

GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

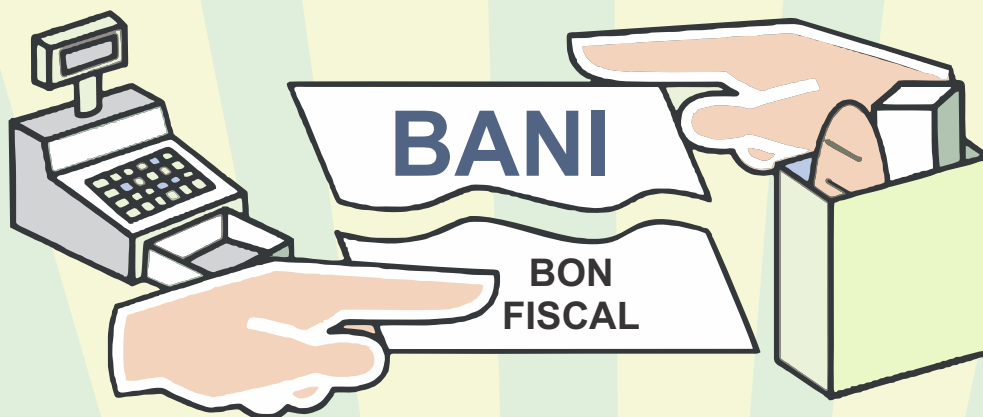
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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

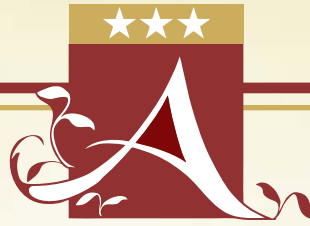
Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

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

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



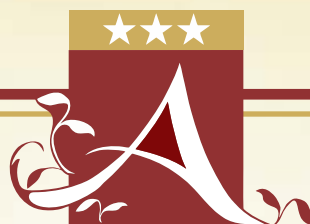
Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.



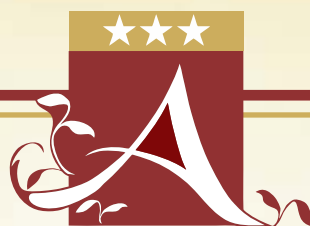
ALERGENI DIN PRODUSELE FINITE

Conform Directivei 2000/13/CE A PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI A CONSILIULUI din 20 martie 2000 alergenii din alimente se pot încadra în următoarele grupe:

- Cereale care conțin gluten (de exemplu: seacă, grâu, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau surse hibrid ale acestora) și produse derivate*
- Crustacee și produse derivate*
- Ouă și produse derivate*
- Pește și produse derivate*
- Arahide și produse derivate*
- Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)*
- Țelină și produse derivate*
- Muștar și produse derivate*
- Semințe de susan și produse derivate*
- Dioxid de sulf și sulfiți de concentrații de peste 10mg/kg sau 10mg/l*
- Lupin și produse derivate*
- Moluște și produse derivate*

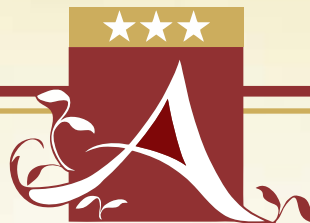


In Restaurantul "Grandis Apulum" se servesc specialități din bucătăria tradițională și cea internațională. Restaurantul Grandis Apulum este deschis atât pentru oaspeții din interiorul hotelului cât și din afara acestuia, fiind locul în care oricine își poate petrece ziua într-un mod cât mai plăcut. Este locul perfect pentru a vă bucura de specialitățile mediteraneene, franțuzești, balcanice sau bucătăria tradițională pregătite minuțios de Maestrul nostru în arta culinară.



SPECIALITATEA BUCĂTARULUI "CINA" (După ora 16.00)

Salată de ciuperci pane cu sos aioli și mentă <i>(lactoză și ierburii aromate)</i> <i>Salade de champignons frits et sauce à la menthe Aioli</i> <i>Salad with fried mushrooms and mint sauce Aioli</i>	300g	17 lei
Supă cremă de sparanghel <i>Soupe crème d'asperges</i> <i>Cream of asparagus soup</i>	250g	15 lei
Doradă regală cu legume confiate și sos de portocale <i>Dorade royale avec des légumes confits et sauce à l'orange</i> <i>Royal bream with candied vegetables and orange sauce</i>	100g	12 lei
Caracatiță la grătar cu sos de lămâie <i>Poulpe grilee avec sauce citron</i> <i>Grilled octopus with lemon sauce</i>	150g	50 lei
Piept de pui Cajun umplut cu sparanghel <i>Cajun poulet farcies aux asperges</i> <i>Cajun chicken breast stuffed with asparagus</i>	250g	25 lei
Pulpă de rață confiată și sos de portocale caramelizate <i>(lactoză)</i> <i>Cuisse de canard confite et sauce à l'orange caramélisé</i> <i>Duck confit thigh and caramelized orange sauce</i>	200g	30 lei
Coaste de porc lipicioase <i>Marinate în anason stelat, miere și sos de soia</i> <i>(fructoză, fructe cu coaja)</i> <i>Côtes de porc collantes</i> <i>(marinés dans l'anis étoilé , le miel et la sauce soja - fructose, noix)</i> <i>Sticky pork ribs</i> <i>(marinated in star anise, honey and soy sauce - fructose, nuts)</i>	100g	10 lei
Mușchi de vită cu sos de foie-gras <i>(lactoză, alcool)</i> <i>Bœuf avec sauce foie gras (lactose , alcool)</i> <i>Beef with foie - gras sauce (lactose, alcohol)</i>	250 g	40 lei



