



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
HUMUS SI ROSII USCATE	
paine la cuptor cu ulei de masline, caracatita, humus, rosii uscate, usturoi, oregano, sare, piper	
BRUSCHETE CU GORGONZOLA	28 lei
MIERE SI NUCI	
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 PAIN DE CASA	18 lei
fasole alba, usturoi, ceapa calita, ulei	
ZACUSCA SI PAIN 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	
ARAGOSTA RILETTO	245 lei
1 Homar (carne si cleste), edamame, avocado, home-made mayo, limes, icre tobico, wasabi, usturoi, ulei masline	
TARTAR DE TON CU AVOCADO	78 lei
ton file rosu proaspat, avocado, apio, capere din Creta, ceapa verde, microplante, ulei de masline, salsa sriracha iute, sare, piper	
TARTAR DE SOMON	67 lei
somon file proaspat, 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	
FOCACCIA ALL' AGLIO	18 lei
faina, ulei masline, usturoi, sare	
FOCACCIA AL PARMIGIANO	23 lei
faina, ulei masline, usturoi, parmezan, sare	
CHIFLE FOCACCIA CU PERMEZAN	15 lei
faina, ulei masline, parmezan, sare, 2 buc.	
LIPIE LIBANEZA ARTIZANALA	9 lei
faina, iaurt, sare, ulei masline	
PAIN ARTIZANALA	9 lei
faina, buttermilk, unt, miere, sare	

THE ITALIAN EXPERIENCE

PASTA

PASTA A.O.P.	35 lei
spaghetti, usturoi, ardei iute, unt, ulei masline	
PENNE AL PESTO	39 lei
penne, salsa pesto, ulei masline, parmezan, panna, sare, piper, usturoi	
PENNE AL POMODORO	39 lei
penne, salsa rosii, ulei masline, sare, piper, usturoi, busuioc	
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	
SUPLIMENT PASTA GLUTEN FREE	10 lei 15 lei 25 lei
Linguini / rigatoni Spaghetti / penne Tagliatelle	

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	
Signature Dishes	
VERDE RISOTTO ACQUERELLO SPINACI E GORGONZOLA CON PROSCIUTTO	75 lei
Risotto Acquerello 7 ani invecitat, baby spanac, gorgonzola, ceapa, unt, parmezan, prosciutto crudo prajit	
MALVA RISOTTO ACQUERELLO CON FUNGHI, GORGONZOLA E TARTUFO	88 lei
Risotto Acquerello 7 ani invecitat, ciuperci, miere, gorgonzola, salsa trufe, extract varza rosie, ceapa, unt, parmezan	
BLU RISOTTO ACQUERELLO CON SPIRULINA E SALMONE	110 lei
Risotto Acquerello 7 ani invecitat, extract albastru de spirulina, somon, ceapa, unt, parmezan	
RISOTTO ACQUERELLO CON GRANCHIO	120 lei
Risotto Acquerello 7 ani invecitat, carne crab snow white, ceapa, unt, parmezan	
PARMEZAN 50 GR	10 lei

Orezul Acquerello Carnaroli este cultivat în Piemont, udat ca apă limpede topită de la Montblanc și este păstrat pentru o perioadă excepțional de lungă de 7 ani.

PESCE

Chef's Recomandation	
TONNO ROSSO ALLA GRIGLIA	77 lei
250 g ton rosu file, ulei masline, piper, sare	
SALMONE ALLA GRIGLIA	65 lei
250 g somon file, ulei masline, piper, sare	
DORADA ALLA GRIGLIA	67 lei
dorada 400/600, ulei masline, vin alb, usturoi, sare, piper	
DORADA AL SALE FLAMBE	83 lei
dorada 400/600, sare, ulei masline, ou, piper, usturoi	
DORADA AL FORNO	83 lei
CON CONTORNO	
dorada 400/600, ulei masline, usturoi, ceapa rosie, cartofi, rosii, morcov, dovlecel, masline, capere, sare, piper	
BRANZINO ALLA GRIGLIA	79 lei
lup de mare 400/600, ulei masline, usturoi, sare, piper	
BRANZINO AL SALE FLAMBE	95 lei
lup de mare 400/600, sare, piper, ou, ulei masline, usturoi	
BRANZINO AL FORNO	95 lei
CON CONTORNO	
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	138 lei
GHIMBIR SI CEAPA ROSIE	
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 marinate	
MIX DE FRUCTE DE MARE (FRITTO MISTO)	139 lei
inele de calamar, tentacul caracatita, creveti, morcov, dovlecel, usturoi, sare, piper, ulei masline	
NOBU SHRIMP SALAD	79 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, acetó balsamico	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, sos cezar, 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 g), cartofi zdrobiti / piure cu trufe, sparanghel, ulei masline, sare, piper	193 lei
---	---------

TOMAHAWK tomahawk vita (aprox 1200 g), 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 PORC LA GRATAR 300g	44 lei
CEAFA DE PORC LA GRATAR 300g	35 lei

