

Aperitive ~ Appetizers

Carpaccio de struț

75 lei

cu sos de zmeură și fulgi de parmesan

Ostrich Carpaccio

with raspberry sauce and flakes of parmesan

(180 gr)

Alergeni/Allergens: 6,10

Foie Gras

69 lei

cu chutney de mango, piure de căpșuni și smochine proaspete

Foie Gras with mango chutney, strawberry puree and fresh figs

(100 gr)

Alergeni/Allergens: 1,5,10

Calamari la grătar

59 lei

cu mămăligă aromată și sos de roșii Cherry

Grilled Calamari

with aromatic polenta and Cherry tomato sauce

(200 gr)

Alergeni/Allergens: 2,4

Tartar de creveti marinat cu ghimbir cartofi mov si piure de zmeura.

39 lei

Shrimp tartare marinated with purple ginger potatoes and raspberry puree.

(150 gr)

Alergeni/Allergens:2,8,10,13,14

Burrata all prosciutto

48 lei

cu roșii cherry și pesto de busuioc

Burrata with prosciutto

Cherry tomatoes and pesto

(180 gr)

Alergeni/Allergens: 6,10

Tartar de sfecla roșie cu spuma de avocado si branza de capra

40 lei

cu spumă de brânză de capră

Beetroot tartar

with goat cheese foam

(180 gr)

Alergeni/Allergens: 2,4

Salate ~ Salads

Salată de caracatiță "Snagov Club"

59 lei

Caracatiță proaspătă, roșii cherry, pătrunjel

Octopus salad "Snagov Club"

Fresh octopus, cherry tomatoes, parsley, pomegranate

(300 gr)

Alergeni/Allergens: 1,4

Salată cu piept de rață afumat

55 lei

Mix de salată, ridichii, roșii cherry, rodii, piept de rață.

Smoked Duck Breast salad

Mixed salad, radishes, cherry tomatoes, pomegranate

(250 gr)

Alergeni/Allergens: 10

Salată de Curcan cu Avocado

43 lei

Valeriană, avocado, curcan, roșii cherry, mozzarella, sos de rodii

Turkey Salad whit avocado

Valeriana, avocado, turkey, cherry tomatoes, mozzarella, pomegranate sauce

(350 gr)

Alergeni/Allergens: 10

Salata Edamame cu Hallumi grilat

51 lei

quinoua, mix salate, morcov, rosii Cherry, susan, grapefruits)

Edamame Salad (grilled hallumi, quinoa, salad mix, carrot, cherry tomatoes,

sesame, grapefruits

(350 gr)

Alergeni/Allergens: 8, 10 13

Paste (proaspete) ~ Pasta (fresh)

Tagliatelle cu Ragu de strut

64 lei

Ceapă, morcovi, apio, file de struț

Tagliatelle with ostrich ragu

Onions, carrots, apio, ostrich tabs

(350 gr)

Alergeni/Allergens: 1,9,10,11

Penne cu Fructe de Mare

55 lei

Crevețe, calamari, midii, roșii cherry, usturoi

Penne with Seafood

Shrimps, calamari, mussels, cherry tomatoes, garlic

(400 gr)

Alergeni/Allergens: 1,2

Risotto cu sparanghel și midi

52 lei

Orez, sparanghel proaspăt, carne midii

Risotto with asparagus and mussels

Rice, fresh asparagus, meat mussels

300 gr

Alergeni/Allergens: 1,2,4

Risotto cu hribi și branza pecorino

42 lei

Risotto with mushrooms and pecorino cheese

(300 gr)

Alergeni/Allergens: 10,14

Penne Carbonara

45 lei

Penne Carbonara

(300 gr)

Alergeni/Allergens: 9,10

Penne Primavera cu Hribi

40 lei

Penne, zucchini, roșii Cherry, busuioc verde, hribi, sos de roșii, parmezan, ardei colorat și pastă de trufe (crema)

Penne Primavera with Porcini Mushrooms

Penne, zucchini, cherry tomatoes, green basil, porcini mushrooms, tomato sauce, parmesan, mixed peppers and trufe

(350 gr)

Alergeni/Allergens: 1,10

Supe și Ciorbe ~ Soups

- Supă de fructe de mare** **49 lei**
Creveți, caracatiță, Saint Jacques, calamari, roșii cherry
Seafood soup
Shrimps, Octopus, Saint Jacques, squid, cherry tomatoes
(300 gr)
Alergeni/Allergens: 2,4,11
- Supa crema de hribi cu trufe** **35 lei**
Cream of mushroom soup with truffles
(300 gr)
Alergeni/Allergens: 10,11
- Supă de cocoș cu tăiței de casă** **25 lei**
Rooster soup with home made noodles
(300 gr)
Alergeni/Allergens: 1,9,11
- Ciorbă de Vițel** **25 lei**
Vegetable Beef Soup
(300 gr)
Alergeni/Allergens: 11

