

HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®

Meniu
băuturi

AU FĂCUT
GIUGIUC
HANU' LUI
MANUC!





ocul pe care s-a construit Hanul Manuc făcuse parte altădată din Curtea Domnească al cărui teren începuse să se vândă la

mezat în ultimii ani ai secolului al XVIII-lea. Cum a putut să intre Manuc Bei în stăpânirea acestui loc nu știm. Se poate că restricția legală care interzicea străinilor să cumpere proprietăți în București și în țară nu s-a aplicat lui Manuc, drept recunoștință pentru faptul că acesta reușise să îndepărteze de capitala bandele lui Manav-Ibrahim și să salveze orașul și pe boieri.

Hanul pe care Manuc începuse să-l construiască se deosebea de marile hanuri-cetăți din secolul al XVIII-lea. O formă nouă mai puțin severă și mai atractivă, în care partea de construcție care dădea în curtea interioară era de lemn, cu galerii în arcade sculptate, la care duceau scări largi și monumentale, cu ornamente de stuc de-asupra ușilor și ferestrelor și cu balustrii de lemn ai parapetelor.

La subsol se găseau 15 pivnițe boltite; la parter se aflau 23 prăvălii, 2 saloane mari, 10 magazine, 16 camere de servitori și bucătari și un tunel în care încăpeau 500 de persoane; la etaj se aflau 107 odăi pentru locuințe și cantoare.

În mijlocul curții pavată cu piatră de râu se afla o cafenea cu toate dependențele ei și o grădină cu fântână arteziană. Pe malul Dâmboviței, pe tot lungul construcției, se află un chei lucrat în piatră, larg de peste un metru.

După canalizarea Dâmboviței, în vederea deschiderii Halei de Carne s-au construit pe această latură a clădirii încă 16 sau 20 prăvălii.

Hanul Manuc, gata de a-și primi oaspeții încă din primăvara lui 1808, a început bine povestea existenței sale. Sub supravegherea stăpânului său, a găzduit timp de cinci luni pe plenipotențiarilor ruși și turci care au încheiat Pacea de la București, prin care s-a pus sfârșit unui război de șase ani.

În epoca de după 1810 până la 1830, fiind hanul cel mai nou și mai organizat din București, a atras pe călătorii străini cei mai distinși. Dar după moartea lui Manuc Bei și a soției sale, sub conducerea epitropilor interesați și nepricepuți, hanul își pierde repede faima. Ce era Hanul Manuc pe la 1860 ne-o spune foarte sugestiv pictorul francez Auguste Lancelot, care vizitează Bucureștii în aceasta vreme:

„Așa cum este el acuma e locul de întâlnire al chirigiilor transilvăneni, al toboșarilor germani, al speculanților mărunți turci, bulgari și greci, al tuturor călătorilor cu bani puțini precum și al meseriilor fără nume, cărora nu le place lumina zilei.

Galeriile în care se deschid odăile hanului servesc de loc de plimbare și de săli comune. Domnește acolo o nepăsare și o nesfială de cei dimprejur nemaipomenită. Sub ochii tuturor (...) fiecare face ca la el acasă. Din locul unde mă așezasem eu ca să-mi fac schițele, puteam să văd pe o bălană nemțoaică spălând rufe sdrențuite (...) pe un bărbier ambulant răzînd bărbi și cefe, pe o țigancă danțînd înaintea unor turci cu chef, pe un comediant în tricou decolorat dînd lecții unei maimuțe jerpelitate. În același timp sdrăngăneala unei cobze, însoțind un glas melancolic și dulce, se auzea prin căscătura unei uși de la spatele meu.

Curtea năpraznică îmi înfățișa privesitea cea mai cu haz și cea mai variată din lume: tabăra, deposit, târg, bursă, menajerie erau toate deodată; de-a lungul pereților coviltire, lăzi, corturi, baloturi de marfă, buți; în fund, în fride mari, închise cu gratii, teancuri de piei proaspete, lînă umedă, carne de bivoliță...

În această învălmășeală, o frămîntare nesfîrșită de birje, de țărani călari, femei purtînd tîrguieli, cai dezhămați care se scutură, nechează și azvîrlă cu picioarele dinapoi, cîini care urlă, porci mari negri care grohăie de plăcere...

Aceasta mișcare, acest zgomot nu tulbură nici o clipă pe turcii, pe românii, pe bulgarii, pe grecii care-și vedeau liniștiți de treburi, discutînd, tocmindu-se sub prezidenta ovreilor, care le schimbau pe loc banii, înarmați cu ochelari mari rotunzi, cu pietre de mehenghiu, cu balanțe..."

Marafeturi

Nuci prăjite sărate	NOU	100 gr	9.0
Alune iuți	NOU	100 gr	8.0

Băuturi fără alcool

Fresh de portocale	330 ml	16.5
Fresh de portocale	500 ml	24.0
Limonadă	500 ml	12.9
Limonadă cu miere	500 ml	14.5
Citronadă cu miere	500 ml	14.9
Limonadă cu sirop de soc	500 ml	13.9
Limonadă de cătină.....	500 ml	17.9
Suc de mere Bran	1000 ml	28.5
Pepsi Cola Classic, Twist, Light, Max	250 ml	8.5
Mirinda portocale	250 ml	8.5
7UP (classic)	250 ml	8.5
Mountain Dew	250 ml	8.5
Bucovina plată/minerală	330 ml	8.5
Bucovina plată/minerală	750 ml	12.9

Iordache, de-acu' să ceri
apșoară fără de bulbuci,
că ne împlăm toate,
zici că suntem cimpoaie!



