

**MENU | MENU**

Π  
**CAFÉ ATHÉNÉE**

# Breakfast Menu | Meniu Mic Dejun

## Breakfast Bowls | Boluri de Mic Dejun

### Zero-Fat Matcha Yoghurt Bowl | Iaurt matcha fără grăsimi cu granola 210 gr | 35 lei

Granola and oats, goji berries, cranberries, sunflower seeds, pumpkin seeds, blueberries, kiwi, ginger & honey | Granola și fulgi de ovăz, fructe goji, merișoare, semințe de floarea-soarelui, semințe de dovleac, afine, kiwi, miere, ghimbir  
*Allergens: dairy, cereals, seeds | Alergeni: lactate, cereale, semințe*

### Healthy mango & vanilla smoothie | Smoothie cu mango & vanilie 220 gr | 40 lei

Fresh mango blended with almond milk, low-fat yogurt, vanilla, quinoa, almond flakes and fresh mint | Mango proaspăt, lapte de migdale, iaurt degresat, vanilie, quinoa, fulgi de migdale și mentă proaspătă  
*Allergens: dairy, nuts | Alergeni: lactate, nuci*

### Chia pudding with coconut milk | Budincă de chia cu lapte de cocos 250 gr | 45 lei

Served with granola, oats, goji berries, cranberries, sunflower and 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*

## Poached Eggs | Ouă Poșate

### Crab Royal poached eggs | Ouă poșate cu crab Royal 280 gr | 80 lei

English muffins, crab meat, creamy Hollandaise sauce and salmon caviar  
Brioșe englezești, carne de crab poșată, sos Hollandaise și icre de somon  
*Allergens: fsh, 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, sliced truffle and creamy 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  
*Allergens: gluten, dairy, eggs | Alergeni: gluten, lactate, ouă*

### Add smoked salmon | Adaugă somon afumat 50 gr | 15 lei

### Add smoked trout (Locally sourced) | Adaugă păstrăv afumat 50 gr | 10 lei

#### (procurat local)

*Allergens: fish | Alergeni: pește*

## All-Day Menu | Meniu All-Day

### Sandwiches & Tarts | Sandvişuri & Tarte

#### Roast beef sandwich | Sandviş cu vită

270 gr | 80 lei

Served with ricotta, house-made spicy onion jam, roast beef, arugula, 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*

#### Baked Camembert | Camembert Copt

280 gr | 65 lei

Served with frisée salad, rosemary, thyme, garlic, mustard dressing and toasted baguette croutons | Servit cu salată frisée, rozmarin, cimbru, usturoi, dressing cu muștar și crutoane

*Allergens: dairy, gluten | Alergeni: lactate, gluten*

#### Vegetarian mushroom vol-au-vent | Vol-au-vent vegetarian cu ciuperci

190 gr | 70 lei

Creamy white and morel mushroom ragout, Parmesan, asparagus and frisée salad  
Ragù cremos de ciuperci albe și morel, Parmezan, sparanghel și salată frisée

*Allergens: dairy, gluten, sulphites | Alergeni: lactate, gluten, sulfiți*

#### Café Athenee Bread Basket | Coș de pâine Café Athénée

240 gr | 30 lei

Selection of home-made sourdough buckwheat bread, caraway Grissini, soft potato bun and flavored butter | Selecție de pâine de hrîșcă cu maia, făcută în casă, grissini cu chimion, chiflă moale cu cartofi și unt aromat

*Allergens: dairy, gluten, eggs | Alergeni: lactate, gluten, ouă*

### Salads & Bowls | Salate și Boluri

#### Grilled nourish bowl | Bol proteic cu vită la grătar

250 gr | 65 lei

Batavia lettuce, grilled beef, colored cherry tomatoes, blue cheese crumble, caramelized pecans, balsamic dressing and balsamic reduction | 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*

#### Cottage cheese mixed salad | Salată mixtă cu brânză proaspătă

230 gr | 55 lei

Green leaves, cucumber, cherry tomatoes, blueberries, apricots, pickled shallots, citrus-ginger vinaigrette, toasted walnuts and fresh coriander | Frunze de salată, castravete, roșii cherry, afine, caise, șalote murate, vinegretă cu citrice și ghimbir, nuci prăjite și coriandru proaspăt

*Allergens: dairy, nuts | Alergeni: lactate, nuci*

#### Salade Périgourdine | Salată Périgourdine

250 gr | 70 lei

Crispy 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 | 65 lei

Fresh salmon tartare with Dijon mustard, pistachio cream cheese, pistachio paste, salmon and lumpfish caviar, in an 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 Rocher | Foie gras Rocher

