

STRADA REPUBLICII 123 · BUCUREȘTI

NOIRÉ

*Bucătărie modernă.
Făcută cu intenție.*

MENIU

DESCHIS DIN 2016

GĂTIT PE CĂRBUNE · FĂCUT ÎN CASĂ

MENIU

Cuprins.

56 de preparate și băuturi, plus lista de vinuri. Fiecare preparat are descriere, valori nutriționale per porție și alergenii declarați. Legenda iconițelor e la pagina 18.

01	Bucătăria noastră	DESPRE NOIRÉ	03
02	Signature	PREPARATELE CASEI	04
03	Aperitive	PENTRU ÎNCEPUT	05
04	Burgeri	DE PE GRĂTAR	06
05	Feluri principale	GĂTITE PE FOC	07
06	Paste	FĂCUTE PROASPĂT ZILNIC	08
07	Pizza	ALUAT DE 72 DE ORE	09
08	Salate	LEGUME PROASPETE	10
09	Garnituri	SE COMANDĂ SEPARAT	11
10	Deserturi	FĂCUTE ÎN CASĂ	12
11	Cocktailuri	DE LA BAR	13
12	Băuturi răcoritoare	FĂRĂ ALCOOL	14
13	Cafea	CAFEA DE SPECIALITATE	15
14	Vinuri	DIN PIVNIȚĂ	16—17
15	Alergeni & nutriție	LEGENDĂ	18
16	Rezervări & evenimente	CONTACT	19

DESPRE NOI

Deschis din 2016 *pe Strada Republicii.*



NOIRÉ a început cu şaisprezece locuri şi un grătar cu cărbune. Acum avem mai multe mese, dar bucătăria face în continuare totul la faţa locului — pâinea, paste, sosurile şi deserturile.

Lucrăm cu aproape aceiaşi furnizori de la început. Legumele vin din piaţă în fiecare dimineaţă, vita se maturează la noi, iar pâinea se coace înainte de serviciu.

„Nu inventăm nimic spectaculos. Cumpărăm ingrediente bune şi încercăm să nu le stricăm.”

ANDREI COMŞA · CHEF BUCĂTAR

2016

DESCHIS

56

PREPARATE

72h

FERMENTARE ALUAT

45

ZILE · VITĂ MATURATĂ

PREPARATELE CASEI

Signature.



Preparatele cu care ne-am făcut un nume și ce recomandă chef-ul dacă ești prima dată la noi.



GRĂTARUL CU CĂRBUNE



SALA, ÎNAINTE DE SERVICIU



PASS-UL BUCĂTĂRIEI



Wagyu Ribeye

SIGNATURE

289

Maturat 45 de zile, ars pe binchōtan, finisat cu măduvă și piper verde.

CALORII 780 PROTEINE 48 G CARBOHIDRAȚI 6 G GRĂSIMI 62 G



LAPTE

FĂRĂ GLUTEN



Black Truffle Risotto

SIGNATURE

189

Carnaroli finisat la masă cu parmezan maturat, unt maro și trufă de iarnă rasă.

CALORII 690 PROTEINE 19 G CARBOHIDRAȚI 74 G GRĂSIMI 33 G



LAPTE



SULFIȚI

VEGETARIAN

FĂRĂ GLUTEN



Lobster Linguine

SIGNATURE

224

Jumătate de homar albastru, cu bisque redus șase ore, chili și linguine făcute în casă.

CALORII 720 PROTEINE 41 G CARBOHIDRAȚI 68 G GRĂSIMI 28 G



CRUSTACEE



GLUTEN

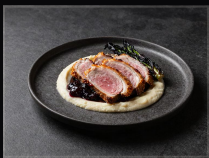


LAPTE



SULFIȚI

PICANT 1/3



Duck Breast & Sour Cherry

SIGNATURE

168

Rață de Challans cu piele crocantă, gastrique de vișine, piure de țelină, andive arse.

CALORII 640 PROTEINE 44 G CARBOHIDRAȚI 24 G GRĂSIMI 40 G



LAPTE



SULFIȚI

FĂRĂ GLUTEN



Sea Bass en Crouûte

PENTRU DOI

246

Lavrac întreg în crustă de sare și ierburi, spart la masă, beurre blanc cu lămâie.

