

THE
CLIQUE
BISTRO

Food menu



GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

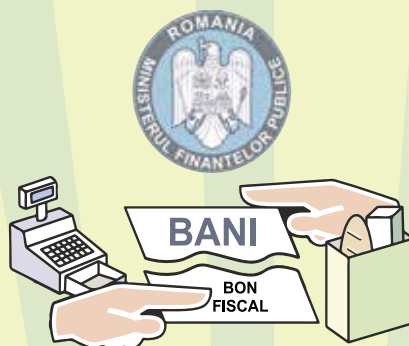
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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 semnaliza 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

ÎN ATENȚIA CONSUMATORILOR

Unele produse din meniul nostru pot conține alergeni!

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

Listă alergeni:

Ouă, lapte, pește, crustacee (de exemplu: crabi, homari, raci, creveți),

Moluște (de exemplu: midii, stridii, calamari),

Arahide, nuci (de exemplu: migdale, alune, nuci, caju, pecan, bazils, fistic, nuci de Macadamia și nuci de Queensland),

Semințe de susan, cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz sau hibride), soia, țelină, muștar, lupin,

dioxid de sulf și sulfiți (la o concentrație de mai puțin de 10ppm)

MIC DEJUN



2

3

1

4

1. OMLETĂ CU BRÂNZĂ DE CAPRĂ ȘI MĂRAR 300g
ouă, brânză de capră, mărar, mix salată, roșii cherry
2. SCRAMBLED EGGS 300g
ouă, roșii cherry, brânză Philadelphia, mix salată
3. OUĂ BENEDICT 300g
ouă, bacon, sos olandez cu trufe
4. ENGLISH BREAKFAST 600g
ouă, cârnați mângalița, ciuperci, roșii cherry, fasole roșie, pancetta

30

29

37

45

APERITIVE

1

4

2

3

1. PATEUL CASEI 300g
ficăței de pui, pulpă rață, ceapă, usturoi, capere,
castraveți murați, fulgi migdale, mix salată, castravete

38

2. FALAFEL CU TAHINA VERDE 250g
năut, ceapă, pătrunjel, usturoi, babay spanac,
ulei de susan, tahina

25

3. GUSTARE ORIENTALĂ 350g
humus, salată de vinete, ficăței de pui cu ciuperci și hribi

38

4. BRUSCHETE CU FICĂȚEI, HRIBI ȘI TRUFE 250g
ficăței de pui, ciuperci, hribi, pastă trufe

30

APERITIVE

2

1

3

- | | | |
|---|------|-----|
| 1. PLATOU ITALIENESC | 550g | 120 |
| gorgonzola, brie, parmezan, bufalla, prosciutto crudo & cotto, salam picant, nuci, struguri | | |
| 2. EDAMAME | 300g | 28 |
| edamame, sare de mare, ardei iute | | |
| 3. TARTAR DE TON | 250g | 54 |
| ton roșu, mousse avocado, sos stridii, mango, sos Ponzu | | |
| 4. BRUSCHETE CU ROȘII ȘI TON | 250g | 28 |
| roșii, ton, usturoi, busuioc | | |
| 5. CAPRESE | 300g | 37 |
| roșie, bufala, busuioc, oregano, ulei de măsline | | |

SALATE

5

2

4

3

1

1. SALATĂ GRECEASCĂ 350g 39
roșii, castraveți, ardei, măslin kalamata, ceapă roșie, brânză feta
2. SALATĂ CESAR 300g 43
salata iceberg, curcan grill, pancetta, sos caesar, anșoa
3. SALATĂ CU CREVEȚI 350g 47
mix salată, avoado, ardei gras, mix semințe, brânză de capră
4. TAGLIATA DE VITĂ 250g 52
rucola, pere, gorgonzola, parmezan, mușchi de vită
5. SALATĂ CU TON 400g 56
mix salată, avocado, roșii cherry, fasole verde, grepfruit, ton
6. SALATĂ CU ROȘII ȘI BRÂNZĂ DE CAPRĂ 200g 27
roșii cherry, brânză de capră
7. MIX SALATĂ CU ROȘII CHERRY & PARMEZAN 200g 27
mix salată, roșii cherry, parmezan
8. SALATĂ DE VARZĂ CU MĂRAR 200g 23
varză, mărar, ulei de măsline, oțet

