

*Sky Line*  
**MENU**  
DINING

SUNTEM ÎNCÂNTAȚI SĂ VĂ  
AVEM ALĂTURI DE NOI LA  
*Sky-Line Dining!*

Te invităm să savurezi momente speciale alături de cei dragi sau parteneri de afaceri, explorând preparatele noastre autentice și delicioase. Fiecare masă este o ocazie de a te bucura de arome rafinate și de o atmosferă primitoare.

WE ARE DELIGHTED TO  
HAVE YOU WITH US AT  
*Sky-Line Dining!*

We invite you to savor special moments with loved ones or business partners, exploring our authentic and delicious dishes. Every meal is an opportunity to enjoy refined flavors in a welcoming atmosphere.

# APERITIVE APPETIZERS

PREȚ/PRICE  
Ron

## SALATĂ FINĂ DE CONOPIDĂ

**38.00**

FINE CAULIFLOWER SALAD

200g / 150g

Salată de conopidă crocantă, cu maioneză de casă, completată cu fulgi de migdale prăjite și perle delicate de oțet balsamic, servită alături de focaccia alla romana.

Crispy cauliflower salad with homemade mayonnaise, topped with toasted almond flakes and delicate balsamic vinegar pearls, served with focaccia alla romana.



## CARPACCIO DE VITĂ URUGUAY

**95.00**

BEEF CARPACCIO URUGUAY

150 g / 150g

Felii subțiri de mușchi de vită maturat, servite cu salsa de roșii, capere murate și cupe crocante de parmezan, alături de focaccia alla romana.

Thinly sliced of matured beef tenderloin with tomato salsa, pickled capers and crisp parmesan cups, served with focaccia alla romana.



## SUPĂ CREMĂ DE CARTOFI ȘI PRAZ

POTATO AND LEEK CREAM

**38.00**

350 g / 50 g

Supă cremă de cartofi și praz, servită cu crutoane și bacon crocant  
Creamy potato and leek soup, served with croutons and crispy bacon



! MENU

# APERITIVE APPETIZERS

PREȚ/PRICE

Ron

## CRISPY BACON BITES

**38.00**

60g

Felii de bacon crocant, cu un gust intens și savuros, perfect rumenite.

Un snack delicios, ideal pentru a-ți satisface pofta de ceva bun!

Perfectly crispy bacon slices with a rich, intense flavor.

A delicious snack, ideal for satisfying your craving for something tasty!

## CREVEȚI ÎN UNT AROMATIZAT SHRIMPS IN FLAVORED BUTTER

**68.00**

200 g / 150 g

Sote de creveți cu roșii cherry, usturoi și pătrunjel, în sos de vin cu unt și servit cu focaccia a la romana

Sautéed shrimp with cherry tomatoes, garlic, and parsley in a buttered wine sauce served with focaccia a la romana



## MIX BRUSCHETE

**38.00**

### MIX BRUSCHETTA

350 g / 6 bucăți

Selecție variată de bruschete crocante, cu toppinguri proaspete și savuroase: roșii aromate cu busuioc, cremă de brânză fină și mezeluri premium. Un aperitiv delicios și ușor, perfect pentru orice moment al zilei.

A varied selection of crispy bruschetta with fresh, flavorful toppings: aromatic tomatoes with basil, fine cream cheese, and premium cured meats. A light and delicious appetizer, perfect for any time of day.



## PLATOU DE BRANZETURI

**95.00**

### CHEESE PLATTER

430 g

Selecție rafinată de brânzeturi maturate și proaspete, servite alături de nuci, fructe uscate și miere. Perfect pentru a împărți cu prietenii sau a completa un pahar de vin bun.

A refined selection of aged and fresh cheeses, served with nuts, dried fruits, and honey. Perfect for sharing with friends or pairing with a fine glass of wine.



