

Epoque Signatures

Foie Gras & Căpșuni

Biscuit cu Piper Negru / Texturi
de Căpșuni / Mușetel
120g | Alg: Lactate, Gluten, Ouă, Sulfiți

145 lei

Foie Gras & Strawberries

Black Pepper Sablé Biscuit / Strawberry
Textures / Chamomile
120g | Alg: Dairy, Gluten, Egg, Sulfites

Antricot de Vită de la Ferma Creekstone 350 lei

Cartofi Prăjiți / Piper Verde / Salată de Grădină
420g | Alg: Lactate, Muștar

Creekstone Farm Beef Rib Eye Steak

French Fries / Green Peppercorn / Garden Salad
420g | Alg: Dairy, Mustard

Papanashi

Înghețată de Smântână / Fructe de
Pădure / Lichior Grand Marnier
120g | Alg: Lactate, Gluten, Ouă

60 lei

Romanian Doughnut Papanasi

Sour Cream Ice Cream /
Forest Berries / Grand Marnier Liqueur
120g | Alg: Dairy, Gluten, Egg

To Share

Pâine cu Maia Coaptă în Casă (V)

Unt cu Roșii Uscate /
Mousse de Branză Telemea
120g | Alg: Lactate, Gluten

45 lei

Home-made Sour Dough Bread (V)

Sun-dried Tomato Butter /
Telemea Cheese Mousse
120g | Alg: Dairy, Gluten

Crochete de Salam de Sibiu

Maioneză cu Șofran din Bărăgan
120g | Alg: Lactate, Gluten, Ouă

85 lei

Sibiu Salami Croquettes

Bărăgan Saffron Mayonnaise
120g | Alg: Dairy, Gluten, Egg

Vrabioară de Vită A4 Japanese Wagyu - 100g

Hashbrown de Cartofi / Șalotă /
Aioli cu Usturoi Verde
130g | Alg: Lactate, Ouă

295 lei

A4 Japanese Wagyu Sirloin - 100g

Hashbrown / Roasted Shallot
/ Spring Garlic Aioli
130g | Alg: Dairy, Egg

Caviar Sevruga - 30gram

Mini Langoși / Smântână / Chives
100g | Alg: Lactate, Gluten, Ouă, Pește

350 lei

Sevruga Caviar - 30gram

Savory Doughnuts / Sour Cream / Chives
100g | Alg: Dairy, Gluten, Egg, Fish

Appetizers

Quiche Lorraine “L’Atelier” (V)

Legume de Vară / Cremă de Brânză

140g | Alg: Ouă, Lactate, Gluten

95 lei

Quiche Lorraine “L’Atelier” (V)

Summer Vegetables / Cream Cheese

140g | Alg: Eggs, Dairy, Gluten

De la Sibiu la Constanța

Tomate de Sezon / Midii din
Marea Neagră / Pancetta de Mangaliță
/ Crutoane / Căpșuni Murate

130g | Alg: Ouă, Crustacee, Lactate, Gluten

105 lei

Sibiu to Constanța

Seasonal Tomatoes / Black Sea
Mussels / Mangalitsa Pancetta /
Crouton / Fermented Strawberry

130g | Alg: Eggs, Shellfish, Dairy, Gluten

Opțiune Vegetariană disponibilă (V)

Vegetarian Option Available (V)

Biban de Mare Crud Marinat

Castraveți / Sos Ponzu /
Ulei cu Ardei Iute / Cremă de Brânză /
Lămâie Zero Waste / Caviar Osetra

120g | Alg: Pește, Soia, Lactate

115 lei

Raw Marinated Seabass

Cucumbers / White Ponzu / Chili Oil / Zero
Waste Lemon / Cream Cheese / Osetra Caviar

120g | Alg: Fish, Soya, Dairy

Tartar Afumat de Vită Grass-Fed Angus România

Cireșe Murate / Ierburi Aromatice / Maioneză
de Vinete / Cruton de Brânză Horezu

130g | Alg: Sulfiți, Lactate, Muștar, Gluten

120 lei

Grass-Fed Romanian Angus Smoked Beef Tartar

Pickled Cherry / Herb Bouquet / Eggplant
Mayonnaise / Horezu Cheese Crouton

130g | Alg: Sulfites, Dairy, Mustard, Gluten

Cișmigiul Grădina Japoneză

Scoici St Jacques la Grătar Hibachi /
Pepene Galben / Roinita /
Crema de Migdale / Lime

120g | Alg: Pește, Crustacee, Lactate

135 lei

Cișmigiul Japanese Garden

Hibachi Grilled Scallops /
Honeydew Melon / Lemon Verbena
/ Almond Cream / Lime

120g | Alg: Fish, Shellfish, Dairy

Main Courses

Pilaf Sarbesc 2.0 (V)

85 lei

Orez / Legume de Sezon / Ierburii
/ Reducție de Legume
160g | Alg: Lactate, Gluten

