

HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®

Meniu
mâncare

AU FĂCUT
GIUGIUC
HANU' LUI
MANUC!





MANUC MIRZAIAN – Dragoman și Beii al Sublimei Porți, Cămăraș, Paharnic și Beii în Țările Române, Cavalier în Rusia, „Prințul armenilor“ la

Congresul din Viena, – a fost, după descrierea unuia din contemporanii săi, „...un armean deștept și peste fire de bogat“.

Cunoscut, răsplătit și urmărit de toate imperiile care-și disputau în epocă influența asupra Țărilor Române, Manuc Beii a fost în egală măsură negustor, „bancher“, antreprenor, aventurier și agent secret.

Născut în 1769, la Rusciuc (astăzi Ruse, în Bulgaria) Manuc a învățat „limbile și practica vieții“ de la un negustor armean din Iași. Energic, ager și amabil, Manuc avea „...darul vorbirii și al prevederii, descurca pe toți din nenorocire.“

Scurtătura lui către bogăție s-a numit Tersenicli Oglu, guvernatorul-bandit al Rusciucului, căruia Manuc i-a dat bani cu o singură condiție – să se împrumute numai de la el. Cum Tersenicli era extrem de solvabil, Manuc ajunge rapid prim-negustor și vistier al Rusciucului, Serdar & Paharnic.

„TREBUIE SĂ AFLĂM
CE-O SĂ ZICĂ MANUC“

– TERSENICLI OGLU,
PAȘA DE RUSCIUC

După asasinarea lui Tersenicli Oglu, Manuc mizează din nou corect – noul lui protector la nivel înalt este Mustafa Bairactar, „haznadarul aianului“. Care va urca spectaculos în ierarhia otomană, ajungând chiar Mare Vizir.

Și chiar și după uciderea lui Bairactar, Manuc Beii iese tot în câștig – legenda zice că a fugit cu aurul marelui vizir ascuns în butoaie cu pește, în ajunul asasinării acestuia la Constantinople.

După aceste aventuri, Manuc Beii se refugiază la nord de Dunăre și începe să opereze din București, făcând ce știe el mai bine să facă: ajută pe toată lumea.

Îi informează pe ruși despre mișcările armatei otomane. Devine diplomat al ambelor tabere și negociază în numele fiecăreia. Obține

condiții mai bune pentru turci. Salvează boierii români osândiți la moarte pentru că au ajutat la aprovizionarea armatei ruse. Și tot așa, tot timpul, pentru toată lumea.

În 1806, după devastarea Moldovei de către armata turcă în retragere, Manuc grăbește și deviază retragerea turcilor prin Valahia, salvând astfel Bucureștii de la distrugere sigură. Motiv pentru care mai târziu va fi lăsat să cumpere terenul din preajma fostei Curți Domnești pe care va ridica Hanul lui Manuc. În 1810 este în mod oficial răsplătit pentru spionaj – Manuc este decorat cu crucea Sf. Vladimir, pentru ajutorul dat rușilor în război.

„...PERSOANA SA, CASA SA,
FAMILIA SA, POSESIILE ȘI
PROPRIETĂȚILE SĂ FIE SCUTITE
DE CĂRTIRUIRE, IMPUNERE
ȘI AGRAVAMENTE...“

– GENERALUL RUS MILORADOVICI

Împroprietărit în regiunea Bucureștilor și în munți, în regiunea Predeal-ului, Manuc începe să practice „agricultura modernă“, organizată pe latifundii mari și având grijă să ocrotească țărănimea de pe moșiile sale.

Însă curând are o altă idee, mai grandioasă. Își schimbă moșiile din Valahia pe una din Basarabia – Hâncești. Care ar trebui să fie baza de pe care să înceapă „proiectul vieții“: Alexandropol.

„Orașul lui Alexandru“ (țarul rus din acea vreme) este numele pe care Manuc vrea să-l dea unui oraș pe care vrea să-l ridice „de la zero“, la vărsarea Prutului în Dunăre. Acesta ar trebui să aibă parte de privilegiile ca Odessa și să beneficieze de scutiri extraordinare de impozite pentru populație, de libertatea negustorilor, de libertate confesională și de libertatea colonizării.

În 1815 Țarul Alexandru se arată extrem de favorabil „orașului lui Manuc“. Se desenează planurile orașului, se taie lemnul necesar pentru primele construcții dar totul se termină doi ani mai târziu. Manuc moare pe 21 iunie 1817, într-un accident. Tocmai demonstra unor generali ruși câteva trucuri de călărie din Orient.

