



Mandaloun

— M A I S O N —

Menu

.....

F O O D



Aperitive

- start with lebanese taste -

BUCĂTARIE LIBANEZĂ

APERITIVE RECI

Hummus cu muguri de pin | 200g | 36 lei

Muguri de pin, năut, tahina, lămâie, ulei de măslină

Hummus cu trufe | 200g | 40 lei

Pastă de trufe, năut, tahina, lămâie, ulei de măslină

Hummus cu carne | 250g | 38 lei

Carne de vită, năut, tahina, lămâie, ulei de măslină

Labneh de capră | 200g | 32 lei

Cremă de iaurt de capră, ulei de măslină

Labneh cu măslină | 200g | 30 lei

Cremă de iaurt de vacă,
pastă de măslină, ulei de măslină

Labneh cu trufe | 200g | 32 lei

Cremă de iaurt de vacă, trufe, ulei de măslină

Baba ganoush | 200g | 30 lei

Vinete, roșii, ceapă, lămâie

Moutabal | 200g | 34 lei

Vinete, tahina, rodie, lămâie, ulei de măslină

Mix aperitive libaneze | 500 g | 85 lei

Hummus, moutabal, baba ganoush, labneh, tabouleh

Frake nayyeh | 200g | 50 lei

Carne tocată crudă de vită și berbec, ceapă, mentă

Kabbis | 250g | 32 lei

Legume murate: castraveți, conopidă, morcov

HUMMUS este un preparat la baza căruia se află năutul, o sursă excelentă de fibre, bogat în vitaminele B6 și B9.

Este vedeta bucătăriei libaneze, fiind cel mai apreciat și consumat produs. Hummus-ul ajută atât la menținerea sănătății celulelor musculare și nervoase cât și la reglarea nivelului de glucoză din sânge.

Așadar, pe lângă gustul extraordinar, este și foarte sănătos. Este alegerea perfectă pentru a vă lua doza de energie de care aveți nevoie!

APERITIVE CALDE

Brânză Halloumi | 200g | 37 lei

Brânză halloumi de vacă/capră,
mentă uscată, ulei de măslină

Falafel | 200g | 32 lei

Năut, ceapă, usturoi, coriandru, chimion

Kawanes cu lămâie și mentă | 250g | 45 lei

Măruntaie de pui, lămâie, mentă, sare

Sambusek cu brânză | 200g | 32 lei

Brânză în aluat, ceapă, mentă, pătrunjel

Sambusek cu carne de vită | 200g | 32 lei

Carne de vită în aluat, ceapă

Sambusek cu spanac | 200g | 32 lei

Spanac în aluat, ceapă

Sambusek mixt | 200g | 35 lei

Carne de vită, spanac, brânză, aluat, ceapă

Aperitive

- start with international taste -

BUCĂTĂRIE INTERNATIONALĂ

Burrata cu roșii cherry proaspete și ulei verde din semințe de struguri | 200g | 45 lei

Burrata, roșii cherry, busuioc, sos pesto, ulei de struguri, miere

Carpaccio de caracatiță cu sos de măslini coapte și unt aromatizat | 200g | 70 lei

Caracatiță, ceapă roșie, ardei gras, măslini, ulei măslini, sos Worcester

Pachețele primavera cu foie gras și sos sweet chilly cu trufe | 200g | 65 lei

Foi de orez, foie gras, tartufata, sweet chilly, microplante

Pachețele primavera cu pui și sos sweet chilly cu coriandru 200g | 50 lei

Foi de orez, piept de pui, morcov, ardei gras, soia, usturoi, lime, sweet chilly, coriandru, microplante.

