

STADIO

- restaurant cu atrium -

MENIU BUCĂTĂRIE



APERITIVE

- gustări de început -

Tartar de Vită cu Ou de Prepeliță și Valeriană 200 g / 36,8 lei
mușchi de vită fragedă, pregătit cu cimbrisor, ceapă verde, ulei de măsline, sos Tabasco, sos Worcester, muștar Dijon și sos de rucola

Bruschete pentru Fete cu Mozzarella 200 g / 19 lei
aperitivul italian tradițional cu roșii cherry, la care adăugăm un strat bun de mozzarella și, desigur, busuioc, usturoi, ulei de măsline și chipsuri de parmezan

Hola Tacos! 250 g / 28,2 lei
gustare mexicană de poveste, din pulpă de vită așezată în tortilla și acoperită cu cheddar, servită cu salsa tradițională din roșii, ceapă, pătrunjel, ulei de măsline, lime și puțin usturoi

Tartar de Ton cu Unt Clarificat și Pâine Prăjită 180 g / 29 lei
delicatesă de ton, sănătoasă și gustoasă, servită pe felii de pâine crocantă cu unt clarificat și salată de fenicul

Stadio Bruschetta 350 g / 29,6 lei
baghetă crocantă, catifelată cu ulei de măsline și presărată cu legume proaspete și uscate, mozzarella, verdețuri, prosciutto și Roquefort

Salată de Vinete 300 g / 20,4 lei
vinete coapte românește la care poștești la orice oră, cu ceapă roșie și maioneză pe margine, servite cu legume bune și pâine prăjită

Antipasto Prosecceria (2 pers.) 550 g / 49,9 lei
aperitiv asortat italianește cu prosciutto crudo, brânzeturi nobile, roșii cherry și măsline - motiv pentru cel puțin un pahar de Prosecco

Creveți Nobili cu sos de Usturoi Copt 250 g / 37 lei
creveți Black Tiger înobilizați cu sos alb și bun, de usturoi copt, cu puțin ulei picant și baghetă prăjită

Ochiuri la Tigaie cu Ingrediente Proaspete de Sezon 300 g / 16 lei
tigaie de vis cu ouă, felii de bacon prăjit și legume din cea mai nouă colecție

Selecție de Brânzeturi (2 pers.) 350 g / 53,2 lei
buchet de arome potrivite pentru vin și povești, cu pecorino, Roquefort, parmezan, nuci, struguri și miere

SALATE

- proaspete, ușoare, savuroase -

Salată cu Spectacol de Pui 330 g / 29 lei
piept de pui marinat cu grijă, așezat peste un pat de frunze de salată, roșii cherry, rucola și dressing de parmezan

Salată Relaxată cu Somon 300 g / 29,2 lei
alegere ușoară, care vine repede, cu frunze verzi, vinegretă dulce, crutoane, somon afumat, ouă de prepeliță, suc de lime, ceapă roșie și roșii cherry

Salată cu Ton Marinée 280 g / 32,6 lei
rețetă fină cu foi gingașe de salată Romană, ton crud marinat în casă și dressing de citrice

Salată Caesar 400 g / 28,9 lei
foi de salată iceberg, lollo rosso și lollo biondo, crutoane și roșii cherry, toate frăgezite cu dressing Caesar și acoperite, la alegere, cu carne de pui sau somon

Noua Salată Normandie, cu Brânză Camembert, Zmeură și Alune 400 g / 32,8 lei
foi de salată, așezate sub bucăți de camembert tăvălite în pesmet Panko și colorate cu sos de zmeură și prosciutto crudo, carpaccio de piersică, alune de pădure rumenite și spumă de lime

SUPE / CIORBE

- românești și de prin lume -

Supă Mediteraneană cu Fructe de Mare 380 g / 25,8 lei
senzații de la malul mării la care am adăugat caracatiță, creveți Black Tiger și midii, printre accente de sos cu roșii, fenicul, măsline Kalamata și un pic de usturoi

Cremă de Mazăre cu Bacon crocant 350 g / 16 lei
cremă densă de boboțe proaspete și bacon crocant pe toast

