

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



PIKE CAVIAR, GAETA OLIVES AND RED ONION
ICRE DE ȘTIUCĂ, MĂSLINE DE GAETA ȘI CEAPĂ ROȘIE

70

DEEP FRIED CRUSTED BLACK ANGUS RIB EYE WITH SHOESTRING POTATO
ANTRICOT DE VITĂ BLACK ANGUS ÎN CRUSTĂ CROCANTĂ ȘI CARTOFI PAI

85

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

85

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

85

HERB CRUSTED SAINT JACQUES, HASS AVOCADO MOUSSE & SRIRACHA CAVIAR*
SAINT JACQUES ÎN CRUSTĂ DE IERBURI, MOUSSE DE AVOCADO ȘI CAVIAR DE SRIRACHA*

95

HANDCUT BLACK ANGUS BEEF TARTARE WITH OSETRA CAVIAR
TARTAR DE VITĂ TĂIAT LA MÂNĂ, CAVIAR DE NISETRU

95

GIANT SHRIMP WITH SOFT TRUFFLE HUMMUS*
CREVETE PE PLITĂ ȘI HUMMUS CREMOS CU TRUFE PROASPETE*

120

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

35

FISH & SEAFOOD CIOPPINO, AROMATIC CROUTON*
SUPĂ DE PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE, CRUTON AROMAT*

70

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

45

NOT SO CLASSIC CAESAR SALAD
SALATĂ CAESAR, REINTERPRETATĂ

50

HOMEMADE SMOKED BUTTERFISH SALAD, BABY POTATOES AND MUSTARD DRESSING
SALATĂ CU BUTTERFISH AFUMAT ÎN CASĂ, CARTOFI BABY ȘI DRESSING DE MUȘTAR

55

BLACK ANGUS BEEF SALAD WITH HUMMUS & HASS AVOCADO
MIX DE SALATE CU FELIUȚE DE MUȘCHI DE VITĂ, HUMMUS ȘI AVOCADO

70

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



PENNE WITH MARINATED CHICKEN BREAST, SUNDRIED TOMATOES AND FRESH BASIL
PENNE CU PIEPT DE PUI MARINAT, ROȘII USCATE ȘI BUSUIOC PROASPĂT

50

CREAMY MASCARPONE RISOTTO WITH CHORIZO
RISOTTO CREMOS CU MASCARPONE ȘI CHORIZO

60

CREAMY WILD MUSHROOMS TAGLIATELLE
TAGLIATELLE DE CASĂ, CIUPERCI DE PĂDURE

65

SPAGHETTI WITH SHRIMPS, OCTOPUS, MUSSELS AND CALAMARI*
SPAGHETTI CU CREVEȚI, CARACATIȚĂ, MIDII ȘI CALAMARI*

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.

FROM THE SEA



EASY SPICY MULLET IN BRINE WITH CREAMY POLENTA
SARAMURĂ DE CHEFAL CU MĂMĂLIGĂ CREMOASĂ

80

PAN FRIED OCTOPUS WITH AROMATIC POTATOES & BASIL TOMATO SAUCE
CARACATIȚĂ PE PLITĂ, CARTOFI AROMATIZAȚI ȘI SOS DE ROȘII CU BUSUIOC

95

BLACK SESAME CRUSTED TUNA WITH FRESH DAIKON RADISH SALAD AND PONZU SAUCE
TON ÎN CRUSTĂ DE SUSAN NEGRU CU SALATĂ DE RIDICHE ALBĂ ȘI SOS PONZU

120

ALASKAN BLACK COD WITH SAUTÉED ASPARAGUS, SHIMENJI MUSHROOMS & HOLLANDAISE SAUCE
COD NEGRU DE ALASKA CU SPARANGHEL SOTÉ, CIUPERCI SHIMENJI ȘI SOS OLANDEZ

