

**MENU | MENIU**

Π  
**CAFÉ ATHÉNÉE**

## Breakfast | Mic Dejun 8:00 - 12:00

### HEALTHY BOWLS | BOLURI NUTRITIVE

**Light yoghurt bowl with papaya, pine nuts, and pistachio** 190 gr | 32 lei  
**Bol de iaurt cu papaya, muguri de pin și fistic**

*Contains dairy, nuts / Conține: lactate, nuci*

**Chia pudding with coconut milk, granola, and forest fruits** 250 gr | 35 lei  
**Budincă de chia cu lapte de cocos, granola și fructe de pădure**

*Contains nuts / Conține: nuci*

### POACHED EGGS | OUĂ POȘATE

**Flattened croissant egg | Croissant turtit cu ou** 225 gr | 65 lei

Poached egg with guacamole, homemade Gravlax, and Romanian trout caviar | Ou poșat cu guacamole, Gravlax de casă și caviar de păstrăv românesc

*Contains: eggs, dairy, fish, celery, gluten / Conține: ouă, lactate, pește, țelină, gluten*

**Prosciutto poached eggs | Ouă poșate cu prosciutto** 290 gr | 65 lei

With green asparagus and truffle Hollandaise sauce | Cu sparanghel verde și sos Hollandaise cu trufe

*Contains: eggs, dairy, celery, gluten / Conține: ouă, lactate, țelină, gluten*

**Florentine eggs | Ouă poșate Florentine** 250 gr | 55 lei

Poached eggs with creamy spinach, parmesan, and tomato confit | Ouă poșate cu spanac cremos, parmezan și roșii confiate

*Contains: eggs, dairy, celery, gluten / Conține: ouă, lactate, țelină, gluten*

## All Day Menu | Meniul Zilei

### 12:00-22:00

#### SANDWICHES AND TARTS | SANDVIȘURI ȘI TARTE

**Roast beef sandwich | Sandviș cu vită la cuptor** **270 gr | 75 lei**

Homemade sourdough rye bread, ricotta, rucola, spicy onion jam, and quail eggs | Pâine de seară cu maia de casă, ricotta, rucola, dulceață picantă de ceapă și ouă de prepeliță

*Contains: eggs, dairy, celery, gluten / Conține: ouă, lactate, țelină, gluten*

**Melted Camembert tart | Tartă cu Camembert topit** **300 gr | 65 lei**

Pumpernickel with rucola, roasted walnuts, pistachio, pear, and pomegranate reduction | Pâine de seară densă cu rucola, nuci prăjite, fistic, pere și reducere de rodie

*Contains: nuts, dairy, celery, gluten / Conține: nuci, lactate, țelină, gluten*

**Portobello and fresh guacamole sandwich (V) | Sandviș cu ciuperci** **250 gr | 55 lei**  
**Portobello și guacamole proaspăt (V)**

Homemade sourdough bread, fresh thyme, homemade pesto | Pâine cu maia de casă, cimbru proaspăt, pesto de casă

*Contains: celery, gluten / Conține: țelină, gluten*

#### SALADS | SALATE

**Grilled beef nourish bowl | Bol nutritiv cu carne de vită la grătar** **225 gr | 55 lei**

Batavia salad, colored cherry tomatoes, blue cheese crumble, caramelized pecan nuts, and balsamic reduction | Salată Batavia, roșii cherry colorate, crumble de brânză cu mușgai, nuci pecan caramelizate și reducere balsamică

*Contains: nuts, dairy / Conține: nuci, lactate*

**Smoked duck breast salad | Salată cu piept de rață afumat** **250 gr | 60 lei**

Smoked Duck Breast, crispy greens, quail egg, pine nuts, Dijon mustard and Chardonnay vinegar sauce | Piept de rață afumat, frunze crocante de salată, ou de prepeliță, muguri de pin, sos de muștar Dijon și oțet Chardonnay

*Contains: eggs, dairy, nuts, mustard / Conține: ouă, lactate, nuci, muștar*

**Grilled halloumi salad | Salată cu halloumi la grill** **230 gr | 50 lei**

Grilled peppers, frisée leaves, and zaatar | Ardei copti, frunze de frisée și zaatar

*Contains: dairy / Conține: lactate*

## TROMPE L'OEIL

We invite you to discover the art of trompe l'oeil—dishes crafted to surprise and delight. This technique, meaning "deceive the eye," has roots in both art and culinary traditions. Expect familiar ingredients presented in unexpected forms, creating fun illusions that engage your senses. Each dish offers a creative twist on classic flavors, making your dining experience truly memorable.