Pește și Fructe de Mare ~ Fish and Seafood

Midii in sos de vin alb 89 lei

scoici in cochilie, vin alb, usturoi, patrunjel, rosii cherry, busuioc, peperoncini

Mussels in white wine sauce

shellfish, white wine, garlic, parsley, cherry tomatoes, basil, chillies

(400 gr.)

Alergeni/Allergens: 1,10, 14

Creveti inabusiti in unt cu broccoli si sparanghel 87 lei

Shrimp stewed in butter with broccoli and asparagus

(300 gr)Alergeni/Allergens: 2

File de Lup de Mare 88 lei

Cu crevți, piure de morcovi și sos de homar

Sea Bass

With shrimps and mashed carrots and lobster sauce

(250 gr)

Alergeni/Allergens: 4,10

File de Dorada Rosie 95 lei

cu spanac baby si vongole sote in sos de vin alb

Red Sea bream fillets

with baby spinach and sauteed clams in white wine sauce

(150/70/50 gr)

Alergeni/Allergens:2,4,10,14

File de Somon cu edamame si piure de sfecla 85 lei

Salmon Fillets with edamame and beet puree

(150/150gr)

Alergeni/Allergens: 4,5

File de Păstrav afumat(bio) 77 lei

cu piure de cartofi cu menta și spuma de avocado

Smoked Trout fillet

with puree potatoes, with mint and cheese foam

(250 gr)

Alergeni/Allergens: 4,6,10

Preparate Traditionale Românești ~ Traditional Romanian Dishes

Mușchiuleț de mistreț în crustă de ierburi **75 lei**

Servit cu piure de țelină și sos de ardei copti picanți

Pork steak in herb crust

Served with celery puree and spicy pepper sauce

(150/150gr)

Alergeni/Allergens: 10,11,12

Pastramă de Berbecuț **65 lei**

Cu piure de mălai și păstârnac copt în fan

Lamb Pastrami

with cornmeal puree and roasted parsnips

(150/200/50gr)

Alergeni/Allergens: 11

Saramură de Crap cu mozaic de legume **60 lei**

Carp Brine with Polenta

(300/200 gr.)

Alergeni/Allergens: 4

Sărmăluțe în Foi de Varză **50 lei**

Acompanied de mămăliguță și ardei iute

Stuffed Meat Rolled in Cabbage Leaves (Romanian

Traditional Sarmalute)

Togheter with Polenta and chilli peppers

(200/200/40 gr.)

Alergeni/Allergens: 1, 10

Fel principal ~ Main Dishes

- Tomahawk de vită maturat – 0,8 kg – 1 kg** **415 lei**
cu cartofi cu rozmarin și legume coapte
Mature beef Tomahawk
with potatoes with rosemary and baked vegetables
(0,800 kg-1,000 kg/150/150 gr) Alergeni/Allergens: 10
- Antricot de vită Uruguay-Black Angus** **149 lei**
Servit cu piure de cartofi aromați cu trufe și sos de vin Porto
Beef Ribeye Uruguay-Black Angus
served with truffle-flavored potatoes and Porto wine sauce
(300/100/50.gr) Alergeni/Allergens: 8
- Muschi de vită cu foie gras** **99 lei**
Servit cu piure de păstârnac și sos demiglance
Beef steak with foie gras
Served with parsnip purée with demiglass sauce
300 gr: Alergeni/Allergens: 7,8
- Cotlet de mangalita** Servit cu piure Bavarez **85 lei**
Mangalita chop
Served with Bavarian puree
(250/150 gr.) Alergeni/Allergens:1, 10
- Cotlete de Berbecuț Nouă Zeelandă** **89 lei**
servite cu piure de țelină și legume stir fry
Lamb Chop New Zealand
served with celery purée and stir fry vegetables
(250/150 gr)Alergeni/Allergens10, 11
- Piept de Rață** **71 lei**
Servit cu pară coaptă și cartofi dulci
Duck breast
Served with baked pear and sweet potatoes
(150/100 /50 gr.) Alergeni/Allergens: 1
- Pulpă de rață** **65 lei**
Servită cu piure de pastarnac și sos de rodii cu zmeură
Duck Leg
Served with turnips puree and pomegranate sauce with raspberry
(150/100/100 gr)Alergeni/Allergens 8,10
- Piept de Curcan** **59 lei**
cu piure de cartofi și sos de ardei
Turkey breast
with potato purée and pepper sauce
(150/150 gr)Alergeni/Allergens 10
- Burger Black Angus Snagov Club** **75 lei**
cu cartofi Wedges cu parmesan
Black Angus Burger Snagov Club
with Wedges potatoes with parmesan
(350/120 gr) Alergeni/Allergens: 1,9,10

