



OPERA PLAZA
★ ★ ★ ★ ★

nabucco restaurant menu



Ai stabilit deja data celui mai important eveniment de anul acesta? Te așteptăm
la Hotel Opera Plaza să organizăm împreună petrecerea perfectă!

sales@operaplaza.ro/ 004 0364 403 600

**Ingrediente cu potențial allergen/ Potential food allergens*

***Imaginile sunt cu titlu de prezentare/ The images are for presentation purposes only*

drinks menu

beer

Peroni (330 mL)	12 RON
Ursus Premium Pils (330 mL)	11 RON
Ursus Premium Black (330 mL)	12 RON
Lefte brună (330 mL)	14 RON
Lefte blondă (330 mL)	14 RON
Heineken (330 mL)	12 RON
Carlsberg (330 mL)	12 RON
Corona (330 mL)	16 RON

champagne

CHAMPAGNE PAQUES ET FILS - Rilly la Montagne, un Premier Cru de la Grande Montagne de Reims. În anul 2019 Hotelul Opera Plaza a pus bazele unei colaborări de succes cu Casa de Champagne Paque et Fils, producători de șampanie după metoda tradițională încă din anul 1905. Vă invităm să o savurați cu plăcere!

Franța (brut – 750 mL)

CARTE OR PREMIER CRU	150 RON
CARTE ROUGE PREMIER CRU MILLÉSIME 2013	160 RON
ROSÉ PREMIER CRU	170 RON
CUVÉE AURORE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS	180 RON
GRANDE RÉSERVE PREMIER CRU	200 RON
ORIGINE 2011 PREMIER CRU ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE	240 RON

white wines

Viile Timișului

Recaș – Solo Quinta (dry – 750 mL)	150 RON
Chardonnay, Muscat Ottonel, Feteacă Regală, Novac, Sauvignon Blanc	
Recaș – Sole Chardonnay (dry – 750 mL)	90 RON

*Ingrediente cu potențial allergen/ Potential food allergens

**Imaginile sunt cu titlu de prezentare/ The images are for presentation purposes only

Viile Timișului

Liliac – **Nectar de Transilvania** (sweet – 375 mL) 130 RON
Muscat Ottonel

Dealu Mare

S.E.R.V.E. – **Terra Romana Cuvée Amaury** (dry – 750 mL) 120 RON
Sauvignon Blanc, Riesling, Charonnay

Dealurile Zarandului

Balla Geza – **Stone Wine** (dry – 750 mL) 120 RON
Furmint

Dealurile Moldovei

Casa de Vinuri Cotnari – **Colocviu la Roma** (dry – 750 mL) 90 RON
Tămâioasă Românească

rose wines

Mehedinți

Corcova – **Corcova Rosé** (dry – 750 mL) 60 RON
Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră

Dealurile Banatului

Recaș – **Castel Huniade Roze** (demi-dry – 750 mL) 45 RON

Viile Timișului

Sole – **Sole Roze** (dry – 750 mL) 100 RON
Merlot

red wines

Dealu Mare

Davino - **Flamboyant** (dry – 750 mL) 270 RON
Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră

Aurelia Vișinescu – **3 Fete Negre** (sec - 750 mL) 240 RON
Fetească Neagră

**Ingrediente cu potențial allergen/ Potential food allergens*

***Imaginile sunt cu titlu de prezentare/ The images are for presentation purposes only*

S.E.R.V.E. – Terra Romana Cuvée Charlotte (sec - 750 mL) Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon	180 RON
Viile Metamorfozis – Cantus Primus (sec - 750 mL) Cabernet Sauvignon	140 RON
Viile Metamorfozis – Cantus Primus (sec - 750 mL) Fetească Neagră	130 RON
Dealurile Olteniei	
Crama Oprișor - Smerenie (sec - 750 mL) Shiraz, Pinot Noir, Dornfelder	220 RON
Crama Oprișor – Cabernet Sauvignon (sec - 750 mL)	200 RON
Prince Știrbey - Novac (sec - 750 mL)	160 RON
Viile Timișului	
Crama Recaș – Cuvee Überland (sec - 750 mL) Merlot, Cabernet Sauvignon	200 RON
Dealurile Banatului	
Crama Recaș – Castel Huniade (sec - 750 mL) Fetească Neagră	45 RON
Colinele Dobrogei	
Alira – Grand Vin (sec - 750 mL) Cabernet Sauvignon	110 RON
Colinele Dobrogei	
Corcova – Cuvée Bohème (sec - 750 mL) Cabernet Sauvignon, Merlot	110 RON
Corcova – Pinot Noir (sec - 750 mL)	110 RON

