

Restaurant
-Casa Vranceană-

-Loc cu tradiție gastronomică din 2005-

In atentia consumatorilor

*Conform Ordinului Presedintelui Autoritatii Nationale pentru Protectia Consumatorilor privind furnizarea de informatii la comercializarea produselor finite/mancarurilor, restaurantele trebuie sa afiseze, in meniu, lista ingredientelor si aditivilor folositi in prepararea retetelor, dar si declaratia nutritionala. Pentru a consulta cele mai sus mentionate, puteti scana codul QR de mai jos. Listele cu Informatii sunt disponibile permanent si in format fizic!

RISIPA ALIMENTARA

In conformitate cu noua lege care modifica si completeaza Legea 27/2016 privind diminuarea risipei alimentare. Avem o traditie indelungata in a ambala alimentele ramase de la mese pentru clientii care le doresc la pachet. In continuare, subliniem ca vom facilita clientii sa utilizeze aceasta optiune fara costuri suplimentare si in ambalaje adecvate. Astfel, costul ambalajelor va fi suportat de noi.

*Prin Ordonanța Guvernului nr. 7 din 18 ianuarie 2023, privind calitatea apei destinate consumului uman, se prevede: „d) furnizarea gratuită a apei potabile prin rețeaua de distribuție, pentru consumatorii din restaurante, cantine și servicii de catering. Asadar, la cerere si in mod gratuit, aveti dreptul la apa potabila de la robinet.



Specialități

Caracatita caramelizata Catalonia (captura)

pe pat de salata- 98 lei

(caracatita, sos de soia, zahar brun, salata iceberg, portocala, Grand Marnier, otet balsamic)

Calcan salbatic (16 lei/100g) cu cartofi & sofran- 18 lei

(calcan salbatic, cartofi, unt, sofran)

File de cod Islanda (captura) cu sos napoletan- 98 lei

(file de cod, rosii cherry, ulei de masline extravirgin, masline, stafide, capere)

Secret de porc Iberic & cartof zdrobit- 75 lei

(secret de porc Iberic, cartof, unt, usturoi, sos brun spaniol)

Coasta de porc slow cooked (2 persoane) - 110 lei

(coasta de porc, sos barbeque, cartofi)

Tomahawk de porc Iberic- 33 lei/100g

Antricot de vita maturat & orez mexican cu sofran - 98 lei

(antricot de vita, orez salbatic, mix de legume mexicane, sofran, sos spaniol) - 98 lei

Muschi de vita cu sos de piper verde

si salata de rucola in cosulet de parmezan- 89 lei

(Muschi de vita, Crema vegetala UHT pentru gatit, Paine prajita, Rucola, Portocala, Grana Padano, Nuci, Piper verde, Sos de soia, Sare)

Muschi de vita invelit in pancetta

cu sos de hribi si piure cu parmezan- 89 lei

(Muschi de vita, Pancetta, Grana Padano, Hribi, Crema vegetala UHT pentru gatit, Cartofi)

Black Angus de America (70 lei/ 100g) si piure cu trufe- 18 lei

Muschi de vita la gratar (250g)- 69 lei

Tomahawk (100g)- 29 lei

T-bone (100g)- 29 lei

Antricot cu os (100g)- 32 lei

ANTREURI

Trio de bruschete- 23 lei

*(Pâine albă, Crema de branza & Somon fume, Roşii & Filé anchois.
Avocado & Roşii cherry. Ulei de măsline extravirgin, Usturoi, Busuioc, Ceapă)*

Caprese- 33 lei

(Mozzarella bufala, Roşii, Pesto de busuioc, Muguri de pin, Reducție de otet balsamic)

Fritto misto- 43 lei

*Creveți pane (torpedo, butterfly și în cuib de cartofi), Inel calamar pane, Sos Sweet Chili,
Sos tartar (Smantana, capere, ceapa rosie, lamaie, maioneza)*

Ravioli crocanti cu salam picant & burrata/

cu creveti & burrata/ cu hribi si trufe - 29 lei

*(Ravioli, Pesmet Panko, Ou, Ulei de floarea soarelui,
Sos tartar(contine smantana , capere, ceapa rosie, lamaie, maioneza)*

Quesadilla mare-58 lei/ mica-32 lei

*(Mozzarella, Faina, Kaizer, Piept de pui, Pulpe de pui, Ardei, Ciuperci,
Ulei de floarea soarelui, Drojdie)*

CIORBE SI SUPE

Supa de pui cu taiței-15 lei

(găina, ceapă, morcov, țelină, taitei, ou)

Ciorba de burtă- 20 lei

(Burta de vita, Smântână, Oase vită,Ceapă, Păstârnac Morcov, Țelină, Ou, Usturoi)

Ciorba de văcuță- 20 lei

(Pulpa de vită, Cartofi, Bors, Ceapă Morcov, Țelină, Păstârnac, Bulion, Leuștean, Pătrunjel)

