

MENIU BUCĂTĂRIE



BREAKFAST

- tratament de trezire -

Frittatone 300 g / 32,2 lei
adică omletă italiană XL full-option, cu ciuperci, ardei kapia, ceapă verde, pancetta affumicata, parmezan și brânză

Dezmăț 400 g / 32,8 lei
cu ouă, cartofi prăjiți, roșii și pancetta

Avocado toast cu ou poșat 250 g / 31,8 lei
o chiflă minunată cu avocado, unt, ouă, brânză feta, măslină kalamata și baby spanac

Mic dejun cu ouă și somon 200 g / 29,7 lei
scrambled eggs și somon afumat, lângă toast pregătit în unt

SALATE

- proaspete, ușoare, savuroase -

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 de vacanță Grecească 420 g / 33,2 lei
relaxarea din Grecia, cu roșii, castraveți, măslină, ceapă, brânză Feta și ulei de măslină aurii

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

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

APERITIVE

- gustări de început -

The Salata de Vinete 300 g / 30,8 lei
nu ai mâncat niciodată vinete mai bune, coapte românește, cu maioneză de casă cu chives, ardei copti și chutney de roșii

Tortilla con Guacamole 300 g / 33,4 lei
plăcere mexicană făcută-n casă, cu avocado fresh și tortilla crocantă

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

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

Antipasto Prosecceria (2 pers.) 550 g / 58,9 lei
aperitiv asortat italianește cu prosciutto crudo, brânzeturi nobile, roșii cherry și măslină - 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

BURGERI

- gust de smart casual -

Burgerul Faimos de la Stadio 350 g / 33,9 lei
din antricot de vită, cu ceapă roșie, sos tzatziki, castravete proaspăt și cașcaval Cheddar

Classic Burger 350 g / 33,9 lei
din antricot de vită, cu pancetta affumicata, roșii, salată, maioneză și sos barbeque făcut în casă

Burger Nobil de Somon 320 g / 35,8 lei
cu sos remoulade, castraveți fresh, iaurt și mărar

Crispy Chicken Burger 320 g / 33,7 lei
din familia Burgerescu, din pui crispy în crustă de ou, cu fulgi de porumb, chiflă cu susan, salată de varză, o felie de cașcaval Cheddar

PIZZA

- rețete aproape tradiționale -

Pizza Prosciutto e Funghi 480 g / 37,9 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 Stadio 550 g / 39,3 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 Tanti Formaggi 500 g / 39,3 lei
blat pufos cu sos secret Stadio, așezat sub straturi fierbinți de mozzarella, cheddar, gorgonzola și ricotta, presărat minunat cu oregano și parmezan

Pizza Tutti Salumi 500 g / 39,9 lei
aluat bine așezat, acoperit cu mozzarella și sos secret Stadio, cu salam Chorizo, prosciutto cotto și jambon

Pizza Turcească 550 g / 39,5 lei
rețetă de mii de ani cu aluat crocant acoperit cu un amestec oriental de carne de vită, legume, pușină ceapă și mirodenii

Avocado Pizza 500 g / 38,9 lei
blat rafinat acoperit de sos secret Stadio, sparanghel și avocado

Pizza Margherita 420 g / 35,4 lei
pizza italiană originală care se potrivește la orice oră, cu mozzarella și sos secret Stadio

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

REZERVĂ O MASĂ ONLINE

RESTOGRAF



THE SMART CASUAL GRILL

- neapărat cu Garnitură și Salată -

Grills

Mușchi de Vită din Argentina 200 g / 66,9 lei
de origine fragedă

Antricot de Vită din Uruguay 280 g / 63,9 lei
gustul suprem din vită

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

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

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

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

Piept de pui Marinat 180 g / 30,5 lei
cu muștar Dijon și miere

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

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

Garnituri

Cartofi prăjiți 200 g / 13,9 lei
simpli / cu parmezan / cu usturoi și pătrunjel

Sparanghel în Unt 90 g / 19,9 lei

Piure de Cartofi cu Trufe și Chives 200 g / 16,9 lei

Legume pe Grill 220 g / 16,8 lei

Selecție de pâine 2 chifle / 4,5 lei

Selecție de pâine 4 chifle / 9 lei

Focaccia făcută în casă 250 g / 16,9 lei

Salate

Ardei copti și minunați 180 g / 15,9 lei
cu oțet balsamic și brânză feta

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

Salată de sezon 180 g / 13,8 lei

Salată Verde cu Lămâie 110 g / 11,9 lei

PASTE

- făcute la noi în casă -

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

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 / 38,9 lei
povestea italiană cu paste frumoase și bune, pancetta și o pălărie generoasă di Parmigiano Reggiano

Tagliatelle Pollo 400 g / 38,8 lei
paste făcute în casă cu piept de pui pe grill și cremă de spanac, cu pancetta și puțin usturoi

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

Spaghetti al Pomodoro 350 g / 33,9 lei
poveste italiană autentică din spaghete, sos de roșii cu busuioc, vin alb și un vârf de usturoi

STADIO'S SPECIALS

- #thebucketlist -

Aripioare de Pui cu sos BBQ 300 g / 34,9 lei
gustărica perfectă din pui cu origine sănătoasă, însoțită de cartofi prăjiți, de mâncat cu mâna și de lins pe degete

Aripioare Picante de Pui 300 g / 34,9 lei
moment condimentat cu moderație și aseasonat cu cartofi prăjiți, cât să aducă un zâmbet peste farfuria cu gust de împărțit cu prietenii

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

Șnițel de pui 450 g / 44,6 lei
șnițel de pui în crustă de parmezan, pătrunjel, usturoi, cartofi dulci prăjiți și salată de varză cu maioneză

Quesadilla cu Sos Salsa și Cartofi Prăjiți 470 g / 46,8 lei
amestec delicios de piept de pui, cheddar și sos salsa, îndesat în tortilla, cu sos de guacamole și cartofi prăjiți

Turkey Sticks 400 g / 46,9 lei
baghete de curcan învelite crocant, așezate lângă cartofi prăjiți cu usturoi și pătrunjel și sos Caesar

Midii care fură inimi 900 g / 49,8 lei
după rețeta À La Marinara cu roșii, ardei iute și puțin vin alb

DESERT

- la dulce vita -

Papanașii care ne-au făcut Celebri 200 g / 31,3 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 / 28,9 lei
combinație artistică cu suflet cald din ciocolată neagră, așezată grațios lângă înghețată de vanilie

Cheesecake Love 220 g / 28,8 lei
desertul sublim pentru căutătorii de cheesecake autentic, pregătit cu talent și inspirație divină

Tartă de Mere 200 g / 26,9 lei
cu etaj de crème brûlée și cremă engleză

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

