



*Perfecta
asociere a
vinului cu
mâncarea este
o desfătare
estetică a
simțurilor.*

Meniu Degustare

*disponibil doar pentru întreaga masă

Amuse-bouche

Tartar de ton

Marinat în sos de soia și ulei de susan prăjit,
icre de păstrăv, maioneză de wasabi.

Liliac Sparkling Brut

Bollinger Brut Special Cuvee

Scoici Saint Jacques

Piure de anghinare, spumă de cocos.

Crama Năstase Fetească Regală Vii Bătrâne

Lucien Crochet Sancere

Carpaccio de roșii, mousse de brânză de capră.

Vinegretă de zmeură cu cimbrisor.

Stirbey Crâmpoșie Selecționată

Estate Argyros Assyrtiko

*Creveți flambați

Fulgi chilli, usturoi, coniac.

7Arts Tămâioasă Românească

Cloudy Bay Sauvignon Blanc

*Caracatiță

Cartofi fondanți roșii confiate, pesto de pătrunjel
și usturoi, piure de avocado.

Agape Artă și Natură Luna Fetească Albă

J. Lohr Chardonnay

Muschiuleț de porc Iberic

Cartof fondant, șalotă, sos de coacăze,
tuille de muștar cu citrice.

Moșia Galicea Mare Elegance Fetească Neagră

El Enemigo La Esperanza Bonarda

Înghețată de rozmarin

Ciocolată și zmeură

1000 de chipuri Dulce de Fințești

De Stefani Refrontolo Passito

Meniu degustare complet (preparate) 390 lei
Meniu degustare scurt (preparate excluzând *) 320 lei
Asociere vinuri autohtone 230 lei / 190 lei (scurt)
Asociere vinuri internaționale 270 lei / 210 lei (scurt)



Sunteți alergic? Verificați alergenii sub fiecare articol sau întrebați-ne!

Meniu Degustare Vegetarian

*disponibil doar pentru întreaga masă

Amuse-bouche

Flan de păstârnac

Broth de țelină apio, măr verde, crocant.

Liliac Sparkling Brut

Bollinger Brut Special Cuvee

***Trio**

Gulie, puree de anghinare, salată de fenicul
și sos beurre blanc.

Crama Năstase Fetească Regală Vii Bătrâne

Lucien Crochet Sancerre

Carpaccio de roșii, mousse de brânză de capră.

Vinegretă de zmeură cu cimbrisor.

Stirbey Crâmpoșie Selecționată

Estate Argyros Assyrtiko

***Tartar de morcovi**

Maioneză din morcov cu muștar, piure de morcov
cu fructul pasiunii, rozmarin.

7Arts Tămâioasă Românească

Cloudy Bay Sauvignon Blanc

Supă de cartofi,

chives și cartof crocant.

Crama Gârboiu Șarbă Barique

Von Winning Forster Ungeheuer

Risotto din orz

Ridiche albă gătită în soia, ulei de ceapă verde.

Agape Artă și Natură Luna Fetească Albă

J. Lohr Chardonnay

Înghețată de rozmarin

Lămâie și fructul pasiunii

Arum Tămâioasă Românească

Greywake Botrytis Pinot Gris

Meniu degustare complet (preparate) 290 lei

Meniu degustare scurt (preparate excluzând *) 230 lei

Asociere vinuri autohtone 230 lei / 190 lei (scurt)

Asociere vinuri internaționale 250 lei / 210 lei (scurt)



Sunteți alergic? Verificați alergenii sub fiecare articol sau întrebați-nel!

Tapas Gourmet

Scoici Greenshell

Sos de vin alb, roșii cherry, usturoi, verdețuri.

300 g / 68 lei

ALERGENI: CRUSTACEE, LACTOZĂ

Tartar de ton

Marinat în sos de soia și ulei de susan prăjit,
icre de păstrăv, maioneză de wasabi.

150 g / 79 lei

ALERGENI: OUĂ, PEȘTE, SOIA, SUSAN

Tataki de ton

Gazpacho de salată verde, roșii cherry și ardei gras
confit, măslina dehidratată, capere crocante,
chips de cartof.

160 g / 68 lei

ALERGENI: PEȘTE

Bao Bun prăjit

Salată de creveți, apio, morcov, maioneză, sriracha.

