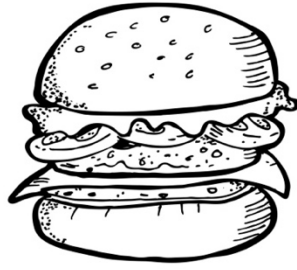




BURGERS

Serviți cu cartofi prăjiți,
ketchup sau maioneză. /

Served with french fries,
ketchup or mayonnaise.



DOUBLE CHESSEBURGER | 400gr | 55 lei

Două chiftele de vită, brânză cheddar topită,
castravete murat crocant, muștar și ketchup. /
Two beef meatballs, melted cheddar cheese,
crispy pickles, mustard and ketchup.

VITĂ ȘI HUMUS | 350gr | 40 lei BEEF & MUMMUS

Carnea de vită este aromatizată cu plante proaspete,
sos de soia, ceapă caramelizată și humus. /
Beef is flavored with fresh herbs, soy sauce,
caramelized onions and hummus.

MIEL ȘI DOVLECEL PRĂJIT | 350gr | 60 lei LAMB WITH FRIED ZUCCHINI

Adaugăm piure din vânăță coaptă, brânză cheddar
și felii de bacon crocant. / With puree of baked
eggplant, cheddar cheese and slices of crispy bacon.

- Fără cartofi prăjiți / without french fries

QUINOA ȘI CIUPERCI | 250gr | 44 lei QUINOA & MUSHROOMS

Un burger vegetarian. Pe lângă quinoa și ciuperci găsim roșii, avocado și salată
verde. /

A vegetarian burger. In addition to quinoa and mushrooms we find tomatoes,
avocados and lettuce.

PIZZA CLASSICO | 350gr |

MARGHERITA 30 lei

Mozzarella proaspătă cu sos de roșii Mediterranean, servită cu brânză
proaspătă de bivoliță și busuioc. /
Mozzarella & tomatoes on a Mediterranean sauce
base topped with fresh buffalo mozzarella & basil.

CAPRICIOSA 39 lei

Sos de roșii cu prosciutto cotto & busuioc proaspăt, mozzarella, anghinare și
ciuperci de pădure. /
Tomato sauce with prosciutto cotto & fresh basil, mozzarella, artichokes &
forest mushrooms.

DIAVOLA FORTE 45 lei

Salam picant, ardei copti și ardei iute, sos picant
din roșii, brânză mozzarella și mascarpone. /
Spicy salami, roasted peppers and green chilli
on a fiery tomato sauce with mozzarella & cooling
mascarpone cheese.



CAPRINO

49 lei

Brânză de capră, roșii uscate, măslina verzi,
sos de roșii cu busuioc proaspăt & capere gigant. /
Goat cheese, sun dried tomatoes, green olives,
tomatoes sauce topped with fresh basil & giant capers.

QUATTRO FORMAGGI

39 lei

Quattro formaggi autentic: noi chiar folosim cele patru tipuri de brânzeturi pentru pizza. Chef propune pentru această rețetă: mozzarella, brânză de capră, gorgonzola și parmezan ras. / The pizza Quattro formaggi literally means four-cheese pizza. Our Chef will use in this recipe: mozzarella, goat cheese, gorgonzola and fresh grated parmesan.

PROSCIUTTO CRUDO CON RUCOLLA

49 lei

Margherita clasică servită cu prosciutto crudo, frunze proaspete de rucola și fulgi de parmezan. /
The classic Margherita topped with prosciutto crudo, fresh rucola leaves and parmesan flakes.

PROSCIUTTO E FUNGHI

38 lei

Sos de roșii cu busuioc proaspăt, mozzarella, prosciutto cotto, ciuperci de pădure. / Tomato sauce with fresh basil, mozzarella, prosciutto cotto & forest mushrooms.

PIZZA AL TONNO

40 lei

Sos de roșii, mozzarella, ton, ceapă roșie, porumb. /
Tomato sauce, mozzarella, tuna, red onion, corn.

SOSURI | SOUCE

| 20ml |

4 lei

SOS DULCE SAU PICANT / SWEET OR SPICY

- 🍷 Focaccia cu parmezan / | 200gr | 14 lei
Parmezan Focaccia
- 🍷 Focaccia cu usturoi /
Garlic Focaccia | 200gr | 12 lei
- 🍷 Focaccia / Simple focaccia | 200gr | 10 lei

STARTERS | APERITIVE

SUPA ZILEI / SOUP OF THE DAY | 300ml | 26 lei

Cereți aroma specială de astăzi. Servită cu focaccia.
Ask for today's special flavor. Served with focaccia.

