Barbizon
steak house
THE ART OF STEAK, PERFECTED
Taste the difference

MENU

INTRODUCTIONS | PENTRU ÎNCEPUT

Leek and potato cream soup, almond milk & white miso
Supă cremă de praz cu cartofi, lapte de migdale & miso alb
300ml.....30 lei

Beef Consommé, Fine Vegetable Julienne
Consommé de vită cu legume julienne
300ml.....45 lei

Goat cheese gratin
Mix lettuce | caramelized beetroot and pears | walnuts | honey dressing
Brânză de capră gratinată
Mix de salate | sfeclă roșie și pere caramelizate | nuci | dressing de miere
280g(80g/200g).....75 lei

Pan fried Black Tiger Shrimps
Quinoa salad with vegetables | avocado tartare | basil oil
Creveți Tiger la tigaie
Salata quinoa cu legume | tartar de avocado | ulei de busuioc
320g(120g/200g).....85 lei

Mediterranean hummus with beef steak
Pita bread & chimicchuri sauce
Hummus Mediteranean cu steak de vită
Pită & sos chimicchuri
220g(120g/100g).....110 lei

Argentinean beef tenderloin tartare
Quail eggs | spices | cheese foam | garlic crostini
Tartar din mușchi de vită Argentina
Ouă de prepeliță | condimente | spumă de brânză | crostini cu usturoi
260g(100g/160g).....145 lei

Classic Caesar salad with your choice of meat:
Salată Caesar servită cu carne la alegere:
250g

Grilled chicken breast | Piept de pui la grătar 80g.....70 lei
Grilled Black Tiger Shrimps | Creveți Black Tiger la grătar 140g.....90 lei
Grilled salmon fillet | File de somon la grătar 100g .....85 lei

VEGGIE LOVERS | IUBITORI DE LEGUME

Mediterranean hummus
Chickpeas salsa with pomegranate | pita bread | lemon dressing
Hummus Mediteranean
Salsa de naut cu rodie | pita | dressing de lamaie
300g.....60 lei

Love veggie burger
Grilled zucchini | sun-dried tomatoes | arugula salad | guacamole | sweet fried potatoes
Burger din legume
Zucchini la grătar | roșii uscate | salată rucola | sos guacamole | cartofi dulci prăjiți
435g (115g/120g/50g/150g).....85 lei

SOMETHING TO SHARE | CEVA DE ÎMPĂRȚIT

Cheese board selection for one or two persons:
"Horezu" sheep cheese 40g | aged cheese with walnuts 40g | goat cheese with dill and paprika 30g | blue cheese 40g | camembert 50g | gruyère 40g | sweet and spicy pepper chutney 50g | crackers 80g | grapes 100g

Platou brânzeturi pentru o persoană sau două:
Brânză Horezu de oaie 40g | brânză maturată cu nucă 40g | brânză de capră cu mărar și boia 30g | brânză cu mucegai albastru 40g | camembert 50g | brânză gruyere 40g | dulceață de ardei iute 50g | crackers 80g | struguri 100g
237g / 474g.....77 lei / 155 lei

CHEF SIGNATURE DISH / SPECIALITATEA BUCĂTARULUI

"Chef Signature Steak Experience for two:
Beef & Lamb "Mititei" | New Zealand skirt steak | Lamb skewer with chimichurri sauce | Frites Atelier with cheddar sauce and crispy bacon | spring salad

Recomandarea Bucatarului pentru 2 persoane:
Mititei cu vită și miel | Diafragmă de vită din Noua Zeelandă | frigărui de miel cu sos chimichurri | "Frites Atelier" cu sos cheddar și bacon crocant | salată de primăvară

875g(200g/125g/150g/200g/200g).....345 lei

Braised lamb shank
roasted new potatoes | rosemary | red wine sauce
Rasol de miel la cuptor
Cartofi noi la cuptor | rozmarin | sos de vin roșu
600g(350g/200g/50g).....140 lei

Please consider that all the products produced in our restaurant may contain traces of potentially allergenic ingredients; sunflower oil and the weight of meat and fish dishes is before cooking. Please check the detailed and complete list of the serving area or request it from our employees.

