

# MENU



CHAMPAGNE  
*& More*



## CHAMPAGNE & More

Champagne & More offers a special menu, created by chef Andrei Adlah.

Our chef was born and raised inside two opposite major cultures, European and Middle Eastern. Life itself forced him to travel extensively all the way to Spain and from there even further to North Africa. And as a result, his food is a collection of tastes, aromas, textures and colors, picked up during his trips and transformed into a tiny culinary and ludic glimpse of our world, as he discovered it.

" Whatever you'll experience right now it's just the beginning of a journey, tiny bites and pieces of my world which, hopefully, will surprise you in a pleasant way and eventually they'll captivate you. This is a special place, it's a hub for dreams, it's a place where excellence meets pleasure, where people meet and share their passions and stories so naturally, and we cannot envision a better fusion between all of them under one roof, other than our Champagne Bar. Our mission is to make your wholistic experience unique and unforgettable."

**Chef Andrei Adlah**

Champagne & More oferă un meniu special, creat de chef Andrei Adlah.

Andrei s-a născut și a crescut la intersecția a două culturi diferite, Europa și Orientul Mijlociu. Viața l-a obligat să călătorească mult, până în Spania, mai apoi în nordul Africii. Drept urmare, meniul rezultat pune în valoare o gamă largă de gusturi, arome, texturi și culori culese pe parcursul călătoriilor pe care le-a efectuat, transformate în mici și jucăușe licăriri culinare, valorificând descoperirile pe care le-a făcut pe parcurs.

"Tot ce simțiți acum este doar începutul unei călătorii, bucăți mici din lumea mea, care, sper din suflet, vă vor surprinde în mod plăcut și vă vor captiva într-un final. Vă aflați într-un loc special, un spațiu al viselor îndrăznețe unde excelența se întâlnește cu plăcerea, unde oamenii împărtășesc pasiuni și întâmplări în mod firesc, pentru care nu ne putem imagina un loc mai potrivit decât Champagne Barul nostru. Misiunea noastră este să facem experiența voastră, unică și de neuitat."

**Chef Andrei Adlah**



## CHAMPAGNE *& More*

Sărbătoriți un moment special? Încercați oferta noastră gourmet!  
Celebrating a special moment? Try our finest!

---

### • STRIDII • OYSTERS

Speciales Geay no. 3	22 lei/buc   pcs
David Herve Speciales no. 3	25 lei/buc   pcs
Speciales Gillaudeau no. 3	28 lei/buc   pcs

\*Se servesc cu pâine, unt Bordier, lămâie și sos mignonette.

\*Served with bread, Bordier butter, lemon & mignonette sauce.

\*Comandă minimă 3 bucăți. / Minimum order 3 pieces.

\*Întreabă ospătarul de selecția de azi. / Ask your waiter for today's selection.

---

### • CAVIAR

Oscietre Prestige 15 g, 175 lei | 30 g, 330 lei | 50 g, 490 lei

Kristal 30 g, 370 lei | 50 g, 590 lei | 100 g, 990 lei

Transmontanus 15 g, 150 lei | 30 g, 275 lei | 50 g, 440 lei

\*Se servesc cu blinis/pâine prăjită, smântână și unt.

\*Served with blinis, toast, creme fraiche & butter.





## CHAMPAGNE & More

### • CHARCUTERIE ȘI PLATOURI CU BRÂNZETURI CHARCUTERIE AND CHEESE PLATTERS

<b>Salam spaniol copt uscat și afumat   Chorizo picant</b> Cured Iberico Salchichon   Chorizo Sausage	35 lei/100 g
<b>Jamon de Mangalica maturat 28 de luni</b> Mangalica Ham aged 28 months	85 lei/100 g
<b>Jamon de Cebo Iberic maturat 28 de luni</b> Cebo Iberico Ham aged 28 months	85 lei/100 g
<b>Jamon de Bellota (Pata Negra) maturat 42 de luni</b> Pata Negra Iberico 100% Belotta, aged 42 months	159 lei/100 g

\*Se servesc cu pâine și ulei de măsline.

\*Served with bread & olive oil.

