

İNLARG

SURF`N`TURF RESTO



THE QUAD

PHILIPPINE SPECIALTY COFFEE BLEND



BLACK & PURIST

Selecție de origini pure, prăjite medium brown și extrase cu precizie pentru o claritate maximă a gustului.

ESPRESSO/LONG BLACK 40ml 12.

Esența cafelei de specialitate. Note vibrante de măr verde, citrice dulci și caramel.

DOPPIO 50ml 16.

Două shot-uri de espresso scurt, extrase lung pentru a elibera toate zaharurile boabelor.

AMERICANO 180ml 12.

Espresso dublu extras peste apă fierbinte pentru a păstra intactă crema densă și notele bogate.

COFFEE & MILK

Băuturile preferate ale dimineții, realizate cu blendul nostru de casă ce taie perfect textura laptelui.

CORTADO 90ml 16.

Echilibrul perfect între intensitate și textură. Părți egale de espresso și lapte cald texturat fin.

ESPRESSO MACHIATTO 90ml 13.

Espresso intens, completat cu o atingere fină de spumă de lapte.

FLAT WHITE 40ml 22.

Două shot-uri de espresso infuzate într-o cremă mătăsoasă de lapte. Textură fină și gust intens.

CAPPUCCINO 40ml 18.

Băutura noastră vedetă. Un espresso bogat învelit într-un strat generos și elastic de cremă de lapte.

LATTE 40ml 20.

Lung, cremos și reconfortant. Mult lapte cald texturat lejer, combinat fin cu un shot de espresso premium.

SIGNATURE

Băuturi exclusive ale localului, create artizanal pentru a evidenția specii rare de cafea și infuzii unice.

ESPRESSO TONIC 250ml 18.

Contrastul perfect între aciditatea citrică naturală a cafelei columbiene și amăreala efervescentă a apei tonic premium. Servit pe gheață.

COLD BREW TONIC 300ml 18.

Cafea dintr-o specie sălbatică și exotică, extrasă la rece timp de 14 ore. Are un profil bimodal unic: note intens fructate/tartrice de fructe de pădure, combinate cu apă tonică sau limonadă proaspătă.

COLD BREW LATTE 300ml 25.

Bază concentrată de Cold Brew din Excelsa combinată cu laptele tău preferat și gheață, rezultând o băutură cremoasă, natural dulce și revigorantă.

COLD BREW LEMONADE 300ml 25.

Cafea infuzată la rece, limonadă proaspătă și un contrast surprinzător de arome.

THE NORDIC PEA LATTE 280ml 25.

O experiență vegană inspirată din cafenelele din Copenhaga. Espresso columbian, lapte modern din boabe de mazăre și un infuz artizanal de cardamon și coajă de portocală. Se poate servi cald sau rece.

BREAKFAST AFFOGATO 100ml 20.

O cupă premium de înghețată de vanilie fină, „înecată” într-un espresso intens și acoperită cu granola crocantă de casă.

HOT TEA

O infuzie de condimente aromatice, într-o combinație caldă și reconfortantă.

INLARG TEA 250ml 16.

Ceai aromat cu condimente, diverse sortimente

Lapte la alegere: ovăz, mazăre și vacă



ARABICA



ROBUSTA



LIBERICA



EXCELSA





Breakfast

Zilnic, între 08:00 - 15:00

Preparatele noastre sunt gătite pe loc pentru a asigura proaspătimea și calitatea.

Timpul de așteptare poate varia între 15 și 45 de minute, în funcție de complexitatea comenzii și de volumul de comenzi din bucătărie.

Unele preparate pot conține alergeni precum gluten, lactate, ouă, nuci sau fructe de mare. Vă rugăm să informați personalul despre orice alergie sau intoleranță alimentară înainte de a comanda.

Scanează codul QR
pentru informații
nutriționale
și alergeni





Croque Madame Bacon/Somon 345gr. 43.

Pâine, ou, sos de brânză, frunze verzi, roșii cherry, ceapă albă, roșii uscate și ceapă verde.

Omletă cu creveți și trufe 300gr. 39.

Ouă, brânză topită cu cheddar, creveți, salsa de trufe, unt și mix de salată.

Omletă cu cheddar, ceapă verde și ciuperci Shimeji 290gr. 29.

Ouă, pâine, brânză topită cu cheddar, ceapă verde, ciuperci shimeji, unt și mini-salată de ardei kapia.

Scrambled eggs 300gr. 33.

Ouă, pâine, cremă de brânză, bacon fript, ciuperci shimeji, parmezan și mini-salată de roșii cherry cu busuioc și aceto balsamic.

Toast cu avocado 360gr. 49.

Pâine, cremă de brânză, ou poșat, germeni de ridiche, avocado, brânză feta, mini-salată de frunze verzi cu roșii cherry și susan negru.