Borsec plată/minerală	330 ml	8.5
Borsec plată/minerală	750 ml	12.9
Apă tonică Evervess	250 ml	8.5
San Benedetto plată/minerală	500 ml	16.9
Ice Tea - Lipton	250 ml	9.4
Prigat Nectar	250 ml	10.2
Lapte dulce	330 ml	6.5
Red Bull – energizant	250 ml	17.0
RockStar – energizant	250 ml	9.5

Long drinks

Blue Ice	70 ml	18.5
GORDON'S, CINZANO, BLUE CURAÇAO		
Captain Morgan & Pepsi Cola	160 ml	21.5
Mimosa	 120 ml	14.0
SUC DE PORTOCAL, PROSECCO		
Manhattan	 85 ml	17.0
J&B, CINZANO ROSSO, BITTER ANGOSTURA		
Mojito	 200 ml	14.0
ROM MATELOT, LIME, MENTĂ, APĂ MINERALĂ		
Aperol Spritz	160 ml	22.5
APEROL, PROSECCO & APĂ MINERALĂ		
Whisky J&B & Coke	160 ml	20.4
Diablo	70 ml	19.0
TEQUILA JOSE CUERVO, 7UP		
Campari orange	160 ml	22.5
Gin Gordon's Tonic	160 ml	21.5

Vinars

Jad 28 ani XO	40 ml	49.0
Jidvei Vin Ars VSOP	40 ml	14.5
Brâncoveanu XO	40 ml	19.5



Băuturi tradiționale românești

Palincă Bran de gutui / caise / pere.....	NOU . 40 ml	19.0
Palincă de prune Bran.....	40 ml	10.9
Țuică Bran	40 ml	8.8
Vișinată Bran	40 ml	10.9
Afinată Bran	40 ml	10.9
Șliboviță	40 ml	13.0
Afinată Saber	40 ml	15.0
Vișinată Saber	40 ml	15.0
Caisată Saber.....	NOU . 40 ml	15.0
Bitter Mamaia	40 ml	6.8
Bitter Samaro Satu Mare	40 ml	13.9

Vinuri

Șarba lui Manuc, Gârboiu.....		MÂNDRIA HANULUI	89
Pahar vin Șarba lui Manuc.....	NOU 150 ml		18.5

Să închini un pahar de vin românesc face parte din obiceiul Hanului. Și, vorba aia: dacă e șarbă, de cum o sorbi, o sa te soarbă. Șarba clasică de Odobești descinde din Tamâioasa Românească, dar șarba lui Manuc e mai cu moț; a înlocuit

notele de tei, trandafir, și busuioc ale șarbei obișnuite cu unele mai citrice, de lime și grapefruit. Însă e atât de echilibrată încât - fără glumă - se potrivește cu orice fel de carne, nu doar cu pui și pește. Un vin-surpriză care trebuie neapărat descoperit.

VINUL CASEI – Alb/Rosu/Rosé

Pahar	200 ml	8.7
Carafă	1000 ml	29.9

VINURI ROȘII

CUPAJE

Smerenie; Oprișor		265.0
Cuvee Uberland; Recaș		215.0
Cabernet & Shiraz; Lacerta Winery.....		185.0
Drăgaica Roșie; Oprișor		149.0
Terra Romana, Cuvee Charlotte; S.E.R.V.E.		195.0
Tarla 101; Dealu Mare		105.0
Tribun; Alira		55.0
Cabernet & Merlot; Corcova.....	NOU	100.0
Red Cuvee Liliac.....	NOU	139.0
Negru de Ceptura.....	NOU	149.0



SOIURI „PURE” ROMÂNEȘTI

Via Marchizului, Negru de Drăgășani, eco; Vitis.....	NOU	124.0
Premium Negru de Drăgășani; Negrini	NOU	85.0
Domenii, Busuioacă de Bohotin; Cotnari.....	NOU	82.0
Eclipse, Busuioacă de Bohotin; Basilescu	NOU	75.0
Negru de Drăgășani; Avincis	NOU	157.0

FETEASCĂ NEAGRĂ SOI „PUR” ROMÂNESC

Eclipse; Basilescu	90.0
Moșia de la Tohani; Special Reserve.....	81.0
Serafim; Licorna Winehouse	77.0
Floare de Lună; Halewood	90.0
Caloian; Oprișor	69.0
Hyperion; Halewood	230.0
Cervus Magnus Monte; Ceptura	81.0
Domeniile Sâmburești	68.0
Castel Huniade; Recaș.....	55.0
Pelin; Urlați.....	 38.0
Alira	 105.0
Apogeum; Tohani.....	 279.0
Liliac	 132.0
Regno; Recaș.....	 81.0
Selene; Recaș.....	 162.0
Artisan; Aurelia Vișinescu.....	 97.0

CABERNET SAUVIGNON

Soare; Vinarte	188.0
Alira	95.0
Negrini	89.0
La Cetate; Oprișor	125.0
Castel Bolovanu; Vinarte	85.0
Domeniile Sâmburești	86.0
Cuvee Andrei; Avincis	169.0
Purcari	92.0
Karakter; Aurelia Vișinescu	 104.0
Premium; Budureasca.....	 95.0

MERLOT

Principele Radu; Tohani	175.0
Prince Matei; Vinarte	193.0
Menestrel; Rotenberg	106.0
Rapsod; Rotenberg	86.0
Negrini	89.0
Prince Mircea; Vinarte	137.0

