

cocon

restaurant

FOOD



PHILOSOPHY

COCON pornește de la munte — de la anotimpuri, ingrediente și bucuria meselor împărtășite.

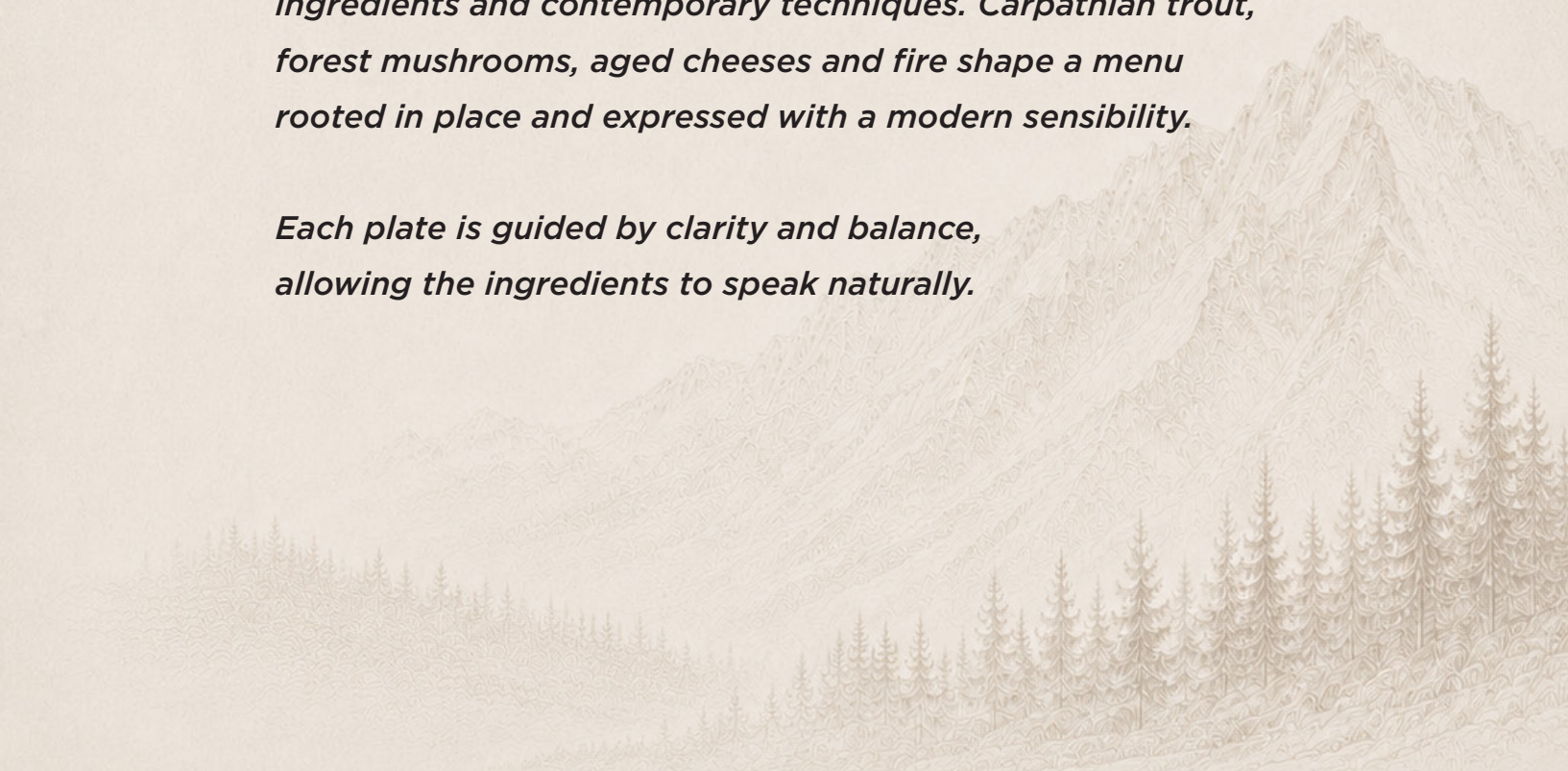
Bucătăria noastră aduce împreună produse locale, ingrediente atent selecționate și tehnici contemporane. Păstrăvul din Carpați, ciupercile de pădure, brânzeturile maturate și focul conturează un meniu cu rădăcini locale și expresie modernă.

Fiecare farfurie este construită cu claritate și echilibru, lăsând ingredientele să vorbească firesc.

COCON begins with the mountain — its seasons, its ingredients and the pleasure of gathering around the table.

Our cuisine brings together local produce, carefully selected ingredients and contemporary techniques. Carpathian trout, forest mushrooms, aged cheeses and fire shape a menu rooted in place and expressed with a modern sensibility.