SUPE

2

4

3

1

- | | | |
|--|------|----|
| 1. SUPĂ CREMĂ DE LEGUME | 300g | 26 |
| morcov, ardei gras, zucchini, țelină, păstârnac, ceapă, smântână | | |
| 2. SUPĂ CREMĂ DE CIUPERCI CU HRIBI | 300g | 29 |
| ciuperci, hribi, smântână | | |
| 3. SUPĂ DE FRUCTE DE MARE | 450g | 60 |
| calamari, creveți, midii, somon, sos de roșii | | |
| 4. SUPĂ CREMĂ DE ROȘII | 300g | 27 |
| sos de roșii, busuioc, oregano, usturoi, ulei de măsline | | |
| 5. SOUP OF THE DAY - CIORBA ZILEI | 300g | 25 |
| întreabă ospătarul | | |

PASTE

1

4

2

3

1. TAGLIATELE CU CREVEȚI 400g
tagliatele, creveți, roșii cherry, usturoi,
capere, unt, parmezan

48

2. SPAGHETTI CARBONARA 350g
spaghete, guanciale, ou, pecorino, piper negru

42

3. RAVIOLI CU SPANAC ȘI SOS GORGONZOLA 400g
ravioli, parmezan, smântână, baby spanac, nucă

38

4. SPAGHETTI CU FRUCTE DE MARE 450g
spaghete, creveți, calamari, midii, roșii cherry

49

PASTE

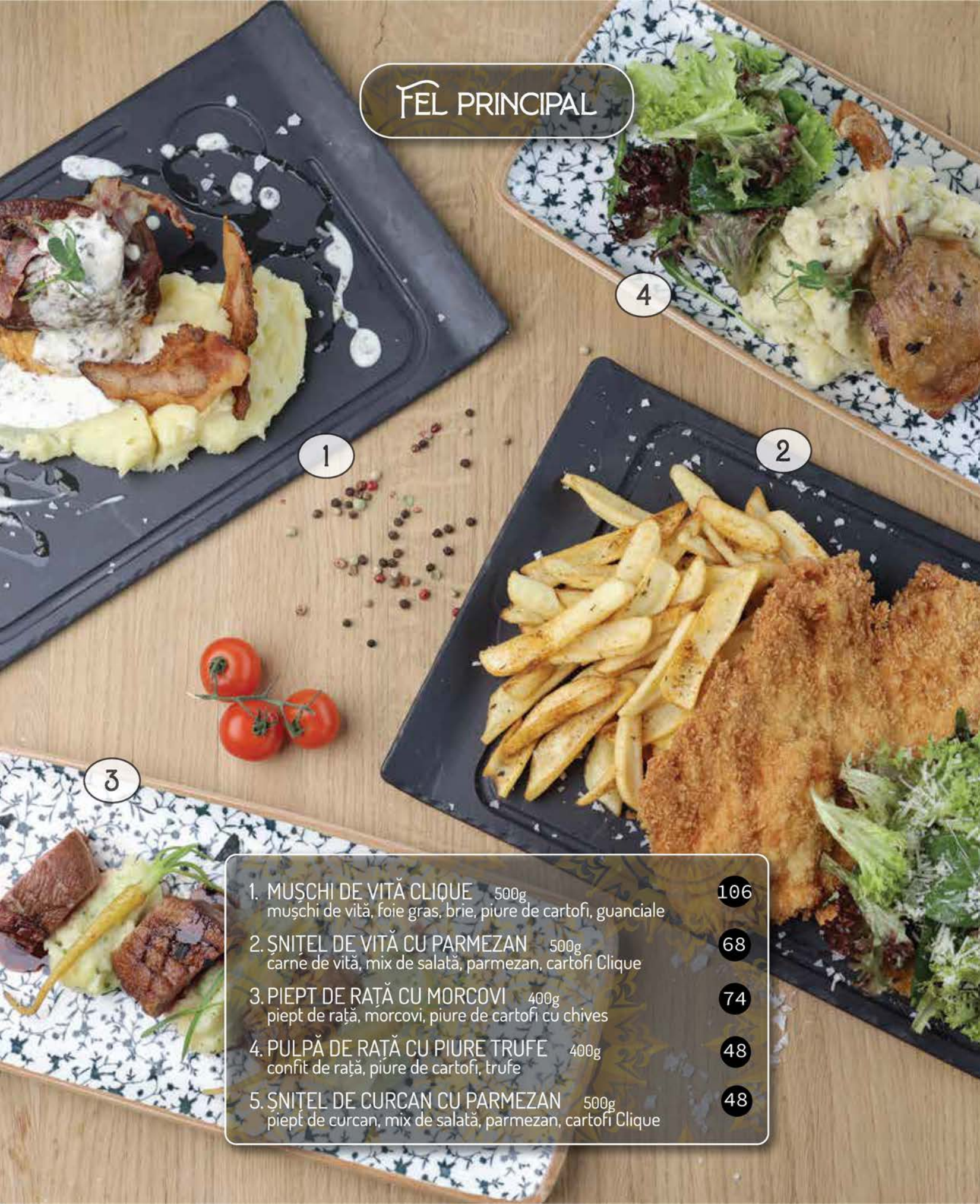
1

3

2

- | | | |
|---|------|----|
| 1. PENNE BOLOGNESE | 400g | 52 |
| penne, sos bolognese | | |
| 2. TORTELINI AL FORNO CU SOS ALB | 400g | 39 |
| tortellini, parmezan, smântână, mozzarella | | |
| 3. SPAGHETTI CU TRUFE | 350g | 44 |
| spaghete, cremă trufe, ou, parmezan, unt, ulei de trufe, carpaccio de trufe | | |
| 4. ORECCHIETTE TON | 300g | 46 |
| orecchiette, pește spadă, broccoli, usturoi, pepperoncino, supă de pește, roșii cherry, unt, parmezan | | |
| 5. TAGLIATELLE CU VITĂ | 400g | 49 |
| tagliatelle, mușchi de vită, hribi, pastă de trufe, usturoi, unt, parmezan | | |
| 4. PENNE ARRABIATA | 400g | 35 |
| Penne, usturoi, pepperoncino, sos de roșii, busuioc, unt, parmezan | | |

FEL PRINCIPAL



1

4

2

3

- | | | |
|--|------|-----|
| 1. MUȘCHI DE VITĂ CLIQUE | 500g | 106 |
| mușchi de vită, foie gras, brie, piure de cartofi, guanciale | | |