“Pilaf Sarbesc” 2.0 (V)

Traditional Romanian Rice / Seasonal
Vegetables / Herb Bouquet / Vegetable Jus
160g | Alg: Dairy, Gluten

Paste “Laste” Tradiționale de Casă

125 lei

Hamsie Maturată / Usturoi / Roșii / Pătrunjel
160g | Alg: Gluten, Lactate, Pește, Ouă

Traditional Homemade “Laste” Pasta

Cured Anchovy / Garlic / Tomato / Parsley
160g | Alg: Gluten, Dairy, Fish, Egg

Opțiune Vegetariană disponibilă (V)

Vegetarian Option Available (V)

Duo de Pui Coquelet

140 lei

Pilaf / Dovlecel / Reducție de Pătrunjel
/ Pesto de Ierburii Aromatice
160g | Alg: Lactate, Ouă

Chicken Coquelet Two Way

Pilaf / Zucchini / Parsley Jus / Herb Pesto
160g | Alg: Dairy, Eggs

Confit de Purcel de Lapte

155 lei

Chutney de Caise /
Conopidă / Sos cu Mere / Coacăze
150g | Alg: Lactate, Sulfiți, Muștar

Suckling Pig Confit

Apricot Chutney / Cauliflower /
Apple Jus / Red Currants
150g | Alg: Dairy, Sulfites, Mustard

File de Calcan

190 lei

Ciuperci Gălbiori / Tartă de Cartofi /
Șofran din Bărăgan Beurre Blanc
150g | Alg: Gluten, Lactate, Pește, Sulfiți

Turbot Fillet

Chanterelle Mushrooms / Potato Tart
/ Bărăgan Saffron Beurre Blanc
150g | Alg: Gluten, Dairy, Fish, Sulfites

“Saramură” Dobrogeană de Homar

195 lei

Coadă de Homar la Grătar / Ardei Gras
/ Mămăligă Arsă / Bulion / Roșii
150g | Alg: Crustacee, Lactate, Sulfiți, Țelină

Lobster “Saramură” Dobrogeană

Grilled Lobster Tail / Bell Pepper /
Burned Polenta / Bouillon / Tomato
150g | Alg: Shellfish, Dairy, Sulfites, Celery

Vită Royal

240 lei

Mușchi de Vită Grass-Fed Angus România
/ Caviar Osetra / Ceapă Prăjită /
Muselină de Cartofi / Ardei Gras
175g | Alg: Pește, Lactate, Sulfiți

Beef Royal

Romanian Grass-Fed Angus Beef Tenderloin
/ Osetra Caviar / Roasted Onion /
Potato Mousseline / Bell Pepper
175g | Alg: Fish, Dairy, Sulfites

Desserts

Piersici de Vară & Flori de Soc

60 lei

Mousse de Migdale / Lavandă / Șampanie

120g | Alg: Lactate, Ouă, Gluten

Summer Peach & Elderflower

Almond Mousse / Lavender / Champagne

120g | Alg: Dairy, Egg, Gluten

Praline & Ciocolata

60 lei

Înghețată din Alune de Pădure /
72% Ciocolată Cremeux / Caramel

120g | Alg: Lactate, Ouă, Gluten, Fructe cu coaja lemnoasă

Praline & Chocolate

Hazelnut Ice Cream /
72% Chocolate Cremeux / Caramel

120g | Alg: Dairy, Egg, Gluten, Nuts

Selecție de Brânzeturi Românești Premium

70 lei

Chutney / Miere / Pâine

120g | Alg: Lactate, Gluten

Premium Romanian Cheese Selection

Chutney / Honey / Bread

120g | Alg: Dairy, Gluten

Couvert-ul (pâine și unt) nu este inclus și va fi taxat cu 24 lei/persoană, TVA inclus.

Toate prețurile sunt exprimate în lei și includ TVA.

Dacă suferiți de o alergie, vă rugăm solicitați informații suplimentare înainte de a plasa comanda.

Unele preparate pot conține materie primă decongelată, în anumite perioade ale anului.

Datorită respectului pentru ingrediente și sezonabilitate precum și al inspirației Chef-ului, anumite preparate sau elemente ale acestora pot suferi modificări, ce vor fi comunicate de către personalul de servire.

Pentru lista completă de alergeni și valoarea nutrițională a produselor, vă rugăm scanați codul QR alăturat:



Please note couvert (bread and butter) is not included and a tax of 24 lei/person (VAT included) will be charged.

All prices are in lei and include VAT.

If you have an allergy, please request additional information before ordering.

Some dishes might contain raw ingredients that have been defrosted, in certain periods of the year.

Due to the respect of the ingredients and the seasonality as well as the inspiration of the Chef, some dishes or some of their elements may be modified, which will be communicated by our staff.

For the complete list of allergens and the nutritional value for our products, please scan the QR code