BURRATA, regina albă a brânzeturilor italiene, provine din Andria, zona Murgi, regiunea Puglia, în sudul Italiei. Aici a fost pregătită pentru prima dată, acum 100 de ani. și astăzi este preparată manual și conține trei ingrediente simple: lapte de vacă, smântână și cheag. Textura cremoasă, atât de delicată, a burratei este echilibrată de aciditatea ușoară, aşa că merge perfect servită cu roșii proaspete, prosciutto crudo, piper proaspăt măcinat ori cu ulei de măslini extra virgin de bună calitate, lângă un pahar de vin roșu sec.



Tartar de vită cu ou de prepeliță și foie gras | 250g | 90 lei

Mușchi de vită, castraveți murați, ceapă roșie, capere, sos Worcester, muștar Dijon, ulei măslini, foie gras, ou prepeliță

Terină de foie gras cu dulceață de fenicul | 200g | 90 lei

Foie gras, brioșă, fenicul, microplante, zahăr, coniac



Supă

- different kind of starters -

BUCĂTĂRIE LIBANEZĂ

Supă de linte | 400g | 35 lei

Linte, ceapă, usturoi, chimen

Supa de ceapă este una din delicatetele pe care ni le oferă bucătăria franțuzescă. Legenda spune că supa a fost creată de regele Ludovic al XV-lea al Franței. Într-o noapte, târziu, a descoperit că în cabana sa de vânătoare mai avea doar ceapă, unt și șampanie, aşa că le-a amestecat și astfel a creat prima supă de ceapă. Varianta modernă a acestei supe, cu zeamă de carne de vită și crutoane, s-a născut în Franța secolului 18, de unde și numele de "supă de ceapă franțuzească".



BUCĂTĂRIE INTERNATIONALĂ

Supă de roșii coapte cu cruton aromatizat de pâine | 200g | 30 lei

Roșii, usturoi, ceapă, ardei gras, cimbrisor, ulei de măslini, smântână lichidă, baghetă

Supă franțuzească de ceapă | 200g | 30 lei

Ceapă, usturoi, foi de dafin, boabe de piper, coniac, baghetă, emmentaler

Supă din coadă de vițel cu broccoli romanesco | 200g | 35 lei

Coadă de vițel, ceapă, morcovi, țelină, broccoli romanesco, mazăre



Salate

- go green -

BUCĂTĂRIE LIBANEZĂ

Tabouleh cu grâu măcinat | 250g | 35 lei

Păstruță, grâu, roșii, ceapă, mentă, lămâie, ulei de măslini

Fattoush | 250g | 36 lei

Roșii, castraveti, ardei kapia, salată verde, lipie prăjită, sumac, lămâie, ulei de măslini

Salată Orientală | 250g | 34 lei

Roșii, castraveti, ceapă, mentă, lămâie, ulei de măslini

Salată verde cu lămâie | 250g | 30 lei

Salată verde, lămâie, ulei de măslini

TABOULEH este o salată naturală și sănătoasă care vă va surprinde papilele gustative cu aroma sa desăvârșită! Un motiv pentru care ar trebui să consumi acest tip de salată cât mai des este conținutul ridicat de păstruță. Bogat în vitaminele A, K și C, are puternice efecte antioxidantă, detoxifiante și întărește sistemul imunitar. Pe de altă parte, roșiiile ajută la menținerea sănătății pielii, a părului și poate ajuta chiar la pierderea kilogramelor nedorite. Iată doar câteva motive pentru care să încerci salata Tabouleh!



BUCĂTĂRIE INTERNATIONALĂ

Salată cu ton, mango și legume thai | 200g | 78 lei

Ton, mango, salată, morcov, ardei gras, castravete, ulei de susan

Salată cu creveți crocanți și ouă de prepeliță | 250g | 55 lei

Creveți, ou de prepeliță, anșoa, maioneză, pesmet, parmezan

Salată cu pui și legume coapte | 200g | 38 lei

Piept de pui, dovlecel, ardei gras, ceapă, muștar, ulei de măslini, oțet balsamic, salată