Ciorba cu afumatură- 19 lei

(Coastă afumată, Morcov, Ceapa, Ardei Gras, Telina, Bulion, Bors, Patrunjel, Leustean)

Ciorba radauțeană- 19 lei

*(Smântână, Ou, Pulpe de pui, Piept de pui, Ceapă, Morcov, Țelină,
Ardei, Oțet din vin alb, Pătrunjel, Usturoi)*

Supa crema de rosii cu crutoane-21 lei

(Sos de rosii, Ardei, Roşii, Crutoane, Ceapă, Cremă vegetală UHT pentru gătit)

SALATE ANTREU

Salata cu piept de pui- 36 lei

(Piept de pui, Salata iceberg, Roşii cherry, Lămâie, Rucolă, Ulei de măsline extravirgin, Mustar)

Salata cu piept de curcan-39 lei

(Piept de curcan, Roşii cherry, Salata iceberg, Lămâie, Iaurt, Ardei gras, Maioneză, Măsline, Ulei de masline extravirgin)

Salata cu muschi de vita- 54 lei

(Muschi de vită, mix de salata, rucolă, ardei gras, roşii cherry, unt, ulei de masline extravirgin)

Salata Caesar- 32 lei

(Piept de pui, Salata iceberg, Maioneză, Crutoane, Grana padano, Usturoi)

Salata cu calamari pane- 43 lei

(Calamari pane, Salată verde, Lămâie, Rodie, Făină, Ulei de floarea soarelui, Oțet balsamic)

Salata cu creveti picanti- 43 lei

(Creveti, Salată verde, Lămâie, Avocado, Ceapa verde, Roşii, Ardei iute)

PASTE

Linguini Carbonara -39 lei

(Paste, Cremă vegetală UHT pentru gătit, Grana padano, Pancetta, Ulei de măsline extravirgin, Sare, Piper)

Pennoni al forno -43 lei

(Paste, Sos de roşii, Carne tocată porc-vită, Mozzarella, Cremă vegetală UHT pentru gătit)

Pennoni Bolognese - 39 lei

(Paste, Salsa napolitană, Pulpa de vită, Țelină, Apio, Grana Padano, Ceapă, Sare)

Ravioli cu creveti & burrata - 39 lei

(Ravioli umpluți cu creveti & burrata, Cremă vegetală UHT pentru gătit, Creveti, Pătrunjel)

Ravioli cu hribi si trufe - 49 lei

(Ravioli umpluti cu hribi & trufe, Cremă vegetală UHT pentru gătit, Hribi, Trufe negre în ulei)

Ravioli cu salam picant & burrata- 36 lei

(Ravioli umpluti cu salam picant & burrata, Cremă vegetală UHT pentru gătit, Mazare, Pancetta, Pătrunjel)

Tagliatelle cu somon & lime- 44 lei

(Paste, Lime, Somon, Cremă vegetală UHT pentru gătit, Ulei de masline extra virgin, Capere, Marar, Sos citrus)

Tagliatelle cu somon crocant & salsa de rosii- 39 lei

(Paste, Rosii, Somon, Lămâie, Ulei de masline extra virgin, Capere, Pătrunjel)

Fettuccine carbonara cu fructe de mare- 55 lei

(Paste, Mix de fructe de mare, Cremă vegetală UHT pentru gătit, Creveti, Ou, Grana padano, Sare)

Linguini cu fructe de mare-69 lei

(Paste, Vongole, Midii, Creveti, Calamar, Caracatiță, Rosii cherry, Usturoi, Pătrunjel)

Linguini cu creveti si curry-45 lei

(Paste, Creveti, Cremă vegetală UHT pentru gătit, Dovlecel, Ardei, Lapte, Ceapa, Curry)

Fettuccine cu creveti si salsa napoletana- 54 lei

(Paste, Sos de rosii Napolitan, Creveti, Rosii cherry, Cremă vegetală UHT pentru gătit, Ulei de masline extravirgin, Usturoi)

RISOTTO

Risotto mexican cu somon- 45 lei

(Orez, Sos de rosii, Somon, Unt, Ardei, Dovlecel, Sos Tabasco, Susan negru)

Risotto cu fructe de mare- 59 lei

(Orez, Mix de fructe de mare, Rosii cherry, Grana padano, Creveti, Unt, Pătrunjel)

Risotto cu creveti si sparanghel -49 lei

(Orez, Creveti, Mozzarella, Sparanghel, Sare)

Risotto cu creveti, busuioc si lamaie- 53 lei

(Orez, Creveti, Unt, Lămâie, Grana Padano, Busuioc, Sare)

PESTE SI FRUCTE DE MARE

Hamsii cu sos tartar-29 lei

(Hamsii, Ulei de floarea soarelui, Faina, Smantana, Capere, Ceapa rosie, Lamaie, Maioneza)

