



DIPLOMAT

CONTEMPORARY CUISINE



MENIU
À LA
CARTE



PROUD MEMBER OF:



REZERVĂRI: 0720 880 330

E-MAIL: RSVP@DIPLOMATCLUB.EU

ADRESĂ: ȘOS. BUCUREȘTI-PLOIEȘTI 2B.



[@RESTAURANT.DIPLOMAT](https://www.instagram.com/RESTAURANT.DIPLOMAT)



[#RESTAURANTDIPLOMAT](https://www.linkedin.com/company/RESTAURANTDIPLOMAT)



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.

APERITIVE

- ◇ RULOU CROCANȚ UMPLUT CU PULPĂ DE RAȚĂ CONFIAȚĂ ȘI MOUSSE DE CIUPERCI, PIURE DE ȚELINĂ COAPTĂ **75 LEI**
- ◇ PATE DIN FICAT DE VIȚEL, GĂLBENUȘ CONFIAȚ ȘI JELEU DE VIN ALB **75 LEI**
- ◇ **30%** CARPACCIO DE CREVEȚI BLACK TIGER, MOUSSE DE RICOTTA ȘI DRESSING DE ROȘII COAPTE **75 LEI**
- ◇ FONDUE DE PARMEZAN CU MIX DE CIUPERCI SOTÉ ȘI ULEI DE MĂRAR **80 LEI**
- ◇ TARTAR DE TON ȘI SOMON, SALATĂ DE QUINOA CU AVOCADO ȘI GEL DE CASTRAVEȚI **90 LEI**
- ◇ FILET DE VITĂ „BLACK ANGUS” TOCAT LA MÂNĂ, OU ȘI CONDIMENTE **115 LEI**
- ◇ TERINĂ DE FOIE GRAS CU JELEU DE MANGO ȘI DULCEAȚĂ DE ARDEI IUTE **135 LEI**

SUPE

- ◇ BORȘ ACRU CU LEGUME ȘI CARNE FRAGEDĂ DE GÂSCĂ, LEUȘTEAN PROASPĂT **45 LEI**
- ◇ **30%** SUPĂ ASIATICĂ DE CREVEȚI UȘOR PICANTĂ CU GHIMBIR ȘI TOFU **60 LEI**
- ◇ SUPĂ CLARĂ DE VITĂ, CU LEGUME **60 LEI**
- ◇ **30%** SUPA ZILEI – ÎNTREABĂ OSPĂTARUL DESPRE PREPARATELE ZILEI **45 LEI**



Produsele marcate cu  pot conține materie primă decongelată.

Prețuri în RON, TVA inclus. 15 lei/ pers. couvert va fi adăugat pe nota dumneavoastră de plată.

SALATE

- ◇ BRÂNZĂ DE CAPRĂ CREMOASĂ CU NUCI, SFECLĂ ROȘIE COAPTĂ ȘI PROSCIUTTO DIN PIEPT DE RAȚĂ 60 LEI
- ◇ SALATĂ PROASPĂTĂ CU ȘNIȚEL DE CURCAN, GORGONZOLA ȘI SOS DE MUȘTAR CU MIERE 65 LEI
- ◇ SALATĂ CU SOMON, CARTOFI ȘI AVOCADO, DRESSING DE BRÂNZĂ CU MENTĂ 65 LEI
- ◇ MIX DE SALATE CU MUȘCHIULEȚ DE VITĂ, NĂUT ȘI DRESSING DE IAURT CU SUSAN 80 LEI
- ◇ SALATĂ MEDITERANEANĂ CU CARACATIȚĂ, CREVEȚI, CALAMARI, MIDII & APIO, MĂSLINE ȘI CAPERE 90 LEI

PASTE, NOODLES & RISOTTO







- ◇ TĂIEȚEI DE OREZ GARNISIȚI CU LEGUME ȘI SOS ASIATIC 60 LEI
- ◇ BAVETE CU CREVEȚI, DOVLECEI ȘI PROSCIUTTO CROCANT 60 LEI
- ◇ RAVIOLI DE CASĂ UMPLUȚI CU PULPĂ DE RAȚĂ CONFIATĂ ȘI SOS DE TRUFE 70 LEI
- ◇ RISOTTO DE ORZ CU HRIBI ȘI MUȘCHIULEȚ DE VITĂ FRAGED 85 LEI
- ◇ TAGLIATELLE TRASE ÎN UNT CU TRUFE NEGRE 90 LEI



Produsele marcate cu  pot conține materie primă decongelată.