CALORII 560 PROTEINE 62 G CARBOHIDRAȚI 4 G GRĂSIMI 32 G



PEȘTE



OUĂ



LAPTE



SULFIȚI

FĂRĂ GLUTEN

PENTRU ÎNCEPUT

Aperitive.

Porții mici, bune de împărtit la începutul mesei.



Truffle Burrata 68

Burrata din Puglia, trufă neagră, datterini confiate și balsamic de doisprezece ani.

CALORII 420 PROTEINE 18 G CARBOHIDRAȚI 12 G GRĂSIMI 34 G

LAPTE SULFIȚI **VEGETARIAN** **FĂRĂ GLUTEN**



Beef Tartare 74

Mușchi maturat tăiat manual, gălbenuș maturat, capere, cornichon, pâine cu maia prăjită.

CALORII 380 PROTEINE 32 G CARBOHIDRAȚI 18 G GRĂSIMI 21 G

OUĂ GLUTEN MUȘTAR SULFIȚI **PICANT 1/3**

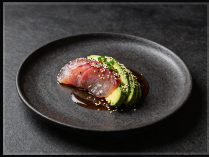


Seared Scallops 92

Scoici Saint-Jacques din Hokkaido, cremă de conopidă coaptă, unt maro, alune prăjite.

CALORII 340 PROTEINE 26 G CARBOHIDRAȚI 14 G GRĂSIMI 20 G

MOLUȘTE LAPTE FRUCTE CU COAJĂ **FĂRĂ GLUTEN**



Yellowfin Crudo 86

Ton calitate sashimi, ponzu, avocado, susan, finger lime și un vârful de yuzu kosho.

CALORII 290 PROTEINE 28 G CARBOHIDRAȚI 8 G GRĂSIMI 16 G

PEȘTE SOIA SUSAN **PICANT 1/3**



Wild Mushroom Tartlet 62

Aluat cu unt, gălbiori și trompete, cremă de tarhon, comté maturat.

CALORII 460 PROTEINE 14 G CARBOHIDRAȚI 32 G GRĂSIMI 30 G

GLUTEN LAPTE OUĂ **VEGETARIAN**



Roasted Beet Carpaccio 54

Sfeclă coaptă în sare, cremă de caju, nucă murată, ulei de mărar, firimituri de maia.

CALORII 280 PROTEINE 8 G CARBOHIDRAȚI 26 G GRĂSIMI 16 G

FRUCTE CU COAJĂ GLUTEN **VEGAN**

DE PE GRĂȚAR

Burgeri.

Vită maturată, chifle brișă coapte în casă, găsite pe cărbune.



Noiré Burger

CEL MAI COMANDAT

89

Vită maturată la uscat, cheddar maturat, maioneză de usturoi negru, ceapă caramelizată, brișă neagră.

CALORII 940 PROTEINE 46 G CARBOHIDRAȚI 52 G GRĂSIMI 58 G

🚫 GLUTEN 🥛 LAPTE 🥚 OUĂ 🥄 MUȘTAR



Wagyu & Truffle Burger

124

Chiftea de wagyu, taleggio, maioneză de trufe, eșalotă confiată, brișă.

CALORII 1010 PROTEINE 48 G CARBOHIDRAȚI 50 G GRĂSIMI 66 G

🚫 GLUTEN 🥛 LAPTE 🥚 OUĂ



Hot Honey Chicken

76

Pulpă marinată în zară, glazură de chili fermentat, miere iute, murături, salată de varză.

CALORII 860 PROTEINE 42 G CARBOHIDRAȚI 62 G GRĂSIMI 44 G

🚫 GLUTEN 🥛 LAPTE 🥚 OUĂ 🥄 MUȘTAR **PICANT 3/3**



Charred Portobello

68

Portobello la grătar, romesco de ardei afumat, aioli vegan, rucola, chiflă cu semințe.

CALORII 620 PROTEINE 16 G CARBOHIDRAȚI 58 G GRĂSIMI 34 G

🚫 GLUTEN 🥄 FRUCTE CU COAJĂ 🍷 SUSAN **VEGAN** **PICANT 1/3**

GĂTITE PE FOC

Feluri principale.



Carne și pește de pe grătarul cu cărbune, cu garnituri și sosuri făcute în casă.



Herb-Crusted Lamb Rack 196

Cotlet de miel din Noua Zeelandă, crustă de pătrunjel și fistic, vinete afumate, jus de miel.

