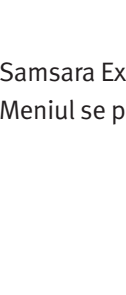


Avem rugămintea ca, în momentul comandării, să ne informați cu privire la toate ingredientele care vă provoacă alergii sau față de care aveți intoleranță.

Preparatele noastre sunt gătitе cu drag din ingrediente autentice, care provin în mare parte din surse locale și ecologice.

Lista alergeni

1. Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelta, grâu mare sau hibrizi ai acestora) și produse derivate;
2. Ouă și produse derivate;
3. Arahide și produse derivate;
4. Soia și produse derivate;
5. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză);
6. Fructe de coajă, adică migdale (*Amygdalus communis* L.), alune de pădure (*Corylus avellana*), nuci (*Juglas regia*), anacarde(*Anacardium occidentale*), nuci Pecan [*Caraya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch]], nuci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de Macadamia, nuci de Queensland (*Macadamia terinifolia*) și produse derivate;
7. Telină și produse derivate;
8. Muștar și produse derivate;
9. Seminte de susan și produse derivate.



Cei curioși de experiențe culinare cu un plus de aromă sunt invitați să exploreze raftul nostru de condimente și uleiuri selecționate.

01

Tasting Menu

Samsara Experience 95,-

O călătorie culinară prin preparatele noi, de toamnă-iarnă a meniului nostru.

Consome de legume și tortelloni cu hribi și parmezan
CARASSIA BLANC DE BLANCS / ELECTRIC GIN & TONIC

Carpaccio de sfeclă coaptă cu anghinare și brânză de capră gratinată
PETRO VASELO BENDIS ROSE / SAMSARA'S SOUR

Salată de cartofi cu kale, gălbenuș de ou conflat și spumă de Nasal cu trufe
DOMENIUL BOGDAN CHARDONNAY / PEACH & STORMY

Conopidă rumenită cu pankō și piure de cartof
NUD ROSE / PALOMA FIZZ

Sfeclă roșie afumată cu piure de țelină și sos demi-glace
CASAS DEL BOSQUE PINOT NOIR / LOVE POTION

O altă varză a la Cluj

BALLA GEZA FETEASCĂ NEAGRĂ / TEPACHE HIGHBALL

Budincă de fasole cu castane

LILIAC ICE WINE / TOASTED MARTINI

Asociere cu vinuri 95,-

Asociere cu cocktail-uri 95,-

Samsara Experience este disponibil zilnic între orele 18⁰⁰ și 22⁰⁰.

Meniul se poate comanda doar pentru întreaga masă.

02

Supe

Supă cremă de ciuperci sălbatice 20,-

vegetarian 350 g

ciuperci sălbatice, pecorino, smântână dulce, ulei de trufe, pâinea casei

Supă cremă de cartof cu praz 19,-

vegetarian 350 g

cartof, praz, smântână dulce, ceapă albă, focaccia

Supă cremă de linte 18,-

vegan 350 g

linte, morcovi, ardei roșu, pâinea casei

Supă cremă de morcovi cu ghimbir 20,-

vegetarian 350 g

morcovi, ghimbir, ceapă albă, usturoi, chilli, smântână dulce, pâinea casei

Supă Tom Yum 20,-

vegan 350 g

pastă picantă, galangal, lemongrass, frunze de kafir, lapte cocos, pleurotus, tofu, sos de soia

