



TRATTORIA
GARIBALDI
Chef Mihai Teodorescu

MENIU

by Chef Mihai Teodorescu

BRUSCHETTE

BRUSCHETE CU ROSII	22 lei
paine la cuptor cu ulei de masline, rosii tocate, usturoi, ulei de masline, busuioc, oregano, sare, piper	
BRUSCHETE CU SOMON AFUMAT	39 lei
paine la cuptor cu ulei de masline, somon afumat, philadelphia, usturoi, ulei de masline, oregano, sare, piper	
BRUSCHETE CU FUNGII PORCINI	25 lei
paine la cuptor cu ulei de masline, ciuperci porcini, panna, usturoi, oregano, sare, piper	
BRUSCHETE CU CARCATITA	28 lei
paine la cuptor cu ulei de masline, caracatita, humus, rosii uscate, usturoi, oregano, sare, piper	
BRUSCHETE CU GORGONZOLA	28 lei
paine la cuptor cu ulei de masline, gorgonzola, miere, miez de nuca, oregano, sare, piper	
MIX 5 BRUSCHETTE	34 lei

BURRATA PROASPATA	54 lei
burrata proaspata, rosii cherry, ulei de masline, capere, sare, piper	
BURRATA CU TRUFE	69 lei
burrata proaspata, salsa trufe, rosii cherry, ulei de masline, microplante, sare, piper	
MEZELURI ITALIA MIXTE	59 lei
prosciutto crudo san danielle, prosciutto cotto di parma, mortadella, speck, salami toscani, parmesan	
BRANZETURI ITALIA MIXTE	59 lei
gorgonzola al mascarpone, brie, parmezan, pecorino al tartufo, pecorino con pepperoncino	
ICRE DE STIUCA	24 lei
icre de stiuca, ulei vegetal, suc de lamaie, paine prajita	
FASOLE BATUTA SI PAINE DE CASA	18 lei
fasole alba, usturoi, ceapa calita, ulei	
ZACUSCA SI PAINE DE CASA	18 lei
legume coapte la gratar, ulei	
HUMUS CU MUGURI DE PIN	21 lei
naut, usturoi, ulei de masline, lamaie, muguri de pin	

Chef's Recomandation	
HUMUS CU TRUFE	27 lei
naut, usturoi, ulei de masline, lamaie, salsa de trufe	

HUMUS CU CARNE	29 lei
naut, usturoi, ulei de masline, lamaie, carne de vita	

STARTERS

Chef's Recomandation	
ZUPPA DI MARE	128 lei
creveti, scoici, calamar, somon, ton, caracatita, pasata de rosii, chilli, lamaie, usturoi, sare, piper, unt, vin, paine prajita	

SCOICI MARINARA	58 lei
scoici, usturoi, patrunjel, ardei iute, vin, sare, piper, unt, lamaie, paine prajita	
SCOICI MARINARA CU SOS ROSU	58 lei
scoici, usturoi, pasata de rosii, patrunjel, ardei iute, vin, sare, piper, unt, lamaie, paine prajita	
CREVETI IN SOS DE UNT USTUROI SI LAMAIE	78 lei
creveti, usturoi, unt, vin, sare, piper, lamaie, chilli, mustar Dijon	
SUPA CREMA DE ROSII	34 lei
rosii, busuioc, usturoi, parmezan, paine prajita	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA	36 lei
vanata, faina, parmezan, sos rosii, mozzarella	
ZUCCHINI BALLS & TZATZIKY	35 lei
zucchini, faina Caputto, sare, piper, patrunjel, menta, busuioc, ceapa, feta, ou, crema tzatziky	

TZATZIKY	18 lei
iaurt 10%, castravete, ulei masline, usturoi, marar	

TARTAR

Chef's Recomandation	
TARTAR DE TON CU AVOCADO	78 lei
ton file rosu proaspata, avocado, apio, capere din Creta, ceapa verde, microplante, ulei de masline, salsa sriracha iute, sare, piper	

TARTAR DE SOMON	67 lei
somon file proaspata, avocado, ceapa verde, sos worchestershire, microplante, ulei de masline, sare, piper	
TARTAR DE AVOCADO (GUACAMOLE)	39 lei
avocado, rosii, ceapa, coriandru, ceapa verde, sare, piper, chilli	

FOCACCIA

FOCACCIA TRADIZIONALE	16 lei
faina, ulei masline, rozmarin, sare, piper	
FOCACCIA ALL' AGLIO	18 lei
faina, ulei masline, usturoi, sare, piper	
FOCACCIA AL PARMIGIANO	23 lei
faina, ulei masline, usturoi, parmezan, sare, piper	
LIPIE LIBANEZA	5 lei
faina integrala, sare	
PAINE ARTIZANALA	9 lei
faina, buttermilk, unt, miere, sare	

THE ITALIAN EXPERIENCE

PASTA

PASTA A.O.P.	33 lei
spaghetti, usturoi, ardei iute, unt, ulei masline	
PENNE AL PESTO	35 lei
penne, salsa pesto, ulei masline, parmezan, panna, sare, piper, usturoi	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	53 lei
spaghetti, ou, guanciale, ulei masline, pecorino	
SPAGHETTI QUATTRO FORMAGGI	55 lei
spaghetti, brie, parmezan, gorgonzola, pecorino, ulei masline, sare, piper, panna	
PASTA A.O.P. CON GAMBERI	55 lei
spaghetti, creveti, usturoi, ardei iute, unt, ulei masline, vin alb	
PENNE QUATTRO FORMAGGI AL FORNO	59 lei
penne, brie, parmezan, gorgonzola, pecorino, ulei masline, sare, piper, panna	
TAGLIATELLE AL TARTUFO	59 lei
tagliatele, salsa trufe negre, ulei masline, parmezan, sare, piper, usturoi	

Chef's Recomandation	
TAGLIATELLE AI VONGOLE & MENTUCCIA	79 lei
tagliatele, vongole, rosii cherry, baby dovlecel, usturoi, ardei iute, ulei de masline, sare, piper	

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE	79 lei
linguine, creveti, scoici, caracatita, calamar, unt, rosii, busuioc, usturoi, ardei iute	
LINGUINE AI FRUTTI DI MARE SUPREME	117 lei
linguine, creveti, crevete black tiger, scoici, vongole, caracatita, calamar, unt, rosii, busuioc, usturoi, ardei iute	
LOBSTER RAVIOLI	115 lei
lobster, creveti, somon salbatic, saint jacques, ravioli, chutney de rosii, unt, usturoi, stoc homar, chilli, sos citronette, sare, piper	

RISOTTI

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI	55 lei
risotto, ciuperci porcini, vin, usturoi, unt, ceapa, ulei masline, sare, piper, parmezan	
RISOTTO AL PESTO	39 lei
risotto, salsa pesto, usturoi, unt, ulei masline, parmezan	
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	89 lei
risotto, creveti, caracatita, scoici, vongole, vin, usturoi, unt, ceapa, ulei masline, sare, piper, parmezan	

Chef's Recomandation	
RISOTTO CON TARTUFO	59 lei
risotto, salsa trufe, trufe proaspate, unt, ulei masline, parmezan	

RISOTTO CON ASPARAGI	56 lei
risotto, sparanghel, unt, parmezan, ulei de masline	
RISOTTO PRIMAVERA	54 lei
risotto, ciuperci, vinete, dovlecel, morcov, ardei gras, parmezan, unt, ulei de masline	

PARMEZAN 50 GR	10 lei
-----------------------	--------

PESCE

Chef's Recomandation	
TONNO ROSSO ALLA GRIGLIA	95 lei
250 g ton rosu file, ulei masline, piper, sare	

SALMONE ALLA GRIGLIA	99 lei
250 g somon file, ulei masline, piper, sare	
DORADA ALLA GRIGLIA	99 lei
dorada 600/800, ulei masline, vin alb, usturoi, sare, piper	
DORADA AL SALE FLAMBE	125 lei
dorada 600/800, sare, ulei masline, ou, piper, usturoi	
DORADA AL FORNO	125 lei
dorada 600/800, ulei masline, usturoi, ceapa rosie, cartofi, rosii, morcov, dovlecel, masline, capere, sare, piper	
BRANZINO ALLA GRIGLIA	98 lei
lup de mare 400/600, ulei masline, usturoi, sare, piper	
BRANZINO AL SALE FLAMBE	105 lei
lup de mare 400/600, sare, piper, ou, ulei masline, usturoi	
BRANZINO AL FORNO	105 lei
lup de mare 400/600, ulei masline, usturoi, ceapa rosie, cartofi, rosii, morcov, dovlecel, masline, capere, sare, piper	

FRUTTI DI MARE

BABY CALAMAR GRILL CU USTROI SI PATRUNJEL	59 lei
300 g baby calamar grill cu ustroi si patrunjel	
CARACATITA GRILL CU SALATA DE CEAPA ROSIE SI MIX DE FRUNZE	95 lei
150 g tentacul caracatita, ulei masline, usturoi, ceapa rosie, mix de frunze, sare, piper	

Chef's Recomandation	
CARACATITA GRILL CU SOS DE UNT GHIMBIR SI CEAPA ROSIE	138 lei
200 g tentacul caracatita, ulei masline, usturoi, unt, ghimbir, ceapa rosie, sare, piper.	