CALORII 720 PROTEINE 52 G CARBOHIDRAȚI 12 G GRĂSIMI 50 G

🍷 FRUCTE CU COAJĂ 🥛 LAPTE 🍷 SULFIȚI FĂRĂ GLUTEN

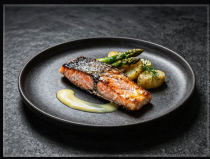


Braised Short Rib 168

Douăsprezece ore în vin roșu, unt de măduvă afumată, mousseline de cartofi.

CALORII 810 PROTEINE 46 G CARBOHIDRAȚI 34 G GRĂSIMI 54 G

🥛 LAPTE 🍷 SULFIȚI 🍷 ȚELINĂ FĂRĂ GLUTEN



Grilled Salmon 142

File din Insulele Feroe, sparanghel, emulsie de unt cu lămâie, cartofi noi zdrobiți.

CALORII 610 PROTEINE 44 G CARBOHIDRAȚI 28 G GRĂSIMI 34 G

🐟 PEȘTE 🥛 LAPTE 🍷 SULFIȚI FĂRĂ GLUTEN



Corn-Fed Chicken 118

Jumătate de pui presat sub cărămidă, jus de tarhon, lămâie arsă, usturoi confiat.

CALORII 680 PROTEINE 56 G CARBOHIDRAȚI 8 G GRĂSIMI 46 G

🥛 LAPTE FĂRĂ GLUTEN



Octopus a la Brasa 156

Caracatiță galiciană arsă pe jar, ulei de boia afumată, fasole gigante, salsa verde.

CALORII 520 PROTEINE 42 G CARBOHIDRAȚI 30 G GRĂSIMI 24 G

🐙 MOLUȘTE 🍷 SULFIȚI FĂRĂ GLUTEN PICANT 1/3



Cauliflower Steak 96

Conopidă întreagă la cuptor, tahini, rodie, dukkah, lămâie arsă.

CALORII 440 PROTEINE 15 G CARBOHIDRAȚI 38 G GRĂSIMI 26 G

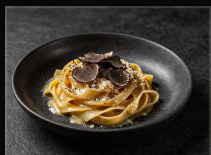
🍷 SUSAN 🍷 FRUCTE CU COAJĂ VEGAN FĂRĂ GLUTEN PICANT 1/3

FĂCUTE PROASPĂT ZILNIC

Paste.



Pastele se fac în bucătăria noastră în fiecare dimineață.



Tagliatelle al Tartufo

128

Tagliatelle cu ou, emulsie de unt, parmezan, trufă rasă din belșug.

CALORII 720 PROTEINE 22 G CARBOHIDRAȚI 78 G GRĂSIMI 34 G

🌾 GLUTEN 🥚 OUĂ 🥛 LAPTE VEGETARIAN



Cacio e Pepe

78

Tonnarelli cu pecorino romano și piper Tellicherry, prăjit chiar înainte de servire.

CALORII 640 PROTEINE 24 G CARBOHIDRAȚI 82 G GRĂSIMI 24 G

🌾 GLUTEN 🥛 LAPTE VEGETARIAN PICANT 1/3



Ragù di Manzo

92

Ragù de vită și porc de șase ore, pappardelle, parmezan, puțină nucșoară.

CALORII 790 PROTEINE 38 G CARBOHIDRAȚI 76 G GRĂSIMI 36 G

🌾 GLUTEN 🥚 OUĂ 🥛 LAPTE 🌿 ȚELINĂ 🍷 SULFIȚI



Lobster Ravioli

138

Ravioli pliate manual, homar și ricotta, bisque de șofran, ulei de arpagic.

CALORII 680 PROTEINE 34 G CARBOHIDRAȚI 62 G GRĂSIMI 32 G

🦞 CRUSTACEE 🌾 GLUTEN 🥚 OUĂ 🥛 LAPTE 🍷 SULFIȚI



Rigatoni all'Nduja

84

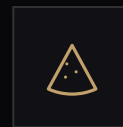
Nduja calabreză, roșii San Marzano, usturoi și busuioc. Acesta chiar e iute.

CALORII 700 PROTEINE 26 G CARBOHIDRAȚI 80 G GRĂSIMI 30 G

🌾 GLUTEN 🥛 LAPTE PICANT 3/3

ALUAT DE 72 DE ORE

Pizza.



