

M
E
S
O
G
I
O
S



Fish & Seafood
RESTAURANT
since 1999

FOOD MENU



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

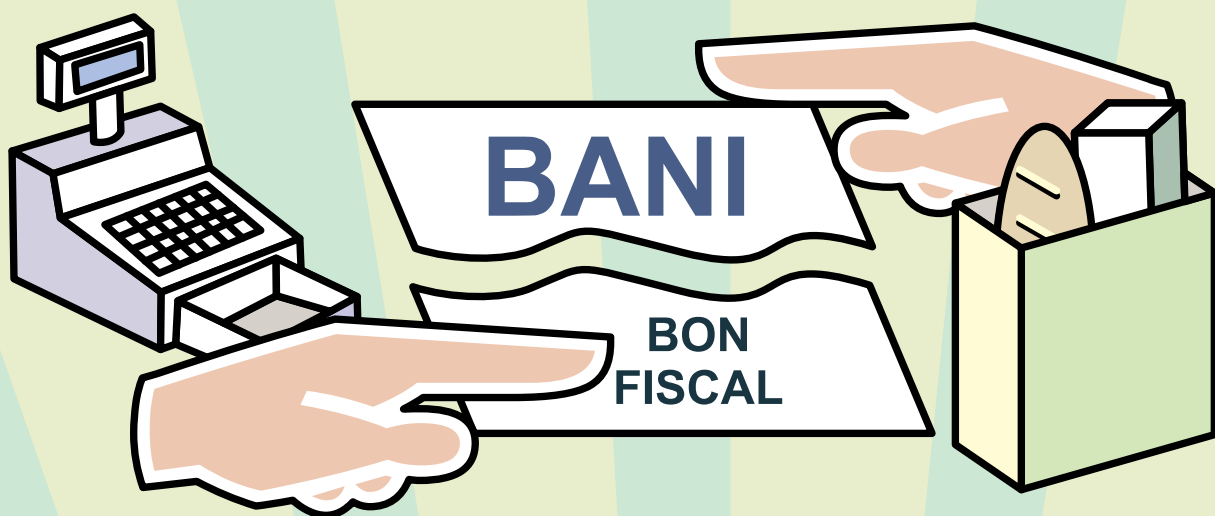
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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 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.

Povestea noastră

Ne-am imbarcat în această frumoasă călătorie acum 25 de ani, cu o mană de profesioniști tineri și entuziaști, mulți dintre ei fiind și acum parte din această echipă minunată.

Povestea Mesogios a început dintr-o dorință prețioasă, care a devenit promisiunea noastră de-a lungul timpului: aceea de a prezenta întotdeauna produse proaspete de peste și fructe de mare de cea mai bună calitate. Meniul nostru reflectă filozofia și conceptul Mesogios, în care simplitatea, alături de proaspătatea ingredientelor, sunt elemente cheie în menținerea standardelor cu care ne-am obișnuit clienții încă de la început.

În compania cea mai bună, cu un vin bun alături, într-o locație aristocratică cu o atmosferă relaxată și primitoare cu farmec Mediteranean, timpul petrecut la Mesogios va transforma o simplă ieșire în oras într-o experiență de neuitat, aici fiind locul perfect pentru un prânz sau o cină de afaceri, dar și pentru o întâlnire romantică sau o masă delicioasă alături de prieteni, departe de agitația orașului, într-o oază de liniște și verdețată.

La Mesogios dezvăluim meniul chiar de la intrare, printr-o vitrină ce ne duce cu gândul către apele cristaline ale Mediteranei, unde peștele și fructele de mare asteptă să fie alese, gătite și prezentate într-un curcubeu de texturi și arome nemăintâlnite. Ne mandrim cu o tradiție culinară desăvârșită de-a lungul anilor, recunoscută și premiată de specialiști într-ale bucătăriei, însă cel mai mult ne mandrim cu aprecierile clienților, care se întorc de fiecare dată cu aceeași bucurie.

Mesogios este despre bucuria cu care trăim momentele speciale și celebrăm fiecare zi cu preparate desăvârșite, prin încântarea simțurilor și a gusturilor.

Echipa Mesogios

Our story

We embarked in this beautiful journey 25 years ago, with a handful of young and enthusiastic professionals, many of them being, to this day, part of our wonderful team.

The story of Mesogios started with a valuable desire, which became our promise over time: that of always presenting fresh fish and seafood of the best quality. Our menu reflects both the philosophy and the concept of Mesogios, in which simplicity, alongside the freshness of our ingredients, are key elements in maintaining the high standards with which our guests got accustomed since the very beginning.

In the best company, with a good wine aside, in an aristocratic establishment with a relaxed and welcoming atmosphere and a Mediterranean charm, the time spent at Mesogios will transform a regular night out in an unforgettable experience, Mesogios being the perfect spot for a lunch or a business dinner, and for a romantic date or just a delicious meal among friends, far from the bustle of the city, in an oasis of calm and greenery.

At Mesogios we reveal the menu right from the entrance, through a display that reminisces us of the crystal clear water of the Mediterranean Sea, where the fish and the seafood are waiting to be selected, cooked and presented in a rainbow of outstanding textures and aromas. We take great pride with a culinary tradition that was perfected over the years, recognized and awarded by the specialists, but we are most grateful for the appreciation of our guests who are always returning with immense joy.

Mesogios is all about the delight of living the special moments and celebrating every day with the perfect dishes, through enchanting the senses and the tastes.

Mesogios Team

APERITIVE • STARTERS

STARTER COMPLET • COMPLETE STARTER *(lapte, peste, susan)*

147 Lei

Salata greceasca, salata de vinete, tzatziki, icre tarama, masline asortate - 1050g

Greek salad, eggplant salad, tzatziki, tarama, assorted olives - 1050g

SALATA GRECEASCA • GREEK SALAD *(lapte)*

59 Lei

Salata taraneasca în stil grecesc cu rosii, castraveti, ardei gras, ceapa rosie, masline si branza feta - 650g

Greek country style salad with tomatoes, cucumbers, peppers, onions, olives and feta cheese - 650g

475 KJ, 112.3 Kcal, 9.6 grasimi, 3.1 acizi grasi saturati, 2.4 zaharuri, 0.5 sare /100g

SALATA DE VINETE • EGGPLANT SALAD

27 Lei

Vinete coapte, ceapa, ulei - 100g

Roasted eggplant, onion, oil - 100g

1039.3 KJ, 245.7 Kcal, 26.5 grasimi, 2.4 acizi grasi saturati, 1.8 zaharuri, 0.2 sare /100g

TZATZIKI *(lapte)*

27 Lei

Preparat traditional grecesc din iaurt de oaie, castraveti, usturoi, marar si ulei de masline - 100g

Traditional Greek appetizer with sheep yogurt, cucumbers, garlic, dill and olive oil - 100g