Each plate is guided by clarity and balance, allowing the ingredients to speak naturally.



FIRST TASTE

FOIE GRAS & MANGO

126

150 g • ❄️ • (12)

ficat de rață cu trufe • jeleu de mango • reducere de merlot

foie gras with truffles • mango jelly • merlot reduction

TIAN DE TON ROȘU & AVOCADO

88

170 g • ❄️ • (4,6,14)

ton roșu • avocado • citrice • dressing cu stridii • icre de somon

bluefin tuna • avocado • citrus • oyster dressing • salmon roe

TARTAR DE VÂNAT

108

170 g • ❄️ • (3,10,12)

vânat • sparanghel verde • muguri de pin

game tartare • green asparagus • pine buds

SAINT-JACQUES & CHAMPAGNE

106

150 g • ❄️ • (3,4,7,12,14)

scoici saint-Jacques • spumă de champagne • unt brun • icre de păstrăv

scallops • champagne espuma • brown butter • trout roe



GARDEN & FOREST

SUPĂ DE SEZON

46

300 ml

creată zilnic din ingrediente proaspete, de sezon

crafted daily from fresh, seasonal ingredients

SUPĂ DE CEAPĂ GRATINATĂ

52

330 ml (1,7,9,12)

ceapă caramelizată · cruton rustic · gruyère maturat

caramelized onion · rustic crouton · aged gruyère

CREMĂ DE HRIBI

56

350 ml · ❄️ · (1,7,9)

hribi · trufe · piept de rață afumat

porcini mushrooms · truffles · smoked duck breast

LEGUME DE GRĂDINĂ & CIUPERCI DE PĂDURE

62

350 g PB · ❄️ · (1,12)

legume de grădină · ciuperci de pădure · ierburi aromatice · cruton rustic

garden vegetables · forest mushrooms · herbs · rustic crouton



GARDEN & FOREST

SALATĂ DE GRĂDINĂ

62

350 g PB (1,8,10,11)

mix de salate · avocado · roșii cherry · quinoa · semințe · vinaigretă · cruton de baghetă

mixed leaves · avocado · cherry tomatoes · quinoa · seeds · vinaigrette · baguette crouton

TARTAR DE AVOCADO & MANGO

68

170 g PB (1)

avocado · mango · citrice · trufe

avocado · mango · citrus · truffles

SALATĂ CU RAȚĂ AFUMATĂ

78

350 g · 🌱 · (1,3,10,12)

piept de rață afumat · mix de salate · ananas și citrice · smochine · dressing cu miere și muștar

smoked duck breast · mixed leaves · pineapple and citrus · figs · honey mustard dressing

SALATĂ FORÊT

86

350 g · 🌱 · (1,7,10)

mușchi de vită · ciuperci de sezon · mix de salate · parmezan · dressing dijon

beef tenderloin · seasonal mushrooms · mixed leaves · parmesan · dijon dressing



PASTA & RISOTTO

RAVIOLI CU BRÂNZĂ MATURATĂ DE MUNTE

76

350 g V • (1,3,7)

ravioli • brânză maturată de munte • cremă de spanac • trufe

ravioli • aged mountain cheese • spinach cream • truffles

RISOTTO CU HRIBI & TRUFE

86

350 g V • (1,7,12)

orez arborio • hribi • trufe • pecorino maturat

arborio rice • porcini mushrooms • truffles • aged pecorino

TAGLIATELLE CU VITĂ & GĂLBIORI

96

350 g • (1,3,7,12)

muşchi de vită • gălbiori • roşii cherry • busuioc • brânză maturată de munte

beef tenderloin • chanterelles • cherry tomatoes • basil • aged mountain cheese

TAGLIOLINI CU PĂSTRĂV & HOMAR

188

330 g • (1,2,3,4,7,9,12)

tagliolini • păstrăv • homar • bisque de homar • ierburi aromatice

tagliolini • trout • lobster • lobster bisque • fresh herbs



SEA & RIVER

PĂSTRĂV DIN CARPAȚI

92

450 g (1,4,7)

păstrăv în crustă crocantă de mălai · mămăligă · unt brun cu mărar
cornmeal-crusted trout · polenta · brown butter with dill

PEȘTE & FRUCTE DE MARE ÎN STIL MEDITERANEAN

148

350 g · 🌿 · (1,2,4,9,12,14)

păstrăv · creveți · tentacule de calamar · midii · ierburi mediteraneene
trout · shrimp · calamari tentacles · mussels · mediterranean herbs

HALIBUT & FENICUL

178

450 g · 🌿 · (1,2,3,4,6,7,9,12)

halibut · fenicul umplut cu legume gratinate · sos de șofran · parfait de homar
halibut · fennel stuffed with gratinated vegetables · saffron sauce · lobster parfait

