

drinks menu

coffee Julius Meinl

espresso (30 mL)	10 RON
espresso decaf (30 mL)	10 RON
americano (100 mL)	10 RON
cappuccino (150 mL)	12 RON
latte macchiato (180 mL)	14 RON
ceai Julius Meinl – mint, earl grey, fruits, roiboos (200 mL)	8 RON

soft drinks

Apă minerală plată/carbogazoasă Bucovina (750 mL)	12 RON
Apă minerală plată/carbogazoasă Bucovina (330 mL)	5 RON
Sucuri gama Pepsi (250 mL)	9 RON
Sucuri gama Prigat (250 mL)	10 RON

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

*Ingrediente cu potențial allergen/ Potential food allergens

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

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, Fetească Regală, Novac, Sauvignon Blanc
Recaș – **Sole Chardonnay** (dry – 750 mL) 100 RON

Viile Timișului

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

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

**Ingrediente cu potențial allergen/ Potential food allergens*

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

Dealurile Moldovei

Casa de Vinuri Cotnari – **Colocviu la Paris** (dry – 750 mL) 100 RON
Busuioacă de Bohotin

red wines

Viile Timișului

Crama Recaș – **Cuvee Überland** (sec - 750 mL) 200 RON
Merlot, Cabernet Sauvignon

Dealul Mare

Davino – **Domaine Ceptura Rouge** (dry – 750 mL) 165 RON

Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră

Aurelia Vișinescu – **Anima Grand Reserve** (sec - 750 mL) 250 RON

Fetească Neagră

Viile Metamorfosis – **Cantus Primus** (sec - 750 mL) 140 RON

Cabernet Sauvignon

Viile Metamorfosis – **Cantus Primus** (sec - 750 mL) 130 RON

Fetească Neagră

Dealurile Olteniei

Prince Știrbey - **Novac** (sec - 750 mL) 160 RON

Dealurile Banatului

Crama Recaș – **Castel Huniade** (sec - 750 mL) 45 RON

Fetească Neagră

Colinele Dobrogei

Alira – **Grand Vin** (sec - 750 mL) 200 RON

Cabernet Sauvignon

Alira – **Grand Vin Cuvée** (sec - 750 mL) 110 RON

Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon

Colinele Dobrogei

Corcova – **Pinot Noir Reserve** (sec - 750 mL) 65 RON

*Ingrediente cu potențial allergen/ Potential food allergens

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

Corcova – **Catleya Epopée** (sec - 750 mL)
Cabernet Sauvignon, Merlot

Franța

Chemin des Papes - **Chateauneuf-du-Pape** (sec - 750 mL)
Cinsault, Grenache, Mourvedre, Syrah

340 RON

**Ingrediente cu potențial alergen/ Potential food allergens*

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

our chef Paul's special



TAGLIATTA DE VITĂ / BEEF TAGLIATTA

~ 200 gr/200 gr ~

Antricot de vită Black Angus Argentina, rucola, roșii cherry, parmezan, roșii cherry, ulei de măsline, muștar, oțet balsamic

Argentinian Black Angus Rib-Eye Steak, arugula, cherry tomatoes, Parmesan cheese, mustard, olive oil, balsamic vinegar

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

99 RON

**Ingrediente cu potențial allergen/ Potential food allergens*

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

aperitive 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*

35 RON

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*

39 RON

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*

39 RON

TERINĂ DE FOIE GRAS CU MĂR COPT/ FOIE GRAS TERRINE WITH CARAMELIZED APPLE

~ 200 gr ~

Terină de foie gras cu smochine și măr caramelizat
Foie gras terrine with figs and caramelized apple

