



FROG

# Mix'n Match

hello@f-r-o-g.com  
0723 346 140

# Sweets

## TORTURI

**210 lei/tort mic (1,2 kg) // 350 lei/tort mare (2 kg)**

Carrot cake\* cu cremă fină de brânză și portocale

Cheesecake\*: lămâie | lămâie și mac | fructe de pădure | ciocolată | mango | ciocolată albă și zmeură

Pavlova (bezea) cu cremă de vanilie / cocos și fructe de pădure

Tort de vanilie, mascarpone și fructe de pădure

Tort de cafea, mascarpone și Baileys

Tort cu blat de ciocolată, cremă de unt cu chilli și smochine

Tort cu migdale prăjite, cremă de vanilie, frișcă și fructe proaspete

Tort cu ciocolată, cremă de mascarpone și fructe de pădure

Tort cu lămâie, lavandă și mac

Tort cu arahide caramelizate, caramel și ciocolata (imagineaza-ți un mare Snickers)

Tort cu bezea, ciocolată, nuci caramelizate și fistic

Tort cu mango, passion fruit și mascarpone

Tarte tatin cu mere coapte și caramel - disponibil doar în varianta mică (1,2 kg)

\*disponibil doar în varianta mare

## TARTE

**210 lei/TARTA (1 KG)**

Tarte au chocolat cu ciocolată neagră, nuci și coulis de portocale

Citronella - tartă cu creme fraiche, lămâi și portocale

Tartă cu cremă franceză de vanilie și fructe proaspete

Tartă cu ciocolată albă și zmeură

Tartă duo-choco cu ganache de ciocolată neagră și mousse de ciocolată albă

Tartă cu mango și fistic

Tartă cu frangipane (cu migdale) și vișine/caise/prune

Crostata cu ricotta și portocale (tartă siciliană)

Tartă cu mentă și ciocolată albă

Banoffee Pie - tartă cu banane și caramel

## PRĂJITURI

210 lei/buc (aprox. 1 kg)

Brownies cu ciocolată neagră și nuci

Cataif cu cremă de vanilie, rodie și fistic

Portokalopita - prăjitură grecească cu miere, scorțișoară și portocale

Fruit Crumble cu mere, pere sau gutui și strat crocant cu scorțișoară

Ștrudel cu mere / mere și fructe de pădure / mere, gutui și pere

Sticky Toffee Pudding

Migliaccio - prăjitură fină italiană cu griș, ricotta și muguri de pin

# Sweets

## CUPCAKES

27 lei/buc COMANDA MINIMĂ: 12 bucăți din același sortiment

Choco all the way - blat de ciocolată cu alune de pădure și cremă de ciocolată neagră

Vanilla all the way - blat de vanilie cu urme de portocală și cremă cu vanilie și mascarpone

Ciocolată, zmeură liofilizată și cremă de lapte de cocos

Carrot cake cupcakes - blat de carrot cake și frosting cu cremă de brânză și portocale

Blat de fistic și cremă de ciocolată albă

Blat de mac și lămâie, cu cremă de mascarpone și lemon curd

## COOKIES

13 lei/buc COMANDA MINIMĂ: 10 bucăți din același sortiment

Ciocolată neagră

Ciocolată cu lapte

Merișoare și portocale

Ciocolată albă și caju

Caise și alune de pădure

Susan și goji

## SWEET BREADS

190 lei/bucata (1 KG)

Banana & Walnut Bread

Orange Bread

Lemon drizzle cake

Ginger cake

VEGAN Banana bread

# Savoury

## QUICHE

170 lei/bucata (1 KG)

Somon, chevre și capere

Somon și spanac baby

Ton, chives și roșii cherry

Camembert și chutney de ceapă caramelizată

Ciuperci și blue cheese

Gorgonzola și merișoare

Praz și roșii uscate

Pui, mozzarella și ierburi mediteraneene

Mazăre, broccoli, parmezan, anchois

Quiche Lorraine (bacon și gruyere)

## SUPESUBLIME

27 lei/buc (350 ml)

Supă catifelată cu usturoi caramelizat, legume, unt și vin alb - recomandarea FROG

Cremă de somon cu vin, lămâie, fenicul și mărar

Țelină, muștar Dijon și mere coapte

Porumb și arahide, cu tahini și lime

Cartof dulce și dovleac (dacă e în sezon) cu condimente indiene și lapte de cocos

Cremă de ciuperci cu blue cheese și ulei infuzat cu trufe

Mazăre, mentă, bacon crocant, crutoane de tofu și parmezan

Năut, roșii și condimente marocane

## SALATE SĂȚIOASE

190 lei/KG

Sweden forever: andive, mere verzi, hering, ceapă roșie, iceberg, sos de iaurt cu mărar, miere și muștar, merișoare uscate

Orient Express: bulgur, pătrunjel, castraveți, roșii, mentă, rodie și lămâie

Greek dream: feta, oregano, roșii cherry, măsline, frunze proaspete, reducție de fructe de pădure și oțet balsamic

Baby Blue: blue cheese, fasole roșie, nuci, ananas caramelizat, frunze mixte, rucola, vinaigrette cu oțet balsamic

Rucola love: rucola, mozzarella cu ierburi aromate, roșii cherry, măsline, dressing cu busuioc

Cous-cous-cous: cu legume picante, arome marocane, fructe uscate, mentă și rodie

AvoSal: somon, avocado, boabe de mazăre, crutoane, frunze mixte, dressing cu muștar dijon și miere

Quinoa zone: quinoa, ceapă verde, morcovi caramelizați, stafide, iceberg și spanac baby

