



# Food & Drinks

EAT|SHARE|LIVE|

CAVA bistro

91-111 Calea Floreasca, 1<sup>st</sup> District, Bucharest

[booking@cavabistro.ro](mailto:booking@cavabistro.ro) | +40733 020 001 | [cavabistro.ro](http://cavabistro.ro)



# DULCIURI de casă

Toate dulciurile sunt pregătite în bucătăria noastră, folosind ingrediente naturale, fără coloranți și cu foarte puțin zahăr.



## PAVLOVA 28 lei TORT DE BISCUIȚI 26 lei

fructe proaspete de sezon, cremă de mascarpone, mentă proaspătă și sirop de fructul pasiunii (230g)

cacao, ciocolată neagră și stafide aurii, rom Captain Morgan, alune de pădure, biscuiți + o cupă de înghețată de vanilie bio (230g)

## OREZ CU LAPTE 19 lei CLĂTITUȚE pufosede canadiene 23 lei

dulceață de cireșe amare și fructe proaspete (190g)

Ouă bio, lapte, banane, afine, frișcă de casă și sirop de arțar (280g)

## TIRAMISU 21 lei TARTE TATIN cu frișcă proaspătă 25 lei

cu ouă bio, frișcă de casă, cacao (170g)

Mere, unt, lapte, scorțișoară, nucșoară, anason

### CAVA bistro se mândrește cu furnizorii săi ☺

Încercăm să cumpărăm o mare parte din materia noastră primă de la furnizori locali sau producători români. Când scriem „produse artizanale” în meniu, asta înseamnă că respectivele produse chiar sunt cumpărate de la mici producători, manufacturieri sau fermieri români. Vă invităm să cumpărați produse locale pentru a contribui la păstrarea tradițiilor.



IF THERE IS ANY PROBLEM,  
PLEASE **Lettuce** KNOW

Unele produse pot conține alergeni.

Vă rugăm să consultați meniul cu ATENȚIE și să NE INFORMATI dacă aveți alergii sau intoleranțe alimentare. Vă rugăm consultați lista de mai jos. Cereale glutenice (1), crustacee sau moluște (2), ouă (3), fructe cu coajă (alune, nuci, arahide, alune de pădure, caju, nuci pecan, fistic, nuci braziliene, nuci de Macadamia) (4), țelină (5), muștar (6), soia (7), lapte și lactate (8), dioxid de sulf și sulfiți (9), lupin (10) și produse derivate din cele de mai sus (11).



# (bio) OUĂ&OMLETE

servite cu pâine artizanală, organică cu maia

## OUĂ & SPARANGHEL 33 lei

2 ouă bio la cuptor, spanac proaspăt, roșii cherry coapte, microplante (250g)

## OUĂ & BACON 29 lei

2 ouă bio la cuptor și bacon artizanal crocant, cress și roșii cherry coapte(250g)

## OUĂ "scrembăluite" 25 lei

2 ouă bio papară cu unt pe o felie de pâine cu maia și salată verde cu dressing de citrice (250g)

## OMLETĂ SĂȚIOASĂ 35 lei

3 ouă bio, bacon artizanal de La Baci, cașcaval dulce din zona Bucovinei și salată verde cu dressing de citrice (250g)

## (picant) SHAKSHUKA ORIENTALĂ 35 lei

2 ouă bio, roșii, ardei roșu, ceapă, usturoi, condiment orientale, pătrunjel proaspăt (250g)

## OU & AVOCADO 31 lei

un ou bio moale, un avocado, roșii cherry proaspete, cașcaval local artizanal, lămâie (250g)

## OUĂ VIENEZE la pahar 25 lei

2 ouă bio moi, servite cu fine herb și o felie de pâine cu unt bio (200g)

## OMLETĂ FRANȚUZEASCĂ 33 lei

2 ouă bio, brânză emmentaler, ceapă shalott, fine herb și o mică salată verde (250g)

## OU ÎN CUIB 30 lei

un ou bio, chiflă artizanală, brânză cremoasă de burduf, unt, șuncă de porc gătită în casă, rucola, dressing de muștar homemade (250g)

## OMLETĂ cu LEGUME 30 lei

2 ouă bio, ardei gras roșu, dovlecel, ciuperci brune, salată verde cu dressing de citrice (250g)

