



Sky Line

FOOD MENU

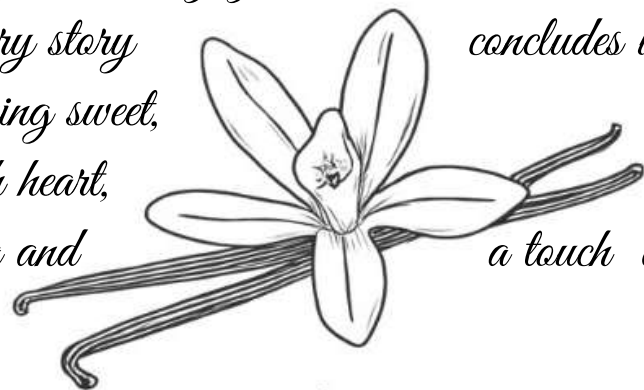


E:rezervari@skyairporthotel.ro
T: +40 759 590 059

*“At the end, time seems to pause for a moment,
and sweetness becomes a memory, a comfort, a smile.”*

*Each dessert carries the longing of childhood,
where sugar was joy and vanilla — a dream.*

*Just as every good meal ends with a smile,
every culinary story concludes with
something sweet, crafted
with heart, with the scent
of vanilla and a touch of home.”*



*“Every plate tells a story — one of the earth that gives, the
hands that harvest, and the time that refines.”*

*We believe true flavor is born only from pure ingredients,
grown with patience and respect for nature.*

*In our kitchen, simplicity becomes art, and the
quality of each ingredient marks the beginning of every dish.*

*Each aroma, each texture, each
detail, carries the signature of freshness
and a passion for craftsmanship.”*



Aperitive Appetizers

SALATĂ DIN CIUPERCI DE PĂDURE 200g/ 150g 46 Lei

Wild Mushroom Salad

Un preparat echilibrat și reconfortant, inspirat de prospețimea pădurii, cu texturi variate și gust bine definit. Servit alături de focaccia caldă, este ideal ca aperitiv sau gustare ușoară.

A balanced and comforting dish inspired by the freshness of the forest, with varied textures and a well-defined flavor. Served alongside warm focaccia, it is ideal as an appetizer or a light snack.

TRIO BRUSCHETE 300g/ 6 buc. 56 Lei

Trio Bruschetta

Trei interpretări distincte, aduse împreună pe pâine rumenită, fiecare cu personalitate proprie. Gusturi curate, bine conturate, se succed într-un joc de intensități și finețe, oferind o experiență variată, echilibrată și memorabilă: prospețimea roșiilor coapte, finețea somonului afumat, cremozitatea brânzei Philadelphia și savoarea bogată a mușchiului de vită din Uruguay.

Three distinct interpretations, brought together on toasted bread, each with its own personality. Clean, well-defined flavors follow one another in a play of intensity and finesse, offering a varied, balanced, and memorable experience: the freshness of ripe tomatoes, the delicacy of smoked salmon, the creaminess of Philadelphia cheese, and the rich savoriness of Uruguayan beef tenderloin.

TARTAR DE SOMON AFUMAT 150g/ 150g 82 Lei

Smoked Salmon Tartar

Cuburi fine de somon afumat, amestecate cu muștar Dijon, capere și ceapă roșie, asezonate cu ulei de măsline extravirgin, zeamă de lămâie și verdeță proaspătă. Servit rece, alături de focaccia caldă, pentru un aperitiv rafinat și echilibrat.

Delicate cubes of smoked salmon, blended with Dijon mustard, capers, and red onion, seasoned with extra virgin olive oil, lemon juice, and fresh herbs. Served chilled with warm focaccia for a refined and perfectly balanced appetizer.

SUPĂ DE SEZON 350g/ 50g 39 Lei

Seasonal Soup

O supă proaspătă, preparată cu legume de sezon atent selecționate, pentru un gust aromat și natural. Servită fierbinte, cu crutoane crocante, ideală ca început de masă reconfortant.

A fresh soup made with carefully selected seasonal vegetables, offering a natural and flavorful taste. Served hot, with crunchy croutons, perfect as a comforting starter.

