

FILOSOFIA NOASTRĂ

Bucătăria L'Atelier este definită de respectul pentru ingredient și pentru identitatea acestui pământ. Lucrăm cu resurse locale, în acord cu sezonabilitatea, și acordăm o atenție deosebită clarității gustului, preciziei tehnice și echilibrului.

Meniul își are rădăcinile în terroir-ul românesc – Carpați, Dunăre și Câmpii – unite de un spirit carpatin comun. Ancorată în această identitate, bucătăria rămâne deschisă ingredientelor internaționale de excepție, utilizate atunci când aduc o expresie mai pură și mai exactă a gustului.

În farfurie, căutăm o legătură coerentă între caracterul local și o abordare contemporană, într-o bucătărie atentă la natură, sezon și rigoare. Experiența este completată de o selecție de vinuri curatoriată de Sommelierul și Assistant F&B Manager Luca Aurelian, alături de cocktailuri create de echipa de bar.

Head Chef Flaviu Mureșan & Echipa L'Atelier

OUR PHILOSOPHY

At L'Atelier, the cuisine is defined by respect for the ingredient and for the identity of the land. We work with local resources, guided by seasonality, with a strong focus on clarity of flavor, technical precision, and balance.

The menu is rooted in the Romanian terroir – the Carpathians, the Danube, and the Plains – united by a shared Carpathian spirit. Anchored in this identity, the cuisine remains open to exceptional international ingredients when they contribute to a purer, more precise expression of taste.

On the plate, we seek a coherent dialogue between local character and a contemporary approach, in a cuisine attentive to nature, seasonality, and rigor. The experience is complemented by a wine selection curated by Sommelier and Assistant F&B Manager Luca Aurelian, alongside cocktails crafted by the bar team.

Head Chef Flaviu Mureșan & Echipa L'Atelier

Essence

– GUST PUR – ECHILIBRU –
SIMPLITATE CU INTENȚIE –

– PURE TASTE –BALANCE –
SIMPLICITY WITH INTENTION –

GUSTĂRI

Pâine Coaptă în Casă
Mămăligă cu Hamsie
Conopidă Coaptă cu Caviar Sevruga
Brioșă cu Maioneză cu Trufe / Salam
de Mangalita / Murături

SNACKS

Freshly Baked Bread
Polenta with Marinated Anchovy
Roasted Cauliflower with Sevruga Caviar
Brioche with Truffle Mayonnaise /
Mangalitsa Pork Salami / Pickles

“Ton” Vegan

Sfeclă Roșie Marinată / Fenicul / Prune / Alge de Mare

Vegan “Tuna”

Marinated Beetroot / Fennel / Plums / Seaweed

Grădina Cișmigiu

Tartar din Doradă Sălbatică / Trandafir /
Mere de Iarnă / Hrean / Caviar Sevruga

Cismigiu Garden

Wild Dorade Tartar / Rose / Winter Apple
/ Horseradish / Sevruga Caviar

File de Calcan

Trufe din Transilvania / Ragu din Ciuperci
de Sezon / Fulgi de Pește Afumat

Turbot Fillet

Transylvanian Black Truffle / Seasonal
Mushrooms Ragu / Smoked Bonito Flakes

Piept de Rață Glazurat cu Miere și Piper

Mousseline de Conopidă / Pere / Ceapă
Roșie Marinată / Spumă de Cidru

Honey & Pepper-Glazed Duck Breast

Cauliflower Mousseline / Pear / Marinated
Red Onion / Cider Foam

Snowball

Mousse din Brânză Proaspătă / Mandarină
/ Grapefruit / Ghimbir / Cocos

Snowball

Fresh Cheese Mousse / Mandarin /
Grapefruit / Ginger / Coconut

550 lei / Pers

Wine Pairing (optional) 370 lei / Pers

**Adaugă o Selecție Rafinată de Brânzeturi
Românești Artizanale +40 lei**
Chutney / Miere / Pâine

**Add a Refined Selection of Artisanal
Romanian Cheeses +40 lei**
Chutney / Honey / Bread

Disponibil pentru comandă între orele 18:00–21:00.
Meniul se poate comanda exclusiv pentru întreaga masă

Available for ordering between 18:00 and 21:00.
The menu may be ordered exclusively for the entire table.