Ciorbiță de pui Coquette 350 g / 16 lei
zeamă delicată cu puiul francezesc Coquette, adică tinerel, și gălbenuș de ou, smântânică și legume

PASTE

- făcute la noi în casă -

Papardelle cu Ciuperci 400 g / 35 lei
paste late și plate, făcute în casă, și trei feluri de ciuperci, usturoi, cimbrisor și parmezan

Spaghete Brunete cu Somon 340 g / 37,4 lei
spaghetti negre, făcute în casă, într-o combinație colorată cu somon proaspăt, fenicul, icre de somon, sos alb și puțin usturoi

Papardelle cu Piept de Pui și Pleurotus 400 g / 35,8 lei
paste late și plate, făcute în casă și îmbrăcate cu piept de pui, ciuperci subțiri pleurotus și pecorino

Linguine cu Creveți 400 g / 37,3 lei
fire lungi și late, făcute ca acasă în Liguria și acoperite cu creveți Black Tiger, roșii proaspete în sos de roșii și usturoi

PIZZA

- rețete aproape tradiționale -

Pizza Caprese 650 g / 30,7 lei
aluat bine așezat, cu un sos secret de roșii și mozzarella, busuioc, sos pesto, roșii cherry și oregano

Pizza Stadio 650 g / 33 lei
rețeta noastră italiană cu sosul secret Stadio, mozzarella, brânză cheddar, și, la final, prosciutto crudo și câțiva stropi de ulei de busuioc

Pizza Tanti Formaggi 500 g / 33 lei
blat pufos cu sos secret Stadio, așezat sub straturi fierbinți de mozzarella, cheddar, gorgonzola și ricotta, presărat minunat cu oregano și parmezan

Pizza Tutti Salumi 500 g / 35,5 lei
aluat bine așezat, acoperit cu mozzarella și sos secret Stadio, cu salam Chorizo, prosciutto cotto și jambon



STADIO

- restaurant cu atrium -

PASĂRE

- pui, puiut și talent -

Specialitatea Stadio de Pui 400 g / 37,4 lei
artă din bucătărie cu piept de pui marinat, pregătit pe grill, cu sos de parmezan, rucola, cartofi noi copti și spanac călit în unt



Noul Schnitzel Stadio All-inclusive 450 g / 38,1 lei
schnitzel de pui în crustă elevată cu pătrunjel verde, semințe de dovleac prăjite și fulgi de ovăz, la pachet cu o garnitură de cartofi funky și salată rucola cu ouă de prepeliță



Turkey Sticks 270 g / 35,8 lei
baghete de curcan învelite crocant, așezate lângă cartofi prăjiți cu usturoi și pătrunjel și sos Caesar



Quesadilla cu Sos Salsa și Cartofi Prăjiți 470 g / 36,7 lei
amestec delicios de piept de pui, cheddar și sos salsa, îndesat în tortilla, cu sos de guacamole și cartofi prăjiți



PEȘTE

- carne ușoară -

Caracatiță pe Grill 400 g / 58 lei
o idee rumenită de la Social 1, dar servită cu un sos verde cu usturoi, capere, anchois, pătrunjel și busuioc, pe lângă cartofi noi, roșii cherry și măsline Kalamata stinse în vin alb



RE: Fish&Chips 420 g / 39,6 lei
deliciu londonez reinterpretat ușor, cu file de cod alb și slab, cartofi prăjiți în unt, lime, lămâie și un sos secret de bun



Somon Crocant cu Piure Italian de Broccoli 400 g / 48,7 lei
file de somon cu pielea crocantă, dar pătruns exact cât trebuie, italianizat cu piure de broccoli și sos de smântână cu cimbrisor



Ton Prețios 350 g / 52 lei
pretenții de calitate cu ton roșu pregătit frumos, piure de cartofi dulci și sos de zmeură, un vârf de pesmet verde și chipsuri de fenicul



VITĂ

- pentru „gourmand“, dar și „gourmet“ -

Steak Me Up! 400 g / 69 lei
muşchi de vită Black Angus cu gust de grill adevărat, servit lângă cartofi noi, rumeniți la cuptor și ciuperci pregătite pe grătar