ALTELE

Rară Neagră de Purcari	91.0
Negru de Purcari	199.0
Vinul Cavalerului; Pinot Noir; S.E.R.V.E.	64.0
Syrah Reserve; Corcova	NOU 125.0

VINURI ROSÉ

Serafim; Licorna Winehouse	69.0
Alira	87.0
Terra Romana; S.E.R.V.E.	96.0
LacertA Winery	140.0
Cuvee Dolette; Tohani	109.0
Tarla 101; Crișana, Transilvania	94.0
Liliac	96.0
Sole; Recaș	132.0
Epicentrum; Gârboiu	93.0
Caloian; Oprișor	69.0
Mysterium; Jidvei	95.0
Cervus Magnus Monte; Ceptura	81.0
Terase Danubiene; Vinarte	69.0
Byzantium Rose Euxine; Halewood	99.0
Purcari	91.0
Corcova	NOU 83.0
Floare de Lună; Halewood	NOU 91.0
Karakter; Aurelia Vișinescu	NOU 94.0
Premium; Budureasca	NOU 94.0
Saac; Urlați	NOU 115.0
Regno; Recaș	NOU 81.0
Domeniile Sâmburești	NOU 68.0

VINURI ALBE

CUPAJE

Solo Quinta; Recaș	202.0
Rusalca Albă; Oprișor	147.0
Fetească Regală & Pinot Gris; Avincis	145.0
Tarla 101; Lechința Transilvania	94.0
Mysterium Traminer & Sauvignon Blanc; Jidvei	99.0
Byzantium Blanc de Transylvanie; Halewood	100.0
Artisan White; Aurelia Vișinescu	95.0
Premium Fume; Budureasca	90.0
Alb de Ceptura	149.0

SOIURI „PURE“ ROMÂNEȘTI

Pelin Fetească Albă; Urlați	NOU	38.0
Eclipse, Fetească Albă; Basilescu	NOU	75.0
Moșia Reserve, Fetească Albă; Tohani	NOU	76.0
Magnus Fetească Regală; Ceptura	NOU	76.0
Livia, Fetească Albă; Gârboiu	NOU	56.0
Maria Fetească Albă; Jidvei	NOU	122.0
Domeniile Grasa de Cotnari	NOU	71.0
Domenii Tămâioasa Românească de Cotnari	NOU	71.0
Selecție Frâncușă de Cotnari	NOU	56.0
Tămâioasa Românească dulce; 500ml, Licorna	NOU	91.0
Fetească Regală; Liliac	NOU	96.0
Serafim, Fetească Albă; Licorna Winehouse	NOU	69.0
Crâmpoșie Selecționată; Avincis		102.0
Livia, Plăvaie; Gârboiu		53.0

SAUVIGNON BLANC

Liliac		135.0
Ana; Jidvei		129.0
Negrini		89.0
Nec Plus Ultra; Jidvei		66.0
Terase Danubiene; Vinarte		69.0
Purcari		89.0
Corcova	NOU	71.0
Saac Urlați	NOU	126.0
Regno; Recaș	NOU	85.0

CHARDONNAY

Sole; Recaș		149.0
LacertA Winery		140.0
Chateau Valvis; Domeniile Sâmburești		185.0
Domeniile Sâmburești		67.0
Terra Romana; S.E.R.V.E.		119.0
Corcova	NOU	71.0
Purcari	NOU	85.0

RIESLING

Caloian Rhein; Oprișor	69.0
Tezaur; Jidvei	76.0
Vinul Cavalerului; S.E.R.V.E.	61.0

ALTELE

Grigorescu, Dry Muscat; Jidvei	54.0
Tectonic, Gewurztraminer; Gârboiu	99.0
Hyperion Pinot Grigio; Halewood	NOU 200.0

VINURI LA PAHAR

150ml

Solo Chardonnay	29.0
Solo Quinta	39.0

VINURI LICOROASE

Ice wine	375 ml	155.0
Nectar de Transilvania, Liliac	NOU 375 ml	124.0

SAMPANIE & SPUMANTE & ROSÉ

Zarea 100	115.0
Rhein Extra Rosé	125.0
Rhein Extra Sec	125.0
Extra Dry Jidvei	125.0
Champagne Lanson	409.0

Bere

LA METRU UN METRU CONȚINE 4 LITRI DE BERE POTRIVIȚI ÎN 10 HALBE!

Berea casei – Premium nefiltrată	90.8
Timișoreana	70.3

LA HALBĂ

Berea casei – Premium nefiltrată	400 ml	11.4
--	--------	------



unoscătorii în ale berii vor descoperi în berea casei de la Manuc ceva rar și uitat – răbdare. În răbdare șade taina gustului bun și așezat, răbdarea malțului la fermentare, răbdarea halbei la ghețar, răbdarea flăcaului ce o pune

în halbă în așa chip în care ea, Berea, se rostogolește ușor lăsând în urmă două dește de spumă albă ca neaua mieilor. Din această răbdare vine nerăbdarea ta, dragă mușteriu, de a sorbi însetat din această licoare neasemuită.

Timișoreana	400 ml	8.0
Timișoreana	300 ml	6.5
Timișoreana – nepasteurizată	NOU 400 ml	9.4

LA STICLĂ

Timișoreana	500 ml	9.2
Ursus Premium	500 ml	11.5
Ursus fără alcool	500 ml	11.2
Ursus Black	500 ml	12.0
Ursus Cooler	500 ml	11.4
Ursus Cooler fără alcool	500 ml	11.4
Redd's Cranberry	400 ml	10.7
Redd's Light.....	400 ml	10.7
Peroni Nastro Azzurro	500 ml	13.6
Grolsch Swing Top	450 ml	15.6
Grolsch	500 ml	12.8
Grolsch Weizen	500 ml	16.9
Pilsner Urquell	330 ml	14.9
Efes Pilsener	500 ml	17.6
Efes Draught	500 ml	17.6
St. Stefanus	330 ml	19.4
Cidru Kingswood	NOU 400 ml	12.0
Alune		13.5

A dat Kiseleff pravila
să se beie numai Smirnoff
în crâșme.

