



Meniu





Meniu

## ANTREU / STARTER

### \*Brânză brie pane

(Brânză brie, făină cu pesmet, cornflaks, ou, sos vișine, rucola, măslini Kalamatta)

### \*Crispy brie

(Brie, breadcrumbs, nuts, jam, egg, rucolla, Kalamata olives)

160g 42 lei

### \*Bruschette cu mix pomodoro, busuioc și măslini Kalamatta

(roșii confiate, pâine, usturoi, busuioc, oregano, mix salată, măslini Kalamatta)

### Bruschetta Pomodoro with Kalamatta olives and basil

(sun-dried tomatoes, bread, garlic, basil, oregano, salad mix, Kalamatta olives)

250g 29 lei

### \*Carpacio de vită cu rucola și semințe

(mușchi vită, cimbru, rozmarin, piper roz, rucolla, roșii, parmezan)

### Beef carpaccio

(beef steak, thyme, rosemary, red pepper, rucolla, tomatoes, parmesan)

250g 75 lei

### \*Calamari pane

(înele calamar, mix salată, salsa de roșii, făină de pesmet)

### Calamari rings

(calamari rings, mix salad, tomatoes salsa, breadcrumbs, jam)

300g 48 lei

## SOUPS and CREAMS

**\*Supă cremă de roșii cu o adiere de busuioc**

(roșii, ceapă, ulei măslini, busuioc, oregano)

**Tomato cream soup with a touch of basil**

(tomatoes, onions, olive oil, basil, oregano)

**350ml 23 lei**

**\*Ciorbă de văcuță**

(Antricot vită, ceapă, morcov, telină, ardei, roșii, dovlecel, cartofi, bors de casă)

**Beef soup**

(Beef steak, onion, carrot, celery, peppers, tomatoes, zucchini, potatoes, homemade borscht)

**350ml 25 lei**

**\*Ciorbă de burtă**

(oase vită, burtă de vită, ceapă, morcov, telină, smântână, gogosari, otet, ou, usturoi)

**Tripe soup**

(beef bones, beef tripe, onion, carrot, celery, sour-cream, pickled peppers, vinegar)

**350ml 25 lei**

**\*Ciorbă de fasole de afumătură**

(fasole uscată, morcov, telină, ceapă, roșii, ardei, costită afumată, sare)

**Bean soup with tarragon,**

**smoked pork and red onion**

(beans, carrots, celery, onions, tomatoes, pepper, smoked bacon, salt)

**400ml 25 lei**

**\* Supă de pui**

(carne de pui, telină, ceapă, morcov, păstârnac, tăieți, pătrunjel)

**Chicken soup**

(chicken, celery, onion, carrot, parsley, nuddles, parsley)

**350ml 23 lei**

**\* Ciorbă de curcan**

(piept de curcan, morcovi, ceapă, ardei, telină, fidea, ulei, otet)

**Turkey soup**

(turkey breast, carrots, onions, peppers, celery, noodles, oil, vinegar)

**350ml 25 lei**





Meniu

## PEŞTE & FRUCTE DE MARE FISH & SEAFOOD

**\*Păstrăv la grătar**  
*Grilled trout with spices*

**300g 61 lei**

**\*Somon la grătar**  
*Grilled salmon*

**200g 70 lei**

**\*Salău meuniere**

(file șalău, lămâie, unt, capere, vin,  
pătrunjel, sare, mix Asiatic)

**Zander mills**

(zander fillets, lemon, butter, capers,  
wine, parsley, salt, Asian mix)

**200g 63 lei**

**\*Midii cu sos de vin**

(miez midii, ceapă, sos Napoletan, patrunjel, vin,  
ulei, usturoi, pâine toast, sos pesto )

**Midii with wine sauce**

(mussel core, onion, Neapolitan sauce, parsley,  
wine, oil, garlic, toast, pesto sauce)

**200g 62 lei**

## PASTE / PASTA

### \*Penne Quattro formaggi

(penne, brânză, gorgonzola, brânză brie,  
parmezan, smântână lichidă, unt)

(penne, cheese, gorgonzola, brie cheese,  
parmesan, sour cream, butter)

300g 46 lei

### \*Penne Carbonara

(penne, bacon, usturoi, parmezan, smântână)  
(penne, bacon, garlic, parmesan, sour cream)

300g 48 lei

### \*Tagliatelle Aglio Olio

(tagliatelle, usturoi, ulei măslini, pătrunjel)  
(tagliatelle, pepper, garlic, olive oil, parsley)

