

# STADIO

- restaurant cu atrium -

## MENIU BUCĂTĂRIE



### APERITIVE

- gustări de început -

**Stadio Bruschetta** 350 g / 39,3 lei  
baghetă crocantă, catifelată cu ulei de măsline și presărată cu legume proaspete și uscate, mozzarella, verdețuri, prosciutto și Roquefort

**The Salata de Vinete** 300 g / 29,8 lei  
nu ai mâncat niciodată vinete mai bune, coapte românește, cu maioneză de casă cu chives, ardei copti și chutney de roșii



**Hola Tacos!** 250 g / 32,5 lei  
gustare mexicană de poveste, din pulpă de vită așezată în tortilla și acoperită cu cheddar, servită cu salsa tradițională din roșii, ceapă, pătrunjel, ulei de măsline, lime și puțin usturoi

**Antipasto Prosecceria (2 pers.)** 550 g / 58,9 lei  
aperitiv asortat italianește cu prosciutto crudo, brânzeturi nobile, roșii cherry și măsline - motiv pentru cel puțin un pahar de Prosecco

**Selecție de Brânzeturi (2 pers.)** 450 g / 58,9 lei  
bucet de arome potrivite pentru vin și povești, cu pecorino, Roquefort, parmezan, nuci, struguri și miere



### SUPE / CREME

- românești și de prin lume -

**Borș de Pui Roast** 350 g / 18,6 lei  
cu anghinare și sparanghel

**Cea mai Cremă de Ciuperci** 300 g / 17,6 lei  
supă cremă cu textură fină de ciuperci champignon, parfum de trufe și gust perfect



### BURGERI

- gust de smart casual -

**Burger Stadio cu Cartofi Prăjiți** 400 g / 42,9 lei  
din antricot de vită, cu pancetta affumicata, roșii, salată, maioneză și sos barbecue făcut în casă



### SALATE

- proaspete, ușoare, savuroase -

**Salată Unică cu Piept de Rață Fumé** 380 g / 39,6 lei  
rețetă fină cu piept de rață afumat, sfeclă roșie coaptă, cartofi, rucola, baby spanac, roșii cherry, ceapă roșie, portocală și vinegretă dulce

**Noua Salată Normandie cu Brânză Camembert, Zmeură și Alune** 400 g / 38,5 lei  
foi de salată așezate sub bucăți de camembert tăvălite în pesmet Panko și colorate cu sos de zmeură, prosciutto crudo, carpaccio de piersică, alune de pădure rumenite și spumă de lime

**Salată Caesar** 350 g / 34,8-35,6 lei  
cu carne de pui sau somon, la alegere, foi de salată iceberg, lollo rosso și lollo biondo, crutoane și roșii cherry, toate frăgezite cu dressing Caesar

### VEGGIES

- verde-n casă și la masă -

**Plăcere Vegetariană cu Halloumi** 380 g / 38,6 lei  
salată de răsfăț cu halloumi pregătit pe grill, cu roșii uscate, dovleci, morcovi, sfeclă coaptă, sparanghel, salată creață, rucola, semințe de in, rodie și dressing superb de migdale



**Hummus bi tahini** 380 g / 35,7 lei  
hummus făcut în casă după o rețetă reinterpretată și servit, din tot sufletul, cu focaccia, boabe de rodie, sos de tahine și iaurt



**Cheeseadilla** 400 g / 37,9 lei  
pasiune mexicană cu suflet de brânză Halloumi, asortată cu salată de quinoa, roșii, pătrunjel și sos de iaurt cu mentă și usturoi



### PASTE

- făcute la noi în casă -

**Linguine cu Creveți** 400 g / 43,8 lei  
fire lungi și late, făcute ca acasă în Liguria și acoperite cu creveți Black Tiger, roșii proaspete în sos de roșii și usturoi

**Spaghetti Carbonara** 380 g / 37,9 lei  
povestea italiană cu paste frumoase și bune, pancetta și o pâlărie generoasă di Parmigiano Reggiano

**Linguine cu Ciuperci și Finețuri** 380 g / 39,7 lei  
paste subțirele și draguțele, făcute în casă și pregătite cu sos alb, trei feluri de ciuperci, trufe, sparanghel și parmezan



**Spaghete Brunete cu Somon** 340 g / 41,3 lei  
spaghetti negre, făcute în casă, într-o combinație colorată cu somon proaspăt, fenicul, icre de somon, sos alb și puțin usturoi

### PIZZA

- rețete aproape tradiționale -

**Pizza Tutti Salumi** 500 g / 38,3 lei  
aluat bine așezat, acoperit cu mozzarella și sos secret Stadio, cu salam Chorizo, prosciutto cotto și jambon

**Pizza Stadio** 550 g / 37,3 lei  
rețeta noastră italiană cu sosul secret Stadio, mozzarella, brânză cheddar, rucola și, la final, prosciutto crudo și câțiva stropi de ulei de busuioc

**Pizza Prosciutto e Funghi** 480 g / 35,9 lei  
la mama delle toate pizze, cu prosciutto cotto și ciuperci puțin caramelizate, toate pe un blat italian acoperit cu sosul secret Stadio și mozzarella

**Pizza Tanti Formaggi** 500 g / 37,3 lei  
blat pufos cu sos secret Stadio, așezat sub straturi fierbinți de mozzarella, cheddar, gorgonzola și ricotta, presărat minunat cu oregano și parmezan



# STADIO

- restaurant cu atrium -

## THE SMART CASUAL GRILL

- neapărat cu Garnitură și Salată -

### Grills

Antricot de Vită din Uruguay 280 g / 82,8 lei  
gustul suprem din vită

Coaste de Porc 750 g / 42,4 lei  
din Raiul gustului

Mușchi de Vită Argentiniană 200 g / 79,4 lei  
de origine fragedă

Istanbul Kebab 250 g / 35,6 lei  
după o rețetă turcească clasică

Piept de Pui Auriu 230 g / 30,9 lei  
pregătit în tigaie cu pielea crocantă și  
parfumat cu unt și cimbrisor

