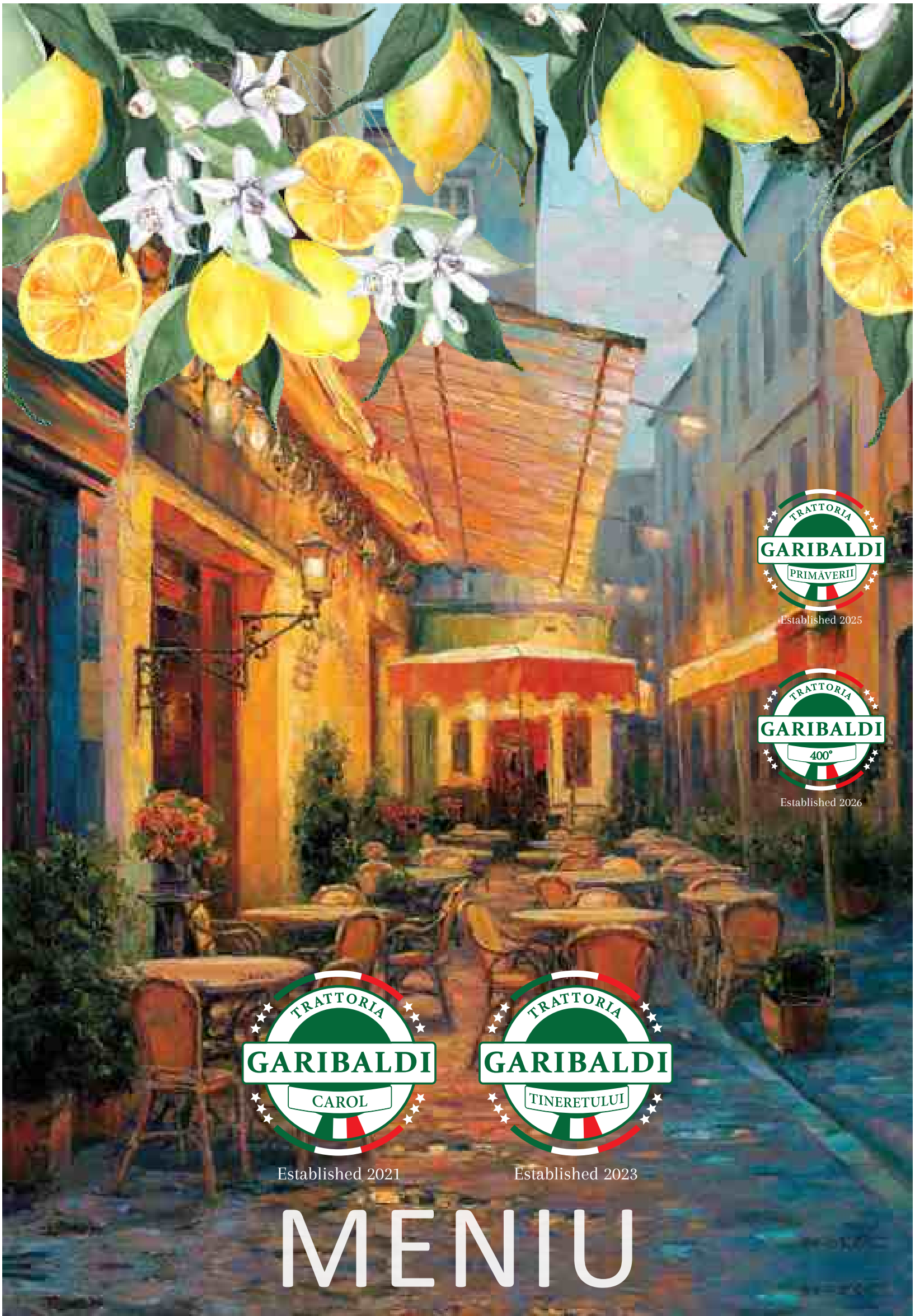




Established 2025



Established 2026



Established 2021



Established 2023

# MENIU

# STARTERS

## Chef's Recommendation

**ZUPPA DI MARE** (500 g) (SERVIT CU PAINE DE CASA PRAJITA) 93 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** (850 g) 72 lei

**SI EMULSIE DE UNT (SPICY)** (SERVIT CU PAINE DE CASA PRAJITA) 650 g scoici, 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** (850 g) 82 lei  
(SERVIT CU PAINE DE CASA PRAJITA)  
650 g scoici, 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) 63 lei  
vanata, faina, parmezan, sos rosii, mozzarella

**ZUCCHINI BALLS & TZATSIKY** (160 g) 45 lei  
zucchini, faina Caputto, sare roz de Himalaya, piper, patrunjel, menta, busuioc, ceapa, feta, ou, crema tzatziky

**BABAGANOUSH ALL'ITALIANA** (250 g) 47 lei  
(SERVIT CU PAINE DE CASA)  
vinete coapte, usturoi confit, rosii cherry coapte, oregano, ceapa rosie, boia dulce, ulei de masline, fulgi de sare

**BURRATINA PROASPATA** (200 g) 43 lei  
100 g burratina proaspata, rosii cherry, ulei de masline, rucola, sare roz de Himalaya, piper

**BURRATINA CU TRUFE** (220 g) 53 lei  
100 g burratina proaspata, salsa trufe, rosii cherry, ulei de masline, microplante, sare roz de Himalaya, piper