Garnituri ~ Side dishes

Legume la gratar Grilled vegetables (150 gr) Alergeni/Allergens: 11	18 lei
Piure de Măzare Peas Puree (150 gr) Alergeni/Allergens: 10	19 lei
Cartofi Prajiti French Fries (150 gr) Alergeni/Allergens: 1	17 lei
Piure de țelină Celery Puree (150 gr) Alergeni/Allergens: 10, 11	15 lei
Cartofi Wedges cu parmesan Potatoes Wedges with parmesan (150 gr) Alergeni/Allergens: 1	25 lei

Salate ~ Salads

Salată cu spanac baby ,miere și nucă **24 lei**

Salad with baby spinach and nuts with honey

(130 gr) – Alergeni/Allergens: 7,12

Salată Mixtă **24 lei**

Roșii, rucola, castraveți, ardei, măslinae negre

Mixed Salad

Tomatoes, cucumber, bell pepper, black olives

(250 gr)- Alergeni/ Allergens:

Salată Rucola **19 lei**

Rucola,roșii Cherryși parmezan

Rocket Salad

Rocket, cherry tomatoes and parmezan

(60 gr) – Alergeni/Allergens: 10

Salată de Roșii Cherry cu Brânză **19 lei**

Tomato and Cheese (Telemea) Salad

(200 gr) – Alergeni/Allergens: 10.

Desert ~ Deserts

- Moelleux au Chocolate** **35 lei**
cu Mousse de Ciocolată Albă
with white chocolate mousse
(100/40 gr), Alergeni/Allergens: 1;9;10.
- Tartă mere Snagov Club** **49 lei**
cu înghețată de nuci Haagen Dazs
Apple tart Snagov Club
with walnut ice cream Haagen Dazs
(150 gr), Alergeni/Allergens: 6,10
- Sfera de ciocolata cu mousse de zmeura si pamant de ciocolata Belgiana** **55 lei**
Chocolate sphere with raspberry mousse and Belgian chocolate earth
(140 gr), Alergeni/Allergens: 1,7,9,10
- Parfait cu fructe de padure** **35 lei**
mousse de lime si krantz cu alune de padure
Parfait with berries
Lime and krantz mousse with hazelnuts
(140 gr), Alergeni/Allergens: 1,7,10
- Cheese Cake** **42 lei**
cu sos de fructe de padure
Cheese Cake
With berry sauce
(150 gr), Alergeni/Allergens 9,10
- Înghețată Prajită** **35 lei**
Servită cu coulins de fructe de pădure și piure de mango
Fried Ice Cream
Served with forest fruit coulis and mango puree
(150/50 gr), Alergeni/Allergens: 1;10
- Spumă de mango** **29 lei**
cu fagure de miere și ciocolată albă
Mango mousse
with honeycomb and white chocolate
(150 gr), Alergeni/Allergens: 10
- Platou de Brânzeturi și Fructe** **83 lei**
Brie, camembert, emental, blue cheese, struguri, mere, fructe confiate, nuci
Cheese and Fruit Platter
Brie, Camembert, Emmental, Blue Cheese, grapes, apples, fruit confit, nuts.
(200/200 gr), Alergeni/Allergens: 7;10.

Lista Alergenilor Alimentari din Rețete

conform Regulamentului UE 1169/2011

1. Gluten
2. Crustacee
3. Moluste
4. Peste
5. Alune
6. Lupin (plantă erbacee din fam. leguminoase)
7. Alune de copac
8. Soia
9. Oua
10. Lapte
11. Telina
12. Mustar
13. Susan
14. Dioxid de sulf

List of Food Allergens from the Recipes

according to Regulation EU 1169/2011

1. Gluten
2. Crustaceans
3. Clams
4. Fish
5. Peanuts
6. Lupine (herbaceous plant in the legume family)
7. Nuts
8. Soy beans
9. Eggs
10. Milk
11. Celery
12. Mustard
13. Sesame seeds
14. Sulfur Dioxide