Reflexion

– STRATURI DE SENS – CONTEMPLARE
ȘI PROFUNZIME GUSTATIVĂ –

GUSTĂRI

Pâine Coaptă în Casă
Mămăligă cu Hamsie
Conopidă Coaptă cu Caviar Sevruga
Brioșă cu Maioneză cu Trufe / Salam
de Mangalita / Murături

“Ton” Vegan

Sfeclă Roșie Marinată / Fenicul / Prune / Alge de Mare

Midii din Marea Neagră & Dovleac Hokkaido din Muntenia

Pesto de Dovleac / Broccolini / Caviar din Păstrăv

Grădina Cișmigiu

Tartar din Doradă Sălbatică / Trandafir /
Mere de Iarnă / Hrean / Caviar Sevruga

File de Calcan

Trufe din Transilvania / Ragu din Ciuperci
de Sezon / Fulgi de Pește Afumat

Piept de Rață Glazurat cu Miere și Piper

Mousseline de Conopidă / Pere / Ceapă
Roșie Marinată / Spumă de Cidru

Wagyu a la Cluj

Vrabioară de Vită Wagyu / Varză Albă
/ Orez / Smântână / Jus de Vită

Snowball

Mousse din Brânză Proaspătă / Mandarină
/ Grapefruit / Ghimbir / Cocos

– MEANINGFUL – CONTEMPORARY
EVOLUTION –

SNACKS

Freshly Baked Bread
Polenta with Marinated Anchovy
Roasted Cauliflower with Sevruga Caviar
Brioche with Truffle Mayonnaise /
Mangalitsa Pork Salami / Pickles

Vegan “Tuna”

Marinated Beetroot / Fennel / Plums / Seaweed

Black Sea Mussels & Hokkaido Pumpkin from Muntenia

Pumpkin Pesto / Broccolini / Trout Caviar

Cismigiu Garden

Wild Dorade Tartar / Rose / Winter Apple
/ Horseradish / Sevruga Caviar

Turbot Fillet

Transylvanian Black Truffle / Seasonal
Mushrooms Ragu / Smoked Bonito Flakes

Honey & Pepper-Glazed Duck Breast

Cauliflower Mousseline / Pear / Marinated
Red Onion / Cider Foam

Wagyu a la Cluj

Wagyu Striploin / White Cabbage /
Rice / Sour Cream / Beef Jus

Snowball

Fresh Cheese Mousse / Mandarin /
Grapefruit / Ginger / Coconut

750 lei / Pers

Wine Pairing (optional) 490 lei / Pers

**Adaugă o Selecție Rafinată de Brânzeturi
Românești Artizanale +40 lei**

Chutney / Miere / Pâine

**Add a Refined Selection of Artisanal
Romanian Cheeses +40 lei**

Chutney / Honey / Bread

Disponibil pentru comandă între orele 18:00–21:00.
Meniul se poate comanda exclusiv pentru întreaga masă

Available for ordering between 18:00 and 21:00.
The menu may be ordered exclusively for the entire table.

Nature

– CONȘTIENT – SUSTENABIL –

– CONSCIOUS – SUSTAINABLE –

*Un meniu vegetarian construit în armonie
cu natura: local, sezonier și responsabil.
Fiecare preparat reflectă angajamentul
nostru pentru gastronomie sustenabilă.*

*A vegetarian menu crafted in harmony
with nature: local, seasonal and
responsible. Each dish reflects our
commitment to sustainable gastronomy.*

GUSTĂRI

Pâine Coaptă în Casă
Conopida Coaptă cu Alune de Pădure
Mămăligă cu Ridichi de Iarna și Crema de Brânză
Brioșă cu Ciuperci de Sezon și Trufe

