

De împărțit

CULATELLO DI ZIBELLO ^{100g}	55
Servit cu pâine cu maia făcută în casă <i>Alergeni: gluten (în pâine)</i>	
ARDEÍ PADRÓN ^{200g}	62
cu sare Maldon afumată	
EDAMAME ^{200g}	40
cu sare Maldon afumată	
CALAMARI SAGANAKI ^{450g}	130
Calamar întreg la grătar cu sos parfumat de roșii coapte, brânză feta, ierburi mediteraneene <i>Alergeni: crustacee, lactate</i>	
JAMON IBÉRICO DE BELLÓTA 100% ^{180g}	155
<i>Alergeni: gluten (în pâine)</i>	
SELECȚIE DE BRÂNZETURI ^{600g}	145
Comté, brânză cu mucegai albastru, Brie cu trufe, Caciotta cu vin Barolo, Caciotta în frunze de castan, 3 tipuri de brânzeturi românești. Servite cu dulceturi autentice și pâine. <i>Alergeni: lactate, sulfiți, nuci, gluten</i>	
CAVIAR PRESTIGE HERITAGE ^{50g}	620
Etichetă Bronze Etichetă White Servit cu blini și crème fraîche <i>Alergeni: gluten, lactate, pește</i>	
VITELLO TONNATO ^{150g}	60
Vițel afumat în casă cu cremă tonnato, ceapă marinată, capere și semințe de rodie <i>Alergeni: ouă</i>	
MIDII DIN MAREA NEAGRĂ LA JOSPER (<i>proveniență locală</i>) ^{500g}	65
vin alb sec și roșii confiate, unt infuzat cu frunze de lime, ușor picant <i>Alergeni: crustacee, sulfiți, lactate</i>	

Aperitive & Salate

BURRATA AFUMATĂ ȘI ROȘII DULCI-ACRIȘOARE ^{225g}	58
Burratina afumată la Josper, roșii coapte, măsline uscate <i>Allergens: dairy</i>	
SALATĂ DE SFECLĂ ^{180g}	51
Mousse de telemea, vinaigretă de vișine și nuci pecan caramelizate <i>Alergeni: lactate, sulfiți, nuci</i>	
HOMAR CATALANA ^{150g}	185
Roșii confiate, crumble de măsline negre, ceapă marinată din Buzău <i>Alergeni: crustacee, sulfiți</i>	
CONOPIDĂ LA GRĂȚAR ^{280g}	65
Reducție asiatică, alune de pădure prăjite, ulei verde, pătrunjel pudră <i>Alergeni: nuci</i>	
CREVEȚI LA GRĂȚAR ^{280g}	125
unt, icre de somon, arome de lime <i>Alergeni: fructe de mare, pește, lactate</i>	
SALATĂ DE RAȚĂ GĂTITĂ LENT ^{330g}	75
Burratina afumată, zmeură, fistic, ceapă dulce-acrișoară și crutoane crocante de brioche <i>Alergeni: lactate, gluten, semințe</i>	
SALATĂ DE VITĂ LA GRĂȚAR JOSPER ^{340g}	85
Ananas la grătar, edamame, tartar de mango, guacamole, mix de salată și vinaigretă de lămâie <i>Alergeni: semințe</i>	

Velouté & Supe

GAZPACHO DE ZMEURĂ ^{270g}	45
cu mousse de telemea, couscous crocant, brunoise de sfeclă <i>Alergeni: gluten, lactate</i>	
SUPĂ DE PORUMB DULCE ^{270g}	40
<i>Allergens: gluten</i>	
SUPĂ MEDITERANEANĂ DE PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE ^{320g}	75
Supă bogată cu ierburi și roșii <i>Alergeni: pește, crustacee, țelină, gluten</i>	



Perfecțiune Atinsă de Flăcări

L A G R Ă T A R J O S P E R

Din Apă

FILE DE SOMON ^{270g}	95
Morcovi baby glazurați, gel de yuzu și sos clasic Beurre Blanc <i>Alergeni: pește, fructe de mare, lactate, sulfiți, gluten</i>	
FILE DE BIBAN DE MARE ^{270g}	125
Sparanghel verde și roșii confiate, sos Beurre Blanc cu coajă de lămâie <i>Alergeni: pește, fructe de mare, lactate, sulfiți, gluten</i>	
CARACATIȚĂ LA GRĂȚAR ^{270g}	125
Cartofi cu lămâie, roșii cherry confiate, Beurre Blanc infuzat cu lămâie, microplante <i>Alergeni: pește, fructe de mare, lactate, sulfiți, gluten</i>	
STEAK DE TON ROȘU LA JOSPER ^{180g}	95
Cremă de ardei copti, gel de pătrunjel, icre de somon și wakame, sos Beurre Blanc <i>Alergeni: pește, fructe de mare, lactate, sulfiți, gluten</i>	
BALOTINĂ DE ȘALĂU (<i>proveniență locală</i>) ^{180g}	75
Mărar proaspăt, creveți tocați manual, coajă de lime gătită la Josper, cremă de ardei copti afumați, decorată cu icre de somon și ierburi <i>Alergeni: pește, fructe de mare, lactate, sulfiți, gluten</i>	



[Preț pentru 100g]