## ROAST PORK sandwich 33 lei

servit într-o chiflă moale, artizanală, cu porc slow-cooked pregătit de noi, rucola, dressing de casă și roșioare cherry la cuptor, unt, muștar Dijon, castraveciori cornișon (300g)

## Yum! BUFALA sandwich (grilled) 33 lei

4 felii de pâine, mozzarella di bufala D.O.P, roșie, unt, busuioc proaspăt (300g)

## bio Terci de CEREALE 25 lei

Terci de cereale organic cu nuci, lapte de orez organic, fructe de sezon și miere (200g)

## bio GRANOLA 23 lei

laurt BIO de vacă, BIO granola, fructe proaspete de sezon, miere (250g)

## UNT & DULCEAȚĂ 12 lei

unt BIO, dulceață/gem fără zahăr, 2 felii de pâine organică cu maia (150g)

## PATISSERIE artizanală 9 lei

Coș cu pâine (125gr) - 7 lei



## PASTA FRESCA *artigianale*

### POMODORO – 31 lei

paccheri fresca, roșii cherry, busuioc proaspăt, ulei de măsline extra virgin, sos de roșii San Marzano (300g) + optional PARMIGIANO

### FUNGHI – 39 lei

troccoli fresca, ciuperci de sezon proaspete, cimbrisor, parmigiano reggiano D.O.P, sos de unt și lapte (300g)

### COURGETTE al forno - 39 lei

paccheri fresca, zucchini, mozzarella di bufala D.O.P, parmigiano reggiano D.O.P, sos de unt și lapte (350g)

### GAMBERETTI e rucola – 44 lei

Pappardelle fresca, creveți, roșii cherry, usturoi, rucola, pepperoncino, ulei de măsline extra virgin (300g)

### FRUTTI di MARE – 59 lei

Pappardelle fresca, fructe de mare, capere, roșii cherry, ulei de măsline (450g)

### GNOCCHI con tartufo – 45 lei

gnocchi de cartofi, salvie, ceapă shallot, scalii trufe și salsa trufe, parmigiano reggiano D.O.P., sos de unt și lapte (300g)

### SALSICCIA & POMODORI – 39 lei

Pappardelle fresca, salsiccia fresca artigianale, roșii cuburi, ceapă shallot, busuioc proaspăt, parmigiano reggiano D.O.P (350g)

### AOP (picant) – 35 LEI

Troccoli fresca, usturoi, pepperoncino, pătrunjel, lămâie, ulei de măsline extra virgin + optional PARMIGIANO (300g)

### BUFALA – 41 lei

troccoli fresca, roșii cherry, mozzarella di bufala D.O.P, busuioc proaspăt, parmigiano reggiano D.O.P ulei de măsline extra virgin (300g)

### RAGÙ de rață – 49 lei

Pappardelle fresca, ragù de rață pregătit în casă, parmigiano reggiano D.O.P (300g)

## & Risotto

### ai FUNGHI e PREZZEMOLO – 41 lei

orez Arborio, pătrunjel, ciuperci brune coapte cu usturoi și cimbru, parmigiano reggiano D.O.P (330g)

### MILANESE – 42 lei

orez Arborio, ceapă, usturoi, șofran, parmigiano reggiano D.O.P (330g)

### PESTO – 40 lei

orez Arborio, ceapă, usturoi vin alb, pesto de casă, semințe pin, parmigiano reggiano D.O.P (330g)

### alla MARINARA con verdure – 59 lei

orez Arborio, fructe de mare proaspete, morcov, ardei gras roșu, dovlecel, usturoi, pătrunjel, lămâie



## gourmet P I Z Z A

blat crocant dospit pe îndelete cu ingrediente artisanale de origine  
sos de roșii San Marzano pregătit în casă cu busuioc proaspăt și ulei de măsline extra-virgin



MARGHERITA – 33 lei

sos de roșii San Marzano, mozzarella di bufala D.O.P, busuioc proaspăt

VERDURE – 36 lei

sos de roșii San Marzano, (mozzarella di bufala D.O.P), dovlecei, ciuperci brune, ardei roșu

QUATRO FORMAGGI (D.O.P) – 44 lei

sos de roșii San Marzano, mozzarella di bufala D.O.P. taleggio D.O.P., gorgonzola D.O.P.,  
parmigiano reggiano D.O.P

