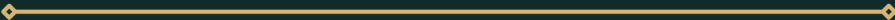




VERSE

Restaurant

MENU



VERSE

Restaurant

SUPE / SOUPS

Ciorba zilei 350 ml 30 lei
Soup of the day

Supa crema a zilei 350 ml 30 lei
Creme soup of the day

Bouillabasse 400 ml 42 lei

(midii 60g , creveți 30g , inele calamar 30g ,
caracatiță 60g, lup de mare 60g, sos de roșii
coapte)

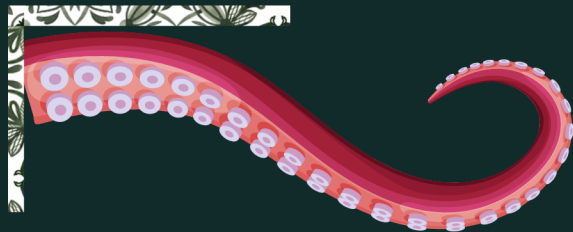
Bouillabasse

(mussels 60g, shrimps 30g, squid rings 30g, octopus
60g, sea bass 60g, tomato sauce)



Alergeni :
Muștar, Crustacee, Lapte, Pește,
Moluste





VERSE

Restaurant

STARTER RECE / COLD STARTER

Tartar de ton roșu și avocado 160 g

(ton roșu 80g, avocado 40g, ceapă roșie 40g,
lămâie, worchester 5ml)

Red Tuna Tartare with Avocado

45 lei



Salată de caracatiță 160 g

(caracatiță 80g, ardei roșu 35g, ardei verde 35g,
ardei galben 35g, ananas 60g, ulei de măsline 10ml)

Octopus Garden Salad

38 lei

Alergeni

Peste, Moluste

Tartar cu somon și avocado 160 g

(somon 80g, avocado 40g, ceapă roșie 40g,
lămâie, worchester 5ml)

Salmon Tartare with Avocado

43 lei

Platou branzeturi 250 g

(brie 30g, roquefort 30g, pecorino romano 30g, șvaițer
30g, struguri 30g, măr verde 30g, nuci 10g, prune în vin
de Porto 30g)

90 lei

The Cheese Experience

Alergeni :
Pește, Moluste, Lapte, Alune de pădure



VERSE

Restaurant

STARTER CALD / WARM STARTER

Sandwich cu ton 150 g

(ton 30g, ceapa, maioneza, mozzarella, paine ciabatta)

Tuna sandwich

35 lei

Bruschette aromatizate cu roșii 230 g

(bruschette 150g, roșii, verdețuri mediteraneene, ulei de măsline 10ml)

Bruschette with tomato

25 lei

Frigăruie cu creveți și ananas 230 g

(creveți decorticați 80g, ananas 50g, mango 50g, avocado 50g, patrunjel 1g, ardei iute rosu 5g)

Shrimp and pineapple skewer

40 lei

Sandwich cu pui 150 g

(piept de pui 30g, sos de maioneza, paine ciabatta)

Chicken sandwich

30 lei

Alergeni :
Gluten (grâu), Pește, Crustacee, Ouă, Lapte, Muștar



VERSE

Restaurant

SALATE APERITIV / APPETIZER SALAD

Steak and Salsa Verde 350 g
(mix bolero salata 70g, ceapa coapta 50g, roşii cherry 50g, anşoa 30g, ardei gras colorat 100g, parmezan 30g, antricot de vită 80g)

65 lei

Steak and Salsa Verde



Salata Caesar 350 g
(mix bolero salata 90g, roşii cherry 70g, parmezan 30g, bacon 50g, piept de pui 60g, ansoa, dressing 50g)

40 lei

Caesar Salad

Tuna Steak Salad 350g
(ton roşu 80g, ceapă roşie 50g, porumb 50g, roşii cherry 50g, sos soia 30ml, mix bolero salată 80g, seminte de susan 10g)

42 lei

Tuna Steak Salad

Salată Grecească 350 g
(ceapa 50g, roşii 60g, branza 60g, castraveţi 60g , masline 40g, ardei 50g, dressing 30ml)

35 lei

Greek Salad

Salată de vară 350g
(rosii 80g, castraveti 80g, ardei 90g, ceapa 90g, ulei de masline 10g)

35 lei

Summer salad

Salată Ocean 350 g
(mix bolero salata 70g, creveti 100g, avocado 100g, ceapa 50g, dressing 30ml)

