

MIC DEJUN

BREAKFAST

Available from 9:30 to 16:00
Except Wednesday 12:00 to 16:00

GRANOLA

41 Lei

Granola, iaurt grecesc, fructe prospete și deshidratate, miere și scorțișoară / Granola, Greek yogurt, fresh and dried fruit mix, honey, cinnamon. 320g Alergeni: 1, 7, 8

BENEDICT CU BACON ȘI CHEDDAR

51 Lei

Eggs Benedict with smoked bacon & cheddar

Ouă poșate cu bacon afumat, cheddar și sos olandez, servite pe pâine prăjită, alături de un mix de salată verde / Poached eggs with smoked bacon, cheddar, and hollandaise sauce, served on toasted bread, mixed green salad. 300g Alergeni: 1, 3, 7, 8, 10

BENEDICT CU SOMON AFUMAT

61 Lei

Eggs Benedict with smoked salmon & cream cheese

Ouă poșate cu somon afumat, cremă de brânză și sos olandez, servite pe pâine prăjită; mix de salată verde / Poached eggs with smoked salmon, cream cheese, and hollandaise sauce, served on toasted bread; mixed green salad. 300g Alergeni: 1, 3, 4, 7, 8, 10

BENEDICT BRIE CU TRUFE

59 Lei

Eggs Benedict with brie cheese filled with truffle cream

Ouă poșate cu brânză brie umplută cu cremă de trufe negre, sos olandez, servite pe pâine prăjită; mix de salată verde / Poached eggs with creamy black truffle-filled brie cheese, hollandaise sauce, served on toasted bread; mix of green salad. 300g Alergeni: 1, 3, 7, 8, 10

BENEDICT CU ARDEI COPȚI

46 Lei

Greek eggs Benedict

Ouă poșate, ardei copti, cremă de brânză și sos olandez, servite pe pâine prăjită; mix de salată verde / Poached eggs, roasted peppers, cream cheese and hollandaise sauce, served on toasted bread; mixed green salad. 300g Alergeni: 1, 3, 7, 8, 10

BENEDICT CU AVOCADO

49 Lei

Eggs Benedict with avocado

Ouă poșate cu avocado și sos olandez, servite pe pâine prăjită; alături de un mix de salată verde / Poached eggs with avocado and hollandaise sauce, served on toasted bread; accompanied by a mix of green salad. 300g Alergeni: 1, 3, 7, 8, 10

CROQUE MADAME

49 Lei

Sandwich cu șuncă, cremă de brânză, cheddar și un ou ochi și mix de salată verde/ Ham and cream cheese sandwich with cheddar cheese and a fried egg and mixed green salad. 300g Alergeni: 1, 3, 7, 8, 10

CROQUE MONSIEUR

47 Lei

Sandwich cu șuncă, cremă de brânză și cheddar; alături de un mix de salată verde/ Ham, cream cheese, and cheddar cheese sandwich; served with a mix of green salad. 300g Alergeni: 1, 3, 7, 8, 10

CROASANTE CU SUNCĂ & CHEDDAR

47 Lei

Pork ham & cheddar cheese croissants

Două croasante * umplute cu cremă de brânză, roșii uscate, jambon de porc și brânză cheddar; mix de salată verde/ Two croissants filled with cream cheese, sun-dried tomatoes, pork ham, and cheddar cheese; served with a mixed green salad. 320g Alergeni: 1, 7, 8, 10

CROASANTE CU UNT SI DULCEATĂ

29 Lei

Greek yoghurt & jam croissants

Două croasante * servite cu unt, iaurt grecesc și dulceață de zmeură sau afine / Two croissants served with butter, Greek yogurt, and raspberry or blueberry jam. 280g Alergeni: 1, 7

CROASANTE CU ZA'ATAR

33 Lei

Za'atar croissants

Două croasante * cu zaatar / Two Za'atar Croissants. 280g Alergeni: 1, 7, 8, 10, 11

SHAKSHUKA

44 Lei

Legume la cuptor (roșii, ardei gras, năut, ceapă, usturoi) asezonate cu condimente orientale și servite cu două ouă deasupra, pâine prăjită / Roasted Vegetables (tomatoes, bell peppers, chickpeas, onion, garlic) seasoned with oriental spices, topped with two eggs, toasted bread. 420g Alergeni: 1, 3

SHAKSHUKA CU CHORIZO

46 Lei

Shaksuka with chorizo

Legume la cuptor (roșii, ardei gras, ceapă, usturoi) asezonate cu condimente orientale și servite cu două ouă și chorizo, servit cu pâine prăjită / Roasted Vegetables (tomatoes, bell peppers, onion, garlic) seasoned with oriental spices, two eggs and chorizo., served with toasted bread. 420g Alergeni: 1, 3