Mic dejun fără reguli 300gr. 29.

Cartofi prăjiți cu brânză rasă, ouă ochiuri, cârnăciori tătașți de vită și telemea de vacă

Granola cu iaurt grecesc, banană, zmeură și dressing de miere aromatizată 280gr. 25.

Balik Ekmek 300gr. 29.

Pâine, hamsie pe plită, sardeluță marinată, roșie, salată verde, ceapă, sumac, maioneză cu usturoi și sos de ardei iute fermentat.

Ochiuri Orientale 375gr. 33.

Ouă, cârnăciori tătașți de vită, telemea de vacă, ceapă, pătrunjel, bulion și pâine prăjită.



Zilnic, între 08:00 - 15:00

Breakfast



Brunch

Zilnic, începând cu ora 12:00

Preparatele noastre sunt gătite pe loc pentru a asigura prospețimea și calitatea.

Timpul de așteptare poate varia între 15 și 45 de minute, în funcție de complexitatea comenzii și de volumul de comenzi din bucătărie.

Unele preparate pot conține alergeni precum gluten, lactate, ouă, nuci sau fructe de mare. Vă rugăm să informați personalul despre orice alergie sau intoleranță alimentară înainte de a comanda.

Scanează codul QR
pentru informații
nutriționale
și alergeni



Pastrami toast



Pastrami toast

345gr.

39.

Pâine, sos de brânză, capac de vită, țelină murată, ceapă roșie murată, praz confiat, germenii de ridiche și susan negru.

Trio pescăresc

240gr.

39.

Selecție de 3 bruschete:

Hummus cu rapană marinată, Icre de crap, Sardeluță marinată cu ceapă roșie și sumac

Falafel Bowl

450gr.

39.

Falafel, hummus cu sfeclă, avocado, roșii cherry, frunze verzi, lipie și dressing tahini.

Grilled cheese cu cartofi prăjiți

375gr.

39.

Pâine, brânză topită cu cheddar, Camembert, ceapă caramelizată, muștar Dijon, castraveți murați, mini-salată de țelină și ceapă murată și cartofi prăjiți.

Feta crocantă

330gr.

49.

Brânză feta, pesmet panko, făină, dulceață de afine, sos de mango, ceapă caramelizată și ardei kapia copt.

Tigaie picantă de mușchiuleț de berbecuț cu cârnăciori de vită

300gr.

59.

Mușchiuleț de berbecuț, cârnăciori de vită, roșii, ardei kapia, ceapă, bulion, bază de supă de roșii și lipie.

Piept de pui cu cartofi zdrobiți copti

350gr.

49.

Piept de pui, cartofi zdrobiți, unt, ceapă verde și mini-salată de ardei kapia copt.

Gujoane de pui cu cartofi prăjiți și sos de brânză

250gr.

29.

Piept de pui, pesmet panko, făină, ou, cartofi prăjiți și sos de brânză.



Brunch

INLARG
SURF 'N' TURE RESTO



Supă cremă de ciuperci

Supe & Ciorbe

Supă cremă de ciuperci cu lapte de cocos 350gr. **29.**

Mix de ciuperci, ciuperci Shimeji, țelină, ceapă, ceapă verde și lapte de cocos

Supă de fructe de mare cu mango și lapte de cocos 310gr. **69.**

Supă de fructe de mare cu mango și lapte de cocos, midii, creveți și tentacule de calamar, într-o bază de roșii aromată cu frunze de lime, usturoi și busuioc.

Borș cu pește de Marea Neagră 345gr. **29.**

Stock de pește din mai multe tipuri de pește, hamsie, stavrid semi-marinat, cartofi, morcov, ceapă albă, ardei, țelină, borș, ardei iute și pâine.

Gustări

Icre de crap 150sgr. **43.**

Icre de crap pregătite în stil tradițional, cu ceapă albă, ulei de floarea-soarelui și pâine prăjită.

Hummus cu rapană 230gr. **75.**

Hummus cremos cu tahini, usturoi și lămâie, completat cu rapană marinată, roșii uscate, măsline și ceapă roșie, servit cu lipie.

Sardeluță marinată 200gr. **45.**

Sardeluță marinată în ulei, acompaniată de ceapă roșie, pătrunjel, lămâie și pâine prăjită.

Ardei copt cu feta și ceapă verde 200gr. **39.**

Ardei copti cu brânză feta și ceapă verde, într-o combinație simplă, cu accente mediteraneene.

Salate

Salată Caesar cu gujoane de pui și pâine prăjită 345gr. **49.**

Salată romană, rucola, dressing Caesar, gujoane de pui, brânză dură maturată și castravete.