CALAMAR TEMPURA CU MAYO DE USTUROI SI PACHETEL SWEET MARINATED	69 lei
tentacul calamar, tempura, ulei masline, maioneza, usturoi, sare, piper, salata, castravete, sweet marinade	
MIX DE FRUCTE DE MARE (FRITTO MISTO)	139 lei
inele de calamar, tentacule caracatita, creveti, morcov, dovlecei, usturoi, sare, piper, ulei masline	
NOBU SHRIMP SALAD	88 lei
creveti tempura, sos nobu semi-iute, salata verde	

Chef's Recomandation	
FRUTTI DI MARE EXTRAVAGANZA	278 lei
2 persoane - produs pregatit in cuptorul de pizza creveti, ton rosu, somon, baby calamar, tentacul calamar, carne midii, usturoi, ulei de masline, lamaie, patrunjel	

Gramajele produselor din meniu sunt exprimate in produs crud.

FROM THE FARM

CIORBE

CIORBA DE PERISOARE	22 lei
CIORBA DE VACUTA	25 lei
CIORBA DE BURTA	23 lei
SMANTANA	6 lei
ARDEI IUTE	4 lei

CARNE DE PUI CARNE GATITA SOUS-VIDE

PIEPT DE PUI LA GRATAR 300g piept de pui	39 lei
SNITEL DE PUI piept de pui, panko, sare, piper	39 lei
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA piept de pui, prociutto crudo, salvie, vin alb, unt	52 lei
FREGATINI DI POLO IN SLASA DI BURRO ficateli de pui, unt, ceapa, sare, piper, aceto balsamic	29 lei

ADAUGA SOSUL PREFERAT

SALATE

SALATA MIXTA salata verde, rosii cherry, ceapa rosie, ulei masline, sare, piper	19 lei
SALATA CU TON ROSU LA GRATAR mix salata verde, ton file la gratar, rosii cherry, reductie otet balsamic, ulei masline, sare, piper	59 lei
SALATA CAESAR pui / creveti mix salata verde, piept de pui grill / creveti grill, rosii cherry, reductie otet balsamic, ulei masline, sare, piper	45/55 lei
SALATA MICA ROSII CHERRY rosii cherry, ulei masline, sare piper	15 lei

Chef's Recomandation

SALATA CAMEMBERT mix salata verde, roata camembert la gratar	39 lei
---	--------

SALATA VERDE LETTUCE BABY GEM	15 lei
-------------------------------	--------

CARNE DE VITA

NEW ZEALAND

MUSCHI DE VITA LA GRATAR 200 g muschi de vita, unt, rozmarin, ulei masline, usturoi, sare, piper	139 lei
ANTRICOT DE VITA (TAGLIATA) 200 g antricot de vita feliat, ulei masline, unt, rucola, parmezan, vin alb, sare, piper	129 lei

Chef's Recomandation

BURGER VITA ARGENTINA carne burger, branza ceddar, castraveti, rosii, maioneza, ceapa, bacon, salata, cartofi prajiti	65 lei
--	--------

T-BONE t-bone vita (aprox 600 gr), cartofi zdrobiti / piure cu trufe, sparanghel, ulei masline, sare, piper	193 lei
--	---------

TOM-A-HAWK tom-a-hawk vita (aprox 1200 gr), cartofi zdrobiti / piure cu trufe, sparanghel, ulei masline, sare, piper	450 lei
---	---------

ADAUGA SOSUL PREFERAT

SOSURI

SOS GORGONZOLA	18 lei
SOS TRUFE	20 lei
SOS PIPER VERDE	15 lei
SOS PORCINI	17 lei

CARNE DE PORC

CARNE GATITA SOUS-VIDE

COTLET DE PORC FRAGEZIT LA GRATAR 350g	57 lei
MUSCHIULET DE PORCLA GRATAR 300g	44 lei
CEAFA DE PORCLA GRATAR 300g	35 lei

Chef's Recomandation

COASTE BBQ 550g	64 lei
--------------------	--------

CIOLAN DE PORCLACUPTOR (STINCO) 450g	69 lei
---	--------

MICI 1 buc	8 lei
---------------	-------

CARNATI MACELARESTI CU USTUROI 200g	38 lei
--	--------

PLATOU MIX GRILL 2 persoane ceafa porc 200g, piept de pui 200g, mici 2 buc, camati cu usturoi 200g, cartofi prajiti, mustar, maioneza cu usturoi, castraveti murati	145 lei
--	---------

PLATOU MIX GRILL 4 persoane ceafa porc 400g, piept de pui 400g, mici 4 buc, camati cu usturoi 300g, cartofi prajiti, mustar, maioneza cu usturoi, castraveti murati	259 lei
--	---------

SOS BARBECUE	11 lei
MAIONEZACU USTUROI	11 lei

ADAUGA SOSUL PREFERAT

CREAZA-TI PROPRIA PIZZA

TOPPING 5 lei

ciuperci 50 gr	porumb 50 gr
dovlecel 50 gr	ou 1 buc

TOPPING 7 lei

masline 50 gr	rosii cherry 80 gr
vanata 70 gr	cartofi prajiti 50 gr

TOPPING 10 lei

mozzarella 100 gr	salsicia 50 gr
parmezan 40 gr	mortadella 50 gr

TOPPING 12 lei

gorgonzola 70 gr	prosciutto cotto 70 gr
ementaler 70 gr	guanciale 70 gr
brie 70 gr	bacon 70 gr

TOPPING 18 lei

salsa trufe 30 gr	salam picant 70 gr
ton 75 gr	prosciutto crudo 70 gr
	pui 100 gr

GARNITURI

PIURE DE CARTOFI cartofi, unt, lapte, sare, piper	16 lei
--	--------

PIURE DE CARTOFI CU TRUFE cartofi, unt, lapte, salsa trufe negre, sare piper	30 lei
---	--------

CARTOFI PRAJITI cartofi, ulei, sare	16 lei
--	--------

Chef's Recomandation

CARTOFI GARIBALDI cartofi prajiti, usturoi, chilli, patrunjel, ulei masline, parmezan	25 lei
--	--------

CARTOFI ZDROBITI cartofi piure, inele de cartof condimentati, usturoi, parmezan, sare, piper	24 lei
---	--------

CARTOFI LA CUPTOR CU ROZMARIN cartofi, ulei masline, rozmarin, usturoi, sare, piper	16 lei
--	--------

SPARANGHEL LA GRATAR sparanghel, usturoi, unt, ulei de masline, sare, piper	25 lei
--	--------

BROCCOLI SOTE CU USTUROI SI PARMEZAN	25 lei
---	--------

broccoli, usturoi, unt, ulei masline, ardei iute, parmezan, sare, piper	
---	--

LEGUME LA GRATAR CU USTUROI SI OTET BALSAMIC	23 lei
---	--------

dovlecel, vanata, ceapa, ardei gras, rosii cherry, ciuperci, usturoi, otet balsamic, ulei masline, sare, piper	
--	--

Chef's Recomandation

TERRA- MARE cartof copt, rosii cherry, rosii uscate, capere, file ansoa, unt, ulei masline, sare, piper	25 lei
--	--------

DOLCI

DUO MOUSSE GLACÉE DE: - ciocolata alba si fistic crocant cu insertie de visina/zmeura, fistic glacée - cheese cake cu insertie de rodie, zmeura glacée - choco biscotti, ciocolata glacée	24 lei
--	--------

Chef's Recomandation

TIRAMISÙ	24 lei
----------	--------

PAVLOVA beza, crema pavlova, chutney fructe de padure, fructe proaspete	24 lei
--	--------

CHEESECAKE crema de branza, blat cake crumbly, mix fructe de padure	24 lei
--	--------