**MEZELURI ITALIA MIXTE** (250 g) 65 lei  
prosciutto crudo San Danielle, prosciutto cotto di Parma, mortadella, salami Toscani, salami Ventricina, parmezan

**BRANZETURI ITALIA MIXTE** (230 g) 69 lei  
gorgonzola, brie, branza cu trufe, branza cu busuioc, branza cu nuci, branza cu piper

**ICRE DE STIUCA** (170 g) 39 lei  
icre de stiuca, ulei vegetal, suc de lamaie, paine prajita

## Chef's Recommendation

**HUMUS CU MUGURI DE PIN** (200 g) 47 lei  
naut, tahini, usturoi, ulei de masline, lamaie, muguri de pin

**HUMUS CU TRUFE** (200 g) 51 lei  
naut, tahini, usturoi, ulei de masline, lamaie, salsa de trufe

**HUMUS CU CARNE** (280 g) 55 lei  
naut, tahini, usturoi, ulei de masline, lamaie, carne de vita

# BRUSCHETTE

**BRUSCHETTE CU ROSII** (190 g) 33 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) 51 lei  
paine la cuptor cu ulei de masline si mozzarella, somon afumat, usturoi, ulei de masline, oregano, sare roz de Himalaya, piper

**MIX 5 BRUSCHETTE** (260 g) 53 lei  
mix a cate 1 bruschetta din toate cele sase

**BRUSCHETTE CU CARACATITA** (220 g) 47 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) 44 lei  
**MIERE SI NUCI**  
paine la cuptor cu ulei de masline si mozzarella, gorgonzola, miere, miez de nuca, oregano, sare roz de Himalaya, piper

## Nou

**BRUSCHETTE CU STRACIATELLA**, (220 g) 45 lei  
**PIERSICA, PROSCIUTTO CRUDO SI RUCOLA**  
paine la cuptor cu ulei de masline, straciatella, piersici gatite, prosciutto crudo, ulei de masline, rucola

# CARPACCIO

Exceptional

**CARPACCIO DI POMODORO** (290 g) 48 lei  
**E STRACIATELLA**

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

**CARPACCIO DE VITA** (240 g) 68 lei  
muschi de vita, parmezan, ulei de masline, rucola, sare roz de Himalaya, piper, emulsie aceto

**VITTELO TONATO** (250 g) 59 lei  
muschi de vita, maioneza, ton, capere, sare roz de Himalaya, piper, ulei de masline

# FOCACCIA

**FOCACCIA TRADIZIONALE** (280 g) 19 lei  
faina, ulei masline, rozmarin, sare roz de Himalaya

**FOCACCIA ALL' AGLIO (CU USTUROI)** (290 g) 23 lei  
faina, ulei masline, usturoi, sare roz de Himalaya

**FOCACCIA AL PARMIGIANO (CU PARMEZAN)** (330 g) 27 lei  
faina, ulei masline, parmezan, sare roz de Himalaya

**FOCACCIA ALL' AGLIO E PARMIGIANO** (340 g) 33 lei  
**(CU USTUROI SI PARMEZAN)**  
faina, ulei masline, usturoi, parmezan, sare roz de Himalaya

Extraordinar

**CHIFLE FOCACCIA CU PARMEZAN - 2 buc** (150 g) 25 lei  
faina, ulei masline, parmezan, maia, sare roz de Himalaya

**PAINE DE CASA - COAPTA PE VATRA** (100 g) 17 lei  
faina, apa, ulei de masline, drojdie, sare de mare

# TARTAR

(SERVIT CU PAINE DE CASA PRAJITA)

**TARTAR DE TON ROSU SASHIMI FRESH** (250 g) 87 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 Recommendation

**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 SOMON** (250 g) 89 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) 53 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 VITA YUKHOE** (210 g) 99 lei  
muschi de vita Argentina crud, sos gochujang, sos de soia, ulei de susan, miere, usturoi, lemongrass, sos tosozu, seminte rodie, galbenus ou prepelita, nashi paron, orez prajit, otet de orez, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper spart

# SALATE APERITIV

Chef's Recommendation

**SALATA CAMEMBERT** (390 g) 63 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) 55 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) 73 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** (350 g) 62 lei  
mix salata verde, piept de pui grill, reductie otet balsamic, ulei de masline, sos Caesar, sare roz de Himalaya, piper

Surprinzatoare ... de buna

**SALATA GRECEASCA REINTERPRETATA** (370 g) 59 lei  
rosie decojita, castravete, ceapa rosie, capere, masline Kalamata, ardei verde, feta, ulei de masline, oregano, sare roz de Himalaya

## PASTA

|                                                                                                                                                             |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>PASTA A.O.P.</b> (280 g)                                                                                                                                 | 49 lei |
| spaghetti, rosii cherry, usturoi, ardei iute, unt, ulei masline                                                                                             |        |
| <b>PENNE AL PESTO</b> (370 g)                                                                                                                               | 55 lei |
| penne, salsa pesto, ulei de masline, parmezan, panna, sare roz de Himalaya, piper spart, usturoi                                                            |        |
| <b>PENNE AL POMODORO</b> (380 g)                                                                                                                            | 51 lei |
| penne, salsa rosii, rosii cherry, parmezan, ulei masline, sare roz de Himalaya, piper spart, usturoi, busuioc                                               |        |
| <b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b> (400 g)                                                                                                                     | 72 lei |
| spaghetti, ou, panna, guanciale, ulei masline, parmezan, piper spart                                                                                        |        |
| <b>SPAGHETTI QUATTRO FORMAGGI</b> (380 g)                                                                                                                   | 72 lei |
| spaghetti, brie, parmezan, gorgonzola, pecorino, panna, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper spart                                                  |        |
| <b>SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE</b> (360 g)                                                                                                                     | 66 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 |        |
| <b>LASAGNA</b> (400 g)                                                                                                                                      | 69 lei |
| foi lasagna, sos ragu: carne de vita, morcov, ceapa, telina, salsa rosii, usturoi, frunza dafin; parmezan, mozzarella, sos bechamel, ulei de masline        |        |
| <b>PENNE ALLA VODKA CON POLLO</b> (400 g)                                                                                                                   | 73 lei |
| penne, piept de pui, sos de rosii, panna, vodka, parmezan, chilli, ceapa, usturoi, unt, ulei de masline, sare de Himalaya, piper spart, busuioc             |        |
| <b>PENNE QUATTRO FORMAGGI AL FORNO</b> (460 g)                                                                                                              | 76 lei |
| penne, brie, parmezan, gorgonzola, pecorino, panna, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper spart                                                      |        |

## Chef's Recommendation

|                                                                                                                       |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>PASTA A.O.P. CON GAMBERI</b> (380 g)                                                                               | 76 lei |
| spaghetti, 5 creveti, rosii cherry, usturoi, ardei iute, 'nduja, unt, ulei de masline, vin alb, sare roz, piper spart |        |

|                                                                                                                         |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>TAGLIATELLE AL TARTUFO</b> (350 g)                                                                                   | 75 lei |
| tagliatelle, salsa trufe negre, panna, ulei de masline, parmezan, sare roz de Himalaya, piper spart, usturoi            |        |
| <b>TAGLIATELLE CU SOMON SI BABY SPANAC</b> (420 g)                                                                      | 82 lei |
| tagliatelle, somon, baby spanac, panna, vin, usturoi, unt, ulei de masline, parmezan, sare roz de Himalaya, piper spart |        |

## Chef's Recommendation

|                                                                                                                                   |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>TAGLIATELLE AL VONGOLE &amp; MENTUCCIA</b> (400 g)                                                                             | 81 lei |
| tagliatelle, vongole, rosii cherry, baby dovlecel, usturoi, menta, ardei iute, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper spart |        |

|                                                                                                                                                                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>LINGUINE AL FRUTTI DI MARE</b> (620 g)                                                                                                                                                                        | 93 lei  |
| linguine, 2 creveti, scoici, caracatita, calamar, unt, rosii, busuioc, usturoi, ardei iute, ulei de masline, piper spart                                                                                         |         |
| <b>TAGLIATELLE AL TARTUFO E GAMBERI</b> (470 g)                                                                                                                                                                  | 105 lei |
| tagliatelle, salsa trufe negre, panna, ulei de masline, parmezan, 5 creveti, sare roz de Himalaya, piper spart, usturoi                                                                                          |         |
| <b>LOBSTER RAVIOLI</b> (290 g)                                                                                                                                                                                   | 129 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 |         |
| <b>TAGLIATELLE CU MUSCHI DE VITA</b> (400 g)                                                                                                                                                                     | 105 lei |
| tagliatelle, muschi de vita, ciuperci proaspate, panna, parmezan, ulei de masline, cogniac, sare roz Himalaya, piper spart                                                                                       |         |

## Chef's Recommendation

|                                                                                                                                                                |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>PACCHERI CON CALAMARI - CALAMARATA AL FORNO</b> (400 g)                                                                                                     | 92 lei |
| pacheri, calamar proaspata, usturoi, oregano, cimbru, chili, salsa rosii, rosii cherry, patrunjel, vin alb, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper spart |        |

## RISOTTI

|                                                                                                                               |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>RISOTTO AL PESTO CON GERMOGLI DI PINO</b> (420 g)                                                                          | 73 lei    |
| risotto, salsa pesto, muguri de pin, branza cu busuioc                                                                        |           |
| <b>RISOTTO AI FUNGHI CHAMPIGNON</b> (400 g)                                                                                   | 69 lei    |
| risotto, ciuperci Champignon, vin, usturoi, panna, unt, ceapa, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper, parmezan, cimbru |           |
| <b>RISOTTO PRIMAVERA / CON POLLO</b> (380 g/480g)                                                                             | 63/82 lei |
| risotto, ciuperci/pui, vinete, dovlecel, morcov, ardei gras, ceapa, panna, parmezan, unt, ulei de masline                     |           |

## Chef's Recommendation

|                                                             |        |
|-------------------------------------------------------------|--------|
| <b>RISOTTO AL TARTUFO</b> (400 g)                           | 76 lei |
| risotto, salsa trufe, panna, unt, ulei de masline, parmezan |        |

|                                                                                                                                                   |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>RISOTTO AI FRUTTI DI MARE</b> (530 g)                                                                                                          | 98 lei |
| risotto, 2 creveti, caracatita, calamar, scoici, vongole, panna, vin, usturoi, unt, ceapa, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper, parmezan |        |

|                                                                                 |         |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>RISOTTO AL TARTUFO E GAMBERI</b> (480 g)                                     | 105 lei |
| risotto, 5 creveti, salsa trufe, panna, unt, ulei de masline, parmezan, creveti |         |

|                                                                                                                                                                   |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>RISOTTO AL NERO DI SEPIA CON STRACCIATELLA, TENTACOLI DI CALAMARI E GAMBERI</b> (550 g)                                                                        | 99 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

|                                                                                                                                                     |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO, TARTARE DI TONNO E STRACCIATELLA</b> (320 g)                                                                             | 86 lei |
| risotto, sofran, ton sashimi, stracciatella, ceapa, vin alb, coaja lime, zeama lime, unt, parmezan, ulei de masline, sare roz Himalaya, piper spart |        |

## Signature Dishes

|                                                                                                                             |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>VERDE RISOTTO ACQUERELLO SPINACI</b> (310 g)                                                                             |        |
| <b>E GORGONZOLLA CON PROSCIUTTO</b>                                                                                         | 92 lei |
| Risotto Acquerello 7 ani invecitat, baby spanac, gorgonzola, ceapa, unt, parmezan, prosciutto crudo prajit, ulei de masline |        |

|                                                                                                                                    |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>MALVA RISOTTO ACQUERELLO CON FUNGHI, GORGONZOLA E TARTUFO</b> (320 g)                                                           | 96 lei |
| Risotto Acquerello 7 ani invecitat, ciuperci, gorgonzola, salsa trufe, extract cavolo rosso, ceapa, unt, parmezan, ulei de masline |        |

|                                                                                                                       |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>BLU RISOTTO ACQUERELLO CON SPIRULINA E SALMONE</b> (350 g)                                                         | 105 lei |
| Risotto Acquerello 7 ani invecitat, extract albastru de spirulina, 100 g somon, 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



40 lei

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| SUPLIMENT TOPPING PUI 100 G | 25 lei |
| PARMEZAN 50 G               | 19 lei |

PESCE

Chef's Recomendation

**TONNO SASHIMI ALLA GRIGLIA AL SESAMO** (230 g) 83 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) 82 lei  
200 g somon file proaspat, ulei de masline, lamaie, piper, sare roz de Himalaya

**SOMON TERIYAKI CU OREZ NEGRU** (380 g) 93 lei  
200 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) 99 lei  
(GATIT PE GRILL IN CUPTOR PIZZA)  
dorada 400/600 g, ulei de masline, lamaie, sare roz de Himalaya, piper

Nou - original asiatic

**SOMON RED CURRY** (380 g) 93 lei  
**CU OREZ YASMINE**  
200 g somon, red curry, lapte de cocos, usturoi, ginger, sos de soya, zahar brun, lime, ulei vegetal, sare roz de Himalaya, piper, orez Jasmine

Michelin Star Recipes

**FILE DE HALIBUT SALBATIC** (350 g) 125 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) 110 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**

**TIGRE DE LECHE** (250 g) 110 lei  
**ALLO ZABAIONE VERDEGGIANTE**  
somon salbatic, cod Alaska, bby spanac, ceapa, usturoi, apio, ulei de masline, icre tobiko  
**RETETA CHEF MARTÍN BERASATEGUI**  
**3 STELE MICHELIN LA RESTARAUNTE LASARTE**  
**ACEST CHEF ARE 12 STELE MICHELIN CUMULATE**

**SCOICI SAINT JACQUES** (330 g) 133 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) 133 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) 73 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) 96 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) 92 lei  
430 gr calamar fresh grill cu usturoi si patrunjel, lamaie, unt, sare de Himalaya, piper, ulei de masline

Chef's Recomendation

**CARACATITA GRILL CU SALATA** (170 g) 110 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) 139 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) 133 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**

**MIX DE FRUCTE DE MARE** (1000 g) 196 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 Recomendation

**FRUTTI DI MARE EXTRAVAGANZA** (980 g) 259 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) 599 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) 328 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 CARACATITA GIGANT** (300 g) 219 lei  
tentacul de caracatiță 400-500 g (230-250 g după gătire), salsa fresh, roșii cherry, piper măcinat, sare roz de Himalaya

**TENTACUL CARACATITA SUPER GIGANT** (380 g) 238 lei  
tentacul de caracatiță 600-700 g (300-330 g după gătire), salsa fresh, roșii cherry, piper măcinat, sare roz de Himalaya

CIORBE

|                                                                                                                                                                                                                       |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>ZUPPA DI MARE</b> (500 g)                                                                                                                                                                                          | 93 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                                                        |        |
| <b>CIORBA DE PERISOARE</b> (480 g)                                                                                                                                                                                    | 35 lei |
| Carne pui tocata, telina, pastarnac, ardei galben, ardei rosu, morcov, ceapa, cartof, dovlecel, rosii cubulete, pasatta rosii, patrunjel, leustean, marar, bors, orez, cimbru, ulei floarea soarelui, sare roz, piper |        |
| <b>CIORBA DE VACUTA</b> (450 g)                                                                                                                                                                                       | 35 lei |
| Carne pulpa vita, telina, pastarnac, ardei galben, ardei rosu, morcov, ceapa, cartof, dovlecel, rosii cubulete, pasatta rosii, patrunjel, leustean, marar, bors, orez, cimbru, ulei floarea soarelui, sare roz, piper |        |
| <b>SUPA DE GAINA DE TARA CU TAITEI</b> (450 g)                                                                                                                                                                        | 35 lei |
| carne de gaina de tara, taitei, morcov, telina, ceapa, ardei gras rosu de California, radacina de patrunjel, frunze de patrunjel                                                                                      |        |
| <b>SUPA CREMA DE ROSII</b> (400 g)                                                                                                                                                                                    | 39 lei |
| rosii, busuioc, usturoi, parmezan, paine prajita                                                                                                                                                                      |        |
| <b>SUPA CREMA DE CIUPERCI</b> (400 g)                                                                                                                                                                                 | 39 lei |
| ciuperici champignon, ceapa, usturoi, panna, ulei de masline, sare roz de Himalaya, paine prajita                                                                                                                     |        |
| <b>SMANTANA</b> (100 g)                                                                                                                                                                                               | 7 lei  |
| <b>ARDEI IUTE</b> (1 buc)                                                                                                                                                                                             | 4 lei  |

CARNE DE PASARE  
CARNE GATITA SOUS-VIDE

|                                                                                                                                                                                                                                                |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>PIEPT DE PUI LA GRATAR (SOUS VIDE)</b> (200 g)                                                                                                                                                                                              | 49 lei |
| 350 g crud / 200 g gatit, ulei de masline                                                                                                                                                                                                      |        |
| <b>SNITEL DE PUI</b> (280 g)                                                                                                                                                                                                                   | 56 lei |
| piept de pui, panko, sare roz de Himalaya, piper                                                                                                                                                                                               |        |
| <b>TURNULET DE PUI</b> (390 g)                                                                                                                                                                                                                 | 69 lei |
| <b>CU SOS MIERE-LIME, AVOCADO SI OREZ</b><br>pui, miere, sos de soia, lime, ulei de masline, orez Jasmine, avocado, seminte de susan, sare roz de Hymalaia, piper                                                                              |        |
| <b>PUI CURRY CU OREZ NEGRU</b> (380 g)                                                                                                                                                                                                         | 69 lei |
| piept de pui, curry Madras, tikka masala, panna, ceapa, usturoi, chili, ghimbir, scortisoara, sare roz de Himalaya, piper, orez negru, ulei de masline                                                                                         |        |
| <b>MONGOLIAN CHICKEN</b> (280 g)                                                                                                                                                                                                               | 69 lei |
| piept de pui taiat julienne, sos soia, sos hoisin, ghimbir, usturoi, ulei de masline, susan, zahar brun, sare roz de Himalaya, piper, ceapă verde, ulei de masline                                                                             |        |
| <b>PUI CAFE DE PARIS</b> (280 g)                                                                                                                                                                                                               | 69 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                                                     |        |
| <b>INVOLTINI DE PUI CU INSERT BRIE SI SOS GORGONZOLA</b> (340 g)                                                                                                                                                                               | 77 lei |
| pulpa de pui, prosciutto crudo, branza brie, sos gorgonzola, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper                                                                                                                                      |        |
| <b>PULPA DE RATA CONFIATA CU SOS DE PORTOCAL, MAR CAMELIZAT SI PIURE DE TELINA</b> (440 g)                                                                                                                                                     | 84 lei |
| pulpa de rata, mar, zahar, unt, suc de portocale, telina, lapte, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper                                                                                                                                  |        |
| <b>PUI GREEN THAY CURRY CU OREZ YASMINE</b> (380 g)                                                                                                                                                                                            | 69 lei |
| piept pui, green curry, galangal, kaffir, lemon grass, ginger, lime, mazare de zapada pastai, vanata, lapte de cocos, usturoi, supa de pui, zahar, fish sauce, ulei vegetal, busuioc, ceapa prajita, sare roz de Himalaya, piper, orez Jasmine |        |

CARNE DE VITA

NEW ZEALAND

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>MUSCHI DE VITA LA GRATAR</b> (200 g)                                                                                                                                                                                                                                                              | 142 lei |
| 200 g muschi de vita maturat 25 de zile, unt, rozmarin, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper                                                                                                                                                                                                 |         |
| <b>TAGLIATA DE VITA CU FUNGHI PORCINI (ANTRICOT)</b> (280 g)                                                                                                                                                                                                                                         | 145 lei |
| 200 g antricot de vita maturat 25 de zile - feliat, panna, funghi porcini, ulei masline, unt, rucola, parmezan, vin alb, sare roz de Himalaya, piper                                                                                                                                                 |         |
| <b>Extraordinar de fraged</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |
| <b>OBRAJOR DE VITA CU SOS BRUN</b> (350 g)                                                                                                                                                                                                                                                           | 129 lei |
| obrăjor vita confit, sos brun, vin rosu, sare roz de Himalaya, piper spart                                                                                                                                                                                                                           |         |
| <b>CHATEAUBRIAND - 2 PERSOANE</b> (750 g)                                                                                                                                                                                                                                                            | 338 lei |
| <b>SERVIT PE PLITA INCINSA CU SOSURI GORGONZOLA, PORCINI, PIPER VERDE SI CARTOFI PE PLITA</b><br>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 |         |
| <b>MONGOLIAN BEEF</b> (250 g)                                                                                                                                                                                                                                                                        | 85 lei  |
| 200 g flank steak vita, sos soia, sos hoisin, ghimbir, usturoi, ulei de masline, susan, zahar brun, sare roz de Himalaya, piper, ceapă verde                                                                                                                                                         |         |
| <b>Chef's Recomandation</b>                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |
| <b>BURGER VITA ARGENTINA</b> (550 g)                                                                                                                                                                                                                                                                 | 88 lei  |
| carne burger, branza cheddar, castraveti, rosii, maioneza, ceapa, bacon, salata, cartofi prajiti, ulei de masline, chifla burger                                                                                                                                                                     |         |
| <b>T-BONE DRY AGED</b> (850 g)                                                                                                                                                                                                                                                                       | 349 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                                                                                                                                                             |         |
| <b>TOMAHAWK GRANDE</b> (1100 - 1200 g)                                                                                                                                                                                                                                                               | 385 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                                                                                                                                                     |         |
| <b>TOMAHAWK MASSIVO</b> (1500 g)                                                                                                                                                                                                                                                                     | 480 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                                                                                                                                                     |         |
| <b>COOKING SHOW PLITA INCINSA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                    | 30 lei  |
| <b>SOSURI</b> (70 g)                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |
| <b>SOS TRUFE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 29 lei  |
| <b>SOS GORGONZOLA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                | 25 lei  |
| <b>SOS PORCINI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 19 lei  |
| <b>SOS PIPER VERDE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                               | 18 lei  |
| <b>MAIONEZA CU USTUROI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           | 9 lei   |
| <b>MUSTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 12 lei  |
| <b>Exceptional</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |
| <b>CREMA DE USTUROI</b> (30g)                                                                                                                                                                                                                                                                        | 16 lei  |
| usturoi, lapte, ulei vegetal, sare roz de Himalaya                                                                                                                                                                                                                                                   |         |

