



hiro brunch

farm range eggs / ouă de la fermă:

- omelette station (live cooking) / stație de omletă (gătit live)*
- shakshuka with avocado and feta crumble / shakshuka cu avocado și brânză feta zdrobită*
- classic eggs benedict / eggs benedict clasice*
- smoked salmon benedict / eggs benedict cu somon afumat*
- duck benedict with baby spinach / eggs benedict cu rață și spanac baby*
- zucchini frittata / frittata de dovleci*
- fried eggs with crispy bacon / ouă prăjite cu bacon crocant*

cold buffet / bufet rece:


- oats with peanut butter, almond milk, and banana / ovăz cu unt de arahide, lapte de migdale și banană*
- granola with yogurt and forest fruits / granola cu iaurt și fructe de pădure*
- burratina with pesto and tomatoes / burratina cu pesto și roșii*
- traditional hummus / hummus tradițional*
- guacamole with root vegetables / guacamole cu legume rădăcinoase*
- jamón station (live cutting) / stație de jamón (tăiere live)*
- cheese selection / selecție de brânzeturi*
- tomato tart / tartă cu roșii*
- quiche with prosciutto and cheese / quiche cu prosciutto și brânză*
- ham and cheese quesadilla / quesadilla cu șuncă și brânză*

pasta station (live cooking; only fresh pasta) stație de paste (gătit live; doar paste proaspete):

- paccheri with beef ragù / paccheri cu ragù de vită*
- classic carbonara with guanciale / carbonara clasică cu guanciale*
- rigatoni with tomato sauce, pesto, and stracciatella / rigatoni cu sos de roșii, pesto și stracciatella*
- ravioli quattro formaggi / ravioli cu patru brânzeturi*
- ravioli with spinach and ricotta / ravioli cu spanac și ricotta*

soup station / stație de supe:

- cream soup of the day / supă cremă a zilei*
- oxtail soup / supă de coadă de vită ușor picantă 🌶️*

 *slightly spicy / ușor picant*

- brunch cost 229 lei/persoană
- pe durata brunchului, meniul a la carte nu este disponibil



hiro brunch

salad bar / bar de salate:

greek salad / salată grecească
mediterranean chickpea salad / salată mediteraneană cu năut
tabouleh salad / salată tabouleh
tomato and cucumber salad / salată cu roșii și castraveți
baby gem salad / salată baby gem
all-green salad / salată all-green

hot dishes / preparate calde:

beef fajitas / fajitas de vită
crispy chicken bites / bucățele crocante de pui
oven-baked feta cheese / brânză feta la cuptor
mini cheeseburgers / mini cheeseburgers
chickpeas with carrots and coconut milk / năut cu morcovi și lapte de cocos
giant pork schnitzel / șnițel uriaș de porc
iberico pork with smoked salt / porc iberico cu sare afumată

fish and seafood / pește și fructe de mare:

shrimp with garlic, butter, and wine sauce / creveți cu usturoi, unt și sos de vin
miso-glazed butterfish / butterfish glazurat cu miso
salmon with sun-dried tomato crust / somon cu crustă de roșii uscate

sides / garnituri:

fried fresh potatoes with parsley and parmesan / cartofi prăjiți proaspeți cu pătrunjel și parmezan
jasmine rice with vegetables / orez jasmine cu legume
oven-baked baby potatoes with garlic and rosemary / cartofi baby la cuptor cu usturoi și rozmarin
broccoli gratin / broccoli gratin
spicy green beans / fasole verde picantă

pastry buffet / bufet de patiserie:

various types of bread / diverse tipuri de pâine
pain au chocolat / pain au chocolat
butter croissant / croissant cu unt
chocolate croissant / croissant cu ciocolată
profiterole / profiterole
churros with chocolate sauce / churros cu sos de ciocolată

- brunch cost 229 lei/persoană

- pe durata brunchului, meniul a la carte nu este disponibil