Mare pezevenghi
muscalul aieșta!



Tatars, common to both

Băuturi tari

VODKA

Smirnoff	40 ml	12.0
Absolut	40 ml	15.0

GIN

Gordon's	40 ml	14.0
Hendricks	NOU 40 ml	22.0

TEQUILA

Jose Cuervo Silver	40 ml	16.5
Jose Cuervo Gold	40 ml	16.5


ROM

Captain Morgan	40 ml	16.0
Pampero	40 ml	12.0
Zacapa 23YO	40 ml	45.0

BOURBON & TENNESSE

Wild Turkey 81	40 ml	16.5
Jack Daniel's	40 ml	20.9

WHISKY & IRISH

J&B	40 ml	16.9
Johnnie Walker Red	40 ml	15.0
Johnnie Walker Black	40 ml	29.0
Johnnie Walker Gold	40 ml	47.0
Johnnie Walker Platinum	40 ml	65.0
Irish Bushmills	40 ml	17.0
Glenfiddich 12 yo.....	 40 ml	21.0

SINGLE MALT

Cardhu	40 ml	38.0
Lagavulin	40 ml	52.0

COGNAC

Camus VS	40 ml	24.5
Camus VSOP	40 ml	39.9

DIGESTIVE

Schwartzhog	40 ml	12.0
Jagermeister	40 ml	14.5
Sambuca Romana	40 ml	16.5
Fernet Branca	40 ml	16.5

APERITIVE

Cinzano Alb / Roşu	40 ml	9.9
Campari	40 ml	14.0

LICHIOR

Sheridan's	40 ml	18.0
Bailey's	40 ml	17.5

Ceai, cafea, specialități

CAFEA & CEAI

Julius Meinl 

Espresso *Crem caffè* by Julius Meinl 9.5

Espresso *Crem caffè* by Julius Meinl 9.5
FĂRĂ COFEINĂ

Caffé Latté 11.5

Cafea filtru 7.2

Cappuccino *Crem caffè* by Julius Meinl 12.0
CU SPUMĂ DE LAPTE

Cappuccino *Crem caffè* by Julius Meinl 12.0
CU LAPTE ȘI FRIȘCĂ

Ceai Julius Meinl 8.2
DARJEELING MONTEVIOT, EARL GREY, WILD CHERRY,
CHINESE JASMINE, PEPPERMINT, CHAMOMILE

Ceai românesc 8.2
MUȘEȚEL, TEI, SUNĂTOARE, BUSUIOC, MENTĂ, SALVIE
ȘI LINIȘTE DE VARĂ – AMESTEC DE PLANTE

SPECIALITĂȚI CAFEA

Ciocolată caldă Julius Meinl 10.5
AROME: MORO CIOK ȘI BIANCA BAHIA

Cafeaua casei 17.0
AMARETTO, SIROP DE ZĂHAR, ESPRESSO, FRIȘCĂ

Frappé - Amaretto 18.0
CAFEA INSTANT, LAPTE, FRIȘCĂ, TOPPING, AMARETTO, ZAHĂR

Bre, dacă n-are
duhnul tăiat mărunt,
ado-mi duhnul siniliu.
Da' să nu-mi vii
cu mahorcă,
m-auzi?



*Interior of a coffee house
1826 Constantinople*

English Frappé – Whisky J&B

18.0

CAFEA INSTANT, LAPTE, FRIȘCĂ, TOPPING, WHISKY J&B, ZAHĂR

Sweet Frappé

18.0

CAFEA INSTANT, LAPTE, FRIȘCĂ, TOPPING, ÎNGHEȚATĂ, ZAHĂR

Irish Coffee

18.0

WHISKY BUSHMILLS, SIROP DE ZAHAR, ESPRESSO, FRIȘCĂ

Affogato Coffee

11.5

ESPRESSO, ÎNGHEȚATĂ

ȚIGĂRI

la prețul zilei

DUNHILL **Fine Cut**, DUNHILL **Filter**,
DUNHILL **Blue**, DUNHILL **Gold**
KENT **NANOTEK**, KENT **HD**, KENT **Blue**,
KENT **Silver**, KENT **White**, KENT **Mintek**
VOGUE, PALL MALL

Drinks menu

In brandy there's freedom and courage!

In wine lies wisdom and truth!

Right. In water I see only tadpoles and frogs...



Amirans



Levi



Boyman in Mirvan



The place where the Inn of Manuc was built had been part of the former Royal Palace, whose land was sold in auctions in the final years of 18th century. There is no information on how Manuc came to buy this place. It could be that the legal restriction forbidding foreigners to buy properties in Bucharest was not applied to Manuc Bey as gratitude for his success in deflecting the army of Manav Ibrahim from the Capital and saving the city and the noblemen.

The Inn, Manuc had started to build, was different from the great citadel-inns from the 18th century. A new form, less severe and more attractive, where the part of construction facing the interior yard was made of wood, with carved arched galleries, arrived at through monumental large stairs, with stucco ornaments above doors and windows and wooden pillars.

