

**m i c - d e j u n**

servit cu drag în fiecare zi, până la ora 12:00



WE COMBINE  
THE ART OF SEASONAL  
INGREDIENTS WITH THE  
TECHNIQUE OF INCREDIBLE  
TEXTURES TO DEFINE EACH  
PLATE AS A TRUE MASTERPIECE.

**OLIVO**  
CAFFÈ & BISTRO

Atenție! Alergenii din produse vor fi evidențiați prin stilul fontului **bold** din descriere!  
Attention! The allergens are highlighted with the ***bold*** font style in the description!

## OMLETĂ FRANȚUZEASCĂ CU SPARANGHEL

**ouă, smântână dulce, parmezan, unt,**  
mix de salată, roșii cherry, sparanghel  
*eggs, cream, parmesan, butter, salad mix,*  
*cherry tomatoes, asparagus*

300 g | 31<sup>LEI</sup>

## SCRAMBLED EGGS CU PANCETTA

**ouă, pancetta, mix de salată, pâine, condimente**  
*eggs, pancetta, salad mix, bread, spices*

250 g | 33<sup>LEI</sup>

## SHAKSHUKA

**ouă, ulei de măsline, roșii, ceapă, ricotta,**  
**usturoi, cartof dulce, condimente**  
*eggs, olive oil, tomatoes, onion, ricotta,*  
*garlic, sweet potato, spices*

300 g | 35<sup>LEI</sup>

## BRUSCHETE CU CREMĂ DE TON

**pâine, ton, maioneză, castraveți murați, măsline, lime**  
*bread, tuna, mayonnaise, pickles, olives, lime*

200 g | 29<sup>LEI</sup>

## BRUSCHETE CU HUMMUS, PANCETTA ȘI OU POȘAT

**pâine, năut, pastă de tahini, usturoi, chimion,**  
ulei de măsline, pancetta, ouă, condimente  
*bread, chickpeas, tahini paste, garlic, cumin,*  
*olive oil, pancetta, eggs, spices*

300 g | 33<sup>LEI</sup>

## BRUSCHETE CU AVOCADO, PROSCIUTTO CRUDO ȘI OU POȘAT

**pâine, avocado, lămâie, ceapă roșie, coriandru,**  
**prosciutto crudo, ouă, sos olandez**

*bread, avocado, lemon, red onion, coriander,*  
*prosciutto crudo, eggs, hollandaise sauce*

300 g | 35<sup>LEI</sup>

## BRUSCHETE CU RICOTTA, SOMON FUMÉ ȘI OU POȘAT

**pâine, ricotta, mărar, ulei de măsline, somon fumé,**  
**fenicul murat, ouă, sos olandez, perle de oțet balsamic**

*bread, ricotta, dill, olive oil, smoked salmon, pickled fennel,*  
*eggs, hollandaise sauce, balsamic vinegar pearls*

300 g | 33<sup>LEI</sup>

## BROWNIE CU SOS DE CAMEL ȘI ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE

**ouă, unt, făină, ciocolată neagră, cacao, zahăr,**  
**caramel dulce de leche, înghețată de vanilie, fistic**  
*eggs, butter, flour, dark chocolate, cocoa, sugar,*  
*dulce de leche, vanilla ice cream, pistachio*

150 g | 29<sup>LEI</sup>

## YOGURT BOWL CU PIURE DE AÇAII 100% BIO

**iaurt grecesc, sirop de agave, fructe de sezon, granola,**  
**piure de acai cu banană și fructul pasiunii (100% bio)**  
*greek yogurt, agave syrup, seasonal fruits, granola,*  
*acai purée with banana & passion fruit (100% bio)*

250 g | 35<sup>LEI</sup>

## CROISSANT PENTRU CAFEA

**croissant cu unt**  
*butter croissant*

70 g | 11<sup>LEI</sup>

# **p r â n z & c i n ă**

servit cu drag în fiecare zi, începând cu ora 12:00



ALEGEM CU GRIJĂ CELE MAI  
GUSTOASE ȘI SĂNĂTOASE  
INGREDIENTE DE LA FURNIZORII  
ȘI MICII PRODUCĂTORI LOCALI.