BIBAN DE MARE SĂLBATIC ⁴⁰⁰⁺	31
BIBAN DE MARE SĂLBATIC ¹⁵⁰⁰⁺	42
DORADĂ ROȘIE SĂLBATICĂ ¹²⁰⁰⁺	43
CREVEȚI	56

Toate sunt servite cu sos Beurre Blanc preparat în casă
Alergeni: pește, fructe de mare, crustacee, lactate, gluten

Întrebați ospătarul despre alte opțiuni de pește de sezon



Crude, direct pe gheață

STRIDII GILLARDEAU NO. 2 ^{100g}	42
cu vinaigretă franțuzească și eșalotă <i>Alergeni: crustacee, sulfiți</i>	
TARTAR DE SOMON ^{150g}	60
marinat în shoyu tare, cuburi de mango și icrele sale, maioneză miso-wasabi <i>Alergeni: pește</i>	



De pe uscat

MUȘCHI DE VITĂ SUA ^{150g}	230
PUI INTREG RUMENT ^{500g}	90
cu vinaigretă salmoriglio	
ANTRICOT DE VITĂ ARGENTINIANĂ ^{300g}	255
ENTRECÔTE AUSTRALIAN MARBLE 3+ ^{380g}	390
PULPĂ DE RAȚĂ GĂTITĂ LENT ^{250g}	82
CEAFĂ DE PORC MANGALIȚA ^{250g}	125
CIOLAN DE MIEL MARINAT ^{350g}	110
CU COUSCOUS MEDITERANEAN Servit cu sos brun bogat, vinete coapte, roșii uscate și ierburi mediteraneene <i>Alergeni: gluten, sulfiți, lactate</i>	



[Preț pentru 100g]

Tomahawk din SUA (fermă grain-fed, nord)	70
T-bone SUA, grain-fed	68
Toate sunt servite cu sos brun preparat în casă <i>Alergeni: sulfiți, țelină, muștar, lactate, gluten</i>	

Paste & Risotto

LINGUINE CU FRUCTE DE MARE ^{400g}	95
<i>Alergeni: pește, fructe de mare, gluten, ou, lactate, sulfiți</i>	
TONNARELLI ALL'AMATRICIANA ^{350g}	80
varianta clasică sau vegetariană <i>Alergeni: gluten, ou, lactate</i>	
TONNARELLI CARBONARA ^{350g}	85
<i>Alergeni: gluten, ou, lactate</i>	
PACCHERI CU ROȘII CONFIAȚE ȘI CLEȘTE DE HOMAR CANADIAN ^{350g}	180
<i>Alergeni: pește, fructe de mare, lactate, sulfiți</i>	
RISOTTO CU ROȘII COAPTE ^{360g}	80
cu cremă de burrata din Puglia <i>Alergeni: lactate</i>	
RISOTTO CU TRUFE ^{360g}	78
cu trufe negre proaspete de vară din Carpați și unt afumat <i>Alergeni: lactate</i>	
LASAGNA JORJ ^{380g}	88
<i>Alergeni: gluten, ou, lactate, țelină</i>	



Garnituri

SALATĂ VERDE CU LEGUME ^{150g}	25
CARTOFI BABY COPTI ^{200g}	35
PIURE DE CARTOFI ^{250g}	35
<i>Alergeni: lactate</i>	
SPARANGHEL LA GRĂȚAR ^{150g}	45
LEGUME BABY GLAZURATE ^{115g}	62
<i>Allergens: dairy</i>	
SPANAC SOTAT ^{125g}	35
<i>Alergeni: lactate</i>	
COȘ DE PÂINE JORJ ^{110g}	20
Selecție de pâine cu maia preparată în casă, servită cu unt afumat Pâine integrală, ciabatta, toast alb <i>Alergeni: gluten, lactate</i>	



Desert

TIRAMISU ^{110g}	50
Cremă ușoară de mascarpone, bonbon de alune, pișcot cu cafea <i>Alergeni: cereale, lactate, ouă, semințe</i>	
PARFAIT DE ANANAS CAMELIZAT ^{120g}	45
Cremă ușoară de caramel cu fructul pasiunii și ciocolată, crumble de semințe de dovleac, ananas ars <i>Alergeni: lactate, ouă</i>	
TARTE TATIN ^{120g}	45
Măr caramelizat, lichior Calvados, blat sablé, înghețată de vanilie <i>Alergeni: cereale, lactate, ouă, semințe</i>	
CIOCOLATĂ MILLOT ^{120g}	50
profiterol choux, crèmeux de ciocolată Millot 74%, sorbet de lime și cimbru, crumble de alune <i>Allergens: cereals, dairy, eggs, seeds</i>	
PAVLOVA CU VIȘINE ^{110g}	45
bezea de vanilie, compot de vișine, cremă ușoară de bergamotă, sorbet de vișine <i>Alergeni: lactate, ouă</i>	
PLATOU FRUCTE DE SEZON (pentru două persoane) ^{500g}	90
CUPĂ DE ÎNGHEȚATĂ JORJ ^{150g}	45
3 arome la alegere cu biscuiți Înghețată: vanilie, ciocolată, fistic, nocciola Sorbeturi: fructe de pădure, mango & fructul pasiunii, vișine <i>Alergeni: lactate, ouă</i>	



JORI

RESTAURANT

TOATE PREȚURILE INCLUD TVA ȘI SUNT AFIȘATE ÎN LEI

Pentru a reduce risipa alimentară, resturile de porții pot fi luate la pachet.

SCANAȚI PENTRU INFORMAȚII NUTRIȚIONALE

