the menu

SOLE

RESTAURANT BY THE LAKE

Experiența culinară SOLE se exprimă ca un dialog între artă gastronomică și natură. Bucătăria poartă amprenta Mediteranei moderne, construită prin tehnici fine-dining și ingrediente alese pentru puritate, prospețime și arome: pește proaspăt, fructe de mare și crustacee, roșii coapte lent, citrice aromate, uleiuri extravirgine, ierburi și mirodenii care evocă sudul Italiei, insulele grecești și Riviera Franceză.

Preparatele capătă claritate prin emulsii translucide, confiere subtilă, infuzii botanice și jus-uri reduse cu atenție. Aromele evoluează într-un flux armonic: acidități solare, note saline fine, accente florale, verde intens și contraste elegante între cremos, fraged, crocant și aerat. Fiecare farfurie devine un compus senzorial în care echilibrul devine limbajul central.

SOLE

RESTAURANT BY THE LAKE

BUCUROȘI DE OASPEȚI!

Atmosfera completează gastronomia. Tonurile calde de stejar, catifeaua, bejurile pudrate, cromatica satinată și reflexele naturii creează un spațiu în care lumina modelează volume, iar texturile induc calm și ritm interior. Ferestrele deschise spre lac surprind mișcarea grațioasă a lebedelelor, iar acest detaliu conectează la peisaj și generează o stare de armonie, care înnobilează momentul.

SOLE by the Lake reflectă esența resortului LACUL VERDE, un regat al liniștii, autenticității și rafinamentului contemporan, unde respectul pentru natură, arhitectura integrată în peisaj, experiențele create pentru bucuria simțurilor și estetica premium se împletesc într-un univers în care lebăda devine simbol al armoniei, lacul devine sursă de inspirație, iar gastronomia devine limbaj comun.

Creat pentru a fi trăit cu toate simțurile, SOLE desăvârșește această filosofie, devenind expresia culinară a unui loc în care natura, designul și gastronomia se întâlnesc într-o experiență notabilă.

ARTA INTRODUCERII
Tasting Selection

Humus 150g *Hummus 150g*	19
Tzatziki 150g *Tzatziki 150g*	19
Icre de crap 130g *Carp roe spread 150g*	19
Salată de vinete 150g *Eggplant salad 150g*	19

AROME DE ÎNCEPUT
Starters

Selecție de brânzeturi 450g 78
Gorgonzola, Camembert, Horezu, parmezan, fructe confiate, nuci, grisine, dulceata, microplante

Cheese selection 450g
Gorgonzola, Camembert, Horezu cheese, Parmesan, candied fruits, grapes, walnuts, breadsticks, jam, microgreens

Selecție de bruschete 300g 49
Prosciutto, roșii, somon fume, capere, pâine rustică, microplante, parmezan, cremă de brânză cu paprika și bacon crocant

Bruschetta selection 300g
Prosciutto, tomatoes, smoked salmon, capers, rustic bread, microgreens, Parmesan, cream cheese with paprika and crispy bacon

Feta coaptă cu ierburi aromate 330g 48
Feta, roșii cherry, ardei copt, măsline, oregano, ulei de măsline, rozmarin

Baked Feta with Aromatic Herbs 330g
Feta cheese, cherry tomatoes, roasted pepper, olives, oregano, olive oil, rosemary

Vânătă crocantă cu cremă de iaurt, mentă 250g 44
Vânătă, iaurt grecesc, usturoi, ulei măsline, mentă, panko

Crispy Eggplant with Minted Yogurt Cream 250g
Eggplant, Greek yogurt, garlic, olive oil, mint, panko

Trabuc de somon 185g 47
Somon fume, castravete, cremă de brânză, ulei măsline, capere, susan alb, susan negru, castravete, ardei gras, mango

Salmon cigar 185g
Smoked salmon, cucumber, cream cheese, olive oil, capers, white sesame, black sesame, cucumber, bell pepper, mango

Bulz muntenesc 260g 48
Ceafă de porc, ceafă afumată, mămăligă, brânză de burduf, smântână

Traditional romanian dish with polenta, cheese and bacon 260g
Pork neck, smoked pork neck, polenta, sour cream, cheese