FOCACCIA – 11 lei

ulei de măsline extra virgin și rozmarin

## speciale

CAVA – 43 lei

sos de roșii San Marzano, mozzarella di bufala D.O.P., stracchino  
busuioc proaspăt, ulei de măsline extra virgin

FINOCCHIONA – 49 lei

sos de roșii San Marzano, mozzarella di bufala D.O.P.  
anghinare, salam artizanal cu fenicul, rucola

CALABRESE (*picante*) – 46 lei

sos de roșii San Marzano, mozzarella di bufala D.O.P. spicy salami D.O.P, măsline negre

ANGHINARE – 42 lei

sos de roșii San Marzano, mozzarella di bufala D.O.P., inimă de anghinare, măsline negre, capere

PROSCIUTTO SAN DANIELLE – 49 lei

sos de roșii San Marzano, mozzarella di bufala D.O.P., prosciutto San Danielle D.O.P, rucola,  
parmigiano reggiano D.O.P

SALSICCIA fresca (*picante*) – 52 lei

sos de roșii San Marzano, mozzarella di bufala D.O.P., salsiccia fresca,  
stracchino, radicchio, pepperoncino

TARTUFO – 55 lei

sos de roșii San Marzano, mozzarella di bufala D.O.P, scalii trufe negre,  
parmigiano reggiano D.O.P



## PRÂNZ CALD

(rețete de suflet)

RATATOUILLE cu orez jasmin 33 lei  
dovlecei, roșii, ardei roșu, ciuperci brune,  
condimente provençale, ceapă/usturoi (300g)

MUSACA DE CARTOFI 38 lei  
carne de porc/vită, cartofi, plante aromatice, sos  
de roșii, salată de ridichi și gulii (430g)

CURCAN la cuptor 35 lei  
pulpă curcan, cartofi, usturoi, sos de roșii coapte,  
plante aromatice proaspete (370g)



SUPA ZILEI 16 lei

cu pâine sau crutoane cu maia (300g)

PARMIGIANA di ZUCCHINI 33 lei  
zucchini, sos de roșii coapte, mozzarella di bufala  
D.O.P., parmesan, mini salată verde (300g)

TALMEȘ-BALMEȘ-*ul lui tata* 35 lei  
mămăliguță cremoasă cu unt, ou bio fiert, brânză  
de burduf CU smântână SAU cârnați de oaie (400g)

CÂRNAȚI & murături 39 lei  
cârnați proaspeți artizanali cu sos de muștar, piure  
de cartofi și salată de varză/castraveți la saramură  
(380g)

## PLATOURI ° SALATE ° Vin la alegere

ingrediente artisanale, locale, din ferme mici sau pregătite de noi

Platou ORIGINI (2 persoane) – 72 lei  
2 tipuri de brânză artizanală, ghiudem de oaie,  
mușchiuleț de porc copt și afumat, bacon artizanal,  
ardei murat iute, legume de sezon proaspete,  
măsline marinate picante, coș de pâine (500g)

Platou BRÂNZETURI A.O.P – 52 lei  
selecție de 3 tipuri de brânzeturi artizanale A.O.P,  
fructe sezon, nuci, biscuiți (250g)

Platou ITALIAN D.O.P – 48 lei  
prosciutto San Danielle D.O.P, bufala di Campagna  
D.O.P, pâine organică cu maia, rucola (300g)

Platou GURMAND (2 persoane) – 71 lei  
prosciutto San Danielle D.O.P, salam artizanal  
cu fenicul, ceafă de porc coaptă, măsline  
marinate, salam artizanal picant, castraveciori  
și ardei iute murat, rucola, coș de pâine (380g)

Crostini PROSCIUTTO - 29 lei  
prosciutto San Danielle D.O.P., salsa de roșii  
proaspete, usturoi și busuioc (220g)

Crostini LEGUME - 27 lei  
ciuperci brune la cuptor cu usturoi și cimbru  
SAU zucchini cu mentă și usturoi (220g)

## SALATE

GRĂDINA cu rucola, radicchio, lollo bionda, castravete, morcov, semințe, crutoane 33 lei

SPANAC cu fructe de sezon, brânză de capră la cuptor și sos pesto de casă (250g) 33 lei

