# IT'S MATTER OF TASTE.

ibis STYLES

*Meniu Room Service*

## SUPE

**CIORBĂ DE PERIȘOARE CU BORȘ ȘI ARDEI IUTE** — 41 lei
Borș de legume cu perișoare din carne de porc
cu orez, servit cu ardei iute murat
350 ml (100 g/10g)

**SUPĂ CREMĂ DE CIUPERCI CU ULEI DE TRUFE ȘI CRUTOANE** — 39 lei
Supă cremă din ciuperci cu legume și crutoane
350 ml (320 ml/30 g)

## APERITIVE

**PLATOU BRÂNZETURI TRADIȚIONALE NUCET** — 56 lei
Mix de brânzeturi : brânză telemea, cașcaval, brânză burduf,
brânză topită, servit cu gem de fructe de pădure, grisine și coacăze roșii
300 g (80 g/60 g/80 g/40 g)

**TARTAR DIN MUȘCHI DE VITĂ ȘI OU DE PREPELIȚĂ** — 80 lei
Tartar din mușchi de vită cu ou de prepeliță,
capere, ceapă roșie, sos worcestershire și pătrunjel
150 g (100g)

## PASTE

**PASTE PENNE CARBONARA** — 53 lei
Paste penne cu pancetta, cremă vegetală,
ou și brânză dură.
275 g (125 g)

**PASTE PENNE A LA NORMA** — 47 lei
Paste penne în sos tomat cu vinete, brânză Ricotta,
brânză dură și busuioc.
375 g (125 g)

**PASTE PENNE CU CIUPERCI ȘI SOS TOMAT** — 41 lei
Paste penne în sos tomat cu brânză dură,
ulei de măsline și ciuperci champignon.
315 g (125 g)

---

**LEGENDA**

- GLUTEN
- LACTOZĂ
- OU
- ȚELINĂ
- SOIA
- CIUPERCI
- PEȘTE
- DIN PRODUS CONGELAT

- PRODUS LOCAL
- VEGETARIAN
- TIMP DE PREPARARE
- FĂRĂ GLUTEN
- FĂRĂ LACTOZĂ

*Pentru detalii referitoare la ingrediente, natura și cantitatea acestora și cantitatea de aditivi, vă rugăm să consultați meniul detaliat.*

## SALATE

**SALATĂ CAESAR CU PUI** — 57 lei
Salată romaine cu piept de pui, crutoane,
sos caesar, anșoa și brânză dură.
265 g (80 g)

**SALATĂ STEEL** — 49 lei
Mix salate verzi, bacon crocant și brânză cu mucegai,
ou fiert moale, ciuperci și sos vinegrette.
265 g

**SALATĂ VEGANĂ** — 52 lei
Mix salate verzi, năut picant la cuptor, avocado, brânză tofu,
sos tahini, roșii cherry.
315 g

## FEL PRINCIPAL

**STEEL BURGER CU CARTOFI PRĂJIȚI ȘI KETCHUP** — 69 lei
Burger vită angus, salată lolo bianco, ceapă caramelizată,
ciuperci sotate, brânză cheddar și maioneză în chiflă,
servit cu cartofi prăjiți și ketchup.
352 g (125 g/125 g/20 g)

**BURGER VEGETAL** — 66 lei
Burger vegetal din soia, ceapă caramelizată, ciuperci sotate,
maioneză, salată lolo bianco în chiflă, servit cu cartofi prăjiți și ketchup.
337 g (125 g/125 g/20 g)

**COASTE DE PORC CU SOS BBQ ȘI CARTOF COPT CU SMÂNTÂNĂ** — 95 lei
Coaste de porc în sos barbeque servite cu cartof copt și smântână.
560 g (300g/175 g/50 g)

**MUȘCHI DE VITĂ CU UNT CAFÉ DE PARIS, CARTOFI PRĂJIȚI ȘI MESCLUN** — 170 lei
Mușchi de vită cu unt aromatizat, cartofi prăjiți, mix de salată
lolo bianco, lolo rossa și rucola și sos worcestershire.
382 g (150 g/150 g/50 g/25 g)