786.8 KJ, 186 Kcal, 17.6 grasimi, 1.4 acizi grasi saturati, 0.6 zaharuri, 0.2 sare /100g

TARAMASALATA • GREEK FISH ROE SALAD *(peste)*

27 Lei

Icre de crap, ceapa si ulei de floarea soarelui - 100g

Carp roe, onions and sunflower oil - 100g

1989.4 KJ, 430.7 Kcal, 45.7 grasimi, 4 acizi grasi saturati, 1 zaharuri, 1.3 sare /100g

MASLINE ASORTATE • ASSORTED OLIVES

27 Lei

Masline asortate grecesti marinate în ulei de masline extravirgin, lamaie si condimente grecesti - 100g

Assorted greek olives marinated in extravirgin olive oil, lemon and greek herbs - 100g

837.5 KJ, 198 Kcal, 19.8 grasimi, 2 acizi grasi saturati, 0.7 zaharuri, 1 sare /100g

TAHINI *(susan)*

27 Lei

Pasta de susan, suc de lamaie, usturoi si ulei de masline extravirgin - 100g

Sesame seeds cream, lemon juice, garlic and extra virgin olive oil - 100g

2694.5 KJ, 637 Kcal, 62.8 grasimi, 9.2 acizi grasi saturati, 0.4 zaharuri, 1 sare /100g

SALATA DE ICRE DE STIUCA • PIKE ROE SALAD *(peste)*

42 Lei

Icre de stiuca, ceapa, lamaie si ulei de floarea soarelui - 100g

Pike roe, onion, lemon and sunflower oil - 100g

2016 KJ, 476.6 Kcal, 51.3 grasimi, 4.7 acizi grasi saturati, 0.5 zaharuri, 1.1 sare /100g

TALAGANI *(lapte)*

35 Lei

Branza traditionala din Grecia la gratar, rosii proaspete, oregano si ulei de masline extravirgin - 120g

Grilled traditional cheese from Greece, fresh tomatoes, oregano and extra virgin olive oil - 120g

998.3 KJ, 236 Kcal, 23.9 grasimi, 8 acizi grasi saturati, 1.2 zaharuri, 1.1 sare /100g

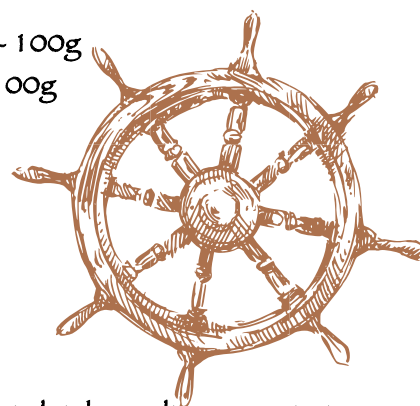
HALLOUMI *(lapte)*

35 Lei

Branza traditionala din Cipru la gratar, rosii proaspete, oregano si ulei de masline extravirgin - 120g

Traditional cheese from Cyprus grilled, fresh tomatoes, oregano and extra virgin olive oil - 120g

1037.2 KJ, 245.2 Kcal, 22.3 grasimi, 7.7 acizi grasi saturati, 1.8 zaharuri, 2 sare /100g



APERITIVE • STARTERS

DOVLECEI PANE • FRIED ZUCCHINI *(gluten)*

24 Lei

Felii de dovlecei pane - 130g

Crispy fried zucchini - 130g

1039.3 KJ, 245.7 Kcal, 28.8 grasimi, 2.1 acizi grasi saturati, 1.1 zaharului, 0.4 sare /100g

TIROKAFTERI *(lapte)*

27 Lei

Crema de branza feta, ardei iute si ulei de masline extra virgin - 100g

Feta cheese cream, hot pepper and extra virgin olive oil - 100g

918.8 KJ, 217.2 Kcal, 17.7 grasimi, 10.3 acizi grasi saturati, 3.2 zaharului, 1.6 sare /100g

FETA SAGANAKI *(lapte)*

33 Lei

Branza feta maturata coapta cu rosii, oregano si ulei de masline extra virgin - 120g

Matured feta cheese baked with tomatoes, oregano and extra virgin olive oil - 120g

751.7 KJ, 177.7 Kcal, 15 grasimi, 7.7 acizi grasi saturati, 3.2 zaharului, 1.3 sare /100g

SALATA DE AVOCADO SI SPANAC • AVOCADO SPINACH SALAD

47 Lei

Spanac baby, avocado, seminte de dovleac, dressing de limeta - 200g

Baby spinach, avocado, pumpkin seeds, lime dressing - 200g

720.4 KJ, 170.3 Kcal, 15.9 grasimi, 2.3 acizi grasi saturati, 1.2 zaharului, 0 sare /100g

★ SALATA DE CARACATITA • OCTOPUS SALAD *(moluste)*

75 Lei

Caracatita marinata, ceapa, otet balsamic si rucola - 150g

Marinated octopus, onion, balsamic vinegar and arugula leaves - 150g

284.3 KJ, 67.2 Kcal, 0.5 grasimi, 0.2 acizi grasi saturati, 7.4 zaharului, 0.7 sare /100g

★ CARPACCIO DE CARACATITA • OCTOPUS CARPACCIO *(moluste)*

75 Lei

Felii de caracatita marinata, coriandru verde, ulei de trufe, coaja de lamaie Bio confiata - 150g

Slices of marinated octopus, green coriander, truffle oil and candied Bio lemon peel - 150g

437.8 KJ, 103.5 Kcal, 4.2 grasimi, 0.9 acizi grasi saturati, 2.9 zaharului, 1.6 sare /100g

TARTAR DE SOMON • SALMON TARTARE *(peste, sulfiti)*

65 Lei

Somon salbatic norvegian, ceapa verde, rodie si icre de somon de Alaska - 200g

Wild norwegian salmon, green onion, pomegranate and Alaska salmon roe - 200g

592.2 KJ, 140 Kcal, 7.5 grasimi, 1.5 acizi grasi saturati, 2.7 zaharului, 0.7 sare /100g

TARTAR DE TON ROSU • RED TUNA TARTARE *(peste, sulfiti, susan)*

75 Lei

Ton rosu, spuma de avocado si ulei de susan - 200g

Red tuna, avocado mousse and sesame oil - 200g

580.4 KJ, 137.2 Kcal, 9.5 grasimi, 1.4 acizi grasi saturati, 1.9 zaharului, 0.4 sare /100g

★ CARPACCIO DE CREVETI ROSII DE SICILIA • CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI *(crustacee)*

240 Lei

Creveti rosii de Sicilia serviti cu sos de lamaie, portocala, capere, ulei de masline - 200g

Red shrimps from Sicily served with lemon, orange, capers and olive oil sauce - 200g

457.7 KJ, 108.2 Kcal, 3.4 grasimi, 0.6 acizi grasi saturati, 0.7 zaharului, 1 sare /100g

★ CARPACCIO DE VITA • BEEF CARPACCIO *(lapte)*

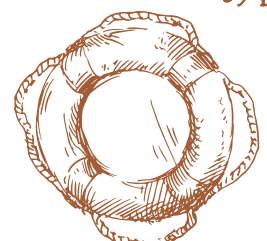
69 Lei

Muschi de vita pe pat de rucola, fulgi de parmezan si reductie de otet balsamic - 200g