Jumări din piept rață cu muștar Dijon 250g 69
Duck cracklings with Dijon mustard 250g

Mix aperitive gourmet 250g 109
Humus, tzatziki, salată de vinete, mix măsline, icre, brânză feta prăjită, chiftele de dovlecel, tortilla

Gourmet appetizer mix 250g
Hummus, tzatziki, eggplant salad, olives mix, carp roe spread, fried feta, zucchini patties, tortilla

Platou Antipasto 780g 145
Salam Milano, prosciutto, roșii cherry, mozzarella bocconcini, burrata, rucola, grisine, gogoșar cu ton, Horezu, Camembert, Gorgonzola, Parmezan, sos pesto

Antipasto platter 780g
Salami Milano, prosciutto, cherry tomatoes, mozzarella bocconcini, burrata, arugula, breadsticks, bell pepper with tuna, Horezu cheese, Camembert, Gorgonzola, Parmesan, pesto sauce

VERDE & PROSPEȚIME
Fresh Greens

Salată Caesar 220g 49
Salată iceberg, piept de pui, prosciutto crispy, roșii cherry, sos Caesar, file de anșoa, parmezan

Caesar salad 220g
Iceberg lettuce, chicken breast, prosciutto crispy, cherry tomatoes, Caesar dressing, anchovy fillet, parmesan

Salată grecească cu capere 300g 48
Rosii, castraveti, ardei gras, ceapa, branza Feta, masline, capere

Greek salad with capers 300g
Tomatoes, cucumbers, pepper, onion, Feta cheese, olives, capers

Salată Lacul Verde 250g 58
Jumari din piept de rață, baby spanac, sfeclă roșie, ciuperci murate, ou de prepeliță, muștar Dijon, ulei măsline, oțet balsamic, portocală

Lacul Verde salad 250g
Duck cracklings, baby spinach, beetroot, pickled mushrooms, quail egg, Dijon mustard, olive oil, balsamic vinegar, orange

ESENȚE CALDE
Soups & Broths

Supă cremă de legume 300ml 31
cu topping la alegere: somon fume 50g/bacon 50g/feta 50g 12

Vegetable cream soup 300ml
with choice of topping: smoked salmon 50g/bacon 50g/ feta 50g

Ciorba zilei 300ml/50g 31
Soup of the day 300ml 50g

AROME DE PE LAC
Flavours from the lake

File de somon teriyaki cu piure cremos de conopidă 260g 78
Somon, piure conopidă, castravete, sos teriyaki, susan

Teriyaki salmon with creamy cauliflower purée 260g
Salmon, cauliflower purée, cucumber, teriyaki sauce, sesame

Saramură de crap 300g 65
Crap, legume, mamaliga

Traditional Romanian carp 300g
with polenta, garlic, onion,roasted peppers and tomatoes sauce

Platou gourmet Lacul Verde 1kg 248
Frigărui de creveți, tentacule de caracatiță, midii pane, file de somon, tentacule de calamar pane, cartofi prăjiți cu pătrunjel și parmezan, mix de salată verde, sos aioli, sos sweet chili, sos de usturoi, lămâie grill

Lacul Verde Gourmet Platter 1kg
Shrimp skewers, octopus tentacles, fried mussels, salmon fillet, breaded calamari tentacles, fries with parsley and parmesan, green salad mix, aioli sauce, sweet chili sauce, garlic sauce, grilled lemon

Creveți Saganaki cu sos de roșii și Feta 300g 76
Creveți, ceapă, ardei copt, usturoi, oregano, brânză feta, suc de roșii, pâine baghetă

Shrimp Saganaki with Tomato Sauce and Feta Cheese 300g
Shrimps, onion, roasted pepper, garlic, oregano, feta cheese, tomato sauce, baguette

INSPIRAT DIN ITALIA
Inspired by Italy

Tagliatelle cu mix de fructe de mare 220g 62
Mix de fructe de mare, tagliatelle

Tagliatelle with Mixed Seafood 220g
Seafood mix, tagliatelle pasta

Tagliatelle cu somon fume 300g 64
Tagliatelle, somon fume, baby spanac, smântână dulce, ulei măsline, icre lumpfish

