



Chez Marie

GM

APERITIVE RECI (COLD STARTERS)

PĂSTRĂV FUME "CHEZ MARJE" (Păstrăv fume, cașcaval, ceapă verde, lămâie) (Smoked trout, cheese, green onion, lemon)	50/30/60 - 26 L/EI
FROMAGE DE CHEVRE GRATINÉ (Brânză de capră gratinată, salată mixtă, ulei de trufe) (Goat chesse gratin, mix salad, truffle oil)	50/75 - 28 L/EI
CARPACCIO DE VITĂ (Mușchi de vită feliat, parmezan și rucola) (Sliced beef steak, parmesan and rucola salad)	80/80 gr - 32 L/EI
RULOURI DE SOMON FUMÉ CU RUCOLA (Somon fumé, rucola, sos limoncello, lămâie) (Smoked salmon rolls, limoncello sauce, lemon)	100/50 gr - 28 L/EI
CAPRESE (Roșii, mozzarella și busuioc / Tomatoes, mozzarella and basil)	100/100 gr - 22 L/EI
SALATĂ DE VINETE / Eggplant salad	100/50 gr - 14 L/EI
ICRE DE CRAP / Carp roe salad	60/50 gr - 14 L/EI
FASOLE BĂTUTĂ / Mashed beans	100/30 gr - 12 L/EI

APERITIVE CALDE (HOT STARTERS)

FOIE GRAS DE RATĂ / Foie gras duck (Servit cu marmeladă de ceapă roșie) (Served with red onion marmalade)	100/50 gr - 46 L/EI
QUESADILLA (Lipie, cașcaval, ardei iute, coriandru și sos salsa) (Pita bread, cheese, chili pepper, coriander and salsa sauce)	150/50 gr - 20 L/EI
MOZZARELLA STICK (Batoane de mozzarella cu sos marinara) (Mozzarella sticks with marinara sauce)	150/50 gr - 18 L/EI
CALAMARI PANE / Calamari rings (Inele de calamari pane cu sos tartar/Calamari rings deep fried with tartar sauce)	150/50 gr - 28 L/EI
GAMBERI AL LIMONE (Creveti, unt, vin alb, lamaie/Shrimps, butter, white wine and lemon)	100/50 gr - 32 L/EI
CROSTINI SALMONE (Somon fume, mozzarella, ceapă roșie) (Smoked salmon, mozzarella, red onion)	150 gr - 16 L/EI

COUVERT - (chifle asortate, unt, masline marinate) - 3.5 lei / pers.

SALATE (SALADS)

- SALATĂ CHEZ MARIE / Chez Marie salad** 250 gr -28 L/EI
(Piept de rață afumat, rucola, radicchio, salată verde, dressing fructe de pădure)
(Smoked duck breast, rucola, radicchio, lettuce, forest berries dressing)
- CHEF SALAD** 250 gr -24 L/EI
(Rucola, roșii cherry, radicchio, felii de șalâu pane și sos de muștar)
(Rucola, cherry tomato, radicchio, sliced perch deep fried with mustard sauce)
- SALATĂ CAESAR / Caesar salad** 250 gr -24 L/EI
(Salată iceberg, pui, crutoane, parmezan și sos Caesar)
(Iceberg salad, chicken, croutons, parmesan, Caesar sauce)
- SALATĂ GRECEASCĂ / Greek salad** 300 gr -22 L/EI
(Roșii, castraveți, salată verde, ceapă roșie, măsline, brânză feta)
(Tomatoes, cucumbers, lettuce, red onions, olives, feta cheese)
- SALATĂ DE TON / Tuna salad** 250 gr -26 L/EI
(Salată verde, ton, măsline, roșii, porumb)
(Lettuce, tuna, olives, tomatoes, sweet corn)
- SALATĂ ASORTATĂ DE VARĂ / Summer salad** 250 gr -14 L/EI
(Salată verde, roșii, castraveți, ardei gras, ceapă)
(Lettuce, tomatoes, cucumbers, bell pepper, onion)
- SALATĂ MEDITERANEANĂ / Mediterranean salad** 250 gr -18 L/EI
(Salată verde, țelină, radicchio, rucola, morcov)
(Lettuce, celery, radicchio, rucola, carrots)
- SALATĂ VERDE / Lettuce** 150 gr -10 L/EI
(Salată verde, lămâie / Lettuce, lemon)
- SALATĂ ASORTATĂ DE MURĂTURJ / Assorted pickles** 200 gr -10 L/EI
- SALATĂ DE ARDEI COPT / Roasted bell pepper salad** 150 gr -12 L/EI
- SALATĂ DE VARZĂ ALBĂ / White cabbage salad** 200 gr -8 L/EI

SUPE, CIORBE SI CREME (SOUPS)

SUPĂ GOULAS/ Goulas soup (Supă de vită picantă / Spicy beef soup)	400 ml - 16 L/EI
CREMĂ DE CIUPERCI / Mushroom cream soup	400 ml - 14 L/EI
CIORBĂ DE VĂCUTĂ / Beef sour soup	400 ml - 12 L/EI

