

APPETIZERS

Edamame.....	55
<i>Edamame</i>	
Champagne Duck Foie Gras.....	140
<i>With Apple Salad, Figs and Onion Jam</i> <i>Foie Gras cu Salată de Mere, Gem de Smochine și Ceapă</i>	
Lobster Roll with Spicy and Smoked Mayo.....	125
<i>Chiflă cu Homar și Maioneză Picantă</i>	
Australian Beef Carpaccio.....	175
<i>With Black Garlic Mayo and Pickled Mustard Seeds</i> <i>Carpaccio de Vită Australiană cu Maioneză de Usturoi Negru, Seminte de Muștar Murate</i>	
Beef Tacos, Truffle Sauce (+Caviar).....	125 (300)
<i>Tacos de Vită, Sos de Trufe (+Caviar)</i>	
Pata Negra.....	170
<i>Pata Negra</i>	
Crispy Squids with Smoked Olives Tartar Sauce.....	125
<i>Calamar Crocant cu Sos Tartar de Măslina Afumate</i>	

SALADS

Grilled Lettuce.....	125
<i>with Dry Miso, Pecorino, Pistachio Pesto</i> <i>Salată la Grătar, cu Miso Uscat, Pecorino, Pesto de Fistic</i>	
Chicken Salad, Romaine Lettuce, Pine Nuts.....	115
<i>Pui, Salată Romaine, Muguri de Pin</i>	
Burrata from Napoli with Seasonal Tomatoes.....	115
<i>Burrata din Napoli cu Roșii de Sezon</i>	

PASTA & RISOTTOS

Linguini with Lobster.....	215
<i>Linguini cu Homar</i>	
Taglioni with Truffle Cream.....	140
<i>Taglioni cu Cremă de Trufe</i>	
Spaghetti Al Vongole.....	160
<i>Spaghetti cu Scoici Vongole</i>	
Penne with Vodka or All'Arrabbiata.....	125
<i>Penne cu Vodka sau All'Arrabbiata</i>	
Porcini Mushrooms Risotto with Truffles	130
<i>Risotto cu Ciuperci Porcini și Trufe</i>	
Spaghetti with Caviar Alverta Royal Petrossian (30g).....	725
<i>Spaghetti cu Caviar Alverta Royal Petrossian (30g)</i>	



CAVIAR

OSCIETRE PETROSSIAN

<i>Daurenki</i>	<i>Royal</i>	<i>Imperial</i>
12g	50g	50g
220	1,475	1,900

Sass' Restaurant & Lounge offers a culinary experience with Mediterranean and international flavours. The menu features an array of dishes including salads, pasta, risotto, fish, and meats, catering to discerning food lovers.

Emphasizing a sharing concept, all dishes are served at the centre of the table, allowing guests to enjoy a generous dining style and embark on a delightful culinary journey.

Selection of Cheeses 95

Please do not hesitate to share with us any food restrictions.

Because we like our guests informed and fabulous! Scan the QR code below for all allergens and calories.



FROM THE LAND

Grilled Black Angus Entrecôte.....	295
<i>Bearnaise or Black Pepper Sauce</i> <i>Antricot de Vită Black Angus, Sos Bearnaise sau Sos de Piper Negru</i>	
Angus Beef Filet, Sassa Style.....	340
<i>Filet de Vită Angus Sassa Style</i>	
Sass' Burger, Picanha, Wagyu Beef Ham.....	185
<i>Smoked Cheese, Homemade French Fries</i> <i>Burger Sass', Picanha, Șuncă Wagyu, Brânză Afumată, Cartofi Prăjiți de Casă</i>	
Barbecue Pork Ribs, Homemade French Fries.....	165
<i>Scallions, Cashew</i> <i>Coaste de Porc la Grătar, Cartofi Prăjiți de Casă, Ceapă Verde, Caju</i>	
Veal Chop Milanese, Rucola, Cherry Tomatoes Salad.....	185
<i>Cotlet de Vițel Milanez, Salată de Rucola și Roșii Cherry</i>	
Piccata with Lemon Sauce and Purée.....	150
<i>Piccata cu Sos de Lămâie și Piure</i>	
Prime Rib for 2 (1kg).....	700
<i>Prime Rib Pentru 2 (1kg)</i>	

FROM THE SEA

Black Cod, Yuzu Miso Sauce and Baby Broccoli.....	210
<i>Cod Negru, Sos Yuzu Miso și Baby Broccoli</i>	
Prawns Flambé.....	150
<i>Creveți Flambați</i>	
Whole Boneless Sole Meunière.....	250
<i>Limba-de-mare Meunière Dezosată</i>	
Grilled Dorade Royale Filet.....	155
<i>Caramelized Baby Carrots, Parsley Sauce</i> <i>Filet de Dorada la Grătar, Baby Morcovi Caramelizați, Sos de Pătrunjel</i>	

SIDES

Homemade French Fries or with Truffles.....	50 (65)	
<i>Cartofi Prăjiți de Casă sau cu Trufe</i>		
Traditional Purée or with Truffles.....	50 (65)	
<i>Piure Tradițional sau cu Trufe</i>		
Gratin Dauphinois.....	55	
Sautéed Vegetables 50	Green Salad 45	Baby Broccoli 50
<i>Legume Sotate</i>	<i>Salată Verde</i>	<i>Baby Broccoli</i>