

SOL



WHERE THE SUN MEETS THE LAKE

COLD APPETIZERS	OYSTERS SELECTION <i>1 pcs.</i> selecție de stridii	51
	JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO jambon iberic de Bellota	146
	TUNA TARTARE ton, emulsie de ulei de măsline cu citrice, chives, susan și fulgi de sare Maldon. <i>100g</i>	129
	TUNA CARPACCIO “HARRY’S BAR” ton, sos classic după o rețetă din 1948 de la Harry's Bar din Veneția. <i>120g</i>	146
	SEA BASS TARTARE biban de mare, emulsie de ulei de măsline cu citrice, chives, susan și fulgi de sare Maldon. <i>100g</i>	108
	SEA BASS CEVICHE <i>150g</i> / SEABASS CRUDO WITH TRUFFLE <i>80g</i> corvină ușor marinată cu un dressing proaspăt pe bază de citrice și ardei iute peruan	137
	RED SHRIMPS CARPACCIO WITH TRUFFLES creveți roșii de Sicilia, ulei de măsline, fulgi de sare Maldon și trufe proaspete. <i>90g</i>	202
	SALMON TIRADITO / SALMON TARTARE somon scandinav, avocado, emulsie de ulei de măsline cu citrice, chives, susan și fulgi de sare Maldon. <i>100g</i>	108
	LOBSTER “CATALANA” homar gătit la abur, roșii proaspete, avocado, ceapă roșie, emulsie de ulei de măsline cu citrice și fulgi de sare Maldon. <i>250g</i>	218
	BEEF TARTARE mușchi de vită cu ou, șalotă, capere, castraveți murați, pătrunjel, cognac și sos Tabasco. <i>120g</i>	146
	BEEF CARPACCIO mușchi de vită, ciuperci brune, rucola, parmezan, trufe proaspete, ulei de măsline și fulgi de sare Maldon. <i>130g</i>	129
	VITELLO TONNATO mușchi de vită gătit în supă de vițel și sos classic cu ton. <i>150g</i> (după o rețetă piemonteză din secolul XIX)	117
WARM APPETIZERS	FOIE GRAS foie gras, compot din vișine dulce acrișor și ulei de măsline. <i>120g</i>	125
	BURRATA burrata, roșii cherry, busuioc, ulei de măsline și fulgi de sare Maldon. <i>150g</i>	105
	YUCATAN GUACAMOLE avocado, salsa cu tomatillo, ceapă, jalapeno, coriandru și chipsuri de tortilla din porumb albastru. <i>180g</i>	95
	COQUILLES SAINT-JACQUES / GRATINÉE <i>4 pcs.</i> scoici Saint-Jacques natur coapte. <i>170g</i>	138
	GRILL OCTOPUS caracatiță la grătar cu cartofi și roșii cherry confiate. <i>220g</i>	171
	OUR SELECTION OF RED PRAWNS GRILLED / IN BUTTER SAUCE creveți la grătar serviți cu emulsie de ulei de măsline cu citrice / creveți gătiți în sos de unt cu usturoi, ardei iute, pătrunjel și vin alb. <i>180g</i>	144
	GRILLED CALAMARI / CALAMARI FRITTI calamari la grătar serviți cu emulsie de ulei de măsline cu citrice / calamari prăjiți serviți cu sos Aioli cu șofran și cerneală de sepie. <i>150g</i>	129
	VONGOLE SAUTÉ vongole, ulei de măsline, usturoi, peperoncino calabrese și pătrunjel proaspăt. <i>200g</i>	119
	CUTTLEFISH sepie soté cu sos pesto și sparanghel. <i>150g</i>	119
	PARMIGIANA DI MELANZANE vinete siciliene, sos de roșii San Marzano, parmigiano reggiano, provola, busuioc proaspăt și ulei de măsline (după o rețetă clasică din regiunea Campania). <i>180g</i>	104
SOUPS	FISH BORSCH supă din pește de captură, sfeclă, rădăcinoase, borș și leuștean proaspăt. <i>300ml</i>	93
	TOM-YUM SOUP creveți și ciuperci Shitache gătite într-o supă bine aromatizată cu ardei iute, galangal, lemongrass și frunze de Kaffir Lime. <i>300ml</i>	93
	BEEF SOUP supă de vită și rădăcinoase, aromată cu piper negru și pătrunjel proaspăt. <i>300ml</i>	93
	SOUP OF THE DAY ASK OUR WAITER	93
SALADS	GRILLED BEEF SALAD mușchi de vită, salată baby gem, rucola, roșii cherry și parmezan. <i>250g</i>	125
	PERUVIAN OCTOPUS SALAD caracatiță, cartofi, avocado, ceapă roșie și sos de măsline în stil peruan cu aji amarillo și lime. <i>220g</i>	144
	DUCK SALAD pulpă de rață confiată, fasole verde la abur, semințe de pin și dressing cu muștar și citrice. <i>220g</i>	125

