



CELEBRATE

TOGETHER

**AMPLIFY YOUR
NEW YEAR'S EVE WITH US**

FUNHOUSE BAND

DJ VALI BĂRBULESCU | FOCURI DE ARTIFICII



BUCHAREST

PREȚ ADULT
1150 LEI

PREȚ COPIL
575 LEI

MENIU BUFET

TARTINE ȘI APERITIVE

Tartar de somon marinat cu mango, măr verde și lime

Panna cotta de foie gras cu infuzie de trandafir, lime și pandișpan sărat

Frigărui cu pepene galben și prosciutto

Mini tarte cu cremă de avocado, fistic și jeleu de mentă (V)

Mini tarte cu dulceată de ceapă, Calvados și blue cheese (V)

GARNITURI

Varză de Bruxelles cu chorizo și glazură de rodie

Orez cu lămâie și ierburi aromatice (V)

Porumb cu sos de unt și lămâie, sos Tabasco și parmezan (V)

Cartofi mici copti cu rozmarin, usturoi și brânză Pecorino Romano (V)

Legume la grătar cu pesto de busuioc și trufe (VG)

DESERTURI

Panna cotta cu mascarpone și dulceată de fructe de pădure cu lichior Chambord

Brownie cu fistic și sos de ciocolată albă cu rom Don Papa Baroko

Cobbler cu sos de caramel sărat și brandy de pere

Selecție de miniprajituri

OPEN BAR

Băuturi nonalcoolice: Espresso, apă plată, apă minerală, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Cappy

Cocktailuri fără alcool: Strawberry Basil Lemonade, Mango Berry Cooler, Cucumber Lime Press, Honey Fresh Mint Lemonade

Prosecco: Grande Vento

Vin Cramele Recaș: Sole Chardonnay, Sole Roze, Selene Cabernet Sauvignon

Bere: Carlsberg draft, Tuborg, Bucur, Tuborg fără alcool

Spirtoase: Whisky Johnnie Walker Black Label, rom Captain Morgan, vodcă Ketel One, Martini

Cocktailuri: Aperol Spritz, Hugo, Lovely Rita, Mojito, Paloma, Vodka Orange, Campari Orange, Cuba Libre, Amaretto Sour, Whiskey Sour

NYE Signature Cocktails: Midnight Kiss, Black Gold, Golden Passion

Gin Session: Gin Tonic cu flori de soc, Gin Tonic Rose Blossom, Gin Tonic cu lavandă, Gin Tonic clasic

SALATE

Salată de radicchio cu mandarine, fistic, roșii cherry, fructe de mare prăjite și vinegretă cu ardei iute de Calabria

Salată cu piersici la grătar, rucola, nuci, brânză Roquefort, Prosciutto di Parma și glazură de oțet balsamic

Salată verde cu grepfrut, brânză de capră în crustă crocantă, fenicul, dressing de rodie și alune de pădure prăjite (V)

Salată Caesar cu bacon, somon afumat, capere prăjite și parmezan

FELURI PRINCIPALE

Somon la grătar cu unt cu miso, sos de lămâie, yuzu și icre tobiko

Coaste afumate cu sos barbecue în stil Bloody Mary, cu vodcă Beluga

Mușchi de vită cu sos de vin roșu, usturoi conflat și trufe

Chef's Burger

Cotlete de miel la grătar, în stil churrasco, cu sos chimichurri și lămâie rumenită

Falafel și couscous cu sos tahini cu usturoi, mentă, rodie, fistic și ceapă roșie murată (VG)

Piept de pui în crustă crocantă de semințe, cu sos de muștar