CREVEȚI ÎN UNT AROMATIZAT 200g/ 150g 74 Lei

Shrimps in Flavored Butter

Creveți rumeniți ușor în unt aromatizat cu usturoi, ierburi mediteraneene și un strop de vin alb, aseasonați cu lămâie și piper roz. Serviți fierbinți, cu focaccia caldă și ulei de măsline - pentru un aperitiv plin de rafinament.

Shrimps lightly sautéed in flavored butter with garlic, Mediterranean herbs, and a touch of white wine, finished with fresh lemon and pink pepper. Served hot with warm focaccia and olive oil — a flavorful and refined appetizer.

Aperitive Appetizers

CARPACCIO DE VITĂ URUGUAY 150g/ 150g 106 Lei

Beef Carpaccio Uruguay

Felii subțiri de vită maturată din Uruguay, servite cu salsa de roșii, asezonate cu ulei de măsline extravirgin, parmezan ras și capere. Servit alături de focaccia caldă, un preparat rafinat, delicat și plin de savoare.

Thin slices of aged Uruguayan beef, served with tomato salsa, drizzled with extra virgin olive oil, grated Parmesan, and capers. Accompanied by warm focaccia, a refined, delicate, and flavorful dish.

SELECȚIE DE MEZELURI ȘI BRÂNZETURI TRADIȚIONALE 430g/ 2 pers. 96 Lei

Selection of Traditional Cold Cuts and Cheeses

O selecție atent aleasă de mezeluri tradiționale și brânzeturi artisanale, asociate cu elemente de sezon. O alegere rustică, dar elegantă, ce celebrează gusturile autentice și calitatea preparatelor făcute după metode tradiționale.

A carefully selected assortment of traditional cured meats and artisanal cheeses, paired with seasonal elements. A rustic yet elegant choice, celebrating authentic flavors and the quality of handcrafted preparations.

ANTIPASTI ITALIAN 430g/ 2 pers. 114 Lei

Italian Antipasti

O selecție rafinată de delicii tradiționale italiene, cu mezeluri și brânzeturi maturate, asezonate cu legume marinate mediteraneene și asociate cu un vin alb italian, pentru un început delicios și elegant al mesei.

A refined selection of traditional Italian delicacies, featuring cured meats and aged cheeses, complemented by Mediterranean marinated vegetables and paired with an Italian white wine, for a delicious and elegant start to the meal.

Salate Salad

SALATĂ CU SOMON

350g/ 50g

68 Lei



Salmon Salad

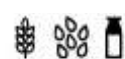
Salată de somon rumenit, servită cu mix de salată proaspătă, avocado, rodie, roșii cherry și crutoane crocante, asezonată cu dressing fin de lămâie și ulei de măsline extravirgin. Perfect asociată cu un vin alb italian.

Seared salmon salad, served with fresh salad mix, avocado, pomegranate, cherry tomatoes, and crispy croutons, dressed with a delicate lemon and extra virgin olive oil dressing. Perfectly paired with an Italian white wine.

SALATĂ CU CURCAN

350g/ 50g

64 Lei



Turkey Salad

Fâșii suculente de piept de curcan frumos rumenite, combinate cu mix de salată proaspătă, roșii cherry, castravete, avocado și capere, asezonate cu dressing fin de lămâie și ulei de măsline extravirgin. Servite cu crutoane crocante - un preparat fresh de vară.

Juicy strips of beautifully seared turkey breast, combined with a fresh salad mix, cherry tomatoes, cucumber, avocado, and capers, dressed with a delicate lemon and extra virgin olive oil dressing. Served with crispy croutons, a fresh summer dish.

SALATĂ CU VITĂ

350g/ 50g

89 Lei



Beef Salad

Mușchi de vită tăiat felii, servit cu mix de salată proaspătă, castravete, roșii uscate, boabe de edamame și Parmezan ras, asezonată cu dressing fin de lămâie, muștar Dijon și ulei de măsline extravirgin. Presărat cu crutoane crocante, pentru un aperitiv sau o gustare ușoară și echilibrată.

Sliced beef tenderloin, served with fresh salad mix, cucumber, sun-dried tomatoes, edamame, and grated Parmesan, dressed with a delicate lemon, Dijon mustard, and extra virgin olive oil dressing. Topped with crispy croutons, perfect as an appetizer or a light, balanced snack.