### • PLATOU DE BRÂNZETURI • CHEESE PLATTER

<b>Realizați platoul după preferințe:</b> Brânzeturi Franțuzești, Italiene, selecție autohtonă premium servite cu gem, nuci, fructe uscate și alte complimente <b>Make you own platter from:</b> French, Italian, Local Premium Selection served with jams, nuts, dry fruits and other compliments:	49 lei/100 g
Cremeux de Bourgogne a la truffe - cow (Burgundia, France)	
Fourme d'Ambert - cow (Auvergne, France)	
Raclette - cow (Transylvania, Romania)	
Bloom - cow (Transylvania, Romania)	
Pecorino Romano DOP - sheep (Sardinia, Italy)	
Polochon cendree - goat (Nouvelle-Aquitaine, France)	

Extra opțiune premium   Extra premium option:	70 lei/100 g
Beppino Occeci - sheep & cow (Italia)	
Brânză măturată 18 luni în foi de castane Aged 18 months in chestnut leaves	



# CHAMPAGNE & More

## • APERITIVE ȘI GUSTĂRI GUILT FREE CULINARY APPETISERS AND OTHER SMALL INDULGEMENTS

### VEGETARIAN

<b>Creme tartinabile servite cu pâine prăjită/legume proaspete 2 buc</b> Variety of spreads with toast/fresh veggies, 2 pcs	150 gr, 35 lei
<b>Bruscheta cu sardină ușor afumată galiciană, 2 buc</b> Smoked sardine belly loins bruschettas originally from Galicia, 2 pcs	100 g, 29 lei
<b>Mikado   Tofu cu alge wakame, edamame, ghimbir murat și mentă</b> Mikado   Tofu with wakame, edamame, ginger and fresh ment	200 g, 27 lei
<b>Calle Serrano   Sparanghel sotat învelit în jamon de mangalica maturat de 28 de luni</b> Calle Serrano   Asparagus sote wrapped in mangalica ham aged for 28 months	200 g, 38 lei
<b>Creămă de brânză de capră, fructe de pădure și miere cu trufe proaspete</b> Goat cheese cream with fresh truffles	250 g, 48 lei
<b>Sardine   Our choice of sardines</b> <b>Sardine marinate în oțet cu condimente, 2 buc</b> Marinated sardines in vinegard with spices 2 pcs	75 g, 37 lei
<b>Sardine ușor afumate cu ulei de măsline, 2 buc</b> Slowly smoked sardines in olive oil 2 pcs	75 g, 37 lei
<b>Cartofi prăjiți subțiri, serviți cu maioneză picantă</b> Patatas paja with spicy mayo	200 g, 30 lei
<b>Cartofi prăjiți subțiri, serviți cu trufe proaspete</b> Patatas paja with fresh truffles	200 g, 45 lei



# CHAMPAGNE *& More*

## SUPA ZILEI • SOUP OF THE DAY

**Supa zilei** 200 g, 35 lei  
Soup of the day  
\*Ask our chef

## PEȘTE & FRUCTE DE MARE • FISH & SEAFOOD

**Cremă de ton în stil iberic, 2 buc** 65 g, 25 lei  
Iberian Tuna spread, 2 pcs

**Carpaccio de Ton, ulei de trufe,  
sos de muștar cu susan și pâine prăjită** 150 g, 65 lei  
Tuna carpaccio with truffle oil,  
aromatics and dijon sauce, sesame & toast

**Ceviche de biban, mango cu ardei iute,  
cremă de avocado cu lime și busuioc** 150 g, 65 lei  
Seabass ceviche, mango with pepperoncini,  
avocado lime cream & basil

**Caracatiță Galiciana** 220 g, 87 lei  
**servită cu rondele de cartofi și sos de citrice**  
Octopus alla gallega Galician style

**File de biban de mare, sparanghel  
cu sos mediteranean de tomate și măslina verzi** 300 g, 85 lei  
Seabass filet, asparagus, mediterranean sauce  
with tomatoes and green olive

**Somon cu panna cotta de porumb și salsa de citrice** 175 g, 65 lei  
Salmon gravalax with corn panna cotta and citrics salsa





## CHAMPAGNE *& More*

### • SALATE • SALADS

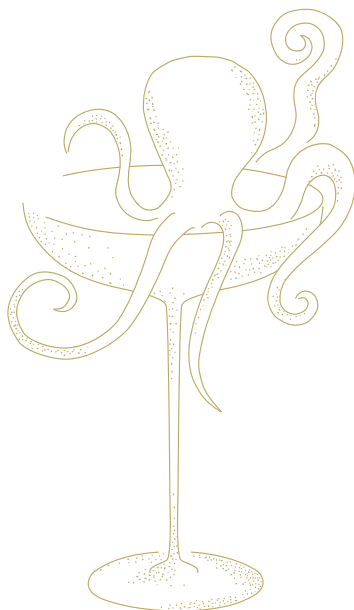
**Salata „Chef's Choice”** 250 g, 55 lei  
Chef's Choice Salad

