Radisson BLU
HOTEL, BUCHAREST

2018-2019 CHRISTMAS & NEW YEAR BROCHURE

EVENTS TO REMEMBER

HOTELS DESIGNED TO SAY YES!

radissonblu.com/en/hotel-bucharest

dacia Felix
RESTAURANT

Festive brunches

Opening hours: 12^{30}-16^{30}

2nd of December

9th of December

16th of December

Unlimited Drinks Packages:
Standard 230 lei – Sparkling wine/Prahova Valley wine: Sauvignon blanc and Cabernet Sauvignon/Ursus draught beer, soft drinks, coffee

Elite 245 lei – Sparkling wine/Bordeaux wine/Ursus draught beer, soft drinks, coffee

Premium 260 lei – Prosecco Valdo extra dry/Cameleon by Lacerta: red and white/Ursus draught beer, soft drinks, coffee

1st of January (330 lei/person)
Prosecco Valdo extra dry/red and white wine/
Ursus draught beer, soft drinks, coffee

Opening hours: 13^{00}-17^{00}



MENU HIGHLIGHTS

THE BEST FROM THE SEA
Marinated shrimps | octopus salad | mussels
Cured and smoked fish
Fresh oysters and much more…

TO START WITH…
Foie gras | vitello tonnato
"Boeuf" salad | pork in aspic
Rich cold mezze selection
International charcuterie and cheese
Terrine | Asian delights
and more…

HOT BUFFET
(Romanian & international)

Whole Christmas turkey
Roast beef with traditional spices
Lobster | veal | stew | duck
Live BBQ | rich selection of sides
and more…

THE SWEET TREAT
Indulge yourself with traditional and modern sweets!

SELECȚIE DIN MENIU

CE ESTE MAI BUN DIN MARE
Creveți marinați | salată de caracatiță | midii
Pește afumat
Stridii proaspete și multe altele...

ÎNCEPEM CU…
Foie gras | vitello tonnato
Salată "Boeuf" | porc în aspic
Selecție bogată de mezze reci
Mezeluri internaționale și brânzeturi
Terine | delicii asiatice
și altele…

BUFET CALD
(specialități românești și internaționale)

Curcan întreg de Crăciun
Friptură de vită la cuptor cu condimente tradiționale
Homar | carne de vitel | tochitură | rață
Live BBQ | selecție bogată de garnituri
și altele...

RĂSFĂȚ DULCE
Răsfățați-vă cu dulciuri tradiționale și moderne!

CHRISTMAS BRUNCH MENU HIGHLIGHTS

25TH OF DECEMBER 2018, 330 LEI/PERSON

12^{30}-17^{00}

THE BEST FROM THE SEA
Marinated shrimps | octopus salad | mussels
Cured and smoked fish
Fresh oysters and much more…

TO START WITH…
Beef steak tartar | foie gras
Vegetable antipasti | vitello tonnato
Rich mezze selection
International charcuterie and cheese
Terrine | pork in aspic
and more…

ASIAN DELIGHTS
Maki rolls and Asian style salads

HOT BUFFET
(Romanian and international)
Whole Christmas turkey
Herb marinated slow roasted Beef Sirloin
Lobster station | best of veal
Our famous curries | stew | all about duck
Live BBQ | rich selection of sides
and more…

THE SWEET TREAT
Indulge yourself with traditional
and modern sweets!





MENIU BRUNCH DE CRĂCIUN
25 DECEMBRIE 2018, 330 LEI/PERSOANĂ
12^{30}-17^{00}

CE ESTE MAI BUN DIN MARE

Creveţi marinaţi | salată de caracatiţă | midii
Peşte afumat
Stridii proaspete şi multe altele…

PENTRU ÎNCEPUT…

Tartar de vită | foie gras
Antipasto cu legume | vitello tonnato
Selecţie bogată de mezze
Mezeluri şi brânzeturi internaţionale
Terine | porc în aspic
şi altele…

DELICII ASIATICE

Rulouri Maki şi salate în stil asiatic

BUFET CALD
(românesc şi internaţional)

Curcan întreg de Crăciun
Vită marinată cu verdeţuri la cuptor | homar
Cele mai bune preparate din viţel
Sortimentele noastre faimoase de curry | tochitură | raţă
Preparate la grătar | selecţie bogată de garnituri
şi altele…

DESERTURI

Delectaţi-vă cu dulciuri tradiţionale şi moderne!



