

19 **D** 28

À LA CARTE MENU

PROUD MEMBER OF:



“DIPLOMAT CLUB” FREE WI-FI

RESERVATIONS / REZERVĂRI: 0720 880 330

E-MAIL: [RSVP@DIPLOMATCLUB.EU](mailto:RSVP@DIPLOMATCLUB.EU)

ADDRESS / ADRESĂ: ȘOS. BUCUREȘTI-PLOIEȘTI 2B.



# DIPLOMAT

CONTEMPORARY CUISINE



The year is 1922. The day is March 7<sup>th</sup>. An avant-garde that would forever change the look of Northern Bucharest, represented by colonel Greble E. St. Junior and Mr. Alexandru Marghiloman, set the stepping stone to the “Băneasa Country Club”. Most of the 143 founding members were prolific names of that era, such as Max Ausschmidt, C. Argetoianu, General Anderson, Basarab Brâncoveanu, Prince Jean Calimache, Prince Cantacuzino, Barbu Catargiu, Prince A.D. Ghica, Prince Barbu Știrbey, Baron Stârcea and many more.

Together, they would originate the largest Country Club of the time. The restaurant building was designed by Romania’s most renowned architect, Ion Mincu, and it stood among numerous fields meant for tennis, golf and polo, as well as a pool and sailing facilities, all very sought after by aristocrats from all over Europe.

The club will later house the “Diplomat Restaurant”, the place where Bucharest’s finest would enjoy lunch, after lavishing in the greenest park of them all: Park Herăstrău. Few people are aware of the fact that the founding members of Diplomat have also built the surrounding park, Herăstrău.

With well over 30 hectares of lush green, it is the largest park in Bucharest.

Nearly 100 years later, we strive to keep the Diplomat atmosphere alive, with a modern taste. This is why we went for a spin around the world, handpicking delightful classic recipes and giving them a contemporary twist. To make sure that your experience is the finest in town every single time, you can always pair our creative recipes with your choice from our unique wine cellar, consisting of more than 800 bottles from all over the world.



# DIPLOMAT

CONTEMPORARY CUISINE



Suntem în luna martie a anului 1922. Ziua a 7-a. Doi reprezentanți ai avangardei care va schimba pentru totdeauna aspectul Bucureștiului de Nord, Colonelul St. E. Greble Junior și domnul Alexandru Marghiloman, pun fundațiile Country Club Băneasa. Printre ceilalți 143 de membri fondatori se numărau și Max Ausschmidt, C. Argetoianu, generalul Anderson, Basarab Brâncoveanu, principele Jean Calimache, principele Cantacuzino, Barbu Catargiu, principele A.D. Ghica, principele Barbu Știrbey, baronul Stârcea și mulți alții.

Împreună ei vor pune bazele celui mai mare Country Club din vremea aceea. Vila centrală, construită de celebrul arhitect Ion Mincu, găzduia și sediile clubului nautic și de polo, iar piscina și terenurile de tenis, golf și polo atrăgeau protipendada din întreaga Europă.

Ulterior, clubul va găzdui Restaurantul „Diplomat”, locul în care bucureștenii serveau prânzul și se bucurau de priveliștea oferită de Parcul Herăstrău, apoi reveneau în oraș spre seară sau își continuau plimbarea pe jos, pe aleile umbrite și răcoroase ale parcului. Puțini sunt cei care știu că actualul parc a fost construit tot de către membrii fondatori ai Clubului Diplomatic și oferit publicului larg.

Aproape 100 de ani mai târziu, dorim să păstrăm atmosfera locului dar să-i dăm și o notă modernă.

Tocmai de aceea am călătorit în jurul lumii, culegând rețete de tradiție din toate țările, pe care le-am reinterpretat într-o manieră contemporană. Vrem să ne asigurăm că experiența pe care o trăiești este cea mai bună din oraș, de fiecare dată, de aceea avem o cavă de vinuri unicat, cu peste 800 de sticle de vin din întreaga lume, care pot fi potrivite perfect cu rețetele noastre originale.