**Nuit en Casablanca | Ton proaspăt marinat cu lime,  
mix de legume cromatice și condimente** 300 g, 46 lei  
Nuit en Casablanca | Fresh tuna marinated with lime,  
mix colorful vegetables and spices

### • DELICATESE DIN CARNE • MEAT COLD DELICACIES

**Tartar de vită în stil Vienez, ou cu trufe,  
unt picant și cartofi prăjiți** 220 g, 73 lei  
Viennese style Beef tartare with "oeuf pourri"  
served with spicy butter and fries

**Terină foie gras servit cu chutney și brișă** 200 g, 69 lei  
Foie gras terrine served with chutney & brioche





# CHAMPAGNE *& More*

## CARNE LA JOSPER • OUR STEAKS ON JOSPER

<b>Cotlet cu os de porc Iberic</b> Iberico French Rack	200 g, 98 lei
<b>Antricot grain feed Uruguay</b> Rib Eye grain fed Uruguay	250 g, 175 lei
<b>Vrăbioara de Wagyu (Australia)</b> Wagyu Striploin 3/5 grain fed (Australia)	250 g, 195 lei

\*Servite cu cartofi prăjiți subțiri, salată de sezon și sos de trufe.

\*Served with our patatas pajas, salad & truffle sauce.





# CHAMPAGNE *& More*

## DESERTURILE CASEI • OUR DESERTS

**Tortul casei** 150 g, 35 lei

Cake of the house

\*Întreabă ospătarul. / Ask your waiter.

### Our delight sweets

**Cheesecake cu caramel și biscuiți lotus** 150 g, 41 lei

Cheesecake with caramel and lotus biscuits

**Exotic cu ciocolată albă, blat migdale,  
fructul pasiunii și ananas** 150 g, 41 lei

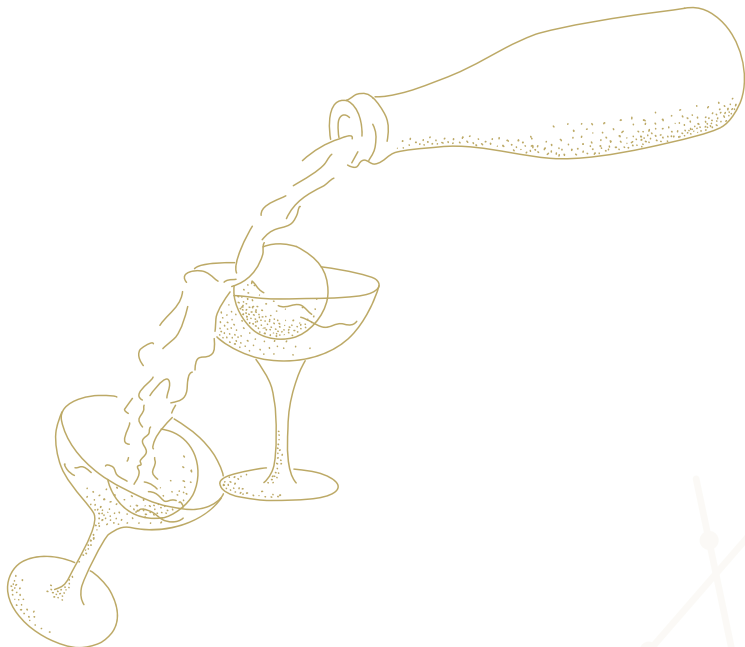
Exotic with white chocolate, almond topping,  
passion fruit and pineapple

**Pasiune cu fistic și fructe de pădure** 150 g, 41 lei

Pistachio and berry passion

**Caramel love: ciocolată, alune și caramel sărat** 150 g, 41 lei

Caramel love: chocolate, hazelnut and salted caramel





**GUVERNUL ROMÂNIEI  
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE**

**Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați**

**În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia**

**Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale**

**Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal**

**Pentru a semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TeiVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085**



**Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.**



CHAMPAGNE  
*& More*