

Meniu Mâncare Food Menu

Aperitive · Starters

Terină de Foie Gras 100g - 43.5

PREGĂTITĂ CU COGNAC ȘI JELEU DE GRENADINE, SERVITĂ CU DULCEAȚĂ DE CEAPĂ ROȘIE ȘI BAGHETĂ CROCANTĂ

Foie Gras Terrine

PREPARED WITH COGNAC AND GRENADINE JELLY, SERVED WITH RED ONION RELISH AND A CRUSTY BAGUETTE

Tipsie cu Brânzeturi Proaspete de la Bădița 900g - 49.9

BRÂNZETURI VERITABILE ROMÂNEȘTI DIN STÂNELE ÎNALTE SERVITE CU MĂSLINE, ROȘII, CEAPĂ ȘI CASTRAVEȚI - PENTRU 2 PERSOANE

Fresh Cheese Platter

AUTHENTIC ROMANIAN CHEESES FROM THE MOUNTAINTOPS SERVED WITH OLIVES, TOMATO, RED ONION AND CUCUMBER - FOR 2 PEOPLE

Platoul Gospodinei 620g - 37.9

SALATĂ DE VINETE PROASPETE COAPTE LA GRĂȚAR, ZACUSCĂ GĂTITĂ LA FOC CU LEMNE ȘI ICRE DE FASOLE BĂTUTĂ - PENTRU 2 PERSOANE

Landlady's Platter

GRILLED EGGPLANT SPREAD, „ZACUSCĂ“ EGGPLANT AND TOMATO COOKED SALAD

PREPARED ON A WOOD FIRE AND BEAN PUREE - FOR 2 PEOPLE

Platou Giugiuc 600g - 52.5

ȘUNCULIȚĂ ȚĂRĂNEASCĂ, CÂRNAȚI BINE AFUMAȚI, PASTRAMĂ DE CURCAN, MUSCHIULEȚ PERPELIT, TELEMEA DE VACĂ, ICRE DE CRAP, MUȘTAR, CASTRAVEȚI MURAȚI ȘI CEAPĂ ROȘIE - PENTRU 2 PERSOANE

Meat and Spice and Everything Nice

TRADITIONAL HAM, SMOKED SAUSAGES, TURKEY PASTRAMI, ROASTED PORK FILLET, ROMANIAN CHEESE, CARP PICK ROES, MUSTARD, PICKLED CUCUMBERS AND RED ONION - FOR 2 PEOPLE

Platoul lui Manuc 650g - 57.9

CROCHETE DE CAȘCAVAL, CHIFTELUȚE DE MIEL, RULADĂ DE PUI (CU ȘUNCĂ, CAȘCAVAL ȘI MENTĂ), BRÂNZĂ DE BURDUF RUMENITĂ, ACOMPANIATE DE LEGUME LA JAR - PENTRU 2 PERSOANE

Manuc's Platter

CHEESE CROQUETS, LAMB MEATBALLS, CHICKEN ROULADE (STUFFED WITH BACON, HARD CHEESE AND MINT), PAN-GRILLED „BURDUF“ MATURE CHEESE, CHAR-GRILLED VEGETABLES - FOR 2 PEOPLE

Cașcaval Împănat / Coated Hard Cheese 180g - 21.9

Chifteluțe Bosfor 370g - 29.5

CHIFTELUȚE DE MIEL ÎN LIPIE CU ROȘII ȘI SOS PICANT

Bosfor Meatballs

LAMB MEATBALLS SERVED WITH FLATBREAD, TOMATOES AND HOT SAUCE

Icre de Fasole Bătută 200g - 16.9

SERVITĂ CU INELE DE CEAPĂ (PRODUS VEGETARIAN)

Bean Puree

SERVED WITH PAN-GRILLED ONION RINGS (SUITABLE FOR VEGETARIANS)

Zacuscă Gătită la Foc cu Lemne 200g - 16.9

(PRODUS VEGETARIAN)

„Zacuscă“ Eggplant and Tomato Cooked Salad

COOKED ON A WOOD FIRE (SUITABLE FOR VEGETARIANS)

Salată de Vinete Proaspete Coapte pe Grătar 280g - 19.7

SERVITĂ CU ROȘII PROASPETE ȘI CEAPĂ ROȘIE (PRODUS VEGETARIAN)

Grilled Eggplant Spread

SERVED WITH FRESH TOMATO AND RED ONION (SUITABLE FOR VEGETARIANS)

