

Epoque Signatures

Foie Gras & Prune

145 lei

Brioșă cu Piper Alb / Texturi de
Prune / Ciocolată Neagră 70%
120g | Alg: Lactate, Gluten, Ouă, Sulfiți

Foie Gras & Plum

White Pepper Brioche / Plum
Textures / 70% Dark Chocolate
120g | Alg: Dairy, Gluten, Egg, Sulfites

Antricot de Vită de la Ferma Creekstone 350 lei

Cartofi Prăjiți / Piper Verde / Salată de Grădină
420g | Alg: Lactate, Muștar

Creekstone Farm Beef Rib Eye Steak

French Fries / Green Peppercorn / Garden Salad
420g | Alg: Dairy, Mustard

Cozonac

60 lei

Înghețată de Negresă /
Nuci / Ciocolată
120g | Alg: Lactate, Gluten, Ouă, Fructe cu Coajă Lemnoasă

“Cozonac”

Romanian Brownie Ice Cream /
Walnut / Chocolate
120g | Alg: Dairy, Gluten, Egg, Nuts

Pâine cu Maia Coaptă în Casă (V)

24 lei

Unt cu Trufe / Mousse de Branză Telemea
120g | Alg: Lactate, Gluten

Home-made Sour Dough Bread (V)

Truffle Butter / Telemea Cheese Mousse
120g | Alg: Dairy, Gluten

To Share

Crochete de Salam de Sibiu

85 lei

Maioneză cu Șofran din Bărăgan
120g | Alg: Lactate, Gluten, Ouă, Muștar

Sibiu Salami Croquettes

Bărăgan Saffron Mayonnaise
120g | Alg: Dairy, Gluten, Egg, Mustard

Vrabioară de Vită A4 Japanese Wagyu - 100g

295 lei

Hashbrown de Cartofi / Șalotă /
Aioli cu Usturoi Confiat
130g | Alg: Lactate, Ouă

A4 Japanese Wagyu Sirloin - 100g

Hashbrown / Roasted Shallot
/ Confit Garlic Aioli
130g | Alg: Dairy, Egg

Caviar Sevruga - 30gram

350 lei

Mini Langoși / Smântână / Chives
100g | Alg: Lactate, Gluten, Ouă, Pește

Sevruga Caviar - 30gram

Savory Doughnuts / Sour Cream / Chives
100g | Alg: Dairy, Gluten, Egg, Fish

Appetizers

Quiche Lorraine “L’Atelier” (V)

Legume de Toamnă / Cremă de Brânză

140g | Alg: Ouă, Lactate, Gluten

95 lei

Quiche Lorraine “L’Atelier” (V)

Autumn Vegetables / Cream Cheese

140g | Alg: Eggs, Dairy, Gluten

Brânză Afumată & Trufe (V)

Ciuperci Murate / Brânză Floare
de Colț / Oțet de Pere / Pesmet
Crocant / Trufe din Transilvania

130g | Alg: Gluten, Lactate

95 lei

Smoked Cheese & Truffle (V)

Pickled Mushrooms / Romanian Cheese
“Floare de Colț” / Pear Vinegar / Crispy
Breadcrumbs / Transylvanian Truffle

130g | Alg: Gluten, Dairy

Tataki de Biban de Mare

Pere de Toamnă / Sos Ponzu cu Trufe
/ Cremă de Brânză / Ridichi

120g | Alg: Pește, Soia, Lactate

110 lei

Seabass Tataki

Autumn Pear / Truffle Ponzu /
Cream Cheese / Radish

120g | Alg: Fish, Soya, Dairy

Tartar de Vită Grass-Fed Angus România

Ciuperci Gălbiori / Șalotă /
Ceapă Caramelizată / Cimbru /
Alune de Pădure

130g | Alg: Sulfiți, Lactate, Muștar, Gluten

120 lei

Grass-Fed Romanian Angus Beef Tartar

Chantarelle / Shallot /
Caramelized Onion / Thyme /
Hazelnuts

130g | Alg: Sulfites, Dairy, Mustard, Gluten

Cișmigiu Grădina Japoneză

Creveți la Grătar Hibachi / Dovleac
Murat / Pancetta de Mangaliță /
Vadouvan / Lime / Șofran

120g | Alg: Pește, Crustacee, Lactate

125 lei

Cișmigiu Japanese Garden

Hibachi Grilled Red Prawns / Pickled
Pumpkin / Mangalitsa Pancetta /
Vadouvan / Lime / Saffron

120g | Alg: Fish, Shellfish, Dairy

Main Courses

Pilaf Sarbesc 2.0 (V)

85 lei

Orez / Legume de Toamnă /
Ierburi / Reducție de Legume
160g | Alg: Lactate

“Pilaf Sarbesc” 2.0 (V)

Traditional Romanian Rice / Autumn
Vegetables / Herb Bouquet / Vegetable Jus
160g | Alg: Dairy

Agnolotti Făcut în Casă (V)

