

## supe

- 35 <sup>450 G</sup> SUPĂ RASOL DE VIȚEL  
rasol de vițel, ceapă, țelină
- 55 <sup>400 G</sup> / <sup>150 G</sup> SUPĂ TOM YUM  
creveți, lapte de cocos, ghimbir, peperoncino, coriandru, roșii decojite, lime
- 50 <sup>300 G</sup> SUPĂ CREMĂ CRAB  
crab, sare de mare, oțet, ceapă galbenă, vin, smântână
- 90 <sup>350 G</sup> SUPĂ DE PEȘTE  
monk fish, sea bass, creveți, vongole

## starters

- 55 <sup>100 G</sup> CARPACCIO DE VITĂ CU RUCCOLA  
mușchi de vită Black Angus, ulei de măsline, parmezan, rucola
- 65 <sup>100 G</sup> CARPACCIO DE VITĂ CU TRUFE  
mușchi de vită Black Angus, ulei de măsline, trufe, ulei de trufe
- 55 <sup>250 G</sup> BURRATA CU ROȘII CHERRY  
burrata, roșii cherry, busuioc, ulei de măsline
- 45 <sup>225 G</sup> TARTAR DE AVOCADO  
avocado, ulei de măsline, usturoi, ghimbir, sos de soia, lămâie
- 55 <sup>300 G</sup> TARTAR DE AVOCADO, MOZARELLA ȘI MANGO  
avocado, mozzarella, mango, vinegretă de portocală și muguri de pin
- 60 <sup>150 G</sup> CRUDO DE SEA BASS CU GHIMBIR / BUSUIOC / CIMBRIȘOR  
biban, lămâie, usturoi, ghimbir, busuioc, cimbrisor, sos de soia, ulei de măsline, ardei iute
- 45 <sup>150 G</sup> NEW STYLE SASHIMI DE SOMON  
somon, sos de soia, ulei de susan, ulei de măsline, ghimbir, roșii cherry, usturoi
- 55 <sup>100 G</sup> / <sup>+20 G</sup> TUNA TATAKI  
ton, ceapă roșie, ghimbir, sos de soia, ulei de susan, lămâie
- 65 <sup>300 G</sup> CARACATIȚĂ CU CARTOFI ȘI PORCINI  
caracatiță, cartofi, ulei de măsline, lămâie, hribi
- 75 <sup>170 G</sup> CARACATIȚĂ RECE MARINATĂ CU CEAPĂ  
caracatiță, ulei de măsline, oțet, ceapă roșie
- 75 <sup>300 G</sup> TARTAR DE TON CU AVOCADO  
ton, ulei de măsline, lămâie, avocado
- 65 <sup>185 G</sup> TARTAR DE VITĂ  
carne de vită, ulei de măsline, lămâie, ou, ceapă, capere, muștar, castraveciori murați
- 90 <sup>370 G</sup> FRITTO MISTO DE PEȘTE  
calamari, creveți, sea bass, făină
- 75 <sup>320 G</sup> CREVEȚI GRILL  
creveți, ulei de măsline
- 75 <sup>70 G</sup> / <sup>+50 G</sup> CARACATIȚĂ LA GRĂȚAR  
caracatiță, rucola, ulei de măsline
- 55 <sup>250 G</sup> CALAMARI GRILL / FRITTI  
calamar, ulei de măsline, usturoi, peperoncino, lămâie
- 70 <sup>200 G</sup> SCOICI SAINT JACQUES CU TRUFE  
saint jacques, trufe, vin, ceapă, unt, oțet
- 60 <sup>180 G</sup> / <sup>+70 G</sup> SPRING ROLLS CREVEȚI  
creveți, roșii uscate, busuioc, ulei de măsline
- 70 <sup>150 G</sup> / <sup>+30 G</sup> SPRING ROLLS FOIS GRAS  
fois gras, stafide, trufe, coriandru, ulei de măsline
- 45 <sup>350 G</sup> LEGUME TEMPURA  
ardei, broccoli, morcov, dovlecel, ceapă
- 60 <sup>200 G</sup> CREVEȚI TEMPURA  
creveți, făină, sos tempura, shirakia
- 60 <sup>250 G</sup> CEVICHE SUPĂ AVOCADO  
sea bass, avocado, wasabi, ceapă, susan, coriandru