PREPARATE LACTO-VEGETARIENE "POST"

Stroganoff de legume cu orez pilaf (alcool, gluten) 300g 15 lei
Stroganoff avec des légumes de riz (alcool, gluten)
Stroganoff with rice vegetables (alcohol, gluten)

Curry de legume cu orez pilaf (fructe în coajă, gluten) 300g 15 lei
Curry de légumes avec du riz pilaf (noix, gluten)
Vegetable curry with rice pilaf (nuts, gluten)

ANTREURI RECI

Platou cu brânzeturi franțuzești 250g 20 lei
(lactoză, gluten, fructe cu coajă)
Français plateau de fromages (lactose, gluten, noix)
French cheese platter (lactose, gluten nuts)

Tartină cu somon și pastă de brânză dulce 250g 16 lei
(pește, lactoză)
Tartine au somon et fromage a la crème douce (poisson, lactose)
Spreads with salmon and sweet cream cheese (fish, lactose)

Carpacio de vită servit cu salată crocantă de rucola 250g 25 lei
Boeuf carpacio servi avec salade croquante de roquette
Carpacio beef served with crunchy arugula salad

Tartar de vită (lactoză, ouă, soia) 250g 28 lei
Steak (de boeuf) tartare (lactose, oeufs, soja)
Bifteck tartare. (lactose, eggs, soy)

Bruschete cu roșii 250g 8 lei
Bruschetta aux tomates
Bruschetta with tomatoes

Bruschete cu roșii și mozzarella (lactoză) 250g 10 lei
Bruschetta aux tomates et mozzarella (lactose)
Bruschetta with tomatoes and mozzarella (lactose)

Mozzarella caprese (lactoză) 250g 15 lei
Mozzarella caprese (lactose)

ANTREURI CALDE

Creveți cu sos sweet chilli și pulpă de portocale 250g 40 lei
(crustacee)
Crevettes au piment doux sauce au pulpe d'orange (fruits de mer)
Strimps with sweet chilli sauce and orange pulp (shellfish)

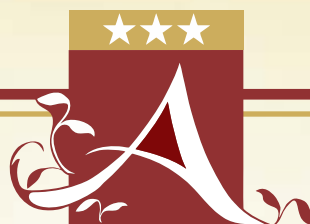
Calamar pane cu lămâie 250g 20 lei
(crustacee, ierburi aromate)
Calamars frits au citron (fruits de mer, aromatiques herbes)
Fried calamari with lemon (shellfish, flavored herbs)

Mămăliguță cu brânză, unt și smântână (lactoză) 300g 10 lei
Polenta avec du fromage, du beurre et de la crème (lactose)
Polenta with cheese, butter and cream (lactose)



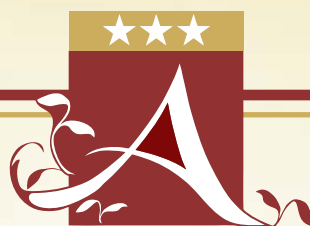
SALATE

Salată Apulum cu dressing aioli și busuioc <i>(lactoză, derivate din ouă)</i> Salade Apulum avec vinaigrette aioli et basilica <i>(lactose, derives des oeufs)</i> Salad Apulum with aioli dressing and basil <i>(lactose, derived from eggs)</i>	400 g	18 lei
Salată steak cu dressing de barbeque <i>(gluten, fructoză, lactoză)</i> Steak salatte vinaigrette barbecue <i>(gluten, fructose, lactose)</i> Steak salad dressing barbeque <i>(gluten, fructose, lactose)</i>	300 g	18 lei
Salată crocantă de rucola cu bacon Salade croquante de roquette au bacon Crispy salad of arugula with bacon	300 g	15 lei
Salată Cezar cu dressing de anșoa <i>(derivate din ouă, uleiuri vegetale)</i> Salade Caesar vinaigrette d'anchois <i>(derives des œufs, huiles vegetales)</i> Caesar salad anchovy dressing <i>(derived from eggs, vegetable oils)</i>	300 g	15 lei
Salată cu ton în lipie crocantă <i>(pește, fructoză)</i> Salade au thon <i>(poisson, fructose)</i> Tuna salad <i>(fish, fructose)</i>	300 g	20 lei
Salată bulgărească <i>(derivate din ouă, lactoză)</i> Salade bulgare <i>(derives des oeufs, lactose)</i> Bulgarian salad <i>(derived from eggs, lactose)</i>	300 g	12 lei
Salată grecească <i>(lactoză)</i> Salade grecque <i>(lactose)</i> Greek salad <i>(lactose)</i>	300 g	10 lei
Salată orientală Salade orientale Oriental salad	300 g	8 lei



