

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 | Iaurt 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 – 23:30

Meniu All-Day – Disponibil între 12:00 – 23:30

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

Café Athénée Bread Basket | Coș de pâine Café Athénée 240 gr | 20 lei

Selection of home-made sourdough buckwheat bread, caraway
Grissini, soft potato bun and flavored butter

Selecție de pâine de hrișcă cu maia, făcută în casă, grissini cu chimion, chiflă moale cu cartofi și unt aromat

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 mucegai nobil, nuci pecan caramelizate, reducție 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 | 55 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 liqour, 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
Espresso Double	35 lei
Americano	35 lei
Cappuccino	35 lei
Flat White	40 lei
Caffe Latte	35 lei
Ice Coffee	35 lei
Iris Coffee	60 lei
Affogato	35 lei
Caffe Frappe	50 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
Babyccino	20 lei
Latte Matcha	40 lei
Chai Latte of your choice: Indian, Orange, Masala, Mumbai, Hot Chilli	40 lei
Chai Latte la alegere: Indian, cu portocala, Masala, Mumbai, Hot Chilli	

RONNEFELDT TEA | CEAI (500 ml) 50 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 scortişoară
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
English Breakfast A bold Ceylon black tea with a slightly acidic, floral aroma from the eastern part of the island. Un ceai negru intens din Ceylon, cu aromă ușor acidă și note florale, din estul insulei.	Fruits of Paradise Ripe fruits from the 'Garden of Eden': mango, pineapple, and papaya blended with jackfruit. Fructe coapte din 'Grădina Edenului', mango, ananas și papaya amestecate cu jackfruit.

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 Apă Plată	750 ml	35 lei
Locally sourced water Apă îmbuteliată local		
Dorna Sparkling Water Apă Carbogazoasă	750 ml	35 lei
Locally sourced water Apă îmbuteliată local		
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 Tequila Don Julio Blanco, elderflower syrup, fresh lemon juice, soda water, splash of tonic	80 lei
Royal Velvet Tanqueray Gin infused with Butterfly Pea, White Vermouth Cocchi Americano, fresh lemon juice, lavender syrup, lemon foam	75 lei
Athénée Elixir (mocktail) Jasmine infusion, passion fruit syrup, fresh lemon juice, egg white	75 lei

CLASSIC COCKTAILS

Negroni Tanqueray Gin, Campari, Vermouth	75 lei
Espresso Martini Grey Goose vodka, Kahlua, espresso	75 lei
Passion Fruit Martini Grey Goose vodka, vanilla syrup, passion fruit puree, lime juice, shot of sparkling	75 lei
Amaretto Sour Amaretto Disaronno, sugar syrup, lemon juice, egg white	75 lei
Hugo Prosecco Serena, Elderflower syrup, sparkling water	75 lei
Aperol Spritz Prosecco Serena, Aperol, sparkling water	75 lei

SIGNATURE SELECTION

CHAMPAGNE | ȘAMPANIE

	(375ml)	BY BOTTLE STICLĂ (750ml)
Dom Perignon • France		2400 lei
Ruinart Blanc de Blancs • France	700 lei	1300 lei
Louis Roederer Cristal • France		3200 lei
Laurent Perrier La Cuvée Rose • France		1300 lei

WHITE WINE | VIN ALB

	BY GLASS PAHAR (150ml)	BY BOTTLE STICLĂ (750ml)
Davino - Domaine Ceptura Blanc • Romania		350 lei
SERVE - Cuvée Amaury • Romania	75 lei	325 lei
Prince Știrbey - Crâmpoșie Selecționată • Romania		250 lei
Cramele Recas Solo Quinta • Romania		350 lei
Louis Latour - Chablis 1er Cru • France	70 lei	850 lei
Marquis de Goulaine - Sancerre • France		450 lei

