

*Nou!*  
*Shop Online*

**Chocolat**  
la tine acasă  
sau la birou!  
Maximum 2 ore!

În plus, precomandă prin serviciul Click and Collect și ridică produsele din locațiile Chocolat, atunci când îți dorești. **Atât de simplu.**

**chocolat.com.ro**

**+40 744 507 506**



*Scanează codul QR sau solicită ospătarului  
informații privind lista de alergeni și gramaje.*

# Sumar

---

4

2	Prefață		
6	Recenzii / <i>Reviews</i>		
8	Chocolat respectă tradiția românească / <i>Respecting Romanian traditions</i>		
11	Cadouri și Corporate / <i>Gifts and Corporate</i>		
12	Colecția Sf. Valentin și Dragobete / <i>Valentine's Day and Dragobete</i>		
15	Colecția 1 Martie „Mărțișor” / <i>The 1st of March 'Mărțișor' Collection</i>		
16	Colecția 8 Martie „Ziua Femeii” <i>The 8th of March 'International Women's Day' Collection</i>		
18	Colecția <b>Le Restaurant</b>		
20	Micul Dejun, Les Viennoiseries <i>Breakfast, Pastries</i>	28	Pește <i>Fish</i>
22	Antreuri, Gustări <i>Starters, Snacks</i>	30	Carne <i>Meat</i>
24	Salate, Supe <i>Salads, Soups</i>	32	Garnituri <i>Side Dishes</i>
26	Paste <i>Pasta</i>	34	Deserturi <i>Desserts</i>

---

36	Colecția <b>Le Bar</b>		
38	Specialități cafea și ciocolată caldă <i>Coffee and hot chocolate</i>	54	Cocktails, Champagne Cocktails
40	Infuzii, Infuzii Glacé <i>Tea</i>	56	Vin Alb <i>White Wine</i>
42	Limonadă, Fresh <i>Lemonade, Fresh</i>	58	Vin Rosé <i>Rosé Wine</i>
46	Apă <i>Water</i>	60	Vin Roșu <i>Red Wine</i>
48	Răcoritoare <i>Soft drinks</i>	62	Prosecco & Champagne
50	Bere <i>Beer</i>	64	Apéritif, Digestif & Cognac
52	Virgin Cocktails, Long Drinks	66	Fine Spirits
68	Colecția <b>La Boutique</b>		
70	Les Macarons <i>Macarons</i>	76	Les Grands Gâteaux <i>Big format cakes</i>
72	Les Eclairs <i>Eclairs</i>	77	Asortiment Glacés <i>Ice Cream Assortment</i>
74	Les Petits Gâteaux <i>Cakes</i>	78	Les Chocolats et Bisquits <i>Chocolates &amp; Cookies</i>
80	Locații Chocolat / <i>Where can you find us</i>		
82	Forma Studio / <i>Architecture for Premium Spaces</i>		

# Recenzii

---

*Părerea ta este importantă pentru noi!  
Spune-ne ceea ce simți, ceea ce îți place  
și ce schimbări îți dorești!*

Chocolat on **tripadvisor**® and **facebook**

[www.chocolat.com.ro](http://www.chocolat.com.ro)  
[contact@chocolat.com.ro](mailto:contact@chocolat.com.ro)

*„Vă mulțumesc pentru toate produsele delicioase și de o calitate excepțională pe care le aveți spre delectarea tuturor clienților.”*

*Andreea.*

*„Cele mai bune deserturi și un cozonac absolut genial!”*

*Andi.*

*„Wow! Am rămas impresionată de gustul și rafinamentul brandului Chocolat. Mâncarea a fost pur și simplu fabuloasă, iar desertul savuros. Felicitări pentru profesionalism și sper să revin curând!”*

*Antonia.*





*„Very delicious cakes, chocolates and coffee!! Comfortable and nice to sit outside. Very friendly staff.”*

 *Stefanie W.*

*„Îmi face plăcere să vin în fiecare weekend să îmi iau doza de energie... Preferata mea este «Mousse au Chocolat». Mă bucur că aveți și produse dietetice.”*

 *Clara R.*

## Recommended on **tripadvisor**<sup>®</sup>



### A great informal café/restaurant with good waiters

*„We enjoyed Chocolat so much on the first occasion that we went back many times. We were attracted by the welcoming staff and the ability to get a light meal at odd times as our tour to the George Enescu Festival included so many concerts and visits that, at times, we had to eat quickly or late at night. Both times were easily accommodated. Our favourite lunch was Tartine, shared between us. It comprised 4 open sandwiches which we cut in half and washed it down with a glass of wine. Other delights were the crepes and the wide range of icecreams.”*

Melbourne, Australia  
Keith W.

### Delightful Dining!

*„Where to start? The location, the service, the food choices, and, of course, the food - all wonderful! We love this location in Bucharest. It was right around the corner from our hotel, in a bustling neighborhood that has a great vibe. The service is great - the waiter's English was impeccable! He guided us to the perfect table to enjoy our sumptuous meal. At first, we found the catalog type menu overwhelming, but once we got the hang of it, it was nice to be able to see the pictures of the dishes offered, and, of course, they had English descriptions which made it easier.”*

Virginia, United States  
of America  
Dani M.

# Chocolat respectă tradiția românească



## *Cozonac*

Cu cremă de ciocolată, nuci, stafide și rom  
With chocolate cream, walnuts, raisins and rum

**120 lei**

Păstrând identitatea produselor tradiționale românești, Chocolat aduce o notă subtilă de modernitate.  
*Preserving the identity of traditional Romanian products, Chocolat brings a subtle note of modernity.*

9



## *Pască*

Aluat cozonac, cremă cu brânză și stafide  
Cozonac batter, cream of farmer's  
cheese and raisins

**100 lei**

## *Cozonac Pufos*

Aluat pufos, cremă de nuci, ciocolată cu lapte  
Soft batter, chocolate cream with walnuts, raisins, rum

**165 lei**







*Esențial*  
250 lei

*Coșulețul cu  
Bunătăți*

500 lei







*Surpriza lui Moș Crăciun*  
**400 lei**

*Cutie Chocolat Louis XIV*  
**1500 lei**



*Cutie Chocolat*  
**690 lei**







Cutie 33 Les Macarons - 220 lei



Cutie 7 Les Eclairs - 120 lei



Cutie 300 g Les Pralines Belges - 135 lei

# Colecția Sf. Valentin și Dragobete

14 & 24 Februarie



## *Rouge et Noir*

O minunată poveste de dragoste pe care o puteți împărtăși sărbătorind iubirea  
*A wonderful love story to share by celebrating love*

**250 lei**

## *L'Ispahan*

Macaron, cremă cu lychee și petale de trandafir, zmeură proaspătă

*Macaron, cream of lychees and rose petals, fresh raspberries*

**40 lei**



## *Le Baiser*

Ecler delicat plin de surprize și săruturi

*A delicate éclair full of surprise and kisses*

**25 lei**





15

# Mărțișor

1 Martie

## Căpșună în ciocolată

Căpșună învelită în ciocolată crocantă  
*Strawberry dipped in crunchy chocolate*

20 lei



## Macaron

Macaron umplut cu cremă de ciocolată albă parfumată cu portocală  
*Macaron filled with orange perfumed white chocolate cream*

25 lei



## Mărțișor Chocolat

Biscuit crocant, mini-choux caramel cu cremă de ciocolată, petală cremă vanilie, frișcă și mascarpone  
*Biscuit, caramelised puff pastry, vanilla and mascarpone whipped cream*

30 lei



# Ziua femeii

16

8 Martie

## *Cutia Elle*

Pentru EA, totul! Tort Rouge et Noir  
îmbrățișat de 17 trandafiri  
*For HER, everything! Rouge et  
Noir cake hugged by 17 roses*

