

A photograph of a rooftop sunset experience. In the foreground, two men are preparing food at a long wooden table. One man is wearing a white chef's coat with "sky bar" printed on it, and the other is in a dark shirt. The table is filled with various dishes and ingredients. In the background, a DJ is seated at a turntable under a large white tent. The sky is a vibrant orange and yellow at sunset, and string lights are hanging from the tent's frame.

Your Sunset Experience Above the city

# Live Cooking Above the city

Your private chef, under the clear sky



sky  
bar



# Saint Jacques pe plita



## REGINA MARILOR

Ne-am gandit la un preparat special ce necesita un timp scurt de gatire 🕒 pentru ca stim faptul ca invitati tari nu vor rezista prea mult in preajma plitei 😊

Asezate in cochilii autentice, pe un pat de piure de mazare cu note de menta🌿 scoicile vor satisface asteptarile exigeante 😊

Vom echilibra cu dressing din lime si lamaie si vom presara 🤝 germenii de praz, sare neagra de mare sau un praf de chili 🌶

## PROVENIENTA



Ca si habitat, vom gasi scoicile in nord-estul Atlanticului, dinspre Marea Nordului catre coasta de vest a Africii. In zona europeana, Saint Jacques se gaseste in Mediterana. Bineinteles, furnizorii de top se vor ocupa de acest aspect si ne vor livra la SkyBar pretioasele delicatessen. Vom face tot posibilul sa evitam produsele de acvacultura si vom depune tot efortul pentru a pune pe masa scoicile fresh, necongelate.

Pentru un eveniment cu 30 de participantii recomandam servirea a 90 de scoici. Costul pentru o astfel de cantitate porneste de la 495 lei.

# Deconstructed Surf 'n' Turf

Creveti Black Tiger 'n' antricot de vita Argentine.



**sky  
bar** | *Catering*  
*Food Design*

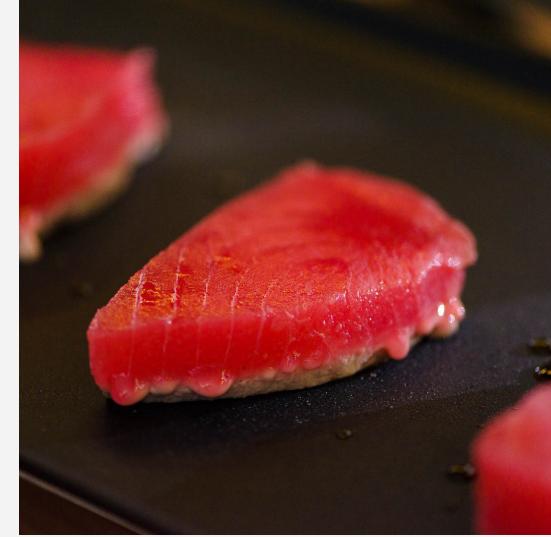
Vom apela din nou la furnizorii de top pentru a pune pe plita antricotul Argentinian, atat de fraged si de succulent. Il vom prepra cu unt gourmet si putin usturoi pentru aroma. Langa, facem loc crevetilor de calibrul jumbo. Pregatim si o selectie de sosuri de casa: Dijonaise, Tartar, Romesco.

Pentru un eveniment cu 30 de participant vom servi un minim de 30 de creveti (calibrul 6/8) si un minim de 3 kilograme de antricot.

Costul pachetului este de 1440 lei.

# Ahi Tuna

File de ton pe plita, servit cu pasta de wasabi si ghimbir murat.



**sky  
bar** | *Catering*  
*Food Design*



Consumul de ton ajuta la prevenirea bolilor cardiovasculare datorita acizilor grasi, iar potasiul regleaza tensiunea arteriala. Tonul este ideal si pentru cei care vor sa scada in greutate, deoarece are putine calorii.

**PROVENIENTA**



Pentru un eveniment cu 30 de participanti vom servi o piesa de ton de aproximativ 3 kilograme de acvacultura – zona Asia. Costul este de 475 lei.

La cerere putem reveni cu cotatii privind tonul pescuit salbatic in Atlantic sau Pacific.