| 2. ȘNIȚEL DE VITĂ CU PARMEZAN | 500g | 68 |
| carne de vită, mix de salată, parmezan, cartofi Clique | | |
| 3. PIEPT DE RAȚĂ CU MORCOVI | 400g | 74 |
| piept de rață, morcovi, piure de cartofi cu chives | | |
| 4. PULPĂ DE RAȚĂ CU PIURE TRUFE | 400g | 48 |
| confit de rață, piure de cartofi, trufe | | |
| 5. ȘNIȚEL DE CURCAN CU PARMEZAN | 500g | 48 |
| piept de curcan, mix de salată, parmezan, cartofi Clique | | |

ȚEL PRINCIPAL

3

2

1

4

- | | | |
|--|------|-----|
| 1. RIB EYE | 550g | 110 |
| antricot de vită, mix salată, piure de cartofi | | |
| 2. CEAFA DE MANGALIȚA | 550g | 84 |
| cu cartofi la cuptor cu rozmarin & mix de salată | | |
| 3. CIOLĂNEL DE PORC CU SOS DE HREAN | 800g | 68 |
| cu cartofi copti și salată de ardei copti | | |
| 4. COTLETE DE BERBECUȚ NOUA ZEELANDĂ | 450g | 95 |
| cu garnitură de legume la grătar | | |

ȚEL PRINCIPAL

2

3

4

1

1. ARIPIOARE PICANTE 500g 42
cu garnitură de cartofi prăjiți
2. CURCAN GRILL 450g 42
cu legume la grătar, mix salată piept de curcan, vinete,
zucchini, ciuperci, ardei gras
3. FRIGĂRUI DE CURCAN 500g 46
cu sos tzatziki, roșie coaptă, pita grecească, cartofi prăjiți
4. COASTE PORC CU INELE DE CEAPĂ PANE 700g 74
cu salată coleslaw, sos bbq, sos aioli, cartofi clique
5. CURCAN GORGONZOLA CU CARTOFI ROZMARIN 400g 48
curcan, brânză gorgonzola, cartofi cu rozmarin
6. FISH & CHIPS 500g 46
șalău, cartofi Clique
7. MUȘCHI DE VITĂ CLASIC 400g 90
cu garnitură de cartofi cu rozmarin, sos piper verde
8. CÂRNAȚI CLIQUE 500g 52
cârnați de mangană semipicanți cu garnitură de
cartofi prăjiți și salată de murături
9. RISOTTO CU CREVEȚI 400g 48
risotto, creveți, sparanghel, usturoi, ardei iute,
supă de pește, parmezan, sos de roșii
10. RISOTTO CU HRIBI 400g 42
risotto, hribi, pastă de trufe, parmezan, usturoi,
chips-uri ciuperci