Salată de rucola cu parmezan și roșii uscate | 200g | 30 lei

Salată rucola, parmezan, roșii uscate, oțet balsamic, ulei de măslini

Salată cu avocado raw | 250g | 40 lei

Avocado, ceapă roșie, iaurt grecesc, lămâie, ouă, piper măcinat, sare, ulei de floarea soarelui, ulei de măslini

Salată Maison | 300 g | 42 lei

Avocado, linte, broccoli, fistic, mini penne, lămâie, mix salată

Salată cu brânză crocantă | 400g | 50 lei

Brânză Saint Marcellin, mix salată, roșii cherry, trufe, muștar Dijon, ou

Paste și Risotto

- for the love of pasta -

BUCĂTĂRIE INTERNACIONALĂ

Linguine cu fructe de mare și sos curry | 350g | 60 lei

Linguine, creveți, caracatiță, calamari, praf de curry, ceapă, turmeric, ulei de măslini

Papardele cu trufe și mix de ciuperci | 350g | 53 lei

Papardele, ciuperci shimeji, ciuperci champignon, tartufata, smântână lichidă, ulei măslini

Supranumite „diamantele negre” sau „diamantele pământului”, trufele au o multitudine de beneficii terapeutice și nutritive. În România se găsesc preponderent trufe negre, cele albe regăsindu-se doar în pădurile din zona Olteniei. Se găsesc în zonele mai calde, în sud sau în vestul țării, în păduri rare de ficioase, în jurul fagilor, stejarilor, preferând pantele expuse la soare. Trufele sunt căutate cu ajutorul câinilor special dresați, rasa preferată fiind Lagotto Romagnolo (prețul unui exemplar dresat este între 2 000 și 5 000 de euro). Alte rase utilizate de căutătorii de trufe sunt Labrador sau Brac german. Câinii simt mirosul trufelor de la aproape 100m distanță.



Risotto cu gălbiori, trufe și chips de parmezan | 300g | 53 lei

Orez arborio, ceapă, vin alb, gălbiori, tartufata, smântână lichidă, parmezan

Risotto cu sparanghel, burrata și crumble de parmezan | 300g | 55 lei

Orez arborio, ceapă, vin alb, sparanghel, burrata, parmezan, smântână lichidă



Fel principal pește și fructe de mare

BUCĂTĂRIE LIBANEZĂ

Creveți cu sos de roșii și coriandru 200g | 75 lei

Creveți, roșii, coriandru, lămâie, usturoi, ulei de măslini

Creveți cu anghinare în sos alb | 330g | 75 lei

Creveți, anghinare, smântână



BUCĂTĂRIE INTERNATIONALĂ

Caracatiță la grătar cu sos de coriandru și salată mesclun | 300g | 95 lei

Caracatiță, salată mesclun, coriandru, ulei de măslini, lămâie

Crevete jumbo gătit cu unt kimchi și mix de salată cu microplante | 330g | 110 lei

Crevete jumbo, unt kimchi, salată mesclun, mango, ardei gras, sakura, ridiche

Halibut la cuptor cu ratatouille de legume și sos de vin | 330g | 89 lei

Pește halibut, vinețe, dovlecel, ceapă, ciuperci, roșii, usturoi, vin roșu, ulei de măslini

Lup de mare pe plită cu piure de morcovi și sos de muștar Dijon | 330g | 85 lei

Lup de mare, piure de morcovi, smântână lichidă, muștar Dijon, vin alb, ulei de măslini, chimen

