

FILOSOFIA NOASTRĂ L'Atelier Relais & Châteaux

Bucătăria L'Atelier este definită de respectul pentru ingredient și pentru identitatea acestui pământ. Lucrăm cu resurse locale, în acord cu sezonalitatea, 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 L'Atelier Relais & Châteaux

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 –

GUSTARI

Pâine Coaptă în Casă
Placintă cu Păstrav Somonat & Hrean
Ou cu Caviar Sevruga & Sparanghel
Wagyu, Praz & Migdale

Morcovi de Primăvară, Telemea
din Dumbrăveni & Vadouvan

„Grădina de Primăvară”, Yellowtail, Mazăre,
Caviar Sevruga & Granité de Castravete

Doradă Sălbatică din Marea Egee,
Usturoi Verde, Dovlecel & Lămâie

Miel Suffolk din Carpați, Sparanghel,
Zbârciogi & Coacăze Roșii

Ganache de Ciocolată Neagră,
Cireșe, Păpădie & Migdale

SNACKS

Freshly Baked Bread
Salmon Trout Tartlet & Horseradish
Egg, Sevruga Caviar & Asparagus
Wagyu, Leeks & Almonds

Spring Carrots, Telemea from
Dumbrăveni & Vadouvan

“Spring Garden”, Yellowtail, Peas,
Sevruga Caviar & Cucumber Granité

Aegean Wild Dorade, Green
Garlic, Zucchini & Lemon

Carpathian Suffolk Lamb, Asparagus,
Morels & Red Currants

Dark Chocolate Ganache, Cherry,
Dandelion & Almond

550 lei / Pers
Wine Pairing (optional) 370 lei / Pers

Adaugă o Selecție Rafinată de Brânzeturi
Artizanale Românești, Fructe de
Pădure & Miere +40 lei / persoană

Add a selection of Artisanal Romanian
Cheeses, Forest Fruits & Honey
+40 lei / person

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 –

– MEANINGFUL – CONTEMPORARY
EVOLUTION –

GUSTARI

SNACKS

Pâine Coaptă în Casă
Placintă cu Păstrav Somonat & Hrean
Ou cu Caviar Sevruga & Sparanghel
Wagyu, Praz & Migdale

Freshly Baked Bread
Salmon Trout Tartlet & Horseradish
Egg, Sevruga Caviar & Asparagus
Wagyu, Leeks & Almonds

Velouté de Mazăre de Primăvară
& Păstrăv Afumat în Casă

Spring Pea Velouté & House-
Smoked Salmon Trout

Morcovi de Primăvară, Telemea
din Dumbrăveni & Vadouvan

Spring Carrots, Telemea from
Dumbrăveni & Vadouvan

„Grădina de Primăvară”, Yellowtail, Mazăre,
Caviar Sevruga & Granité de Castravete

“Spring Garden”, Yellowtail, Peas,
Sevruga Caviar & Cucumber Granité

Doradă Sălbatică din Marea Egee,
Usturoi Verde, Dovlecel & Lămâie

Aegean Wild Dorade, Green
Garlic, Zucchini & Lemon

Pui de Curte, Anghinare, Mazăre de
Primăvară & Velouté de Ierburi

Free-Range Chicken, Artichoke,
Spring Peas & Herb Velouté

Miel Suffolk din Carpați, Sparanghel,
Zbârciog & Coacăze Roșii

Carpathian Suffolk Lamb, Asparagus,
Morels & Red Currants

Căpșuni, Iaurt, Ciocolată
Valrhona & Flori de Soc

Strawberries, Yogurt, Valrhona
Chocolate & Elderflower

750 lei / Pers

Wine Pairing (optional) 490 lei / Pers

Adaugă o Selecție Rafinată de Brânzeturi
Artizanale Românești, Fructe de
Pădure & Miere +40 lei / persoană

Add a selection of Artisanal Romanian
Cheeses, Forest Fruits & Honey
+40 lei / person

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 Caldă de Casă & Unt cu
Ierburi de Primăvară (V)**

25 lei

120g | Alg: Lactate, Gluten

**Warm House Brioche &
Spring Herb Butter (V)**

120g | Alg: Dairy, Gluten

Appetizers

**Morcovi de Primăvară, Telemea din
Dumbrăveni & Vadouvan (V)**

65 lei

140g | Alg: Lactate, Gluten

**Spring Carrots, Telemea from
Dumbrăveni & Vadouvan (V)**

140g | Alg: Dairy, Gluten

**Velouté de Mazăre de Primăvară &
Păstrăv Somonat Afumat în Casă**

95 lei

*Opțiune vegetariană disponibilă
160g | Alg: Lactate, Pește, Nuci

**Spring Pea Velouté & House-
Smoked Salmon Trout**

*Vegetarian option available
160g | Alg: Dairy, Fish, Nuts

**Tartar de Vită Charolais din Vrancea,
Ou Confit & Verdeturi de Primăvară**

120 lei

130g | Alg: Ouă, Lactate, Gluten

**Vrancea Charolais Beef Tartare,
Confit Egg & Spring Greens**

130g | Alg: Egg, Dairy, Gluten

**„Grădina de Primăvară”,
Yellowtail, Mazăre, Caviar Sevruga
& Granité de Castravete**

130 lei

120g | Alg: Pește

**“Spring Garden”, Yellowtail, Peas,
Sevruga Caviar & Cucumber Granité**

120g | Alg: Fish

**Creveți Sălbatici Mediteraneeni,
Cartofi Noi, Bisque & Mărar**

150 lei

140g | Alg: Dairy, Sulfiți, Crustacee

**Mediterranean Wild Shrimp,
New Potatoes, Bisque & Dill**

140g | Alg: Dairy, Sulfites, Shellfish

**Caviar Românesc Sevruga 30gr,
Langoși Calde & Smântână**

350 lei

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

**Romanian Sevruga Caviar 30gr,
Warm Doughnuts & Sour Cream**

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

Main Courses

Orez cu Șofran din Bărăgan, Legume de Primăvară & Emulsie de Urzici (V)

