

## FILOSOFIA NOASTRĂ L'Atelier Relais & Châteaux

*Bucătăria L'Atelier este definită de respectul pentru ingredient și pentru identitatea acestui pământ. Lucrăm cu resurse locale, în acord cu sezonalitatea, și acordăm o atenție deosebită clarității gustului, preciziei tehnice și echilibrului.*

*Meniul își are rădăcinile în terroir-ul românesc – Carpați, Dunăre și Câmpii – unite de un spirit carpatin comun. Ancorată în această identitate, bucătăria rămâne deschisă ingredientelor internaționale de excepție, utilizate atunci când aduc o expresie mai pură și mai exactă a gustului.*

*În farfurie, căutăm o legătură coerentă între caracterul local și o abordare contemporană, într-o bucătărie atentă la natură, sezon și rigoare. Experiența este completată de o selecție de vinuri curatoriată de Sommelierul și Assistant F&B Manager Luca Aurelian, alături de cocktailuri create de echipa de bar.*

**Head Chef Flaviu Mureșan & Echipa L'Atelier**

## OUR PHILOSOPHY L'Atelier Relais & Châteaux

*At L'Atelier, the cuisine is defined by respect for the ingredient and for the identity of the land. We work with local resources, guided by seasonality, with a strong focus on clarity of flavor, technical precision, and balance.*

*The menu is rooted in the Romanian terroir – the Carpathians, the Danube, and the Plains – united by a shared Carpathian spirit. Anchored in this identity, the cuisine remains open to exceptional international ingredients when they contribute to a purer, more precise expression of taste.*

*On the plate, we seek a coherent dialogue between local character and a contemporary approach, in a cuisine attentive to nature, seasonality, and rigor. The experience is complemented by a wine selection curated by Sommelier and Assistant F&B Manager Luca Aurelian, alongside cocktails crafted by the bar team.*

**Head Chef Flaviu Mureșan & Echipa L'Atelier**



# Essence

– GUST PUR – ECHILIBRU –  
SIMPLITATE CU INTENȚIE –

– PURE TASTE – BALANCE –  
SIMPLICITY WITH INTENTION –

## GUSTĂRI

Pâine Coaptă în Casă  
Apă de Roșii, Caviar Sevruga  
& Mozzarella de Bivolită  
Păstrăv Somonat cu Mărar & Morcovi  
Tartar de Vită & Vânăță

\*\*\*

Roșii Românești, Gazpacho, Migdale  
& Vinaigrette de Căpșuni

\*\*\*

„Grădina de Vară”  
Doradă Sălbatică cu Ridichi, Miso  
cu Lămâie, Caisă & Flori de Soc

\*\*\*

Calcan, Fasole Albă, Lămâie  
Confit, Leuștean & Caviar

\*\*\*

Miel Suffolk din Carpați,  
Ardei Gras & Roșii Heirloom

\*\*\*

Ganache Vegan de Ciocolată Neagră,  
Piersică & Mentă

## SNACKS

Homemade Bread  
Tomato Water, Sevruga Caviar  
& Buffalo Mozzarella  
Salmon Trout with Dill & Carrots  
Beef Tartare & Eggplant

\*\*\*

Romanian Tomatoes, Gazpacho,  
Almond & Strawberry Vinaigrette

\*\*\*

“Summer Garden”  
Wild Dorade, Radish, Miso Lemon,  
Apricot & Elderflower

\*\*\*

Turbot, White Beans, Lemon  
Confit, Lovage & Caviar

\*\*\*

Carpathian Suffolk Lamb,  
Bell Pepper & Heirloom Tomatoes

\*\*\*

Vegan Dark Chocolate Ganache,  
Peach & Mint

**550 lei / Pers**  
Wine Pairing (optional) 370 lei / Pers

Adaugă o Selecție Rafinată de Brânzeturi  
Artizanale Românești, Fructe de  
Pădure & Miere +40 lei / persoană

Add a selection of Artisanal Romanian  
Cheeses, Forest Fruits & Honey  
+40 lei / person

Disponibil pentru comandă între orele 18:00–21:00.  
Meniul se poate comanda exclusiv pentru întreaga masă

Available for ordering between 18:00 and 21:00.  
The menu may be ordered exclusively for the entire table.