SNACKS

Freshly Baked Bread
Roasted Cauliflower with Hazelnuts
Polenta with Winter Radishes and Cream Cheese
Brioche with Seasonal Mushrooms and Truffles

“Ton” Vegan

Sfeclă Roșie Marinată / Fenicul / Prune / Alge de Mare

Vegan “Tuna”

Marinated Beetroot / Fennel / Plums / Seaweed

Dovleac Hokkaido din Muntenia la Gratar

Pesto de Dovleac / Broccolini / Semințe
de Muștar Murat / Mizuna

Grilled Hokkaido Pumpkin from Muntenia

Pumpkin Pesto / Broccolini / Pickled
Mustard Seeds / Mizuna

Varză Confiată

Arpacaș / Bulion de Roșii / Ierburi Aromate

Confit White Cabbage

Barley / Tomato Reduction / Herb Bouquet

Ravioli cu Dovleac Făcuți în Casă

Texturi de Dovleac / Castane /
Urda Românească

Homemade Pumpkin Ravioli

Pumpkin Textures / Chestnuts /
Romanian Fresh Cheese

Mousse de Ciocolată Vegan

Crumble de Ovăz și Migdale / Fructe de Pădure

Vegan Chocolate Mousse

Oat & Almond Crumble / Forest Fruits

480 lei / Pers

Wine Pairing (optional) 370 lei / Pers

**Adaugă o Selecție Rafinată de Brânzeturi
Românești Artizanale +40 lei**
Chutney / Miere / Pâine

**Add a Refined Selection of Artisanal
Romanian Cheeses +40 lei**
Chutney / Honey / Bread

Disponibil pentru comandă între orele 18:00–21:00.
Meniul se poate comanda exclusiv pentru întreaga masă

Available for ordering between 18:00 and 21:00.
The menu may be ordered exclusively for the entire table.

Welcome

Brioșă cu Făină de Porumb Coaptă în Casă (V)

25 lei

Unt cu Trufe / Mousse din Brânză Telemea

120g | Alg: Lactate, Gluten



Homemade Corn Flour Brioche (V)

Truffle Butter / Telemea Cheese Mousse

120g | Alg: Dairy, Gluten

Appetizers

Consommé de Porc

65 lei

Colțunași cu Carne de Porc / Morcov
/ Țelină / Smântână / Pătrunjel

160g | Alg: Lactate, Țelină



Romanian Pork Consommé

Pork Dumplings / Carrot / Celery
/ Sour Cream / Parsley

160g | Alg: Dairy, Celery

Quiche Lorraine “L’Atelier” (V)

95 lei

Legume de Iarnă / Cremă de Brânză

140g | Alg: Ouă, Lactate, Gluten



Quiche Lorraine “L’Atelier” (V)

Winter Vegetables / Cream Cheese

140g | Alg: Eggs, Dairy, Gluten

“Ton” Vegan (V)

95 lei

Sfeclă Roșie Marinată / Fenicul
/ Prune / Alge de Mare

140g | Alg: -



Vegan “Tuna” (V)

Marinated Beetroot / Fennel
/ Plums / Seaweed

140g | Alg: -

Midii din Marea Neagră & Dovleac Hokkaido din Muntenia

110 lei

Pesto de Dovleac / Broccolini
/ Caviar din Păstrăv

140g | Alg: Pește / Fructe de Mare



Black Sea Mussels & Hokkaido Pumpkin from Muntenia

Pumpkin Pesto / Broccolini
/ Trout Caviar

140g | Alg: Fish / Shellfish

Tartar de Vită Charolaise din Vrancea

120 lei

Ceapă Caramelizată / Gogonele Murate /
Șofran din Bărăgan / Usturoi Negru / Brioșă

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



Charolais Beef Tartar from Vrancea

Caramelized Onions / Pickled Green Tomatoes
/ Baragan Saffron / Black Garlic / Brioche