Aluat cu fermentare lentă, copt în cuptor cu lemne la 480°C.



Tartufo Bianco

98

Fior di latte, cremă de trufe, ciuperci de pădure, cimbrisor, parmezan de 36 de luni.

CALORII 880 PROTEINE 32 G CARBOHIDRAȚI 96 G GRĂSIMI 40 G

🌾 GLUTEN

🥛 LAPTE

VEGETARIAN



Margherita DOP

62

San Marzano DOP, mozzarella de bivolită, busuioc, ulei de măsline din Liguria.

CALORII 760 PROTEINE 30 G CARBOHIDRAȚI 98 G GRĂSIMI 26 G

🌾 GLUTEN

🥛 LAPTE

VEGETARIAN



Diavola

78

Salam picant, nduja, fior di latte, miere cu chili calabrez.

CALORII 920 PROTEINE 36 G CARBOHIDRAȚI 94 G GRĂSIMI 44 G

🌾 GLUTEN

🥛 LAPTE

PICANT 3/3



Quattro Formaggi

86

Gorgonzola, taleggio, fior di latte, parmezan, miere de castan, nucă.

CALORII 960 PROTEINE 40 G CARBOHIDRAȚI 92 G GRĂSIMI 50 G

🌾 GLUTEN

🥛 LAPTE

🥜 FRUCTE CU COAJĂ

VEGETARIAN

LEGUME PROASPETE

Salate.



Legume din piață, dressinguri făcute la comandă.



Heritage Tomato & Stracciatella 68

Cinci soiuri de roșii, stracciatella, ulei de busuioc, oțet de sherry maturat.

CALORII 320 PROTEINE 14 G CARBOHIDRAȚI 18 G GRĂSIMI 22 G

LAPTE GLUTEN SULFIȚI **VEGETARIAN**

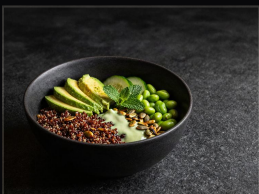


Caesar Salad 62

Salată baby gem, dressing de anșoa, parmezan de 24 de luni, crutoane cu maia.

CALORII 410 PROTEINE 18 G CARBOHIDRAȚI 22 G GRĂSIMI 28 G

PEȘTE OUĂ LAPTE GLUTEN MUȘTAR



Green Grain Bowl 58

Quinoa roșie, avocado, edamame, ierburi, semințe prăjite, tahini cu lămâie.

CALORII 380 PROTEINE 16 G CARBOHIDRAȚI 42 G GRĂSIMI 18 G

SUSAN SOIA **VEGAN** **FĂRĂ GLUTEN**



Roast Pumpkin & Goat Cheese 64

Dovleac copt cu miere, cremă de brânză de capră, pecan caramelizat, salvie.

CALORII 440 PROTEINE 13 G CARBOHIDRAȚI 34 G GRĂSIMI 28 G

LAPTE FRUCTE CU COAJĂ SULFIȚI **VEGETARIAN** **FĂRĂ GLUTEN**

SE COMANDĂ SEPARAT

Garnituri.



Garniturile nu sunt incluse la felurile principale. Merg cu orice de pe grătar.



Truffle Parmesan Fries 38

Prăjiți de trei ori, ulei de trufe, parmezan, arpagic. Făcuți în grăsime de vită.

CALORII 520 PROTEINE 10 G CARBOHIDRAȚI 54 G GRĂSIMI 30 G



LAPTE

FĂRĂ GLUTEN



Charred Broccolini 34

La grătar pe jar, usturoi, fulgi de chili, lămâie, migdale.

CALORII 190 PROTEINE 8 G CARBOHIDRAȚI 14 G GRĂSIMI 12 G



FRUCTE CU COAJĂ

VEGAN

FĂRĂ GLUTEN

PICANT 1/3



Potato Mousseline 32

Piure de cartofi trecut de trei ori prin sită, cu unt fermentat din belșug.

CALORII 480 PROTEINE 6 G CARBOHIDRAȚI 42 G GRĂSIMI 34 G



LAPTE

VEGETARIAN

FĂRĂ GLUTEN



Grilled Asparagus 42

Sparanghel verde ars, hollandaise cu unt maro, gălbenuș maturat.