Aperitive

Terină de Foie Gras	100g	40.5
PREGĂTITĂ CU COGNAC ȘI JELEU DE GRENADINE, SERVITĂ CU DULCEAȚĂ DE CEAPĂ ROȘIE ȘI BAGHETĂ CROCANTĂ		
Oase de vițel cu măduvă	450g	23.0
PREGĂTITE LA CUPTOR CU HREAN PROASPĂT ȘI BAGHETĂ CROCANTĂ		
Tipsie cu brânzeturi – pentru 2 persoane	900g	48.9
BRÂNZĂ DE BURDUF ÎN MEMBRANĂ DE OAIE, BRANZĂ TELEMEA DE VACĂ, CAȘ PROASPĂT, MĂSLINE, ROȘII, CEAPĂ ROȘIE, CASTRAVEȚI, ARDEI GRAS		
Platou Giugiuc – pentru 2 persoane	REȚETĂ NOUĂ 600g	45.0
TOBĂ TRADIȚIONALĂ, ȘUNCULIȚĂ ȚĂRĂNEASCĂ, PIEPT DE PURCEL, PASTRAMĂ DE PURCEL, CÂRNAȚI DIN TOPOR, CALTABOȘ, ȘORIC, CEAPĂ ROȘIE, CASTRAVEȚI MURAȚI, MUȘTAR		
Salată de boeuf făcută în casă	NOU 250g	16.5
Platoul lui Manuc – pentru 2 persoane	650g	51.0
CROCHETE DE CAȘCAVAL, CHIFTELUȚE DE MIEL, RULADĂ DE PUI (CU ȘUNCĂ, CAȘCAVAL ȘI MENTĂ), BRÂNZĂ DE BURDUF RUMENITĂ, ACOMPANIATE DE LEGUME LA JAR		
Cașcaval împănat	180g	19.5
CU OU ȘI FULGI DE OVĂZ, RUMENIT LA FOC IUTE		
Chifteluțe de miel	140g	20.0
SERVITE CU BAGHETĂ RUSTICĂ ȘI SOS PICANT		
Platoul Transhumantei – pentru 2 persoane	580g	51.0
BRÂNZĂ TELEMEA, BRÂNZĂ DE BURDUF ÎN MEMBRANĂ DE OAIE, BABIC, PASTRAMĂ DE OAIE, CÂRNAȚI TRADIȚIONALI DE PLEȘCOI, MĂSLINE, ROȘII, CASTRAVEȚI PROASPEȚI, CEAPĂ ROȘIE SPARTĂ		
Platoul Gospodinei – pentru 2 persoane (PRODUS VEGETARIAN)	620g	34.5
SALATĂ DE VINETE PROASPETE COAPTE LA GRĂTAR, ZACUSCĂ GĂTITĂ LA FOC CU LEMNE ȘI ICRE DE FASOLE BĂTUTĂ		
Zacuscă gătită la foc cu lemne (PRODUS VEGETARIAN)	200g	14.7
Salată de vinete proaspete coapte pe grătar	280g	16.9
SERVITĂ CU ROȘII PROASPETE ȘI CEAPĂ ROȘIE (PRODUS VEGETARIAN)		

Icre de fasole bătută (PRODUS VEGETARIAN) 250g 11.3

SERVITE CU INELE DE CEAPĂ AURITE ÎN TIGAIÉ

Bulz ciobănesc 600g 31.0

BACON, CÂRNAȚI DE OAIÉ, OUA ȘI BRÂNȚĂ DE BURDUF ÎNCINSE ÎN UNTURĂ ȘI ÎNVELITE ÎN MĂMĂLIGĂ



Salate

Salată umflată în pene 310g 36.5

MIX DE SALATĂ, PIEPT DE CURCAN, ARDEI ROȘU, ROȘII CHERRY, MIX DE SEMINȚE CRUDE, GERMENI ȘI DRESSING PICANT, TOATE PUSE ÎNTR-UN ALUAT FĂCUT ÎN CASĂ

Salată înstărită 260g 40.5

MIX DE SALATĂ, MUȘCHI DE VIȚEL LA GRĂȚAR, CASTRAVEȚI, ROȘII CHERRY, PARMEZAN, BAGHETĂ RUMENITĂ CU MIRODENII ALESE

Salată de la Soare Apune 310g 36.0

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

Salată Grecească cu brânză Feta grasă și parfum de maghiran 400g 29.5

MIX DE SALATĂ, ROȘII, CASTRAVEȚI VERZI, MĂSLINE KALAMATA, BRÂNȚĂ FETA, ARDEI GRAS, CEAPĂ ROȘIE, BAGHETĂ RUMENITĂ CU MIRODENII ALESE

Salată Caesar 270g 32.0

SALATĂ EISBERG, PIEPT DE PUI LA GRĂȚAR, DRESSING CAESAR, PARMEZAN, CAPERE, ANCHOIS, BAGHETĂ CROCANȚĂ

Salată cu legume coapte la jar (PRODUS VEGETARIAN) 390g 28.5

SALATĂ VERDE, DRESSING ȘI LEGUME PREGĂTITE LA GRĂȚAR: ARDEI GRAS, DOVLECEI, VINETE, ARDEI CAPIA, ROȘII, CEAPĂ ROȘIE, USTUROI, BAGHETĂ RUMENITĂ CU MIRODENII ALESE