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

Grădina Cișmigiui

Tartar din Doradă Sălbatică / Trandafir /
Mere de Iarnă / Hrean / Caviar Sevruga
120g | Alg: Pește

130 lei



Cismigiu Garden

Wild Dorade Tartar / Rose / Winter
Apple / Horseradish / Sevruga Caviar
120g | Alg: Fish

Caviar Sevruga 30g

Caviar Sevruga românesc provenit din acvacultură
sustenabilă în Babadag, nordul Dobrogei

Mini Langoși / Smântână / Chives

100g | Alg: Lactate, Gluten, Ouă, Pește

350 lei



Sevruga Caviar 30g

Romanian Sevruga caviar sourced from sustainable
aquaculture in Babadag, Northern Dobrogea

Savory Doughnuts / Sour Cream / Chives

100g | Alg: Dairy, Gluten, Egg, Fish

Main Courses

Varză Confiată (V)

Arpacas / Bulion de Roșii / Ierburi Aromate
160g | Alg: Gluten

85 lei



Vegan Slow-cooked White Cabbage (V)

Barley / Tomato Reduction / Herb Bouquet
160g | Alg: Gluten

Ravioli cu Dovleac Făcuți în Casă (V)

Texturi de Dovleac / Castane
/ Urdă Românească
160g | Alg: Gluten, Lactate, Ouă

120 lei



Homemade Pumpkin Ravioli (V)

Pumpkin Textures / Chestnuts /
Romanian Fresh Cheese
160g | Alg: Gluten, Dairy, Egg

Păstrăv Somonat

Păstrăv somonat de la Valea Stânii – Zăganu, Slănic Prahova,
crescut în ape reci de munte în acvacultură locală și sustenabilă.

Mămăligă Arsă / Legume Afumate /
Bisque din Barbun / Smântână Acră
130g | Alg: Sulfiți, Lactate, Muștar, Gluten

140 lei



Salmon Trout

Salmon Trout from Valea Stânii – Zăganu,
Slănic Prahova, raised in cold mountain waters
through local, sustainable aquaculture.

Burned Polenta / Smoked Vegetables /
Red Mullet Bisque / Sour Cream
130g | Alg: Sulfites, Dairy, Mustard, Gluten

Piept de Rață Glazurat cu Miere și Piper 145 lei

Mousseline de Conopidă / Pere / Ceapă
Roșie Marinată / Spumă de Cidru
160g | Alg: Lactate, Sulfiți

Honey & Pepper-Glazed Duck Breast

Cauliflower Mousseline / Pear /
Marinated Red Onion / Cider Foam
160g | Alg: Dairy, Sulfites

File de Calcan

190 lei

Trufe din Transilvania / Ragu din
Ciuperci de Sezon / Fulgi de Pește
Afumat / Sos de Pătrunjel cu Lămâie
150g | Alg: Lactate, Pește, Sulfiți



Turbot Fillet

Transylvanian Black Truffle / Seasonal
Mushrooms Ragu / Smoked Bonito
Flakes / Lemon Parsley Sauce
150g | Alg: Dairy, Fish, Sulfites

Wagyu a la Cluj

295 lei

Vrăbioară de Vită Wagyu / Varză Albă
/ Orez / Smântână / Jus de Vită
150g | Alg: Lactate, Sulfiți, Muștar, Țelină

Wagyu a la Cluj

Wagyu Striploin / White Cabbage /
Rice / Sour Cream / Beef Jus
150g | Alg: Dairy, Sulfites, Mustard

Focul Carpatin / Carpathian Fire

L'ATELIER HIBACHI GRILL

O secțiune dedicată focului ca element esențial al gastronomiei. Simplitatea vetrei carpatine reinterpretată prin precizia hibachi-ului, unde căldura directă și ingredientele atent alese definesc fiecare preparat.

Fire as a fundamental culinary element, reimagined through the precision of the hibachi grill. Direct heat, clean flavors, and carefully sourced ingredients define each preparation.

