

MENU | MENIU

Π
CAFÉ ATHÉNÉE

À la carte | Breakfast Menu

All day

BREAKFAST BOWLS

Light yoghurt bowl | Bol cu iaurt degresat 280 gr | 32 lei

Cantaloupe melon, forest berries, honey, ginger, pumpkin seeds and granola
Pepene Cantaloupe, fructe de pădure, miere, ghimbir, semințe de dovleac, granola
Allergens: dairy, gluten / Alergeni: lactate, gluten

Chia pudding with coconut milk | Budincă de chia cu lapte de cocos 250 gr | 35 lei

Granola seeds and forest fruit
Amestec de semințe și fructe de pădure
Allergens: cereals / Alergeni: cereale

Healthy smoothie bowl | Bol sănătos cu piure de fructe 230 gr | 35 lei

Blueberries, banana, pecan nuts and pistachio
Afine, banană, nuci pecan și fistic
Allergens: nuts / Alergeni: nuci

POACHED EGGS | OUĂ POȘATE

Classic poached eggs | Ouă clasice poșate 280gr | 65 lei

English muffins, Prosciutto Parma chips, poached eggs, green asparagus, truffle and Hollandaise sauce | Brioșă englezească, prosciutto Parma deshidratat, ouă poșate, sparanghel verde, trufe și sos Hollandaise
Allergens: eggs, dairy, cereals / Alergeni: ouă, lactate, cereale

Florentine poached eggs | Ouă poșate Florentine 270 gr | 55 lei

Creamy Parmigiano spinach, tomato confit and Hollandaise sauce
Brioșă englezească, cremă de spanac, rosii confiate și sos Hollandaise

Add smoked salmon | Adaugă somon afumat 320 gr | 70 lei

Allergens: eggs, dairy, cereals, fish / Alergeni: ouă, lactate, cereale, pește

Flattened Croissant | Croissant turtit 195 gr | 55 lei

Ricotta, avocado salsa, grated boiled egg, crispy bacon and spring onion
Brânză ricotta, salsa de avocado, ou fiert ras, bacon crocant și ceapă verde
Allergens: eggs, dairy, cereals / Alergeni: ouă, lactate, cereale

All Day Menu | Meniul Zilei

12:00-23:30

SANDWICHES AND WARM CHEESE SANDVIȘURI ȘI BRÂNZETURI CALDE

Roast beef sandwich | Sandviș cu vită 270 gr | 75 lei
Homemade sourdough rye bread, ricotta, rucola, spicy onion jam, quail eggs and grated parmesan | Pâine cu maia și secară, făcută în casă, brânză ricotta, rucola, dulceață de ceapă picantă, ouă de prepeliță și parmezan ras
Allergens: eggs, dairy, cereals / Alergeni: ouă, lactate, cereale

Burger with mixed mushroom sauté 275 gr | 65 lei
Burger cu ciuperci sotate
Pulled shiitake and portobello BBQ, avocado salsa, cheddar cheese, burger bun, kale salad, vegetable chips, tarragon dressing | Ciuperci shiitake și portobello în sos BBQ, salsa de avocado, cașcaval cheddar, chiflă, salată kale, chipsuri de legume și dressing de tarhon
Allergens: dairy, cereals, mustard / Alergeni: lactate, cereale, muștar

Melted Camembert | Camembert topit 290 gr | 65 lei
Fresh figs, frisée salad, sliced almonds, chokeberry chutney, homemade rye croutons
Smochine proaspete, salată frisée, migdale feliate, chutney de aronia, crutoane din pâine de secară
Allergens: dairy, nuts, cereals / Alergeni: lactate, nuci, cereale

SALADS & BOWLS | SALATE ȘI BOLURI

Grilled beef nourish bowl | Bol proteic cu vită la grătar 225 gr | 60 lei
Batavia salad, colored cherry tomatoes, blue cheese crumble, caramelized pecan nuts, and balsamic reduction | Salată Batavia, roșii cherry colorate, brânză cu mușcăciuni sfărâmată, nuci pecan caramelizate, reducere de oțet balsamic
Allergens: dairy, nuts / Alergeni: lactate, nuci

Summer quinoa salad with kale | Salată de vară cu quinoa și kale 235 gr | 55 lei
Blueberry, red currant, avocado, peach, orange, tarragon dressing
Afine, coacăze roșii, avocado, piersică, portocală, dressing de tarhon
Allergens: mustard / Alergeni: muștar

