

D

D

D

D

D

D

19 D 28

DIPLOMAT

CONTEMPORARY CUISINE

 **MENIU
À LA
CARTE**



PROUD MEMBER OF:



REZERVĂRI: 0720 880 330

E-MAIL: RSVP@DIPLOMATCLUB.EU

ADRESĂ: ȘOS. BUCUREȘTI-PLOIEȘTI 2B.

 [@RESTAURANT.DIPLOMAT](https://www.instagram.com/RESTAURANT.DIPLOMAT)

 [#RESTAURANTDIPLOMAT](https://www.linkedin.com/company/RESTAURANTDIPLOMAT)



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 Auschnitt, 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.

APERITIVE

- ◇ CROCHETE DE PECORINO CU GUANCIALE ȘI SPUMĂ DE CARBONARA **85** LEI
- ◇ TRIO TARTAR DE TON, SOMON ȘI BIBAN DE MARE, MANGO ȘI AVOCADO, DRESSING DE LIME **105** LEI
- ◇ 3 STRIDII GILLARDEAU GRATINATE CU TOGARASHI, KRANTZ DE MIGDALE CU PARMEZAN ȘI COULIS DE ARDEI DULCE **120** LEI
- ◇ TATAKI DE VITĂ "CREEKSTONE PRIME", PERNUȚE DE OREZ CU MOUSSE DE AVOCADO ȘI DRESSING DE SOS PONZU **135** LEI
- ◇ TARTAR DE VITĂ "BLACK ANGUS" TĂIAT LA MÂNĂ, GĂLBENUȘ CONFIAT ȘI CONDIMENTE **135** LEI
- ◇ **NEW** MOUSSE DE FICAT DE RAȚĂ ÎN GLAZURĂ DE CIREȘE, CIOCOLATĂ CU TRUFE ȘI EMULSIE DE PORTOCAL ROȘII **160** LEI

SUPE

- ◇ SUPĂ RAMEN CU MUȘCHULEȚ DE PORC, OU ȘI LEMONGRASS **45** LEI
- ◇ CIORBĂ BUCOVINEANĂ CU CARTOFI, AFUMĂTURĂ ȘI TARHON **45** LEI
- ◇ BORȘ DIN COADĂ DE VIȚEL CU LEGUME ȘI GĂLUȘTE DE CARTOFI **50** LEI
- ◇ **NEW** SUPA ZILEI – ÎNTREABĂ OSPĂTARUL DESPRE PREPARATELE ZILEI



reprezintă produsele congelate/decongelate.

Prețuri în RON, TVA inclus. 15 lei/ pers. couvert va fi adăugat pe nota dumneavoastră de plată.

SALATE

- ◇ SALATĂ NIÇOISE CU TON, CARTOFI BABY ȘI CAPERE CROCANTE **70** LEI
- ◇ SALATĂ DE RĂDĂCINOASE GLAZURATE, CROCHETE DE BRÂNZĂ DE CAPRĂ ȘI CARPACCIO DE ANANAS **70** LEI
- ◇ SALATĂ DE DOVLEAC TĂIAT FOARTE FIN, ASEZONATĂ CU NUCI COAPTE ȘI TRUFE PROASPETE **70** LEI
- ◇ SALATĂ CALDĂ DE ROȘII CHERRY COAPTE, BURRATA ȘI SOS PESTO **85** LEI
- ◇ MIX DE SALATE CU VITĂ, HUMUS ȘI MOUSSE DE AVOCADO **95** LEI

PASTE & RISOTTO

- ◇ RISOTTO CU RICOTTA, CRUMBLE DE ALUNE COAPTE ȘI EMULSIE DE CAFEA **70** LEI
- ◇ SPAGHETTI CREMOASE CU BOTTARGA DE CHEFAL **85** LEI
- ◇ LINGUINI CU CREVEȚI, CALAMARI ȘI CARACATIȚĂ, SOS DE VIN ALB **95** LEI
- ◇ RISOTTO CU ȘAMPANIE, STRIDII ȘI CAVIAR DE SOMON **125** LEI
- ◇ TAGLIATELLE CU MUȘCHIULEȚ DE VITĂ "BLACK ANGUS", HRIBI ȘI TRUFE NEGRE PROASPETE **130** LEI



reprezintă produsele congelate/decongelate.

Prețuri în RON, TVA inclus. 15 lei/ pers. couvert va fi adăugat pe nota dumneavoastră de plată.

PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE

- ◇ BIBAN DE MARE SĂLBATIC, SPARANGHEL VERDE SOTÉ ȘI SOS OLANDEZ CU TRUFE 130 LEI
 - ◇ TON LA GRĂTAR, SALATĂ DE EDAMAME ȘI QUINOA, EMULSIE DE CEAPĂ ROȘIE ȘI LEMONGRASS 130 LEI
 - ◇ COD NEGRU DE ALASKA MARINAT ÎN SOS MISO, CU SALATĂ DE OREZ NEGRU ȘI SOS YUZU 165 LEI
 - ◇ FRIGĂRUIE DE CREVEȚI, CARACATIȚĂ, CALAMARI ȘI MIDI LA PLITĂ, CU SOTÉ DE DOVLECEI ȘI EMULSIE DE CAPERE 165 LEI
 - ◇ RULOU DE CALCAN DIN MAREA NEAGRĂ CU BRÂNZĂ DE BURDUF ȘI JUMĂRI DE PORC, POLENTA CU TRUFE ȘI CREMĂ DE ARDEI COPT 190 LEI
- ◇◇◇ CAPTURA ZILEI – ÎNTREABĂ OSPĂTARUL DESPRE PREPARATELE ZILEI

CARNE

- ◇ PULPĂ DE RAȚĂ CONFIATĂ CU VARZĂ ROȘIE CĂLITĂ ȘI SOS DE FRUCTE DE PĂDURE 90 LEI
 - ◇ OSSOBUCO GĂTIT ÎNDELUNG, RISOTTO CU ȘOFRAN ȘI SOS DEMIGLACE 105 LEI
 - ◇ PASTRAMĂ DE BERBECUȚ NOUA ZEELANDĂ, CU MĂMĂLIGUȚĂ ȘI CREMĂ DE USTUROI COPT 120 LEI
 - ◇ ESCALOP DE PORC IBERICO CU MIX DE CIUPERCI SOTÉ ȘI SALSĂ VERDE 150 LEI
 - ◇ MUȘCHULEȚ DE VITĂ "CREEKSTONE PRIME" CU FOIE GRAS, CROCHETĂ DE CARTOFI CU TRUFE NEGRE PROASPETE ȘI SOS CALVADOS 295 LEI
 - ◇ ANTRICOT DE VITĂ "CREEKSTONE PRIME", CREMĂ DE CARTOFI CU PARMEZAN ȘI BUSUIOC, SOS BORDELAISE 295 LEI
- ◇◇◇ TĂIETURA ZILEI – ÎNTREABĂ OSPĂTARUL DESPRE PREPARATELE ZILEI



reprezintă produsele congelate/decongelate.

Prețuri în RON, TVA inclus. 15 lei/ pers. couvart va fi adăugat pe nota dumneavoastră de plată.

GARNITURI

◇ LEGUME DE SEZON,
LA GRĂȚAR

35^{LEI}

◇ BROCCOLI SOTÉ,
CU USTUROI

35^{LEI}

◇ OREZ BASMATI

35^{LEI}

◇ SPARANGHEL
SOTÉ

50^{LEI}

◇ CARTOFI PRĂJIȚI
CU PARMEZAN,
USTUROI ȘI
PĂTRUNJEL

35^{LEI}

◇ SPANAC SOTÉ

50^{LEI}

◇ PIURE DE CARTOFI,
CU TRUFE

50^{LEI}

DESERT

◇ ÎNGHEȚATĂ DE CASĂ ȘI SORBET

60^{LEI}

◇ TARTĂ DE PERE COAPTE, SPUMĂ DE CIOCOLATĂ CU CAMEL
ȘI ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE

65^{LEI}

◇ TARTĂ DE MERE GLAZURATE PE BLAT DE MIGDALE, SOS DE
VANILIE ȘI ÎNGHEȚATĂ DE NUCI

65^{LEI}

◇ CHEESECAKE DE CIOCOLATĂ CU CRUMBLE DE FISTIC ȘI
SORBET DE PORTOCAL

70^{LEI}

◇ BEZEA CROCANTĂ CU FRUCTE DE PĂDURE PROASPETE,
MOUSSE DE MASCARPONE ȘI CREAMĂ DE VANILIE

70^{LEI}

◇ PLATOU DE BRÂNZETURI CU FRUCTE CONFIATE, NUCI ȘI
CRACKERS

80^{LEI}



reprezintă produsele congelate/decongelate.

Prețuri în RON, TVA inclus. 15 lei/ pers. couvert va fi adăugat pe nota dumneavoastră de plată.



DIPLOMAT

CONTEMPORARY CUISINE