OUĂ TERCI CU SALSA DE TRUFE

45 Lei

Scrambled eggs with truffles

Ouă terci, cremă de brânză, salsa de trufe / Egg Porridge, Cream Cheese, Truffle Salsa. 300g Alergeni: 1, 3, 7

TOAST CU AVOCADO ȘI LABNEH

44 Lei

Avocado toast with labneh & pomegranate

Avocado, cremă de iaurt labneh, rodie și zaatar, servite pe pâine prăjită; alături de un mix de salată verde / Avocado, labneh yogurt cream, pomegranate, and zaatar, served on toasted bread; accompanied by a mix of green salad. 330g Alergeni: 1, 7, 8, 10

OUĂ TURCEȘTI

45 Lei

Turkish eggs

Ouă posate, cremă de iaurt cu usturoi, cârnat chorizo și condimente picante, servite cu pâine prăjită / Poached eggs, yogurt cream with garlic, chorizo sausage and spicy condiments, served with toasted bread. 280g Alergeni: 1, 3, 7

OMLETĂ

35 Lei

Omletă pufoasă făcută din trei ouă ecologice cu unt. Servită cu pâine prăjită / Fluffy omelette made from three organic eggs with butter, served with toasted bread. 280g Alergeni: 1, 3, 7, 8, 10

OMLETĂ CU CHORIZO

39 Lei

Omelette with chorizo

Omletă pufoasă făcută din trei ouă ecologice cu unt și chorizo. Servită cu pâine prăjită / Fluffy omelette made from three organic eggs with butter and chorizo, served with toasted bread. 320g Alergeni: 1, 3, 7, 8, 10

LUNCH & DINNER

Available from 12:00 to 21:30

MORE THAN A STARTER

LABNEH

36 Lei

Cremă de iaurt libaneză servită cu un topping de nuci pecan cu miere sau zaatar cu sumac. Servită cu pâine prăjită / Lebanese yogurt cream served with topping: pecan nuts with honey or za'atar with sumac, served with toasted bread. 200g Alergeni: 1, 7, 8, 11

PADRON CU LABNEH

45 Lei

Padron peppers with labneh 🌶️

Ardei padron cu labneh, fistic și mirodenii orientale.
Padron peppers with labneh, pistachios, and oriental spices. 300g
Alergeni: 7, 8

HUMMUS CU FISTIC

41 Lei

Pistachio hummus

Crema de năut, pastă de susan, suc de lamaie, ulei de măsline și fistic; servită cu pâine prăjită / Chickpea cream, sesame paste (tahini), lemon juice, olive oil, and pistachios, served with toasted bread. 270g
Alergeni: 1, 5, 8, 11

BRIE CU SALSA DE TRUFE

49 Lei

Brie a la truffe

Brânză brie umplută cu cremă de brânză și cremă de trufe negre; mix de salată verde cu dressing cu nuci și pâine de secară / Brie cheese stuffed with cream cheese and black truffle cream, mix of green salad with walnut dressing and rye bread. 220g Alergeni: 1, 7, 8

HALLOUMI

53 Lei

Halloumi sticks

Batoane din halloumi crocante, sos tzatziki, mix de salată verde și pico de gallo. Crispy halloumi sticks, tzatziki sauce, mixed green salad, and pico de gallo. 350g Alergeni: 1, 7

GUSTURI ORIENTALE

55 Lei

Oriental tastes

Platou cu 7 mezze: hummus, labneh, mutabal, halloumi, măsline, roșii cherry și mix legume / 7 Mezze Platter: Hummus, Labneh, Mutabal, Halloumi, Olives, Cherry Tomatoes, and Mixed Vegetables. 420g
Alergeni: 1, 5, 7, 11

PLATOU VEGAN

55 Lei

Vegan platter

Piure de avocado făcut după rețeta proprie, hummus autentic libanez, sfecla roșie și morcov copt. Servit cu pâine prăjită / Avocado Mash crafted from our own recipe, authentic Lebanese Hummus, red beetroot, and roasted carrot. Served with toasted bread. 350G Alergeni: 1, 5, 8, 11

PLATOU DE CHARCUTERIE ȘI BRÂNZETURI

250 Lei

Amoom cheese & charcuterie board

Platou de brânzeturi (cheddar, gruyere, brie) și mezeluri (chorizo, salam Milano, prosciutto crudo) servit cu fructe proaspete și confiate, măsline verzi, dulceață și biscuiți / Cheese Platter (Cheddar, Gruyère, Brie) and Cold Cuts (Chorizo, Salami Milano, Prosciutto Crudo) with fresh and candied fruits, green olives, preserves, and biscuits. 700g Alergeni: 1, 6, 7, 8, 10, 11