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

65 RON

TARTAR DE TON CU MANGO ȘI AVOCADO/ TUNA& MANGO& AVOCADO TARTARE

~ 200 gr ~

Ton roșu, avocado, mango și sos de soia
Red tuna, avocado, mango and soy sauce

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

75 RON

**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*

65 R O N

FOIE GRAS DELICE

~ 100 gr/100 gr ~

Ficat de gâscă cu pară Mandeira și sos Delice

Goose liver with Mandeira pear and Delice Sauce

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

98 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*

45 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*

42 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

SPAGHETE AGLIO E OLIO CU ROȘII CHERRY ȘI BUSUIOC/ SPAGHETTI AGLIO E OLIO WITH CHERRY TOMATOES AND BASIL

~ 300 gr ~

Paste cu ulei de măsline, usturoi, roșii cherry și busuioc

Pasta with olive oil, garlic, cherry tomatoes and basil

**Gluten, lactoză, dioxid de sulf/ Gluten, lactose, sulfur dioxide*

29 RON

SPAGHETE CU CREVEȚI/ SPAGHETTI WITH SHRIMPS

~ 300 gr ~

Paste cu ulei de măsline, creveți, usturoi, și parmezan

Pasta with olive oil, shrimps, garlic and Parmesan cheese

**Gluten, pește, lactoză, dioxid de sulf, moluște/ Gluten, fish, lactose, sulfur dioxide, mollusks*

39 RON

TAGLIATELLE CU HRIBI ȘI ROZMARIN/ TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS AND ROSEMARY

~ 300 gr ~

Paste cu ulei de măsline, usturoi, ciuperci de pădure, rozmarin

Pasta with olive oil, garlic, porcini mushrooms and rosemary

**Gluten, lactoză, dioxid de sulf/ Gluten, lactose, sulfur dioxide*

35 RON

FARFALLE CU SOMON/FARFALLE WITH SALMON

~ 300 gr ~

Paste Farfalle cu filé de somon și sos de smântâna dulce

Farfalle pasta with salmon fillet and sweet sour cream sauce

**Gluten, pește, lactoză, dioxid de sulf, moluște/ Gluten, fish, lactose, sulfur dioxide, mollusks*

39 RON

TAGLIATELLE CU PIEPT DE PUI/ TAGLIATELLE WITH CHICKEN BREAST

~ 300 gr ~

Paste tagliatelle cu piept de pui, legume și sos de brânzeturi

Tagliatelle pasta with chicken breast, vegetables and cheese sauce

**Gluten, lactoză, dioxid de sulf/ Gluten, lactose, sulfur dioxide*

39 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 pasăre poultry dishes

PIEPT DE CURCAN CU FENICUL ȘI LEGUME BABY/ TURKEY BREAST WITH FENNEL AND BABY VEGETABLES

~ 150 gr/200 gr ~

Piept de curcan cu sos de vin alb, fenicul umplut cu cartof și cașcaval, morcovi baby
Turkey breast with white wine sauce, fennel stuffed with potatoes and cheese, baby carrots

*Lactoză/ Lactose

49 R O N

PIEPT DE RAȚĂ CAMELIZAT CU PIURE DE CARTOFI DULCI/ CAMELIZED DUCK BREAST WITH SWEET POTATOES PUREE

~ 150 gr/200 gr ~

Piept de rață, coulis de fructe de pădure, praz caramelizat și piure de cartofi dulci
Duck breast, forest fruits coulis, caramelized leek and sweet potatoes puree

*Lactoză, dioxid de sulf/ Lactose, sulfur dioxide

59 R O N

PIEPT DE PUI ÎN BACON CU OREZ/ BACON CRUSTED CHICKEN BREAST WITH RICE

~ 150 gr/200 gr ~

Piept de pui în bacon, servit cu garnitură de orez basmati cu legume
Bacon crusted chicken breast with a side of basmati rice with vegetables

*Lactoză, dioxid de sulf/ Lactose, sulfur dioxide

39 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 CU CARTOFI COPTI ȘI FENICUL/ FILET MIGNON WITH BAKED POTATOES AND FENNEL

~ 200 gr/200 gr ~

Mușchi de vită cu cartofi copti, fenicul și sos de vin roșu

Pan-seared beef tenderloin with Gorgonzola cheese sauce served with a side of Tagliatelle pasta

*Lactoză, gluten/ Lactose, gluten

109 RON

TURNEDO BIZET

~ 150 gr/150 gr ~

Mușchi de vită servit cu foie gras, cartofi copti, morcovi baby și sos de rozmarin

Filet Mignon with foie gras, served with a side of baked potatoes, baby carrots and rosemary sauce

*Lactoză, dioxid de sulf/ Lactose, sulfur dioxide

119 RON

SURF AND TURF

~ 230 gr/200 gr ~

Mușchi de vită la grill, crevete Tiger în sos de vin alb cu usturoi servite pe pat de piure de cartofi aromatizat

Grilled Filet Mignon, Tiger shrimp with white wine and garlic sauce with a side of seasoned mashed potatoes

*Lactoză, gluten/ Lactose, gluten

155 RON

BLACK ANGUS T-BONE STEAK

~ 500-700 gr ~

T-Bone steak la grill servit pe pat de rucola

Grilled T-Bone steak with a side of arugola

*Lactoză, gluten/ Lactose, gluten

45 RON/ 100 gr.

*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 ÎN CRISTĂ DE FISTIC CU PIURE DE MAZĂRE ȘI MORCOVI BABY/ PISTACHIO CRUSTED SALMON FILLET WITH PEAS PURÉE AND BABY CARROTS

