

ZEN  
N



ZEN  
N





**Bine ai venit în oaza noastră culinară, în care îți facem promisiunea unei experiențe gastronomice zen, trăite în mijlocul urbanului, și totodată, în inima poveștii parcului Herăstrău.**

Ne place să punem câte un strop de serenitate în fiecare servire pentru că tot ceea ce putem controla este acest 'aici și acum'. Și cum aproape totul este pe repede înainte în viețile de zi cu zi, sperăm să găsești la noi răgazul de a lăsa puțin timpul să curgă în voie, fără alerta notificărilor din telefoane. Ce vei găsi la noi în meniu?

O gamă premium de preparate ce țin de patru bucătării pline de savoare și imaginație; selecții românești ce pun tradiția și ospitalitatea la rang de artă, preparate franțuzești ce șoptesc poezia rafinamentului, alegeri italienești centrate pe pasiunea pentru viață și incursiuni orientale menite să echilibreze subtilitatea cu intensitatea. Ce le unește?

Armonia.

Experiența gastronomică revigorantă.

Gustul de neegalat al mâncării savurate în tihnă, cu înghițituri apreciate pe-ndelete, și conectare la corp prin plenitudinea senzațiilor create de fiecare textură a ingredientelor.

Ca artizani ai gustului care te face să te simți ca acasă, într-o atmosferă plină de relaxare, rafinament și deconectare de la zumzetul cotidianului, vrem să-ți fim un bun reminder că viața se trăiește acum, clipă de clipă. Și ne dorim să iei din experiența culinară ZENO tot ceea ce ai nevoie să pleci de aici îmbrăcat/ă în energie 'zen'.



**Welcome to our culinary oasis. Our promise to you is a zen-centered gastronomic experience set in the middle of the urban jungle, but also at the heart of Herăstrău Park's fairytale.**

We add a touch of serenity in every serving because the only thing in our control is the 'here and now' that we have. Surrounded by everything on fast-forward, we hope you will find the comfort of allowing time to fly on its own terms, without feeling the urge of responding to the notifications' alerts on your devices. How shall our menu surprise you?

We are mastering the craft of bringing to life four different cuisines. Romanian gourmet selections that value tradition and hospitality, French dishes that whisper the melody of sophistication, Italian choices whose main language is the passion for life, and oriental dashes that are meant to find the balance between subtlety and intensity. What is the common ground?

Achieving perfect harmony.

Experiencing a refreshing gastronomy.

Mindfully enjoying every bite of food, uncovering the plenitude of the senses that arise with each texture and gastronomic nuance.

As artisans of mellow tastes, we aim to make you feel at home. Away from the hum of everyday life, may you fully immerse in the ZENO culinary experience and leave our premises filled with 'zen' energy.

Meniu revizuit și gătit **de Chef Marius Pavelescu.**  
Menu revised and cooked **by Chef Marius Pavelescu.**

## Gustare rece | Cold starters

Icre de Stiuță | Pike roe (caviar) 39

Servite cu ceapă verde și lămâie | Served with green onion and lemon 80g

Salată Boeuf | Boeuf Salad 200g 36

Salată de vinete | Eggplant salad 36

Servită cu roșii și ceapă | Served with tomatoes and red onion 200g

Vinete Coapte cu Feta și Ardei Copt | 38

Baked Eggplant with Feta and Roasted Pepper 250g

Fasole bătută bine | White beaten beans 28

Servită cu ceapă călită | Served with glazed onion rings 200/30g

Hummus 34

Servit cu ardei capia și muguri de pin | Served with peppers and pine buds 200/50g