Somon pe plită cu orez negru și trufe | 330g | 80 lei

Somon, orez negru, tartufata, vin alb, unt, ulei de măslini



Fel principal

- carne -

BUCĂTĂRIE LIBANEZĂ

Pui crocant cu sos de lămâie și coriandru | 200g | 38 lei

Piept de pui, pesmet,
sos de lămâie, coriandru, usturoi

Ficătei de pui cu lămâie | 250g | 37 lei

Ficătei de pui, lămâie,
usturoi, condimente, ulei de măslini

Ficătei de pui cu sos de rodie | 250g | 37 lei

Ficătei de pui, sos de rodie,
usturoi, condimente, ulei de măslini

Ras asfour de pui | 180g | 40 lei

Piept de pui, ceapă, sos de rodie, ulei de măslini

Ras asfour de vită | 180g | 50 lei

Carne de vită, ceapă, sos de rodie



Pastramă de vițel | 200g | 49 lei

Carne de vițel, usturoi, cimbru, boia

Miel la tavă cu bulgur | 500g | 90 lei

Carne de miel, bulgur, roșii, ceapă,
usturoi, lămâie, ulei de măslini

Miel la tavă cu orez și migdale | 500g | 90 lei

Carne de miel, orez, migdale, ulei de măslini

Berbec cu lămâie | 250g | 50 lei

Carne de berbec, sos de lămâie, 7 condimente

Makanek | 200g | 36 lei

Cârnați picanți cu carne de vită
și oaie, ceapă, roșii, usturoi, lămâie

Kafta iute la tigale cu sos de roșii | 300g | 65 lei

Carne tocată de vită și berbec, ceapă, cartofi,
sos de roșii, usturoi, lămâie, pătrunjel, ulei de măslini



Fel principal

- carne -

BUCĂTĂRIE INTERNATIONALĂ

Antricot America Prime Choice, piure de cartofi cu trufe, mousse de sfeclă cu wasabi și sos de trufe 300g | 235 lei

Antricot vită America, cartofi, smântana lichidă, tartufata, sfeclă, wasabi, ulei măslinie

Antricot America Prime Choice - Live cooking experience | 500g - 420 lei | 1000g - 710 lei

Antricot vită America

Mușchi de vită gătit Sous-Vide cu mousse de țelină și sos de unt roșu 340g | 120 lei

Mușchi de vită, țelină, smântână lichidă, unt, ceapă roșie, ulei de măslinie

Piept de rață cu piure de morcovi și sos de struguri 330g | 85 lei

Piept de rață, morcovi, smântână lichidă, struguri, oțet balsamic, vin roșu, ulei de măslinie

Sous-Vide este o tehnică de gătit care presupune utilizarea unui control de mare precizie a temperaturii și prepararea lentă, în apă, a alimentelor pentru a obține rezultate imposibil de atins prin alte metode. La începutul anilor 70, bucătarul francez Georges Pralus a folosit pentru prima dată această metodă, el a descoperit că foie gras-ul gătit în această manieră și-a păstrat aspectul original, nu a scăzut în greutate în timpul preparării iar textura acestuia era mai plăcută. Preparatele gătite cu ajutorul acestei metode au gust mult mai intens, își păstrează aromele și nutrienții și sunt mai sănătoase deoarece nu este necesară folosirea grăsimilor în procesul de gătire.

Top Blade Wagyu gătit Sous-Vide cu baby legume coapte și sos de vin Porto | 300g | 235 lei

Vită Wagyu, baby morcov, baby vinete, ciuperci shiitake, vin roșu, broccoli romanesco, ulei de măslinie

T-Bone maturat gătit ușor pe plită, cu ou ochi, chipsuri de cartofi și sos Béarnaise | 500g | 235 lei

T-Bone, ou, cartofi prăjiți, unt, tarhon, ceapă roșie

Tomahawk Steak Black Angus USDA | 1500g | 590 lei



Pané-uri

- crispy love -

BUCĂTĂRIE INTERNATIONALĂ

Brânză crocantă | 200g | 40 lei

Brânză (gorgonzola, brie, cheddar, emmentaler, de capră), sos sweet chilly, tartufata

Fish fingers | 200g | 45 lei

Pește cod, ceapă roșie, castraveti murați, capere, albuș de ou, maioneză

Fructe de mare pané | 400g | 100 lei

Creveți, caracatiță, calamari, ulei de susan, maioneză, lime, sos sriracha

Fructele de mare nu sunt doar slab calorice, ci vin cu o multime de substanțe nutritive. Majoritatea grăsimilor din crustacee se prezintă sub formă de acizi grași omega-3, care fac parte din structura celulelor nervoase și joacă un rol esențial pentru buna funcționare a creierului, în combaterea anxietății și depresiei.

