

MENU | MENIU

Π
CAFÉ ATHÉNÉE

Breakfast Menu – Available All Day | Meniu Mic Dejun – Disponibil Toată Ziua

Breakfast Bowls | Boluri de Mic Dejun

Zero-Fat Matcha Yoghurt Bowl | Iurt matcha fără grăsimi cu granola 216 gr | 35 lei

Granola and oats, goji berries, cranberries, sunflower seeds, pumpkin seeds, blueberries, kiwi, and ginger honey | Granola și fulgi de ovăz, fructe goji, merișoare, semințe de floarea-soarelui, semințe de dovleac, afine, kiwi și miere cu ghimbir
Allergens: Dairy, Cereals, Seeds | Alergeni: Lactate, Cereale, Semințe

Chia Pudding with Coconut Milk | Budincă de chia cu lapte de cocos 250 gr | 35 lei

Granola and oats, goji berries, cranberries, sunflower seeds, pumpkin seeds, honey, and forest fruits | Granola și fulgi de ovăz, fructe goji, merișoare, semințe de floarea-soarelui, semințe de dovleac, miere și fructe de pădure
Allergens: Cereals, Seeds | Alergeni: Cereale, Semințe

Light Smoothie Bowl | Bol smoothie lejer 230 gr | 40 lei

Coconut milk, blueberries, banana, pecan nuts, pistachios, pine nuts, and ginger honey
Lapte de cocos, afine, banană, nuci pecan, fistic, muguri de pin și miere cu ghimbir
Allergens: Nuts | Alergeni: Nuci

POACHED EGGS | OUĂ POȘATE

Crab Royal Poached Eggs | Ouă poșate cu crab royal 280gr | 80 lei

English muffins, poached crab meat, Hollandaise sauce, and salmon caviar
Brioșe englezești, carne de crab poșată, sos Hollandaise și icre de somon
Allergens: Fish, Dairy, Gluten, Eggs | Alergeni: Pește, Lactate, Gluten, Ouă

Parma Poached Eggs | Ouă poșate cu Parma 280 gr | 70 lei

English muffins, Parma ham chips, green asparagus, truffle slices, and Hollandaise sauce | Brioșe englezești, chipsuri de jambon Parma, sparanghel verde, felii de trufe și sos Hollandaise
Allergens: Gluten, Dairy, Eggs | Alergeni: Gluten, Lactate, Ouă

Florentine Poached Eggs | Ouă poșate Florentine 270 gr | 55 lei

English muffins, creamy Parmigiano spinach, tomato confit, and Hollandaise sauce
Brioșe englezești, spanac cremos cu Parmigiano, roșii confiate și sos Hollandaise

Add smoked salmon | Adaugă somon afumat

Allergens: Gluten, Dairy, Eggs, Fish | Alergeni: Gluten, Lactate, Ouă, Pește

320 gr | 65 lei

All-Day Menu – Available from 12:00 – 21:30

Meniu All-Day – Disponibil între 12:00 – 21:30

SANDWICHES AND WARM CHEESE SANDVIȘURI ȘI BRÂNZETURI CALDE

Roast Beef Sandwich | Sandviș cu vită 270 gr | 80 lei

Ricotta cheese, spicy onion jam, roasted beef, rucola, quail eggs, BBQ sauce, sweet potato chips, and Parmigiano powder | Brânză ricotta, dulceață picantă de ceapă, carne de vită friptă, rucola, ouă de prepeliță, sos BBQ, chipsuri de cartofi dulci și pudră de Parmigiano

Allergens: Dairy, Seeds, Eggs, Gluten | Alergeni: Lactate, Semințe, Ouă, Gluten

Melted Camembert | Camembert topit 280 gr | 65 lei

Frisée salad, rosemary, thyme, garlic, mustard dressing, and croutons
Salată frisée, rozmarin, cimbru, usturoi, dressing cu muștar și crutoane