SUPA GULAȘ / GOULASH SOUP

27 lei

Carne de vită, legume, paprika și condiment specifice /
Beef meat and vegetables seasoned with paprika and other spices.



IMPERIAL CAESARE | 250gr | 39 lei
Frunze de salată, fâșii de parmezan,
dressing Caesar, crutoane cu ulei de măsline și
ierburi aromate, pancetta la grătar și pui. /
Salad leaves, strips of parmesan, Caesar dressing,
croutons with olive oil and aromatic herbs,
grilled pancetta and chicken.

**ACEL SOMON NORVEGIAN /
EVEN THAT NORWEGIAN SALMON** | 250gr | 45 lei
Somon Norvegian sălbatic servit cu mix de salată, castravete, ridichie
roșie, amarant și năsturel. /
Wild Norwegian salmon served with a mix of salad, cucumber, red
radish, amaranth and watercress.

AVOCADO & QUESADILLA | 250gr | 44 lei
Avocado zdrobit, ou, piept de pui, mix de salată. /
Smashed avocado, egg, chicken breast, mix of salad.

GUSTURI DE PRIN LUME ADUNATE | TASTES AROUND THE WORLD

**PUI ÎN MARINATĂ DE TAHINI /
CHICKEN IN TAHINI MARINATE**
| 300gr | 35 lei

Piept de pui marinat în tahini și pus pe grătar
cu lamâie. Se servește cu lipie și tabbouleh.

Chicken breast marinated in tahini and put on the
grill with lemon. Served with pita and tabbouleh.

**COASTĂ DE PORC “LIPICIOASA“/
PORK RIB “STICKY ONE”**
| 450gr | 75 lei

Iuți și lipicioase costițele de porc sunt mereu un deliciu.
În aceasta rețetă vă prezentăm o marinată îndrăzneță ce conține sos de
soia, piure din roșii și ceai de iasomie.
Se servește cu cartofi trași în unt, chilli și lămâie. /

Spicy and sticky pork ribs are always a delight. In this recipe we present a
daring marinade containing soy sauce, mashed tomatoes and jasmine tea.
Serve with mashed potatoes, chilli and lemon.

**PORC SOUVLAKY /
SOUVLAKY PORK**
| 300gr | 35 lei

Această rețetă vine direct din inima Greciei.
Aici oamenii servesc aceste frigărui cu cartofi prajiți, tzatziki și pită cu
rozmarin stropită cu puțin usturoi. /

This recipe comes straight from the heart of Greece.
Here people served these skewers with french fries, tzatziki and rosemary
pita sprinkled with a little garlic.

**KEBAB DIN CARNE DE MIEL /
LAMB KEBAB**
| 300gr | 40 lei

Carne de miel tocată mărunț, cu ceapă roșie și
pătrunjel servit cu mix de salată, lipie și iaurt grecesc. /

Chopped lamb with red onions and parsley served with a mix of salad, pita
and Greek yogurt.



LIPIE CU IAURT ȘI CARNE DE MIEL / PITA WITH YOGHURT AND LAMB

| 300gr | 40 lei

Această rețetă este o scuză pentru a aprinde grătarul. Carnea de miel este marinată cu ierburi aromatice și cât mai multe condimente picante. Combinat într-o pită cu iaurt cremos și salată cu brânză de capră totul devine foarte gustos.

This recipe is an excuse to start the grill. The lamb is marinated with aromatic herbs and as many spicy spices as possible. Combined in a pita with creamy yogurt and salad with goat cheese everything becomes very tasty.

FISH & CHIPS

| 400gr | 40 lei

Clasicul preparat servit din pește, mazăre zdrobită, cartofi prăjiți și sos tartar. /

The classic dish served with fish, crushed peas, french fries and tartar sauce.