PREPARATE DIN PASĂRE (POULTRY DISHES)

RATĂ CHEZ MARIE - Chez Marie duck (Pulpă de rată la cuptor, sote de varză roșie cu mere și fasole verde cu usturoi) (Roast duck leg, red cabbage sote with apples and green beans with garlic)	180/250 gr - 44 L/EI
PIEPT DE RATĂ / DUCK BREAST (Vinete, ceapă esalotă, aceto balsamic) (Eggplant, shallots, aceto balsamic)	200/250 gr - 58 L/EI
PUȘOR BIO LA CUPTOR CU IERBURJ AROMATE Cornish hen in the oven with herbs (Servit cu cartofi cu rozmarin / Served with rosemary potatoes)	250/150 gr - 38 L/EI
PUI CU BUSUIOC / Chicken with basil (Piept de pui cu sos de brânză și busuioc) (Chicken breast with cheese sauce and basil)	200/100 gr - 26 L/EI
PUI CU CURRY / CHICKEN CURRY (Servită cu orez basmati / served with basmati rice)	250/100 gr - 34 L/EI
PUI CU GORGONZOLA / Chicken with gorgonzola (Piept de pui cu sos de gorgonzola) (Chicken breast with gorgonzola sauce)	200/100 gr - 28 L/EI
PUI CU SOS DE CIUPERCI / Chicken with mushroom sauce (Piept de pui cu ciuperci champignon și sos brun) (Chicken breast with champignon mushroom and brown sauce)	200/100 gr - 26 L/EI
PUI CHINEZESC / Chicken noodles (Legume, pui, paste chinezești, ginger, usturoi, sosuri chinezești) (Vegetables, chicken, noodles, ginger, garlic, Chinese sauce)	150/150/50 gr - 36 L/EI
PULPE DE PUI DEZOSATE LA GRĂȚAR Chicken leg off the bone on the grill	200 gr - 18 L/EI
PIEPT DE PUI LA GRĂȚAR/Chicken breast on the grill	200 gr - 20 L/EI

PREPARATE DIN MIEL (LAMB DISHES)

RACK DE MIEL / RACK OF LAMB (Sote de spanac fresh, roşii cherry, parmezan, ulei de trufe) (baby spinach sote, cherry tomatoes, parmesan, truffle oil)	350/100 gr - 86 L/EI
COILETE DE BERBECUŢ LA GRĂTAR (Import) Lamb chops on the grill	250 gr - 48 L/EI
PASTRAMĂ DE OAIIE / Lamb pastrami (Import) (Servită cu mămăliguţă şi mujdei de usturoi) (Served with polenta and garlic sauce)	220/100/50 gr - 38 L/EI

PREPARATE DIN PORC (PORK DISHES)

SPARE RIBS (Scâricică de porc servită cu cartofi wedges)	300/150gr - 34 L/EI
FILE MIGNON "MOUTARDE" (Muşchiuleţ de porc, sos de muştar, ciuperci de pădure) (Pork tenderloin, forest mushroom, mustard sauce)	200/150 gr - 38 L/EI
MUSCHIULET DE PORC LA GRATAR (Grilled pork tenderloin)	220 gr - 26 L/EI
CEAFĂ DE PORC LA GRĂTAR / Pork scruff on the grill	200 gr - 24 L/EI

PREPARATE DIN VITĂ (VEAL DISHES)

MUSCHI DE VITĂ CHEZ MARIE Beef Chez Marie (Muşchi de vită, legume, sos picant oriental, orez fiert) (Beef tenderloin, vegetables, oriental spicy sauce, rice)	150/150/100/50 gr - 54 L/EI
MUŞCHI DE VITĂ CU FOIE GRAS Beef fillet with foie gras	200/50/50 gr - 68 L/EI
MUSCHI DE VITĂ "ALSACIAN" (Ciuperci de pădure, blue chesse, ulei de trufe, sos glace) (beef tenderloin, forest mushroom, blue cheese, truffle oil, glace sauce)	150/150 gr - 62 L/EI
PEPPER STEAK (Muşchi de vită cu sos de piper verde / Beef steak with green pepper sauce)	200/100 gr - 52 L/EI
MUŞCHI DE VITĂ GORGONZOLLA Beef fillet with gorgonzolla sauce	200/100 gr - 52 L/EI
MUŞCHI DE VITĂ LA GRĂTAR Beef steak on the grill	200 gr - 46 L/EI
RASOL DE VITĂ / Pot-au-feu (servit cu legume, hrean şi supă / served with vegetables, soup and horseradish)	350/150/50 gr - 46 L/EI

PREPARATE DIN PESTE (FISH DISHES)

