

GUSTARI

Gustări orientale | 27

humus, tahina, ardei iute copt, salată marocană, salată de vinete și zacuscă picantă

Tapas vegetarian | 25

cruton de pâine, ardei copti, dovlecei la grătar, roșii confiate, salată verde, parmezan, sos de busuioc și oțet balsamic

Prosciutto crudo di Parma | 29

cu salată de rucola și parmezan

Carpaccio de vită marinat | 29

cu salată verde mixtă și scale de parmezan

Pui Yakitori | 25

preparat la grătar cu sos de alune caju și lapte de cocos

Ciuperci pariziene | 25

cu creveți, brânza gorgonzola și sos de vin alb

Aperitive

Rosii Provence cu branza Haloumi | 20

Chi Ma Ha | 22

pui chinezesc pe cruton de pâine cu sos de shallot și măr verde

Sardine la grătar | 32

cu sos tzatziki și ierburi aromatice

Camembert în crustă aurie | 25

cu piper negru și salată verde mixtă

Tartar de Somon | 36

Biftec Tartar | 45

Foie Gras | 60

ficat de gâscă, amaretto, cognac, piper negru

Supe

Ciorbă de vacuță | 10

Consommé Celestine | 14

Cremă de ciuperci | 12

Cremă de legume | 12

Cremă de telină | 12

Supa de Linte | 12

Minestrone Mediteranean | 12
cu piept de rata afumat

Salate

Salată de vinete | 10

cu tahina și ardei kapia copti

Salată grecească | 22

cu brânză de oaie și măslina Kalamata

Salată Caesar | 24

cu sos de anșoa și bacon

~ Adaugă piept de pui la grătar | 6

~ Adaugă creveți la grătar | 10

Salată de Pui Bocuse | 25

cu piept de pui, soia, aceto, brânza Brie

Salată Niçoise | 22

ton, fasole verde, ouă, salată verde și cartofi

Salată cu piept pui | 24

cu sos Dijon și oțet balsamic

Salată Caprese | 25

mozzarella, roșii, busuioc

Salată de calamari | 29

"baby squids" cu ierburi aromatice și dovlecei la grătar

Salata de avocado creveti | 35

rosii cherry, salata mixta, radicchio, mustar dijon

PASTE & RIZOTTO

Fettuccine vegetariene | 22

vinete, dovlecei, busuioc, ceapă și măslina Kalamata

Spaghete "aglio olio e peperoncino" | 18

usturoi, ulei de măslina, ardei iute uscat și pătrunjel

~ Adaugă piept de pui | 6

~ Adaugă mușchi de vită | 12

~ Adaugă creveti la grătar | 10

Penne alla arrabiata | 18

sos de roșii Provence, peperoncino

Spaghete carbonara cu aromă de trufe | 22

bacon, ciuperci, ceapă, parmezan și smântână

Spaghete nero di sepie cu creveti panko | 44

cu smântână, pesmet panko și parmezan

Gnocchi cu patru feluri de branză | 30
cu gorgonzola, parmezan, edamer, camembert și smântână

PASTE & RIZOTTO

Spaghete cu Foie Gras si trufe negre | 39
Tagliatele Bianco-Verdi cu somon | 32
cu sos de smantana și spanac

Tagliatele cu creveți | 38
cu sos de parmezan

Rizotto Primavera | 40
cu legume și ulei de măsline

rizotto nero di sepie cu calamar mediteranean | 42
cu parmezan, orez arborio si oregano

Rizotto cu șofran și creveți tempura | 55
orez arborio, șofran, creveți black tiger tempura, parmezan, ceapa "shallot"

Pește

Dorada regală | 45
la grătar, cu sos mediteranean și migdale crocante

File de somon "SOFA" | 45
la abur, cu legume și sos de vin alb

File de somon cu piele crocanta | 45
Pe pat de fasole alba si menta

File de păstrăv | 36
la cuptor, umplut cu spanac și usturoi

Sea Bass la plancha | 45
cu salsa mediteraneana

File de Calcan la plancha | 70
cu ragout de legume cu sparanghel verde

Calcan la cuptor in stil Mediteranean | 140
*Platou pentru doua persoane

SEAFOOD

Creveți cu sos de usturoi | 40
la tigaie, cu usturoi

Creveți Jumbo | 68
a la Plancha

Calamari tempura | 35
cu sos de iaurt și salată verde

Paella cu fructe de mare | 40
pe calamari, creveti jumbo, midii, scoici vongole, pui

Platou cu Fructe de Mare | 75
baby calamari, creveți , caracatiță

CARNE ROȘIE

Mușchi de vită la grătar | 49
~ sos de piper verde | 7
~ sos gorgonzola | 7

~ sos de ciuperci și trufe negre | 10

Antricot de vită "black Angus" la grătar | 97

T-Bone Steak | 110

Chateaubriand | 160

mușchi de vită, legume la grătar, sos béarnaise și sos royal
* porție pentru 2 persoane, timp de preparare 40 minute

Coaste de porc glazurate | 38

Mix grill | 39

pulpă de pui, kebab, ficăței, mușchi de vită, cotlet de miel

Cotlete de berbecuț, noua zeelanda | 75

cu sos chimichurri

Tajin de miel | 64

cu fructe confiate și șofran

Pastramă de berbecuț la grătar | 41

Mușchi de vită maturat "SOFA" | 75

CARNE ALBĂ

Piept de pui "SOFA" | 35
cu muștar Dijon, duxelle de ciuperci și sos de pui

Pui Asiatic pe pat de taitei | 30
cu mini porumb si mini morcovi, sos de stridii și ardei iute

Piept de curcan in crustă de parmezan | 45
cu rucola, roșii cherry și busuioc

Piept de rată Bordeaux | 80
cu ficat de gâscă, ciuperci, piure de cartofi cu alune de pădure, sos de smochine

Garnituri

Sparanghel verde "SOFA" | 19

Brocoli sôte | 9

Spanac sote | 11

Legume la Grătar | 8

Cartofi cu rozmarin la cuptor | 11

Cartofi Boulanger | 11

Piure de cartofi cu trufe | 15

Dovlecei la grătar | 9

Orez sălbatic | 9

Desert

Tiramisù al capuccino | 15

Panna Cotta | 14

Tartă de fructe | 16

Crêpes Suzette | 25

Tort de ciocolata | 12

Pavlova | 16

biscuiti de bezea , crema proaspata de lamaie si fructe de padure

Sorbetto al limone | 12

Mini Strudel cu mere | 20

cu sos de vanilie si inghetata

Crêpes Suzette | 25
Malabi Mediteranean | 20
apa de trandafiri, amaretto si alune de padure
Fondant de ciocolată | 22
cu fulgi de migdale

SOFA
restaurant & bistro-café