

... and oats.
(2 -1)
The product

Artis Autograf

Artis Autograph

Tartar de vită -

Beef tartare • 170 g / 30 g

Muşchi de vită, şalotă, arpagic murat, gălbenuş de ou macerat, crutoane, capere crocante • Beef fillet, shallots, marinated chives, cured egg yolk, croutons, crispy capers

(A= 1, 3) (Kcal - 225, P - 16 g, Gr - 17 g, GS - 1 g, Gl - 2 g, Z - 0 g, S - 2 g) ❄️

99 Lei

Biban de mare, sos tartare și beurre blanc -

Sea Bass, tartar sauce & beurre blanc • 350 g

Biban de mare file, sauté de salată verde, cartofi noi, sos tartar și beuree blanc • Sea bass fillet, sauted green salad, new potatoes, tartar sauce and beurre blanc

(A= 4, 7) (Kcal - 139, P - 28 g, Gr - 3 g, GS - 0 g, Gl - 0 g, Z - 0 g, S - 2 g) ❄️

125 Lei

Piept de rață glazurat și piure de stafide cu ceai negru -

Glazed duck breast, raisin purée with black tea • 370 g

Piept de rață, miere de albine, piure de stafide cu ceai negru, quinoa, sfeclă roșie, pere murate și sos de mure • Duck breast, honey, raisin and black tea purée, quinoa, beetroot, poached pear, blackberry sauce

(A= 7) (Kcal - 284, P - 24 g, Gr - 11 g, GS - 1 g, Gl - 11 g, Z - 5 g, S - 2 g) ❄️

146 Lei

Green Lava Cake cu fistic -

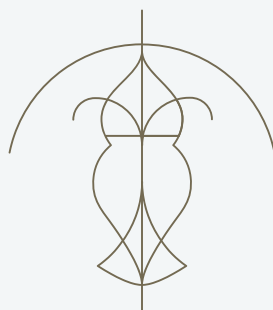
Pistachio Green Lava Cake • 150 g

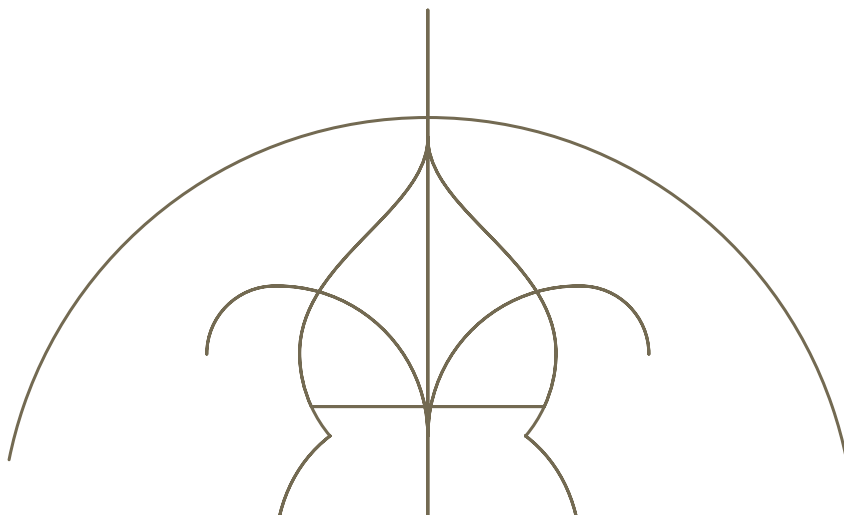
Lava cake cu fistic, sirop de fructe de pădure, mure, înghețată de vanilie

• Pistachio lava cake, mixed berry syrup, fresh blackberries, vanilla ice cream

(A= 1, 7, 8) (Kcal - 235, P - 3 g, Gr - 10 g, GS - 2 g, Gl - 35 g, Z - 19 g, S - g)

66 Lei





Aperitive

Appetizer

Tartar de vită -

Beef tartare • 170 g / 30 g

Mușchi de vită, șalotă, arpagic murat, gălbenuș de ou macerat, crutoane, capere crocante • Beef fillet, shallots, marinated chives, cured egg yolk, croutons, crispy capers