Tomahawk de Mangalita 300g

150 lei

Mangalita este o rasă de porc tradițională din Bazinul Carpat, apreciată pentru textura fragedă, marmorarea naturală și aroma sa bogată.



Mangalitsa Tomahawk – 300g

Mangalitsa is a traditional Carpathian pork breed, prized for its tenderness, natural marbling, and rich flavor.

Vrăbioară de Vită Charolaise Premium – 300g

250 lei

Vită Charolaise, provenită din dealurile Vrancei, apreciată pentru puritate și marmorare naturală.



Premium Charolais Beef NY Strip – 300g

Charolaise beef from the Vrancea hills, prized for purity and natural marbling.

Antricot de Vită Charolaise Premium din Vrancea 300g

290 lei



Premium Vrancea Charolais Beef Rib Eye – 300g

Doradă Sălbatică File 200g

200 lei

Doradă Sălbatică capturată responsabil la scară mică în Marea Egee, zona FAO 37.3.1, Eastern Mediterranean.



Wild Dorade Fillet – 200g

Wild dorade responsibly caught by small-scale fisheries in the Aegean Sea, FAO 37.3.1, Eastern Mediterranean.

Sosuri

15 lei

Piper Verde
Jus cu Trufe
Chimichurri

50g | Alg: Sulfiți, Lactate

Sauces

Peppercorn
Truffle Jus
Chimichurri

50g | Alg: Sulfites, Dairy

Garnituri la Grill

35 lei

Mini Salată Caesar
Salată Verde
Legume de Sezon în Unt Brun
Cartofi Prăjiți L'Atelier
Cartofi la Cuptor cu Brânză Horezu
Ciuperci Sote de Sezon

120g | Alg: Lactate, Ouă, Muștar

Grill Sides

Caesar Salad
Green Salad
Seasonal Vegetables in Brown Butter
L'Atelier House Fries
Oven-baked Potatoes with Horezu Cheese
Seasonal Sautéed Mushrooms

120g | Alg: Dairy, Egg, Mustard

Desserts

Mousse de Ciocolată Vegan

60 lei

Crumble de Ovăz și Migdale / Fructe de Pădure

140g | Alg: Nuci



Vegan Chocolate Mousse

Oat & Almond Crumble / Forest Fruits

140g | Alg: Nuts

Snowball

60 lei

Mousse din Brânză Proaspătă / Mandarină
/ Grapefruit / Ghimbir / Cocos

140g | Alg: Lactate, Ouă

Snowball

Fresh Cheese Mousse / Mandarin /
Grapefruit / Ginger / Coconut

140g | Alg: Dairy, Eggs

Praline

60 lei

Ganache de Ciocolată cu Lapte și Alune
de Pădure / Sorbet de Prună / Vin Fiert
140g | Alg: Lactate, Sulfiți, Nuci, Fructe cu Coajă Lemnoasă



Praline

Hazelnut & Milk Chocolate Ganache
/ Plum Sorbet / Mulled Wine
140g | Alg: Dairy, Sulfites, Tree Nuts

Selecție de Brânzeturi Premium

70 lei

O Selecție Rafinată de Brânzeturi Românești Artizanale
Crumble de Ovăz și Migdale / Fructe de Pădure

120g | Alg: Lactate, Gluten, Muștar



Premium Cheese Selection

A Refined Selection of Artisanal Romanian Cheeses
Oat & Almond Crumble / Forest Fruits

120g | Alg: Dairy, Gluten, Mustard

Legenda

Ingrediente locale



Vegetal



Practici sustenabile / Surse responsabile
(inclusiv bunastare animala si pescuit responsabil)



Legend

Local produce

Plant-based

Sustainable practices / Responsible sources
(including animal welfare and responsible fishing)

Couvert-ul (pâine și unt) nu este inclus și va fi taxat cu 25 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.

Please note couvert (bread and butter) is not included and a tax of
25 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.