**PASTRAMĂ DE BERBECUȚ, MĂMĂLIGĂ CU MASCARPONE ȘI MURĂTURI ASORTATE** — 117 lei
Pastramă de oaie servită cu mămăligă
cu mascarpone și murături asortate.
530 g (250 g / 150 g / 130 g)

**FILE DE SOMON CU PIURE DIN CARTOFI DULCI, BROCCOLI, SPARANGHEL ȘI SOS DE CAPERE** — 110 lei
File de somon cu piure de cartofi dulci, legume și sos de capere.
380 g (150 g/150 g/70 g/10g)

**COTLET DE PORC CU CARTOFI ȚĂRĂNEȘTI ȘI SOS DE MUȘTAR** — 97 lei
Cotlet de porc cu os, cartofi țărănești cu ciuperci
champignon, ceapă, ardei kapia și ierburi, și sos de muștar
419 g (200 g/200 g/20 g)

**ȘNIȚEL DE VIȚEL ÎN PESMET PANKO, MIX DE SALATE VERZI, ROȘII CHERRY CONFIATE ȘI BRÂNZĂ DURĂ RASĂ** — 75 lei
Carne de vițel în pesmet panko prăjit, mix de salată lolo bianco,
lolo rossa, rucola și roșii cherry, brânză dură și oțet balsamic
270 g (180 g/50 g/40 g)

## GARNITURI

**CARTOFI PRĂJIȚI** — 25 lei
170 g

**LEGUME LA GRĂTAR** — 25 lei
Legume de sezon la grătar.
200 g

**OREZ BASMATI CU LEGUME MEXICANE ÎN STIL ASIATIC** — 25 lei
Orez fiert cu legume.
180 g (160g)

## DESERT

**TARTĂ MĂR ȘI CARAMEL** — 52 lei
Tartă cu aluat fraged, mere și sos caramel
servit cu înghețată de vanilie.
165 g (120 g/45 g)

**PANACOTTA CU MANGO** — 37 lei
Desert din lapte și smântână lichidă cu piure de mango.
100 g

**TIRAMISU** — 44 lei
Desert cu pișcoturi, mascarpone, frișcă, cacao,
fernet și aromă de cafea.
120 g

**PRĂJITURĂ VEGANĂ** — 37 lei
Blat, cremă vanilie , fructe.
110 g

- Toate prețurile sunt în RON și includ TVA.
- Gramajele preparatelor din meniu sunt cele de după preparare.
- Mâncarea preparată în restaurant poate conține alergeni.
  O listă de alergeni este disponibilă la cerere.
- Pentru comenzi sunati la telefon 824.
- Taxa serviciu 20 ron.
- Programul este 10:00-22.30

# IT'S MATTER OF TASTE.

ibis STYLES

*Room Service Menu*

## SOUPS

**MEATBALL SOUP WITH BORSCH AND CHILI PEPPERS** — 41 lei
Vegetable borscht with pork meat and rice, served with pickled chili peppers.
350 g (250 ml / 100 g)

**CREAM OF MUSHROOMS WITH TRUFFLE OIL AND CROUTONS** — 39 lei
Cream of mushroom and vegetable soup with croutons, 350 ml (320 ml / 30 g)

## APPETIZERS

**NUCET CHEESE PLATTER** — 56 lei
Cheese mix: Telemea cheese, cottage cheese, burduf cheese, processed cheese, served with forest berry jam, breadsticks and red currants.
300 g (80 g / 60 g / 80 g / 40 g)

**BEEF TENDERLOIN TARTAR WITH QUAIL EGG** — 80 LEI
Beef tenderloin tartare with quail egg, capers, red onion, Worcestershire sauce and parsley.
150 g (100g)

## PASTA

**PASTA PENNE CARBONARA** — 53 lei
Penne pasta with pancetta, vegetable cream, egg and hard cheese.
275 g (125 g)

**PASTA PENNE A LA NORMA** — 47 lei
Penne pasta in tomato sauce with eggplant,Ricotta cheese, hard cheese and basil.
375 g (125 g)

**PASTA PENNE WITH MUSHROOMS AND TOMATO SAUCE** — 41 lei
Penne pasta in tomato sauce with hard cheese, olive oil and champignon mushrooms.
315 g (125 g)

