



DIPLOMAT

CONTEMPORARY CUISINE



The year is 1922. The day is March 7th. An avant-garde that would forever change the look of Northern Bucharest, represented by colonel Greble E. St. Junior and Mr. Alexandru Marghiloman, set the stepping stone to the “Băneasa Country Club”. Most of the 143 founding members were prolific names of that era, such as Max Ausschmidt, C. Argetoianu, General Anderson, Basarab Brâncoveanu, Prince Jean Calimache, Prince Cantacuzino, Barbu Catargiu, Prince A.D. Ghica, Prince Barbu Știrbey, Baron Stârcea and many more.

Together, they would originate the largest Country Club of the time. The restaurant building was designed by Romania’s most renowned architect, Ion Mincu, and it stood among numerous fields meant for tennis, golf and polo, as well as a pool and sailing facilities, all very sought after by aristocrats from all over Europe.

The club will later house the “Diplomat Restaurant”, the place where Bucharest’s finest would enjoy lunch, after lavishing in the greenest park of them all: Park Herăstrău. Few people are aware of the fact that the founding members of Diplomat have also built the surrounding park, Herăstrău.

With well over 30 hectares of lush green, it is the largest park in Bucharest.

Nearly 100 years later, we strive to keep the Diplomat atmosphere alive, with a modern taste. This is why we went for a spin around the world, handpicking delightful classic recipes and giving them a contemporary twist. To make sure that your experience is the finest in town every single time, you can always pair our creative recipes with your choice from our unique wine cellar, consisting of more than 800 bottles from all over the world.



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 Ausschmidt, 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.

JUST THE BEGINNING



BURATTA AND ITALIAN COLD CUTS, CHERRY TOMATOES AND GAETA OLIVES
BURATTA ȘI MIX DE SALAMURI ITALIENEȘTI, ROȘII CHERRY ȘI MĂSLINE GAETA

80

“BEEF CARPACCIO” WITH ROCKET, SHAVED PARMESAN AND YUZU DRESSING
FELIUȚE DE VITĂ FIN TĂIATE, RUCOLA CROCANTĂ, PARMEZAN ȘI DRESSING DE YUZU

80

TRIO TARTARE OF TUNA, SALMON AND SEA BASS, MANGO & ARTICHOKE HEARTS SALAD AND LIME DRESSING
TRIO TARTAR DE TON, SOMON ȘI BIBAN DE MARE, ALĂTURI DE SALATĂ DE MANGO CU ANGHINARE ȘI DRESSING DE LIME

95

PAN FRIED SAINT JACQUES WITH SOFT MASHED BAKED CELERY ROOT AND SWEET GARLIC DRESSING*
SAINT JACQUES LA PLITĂ, PIURE DE ȚELINĂ COAPTĂ ȘI EMULSIE DE USTUROI DULCE*

95

CRISPY TEXAS PRIME BLACK TENDERLOIN STUFFED WITH KNEADED CHEESE AND ROASTED BELL PEPPER CREAM
MUȘCHIULEȚ DE VITĂ CROCANT UMPLUT CU BRÂNZĂ DE BURDUF, CU CREMĂ DE ARDEI COPT ȘI GRISINE CU PESTO

95

CRAB TARTARE WITH AVOCADO, BANANA MOUSSE, MUSSELS FOAM AND SALMON CAVIAR*
TARTAR DE CRAB CU AVOCADO, MOUSSE DE BANANE, EMULSIE DE MIDII ȘI CAVIAR DE SOMON*

105

TURBOT TERRINE GARNISHED WITH PORCINI, ORANGE AND LEMON BUTTER SAUCE
TERINĂ DE CALCAN, GARNISITĂ CU HRIBI, PORTOCAL ȘI SOS DE LĂMÂIE CU UNT AFUMAT

130

PRODUCTS MARKED WITH* MAY CONTAIN FROZEN RAW MATERIALS
PRODUSELE MARCATE CU* POT CONȚINE MATERII PRIME DECONGELATE

PRICES IN RON, INCLUDING VAT. A 15 RON COUVERT WILL BE ADDED TO YOUR BILL.
PREȚURILE SUNT EXPRIMATE ÎN RON ȘI INCLUD TVA. UN COUVERT ÎN VALOARE DE 15 RON VA FI ADĂUGAT LA NOTA DVS. DE PLATĂ.

