



Le Boutique

Foof Concept Store

Fiecare farfurie poartă
sufletul nostru. Cu pasiune și
ingrediente alese cu grijă, ne
dorim să aducem bucurie, să
incântăm simțurile și să
apropiem inimile.

MENU



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

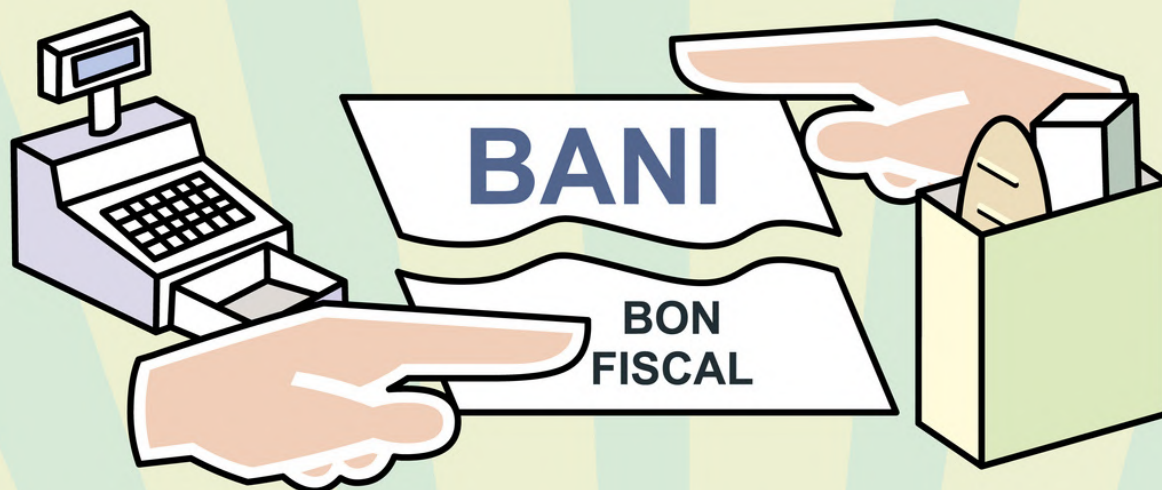
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.



Anumite produse din meniu pot conține substanțe alergogenice: ou, făină, sare, piper, fructe de mare, carne, pește, unele fructe și legume, brânzeturi, băuturi fermentate, conserve, crustacee, nuci, arahide, căpșuni, ciocolată, alcool.



Micul Dejun / Breakfast

Ouă Benedict cu somon fume și sparanghel / Benedict eggs with salmon fume and asparagus (300 g)– 36 lei
 Ouă, somon fume, sparanghel, unt, lămâie / Eggs, salmon fume, asparagus, butter, lemon juice

Healthy breakfast (320 g) – 39 lei
 Ouă poșate, guacamole, prosciutto crudo, mix salată, pâine de casă / Eggs, guacamole, prosciutto crudo, mix salad, homemade brade

Tartar de somon și mango / Salmon tartar with fresh mango (200g) - 58 lei
 Somon, mango, coriandru, ulei de susan / Salmon, mango, coriander, sesame oil

Tartar de creveti cu spuma de cocos, ananas si inghetata de vanilie / Shrimps tartar with coconut cream, pineapple and vanilla icecream (200 g) - 56 lei

Tartar de vita old fashion / Old fashion beef tartar (200 g) - 72 lei

Tapas cu macrou afumat și cremă de brânză (4 buc) / Tapas with mackerel fume and cheese cream (4 pcs) – 32 lei

Tapas cu icre de crap și lămâie / Tapas with carp and lemon - 32 lei
 Icre de crap, lămâie, ceapă / Carp eggs, lămâie, onion

Bruschete cu spumă de anghinare, pesto, strugure murat si ridichie / Bruschetta with artichoke, pesto, grapes and raddish - 32 lei