Supele noastre

Ciorbă de miel (recomandarea bucătarului) AROMATĂ CU TARHON ȘI SMÂNTÂNĂ PROASPĂTĂ	350g	15.9
Ciorbă țărănească de fasole cu afumătură	NOU 350g	13.9
Supă cremă de linte roșie cu mentă SERVITĂ CU CRUTOANE FĂCUTE ÎN CASĂ	300g	13.9
Ciorbă tradițională de burtă	350g	14.9
Borș de curcan fanariot	NOU 350g	12.9
Ciorbă de vacuță cu leuștean	350g	14.9

Ciorbele sunt servite cu ardei iute

Cărnuri fripte

Gramajul
afișat pentru
preparatele
la grătar
este brut.

Platoul gurmandului Manuc ANTRICOT DE VIȚEL, PIEPT DE PUI, CEAFĂ DE PORC, MITITEI, CARTOFI COPTI, CASTRAVEȚI ȘI VARZĂ MURATĂ	1000g finit	74.5
Antricot de vițel fript	300g	71.5
Mușchi de vițel Olandez	210g	79.5
Black Angus steak burger SERVIT CU CARTOFI PRĂJIȚI ȘI SALATĂ VERDE	440g finit	42.5
Frigărui de berbecuț ACOMPANIMATE DE LEGUME LA JAR	220g	39.9
Frigărui asortate PIEPT DE PUI ȘI CEAFĂ DE PORC CU LEGUME PROASPETE ȘI MIRODENII	300g	28.9
Pastramă fragedă de berbecuț ASORTATĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ ȘI BRÂNZĂ DE BURDUF ÎN MEMBRANĂ DE OAIE	480g finit	42.5

Cotlet de porc haiducesc	450g	35.9
Piept de pui la jar	200g	22.5
Ceafă de porc la jar	240g	25.9
Cârnați din topor	200g	21.5
DIN CARNE DE PORC	NOU	
Pleşcoi tradiționali de Buzău în fum	130g	27.5
Mititei Manuc	350g finit	24.0
3 MITITEI SERVIȚI CU CARTOFI PRĂJIȚI ROMÂNEȘTI, MUȘTAR ȘI ARDEI IUTE		

Pește proaspăt fript sau rumenit la jar



Păstrăv prăjit / la grătar	100g	12.5
TĂVĂLIT PRIN MĂLAI ȘI RUMENIT ÎN TIGAIE, SERVIT CU MĂMĂLIGUȚĂ ȘI MUJDEI		
Doradă	100g	13.6
Crap românesc prăjit	480g	36.0
SERVIT CU MĂMĂLIGĂ ȘI MUJDEI	NOU	
Somon la cuptor	270g	49.9
MEDALION DE SOMON PREGĂTIT LA CUPTOR CU ULEI DE MĂSLINE ȘI LĂMÂIE		

Specialități

Ciolan de miel caramelizat – pentru 2 persoane - 1400g

**MÂNDRIA
HANULUI**

114.0

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

Ce are zahărul cu mielul? Păi, ciolanul caramelizat înseamnă ciocnirea civilizațiilor: Orient și Occident, obștea și palatul, într-o singură farfurie. Această fuziune culinar-culturală se realizează vreme de 3 ore într-un cuptor în care punem o pulpă de miel (care la sfârșit trebuie să rămână grea fix cât o oca* pentru fiecare mesean), cimbru, foi de

dafin și - evident - zahăr, catalizatorul acestui festin. Vine împreună cu un escadron de cartofi copti și un soté de fasole verde cu usturoi.

Ciolanul caramelizat nu are sens decât gătit în porții mari, care urmează să fie împărțite între meseni ca Balcanii între Imperii.

* Unitate de măsură a greutatei și capacității (egală, aproximativ, cu un kilogram sau cu un litru și jumătate).

Escalop de Foie Gras

300g **70.9**

FICAT DE RAȚĂ PREGĂTIT CU MERE ȘI COGNAC

Sărmăluțe de gâscă învelite în foi de viță

300g **44.9**

PREGĂTITE LA CUPTOR CU ROȘII PROASPETE ȘI VIN

Cotlete fragede de berbecuț caramelizate

300g **57.5**

PREGĂTITE LA CUPTOR CU VIN ROȘU ȘI IERBURI DE PROVENCE

Piept de rață confiat

300g **48.5**

SERVIT CU SOS DE PIPER ROȘU, COGNAC ȘI MERE CARAMELIZATE



Mai răpede
nemernicule,
că să fârșește
foagrasul
cela!

Post de Tullach...