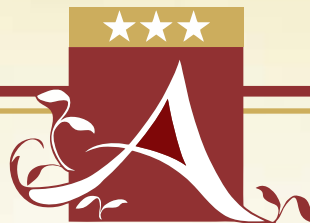
CIORBE ȘI SUPE CREME

Gulaș de vită (Bogracs gulas) <i>Goulasch de boeuf</i> <i>Beef goulash</i>	400 g	13 lei
Supă cremă de legume cu ciuperci <i>Soupe creme de legumes aux champignons</i> <i>Cream of vegetables and mushrooms</i>	250 g	6 lei
Supă cremă de roșii cu crutoane <i>Creme tomato soup et croutons</i> <i>Cream of tomatoes and croutons</i>	250 g	6,5 lei
Supă de ceapă englezească <i>La crème anglaise de soupe à l'oignon</i> <i>The English cream of onion soup</i>	250 g	6,5 lei
Ciorbă de burtă <i>Soupe aux tripes de boeuf</i> <i>Tripe soup</i>	350 g	8 lei
Ciorbă de vițel <i>Soupe au veau</i> <i>Veal soup</i>	350 g	7 lei
Ciorbă de afumătură <i>Soupe de viande fume</i> <i>Smoked meat soup</i>	300 g	7,5 lei
Ciorbă de perișoare <i>Soupe aux boulettes de viande</i> <i>Meatball soup</i>	300 g	7 lei



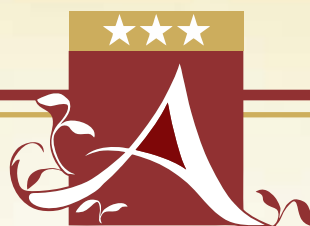
PASTE

Spaghete Carbonara <i>(lactoză, gluten, derivate din ouă)</i> Spaghetti a la Carbonara(lactose, gluten, derives des oeufs) Spaghetti Carbonara (lactose, gluten, derived from eggs)	300 g	15 lei
Spaghete Bolognese <i>(lactoză, gluten, derivate din ouă)</i> Spaghetti Bolognaise(lactose, gluten, derives des oeufs) Spaghetti Bolognese (lactose, gluten, derived from eggs)	300 g	15 lei
Pene cu curcan și sos de roșii <i>(gluten, țelină)</i> Viande de dinde et sauce tomate(gluten, celeri) Penne with turkey and tomato sauce (gluten, celery)	300g	18 lei
Fusilli Pasticio <i>(țelină, gluten,lactoză)</i> Fusilli avec bacon et champignons(celeri, gluten, lactose) Fusilli with bacon and mushrooms(celery, gluten, lactose)	300 g	18 lei
Penne creole <i>(ierburi aromate, gluten,lactoză)</i> Penne creole(aromatiques herbes, gluten,lactose) Penne creole(flavored herbs, gluten,lactose)	300g	20 lei
Tagliatelle cu somon afumat <i>(gluten,peste,lactoză)</i> Tagliatelle au saumon(gluten,poisson,lactose) Tagliatelle with salmon(gluten,fish,lactose)	300 g	22 lei
Tagliatelle cu fructe de mare <i>(gluten,crustacee, țelină)</i> Tagliatelles aux fruits de mer(gluten,fruits de mer,celeri) Tagliatelle with seafood (gluten, seafood, celery)	300g	25 lei
Penne quatro fromaggi <i>(lactoză, gluten)</i> Pene quatro fromaggi(lactose,gluten) Penne quatro fromaggi (lactose, gluten)	300 g	18 lei



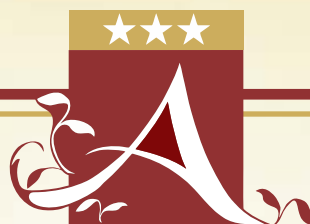
PREPARATE DE VITĂ

Mușchi de vită cu piper verde <i>(lactoză, produse derivate din ouă)</i> <i>Filet de boeuf aux poivre vert(lactose, derives des oeufs)</i> <i>Beef with green pepper(lactose, derived from eggs)</i>	250 g	32 lei
Mușchi de vită cu sos brun și ciuperci <i>(lactoză, ciuperci, derivate din ouă)</i> <i>Entrecôte(bœuf) avec sauce brune et les champignons</i> <i>(lactose, champignons, derives des oeufs)</i> <i>Beef with brown sauce and mushrooms(lactose, mushrooms, derived from eggs)</i>	250 g	35 lei
Mușchi de vită cu blue cheese <i>(lactoză, gluten)</i> <i>Filet de boeuf a la sauce blue cheese(lactose, gluten)</i> <i>Beef with blue cheese sauce(lactose, gluten)</i>	250 g	35 lei
Mușchi de vită Capitoliu <i>(lactoză, ciuperci)</i> <i>Filet de boeuf capitol(lactose, champignons)</i> <i>Capitol beef (lactose, mushrooms)</i>	250g	35 lei
Tigaie de vită cu legume <i>(ciuperci, alcool,gluten)</i> <i>Boeuf a la poele avec legumes(champignons, alcool,gluten)</i> <i>Skillet beef with vegetables (mushrooms,alcohol,gluten)</i>	250 g	25 lei
Mușchi de vită Stroganof <i>(ciuperci, lactoză, muștar, alcool)</i> <i>Filet de boeuf Stroganoff(champignons, lactose, moutard, alcool)</i> <i>Stroganoff beef(mushrooms, lactose, mustard, alcohol)</i>	250g	35 lei
Momițe de vițel cu ciuperci (ciuperci, alcool) <i>Ris de veau aux champignons(champignons, alcool)</i> <i>Sweetbread veal with mushrooms(mushrooms, alcohol)</i>	250 g	25 lei
Momițe de vițel pane (derivate din ouă, gluten) <i>Ris de veau panes(derives des oeufs,gluten)</i> <i>Sweetbread veal(derived from eggs, gluten)</i>	250 g	22 lei
Medalion de vită cu ciuperci și vin roșu (alcool, gluten) <i>Filet de boeuf avec champignons et vin rouge(alcool,gluten)</i> <i>Beef with mushrooms and red wine(alcohol,gluten)</i>	350g	40 lei