(A= 1, 3) (Kcal - 225, P - 16 g, Gr - 17 g, GS - 1 g, GI - 2 g, Z - 0 g, S - 2 g) ❄️

99 Lei

Caracatiță la grătar -

Grilled octopus • 250 g

Caracatiță la grătar, piure de fasole albă, ulei de oregano și lămâie, măsline uscate, crumble de bacon și paprika • Grilled octopus, white bean purée, lemon and oregano oil, dried olives, bacon and paprika crumble

(A= 7, 14) (Kcal - 204, P - 29 g, Gr - 2 g, GS - 0 g, GI - 15 g, Z - 0 g, S - 2 g) ❄️

116 Lei

Burrata, căpșuni și gazpacho de roșii -

Burrata, fresh strawberries and tomatoes gazpacho • 200 g

Burrata, roșii cherry, căpșuni, oțet balsamic, fistic, busuioc verde, gazpacho de roșii și ulei de busuioc • Burrata, cherry tomatoes, fresh strawberries, balsamic vinegar, pistachio, basil, tomato gazpacho, basil oil

(A= 7, 10) (Kcal - 94, P - 5 gr, Gr - 6 g, GS - 0 gr, GI - 5 g, Z - 0 g, S - 2 g)

70 Lei

Hummus cu ciuperci marinate -

Hummus and marinated mushrooms • 250 g

Hummus, ciuperci marinate, lămâie, verdețuri și lipie • Hummus, marinated mushrooms, lemon, summer greens, flat bread

(A= 1, 11) (Kcal - 159, P - 8 g, Gr - 5 g, GS - 0 g, GI - 20 g, Z - 1 gr, S - 2 g)

33 Lei

Gustare țărănească - pentru două persoane

Traditional platter • for two • 700 g

Pastă de jumări, slănină și cârnați afumați, pastramă de porc, telemea de vacă, burduf, ceapă roșie, castraveți și gogoșari murați • Pork crackling paste, bacon, smoked thin sausages, pork jerky, "Telemea" cow's cheese, "Burduf" kneaded cheese, fresh red onions, pickled cucumbers, marinated peppers

(A= 7) (Kcal - 376, P - 31 g, Gr - 20 g, GS - 5 g, GI - 18 g, Z - 1 g, S - 2 g)

85 Lei



Supe *Soups*

Supă de sparanghel și brânză de capră -

Green asparagus and goat's cheese soup • 350 g

Supă cremă de sparanghel verde, brânză de capră, ou poșat
• Green asparagus cream soup, goat's cheese, soft poached egg
(A= 3, 7) (Kcal - 148, P - 5 g, Gr - 4 g, GS - 1 g, GI - 23 g, Z - 0 g, S - 2 g)

68 Lei

Supă gulaș de vită -

Beef goulash soup • 350 ml

Ceapă, morcov, cartofi, ardei gras, carne de vită, semințe de chimen, roșii decojite, ardei iute, smântână • Onions, carrots, potatoes, bell peppers, beef meat, cumin seeds, peeled tomatoes. On the side: chilli, sour cream.
(A= 7) (Kcal - 109, P - 10 g, Gr - 5 g, GS - 2 g, GI - 6 g, Z - 2 g, S - 2 g)

34 Lei

Salate Gourmet *Gourmet Salads*

Salată Artis cu quinoa, sfeclă roșie și portocale -

Artis special quinoa salad, beetroot and fresh orange • 320 g

Mix de salată verde, sfeclă roșie, portocale, quinoa, ceapă roșie, brânză feta, nuci candy și dressing balsamic vinegrette • Mixed salad leaves, red beetroot, orange, quinoa, red onion, feta cheese, candied walnuts, balsamic vinaigrette
(A= 7, 8) (Kcal - 73, P - 3 g, Gr - 4 g, GS - 0 g, GI - 6 g, Z - 0 g, S - 2 g)

