



VACAMUUU

# MENIU BUCĂTĂRIE

## VITĂ

### Vacamuuu Special Treat

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

500g • 439

### - MUȘCHI -

<b>Black Angus</b> US Prime	250g • 339
<b>Black Angus</b> Uruguay	250g • 208
<b>Wagyu A5</b> Japonia	100g • 398
<b>Wagyu A4</b> Australia	100g • 303
<b>Vițel de lapte</b> Olanda	250g • 137

### - VRĂBIOARĂ -

<b>Black Angus</b> US Prime	300g • 221
<b>Black Angus</b> Uruguay	300g • 184
<b>Wagyu A5</b> Japonia	100g • 388
<b>Wagyu A4</b> Australia	100g • 237
<b>Aberdeen</b> maturat în casă, Irlanda	300g • 223

### - BUCĂȚI ALESE -

<b>T-BONE</b> Black Angus US Prime	100g • 72
<b>T-BONE</b> Aberdeen maturat în casă, Irlanda	100g • 78
<b>TOMAHAWK</b> Black Angus US Prime	100g • 83
<b>PORTERHOUSE</b> Aberdeen maturat în casă, Irlanda	100g • 78
<b>Coaste de Vită Super Fragede</b> US Prime	1000g • 409
<b>Elephant Ear Shnitzel</b> Olanda	450g • 169

### - ANTRICOT -

<b>Black Angus Rib-eye</b> US Prime	350g • 339
<b>Black Angus</b> Uruguay	350g • 227
<b>Wagyu A4</b> Australia	100g • 248
<b>Limousin</b> cu os, Italia	400g • 207
<b>Aberdeen Rib-eye</b> maturat în casă, Irlanda	350g • 277
<b>Aberdeen Beef Chops</b> cu os, maturat în casă, Irlanda	400g • 307

## GARNITURI

<b>Cartofi prăjiți</b> cu usturoi, parmezan și pătrunjel	250g • 34	<b>Spanac sauté</b> în sos de unt	150g • 42
<b>Cartofi prăjiți</b> cu trufe	250g • 42	<b>Salată de ridichi</b> și un pic de ceapă verde	150g • 39
<b>Cartof copt</b> cu sos de parmezan și pancetta	250g • 39	<b>Çoban Salad</b> roșii, castraveți, ceapă, pătrunjel, mentă și rodie	250g • 38
<b>Legume de fermă</b> gătite în jar, glazurate cu dulceață de ardei	250g • 39	<b>Corn Ribs</b> cu cajun și maioneză picantă	150g • 27
<b>Sparanghel</b> cu pătrunjel și usturoi	250g • 45	<b>Salată verde cu lămâie</b>	150g • 27
		<b>Pâine</b>	250g • 14

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



# VACAMUUU

## APERITIVE

<b>Tartar de Vită</b> după rețeta clasică delicioasă, cu ou și sos Worcestershire original	200g • 159
<b>Măduvă de Vită</b> cu pâine prăjită și puțin usturoi	500g • 96
<b>Carpaccio de Vită</b> cu parmezan, rucola și Tabasco afumat	200g • 159
<b>Tartar de Somon</b> cum n-ai mai văzut, cu gel de hrean, ceapă șalotă, castravete, mărar și capere	150g • 94
<b>Cremă de Vinete Coapte</b> cu ricotta, busuioc și semințe de pin, chipsuri de roșii cu chimion și trufe negre	300g • 63
<b>Hummus cu ceapă crispy și brânză Feta</b> hummus, brânză feta și ceapă crispy	200g • 59
<b>Mozzarella di Bufala</b> regina bucătăriei mediteraneene, cu piure ardei copt, ulei de praz, busuioc și castravete murat	250g • 87
<b>The Plateau</b> selecție gourmet de brânzeturi și charcuterie	600g • 148 2 pers.

## ALTE FELURI

<b>Osso Buco</b> Rasol de vițel gătit lent, cu polenta cremoasă și sos aromat	350g • 119
<b>Caracatiță spaniolă cu Chorizo sauce</b> cu sos de roșii cu chorizo și grâu spelta, ulei de praz, chives și un vârf de unt	300g • 169
<b>Pui Rumenit</b> cu piure de țelină caramelizată, gulie murată și ciuperci King Oyster	350g • 99
<b>Somon Crocant</b> cu praz sauté, gel de lămâie și ulei verde	350g • 144
<b>Lamb Chops</b> cotlet de miel făcut pe grătar cu cărbuni	250g • 159
<b>Adana Kebab</b> 🍴 făcut bine pe grătar, cu lipie turcească, ușor picant	250g • 82
<b>Steak de Conopidă</b> 🌱 conopidă perfectă lângă piure cu chimichiuri	300g • 75
<b>Surf &amp; Turf</b> cel mai spectaculos platou cu antricot, mușchi de vită, vrăbioară, langustine, caracatiță, creveți, chimichurri, sparanghel, ciuperci și roșii caramelizate	1200g • 630 2 pers.

## BURGERI

<b>Vacamuuu Burger</b> Regele burgerilor din Black Angus, cu ceapă caramelizată și o avalaaanșă de Cheddar	250g • 98	<b>Cheeseburger</b> combinația perfectă între Black Angus și cheddar, cu bacon, ceapă și castraveți murați	250g • 98
<b>Wagyu Burger</b> gustul suprem de vită Wagyu, cu cheddar pe deasupra, ceapă și castraveți murați <small>*Toți burgerii sunt serviți cu cartofi prăjiți</small>	150g • 148	<b>Burger Vegetarian</b> 🌱 gust delicios de burger dar nici urmă de carne, maioneză vegană, avocado, roșii și ceapă caramelizată	250g • 89

## DESERT

<b>Lemon Pie "The Must Have"</b> tartă excelentă, cu un strat enorm de Italian meringue	200g • 57	<b>Crème Brûlée</b> clasic, cu multe fructe pe deasupra	200g • 56
<b>Lava Cake</b> cu suflet cald din ciocolată neagră și înghețată de vanilie	300g • 57	<b>Papanași mici și mulți</b> rețeta clasică cu brânză de vaci, smântână și dulceață de afine	400g • 58
<b>Tiramisu</b> făcut în casă și servit ca la bunica din Italia	200g • 58	<b>Gelato</b> înghețată cremoasă cu trei arome la alegere: belgian chocolate, vanilla cream sau strawberry cream	50g • 21