## salate starter

- 55 <sup>250 G</sup> SALATĂ CU BRÂNZĂ DE CAPRĂ  
brânză de capră, mini salată romană, busuioc, miere, ulei de măsline, făină, ou
- 50 <sup>300 G</sup> SALATĂ CU ANDIVE  
andive, gorgonzolla, chives
- 65 <sup>300 G</sup> SALATĂ CU RAȚĂ  
pulă de rață, rucola, spanac baby, iceberg, ciuperci, susan, sos de soia, usturoi
- 50 <sup>300 G</sup> SALATĂ GRECO  
roșii, brânză, castravete, ulei de măsline
- 90 <sup>350 G</sup> SALATĂ CAESAR CU KING CRAB  
salată romană, king crab, roșii, ou, fulgi de parmezan, maioneză

## paste / risotto

- 95 <sup>150 G</sup> TAGLIATELLE CU TRUFE  
tagliatelle, trufe, ulei de trufe, parmezan
- 50 <sup>300 G</sup> LINGUINE CU CREVEȚI ȘI DOVLECEI  
linguine, creveți, dovlecei, parmezan, usturoi, ulei de măsline
- 55 <sup>180 G</sup> LINGUINE TOM YUM  
linguine, dovlecei, roșii cherry, ghimbir, ardei iute, lime, parmezan, creveți, ciuperci shimeji, ulei de măsline
- 45 <sup>PREȚ</sup> / <sup>100 G</sup> LINGUINE CU HOMAR  
homar proaspăt, roșii cherry, usturoi, vin alb, cognac, supă de pește
- 65 <sup>200 G</sup> LINGUINE CU VONGOLE  
scoici vongole, usturoi, vin alb, supă de pește
- 65 <sup>300 G</sup> RISOTTO CREMA DI SCAMPI  
risotto, smântână, ceapă, usturoi, roșii cherry, unt, parmezan, langustine, cognac, vin alb, ulei de măsline
- 60 <sup>300 G</sup> RISOTTO NERO DI SEPIA / FUNGHI PORCINI  
risotto, ceapă, usturoi, ulei de măsline, cognac, vin alb, unt, parmezan, sepie, nero di sepie
- 65 <sup>300 G</sup> PACCHERI CU FRUCTE DE MARE / SORENTINO  
paccheri, vongole, creveți, caracatiță, usturoi, ceapă, ulei de măsline, peperoncino, roșii decojite, cognac / mozzarella di bufala, roșii chery, busuioc
- 40 <sup>300 G</sup> PACCHERI CU ROȘII ȘI BUSUIOC  
paccheri, roșii decojite, busuioc
- 60 <sup>220 G</sup> AGNOLOTTI CU BURRATA  
agnolotti, burrata, smântână
- 70 <sup>200 G</sup> TORTELLINI CU RICOTTA ȘI SPANAC  
tortellini, ricotta, spanac

## pește

- 80 <sup>300 G</sup> TOCĂNIȚĂ CU FRUCTE DE MARE  
vongole, calamar, caracatiță, anchois, creveți, roșii cherry, unt, usturoi, ardei iute, cognac, roșii decojite, busuioc, ulei de măsline
- 15 <sup>PREȚ</sup> / <sup>100 G</sup> DORADĂ LA GRĂȚAR / CRUSTĂ DE SARE / CUPTOR  
biban/doradă
- 30 <sup>PREȚ</sup> / <sup>100 G</sup> CALCAN LA CUPTOR / GRILL / PRĂJIT  
calcan, ceapă, vin alb, broccoli, conopidă, roșii cherry, cartofi, unt, lămâie, ulei de măsline
- 32 <sup>PREȚ</sup> / <sup>100 G</sup> LIMBĂ DE MARE LA GRĂȚAR  
limbă de mare
- 17 <sup>PREȚ</sup> / <sup>100 G</sup> BIBAN LA GRĂȚAR / CRUSTĂ DE SARE / CUPTOR  
biban
- 35 <sup>PREȚ</sup> / <sup>100 G</sup> BIBAN SĂLBATIC LA GRĂȚAR / CRUSTĂ DE SARE / CUPTOR  
biban, lămâie, ou, ulei de măsline
- 35 <sup>PREȚ</sup> / <sup>100 G</sup> CATCH OF THE DAY  
peștele zilei



