

MIC DEJUN MUNICIPAL | BREAKFAST

PRIMĂRIA DE ROȘU (CU CARNE) 350 G | 19.0

Ouă ochiuri sau omletă, bacon, șuncă de Praga, unt, roșii, muștar, baghetă
Fried eggs or omelet, bacon, Prague ham, butter, tomatoes, mustard, baguette

PRIMĂRIA DE VERDE (FĂRĂ CARNE) 350 G | 19.0

Ouă ochiuri sau omletă, cașcaval, telemea de vacă, cremă de brânză, unt, măslina, roșii, ardei capia, baghetă
Fried eggs or omelet, hard cheese, white cheese, cheese cream, butter, olives, tomatoes, red pepper, baguette

PRIMĂRIA DE ALBASTRU (CU PEȘTE) 330 G | 20.0

Ouă ochiuri sau omletă, somon afumat, ton, baghetă, cremă de brânză, ceapă roșie, măslina, roșii cherry
Fried eggs or omelet, smoked salmon, tunna, baguette, cheese cream, red onion, olives, cherry tomatoes

PRIMĂRIA DE GALBEN (CU PEȘTE) 330 G | 24.0

Bacon, ton, somon afumat, telemea de vacă, cremă de brânză, ou, mix de salată, ceapă roșie, baghetă
Bacon, tunna, smoked salmon, white cheese, cheese cream, egg, mixed salad, red onion, baguette

PRIMĂRIA DE NEGRU (CU CARNE) 570 G | 24.0

Guacamole, bacon, ouă ochiuri sau omletă, unt, roșii, ardei capia
Guacamole, bacon, fried eggs or omelet, butter, tomatoes, red peppers

O BĂUTURĂ DUPĂ BUNUL PLAC | A DRINK OF YOUR CHOICE:

Espresso, ceai cald românesc, lapte dulce | *Espresso, Romanian hot tea, milk*

*Oferta este valabilă zilnic, între 10:00 și 12:00. | *The offer is available daily, between 10:00 and 12:00.*

MENIU DE POST | FASTING MENU

SUPĂ CREMĂ DE ROȘII | TOMATO SOUP 300 G | 15.0

Servită cu crutoane făcute în casă | *Served with homemade croutons*

SUPĂ CREMĂ OVREIASCĂ DE LINTE ROȘIE CU MENTĂ | CREAM OF RED LENTIL SOUP WITH MINT 350 G | 17.0

Servită cu crutoane făcute în casă | *Served with homemade croutons*

ICRE DE FASOLE BĂTUTĂ CA LA BRĂILA | BEAN PUREE 200 G | 17.5

Servită cu inele de ceapă | *Served with pan-grilled onion rings*

ZACUSCĂ DE GRĂDINĂ | „ZACUSCĂ“ EGGPLANT AND TOMATO COOKED SALAD 200 G | 18.5

Gătită la foc cu lemne | *Prepared on a wood fire*

SALATĂ DE VINETE PROASPETE COAPTE PE GRĂTAR | GRILLED EGGPLANT SPREAD 280 G | 20.5

Servită cu roșii proaspete și ceapă roșie | *Served with fresh tomato and red onion*

PLATOUL GOSPODINEI | LANDLADY'S PLATTER 620 G | 39.5

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

MÂNCARE DE PRAZ CU MĂSLINE | LEAK WITH OLIVE STEW 350 G | 14.0

Servit cu mămăligă | *Polenta on the side*

PLATOU DE LEGUME “ CU CE-AM GĂSIT PRIN CASĂ” | VEGGIE PLATTER 400 G | 21.0

Dovlecel, vânăță și roșie coaptă, umplute | *Stuffed zucchini, eggplant and baked tomato*