145

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

145

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

MEAT AROUND THE WORLD



SOUS VIDE DUCK BREAST WITH CRISPY DUCK CRACKLINGS, SOFT MASHED POTATOES AND ORANGE CHUTNEY
PIEPT DE RAȚĂ SOUS VIDE CU JUMĂRI CROCANTE DE RAȚĂ, PIURE DE CARTOFI ȘI CHUTNEY DE PORTOCAL

70

TENDER VEAL LIVER WITH SOFT MASHED CELERY ROOT AND GARLIC WITH PARSLEY SAUCE
FICAT DE VIȚEL CU PIURE DE ȚELINĂ ȘI SOS DE USTUROI CU PĂTRUNJEL

80

NEW ZEALAND TENDERLOIN PASTRAMI, CREAMY POLENTA AND GARLIC WITH THYME SAUCE
PASTRAMĂ DIN MUȘCHIULEȚ DE BERBECUȚ NOUA ZEELANDĂ, MĂMĂLIGĂ CREMOASĂ ȘI SOS DE USTUROI CU CIMBRU

90

HOMEMADE SMOKED IBERICO PORK TOMAHAWK WITH MELTED KNEADED CHEESE AND SHOESTRING POTATO
TOMAHAWK DE PORC IBERICO AFUMAT ÎN CASĂ, GRATINAT CU BRÂNZĂ DE BURDUȚ, CARTOFI PAI

125

CREEKSTONE PRIME TENDERLOIN, SAUTÉED ASPARAGUS CARPACCIO, SOFT MASHED CELERY ROOT AND FOIE GRAS SAUCE
FILE MIGNON DE VITĂ CREEKSTONE PRIME, CARPACCIO DE SPARANGHEL SOTÉ, PIURE DE ȚELINĂ ȘI SOS DE FOIE GRAS

195

CREEKSTONE PRIME RIB EYE, FONDANT POTATO WITH AVOCADO MOUSSE AND COFFEE SAUCE
ANTRICOT DE VITĂ CREEKSTONE PRIME, CARTOF FONDANT, MOUSSE DE AVOCADO ȘI SOS DE CAFEA

195

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 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

BASMATI RICE
OREZ BASMATI

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

SAUTEÉD BABY SPINACH
SPANAC 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 EXPRESATE 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

FRESH PINEAPPLE CARPACCIO, LIME & MINT, HOMEMADE COCONUT ICE CREAM
CARPACCIO DE ANANAS AROMAT CU LIME ȘI MENTĂ, ÎNGHEȚATĂ DE COCOS

35

COFFEE SABAYON
SABAYON DE CAFEA

35

FORREST FRUITS CAKE WITH VANILLA CREAM
TORT DE FRUCTE DE PĂDURE CU CREMĂ DE VANILIE

40

CHOCOLATE CHEESECAKE WITH PISTACHIO CRUMBLE
CHEESECAKE DE CIOCOLATĂ CU CRUMBLE 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

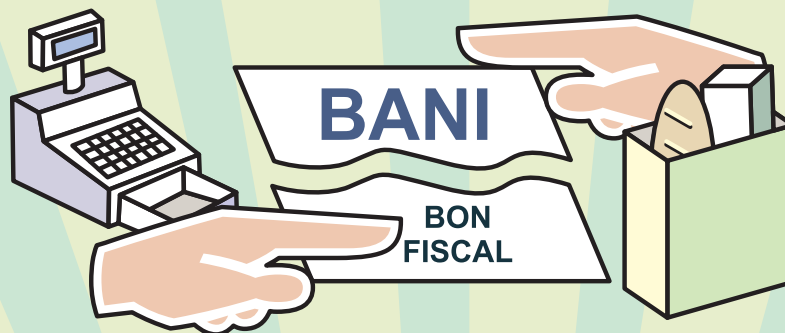
Dacă nu primești bonul fiscal, ai obligația să-l solicitezi

În cazul unui refuz, ai dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitezi și păstrezi 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, poți 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.