Alege fructele de mare pané pentru un snack sănătos!



Pui crispy | 200g | 35 lei

Piept de pui, sos sriracha, lime, ulei de susan, maioneză, usturoi, ulei de măslini

Vită crispy | 200g | 52 lei

Mușchi de vită, ulei de măslini, busuioc, sos pesto, maioneză, usturoi, lime



Burger & Strips

BUCĂTĂRIE INTERNATIONALĂ

Burger clasic cu chipsuri de cartofi | 350g | 70 lei

Carne de vită, castraveți murați, ceapă roșie, roșii, cheddar, salată, cartofi, chiflă burger, maioneză

Burger cu foie gras și dulceață de portocale | 350g | 80 lei

Carne vită, foie gras, chiflă, portocale, cheddar, cartofi, maioneză, sriracha

Burger vegan cu guacamole | 350g | 68 lei

Chiftea vegană, chiflă vegană, avocado, castraveți, dulceață de ceapă

Conform unei legende, mareșalul Joseph Radetzky von Radetz a adus la Viena rețeta șnițelului în anul 1857, din Italia. Totuși, în 2007, lingvistul Heinz Dieter Pohl a descoperit că povestea este doar o legendă inventată. Pohl susține că apariția șnițelului provine de la un alt preparat austriac, numit "Backhendl", care a fost menționat pentru prima oară într-o carte de bucate din anul 1719. În Austria și Germania șnițelul original se prepară doar din carne de vițel, niciodată din alte tipuri de carne.



Snițel de curcan cu cartofi dublu gătiți și sos japonez 400g | 55 lei

Piept de curcan, pesmet, ou, faină, cartofi, parmezan

Snițel din cotlet de vițel cu cartofi prăjiți cu usturoi și parmezan 500g | 110 lei

Cotlet de vițel de lapte, pesmet, ou, faină, cartofi, parmezan



Garnituri

- side dishes -

BUCĂTĂRIE LIBANEZĂ

Batata Harra | 200g | 26 lei

Cartofi, ulei de măslini, usturoi, fulgi de ardei roșu

Batata Maclube cu trufe | 200g | 30 lei

Cartofi, ulei de măslini, tartufata

Cartofi cu ceapă, roșie și trufe | 200g | 30 lei

Cartofi, ceapă, roșie, trufe, condimente

Orez oriental cu fidea | 200g | 26 lei

Orez, fidea

Orez cu migdale | 250g | 35 lei

Orez, migdale, 7 condimente

Bulgur | 200g | 35 lei

Bulgur, roșii, ceapă, sos de roșii, ulei de măslini

Batata Harra, tradus din limba Arabă, înseamnă “cartofi picanți”. Este o mâncare care își face apariția pe toate meniurile libaneze și este un aperitiv foarte popular în Orientul Mijlociu. Îl regăsim și sub numele “cartofi libanezi” sau “cartofi picanți” în restaurantele cu bucătărie libaneză.

Cartofii sunt prăjiți în ulei sau trași la tigaie până fac o crustă pe exterior, însă rămân moi pe interior. Apoi sunt tăvăliți într-un sos picant realizat din coriandru, usturoi și zeană de lămâie. Aceasta este rețeta autentică Batata Harra pe care o să o iubești!