Bruschete cu somon fume, cremă de brânză și mărar / Bruschetta with salmon fume, cheeese cream and dill - 35 lei

Bruschete cu roșii, busuioc, oregano (4 buc) / Tomatoes, basil and oregano bruschetta (4 pcs) - 28 lei

Bruschete cu brie și prosciutto crudo (4 buc) / Bruschetta with brie and prosciutto crudo (4 pcs) - 35 lei

Bruschete cu gorgonzola dulce și nuci (4 buc) / Gorgonzola and nuts bruschetta (4 pcs) - 34 lei

Platou mix bruschete (5 buc) / Mix of bruschetta (5 pcs) – 45 lei
 Câte una din fiecare de mai sus / One piece of each of the above mentioned bruschettas

Trio vegetale / Trio vegetale (300 g) - 45 lei
 Salată de vinete, ardei copți cu brânză feta, hummus cu sfeclă roșie / homemade eggplant salad, baked peppers with feta cheese, hummus with beetroot

Amalfi & Bologna Delights (450g) - 169 lei
 Prosciutto crudo, coppa, salam Milano, parmesan, pecorino, caciotta stagionata, burrata, anghinare, roșii secchi, măslina verzi de Sicilia, griseine, strugure / Prosciutto crudo, coppa, Milan salami, pamesan, pecorino, caciotta stagionata, burrata, artichoke, secchi tomatoes, green olives from Sicily, griseine, grapes



Starters





Salate / Salads



Supă de sparanghel cu halloumi / Asparagus and halloumi Soup (250 ml) - 38 lei

Supă de ceapă / Onion soup (250 ml) – 35 lei
(Available between September till May).
Ceapă, unt, demiglace, piper, vin roșu, cruton cu mozzarella gratinat / Onion, butter, demi-glace, pepper, red wine, crouton au gratin with mozzarella

Cremă de dovleac cu creveți și semințe de susan / Pumpkin cream with shrimps and sesame (250 ml) – 38 lei

(Available between September till May)
Dovleac, ceapă, creveți, unt, susan / Pumpkin, onion, shrimps, butter, sesame

Cremă de ciuperci cu hribi de Vatra Dornei Mushrooms cream with funghi porcini (250 ml) - 38 lei

Ciuperci champignon, funghi porcini, ceapă, smântână, unt / Mushrooms, funghi porcini, onion, cream, butter

Ciorbă de vacuță / Beef soup (350g) – 29 lei

Burrata napoletană cu roșii cherry, busuioc și fistic / Napoli Burrata with cherry tomatoes, basil and pistachio (200g) - 52 lei

Burrata, roșii cherry, busuioc, fistic / Burrata, cherry tomatoes, basil, pistachio

Salată grecească cu brânza feta / Greek salad and feta cheese (440 g) - 42 lei

Brânză feta, castraveți, măsline, ceapă, roșii / Feta cheese, cucumber, olive, onion, tomatoes

Egea Halloumi (280g) - 50 lei

Halloumi, dovlecel, ardei roșu, sfeclă roșie / Halloumi, zucchini, red pepper, beetroot

Salată “Le Boutique” / “Le Boutique” Salad (400 g) - 45 lei

Salată, roșii, avocado, piept pui, bacon, alune, smochine / Salad, tomatoes, avocado, grilled chicken breast, bacon, peanuts, figs

Salată Caesar / Caesar Salad (300 g) - 45 lei

Salată iceberg, piept pui, parmezan, sos Caesar / Salad, grilled chicken breast, parmesan, Caesar sauce

Salată beef teriyaki / Beef teriyaki salad (350 g) - 60 lei

Mușchi vită, sos teriyaki, mix salată, rodie, struguri, nucă, susan, lime, parmezan / Beef tenderloin, teriyaki sauce, salad, pomegranate, grapes, nuts, susan, lime, parmesan

Tagliatta de vita cu rucola și parmezan / Beef tagliatta with arugola and parmesan - 65 lei