RED WINE | VIN ROȘU

Cramele Recaș - Cuvée Überland • Romania		450 lei
Davino - Flamboyant • Romania		720 lei
Sarica-Niculitel - Prince Matei Merlot • Romania		450 lei
Prince Știrbey - Novac • Romania	80 lei	375 lei
SERVE - Cuvée Guy de Poix • Romania		720 lei
Domeniul Bogdan - Pătrar Syrah • Romania		650 lei
Château Cheval Blanc - Le Petit Cheval • France		2600 lei
Château Smith Haut Lafitte - Grand Cru Classé • France		2800 lei
Castello Banfi - Poggio all'Oro Brunello di Montalcino • Italy		2200 lei
Marchesi Antinori - Solaia • Italy		4500 lei

ROSÉ WINE | VIN ROSÉ

Davino - Domaine Ceptura Rosé • Romania	65 lei	300 lei
Château Minuty - Rosé et Or • France		420 lei
Domaines Ott - Château Romassan Rosé • France		580 lei
Cramele Recaș - Sole Rosé • Romania		250 lei

A-LA-CARTE SELECTION

CHAMPAGNE & SPARKLING | ȘAMPANIE & SPUMANTE

	BY GLASS PAHAR (150ml)	BY BOTTLE STICLĂ (750ml)
Moët & Chandon • France		650lei
Laurent Perrier La Cuvée • France	135lei	700lei
Carastelec Carassia Blanc de Blancs • Romania		450lei
Villa Sandi Prosecco Superiore Millesimato • Italy	65 lei	300lei
Moët & Chandon Rosé • France		800lei
Carastelec Carassia Rosé • Romania		400lei (200ml)
Botter Prosecco Brut & Rosé • Italy		70 lei

WHITE WINE | VIN ALB

SERVE – Cuvée Clémence • Romania		250 lei
Jidvei – Owner's Choice Maria Fetească Albă • Romania		270 lei
Cramele Recaș – Sole Chardonnay • Romania		250 lei
Villa Vinea – Riesling de Rin Selection • Romania		220 lei
Jidvei – Owner's Choice Maria Pinot Gris • Romania	60 lei	270 lei
Cramele Recaș – Sole Fetească Regală • Romania		250 lei
Cantine di Marzo – Greco di Tufo • Italy		385 lei
Castello Banfi – San Angelo Pinot Grigio Toscana • Italy		370 lei
Guy Saget – Pouilly-Fumé • France		490 lei
Cloudy Bay – Sauvignon Blanc • New Zealand		585 lei

RED WINE | VIN ROȘU

Davino – Domaine Ceptura Rouge • Romania		510 lei
Viile Metamorfosis – Cabernet Sauvignon • Romania		225 lei
Avincis – Negru de Drăgășani • Romania		325 lei
SERVE – Cuvée Guillaume • Romania	60 lei	250 lei
Domeniul Bogdan – Primordial Fetească Neagră • Romania		400 lei
Domeniul Bogdan – Pătrar Merlot • Romania		650 lei
Cramele Recaș – Selene Fetească Neagră • Romania	65 lei	300 lei
Castello Banfi – Poggio alle Mura Brunello di Montalcino • Italy		900 lei
Castello Banfi – Chianti Annata • Italy	65 lei	310 lei
Cloudy Bay – Pinot Noir • New Zealand		750 lei

ROSÉ WINE | VIN ROSÉ

Château d'Esclans – Whispering Angel Rosé • France	65 lei	250 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
Add Schweppes for a perfect G&T Completează cu Schweppes pentru un G&T perfect	25 lei

VODKA | VODCĂ

Beluga	75 lei
Ciroc	70 lei
Grey Goose	70 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
Brugal 1888	85 lei
Zacapa 23	105 lei

WHISK(E)Y

SCOTCH WHISKEY

SINGLE MALT

Glenfiddich 18 Y.O	120 lei
Glenmorangie 12 Y.O	70 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	40 lei
Jägermeister	40 lei
Sambuca	40 lei
Amaro Del Capo	40 lei
Pater Spirit - Țuică de prune	40 lei
Caffo - Grappa Vecchia	40 lei
Kahlua	40 lei
Cointreau	40 lei
Martini Vermouth	40 lei
Baileys	40 lei
Amaretto	40 lei
Aperol	40 lei
Campari	40 lei

 cafeatheneeintercontinental

 CafeAtheneeInterContinental

