Muse

Gastronomy



APERITIVE

Trio Mezze – Salată de vinete cu trufe, salată de icre, caponata (300g)
Vinete, maioneză, tartufata, ceapă roșie, icre crap, icre știucă, zucchini, capere, ardei gras, roșii, ulei de măsline
60 LEI

Padrón Peppers (300g)
Ardei Padrón, sare Maldon, ulei de măsline
45 LEI

Hummus cu muguri de pin (250g)
Năut, tahini, usturoi, lămâie, za'atar, ulei de măsline, ulei susan, lipie, muguri de pin, pătrunjel
40 LEI

Hummus cu carne (300g)
Năut, tahini, usturoi, lămâie, za'atar, ulei de măsline, ulei susan, lipie, carne de vită, pătrunjel
50 LEI

Crispy Camembert cu sos de vișine și salată verde (250g)
Camembert, făină, ou, pesmet panko, dulceață de vișine, salată verde, dressing de muștar
55 LEI

Roasted Camembert cu pâine prăjită (300g)
Camembert, usturoi, pâine prăjită, rozmarin, miere, ulei de măsline
60 LEI

Roast beef cu rucola și parmezan (250g)
Vrăbioară de vită, rucola, parmezan, ulei de măsline, mango, oțet de vin, unt
70 LEI

Creveți în sos de unt (250g)
Creveți Black Tiger, unt, vin alb, usturoi, roșii cherry, pătrunjel, pâine prăjită
70 LEI

Tuna Tartar (200g)
Ton, avocado, căpșuni, susan, wasabi, ulei de susan, pâine prăjită
65 LEI

SUPE

Supă cremă de mazăre (350g)
Mazăre, ceapă, mentă, smântână de gătit, unt
40 LEI

Supă cremă de linte (350g)
Linte, ceapă, morcov, pastă de roșii, roșii pasate, portocale, chimion, crutoane, măsline, gorgonzola
40 LEI

Supă cremă de broccoli cu gorgonzola (350g)
Broccoli, ceapă, brânză gorgonzola, usturoi, smântână lichidă, unt, sare, piper
40 LEI

Supa / Ciorba zilei (400g)
40 LEI



SALATE

Salată Caesar cu pui (350g)
Salată verde, anșoa, parmezan, piept de pui, capere, muștar, ou,
ulei de măsline, sos Worcester, usturoi, pesmet Panko
55 LEI

Salată Caesar cu creveți (350g)
Salată verde, anșoa, parmezan, creveți, capere, muștar, ou, ulei de măsline,
sos Worcester, usturoi, pesmet Panko, făina Tempura
65 LEI

Salată grecească (400g)
Roșii, castraveți, ardei gras, ceapă roșie, măsline, brânză Feta, oregano,
dressing de muștar cu oțet
55 LEI

Salată Cobb cu somon fumé (400g)
Roșii cherry, avocado, quinoa, ou, ceapă verde,
somon fumé, ulei de măsline
65 LEI

Salată de sfeclă coaptă
și brânză de capră (250g)
Sfecla roșie, măr verde, brânză de capră,
nuci pecan, dressing de muștar cu oțet
60 LEI



PASTE

Spaghete A.O.P cu creveți (350g)
Spaghete, usturoi, creveți Black Tiger, ulei de măsline, peperoncino, pătrunjel
85 LEI

Penne Pomodoro (300g)
Penne, roșii cherry, sos de roșii, parmezan, busuioc, ulei de măsline, usturoi
45 LEI

