



www.irishpub.ro
0241 550 400 | 0740 046 047

Chef's choice

**Carpaccio de caracatiță
cu salsa de citrice,
piure de mango și ghimbir murat**

Octopus carpaccio
with citrus salsa, mango piuree
and marinated ginger

150 gr. | 50 lei

**Creveți Black Tiger cu noodles
de castravete aromatizat cu
mentă, coriandru și sweet chili**

Black tiger prawns with cucumber
noodles flavored with mint,
coriander and sweet chili

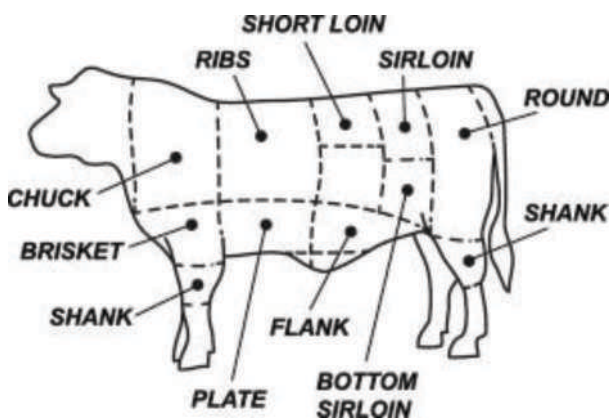
350 gr. | 50 lei

**Fetina din mușchi de vită
cu salata de rucoola
și scalii de parmesan**

Beef fillet Fetina with arugula salad
and parmesan

330 gr. | 55 lei





Mic Dejun

Breakfast

(09:00 - 13:00)

Mic Dejun Britanic

ouă ochiuri, cârnați, bacon,
fasole, ciuperci, roșie

English Breakfast

fried eggs, sausages, ham,
beans, mushrooms, tomatoes

300 gr. | 21 lei

Mic Dejun Country

ouă ochiuri, bacon, ciuperci,
roșii, cașcaval

Country Style Breakfast

fried eggs, bacon, mushrooms,
tomatoes, yellow cheese

350 gr. | 21 lei

Omletă cu șuncă și ciuperci (3 ouă)

Ham and mushrooms omlette (3 eggs)

180 gr. | 16 lei

Ou Benedict

ou poșat, bacon, sos Olandez, rucola

Benedict Egg

poached egg, bacon, Hollandaise sauce,
arugola

180 gr. | 18 lei

Croissant cu unt, ciocolată

Croissant, Pain ou chocolat

60 gr. | 7 lei

Aperitive și Salate

Appetizers and Salads

Carpaccio de Ton

Tuna carpaccio

150 gr. | 45 lei

Tartar de Somon

Salmon tartar

150 gr. | 35 lei

Assiete Oriental (2 pers.)

Baba Ghanoush, bouyardi, hummus,
tabbouleh, măslin marinate,
halloumi, salată de ardei copti

Assiete Oriental (2 pers.)

Baba Ghanoush, bouyardi, hummus,
marinated olives, fried halloumi,
roasted pepper salad

550 gr. | 55 lei

Assiete de la Mer (2 pers.)

Sardine în vin, sardine marinate picante,
macrou marinat, pastramă de crap,
batog de crap, icre, wakame

Assiete de la Mer (2 pers.)

Sardines in wine, spicy marinated sardines,
marinated mackerel, carp pastrami,
carp batog, fish roe salad, wakame

550 gr. | 55 lei

Salată de sfeclă roșie cu somon marinat

Beetroot and salmon gravlax salad

400 gr. | 34 lei

Salată de Fructe de Mare

Seafood salad

400 gr. | 34 lei

Calamari Fritti

Fritti calamari

350 gr. | 32 lei

Salată Caesar

piept de pui, salată Romaine,
anșoa, parmezan, crutoane

Caesar salad

chicken breast, Romaine salad,
anchovy, parmesan, crutons

300 gr. | 26 lei

Salata de vită Thailandeză cu mentă, sweet chili și porumb

Thai beef salad with fresh mint,
sweet chili and sweet corn

400 gr. | 38 lei

Salată de vinete (RO)

Eggplant salad

150 gr. | 15 lei

Risotto

Risotto Verde

Verde risotto

250 gr. | 23 lei

Risotto cu hribi și tarhon

Wild mushrooms
and tarragon risotto

330 gr. | 35 lei

Risotto cu Nero di Seppia și creveți

Nero di Seppia and prawns risotto

360 gr. | 45 lei

Supe

Soups

Supa zilei

Soup of the day
(please ask your waiter)

350 gr. | 15 lei

Supă cremă

de ciuperci de pădure

Wild mushrooms cream soup

350 gr. | 15 lei

Supă cremă de roșii

cu bufala

Tomatoes cream soup
with bufala

350 gr. | 15 lei

Bouillabaisse

Supă de peste
cu fructe de mare

350 gr. | 21 lei

Paste proaspete

Fresh pasta

Tagliatelle cu fructe de mare

Seafood tagliatelle

350 gr. | 45 lei

Penne cu vită

Penne with beef

350 gr. | 48 lei

**Tortelli Ossobucco
cu sos de hribi**

Tortelli Ossobucco
with wild mushrooms sauce
350 gr. | 40 lei

Pappardelle cu trufe

Truffle pappardelle
350 gr. | 38 lei

Pește și Fructe de Mare

Fish & Seafood

**Burger de ton cu avocado,
sweet chili si jalapeno**

Tuna burger with avocado,
sweet chili and jalapeno
300 gr. | 58 lei

**File de calcan cu piure
de mazăre, fasole verde sote
și sos de crustacee**

Turbot fish fillet with peas piuree,
green beans sote
and shellfish sauce
350 gr. | 85 lei

