



MENIU

Pâine făcută de noi cu untul casei

Supă rece de castravete cu leuștean și smântână grasă

Flori din grădină *

dovlecei multicolori, hrișcă, frigănea cu boabe de fenicul, pătrunjel și alune de pădure

Roșu ca sfecla *

sfeclă roșie coaptă, brânză de oaie și sorbet din sfeclă și hrean

Ceva rece, de vară

macrou marinat de noi, legume tinere murate dulceag, ulei de mărar

A venit Leontin *

ciuperci de pădure gătite lent, mămăligă crocantă și ou moale

Peștele zilei *

cartofi noi, midii de Marea Neagră, veloute de pește

Hai să încercăm și oaia românească

mușchi de oaie, vinete coapte pe jar, sos brun, boabe de muștar

Vită gătită domol *

rasol de vită gătit la foc mic, varză kale crocantă, ketchup de ceapă

Desertul lunii iunie

înghețată de soc făcută în casă, cremă de lapte, beza cu soc

Caise și flori *

sorbet de caise, cremă și crocant de caramel

Meniu 3 feluri la alegere 130 lei;
asociere cu vinuri 90 lei

Meniu Vegetarian 130 lei;
asociere cu vinuri 90 lei

Meniu de Degustare Gastronomic (* 6 feluri) 220 lei;
asociere cu vinuri 150 lei

Experiența Anika (10 feluri) 340 lei;
asociere cu vinuri 210 lei

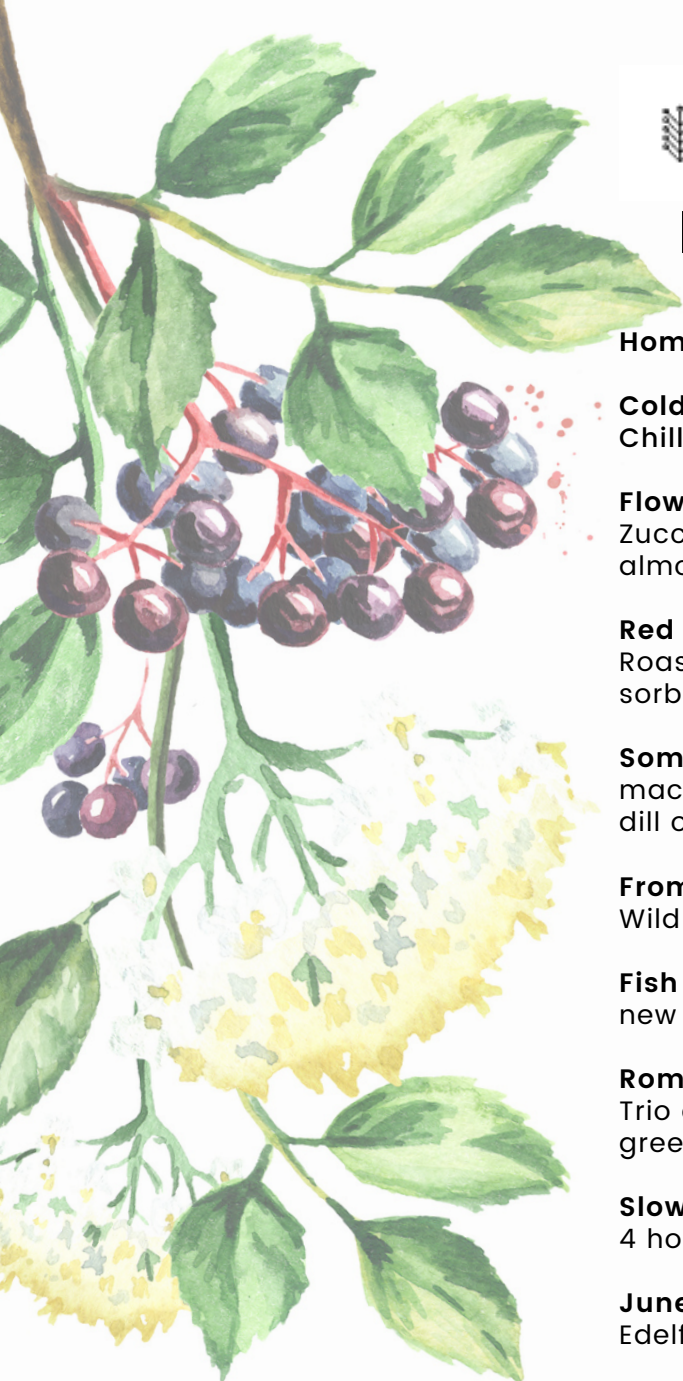
* Menționăm că pâinea și untul sunt incluse în prețul meniului.

