



HERĂSTRĂU

1998

**ZEXE**

ZAHANAU GASTRONOMICĂ



**Gustări ... pentru amăgit foamea**  
**Conceived as to cheat your hunger Reci/Cold**

**Afumături**

*Șunci, costițe hițuite, slănină, preparate după rețete clasice cu ingrediente 100% naturale, realizate în carmangeria proprie sub marca "PovesteaPorcului".*

**Smoked**

*cold cuts-Ham, more classic recipes with 100% natural ingredients, made in our own butchery under the name "The Pig Tale".*

100g ..... 26 lei

**Piept de rață afumat**

*Maturat în sare timp de două săptămâni și lăsat la fum*

**Smoked Duck Breast**

100g ..... 39 lei

**Mușchiulet crud afumat de porc Mangalița**

*Din carmangeria proprie*

**Smoked Mangalitsa Fillet**

100g ..... 39 lei

**Terină de rață cu dulceață de arpagic**

*După o rețetă împrumutată de la profesorii din Franța*

**Duck terrine with small scallion jam**

100g ..... 40 lei

**Biftec tartar**

*Amestec de carne crudă, tocată la satâr, cu mirodenii.*

**Beef tartare**

100/50g ..... 65 lei

**Răcitură de curcan cu ou de prepeliță**

*Clasica piftie*

**Turkey jelly with quail egg**

180g ..... 29 lei

**Salata Boeuf**

*Mâncare strict românească, având la bază o salată nemțească amestecată cu "mayonnaise"-a franțuzească. Boeuf Salad*

200g ..... 33 lei

**Icre de Știucă**

*Preparate simplu după rețeta originală a familiei Mantu din Galați.*

**Pike roe (caviar)**

80g ..... 36 lei

**Batog de pește cu sos de hrean**

*Din pește oceanic, afumat în carmangeria noastră*

**Stock fish with horseradish sauce**

80/170g ..... 38 lei

**Zacuscă de casă (ușor picantă)**

*Vinete coapte la foc iute, ardei kapia, ceapă din belșug, mirodenii, scăzute la foc mic în cuptor. (Rețeta proprie)* **Homemade stew (“zacuscă”) (slightly spicy)**

200g ..... 28 lei

**Zacuscă Boierească cu hribi și trufe**

*La fel ca prima, dar înnobilită*

**Manor house stew (“zacuscă”) with boletus/penny bun and black truffles**

180g ..... 38 lei

**Fasole făcăluită**

*Ornată cu solzișori de ceapă*

**White bean caviar**

200/30 g ..... 24 lei

**Salată de vinete**

*Proaspăt coapte la flacăra și amestecate cu solzișori de ceapă*

**Eggplant salad**

200g ..... 29 lei

**Tartar de ton cu avocado**

**Tuna Tartare with Avocado**

200g ..... 68 lei

## Calde/Warm starters

### **\*Măduva în osul ei**

*Specialitate măcelărescă servită cu sare grunjoasă și pastă de hrean*

#### **Marrow in its own bone**

700gr/40g ..... 47 lei

### **\*Jumări boierești din garf**

#### **Noble meat cuts**

250 g ..... 39 lei

### **Chifteluțe ZEXE**

*Chifteaua de altădată*

#### **Meatballs ZEXE**

250g ..... 36 lei

### **Fălcuțe de porc la garniță**

*O altă delicatessă uitată*

#### **Canned pork jaws**

150g ..... 45 lei

### **\*Jumări de pește undițar**

*Parfumate cu usturoi și prăjite la foc iute*

#### **Monkfish scraps**

200 g ..... 78 lei

### **\*Momițe de miel cu sos de usturoi copt și vin**

*Lamb sweetbreads with garlic sauce and wine*

150/30g ..... 48 lei

### **\*Fructe de mare pane cu sos fin de usturoi**

#### **Fritto misto**

300/50 g ..... 79 lei

**Salate aperitiv/Appetizer Salads - 300 g**

**Frunze de salate de tot felul cu brânză de bivoliță umplută cu trufe negre și dressing de ridiche și boabe de muștar**

**Salad mix with buffalo cheese stuffed with truffles and black radish sauce**

52 lei

**Frunze de salată crocantă cu piept de bibilică la grătar și dressing de iaurt și parmezan Caesar Salad with guinea fowl breast and parmesan and yogurt sauce**