67 Lei

Salată Caesar cu pui -


Chicken Caesar salad • 340 g

Salată romană, crutoane, Caesar dressing, bacon, piept de pui, roșii uscate, avocado, scalie de Grana Padano • Roman salad, croutons, Caesar dressing, bacon, chicken breast, sun-dried tomato, avocado, Grana Padano shavings
(A= 1, 7) (Kcal - 150, P - 9 g, Gr - 10 g, GS - 1 g, GI - 6 g, Z - 1 g, S - 2 g)

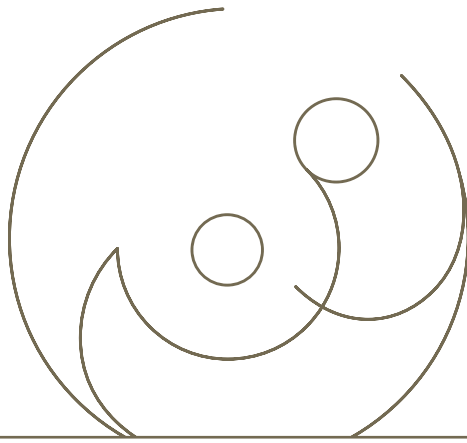
78 Lei

Salată Caesar cu creveți -

Shrimps Caesar salad • 340 g

Salată romană, crutoane, Caesar dressing, bacon, creveți, roșii uscate, avocado și scalie de Grana Padano • Roman salad, croutons, Caesar dressing, bacon, shrimps, sun-dried tomato, avocado, Grana Padano shavings
(A= 1, 2, 7) (Kcal - 158, P - 14 g, Gr - 10 g, GS - 0 g, GI - 3 g, Z - 0 g, S - 2 g) 

94 Lei



Pasta & Risotto

Pasta & Risotto

Spaghete alla Chitarra Carbonara -

Spaghetti alla Chitarra Carbonara • 300 g

Paste proaspete artizanale, guanciale, gălbenuș de ou, piper negru, pecorino romano, Grana Padano • Freshly made artisanal pasta, guanciale, egg yolk, black pepper, pecorino, Grana Padano

(A= 1, 3, 7) (Kcal - 232, P - 9 g, Gr - 8 g, GS - 0 g, GI - 22 g, Z - 0 g, S - 2 g) ❄️

66 Lei

Spaghete cu pesto de fistic și burrata -

Spaghetti pasta with pistachio pesto and burrata • 350 g

Spaghete proaspete artizanale, pesto de busuioc și fistic, creveți și burrata • Freshly made artisanal pasta, basil and pistachio pesto, shrimps, burrata cheese

(A= 1, 2, 7, 8) (Kcal - 189, P - 3 g, Gr - 9 g, GS - 3 g, GI - 24 g, Z - 3 g, S - 2 g) ❄️

89 Lei

Pappardelle cu vită și ciuperci -

Beef and mushroom pappardelle • 350 g

Mușchi de vită, pappardelle artizanale proaspete, ciuperci de pădure, pătrunjel verde și Grana Padano • Beef fillet, freshly made artisanal pasta, forest mushrooms, parsley, Grana Padano

(A= 1, 7) (Kcal - 270, P - 10 g, Gr - 6 g, GS - 0 g, GI - 44 g, Z - 0 g, S - 2 g) ❄️

124 Lei

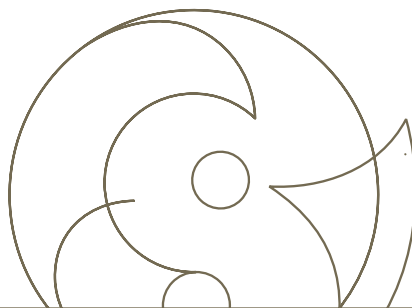
Risotto cu roșii și buratta -

Tomato and buratta risotto • 350 g

Risotto, roșii, semințe de fenicul, buratta, pesto de salvie, busuioc și nuci • Risotto, tomato, fennel seeds, buratta cheese, sage, basil pesto, walnuts

(A= 3, 7) (Kcal - 95, P - 8 g, Gr - 3 g, GS - 0 g, GI - 12 g, Z - 0 g, S - 2 g)