IAHNIE DE FASOLE | BEAN RAGOUT 350 G | 18.0

CIULAMA DE CIUPERCI | MUSHROOM STEW 200 G/ 200 G | 34.0

Servită cu mămăligă | *Polenta on the side*

TORT DE BISCUIȚI | BISCUIT CAKE 200 G | 19.0

ȘTRUDEL DE MERE CU NUCĂ ȘI SCORTIȘOARĂ 150 G | 23.0

APPEL STRUDEL WITH WALNUTS AND CINNAMON

MEZELICURI | STARTERS

ȘORIC DE DOAMNEAJUTĂ | WELL STUFFED PORK RIND 100 G | 17.0

JUMĂRI RUBENSCIENE (RUMENE ȘI DOLOFANE) | PORK CRACKLINGS 100 G | 16.0

ICRE DE CRAP | CARP PICK ROES 100 G | 15.0

CHIFTELUȚE BOSFOR | BOSFOR MEATBALLS 370 G | 31.5 🐮

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

ICRE DE FASOLE BĂTUTĂ CA LA BRĂILA | BEAN PUREE 200 G | 17.5 🌿

Servită cu inele de ceapă | *Served with pan-grilled onion rings*

ZACUSCĂ DE GRĂDINĂ | „ZACUSCĂ“ EGGPLANT AND TOMATO COOKED SALAD 200 G | 18.5 🌿

HANU' LUI MĂNUC RESTAURANT®

TARTAR DE CURTE VECHE | STEAK TARTARE 150 G | 58.5 NOU

Din muschi de vițel cu cartofi prăjiți românești | *Served with Romanian hand cut chips*

MOFT ITALIENESC | ITALIAN VEAL CARPACCIO 150 G | 49.0 NOU

Carpaccio de vițel servit cu rucola și parmezan | *Served with arugula and parmesan*

MOFT FRANȚUZESC | FRENCH FOIE GRAS TERRINE 80 G | 43.5

Terină de Foie Gras servită cu jeleu de Grenadine, baghetă crocantă și dulceață de afine
Served with Grenadine jelly, crusty baguette and blueberry jam

OASE DE VIȚEL CU MĂDUVĂ | VEAL MARROWS BONE 450 G | 24.0

Pregătite la cuptor cu mirodenii, servite cu baghetă crocantă și hrean
Oven-baked served with fresh horseradish and a crusty baguette

PLATOUL GOSPODINEI | LANDLADY'S PLATTER 620 G | 39.5

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 NICE 600 G | 55.5

Șunculiță țărănească, cârnați bine afumați, pastramă de curcan, pulpă de purcel afumat, telemea de vacă, icre de crap, muștar, castraveți murați, ceapă roșie și roșii proaspete – pentru 2 persoane

Traditional ham, smoked sausages, turkey pastrami, smoked pork leg, Romanian cheese, carp pick roes, mustard, pickled cucumbers, red onion and fresh tomatoes – for 2 people

PLATOUL LUI MANUC | MANUC'S PLATTER 650 G | 59.5

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

Hard cheese croquettes, lamb meatballs, chicken roulade (stuffed with bacon, hard cheese and mint), Pan-grilled „burduf“ mature cheese, char-grilled vegetables – for 2 people

PLATOUL DE TRANSHUMANȚĂ | PASTORAL PLATTER 580 G | 59.0

Brânză telemea, brânză de burduf în membrană de oaie, Babic, cârnați de Pleșcoi tradiționali, pastramă de oaie, măslina, roșii, castraveți proaspeți, ceapă roșie spartă - pentru 2 persoane

Romanian telemea cheese, burduf cheese in sheep natural casing, Babic sausages, tradițional Pleșcoi sausages, sheep pastrami, olives, tomatoes, fresh cucumbers, red onion – for 2 people

CAȘCAVAL ÎMPĂNAT | COATED HARD CHEESE 180 G | 22.0

TIPSIE CU BRÂNZETURI PROASPETE | FRESH CHEESE PLATTER 900 G | 53.0

Brânzeturi veritabile românești din stâțele înalte ale Horezului. Brânză telemea proaspătă de vacă, caș proaspăt, telemea proaspătă de oaie, măslina, roșii, ceapă roșie, castraveți, ardei gras - pentru 2 persoane

Authentic Romanian cheeses from the mountaintops of Horezu. Fresh white cheese, fresh curd, fresh sheep cheese, olives, tomato, red onion, cucumber and bell pepper – for 2 people

BULZ CA-N BARIERA OBORULUI | ROMANIAN TRADITIONAL „BULZ” 600 G | 33.5

**HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®**

SALATE | SALADS

SALATĂ DE LA SOARE APUNE | SUNSET SALAD 310 G | 37.5

Salată verde, porumb, ardei capia, ou fiert, bucăți de ton marinat în ulei de măsline presat la rece, miez de nucă, măslina Kalamata, baghetă rumenită cu mirodenii alese

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 | GREEK SALAD 400 G | 30.5

Mix de salată, roșii, castraveți verzi, măslina Kalamata, brânză Feta, ardei gras, ceapă roșie, servită cu foaie de plăcintă arsă la cuptor

*Tomato, cucumber, Kalamata olives, Feta cheese, bell pepper,
red onion, mixed salad leaves, pie dough baked in the oven on the side*

SALATĂ CAESAR | CAESAR SALAD 270 G | 37.0

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 tortilla spiral on the side*

