APERITIVE

Tartar de vită • 250 g
mușchi de vită, șalotă, arpagic murat, gălbenuș de ou macerat, crutoane, capere crocante
(A= 1, 3, 5, 7, 9, 10, 11, 12) (Kcal - 202, P - 11 g, Gr - 13 g, GS – 3 g, GI - 9 g, Z – 2,5 g, S - 2 g)
111 Lei

Caracatiță la grătar • 250 g
caracatiță la grătar, piure de fasole albă, ulei de oregano și lămâie, măsline uscate, crumble de bacon și paprika
(A= 14) (Kcal - 226, P - 11 g, Gr - 18 g, GS - 4 g, GI - 4 g, Z – 1,5 g, S - 2,5 g)
109 Lei

Burrata, dovleac copt și alune de pădure • 250 g
brânză Burrata, dovleac copt, alune de pădure, ardei iute murat, pesto de busuioc
(A= 5, 7, 8) (Kcal - 164, P - 5 g, Gr - 13 g, GS - 1 g, GI - 9 g, Z - 1 g, S - 1 g)
68 Lei

Hummus cu ardei copți • 200 g
cremă de năut cu tahina, ardei copt, lămâie, fulgi de migdale, lipie
(A= 1, 8, 11) (Kcal - 273, P - 9 g, Gr - 12 g, GS - 1,5 g, GI - 33 g, Z - 5 g, S - 0,5 g)
44 Lei

Tradiții Românești (pentru 2 persoane) • 700 g
pastramă de curcan, cârnat crud uscat, Kaiser, Caș afumat, brânză de Burduf, zacuscă de ghebe, ceapă roșie, roșii și castraveți
(A= 7) (Kcal - 297, P - 12 g, Gr - 13 g, GS – 6 g, GI - 4 g, Z – 1 g, S - 2 g)
93 Lei

SALATE & SUPE

Salată Artis cu dovleac copt și brânză Feta • 320 g
mix de salată verde, dovleac copt, ceapă roșie, brânză Feta, rodie și semințe de dovleac
(A= 7, 9) (Kcal - 95, P - 4 g, Gr - 5 g, GS – 0.4 g, GI - 109 g, Z – 3 g, S - 1 g)
61 Lei

Salată Caesar cu pui • 320 g
salată Romana, crutoane, dressing Caesar, bacon, piept de pui, roșii uscate, avocado, scalie de parmezan
(A= 1, 3, 4, 7, 10, 12) (Kcal - 215, P - 9 g, Gr - 13 g, GS - 4 g, GI - 7 g, Z - 2 g, S - 1 g)
78 Lei

Salată Caesar cu creveţi • 340 g
salată Romana, crutoane, dressing Caesar, bacon, creveți, roșii uscate, avocado și scalie de parmezan
(A= 1, 2, 3, 4, 7, 10, 12) (Kcal - 198, P - 8 g, Gr - 13 g, GS - 4 g, GI - 7 g, Z - 2 g, S - 2 g)
94 Lei

Supă - Gulaș de vită • 350 ml
ceapă, morcov, cartofi, ardei gras, carne de vită, semințe de chimen, roșii decojite. Servită cu: ardei iute, smântână
(A= 7, 9) (Kcal - 124, P - 4 g, Gr - 8 g, GS - 2 g, GI - 9 g, Z - 2 g, S - 1 g)
44 Lei

Supă de sparanghel și brânză de capră • 350 ml
supă cremă de sparanghel verde, brânză de capră, ou poșat
(A= 1, 3, 7) (Kcal - 93, P - 4,5 g, Gr - 6 g, GS - 4 g, GI - 4,5 g, Z - 2 g, S - 5,5 g)
68 Lei

Supă de scoici Clam Chowder • 350 ml
supă cremă de scoici cu pește afumat, vongole, midii, scoici Saint Jaques, lapte, praz, cartofi, bacon, ierburi aromatice
(A= 1, 2, 4, 7, 14) (Kcal - 77, P - 6 g, Gr - 3 g, GS - 1 g, GI - 5,5 g, Z - 1 g, S - 1 g)
79 Lei

Supa Zilei * • 350 ml
* Pentru detalii adresați-vă personalului din restaurant.

Bun venit la Artis!
Ești pe cale să descoperi preparatele noastre delicioase, create cu ingrediente proaspete și pasiune.
Suntem încântați să te avem alături și să îți oferim o experiență culinară de neuitat.
Poftă bună!