INGHETATA ARTIZANALA DE: - banane cu fructe proaspete si ciocolata (inghetata este compusa doar din banane si frisca) - fistic crocant - choco biscotti - fructe de padure	24 lei
--	--------

TORTINO (Lava cake)	24 lei
---------------------	--------

PORTOKALOPITA	24 lei
---------------	--------

PAPANASI CU SMANTANA SI DULCEATA	24 lei
-------------------------------------	--------

DOLCE EXTRAVAGANZA by our chef Mihai Teodorescu	38 lei
--	--------

PIZZA

PIZZA MARGHERITA blat, pomodoro, mozzarella, busuioc, ulei masline, sare, piper	32 lei
--	--------

PIZZA PROSCIUTTO COTTO blat, pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ulei masline, oregano	41 lei
---	--------

PIZZA PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI blat, pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ciuperci champignon, ulei masline, oregano	43 lei
--	--------

PIZZA DIAVOLA blat, pomodoro, mozzarella, salam picant, chilli, ulei masline, oregano	41 lei
--	--------

PIZZA QUATTRO STAGIONI blat, pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ciuperci, masline, ardei gras, ceapa, ulei masline, oregano	43 lei
---	--------

PIZZA QUATTRO FORMAGGI blat, pomodoro, mozzarella, emmentaler, gorgonzola, brie, parmesan, ulei masline, oregano	43 lei
---	--------

SOS DE ROSII - DULCE	7 lei
----------------------	-------

PIZZA VEGETARIANA blat, pomodoro, mozzarella, ciuperci, ardei gras, porumb, dovlecel, vinete, masline, ulei masline, oregano	36 lei
---	--------

PIZZA TONNO E CIPOLLA blat, pomodoro, mozzarella, ton, ceapa, porumb, ulei masline, busuioc	43 lei
--	--------

PIZZA POLLO E FUNGHI blat, salsa pomodoro, mozzarella, ciuperci, piept pui, ulei masline, oregano	41 lei
--	--------

PIZZA CON SALSICCIA blat, salsa pomodoro, mozzarella, salsiccia (carnat proaspat), ardei gras, ulei masline, oregano	39 lei
---	--------

PIZZA REGGINA blat, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, mozzarella di bufala	67 lei
---	--------

Chef's Recomandation

PIZZA TARTUFO & PATATE blat, mozzarella, cartofi chips, salsa tartufo, ulei de masline	47 lei
---	--------

SOS DE ROSII - IUTE	7 lei
---------------------	-------

VIN ALB

BANFI PINOT GRIGIO

LA NIVEL OLFACTIV SE DESCHIDE IN JURUL UNUI BUCHET COMPLEX, DIN CARE NU LIPSESC NOTELE DE PERE, PIERSICI, ANASON SAU MIERE. GUSTATIV, ACEST VIN SE PRESCHIMBA SI PROPUNE SENZATII DEOSEBIT DE PLACUTE, ASEMANATOARE FRUCTELOR CROCANTE PLINE DE PROSPETIME. A SE CONSUMA CA APERITIV SAU IN COMPANIA MANCARURILOR USOARE.



220 lei

RECAS SOLO QUINTA

SUPER PREMIUM SOLO QUINTA ESTE UN CUPAJ ÎNCÂNTĂTOR, CARE COMBINĂ ELEGANT CINCI SOIURI DE STRUGURI: CHARDONNAY, MUSCAT OTTONEL, FETEASCĂ REGALĂ, SAUVIGNON BLANC ȘI, ÎN FUNCȚIE DE AN, UN SOI MUSAFIR PRECUM NEGRU DE DRĂGĂȘANI, MERLOT, FETEASCĂ NEAGRĂ, CABERNET FRANC SAU SYRAH. STRUGURII SUNT CULEȘI MANUAL



215 lei

GRECO DI TUFO FEUDI DI SAN GREGORIO

PARFUMUL ESTE INTENS ȘI PERSISTENT. NAS: SE RECUNOSC SENZAȚII NETE DE FRUCTE. LA GUST SE PERCEP IMEDIAT FONDUL ACID ȘI MINERALITATEA ACCENTUATĂ, TIPICE VIȚEI-DE-VIE CULTIVATE LA TUFO. URMEAȘĂ NOTE BALSAMICE MOI.



190 lei

CAII DE LA LETEA - VOL II ALIGOTE - sec -

CAII DE LA LETEA ALIGOTE VOL. 2- EDITIE LIMITATA, ESTE UN VIN ALB SEC, BINE ECHILIBRAT, CU O ACIDITATE DISCRETA SI PLACUTA. PARFUMUL VINULUI AMINTESTE DE FANUL PROASPAT COSIT SI DE FLORILE DE CAMP, IN TIMP CE GUSTUL ESTE DOMINAT DE AROMELE DE MAR VERDE SI, PE FINAL, DE PELIN.



170 lei

RECAS SOLE CHARDONNAY

SOLE CHARDONNAY SEC ESTE UN SOI DE VIN ELEGANT, CU AROME DEBORDANTE, AMAGITOARE SI CONTRASTANTE INCA DE LA PRIMUL CONTACT OLFACTIV SI GUSTATIV. MODALITATEA DE PRODUCTIE, INSPIRATIA VINIFICATORILOR, DAR SI CONSERVAREA SA IN BUTOAI DE LEMN LA UN ANUMIT BARIC AU CONTOPIT IN RANDUL ACESTUI VIN AROME INTENSE DE PERE SUCULENTE SI PEPENE GALBEN, IMBOGATITE CU DIFERITE NUANTE CATIFELATE DE TIP VANILAT, DATORITA LEMNULUI DE STEJAR CARE A FOST OBIECT COMUN DE CONSERVARE VREME DE CATEVA LUNI.



170 lei

AVINCIS CUVÉE PETIT SAUVIGNON BLANC

ACEST SAUVIGNON BLANC SE DIFERENȚIAZĂ DE ALTE VINURI OBTINUTE DIN ACELAȘI SOI PRIN FAPTUL CĂ PREZINTĂ O CORPOLENȚĂ MAI RIDICATĂ. SORTIMENTUL CE ETALEAZĂ UN CARACTER ONEST ȘI O PALETĂ AROMATICĂ PROASPĂTĂ ȘI NATURALĂ ESTE REALIZAT EXCLUSIV DIN STRUGURI SAUVIGNON BLANC RECOLTAȚI MANUAL DIN PODGORIA DRĂGĂȘANI.



145 lei

NEGRINI SAUVIGNON BLANC & FETEASCA REGALA

SECRETUL SI DISCRETIA SOIULUI DE STRUGURI SAUVIGNON BLANC ESTE INCRUCISAT CU RAFINAMENTUL SI SAVOAREA SOIULUI DE STRUGURI FETEASCA REGALA INTR-UN VIN REPREZENTATIV, PENTRU A NE DELECTA CU GUSTURI ATENT ALESE, DAR SI CU TENDINTE OLFACTIVE REUSITE DIN INIMA NATURII. SE CONSUMA LA O TEMPERATURA DE 8-10 GRADE CELSIUS, ACOLO UNDE GUSTUL EXPLICIT, DAR SI ASPECTUL SAU PROVOCATOR IN COMPANIA DIFERITELOR PREPARATE DIN PESTE AFUMAT, CARNE DE PUI DAR SI ALTE TIPURI DE DELICATESE OCCIDENTALE.



140 lei

VIN ALB

PURCARI NOCTURNE SAUVIGNON BLANC

VINUL ALB SEC, PURCARI NOCTURNE, SAUVIGNON BLANC ARE O CULOARE GALBEN-PAI, STRALUCITOARE. AROMA REVIGORANTA, DE CITRICE, BOGATA IN ACCENTE DE GRAPEFRUIT SI LIME, ESTE COMPLETATA DE NOTELE FRUCTELOR EXOTICE SI DE DISCRETE NUANTE FLORALE. GUSTUL PROASPAT, BINE CONTURAT, ESTE FRUCTAT SI CU O ACIDITATE BINE ECHILIBRATA



120 lei

LAUDUM CHARDONNAY

CULOARE STRĂLUCITOARE CU CENTRU DE AUR ȘI ORNAMENTE VERZUI. FOARTE FRUCTAT LA NAS, REMARCANDU-SE FRUCTE TROPICALE PRECUM ANANASUL SI PIERSICI, VANILIE SI NOTE DE FLOARE DE PORTOCAL. LA GUST, ESTE PROASPĂT ȘI ROTUND, CU O BUNĂ ONCTUOZITATE ȘI PROȘPEȚIME CARE ÎL FAC SĂ MENȚINĂ UN ECHILIBRU PERFECT. ASOCIERE RECOMANDATA: SALATA CU FRUCTE DE MARE.