BIBAN DE MARE PENTRU DOUĂ PERSOANE

248

800 g (1,4,6,14)

biban de mare · legume la cuptor · emulsie cu sos de stridii · verdețuri aromatice
sea bass · roasted vegetables · oyster sauce emulsion · fresh herbs

FROM THE FIRE

COCOȘEL DE MUNTE

96

500 g (3,7)

cocoșel rumenit · cartofi aurii · aioli cu usturoi

roasted cockerel · roast potatoes · garlic aioli

TOMAHAWK DE MANGALIȚĂ

126

350 g · ❄️ · (1,6,7,9,10,12)

cotlet de mangalița · piure de țelină · sos de mere coapte · jus redus

mangalitsa pork chop · celeriac purée · baked apple sauce · reduced jus

ȘNIȚEL DE VITĂ

148

400 g · ❄️ · (1,3,7,12)

mușchi de vită · cartofi sfărâmați · ceapă caramelizată · salată verde

beef tenderloin schnitzel · crushed potatoes · caramelized onion · green salad

MUȘCHI DE CERB

178

400 g · ❄️ · (1,6,7,9,10,12)

mușchi de cerb · spanac sotat cu pecorino · sos de vin rosé

venison loin · sautéed spinach with pecorino · rosé wine sauce

RIB-EYE MATURAT

198

430 g · ❄️ · (1,6,7,9,12)

antricot de vită · piure de cartof dulce · piure de păstârnac · sos de zbârciog

aged rib-eye steak · sweet potato purée · parsnip purée · morel sauce

MUȘCHI DE VITĂ & FOIE GRAS

218

400 g · ❄️ · (1,3,6,7,9,12)

mușchi de vită · ficat de rață · sparanghel caramelizat · parfait de foie gras

beef tenderloin · foie gras · caramelized asparagus · foie gras parfait



ON THE SIDE

PIURE DE CARTOFI CU TRUFE

56

150 g (7)

piure de cartofi · trufe

truffle mashed potatoes

LEGUME LA GRĂȚAR

46

150 g PB

selecție de legume de sezon

grilled seasonal vegetables

SPARANGHEL SOTAT

46

150 g (7)

sparanghel · unt aromat

sautéed asparagus · flavoured butter

SALATĂ VERDE, ROȘII CHERRY & PARMEZAN

46

200 g (7)

mix de salate · roșii cherry · parmezan

mixed leaves · cherry tomatoes · parmesan

SELECȚIE DE MURĂȚURI

36

200 g PB

murături de sezon

assorted seasonal pickles



SWEET FINALE

CRÈME BRÛLÉE

46

170 g (3,6,7)

vanilie bourbon · zahăr caramelizat · parfait de vanilie

bourbon vanilla · caramelized sugar · vanilla parfait

LINZER CU MERE CARAMELIZATE

46

230 g (1,3,6,7,8)

mere caramelizate · scorțișoară · parfait de baileys

caramelized apples · cinnamon · baileys parfait

TRIO DE PARFAIT

52

150 g (1,3,6,7,8)

parfait de Baileys · parfait de vanilie · parfait de fructe de pădure · caramel sărat · crumble crocant

baileys parfait · vanilla parfait · berry parfait · salted caramel · crisp crumble

PURE CHOCOLATE

56

200 g (1,6,7,8)

ciocolată neagră · ciocolată albă · caramel sărat · fulgi de migdale

dark chocolate · white chocolate · salted caramel · flaked almonds



ALERGII & INTOLERANȚE

FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES

Alergenii sunt indicați prin numere în dreptul fiecărui preparat.

Allergens are identified by numbers beside each dish.

- 1

Cereale care conțin gluten
Cereals containing gluten
- 2

Crustacee
Crustaceans
- 3

Ouă
Eggs
- 4

Pește
Fish
- 5

Arahide
Peanuts
- 6

Soia
Soybeans
- 7

Lapte și produse lactate
Milk and dairy products
- 8

Fructe cu coajă lemnoasă
Nuts
- 9

Țelină
Celery
- 10

Muștar
Mustard
- 11

Susan
Sesame
- 12

Dioxid de sulf și sulfiți
Sulphur dioxide and sulphites
- 13

Lupin
Lupin
- 14

Moluște
Molluscs

SIMBOLURI / LABELS

PB

Pe bază de plante
Plant-based

V

Vegetarian
Vegetarian



Produs decongelat
Defrosted product

Vă rugăm să informați echipa înainte de a comanda dacă aveți alergii sau intoleranțe alimentare. Suntem bucuroși să vă ajutăm.

Please inform our team before ordering if you have any food allergies or intolerances. We will be happy to assist you.

