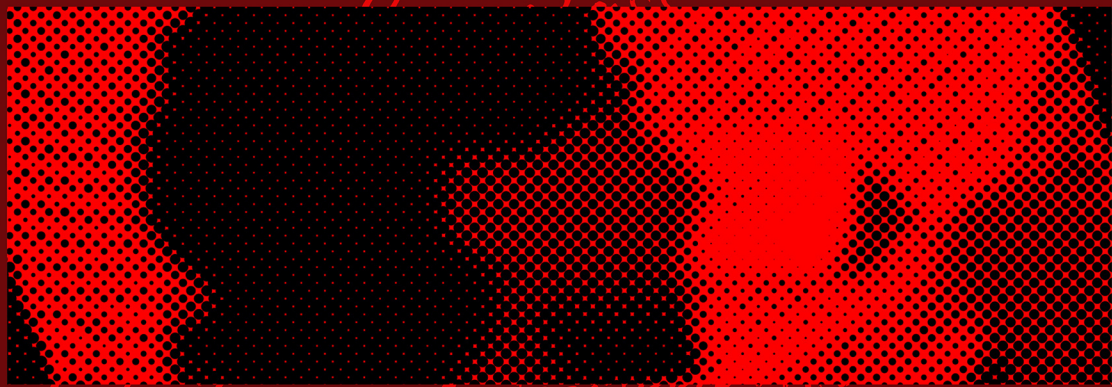


FALL MENU

A collection of little obsessions.
Some live on the plate, some in



an

re

h

detail, and moment
keeping.

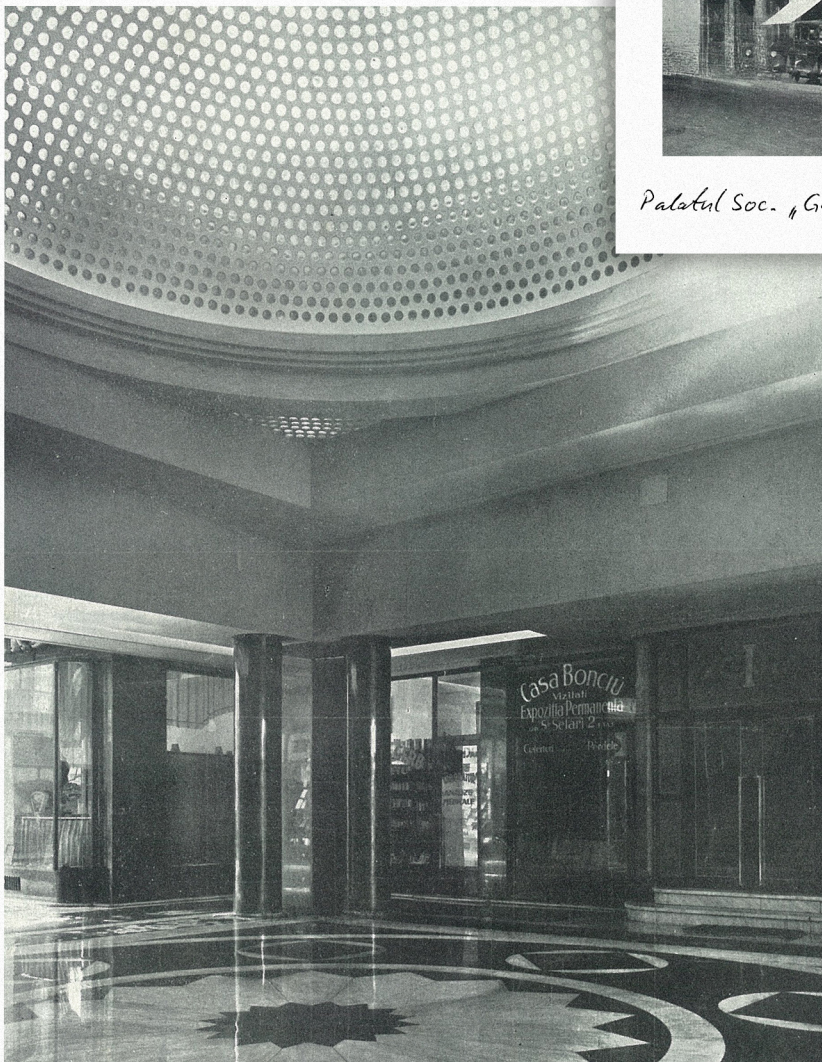
Welcome to The Lobby.

