



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

◇ TRIO TARTAR DE TON, SOMON ȘI BIBAN DE MARE, MANGO ȘI AVOCADO, DRESSING DE LIME

105^{LEI}

◇ SALATĂ MEDITERANEANĂ CU CREVEȚI, CALAMARI BABY, MIDII ȘI CARACATIȚĂ, ASEZONATĂ CU MĂSLINE ȘI ROȘII CHERRY

105^{LEI}

◇ TRIO DEGUSTARE:

- MACARONS DE BRÂNZĂ DE CAPRĂ CU HRIBI ȘI TRUFE
- TARTELETTE CU STRIDIE GILLARDEAU GRATINATĂ ȘI TOGARASHI
- CROCHETĂ DE RAȚĂ CONFIATĂ CU FOIE GRAS ȘI CIREȘE

120^{LEI}

◇ TARTAR DE VITĂ "BLACK ANGUS" TĂIAT LA MÂNĂ, GĂLBENUȘ CONFIAT ȘI CONDIMENTE

135^{LEI}

◇ TERINĂ DE FICAT DE RAȚĂ CU DULCEAȚĂ DE CAISE ȘI COULIS DE ZMEURĂ

160^{LEI}

◇ TARTAR DE LANGUSTĂ CU AVOCADO, PORTOCALĂ ȘI SOS CITRONETTE

160^{LEI}

SUPE

◇ CIORBĂ RĂDĂUȚEANĂ DE PUI, DREASĂ CU SMÂNTÂNĂ ȘI USTUROI

45^{LEI}

◇ CIORBĂ DE VĂCUȚĂ CU LEGUME DE SEZON

50^{LEI}

◇ BORȘ ACRU CU PIPOȚELE DE CURCAN, LEUȘTEAN PROASPĂT

55^{LEI}

◇ 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 CAESAR CU CREVEȚI MARINAȚI ȘI PARMEZAN

70^{LEI}

◆ SALATĂ DE DOVLEAC TĂIAT FOARTE FIN, ASEZONATĂ CU NUCI COAPTE ȘI TRUFE PROASPETE

70^{LEI}

◆ SALATĂ CU ROȘII DIN GRĂDINĂ, CU MOZZARELLA DE BUFALA ȘI SOS PESTO

70^{LEI}

◆ SALATĂ CU RAȚĂ CROCANTĂ, FRUCTE DE PĂDURE PROASPETE ȘI DRESSING DE MUȘTAR DIJON

95^{LEI}

◆ MIX DE SALATE CU MUȘCHIOLEȚ DE VITĂ, HUMUS, MUGURI DE PIN ȘI MOUSSE DE AVOCADO

95^{LEI}

◆ SALATĂ CU CARACATIȚĂ, CARTOFI BABY ȘI PESTO DE RUCOLA

120^{LEI}

PASTE & RISOTTO

◆ RISOTTO CU DOVLEAC COPT, CHIPSURI DIN PIEPT DE RAȚĂ AFUMAT ȘI EMULSIE DE MUȘTAR DIJON

70^{LEI}

◆ SPAGHETTI CARBONARA GĂTITE ÎN STIL CLASIC

70^{LEI}

◆ LINGUINI CU CREVEȚI, CALAMARI ȘI CARACATIȚĂ, SOS DE CREVEȚI CU ROȘII CHERRY

95^{LEI}

◆ TAGLIATELLE CU MUȘCHIOLEȚ DE VITĂ "BLACK ANGUS", HRIBI ȘI TRUFE NEGRE PROASPETE

135^{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, TARTĂ DE MIGDALE, CREMĂ DE DOVLECEI ȘI SOS DE LĂMÂIE 130^{LEI}
- ◇ COD NEGRU DE ALASKA MARINAT ÎN SOS MISO, CU SALATĂ DE OREZ NEGRU ȘI SOS YUZU 165^{LEI}
- ◇ CREVEȚI, CARACATIȚĂ, CALAMARI ȘI MIDII LA PLITĂ, CU LEGUME DE SEZON ȘI EMULSIE DE LĂMÂIE 175^{LEI}
- ◇ HOMAR MARINAT CU IERBURI, TAGLIATELLE ÎN UNT CU ZEST DE LĂMÂIE MURATĂ, SOS DE HOMAR 195^{LEI}
- ◇ DOVER SOLE LA PLITĂ CU ARDEI COPT, MIX DE SALATE ȘI EMULSIE DE CITRICE 195^{LEI}
- ◇ CAPTURA ZILEI – ÎNTREABĂ OSPĂTARUL DESPRE PREPARATELE ZILEI

CARNE

- ◇ SUPREME DE PUI BIO, LEGUME BLANȘATE ÎN UNT ȘI SOS DE HREAN 110^{LEI}
- ◇ PASTRAMĂ DE BERBECUȚ NOUA ZEELANDĂ, CU MĂMĂLIGUȚĂ ȘI CREMĂ DE USTUROI COPT 125^{LEI}
- ◇ SCHNITZEL VIENEZ DIN COTLET DE VIȚEL FRAGED, CARTOFI CHIPS ȘI SOS DE RODIE DULCE ACRÎȘOR 230^{LEI}
- ◇ MUȘCHIOLEȚ DE VITĂ "CREEKSTONE PRIME" CU CREVETE JUMBO MARINAT, SPARANGHEL VERDE, CONOPIDĂ COAPTĂ ȘI SOS DE TRUFE 315^{LEI}
- ◇ ANTRICOT DE VITĂ "CREEKSTONE PRIME", CARTOFI ZDROBIȚI CU PARMEZAN ȘI TRUFE, SOS DE CONIAC 315^{LEI}
- ◇ TĂIETURA 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.

GARNITURI

◇ LEGUME DE SEZON,
LA GRĂȚAR

35_{LEI}

◇ OREZ BASMATI

35_{LEI}

◇ CARTOFI PRĂJIȚI
CU PARMEZAN,
USTUROI ȘI
PĂTRUNJEL

35_{LEI}

◇ BROCCOLI SOTÉ,
CU USTUROI

35_{LEI}

◇ SPARANGHEL
SOTÉ

50_{LEI}

◇ SPANAC SOTÉ

50_{LEI}

◇ PIURE DE CARTOFI,
CU TRUFE

50_{LEI}

DESERT

◇ ÎNGHEȚATĂ DE CASĂ ȘI SORBET

60_{LEI}

◇ TARTĂ DE LĂMÂIE CU YUZU ȘI BEZEA CREMOASĂ,
ÎNGHEȚATĂ DE CIMBRU

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 CREMĂ 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