Bucătăria Hanului

Gulaș bavarez de vițel pregătit cu bere și chimen	300g	34.9
Rumenită și călită	450g	48.0
PULPE DE RAȚĂ RUMENITE LA CUPTOR, PE VARZĂ CĂLITĂ		
Ciubota curcanului	590g	34.0
COPĂNEL DE CURCAN RUMENIT LA CUPTOR CU VIN ROȘU ȘI MIRODENII, SERVIT CU CARTOFI COPTI ȘI SOS DE HREAN		
Tochitură dobrogeană	580g	41.9
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		
Sărmăluțe tradiționale în foi de varză	700g	32.5
ASORTATE CU MĂMĂLIGUȚĂ ARDEI IUTE ȘI CRISPY BACON		
Șnițel din piept de pui	200g	23.5
PREGĂTIT CU OU ȘI FULGI DE CEREALE		
Scăricică de porc	530g	53.5
COASTE DE PORC RUMENITE BINE, PREGĂTITE CU VIN ȘI MIRODENII SERVITE CU CARTOFI ȘI ARDEI COPTI		
Carne la garniță	780g	48.9
CARNE LA GARNIȚĂ, CÂRNAȚI AFUMAȚI, TOATE SERVITE CU MĂMĂLIGĂ ȘI VARZĂ MURATĂ		
Pastramă de berbecuț la ceaun	520g	44.5
PASTRAMĂ FRĂGEZITĂ ÎN VIN ALB ȘI SERVITĂ CU MĂMĂLIGĂ ȘI MUJDEI		

NOU

NOU

Garnituri

Legume coapte	150g	12.9
Cartofi țărănești	220g	11.9
PREGĂTIȚI CU BACON, CEAPĂ, USTUROI ȘI VERDEAȚĂ		
Cartofi prăjiți românești	170g	9.3
Soté de fasole verde	200g	10.9
Piure de cartofi	200g	9.6
Cartofi copti	200g	10.2
Varză acră călită	250g	9.9

Salate

Salată verde	100g	10.8
Salată asortată de sezon	160g	9.9
Salată de sfeclă cu hrean	150g	11.0
Salată de varză albă și roșie	150g	9.2
Salată de ardei copti	210g	11.5

Pâine de casă

Pentru 1 persoană.....	200g	4.6
Pentru 2 persoane.....	400g	7.9
Baghetă rustică.....	200g	4.6

Sau, dacă nu
zaharicale,
poate papanași?



*Anteriorul din cafe Turca
1826 - Constantinople*

Deserturi pregătite în casă

Tort de ciocolată neagră cu vișine alcoolizate	220g	18.9
Cataif	200g	25.5
Mousse de ciocolată albă și neagră	150g	18.5
Desertul casei – solicitați informații ospătarului	150g	15.0
Papanashi SERVIȚI CU SMÂNTÂNĂ CREMOASĂ ȘI DULCEAȚĂ	330g	19.9
Înghețată făcută-n casă	150g	18.5
Pavlova CREMĂ MASCARPONE CU BEZEA ȘI FRUCTE	160g	23.5



Meniuri mic dejun

Foame de lup (cu carne) 360g **14.9**

OUĂ OCHIURI SAU OMLETĂ, ȘUNCĂ DE PRAGA, CAȘCAVAL, UNT, MĂSLINE, ROȘII, BAGHETĂ

Foame de miel (fără carne) 300g **14.9**

OUĂ OCHIURI SAU OMLETĂ, CAȘCAVAL, BRÂNZĂ TELEMEA, UNT, MĂSLINE, ROȘII, BAGHETĂ

Foame de rechin (cu pește) 360g **15.5**

BAGHETĂ, CREMĂ DE BRÂNZĂ, SOMON AFUMAT, CEAPĂ ROȘIE, MĂSLINE, ROȘII

O băutură la alegere:

ESPRESSO, CEAI CALD ROMÂNESC, LAPTE DULCE

**OFERTA ESTE VALABILĂ ZILNIC
ÎNTRE ORELE 07:00 – 12:00**

Meniuri de prânz

23.5
LEI

CIORBE, CREME și GUSTĂRI

Zacuscă gătită la foc cu lemne (PRODUS VEGETARIAN).....	150g
Mămăligă cu brânză și smântână	350g
Borș de curcan fanariot	350g
Ciorbă tradițională de burtă cu ardei iute	350g

FEL PRINCIPAL

Frigărui asortate la grătar	300g
Mititei la grătar - 3 bucăți	350g
File de cod crocant.....	200g
TĂVĂLIT PRIN FULGI DE PORUMB ȘI TRAS LA TIGAIE	
Pulpă de purcel la cuptor	250g

GARNITURI

Cartofi românești prăjiți.....	150g
Piure de cartofi.....	200g

SALATE

Salată de varză albă	150g
Salată de castraveți murați.....	150g

OFERTA ESTE VALABILĂ DE LUNI PÂNĂ VINERI ÎNTRE ORELE 11.00 – 16.00

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.**

HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®

Și restaurantul Hanu' lui Manuc
participă la campania

**Fii îngerul
unui bătrân.**

Prin această inițiativă poți dona
un prânz la Hanu' lui Manuc
în valoare de 23,5 lei
unuia din bătrânii abandonați
sau rămași singuri de care se ocupă
Fundatia Principesa Margareta.