Crap pe plita/ prajit- 49 lei

Burta de crap pe plita/ prajita-53 lei

Pastrav pe plita/ prajit (100g) -10 lei

Biban pe plita/prajit (100g) - 12 lei

Dorada pe plita (100g)- 10 lei

Saramura-5 lei

(Ardei, Rosii proaspete, Ceapa, Sos de rosii, Ulei de masline extra virgin, Ardei iute, Bulion, Usturoi, Cimbru)

Dorada la cuptor cu legume-59 lei

(Dorada, Cartofi, Ou, Ulei de masline extra virgin, Masline, Capere, Salvia, Rozmarin)

Somon la gratar- 49 lei

Somon in ierburi mediteraneene pe pat de legume-69 lei

(Somon, Ardei, Dovlecel, Vinete, Ulei de masline extravirgin, Ciuperci, Rucola, Patrunjel, Marar, Busuioc, Oregano, Cimbru)

Somon cu sos gorgonzola si lamaie- 69 lei

(Somon, Lamaie, Orez, Sos de branza cu mucegai albastru, Miere, Susan alb, Sos de soia)

Somon la cuptor cu cartofi, sos de marar si lamaie-69 lei

(Somon, Cartofi, Crema vegetala UHT pentru gatit, Lamaie, Marar, Ulei de masline extravirgin)

Tigaie picanta de creveti-59 lei

(Creveti, Salsa napolitana, Rosii cherry, Crema vegetala UHT pentru gatit, Patrunjel, Ardei iute)

Mix fructe de mare- 69 lei

(Mix de fructe de mare, Vongole, Midii, Creveti, Caracatita, Ulei de masline extravirgin, Salata verde, Calamar, Lamaie, Unt, Usturoi, Sare)

Burger de calamar in chifla neagra & legume tempura- 45 lei

(chifla neagra, burger de calamar, ceapa rosie, sos tartar, rosii, rucola, sos lime, legume tempura)

PREPARATE DIN CARNE

Piept de pui in sos de lamaie & cartofi gratinati-45 lei

(Piept de pui, Cartofi gratinati, Lămâie, Unt)

Curry de pui cu orez salbatic-46 lei

(Piept de pui, Orez, Lapte, Cremă vegetală UHT pentru gătit, Cimbbru, Curry)

Snitel de pui in crusta de parmezan & cartofi petala-43 lei

(Cartofi, Piept de pui, Pesmet Panko, Grana Padano, Ou, Sos de usturoi)

Piept de pui cu sos de busuioc, sote de dovlecei si cartofi-45 lei

(Piept de pui, Cartofi, Dovlecel, Cremă vegetală UHT pentru gătit, Lămâie, Roșii cherry,

Ulei de masline extra virgin, Usturoi, Busuioc, Sare)

Piept de pui cu ierburi aromate & cartofi cu bacon,
rosii si salsa napoletana-43 lei

(Piept de pui, Cartofi, Roșii, Sos de rosii, Faină, Kaizer,

Ulei de masline extravirgin, Grana Padano, Unt, Patrunjel, Mărar, Cimbbru)

Piept de pui la gratar-22 lei

Pulpa de pui la gratar-22 lei

Piept de curcan cu sos gorgonzola si orez salbatic- 52 lei

(Piept de curcan, Orez, Cremă vegetală UHT pentru gătit, Branza cu mucegai albastru,

Ulei de masline extra virgin, Patrunjel, Piper, Sare)

Piept de curcan cu piper si lamaie cu broccoli- 52 lei

(Piept de curcan, Broccoli, Cartofi, Lămâie, Unt, Usturoi, Cimbbru, Piper negru, Sare)

Pulpa de bibilica cu cartofi gratinati-69 lei

(Pulpa de bibilica, Cartofi gratinati, Cremă vegetală UHT pentru gătit, Sos de fructul pasiunii)

Piept de rata cu piure de morcov,

sos de patrunjel si sparanghel-69 lei

(Piept de rață, Sparanghel, Morcov, Cartofi, Unt, Grana padano,

Ulei de masline extravirgin, Patrunjel, Sare)

Pulpa de rata cu sos de fructul pasiunii si humus-69 lei

(Pulpa de rață, Humus, Sfeclă roșie, Sos de fructul pasiunii, Pancetta, Susan negru)

Piept de rata cu sos de portocala pe pat de spanac- 69 lei

(Piept de rață, Portocală, Spanac, Grand Marnier-, Zahăr brun)

Pulpa de rata cu varza calita- 59 lei

(Varză, Pulpă rață, Untură, Bulion, Sare, Frunza de dafin, Mărar)

Cotlet de porc cu os si legume la gratar- 53 lei

(Cotlet de porc, Roșii, Vânăta, Ardei, Ceapă, Dovlecel, Ciuperci, Ulei de masline extravirgin, Oțet balsamic, Miere de albine, Cimbri)

Coasta la gratar cu mamaliguta coapta- 59 lei

(Coaste de porc, Mamaliguta, Sos de rosii, Vin alb, Ulei de masline extravirgin, Usturoi, Sare, Cimbri, Boia dulce)

