



MÂNCARE

zelateria



Aviatorilor 65 a fost, inițial, o adresă menită să devină un reper în lumea cofetăriilor din București. Cu timpul (care a adus cu el îndrăzneală, idei și succes), ne-am rafinat stilul și tehnicile de lucru și am transformat micul nostru loc de joacă într-o adevărată Braserie cu personalitate și intenții clare. Parte dintr-un proiect amplu ce are în centrul său gustul, Braseria este expresia viziunii noastre asupra ospitalității: momentul de conexiune cu ceilalți, într-un cadru special creat pentru a celebra bucuria, naturațea și importanța acestor clipe.

Astăzi, misiunea noastră este să hrănim oamenii mai bine, echilibrat, responsabil și sustenabil. Datoria noastră este să selectăm și să aducem în farfuriile voastre doar ce este mai bun, încurajând consumul de materie primă excelentă, cu origini controlate. Ne alegem atent furnizorii, ținând cont ca valorile lor să se armonizeze cu ale noastre. Partenerii noștri înțeleg biodiversitatea și adoptarea practicilor corecte și prietenoase cu natura.

Mare parte din carnea de vită folosită în bucătăria noastră este certificată ecologic, rezultat al muncii făcute cu respect și dragoste față de natură, de producătorii români.

Animalele sunt crescute lent, hrănite sănătos, îngrijite atent și sacrificate etic.

Carnea de pui, de berbecuț și porc Mangalița provin de la animale născute, crescute, sacrificate și procesate în România.

Uleiul folosit pentru salate este ecologic, procesat simplu, din semințe românești presate la rece, pentru ca voi să vă bucurați astfel de adevăratul gust al uleiului de floarea soarelui.

Ouăle din meniul nostru sunt exclusiv biologice, provenite de la găini crescute în sistem acreditat ecologic.

Iaurtul este și el tot BIO, iar produsele de carmangerie, hribii, smântâna fermentată, brânza maturată, cea de capră și telemeaua provin de la furnizori români serioși și de încredere. Salatele vin din unități aflate în apropierea Bucureștiului, care asigură trasabilitatea materiei prime, calitatea și un lanț termic impecabil.

Pentru că viziunea noastră centrată pe gust depășește granițele, înțelegem perfect melanjul dintre autohton și universal recunoscut. Alegem produse remarcabile, cu origine controlată și puternic impact al terroir-ului din zonele consacrate, așa cum sunt uleiul de măsline sau somonul sălbatic.

Ne bucurăm să facem lucruri care contează, împreună cu și pentru oameni cărora le pasă. Facem asta cu sinceritate, mintea deschisă și dragoste față de aproape.

Mâncăm mai bine!

Ana Consulea și Echipa Zelateria



MIC-DEJUN

Croissant (făină albă sau cu semințe) 70 g | 10LEI

Pâine prăjită cu unt și dulceață
din producția proprie 100g/ 40g/ 80g | 28LEI

Granola cu iaurt și fructe proaspete 250 g | 28LEI

Crenvurști din vită și porc,
pastă de hrean și muștar 2 buc. (110g)/ 20g/ 20g | 26LEI

Ouă ochiuri (prăjite sau poșate),
salată verde 2 buc. (115g)/ 60g | 26LEI

Omletă pufoasă din trei ouă,
salată verde 165g/ 60g | 28LEI

Omletă din ouă de prepeliță,
salată verde 115g/ 60g | 34LEI

Ouă ochiuri
cu bacon feliat subțire și copt la foc mic,
cremă de spanac și felii de
brânză maturată Horezu 2 buc (115g)/ 30g/ 80g/ 15g | 44LEI

Ouă poșate,
salată din avocado, roșii, busuioc,
rucola, salată verde, pâine prăjită 2 buc (100g)/ 150g/ 50g | 44LEI

ADĂUGAȚI ÎN OMLETĂ:

Mușchi Azuga/ Bacon 30 g | 8LEI

Telemea veche de oaie 30 g | 6LEI

Cașcaval de vacă 30 g | 6LEI

Ciuperci/ Ardei gras/ Ceapă verde 30 g | 4LEI

**Ouăle folosite sunt certificate ecologic.*

**Iaurtul folosit este certificat ecologic.*

**Produsele de carmangerie, brânzeturile folosite sunt produse în România.*

SANDWICH-URI

Ceafă de Mangalița afumată , cașcaval din lapte de vacă, castraveți murați, pastă de hrean, rucola	250 g 46LEI
Curcan , roșii, brânză maturată Horezu, pesto din pătrunjel, salată	250 g 44LEI
Mușchi Azuga , cașcaval din lapte de oaie Dobrogea, castraveți, unt 82%, salată	250 g 44LEI
Croissant cu brânză de capră , roșii uscate, semințe de dovleac, salată <i>Atenție! Provoacă dependență!</i>	200 g 38LEI

TARTE SĂRATE

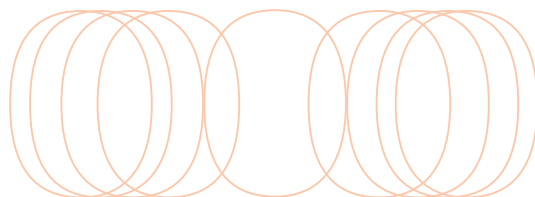
Tartă cu bacon crud afumat și roșii cherry	180 g 39LEI
Tartă cu somon și spanac	180 g 39LEI
Tartă cu brânză de capră și praz	180 g 39LEI
Tartă cu hribi și mărar	180 g 39LEI

*Sandwich-urile, croissantele sărate și tartele sunt însoțite de salată 60g.

*Produsele de carmangerie și brânzeturile folosite sunt produse în România.

GUSTĂRI

Salată de vinete coapte pe flacăra și amestecate cu ulei și puțină ceapă, roșii proaspete	180g/100g 38LEI
Pate din somon sălbatic , ușor afumat	125 g 42LEI
Icre de știucă , cu ceapă verde	80 g 38LEI
Tartar din mușchi de vită , rucola, unt	80 g carne 69LEI
Tartar din ton roșu , avocado, rucola	80 g carne 67LEI
Dovlecei crocanți cu sos de mentă	125g/60g 38LEI
Obrăjori de Mangalița confiați, sos de hrean	150 g 48LEI
Chifteluțe de scoici cu sos de lămâie și mărar	150g/100g 54LEI
Creveți oltenești cu praz și sos de vin	160g/150g 69LEI
Calamar pané cu sos de iaurt	200g/60g 69LEI

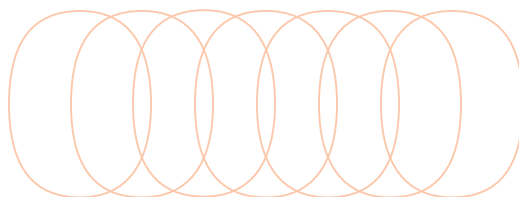


**Carnea de vită folosită este certificată ecologic și produsă în România.*

**Carnea de porc Mangalița este produsă în România.*

SALATE APERITIV

Baby spanac , rodie, ceapă verde, semințe de dovleac prăjite, crutoane, ulei de măsline, aceto balsamico	180 g 42LEI
Avocado , rucola, salată verde, roșii, rodie, busuioc, semințe de cânepă, ulei de măsline, lămâie	250 g 52LEI
Brânză de capră , amestec de salate, căpșuni, nuci coapte, mentă, iaurt, miere	250 g 52LEI
Somon afumat , amestec de salate, avocado, castraveți, ceapă roșie, ouă de prepeliță, susan copt, ulei de măsline, lămâie, miere	300 g 58LEI
Curcan , amestec de salate, brânză albastră, roșii uscate, semințe de dovleac prăjite	300 g 56LEI
Vită , baby spanac, rucola, ciuperci, brânză maturată Horezu, crutoane, dressing din muștar	300 g 58LEI



**Uleiul folosit este certificat ecologic.*

**Brânza de capră folosită este produsă în România.*

**Carnea de vită folosită este certificată ecologic și produsă în România.*

SUPE ȘI CIORBE

Supă cremă de conopidă și brânză maturată Horezu 300g | 28LEI

Supă din pui cu găluște 300 g | 28LEI

Ciorbă de perișoare
(stilul mămăios) 5 perișoare/ 300g | 29LEI

Supă minunată de ied cu tarhon 70g/ 300g | 39LEI

În funcție de sezon și poftă, putem avea și alte supe/ ciorbe, așa că întrebați ospătarul.