Allergens: Dairy, Gluten | Alergeni: Lactate, Gluten

Vegetarian Burger | Burger vegetarian 280 gr | 65 lei

Burger bun, avocado salsa, pulled shiitake and portobello mushrooms in BBQ and chipotle sauce, served with kale salad, vegetable chips, and tarragon dressing | Chiflă, salsa de avocado, ciuperci shiitake și portobello gătite în sos BBQ și chipotle, servite cu salată de kale, chipsuri de legume și dressing de tarhon

Allergens: Dairy, Gluten, Mustard | Alergeni: Lactate, Gluten, Muștar

SALADS & BOWLS | SALATE ȘI BOLURI

Grilled Beef Nourish Bowl | Bol proteic cu vită la grătar 250 gr | 65 lei

Batavia lettuce, grilled sliced beef, mixed cherry tomatoes, blue cheese crumble, caramelized pecan nuts, balsamic dressing, and balsamic glaze
Salată Batavia, felii de vită la grătar, roșii cherry mix, crumble de brânză cu mușcăciuni nobile, nuci pecan caramelizate, reducere balsamică

Allergens: Dairy, Nuts | Alergeni: Lactate, Nuci

Autumn Kale Salad | Salată de kale de toamnă 250 gr | 55 lei

Kale, roasted beetroot and sweet potato, goat cheese crumble, tahini sauce, and pomegranate | Kale, sfeclă roșie coaptă și cartof dulce, brânză de capră sfărâmată, sos tahini și rodie

Allergens: Dairy | Alergeni: Lactate

Périgourdine Salade | Salată Périgourdine 250 gr | 65 lei

Mixed greens, smoked duck breast, boiled quail eggs, Parmigiano powder, roasted pine nuts, and mustard dressing | Mix de salate verzi, piept de rață afumat, ouă de prepeliță fierte, pudră de Parmigiano, muguri de pin prăjiți și dressing cu muștar

Allergens: Dairy, Eggs, Nuts | Alergeni: Lactate, Ouă, Nuci

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 tartar de somon

250 gr | 60 lei

Fresh salmon fillet, Dijon mustard, pistachio cream cheese, pistachio paste, salmon caviar, lumpfish caviar, and éclair shell | File de somon proaspăt, muștar Dijon, cremă de brânză cu fistic, pastă de fistic, icre de somon, icre de hering și crustă de éclair
Allergens: Dairy, Fish, Nuts, Mustard, Gluten | Alergeni: Lactate, Pește, Nuci, Muștar, Gluten

Signature

Foie Gras Opera Cake | Prăjitură Opera cu foie gras

150 gr | 65 lei

Foie gras mousse, pumpernickel bread, almond biscuit, coffee glaze, and kumquat chutney | Mousse de foie gras, pâine de seară, biscuiți cu migdale, glazură de cafea și chutney de kumquat
Allergens: cereals, dairy / Alergeni: cereale, lactate

SOUP | SUPĂ

French Onion Soup | Supă franțuzească de ceapă

300 gr | 50 lei

Onion soup with beef stock, gratinated crouton topped with Comté and Gruyère cheese | Supă de ceapă cu fond de vită, crutoane gratinate cu brânză Comté și Gruyère
Allergens: Dairy, Gluten | Alergeni: Lactate, Gluten

APPETIZERS | APERITIVE

Beef Tartare | Tartar de vită

180 gr | 55 lei

Raw beef, guacamole, lumpfish caviar, truffle sauce, capers, and toasted rye crouton | Carne de vită crudă, guacamole, icre de hering, sos de trufe, capere și crutoane de pâine de seară prăjită
Allergens: Fish, Eggs, Gluten | Alergeni: Pește, Ouă, Gluten

Grilled Octopus | Caracatiță la grătar

230 gr | 80 lei

Octopus tentacle, Mediterranean potato salad, chorizo, orange segments, onion, garlic, dill, parsley, and capers | Tentacul de caracatiță, salată mediteraneană de cartofi, chorizo, felii de portocală, ceapă, usturoi, mărar, pătrunjel și capere
Allergens: Fish | Alergeni: Pește

Black caviar with condiments | Caviar negru cu condimente

180 gr | 550 lei

Served with toasted bread, butter, sour cream, and chives
Servit cu pâine prăjită, unt, smântână și arpagic
Allergens: fish, gluten, dairy / Alergeni: pește, gluten, lactate