**650 lei**



## *Pralines*

Topite și modelate în laboratoarele campionului mondial  
de cofetărie și furnizorul oficial al Casei Regale a Belgiei,  
Herman van Dender, Chocolat vă invită să degustați  
cele mai rafinate praline belgiene  
*Melted and molded in the laboratories of Herman van  
Dender, world chocolate master and official purveyor to  
the Belgian royal household, Chocolat invites you  
to taste the most refined Belgian pralines*

**90 lei**





# Le Restaurant

- 20 Micul Dejun, Les Viennoiseries  
*Breakfast, Les Viennoiseries*
- 22 Antreuri, Gustări  
*Starters, Snacks*
- 24 Salate, Supe  
*Salads, Soups*
- 26 Paste  
*Pasta*
- 28 Pește  
*Fish*
- 30 Carne  
*Meat*
- 32 Garnituri  
*Side Dishes*
- 34 Deserturi  
*Desserts*



# *Benedict “Chocolat”*

*Ouă Benedict cu sparanghel  
proaspăt, bacon și sos olandez*  
Eggs Benedict with fresh asparagus,  
bacon and Hollandaise sauce

45 lei







**Mic dejun Londra - 75 lei**  
 Ouă la alegere, bacon, cârnăcior crocant, fasole în stil englezesc, tartine și salată  
*Eggs cooked how you like them, bacon, crispy sausage, English baked beans, tartines and salad*

**Ouă ochiuri crocante - 29 lei**  
*Crispy fried eggs*



**Mic dejun Paris - 65 lei**  
 Croissant, tartine cu unt, dulcețuri, miere, ciocolată și suc de portocale  
*Croissant, buttered tartines, jams, honey, chocolate and orange juice*



**Mic dejun Silhouette - 75 lei**  
 Ouă la alegere pe toast pâine neagră, avocado, salată de crudități, iaurt cu fructe proaspete, suc de portocale  
*Eggs cooked how you like them, avocado, greens salad, fresh fruits and yogurt, fresh orange juice*



**Ouă Mollet - 55 lei**  
 Tartină cu somon proaspăt afumat de noi, ouă fierte moi, sos muștar și votcă "a l'ancienne"  
*Freshly in-house smoked salmon tartine, soft boiled eggs, vodka and mustard sauce "a l'ancienne"*

**Ouă omletă natur sau papară - 29 lei**  
*Omelette nature*  
**Topping la alegere - 3 lei**





# Mic Dejun

Breakfast

20



*New York Pancakes*

39 lei

# Les Viennoiseries



Croissant - 8 lei

Pain au Chocolat - 8 lei

Melc - 12 lei

Cookies - 10 lei

# Tartines

SELECTION CHOCOLAT

*Foie Gras au Torchon Maison;  
Somon proaspăt afumat de noi și sfeclă roșie;  
Brânză de capră, nuci, miere parfumată cu cimbrisor;*

*Foie Gras au Torchon Maison;  
Freshly in-house smoked salmon with beetroot;  
Goat cheese, walnuts, infused honey with thyme;*

65 lei







**Avocado - 45 lei**  
Ulei de măsline extravirgin presat la rece, zeamă de lămâie și busuioc  
*Cold pressed extravirgin olive oil, lemon juice, basil*



**Camambert Fondant - 55 lei**  
Topit și ușor gratinat la cuptor, nuci coapte și fructe proaspete  
*Melted and slowly roasted in the oven, toasted walnuts and fresh fruits*



**Creveți Argentina Caramelizați - 65 lei**  
Sos de vin, unt și usturoi, serviți cu toast integral  
*Caramelized Argentina shrimps in wine, butter and garlic sauce, served with wholemeal toast*



**Tartar „Exotique” - 65 lei**  
Tartar de ton roșu cu sos de mango, avocado și ciboulette  
*Red tuna tartare with mango sauce, avocado and ciboulette*



# Antreuri

Starters

22

# Poke Bowl

*Orez Jasmine, somon proaspăt afumat în casă,  
mango, avocado și legume proaspete*  
*Jasmine rice, freshly in-house smoked salmon,  
mango, avocado and fresh vegetables*

65 lei



# Escargots

Melci Burgundia  
Burgundy Snails

85 lei







**Salată cu pui caramelizat - 75 lei**  
Pui caramelizat, melanj din 3 feluri de salată, roșii, castraveți, brânză bleu, crutoane cu busuioc, ulei de măsline, oțet balsamic  
*Caramelized chicken, 3 types of lettuce melange, tomatoes, cucumber, blue cheese, basil croutons, olive oil, balsamic vinegar*

**Salată vegetariană - 49 lei**  
Păstăi fasole Kenya și Mange-Tout, linte, măsline, roșii, ceapă și infuzie de busuioc  
*Kenyan green beans and Mange-Tout, lentils, olives, tomatoes, onion and basil infusion*



**Supă de vită specialitatea maestrului bucătar - 39 lei**  
*Beef soup - master chef's speciality*





Cremă de mazăre - 39 lei  
*Cream of Green Pea Soup*



Cremă de conopidă cu alune de pădure și trufe albe - 39 lei  
*Cauliflower cream soup with walnuts and white truffle*

## *Rigatoni Morilles* “Comme a l’Avenue... Montaigne”

*Sos smântână și parmezan cu ciuperci Morilles*  
*Cream sauce with parmegiano cheese and Morille mashrooms*

140 lei





**Carbonara "Chocolat" - 90 lei**  
Emulsie de parmezan, pancetta și prosciutto crocant  
*Parmegiano emulsion, pancetta and crispy prosciutto*



**Pappardelle cu pui și ciuperci - 85 lei**  
Pappardelle proaspete cu piept de pui și sos cu ciuperci de pădure și smântână  
*Fresh pappardelle with chicken breast, forest mushroom and cream sauce*



## Paste

Pasta

26



### *Pasta “Alice”*

*Coulis de roșii San Marzano, ragù de vită, ricotta și petală de parmezan*

*San Marzano tomatoe sauce, veal ragù, ricotta and parmesan petal*

75 lei

### *Filet de Sole Limande Croustillant*

*File de limbă de mare crocant, cartofi prăjiți, salată verde, sos tartar*

*Crispy lemon sole fillets, french fries, lettuce, tartar sauce*

95 lei







**Risotto Verdi - 95 lei**  
Orez Arborio, calamar, caracatiță,  
spumă de pancetta și parmezan, legume verzi  
*Arborio rice, squid, octopus, pancetta and  
parmegiano foam, green vegetables*



**Moules Frites - 95 lei**  
Midii în sos de vin alb, unt și usturoi,  
cartofi prăjiți și maioneză  
*Mussels in white wine sauce, butter  
and garlic, french fries and mayo*



# Pește

Fish

28



## *Tresor de la Mer*

*Somon, fructe de mare și legume  
proaspete, sos delicat de vin alb cu smântână*

*Salmon, sea food and fresh vegetables,  
white wine and cream light sauce*

95 lei

## *Tournedos Rossini*

*Un preparat de legendă care îmbină armonios mușchiul de vită argentinian, ficatul  
de rață și piureul cu trufe alături de un sos demi-glace parfumat cu cognac*

*A legendary dish that perfectly matches Argentine beef tenderloin, foie gras  
and truffle purée with a demi-glace sauce perfumed with cognac*

185 lei







Boeuf Tartare - 120 lei



Platou antricot Argentina - 165 lei  
Legume proaspete la grătar, salată asortată și unt "Maitre d'Hotel"  
*Argentine Beef entrecôte*



Jules Verne Burger - 95 lei  
Vită Argentina, Cheddar topit, patru toppinguri, salată și cartofi prăjiți  
*Argentine beef, melted Cheddar, four toppings, salad and chips*