~ 150 gr/200 gr ~

Filé de somon argintiu cu sos de muștar Dijon, piure de mazăre și morcovi baby soté
Silver salmon fillet served with Dijon sauce and a side of peas purée and baby carrots

**Pește, lactoză, gluten/Fish, lactose, gluten*

63 RON

FILÉ DE DORADĂ CU LEGUME ȘI PIURE DE ȚELINĂ/ SEA BREEM FILLET WITH VEGETABLES AND CELERY PURÉE

~ 150 gr/200 gr ~

Filé de doradă servită alături de legume trase la tigaie și piure de țelină
Gilt-head sea bream fillet with a side of sauteed vegetables and celery purée

**Susan, pește, gluten/Sesame, fish, gluten*

65 RON

STEAK DE TON ROȘU ÎN CRUSTĂ DE SUSAN CU PIURE DE CARTOFI DULCI CU WASABI/ SESAME CRUSTED RED TUNA STEAK WITH SWEET POTATOES PURÉE AND WASABI

~ 150 gr/200 gr ~

Steak de ton roșu în crustă de susan, servit alături de piure de cartofi dulci și wasabi
Sesame crusted red tuna steak served with a side of sweet potatoes purée and wasabi

**Susan, pește, gluten/Sesame, fish, gluten*

89 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 miel lamb dishes

COTLET DE BERBECUȚ DE NOUA ZEELANDĂ CU CARTOFI GRATINAȚI/ NEW ZEALAND LAMB CHOPS WITH POTATOES AU GRATIN

~ 150 gr/200 gr ~

Cotlet de berbecuț de Noua Zeelanda în crustă de ierburi, servit alături de cartofi gratinați și morcovi baby
Herbs crusted New Zealand Lamb chops with a side of potatoes au gratin and baby carrots

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

89 R O N

preparate din carne de porc pork dishes

MUȘCHIULEȚ DE PORC CU CARTOFI GRATINAȚI/ PORK TENDERLOIN WITH POTATOES AU GRATIN

~ 200 gr/200 gr ~

Mușchiuleț de porc servit alături de cartofi gratinați și sos de ciuperci de pădure
Pork tenderloin with a side of potatoes au gratin and forest mushrooms sauce

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

45 R O N

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*

49 R O N

**Ingrediente cu potențial allergen/ Potential food allergens*

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

risotto risotto

RISOTTO CU PESTO FĂCUT ÎN CASĂ/ HOMEMADE PESTO RISOTTO

~ 300 gr ~

Orez arborio, vin alb, parmezan, pesto făcut în casă
Arborio rice, white wine, Parmesan cheese, homemade pesto
** Dioxid de sulf, lactoză/ Sulfur dioxide, lactose*

29 RON

RISOTTO CU PESTO FĂCUT ÎN CASĂ ȘI CURCAN LA GRILL/ HOMEMADE PESTO RISOTTO WITH GRILLED TURKEY BREAST

~ 300 gr/ 150 gr ~

Orez arborio, vin alb, parmezan, pesto făcut în casă, piept de curcan la grill
Arborio rice, white wine, Parmesan cheese, homemade pesto, grilled turkey breast on the side
** Dioxid de sulf, lactoză/ Sulfur dioxide, lactose*

39 RON

RISOTTO CU HRIBI/ RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS

~ 300 gr ~

Orez arborio, vin alb, parmezan, hribi
Arborio rice, white wine, Parmesan cheese, porcini mushrooms
** Dioxid de sulf, lactoză/ Sulfur dioxide, lactose*

39 RON

RISOTTO CU CREVEȚI ȘI DOVLECEL/ RISOTTO WITH SHRIMPS AND ZUCCHINI

~ 300 gr ~

Orez arborio, vin alb, parmezan, creveți, dovlecel
Arborio rice, white wine, Parmesan cheese, shrimps, zucchini
** Dioxid de sulf, lactoză, moluște/ Sulfur dioxide, lactose, mollusks*

45 RON

**Ingrediente cu potențial allergen/ Potential food allergens*

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

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

DOLCE FREDDO

~ 150 gr ~

Înghețată de casă cu nuci caramelizate
Homemade ice cream with glazed nuts

** Ouă, nuci/ Eggs, walnuts*

20 RON

LAVA CAKE CU ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE/ LAVA CAKE WITH VANILLA ICE CREAM

~ 100 gr/50 gr ~

Prăjitură cu interior moale de ciocolato, servită cu înghețată de vanilie
Molten chocolate cake, served with a side of vanilla ice cream

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

25 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*