130 gr | 60 lei

Foie gras mousse with hazelnut, dark chocolate, brandy sour cherry marmalade, figs, gold cocoa butter and basil oil | Mousse de foie gras cu alune de pădure, ciocolată neagră, marmeladă de vișine cu brandy, smochine, unt de cacao și ulei de busuioc

Allergens: nuts, gluten, sulphites | Alergeni: nuci, gluten, sulfiți

## SOUP | SUPĂ

### Cold courgette soup | Supă rece de dovlecel

300 gr | 45 lei

Served with goat cheese cream, sunflower and pumpkin seeds and pumpernickel croutons | Servită cu cremă de brânză de capră, semințe de floarea-soarelui și de dovleac și crutoane de pumpernickel

Allergens: dairy, gluten, seeds, nuts | Alergeni: lactate, gluten, semințe, nuci

## APPETIZERS | APERITIVE

### Watermelon sashimi | Sashimi de pepene roșu

220 gr | 50 lei

Fresh watermelon glazed with soya sauce, guacamole cream, wasabi, sesame oil, rice vinegar and lime, black sesame and marinated ginger | Pepene roșu proaspăt glazurat cu sos de soia, cremă de guacamole, wasabi, ulei de susan, oțet de orez și lime, susan negru și ghimbir marinat

Allergens: sesame | Alergeni: susan

### Saint-Jacques carpaccio | Carpaccio de Saint-Jacques

180 gr | 90 lei

Thinly sliced scallops with apple, basil, yuzu dressing and passion fruit | Felii subțiri de scoici Saint-Jacques cu măr, busuioc, dressing de yuzu și fructul pasiunii

Allergens: shellfish | Alergeni: crustacee

### Black caviar with condiments

50/130 gr | 550 lei

Served with toasted bread, butter, sour cream and chives

Servit cu pâine prăjită, unt, smântână și arpagic

Allergens: fish, dairy, gluten / Alergeni: pește, gluten, lactate

### International cheese selection |

600 gr | 130 lei

### Platou cu selecție de brânzeturi internaționale

A curated assortment of fine cheeses | Selecție de brânzeturi fine

Allergens: dairy, sulphites, nuts | Alergeni: lactate, sulfiți, nuci

## FISH & MEAT | PEȘTE ȘI CARNE

### Grilled octopus | Caracatiță la grătar

230 gr | 80 lei

Served with Mediterranean potato salad, chorizo, orange segments, onion, garlic, herbs and capers | Servită cu salată mediteraneană de cartofi, chorizo, segmente de portocală, ceapă, usturoi, ierburi aromatice și capere  
*Allergens: seafood | Alergeni: fructe de mare*

### Chicken truffle roulade | Ruladă de pui cu trufe

250 gr | 60 lei

Chicken roulade with truffle, sweet potato purée, mild spiced berry sauce and basil oil | Ruladă de pui cu trufe, piure de cartof dulce, sos de fructe de pădure ușor condimentat și ulei de busuioc  
*Allergens: dairy | Alergeni: lactate*

## DESSERTS | DESERTURI

### Peach & raspberry iced tea cube

120 gr | 45 lei

### Cub de ceai rece cu piersică și zmeură

Peach panna cotta, vanilla brioche and rooibos peach iced tea  
Panna cotta de piersică, brioche cu vanilie și ceai rece rooibos cu piersică  
*Allergens: gluten, dairy, eggs | Alergeni: gluten, lactate, oua*

### Milk chocolate cheesecake with citrus marmalade |

120 gr | 55 lei

### Cheesecake cu ciocolată cu lapte și marmeladă de citrice

Chocolate cheesecake with passion fruit and yuzu marmalade, almond sablé  
Cheesecake de ciocolată cu fructul pasiunii și marmeladă de yuzu, sablé de migdale  
*Allergens: gluten, dairy, eggs, nuts | Alergeni: gluten, lactate, oua, nuci*

### Opéra Millot 74% chocolate

120 gr | 50 lei

### Opéra cu ciocolată Millot 74%

Coffee sponge, chocolate mousse, cocoa crumble, orange confiture and coffee ganache | Blat de cafea, mousse de ciocolată, crumble de cacao, confit de portocală și ganache de cafea  
*Allergens: gluten, dairy, eggs, nuts | Alergeni: gluten, lactate, oua, nuci*

### Café Athénée Ice Cream Cup

150 gr | 45 lei

### Cupă de înghețată Café Athénée

Choice of three flavors: vanilla, chocolate, pistachio or raspberry sorbet  
Trei arome la alegere dintre: vanilie, ciocolată, fistic sau sorbet de zmeură  
*Allergens: gluten, dairy, eggs, nuts | Alergeni: lactate, oua, nuci, gluten*

All prices are displayed in Lei and include VAT.  
Toate preurile 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.  
Va rugăm să informați ospătarul dacă suferii de intoleranțe alimentare sau alergii.