300g 42 lei

### \*Spaghete cu somon

(somon, spaghete, gran cucinna, pepperoncino,  
pătrunjel, sare, piper, sos pesto)

### Spaghetti with salmon

(salmon, spaghetti, great cuisine, pepperoncino,  
parsley, salt, pepper, pesto sauce)

300g 52 lei

### \*Penne Arabiatta

(penne, roșii, măslini, pepperoncino, sos Napoletan, roșii confiate,  
busuioc verde, usturoi, ulei măslini, sos pesto)

### Penne Arabiatta

(penne, tomatoes, olives, pepperoncino, Neapolitan sauce, candied  
tomatoes, green basil, garlic, olive oil, pesto sauce)

300g 42 lei



Meniu

## PREPARATE LA GRĂTAR sau PANE GRILL DISHES

### \*Mușchi vită Black Angus

*(mușchi vită, sare, piper, unt)*

#### Fillet of beef

*(fillet of beef, salt, pepper, butter)*

**180g 88 lei**

### \*Cotlet de porc la grill

#### Grilled pork

**200g 44 lei**

### \*Ceafă de porc la grill

#### Grilled pork neck

**200g 44 lei**

### \*Piept de pui la grill

#### Grilled chicken breast

**200g 38 lei**

### \*Scăricică de porc marinată

*(scăricică de porc, sare, piper, usturoi, boia, sos barbecue)*

#### Grilled spare ribs

*(pork ribs, salt, pepper, garlic, barbecue sauce)*

**350g 63 lei**

## MADE by CHEF

### \*Mămăligă cu brânză, smântână, ou și costiță

(mălai, brânză burduf, smântână, costiță afumată, ou)

### Polenta with cheese, sour cream, egg and bacon

(corn, goat cheese, sour cream, smoked bacon, egg)

300g 39 lei

### \*Escalop de porc Zingara

(Cotlet de porc, ciuperci, bacon, vin, ulei măslinie,  
ceapă, vin, sare, piper, suc de roșii, păstrav)

### Zingara pork cutlet

(Pork chop, mushrooms, bacon, wine, olive oil, onion,  
wine, salt, pepper, tomato juice, parsley)

250g 57 lei

### Picanterie vită

(mușchi vită, ananas, ardei gras, sos soia,  
sweet chilli, susan, mix asiatic)

### Beef spice

(beef muscles, pineapple, bell pepper, soy sauce,  
sweet chilli, susan, asian mix)

350g 64 lei

### Gulaș vițel

(antricot vită, ardei gras, ceapă, boia,  
vin, chimen, pepperoncino)

### Veal goulash

(beef antricot, bell pepper, onion, paprika,  
wine, cumin, pepperoncino)

350g 60 lei

### Pui cu ciuperci

(piept pui, ciuperci, ceapă, usturoi, gran cucinna,  
parmezan, unt, ulei, păstrav, sare, piper, mix Asiatic, sos pesto)

### Chicken with mushrooms

(chicken breast, mushrooms, onions, garlic, big cook,  
parmesan, butter, oil, parsley, salt, pepper, Asian mix, pesto sauce)

350g 44 lei





Meniu

## SALATE / SALADS

### \*Salată Caesar cu piept de pui în crustă de porumb

(*salată iceberg, piept de pui grill, cornflakes, anchoa, parmezan, ou, usturoi, roșii cherry, crutoane*)

**Caesar salad with chicken  
breast and prosciutto crudo**

(*iceberg salad, grilled chicken breast, prosciutto, parmesan, eggs, anchovy, garlic, cherry tomatoes, bread*)

**300g 48 lei**

### \*Salată de murături mixtă

(*castraveti, gogonele, gogoșari, varză*)

**Mixed pickle salad**

(*cucumber, pickled tomatoes, red pepper, cabbage*)

**150g 20 lei**

### \*Salată de roșii și castraveti

(*roșii, castraveti, ulei măslini*)

**Mixed salad**

(*tomatoes, cucumber, olive oil*)

**150g 17 lei**

### \*Salată de varză

(*varză, ulei măslini, lămâie, sare, piper*)

**Coleslaw**

(*cabbage, olive oil, lemon, salt, pepper*)

**150g 15 lei**

### \*Salată grecească

(salată iceberg, roșii, castraveti, ardei, ceapă roșie,  
măslini kalamata, brânză feta, ulei măslin)

#### Greek salad

(iceberg salad, tomatoes, cucumbers, pepper, red onion,  
kalamata olives, feta cheese, olive oil)

**300g 40 lei**

### Salată Chef cu mușchi de vită

(mușchi vită, rucola, mix Asiatic, semințe pin,  
parmezan, sare, piper, reducție acetto balsamico,  
ulei măslin, roșii cherry)