Beef tenderloin with arugula leaves, parmesan flakes and balsamic vinegar - 200g

744.5 KJ, 176 Kcal, 11.8 grasimi, 3.3 acizi grasi saturati, 1.8 zaharului, 1.1 sare /100g

★ *Preparate ce au in componenta materie prima congelata*



APERITIVE • STARTERS

VANATA COAPTA • OVEN BAKED EGGPLANT *(nuci, lapte)*

45 Lei

Presarata cu branza feta, aromata cu infuzie de ceapa verde si usturoi, alune de padure si caju - 350g
With garlic and green onion, sprinkled feta cheese, hazelnuts and caju - 350g

385.8 Kj, 91.2 Kcal, 6.9 grasimi, 3.6 acizi grasi saturati, 2.3 zaharului. 0.7 sare /100g

★ SALATA CAESAR *(lapte, mustar, oua, crustacee, peste)*

55 Lei

Cu creveti crocanti, ou de prepelita, sos cremos de ansoa, mustar de Dijon si fasii de parmezan - 300g
With crispy shrimps, quail egg, silky anchovy sauce, Dijon mustard and parmezan flakes - 300g

534.2 Kj, 126.3 Kcal, 8.5 grasimi, 2.2 acizi grasi saturati, 0.4 zaharului. 0.3 sare /100g E330 E224

★ DUO DE ANSOA PROASPATA MARINATA • DUO MARINATED FRESH ANCHOVIES *(peste)* 48 Lei

Ulei de masline extra virgin, lamaie bio, ghimbir, lemongrass / otet rosu de vin, capere, usturoi, cimbru - 150g
Extra virgin olive oil, bio lemon, ginger, lemongrass / red wine vinegar, capers, garlic, thyme - 150g

833.3 Kj, 197 Kcal, 10 grasimi, 1.9 acizi grasi saturati, 1.4 zaharului, 0.9 sare /100g

★ CEVICHE DE ST. JACQUES • SCALOPS CEVICHE *(moluste)*

98 Lei

Marinat cu portocala dulce, lamaie bio si ulei de masline extra virgin, chilli, coriandru - 140g
Marinated with sweet orange, bio lemon and extra virgin olive oil, chilli, coriander - 140g

479.7 Kj, 113.4 Kcal, 4 grasimi, 0.5 acizi grasi saturati, 3.5 zaharului, 0.4 sare /100g

TARTAR DE SEABASS SALBATIC & CAVIAR • WILD SEABASS TARTAR & CAVIAR *(peste, nuci)*

155 Lei

Cu muguri de pin, salota, ulei de nuci, spuma de lamaie bio si caviar Antonius - 210g
With pine nuts, shallot, walnut oil, bio lemon foam and Antonius caviar - 210g

558.4 Kj, 132 Kcal, 5.5 grasimi, 1.5 acizi grasi saturati, 1.7 zaharului, 0.8 sare /100g

BURRATA DI PUGLIA *(lapte)*

65 Lei

Servita cu rosii cherry, avocado, ulei de masline extra virgin, vinegreta si busuioc - 400g
Served with cherry tomatoes, extra virgin olive oil, vinaigrette and basil - 400g

430 Kj, 101.5 Kcal, 4.8 grasimi, 2.8 acizi grasi saturati, 2.4 zaharului, 0.5 sare /100g

★ CRUDO CREATIONS *(peste, moluste, crustacee)*

155 Lei

Platou de peste si fructe de mare crude: somon Norvegian, ton rosu, lup de mare salbatic, scoici St. Jacques si creveti rosii de Argentina, presarate cu icre de Mancuria - 380g

Raw fish and seafood platter: Norwegian salmon, red tuna, wild seabass, scallops, red prawns of Argentina and Mancuria caviar - 380g

542.7 Kj, 128.3 Kcal, 6 grasimi, 1 acizi grasi saturati, 0.8 zaharului, 1 sare /100g

APERITIVE • STARTERS

 ANTONIUS <i>Caviar</i>		GRAMAJ & PREȚ • SIZE & PRICE ★★★★★★ Diametru: 3mm Roe diameter: 3mm 30g / 540 Lei 50g / 850 Lei
CAVIAR ANTONIUS Oscietra (peste) 1301.6 Kj, 307.7 Kcal, 24.9 grasimi, 14 acizi grasi saturati, 3 zaharuri, 1.2 sare /100g		

Acest caviar de 6 stele – legendara delicatete a aristocratilor – este "perla" din oferta celor de la Antonius, avand marimea regala de peste 3mm si extrasa doar din cele mai batrane femele de Sturion Rusesc! Are un gust unic, saturat, cu o nota usoara de nuca, vine în culori de gri, maro si masliniu cu accente aurii si este pregatita cu metoda traditionala "Malossol".

This 6 stars caviar – legendary delicacy of aristocracy – is the pearl of Antonius offer, a royal size above 3 mm, extracted only from the oldest female Russian Sturgeons. It has a unique, saturated taste with a slight nutty note, it comes in colours of grey, brown and olive with golden highlights and is prepared with the traditional "Malossol" method.

SUPE • SOUPS

- ★ **SUPA MESOGIOS • MESOGIOS SOUP** (peste, crustacee, moluste, oua, lapte, gluten, telina) 49 Lei
Pregatita cu peste, creveti, scoici, legume si condimente speciale - 360g
Prepared with fish, shrimps, mussels, various vegetables and special spices - 360g
393.4 Kj, 93 Kcal, 1.6 grasimi, 0.2 acizi grasi saturati, 1 zaharuri, 0.5 sare /100g
- ★ **BISQUE DE HOMARD • LOBSTER BISQUE** (crustacee, lapte, telina) 89 Lei
Supa crema cu homar, legume si condimente Mediteraneene - 350g
Cream soup with lobster, vegetables and Mediterranean spices - 350g
423.8 Kj, 100.2 Kcal, 2.2 grasimi, 0.7 acizi grasi saturati, 2.3 zaharuri, 0.7 sare /100g E412 E410 E322
- ★ **SUPA CREMA DE SPARANGHEL • ASPARAGUS CREAM SOUP** (lapte, gluten) 47 Lei
Crema catifelata de sparanghel verde, servita cu crutoane aromate - 330g
Velvety asparagus cream, served with flavored croutons - 330g
530.4 Kj, 125.4 Kcal, 8.9 grasimi, 5.5 acizi grasi saturati, 1 zaharuri, 0.2 sare /100g E412 E410 E322
- ★ **CACCIUCCO • FISH AND SEAFOOD SOUP** (crustacee, peste, moluste, lapte) 75 Lei
Supa de peste si fructe de mare cu rosii dulci de gradina - 420g
Fish and seafood soup with garden sweet tomatoes - 420g
418.8 Kj, 99 Kcal, 3.7 grasimi, 0.7 acizi grasi saturati, 1.5 zaharuri, 0.4 sare /100g



★ *Preparate ce au in componenta materie prima congelata*

PASTE DE CASA • HOMEMADE PASTA

★ PASTE CU FRUCTE DE MARE • SEAFOOD PASTA (crustacee, moluste, sulfiti, lapte, gluten) 95 Lei