DESERT | DESSERT

| 170gr |

Cheesecake	28 lei
Tort ciocolată / Chocolate cake	25 lei
Tartă cu mere / Apple pie	30 lei

FRESH CORNER



Limonada noastră proaspătă/
Fresh Homemade Lemonade 21 lei

Suc proaspăt (portocală sau grapefruit)/
Fresh Juice (orange or grapefruit) 17 lei

GIN TONIC BAR 30CL

Hendricks	50 lei
Bombay Sapphire	35 lei
Whitley Neill quince / gutui	60 lei
Whitley Neill rhubarb & ginger	60 lei
Beefeater	30 lei
Beefeater 24'	36 lei

GIN COCKTAILS

Glucosa Collins	27 lei
Gin quince flavour, lemon juice, sugarcane syrup, sliced lemon	
French 75"	27 lei
Gin 24', sugarcane syrup, lemon juice&sparkling wine	
Negroni	20 lei
Gin, Martini red, Campari, ice	



VIN | WINE

VIN ALB | WHITE WINE

	Pahar/ Glass	Sticlă/ Bottle
Sauvignon Blanc "1000 de Chipuri"	20 lei	100 lei
Tămâioasă românească "1000 de Chipuri"	20 lei	100 lei
Chardonnay & Sauvignon Blanc & Tămâioasă Românească - cupaj "1000 de Chipuri"	20 lei	100 lei
Yll Verdejo Bianco		90 lei
Tom Alil Bianco		80 lei

VIN ROZE / ROSE WINE

Rose "1000 de Chipuri"	20 lei	100 lei
Luzon Rosado		90 lei
Protocolo Rosado		75 lei

VIN ROȘU / RED WINE

Pinot Noir "1000 de Chipuri"	24 lei	110 lei
Feteasca Neagră "1000 de Chipuri"	24 lei	110 lei
Duca Montepulciano, Italy	19 lei	90 lei

VIN SPUMANT | SPARKLING WINE

Tohani Cuvee Dolette, rose brut		100 lei
------------------------------------	--	---------



BERE | BEER

Ursus draft / halbă	0.40ml	12 lei
Ursus draft / halbă	0.33ml	9 lei
Bere Ursus	0.33ml	9 lei
Bere Peroni	0.33ml	12 lei

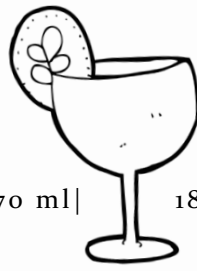


SOFT BAR

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7UP	250ml	10 lei
Bucovina – apă plată /carbogazoasă (still water, sparkling water)	330ml	10 lei
Bucovina – apă plată /carbogazoasă (still water, sparkling water)	750ml	17 lei
Red Bull	250ml	20 lei
Lipton	250ml	10 lei



COCKTAILS



Aperol Spritz | 170 ml | 18 lei
Aperol, prosecco, apă minerală /
Aperol, prosecco, sparkling water

Caipiroska | 170 ml | 25 lei
lime, zahăr brun, vodka, apă minerală /
lime, brown sugar, vodka, sparkling water

Hugo | 170 ml | 20 lei
vin spumant, apă minerală, sirop de soc, frunze de
mentă, lime felii, cuburi de gheață / sparkling wine,
sparkling water, elderflowers syrup, mint leaves, lime
slices, ice cubes

Mojito | 170 ml | 25 lei
rom, suc lime, sirop zahăr brun, mentă, apă minerală /
rum, lime juice, brown sugar syrup, mint, mineral water

Tequila Sunrise | 200 ml | 25 lei
tequila, suc de portocale, sirop grenadine /
tequila, orange juice, grenadine syrup

Rainbow | 250 ml | 15 lei
suc portocale, blue curacao, suc de afine /
orange juice, blue curacao, cranberry juice

Green Apple | 250 ml | 15 lei
sirop trestie de zahăr, suc de mere, lime /
cane syrup, apple juice, lime

Red Passion | 250 ml | 15 lei
suc mere roșii, cranberry, sirop grenadine /
red apple juice, cranberry, grenadine syrup

COFFEE & TEA

Frappe Clasic 10 lei
Frappe Caro (cu înghețată / with icecream) 14 lei
Espresso 9 lei
Espresso Dublu | Double Espresso 13 lei
Cappuccino 12 lei
Caffe Latte 12 lei
Latte Macchiato 12 lei
Ciocolată caldă | Hot Chocolate 12 lei
Selecție de ceaiuri | Tea selections 13 lei