42 lei

**Salată rucola cu somon sălbatic afumat cu dressing de hrean, usturoi sălbatic, salvie, mentă și semințe de rodie**

**Wild smoked salmon with aragula salad and horseradish and mint sauce**

54 lei

**Frunze de spanac cu brânză de capră, semințe de dovleac coapte cu dressing de zmeură**  
**Baby spanac with goat cheese and raspberry sauce**

52 lei

**Frunze de salată cu avocado, roșii de grădină, chives, semințe de dovleac și dressing de lămâie**  
**Salad mix with avocado, tomatoes, chives and lemon sauce**

38 lei

**Ciorbe și Supe**  
**Czorbas (sour soups) and Soups**

**Ciorbă de burtă (schembea)**

*Piesă de rezistență în patrimoniul culinar național.*

**Tripe sour soup (schembea)**

400g ..... 33 lei

**Ciorbă de ied**

*Cu smântână și tarhon, după o rețetă ardelenescă uitată.*

**Goat sour soup**

100/300 ..... 39 lei

**Ciorbă de potroace (din pui de curte) Cu**

*multe legume, zdrențe de ou și borș din belșug.*

**Giblets Sour Soup (country side chicken, straight from the farmer's paddock)**

100/300g ..... 29 lei

**Ciorbă de perișoare**

*Din carne tocată fin și fiartă în borș de tărâțe.*

**Meatball sour soup**

100/300 g ..... 27 lei

**Supă cremă de conopidă cu parmezan și trufe**

*Pentru cei care nu au dezlegare la carne*

**Cauliflower cream soup with truffles**

350g ..... 30 lei

**Pește și alte înotătoare**  
**Fish and other water beings**

**\*Saramură de crap**

*Cu mămăliguță și ardei iute (rețeta din Deltă)*

**Grilled carp in brine**

*With polenta and pepper (recipe originated in the Dobrogea region)*

250 g ..... 68 lei

**\*Rondele de Sturion**

*Pește nobil, perpelit la jar și servit cu o garnitură de spanac preparată după rețeta lui Viorel de la Poarta Schei.*

**Sturgeon round cuts**

*charcoal grilled and served with a side dish of spinach (recipe from "PoartaSchei nr. 4" restaurant)*

200/180 g ..... 84 lei

**\*File de șalau cu sos de capere**

*Românesc, din Dunăre, cu sos de capere și cartofi nature.*

**Zander fillet with capers sauce**

200/50/150 g ..... 68 lei

**\*Somon la grătar cu garnitură de legume proaspete sotate în unt cu sos de ghimbir**

*Adus de peste mări și țări*

**Salmon with stewed fresh vegetables in butter and ginger**

200/180g ..... 84 lei

**\*Calcan de Marea Neagră la grătar sau prăjit**

*Cu salată și sos de lămâie, sos de usturoi și sos de iaurt cu castraveți*

**Grilled or fried Black Sea turbot with salad and sauces**

300/60/70 g ..... 120 lei

**\*Calamar pane sau la grătar**

*Cu salată și sos de lămâie, sos de usturoi și sos de iaurt cu castraveți*

**Grilled squid with salad and sauces**

450 g ..... 78 lei

**\*Caracatiță la grătar**

*Cu salată și sos de lămâie, sos de usturoi și sos de iaurt cu castraveți*

**Grilled octopus with salad and sauces**

200 g ..... 82 lei



**\*Creveți Black Tiger la grătar**

*Cu salată și sos de lămâie, sos de usturoi și sos de iaurt cu castraveți*

**Grilled Black Tiger shrimps with salad and sauces**

200 g ..... 82 lei

**\*Creveți Black Tiger în sos de unt și prosecco**

**Black Tiger shrimps with butter and prosecco sauce**

200 g ..... 85 lei

**\*File de biban de mare la cuptor cu unt aromatizat și garnitură de dovleci verzi și ardei**

**Sea Bass fillet with zucchini and red pepper**

200/250 g ..... 95 lei

*Notă: Putem avea și alte soiuri de pește. Întrebați cospătarul despre captura zilei!*