SOMON LA GRĂȚAR / Grilled salmon	200/50 gr - 46 L/EI
(File de somon la grătar cu sos olandez / Grilled salmon with hollandaise sauce)	
TON LA GRĂȚAR / Grilled tuna	200/50 gr - 62 L/EI
(File de ton la grătar cu sos salsa / Grilled tuna steak with salsa sauce)	
LUP DE MARE "MEDITERANEAN"	200/150 gr - 58 L/EI
(File de biban, brocolli, sos mediteranean / Sea bass, brocolli, mediteranean sauce)	
DORADA ÎN SARE / Dorada in salt	400 gr - 68 L/EI
(Dorada la cuptor în crustă de sare / Salt baked dorada)	
BIBAN DE MARE LA GRĂȚAR / Sea bass on the grill	400 gr - 58 L/EI
FISH AND CHIPS	180/150 gr - 38 L/EI
(File cod, cartofi prăjiți, sos tartar, piure de mazăre, lămâie)	
(Cod fish, tartar sauce, mashed peas, lemon)	
MIX DE FRUCTE DE MARE / Mixed sea food	350/150 gr - 78 L/EI
(creveți, midii, caracatiță pui, oliu & peperoncino și garlic bread)	
(shrimps, mussels, baby octopus, oliu & peperoncino and garlic bread)	
SHRIMP CHEZ MARJE	150/100/100 gr - 56 L/EI
(Creveți cu sos de roșii picant și orez / Shrimps with spicy red sauce and rice)	
RISOTTO CON SPINACI E GAMBERI	150/200 gr - 58 L/EI
(rizoto cu spanac, roșii chery, usturoi, parmezan și creveți)	
(risotto with spinach, chery tomatoes, parmesan, garlic and shrimp)	
MIDII IN SOS DE VIN / Mussels in wine sauce	400 gr / - 44 L/EI

PREPARATE GĂTITE (HOME MADE DISHES)

TOCHITURA CASEI / Home made stew	300/100/50/30 gr - 32 L/EI
(Pui, porc, cârnați, mămăligă, ou, brânză / Chicken, pork, sausages, polenta, egg, cheese)	
SĂRMĂLUȚE ÎN FOI DE VARZĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ	200/250/50gr - 28 L/EI
Cabbage rolls stuffed with minced meat with polenta	
VINETE PARMIGIANA / Eggplant parmigiana	400 gr - 26 L/EI

PASTE (PASTA)

TAGLIATELE CU FRUCTE DE MARE	400 gr - 42 L/EI
Tagliatele seafood	
PENE CON ZUCHINI E GORGONZOLA	400 gr - 34 L/EI
Pene with zucchini and gorgonzola	

GARNITURI (SIDE DISHES)

CARTOFI LA CUPTOR CU ROZMARIN <i>Potatoes with rosemary</i>	150gr - 8 L/EI
CARTOFI WEDGES / <i>Potato wedges</i>	150 gr - 8 L/EI
CARTOFI PRĂJITI / <i>French fries</i>	150 gr - 8 L/EI
PIURE DE CARTOFI / <i>Mashed potatoes</i>	150 gr - 8 L/EI
LEGUME LA GRĂTAR / <i>Grilled vegetables</i>	150 gr - 12 L/EI
CIUPERCI LA GRĂTAR / <i>Grilled mushrooms</i>	150 gr - 12 L/EI
SOTE DE SPANAC PROASPAT (cu parmezan si rosii cherry) <i>Sote of baby spinach (with parmesan and cherry tomatoes)</i>	100 gr - 18 L/EI
MORCOVI SOTE / <i>Baby carrots sote</i>	150 gr - 10 L/EI
BROCCOLI SOTE / <i>Broccoli sote</i>	150 gr - 12 L/EI
OREZ BASMATI / <i>Basmati rice</i>	150 gr - 9 L/EI

DESERTURI (DESSERTS)

FONDANT DE CIOCOLATĂ / <i>Fondue of chocolate</i>	100/60/20 gr - 18 L/EI
TORT DE CIOCOLATĂ / <i>Chocolate cake</i>	150 gr - 16 L/EI
CHEESE CAKE	150/50 gr - 18 L/EI
PROFITEROL	100/60/20gr - 22 L/EI
PLĂCINTĂ DE MERE / <i>Apple pie</i>	200 gr - 16 L/EI
CRÉME BRULÉE CU FRUCTE DE PĂDURE <i>Burnt cream with forest fruits</i>	200 gr - 18 L/EI
ÎNGHEȚATĂ ASORTATĂ / <i>Ice cream</i> <i>(Vanilie, ciocolată, căpsuni, nuci, pepene galben, lămâie)</i> <i>(Vanilla, chocolate, strawberries, nuts, melon, lemon)</i>	150gr - 16 L/EI
SELECȚIE DE FRUCTE / <i>Fruit selection</i>	300 gr - 16 L/EI



*Chez
Marie*

Meniu Mustărie

Pastramă din pulpă de berbecut (Import)
(Servită cu mămăliguță și mujdei de usturoi)
220/150/50gr.....38 lei

Pastramă din pulpe de pui dezosate
(Servită cu mămăliguță și mujdei de usturoi)
220/150/50 gr.....27 lei

Pastramă de porc 220/150/50gr....28 lei
(Servită cu mămăliguță și mujdei de usturoi)

Mititei la gratar.....3.5 lei/ buc

Must (250 ml).....8 lei

Poftă bună!

