

APPETIZERS

Edamame.....	55
<i>Edamame</i>	
Champagne Duck Foie Gras.....	140
<i>With Apple Salad, Figs and Onion Jam</i> <i>Foie Gras, Salată de Mere, Gem de Smochine și Ceapă</i>	
Wagyu Filet Carpaccio with Crispy Artichokes.....	175
<i>Carpaccio de Wagyu cu Anghinare Crocantă</i>	
Beef Tacos, Truffle Sauce (+Caviar).....	125 (300)
<i>Tacos de Vită, Trufe, Sos de Ou (+Caviar)</i>	
Pata Negra.....	170
<i>Pata Negra</i>	
Crispy Squids with Smoked Olives Tartar Sauce.....	125
<i>Calamar Crocant cu Sos Tartar de Măsline Afumate</i>	
Lobster Roll with Spicy and Smoked Mayo.....	125
<i>Chiflă cu Homar și Maioneză Picantă</i>	

SALADS

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

PASTA & RISOTTOS

Linguini with Lobster.....	215
<i>Linguini cu Homar</i>	
Tagliolini with Truffle Cream.....	140
<i>Tagliolini 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 flavors. 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 center 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 Fillet, Sassa Style.....	295
<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.....	190
<i>Cod Negru, Sos Yuzu Miso și Baby Broccoli</i>	
Prawns Flambé.....	150
<i>Creveți, la Grătar sau Flambați</i>	
Sole Meunière.....	250
<i>Limbă-de-mare Meunière</i>	
Whole Grilled Dorade Royale (500gr).....	325
<i>Dorada la Grătar (500gr)</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>