110 lei

PUGLIA FIANO demidulce

VIN CU O CULOARE GALBEN PAI, LIMPEDE, CU REFLEXE AURII ELEGANTE. NOTELE SALE DELICATE DE SĂLCĂM ȘI LIME CONFERĂ INTENSITATE NASULUI EVIDENȚIIND INIMA FRUCTELOR GALBENE, COAPTE, CU UN FINAL DE ALUNE PROASPETE ȘI PERE. CU UN GUST PLIN, CORPOLENT, GUSTOS ȘI ROTUND, ARE O PERSISTENȚĂ ÎNDELUNGATĂ, ACIDITATE ECHILIBRATĂ ADECVAT ȘI SAPIDITATE RAFINATĂ. SE POTRIVEȘTE CEL MAI BINE CU CARNEA ALBĂ UMLUTĂ SAU PRĂJITĂ ȘI CU BRÂNZA PROASPĂTĂ. PREMII: BERLINER WEIN TROPHY 2021- AUR, BERLINER WEIN TROPHY 2020- ARGINT, ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI- 2020 96 POINTS.



110 lei

TOSCANA BIANCO

VIN CU O CULOARE LIMPEDE ȘI STRĂLUCITOARE DE GALBEN PAI. SANGIOVESE VINIFICAT ÎN ALB ÎMBUNĂTĂȘTE COMPLEXITATEA SA AROMATICĂ CU NOTE DE CIREȘ NEGRU PROASPĂT, FLOARE DE PORTOCAL ȘI MĂTURĂ CARE SE ESTOMPEAZĂ ÎN NOTE DE GUTUI LA FINAL. BOGAT ÎN GUST ȘI MINERALITATE, PLĂCUT PROASPĂT, ARMONIOS ȘI UȘOR SĂRAT, SE ÎNCHIDE CU UN FINISAJ DISTINCT FLORAL. ADECVAT ÎN SPECIAL PENTRU A ÎNSOȚI CARNEA ALBĂ CU CITRICE, BRÂNZETURI PROASPETE ȘI CARNE DE VITĂ ȘI OAIȘI ȘI PASTE FĂCUTE CU SOSURI ALBE UȘOARE.

VIN DIN STRUGURI ROSII VINIFICAT IN VIN ALB



99 lei

TERRE SICILIANE

VIN ALB CU NUANTA GALBEN PAI, LIMPEDE STRALUCITOR, CU LUCIU SI NUANTE USOR VERZUI. NASUL ESTE PUTERNIC SI ELEGANT, CU AROME INTENSE DE MERE COAPTE, ANANAS, GRAPEFRUIT, LAMAIE VERDE SI PIERSICA. GUST PROASPAT, ROTUND, CU O ACIDITATE CROCANTA BINE INTEGRATA, FINAL LUNG CU NOTE MINERALE SI DE UNT. SERVIT LA O TEMPERATURA DE 10-12°C INSOTESTE PERFECT APERITIVELE, PREPARATELE DIN PESTE, FRUCTE DE MARE SI PUI, BRANZETURI MOI SI PREPARATE DE PATISERIE. PREMII: TERRE SICILIANE CHARDONNAY-INSOLIA 2015- 93 POINTS, YEARBOOK 2017 OF THE BEST ITALIAN WINES TERRE SICILIANE CHARDONNAY-INSOLIA 2014- 93 POINTS, YEARBOOK 2016 OF THE BEST ITALIAN WINES CHARDONNAY



95 lei

KAZAYAK VIORICA

- SEC -

UN SOI DE SELECTIE MOLDOVENEASCA, OBTINUT IN 1969 PRIN INCRUCISAREA SOIURILOR ZABEL SI ALEATICO. ACEST VIN REFLECTA ORIGINALITATEA SI UNICITATEA VINIFICATIEI AUTOHTONE, CEEA CE IL FACE CARTEA DE VIZITA A VINURILOR ALBE MOLDOVENESTI.



69 lei

LA PAHAR - 150 ML

AVINCIS CUVÉE PETIT SAUVIGNON BLANC

35 lei

NEGRINI SAUVIGNON BLANC & FETEASCA REGALA

35 lei

PUGLIA FIANO DEMIDULCE

30 lei

KAZAYAK VIORICA

20 lei

PROSECCO ALB

PROSECCO MILLESIMATO

“LA JARA”

PROSECCO DOC MILLESIMATO DRY ESTE UN VIN ELEGANT, FRUCTAT ȘI PLĂCUT MOALE, PERFECT PENTRU A SE POTRIVI CU UN DESERT RAFINAT PRECUM STRUDELUL DE MERE. DESERTUL TRADIȚIONAL AL ALPIOR, FOARTE APRECIAT PENTRU TEXTURILE SALE CONTRASTANTE, DULCEAȚA DISTINCTĂ ȘI NOTELE ACRE ALE MĂRULUI, ARE NEVOIE DE UN VIN PROASPĂT ȘI FRUCTAT, IAR PROSECCO MILLESIMATO DRY ESTE CEA MAI INSPIRATĂ ALEGERE PENTRU A SAVURA UN STRUDEL BUN DE MERE.



120 lei

PROSECCO BRUT ORGANIC

“LA JARA”

LA JARA PROSECCO BRUT A FOST DECLARAT CEL MAI BUN PROSECCO ÎN 2020. GALBEN PAI CU REFLEXE VERZUI. PERLAJUL ESTE FIN ȘI PERSISTENT. MIROS DELICAT DE MĂR VERDE. PROASPĂT, AROMAT ȘI ECHILIBRAT, CU AROME UȘOARE DE CRUSTĂ DE PÂINE ȘI PLĂCUT EFERVESCENT. IDEAL CU SUPĂ DE PEȘTE, PEȘTE PRĂJIT, TEMPURA DE LEGUME, CRUSTACEE, SUSHI ȘI SASHIMI.



120 lei

PROSECCO GRANDE VENTO ST

GRANDE VENTO ESTE UN VIN SPUMANT ALB, PROSECCO, CU CULOARE GALBEN STRĂLUCITOR ȘI NUANȚE VERZI.

NOTE AROMATE DIN MĂR VERDE ȘI FLORI ALBE. ARE O AROMĂ PROASPĂTĂ, ELEGANTĂ ȘI BLÂNDĂ, CU ACIDITATE ECHILIBRATĂ. UN ÎNSOȚITOR MINUNAT, CU O VARIETATE DE FELURI DE MÂNCARE ȘI GUSTURI, CUM AR FI BRÂNZĂ, PASTE, FRUCTE DE MARE ȘI SUSHI. SERVIT ÎN MOD IDEAL CA APERITIV ȘI APERITIV



99 lei

PROSECCO METICO

MATTHEW JUKES „ACESTA ESTE PROSECCO-UL MEU PREFERAT ȘI ESTE CULTIVAT ORGANIC. BULELE NU SUNT PEA AGRESIVE, IAR NOTELE DE FRUCTE SUNT FRAGEDE, SENZUALE ȘI EXTREM DE ELEGANTE. ACEASTA ESTE O SCÂNTEIE SENZAȚIONALĂ”. PROSECCO OF THE YEAR



79 lei

SPUMANTE ALB

ASTI MARTINI DOLCE

CLIMATUL PIEMONTEZ ESTE IDEAL PENTRU CULTIVAREA STRUGURILOR MOSCATO BIANCO. STRUGURII CARE INTRĂ ÎN COMPOZIȚIA ACESTUI SORTIMENT ÎNCĂNTĂTOR SUNT RECOLTAȚI ÎN LUNILE AUGUST ȘI SEPTEMBRIE. TOT ATUNCI ESTE OBȚINUT ȘI MUSTUL, CARE ESTE SUPUS FERMENTĂRII PENTRU A CREA BAZA VINULUI. ASTI MARTINI DOLCE ESTE REALIZAT PRIN METODA MARTINOTTI, UNDE PROCESUL DE FERMENTAȚIE GARANTEAZA O CALITATE DEOSEBITĂ A PRODUSULUI ȘI SURPRINDE DULCEAȚA NATURALĂ A STRUGURILOR MOSCATO BIANCO. SORTIMENTUL ESTE CARACTERIZAT DE UN PROFIL AROMATIC EXPRESIV, ACCENTUAT ELEGANT DE PERLAJUL FIN ȘI DE TEXTURA CATIFELATĂ A BĂUTURII.