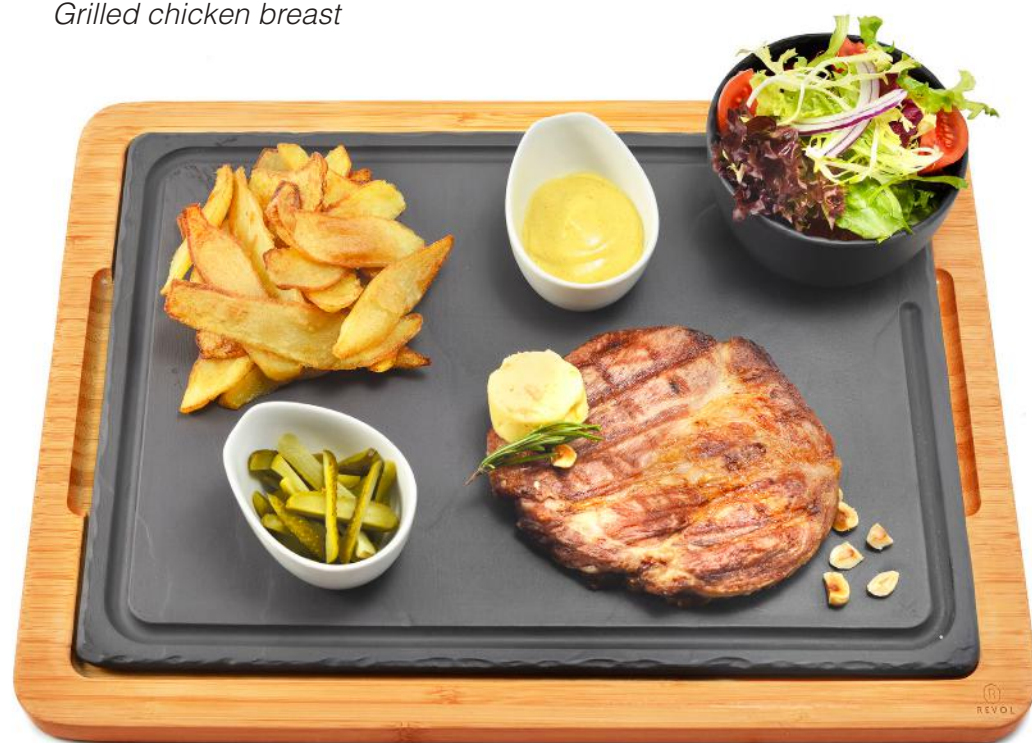
# Carne

Meat

30



Platou piept de pui la grătar - 85 lei  
Cartofi prăjiți, sos de ciuperci cu smântână, crudități  
*Grilled chicken breast*



Platou medalion de Mangaliță - 110 lei  
Cartofi prăjiți, crudități, unt cu alune de pădure coapte  
*Mangalica pork medallions*

## Coeur de Laitue

*Miez de salată verde, păstăi proaspete de fasole verde și roșii cherry*  
*Lettuce core, fresh green beans, cherry tomatoes*

35 lei





# Garnituri

## Side dishes

32

Coșuleț pâine cu unt  
*Basket of bread with butter*

15 lei

Piure de cartofi simplu / cu trufe  
*Mashed potatoes with truffles*

25 lei / 35 lei



Legume proaspete  
la grătar - 35 lei  
*Grilled fresh  
vegetables*



Cartofi crocanți gratinați - 35 lei  
*Crispy and roasted potatoes*

# *Moelleux au Chocolat*

*Prăjitură caldă, ganache de ciocolată belgiană, sorbet de zmeură și foiță de aur*  
*Warm cake, Belgian chocolate ganache, raspberry sorbet and golden leaf*

45 lei





# Soufflé

*Souffle ciocolată albă, zmeură și  
mascarpone, coulis de zmeură*  
*White chocolate and raspberry  
mascarpone souffle, raspberry coulis*

45 lei







## *Coșuleț cu fructe*

*Sorbet „Mango - Passion”, „Fruits des Bois”, „Citron Vert -  
Menthe - Basilic”, „Cocos - Ananas - Rhum”*

39 lei

### *Coupe Caramel - 39 lei*

*„Caramel nuci coapte”, „Chocolat au Lait et Noix de Pécan”,  
„Praline Noisettes”, „Vanille de Madagascar”*

### *Profiterol - 39 lei*

*„Chocolat Belge”, „Vanille de Madagascar”,  
mini-choux, frișcă, sos de ciocolată*



# Le Bar

- |    |   |    |                              |
|----|---|----|------------------------------|
| 38 | Specialități cafea și<br>ciocolată caldă<br><i>Coffee and hot chocolate</i> | 56 | Vin Alb<br><i>White Wine</i> |
| 40 | Infuzii, Infuzii Glacé<br><i>Tea</i>  | 58 | Vin Rosé<br><i>Rosé Wine</i> |
| 42 | Limonadă, Fresh<br><i>Lemonade, Fresh</i>                                   | 60 | Vin Roșu<br><i>Red Wine</i>  |
| 46 | Apă<br><i>Water</i>   | 62 | Prosecco & Champagne         |
| 48 | Răcoritoare<br><i>Soft drinks</i>   | 64 | Apéritif, Digestif & Cognac  |
| 50 | Bere<br><i>Beer</i>   | 66 | Fine Spirits                 |
| 52 | Virgin Cocktails, Long<br>Drinks  |    |                              |
| 54 | Cocktails,<br>Champagne Cocktails   |    |                              |









# *Café Glacé*

**Chocolat**



*Cappuccino*



*Ciocolată caldă Clasică*



*Ciocolată caldă À La Française*



# Specialități cafea

## Coffee

38

Espresso	15 lei	Espresso Freddo	15 lei
Espresso Decofeinizat	15 lei	Café Glacé	29 lei
Espresso Dublu	20 lei	Espresso, cremă de lapte, frișcă naturală, sirop de zahăr	
Caffé Latte Caramel	25 lei	Espresso, milk cream, natural whipped cream, sugar syrup	
Espresso, lapte, cremă de lapte, caramel		Cappuccino Freddo	35 lei
Espresso, milk, milk cream, caramel		Espresso dublu rece, cremă de lapte	
Cappuccino	35 lei	Cold double espresso, milk cream	
Espresso dublu, cremă de lapte		Frappé <b>Chocolat</b>	39 lei
Double espresso, milk cream		Vanilie / Ciocolată	
Cappuccino Vienez	35 lei	Espresso dublu, ciocolată neagră, înghețată ciocolată, înghețată vanilie, frișcă naturală	
Espresso dublu, cremă de lapte, frișcă naturală, scorțișoară		Double espresso, dark chocolate, chocolate ice cream, vanilla ice cream, natural whipped cream	
Double espresso, milk cream, natural whipped cream, cinnamon			
Café Macaron	29 lei		
Espresso, sirop de migdale, macaron			
Espresso, almond milk, macaron			
Café Champs-Élysées	29 lei		
Espresso, Kahlúa, Courvoisier Baileys, cremă de lapte			
Espresso, Kahlúa, Courvoisier Baileys, milk cream			

# Ciocolată caldă

## Hot Chocolate

Clasică	35 lei	À La Française	35 lei
Ciocolată neagră belgiană, lapte, frișcă naturală		Ciocolată neagră Grand Cru, lapte, Grand Marnier, frișcă naturală, coajă de portocală	
Belgian dark chocolate, milk, natural whipped cream		Grand Cru dark chocolate, milk, Grand Marnier, natural whipped cream, orange peel	