Vă invităm să descoperiți arta trompe l'oeil – preparate concepute pentru a surprinde și a încânta. Această tehnică, în traducere „a păcăli privirea”, își are rădăcinile atât în artă, cât și în tradițiile culinare. Veți întâlni ingrediente familiare prezentate într-un mod neașteptat, creând iluzii jucăușe care vor stimula simțurile. Fiecare preparat aduce o interpretare creativă a aromelor clasice, transformând experiența culinară într-una cu adevărat memorabilă.

*Signature*

### Salmon tartare éclair | Éclair cu somon tartar

190 gr | 60 lei

Fresh salmon fillet, Dijon mustard, pistachio cream cheese, black roe, salmon roe, éclair shells | File de somon proaspăt, muștar Dijon, cremă de fistic cu brânză, icre negre, icre somon, coji éclair

Contains: dairy, fish, gluten / Conține: lactate, pește, gluten

*Signature*

### Hummus Millefeuille | Millefeuille cu hummus

230 gr | 48 lei

Hummus Millefeuille, fig, pomegranate molasses | Hummus, smochine, sos de rodie

Contains: gluten, sesame seeds / Conține: gluten, semințe de susan

## SOUPS | SUPE

### Bouillabaisse

350 gr | 65 lei

Fish and seafood soup with fennel and tomato, Rouille sauce croutons

Supă de pește și fructe de mare cu fenicul și roșii, crutoane cu sos Rouille

Contains: eggs, fish, gluten, shellfish / Conține: ouă, pește, gluten, fructe de mare

## APPETIZERS | APERITIVE

### Deconstructed beef tartar | Tartar de vită

215 gr | 70 lei

Truffles, capers, chives, shallots, and duo of mustard | Trufe, capere,

cepșoară, șalote și un duo de muștar

Contains: mustard, eggs, dairy, gluten / Conține: muștar, ouă, lactate, gluten

### Fennel carpaccio with grilled octopus and Romanesco sauce |

250 gr | 80 lei

Carpaccio de fenicul cu caracatiță la grill și sos Romanesco

Contains: shellfish, peanuts / Conține: fructe de mare, alune

## MEAT & FISH / PREPARATE DIN CARNE ȘI PEȘTE

### Roasted seabass | Biban de mare la cuptor

270 gr | 85 lei

Green asparagus, carrot-ginger puree, and sea grapes | Sparanghel verde, piure de morcovi cu ghimbir și struguri de mare  
*Contains: fish, dairy / Conține: pește, lactate*

### Duck roulade with foie gras and truffles | Ruladă de rață cu foie gras și trufe

240 gr | 85 lei

Mashed parsnip, cherry sauce, and spicy kumquat chutney | Piure de păstârnac, sos de cireșe și chutney picant de kumquat  
*Contains: dairy / Conține: lactate*

## DESSERTS / DESERTURI

### Kumquat Crème Brûlée

120 gr | 45 lei

Flavored with cardamom and fresh berries | Aromat cu cardamon și fructe de pădure proaspete  
*Contains: eggs, dairy, gluten, nuts / Conține: ouă, lactate, gluten, nuci*

### Mandarin & dark chocolate | Mandarină și ciocolată neagră

120 gr | 48 lei

Mandarin jelly, cheese cream, chocolate sponge, crumble cocoa nibs, hot dark chocolate | Jeleu de mandarină, cremă de brânză, pandișpan de ciocolată, crumble de cacao, ciocolată neagră fierbinte  
*Contains: dairy, gluten, nuts / Conține: lactate, gluten, nuci*

All prices are displayed in Lei and include VAT.  
Toate prețurile sunt exprimate în lei și includ TVA.

For the complete nutritional description, please scan the QR code.  
Pentru o descriere nutrițională completă, scanează codul QR alăturat.

