



# KANÉ

New Romanian Cuisine  
Dianei No.9

## A FARM TO TABLE MENU

**KANÉ – Gastronomiă redefinită!**

Am început în 2016 cu o misiune: să creăm un loc autentic, care să reflecte energia și creativitatea noii generații din ospitalitate.

Începând cu primăvara lui 2025, am reinventat experiența KANÉ! Luând tot ce e mai bun din fine dining – autenticitatea, creativitatea, aromele unice și prezentările spectaculoase – și le-am transformat într-un meniu simplu, surprinzător și accesibil.

### **Farm to Table**

Suntem acum un restaurant cu un meniu sezonier, adaptat fiecărui moment al anului. Un concept de Farm to Table cu gusturi originale, ingrediente proaspete și combinații care îți vor stârni curiozitatea.

Un meniu creat de Daniel Pălici

Poti alege din meniul a la carte sau un set menu după următorul format

**Paine + Starter + Main + 2 Small Bites + Dessert  
300 RON**

Va rugăm să ne informați asupra posibilelor alergii și intoleranțe pe care le aveți și dacă aveți nevoie de informații adiționale referitoare la preparate

O taxă de service la alegere între 5% - 15% se va aplica la totalul notei

Kané acceptă doar plata cu cardul bancar





# KANÉ

New Romanian Cuisine  
Dianei No.9

## A FARM TO TABLE MENU

Paine cu maia si masline verzi | **19 RON**  
Focaccia / unt cu verdeturi si usturoi | **35 RON**  
Saratele cu grasime de mangalita | **35 RON**

### STARTERS

**Pate de pastrav afumat | 70 RON**  
muraturi de sezon / paine cu maia / pasta din ceapa si mar murat  
**Piept de mangalita | 80 RON**  
ketchup castraveti / piure de ceapă coapta / sorici expandat  
**Salata din calamari | 95 RON**  
gulie sarata/ sos din migdale afumate / patrunjel / sfecla expandata  
**Salata din dovlecel | 55 RON**  
branza de burduf prajita / galbenus de ou cleios / dressing din verdeturi  
**Vitello tonnato | 95 RON**  
limba de vitel / ton proaspat / sfecla rosie / ketchup de castravete

### MAINS

**Pulpa de pui la jar | 95 RON**  
spuma de malai prajita cu verdeturi / muraturi  
**Coadă de vitel | 155 RON**  
crema de urzici cu trufe / ardei copt / usturoi negru  
**Coasta de vita brezata | 150 RON**  
sos goulas / cartofi confiat / crisp cartofi cu chimen  
**Varza noua coapta la jar | 70 RON**  
sos din pui cu smantana / ulei de leurda  
**Salau maturat | 120 RON**  
escabeche din morcovi / ceapa alba murata / crisp din paine

### SMALL BITES

**Gnocchi prajiti / lamaie / parmezan | 40 RON**  
**Leguma saptamanii | 40 RON**  
**Morcovi confiat / grasime de rata si afumati / gulie murata | 40 RON**

### DESERT

**Beignet | 55 RON**  
umplut cu crema din fructe de soc / cremeux de iaurt  
**Foi de miere | 55 RON**  
zmeura / smantana fermentata / sos vanilie  
**Tiramisu | 55 RON**  
fistic / sirop de coacaze





# KANÉ

New Romanian Cuisine  
Dianei No.9

## A FARM TO TABLE MENU

### KANÉ – Gastronomy Redefined!

We started in 2016 with a mission: to create an authentic place that reflects the energy and creativity of the new generation in hospitality.

Starting in spring 2025, we have reinvented the KANÉ experience!

Taking the best of fine dining — authenticity, creativity, unique flavors, and spectacular presentations—and transforming them into a simple, surprising, and accessible menu.

### Farm to Table

We are now a restaurant with a seasonal menu, adapted to each season of the year. A Farm to Table concept with original flavors, fresh ingredients, and combinations that will spark your curiosity.

A menu created by Chef Daniel Pălici

You can choose from the à la carte menu or a set menu in the following format:

Bread + Starter + Main + 2 Small Bites + Dessert  
300 RON

Please let us know if you have any culinary restrictions, intolerances or allergies.

A service charge of your choice between 5% - 15% will be added to your bill at the end of the service.

Kané accepts card payment only.





# KANÉ

New Romanian Cuisine  
Dianei No.9

## A FARM TO TABLE MENU

Sourdough bread with green olives | **19 RON**  
Focaccia / butter with herbs and garlic | **35 RON**  
Saltines with mangalitsa pig fat | **35 RON**

### STARTERS

**Smoked trout pate | 70 RON**  
seasonal pickles / sourdough bread / onion and pickled apple paste  
**Mangalitsa pork belly | 80 RON**  
cucumber ketchup / baked onion puree / puffed pork rind  
**Calamari salad | 95 RON**  
salted kohlrabi / smoked almonds sauce / parsley / red beets puffs  
**Zucchini Salad | 55 RON**  
fried burdof cheese / soft egg yolk / herb dressing  
**Vitello tonnato | 95 RON**  
veal tongue / fresh tuna / red beets / cucumber ketchup

### MAINS

**Charred chicken thigh | 95 RON**  
fried polenta foam with herbs / pickles  
**Veal tail | 155 RON**  
creamy nettles with truffles / roasted peppers / black garlic  
**Braised beef ribs | 150 RON**  
paprika sauce / confit potatoes / potatoe crisp with caraway  
**Charred new cabbage | 70 RON**  
chicken sauce with cream / ramsons infused oil  
**Aged perch | 120 RON**  
carrots escabeche / pickled white onion / bread crisp

### SMALL BITES

**Fried gnocchi / lemon / parmesan | 40 RON**  
**Seasonal greens | 40 RON**  
**Carrots confit / duck fat and smoked / pickled kohlrabi | 40 RON**

### DESERT

**Beignet | 55 RON**  
Filled with elderflower cream / yogurt cremeux  
**Honey Biscuit | 55 RON**  
raspberry / fermented sour cream / vanilla sauce  
**Tiramisu | 55 RON**  
pistachio / black currants sauce