Mușchi vită, rucola, parmezan / Beef tenderloin, rucola, parmesan

Salată de creveți cu mango și avocado / Shrimps salad with mango and avocado (310g) – 58 lei

reveti, mango, avocado, ceapă roșie, roșii cherry, coriandru, lămâie / shrimps, mango, avocado, red onion, cherry tomatoes, lemon

Hummus mediteranean cu legume / Mediteranean hummus and vegetables (200g) – 43 lei

Hummus, dovlecel, roșii cherry, vânăță / hummus, zucchini, cherry tomatoes, eggplant

Fior de Mediterană (180g) – 36 lei

Iaurt grecesc, miere, nucă, mentă, fistic, sfeclă roșie / Greek yoghurt, honey, nuts, mint, pistachio, beetroot

Feuille de vânăță și risotto cu trufe (300g) – 48 lei

Vânăță la gratar, orez, parmezan, trufe / grilled eggplant, rice, parmesan, truffles

Salată de calamari crocantă (230g) – 60 lei

Calamari, panko, mix salată, citrice / calamars, panko, mix salad, citrus

Supă de fructe de mare / Sea food soup (300 ml) - 52 lei

Creveți, scoici, calamari, usturoi, roșii cherry, ceapă, morcov, vin, usturoi, țelină / Shrimps, mussels, squid, garlic, cherry tomatoes, onion, carrot, wine, garlic, celery

Supă de creveți / Shrimps soup (300 ml) – 52 lei

(reveți, roșii / Shrimps, tomatoes)

Suor / Soups





Spaghete carbonara originale / Spaghetti carbonara (250 g) – 50 lei
Spaghete, ou, guanciale, pecorino / Spaghetti, egg, guanciale, pecorino

Spaghete picante cu creveți / A.O.P. with shrimps (250g) – 52 lei
Spaghete, creveți, usturoi, ardei, pătrunjel / Spaghetti, shrimps, garlic, hot pepper, parsley

Spaghete marinara cu creveți / Marinara shrimps spaghetti (350 g) - 56 lei
Spaghete, creveți, roșii cherry, usturoi, unt, smântână / Spaghetti, shrimps, cherry tomatoes, garlic, butter, cream

Spaghete cu fructe de mare / Spaghetti with sea food (350 g) – 58 lei
Spaghete, creveți, calamari, scoici, caracatiță, ceapă, vin, busuioc, pătrunjel, usturoi, sos roșii / Spaghetti, shrimps, squid, mussels, octopus, onion, wine, basil, parsley, garlic, tomato sauce

Papardelle Thai Beef (250 g) - 60 lei
Papardelle, mușchi vita, zucchini, ardei roșu, cognac, sos soia, unt, susan / Papardelle, beef, zucchini, red pepper, cognac, soy sauce, butter, sesame

Penne siciliene al forno (300 g) - 50 lei
Pui, măslina, penne, bacon, mozzarella, busuioc, chilli / Chicken, olives, penne, bacon, mozzarella, basil, chilli



Paste / Pasta

Tagliatelle cu pesto, gorgonzola și caju / Tagliatelle with pesto, gorgonzola and caju (250g) – 48 lei

Tagliatelle cu somon / Tagliatelle with salmon (300 g) - 54 lei
Tagliatelle, somon / Tagliatelle, salmon

Tagliatelle cu trufe și creveti / Tagliatelle with truffles and shrimps (250 g) - 56 lei
Tagliatelle, trufe, creveți / Tagliatelle, truffles, shrimps



Risotto cu trufe / Truffles risotto (300 g) - 58 lei
Orez Arborio, parmesan, smântână, ceapă, vin, unt, trufe / Rice, parmesan, cream, onion, wine, butter, truffles

Risotto cu creveți / Shrimps risotto (300 g) - 62 lei
Orez Arborio, parmesan, smântână, ceapă, vin, unt, creveți / Rice, parmesan, cream, onion, wine, butter, shrimp