120 lei

Varză / Piper / Spumă de Brânză
Messendorf / Trufe
160g | Alg: Gluten, Lactate, Ouă

Homemade Agnolotti (V)

Cabbage / Pepper / Messendorf
Cheese Foam / Truffle
160g | Alg: Gluten, Dairy, Egg

Piept de Rață Glazurat cu Lavandă și Miere

145 lei

Texturi de Dovleac / Hrișcă / Măceșe /
Sos de Prune / Ulei de Piper Negru
160g | Alg: Lactate, Sulfiți

Lavander & Honey-Glazed Duck Breast

Pumpkin Textures / Buckwheat /
Rosehip / Plum Jus / Black Pepper oil
160g | Alg: Dairy, Sulfites

Cotlet de Porc Mangalița

160 lei

Gutui / Musseline de Țelină /
Sos Demi-Glace
150g | Alg: Lactate, Sulfiți, Muștar, Țelină

Mangalitsa Pork Chop

Quince / Celery Mousseline /
Demi-Glace
150g | Alg: Dairy, Sulfites, Mustard, Celery

File de Calcan în Crustă de Mălai

190 lei

Ciuperci Gălbiori / Confit de Cartofi
/ Sos de Șampanie / Brocolini
150g | Alg: Lactate, Pește, Sulfiți

Turbot Fillet in Corn Flour Crust

Chanterelle Mushrooms / Potato Confit
/ Champagne Sauce / Brocolini
150g | Alg: Dairy, Fish, Sulfites

"Saramură" Dobrogeană de Homar

195 lei

Coadă de Homar la Grătar / Ardei Gras /
Mămăligă Arsă / Bisque de Legume Afumate
150g | Alg: Crustacee, Lactate, Sulfiți, Țelină

Lobster “Saramură” Dobrogeană

Grilled Lobster Tail / Bell Pepper / Burned
Polenta / Smoked Vegetable Bisque
150g | Alg: Shellfish, Dairy, Sulfites, Celery

Vită Royal

240 lei

Muşchi de Vită Angus Grass-Fed
România / Caviar Osetra / Ceapă
Coaptă / Piuree de Păstârnac / Praz
175g | Alg: Peşte, Lactate, Sulfiți

Beef Royal

Romanian Grass-Fed Angus Beef
Tenderloin / Osetra Caviar / Roasted
Onion / Parsnip Puree / Braised Leeks
175g | Alg: Fish, Dairy, Sulfites

Wagyu a la Cluj

280 lei

Vrăbioară de Vită Wagyu / Varză Albă
/ Orez / Smântână / Jus de Vită
160g | Alg: Lactate, Sulfiți, Muștar, Țelină

Wagyu a la Cluj

Wagyu Striploin / White Cabbage /
Rice / Sour Cream / Beef Jus
160g | Alg: Dairy, Sulfites, Mustard, Celery

Desserts

Grădina de Toamnă

60 lei

Mousse de Cimbru / Înghețată cu Unt
Brun / Mure / Chec cu Dovleac
120g | Alg: Lactate, Ouă, Gluten

Autumn Garden

Thyme Mousse / Brown Butter Ice Cream
/ Blackberry / Pumpkin Sponge Cake
120g | Alg: Dairy, Egg, Gluten

Praline & Ciocolata

60 lei

Înghețată din Alune de Pădure /
72% Ciocolată Cremeux / Caramel
120g | Alg: Lactate, Ouă, Gluten

Praline & Chocolate

Hazelnut Ice Cream /
72% Chocolate Cremeux / Caramel
120g | Alg: Dairy, Egg, Gluten

Selecție de Brânzeturi Românești Premium

70 lei

Chutney / Miere / Pâine
120g | Alg: Lactate, Gluten, Muștar

Premium Romanian Cheese Selection

Chutney / Honey / Bread
120g | Alg: Dairy, Gluten, Mustard

Couvert-ul (pâine și unt) nu este inclus și va fi taxat cu 24 lei/persoană, TVA inclus.

Toate prețurile sunt exprimate în lei și includ TVA.

Dacă suferiți de o alergie, vă rugăm solicitați informații suplimentare înainte de a plasa comanda.

Unele preparate pot conține materie primă decongelată, în anumite perioade ale anului.

Datorită respectului pentru ingrediente și sezonabilitate precum și al inspirației Chef-ului, anumite preparate sau elemente ale acestora pot suferi modificări, ce vor fi comunicate de către personalul de servire.

Pentru lista completă de alergeni și valoarea nutrițională a produselor, vă rugăm scanați codul QR alăturat:



Please note couvert (bread and butter) is not included and a tax of 24 lei/person (VAT included) will be charged.

All prices are in lei and include VAT.

If you have an allergy, please request additional information before ordering.

Some dishes might contain raw ingredients that have been defrosted, in certain periods of the year.

Due to the respect of the ingredients and the seasonality as well as the inspiration of the Chef, some dishes or some of their elements may be modified, which will be communicated by our staff.

For the complete list of allergens and the nutritional value for our products, please scan the QR code