Spaghete Chitarra cu creveti, caracatita, calamari si scoici in sos de unt si vin alb - 410g

Spaghetti alla Chitarra with shrimps, octopus, squid and mussels in butter and white wine sauce - 410g

825.7 Kj, 195.2 Kcal, 11.7 grasimi, 2.4 acizi grasi saturati, 0.2 zaharuri, 0.5 sare /100g

PASTE CU SOMON • SALMON PASTA (peste, sulfiti, gluten) 76 Lei

Spaghete Chitarra cu somon norvegian in sos alb cremos - 390g

Spaghetti alla Chitarra with norvegian salmon in white creamy sauce - 390g

910.3 Kj, 215.2 Kcal, 16.9 grasimi, 6.2 acizi grasi saturati, 0.3 zaharuri, 0.3 sare /100g E412 E410 E322

PASTE DE CASA CU TRUFE NEGRE • TORTELLI AL TARTUFO NERO (lapte, gluten) 97 Lei

Paste de casa umplute cu branza ricotta, servite cu trufe negre proaspete din Transilvania - 300g

Homemade pasta stuffed with ricotta cheese served with fresh black Transylvanian truffles - 300g

1068 Kj, 252.5 Kcal, 15.1 grasimi, 9.1 acizi grasi saturati, 0.5 zaharuri, 0.8 sare /100g E412 E410 E322

PASTE DE CASA OSSO BUCCO • TORTELLI AL OSSO BUCCO (lapte, gluten) 72 Lei

Paste de casa umplute cu carne de vitel, servite cu sos cremos de hribi - 400g

Homemade pasta stuffed with milk-fed veal meat, served with porcini mushrooms in a creamy sauce - 400g

887.4 Kj, 209.8 Kcal, 11.3 grasimi, 5.9 acizi grasi saturati, 0.8 zaharuri, 0.4 sare /100g E412 E410 E322

★ RISOTTO CU FRUCTE DE MARE • SEAFOOD RISOTTO (crustacee, moluste, sulfiti, lapte) 95 Lei

Preparat cu creveti, caracatita, calamari, scoici si sofran - 410g

Prepared with shrimps, octopus, calamari, mussels and saffron - 410g

1140.8 Kj, 269.7 Kcal, 22.3 grasimi, 9.6 acizi grasi saturati, 0 zaharuri, 0.7 sare /100g

★ RISOTTO CU HOMAR • LOBSTER RISOTTO (crustacee, sulfiti, lapte) 195 Lei

Gatit cu orez Arborio, coada de homar, unt irlandez si parmezan Reggiano - 380g

Cooked with Arborio rice, lobster tail, Irish butter and Parmigiano Reggiano - 380g

1010.8 Kj, 225.7 Kcal, 20.1 grasimi, 8.6 acizi grasi saturati, 0 zaharuri, 0.7 sare /100g



SCOICI • SHELLS

- ★ **SCOICI VERZI NOUA ZEELANDA • NEW ZEELAND GREEN MUSSELS** (moluste, sulfiti, lapte) **27 Lei/100g**
Gatite cu vin alb, usturoi, ulei de masline extra virgin sau saganaki
Cooked with white wine, garlic and extra virgin olive oil or saganaki
903 KJ, 213.5 Kcal, 12.5 grasimi, 5.9 acizi grasi saturati, 0.2 zaharuri, 0.3 sare /100g
- ★ **ST JACQUES • SCALLOPS** (moluste) **65 Lei/100g**
Preparate la gratar, servite cu sos de ulei de masline extra virgin si suc lamaie
Grilled with extra virgin olive oil and lemon sauce
490.3 KJ, 115.9 Kcal, 6.6 grasimi, 0.8 acizi grasi saturati, 0.1 zaharuri, 0.3 sare /100g
- ★ **ST JACQUES • PAN FRIED SCALLOPS** (moluste, lapte) **65 Lei/100g**
Prajite in tigaie, cu condimente picante grecesti, usturoi si Metaxa
Pan fried with Greek chili in garlic and Metaxa brandy sauce
822.7 KJ, 194.5 Kcal, 16.5 grasimi, 8 acizi grasi saturati, 0.1 zaharuri, 0.3 sare /100g
- ★ **ST JACQUES GRATINATE • GRATINATED SCALLOPS** (moluste, lapte) **65 Lei/100g**
Aromatizate cu vin de Toscana, usturoi si unt, gratinate in pesmet Panko si parmezan
Flavored in Tuscan wine, garlic and butter, gratinated in Panko breadcrumbs and parmesan
710.6 KJ, 168 Kcal, 8.7 grasimi, 5.2 acizi grasi saturati, 0.5 zaharuri, 0.8 sare /100g
- ★ **MIDII DE CHILE • CHILE MUSSELS** (moluste, lapte) **59 Lei**
Gatite cu arome asiatice in lapte de cocos, ghimbir, frunze de coriandru, unt si ardei iute - 400g
Cooked with Asian flavors in coconut milk, ginger, fresh coriander, butter and chilli pepper - 400g
544.4 KJ, 128.7 Kcal, 7.7 grasimi, 4.8 acizi grasi saturati, 1 zaharuri, 1 sare /100g
- STRIDII • OYSTERS GILLARDEAU NO.2** (moluste) **32 Lei/piece**
(doar in sezon / in season only)
28.5 KJ, 49.3 Kcal, 2.8 grasimi, 0.8 acizi grasi saturati, 1.5 zaharuri, 0.6 sare /100g

Stridiile Gillardeau sunt o marca de stridii comestibile care sunt produse de familia Gillardeau si de mica lor companie privata, care a fost fondata in 1898 in

Bourcefranc-le-Chapus, langa La Rochelle si Île d'Oléron din vestul Frantei.

Gillardeau produce acum aproximativ jumătate din stridiile sale în Normandia, lângă Utah Beach, și jumătate în County Cork, Irlanda. De asemenea, își ia stridiile de la P. Sugrue, unul dintre cei mai mari cultivatori din lume din County Kerry, Irlanda, unde apele sunt mai curate, sunt mai puțini paraziți și mai puține scurgeri agricole, iar zona este mai ușor de cultivat cu tractoare.

Gillardeau oysters are a brand of edible oysters that are produced by the Gillardeau family and their small private company, which was founded in 1898

in Bourcefranc-le-Chapus near La Rochelle and the Île d'Oléron in western France.

Gillardeau now produces roughly half its oysters in Normandy, near Utah Beach, and half in County Cork, Ireland. He also gets his oysters from P. Sugrue, one of the world's top growers from County Kerry, Ireland, where the waters are cleaner, there are fewer parasites and less agricultural runoff, and the area is easier to farm with tractors.

