

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

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



DIPLOMAT

CONTEMPORARY CUISINE



The year is 1922. The day is March 7th. 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



BRIE & DUCK CONFIT CROQUETTES, MANGO CHUTNEY AND PEPPERMINT OIL
CROCHETE DE BRIE ȘI RAȚĂ CONFIAȚI, DULCEAȚĂ DE MANGO ȘI ULEI DE MENTĂ

50

DUO TARTARE OF SALMON AND SEA BASS, CREAMY HASS AVOCADO
DUO TARTAR DE SOMON ȘI BIBAN DE MARE, AVOCADO CREMOS

65

CRAB TARTARE, HASS AVOCADO, SALMON CAVIAR AND LIME & PEAR DRESSING
TARTAR DE CRAB, AVOCADO, ICRE DE SOMON ȘI EMULSIE DE LIME CU PERE

70

BURRATA, „PATA NEGRĂ” IBERICO HAM, GARDEN TOMATOES AND BASIL OIL
BURRATA, JAMBON IBERIC „PATA NEGRĂ” ȘI ROȘII DE GRĂDINĂ CU ULEI DE BUSUIOC

75

RICCIOLA CEVICHE, AROMATIC HERBS SORBET AND PARMESAN CHIPS ^{*}
CEVICHE DE RICCIOLA, SORBET DE IERBURI AROMATICE ȘI CHIPS DE PARMEZAN

75

FOIE GRAS MOUSSE ON PISTACHIO CRUMBLE, RHUBARB CHUTNEY
MOUSSE DE FOIE GRAS PE CRUMBLE DE FISTIC, DULCEAȚĂ DE RUBARBĂ

85

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.

SOUPS



SOUR SOUP, THINLY SLICED ROOT VEGETABLES AND TENDER GARDEN ROOSTER
BORȘ ACRU CU LEGUME ȘI CARNE FRAGEDĂ DE COCOȘ DIN GRĂDINĂ

30

BISQUE OF LOBSTER FLAMBÉE WITH COGNAC AND SEASONAL HERBS *
CREMĂ DE HOMAR FLAMBATĂ CU CONIAC ȘI AROMATĂ CU IERBURI DE SEZON

55

SOUP OF THE DAY
SUPA ZILEI

SALADS COLLECTION



BUTTERNUT SQUASH WITH FRESH TRUFFLES, ROASTED NUTS & SHAVED PARMESAN
SALATĂ DE DOVLEAC TĂIAT FOARTE FIN, ASEZONATĂ CU NUCI COAPTE ȘI TRUFE PROASPETE

40

MIXED GREEN SALADS WITH BLACK ANGUS TENDERLOIN, GORGONZOLA AND MUSTARD DRESSING
MIX DE SALATE CU FELIUȚE DE MUȘCHI DE VITĂ, GORGONZOLA ȘI DRESSING DE MUȘTAR

65

MEDITERRANEAN SEAFOOD SALAD WITH BABY CALAMARI, OCTOPUS, SHRIMPS AND MUSSELS
SALATĂ MEDITERANEEANĂ DE CALAMARI BABY, CARACATIȚĂ, CREVEȚI ȘI MIDII

80

LOBSTER SALAD, GOLDEN MANGO, HASS AVOCADO AND CITRUS DRESSING *
SALATĂ DE HOMAR, MANGO ȘI AVOCADO, DRESSING DE CITRICE

105

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.

PASTA (HOMEMADE) & RISOTTO



HOMEMADE PACCHERI WITH VEAL RAGÙ
PACCHERI DE CASĂ CU RAGÙ DE VIȚEL

50

CRAB RISOTTO WITH LIME, SAFFRON & WASABI
RISOTTO CU PULPĂ DE CRAB, AROMAT CU LIME, ȘOFRAN SI WASABI

55

FETTUCINE WITH SALMON, SALMON CAVIAR AND RUSSIAN VODKA
FETTUCINE CU SOMON, ICRE DE SOMON ȘI VODKA

65

OSSO BUCO RAVIOLI, MUSHROOMS FOAM AND TRUFFLE SAUCE
RAVIOLI UMPLUȚI CU OSSO BUCO, SPUMĂ DE CIUPERCI ȘI SOS DE TRUFE

65

ASPARAGUS & PISTACHIO RISOTTO WITH CRISPY SMOKED BEEF
RISOTTO CU SPARANGHEL, FISTIC ȘI FELIUȚE CROCANTE DE VITĂ AFUMATĂ

65

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.

FROM THE SEA



SLOW COOKED SEA BASS WITH POTATOES, ASPARAGUS, OLIVES AND CHERRY TOMATOES
BIBAN DE MARE LA CUPTOR ALĂTURI DE CARTOFI, SPARANGHEL, MĂSLINE ȘI ROȘII CHERRY

80

PAN FRIED ROMBO WITH MUSHROOMS RAGÙ, BAKED TOMATOES AND CHAMPAGNE SAUCE
CALCAN ROMÂNESC CU RAGÙ DE CIUPERCI, ROȘII COAPTE ȘI SOS DE ȘAMPANIE

135

CALAMARI, OCTOPUS AND SHRIMPS WITH GRILLED VEGETABLES AND ALLIOLI SAUCE *
CALAMARI, CARACATIȚĂ ȘI CREVEȚI PE PLITĂ, LEGUME LA GRĂTAR ȘI SOS ALLIOLI