PRIN TEHNICI MODERNE DE GĂTIT  
PUNEM ÎN VALOARE CALITATEA  
ACESTORA ȘI VĂ SERVIM O  
MÂNCARE CU UN GUST AUTENTIC.

**OLIVO**  
CAFFÈ & BISTRO

Atenție! Alergenii din produse vor fi evidențiați prin stilul fontului **bold** din descriere!  
Attention! The allergens are highlighted with the **italic bold** font style in the description!

## HUMMUS CU TENTACULE DE CARACATIȚĂ

**năut, usturoi, pastă de tahini**, ulei de măsline,  
**tentacule de caracatiță**, lime, **țelină apio, fenicul murat**,  
ulei de busuioc, perle de oțet balsamic  
*chickpeas, garlic, tahini paste, olive oil, octopus tentacles,*  
*lime, apio, pickled fennel, basil oil, balsamic vinegar pearls*

250 g | 67<sup>LEI</sup>

## BRUSCHETE CU RAȚĂ

**pâine**, piept de rață, **cremă de hrean**,  
chimichurri cu rodie  
*bread, duck breast, horseradish cream,*  
*chimichurri sauce with pomegranate*

200 g | 42<sup>LEI</sup>

## SALATĂ DE VINETE CU BULGUR ȘI MĂSLINE

vinete, **pastă de tahini**, suc proaspăt de lămâie, **usturoi**,  
**bulgur**, tapenadă de măsline, ulei de măsline,  
**muguri de pin**, microplante  
*eggplants, tahini paste, fresh lemon juice, garlic, bulgur wheat,*  
*olive tapenade, olive oil, pine buds, microgreens*

200 g | 38<sup>LEI</sup>

## SALATĂ CU BURATTA ȘI ROȘII

**buratta**, roșii cherry, prosciutto crudo,  
pudră de măsline, **fenicul murat**, ulei de busuioc  
*buratta, cherry tomatoes, prosciutto crudo,*  
*olive powder, pickled fennel, basil oil*

250 g | 48<sup>LEI</sup>

## SALATĂ CU PUI FRAGED

mix de salată, piept de pui, măsline kalamata,  
avocado, roșii uscate, **semințe de pin, chives**,  
**dressing de iaurt**, condimente  
*salad mix, chicken breast, kalamata olives, avocado,*  
*dried tomatoes, pine buds, chives, yogurt dressing, spices*

300 g | 44<sup>LEI</sup>

## BOLTON

**ton roșu, semințe de susan**, piure de avocado,  
ridiche, mazăre mangetout, castravete, morcovi,  
roșii cherry, spanac, **bulgur**  
*red tuna, sesame seeds, avocado purée, radish,*  
*mangetout green peas, cucumber, carrot,*  
*cherry tomatoes, spinach, bulgur wheat*

300 g | 62<sup>LEI</sup>

## CARPACCIO VITONIC CU CREMĂ DE TON

mușchi de vită, **ton**, capere, **maioneză**, lămâie, vin alb, mix de salată,  
roșii uscate, **parmezan**, perle de oțet balsamic, ulei de măsline  
*beef, tuna, capers, mayonnaise, lemon, white wine, salad mix, dried*  
*tomatoes, parmesan, balsamic vinegar pearls, olive oil*

250 g | 54<sup>LEI</sup>

## PLATOU DE BRÂNZETURI

**mix de brânzeturi, fructe uscate, biscuiți sărați, miere**  
*cheese mix, dried fruits, crackers, honey*

350 g | 56<sup>LEI</sup>

## PLATOU BON VIVANT

**mix de brânzeturi, specialități de cărnuri maturate, fructe uscate, biscuiți sărați**  
*cheese mix, aged specialty cold cuts, dried fruits, crackers*

400 g | 67<sup>LEI</sup>

## SUPA CASEI

Nu ne putem hotărî care este supa noastră preferată,  
așa că o vom schimba din când în când.

La fel de bună de fiecare dată!

Întreabă ospătarul de eventualii alergeni.