The basement sheltered 15 arched cellars; the ground-floor fostered 23 shops, 2 large halls, 10 warehouses, 16 rooms for servants and cooks and tunnel that could fit 500 people; 107 rooms and lodgings were on the top floor.

In the middle of the yard, paved with river stones, there was a café with all its outbuildings and a garden with a water fountain. On the Dambovita banks, 16 or 20 additional shops were built for the Meat Hall.

The Inn of Manuc, ready to welcome its guests since the spring of 1808, started its story very well. Under its master's supervision, it fostered Russian and Turkish officials for 5 months. They concluded the Peace of Bucharest which ended a 6-year war.

In the period after 1810 up to 1830, the newest and most organized inn of Bucharest, it welcomed the most distinguished foreign travelers. After the death of Manuc Bey and his wife, under the leadership of interested and unskilled trustees, the inn lost its fame very quickly. We find out what the Inn of Manuc was around 1860 from the French painter August Lancelor, who visited Bucharest in that period:

„As it is now, it is the meeting place of Transylvanian coachmen, German drummers, petty Turkish, Bulgarian and Greek peddlers, of all poor travelers and nameless people who do not enjoy the light of day.

The galleries faced by the inn's rooms serve as walking alley and common halls. An unseen carelessness and shyness reign there. In front of everyone's eyes (...) everybody feels at home. From where I sat to draw my sketches, I could see a blonde German girl washing some rags (...), a barber razing chins and necks, a gypsy woman dancing before some drunken Turks, a comedian in a faded shirt teaching a ragged monkey some tricks. At the same time, I could hear behind my back the noise of a lute, accompanying a melancholic and sweet voice.

The strange yard showed the funniest and most varied view in the world: camp, warehouse, fair, stock-exchange, zoo – all at the same time; along the walls – tents, cases, tilts, bales of merchandise and, in the back large niches, closed with bars, stacks of fresh hides, wet wool, ox meat...

In this clutter, an endless movement of coaches, peasants on horses, women with bags, unharnessed horses that agitate, neigh and throw their hind legs, whining dogs, big black pigs that honk with pleasure...

This movement, this noise do not bother at all the Turks, Romanians, Bulgarians, Greeks who handled their business peacefully, discussing, bargaining under the supervision of Jews who changed their money on the spot, armed with big round glasses, with stones to check the gold, with scales..."

Treats

Salty roasted walnuts.....	NEW	100 gr	9.0
Spicy peanuts.....	NEW	100 gr	8.0

Non-alcoholic drinks

Freshly-squeezed orange juice	330 ml	16.5
Freshly-squeezed orange juice	500 ml	24.0
Lemonade	500 ml	12.9
Honey lemonade	500 ml	14.5
Honey citronade	500 ml	14.9
Elderberry cordial lemonade	500 ml	13.9
Sea buckthorn lemonade.....	500 ml	17.9
Bran apple juice	1000 ml	28.5
Pepsi Cola Classic, Twist, Light, Max	250 ml	8.5
Mirinda orange	250 ml	8.5
7UP (classic)	250 ml	8.5
Mountain Dew	250 ml	8.5
Bucovina still/mineral water	330 ml	8.5
Bucovina still/mineral water	750 ml	12.9

Damn, I can't drink!
I have to drive these tourists
around all day!



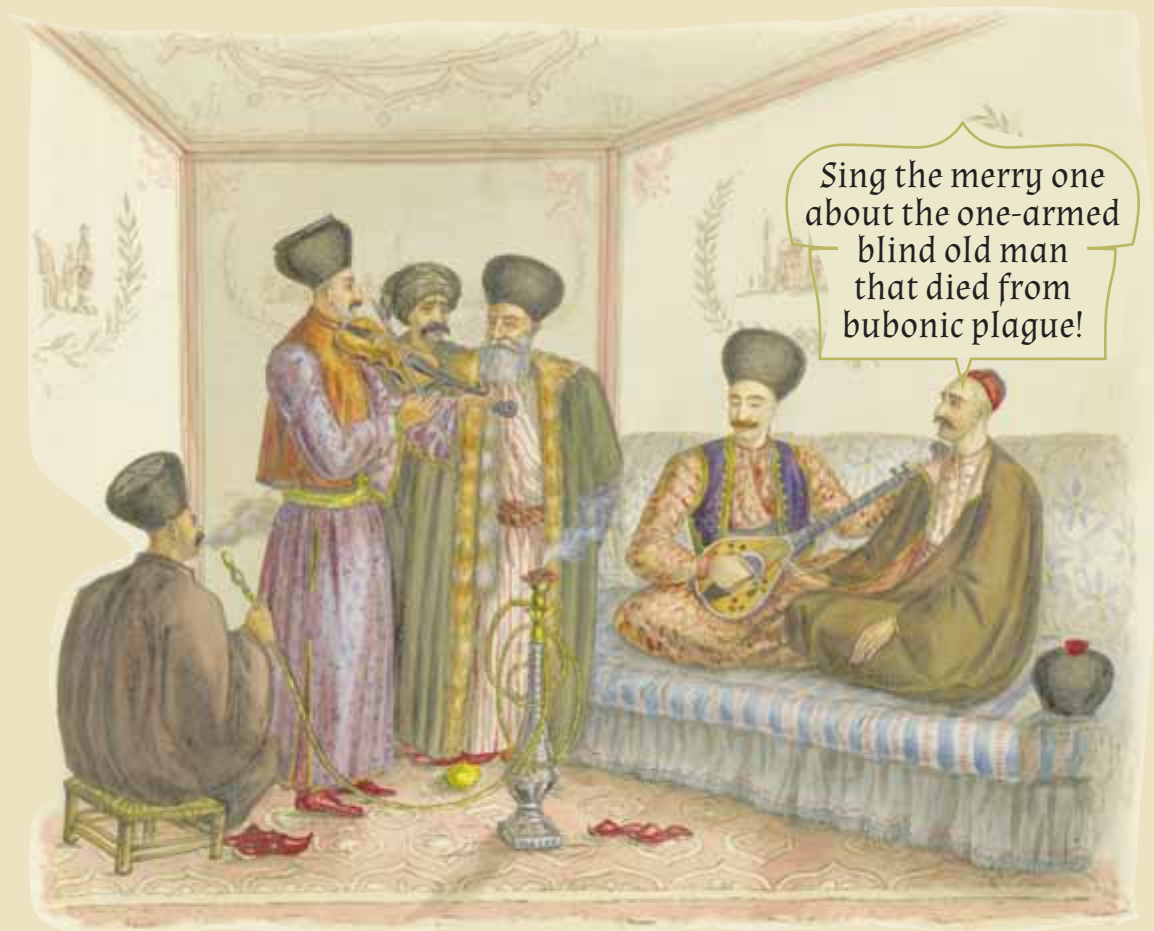
Borsec still/mineral water	330 ml	8.5
Borsec still/mineral water	750 ml	12.9
Tonic water Evervess	250 ml	8.5
San Benedetto still/mineral water	500 ml	16.9
Ice Tea - Lipton	250 ml	9.4
Prigat Nectar	250 ml	10.2
Sweet milk	330 ml	6.5
Red Bull – energizer	250 ml	17.0
RockStar – energizer	250 ml	9.5

ong drinks

Blue Ice	70 ml	18.5
GORDON'S, CINZANO, BLUE CURAÇAO		
Captain Morgan & Pepsi Cola	160 ml	21.5
Mimosa	 120 ml	14.0
ORANGE JUICE, PROSECCO		
Manhattan	 85 ml	17.0
J&B, CINZANO ROSSO, BITTER ANGOSTURA		
Mojito	 200 ml	14.0
RUM MATELOT, LIME, MINT, MINERAL WATER		
Aperol Spritz	160 ml	22.5
APEROL, PROSECCO & MINERAL WATER		
Whisky J&B & Coke	160 ml	20.4
Diablo	70 ml	19.0
TEQUILA JOSE CUERVO, 7UP		
Campari orange	160 ml	22.5
Gin Gordon's Tonic	160 ml	21.5

randy

Jad 28 ani XO	40 ml	49.0
Jidvei Vin Ars VSOP	40 ml	14.5
Brancoveanu XO	40 ml	19.5



Traditional Romanian drinks

Bran quince / apricots / pear palinka.....	NEW	40 ml	19.0
Bran plum palinka		40 ml	10.9
Bran plum spirit		40 ml	8.8
Bran sour cherry spirit		40 ml	10.9
Bran blueberry spirit		40 ml	10.9
Slivovitsa		40 ml	13.0
Saber blueberry spirit		40 ml	15.0
Saber sour cherry spirit		40 ml	15.0
Saber apricot spirit.....	NEW	40 ml	15.0
Bitter Mamaia		40 ml	6.8
Bitter Samaro Satu Mare		40 ml	13.9

Wines

Şarba lui Manuc, Gârboiu.....		89.0
Şarba lui Manuc, Glass.....	NEW 150 ml	18.5

**THE SPECIALTY
OF THE HOUSE**

Sharba is a rare local grape and raising a glass of Romanian wine is customary at Hanul Manuc. So, as we say 'round here, "...dip your lip, then sip and sip; then get a grip so you won't trip." The classic Odobeşti Şarba actually descends from the Romanian Tamâioasa grape, only Şarba lui Manuc really stands apart. It has

replaced the rose, basil and linden tree notes common to the usual Şarba with citrus ones - mainly lime and grapefruit. But the result is so balanced - and this is not an empty boast - that it actually can be paired with any kind of meat, not just poultry or fish. A surprising wine that you absolutely have to discover.

HOUSE WINE – Red/White/Rosé

Glass.....	200 ml	8.7
Pitcher.....	1000 ml	29.9

RED WINES

BLENDING

Smerenie; Oprişor		265.0
Cuvee Uberland; Recaş		215.0
Cabernet & Shiraz; Lacerta Winery		185.0
Drăgaica Roşie; Oprişor		149.0
Terra Romana, Cuvee Charlotte; S.E.R.V.E.		195.0
Tarla 101; Dealu Mare		105.0
Tribun; Alira		55.0
Cabernet & Merlot; Corcova	NEW	100.0
Red Cuvee Liliac	NEW	139.0
Negru de Ceptura	NEW	149.0

„PURE” ROMANIAN VARIETIES

Via Marchizului, Negru de Drăgăşani, eco; Vitis	NEW	124.0
Premium Negru de Drăgăşani; Negrini	NEW	85.0
Domenii, Busuioacă de Bohotin; Cotnari	NEW	82.0
Eclipse, Busuioacă de Bohotin; Bazilescu	NEW	75.0
Negru de Drăgăşani; Avincis	NEW	157.0

