

HANU' LUI  
MANUC  
RESTAURANT®

**M**eniu  
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 magazii, 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 priveliștea 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 clipa 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 .....	100 gr	9.0
Alune iuți .....	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	8.9
Mirinda portocale .....	250 ml	8.9
7UP (classic) .....	250 ml	8.9
Mountain Dew .....	250 ml	8.9
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!



<b>Borsec</b> plată/minerală .....	330 ml	<b>8.5</b>
<b>Borsec</b> plată/minerală .....	750 ml	<b>12.9</b>
<b>Apă tonică Evervess</b> .....	250 ml	<b>8.9</b>
<b>San Benedetto</b> plată/minerală .....	500 ml	<b>16.9</b>
<b>Ice Tea - Lipton</b> .....	250 ml	<b>9.4</b>
<b>Prigat Nectar</b> .....	250 ml	<b>10.5</b>
<b>Lapte dulce</b> .....	330 ml	<b>6.5</b>
<b>Red Bull</b> – energizant .....	250 ml	<b>17.0</b>
<b>RockStar</b> – energizant .....	250 ml	<b>9.5</b>

## ong drinks

<b>Blue Ice</b>	70 ml	<b>18.5</b>
GORDON'S, CINZANO, BLUE CURAÇAO		
<b>Captain Morgan &amp; Pepsi Cola</b>	160 ml	<b>21.5</b>
<b>Mimosa</b>	 120 ml	<b>15.0</b>
SUC DE PORTOCAL, PROSECCO		
<b>Manhattan</b>	 85 ml	<b>17.0</b>
J&B, CINZANO ROSSO, BITTER ANGOSTURA		
<b>Mojito</b>	 200 ml	<b>15.0</b>
ROM MATELOT, LIME, MENTĂ, APĂ MINERALĂ		
<b>Aperol Spritz</b>	160 ml	<b>24.5</b>
APEROL, PROSECCO & APĂ MINERALĂ		
<b>Whisky J&amp;B &amp; Coke</b>	160 ml	<b>21.5</b>
<b>Diablo</b>	70 ml	<b>19.0</b>
TEQUILA JOSE CUERVO, 7UP		
<b>Campari orange</b>	160 ml	<b>22.5</b>
<b>Gin Gordon's Tonic</b>	160 ml	<b>21.5</b>

## inars

<b>Jad 28 ani XO</b> .....	40 ml	<b>49.0</b>
<b>Jidvei Vin Ars VSOP</b> .....	40 ml	<b>14.5</b>
<b>Brâncoveanu XO</b> .....	40 ml	<b>19.5</b>



# Băuturi tradiționale românești

Palincă Bran de gutui / caise / pere.....	<b>NOU</b> . 40 ml	<b>19.0</b>
Palincă de prune Bran.....	40 ml	<b>11.0</b>
Țuică Bran .....	40 ml	<b>8.8</b>
Vișinată Bran .....	40 ml	<b>11.0</b>
Afinată Bran .....	40 ml	<b>11.0</b>
Șliboviță .....	40 ml	<b>13.0</b>
Afinată Saber .....	40 ml	<b>15.0</b>
Vișinată Saber .....	40 ml	<b>15.0</b>
Caisată Saber.....	40 ml	<b>15.0</b>
Bitter Samaro Satu Mare .....	40 ml	<b>13.9</b>

# Vinuri

Șarba lui Manuc, Gârboiu.....		<b>89.0</b>
Pahar vin Șarba lui Manuc.....	150 ml	<b>18.5</b>