Fundația Principesa Margareta a României



city grill

Desfătare la Manuc

Să tot fie mai bine de două veacuri de când între zidurile bătrânului nostru Han se tot strâng neamuri de toate felurile pentru a se bucura într-un prilej sau altul.

Că au fost nunți, botezuri, cununii, sfinți ori pomeniri, toate au fost rânduite cu grijă și cu atenție la toate marafeturile și poftele mușteriiilor. Numai Dumenzeu știe câți viței s-au învățat pe proțap, câte găini îngrășate au fiert în oală, câtă pastramă s-a răstogolit pe jar și câtor butii de vin curat li s-a dat cep cu fiecare serbare d-aici de la noi.

Așadară, în buna tradiție, te poftim și azi să sărbătorești la noi tot ceea ce poștești chiar dacă s-au mai schimbat obiceiurile și rânduielile, căci vorba lu' Manuc ăl bătrân – lușchiuzarlâcul la orice bucurie e petrecerea pe măsură.

da' cu muzică ◆ și dans ◆

Nu știm cum facem și cum dregem dar la noi la Han voia bună însoțește mâncarea bună. De vei veni la prânz ori la cina, negreșit vei fi încântat cu câte-o muzchie ori vre-un dans mai acătări care să întovărășească bucatele de soi și să facă băutura să intre mai sprintar.

Logofete Ghinea,
are fata dumitale
zește?

È chivernisită
boier Andronache,
da' de ce întrebi?

Vreau
să-mi însor băiatu'
la Manuc.



Rezervări:
0730 188 653

Food menu





MANUC MIRZAIAN – also known as Dragoman and Bey of the Sublime Porte, Royal Quartermaster, Royal Cupbearer and Bey in the Romanian Principalities, Knight of Russia, „Prince of the Armenians“ at the Vienna Congress – was, according to the description of one of his contemporaries – „a smart Armenian and overwhelmingly rich“.

Recognized, rewarded and pursued by all the empires fighting for influence over the Romanian Principalities at that time, Manuc Bey was, all at once, merchant, „banker“, entrepreneur, adventurer and secret agent.

Born in 1768 in Rusciuc (today's Ruse, Bulgaria), Manuc learnt the „languages and practices of life“ from a merchant in Jassy. Energetic, astute and considerate, Manuc had „the gift of speaking, foresight and helped everyone out of trouble“.

His shortcut to wealth was Tersenicli Oglu, the bandit-governor of Rusciuc, to whom Manuc lent money on only one condition – that Tersenicli Oglu borrows only from him. Since Tersenicli was always solvent, Manuc made it fast to prime-merchant and treasurer of Rusciuc, Serdar and Cupbearer.

„WE HAVE TO FIND OUT WHAT
MANUC THINKS ABOUT THIS“

– TERSENICLI OGLU,
THE RUSCIUC PASHA

After the assassination of Tersenicli Oglu, Manuc bet and won again – his new protector at high level was Mustafa Bairactar, the „Ayan Haznadar“, who would climb spectacularly the Ottoman hierarchy to become the Great Vizier of the empire.

Manuc Bey didn't lose his luck even when Bairactar was eventually assassinated. Legend has it that he fled with the Great Vizier's gold, hidden in fish barrels, right before the assassination in Constantinople.

Following these adventures, Manuc Bey took refuge north of the Danube and started operating from Bucharest, doing what he knew best: helping everybody out of trouble, of course.

He informed the Russians about the

Ottoman Army movements.

He became a diplomat of both parties and negotiated for both. He got better terms of peace for the Ottomans. He saved the Romanian noblemen, who were sentenced to death for helping the Russian army with supplies. And so on, all the time, for everybody.

In 1806, after the Turkish army ransacked Moldova while retreating, Manuc deflected and hurried the retreat of the Turkish army through Wallachia and, thus, he saved Bucharest from certain destruction. Therefore, he was later allowed to buy the land around the former Royal Palace where he would build „The Inn of Manuc“ – Hanu' lui Manuc. In 1810, he was officially rewarded for espionage – Manuc was awarded with the St. Vladimir Cross for the help given to the Russians in war.

„...HIS PERSON, HIS HOUSE,
HIS FAMILY, HIS POSSESSIONS
AND HIS ESTATES ARE ABOUT
TO BE EXEMPTED FROM ANY
FORM OF TAXATION AND ARMY
QUARTERING...“

– THE RUSSIAN GENERAL
MILORADOVICI

With estates in Bucharest and in the mountains, near Predeal, Manuc started to practice „modern agriculture“, organized in large plots, protecting the peasants on his lands.

Soon, he had an even greater idea. He swapped all of his properties in Wallachia for a single one in Basarabia – Hancesti. This should be the base for his „life's project“: Alexandropol.