If you have a food allergy or intolerance, please inform your server upon placing your order.  
Vă rugăm să informați ospătarul dacă suferiți de intoleranțe alimentare sau alergii.



## COFFEE | CAFEA

Espresso	25 lei
Espresso Double	30 lei
Cappuccino	30 lei
Flat White	30 lei
Caffe Latte	30 lei
Ice Coffee	30 lei
Irish Coffee	40 lei
Caffe Frappe	35 lei
Dark hot chocolate   White hot chocolate	35 lei
Ciocolată caldă neagră   Ciocolată caldă albă	35 lei
Topping: Marshmallows & Cocoa Chips / Bezele & Fulgi de Cacao	10 lei
Latte Matcha	35 lei
Latte Chai Indian	35 lei
Latte Chai Orange	35 lei
Latte Chai Masala	35 lei
Latte Chai Mumbai	35 lei

## RONNEFELDT TEA | CEAI (250 ml)

30 lei

<b>Jasmine Gold</b> Green tea with jasmine flavour   Ceai verde chizesc cu flori de iasomie	<b>Plum &amp; Cinnamon</b> Flavoured fruit infusion with plum and cinammon flavour   O infuzie cu aromă de prune și scorțișoară
<b>Life &amp; Beauty</b> Flavoured herbal infusion with passion fruit flavour   O infuzie proaspătă de plante cu aromă de fructul pasiunii	<b>Earl Grey</b> Flavoured black tea with bergamot flavour Ceai negru cu aromă de citrice bergamote
<b>Morgentau</b> Flavoured green tea with mango and citrus flavour   Ceai verde cu aromă subtilă de mango și lămâie	<b>Pure Fruit</b> Pure fruit with a tingling, juicy flavour   Ceai de fructe, un amestec astringent, zemos
<b>Morning Star</b> A fresh mixture of herbs for the perfect start of the day   Un amestec proaspăt de ierburi pentru o dimineată perfectă	<b>Greenleaf</b> A delicate flowery green tea from the Indian highlands   Un ceai verde cu o aromă delicată de flori din zonele muntoase ale Indiei

## SOFT DRINKS | SUCURI

Lurisia Still Water   Apă Plată	330 ml / 750 ml	30 Lei / 35 lei
Lurisia Sparkling Water   Apă Carbogazoasă	330 ml / 750 ml	30 Lei / 35 lei
Aqua Panna Still Water   Apă Plată	500 ml / 750 ml	30 Lei / 35 lei
San Pellegrino Sparkling Water   Apă Carbogazoasă	500 ml / 750 ml	30 Lei / 35 lei
Coca-Cola	250 ml	25 lei
Coca-Cola Zero	250 ml	25 lei
Sprite	250 ml	25 lei
Fanta	250 ml	25 lei
Schweppes Tonic	250 ml	25 lei
Schweppes Bitter Lemon	250 ml	25 lei
Red Bull	250 ml	35 lei

## LEMONADE & FRESH JUICE LIMONADĂ & SUCURI PROASPETE (250 ml)

Lemonade (different flavors) - ask the waiter Limonadă (arome diverse) - întrebați ospătarul	40 lei
Orange fresh juice   Suc proaspăt de portocale	35 lei
Grapefruit fresh juice   Suc proaspăt de grapefruit	35 lei

## SIGNATURE COCKTAILS

The Countess Tequila Don Julio Blanco, elderflower syrup, fresh lemon juice, soda water, splash of tonic	60 lei
Royal Velvet Tanqueray Gin infused with Butterfly Pea, White Vermouth Cocchi Americano, fresh lemon juice, lavender syrup, lemon foam	60 lei
Athénée Elixir (mocktail) Jasmine infusion, passion fruit syrup, fresh lemon juice, egg white	60 lei

## CLASSIC COCKTAILS

Negroni Tanqueray Gin, Campari, Vermouth	60 lei
Espresso Martini Grey Goose vodka, Kahlua, espresso	60 lei
Passion Fruit Martini Grey Goose vodka, vanilla syrup, passion fruit puree, lime juice, shot of sparkling	60 lei
Amaretto Sour Amaretto Disaronno, sugar syrup, lemon juice, egg white	55 lei