**MÂNDRIA  
HANULUI**

**S**ă 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/Roșu/Rosé

Pahar .....	200 ml	<b>8.7</b>
Carafă .....	1000 ml	<b>29.9</b>

## VINURI ROȘII

### CUPAJE

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

## SOIURI „PURE” ROMÂNEȘTI

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

## FETEASCĂ NEAGRĂ SOI „PUR” ROMÂNESC

<b>Eclipse;</b> Basilescu .....	90.0
<b>Moșia de la Tohani;</b> Special Reserve.....	82.0
<b>Serafim;</b> Licorna Winehouse .....	77.0
<b>Floare de Lună;</b> Halewood .....	90.0
<b>Caloian;</b> Oprișor .....	69.0
<b>Hyperion;</b> Halewood .....	230.0
<b>Cervus Magnus Monte;</b> Ceptura .....	81.0
<b>Domeniile Sâmburești</b> .....	68.0
<b>Castel Huniade;</b> Recaș.....	55.0
<b>Pelin;</b> Urlați.....	38.0
<b>Alira</b> .....	105.0
<b>Apogeum;</b> Tohani.....	279.0
<b>Liliac</b> .....	132.0
<b>Regno;</b> Recaș.....	82.0
<b>Selene;</b> Recaș.....	162.0
<b>Artisan;</b> Aurelia Vișinescu.....	97.0

## CABERNET SAUVIGNON

<b>Soare;</b> Vinarte .....	188.0
<b>Alira</b> .....	95.0
<b>Negrini</b> .....	89.0
<b>La Cetate;</b> Oprișor .....	125.0
<b>Castel Bolovanu;</b> Vinarte .....	85.0
<b>Domeniile Sâmburești</b> .....	86.0
<b>Cuvee Andrei;</b> Avincis .....	169.0
<b>Purcari</b> .....	93.5
<b>Karakter;</b> Aurelia Vișinescu .....	104.0
<b>Premium;</b> Budureasca.....	95.0

## MERLOT

<b>Principele Radu;</b> Tohani .....	175.0
<b>Prince Matei;</b> Vinarte .....	193.0
<b>Menestrel;</b> Rotenberg .....	106.0
<b>Rapsod;</b> Rotenberg .....	86.0
<b>Negrini</b> .....	89.0
<b>Prince Mircea;</b> Vinarte .....	137.0



## ALTELE

<b>Rară Neagră de Purcari</b> .....	<b>93.0</b>
<b>Negru de Purcari</b> .....	<b>199.0</b>
<b>Vinul Cavalerului; Pinot Noir; S.E.R.V.E.</b> .....	<b>64.0</b>
<b>Syrah Reserve; Corcova</b> .....	<b>125.0</b>

## VINURI ROSÉ

<b>Serafim; Licorna Winehouse</b> .....	<b>69.0</b>
<b>Alira</b> .....	<b>87.0</b>
<b>Terra Romana; S.E.R.V.E.</b> .....	<b>96.0</b>
<b>LacertA Winery</b> .....	<b>140.0</b>
<b>Tarla 101; Crișana, Transilvania</b> .....	<b>94.0</b>
<b>Cuvee Dolette; Tohani</b> .....	<b>109.0</b>
<b>Liliac</b> .....	<b>97.0</b>
<b>Sole; Recaș</b> .....	<b>132.0</b>
<b>Epicentrum; Gârboiu</b> .....	<b>93.0</b>
<b>Caloian; Oprișor</b> .....	<b>69.0</b>
<b>Mysterium; Jidvei</b> .....	<b>95.0</b>
<b>Cervus Magnus Monte; Ceptura</b> .....	<b>81.0</b>
<b>Terase Danubiene; Vinarte</b> .....	<b>69.0</b>
<b>Byzantium Rose Euxine; Halewood</b> .....	<b>99.0</b>
<b>Purcari</b> .....	<b>93.0</b>
<b>Corcova</b> .....	<b>84.0</b>
<b>Floare de Lună; Halewood</b> .....	<b>91.0</b>
<b>Karakter; Aurelia Vișinescu</b> .....	<b>94.0</b>
<b>Premium; Budureasca</b> .....	<b>94.0</b>
<b>Saac; Urlați</b> .....	<b>115.0</b>
<b>Regno; Recaș</b> .....	<b>81.0</b>
<b>Domeniile Sâmburești</b> .....	<b>68.0</b>