95 lei

160g | Alg: Nuci

Ravioli de Casă cu Praz, Midii din Marea Neagră & Leurdă

120 lei

*Opțiune vegetariană disponibilă

160g | Alg: Gluten, Lactate, Ouă, Crustacee

Pui de Curte, Anghinare, Mazăre de Primăvară & Velouté de Ierburi

140 lei

150g | Alg: Lactate, Gluten

Miel Suffolk din Carpați, Sparanghel, Zbârciogi & Coacăze Roșii

190 lei

160g | Alg: Lactate, Sulfiți

Doradă Sălbatică din Marea Egee, Usturoi Verde, Dovlecel & Lămâie

200 lei

150g | Alg: Lactate, Pește, Sulfiți

Bărăgan Saffron Rice, Spring Vegetables & Nettle Emulsion (V)

160g | Alg: Nuts

Handmade Leek Ravioli, Black Sea Mussels & Wild Garlic

*Vegetarian option available

160g | Alg: Gluten, Dairy, Egg, Shellfish

Free-Range Chicken, Artichoke, Spring Peas & Herb Velouté

150g | Alg: Dairy, Gluten

Carpathian Suffolk Lamb, Asparagus, Morels & Red Currants

160g | Alg: Dairy, Sulfites

Aegean Wild Dorade, Green Garlic, Zucchini & Lemon

150g | Alg: Dairy, Fish, Sulfites

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.

Păstrăv Somonat de Munte 200g

120 lei

Mountain Salmon Trout 200g

**Tomahawk de Porc Mangalitsa
din Carpați 300g**

165 lei

**Carpathian Mangalitsa
Pork Tomahawk 300g**

Caracatiță Mediteraneană 200g

250 lei

Mediterranean Octopus 200g

**Antricot de Vită Charolais
din Vrancea 300g**

290 lei

Vrancea Charolais Beef Ribeye 300g

**Antricot de Vită Charolais din Vrancea,
pentru Două Persoane 800g**

500 lei

**Vrancea Charolais Beef Ribeye
for Two 800g**

Sosuri

15 lei

Sauces

Jus de Piper Verde
Emulsie de Unt cu Lămâie
Sos de Ierburi de Primăvară

50g | Alg: Sulfiți, Lactate

Green Peppercorn Jus
Lemon Butter Emulsion
Spring Herb Sauce

50g | Alg: Sulfites, Dairy

Garnituri la Grill

35 lei

Grill Sides

Salată Verde de Sezon
Cartofi Prăjiți Tăiați în Casă
Cartofi Copti cu Rozmarin
Sparanghel & Migdale Prăjite
Legume de Primăvară la Grătar

120g | Alg: Lactate, Ouă, Muștar

Seasonal Green Salad
House-Cut Fries
Roasted Potatoes with Rosemary
Asparagus & Toasted Almonds
Grilled Spring Vegetables

120g | Alg: Dairy, Egg, Mustard

Desserts

**Vegan Ganache de Ciocolată Neagră,
Cireșe, Păpădie & Migdale**

60 lei

140g | Alg: Gluten

**Vegan Dark Chocolate Ganache,
Cherry, Dandelion & Almond**

140g | Alg: Gluten

**Cheesecake „Pască” Carpatină,
Rubarbă & Stafide**

60 lei

140g | Alg: Lactate, Ouă, Gluten

**Carpathian “Pască” Cheesecake,
Rhubarb & Raisins**

140g | Alg: Dairy, Eggs, Gluten

**Căpșuni, Iaurt, Ciocolată
Valrhona & Flori de Soc**

60 lei

140g | Alg: Lactate, Ouă, Gluten

**Strawberries, Yogurt, Valrhona
Chocolate & Elderflower**

140g | Alg: Dairy, Eggs, Gluten

**Selecție de Brânzeturi Artizanale
Românești, Fructe de Pădure & Miere**

70 lei

120g | Alg: Lactate, Gluten

**Selection of Artisanal Romanian
Cheeses, Forest Fruits & Honey**

120g | Alg: Dairy, Gluten

Couvert-ul (pâine și unt) nu este inclus și va fi taxat cu 25 lei/persoană, TVA inclus.

La cerere, vă oferim posibilitatea de a lua la pachet preparatele neconsumate, în ambalaje take-away.

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 sezonali-tate precum și al inspirației Chef-ului, anumite preparate sau elemente ale acestora pot suferi modificări, ce vor fi comunicate de către personalul de servire.

Please note couvert (bread and butter) is not included and a tax of 25 lei/person (VAT included) will be charged.

Upon request, we are pleased to offer you the option to take away any uneaten dishes in take-away packaging.

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.

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



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