## JUST THE BEGINNING



SHRIMPS TARTAR, QUINOA SALAD AND GREEN APPLE SORBET \*  
TARTAR DE CREVEȚI, SALATĂ DE QUINOA ȘI SORBET DE MERE VERZI

65

FALL-WINTER PLATTER: EGGPLANT SALAD, ROASTED VEGETABLE SPREAD, HUMMUS BEANS,  
SMOKED VEAL PASTRAMI, PIKE ROE

SALATĂ DE VINETE, ZACUSCĂ DE CASĂ, HUMMUS DE FASOLE CU CHILI,  
PASTRAMĂ DE VIȚEL LA FUM DE CIREȘ, ICRE DE ȘTIUCĂ

65

HANDCUT BLACK ANGUS BEEF, SUNDRIED TOMATOES AND OLIVES, SESAME CRUSTED EGG  
TARTAR DE VITĂ TĂIAT LA MÂNĂ, ROȘII SECI, MĂSLINE, OU ÎN CRUSTĂ DE SUSAN ȘI DRESSING DE MUȘTAR

75

DUCK FOIE TERRINE, COFFEE & FOIE GRAS MACARON AND MANGO CHUTNEY  
TERINĂ DE FOIE GRAS, MACARON DE CAFEA CU FOIE GRAS ȘI DULCEAȚĂ DE MANGO CU GHIMBIR

75

OCTOPUS CARPACCIO WITH SWEET SOUR TAPIOCA, CHILI DRESSING \*  
CARPACCIO DE CARACATIȚĂ CU SALATĂ MIXTĂ ȘI TAPIOCA DULCE ACRÎȘOR, DRESSING DE CHILI

75

TRUFFLE CRUSTED SAINT-JACQUES, SOFT MASHED BUTTERNUT SQUASH AND ROASTED GARLIC SAUCE \*  
SAINT-JACQUES ÎN CRUSTĂ DE TRUFE CU PIURE DE DOVLEAC COPT ȘI SOS DE USTUROI COPT

75

PRODUCTS MARKED WITH \* MAY CONTAIN FROZEN RAW MATERIALS  
PRODUSELE MARCATE CU \* POT CONȚINE MATERII PRIME DECONGELATE

PRICES IN RON, INCLUDING VAT. A 15 RON COUVERT WILL BE ADDED TO YOUR BILL.  
PREȚURILE SUNT EXPRIMATE ÎN RON ȘI INCLUD TVA. UN COUVERT ÎN VALOARE DE 15 RON VA FI ADĂUGAT LA NOTA DVS. DE PLATĂ.

## SOUPS



SOUR SOUP, THINLY SLICED ROOT VEGETABLES AND TENDER GIZZARDS  
BORȘ ACRU CU LEGUME ȘI PIPOȚELE DE CURCAN, LEUȘTEAN PROASPĂT

30

CREAMY PEA SOUP, CRISPY BACON, POACHED EGG AND CORN FOAM  
CREMĂ DE MAZĂRE CU BACON CROCANȚ, OU POȘAT ȘI SPUMĂ DE PORUMB

30

EASY SPICY VEAL TAIL NOODLES SOUP, FORREST MUSHROOMS  
SUPĂ DE COADĂ DE VIȚEL CU ȚĂIEȚEI DE CASĂ ȘI CIUPERCI DE PĂDURE

30

ROMANIAN FISH SOUP, AROMATIC CROUTON AND BAKED GARLIC  
SUPĂ DE PEȘTE DE PIATRĂ, CRUTON AROMAT ȘI USTUROI COPT

50

## SALADS COLLECTION



CRUSTY BIO CHICKEN WITH HASS AVOCADO AND GREEN APPLES  
MIX DE SALATE CU PUI CROCANȚ, AVOCADO ȘI MERE VERZI

40

CAESAR SALAD WITH CHICKEN BREAST / SHRIMPS  
SALATĂ CAESAR CU PIEPT DE PUI / CREVEȚI

40 / 50

TUNA NIÇOISE SALAD, EGGS AND OLIVES  
SALATĂ NIÇOISE CU TON, OU ȘI MĂSLINE

50

MOROCCAN SALAD WITH BEEF TENDERLOIN, BULGUR WHEAT, MINT AND DATES  
SALATĂ MAROCANĂ CU MUȘCHULEȚ DE VITĂ, BULGUR, MENTĂ, RODIE ȘI CURMALE

50

PRODUCTS MARKED WITH \* MAY CONTAIN FROZEN RAW MATERIALS  
PRODUSELE MARCATE CU \* POT CONȚINE MATERII PRIME DECONGELATE

PRICES IN RON, INCLUDING VAT. A 15 RON COUVERT WILL BE ADDED TO YOUR BILL.  
PREȚURILE SUNT EXPRESATE ÎN RON ȘI INCLUD TVA. UN COUVERT ÎN VALOARE DE 15 RON VA FI ADĂUGAT LA NOTA DVS. DE PLATĂ.