## VINURI ALBE

### CUPAJE

<b>Solo Quinta; Recaș</b> .....	<b>204.0</b>
<b>Rusalca Albă; Oprișor</b> .....	<b>147.0</b>
<b>Fetească Regală &amp; Pinot Gris; Avincis</b> .....	<b>145.0</b>
<b>Tarla 101; Lechința Transilvania</b> .....	<b>94.0</b>
<b>Mysterium Traminer &amp; Sauvignon Blanc; Jidvei</b> .....	<b>99.0</b>
<b>Byzantium Blanc de Transylvanie; Halewood</b> .....	<b>100.0</b>
<b>Artisan White; Aurelia Vișinescu</b> .....	<b>95.0</b>
<b>Premium Fume; Budureasca</b> .....	<b>90.0</b>
<b>Alb de Ceptura</b> .....	<b>149.0</b>

## SOIURI „PURE“ ROMÂNEȘTI

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

## SAUVIGNON BLANC

<b>Liliac</b> .....	<b>137.0</b>
<b>Ana; Jidvei</b> .....	<b>130.0</b>
<b>Negrini</b> .....	<b>89.0</b>
<b>Nec Plus Ultra; Jidvei</b> .....	<b>67.0</b>
<b>Terase Danubiene; Vinarte</b> .....	<b>69.0</b>
<b>Purcari</b> .....	<b>91.0</b>
<b>Corcova</b> .....	<b>71.0</b>
<b>Saac Urlați</b> .....	<b>126.0</b>
<b>Regno; Recaș</b> .....	<b>85.0</b>

## CHARDONNAY

<b>Sole; Recaș</b> .....	<b>149.0</b>
<b>LacertA Winery</b> .....	<b>140.0</b>
<b>Chateau Valvis; Domeniile Sâmburești</b> .....	<b>185.0</b>
<b>Domeniile Sâmburești</b> .....	<b>68.0</b>
<b>Terra Romana; S.E.R.V.E.</b> .....	<b>119.0</b>
<b>Corcova</b> .....	<b>71.0</b>
<b>Purcari</b> .....	<b>86.5</b>

## RIESLING

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

## ALTELE

<b>Grigorescu, Dry Muscat; Jidvei</b> .....	<b>54.0</b>
<b>Tectonic, Gewurztraminer; Gârboiu</b> .....	<b>99.0</b>
<b>Hyperion Pinot Grigio; Halewood</b> .....	<b>200.0</b>

## VINURI LA PAHAR

150ml

<b>Solo Chardonnay</b> .....	<b>29.0</b>
<b>Solo Quinta</b> .....	<b>39.0</b>

## VINURI LICOROASE

<b>Ice wine</b> .....	<b>375 ml</b>	<b>155.0</b>
<b>Nectar de Transilvania, Liliac</b> .....	<b>375 ml</b>	<b>124.0</b>

## SAMPANIE & SPUMANTE & ROSÉ

<b>Zarea 100</b> .....	<b>115.0</b>
<b>Rhein Extra Rosé</b> .....	<b>125.0</b>
<b>Rhein Extra Sec</b> .....	<b>125.0</b>
<b>Extra Dry Jidvei</b> .....	<b>125.0</b>
<b>Champagne Lanson</b> .....	<b>409.0</b>

# Bere

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

Berea casei – Premium nefiltrată .....	92.8
Timișoreana .....	70.3

## LA HALBĂ

Berea casei – Premium nefiltrată .....	400 ml	11.6
--	--------	------



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	8.2
Timișoreana .....	300 ml	6.6
Timișoreana – nepasteurizată .....	400 ml	9.6

## LA STICLĂ

Timișoreana .....	500 ml	9.4
Ursus Premium .....	500 ml	12.1
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	14.1
Grolsch Swing Top .....	450 ml	16.3
Grolsch .....	500 ml	12.8
Grolsch Weizen .....	500 ml	17.5
Pilsner Urquell .....	330 ml	15.4
Efes Pilsener .....	500 ml	17.6
Efes Draught .....	500 ml	17.6
St. Stefanus .....	330 ml	19.4
Cidru Kingswood .....	400 ml	12.0
Alune .....		14.0

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

Mare pezevenghi  
muscalul aieșta!