Périgourdine salad | Salată de rață afumată 250 gr | 60 lei
Smoked duck breast, crispy greens, quail egg, pine nuts and Chardonnay, mustard Dijon vinaigrette | Piept de rață afumat, salată verde, ou de prepeliță, muguri de pin, vinegretă de muștar Dijon cu oțet Chardonnay
Allergens: eggs, mustard, nuts, dairy / Alergeni: ouă, muștar, nuci, 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 încanta. 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

250 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, éclair

Allergens: fish, cereals, dairy, nuts / Alergeni: pește, cereale, lactate, nuci

Signature

Peach chutney with goat cheese and pumpernickel bread

210 gr | 50 lei

Chutney de piersici cu brânză de capră pe pâine de secară

Allergens: cereals, dairy / Alergeni: cereale, lactate

SOUP | SUPĂ

Carrot-ginger coconut soup with Gruyère cheese cruton

280 gr | 50 lei

Supă cremă de morcov cu ghimbir și lapte de cocos, cu cruton de brânză Gruyère

Allergens: cereals, dairy / Alergeni: cereale, lactate

APPETIZERS | APERITIVE

Black tiger prawns | Creveți tigru

340 gr | 145 lei

Summer greens, healthy aioli, lemon and focaccia crouton

Salată de vară, sos aioli, lămâie și crutoane de focaccia

Allergens: molluscs and crustaceans, cereals, dairy / Alergeni: moluște\crustacee, cereale, lactate

Grilled Octopus | Caracatita la gratar

230 gr | 80 lei

Mix vegetable, Mediterranean potato salad, capers and sun-dried tomatoes in oil

Mix de legume, salata de cartofi mediteraneeni, capere și roșii uscate în ulei

Allergens: molluscs and crustaceans / Alergeni: moluște și crustacee

Black caviar with condiments | Caviar negru cu condimente

50/110 gr | 1000 lei

Toasted bread, butter, sour cream and spring onion

Allergens: fish, cereals, dairy / Alergeni: pește, cereale, lactate

FISH & MEAT / PEȘTE ȘI CARNE

Swordfish with olive and pistachio crust

250 gr | 98 lei

Pește spadă cu crustă de măsline și fistic

Citrus and mint on a bed of cauliflower purée

Citrice și mentă pe pat de piure de conopidă

Allergens: fish, nuts, dairy / Alergeni: peste, nuci, lactate

Duck Roulade | Ruladă de rață

240 gr | 85 lei

Mashed parsnip, herbed breadcrumbs, cherry sauce, spicy kumquat chutney

Piure de păstârnac, pesmet cu ierburi, sos de cireșe, chutney picant de kumquat

Allergens: dairy, cereals, sulphur dioxide / Alergeni: lactate, cereale, sulfiti

DESSERT / DESERT

Fly Away cake | Prăjitură Fly Away

100 gr | 45 lei

Dark chocolate mousse, walnut sponge, cocoa lace

Mousse de ciocolată neagră, blat de nucă, dantelă de cacao

Allergens: eggs, dairy, cereals, nuts / Alergeni: ouă, lactate, cereale, nuci

Caffe Latte cake | Prăjitură „Cafea cu lapte”

120 gr | 55 lei

Coffee cream, chocolate milk

Cremă de cafea, ciocolată cu lapte

Allergens: eggs, dairy, cereals, nuts / Alergeni: ouă, lactate, cereale, nuci

Seasonal berries and/or fruits

180 gr | 35 lei

Salată de fructe de pădure/fructe de sezon

Honey-ginger sirup, skimmed yoghurt

Sirop de miere cu ghimbir, iaurt degresat

Allergens: dairy / Alergeni: lactate

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
EspressoDouble	30 lei
Cappuccino	35 lei
FlatWhite	35 lei
CaffeLatte	35 lei
IceCoffee	35 lei
IrishCoffee	50 lei
CaffeFrappe	40 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	40 lei
Chai Latte of your choice: Indian / Orange / Masala / Mumbai	40 lei
Chai Latte la alegere: Indian, cu portocala, Masala sau Mumbai	

RONNEFELDT TEA | CEAI (250 ml)

30 lei

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

Filette Still Water Apă Plată	375 ml / 750 ml	30 Lei / 35 lei
Filette Sparkling Water Apă Carbogazoasă	375 ml / 750 ml	30 Lei / 35 lei
Aqua Panna Still Water Apă Plată	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 Schweppes Bitter Lemon	250 ml	25 lei
Red Bull	250 ml	35 lei