(t}URGERS



1. **BURGER CLIQUE** 800g
carne proaspătă de vită, brânză cheddar, bacon, ou,
roșii, salată iceberg, castraveți murați, ceapă, chiflă,
cartofi Clique, sos bbq, sos aioli

52

2. **BURGER CU CARNE DE RAȚĂ** 600g
confit de rață, ou, salată iceberg, castraveți murați,
roșii, ceapă, chiflă, cartofi Clique, sos bbq, sos aioli

52

PEȘTE

1

3

2

4

5

1. STEAK DE TON LA GRILL 300g
2. SOMON FILE 300g
3. BIBAN DE CAPTURĂ 600g
4. DORADA DE CAPTURĂ 600g
5. CREVEȚI ÎN VIN ȘI SOS DE UNT 350g
6. SOMON ÎN CRUSTĂ DE MIGDALE 400g

64

64

90

90

48

68

PIZZA

2

3

4

1

1. PIZZA DEL PASTORE 450g
blat subțire, mozzarella bivoliță, cârnați manguși, brânză de burduf, parmezan, dulceață de ardei iuți
2. PIZZA TONNO 450g
blat subțire, sos de roșii, busuioc, mozzarella bivoliță, ton, capere, ceapă
3. PIZZA BUFALA E CRUDO 450g
blat subțire, sos de roșii, mozzarella bivoliță, prosciutto crudo, rucola
4. PIZZA COTTO 450g
blat subțire, sos de roșii, mozzarella, prosciutto cotto, anghinare

52

49

48

47

PIZZA

3

4

2

1

1. PIZZA ANCHOIS 450g 48
blat subțire, mozzarella, pesto de busuioc, mășline verzi,
roșii uscate, anșoa, parmezan
2. PIZZA TRUFE 450g 47
blat subțire, sos de roșii, mozzarella, trufe
3. PIZZA DIAVOLA / SALAMI 450g 47
blat subțire, sos de roșii, mozzarella,
salam picant, gorgonzola
4. PIZZA MARGUERITA 450g 44
blat subțire, sos de roșii, mozzarella, parmezan,
ulei de mășline, busuioc

PIZZA

- | | | |
|---|------|----|
| 1. PIZZA VEGETARIANĂ | 450g | 44 |
| blat subțire, sos de roșii, legume la grătar, anghinare, măsline, mozzarella, pesto busuioc | | |
| 2. QUATTRO FORMAGGI | 450g | 47 |
| blat subțire, talegio, erdamer, gorgonzola | | |
| 3. FOCACCIA SIMPLĂ | 450g | 20 |
| ulei de măsline, sare, rozmarin | | |
| 4. FOCACCIA CU PARMEZAN | 450g | 20 |
| ulei de măsline, sare, parmezan | | |
| 5. FOCACCIA CU USTUROI | 450g | 20 |
| ulei de măsline, sare, usturoi | | |

- | | |
|---------------|----|
| SOS DULCE | 7 |
| SOS PICANT | 7 |
| TOPPING SALAM | 9 |
| TOPPING COTTO | 9 |
| ULEI PICANT | 5 |
| PÂINE DE CASĂ | 20 |

GARNITURI

- | | | |
|-------------------------------|------|----|
| OREZ | 200g | 28 |
| CARTOFI CU ROZMARIN LA CUPTOR | 250g | 28 |
| CARTOFI CLIQUE | 250g | 28 |
| LEGUME LA GRĂTAR | 250g | 28 |
| PIURE DE CARTOFI | 200g | 28 |
| PIURE DE CARTOFI CU TRUFE | 200g | 30 |

DESERT



CHEESECAKE 175g

30

DESERTUL CASEI 175g

35


PAVLOVA 150g

25

TORT DUO CHOCOLAT 175g

31



A dramatic, low-key photograph featuring a tall, elegant wine glass filled with a deep red liquid, likely wine. The glass is positioned in the center-right of the frame. In the foreground, to the right, is a small, white, boat-shaped dish containing a thick, brown sauce. Next to the dish is a piece of cooked meat, possibly a steak or lamb chops, garnished with coarse salt. The entire scene is set against a dark, textured background, possibly a slate surface, with subtle lighting highlighting the glass and the food.

0784 901 000
thecliquebistro@gmail.com

facebook.com/TheCliqueBistro
instagram.com/thecliquebistro
www.theclique.ro