



CARBON

Ristorante

FINE FIRE FOOD
MENU



GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANȚELOR PUBLICE

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați!

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

Solicitați și păstrați 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 semnală nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit non-stop Serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085.

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

Legenda:

Produsele marcate cu simbolul * pot conține una sau mai multe substanțe alergene: gluten, crustacea, moluște, pește, alune, lupin, alune de pădure, soia, ou, lapte, țelină, muștar, susan.

Unele ingrediente pot fi congelate în extrasezon.

PRODUSELE ȘI PREPARATELE DIN MENIUL CARBON POT CONȚINE ÎN PRODUSELE FINITE URMĂTORII ALERGENI

1. Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibridi ale acestuia) și produse derivate, exceptând:
 - a. siropurile de glucoză obținute din grâu, inclusiv dextroză*;
 - b. malto dextrine obținute din grâu*;
 - c. siropuri de glucoză obținute din orz;
 - d. cereale 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, exceptând:
 - 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, exceptând:
 - a. uleiurile și grăsimile de soia, complet rafinate*;
 - b. amestecul natural de tocoferol (E306), tocoferolul D-alfa natural, succinatul de tocoferol D-alfa natural, obținuți din soia;
 - c. fitosteroli și esteri de fitosteroli 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), exceptând:
 - a. zerul folosit la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricolă pentru băuturi spirtoase sau 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*), nuci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de macadamia și nuci de Queensland (*Macadamia ternifolia*) și produse derivate, exceptând nucile folosite la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricolă pentru băuturi spirtoase și alte băuturi alcoolice.
9. Țelină și produse derivate.
10. Muștar și produse derivate.
11. Semințe de susan și produse derivate.
12. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrație de peste 10 mg./kg. sau 10mg./litru, exprimate în SO₂.
13. Lupin și produse derivate.
14. Moluște și produse derivate.



01
APERITIVE

APERITIVE

Îți recomandăm o selecție de aperitive ce vor spori anticipația savorii felului principal.

Ton în ulei *home made* (300 gr.) - 39 lei

ton file, roșii, oregano, ulei de măsline

Burrata (400 gr.) - 69 lei

burrata, tartar de roșii, mentă, rucola

Tartare tonno* (200 gr.) - 79 lei

file de ton, emulsie mango, soia, avocado

Affettati misti di salumi italiani* (300 gr.) - 79 lei

mix de salamuri și prosciutto, măsline, grisine, alune

Tartare di manzo* (200 gr.) - 89 lei

mușchi de vită, gălbenuș de ou, ceapă, castraveți murați, capere, boia de ardei dulce, pătrunjel

Gravlax de somon *home made** (250 gr.) - 39 lei

somon marinat, portocale, lămâie, fenicul, ulei de măsline

Pate de ficat *home made** (250 gr.) - 22 lei

ficat de pui, ceapă caramelizată, unt, pâine

Carpaccio de vită* (150 gr.) - 29 lei

vrăbioară de vită, mix de salate, parmesan

Bruschete mixte* (250 gr.) - 29 lei

roșii și busuioc, ciuperci, cremă de brânză cu trufe, anchois și ardei gras, cremă de brânză și somon afumat

Salată caprese* (250 gr.) - 39 lei

mozzarella bufala, roșii, măsline, busuioc verde, mix salată

Salată Caesar* (300 gr.) - 39 lei

piept de pui, salată eisberg, roșii cherry, parmesan, sos Caesar, crutoane

Salată siciliană* (350 gr.) - 49 lei

ton file, mozzarella bocconcini, ceapă roșie, măslină, porumb dulce, roșii cherry, mix de salate, ou

Salată Carbon* (300 gr.) - 35 lei

cașoaie, mere, merișoare deshidratate, miez de nucă, oțet balsamic, roșii cherry, mix de salate, stafide, ulei de măslină

Salată grecească* (300 gr.) - 29 lei

roșii, castraveți, ardei gras, brânză feta, ceapă roșie, măslină, oregano, ulei de măslină





O2

PASTE ȘI OREZ

PASTE ȘI OREZ

Bucură-te de rețete tradiționale dar și de combinații surprinzătoare ce te vor face să te reîndrăgostești de paste.