Carne afumata de porc & cartofi - 57 lei

(Ceafă de porc afumata, Cartofi, Roșii, Sos de rosii, Kaiser, Ulei de masline extravirgin, Usturoi, Sare, Rozmarin)

Ciolan de porc cu cartofi pe plita si spuma de hrean-69 lei

(Ciolan de porc, Cartofi, Ulei de masline extra virgin, Cremă vegetală UHT pentru gătit, Usturoi, Hrean)

Muschiulet de porc rulat in bacon

pe pat de piure de praz cu sos gorgonzola-54 lei

(Muschiulet de porc, Cremă vegetală UHT pentru gătit, Bacon, Orez, Cartofi, Brânză cu mușcălaștră, Ardei, Dovlecel, Rozmarin, Sare)

Muschiulet de porc in ierburi mediteraneene

cu sos de marar pe pat de legume- 54 lei

(Muschiulet de porc, Ardei, Dovlecel, Vinete, Mărar, Ciuperci, Grana Padano, Cremă vegetală UHT pentru gătit, Ulei de masline extra virgin, Rucola, Pătrunjel, Cimbri)

Muschiulet de porc in foaie de clatita cu sos de hribi- 54 lei

(Muschiulet de porc, Cartofi petala, Hribi, Cremă vegetală UHT pentru gătit, Faină)

Burger cu fasii de porc gatite lent & sos olandez -39 lei

(Fasii de porc, Paine alba, Ou, Varza, Lămâi, Maioneză, Unt, Varza, Morcov, Oțet din vin alb, Smântână, Zahăr)

Ceafa de porc Iberic la gratar (100g)- 19 lei

Pastrama de oaie cu mamaliga si branza de burduf- 56 lei

(Pastrama de oaie, Mamaliga, Gogosari in otet, Branza de burduf, Usturoi)

Burger de vita in chifla neagra cu sos olandez- 57 lei

(chifla neagra, chiftea din carne de vita, salata colaslau, rosii, sos olandez, cartofi prajiti)

PLATOURI

Platou boieresc- 390 de lei

(carne de porc afumata, carnati de oaie, piept de pui, pulpa de pui, ceafa de porc, branza de burduf, gogosari la otet, castraveti la otet, mamaliga, ciuperci, cartofi, mujdei)

Platou de porc- 390 lei

(coasta de porc, ciolan de porc, carne de porc, ceafa de mangalita, cartofi pe plita, branza de burduf, castraveti si gogosari la otet, mamaliguta coapta, spuma de hrean, sos de rosii)

Platou ciobanesc- 69 lei

(pastrama de oaie, carnati de oaie, mamaliguta coapta, gogosari la otet, branza de burduf, mujdei)

PREPARATELE CASEI

Cubulete de pui cu smantana-32 lei

(Ciuperci, Piept de pui, Cremă vegetală UHT pentru gătit, Mamaliga, Ulei de masline extravirgin, Usturoi, Sare)

Pui Toscana cu legume la cuptor- 32 lei

(Piept de pui, Branza cu mucegai albastru, Ardei, Vinete, Dovlecel, Ciuperci, Ulei de masline extravirgin, Cimbru)

Saramura de pui- 32 lei

(Pulpe de pui, Piept de pui, Ardei, Rosii, Ceapa, Sos de rosii, Ulei de masline extravirgin, Ardei iute, Bulion, Usturoi, Mamaliga, Sare)

Tigaie picanta- 43 lei

(Muschii de vita, Pulpe de pui, Ciuperci, Ceafa de porc, Ardei, Ceapa, Ulei de masline extra virgin, Ardei iute, Boia dulce afumata, Mamaliga, Sare)

Tochitura moldoveneasca- 39 lei

(Pulpa de porc, Cârnați de porc, Ficat de porc, Telămea vacă, Ou, Mamaliga, Ulei de masline extravirgin, Bulion, Usturoi, Sare, Cimbru)

Carne la borcan cu zdrente de ou si muraturi- 49 lei

(pulpa de porc, piept de porc, carnatii de porc, untura, ou, mamaliguta rece, muraturi)

Bulz moldovenesc- 39 lei

(mamaliguta, branza de burduf, ou, carnatii de porc)

GARNITURI

Legume la gratar- 15 lei

(Vinete, Ardei, Ceapa, Dovlecel, Roșii, Ciuperci, Oțet balsamic, Usturoi)

Legume la cuptor- 15 lei

(Ardei, Dovlecel, Vinete, Ciuperci, Ulei de masline extravirgin, Cimbru)

Legume mexicane- 17 lei

(Amestec de legume in stil mexican, Unt, Susan negru, Sos tabasco)

Ciuperci la gratar- 14 lei

(Ciuperci, Ulei de masline extravirgin, Sare, Usturoi)

Orez salbatic- 10 lei

(Orez salbatic, Unt, Sare)

Fasole verde- 10 lei

(Fasole verde, Ulei de masline extravirgin, Usturoi, Sare)

Piure de cartofi cu parmezan- 14 lei

(Cartofi, Grana Padano Unt, Sare)