---

**CAPTION**

- gLUTEN
- LACTOSE
- EGG
- CELERY
- SOYA
- MUSHROOMS
- FISH
- FROZEN PRODUCT
- LOCAL PRODUCT
- VEGETARIAN
- TIME OF COOKING
- GLUTEN FREE
- LACTOSE FREE

*For details on the ingredients, their nature and quantity and the amount of additives, please refer to the detailed menu.*

## SALADS

**CHICKEN CAESAR SALAD** — 57 lei
Romaine salad with chicken breast, croutons, caesar sauce, anchovies and hard cheese.
265 g (80 g)

**STEEL SALAD** — 49 lei
Mixed green salads, crispy bacon and blue cheese, soft-boiled egg, mushrooms and vinaigrette sauce.
265 g

**VEGAN SALAD** — 52 lei
Mixed green salads, spicy baked chickpeas, avocado, tofu cheese, tahini sauce, cherry tomatoes.
315 g

## MAIN DISH

**STEEL BURGER WITH FRENCH FRIES AND KETCHUP** — 69 lei
Angus beef burger, Lolo Bianco salad, caramelized onions, sautéed mushrooms, cheddar cheese and mayonnaise in a bun, served with fries and ketchup,
352 g (125 g / 125 g / 20 g)

**VEGETARIAN BURGER** — 66 lei
Soy vegetable burger, caramelized onions, sautéed mushrooms, mayonnaise, lolo bianco salad in a bun, served with fries and ketchup.
337 g (125 g / 125 g / 20 g)

**PORK RIBS WITH BBQ SAUCE, BAKED POTATO AND SOURCREAM** — 95 lei
Pork ribs in barbecue sauce served with baked potato and sour cream.
560 g (300g / 175 g / 50 g)

**BEEF TENDERLOIN WITH CAFÉ DE PARIS BUTTER, FRIES AND MESCLUN** — 170 lei
Beef tenderloin with flavored butter, french fries, lolo bianco, lolo rossa and arugula salad mix and Worcestershire sauce.
382 g (150 g / 150 g / 50 g / 25 g)

**SHEEP PASTRAMI, POLENTA WITH MASCARPONE AND ASSORTED PICKLES** — 117 lei
Sheep pastrami served with mascarpone polenta and assorted pickles.
530 g (250 g / 150 g / 130 g)

**SALMON FILLET WITH SWEET POTATO, BROCCOLI AND ASPARAGUS** — 110 lei
Salmon fillet with mashed sweet potatoes, vegetables and caper sauce.
380 g (150 g / 150 g / 70 g / 10g)

**PORK CHOPPED WITH COUNTRY POTATOES AND MUSTARD SAUCE** — 97 lei
Pork chop with bone, peasant potatoes with champignon mushrooms, onion, kapia pepper and herbs, and mustard sauce.
419 g (200 g / 200 g / 20 g)

**VEAL SCHNITZEL IN PANKO CRUST, MIX OF GREEN SALADS, CANDIED CHERRY TOMATOES AND GRATED HARD CHEESE** — 75 lei
Veal in fried panko breadcrumbs, lolo bianco lolo rossa salad mix, arugula and cherry tomatoes, hard cheese and balsamic vinegar.
270 g (180 g / 50 g / 40 g)

## SIDES

**FRENCH FRIES** — 25 lei
170 g

**GRILLED VEGETABLES** — 25 lei
Grilled vegetables of the season.
200 g

**BASMATI RICE WITH MEXICAN VEGETABLES IN ASIAN STYLE** — 25 lei
Boiled rice with vegetables.
180 g (160g)

## DESERT

**APPLE AND CARAMEL TART** — 52 lei
Tart with tender dough, apples and caramel sauce served with vanilla ice cream.
165 g (120 g / 45 g)

**PANACOTTA WITH MANGO** — 37 lei
Milk and cream dessert with mango puree.
100 g

**TIRAMISU** — 44 lei
Dessert with biscuits, mascarpone, whipped cream, cocoa, fernet and coffee flavor.
120 g

**VEGAN CAKE** — 37 lei
Sponge cake, vanilla cream, fruits.
110 g

- All prices are in RON and include VAT.
- The weights of the dishes on the menu are those after preparations.
- Food prepared in our restaurant may contain allergens. A list ofallergens is available upon request.
- For room service call 824.
- Service charge 20 ron.
- Room service is between 10:00-22:30.