HALLOUMI & legume coapte (păstârnac, morcovi, ciuperci brune) (300g) 38 lei

BURRATA D.O.P, roșii și sos pesto pregătit în casă (400g) 55 lei

(servită cu focaccia cu ulei de măsline și rozmarin)



## de la FERMĂ

### the B U R G E R 54 lei

viță Angus-Nebraska, roșie, salată, ceapă, sos tartar pregătit în casă, cartofi wedges la cuptor cu usturoi și rozmarin (370g)

### pulpă de RAȚĂ slow-cooked 68 lei

cu piure de cartofi și salată asortată cu dressing de citrice și rodie (350g)

### OSSOBUCO con Risotto Milanese 87 lei

vițel, apio, morcov, usturoi/ceapă, sos de roșii, plante aromatice, orez Arborio, șofran, gremolata cu pătrunjel (550g)

### STEAK românesc 87 LEI

antricot de viță maturat la grătar, cimbru și unt servit cu sfeclă coaptă cu hrean proaspăt (550g)

### Tagliata de VIȚEL 68 lei

vrăbioară de vițel de lapte, rucola scalii de parmigianno regianno D.O.P și aceto cremă (300g)

### Wiener SCHNITZEL 75 lei

vrăbioară vițel de lapte, piure de cartofi, lămâie, microplante (450g)

### PASTRAMĂ DE OAIE de Pleșcoi 68 lei

pastramă lăsată la vânt cu mirodenii naturale, la grătar, mămăliguță și castraveciori murați din Cămara lui Matei (475g)

### COTLETE de MIEL\* la grătar 123 lei

cu rădăcinoase dulci la cuptor și plante aromatice (400g) \*Donald Russell /Scoția, furnizorul Casei Regale a Marii Britanii

ANTRICOT la grătar (350g) 197 lei

T-BONE la grătar (600g) 287 lei

Am ales cel mai bun producător din U.S.A, statul Nebraska "GREATER OMAHA - WORLD CLASS BEEF" deoarece carnea provine din ferme cu tradiție în creșterea vitelor, fără hormoni, cu numeroase premii la nivel mondial.

GARNITURI (150g) – 17 lei Salată verde | Sparanghel la grătar | Piure de cartofi cu unt și lapte | Piure de cartofi cu TRUFE | Cartofi la cuptor cu usturoi și rozmarin | Legume verzi la cuptor (zucchini, apio, fenicul) | Rădăcinoase la cuptor (păstârnac, morcov, ciuperci brune) | Ciuperci brune la cuptor cu cimbru și usturoi | Orez Jasmin cu anason și cardamon | Sfeclă coaptă cu hrean proaspăt | Spanac proaspăt sote.

## din MARE\*

captură și acvacultură primite săptămânal, proaspete

### GAMBAS al ajillo 80 lei

creveți, usturoi, pătrunjel, lămâie servit cu focaccia cu rozmarin (300g)

### CARACATIȚĂ la grătar 76 lei

salsa picantă de casă cu ardei iute, roșii, coriandru, pepperoncino, ulei măsline (250g)

### CALAMAR fraged la grătar 76 lei

calamar întreg, rucola și miniplante, sos mayo și chipsuri de cartofi de casă (300g)

### TOCĂNIȚA pescarului 110 lei

pește proaspăt, creveți, calamari, scoici, fenicul, apio, usturoi, vin, capere, fine herb, focaccia cu rozmarin (550g)

### FRUTTI MISTI la tigaie 86 lei

creveți, calamari, scoici, vin, capere, pătrunjel, roșii cherry, pâine prăjită cu usturoi (350g)

### MIDIIL italiene 82 lei

fenicul, apio, usturoi, vin, capere, fine herb, ulei de măsline extra virgin pâine prăjită cu unt (600g)

### PEȘTE proaspăt întreg (400-600g) 109 lei

pregătit la grătar cu plante aromatice și ulei extra virgin de măsline

### GHIVECI de FRUCTE DE MARE 98 LEI

creveți, calamari, scoici, roșii, ardei verde, apio, usturoi, busuioc proaspăt, mozzarella di bufala D.O.P., pâine prăjită cu usturoi (450g)

\*timp de preparare 30 de minute