

Meniu Mâncare • Food Menu

Aperitive • Starters

Șoric Strașnic/ Well Stuffed Pork Rind100g - 14.5

Jumări Dolofane și Rumelite/ Pork Cracklings 100g - 14.5

Platoul Gospodinei/ Landlady's Platter620g - 37.9

Salată de vinete proaspete coapte la grătar, zacuscă gătită la foc cu lemne și icre de fasole bătută - pentru 2 persoane
Grilled eggplant spread, „Zacuscă” eggplant and tomato cooked salad prepared on a wood fire and bean puree for 2 people

Platou Giugiuc/ Meat and Spice and Everything Nice600g - 52.5

Șunculiță țărănească, cârnați bine afumați, pastramă de curcan, tobă muntenască, telemea de vacă, icre de crap, muștar, castraveți murați, ceapă roșie și roșii proaspete - pentru 2 persoane
Traditional ham, smoked sausages, turkey pastrami, pork braunRomanian cheese, carp pick roes, mustard, pickled cucumbers, red onion and fresh tomatoes - for 2 people

Platoul lui Manuc/ Manuc's Platter650g - 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
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 Cheese680g- 21.9

Chifteluțe Bosfor/ Bosfor Meatballs370g - 29.5

Chifteluțe de miel în lipie cu roșii și sos picant
Lamb meatballs served with flatbread, tomatoes and hot sauce

Icre de Fasole Bătută/ Bean Puree200g - 16.9

Servită cu inele de ceapă (produs vegetarian)
Served with pan-grilled onion rings (suitable for vegetarians)

Zacuscă Gătită la Foc cu Lemne/

„Zacuscă” Eggplant and Tomato Cooked Salad (produs vegetarian) 200g - 16.9

Cooked on a wood fire (suitable for vegetarians)

Salată de Vinete Proaspete Coapte pe Grătar/Grilled Eggplant Spread280g - 19.7

Servită cu roșii proaspete și ceapă roșie (produs vegetarian)
Served with fresh tomato and red onion (suitable for vegetarians)

Icre de Crap/ Carp Pick Roes100g- 14.9

Bulz Ciobănesc/ Romanian Traditional „Bulz Ciobănesc”600g - 32.9

Bacon, cârnați din topor, ou, brânză de burduf, cașcaval și smântână încinse în untură și învelite în mămăligă

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/Sunset Salad310g - 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
Lettuce, corn, capsicum pepper, boiled egg, tuna chunks marinatcold-pressed olive oil, walnuts, Kalamata olives and a baguette toasted with selected herbs

Salată Grecească cu Brânză Feta Grasă și Parfum de Maghiran/

Greek Salad with Feta Cheese and Marjoram Flav600g - 29.9

Mix de salată, roșii, castraveți verzi, măsline Kalamata, brânză Feta, ardei gras, ceapă roșie, servită cu foaie de plăcintă arsă la cuptor
Tomato, cucumber, kalamata olives, Feta cheese, bell pepper, red onionmixed salad leaves, pie dough baked in the oven on the side

Salată Caesar/ Caesar Salad 270g - 36.5

Salată eisberg, piept de pui la grătar, dressing Caesar, parmezan, anchois, fără crutoane, cu o tortilla crocantă răsucită
Eisberg lettuce, grilled chicken breast, Caesar dressing, parmesan, capers,anchovies, no croutons, crispy tortillia spiral on the side

Supele Noastre • Our Soups

Ciorbele noastre sunt servite cu ardei iute. Our soups are served with hot chilies.

Ciorbă Țărănească de Fasole cu Afumătură Servită în Pâine /

Bean Soup with Smoked Pork in a Bread Bowl40g - 18.5

Supă Cremă de Linte Roșie cu Mentă/

Cream of Red Lentil Soup with Mint300g - 15.5

Servită cu crutoane făcute în casă
Served with homemade croutons

Ciorbă Tradițională de Burtă / Traditional Tripe Soup350g - 17.5

Borș de Curcan Fanariot / Phanariot Turkey Sour Soup350g - 15.5

Ciorbă de Văcuță cu Leuștean /Beef Soup with Lovage350g - 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/ Manuc Gourmand's Platte660g/ 400g/ 300g - 79.9

Pastramă de vită, piept de pui, ceafă de porc, mititei, cartofi copti, castraveți murați și varză murată
Beef pastrami, chicken breast, pork collar neck, skinless sausages,baked potato, pickled cucumbers and sauerkraut

Pastramă Fragedă de Berbecuț/ Tender Ram Pastrami250g/ 300g/ 30g - 44.5

Asortată cu mămăliguță și brânză de burduf în membrană de oaie
Served with polenta and mature „burduf” cheese in a natural casing

Frigăruii din Vechiul Fanar/ Skewers from the Old Fanar300g/ 100g - 44.5

3 bețe de frigăruii accompanyate de legume coapte
3 historical pieces accompanied with baked vegetables