# Ceai - Infuzie

40

## Tea - Infusion

<b>Esență de Anglia</b> Ceai negru indian cu aromă delicată de lămâie și bergamotă <i>Indian black tea with a delicate aroma of lemon and bergamot</i>	29 lei	<b>O Mie și Una De Seri</b> Infuzie cu mentă și mirodenii orientale <i>Infusion of mint and Oriental spices</i>	29 lei
<b>Jasmine</b> Ceai verde chinezesc cu flori de iasomie <i>Chinese green tea with jasmine flowers</i>	29 lei	<b>Tokyo Fusion</b> Ceai verde japonez, lacrimi de lemongrass și ghimbir <i>Japanese green tea, lemongrass and ginger tears</i>	29 lei
<b>Coșuleț cu fructe</b> Infuzie de ceai verde cu perle din fructe de pădure <i>Infusion of green tea with forest fruit pearls</i>	29 lei	<b>Clasic Românesc</b> Infuzie de plante românești parfumate cu lămâie și rom <i>Infusion of Romanian herbs perfumed with lemon and rum</i>	29 lei

# Ceai - Infuzie Glacé

## Ice Tea and Infusion

Coșuleț cu fructe	29 lei
O Mie și Una De Seri	29 lei
Tokyo Fusion	29 lei

# HEALTHY Detox Juice



## Cardio Boost

*Pur și natural! O explozie  
de vitamine într-un preparat  
unic și sănătos!*

*Pure & natural!*

*An explosion of vitamins in a  
unique & healthy beverage!*



## Green Detox Juice

*Un uimitor fortifiant  
pentru sănătatea ta!  
An amazing fortifier for your  
immune system!*



# Limonadă și Fresh-uri

42

## Lemonade & Fresh

Limonadă <i>Lemonade</i>	35 lei	Fresh de portocale <i>Fresh orange juice</i>	29 lei
Limonadă cu mentă proaspătă <i>Lemonade with fresh mint</i>	35 lei	Fresh de grapefruit <i>Fresh grapefruit juice</i>	29 lei
Lime-onadă cu mentă proaspătă și busuioc <i>Limeonade with fresh mint and fresh basil</i>	35 lei	Fresh de mere <i>Fresh apple juice</i>	29 lei
		Fresh de morcovi și mere <i>Fresh carrot and apple juice</i>	29 lei
		Fresh de ananas <i>Fresh pineapple juice</i>	29 lei

## Healthy Detox Juice

### Suc Natural Detoxifiant

<b>Cardio Boost</b> Sfeclă roșie, mere, fructe de pădure, lămâie <i>Beetroot, apples, berries, lemon</i>	<b>35 lei</b>
<b>Green Detox Juice</b> varză kale, spanac, broccoli, ghimbir, lime, pătrunjel, grapefruit, lămâie <i>kale, spinach, broccoli, ginger, lime, parsley, grapefruit, lemon</i>	<b>39 lei</b>







LURISIA



BOLLE  
STILLE

ACQUA MINERALE NATURALE

"Dorna" este marcă înregistrată a Coca-Cola România S.R.L.



IZVORUL ALU  
**Dorna**<sup>®</sup>  
apă minerală naturală necarbogazoasă (plată)



Izvorul Alb (330 ml)	19 lei
Dorna (330 ml)	19 lei
Evian (330 ml)	25 lei
Badoit (330 ml)	25 lei
Evian (750 ml)	49 lei
Lurisia Super Premium (750 ml)	49 lei





# Răcoritoare

## Soft Drinks

48

<b>Coca-Cola</b> <i>Gust Original, Zero Zahar, Zero Zahar Lamaie Verde</i>	19 lei
<b>Fanta</b>	19 lei
<b>Sprite</b>	19 lei
<b>Schweppes</b> <i>Tonic Water, Tonic Water Zero, Pink Tonic, Bitter Lemon, Mandarin</i>	19 lei
<b>Fuzetea</b> <i>Lemongrass, Peach Hibiscus</i>	19 lei
<b>Cappy</b> <i>Blood Oranges, Peach</i>	19 lei
<b>True Tonic</b> 100% Natural	29 lei
<b>True Ginger</b> 100% Natural	29 lei
<b>True Energy</b> 100% Natural	29 lei
<b>Burn</b>	29 lei
<b>Red Bull</b>	29 lei
<b>Lurisia Craft Sodas</b> <i>Limonata, Aqua Tonica, Gazzosa, Aranciata Rossa</i>	29 lei





# Bere

---

## *Beer*

50

Ursus	29 lei
Silva Dark	29 lei
Heineken	29 lei
Stella Artois	29 lei
Stella Artois Fără Alcool	29 lei
Peroni Nastro Azzurro	29 lei
Budweiser Budvar	29 lei

---

# Bere specială

## *Special beer*

Corona Extra	35 lei
Lefte Blonde	35 lei
Lefte Brune	35 lei
Blanche de Hoegaardende	35 lei
Duvel	45 lei
One Beer Later	35 lei
Bere artizanală American Power IPA	
One Beer Later	35 lei
Bere artizanală Rock`N`Bee	

# MARTINI FIERO & TONIC

— 100% —  
NATURAL  
FLAVOUR\*



**MARTINI**  
TIME

\*The flavours in Martini Fiero are 100% natural.



# Virgin Cocktails

---

52

Schweppes Spritz Aperitivo, Jazzy Ginger	29 lei
Green Apple Lime, zahăr brun, suc de mere verzi, scorțișoară <i>Lime, brown sugar, green apple juice, cinnamon</i>	29 lei
Wild Cherry Lime, zahăr brun, suc de cireșe <i>Lime, brown sugar, cherry juice</i>	29 lei
Orange & Cinnamon Portocală, sirop de scorțișoară, suc de portocale, scorțișoară <i>Orange, cinnamon syrup, orange juice, cinnamon</i>	29 lei

# Long Drinks

---

Jack Honey & Ginger True	35 lei	Bacardi Cola	35 lei
Bombay Tonic	35 lei	Finlandia Cranberry	35 lei
Hugo	35 lei	Aperol Spritz	35 lei

Martini Fiero Tonic

35 lei





# Cocktails

---

54

<b>Strawberry Daiquiri</b> 35 lei Bacardy Rum Spicy, fresh de lămâie, sirop de căpșuni, zahăr brun <i>Bacardy Rum Spicy, lemon juice, strawberry sirop, brown sugar</i>	<b>Espresso Martini</b> 35 lei Votcă Finlandia, Kahlúa, espresso <i>Finlandia vodka, Kahlúa, espresso</i>
<b>Mojito (Passion/Peach/Strawberry)</b> 35 lei Bacardi Superior, lime, zahăr brun, mentă proaspătă, apă minerală sau Sprite <i>Bacardi Superior, lime, brown sugar, fresh mint, sparkling water or Sprite</i>	<b>Brumble Gin</b> 35 lei Bombay Gin, fresh de lime, Chambord, zahăr brun, zmeură <i>Bombay Gin, lime fresh, Chambord, brown sugar, raspberry</i>
<b>Porn Star Martini</b> 35 lei Vodka Finlandia, Passoa, lichior de vanilie Galliamo, prosecco, fructul pasiunii <i>Finlandia Vodka, Passoa, Galliamo vanilla liqueur, prosecco, passion fruit</i>	<b>Lynchburg Lemonade</b> 35 lei Jack Daniels, triplu sec, lime, Sprite <i>Jack Daniels, triple sec, lime, Sprite</i>
<b>Pink Gin Tonic</b> 35 lei Bombay Gin, zahăr brun, apă tonică, piper roșu, cimbrisor, grapefruit <i>Bombay Gin, brown sugar, tonic water, thyme, grapefruit</i>	<b>Negroni</b> 35 lei Bombay Gin, Bitter Martini, Martini Rosso
<b>Strawberry Bulldog Tonic</b> 35 lei Bulldog Gin, Schweppes Pink Tonic Style, Felii de capșune, Piper roz <i>Bulldog Gin, Schweppes Pink Tonic Style, strawberries slices, pink pepper</i>	<b>Le Fizz</b> 35 lei Votcă Finlandia, Bols Elderflower, limonadă, mentă, apă minerală <i>Finlandia vodka, Bols Elderflower, lemonade, mint, sparkling water</i>