**Ingrediente cu potențial allergen/ Potential food allergens*

***Imaginile sunt cu titlu de prezentare/ The images are for presentation purposes only*

our chef Paul's special



BUTTERFISH SERVIT PE PAT DE OREZ CU BROCCOLI SOTÉ / BUTTERFISH WITH RICE AND SAUTEED BROCCOLI

~ 150 gr/200 gr ~

File de butterfish, orez basmati, parmezan, roşii cherry, ulei de măsline, broccoli
Butterfish file, cherry tomatoes, Basmati rice, Parmesan cheese, olive oil, broccoli

**Lactoză, muştar, ouă, gluten/ Lactose, mustard, eggs, gluten*

69 RON

**Ingrediente cu potenţial allergen/ Potential food allergens*

***Imaginile sunt cu titlu de prezentare/ The images are for presentation purposes only*

gustări reci și salate appertizers and salads

CAPRESE MEDITERANEAN/ MEDITERRANEAN CAPRESE

~ 100 gr/100 gr ~

Felii de roșii și mozzarella, stropite cu ulei de măsline, oțet balsamic și busuioc
Tomato and mozzarella slices sprinkled with olive oil, balsamic vinegar and basil

**Lactoză/Lactose*

3 5 R O N

INELE DE CALAMARI TEMPURA/TEMPURA CALAMARI RINGS

~ 100 gr/100 gr ~

Inele de calamari cu legume în făină tempura
Squid rings with vegetables dipped in tempura flour

**Gluten, moluște, țelină/Gluten, mollusks, celery*

2 7 R O N

SALATA CAESAR CU PUI/ CAESAR SALAD WITH CHICKEN

~ 100 gr/100 gr ~

Salată Iceberg cu crutoane de pâine, piept de pui, parmezan și dressing Caesar
Iceberg salad with bread croutons, chicken breast, Parmesan cheese and Caesar dressing

**Lactoză, muștar, ouă, pește, gluten/Lactose, mustard, eggs, fish, gluten*

3 2 R O N

**Ingrediente cu potențial allergen/ Potential food allergens*

***Imaginile sunt cu titlu de prezentare/ The images are for presentation purposes only*

paste pasta

TAGLIATELE CU PIEPT DE PUI/TAGLIATELLE WITH CHICKEN

~ 300 gr ~

Paste tagliatelle cu piept de pui si sos de brânzeturi
Tagliatelle pasta with chicken breast and cheese sauce
**Gluten, lactoză, dioxid de sulf/ Gluten, lactose, sulfur dioxide*

2 9 R O N

PENNE CU RUCOLA ŞI ROŞII CHERRY/ PENNE WITH ARUGULA AND CHERRY TOMATOES

~ 300 gr ~

Paste cu rucola, roşii cherry şi mozzarella, asezonate cu usturoi şi parmezan
Pasta with arugula, cherry tomatoes and mozzarella, garnished with garlic and Parmesan cheese
**Gluten, lactoză/ Gluten, lactose*

2 7 R O N

SPAGHETE NEGRE CU FRUCTE DE MARE/BLACK SPAGHETTI WITH SEAFOOD

~ 300 gr ~

Paste negre cu inele de calamari si baby caracatiţă
Black pasta with calamari rings and baby octopus
**Gluten, lactoză, dioxid de sulf, moluște/ Gluten, lactose, sulfur dioxide, mollusks*

3 2 R O N

FARFALLE CU SOMON/FARFALLE WITH SALMON

~ 300 gr ~

Paste Farfalle cu filé de somon si sos de smântâna dulce
Farfalle pasta with salmon fillet and sweet sour cream sauce
**Gluten, peşte, lactoză, dioxid de sulf/ Gluten, fish, lactose, sulfur dioxide*

