



**TRUE LOVE
IS RARE LIKE A
GOOD STEAK**

**for this one we can guarantee,
we make the best in town**

**Pullman Bucharest World Trade Center,
Piata Montreal nr. 10, Sector 1, Bucharest, Romania
021 202 1635**

MENU



INTRODUCTIONS | PENTRU ÎNCEPUT

Summer Breeze Gazpacho with basil oil



Supă Gazpacho cu ulei de busuioc

300ml.....35 lei

Turkey sour soup with lovage flavor



Ciorbă de curcan cu leuștean

300ml.....40 lei

Octopus Carpaccio



Fennel and endive salad | pomegranate | citrus & honey dressing

Carpaccio de caracatiță

Salată de andive cu fenel | rodie | dressing de citrice cu miere

230g(130g/100g).....95 lei

Argentinean beef tenderloin tartare

Quail eggs | condiments | cheese mousse | garlic crostini

Tartar din mușchi de vită Argentina

Ouă de prepeliță | condimente | spumă de brânză | crostini cu usturoi

260g(100g/160g).....140 lei

Gratinated goat cheese bruschetta

Eggplant salad | roasted bell pepper | mix lettuce | balsamic dressing

Bruschete cu brânză de capră gratinate

Salată de vinete | ardei copti | mix salate | dressing de oțet balsamic

290g(90g/200g).....65 lei

Classic Caesar salad with your choice of meat:

Salată Caesar servită cu carne la alegere:

250 g 

Chicken breast | Piept de pui 80g.....65 lei

Pan fried Black Tiger Shrimps | Creveți Black Tiger prăjiți în tigaie

140g.....80 lei

VEGGIE LOVERS | IUBITORI DE LEGUME

Mediterranean quinoa salad

Avocado | vegetables | chickpeas | mix lettuce | lemon dressing

Salată mediteraneană de quinoa

Avocado | legume | naut | mix de salate | dressing de lămâie

280g.....54 lei

Love veggie burger

Sun dried tomato, iceberg salad, guacamole sauce, sweet fried potatoes

Burger din legume

Roșii uscate | salată iceberg | sos guacamole | cartofi dulci prăjiți

360g (110g/ 50g/ 50g/ 150g).....70 lei

SOMETHING TO SHARE | CEVA DE ÎMPĂRȚIT

Prosciutto melone board

Burrata | arugula salad | mint | crostini with pesto sauce | pomegranate reduction

Platou cu prosciutto și pepene galben

Burrata | rucola | menta | crostini cu sos pesto | reducere de rodie

500g(100g/200g/200g).....159 lei

Black Angus USA PRIME rib eye 350g vs Marinated Carpathian Beef

Tenderloin 200g steak sharing board for 2 persons

Crispy dippers fried potatoes with parsley, garlic and parmesan 200g | grilled corn with sea salt 200g | chimichurri sauce

Platou cu antricot de vită SUA Black Angus PRIME 350g vs Mușchi de vită românesc marinat 200g pentru 2 persoane

Cartofi prăjiți dippers cu pătrunjel, usturoi și parmesan 200g | porumb la grătar cu sare de mare 200g | sos chimichurri

1000g.....590 lei

Please consider that all the products produced in our restaurant may contain traces of potentially allergenic ingredients; sunflower oil and the weight of meat and fish dishes is before cooking. Please check the detailed and complete list of the serving area or request it from our employees.

Vă rugăm să luați în considerare că toate preparatele produse în unitatea noastră pot conține urme ale ingredientelor potențial alergene; ulei de floarea soarelui și greutatea preparatelor din carne și pește este înaintea gătirii. Vă rugăm să verificați lista detaliată și completă din zona de servire sau să o solicitați angajaților noștri.

EARTH AND SEA | DE PE PĂMÂNT ȘI MARE

Japanese Wagyu sirloin

Vrăbioară Wagyu Japonia

100g.....240 lei

Black Angus USA PRIME rib eye, grain-fed

Antricot de vită SUA Black Angus PRIME, hrănită cu cereale

350g.....480 lei

New Zealand skirt steak with chimichurri sauce

Diafragmă de vită din Noua Zeelandă cu sos chimichurri

280g (250g/ 30g).....150 lei

Argentinean rib eye, grass-fed

Antricot de vită Argentina, hrănită cu iarbă

250g.....200 lei

Argentinean beef tenderloin

Mușchi de vită Argentina

200g.....220 lei

Marinated Carpathian beef tenderloin

Mușchi de vită Românesc marinat

200g.....170 lei

Veal milk-fed Tomahawk

Tomahawk vițel de lapte

400g.....260 lei

Pork chop marinated with thyme and garlic

Cotlet de porc marinat cu cimbru și usturoi

300g.....70 lei

Marinated Romanian Mutton chops

Cotlete marinate de berbecuț românesc

400g.....200 lei

Citrus and aromatic herbs turkey breast skewer

Frigăruie din piept de curcan marinată cu citrice și ierburi aromatice

250g.....75 lei

Black Tiger shrimps & spinach risotto | parmesan chips

Creveți Black Tiger & risotto cu spanac | chipsuri de parmezan

400g(200g/200g).....90 lei

Grilled Salmon fillet 

File de somon la grătar

200g.....110 lei

Fish of the day  

Peștele zilei

200g.....120 lei

Grilled Tuna fillet with chimichurri sauce   

File de ton la grătar cu sos chimichurri

210g(180/30g).....130 lei

Pan fried Black Tiger Shrimps with Vierge sauce and lemon crostini 

Creveți Black Tiger la tigaie cu sos Vierge și crostini cu lămâie

350g(250g/100g).....135 lei

BARBIZON BURGER SELECTION | SELECȚIE DE BURGERI BARBIZON**Australian Wagyu beef burger** Double cheddar melt, bacon, crispy onions, iceberg salad, tomatoes, pickles,
chef's sauce, steak house fried potatoes**Burger Wagyu din Australia**Brânză cheddar, bacon, ceapă crocantă, salată iceberg, roșii, castraveți murați,
sosul bucătarului, cartofi prăjiți "Steak House"