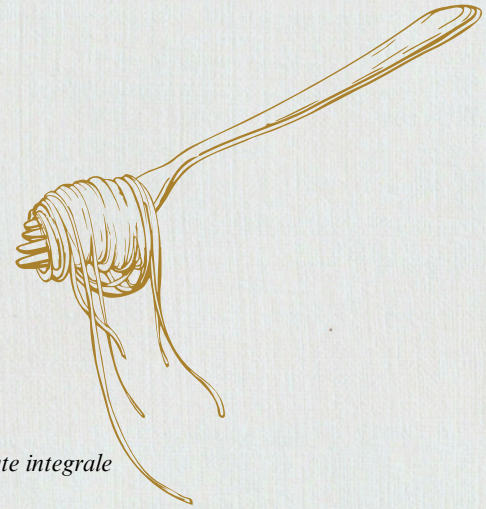
Tagliatelle cu trufe (300g)
Tagliatelle, pastă de trufe, smântână dulce, unt, carpaccio de trufe
85 LEI

Tagliatelle cu creveți și zucchini (300g)
Tagliatelle, creveți Black Tiger, zucchini, roșii cherry, vin alb, usturoi, pătrunjel
85 LEI

Gnocchi Quattro Formaggi (300g)
Gnocchi, smântână dulce, gorgonzola, cascaval afumat, camembert, parmezan
65 LEI

Tagliatelle Bolognese (300g)
Tagliatelle, carne vită, ceapă, apio, morcov, vin roșu, busuioc, oregano, sos de roșii, parmezan, ulei de măsline
70 LEI

Penne cu sos Pesto (300g)
Penne, busuioc, smântână dulce, parmezan, migdale, muguri de pin, usturoi
65 LEI



**Tipul pastelor este la alegere, pot fi și paste integrale*

PEȘTE

Lup de mare cu midii, în sos Beurre Blanc (350g)
Lup de mare, midii, sparanghel, broccoli, baby morcovi, roșii, unt, oțet, smântână dulce, pătrunjel
140 LEI

Somon cu orez negru, porumb dulce și sos de petit pois (350g)
File de somon, porumb dulce, mazăre, mentă, orez negru, smântână dulce, unt, lime
130 LEI

Ton cu quinoa și legume (350g)
File de ton, quinoa, roșii cherry, coriandru, pătrunjel, ulei de măsline, ulei de susan, ghimbir, sos de soia
165 LEI

Caracatiță à la plancha (350g)
Caracatiță, cartofi noi, unt, mărar, usturoi, ulei de măsline, lime, lămâie
165 LEI

CARNE

Suprême de pui cu cartofi noi și piure de ardei copt (350g)
Piept de pui, cartofi noi, ardei copt, unt, usturoi, mărar
55 LEI

Tomahawk de porc cu piure de cartofi, ceapă verde și sos de muștar (600g)
Tomahawk de porc, muștar Dijon, smântână dulce, sos demi-glace, cartofi, ceapă verde
115 LEI

Cotlete de Berbecuț cu bulgur și legume (450g)
Cotlete de berbecuț, bulgur, ardei gras, roșii cherry, ceapă roșie, coriandru, pătrunjel, ulei de măsline, unt
125 LEI

Piept de rață cu piure de cartofi și sos de vișine (350g)
Piept de rață, cartofi, unt, lapte, sos demi-glace, dulceață de vișine, sparanghel, broccoli
115 LEI

Pulpă de rață confiată cu piure de cartofi dulci și piure de țelină (320g)
Pulpă de rață, cartofi dulci, țelină, baton vanilie, unt, portocale, lapte, smântână dulce și sos demi-glace
85 LEI

Gujoane de pui cu chipsuri de cartofi (320g)
Piept de pui, cartofi prăjiți, maioneză, ketchup, pesmet panko, ou, făină
65 LEI

Burger de vită cu sos de trufe și cartofi prăjiți (500g)
Carne de vită, emmentaler, salată verde, castraveți murați, roșii, ceapă roșie, bacon, sos de trufe, cartofi
85 LEI

Antricot de vită cu cartofi prăjiți (600g)
Antricot de vită Uruguay, cartofi, unt, sos demiglace
165 LEI

Burger cu halloumi (vegetarian) și cartofi prăjiți (500g)
Halloumi, rosii, dovlecei, ardei gras, sos Pesto, salată verde, cartofi
75 LEI