SOUPS



SOUR SOUP, THINLY SLICED ROOT VEGETABLES AND TENDER GIZZARDS
BORȘ ACRU CU LEGUME ȘI PIPOȚELE DE CURCAN, LEUȘTEAN PROASPĂT

40

RICH OXTAIL CONSOMMÉ WITH HOMEMADE NOODLES AND SLICED VEGETABLES
SUPĂ CLARĂ DE VITĂ, GARNISITĂ CU TĂIETEII DE CASĂ ȘI LEGUME

45

FISH & SEAFOOD CIOPPINO, AROMATIC CROUTON*
SUPĂ DE PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE, CRUTON AROMAT*

70

SOUP OF THE DAY
SUPA ZILEI

SALADS COLLECTION



CAESAR SALAD WITH HOMEMADE SMOKED SARDINES AND PARMESAN GRATIN
SALATĂ CAESAR CU SARDINE AFUMATE ȘI PARMEZAN GRATINAT

55

ROASTED BELL PEPPER SALAD WITH PAN FRIED CALAMARI AND FETA CHEESE MOUSSE*
SALATĂ DE ARDEI COPT CU CALAMAR LA PLITĂ ȘI MOUSSE DE BRÂNZĂ FETA*

70

BLACK RICE SALAD, PONZU MARINATED TUNA AND MOZZARELLA CROQUETTES
SALATĂ DE OREZ NEGRU, FELIUȚE DE TON MARINATE CU SOS PONZU ȘI CROCHETE DE MOZZARELLA

80

MEDITERANEAN SEAFOOD SALAD WITH APIO, OLIVES AND CRISPY CAPERS*
SALATĂ MEDITERANEANĂ CU CARACATIȚĂ, CREVEȚI, CALAMARI, MIDII & APIO, MĂSLINE ȘI CAPERE*

80

BLACK ANGUS BEEF SALAD WITH MOZZARELLA DI BUFFALA, PEARS AND HONEY DRESSING
MIX DE SALATE CU FELIUȚE DE MUȘCHI DE VITĂ, MOZZARELLA DI BUFFALA, PERE ȘI DRESSING DE MIERE

85

PRODUCTS MARKED WITH* MAY CONTAIN FROZEN RAW MATERIALS
PRODUSELE MARCATE CU* POT CONȚINE MATERII PRIME DECONGELATE

PRICES IN RON, INCLUDING VAT. A 15 RON COUVERT WILL BE ADDED TO YOUR BILL.
PREȚURILE SUNT EXPRESATE ÎN RON ȘI INCLUD TVA. UN COUVERT ÎN VALOARE DE 15 RON VA FI ADĂUGAT LA NOTA DVS. DE PLATĂ.

PASTA (HOMEMADE) & RISOTTO



SPAGHETTI "AGLIO OLIO E PEPERONCINO" WITH SHRIMPS AND MUSSELS*

SPAGHETTI "AGLIO OLIO E PEPERONCINO" CU CREVEȚI ȘI MIDII*

55

PAPARDELLE WITH FLAMBÉED SALMON IN VODKA WITH ZUCCHINI CREAM

PAPARDELLE CU SOMON STROPITE CU VODCĂ, CREMĂ DE DOVLECEI

65

RISOTTO WITH BURRATA, BAKED TOMATOES AND SMOKED SPECK

RISOTTO CU BURRATA, ROȘII COAPTE ȘI SPECK AFUMAT

65

BLACK TRUFFLE TAGLIATELLE

TAGLIATELLE CU TRUFE NEGRE PROASPETE

80

RISOTTO WITH LANGOUSTINES AND PICKLED LEMON*

RISOTTO CU LANGUSTINE ȘI LĂMÂIE MURATĂ*

90

PRODUCTS MARKED WITH* MAY CONTAIN FROZEN RAW MATERIALS
PRODUSELE MARCATE CU* POT CONȚINE MATERII PRIME DECONGELATE

PRICES IN RON, INCLUDING VAT. A 15 RON COUVERT WILL BE ADDED TO YOUR BILL.
PREȚURILE SUNT EXPRIMATE ÎN RON ȘI INCLUD TVA. UN COUVERT ÎN VALOARE DE 15 RON VA FI ADĂUGAT LA NOTA DVS. DE PLATĂ.