135

MARINATED ALASKAN BLACK COD, SQUID INK MASHED POTATOES AND BEURRE BLANC SAUCE
COD NEGRU DE ALASKA, PIURE DE CARTOFI CU CERNEALĂ DE SEPIE ȘI SOS BEURRE BLANC

145

PAN FRIED RED SCORPIONFISH, SMOKED MASHED BELL PEPPER AND CAPERS SAUCE
SCORPIE DE MARE LA PLITĂ, PIURE DE ARDEI AFUMAT, LEGUME COAPTE ȘI SOS DE CAPERE

195

CATCH OF THE DAY – ASK YOUR WAITER FOR DETAILS

CAPTURA ZILEI – ÎNTREABĂ OSPĂTARUL

DAILY PRICE

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



GLAZED DUCK BREAST, BAKED BUTTERNUT SQUASH, PICKLED PEAR & PASSION FRUIT SAUCE
PIEPT DE RAȚĂ CU DOVLEAC COPT, PERE MURATE ȘI SOS DE FRUCTUL PASIUNII

65

IBERICO PORK NECK, FRIES WITH PARMESAN AND GARLIC, BBQ SAUCE
CEAFĂ DE PORC IBERICO LA GRĂTAR, CARTOFI PRĂJIȚI CU PARMEZAN ȘI USTUROI, SOS BARBECUE

80

BLACK ANGUS BEEF SCALLOPINI WITH PROSSECO & LEMON SAUCE
FELIUȚE DE VITĂ BLACK ANGUS ÎN SOS DE LĂMÂIE CU PROSECCO

105

NEW ZEELAND LAMB CHOPS, TRUFFLE CRUSHED BABY POTATOES AND WINE SAUCE
COTLEȚELE DE MIEL NOUA ZEELANDĂ CU CARTOFI BABY ZDROBIȚI ȘI TRUFE, SOS DE VIN

105

TEXAS PRIME BLACK TENDERLOIN, GLAZED FOIE GRAS, POTATOES MOUSSE AND GREEN PEPPER SAUCE
MUȘCHI DE VITĂ CU FOIE GRAS, MOUSSE DE CARTOFI ȘI SOS DE PIPER VERDE

155

BLACK ANGUS RIB EYE, BABY SEASONAL VEGGIES AND DEMI-GLACE SAUCE
ANTRICOT DE VITĂ BLACK ANGUS CU LEGUME BABY ȘI SOS DEMI-GLACE

170

„A5” WAGYU RIB EYE WITH TRUFFLE MASHED POTATOES, MOREL MUSHROOMS AND BROWN SAUCE
ANTRICOT DE VITĂ WAGYU „A5” CU PIURE DE CARTOFI CU TRUFE, CIUPERCI MOREL ȘI SOS BRUN

395

CUT OF THE DAY – ASK YOUR WAITER FOR DETAILS

TĂIETURA ZILEI – ÎNTREABĂ OSPĂTARUL

DAILY PRICE

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.

SIDE & BESIDE



GRILLED SEASONAL VEGGIES
LEGUME DE SEZON, LA GRĂȚAR

25

WILD RICE
OREZ SĂLBATIC

25

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

25

SAUTEÉD BROCCOLI, WITH GARLIC
BROCCOLI SOTÉ, CU USTUROI

25

SAUTEÉD ASPARAGUS
SPARANGHEL SOTÉ

35

TRUFFLE MASHED POTATOES
PIURE DE CARTOFI, CU TRUFE

35

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.

DESSERT



OUR HOMEMADE ICE CREAM
ÎNGHEȚATĂ FĂCUTĂ ÎN CASĂ

35

TRIO OF CHOCOLATE MOUSSE WITH MANGO SORBET
TRIO MOUSSE DE CIOCOLATĂ CU SORBET DE MANGO

35

WARM APPLE TARTE WITH VANILLA ICE CREAM
TARTĂ CALDĂ DE MERE CU ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE

35

PAVLOVA WITH FOREST BERRIES, VANILLA SAUCE AND THYME ICE CREAM
PAVLOVA CU FRUCTE DE PĂDURE, SOS DE VANILIE ȘI ÎNGHEȚATĂ DE CIMBRU

40

LEMON & YUZU TARTE, SOFT MERINGUE AND CHAMOMILE ICE CREAM
TARTĂ DE LĂMÂIE ȘI YUZU, BEZEA FINĂ ȘI ÎNGHEȚATĂ DE MUȘEȚEL

40

PISTACHIO CHOUX À LA CRÈME WITH PISTACHIO SAUCE
CHOUX À LA CRÈME CU FISTIC ȘI SOS DE FISTIC

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

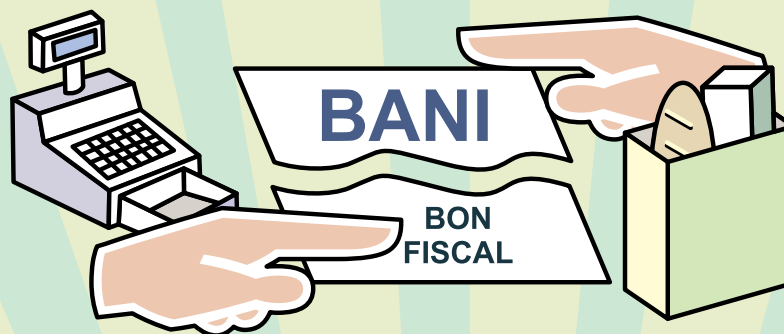
Dacă nu primești bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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.