## CHAMPAGNE & SPARKLING | ȘAMPANIE & SPUMANTE

	BY GLASS PAHAR (150ml)	BY BOTTLE STICLĂ (750ml)
Dom Perignon • France		2250 lei
Veuve Clicquot Brut • France		1200 lei
Billecart - Salmon Brut Réserve • France		900 lei
Moët & Chandon Brut • France		900 lei
Taittinger Brut Réserve • France		950 lei
Ruinart Blanc de Blancs • France		1200 lei
Carastelec Carassia Blanc de Blancs	125 lei	500 lei
Laurent Perrier La Cuvée • France	125 lei	680 lei
Villa Sandi Prosecco Superiore Millesimato • Italy	65 lei	300 lei
		(375ml)
Ruinart Blanc de Blancs • France		400 lei
		(200ml)
Prosecco Piccini Italy		70 lei

## ROSÉ

Billecart - Salmon Brut Réserve Rosé • France		950 lei
Veuve Clicquot Brut Rosé • France		1250 lei
Laurent Perrier La Cuvée Rosé • France		1500 lei
Carastelec Carassia Rosé Brut	125 lei	500 lei

## WHITE WINE | VIN ALB

	BY GLASS PAHAR (150ml)	BY BOTTLE STICLĂ (750ml)
<b>ROMANIA &amp; MOLDOVA</b>		
Solo Quinta Recas Alb • Romania		400 lei
Cramele Recas Sole Chardonnay • Romania		350 lei
Jidvei Maria Pinot Gris • Romania	45 lei	220 lei
Lacerta Feteasca Alba BIO • Romania	45 lei	220 lei
<b>INTERNATIONAL</b>		
Domaine Camille Braun Riesling BIO • France Alsace		600 lei
Kendall-Jackson Grand Reserve Santa Barbara County Chardonnay • United States		550 lei
Tramin Pinot Grigio • Italy	60 lei	290 lei
Chateau La Verriere Sauvignon Blanc • France	55 lei	250 lei

## ROSÉ WINE | VIN ROSÉ

<b>ROMANIA &amp; MOLDOVA</b>		
Jidvei Mysterium Cabernet Sauvignon Shiraz • Romania	50 lei	235 lei
Cramele Reças Sole • Rosé • Romania		350 lei
<b>INTERNATIONAL</b>		
Chateau de Minuty • Rosé et Or • France		385 lei
Chateau d'Esclans Whispering Angel • Rosé • AOP France		500 lei
Château Minuty M De Minuty Rose De Provence • France	60 lei	315 lei

## RED WINE | VIN ROȘU

<b>ROMANIA &amp; MOLDOVA</b>		
Gitana Saperavi • Moldova	75 lei	340 lei
Lacerta Feteasca Neagra • Romania	65 lei	300 lei
Gitana Lupi • Cabernet Sauvignon Merlot & Saperavi • Moldova		420 lei
Lacerta • Cabernet Sauvignon Shiraz • Romania		350 lei
<b>INTERNATIONAL</b>		
Banfi Chianti Annata DOCG • Italy	65 lei	300 lei
Monte del Fra Amarone della Valpolicella • Italy		600 lei
Banfi Poggio all Oro • Brunello di Montalcino • Italy		2000 lei
Mouton Cadet Réserve • Haut-Médoc Bordeaux • France		380 lei
Miguel Torres Familia Torres Grand Coronas • Cabernet Sauvignon • Spain		400 lei



## BIO DINAMIC WINES | VINURI BIO

### PĂTRAR

In one of Romania's blessed vineyards, in Murfatlar, somewhere between the Danube and the Black Sea, where gentle winds meet and the air is humid all year round, the first certified biodynamic wine in Romania, PĂTRAR, was born.

**Why PĂTRAR?** Because the phases of the moon are extremely important in biodynamic agriculture. In other words: Pătrar was born from the art of choosing the right moments in winemaking with the help of the lunar calendar.

Într-una dintre podgoriile binecuvântate ale României, la Murfatlar, undeva între Dunăre și Marea Neagră, acolo unde se întâlnesc vânturile blânde, iar aerul e umed tot timpul anului, s-a născut primul vin certificat biodinamic din România: **PĂTRAR**

**De ce PĂTRAR?** Pentru că fazele lunii sunt extrem de importante în agricultura biodinamică. Altfel spus: Pătrar s-a născut din arta de a alege momentele potrivite în vinificație cu ajutorul calendarului lunar.

