

MENU | MENIU

Π
CAFÉ ATHÉNÉE

Breakfast Menu | Meniu Mic Dejun

Breakfast Bowls | Boluri de Mic Dejun

Zero-Fat Matcha Yoghurt | Iaurt degresat cu matcha 210 gr | 35 lei

With granola and oats, goji berries, cranberries, sunflower seeds, pumpkin seeds, blueberries, kiwi & honey | Cu granola și fulgi de ovăz, fructe de goji, merișoare, semințe de floarea-soarelui, semințe de dovleac, afine, kiwi și miere.

Allergens: dairy, cereals, seeds | Alergeni: lactate, cereale, semințe

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

Granola and oats overnight jar, goji berries, cranberries, sunflower seeds, pumpkin seeds, honey and forest berries | Granola și ovăz deshidratat peste noapte, fructe goji, merișoare, semințe de floarea-soarelui, semințe de dovleac, miere și fructe de pădure

Allergens: cereals, seeds | Alergeni: cereale, semințe

Spiced Muesli bowl | Bol de musli aromat cu mirodenii 265 gr | 30 lei

Soaked oats in spiced oat milk, apple juice, topped with house made cranberry compote, banana, granulated pistachio and fresh mint | Ovăz hidratat în lapte de ovăz aromatizat cu mirodenii și suc de mere, cu compot de merișoare preparat în casă, banană, fistic mărunțit și mentă proaspătă

Allergens: cereals, nuts | Alergeni: cereale, fructe cu coajă lemnoasă

Poached Eggs | Ouă Poșate

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

English muffins, topped with crab meat, Hollandaise sauce, salmon caviar, chives, basil oil and tomato confit | Brișe englezești cu carne de crab, sos Hollandaise. icre de somon, arpagic, ulei de busuioc și roșii confiate

Allergens: fish, dairy, gluten, eggs | Alergeni: pește, lactate, gluten, ouă

Scrambled eggs bagel sandwich | Sandviș cu bagel și ouă jumări 325 gr | 50 lei

Homemade bagel, tomato jam, soft scramble, chives and smoked Romanian pork loin, Horezu mousse, home-dried tomatoes | Bagel preparat în casă, dulceață de roșii, ouă jumări cremoase, arpagic, mușchi de porc românesc afumat, mousse de Horezu și roșii uscate în casă

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

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

English muffins, creamy spinach, Hollandaise sauce, pink pepper and tomato confit | Brișe englezești, spanac cremos, sos Hollandaise, piper roz și roșii confiate

Add smoked salmon | Extra somon afumat +15 lei

Allergens: gluten, dairy, eggs, fish | Alergeni: gluten, lactate, ouă, pește

All-Day Menu | Meniu Disponibil Toată Ziua

Available from 12:00 | Disponibil începând cu ora 12:00

Sandwiches & Tarts | Sandvișuri & Tarte

Roast beef sandwich | Sandviș cu vită 270 gr | 80 lei

With ricotta, spicy onion jam, rocket, roast beef, BBQ sauce, quail eggs, grated Parmigiano and sweet potato chips | Cu ricotta, dulceață picantă de ceapă, rucola, vită fragedă, sos BBQ, ouă de prepeliță, Parmigiano ras și chipsuri de cartof dulce
Allergens: dairy, seeds, eggs, gluten, mustard, soy | Alergeni: lactate, semințe, ouă, gluten, muștar, soia

Avocado halloumi flat croissant | Croissant plat cu avocado și halloumi 220 gr | 55 lei

Avocado salsa, red onion, grilled halloumi, kale and red cabbage slaw, pomegranate molasses and arils, and a fresh mint-parsley salsa verde | Salsa de avocado, ceapă roșie, halloumi la grătar, salată de kale și varză roșie, melasă și semințe de rodie, alături de salsa verde proaspătă cu mentă și pătrunjel.
Allergens: dairy, gluten | Alergeni: lactate, gluten

