

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 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 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 –

GUSTĂRI

Brioșă de Casă
Mini Tartă, Păstrăv Afumat, Caviar, Mărar
Brioșă, Vită, Ciuperci Murate
Crochetă cu Salam de Mangalitsa

Texturi de Conopidă, Ciuperci Gălbiori
& Velouté din Brânză de Horezu

„Grădina de Toamnă”, Ton Marinat, Confit
de Prune, Hrean & Dressing de Trandafir

Pește Dulgher, Hamsie, Roșie, Midii,
Cartof & Emulsie de Pătrunjel și Lămâie

File de Cerb Românesc din Harghita,
Gutui, Țelină cu Trufe, Castane
& Jus de Fetească Neagră

Orez cu Lapte Vegan, Popcorn cu
Caramel, Rom & Boabe de Tonka

SNACKS

Homemade Brioche
Mini Tart, Smoked Trout, Caviar, Dill
Brioche, Beef, Pickled Mushrooms
Croquette with Mangalitsa Salami

Cauliflower Textures, Chanterelle
Mushrooms & Horezu Cheese Velouté

“Autumn Garden”, Marinated Tuna, Plum
Confit, Horseradish & Rose Dressing

John Dory, Anchovy, Tomato, Black Mussels,
Potato & Parsley-Lemon Emulsion

Romanian Venison Fillet from
Harghita, Quince, Truffled Celery,
Chestnut & Fetească Neagră Jus

Vegan Romanian Rice Pudding, Caramel
Popcorn, Rum & Tonka Bean

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

Adaugă o Selecție de Brânzeturi Premium
Chutney / Brioșă de Casă
+40 lei / persoană

Add a Premium Cheeses Selection
Chutney / Homemade Brioche
+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 –

GUSTĂRI

Brioșă de Casă
Mini Tartă, Păstrăv Afumat, Caviar, Mărar
Brioșă, Vită, Ciuperci Murate
Crochetă cu Salam de Mangalitsa

Texturi de Conopidă, Ciuperci Gălbiori
& Velouté din Brânză de Horezu

Vinete Coapte, Glazură de Vinete, Morcov
Murat & Brânză de Bivolită Afumată

Consommé din Pui de Curte,
Homar BBQ & Tăiței de Casă

Pește Dulgher, Hamsie, Roșie, Midii,
Cartof & Emulsie de Pătrunjel și Lămâie

Piept de Rață Glazurat cu Țuică, Parfait
din Ficat de Rață & Texturi de Sfeclă

File de Cerb Românesc din Harghita,
Gutui, Țelină cu Trufe, Castane
& Jus de Fetească Neagră

Ciocolată Valrhona în Trei Texturi,
Alune de Pădure & Espresso

SNACKS

Homemade Brioche
Mini Tart, Smoked Trout, Caviar, Dill
Brioche, Beef, Pickled Mushrooms
Croquette with Mangalitsa Salami

Cauliflower Textures, Chanterelle
Mushrooms & Horezu Cheese Velouté

Roasted Eggplant, Eggplant Glaze, Pickled
Carrot & Smoked Buffalo Cheese

Free-Range Chicken Consommé, BBQ
Lobster & Homemade Noodles

John Dory, Anchovy, Tomato, Black Mussels,
Potato & Parsley-Lemon Emulsion

Țuică-Glazed Duck Breast, Duck
Liver Parfait & Beetroot Textures

Romanian Venison Fillet from
Harghita, Quince, Truffled Celery,
Chestnut & Fetească Neagră Jus

Valrhona Chocolate Three Ways,
Hazelnut & Espresso

750 lei / Pers
Wine Pairing (optional) **490 lei / Pers**

Adaugă o Selecție de Brânzeturi Premium
Chutney / Brioșă de Casă
+40 lei / persoană

Add a Premium Cheeses Selection
Chutney / Homemade Brioche
+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
Dovleac Copt și Cognac (V)**

25 lei

120g | Alg: Lactate, Gluten

**Warm Homemade Brioche, Roasted
Pumpkin & Cognac Butter (V)**

120g | Alg: Dairy, Gluten

Appetizers

**Texturi de Conopidă,
Ciuperci Gălbiori & Velouté
din Brânză de Horezu (V)**

95 lei

140g | Alg: Lactate

**Cauliflower Textures,
Chanterelle Mushrooms &
Horezu Cheese Velouté (V)**

140g | Alg: Dairy

**Vinete Coapte, Glazură de
Vinete, Morcov Murat & Brânză
de Bivolită Afumată (V)**

95 lei

140g | Alg: Lactate

**Roasted Eggplant, Eggplant
Glaze, Pickled Carrot &
Smoked Buffalo Cheese (V)**

140g | Alg: Dairy

**Tartar de Vită Charolais din
Vrancea, Vinete, Verdeturi &
Trufe Negre de Transilvania**

125 lei

130g | Alg: Muștar

**Vrancea Charolais Beef
Tartare, Eggplant, Greens &
Transylvanian Black Truffle**

130g | Alg: Mustard

**„Grădina de Toamnă”, Ton
Marinat, Confit de Prune, Hrean
& Dressing de Trandafir**

135 lei

120g | Alg: Pește

**“Autumn Garden”, Marinated
Tuna, Plum Confit, Horseradish
& Rose Dressing**

120g | Alg: Fish

**Consommé din Pui de Curte,
Homar BBQ & Tăiței de Casă**

140 lei

160g | Alg: Crustacee, Gluten, Ouă

**Free-Range Chicken Consommé, BBQ
Lobster & Homemade Noodles**

160g | Alg: Shellfish, Gluten, Egg

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

350 lei

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

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

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

Main Courses

**Rosti Vegan din Cartof Dulce și
Dovleac, Legume Rădăcinoase
BBQ, Chutney de Struguri & Demi-
Glace din Legume și Verjus (V)**

