



MENU

APERITIVE / STARTERS

Creveți picanți cu slănină crocantă Spicy prawns with crispy slanina



150g/100g

Creveți Black Tiger trași la tigaie cu ardei iute, usturoi proaspăt și slănină crocantă
Black Tiger Prawns sautéed with fresh chilli and garlic, topped with crispy Slanina*

60 RON

Chifteluțe de păstrăv afumat cu legume marinate Smoked trout fish cakes with marinated vegetables



100g/150g/50g

Chifteluțe de păstrăv afumat servit cu legume și salată de ierburi aromatice
Smoked trout fish cakes served with marinated vegetables and an aromatic herb salad

35 RON

Terină de foie gras cu vișină Visinata foie gras terrine



150g/50g

Terină de foie gras cu vișină, marmeladă de ceapă roșie și sare Maldon
Romanian foie gras terrine with visinata, red onion marmalade and fleur de sel*

62 RON

Tartar de ton roșu Red tuna tartare



150g/75g

Tartar de ton roșu acompaniat de mango proaspăt, pastă de avocado și ulei de busuioc
Tartare refreshed with mango, avocado, and green basil oil*

53 RON

Tartar de vită Beef tartare



180g/50g

Tartar de vită clasic servit cu castraveți murați, capere, gălbenuș de ou și pâine prăjită
Classic beef tartare served with gherkins, capers, egg yolk and toasted bread*

56 RON

APERITIVE / STARTERS

Bruschete pentru doi Bruschetta for two



100/100/100 g

Prosciutto crudo, cremă de brânză picantă și somon fume cu hrean

Prosciutto crudo, spicy cream cheese and smoked salmon with horseradish

45 RON

Platou de brânzeturi românești Romanian cheese platter



120g/120g/120g/120g/80g

Cașcaval afumat, brânză de burduf, brânză de capră, cașcaval rucăr

Smoked cheese, Burduf Cheese, Goat cheese, Rucar Cheese

68 RON

Pâinea casei cu sare Maldon Fresh house bread with Maldon sea salt



300g

12 RON

CIORBE / SOUPS

Supă de fructe de mare Seafood soup



350ml

Creveți, calamari, midii, caracatiță și vin alb
Shrimps, calamari, mussels, octopus and white wine

51 RON

Supă de ciuperci cu trufe Truffles and forest mushroom cream soup



325ml

Supă cremă de ciuperci sălbatice și trufe
Wild forest mushrooms and truffles cream soup*

24 RON

Ciorbă de burtă Romanian tripe soup



350ml

Ciorbă de burtă tradițională cu smântână și ardei iute
Traditional Romanian tripe soup, served with sour cream and chilli*

27 RON

Supă de vânat Wild venison soup



250ml/75g/75g

Supă din carne de vânat gătită lent, plante rădăcinoase proaspete și smântână
Slow cooked venison meat soup, root vegetables and sour cream

28 RON

Produsele din această categorie sunt servite până la ora 18:00
Products from this section are being served until 18:00

SALATE / SALADS

Salată cu piept de rață afumat și piersici pe grătar Smoked duck breast and grilled peaches salad



150/100/20/50 g

Salată cu piept de rață afumat, piersici pe grătar, salată valeriana și fistic
Smoked duck breast, grilled peaches, valeriana salad and pistachios

64 RON

Salată Niçoise cu ton roșu Red tuna Niçoise salad



120g/230g

Salată cu ton roșu, fasole verde, cartofi, servită cu dressing mediteranean de lămâie
Mixed gem salad leaves, fresh red tuna, green beans, potatoes served with mediterranean lemon dressing.

32 RON

Salată caldă cu brânză de capră și sfeclă roșie Goat cheese and beetroot warm salad



100g/180g

Salată cu brânză de capră, sfeclă roșie glazurată cu miere, muguri de pin și dressing de lămâie
Farmer's goat cheese, honey-glazed beetroots, pine nuts, lemon dressing

40 RON

Salată Caesar cu pui Chicken Caesar salad



100g/150g

Salată Caesar cu piept de pui la grătar, dressing Caesar, crutoane și parmezan
Baby gem romaine lettuce, grilled chicken breast, caesar dressing, croutons and aged parmesan cheese

31 RON

PASTA & RISOTTO

Tagliatelle cu fructe de mare Sea food tagliatelle

200g/200g

Tagliatelle făcute în casă cu fructe de mare proaspete și sos roșu
Homemade tagliatelle with fresh seafood and tomato sauce