FROM THE SEA



PAN FRIED DOVER SOLE, SAUTÉED ASPARAGUS & BABY CARROTS, SOFT CELERY ROOT AND CAPERS SAUCE
DOVER SOLE LA PLITĂ, SPARANGHEL ȘI MORCOVI BABY SOTÉ, PIURE DE ȚELINĂ COAPTĂ ȘI SOS DE CAPERE

135

DIFFERENT TEXTURES OF TURBOT, POLENTA WITH KNEADED CHEESE AND ROASTED GARLIC SAUCE
TEXTURI DE CALCAN, POLENTA CU BRÂNZĂ DE BURDUF ȘI SOS DE USTUROI COPT

145

ALASKAN BLACK COD, FRESH VEGGIES CARPACCIO AND YUZU SAUCE *
COD NEGRU DE ALASKA, CARPACCIO DE LEGUME FRESH ȘI SOS DE YUZU *

160

LANGOUSTINES "À LA PLANCHA", SPAGHETTI SPRINKLED WITH NERO DI SEPIA AND CITRUS SAUCE *
LANGUSTINE LA PLITĂ ȘI SPAGHETTI STROPITE CU CERNEALĂ DE SEPIE, SOS DE CITRICE *

160

CALAMARI, OCTOPUS, MUSSELS AND SHRIMPS WITH GRILLED VEGETABLES AND CHILI SAUCE *
CALAMARI, CARACATIȚĂ, MIDII ȘI CREVEȚI PE PLITĂ, LEGUME LA GRĂȚAR ȘI SOS DE ARDEI IUTE *

160

CATCH OF THE DAY – ASK YOUR WAITER FOR DETAILS

CAPTURA ZILEI – ÎNTREABĂ OSPĂȚARUL

DAILY PRICE

PRODUCTS MARKED WITH * MAY CONTAIN FROZEN RAW MATERIALS
PRODUSELE MARCATE CU * POT CONȚINE MATERII PRIME DECONGELATE

PRICES IN RON, INCLUDING VAT. A 15 RON COUVERT WILL BE ADDED TO YOUR BILL.
PREȚURILE SUNT EXPRESATE ÎN RON ȘI INCLUD TVA. UN COUVERT ÎN VALOARE DE 15 RON VA FI ADĂUGAT LA NOTA DVS. DE PLATĂ.

MEAT AROUND THE WORLD



GLAZED DUCK BREAST WITH BRIE CROQUETTE, CARAMELIZED GREEN APPLE AND CASSIS SAUCE
PIEPT DE RAȚĂ CU CROCHETĂ DE BRIE, MERE VERZI CARAMELIZATE ȘI SOS CASSIS

85

SLOW COOKED VEAL CHEEKS, TRUFFLE POTATOES CREAM AND VEAL GRAVY SAUCE
OBRĂJORI DE VIȚEL GĂTIȚI ÎNDELUNG, PIURE DE CARTOFI CU TRUFE ȘI SOS GRAVY DE VIȚEL

120

FOIE GRAS ESCALOPE WITH SOFT MASHED SWEET POTATOES AND TRUFFLE SAUCE *
ESCALOP DE FOIE GRAS CU PIURE DE CARTOF DULCE ȘI SOS DE TRUFE *

135

VEAL TENDERLOIN WITH FONDANT OF FRENCH TURNIP, ASPARAGUS AND PORTO SAUCE
MUȘCHIULEȚ DE VIȚEL CU TARTĂ DE ROȘII, FONDANT DE GULIE, SPARANGHEL ȘI SOS PORTO

155

NEW ZEALAND RACK OF LAMB IN MUSTARD & HERB CRUST, ROASTED POTATOES AND PEPPER SAUCE
COTLEȚELE DE MIEL NOUA ZEELANDĂ ÎN CRUSTĂ DE MUȘTAR ȘI IERBURI, CARTOFI COPTI ȘI SOS DE PIPER

165

CREEKSTONE PRIME RIB EYE, MASHED CAULIFLOWER, BEETROOT CREAM AND MADEIRA SAUCE
ANTRICOT DE VITĂ CREEKSTONE PRIME, PIURE DE CONOPIDĂ, CREAMĂ DE SFECLĂ ROȘIE ȘI SOS MADEIRA

235

CUT OF THE DAY – ASK YOUR WAITER FOR DETAILS

TĂIETURA ZILEI – ÎNTREABĂ OSPĂTARUL

DAILY PRICE

ALWAYS AVAILABLE (PRICE / 100 GR.) / ÎNTOTDEAUNA DISPONIBIL (PREȚ / 100 GR.):