SUPE - SOUPS

SUPĂ CREMĂ DE CIUPERCII & SALSA DE TRUFE

35 Lei

Creamy Mushroom Soup with Truffle Sauce

Supă cremoasă de ciuperci, cu smântână și salsa de trufe. Servită cu crutoane / Creamy mushroom soup with sour cream and truffle salsa. Served with croutons. 290g Alergeni: 1, 7

SALATE - SALADS

FATTOUSH

36 Lei

Mix de salată verde cu ardei, castraveți, sfeclă roșie și dressing de rodie, servită cu lipie prăjită cu zaatar și sumac / Green salad mix with bell peppers, cucumbers, red beetroot, and pomegranate dressing, served with toasted pita bread topped with za'atar and sumac. 380g Alergeni: 1, 8

GOURMET

45Lei

Mix de salată verde, brânză de capra, nuci pecan, semințe coapte de chia și mandarine / Mixed green salad with goat cheese, pecan nuts, toasted chia seeds, and mandarins. 250g Alergeni: 7, 8

SALATĂ CU CREVEȚI

62 Lei

Shrimps salad

Mix de salată verde cu creveti , ardei copti, portocală, grapefruit, mango, zmeura / Mixed green salad with shrimp, roasted peppers, orange, grapefruit, mango, and raspberry. 380g Alergeni: 2, 8, 9, 10

SALATĂ CU BRÂNZĂ DE CAPRĂ

55 Lei

Goat cheese salad

Mix de salată verde cu brânză de capră crocantă, sfeclă roșie, muguri de pin și roșii cherry / Green salad mix with crispy goat cheese, red beet, pine nuts, and cherry tomatoes. 280g Alergeni: 1, 7, 8

SALATĂ CU BURRATA

61Lei

Burrata salad

Mix de salată verde, burrata, pesto busuioc, ardei copti, roșii cherry și dressing cu nuci / Mixed green salad with burrata, basil pesto, roasted peppers, cherry tomatoes, and walnut dressing. 250g Alergeni: 3, 7, 8

SALATĂ VEGANĂ

43 Lei

Vegan salad

Mix de salată verde, avocado, edamame, sfeclă roșie, roșii cherry și dressing cu nuci / Green salad mix with avocado, edamame, red beetroot, cherry tomatoes, and walnut dressing. 250g Alergeni: 6, 8

PASTE - PASTAS

TAGLIATELLE CU SALSA DE TRUFE

65 Lei

Truffle tagliatelle

Tagliatelle cu slasa de trufe, cu sos alb de smântână / Tagliatelle with truffle sauce and creamy white sauce. 380g Alergeni: 1, 3, 7

TAGLIATELLE CU SOMON

75 Lei

Salmon & spinach tagliatelle

Paste proaspete, somon, baby spanac, pesto de busuioc cu sos de smântână, mascarpone și parmezan / Fresh pasta, Norwegian salmon, baby spinach, basil pesto with cream sauce, mascarpone, and Parmesan. 400g Alergeni: 1, 3, 4, 7

TAGLIATELLE CU CREVEȚI

75 Lei

Tagliatelle with shrimps 🍤

Paște proaspete cu cerneală de sepie, creveți și sos ușor picant / Fresh pasta with squid ink, shrimp, and a mild spicy sauce. 320g Alergeni: 1, 2, 3, 7

CARNE - MEAT

PUI EGIPTEAN

65 Lei

Egyptian marinated chicken

Piept și pulpă de pui în sos miso și harissa (180g), orez basmatic, lămâie murată marocană și coriandru / Chicken breast and thigh in miso and harissa sauce, basmati rice, moroccan pickled lemon, and cilantro. 330g Alergeni: 1

KIBBEH

69 Lei

Turkey kibbeh

Chifteluțe libaneze din carne de curcan, burgur, nuci, merișoare și mentă, servit cu cremă de iaurt libaneză / Lebanese turkey meatballs, bulgur, walnuts, cranberries, and mint, served with Lebanese yogurt cream. 380g Alergeni: 1, 3, 7, 8

FRIGĂRUI DE CURCAN CU HALLOUMI

73Lei

Turkey skewers with halloumi souce & sofran rice

Frigăru de curcan (150g) cu halloumi și orez cu șofran / Turkey Skewers with Halloumi and Saffron Rice. 340g Alergeni: 7

PULPĂ DE RAȚĂ

79 Lei

Confit duck leg with mashed patatos

Pulpă de rată confiată (160g) cu piure de cartofi cu salată de trufe / Confit Duck Leg with Truffle Mashed Potatoes and Salad. 380g Alergeni: 7, 8