3 4 R O N

**Ingrediente cu potențial allergen/ Potential food allergens*

***Imaginile sunt cu titlu de prezentare/ The images are for presentation purposes only*

antreuri calde hot appetizers

CREVETI TIGER/ TIGER SHRIMPS

~ 150 gr/50 gr ~

Creveți marinați serviți pe pat de salate, cu sos de soia și ghimbir

Marinated shrimps served on salads with soy-ginger sauce

**Soia, dioxid de sulf/ Soy, sulfur dioxide*

4 9 R O N

FOIE GRAS DELICE

~ 70 gr/100 gr ~

Ficat de gâscă pe felii de pere caramelizate și sos Delice

Goose liver on slices of caramelized pears and Delice Sauce

**Lactoză, dioxid de sulf/ Lactose, sulfur dioxide*

6 2 R O N

MUȘCHI DE VITĂ CU LEGUME LA WOK/ BEEF TENDERLOIN WITH STIR FRY VEGETABLES

~ 100 gr/100 gr ~

Felii de mușchi de vită cu legume, susan și sos de soia

Sliced beef tenderloin with vegetables, sesame and soy sauce

**Soia, susan/ Soy, sesame*

4 5 R O N

CAMEMBERT ÎN CRUSTĂ DE MIEZ DE NUCĂ/WALNUT-CRUSTED CAMEMBERT

~ 100 gr/50 gr ~

Brânză Camembert, miez de nucă și sos fructe de pădure

Camembert cheese, walnuts and wild berry sauce

**Lactoză, gluten, nuci/ Lactose, gluten, walnuts*

3 2 R O N

**Ingrediente cu potențial allergen/ Potential food allergens*

***Imaginile sunt cu titlu de prezentare/ The images are for presentation purposes only*

preparate din carne de pasăre poultry dishes

PIEPT DE CURCAN CU SOS CURRY/ TURKEY BREAST WITH CURRY SAUCE

~ 150 gr/150 gr ~

Piept de curcan la tigaie cu legume și orez basmati
Grilled turkey breast served with vegetables and basmati rice

**Lactoză/ Lactose*

3 8 R O N

PIEPT DE RAȚĂ CAMELIZAT CU SOS DE CITRICE/ CAMELIZED DUCK BREAST WITH CITRUS SAUCE

~ 150 gr/150 gr ~

Piept de rață cu piure aromatizat pe pat de fructe flambate
Duck breast with mashed potatoes served on fruits flambé

**Lactoză, dioxid de sulf/ Lactose, sulfur dioxide*

6 9 R O N

PIEPT DE CURCAN/ TURKEY BREAST

~ 150 gr/150 gr ~

Piept de curcan, mozzarella, salvie și bacon servit cu garnitură de orez cu trufe negre și noisette de morcovi
Turkey breast, mozzarella, sage and bacon, served with a side of black truffle rice and noisette carrots

**Lactoză/ Lactose*

4 8 R O N

PIEPT DE PUI ÎN CRUSTĂ DE PESMET/ BREAD CRUMB-CRUSTED CHICKEN BREAST

~ 150 gr/150 gr ~

Piept de pui în crustă de pesmet, umplut cu brânza feta și măslina, servit cu garnitură de cartofi piure, spanac și sos de ardei copti
Bread crumb-crusted chicken breast filled with feta cheese and olives, with a side of mashed potatoes, spinach and roasted pepper sauce

**Lactoză, dioxid de sulf/ Lactose, sulfur dioxide*

4 2 R O N

**Ingrediente cu potențial allergen/ Potential food allergens*

***Imaginile sunt cu titlu de prezentare/ The images are for presentation purposes only*

preparate din carne de vită beef dishes

MUȘCHI DE VITĂ BLUE CHEESE/ BLUE CHEESE BEEF FILLET

~ 150 gr/150 gr ~

Mușchi de vită la tigaie în sos de gorgonzola și paste Tagliatelle
Pan-seared beef tenderloin with Gorgonzola cheese sauce served with a side of Tagliatelle pasta
**Lactoză, gluten/ Lactose, gluten*

79 RON

TURNEDO BIZET

~ 150 gr/150 gr ~

Mușchi de vită servit cu foie gras, cartofi copti, fasole franțuzească și sos de ciuperci cu trufe
Beef tenderloin with foie gras, served with a side of baked potatoes, French beans and truffle mushroom
sauce
**Lactoză, dioxid de sulf/ Lactose, sulfur dioxide*

89 RON

STEAK À LA VERDI

~ 150 gr/150 gr ~

Mușchi de vită în sos de piper verde, servit cu legume la grătar și inele de ceapă pané
Beefsteak in green pepper sauce served with a side of grilled vegetables and breaded onion rings
**Lactoză, gluten/ Lactose, gluten*

80 RON

PFEFFER STEAK

~ 150 gr/150 gr ~

Mușchi de vită în crustă de piper cu garnitură de baby morcovi și broccoli
Pepper-cruste beef tenderloin served with a side of baby carrots and broccoli
**Lactoză, dioxid de sulf/ Lactose, sulfur dioxide*

78 RON

**Ingrediente cu potențial allergen/ Potential food allergens*

***Imaginile sunt cu titlu de prezentare/ The images are for presentation purposes only*

preparate din pește fish dishes

FILÉ DE SOMON ARGINTIU/ SILVER SALMON FILLET

~ 150 gr/150 gr ~

Filé de somon argintiu, servit pe pat de spanac și sos de lemon butter cu capere
Silver salmon fillet served with a side of spinach with lemon butter sauce and capers

**Pește, lactoză/Fish, lactose/Fisch, Laktose*

59 RON

FILÉ DE DORADĂ/ SEA BREAM FILLET

~ 150 gr/150 gr ~

Filé de doradă servită alături de cartofi natur și sos de lămâie
Gilt-head sea bream fillet, served with boiled potatoes and lemon sauce