Tagliatelle with smoked salmon 300g
Tagliatelle, smoked salmon, baby spinach, cream,olive oil, lumpfish roe

Pappardelle Lacul Verde cu mușchi de vită 370g 72
Mușchi de vită, pappardelle, ciuperci, cremă de ciuperci cu trufe

Lacul Verde Pappardelle with Beef Tenderloin 370g
Beef tenderloin, pappardelle pasta, mushrooms, truffled mushroom cream

Penne al forno 280g 58
Penne, piept de pui, roșii cherry, ciuperci, suc de roșii, cașcaval, parmezan, ulei măsline

Penne al forno 280g
Penne, chicken breast, cherry tomatoes, mushrooms, tomato sauce, cheese, Parmesan, olive oil

AROME DE PE USCAT
Flavors from the Land

Coquelet rumenit cu cartofi copți și parmezan 330g — 84
Coquelet (pui), cartofi, parmezan, mujdei

Roasted coquelet with Baked Potatoes and Parmesan 330g
Coquelet, potatoes, Parmesan, garlic sauce

Pulpă de rață confiată cu piure cremos de cartofi dulci și sos de vișine 400g — 82

Confit duck leg with sweet potato purée and sour cherry sauce 400g

Coaste de porc cu sos BBQ, cartofi copți și salată coleslaw 600g — 86

Pork ribs with BBQ sauce, crispy baked potatoes and coleslaw salad 600g

Antricot de porc cu sote de ciuperci și sos de smântână 400g — 79

Pork entrecôte with sautéed mushrooms and cream sauce 400g

Cotlete de berbecuț în crustă de ierburi cu bulgur și legume coapte 300g — 98

Lamb chops in herb crust with bulgur and roasted vegetables 300g

Burger Lacul Verde 400g 79
Carne de vită, cheddar, roșii, salată verde, bacon, castraveți murați, dulceață de ceapă, sos aioli, cartofi prăjiți

Lacul Verde Burger 400g
Beef patty, cheddar cheese, tomatoes, green salad, bacon, pickles, caramelized onion jam, aioli sauce, french fries

Mușchi de vită cu cartofi dauphinoise 400g 145
Beef tenderloin with dauphinoise potatoes 400g

Platou mix de carne - selecție gourme 1kg 245
Cocquelete, antricot de porc, cotlete de berbecuț, coasta de porc, cartofi la ceaun, telemea, murături asortate, mujdei

Mixed Meat Platter - Gourmet Selection 1kg
Cocquelete, pork entrecôte, lamb chop, pork ribs, cauldron potatoes, cheese, assorted pickles, garlic sauce

DIN GRĂDINA ȘI CĂMARA NOASTRĂ
Assorted Salad Selection

Mix salată verde cu roșii cherry și parmezan 200g 31
Mixed green salad with cherry tomatoes and Parmesan 200g

Salată de ardei copți cu brânză feta 150g/50g 29
Roasted pepper salad with feta cheese 150g /50g

Salată de ciuperci murate 150g 31
Pickled mushroom salad 150g

Salată de sfeclă cu hrean 150g 25
Beetroot salad with horseradish 150g

Cartofi la ceaun 200g 25
Cauldron potatoes 200g

Cartofi prăjiți cu parmezan si patrunjel 200g 24
French fries with parmesan and parsley 200g

Cartofi prăjiți cu patrunjel si usturoi 200g 24
French fries with parsley and garlic 200g

Piure de cartofi 150g 29
Mashed potatoes 150g

Legume la grătar 150g 28
Grilled vegetables 150g

Sote de ciuperci cu smântână dulce 150g 31
Mushroom sauté with sweet cream 150g

Bulgur 150g 31
Bulgur 150g

ARTA DULCELUI FINAL
The art of sweet ending

Rulou cu mere și sos de vanilie 200g 33
Apple roll 200g

Amandina de altădată 150g 33
Amandine from the Past

Millefeuille - 150g 33
Millefeuille - 150g

Mix înghețată - 1 cupă 10
Ice cream mix - per cup