## PASTA (HOMEMADE) & RISOTTO



WILD BOAR RAVIOLI, BAKED TOMATOES SAUCE AND PARMESAN FOAM  
RAVIOLI DE MISTREȚ, SOS DE ROȘII COAPTE ȘI SPUMĂ DE PARMEZAN

45

BUTTERNUT SQUASH RISOTTO, TOASTED WALNUTS AND PARMESAN SAUCE  
RISOTTO CU DOVLEAC, NUCI COAPTE ȘI SOS DE PARMEZAN

45

BLACK TRUFFLE TAGLIATELLE, FOIE GRAS BUTTER AND CRISPY DUCK BREAST  
TAGLIATELLE CU TRUFE NEGRE, UNT DE FOIE GRAS ȘI FELIUȚE CROCANTE DE PIEPT DE RAȚĂ

55

SPAGHETTI WITH SHRIMPS, MUSSELS, CALAMARI AND CRISPY PANCETTA ✱  
SPAGHETTI CU CREVEȚI, MIDII, CALAMARI ȘI PANCETTA CROCANȚĂ

55

FETTUCCHINE WITH BEEF TENDERLOIN & PICKLED MUSHROOMS, BUFFALO MOZZARELLA AND PEANUTS  
FETTUCCHINE CU MUȘCHIULEȚ DE VITĂ ȘI CIUPERCI MURATE, MOZZARELLA DE BIVOLIȚĂ ȘI ALUNE

55

PISTACHIO RISOTTO WITH SLOW COOKED CONFIT OF PORK CHEEKS  
RISOTTO CU FISTIC ȘI FENICUL, OBRĂJORI DE PORC ÎNDELUNG CONFIAȚI

55

PRODUCTS MARKED WITH ✱ MAY CONTAIN FROZEN RAW MATERIALS  
PRODUSELE MARCATE CU ✱ POT CONȚINE MATERII PRIME DECONGELATE

PRICES IN RON, INCLUDING VAT. A 15 RON COUVERT WILL BE ADDED TO YOUR BILL.  
PREȚURILE SUNT EXPRESATE ÎN RON ȘI INCLUD TVA. UN COUVERT ÎN VALOARE DE 15 RON VA FI ADĂUGAT LA NOTA DVS. DE PLATĂ.



## FROM THE SEA



PAN FRIED SHRIMPS WITH BLACK RICE AND COGNAC SAUCE \*  
CREVEȚI BLACK TIGER LA PLITĂ CU OREZ NEGRU ȘI SOS DE COGNAC

65

SIMPLE BRINED MONKFISH, CORN FLOUR TEXTURES AND ROASTED BELL PEPPER SAUCE  
MONKFISH ÎN SARAMURĂ, TEXTURI DE MĂLAI ȘI SOS DE ARDEI COPTI

80

HALIBUT WITH SAUTEÉD VEGETABLES, MUSSELS AND CORN FOAM  
FILE DE HALIBUT CU LEGUME SOTÉ, MIDII ȘI SPUMĂ DE PORUMB

80

SAUTEÉD OCTOPUS, ARTICHOKE HEARTS SALAD AND SWEET POTATOES \*  
CARACATIȚĂ SOTÉ CU SALATĂ DE ANGHINARE ȘI CARTOFI DULCI

95

PEANUT CRUSTED TUNA, BASIL MASHED EGGPLANT AND WINE PICKLED ONION  
TON ÎN CRUSTĂ DE ALUNE, PIURE DE VINETE CU BUSUIOC ȘI CEAPĂ MURATĂ ÎN VIN

105

SEAFOOD SKEWER WITH POTATO CHIPS AND GREEN SALSA SAUCE \*  
FRIGĂRUIE CU MIX DE FRUCTE DE MARE, CHIPS DE CARTOF ȘI SOS SALSA VERDE

105

CATCH OF THE DAY – ASK YOUR WAITER FOR DETAILS  
CAPTURA ZILEI – ÎNTREABĂ OSPĂTARUL

PRODUCTS MARKED WITH \* MAY CONTAIN FROZEN RAW MATERIALS  
PRODUSELE MARCATE CU \* POT CONȚINE MATERII PRIME DECONGELATE

PRICES IN RON, INCLUDING VAT. A 15 RON COUVERT WILL BE ADDED TO YOUR BILL.  
PREȚURILE SUNT EXPRIMATE ÎN RON ȘI INCLUD TVA. UN COUVERT ÎN VALOARE DE 15 RON VA FI ADĂUGAT LA NOTA DVS. DE PLATĂ.