SHARKIA
East Mediterranean Cuisine

OPENING HOURS
19^{00}-02^{00}

NEW YEAR'S EVE MENU 2018-2019
360 LEI/PERSON INCLUDING 1 GLASS OF PROSECCO @ WELCOME

SET MENU IN SHARKIA RESTAURANT

Hummus with sautéed minced lamb
Falafel with green tahini sauce
Chef's special fatoush
Quinoa tabbouleh with sautéed shrimps
Moutabel

*****

Sharkia's special lentil soup
Smoked turkey breast

*****

ORIENTAL MIXED GRILL
Lamb, beef, prawns, chicken, dorada
2 kind of sauces, vegetable garnish,
Duchesse potatoes

*****

DESSERT
Modern meets traditional taste
Rosewater ruby chocolate mousse
and pistachio bavaroise cake

MENIU IN SHARKIA RESTAURANT

Hummus cu carne de miel
Falafel cu sos verde tahini
Salată specială fatoush
Quinoa tabbouleh cu creveți sotați
Moutabel

*****

Supă de linte specială Sharkia
Piept de curcan afumat

*****

MIX ORIENTAL DE PREPARATE LA GRĂTAR
Miel, carne de vită, creveți, pui, doradă
2 feluri de sosuri, garnitură de legume
Cartofi duchesse

*****

DESERT
Gustul modern întâlnește gustul tradițional
Mousse de ciocolată ruby cu aromă de trandafir
și bavaroise de fistic







OPENING HOURS
19^{00}-02^{00}

SHARKIA
East Mediterranean Cuisine

MENIU REVELION 2018-2019
360 LEI/PERSOANĂ,
1 PAHAR DE PROSECCO INCLUS @ ÎNTÂMPINARE

BUFFET IN SHARKIA GLASSHOUSE

STARTERS & SALAD:
Lobster & shrimps cocktail
Hummus, tabbouleh
Assorted cheese display with dry fruits
Parma ham with melon
Spicy carrots salad
Vitello tonnato, eggplant salad & tahini paste
Smoked salmon with horse radish sauce & capers
Bocconcini salad, avocado pesto,
cherry tomatoes

Pitta & focaccia

MAIN COURSE:
Steamed salmon with creamy sage sauce
Shrimps skewers with coconut peanut butter sauce
Pork Tenderloin steak with rosemary sauce
Smoked duck breast with Porto wine sauce

SIDE DISHES:
Duchesse potatoes
Basmati rice with fresh coriander
Glazed vegetables with date honey

DESSERT:
Rich selection of sweets

BUFET IN SHARKIA GLASSHOUSE

APERITIVE ŞI SALATE:
Cocktail de homari şi creveţi
Hummus, tabbouleh
Brânzeturi asortate cu fructe uscate
Şuncă Parma cu pepene
Salată condimentată de morcovi
Vitello tonnato, salată de vinete şi pastă de susan
Somon afumat cu sos de hrean şi capere
Salată cu bocconcini, sos pesto cu avocado,
roşii cherry

Pita şi focaccia

FEL PRINCIPAL:
Somon la abur cu sos de salvie cremos
Frigărui de creveţi cu sos de unt de arahide şi cocos
Friptură din muşchi de porc cu sos de rozmarin
Piept de raţă afumat cu sos de vin Porto

GARNITURI:
Cartofi duchesse
Orez basmati cu coriandru proaspăt
Legume glazurate cu sirop de curmale

DESERT:
Selecţie bogată de dulciuri





prime
STEAKS & SEAFOOD

PRIME NEW YEAR'S EVE MENU
31ST OF DECEMBER 2018

680 RON/PER PERSON
WELCOME WITH ONE GLASS OF CHAMPAGNE

OPENING HOURS
19^{00} - 02^{00}

MENIU REVELION PRIME STEAKS & SEAFOOD
31 DECEMBRIE 2018

680 RON/PERSOANĂ
ÎNTÂMPINARE CU UN PAHAR DE ŞAMPANIE

19^{00} - 02^{00}

Miso spiced vegetables wonton
Bok choy | mushrooms

*****

The French connection
Foie gras éclair | thyme macarons
roasted quince purée | marinated figs