	BY GLASS PAHAR (150ml)	BY BOTTLE STICLĂ (750ml)
<b>Domeniul Bogdan - Primordial</b>		
Domeniul Bogdan Primordial • Chardonnay	65 lei	300 lei
Domeniul Bogdan Primordial • Sauvignon Blanc	65 lei	300 lei
Domeniul Bogdan Primordial • Rose	65 lei	300 lei
Domeniul Bogdan Primordial • Fetească Neagră	65 lei	300 lei
<b>Domeniul Bogdan - Pătrar</b>		
Domeniul Bogdan Pătrar • Fetească Neagră		600 lei
Domeniul Bogdan Pătrar • Cabernet Sauvignon		600 lei
Domeniul Bogdan Pătrar • Merlot		600 lei
Domeniul Bogdan Pătrar • Syrah		600 lei
Domeniul Bogdan Pătrar • Riesling		600 lei

## BEER & CIDER | BERE & CIDRU (330 ml)

Bucur Blonde	30 lei
Bucur Brune	30 lei
Tuborg	35 lei
Carlsberg	35 lei
Somersby Apple	30 lei
Kronenbourg Blonde	35 lei
Carlsberg 0%	35 lei

## SPIRITS | SPIRTOASE (40 ml)

### GIN

Gin Mare	60 lei
Hendrick's	65 lei
Hendrick's Neptunia	70 lei
Hendrick's Flora Adora	70 lei
Monkey 47	60 lei
Opihr	60 lei
Roku	60 lei
Tanqueray	60 lei
Tanqueray 10	65 lei
Tanqueray Rangpur	70 lei
Tanqueray Royale	70 lei
Tanqueray Flor De Sevilla	70 lei
The Botanist	60 lei
Whitley Neill Quince	60 lei

### VODKA | VODCĂ

Belvedere Organic Infusion Lemon & Basil	75 lei
Belvedere Organic Infusion Pear & Ginger	75 lei
Belvedere Organic Infusion Blackberry & Lemongrass	75 lei
Beluga	65 lei
Ciroc	65 lei
Grey Goose	60 lei

### RUM | ROM

Brugal Anejo	45 lei
Diplomatico Reserva 12 YO	45 lei
Havana Club Anejo 3 YO	40 lei
Havana Club 7 YO	45 lei

### WHISK(E)Y

#### SCOTCH WHISKEY

#### SINGLE MALT

Glenfiddich 18 Y.O	75 lei
Glenmorangie 10 Y.O	65 lei
The Macallan 12 Y.O	75 lei
The Macallan 15 Y.O	125 lei
The Macallan 18 Y.O	200 lei
Highland Park 12 Y.O	65 lei
Talisker (Smoked)	80 lei
The Glenlivet 15 Y.O	70 lei
Lagavulin 16 Years	125 lei

## SPIRITS | SPIRTOASE (40 ml)

### BLENDLED MALT

Johnnie Walker Black	45 lei
Johnnie Walker Gold	70 lei
Johnnie Walker Blue	215 lei

### IRISH WHISKEY

Jameson	45 lei
---------	--------

### TEQUILA

Don Julio Blanco	50 lei
Don Julio Reposado	60 lei
Patron Silver	60 lei
Patron Reposado	60 lei

### COGNAC (40 ml)

Martell VS	50 lei
Martell VSOP	60 lei
Martell Cognac XO	160 lei
Hennessy XO	215 lei
Courvoisier XO	185 lei

### LIQUEUR & DIGESTIVES (40 ml)

Ricard	35 lei
Jägermeister	35 lei
Sambuca	35 lei
Amaro Del Capo	35 lei
Pater Spirit - Țuică de prune	35 lei
Caffo - Grappa Vecchia	35 lei
Kahlua	35 lei
Cointreau	35 lei
Martini Vermouth	35 lei
Baileys	35 lei
Amaretto	35 lei

 [cafeatheneeintercontinental](#)

 [CafeAtheneeInterContinental](#)