Spaghetti carbonara* (300 gr.) - 27 lei

paste, bacon, ou, parmesan, smântână

Spaghetti pomodoro* (300 gr.) - 19 lei

paste cu sos de roșii, busuioc

Fusilli picante* (300 gr.) - 39 lei

paste cu hribi și bacon, parmesan, ardei iute, roșii cherry, sos livornez

Spaghetti frutti di mare* (300 gr.) - 49 lei

paste cu fructe de mare, roșii cherry

Spaghetti aglio olio peperoncino con acciughe* (300 gr.) - 29 lei

paste cu usturoi, ulei de măsline, ardei iute, anchois

Tagliatelle al salmone affumicato e asparagi* (300 gr.) - 49 lei

paste cu somon afumat, smântână, sparanghel

Spaghetti pollo pomodoro* (300 gr.) - 29 lei

paste cu sos de roșii și piept de pui

Fusilli quattro formaggi* (300 gr.) - 29 lei

paste cu patru tipuri de brânză

Gnocchi funghi e tartufo* (300 gr.) - 25 lei

gnocchi cu ciuperci champignon, pastă de trufe și parmesan

Risotto al parmigiano* (300 gr.) - 19 lei

orez cu parmesan și unt

Risotto primavera* (300 gr.) - 19 lei

orez cu legume, unt și parmesan

Risotto con speck e scamorza affumicata* (300 gr.) - 35 lei

orez cu speck și cașcaval afumat

Risotto con funghi porcini* (300 gr.) - 35 lei

orez cu hribi și parmesan



03
SUPE ȘI CIORBE

SUPE ȘI CIORBE

Atunci când ți-e dor de gustul de acasă sau vrei ceva ușor, o ciorbă este alegerea perfectă.

Ciorbă de cocoș cu tăiței de casă* (450 gr.) - 19 lei

ciorbă de cocoș cu legume și tăiței de casă

Ciorbă de vacuță* (450 gr.) - 18 lei

ciorbă de vacuță cu legume

Supă cu fructe de mare* (400 gr.) - 59 lei

supă cu fructe de mare, roșii cherry și sos livornez

Supă cremă de legume (400 gr.) - 15 lei

selecția zilei



O4
BURGERI ȘI
SANWICHURI

BURGERI ȘI SANDWICH-URI

Plecând de la rețete clasice la care am adăugat pasiune, am creat o selecție rafinată de hamburgeri și sandwichuri.

Classic Burger* (450 gr.) - 35 lei

burger din carne de vită, brânză cheddar, castraveți murați, roșii, salată verde, cartofi

Blue Cheese Burger* (450 gr.) - 39 lei

burger din carne de vită, blue cheese, ceapă caramelizată, rucola, muștar, maioneză, cartofi

Pulled Pork Sandwich* (400 gr.) - 29 lei

sandwich din carne de porc, brânză cheddar, sos barbeque, jalapeño și garnitură de fasole boabe

Quesadilla* (250 gr.) - 29 lei

lipie cu piept de pui, mozzarella, cheddar, ardei gras și ceapă

Wrap Beef Carbon* (300 gr.) - 55 lei

lipie cu mușchi de vită, brânză cheddar, mozzarella, roșii, rucola, sos barbeque, sos jalapeño



05
CARBON GRILL

CARBON GRILL

Cea mai rafinată selecție de carne. Rețetele meșteșugite cu pasiune și intensitatea focului se amestecă pentru a crea un preparat desăvârșit.

PESCE

File biban *cu risotto primavera** (180 gr.) - 59 lei

file biban cu garnitură de orez cu legume

File dorada *cu legume** (180 gr.) - 59 lei

file de dorada cu legume la grătar și sos verde

Steak de ton la grătar* (180 gr.) - 59 lei

file ton la grătar

File de somon la grătar* (220 gr.) - 49 lei

file somon la grătar

Dorada grill[§] (100 gr.) - 25 lei

pește întreg de acvacultură

Biban grill[§] (100 gr.) - 28 lei

pește întreg de acvacultură

Gamberi[§] (100 gr.) - 24 lei

Calamari[§] (100 gr.) - 24 lei

[§] *Selecție specială. Pentru disponibilitate și gramaj vă rugăm să întrebați ospătarul.*

TERRA

Mușchi vită (200 gr.) - 89 lei

origine - **ROMÂNIA**

(savurează-l alături de una din cele cinci garnituri incluse)

Mușchi vită Black Angus (200 gr.) - 159 lei

origine - **AUSTRALIA**

(savurează-l alături de una din cele cinci garnituri incluse)