WINE

# SALATE

## APPETIZERS

PREȚ/PRICE  
Ron

### SALATĂ CU PUI

52.00

#### CHICKEN SALAD

330 g / 100 g

Salată fresh cu pui, crutoane, roșii cherry, parmezan și sos cezar

Fresh salad with chicken, croutons, cherry tomatoes, Parmesan, and

Caesar dressing



### SALATĂ CU CURCAN

56.00

#### TURKEY SALAD

330 g / 100 g

Salată fresh cu piept de curcan, crutoane, roșii cherry, parmezan

și sos cezar

Fresh salad with turkey breast, croutons, cherry tomatoes,

Parmesan, and Caesar dressing



### SALATĂ CU VITĂ

72.00

#### BEEF SALAD

330 g / 100 g

Salată mix cu mușchi de vită Uruguay, roșii cherry, castraveți,

semințe și dressing de rodie

Mixed salad with Uruguay beef tenderloin, cherry tomatoes,

cucumbers, seeds, and pomegranate dressing

! MENU

## MAIN COURSE

PREȚ/PRICE

Ron

### PUI SOUS-VIDE

**72.00**

#### CHICKEN SOUS-VIDE

170 g / 130 g / 50 g

Piept de pui gătit sous-vide, servit cu cartofi dauphinoise și spumă de hribi

Sous-vide cooked chicken breast served dauphinoise potatoes and mushroom mousse



### ȘNIȚEL CROCANT DE CURCAN

**78.00**

#### CRISPY TURKEY SCHNITZEL

220 g / 150 g

Șnițel din piept de curcan prăjit în panko, servit cu piure de cartofi și pastă de trufe

Panko-fried turkey breast schnitzel served with mashed potatoes and truffle



### MUȘCHI DE PORC SOUS-VIDE

**78.00**

#### SOUS-VIDE PORK TENDERLOIN

180 g / 200 g / 50 g

Mușchi de porc gătit sous-vide servit cu risotto de cartofi și sos brun

Sous-vide pork tenderloin served with potato risotto and brown sauce



### STEAK DE CONOPIDĂ CU NĂUT SOTE

**54.00**

#### CAULIFLOWER STEAK WITH SAUTÉED CHICKPEAS

200 g / 150 g

Steak de conopidă gătit încet, servit cu tocăniță de năut

Slow-cooked cauliflower steak served with chickpea stew



D  
N  
E  
M

# MAIN COURSE

PREȚ/PRICE

Ron

## FILE DE BIBAN

89.00

### PERCH FILLET

140 g / 120 g / 50 g / 50 g

File de biban prăjit în unt, servit cu piure de broccoli, sparanghel, moussee de lime și sos beurre blanc

Pan-fried sea perch fillet in butter, served with broccoli purée, asparagus, lime mousse, and beurre blanc sauce



## OSSOBUCO

144.00

350 g / 250 g risotto

Rasol de vitel de România, gătit încet în vin și legume, servit cu risotto cu șofran și sos demi-glace

Romanian veal shank, slow-cooked in wine and vegetables, served with saffron risotto and demi-glace sauce



## TAGLIATTA DE VITĂ URUGUAY

160.00

250g / 150 g salată

Antricot de vită la gratar servit cu rucola proaspătă, rosii cherry și parmezan

Ribeye steak served with arugula, cherry tomatoes, and parmesan



## CLUB SANDWICH

47.00

260 g

Un sandwich clasic, rumenit în unt și umplut cu șuncă de pui, caș afumat și salată proaspătă și rosii, servit alături de cartofi prăjiți crocanți.

A classic sandwich, browned in butter and filled with chicken ham, smoked cheese, fresh salad, and tomatoes, served with crispy fries.



WEN

# PASTE PASTA

PREȚ/PRICE

Ron

## TAGLIATELLE AMATRICIANA

380g

Paste artizanale cu sos de roșii și ceapă, pancetta și scalie de parmezan

Artisanal pasta with tomato and onion sauce, pancetta, and parmesan shavings



**65.00**

## POMODORO E BASILICO

350g

Spaghete artizanale cu un sos proaspăt de roșii Pomodoro, usturoi și ulei de măsline, garnisite cu frunze de busuioc și, opțional, parmezan ras.

Spaghetti with a fresh Pomodoro tomato sauce, garlic, and olive oil, garnished with basil leaves and optionally grated parmesan



**55.00**

## SPAGHETTI CARBONARA

350g

Spaghete artizanale cu guanciale crocant, ouă, brânză pecorino romano și piper negru, servite într-un sos cremos.

Spaghetti with crispy guanciale, eggs, Pecorino Romano cheese, and black pepper, served with creamy sous



**68.00**

## SPAGHETTI CU FRUCTE DE MARE

SPAGHETTI WITH SEAFOOD

350g

Un preparat savuros, cu spaghete gătite al dente, amestecate cu fructe de mare proaspete, într-un sos ușor de usturoi și ulei de măsline.

A delicious dish featuring al dente spaghetti tossed with fresh seafood like shrimp, mussels, and calamari in a light garlic and olive oil sauce.



**78.00**

W  
E  
N  
D



# RISOTTO

PREȚ/PRICE

Ron

## RISOTTO CARBONARA

**62.00**

350g

Risotto cremos cu guanciale, sos de parmezan cu ou.

Creamy risotto with guanciale, parmesan sauce with eggs.



## RISOTTO CU TRUFE

**67.00**

TRUFFLE RISOTTO

350g

Un preparat rafinat, cu orez Arborio gătit lent, infuzat cu ulei de trufe și brânză, oferind o aromă bogată și intensă.