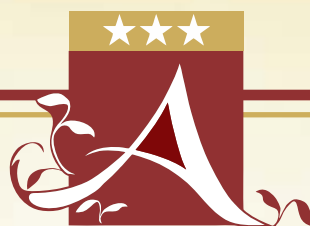
PREPARATE DE PORC

Mușchiuleț cu sos demi-glacé și ciuperci <i>(derivate din ouă, lactoză)</i> Filet de porc a la sauce demi-glacé avec champignons(derives des oeufs, lactose) Fillet of pork with demi-glacé sauce and mushrooms(derived from eggs, lactose)	250 g	17 lei
File de porc cu sos chilli (gluten) Filet de porc au sauce chilli(gluten) Fillet of pork with chili sauce(gluten)	250 g	15 lei
Șnitel vienez <i>(gluten, derivate din ouă)</i> Schnitzel viennois(gluten, derives des oeufs) Viennese schnitzel(gluten, derived from eggs)	200 g	14 lei
Șnitel Tornero <i>(gluten, lactoză, derivate din ouă)</i> Schnitzel Tornero (gluten, lactose, derives des oeufs) Schnitzel Tornero (gluten, lactose, derived from eggs)	250 g	20 lei
Tigaie de porc cu legume <i>(alcool, ciuperci, ierburi aromate)</i> Porc a la poêle aux légumes(alcool, champignons, aromatiques herbes) Skillet pork with vegetables(alcohol, mushrooms, flavored herbs)	250 g	16 lei
Tochitură cu mămăliguță <i>(gluten, alcool, lactoză)</i> Stew avec de la polenta(gluten, alcool, lactose) Stew with polenta(gluten, alcohol, lactose)	350 g	16 lei
Carne la garniță (gluten) Confit de porc(gluten) Pork confit(gluten)	300 g	22 lei
Platou Argeșean (ciuperci) Plateau a l'Argeș(champignons) Argeș platter(mushrooms)	300 g	25 lei
Medalion muntelesc <i>(lactoză, alcool, ierburi aromatice)</i> Medaillon valaque(lactose, alcool, aromatiques herbes) Wallachian medallion (lactose, alcohol, flavored herbs)	300 g	18 lei



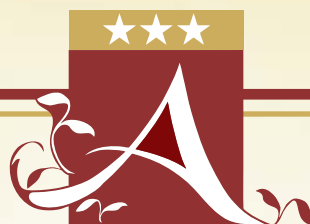
PREPARATE DE PASĂRE

Snițel de pui în fulgi de porumb <i>(produse derivate din ouă)</i> <i>Poulet schnitzel en flocons de maïs (produits derives des œufs)</i> <i>Chicken schnitzel in corn flakes(products derived from eggs)</i>	250 g	15 lei
Piept de rață afumat cu fructe de pădure <i>(alcool, ierburi aromate)</i> <i>Magret de canard fumé aux baies avec des baies(alcool, aromatiques herbes)</i> <i>Smoked duck breast with berries(alcohol, flavored herbs)</i>	250 g	40 lei
Piept de rață cu portocale <i>Magret de canard a l'orange</i> <i>Duck breast with orange</i>	250 g	25 lei
Piept de rață cu fructe de pădure <i>(alcool, ierburi aromate)</i> <i>Magret de canard aux baies(alcool, aromatiques herbes)</i> <i>Duck breast with berries(alcohol, flavored herbs)</i>	250 g	25 lei
Piept de pui cu sos de lămâie (gluten) <i>Blanc de poulet avec sauce au citron(gluten)</i> <i>Chicken breast with lemon sauce (gluten)</i>	250 g	14 lei
Piept de curcan cu sos de smântână dulce <i>Blanc de dinde a la crème(lactose,gluten)</i> <i>Turkey breast with creme sauce(lactose, gluten)</i>	250 g	20 lei
Piept de pui cu ciuperci și ardei gras (alcool, lactoză) <i>Poulet aux champignons et poivrons(alcool,lactose)</i> <i>Chicken with mushrooms and peppers(alcohol, lactose)</i>	250 g	16 lei
Piept de pui cu mozzarella și ardei copt <i>(lactoză, ierburi aromate)</i> <i>Blanc de poulet avec mozzarella et poivrons grilles(lactose,aromatiques herbes)</i> <i>Chicken breast with mozzarella and roasted peppers(lactose, flavored herbs)</i>	200 g	18 lei
Piept de pui cu bacon și gorgonzola (lactoză, gluten) <i>Blanc de poulet avec bacon et gorgonzola (lactose,gluten)</i> <i>Chicken breast with bacon and gorgonzola (lactose,gluten)</i>	200 g	18 lei
Piept de pui cu sos de cașcaval (lactoză, gluten) <i>Blanc de poulet avec sauce au fromage(lactose, gluten)</i> <i>Chicken breast with cheddar sauce(lactose, gluten)</i>	250 g	15 lei
Ficăței de pui <i>Foie de poulet</i> <i>Chicken liver</i>	200 g	9 lei