Cartofi taranesti - 16 lei

(Cartofi, Kaiser, Ceapa, Patrunjel, Ulei de masline extravirgin, Sare, Boia, Chimen)

Cartofi proaspeti „ca acasa”- 12 lei

(Cartofi, Usturoi, Ulei de masline extra virgin, Sare, Rozmarin)

Cartofi gratinati de casa -14 lei

(Cartofi, Mozzarella, Sare)

Cartofi petala- 10 lei

(Cartofi, Ulei de floarea soarelui, Sare)

Sparanghel- 21 lei

(Sparanghel, Ulei de masline extra virgin, Sare)

Broccoli sote-14 lei

(Broccoli, Ulei de masline extra virgin, Sare, Usturoi)

Mix de ciuperci de munte- 21 lei

Mamaliguta- 4 lei

SALATE DE INSOTIRE

Salata de varza alba si rosie-7 lei

(Varza alba, Varza rosie, Ulei de masline extra virgin, Oțet)

Salata verde cu lamaie- 10 lei

(Salata verde, Ulei de masline extra virgin, Suc de lamaie)

Salata asortata de vara- 13 lei

(Salata verde, Roșii, Castraveti, Ridichi, Ulei de masline extra virgin, Oțet)

Salata de ardei copti- 12 lei

Salata de sfecla rosie si hrean-12 lei

Salata de castraveti murati- 9 lei

Salata de muraturi- 9 lei

DESERT

Papanasi cu branza de vaci, smantana si dulceata-25 lei

(Dulceata de fructe de padure, Smantana, Branza de vaci, Ou, Faina, Ulei de floarea soarelui, Zahar, Zahar pudra, Esenta de vanilie)

Clatite cu nuci- 26 lei

(Crema vegetala UHT pentru gatit, Nuci, Lapte, Ou, Faina, Zahar)

Profiterol- 25 lei

(Inghetata cu aroma de vanilie, Ulei de floarea soarelui, Lapte, Faina, Frisca vegetala, Zahar pudra, Topping ciocolata neagra)

Tiramisu- 25 lei

(Lapte, Mascarpone, Ou, Piscoturi, Zahar, Cafea, Extract de vanilie)

Inghetata prajita cu sos de caramel si ciocolata alba- 25lei

(Inghetata de vanilie, Ulei de floarea soarelui, Ou, Fulgi de porumb, Ciocolata alba, Crema vegetala UHT pentru gatit, Zahar pudra, Frisca UHT, Unt, Zahar brun, Menta, Fructe de padure, Scorisoara)

Creme brulee- 25 lei

(Frisca UHT, Ou, Zahar brun, Lapte, Zahar, Extract de vanilie)

Clatite negre cu crema de mascarpone - 28 lei

(Lapte, Mascarpone, Faina de grau, Ou, Crema vegetala UHT pentru gatit, Iaurt, Ciocolata alba, Merisoare uscate, Cacao pudra, Caise, zahar vanilat, gelatina)

Cheesecake- 25 lei

(Crema de branza, Fructe de padure, Biscuiti, Zahar, Iaurt, Unt)

Panna Cotta- 25 lei

(Frisca vegetala, Fructe de padure, Zahar, Aroma vanilie, Menta)

Lava cake cu inghetata- 25 lei

(Inghetata, Unt, Ciocolata neagra, Ou, Faina, Zahar pudra, Zahar, Topping de ciocolata)

Mousse de mango / zmeura- 19 lei

(Mango/Zmeura, Crema vegetala UHT pentru gatit, Zahar pudra, Gelatina, Extract de vanilie)

Inghetata asortata - 19 lei

PIZZA

Biancaneve- 35 lei

(Aluat, Mozzarella, Sunculita taraneasca, Sos de rosii Napolitan, Porumb, Dovlecel, Grana Padano, Branza cu mucegai albastru)

Carnivora- 35 lei

(Aluat, Mozzarella, Sunculita taraneasca, Salam Vetricina, Carnati semiafumati, Sos de rosii Napolitan, Ceapa rosie)

Funghi Porcini- 34 lei

(Aluat, Mozzarella, Ciuperci trifolate, Sos de rosii Napolitan, Usturoi, Patrunjel)

Taraneasca- 35 lei

(Aluat, Mozzarella, Sunculita taraneasca, Carnati semiafumati, Ciuperci, Sos de rosii Napolitan, Porumb, Ardei, Ceapa rosie)

Patatine- 35 lei

(Aluat, Mozzarella, Chips de cartofi, Sunculita taraneasca, Sos de rosii Napolitan, Branza cu mucegai albastru, Grana padano)

Con secchi- 34 lei

(Aluat, Mozzarella, Rosii uscate, Branza cu mucegai albastru)

Romana- 32 lei

(Aluat, Prosciutto Cotto, Mozzarella, Cartofi pai, Sos de rosii Napolitan)

Capriciosa- 35 lei

(Aluat, Mozzarella, Sunculita taraneasca, Ou, Ciuperci, Sos de rosii Napolitan, Masline, Anghinare)