The „City of Alexander“ (the Russian Tsar at that time) is the name Manuc wanted for a city built „from scratch“, located where the Prut flows into the Danube. It should enjoy the same privileges as Odessa and special tax exemptions for its population, freedom for the merchants, religious freedom and the freedom to settle.

In 1815 Tsar Alexander was very pleased with „Manuc's city“. The city plans were drawn, the wood for the first buildings was cut, but everything ends abruptly two years later. Manuc died on June 21, 1817 in an accident. He was demonstrating to a party of Russian generals some horse riding tricks he learned in the Orient.

Starters

Foie Gras terrine 100g **40.5**

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

Veal marrows bone 450g **23.0**

OVEN-BAKED AND SERVED WITH FRESH HORSERADISH AND A CRUSTY BAGUETTE

Cheese platter – for 2 people 900g **48.9**

MATURE SOFT „BURDUF“ CHEESE IN NATURAL LAMB CASING, WHITE CHEESE, FRESH CURD, OLIVES, TOMATO, RED ONION, CUCUMBER AND BELL PEPPER

Meat and Spice and Everything Nice – for 2 people 600g **45.0**

PORK BRAWN, PEASANT PORK HAM, PORK BREAST, PORK PASTRAMI, PORK SAUSAGES, LIVERWURST, PORK SCRATCHING, RED ONION, PICKLED CUCUMBER, MUSTARD

NEW RECIPE

Homemade romanian “Boeuf” salad **NEW** 250g **16.5**

Manuc's platter – for 2 people 650g **51.0**

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

Coated hard cheese 180g **19.5**

IN EGG AND OAT FLAKES, COOKED ON A HOT FLAME

Lamb meatballs 140g **20.0**

WITH RUSTIC BAGUETTE AND HOT SAUCE

Pastoral platter – for 2 people 580g **51.0**

WHITE CHEESE, MATURE SOFT „BURDUF“ CHEESE IN NATURAL LAMB CASING, CURED SPICY LAMB SALAMI, LAMB PASTRAMI, TRADITIONAL PLEȘCOI SAUSAGES, OLIVES, TOMATOES, FRESH CUCUMBERS, RED ONION

Landlady's platter – for 2 people (SUITABLE FOR VEGETARIANS) 620g **34.5**

GRILLED EGGPLANT SPREAD, „ZACUSCĂ“ EGGPLANT AND TOMATO COOKED SALAD PREPARED ON A WOOD FIRE AND BEAN PUREE

„Zacuscă“ eggplant and tomato cooked salad prepared on a wood fire (SUITABLE FOR VEGETARIANS) 200g **14.7**

Grilled eggplant spread (SUITABLE FOR VEGETARIANS) 280g **16.9**

SERVED WITH FRESH TOMATO AND RED ONION

Bean puree (SUITABLE FOR VEGETARIANS) 250g 11.3

SERVED WITH PAN-GRILLED ONION RINGS

Romanian traditional „bulz ciobănesc” 600g 31.0

BACON, MUTTON SAUSAGES, EGG AND „BURDUF” CHEESE FRIED IN LARD, ALL WRAPPED IN POLENTA



Salads

Praised salad 310g 36.5

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

Rich salad 310g 40.5

MIXED SALAD LEAVES, GRILLED VEAL FILLET, CUCUMBERS, CHERRY TOMATOES, PARMESAN, TOASTED BAGUETTE WITH SELECTED HERBS

Sunset salad 310g 36.0

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

Greek salad with Feta cheese and marjoram flavor 400g 29.5

TOMATO, CUCUMBER, KALAMATA OLIVES, FETA CHEESE, BELL PEPPER, RED ONION, MIXED SALAD LEAVES, BAGUETTE TOASTED WITH SELECTED HERBS


Caesar salad 270g 32.0



EISBERG LETTUCE, GRILLED CHICKEN BREAST, CAESAR DRESSING, PARMESAN, CAPERS, ANCHOVIES, CRUSTY BAGUETTE

Salad with char-grilled vegetables (SUITABLE FOR VEGETARIANS) 390g 28.5

LETTUCE, DRESSING AND VEGETABLES CHAR-GRILLED OVER EMBERS: BELL PEPPER, ZUCCHINI, EGGPLANT, CAPSICUM PEPPER, TOMATO, RED ONION, GARLIC, TOASTED BAGUETTE WITH SELECTED HERBS

Our soups


Soups
are served
with hot chilies

Lamb soup <i>(chef's recommendation)</i>	350g	15.9
FLAVORED WITH TARRAGON AND FRESH CREAM		
Bean soup with smoked pork	 350g	13.9
Cream of red lentil soup with mint	300g	13.9
SERVED WITH HOMEMADE CROUTONS		
Traditional tripe soup	350g	14.9
Phanariot turkey sour soup	350g	12.9
Beef soup with lovage	 350g	14.9

Grilled meat

The weight
of the grilled
products
is gross.