#### Chef salad with beef steak

(beef steak, asian mix, pine seeds, parmesan, salt,  
pepper, acetto balsamic reduction,  
olive oil, cherry tomato)

**350g 73 lei**

### \*Salată vegană

(mix Asiatic, apio, morcovi, rodie, semințe  
dovleac, măr verde, rucola,  
grapefruit, ulei măslin, sare, piper)

#### Vegan salad

(Asian mix, carrots, pomegranate,  
pumpkin seeds, green apple,  
arugula, grapefruit, olive oil, salt, pepper)

**350g 44 lei**

### \*Salată Caprese

(rucola, roșii, mozzarella bocconcini,  
ulei măslin, oregano, busuioc verde )

#### Caprese Salad

(argula, tomatoes, bocconcini mozzarella,  
olive oil, salt, pepper)

**350g 54 lei**



# Meniu



## SOSURI / SOUCES

### \*Sos de usturoi

(usturoi, sare, ulei)

### Garlic sauce

(garlic, salt, oil)

**50g 7 lei**

### \*Sos Dijon

(muștar dijon, lămâie, miere)

### Dijon sauce

(dijon mustard, lemon, honey)

**80g 9 lei**

### \*Muștar

### Mustard

**80g 7 lei**

### \*Ketchup

**80g 7 lei**

### \*Smântână

### Sour cream

**80g 7 lei**

### \*Sos de hrean

(hrean, unt, lămâie)

### Horseradish sauce

(horseradish,butter,lemon)

**100g 9 lei**

### Sos maioneză /

(ou, ulei, muștar, sare, lămaie)

### Mayonnaise sauce

(egg, oil, mustard, salt, lemon)

**80g 9 lei**

### Sos BBQ

**80g 9 lei**

### Sos pesto

(busuioc verde, salvie verde, mentă verde, rozmarin verde, ulei măslini, parmesan, sare, semințe pin, usturoi)

### Pesto sauce

(green basil, green sage, green mint, green rosemary, olive oil, parmesan, salt, pine seeds, garlic)

**80g 11 lei**

## GARNITURI / SIDE DISHES

### \*Orez basmatic

(orez basmatic, sare, unt)

### Basmatic rice

(basmatic rice, salt, butter)

**150g 18 lei**

### \*Piure cartofi

(cartofi, unt, lapte, sare)

### Mashed potatoes

(potatoes, butter, milk, salt)

**180g 16 lei**

### \*Ciuperci la grill

(ciuperci, ulei, sare, piper, pătrunjel)

### Grilled Mushrooms

(mushrooms)

**150g 17 lei**

### \*Cartofi copți

(cartofi, ulei, sare, piper)

### Golden potatoes

(potatoes, oil, salt, pepper)

**180g 18 lei**

### \*Cartofi nature

(cartofi, unt, pătrunjel, knorr)

### Natural potatoes

(potatoes, butter, parsley, gnarly)

**180g 19 lei**

### \*Cartofi prăjiți

(cartofi, unt, sare)

### Fried potatoes

(potatoes, salt, pepper)

**180g 18 lei**

### Linte sote

(linte, sos Napoletan, ceapă, ulei,  
pătrunjel verde, sare, piper)

### Sauteed lentils

(lentils, Neapolitan sauce, onion, oil,  
green parsley, salt, pepper)

**180g 25 lei**



# Meniu



## DESERT / DESSERT

### \*Lingou de ciocolată cu pere

(ciocolată cu lapte, cacao, ouă, amaretto, zahăr,  
vin roșu demisec, pară verde)

### Chocolate balls with pears

(chocolate with milk, cacao, eggs, amaretto, sugar,  
red wine- semidry, green pear)

180g 42 lei

### \*Lava cake cu înghețată de vanilie

(ciocolată neagră, unt, făină, ouă, zahăr)

### Lava cake with vanilla ice-cream

(black chocolate, butter, flour, eggs, sugar)

180g 40 lei

### \*Cheese cake cu fructe de pădure

(fructe de pădure, unt, ouă, smântână, zahăr, făină)

### Cheese cake with fruits

(wild berries, butter, eggs, sour cream, sugar, flour)

180g 40 lei

### Prăjitură cu Mousse de ciocolată

(ciocolată neagră, ouă, frișcă, fructe de pădure)

### Chocolate mousse cake

(black chocolate, egg, whipped cream, berries)