Quatro Stagione- 33 lei

(Aluat, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Ciuperci, Salam, Sos de rosii Napolitan, Masline)

Casa Vranceana- 37 lei

(Aluat, Mozzarella, Prosciutto cotto, Sunculita taraneasca, Ardei, Ciuperci, Piept de pui, Sos de rosii Napolitan, Porumb)

Pizza Casei- 34 lei

(Aluat, Mozzarella, Prosciutto cotto, Sunculita taraneasca, Cabanos, Salam, Sos de rosii Napolitan)

Rustica-35 lei

(Aluat, Mozzarella, Ciuperci, Sunculita taraneasca, Cabanos, Salam, Prosciutto Cotto, Sos de rosii Napolitan, Masline)

Prosciutto gorgonzola- 41 lei

(Aluat, Mozzarella, Prosciutto crudo, Rosii cherry, Sos de rosii Napolitan, Branza cu mucegai albastru, Rucola)

Con zucchine- 30 lei

(Aluat, Mozzarella, Sos de rosii Napolitan, Grana Padano, Rucola, Dovlecel)

Paesana-32 lei

(Aluat, Mozzarella, Sunculita taraneasca, Sos de rosii Napolitan, Porumb)

Margherita- 28 lei

(Aluat, Mozzarella, Sos de rosii Napolitan, Ulei de masline)

Calzone- 30 lei

(Aluat, Mozzarella, Prosciutto cotto, Ciuperci, Sos de rosii Napolitan)

Prosciutto funghi- 30 lei

(Aluat, Mozzarella, Prosciutto cotto, Ciuperci, Sos de rosii Napolitan)

Prosciutto-29 lei

(Aluat, Mozzarella, Prosciutto cotto, Sos de rosii Napolitan)

Diavola-35 lei

(Aluat, Mozzarella, Salam Venticina, Sos de rosii Napolitan)

Tonno e cipola- 32 lei

(Aluat, Mozzarella, Ton, Ceapa rosie, Sos de rosii Napolitan, Masline)

Contandina- 37 lei

(Aluat, Mozzarella, Sunculita taraneasca, Ardei, Rosii cherry, Ceapa, Ciuperci, Sos de rosii Napolitan, Branza cu mucegai albastru)

Salami e gorgonzola- 34 lei

(Aluat, Mozzarella, Salam, Sos de rosii Napolitan, Branza cu mucegai albastru)

Bresaola-49 lei

(Aluat, Mozzarella, Bresaola, Rosii cherry, Sos de rosii Napolitan, Grana Padano, Rucola)

Quattro formaggi-35 lei

(Aluat, Mozzarella, Emmentaler, Branza cu mucegai albastru, Grana Padano)

Putanesca- 31 lei

(Aluat, Mozzarella, Piept de pui, Smântână, Ciupercí, Sos de rosii Napolétan)

Vegetariana- 31 lei

(Aluat, Mozzarella, Ardei, Ceapă verde, Ciupercí, Dovlecel, Vinete, Sos de rosii Napolétan, Porumb, Măslíne)

Con salmone-35 lei

(Aluat, Mozzarella, Somon fume, Ceapa verde, Sos de rosii Napolétan)

Con gamberi-39 lei

(Aluat, Mozzarella, Creveti, Sos de rosii Napolétan, Ceapa verde, Usturoi)

Napoli- 35 lei

(Aluat, Mozzarella, Anchois, Sos de rosii Napolétan, Capere)

Focaccia-11 lei

(Făină, Ulei de măsline, Oregano, Drojdie)

Focaccia cu parmezan- 14 lei

(Făină, Ulei de măsline, Oregano, Drojdie, Grana Padano)

Turta- 11 lei

(Făină, Ulei de măsline, Oregano, Drojdie)

Turta cu parmezan- 14 lei

(Făină, Ulei de măsline, Oregano, Drojdie, Grana Padano)

CAFEA SI DERIVATE

Espresso (50ml/100ml)-10 lei

Espresso dublu (100ml)-14 lei

Espresso decofeinizat (50 ml/100 ml)- 10 lei

Cappuccino italian (160 ml)-13 lei

Cappuccino italian decofeinizat (160ml)-13 lei

Cappuccino vienez (160 ml)- 14 lei

Cappucino vienez decofeinizat (160 ml)-14 lei

Caffe Machiatto (90 ml)-12 lei

Caffe Latte (300 ml)-14 lei

Caramel Latte (300ml) - 17 lei

(espresso, lapte, sirop caramel)

!!! *NEW*!!! AFFOGATO - 18 LEI

(bautura cremoasa pe baza de inghetata de vanilie si espresso)

Ice Latte (300 ml)- 14 lei

Ice Latte cu arome (300 ml)-17 lei

(espresso, lapte, gheata, sirop)

Frappe vanilie (350ml)-25 lei

(inghetata de vanilie, lapte, topping ciocolata, frisca)

Frappe ciocolata (350 ml)-25 lei

(inghetata de ciocolata, lapte, frisca, topping ciocolata)

Irish coffee (300 ml) - 19 lei

(espresso, Jameson, frisca lichida)

Espresso Martini (200 ml)- 21 lei

(espresso. Absolut Vanilla, Kahlua, gheata)

Ciocolata calda alba / neagra (300 ml)-19 lei

CEAI CALD

EARL GREY (350 ML)-15 LEI

Legendarul clasic printre ceaiurile aromatice negre. Amestec parfumat de ceaiuri negre fine, rafinat cu ulei de bergamota premium.