# Reflexion

– STRATURI DE SENS – CONTEMPLARE  
ȘI PROFUNZIME GUSTATIVĂ –

– MEANINGFUL – CONTEMPORARY  
EVOLUTION –

## GUSTĂRI

Pâine Coaptă în Casă

Apă de Roșii, Caviar Sevruga  
& Mozzarella de Bivolită

Păstrăv Somonat cu Mărar & Morcovi  
Tartar de Vită & Vânăță

\*\*\*

Roșii Românești, Gazpacho, Migdale  
& Vinaigrette de Căpșuni

\*\*\*

„Grădina de Vară”

Doradă Sălbatică cu Ridichi, Miso  
cu Lămâie, Caisă & Flori de Soc

\*\*\*

Velouté de Porumb Copt cu  
Ardei BBQ & Homar

\*\*\*

Calcan, Fasole Albă, Lămâie  
Confit, Leuștean & Caviar

\*\*\*

Pui de Curte, Anghinare, Fasole Verde  
& Velouté de Ierburi de Vară

\*\*\*

Miel Suffolk din Carpați,  
Ardei Gras & Roșii Heirloom

\*\*\*

Panna Cotta cu Caise, Ciocolată  
Valrhona & Biscuit cu Migdale

## SNACKS

Homemade Bread

Tomato Water, Sevruga Caviar  
& Buffalo Mozzarella

Salmon Trout with Dill & Carrots  
Beef Tartare & Eggplant

\*\*\*

Romanian Tomatoes, Gazpacho,  
Almond & Strawberry Vinaigrette

\*\*\*

“Summer Garden”

Wild Dorade, Radish, Miso Lemon,  
Apricot & Elderflower

\*\*\*

Roasted Corn Velouté with  
BBQ Peppers & Lobster

\*\*\*

Turbot, White Beans, Lemon  
Confit, Lovage & Caviar

\*\*\*

Free-Range Chicken, Artichoke, Green  
Beans & Summer Herb Velouté

\*\*\*

Carpathian Suffolk Lamb,  
Bell Pepper & Heirloom Tomatoes

\*\*\*

Apricot Panna Cotta, Valrhona  
Chocolate & Almond Biscuit

**750 lei / Pers**

Wine Pairing (optional) 490 lei / Pers

Adaugă o Selecție Rafinată de Brânzeturi  
Artizanale Românești, Fructe de  
Pădure & Miere +40 lei / persoană

Add a selection of Artisanal Romanian  
Cheeses, Forest Fruits & Honey  
+40 lei / person

Disponibil pentru comandă între orele 18:00–21:00.  
Meniul se poate comanda exclusiv pentru întreaga masă

Available for ordering between 18:00 and 21:00.  
The menu may be ordered exclusively for the entire table.