# Băuturi tari

## VODKA

Smirnoff .....	40 ml	12.0
Absolut .....	40 ml	15.0

## GIN

Gordon's .....	40 ml	14.0
Hendricks .....	<b>NOU</b> 40 ml	22.0

## TEQUILA

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

## ROM

Captain Morgan .....	40 ml	16.5
Pampero .....	40 ml	12.0
Zacapa 23YO .....	40 ml	46.0

## **BOURBON & TENNESSE**

Wild Turkey 81 .....	40 ml	<b>16.5</b>
Jack Daniel's .....	40 ml	<b>20.9</b>

## **WHISKY & IRISH**

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

## **SINGLE MALT**

Cardhu .....	40 ml	<b>39.0</b>
Lagavulin .....	40 ml	<b>52.0</b>

## **COGNAC**

Camus VS .....	40 ml	<b>24.5</b>
Camus VSOP .....	40 ml	<b>39.9</b>

## **DIGESTIVE**

Schwartzhog .....	40 ml	<b>12.0</b>
Jagermeister .....	40 ml	<b>14.5</b>
Sambuca Romana .....	40 ml	<b>16.5</b>
Fernet Branca .....	40 ml	<b>16.5</b>

## **APERITIVE**

Cinzano Alb / Roşu .....	40 ml	<b>9.9</b>
Campari .....	40 ml	<b>14.5</b>

## **LICHIOR**

Sheridan's .....	40 ml	<b>18.9</b>
Bailey's .....	40 ml	<b>18.0</b>

# Ceai, cafea, specialități

## CAFEA & CEAI

Julius Meinl 

Espresso *Crem caffè* by Julius Meinl 9.7

---

Espresso *Crem caffè* by Julius Meinl 9.7  
FĂRĂ COFEINĂ

---

Caffé Latté 11.9

---

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 8.4  
DARJEELING MONTEVIOT, EARL GREY, WILD CHERRY,  
CHINESE JASMINE, PEPPERMINT, CHAMOMILE

---

Ceai românesc 8.4  
MUȘEȚEL, TEI, SUNĂTOARE, BUSUIOC, MENTĂ, SALVIE  
ȘI LINIȘTE DE VARĂ – AMESTEC DE PLANTE

---

## SPECIALITĂȚI CAFEA

Ciocolată caldă Julius Meinl 11.0  
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 d'un cafe Turc.  
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**

**18.9**

WHISKY BUSHMILLS, SIROP DE ZAHĂR, ESPRESSO, FRIȘCĂ

### **Affogato Coffee**

**11.5**

ESPRESSO, ÎNGHEȚATĂ

## **ȚIGĂRI**

la prețul zilei

DUNHILL  
KENT  
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...





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.....	100 gr	9.0
Spicy peanuts.....	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	8.9
Mirinda orange .....	250 ml	8.9
7UP (classic) .....	250 ml	8.9
Mountain Dew .....	250 ml	8.9
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!