Icre de Crap / Carp Pick Roes 100g - 14.9

Bulz Ciobănesc 600g - 32.9

BACON, CÂRNAȚI DIN TOPOR, OU, BRÂNZĂ DE BURDUF, CAȘCAVAL ȘI SMÂNTÂNĂ ÎNCINSE ÎN UNTURĂ ȘI ÎNVELITE ÎN MĂMĂLIGĂ

Romanian Traditional „Bulz Ciobănesc”

BACON, MUTTON SAUSAGES EGG AND BURDUF CHEESE, HARD CHEESE AND CREAM FRIED IN LARD, ALL WRAPPED IN POLENTA

Salate · Salads

Salată de la Soare Apune 310g - 37.0

SALATĂ VERDE, PORUMB, ARDEI CAPIA, OU FIERT, BUCĂȚI DE TON MARINAT ÎN ULEI DE MĂSLINE PRESAT LA RECE, MIEZ DE NUCĂ, MĂSLINE KALAMATA,BAGHETĂ RUMENITĂ CU MIRODENII ALESE

Sunset Salad

LETTUCE, CORN, CAPSICUM PEPPER, BOILED EGG, TUNA CHUNKS MARINATED IN COLD-PRESSED OLIVE OIL, WALNUTS, KALAMATA OLIVES AND A BAGUETTE TOASTED WITH SELECTED HERBS

Salată Grecească cu

Brânză Feta Grasă și Parfum de Maghiran 400g - 29.9

MIX DE SALATĂ, ROȘII, CASTRAVEȚI VERZI, MĂSLINE KALAMATA, BRÂNZĂ FETA, ARDEI GRAS, CEAPĂ ROȘIE, SERVITĂ CU FOAIE DE PLĂCINTĂ ARSĂ LA CUPTOR

Greek Salad with Feta Cheese and Marjoram Flavor

TOMATO, CUCUMBER, KALAMATA OLIVES, FETA CHEESE, BELL PEPPER, RED ONION, MIXED SALAD LEAVES, PIE DOUGH BAKED IN THE OVEN ON THE SIDE

Salată Caesar 270g - 36.5

SALATĂ EISBERG, PIEPT DE PUI LA GRĂȚAR, DRESSING CAESAR, PARMEZAN, ANCHOIS, FĂRĂ CRUTOANE, CU O TORTILLA CROCANTĂ RĂSUCITĂ

Caesar Salad

EISBERG LETTUCE, GRILLED CHICKEN BREAST, CAESAR DRESSING, PARMESAN, CAPERS, ANCHOVIES, NO CROUTONS, CRISPY TORTILLIA SPIRAL ON THE SIDE

Salată Umflată în Pene 310g - 39.5


MIX DE SALATĂ, PIEPT DE CURCAN, ARDEI ROȘU, ROȘII CHERRY, MIX DE SEMINȚE CRUDE, GERMENI ȘI DRESSING PICANT, TOATE PUSE ÎNTR-O SPIRALĂ DIN ALUAT FRANȚUZESC CU MAC

Praised Salad

MIXED SALAD LEAVES, TURKEY BREAST, RED PEPPER, CHERRY TOMATOES, MIX OF RAW SEEDS, GERM SPROUT AND A SPICY DRESSING ALL IN A FRENCH SPIRAL DOUGH WITH POPPY SEEDS

Supele Noastre · Our Soups

Ciorbele noastre sunt servite cu ardei iute.

 Our soups are served with hot chilies.

Ciorbă de Miel (recomandarea bucătarului) 350g - 18.5

AROMATĂ CU TARHON ȘI SMÂNTÂNĂ PROASPĂTĂ

Lamb Soup (chef's recommendation)

FLAVORED WITH TARRAGON AND FRESH CREAM

Ciorbă Țărănească de Fasole cu Afumătură Servită în Pâine /

Bean Soup with Smoked Pork in a Bread Bowl 350g - 18.5

Supă Cremă de Linte Roșie cu Mentă 300g - 15.5

SERVITĂ CU CRUTOANE FĂCUTE ÎN CASĂ

Cream of Red Lentil Soup with Mint

SERVED WITH HOMEMADE CROUTONS

Ciorbă Tradițională de Burtă / Traditional Tripe Soup 350g - 17.5

Borș de Curcan Fanariot / Phanariot Turkey Sour Soup 350g - 15.5

Ciorbă de Văcuță cu Leuștean / Beef Soup with Lovage 350g - 17.5

Cărnuri Fripte · Grilled Meat

Gramajul afișat pentru preparatele la grătar este brut. The weight of the grilled products is gross.