★ *Preparate ce au in componenta materie prima congelata*



PESTE • FISH

LUP DE MARE • SEABASS (-800g) (peste)

La gratar, servit cu sos de lamaie si ulei de masline extravirgin
Grilled, served with lemon and extra virgin olive oil sauce

392.5 KJ, 92.8 Kcal, 1.8 grasimi, 0.5 acizi grasi saturati, 0.1 zaharuri, 0.8 sare /100g



19 Lei/100g

LUP DE MARE XL • SEA BASS XL (+800g) (peste)

La gratar, servit cu sos de lamaie si ulei de masline extravirgin
Grilled, served with lemon and extra virgin olive oil sauce

392.5 KJ, 92.8 Kcal, 1.8 grasimi, 0.5 acizi grasi saturati, 0.1 zaharuri, 0.8 sare /100g

LUP DE MARE XL • SEABASS XL (+800g) (peste, oua)

Preparat in crusta de sare de mare, servit cu sos de lamaie si ulei de masline extravirgin
Baked in sea salt, served with lemon and extra virgin olive oil sauce

392.5 KJ, 92.8 Kcal, 1.8 grasimi, 0.5 acizi grasi saturati, 0.1 zaharuri, 2.8 sare /100g



35 Lei/100g

35 Lei/100g

LUP DE MARE XL • SEABASS XL (+800g) (peste, gluten)

Un mod de preparare original, prajit intreg, servit cu mujdei de usturoi traditional
Prepared upon an original way, whole fried, served with traditional Romanian garlic sauce

856.6 KJ, 202.5 Kcal, 11.4 grasimi, 0.9 acizi grasi saturati, 0.2 zaharuri, 0.8 sare /100g

DORADA/PLATICA DE MARE • SEA BREAM (-800g) (peste)

La gratar, servita cu sos de lamaie si ulei de masline extravirgin
Grilled, served with lemon and extra virgin olive oil sauce

392.5 KJ, 92.8 Kcal, 1.8 grasimi, 0.5 acizi grasi saturati, 0.1 zaharuri, 0.8 sare /100g

DORADA/PLATICA DE MARE XL • SEA BREAM XL (+800g) (peste)

La gratar, servita cu sos de lamaie si ulei de masline extravirgin
Grilled, served with lemon and extra virgin olive oil sauce

392.5 KJ, 92.8 Kcal, 1.8 grasimi, 0.5 acizi grasi saturati, 0.1 zaharuri, 0.8 sare /100g

DORADA/PLATICA DE MARE XL • SEA BREAM XL (+800g) (peste, gluten)

Preparata in crusta de sare de mare, servita cu sos de lamaie si ulei de masline extravirgin
Baked in sea salt, served with lemon and extra virgin olive oil sauce

392.5 KJ, 92.8 Kcal, 1.8 grasimi, 0.5 acizi grasi saturati, 0.1 zaharuri, 2.8 sare /100g

RICCIOLA • AMBERJACK (peste)

Pregatita la gratar, servita cu sos de lamaie si ulei de masline extravirgin
Grilled, served with lemon and extra virgin olive oil sauce

815.5 KJ, 192.8 Kcal, 12.8 grasimi, 1.4 acizi grasi saturati, 0.1 zaharuri, 2.8 sare /100g



38 Lei/100g

CALCAN • TURBOT (peste)

La gratar, prajit sau la cuptor cu masline
Grilled, fried or baked in the oven with olives

815.5 KJ, 192.8 Kcal, 12.8 grasimi, 1.4 acizi grasi saturati, 0.1 zaharuri, 2.8 sare /100g

27 Lei/100g

PESTE CALUGAR • MONK FISH (peste)

Prajit sau la cuptor cu legume
Fried or cooked in the oven with vegetables

431 KJ, 101.9 Kcal, 5.5 grasimi, 1.8 acizi grasi saturati, 1 zaharuri, 0.5 sare /100g



27 Lei/100g



PESTE • FISH

FAGRI (peste)

35 Lei/100g

La gratar, servit cu sos de lamaie si ulei de masline extravirgin

Grilled, served with lemon and extra virgin olive oil sauce

392.5 Kj, 192.8 Kcal, 12.8 grasimi, 1.4 acizi grasi saturati, 0.1 zaharuri, 2.8 sare /100g

BARBUNI • RED MULLET (peste, gluten)

24 Lei/100g

Prajit, servit cu sos de de lamaie si ulei de masline extravirgin

Fried, served with lemon and extra virgin olive oil sauce

1036.5 Kj, 245 Kcal, 13 grasimi, 2.3 acizi grasi saturati, 0.1 zaharuri, 0.6 sare /100g

SCORPIE DE MARE • RED SCORPION FISH (peste)

Servita la gratar sau gatita la cuptor cu legume

Served grilled or cooked in the oven with vegetables

672.6 Kj, 159 Kcal, 10.5 grasimi, 1.3 acizi grasi saturati, 0.6 zaharuri, 0.6 sare /100g



39 Lei/100g

★ ANSOA • ANCHOVY (peste, gluten)

26 Lei/100g

Prajite si servite cu lamaie sau usturoi

Fried and served with lemon or garlic sauce

1036.5 Kj, 245 Kcal, 13 grasimi, 2.3 acizi grasi saturati, 0.1 zaharuri, 0.6 sare /100g

LIMBA DE MARE • SOLE (peste)

45 Lei/100g

Prajita sau la gratar si servita cu lamaie sau usturoi

Fried or grilled and served with lemon or garlic sauce

707.4 Kj, 167 Kcal, 10.8 grasimi, 1.4 acizi grasi saturati, 0.1 zaharuri, 2.8 sare /100g

MYLOCOPI • SHI DRUM (peste)

24 Lei/100g

Recomandat la gratar, servit cu sos de lamaie si ulei de masline

Recommended grilled, served with lemon and olive oil sauce

392.5 Kj, 92.8 Kcal, 1.8 grasimi, 0.5 acizi grasi saturati, 0.1 zaharuri, 0.8 sare /100g

SOMON • SALMON (peste, lapte, gluten)

75 Lei

Pregatit la cuptor in crusta de ierburi aromate - 200g

Baked in the oven with aromatic herbs crust - 200g

1670.8 Kj, 395 Kcal, 42.8 grasimi, 18.9 acizi grasi saturati, 0.4 zaharuri, 0.4 sare /portie

TON ROSU • RED TUNA (peste, lapte, susan)

79 Lei

La gratar in crusta de susan, servit cu piure de cartofi si trufe - 150g

Grilled in sesame crust, served with mashed potatoes and truffles - 150g

712.7 Kj, 168.5 Kcal, 12.6 grasimi, 4.3 acizi grasi saturati, 1.3 zaharuri, 0.8 sare /portie

PESTE CALUGAR • MONK FISH (peste)

71 Lei

Gatit in lapte de cocos, rosii cherry, ardei iute, coriandru si ghimbir - 200g

Prepared in coconut milk, cherry tomatoes, chilli peper, fresh coriander and ginger - 200g