99 lei

CHARDONNAY BRUT NATURE

“LA JARA”

VINUL SPUMANT CU CARE AM DECIS SĂ SĂRBĂTORIM PRIMII 20 DE ANI DE AGRICULTURĂ ECOLOGICĂ. UN BRUT NATURE INTENS, PRODUS PRIN METODA LONG CHARMAT. CULOARE GALBEN PAL, CU REFLEXE VERZI CÂND ESTE TÂNĂR. ARE AROME DELICATE ȘI AROME FLORALE ȘI FRUCTATE, PRECUM CEL AL PIERSCII ALBE. GUSTUL ESTE USCAT, PROASPAT, PLACUT LA PALAT, SUSTINUT DE O ACIDITATE FOARTE ECHILIBRATĂ. FIIND UN VIN SPUMANT CU DOZA ZERO, ESTE EXCELENT CU APERITIVE TIPICE (SALAM, SUNCA, COPPA, PANCETTA) ȘI CU PREPARATE DIN PEȘTE.



99 lei

MERLOT BLANC DE NOIR BRUT

“LA JARA”

INTERPRETAREA NOASTRĂ PERSONALĂ A ACESTUI SOI DE STRUGURI FOARTE POPULAR. CULOARE GALBEN-PAI STRĂLUCITOARE, CU NUANȚE DE ROZ PAL PE MARGINE. MIROSURILE EXOTICE AUTENTICE, PRECUM CELE DE LITCHI ȘI FRUCTELE PASIUNII, SUNT URMATE DE NOTE DELICATE DE FRUCTE ROȘII. INTENS ȘI ASCUȚIT, CU MARE MINERALITATE ȘI SAVOARE.

EXCELENT PENTRU A ÎNSOȚI MEZELURILE ȘI BRANZA CU CONDIMENT MEDIU, DAR POTRIVIT ȘI PENTRU O MASA ÎNTREAGĂ.



99 lei

VIN DIN STRUGURI ROȘII VINIFICAT ÎN VIN ALB

VIN ROSE

RECAS SOLE ROSÉ

PE PAPILE, SOLE SE DESCHIDE CU O AROMĂ CONSISTENTĂ DE FRUCTE, PUȚIN SCHIMBATĂ ÎN ACEASTĂ FAZĂ: SE PĂSTREAZĂ GUSTUL DE FRAGI, LA CARE SE ADAUGĂ GUTUIE COAPTĂ ȘI O TENTĂ DE PIPER. VINUL ESTE PROASPĂT, ARE ACIDITATE MEDIE ȘI POST GUST MEDIU SPRE LUNG.



160 lei

ALEXIS ROSE MERLOT&CABERNET SAUVIGNON BLANC

UN MINUNAT CUPAJ DE CABERNET SAUVIGNON ȘI MERLOT DE DRĂGĂȘANI, AVINCIS CUVEE ALEXIS ÎMPLETEȘTE ÎN BUCHETUL SĂU CALITĂȚI ALE AMBELOR SOIURI: NOTE FRUCTATE ȘI O ELEGANȚĂ APARTE DE LA MERLOT, DAR ȘI O STRUCTURĂ BINE DEFINITĂ DE LA CABERNET SAUVIGNON. IDEAL DE SAVURAT ÎN ZILELE CU SOARE, LA TEMPERATURĂ OPTIMĂ DE 7 GRADE CELSIUS. O ASOCIERE CU SALATE PROASPETE DE SEZON, COCKTAIL-URI DE CREVEȚI, AVOCADO, PREPARATE LA GRĂȚAR SAU LEGUME LA WOK.



145 lei

CHATEAU TERREBONNE ROSÉ

ÎN INIMA PROVENCE, LA JUMĂTATEA DISTANȚEI DINTRE AIX-EN-PROVENCE ȘI ST TROPEZ, SE AFLĂ CHÂTEAU TERREBONNE CU UN PEISAJ DE PĂDURI DE STEJARI, PLANTAȚII DE MĂSLINI ȘI VIȚĂ DE VIE. VIN DE CULOARE ROZ PAL ȘI CLAR CU MIROS INTENS DE PIERSICI ȘI AROME SUBTILE ȘI DELICIOASE DE FRUCTE PROASPETE. IDEAL CA APERITIV SAU CU PREPARATE DE VARA.



125 lei

PURCARI NOCTURNE ROSÉ

ROSÉ DE PURCARI ESTE UN SPECTACOL AL FINEȚII, CA O ZI DE PRIMĂVARĂ ÎNTR-O LIVADĂ DE CAIȘI ÎNFLORIȚI. 60% CABERNET-SAUVIGNON, 30% MERLOT, 10% RARA NEAGRĂ CULOAREA DE UN ROZ DELICAT ESTE ACOMPANIATĂ DE O AROMĂ FINĂ DE FRUCTE EXOTICE. GUSTUL SUAV ARE NOTE DE CAISE, PIERSICI ȘI COACĂZE, CE TREC LENT ÎN POSTGUSTUL PRELUNGIT CU NUANȚE DE FRUCTE DE PĂDURE.



120 lei

KAZAYAK VIORICA ROSÉ

ACEST ROSÉ ESTE UN BLEND CRISTALIN, CARACTERISTIC VINIFICARII ÎN ROSÉ A SOIURILOR MERLOT 60% ȘI CABERNET-SAUVIGNON 40% CULESI LA MATURITATE DEPLINĂ. REZULTATUL ESTE UN VIN CU CARACTER PROPRIU, ACIDITATE REVIGORANTĂ, ENERGIC, FRUCTUOS ȘI CAPTIVANT. PARFUM PLACUT ȘI DELICAT DE FLORI DE MACES, PE LANGA FRUCTE ROSII DE PADURE (FRAGI ȘI ZMEURA). GUSTATIV ESTE DELICAT ȘI MINERAL, DAR ÎN ACELASI TIMP INTENS, NOTELE FRUCTATE DE CAPSUNE COAPTE ȘI PIERSICI ÎMBINANDU-SE ARMONIOS CU SENZATII USOARE DE CITRICE.



79 lei

ROSÉ FRIZZANTE "LA JARA"

PARFUM DELICAT DE CĂPȘUNI ȘI ZMEURĂ. ESTE PROASPĂT ȘI FRUCTAT, CU GUST DE COACĂZE ROȘII. PERFECT CA APERITIV. IDEAL CU RISOTTO, SALATE, PASTE ȘI PIZZA.



77 lei

LA PAHAR - 150 ML

CHATEAU TERREBONNE

35 lei

ALEXIS ROSE MERLOT&CABERNET SAUVIGNON BLANC

35 lei

PURCARI NOCTURNE ROSÉ

35 lei

KAZAYAK ROSÉ

20 lei

PROSECCO ROSÉ

PROSECCO ROSÉ "LA JARA"

UN VIN SPUMANT INTERESANT MILLESIMATO, REALIZAT CU 90% STRUGURI GLERA ORGANICI ȘI 10% STRUGURI ORGANICI PINOT NOIR. NE BUCURĂM SĂ VĂ INFORMĂM CĂ NOUL NOSTRU PROSECCO DOC ROSÉ SPUMANTE BRUT MILLESIMATO A PRIMIT DEJA PRIMUL SĂU PREMIU, O MEDALIE DE AUR, CU OCAZIA MASTERCLASSULUI DEDICAT PROSECCO DOC ROSÉ ORGANIZAT RECENT DE GRUPUL GILBERT & GAILLARD.



129 lei

PROSECCO ROSÉ / BIANCO "LA JARA" 0.375 L

PARFUM DELICAT DE CĂPȘUNI ȘI ZMEURĂ. ESTE PROASPĂT ȘI FRUCTAT, CU GUST DE COACĂZE ROȘII. PERFECT CA APERITIV. IDEAL CU RISOTTO, SALATE, PASTE ȘI PIZZA.

375ML - 2 PAHARE +



56 lei

VIN ROȘU

LA JARA NECTAR

NECTAR ESTE UN VIN ROȘU ORGANIC CU STRUCTURĂ REMARCABILĂ, OBTINUT DIN STRUGURI SELECȚIONAȚI MONTEPULCIANO ȘI PINOT NOIR.

