

STADIO ATRIUM

MENIU BUCĂTĂRIE

STREET FOOD

porții mici și multe, de împărțit cu prietenii

HUMMUS CU AVOCADO 150 g / 25 lei

natural și sănătos, cu avocado, semințe de rodie, ceapă crocantă și baby spanac

BABY QUESADILLA 200 g / 25 lei

tortilla plină cu pui, cheddar și salsa, dar și un pic de sos guacamole

LEMON BUTTER CHICKEN 200 g / 35 lei

pui învelit în iubire și crustă aurie, bineînțeles cu spicy mayo

BEEFY TACOS 200 g / 39 lei

mini tacos cu carne de vită succulentă, Aioli și salată crocantă

BABY CALAMARI 150 g / 35 lei

în crustă aurie cu Sriracha mayo

ROMÂNESC

THE SALATA DE VINETE

cele mai bune ever, coapte românește, cu maioneză de casă cu chives, ardei copti și chutney de roșii
200 g / 25 lei

FASOLE CREMOASĂ

ritual românesc, de întins pe pâine crocantă, din fasole albă și ceapă călită cu murături de casă
150 g / 25 lei

SALATĂ DE ICRE DE CRAP

gust din Delta românească, cu verdețuri, un strop de lămâie și pâine cu maia
100 g / 35 lei

PASTĂ DE JUMĂRI ADEVĂRATE

poveste românească lângă ceapă și usturoi murate, cu pâine cu maia
100 g / 35 lei

STREET TARTAR 150 g / 35 lei

tartar de somon cu spicy mayo, pe mini pancakes sărate

CREVEȚI SPANIOLI 150 g / 35 lei

în sos chilli cu pătrunjel și gust de plimbare pe străzile Spaniei

BABY ADANA 200 g / 29 lei

definiția gustului turcesc, făcută bine pe grătar cu salată de ceapă și pătrunjel

SALATĂ DE VACANȚĂ GRECEASCĂ 300 g / 28 lei

relaxarea din Grecia, cu roșii, castraveți, măsline, ceapă, brânză Feta, și ulei de măsline auriu

GUACAMOLE CON TORTILLA 150 g / 28 lei

plăcere mexicană făcută-n casă, cu avocado fresh și tortilla crocantă

SMASHED BURGERS

presărați cu perfecțiune

CLASSIC CHEESE 250 g / 45 lei

din antricot de vită Black Angus, cu gem de bacon, muștar artizanal, barbeque de casă și castraveți murați

THE ULTIMATE SMASH MICI

amintirea grătarelor de 1 Mai cu carne de mici, muștar artizanal și castraveți murați. Twist modern care te va face să spui "mai vreau!"
250 g / 41 lei

FAMOUS "S" 250 g / 45 lei

burger din antricot de vită Black Angus, cu ceapă roșie, sos tzatziki, castravete proaspăt și cașcaval Cheddar

NAPOLI ORIGINALE

la mama delle toate pizze

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI 350 g / 52 lei

cu prosciutto cotto și ciuperci puțin caramelizate, toate pe un blat italian acoperit cu sosul secret Stadio și mozzarella

PIZZA TUTTI SALUMI 350 g / 54 lei

aluat bine așezat, acoperit cu mozzarella și sos secret Stadio, cu salam Chorizo, prosciutto cotto și jambon

PIZZA STADIO 350 g / 53 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 MARGHERITA 300 g / 44 lei

pizza italiană napoletană, care se potrivește la orice oră, cu mozzarella și sos secret Stadio

PIZZA TANTI FORMAGGI 350 g / 54 lei

blat subțirel cu sos secret Stadio, așezat sub straturi fierbinți de mozzarella, cheddar, gorgonzola și ricotta, presărat minunat cu oregano și parmezan

STADIO ATRIUM

STADIO CLASSICS

favoritele care au trecut testul timpului

PUI

CRISPY ȘNIȚEL 450 g / 71 lei
șnițel de pui în crustă de parmezan, pătrunjel, usturoi, cartofi dulci prăjiți și salate verzi aromatizate cu vinegretă