150g 40 lei

### \*Papanași cu smântână și dulceață

(brânză de vaci, ouă, făină, smântână, zahăr,  
bicarbonat de sodiu, esență de vanilie)

### Dumplings with sour cream and jam

(cow cheese, eggs, flour, sour cream,  
sugar, baking soda, vanilla essence)

180g 40 lei

### \*Plăcintă cu mere și înghețată

(aluat foietaj, mere, scorțișoară, ouă,  
zahăr, înghețată vanilie)

### Apple pie with ice cream

(pastry dough, apple, cinnamon, egg,  
sugar, vanilla ice cream)

180g 36 lei

# Ingrediente prevăzute ca alergeni

**1. Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelta, grâu mare sau hibrizi ai acestora) și produse derivate, exceptând:**

- a. siropurile de glucoză obținute din grâu, inclusiv dextroza\*;
- b. maltodextrinele obținute din grâu\*;
- c. siropurile de glucoză obținute din orz;
- d. cerealele folosite la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricolă pentru băuturi spirtoase și alte băuturi alcoolice.

**2. Crustacee și produse derivate**

**3. Ouă și produse derivate**

**4. Pește și produse derivate, exceptând:**

- a. gelatina de pește folosită ca suport pentru preparatele de vitamine sau carotenoide;
- b. gelatina de pește sau ihtiocolul folosit la limpezirea berii sau a vinului;
- c. arahide și produse derivate.

**5. Soia și produse derivate, exceptând:**

- a. uleiul și grăsimile de soia, complet rafinate\*);
- b. amestecul natural de tocoferoli (E306), tocoferolul D-alfa natural, acetatul de tocoferol D-alfa natural, succinatul de tocoferol D-alfa natural obținut din soia;
- c. fitosteroli și esteri de fitosterol derivați din uleiuri vegetale extrase din soia;
- d. esterul de stanol vegetal produs din steroli obținuți din uleiuri vegetale extrase din soia.

**6. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoza), exceptând:**

- a. zerul folosit la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricolă pentru băuturi spirtoase și alte băuturi alcoolice;
- b. lactitolul.

**7. Fructe cu coajă, de exemplu mogdale (*Amygdalus communis L.*), alune de pădure (*Corylus avellana*), nuci (*Juglans regia*), anacarde (*Anacardium occidentale*), nuci Pecan [*Carya illinoinensis* (Wangenh.) K. Koch], nuci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de macadamia și nuci de Queensland (*Macadamia ternifolia*) și produse derivate, exceptând nucile folosite la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricolă pentru băuturi spirtoase și alte băuturi alcoolice.**

**8. Telina și produse derivate.**

**9. Muștar și produse derivate.**

**10. Semințe de susan și produse derivate.**

**11. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10mg/kg sau 10mg/litru, exprimate în SO<sub>2</sub>.**

**12. Lupin și produse derivate.**

**13. Moluște și produse derivate.**



## Ingredients provided as allergens



Meniu

- 1. Cereals containing gluten** (wheat, rye, barley, oats, spelled wheat, whole wheat or hybrids thereof) and derived products, except:
  - a. glucose syrups obtained from wheat, including dextrose \*);
  - b. maltodextrins obtained from wheat \*);
  - c. glucose syrups obtained from barley;
  - d. cereals used in the production of distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirits and other alcoholic beverages.
- 2. Crustaceans and derived products**
- 3. Eggs and derived products**
- 4. Fish and derived products, except:**
  - a. Fish gelatin used as a support for vitamin or carotenoid preparations;
  - b. Fish gelatine or ichthyocol used for clarifying beer or wine;
  - c. peanuts and derived products.
- 5. Soya and derived products, except:**
  - a. fully refined soybean oil and fats \*);
  - b. natural mixture of tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate, obtained from soybeans;
  - c. phytosterols and phytosterol esters derived from vegetable oils extracted from soybeans;
  - d. vegetable stanol ester produced from sterols obtained from vegetable oils extracted from soybeans.
- 6. Milk and milk products (including lactose), except:**
  - a. whey used in the production of distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirits and other alcoholic beverages;
  - b. lactitol.
- 7. Nuts**, for example muggle (*Amygdalus communis L.*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoiesis* (*Wangenh.*) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts and Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derived products, except nuts used in the production of distillates or alcohol ethyl alcohol of agricultural origin for spirits and other alcoholic beverages.
- 8. Celery and derived products.**
- 9. Mustard and derived products.**
- 10. Sesame seeds and derived products.**
- 11. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / liter, expressed in SO<sub>2</sub>.**
- 12. Lupine and derived products.**
- 13. Mollusks and derived products.**