46 Lei



Fel de Bază

Main Course

Biban de mare, sos tartare și beurre blanc - Sea Bass, tartar sauce & beurre blanc • 350 g

Biban de mare file, sauté de salată verde, cartofi noi, sos tartar și beuree blanc • Sea bass fillet, sauted green salad, new potatoes, tartar sauce and beurre blanc

(A= 4, 7) (Kcal - 139, P - 28 g, Gr - 3 g, GS - 0 g, GI - 0 g, Z - 0 g, S - 2 g) ❄️

125 Lei

Păstrăv de munte cu salsa verde -

Mountain trout with salsa verde • 320 g

File de păstrăv, cipsuri de mamăligă și roșii uscate, ciuperci, salsa verde și sos de unt ars cu lămâie • Trout fillet, polenta chips with sun-dried tomatoes, mushroom, salsa verde, brown butter and lemon sauce

(A= 4, 7) (Kcal - 85, P - 18 g, Gr - 3 g, GS - 0 g, GI - 1 g, Z - 0 g, S - 2 g) ❄️

98 Lei

Somon și Velouté de mazăre -

Salmon fillet, green pea Velouté • 350 g

File de somon, piure de cartofi, sparanghel verde, Velouté de mazăre și usturoi sălbatic • Salmon fillet, potato purée, green asparagus, green pea Velouté, wild garlic

(A= 4, 7) (Kcal - 218, P - 28 g, Gr - 8 g, GS - 0 g, GI - 11 g, Z - 0 g, S - 2 g)

99 Lei

Pui Marsala -

Marsala chicken • 370 g

Piept de pui, ciuperci, vin Marsala, smântână dulce, sos brun, pappardelle artisanale proaspete, unt cu usturoi, păstăi de mazăre și roșii cherry • Chicken breast, mushrooms, Marsala wine, sweet sour cream, brown sauce, freshly made artisanal pasta, garlic butter, pea pods, cherry tomatoes

(A= 7) (Kcal - 200, P - 12 g, Gr - 5 g, GS - 0 g, GI - 11 g, Z - 0 g, S - 2 g)

92 Lei

Piept de rață glazurat și piure de stafide cu ceai negru -

Glazed duck breast, raisin purée with black tea • 370 g

Piept de rață, miere de albine, piure de stafide cu ceai negru, quinoa, sfeclă roșie, pere murate și sos de mure • Duck breast, honey, raisin and black tea purée, quinoa, beetroot, poached pear, blackberry sauce

(A= 7) (Kcal - 284, P - 24 g, Gr - 11 g, GS - 1 g, GI - 11 g, Z - 5 g, S - 2 g) ❄️

146 Lei

Burtă de porc, sos de cidru și muștar boabe -

Pork belly with apple cider sauce and

whole-grain mustard • 370 g

Burtă de porc gătită lent, piure de cartofi cu hrean, sauté de varză murată și bacon, sos de cidru și muștar boabe • Slow cooked pork belly, potato and horseradish purée, sauted cabbage, apple cider sauce and whole-grain mustard

(A= 7, 10) (Kcal - 153, P - 11 g, Gr - 6 g, GS - 0 g, GI - 13 g, Z - 2 g, S - 2 g) ❄️

89 Lei

Steak de conopidă -

Cauliflower steak • 300 g

Conopidă coaptă în unt și paprika, piure de fasole, sos chimichurri, muguri de pin • Butter and paprika baked cauliflower, white bean purée, chimichurri sauce and pine buds

(A= 7, 11) (Kcal - 67, P - 3 g, Gr - 3 g, GS - 0 g, GI - 7 g, Z - 0 g, S - 2 g)

62 Lei

Preparate la grătar

From the grill

Piept de pui fericit -

Chicken Supreme • 200 g

Piept de pui crescut la fermă • Farm-raised chicken breast
(Kcal - 136, P - 22 g, Gr - 4 g, GS - 0 g, Gl - 3 g, Z - 0 g, S - 2 g)