# Champagne Cocktails

---

<b>Kir Royal</b> 65 lei Laurent Perrier, Crème de cassis
<b>Cham Cham</b> 65 lei Laurent Perrier, lichior Chambord
<b>Rizz Fizz</b> 65 lei Laurent Perrier, Amaretto, blue curaçao, lemon juice
<b>Bellini</b> 65 lei Laurent Perrier, Peach Schnapps, lemon juice, peach nectar





# Vin Alb

*White wine*

56

## Vin Alb România

<b>Tarla 101</b> Sauvignon Blanc, Chardonnay - Transilvania	120 lei
<b>Tarla 201</b> Chardonnay Barrique - Transilvania	180 lei
<b>Solo Quinta</b> Pinot Noir, Muscat Ottonel, Sauvignon Blanc, Chardonnay - Recaș	220 lei
<b>Lechburg</b> Golden Muscat BIO - Transilvania	140 lei
<b>Byzantium Blanc</b> Feteasca Alba, Sauvignon Blanc, Voignier Dealu Mare	120 lei
<b>Serve - Terra Romana</b> Fetească Albă - Dealu Mare	140 lei
<b>Lechburg</b> Pinot Grigio BIO - Transilvania	140 lei
<b>Liliac Transylvania</b> Sauvignon Blanc	120 lei
<b>Principesa Margareta</b> Viognier, Pinot Gris, Chardonnay	200 lei

## Vin Alb Franța

<b>BPHR Mouton Cadet Blanc</b> Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle Bordeaux, Franța	150 lei
<b>Grand Regnard</b> Chardonnay - Loire, Franța	340 lei
<b>Lamblin Fils</b> Bourgogne Aligoté AOC, Blanc	170 lei
<b>Chateau D`Esclans - La Poule Blanche</b> Sauvignon Blanc - Languedoc, Franța	120 lei

## Vin Alb Noua Zeelandă

<b>Villa Maria Private Bin</b> Sauvignon Blanc Organic	160 lei
---	---------

## Vin Alb Italia

<b>Tinazzi</b> Pinot Grigio IGT bianco - Arnasi Valleselle, Veneto	220 lei
<b>Villa Raiano</b> Greco di Tufo, Vendemmia Bianco, Campania	220 lei

# Vin Alb la pahar

*White wine by the glass*

*Pahar 150 ml / by the glass*

<b>Tarla 101</b> Sauvignon Blanc, Chardonnay - Transilvania	24 lei	<b>Solo Quinta</b> Pinot Noir, Muscat Ottonel, Sauvignon Blanc, Chardonnay - Recaș	45 lei
<b>Byzantium Blanc</b> Feteasca Alba, Sauvignon Blanc, Voignier Dealu Mare	24 lei	<b>Villa Maria Private Bin</b> Sauvignon Blanc Organic	32 lei
<b>Lechburg</b> Golden Muscat BIO - Transilvania	28 lei	<b>Chateau D`Esclans - La Poule Blanche</b> Sauvignon Blanc	24 lei





# Vin Rosé

*Rosé wine*

58

## Vin Rosé România

**Tarla 101**  
Cabernet Sauvignon, Merlot  
Mehedinți, Oltenia

120 lei

**Sole Recaș**  
Recaș

165 lei

**La Salina**  
ISSA Rose - Transilvania

125 lei

**Serve - Cuvee Sissi**  
Pinot Noir - Dealu Mare

160 lei

**Liliac Transylvania**  
Pinot Noir

140 lei

**Lechburg Rockrose**  
Pinot Gris BIO

120 lei

## Vin Rosé Franța

**BPHR Mouton Cadet Rose**  
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
Bordeaux, Franța

160 lei

**Château d'Esclans - Le Poussin Rose**  
Grenache, Cinsault - Languedoc, Franța

125 lei

**M de Minuty**  
Rosé de Provence AOC

200 lei

**Rose et Or**  
Rosé de Provence AOC

230 lei

## Vin Rosé Noua Zeelandă

**Vila Maria Private Bin**  
Merlot

160 lei

## Vin Rosé Italia

**Cà Dei Frati**

200 lei

# Vin Rosé la pahar

*Rosé wine by the glass*

*Pahar 150 ml / by the glass*

**Tarla 101**  
Cabernet Sauvignon, Merlot  
Mehedinți, Oltenia

24 lei

**Liliac Transylvania**  
Pinot Noir

28 lei

**Sole Recaș**  
Recaș

34 lei

**Château d'Esclans - Le Poussin Rose**  
Grenache, Cinsault

25 lei

**Cà Dei Frati**

40 lei

**Vila Maria Private Bin**  
Merlot

32 lei





# Vin Roșu

*Red wine*

60

## Vin Roșu România

<b>Tarla 101</b> Merlot, Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon DOC CMD Dealu Mare	120 lei
<b>Tarla 201</b> Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon Dealu Mare	180 lei
<b>Serve - Cuvee Guillaume</b> Pinot Noir, Fetească Neagră - Dealu Mare	180 lei
<b>Liliac Transylvania - Red Cuvée</b> Fetească Neagră, Merlot	160 lei
<b>Metamorfosis - Colțul Pietrei</b> Syrah - Dealu Mare	160 lei
<b>Byzantium Rosso DOC</b> Fetească Neagră, Syrah, Cabernet Franc Muntenia	120 lei
<b>Principesa Margareta</b> Marselan Baricat	200 lei
<b>Hyperion</b> Cabernet Sauvignon - Muntenia	180 lei
<b>Avincis</b> Negru de Drăgășani	180 lei
<b>La Salina</b> ISSA Pinot Noir Barrique - Transilvania	130 lei

## Vin Roșu Franța

<b>BPHR Mouton Cadet Rouge AOC</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Bordeaux, Franța	160 lei
<b>Château d'Esclans - Le Coq Rouge</b> Grenache, Syrah - Languedoc, Franța	125 lei

## Vin Roșu Italia

<b>Allegrini</b> Rosso di Montalcino DOC - Sangiovese, San Polo, Toscana	250 lei
<b>Cesari</b> Amarone della Valpolicella	290 lei
<b>Bottega</b> Amarone della Valpolicella	290 lei

## Vin Roșu Chile

<b>Escudo Rojo - Gran Reserva</b> Cabernet Sauvignon, Carmenere, Syrah, Cabernet Franc - Maipo Valley, Chile	180 lei
--	---------

# Vin Roșu la pahar

*Red wine by the glass*  
*Pahar 150 ml / by the glass*

<b>Tarla 101</b> Merlot, Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon Dealu Mare	24 lei	<b>Château d'Esclans - Le Coq Rouge</b> Syrah, Grenache - Languedoc, Franța	25 lei
<b>Byzantium Rosso DOC</b> Fetească Neagră, Syrah, Cabernet Frank	24 lei	<b>Avincis</b> Negru de Drăgășani	36 lei
<b>Hyperion</b> Cabernet Sauvignon - Muntenia	36 lei	<b>Escudo Rojo - Gran Reserva</b> Cabernet Sauvignon, Carmenere, Syrah, Cabernet Franc - Maipo Valley, Chile	36 lei

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier

MAISON FONDÉE

1812

*Tours-sur-Marne*



# Prosecco

---

62

Martini Prosecco	150 lei
Asti Martini	150 lei
Martini Sparkling Rosé	150 lei
Bottega Gold Prosecco	250 lei
Bottega Rosé Gold Spumante	250 lei

# Champagne

---

Laurent-Perrier La Cuvée Brut	450 lei
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	700 lei
Veuve Clicquot	550 lei

