

STUDIO80

Lights, Glam, Party!

**31 DEC.
ORA
20:00**

2026

Sparkling Night

DJ & LIVE MUSIC

Arya Band

PREȚ/PERSOANĂ

MENIU DECADENT

250€

DRINKS TEMATICE

Dress Code: Black tie, Cocktail

Rezervări: 0756.888.111

office@studio-80.ro

Aleea Privighetorilor nr. 80, București

-10% pentru Early Booking & -10% pentru grupuri mai mari de 10 persoane

Sparkling night

EXCLUSIVE MENU

Amuse Bouche - Prologul Sărbătorii

Ecoul Atlanticului – somon fume catifelat, ou de prepeliță și caviar Imperial, un început care celebrează oceanul.

Sărutul Nordului – cremă de brânză aerată, parfum de chivas și perle de somon dansând pe crocant.

Nocturnă Afumată – piept de rață afumat cu lemn dulce, chutney de portocală și fistic prăjit.

Alchimia Pasională – gorgonzola intensă, nuci coapte și dulceață de fructul pasiunii – dulce, sărat și intens.

Prefețe Gourmet - Simfonia Antrenurilor

Călătoria Brânzeturilor – spuma de branza cu struguri, camembert cremos și parmigiano reggiano.

Eleganță Nordică – somon fume pe spumă de brânză fină.

Tapas al Mediteranei – vinete coapte de la Athos, mini-ardei umpluți cu ton și brânză picantă.

Mărgele de Crab – chifteluțe delicate cu sos de homar picant.

Charcuterie Royale – prosciutto, salamuri fine, măsline, rodie și fructe confiate.

Chemarea Oceanului – ceviche de lup de mare sălbatic, fructul pasiunii, coriandru și lime.

Foie Gras Sublim – dulceață de mango și jeleu de căpșuni.

Paris de Iarnă – vită roast cu maioneză de trufe negre.

Tuna Rhapsody – tartar de ton, spumă de avocado și enoki crocanți.

Eleganță Afumată – rață la lemn dulce, chutney de portocale și fistic caramelizat.

Nordic Gravlax – somon marinată cu fenicul și măr verde.

Gyoza Imperială – porc crocant, demi-glace și trufe negre.

Pâini Artizanale – cu susan, usturoi și măsline.

Oyster Bar - Misteriul Oceanului

Stridii Gillardeau – servite pe gheață cristalină, cu unt fin și salsa de shallots.

Scilpire de Miezul Noptii – Champagne brut vintage sau vodcă Beluga.

Festivalul Principal - Povestea Focului

Ribeye de Uruguay – maturat, gătit lent, învăluit în sos Porto vechi.

Porchetta de Mangalica – confiată în grăsime de găscă, cu ierburi mediteraneene.

Wellington al Mărilor – pește în crustă aurie, sos de homar albastru și caviar de somon.

Aurul Pământului – cartofi noi copti cu cimbru și usturoi.

Grădina Mediteranei – tian de legume cu busuioc.

Risotto de Revelion – struguri dulci, pecorino și vin spumant italian.

Selectie de Sosuri Gourmet – hollandaise, piper verde, Dijon, Porto vechi.

Rapsodia Dulce - Finalul Feeric

Pavlova Eterică – beza crocantă, cremă catifelată, fructe de pădure și note exotice de fructul pasiunii

STUDI080

"I have the simplest tastes. I am always satisfied with the best."

OPEN BAR

Bauturi racuritoare:

Pepsi Cola/Light, Mirinda, 7UP, Prigat (portocale, piersici, mar), Lipton Ice Tea (piersici/lamaie),
Apa Plata Aqua Carpatica, Apa minerala Aqua Carpatica, Apa Tonica, Limonada cu menta si miere

Cafea:

Cafea espresso/lung, Espresso Decaf, Capuccino
Selectie ceaiuri

Bere:

Paulaner Nefiltrata, Ursus

Vin:

Alb – Cramele Recas Solo Quinta 13%
(Chardonnay, Muscat, Feteasca Regala, Viognier, Novac)
Rosu – Senatore Primitivo Coppi Gioia del Colle
(Primitivo) 13,5%
Prosecco
(Grande Vento Brut, Grande Vento Rose)

Bauturi alcoolice:

Whiskey – Jhonnie Walker Black Label, Jack Daniel's
Crema de whiskey –Bailey'
Gin – Tanqueray
Vodka – Ketel One Vodka
Bitter – Campari, Aperol
Digestive – Limoncello, Jagermeister

Long drinks:

Campari – Orange/Tonic/Soda
Vodka – Orange/Tonic
Gin Tonic
Whiskey&Cola
Aperol Spritz
Limoncello Spritz
Hugo
Porn Star Martini

MOET&CHANDON BRUT IMPERIAL | 0.75l – 750 LEI

MOET&CHANDON ROSE BRUT IMPERIAL | 0.75l – 850 LEI

VUEVE CLICQOUT BRUT | 0.75 – 650 LEI

LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT | 0.75l – 2100 LEI