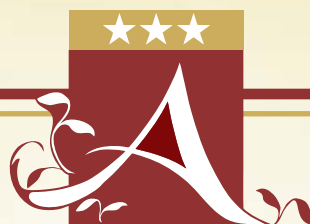
PREPARATE DE PEȘTE

Somon cu sos de mărar (pește, lactoză) <i>Saumon a la sauce d'aneth</i> <i>Salmon with dill sauce</i>	100 g	11 lei
Somon cu sos pesto (pește, gluten) <i>Saumon a la sauce pesto</i> <i>Salmon with pesto sauce</i>	100 g	12 lei
Somon cu sos de lămâie (grăsimi animale, pește) <i>Saumon avec sauce au citron (graisse animale, poisson)</i> <i>Salmon with lemon sauce (animal fat, fish)</i>	100g	12 lei
Doradă regală la grătar <i>Dorada royale a la grille</i> <i>Royal bream grilled</i>	100 g	8 lei
Saramură de crap <i>Carpe saumure</i> <i>Carp brine</i>	100 g	7 lei
Crap prăjit <i>Carpe fritte</i> <i>Fried carp</i>	100 g	6 lei
Păstrăv la grătar <i>Truite grille</i> <i>Grilled trout</i>	100 g	6,5 lei
Păstrăv prăjit <i>Truite fritte</i> <i>Fried trout</i>	100 g	6,5 lei
File de șalău la grătar <i>Filet de sandre grillé</i> <i>Grilled fillet of pike perch</i>	100 g	8 lei
File de șalău cu sos meuniere (lactoză) <i>Filet de sander en sauce meuniere</i> <i>Perch fillet with meunier sauce</i>	100 g	10 lei



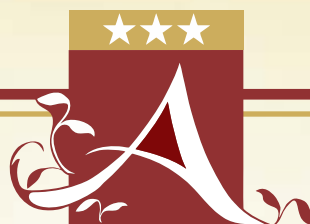
PREPARATE LA GRĂȚAR

Piept de pui <i>Blanc de poulet / Chicken breast</i>	200 g	12 lei
Pulpe dezosate de pui <i>Cuisses de poulet desossées / Boneless chicken thighs</i>	100 g	6 lei
Ceafă de porc <i>Echine de porc / Pork</i>	200 g	12 lei
Cotlet de porc <i>Cotlette de porc / Pork chops</i>	200 g	12 lei
Cotlet de porc afumat <i>Côtelettes de porc fumé / Smoked pork chops</i>	200 g	15 lei
Mușchi de vită <i>Boeuf / Beef</i>	200 g	30 lei
Piept de curcan la grătar <i>Poitrine de dinde grillée / Grilled turkey breast</i>	200 g	18 lei
Frigărui de pui <i>Brochettes de poulet / Chicken skewers</i>	200 g	13 lei
Piept de rață la grătar <i>Magret de canard grillé / Grilled duck breast</i>	200 g	22 lei
Piept de rață afumat la grătar <i>Magret de canard fumé aux baies Smoked duck breast grilled</i>	200 g	35 lei
Mixt grill <i>(ceafă de porc, piept de pui, mușchi de vită, carnați)</i> <i>Mixed Grill (echine de porc, poulet, boeuf, saucisses)</i> <i>Mixed grill (pork neck, chicken, beef, saucisses)</i>	300 g	30 lei
Pastramă <i>Sale a la poele / Pastrami</i>	200 g	22 lei
Cârnați afumați <i>Saucisses fumes / Smoked sausages</i>	200 g	16 lei
Coaste afumate la grătar <i>Cotes fumées grillées Grilled smoked ribs</i>	100 g	8 lei
Mititei (buc) <i>Rouleaux grillées de viande hachée / Grilled minced meat rolls</i>		3 lei



