



GUSTĂRI

Platou Transilvania <i>(mic/ mare)</i> <i>1000 gr/ 2500 gr</i> <i>(pârjoale, şniţel de pui, cârnaţ de casă, slăninuţă de porc, legume proaspete, brânză de capră, adjică)</i>	155/ 330
Platou afumături <i>(mic/ mare)</i> <i>220 gr/ 400 gr</i> <i>(pastramă afumată, costiţă afumată, cârnaţi tărăneşti, şoric, slăninuţă ţărănească, muşchiuleţ de porc afumat, muştar, ceapă roşie)</i>	74/ 149
Salată de vinete <i>300 gr</i>	35
Pateu din ficăţei de pui cu ceapă caramelizată <i>200 gr</i>	38
Gustare moldovenească <i>450 gr</i> <i>(zacuscă, fasole bătută, salată de vinete)</i>	59
Platou de brânzeturi <i>400 gr</i> <i>(chedar, gorgonzola, parmesan, brânză de capră, struguri, miez de nucă, fructe deshidratate, miere, gem, grisine)</i>	78
Platou vegetarian <i>650 gr</i> <i>(legume proaspete, brânză de capră)</i>	73
Platou de murături asortate <i>700 gr</i> <i>(castraveţi, roşii, conopidă, gogoşari, vinete)</i>	49
Trio Transilvania <i>450 gr</i> <i>(salată de vinete, morcov specialitate, sfeclă roşie specialitate)</i>	59
Slăninuţă de porc de casă cu brânză de capră şi ceapă roşie <i>300 gr</i>	69

SPECIALITATEA CASEI

Pulpa de raţă confiată însoţită de piure cu trufe, varză călită şi pară poşată în vin <i>280gr/ 200 gr</i>	90
File de păstrăv la cuptor cu mămăliguţă şi legume sote <i>220 gr/ 150 gr/ 100 gr</i>	84
Cotlet de miel irlandez cu piure de mazăre şi sos de vin cu fructe de pădure <i>250/150/80 gr</i>	140
Sărmăluţe în foi de varză cu mămăliguţă şi smântână <i>300 gr/ 200 gr/ 50 gr</i>	65
Tocăniţă de porc/ pui cu mămăliguţă <i>250 gr/ 200 gr</i>	60/ 56
Piept de pui cu sos de ciuperci <i>300 gr</i>	52
Colţunaşi cu brânză/ cartofi/ carne, însoţiţi de smântână <i>300 gr/ 80 gr</i>	44/ 44/ 48
Fasole trasă la tigaie cu legume însoţită de murături şi pită <i>250 gr/ 80 gr/ 60 gr</i>	44
Tocăniţă de ciuperci cu mămăliguţă <i>250 gr/ 200 gr</i>	47
Mămăliguţă cu brânză de capră şi smântână <i>500 gr</i>	38

PREPARATE LA GRĂTAR

Ceafă de porc la grătar <i>220 gr</i>	66
Frigărui de pui/ porc <i>220 gr</i>	52/ 59
Muşchi de vită la grătar <i>220 gr</i>	140
Steak de somon la grătar <i>240 gr</i>	79
File de biban de mare <i>220 gr</i>	79

SALATE

Salată de primăvară <i>300 gr</i> <i>(roşii, castraveţi, ardei gras, ridiche, ceapă)</i>	32
Salată de roşii cu brânză <i>300 gr</i>	29
Salată de varză <i>250 gr</i>	22
Salată vitamin <i>300 gr</i> <i>(varză, morcov, mazăre, ceapă)</i>	30
Salată caesar pui/ somon/ creveţi <i>44/ 55/ 55 350 gr</i>	

GARNITURI

Cartofi ca acasă <i>200 gr</i> <i>(cu bacon, ciuperci, ceapă, usturoi)</i>	31
Cartofi prăjiţi <i>200 gr</i>	24
Cartofi cips <i>100 gr</i>	24
Orez sălbatic <i>200 gr</i>	26
Orez cu legume <i>200 gr</i>	28
Legume la grătar <i>300 gr</i>	28
Sparanghel <i>100 gr</i>	30
Piure cartofi <i>200 gr</i>	24
Hrişcă <i>200 gr</i>	24