To reduce food waste, leftover portions are available to go.  
Pentru a reduce risipa alimentară, resturile de porții pot fi luate la pachet.



## COFFEE | CAFEA

Espresso	25 lei
Espresso Double	35 lei
Americano	35 lei
Cappuccino	35 lei
Flat White	35 lei
Caffe Latte	40 lei
Ice Coffee	35 lei
Irish Coffee	35 lei
Affogato	60 lei
Caffe Frappe	35 lei
Dark hot chocolate   White hot chocolate	50 lei
Ciocolată caldă neagră   Ciocolată caldă albă	35 lei
Topping: Marshmallows & Cocoa Chips/ Bezele & Fulgi de Cacao	35 lei
Babyccino	10 lei
Latte Matcha	20 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	40 lei

## RONNEFELDT TEA | CEAI (500 ml)

50 lei

Jasmine Gold  
Green tea with jasmine flavour | Ceai verde chizesc cu flori de iasomie

Life & Beauty  
Flavoured herbal infusion with passion fruit flavour | O infuzie proaspătă de plante cu aromă de fructul pasiunii

Morgentau  
Flavoured green tea with mango and citrus flavour | Ceai verde cu aromă subtilă de mango și lămâie

Morning Star  
A fresh mixture of herbs for the perfect start of the day | Un amestec proaspăt de ierburi pentru o dimineață perfectă

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.

Plum & Cinnamon  
Flavoured fruit infusion with plum and cinammon flavour | O infuzie cu aromă de prune și scorțișoară

Earl Grey  
Flavoured black tea with bergamot flavour  
Ceai negru cu aromă de citrice bergamote

Pure Fruit  
Pure fruit with a tingling, juicy flavour | Ceai de fructe, un amestec astringent, zemos

Greenleaf  
A delicate flowery green tea from the Indian highlands | Un ceai verde cu o aromă delicată de flori din zonele muntoase ale Indiei

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	40 lei
Limonadă - ospătarul vă poate recomanda sortimentele disponibile astăzi	
Orange fresh juice   Suc proaspăt de portocale	35 lei
Grapefruit fresh juice   Suc proaspăt de grapefruit	35 lei

## SIGNATURE COCKTAILS

The Countess	80 lei
Tequila Don Julio Blanco, elderflower syrup, fresh lemon juice, soda water, splash of tonic	
Royal Velvet	75 lei
Tanqueray Gin infused with Butterfly Pea, White Vermouth Cocchi Americano, fresh lemon juice, lavender syrup, lemon foam	
Athénée Elixir (mocktail)	75 lei
Jasmine infusion, passion fruit syrup, fresh lemon juice, egg white	

## CLASSIC COCKTAILS

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

## SIGNATURE SELECTION

### CHAMPAGNE | ŞAMPANIE

	BY BOTTLE STICLĂ (375 ml)	BY BOTTLE STICLĂ (750 ml)
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 BOTTLE PAHAR (150 ml)	BY BOTTLE STICLĂ (750 ml)
Davino - Domaine Ceptura Blanc • Romania	75 lei	350 lei
SERVE - Cuvée Amaury • Romania		325 lei
Prince Ştirbey - Crâmpoşie Selecţionată • Romania		250 lei
Cramele Recas Solo Quinta • Romania	70 lei	350 lei
Louis Latour - Chablis 1er Cru • France		850 lei
Marquis de Goulaine - Sancerre • France		450 lei

### RED WINE | VIN ROŞU

Cramele Recaş - Cuvée Überland • Romania		450 lei
Davino - Flamboyant • Romania		720 lei
Sarica-Niculitel - Prince Matei Merlot • Romania		450 lei
Prince Ştirbey - 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		1900 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 Recaş - Sole Rosé • Romania		250 lei

## A-LA-CARTE SELECTION

### CHAMPAGNE & SPARKLING | ȘAMPANIE & SPUMANTE

	BY BOTTLE PAHAR (150 ml)	BY BOTTLE STICLĂ (750 ml)
Moët & Chandon • France		650 lei
Laurent Perrier La Cuvée • France	135 lei	700 lei
Carastelec Carassia Blanc de Blancs • Romania		450 lei
Villa Sandi Prosecco Superiore Millesimato • Italy	65 lei	300 lei
Moët & Chandon Rosé • France		800 lei
Carastelec Carassia Rosé • Romania		400 lei
		(200 ml)
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
Feudi Di San Gregorio – Greco di Tufo • Italy		270 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 – Pătrrar 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	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)

### BLENDLED 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

Martell VS	50 lei
Martell VSOP	60 lei
Martell Cognac XO	220 lei
Hennessy XO	260 lei
Courvoisier XO	210 lei

### LIQUEUR & DIGESTIVES

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