FISH & MEAT / PEȘTE ȘI CARNE

Tiger Prawns and Swordfish Stew

250 gr | 80 lei

Tocăniță fină de creveți tigru și pește spadă

Fennel, leek, tomato, Pernod liquor, tiger prawn tails, swordfish, chives, aioli, and parsley croutons | Fenicul, praz, roșii, lichior Pernod, cozi de creveți tigru, pește spadă, cepșoară, sos aioli și crutoane cu pătrunjel

Allergens: Fish, Dairy, Gluten | Alergeni: Pește, Lactate, Gluten

Slow-Cooked Beef Cheeks | Obrăjori de vită gătiți lent

260 gr | 70 lei

Celeriac purée, roasted cherry tomatoes, and basil leaves

Piure de țelină, roșii cherry coapte și frunze de busuioc

Allergens: Celery, Gluten, Dairy, Sulphites | Alergeni: Țelină, Gluten, Lactate, Sulfiți

DESSERTS / DESERTURI

Noisette Yuzu | Noisette Yuzu

114 gr | 50 lei

Caramel milk chocolate mousse, noisette krantz, and yuzu jelly

Mousse de ciocolată cu lapte și caramel, krantz de alune și jeleu de yuzu

Allergens: Gluten, Eggs, Dairy | Alergeni: Gluten, Ouă, Lactate

Raspberry Cheesecake | Cheesecake cu zmeură

110 gr | 45 lei

Baked cheesecake with raspberry jelly and wholemeal biscuit base

Cheesecake copt cu jeleu de zmeură și bază din biscuiți integrali

Allergens: Gluten, Eggs, Dairy | Alergeni: Gluten, Ouă, Lactate

Kumquat Tarte, Matcha & Hazelnuts

110 gr | 45 lei

Tartă cu kumquat, matcha și alune de pădure

Crunchy sweet dough, hazelnut praline, and kumquat cream

Aluat dulce crocant, pralină de alune de pădure și cremă de kumquat

Allergens: Gluten, Eggs, Dairy, Nuts | Alergeni: Gluten, Ouă, Lactate, Nuci

International cheese selection platter

600 gr | 130 lei

Platou cu selecție de brânzeturi internaționale

Allergens: Dairy, Sulphites, Nuts | Alergeni: Lactate, Sulfiți, 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
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 dimineață 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
Dorna Still Water	750 ml	35 lei
Dorna Sparkling Water	750 ml	35 lei
Coca-Cola	250 ml	25 lei
Coca-Cola Zero Sugar	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	70 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	65 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 | ŞAMPANIE & SPUMANTE

	BY GLASS PAHAR (150ml)	BY BOTTLE STICLĂ (750ml)
Dom Perignon • France		2290 lei
Veuve Clicquot Brut • France		1220 lei
Billecart - Salmon Brut Réserve • France		915 lei
Moet & Chandon Brut • France		915 lei
Taittinger Brut Réserve • France		970 lei
Ruinart Blanc de Blancs • France		1220 lei
Carastelec Carassia Blanc de Blancs	125 lei	510 lei
Laurent Perrier La Cuvée • France	135 lei	690 lei
Villa Sandi Prosecco Superiore Millesimato • Italy	65 lei	305 lei
		(375ml)
Ruinart Blanc de Blancs • France		400 lei
		(200ml)
Prosecco Piccini Italy		70 lei
ROSE		
Billecart - Salmon Brut Réserve Rosé • France		1500 lei
Veuve Clicquot Brut Rosé • France		1400 lei
Laurent Perier La Cuvée Rosé • France		1550 lei
Carastelec Carassia Rosé Brut	125 lei	510 lei

WHITE WINE | VIN ALB

	BY GLASS PAHAR (150ml)	BY BOTTLE STICLĂ (750ml)
ROMANIA & MOLDOVA		
Solo Quinta Recas Alb • Romania		410 lei
Cramele Recas Sole Chardonnay • Romania		355 lei
Jidvei Maria Pinot Gris • Romania Lacerta	55 lei	225 lei
Feteasca Alba BIO • Romania	45 lei	225 lei
Davino, Ceptura Blanc • Romania		350 lei
Jidvei, Chardonay Ana • Romania		300 lei
INTERNATIONAL		
Domaine Camille Braun Riesling BIO • France Alsace		610 lei
Chateau La Verriere Sauvignon Blanc • France	55 lei	255 lei
Kendall-Jackson Grand Reserve Santa Barbara		
County Chardonnay • United States		500 lei
Tramin Pinot Grigio • Italy	60 lei	295 lei