Prețuri în RON, TVA inclus. 15 lei/ pers. couvert va fi adăugat pe nota dumneavoastră de plată.

PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE

-  SCOICI SAINT JACQUES RUMENITE ÎN CRUSTĂ DE ALUNE, CU MORCOVI GRATINAȚI ȘI SOS DE LIME **125** LEI
-  BIBAN DE MARE SĂLBATIC ÎN SARAMURĂ DE MIDII, CROCHETE DE MĂMĂLIGĂ ȘI MORCOVI BABY SOTÉ **125** LEI
-  COD NEGRU DE ALASKA MARINAT ÎN SOS MISO, PIURE DE CONOPIDĂ CU PARMEZAN ȘI SOS DE LĂMÂIE **160** LEI
-  FILE DE CALCAN PE PLITĂ CU FELIUȚE DE DOVLECEI SOTÉ, TERINĂ CROCANȚĂ DE CARTOFI ȘI SOS CURRY **160** LEI
-  PLATOU DE LANGUSTINE, CARACATIȚĂ, MIDII, CALAMARI, CREVEȚI ȘI SOMON, CU LEGUME LA GRĂȚAR ȘI SOS ALIOLI (PENTRU 2 PERSOANE) **315** LEI
-  CAPTURA ZILEI – ÎNTREABĂ OSPĂȚARUL DESPRE PREPARATELE ZILEI

CARNE

-  SUPREME DE PUI BIO CU PIURE DE GULIE ȘI LEMONGRASS, MORCOVI GRATINAȚI ÎN MISO ȘI DEMI-GLACE DE PUI **85** LEI
-  ARIPIOARĂ DE PORC GĂTITĂ ÎNDELUNG, CU VARZĂ CĂLITĂ ȘI SOS DE VIN ROȘU **85** LEI
-  RASOL DE MIEL FRAGED, GĂTIT ÎN STIL MAROCAN, CU MIRODENII DE SEZON ȘI COUSCOUS **120** LEI
-  OBRĂJORI DE VIȚEL CONFIAȚI, PIURE DE CARTOFI CU TRUFE ȘI SOS GRAVY DE VIȚEL **120** LEI
-  WELLINGTON DE MUȘCHIULEȚ DE VITĂ „BLACK ANGUS” CU PIURE DE CONOPIDĂ, HRIBI SOTÉ ȘI SOS BRUN **225** LEI
-  ANTRICOT DE VITĂ “CREEKSTONE PRIME” CU CARTOFI GRATINAȚI ȘI VELOUTÉ DE ȘAMPANIE **260** LEI
-  TĂIETURA ZILEI – ÎNTREABĂ OSPĂȚARUL DESPRE PREPARATELE ZILEI



Produsele marcate cu  pot conține materie primă decongelată.

Prețuri în RON, TVA inclus. 15 lei/ pers. couvert va fi adăugat pe nota dumneavoastră de plată.

GARNITURI

- ◇ LEGUME DE SEZON, LA GRĂȚAR 30 LEI
- ◇ OREZ BASMATI 30 LEI
- ◇ CARTOFI PRĂJIȚI CU PARMEZAN, USTUROI ȘI PĂTRUNJEL 30 LEI
- ◇ BROCCOLI SOTÉ, CU USTUROI 30 LEI
- ◇ SPARANGHEL SOTÉ 45 LEI
- ◇ SPANAC SOTÉ 45 LEI
- ◇ PIURE DE CARTOFI, CU TRUFE 45 LEI

DESERT

- ◇ SOUFFLÉ DE FISTIC CU ÎNGHEȚATĂ DE CIOCOLATĂ 55 LEI
- ◇ TARTĂ DE MERE GLAZURATE PE BLAT DE MIGDALE, SOS DE VANILIE ȘI ÎNGHEȚATĂ DE NUCI 55 LEI
- ◇ CHEESECAKE DE CIOCOLATĂ CU CRUMBLE DE FISTIC ȘI SORBET DE PORTOCAL 60 LEI
- ◇ "BABA AL RUM" ÎNSIROPAT CU CREMĂ CHANTILLY ȘI FRUCTE DE PĂDURE 60 LEI
- ◇ PLATOU DE BRÂNZETURI CU FRUCTE CONFIAȚE, NUCI ȘI CRACKERS (PENTRU 2 PERSOANE) 120 LEI



Produsele marcate cu  pot conține materie primă decongelată.

Prețuri în RON, TVA inclus. 15 lei/ pers. couvart va fi adăugat pe nota dumneavoastră de plată.



DIPLOMAT

CONTEMPORARY CUISINE