

HOTEL BRILIANT <sup>★★★★</sup>

RESTAURANT ROMA

Bucătăria noastră este o îmbinare savuroasă și atrăgătoare a mai multor gusturi.

Echipa noastră de maeștri bucătari își întâmpină clienții cu un meniu vast, într-o continuă dinamică, închinat degustătorilor de arome fine de aici și de departe, prin care tinde să îmbine deliciile culinare românești cu ale altor popoare.

## SALATE - ANTREURI

alergeni

### SALATĂ CAESAR CU PIEPT DE CURCAN

salată iceberg, roșii cherry, piept de curcan la grill, crutoane aromatizate, parmezan fulgi, anchoise, dressing de anchoise

1 • 7

300g – 58 lei



### SALATĂ CU TON ROȘU ȘI OU DE PREPELIȚĂ

mix salată, rucola, ton roșu\*, capere, ouă de prepeliță, roșii cherry, măslina verzi, salsa tonnata, semințe de susan

3 • 4 • 11

300g – 63 lei



### SALATĂ CAPRESE CU BUSUIOC

mozzarella, roșii, busuioc proaspăt, ulei extravirgin, oregano

7

300g – 43 lei



### SALATĂ DE RUCOLA CU BRÂNZĂ DE CAPRĂ ȘI TRUFE

trufe, roșii cherry, rucola, brânză de capră, reducere de oțet balsamic, muguri de pin

7 • 11

300g – 52 lei



### ✓ SALATĂ VEĢANĂ CU NUCI

salată verde, rucola, morcovi, roșii, porumb, țelină, nucă

1 • 8 • 9 • 11

250g – 43 lei



### MIDII ALLA TARANTINA

midii\*, sos de roșii pregătit în casă, usturoi, pătrunjel proaspăt tocat, pâine prăjită

1 • 2

320g – 65 lei



alergeni

### HUMUS CU FISTIC ȘI MUȘCHI DE VITĂ

năut, fistic prăjit, muschi de vită,  
ardei, pâine libaneză

1 • 11

300g – 68 lei



### MIX BRUSCHETTA

gorgonzola și spanac, ardei roșu și prosciutto crudo,  
roșii, mozzarella și busuioc,  
mozzarella și hribi\*

1 • 7

300g – 48 lei



### PLATOU ANTIPASTI

prosciutto crudo, salam Milano,  
salam Ventricina, rucola, roșii cherry,  
măslina, roșii uscate

1

230g – 68 lei



### ✓ ANGHINARE ALLA ROMANA

anghinare, rucola, ulei extravirgin, usturoi

200g – 43 lei



## SUPE - CIORBE

alergeni

### CIORBĂ DE VĂCUȚĂ

carne de vită, cartofi, mazăre\*,  
fasole verde\*, morcovi, țelină

9

300g – 32 lei



### CIORBĂ DE BURTĂ CU ARDEI IUTE ȘI SMÂNTÂNĂ

burtă de vită\*, usturoi, ardei iute, smântână

7

350g – 33 lei



### SUPĂ CU FRUCTE DE MARE

creveți\*, calamari\*, baby caracatiță\*, midii\*,  
crutoane

1 • 2

300g – 58 lei



### SUPĂ CREMĂ DE DOVLEAC CU CREVEȚI

dovleac, crutoane, creveți\*,  
roșii cherry, nucșoară

1 • 2 • 11

300g – 37 lei



## PASTE - RISOTTO

alergeni

### TAGLIATELLE NERO CU FRUCTE DE MARE

tagliatelle nero, midii\*, mix fructe de mare\*,  
sos de roșii, parmezan

1 • 2 • 7

350g – 68 lei



### RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO

ravioli cu ricotta și spanac, sos de roșii,  
măsline, parmezan

1 • 7

350g – 53 lei



### PAPPARDELLE CU HRIBI

pappardelle, hribi\*, smântână dulce, parmezan

1 • 7

300g – 65 lei



### ✓ TAGLIATELLE CU LEGUME ȘI PARMEZAN

tagliatelle, ardei gras roșu, dovlecel,  
vinete, țelină, parmezan

1 • 7 • 9

250g – 53 lei



### RISOTTO CU HRIBI ȘI FRUCTE DE MARE

orez, hribi\*, fructe de mare\*

2

300g – 68 lei



### RISOTTO MILANEZ CU MOZZARELLA

orez cu șofran, mozzarella, roșii cherry

7 • 11

300g – 58 lei



## GOURMET

alergeni

MUȘCHI DE VITĂ ARGENTINA  
CU SPARANGHEL ȘI SOS DE PIPER  
sparanghel alb, sos de piper verde

320g – 190 lei



TAGLIATA DE VITĂ URUGUAY  
rucola, roșii cherry,  
reducție oțet balsamic, parmezan

7

320g – 160 lei



ANTRICOT DE VITĂ URUGUAY  
CU CARTOFI LA CUPTOR ȘI ROZMARIN

cartofi, rozmarin, usturoi,  
mousse de iaurt aromatizat

7

320g – 160 lei



TOCĂNIȚĂ DE MISTREȚ CU POLENTA ȘI HRIBI  
cotlet de mistreț\*, făină de mălai,  
hribi\*, parmezan