JUMA' DE PUI 420 g / 79 lei
povestea care-ți încălzește sufletul, cu pui rumenit bine, cartofi prăjiți și mujdei de usturoi

ARIPIOARE DE PUIUȚ CU SOS BBQ SAU UȘOR PICANTE 350 g / 53 lei
gustărica perfectă din pui cu origine sănătoasă, însoțită de cartofi prăjiți, de mâncat cu mâna și de lins pe degete

CELE MAI PICANTE ARIPIOARE DIN ROMÂNIA 350 g / 85 lei
pariul național ambițios pentru curajoșii care se laudă că mănâncă foarte picant! Prepareate cu poate cele mai iuți sosuri din lume și servite alături de cartofi prăjiți. Nerecomandate persoanelor cu frică de lacrimi și simțuri amorțite

VITĂ

L' ENTRECOTE 300 g / 129 lei
rețetă adusă din Paris, cu vită de cea mai bună calitate, sos de piper verde și cartofi prăjiți

ROMÂNESC

CARNE LA GARNIȚĂ
cârniță de porc la garniță, cu mămăligă cremoasă și un strop de usturoi, așa cum se face în casele românilor de sute de ani
450 g / 85 lei

MBS NEXT LEVEL
rețetă clasică de mămăligă cu brânză și smântână, modernizată cu ceapă călită și bucățele de cârnați afumați
400 g / 45 lei

BORȘ DE PERIȘOARE
ciorbă acrișoară înroșită cu sfeclă, perișoare bune, legume din grădină și un strop de leuștean
300 g / 25 lei

PASTE

RIGATONI CARBONARA 350 g / 57 lei
poveste siciliană cu paste frumoase și bune, Guanciale crocantă și o porție generoasă de Parmigiano Reggiano

STROZZAPRETTI CU CREVEȚI 350 g / 69 lei
artizanale și rulate manual, învăluite în aroma intensă a mixului clasic AOP și acoperite cu creveți Black Tiger

VEGETARIAN

CRUNCHY CAULIFLOWER 300 g / 52 lei
conopidă crocantă cu salsa verde și sare de lime

BUDDHA BOWL 450 g / 58 lei
bol sănătos cu năut crocant, avocado, tofu, morcov și sfeclă, acoperite cu dressing de arahide și semințe de susan

CURCAN

TURKEY STICKS 450 g / 73 lei
baghete de curcan învelite crocant, așezate lângă cartofi prăjiți cu usturoi și pătrunjel și sos Caesar

EXTRAS

de poftă

CARTOFI PRĂJIȚI CU PARMEZAN ȘI USTUROI 200 g / 21 lei

SALATĂ DE RIDICHI CU CEAPĂ VERDE 150 g / 25 lei

MURĂTURI 150 g / 22 lei

CARTOFI PRĂJIȚI CU TELEMEEA ȘI CEAPĂ VERDE 200 g / 21 lei

SALATĂ VERDE 150 g / 18 lei

PÂINE 2 buc / 6 lei

FOCACCIA 200 g / 22 lei

DESSERTS

la dulce vita

TIRAMISU ORIGINAL 150 g / 41 lei
cel mai iubit desert italian, pregătit în casă după rețeta clasică din 1958

TORT DE CIOCOLATĂ CU FISTIC 150 g / 47 lei
tot ce iubești într-un tort de ciocolată, cu bucăți crocante și muuultă cremă de fistic

PAPANAȘII CARE NE-AU FĂCUT CELEBRI
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
250 g / 49 lei

CHOCOLATE ALCHEMY 150 g / 44 lei
ciocolată cremoasă cu un touch de ulei de măsline, cremă italiană, câțiva fulgi de sare, zmeură rece și crumble crocant

TARTĂ DE CASĂ 200 g / 43 lei
cu cremă de vanilie și multe fructe proaspete