CALORII 260 PROTEINE 9 G CARBOHIDRAȚI 10 G GRĂSIMI 21 G



OUĂ



LAPTE

VEGETARIAN

FĂRĂ GLUTEN

FĂCUTE ÎN CASĂ

Deserturi.



Făcute de patiseria noastră și montate în momentul comenzii.



Valrhona Fondant 14 MIN DE AȘTEPTARE 54

Guanaja 70%, miez curgător, caramel sărat, înghețată de crème fraîche.

CALORII 620 PROTEINE 9 G CARBOHIDRAȚI 58 G GRĂSIMI 38 G
LAPTE OUĂ GLUTEN SOIA VEGETARIAN



Tiramisù Noiré 46

Cremă de mascarpone, savoiardi înmuiate în espresso, cacao neagră, Marsala.

CALORII 520 PROTEINE 10 G CARBOHIDRAȚI 48 G GRĂSIMI 32 G
LAPTE OUĂ GLUTEN SULFIȚI VEGETARIAN



Tahitian Vanilla Brûlée 42

Cremă de vanilie de Tahiti, zahăr ars spart, biscuit shortbread.

CALORII 480 PROTEINE 7 G CARBOHIDRAȚI 44 G GRĂSIMI 30 G
LAPTE OUĂ GLUTEN VEGETARIAN



Pistachio Basque Cheesecake 48

Ars deasupra, abia închegat înăuntru. Fistic de Bronte și flori de portocal.

CALORII 560 PROTEINE 12 G CARBOHIDRAȚI 42 G GRĂSIMI 38 G
LAPTE OUĂ FRUCTE CU COAJĂ VEGETARIAN FĂRĂ GLUTEN



Coconut & Mango 44

Cremă de cocos închegată, mango Alphonso, fructul pasiunii, lime, cocos prăjit.

CALORII 340 PROTEINE 4 G CARBOHIDRAȚI 38 G GRĂSIMI 19 G
Fără alergeni declarați VEGAN FĂRĂ GLUTEN

DE LA BAR

Cocktailuri.



Clasice, plus câteva rețete proprii ale barmanilor noștri.



Noiré Negroni

SIGNATURE BAR

62

Odihnit șase săptămâni în butoi. Gin, Campari, vermut dulce, ulei de portocală.

CALORII 240 PROTEINE 0 G CARBOHIDRAȚI 14 G GRĂSIMI 0 G



SULFIȚI

VEGAN

FĂRĂ GLUTEN



Smoked Old Fashioned

68

Bourbon, demerara, bitter aromatic, fum de lemn de cireș turnat la masă.

CALORII 220 PROTEINE 0 G CARBOHIDRAȚI 10 G GRĂSIMI 0 G

Fără alergeni declarați

VEGAN



Clarified Milk Punch

66

Rom, ananas, citrice, clarificat prin lapte timp de 48 de ore. Limpede ca apa.

CALORII 190 PROTEINE 0 G CARBOHIDRAȚI 16 G GRĂSIMI 0 G



LAPTE

VEGETARIAN

FĂRĂ GLUTEN



Espresso Martini

58

Vodcă, espresso de casă, lichior de cafea, vanilie sărată.

CALORII 230 PROTEINE 1 G CARBOHIDRAȚI 18 G GRĂSIMI 0 G

Fără alergeni declarați

VEGAN

FĂRĂ GLUTEN



Chilli & Tamarind Margarita

60

Tequila blanco, tamarind, lime, agave, ramă de sare cu chili.

CALORII 210 PROTEINE 0 G CARBOHIDRAȚI 17 G GRĂSIMI 0 G

Fără alergeni declarați

VEGAN

FĂRĂ GLUTEN

PICANT 2/3

FĂRĂ ALCOOL

Băuturi răcoritoare.



Limonade și sucuri făcute în casă, presate la comandă.



House Lemonade 24

Lămâie siciliană presată, sirop de rozmarin, apă minerală, pe gheață limpede.

CALORII 120 PROTEINE 0 G CARBOHIDRAȚI 30 G GRĂSIMI 0 G

Fără alergeni declarați **VEGAN** FĂRĂ GLUTEN



Cucumber & Elderflower 26

Castravete presat la rece, cordial de soc, lime, mentă.