# Cupe

---

## *Flutes*

Martini Prosecco	25 lei
Asti Martini	25 lei
Bottega Gold Prosecco	35 lei
Bottega Rosé Gold Spumante	35 lei
Laurent-Perrier La Cuvée	65 lei





# Apéritif

40 ml

64

---

## Vermouth bitter & Anise

Campari	19 lei
Aperol	19 lei
Martini Bianco, Rosso, Fierro, Bitter Riserva	19 lei

---

# Digestif

40 ml

## Liqueurs & Creams

Amaretto Disaronno	24 lei	Limoncello Dolce Cliente	24 lei
Baileys	24 lei	Chambord	24 lei
Kahlúa	24 lei	Cointreau	24 lei
Jack Daniel's Honey	24 lei	Pisang Ambon	24 lei
Passoã	24 lei	Amaro Nonino Quintessentia	24 lei

## Herbal Liqueurs

Jagermeister ice cold shot	19 lei
----------------------------	--------

---

# Cognac & Brandy

40 ml

Metaxa 12*	29 lei	Nismes Delclou	29 lei
Brâncoveanu X.O.	29 lei	Armagnac VS	
Rémy VSOP	39 lei	Rémy Martin X.O.	99 lei



**DOM'**  
**PROFESOR**

**PALINCA**

PRODUS ROMÂNESC SUPER PREMIUM  
DIN INGREDIENTE 100% NATURALE

700 ML | ALC. 50% VOL.



**OM'**  
**OFESOR**

**PALINCA**

PRODUS ROMÂNESC SUPER PREMIUM  
DIN INGREDIENTE 100% NATURALE

700 ML | ALC. 50% VOL.



## Whisky

Jack Daniel's	24 lei	Chivas Regal	29 lei
Gentleman Jack	24 lei	Johnnie Walker Black	29 lei
Dewar's White Label	24 lei	Monkey Shoulder	29 lei
Dewar's 12 y.o.	34 lei	Mars - Cosmo Japanese	39 lei
Tullamore	24 lei	Octomore 11.1	64 lei
SLANE - Irish Blended Whiskey	24 lei	Bruichladdich - Classic Laddie	39 lei
The Glendronach Peated	34 lei	Benriach 10 y.o.	34 lei

## Vodka

Finlandia	24 lei
Grey Goose	34 lei
Grey Goose VX	64 lei

## Gin

Bombay Sapphire	24 lei
The Botanist	29 lei
McQueen & The Violet Frog	34 lei
Hendrick's	24 lei
Bulldog Gin	29 lei

## Pălincă

Dom' Profesor clară	29 lei
Dom' Profesor brună	29 lei

## Rum

Bacardi Carta Blanca	24 lei
Bacardi Carta Negra	24 lei
Mount Gay Black Barrel	29 lei
Bumbu Rum The Original	29 lei
Bumbu Rum XO	34 lei
Brugal 1888	29 lei

## Tequila

Le Jimador	24 lei
Patrón XO Cafe	29 lei
Patrón Silver	29 lei





# La Boutique

- 70 Les Macarons  
*Macarons*
- 72 Les Eclairs  
*Eclairs*
- 74 Les Petits Gâteaux  
*Cakes*
- 76 Les Grands Gâteaux  
*Big format cakes*
- 77 Asortiment Glacés  
*Ice Cream Assortment*
- 78 Les Chocolats et Bisquits  
*Chocolates & Cookies*





# Les Macarons

## Macarons

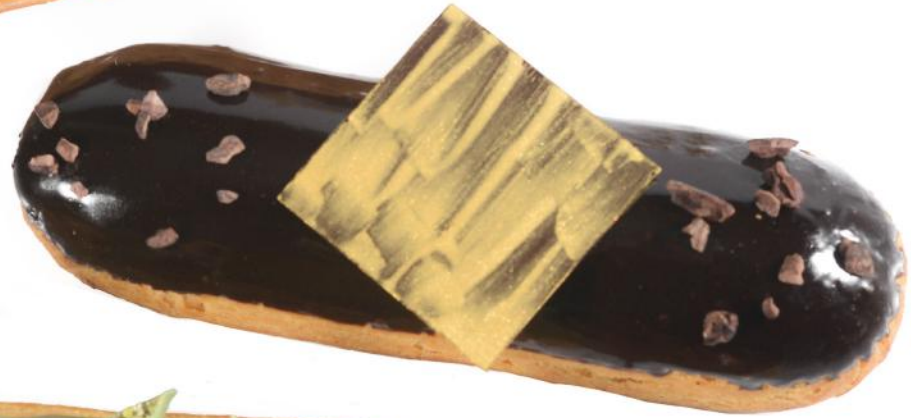
70

<b>Infini Chocolat</b> Macaron, cremă de ciocolată neagră belgiană Grand Cru 64% cacao, inserție cremă ciocolată cu lapte <i>Macaron, Grand Cru 64% cocoa Belgian dark chocolate, milk chocolate cream insertion</i>	8 lei	<b>L'Isphan</b> Macaron, cremă de ciocolată albă parfumată cu lychees și sirop de trandafir <i>Macaron, white chocolate cream perfumed with lychees and rose syrup</i>	8 lei
<b>L'Apothéose</b> Macaron, cremă de ciocolată neagră Belgiană, inserție cremă ciocolată albă și portocale <i>Macaron, dark Belgian chocolate cream, white chocolate and orange cream insertion</i>	8 lei	<b>Cassis - Violette</b> Macaron, cremă ciocolată albă cu piure de afine și parfum de violete <i>Macaron, white chocolate cream with blueberry purée and violets perfume</i>	8 lei
<b>Coco - Lime</b> Macaron, cremă de ciocolată albă și nucă de cocos, inserție cremă ciocolată cu lime <i>Macaron, white chocolate and coconut cream, lime white chocolate cream insertion</i>	8 lei	<b>Praline - Caramel</b> Macaron, cremă alune de pădure caramelizate, inserție caramel onctuos <i>Macaron, caramelized hazelnut cream, unctuous caramel insertion</i>	8 lei
<b>Vanille</b> Macaron, cremă de ciocolată albă, infuzie vanilie Madagascar <i>Macaron, white chocolate cream, Madagascar vanilla infusion</i>	8 lei	<b>Pêche Melba - Amarena</b> Macaron, cremă fină cu iaurt și piersici, inserție vișină Amarena <i>Macaron, silky and peach yoghurt cream, Amarena cherry insertion</i>	8 lei
<b>Pistache</b> Macaron, cremă de ciocolată albă cu fistic din Bronte Sicilia DOP <i>Macaron, cream of white chocolate and pistachio from Bronte, Sicily DOP</i>	8 lei	<b>Tiramisu</b> Macaron, cremă mascarpone, ciocolată cu lapte și cafea <i>Macaron, mascarpone, coffee and milk chocolate cream</i>	8 lei
<b>Framboise</b> Macaron, dulceață delicată de zmeură <i>Macaron, delicate raspberry jam</i>	8 lei	<b>Fraises - Champagne</b> Macaron, cremă de ciocolată albă și șampanie, inserție dulceață de căpșuni <i>Macaron, champagne and white chocolate cream, strawberry compot insert</i>	8 lei
<b>Mango - Passion</b> Macaron, cremă de ciocolată albă cu piure de mango și fructul pasiunii <i>Macaron, white chocolate cream with mango and passion fruit purée</i>	8 lei	<b>Menthe - Citron</b> Macaron, cremă de lămâie și mentă <i>Macaron, mint and lemon cream</i>	8 lei
<b>Glamour</b> Macaron, cremă de ciocolată albă parfumată cu trufe negre <i>Macaron, white chocolate cream perfumed with black truffles</i>	8 lei	<b>Chocolat</b> Macaron, cremă de ciocolată cu lapte și zmeură <i>Macaron, milk chocolate and raspberry cream</i>	8 lei