71 RON

Spaghete AOP cu creveți Black Tiger Spaghetti AOP with King prawns

200g/100g

Spaghete cu ulei de măsline, chilli, usturoi și pătrunjel, cu creveți Black Tiger la tigaie
Spaghetti with olive oil, chilli, garlic and parsley, sautéed Black Tiger prawns



47 RON

Spaghete cu pesto și brânză parmezan Spaghetti with pesto and parmesan cheese

200g

Spaghete făcute în casă cu sos pesto, parmezan și muguri de pin
Homemade spaghetti, pesto sauce, pine nuts and parmesan



35 RON

Spaghete Carbonara

200g

Spaghete făcute în casă, pancetta crocanta, emulsie de brânză pecorino și gălbenuș de ou
Rustic spaghetti, crispy pancetta, pecorino cheese, emulsified egg yolks sauce



45 RON

Risotto cu fructe de mare și mazăre Seafood and green peas risotto

200g/300g

Risotto cu fructe de mare și mazăre verde proaspătă
Seafood risotto topped with fresh green peas



65 RON

Risotto cu ciuperci și trufe Wild forest mushroom and truffles risotto

200g/150g

Risotto cu ciuperci de pădure, trufe și parmezan
Wild forest mushroom risotto with truffles and parmesan



41 RON



LA GRĂTAR / FROM THE GRILL

Burger LA ROŢ cu foie gras LA ROŢ foie gras burger



200g/50g/230g

Burger Black Angus cu Foie Gras prăjit, salată rucola, marmeladă de ceapă roşie și cartofi wedges
Black Angus burger with sautéed Foie Gras, arugula salad, red onion chutney and potato wedges*

65 RON

Antricot de vită la grătar Grilled rib-eye steak



400g

Antricot de vită Black Angus gătit la specificațiile dumneavoastră, servit cu unt infuzat cu usturoi și sare Maldon

Premium Black Angus rib-eye grilled to your desired temperature, served with a garlic-infused butter and fleur de sel*

130 RON

Muşchi de vită Grilled beef filet



180g/230g/280g

Muşchi de vită gătit la temperatura preferată de dumneavoastră, servit cu unt infuzat cu usturoi și sare Maldon

Beef filet grilled to your desired temperature, served with a garlic-infused butter and fleur de sel*

75/85/95 RON

Muşchiuleț de Mangaliță la grătar Grilled Mangalita pork filet



250g

Muschiuleț de Mangaliță la grătar gătit la temperatura preferată de dumneavoastră, servit în unt infuzat cu usturoi și sare de Maldon

Romanian Mangalita pork fillet grilled to your desired temperature, served with a garlic-infused butter and fleur de sel*

95 RON

Cocoșel de munte întreg și cartofi la cuptor Whole roasted wild chicken and potatoes



550/250/20 g

Cocoșel întreg de munte servit cu cartofi la cuptor și sos de unt cu rozmarin

Roasted wild organic whole chicken served with roast potatoes, rosemary and butter sauce

88 RON

LA GRĂȚAR / FROM THE GRILL

Caracatiță Marocană la grătar Grilled Moroccan Octopus



250g

Caracatiță Marocană la grătar, servită cu salată proaspătă și sos picant
Grilled Moroccan Octopus served with a spicy sauce and fresh salad*

105 RON

Creveți Jumbo Jumbo Prawn



320g

Creveți Jumbo gătiți în unt infuzat cu plante aromate și coajă de lămâie
Giant shrimps cooked in herb butter and lemon zest*

140 RON

Filé de somon sălbatic la grătar Grilled wild salmon filet



220g

Somon filé la grătar servit cu sare Maldon
Salmon filet grilled and served with fleur de sel*

67 RON

Sosuri Sauces

Béarnaise | Piper Negru | Ciuperci | Vin Roșu | Sos de Rozmarin și Vin Alb

Béarnaise | Green Peppercorn | Mushroom | Red Wine | Rosemary and White Wine Sauce

FELURI PRINCIPALE / MAIN COURSES

Tocăniță de vânat Wild venison stew



300g/200g

Tocăniță de vânat, cu legume și piure de cartofi

Wild venison stew served with roasted root vegetables and creamy mashed potatoes*