7

400g – 125 lei



COTLET DE MIEL\* LA GRILL  
CU PIURE DE MAZĂRE ȘI SPARANGHEL  
mazăre\*, sparanghel alb, muguri de pin

11

350g – 185 lei



FILE DE SOMON CU PIURE DE CARTOFI DULCI,  
SPARANGHEL ȘI SOS DIJON

cartofi dulci, sparanghel\*,  
muștar Dijon, busuioc

4 • 7 • 10

300g – 87 lei



alergeni

FILE DE PĂSTRĂV CU CHIPSURI DE CARTOFI  
ȘI MOUSSE DE CAPERE

cartofi, capere, cimbrisor, iaurt

4 • 7

300g – 69 lei



MUȘCHIULEȚ DE PORC CARAMELIZAT  
CU MĂMĂLIĞUȚĂ ȘI SOS DE GHEBE

făină de mălai, ghebe\*

7

350g – 78 lei



COTLET DE PORC LA GRILL  
CU CARTOFI LA CUPTOR ȘI SOS GORGONZOLA

cartofi, rozmarin, usturoi, sos gorgonzola

350g – 65 lei



BURGER DE VITĂ CU CARTOFI FRY'N DIP

chiflă, carne de vită Black Angus\*, ceapă roșie,  
salată iceberg, bacon crocant, roșii proaspete,  
castraveți murați și ketchup afumat, cartofi Fry'n dip

1 • 3 • 11

600g – 68 lei



PIEPT DE RAȚĂ\* CU PIURE DE ȚELINĂ,  
VARZĂ ROȘIE ȘI SOS DE RODIE

țelină, varză roșie, stafide, rodie

5 • 9

300g – 88 lei



PIEPT DE CURCAN CU CARTOFI LA CUPTOR  
CU ROZMARIN ȘI SOS DE HRIBI

cartofi, rozmarin, usturoi, sos de hribi

7

350g – 87 lei



PIEPT DE PUI CU LEGUME SOTE ȘI CREAMĂ DE CIUPERCI  
dovlecel, țelină, morcovi, cremă de ciuperci

7 • 9

400g – 67 lei



## DESERT

alergeni

### MOELLEUX AU CHOCOLAT CU ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE

vulcan de ciocolată cu înghețată de vanilie  
și crocant de migdale

7 • 11

200g – 37 lei



### CHEESECAKE CU SOS DE FRUCTE DE PĂDURE

tartă de brânzeturi cu sos de fructe de pădure,  
goji, crocant de nucă

1 • 7 • 11

200g – 35 lei



### ÎNGHEȚATĂ ASORTATĂ

200g – 35 lei

7



### PLATOU FRUCTE

fructe de sezon

300g – 45 lei



### PLATOU BRÂNZETURI

parmezan, gorgonzola, brânză de capră,  
emmentaler, struguri, mere, miez nucă

7 • 8

230g – 68 lei



## ALERGENI

1. Gluten
  2. Crustacee și produse derivate
  3. Ouă și produse derivate
  4. Pește și produse derivate
  5. Arahide și produse derivate
  6. Soia și produse derivate
  7. Lapte și produse derivate
  8. Fructe cu coajă lemnoasă
  9. Țelină și produse derivate
  10. Muștar și produse derivate
  11. Semințe de susan și produse derivate
  12. Dioxid de sulf și sulfiți
  13. Lupin și produse derivate
  14. Moluște și produse derivate
- 🌿 Preparat vegetarian  
\* Produs decongelat

Persoanele cu alergii alimentare sau probleme de sănătate sunt rugate să anunțe personalul restaurantului înainte de comandă.



## GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

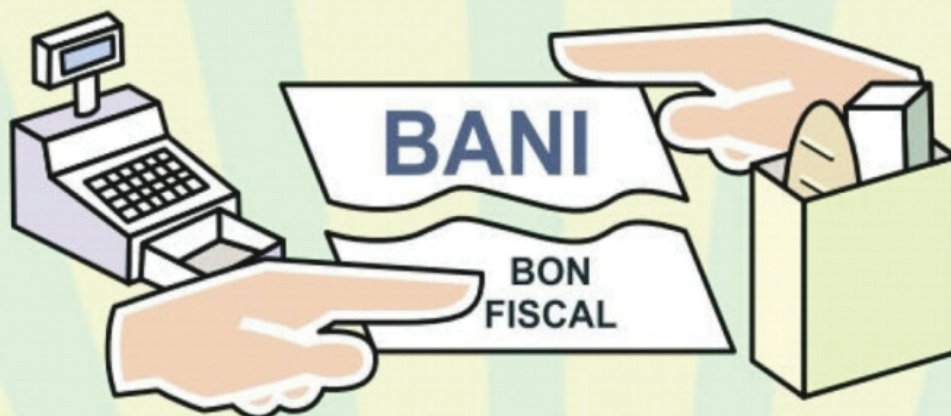
**Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați**

**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 semnală 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.**



★★★★  
HOTEL BRILIANT

Telefon: 0364.881.831  
Adresa: str. Făgetului nr.5C  
Email: [contact@hotelbriliant.ro](mailto:contact@hotelbriliant.ro)  
Website: [www.hotelbriliant.ro](http://www.hotelbriliant.ro)