*carne*

- 125 <sup>350 G</sup> **ANTRICOT BLACK ANGUS ARGENTINA/ URUGUAY**  
CU PIURE DE CEAPĂ ȘI CAFEĂ  
antricot de vită Black Angus Argentina/ Uruguay, ceapă, lapte, cafea, unt, zahăr
- 125 <sup>250 G</sup> **MUȘCHI BLACK ANGUS URUGUAY LA GRĂȚAR**  
mușchi de vită Black Angus Uruguay
- 135 <sup>250 G</sup> **COTLET DE VIȚEL LA GRĂȚAR**  
cotlet vițel de lapte Italia
- 95 <sup>220 G</sup> **COTLET DE MIEL ÎN CRUSTĂ DE IERBURI**  
CU PIURE DE CARTOFI ȘI ROZMARIN  
cotlet de miel Noua Zeelandă, piure de cartofi, unt, rozmarin, pătrunjel
- 70 <sup>280 G</sup> **PIEPT DE RAȚĂ**  
CU PIURE DE PĂȘTÂRNAC ȘI VANILIE  
piept de rață, sfeclă roșie, piure de rădăcinoase (cartofi, țelină, lapte, unt, baton de vanilie)

*garnituri / salate*

- 35 <sup>200 G</sup> **FASOLE VERDE KENYA SOTATĂ**  
fasole verde Kenya, ulei de măsline, unt
- 35 <sup>200 G</sup> **BABY SPANAC PROASPĂT SOTAT**  
spanac, usturoi, ulei de măsline, unt
- 25 <sup>250 G</sup> **CARTOFI PRĂJIȚI**  
cartofi
- 40 <sup>400 G</sup> **CARTOFI CHIPS**  
cartofi chips
- 45 <sup>250 G / +70 G</sup> **CARTOFI PRĂJIȚI CU TRUFE**  
cartofi, sos trufe, smântână, parmezan, pătrunjel
- 20 <sup>200 G</sup> **PIURE DE CARTOFI**  
cartofi, lapte, unt
- 30 <sup>200 G</sup> **BROCCOLI PROASPĂT SOTAT CU UNT**  
broccoli, ulei de măsline, unt
- 30 <sup>150 G</sup> **SALATĂ VERDE MIXTĂ**  
mix de salate, lămâie, ulei de măsline
- 35 <sup>150 G</sup> **SALATĂ DE RUCCOLA CU ROȘII CHERRY**  
ruccola, roșii cherry, parmezan, ulei de măsline
- 30 <sup>150 G</sup> **SALATĂ DE BABY SPINACH**  
frunze de spanac, ulei de măsline, lămâie, roșii cherry

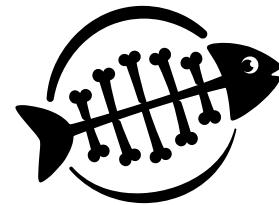
*Desert*

- 35 <sup>200 G</sup> **TORT CU FRUCTE DE PĂDURE**  
ouă, zahăr, lapte, frișcă, fructe de pădure, unt, miez de nucă, făină
- 25 <sup>125 G</sup> **MINI TIRAMISU**  
mascarpone, ouă, spumă de frișcă, zahăr, cafea, amaretto, aromă de vanilie, pișcoturi
- 30 <sup>125 G</sup> **TARTĂ CU LĂMÂIE**  
lămâie, ouă, smântână, unt, zahăr, aromă de vanilie, făină
- 30 <sup>130 G</sup> **MOLLEAUX AU CHOCOLAT**  
ciocolată neagră, unt, ouă, zahăr, făină, înghețată de vanilie
- 45 <sup>300 G</sup> **GAZPACHO FRUCTE**  
fructe proaspete, busuioc, unt, pudră de migdale, zahăr, înghețată

- 9 <sup>80 G / 20 G</sup> **COPERTO\***  
măsline verzi, pâine, ulei de măsline, sare, piper/ unt cu trufe, pâine, ulei de măsline, sare, piper

\* Se adaugă pe notă pentru toate comenzile

Alergeni: cereale care conțin gluten și produse derivate; crustacee, pește, moluște și fructe de mare; ouă; arahide, alune de pădure, nuci, migdale, fistic și produse derivate; soia; lapte și produse care conțin lactoză; sulfuri, țelină; muștar; susan.

**BONE***Food*  
MENU*Follow us*

@BONERestaurant