The Lobby is located in a space declared a historical monument, dating from the early 1900s, at a time when Bucharest was known as "Little Paris".

In a synergy between tradition and modernity, the industrial design with Art Deco accents revives the elegance of bygone times, in a contemporary setting.



Palatul Soc. „Gemeala” , anul 1937 Architect Gh. Negoescu






































Palatul „Gemeala” , anul 1937







Architect Gh. Negoescu

Here, French influences meet flavors from around the world, offering you a special culinary experience, in a place where history and modernity harmonize in balance.

aperitive

Supă de ceapă franțuzească (până la ora 17:00)	   (400g)	53
<i>ceapă, stoc de pui, țelină, emmentaler, pâine brioche</i>		
Burrata	  (180g)	65
<i>burrata, migdale, busuioc, sos romesco</i>		
Tartar de ton cu fructul pasiunii, avocado și yuzu	   (150g)	89
<i>ton yellowfin, mango, fructul pasiunii, ulei verde, yuzu, ulei de susan, ceapă verde, avocado, pătrunjel</i>		
Creveți Black Tiger în sos de unt și lămâie / în sos de 'nduja 🍷	    (180g)	79
<i>creveți black tiger, roșii cherry, pătrunjel, usturoi, unt franțuzesc și vin /n'duja, focaccia</i>		
Sardine în ulei de măsline	  (120g)	58
<i>sardine, salată cu dressing de muștar</i>		
Salată cu brânză de capră și mango	 (220g)	62
<i>salată baby gem, mango, brânză de capră, rodie</i>		
Tartar de vită	    (180g)	89
<i>mușchi de vită Uruguay, ou, tabasco, ceapă eșalotă, capere, muștar dijon, sos worchester</i>		
Vitello tonnato	    (150g)	77
<i>pulpă vițel Argentina, sos de ton, capere, anșoa</i>		
Terină de foie gras făcută în casă cu dulceață de portocale și mango	  (180g)	95
<i>foie gras de rață, coniac, amaretto, pâine japoneză</i>		
Salată Caesar cu pui coquelet și parmezan maturat 24 de luni	     (320g)	75
<i>pui coquelet, salată romană, dressing caesar, parmezan</i>		
Vânăta cu tahina și rodie	  (450g)	68
<i>vânăta coaptă pe jar, rodie, sos de tahina și miere, migdale</i>		
Măduvă cu chimichurri și usturoi confiat	  (500g)	75
<i>oase tăiate, chimichurri, pâine integrală, unt, pătrunjel</i>		
King crab în pâine japoneză cu lapte	   (130g)	147
<i>pâine japoneză cu lapte, tentacule king crab, maioneză, ceapă verde</i>		
Saint Jacques	   (120g)	117
<i>Saint Jacques, eșalotă, unt, lămâie, usturoi, smântână lichidă, vin alb, Guanciaie, Emmentaler</i>		

paste

Raviolo carbonara / spicy carbonara	 (200g) 88
<i>raviolo umplut cu philadelphia si guanciale, sos de parmezan și pecorino, guanciale, n'duja</i>	
Paccheri cu burrata	 (350g) 77
<i>paccheri, burrata, sos de roșii, smântână lichidă, sos romesco, busuioc</i>	
Pappardelle cu ragú	 (230g) 77
<i>prosciutto crudo, ceafă de vită, spată de porc, guanciale</i>	
Rigatoni cu trufe	 (400g) 90
<i>rigatoni, trufe, salsa trufe, smântână, Pecorino, Parmezan, piper negru, ulei de trufe</i>	
Rigatoni cu caviar	 (400g) 155
<i>rigatoni, caviar nisetru siberian, unt, smântână lichidă, vin</i>	