PASTA	TAGLIOLINI WITH TRUFFLE tagliolini, parmezan și ulei de trufe. 300g		177
	PACCHERI WITH LOBSTER 300g homar, roșii cherry, busuioc proaspăt, vin alb și ulei de măsline (după o rețetă clasică din Amalfi)		233
	LINGUINE WITH SHRIMPS & ZUCCHINI linguine, creveți, zuchinni, roșii cherry și ulei de măsline. 350g		135
	RIGATONI ALLA VODKA "CARBONE" rigatoni, sos clasic alla Vodka în stil "Carbone NY", busuioc, parmezan și ulei de măsline. 250g		109
	TAGLIOLINI WITH SEAFOOD tagliolini cu creveți, caracatiță, calamari și scoici. 300g		141
	PACCHERI AL RAGÙ DI MANZO paccheri, ragu din mușchi de vită, parmezan și ulei de măsline. 300g		125
	TAGLIATELLE WITH SALMON 300g somon, cognac, sos de roșii San Marzano, unt și smântână naturală (după o rețetă clasică a anilor '80)		141
RISOTTO	SEA FOOD RISOTTO orez carnaroli, creveți, calamari, caracatiță, scoici. 300g		139
	LOBSTER RISOTTO 300g orez carnaroli, fond de homar făcut în casă, carne din coadă de homar, "mantecatura alla francese"		239
	RISOTTO WITH BEEF. PORCINI & TRUFFLES orez carnaroli, mușchi de vită, hribi, parmezan și trufe proaspete. 300g		161
	RISOTTO WITH NERO DI SEPIA orez carnaroli, sepie, cerneală de sepie și stracciatella de burrata. 280g		149
	RISOTTO WITH LANGUSTINE orez carnaroli, bisque de langoustine, langustine și cognac. 280g		149
	RISOTTO WITH SEASONAL VEGETABLES ASK OUR WAITER risotto cu legume de sezon		129
FROM THE SEA	TUNA STEAK / TUNA SCHNITZEL file de ton la grătar servit cu emulsie de ulei de măsline cu citrice / file de ton în crustă crocantă servit cu sos tartar. 150g		154
	SALMON MISO file de somon marinat în sos Miso. 180g		144
	SEA BASS FILE WITH SAFFRON biban de mare file servit cu sos de șofran. 220g		149
	SEAFOOD STEW tocană de fructe de mare în stil Cioppino (după o rețetă clasică din San Francisco). 300g		146
	CATCH OF THE DAY SPECIAL'S / ASK OUR WAITER	SEABASS / CALCAN / SOLE	58 / 100G
FROM THE FARM JOSPER GRILL	LAMB CHOPS cotlete de berbecuț Noua Zeelandă. 250g		175
	BEEF RIB-EYE antricot de vită Argentina. 300g		230
	BEEF RIB-EYE CREEKSTONE PRIME		85 / 100G
	BEEF TENDERLOIN / SCHNITZEL / SALTIMBOCA mușchi de vită Argentina / șnițel parizian sau vienez / Saltimboca alla Romana. 200g		212
	GRILLED COQUELLET cocoșel de munte servit cu sos de cimbru și lămâie. 500g		141
	SECRETO IBÉRICO delicatesă din porc Iberic "Pata Negra". 250g		172
	AUSTRALIAN TOMAHAWK		85 / 100G
	POTATO CHIPS WITH OLIVES & CHERRY TOMATOES chipsuri de cartofi cu măsline și roșii cherry. 200g		59
	FRENCH FRIES / SKINNY FRIES cartofi prăjiți / cartofi "skinny" prăjiți. 150g		59
	FRIED RICE orez prăjit. 120g		59
SIDE DISH	BROCCOLINI GRILLED / SAUTÉ broccolini la grătar / sotat. 120g		63
	ASPARAGUS GRILLED / SAUTÉ sparanghel la grătar / sotat. 120g		59
	JOSPER GRILLED VEGETABLES legume la grătar. 200g		63
	ARTICHOKES "ALLA ROMANA" anghinare gătită în ulei de măsline aromatizat (după o rețetă tipică din Roma). 200g		63
	ROASTED PEPPER SALAD ardei copți la cărbune, capere, oregano proaspăt și ulei de măsline. 120g		59
	BABY GEM SALAD salata baby gem, emulsie de ulei de măsline cu citrice și fulgi de sare Maldon. 120g		63
	RUCOLA AND PARMESAN SALAD rucola și parmezan. 120g		63
	SERBIAN SALAD WITH CHILLI roșii cherry, ceapă roșie, castravete, ardei iute. 120g		63
	CHIMICHURRI. 150g / PEPE VERDE. 150ml / CAFÉ DE PARIS. 150ml		39
	ASK OUR WAITERS DESSERT BAR		79
COPERTO		26	



*Dacă suferiți de o alergie sau intoleranță alimentară,
vă rugăm să informați un membru al echipei restaurantului
la plasarea comenzii.*

PREȚURILE SUNT EXPRIMATE ÎN LEI



LEGENDĂ ALERGENI • VALORI NUTRIȚIONALE

ȘOSEAUA NORDULUI 7–9. BUCHAREST
T. +40 730 62 62 62
BOOKING@SOLRESTAURANT.RO

SOLRESTAURANT.RO

FOLLOW @SOLRESTAURANT.RO