BIO CHINA WUYAN JASMIN (350 ML)-15 LEI

Ceai verde cu iz de iasomie, de cea mai buna calitate, din regiunea Jiangxi, China. Dupa ce frunzele de ceai absorb parfumul si aroma bobocilor de iasomie, acestea sunt indepartate manual. Infuzia are culoare deschisa, un gust fructat si fin.

FORESTBERRY COCKTAIL(350ML)-15 LEI

Amestec revigorant de macese, flori de hibiscus, bucati de mere, boabe de soc si frunze de mure, imbogatit cu arome delicioase de zmeura si coacaze negre.

O infuzie foarte fructata, intensa, de culoare rosie.

ROOIBOS CLASSIC (350ML)-15 LEI

O specialitate usoara su naturala fara cafeina, dintr-o plantatie ecologica din Africa de Sud. O infuzie cu gust bogat de fructe cu note dulci.

Este ideal cu lapte, ca o alternativa la ceaiul negru.

GINGER LEMON (350ML)- 15 LEI

Amestec imbogatit cu bucati de ghimbir revigorant, iarba de lamaie, coaja de lamaie, menta si flori de galbenele.

PEPPERMINT (350 ML)-15 LEI

Menta de cea mai buna calitate. Este cel mai popular si cel mai cunoscut soi de menta in Europa Centrala. Dupa ce se raceste, are un gust placut, benefic si inviorator cu arome ascutite si picante, datorita continutului ridicat de mentol si mentona.

GRANITA

Granita cu fructul pasiunii (330ml)-22 lei

(piure de fructul pasiunii, suc de portocala, gheata)

Granita cu zmeura (330 ML)-22 lei

(piure de zmeura, suc de portocala, gheata)

Granita cu mar (330 ML)- 22 lei

(piure de mere, suc de mere, gheata)

BAUTURI NATURALE

Fresh portocale/grefe/mixt (330 ml)-16 lei

Socata cu menta (400 ml)-17 lei
(fresh de lamaie, miere, sirop de soc, lamaie, lime, apa plata)

Limonada clasica (400 ml) - 15 lei
(fresh de lamaie, apa, zahar, miere)

Limonada cu menta (400 ml)- 16 lei
(fresh de lamaie, menta, miere)

COCKTAILS NON-ALCOHOLIC

Green Apple (330 ml) - 20 lei
(santal de mar verde, blue curacao, lime, zahar brun, gheata)

Summer Fantasy (330 ml)-20 lei
(everess tonic, lime, piure de fructul pasiunii, sirop de soc, gheata)

Nojito Fresh Fruit (330 ml)-20 lei
(7up, lime, menta, kiwi, gheata)



ALCOHOLIC COCKTAILS



Sangria Pahar- 25 lei / Cofer- 60 lei

Hugo (400 ml)-32 lei
(Prosecco, sirop de soc, menta, lime, apa minerala, gheata)

Aperol Spritz (400 ml) - 32 lei
(Aperol, Prosecco, apa minerala, portocala, gheata)

Mojito (400 ml)- 32 lei
(Rom, zahar brun, lime, apa minerala, menta)

Cuba Libre (330 ml) - 25 lei
(Bacardi, Pepsi, lime, gheata)

Campari Orange (330 ml) - 20 lei
(Campari, santal portocale, portocala, gheata)

Malfy Gin Rosa (400ml) - 35 lei
(Gin Rosa, grepsruit, everess tonic)

Malfy Gin Limone (400 ml) - 35 lei
(Gin Limone, evervess tonic, lamaie)

Malfy Arancia (400 ml) - 35 lei
(Gin Arancia, evervess tonic, portocala)