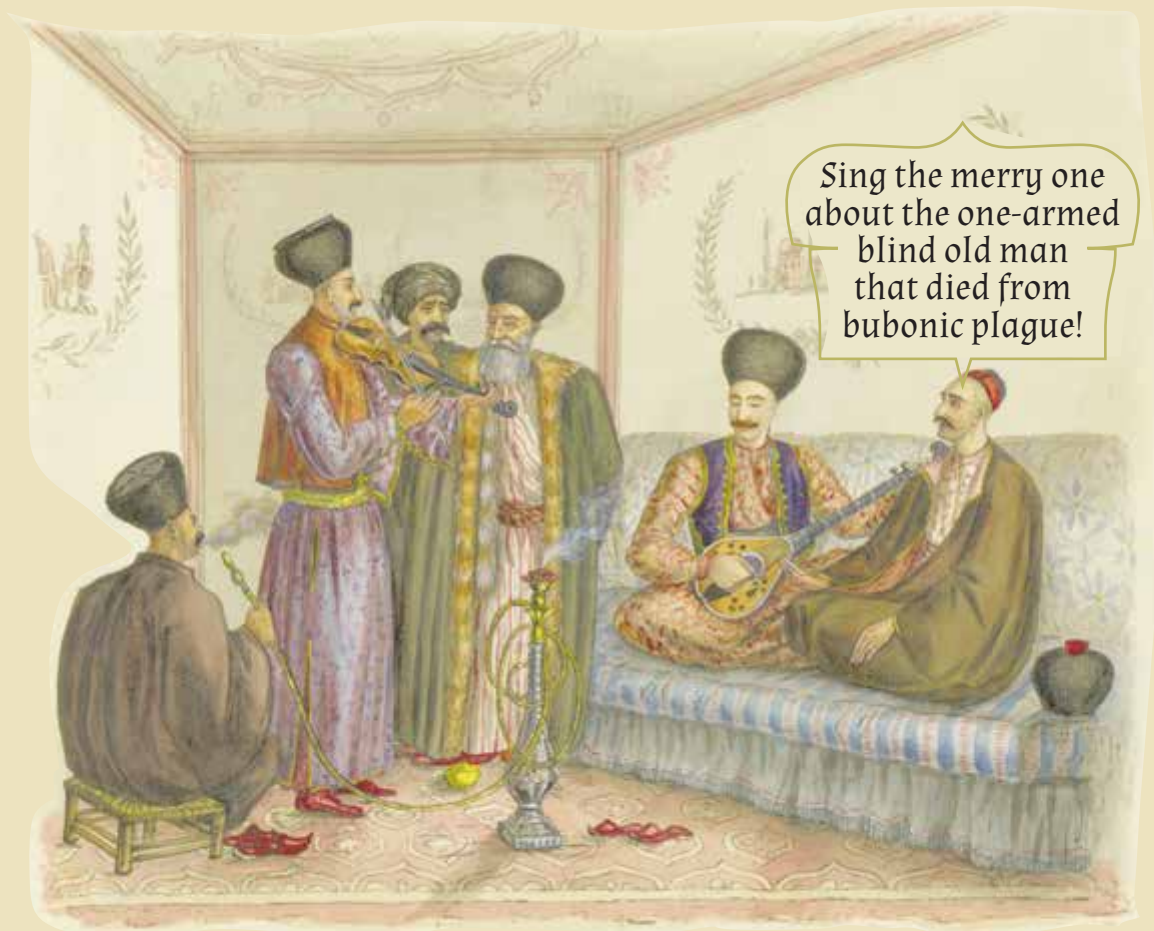
<b>Borsec still/mineral water</b> .....	330 ml	<b>8.5</b>
<b>Borsec still/mineral water</b> .....	750 ml	<b>12.9</b>
<b>Tonic water Evervess</b> .....	250 ml	<b>8.9</b>
<b>San Benedetto still/mineral water</b> .....	500 ml	<b>16.9</b>
<b>Ice Tea - Lipton</b> .....	250 ml	<b>9.4</b>
<b>Prigat Nectar</b> .....	250 ml	<b>10.5</b>
<b>Sweet milk</b> .....	330 ml	<b>6.5</b>
<b>Red Bull – energizer</b> .....	250 ml	<b>17.0</b>
<b>RockStar – energizer</b> .....	250 ml	<b>9.5</b>

## ong drinks

<b>Blue Ice</b>	70 ml	<b>18.5</b>
GORDON'S, CINZANO, BLUE CURAÇAO		
<b>Captain Morgan &amp; Pepsi Cola</b>	160 ml	<b>21.5</b>
<b>Mimosa</b>	120 ml	<b>15.0</b>
ORANGE JUICE, PROSECCO		
<b>Manhattan</b>	85 ml	<b>17.0</b>
J&B, CINZANO ROSSO, BITTER ANGOSTURA		
<b>Mojito</b>	200 ml	<b>15.0</b>
RUM MATELOT, LIME, MINT, MINERAL WATER		
<b>Aperol Spritz</b>	160 ml	<b>24.5</b>
APEROL, PROSECCO & MINERAL WATER		
<b>Whisky J&amp;B &amp; Coke</b>	160 ml	<b>21.5</b>
<b>Diablo</b>	70 ml	<b>19.0</b>
TEQUILA JOSE CUERVO, 7UP		
<b>Campari orange</b>	160 ml	<b>22.5</b>
<b>Gin Gordon's Tonic</b>	160 ml	<b>21.5</b>