430.7 Kj, 101.8 Kcal, 6 grasimi, 4.7 acizi grasi saturati, 2.1 zaharuri, 0.4 sare /portie



★ *Preparate ce au in componenta materie prima congelata*

FRUCTE DE MARE • SEAFOOD

- ★ **CALAMAR MARE • LARGE SQUID** (*moluste*) 27 Lei/100g
Pregatit la gratar si servit cu sos de lamaie si ulei de masline extravirgin
Grilled and served with lemon and extra virgin olive oil sauce
450 KJ, 106.4 Kcal, 3.4 grasimi, 0.3 acizi grasi saturati, 0.1 zaharuri, 1.2 sare /100g
- ★ **CALAMAR MARE • LARGE SQUID** (*moluste, lapte*) 35 Lei/100g
Servit la gratar, umplut cu branza greceasca
Served grilled, stuffed with greek cheese
543.5 KJ, 128.5 Kcal, 6.6 grasimi, 3.6 acizi grasi saturati, 1.1 zaharuri, 1.3 sare /100g
- ★ **CALAMAR MIC • SMALL SQUID** (*moluste, lapte*) 25 Lei/100g
Prajit in tigaie in ulei de masline, ardei iute, lamaie si usturoi
Panfried in olive oil, pepperoncini, lemon and garlic
616.3 KJ, 145.7 Kcal, 7.4 grasimi, 3.5 acizi grasi saturati, 0.3 zaharuri, 0.9 sare /100g
- ★ **CALAMAR MIC • SMALL SQUID** (*moluste, gluten*) 25 Lei/100g
Marinat in ingrediente speciale inainte de prajire
Marinated in special ingredients before frying
853.2 KJ, 201.7 Kcal, 13.3 grasimi, 1.2 acizi grasi saturati, 0 zaharuri, 0.9 sare /100g
- ★ **CALAMAR MIC • SMALL SQUID** (*moluste, gluten*) 25 Lei/100g
Prajiti crocant cu pesmet Panko, serviti cu dulceata de ardei iute
Crispy fried with Panko crumbs served with sweet chili sauce
655 KJ, 195.7 Kcal, 7.4 grasimi, 3.5 acizi grasi saturati, 0.5 zaharuri, 1 sare /100g
- ★ **CARACATITA • OCTOPUS** (*moluste*) 48 Lei/100g
La gratar, servita cu sos de lamaie si ulei de masline extravirgin
Grilled, served with lemon and extra virgin olive oil sauce
337.5 KJ, 79.8 Kcal, 1.8 grasimi, 0.6 acizi grasi saturati, 0 zaharuri, 1.4 sare /100g
- ★ **SEPIE • CUTTLFISH** (*moluste*) 25 Lei/100g
La gratar, servita cu sos de lamaie si ulei de masline extravirgin
Grilled, served with lemon and extra virgin olive oil sauce
571 KJ, 135 Kcal, 2.5 grasimi, 0.4 acizi grasi saturati, 0 zaharuri, 1.5 sare /100g
- ★ **SEPIE • CUTTLFISH** (*sulfiti*) 25 Lei/100g
Gatita in sos special cu ceapa, vin alb si cerneala
Cooked in a special sauce with onions, white wine and ink
639.7 KJ, 151.2 Kcal, 5.2 grasimi, 0.8 acizi grasi saturati, 1.3 zaharuri, 1.1 sare /100g



FRUCTE DE MARE • SEAFOOD

★ CREVETI • SHRIMPS

Prajiti în tigaie în sos de unt și usturoi - Reteta noastră originală și faimoasă (crustacee, gluten, lapte)
Pan fried in butter and garlic sauce - Our own original and famous recipe

958.1 KJ, 226.5 Kcal, 15.5 grasimi, 6.5 acizi grași saturati, 0.1 zaharuri, 0.5 sare /100g

Prajiti crocant cu pesmet Panko, serviti cu dulceata de ardei iute facuta in casa (crustacee, gluten)
Crispy fried with Panko crumbs served with homemade hot chili confit

780.8 KJ, 184.6 Kcal, 6.5 grasimi, 0.7 acizi grași saturati, 1 zaharuri, 0.4 sare /100g

La gratar, serviti cu sos de lamaie și ulei de masline extravirgin sau usturoi (crustacee)
Grilled, served with lemon and extra virgin olive oil sauce or garlic

708.9 KJ, 167.6 Kcal, 9.6 grasimi, 2.4 acizi grași saturati, 0 zaharuri, 1 sare /100g

Saganaki, preparati la tigaie în sos de rosii special și branza feta (crustacee, lapte)
Saganaki, prepared in pan with special tomato sauce and feta cheese

712.3 KJ, 168.4 Kcal, 12.5 grasimi, 3.1 acizi grași saturati, 1.6 zaharuri, 0.6 sare /100g

Intrebatii ospatarul despre dimensiunea pe care o doriti * Ask the waiter about the size you want

DIMENSIUNE & PRET - SIZE & PRICE

Large: 36 Lei/100g

Extra Large: 46 Lei/100g

Colossal: 56 Lei/100g



FRUCTE DE MARE • SEAFOOD

HOMAR VIU • LIVE LOBSTER (*crustacee*)

76 Lei/100g

Preparat la gratar, fiert sau la cuptor, servit cu sos special de usturoi
Prepared grilled, boiled or in the oven, served with special garlic sauce

414.5 KJ, 98 Kcal, 0.6 grasimi, 0.1 acizi grasi saturati, 0 zaharuri, 0.9 sare /100g E412 E410 E322

HOMAR ALBASTRU • BLUE LOBSTER (*crustacee*)

86 Lei/100g

Preparat la gratar, fiert sau la cuptor, servit cu sos special de usturoi
Prepared grilled, boiled or in the oven, served with special garlic sauce

414.5 KJ, 98 Kcal, 0.6 grasimi, 0.1 acizi grasi saturati, 0 zaharuri, 0.9 sare /100g

★ LANGUSTA AUSTRALIA • AUSTRALIAN SPINY LOBSTER (*crustacee*)

75 Lei/100g

Servita cu spaghetti Chitara cu sos de rosii proaspete
Served with spaghetti Chitara and fresh tomatoes sauce

610.5 KJ, 132 Kcal, 0.8 grasimi, 0.2 acizi grasi saturati, 0 zaharuri, 0.8 sare /100g

★ PICIOARE DE CRAB • KING CRAB LEGS (*crustacee*)

99 Lei/100g

La gratar sau fierte, servite cu sos special de usturoi
Grilled or boiled, served with special garlic sauce

1154.8 KJ, 273 Kcal, 24.5 grasimi, 10.5 acizi grasi saturati, 0 zaharuri, 1.9 sare /100g

★ COADA DE HOMAR • LOBSTER TAIL (*crustacee, lapte*)

99 Lei/100g

Preparata la cuptor, gratinata cu o selectie de branzeturi grecesti si brandy
Baked in the oven with selected greek cheese and brandy

820.6 KJ, 194 Kcal, 13 grasimi, 2.9 acizi grasi saturati, 2 zaharuri, 1.1 sare /100g E412 E410 E322



CARNE • MEAT

ANTRICOT DE VITA BLACK ANGUS • RIBEYE STEAK BLACK ANGUS (500g) (lapte) 285 Lei
CREEKSTONE USDA Prime

11908 Kj, 281.5 Kcal, 24.2 grasimi, 10.5 acizi grasi saturati, 0.1 zaharuri, 0.6 sare /portie

MUSCHI DE VITA BLACK ANGUS • BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN (250g) (lapte) 115 Lei
Origine: Uruguay