Trufo Foie Gras 98

Servit cu dulceață de arpagic | Served with small scallion jam 100/20g

Piftie de curcan | Turkey jelly 32

Servită cu sos de hrean | Served with horseradish sauce 180/20g

Biftec tartar | Beef tartare 150/50g 98

Tartar de ton | Tuna Tartare 86

Ton proaspăt, avocado și inserție de mango |

Fresh tuna, avocado and mango 200g

Tartar de somon | Salmon Tartare 72

Somon afumat cu castravete proaspăt |

Smoked salmon with fresh cucumber 200g

Platou aperitiv | Aperitive starter 96

Brânzeturi, afumături și legume proaspete |

Cheeses, smoked meats and fresh vegetables 200/200/200g

Recomandat pentru 2 persoane | For 2 person



## Gustare caldă | Warm starters

**Măduvă de Vițel în os | Marrow in its own bone** 74

Servită cu sare grunjoasă și pastă de hrean |  
Served with coarse salt and horseradish sauce 900/30g

**Jumări de porc | Pork Cracklings** 42

Servite cu căței de usturoi | Served with garlic 250g

**Chiftele Zeno | Zeno meatballs** 40

Chiftelele tradiționale din carne de porc | Traditional pork meatballs 250g

**Chifteluțe de pește cu sos de mărar |** 58

**Fish meatballs with dill sauce** 250g

**Halloumi** 62

Crocante sau pe grătar, servite cu dulceață de roșii |  
Crispy or grilled halloumi cubes with tomato jam 200/30g

**Creier de vițel | Butcher's Veal Brain** 64

La grătar sau în pesmet | Grilled or breaded 200g

**Creier de vițel măcelăresc | Butcher Veal's Brain** 68

Tras la tigaie cu legume, ou și lămâie |  
Pan-fried with vegetables, egg and lemon 250g

**Măduvioare | Veal spinal marrow** 46

Prăjite în mălai, pane sau la grătar | Fried in corn, breaded or grilled 150g

**Pipote de rață | Duck Gizzards** 58

Trase la tigaie cu mirodenii, vin și usturoi |  
Pan-fried with spices, wine and garlic 200g

## Salate aperitiv | Appetizer salads 300g

### Salată cu creveți Black Tiger | Salad with Black Tiger shrimps

110

Mixt de salate, creveți trași la tigaie și aromatizați, dressing de afine |  
Salad mix, pan-fried flavored shrimps and blueberry dressing

### Salată cu Somon Afumat | Salad with Smoked Salmon

92

Mixt de salate, somon afumat, ceapă roșie, roșii cherry, mărar  
și dressing acrișor | Salad mix, smoked salmon, red onion, cherry tomatoes,  
dill and sour dressing

### Salată Caesar cu piept de curcan | Caesar Salad with Turkey Breast

68

Salată iceberg, piept de curcan la grătar, dressing Caesar și crutoane |  
Iceberg salad, grilled turkey breast, Caesar dressing and croutons

### Salată cu caracatiță | Octopus Salad

110

Mixt de salată, caracatiță trasă la tigaie cu mirodenii, năut  
și dressing de lămâie | Mixed salad, pan-seared octopus with spices,  
chickpeas and lemon dressing

### Salată cu avocado | Avocado Salad

68

Mixt de salată cu avocado, roșii, semințe de dovleac și dressing de lămâie |  
Salad mix with avocado, tomatoes, pumpkin seeds and lemon dressing

### Salată cu Brânză de Capră | Goat Cheese Salad

98

Frunze de salată cu brânză de capră, semințe de dovleac coapte  
cu dressing de zmeură | Lettuce salad with goat cheese, roasted pumpkin  
seeds and raspberry dressing



## Ciorbe și supe | Czorbas (sour soups) and soups

Ciorbă de burtă   Tripe sour soup (schembea) 400g	38
Ciorbă de Potroace   Giblets Sour Soup 400g	34
Ciorbă de Perișoare   Meatball sour soup 400g	32
Supă cremă de conopidă cu parmezan și trufe   Cauliflower cream soup with parmesan and truffles 350g	36
Supă cremă de broccoli   Broccoli cream soup 350g	32