MÂNCĂRURI GĂTITE LENT

Făcuțe de vițel cu piure prăjit,
salată de sfeclă și cremă de hrean 220g/170g/120g | 84LEI

Friptură de berbecuț în sos de vin alb,
piure și salată verde cu iaurt 220g/150g/ 80g | 82LEI

Pulpă de rață confiată, varză roșie cu mere verzi,
mămăligă picantă la grătar 180g/220g/ 80g | 76LEI

În funcție de sezon și poftă, putem avea și alte mâncăruri, așa că întrebați ospătarul.

**Puiul folosit este crescut lent, în ferme românești și hrănit integral cu cereale.*

**Carnea de ied folosită este produsă în România.*

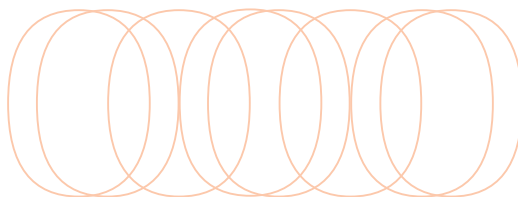
ȘNIȚELE

Șnițel de curcan, în pesmet crocant,
piure cu pătrunjel și salată verde

180g/150g/80g | 56LEI

Șnițel fraged din vită, în pesmet crocant
și salată verde

180g/80g | 64LEI



SPECIALITĂȚI LA GRĂȚAR

Ceafă de Mangalița

250g | 84LEI

Antricot de vită

250g | 79LEI

Specialitate de berbecuț

200g | 79LEI

*Gramajul afișat la specialitățile la grătar reprezintă carnea negătită.

*Produsele se servesc împreună cu salată verde 60g.

**Carnea de vită folosită este certificată ecologic, produsă în România.*

**Carnea de porc Mangalița și cea de berbec sunt produse în România.*

PEȘTE, FRUCTE DE MARE LA GRĂȚAR

Somon sălbatic	250g 89LEI
Butterfish	200g 79LEI
Calamar	100g 34LEI

*Gramajul afișat la specialitățile la grătar reprezintă peștele și fructele de mare negătite.

*Produsele se servesc împreună cu salată verde 60g.

GARNITURI

Cartofi prăjiți	120g 20LEI
Piure verde cu pătrunjel	150g 24LEI
Piure prăjit	150g 24LEI
Spanac à la Poarta Schei	150g 34LEI
Broccoli sote	150g 31LEI
Legume la grătar	150g 28LEI
Salată verde	120g 20LEI
Salată varză și mărar	150g 18LEI
Salată castraveți și mărar	120g 18LEI
Salată roșii, castraveți, ceapă	150g 20LEI

DIVERSE

Chiflă albă/ neagră	1 buc. 3LEI
Coș pâine	6 felii 12LEI
Smântână 32%	50g 5LEI
Ardei iute (sperăm)	1 buc. 2LEI

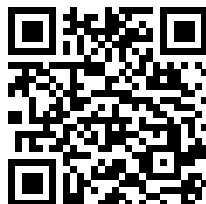
MÂNCAȚI CU CONVINERE ȘI BEȚI CU ENTUZIASM!

În această unitate se folosesc produse congelate, în speță: legume, produse de panificație, produse de patiserie, carne, fructe de mare și, bineînțeles, înghețată.

Preparatele pot conține alergeni din grupele majore:

cereale, crustacee, lactate, ouă, pește, arahide.

Pentru toate informațiile și detaliile nutriționale vă rugăm consultați fișele produselor aici:





B-dul Aviatorilor nr. 65
+40 786.778.777
office@zexebraserie.ro

www.zexebraserie.ro



GUSTUL
MOMENTELOR
FERICITE