58 lei

Ocean Salad



Alergeni :
Peşte, Crustacee, Lapte, Ouă,
Muştar, Soia, Susan

V E R S E

Restaurant

FEL PRINCIPAL/ MAIN COURSE

Creveți în sos de vin și usturoi 300 g

(creveti 180g, sos de vin si usturoi 50g, paine
prajita aromatizata 70g)

Shrimp in garlic and white wine sauce

60 lei

Caracatiță în doi timpi 300 g

(caracatita 200g, patrunjel 5g, miere, mustar, zeama
lamaie, fulgi chilli, ulei de masline, otet balsamic)

Slow-cooked and seared octopus

70 lei

Midii în sos de vin și usturoi 600 g

(midii 500g, sos de vin si usturoi 100g, patrunjel
5g)

Mussels in a white wine and garlic sauce

47 lei



Fritto misto cu legume tempura și sos allioli 450g

(inele de calamar proaspăt 50g, creveti 50g, midii 100g, cod 50g
, caracatita 50g, dovlecel , ardei gras , ceapa 100g, sos alioli
50g)

Fritto misto of seafood and tempura vegetables

70 lei

File de somon în sos de unt 250 g

(file de somon 200g, chivas 10g, butter lemon sos 20g)

Pan-seared salmon fillet with butter sauce

70 lei



Alergeni :
Crustacee, Pește, Moluste, Lapte, Gluten
(grâu), Muștar



VERSE

Restaurant

SPECIALITĂȚI/ SPECIALITIES

Picanha de vită Argentina cu ananas copt 41 lei/100g

Argentinian beef picanha with grilled pineapple

Specialitate de Porc Iberic Pluma/Secreto 37 lei/100g
cu sos de ardei copt/chimichurri

Ceafă de Porc Iberic cu sos de ardei copt/chimichurri 20 lei/100g

Iberian pork neck with chimichurri sauce/grilled pepper sauce

Vrăbioară Wagyu A5 Japonia 450 lei/200g

Japanese A5 Wagyu Striploin

Alergeni :
Crustacee, Moluste, Lapte,
Muștar



Creveți Lisabona cu cartof zdrobit și salată felii 70 lei
de roșii și ceapă 500 g

(creveti 250g, usturoi, ardei iute, unt, patrunjel,
cognac, boia afumata, cartof 100g, roșii 75g, ceapă
75g)

Lisbon shrimps

Jumari din Secreto Iberic 30 lei / 100g
(creveti 250g, usturoi, ardei iute, unt, patrunjel,
cognac, boia afumata, cartof 100g, roșii 75g, ceapă
75g)

PRODUSUL ESTE CANTARIT IN STARE CRUDA.
GRAMAJUL VARIAZA DUPA PREPARAREA TERMICA

Caracatiță Algarve cu cartof zdrobit și salată 85 lei
felii de roșii și ceapă 400 g
(caracatita 200g, cartof 100g, roșii 75g, ceapă 75g ulei de
masline)

Algarve octopus



VERSE

Restaurant

FEL PRINCIPAL/ MAIN COURSE

File de lup de mare cu migdale 380 g

55 lei

*(file de lup de mare 250g, rosii cherry 50g,
caju 20g, migdale fulgi 10g, jalapeno 5g)*

Pan-seared sea bass fillet with toasted almonds

Piept de rata în sos de portocale 300g

68 lei

(piept de rata 200g, unt, cognac, portocale)

Duck breast in orange sauce



Snițel de pui în panko cu mix de semințe 360 g

40 lei

(piept de pui, panko, oua, făina, lime, mix de seminte)

Panko-crusted chicken schnitzel with seed mix

Alergeni :

*Pește, Alune (migdale, caju),
Lapte, Ouă, Gluten (grâu/panko),*



VERSE

Restaurant

PEȘTE & FRUCTE DE MARE / FISH & SEAFOOD

Creveți Black Tiger 2/4 35 le/100g

Black Tiger Shrimps 2/4

Creveți Black Tiger 4/6 30 le/100g

Black Tiger Shrimps 4/6

Creveți Black Tiger 6/8 25 lei/100g

Black Tiger Shrimps 6/8

Creveți Black Tiger 8/12 20 lei/100g

Black Tiger Shrimps 8/12

Langustine 3/5 60 lei/100g

Norway Lobsters

Picioare King Crab 100 le/100g

King Crab Legs

Doradă 28 le/100g

Dorada

Dentex 35 lei/100g

Biban de mare 30 lei/100g

Sea Bass

Inspirat de Chef 26 lei/100g

()
Chef's Fish



Alergeni :
Pește, Crustacee, Moluste



V E R S E

Restaurant

FEL PRINCIPAL/ MAIN COURSE

Mușchi de vită cu foie gras și piure de cartofi cu trufe 400 g 125 lei
(muschi vita Argentina 200g, foie gras 50g, sos fructe de padure, piure cartofi 150g, trufe 5g)