Chef
Alexandru Dumitru

Somelier
Andrei Popa



anika
MODERN ROMANIAN CUISINE



MENU

Homemade brioche bread with herb butter

Cold as ice

Chilled cucumber soup with lovage and crème fraiche

Flowers from the garden *

Zucchini from the garden, buckwheat, fennel and roasted almonds

Red as beetroot *

Roasted beetroot, sheep cheese, horseradish and beetroot sorbet

Something cold, summerish

mackerel marinated by us, sweet pickled young vegetables, dill oil

From the forest *

Wild mushrooms, poached hen egg, crispy polenta

Fish of the day *

new potatoes, Black Sea mussels, fish veloute

Romanian Lamb

Trio of lamb, roasted aubergine puree, demi glace, roasted greens

Slow cooked beef *

4 hours cooked beef shank, crispy kale, onion ketchup

June dessert

Edelflower ice cream, milk cremeaux, meringue

Apricots and flowers *

Apricot sorbet, caramel cream, hazelnut tuille

3-course menu of your choice 130 lei;

wine association 90 lei

Vegetarian menu 130 lei;

wine association 90 lei

Gastronomic Tasting Menu (* 6 dishes) 220 lei;

wine association 150 lei

Anika's experience (10 dishes) 340 lei;

wine association 210 lei

* Bread and butter are included in the menu price.

Chef

Alexandru Dumitru

Somelier

Andrei Popa



anika
MODERN ROMANIAN CUISINE



LISTĂ VINURI & BĂUTURI

VINURI ALBE

Catleya, Epopee Fetească Regală	160
Dagon Clan, Clearstone Fetească Albă	170
Bauer, Ceva Nou Crâmpoșie Aromată	90
Petro Vaselo, Maletine Chardonnay	150
Corcova, Reserve Chardonnay	90
Fautor, Fume Blanc Sauvignon Blanc	165
Liliac, Unexpected Sauvignon Blanc	90
Prince Știrbey, Sauvignon Blanc	105
Rasova, Tortuga Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris	165
Gitana Winery, Manastirea Rohrbach CRU Riesling	195
Lechburg, Riesling	105
Villa Vinea, Selection Gewurztraminer	110

VINURI ROȘII

Domeniul Bogdan, Primordial Fetească Neagră	145
Dagon Clan, Sandridge Fetească Neagră	330
Fautor, Negre Fetească Neagră, Rară Neagră	190
Marcea 413, Reserva Fetească Neagră	140
Pivnițele Theodoros, Fetească Neagră, Negru de Drăgășani, Novac	310 ...
Thesaurus Wine, Amadoc Pinot Noir	110
Senator Wines, Occultus Rezerva Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Băbească Neagră	310 ...
Davino, Flamboyant Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră	310
Domeniul Bogdan, Pătrar Syrah	275





LISTĂ VINURI & BĂUTURI

VINURI ROZE

Histria, Nikolaos Rose	90
Domeniul Bogdan, Primordial Rose	110

VINURI SPUMANTE

Prince Stirbey	185
Purcari, Grande Cuvee Extra Brut	250
Carastelec, Carassia Blanc de Blancs	190
Balla Geza, Clarus	125

Vin la pahar	25 / 35 / 45
Cafea	12
Serviciu apă plată/minerală pentru 2 persoane	22

*Prețurile sunt exprimate în RON.



Somelier
Andrei Popa



anika
MODERN ROMANIAN CUISINE