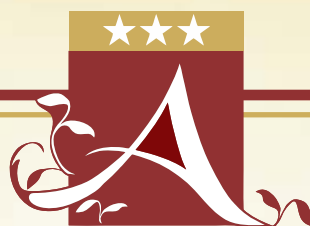
GARNITURI

Cartofi franțuzești <i>Pommes de terre à la normande</i> <i>French fries</i>	150 g	8 lei
Cartofi pai <i>French fries / Fries potato</i>	200 g	4 lei
Cartofi nature <i>Pomme de terre natur / Boiled potato</i>	200 g	4 lei
Piure de cartofi <i>Mashed potatoes/ Pomme de terre nature</i>	200 g	4 lei
Cartofi țărănești <i>Pomme de terre paysannes / Peasant potatoes</i>	200 g	6,5 lei
Spanac <i>Epinards / Spinach</i>	200 g	6 lei
Sparanghel la grătar <i>Asperges grillées</i> <i>Grilled asparagus</i>	200 g	15 lei
Brocoli cu conopidă <i>Brocoli avec chou-fleur / Broccoli with cauliflower</i>	200 g	9 lei
Ciuperci la grătar <i>Champignons grilles / Grilled mushrooms</i>	200 g	6 lei
Ciuperci cu bacon la tigaie <i>Champignons frits au bacon</i> <i>Fried mushrooms with bacon</i>	200 g	8 lei
Fasole verde soté <i>Haricots verts sautes / Saute green beans</i>	200 g	6 lei
Legume la tigaie <i>Legumes a la poele / Vegetables drawn pan</i>	200 g	6 lei
Legume la grătar <i>Legumes grillée / Grilled vegetables</i>	200 g	6 lei
Orez oriental <i>Riz orientale / Oriental rice</i>	200 g	5 lei
Orez cu ciuperci <i>Riz avec champignons / Rice with mushrooms</i>	200 g	6 lei
Cartofi Wedges <i>Pommes de terre Wedges</i> <i>Potatoes Wedges</i>	200 g	7 lei



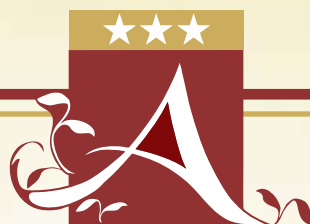
SALATE/SALADES/SALADS (second)

Salată de sfeclă roșie și hrean <i>Salade de betteraves au raifort</i> <i>Beetroot salad with horseradish</i>	150 g	6 lei
Salată de murături țărănești <i>Salade aux cornichons assortis</i> <i>Assorted pickles salad</i>	200 g	5 lei
Salată de varză murată <i>Salade Choucroute</i> <i>Sauerkraut salad</i>	200 g	5 lei
Salată de ardei copti <i>Salade de poivrons grilles</i> <i>Roasted peppers salad</i>	200 g	6 lei
Salată asortată <i>Salade assortie</i> <i>Assorted salad</i>	200 g	5 lei
Salată verde cu lămâie <i>Salad vert au lemon</i> <i>Green salad with lemon</i>	250 g	6 lei
Salată de roșii cu telemea <i>Salade de tomate et fromage</i> <i>Tomatoes and cheese salad</i>	200 g	5 lei
Salată de varză cu morcov <i>Salad de chou avec carots</i> <i>Cabbage and carrot salad</i>	200 g	4 lei



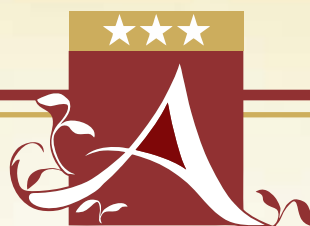
DESERT

Cheesecake cu înghețată și dulceață de casă <i>Gateau au fromage avec crème glacee et confiture maison</i> <i>Cheesecake with ice cream and sweetness home made</i>	200 g	11 lei
Cremă de zahăr ars <i>Flan creme</i> <i>Creme caramel</i>	150 g	5 lei
Salată de fructe <i>Fruits Salad</i> <i>Salade des fruits</i>	200 g	7 lei
Papanași <i>Donuts au fromage</i> <i>Cheese dumplings</i>	250 g	10 lei
Înghețată asortată <i>Creme glacee asortie</i> <i>Ice crem</i>	250 g	10 lei
Clătite cu dulceață de casă <i>Crepes au confiture maison</i> <i>Pancakes with sweetness home made</i>		6 lei
Clătite cu Finetti <i>Crepes au chocolate</i> <i>Pancakes with chocolate</i>		8 lei
Clătite cu înghețată <i>Crepes au creme glacee</i> <i>Pancakes with ice cream</i>		8 lei
Clătite cu miere și nucă <i>Crepes au miel et noix</i> <i>Pancakes with honey and nuts</i>		8 lei
Trufe cu înghețată <i>Truffes avec creme glacee</i> <i>Truffle with ice cream</i>		12 lei
Lava Cake Ciocolata, Caramel, Zmeura Servita cu inghetata !!! <i>Lava cake: Chocolate, Caramel, Raspberry</i> <i>Served with ice cream!!!</i> <i>Gâteau de Lava: Chocolat, Caramel, Framboise</i> <i>Servi avec crème glacée!!!</i>	210g	14 lei



MIC DEJUN / / BREAKFAST PETIT DEJEUNER

Omletă simplă <i>Omelet / Omelette</i>	100 g	4 lei
Omletă cu cașcaval <i>Omelet with cheese / Omelette avec fromage</i>	150 g	6 lei
Omletă cu șuncă presată <i>Omelet with ham / Omelette avec jambon</i>	150 g	6 lei
Omletă cu șuncă și cașcaval <i>Omlette avec fromage au jambon/ Omlet with cheese and ham</i>	200g	9 lei
Ouă ochiuri <i>Fried eggs / Oeufs frits</i>	100 g	4 lei
Cașcaval pane <i>Fried cheese / Fromage frit</i>	200 g	10 lei
Crenvurști cu muștar <i>Sausage with mustard / Saucisse avec moutarde</i>	150 g	5 lei
Roșii <i>Tomatoes / Tomates</i>	100 g	1,5 lei
Castraveți <i>Cucumbers / Concombre</i>	50 g	1,5 lei
Cașcaval <i>Pressed cheese / Fromage</i>	50 g	3 lei
Telemea <i>Cheese / Fromage</i>	50 g	2 lei
Șuncă presată <i>Ham / Jambon</i>	50 g	3 lei
Salam <i>Salami / Salami</i>	50 g	5 lei
Kaiser	50 g	2,5 lei