HOMEMADE SMOKED MANGALITA PORK NECK / CEAFA DE PORC MANGALIȚA AFUMATĂ - **35**

JUICY VEAL CHOP / COTLET DE VIȚEL - **50**

TEXAS PRIME BLACK TENDERLOIN / MUȘCHIULEȚ DE VITĂ TEXAS PRIME - **50**

PORTERHOUSE STEAK / VITĂ PORTERHOUSE - **55**

U.S. BEEF TOMAHAWK / TOMAHAWK DE VITĂ - **70**

JAPANESE A5 WAGYU RIB EYE / ANTRICOT DE VITĂ WAGYU A5 - **145**

PRODUCTS MARKED WITH * MAY CONTAIN FROZEN RAW MATERIALS
PRODUSELE MARCATE CU * POT CONȚINE MATERII PRIME DECONGELATE

PRICES IN RON, INCLUDING VAT. A 15 RON COUVERT WILL BE ADDED TO YOUR BILL.
PREȚURILE SUNT EXPRESATE ÎN RON ȘI INCLUD TVA. UN COUVERT ÎN VALOARE DE 15 RON VA FI ADĂUGAT LA NOTA DVS. DE PLATĂ.

SIDE & BESIDE



GRILLED SEASONAL VEGGIES
LEGUME DE SEZON, LA GRĂȚAR

30

BASMATI RICE
OREZ BASMATI

30

HOMEMADE FRIES WITH PARMESAN, GARLIC AND PARSLEY
CARTOFI PRĂJIȚI CU PARMEZAN, USTUROI ȘI PĂȚRUNJEL

30

SAUTEÉD BROCCOLI, WITH GARLIC
BROCCOLI SOTÉ, CU USTUROI

30

SAUTEÉD ASPARAGUS
SPARANGHEL SOTÉ

45

SAUTEÉD BABY SPINACH
SPANAC SOTÉ

45

TRUFFLE MASHED POTATOES
PIURE DE CARTOFI, CU TRUFE

45

PRODUCTS MARKED WITH ❄️ MAY CONTAIN FROZEN RAW MATERIALS
PRODUSELE MARCATE CU ❄️ POT CONȚINE MATERII PRIME DECONGELATE

PRICES IN RON, INCLUDING VAT. A 15 RON COUVERT WILL BE ADDED TO YOUR BILL.
PREȚURILE SUNT EXPRESATE ÎN RON ȘI INCLUD TVA. UN COUVERT ÎN VALOARE DE 15 RON VA FI ADĂUGAT LA NOTA DVS. DE PLATĂ.

DESSERT



OUR HOMEMADE ICE CREAM AND SORBET
ÎNGHEȚATĂ ȘI SORBET FĂCUTE ÎN CASĂ

45

PANNA COTTA WITH CARAMEL AND MANGO SAUCE
PANNA COTTA CU CARAMEL ȘI SOS DE MANGO

45

GLAZED APPLE TART WITH ALMOND CRUMBLE AND PRALINE ICE CREAM
TARTĂ DE MERE GLAZURATE, BLAT DE MIGDALE ȘI ÎNGHEȚATĂ DE PRALINE

45

CHOCOLATE TRUFFLES WITH NOCCIOLA, BAILEYS AND FRESH BASIL & MANGO JELLY
TRUFE DE CIOCOLATĂ UMPLUTE CU CREMĂ DE ALUNE DE PĂDURE, BAILEYS ȘI BUSUIOC, JELEU DE MANGO

50

PISTACHIO PARFAIT WITH WALNUTS, IN CHOCOLATE GLAZE
PARFAIT DE FISTIC CU NUCI, ÎN GLAZURĂ DE CIOCOLATĂ

55

CHOCOLATE CHEESECAKE WITH PISTACHIO CRUMBLE AND ORANGE SORBET
CHEESECAKE DE CIOCOLATĂ CU CRUMBLE DE FISTIC ȘI SORBET DE PORTOCALE

55

PRODUCTS MARKED WITH ✨ MAY CONTAIN FROZEN RAW MATERIALS
PRODUSELE MARCATE CU ✨ POT CONȚINE MATERII PRIME DECONGELATE

PRICES IN RON, INCLUDING VAT. A 15 RON COUVERT WILL BE ADDED TO YOUR BILL.
PREȚURILE SUNT EXPRESATE ÎN RON ȘI INCLUD TVA. UN COUVERT ÎN VALOARE DE 15 RON VA FI ADĂUGAT LA NOTA DVS. DE PLATĂ.