1000 de Chipuri

WINE BAR & SHOP

MENU

WWW.CAROHOTEL.RO

GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANȚELOR 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 şi păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare şi 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 semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085

Aceste drepturi şi 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.

HRĂNEȘTE-ȚI TRUPUL CU HRANĂ SĂNĂTOASĂ!

Starters

Cremă de broccoli cu gorgonzola **27 RON**
Broccoli cream with gorgonzola

Supă Gulaș/Goulash Soup **30 RON**

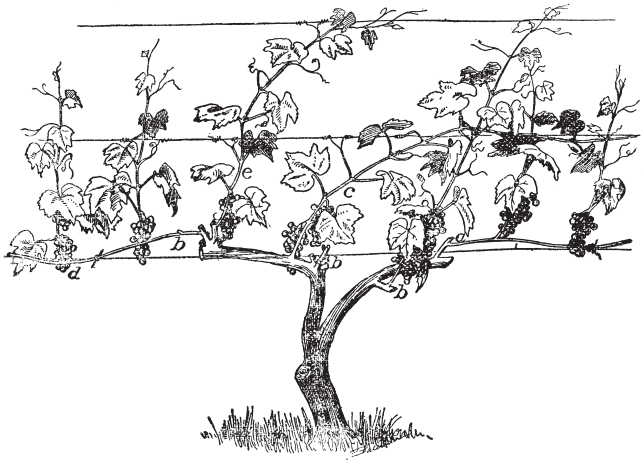
Imperial Caesar **40 RON**
Frunze de salată, fâșii de parmezan, dresing Caesar, crutoane cu ulei de măsline și ierburi aromate,bacon copt și piept de pui la grătar
Salad leaves, strips of parmesan, Caesar dressing, croutons with olive oil and aromatic herbs grilled pancetta and chicken

Acel Somon Norvegian **45 RON**
That Norwegian Salmon
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

Buratta & Prosciutto **60 RON**
roșii, brânză din lapte de vacă și mozzarella, prosciutto, busuioc proaspăt și dressing pe bază de busuioc
Tomatoes, mozzarella and fresh cheese, prosciutto and basil dressing

Avocado, brânză de capră și sos din roșii proaspete **85 RON**
Avocado, goat cheese and fresh tomato sauce
Amestecăm brânza de capră cu roșii uscate și alune de pădure coapte. Îl îmbrăcăm în felii de avocado și adăugăm un sos de roșii cu usturoi și oregano
We mix goat cheese with sun-dried tomatoes and roasted hazelnuts. We wrap it in avocado slices and add a tomato sauce with garlic and oregano

Grecească/Greek **45 RON**
Salata grecească este un preparat gustos, rapid, sățios și plin de culoare. Legumele proaspete de vară îi aduc salatei o aromă și un gust aparte
Greek salad is a tasty, quick, hearty, and colorful dish. Fresh summer vegetables give the salad a unique flavor and taste



DE PRIN LUME ADUNATE

From around the world

Hangover's Burger cu cartofi prăjiti sau mix de salata **76 RON**
Hangover's Burger with French fries or a mixed salad
Carne de vită, cu brânză cheddar, bacon si ou prăjit deasupra
Beef with cheddar cheese, bacon, and a fried egg on top

Vită și humus/Beef and hummus **48 RON**
Carnea de vită este aromatizată cu plante proaspete, sos de soia, ceapă caramelizată și humus
The beef is flavored with fresh herbs, soy sauce, caramelized onions and hummus

File de doradă, sparanghel sote & sos de lamâie **98 RON**
Dorado fillet, sautéed asparagus & lemon sauce
File de doradă, sos de lămâie, sparanghel tras în tigaie cu unt şi pesto făcut în casă
Dorada file, lemon sauce, pan sautéed asparagus with butter and homemade pesto sauce

Risotto cu spanac şi saint-jacques
Spinach risotto with saint-jacques **70 RON**
Orez arborio, spanac proaspăt, parmezan ras şi saint-jacques
Arborio rice, fresh spinach, grated parmesan and saint-jacques

Somon/Salmon **90 RON**
La grătar, îl învelim cu legume trase în tigaie și sos teriyaki
Grilled, served with sautéed vegetables and teriyaki sauce