FETEASCĂ NEAGRĂ "PURE" ROMANIAN VARIETY

Eclipse; Basilescu		90.0
Moșia de la Tohani; Special Reserve.....		81.0
Serafim; Licorna Winehouse		77.0
Floare de Lună; Halewood		90.0
Caloian; Opreșor		69.0
Hyperion; Halewood		230.0
Cervus Magnus Monte; Ceptura		81.0
Domeniile Sâmburești		68.0
Castel Huniade; Recaș.....		55.0
Pelin; Urlați.....	NEW	38.0
Alira	NEW	105.0
Apogeum; Tohani.....	NEW	279.0
Liliac	NEW	132.0
Regno; Recaș.....	NEW	81.0
Selene; Recaș.....	NEW	162.0
Artisan; Aurelia Vișinescu.....	NEW	97.0


CABERNET SAUVIGNON

Soare; Vinarte		188.0
Alira		95.0
Negrini		89.0
La Cetate; Opreșor		125.0
Castel Bolovanu; Vinarte		85.0
Domeniile Sâmburești		86.0
Cuvee Andrei; Avincis		169.0
Purcari		92.0
Karakter; Aurelia Vișinescu	NEW	104.0
Premium; Buduresca.....	NEW	95.0





MERLOT

Principele Radu; Tohani		175.0
Prince Matei; Vinarte		193.0
Menestrel; Rotenberg		106.0
Rapsod; Rotenberg		86.0
Negrini		89.0
Prince Mircea; Vinarte		137.0

OTHERS

Rară Neagră de Purcari	91.0
Negru de Purcari	199.0
Vinul Cavalerului, Pinot Noir; S.E.R.V.E.	64.0
Syrah Reserve, Corcova	 125.0

ROSÉ WINES

Serafim; Licorna Winehouse	69.0
Alira	87.0
Terra Romana; S.E.R.V.E.	96.0
LacertA Winery	140.0
Tarla 101; Crișana, Transilvania	94.0
Cuvee Dolette, Tohani	109.0
Liliac	96.0
Sole; Recaș	132.0
Epicentrum; Gârboiu	93.0
Caloian; Oprișor	69.0
Mysterium; Jidvei	95.0
Cervus Magnus Monte; Ceptura	81.0
Terase Danubiene; Vinarte	69.0
Byzantium Rose Euxine; Halewood	99.0
Purcari	91.0
Corcova	 83.0
Floare de Lună; Halewood	 91.0
Karakter; Aurelia Vișinescu	 94.0
Premium; Budureasca	 94.0
Saac; Urlați	 115.0
Regno; Recaș	 81.0
Domeniile Sâmburești	 68.0

WHITE WINES

BLENDING

Solo Quinta; Recaș	202.0
Rusalcă Albă; Oprișor	147.0
Fetească Regală & Pinot Gris; Avincis	145.0
Tarla 101; Lechința Transilvania	94.0
Mysterium Traminer & Sauvignon Blanc; Jidvei	99.0
Byzantium Blanc de Transylvanie; Halewood	100.0
Artisan White; Aurelia Vișinescu	95.0
Premium Fume; Budureasca	90.0
Alb de Ceptura	149.0

“PURE ROMANIAN” VARIETIES

Pelin Feteasca Albă, Urlați	NEW	38.0
Eclipse, Fetească Albă; Basilescu	NEW	75.0
Moșia Reserve, Fetească Albă, Tohani	NEW	76.0
Magnus Fetească Regală, Ceptura	NEW	76.0
Livia, Fetească Albă, Gârboiu	NEW	56.0
Maria Fetească Albă, Jidvei	NEW	122.0
Domenii Grasă de Cotnari	NEW	71.0
Domenii Tămâioasa Românească de Cotnari	NEW	71.0
Selectie Frâncușă de Cotnari	NEW	56.0
Tămâioasă Românească dulce. 500ml; Licorna	NEW	91.0
Fetească Regală; Liliac	NEW	96.0
Serafim, Fetească Albă; Licorna Winehouse	NEW	69.0
Crâmpoșie Selecționată; Avincis		102.0
Livia, Plăvaie; Gârboiu		53.0

SAUVIGNON BLANC

Liliac		135.0
Ana; Jidvei		129.0
Negrini		89.0
Nec Plus Ultra; Jidvei		66.0
Terase Danubiene; Vinarte		69.0
Purcari		89.0
Corcova	NEW	71.0
Saac Urlați	NEW	126.0
Regno Recaș	NEW	85.0

CHARDONNAY

Sole; Recaș		149.0
LacertA Winery		140.0
Chateau Valvis; Domeniile Sâmburești		185.0
Domeniile Sâmburești		67.0
Terra Romana; S.E.R.V.E.		119.0
Corcova	NEW	71.0
Purcari	NEW	85.0

RIESLING

Caloian Rhein; Oprișor		69.0
Tezaur; Jidvei		76.0
Vinul Cavalerului; S.E.R.V.E.		61.0

OTHERS

Grigorescu , Dry Muscat; Jidvei	54.0
Tectonic , Gewurztraminer; Gârboiu.....	99.0
Hyperion Pinot Grigio , Halewood.....	NEW 200.0

WINES BY THE GLASS

150ml

Solo Chardonnay	29.0
Solo Quinta	39.0

FORTIFIED WINES

Ice wine	375 ml 155.0
Nectar de Transilvania , Liliac.....	NEW 375 ml 124.0

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

Zarea 100	115.0
Rhein Extra Rosé	125.0
Rhein Extra Sec	125.0
Extra Dry Jidvei	125.0
Champagne Lanson	409.0

Beer

A METER OF BEER

ONE METER CONTAINS 4 LITERS
OF BEER SERVED IN 10 DRAUGHTS!