Risotto



Biban de mare la grătar cu cartofi noi, dovlecel și busuioc / Grilled seabass with small potatoes, zucchini and basil (550g) - 72 lei

Biban de mare, ardei, ceapă roșie, ciuperci, dovlecel / Sea bass, pepper, mushrooms, red onion, zucchini



Fructe de mare / Seafood

Caracatiță Praia Grande / Praia Grande Octopus (300 g) - 78 lei

Tentacule de caracatiță, cartofi noi, portocală, lămâie, cognac / Octopus, new potatoes, orange, lemon, cognac

Calamar cu brânza feta / Squid with feta cheese (350 g) - 78 lei

Calamar, cașcaval, feta, ardei roșu / Squid, cheese, feta, red pepper

Calamar la gratar cu sos chimichurri / Grilled squid with chimichurri sauce (310 g) - 70 lei

Creveti in sos de unt si lamaie / Shrimps in butter and lemon sauce - 58 lei

Creveți Saganaki / Saganaki shrimps (350 g) - 64 lei

Creveți, usturoi, ardei iute, roșii, brânză feta / Shrimps, garlic, hot pepper, tomatoes, feta cheese

Cioppino (Tocanita pescarului / Fisherman stew) mild spicy (330 g) - 78 lei

Scoici, creveți, calamar, somon, roșii cherry, usturoi, pâine de casă / Mussels, shrimps, squid, salmon, cherry tomatoes, garlic, homemade bread

Scoici de Marea Neagra în sos de vin alb / Black Sea Mussels in white wine sauce (700 g) - 58 lei

Scoici, usturoi, pătrunjel, vin alb / Mussels, garlic, parsley, white wine

Scoici de Marea Neagra în sos de roșii picante cu parmezan / Black Sea mussels with tomatoes sauce picante with parmesan (700 g) - 58 lei

Scoici, roșii, parmezan, chilli / Mussels, tomatoes, parmesan and chilli

Caldoso de marisco (1000 g) (pentru două persoane / for two persons) - 168 lei

Orez, creveți, creveți Black Tiger, scoici, caracatiță / Rice, shrimps, shrimps Black Tiger, octopus, mussels

Platou cald cu fructe de mare / Sea food plateau (700 g) - 189 lei

Creveți, tentacule de caracatiță, langustină, scoici, unt, vin, roșii cherry, pătrunjel / Shrimps, octopus tentacles, lobster, mussels, butter, wine, cherry tomatoes, parsley



Fel Principal / Main Dish



Piept de pui în sos gorgonzola și piure de cartofi cu trufe / Chicken with gorgonzola sauce and mashed potatoes with truffles (250 g) – 48 lei

Piept de pui, gorgonzola, vin alb, cartofi, trufe, unt, lapte / Chicken breast, gorgonzola, white wine, potatoes, truffles, butter, milk

Cotlete de berbecuț cu sos de salvie și vin și piure aromatizat / Lamb chops with sage, wine sauce and flavoured puree (500 g) - 74 lei

Cotlete de berbecuț, salvie, vin roșu / Lamb chops, sage, red wine

Pastramă de miel cu mamaliguță / Lamb pastrami with polenta (350 g) – 62 lei

Pastramă miel, usturoi, ulei, vin alb, pătrunjel, mămliguță / Lamb pastrami, garlic, oil, white wine, parsley, polenta

Tomahawk de porc cu sos chimichurri și cartofi la cuptor aromatizați / Pork Tomahawk with chimichurri sauce and aromatized baked potatoes (400 g) - 72 lei

Tomahawk, sare, piper, pătrunjel, ardei gras, ceapă / Pork tomahawk, salt, piper, parsley, pepper, onion

Snițel din piept de curcan în crustă de panco cu parmezan și cartofi wedges / Turkey breast in panco crust with parmesan and wedges potatoes (250g) – 56 lei

Piept de curcan, panco, parmezan, cartofi / Turkey breast, panco, parmesan, potatoes