560g (200g/ 40g/ 30g/ 140g/150g).....130 lei

Black Angus beef burger Mozzarella, pepperoni salami, arugula salad, sweet and spicy peppers chutney,
steak house fried potatoes**Burger de vită Black Angus**Mozzarella, salam pepperoni, salată rucola, dulceață de ardei iute,
cartofi prăjiți "Steak House"

555g (225g/ 50g/ 50g/ 230g).....120 lei

New Zealand Lamb burger Feta cheese, crispy onion, cucumber, tomatoes, iceberg salad, chef sauce,
steak house fried potatoes**Burger de miel din Noua Zeelanda**Brânză feta, ceapă crocantă, castravete, roșii, salată iceberg, sosul bucătarului,
cartofi prăjiți "Steak House"

500g (200g/ 50g/ 100g/ 150g).....100 lei

Please consider that all the products produced in our restaurant may contain traces of potentially allergenic ingredients; sunflower oil and the weight of meat and fish dishes is before cooking. Please check the detailed and complete list of the serving area or request it from our employees.

Vă rugăm să luați în considerare că toate preparatele produse în unitatea noastră pot conține urme ale ingredientelor potențial alergene; ulei de floarea soarelui și greutatea preparatelor din carne și pește este înaintea gătirii. Vă rugăm să verificați lista detaliată și completă din zona de servire sau să o solicitați angajaților noștri.

SIDE DISHES/ GARNITURI

Steak House fried potatoes

Cartofi prăjiți "Steak House"

150g.....28 lei

Crispy dippers fried potatoes with parsley, garlic and parmesan

Cartofi prăjiți dippers cu pătrunjel, usturoi și parmezan  

150g.....28 lei

Gratin potato with emmental cheese

Cartofi gratinați cu brânză emmental

200g.....30 lei

Grilled vegetables with pesto sauce

Legume la grătar cu sos pesto

150g.....28 lei

Pan fried champignon mushrooms with garlic and parsley

Ciuperci la tigaie cu usturoi și pătrunjel

150g.....28 lei

Grilled corn with sea salt

Porumb la grătar cu sare de mare

200g.....25 lei

Grilled asparagus with butter

Sparanghel la grătar cu unt

120g.....55 lei

Basmati rice with butter

Orez basmati cu unt

150g.....25 lei

Plain or creamed spinach

Spanac simplu sau cu smântână

150g.....28 lei

Garden leaves salad with lemon dressing

Amestec de salate cu dressing de lămâie

150g.....25 lei

Summer mix salad

Salată de vară mixtă

200g.....30 lei

Arugula salad with cherry tomatoes, parmesan chips & balsamic dressing

Salată rucola cu roșii cherry, parmezan și dressing de oțet balsamic

200g.....45 lei

SAUCES | SOSURI

Red wine sauce, Green Pepper sauce, Chimichurri sauce, Béarnaise sauce, BBQ sauce, Chef sauce

Sos de vin roșu, sos de piper verde, sos Chimichurri, sos Béarnaise, sos BBQ, sosul Bucătarului

50g

La Galette

SWEET AND MEET

The best cakes from our pastry La Galette |

Cele mai bune prăjituri din cofetăria noastră La Galette

SWEETS | DESERTURI

Bavarian cream with raspberry & Whisper of Rose

Cremă bavareză cu inserție de zmeură și aromă de trandafiri

120g.....55 lei

Dark chocolate mousse cake with forest fruit sauce

Prajitură cu spumă de ciocolată neagră și sos de fructe de pădure

140g.....60 lei

Mango Cheesecake with chocolate crumble

Prajitură de brânză cu jeleu de mango și bucățele de aluat crocant cu ciocolată

160g.....50 lei

Creamy almonds panna cotta with strawberry sauce

Panna cotta din lapte de migdale cu sos de căpșuni

100g.....50 lei



Gluten free



Frozen item



Healthy food



Certified sustainable seafood



Seasonal food



Local food



Follow La Galette Instagram page to see the whole selection of sweets

Urmărește pagina de Instagram La Galette pentru a vedea întreaga selecție de dulciuri

Please consider that all the products produced in our restaurant may contain traces of potentially allergenic ingredients; sunflower oil and the weight of meat and fish dishes is before cooking. Please check the detailed and complete list of the serving area or request it from our employees.

Vă rugăm să luați în considerare că toate preparatele produse în unitatea noastră pot conține urme ale ingredientelor potențial alergene; ulei de floarea soarelui și greutatea preparatelor din carne și pește este înaintea gătirii. Vă rugăm să verificați lista detaliată și completă din zona de servire sau să o solicitați angajaților noștri.

For nutritional information and allergens, please scan the QR code:

Pentru informații nutriționale și alergeni, vă rugăm, scanați codul QR:

