

MENIU

STARTERS

Chef's Recommendation

ZUPPA DI MARE (500 g) (SERVIT CU PAINE DE CASA PRAJITA) 83 lei
2 creveti, scoici, calamar, somon, caracatita, pasata de rosii, chilli, lamaie, usturoi, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper, unt, vin, paine de casa prajita

SCOICI IN SOS DE VIN ALB (1000 g) 68 lei

SI EMULSIE DE UNT (SPICY) (SERVIT CU PAINE DE CASA PRAJITA)
800 g scoici proaspate, usturoi, patrunjel, apio, ardei iute, vin, sriracha, sare roz de Himalaya, piper, emulsie de unt, lamaie, ulei de masline, paine de casa prajita

SCOICI MARINARA CU SOS ROSU (1000 g) 71 lei
(SERVIT CU PAINE DE CASA PRAJITA)

800 g scoici proaspate, usturoi, pasata de rosii, patrunjel, apio, ardei iute, vin, sare roz de Himalaya, piper, unt, lamaie, ulei de masline, paine de casa prajita

MELANZANE ALLA PARMIGIANA (250 g) 59 lei
vanata, faina, parmezan, sos rosii, mozzarella

ZUCCHINI BALLS & TZATZIKY (160 g) 37 lei
zucchini, faina Caputto, sare roz de Himalaya, piper, patrunjel, menta, busuioc, ceapa, feta, ou, crema tzatziky

BABAGANOUSH ALL'ITALIANA (250 g) 43 lei
(SERVIT CU PAINE DE CASA)
vinete coapte, usturoi confit, rosii cherry coapte, oregano, ceapa rosie, boia dulce, ulei de masline, fulgi de sare

Exceptional

CRUDO DE SCOICI SAINT JACQUES (150 g) 68 lei
CU LIMETA DE BERGAMOTA
(SERVIT CU PAINE DE CASA PRAJITA)
100 g carne de scoica Saint Jacques fresh, limeta de bergamota, lime si portocala, ulei de masline, zest de bergamota, sare roz de Himalaya, piper roz, paine de casa prajita

BURRATINA PROASPATA (200 g) 41 lei
125 g burratina proaspata, rosii cherry, ulei de masline, rucola, sare roz de Himalaya, piper

BURRATINA CU TRUFE (220 g) 51 lei
125 g burratina proaspata, salsa trufe, rosii cherry, ulei de masline, microplante, sare roz de Himalaya, piper

MEZELURI ITALIA MIXTE (250 g) 62 lei
prosciutto crudo San Danielle, prosciutto cotto di Parma, mortadella, salami Toscani, salami Ventricina, parmezan

BRANZETURI ITALIA MIXTE (230 g) 62 lei
gorgonzola, brie, branza cu trufe, branza cu busuioc, branza cu nuci, branza cu piper

ICRE DE STIUCA (170 g) 37 lei
icre de stiuca, ulei vegetal, suc de lamaie, paine prajita

Chef's Recommendation

HUMUS CU MUGURI DE PIN (200 g) 36 lei
naut, tahini, usturoi, ulei de masline, lamaie, muguri de pin

HUMUS CU TRUFE (200 g) 47 lei
naut, tahini, usturoi, ulei de masline, lamaie, salsa de trufe

HUMUS CU CARNE (280 g) 45 lei
naut, tahini, usturoi, ulei de masline, lamaie, carne de vita

Deosebit

SOFT-SHELL CRAB TEMPURA (200 g) 49 lei
2 soft-shell crab, ou, panko, home made mayo cu sriracha, sos iute kecap manis

BRUSCHETTE

BRUSCHETTE CU ROSII (190 g) 28 lei
paine la cuptor cu ulei de masline, rosii tocate, usturoi, ulei de masline, busuioc, oregano, sare roz de Himalaya, piper

BRUSCHETTE CU SOMON AFUMAT (220 g) 46 lei
paine la cuptor cu ulei de masline si mozzarella, somon afumat, usturoi, ulei de masline, oregano, sare roz de Himalaya, piper

BRUSCHETTE CU FUNGHI PORCINI (190 g) 35 lei
paine la cuptor cu ulei de masline, ciuperci porcini, panna, usturoi, oregano, sare roz de Himalaya, piper

MIX 6 BRUSCHETTE (260 g) 55 lei
mix a cate 1 bruschetta din toate cele sase

BRUSCHETTE CU CARACATITA (220 g) 41 lei
HUMUS SI ROSII USCATE
paine la cuptor cu ulei de masline, caracatita, humus, rosii uscate, usturoi, oregano, sare roz de Himalaya, piper

BRUSCHETTE CU GORGONZOLA (220 g) 38 lei
MIERE SI NUCI
paine la cuptor cu ulei de masline si mozzarella, gorgonzola, miere, miez de nuca, oregano, sare roz de Himalaya, piper

Exceptional

BRUSCHETTE CU FILE DE MACROU AFUMAT 45 lei
PE PAT DE AVOCADO SI OU (220 g)
file de macrou afumat premium, zeama de lamaie, coaja de lamaie, ou, ulei masline, sare roz de Himalaya, piper spart, coriandru spart, oregano

CARPACCIO

Exceptional

CARPACCIO DI POMODORO (290 g) 45 lei
E STRACIATELLA

rosii, straciatella, ulei masline, citronette, coaja de lamaie, zeama de lamaie, capere, ceapa rosie, masline verzi, oregano, acetto balsamico, sare roz de Himalaya, piper spart

CARPACCIO DI POMODORO (310 g) 49 lei
CON STRACIATELLA E TARTUFO

rosii, straciatella, salsa tartufo, ulei masline, citronette, coajă de lamaie, zeama de lamaie, capere, ceapa rosie, masline verzi, oregano, sare roz de Himalaya, piper spart

CARPACCIO DE VITA (240 g) 51 lei
muschi de vita, parmezan, ulei de masline, rucola, sare roz de Himalaya, piper, emulsie acetto

VITTELO TONATO (250 g) 55 lei
muschi de vita, maioneza, ton, capere, sare roz de Himalaya, piper, ulei de masline

CARPACCIO DE CARACATITA (200 g) 62 lei
tentacul caracatita, zeama lamaie, ulei de masline, rucola, capere, sare roz de Himalaya, piper

FOCACCIA

FOCACCIA TRADIZIONALE (280 g) 17 lei
faina, ulei masline, rozmarin, sare roz de Himalaya

FOCACCIA ALL' AGLIO (CU USTUROI) (290 g) 19 lei
faina, ulei masline, usturoi, sare roz de Himalaya

FOCACCIA AL PARMIGIANO (CU PARMEZAN) (330 g) 24 lei
faina, ulei masline, parmezan, sare roz de Himalaya

FOCACCIA ALL' AGLIO E PARMIGIANO (CU USTUROI SI PARMEZAN) (340 g) 29 lei
faina, ulei masline, usturoi, parmezan, sare roz de Himalaya

Extraordinar

CHIFLE FOCACCIA CU PARMEZAN - 2 buc (150 g) 18 lei
faina, ulei masline, parmezan, maia, sare roz de Himalaya

LIPIE LIBANEZA ARTIZANALA (70 g) 9 lei
faina, iaurt, sare roz de Himalaya, ulei masline

PAIN DE CASA - COAPTA PE VATRA (100 g) 14 lei
faina, apa, ulei de masline, drojdie, sare de mare

TARTAR

(SERVIT CU PAIN DE CASA PRAJITA)

TARTAR DE TON ROSU SASHIMI FRESH (250 g) 89 lei
CU AVOCADO

ton file rosu sashimi proaspat, avocado, apio, capere din Creta, ceapa verde, microplante, ulei de masline, salsa sriracha iute, sare roz de Himalaya, piper spart, paine de casa prajita

Chef's Recomandation

TARTAR DE TON ROSU SASHIMI FRESH (220 g) 89 lei
CU PIURE DE MANGO

ton file rosu sashimi proaspat, mango, schiracha, rucolla, ardei iute rosu, zeama lime, coaja lime, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper spart, chilly, paine de casa prajita

TARTAR DE TON ROSU SASHIMI FRESH (350 g) 98 lei
CU AVOCADO IN SOS DE WASABI

ton file rosu sashimi proaspat, avocado, apio, capere din Creta, sos wasabi Kakias, ceapa verde, microplante, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper spart, paine de casa prajita

TARTAR DE SOMON (250 g) 88 lei

somon, avocado, rosii cherry, ghimbir proaspat, coaja lime, sos mirin, ceapa verde, sriracha, suc lime, sare roz de Himalaya, piper, paine de casa prajita

TARTAR DE AVOCADO (170 g) 49 lei
avocado, rosii, ceapa, coriandru, ceapa verde, sare roz de Himalaya, lime, piper spart, chilli, ulei de masline, paine de casa prajita

Deosebit

TARTAR DE SEABASS (150 g) 66 lei
CU EMULSIE DE MAR SI FENICUL

Biban de mare fresh, zest de lime, lamaie si portocala, ulei de masline, fenicul fresh, suc mere verzi, ghimbir fresh, apio, ulei aromat verde, sare roz de Himalaya, piper spart, paine de casa prajita

Exceptional

CRUDO DE SCOICI SAINT JACQUES (150 g) 68 lei
CU LIMETA DE BERGAMOTA

100 g carne de scoica Saint Jacques fresh, limeta de bergamota, lime si portocala, ulei de masline, zest de bergamota, sare roz de Himalaya, piper roz, paine de casa prajita

SALATE APERITIV

Chef's Recomandation

SALATA CAMEMBERT (390 g) 59 lei

mix salata verde, roata camembert la gratar, rosii cherry, coacaze rosii, seminte susan, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper spart

SALATA DE CACTUS CU FETA (350 g) 51 lei
pernute cactus, rosii, ceapa rosie, ulei de masline, lime, avocado, branza Feta, coriandru, oregano, sare roz de Himalaya

SALATA CU TON SASHIMI LA GRATAR (300 g) 69 lei
SI SUSAN

mix salata verde, ton file la gratar, rosii cherry, reductie otet balsamic, ulei de masline, seminte susan, sare roz de Himalaya, piper

SALATA CAESAR pui / creveti (350 g/350 g) 58/72 lei
mix salata verde, piept de pui grill / creveti grill, rosii cherry, reductie otet balsamic, ulei de masline, sos Caesar, sare roz de Himalaya, piper



PASTA

PASTA A.O.P. (280 g)	45 lei
spaghetti, rosii cherry, usturoi, ardei iute, unt, ulei masline	
PENNE AL PESTO (370 g)	51 lei
penne, salsa pesto, ulei de masline, parmezan, panna, sare roz de Himalaya, piper spart, usturoi	
PENNE AL POMODORO (380 g)	47 lei
penne, salsa rosii, rosii cherry, parmezan, ulei masline, sare roz de Himalaya, piper spart, usturoi, busuioc	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA (400 g)	65 lei
spaghetti, ou, panna, guanciale, ulei masline, parmezan, piper spart	
SPAGHETTI QUATTRO FORMAGGI (380 g)	68 lei
spaghetti, brie, parmezan, gorgonzola, pecorino, panna, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper spart	
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE (360 g)	62 lei
spaghetti, sos ragu: carne de vita, morcov, ceapa, telina, salsa rosii, usturoi, frunza dafin; parmezan, sare roz de Himalaya, piper spart, ulei de masline	
LASAGNA (400 g)	67 lei
foi lasagna, sos ragu: carne de vita, morcov, ceapa, telina, salsa rosii, usturoi, frunza dafin; parmezan, mozzarella, sos bechamel, ulei de masline	
PENNE ALLA VODKA CON POLLO (400 g)	69 lei
penne, piept de pui, sos de rosii, panna, vodka, parmezan, chilli, ceapa, usturoi, unt, ulei de masline, sare de Himalaya, piper spart, busuioc	
PENNE QUATTRO FORMAGGI AL FORNO (460 g)	72 lei
penne, brie, parmezan, gorgonzola, pecorino, panna, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper spart	

Chef's Recomandation

PASTA A.O.P. CON GAMBERI (380 g)	72 lei
spaghetti, 5 creveti, rosii cherry, usturoi, ardei iute, 'nduja, unt, ulei de masline, vin alb, sare roz, piper spart	

TAGLIATELLE AL TARTUFO (350 g)	71 lei
tagliatelle, salsa trufe negre, panna, ulei de masline, parmezan, sare roz de Himalaya, piper spart, usturoi	
TAGLIATELLE CU SOMON SI BABY SPANAC (420 g)	78 lei
tagliatelle, somon, baby spanac, panna, vin, usturoi, unt, ulei de masline, parmezan, sare roz de Himalaya, piper spart	

Chef's Recomandation

TAGLIATELLE AL VONGOLE & MENTUCCIA (400 g)	77 lei
tagliatelle, vongole, rosii cherry, baby dovlecel, usturoi, menta, ardei iute, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper spart	

LINGUINE AL FRUTTI DI MARE (620 g)	89 lei
linguine, 2 creveti, scoici, caracatita, calamar, unt, rosii, busuioc, usturoi, ardei iute, ulei de masline, piper spart	
TAGLIATELLE AL TARTUFO E GAMBERI (470 g)	104 lei
tagliatelle, salsa trufe negre, panna, ulei de masline, parmezan, 5 creveti, sare roz de Himalaya, piper spart, usturoi	
LOBSTER RAVIOLI (290 g)	125 lei
3 creveti, 7 ravioli, insert ravioli (lobster, creveti, somon salbatic, saint jacques), chutney de rosii, unt, usturoi, bisque homar, chilli, sos citronette, sare roz de Himalaya, piper spart, ulei de masline	
TAGLIATELLE CU MUSCHI DE VITA (400 g)	71 lei
tagliatelle, muschi de vita, ciuperci proaspete, panna, parmezan, ulei de masline, cogniac, sare roz Himalaya, piper spart	

Chef's Recomandation

PACCHERI CON CALAMARI - CALAMARATA AL FORNO (400 g)	78 lei
pacheri, calamar proaspat, usturoi, oregano, cimbru, chili, salsa rosii, rosii cherry, patrunjel, vin alb, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper spart	

RISOTTI

RISOTTO AL PESTO CON GERMOGLI DI PINO (420 g)	69 lei
risotto, salsa pesto, muguri de pin, branza cu busuioc	
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI (400 g)	71 lei
risotto, ciuperci porcini, vin, usturoi, panna, unt, ceapa, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper, parmezan, cimbru	
RISOTTO PRIMAVERA (380 g)	66 lei
risotto, ciuperci, vinete, dovlecel, morcov, ardei gras, ceapa, panna, parmezan, unt, ulei de masline	

Chef's Recomandation

RISOTTO AL TARTUFO (400 g)	72 lei
risotto, salsa trufe, panna, unt, ulei de masline, parmezan	

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE (530 g)	89 lei
risotto, 2 creveti, caracatita, calamar, scoici, vongole, panna, vin, usturoi, unt, ceapa, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper, parmezan	

RISOTTO AL TARTUFO E GAMBERI (480 g)	104 lei
risotto, 5 creveti, salsa trufe, panna, unt, ulei de masline, parmezan, creveti	

RISOTTO AL NERO DI SEPIA CON STRACCIATELLA, TENTACOLI DI CALAMARI E GAMBERI (550 g)	87 lei
risotto, tentacul calamar, 5 creveti, nero di sepie, stracciatella di burratina, unt, ulei de masline, usturoi, ceapa, vin alb, sare roz de Himalaya, piper spart	