Platoul Gurmandului Manuc 660g/ 400g/ 300g - 79.9

PASTRAMĂ DE VITĂ, PIEPT DE PUI, CEAFĂ DE PORC, MITITEI, CARTOFI COPTI, CASTRAVEȚI MURAȚI ȘI VARZĂ MURATĂ

Manuc Gourmand's Platter

BEEF PASTRAMI, CHICKEN BREAST, PORK COLLAR NECK, SKINLESS SAUSAGES, BAKED POTATO, PICKLED CUCUMBERS AND SAUERKRAUT

Antricot Uruguay Angus / Uruguay Angus Veal Rib-eye 300g - 79.9

Wagyu Steak Burger 240g/ 200g - 59.9

CU BRÂNZĂ CHEDDAR, ÎNSOȚIT DE CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI

Wagyu Steak Burger

SERVED WITH FRIED POTATOES

Pastramă Fragedă de Berbecuț 250g/ 300g/ 30g - 44.5

ASORTATĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ ȘI BRÂNZĂ DE BURDUF ÎN MEMBRANĂ DE OAIE

Tender Ram Pastrami

SERVED WITH POLENTA AND MATURE „BURDUF“ CHEESE IN A NATURAL CASING

Frigărui de Berbecuț 270g - 44.5

ACOMPANIATE DE LEGUME LA JAR

Lamb Skewers

WITH CHAR-GRILLED VEGETABLES ON THE SIDE

Antricot de Porc Fript Voinicește / Outlaw's Fried Pork Chop 450g - 38.9

Pulpe Dezosate la Grătar / Grilled Boneless Chicken Leg 300g - 24.5

Cârnați Vienezi cu Cașcaval (Kasekramer) /

Kransky Sausages Filled with Cheese 190g - 34.5

Piept de Curcan la Jar / Char-grilled Turkey Breast 200g - 27.5

Piept de Pui la Jar / Char-grilled Chicken Breast 200g - 24.5

Ceafă de Porc la Jar / Char-grilled Pork Collar Steak 200g - 29.5

Mititei Manuc 240g/ 150g/ 50g - 24.7

3 MITITEI SERVIȚI CU CARTOFI PRĂJIȚI ROMÂNEȘTI, MUȘTAR ȘI ARDEI IUTE

Manuc „Mici“ – Skinless Sausages

3 „MICI“ SERVED WITH ROMANIAN FRIED POTATOES, CHILI PEPPER AND MUSTARD

Bucătăria Hanului · The Han's Kitchen

Ciolan de Miel Caramelizat 800g/ 200g/ 200g - 135.0

PREGĂTIT LA CUPTOR CU MIRODENII ȘI VIN ROȘU, ASORTAT CU CARTOFI COPTI ȘI SOTÉ DE FASOLE VERDE CU USTUROI - PENTRU 2 PERSOANE

Caramelized Lamb Knuckle

PREPARED IN THE OVEN WITH HERBS AND RED WINE, SERVED WITH BAKED POTATO AND A SAUTÉ OF GREEN BEANS AND GARLIC - FOR 2 PEOPLE