**Susan, pește/Sesame, fish*

55 RON

preparate din carne de miel lamb dishes

COTLET DE BERBECUȚ CU SOS DE GĂLBIORI/ LAMB CHOPS WITH CHANTERELLE SAUCE

~ 150 gr/150 gr ~

Cotlet de berbecuț cu sos de gălbiori și garnitură de cartofi gratinați și ciuperci de pădure
Lamb chops with chanterelle sauce, served with a side of potatoes au Gratin and wild mushrooms

**Dioxid de sulf, lactoză/ Sulfur dioxide, lactose*

69 RON

**Ingrediente cu potențial allergen/ Potential food allergens*

***Imaginile sunt cu titlu de prezentare/ The images are for presentation purposes only*

preparate din carne de porc pork dishes

MUȘCHIULEȚ DE PORC/ PORK TENDERLOIN

~ 150 gr/150 gr ~

Mușchiuleț de porc cu sos de ardei copti, garnitură de cartofi natur și verdeață
Pork tenderloin with roasted pepper sauce served with a side of boiled potatoes and green leafy vegetables

**Lactoză, dioxid de sulf/Lactose, sulfur dioxide*

49 RON

CEAFĂ DE PORC BREGENZ/ BREGENZ PORK NECK

~ 150 gr/150 gr ~

Ceafă de porc în crustă de condimente cu garnitură de cartofi copti și sos dulce-picant
Spice-crusted pork neck with sweet-spicy sauce served with a side of baked potatoes

**Lactoză, dioxid de sulf/ Lactose, sulfur dioxide*

45 RON

MUȘCHI DE PORC ARDELENESC/ TRANSILVANIAN PORK TENDERLOIN

~ 150 gr/150 gr ~

Mușchi de porc învelit în bacon, servit alături de cartofi țărănești și sos de ciuperci de pădure
Pork tenderloin wrapped in bacon, served with a side of traditional mushroom sauce and country-style potatoes

**Lactoză/ Lactose*

45 RON

**Ingrediente cu potențial allergen/ Potential food allergens*

***Imaginile sunt cu titlu de prezentare/ The images are for presentation purposes only*

preparate vegetariene vegetarian dishes

PASTE COLORATE CU DOVLECEL SI ROSII CHERRY/ FETUCCINI WITH ZUCCHINI AND CHERRY TOMATOES/

~ 300 gr ~

Penne colorate cu rondelile de dovlecel și roșii cherry
Fettuccini pasta served with zucchini rings and cherry tomatoes

*Lactoză/Lactose

25 RON

RISOTTO AI FUNGHI

~ 300 gr ~

Orez cu ciuperci și parmezan
Rice served with mushrooms and Parmesan cheese

*Dioxid de sulf, lactoză/ Sulfur dioxide, lactose

21 RON

deserturi desserts

CRÊPE SUZETTE

~ 150 gr ~

Clătite în sos de portocale și lichior Drambuie
Crêpes in orange sauce with Drambuie liqueur

*Lactoză, gluten, ouă/ Lactose, gluten, eggs

18 RON

BROWNIE

~ 150 gr ~

Prajitură americană cu înghețată de vanilie și sos de ciocolată
American cake served with vanilla ice cream and chocolate sauce

*Ouă, gluten, lactoză, alune/ Eggs, gluten, lactose, nuts or seeds

18 RON

*Ingrediente cu potențial allergen/ Potential food allergens

**Imaginile sunt cu titlu de prezentare/ The images are for presentation purposes only

CLĂTITE CU MIERE ȘI NUCĂ/ CRÊPES WITH HONEY AND WALNUTS

~ 150 gr ~

Clătite umplute cu miere și miez de nucă

Crêpes with honey and walnuts

**Ouă, Lactoză, gluten, nuci/ Eggs, lactose, gluten, walnuts*

12 RON

**PAPANAȘI CU DULCEAȚĂ DE FRUCTE DE PĂDURE ȘI SMÂNTÂNĂ/
TRADITIONAL ROMANIAN CHEESE DOUGHNUTS WITH JAM AND SOUR CREAM**

~ 100 gr/50 gr ~

Papanași cu ouă, brânză de vaci, făină, dulceață de fructe de pădure, smântână

Traditional Romanian doughnuts made of eggs, cottage cheese, flour, forest fruits jam, sour cream

**Lactoză, ouă, gluten/ Lactose, eggs, gluten*

18 RON

...come for business, stay for pleasure

**Ingrediente cu potențial allergen/ Potential food allergens*

***Imaginile sunt cu titlu de prezentare/ The images are for presentation purposes only*