A refined dish made with Arborio rice slowly cooked, infused with truffle oil and cheese, delivering a rich and intense flavor.



## RISOTTO CU FRUCTE DE MARE

SEAFOOD RISOTTO

**78.00**

350g

Un preparat cremos, cu orez Arborio, gătit lent și

îmbogățit cu un amestec de fructe de mare proaspete.

A creamy Italian dish with Arborio rice, slowly cooked with a mix of fresh seafood.



! MENU

## GARNITURI

### SIDE DISHES 160 g

	<u>PREȚ/PRICE</u>
	Ron
<b>PIURE DE CARTOFI</b>	<b>18.00</b>
Mashed potatoes	
<b>CARTOFI PRĂJIȚI</b>	<b>18.00</b>
French fries	
<b>CARTOFI PRĂJIȚI CU PARMEZAN</b>	<b>23.00</b>
French fries with Parmesan	
<b>CARTOFI DAUPHINOISE</b>	<b>23.00</b>
Dauphinoise potatoes	
<b>LEGUME SOTE</b>	<b>20.00</b>
Sautéed vegetables	
<b>SPARANGHEL SOTE</b>	<b>23.00</b>
Sautéed asparagus	

## SOSURI

SAUCE 40 g

	RON
Sos demiglace - Demi-glace sauce	13.00
Sos BBQ - BBQ sauce	13.00
Sos sweet chilly - Sweet chili sauce	13.00
Sos de usturoi - Garlic sauce	11.00
Sos pizza - Pizza sauce	11.00
Sos maioneză - Mayonnaise	11.00
Sos ketchup - Ketchup sauce	11.00

●  
**WEND**

# DESSERT DESSERT

PREȚ/PRICE

Ron

## LAVA CAKE

**36.00**

100/80g

Margini crocante și miez moale al unei brișe de ciocolată elvețiană, servit cu gel de zmeură și înghețată de vanilie

Crispy edges and a soft center of a Swiss chocolate muffin, served with raspberry gel and vanilla ice cream



## NEW YORK CHESSECAKE

**36.00**

180/50g

Blat crocant de biscuiți digestivi, cremă de brânză cu fistic, copt la cuptor și servit cu dulceață de fructe de pădure

Crispy digestive biscuit crust, pistachio cream cheese, baked and served with wild berry jam



## TIRAMISU

**36.00**

150g

Un desert italian rafinat, cu pișcoturi înmuiate în cafea, cremă de mascarpone și un strop de cacao.

A refined Italian dessert with sponge biscuits soaked in coffee, mascarpone cream, and a sprinkle of cocoa.



## PAPANAȘI CU SMÂNTÂNĂ ȘI

**40.00**

### DULCEAȚĂ

PAPANAȘI WITH SOUR CREAM AND JAM

180g / 50g / 50g

Desert tradițional românesc din aluat pufos de brânză dulce, servit cu smântână și dulceață

Traditional Romanian dessert with fluffy sweet cheese dough, served with sour cream and jam



## PAPANAȘI CU CIOCOLATĂ

**40.00**

PAPANAȘI WITH CHOCOLATE

180g / 80g

Desert tradițional românesc din aluat pufos de brânză dulce, servit cu ciocolată

Traditional Romanian dessert with fluffy sweet cheese dough, served with chocolate



DESSERT

# ALERGENI

## ALLERGENS

-  Alune de pădure - Hazelnuts
-  Crustacee - Crustaceans
-  Gluten - Gluten
-  Lactoza - Lactose
-  Moluște - Mollusks
-  Muștar - Mustard
-  Ouă - Eggs
-  Pește - Fish
-  Seminte - Seeds
-  Susan - Sesame
-  Țelină - Celery

## MULȚUMIM CĂ AȚI ALES

### *SkyLine Dining!*

Fiecare masă este o oportunitate de a crea amintiri de neuitat, iar noi suntem onorați că ați ales să petreceți acest timp cu noi. Ne străduim să oferim nu doar preparate delicioase, ci și o experiență culinară care să vă încânte toate simțurile.

Vrem să rămânem conectați! Vă invităm să ne urmăriți pe platformele noastre de socializare pentru a fi la curent cu cele mai recente noutăți, oferte exclusive și evenimente speciale.

## THANK YOU FOR CHOOSING

### *SkyLine Dining!*

Every meal is an opportunity to create unforgettable memories, and we are honored that you chose to spend this time with us. We strive to offer not only delicious dishes but also a culinary experience that delights all your senses.

We want to stay connected! We invite you to follow us on our social media platforms to keep up with the latest news, exclusive offers, and special events.

Scan the QR code!