PASTE & RISOTTO

Spaghete alla Chitarra Carbonara • 300 g
paste proaspete artizanale, Guanciale, gălbenuș de ou, piper negru, Pecorino Romano, parmezan
(A= 1, 3 ,7) (Kcal - 351, P - 15 g, Gr - 21 g, GS - 6 g, GI - 27 g, Z – 1 g, S - 2 g)
66 Lei

Spaghete cu pesto de fistic și creveți • 360 g
spaghete proaspete artizanale, pesto de busuioc și fistic, creveți, Burrata
(A= 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9) (Kcal - 261, P - 12 g, Gr - 16 g, GS - 2,5 g, GI - 17 g, Z - 1 g, S - 1 g)
94 Lei

Pappardelle cu vită și ciuperci • 360 g
mușchi de vită, pappardelle artizanale proaspete, ciuperci de pădure, pătrunjel verde și parmezan
(A= 1, 3, 7, 12) (Kcal - 211, P - 10 g, Gr - 11 g, GS - 5 g, GI - 18 g, Z - 2 g, S - 0,5 g)
124 Lei

Risotto cu fructe de mare și șofran • 360 g
orez Arborio, praz, șofran, creveți, midii, scoici Saint Jacques, mazăre verde, vin alb, unt, ierburi aromatice, parmezan
(A= 2, 3, 4, 7, 14) (Kcal - 137, P - 6 g, Gr - 6 g, GS - 2 g, GI - 14 g, Z - 0,5 g, S - 1 g)
125 Lei

Risotto cu ciuperci King Oyster și trufe • 350 g
orez Arborio, praz, ciuperci de pădure, ciuperci King Oyster, piure de trufe, vin alb, unt, ierburi aromatice, parmezan
(A= 3, 7, 12) (Kcal - 198, P - 5 g, Gr - 11 g, GS - 3 g, GI - 20 g, Z - 1 g, S - 1 g)
88 Lei

PREPARATE LA GRĂTAR

Piept de pui fericit • 200 g
piept de pui crescut la fermă (A= 7, 10) (Kcal - 167, P - 16 g, Gr - 10 g, GS - 4 g, GI - 2 g, Z - 1 g, S - 1 g)
51 Lei

Antricot de vită Uruguay • 300 g
antricot de vită (A= 1, 3, 7, 12) (Kcal - 215, P - 8 g, Gr - 16 g, GS - 5,5 g, GI - 10 g, Z - 0,5 g, S - 1 g)
209 Lei

File de somon Norvegian • 180 g
file de somon (A= 4, 10) (Kcal - 214, P - 16 g , Gr - 17 g, GS - 0,5 g, GI - 1,5 g, Z - 1 g, S - 1g)
68 Lei

Mușchi de vită Uruguay • 220 g
mușchi de vită (A= 1, 3, 7, 12) (Kcal - 205, P - 8 g, Gr - 15 g, GS - 3 g, GI - 11 g, Z - 0,5 g, S - 1 g)
199 Lei

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

- Sos rece de Gorgonzola, nuci, pătrunjel verde, anșoa și ulei de măsline • 60 g
  (A= 4, 7, 8)
  (Kcal - 463 , P - 9 g, Gr - 48 g, GS - 9 g, GI - 3 g, Z - 1 g, S - 2,5 g)
- Sos de ciuperci de pădure • 60 g
  (A= 1, 7, 10) (Kcal - 191, P - 13 g, Gr - 5 g, GS - 3 g, GI - 6 g, Z - 20 g, S - 1 g)
- Sos de piper verde • 60 g
  (A= 1, 7, 9) (Kcal - 164, P - 11 g, Gr - 10 g, GS - 4 g, GI - 5 g, Z - 0,6 g, S - 0,5 g)

Cut of the Day * * Pentru detalii adresați-vă personalului din restaurant.

FEL DE BAZĂ

Biban de mare, sos Tartare și Beurre Blanc • 350 g
biban de mare file, sauté de salată verde, cartofi noi, sos Tartare și Beurre Blanc
(A= 4, 7, 10) (Kcal - 182, P - 10 g, Gr - 13 g, GS - 7 g, GI - 4 g, Z - 1 g, S - 1 g)
125 Lei

Păstrăv de munte cu salsa verde • 320 g
file de păstrăv, cipsuri de mamăligă și roșii uscate, ciuperci, salsa verde și sos de unt ars cu lămâie
(A= 3, 4, 7, 10, 12) (Kcal - 360, P - 5 g, Gr - 34 g, GS - 11 g, GI - 11 g, Z - 0,5 g, S - 0,5 g)
98 Lei

Somon, Cassoulet de linte neagră și prosciutto • 340 g
file de somon, morcov, țelină, praz, linte neagră, ierburi aromatice, prosciutto
(A= 4, 7, 9) (Kcal - 131, P - 8 g, Gr - 9 g, GS - 2 g, GI - 5 g, Z - 1 g, S - 1,5 g)
116 Lei

Pui Marsala • 380 g
piept de pui, ciuperci, vin Marsala, smântână dulce, broccoli, piure de cartofi, chivas verde
(A= 3, 7, 9) (Kcal - 124, P - 7 g, Gr - 9 g, GS - 4 g, GI - 5 g, Z - 1,5 g, S - 0,5 g)
96 Lei

Piept de rață ușor afumat, cu portocale • 340 g
piept de rață, condiment asiatic Five Spice, sos cu portocale, piure de morcovi, ulei de pătrunjel, morcov la cuptor și murat
(A= 7, 9) (Kcal - 142, P - 6 g, Gr - 10 g, GS - 4 g, GI - 7 g, Z - 3 g, S - 0,5 g)
139 Lei