Exceptional

RISOTTO ALLO ZAFFERANO, TARTARE DI TONNO E STRACCIATELLA (320 g)	82 lei
risotto, sofran, ton sashimi, straciatella, ceapa, vin alb, coaja lime, zeama lime, unt, parmezan, ulei de masline, sare roz Himalaya, piper spart	

Signature Dishes

VERDE RISOTTO ACQUERELLO SPINACI E GORGONZOLLA CON PROSCIUTTO (310 g)	88 lei
Risotto Acquerello 7 ani invecchit, baby spanac, gorgonzola, ceapa, unt, parmezan, prosciutto crudo prajit, ulei de masline	

MALVA RISOTTO ACQUERELLO CON FUNGHI, GORGONZOLA E TARTUFO (320 g)	92 lei
Risotto Acquerello 7 ani invecchit, ciuperci, gorgonzola, salsa trufe, extract cavolo rosso, ceapa, unt, parmezan, ulei de masline	

BLU RISOTTO ACQUERELLO CON SPIRULINA E SALMONE (350 g)	88 lei
Risotto Acquerello 7 ani invecchit, extract albastru de spirulina, 100 g somon, ceapa, unt, parmezan, ulei de masline	

RISOTTO ACQUERELLO CON GRANCHIO (CRAB) (340 g)	132 lei
Risotto Acquerello 7 ani invecchit, carne crab snow white, ceapa, unt, parmezan, ulei de masline	

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

SUPLIMENT PASTA GLUTEN FREE
Spaghetti / penne



25 lei

SUPLIMENT TOPPING PUI 100GR	22 lei
PARMEZAN 50 GR	17 lei

PESCE

Chef's Recommendation

TONNO SASHIMI ALLA GRIGLIA AL SESAMO (230 g) 84 lei
200 g ton sashimi rosu file, ulei de masline, susan alb si negru, lamaie, piper, sare roz de Himalaya

SALMONE ALLA GRIGLIA (250 g) 78 lei
250 g somon file proaspat, ulei de masline, lamaie, piper, sare roz de Himalaya

SOMON TERIYAKI CU OREZ NEGRU (380 g) 89 lei
250 g somon file proaspat, sos teriyaki, sos soya, sos hoisin, ghimbir, usturoi, zahar brun, ulei de susan, seminte susan, ceapa verde, orez negru, sare roz de Himalaya, piper

DORADA ALLA GRIGLIA (500 g) 85 lei
(GATIT PE GRILL IN CUPTOR PIZZA)
dorada 400/600 g, ulei de masline, lamaie, sare roz de Himalaya, piper

Michelin Star Recipes

FILE DE HALIBUT SALBATIC (350 g) 89 lei
CU SOS BEURRE BLANC DE HOMAR SI SCOICI
(SERVIT CU PAINE DE CASA PRAJITA)
200 g file Halibut salbatic, unt, lamaie, curry, carne midii, bisque de homar, coaja de lamaie, usturoi, sare roz de Himalaya, piper spart, paine de casa prajita
RETETA CHEF GIULIANO SPERANDIO
2 STELE MICHELIN LA RESTAURANT SQUISITA ITALIA

FILE DE SEABASS (430 g) 86 lei
CU VELOUTÉ DE SEPIE SI CARTOFI NOI
200 g file seabass, velouté de sepie, cartofi noi, usturoi, vin alb, rosii cherry, sare roz de Himalaya, piper spart
RETETA CHEF NOBU
3 STELE MICHELIN LA RESTAURANT NOBU DUBAI

SCOICI SAINT JACQUES (330 g) 98 lei
CU RAGÙ DE CIUPERCI ENOKI
7 scoici Saint Jacques, guanciale, ciuperci enoki, ciuperci champignon, salota, cimbrisor, vin alb, zeama de lamaie, baby spanac, panna, sare roz de Himalaya, piper spart
RETETA CHEF GORDON RAMSEY
2 STELE MICHELIN LA RESTAURANT GORDON RAMSAY

CARACATITA GOCHUJANG AIOLI JUNGSIK (220 g) 125 lei
1 tentacul caracatita, sos Jungsik: caracatita, sos soya, zahar, sos gochujang, sos yondu, oyster sos, usturoi, dashi, home-made mayo, sriracha
RETETA CHEF JUNGSIK YIM
2 STELE MICHELIN LA RESTAURANT JUNGSIK NEW YORK

FRUTTI DI MARE

CREVETI GRILL IN SOS DE VIN SI USTUROI (210 g) 71 lei
6 creveti cu cap decorticati 30/40, vin, ulei de masline, usturoi, unt, lamaie, sare roz de Himalaya, piper

CREVETI IN SOS DE UNT CU USTUROI (250 g) 92 lei
SI BISQUE DE HOMAR

7 creveti cozi decorticati C1, usturoi, unt, vin, bisque de homar, sare roz de Himalaya, piper, lamaie, chilli, mustar Dijon, ulei de masline

CALAMAR GRILL CU USTUROI SI PATRUNJEL (380 g) 88 lei
430 gr calamar fresh grill cu usturoi si patrunjel, lamaie, unt, sare de Himalaya, piper, ulei de masline

Chef's Recommendation

CARACATITA GRILL CU SALATA (170 g) 99 lei
DE CEAPA ROSIE SI MIX DE FRUNZE
1 tentacul caracatita, ulei de masline, usturoi, ceapa rosie, mix de frunze, sare roz de Himalaya, piper

CARACATITA GRILL CU SOS DE UNT (250 g) 119 lei
GHIMBIR SI CEAPA ROSIE
2 tentacul caracatita, ulei de masline, usturoi, unt, ghimbir, ceapa rosie, sare roz de Himalaya, piper

Michelin Star Recipes

CARACATITA GOCHUJANG AIOLI JUNGSIK (220 g) 125 lei
1 tentacul caracatita, sos Jungsik: caracatita, sos soya, zahar, sos gochujang, sos yondu, oyster sos, usturoi, dashi, home-made mayo, sriracha
RETETA CHEF JUNGSIK YIM
2 STELE MICHELIN LA RESTAURANT JUNGSIK NEW YORK

Deosebit

SOFT-SHELL CRAB TEMPURA (200 g) 49 lei
2 soft-shell crab, ou, panko, home made mayo cu sriracha, sos iute home-made kecap manis

MIX DE FRUCTE DE MARE (1000 g) 175 lei
(FRITTO MISTO)
5 creveti cozi decorticati C1, inele de calamar, tentacule calamar, carne scoica, morcov, dovlecei, cartofi prajiti, usturoi, sare roz de Himalaya, piper, ulei de masline, crema de usturoi, lamaie

Chef's Recommendation

FRUTTI DI MARE EXTRAVAGANZA (980 g) 257 lei
2 PERSOANE - PRODUS PREGATIT IN CUPTORUL DE PIZZA
7 creveti cozi decorticati C1, somon, calamar, tentacul calamar, carne midii, usturoi, ulei de masline, lamaie, patrunjel

PLATOU FRUCTE DE MARE (2600 g) 575 lei
4 PERSOANE

12 creveti cu cap decorticati 30/40, 1 x dorada 400/600 g, 2 x file lup de mare 250 g, scoici midii, tentacul calamar, calamar, carne scoica, cartofi Garibaldi, maioneza cu usturoi si cerneala sepie, maioneza cu sriracha, crema de usturoi, vinegrette, ulei de masline

PLATOU FRUCTE DE MARE (1400 g) 312 lei
2 PERSOANE

6 creveti cu cap decorticati 30/40, 1 x dorada 400/600 g, scoici midii, tentacul calamar, calamar, carne scoica, cartofi Garibaldi, maioneza cu usturoi si cerneala sepie, maioneza cu sriracha, crema de usturoi, vinegrette

TENTACUL CARACATIȚĂ GIGANT (300 g) 167 lei
Tentacul caracatita 400-500 g (230-250 g dupa gatire), salsa fresh rosii cherry

TENTACUL CARACATIȚĂ SUPER GIGANT (380 g) 198 lei
Tentacul caracatita 600-700 g (300-330 g dupa gatire), salsa fresh rosii cherry

FROM THE FARM

CIORBE

ZUPPA DI MARE (500 g)	83 lei
2 creveti, scoici, calamar, somon, caracatita, pasata de rosii, chilli, lamaie, usturoi, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper, unt, vin, paine prajita	
CIORBA DE PERISOARE (480 g)	32 lei
CIORBA DE VACUTA (450 g)	32 lei
SUPA DE GAINA DE TARA CU TAITEI (450 g)	32 lei
carne de gaina de tara, taitei, morcov, telina, ceapa, ardei gras rosu de California, radacina de patrunjel, frunze de patrunjel	
SUPA CREMA DE ROSII (400 g)	36 lei
rosii, busuioc, usturoi, parmezan, paine prajita	
SMANTANA (100 g)	6 lei
ARDEI IUTE (1 buc)	4 lei

CARNE DE PASARE

CARNE GATITA SOUS-VIDE

PIEPT DE PUI LA GRATAR (SOUS VIDE) (200 g)	46 lei
350 g crud / 200 g gatit, ulei de masline	
SNITEL DE PUI (280 g)	52 lei
piept de pui, panko, sare roz de Himalaya, piper	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (290 g)	62 lei
piept de pui, prosciutto crudo, salvie, vin alb, unt, ulei de masline, sare roz de Himalaya	

Autentic

PUI CURRY CU OREZ NEGRU (380 g)	62 lei
piept de pui, curry Madras, tikka masala, panna, ceapa, usturoi, chili, ghimbr, scortisoara, sare roz de Himalaya, piper, orez negru, ulei de masline	

MONGOLIAN CHICKEN (280 g)	62 lei
piept de pui taiat julienne, sos soia, sos hoisin, ghimbr, usturoi, ulei de masline, susan, zahar brun, sare roz de Himalaya, piper, ceapă verde, ulei de masline	

Exceptional

PUI CAFE DE PARIS (280 g)	62 lei
piept de pui, unt, ceapa, usturoi, patrunjel, cimbru, mustar de Dijon, capere, ansoa, lamaie, sos Worcestershire, boia, curry, piper cayenne, sare roz de Himalaya, piper, ulei de masline	

INVOLTINI DE PUI CU INSERT BRIE (340 g)	68 lei
SI SOS GORGONZOLA pulpa de pui, prosciutto crudo, branza brie, sos gorgonzola, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper	

PULPA DE RATA CONFIAȚA (440 g)	72 lei
CU SOS DE PORTOCAL, MAR CAMELIZAT SI PIURE DE TELINA pulpa de rata, mar, zahar, unt, suc de portocale, telina, lapte, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper	

STEAK DE STRUȚ (200 g)	133 lei
200 g carne strut, ulei de masline, unt, sare roz de Himalaya, piper	

SOS TRUFE	21 lei
SOS GORGONZOLA	19 lei
SOS PORCINI	18 lei
SOS PIPER VERDE	16 lei
SOS BARBEQUE	14 lei

CARNE DE VITA

NEW ZEALAND

MUSCHI DE VITA LA GRATAR (200 g)	129 lei
200 g muschi de vita maturat 25 de zile, unt, rozmarin, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper	
TAGLIATA DE VITA CU FUNGHI PORCINI (ANTRICOT) (280 g)	99 lei
200 g antricot de vita maturat 25 de zile - feliat, panna, funghi porcini, ulei masline, unt, rucoala, parmezan, vin alb, sare roz de Himalaya, piper	

Extraordinar de fraged

OBRAJOR DE VITA CU SOS BRUN (350 g)	99 lei
obrăjor vita confit, sos brun, vin rosu, sare roz de Himalaya, piper spart	

CHATEAUBRIAND - 2 PERSOANE (750 g)	314 lei
SERVIT PE PLITA INCINSA CU SOSURI GORGONZOLA, PORCINI, PIPER VERDE SI CARTOFI PE PLITA 400 g muschi de vita maturat 25 de zile, unt, rozmarin, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper, sos gorgonzola, sos porcini, sos piper verde, cartofi zdrobiti pe plita, cooking show la masa	
MONGOLIAN BEEF (250 g)	73 lei
200 g flank steak vita, sos soia, sos hoisin, ghimbr, usturoi, ulei de masline, susan, zahar brun, sare roz de Himalaya, piper, ceapă verde	

Chef's Recommendation

BURGER VITA ARGENTINA (550 g)	83 lei
carne burger, branza cheddar, castraveti, rosii, maioneza, ceapa, bacon, salata, cartofi prajiti, ulei de masline, chifla burger	

BURGER CURCUBEU (600 g)	95 lei
carne burger, branza cheddar, castraveti, rosii, maioneza mov velvet, ceapa, bacon, salata, cartofi prajiti Garibaldi, usturoi, parmezan, patrunjel, sos cremos cheddar, chifla curcubeu	

T-BONE DRY AGED (850 g)	289 lei
t-bone dry aged (aprox 600 g), cartofi pe plita / piure cu trufe, sparanghel, ulei masline, sare roz de Himalaya, piper, ulei de masline	

TOMAHAWK GRANDE (1100 - 1200 g)	375 lei
tomahawk vita dry aged (aprox 1150 g), cartofi pe plita / piure cu trufe, sparanghel, ulei masline, sare roz de Himalaya, piper, ulei de masline	

TOMAHAWK MASSIVO (1500 g)	470 lei
tomahawk vita dry aged (aprox 1500 g), cartofi pe plita / piure cu trufe, sparanghel, ulei masline, sare roz de Himalaya, piper, ulei de masline	

COOKING SHOW PLITA INCINSA	30 lei
-----------------------------------	--------

SOSURI (70 g)

MAIONEZA CU USTUROI	14 lei
SOS CHEDDAR	19 lei
SOS CAFÉ DE PARIS	26 lei
TZATZIKY	19 lei

Exceptional

CREMA DE USTUROI (30g)	14 lei
usturoi, lapte, ulei vegetal, sare roz de Himalaya	

FROM THE FARM

CARNE DE PORC

CARNE GATITA SOUS-VIDE

COTLET TOMAHAWK (650-750 g) 93 lei
800 g cotlet porc urias cu os, ulei de masline, piper spart

Chef's Recommendation

MUSCHULET DE PORC LA GRATAR (250 g) 71 lei
CU SOS DE VIN
(gatit sous vide) 200 g gatit, vin, usturoi, cimbrisor, ulei de masline

CEAFA DE PORC LA GRATAR (SOUS-VIDE) (200 g) 56 lei
400 g crud / 200 g gatit, ulei de masline, piper spart

COASTE BBQ GATITE IN 2 AROME (550 g) 95 lei
250 g coaste porc grill cu sos bbq, 200 g coaste porc marinate in sos bbq, mirodenii, sare roz de Himalaya, piper spart

CIOLAN DE PORC LA CUPTOR (STINCO) (450 g) 72 lei
ciolan de porc semiafumat, ulei de masline

CARNE LA GARNITA, PIURE DE CARTOFI (500 g) 87 lei

SI MURATURI

spata de porc confit, vin, usturoi, ceapa, untura, piure de cartofi, muraturi, sare roz de Himalaya, piper spart

MICI (75 g) 16 lei
1 buc

CARNATI MACELARESTI CU USTUROI (SALSICIA) (250 g) 56 lei
3 carnati salsicia, usturoi, ulei de masline, piper spart

PLATOU MIX GRILL - 2 persoane (1200 g) 199 lei
200 g ceafa porc sous-vide, 200 g piept de pui sous-vide, 2 mici, carnati Salsicia 2 buc, cartofi Garibaldi x 2, crema de usturoi, mustar, muraturi, ulei de masline, piper spart

PLATOU MIX GRILL - 4 PERSOANE (2200 g) 329 lei
800 g cotlet porc Tomakawk, 200 g ceafa porc, 200 g piept pui, 4 mici, carnati Salsicia 2 buc, cartofi Garibaldi x 2, crema de usturoi, mustar, muraturi, ulei de masline, piper spart

GARNITURI

CARTOFI PRAJITI (230 g) 21 lei
cartofi, ulei, sare roz de Himalaya

CARTOFI LA CUPTOR CU ROZMARIN (200 g) 24 lei
cartofi, ulei masline, rozmarin, usturoi, sare roz de Himalaya, piper spart

PIURE DE CARTOFI (200 g) 23 lei
cartofi, unt, lapte, sare roz de Himalaya

PIURE DE CARTOFI CU TRUFE (230 g) 29 lei
cartofi, unt, lapte, salsa trufe negre, sare roz de Himalaya

Chef's Recommendation

CARTOFI GARIBALDI (250 g) 29 lei
cartofi prajiti, usturoi, chilli, patrunjel, ulei de masline, parmezan

CARTOFI NOI PE PLITA (250 g) 25 lei
CU MARAR SI USTUROI
cartofi noi, unt, ulei de masline, marar, usturoi, sare roz de Himalaya, piper spart

Extraordinar

CARTOFI ZDROBITI (230 g) 33 lei
cartofi prajiti, cartofi piure, unt, parmezan, ceapa crocanta

Foarte bun

TORTA DI PATATE AL FORNO (250 g) 29 lei
cartofi feli pe doua randuri, rosii cherry coapte, usturoi, cimbrisor, ulei de masline, gatiti in cuptorul de pizza

TURNULET DE LEGUME LA GRATAR (220 g) 34 lei
CU USTUROI SI OTET BALSAMIC
dovlecel, vanata, ceapa, ardei gras, rosii cherry, ciuperci, usturoi, otet balsamic, ulei masline, sare roz de Himalaya, piper spart

BROCCOLI SOTE CU USTUROI (230 g) 34 lei
SI PARMEZAN
broccoli, usturoi, unt, ulei de masline, ardei iute, parmezan, sare roz de Himalaya, piper spart

SPRANGHEL LA GRATAR (100 g) 35 lei
spranghel, usturoi, unt, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper spart

OREZ NEGRU (180 g) 18 lei
80 g orez negru

PIURE DE TELINA (200 g) 25 lei
telina, lapte, unt, sare roz de Himalaya

SALATE DE INSOTIRE

SALATA MIXTA CU DRESING ITALIAN (300 g) 26 lei
salata verde, rosii cherry, ceapa rosie, ulei de masline, parmezan, otet de vin, maioneza, usturoi, oregano, patrunjel, busuioc, sare de Himalaya, piper

SALATA TABBOULEH (220 g) 30 lei
patrunjel, rosii, castraveti, ceapa rosie, couscous, lamaie, ulei de masline, frunze salata, sare roz de Himalaya, piper

SALATA RUCOLA, ROSII CHERRY, PARMEZAN (300 g) 34 lei
salata rucola, rosii cherry, parmezan, ulei de masline

SALATA MICA ROSII CHERRY (250 g) 20 lei
rosii cherry, ulei de masline, sare roz de Himalaya piper

SALATA VARZA CU MARAR (220 g) 16 lei

SALATA DE MURATURI (220 g) 19 lei

PIZZA con mozzarella Fior di Latte

32 cm / 550 - 720 g

PIZZA MARGHERITA	41 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, busuioc, ulei de masline	
PIZZA PROSCIUTTO COTTO	52 lei
blat, mozzarella Fior di Late, salsa pomodoro, prosciutto cotto	
PIZZA PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI	56 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, prosciutto cotto, ciuperci champignon, ulei de masline, oregano	
PIZZA CAPRICIOSA	62 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, prosciutto cotto, ciuperci champignon, masline, ulei de masline, oregano	
PIZZA DIAVOLA	55 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, salam picant, chilli, ulei de masline, oregano, ardei iute proaspat	
PIZZA BOLOGNESE	62 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, ragu de vita, parmezan, ulei de masline, sos bechamel	
PIZZA SUPREMA	69 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, prosciutto cotto, ciuperci champignon, salam, masline, ardei gras, ceapa, ulei de masline, oregano	
PIZZA CALZZONE	61 lei
blat impaturit, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, prosciutto cotto, ciuperci champignon, masline, ulei de masline	
PIZZA QUATTRO STAGIONI	69 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, prosciutto cotto, salam, ciuperci champignon, masline, ulei de masline (ingredientele sunt amestecate pe pizza)	
PIZZA QUATTRO FORMAGGI	68 lei
blat, sos smantana, mozzarella Fior di Late, emmentaler, gorgonzola, brie, parmezan, ulei de masline, oregano, ulei de masline	
PIZZA VEGETARIANA	60 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, ciuperci champignon, ardei gras, porumb, dovlecel, vinete, masline, rucola, rosii cherry, sos pesto, ulei de masline, oregano (legumele sunt sotate la tigare)	
PIZZA MEDITERANEU	62 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, zucchini, rosii uscate, Feta, usturoi, oregano, ulei de masline	
PIZZA MEXICANA	55 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, salam picant, ardei iute, ardei gras, porumb, ulei de masline	

SOS DE ROSII - DULCE	12 lei
SOS DE ROSII - IUTE	12 lei
ULEI DE MASLINE IUTE 50ml	11 lei

PIZZA MORTADELLA & BURATTINA	71 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior de Late, Mortadella, Burattina, sos pesto, parmezan, rucola	
PIZZA PRIMAVERA	72 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, prosciutto cotto, ciuperci champignon, rosii, porumb, ardei gras, piept pui, ulei de masline	
PIZZA POLLO	59 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, piept pui, masline, porumb, ulei de masline	
PIZZA POLLO E FUNGHI	61 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, ciuperci champignon, piept pui, porumb, ulei de masline, oregano	
PIZZA POLLO E GORGONZOLA	83 lei
blat, mozzarella Fior di Late, salsa pomodoro, piept pui, gorgonzola, rucola, rosii cherry, parmezan, ulei de masline	
PIZZA PROSCIUTTO DI PARMA E GORGONZOLA	84 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, gorgonzola, prosciutto crudo, parmezan, ulei de masline	
PIZZA QUATTRO CARNE	68 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, salsiccia (carnat proaspat), prosciutto cotto, bacon, salam, ulei de masline, oregano	
PIZZA TONNO E CIPOLLA	55 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, ton, ceapa, porumb, ulei de masline	
PIZZA CU FRUCTE DE MARE	89 lei
blat, salsa pomodoro, cocktail fructe de mare sote, midii proaspete, usturoi, vin, ulei de masline	

Chef's Recommendation

PIZZA REGGINA	99 lei
blat, mozzarella Fior di late, prosciutto crudo, rucola, buratta, crema de branza, pomodori secchi, rosii cherry, ulei de masline	
PIZZA TARTUFO	60 lei
blat, mozzarella Fior di Late, sos smantana, salsa tartufo, ulei de masline, parmezan	
PIZZA CARBONARA	65 lei
blat, mozzarella Fior di Late, sos Carbonara, bacon, ou, parmezan, piper spart	

SUPLIMENT PIZZA GLUTEN FREE  25 lei

CREAZA-TI PROPRIA PIZZA - ADAUGA LA PIZZA MARGHERITA

TOPPING 6 lei: CIUPERCI 50 GR / DOVLECEL 50 GR / PORUMB 50 GR / OU 1 BUC

TOPPING 8 lei: MASLINE 50 GR / VANATA 70 GR / ROSII CHERRY 80 GR / CARTOFI PRAJITI 50 GR

TOPPING 12 lei: MOZZARELLA 100 GR / PARMEZAN 40 GR / SALSICIA 50 GR

TOPPING 14 lei:

GORGONZOLA 70 GR / EMENTALLER 70 GR / BRIE 70 GR / PROSCIUTTO COTTO 70 GR / GUANCIALE 70 GR / BACON 70 GR

TOPPING 21 lei:

SALSA TRUFE 30 GR / TON 75 GR / MORTADELLA 70 GR / SALAM PICANT 70 GR / PROSCIUTTO CRUDO 70 GR / PUI 100 GR

DOLCI

DESERTURI HOME MADE

Chef's Recommendation

TIRAMISÙ CU FISTIC CROCANȚ (200 g) 43 lei

TIRAMISÙ (200 g) 39 lei

RULADA PAVLOVA (200 g) 39 lei

bezea, crema pavlova, chutney fructe de padure, fructe proaspete

CHEESECAKE (200 g) 39 lei

crema de branza, blat cake crumby, mix fructe de padure

PORTOKALOPITA (200 g) 39 lei

CU INGHETATA DE VANILIE

TORTINO CHOCHOLATE (LAVA CAKE) (200 g) 39 lei

CU INGHETATA DE VANILIE

TORTINO ZMEURA (LAVA CAKE) (200 g) 39 lei

CU INGHETATA DE VANILIE

CRÈME BRÛLÉE (200 g) 39 lei

Vegan

STICKY RICE (200 g) 39 lei

Orez, lapte de cocos, lapte de migdale, fructe de padure, zahar, fructe proaspete, infuzie: scortisoara, anason stelat, ghimbir, coaja de lime

INGHETATA DE LAMAIE (250 g) 39 lei
SERVITA IN COAJA

INGHETATA ARTIZANALA (250 g) 39 lei
DE FISTIC CROCANȚ

INGHETATA ARTIZANALA (250 g) 39 lei
DE VANILIE MADAGASCAR

INGHETATA ARTIZANALA (250 g) 39 lei
DE CHOCO BISCOTTI

INGHETATA ARTIZANALA (250 g) 39 lei
DE FRUCTE DE PADURE



C A F F È - CAFEA PROASPAT PRAJITA

ESPRESSO	14 lei	FRAPPE CLASIC	24 lei
ESPRESSO DUBLU	20 lei	IRISH COFFEE	29 lei
ESPRESSO MACCHIATO	15 lei	ICE COFFEE	22 lei
CAPPUCCINO CLASIC	18 lei	FRAPPE DE KUYPER AMARETTO	32 lei
CAPPUCCINO VIENEZ	21 lei	FRAPPE NAPOLI RUM BACARDI	32 lei
CAFFE LATTE	20 lei	CIOCOLATA CALDA- ALBA NEAGRA	24 lei
AMERICANO	15 lei	CEAI	18 lei
FLAT WHITE	22 lei	SUPLIMENT LAPTE	5 lei

Blend 100% Arabica, maxim 7 zile de la prajire, cafele cotate Speciality Coffee
30% Kenya / 20% Etiopia / 20% Costa Rica / 10% Republica Dominicana / 10% Papua Noua Guinee / 10% Brazilia

R A C O R I T O A R E

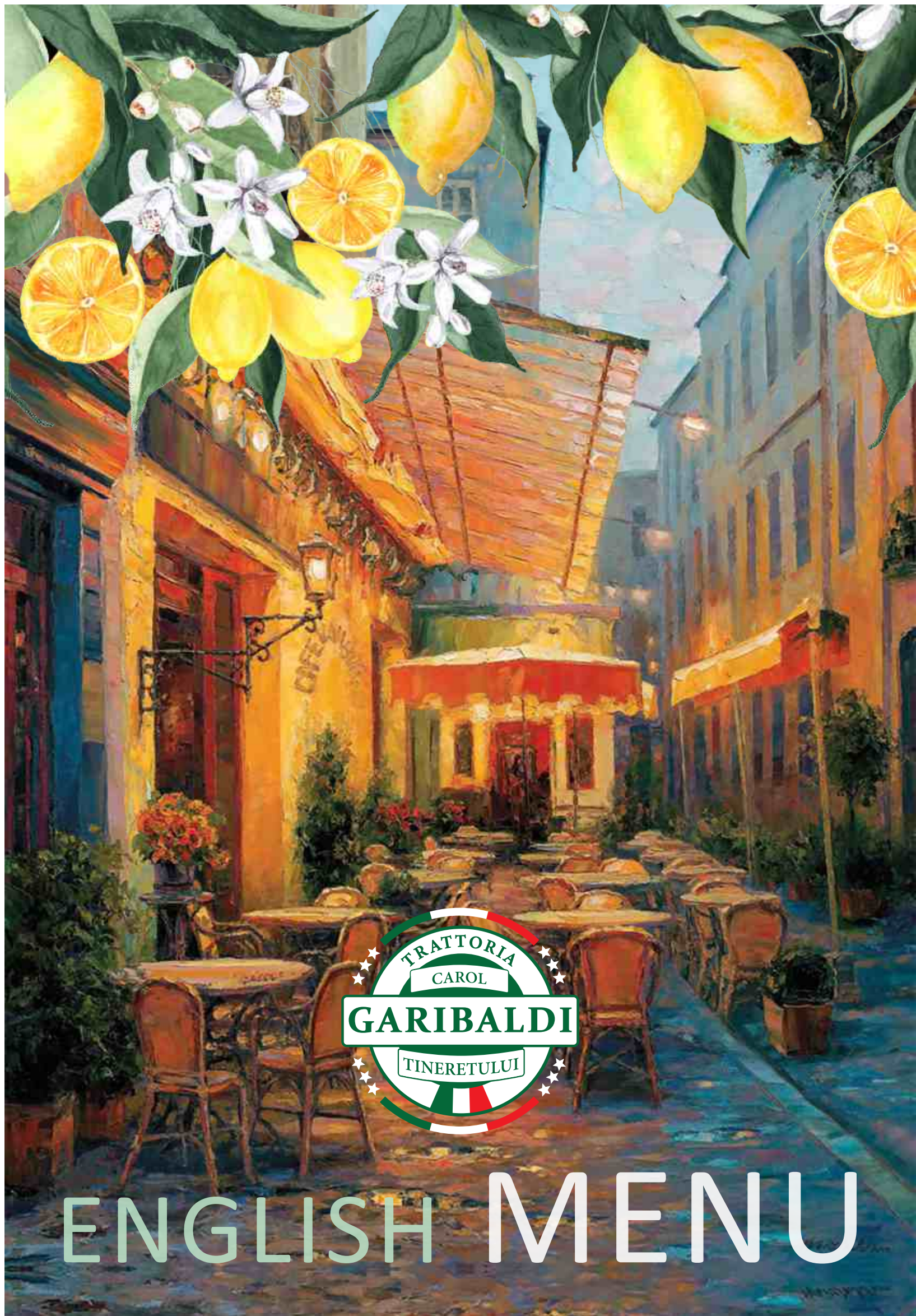
APA PLATA / MINERALA		SCHWEPPESS	20.5 lei
PUREZZA (330ML/350ML)	14 lei	TONIC BITTER LEMON MANDARIN	
PUREZZA (750ML)	22 lei	GRANINI	22.5 lei
PERRIER APA MINERALA 750 ML	33 lei	PORTOCALE MAR PIERSICA	
EVIAN APA PLATA 750 ML	36 lei	FRESH PORTOCALE GREPFRUIT MIX	29 lei
COCA COLA	18.5 lei	RED BULL	21.5 lei
COCA COLA ZERO	18.5 lei	FIGA	21.5 lei
FANTA	18.5 lei		
PORTOCALE PORTOCALE ZERO STRUGURI			
SPRITE	18.5 lei		

LIMONADA 400 ml

LIMONADA CU MENTA SI GHIMBIR	35 lei	LIMONADA CU ANANAS	35 lei
LIMONADA CU SOC	35 lei	LIMONADA CU AFINE	35 lei
LIMONADA CU YUZU	35 lei	LIMONADA CU FRUCTUL PASIUNII	35 lei
LIMONADA CU MANGO	35 lei	LIMONADA CU CAPSUNI	35 lei
LIMONADA CU ZMEURA	35 lei	LIMONADA CU LICE	35 lei
LIMONADA CU KIWI	35 lei	LIMONADA CU FRUCTE PROASPETE	39 lei

BERE 33 cl

WEIHENSTEPHAN	38 lei	CARLSBERG Draught 0.25	16 lei
CORONA	28 lei	CARLSBERG Draught 0.40	26 lei
		CARLSBERG 33 cl sticla	23 lei
BUCUR BLONDA	23 lei		
BUCUR BRUNA	25 lei	TUBORG	19 lei
		TUBORG FARA ALCOOL	18 lei
		BERE DE GHIMBIR	29 lei
		200 ML - FARA ALCOOL	



ENGLISH MENU

STARTERS

Chef's Recommendation

ZUPPA DI MARE (500 g) 83 lei

(SERVED WITH TOASTED HOMEMADE BREAD)

2 shrimp, clams, squid, salmon, octopus, tomato paste, chilli, lemon, garlic, olive oil, pink Himalayan salt, pepper, butter, wine, homemade toast

MUSSELS IN WHITE WINE SAUCE (1000 g) 68 lei

AND BUTTER EMULSION (SPICY)

(SERVED WITH TOASTED HOMEMADE BREAD)

800 g fresh clams, garlic, parsley, apio, chili pepper, wine, sriracha, pink Himalayan salt, pepper, butter emulsion, lemon, olive oil, homemade toast

RED SAUCE MUSSELS MARINARA (1000 g) 71 lei

(SERVED WITH TOASTED HOMEMADE BREAD)

800 g fresh clams, garlic, tomato paste, parsley, apio, chili peppers, wine, pink Himalayan salt, pepper, butter, lemon, olive oil, homemade toast

MELANZANE ALLA PARMIGIANA (250 g) 59 lei

eggplant, flour, parmesan, tomato sauce, mozzarella

ZUCCHINI BALLS & TZATSIKY (160 g) 37 lei

zucchini, Caputto flour, Himalayan pink salt, pepper, parsley, mint, basil, onion, feta, egg, tzatziki cream

BABAGANOUSH ALL'ITALIANA (250 g) 43 lei

(SERVED WITH TOASTED HOMEMADE BREAD)

baked eggplant, confit garlic, baked cherry tomatoes, oregano, red onion, sweet paprika, olive oil, salt flakes

Exceptional

SAINT JACQUES SCALLOP CRUDO (150 g) 68 lei

WITH BERGAMOT LIMETTE

(SERVED WITH TOASTED HOMEMADE BREAD)

100 g fresh Saint Jacques clam meat, bergamot lime, lime and orange juice, olive oil, bergamot zest, pink Himalayan salt, pink pepper, homemade toast

FRESH BURRATINA (200 g) 41 lei

125 g fresh burratina, cherry tomatoes, olive oil, arugula, pink Himalayan salt, pepper

TRUFFLE BURRATINA (220 g) 51 lei

125 g fresh burratina, truffle salsa, cherry tomatoes, olive oil, microgreens, pink Himalayan salt, pepper

MIXED ITALIAN COLD CUTS (250 g) 62 lei

prosciutto crudo San Danielle, prosciutto cotto di Parma, mortadella, Toscani salami, Ventricina salami, parmesan

MIXED ITALIAN CHEESES (230 g) 62 lei

gorgonzola, brie, truffle cheese, basil cheese, walnut cheese, pepper cheese

PIKE ROE SALAD (170 g) 37 lei

pike caviar, vegetable oil, lemon juice, toast

Chef's Recommendation

HUMMUS WITH PINE BUDS (200 g) 36 lei

chickpeas, tahini, garlic, olive oil, lemon, pine buds

HUMMUS WITH TRUFFLES (200 g) 47 lei

chickpeas, tahini, garlic, olive oil, lemon, truffle salsa

HUMMUS WITH MEAT (280 g) 45 lei

chickpeas, tahini, garlic, olive oil, lemon, beef

Special

SOFT-SHELL CRAB TEMPURA (200 g) 49 lei

2 soft-shell crabs, egg, panko, home made mayo with sriracha, hot sauce kep manis

BRUSCHETTE

BRUSCHETTA WITH TOMATO (190 g) 28 lei

baked bread with olive oil, chopped tomatoes, garlic, olive oil, basil, oregano, pink Himalayan salt, pepper

BRUSCHETTA WITH SMOKED SALMON (220 g) 46 lei

baked bread with olive oil and mozzarella, smoked salmon, garlic, olive oil, oregano, pink Himalayan salt, pepper

BRUSCHETTA WITH FUNGHI PORCINI (190 g) 35 lei

baked bread with olive oil, porcini mushrooms, cream, garlic, oregano, pink Himalayan salt, pepper

MIX 6 BRUSCHETTE (260 g) 55 lei

mix of 1 bruschetta of all six

BRUSCHETTA WITH OCTOPUS (220 g) 41 lei

HUMMUS AND DRIED TOMATOES

baked bread with olive oil, octopus, hummus, sun-dried tomatoes, garlic, oregano, pink Himalayan salt, pepper

BRUSCHETTA WITH GORGONZOLA (220 g) 38 lei

HONEY AND NUTS

baked bread with olive oil and mozzarella, gorgonzola, honey, walnut kernels, oregano, pink Himalayan salt, pepper

Exceptional

BRUSCHETTA WITH SMOKED MACKEREL FILLETS 45 lei

ON AVOCADO AND EGG BED (220 g)

premium smoked mackerel fillets, lemon juice, lemon zest, egg, olive oil, pink Himalayan salt, cracked pepper, cracked coriander, oregano

CARPACCIO

Exceptional

CARPACCIO DI POMODORO E STRACIATELLA (290 g) 45 lei
tomatoes, straciatella, olive oil, citronette, lemon zest, lemon juice, capers, red onion, green olives, oregano, balsamic vinegar, pink Himalayan salt, cracked pepper

CARPACCIO DI POMODORO CON STRACIATELLA E TARTUFO (310 g) 49 lei
tomatoes, straciatella, tartufo salsa, olive oil, citronette, lemon zest, lemon juice, capers, red onion, green olives, oregano, pink Himalayan salt, cracked pepper

BEEF CARPACCIO (240 g) 51 lei
beef tenderloin, parmesan, olive oil, arugula, pink Himalayan salt, pepper, vinegar emulsion

VITTELO TONATO (250 g) 55 lei
beef tenderloin, mayonnaise, tuna, capers, pink Himalayan salt, pepper, olive oil olives

OCTOPUS CARPACCIO (200 g) 62 lei
octopus tentacle, lemon juice, olive oil, arugula, capers, pink Himalayan salt, pepper

FOCACCIA

FOCACCIA TRADIZIONALE (280 g) 17 lei
flour, olive oil, rosemary, Himalayan pink salt

FOCACCIA ALL' AGLIO (WITH GARLIC) (290 g) 19 lei
flour, olive oil, garlic, Himalayan pink salt

FOCACCIA AL PARMIGIANO (WITH PARMESAN) (330 g) 24 lei
flour, olive oil, Parmesan cheese, pink Himalayan salt

FOCACCIA ALL' AGLIO E PARMIGIANO ((WITH GARLIC AND PARMESAN)) (340 g) 29 lei
flour, olive oil, garlic, parmesan, pink Himalayan salt

Extraordinary

FOCACCIA BUNS WITH PARMESAN - 2 PCS (150 g) 18 lei
flour, olive oil, parmesan, mayo, Himalayan pink salt

ARTISANAL LEBANESE PITA (70 g) 9 lei
flour, yogurt, pink Himalayan salt, olive oil

GRILLED HOMEMADE BREAD (100 g) 14 lei
flour, water, olive oil, yeast, sea salt

TARTAR

(SERVED WITH TOASTED HOMEMADE BREAD)

RED TUNA TARTARE SASHIMI FRESH WITH AVOCADO (250 g) 89 lei
red tuna fillet fresh sashimi, avocado, celery, Cretan capers, green onion, micro herbs, olive oil, spicy sriracha salsa, Himalayan pink salt, cracked pepper, toasted homemade bread

Chef's Recommendation

RED TUNA TARTARE SASHIMI FRESH WITH MANGO PUREE (220 g) 89 lei
red tuna fillet, fresh sashimi, mango, schiracha, arugula, red hot pepper, lime juice, lime peel, olive oil, pink Himalayan salt, cracked pepper, chilli, toasted homemade bread

RED TUNA TARTARE SASHIMI FRESH WITH AVOCADO IN WASABI SAUCE (350 g) 98 lei
fresh redfin tuna sashimi, avocado, celery, Cretan capers, Kakias wasabi sauce, green onion, micro-plants, olive oil, pink Himalayan salt, cracked pepper, toasted homemade bread

SALMON TARTAR (250 g) 88 lei
salmon, avocado, cherry tomatoes, fresh ginger, lime zest, mirin sauce, green onion, sriracha, lime juice, Himalayan pink salt, pepper, toasted bread

AVOCADO TARTAR (170 g) 49 lei
avocado, tomatoes, onion, coriander, green onion, Himalayan pink salt, lime, cracked pepper, chilli, olive oil, toasted bread

Special

SEABASS TARTAR WITH APPLE AND FENNEL EMULSION (150 g) 66 lei
fresh sea bass, lime zest, lemon and orange, olive oil, fresh fennel, green apple juice, fresh ginger, parsley, green aromatic oil, Himalayan pink salt, cracked pepper, toasted bread

Exceptional

SAINT JACQUES SCALLOP CRUDO WITH BERGAMOT LIMETTE (150 g) 68 lei
(SERVED WITH TOASTED HOMEMADE BREAD)
100 g fresh Saint Jacques clam meat, bergamot lime, lime and orange juice, olive oil, bergamot zest, pink Himalayan salt, pink pepper, homemade toast

APPETIZER SALADS

Chef's Recommendation

CAMEMBERT SALAD (390 g) 59 lei
mix lettuce, grilled camembert wheel, cherry tomatoes, red currants, sesame seeds, olive oil, pink Himalayan salt, cracked pepper

CACTUS SALAD WITH FETA (350 g) 51 lei
cactus pillows, tomatoes, red onion, olive oil, lime, avocado, Feta cheese, coriander, oregano, pink Himalayan salt

GRILLED SASHIMI TUNA AND SESAME SALAD (300 g) 69 lei
mix lettuce, grilled tuna fillet, cherry tomatoes, balsamic vinegar reduction, olive oil, sesame seeds, pink Himalayan salt, pepper

CAESAR SALAD chicken / shrimps (350 g/350 g) 58/72 lei
mix lettuce, grilled chicken breast / grilled shrimp, cherry tomatoes, balsamic vinegar reduction, oil of olives, Caesar sauce, pink Himalayan salt, pepper



PASTA

PASTA A.O.P. (280 g)	45 lei
spaghetti, cherry tomatoes, garlic, chili peppers, butter, olive oil	
PENNE AL PESTO (370 g)	51 lei
penne, pesto sauce, olive oil, parmesan, cream, Himalayan pink salt, cracked pepper, garlic	
PENNE AL POMODORO (380 g)	47 lei
penne, tomato sauce, cherry tomatoes, parmesan, olive oil, Himalayan pink salt, cracked pepper, garlic, basil	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA (400 g)	65 lei
spaghetti, egg, cream, guanciale, olive oil, parmesan, cracked pepper	
SPAGHETTI QUATTRO FORMAGGI (380 g)	68 lei
spaghetti, brie, parmesan, gorgonzola, pecorino, cream, olive oil, Himalayan pink salt, cracked pepper	
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE (360 g)	62 lei
spaghetti, ragu sauce: beef, carrot, onion, celery, tomato salsa, garlic, bay leaf; parmesan, Himalayan pink salt, cracked pepper, olive oil	
LASAGNA (400 g)	67 lei
lasagna sheets, ragu sauce: beef, carrot, onion, celery, tomato salsa, garlic, bay leaf; parmesan, mozzarella, bechamel sauce, olive oil	
PENNE ALLA VODKA CON POLLO (400 g)	69 lei
penne, chicken breast, tomato sauce, cream, vodka, parmesan, chilli, onion, garlic, butter, olive oil, Himalayan salt, peppercorns, basil	
PENNE QUATTRO FORMAGGI AL FORNO (460 g)	72 lei
penne, brie, parmesan, gorgonzola, pecorino, cream, olive oil, Himalayan pink salt, cracked pepper	

Chef's Recommendation

PASTA A.O.P. CON GAMBERI (380 g)	72 lei
spaghetti, 5 shrimps, cherry tomatoes, garlic, chili peppers, 'nduja, butter, olive oil, white wine, pink salt, cracked pepper	

TAGLIATELLE AL TARTUFO (350 g)	71 lei
tagliatelle, black truffle salsa, cream, olive oil, parmesan, pink Himalayan salt, cracked pepper, garlic	
TAGLIATELLE WITH SALMON AND BABY SPINACH (420 g)	78 lei
tagliatelle, salmon, baby spinach, cream, wine, garlic, butter, olive oil, parmesan, pink Himalayan salt, cracked pepper	

Chef's Recommendation

TAGLIATELLE AL VONGOLE & MENTUCCIA (400 g)	77 lei
tagliatelle, vongole, cherry tomatoes, baby zucchini, garlic, mint, chili pepper, olive oil, pink Himalayan salt, cracked pepper	

LINGUINE AL FRUTTI DI MARE (620 g)	89 lei
linguine, 2 shrimps, clams, octopus, squid, butter, tomatoes, basil, garlic, chili pepper, olive oil, cracked pepper	
TAGLIATELLE AL TARTUFO E GAMBERI (470 g)	104 lei
tagliatelle, black truffle salsa, panna, olive oil, parmesan, 5 shrimps, pink Himalayan salt, cracked pepper, garlic	
LOBSTER RAVIOLI (290 g)	125 lei
3 shrimps, 7 ravioli, ravioli insert (lobster, shrimp, wild salmon, saint jacques), tomato chutney, butter, garlic, lobster bisque, chilli, citronette sauce, pink Himalayan salt, cracked pepper, olive oil	
TAGLIATELLE WITH BEEF TENDERLOIN (400 g)	71 lei
tagliatelle, beef tenderloin, fresh mushrooms, panna, parmesan, olive oil, cognac, pink Himalayan salt, cracked pepper	

Chef's Recommendation

PACCHERI CON CALAMARI - CALAMARATA AL FORNO (400 g)	78 lei
paccheri, fresh squid, garlic, oregano, thyme, chilli, tomato salsa, cherry tomatoes, parsley, white wine, olive oil, pink Himalayan salt, cracked pepper	

RISOTTI

RISOTTO AL PESTO CON GERMOGLI DI PINO (420 g)	69 lei
risotto, pesto salsa, pine buds, cheese with basil	
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI (400 g)	71 lei
risotto, porcini mushrooms, wine, garlic, cream, butter, onion, olive oil, pink Himalayan salt, pepper, parmesan, thyme	
RISOTTO PRIMAVERA (380 g)	66 lei
risotto, mushrooms, eggplant, zucchini, carrot, bell pepper, onion, cream, parmesan, butter, olive oil	

Chef's Recommendation

RISOTTO AL TARTUFO (400 g)	72 lei
risotto, truffle salsa, cream, butter, olive oil, parmesan	

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE (530 g)	89 lei
risotto, 2 shrimps, octopus, squid, clams, vongole, cream, wine, garlic, butter, onion, olive oil, pink Himalayan salt Himalaya, pepper, parmesan	

RISOTTO AL TARTUFO E GAMBERI (480 g)	104 lei
risotto, 5 shrimps, truffle salsa, panna, butter, olive oil, parmesan, shrimps	

RISOTTO AL NERO DI SEPIA CON STRACCIATELLA, TENTACOLI DI CALAMARI E GAMBERI (550 g)	87 lei
risotto, squid tentacles, 5 shrimps, nero di sepia, stracciatella di burratina, butter, olive oil, garlic, onion, white wine, pink Himalayan salt, cracked pepper	

Exceptional

RISOTTO ALLO ZAFFERANO, TARTARE DI TONNO E STRACCIATELLA (320 g)	82 lei
risotto, saffron, sashimi tuna, stracciatella, onion, white wine, lime peel, lime juice, butter, parmesan, olive oil, Himalayan pink salt, cracked pepper	

Signature Dishes

VERDE RISOTTO ACQUERELLO SPINACI E GORGONZOLLA CON PROSCIUTTO (310 g)	88 lei
Risotto Acquerello aged 7 years, baby spinach, gorgonzola, onion, butter, parmesan, fried prosciutto crudo, olive oil	

MALVA RISOTTO ACQUERELLO CON FUNGHI, GORGONZOLA E TARTUFO (320 g)	92 lei
Risotto Acquerello aged 7 years, mushrooms, gorgonzola, truffle salsa, cavolo rosso extract, onion, butter, parmesan, olive oil	

BLU RISOTTO ACQUERELLO CON SPIRULINA E SALMONE (350 g)	88 lei
Risotto Acquerello aged 7 years, blue spirulina extract, 100 g salmon, onion, butter, parmesan, olive oil	

RISOTTO ACQUERELLO CON GRANCHIO (CRAB) (340 g)	132 lei
Risotto Acquerello aged 7 years, snow white crab meat, onion, butter, parmesan, olive oil	

Acquerello Carnaroli rice is grown in Piedmont, watered by clear Montblanc melted water and kept for an exceptionally long period of 7 years.

CHICKEN TOPPING 100GR	22 lei
PARMESAN 50 GR	17 lei

GLUTEN FREE PASTA SUPPLEMENT
Spaghetti / penne



25 lei

THE ITALIAN EXPERIENCE

PESCE

Chef's Recommendation

TONNO SASHIMI ALLA GRIGLIA AL SESAMO (230 g) 84 lei
200 g red sashimi tuna fillet, olive oil, black and white sesame, lemon, pepper, pink Himalayan salt

SALMONE ALLA GRIGLIA (250 g) 78 lei
250 g of fresh salmon fillet, olive oil, lemon, pepper, pink Himalayan salt

TERIYAKI SALMON WITH BLACK RICE (380 g) 89 lei
250 g fresh salmon fillet, teriyaki sauce, soy sauce, hoisin sauce, ginger, garlic, brown sugar, sesame oil, sesame seeds, green onion, black rice, pink Himalayan salt, pepper

DORADA ALLA GRIGLIA (500 g) 85 lei
(COOKED ON THE GRILL IN THE PIZZA OVEN)
sea bream 400/600 g, olive oil, lemon, pink Himalayan salt, pepper

Michelin Star Recipes

WILD HALIBUT FILET (350 g) 89 lei
WITH LOBSTER AND CLAM BEURRE BLANC SAUCE
(SERVED WITH TOASTED HOMEMADE BREAD)
200 g Wild Halibut fillet, butter, lemon, curry, mussel meat, lobster bisque, lemon zest, garlic, Himalayan pink salt, cracked pepper, homemade toasted bread
CHEF GIULIANO SPERANDIO RECEIPE
2 MICHELIN STARS AT SQUISITA ITALIA RESTAURANT

SEABASS FILLET (430 g) 86 lei
WITH CUTTLEFISH VELOUTÉ AND NEW POTATOES
200 g seabass fillet, cuttlefish velouté, new potatoes, garlic, white wine, cherry tomatoes, Himalayan pink salt, cracked pepper
CHEF NOBU RECEIPE
3 MICHELIN STARS AT NOBU DUBAI RESTAURANT

SCALLOPS SAINT JACQUES (330 g) 98 lei
WITH ENOKI MUSHROOM RAGÙ
7 Saint Jacques scallops, guanciale, enoki mushrooms, champignon mushrooms, shallot, thyme, white wine, lemon juice, baby spinach, panna, Himalayan pink salt, cracked pepper
CHEF GORDON RAMSEY RECEIPE
2 MICHELIN STARS AT GORDON RAMSAY RESTAURANT

OCTOPUS GOCHUJANG AIOLI JUNGSIK (220 g) 125 lei
1 octopus tentacle, Jungsik sauce: octopus, soy sauce, sugar, gochujang sauce, yondu sauce, oyster sauce, garlic, dashi, home-made mayo, sriracha
CHEF JUNGSIK YIM RECEIPE
2 MICHELIN STARS AT JUNGSIK NEW YORK RESTAURANT

FRUTTI DI MARE

GRILLED SHRIMPS WITH WINE AND GARLIC SAUCE (210 g) 71 lei

6 peeled shrimps with heads 30/40, wine, olive oil, garlic, butter, lemon, pink Himalayan salt, pepper

SHRIMPS IN BUTTER GARLIC SAUCE AND LOBSTER BISQUE (250 g) 92 lei

7 peeled shrimps with tails C1, garlic, butter, wine, lobster bisque, pink Himalayan salt, pepper, lemon, chilli, Dijon mustard, olive oil

GRILLED CALAMARI WITH GARLIC AND PARSLEY (380 g) 88 lei

430 gr fresh grilled squid with garlic and parsley, lemon, butter, Himalayan salt, pepper, olive oil

Chef's Recommendation

GRILLED OCTOPUS WITH RED ONION SALAD AND MIXED LEAVES (170 g) 99 lei
1 octopus tentacle, olive oil, garlic, red onion, mixed leaves, Himalayan pink salt, pepper

GRILLED OCTOPUS WITH BUTTER SAUCE AND GINGER AND RED ONION (250 g) 119 lei

2 octopus tentacles, olive oil, garlic, butter, ginger, red onion, Himalayan pink salt, pepper

Michelin Star Recipes

OCTOPUS GOCHUJANG AIOLI JUNGSIK (220 g) 125 lei
1 octopus tentacle, Jungsik sauce: octopus, soy sauce, sugar, gochujang sauce, yondu sauce, oyster sauce, garlic, dashi, home-made mayo, sriracha
CHEF JUNGSIK YIM RECEIPE
2 MICHELIN STARS AT JUNGSIK NEW YORK RESTAURANT

SOFT-SHELL CRAB TEMPURA (200 g) 49 lei
2 soft-shell crab, egg, panko, home made mayo with sriracha, home-made kecap manis hot sauce

MIX SEAFOOD (FRITTO MISTO) (1000 g) 175 lei
5 peeled shrimp tails C1, squid rings, squid tentacles, clam meat, carrot, zucchini, french fries, garlic, pink Himalayan salt, pepper, olive oil, garlic cream, lemon

Chef's Recommendation

FRUTTI DI MARE EXTRAVAGANZA (980 g) 257 lei
2 PERSONS - PREPARED IN THE PIZZA OVEN
7 peeled shrimp tails C1, salmon, squid, squid tentacle, mussel meat, garlic, olive oil, lemon, parsley

SEAFOOD PLATTER (2600 g) 575 lei
4 PERSONS
12 peeled shrimps with heads 30/40, 1 x sea bream 400/600 g, 2 x sea bass fillets 250 g, mussel shells, tentacle squid, squid, clam meat, Garibaldi potatoes, mayonnaise with garlic and cuttlefish ink, mayonnaise with sriracha, garlic cream, vinaigrette, olive oil
SEAFOOD PLATTER (1400 g) 312 lei

2 PERSONS
6 peeled shrimps with heads 30/40, 1 x sea bream 400/600 g, mussels, squid tentacle, squid, clam meat, Garibaldi potatoes, mayonnaise with garlic and cuttlefish ink, mayonnaise with sriracha, garlic cream, vinaigrette

GIANT OCTOPUS TENTACLE (300 g) 167 lei
400-500 g octopus tentacle (230-250 g after cooking), fresh cherry tomato salsa

SUPER GIANT OCTOPUS TENTACLE (380 g) 198 lei
600-700 g octopus tentacle (300-330 g after cooking), fresh cherry tomato salsa

FROM THE FARM

SOUP / BORSCH

ZUPPA DI MARE (500 g)	83 lei
2 shrimps, clams, squid, salmon, octopus, tomato paste, chilli, lemon, garlic, olive oil, pink Himalayan salt, pepper, butter, wine, toast	
MEATBALL BORSCH (480 g)	32 lei
BEEF BORSCH (450 g)	32 lei
FREE RANGE CHICKEN SOUP WITH NOODLES (450 g)	32 lei
country chicken, noodles, carrot, celery, onion, red bell pepper of California, parsley root, parsley leaves	
FRESH TOMATO CREAM SOUP (400 g)	36 lei
tomatoes, basil, garlic, parmesan, toast	
SOUR CREAM (100 g)	6 lei
CHILLI PEPPER (1 pcs)	4 lei

BIRD MEAT COOKED SOUS-VIDE

GRILLED CHICKEN BREAST (SOUS VIDE) (200 g)	46 lei
350 g raw / 200 g cooked, olive oil	
CHICKEN SCHNITZEL (280 g)	52 lei
chicken breast, panko, pink Himalayan salt, pepper	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (290 g)	62 lei
chicken breast, prosciutto crudo, sage, white wine, butter, olive oil, pink Himalayan salt	

Authentic

CHICKEN CURRY WITH BLACK JASMINE (380 g)	62 lei
chicken breast, Madras curry, tikka masala, panna, onion, garlic, chili, ginger, cinnamon, pink Himalayan salt, pepper, black rice, olive oil	

MONGOLIAN CHICKEN (280 g)	62 lei
julienned chicken breast, soy sauce, hoisin sauce, ginger, garlic, olive oil, sesame, brown sugar, pink Himalayan salt Himalaya, pepper, green onion, olive oil	

Exceptional

CHICKEN CAFÉ DE PARIS (280 g)	62 lei
chicken breast, butter, onion, garlic, parsley, thyme, Dijon mustard, capers, anchovy, lemon, Worcestershire sauce, paprika, curry, cayenne pepper, pink Himalayan salt, pepper, olive oil	

CHICKEN INVOLTINI WITH BRIE INSERT AND GORGONZOLA SAUCE (340 g)	68 lei
chicken leg, prosciutto crudo, brie cheese, gorgonzola sauce, olive oil, pink Himalayan salt, pepper	

GRILLED DUCK LEG WITH ORANGE SAUCE, CARAMELIZED APPLE AND CELERY PUREE (440 g)	72 lei
duck leg, apple, sugar, butter, orange juice, celery, milk, olive oil, pink Himalayan salt, pepper	

OSTRICH STEAK (200 g)	133 lei
200 g ostrich meat, olive oil, butter, pink Himalayan salt, pepper	

BEEF

NEW ZEALAND

GRILLED FILET MIGNON (200 g)	129 lei
200 g beef tenderloin aged 25 days, butter, rosemary, olive oil, pink Himalayan salt, pepper	
BEEF TAGLIATA WITH FUNGHI PORCINI (ENTRECÔTE) (280 g)	99 lei
200 g beef tenderloin aged 25 days- sliced, panna, funghi porcini, olive oil, butter, arugula, parmesan, white wine, pink Himalayan salt, pepper	

Extraordinarily tender

BEEF CHEEK WITH BROWN SAUCE (350 g)	99 lei
confit beef cheek, brown sauce, red wine, pink Himalayan salt, cracked pepper	

CHATEAUBRIAND - 2 PERSONS (750 g)	314 lei
SERVED ON HOT PLATE WITH GORGONZOLA, PORCINI, GREEN PEPPER AND POTATOES ON PLATE	
400 g beef tenderloin aged for 25 days, butter, rosemary, olive oil, pink Himalayan salt, pepper, gorgonzola sauce, porcini sauce, green pepper sauce, mashed potatoes on the stove, cooking show at the table	

MONGOLIAN BEEF (250 g)	73 lei
200 g flank steak beef, soy sauce, hoisin sauce, ginger, garlic, olive oil, sesame, brown sugar, pink Himalayan salt, pepper, green onion	

Chef's Recommendation

ARGENTINE BEEF BURGER (550 g)	83 lei
meat burger, cheddar cheese, cucumbers, tomatoes, mayonnaise, onion, bacon, lettuce, fries, olive oil, burger bun	

RAINBOW BURGER (600 g)	95 lei
meat burger, cheddar cheese, cucumbers, tomatoes, purple velvet mayonnaise, onion, bacon, lettuce, Garibaldi fries, garlic, parmesan, parsley, creamy cheddar sauce, rainbow bun	

T-BONE DRY AGED (850 g)	289 lei
t-bone dry aged (approx. 600 g), potatoes on the hob / mashed with truffles, asparagus, olive oil, pink Himalayan salt Himalaya, pepper, olive oil	

TOMAHAWK GRANDE (1100 - 1200 g)	375 lei
tomahawk dry aged beef (approx. 1150 g), potatoes on the hob / mashed with truffles, asparagus, olive oil, pink Himalayan salt, pepper, olive oil	

TOMAHAWK MASSIVO (1500 g)	470 lei
tomahawk dry aged beef (approx. 1500 g), potatoes on the hob / mashed with truffles, asparagus, olive oil, pink Himalayan salt, pepper, olive oil	

HOT PLATE COOKING SHOW	30 lei
-------------------------------	--------

SAUCES (70 g)

TRUFFLE SAUCE	21 lei
GORGONZOLA SAUCE	19 lei
PORCINI SAUCE	18 lei
GREEN PEPPER SAUCE	16 lei
BARBEQUE SAUCE	14 lei

GARLIC MAYONNAISE	14 lei
CHEDDAR SAUCE	19 lei
CAFÉ DE PARIS SAUCE	26 lei
TZATZIKY	19 lei

Exceptional

GARLIC CREAM (30g)	14 lei
garlic, milk, vegetable oil, pink Himalayan salt	

FROM THE FARM

PORK

COOKED SOUS-VIDE

TOMAHAWK PORK CHOP (650-750 g) 93 lei
800 g giant pork chop with bone, olive oil, cracked pepper

Chef's Recommendation

GRILLED PORK TENDERLOIN (250 g) 71 lei
WITH WINE SAUCE
(cooked sous vide) 200 g cooked, wine, garlic, thyme, olive oil

GRILLED PORK NECK (SOUS-VIDE) (200 g) 56 lei
400 g raw / 200 g cooked, olive oil, cracked pepper

BBQ RIBBS COOKED IN 2 FLAVORS (550 g) 95 lei
250 g grilled pork ribs with bbq sauce, 200 g marinated pork ribs in bbq sauce, spices, pink Himalayan salt, cracked pepper

OVEN BAKED PORK KNUCKLE (STINCO) (450 g) 72 lei
pork knuckle semi-smoked, olive oil

POT COOKED MEAT, MASHED POTATOES AND PICKLES (500 g) 87 lei

confit pork shoulder, wine, garlic, onion, lard, mashed potatoes, pickles, pink Himalayan salt, cracked pepper

MICI (75 g) 16 lei
1 buc

BUTCHER SAUSAGES WITH GARLIC (SALSICIA) (250 g) 56 lei
3 sausages, garlic, olive oil, cracked pepper

MIX GRILL PLATTER - 2 PERSONS (1200 g) 199 lei
200 g sous-vide pork neck, 200 g sous-vide chicken breast, mici 2 pcs, salsicia sausages 2 pcs, Garibaldi potatoes x 2, garlic cream, mustard, pickles, olive oil, cracked pepper

MIX GRILL PLATTER - 4 PERSONS (2200 g) 329 lei
800 g Tomakawk pork chop, 200 g pork neck, 200 g chicken breast, mici 4 pcs, 2 pcs Salsicia sausages, Garibaldi potatoes x 2, garlic cream, mustard, pickles, olive oil, cracked pepper

SIDE DISHES

FRIES (230 g) 21 lei
potatoes, oil, pink Himalayan salt

BAKED POTATOES WITH ROSEMARY (200 g) 24 lei
potatoes, olive oil, rosemary, garlic, pink Himalayan salt, cracked pepper

MASHED POTATOES (200 g) 23 lei
potatoes, butter, milk, pink Himalayan salt

MASHED POTATOES WITH TRUFFLES (230 g) 29 lei
potatoes, butter, milk, black truffle salsa, pink Himalayan salt

Chef's Recommendation

GARIBALDI FRIES (250 g) 29 lei
fries, garlic, chilli, parsley, olive oil, parmesan

NEW POTATOES ON HOT PLATE (250 g) 25 lei
WITH DILL AND GARLIC

new potatoes, butter, olive oil, dill, garlic, pink Himalayan salt, cracked pepper

Extraordinary

CRUSHED POTATOES (230 g) 33 lei
fries, mashed potatoes, butter, parmesan, crispy onion

Very good

TORTA DI PATATE AL FORNO (250 g) 29 lei
double-layered potatoes, baked cherry tomatoes, garlic, thyme, olive oil, cooked in the pizza oven

GRILLED VEGETABLE TOWER (220 g) 34 lei
WITH GARLIC AND BALSAMIC VINEGAR

zucchini, eggplant, onion, bell pepper, cherry tomatoes, mushrooms, garlic, balsamic vinegar, olive oil, pink Himalayan salt, cracked pepper

SAUTÉED BROCCOLI WITH GARLIC AND PARMESAN (230 g) 34 lei

broccoli, garlic, butter, olive oil, chili pepper, parmesan, pink Himalayan salt, cracked pepper

GRILLED ASPARAGUS (100 g) 35 lei
asparagus, garlic, butter, olive oil, pink Himalayan salt, cracked pepper

BLACK RICE (180 g) 18 lei
80 g black rice

CELERY PURÉE (200 g) 25 lei
celery, milk, butter, pink Himalayan salt

SIDE SALADS

MIXED SALAD WITH ITALIAN DRESSING (300 g) 26 lei
lettuce, cherry tomatoes, red onion, olive oil, parmesan, wine vinegar, mayonnaise, garlic, oregano, parsley, basil, Himalayan salt, pepper

TABBOULEH SALAD (220 g) 30 lei
parsley, tomatoes, cucumbers, red onion, couscous, lemon, olive oil, lettuce leaves, Himalayan pink salt, pepper

ARUGULA, CHERRY TOMATOES, PARMESAN SALAD (300 g) 34 lei
arugula salad, cherry tomatoes, parmesan, olive oil

SMALL CHERRY TOMATOES SALAD (250 g) 20 lei
cherry tomatoes, olive oil, pink Himalayan salt pepper

CABBAGE SALAD WITH DILL (220 g) 16 lei

PICKLE SALAD (220 g) 19 lei

PIZZA con mozzarella Fior di Latte

32 cm / 550 - 720 g

PIZZA MARGHERITA	41 lei
dough, salsa pomodoro, Mozzarella Fior di Late, basil, olive oil	
PIZZA PROSCIUTTO COTTO	52 lei
dough, mozzarella Fior di Late, salsa pomodoro, prosciutto cotto	
PIZZA PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI	56 lei
dough, salsa pomodoro, Fior di Late mozzarella, prosciutto cotto, champignon mushrooms, olive oil, oregano	
PIZZA CAPRICIOSA	62 lei
dough, salsa pomodoro, Fior di Late mozzarella, prosciutto cotto, champignon mushrooms, olives, olive oil, oregano	
PIZZA DIAVOLA	55 lei
dough, salsa pomodoro, Fior di Late mozzarella, spicy salami, chilli, olive oil, oregano, fresh hot peppers	
PIZZA BOLOGNESE	62 lei
dough, salsa pomodoro, Fior di Late mozzarella, beef ragu, parmesan, olive oil, bechamel sauce	
PIZZA SUPREMA	69 lei
dough, tomato sauce, Fior di Late mozzarella, prosciutto cotto, champignon mushrooms, salami, olives, bell pepper, onion, olive oil, oregano	
PIZZA CALZZONE	61 lei
folded dough, tomato sauce, Fior di Late mozzarella, prosciutto cotto, champignon mushrooms, olives, olive oil	
PIZZA QUATTRO STAGIONI	69 lei
dough, tomato sauce, Fior di Late mozzarella, prosciutto cotto, salami, champignon mushrooms, olives, olive oil (ingredients are mixed on the pizza)	
PIZZA QUATTRO FORMAGGI	68 lei
dough, sour cream sauce, Fior di Late mozzarella, emmentaler, gorgonzola, brie, parmesan, olive oil, oregano, olive oil	
VEGETARIAN PIZZA	60 lei
dough, tomato sauce, Fior di Late mozzarella, champignon mushrooms, bell pepper, corn, zucchini, eggplant, olives, arugula, cherry tomatoes, pesto sauce, olive oil, oregano (vegetables are sautéed in pan)	
PIZZA MEDITERANEO	62 lei
dough, tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, zucchini, sun-dried tomatoes, Feta, garlic, oregano, olive oil	
MEXICAN PIZZA	55 lei
dough, tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, spicy salami, chili pepper, bell pepper, corn, olive oil	

TOMATO SAUCE - SWEET	12 lei
TOMATO SAUCE - HOT	12 lei
HOT OLIVE OIL 50ml	11 lei

PIZZA MORTADELLA & BURATTINA	71 lei
dough, salsa pomodoro, Mozzarella Fior de Late, Mortadella, Burattina, pesto sauce, parmesan, rocket	
PIZZA PRIMAVERA	72 lei
dough, salsa pomodoro, Fior di Late mozzarella, prosciutto cotto, champignon mushrooms, tomatoes, corn, bell pepper, chicken breast, olive oil	
PIZZA POLLO	59 lei
dough, salsa pomodoro, Mozzarella Fior di Late, chicken breast, olives, corn, olive oil	
PIZZA POLLO E FUNGHI	61 lei
dough, salsa pomodoro, Fior di Late mozzarella, champignon mushrooms, chicken breast, corn, olive oil, oregano	
PIZZA POLLO E GORGONZOLA	83 lei
dough, mozzarella Fior di Late, salsa pomodoro, chicken breast, gorgonzola, rocket, cherry tomatoes, parmesan, olive oil	
PIZZA PROSCIUTTO DI PARMA E GORGONZOLA	84 lei
dough, tomato sauce, Fior di Late mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo, parmesan, olive oil	
PIZZA QUATTRO CARNE	68 lei
dough, tomato sauce, Fior di Late mozzarella, salsiccia, (fresh sausage), prosciutto cotto, bacon, salami, olive oil, oregano	
PIZZA TONNO E CIPOLLA	55 lei
dough, tomato sauce, Fior di Late mozzarella, tuna, onion, corn, olive oil	
SEAFOOD PIZZA	89 lei
dough, tomato sauce, sautéed seafood cocktail, fresh mussels, garlic, wine, olive oil	

Chef's Recommendation

PIZZA REGGINA	99 lei
dough, Mozzarella Fior di late, prosciutto crudo, rocket, buratta, cream cheese, pomodori secchi, cherry tomatoes, olive oil	

PIZZA TARTUFO	60 lei
dough, Fior di Late mozzarella, cream sauce, tartufo salsa, olive oil, parmesan	
PIZZA CARBONARA	65 lei
dough, Fior di Late mozzarella, Carbonara sauce, bacon, egg, parmesan, cracked pepper	

GLUTEN FREE PIZZA SUPPLEMENT  25 lei

MAKE YOUR OWN PIZZA - ADD TO PIZZA MARGHERITA

TOPPING 6 lei: MUSHROOMS 50 GR / ZUCCHINI 50 GR / CORN 50 GR / EGG 1 PC

TOPPING 8 lei: OLIVES 50 GR / EGGPLANT 70 GR / CHERRY TOMATOES 80 GR / FRIES 50 GR

TOPPING 12 lei: MOZZARELLA 100 GR / PARMESAN 40 GR / SALSICIA 50 GR

TOPPING 14 lei:

GORGONZOLA 70 GR / EMENTALLER 70 GR / BRIE 70 GR / PROSCIUTTO COTTO 70 GR / GUANCIALE 70 GR / BACON 70 GR

TOPPING 21 lei:

TRUFFLE SALSA 30 GR / TUNA 75 GR / MORTADELLA 70 GR / SPICY SALAMI 70 GR / PROSCIUTTO CRUDO 70 GR / CHICKEN 100 GR

DOLCI

HOME MADE DESERTS

Chef's Recommendation

TIRAMISÙ WITH CRUNCHY PISTACHIOS (200 g) 43 lei

TIRAMISÙ (200 g) 39 lei

PAVLOVA ROULADE (200 g) 39 lei
meringue, pavlova cream, berry chutney, fresh fruit

CHEESECAKE (200 g) 39 lei
crema de branza, blat cake crumby, mix fructe de padure

PORTOKALOPITA (200 g) 39 lei
WITH VANILLA ICE CREAM

TORTINO CHOCOLATE (LAVA CAKE) (200 g) 39 lei
WITH VANILLA ICE CREAM

TORTINO RASPBERRY (LAVA CAKE) (200 g) 39 lei
WITH VANILLA ICE CREAM

CRÈME BRÛLÉE (200 g) 39 lei

Vegan

STICKY RICE (200 g) 39 lei
rice, coconut milk, almond milk, berries, sugar, fresh fruit,
infusion: cinnamon, star anise, ginger, lime zest

LEMON ICE CREAM (250 g) 39 lei
SERVED IN LEMON SKIN

ARTISANAL CRUNCHY PISTACHIO (250 g) 39 lei
ICE CREAM

ARTISANAL VANILLA MADAGASCAR (250 g) 39 lei
ICE CREAM

ARTISANAL CHOCO BISCOTTI (250 g) 39 lei
ICE CREAM

ARTISANAL BERRIES (250 g) 39 lei
ICE CREAM



C A F F È - FRESHLY ROASTED COFFEE

ESPRESSO	14 lei	FRAPPÉ CLASIC	24 lei
DOUBLE ESPRESSO	20 lei	IRISH COFFEE	29 lei
ESPRESSO MACCHIATO	15 lei	ICE COFFEE	22 lei
CLASSIC CAPPUCCINO	18 lei	KUYPER AMARETTO FRAPPÉ	32 lei
VIENNESE CAPPUCCINO	21 lei	NAPOLI RUM BACARDI FRAPPÉ	32 lei
CAFFE LATTE	20 lei	HOT CHOCOLATE - WHITE BLACK	24 lei
AMERICANO	15 lei	TEA	18 lei
FLAT WHITE	22 lei	EXTRA MILK	5 lei

blend 100% Arabica, no more than 7 days from roasting, Speciality Coffee rated
30% Kenya / 20% Etiopia / 20% Costa Rica / 10% Republica Dominicana / 10% Papua Noua Guinee / 10% Brazilia

R E F R E S H M E N T S

WATER STILL / SPARKLING		SCHWEPPE	20.5 lei
PUREZZA (330ML/350ML)	14 lei	TONIC BITTER LEMON MANDARIN	
PUREZZA (750ML)	22 lei	GRANINI	22.5 lei
		ORANGES APPLE PEACH	
PERRIER SPARKLING WATER 750 ML	33 lei	FRESH ORANGES GREPFRUIT MIX	29 lei
EVIAN STILL WATER 750 ML	36 lei	RED BULL	21.5 lei
COCA COLA	18.5 lei	FIGA	21.5 lei
COCA COLA ZERO	18.5 lei		
FANTA	18.5 lei		
ORANGES ORANGES ZERO GRAPERS			
SPRITE	18.5 lei		

LEMONADE 400 ml

LEMONADE WITH MINT AND GINGER	35 lei	LEMONADE WITH PINEAPPLE	35 lei
LEMONADE WITH ELDERFLOWER	35 lei	LEMONADE WITH CRANBERRIES	35 lei
LEMONADE WITH YUZU	35 lei	LEMONADE WITH PASSION FRUIT	35 lei
LEMONADE WITH MANGO	35 lei	LEMONADE WITH STRAWBERRIES	35 lei
LEMONADE WITH RASPBERRY	35 lei	LEMONADE WITH LICE	35 lei
LEMONADE WITH KIWI	35 lei	LEMONADE WITH FRESH FRUITS	39 lei

B E E R 33 cl

WEIHENSTEPHAN	38 lei	CARLSBERG Draught 0.25	16 lei
CORONA	28 lei	CARLSBERG Draught 0.40	26 lei
		CARLSBERG 33 cl bottle	23 lei
BUCUR BLOND BEER	23 lei		
BUCUR BROWN BEER	25 lei	TUBORG	19 lei
		TUBORG ALCOHOL-FREE	18 lei
		GINGER BEER	29 lei
		200 ML - ALCOHOL-FREE	



MENIU BĂUTURI DRINKS MENU

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, ASEMENATOARE FRUCTELOR CROCANTE PLINE DE PROSPETIME. A SE CONSUMA CA APERITIV SAU IN COMPANIA MANCARURILOR USOARE.



280 lei

RECAS SOLO QUINTA

SUPER PREMIUM SOLO QUINTA ESTE UN CUPAJ ÎNCĂNTĂTOR, 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 FRANCSAU SYRAH. STRUGURII SUNT CULEȘI MANUAL



260 lei

GRECO DI TUFO FEUDI DI SAN GREGORIO

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



225 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.



185 lei

SCAIA GARGANEGA CHARDONNAY

PROASPĂT, VIOI, EXUBERANT, CU UN PARFUM DEBORDANT DE MERE VERZI, PEPENE GALBEN, LĂMÂIE ȘI PIERSICĂ. DUPĂ CE STĂ CÂTEVA MINUTE ÎN PAHAR, EMANĂ NOTE DE IASOMIE ȘI GARDENIA, COAJĂ DE LIME ȘI GRAPEFRUIT. BUCHET: FLORI ALBE, IASOMIE, CITRICE (GRAPEFRUIT, PORTOCALĂ), ANANAS, MĂR, PARĂ, MANGO ȘI NOTE UȘOARE DE BANANĂ. GUST: TENUTA SANT'ANTONIO SCAIA GARGANEGA CHARDONNAY ESTE PROASPĂT ȘI PLĂCUT, CU ACIDITATE SUSȚINUTĂ. ASOCIERI CULINARE: APERITIVE CU PEȘTE SAU LEGUME DE SEZON, PLATOURI RECI, MÂNCĂRURI CU LEGUME, RISOTTO-URI CU LEGUME, PASTE ȘI PEȘTE CU SOS UȘOR.



175 lei

MUSE WHITE

MUSE WHITE ESTE CUVEE-UL CRAMELOR RECAS DEDICAT ZILELOR DE VARA! STRUGURII DE FETEASCA REGALA SI MUSCAT SUNT ALESI SI CULESI LA MOMENTUL POTRIVIT, PENTRU A ASIGURA O INTENSITATE AROMATICA SI O PROSPETIME PERFECTA. VINUL ESTE DE CULOARE GALBEN-PAI, LIMPEDE SISTRALUCITOR. NASUL ESTE INTENS SI FLORAL: TRANDAFIR, IASOMIE, COMPLETAT CU NOTE DE FRUCTE DE VARA: CAISE, PERE SI PEPENE GALBEN. GUSATIV, VINUL ESTE DEMISEC, CU UN CORP LEJER SI ACIDITATE RACORITOARE. ALCOOLUL ESTE IMPERCEPTIBIL, IAR POST GUSTUL USOR MENTOLAT.