*****

Truffled wild rabbit consommé with its ravioli
pear | vegetables | baby corn

*****

The elegant two
Scallops | Argentinean shrimps | black pudding
Butternut squash | black garlic

*****

Lime "Beluga" sorbet

*****

The best of veal
Tenderloin | tender cheeks | sweetbread | sweet potato purée
Baby vegetables | Cuvée rouge jus
OR
Fillet of turbot and wild Alaskan sockeye salmon
saffron sauce | baby vegetables | sweet potato purée

*****

Goat cheese | morbier | beetroot | walnut | kumquat

*****

Sweet & sour time
Pomegranate champagne jelly | heart of Gianduja mousse

Găluşte Wonton cu legume condimentate şi supă miso
Varză bok choy | ciuperci

*****

Influenţe frantuzeşti
Ecler cu foie gras | macarons cu cimbru
piure de gutui coapte | smochine marinate

*****

Consommé de iepure sălbatic cu trufe şi ravioli
pere | legume | porumb baby

*****

Un duet elegant
Scoici St. Jacques | creveţi argentinieni | budincă neagră
Dovleac plăcintar | usturoi negru

*****

Sorbet de lămâie verde „Beluga"

*****

Cele mai bune preparate din viţel
Muşchi | obraz | momiţe | piure de cartofi dulci
Legume baby | sos de Cuvée roşu
SAU
File de calcan şi somon sălbatic Alaskan sockeye
sos de şofran | legume baby | piure de cartofi dulci

*****

Brânză de capră | brânză morbier | sfeclă roşie | nuci | kumquat

*****

Moment dulce-acrişor
Jeleu de şampanie cu rodie | inima de mousse Gianduja

CAFFE CITTA NEW YEAR'S EVE MENU
31ST OF DECEMBER 2018
420 RON PER PERSON
INCLUDING 1 GLASS OF PROSECCO
@ WELCOME

Caffé Città

OPENING HOURS
19^{00} - 02^{00}

MENIU REVELION CAFFE CITTA
31 DECEMBRIE 2018
420 LEI/PERSOANĂ
INCLUSIV UN PAHAR DE PROSECCO
@ ÎNTÂMPINARE

ALL ABOUT DUCK
Carpaccio of home smoked duck breast
Foie gras terrine
Sweet chili apple chutney | mesclun leaves
*****
Cappuccino of topinambur
Sautéed prawns
*****
Pumpkin risotto
Crispy prosciutto | pumpkin seeds | parmesan
*****
Limoncello sorbet
*****
Duet of salmon & halibut
Chickpea purée | baby vegetables | micro greens
OR
Sous vide beef Tenderloin
Baby carrots | green asparagus | Romanesco
Gratin potatoes | Porto wine sauce
*****
Delice of coffee & strawberry
Salty tiramisu cake
Strawberry ricotta - mozzarella mousse cake

TOTUL DESPRE RAŢĂ
Carpaccio din piept de raţă afumat în casă
Terină de foie gras
Chutney de măr dulce picant | salată mesclun
*****
Cappuccino de topinambur
Creveţi sotaţi
*****
Risotto cu dovleac
Prosciutto crocant | seminţe de dovleac | parmezan
*****
Sorbet de limoncello
*****
Duet de somon şi halibut
Piure de năut | legume baby | micro verdeţuri
SAU
Muşchi de vită gătit sous-vide
Morcovi baby | sparanghel verde | Romanesco
Cartofi gratinaţi | sos din vin de Porto
*****
Deliciu de cafea şi căpşuni
Prăjitură tiramisu cu tentă sărată
Prăjitură cu mousse de ricotta şi mozzarella
şi topping de căpşuni





