



food menu

[www.phill.ro](http://www.phill.ro)



Enjoy our fine selections of food from around the world!

starters

salads

soups

pasta & risotti

fish & seafood

meat

sides

dessert

preordered

# starters

from FRANCE: Foie Gras de Phill  
{ ficat de găscă crud & trufe }  
65 lei

Escargots de Bourgogne  
{ melci, usturoi & unt }  
25 lei

Moules mariniere  
{ midii, vin & mirodenii }  
45 lei

---

from ITALY: Prosciutto di San Daniele con zucchine alla griglia  
{ prosciutto & dovlecei }  
33 lei

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano  
{ mușchi de vită, rucola & parmezan }  
33 lei

Polpo alla griglia  
{ caracatiță & mix de salate }  
55 lei

Tartare di tonno con avocado  
{ tartar de ton & avocado }  
55 lei

Tartare di salmone con avocado e wasabi  
{ tartar de somon, avocado & wasabi }  
48 lei

---

from JAPAN:

Sashimi new style – Black Angus beef  
{ muschi de vită maturat, mirodenii & ulei de susan }  
70 lei

Sashimi new style – salmon  
{ somon, mirodenii & ulei de susan }  
35 lei

Tuna Tataki  
{ tataki de ton & dovlecei }  
45 lei

---

# salads

from FRANCE:

Salade de poulet aux haricots verts frais  
{ piept de pui, fasole verde din Kenya & sos de muștar }  
29 lei

Salade de thon frais aux asperges  
{ ton proaspăt & asparagus }  
55 lei

Salade de chèvre aux fraises  
{ brânză de capră, rucola & căpșuni }  
53 lei

---

from ITALY:

Insalata tiepida di polpo  
{ caracatiță, cartofi, rucola & roșii chery }  
45 lei

Burrata con pomodorini  
{ burrata & roșii chery }  
40 lei

# soups

from THAILAND: Dtom Yam Gung  
{ creveți, ardei iute, nucă de cocos & mirodenii din Thailanda }  
65 lei

---

from FRANCE: Shrimp bisque  
{ cremă de creveți }  
29 lei

Soupe à l'oignon  
{ supă ce ceapă }  
21 lei

---

Worldwide: Beef soup  
{ supă de vită & legume }  
18 lei

---

# pasta & risotti

from ITALY:

Tagliatelle al tartuffo  
{ tagliatelle de casă cu trufe }  
40 lei

Rigatoni alla sorrentina  
{ rigatoni, mozzarella & roșii cherry }  
30 lei

Spaghetti alle vongole  
{ spaghete & vongole }  
38 lei

Linguine gamberi e zucchini  
{ linguini, creveți & dovlecel }  
42 lei

Linguine Mediteraneo  
{ linguini, fructe de mare & scampi }  
55 lei

Linguine all'astice  
{ homar & linguine }  
290 lei / 1 kg

Risotto al nero di seppia  
{ orez, sepie & cerneală de sepie }  
40 lei

Risotto alla crema di scampi  
{ orez & scampi }  
45 lei

Risotto ai funghi porcini  
{ orez & ciuperci porcini }  
28 lei

Foie Gras Risotto  
{ orez & ficat de găscă }  
40 lei

---

from THAILAND: Dtom Yam shrimp linguini  
{ linguini, creveți, ardei iute & mirodenii din Thailanda }  
45 lei

---

# fish & seafood

MEDITERRANEAN: Dorada or Sea Bass baked in salt/grilled  
{ dorada/lup de mare la sare/grătar }  
125 lei / 1 kg

Dorada or Sea Bass in the oven  
{ dorada/lup de mare & legume }  
135 lei / 1 kg

Turbot in the oven/grilled – for 2 pers.  
{ calcan & legume }  
170 lei / 1 kg

Phill's Seafood stew  
{ tocăniță de fructe de mare }  
67 lei

Grilled tiger prawns with asparagus  
{ creveți la grătar & asparagus }  
120 lei

from SPAIN:

Shrimps Spanish style  
{ creveți & chili }  
49 lei

Cipirones  
{ calamari }  
32 lei

---

ITALIAN & JAPAN  
fusion

Calamari teppan-yaki  
{ calamari & mix salad }  
35 lei

Miso black code  
{ filet de cod marinat în miso }  
95 lei

---

# meat

from ITALY:

Filetto al tartufo

{ mușchi de vită din Argentina & sos de trufe }

90 lei

Filetto al pepe verde

{ mușchi de vită din Argentina & sos de piper verde }

75 lei

Tagliata di manzo con rucola e parmigiano

{ antricot de vită din Argentina, rucola & parmezan }

80 lei

Pollo spinaci e pignoli

{ piept de pui, spanac, muguri de pin & vin alb }

30 lei

---

from AUSTRIA:

Tafelspitz

{ carne de vită, supă, legume & hrean }

65 lei

WORLDWIDE:      **Argentinian beef fillet – grilled**  
                          { mușchi de vită din Argentina – la grătar }  
                          **67 lei**

**Black Angus beef fillet – grilled**  
                          { mușchi de vită maturat – la grătar }  
                          **125 lei**

---

from FRANCE:     **Tartar de boeuf**  
                          { carne crudă de vită, ou & capere }  
                          **60 lei**

**Tournedos Rossini**  
                          { mușchi de vită din Argentina, ficat de găscă & trufe }  
                          **130 lei**

**Coquelet Provençales**  
                          { jumătate de pui organic – la cuptor }  
                          **30 lei**

**Cotelettes d’agneau de Phill**  
                          { cotlete de miel din Noua Zeelandă & legume – la cuptor }  
                          **65 lei**

---

# sides

from FRANCE:

Haricots vert Kenya

{ fasole verde proaspătă din Kenya – la abur }

17 lei

Purée aux truffes

{ piure de cartofi cu trufe }

15 lei

Pomme frites/dorée

{ cartofi prăjiți/la cuptor }

12 lei

---

from ITALY:

Funghi Porcini

{ ciuperci porcini sotate }

19 lei

Verdure alla griglia

{ mix de legume la grătar, sos de ulei cu usturoi }

15 lei

Risotto con verdure  
{ orez cu legume }  
15 lei

---

WORLDWIDE: Sautéed vegetables  
{ legume sote }  
15 lei

Sautéed broccoli  
{ broccoli sote }  
15 lei

Sautéed spinach  
{ spanac sote }  
19 lei

Rucola and cherry tomatoes salad  
{ salată rucola & roșii cherry }  
20 lei

Iceberg salad  
{ salată verde iceberg }  
15 lei

---

# dessert

from FRANCE:      Assortiments de fromages  
                            43 lei

                            Fondant aux chocolat  
                            21 lei

                            Salade d'oranges au Grand Marnier  
                            19 lei

---

from ITALY:        Tiramisu  
                            19 lei

                            Affogato al caffè  
                            19 lei

---

from AUSTRIA:     Apfelstrudel  
                            { ştrudel cu mere & îngheţată de vanilie }  
                            21 lei

WORLDWIDE:

Berries cake  
{ tort cu fructe de pădure }  
24 lei

Your choice of ice cream  
{ înghețată la alegere }  
19 lei

Passion fruit sorbet  
{ sorbet de fructul pasiunii }  
17 lei

Mango sorbet  
{ sorbet de mango }  
17 lei



# preordered

from CHINA: Peking duck  
{ rață – 2kg }  
290 lei

---

from ITALY: Osso buco al forno  
{ rasol de vită & legume la cuptor }  
68 lei

---

MEDITERRANEAN: Whole lamb – baked  
{ miel – cca 8 kg }  
780 lei

Whole octopus – baked  
{ caracatiță la cuptor }  
370 lei / 1kg

Big caught fish – backed  
{ pește mare de captură }  
180 lei / 1kg