Antricot vită maturat (200 gr.) - 59 lei

origine - **ROMÂNIA**

(savurează-l alături de una din cele cinci garnituri incluse)

Antricot vită Black Angus fără os (200 gr.) - 159 lei

origine - **AUSTRALIA**

(savurează-l alături de una din cele cinci garnituri incluse)

Cotlet de miel marinat (200 gr.) - 39 lei

origine - **ROMÂNIA**

(savurează-l alături de una din cele cinci garnituri incluse)

Mușchiuleț de berbecuț marinat* (200 gr.) - 44 lei

origine - **ROMÂNIA**

mușchiuleț de berbecuț ,cimbrisor proaspăt, coriandru boabe, cumin, enibahar, muștar boabe uscate, piper, rozmarin proaspăt

Piept de pui (200 gr.) - 29 lei

(savurează-l alături de una din cele cinci garnituri incluse)

Cotlet de porc cu os (400 gr.) - 49 lei

origine - **ROMÂNIA**

(savurează-l alături de una din cele cinci garnituri incluse)

SELECȚIE GARNITURI*

1/5 Cartofi copți*

cartofi copți cu unt

2/5 Rondele de cartofi cu parmesan*

cartofi prăjiți în ulei de arahide cu parmesan și usturoi

3/5 Cartofi steak*

cartofi prăjiți în ulei de arahide

4/5 Cartofi wedges*

cartofi în coajă condimentați, prăjiți în ulei de arahide

5/5 Legume la grătar

mix de legume la grătar

* Savurează una din aceste cinci garnituri la alegere - incluse în prețul preparatelor (unde este precizat acest lucru)



06
CARBON
SELECTION

PESCE

Dorada grill (100 gr.) - 27 lei

pește întreg de captură - origine - **ITALIA**

Biban grill (100 gr.) - 39 lei

pește întreg de captură - origine - **ITALIA**

Caracatiță (100 gr.) - 45 lei

origine - **SPANIA**

Risotto cu gamberi, burrata și lime gătit în
Prosecco* (350 gr.) - 90 lei

TERRA

Bistecca alla Fiorentina (100 gr.) - 29 lei

origine - **ITALIA**

French rack de vițel de lapte (100 gr.) - 32 lei

origine - **OLANDA**

French rack de miel (550 gr.) - 159 lei

origine - **NOUA ZEELANDĂ**

Antricot Black Angus cu os (100 gr.) - 29 lei

origine - **FRANTA**

Pluma de porc iberic (100 gr.) - 59 lei

origine - **SPANIA**



07
PIZZA

PIZZA 32Ø

Este gustul la care revii mereu cu aceeași poftă. Încearcă rețetele clasice sau lasă-te surprins de inventivitatea chef-ilor noștri.

Pizza Bolognese* (500 gr.) - 49 lei

sos de roșii, mozzarella, mușchi vită, parmesan, roșii cherry, busuioc verde

Pizza Carciofi* (500 gr.) - 39 lei

mozzarella, anghinare, piept de porc, dovlecei, parmesan, roșii

Pizza Calzone* (450 gr.) - 35 lei

mozzarella, șuncă, ciuperci champignon, măsline, parmesan

Pizza Campagnola* (550 gr.) - 35 lei

sos de roșii, mozzarella, ardei gras, roșii, ceapă roșie, șuncă, cârnați

Pizza con Gamberi* (550 gr.) - 49 lei

sos de roșii, mozzarella, dovlecei, roșii cherry, creveți, busuioc verde

Pizza con Salmone* (450 gr.) - 39 lei

mozzarella, ceapă roșie, capere, somon afumat, rucola

Pizza Italiana* (500 gr.) - 49 lei

sos de roșii, mozzarella bufala, prosciutto crudo, rucola, parmesan, ulei de măsline

Pizza Margherita* (350 gr.) - 25 lei

sos de roșii, mozzarella, busuioc verde

Pizza Pollo* (500 gr.) - 35 lei

sos de roșii, mozzarella, gorgonzola, porumb dulce, roșii, ceapă verde, piept de pui