Ceafă de Porc 250 g / 32,7 lei  
în stil domnesc

Domnul Cotlet 300 g / 33,9 lei  
de porc premium, desigur! Marinat în  
sare timp de o zi și gătit atent, pentru a  
se ridica la rang de artă

Creveți pe Grill 180 g / 39,9 lei  
cu gust de vacanță

Biban de Mare 300 g / 43,8 lei  
de origine mediteraneană, pregătit pe grill

Somon Crocant 200 g / 41,7 lei  
file de somon, pe grill, cu pielea  
crocantă, dar pătruns exact cât trebuie  
ca să îți sucească mințile

Brânză Halloumi 200 g / 33,4 lei  
cu origini mediteraneene

### Garnituri

Legume pe Grill 220 g / 15,8 lei

Piure de Cartofi cu Trufe și Chives 200 g / 14,9 lei

Cartofi prăjiți 200 g / 11,9 lei  
simplici / cu parmezan / cu usturoi și pătrunjel

Sparanghel în Unt 90 g / 19,9 lei

Selecție de pâine 2 chifle / 4,5 lei

Selecție de pâine 4 chifle / 9 lei

Focaccia făcută în casă 250 g / 14,9 lei

### Salate

Salată Coleslaw 200 g / 15,9 lei  
rețetă americană clasică cu varză,  
țelină, morcovi, castraveți murați și  
un dressing delicios homemade

Salată de Rucola cu Feta, Roșii și puțină Zmeură 130 g / 14,5 lei

Salată de Ardei Căpă, Sfeclă și Halloumi 200 g / 15,9 lei

Salată de Murături de Casă 200 g / 14,9 lei

Salată Verde cu Lămâie 110 g / 9,9 lei

## TO SHARE

- de pus la mijloc -

Stadio Tower Burger 1000 g / 119 lei  
plăcere absolută cu etaj și mansardă din trei burgeri delicioși  
de vită care se așază unul peste celălalt în același bloc, cu cartofi  
prăjiți la parter, cât să întorcă toate privirile și să ajungă  
pentru toată masa



garnitură  
inclusă

SuperBagheta cu Spectacol și Cărniiță 1000 g / 99 lei  
spectacol obligatoriu pentru carnivorii cu poftă de ceafă de porc la  
grătar, într-o baghetă fragedă, cu ceapă caramelizată și valuri de  
brânză cheddar și parmezan topite, pe care plutesc stoluri de cartofi  
prăjiți. Se montează la masă și naște pasiuni!



garnitură  
inclusă

## STADIO'S SPECIALS

- #thebucketlist -

Cele mai Picante Aripioare 300 g / 59,9 lei  
din România 🌶️🌶️  
pariul național ambițios pentru curajoșii  
care se laudă că mănâncă foarte picant!  
Preparate cu toate cele mai iuți sosuri din  
lume și servite alături de cartofi prăjiți.  
Nerecomandate persoanelor cu frică de  
lacrimi și simțuri amorțite



garnitură  
inclusă

Aripioare Picante de Pui 300 g / 31,9 lei  
moment condimentat cu moderație și  
asezonat cu cartofi prăjiți, cât să aducă  
un zâmbet peste farfuria cu gust de  
împărțit cu prietenii



garnitură  
inclusă

Aripioare de Pui cu sos BBQ 300 g / 31,9 lei  
gustărica perfectă din pui cu origine  
sănătoasă, însoțită de cartofi prăjiți,  
de mâncat cu mâna și de lins pe  
degete



garnitură  
inclusă

Quesadilla cu Sos Salsa și  
Cartofi Prăjiți 470 g / 45,8 lei  
amestec delicios de piept de pui, cheddar  
și sos salsa, îndesat în tortilla, cu sos de  
guacamole și cartofi prăjiți



garnitură  
inclusă

Turkey Sticks 400 g / 43,9 lei  
baghete de curcan învelite crocant,  
așezate lângă cartofi prăjiți cu usturoi  
și pătrunjel și sos Caesar



garnitură  
inclusă

Schnitzelul Stadio cel Mare 280 g / 35,9 lei  
schnitzel de pui generos cu rude  
nobile, pregătit în crustă elevată  
cu pătrunjel verde

Fish & Chips Londonez 400 g / 56,2 lei  
un biban de soi, pregătit în haine de lux,  
pentru oameni bogați la gust



garnitură  
inclusă

## DESERT

- la dulce vita -

Cea mai Pavlova 270 g / 29,9 lei  
pavlova vegană din absolutul deliciozității  
cu beza și fructe de pădure, după o rețetă  
de casă care creează dependență!



vegan

Papanașii care ne-au făcut Celebri 200 g / 28,3 lei  
desert românesc „care durează, dar  
merită”, design reinterpretat și o rețetă  
clasică cu brânză de vaci, smântână și  
dulceață de afine sau, la alegere, cu cremă  
engleză și ciocolată de casă

Chocolate Lava Cake 180 g / 26,4 lei  
combinație artistică cu suflet cald din ciocolată  
neagră, așezată grațios lângă înghețată de vanilie

Cheesecake Love 220 g / 27,8 lei  
desertul sublim pentru căutătorii  
de cheesecake autentic, pregătit cu  
talent și inspirație divină

Gelato Delicato cupa / 9,9 lei  
înghețată Häagen-Dazs cu trei arome  
la alegere: belgian chocolate, vanilla  
cream, strawberry cream