150 g / 39 lei

ALERGENI: CRUSTACEE, GLUTEN

Carpaccio de creveți

Vinegretă de zmeură și cimbru, perle de melon,
chips jamon, icre.

120 g / 53 lei

ALERGENI: CRUSTACEE, PEȘTE

Calamari baby

Sparanghel, pesto de pătrunjel și usturoi.

150 g / 68 lei

ALERGENI: MOLUȘTE

Creveți flambați

Fulgi chilli, usturoi, coniac.

200 g / 58 lei

ALERGENI: CRUSTACEE

Scoici Saint Jacques

Piure de anghinare, spumă de cocos.

220 g / 72 lei

ALERGENI: LACTOZĂ, MOLUȘTE

Roastbeef

Tartar de roșii, înghețată de rozmarin.

150 g / 73 lei

ALERGENI: LACTOZĂ, OUĂ

Tartar de vită

Din mușchiuleț de vită.

120 g / 95 lei

ALERGENI: MUȘTAR, OU

Platou Jamon

Ciabatta cu roșii.

100 g / 92 lei

ALERGENI: GLUTEN

Platou de brânzeturi

Ciabatta cu roșii.

180 g / 92 lei

ALERGENI: LACTOZĂ, GLUTEN

Carpaccio de roșii, mousse de brânză de capră.

Vinegretă de zmeură cu cimbrisor.

180 g / 54 lei

ALERGENI: LACTOZĂ

Patatas Bravas

Sos alioli și bravas.

170 g / 36 lei

ALERGENI: OUĂ, MIGDALE, ALUNE

Flan de păstârnac

Broth de țelină apio, măr verde, crocant.

130 g / 36 lei

ALERGENI: LACTOZĂ, OUĂ

Trio

Gulie, puree de anghinare, salată de fenicul
și sos beurre blanc.

200 g / 58 lei

ALERGENI: LACTOZĂ



Supă de cartofi
chives și cartof crocant.
220 g / 38 lei

ALERGENI: LACTOZĂ



Cartofi cu sos de ciocolată

Chilli și mentă.
180 g / 36 lei

ALERGENI: LACTOZĂ



Ciabatta

cu roșii zdrobite.
100 g / 15 lei

ALERGENI: GLUTEN



Mousse de vinete

Roșii confiate, ardei copt.
130 g / 38 lei

FĂRĂ ALERGENI -



Tartar de morcovi

Maioneză din morcov cu muștar, piure de morcov
cu fructul pasiunii, rozmarin.

130 g / 42 lei

ALERGENI: MUȘTAR



Salată verde / salată de roșii

200 g / 18 lei



Selecție de uleiuri presate la rece

Măslina / nuci / dovleac.

100 g / 28 lei

Fel Principal

Caracatiță

Cartofi fondanți, roșii confiate, pesto de pătrunjel și usturoi, piure de avocado.

200 g / 98 lei

ALERGENI: PEȘTE, LACTOZĂ

Piept de rață

Cartof mov, șalotă, sos de afine cu lavandă.

300 g / 110 lei

ALERGENI: LACTOZĂ, SULFIȚI

File de biban poșat

Edamame, gulie, zucchini, sos bernaise, gel de soc.

300 g / 110 lei

ALERGENI: LACTOZĂ, PEȘTE, SULFIȚI

Muschiuleț de porc Iberic

Cartof fondant, șalotă, sos de coacăze, tuille de muștar cu citrice.

300 g / 110 lei

ALERGENI: LACTOZĂ, MUȘTAR, SULFIȚI

Muschiuleț de vită

Terină de legume, sparanghel, spumă de gorgonzola, sos demi glace.

300 g / 175 lei

ALERGENI: LACTOZĂ, SULFIȚI



Risotto din orz

Ridiche albă gătită în soia, ulei de ceapă verde.

250 g / 65 lei

ALERGENI: LACTOZĂ, SOIA, CEREALE

Dulce

Ciocolată și zmeură

Mousse de ciocolată cu inserție de zmeură, blat de ciocolată umed, ganache de zmeură cu piper, gel de zmeură, înghețată de zmeură.

130 g / 45 lei

ALERGENI: LACTOZĂ, OUĂ

Lămâie și fructul pasiunii


Bezea, curd de lămâie, mousse de fructul pasiunii, înghețată de fructul pasiunii.