*We can't choose our favorite house soup, so we will change it  
once in a while. Always the same delicious taste!*

*Ask our waiter for more information!*

300 ml | 33<sup>LEI</sup>

## FOCACCIA CU MĂSLINE KALAMATA ȘI ROZMARIN

**făină, ulei de măsline, drojdie, măsline kalamata,  
rozmarin, condimente**

*flour, olive oil, yeast, kalamata olives, rosemary, spices*

100 g | 8<sup>LEI</sup>

## RISOTTO CATIFELAT CU MIX DE CIUPERCI ȘI MUGURI DE PIN

orez, ciuperci shiitake, ciuperci pleurotus, ciuperci champignon,  
ceapă, vin alb, pastă de trufe, **parmezan, mascarpone,  
unt, muguri de pin**

*rice, shiitake mushrooms, pleurotus mushrooms, champignon  
mushrooms, onion, white wine, truffle paste, **parmesan,  
mascarpone, butter, pine buds***

300 g | 50<sup>LEI</sup>

## RISOTTO CATIFELAT CU FRUCTE DE MARE, NERO DI SEPPIA ȘI ALGE WAKAME

orez, **nero di seppia, vongole, scoici greenshell, creveți,  
tentacule de caracatiță**, salvie, **cimbrisor, usturoi, alge wakame**  
*rice, **nero di seppia, clams, greenshell clams, shrimps, octopus tentacles,**  
sage, **thyme, garlic, wakame algae***

350 g | 72<sup>LEI</sup>

## TAGLIATELLE CU SALSICCIA

**tagliatelle, salsiccia, ciuperci shiitake, smântână dulce,**  
vin alb, ierburi aromatice  
*tagliatelle, salsiccia, shiitake mushrooms, cream,*  
*white wine, aromatic herbs*

350 g | 49<sup>LEI</sup>

## TAGLIATELLE AGLIO OLIO CU CREVEȚI

**tagliatelle, creveți, parmezan, pătrunjel, usturoi,**  
unt, ardei iute roșu, condimente  
*tagliatelle, shrimps, parmesan, parsley, garlic,*  
*butter, hot red pepper, spices*

350 g | 54<sup>LEI</sup>

## PACCHERI CU BURATTA

**paste paccheri, buratta, țelină apio, ceapă, morcovi, usturoi, vin,**  
busuioc, ulei de măsline, condimente, roșii cherry, roșii uscate  
*paccheri pasta, buratta, apio, onion, carrots, garlic, wine, basil, olive oil,*  
*spices, cherry tomatoes, dried tomatoes*

350 g | 54<sup>LEI</sup>

## TONARELLI CACCIO E PEPE

**paste tonarelli, piper verde, pecorino, cimbrisor**  
*tonarelli pasta, green pepper, pecorino cheese, thyme*

350 g | 49<sup>LEI</sup>

## FILE DE BRANZINO CU PIURE DE FASOLE ALBĂ ȘI MINISTRONE DE LEGUME DE SEZON

**file de branzino, piure de fasole albă, țelină apio,**  
dovlecel, fenicul, morcovi, roșii cherry  
*sea bass filé, white beans purée, apio, zucchini,*  
*fennel, carrots, cherry tomatoes*

180/200 g | 67<sup>LEI</sup>

## MIX DE SCOICI SEA BREEZE SERVIT CU FOCACCIA FACUTĂ ÎN CASĂ

**scoici greenshell, midii, vongole, usturoi,**  
vin, șofran, smântână dulce  
*greenshell clams, mussels, clams, garlic, wine, saffron, cream*

400 g | 69<sup>LEI</sup>

PIEPT DE PUI SERVIT CU POLENTA,  
CIUPERCI SHIITAKE & KETCHUP DE  
CIUPERCI ȘI SOS DE TRUFE

piept de pui, **făină de mălai**, lapte, unt, ierburi aromatice, pudră de  
ciuperci, mix de ciuperci, usturoi, pastă de trufe

*chicken breast, corn flour, milk, butter, aromatic herbs, mushroom  
powder, mix of mushrooms, garlic, truffle paste*