## Risotto 350g

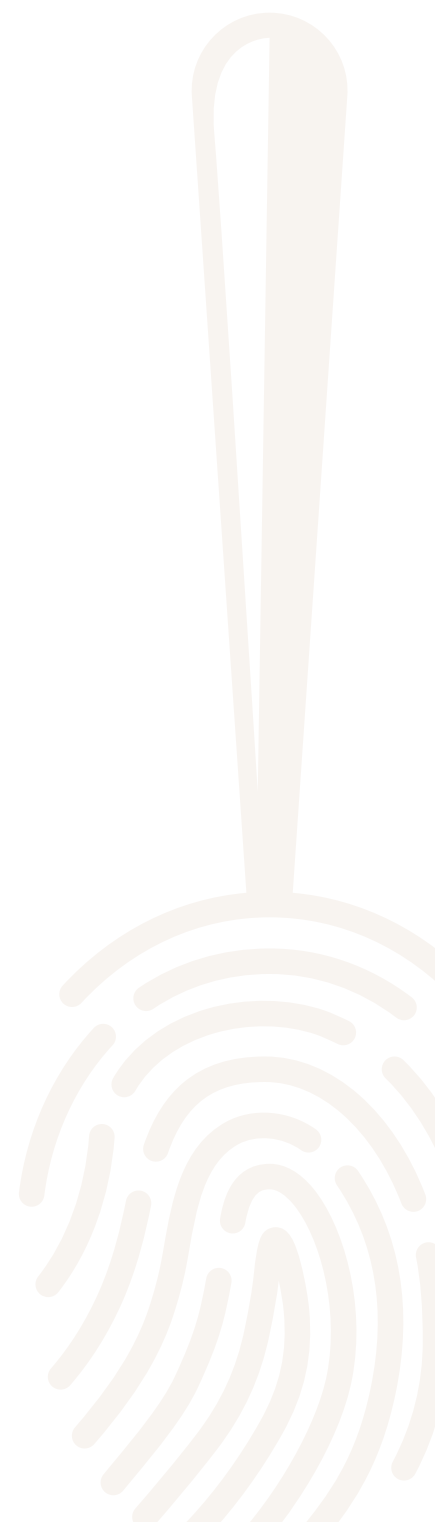
Risotto cu fructe de mare   Seafood risotto	84
Risotto cu hribi și pastă de trufe   Risotto with mushrooms and truffle sauce	78
Risotto cu piept de curcan și sparanghel   Risotto with turkey breast and asparagus	78

## Burger

Burger vită   Beef Burger	82
<p>Carne de vită premium, bacon, ou și ciuperci Pleurotus, servit cu garnitură de cartofi pai cu parmezan   Premium beef, bacon, egg and Pleurotus mushrooms, served with parmesan fries 350/200g</p>	
Turkey Burger   Turkey Burger	56
<p>Șnițel de curcan, legume și sos remoulade, servit cu garnitură de cartofi pai   Crispy turkey, vegetables and remoulade sauce, served with french fries 350/200g</p>	

## Paste | Pasta 400g

Penne Quatro Formaggi	72
Spaghete Carbonara	72
Spaghete A.O.P. ( Aglio, Olio & Peperoncino )	42
Spaghete A.O.P. cu creveți   Spaghetti A.O.P with shrimps ( Aglio, Olio, Peperoncino & shrimps )	68
Paccheri cu fructe de mare   Paccheri with Seafood	88
Ravioli cu spanac și sos de smântână, somon afumat și sparanghel   Spinach ravioli in sour cream sauce with smoked salmon and asparagus	86
Tagliatele cu hribi și trufe   Tagliatelle with mushrooms and truffles	66
Spaghete Amatriciana   Spaghetti Amatriciana	72
Penne cu piept de curcan   Penne with turkey breast	60