Risotto

RISOTTO CU CIUPERCI ȘI TRUFE

400g

68 Lei



Mushroom and Truffle Risotto

Risotto cremos, preparat cu o selecție de ciuperci aromate, asezonat cu trufe pentru un gust intens - sofisticat și rafinat.

Creamy risotto, prepared with a selection of aromatic mushrooms and enhanced with truffle for an intense - sophisticated, and refined flavor.

RISOTTO PANCETTA E BURRATA

350g

72 Lei



Risotto with Pancetta and Burrata

Risotto cremos gătit lent, îmbogățit cu pancetta rumenită și Parmigiano, apoi învăluit de burrata catifelată. Un preparat echilibrat, bogat și elegant, cu texturi fine și arome bine definite.

Creamy risotto, slowly cooked and enriched with crispy pancetta and Parmigiano, then enveloped in velvety burrata. A balanced, rich, and elegant dish, with fine textures and well-defined flavors.

RISOTTO CU FRUCTE DE MARE

350g

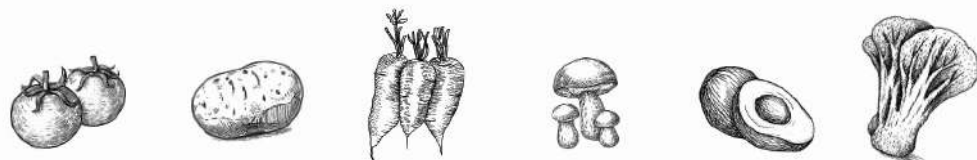
84 Lei



Seafood Risotto

Risotto cremos, preparat cu un mix de fructe de mare, asezonat cu usturoi și ulei de măsline extravirgin, pentru un preparat aromat, elegant și plin de savoare.

Creamy risotto prepared with a medley of seafood, seasoned with garlic and extra virgin olive oil, resulting in a flavorful, elegant, and refined dish.



Paste Pasta

RIGATONI CU SOS DE ROȘII ȘI BURRATA 350g 68 Lei



Rigatoni pomodoro e burrata

Rigatoni al dente în sos aromat de roșii Pomodoro, asezonate cu busuioc proaspăt și servite cu burrata cremoasă — un preparat italian simplu, proaspăt și delicios.

Al dente rigatoni in aromatic Pomodoro tomato sauce, seasoned with fresh basil and served with creamy burrata — a simple, fresh, and delicious Italian dish.

GNOCCHI CU BRÂNZĂ ȘI JUMĂRI 350g 58 Lei



Selection of Traditional Cold Cuts and Cheeses

Preparat tradițional reinterpretat, cu gnocchi îmbrăcați într-un sos cremos din smântână dulce, brânză de burduf și telemea, completați de jumări crocante pentru contrast de texturi. Un gust bogat, autentic, ce îmbină cremozitatea intensă a brânzeturilor cu savoarea naturală a preparatelor tradiționale.

A reimagined traditional dish featuring gnocchi tossed in a rich, creamy sauce made from sweet cream, aged burduf cheese and telemea, finished with crispy pork cracklings for a bold textural contrast. A hearty, authentic flavor that brings together a natural character and comforting creaminess.

LINGUINI CU FRUCTE DE MARE 400g 86 Lei



Linguini with Seafood

Linguini gătiți al dente, îmbrăcați într-un amestec generos de midii negre, caracatiță și creveți, sotați delicat în unt și ulei de măsline cu usturoi. Completat cu roșii cherry proaspete și pătrunjel aromat, acest preparat oferă un gust intens marin, bine echilibrat și elegant.

Linguini cooked al dente, coated in a rich seafood sauce made with butter and olive oil, gently infused with garlic and subtle notes of cherry tomatoes. Finished with aromatic parsley, this dish delivers an intense yet balanced flavor, with elegant Mediterranean inspiration.

SPAGHETTI CARBONARA 350g 68 Lei



Spaghetti carbonara

Spaghetti al dente, amestecate cu un sos cremos de ou, parmezan și guanciale crocant - pentru un preparat clasic italian, bogat în aromă și textură.