130 g / 45 lei

ALERGENI: LACTOZĂ, OUĂ

Trufe de ciocolată la alegere

Cereți detalii ospătarului
8 lei / buc.

 produs vegetarian

 produs vegan

Băuturi

Selecție de ape minerale

Plată

Nazzuro plată (Filtru)	13 lei
Evian (Franța)	750 ml / 29 lei
Aqua Panna (Italia)	750 ml / 18 lei

Carbogazoasă

Nazzuro Frizzante (Filtru)	15 lei
San Pellegrino (Italia)	750 ml / 18 lei
Perrier (Franța)	750 ml / 19 lei
Evian (Franța)	750 ml / 29 lei

Apă Tonică

3 Cents	200 ml / 15 lei
---------	-----------------

Soft Drinks

Suc presat la rece	300 ml / 20 lei
Socată (fără zahăr adăugat)	275 ml / 22 lei
Zmeurică (fără zahăr adăugat)	275 ml / 22 lei
Kombucha	275 ml / 22 lei

Cafea

Espresso	50 ml / 9 lei
Cappuccino	220 ml / 18 lei

Matcha

Matcha Latte	200 ml / 25 lei
--------------	-----------------

Infuzii Jenier

200 ml / 15 lei

Mentă
Japan Sencha (verde)
Keemun Gold (negru)
Delicious Beery (fructe)
Ginger Root and Lemon
Harmony (plante)
Pai Mu Tan white
Ti Kuan Yin Oolong
Genmaicha

Bere

Inobrew Just Pils	500 ml / 23 lei
Tombeer Aurul Românilor Helles	330 ml / 20 lei

Cigars

Davidoff Mini Cigars	13 lei
Camacho Connecticut Robusto (Honduras)	85 lei
Camacho Ecuador Robusto (Honduras)	85 lei
Joya Red Robusto (Nicaragua)	85 lei
Romeo Y Julieta Churchills (Republica Dominicană)	130 lei

Cognac

Hine Cigar Reserve Extra Old Cognac 40% abv	45 lei
Lheraud Cuvee 20 Renaissance 43% abv	55 lei

Armagnac

Baron V. Fournier 1981	39 lei
------------------------	--------

Rum

	40 ml
Diplomatico Rezerva/ Venezuela 40% abv	40 lei
Zacapa XO/ Guatemala 40% abv	90 lei
Dictador 20YO/ Colombia 40% abv	45 lei

Whisky

Glenmorangie 18YO 43% abv	75 lei
Macallan 12YO Double Cask 40% abv	59 lei
Hibiki Japanese Harmony 43% abv	63 lei

Vodka

Belvedere / Poland 40% abv	29 lei
----------------------------	--------

Gin Tonic

G Vine Floraison / France 40% abv	55 lei
Silent Pool / England 43% abv	55 lei
Jinzu / Scotland 41.5% abv	55 lei
Nordes/ Spain 40% abv	55 lei
The Botanist / Scotland 46% abv	55 lei
Monkey 47 / Germany 47% abv	55 lei
McQueen and the Violet Fog / Brazil 40% abv	55 lei
L'Acrobate, Franța 44% abv	55 lei

Gin fără alcool

Knut Hansen/ Germany 0% abv	40 lei
Tanqueray, UK 0% abv	45 lei

Digestiv

	40 ml
Liliac Spirit of Transilvania Tescovină 42% abv	30 lei
Țuică Contiu 48%	38 lei
Pater rachiu de pere 37% / 40%	29 lei
La Horincie Horincă de gutui 3YO 40%	43 lei
Vecchio Amaro del Capo 35% abv	30 lei
Poli Grappa Di Sassicaia 40% abv	65 lei





**GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE**

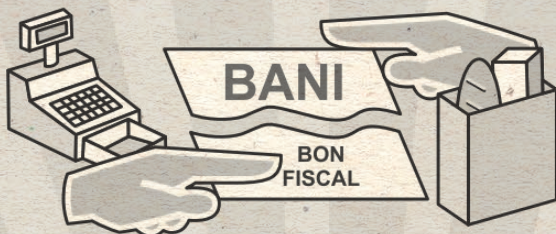
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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 TelVerde 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.

Reservations:
+40 731 653 653
reservations@kupaj.ro

Sindicatelor 4
Cluj-Napoca
400029 RO

/kupaj.ro
www.kupaj.ro

Partners

AUTOKLASS
//MARKET

AXIS
Mobility & Holiday