

M
E
S
O
G
I
O
S

21^{ANI}

G
U
S
T
U
R
I

N
O
I



Fish & Seafood

RESTAURANT

since 1999

MESOGIOS - DE 21 ANI ALATURI DE VOI

Ne-am imbarcat în aceasta frumoasa calatorie acum 21 de ani, cu o mana de profesioniști tineri și entuziaști, multi dintre ei fiind și acum parte din aceasta echipa minunata.

Povestea Mesogios a început dintr-o dorinta pretioasa, care a devenit promisiunea noastra de-a lungul timpului: aceea de a prezenta întotdeauna produse proaspete de peste și fructe de mare de cea mai buna calitate. Meniul nostru reflecta filozofia și conceptul Mesogios, în care simplitatea, alaturi de prospețimea ingredientelor, sunt elemente cheie în mentinerea standardelor cu care ne-am obișnuit clienții încă de la început.

În compania cea mai buna, cu un vin bun alaturi, într-o locatie aristocratica cu o atmosfera relaxata și primitoare cu farmec Mediteranean, timpul petrecut la Mesogios va transforma o simpla iesire în oras într-o experienta de neuitat, aici fiind locul perfect pentru un pranz sau o cina de afaceri, dar și pentru o intalnire romantica sau o masa delicioasa alaturi de prieteni, departe de agitatia orasului, într-o oaza de liniste și verdeata.

La Mesogios dezvaluim meniul chiar de la intrare, printr-o vitrina ce ne duce cu gandul catre apele cristaline ale Mediteranei, unde pestele și fructele de mare asteapta sa fie alese, gatite și prezentate într-un curcubeu de texturi și arome nemaîntalnite. Ne mandrim cu o traditie culinara desavarsita de-a lungul anilor, recunoscuta și premiata de specialisti într-ale bucatariei, însa cel mai mult ne mandrim cu aprecierile clientilor, care se întorc de fiecare data cu aceeași bucurie.

Mesogios este despre bucuria cu care traim momentele speciale și celebram fiecare zi cu preparate desavarsite, prin încantarea simturilor și a gusturilor.

Echipa Mesogios

Vanata coapta, presarata cu branza feta, aromata cu infuzie de ceapa verde si usturoi,
bucati crocante de alune de padure si caju.

Oven-baked eggplant with garlic and green onion, sprinkled feta cheese,
hazelnuts and caju.

(lapte, nuci)

40 Lei (350 g)



★ Salata Caesar cu creveti crocanti, ou de prepelita, sos cremos de ansoa, mustar de
Dijon si fasii de parmezan.

Caesar Salad with crispy shrimps, quail egg, silky sauce of anchovies, Dijon mustard
and parmesan flakes.

(crustacee, ou, peste, mustar, lapte)

45 Lei (300 g)



★ Duo de ansoa proaspata marinata:

Ulei de masline extravirgin, lamaie Bio, ghimbir si lemongras

Ulei de masline extravirgin, otet rosu de Bordeaux, capere de Sicilia, usturoi si cimbru.

Two ways marinated fresh anchovies:

Extra virgin olive oil, Bio lemons, ginger and lemongras

Extra virgin olive oil, Bordeaux red wine vinegar, capers from Sicily, garlic and thyme.

(peste)

38 Lei (150 g)



Carpaccio de Ricciola salbatic, adus din apele cristaline ale Mediteranei,
servit cu trufa neagra de Transilvania.

Wild Lamberjack Carpaccio, brought from the crystal clear waters of the
Mediterranean Sea, served with Transylvanian black truffle.

(peste)

92 Lei (250 g)



★ Ceviche de St. Jacques marinat cu portocala dulce, lamaie Bio si ulei de masline
extravirgin, asezonat cu ceapa rosie, ardei iute si coriandru proaspat,
acompaniat de o emulsie fina de cartofi dulci.

Scallops ceviche marinated with sweet orange, Bio lemons and extra virgin olive
oil, seasoned with red onion, chili pepper and fresh coriander, accompanied by a
soft emulsion of sweet potatoes.

(moluste)

80 Lei (140 g)



Tartar de Seabass salbatic, asezonat cu muguri de pin, ceapa echalote si ulei de nuci, atins cu spuma catifelata de lamai Bio, servit cu caviar Antonius Oscietra 6*
Wild Seabass tartar seasoned with pine nuts, shallot and walnut oil, touched by a velvety foam made from Bio lemons, served with Antonius Oscietra 6* caviar.

(peste, nuci)

155 Lei (210 g)



Terina de Foie Gras cu dulceata de smokine din gradina noastra.
Foie Gras Terrine with figue confit from our garden.

90 Lei (70 g)



★ Scoici Tellinas (Cocuinas) a la Valenciana preparate cu unt si usturoi.
Tellinas clams (Coquinas) a la Valenciana cooked with butter and garlic.