Consome de legume și tortelloni cu hribi și parmezan 21,-

vegetarian 350 g

consome de legume, morcov, dovlecel, tortelloni umpluți cu hribi și parmezan

03

Antreuri

Beetroot chops 24,-

vegan 150 g

chiftele din sfeclă cu ghimbir, chilli și arahide zdrobite

Carpaccio de sfeclă coaptă cu anghinare și brânză de capră gratinată 25,-

vegetarian 150 g

sfeclă coaptă, anghinare în ulei, brânză de capră

Popcorn din conopidă 15,-

raw vegan 150 g

conopidă, fulgi de drojdie, ulei de porumb

Crispy tofu cu gutui caramelizate și cimbrisor 25,-

vegan 150 g

tofu, gutui, cimbrisor, zahăr, salată

Tartar de avocado cu morcov și semințe de dovleac 25,-

vegan 200 g

avocado, morcov, semințe de dovleac, salată, focaccia

Salată de vinete 22,-

vegan 200 g

vinete, maioneză făcută în casă, ceapă, roșii cherry, pâinea casei

Brocoli cu orez expandat 24,-

vegan 150 g

brocoli, maioneză făcută în casă, ardei iute, orez expandat

04

Salate

Salată de cartofi dulci cu quinoa 32,-

vegetarian 300 g

cartof dulce, quinoa, salată, merișoare, semințe de dovleac, ceapă, vinegretă

Salată cu avocado, roșii, mango și brânză de capră 33,-

vegetarian, picant 300 g

avocado, mango, roșii, brânză de capră, ardei iute, vinegretă

Salată cu brocoli și edamame, arahide și sos 32,-

vegan 300 g

brocoli, edamame, arahide, susan, unt de arahide

Salată cu roasted beet, semințe de dovleac cu alge wakame și brânză de capră 34,-

vegetarian 400 g

sfeclă coaptă, wakame, semințe de dovleac, salată, brânză de capră

Salată cu halloumi și rădăcinoase cu vinegretă 34,-

vegetarian 300 g

morcov copt, sfeclă coaptă, kale, halloumi, vinegretă, semințe de dovleac

Salată de cartof cu kale, gălbenuș de ou conflat și spumă de Nasal cu trufe 34,-

vegetarian 300 g

cartof copt, kale, spumă Nasal, galbeneș conflat, trufe

05

Specialități

Sfeclă roșie afumată cu piure de țelină și sos demi-glace 34,-

vegetarian 350 g

sfeclă afumată, țelină, smântână dulce, sos demi-glace din legume

Conopidă rumenită cu pankō și piure de cartof 34,-

vegetarian 350 g

conopidă, cartof, lapte de cocos, usturoi, parmezan, pankō, sos demi-glace din legume

Risotto cu castane și spumă de Nasal 36,-

vegetarian 350 g

orez arborio, ceapă, vin alb, castane, spumă de Nasal, trufe

O altă varză a la Cluj 35,-

vegetarian 350 g

varză roșie, varză albă, gutui, prune afumate, smântână afumată, orez expandat

Green curry cu dovleac, bambus și vânăță 33,-

vegan, picant 350 g

orez basmati, curry verde, pleurotus, dovleac, vânăță, bambus, frunze de kafir, lapte de cocos

Red thai curry 32,-

vegan, picant 350 g

orez basmati, cartof, conopidă, mazare, morcov, lapte de cocos, sos de roșii, ardei iute

Tocăniță de ciuperci sălbatice cu mămăligă și trufe 33,-

vegetarian 350 g

hribi, ceapă albă, usturoi, smântână dulce, mămăligă, ulei de trufe, sos demi-glace din legume

Parmigiana cu vinete și mozzarella 34,-

vegetarian 350 g

vinete, mozzarella, parmezan, sos de roșii, pâinea casei

Burger vegan cu chips-uri din coji de legume 32,-

vegan 350 g

chiflă, chiftea din ciuperci, sos cocktail, salată, chips-uri din coji de legume

Double cheesy burger cu cartofi dulci prăjiți și pecorino 34,-

vegetarian 350 g

chiflă, chiftea din halloumi și cheddar, sos cocktail, salată, cartofi dulci, pecorino

Cartofi cu patru sortimente de brânză și tempura de pleurotus 32,-

vegetarian 400 g

cartofi, gorgonzola, mozzarella, parmezan, taiegie, tempura de ciuperci pleurotus, mix salată

Lasagna cu ciuperci și spanac 34,-

vegetarian 400 g

foi lasagna, champignon, spanac, mozzarella, sos de roșii, sos bechamel

06

Stirfry

Spicy bamboo noodles 32,-

vegan 350 g

țâței ramen, urechi de lemn, muguri de bambus, sos de soia făcut în casă

Pad Thai 32,-

vegetarian 350 g

țâței de orez, pleurotus, usturoi, ridiche murată, ceapă roșie, ou, sos de soia făcut în casă, arahide, lime