180 / 150 g | 51<sup>LEI</sup>

PIEPT DE CURCAN SERVIT CU PIURE  
DE CARTOFI, ROȘII USCATE,  
ZUCCHINI ȘI SOS DE UNT CU BUSUIOC

piept de curcan, **muștar franțuzesc**, ulei de măsline, ierburi  
aromatice, usturoi, roșii cherry, roșii uscate, zucchini, anghinare,  
unt, vin alb, lămâie, cartofi

*turkey breast, french mustard, olive oil, aromatic herbs, garlic, cherry  
tomatoes, dried tomatoes, zucchini, artichoke, butter,  
white wine, lemon, potatoes*

180 / 150 g | 52<sup>LEI</sup>

PIEPT DE RAȚĂ SERVIT CU PIURE DE  
CARTOF DULCE, ANDIVE ȘI SOS DE  
VIN DE PORTO CU CAFEĂ

piept de rață, andive, **fenicul murat**, ceapă crocantă,  
sos de vin cu cafea, piure de cartofi dulci cu **ghimbir**

*duck breast, endives, pickled fennel, crispy onion,  
wine sauce with coffee, sweet potato purée with ginger*

180 / 200 g | 69<sup>LEI</sup>

COTLET DE MANGALIȚĂ SERVIT CU  
PIURE DE CARTOF DULCE, MAZĂRE  
MANGETOUT ȘI SOS DE HREAN

cotlet cu os de mangaliță, cartof dulce,  
**hrean**, smântână dulce, mazăre mangetout

*magnaliță bone chop, sweet potato,  
horseradish, cream, mangetout green peas*

180 / 200 g | 73<sup>LEI</sup>

MUȘCHI DE VITĂ ARGENTINIANĂ CU  
PIURE DE CARTOFI, CARPACCIO DE  
TRUFE ȘI MORCOVI CAMELIZAȚI

mușchi de vită, piure de cartofi, morcovi baby, carpaccio de trufe, sos  
demiglace cu vin de porto, rodie, ceapă crocantă, condimente

*beef, potato purée, baby carrots, truffle carpaccio, demiglace sauce with  
porto wine, pomegranate, crispy onion, spices*

180 / 200 g | 135<sup>LEI</sup>



## TIRAMISU

**pavesini, cafea, mascarpone,  
frișcă, lichior Baileys, cacao**  
*pavesini, coffee, mascarpone,  
sweet cream, Baileys liqueur, cocoa*  
200 g | 29<sup>LEI</sup>

## CHEESECAKE CU BEZELE, FRUCTE DE PĂDURE, CIOCOLATĂ ȘI SOS DE CAFEA

acest produs conține alergeni  
*Cheesecake with homemade marshmallows, chocolate and  
coffee sauce. this product contains allergens*  
220 g | 29<sup>LEI</sup>

## CREMĂ AERATĂ DE CIOCOLATĂ SERVITĂ CU ÎNGHEȚATĂ DE RUBARBĂ ȘI SOC

**ciocolată neagră 54%, unt de cacao, rom, ouă,  
smântână dulce, crumble de cacao, ulei de mentă,  
sorbet de soc și rubarbă**  
*dark chocolate, cocoa butter, rum, eggs, cream,  
cocoa crumble, mint oil, elderflower & rhubarb sorbet*  
200 g | 32<sup>LEI</sup>

## PANNA COTTA CU FRUCTE DE PĂDURE

**smântână dulce, lapte, zahăr, apă de trandafiri,  
păstaie de vanilie, cardamon,  
crumble de biscuiți, fructe de pădure**  
*cream, milk, sugar, rose water, vanilla pods,  
cardamom, biscuit crumble, berries*  
200 g | 29<sup>LEI</sup>

## PASTE DULCINEEA

**paste umplute cu ricotta și pere, caramel dulce de leche,  
pară, nuci pecan, crumble de biscuiți, scortîșoară**  
*pasta filled with pears & ricotta, dulce de leche, pears,  
pecan nuts, biscuit crumble, cinnamon*  
200 g | 32<sup>LEI</sup>