## Welcome

**Brioșă Caldă de Casă & Unt cu  
Ierburi de Primăvară (V)**

25 lei

120g | Alg: Lactate, Gluten

**Warm House Brioche &  
Spring Herb Butter (V)**

120g | Alg: Dairy, Gluten

## Appetizers

**Roșii Românești, Gazpacho, Migdale  
& Vinaigrette de Căpșuni (V)**

95 lei

140g | Alg: Fructe cu coajă lemnoasă

**Romanian Tomatoes, Gazpacho,  
Almond & Strawberry Vinaigrette (V)**

140g | Alg: Nuts

**Tartar de Vită Charolais din  
Vrancea, Vinete, Verdeturi & Trufă  
Neagră de Vară din Transilvania**

120 lei

130g | Alg: Muștar

**Vrancea Charolais Beef  
Tartare, Eggplant, Greens &  
Transylvanian Summer Truffle**

130g | Alg: Mustard

**„Grădina de Vară”  
Doradă Sălbatică cu Ridichi, Miso  
cu Lămâie, Caisă & Flori de Soc**

130 lei

120g | Alg: Pește

**“Summer Garden”  
Wild Dorade, Radish, Miso  
Lemon, Apricot & Elderflower**

120g | Alg: Fish

**Velouté de Porumb Copt cu  
Ardei BBQ & Homar**

140 lei

\*Opțiune vegetariană disponibilă

160g | Alg: Lactate, Crustacee

**Roasted Corn Velouté with  
BBQ Peppers & Lobster**

\*Vegetarian option available

160g | Alg: Dairy, Shellfish

**Creveți Sălbatici Mediteraneeni,  
Cartofi Noi, Bisque & Mărar**

150 lei

140g | Alg: Crustacee, Lactate, Sulfiți

**Mediterranean Wild Shrimp,  
New Potatoes, Bisque & Dill**

140g | Alg: Shellfish, Dairy, Sulphites

**Caviar Românesc Sevruga 30gr,  
Langoși Calde & Smântână**

350 lei

100g | Alg: Lactate, Gluten, Ouă, Pește

**Romanian Sevruga Caviar 30gr,  
Warm Doughnuts & Sour Cream**

100g | Alg: Dairy, Gluten, Egg, Fish

## Main Courses

**Trio de Morcovi de Vară, Curry  
& Muguri de Pin (V)**

95 lei

160g | Alg: Fructe cu Coajă Lemnoasă

**Summer Carrot Trio, Curry  
& Pine Nuts (V)**

160g | Alg: Nuts

**Ravioli de Casă cu Dovleac, Midii  
din Marea Neagră & Busuioc**

120 lei

\*Opțiune vegetariană disponibilă

160g | Alg: Gluten, Lactate, Ouă, Moluște

**Handmade Squash Ravioli,  
Black Sea Mussels & Basil**

\*Vegetarian option available

160g | Alg: Gluten, Dairy, Egg, Molluscs

**Pui de Curte, Anghinare, Fasole  
Verde & Velouté de Ierburi de Vară**

140 lei

150g | Alg: Lactate, Gluten

**Free-Range Chicken, Artichoke, Green  
Beans & Summer Herb Velouté**

150g | Alg: Dairy, Gluten

**Miel Suffolk din Carpați,  
Ardei Gras & Roșii Heirloom**

195 lei

160g | Alg: Lactate, Sulfiți

**Carpathian Suffolk Lamb,  
Bell Pepper & Heirloom Tomatoes**

160g | Alg: Dairy, Sulfites

**Calcan, Fasole Albă, Lămâie  
Confit, Leuștean & Caviar**

230 lei

150g | Alg: Lactate, Pește, Sulfiți

**Turbot, White Beans, Lemon  
Confit, Lovage & Caviar**

150g | Alg: Dairy, Fish, Sulfites



## Focul Carpatin / Carpathian Fire

### L'ATELIER HIBACHI GRILL

O secțiune dedicată focului ca element esențial al gastronomiei. Simplitatea vetrei carpatine reinterpretată prin precizia hibachi-ului, unde căldura directă și ingredientele atent alese definesc fiecare preparat.

Fire as a fundamental culinary element, reimagined through the precision of the hibachi grill. Direct heat, clean flavors, and carefully sourced ingredients define each preparation.

**File de Păstrăv Somonat 200 g** 120 lei

**Salmon Trout Fillet 200g**

**Tomahawk de Porc Mangalița  
din Carpați 250 g** 165 lei

**Carpathian Mangalitsa  
Pork Tomahawk 250 g**

**Doradă Sălbatică 200 g** 200 lei

**Wild Dorade 200 g**

**Antricot Ribeye Prime din SUA 300 g** 330 lei

**Prime U.S. Ribeye 300 g**

**Chateaubriand de Vită  
Charolais Românească, pentru  
Două Persoane 500 g** 490 lei

**Romanian Charolais Beef  
Chateaubriand, for Two 500 g**

**Sosuri** 15 lei

**Sauces**

Jus de Piper Verde  
Emulsie de Unt cu Lămâie  
Sos de Ierburi de Vară  
50g | Alg: Sulfiți, Lactate

Green Peppercorn Jus  
Lemon Butter Emulsion  
Summer Herb Sauce  
50g | Alg: Sulfites, Dairy

**Garnituri la Grill** 35 lei

**Grill Sides**

Legume de Vară la Grătar  
Cartofi Prăjiți Tăiați în Casă  
Fasole Verde Sotată  
Salată Verde de Sezon  
Cartofi Noi Coptși cu Rozmarin  
Salată de Roșii cu Telemea  
120g | Alg: Lactate, Ouă, Muștar

Grilled Summer Vegetables  
House-Cut Fries  
Sautéed Green Beans  
Seasonal Green Salad  
Roasted New Potatoes with Rosemary  
Tomato Salad with Telemea Cheese  
120g | Alg: Dairy, Egg, Mustard

## Desserts

**Ganache Vegan de Ciocolată  
Neagră, Piersică & Mentă**

60 lei

120g | Alg: Fructe cu Coajă Lemnoasă

**Vegan Dark Chocolate  
Ganache, Peach & Mint**

120g | Alg: Nuts

**Panna Cotta cu Caise, Ciocolată  
Valrhona & Biscuit cu Migdale**

60 lei

120g | Alg: Lactate, Ouă, Gluten

**Apricot Panna Cotta, Valrhona  
Chocolate & Almond Biscuit**

120g | Alg: Dairy, Eggs, Gluten

**“Hugo Spritz”, Flori de Soc,  
Lime & Sorbet de Prosecco**

60 lei

120g | Alg: Ouă

**“Hugo Spritz”, Elderflower,  
Lime & Prosecco Sorbet**

120g | Alg: Eggs

**Selecție de Brânzeturi Artizanale  
Românești, Fructe de Pădure & Miere**

70 lei

120g | Alg: Lactate, Gluten

**Selection of Artisanal Romanian  
Cheeses, Forest Fruits & Honey**

120g | Alg: Dairy, Gluten

Couvert-ul (pâine și unt) nu este inclus și va fi taxat cu 25 lei/persoană, TVA inclus.

La cerere, vă oferim posibilitatea de a lua la pachet preparatele neconsumate, în ambalaje take-away.

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 sezonali-tate precum și al inspirației Chef-ului, anumite preparate sau elemente ale acestora pot suferi modificări, ce vor fi comunicate de către personalul de servire.

Please note couvert (bread and butter) is not included and a tax of 25 lei/person (VAT included) will be charged.

Upon request, we are pleased to offer you the option to take away any uneaten dishes in take-away packaging.

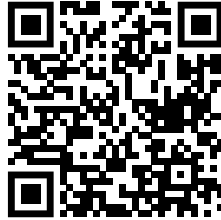
All prices are in lei and include VAT.

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.

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



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