LA JARA NECTAR S-A NĂSCUT ÎN 2015, DATORITĂ IDEILOR CONVERGENTE A DOI PIONIERI VIZIONARI AI AGRICULTURII ECOLOGICE. STILUL UNIC DE NECTAR ESTE RODUL VIZIUNILOR LOR, PRECUM ȘI AL TERROIR-URILOR EXCLUSIVISTE DIN REGIUNILE ABRUZZO ȘI VENETO. ÎN ACEST AMESTEC EXTRAORDINAR MONTEPULCIANO ESTE PREDOMINANT ȘI ESTE COMPLETAT DE PINOT NOIR, CARE ESTE VINIFICAT SEPARAT.



495 lei

NGUDRA PRIMITIVO DEL SALENTO

NGUDRÀ DI BARBANERA ESTE INTERPRETUL ZONELOR VITICOLE ÎNALTE DIN PUGLIA ȘI AL STRUGURILOR SĂI PREȚIOȘI. STRUGURII SUNT VINIFICAȚI ÎN REZERVOARE SEPARATE ȘI SUNT SUPUȘI UNEI MACERĂRI DE PREFERMENTARE LA RECE (TEMPERATURĂ ÎN JUR DE 4°C). RAFINAMENTUL ESTE DE CCA. 9 LUNI ÎN BARICURI NOI, O PARTE DIN STEJAR FRANCEZ ȘI CEALALTĂ DIN STEJAR AMERICAN. ROȘU PURPURIU INTENS, ARE UN NAS ÎNVĂLUITOR CU NOTE CLARE DE FRUCTE ROȘII ȘI NEGRE, PRUNE, CIREȘE, AFINE, PE LĂNGĂ NOTE PRĂJIITE DE CAFEA ȘI BOABE DE CACAO. LA PALAT ESTE STRUCTURAT, DAR CU TANINURI DELICATE ȘI UN FINAL PERSISTENT. SUBLIM ÎN COMPANIA PASTELOR COAPTE, A CĂRNII ROȘII ÎNĂBUȘITE ȘI A BRÂNZETURILOR ÎNVECHITE. ÎNCEARCĂ-L CU O TOCANĂ DE VÂNAT.



295 lei

CUVEE ÜBERLAND

PENTRU PRODUCEREA ACESTUI VIN CRAMELE RECAS FOLESESC METODELE TRADITIONALE SI COMBINA DOUA SOIURI DE STRUGURI CARE SE COMPLETEAZA PERFECT- MERLOT SI CABERNET SAUVIGNON. CUVEE UBERLAND ARE O CULOARE DE UN ROSU PROFUND, CU O TENTA FINA DE VIOLET. GUSTUL DEFINESTE PRINTR-O CANTITATE MARE DE TANINII OBTINUTI DE LA CABERNET SAUVIGNON, CARE SUNT MODERATI DE FOLOSIREA STRUGURILOR MERLOT. DE ASEMENEA, SE REMARCA PRINTR-O VARIETATE DE AROME PRECUM CELE DE STAFIDE, PRUNE USCATE, COACAZE SAU CIRESE. NU DOAR GUSTUL ESTE UNUL APARTE CI SI MIROSUL, IN CARE SE RESIMT AROME DE FRUCTE PROASPETE SAU ROM.



270 lei

AVINCIS NEGRU DE DRAGASANI

REGELE VINURILOR CATIFELATE DINTRE SORTIMENTELE AVINCIS ETALEAZĂ CARACTERISTICI SOFISTICAT DE PROFUNDE, CARE ÎNDEAMNĂ LA ÎNCĂ UN PAHAR. CARACTERUL ORIGINAL, PROASPĂT ȘI PRIETENOS, DAR TOTUȘI ELEGANT, ESTE DAT DE STRUGURI DE SOI LOCAL CULEȘI MANUAL DIN VII TINERE, DAR ȘI DE MATURAREA ÎN BUTOAI DE LEMN DE STEJAR TIMP DE 18 LUNI A UNUI PROCENT DE 40% DIN CANTITATEA TOTALĂ DE VIN. NEGRU DE DRĂGĂȘANI SE SAVUREAZĂ LA O TEMPERATURĂ IDEALĂ DE 18°C ȘI SE POTRIVEȘTE BINE CU PREPARATE PE BAZĂ DE CARNE DE RAȚĂ SAU VÂNAT.



260 lei

RECAS SELENE BARRIQUE

VINUL ARE O CULOARE ROSIE VISINIE, CU REFLEXE VIOLACEE SI LIMPIDITATE FOARTE BUNA. VINUL ARE AROME DE FRUCTE ROSII SI NEGRE (MURE, COACAZE, VISINE), NOTE USOR IERBOASE DUPA AERARE (FERIGA). SE DESCHIDE FRUMOS CU PARFUMURI COMPLEXE DE VANILIE SI SCORTISOARA, SE SIMTE INTERACTIUNEA BUNA CU LEMNUL DE STEJAR. FINAL INTERESANT CU TENTE DE PIELE SI CONDIMENT IUTE (PIPER VERDE).



190 lei

CAII DE LA LETEA - VOL II

AROME VEGETALE DE IARBA PROASPAT COSITA SI PAMANT REAVAN. GUSTUL DE FRUCTE ALBE COAPTE SI MERE VERZI ESTE ECHILIBRAT DE O ACIDITATE NATURALA RIDICATA. PE FINAL, NOTELE DE CITRICE, DE PELIN SI CICOARE, PUNTEAZA UN VIN ECHILIBRAT, CU MULTA PROSPETIME. CAII DE LA LETEA AU FOST ABANDONATI, UITATI SI PRIGONITI DAR SUNT TOT ACOLO, SIMBOLUL LIBERTATII. EI SUNT POVESTEA ETERNA A PAMANTULUI DOBROGEI. ACEST VIN ESTE UN OMAGIU ADUS CELOR CARE ISI ALEG SINGURI CALEA, CHIAR DACA ASTA INSEAMNA SACRIFICIU.



170 lei

NEGRINI MERLOT & CABERNET SAUVIGNON

AROMA SI CONTRASTELE NEOBISNUTE DE FRUCTE DE PADURE, MURE, AFINE, COACAZE DAR SI ALTE RODURI SALBATICE CONDUCE LA OBTINEREA UNUI GUST VIU, PENETRANT CARE SA VA RASFETE TOATE SIMTURILE, MAI ALES DACA ESTE ACOMPANIAT SI DE DIFERITE SORTIMENTE CULINARE ATENT ALESE PRECUM ROASTBEEF, CARNEA FINA, SAU ALTE ALTERNATIVE ALTERNATIVE OCCIDENTALE PRECUM PASTELE SI SALATA DE VINETE CU MAIONEZA.



149 lei

VIN ROȘU

PURCARI NOCTURNE

RARA NEAGRA

DE O CULOARE RUBINIE INTENSĂ ȘI STRĂLUCITOARE, RARA NEAGRĂ DE PURCARI SE DISTINGE PRIN AROMA PURĂ ȘI INTENSĂ DE FRUCTE ROȘII, CUM AR FI VIȘINA ȘI COACĂZA SUCULENTĂ, CU O ATINGERE PICANTĂ DE PIPER. TEXTURA SATINATĂ ESTE PUNCTATĂ CU TANINURI MEDII, FI NE ȘI O SENZAȚIE PICANTĂ CARE ÎI CONFERĂ RELIEF. OBȚINUT DIN STRUGURI RECOLTAȚI ȘI SELECȚAȚI MANUAL, VINIFICAȚI PRIN METODA TRADIȚIONALĂ. MATURAT 6 LUNI ÎN BARRIQUE DE STEJAR FRANCEZ.



120 lei

LAUDUM ROBLE

VIN ORGANIC MATURAT TIMP DE 4 LUNI ÎN BUTOAI DE STEJAR FRANCEZ, AMERICAN ȘI MAGHIAR CU GRANULAȚIE FINĂ. FABRICAT DIN VIȚĂ DE VIE VECHI MONASTRELL, CARE ARE PESTE 40 DE ANI ȘI SYRAH, CARE ARE 15 ANI, CULTIVATE ÎN MOD TRADIȚIONAL ÎN REGIUNILE ALICANTE DIN VINALOPÓ MIJLOCIU ȘI SUPERIOR.