APERITIVE/DIGESTIVE 50 ML

Amaretto Disaronno	11 lei
Jagermaister	9 lei
Ricard	9 lei
Ramazzoti Sambuca	8 lei
Țuică Zetea Transilvania	18 lei
Palincă Ardeal	11 lei

COGNAC/BRANDY 50 ML

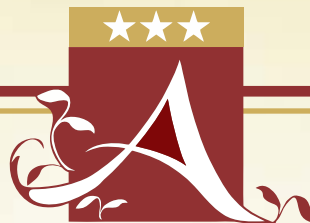
Courvoisier VS	15 lei
Courvoisier VSOP	30 lei
Martell VS	20 lei
Hennessy	18 lei
Metaxa 5*	8 lei
Metaxa 7*	11 lei
Alexandrion 5*	6 lei
Alexandrion 7*	7 lei
Vinars Jidvei	9 lei

LIQUEUR 50 ML

Baileys Irish Cream	10 lei
Cointreau	11 lei
Sheridan's	12 lei

BITTER / VERMOUTH 50 ML

Garrone Bianco	4 lei
Garrone cherry	4 lei
Campari	9 lei
Martini Bianco	5 lei
Martini Rosso	5 lei
Cinzano Bianco	4 lei
Cinzano Rosso	4 lei



SCOTCH WHISKY 50 ML

Johnnie Walker Red Label	8 lei
Grant's	8 lei
J&B	9 lei
Ballantines	8 lei
Teachers	7 lei

OLD SCOTCH WHISKY 50 ML

Chivas Regal 12 years old	16 lei
Black Label 12 years old	18 lei
Dimple	23 lei

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 50 ML

Glenfiddich 12 year old	16 lei
Cardhu malt 12 years old	30 lei

BOURBON/TENNESSE WHISKEY 50 ML

Jim Beam	8 lei
Jack Daniel's	12 lei

ROM 50 ML

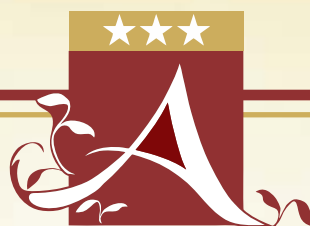
Bacardi Black	10 lei
Bacardi White	10 lei
Havana Club Blanco	9 lei

GIN 50 ML

Beefeater	8 lei
Gordon's	7 lei
Wembley Dry Gin	8 lei

VODKA 50 ML

Smirnoff	7 lei
Finlandia	7 lei
Absolut Blue	7 lei



TEQUILA 30 ML

Camino Real Blanco	10 lei
Camino Real Gold	10 lei

VIN SPUMANT / SPARKLING WINE 750 ML

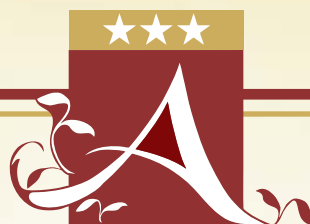
Rhein Brut Imperial	75 lei
Rhein Extrabrut Rose	75 lei

CHAMPAGNE 750 ML

Martini Asti	100 lei
Moet&Chandon Brut Imperial	300 lei
Moet&Chandon Nectar Imperial	300 lei
Dom Perignon	750 lei

BERE

Carlsberg 330 ml	7 lei
Carlsberg 500 ml	7 lei
Tuborg 330 ml	5 lei
Tuborg 500 ml	6 lei
Salitos 330 ml	12 lei
Lefte Blondă 330 ml	14 lei
Heineken 330 ml	7 lei
Ciuc 330 ml	5 lei
Ciuc 500 ml	6 lei
Ciuc Radler 500 ml	6 lei
Ursus Blondă 500 ml	6 lei
Ursus Black 500 ml	6 lei
Ursus 330 ml	5 lei
Ursus fără alcool 500 ml	6 lei
Paulaner 500 ml	14 lei

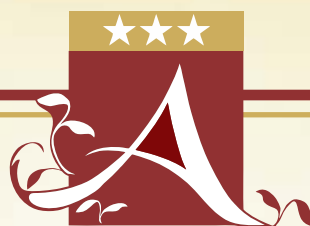


RĂCORITOARE

Apă minerală Harghita	750 ml	5 lei
Apă minerală Harghita	330 ml	3,5 lei
Apă plată Izvorul Alb	750 ml	6 lei
Apă plată Izvorul Alb	330 ml	3,5 lei
Coca Cola, Fanta, Sprite	250 ml	5 lei
Nestea		5 lei
<i>(lămâie, piersică)</i>		
Schweppes	250 ml	5 lei
<i>(tonic)</i>		
Cappy Nectar		6 lei
<i>(portocale, vișine, piersică, pere)</i>		
Ceai		6 lei
<i>(lămâie, fructe de pădure, verde, negru)</i>		
Granini		6 lei
<i>(portocală, măr, piersică, coacăze negre)</i>		
Fresh portocale		8 lei
Fresh gref		8 lei
Fresh mixt		9 lei
<i>(portocale și gref)</i>		
Limonadă		8 lei
Limonadă cu mentă		8 lei
Limonadă cu căpșuni		8 lei
Limonadă cu portocală		8 lei