CALORII 90 PROTEINE 1 G CARBOHIDRAȚI 22 G GRĂSIMI 0 G

SULFIȚI **VEGAN** FĂRĂ GLUTEN



Blood Orange Soda 26

Sifon de portocale roșii fermentat în casă, portocală amară, sare de mare.

CALORII 110 PROTEINE 1 G CARBOHIDRAȚI 27 G GRĂSIMI 0 G

Fără alergeni declarați **VEGAN** FĂRĂ GLUTEN



Ginger & Turmeric Tonic 28

Ghimbir și turmeric presate la rece, cu piper negru, miere și apă minerală.

CALORII 100 PROTEINE 1 G CARBOHIDRAȚI 24 G GRĂSIMI 0 G

Fără alergeni declarați **VEGETARIAN** FĂRĂ GLUTEN **PICANT 2/3**

CAFEA DE SPECIALITATE

Cafea.



Boabe single origin, prăjite în loturi mici. Întreabă ospătarul de lotul curent.



Espresso

14

Origine unică, prăjit pentru noi în șarje mici. Întreabă de lotul curent.

CALORII 4 PROTEINE 0 G CARBOHIDRAȚI 1 G GRĂSIMI 0 G

Fără alergeni declarați

VEGAN

FĂRĂ GLUTEN



Flat White

20

Ristretto dublu, lapte integral spumat, microspumă fină.

CALORII 130 PROTEINE 7 G CARBOHIDRAȚI 10 G GRĂSIMI 7 G



LAPTE

VEGETARIAN

FĂRĂ GLUTEN



Cardamom Cortado

24

Espresso tăiat cu lapte infuzat cu cardamom și un vârf de coajă de portocală.

CALORII 110 PROTEINE 5 G CARBOHIDRAȚI 9 G GRĂSIMI 6 G



LAPTE

VEGETARIAN

FĂRĂ GLUTEN



Affogato al Caffè

32

Gelato de vanilie de Madagascar înecat într-un espresso dublu proaspăt.

CALORII 260 PROTEINE 5 G CARBOHIDRAȚI 28 G GRĂSIMI 14 G



LAPTE



OUĂ

VEGETARIAN

FĂRĂ GLUTEN

DIN PIVNIȚĂ I

Vinuri.



Lista scurtă, cea pe care o avem mereu deschisă. Sommelier-ul are încă vreo sută de etichete în pivniță — întreabă-l.

Șampanie & spumante	SERVITE LA 6—8°C	PAHAR	STICLĂ
Delamotte Brut Blanc de Blancs	N.V.	92	520
Champagne, Franța · Chardonnay			
Ca' del Bosco Cuvée Prestige	N.V.	78	430
Franciacorta DOCG, Italia · Chardonnay · Pinot Nero			
Bollinger Special Cuvée	N.V.	—	690
Champagne, Franța · Pinot Noir · Chardonnay			
Segarcea Spumant Brut	2021	42	210
Domeniul Coroanei Segarcea, Oltenia · Chardonnay · Fetească Regală			
Vinuri albe	SERVITE LA 10—12°C	PAHAR	STICLĂ
Crâmpoșie Seleționată	2023	38	175
Prince Știrbey, Drăgășani · Crâmpoșie			
Fetească Albă	2023	36	165
Liliac, Batoș — Transilvania · Fetească Albă			
Sauvignon Blanc	2022	44	205
Avincis, Drăgășani · Sauvignon Blanc			
Otto Chardonnay barrique	2021	52	250
Petro Vaselo, Banat · Chardonnay			
Assyrtiko Wild Ferment	2022	58	285
Gaia, Santorini · Assyrtiko			
Sancerre	2022	68	340
Domaine Vacheron, Valea Loarei · Sauvignon Blanc			
Chablis	2021	74	380
William Fèvre, Burgundia · Chardonnay			

DIN PIVNIȚĂ II

Vinuri.



Roșiile se decantează la cerere, fără cost. Dacă vrei ceva anume și nu e pe listă, spune-ne — se întâmplă să avem.