Manuc Gourmand's platter	1000g total dish weight	74.5
VEAL RIB-EYE, CHICKEN BREAST, PORK COLLAR NECK, SKINLESS SAUSAGES, BAKED POTATO, GHERKINS AND SAUREKRAUT		
Pan-seared veal rib-eye steak	300g	71.5
Hollandaise veal fillet	210g	79.5
Black Angus steak burger	440g total dish weight	42.5
SERVED WITH FRIED POTATOES AND LETTUCE		
Lamb skewers	220g	39.9
WITH CHAR-GRILLED VEGETABLES ON THE SIDE		
Assorted skewers	300g	28.9
CHICKEN BREAST AND PORK NECK WITH FRESH VEGETABLES AND SPICES		
Tender pastrami of ram	480g total dish weight	42.5
SERVED WITH POLENTA AND „BURDUF“ CHEESE IN A NATURAL CASING		
Outlaw pork chop	450g	35.9

Char-grilled chicken breast	200g	22.5
Char-grilled pork collar steak	240g	25.9
Hatchet pork sausages	NEW 200g	21.5
Smoked traditional „Pleșcoi“ sausages	130g	27.5
Manuc „mici“ – skinless sausages	350g total dish weight	24.0

3 „MICI“ SERVED WITH ROMANIAN FRIED POTATOES AND MUSTARD

Fresh fish char-grilled or pan-fried

Barley grass in
brandy glass...

...That's a sea bass,
not a wrasse!



Fried / grilled trout	100g	12.5
Seabream	100g	13.6
Fried Romanian carp	NEW 480g	36.0
POLENTA AND GARLIC SAUCE ON THE SIDE		
Salmon baked in the oven	270g	49.0
SALMON MEDALLION BAKED IN THE OVEN WITH OLIVE OIL AND LEMON		

Specialties

Caramelized lamb knuckle – for 2 people - 1400g

THE SPECIALTY
OF THE HOUSE

114.0

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

What's sugar got to do with lamb? Well, caramelized knuckle signifies the clash of civilisations: the Orient and the West, the village and the palace, in a single dish. This cultural and culinary fusion takes place in an oven, where lamb knuckle, thyme, bay leaf and of course, sugar - the catalyst of this

feast - mingle together for 3 hours. A squadron of baked potatoes and green beans sautéed with garlic serves as company.

Caramelized Knuckle only makes sense when cooked in large portions, which will then be shared between diners like the Balkans between Empires.

Escalope of Foie Gras

300g 70.9

DUCK LIVER WITH APPLES AND COGNAC

Vine leaves stuffed with goose

300g 44.9

BAKED IN THE OVEN WITH FRESH TOMATOES AND WINE

Tender ram cutlets caramelized

300g 57.5

PREPARED IN THE OVEN WITH RED WINE AND PROVENCAL HERBS

Confit duck breast

300g 48.5

SERVED WITH RED PEPPER AND COGNAC SAUCE AND CARAMELIZED APPLES



The han's kitchen

Bavarian veal goulash cooked with beer and cumin	300g	34.9
<hr/>		
Roast and braised	450g	48.0
DUCK LEGS ROASTED IN THE OVEN AND SERVED WITH BRAISED CABBAGE		
<hr/>		
Turkey's Boots	590g	34.0
TURKEY LEG BAKED IN THE OVEN WITH RED WINE AND SPICES, HORSERADISH AND BAKED POTATOES ON THE SIDE		
<hr/>		
Dobrogea stew	580g	41.9
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		
<hr/>		
Traditional pork-stuffed cabbage leaves	700g	32.5
SERVED WITH POLENTA, HOT CHILI PEPPERS AND CRISPY BACON		
<hr/>		
Chicken breast schnitzel	200g	23.5
PREPARED WITH EGG AND CEREAL FLAKES		
<hr/>		
Pork ribs	530g	53.5
ROASTED PORK RIBS WITH WINE AND SPICES, POTATOES AND BAKED PEPPERS ON THE SIDE		
<hr/>		
Confit pork	 780g	48.9
LIKE IN THE OLD DAYS AND SMOKED SAUSAGES WITH POLENTA AND SOUR CABBAGE		
<hr/>		
Cauldron cooked lamb pastrami	 520g	44.5
TENDER PASTRAMI IN WHITE WINE, POLENTA AND GARLIC SAUCE ON THE SIDE		

Side dishes

Roasted vegetables	150g	12.9
Rustic potatoes	220g	11.9
WITH BACON, ONION, GARLIC AND GREENS		
Romanian fried potatoes	170g	9.3
Green beans sautéée	200g	10.9
Mashed potatoes	200g	9.6
Baked potatoes	200g	10.2
Braised sour cabbage	250g	9.9

Side salads

Green salad	100g	10.8
Assorted seasonal salad	160g	9.9
Beetroot and horseradish salad	150g	11.0
White and red cabbage salad	150g	9.2
Roasted capsicum pepper salad	210g	11.5

Homemade bread

For 1 person	200g	4.6
For 2 people	400g	7.9
Rustic baguette	200g	4.6

And when it comes
to dainties,
cheese pancakes
perchance?