Piept de rață la grătar
servit cu cartofi dauphinoise și sos de Porto **98 RON**
Grilled duck breast
served with dauphinoise potatoes and Porto sauce
piept de rață, cartofi, parmezan, vin de Porto
Duck breast, potatoes, parmesan and Porto vine

Cotlet de berbecuț/Rack of lamb **93 RON**
Servit cu halloumi, humus și focaccia
Served with halloumi, hummus, and focaccia

Obrăjori de viţel/Veal cheeks **95 RON**
Obrăjori de viţel, piure din cartofi dulci cu trufe & sos din vin roșu
Veal cheeks, sweet mashed potatoes with truffles & red wine sauce

Mușchi de vită cu piure de cartofi cu trufe și sos din piper verde **125 RON**
Beef tenderloin with truffle mashed potatoes and green pepper sauce
Pus în tigaie cu unt, rozmarin și usturoi. În piureul de cartofi adaugăm deosebitele trufe. Îl așezăm în farfurie cu foie gras și îl servim cu sos din piper verde
Seared with butter, rosemary, and garlic. In the mashed potatoes, we add exquisite truffles. It's plated with foie gras and served with green pepper sauce

Gnocchi de cartofi cu sos quattro formaggi, nuci coapte și spanac **30 RON**

Potato gnocchi with quattro formaggi sauce, roasted nuts, and spinach

Ușor și delicat, fiecare gnocchi din farfurie e „răsfățat" în sosul generos și catifelat, din patru brânzeturi

Light and delicate, each gnocchi on the plate is indulged in the generous and velvety sauce, made from four cheeses

Spaghete cu sos de roșii si busuioc proaspăt **30 RON**

Spaghetti with tomato sauce and fresh basil

Nimic mai simplu de preparat, dar și de consumat! Spaghetele, făcute în casă, roșiile bine coapte revărsate într-o pastă generoasă deasupra, busuiocul parfumând cu toate aromele câmpului de vară porția ta de mâncare

Nothing simpler to prepare and savor! Homemade spaghetti, well-ripened tomatoes poured into a generous sauce on top, and basil infusing all the flavors of the summer field into your meal portion

For Two

Platou brânzeturi/ Cheese Selection **40 RON**

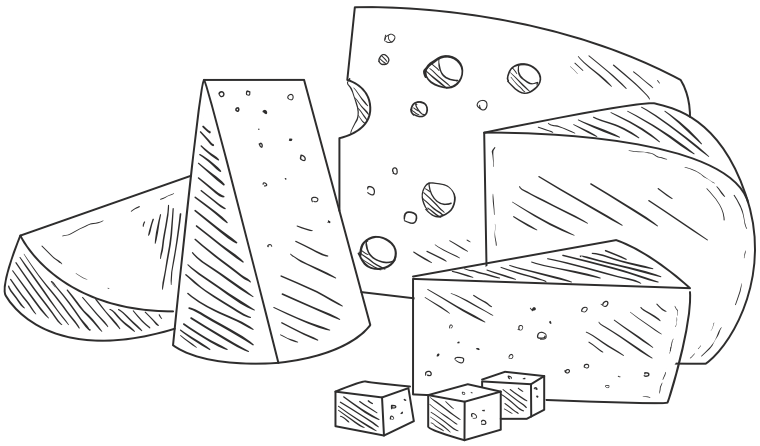
Selecţie de brânzeturi servite cu fructe confiate & mix de măsline

Brie cheese, gorgonzola, parmesan, confit fruits & olives

Il aperitivo **45 RON**

Platou internaţional cu bresaola, mortadella din Bologna, chorizo, brânză brie, gorgonzola, cheddar maturată, fructe uscate & grisine

International platter with bresaola, mortadella, choriyo, brie cheese, gorgonzola, cheddar, dried fruits & breadsticks



PIZZA CLASSICO

Margherita | 300g | 45 RON
Aluat de pizza, roșii decojite, mozzarella, parmezan, busuioc, ulei de măsline.
Pizza dough, peeled tomatoes, mozzarella, parmesan, basil, olive oil.

Five Cheese | 400g | 45 RON
Aluat de pizza, cremă de ricotta, mozzarella, gorgonzola dolce, cheddar, parmezan, busuioc, ulei de măsline.
Pizza dough, ricotta cream, mozzarella, gorgonzola dolce, cheddar, parmesan, basil, olive oil.

The Five Seasons | 400g | 47 RON
Aluat de pizza, roșii decojite, mozzarella, bacon, salam Napoli, ciuperci champignon, măsline verzi, anghinare, parmezan, busuioc, ulei de măsline.
Pizza dough, peeled tomatoes, mozzarella, bacon, Napoli salami, champignon mushrooms, green olives, artichokes, parmesan, basil, olive oil.

Pepperoni & Ricotta | 400g | 47 RON
Aluat de pizza, roșii decojite, mozzarella, ventricina picantă, ricotta, busuioc, ulei de măsline.
Pizza dough, peeled tomatoes, mozzarella, spicy ventricina, ricotta, basil, olive oil.

Guanciale & Pistachio | 400g | 57 RON
Brânză de capră, roşii uscate, măsline verzi, sos de roşii cu busuioc proaspăt & capere gigant
Goat cheese, sun dried tomatoes, green olives, tomatoes sauce topped with fresh basil & giant caper

Coppa | 400g | 55 RON
Aluat de pizza, cremă de ricotta, mozzarella, ceafă de porc maturată, pesto de busuioc, parmezan, busuioc, ulei de măsline picant.
Pizza dough, ricotta cream, mozzarella, aged pork neck, basil pesto, parmesan, basil, spicy olive oil.

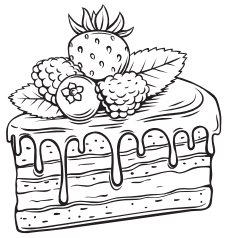
Affumicata | 400g | 54 RON
Aluat de pizza, cremă de ricotta, mozzarella, pancetta afumată, burrata, fistic mărunțit, parmezan, busuioc, ulei de măsline.
Pizza dough, ricotta cream, mozzarella, smoked pancetta, burrata, crushed pistachios, parmesan, basil, olive oil.

Focaccia

Focaccia cu parmezan / Focaccia with Parmesan | 220g | 14 RON
Focaccia cu usturoi / Garlic Focaccia | 210g | 12 RON
Focaccia simplă / Plain Focaccia | 200g | 10 RON

DESSERT

Tartă cu mere	**35 ron**
Apple pie	
Tiramisu	**25 ron**
Creme Brulee	**25 ron**



Snack

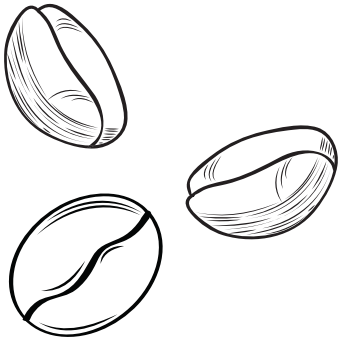
Midii pane/ Breaded mussels	**30 ron**
Aripioare pane/ Breaded chiken wings	**35 ron**
Creveți tempura/ Tempura Shrimps	**45 ron**
Inele de calamar pane/ Rings breaded calamar	**30 ron**
Inele de ceapă/ Onion Ring	**15 ron**
Pită servită cu humus, tapenada de masline și guacamole	**45ron**
Bread served with hummus, olive tapenade, and guacamole	
Cartofi prăjiți/ French fries	**12ron**
Măsline în usturoi și ardei iute/ Olives with garlic and chili	**12 ron**

RĂCORITOARE

Apă Carbogazoasă Aqua Carpatica	0.33L	12 RON
Apă Carbogazoasă Aqua Carpatica	0.75L	20 RON
Apă Plată Aqua Carpatica	0.33L	12 RON
Apă Plată Aqua Carpatica	0.75L	20 RON
Pepsi / Mirinda / 7UP	0.25L	15 RON
Evervess Apă Tonică	0.25L	15 RON
Limonadă de casă	0.40L	20 RON
Fresh juice of the day	0,25L	21 RON
Red Bull	0,25L	25 RON
Lipton (lămâie / piersică)	0,25L	15 RON
Prigat (portocale/piersici)	0,25L	15 RON

HOT DRINKS

Espresso	12 RON
Espresso Decaff	15 RON
Cappuccino	17 RON
Cappuccino Decaff	18 RON
Caffe Latte	18 RON
Ciocolata caldă *hot chocolate*	15 RON
Ceai *tea*	12 RON



BERE
Beer

Heineken	0.33L	19 RON
Ursus	0,33L	15 RON
Clausthaler (alcohol free)	0.33L	19 RON

Cocktails

Whitney Neil Tonic	0.250 L	58 RON
Bombay Sapphire tonic	0,250L	42 RON
Aperol spritz	0.270L	35 RON

SPIRTOASE

Cognac Croizet	40ml/por	32 RON
Cognac De Montal	40ml/por	42 RON
Cognac Brastaad	40ml/por	25 RON
Rom Don Papa Baroko	40ml/por	40 RON
Glenrothes	40ml/por	39 RON
Highland	40ml/por	22 RON
Tullibardine	40ml/por	27 RON
KVINT VSOP	40ml/por	18 RON
Kvint XO 8 ani	40ml/por	23 RON
KVINT VSOP	0,500 L	210 RON
KVINT XO 8 yrs	0,500 L	250 RON

VINURI

1000 de Chipuri
WINE BAR & SHOP

	BAR	ACASĂ	PAHAR
Dulce de Fintesti	170 RON	120 RON	30 RON
Prosecco Foss Marai Cardinal Brut	170 RON		29 RON
Cabernet Franc 2020	210 RON	130 RON	
Cantea Cabernet Sauvignon 2017	200 RON	120 RON	
Distinctis 2019	285 RON	170 RON	
Distinctis Rose 2021	150 RON	90 RON	30 RON
Cabernet Sauvignon & Franc 2019	180 RON	90 RON	30 RON
Cupaj Alb 2021	140 RON	90 RON	30 RON
Dei Gratia Cabernet	110 RON	70 RON	
Dei Gratia Sauvignon Blanc	110 RON	70 RON	
Feteasca Neagra 2019	150 RON	90 RON	30 RON
IE Fintesti Feteasca Neagra 2017	240 RON	150 RON	
IE Fintesti Merlot 2017	240 RON	150 RON	
IE Fintesti Shiraz 2017	240 RON	150 RON	
Merlot 2019	140 RON	90 RON	30 RON
PN 2020	140 RON	90 RON	30 RON
Roze 2022	140 RON	90 RON	30 RON
Sauvignon Blanc 2021	140 RON	90 RON	30 RON
Shiraz 2019	150 RON	90 RON	30 RON
Tamaioasa Romaneasca 2021	140 RON	90 RON	25 RON
TRSB	140 RON	90 RON	25 RON
Carpathia Heritage 2019	300 RON	200 RON	
Chardonnay 2021	150 RON	75 RON	30 RON
Luscan Pinot Noir 2019	150 RON	80 RON	30 RON
Iordache Feteasca Alba	130 RON	75 RON	30 RON

Evenimentul tău în wine bar "1000 de chipuri"

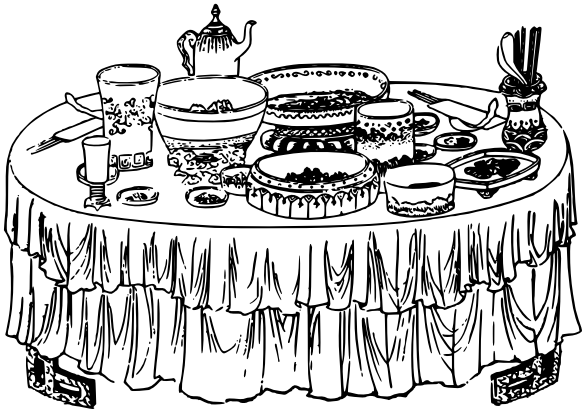
Dacă vrei să organizezi un eveniment privat, o degustare de vinuri, o întâlnire cu prietenii sau orice alt tip de celebrare, suntem aici pentru tine!

Te rugăm să ne contactezi pentru detalii și rezervări la:

Telefon: +40748-111-364
E-mail: sales@carohotel.ro
Website: www.hotelcaro.ro
Instagram: carohotel.ro
Facebook: Caro Hotel Bucharest

Your event at the wine bar "1000 de chipuri"

If you want to organize a private event, a wine tasting, a gathering with friends, or any other type of celebration, we are here for you!

Please contact us for details and reservations at:

Phone: +40748-111-364
E-mail: sales@carohotel.ro
Website: www.carohotel.ro
Instagram: carohotel.ro
Facebook: Caro Hotel Bucharest