FROM THE FARM

CARNE DE PORC

CARNE GATITA SOUS-VIDE

COTLET TOMAHAWK (650-750 g) 118 lei  
800 g cotlet porc urias cu os, ulei de masline, piper spart

Chef's Recommendation

MUSCHIULET DE PORC LA GRATAR (250 g) 74 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) 62 lei  
400 g crud / 200 g gatit, ulei de masline, piper spart

COASTE BBQ GATITE IN 2 AROME (550 g) 105 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) 84 lei  
ciolan de porc semiafumat, ulei de masline

CARNE LA GARNITA, PIURE DE CARTOFI (500 g) 89 lei  
SI MURATURI

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

MICI (75 g) 18 lei  
1 buc (furnizor: Atelierul de Pastrama)

PLATOU MIX GRILL - 2 persoane (1200 g) 235 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) 369 lei  
800 g cotlet porc Tomakawk, 200 g ceafa porc, 200 g piept pui,  
4 mici, carnat Salsicia 2 buc, cartofi Garibaldi x 2, crema de usturoi,  
mustar, muraturi, ulei de masline, piper spart

GARNITURI

CARTOFI PRAJITI (230 g) 25 lei  
cartofi, ulei, sare roz de Himalaya

CARTOFI LA CUPTOR CU ROZMARIN (200 g) 29 lei  
cartofi, ulei masline, rozmarin, usturoi, sare roz de Himalaya,  
piper spart

PIURE DE CARTOFI (200 g) 27 lei  
cartofi, unt, lapte, sare roz de Himalaya

PIURE DE CARTOFI CU TRUFE (230 g) 34 lei  
cartofi, unt, lapte, salsa trufe negre, sare roz de Himalaya

Chef's Recommendation

CARTOFI GARIBALDI (250 g) 34 lei  
cartofi prajiti, usturoi, chilli, patrunjel, ulei de masline, parmezan

CARTOFI NOI PE PLITA (250 g) 29 lei  
CU MARAR SI USTUROI  
cartofi noi, unt, ulei de masline, marar, usturoi, sare roz de  
Himalaya, piper spart

Extraordinar

CARTOFI ZDROBITI (230 g) 36 lei  
cartofi prajiti, cartofi piure, unt, parmezan, ceapa crocanta

TURNULET DE LEGUME LA GRATAR (220 g) 41 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

SPARANGHEL LA GRATAR (100 g) 39 lei  
sparanghel, usturoi, unt, ulei de masline, sare roz de Himalaya,  
piper spart

Nou - original asiatic

OREZ PRAJIT CU OU (250 g) 33 lei  
orez Jasmine, ou, ceapa galbena, sos soia, ceapa verde, sare roz  
de Himalaya, piper

OREZ JASMINE (180 g) 22 lei  
80 g orez Jasmine

OREZ NEGRU (180 g) 22 lei  
80 g orez negru

PIURE DE TELINA (200 g) 29 lei  
telina, lapte, unt, sare roz de Himalaya

SALATE DE INSOTIRE

SALATA MIXTA CU DRESING ITALIAN (300 g) 29 lei  
salata verde, rosii cherry, ceapa rosie, ulei de masline, parmezan,  
otet de vin, maioneza, usturoi, oregano, patrunjel, busuioc, sare  
de Himalaya, piper

SALATA TABBULEH (220 g) 35 lei  
patrunjel, rosii, castraveti, ceapa rosie, couscous, lamaie, ulei de  
masline, frunze salata, sare roz de Himalaya, piper

SALATA RUCOLA, ROSII CHERRY, (300 g) 39 lei  
PARMEZAN  
salata rucola, rosii cherry, parmezan, ulei de masline

SALATA MICA ROSII CHERRY (220 g) 25 lei  
rosii cherry, ulei de masline, sare roz de Himalaya piper

SALATA VARZA CU MARAR (220 g) 19 lei  
SALATA DE MURATURI (300 g) 29 lei

# PIZZA con mozzarella Fior di Latte

32 cm / 550 - 720 g

## PIZZA MARGHERITA 45 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, busuioc, ulei de masline

## PIZZA PROSCIUTTO COTTO 56 lei

blat, mozzarella Fior di Late, salsa pomodoro, prosciutto cotto

## PIZZA PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI 60 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, prosciutto cotto, ciuperci champignon, ulei de masline, oregano

## PIZZA CAPRICIOSA 66 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, prosciutto cotto, ciuperci champignon, masline, ulei de masline, oregano

## PIZZA DIAVOLA 63 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, salam picant, chilli, ulei de masline, oregano, ardei iute proaspat

## PIZZA BOLOGNESE 66 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, ragu de vita, parmezan, ulei de masline, sos bechamel

## PIZZA SUPREMA 74 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, prosciutto cotto, ciuperci champignon, salam picant, masline, ardei gras, ceapa, ulei de masline, oregano

## PIZZA CALZZONE 65 lei

blat impaturit, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, prosciutto cotto, ciuperci champignon, masline, ulei de masline

## PIZZA QUATTRO STAGIONI 74 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, prosciutto cotto, salam picant, ciuperci champignon, masline, ulei de masline  
(Informati ospatarul daca doriti ingredientele amestecate sau separate)

## PIZZA QUATTRO FORMAGGI 73 lei

blat, sos smantana, mozzarella Fior di Late, emmentaler, gorgonzola, brie, parmezan, ulei de masline, oregano, ulei de masline

## PIZZA VEGETARIANA 64 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 tigaie)

## SOS DE ROSII - DULCE 11 lei

## SOS DE ROSII - IUTE 11 lei

## ULEI DE MASLINE IUTE 50ml 15 lei

## PIZZA MORTADELLA & BURATTINA 76 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior de Late, Mortadella, Burattina, sos pesto, parmezan, rucola

## PIZZA PRIMAVERA 76 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, prosciutto cotto, ciuperci champignon, rosii, porumb, ardei gras, piept pui, ulei de masline

## PIZZA POLLO 64 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, piept pui, masline, porumb, ulei de masline

## PIZZA PROSCIUTTO DI PARMA E GORGONZOLA 98 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, gorgonzola, prosciutto crudo, parmezan, ulei de masline

## PIZZA QUATTRO CARNE 75 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, guanciale, prosciutto cotto, bacon, salam picant, ulei de masline, oregano

### Chef's Recommendation

## PIZZA REGGINA 107 lei

blat, mozzarella Fior di late, prosciutto crudo, rucola, burattina, crema de branza, pomodori secchi, rosii cherry, ulei de masline

## PIZZA TARTUFO 64 lei

blat, mozzarella Fior di Late, sos smantana, salsa tartufo, ulei de masline, parmezan

## PIZZA CARBONARA 72 lei

blat, mozzarella Fior di Late, sos Carbonara, bacon, ou, parmezan, piper spart

## PIZZA MEDITERANEO 67 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Latte, zucchini, rosii uscate, Feta, usturoi, oregano, ulei de masline

GLUTEN  
FREE



## SUPLIMENT PIZZA GLUTEN FREE 40 lei

PRIMESTI DOUA PIZZA IDENTICE DE 24 cm

TOPPING 6 lei: CIUPERCI 50 G / DOVLECEL 50 G / PORUMB 50 G

TOPPING 8 lei: MASLINE 50 G / ROSII CHERRY 80 G / CARTOFI PRAJITI 50 G

TOPPING 13 lei: MOZZARELLA 100 G / PARMEZAN 40 G

TOPPING 19 lei: GORGONZOLA 70 G / PROSCIUTTO COTTO 70 G / GUANCIALE 70 G / BACON 70 G

TOPPING 25 lei: SALSA TRUFE 30 G / MORTADELLA 70 G / SALAM PICANT 70 G / PROSCIUTTO CRUDO 70 G / PUI 100 G

# DOLCI

DESERTURI HOME MADE

Chef's Recomandation

TIRAMISÙ CU FISTIC CROCANȚ (200 g) 53 lei

TIRAMISÙ (200 g) 49 lei

PAVLOVA (200 g) 49 lei  
bezea, crema pavlova, chutney fructe de padure, fructe proaspete

CHEESECAKE (200 g) 49 lei  
crema de branza, blat cake crumbly, mix fructe de padure

PORTOKALOPITA (200 g) 49 lei  
CU INGHEȚATA DE VANILIE

TORTINO CHOCHOLATE (LAVA CAKE) (200 g) 49 lei  
CU INGHEȚATA DE VANILIE

TORTINO ZMEURA (LAVA CAKE) (200 g) 49 lei  
CU INGHEȚATA DE VANILIE

Vegan

STICKY RICE (200 g) 49 lei  
Orez, lapte de cocos, lapte de migdale, fructe de padure, zahar, fructe proaspete, infuzie: scortisoara, anason stelat, ghimbir, coaja de lime

NOU

NOUGATE GLACE CU VELOUTE (200 g) 49 lei  
DE ZMEURA SI LIME  
albus ou, zahar, frisca, miere, alune caramelizate, alune padure, caju, portocala confiata, zmeura, lime, fructe proaspete

INGHEȚATA DE LAMAIE (250 g) 49 lei  
SERVITA ÎN COAJA

INGHEȚATA ARTIZANALA (250 g) 49 lei  
DE FISTIC CROCANȚ

INGHEȚATA ARTIZANALA (250 g) 49 lei  
DE VANILIE MADAGASCAR

INGHEȚATA ARTIZANALA (250 g) 49 lei  
DE CHOCO BISCOTTI

INGHEȚATA ARTIZANALA (250 g) 49 lei  
DE FRUCTE DE PADURE

PANNA COTTA VANILLA (250 g) 49 lei  
CU GLAZE DE VIN ROSU SI PORTOCAL  
smantana, lapte, zahar, extract de vanilie, gelatina, dulceata portocale, vin rosu, cuisoare, scortisoara, anason stelat, zest de clementina, suc ananas

CRÈME BRÛLÉE (200 g) 49 lei  
galbenus ou, zahar, vanilie, frisca, lapte



## C A F F È - CAFEA PROASPAT PRAJITA

|                    |        |                                |        |
|--------------------|--------|--------------------------------|--------|
| ESPRESSO           | 16 lei | FRAPPE CLASIC                  | 27 lei |
| ESPRESSO DUBLU     | 22 lei | IRISH COFFEE                   | 33 lei |
| ESPRESSO MACCHIATO | 17 lei | ICE COFFEE                     | 25 lei |
| CAPPUCCINO CLASIC  | 21 lei | FRAPPE DE KUYPER AMARETTO      | 35 lei |
| CAPPUCCINO VIENEZ  | 25 lei | FRAPPE NAPOLI RUM BACARDI      | 35 lei |
| CAFFE LATTE        | 22 lei |                                |        |
| AMERICANO          | 17 lei | CIOCOLATA CALDA- ALBA   NEAGRA | 27 lei |
| FLAT WHITE         | 25 lei | CEAI                           | 21 lei |
|                    |        | SUPLIMENT LAPTE                | 6 lei  |

## R A C O R I T O A R E

|                              |        |                                  |        |
|------------------------------|--------|----------------------------------|--------|
| APA PLATA / MINERALA         |        | LIPTON                           | 24 lei |
| AQUA CARPATICA (330ML/330ML) | 18 lei | PIERSICA   LAMAIE                |        |
| AQUA CARPATICA (750ml/750ml) | 27 lei |                                  |        |
|                              |        | GRANINI                          | 27 lei |
|                              |        | PORTOCAL   MAR   PIERICA         |        |
| PEPSI                        | 22 lei |                                  |        |
| PEPSI ZERO ZAHAR             | 22 lei | FRESH PORTOCAL   GREPFRUIT   MIX | 34 lei |
| MIRINDA                      | 22 lei |                                  |        |
| 7UP                          | 22 lei |                                  |        |

## LIMONADA 400 ml

|                                                                              |        |                              |        |
|------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------|--------|
| LIMONADA CU MENTA SI GHIMBIR                                                 | 39 lei | LIMONADA CU KIWI             | 39 lei |
| LIMONADA CU SOC                                                              | 39 lei | LIMONADA CU FRUCTUL PASIUNII | 39 lei |
| LIMONADA CU YUZU                                                             | 39 lei | LIMONADA CU CAPSUNI          | 39 lei |
| LIMONADA CU MANGO                                                            | 39 lei | LIMONADA CU FRUCTE PROASPETE | 44 lei |
| LIMONADA CU ZMEURA                                                           | 39 lei |                              |        |
| SOCATA ARTIZANALA NATURALA ACIDULATA<br>flori de soc, lamaie, zahar, drojdie | 39 lei |                              |        |

## BERE 33 cl

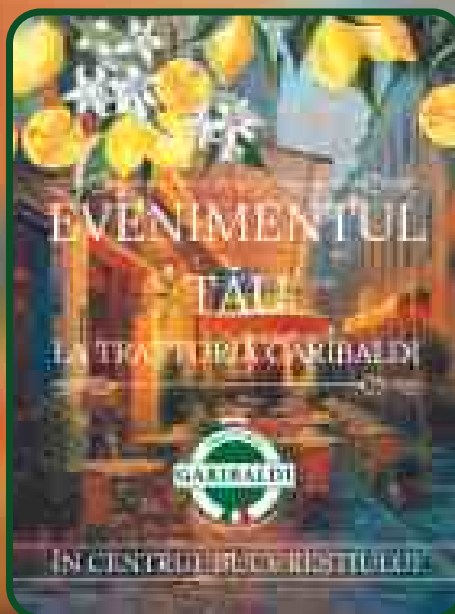
|              |        |                        |        |
|--------------|--------|------------------------|--------|
| CORONA       | 32 lei | CARLSBERG Draught 0.25 | 19 lei |
|              |        | CARLSBERG Draught 0.40 | 31 lei |
| BUCUR BLONDA | 31 lei | CARLSBERG 33 cl sticla | 27 lei |
| BUCUR BRUNA  | 31 lei |                        |        |
|              |        | TUBORG                 | 23 lei |
|              |        | TUBORG FARA ALCOOL     | 21 lei |



**Wi-Fi**  
**Trattoria Garibaldi**



**EVENIMENTE** Trattoria



**Pentru organizarea unui eveniment  
contactați managerul locației Iulian ANTON - 0755.782.906**

**Rezervari Trattoria Garibaldi PRIMĂVERII  
0747 30 30 77 / 031 420 34 62**

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

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

**Rezervari Trattoria Garibaldi 400°  
0775 400 123**

**MENIUL  
NOSTRU  
DIGITAL  
CU POZE**

**VALORI  
NUTRITIONALE  
și  
ALERGENI**



**[www.trattoria-garibaldi.ro](http://www.trattoria-garibaldi.ro)**