175 lei

VIN ALB

AVINCIS CRAMPOSIE SELECTIONATA

CRĂMPOȘIA SELECȚIONATĂ ESTE UN SOI LOCAL DIN DRĂGĂȘANI. ACEST VIN ARE UN BUCHET PROASPĂT ȘI EXPRESIV DE FLORI DE TEI ȘI MĂR VERDE. GUSTUL SĂU ESTE VIOI SI PLIN DE VIAȚĂ, CU NOTE CITRICE ȘI DE MĂR VERDE COMBinate CU O MINERALITATE PERSISTENTĂ ACOMPANIAZĂ FOARTE BINE APERITIVELE, PEȘTELE SAU FRUCTELE DE MARE.



160 lei

PECORINO TERRE DI CHIETI IGP

STRUGURII PECORINO ESTE O POVESTE LEGENDARĂ A UNUI SOI CARE A FOST ADUS LITERALMENTE ÎNAPOI DIN PRAGUL DISPARIȚIEI. ELEGANT SI RIGUROS. ESTE UN VIN DE REFERINȚĂ CARE ÎNTRUCHEAZĂ PUTERE ȘI FINEȚE. ESTE UNUL DINTRE VINURILE ALBE DE TOP DIN ABRUZZO. VINUL ARE O CULOARE GALBEN STRĂLUCITOR CU NUANȚE VERZUI. AROMA FRUCTATĂ CU CITRICE, NUANȚE TROPICALE, PIERSICI ALBE ȘI FRUCTE EXOTICE PRECUM PAPAYA. ARE UN GUST PERSISTENT ȘI FOARTE PROASPĂT, CU UN FINAL UȘOR BALSAMIC. ACIDITATE MEDIE ȘI STRUCTURĂ BUNĂ. SE POATE ASORTA CU SUCCES CU ANTREURI DE PESTE, PESTE CRUD AROMAT, SCOICI, TOATE PREPARATELE DIN PESTE.



160 lei

AVINCIS CUVEE 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.



155 lei

PURCARI NOCTURNE - SAUVIGNON BLANC

VIN ALB SEC, DIN STRUGURI 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.

- PINOT GRIGIO

OBTINUT DIN STRUGURI PINOT GRIGIO CARE SUNT RECOLTATI MANUAL SI VINIFICATI PRIN METODA TRADITIONALA. ACEST VIN DE CULOARE GALBEN PAI DESCHIS ARE O AROMA PLACUTA DE LAMAIE, LIME, MERE VERZI, PERE SI CAPRIFOI, PRECUM SI O ACIDITATE RIDICATA.

- CHARDONNAY

ACEST VIN ESTE OBTINUT DIN STRUGURI 100 % CHARDONNAY, SI PREZINTA O CULOARE GALBEN-PAI, STRALUCITOARE, IMPRESIONAND DATORITA AROMEI REVIGORANTE DE CITRICE, CU ACCENTE DE GRAPEFRUIT SI LIME, DAR SI NOTE DE FRUCTE EXOTICE SI NUANTE FLORALE.



150 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.



145 lei

1000 DE CHIPURI CUPAJ

1000 DE CHIPURI CHARDONNAY & SAUVIGNON BLANC & TAMAIOASA ROMANEASCA ESTE UN VIN ALB SEC, GALBEN-AURIU, IN CARE DESCOPERIM AROME DE SOC, FRUCTE ALBE BINE COAPTE SI NOTE FLORALE. REGASIM UN MIX DE CITRICE, COMPLETAT DE CAISE ALBE ȘI NOTE MINERALE.

SE SERVESTE PERFECT ALATURI DE PREPARATE CU CARNE ALBA, PESTE, FRUCTE DE MARE, SOS ALB SAU CU BRANZETURI CREMOASE.



140 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.



125 lei

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

EPICURO

CHARDONNAY FIANO PUGLIA IGP

EPICURO REPREZINTĂ VÂRFUL MĂRCII FEMAR VINI ȘI ESTE INIMA CARE BATE A COLECȚIEI MERGÈ. INSPIRAT DE FILOZOFUL ȘI FONDATORUL UNEIA DINTRE PRINCIPALELE ȘCOLI FILOZOFICE DIN PERIOADA ELENĂ ȘI ROMANĂ, EPICURO ESTE COLECȚIA COMERCIALĂ DEDICATĂ CELUI MAI ÎNALT CONCEPT EPICUREAN: PLĂCEREA. FAMILIA DE VINURI EPICURO ESTE FOARTE LARGĂ, SUNT VINURI CU O PERSONALITATE PUTERNICĂ, TOATE CU DENUMIRE DE ORIGINE PROTEJATĂ ȘI INDICAȚIE GEOGRAFICĂ PROTEJATĂ. CULOARE: GALBEN PAL STRĂLUCITOR. BUCHET: INTENS. AROMA DE MAR, PARA ȘI PEPNE GALBEN, APOI FLORI ALBE ȘI IERBURI AROMATICE. GUST: PROASPĂT, SĂPID ȘI PERSISTENT. ASOCIERI CULINARE: APERITIV GROZAV, STARTER CU FRUCTE DE MARE, RISOTTO ȘI COD LA ABUR.



89 lei

LA PAHAR - 150 ML

RECAS SOLE CHARDONNAY

48 lei

AVINCIS CUVÉE PETIT SAUVIGNON BLANC

38 lei

NEGRINI SAUVIGNON BLANC & FETEASCA REGALA

38 lei

1000 CHIPURI CUPAJ

35 lei

PURCARI NOCTURNE PINOT GRIGIO

35 lei

PUGLIA FIANO DEMIDULCE

30 lei

EPICURO CHARDONNAY

25 lei

SPUMANTE ALB

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, 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 PESTE.



130 lei

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 CĂTIFELATĂ A BĂUTURII.



135 lei

PROSECCO ALB

CIPRIANI BELLINI

Cipriani este un brand de băuturi alcoolice și non-alcoolice, fondat în anii 40, atunci când Giuseppe Cipriani se afla în orașul italian Veneția. Giuseppe era la Harry's Bar când a avut ideea să amestece prosecco cu piure de piersici albe și să denumească acest cocktail Bellini. Fondatorul a stabilit acest nume după ce a fost profund impresionat de lucrările artistului renascentist Giovanni Bellini, pe care le văzuse la Palatul Dogilor din Piața San Marco. AROMĂ: Delicios și revigorant în zilele calde de vară, prin aromele dulci de piersici, caise, nectarine și fructul pasiunii.



185 lei

PROSECCO GRANDE VENTO

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 MÂNCĂRE ȘI GUSTURI, CUM AR FI BRÂNZĂ, PASTE, FRUCTE DE MARE ȘI SUSHI. SERVIT ÎN MOD IDEAL CA APERITIV ȘI APERITIV



135 lei

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.



130 lei

MORANDO PROSECCO EXTRA DRY

MORANDO EXTRA DRY UN PROSECCO OBTINUT DIN SOIURI STRUGURI GLERA CULTIVAȚI ÎN PARCELE DIN REGIUNEA VENETO, ITALIA. NOTA DE DEGUSTARE NE OFERĂ AROME FRUCTATE PROASPETE, STRUGURI, CITRICE, MERE VERZI, PE PALAT UȘOR USCAT, O MINERALITATE BINE ECHILIBRATĂ, UN POSTGUST DE LUNGIME MEDIE, USCAT, RĂCORITOR. SE RECOMANDĂ O TEMPERATURĂ DE CONSUM DE 6-8°C.



99 lei

PROSECCO ICE VILLA LOREN

VILLA LOREN PROSECCO ESTE UN VIN SPUMANT EXTRA SEC, PROASPĂT ȘI CĂTIFELAT, CU AROME DE MĂR, PERE ȘI FLOARE DE SĂLCĂM. PERFECT CA APERITIV ȘI PENTRU A ANIMA O PETRECERE.



85 lei

LA PAHAR - 150 ML

PROSECCO ROSE “LA JARA”

39 lei

PROSECCO ICE VILLA LOREN

29 lei

PROSECCO ROSÉ

PROSECCO ROSÉ “LA JARA”

140 lei



VIN ROSE

RECAS MUSE NIGHT ROSE demisec

RECAS MUSE NIGHT – ROSE DEMISEC FACE PARTE DIN COLECTIA MUSE DE LA CRAMELE RECAS. VINUL ESTE ROZE PAL, LIMPEDE. AROMELE SUNT DE FRUCTE ROSII SUPRA COAPTE, CUM SUNT CAPSUNILE, ZMEURA, CIRESELE, AVAND SI TUSE DE VANILIE. VINUL ESTE DEMISEC, CU ACIDITATE VIBRANTA, RACORITOR, CU CORP ZVELT, ALCOOL BINE INTEGRAT SI POSTGUST LUNG. ASOCIERI CULINARE: BUCATARIE ASIATICA SI LIBANEZA, SALATE CU PESTE, PIEPT DE RATA, CURCAN, DESERTURI CU FRUTE DE PADURE, CARPACCIO DE PESTE, CREVETI, LANGUSTE, HOMARI.



195 lei

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 TENȚĂ DE PIPER. VINUL ESTE PROASPĂT, ARE ACIDITATE MEDIE ȘI POST GUST MEDIU SPRE LUNG.



185 lei

ULISSE PREMIUM ROSÉ

UN ROZE ELEGANT, UN AMESTEC ECHILIBRAT DE MERLOT ȘI ALȚI STRUGURI ROȘII, SOIURI CARE ÎȘI EXPRIMĂ CELE MAI BUNE CALITĂȚI ATUNCI CÂND SUNT CULTIVATE LÂNGĂ MARE. DE CULOARE SOMON PAL/TRANSLUCID, CU MIROSURI DE FLORI ALBE, FRUCTE PROASPETE CU SĂMBURI ȘI COAJĂ DE CITRICE SI CU O NOTĂ DE MINERALITATE UMEDĂ. STRUCTURA SA DELICATĂ ȘI FINALUL LUNG ȘI COMPLEX, CREAȚA UN VIN DE APERITIV FERMECĂTOR DAR ȘI UN ACOMPAZIAMENT DELICIOS PENTRU O MASĂ ÎMPĂRȚĂȘITĂ CU PRIETENII APROPIAȚI ȘI FAMILIA.



180 lei

SCAIA ROSATO

SOI: 100% RONDINELLA. CULOARE: CIREȘIU DESCHIS. BUCHET: TRANDAFIRI, ZMEURĂ, FRUCTAT. GUST: PROASPĂT, BINE ECHILIBRAT, CU FRUMOASE AROME FLORALE (TRANDAFIRI) ȘI DE FRUCT. ASOCIERI CULINARE: PASTE ȘI RISOTTO, CARNE ALBĂ ȘI CARNE DE PASĂRE, MĂMĂLIGĂ PRĂJITĂ CU HERING, BRÂNZETURI PROASPETE ȘI PEȘTE.



175 lei

AVINCIS ALEXIS ROSÉ

UN MINUNAT CUPAJ DE CABERNET SAUVIGNON ȘI MERLOT DE DRĂGĂȘANI, CU NOTE FRUCTATE ȘI O ELEGANȚĂ APARTE. 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.



165 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 ACOMPAZIATĂ 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.



150 lei

MADAME COCO

1,5 litri

ROZUL ESTE O STARE DE SPIRIT, IAR MADAME COCO ILUSTREAZA ACEST CONCEPT INTR-UN MOD DEOSEBIT PRIN NUANTA DELICATA SI STRALUCITOARE DE ROZ, AROMELE PUTERNICE PRECUM SI PRIN USTUL ELEGANT, SUCULENT SI BINE ECHILIBRAT. SIN DEGUSTARE, PROEMINENTUL GUST PROASPAT DEZVALUIE SENZATII COAPTE SI DULCI, INTR-UN ECHILIBRU PERFECT CU ACIDITATEA SI MINERALITATEA SARATA SPECIFICE TERROIR-ULUI. POSTGUSTUL, CARACTERIZAT DE PROSPETIME, PULSEAZA INTR-UN RITM FRUCTAT SI FLORAL, CU O NOTA SUBTILA SI USOARA.



295 lei

1000 DE CHIPURI ROSÉ

1000 DE CHIPURI ROSE ESTE UN VIN SEC, OBTINUT DIN STRUGURI PINOT NOIR. ESTE UN VIN PROASPAT, AROMAT, CU NOTE OLFACTIVE DE CAPSUNE SI CAISE. PE PALAT ESTE RACORITOR, CU GUST DE CITRICE SI UN FINAL ESTE PRELUNG. IDEAL DE SERUIT LA O TEMPERATURA DE 11-12°C, CA ATARE SAU ALATURI DE PLATOURI CU GUSTARI USOARE.



140 lei

BRISTENA BUSUIOACA DE BOHOTIN demidulce

PLASMUIT DIN CURTENITOARELE RECOLTE TARZII DE BUSUIOACA DE BOHOTIN, VINUL PREZINTA O CULOARE UNICA (ROZ INVECHIT), ACOLO UNDE IN PREZENTA LUMINII, RASFRANGE LA NIVELUL ORICARUI PAHAR UN ECOU PUTERNIC. AROMELE VINULUI NE TRIMIT CU GÂNDUL LA FRUCTE DE VARĂ ȘI PETALE DE TRANDAFIR. LA PRIMA DEGUSTARE ACESTE SE RETRACTA ARMONIOS IN FRUCTE VARATICE, LANGA CARE SE ALATURA O ACIDITATE POTRIVITA PENTRU A OBTINE UN POSTGUST SUBIT.



115 lei

EPICURO ROSATO PUGLIA IGP

EPICURO REPREZINTĂ VÂRFUL MĂRCII FEMAR VINI ȘI ESTE INSPIRAT DE FONDATORUL UNEIA DINTRE PRINCIPALELE ȘCOLI FILOZOFICE DIN PERIODA ANTICA. ROZ VIȘINIU CU REFLEXE CORAL. MIROSURILE FRUCTATE DE JELEU DE CĂPȘUNI ȘI PEPENE VERDE, URMATE DE UN FLORAL DE MĂCEȘ PE UN COVOR DE IERBURI AROMATICE. SAVUROS ȘI PROASPAT, SENZATII FRUCTATE, PERSISTENT CU UN FINAL USOR MIGDALAT. ASOCIERI CULINARE: APERITIV; PASTE CU SOS DE ROSII, TARTAR DE TON, SALATE DE OREZ ȘI CEREALE.