Confit duck burger | Burger cu rață confiată 290 gr | 80 lei

Slow-cooked duck in honey, Dijon mustard and balsamic, spiced plum chutney, melted Gruyère, pickled cucumber and jalapeño. Served with fennel and rocket salad, citrus dressing, orange segments, and vegetable chips | Rață gătită lent cu miere, muștar Dijon și oțet balsamic, chutney de prune aromat cu mirodenii, Gruyère topit, castravete murat și jalapeño. Servit cu salată de fenicul și rucola, dressing de citrice, bucăți de portocală și chipsuri de legume
Allergens: gluten, dairy, mustard, soy | Alergeni: gluten, lactate, muștar, soia

Salads & Bowls | Salate și Boluri

Grilled Nourish Bowl | Salată Nourish Bowl cu vită la grătar 250 gr | 65 lei

With Batavia lettuce, grilled beef, colored cherry tomatoes, blue cheese crumble, caramelized pecans, balsamic dressing and balsamic reduction | Cu salată Batavia, carne de vită la grătar, roșii cherry multicolore, brânză cu mucegai albastru, nuci pecan caramelizate, dressing balsamic și reducere de balsamic
Allergens: dairy, nuts | Alergeni: lactate, nuci

Stracciatella & rucola salad | Salată cu stracciatella și rucola 275 gr | 50 lei

With roasted pumpkin, house made sun-dried tomatoes and pomegranate molasses | Cu dovleac copt, roșii uscate preparate în casă și melasă de rodie
Allergens: dairy | Alergeni: lactate

Périgourdine Salad | Salată Périgourdine 250 gr | 70 lei

With crispy greens, smoked duck breast, quail eggs, grated Parmigiano, roasted pine nuts and mustard dressing | Cu frunze crocante de salată, piept de rață afumat, ouă de prepeliță, Parmigiano ras, muguri de pin copti și dressing cu muștar
Allergens: dairy, eggs, nuts, mustard | Alergeni: lactate, ouă, fructe cu coajă lemnoasă, muștar

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 încânta. 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 fillet with salmon caviar, lumpfish caviar and Dijon mustard, served with a pistachio cream cheese éclair, pistachio paste and granulated pistachio | File de somon proaspăt cu icre de somon, icre de lumpfish și muștar Dijon, servit cu éclair cu cremă de brânză și fistic, pastă de fistic și fistic mărunțit

Allergens: dairy, fish, nuts, mustard, gluten | Alergeni: lactate, pește, fructe cu coajă lemnoasă, muștar, gluten

SOUP | SUPĂ

Potato & leek veloute | Velouté de cartofi și praz

325 gr | 45 lei

With Gruyère mousse, parsley oil and garlic-herb croutons | Cu spumă de Gruyère, ulei de pătrunjel și crutoane cu usturoi și ierburi aromatice

Allergens: dairy, gluten | Alergeni: lactate, gluten

APPETIZERS | APERITIVE

Savory beetroot cheesecake | Cheesecake sărat cu sfeclă roșie

145 gr | 40 lei

A savory cheesecake of Telemea, cream cheese and brie set over a parmesan biscuit, beetroot gel, yuzu beetroot brunoise and honey drizzle | Cheesecake sărat cu telemea, cremă de brânză și Brie, pe biscuit cu parmezan, gel de sfeclă roșie, brunoise de sfeclă cu yuzu și un strop de miere

Allergens: dairy, gluten | Alergeni: lactate, gluten

Roasted Pumpkin Hummus | Hummus cu dovleac copt

350 gr | 55 lei

Red quinoa and kale salad with roasted pumpkin, pomegranate arils, apple cider-maple dressing, cold pressed pumpkin seed oil and crispy flatbread | Salată de quinoa roșie și kale cu dovleac copt, semințe de rodie, dressing cu cidru de mere și sirop de arțar, ulei de semințe de dovleac presat la rece și lipie crocantă

Allergens: gluten, seeds | Alergeni: gluten, semințe

Poached sturgeon & caviar | Sturion poșat & caviar

120 gr | 95 lei

Poached Beluga fish fillet served cold with whipped horseradish-mascarpone cream, lemon gel, dill oil and Beluga caviar | File de sturion Beluga poșat, servit rece cu cremă aerată de mascarpone și hrean, gel de lămâie, ulei de mărar și caviar Beluga