fel principal

Le burger	🍔🍷🥔🥑🥬 (380g)	78
<i>carne de vită Australia, pulpă de rață, castraveți murați, maioneză, cheddar, dulceață de ceapă roșie făcută în casă, chiflă de cartofi coaptă zilnic</i>		
Smash burger	🍷🥔🥑🥬 (380g)	83
<i>carne de vită Australia, pulpă de rață, trufe, muștar dijon, brânză Gouda, reducere de vin, chiflă de cartofi coaptă zilnic</i>		
Pui coquelet întreg cu sos de muștar Dijon și piure de cartofi în stil Robuchon	🍷🥔 (700g)	121
<i>pui coquelet, ierburi provence, muștar dijon, unt, cartofi agria</i>		
Bouillabaisse cu sos rouille	🍷🥔🥑🥬 (350g)	92
<i>supă pește, sos roșii, biban, creveți black tiger, midii, șofran</i>		
Seabass Acquapazza	🍷🥔🥑 (300g)	89
<i>biban, sos roșii, vin, măslina, pătrunjel</i>		
Caracatiță cu piure de vinete coapte pe cărbuni și salată de ardei copt	🍷🥔🥑 (300g)	136
<i>caracatiță, piure de vinete coapte pe jar, salată de ardei copt, migdale prajite</i>		
Tuna al sole	🍷🥔🥑 (400g)	105
<i>ton yellowfin, sos de roșii, ceapă, usturoi, vin alb, capere, roșii uscate, cartofi agria</i>		
Beef Wellington cu sos demi-glace (timp preparare 45 minute)	🍷🥔🥑 (350g)	229
<i>muschi vită Uruguay, spanac, ciuperci, prosciutto crudo, aluat foietaj</i>		
Pulpă de rață cu piure de cartof dulce și cireșe	🍷🥔 (480g)	95
<i>pulpă de rață, cartofi dulci, portocale, lămâie, cimbru, piper, foi de dafin, demiglace cu cireșe</i>		
Orzo cu trufe și obrăjor de vită	🍷🥔🥑 (400g)	115
<i>orzo, unt, șalotă, usturoi, vin alb, salsa de trufe, ulei de trufe, parmezan, obrăjor vită, stoc de pui</i>		
Bourguignon de vită	🍷🥔🥑 (400g)	105
<i>obrajori de vită Uruguay, vin, legume, piure în stil Robuchon, unt, cipoline</i>		

grill

Porc iberic grill cu sos chimichurri	(350g) 135
<i>porc secreto iberico (300g), sare Maldon, piper negru</i>	
Vrăbioară	🍷 (420g) 209
<i>Vrăbioară de vită creekstone USDA prime (320g), unt aromatizat cu ierburi, porumb, sare Maldon</i>	
Mușchi de vită cu sos demi-glace / sos piper verde	🍷🍷 (370g) 164
<i>Mușchi de vită Uruguay (220g), demi-glace și chipsuri de morcov / sos piper verde</i>	
Tomahawk creekstone	🍷 (aprox. 1.2kg) 52 / 100g
<i>Tomahawk creekstone, usturoi, unt, ierburi aromate</i>	
Steak au poivre	🍷🍷🍷🍷 (500g) 255
<i>Vrăbioară de vită creekstone USDA prime (320g), cartofi Agria, sos piper verde</i>	
Seabass	🍷 (130g) 75
<i>seabass (130g), sare Maldon, piper negru</i>	

extra

Chimichurri	12
Parmigiano Reggiano	10
Pecorino Romano	10
Maioneza Heinz	10
Ketchup Heinz	10