BBQ

Antricot de vită (300g)
145 LEI

Cotlete de berbecuț (350g)
95 LEI

Cârnați Merguez (170g)
80 LEI

Mici mari (2 bucăți)
20 LEI

Tomahawk de porc (400g)
90 LEI

Piept de Pui (250g)
50 LEI

GARNITURI

Chips de cartofi (150g)
Cartofi, untură de rață, usturoi, pătrunjel
40 LEI

Piure de cartofi cu trufe (150g)
Cartofi, sos de trufe, lapte, unt
35 LEI

Cartofi noi cu unt și usturoi (200g)
Cartofi noi, unt, usturoi, cimbrișor, mărar
35 LEI

Cartofi prăjiți cu parmezan (150g)
Cartofi, parmezan, pătrunjel
35 LEI

Legume sote (200g)
Sparanghel, broccoli, baby morcov, unt
35 LEI

Salată de varză albă (100g)
Varză albă, mărar, ulei de măsline, oțet
25 LEI

Salată verde (200g)
Salată verde, ulei de măsline, lămâie
25 LEI

Salată de castraveți murați la soare (150g)
Castraveți
30 LEI

Salată de vară (200g)
Roșii, castraveți, ardei gras, ulei de măsline
35 LEI

DESERT

New York Cheesecake (120g)
Mascarpone, cremă de brânză, biscuiți, dulceață de vișine, ou, baton de vanilie, zahăr
45 LEI

Homemade Tiramisu Muse (120g)
Mascarpone, smântână dulce, pișcoturi, înghețată de cafea, espresso, ou, zahăr, amaretto
45 LEI

Tartă de ciocolată (150g)
Ciocolată, smântână dulce, cremă de caramel, frișcă, biscuiți, zmeură
45 LEI

Tartă de lămâie (150g)
Făină, unt, zahăr, lămâie, ou, amidon de porumb, sirop de arțar
45 LEI



Crème Brûlée (120g)

Cremă fină de vanilie acoperită de un strat crocant de zahăr caramelizat

45 LEI

Lava Cake (135g)

Blat intens de ciocolată cu un interior fondant, servit cu înghețată de vanilie

45 LEI

Tarte Tatin (100g)

Caramel, mille-feuille de mere, foitaj cu unt, servit cu înghețată de vanilie

45 LEI

Papanași cu dulceață de vișine (400g)

Făină, brânză de vaci, zahăr, lămâie, ou, portocală, dulceață de vișine, smântână

45 LEI

Felie de tort Muse (150g)

Blat umed de cacao, cremă fină de ciocolată albă și ciocolată neagră cu lapte condensat, ganache de ciocolată cu lapte

45 LEI



Toate produsele Muse Gastronomy pot conține urme de substanțe alergene:
(gluten, lapte sau derivate din lapte, soia, ouă, țelină, muștar, semințe de susan, alune, fructe cu coajă lemnoasă, sulf, sulfiți, pește și derivate din pește, crustacee), provenite fie din materiile prime obținute în fabrica ce procesează alimente ce conțin alergeni, fie provenite din procesul de producție derulat în restaurantul Muse Gastronomy.

Meniul poate suferi modificări pe parcursul zilei și poate varia de la o zi la alta.
Muse Gastronomy nu își asumă responsabilitatea pentru eventualele neconcordanțe ale datelor furnizate de către producător sau alte surse externe.

Numărul de aditivi din preparat este marcat prin „E”
*Aceste produse au conținut ridicat de cafeină.
Nu sunt recomandate copiilor, femeilor însărcinate și celor care alăptează.

În atenția consumatorilor

Produsele din meniul Muse Gastronomy pot conține alergeni.

În cazul în care sunteți intolerant/alergic la un ingredient, înainte de a comanda orice preparat din meniul Muse Gastronomy, consultați informațiile referitoare la ingredientele din preparate și/ sau întrebați personalul unității.

https://musecc.ro/alergeni



Feedback-ul tău contează!

Împărtășește-ți experiența alături de noi!

Tripadvisor

MUSE
COUNTRY CLUB

v2026.05_ro