**Mâncăruri gătite ... la cuptor sau la tigaie**

**Foods cooked in the oven or pan**

**Rasol de berbecuț cu garnitură de piure prăjit**

*Copt îndelung cu mirodenii proaspete*

**Cooked lamb garnished with fried mashed potatoes**

300/200g ..... 76 lei

**Tocăniță de ton cu creveți, cu garnitură de mămliguță picantă la grătar**

*Carne de ton și creveți în stil românesc*

**Tuna and shrimp stew**

200/100g ..... 72 lei

**Fălcuțe de vițel în sos de vin cu garnitură de piure prăjit cu ceapă**

*Bucăți fragede de carne ținute 6 ore în cuptor*

**Calf jaws in red wine sauce garnished with fried mashed potatoes with onion**

200/170g ..... 78 lei

**Pulpă de rață confiată**

*Cu garnitură de varză și ardei iute*

**Duck confit with cabbage and peppers**

180/200g ..... 58 lei

**Ficat de rață îndopată (sau Foie Gras) Pus la foc  
iute și servit cu o garnitură de gutui glasate.**

**Stuffed duck liver (or Foie Gras) served with a garnish of quinces glace**

200/180 g ..... 89 lei

**Sarmăluțe din carne de porc mistreț în foi de varză**

*Sărmăluțe potrivite cu grijă și mirodenii, în foaie de varză murată, coapte îndelung la foc mic în cuptor.*

*(rețeta originală de la Hanu'Ancuței)*

**Cabbage rolls (Better known as “sărmăluțe”) – Wild boar version**

200/150g ..... 62 lei

**Sarmale din piept de gâscă în foi de viță**

*Delicatesă absolută a bucătăriei interbelice*

**Minced goose breast stuffed in vine leave rolls (“sărmăluțe în foi de viță”)**

200/50 g ..... 65 lei

**Tocăniță de gălbiori și hribi**

*Rețeta muntenească cu amestec de ciuperci nobile și champignon*

**Wild mushroom stew**

300/150g ..... 52 lei

**Coadă de viță și cotlet de viță la cuptor cu prune și vișine  
confiate cu garnitură de piure de țelină cu trufe negre** *Rețeta  
din epoca brâncovenească*

**Beef tail and beef cutlet with plums and cherries garnished with celery puree with black truffles**

350/150 g ..... 78 lei

**Șnitel din piept de curcan în pesmet asiatic**

**Turkey Schnitzel**

350 g ..... 58 lei

**Șnitel din cotlet de vițel de lapte în pesmet asiatic**

**Veal Schnitzel**

350 g ..... 109 lei

**Piept de rață cu garnitură de piure de păstârnac și pară caramelizată**  
*Rețetă franțuzească reinterpretată*

**Duck breast with mashed parsnip and caramelized pears**

250/150 g ..... 78 lei

**Mușchi de viță cu foie gras și sos de cafea cu garnitură de piure cu trufe**

*Adaptare după cunoscuta rețetă Tournedos Rossini*

**Argentinian beef loin with foie gras and mashed potatoes**

200/100/50/150 g ..... 160 lei

**Grătar la Jar/Charcoal Grill Art Cărnuri Alese/Fine Meats**

**\*Mușchi de vită argentinian**

**Argentinian beef loin**

200 g ..... 120 lei

**\*Piept de bibilică (de curte)**

*Din bibilică, crescută liber*

**Guinea fowl breast**

200 g ..... 64 lei

**\*Ceafă de Mangalița**

*Carne de porc sănătoasă?*

*Da! Porcul de Mangalița, "Uleiul de măsline pe patru picioare", fără colesterol, cu un conținut de Omega 3, 6 și 9 superior Somonului*

