



FISH HOUSE

Meniu română

Aperitive

Beluga Caviar · 850 / 1350

Blini, unt, smântână (50g/100g)

Pentru Masă · 20/pers

Selecție de focaccia și pâine, cremă de brânză cu trufe & măsline (150g)

Carpaccio de Biban de Mare · 75

Suc proaspăt de lămâie, coriandru, ghimbir, ulei de măsline (110g)

Carpaccio de Doradă · 75

Chives, suc proaspăt de lămâie, roșii cherry, praz (130g)

Carpaccio de Biban de Mare cu Trufa Neagră · 125

Ulei de măsline, suc proaspăt de lămâie, trufă neagră proaspătă (130g)

** În funcție de disponibilitate*

Ceviche de Biban de Mare · 70

Suc proaspăt de lime, lămâie și portocale, cartof dulce, ceapă, coriandru (150g)

Ceviche de Creveți · 75

Suc proaspăt de lime, lămâie și portocale, cartof dulce, ceapă, coriandru (150g)

Tartar de Ton Bluefin · 110

Avocado, suc proaspăt de lămâie, sos de soia, ghimbir (145g)

Tartar de Somon · 65

Avocado, suc proaspăt de lămâie, sos de soia, susan, ulei de măsline (145g)

Tartar de Biban de Mare · 75

Chives, suc de lămâie, concașă de roșii, coajă de lămâie, ulei de măsline (145g)

Aperitive

Somon Sashimi · 65

Reducție de sos de soia, ghimbir, lime, susan, chives (110g)

Sashimi cu Ton Bluefin · 120

Reducție de sos de soia, ghimbir, lime, susan, chives (110g)

Dentex Tartar cu Trufe · 115

*Busuioc, suc proaspăt de lămâie și portocale,
ulei de măsline, trufă neagră proaspătă (130g)*

** În funcție de disponibilitate*

Carpaccio de Vită · 90 / 115

*File de vită Black Angus, salată de rucola, Parmigiano Reggiano, roșii uscate, hrean,
capere, smântână, chips de cartofi / adăugați trufe negre proaspete (150g)*

** În funcție de disponibilitate*

Salată de Caracatiță · 90

Ceapă roșie, salată de rucola, roșii cherry, capere (190g)

St. Jacques la Jospé · 50/buc

Scoici St. Jacques, usturoi, vin alb, unt (60g)

St. Jacques Gratinat · 45/buc

Scoici St. Jacques, panko, unt, vin alb (80g)

St. Jacques cu Trufe Negre Proaspete · 65/buc

Scoici St. Jacques, unt, Parmigiano Reggiano (60g)

Din mare

Toate prețurile sunt pentru 100g crud

Pește de Captură · 40

Crustă de sare, la grătar, prăjit sau la cuptor

King Crab Alaska · 120

La grătar, Josper sau în paste

Langustine · 60

La grătar sau cu paste

Creveți Roșii Sicilieni · 90

Crudo, tartar sau carpaccio

Creveți Jumbo · 50

La grătar sau la tigaie

Homar · 60

La grătar, crudo sau cu paste

Carabineros · 100

La grătar, crudo sau carpaccio

Stridii Gillardeau No. 2 · 35/buc

** Disponibilitate limitată: joi - duminică*

Paste și Risotto

Linguini cu Fructe de Mare · 78

Calamar, caracatiță, midii, creveți, San Marzano, busuioc (280g)

Linguini cu Langustine și Trufă Neagră Proaspătă · 125

Unt, Parmigiano Reggiano, trufă neagră proaspătă, stoc de creveți (280g)

Paccheri cu Langustine și Roșii Cherry · 99

Vin alb, usturoi, unt, Parmigiano Reggiano (280g)

Salsiccia Rigatoni cu Trufă Neagră Proaspătă · 95

Ragù de cârnați Salsiccia, San Marzano, cremă de trufe, pecorino (280g)

Risotto alla Crema di Scampi · 110

Langustine, smântână, San Marzano, Parmigiano Reggiano, busuioc (400g)

Risotto al Nero di Seppia · 95

Sepie, cerneală de calamar, vin alb, gorgonzola, unt, Parmigiano Reggiano (400g)

Fel principal

Calamar la Grătar · 72

Parmigiano Reggiano, mămăligă cremoasă (250g)

Calamar Crocant · 72

Făină de piper, sos tartar (190g)

Caracatiță la Grătar · 135

Cartofi baby, dovlecei, rucola, chimichurri (350g)

Creveți la Grătar · 72

Salsa de roșii cherry, lămâie, busuioc (200g)

Creveți la Tigaie · 75

Vin alb, usturoi, unt, roșii cherry, busuioc (250g)

A. O. P. Creveți · 70

Usturoi, ulei de măsline, ardei iute, pătrunjel (250g)

Rib Eye la Josper · 60 / 100g crud

Carne de vită USDA Prime Black Angus, ardei kapia marinat, chimichurri

De împărțit

Brodetto · 390

*Langustine, calamar, creveți, caracatiță, midii, sepie, biban de mare,
servit cu mămăligă gratinată cu pecorino (800g)*

Buzara de Creveți · 160

Ghimbir, lime, lemongrass, vin alb, smântână, usturoi (460g)

Tomahawk la Josper · 55 / 100g crud

Carne de vită USDA Prime Black Angus

Caracatiță Peka · 50 / 100g

Preparat tradițional croat cu caracatiță la Josper, servit cu FH chips

** Precomandă 24h*

Miel · 45 / 100g crud

La Josper, servit cu salată mixtă și cartofi copti

** Precomandă 8h*

Supă

Supă de Pește și Fructe de Mare · 95

Făcută cu bulion proaspăt, midii, calamar, caracatiță, creveți, pește (450ml)

** Servită zilnic până la ora 17:00*

Garnituri

Fish House Chips · 45 / 55

Sărat sau cu pătrunjel & usturoi / adaugă Parmigiano Reggiano (180g)

Cartofi Baby · 40

La cuptor cu Parmigiano Reggiano (220g)

Piure de Cartofi · 35 / 55

Clasic / adăugați trufe negre proaspete & tartufata (220g)

Ciuperci King Oyster · 45 / 50

La grătar sau sotate (150g)

Mămăligă Cremoasă Gratinată · 40

Pecorino, rozmarin (150g)

Sparanghel · 40

La grătar cu Parmigiano Reggiano (180g)

Broccoli · 38

Soté cu roșii cherry (180g)

Baby Spanac · 38

Soté cu roșii cherry (150g)

Salată Verde · 30

Suc proaspăt de lămâie, ulei de măsline (120g)

Legume la Grătar · 38

Vinete, dovlecei, ardei kapia, ciuperci, sparanghel (200g)

Ardei Marinați Clasic / Picant · 30 / 20

Usturoi, pătrunjel, oțet de vin roșu (130g / 50g)

Desert

Selectție zilnică · 45