Beer of the House – unfiltered Premium	90.8
Timișoreana	70.3

DRAUGHT

Beer of the House – unfiltered Premium	400 ml	11.4
--	--------	------



Beer connoisseurs will discover in Manuc's House Beer something rare and forgotten - patience. In patience lies the secret of good and settled taste, patience of the malt while fermenting, patience of the beer mug

being iced, the lad's patience when pouring it into the glass so that it, the Beer, lightly rolls into the glass leaving two fingers of snow white foam behind. Out of this patience comes your impatience, dear guest, to thirstily taste this noble liquid.

Timișoreana	400 ml	8.2
Timișoreana	300 ml	6.5
Timișoreana – unpasteurized	NEW 400 ml	9.4

BOTTLED

Timișoreana	500 ml	9.2
Ursus Premium	500 ml	11.5
Ursus non-alcoholic	500 ml	11.2
Ursus Black	500 ml	12.0
Ursus Cooler	500 ml	11.4
Ursus Cooler non-alcoholic	500 ml	11.4
Redd's Cranberry	400 ml	10.7
Redd's Light.....	400 ml	10.7
Peroni Nastro Azzurro	500 ml	13.6
Grolsch Swing Top	450 ml	15.6
Grolsch	500 ml	12.8
Grolsch Weizen	500 ml	16.9
Pilsner Urquell	330 ml	14.9
Efes Pilsener	500 ml	17.6
Efes Draught	500 ml	17.6
St. Stefanus	330 ml	19.4
Kingswood Cider	NEW 400 ml	12.0
<hr/>		
Peanuts		13.5



Tatars, Russian Empire

Strong drinks

VODKA

Smirnoff	40 ml	12.0
Absolut	40 ml	15.0

GIN

Gordon's	40 ml	14.0
Hendricks	NEW 40 ml	22.0

TEQUILA

Jose Cuervo Silver	40 ml	16.5
Jose Cuervo Gold	40 ml	16.5


RUM

Captain Morgan	40 ml	16.0
Pampero	40 ml	12.0
Zacapa 23YO	40 ml	45.0

BOURBON & TENNESSE

Wild Turkey 81	40 ml	16.5
Jack Daniel's	40 ml	20.9

WHISKY & IRISH

J&B	40 ml	16.9
Johnnie Walker Red	40 ml	15.0
Johnnie Walker Black	40 ml	29.0
Johnnie Walker Gold	40 ml	47.0
Johnnie Walker Platinum	40 ml	65.0
Irish Bushmills	40 ml	17.0
Glenfiddich 12 yo.....	 40 ml	21.0

SINGLE MALT

Cardhu	40 ml	38.0
Lagavulin	40 ml	52.0

COGNAC

Camus VS	40 ml	24.5
Camus VSOP	40 ml	39.9

DIGESTIVE DRINKS

Schwartzhog	40 ml	12.0
Jagermeister	40 ml	14.5
Sambuca Romana	40 ml	16.5
Fernet Branca	40 ml	16.5

APERITIFS

Cinzano White / Red.....	40 ml	9.9
Campari	40 ml	14.0

LIQUEUR

Sheridan's	40 ml	18.0
Bailey's	40 ml	17.5

Coffee, coffee specialties, tea

COFFEE & TEA

Julius Meinl 

Espresso <i>Crem caffè</i> <small>by Julius Meinl</small>	9.5
Espresso <i>Crem caffè</i> <small>by Julius Meinl</small> DECAF	9.5
Caffé Latté	11.5
American coffee	7.2
Cappuccino <i>Crem caffè</i> <small>by Julius Meinl</small> WITH MILK FOAM	12.0
Cappuccino <i>Crem caffè</i> <small>by Julius Meinl</small> WITH MILK AND WHIPPED CREAM	12.0
Ceai Julius Meinl DARJEELING MONTEVIOT, EARL GREY, WILD CHERRY, CHINESE JASMINE, PEPPERMINT, CHAMOMILE	8.2
Romanian Tea CHAMOMILE, LINDEN TEA, RATTLE TEA, BASIL TEA, MINT, SAGE AND SUMMER SERENITY – MIXED HERBS	8.2

COFFEE SPECIALTIES

Julius Meinl Hot chocolate MORO CIOK AND BIANCA BAHIA FLAVOURS	10.5
House coffee AMARETTO, SUGAR SYRUP, ESPRESSO, WHIPPED CREAM	17.0
Frappé - Amaretto INSTANT COFFEE, MILK, TOPPING, AMARETTO, SUGAR	18.0

Get me an „English Frappe“,
though „frappe“ is not an
English word, my boy.
I should know, I was ashore
in Portsmouth once.



*Interior of an old Turkish
Cafe, Constantinople*

English Frappé – Whisky J&B

18.0

INSTANT COFFEE, MILK, TOPPING, WHISKY J&B, SUGAR

Sweet Frappé

18.0

INSTANT COFFEE, MILK, TOPPING, ICE CREAM, SUGAR

Irish Coffee

18.0

WHISKY BUSHMILLS, SUGAR SYRUP, ESPRESSO, WHIPPED CREAM

Affogato Coffee

11.5

ESPRESSO, ÎNGHEȚATĂ

CIGARETTES

at current day's price

DUNHILL **Fine Cut**, DUNHILL **Filter**,
DUNHILL **Blue**, DUNHILL **Gold**
KENT **NANOTEK**, KENT **HD**, KENT **Blue**,
KENT **Silver**, KENT **White**, KENT **Mintek**
VOGUE, PALL MALL

Rezervări: | www.hanumanucrestaurant.ro
0730 188 653 | Str. Franceză, Nr. 62