47 Lei

File de somon norvegian -

Norwegian salmon fillet • 180 g

File de somon • Salmon fillet
(A= 4) (Kcal - 151, P - 28 g, Gr - 5 g, GS - 0 g, Gl - 1 g, Z - 0 g, S - 2g) ❄️

62 Lei

Vită maturată

Matured Beef

Antricot de vită Uruguay -

Uruguay rib-eye steak • 300 g

Antricot de vită • Rib-eye steak
(Kcal - 152, P - 20 g, Gr - 8 g, GS - 0 g, Gl - 0 g, Z - 0 g, S - 2 g) ❄️

199 Lei

Muşchi de vită Uruguay -

Uruguay fillet steak • 220 g

muşchi de vită • fillet steak
(Kcal - 194, P - 26 g, Gr - 10 g, GS - 1 g, Gl - 0 g, Z - 0 g, S - 2 g) ❄️

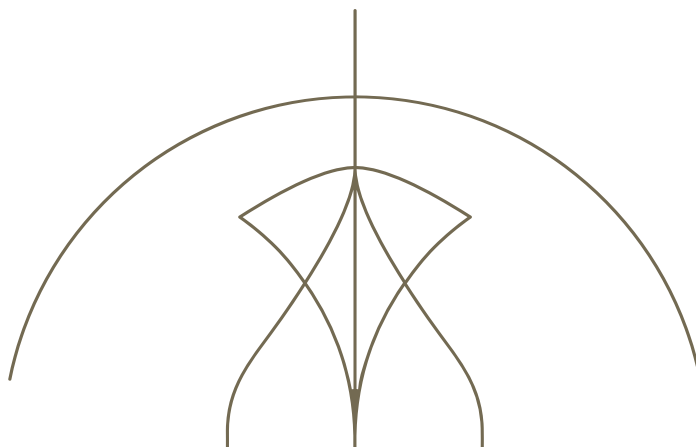
199 Lei



Servite, după plac, în sânge, medii sau bine făcute, cu roşii coapte, cartofi gătiți în grăsime de rață și unul dintre sosuri la alegere:

Cooked as you wish, rare, medium or well done, served with tomato gratin, duck fat roast potatoes and one of the following sauces:

- Sos rece de gorgonzola, nuci, pătrunjel verde, anşoa și ulei de măsline • 60 g
Served cold: cold gorgonzola sauce with walnuts, parsley, anchovies and extra virgin olive oil
(A= 4, 7, 8) (Kcal - 334, P - 20 g, Gr - 28 g, GS - g, Gl - 1 g, Z - 0 g, S - 2 g)
- Sos de ciuperci de pădure • 60 g
Wild mushroom sauce
(A= 7) (Kcal - 188, P - 4 g, Gr - 16 g, GS - 0 g, Gl - 7 g, Z - 0 g, S - 2 g)
- Sos de piper verde • 60 g
Green pepper sauce
(A= 7) (Kcal - 240, P - 1 g, Gr - 21 g, GS - 0 g, Gl - 12 g, Z - 6 g, S - 2 g)



Garnituri

Sides

**Sparanghel sauté în emulsie de unt cu usturoi -
Sautéed asparagus in garlic butter emulsion • 120 g**

(A= 7) (Kcal - 42, P - 2 g, Gr - 2 g, GS - 0 g, Gl - 4 g, Z - 0 g, S - 2 g)

66 Lei

**Cartofi noi cu unt și pătrunjel verde -
Buttered new potatoes and chopped parsley • 200 g**

(A= 7) (Kcal - 200, P - 3 g, Gr - 21 g, GS - 0 g, Gl - 20 g, Z - 0 g, S - 2 g)