ȘNIȚEL DE VIȚEL CU PIURE

81Lei

Veal schnitzel with mashed potato

Șnițel de vițel în pesment panko (140g), piure cremos de cartofi și pico de gallo. Veal schnitzel in panko breadcrumbs, creamy mashed potatoes, and pico de gallo. 450g Alergeni: 1, 3, 8

COTLETE DE BERBECUȚ CU OREZ

125 Lei

Lamb chops with oriental rice

Cotlete de miel de Nouă Zeenlandă marinate după rețetă proprie (180g), servite cu orez cu unt și curmale alături de o salată de roșii cherry, pătrunjel și sos de rodie / New Zealand Lamb Chops marinated according to our own recipe, served with buttered rice and dates, alongside a cherry tomato salad, parsley, and pomegranate sauce. 400g Alergeni: 1, 7

ANTRICOT DE VITĂ

220 Lei

Black angus entrecote with fries

Antricot de vită maturat (240g) * servit cu cartofi prăjiți și mix de salată verde / Aged Beef Ribeye Steak served with French fries and a mix of green salad. 380g Alergeni: 3, 7, 8

PESTE SI FRUCTE DE MARE

FISH & SEAFOOD

BIBAN DE MARE CU SOS DE PORTOCAL

62 Lei

Sea bass with orange sauce

Biban de mare (130g), orez, sos de portocale și capere, smântână de gătit, zucchini, parmezan, ulei de măsline, mazăre / Sea bass, rice, orange and caper sauce, cooking cream, zucchini, Parmesan, olive oil, peas. 400g Alergeni: 4, 7

CREVEȚI ÎN SOS DE UNT

73 Lei

Butter sauce shrimps

Creveți * gătiți în sos de unt / Shrimp cooked in butter sauce. 350g Alergeni: 2, 3, 7, 8

CREVETI THAI

78 Lei

Thai shrimps & basmati rice 🌶️

Creveți * sotați cu legume, sos curry și coriandru, serviți cu orez thai / Sautéed shrimp with vegetables, curry sauce, and cilantro, served with Thai rice. 380g Alergeni: 1, 2, 7, 11

SAGANAKI CU CREVEȚI

78 Lei

Shrimps saganaki

Creveți * la cuptor cu sos de roșii și brânză feta, serviți cu pâine prăjită de seară / Baked shrimp with tomato sauce and feta cheese, served with toasted rye bread. 450g Alergeni: 1, 2, 7

SOMON CU PIURE DE ȚELINĂ

79 Lei

Salmon pave with celery puree & vegetables

File de somon norvegian * servit cu piure de țelină, unt și mix de salată verde / Norwegian salmon fillet served with celery puree, butter, and mixed green salad. 380g Alergeni: 4, 7, 8, 9

* Produs congelat!

🌶️ Preparat picant!

NOTĂ

Toate produsele Amoom pot conține urme de substanțe alergene (gluten, lapte sau derivate din lapte, soia, ouă, țelină, muștar, semințe de susan, alune, fructe cu coajă lemnoasă, sulf, sulfiți, pește și derivate din pește, crustacee), provenite fie din materiile prime obținute în fabrică ce procesează alimente ce conțin alergeni, fie provenite din procesul de producție derulat în restaurantul Amoom.

Meniul poate suferi modificări pe parcursul zilei și poate varia de la o zi la altă.

Amoom nu își asumă responsabilitatea pentru eventualele neconcordanțe ale datelor furnizate de către prducator sau alte surse externe.

ÎN ATENȚIA CONSUMATORILOR:

Produsele din meniul Amoom pot conține alergeni. În cazul în care sunteți intolerant / alergic la un ingredient, înainte de a comanda orice preparat din meniul Amoom consultați informațiile referitoare la ingredientele din preparate și / sau întrebați personalul unității.

LISTĂ ALERGENI

Conform Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 20 martie 2000 alergenii din alimente se pot încadra în următoarele grupe:

1. Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora);
2. Crustacee și produse derivate;
3. Ouă și produse derivate;
4. Pește și produse derivate;
5. Arahide și produse derivate;
6. Soia și produse derivate;
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză);
8. Fructe cu coajă, de exemplu migdale, alune de pădure , nuci, anacarde, nuci Pecan, nuci de Brazilia, fistic și produse derivate;
9. Țelină și produse derivate;
10. Muștar și produse derivate;
11. Semințe de susan și produse derivate;
12. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/litru;
13. Lupin și produse derivate;
14. Moluște și produse derivate.

Valori Nutritionale