## MEAT AROUND THE WORLD



MUSTARD & HONEY MARINATED TURKEY BREAST, FRIES WITH PARMESAN, GARLIC AND PARSLEY  
PIEPT DE CURCAN MARINAT ÎN MIERE ȘI MUȘTAR, CARTOFI CU PARMEZAN, USTUROI ȘI PĂTRUNJEL

60

ORANGE EASY SMOKED OVEN ROASTED ROOSTER, MASHED CARROTS AND GARLIC SAUCE  
COCOȘEL LA CUPTOR UȘOR AFUMAT ÎN FUM DE PORTOCALĂ, PIURE DE MORCOV, CARTOF DULCE ȘI EMULSIE DE USTUROI

60

3 TEXTURES OF DUCK, ROASTED MASHED APPLE AND TANGERINE SAUCE  
3 TEXTURI DE RAȚĂ, PIURE DE MERE COAPTE ȘI SOS DE MANDARINE

65

HOMEMADE SMOKED MANGALIȚA PORK NECK WITH BAKED POTATOES AND GREEN PEPPER SAUCE  
CEAFĂ DE PORC MANGALIȚA LA GRĂȚAR, AFUMATĂ ÎN CASĂ, CU CARTOFI COPTI ȘI SOS DE PIPER VERDE

65

OSSO BUCO WITH BABY POTATOES AND CRISPY VEGGIES, WINE JUS  
OSSO BUCO CU CARTOFI BABY ȘI LEGUME CROCANTE, SOS DE VIN

75

SLOW COOKED LAMB SHANK, LEMON & PEA RISOTTO AND WINE DEMI-GLACE SAUCE  
RASOL DE MIEL, RISOTTO DE MAZĂRE CU LĂMÂIE ȘI SOS DEMI-GLACE DE VIN

75

PRODUCTS MARKED WITH ❄️ MAY CONTAIN FROZEN RAW MATERIALS  
PRODUSELE MARCATE CU ❄️ POT CONȚINE MATERII PRIME DECONGELATE

PRICES IN RON, INCLUDING VAT. A 15 RON COUVERT WILL BE ADDED TO YOUR BILL.  
PREȚURILE SUNT EXPRESATE ÎN RON ȘI INCLUD TVA. UN COUVERT ÎN VALOARE DE 15 RON VA FI ADĂUGAT LA NOTA DVS. DE PLATĂ.

NEW ZEALAND LAMB CHOPS WITH "PROVENCE" HERBS, CRUSHED POTATOES AND YOGURT SAUCE  
COTLEȚELE DE BERBECUȚ AROMATE CU IERBURI DE "PROVENCE", CARTOFI ZDROBIȚI ȘI SOS DE IAURT

**105**

JUICY VEAL CHOP WITH SOFT MASHED CELERY ROOT, ASPARAGUS AND DEMI-GLACE SAUCE  
COTLET DE VIȚEL DE LAPTE CU PIURE DE ȚELINĂ, SPARANGHEL ȘI SOS DEMI-GLACE

**135**

TEXAS PRIME BLACK TENDERLOIN, SAUTEÉD ASPARAGUS, CHESNUT HUMMUS AND TRUFFLE SAUCE  
FILE MIGNON DE VITĂ BLACK ANGUS, SPARANGHEL SOTÉ, HUMMUS DE CASTANE ȘI SOS DE TRUFE

**135**

BLACK ANGUS RIB EYE, GRILLED WITLOOF, TRUFFLE MASHED POTATOES AND COFFEE SAUCE  
ANTRICOT DE VITĂ BLACK ANGUS, ANDIVE LA GRĂȚAR, PIURE DE CARTOFI CU TRUFE ȘI SOS DE CAFEA

**155**

CUT OF THE DAY – ASK YOUR WAITER FOR DETAILS

TĂIETURA ZILEI – ÎNTREABĂ OSPĂȚARUL

PRODUCTS MARKED WITH ❄️ MAY CONTAIN FROZEN RAW MATERIALS  
PRODUSELE MARCATE CU ❄️ POT CONȚINE MATERII PRIME DECONGELATE

PRICES IN RON, INCLUDING VAT. A 15 RON COUVERT WILL BE ADDED TO YOUR BILL.  
PREȚURILE SUNT EXPRIMATE ÎN RON ȘI INCLUD TVA. UN COUVERT ÎN VALOARE DE 15 RON VA FI ADĂUGAT LA NOTA DVS. DE PLATĂ.