CIORBE*/SUPE

Zeamă de pui cu tăiţei de casă <i>400 gr</i>	35
Borş roşu <i>400 gr</i>	32
Supă cremă <i>(ciuperci/ urzici)</i> <i>350 gr</i>	32
Soleanca <i>400 gr</i> <i>*Toate ciorbele sunt însoţite de pâine de casă, ardei iute şi smântână.</i>	37

PLĂCINTE MOLDOVENEŞTI

Plăcintă cu brânză de vaci şi verdeţă <i>350 gr</i>	39
Plăcintă cu cartofi <i>350 gr</i>	39
Plăcintă cu varză <i>350 gr</i>	39
Plăcintă cu carne <i>350 gr</i>	41
Plăcintă cu măr <i>350 gr</i>	39
Plăcintă cu dovleac <i>350 gr</i>	39
Plăcintă cu brânză dulce şi stafide <i>350 gr</i>	39

LISTA ALIMENTELOR CU POTENŢIAL ALERGEN

Cereale care conţin gluten (grâu, secară, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora) şi produse derivate. Peşte sau derivate din acesta, Crustacee (creveţi), Alune, Nuci, Soia, Ouă şi produse derivate, Lapte, Muştar, Seminţe de susan, Seminţe de floarea soarelui, Mac, Usturoi, Ardei iute
Dioxid de sulf şi sulfiţi în concentraţii de peste 10 mg/ kg, sau 10 ml/ l, Lupin şi produse derivate.

Stimate oaspete,
Dacă vă ştiţi alergic la unul sau mai multe din alimentele de mai sus afisate
vă rugăm să vă adresaţi ospătarului care vă serveşte.
Vă dorim poftă bună!



BĂUTURI RĂCORITOARE

Limonadă 500 ml (clasică/căpșuni/zmeură/pepene roșu/soc/mere)	28
Limonadă cu ghimbir și grefe 500 ml	32
Fresh de portocale/grapefruit 250 ml/ 400 ml	24/ 38
Apă plată 330 ml/ 750 ml	13/ 15
Apă minerală 330 ml/ 750 ml	13/ 15
Frappe 400 ml	28
Ice Coffe 250 ml	24

SPIRTOASE/ COCKTAILURI

Pălincă/ Căpșunată/ Afînată 50ml	25
Aperol Spritz 350ml	38
Gin Tonic (light/grapefruit) 350ml	38
Hugo 350ml	38

BĂUTURI FIERBINȚI

Ceai natural din plante 300 ml (culese de pe munte)	19
Espresso 25 ml/ 60ml	15
Espresso dublu 50 ml	25
Cappuccino 200 ml	19
Caffe latte 200 ml	19
Ciocolată caldă 300 ml	19
Vin fiert 300 ml	25

BERE

Holsten Draught (nefiltrată) 400 ml	24
Carlsberg Draught 400 ml	22
Bucur blondă Draught 400 ml	22
Carlsberg 330 ml	22
Bucur blondă/ brună 350 ml	22
Kronenbourg Blanc 330 ml	24
Grimbergen Ambree 330 ml	26
Carlsberg 0% 330 ml	22



GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

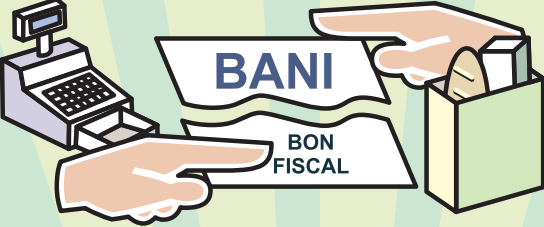
Dacă nu primești bonul fiscal, ai obligația să-l solicitezi

În cazul unui refuz, ai dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitezi și păstrezi bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.

Scanează și află valorile
nutriționale pentru
fiecare preparat



DESERT

Clătite cu dulceață 200 gr	28
Clătite cu ciocolată 200 gr	28
Clătite cu brânză dulce și stafide 300 gr	32
Clătite cu caramel 200 gr	26
Lava cake 180 gr	32
Tortul casei 180 gr	32
Plăcintă cu măr 350 gr	39
Plăcintă cu dovleac 350 gr	39
Plăcintă cu brânză dulce și stafide 350 gr	39

MENIU COPII

Zeamă de pui cu tăiței de casă 250 gr	23
Supă cremă de legume 200 gr	21
Șnitel de pui cu cartofi prăjiți/ piure 250 gr	38
Pene cu sos alb/ roșu 200 gr	34
Mămăliguță cu brânză de capră și smântână 250 gr	22