24 Lei

**Cartofi zdrobiți cu trufe -
Crushed truffle potatoes • 200 g**

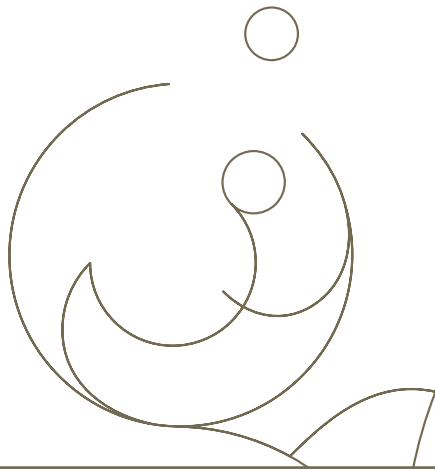
(Kcal - 102, P - 1 g, Gr - 2 g, GS - 0 g, Gl - 20 g, Z - 0 g, S - 2 g)

29 Lei

**Mix de salată verde cu roșii cherry și Grana Padano -
Cherry tomato and Grana Padano mixed leaf salad • 120 g**

(A= 7) (Kcal - 84, P - 5 g, Gr - 4 g, GS - 0 g, Gl - 7 g, Z - 0 g, S - 2 g)

32 Lei



Deserturi *Desserts*

Green Lava Cake cu fistic -

Pistachio Green Lava Cake • 150 g

Lava cake cu fistic, sirop de fructe de pădure, mure, înghețată de vanilie

• Pistachio lava cake, mixed berry syrup, fresh blackberries, vanilla ice cream
(A= 1, 7, 8) (Kcal - 235, P - 3 g, Gr - 10 g, GS - 2 g, GI - 35 g, Z - 19 g, S - g)

66 Lei

Chocolate mess Chef style -

Chocolate mess Chef style • 150 g

Mousse de ciocolată amăruie, bavaroise de ciocolată albă, brownie, spumă de ciocolată • Bitter dark chocolate mousse, bavarian white chocolate cream, chocolate brownie, chocolate foam

(Kcal - 225, P - 4 g, Gr - 16 g, GS - 1 g, GI - 16 g, Z - 7 g, S - 1 g) ❄️

77 Lei

Mere, crumble de alune, sorbet de coacăze negre -

Baked layered apple, hazelnut crumble, blackcurrant sorbet • 180 g

Mere coapte în straturi și presate, cremă de alune, mure poșate, crumble cu alune, scortişoară și ovăz, sorbet de coacăze negre • baked layered apples, hazelnut cream, poached blackcurrants, cinnamon and oats, blackcurrant sorbet

(A= 7, 8) (Kcal - 105, P - 4 g, Gr - 1 g, GS - 8 g, GI - 20 g, Z - 25 g, S - 1 g) ❄️

52 Lei

Selecție de înghețată și sorbet artisanale

Selection of artisan ice cream and sorbet • 150 g

Înghețată de lapte bătut și vanilie, înghețată de banane, înghețată de ciocolată și cimbrisor, sorbet de vișine, sorbet de mere verzi • Buttermilk and vanilla ice cream, banana ice cream, chocolate and thyme ice cream, sour cherry sorbet, green apple sorbet

(A= 7) (Kcal - 365, P - 4 g, Gr - 21 g, GS - 8 g, GI - 40 g, Z - 25 g, S - 1 g) ❄️

44 Lei

Selecție de brânzeturi fine maturate

Selection of fine aged cheese • 280 g

brânză Horezu "Five Continents", cașcaval de Săveni, Talleggio, blue cheese, gem de smochine, nuci, curmale, struguri și biscuiți sărați • Horezu "Five Continents" cheese, Saveni cheese, Taleggio cheese, blue cheese, fig jam, walnuts, dates, grapes and salty crackers

(A= 7, 8) (Kcal - 309, P - 20 g, Gr - 25 g, GS - 5 g, GI - 1 g, Z - 1 g, S - 2 g) ❄️