BUCĂTĂRIE INTERNACIONALĂ

Piure de cartofi | 200g | 22 lei

Cartofi, unt, lapte, sare

Piure de cartofi cu trufe | 200g | 30 lei

Cartofi, unt, lapte, trufe, sare

Cartofi prăjiți cu usturoi

și parmezan | 200g | 29 lei

Cartofi proaspeți, usturoi, parmezan, sare

Cartofi dulci cu parmezan | 200g | 35 lei

Cartofi dulci, sare, parmezan

Orez basmati cu ciuperci | 200g | 27 lei

Orez basmati, ciuperci, sare

Orez negru cu trufe | 200g | 30 lei

Orez negru, trufe, sare

Broccoli la abur | 200g | 35 lei

Broccoli, sare



Desert

Knafeh | 250g | 30 lei

Mozzarella, fidea, fistic, zahăr

Kashta | 250g | 30 lei

Lapte, miere, banane, fistic

Pizza Nutella | 32 cm | 40 lei

Făină, drojdie, sare, zahăr, nutella, fructe

Platou baclava | 400g | 60 lei

Nuci, lapte, aluat de baclava

Platou fructe | 350 g | 50 lei

Selectie de fructe proaspete

Înghețată | 3 cupe | 36 lei

Ciocolată cu chilli | susan | vanilie



Kashta - cremă de lapte este un desert absolut special, incredibil de simplu și gustos, cu o aromă și un parfum ce ne poartă spre tărâmuri exotice. Un desert ușor și foarte răcoritor, numai bun pentru zilele calde de vară. Preparat încă din vremurile străvechi ale civilizației phoeniciene, Kashta rămâne unul dintre deserturile cele mai cunoscute ale Libanului. El conține doar 4 ingrediente: lapte, banane, miere și miez de pâine.

Moelleux au chocolat cu inserție de ceai matcha,

Înghețată de vanilie și crumble de Oreo | 250g | 45 lei

Ciocolată, unt, ceai matcha, lapte, biscuiți Oreo, zahăr

Tort cu cremă mascarpone, zmeură și înghețată de vanilie | 200g | 40 lei

Smântână pentru frișcă, mascarpone, zmeură, lapte, zahăr, vanilie, înghețată de vanilie

Tort Snickers | 270g | 40 lei

Blat cu ciocolată neagră beliană și cafea, sos de caramel cu arahide coapte, cremă de brânză cu unt de arahide