Al dente spaghetti tossed in a creamy egg and Parmesan sauce with crispy guanciale — a classic Italian dish, rich in flavor and texture.

TAGLIATELLE CU VITĂ ȘI CIUPERCI 400g 86 Lei



Tagliatelle with Beef and Mushrooms

Tagliatelle al dente, servite cu fâșii fragede de vită și ciuperci sotate, în sos alb cremos de Parmezan, asezonat cu usturoi și piper — un preparat bogat, echilibrat și savuros.

Al dente tagliatelle served with tender strips of beef and sautéed mushrooms in a creamy Parmesan white sauce, seasoned with garlic and black pepper — a rich, balanced, and flavorful dish.

Fel Principal Main Course

PAPRICAȘ CU CIUPERCI DE PĂDURE 280g/ 200g 62 Lei



Forest Mushroom Paprikash

Papricaș aromat de ciuperci de pădure, într-un sos bogat de smântână condimentată, servit alături de mămăligă coaptă. O combinație intensă de texturi și gusturi, perfectă pentru o experiență culinară autentică.

Aromatic wild mushroom paprikash stew in a rich, spiced cream sauce, served with baked polenta. An intense combination of textures and flavors, perfect for an authentic culinary experience.

ȘNIȚEL CROCANT DE CURCAN 220g/ 150g 84 Lei



Crispy Turkey Schnitzel

Șnițel de curcan prăjit în fulgi de panko pentru o crustă crocantă, servit alături de piure cremos de cartofi cu trufe. O combinație intensă, perfect echilibrată între texturi și arome.

Turkey schnitzel fried in panko crumbs for crispy crust, served alongside creamy truffle mashed potatoes. An intense combination, perfectly balanced in textures and flavors.

COTLET DE PORC “TOMAHAWK” 250g/ 150g/ 50g 95 Lei



“Tomahawk” Pork Chop

Cotlet de porc “Tomahawk” cu os, servit alături de cartofi zdrobiți cu brânză și roșii uscate, completat de un sos aromat de hribi. O combinație intensă de arome, perfectă pentru o masă memorabilă.

“Tomahawk” pork chop with bone, served alongside crushed potatoes with cheese and sun-dried tomatoes, complemented by a flavorful mushroom sauce. An intense combination of flavors, perfect for a memorable meal.

PULLED VITĂ CU MĂDUVĂ ÎN OS 150g/ 100g/ 150g/ 50g 68 Lei



Pulled Beef with Bone Marrow

Carne de vită gătită lent și măduvă în os, servite alături de cartof copt cu unt și sos chimichurri proaspăt, pentru un preparat intens aromat, succulent și plin de personalitate.

Slow-cooked beef with bone marrow, served alongside a baked potato with cheese and fresh chimichurri sauce — a dish rich in flavor, succulent, and full of character.

Fel Principal Main Course

MUȘCHI DE VITĂ CU SOS DE VIN F.N. 180g/ 50g / 200g 146 Lei
Beef Tenderloin with F.N. Red Wine Sauce



Mușchi de vită din Uruguay, servit cu sos de vin roșu redus lent, alături de sfeclă roșie coaptă, morcov, piure de țelină și sparanghel verde, completat de chutney de roșii. Un preparat intens aromat, succulent și elegant.

Uruguayan beef tenderloin, served with a slowly reduced red wine, accompanied by roasted beetroot, carrot, celery puree, and green asparagus, finished with a tomato chutney – an intensely flavorful, juicy, and elegant dish.

CIABATTA CU VITĂ 250g/ 150g 68 Lei
Beef Ciabatta



Vită românească fragedă gătită lent, servită în ciabatta proaspătă alături de roșii cherry, Parmezan și salată crocantă, asezonată cu un sos de *Barbecue*, acompaniată de chipsuri de cartofi — un preparat gustos, echilibrat și plin de caracter.

Tender Romanian beef, slow-cooked and served in fresh ciabatta with cherry tomatoes, parmesan, and crisp salad, finished with a Barbecue sauce and accompanied by potato chips — a tasty, well-balanced, and characterful creation.