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

Lemonade – kindly consult your waiter for the available flavours Limonadă – ospătarul vă poate recomanda sortimentele disponibile asăzi	40 lei
Orange fresh juice Suc proaspăt de portocale	35 lei
Grapefruit fresh juice Suc proaspăt de grapefruit	35 lei

SIGNATURE COCKTAILS

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

CLASSIC COCKTAILS

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

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
ROSE		
Billecart - Salmon Brut Réserve Rosé • France		950 lei
Veuve Clicquot Brut Rosé • France		1250 lei
Laurent Perier 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)
ROMANIA & MOLDOVA		
Solo Quinta Recas Alb • Romania		400 lei
Cramele Recas Sole Chardonnay • Romania		350 lei
Jidvei Maria Pinot Gris • Romania Lacerta	45 lei	220 lei
Feteasca Alba BIO • Romania	45 lei	220 lei
Davino, Ceptura Blanc • Romania		200 lei
Jidvei, Chardonay Ana • Romania		150 lei
INTERNATIONAL		
Domaine Camille Braun Riesling BIO • France Alsace		600 lei
Chateau La Verriere Sauvignon Blanc • France	55 lei	250 lei
Kendall-Jackson Grand Reserve Santa Barbara		
County Chardonnay • United States		550 lei
Tramin Pinot Grigio • Italy	60 lei	290 lei

ROSÉ WINE | VIN ROSÉ

ROMANIA & MOLDOVA		
Jidvei Mysterium Cabernet Sauvignon Shiraz • Romania	50 lei	235 lei
Cramele Recaș Sole • Rosé • Romania		350 lei
Hamangia, Pagaia • Rosé • Romania		250 lei
Davino, Domaine Ceptura • Rosé • Romania		250 lei
INTERNATIONAL		
Chateau de Minuty • Rosé et Or • France		385 lei
Domaines Ott, Chateau Romassan • Rosé • AOP France		500 lei

RED WINE | VIN ROȘU

ROMANIA & MOLDOVA		
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
Cramele Recaș, Cuvée Uberland • Romania		400 lei
Davino, Flamboyant • Romania		450 lei
Petro Vaselo, PV Gran Cru • Romania		1200 lei
Davino, Reserve Red • Romania		700 lei
INTERNATIONAL		
Banfi Chianti Annata DOCG • Italy	65 lei	300 lei
Monte del Fra Amarone della Valopolicella • Italy		600 lei
Banfi Poggio all Oro • Brunello di Montalcino • Italy		2000 lei
Antinori, Solaia • Italy		4200 lei
Marqués de Murrieta, Castillo Ygay Gran Reserva Especial • Spain		1400 lei
Miguel Torres Familia Torres Grand Coronas •		
Cabernet Sauvignon • Spain		400 lei
Château Cheval Blanc, Le Petit Cheval Saint-Émilion Grand Cru • France		1900 lei
Château Smith Haut Lafitte, Grand Cru Classé de Graves • France		1400 lei
Château Pape Clément, Grand Cru Classé de Graves • France		1100 lei
Mouton Cadet Réserve • Haut-Médoc Bordeaux • France		380 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 biodynamic 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)
Domeniul Bogdan - Primordial		
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
Domeniul Bogdan - Pătrar		
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
Noam	40 lei
Carlsberg	35 lei
Somersby Apple	30 lei
Carlsberg 0%	35 lei

SPIRITS | SPIRTOASE (40 ml)

GIN

Gin Mare	75 lei
Hendrick's	65 lei
Hendrick's Neptunia	70 lei
Hendrick's Flora Adora	70 lei
Monkey 47	75 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
Zacapa 23	65 lei

WHISK(E)Y

SCOTCH WHISKEY

SINGLE MALT

Glenfiddich 18 Y.O	120 lei
Glenmorangie 10 Y.O	50 lei
The Macallan 12 Y.O	80 lei
The Macallan 15 Y.O	155 lei
The Macallan 18 Y.O	290 lei
Highland Park 12 Y.O	60 lei
Talisker (Smoked)	80 lei
The Glenlivet 15 Y.O	70 lei
Lagavulin 16 Years	125 lei

SPIRITS | SPIRTOASE (40 ml)

BLENDED MALT

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

IRISH WHISKEY

Jameson	50 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](#)