Mochi | 2buc | 45 lei

Yuzu, ceai verde, sakura, chessecake

Mousse din brânză de capră cu sfeclă | 120g | 50 lei

Brânză de capră, cremă de brânză, sfeclă, lime, cardamon, zmeură

Mille feuille cu crème mousseline și dulceață de lapte | 200g | 37 lei

Aluat de foietaj, crema mouseline, dulceață de lapte, gel de zmeură

Cremeux au chocolat cu pralină de alune și caviar de zmeură | 175g | 55 lei

Pralină de alune, cremă fină de ciocolată, caviar de zmeură

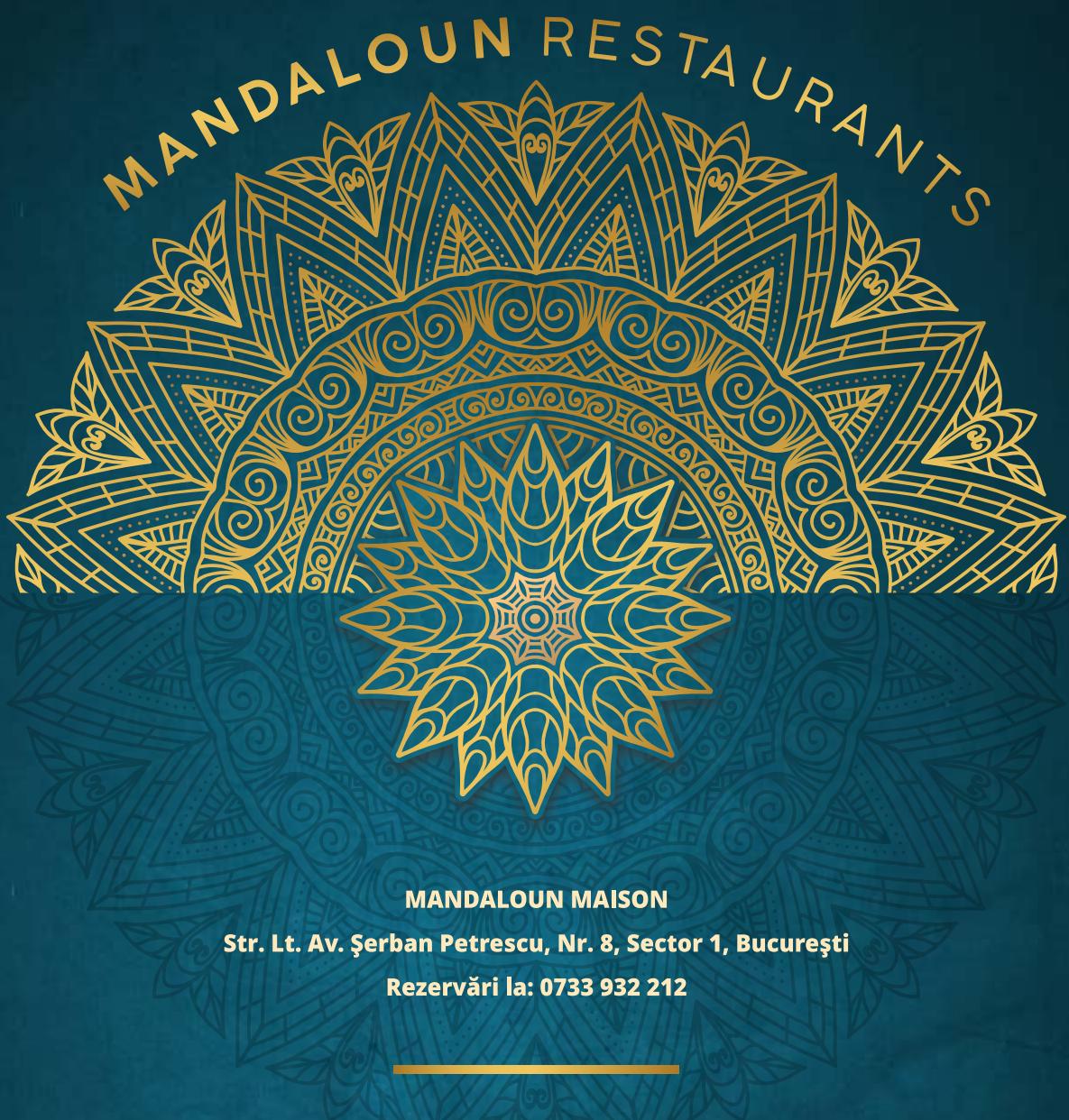


În cazul în care sunteți intolerant/alergic la un ingredient, înainte de a comanda orice preparat din meniu nostru consultați lista cu ingredientele conținute de preparate și/sau întrebați personalul.

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 spelta, grâu mare sau hibrizi ai acestora) și produse derivate
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, adică migdale (*Amygdalus communis L.*), alune de pădure (*Corylus avellana*), nuci (*Juglans regia*), anacarde (*Anacardium occidentale*) nuci Pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nuci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de macadamia și nuci de Queensland (*Macadamia ternifolia*) 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/kg sau 10 mg/litru
13. Lupin și produse derivate
14. Moluște și produse derivate





MANDALOUN MAISON

Str. Lt. Av. Șerban Petrescu, Nr. 8, Sector 1, București

Rezervări la: 0733 932 212

MANDALOUN CARAMFIL

Str. Nicolae Caramfil, Nr. 89, Sector 1, București

Rezervări la: 0747 020 469

MANDALOUN CHÂTEAU

Str. Cumpătu, Nr. 26, Sinaia

Rezervări la: 0747 299 415