Allergens: fish, dairy | Alergeni: pește, lactate

Black caviar with condiments | Caviar negru cu garnituri clasice

50/130 gr | 550 lei

With toasted bread, butter, sour cream and chives | Cu pâine prăjită, unt, smântână și arpagic

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

International cheese selection platter |

200 gr | 170 lei

Platou cu selecție de brânzeturi internaționale

Allergens: dairy, sulphites, nuts | Alergeni: lactate, sulfiți, fructe cu coajă lemnoasă

FISH & MEAT | PEȘTE ȘI CARNE

Grilled octopus | Caracatiță la grătar

230 gr | 80 lei

With Mediterranean potato salad, chorizo, capers, orange segments, green onion, dill, parsley and basil oil | Cu salată mediteraneeană de cartofi, chorizo, capere, bucăți de portocală, ceapă verde, mărar, pătrunjel și ulei de busuioc

Allergens: shellfish | Alergeni: crustacee

Beef cheeks a la Bourguignon |

350 gr | 85 lei

Obrăjori de vită à la Bourguignon

Slow braised beef cheeks in red wine, baby carrot, shimeji mushroom and shallot, fresh chives, served with creamy mashed potato | Obrăjori de vită gătiți lent în vin roșu, cu baby morcovi, ciuperci shimeji și șalotă, arpagic proaspăt, serviți cu piure cremos de cartofi

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

DESSERTS | DESERTURI

White cheese cake, earthy bitterness flavor |

110 gr | 35 lei

Cheesecake alb cu note fine, ușor amărui

Gluten free dessert | Desert fără gluten

Rich cream cheese, vanilla pumpkin seeds crust, pear and aronia compote | Cremă bogată de brânză, bază din semințe de dovleac cu vanilie, compot de pere și aronia

Allergens: dairy, eggs | Alergeni: lactate, oua

Apple & Walnuts Tarte Tatin | Tarte Tatin cu mere și nuci

110 gr | 45 lei

Served hot / Servit cald

Classic French tart, caramelized apple, crispy sablé, vanilla ice cream, walnuts crumble | Tartă franțuzească clasică, mere caramelizate, aluat crocant, înghețată de vanilie și crumble de nuci

Allergens: dairy, eggs, cereal, walnuts | Alergeni: lactate, ouă, cereale, nuci

Dark chocolate, red wine figs & Merengue |

110 gr | 40 lei

Ciocolată neagră, smochine în vin roșu & bezea

Pinenut brownie, light chocolate ganache, poached figs, merengue strip | Brownie cu muguri de pin, ganache fin de ciocolată, smochine poșate și bezea crocantă

Allergens: dairy, eggs, cereal, pine nuts | Alergeni: lactate, ouă, cereale, muguri de pin

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 suferiți 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	40 lei
Caffe Latte	35 lei
Ice Coffee	35 lei
Irish 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: BIO, Golden, Ruby	40 lei

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 scortîșoară
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 40 lei
Limonadă – ospătarul vă poate recomanda sortimentele disponibile astăzi

Fresh juice – orange or grapefruit | Suc proaspăt de portocale sau grapefruit 35 lei

MORNING COCKTAILS

Mimosa 65 lei
Champagne, fresh orange juice | Șampanie, suc proaspăt de portocale

Bellini 65 lei
Prosecco, white peach purée | Prosecco, piure de piersici albe

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, egg white

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, egg white

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

Sidecar 75 lei
Cognac, Cointreau, fresh lemon juice

SIGNATURE SELECTION

CHAMPAGNE | ȘAMPANIE

	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 Știrbey - Crâmpoșie Selecționată • 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 ROȘU

Cramele Recas - 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		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 Recas - 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 Recaş – 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 Recaş – 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 – Pătrar Merlot • Romania		650 lei
Cramele Recaş – 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
Tanqueray 0% alcool	60 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)

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

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