## randy

<b>Jad 28 ani XO</b> .....	40 ml	<b>49.0</b>
<b>Jidvei Vin Ars VSOP</b> .....	40 ml	<b>14.5</b>
<b>Brancoveanu XO</b> .....	40 ml	<b>19.5</b>



# Traditional Romanian drinks

Bran quince / apricots / pear palinka.....	<b>NEW</b> 40 ml	<b>19.0</b>
Bran plum palinka .....	40 ml	<b>11.0</b>
Bran plum spirit .....	40 ml	<b>8.8</b>
Bran sour cherry spirit .....	40 ml	<b>11.0</b>
Bran blueberry spirit .....	40 ml	<b>11.0</b>
Slivovitsa .....	40 ml	<b>13.0</b>
Saber blueberry spirit .....	40 ml	<b>15.0</b>
Saber sour cherry spirit .....	40 ml	<b>15.0</b>
Saber apricot spirit.....	40 ml	<b>15.0</b>
Bitter Samaro Satu Mare .....	40 ml	<b>13.9</b>

# Wines

Şarba lui Manuc, Gârboiu.....		89.0
Şarba lui Manuc, Glass.....150 ml	<b>INN'S PRIDE</b>	18.5



Şarba 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

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

### „PURE” ROMANIAN VARIETIES

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

## FETEASCĂ NEAGRĂ "PURE" ROMANIAN VARIETY

<b>Eclipse;</b> Basilescu .....	90.0
<b>Moșia de la Tohani;</b> Special Reserve.....	82.0
<b>Serafim;</b> Licorna Winehouse .....	77.0
<b>Floare de Lună;</b> Halewood .....	90.0
<b>Caloian;</b> Opreșor .....	69.0
<b>Hyperion;</b> Halewood .....	230.0
<b>Cervus Magnus Monte;</b> Ceptura .....	81.0
<b>Domeniile Sâmburești</b> .....	68.0
<b>Castel Huniade;</b> Receaș.....	55.0
<b>Pelin;</b> Urlați.....	38.0
<b>Alira</b> .....	105.0
<b>Apogeum;</b> Tohani.....	279.0
<b>Liliac</b> .....	132.0
<b>Regno;</b> Receaș.....	82.0
<b>Selene;</b> Receaș.....	162.0
<b>Artisan;</b> Aurelia Vișinescu.....	97.0

## CABERNET SAUVIGNON

<b>Soare;</b> Vinarte .....	188.0
<b>Alira</b> .....	95.0
<b>Negrini</b> .....	89.0
<b>La Cetate;</b> Opreșor .....	125.0
<b>Castel Bolovanu;</b> Vinarte .....	85.0
<b>Domeniile Sâmburești</b> .....	86.0
<b>Cuvee Andrei;</b> Avincis .....	169.0
<b>Purcari</b> .....	93.5
<b>Karakter;</b> Aurelia Vișinescu .....	104.0
<b>Premium;</b> Buduresca.....	95.0

## MERLOT

<b>Principele Radu;</b> Tohani .....	175.0
<b>Prince Matei;</b> Vinarte .....	193.0
<b>Menestrel;</b> Rotenberg .....	106.0
<b>Rapsod;</b> Rotenberg .....	86.0
<b>Negrini</b> .....	89.0
<b>Prince Mircea;</b> Vinarte .....	137.0

## OTHERS

<b>Rară Neagră de Purcari</b> .....	93.0
<b>Negru de Purcari</b> .....	199.0
<b>Vinul Cavalerului, Pinot Noir; S.E.R.V.E.</b> .....	64.0
<b>Syrah Reserve, Corcova</b> .....	125.0