*Creste într-un an cât alții în trei luni și dacă îl întâlnești pe stradă îl recunoașteți după părul lănos, lung și creț, fapt ce i-a atras porecla de "OAIE cu ȘORICI" **Mangalica pork steak***

250 g ..... 76 lei

**\*Mușchiulet de berbecuț**

*"O bezea de carne", aromatizată în baițuri și maturată la rece timp de două zile.*

**Lamb fillet**

200 g ..... 76 lei

*"O bezea de carne", aromatizată în baițuri și maturată la rece timp de două zile.*

**\*Cotlet de miel**

**Lamb chop**

300 g ..... 118 lei

**Din carmangeria noastră/Products coming from our butchery**

**Cărnăciori Picanți**

*Având la bază compoziția cărnaților de Pleșcoi, adaptată mai apoi în carmangeria noastră. (Reteta originală Zexe)*

**Spicy sausages**

*Based on the composition of Plescoi sausages, the result is our own reinterpretation (ZEXE original recipe)*

180 g ..... 49 lei

### **Patricieni**

*Piesa de rezistență a localurilor interbelice*

*Ne facem datoria de a-i readuce în atenția Dvs. într-o interpretare proprie a rețetei Domnului Bacalbașa.*

#### **“Patricieni” (Romanian product)**

200 g ..... 52 lei

**Mititei “Zexe”** (*Probabil cei mai buni din țară*)

*Invenție Românească de la sfârșit de secol XIX*

**Mititei “ZEXE”** (*Probably the best in the country*)

80 g/buc ..... 8 lei

---

## **Specialități măcelărești/Butcher's specialities**

---

### **\*Creier de vițel**

*La pergament, în pesmet sau măcelăresc.*

#### **Calf Brain**

*As you choose, grilled in a parchment roll, pan staked with breadcrumbs or cooked butcher's style.*

100 g ..... 26 lei

### **\*Pizdulice**

*Piesă uitată și rar găsită pe meniuri*

**“Pizdulice”** *Forgotten meat part and rarely found on a regular menu*

100 g ..... 27 lei

### **\*Momite**

*Mare delicată*

#### **Veal sweetbreads**

100 g ..... 27 lei

### **\*Măduvioare**

*Prăjite în mălai sau în pergament pe grătar*

#### **Veal spinal marrow**

100g ..... 27 lei

### **\*Pastramă de curelușă**

*Altă specialitate măcelărească fragedă*

#### **Strap pastrami**

---

100 g ..... 27 lei

**\*Ficat de vițel de lapte în prapur**

*Opțional cu sos de măduvă de vită scăzut cu vin rosu*

**Calf liver**

100 g ..... 27 lei

*Notă: Putem avea și alte soiuri de măruntaie. Întrebați ospătarul!*

**Salate/Salads by the Lake**

**Murături asortate**

*Murături de tot felul*

**Pickles**

300 g ..... 19 lei

**Salată de hribi cu arpagic și cuișoare**

*... capia, foi de dafin, boabe de piper, boabe de muștar, toate opărite cu oțet de mere și ceva miere*