garnituri

Cartofi prăjiti	🍷 (180g)	39
cartofi agria		
Piure de cartofi în stil Robuchon	🍷 (200g)	35
cartofi agria, unt		
Piure de cartofi în stil Robuchon cu trufe	🍷 (200g)	39
cartofi agria, unt, trufe		
Piure de cartof dulce	🍷 (200g)	35
cartof dulce, ulei		
Buchet de legume	🍷 (250g)	45
broccoli, zucchini, porumb, unt, usturoi, pătrunjel		
Polenta cu emmentaler	🍷 (150g)	35
mălai, unt, emmentaler		
Salată Baby gem	🍷 (150g)	39
dressing muștar		
Salată de ardei copt	(150g)	35
ardei copt pe cărbuni, oțet, ulei, usturoi, cremă de oțet balsamic		
Coș cu pâine	🍷 (150g)	14
mix de pâine artizanală		

desert

*toate deserturile sunt pregătite în
bucătăria noastră*

Crêpes Suzette	🍰🍰(200g)	51
<i>suc portocale, zahăr, unt, lichior, ouă, făină, lapte</i>		
Winter on the French Riviera	🍰🍰(230g)	46
<i>cremă Chantilly, philadelphia, pastă de vanilie de madagascar, pară poșată in vin</i>		
Profiterol cu fistic și cremă de ciocolată	🍰🍰(230g)	49
<i>choux cu craquelin, cremă de fistic, sos de ciocolată</i>		

cafea de specialitate

	blend	rarity
Espresso	18	22
Double	20	24
Long black	20	24
Cortado	18	22
Cappuccino	24	28
Flat white	24	28
Latte	26	30
Iced latte	26	30
Lapte de ovăz	5	

cafea rară espresso dublu

Jamaica Blue Mountain	70
Panama Geisha	70
Yemen Wadi al Mahjr	70
Hawaii Kona	70

apă

Acqua Panna 250 ml / 750 ml	15/27
San Pellegrino 250 ml / 750 ml	15/27

soft drinks

Coca Cola/Coca Cola zero	250ml	18
Fanta	250ml	18
Sprite	250ml	18
Fuze tea	250ml	18
Franklin & Sons Tonic	200ml	18
Limonadă apă plată/minerală	275ml	25
Limonadă cu mentă	275ml	27
Limonadă cu piersică și zmeură	275ml	29
Fresh de portocale	200ml	27
Fresh de grapefruit	200ml	27
Selecție de ceaiuri de la Dammann		27

Sere

Nenea Iancu	500ml	28
Paulaner	500ml	30
Paulaner weissbier	500ml	30
Estrella Galicia Especial draft	330ml	26
Nenea Iancu fără alcool	330ml	24
Paulaner fără alcool	500ml	26

vinuri la pahar 125ML spumant

Taittinger Brut Réserve - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Taittinger	76
Val d'Oca Extra Dry - Glera Val d'Oca	36

alb

Eden Wine Bouquet - Pinot Gris / Tămăioasă Românească Moșia Galicea Mare	36
Tiefenbrunner Pinot Grigio Merus - Pinot Grigio Tiefenbrunner	41
Rapaura Springs Bull Paddock Vineyard - Sauvignon Blanc Rapaura Springs	47
Jean Collet & Fils Chablis - Chardonnay Jean Collet & Fils	58

rose

Chateau Minuty M De Minuty - Grenache, Cinsault, Syrah Chateau Minuty	50
--	----

roșu

Eden Wine - Fetească Neagră Moșia Galicea Mare	39
Torcicoda Salento Primitivo - Primitivo Tormaresca	49
Elégance - Cabernet Sauvignon/Merlot Moșia Galicea Mare	78
Alamos Malbec - Malbec Alamos Catena	39