Orange dream: cartof dulce și morcovi copti cu scorțișoară, coriandru și chimion, portocale, semințe de dovleac, migdale prăjite, roșii uscate, spanac baby, dressing cu lămâie și portocale

The Forest: orez negru, ciuperci, radicchio, varză roșie, nuci, ardei copt, ceapă verde, harissa

The Sea: paste orzo, sardine, busuioc, pătrunjel, ceapă verde, usturoi, lămâie, capere, măsline

# Savoury

## PLATOURI SOCIALE SĂRATE

### **Vol-au-vent: 30 bucăți - 190 lei/platoul** (alege sortimentul)

mousse de Camembert și ananas caramelizat cu usturoi, miere și chili (25 buc)

pate de ton și păstrăv afumat, cu capere și chives (25 buc)

mousse de gorgonzola, nuci și merișoare (25 buc)

chorizo, salsa de mango și cremă de brânză cu paprika (25 buc)

”icre” de chia, chives, lămâie și măslina (25 buc) (VEGAN)

### **Canapes: 30 bucăți - 190 lei/platoul** (alege sortimentul)

tapenade de măslina cu anchois și capere

somon teriyaki, castravete și cremă de brânză cu susan

pate de fasole roșie și sfeclă coaptă (VEGAN)

### **Blini: 30 bucăți - 190 lei/platoul** (alege sortimentul)

somon afumat, cremă de brânză cu mărar și capere (25 buc)

mousse de mazăre cu mentă și bacon crocant

### **Mini wraps: 30 bucăți - 190 lei/platoul** (alege sortimentul)

somon, cremă de brânză cu wasabi, spanac baby și apio

avocado, roșii uscate, jalapenos și coriandru (VEGAN)

camembert și pere caramelizate

kale, mango, cremă de brânză cu susan

pui teriyaki, legume crocante, ghimbir murat

humus, chutney de ceapă și spanac baby (VEGAN)

legume la cuptor cu ierburi mediteraneene, oțet balsamic și cremă de brânză cu oregano

### **Mediteraneene:**

Burrata & fresh pesto - bol cu trei ”bile” de burrata și sos de pesto proaspăt cu busuioc și semințe de pin - 190 lei/800g

Creveți glazurați în portocale - 190 lei/500g

Măslina glazurate în miere, lămâie și chili - 120 lei/400g

### **Duo-Dips - selecție de 2 dips, 200g fiecare, cu pitta bread: 210 lei/platoul** (alege sortimentul)

Feta cu busuioc || Babaganoush cu vinete, tahini, verdețuri și rodie (VEGAN)

Obatzda (dip bavarez cu Camembert, paprika și bere) || Harissa cu ardei copt și chili (VEGAN)

Humus cu linte și arahide picante (VEGAN) || Mousse de gorgonzola cu piper roz

Tapenade de măslina cu capere, pătrunjel și anchois || Unt cu verdețuri

Unt cu anchois || Humus cu năut și sfeclă coaptă

Pate de ton și macrou afumat || Muhammara cu nuci și ardei copt

laurt cu busuioc || Pastă de andive cu roșii uscate

Pastă de măslina cu smochine și roșii uscate (VEGAN) || Smokey Mountain cu roșii și vin (VEGAN)

# Savoury

## PLATOURI SOCIALE SĂRATE

### Les Fromages - 280 lei/platou

Platou gurmand cu 5 tipuri de brânzeturi, 200g din fiecare (1 brânză moale tip chevre, 2 brânze cu mucegai tip Camembert sau Roquefort, 2 brânze maturate tip Gruyere sau Tilsit), nuci diverse, fructe uscate, chutney, grisine și crackers

### Cheesy seedy cake (chec sărat de aprox 1,2 kg): 190 lei/buc (alege sortimentul)

Bacon, cheddar și ardei

Spanac, semințe și feta

Brânză de burduf, ceapă verde și ardei copt

### Club-sandwich - 30 mini sandwichuri combinate, de 3 feluri + crudități - 210 lei/platou

Somon, castravete, harissa și cremă de brânză || Chorizo, roșii uscate, muștar și rucola || Gouda, țelină și morcov cu maioneză light

### Mini sandwichuri cu foccacia - 20 mini sandwichuri - 210 lei/platou (alege sortimentul)

mozzarella, pesto, roșii uscate și rucola

blue cheese și tartufata (cremă de ciuperci cu trufe)

feta și sfeclă coaptă

prosciutto și anghinare

vinete, zucchini, humus (VEGAN)

varză roșie gătită cu sumac, chili și stafide, cu Brie

curcan la cuptor, iaurt cu hrean, rucola

### Carnivorele - 40 mini bites - 210 lei/platou (alege sortimentul)

Pui marinat în portocale, miere și chili

Curcan marinat în roșii și busuioc

Purcel marinat în bere și muștar

Curmale învelite în bacon, coapte la cuptor

### Prawn cocktail (10 mini porții) - 280 lei

porții individuale de creveți așezați peste salată iceberg, cu sos Marie-Rose

### Focaccia (o pâine mare de aprox. 1,2 kg) - 160 lei (alege sortimentul)

rozmarin și usturoi caramelizat (VEGAN) // rozmarin și roșii coapte (VEGAN)

### Pâine FROG (o pâine mare de aprox. 1,2 kg, umplută) - 180 lei (alege sortimentul)

brânză de burduf și ardei copt

pesto, mozzarella și măsline

cheddar, ceapă roșie și jalapenos

blue cheese & tartufata

harissa, măsline, tofu (VEGAN)