Mușchiulet de porc cu sos de hribi de Vatra Dornei și cartofi la cuptor cu ierburi aromatice / Fillet mignon with funghi porcini sauce and baked potatoes with aromatic herbs (350 g) – 64 lei

Mușchiulet de porc, hribi, cartofi / Fillet mignon, funghi porcini, potatoes

Flamă mediteraneană / Mediteranean Flame (400g) – 52 lei

Frigarui de pui, pită, tzatziki, ridiche roșie, castraveți, ceapă roșie, oregano / chicken skewers, pita, tzatziki, radish, cucumber, red onion, oregano

Cotoletta ala milanese cu piure cu trufe și lămâie (320g) – 65 lei

Vrăbioară de vită, panco, cartofi, trufe, lămâie / beef sirloin, panco, potatoes, truffe, lemon

Cheeseburger de vită Black Angus Beef cheeseburger (400 g) – 56 lei

Vită, chifla, roșii, castraveți murați, bacon, salată, cartofi, maioneză barbeque, cheddar / Beef, bread roll, tomatoes, pickled cucumbers, bacon, salad, potatoes, barbeque mayonnaise, cheddar

Ciolan afumat de porc cu cartofi la cuptor cu cimbru / Smoked ham pork and baked potatoes with thyme (500g) – 68 lei

Ciolan afumat de porc, smântână, vin, usturoi, cartofi, cimbru / Smoked pork ham, cream, wine, garlic, potatoes, thyme



Antricot de vită Black Angus (300g) – 120 lei

Cu sos la alegere: chimichurri / hribi de Vatra Dornei / gorgonzola (50g) și garnitură: cartofi crocanți / piure cu trufe / sparanghel (150g)

Piept de rață cu sos dashi, trufe și sparanghel / Duck breast with dashi mushrooms, truffles and asparagus (300g) - 67 lei

Piept de rață, ciuperci dashi, sparanghel, trufe / Duck breast, dashi mushrooms, asparagus, truffle

Pulpă de rață cu piure aromatizat și sos de portocală / Duck leg with aromatized mashed potatoes and orange sauce (350 g) - 65 lei

Mușchi de vită cu sos la alegere / Beef with sauce of your choice (300 g) – 99 lei

- unt cu sparanghel / butter and asparagus
- hribi de Vatra Dornei / funghi porcini
- gorgonzola

Coaste de porc HBBQ cu cartofi steakhouse / Pork ribs with steakhouse potatoes (700 g) - 64 lei

Fel Principal / Main Dish



Garnituri / Side Dishes

Cartofi la cuptor cu ierburi aromatice / Cartofi wedges / Piure de cartofi (Baked potatoes with aromatic herbs / Wedges / Mashed potatoes) - 23 lei

Piure de trufe / Truffles puree - 27 lei

Legume la gratar / Grilled vegetables - 25 lei

Sparanghel / Asparagus - 28 lei

Salate / Salads

Salată verde / Green salad - 23 lei

Sosuri / Sauces

Tzatziki sauce / Cheddar sauce / Parmesan and garlic sauce - 18 lei





Cheese cake by Dolci Strati - 34 lei

Înghețată artizanală / Gelato artigianale - 27 lei

Tiramisu by Dolci Strati - 35 lei

Pavlova by Dolci Strati - 34 lei

Souffle de ciocolată "Le Boutique" / Chocolate souffle "Le Boutique"- 38 lei

Desert



Espresso - 12 lei

Espresso dublu - 16 lei

Cappuccino - 17 lei

Vice cappucinno - 19 lei
(espresso, scorișoară, cremă lapte)

Ciocolată caldă / Hot chocolate - 25 lei

Frappe - 25 lei

Caffee latte - 20 lei

Ice latte - 20 lei

Vanilla latte - 20 lei

Affagato - 22 lei

Macchiatto - 13 lei

Flat white - 20 lei

Ceai / Tea - 25 lei

Cafea si ceai / Coffee and tea