Vinuri roze

SERVITE LA 8—10°C

PAHAR

STICLĂ

Whispering Angel	2023	54	265
Château d'Esclans, Provence · Grenache · Cinsault			
Rosé de Opișor	2023	32	150
Crama Opișor, Mehedinți · Merlot · Cabernet			

Vinuri roșii

SERVITE LA 15—17°C

PAHAR

STICLĂ

La Cetate Merlot	2020	42	200
Crama Opișor, Mehedinți · Merlot			
Cabernet Sauvignon	2019	46	220
Domeniile Sâmburești, Olt · Cabernet Sauvignon			
Fetească Neagră	2021	48	230
Liliac, Transilvania · Fetească Neagră			
Côtes du Rhône	2021	50	240
Dom. de la Vieille Julienne · Grenache · Syrah			
Muga Reserva	2019	62	300
Bodegas Muga, Rioja · Tempranillo			
Guidalberto	2021	96	490
Tenuta San Guido, Toscana · Cabernet · Merlot			
Barolo Albe DOCG	2019	—	620
G.D. Vajra, Piemont · Nebbiolo			
Château Batailley	2016	—	780
Pauillac 5ème Cru, Bordeaux · Cabernet Sauvignon			

Vinuri de desert

PAHAR DE 100 ML

PAHAR

STICLĂ

Château Coutet	2018	68	420
Barsac 1er Cru, Bordeaux · Sémillon · Sauvignon			
Tămâioasă Românească, cules târziu	2020	34	195
Domeniul Coroanei Segarcea · Tămâioasă Românească			

INFORMAȚII

Alergeni și valori nutriționale.

Iconițele de sub fiecare preparat trimit la lista de mai jos. Declarăm alergenii din Anexa II a Regulamentului (UE) 1169/2011.

**Gluten**

GLUTEN

**Lapte**

MILK

**Ouă**

EGGS

**Pește**

FISH

**Crustacee**

CRUSTACEANS

**Moluște**

MOLLUSCS

**Fructe cu coajă**

NUTS

**Susan**

SESAME

**Soia**

SOY

**Muștar**

MUSTARD

**Țelină**

CELERY

**Sulfiți**

SULPHITES

VEGETARIAN

fără carne și pește

VEGAN

fără ingrediente de origine animală

FĂRĂ GLUTEN

preparat fără cereale cu gluten

PICANT 1—3/3

intensitatea iuțelii

VALORI NUTRIȚIONALE

Cifrele sunt per porție servită, așa cum iese preparatul din bucătărie — nu la 100 g. Sunt orientative și pot varia cu sezonul și cu furnizorul.

Referința zilnică folosită pe site pentru procente este de 2 000 kcal, 50 g proteine, 260 g carbohidrați și 70 g grăsimi pentru un adult mediu.

BUCĂTĂRIA

Gătim într-o singură bucătărie, unde se lucrează cu gluten, lapte, ouă, pește, crustacee și fructe cu coajă. Nu putem garanta absența urmelor, oricât de atent lucrăm.

Spune-i ospătarului dacă ai o alergie. Refacem preparatele acolo unde se poate și îți spunem sincer când nu se poate.

ÎNAINTE SĂ PLECI

Îți ținem o masă.

REZERVĂRI

+40 712 345 678

Răspundem între 10:00 și 22:00. Pentru grupuri de șapte persoane sau mai multe, sună-ne direct — îți pregătim masa.

SALA PRIVATĂ

12 — 14 locuri

O sală separată, cu o singură masă lungă. Se rezervă integral, cu meniul stabilit dinainte împreună cu bucătăria. Anunț prealabil minim 7 zile, meniu fix de la 250 RON / persoană.

LIVRARE & LA PACHET

Ridicare de la 12:00

Un meniu scurtat călătorește bine. Livrăm pe o rază de 5 km, până la 22:00. Comenzile se fac telefonic sau de pe site.

MENIUL DIGITAL

noire.website

Toate cele 56 de preparate, fotografiate, cu ingrediente complete, alergeni și valori nutriționale detaliate. Codul QR e pe coperta din spate și pe fiecare masă.



NOIRÉ

Bucătărie modernă. Făcută cu intenție.

PROGRAM

Lun — Joi 12:00 — 23:00
Vineri 12:00 — 01:00
Sâmbătă 11:00 — 01:00
Duminică 11:00 — 22:00

LOCAȚIE

Strada Republicii 123
Sector 1, București
010101, România

CONTACT

+40 712 345 678
hello@noire.website
@noire.restaurant
facebook.com/noire



Meniul complet, pe telefon.

Scanează codul pentru meniul digital — fotografii,
ingrediente complete, alergeni și valori nutriționale.
Fără aplicație, fără descărcare.

NOIRE.WEBSITE