110 lei

TOSCANA SANGIOVESE

DE CULOARE ROȘU INTENS, CU REFLEXE VIOLACEE, ARE UN CARACTER VIU ȘI PROASPĂT. BUCHETUL AMINTEȘTE DE MICI FRUCTE DE PADURE NEGRE ÎN CARE PARFUMUL DE VANILIE COMPLETEAZĂ SECVENȚA ARMONICĂ A AROMELOR. AROMA ESTE PLINĂ ȘI GENEROASĂ, OFERINDUSE BINE PENTRU A ÎNSOȚI PRIMELE FELURI DELICATE, CARNEA ALBE ȘI BRÂNZETURILE MOI.



110 lei

TOSCANA ROSSO - DEMIDULCE

CULOAREA ROȘU INTENS SE ESTOMPEAZĂ ÎN REFLEXE DELICATE VIOLETE. NOTELE PUTERNICE DE FRUCTE ROȘII, CIREȘE ȘI CIREȘE NEGRE, SUNT PERFECT LEGATE DE TEXTURA COMPLEXĂ A MIRODENIILOR DULCI ȘI A AROMELOR DE VANILIE. CORPOLENT ȘI ELEGANT, ESTE MĂTĂȘOS ÎN GURĂ ȘI CATIFELAT LA GUST CU TANINURILE SALE MOI ȘI STRUCTURATE. ESTE UN VIN CARE SE POTRIVEȘTE CU CARNEA ROȘIE PRĂJITĂ, VÂNATUL ȘI BRÂNZETURILE MOI. PREMII: MUNDUS 2021- AUR, BERLINER WEIN TROPHY 2021- AUR, I VINI DI VERONELLI 2020, MUNDUS VINI 2020- ARGINT, ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2020- 97 POINTS, BERLINER WEIN TROPHY 2020-AUR



110 lei

PUGLIA PRIMITIVO

STRUGURI DE BOABE NEGRE DE PE COASTA DALMATIEI, PRIMITIVO ȘI-A GĂSIT CASA DE ALEGERE ÎN PUGLIA, UNDE DĂ VIAȚĂ VINURILOR CU O STRUCTURĂ DEOSEBITĂ, CARACTERIZATĂ PRIN ARMONIA INIMITABILĂ A CULORII, AROMEI ȘI AROMEI. FRUCTE ȘI INTENSE, SE PREZINTĂ PE NAS CU NOTE CARE AMINTESC DE DULCEAȚA DE FRUCTE NEGRE, CALDE ȘI MOI ÎN GURĂ, SUNT POTRIVITE ATÂT CA VINURI DE MEDITAȚIE, CÂT ȘI CA ÎNSOȚIRE LA MÂNCĂRURI BOGATE, PE BAZĂ DE CARNE ROȘIE ȘI VÂNAT



98 lei

GOVERNO CHIANTI

NUMELE GOVERNO ALL'USO TOSCANO PROVINE DIN REDESCOPERIREA UNEI METODE DE VINIFICARE, LOCALE DE VINIFICARE, FOLOSIND VINUL DE STRUGURI USCAT ÎNTR-O CAMERĂ SPECIALĂ DE USCARE. REZULTATUL ESTE UN VIN BOGAT, NETED, PLIN DE CORP, CU AROME DE FRUCTE NEGRE SUCULENTE, UN INDICIU DE CONDIMENTE SĂRATE ȘI UN FINAL LUNG.



98 lei

LA PAHAR - 150 ML

NEGRINI MERLOT
& CABERNET SAUVIGNON

35 lei

TOSCANA ROSSO - DEMIDULCE

30 lei

LAUDUM ROBLE

30 lei

PUGLIA PRIMITIVO

25 lei

GOVERNO CHIANTI

25 lei

ALCOOL - 40ml

APERITIF

MARTINI BIANCO / ROSSO	16 lei
CAMPARI	19 lei
APEROL	19 lei

DIGESTIVE

GRAPPA	15 lei
LIMONCELLO	15 lei
CREMA LIMONCELLO	15 lei
AMARETTO DISARONNO	18 lei
FERNET BRANCA	18 lei
JAGERMEISTER	18 lei

GIN

BEEFEATER	23 lei
NAUD	24 lei
BOMBAY	27 lei
HENDRICK'S	35 lei

TEQUILA

OLMECA	15 lei
PATRON	41 lei

WHISKEY

JAMESON	19 lei
JACK DANIELS	22 lei
CHIVAS REGAL 12YO	25 lei
J. W. BLACK LABEL	28 lei
GLENLIVET 12YO	30 lei
GLENFIDDICH 12 YO	39 lei
J. W. BLUE LABEL	199 lei

VODKA

ABSOLUT	19 lei
NAUD	28 lei
GRAY GOOSE	39 lei
BELVEDERE	42 lei
BELUGA	49 lei

ROM

BACARDI BLACK	22 lei
HAVANA CLUB 3YO	23 lei
HAVANA CLUB ESPECIAL	25 lei
HAVANA CUBAN SPICED	26 lei
NAUD	36 lei
ZACAPA 23YO	64 lei

COGNAC

MARTELL VS	29 lei
HENNESSY VS	44 lei
HENNESSY VSOP	78 lei

CREMA DE WHISKEY

BAILEYS	19 lei
---------	--------

COCKTAILS

GARIBALDI 35 lei

PROSECCO, LIMONCELLO, SIROP COCOS, SUC LAMAIE, LIME, SPRITE, GRENADINE

HUGO 35 lei

PROSECCO, LICHIOR DE SOC, SIROP SOC, SPRITE, LIME, MENTA

APEROL SPRITZ 35 lei

APEROL, PROSECCO, SPRITE, PORTOCALA

STRAWBERRY MARGARITA 35 lei

CAPSUNI, TEQUILA, TRIPLU SEC, SUC DE LAMAIE, MIERE.

COSMOPOLITAN 35 lei

VODKA, TRIPLU SEC, SUC DE LAMAIE, MIERE, SUC DE MERISOARE

LONG ISLAND 35 lei

VODKA, HAVANA RUM, TRIPLU SEC, TEQUILA, GIN, SUC LAMAIE, MIERE, COCA COLA

NEGRONI 35 lei

GIN, CAMPARI, MARTINI ROSU

MARY PICKFORD 35 lei

HAVANA, MARASCHINO LIQUOR, SUC ANANAS, GRENADINE

PINK GIN TONIC 35 lei

GIN, APA TONICA, GRENADINE, PIPER ROZ, ROZMARIN

PINA COLADA 35 lei

ROM MALIBU, SUC DE ANANAS, SWEET & SOUR,

MAI TAI 35 lei

ROM ALB, ROM NEGRU, AMARETTO, SUC ANANAS, SUC PORTOCAL, GRENADINE

NON ALCOOLIC COCKTAILS

MELA VERDE 30 lei

SUC DE MERE VERZI, SUC DE ANANAS, CURAÇÃO,
SWEET & SOUR, LIME, MAR VERDE

PESCA ARANCIA 30 lei

SUC DE PIERSICI, SCHWEPPES MANDARIN, SWEET
& SOUR, BUSUIOC, PIERSICA

LATTE DI COCCO 30 lei

LAPTE DE COCOS, SIROP DE MENTA, FRISCA
LICHIDA, SWEET & SOUR, MENTA, ZMEURA

POESIA 30 lei

BITTER LEMON, CURAÇÃO, SWEET & SOUR, LIME

LONG DRINKS

CUBA LIBRE 35 lei

ROM HAVANA, COCA-COLA, LIME

GIN TONIC 35 lei

GIN BEEFEATER, APA TONICA

CAMPARI ORANGE 35 lei

CAMPARI, SUC DE PORTOCAL

WHISKEY COKE 35 lei

WHISKEY JAMESON, COCA COLA

MALIBU COLA 35 lei

MALIBU, COCA COLA, LIME

VODKA COKE | APPLE | TONIC |
ORANGE 35 lei

VODKA ABSOLUT

CHAMPAGNE BRUT

MOËT & CHANDON BRUT

MOËT BRUT IMPÉRIAL ESTE CEL MAI RENUMIT SORTIMENT DE ȘAMPANIE DIN LUME. SORTIMENTUL ARE ÎN SPATE O TRADIȚIE CE DEPĂȘEȘTE PRAGUL DE 250 DE ANI, PERIOADĂ ÎN CARE ȘI-A PĂSTRAT ACEEAȘI CALITATE EXTRAORDINARĂ ȘI ACELAȘI GUST EXCELENT. CUPAJUL CONSTĂ ÎN PESTE 100 DE VINURI DE CEA MAI BUNĂ CALITATE, PROVENITE DIN ANI DIFERIȚI. MOËT IMPÉRIAL ESTE O ȘAMPANIE ELEGANTĂ, AL CĂREI CARACTER SOFISTICAT ESTE DEFINIT DE AMESTECUL POTRIVIT DE SOIURI PINOT NOIR 30-40%, PINOT MEUNIER 30- 40% ȘI CHARDONNAY 20- 30%. ȘAMPANIA MOËT BRUT IMPERIAL POATE FI SERVITĂ ȘI SAVURATĂ CA APERITIV SAU PENTRU A COMPLETA GUSTUL UNOR PREPARATE PE BAZĂ DE STRIDII, PEȘTE SAU CARNE ALBĂ.