1592.6 Kj, 376.5 Kcal, 35.2 grasimi, 15.3 acizi grasi saturati, 0.2 zaharuri, 0.4 sare /portie

COTLET DE MIEL • LAMB CHOPS (250g) (lapte) 115 Lei
Origine: Romania

736.9 Kj, 174.2 Kcal, 11.4 grasimi, 3.1 acizi grasi saturati, 1 zaharuri, 0.3 sare /portie

PULPA DE RATA CONFIATA LA CUPTOR • DUCK LEG CONFIT (250g) (lapte, telina, soia) 92 Lei
Origine: Franta

473.3 Kj, 111.9 Kcal, 6.7 grasimi, 2.1 acizi grasi saturati, 2.2 zaharuri, 0.2 sare /portie



GARNITURI • SIDE DISHES

LEGUME LA GRATAR • GRILLED VEGETABLES (200g)

203.8 Kj, 90.5 Kcal, 6 grasimi, 2 acizi grasi saturati, 1 zaharuri, 0.6 sare /portie

28 Lei

CHIPSURI DE CARTOFI • POTATO CHIPS (200g)

949.6 Kj, 237 Kcal, 20.9 grasimi, 1.9 acizi grasi saturati, 0.6 zaharuri, 2.8 sare /portie

30 Lei

★ CARTOFI WEDGES CU USTUROI SI PARMEZAN (300g) (lapte)

WEDGES POTATOES WITH GARLIC AND PARMESAN (300g)

949.6 Kj, 224.5 Kcal, 16.4 grasimi, 2.7 acizi grasi saturati, 0.6 zaharuri, 0.5 sare /portie

28 Lei

★ CARTOFI WEDGES CU TRUFE SI PARMEZAN (300g) (lapte)

WEDGES POTATOES WITH TRUFFLES AND PARMESAN (300g)

1060.7 Kj, 251 Kcal, 20.2 grasimi, 3.3 acizi grasi saturati, 0.6 zaharuri, 0.5 sare /portie

28 Lei

PIURE DE CARTOFI CU TRUFE • MASHED POTATOES WITH TRUFFLES (200g) (lapte)

479.7 Kj, 114.4 Kcal, 6.9 grasimi, 1.1 acizi grasi saturati, 1.2 zaharuri, 0.6 sare /portie

42 Lei

CARTOFI NATUR • BOILED POTATOES (150g) (lapte)

483.9 Kj, 113.4 Kcal, 4.8 grasimi, 1.6 acizi grasi saturati, 0.7 zaharuri, 0.5 sare /portie

28 Lei

★ SPANAC • SPINACH (150g) (lapte)

439.5 Kj, 103.9 Kcal, 11.1 grasimi, 1.6 acizi grasi saturati, 0.4 zaharuri, 0.7 sare /portie

32 Lei

OREZ • RICE (120g) (lapte)

703.8 Kj, 166.4 Kcal, 5.6 grasimi, 3.4 acizi grasi saturati, 0.1 zaharuri, 1.3 sare /portie

28 Lei

PASTE NATUR • BOILED PASTA (120g) (gluten, oua)

1098.9 Kj, 259.8 Kcal, 15.4 grasimi, 5.5 acizi grasi saturati, 0.5 zaharuri, 1.6 sare /portie

28 Lei

CIUPERCI LA GRATAR • GRILLED MUSHROOMS (200g) (lapte)

382.8 Kj, 90.5 Kcal, 6 grasimi, 2 acizi grasi saturati, 1 zaharuri, 0.3 sare /portie

28 Lei

BROCCOLI (200g) (lapte)

507.6 Kj, 120 Kcal, 9.6 grasimi, 2.6 acizi grasi saturati, 1.5 zaharuri, 0.6 sare /portie

28 Lei

SPARANGHEL • ASPARAGUS (200g) (lapte)

606.5 Kj, 143.4 Kcal, 14.3 grasimi, 6.9 acizi grasi saturati, 1.6 zaharuri, 0.8 sare /portie

32 Lei

CREMA DE MAMALIGA CU TRUFE SAU BLUE CHEESE (lapte)

CREAMY POLENTA WITH TRUFFLES AND BLUE CHEESE

978.4 Kj, 231.3 Kcal, 16.4 grasimi, 9.8 acizi grasi saturati, 1.7 zaharuri, 2.5 sare /portie

29 Lei
(200g)

COS PAINE MESOGIOS (gluten, susan)

15 Lei

chifla impletita (faina alba) cu seminte de susan

chifla impletita (faina integrala) cu seminte de cereale

chifla ciabatta

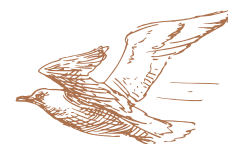
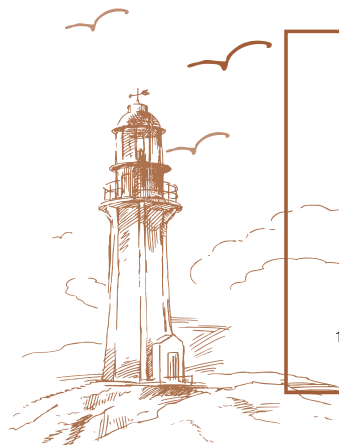
4 felii bagheta crocanta

1163 Kj, 275 Kcal, 14.3 grasimi, 0.4 acizi grasi saturati, 3 zaharuri, 1.3 sare /100g

240 g

16

★ *Preparate ce au in componenta materie prima congelata*



DESERT • DESSERTS

BACLAVA (nuci)

Baclava greceasca cu nuca, miere si apa de trandafir - 200g

Greek baklava with walnuts, honey and rose water - 200g

854 KJ, 201.9 Kcal, 13.9 grasimi, 1.2 acizi grasi saturati, 12.1 zaharuri, 0 sare /portie

29 Lei

GALAKTOBOUREKO (lapte, gluten, oua)

Placinta greceasca cu umplutura fina din lapte si gris, indulcita cu miere si sirop de portocale - 200g

Famous Greek dessert of semolina custard with phyllo pastry - 200g

1167.1 KJ, 275.9 Kcal, 20.2 grasimi, 12.1 acizi grasi saturati, 11.3 zaharuri, 0 sare /portie

29 Lei

YAURTI ME MELI (nuci, lapte)

Jaurt grecesc cu miere si nuci - 150g

Greek yogurt with honey and walnuts - 150g

684 KJ, 161.7 Kcal, 8.3 grasimi, 0.3 acizi grasi saturati, 10.9 zaharuri, 0 sare /portie

29 Lei

MESOGIOS CUP (nuci, lapte, oua)

Înghetata de rom, nuci, stafide si lichior de smochine uscate - 150g

Rhum ice cream, walnuts, raisins and dried figs liquor - 150g

1740.2 KJ, 411.4 Kcal, 14.7 grasimi, 1.5 acizi grasi saturati, 9.9 zaharuri, 0 sare /portie



35 Lei

TORT AMANDINA CREMA GANACHE • CHOCOLATE & RUM CAKE (160g) (lapte, oua, gluten)

