



YOU & YOUR STORY @
LA VITRINE BY CARO HOTEL

164 A Barbu Văcărescu Blvd., 2nd district, 020285, Bucharest, Romania
Email: lavitrine@carohotel.ro, Phone: 021 208 61 18, Mobile: 0747 111 967
www.lavitrine.ro



Just Say Yes

Menu

— 80.00 € —



GUSTARE RECE

Roșie umplută cu salată de vinete
Ardei umplut cu pastă de brânză
Canapea de castravete cu pate de pui
Rulouri de șuncă cu cremă de hrean
Icre de crap, măsline negre
Ceafă de porc afumată
Salam de Sibiu, ridichi

PEȘTE

File de șalău cu sos meunier servit cu buchetieră
de legume (morcov, conopidă, broccoli)

SARMALE

Mixt de sărmăluțe în foi de varză și sărmăluțe
în foi de viță servite cu mămăliguță
smântână și mărar

MIX GRILL

Porchetta / pulpă de rață la cuptor/
piept de pui la grătar servite cu cartofi
la cuptor cu rozmarin
Salată asortată de murături de casă



Menu

— 90.00 € —



GUSTARE FINESS

Prosciutto de Parma cu parmezan
Piept de rață afumat
Vitello tonnato cu sos de ton și capere
Salată caprese (roșii cherry și bocconcini)
Salată midinette servită în coșuleț de parmezan,
roșii cherry, schweizer, măsline negre
Smochină cu brânză de capră

VOL AU VENT FINANCIERE

cu sos alb, ciuperci și piept de pui

FILE DE SOMON ARHIDUCH

File de somon la cuptor umplut cu spanac
și prosciutto servit cu legume la grătar
cu aceto balsamico și ulei de măsline

MIXT JARDINIER

Medalion din mușchi de vită cu sos de piper verde
și piept de rață la cuptor cu sos de mango,
servite cu orez sălbatic dulce picant și
cartofi la cuptor cu ceapă și ardei gras roșu



Menu

— 120.00 € —

GUSTARE RAPSODIE

Pate fois gras cu trufe
Icre de manciuria
File somon afumat
Piept de rață afumat
Coșuleț de parmezan cu Midinette
Prosciutto de parma cu parmezan
Cremă Roqueford cu struguri

RULADĂ DE VITEL ȘI CURCAN UMPLUTĂ CU SPANAC

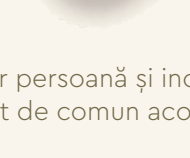
Servită cu piure cu trufe și măr copt

LUP DE MARE FILE LA CUPTOR

Servit cu morcov baby și broccoli

MUSCHI DE VITA WELLINGTON CU SOS BRUN

Cartofi frantuzești



Bufet Menu

— 90.00 € —

BUFET RECE

Piept de rață afumat servit cu sos remoulade
Prosciutto di Parma cu parmezan
Vitello tonatto servit cu sos de ton și capere
Salată caprese cu roșii cherry și busuioc
Pate de foie gras cu trufe
Medalion de curcan cu ananas
File de somon afumat cu capere
Brânzeturi Franța
Salată Grecească
Salată Elisabetta

BUFET CALD

Curcan la cuptor în crustă de muștar
Pulpă de berbecuț în sos de vin roșu cu cimbru
*Piese sunt servite întregi și porționate
în fața clientului.
Medalion de somon la cuptor
Medalion de curcan cu sos roquefort
Pui cu sos dulce picant
Pulpe de rață la cuptor
Porchetta la cuptor în sos de vin alb cu legume
Cartofi la cuptor cu rozmarin
Legume la grătar cu aceto balsamic
Sote de broccoli
Murături de casă



PACHETE BĂUTURI

Premium

— 50.00 € —

Glenlivet 12 yo
Glenfiddich 12 yo
JW Black Label
Jack Daniel's
Campari Orange
Aperol Spritz
Hugo / Mojito
Gin Tonic
Vodka Absolut
Martini alb / roșu
Cremă de Whisky Baileys

Fresh portocale / Limonadă

Bere draught Ursus

Vin alb, roze, roșu Făurar
Casa Davino

Sucuri gama Pepsi / gama Prigat
Apă plată, minerală
Cafea espresso, cappuccino

Standard

— 40.00 € —

Jack Daniel's
Jameson
Campari Orange
Aperol Spritz
Hugo / Mojito
Gin Tonic
Vodka Absolut
Martini alb / roșu

Vin alb, roze, roșu Făurar
Casa Davino

Sucuri gama Pepsi / gama Prigat
Apă plată, minerală
Cafea espresso, cappuccino



Prețurile sunt per persoană și includ TVA
*Meniul poate fi stabilit de comun acord cu clientul.