## ROSÉ WINES

<b>Serafim; Licorna Winehouse</b> .....	69.0
<b>Alira</b> .....	87.0
<b>Terra Romana; S.E.R.V.E.</b> .....	96.0
<b>LacertA Winery</b> .....	140.0
<b>Tarla 101; Crișana, Transilvania</b> .....	94.0
<b>Cuvee Dolette, Tohani</b> .....	109.0
<b>Liliac</b> .....	97.0
<b>Sole; Recaș</b> .....	132.0
<b>Epicentrum; Gârboiu</b> .....	93.0
<b>Caloian; Oprișor</b> .....	69.0
<b>Mysterium; Jidvei</b> .....	95.0
<b>Cervus Magnus Monte; Ceptura</b> .....	81.0
<b>Terase Danubiene; Vinarte</b> .....	69.0
<b>Byzantium Rose Euxine; Halewood</b> .....	99.0
<b>Purcari</b> .....	93.0
<b>Corcova</b> .....	84.0
<b>Floare de Lună; Halewood</b> .....	91.0
<b>Karakter; Aurelia Vișinescu</b> .....	94.0
<b>Premium; Budureasca</b> .....	94.0
<b>Saac; Urlați</b> .....	115.0
<b>Regno; Recaș</b> .....	81.0
<b>Domeniile Sâmburești</b> .....	68.0

## WHITE WINES

### BLENDING

<b>Solo Quinta; Recaș</b> .....	204.0
<b>Rusalcă Albă; Oprișor</b> .....	147.0
<b>Fetească Regală &amp; Pinot Gris; Avincis</b> .....	145.0
<b>Tarla 101; Lechința Transilvania</b> .....	94.0
<b>Mysterium Traminer &amp; Sauvignon Blanc; Jidvei</b> .....	99.0
<b>Byzantium Blanc de Transylvanie; Halewood</b> .....	100.0
<b>Artisan White; Aurelia Vișinescu</b> .....	95.0
<b>Premium Fume; Budureasca</b> .....	90.0
<b>Alb de Ceptura</b> .....	149.0



## “PURE ROMANIAN” VARIETIES

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

## SAUVIGNON BLANC

<b>Liliac</b> .....	<b>137.0</b>
<b>Ana; Jidvei</b> .....	<b>130.0</b>
<b>Negrini</b> .....	<b>89.0</b>
<b>Nec Plus Ultra; Jidvei</b> .....	<b>67.0</b>
<b>Terase Danubiene; Vinarte</b> .....	<b>69.0</b>
<b>Purcari</b> .....	<b>91.0</b>
<b>Corcova</b> .....	<b>71.0</b>
<b>Saac Urlați</b> .....	<b>126.0</b>
<b>Regno Recaș</b> .....	<b>85.0</b>

## CHARDONNAY

<b>Sole; Recaș</b> .....	<b>149.0</b>
<b>LacertA Winery</b> .....	<b>140.0</b>
<b>Chateau Valvis; Domeniile Sâmburești</b> .....	<b>185.0</b>
<b>Domeniile Sâmburești</b> .....	<b>68.0</b>
<b>Terra Romana; S.E.R.V.E.</b> .....	<b>119.0</b>
<b>Corcova</b> .....	<b>71.0</b>
<b>Purcari</b> .....	<b>86.5</b>

## RIESLING

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

## OTHERS

<b>Grigorescu</b> , Dry Muscat; Jidvei .....	<b>54.0</b>
<b>Tectonic</b> , Gewurztraminer; Gârboiu.....	<b>99.0</b>
<b>Hyperion Pinot Grigio</b> , Halewood.....	<b>200.0</b>

## WINES BY THE GLASS

150ml

<b>Solo Chardonnay</b> .....	<b>29.0</b>
<b>Solo Quinta</b> .....	<b>39.0</b>

## FORTIFIED WINES

<b>Ice wine</b> .....	375 ml <b>155.0</b>
<b>Nectar de Transilvania</b> , Liliac.....	375 ml <b>124.0</b>

## CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

<b>Zarea 100</b> .....	<b>115.0</b>
<b>Rhein Extra Rosé</b> .....	<b>125.0</b>
<b>Rhein Extra Sec</b> .....	<b>125.0</b>
<b>Extra Dry Jidvei</b> .....	<b>125.0</b>
<b>Champagne Lanson</b> .....	<b>409.0</b>