1108.3 KJ, 262 Kcal, 8.7 grasimi, 45 acizi grasi saturati, 24.9 zaharuri, 0 sare /portie E322

39 Lei

TORT CU FRUCTE DE PADURE • REDBERRIES CAKE (160g) (lapte, oua, nuci, gluten)

900.1 KJ, 212.8 Kcal, 6.8 grasimi, 3.2 acizi grasi saturati, 16.2 zaharuri, 0 sare /portie E400 E466 E472B E472E

39 Lei

TORT DE BISCUITI • BISCUITS CAKE (160g) (lapte, oua, gluten, nuci)

1374.7 KJ, 325 Kcal, 14.6 grasimi, 5.3 acizi grasi saturati, 14.4 zaharuri, 0 sare /portie

39 Lei

CHEESECAKE (160g) (lapte, gluten)

627.7 KJ, 148.4 Kcal, 7.6 grasimi, 3.6 acizi grasi saturati, 5.6 zaharuri, 0.4 sare /portie E330



39 Lei

FONDANT DE CIOCOLATA (160g) (lapte, oua, gluten)

1692.4 KJ, 400.1 Kcal, 22.4 grasimi, 12.6 acizi grasi saturati, 9.6 zaharuri, 0 sare /portie E322

39 Lei

PLATOU CU BRANZETURI • CHEESE PLATTER (350g) (nuci, lapte)

1330.5 KJ, 230.9 Kcal, 5.8 grasimi, 23.1 acizi grasi saturati, 0.7 zaharuri, 0.8 sare /portie

88 Lei

 **GIELIA** (lapte, oua, soia)
cremeria italiana

29 Lei

Ciocolato con Ciocolato Belga (150g)

Cheesecake con fragole e biscotti inglese (150g)

Limone con limoni di Sorrento (150g)

Lampone e Mirtillo (150g)



 *Preparate ce au in componenta materie prima congelata*

17

Alergeni

Conform Directivei 2000/13/CE A PARLAMENTULUI EUROPEAN SI A CONSILIULUI din 20 martie 2000 alergenii din alimente se pot incadra in urmatoarele grupe: Cereale care contin gluten (adica grau, secara, orz, ovaz, grauspelt, grau mare sau hibrizi ai acestora) si produse derivate; Crustacee si produse derivate; Oua si produse derivate; Peste si produse derivate; Arahide si produse derivate; Soia si produse derivate; Lapte si produse derivate (inclusiv lactoza); Fructe cu coaja, adica migdale (*Amygdalus communis* L.), alune de padure (*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 si nuci de Queensland (*Macadamia ternifolia*) si produse derivate; Telina si produse derivate; Mustar si produse derivate; Seminte de susan si produse derivate; Dioxid de sulf si sulfiti în concentratii de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru; Lupin si produse derivate; Moluste si produse derivate.

Analizand aceste grupe de alergeni, referitor la produsele din meniul Mesogios / actualizat (editia octombrie 2022), se poate face urmatorul centralizator:

Aperitive

Starter complet - lapte, peste, susan
Salata greceasca - lapte
Tzatziki - lapte
Salata de icre tarama - peste
Tahini - susan
Salata de icre de stiuca - peste
Dovlecei pane - oua, lapte, gluten
Halloumi - lapte
Talakani - lapte
Tirokafteri - lapte
Feta saganaki - lapte
Salata spanac si avocado -
Salata Caesar - peste, mustar, lapte, oua, gluten, crustacee
Salata de caracatita -
Carpaccio de vita - lapte
Carpaccio de creveti de Sicilia - crustacee
Tartar de somon - peste, sulfiti
Tartar de ton rosu - peste, susan, sulfiti

Caviar 6 stars

Caviar Oscietra - peste

Supe

Supa Mesogios - peste, crustacee, moluste, oua, lapte, gluten
Bisque de homar - crustacee, lapte
Supa crema de sparanghel - lapte, gluten
Cacciucco - crustacee, peste, moluste

Peste

Lup de mare - peste
Lup de mare xl în sare - peste, oua
Lup de mare xl - peste
Platica de mare - peste
Platica de mare xl în sare - peste, oua
Platica de mare xl - peste
File de halibut - peste
Calcan - peste
Peste calugar - peste
Fagri - peste
Barbuni - peste, gluten
Scorpie de mare - peste
Ansoa prajita - peste, gluten
Limba de mare - peste
Mylocopi - peste
Somon - peste, lapte, gluten
Ton rosu - peste, susan, lapte

Fructe de mare

Calamar - moluste
Calamar umplut cu branza - moluste, lapte
Calamar tigaie - moluste
Calamar pane - moluste, gluten, oua
Caracatita - moluste
Sepie - moluste
Sepie cu ceapa - moluste

Fructe de mare

Creveti - crustacee
Homar - crustacee
Homar albastru - crustacee
Picioare de crab - crustacee
Coada de homar - crustacee, lapte

Scoici

Scoici verzi - moluste, sulfiti
St Jacques la gratar - moluste
St Jacques la tigaie - moluste
Stridii - moluste

Paste de casa

Paste cu fructe de mare - crustacee, sulfiti, lapte, gluten, moluste
Paste cu somon - gluten, sulfiti, peste
Paste de casa cu trufe negre - gluten, lapte
Paste de casa cu trufe albe - gluten
Paste de casa osso bucco - gluten, lapte
Risotto cu fructe de mare - crustacee, sulfiti, lapte, gluten

Carne

T-bone steak Black Angus - lapte
Muschi de vita Black Angus - lapte
Cotlet de miel - lapte
Pulpa de rata - lapte

Garnituri

Legume la gratar - soia
Cartofi wedges cu usturoi si parmezan - lapte
Cartofi wedges cu trufe si parmezan - lapte
Piure de cartofi cu trufe - lapte
Cartofi natur - lapte
Spanac - lapte
Orez - gluten
Paste natur - oua

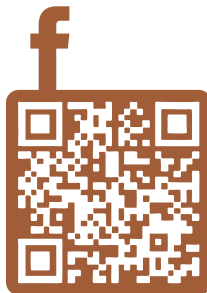
Desert

Baclava - nuci
Galaktobourekko - nuci, lapte
Yaurti me meli - nuci, lapte
Mesogios cup - nuci, oua, lapte
Tort de ciocolata si menta - oua, lapte, gluten, nuci
Tort cu fructe de padure si vanilie - oua, lapte, gluten
Tort krantz - oua, lapte, nuci, gluten, nuci
Tort de biscuiti - oua, lapte, gluten, nuci
Cheesecake - oua, lapte, gluten
Platou branzeturi - lapte, nuci
Inghetata - oua, lapte

Paine - susan, gluten



Fish & Seafood
RESTAURANT
since 1999



Rezervări
0722 200 232

Mesogios Primăverii
Str. Heleşteului Nr. 30, Bucureşti

www.mesogios.ro
primaverii@mesogios.ro



M E S O G I O S



<http://www.mesogios.ro/#menu>