## Cutii promoționale

### Special offers

Cutie 6 Macarons	45 lei
Cutie 15 Macarons	110 lei
Cutie 24 Macarons	170 lei
Cutie 33 Macarons	220 lei





# Les Eclairs

72

## *Eclairs*

<b>Infini Vanille Bourbon</b> Ecler cu vanilie naturală de Madagascar <i>Eclair with natural vanilla from Madagascar</i>	19 lei	<b>Mango Passion</b> Ecler cu mango, fructul pasiunii și beza italienească <i>Eclair with mango, passion fruit and Italian meringue</i>	19 lei
<b>Chocolat Grand Cru</b> Ecler cu ciocolată neagră Belgiană Grand Cru 64% cacao <i>Eclair with dark Belgian chocolate Grand Cru 64% cocoa</i>	19 lei	<b>Créole</b> Ecler cu nucă de cocos și ciocolată albă <i>Eclair with coconut and white chocolate</i>	19 lei
<b>Caramel Beurre Salé</b> Ecler cu caramel și unt sărat <i>Eclair with salted butter caramel</i>	19 lei	<b>Cassis Violette</b> Ecler cu afine și parfum de violete <i>Eclair with blueberries and violet perfume</i>	19 lei
<b>Crème de Café</b> Ecler cu cafea și cremă de lapte <i>Eclair with coffee and milk cream</i>	19 lei	<b>Paris Brest</b> Ecler cu pralină și nugatină crocantă <i>Eclair with praline and crunchy nougatine</i>	19 lei
<b>Pistache</b> Ecler cu fistic din Bronte Sicilia DOP <i>Eclair with pistachio from Bronte, Sicilia DOP</i>	19 lei	<b>Chessecake</b> Ecler cu cremă de vanilie și brânză <i>Eclair with vanilla cream and cheese</i>	19 lei
<b>Nutella®</b> Ecler cu ciocolată cu lapte și alune de pădure Nutella <i>Eclair with Nutella milk chocolate and hazelnut spread</i>	19 lei	<b>Chocolat</b> Ecler cu cremă de vanilie, foitaj caramelizat și frișcă <i>Eclair with vanilla cream, caramelized puff pastry and whipped cream</i>	19 lei

# Les Tartes

## *Tarts*

<b>Tarte Infiniment Vanille</b> Tartă crocantă cu cremă onctuasă cu ciocolată albă, infuzie vanilie naturală de Madagascar, pișcot însiropat și spumă mascarpone <i>Crunchy tart with natural vanilla pod from Madagascar and white chocolate silky cream, soaked vanilla sponge and mascarpone mousse</i>	25 lei	<b>Tarte Fruits Frais de Saison</b> Tartă crocantă cu cremă de vanilie și fructe proaspete <i>Crunchy tart with vanilla cream and fresh fruits</i>  <i>4 sortimente de tarte cu fructe de sezon vor fi disponibile: zmeura, afine, capsuni, coacaze, caise, piersici, cirese, nectarine, prune, mango, banane, smochine, diverse nuci</i>	25 lei
--	--------	---	--------

## Cutii eclere

### *Special éclair offers*

Cutie 3 Eclere	55 lei
Cutie 5 Eclere	90 lei
Cutie 7 Eclere	120 lei

## Festivalul tartelor

### *Special tarts offers*

Cutie 3 Tarte	69 lei
Cutie 5 Tarte	110 lei





# Les Petits Gâteaux

## Cakes

74

<b>L' Apothéose</b> Mousse ciocolată neagră belgiană Grand Cru 64% cacao, macaron, crème brûlée à l'orange, crocant praliné <i>Grand Cru 64% cocoa Belgian dark chocolate mousse, macaron, crème brûlée à l'orange, crunchy praliné</i>	35 lei	<b>Le Roi Soleil</b> Cremă diplomat parfumată cu Grand Marnier, sirop de zmeură, blat cu vanilie și migdale, bezea italienească <i>Diplomat cream perfumed with Grand Marnier, raspberry syrup, sponge cake with vanilla and almonds, Italian meringue</i>	29 lei
<b>L' Harmonie</b> Mousse ciocolată amăruie, mousse ciocolată cu lapte și caramel, nugatină crocantă și smochine flambate cu cognac <i>Bittersweet chocolate mousse, milk chocolate and caramel mousse, crunchy nougatine and figs flambé in cognac</i>	35 lei	<b>L' Ispahan</b> Macaron, cremă cu lychees și petale de trandafir, zmeură proaspătă <i>Macaron, lychees and rose petals cream, fresh raspberry</i>	39 lei
<b>La Forêt-Noire</b> Biscuit crocant, mousse ciocolată belgiană, zmeură, frișcă, petală de ciocolată cu lapte <i>Crunchy biscuit, Belgian chocolate mousse, raspberry, whipped cream, milk chocolate petal</i>	35 lei	<b>Le Citron</b> Tartă crocantă cu cremă și mousse de lămâie și mentă, comfit coajă de lămâie <i>Crunchy tart with lemon and mint cream and mousse, comfit lemon peel</i>	39 lei
<b>L' Amandine</b> Blat cu migdale și caramel însiropat cu rom, cremă mousseline cu ciocolată și migdale crocante <i>Sponge cake with almonds soaked in rum, mousseline cream with chocolate and crunchy almonds</i>	35 lei	<b>Fleur De Vanille Chocolat</b> Biscuit fondant cu migdale, cremă pufoasă, vanilie naturală de Madagascar, insert caramel onctuos și crocant praline migdale <i>Fondant almond sponge, fluffy Madagascar natural vanilla cream, soft unctuous insert and crunchy almond</i>	39 lei
<b>Le Savarin</b> Brioșă însiropată cu rom, comfit de ananas caramelizat, cremă de frișcă și mascarpone <i>Rum soaked cake, caramelized pineapple comfit, whipped cream and mascarpone cream</i>	35 lei	<b>La Noisette d'Or</b> Biscuit moale-crocant, mousse praline, pastă alune de pădure caramelizate și caramel cu lapte onctuos <i>Soft and runchy biscuit, mousse praline, caramelized hazelnut paste and unctuous caramel milk</i>	39 lei
<b>La Pomme de Terre</b> Cremă cu ciocolată, nuci și rom, învelită în marțipan <i>Cream with chocolate, nuts and rum, coated in marzipan</i>	29 lei	<b>Makramé</b> Surpriza maestrului cofetar <i>Pastry chef surprise</i>	35 lei

## Prăjituri fără zahăr, raw vegan și de post

### Sugar-free & Fasting desserts

<b>Passion</b> Supă de mango și fructul pasiunii, mousse ciocolată neagră și Granola <i>Mango and passion fruit soup, dark chocolate mousse and Granola</i>	29 lei	<b>Baklava</b> Foi de plăcintă, amestec din miez de nucă, migdale și fistic, sirop de ștevie parfumat cu lămâie și portocală, emulsie vegetală <i>Phyllo pastry, walnuts, almonds, pistachio, orange and lemon stevia syrup, vegetal emulsion</i>	29 lei
--	--------	---	--------



## Comenzi Speciale

*Special orders for big format cakes*

Torturile de 10-60 persoane sunt de formă pătrată / dreptunghiulară, au înălțimea de 4.5 cm și se execută numai la comandă.