MENIU COMPLET / FULL MENU

Ingrediente · alergeni · aditivi · informații nutriționale
Ingredients · allergens · additives · nutritional information

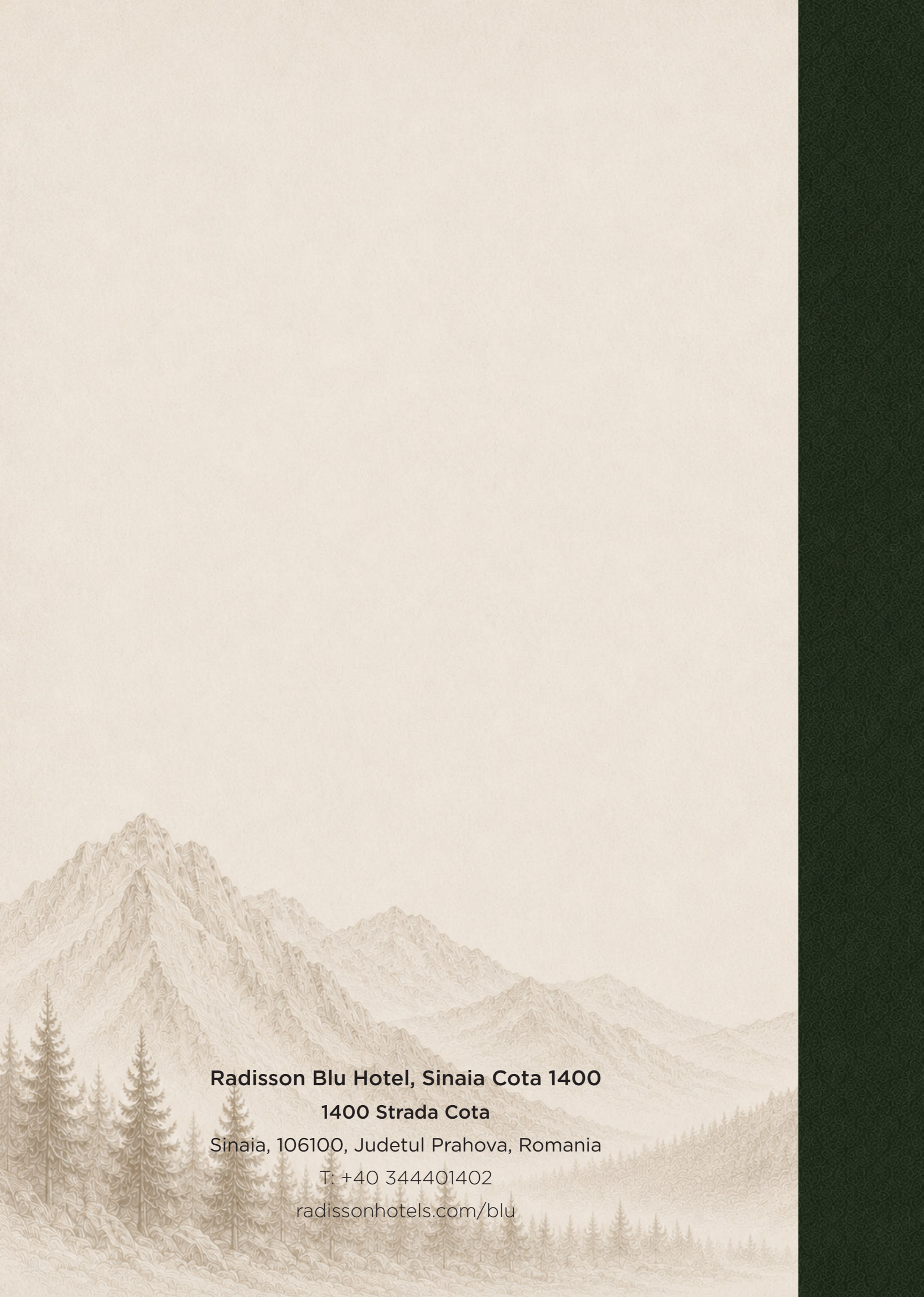


Pentru lista completă de ingrediente, alergeni, aditivi și declarația nutrițională, vă rugăm scanati codul QR. Varianta tipărită completă este disponibilă în restaurant, la cerere.

For the complete list of ingredients, allergens, additives and nutritional information, please scan the QR code. A complete printed version is available in the restaurant upon request.

Gramajele reprezintă cantitatea netă a preparatului finit. Prețurile sunt exprimate în RON și includ TVA.

Net weights refer to the finished dish. Prices are in RON and include VAT.



Radisson Blu Hotel, Sinaia Cota 1400

1400 Strada Cota

Sinaia, 106100, Judetul Prahova, Romania

T: +40 344401402

[radissonhotels.com/blu](https://www.radissonhotels.com/blu)