



APPETIZERS AND SALADS / APERITIVE ȘI SALATE

Traditional Easter Platter:

Easter eggs
Lamb terrine with spring herbs
Game pastrami, smoked duck breast
Ham and cheese roulade, poppy seeds
Green onion, radishes, cherry tomatoes

Platou Tradițional de Paște:

Ouă vopsite de Paște
Drob de miel
Pastramă vânătorească, rață afumată
Doboș în crustă de mac
Ceapă verde, ridichi, roșii cherry

Pike fish dip, cucumber salsa

Salată de icre de știucă, salsa de creveți

Pear and gorgonzola salad, caramelized walnuts, pomegranate

Salată de pere cu gorgonzola, nuci caramelizate, rodie

Couscous salad with dried fruits, mint and caju nuts

Salată de cuscus cu fructe confiate, mentă și caju

Shrimps salad with papaya and mango

Salată de creveți cu papaya și mango

Selection of maki sushi, wasabi, pickled ginger

Selecție de maki sushi, ghimbir, sos de soia și wasabi

Selection of assorted local cheese

Selecție de brânzeturi românești

Spicy beef and rice noodles salad

Salată picantă asiatică cu vită și tăiței de orez

Roasted pepper, feta cheese, caramelized onion

Tartă de ardei copt, brânză feta și ceapă caramelizată

Traditional beef salad, vegetables, mayonnaise

Salată de boeuf

Duck liver terrine, strawberry chutney

Terină de ficat de rață, brișă, chutney de căpșuni

*Cold buffet selection – minimum 800g per person

*Bufet rece – minim 800g de persoană

*Weights are expressed in the raw state

*Gramajele sunt exprimate în stare crudă

DIPS

Tabbouleh

Salată de pătrunjel

Tzatziki dip with Kalamata olives and chickpeas

Tzatziki cu măslina Kalamata și năut

Spicy hummus, vegetables crudités

Chipotle hummus cu batoane de crudități

MEAT & FISH / CARNE ȘI PEȘTE

Traditional lamb stew, fresh garlic and spring onions
Stufat de miel

Spring lamb roulade filled with mushrooms, spinach and walnuts

Ruladă de miel umplută cu ciuperci, spanac și nuci

Traditional carp fish in brine with grilled vegetables
Saramură de crap

Asparagus wrapped in Parma ham
Sparanghel învelit în șuncă Parma

Grilled beef tenderloin, foie gras medallion
Mușchi de vită la grătar cu ficat de rață

Sautéed spring cabbage
Varză călită de primăvară

Stuffed cabbage leaves with meat and rice, forest mushrooms, polenta
Sarmale în foi de varză, mămăligă cu ciuperci de pădure

Lamb and beef kofta
Kofta de vită și miel

Tiger shrimps in creamy white sauce
Creveți în sos alb

Roasted duck legs
Pulpe de rață la cuptor

Roasted new potatoes, pancetta, spring herbs
Cartofi noi cu pancetta și verdețuri

Grilled octopus, chickpeas and sweet potato mash, tomatoes and capers salsa
Caracatiță la grătar, piure de năut cu cartofi dulci, salsa de roșii cu capere

*Hot buffet selection – minimum 800g per person

*Bufet cald – minim 800g de persoană

*Weights are expressed in the raw state

*Gramajele sunt exprimate în stare crudă

SAUCES / SOSURI

Spring garlic sauce
Pesto de leurdă

Mustard sauce
Sos de muștar

Horseradish sauce
Sos de hrean

DESSERT / DESERT

Traditional Romanian cozonac
Cozonac

Chocolate egg
Ou de ciocolată

Lemon chocolate bonbons
Bomboane de ciocolată cu lămâie

Chocolate orange cake
Tort de ciocolată cu portocale

Hazelnut praline éclairs
Eclere cu cremă de alune de pădure

JW Cheesecake

Vanilla Berry Mille-Feuille
Mille-Feuille cu cremă de vanilie și fructe

Strawberry tart
Tartă de căpșuni

*Dessert selection – 550g per person

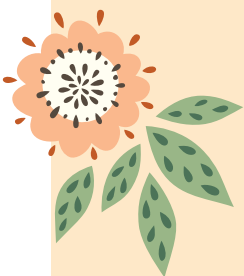
*Desert – 550g de persoană

*Weights are expressed in the raw state

*Gramajele sunt exprimate în stare crudă

One complimentary bottle of wine.

O sticlă de vin complimentary.



Available on 1st and 2nd of May for pick-up or delivery.
Disponibil în 1 și 2 Mai: livrare acasă sau ridicare personală.

Menu price: 1200 lei | suitable for up to 4 persons (minimum order)

Preț Meniu Brunch: 1200 lei | pentru minimum 4 persoane

Advanced orders welcomed by 28th of April

Comenzi în avans până la 28 Aprilie

Tel +0724 000 835 | email: bubbleon@marriott.com