Vă rugăm să luați în considerare că toate preparatele produse în unitatea noastră pot conține urme ale ingredientelor potențial alergene; ulei de floarea soarelui și greutatea preparatelor din carne și pește este înaintea gătirii. Vă rugăm să verificați lista detaliată și completă din zona de servire sau să o solicitați angajaților noștri.

EARTH AND SEA | DE PE PĂMÂNT ȘI MARE

Japanese Wagyu sirloin
Vrăbioară Wagyu Japonia
100g.....250 lei

Black Angus USA PRIME rib eye, grain-fed
Antricot de vită SUA Black Angus PRIME, hrănită cu cereale
350g.....385 lei

New Zealand skirt steak with chimichurri sauce
Diafragmă de vită din Noua Zeelandă cu sos chimichurri
280g (250g/ 30g).....185 lei

Argentinean rib eye, grass-fed
Antricot de vită Argentina, hrănită cu iarbă
250g.....195 lei

Argentinean beef tenderloin
Mușchi de vită Argentina
200g.....220 lei

Argentinean Picanha grain-fed
Picanha de vită Argentiniană
250g.....180 lei

Marinated Romanian beef tenderloin
Mușchi de vită Românesc marinat
200g.....185 lei

Milk-fed Veal chop
Cotlet de vițel de lapte
200g.....150 lei

Pork chop marinated with thyme and garlic
Cotlet de porc marinat cu cimbru și usturoi
270g.....75 lei

Marinated Romanian young lamb chops
Cotlete marinate de berbecuț românesc
400g.....210 lei

Roasted Mountain Rooster with aromatic herbs and butter
Cocoșel de munte la cuptor cu ierburi aromatice și unt
200g.....75 lei

Pan fried Black Tiger Shrimps with Miso and garlic butter crostini
Creveți Black Tiger la tigaie cu Miso și crostini cu usturoi și unt
260g(200g/60g).....110 lei

Grilled Salmon fillet
File de Somon la grătar
200g.....95 lei

Fish of the day
Peștele zilei
200g.....110 lei

Grilled Tuna fillet with chimichurri sauce
File de ton la grătar cu sos chimichurri
210g(180/30g).....110 lei

BARBIZON BURGER SELECTION | SELECȚIE DE BURGERI BARBIZON

Australian Wagyu beef burger
Double cheddar or cheddar sauce | bacon | crispy onion | iceberg salad | tomatoes | pickles | chef's sauce | "Steak House" fried potatoes
Burger Wagyu din Australia
Brânză cheddar sau sos de brânză cheddar | bacon | ceapă crocantă | salată iceberg | roșii | castraveți murați | sosul bucătarului | cartofi prăjiţi "Steak House"
560g (200g/ 40g/ 30g/ 140g/150g).....145 lei

Black Angus beef burger
Emmental cheese | pan fried mushrooms | crispy onion | iceberg salad | chef sauce | "Steak House" fried potatoes
Burger de vită Black Angus
Brânză Emmental | ciuperci la tigaie | ceapă crocantă | salată iceberg | sosul bucătarului | cartofi prăjiţi "Steak House"
570g (200g/60g/80g/80g/150g) .....135 lei

New Zeeland lamb burger
Crispy Breaded Fried Goat Cheese | crispy onions | iceberg salad | tomatoes | pickles | sweet and spicy peppers chutney | chef sauce | steak house fried potatoes
Burger de miel din Noua Zeelanda
Brânză de capră pane | ceapă crocantă | salată iceberg | roșii | castraveți murați | dulceață de ardei iute | sosul bucătarului | cartofi prăjiţi "Steak House"
570g (200g/80g/80g/60g/150g) .....125 lei

Please consider that all the products produced in our restaurant may contain traces of potentially allergenic ingredients; sunflower oil and the weight of meat and fish dishes is before cooking. Please check the detailed and complete list of the serving area or request it from our employees.

Vă rugăm să luați în considerare că toate preparatele produse în unitatea noastră pot conține urme ale ingredientelor potențial alergene; ulei de floarea soarelui și greutatea preparatelor din carne și pește este înaintea gătirii. Vă rugăm să verificați lista detaliată și completă din zona de servire sau să o solicitați angajaților noștri.