86 Lei

Alergeni

1. Cereale care conțin gluten (grâu, seară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora) și produse derivate.
 - a) siropurile de glucoză obținute din grâu, inclusiv dextroza;
 - b) maltodextrinele obținute din grâu;
 - c) siropurile de glucoză obținute din orz;
 - d) cerealele folosite la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricolă pentru băuturi spirtoase și alte băuturi alcoolice.
2. Crustacee și produse derivate.
3. Ouă și produse derivate.
4. Pește și produse derivate.
 - a) gelatina de pește folosită ca suport pentru preparatele de vitamine sau carotenoide;
 - b) gelatina de pește sau ihtiocolul folosit la limpezirea berii sau a vinului.
5. Arahide și produse derivate.
6. Soia și produse derivate
 - a) uleiul și grăsimile de soia, complet rafinate;
 - b) amestecul natural de tocoferoli (E306), tocoferolul D-alfa natural, acetatul de tocoferol D-alfa natural, succinatul de tocoferol D-alfa natural, obținuți din soia;
 - c) fitosteroli și esteri de fitosterol derivați din uleiuri vegetale extrase din soia;
 - d) esterul de stanol vegetal produs din sterolii obținuți din uleiuri vegetale extrase din soia.
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)
 - a) zerul folosit la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricolă pentru băuturi spirtoase și alte băuturi alcoolice;
 - b) lactitolul
8. Fructe cu coajă, de exemplu migdale (*Amygdalus communis* L.), alune de pădure (*Corylus avellana*), nuci (*Juglans regia*), anacarde (*Anacardium occidentale*), nuci Pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nuci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de macadamia și nuci de Queensland (*Macadamia ternifolia*) și produse derivate. Nucile folosite la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricolă pentru băuturi spirtoase și alte băuturi.
9. Țelină și produse derivate.
10. Muștar și produse derivate.
11. Semințe de susan și produse derivate .
12. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru, exprimate în SO₂
13. Lupin și produse derivate .
14. Moluște și produse derivate .

Precizări:

- valorile nutriționale menționate în meniu pot varia în funcție de calitatea și cantitatea materiei prime și a ingredientelor folosite pentru fiecare rețetă în parte
- valorile nutriționale menționate în meniu pot varia în funcție de adaosurile făcute de client
- valorile nutriționale la preparatele culinare compuse se adăunează

Aceste indicații nutriționale nu pot înlocui indicațiile nutriționale ale medicului.

P = proteină / Gr = grăsime / GS = grăsimi saturate / Gl = glucide / Z= zahăr / S = sare

- valorile sunt exprimate în grame / 100 g produs culinar
- cantitatea de sare adăugată variază în funcție de specificul preparatului, dar nu mai mult de 3 g / 100.
- preparatele cu simbolul ❄ au în compoziție produs congelat.

ARTIS

CONTACT

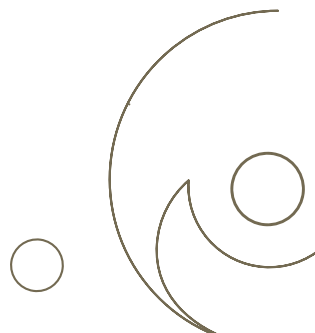
Adresa • Address

Bulevardul Eroilor 23, Brașov, 500030, România

Rezervări • Reservations

+40 372 310 000

info.brasov@radissonblu.com





GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

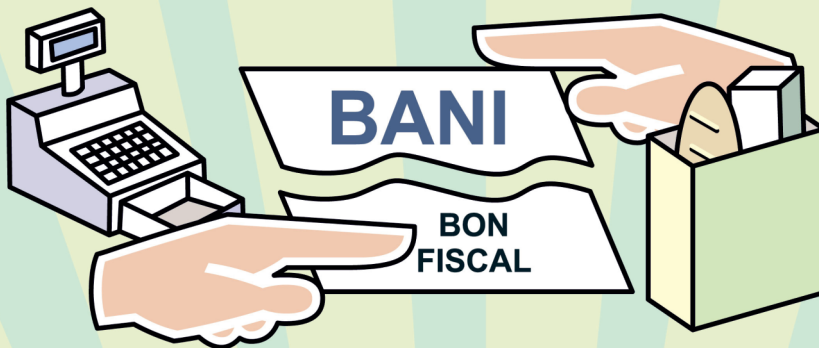
Dacă nu primești bonul fiscal, ai obligația să-l solicitezi

În cazul unui refuz, ai dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitezi și păstrezi bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.

Adaos comercial practicat
0 - 1000%



