



MENIU BUCĂTĂRIE

VITĂ

Vacamuuu Special Treat

spectacol pe plită încinsă cu felii din mușchi de vită, unt topit și pâine artizanală
500g • 384

– MUȘCHI –

Black Angus US Prime	250g • 297
Black Angus Uruguay	250g • 182
Wagyu A5 Japonia	100g • 349
Wagyu A4 Australia	100g • 243
Vițel de lapte Italia	250g • 127
Aberdeen maturat în casă, Irlanda	250g • 179

– VRĂBIOARĂ –

Black Angus US Prime	300g • 191
Black Angus Uruguay	300g • 164
Wagyu A5 Japonia	100g • 339
Wagyu A4 Australia	100g • 187
Aberdeen maturat în casă, Irlanda	300g • 213

– BUCĂȚI ALESE –

T-BONE Black Angus US Prime	100g • 62
T-BONE Aberdeen maturat în casă, Irlanda	100g • 68
TOMAHAWK Black Angus US Prime	100g • 77
PORTERHOUSE Aberdeen maturat în casă, Irlanda	100g • 68
Coaste de Vită Super Fragede Uruguay	1000g • 329
Elephant Ear Shnitzel din vițel de lapte, Italia	450g • 169

– ANTRICOT –

Black Angus Rib-eye US Prime	350g • 288
Black Angus Uruguay	350g • 197
Wagyu A4 Australia	100g • 191
Aberdeen Rib-eye maturat în casă, Irlanda	350g • 257
Aberdeen Beef Chops cu os, maturat în casă, Irlanda	400g • 290

GARNITURI

Cartof copt cu sos de parmezan și pancetta	250g • 37	Pâine	150g • 14
Cartofi prăjiți cu usturoi și parmezan	250g • 29	Sparanghel cu pătrunjel și usturoi	100g • 45
Cartofi prăjiți cu trufe	250g • 38	Spanac sauté	150g • 38
Legume de fermă găsite în jar, glazurate cu dulceață de ardei	250g • 31	Salată de ridichi și un pic de ceapă verde	150g • 33
		Salată verde cu lămâie	150g • 25

Gramajele produselor din acest meniu reprezintă porția brută, înainte de preparare. Unele ingrediente ale produselor pot conține alergeni. Te rugăm cere ospătarului lista alergenilor.



APERITIVE

Mozzarella di Bufala 250g • 87

regina bucătăriei mediteraneene, cu salsa verde, piure de dovleac și cremă de ardei copt

Tartar de Somon 250g • 94

înconjurat de spumă de avocado și mango

Tartar de Vită 250g • 159

cu hribi sauté, chipsuri de parmezan, trufe și ou de prepeliță

Cremă de Vinete Coapte 300g • 63

cu ricotta, busuioc și semințe de pin, chipsuri de roșii cu chimion, trufe negre și bok choy caramelizat

Măduvă de Vită 500g • 96

cu pâine prăjită și puțin usturoi

Carpaccio de Vită 250g • 159

cu parmezan și rucola

Brânzeturi și Cărnuri 600g • 148

selecție gourmet de brânzeturi și charcuterie
2 pers.

ALTE FELURI

Caracatiță cu Hummus 350g • 169

cu edamame sauté și spumă de lime

Pui Coquelet 500g • 129

gătit încet și ușor afumat, aromat cu cimbrisor și rozmarin, piure de țelină “arsă” cu sos brun și spanac cu parmezan

Somon Crocant 380g • 127

cu piure de mazăre, gulie murată, cremă de mango și chipsuri de frunze de busuioc și spanac

Lamb Chops 250g • 147

cotlet de miel făcut pe grătar cu cărbuni

Adana Kebab 250g • 72

făcut bine pe grătar, cu lipie turcească, ușor picant

Steak de Broccoli 350g • 63

cu cremă de avocado și semințe de pin

Surf & Turf 1200g • 630

cel mai spectaculos platou cu antricot, mușchi de vită, vrăbioară, langustine, caracatiță, creveți, chimichurri, hribi, sparanghel și roșii caramelizate
2 pers.

BURGERI

Vacamuuu Burger 250g • 89

Regele burgerilor din Black Angus, cu ceapă caramelizată și o avalaaanșă de Cheddar

Wagyu Burger 150g • 129

gustul suprem de vită Wagyu, cu cheddar pe deasupra, ceapă și castraveți murați

*Toți burgerii sunt serviți cu cartofi prăjiți

Cheeseburger 250g • 89

combinația perfectă între Black Angus și cheddar, cu bacon, ceapă și castraveți murați

Burger Vegetarian 250g • 89

gust delicios de burger dar nici urmă de carne, maioneză vegană, avocado, roșii și ceapă caramelizată

DESERT

Lava Cake 300g • 57

cu suflet cald din ciocolată neagră și înghețată de vanilie

Tiramisu 200g • 58

făcut în casă și servit ca la bunica din Italia

Crème Brûlée 200g • 56

clasic, cu multe fructe pe deasupra

Papanași mici și mulți 400g • 58

rețeta clasică cu brânză de vaci, smântână și dulceață de afine

Gelato 50g • 21

înghețată cremoasă cu trei arome la alegere: belgian chocolate, vanilla cream sau strawberry cream