(moluste, lapte)

38 Lei (250 g)



★ Spaghete Chitara de casa cu creveti rosii de Sicilia si dovlecei, scaldati in sos fin de pesto din ierburi, usturoi si ceapa.
Spaghetii Chitara with Sicily red prawns and zucchini, in a fine pesto sauce made of herbs, garlic and onion.

(crustacee, gluten, oua)

95 Lei (300 g)



★ Risotto cu homar cu o textura fina si cremoasa, gatit cu cea mai gustoasa coada de homar din lume, provenita din apele calde ale Braziliei, unt Irlandez si parmezan Reggiano.
Lobster Risotto with a fine and silky texture, cooked with the best lobster tail in the world, brought from the warm waters of Brazil, Irish butter and Parmigiano Reggiano.

(crustacee, lapte, sulfiti)

195 Lei (380 g)



★ Midii de Chile gatite cu arome asiatice in lapte de cocos, ghimbir, frunze de coriandru proaspat si ardei iute.
Chile mussels cooked with asian flavors in coconut milk, ginger, coriander fresh leaves and chili pepper.

(moluste, lapte, sulfiti)

49 Lei (400 g)

★ *Preparate ce au in componenta materie prima congelata*



★ Scoici St. Jacques aromate cu vin de Toscana, ulei de masline extravirgin, usturoi si unt, gratinate in pesmet Panko si parmezan.

Scallops flavored in Tuscan wine, extra virgin olive oil, garlic and butter, gratinated in Panko breadcrumbs and parmesan.

(moluste, lapte, gluten)

62 Lei/100 g



Celebrele stridii Rockefeller, retata usor interpretata a faimosului Jules Alciatore, gratinate la cuptor in sosul nostru secret, Prosciutto si Parmigiano Reggiano.

The famous Rockefeller oysters, Jules Alciatore's slightly interpreted recipe, gratinated in our secret sauce, Prosciutto and Parmigiano Reggiano.

(moluste, lapte, gluten, sulfiti)

28 Lei/buc.



Peste Calugar (Monkfish) pregatit in sos de lapte de cocos, rosii cherry si ardei iute, parfumat cu frunze de coriandru proaspat, ghimbir si piper rosu.

Monkfish prepared in coconut milk sauce, cherry tomatoes and chili pepper, with a scent of fresh coriander leaves, ginger and red peppercorn.

(peste)

59 Lei (200 g)



★ Baby calamar crocant, tras la tigare cu pesmet Panko, usturoi, rosii uscate la soare si sos de pesto de ierburii Mediteraneene.

Crispy pan-fried baby squid with Panko breadcrumbs, garlic, sun-dried tomatoes and pesto sauce made from Mediterranean herbs.

(lapte, gluten)

27 Lei/100 g



Crudo Creations

★ Platou de peste si fructe de mare crude: somon Norvegian, ton rosu, lup de mare salbatic, scoici St. Jacques si creveti rosii de Sicilia, presarate cu icre de Manciuira si servite cu marinada de lamaie.

Raw fish and seafood platter: Norwegian salmon, red tuna, wild seabass, scallops and red prawns of Sicily, served with lemon marinade.

(peste, crustacee, moluste)

125 Lei (380 g)



Homar glazurat în beurre noisette, servit cu crema de mamaliga cu blue cheese și fenicul copt.

Un preparat memorabil, creat special de echipa bucatarilor Mesogios.

Glazed Lobster in brown butter, served with creamy polenta with blue cheese and baked fennel.

A memorable dish, special created by Meogios's cooking team.

(crustacee, lapte)

65 Lei/100 g



Crema de mamaliga cu trufe sau blue cheese, un preparat special care cu siguranta va va surprinde.

Creamy polenta with truffles or blue cheese, a special dish that will definitely surprise you.

(lapte)

25 Lei (200 g)



★ Frigarui de creveti cu sos Satay, pregatiti la gratar, serviti în versiunea noastra a faimosului sos de arahide Thailandez.

Grilled Satay shrimps skewers smothered in our reinterpreted version of the famous Thai peanut sauce.

(crustacee, nuci)

139 Lei (300 g)



★ Creveti succulenti gatiti în sos catifelat cu lemongrass, ghimbir, usturoi, ardei iute și limeta.

Juicy prawns cooked in a white velvety sauce with lemongrass, ginger, garlic, chili pepper and lime.

(crustacee, lapte)

Large: 36 Lei/100 g

Extra Large: 46 Lei/100 g

Colossal: 56 Lei/100 g



★ Creveti gatiti în sos picant, cu branza feta, usturoi și ardei iute ca focul.

Shrimps cooked in a spicy sauce, with feta cheese, garlic and red hot chili pepper.

(crustacee, lapte)

Large: 36 Lei/100 g

Extra Large: 46 Lei/100 g

Colossal: 56 Lei/100 g



★ *Preparate ce au în componenta materie prima congelata*

MESOGIOS ~ FOR 21 YEARS BY YOUR SIDE

We embarked in this beautiful journey 21 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

21 YEARS

NEW
TASTES



Fish & Seafood
RESTAURANT
since 1999

M
E
S
O
G
I
O
S