600 lei

VEUVE CLICQUOT BRUT

RENUMELE UNEI CASE PRODUCĂTOARE DE ȘAMPANIE ESTE DAT DE CALITATEA SORTIMENTULUI BRUT NON VINTAGE. ARTA ASOCIERII VINURILOR ESTE DOVEDITĂ CU ADEVĂRAT ATUNCI CÂND SUNT REALIZATE ASTFEL DE CUVEE-URI. ESTE O ARTĂ LA CARE CASA VEUVE CLICQUOT EXCELEAZĂ. SORTIMENTUL BRUT YELLOW LABEL REFLECTĂ BOGĂȚIA PODGORIILOR DEȚINUTE ȘI CONSECVENȚA STILULUI CASEI. BLENDUL ESTE DOMINAT DE SOIUL PINOT NOIR, CARE CONFERĂ CONSISTENȚĂ SORTIMENTULUI, CĂRUIA I SE ALĂTURĂ UN PROCENT NOTABIL DE PINOT MEUNIER ȘI CHARDONNAY, CARE DESĂVÂRȘESC AROMA INEDITĂ A VINULUI, ADĂUGÂND UN PLUS DE ARMONIE ȘI ELEGANȚĂ.



600 lei

DOM PERIGNON BRUT

DOM PERIGNON BRUT ARE UN CARACTER PUTERNIC ȘI NUANȚAT ȘI O AROMĂ SEDUCĂTOARE, INFLUENȚATĂ DE CLIMA DIN ANUL DE RECOLTĂ, CARE DETERMINĂ GRADUL DE EXPRESIVITATE AL STRUGURILOR PINOT NOIR ȘI CHARDONNAY CARE INTRĂ ÎN COMPOZIȚIA SORTIMENTULUI. DUPĂ PRIMA FERMENTAȚIE, VINUL ESTE TURNAT ÎN STICLE ÎMPREUNĂ CU ZAHĂR ȘI FERMENT ȘI ESTE SIGILAT. FERMENTUL ABSORBE ZAHĂRUL ȘI PROVOACĂ O A DOUA FERMENTAȚIE, CARE ESTE RESPONSABILĂ ȘI DE PRODUCEREA ACIDITĂȚII. DUPĂ CE CONSUMĂ ÎN ÎNTREGIME ZAHĂRUL, FERMENTUL DEVINE INACTIV, ÎNSĂ RĂMÂNE ÎN STICLĂ. ȘAMPANIA DOM PERIGNON ESTE ÎNVECHITĂ TIMP DE CEL PUȚIN 7 ANI, PERIOADĂ ÎN CARE ÎȘI DEFINITIVEAZĂ CARACTERUL UNIC.



2200 lei

CHAMPAGNE ROSÉ

MOËT & CHANDON ROSE

ROSÉ IMPÉRIAL ESTE UN SORTIMENT EXPRESIV, PROASPĂT ȘI ELEGANT, FIDEL STILULUI MOËT & CHANDON. SORTIMENTUL SE ADRESEAZĂ ÎN SPECIAL CELOR CARE AU UN STIL DE VIAȚĂ NONCONFORMIST ȘI ESTE ALEGEREA PERFECTĂ PENTRU O ÎNTÂLNIRE ROMANTICĂ. ROSÉ IMPÉRIAL EVIDENȚIAZĂ DIVERSITATEA A TREI SOIURI DE STRUGURI ȘI BOGĂȚIA PODGORIILOR FRANȚUZEȘTI PRIN INTERMEDIUL UNUI CUPAJ ARMONIOS, REALIZAT DIN STRUGURI PINOT NOIR 45%, DIN CARE 10% VIN ROȘU, PINOT MEUNIER 35%, DIN CARE 10% VIN ROȘU ȘI CHARDONNAY 15%. EXPERIENȚA DE SUTE DE ANI A CELEBRULUI BRAND FRANȚUZESC GARANTEAZĂ O PALETĂ AROMATICĂ INEDITĂ ȘI O CALITATE IMPRESIONANTĂ ÎN FIECARE STICLĂ.



750 lei

VEUVE CLICQUOT ROSE

MADAME CLICQUOT ESTE CEA CARE A CREAT PRIMUL BLEND ROSÉ DIN LUME ÎN ANUL 1818, ADĂUGÂND VIN ROȘU DEJA CELEBREI ȘAMPANII YELLOW LABEL. ASTFEL A REZULTAT VEUVE CLICQUOT ROSÉ, UN SORTIMENT AROMAT ȘI SOFISTICAT CARE S-A ALĂTURAT CU SUCCES CASEI. NOUA BĂUTURĂ S-A BUCURAT IMEDIAT DE O POPULARITATE FANTASTICĂ, MAI ALES ÎN RÂNDUL DOAMNELOR. STRUGURII CARE INTRĂ ÎN COMPOZIȚIA SORTIMENTULUI SUNT CULEȘI DIN 60 DE VII DIFERITE, EVIDENȚIIND ASTFEL BOGĂȚIA PODGORIILOR CASEI. ÎN COMPOZIȚIA BLEND-ULUI INTRĂ SOIURI PRECUM PINOT NOIR, PINOT MEUNIER ȘI CHARDONNAY, CĂRORA LI SE ADAUGĂ VIN ROȘU OBȚINUT DIN STRUGURI ROȘII CULTIVAȚI ȘI SELECȚIONAȚI SPECIAL PENTRU A CONFERI O ARMONIE DESĂVÂRȘITĂ ACESTUI SORTIMENT.



750 lei

CAFFÈ

ESPRESSO	12 lei	IRISH COFFEE	29 lei
ESPRESSO DUBLU	18 lei	FLAT WHITE	22 lei
ICE COFFEE	22 lei	FRAPPE CLASIC	19 lei
ESPRESSO MACCHIATO	13 lei	FRAPPE DE KUYPER AMARETTO	32 lei
AMERICANO	13 lei	FRAPPE NAPOLI RUM BACARDI	32 lei
CAFFE LATTE	15 lei	CIOCCOLATA CALDA- ALBA NEAGRA	16 lei
CAPPUCCINO CLASIC	15 lei	CEAI	15 lei
CAPPUCCINO VIENEZ	19 lei		

RACORITORE

COCA COLA	15 lei	APA PLATA DORNA/PUREZZA (330ML/350ML)	9 lei
COCA COLA ZERO	15 lei	APA PLATA DORNA/PUREZZA (750ML)	16 lei
FANTA	15 lei		
portocale portocale zero struguri		APA MINERALA DORNA/PUREZZA (330ML/350ML)	9 lei
SPRITE	15 lei	APA MINERALA DORNA/PUREZZA (750ML)	16 lei
SCHWEPPES	17 lei		
tonic bitter lemon mandarin pink (zmeura si menta)		FRESH PORTOCAL	17 lei
GRANINI	17 lei		
coacaze grapefruit roz portocale mar		LIMONADA CU SOC	28 lei
FUZETEA	17 lei	LIMONADA CU MANGO	28 lei
lamaie & citronella lamaie si menta		LIMONADA CU KIWI	28 lei
piersica si hibiscus fructe de padure cirese		LIMONADA CU MENTA SI GHIMBIR	28 lei
REDBULL	15 lei	LIMONADA CU FRUCTE PROASPETE	35 lei
BURN	15 lei		
FI-GA	22 lei		

BERE 33 cl

1964 BLANC	23 lei	CARLSBERG draught 0.25	12 lei	TUBORG	13 lei
WEIHENSTEPHAN	23 lei	CARLSBERG draught 0.40	17 lei	TUBORG fara alcool	13 lei
ANGELO PORETTI 4	24 lei	CARLSBERG	16 lei	BUCUR blonda	17 lei
CORONA	26 lei	CARLSBERG LUMA	17 lei	BUCUR bruna	18 lei
GUINNESS	29 lei				

MENIUL
NOSTRU
DIGITAL



Rezervari: 0747 22 00 88
www.trattoria-garibaldi.ro