110 lei

160g | Alg:

**Vegan Sweet Potato & Pumpkin Rosti,
BBQ Root Vegetables, Grape Chutney
& Vegetable Verjus Demi-Glace (V)**

160g | Alg:

**Paste Tagliolini de Casă,
Ciuperci de Pădure, Cimbru &
Trufe de Transilvania (V)**

125 lei

160g | Alg: Gluten, Lactate

**Homemade Tagliolini, Forest
Mushrooms, Thyme &
Transylvanian Truffle (V)**

160g | Alg: Gluten, Dairy

**Piept de Rață Glazurat cu Țuică, Parfait
din Ficat de Rață & Texturi de Sfeclă**

140 lei

150g | Alg: Sulfiți

**Țuică-Glazed Duck Breast, Duck
Liver Parfait & Beetroot Textures**

150g | Alg: Sulfiți

**File de Cerb Românesc din Harghita,
Gutui, Țelină cu Trufe, Castane
& Jus de Fetească Neagră**

195 lei

160g | Alg: Sulfiți

**Romanian Venison Fillet from
Harghita, Quince, Truffled Celery,
Chestnut & Fetească Neagră Jus**

160g | Alg: Sulfites

**Pește Dulgher, Hamsie, Roșie,
Midii, Cartof & Emulsie de
Pătrunjel și Lămâie**

220 lei

150g | Alg: Lactate, Pește, Moluște, Sulfiți

**John Dory, Anchovy, Tomato,
Black Mussels, Potato &
Parsley-Lemon Emulsion**

150g | Alg: Dairy, Fish, Molluscs, 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.

File de Păstrăv Somonat 200 g 120 lei

Salmon Trout Fillet 200g

**T-Bone de Porc Duroc
Românesc 400 g** 165 lei

**Romanian Duroc
Pork T-Bone 400 g**

Steak de Ton 200 g 200 lei

Tuna Steak 200 g

Antricot Ribeye U.S. Prime 300 g 330 lei

U.S. Prime Ribeye 300 g

**Chateaubriand de Vită
Charolais Românească, pentru
Două Persoane 500 g** 490 lei

**Romanian Charolais Beef
Chateaubriand, for Two 500 g**

Sosuri 15 lei

Sauces

Sos de Piper Verde
Emulsie de Unt cu Lămâie
Jus de Fetească Neagră
50g | Alg: Sulfiți, Lactate

Peppercorn Sauce
Lemon Butter Emulsion
Fetească Neagră Jus
50g | Alg: Sulfites, Dairy

Garnituri la Grill 35 lei

Grill Sides

Salată Verde de Sezon
Salată Iceberg, Chives, Bacon & Brânză Telemea
Cartofi Prăjiți Tăiați în Casă
Ciuperci Sotate
Dovleac și Cartofi Dulci Glazurați cu
Balsamic & Alune de Pădure
Cartofi Copti cu Ceapă Caramelizată
120g | Alg: Lactate, Muștar, Fructe cu Coajă

Seasonal Green Salad
Iceberg Wedge, Chives, Bacon & Telemea Cheese
House-Cut Fries
Sautéed Mushrooms
Balsamic-Glazed Pumpkin,
Sweet Potato & Hazelnut
Roasted Potatoes with Caramelized Onions
120g | Alg: Dairy, Mustard, Nuts

Desserts

**Orez cu Lapte Vegan, Popcorn cu
Caramel, Rom & Boabe de Tonka**

60 lei

**Vegan Romanian Rice Pudding,
Caramel Popcorn, Rum & Tonka Bean**

120g | Alg: Fructe cu Coajă Lemnoasă

120g | Alg: Nuts

Cobbler Cald din Pere
Înghețată de Vanilie Făcută în
Casă / Calvados / Cătină

60 lei

Warm Pear Cobbler
Homemade Vanilla Ice Cream,
Calvados & Sea Buckthorn

120g | Alg: Lactate, Ouă, Gluten

120g | Alg: Dairy, Eggs, Gluten

**Ciocolată Valrhona în Trei Texturi,
Alune de Pădure & Espresso**

70 lei

**Valrhona Chocolate Three
Ways, Hazelnut & Espresso**

120g | Alg: Ouă, Lactate, Fructe cu Coajă, Gluten

120g | Alg: Egg, Dairy, Nuts, Gluten

**Selecție de Brânzeturi Artizanale
Românești, Chutney de
Smochine & Brioșă de Casă**

70 lei

**Selection of Artisanal Romanian
Cheeses, Fig Chutney &
Homemade Brioche**

120g | Alg: Lactate, Gluten

120g | Alg: Dairy, Gluten

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

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

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

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

Toate prețurile sunt exprimate în lei și includ TVA.

All prices are in lei and include VAT.

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

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

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

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

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.

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