# Beer

## A METER OF BEER

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

Beer of the House – unfiltered Premium .....	92.8
Timișoreana .....	70.3

## DRAUGHT

Beer of the House – unfiltered Premium .....	400 ml	11.6
--	--------	------



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	6.6
Timișoreana – unpasteurized .....	400 ml	9.6

## BOTTLED

Timișoreana .....	500 ml	9.4
Ursus Premium .....	500 ml	12.1
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	14.1
Grolsch Swing Top .....	450 ml	16.3
Grolsch .....	500 ml	12.8
Grolsch Weizen .....	500 ml	17.5
Pilsner Urquell .....	330 ml	15.4
Efes Pilsener .....	500 ml	17.6
Efes Draught .....	500 ml	17.6
St. Stefanus .....	330 ml	19.4
Kingswood Cider .....	400 ml	12.0

---

Peanuts .....		14.0
---------------	--	------



*Tatars, ca. 1800*

# **S**trong drinks

## **VODKA**

Smirnoff .....	40 ml	<b>12.0</b>
Absolut .....	40 ml	<b>15.0</b>

## **GIN**

Gordon's .....	40 ml	<b>14.0</b>
Hendricks .....	40 ml	<b>22.0</b>

## **TEQUILA**

Jose Cuervo Silver .....	40 ml	<b>16.5</b>
Jose Cuervo Gold .....	40 ml	<b>16.5</b>

## **RUM**

Captain Morgan .....	40 ml	<b>16.5</b>
Pampero .....	40 ml	<b>12.0</b>
Zacapa 23YO .....	40 ml	<b>46.0</b>

## **BOURBON & TENNESSE**

Wild Turkey 81 .....	40 ml	<b>16.5</b>
Jack Daniel's .....	40 ml	<b>20.9</b>

## **WHISKY & IRISH**

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

## **SINGLE MALT**

Cardhu .....	40 ml	<b>39.0</b>
Lagavulin .....	40 ml	<b>52.0</b>

## **COGNAC**

Camus VS .....	40 ml	<b>24.5</b>
Camus VSOP .....	40 ml	<b>39.9</b>

## **DIGESTIVE DRINKS**

Schwartzhog .....	40 ml	<b>12.0</b>
Jagermeister .....	40 ml	<b>14.5</b>
Sambuca Romana .....	40 ml	<b>16.5</b>
Fernet Branca .....	40 ml	<b>16.5</b>

## **APERITIFS**

Cinzano White / Red.....	40 ml	<b>9.9</b>
Campari .....	40 ml	<b>14.5</b>

## **LIQUEUR**

Sheridan's .....	40 ml	<b>18.9</b>
Bailey's .....	40 ml	<b>18.0</b>

# Coffee, coffee specialties, tea

## COFFEE & TEA

Julius Meinl 

Espresso <i>Crem caffè</i> <small>by Julius Meinl</small>	9.7
Espresso <i>Crem caffè</i> <small>by Julius Meinl</small> DECAF	9.7
Caffé Latté	11.9
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	8.4
Romanian Tea CHAMOMILE, LINDEN TEA, RATTLE TEA, BASIL TEA, MINT, SAGE AND SUMMER SERENITY – MIXED HERBS	8.4

## COFFEE SPECIALTIES

Julius Meinl Hot chocolate MORO CIOK AND BIANCA BAHIA FLAVOURS	11.0
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.



*Intérieur d'un café Turc.  
1826. Compt. de la Ville*

### 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

18.9

WHISKY BUSHMILLS, SUGAR SYRUP, ESPRESSO, WHIPPED CREAM

### Affogato Coffee

11.5

ESPRESSO, ICE CREAM

## CIGARETTES

at current day's price

DUNHILL

KENT

VOGUE

PALL MALL

Rezervări: | [www.hanumanucrestaurant.ro](http://www.hanumanucrestaurant.ro)  
0730 188 653 | Str. Franceză, Nr. 62