73 RON

Obraz de vițel Slow cooked veal cheeks



200g/100g/200g

Obrăjori de vițel gătiți lent, serviți cu piure de cartofi cu chivas și sos de vin roșu

Slow-cooked veal cheeks, served with chives mashed potatoes and rich red wine sauce*

75 RON

Pulpă de rață confiată Confit duck leg

300g/250g

Pulpă de rață confiată aromatizată cu foi de dafin, servită cu varză călită

Confit duck leg flavoured with bay leaves, served over sauerkraut*

62 RON

Fazan întreg la cuptor pentru doi Roasted pheasant for two



800g/300g/300g

Fazan rumenit la cuptor servit cu legume glazurate, cartofi la cuptor și sos de vin roșu

Whole slow-roasted pheasant, served with honey-glazed root vegetables, roasted potatoes, and an aromatic red wine jus*

185 RON

Coaste de porc în stil asiatic Asian glazed pork ribs



350g/100g/150g

Coaste de porc gătite în stil asiatic, servite cu salată crocantă și cartofi wedges

Slow cooked pork ribs glazed with sweet soy sauce, served with fresh salad and potato wedges*

72 RON

Saramură de crap Romanian carp stew



300g/100g

Saramură de crap, roșii și ardei trași la tigaie cu vin alb, pătrunjel, servite cu mămăliguță la grătar

Carp filet, roasted tomato and pepper stewed with white wine and parsley, served with grilled polenta*

60 RON



GARNITURI / SIDES

Cremă de spanac cu parmezan Parmesan creamed spinach



200g

Cremă de spanac, nucșoară și parmezan
Creamed spinach, nutmeg and parmesan*

21 RON

Rădăcinoase glazurate Honey glazed root vegetables

350g

Rădăcinoase glazurate la cuptor cu miere și ierburi aromatice
Roasted root vegetables glazed with honey and fine herbs

22 RON

Sparanghel la grătar Grilled asparagus



175g

Sparanghel la grătar cu parmezan
Grilled Asparagus with parmesan cheese

29 RON

Orez sălbatic cu ciuperci Wild Rice with Mushrooms



200g

Orez sălbatic cu ciuperci sote
Wild rice with sautéed forest mushrooms

25 RON

Piure de cartofi cu trufe Truffled mashed potatoes



200g

Piure cremos de cartofi cu trufe
Creamy mashed potatoes with truffles

25 RON

Cartofi la cuptor cu usturoi Garlic roasted potatoes

400g

Cartofi rumeniți la cuptor în untură de rață cu rozmarin și usturoi
Potatoes roasted in duck fat, flavoured with garlic

19 RON



DESERTURI / DESSERTS

Mini-Savarină

200g

Savarine cu rom, cremă Chantilly cu vanilie și sos de zmeură

Small Savarins cakes with Rum, vanilla Chantilly and raspberry coulis



26 RON

Lava Cake

200g

Lava cake făcut în casă cu ciocolată fondantă și înghețată de vanilie

Homemade warm chocolate lava cake with vanilla ice cream



24 RON

Bavareză cu zmeură Raspberry Bavaois

300g

Mousse de zmeură cu cremă englezească și dulceață proaspătă

Raspberry bavaois with english cream and fresh jam



29 RON

Prăjitura noastră celebră LA ROȚ cu ciocolată Our famous LA ROȚ Chocolate Cake

250g

Celebrul nostru tort de ciocolată elvețiană cu cireșe și rom

Our famous cake with Swiss chocolate, cherries and Rum



21 RON

Papanăși

200g

Mini papanăși cu dulceață de cireșe și cremă diplomat

Mini papanasi with cherry jam and diplomate cream



23 RON

Tarta descompusă de lămâie Deconstructed lemon tart

160g

Tartă de lămâie descompusă cu beza caramelizată, mentă și fructe proaspete

Deconstructed lemon tart with caramelized meringue, mint and fresh fruits



28 RON

* Unele ingrediente ar putea fi congelate
* Some ingredients may be frozen in the market

Listă Alergeni Allergens List

Ouă/Eggs



Lactate/Lactose



Gluten



Fructe de mare/Sea Food



Nuci/Nuts



Pește/Fish



Dioxid de sulfur/Sulfur Dioxide



Țelină/Celery



Susan/Sesame



Muștar/Mustard



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnală nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.



LA ROQ

RESTAURANT