**Boletus/penny bun salad with chives and cloves**

150 g ..... 25 lei

**Salata din legume proaspete**

*Roșii, castraveți, salată verde etc.*

**Fresh vegetable salad**

300 g ..... 16 lei

**Salată de sfeclă cu hrean**

*Din sfeclă coaptă îndelung și servită cu hrean ras.*

**Beetroot salad with horseradish**

200/20 g ..... 16 lei

**Salată verde**

**Lettuce salad**

300 g ..... 16 lei

**Salată de varză**

*Cu sare, oțet de mere și ulei grecesc.*

**Cabbage salad**

200 g ..... 16 lei

**Salată de andive cu merișoare și stafide**

*Amestec dulce acrișor*

**Endives salad with cranberries**

200 g ..... 28 lei

**Salată de ardei copt**

*Cu puțin ulei și otet*

**Grilled Pepper Salad**

200 g ..... 26 lei

---

**Garnituri/Side dishes**

---

**Cartofi prăjiți**

**French fries**

200 g ..... 18 lei

**Cartofi cips**

**Crispy potatoes**

200 g ..... 22 lei

**Cartofi pai cu parmezan, pătrunjel și usturoi**

**Special French fries**

200 g ..... 24 lei

**Cartofi copti**

*In jar, cu sos de smântână și usturoi.*

**Baked potatoes**

350 g ..... 24 lei

**Cartofi Piure**

**Mashed potatoes**

300 g ..... 22 lei

**Piure cu trufe negre**

*Mashed potatoes with black truffle*

300 g ..... 28 lei

**Piure verde**

*Cartof, pătrunjel, ceva usturoi, ulei de masline*

**Green mashed potatoes**

300 g ..... 24 lei

**Cartofi cu rozmarin**

*La cuptor cu ulei și rozmarin, până se rumenesc.*

**Baked potatoes with rosemary**

200 g ..... 20 lei

**Sparanghel în unt, cu roșii cherry și parmezan**  
**Asparagus**

200 g ..... 40 lei

**Cartofi gratinați la cuptor cu pastă de branză albastră**

*Un amestec de savori*

**Baked potato gratin with blue cheese paste**

300g ..... 26 lei

**Varză călită în untură de rață**

*Zăcută 4 ore la foc mic, dimpreună cu boabe de piper, dafin ... un deliciu!*

**Cabbage in duck lard**

250g ..... 24 lei

**Legume la grătar**

*Stropite cu puțin ulei și prăfuite cu sare.*

**Grilled Vegetables**

200 g ..... 26 lei

**Ciuperci la gratar**

**Grilled Mushrooms**

200 g ..... 26 lei

**Legume proaspete sotate în unt cu sos de ghimbir**

**Stewed vegetables with ginger**

200 g ..... 28 lei

**Spanac Poarta Schei**

*O garnitură preparată după rețeta lui Viorel de la Poarta Schei*

**Spinach "Poarta Schei"**

180 g ..... 32 lei

**Mămăliguță prăjită, dar**

*vârtoasă, din mălai de țară*

**Polenta**

300 g ..... 8 lei

**Brânzeturi /Diverse**

**Cheese and other Goodies**

**Telemea de oaie/Feta cheese**

*Din Mărginimea Sibiului, presarată cu negrilică*

100 g .....18 lei

**Cascaval de oaie/Yellow sheep cheese, matured**

100 g ..... 26 lei

**Unt cu trufe negre/Butter with black truffles**

*Amestecat bine și sărat puțin.*

50 g .....16 lei



### Unt/Butter

De 83°

50 g ..... 6 lei

### Smântână/Sour cream

100 g ..... 7 lei

### Sos de usturoi/Garlic sauce (romanian: "Mujdei")

Cu puțin ardei iute

200 g..... 8 lei

### Măsline grecești/Greek olives

Kalamata

100 g ..... 14 lei

### Ardei iute/Chilli

bucata ..... 2 lei

### \*Chifle albe sau negre/Black or white buns

Acum scoase din cuptor.

bucata ..... 3 lei

**Informații utile: Mâncărurile regăsite în meniu pot fi ridicate personal de dvs. și vă vom acorda o reducere de 20% \*produs congelat**

### Vă mulțumim!

#### Alergeni alimentari

1. Cereale care conțin gluten (*adică grâu, seară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora*);
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 Queens Land (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/litru;
13. Lupin și produse derivate;
14. Moluște și produse derivate.

#### 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 Tel Verde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085

Meniu întocmit, revizuit și gătit de **Amalia Stanciu** și **Chef Cătălin Jernoiu**



Șoseaua Nordului 7-9 , sector 1 București,  
telefon: +4 0753 511 968

---