GINGER
SUSHI BAR & LOUNGE

GINGER NEW YEAR'S EVE MENU
31ST OF DECEMBER 2018

DELUXE MENU, 500 LEI/PERSON
INCLUDES 1 GLASS OF CHAMPAGNE @ WELCOME

OPENING HOURS: 19^{00} - 02^{00}

MENIU REVELION GINGER SUSHI BAR & LOUNGE
31 DECEMBRIE 2018

MENIU DELUXE, 500 LEI/PERSOANĂ
1 PAHAR DE ŞAMPANIE INCLUS @ ÎNTÂMPINARE

19^{00} - 02^{00}

FRESH OYSTERS
Oysters with ponzu sauce, ponzu foam, spring onion, yuzu zest, black caviar

***

ASSORTED TARTS WITH WAKAME SALAD
Tuna, salmon, avocado, yellow tail with 5 spice sauce and wakame salad

***

NIGIRI & SASHIMI SELECTION
Tuna, salmon and yellow tail

***

ASSORTED MAKI SPECIAL
Foie Gras with truffle sauce maki
Beef and eel rolls, crazy volcano roll

***

BLACK COD
Marinated back cod, carrot, shimeji mushroom, green asparagus with harissa
Miso sauce and balsamic glaze

OR

TERIYAKI BLACK TIGER PRAWN
Wasabi potato purée, asparagus, carrot snow beans, shimeji mushrooms, with lemon butter teriyaki sauce

***

SWEET ASIAN FLAVORS
Sweet sushi rolls
Matcha brownies with ruby chocolate mousse
Ginger macaron

STRIDII PROASPETE
Stridii cu sos ponzu, spumă ponzu, ceapă verde, coajă de yuzu, caviar negru

***

TARTE ASORTATE CU SALATĂ DE ALGE WAKAME
Ton, somon, avocado, yellowtail cu sos cu 5 condimente şi salată de alge wakame

***

SELECŢIE DE NIGIRI ŞI SASHIMI
Ton, somon şi yellowtail

***

RULOURI MAKI ASORTATE
Maki cu foie gras şi sos de trufe
Rulouri cu vită şi anghilă, rulouri „vulcan”

***

COD NEGRU
Cod negru marinat, morcovi, ciuperci shimeji, sparanghel verde cu harissa
Sos miso şi glazură de oţet balsamic

SAU

CREVEŢI BLACK TIGER CU SOS TERIYAKI
Piure de cartofi cu wasabi, sparanghel, morcovi, păstăi de mazăre, ciuperci shimeji, cu sos teriyaki cu unt şi lămâie

***

AROME DULCI DIN ASIA
Rulouri sushi dulci
Negrese cu matcha şi spumă de ciocolată ruby
Macarons cu ghimbir



NEW YEAR'S BRUNCH
1ST JANUARY 2019
330 LEI/PERSON

BRUNCH 1 IANUARIE 2019
330 LEI/PERSOANĂ



OPENING HOURS
13^{00} - 17^{00}

MENU HIGHLIGHTS

FIRST AID HANGOVER TREAT TO START WITH...

Rich seafood selection
Charcuterie and cheese station
Pickled & marinated vegetables
Belgian pâté, stuffed deviled eggs
Thai chicken with glass noodles salad
Gravlax salmon with honey mustard sauce
Vittello tonnato, spicy roast beef salad
Mezze selection, salad bar
Beef tartar with bloody mary dip
and more...

HOT BUFFET

Lobster with beurre blanc sauce and creamy potatoes
Mixed grill from our live grill
Duck pancakes, thai seafood curry, coriander rice
Lamb stew with silver onions and potato
Cabbage rolls with minced meat
Pasta, roast beef, roasted potato
and more...

SWEET DELIGHTS, RICH SELECTION OF SWEETS

Crêpes Suzette
Ice Cream
Belgian waffles

SELECŢIE DIN MENIU

PRIMUL AJUTOR PENTRU MAHMUREALĂ...

Selecţie bogată de fructe de mare
Selecţie de mezeluri şi brânzeturi
Legume murate şi marinate
Pâté belgian, ouă umplute
Pui Thai cu salată de tăiţei transparenţi
Somon gravlax cu sos de muştar şi miere
Vittello tonnato, salată cu vită picantă la cuptor
Platou mezze, bar de salate
Tartar de vită şi sos cu bloody mary
şi altele...