## Pește | Fish and other water beings

<b>Saramură de crap   Carp in Brine</b>	<b>84</b>
Servită cu mămăliguță și ardei iute   Served with polenta and peppers <i>250/150/50g</i>	
<b>Crap   Carp</b>	<b>64</b>
Prăjit în mălai sau pe grătar servit cu mămăligă și mujdei de usturoi   Fried in cornmeal or grilled, served with polenta and garlic sauce <i>250/150/50g</i>	
<b>File de șalau gratinat   Gratinated pikeperch fillet</b>	<b>96</b>
În crustă de parmezan, cartofi natur și sos cremos de lime   Gratinated Pike Perch Fillet <i>200/150/30g</i>	
<b>Somon la grătar   Grilled salmon</b>	<b>96</b>
Servit cu garnitură de legume sotate in sos de ghimbir   Grilled Salmon with Sautéed Vegetables in Ginger Sauce <i>200/180g</i>	
<b>File de Halibut   Halibut fillets</b>	<b>142</b>
Servit cu garnitură de spanac și roșii cherry coapte   Served with a garnish of spinach and ripe cherry tomatoes <i>200/150/50g</i>	
<b>File de biban de mare la cuptor   Baked Sea Bass fillet</b>	<b>106</b>
Cu unt aromatizat și garnitură de dovlecei verzi și ardei   With flavored butter and a side of green zucchini and peppers <i>200/200g</i>	
<b>Calamar la grătar   Grilled Squid</b>	<b>118</b>
Servit cu mix de salată cu brânză feta, ardei copt și sos de lămâie   Served with a salad mix with feta cheese, roasted pepper and lemon sauce <i>400/50/100/50/30g</i>	
<b>Inele de calamar   Grilled squid rings</b>	<b>118</b>
Calamar crocant cu salată și sos de lămâie   Crispy calamari with salad mix and lemon sauce <i>450/50/30g</i>	
<b>Caracatiță la tigaie   Pan-fried octopus</b>	<b>148</b>
Trasă la tigaie cu cartofi in sos de unt cu mirodenii   Pan-fried with potatoes in butter sauce with spices <i>200/150/50g</i>	
<b>Caracatiță la grătar   Grilled octopus</b>	<b>118</b>
Servită cu salată și sos de lămâie   Served with a salad mix and lemon sauce <i>200/50/30g</i>	
<b>Creveți Black Tiger la grătar   Grilled Black Tiger shrimps</b>	<b>96</b>
Serviți cu salată și sos de lămâie   Served with a salad mix and lemon sauce <i>200/50/30g</i>	
<b>Creveți în Prosecco   Shrimps in prosecco sauce</b>	<b>90</b>
Trași la tigaie în unt, usturoi și stinși cu Prosecco   Pan-fried shrimps in butter, garlic and prosecco sauce <i>200/100g</i>	

# Preparate de bază | Main courses

## Rasol de berbec | Lamb Shank 96

Servit cu garnitură de piure și ceapă caramelizată |  
Served with mashed potatoes and caramelized onions 350/200/50g

## Pastramă de oaie trasă la tigaie | 82

Pan-Fried Lamb Pastrami 200/150g

## Obrăjori de vită în sos de vin roșu | 92

Beef cheeks in red wine sauce

Servit cu piure și ceapă caramelizată | Served with mashed potatoes  
and caramelized onions 200/150/150g

## Coaste de vită confiate | Beef Ribs Confit 108

Servite cu garnitură de cartofi la cuptor cu rozmarin |  
Served with Oven-Baked Rosemary Potatoes 550/150g

## Foie gras 138

Servit cu pere glasate | Served with glazed pears 200/180g

## Pulpă de rață confiată | Duck confit 86

Servită cu varză călită și ardei iute |  
Served with sautéed cabbage and hot pepper 180/200g

## Piept de rață | Duck Breast 92

Servit cu piure din cartofi dulci și pară caramelizată |  
Served with Sweet Potato Purée and Caramelized Pears 250/150/60/20g

## Sărmăluțe Tradiționale | 62

Traditional Stuffed Cabbage Rolls (Sărmăluțe)

Servite cu mămligută, varză călită, smântână și ardei iute |  
Served with polenta, Sautéed cabbage, sour cream and hot peppers  
200/150/200/50/10g