Chef's Recomandation

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

CIOLAN DE PORC LA CUPTOR (STINCO) 450g	69 lei
CARNE LA GARNITA, PIURE DE CARTOFI SIMURATURI	69 lei

spata de porc 500g, vin, usturoi, ceapa, untura, piure de cartofi, muraturi, sare, piper	
MICI 1 buc	8 lei

CARNATI MACELARESTI CU USTUROI 200g	38 lei
PLATOU MIX GRILL 2 persoane	145 lei

ceafa porc 200g, piept de pui 200g, mici 2 buc, carnati cu usturoi 200g, cartofi prajiti, mustar, maioneza cu usturoi, castraveti murati	
PLATOU MIX GRILL 4 persoane	259 lei

ceafa porc 400g, piept de pui 400g, mici 4 buc, carnati cu usturoi 300g, cartofi prajiti, mustar, maioneza cu usturoi, castraveti murati	
--	--

SOS BARBECUE	11 lei
MAIONEZA CU 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	
TOPPING 12 lei	
gorgonzola 70 gr	prosciutto cotto 70 gr
ementaller 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
mortadella 70 gr	pui 100 gr

PIZZA

PIZZA MARGHERITA blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, busuioc, ulei masline	36 lei
PIZZA PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, prosciutto cotto, ciuperci champignon, ulei masline, oregano	47 lei
PIZZA DIAVOLA blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, salam picant, chilli, ulei masline, oregano, ardei iute proaspat	45 lei
PIZZA CAPRICIOSA blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, prosciutto cotto, ciuperci, masline, ardei gras, ceapa, ulei masline, oregano	56 lei
PIZZA QUATTRO FORMAGGI blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, emmentaler, gorgonzola, brie, parmesan, nuca, strugure, ulei masline, oregano	56 lei
PIZZA VEGETARIANA blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, ciuperci, ardei gras, porumb, dovlecel, vinete, masline, rucola, rosii cherry, sos pesto, ulei masline, oregano	45 lei
PIZZA TONNO E CIPOLLA blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, ton, ceapa, porumb, ulei masline	45 lei

PIZZA MEDITERANEO blat, salsa pomodoro, zucchini, rosii uscate, feta, usturoi, oregano	47 lei
PIZZA POLLO E FUNGHI blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, ciuperci, piept pui, porumb, ulei masline, oregano	47 lei
PIZZA CON SALSICCIA blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, salsiccia (carnat proaspat), ardei gras, ceapa, sos BBQ, ulei masline, oregano	45 lei
PIZZA TARTUFO e PORCINI blat, mozzarella fior di latte, sos smantana, salsa trufe, ciuperci champignon, ciuperci porcini, oregano, ulei de masline	68 lei

Chef's Recomandation

PIZZA REGGINA blat, mozzarella Fior di late, prosciutto crudo, rucola, buratta, crema de branza, pomodori secchi, rosii cherry	87 lei
---	--------

PIZZA TARTUFO & PATATE blat, mozzarella Fior di Late, cartofi chips, salsa tartufo, ulei de masline	54 lei
SOS DE ROSII - DULCE	7 lei
SOS DE ROSII - IUTE	7 lei
SUPLIMENT PIZZA GLUTEN FREE	14 lei

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 broccoli, usturoi, unt, ulei masline, ardei iute, parmezan, sare, piper	25 lei
---	--------

LEGUME LA GRATAR CU USTUROI SI OTET BALSAMIC dovlecel, vanata, ceapa, ardei gras, rosii cherry, ciuperci, usturoi, otet balsamic, ulei masline, sare, piper	23 lei
--	--------

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
--	--------

TIRAMISÙ	24 lei
----------	--------

Chef's Recomandation

TIRAMISÙ CU FISTIC CROCANT	29 lei
----------------------------	--------

PAVLOVA bezea, 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 TABLE SHOW (2 pers) by our chef Mihai Teodorescu	95 lei
--	--------

VIN ALB

BANFI PINOT GRIGIO

LA NIVEL OLFACTIV SE DESCHIDE IN JURUL UNUI BUCHET COMPLEX, DIN CARE NU LIPESC NOTELE DE PERE, PIERSICI, ANASON SAU MIERE. GUSTATIV, ACEST VIN SE PRESCHIMBA SI PROPUNE SENZATII DEOSEBIT DE PLACUTE, ASEMANTOARE 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. URMEAZĂ 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 OBȚINUTE 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 PROSPETIME 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 UMPLUTĂ 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 ÎMBUNĂȚEȘTE 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 OAIE ȘI PASTE FĂCUTE CU SOSURI ALBE UȘOARE.



99 lei

VIN DIN STRUGURI ROSII VINIFICAT IN VIN ALB

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



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 MOLDOVENEȘTI.