Cotlete Fragede de Berbecuț Caramelizate 300g - 59.5

PREGĂTITE LA CUPTOR CU VIN ROȘU ȘI IERBURI DE PROVENCE

Tender Caramelized Lamb Chops

PREPARED IN THE OVEN WITH RED WINE AND PROVENCE HERBS

Rumenită și Călită 330g/ 200g - 53.5

PULPE DE RAȚĂ RUMENITE LA CUPTOR, PE VARZĂ CĂLITĂ

Roasted and Braised

DUCK LEGS ROASTED IN THE OVEN AND SERVED WITH BRAISED CABBAGE

Gulaș Bavarez de Vițel 300g - 37.5

GĂTIT CU BERE ȘI CHIMEN

Bavarian Veal Goulash

COOKED WITH BEER AND CUMIN

Pohtele Dudui 400g - 37.5

CODIȚE DE PURCEL RUMENITE CU ȘTIINȚĂ LA CUPTOR, DOUĂ LA NUMĂR, SERVITE CU MUJDEI ȘI HREAN

Lady's Appetite

TWO PIG TAILS ROASTED IN THE OVEN WITH GARLIC SAUCE AND HORSERADISH

Ciubota Curcanului 330g/ 200g/ 50g - 37.9

COPĂNEL DE CURCAN RUMENIT LA CUPTOR CU VIN ROȘU ȘI MIRODENII, SERUIT CU CARTOFI COPTI ȘI SOS DE HREAN

Turkey's Boots

TURKEY LEG BAKED IN THE OVEN WITH RED WINE AND SPICES, HORSERADISH AND BAKED POTATOES ON THE SIDE

Tochitură Dobrogeană 250g/ 300g/ 100g - 44.9

CEAFĂ DE PORC, PIEPT DE PUI, FICAT DE VIȚEL ȘI CÂRNAȚI, TRASE ÎN SOS ROȘU FĂCUT ÎN VIN, MUJDEI DE USTUROI ȘI PIPER, SERVITĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ, OU OCHI ȘI BRÂNZĂ TELEMEA RASĂ

Dobrogea Stew

PORK COLLAR STEAK, CHICKEN BREAST, VEAL LIVER AND SAUSAGES STEWED IN A RED SAUCE MADE OF WINE, GARLIC PASTE AND PEPPER, SERVED WITH POLENTA, FRIED EGG AND GRATED WHITE CHEESE

Sărmăluțe Tradiționale în Foi de Varză 300g/ 300g - 37.5

ASORTATE CU MĂMĂLIGUȚĂ ARDEI IUTE ȘI CRISPY BACON

Traditional Pork-Stuffed Cabbage Leaves

SERVED WITH POLENTA, HOT CHILI PEPPERS AND CRISPY BACON

Șnițel din Piept de Pui / Chicken Breast Schnitzel 200g - 26.9

Șcăricică de Porc 330g/ 200g/ 100g - 58.9

COASTE DE PORC RUMENITE BINE, PREGĂTITE CU VIN ȘI MIRODENII SERVITE CU CARTOFI COPTI ȘI SOS BARBEQUE

Pork Ribs

PORK RIBS WITH WINE AND SPICES, BAKED POTATOES AND BARBEQUE SAUCE ON THE SIDE

Pastramă de Berbecuț la Ceaun 240g/ 300g/ 50g - 46.9

PASTRAMĂ FRĂGEZITĂ ÎN VIN ALB ȘI SERVITĂ CU MĂMĂLIGĂ ȘI MUJDEI

Cauldron Cooked Lamb Pastrami

TENDER PASTRAMI IN WHITE WINE, POLENTA AND GARLIC SAUCE ON THE SIDE

Tigaie de Pui Picantă 240g - 28.9

BUCĂȚELE DE PIEPT DE PUI TRASE LA TIGAIE ÎMPREUNĂ CU LEGUME PROASPETE

Spicy Pan Fried Chicken

PAN FRIED CHICKEN BREAST WITH SAUTÉED VEGETABLES

Somon la Cuptor 250g - 54.5

MEDALION DE SOMON PREGĂTIT LA CUPTOR CU ULEI DE MĂSLINE ȘI LĂMÂIE

Salmon Baked in the Oven

SALMON MEDALLION BAKED IN THE OVEN WITH OLIVE OIL AND LEMON

Păstrāv Prăjit 100g - 13.0 (prețul afișat este per 100g)

TĂVĂLIT PRIN MĂLAI ȘI RUMENIT ÎN TIGAIE

Crispy Trout (*the price shown is for 100g*)