## Sărmăluțe de rață în foi de viță | 96

Duck Stuffed Vine Leaves (Sărmăluțe)

Servite cu sos cremos | Served with creamy sauce 200/100g

## Tocăniță cu Pipote de rață | Duck Gizzard Stew 86

Servită cu garnitură de orez | Served with rice garnish 300/200g

## Tocăniță cu hribi | Wild Mushroom Stew 64

Amestec de hribi, champignon și pleurotus | Wild mushroom stew 300/200g



<b>Frigărui de miel cu sos chimichurri   Lamb skewers with chimichurri sauce</b>	<b>96</b>
Servite cu garnitură de legume la grătar   Served with grilled vegetables <i>200/200/150g</i>	
<b>Aripioare Buffalo   Buffalo Wings</b>	<b>62</b>
Servite cu crochete de morcov și smântână   Served with carrot croquettes and sour cream <i>350/100/50/150g</i>	
<b>Șnițel din piept de curcan în pesmet asiatic   Turkey Schnitzel <i>300g</i></b>	<b>74</b>
<b>Șnițel din cotlet de vițel de lapte în pesmet asiatic   Veal Schnitzel <i>300g</i></b>	<b>132</b>
<b>Mușchi de vită cu foie gras și sos de cafea   Argentinian beef tenderloin &amp; foie gras &amp; coffee sauce</b>	<b>170</b>
Servit cu garnitură de piure cu trufe   Served with a truffle puree garnish <i>200/100/50/150g</i>	
<b>Mușchi de vită cu sos de piper murat   Argentinian beef tenderloin in a pickled pepper sauce</b>	<b>158</b>
Servit cu garnitură de legume la grătar   Served with a garnish of grilled vegetables <i>200/100/50/150g</i>	
 <b>Grătar   Grill</b>	
<b>Mușchi de vită argentinian   Argentinian beef tenderloin <i>200g</i></b>	<b>120</b>
<b>Antricot de vită cu os   Bone-in Ribeye</b>	<b>360</b>
Costata Premium <i>650g</i>	
<b>T-bone</b>	<b>480</b>
Bistecca alla fiorentina <i>850g</i>	
<b>Piept de curcan   Turkey breast <i>200g</i></b>	<b>42</b>
<b>Cotlete Fragede de Berbecuț   Tender Lamb Chops</b>	<b>132</b>
3 buc <i>350g</i>	
<b>Mușchiuleț de berbecuț   Lamb Fillet <i>200g</i></b>	<b>86</b>
<b>Ceafă de Mangalița   Mangalitsa pork steak <i>250g</i></b>	<b>86</b>
<b>Cotlet de porc cu os   Bone-in Pork Chops <i>600g</i></b>	<b>92</b>



Pastramă fragedă de porc   Strap pastrami 200g	74
Cârnăciori Picanți de Pleșcoi   Spicy pleșcoi sausages 180g	46
Cârnați semiafumați de porc   Homemade Thick Pork Sausages 200g	48
Mititei la grătar   Grilled Romanian Sausages 1 buc / 100g	12

## Salate | Salads

Murături asortate   Assorted pickles 250g	34
Salată de ardei copti   Roasted red pepper salad Proaspăt copti în bucătăria noastră   Freshly baked in our kitchen 150g	28
Salată de sfeclă cu hrean   Beetroot salad with horseradish 200/20g	22
Salată de varză   Cabbage salad 200g	16
Salată din legume proaspete   Fresh vegetable salad 300g	34
Salată verde   Lettuce salad 200g	22

## Garnituri | Side dishes

Cartofi prăjiți   French fries Cartofi proaspeți prăjiți   Freshly fried potatoes 200g	22
Cartofi chips   Crispy Potato Chips Cartofi proaspeți prăjiți   Freshly fried potatoes 200g	26
Cartofi pai cu parmezan, pătrunjel și usturoi / French fries with parmesan, parsley and garlic 200/20g	32
Cartofi copti   Baked potatoes Serviți cu sos de smântână, telemea de oaie și usturoi   Served with cream and garlic sauce 300/50g	28



