

FROG



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



TORTURI

280 lei/tort mic (1,2kg)

390 lei/tort mare (2kg)

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 (Atenție, pavlova este un tort mai ușor și cântărește mai puțin de 1,2 / 2kg)

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

260 lei/tartă (1kg)

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

260 lei/prăjitură întreagă (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

Štrudel 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

CUPCAKES

31 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

15 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

250 lei/bucata (kg)

- Banana & Walnut Bread
- Orange Bread
- Lemon drizzle cake
- Ginger cake
- VEGAN Banana bread

QUICHE

240 lei/quiche întreg (1kg)

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)

SUPE SUBLIME

34 lei/buc (350 ml)

COMANDA MINIMĂ: 8 supe din același sortiment

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

240 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, reducere 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

PLATOURI SOCIALE SĂRATE

Vol-au-vent: 30 bucăți – 240 lei/platoul (alege sortimentul)

Mousse de Camembert și ananas caramelizat cu usturoi, miere și chili

Pate de ton și păstrăv afumat, cu capere și chives

Mousse de gorgonzola, nuci și merișoare

Chorizo, salsa de mango și cremă de brânză cu paprika

"Icre" de chia, chives, lămâie și măsline (VEGAN)

Canapes: 30 bucăți – 240 lei/platoul (alege sortimentul)

Tapenade de măsline cu anchois și capere

Somon teriyaki, castravete și cremă de brânză cu susan

Pate de fasole roșie și sfeclă coaptă (VEGAN)

Blini: 30 bucăți – 260 lei/platoul (alege sortimentul)

Somon afumat, cremă de brânză cu mărar și capere

Mousse de mazăre cu mentă și bacon crocant

Mini wraps: 30 bucăți – 240 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 – 230 lei/800g

Creveți glazurați în portocale – 240 lei/700g

Măsline glazurate în miere, lămâie și chili – 140 lei/400g

Duo-Dips – selecție de 2 dips, 200g fiecare, cu pitta bread: 245 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 măsline 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

Iaurt cu busuioc || Pastă de andive cu roșii uscate

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

PLATOURI SOCIALE SĂRATE

Les Fromages – 290 lei/platoul

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): 240 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 – 260 lei/platoul

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 – 260 lei/platoul (alege sortimentul)

Mozarella, 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 – 260 lei/platoul (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) – 310 lei

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

Focaccia (o pâine mare de aprox. 1,2 kg) – 190 lei (alege sortimentul)

Rozmarin și usturoi caramelizat (VEGAN)

Rozmarin și roșii coapte (VEGAN)

Pâine FROG (o pâine mare de aprox. 1,2 kg, umplută) – 230 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)

FELURI SERIOASE

Vegetariene & Vegane

- Plăcintă cu feta, miere, rozmarin și scorțișoară – 1,2kg – 230 lei
- Imam bayildi – vinete saute, cu roșii, scorțișoară, usturoi și pătrunjel (vegan) – 1,2kg – 230 lei
- Zucchini & broccoli la grătar, cu Brie, merișoare și semințe de dovleac – 1,2kg – 230 lei
- Broccoli și conopidă la cuptor cu reducere de oțet balsamic și miere (vegan) – 1,2kg – 230 lei
- Mazăre verde cu parmezan, ulei de măsline infuzat cu usturoi și mentă – 1,2kg – 230 lei
- Caponata cu legume, roșii, lămâi și măsline (vegan) – 1,2kg – 240 lei
- Falafel + cous-cous cu șofran + harissa (vegan) – 600g/400g/200g – 240 lei
- Fritters de linte + cous-cous + tahini & lime dip (vegan) – 600g/400g/200g – 240 lei
- Dal Makhani (curry indian cu linte și fasole roșie) + orez basmati + iaurt cu mentă – 600g/400g/200g – 240 lei
- Tagine marocan cu năut, cartof dulce, legume și fructe uscate + cous-cous cu mentă + iaurt cu busuioc – 600g/400g/200g – 240 lei
- Lasagne verde cu zucchini, broccoli și bechamel cu muștar dijon – 1,2kg – 250 lei
- Stroganoff de ciuperci cu cimbru și gorgonzola – 1,2kg – 250 lei

Pește

- Somon și legume în sos lejer tailandez cu lapte de cocos, ghimbir și lemongrass – 1,2kg – 250 lei
- Biban cu sos de capere și blue cheese – 1,2kg – 260 lei
- Somon en croute, cu verdețuri, cu sos de lămâie și capere – 1,2kg – 260 lei
- Șalău în sos caponata cu roșii, legume, măsline și ierburi italiene – 1,2kg – 250 lei
- Lasagne cu pește (ton, macrou, anchois), bechamel, capere și salsa de roșii – 1,2kg – 250 lei
- Hush Puppies – "chifteluțe" cu creveți și porumb – 1,2kg – 280 lei
- File de ton atlantic cu bechamel verde cu spanac, busuioc și kale – 1,2kg – 340 lei

Carne

- Coq-au-vin – pui gătit încet cu vin, arpagic și ciuperci, cu arome fine franceze – 1,2kg – 250 lei
- Pui marinat în harissa, iaurt cu mentă – 1kg/200g – 250 lei
- Pui și legume cu sos teriyaki, susan și ghimbir murat – 1,2kg – 250 lei
- Tagine marocan cu pui și fructe uscate, cous-cous cu mentă, iaurt cu busuioc – 600g/400g/200g – 250 lei
- Curcan gătit încet în vin, fructe, stafide și portocale – 1,2kg – 270 lei
- Friptură de rață cu glazură de portocale și susan, cu varză roșie saute cu sumac și merișoare – 1,2kg – 340 lei
- Shepherd's Pie cu vită – 1,2kg – 250 lei
- Beef Stifado (Vită gătită în stil grecesc, cu nucșoară și roșii) – 1,2kg – 260 lei
- Friptură de purcel gătit încet în bere, muștar și mere – 1,2kg – 260 lei
- Miel gătit încet, cu sos de mentă și tarhon – 1,2kg – 280 lei

Piure-uri fine (recomandate pentru felurile cu carne și pește)

- Piure de țelină și mere coapte cu nucșoară – 1kg – 170 lei
- Piure de morcovi, cartof dulce și semințe picante de dovleac – 1kg – 170 lei
- Piure de păstârnac cu semințe prăjite de floarea soarelui – 1kg – 170 lei
- Piure de cartofi cu unt, parmezan și trufe – 1kg – 190 lei



FROG

FROG
CATERING

FROG

FROG

F

F

READY
for
**SUPER
FOOD**
?

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

FROG

FROG
CATERING

FROG

FROG

FROG
CATERING