BĂUTURI ENERGIZANTE

Red bull	11 lei
-----------------	---------------



CAFEA

Espresso Illy Ristretto	5 lei
Espresso Illy Classico	5 lei
Espresso Illy Lungo	5 lei
Espresso Illy fără cofeină	6 lei
Cappuccino Italian	5 lei
Cappuccino Viennese	6 lei
Cappuccino decafeinizat	7 lei
Frappe	10 lei
Latte machiatto	6 lei
Ciocolată caldă albă	8 lei
Ciocolată caldă neagră	8 lei

COCKTAILURI & LONG DRINKS

Campari Orange	250 ml	11 lei
Gin tonic	250 ml	10 lei
Cuba libre	250 ml	12 lei
Soft Green	250 ml	9 lei
Tequila Sunrise	170 ml	13 lei

TIGĂRI

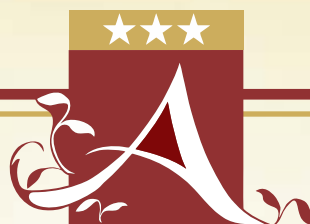
Kent
(blue, white, silver, deluxe, convertibles)

Kent Nanotek

Dunhill
(blue, taste)

Marlboro
(red, fine touch, filter plus)

Virginia menthol



VIN ALB SEC

Riesling Jidvei	25 lei
Sauvignon Blanc – Vinul Cavalerului	40 lei
Riesling – Vinul Cavalerului	36 lei
Fetească Albă – Jidvei	25 lei
Riesling – Beciul Domnesc	26 lei
Fetească Albă – Beciul Domnesc	31 lei
Sauvignon Blanc – Murfatlar	28 lei
Sauvignon Blanc – Domeniul Coroanei Segarcea	60 lei
Pinot Gris - Domeniul Coroanei Segarcea	55 lei
Sauvignon Blanc – Caloian	45 lei
Sec de Murfatlar	25 lei
Fetească Albă – Domeniul Coroanei	55 lei
Riesling – Vinul Cavalerului 375 ml	25 lei

VIN ALB DEMISEC

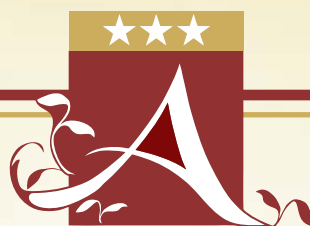
Fetească Regală – Cramele Prahova	35 lei
Fetească Regală – Jidvei	25 lei
Dry Muscat – Jidvei	32 lei
Fetească Regală – Recaș	22 lei
Sauvignon Blanc – Beciul Domnesc	31 lei
Fetească Albă – Cotnari	25 lei
Sauvignon Blanc – Budureasca	35 lei

VIN ALB DEMIDULCE

Pinot Gris – Murfatlar	25 lei
Muscat Ottonel – Murfatlar	25 lei
Grasă – Cotnari	25 lei

VIN ALB DULCE

Lacrima lui Ovidiu – Murfatlar	40 lei
Tămâioasă Românească - Cotnari	25 lei



VIN ROȘU SEC

Prince Matei – Merlot	140 lei
Prince Vlad – Merlot	70 lei
Pinot Noir – Vinul Cavalerului	40 lei
Fetească Neagră – Vinul Cavalerului	40 lei
Merlot – Vinul Cavalerului	36 lei
Cabernet Sauvignon – Terra Romana	60 lei
Fetească Neagră – Terra Romana	60 lei
Sfântu Dumitru – Oprișor	90 lei
Cabernet Sauvignon – Prince Stirbey	95 lei
Merlot – Prince Stirbey	95 lei
Merlot – Beciul Domnesc	31 lei
Cabernet – Recaș	22 lei
Merlot – Domeniul Coroanei – Segarcea	55 lei
Pinot Noir – Domeniul Coroanei – Segarcea	48 lei
Fetească Neagră – Caloian – Oprișor	45 lei
Fetească Neagră – Beciul Domnesc	31 lei
Merlot – Vinul Cavalerului 375 ml	25 lei

VIN ROȘU DEMISEC

Fetească Neagră – Cramele Prahova	42 lei
Pinot Noir – Beciul Domnesc	31 lei
Merlot – Recaș	22 lei

VIN ROȘU DEMIDULCE

Pinot Noir – Murfatlar	25 lei
Fetească Neagră – Beciul Domnesc	31 lei

VINURI ROSE

Rose – Vinul Cavalerului	40 lei
Rose – Prince Stirbey	70 lei
Rose – Tămâioasă Roză – Segarcea	85 lei
Rose – Budureasca	35 lei