*Interior of an cafe Turc.
1826. Constantinople*

Homemade desserts

Dark chocolate cake with drunken cherries	220g	18.9
Cataif	200g	25.5
Dark and white chocolate mousse	150g	18.5
Dessert of the house – <i>ask the waiter more information</i>	150g	15.0
Romanian doughnuts WITH SOUR CREAM AND JAM	330g	19.9
Homemade ice-cream	150g	18.5
Pavlova MASCARPONE CREAM WITH MERINGUE AND FRUITS	160g	23.5

Manolache,
feeling wolf or lamb?

Wolf,
Lord Chancellor,
definitely wolf.



Breakfast menu

Hungry like a wolf (with meat) 360g **14.9**

FRIED EGGS OR OMELET, PRAGUE HAM, HARD CHEESE, BUTTER, OLIVES, TOMATO, BAGUETTE

Hungry like a lamb (without meat) 300g **14.9**

FRIED EGGS OR OMELET, HARD CHEESE, WHITE CHEESE, BUTTER, OLIVES, TOMATO, BAGUETTE

Hungry like a shark (with fish) 360g **15.5**

BAGUETTE, CREAM CHEESE, SMOKED SALMON, RED ONION, OLIVES, TOMATO

A drink of your choice:

ESPRESSO, ROMANIAN HOT TEA, OR SWEET MILK

**THIS OFFER IS VALID DAILY
BETWEEN 07:00 – 12:00**



Lunch menu

23.5
LEI

SOUPS, CREAM SOUPS AND STARTERS

„Zacusca” eggplant and tomato cooked salad

prepared on a wood fire (SUITABLE FOR VEGETARIANS) 150g

Polenta with cheese and cream 350g

Phanariot turkey sour soup 350g

Soured tripe soup with hot pepper 350g

MAIN COURSES

Assorted grilled skewers..... 300g

„Mici“ – skinless sausages - 3 pieces..... 350g

Crispy cod fillet..... 200g

PAN GRILLED WITH CORNFLAKES

Pork leg in the oven 250g

SIDE DISHES

Romanian potato fries..... 150g

Mashed potatoes 200g

SALADS

White cabbage salad 150g

Pickled cucumbers salad 150g

**THIS OFFER IS VALID
FROM MONDAY TO FRIDAY
BETWEEN 11:00 – 16:00**

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.**

HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®

Hanul lui Manuc restaurant
is part of the

**Be an angel
for the elder
campaign.**

this initiative enables you to donate
a 23,5 lei priced meal
to one of the lonely or abandoned
elders cared for by the Principesa
Margareta Foundation.



Fundația Principesa Margareta a României



city grill

Enjoyment at Manuc's

For more than two centuries the old walls of our Inn have gathered kin of all kinds so they can enjoy joyous occasions of all kinds.

Whether it was a wedding, christening or saints, all was carefully arranged with regard to the guests desires. God only knows how many calves have been spiked, how many fat hens boiled, sheep smoked and fried on embers and how many barrels of wine have been opened for every feast here.

So according to our tradition we invite you to celebrate on whatever occasion you may please even if some habits and customs have changed, as old Manuc used to put it: for every joy we celebrate with the same measure.

with music and ◆ dancing ◆

We don't know how we manage, but, at our Inn the food and beverage are accompanied by fabulous mood. If you join us for dinner you will definitely find music and dancing here.

Chancellor Ghinea,
does your daughter
have a dowery?

She does
Boyar Andronache,
why are you asking

I want
to wed her to my son
at Manuc's



Reservations:
0730 188 653



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

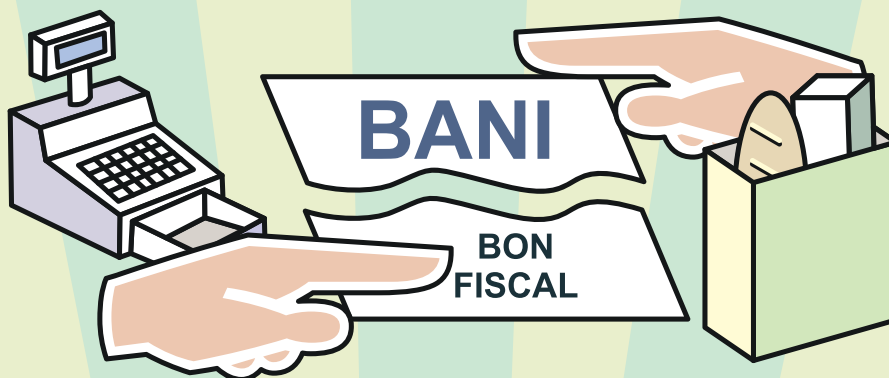
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați.

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 semnala 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.

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