File de doradă



Pește

File de doradă	cu prosciutto di Parma și baby spanac	375gr.	79.
File de doradă, prosciutto crudo, baby spanac, ceapă albă, roșii cherry, roșii uscate și măsline Kalamata.			
Somon marinat	în sweet chili și citrice, cu baby spanac	375gr.	89.
File de somon, baby spanac, roșii cherry, fenicul, roșii uscate, ceapă albă, măsline Kalamata, suc de lime, suc de portocale, ghimbir proaspăt, sos de soia, sweet chili și sos de mango			
Biban de mare fluture	la grătar, cu roșii, rucola și ceapă roșie cu sumac	Calibru 300-400gr.	69.
Biban de mare, roșii, rucola, ceapă roșie și sumac.			
Calcan la grătar	cu cartofi copti, unt, ceapă verde și praz confiat	/100gr.	45. /100gr.
Calcan la grill, servit cu cartofi copti în unt, ceapă verde, praz confiat, salată mix și lămâie.			
Hamsie crocantă	cu mămăligă și mujdei	350gr.	39.
Hamsie, făină, mălai, mămăligă, mujdei de usturoi și lămâie.			

Fructe de mare

Tentacule de caracatiță	cu cartofi copti, unt și ceapă verde	345gr.	109.
Tentacule de caracatiță, cartofi copti, unt, ceapă verde și dressing de ulei de măsline cu lămâie.			
Midii în cochilie	în sos de vin alb cu praz și roșii uscate	750gr.	59.
Midii în cochilie, gătite în sos de vin alb și unt, cu praz, apio, usturoi și roșii uscate, servite cu pâine prăjită.			
Mix de fructe de mare	pe plită, cu pâine aromatizată cu unt și usturoi	600gr.	99.
Midii în cochilie, calamar, tentacule de calamar, creveți Black Tiger, unt, praz, roșii uscate, pătrunjel și pâine prăjită cu unt și usturoi.			
Creveți în sos de unt și usturoi		345gr.	69.
Creveți în sos de unt și pâine prăjită			



Linguini cu somon

Carne

Muşchi de vită la grătar

cu rucola, roşii cherry şi parmezan

Muşchi de vită, rucola, roşii cherry, parmezan şi unt.

345gr. **149.**

Puişor rumenit

în unt şi usturoi, cu cartofi zdrobiţi copti

Pui coquelet gătit sous-vide, cartofi copti, unt şi usturoi.

550gr. **89.**

Pulpă de raţă confiată

cu sote de baby spanac

Pulpă de raţă, baby spanac, roşii cherry, roşii uscate, fenicul, măslina Kalamata, ceapă şi piure de mango.

345gr. **69.**

Burger de vită

cu cartofi prăjiţi

Chiflă, brânză topită cu cheddar, carne de vită, salată iceberg, ceapă caramelizată, castraveţi muraţi, roşii şi cartofi prăjiţi.

450gr. **69.**

Cârnaţi tătareşti de vită

cu cartofi prăjiţi

Cârnaţi de vită, cartofi prăjiţi şi muştar.

300gr. **39.**

Paste

Linguini cu somon

Linguini, somon, roşii uscate, busuioc, gălbenuş de ou şi brânză dură maturată.

365gr. **65.**

Linguini Carbonara

Linguini, gălbenuş de ou, brânză dură maturată şi bacon.

310gr. **49.**

Linguini cu creveţi şi salsa de trufe

Linguini, creveţi, gălbenuş de ou, brânză dură maturată şi salsa de trufe.

335gr. **65.**



Papanași



Desert

Ruladă Pavlova cu zmeură	250gr.	29.
Mascarpone, ou, zahăr, zmeură, smântână dulce pentru frișcă și esență de vanilie.		
Clătite rulou	cu cremă de mascarpone, Nutella, zmeură și banane	300gr. 39.
Clătite rulou cu cremă de mascarpone, Nutella, zmeură și banane		
Papanași	120gr.	19.
Aluat prăjit, înghețată de vanilie, zmeură, piure de fructul pasiunii și miere.		

Extra

Garnituri	Cartofi prăjiți, Cartofi zdrobiți copti, Sote de baby spanac, Mămăligă	150gr.	12.
Se pot comanda doar împreună cu un preparat ales, nu și separat			
Salate reci	Salată de ardei Kapia copt cu oțet, Mix de ceapă și țelină murată, Mini-salată de roșii cu busuioc și oțet balsamic	130gr.	9.
Se pot comanda doar împreună cu un preparat ales, nu și separat			
Sosuri	Mujdei de usturoi, Mayo chili, Calipso, Sos de ardei iute fermentat	50gr.	7.
Se pot comanda doar împreună cu un preparat ales, nu și separat			
Păine	Pâine proaspătă / prăjită	50gr.	5.

İNLARG

SURF`N`TURF RESTO