<b>Cartofi cu rozmarin   Baked potatoes with rosemary</b>	<b>26</b>
La cuptor cu ulei și rozmarin, până se rumenesc   In the oven with oil and rosemary, until golden-brown	<i>200g</i>
<b>Cartofi țărănești   Baked traditional potatoes</b>	<b>28</b>
Cu bacon, ceapă și verdeturi   With bacon, onion, and herbs	<i>200/100g</i>
<b>Piure   Mashed potatoes</b>	<b>24</b>
<i>300g</i>	
<b>Piure cu trufe negre  </b>	<b>38</b>
<b>Mashed potatoes with black truffle</b>	<i>300g</i>
<b>Sparanghel în unt cu roșii cherry și parmezan  </b>	<b>62</b>
<b>Asparagus in butter, with cherry tomatoes</b>	
<b>and parmesan</b>	<i>150/40/10g</i>
<b>Spanac cu sos roșu  </b>	<b>36</b>
<b>Spinach With onion and red sauce</b>	<i>150/50g</i>
<b>Legume proaspete sotate în unt cu sos de ghimbir  </b>	<b>34</b>
<b>Fresh vegetables sautéed in butter with ginger sauce</b>	
	<i>200g</i>
<b>Legume la grătar   Grilled Vegetables</b>	<b>24</b>
Stropite cu puțin ulei și prăfuite cu sare   With a little bit of oil and salt	<i>200g</i>
<b>Ciuperci la grătar   Grilled Mushrooms</b>	<b>28</b>
	<i>200g</i>
<b>Varză călită   Sautéed cabbage</b>	<b>28</b>
	<i>250g</i>
<b>Orez   Rice</b>	<b>24</b>
	<i>250g</i>
<b>Mămăliguță   Polenta</b>	<b>12</b>
	<i>300g</i>



## Brânzeturi / Diverse | Cheese and other goodies

Telemea de oaie   Sheep cheese 100g	34
Telemea de capră   Goat cheese 100g	36
Cașcaval de oaie   Sheep's yellow, matured cheese 100g	42
Unt cu trufe negre   Butter with black truffles 50g	18
Unt de 82%   Butter 82% 50g	10
Smântână   Sour cream 100g	8
Sos de usturoi   Garlic sauce 200g	12
Ardei iute   Chilli 1 buc	2
Chifle albe sau negre   Black or white buns	3
Acum scoase din cuptor   Fresh out of the oven 40g/1 buc	

### Informații utile / Useful information:

Mâncărurile regăsite în meniu pot fi ridicate personal de dumneavoastră și vă vom acorda o reducere de **10%**  
The dishes in the menu are available for personal pickup.  
This option benefits from a **10%** takeaway discount

**Vă mulțumim !**  
**Thank You!**





**GUVERNUL ROMÂNIEI  
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE**

**Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați**

**În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia**

**Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale**

**Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal**

**Pentru a semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085**



**Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.**

## Alergeni alimentari

Cereale care conțin gluten (adică grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibridi ai acestora);  
Crustacee și produse derivate;  
Ouă și produse derivate;  
Pește și produse derivate;  
Arahide și produse derivate;  
Soia și produse derivate;  
Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză);  
Fructe cu coajă, adică migdale (*Amygdalus Communis* L.), alune de pădure (*Corylus Avellana*), nuci (*Juglans Regia*), anacarde (*Anacardium Occidentale*), nuci Pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), nuci de Brazilia (*Bertholletia Excelsa*), fistic (*Pistacia Vera*), nuci de Macadamia și nuci Queens Land (*Macadamia Ternifolia*) și produse derivate;  
Țelină și produse derivate;  
Muștar și produse derivate;  
Semințe de susan și produse derivate;  
Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/litru;  
Lupin și produse derivate;  
Moluște și produse derivate.

## GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați.

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia.

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale.

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal.

Pentru a semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul Tel Verde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085