Beef tenderloin with foie gras and berry sauce

Mușchiuleț de berbecuț în sos de vin alb și muguri de pin 300 g 55 lei
(muschiulet berbecut 200g, vin alb, mustar, miere, smantana lichida)

Lamb tenderloin in white wine and pine bud sauce

Cotlet de porc iberic cu cartofi prăjiți cu usturoi și parmezan 350g 75 lei
(cotlet porc cu os 200g, cartofi 150g, oregano)

Iberic pork tomahawk

Scaloppine al limone cu orez basmati și salată verde 350 g 45 lei
(piept de pui , lamaie, unt, smantana lichida 200g, salata verde 50 g , orez 100g)
Lemon veal scaloppine with green salad and basmati rice



Cod Alentejo 55 lei
(cod 200 g , usturoi 50 g , patrunjel 50 g , ulei de măsline 100ml)

Preparat inspirat din influențele culinare arabe asupra gastronomiei portugheze , asociat in mod tradițional regiunii Lisbon Cod Alentejo.

Alergeni :
Lapte, Gluten (grâu), Muștar, Pește



V E R S E

Restaurant

PASTE/ PASTA

Tagliatelle cu fructe de mare 400 g 60 lei
(tagliatelle 250g, scoici 80g, caracatita 40g, creveti 40g, inele calamar 50g, rosii cherry 50g, usturoi 15g, unt, vin alb, patrunjel)

Seafood tagliatelle



Tagliatelle cacio e pepe 400 g 46 lei
(tagliatelle 250g, smantana lichida 100g, pecorino romano 100g, piper)
Cacio e pepe tagliatelle

Alergeni :
Gluten (grâu), Ouă, Lapte,
Pește, Crustacee, Moluste



Penne Carbonara 450 g 52 lei
(penne 250g, guanciale 50g, parmigiano reggiano 50g, ou, piper)

Penne Carbonara

Paste Bolognese 450 g 50 lei
(tagliatelle 250g , carne 120g , rosii , ceapa , usturoi)

Bolognese Pasta

Linguine 4 formaggi 450g 50 lei
(linguine 250g, pecorino romano 30g, gorgonzola 30g, mozzarella 30g, parmigiano reggiano 30g)

Four cheese linguini



VERSE

Restaurant

GARNITURI/ SIDE DISHES

cartof zbrobit 15 lei

smashed potato

Piure de cartofi cu trufe 220 g

18 lei

Truffle mashed potatoes

Piure de cartofi 220 g

18 lei

Smashed potatoes

Salată de varză 120g

15 lei

Cabbage salad

Cartofi dulci prăjiți 220 g

15 lei

Fried sweet potatoes

Orez basmati 220 g

21 lei

Basmati rice

15 lei

Cartofi prăjiți cu parmezan. usturoi și pătrunjel 220 g 17 lei

Fries with parmesan, garlic, and parsley

Salată felii roșii și ceapă 120 g 15 lei

Sliced Tomato and Red Onion Salad

Orez basmati cu legume 220 g 18 lei

Basmati rice with vegetables

Mix de legume grill 220 g 20 lei

Grilled vegetable mix

Salată verde 120g 25 lei

Green salad

Alergeni :
Lapte



V E R S E

Restaurant

DESERT/ SWEET SIDE

Doce de Casa 200 g 40 lei
(lapte, vanilie, smantana lichida frisca, scortisoara, ou, biscuiti)

Home's sweet



Tarta cu mere 40 lei
(mascarpone, piscoțuri, cacao)

Tiramisu

Alergeni :
Lapte, Ouă, Gluten
(grâu/biscuiți),

14 lei / Cupa 60g
Inghețată Artizanală

Ciocolată cu lapte
Fistic

Fructe de pădure

Bubblegum

Menta

Mango

Vanilie

Limone Italia



Ciocolată de casa albă / neagră 40 lei
ciocolată belgiană , lapte
condensat , zahăr

Tiramisu 200 g 40 lei
(mascarpone,
piscoțuri, cacao)
Tiramisu



V E R S E

Restaurant

MULȚUMIM PENTRU VIZITĂ!

CONTACT ȘI REZERVĂRI

Adresă: Șoseaua Ștefănești 55, Ștefăneștii de Jos

Telefon: 0729 529 102

Email: verserestaurant@gmail.com

Site: verse-restaurant.ro

Program: Luni - Duminică 10:00 - 22:00

Locul unde fiecare gust spune o poveste