Paste sticloase cu Mușchi de Vită 400 g / 67 lei
paste din cartofi dulci, pe stil chinezesc, cu mușchi de vită Black Angus fraged, tăiat fâșii, legume și sos thailandez

Vită de Lux 450 g / 68,9 lei
gustul suprem din vită Black Angus, servit cu sparanghel, dovlecei și sos Bordelaise



PORC

- nu ești ceea ce mănânci -

Mușchi de Porc în Stil Dijon 400 g / 37,8 lei
muşchi fraged pregătit cu spumă Dijon și însoțit spre masă de cartofi rumeniți frumos și de roșii uscate



Boston Butt 400 g / 35,9 lei
ceafa porcului românesc reinterpretată în stil internațional, cu o formă înaltă dar fragedă, cu chipsuri de cartofi și salată de varză roșie



Coaste de Porc cu Sos Barbeque de casă și Cartofi Prăjiți 750 g / 49,6 lei
coaste fragede cu gust intens și sos american pregătit în casă, servite alături de cartofi prăjiți cu usturoi și pătrunjel



BURGERI

- gust de smart casual -

Stadio Burger cu Cartofi Prăjiți 400 g / 36,8 lei
burger fraged din pulpă de vită, după o idee americană, cu ceapă roșie, cu sos tzatziki, castravete proaspăt, cheddar și cartofi prăjiți de scufundat în sos barbeque



Chicken Burger Vinez 450 g / 35 lei
din familia Burgerescu, din schnitzel de pui în crustă de ou, cu fulgi de porumb, chiflă cu susan, salată de varză, o felie de cașcaval Cheddar și cartofi prăjiți



VEGGIES

- verde-n casă și la masă -

Cremă Intensă de Roșii 300 g / 16 lei
supa care îți dă totul de fiecare dată, cu gust dens și intens, vin alb și decor special din sparanghel și parmezan



Hummus bi tahini 450 g / 33 lei
hummus făcut în casă după rețeta originală și servit, așa cum trebuie, lângă falafel crocant



Burger fără pic de carne 550 g / 30,7 lei
combinație magică cu gust american de burger, pe bază de năut și porumb, servită în chiflă lângă cartofi prăjiți



Piadina con Verdure 350 g / 26 lei
înveliș în genul calzone, cu miez delicios de hummus, spanac și legume grill



Bună dispoziție de legume 300 g / 31 lei
deliciu vegetarian cu țelină, morcovi, praz, fenicul, ardei kapia, mazăre, ceapă și roșii cherry, fermecat în lapte de cocos, lângă foccacia de casă



DESERT

- la dulce vita -

Papanașii care ne-au făcut celebri 200 g / 22,9 lei
desert românesc „care durează, dar merită“, design reinterpretat și o rețetă clasică cu brânză de vaci, smântână și dulceață de afine

Vis din Ciocolată cu puțin Caramel 200 g / 24 lei
poveste cu suflet dulce din ganache de ciocolată neagră, cremă de caramel, sos de vanilie și felii de portocale fericite, cu mentă și pepperoncino

Mousse de Ciocolată Albă 200 g / 20,6 lei
învelit în Clătita Neagră
ciocolată albă în haine negre, pătate cu sos de caramel și nuci

Cheesecake Heaven cu Nutella și Oreo 200 g / 25,2 lei
s-a mai zis, s-a mai auzit doar că acum e pe bune! Trei felii de Cheesecake pe o singură farfurie: cu Vanilie, cu Nutella și cu Oreo!

GARNITURI & SALATE

- de potrivit cu felul principal -

Cartofi prăjiți 200 g / 9,8 lei

Cartofi prăjiți cu Parmezan 200g / 10,3 lei

Anghinare grill 150 g / 13 lei

Salată de sezon 200 g / 10,9 lei

Focaccia făcută în casă 250 g / 13,9 lei

Selecție de pâine (1 persoană) 2 chifle / 4,5 lei

Selecție de pâine (2 persoane) 4 chifle / 9 lei