desert

Vietti Moscato d'Asti - Moscato d'Asti Vietti	44
--	----

cocktails

Negroni	90ml	49
gin, vermut, campari		
Pornstar Martini	140ml	49
vodka, passoa, piure fructul pasiunii, sirop vanilie, prosecco		
Amaretto Sour	110ml	49
disaronno, suc de lămâie, sirop de soc		
Gin-Gin	100ml	49
gin, cremă de mure, suc de lămâie, apă tonică		
Espresso Martini	100ml	49
vodka, kahlua, espresso		
Old Fashioned	80ml	49
bourbon, sirop zahăr, angostura		
Spicy Margarita	100ml	49
tequila, triplu sec, suc de lămâie, sirop zahăr		
Paloma	100ml	49
tequila, suc de grapefruit, suc de lămâie, apă tonică		
Whiskey Sour	120ml	49
bourbon, suc de lămâie, sirop zahăr		
Martini Dry / Dirty	90ml	49
gin, vermouth, apă măslină		

signature cocktails

Peacher	120ml	53
Hennessy VS, passoa, piure piersică, suc de lămâie		
Coffee Toffee	135ml	53
rom negru, rom spiced, suc de lămâie, suc portocale, sirop ghimbir, bitter alune de pădure		
Rhum Tea	300ml	53
Don Papa Baroko ,ceai de fructe de pădure, bitter de Timus Berry, gem maraschino, suc de lămâie, scorțișoară		
Apple Cider Toddy	200ml	53
Ruby Black, miere, cuișoare, scorțișoară, anason, suc de mere		

non alcoholic

Négligé	100ml	45
gin fără alcool, mentă, castravete, cordial de lime, sare		
Crimson Winter	130ml	45
suc de rodie, suc de portocale, merișoare, scorțișoară, sirop ghimbir, apă minerală		

spritzers 150ML

Aperol Spritz	49
aperol, prosecco, apă minerală, portocală	
Hugo Spritz	49
lichior de soc, prosecco, apă minerală, mentă, lime	
Citron	49
limoncello, prosecco, apă minerală, lămâie	
Myrtille	49
lichior de mure, prosecco, apă minerală, lămâie, afine	

gin tonic 250ML

servite împreună cu apă
tonică Franklin & Sons

Tanqueray London Dry Gin	47
Tanqueray Royale	47
Tanqueray Flor de Sevilla	47
Copeland Jones Navy Gin	47
Boe Superior	47
Ukiyo Japanese Blossom	47
Monkey 47	47
Wolfpack Moonlight	47
Wolfpack No 4	47
Tanqueray 0% alcool	43

spirtoase 40ML

vodka

Smirnoff Black	26
Belvedere	42
Beluga	44

whisky

blend

Johnnie Walker 12	37
Johnnie Walker Blue Label	136
Johnnie Walker Black Ruby	36
Bulleit	39

single malt

Ardbeg 10	37
Glenmorangie 12	37
Glenmorangie 18	78
Lagavulin 16	65

rom

Zacapa 23	49
Don Papa	39

tequila

Jose Cuervo Especial Silver	29
Don Julio Blanco	42
Don Julio Reposado	47
Don Julio 1942	125

cognac

Hennessy Cognac VS	36
Hennessy Cognac VSOP	56

digestive

Jägermeister	25
Fernet Branca	29
Fernet Branca Menta	29
Unicum	27
Disaronno	29

lichior

Southern Comfort	32
------------------	----

notă explicativă



Soia



Crustacee



Picant



Moluște



Gluten



Pește



Alune



Dioxid de sulf și sulfiți



Muștar



Ouă



Lactate



Țelină



Fructe cu coajă lemnoasă



Susan

Timpul de preparare al fiecărui fel poate varia între 25 și 45 de minute

Meniu vin



Valori nutriționale



A collection of little obsessions.
Some live on the plate, some in the glass,
and some in the way we serve them. We chase flavour, detail, and
moments worth keeping.

Welcome to The Lobby.