



Palatul Ghica Tei

Meniu Simplu - 63 Euro

**59 Euro pentru 2021*

Entrée

Fresh vegetal cu amestecuri de brânzeturi fine, măsline negre, chivas
(rondea de ceapă de apă, ratatouille de ardei, roșie, mix de brânză și măsline, décor chivas)
Crispy de pui cu fulgi de porumb
Salată de icre pe bază crunchy
Frigărui cu mini chifteluțe asortate, castravete rondea, tarhon
Pateuri gougere cu salată de crudități și nucă
Legume décor (sticks de castravete, morcov, ardei)
Roll telemea de vacă cu chimen, mușchi file
Ruladă de cașcaval cu șuncă, ardei și mac
Salam crud uscat

Din mare

Pește Parizian (păstrăv), garnitură de orez cu mix de legume
Sos alb acrișor și lămâie

Traditional

Sărmăluțe în foi de varză cu mămăliguță, bacon crocant, ardei iute și smântână – 4 buc.

Grill

Ceafă de porc la grătar cu ierburi aromatice, condimente grill
Piept de pui cu sos de brânză
Cartofi aurii cu rozmarin
Salată bicoloră de varză cu porumb și măsline
Mini baghete asortate cu semințe – 3 buc.



Palatul Ghica Tei

Meniu Clasic - 74 Euro

Entrée

Canapele de castravete cu somon fume și cremă de brânză
Roșii cherry la cuptor cu oregano, pastă de măsline și parmezan
Mousse din ficat pui cu mandarine caramelizate, bacon și ceapă de apă
Pateuri gougère cu salată blanche de pui și struguri
Mini-frigărui cu cașcaval, șuncă și măline verzi cu ardei
Tartine cu castravete, salami și mozzarella
Roll de brânză asortată cu migdale și gorgonzola
Piept de pui cu susan și sos curry
Carpacio de sfeclă roșie, legume, măsline kalamata, semințe

Din mare

Păstrăv în crustă crocantă de bacon cu sos de roșii și boia de ardei dulce
Garnitură de broccoli, morcovi și cartofi sote cu verdeață
sau
Pește alb (merluciu) provensal în crustă de pesmet cu unt aromat
Garnitură de orez cu mazăre și tarhon, sos alb acrișor

Traditional

Sărmăluțe în foi de varză cu mămăliguță, bacon crocant, ardei iute și smântână – 4 buc.

Grill

Friptură de porc la grătar cu mirodenii
Piept de pui cu busuioc
Frigărui de cârnați afumați rulați în bacon cu salvie și prună uscată
sau
Friptură de porc glazurată cu miere și rozmarin
Pui umplut cu brânză și tarhon
Frigărui asortate haiducești (cârnați afumați, kaiser, ceapă de apă, ardei)

Cartofi cu ceapă de apă și bacon crispy, salvie
Salată de legume proaspete, iceberg, roșii, măsline, vinegret
Mini baghete asortate cu semințe – 3 buc.



Palatul Ghica Tei

Meniu Premium- 89 Euro

Entrée

Tarte liptauer cu chimen, castraveciori murați și capere
Ruladă din piept de curcan cu spanac și brânză cu plante aromatate
Inele de calamar pane
Blinis cu pastă de smântână, ou de prepeliță, icre de somon și chivas
Mini-cupă cu zacuscă de vinete și ardei copt cu cârnați picanți
Tartine cu anchois, pastă de măslin negre, roșie cherry, parmezan
Somon afumat pe cremă guacamole, roșie uscată
Chiftele de vită cu tarhon și mozzarella
Frigăruie de roșii cherry cu Emmentaler

Din mare

Cod în crustă de pesto (muguri de pin, busuioc, ulei de măsline)
sau
Șalău învelit în bacon și salvie
Farfale cu sos de ricotta, mazăre și dovlecel

Traditional

Sărmăluțe în foi de varză cu mămliguță, bacon crocant, ardei iute și smântână – 4 buc.