SIDE DISHES/ GARNITURI

Steak House fried potatoes
Cartofi prăjiți "Steak House"
150g.....25 lei

Frites Atelier with cheddar sauce and crispy bacon
"Frites Atelier" cu sos cheddar și bacon crocant
280g (200g/50g/30g).....55 lei

Roasted new potatoes with rosemary
Cartofi noi la cuptor cu rozmarin
200g.....30 lei

Grilled vegetables with pesto sauce
Legume la grătar cu sos pesto
150g.....35 lei

Pan fried champignon mushrooms with garlic and parsley
Ciuperci la tigaie cu usturoi și pătrunjel
150g.....28 lei

Grilled asparagus with butter
Sparanghel la grătar cu unt
120g.....65 lei

Basmati rice with butter
Orez basmati cu unt
150g.....25 lei

Plain or creamed spinach
Spanac simplu sau cu smântână
150g.....25 lei

Garden leaf salad with lemon dressing
Amestec de salate cu dressing de lămâie
150g.....20 lei

Mix salad
Salată mixtă
200g.....25 lei

Arugula salad with cherry tomatoes, parmesan chips & balsamic vinegar
Salată rucola cu roșii cherry, parmezan și dressing de oțet balsamic
200g.....45 lei

SAUCES | SOSURI

Red wine sauce, Green Pepper sauce, Chimichurri sauce, Béarnaise sauce, BBQ sauce, Chef sauce
Sos de vin roșu, sos de piper verde, sos Chimichurri, sos Béarnaise, sos BBQ, sosul Bucătarului
50g

La Galette
SWEET AND MEET

The best cakes from our pastry La Galette |
Cele mai bune prăjituri din cofetăria noastră La Galette

SWEETS | DESERTURI

Harmony of chocolate cake and hazelnuts praline
Prajitură armonie de ciocolată & pralină din alune de pădure
150g.....45 lei

Exotic meringue with fluffy mango cream & passion fruit sauce
Vis exotic din bezea cu cremă fină de mango și sos de fructul pasiunii
180g.....45 lei

Caramel crème brûlée with wild berries sauce
Crème brûlée cu caramel și sos de fructe de pădure
200 g .....40 lei

Chocolate sphere with with decadent chocolate mousse, amarena cherries, chocolate crumble and vanilla ice-cream
Sferă de ciocolată cu amarene, mousse decadent de ciocolată, crumble crocant și înghețată de vanilie
150 g.....45 lei

Ice-cream selection 3 cups
Înghețată asortată 3 cupe
150 g..... 45 lei

Pastry Chef Selection | Recomandarea cofetarului

Framboise
Pistachio mousse & raspberry insert | Mousse de fistic & jeleu de zmeură

Coffee bean | Bob de cafea
Coffe mouse, praline & ladyfinger | Mousse de cafea, inserție de praline & pișcot cu cafea

Coconut SUGAR FREE | Cocos FĂRĂ ZAHĂR
White chocolate and coconut mousse & Passion fruit insert | Mousse de ciocolată albă și cocos & inserție de fructul pasiunii

320g(110g/200g/100g).....105 lei

Gluten free

Healthy food

Seasonal food

Gluten free

Frozen item

Certified sustainable seafood

Local food

Follow La Galette Instagram page to see the whole selection of sweets:

Urmărește pagina de Instagram La Galette pentru a vedea întreaga selecție de dulciuri:

For nutritional information and allergens, please scan the QR code:

Pentru informații nutriționale și alergeni, vă rugăm, scanați codul QR:

Please consider that all the products produced in our restaurant may contain traces of potentially allergenic ingredients; sunflower oil and the weight of meat and fish dishes is before cooking. Please check the detailed and complete list of the serving area or request it from our employees.

Vă rugăm să luați în considerare că toate preparatele produse în unitatea noastră pot conține urme ale ingredientelor potențial alergene; ulei de floarea soarelui și greutatea preparatelor din carne și pește este înaintea gătirii. Vă rugăm să verificați lista detaliată și completă din zona de servire sau să o solicitați angajaților noștri.

Follow Barbizon Instagram page:

Pullman Bucharest World Trade Center,
Piata Montreal nr. 10, Sector 1, Bucharest, Romania
021 202 1635