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 ALPILOR, 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 IN 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 OBTINUT 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 PIERSICII ALBE. GUSTUL ESTE USCAT, PROASPĂT, 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 GRĂTAR 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 ACOMPANATĂ 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 VINIFICĂRII 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 ROȘII DE PADURE (FRAGI ȘI ZMEURA). GUSTATIV ESTE DELICAT ȘI MINERAL, DAR ÎN ACELAȘI TIMP INTENS, NOTELE FRUCTATE DE CAPSUNE COAPTE ȘI PIERSICI ÎMBINANDU-SE ARMONIOS CU SENZAȚII 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.



56 lei

375ML - 2 PAHARE +

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

NGUDRĂ 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 PRĂJITE 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 FOLOSESC METODELE TRADITIONALE SI COMBINA DOUA SOIURI DE STRUGURI CARE SE COMPLETEAZA PERFECT- MERLOT SI CABERNET SAUVIGNON. CUVEE ÜBERLAND 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 BUTOAIE DIN 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 INTERACȚIUNEA 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. OBTINUT 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 BUTOAIE 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 ATĂT 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 ISTORICE, 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

35 lei

& CABERNET SAUVIGNON

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

Signature Cocktails

GARIBALDI **THE BEST** 45 lei
PROSECCO, LIMONCELLO, SIROP COCOS, SUC LAMAIE, LIME, SPRITE, GRENADINE

HUGO **THE BEST** 45 lei
PROSECCO, LICHIOR DE SOC, SIROP SOC, SPRITE, LIME, MENTA

CARIBBEAN TWIST 45 lei
WHITE RUM, MALIBU, BATIDA DE COCO, LIME, LIQUOR, FRESH LIME JUICE, LEMON JUICE

LOVE ME TENDER 45 lei
PROSECCO, VODKA, COINTREAU, STRAWBERRIES PUREE

BLACKJACK 45 lei
JACK DANIELS, AMARETTO, FRESH LIME JUICE, DARK SUGAR, PEPSI

EL MAGICO 45 lei
WHITE TEQUILA, CREME DE CASSIS, FRESH LIME JUICE, GINGER ALE

DANNY'S CHOCO KISS **THE BEST** 45 lei
BAILEYS, KAHLUA, TIA MARIA, WHITE CACAO LIQUOR, NUTS, HONEY, MILK CREAM

FROZEN MARGARITA 45 lei
WHITE TEQUILA, COINTREAU, FRESH LIME JUICE, LEMON SORBET

RED RIDING HOOD **THE BEST** 45 lei
VODKA, PASSOA, MALIBU, CREME DE CASSIS, BUBBLE GUM SYRUP, GRENADINE, CHERRY JUICE, STRAWBERRY JUICE, CRANBERRY JUICE

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

TEQUILA SUNRISE 35 lei
TEQUILA, TRIPLU SEC, SUC PORTOCAL, GRENADINE, LIMES, FELIE PORTOCAL, CIREASA MARASCHINO

PORNSTAR MARTINI 35 lei
MARTINI, VODKA, PASSOA, LĂMÂIE, PIURE FRUCTUL PASIUNII, LIME

NON ALCOOLIC COCKTAILS

MELA VERDE 30 lei

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

PESCA ARANCIA 30 lei

SUC DE PIERSICI, SCHWEPES 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, CURAÇAO, SWEET & SOUR, LIME

BUBBLE PEAR 30 lei

SUC PERE, BUBBLE GUM, SWEET & SOUR, LIME, MENTA

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 PORTOCALE

WHISKEY COKE 35 lei

WHISKEY JAMESON, COCA COLA

MALIBU COLA 35 lei

MALIBU, COCA COLA, LIME

VODKA COKE | APPLE | TONIC |

ORANGE

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 DESĂVĂRȘESC 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 OBTINUT DIN STRUGURI ROȘII CULTIVAȚI ȘI SELECȚIONAȚI SPECIAL PENTRU A CONFERI O AROMONIE DESĂVĂRȘITĂ 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		
CAPPUCCINO CLASIC	15 lei	CIOCCOLATA CALDA- ALBA NEAGRA	19 lei
CAPPUCCINO VIENEZ	19 lei	CEAI	15 lei

RACORITOARE

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
SCHWEPES	17 lei	FRESH PORTOCAL	17 lei
tonic bitter lemon mandarin pink (zmeura si menta)			
GRANINI	17 lei	LIMONADA CU SOC	28 lei
coacaze grapefruit roz portocale mar		LIMONADA CU MANGO	28 lei
FUZETEA	17 lei	LIMONADA CU KIWI	28 lei
lamaie & citronella lamaie si menta		LIMONADA CU MENTA SI GHIMBIR	28 lei
piersica si hibiscus fructe de padure cirese		LIMONADA CU FRUCTE PROASPETE	35 lei
REDBULL	15 lei		
BURN	15 lei	LIMONADA LURISIA ACIDULATA	28 lei
FI-GA	22 lei	- cu portocale rosii de Sicilia	
		- cu 3 feluri de lamaie	

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				
BERE DE GHIMBIR	20 lei	MASLINE CROCANTE PANE	24 lei		
200 ml - fara alcool					

MENIUL
NOSTRU
DIGITAL



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