Orez prăjit cu crispy tofu 32,-

vegan 350 g

orez basmati, usturoi, tofu, dovlecel, morcov, salată, sos de soia

Orez prăjit cu urechi de lemn 32,-

vegan 350 g

orez basmati, usturoi, urechi de lemn, morcov, dovlecel, salată, sos de soia

07

Paste

Penne integrale cu tofu, anghinare și smântână de caju 34,-

vegan 400 g

penne integrale, tofu, anghinare, roșii uscate, smântână de caju

Spaghette raw vegane cu tocăniță 34,-

raw vegan 400 g

sfeclă, morcov, conopidă, champignon, hribi, shiitake, smântână de caju, sos tamari

Gnocchi cu pesto și legume 34,-

vegetarian 400 g

gnocchi, pesto, smântână dulce, vânăță, ardei roșu, dovlecel, parmezan

Campanelle cu patru sortimente de brânză 34,-

vegetarian 400 g

campanelle, gorgonzola, mozzarella, parmezan, taiegie

Papardelle cu hribi și sos de smântână 35,-

vegetarian 400 g

papardelle, hribi, smântână dulce, ceapă, usturoi, parmezan

Caserecce cu brocoli și pesto 34,-

vegetarian 400 g

caserecce, brocoli, pesto făcut în casă, smântână dulce, parmezan

08

Sushi

Maki raw 26,-

raw vegan 150 g

algă nori, conopidă, morcov, avocado, castravete, caju, wassabi, sos tamari, ardei gras, ghimbir murat

California platter 31,-

vegetarian 250 g

algă nori, sos tamago, avocado, brânză de capră, orez alb, chilli, semințe de susan, soia, wassabi, ghimbir murat

Mushroom platter 31,-

vegetarian 250 g

algă nori, orez alb, shiitake, enoki, ou, daikon, tofu silk, roșie, avocado, sos soia, wassabi, ghimbir murat

Sea platter 31,-

vegan 250 g

algă nori, orez alb, ton fals din roșie, avocado, alge kombu, alge wakame, semințe de chia, semințe de susan, morcov, ardei iute, muștar Dijon, sos soia, wassabi, ghimbir murat

09

Deserturi

Mousse de ciocolată și cocos 23,-

vegetarian 120 g

ciocolată neagră, lapte de cocos, migdale, curmale, portocale

Brownies cu înghețată de vanilie și sos de caramel 21,-

vegetarian 120 g

ciocolată neagră, zahăr brun, alune, merișoare, nucă, ou, unt, înghețată de vanilie

Raw cake trio 23,-

raw vegan 120 g

nuci pecan, migdale, caju, cocos, cacao, curmale, mango, fructul pasiunii, lămâie, fructe de pădure

Mousse de tofu cu ciocolată albă și sfeclă 23,-

vegetarian 120 g

tofu silk, ciocolată albă, migdale, sfeclă roșie

Cheesecake cu brânză de capră și dovleac 21,-

vegetarian 120 g

brânză de capră, friscă, unt, migdale, curmale, dovleac

Budincă de fasole cu castane 21,-

vegetarian 120 g

fasole albă, zahăr tos, smântână dulce, castane, vanilie

Baton de ciocolată cu unt de arahide 21,-

vegetarian 120 g

migdale, caju, sirop agave, unt de arahide, ciocolată neagră, ulei de cocos

Tartă caldă cu mere și bezea 20,-

vegetarian 120 g

făină, unt, zahăr, mere, ou, iaurt, pandan, rozmarin

Lapte de pasăre 21,-

vegetarian 120 g

ou, smântână dulce, lapte, sofran, vanilie, petale trandafir, zahăr

BRĂNZETURI

Selecție de brânzeturi maturate românești 45,-

vegetarian 200 g

Apuseni Torockoi, Năsăl de Țaga, Floare de Colt, brânză de capră cu cărbune, nucă, prune uscate