PAN FRIED IN CORN

Crap Prăjit cu Mămăliguță și Mujdei 250g/ 300g/ 50g - 39.5

Fried Carp with Polenta and Garlic Sauce on the Side

Garnituri · Side Dishes

Cartofi Prăjiți Românești / Romanian Fried Potatoes 170g - 11.5

Orez cu Legume / Rice with Vegetables 250g - 10.0

Soté de Fasole Verde / Green Beans Sautéé 200g - 11.9

Piure de Cartofi / Mashed Potatoes 200g - 11.5

Cartofi Copti / Baked Potatoes 200g - 11.0

Legume la Abur / Steamed Vegetables 140g - 12.0

Mămăligă / Polenta 300g - 6.5

Salată Asortată de Sezon / Assorted Seasonal Salad 200g - 12.5

Salată de Varză Albă și Roșie / White and Red Cabbage Salad 150g - 10.5

Salată de Ardei Copti Făcuți în Casă /

Homemade Roasted Capsicum Pepper Salad 210g - 12.5

Salată de Roșii cu Brânză Rasă /

Fresh Tomato Salad with Grated Cheese 180g - 11.0

Pâine de Casă · Homemade Bread

Pentru 1 Persoană / For 1 Person 200g - 5.5

Pentru 2 Persoane / For 2 People 400g - 9.5

Baghetă Rustică / Rustique Baguette 200g - 5.9

Deserturi Pregătite în Casă · Homemade Desserts

Tort de Ciocolată Neagră cu Vișine Alcoolizate 220g - 19.5

Dark Chocolate Cake with Drunken Cherries

Pavlova 160g - 26.0

CREMĂ DE MASCARPONE CU BEZEA ȘI FRUCTE

Pavlova

MASCARPONE CREAM WITH MERINGUE AND FRUITS

Desertul Casei 150g - 17.5

SOLICITAȚI INFORMAȚII OSPĂTARULUI

Dessert of the House

ASK THE WAITER MORE INFORMATION

Papanași 330g - 22.5

SERVIȚI CU SMÂNTÂNĂ CREMOASĂ ȘI DULCEAȚĂ

Romanian Doughnuts

WITH SOUR CREAM AND JAM

Înghețată Făcută-n Casă 150g - 18.9

Homemade Ice-Cream

Meniuri de Prânz · Lunch Menus

18,9 LEI	SUPĂ/ APERITIV, FEL PRINCIPAL, GARNITURĂ, SALATĂ
	SOUP/ STARTER, MAIN COURSE, SIDE DISH, SALAD

CIORBE, CREME ȘI GUSTĂRI / SOUPS AND STARTERS

Fasole Bătută / Bean Puree 200g

Mămăligă cu Brânză și Smântână / Polenta with Cheese and Cream 350g

Borș de Curcan Fanariot / Phanariot Turkey Sour Soup 350g

Ciorbă de Văcuță / Beef Soup 350g

FEL PRINCIPAL / MAIN COURSE

Mititei la Grătar - 3 bucăți / „Mici“ – Skinless Sausages - 3 pieces 240g

File de Cod Crocant 200g

TĂVĂLIT PRIN FULGI DE PORUMB ȘI TRAS LA TIGAIE

Crispy Cod Fillet

PAN GRILLED WITH CORNFLAKES

Steak Burger (Gramajul brut al cărnii este 150g)

SERVIT ÎN CHIFLĂ PUFOASĂ CU MAIONEZĂ, ROȘIE, CASTRAVEȚI MURAȚI ȘI CEAPĂ ROȘIE

Steak Burger (*Steak's gross weight is 150g*)

IN A SOFT BUN WITH MAYO, TOMATO, PICKLES AND RED ONION

Șnițel din Piept de Pui / Chicken Breast Schnitzel 170g

Cașcaval Pane / Coated Hard Cheese 180g

GARNITURI / SIDE DISHES

Cartofi Românești Prăjiți / Romanian Hand Cut Chips 150g

Piure de Cartofi / Mashed Potatoes 200g

Orez cu Legume / Rice with Vegetables 250g

SALATE / SALADS

Salată de Varză Albă / White Cabbage Salad 150g

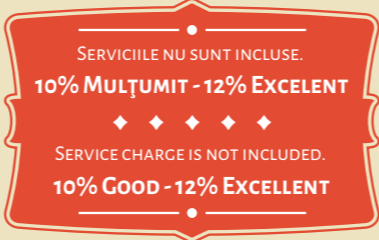
Salată de Roșii cu Castraveți / Tomato and Cucumber Salad 150g

Oferta este valabilă de luni până vineri între orele 11:00 – 18:00.

The offer is available from Monday to Friday, between 11 AM - 6 PM.

Produsele noastre conțin alergeni sau urme ale acestora. Dacă aveți întrebări sau știți că sunteți alergic la anumite substanțe, vă rugăm consultați personalul restaurantului și veți fi informat referitor la tipul alergenilor și prezența acestora în produsele noastre. Produsele noastre pot conține: gluten, crustacee, moluște, pește, alune, lupin, alune de copac, soia, ouă, lapte, țelină, muștar, susan, dioxid de sulf.

Our products may contain allergens or traces of them. If you have any questions or you know that you are allergic to any substance, please speak with the restaurant staff and you'll be informed regarding the allergens type and it's presence in our product. Our products may contain: gluten, crustaceans for example prawns, crabs, lobster, crayfish, mollusks, fish, peanuts, lupin, nuts, soybeans, eggs, milk, celery, mustard and sesame.



MASA TA PREFERATĂ DE LA HANU' LUI MANUC SE PLĂTEȘTE RAPID ȘI UȘOR CU CARDUL MASTERCARD! PLĂTEȘTE CONTACTLESS, ÎN SIGURANȚĂ.