FILE DE SOMON 150g/ 150g/ 50g 98 Lei
Salmon Fillet



File de somon gătit lent în sos teriyaki, servit alături de edamame și ardei Padron, completat cu un strop de sos de soia pentru un gust intens, echilibrat și plin de umami.

Tender salmon fillet glazed in teriyaki sauce, served with edamame and Padron peppers, finished with a touch of soy sauce for a bold, balanced flavor full of umami.

FILE DE BIBAN 150g/ 150g/ 50g 94 Lei
Perch Fillet



File fraged de biban, gătit la tigaie, servit cu salată caldă mediteraneană și completat cu sos fin de lămâie și ierburi aromatice — un preparat ușor, proaspăt și plin de arome.

Tender perch fillet, pan-seared and served with warm Mediterranean-style vegetables, finished with a delicate lemon and herb sauce — a light, fresh, and flavorful dish.

Garnituri Side Dish

PIURE DE CARTOFI CU TRUFE 160g 28 Lei
Truffle Mashed Potatoes

CARTOFI ZDROBIȚI CU BRÂNZĂ ȘI ROȘII USCATE 160g 28 Lei
Crushed Potatoes with Cheese and Dried Tomatoes

CARTOFI PRĂJIȚI CU PARMEZAN 160g 28 Lei
Fried Potatoes with Parmesan

SPARANGHEL SOTE 160g 36 Lei
Sauteed Asparagus

EDAMAME / ARDEI PADRON 160g 36 Lei
Edamame / Padron Peppers

OREZ AROMATIZAT 160g 28 Lei
Flavored Rice

Sasuri Sauce

Sos BBQ - BBQ Sauce 40g 13 Lei

Sos Sweet Chili - Sweet Chili Sauce 40g 13 Lei

Chimichurri - Chimichurri Sauce 40g 16 Lei

Desert Dessert

TRIO DE SEZON ÎN CUPĂ 200g 42 Lei
Season Trio in a Cup

Preparat dulce clasic, cu blat crocant de biscuiți și cremă fină de vanilie, completat cu dulceață de fructe de sezon și fructe proaspete pentru decor, oferind un gust aromat, echilibrat și reconfortant.

A classic sweet treat with a crunchy biscuit base and smooth vanilla cream, complemented by seasonal fruit jam and fresh fruit for garnish, delivering a balanced, flavorful, and comforting taste.

TARTĂ CU MERE ȘI VANILIE 200g/ 80g 42 Lei
Apple and Vanilla Tart

Tartă cu mere preparată cu aromă caldă de scorțișoară și înghețată de vanilie delicată, pentru un desert tradițional reinterpretat dulce și savuros.

Apple tart prepared with the warm aroma of cinnamon and delicate vanilla ice cream, creating a comforting, sweet, and flavorful dessert.

TORT DE CIOCOLATĂ ȘI
CIREȘE AMARE 150g/ 80g 46 Lei
Chocolate and Sour Cherry Cake

Tort cremos cu ciocolată fină, îmbogățit cu un topping de cireșe amare Amarena - pentru un desert echilibrat, intens aromat și irezistibil.

A creamy chocolate cake topped with Amarena sour cherries, creating a balanced, intensely flavorful, and irresistible dessert.

PAPANAȘI CU SMÂNTÂNĂ ȘI DULCEAȚĂ
/ CIOCOLATĂ 180g/ 100g 42 Lei
Cheese Papanasi with Sour Cream and Jam
/ Chocolate Cream

Papanasi tradiționali, preparați cu brânză de vacă, serviți cu smântână proaspătă și dulceață sau cremă de ciocolată. Un desert de care nu te vei sătura.

Traditional papanasi, made with cheese, served with fresh sour cream and jam or chocolate sauce. A dessert that will leave you wanting more.

Alergeni Allergens



ALUNE – PEANUTS



NUCI DE PĂDURE – HAZELNUTS



CRUSTACEE – CRUSTACEANS



GLUTEN – GLUTEN



LACTOZĂ – LACTOSE



MOLUȘTE – MOLLUSKS



MUȘTAR – MUSTARD



OUĂ – EGGS



PEȘTE – FISH



SEMINȚE – SESAME



ȚELINĂ – CELERY



SOIA – SOYA



SULFIȚI – SULFITES

Nutrienti Nutrients