Grill

Pui cu salsa picantă (mango, papaya, chili)
Frigărui de vită kafta cu coriandru (preparate la grătar)
Jambon de porc cu ghimbir și caise confiate
sau
Pui cu sos de soia și parmezan
Frigărui de vită stil tandori
Cotlet de porc în crustă de ierburi

Cartofi copti cu susan și lămâie
Salată de țelină cu morcov, măr și sos de muștar

Mini baghete asortate cu semințe – 3 buc.



Palatul Ghica Tei

Meniu Gold- 104 Euro

Entrée

Ruladă din piept de curcan cu morcovi, ghimbir proaspăt și frunze de praz
Tartine cu mac, somon afumat cu cremă guacamole, roșie uscată și cremă de avocado
Frigăruie de creveți cu prosciutto și sos soia
Salată bavareză pe canapea de roast beef și sos remoulade
Blinis cu icre roșii, chivas și cremă de smântână și ricotta
Ciuperci umplute cu brânză blue cheese
Fructe de mare pe andive
Frigărui de brânzeturi asortate cu jeleu de gutui și struguri
Mini-tartă cu dovlecei, ardei gras, mentă, mozzarella
Frigărui de chorizo și creveți

Din mare

Somon thailandez cu chili dulce
sau
Doradă cu fenicul la tavă
sau
Cotlet de somon cu sos gazpacho și sparanghel
Gratin de țelină și cartofi, nușoară, parmezan

Traditional

Mix de sărmăluțe în foi de viță și de varză cu mămliguță, bacon crocant, ardei iute și smântână

Grill

Curcan picant cu sos de rodie
Mușchi de vită pe pat de ciuperci și rucola cu sos olandez
Porc cu piper verde și unt de arahide
sau
Fingers de pui cu susan în stil thailandez
Roll de vițel cu legume învelit în prosciutto, salvie și lime
Cotlet de porc cu ierburi și lămâie, sos tabasco
sau
Saltimbocca din mușchi de vită, salvie și serrano
Piept crocant de curcan cu marsala și piper roșu
Mușchi de porc cu prosciutto și sos de muștar

Risotto cu șampanie și ciuperci pleurotus, sparanghel
Salată de varză roșie, mere și anason stelat
Mini baghete asortate cu semințe – 3 buc.



Palatul Ghica Tei

Open bar

Meniu Clasic - 19 euro/persoana

**17euro/persoana pentru 2021*

Whiskey JB / Johnnie Walker
Vodka Wiborowa
Rum Captain Morgan White, Gin Wembley, Campari
Long Drinks: Whiskey Cola, Vodka Cola, Vodka Orange, Vodka Tonic,
Gin Tonic, Campari Orange, Cuba Libre
VinAlb/Rosu Crama Oprisor – Gama Maiastru
Coca-cola, Fanta, Sprite, Kinley,
Suc Portocale,
Apa-Plata/Minerala,
Cafea espresso, cappuccino



Palatul Ghica Tei

Open Bar 2021

Meniu Premium - 22 euro /persoana

Whiskey Jack Daniels
Vodka Absolut,
Rum Bacardi , Gin Beefeater, Martini bianco, Campari
Long Drinks: Whiskey Cola, Vodka Cola, Vodka Orange, Vodka Tonic
Cuba Libre
Campari Orange, GinTonic, Aperol Spritz
Vin Alb/Rosu Crama Rasova – Gama La Plage
Vin Alb/Rosu Crama Oprisor – Gama Caloian
Suc Portocale
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley, Apa-Plata/Minerala
Cafea espresso, cappuccino



Palatul Ghica Tei

Open Bar 2021

Meniu Gold - 27 euro /persoana

Whiskey Chivas,
Vodka Absolut 100
Rum Havana Club, Gin Beefeater 24,
Jagermeister, Bailey's
Long Drinks: Whiskey Cola, Vodka Cola, Vodka Orange, Vodka Tonic
Vodka Mere, Vodka Cranberry, Cuba Libre
Campari Orange, Gin Tonic, Aperol Spritz
Vin Alb/Rosu Crama Rasova – Gama Rasova Premium
Vin Alb/Rosu Crama Oprisor – Gama La Cetate
Red Bull, suc portocale, cranberry, mere
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley, Apa-Plata/Minerala,
Cafea espresso, cappuccino