Martini Fiero Tonic (330 ml) - 22 lei

BERE LA STICLA

Stella Artois (330 ml) - 12 lei

Stella Artois N.A. (330 ml) - 12 lei

Corona (330 ml)-18 lei

Staropramen (330 ml)- 10 lei

Staropramen nefiltrat (330 ml)-10 lei

Staropramen Dark (330 ml)-10 lei

Staropramen Granat (330 ml)-10 lei

Staropramen N.A.(330 ml)-10 lei

Bere Fresh (330 ml)- 12 lei

Beck's (330 ml)- 10 lei

Bergensbier (330 ml)-10 lei

Hoegarden nefiltrata (330 ml)- 21 lei

Leffe Blonda (330 ml)-21 lei

Leffe Bruna (330 ml)- 21 lei

Miller (330 ml)-13 lei

Franziskaner Weissbier nefiltrat (500 ml)-21 lei

DRAUGHT

Stella Artois (400 ml)- 15 lei

BĂUTURI RĂCORITOARE

- Coca Cola (250 ml)- 11 lei
- Coca Cola Zero (250 ml) - 11 lei
- Fanta portocale/ struguri (250 ml) - 11 lei
- Sprite (250 ml) - 11 lei
- Fuzetea lamaie/ portocale (250 ml)- 13 lei
- Cappy portocale/ portocale rosii/ piersici/ pere/ visine
(250 ml)-13 lei
- Schweppes (250 ml) - 11 lei
- Schweppes pink (250 ml) - 11 lei
- Schweppes mandarin (250 ml) - 11 lei
- Redbull (250 ml) - 12 lei
- Apa plata (330 ml) - 10 lei
- Apa minerala (330 ml) - 10 lei
- Apa plata (750 ml) - 17 lei
- Apa minerala (750 ml) - 15 lei

WHISKY&ROM

- Johnnie Walker Black Label (50ml)-24 lei
- Glenfiddich 15yo (50 ml)- 43 lei
- Chivas Regal (50ml)- 26 lei
- Jack Daniel's(50ml)- 18 lei
- Jack Daniel's Apple (50ml)- 20 lei
- Gentleman Jack (50ml)-30 lei
- Tullamore Dew (50ML)-17 lei

Woodford Reserve (50ml)- 26 lei
Bacardi Carta Blanca (50ml)- 15 lei
Bacardi Spiced (50 ml)- 15 lei
Demon's Share (50 ml)- 27 lei
Diplomatico Reserva Exclusiva (50 ml)- 29 lei
Rom Bumbu Original (50 ml)- 30 lei

VODKA

Finlandia (50ml)- 15 lei
Grey Goose (50ml)- 30 lei

GIN

Bombay Sapphire (50 ml)- 16 lei
Hendrick's (50 ml)- 29 lei

TEQUILA

Camino Blanco (50 ml)-15 lei
El Jimador Reposado (50 ml)- 16 lei

VERMUT

Martini Rosso / Bianco (50ml) -11 lei
Campari (50 ml)- 16 lei

BRANDY & VINARS&COGNAC

- Metaxa 7* (50ml)- 17 lei
- Remy Martin VSOP (50ml)- 34 lei
- Hennesy VSOP (50ml) - 33 lei
- Courvoisier VSOP (50ml)- 34 lei
- Miorita 12 YO (50 ml) - 16 lei
- Miorita 18 YO (50 ml) - 30 lei

LIQUEUR

- Jagermeister (50ml)- 13 lei
- Chambord (50 ml)- 24 lei
- Grand Marnier (50ml)- 16 lei
- Sheridan's (50ml)- 16 lei
- Amaretto Disaronno (50ml)- 16 lei

TRADITIONALE ROMANESTI

- Palinca Bran (50ml)-28 lei
- Dom Profesor Palinca(50 ml)-34 lei
- Afinata Bran (50 ml)-15 lei
- Visinata Bran (50ml) - 15 lei

VINURI

-DOMENIILE PANCIU-

- Rose (750ml)- 90 lei
- Chardonnay (750ml) - 90 lei
- Sarba (750ml) -90 lei
- Sauvignon Blanc (750ml) - 90 lei

CRAMA OPRISOR

- Dragaica Rosie (750ml)- 150 lei
- Smerenie (750ml)- 300 lei

CRAMA RECAS

- Sole Chardonnay (750ml)-130 lei
- Sole Feteasca Regala (750ml)- 130 lei
- Solo Quinta Cupaj (750ml)- 180 lei
- Sole Rose (750ml) - 130 lei

DOMENIILE SAMBURESTI

- *CHATEAU VALVIS*
- Chardonnay (750ml) - 200 lei
- Sauvignon Blanc (750 ML)- 200 lei
- Feteasca Neagra (750ml) - 200 lei
- Rose (750ml) - 200 lei

CRAMA GIRBOIU

ALB

Sauvignon Blanc Fume (750ml)-130 lei

Bacanta Chardonnay (750ml)-110 lei

Bacanta Sarba (750 ml)- 110 lei

Bacanta Sarba Special Edition (750ml)-130 lei

ROSU

Bacanta Feteasca Neagra (750ml)-130 lei

Bacanta Merlot Barrique (750ml)- 130 lei

VINUL CASEI

ALB/ROSU/ROSE

DOMENIILE SAMBURESTI-ALAI

(750 ML)- 40 LEI / (150 ML)- 10 LEI

SPUMANTE

Crama Girboiu Spumant Quartz Rose(750ml)-90 lei

Crama Girboiu Spumant Quartz Alb (750ml)-90 lei

Moet Chandon Brut (750ml)-450 lei

Mionetto Prosecco DOC (200 ml)-30 lei

Prosecco Millesimato (150 ml)-18 lei