*Big format cakes for 10-60 persons are square / rectangular shaped, 4.5 cm high and will be made only by request.*

Gramaj / porție: ± 150 g / persoană  
*Weight / portion: ± 150 g / person*

29 lei



# Les Grands Gâteaux

---

## *Big format cakes*

76

Torturile de 6-8 persoane sunt de formă rotundă, 18 cm diametru și înălțimea de 4.5 cm.  
*The cakes for 6-8 persons are round shaped, 18 cm in diameter and 4.5 cm high.*

<b>L' Apothéose</b>	195 lei
Mousse ciocolată neagră belgiană Grand Cru 64% cacao, macaron, crème brûlée à l'orange, crocant praliné <i>Grand Cru 64% cocoa Belgian dark chocolate mousse, macaron, crème brûlée à l'orange, crunchy praliné</i>	
<b>L' Harmonie</b>	195 lei
Mousse ciocolată amăruie, mousse ciocolată cu lapte și caramel, nugatină crocantă și smochine flambate cu cognac <i>Bittersweet chocolate mousse, milk chocolate and caramel mousse, crunchy nougatine and figs flambé in cognac</i>	
<b>L' Ispahan</b>	195 lei
Macaron, cremă cu lychees și petale de trandafir, zmeură proaspătă <i>Macaron, lychees and rose petals cream, fresh raspberry</i>	
<b>La Forêt-Noire</b>	195 lei
Biscuit crocant, mousse ciocolată belgiană, zmeură, frișcă, petală de ciocolată cu lapte <i>Crunchy biscuit, Belgian chocolate mousse, raspberry, whipped cream, milk chocolate petal</i>	
<b>Le Roi Soleil</b>	195 lei
Cremă diplomat parfumată cu Grand Marnier, sirop de zmeură, blat cu vanilie și migdale, bezea italienească <i>Diplomat cream perfumed with Grand Marnier, raspberry syrup, sponge cake with vanilla and almonds, Italian meringue</i>	
<b>Fleur de Vanille <b>Chocolat</b></b>	195 lei
Biscuit fondant cu migdale, cremă pufoasă, vanilie naturală de Madagascar, insert caramel onctuos și crocant praline migdale <i>Fondant almond sponge, fluffy Madagascar natural vanilla cream, soft unctuous insert and crunchy almond</i>	
<b>L'Agrume</b>	195 lei
Blat crocant cu cremă și mousse de lămâie și mentă, comfit coajă de lămâie <i>Crunchy tart with lemon and mint cream and mousse, comfit lemon peel</i>	
<b>La Noisette d'Or</b>	195 lei
Biscuit moale-crocant, mousse praline, pastă alune de pădure caramelizate și caramel cu lapte onctuos <i>Soft and runchy biscuit, mousse praline, caramelized hazelnut paste and unctuous caramel milk</i>	
<b>Makramé</b>	195 lei
Surpriza maestrului cofetar! <i>Pastry chef surprise!</i>	

# Asortiment Glacés

## Les Crèmes Glacées

### Ice Cream



#### Vanille de Madagascar

Cremă densă de înghețată cu vanilie de Madagascar

*Dense ice cream with vanilla from Madagascar*



#### Chocolat Belge

Cremă densă de înghețată cu ciocolată neagră belgiană

*Dense ice cream with Belgian dark chocolate*



#### Caramel Nuci Coapte

Cremă densă de înghețată cu caramel sărat și nuci coapte caramelizate

*Dense ice cream with salted caramel and caramelized roasted nuts*



#### Chocolat au Lait et Noix de Pécan

Cremă densă de înghețată cu ciocolată cu lapte, nuci pecan caramelizate

*Dense ice cream with milk chocolate and caramelized pecans*



#### Praline Noisettes - Caramel

Cremă densă de înghețată cu pralină, caramel și alune de pădure caramelizate

*Dense ice cream with praline, caramel and caramelized hazelnuts*



#### Cafe Frappe - Amandes Caramelise

Cremă densă de înghețată cu espresso, caramel și migdale caramelizate

*Dense ice cream with espresso, caramel and caramelized almonds*



#### Macarone

Cremă densă de înghețată cu lapte de migdale și macaron

*Dense ice cream with almond milk and macaron*

#### Nutella ©

Cremă lejeră și pufoasă de înghețată cu ciocolată cu lapte și alune de pădure Nutella  
*Light and fluffy ice cream with Nutella milk chocolate and hazelnut spread*



#### Pistachio di Bronte DOP

Cremă lejeră și pufoasă de înghețată cu fistic din Bronte Sicilia DOP

*Light and fluffy ice cream with pistachio from Bronte, Sicily DOP*



#### Stracciatella Chocolat

Cremă lejeră și pufoasă de înghețată cu lapte și ciocolată neagră belgiană

*Light and fluffy ice cream with milk and crunchy bits of Belgian dark chocolate*



## Les Sorbets / Sorbets

### De post, raw vegan

#### Fruits Rouge

Sorbet de zmeură și căpșuni

*Raspberry and strawberries sorbet*



#### Piña Colada

Sorbet lapte de cocos, ananas și rhum

*Coconut milk, pineapple and rum sorbet*



#### Mango - Passion

Sorbet mango și fructul pasiunii

*Mango and passion fruit sorbet*



#### Citron Vert - Menthe - Basilic

Sorbet lămâie verde, mentă și busuioc

*Lime, mint and basil sorbet*



TAKE AWAY  
recipient 500 ml

39 lei

1 CUPĂ  
75 g

8 lei

2 CUPE  
125 g

15 lei

3 CUPE  
165 g

19 lei



# Les Chocolats et Bisquits

78

<b>Les Rochers</b> (100 g)	<b>25 lei</b>	<b>Les Mendiants</b> (100 g)	<b>25 lei</b>
<b>Rocher ciocolată albă și migdale caramelizate</b> <i>Rocher white chocolate with caramelized almonds</i>		<b>Mendant ciocolată albă, nuci și fructe confiate</b> <i>Mendant white chocolate with walnuts and candied fruits</i>	
<b>Rocher ciocolată cu lapte și migdale caramelizate</b> <i>Rocher milk chocolate with caramelized almonds</i>		<b>Mendant ciocolată amăruie, nuci și fructe confiate</b> <i>Mendant bittersweet chocolate with walnuts and candied fruits</i>	
<b>Rocher ciocolată amăruie și migdale caramelizate</b> <i>Rocher bittersweet chocolate with caramelized almonds</i>		<b>Mendant ciocolată cu lapte, nuci și fructe confiate</b> <i>Mendant milk chocolate with walnuts and candied fruits</i>	

<b>Tabletă Monogramă <b>Chocolat</b></b> (100 g)	<b>25 lei</b>
<b>Orangettes / Citronettes</b> (100 g)	<b>25 lei</b>
<b>Asortiment Boules Truffles</b> (100 g)	<b>25 lei</b>

<b>Les Pralines Belges</b> <i>Belgian Pralines</i>	<b>45 lei</b> (100 g)
---	--------------------------

## Les Bisquits *Cookies*

<b>Bezea tradițională cu vanilie și migdale</b> <i>Traditional meringue with vanilla and almonds</i>	<b>25 lei</b>
<b>Năsturei vanilie, ciocolată și migdale (150 g)</b> <i>„Little buttons” with vanilla, chocolate and walnuts (150 g)</i>	<b>25 lei</b>
<b>Mini-cookies (150 g)</b>	<b>25 lei</b>

 fb.com/chocolatRO

 instagram.com/chocolat.romania

www.chocolat.com.ro  
contact@chocolat.com.ro

79

## ATENEUL ROMÂN

*Boutique Restaurant*

Episcopiei 6, București  
+4 0743 777 807

## DOROBANȚI

*Boutique Restaurant*

Radu Beller 35, București  
+4 0743 777 808





# Locații Chocolat

*Where can you find us*

80

## CALEA VICTORIEI

*Boutique Veranda Café*

Calea Victoriei 12A, București  
+4 0743 777 802

## BĂNEASA SHOPPING CITY

*Boutique Café*

București - Ploiești 42D, București  
+4 0743 777 806







forma