



GASTROLAB

WINE & FOOD EXPERIENCE

Event

16th of May EAA

SET MENU 4 COURSES

Salată de păstrăv afumat cu ceapă roșie, castraveți murați și mărar 60g/ pax

Trout salad with red onion, pickled cucumbers and dill 60g/pax

Balla Geza Clarus Brut NV, Traditional Method, 75 ml/pax

Colțunași din cartofi și curcuma umpluți cu ciuperci de pădure, sos de unt și brânză maturată locală 125g/ pax

Potatoes and turmeric dumplings stuffed with wild mushrooms, butter sauce and aged local cheese 125g/ pax

Gramofon Sonorum Chardonnay, sec/dry, 75ml/pax

Obrăjori de vită în sos de vin roșu, piure de cartofi cu trufe și fasole verde 125g/ pax

Beef cheeks in red wine sauce, mashed potatoes with truffles and green beans 125g/ pax

Davino Ceptura Rouge 2017, sec/dry, 75 ml/pax

Gălușcă pufoasă cu brânză de vaci și panko, dulceață de caise 60g/ pax

Fluffy dumpling with cottage cheese and panko, apricot marmelade 60g/ pax

Liliac Transilvanian Ice Wine, dulce/sweet, 75 ml/pax

Alte bauturi a la carte/Other drinks to be ordered a la carte

Price 260 ron/ pax

Service charge 10% will be added