Pizza Pollo e Bacon* (500 gr.) - 28 lei

sos de roșii, mozzarella, ciuperci champignon, piept de pui, bacon

Pizza Quattro Formaggi* (400 gr.) - 35 lei

mozzarella, cașcaval afumat, gorgonzola, parmesan

Pizza Quattro Stagioni* (500 gr.) - 35 lei

sos de roșii, mozzarella, salam, șuncă, ardei gras, ciuperci champignon

Pizza Salami* (450 gr.) - 26 lei

sos de roșii, mozzarella, salam picant

Pizza Tonno* (450 gr.) - 39 lei

sos de roșii, mozzarella, ton, ceapă verde

Pizza Vegetariană* (400 gr.) - 26 lei

sos de roșii, vinete, ardei, ciuperci champignon, dovlecei, măsline, pătrunjel, roșii, ulei de măsline

Pizza Capriciosa* (500 gr.) - 35 lei

sos de roșii, mozzarella, măsline, ciuperci champignon, șuncă, cârnați

FOCACCIA

Focaccia* (200 gr.) - 7 lei

Focaccia aglio olio e parmigiano* (250 gr.) - 12 lei

focaccia cu usturoi, ulei de măsline și parmesan

Focaccia con semi* (250 gr.) - 8 lei

focaccia cu mix de semințe și ulei de măsline

Specialità di pane* (200 gr.) - 9 lei

Focaccia cu pasta de masline (250 gr.) - 15 lei



07

ALTE PREPARATE

ALTE PREPARATE

Atunci când vrei altceva avem exact ceea ce cauți. Preparate inedite din ingrediente premium găsite exact cât trebuie.

Aripioare picante *cu cartofi wedges** (500 gr.) - 32 lei

aripioare pui în sos sirscha, cartofi wedges, ulei de arahide

Aripioare în stil asiatic *cu cartofi dulci* (500 gr.) - 33 lei

aripioare de pui marinate cu ghimbir și lemongrass cu sos teriyaki, cartofi dulci

Fălcuțe de vită *cu piure cu busuioc* (200 gr.) - 49 lei

fălcuțe de vită cu sos demiglass cu garnitură de piure cu busuioc

Piept de rață *cu piure cu trufe** (200 gr.) - 55 lei

piept de rață cu piure de cartofi cu trufe

Rață crocantă în stil asiatic *cu cartofi dulci* (300 gr.) - 79 lei

jumătate de rață dezosată cu cartofi dulci, castraveți și ceapă verde, sos hoisin

Coaste porc *cu cartofi wedges cu parmesan** (350 gr.) - 46 lei

coaste porc cu sos barbeque și cartofi wedges cu parmesan

Filetto di manzo al pepe verde* (250 gr.) - 96 lei

mușchi de vită, sos de piper verde cu smântână

Filetto di manzo al gorgonzola* (250 gr.) - 96 lei

mușchi de vită, gorgonzola

Tagliata di manzo* (250 gr.) - 69 lei

antricot de vita, felii de parmesan, rucola



08
GARNITURI

GARNITURI

Alătură felului principal o garnitură ce va desăvârși orice gust.

Cartofi copti cu unt* (230 gr.) - 9 lei

Rondele de cartofi cu parmesan* (230 gr.) - 15 lei

Cartofi steak* (250 gr.) - 9 lei

Cartofi wedges* (230 gr.) - 9 lei

Legume la grătar (230 gr.) - 15 lei

Fasole albă cu ulei de măsline (200 gr.) - 9 lei

Sparanghel și roșii cherry la grătar (200 gr.) - 19 lei

Cartofi Carbon* (200 gr.) - 19 lei

ceapă verde, mărar, bacon, ardei gras, unt



09
DESERT

DESERT

Adaugă nota de final perfectă cu un desert creat să-ți bucure simțurile.

Cheesecake* (200 gr.) - 19 lei

cheesecake cu sos de fructe de pădure

Tiramisù* (150 gr.) - 19 lei

Mousse ciocolată* (200 gr.) - 18 lei

Lava Cake* (200 gr.) - 19 lei

Clătite cu brânză la cuptor* (250 gr.) - 19 lei

clătită, stafide, brânză de vaci, smântână, vanilie, gălbenuș de ou

Înghetată* (200 gr.) - 18 lei

caramel, ciocolată, vanilie, fructe de pădure

Sorbetto (200 gr.) - 20 lei

mango și fructul pasiunii, cocos, zmeură

Desert Carbon* (250 gr.) - 21 lei

foietaj plăcintă, cremă vanilie, felii banane, crumble migdale caramelizate, sos caramel, ciocolată