**File de Lup de Mare cu
piure de porumb, anghinare,
edamame și sos de vin cu șofran**

Sea bass fillet with
sweet corn piuree, artichoke,
edamame and saffron wine sauce
350 gr. | 55 lei

**Medalion de somon cu
piure de mazăre și ghimbir,
baby porumb sote și sos Miso**
Salmon medallion with peas piurree
and ginger, sote of baby sweet corn
and Miso sauce
350 gr. | 48 lei

**Șalău de Nil cu salată
de cartofi noi și sos Vierge**
Nile perch with new potato
salad and Vierge sauce
350 gr. | 40 lei

**Calamar fresh la grătar
cu salsa mediteraneană**
Grilled fresh calamari
with mediteranean salsa
300 gr. | 45 lei

**Creveți Black Tiger
cu sos de ananas**
Black Tiger shrimps
and pineapples sauce
220 gr. | 70 lei

**Tentacul de caracatiță
cu piure de varză roșie, edamame
și sos de mango cu coriandru**
Octopus tentacle with
red cabbage piuree, edamame
and mango sauce with coriander
250 gr. | 75 lei

**Scoici în sos de vin
(Marea Neagră)**
Mussels in spicy tomatoes sauce
(Black Sea)
800 gr. | 32 lei

Main Course

Rib Eye steak

origine USA Omaha

Omaha USA rib eye
with grilled vegetables

400 gr. | 130 lei

Mușchi de vită cu piure de mazăre, boabe de mazăre, gălbiori și sos de ciuperci de pădure

Grilled beef fillet with peas piuree,
peas, chanterelle and
wild mushrooms sauce

350 gr. | 70 lei

Șnitel din vițel de lapte cu cartofi prăjiți

Veal schnitzel with French fries

350 gr. | 50 lei

Mușchiuleț de porc rulat în Pancetta cu piure de cartofi cu hribi, fasole verde sote și sos de vin roșu

Pancetta rolled pork
with mashed potatoes,
wild mushrooms and red wine sauce

350 gr. | 39 lei

Coaste de porc BBQ cu Kimchi Coleslaw, castraveți murați și ceapă murată

Spare ribs with BBQ sauce,
Kimchi Coleslaw, cucumbers
and onion pickles

500 gr. | 39 lei

**Rasol de miel cu piure de cartofi
cu ierburi Provance și
sos de vin cu mentă**

Lamb rasool with mashed potatoes,
herbes de Provance and
wine sauce with fresh mint

500 gr. | 80 lei

**Pulpă de rață cu piure de cartofi
cu trufe, varză roșie și
sos de vin cu portocale**

Duck leg confit with truffle
and mashed potatoes, red cabbage
and wine sauce with orange

350 gr. | 42 lei

Șnițel de curcan cu sos de brânză

Turkey breast schnitzel
and yellow cheese sauce

300 gr. | 42 lei

**Piept de pui Suprem
cu piure de cartofi, broccolii,
morcovi glasati si sos Dijonnaise**

Chicken breast Supreme
with mashed potatoes, broccoli,
glazed carrots and Dijonnaise sauce

400 gr. | 36 lei

Pui Satay cu noodles

Chicken breast Satay with noodles

350 gr. | 34 lei

Pui Jalfrezi cu orez jasmine

Chicken breast Jalfrezi
with jasmine rice

350 gr. | 34 lei

Garnituri

Side Dishes

**Sparanghel verde
cu unt si usturoi**
Green asparagus
with butter and garlic
150 gr. | 15 lei

Piure de cartofi cu trufe
Mashed potatoes with truffles
150 gr. | 15 lei

**Cartofi Agatha cu unt,
usturoi și pătrunjel**
Agatha potatoes with butter,
garlic and parsley
150 gr. | 12 lei

**Legume la gratar
cu ulei aromatizat**
Grilled vegetables
with flavored olive oil
150 gr. | 10 lei

Orez jasmine
Jasmine rice
150 gr. | 10 lei

Cartofi prăjiți cu brânză rasă
French fries with breed cheese
200 gr. | 12 lei

**Cartofi prăjiți cu usturoi
și pătrunjel**
French fries with garlic and parsley
150 gr. | 10 lei

Desert Deserts

Meringue cu cremă de vanilie și fructe proaspete

Fresh fruits and vanilla
cream meringue

150 gr. | 19 lei

Ecler cu cremă pralintă, frișcă de casă și fructe proaspete

Eclair with praline cream,
home made cream and fresh fruits

180 gr. | 25 lei

Chocolate orange cake

150 gr. | 19 lei

Fondant de ciocolată

Chocolate fondant

150 gr. | 21 lei

Cheese Cake with berry sauce

150 gr. | 19 lei

Ice cream

vanilie, ciocolată, ciocolată cu mentă,
caramel sărat cu alune de pădure,
fistic, fructe de pădure

90 gr. | 17 lei



Sorbet

de fructul pasiunii cu mango

Passion fruit and mango sorbet

90 gr. | 17 lei

Platou de fructe proaspete

Fresh fruits platter

400 gr. | 19 lei

Platou de brânzeturi

Assiette du fromage

350 gr. | 35 lei