# Jamón Serrano/Iberico

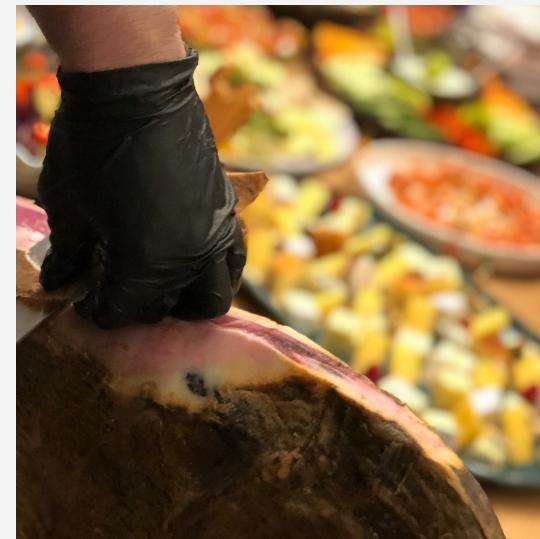
Jamónul este apreciat pentru aroma intensa si pentru textura moale.



Make your choice. Fie ca este vorba de Pata Negra sau de rase hraniute exclusiv furajer, iti punem la dispozitie o varietate de produse autentice dintre care sa alegi.



Vom asocia cu atentie bautura potrivita. Ca si hint, ne vom orienta catre Andalusia, catre un Sherry local. Gonzalez Byass este una dintre cramele pe care le recomandam



Relaxeaza-te! Chef-ul nostru este experimentat. In cateva minute, dupa indepartarea stratului de suprafata, Jamónul va fi feliat si servit. Acum priveste invitati si surprinde-le reactia. Jamónul a fost o alegere inspirata.



Cercetatorii spun ca in Jamón se regasesc note umami. In prezentare avem Paleta Iberico (Pata Negra) de Cebo de Campo, adica piciorul din fata ce provine de la porcul crescut in aer liber, hraniut cu cereale si leguminoase.

Pentru un eveniment cu 30 de participantii recomandam servirea unui Jamón de aproximativ 5 - 6 kilograme, pe care il vom felia ca la carte pentru ca oaspetii nostri sa se bucur de acest preparat spaniol. Ca si cost, un astfel de Jamon porneste de la 900 lei.

# KnickerBocker Glory

Sau cunoscuta Pavlova, dar de data aceasta, cofetarul esti tu!



Iți punem la dispozitie toate ingredientele. Ordinea este simplă: bezea, crema, fructe.



Te vom asista pe tot parcursul montarii și ne vom asigura ca tortul nu este ranit. 😊



Felicitari! 😊  
Urmeaza verdictul invitatilor.



Ne-a luat peste 10 ani să ne perfectionăm rețeta. Nu dam din casa, dar îți transmitem că bezeaua se coace în cuptoare aproximativ 12 ore.

Folosim Mascarpone de calitate superioară de la furnizori nisăti



Echilibram zaharul și folosim coulis acrisor din fructe de padure.

Costul unei portii este de 25 lei.

Gramaj: aproximativ 200 grame/portie.

# Invitatii tai, somelierul nostru



Nasterea vinului sau transformarea strugurilor in vin este o adevarata calatorie plina de experiente incantatoare. Propunem un Wine Corner de la partenerii nostri, crama S.E.R.V.E, prima crama romaneasca privatizata dupa revolutie, mai exact in 1994.

Vinul ales este Terra Romana. Vom prezenta toate sortimentele, alb, rose si rosu pentru ca toate preferintele trebuie sa fie atinse.

## PROVENIENTA CEPTURA, PODGORIA DEALUL MARE

Una dintre mandriile noastre este situata la nivelul paralelei de 45°, asemenei regiunii Bordeaux. Podgoria Dealu Mare, asadar, este considerata "Patria Vinurilor Rosii" datorita istoriei viticole si conditiilor pe care le ofera. Ploile suficiente si solul roditor isi unesc fortele pentru a oferi cele mai bune recolte.

Costul pachetului este de 700 lei. La cerere, in functie de disponibilitate, se pot prezenta si alte vinuri.

# SKY FULL OF STARS



De cate ori ai ocazia sa privesti printr-un telescop astronomic, insotit de un profesionist?



Pentru sezonul de vara, colaboram cu un specialist ce are o experienta de peste 3 ani in cadrul Observatorul Astronomic si de peste 8 ani in conducerea Astroclubului Bucuresti, cu sute de prezentari si evenimente cu public, la activ. Asa ca iti garantam ca o sa fie fun.

Cam ce se intampla: vom instala pe terasa un telescop, de unde invitati tai vor putea observa diverse obiecte ceresti. Din Bucuresti se pot vedea foarte bine Luna, cateva planete si stele. La Luna vedem cratere si mări lunare in detaliu, la planete vedem detalii pe disc si inele in cazul lui Saturn si la stele vedem culori diferite si sisteme binare. Bineintelas ca, pe langa partea de observare prin telescop, totul este discutat si detaliat intr-un mod entertaining dar si educativ.

Costul unei astfel de experiente este de 1200 lei.