ROSÉ WINE | VIN ROSÉ

ROMANIA & MOLDOVA		
Jidvei Mysterium Cabernet Sauvignon Shiraz • Romania	50 lei	380 lei
Cramele Recaș Sole • Rosé • Romania		280 lei
Hamangia, Pagaia • Rosé • Romania		255 lei
Davino, Domaine Ceptura • Rosé • Romania		300 lei
INTERNATIONAL		
Chateau de Minuty • Rosé et Or • France		420 lei
Domaines Ott, Chateau Romassan • Rosé • AOP France		580 lei

RED WINE | VIN ROȘU

ROMANIA & MOLDOVA		
Gitana Saperavi • Moldova	80 lei	450 lei
Lacerta Feteasca Neagra • Romania	65 lei	350 lei
Gitana Lupi • Cabernet Sauvignon Merlot & Saperavi • Moldova		350 lei
Lacerta • Cabernet Sauvignon Shiraz • Romania		380 lei
Cramele Recaș, Cuvée Uberland • Romania		450 lei
Davino, Flamboyant • Romania		710 lei
Petro Vaselo, PV Gran Cru • Romania		1400 lei
Davino, Reserve Red • Romania		950 lei
INTERNATIONAL		
Banfi Chianti Annata DOCG • Italy	65 lei	310 lei
Monte del Fra Amarone della Valopolicella • Italy		600 lei
Banfi Poggio all Oro • Brunello di Montalcino • Italy		2200 lei
Antinori, Solaia • Italy		4200 lei
Marqués de Murrieta, Castillo Ygay Gran Reserva Especial • Spain		3800 lei
Miguel Torres Familia Torres Grand Coronas •		
Cabernet Sauvignon • Spain		400 lei
Château Cheval Blanc, Le Petit Cheval Saint-Émilion Grand Cru • France		2600 lei
Château Smith Haut Lafitte, Grand Cru Classé de Graves • France		1500 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	320 lei
Domeniul Bogdan Primordial • Sauvignon Blanc	65 lei	320 lei
Domeniul Bogdan Primordial • Rose	65 lei	300 lei
Domeniul Bogdan Primordial • Fetească Neagră	70 lei	350 lei
Domeniul Bogdan - Pătrar		
Domeniul Bogdan Pătrar • Fetească Neagră		750 lei
Domeniul Bogdan Pătrar • Cabernet Sauvignon		750 lei
Domeniul Bogdan Pătrar • Merlot		750 lei
Domeniul Bogdan Pătrar • Syrah		750 lei
Domeniul Bogdan Pătrar • Riesling		750 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
Monkey 47	75 lei
Roku	60 lei
Tanqueray	60 lei
Tanqueray 10	65 lei
The Botanist	60 lei
Whitley Neill Quince	60 lei

VODKA | VODCĂ

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	105 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	170 lei
The Macallan 18 Y.O	350 lei
Highland Park 12 Y.O	60 lei
Talisker (Smoked)	80 lei
The Glenlivet 15 Y.O	95 lei
Lagavulin 16 Years	125 lei

SPIRITS | SPIRTOASE (40 ml)

BLENDED MALT

Johnnie Walker Black	55 lei
Johnnie Walker Gold	75 lei
Johnnie Walker Blue	330 lei

IRISH WHISKEY

Jameson	50 lei
---------	--------

TEQUILA

Don Julio Blanco	55 lei
Don Julio Reposado	85 lei
Patron Silver	65 lei
Patron Reposado	75 lei

COGNAC (40 ml)

Martell VS	50 lei
Martell VSOP	60 lei
Martell Cognac XO	220 lei
Hennessy XO	260 lei
Courvoisier XO	210 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](#)