89 lei

LA PAHAR - 150 ML

RECAS SOLE ROSÉ

40 lei

AVINCIS ALEXIS ROSÉ

35 lei

PURCARI NOCTURNE ROSÉ

35 lei

1000 DE CHIPURI ROSÉ

35 lei

BRISTENA BUSUIOACA DE BOHOTIN demidulce

30 lei

EPICURO ROSATO

25 lei

VIN ROȘU

NGUDRA PRIMITIVO DEL SALENTO

NGUDRĂ DI BARBANERA ESTE INTERPRETEL 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 LÂNGĂ 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

MOTTURA STILIO

PRIMITIVO DI MANDURIA

MOTTURA STILIO ESTE FABRICAT DIN STRUGURI SELECTAȚI DIN PODGORII CU RANDAMENT REDUS DIN ZONA MANDURIA. CULOARE: DE O NUANTA ROȘU ÎNCHIS INTENS, CU REFLEXE VIOLACE. BUCHET: VINUL ARE AROME DE GEM DIN FRUCTE ROȘII, CIREȘE MORELLO ȘI PRUNE USCATE. MIROSURILE TERȚIARE SUNT VANILIE ȘI CUIȘOARE. GUST: CATIFELAT, PLIN ȘI ARMONIOS. ASOCIERI CULINARE: VĂ RECOMANDĂM SA ASOCIAȚI VINUL CU CARNE DE VIȚĂ LA GRĂȚAR VÂNAT, FRIPTURĂ LA CUPTOR ȘI BRÂNZETURI MATURE. PEMII: 2021 MUNDUS VINI – SILVER MEDAL; 2020 MUNDUS VINI – GOLD MEDAL; 2020 ANNUARIO LUCA MARONI – BEST RED WINE OF ITALY- POINTS 97; 2019 BERLINER WINE TROPHY – GOLD MEDAL; 2019 CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2019 – SILVER MEDAL; 2018 DECANTER WORLD WINE AWARDS – BRONZE MEDAL



240 lei

SELENE SYRAH

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 SELECTAȚI MANUAL, VINIFICAȚI PRIN METODA TRADIȚIONALĂ. MATURAT 6 LUNI ÎN BARRIQUE DE STEJAR FRANCEZ.



215 lei

VILLA MOTTURA

PRIMITIVO DI MANDURIA

ZONA SA DE PRODUCȚIE VILLA MOTTURA SE ÎNTINDE ÎNTRE PROVINCIILE TARANTO ȘI BRINDISI. ESTE FABRICAT EXCLUSIV DIN STRUGURI PRIMITIVO, O SPECIE DE VIȚĂ VECHIE CULTIVATĂ ÎN TOATĂ MAREA MEDITERANĂ DATORITĂ COLONIZĂRII GRECEȘTI ȘI FENICIENE. STRUGURII SUNT STRĂNȘI MANUAL ȘI SELECTAȚI CU ATENȚIE. FERMENTARE LA TEMPERATURĂ CONTROLATĂ, CU ÎMBĂTRÂNIRE ÎN BARICURI DE STEJAR FRANCEZ TIMP DE 6-8 LUNI. CULOARE: RUBINIU PROFUND VIOLET. BUCHET: CATIFELAT ȘI ECHILIBRAT LA GUST; BUCHET AUSTER DE FRUCTE, CIREȘ MARASCA, ROȘCOVE ȘI COAJA DE NUCĂ. GUST: CATIFELAT, ROTUND ȘI ECHILIBRAT. ASOCIERI CULINARE: CARNE ROȘIE, FRIPTURĂ ȘI BRÂNZETURI MATURE. TEMPERATURA DE SERVIRE: 16 – 18° C.



195 lei

VINO ANTORINO

PRIMITIVO

MONTEDIDIO ANTORINO PRIMITIVO, ESTE FĂCUT DIN PRIMITIVO, UNUL DINTRE CELE MAI VECHI ȘI MAI RĂSPÂNDITE SOIURI DE STRUGURI ORIGINALE DIN ZONA PUGLIA. VINUL PROVINE DE LA CELEBRUL VINIFICATOR „SUPER MARIO” ERCOLINO. REZULTATUL ESTE UN VIN PLIN, DAR PROASPĂT, FOARTE FRUCTAT ȘI CU UN GUST MOALE ȘI PERSISTENT. CULOARE: ROSU INCHIS. BUCHET: FRUCTE NEGRE COAPTE ȘI IERBURI. GUST: FRUCTE DE PĂDURE ȘI PRUNE, TANINURI NETEDE ȘI UN FINAL PLIN. TEMPERATURA DE SERVIRE: 18°C. SAVURAȚI ȘI VINO ANTORINO CU O FRIPTURĂ BUNĂ, PREPARATE DIN PASTE CU MULTE ROȘII SAU CU MULTE TOCĂNIȚE DE TOAMNĂ. VINUL A PRIMIT 98 DE PUNCTE DE LUCA MARONISI 4,0 STELE LA VIVINO.



170 lei

VIN ROȘU

1000 DE CHIPURI SHIRAZ

1000 DE CHIPURI SHIRAZ ESTE UN VIN ROSU SEC DE CULOARE RUBINIU INCHIS. VINUL DEZVALUIE O AROMA DE FRUCTE ROSII DE PADURE SI CONDIMENTE, IAR GUSTUL DE AFINE, COACAZE NEGRE SI PRUNE ESTE COMPLETAT DE UN POST GUST LUNG SI MATASOS. 1000 DE CHIPURI SHIRAZ SE SERVESTE LA O TEMPERATURA RECOMANDATA DE 16-18°C, IN COMPANIA UNOR PREPARATE DIN CARNE CU SOSURI ROSII, MANCARURI PICANTE SAU BRANZETURI AFUMATE.



155 lei

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.



150 lei

TENUTA ULISSE MONTEPUCIANO D'ABRUZZO

IN REGIUNEA MONTEPULCIANO ESTE UN VIN CARE A FACUT ISTORIA OENOLOGIEI ABRUZZO, APRECIAT PE TOATE PIETELE INTERNATIONALE, PLACUT, UN STAR AL CATEGORIEI SALE. CULOARE ROSIE-RUBINIE INTENSA, CU REFLEXII VIOLETE, AROMA PLACUTA SI PERSISTENT, CU NOTE DE CIRESE NEGRE SI MURE. SE PRETEAZA EXCELENT LA CARNE DE VANAT, CARNE ROSIE, FRIPTURI, BRANZETURI MATURATE. SE RECOMANDA SERVIREA LA TEMPERATURE DE 16-18°C.



145 lei

NEGRINI MERLOT & CABERNET SAUVIGNON

AROMA SI CONTRASTELE NEOBISNUITE 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.



145 lei

AVINCIS CABERNET SAUVIGNON

CABERNET SAUVIGNON ESTE UN SOI FRANȚUZESC DE VIN, CARE A FOST ADUS ÎN ROMÂNIA CU CÂTEVA SECOLE ÎN URMĂ. PREZENȚA SA ÎN ZONA DRĂGĂȘANI DOVEDEȘTE COMPATIBILITATEA SA CU SOLUL ACESTEI REGIUNI. CULOAREA ACESTUI CABERNET ESTE NEGRU ROȘIATIC INTENS. ACEST VIN ARE UN BUCHET PROASPĂT ȘI EXPRESIV DE COACĂZE NEGRE ȘI MURE. STRUCTURA ACESTUI VIN PREZINTĂ ECHILIBRU ÎNTRE AROMA PROASPĂTĂ ȘI SUCULENTĂ DE MURE ȘI TANINII DELICAȚI. A SE SERVI LA 17°C ALĂTURI DE ORICE TIP DE CARNE ROȘIE.



140 lei

VIN ROȘU

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



125 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.



120 lei

GOVERNO CHIANTI

NUMELE GOVERNO ALL'USO TOSCANO PROVINE DIN REDESCOPERIREA UNEI METODE 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.



120 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 AMINTEȘTE 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



110 lei

EPICURO PRIMITIVO PUGLIA IGP

EPICURO REPREZINTĂ VÂRFUL MĂRCII FEMAR VINI ȘI ESTE INIMA CARE BATE A COLECȚIEI MERGÈ. INSPIRAT DE FILOZOFUL ȘI FONDATORUL UNEIA DINTRE PRINCIPALELE ȘCOLI FILOZOFICE DIN PERIOADA ELENĂ ȘI ROMANĂ, EPICURO ESTE COLECȚIA COMERCIALĂ DEDICATĂ CELUI MAI ÎNALT CONCEPT EPICUREAN: PLĂCEREA. FAMILIA DE VINURI EPICURO ESTE FOARTE LARGĂ, SUNT VINURI CU O PERSONALITATE PUTERNICĂ, TOATE CU DENUMIRE DE ORIGINE PROTEJATĂ ȘI INDICAȚIE GEOGRAFICĂ PROTEJATĂ. CULOARE: ROSU RUBIN. BUCHET: FRUCTE SĂLBATICE, PRUNE, FERIGĂ CU O UȘOARĂ SENZAȚIE DE MENTOL. GUST: FRUCTAT SI INFLOREDIT, CU MARE PROGRESIE AROMATICA SI PERSISTENTA INDELUNGATA.



89 lei

LA PAHAR - 150 ML

RECAS SELENE SYRAH

45 lei

PURCARI RARA NEAGRA

35 lei

TENUTA ULISSE MONTEPUCIANO D'ABRUZZO

35 lei

NEGRINI MERLOT & CABERNET SAUVIGNON

35 lei

1000 DE CHIPURI SHIRAZ

35 lei

TOSCANA ROSSO DEMIDULCE

30 lei

PUGLIA PRIMITIVO

25 lei

GOVERNO CHIANTI

25 lei

EPICURO PRIMITIVO

20 lei

ALCOOL - 40ml

APERITIV

MARTINI BIANCO / ROSSO	19 lei
CAMPARI	19 lei
APEROL	19 lei
P31 APERITIVO GREEN	19 lei

DIGESTIVE

LIMONCELLO	17 lei
AMARETTO DISARONNO	23 lei
JAGERMEISTER	23 lei
FERNET BRANCA	23 lei
GRAPPA DI BRUNELLO	39 lei

GIN

BEEFEATER	21 lei
MONKEY 47	34 lei
MALFY ORIGINAL	39 lei
CEDER'S PINK ROSE - fara alcool	19 lei

TEQUILA

OLMECA	17 lei
PATRON XO	34 lei

WHISKEY

JAMESON	19 lei
JACK DANIELS	25 lei
CHIVAS REGAL 12YO	27 lei
The DEACON	28 lei
J. W. BLACK LABEL	29 lei
GLENLIVET 12YO	35 lei
LAGAVULIN 8 YO	67 lei
J. W. BLUE LABEL	169 lei

VODKA

ABSOLUT	25 lei
GREY GOOSE	33 lei
OSTOYA	35 lei
BELUGA	37 lei

ROM

HAVANA BLACK 7 YO	23 lei
HAVANA CUBAN SPICED	24 lei
BUMBU ORIGINAL	49 lei

COGNAC

MARTELL VS	34 lei
HENNESSY VS	38 lei
HENNESSY VSOP	67 lei
MARTELL XO	154 lei

CREMA DE WHISKEY

BAILEYS	22 lei
---------	--------

Signature COCKTAILS

THE BEST GARIBALDI

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



48 lei

THE BEST HUGO

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



48 lei

P31 GREEN SPRITZ /sweet

P31 APERITIVO GREEN, PROSECCO,
SODA/SPRITE, LIME



43 lei

LOVE ME TENDER

PROSECCO, VODKA, COINTREAU,
STRAWBERRIES PUREE



48 lei

BLACKJACK

JACK DANIELS, AMARETTO, FRESH LIME JUICE,
DARK SUGAR, PEPSI



48 lei

THE BEST SALTY PIRATE

HAVANA BLACK, PIURE PASSION FRUIT,
SIROP MACADAMIA, SIROP CARAMEL SARAT,
SWEET&SOUR, LIME



48 lei

MARY PICKFORD

HAVANA, MARASCHINO LIQUOR,
SUC ANANAS, GRENADINE



48 lei

THE BEST RED RIDING HOOD

VODKA, PASSOA, MALIBU, CREME DE CASSIS,
BUBBLE GUM SYRUP, GRENADINE,
CHERRY JUICE, STRAWBERRY JUICE,
CRANBERRY JUICE



48 lei

DARK & STORMY

BLACK SPICED RUM, FRESH LIME JUICE,
GINGER ALE



48 lei

COCKTAILS

AMARETTO SOUR

AMARETTO DISARONO, SWEET&SOUR,
MARASCHINO CHERRY, PORTOCALA



43 lei

APEROL SPRITZ / *sweet*

APEROL, PROSECCO, SODA/SPRITE,
PORTOCALA



43 lei

ESPRESSO MARTINI

VODKA, KAHLUA, SWEET&SOUR, TRIPU SEC
SHOOT ESPRESSO



43 lei

BELLINI

PROSECCO, SUC DE PIERSICI



43 lei

STRAWBERRY MARGARITA

CAPSUNI, TEQUILA, TRIPLU SEC,
SUC DE LAMAIE



43 lei

COSMOPOLITAN

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



43 lei

LONG ISLAND

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



43 lei

NEGRONI

GIN, CAMPARI, MARTINI ROSU



43 lei

SEX ON THE BEACH

VODKA, SUC DE PORTOCAL, GRENADINE,
PORTOCALA



43 lei

MOJITO

ROM ALB, ZAHAR BRUN, MENTĂ, LIME,
GHEAȚĂ, APĂ MINERALĂ



43 lei

MIMOSSA

PROSECCO, SUC DE PORTOCAL



43 lei

PINK GIN TONIC

GIN, APA TONICA, GRENADINE,
CAPSUNI, PORTOCALA, LAMAIE, LIME, MENTA



43 lei

COCKTAILS

PINA COLADA

ROM MALIBU, SUC DE ANANAS,
FRISCA LICHIDA, SIROP DE COCOS



43 lei

MAI TAI

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



43 lei

TEQUILA SUNRISE

TEQUILA, TRIPU SEC, SUC PORTOCAL,
GRENADINE, LIMES, FELIE PORTOCAL,
CIREASA MARASCHINO



43 lei

PORNSTAR MARTINI

VODKA, PASSOA, LĂMÂIE,
PIURE FRUCTUL PASIUNII, LIME,
SIROP DE VANILIE



43 lei

NON ALCOOLIC COCKTAILS

GREEN APPLE

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



35 lei

PESCA ARANCIA

SUC DE PIERSICI, SCHWEPES MANDARIN,
SWEET & SOUR, PIERSICA



35 lei

VIRGIN SEX ON THE BEACH

SUC DE PORTOCAL, SUC DE PIERSICA,
GRENADINE, SWEET & SOUR, PORTOCALA



35 lei

LATTE DI COCCO

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



35 lei

POESIA

BITTER LEMON, CURAÇAO,
SWEET & SOUR, LIME



35 lei

BUBBLE PEAR

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



35 lei

CHERRY BLOSSOM

CHERRY SODA, SIROP DE HIBISCUS,
LIME, SWEET & SOUR



35 lei

LONG DRINKS

CUBA LIBRE

ROM HAVANA, COCA-COLA, LIME

35 lei

GIN TONIC

GIN BEEFEATER, APA TONICA

35 lei

CAMPARI ORANGE

CAMPARI, SUC DE PORTOCAL

35 lei

WHISKEY COKE

WHISKEY JAMESON, COCA COLA

35 lei

MALIBU COLA

MALIBU, COCA COLA, LIME

35 lei

VODKA COKE | APPLE | TONIC | ORANGE

VODKA ABSOLUT

35 lei

PINK GIN TONIC - fara alcool

GIN CEDER'S PINK ROSE, APA TONICA

35 lei

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 IMPÉRIAL 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.



700 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.



2600 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 ARMONIE DESĂVĂRȘITĂ ACESTUI SORTIMENT.



800 lei



Wi-Fi
Trattoria Garibaldi



EVENTIMENTE Trattoria



Pentru organizarea unui eveniment
contactați managerul locației Iulian ANTON - 0755.782.906

MENIUL
NOSTRU
DIGITAL
CU POZE

VALORI
NUTRITIONALE
și
ALERGENI



Rezervari Trattoria Garibaldi TINERETULUI:
0747 70 50 20 / 031 421 53 87

Rezervari Trattoria Garibaldi CAROL:
0747 22 00 88 / 031 426 07 33

www.trattoria-garibaldi.ro