Antricot de Porc Fript Voinicește/ Outlaw's Fried Pork Chop450g - 38.9

Pulpe Dezodate la Grătar/ Grilled Boneless Chicken Legs300g - 24.5

Cârnați Vienezi cu Cașcaval (Kasekramer)/

Kransky Sausages Filled with Cheese290g - 34.5

Cârnați Bine Afumați/ Well Smoked Sausage200g - 22.9

Piept de Pui la Jar/ Char-grilled Chicken Breast200g - 24.5

Ceafă de Porc la Jar/ Char-grilled Pork Collar Steak200g - 29.5

Mititei Manuc/ Manuc „Mici” – Skinless Sausage240g/ 150g/ 50g - 24.7

3 mititei serviți cu cartofi prăjiți românești, muștar și ardei iute

3 „mici” served with Romanian fried potatoes, chili pepper and mustard

Bucătăria Hanului • The Han’s Kitchen

Ciolan de Miel Caramelizat/

Caramelized Lamb Knuckle800g/ 200g/ 200g - 135.0

Pregătit la cuptor cu mirodenii și vin roșu, asortat cu cartofi coptși și soté de fasole verde cu usturoi - pentru 2 persoane
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/

Tender Caramelized Lamb Chop300g - 59.5

Pregătite la cuptor cu vin roșu și ierburi de provence

Prepared in the oven with red wine and provence herbs

Rumenită și Călită/ Roasted and Braised330g/ 200g - 53.5

Pulpe de rață rumenite la cuptor, pe varză călită
Duck legs roasted in the oven and served with braised cabbage

Pohtele Duduii/ Lady's Appetite400g - 37.5

Codițe de purcel rumenite cu știință la cuptor, două la număr, servite cu mujdei și hrean
Two pig tails roasted in the oven with garlic sauce and horseradish

Ciubota Curcanului/ Turkey's Boots330g/ 200g/ 50g - 37.9

Copănel de curcan rumenit la cuptor cu vin roșu și mirodenii, servit cu cartofi coptși și sos de hrean
Turkey leg baked in the oven with red wine and spices, horseradish and baked potatoes on the side

Tochitură Dobrogeană/ Dobrogea Stew250g/ 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
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/

Traditional Pork-Stuffed Cabbage Leaves300g/ 300g - 37.5

Asortate cu mămăliguță ardei iute și crispy bacon

Served with polenta, hot chili peppers and crispy bacon

Șnițel din Piept de Pui/ Chicken Breast Schnitze200g - 26.9

Scăriticică de Porc/ Pork Ribs 330g/ 200g/ 100g - 58.9

Coaste de porc rumenite bine, pregătite cu vin și mirodenii servite cu cartofi coptși și sos Barbeque

Pork ribs with wine and spices, baked potatoes and Barbeque sauce on the side

Pastramă de Berbecuț la Ceaun/

Cauldron Cooked Lamb Pastram240g/ 300g/ 50g - 46.9

Pastramă frăgezită în vin alb și servită cu mămăligă și mujdei
Tender pastrami in white wine, polenta and garlic sauce on the side

Tigaie de Pui Picantă/ Spicy Pan Fried Chicken240g - 28.9

Bucățele de piept de pui trase la tigaie împreună cu legume proaspete
Pan fried chicken breast with sautéed vegetables

Somon la Cuptor/ Salmon Baked in the Oven250g - 54.5

Medalion de somon pregătit la cuptor cu ulei de măsline și lămâie
Salmon medallion baked in the oven with olive oil and lemon

Păstrăv Prăjit/ Crispy Trout100g - 13.0

(prețul afișat este per 100g)/(the price shown is for 100g)

Tăvălit prin mălai și rumenit în tigaie

Pan fried in corn

Crap Prăjit cu Mămăliguță și Mujdei/

Fried Carp with Polenta and Garlic Sauce on the Side50g/ 300g/ 50g- 39.5

Garnituri • Side Dishes

Cartofi Prăjiți Românești / Romanian Fried Potatoe370g - 11.5

Orez cu Legume/ Rice with Vegetable250g - 10.0

Soté de Fasole Verde/Green Beans Sauté200g - 11.9

Piure de Cartofi/ Mashed Potatoe200g - 11.5

Cartofi Coptși/ Baked Potatoe200g - 11.0

Legume la Abur/Steamed Vegetable440g - 12.0

Mămăligă/ Polenta300g - 6.5

Salată Asortată de Sezon/ Assorted Seasonal Salad200g - 12.5

Salată de Varză Albă și Roșie/ White and Red Cabbage Salad150g - 10.5

Salată de Ardei Coptși/ Roasted Capsicum Pepper Salad210g - 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 Person200g - 5.5

Pentru 2 Persoane / For 2 People400g - 9.5

Baghetă Rustică / Rustique Baguette200g - 5.9

Deserturi Pregătite în Casă • Homemade Desserts

Tort de Ciocolată Neagră cu Vișine Alcoolizate/

Dark Chocolate Cake with Drunken Cherries220g - 19.5

Pavlova 160g - 26.0

Cremă de Mascarpone cu beza și fructe
Mascarpone cream with meringue and fruits

Desertul Casei/ Dessert of the House50g - 17.5

Solicitați informații ospătarului
Ask the waiter more information

Papanași/ Romanian Doughnut330g - 22.5

Serviuți cu smântână cremoasă și dulceață

With sour cream and jam

Înghetată Făcută-n Casă/ Homemade Ice-Cream150g - 18.9



mastercard

Masa ta preferată de la Hanu’ lui Manuc se plătește rapid și ușor cu cardul Mastercard! Plătește contactless, în siguranță.

HANU’-LUI MANUC RESTAURANT®