BUFET CALD

Homar cu sos alb de unt şi cremă de cartofi
Preparate variate pregătite pe loc pe grătarul nostru
Clătite cu raţă, curry cu fructe de mare, orez cu coriandru
Tocană de miel cu ceapă argintie şi cartofi
Sarmale
Paste, friptură de vită la cuptor, cartofi la cuptor
şi multe altele...

DELICII DULCI, SELECŢIE BOGATĂ DE DULCIURI

Crêpes Suzette
Îngheţată
Gaufre belgiene



RESTAURANTS' FESTIVE SEASON SCHEDULE

	OPEN	CLOSED
SHARKIA East Mediterranean Cuisine	24th to 30th of December: 11^{30} - 23^{30} 31st of December: lunch 11^{30} - 17^{00}, NYE dinner 19^{00} - 02^{00}	From January 3rd to January 7th Sharkia Restaurant and Park Inn breakfast will be closed. Breakfast for Park Inn guests for this period will be served in Radisson Blu/Dacia Felix Restaurant.
prime STEAKS & SEAFOOD	NYE dinner 31st of December 19^{00} - 02^{00}	22nd to 30th of December 1st to 13th of January
Caffé Città	24th to 30th of December: 11^{30} - 23^{30} 31st of December: lunch 11^{30} - 17^{00}, NYE dinner 19^{00} - 02^{00}	
GINGER SUSHI BAR & LOUNGE	31st of December NYE dinner 19^{00} - 02^{00} open on 1st of January from 12^{30} to 00^{00}	17th to 30th of December 2nd to 6th of January



OCEAN'S NINETEEN
CASINO NYE PARTY

On 31st of December, join Ocean's nineteen New Year's Eve party organized at Mezzanine floor.
It will be a Casino party organized by the date.

ACCESS TICKET:
440 LEI/PERSON access to the party and unlimited drinks 22:00-04:00

640 LEI/PERSON access to the party, buffet 22:00-02:00 and unlimited drinks 22:00-04:00.

840 LEI/ PERSON acces to the VIP area with table seating, plate menu, selected drinks unlimited 22:00-04:00.

10% discount offer valid until 1st of December.
10% discount offer for 10 or more tickets.
Prior reservation is mandatory.

Details and bookings at
Vlad Mihălăchioiu +40 749 472 687

ACCESS TICKET FOR HOTEL GUESTS:
390 LEI/PERSON.

OCEAN'S NINETEEN
PETRECERE REVELION CASINO

În data de 31 decembrie, vă invităm să vă alăturați petrecerii de revelion Ocean's nineteen, organizată la Mezzanine.
Acesta va fi un Casino party organizat de the date.

BILET DE ACCES:
440 LEI/PERSOANĂ acces la petrecere și băuturi nelimitate 22:00-04:00

640 LEI/PERSOANĂ acces la petrecere, bufet 22:00-02:00 și băuturi nelimitate 22:00-04:00.

840 LEI/PERSOANĂ acces la zona VIP cu masă, meniu, băuturi selectate nelimitate 22:00-04:00.

Reducere de 10% valabilă până la 1 decembrie.
Reducere de 10% pentru 10 sau mai multe bilete.
Rezervarea prealabilă este obligatorie.

Detalii și rezervări la
Vlad Mihălăchioiu +40 749 472 687

BILET DE ACCES PENTRU CLIENȚII HOTELULUI:
390 LEI/PERSOANĂ.

CONTACT

BOOKINGS AT
INFO.BUCHAREST@RADISSONBLU.COM
AND +40 21 311 9000

For all offers:
Blu Benefits, Luxury and Lifestyle Gourmet discounts are eligible.

Pentru toate ofertele:
Se aplică reduceri Blu Benefits, Lifestyle şi Luxury Gourmet.

RADISSON BLU HOTEL, BUCHAREST

Calea Victoriei Street No. 63 - 81, District 1, Bucharest, 010065
+40 21 311 9000 | info.bucharest@radissonblu.com | radissonblu.com/hotel-bucharest