Șnițel Vienez • 400 g
șnițel din nucă de vită Angus, muștar Dijon, pesmet Panko, unt, salată de cartofi cu bacon, ceapă roșie și castraveți, sos de merișoare
(A= 1, 3, 7, 9, 10) (Kcal - 190, P - 7 g, Gr - 10 g, GS - 2,5 g, GI - 17 g, Z – 2 g, S - 0,5 g)
101 Lei

Garf de porc, broccoli și piure de mere arse • 380 g
ceafă de porc confiată, piure de cartofi, broccoli, șalotă coaptă, piure de mere arse
(A= 7, 10) (Kcal - 153, P - 11 g, Gr - 6 g, GS - 0 g, GI - 13 g, Z – 2 g, S - 2 g)
93 Lei

Bourguignon de cerb • 400 g
Bourguignon din pulpă de cerb cu țelină, morcov, vin roșu, ciuperci, bacon și arpagic, servit cu piure de cartofi și chives
(A= 1, 7, 9) (Kcal - 125, P - 7 g, Gr - 6 g, GS - 2 g, GI - 8 g, Z – 1 g, S - 0,5 g)
139 Lei

Gnocchi cu dovleac și salvie • 320 g
gnocchi de cartofi, smântână dulce, unt, brânză de Burduf, dovleac copt, nuci și salvie
(A= 3, 7, 8, 10) (Kcal - 247, P - 5 g, Gr - 11 g, GS - 6 g, GI - 147 g, Z – 16 g, S - 1,5 g)
72 Lei

GARNITURI

Sparanghel sauté în emulsie de unt cu usturoi • 120 g
(A= 7) (Kcal - 70, P - 2,5 g, Gr - 6 g, GS - 4 g, GI - 4 g, Z - 2 g, S - 1,5 g)
48 Lei

Cartofi baby cu unt și pătrunjel verde • 200 g
(A= 7) (Kcal - 135, P - 2,2 g, Gr - 8 g, GS - 2,5 g, GI - 15 g, Z - 0,3 g, S - 0,6 g)
29 Lei

Cartofi zdrobiți cu trufe • 200 g
(A= 7) (Kcal - 143, P - 1 g, Gr - 9 g, GS - 3 g, GI - 15 g, Z - 0,2 g, S - 0,6 g)
33 Lei

Legume coapte cu salsa verde • 200 g
(A= 6, 10) (Kcal - 92, P - 1,5 g, Gr - 7 g, GS - 1 g, GI - 7 g, Z - 4 g, S - 0,5 g)
33 Lei

Salată mixtă, cu roșii cherry și parmezan • 120 g
(A= 3, 7, 10) (Kcal - 130, P - 5 g, Gr - 10 g, GS - 2 g, GI - 5 g, Z - 2 g, S - 0,6 g)
32 Lei

DESERT

Green Lava Cake cu fistic • 180 g
Lava Cake cu fistic, sirop de fructe de pădure, mure, înghețată de vanilie
(A= 1, 3, 7, 8) (Kcal - 248, P - 8 g, Gr - 17 g, GS - 8 g, GI - 16 g, Z - 7 g, S - 0 g)
68 Lei

Chocolate mess with golden touch • 150 g
mousse de ciocolată amăruie, Bavarois de ciocolată albă, brownie, spumă de ciocolată, crumble de ciocolată și fulgi de foiță de aur 22k
(A= 3, 7, 8) (Kcal - 372, P - 6 g, Gr - 25 g, GS - 13 g, GI - 28 g, Z - 28 g, S - 0 g)
67 Lei

Tartă crumble cu mere și sos de vanilie • 180 g
tartă cu mere, stafide și zmeură, aromată cu Calvados și servită cu sos de vanilie (A= 1, 3, 7, 8) (Kcal - 105, P - 4 g, Gr - 1 g, GS - 8 g, GI - 20 g, Z - 25 g, S - 1 g)
49 Lei

Gălușcă cu prune à la Artis • 150 g
reinterpretarea noastră a unui desert clasic românesc care conține prune macerate, piure de prune, biscuit Sablé Breton, cremă Chantilly, cremă de cartof, crumble de scorțișoară
(A= 1, 3, 7) (Kcal - 278, P - 4 g, Gr - 12 g, GS - 8 g, GI - 20 g, Z - 7 g, S - 1,5 g)
49 Lei

Selecție de înghețată și sorbet artizanale • 150 g
înghețată de lapte bătut și vanilie, înghețată de banane, înghețată de ciocolată și cimbrișor, sorbet de vișine, sorbet de mere verzi
(A= 7) (Kcal - 365, P - 4 g, Gr - 21 g, GS - 8 g, GI - 40 g, Z - 25 g, S - 1 g)
46 Lei

Selecție de brânzeturi fine maturate • 280 g
brânză Horezu "Five Continents", cașcaval de Săveni, Taleggio, brânză cu mucegai, gem de smochine, nuci, curmale, struguri și biscuiți sărați
(A= 7, 8) (Kcal - 317, P - 10 g, Gr - 16 g, GS - 3 g, GI - 33 g, Z - 1,5 g, S - 1 g)
78 Lei

ARTIS

Program:
Luni - Duminică
14:00 - 22:30

Alergeni și valori nutriționale ▶