## SIDE & BESIDE



GRILLED SEASONAL VEGGIES  
LEGUME DE SEZON, LA GRĂȚAR

**22**

WILD RICE  
OREZ SĂLBATIC

**22**

HOMEMADE FRIES WITH PARMESAN, GARLIC AND PARSLEY  
CARTOFI PRĂJIȚI CU PARMEZAN, USTUROI ȘI PĂTRUNJEL

**22**

SAUTEÉD ASPARAGUS  
SPARANGHEL SOTÉ

**30**

TRUFFLE MASHED POTATOES  
PIURE DE CARTOFI, CU TRUFE

**30**

PRODUCTS MARKED WITH ❄️ MAY CONTAIN FROZEN RAW MATERIALS  
PRODUSELE MARCATE CU ❄️ POT CONȚINE MATERII PRIME DECONGELATE

PRICES IN RON, INCLUDING VAT. A 15 RON COUVERT WILL BE ADDED TO YOUR BILL.  
PREȚURILE SUNT EXPRESATE ÎN RON ȘI INCLUD TVA. UN COUVERT ÎN VALOARE DE 15 RON VA FI ADĂUGAT LA NOTA DVS. DE PLATĂ.

## DESSERT

RHUBARB & RICOTTA FLUFFY CHEESE BALLS, STRAWBERRIES FOAM AND YOGURT SAUCE  
GOGOȘELE UMPLUTE CU RICOTTA ȘI RUBARBĂ, SPUMĂ DE CĂPȘUNI ȘI CREMĂ DE IAURT FIN

35

WALNUT & CHOCOLATE TARTE, CARAMEL SORBET  
TARTĂ DE CIOCOLATĂ ȘI NUCI, SORBET DE CARAMEL

35

RASPEBERRY CRÈME BRÛLÉE EN PARADE, CHOCOLATE CHIPS  
CRÈME BRÛLÉE DE ZMEURĂ, CHIPS DE CIOCOLATĂ

35

TRIO CHOCOLATE MOUSSE WITH KRANTZ AND CINNAMON JELLY  
TRIO MOUSSE DE CIOCOLATĂ CU KRANTZ ȘI GEL DE SCORTIȘOARĂ

35

OUR HOMEMADE ICE CREAM  
ÎNGHEȚATĂ FĂCUTĂ ÎN CASĂ

35

LEMON YUZU TARTE, CRUNCHY MERINGUE AND CHAMOMILE ICE CREAM  
TARTĂ DE LĂMÂIE ȘI YUZU, BEZEA CROCANTĂ ȘI ÎNGHEȚATĂ DE MUȘEȚEL

40

TRANSYLVANIAN CAVE AGED CHEESE SELECTION  
SELECȚIE DE BRÂNZETURI MATURATE DIN TRANSILVANIA

40

PRODUCTS MARKED WITH ❄️ MAY CONTAIN FROZEN RAW MATERIALS  
PRODUSELE MARCATE CU ❄️ POT CONȚINE MATERII PRIME DECONGELATE

PRICES IN RON, INCLUDING VAT. A 15 RON COUVERT WILL BE ADDED TO YOUR BILL.  
PREȚURILE SUNT EXPRESATE ÎN RON ȘI INCLUD TVA. UN COUVERT ÎN VALOARE DE 15 RON VA FI ADĂUGAT LA NOTA DVS. DE PLATĂ.



## GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

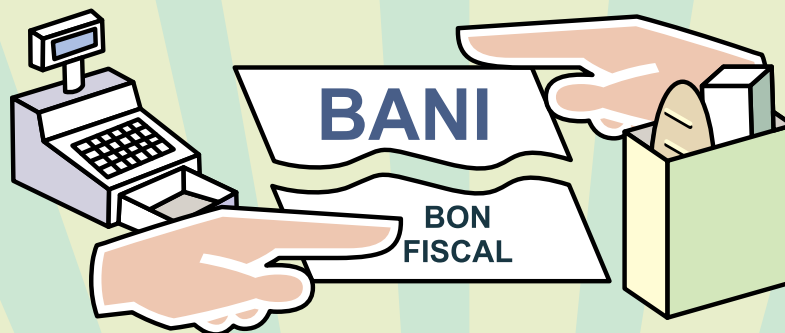
**Dacă nu primești bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați**

**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 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.**