ZEMURI | OUR SOUPS

CIORBELE SUNT SERVITE CU ARDEI IUTE
OUR SOUPS ARE SERVED WITH HOT CHILIES



CIORBĂ DE MIEL | LAMB SOUP 350 G | 21.0

Pregătită cu smântână și legume (recomandarea bucătarului)
Flavoured with fresh cream and vegetables (Chef's recommendation)

BORȘ DE CRAP DUNĂREAN, PARFUMAT CU LEUȘTEAN | DANUBE CARP BORSCHT WITH LOVAGE 400 G | 36.0

Servit cu mămăliguță, mujdei de usturoi
Served with polenta, garlic sauce

NOU

CIORBĂ ARDELENEASCĂ DE FASOLE CU AFUMĂTURĂ SERVITĂ ÎN PÂINE 350 G | 19.0
BEAN SOUP WITH SMOKED PORK IN A BREAD BOWL

SUPĂ CREMĂ OVREIASCĂ DE LINTE ROȘIE CU MENTĂ | CREAM OF RED LENTIL SOUP WITH MINT 350 G | 17.0

Servită cu crutoane făcute în casă | *Served with homemade croutons* 🌿

CIORBĂ TRADIȚIONALĂ DE BURTĂ | TRADITIONAL TRIPE SOUP 350 G | 18.5

BORȘ DE CURCAN FANARIOT | PHANARIOT TURKEY SOUR SOUP 350 G | 17.0

CIORBĂ DE VĂCUȚĂ CU LEUȘTEAN | BEEF SOUP WITH LOVAGE 350 G | 18.0

HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®

BUCĂTĂRIA HANULUI | THE HAN'S KITCHEN

MIEL | OAIE | BERBEC 🐏 LAMB | SHEEP | RAM

CIOLAN DE MIEL CAMELIZAT | CAMELIZED LAMB KNUCKLE 800 G/ 200 G/ 200 G | 145.0

Pregătit la cuptor cu mirodenii și vin roșu, asortat cu cartofi copti și soté de fasole verde cu usturoi – pentru 2 persoane
Prepared in the oven with herbs and red wine, served with baked potato and sauté of green beans and garlic – for 2 people

TOCĂNIȚĂ DE MIEL | LAMB STEW 350 G | 46.0

Pregătită din pulpă de miel cu legume proaspete și ierburi aromate, acompaniată de cartofi copti
From leg lamb with fresh vegetables and herbs, baked potatoes on the side

COTLETE FRAGEDE DE BERBECUȚ CARAMELIZATE | TENDER CARAMELIZED LAMB CHOPS 300 G | 59.5

Pregătite la cuptor cu vin roșu și ierburi de Provence
Prepared in the oven with red wine and Provence herbs

TOCHITURĂ DE ORGANE DE BERBECUȚ | LAMB ORGANS STEW 250 G / 300 G | 57.0

NOU

Din inimă, ficat, rinichi și cârnați. Servită cu mămăliguță.
From heart, liver, kidney and sausages. Served with polenta.

PLĂCINTĂ BEIZADEA CU CARNE DE BERBECUȚ ȘI PĂTRUNJEL | LAMB AND PARSLEY PIE 200 G | 49.0

Servită cu iaurt turcesc și salată de roșii
Served with turkish yogurt and tomato salad

NOU

PASTRAMĂ DE BERBECUȚ LA CEAUN | CAULD COOKED LAMB PASTRAMI 240 G / 300 G / 50 G | 47.0

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

PASTRAMĂ FRAGEDĂ DE BERBECUȚ LA JAR | TENDER LAMB PASTRAMI 250 G / 300 G / 30 G | 45.0

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

FRIGĂRUI DIN VECHIUL FANAR | SKEWERS FROM THE OLD FANAR 300 G / 100 G | 45.5

3 bețe de frigărui Adana acompaniate de legume coapte
3 Adana historical pieces accompanied with baked vegetables

VRĂBIOARĂ DE BERBECUȚ | LAMB SIRLOIN 250 G / 100 G / 100 G | 52.0

Servită cu roșie coaptă și salată Tabbouleh
With baked tomato and Tabbouleh salad

CÂRNAȚI PROASPEȚI DE OAIPE PE JAR | CHAR-GRILLED FRESH SHEEP SAUSAGES 190 G | 27.0

HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®

PORC NAȚIONAL | NATIONAL PIG

POHTELE DUDUII | LAIDY'S APPETITE 400 G | 39.0

Codițe de porcel 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

CÂND O ZBURA PORCU' | FLYING PIG WINGS 500 G | 53.0

NOU

Aripioare de porc servite cu piure de cartofi | *Served with mashed potatoes*

PARDON MADAM 400 G / 300 G / 200 G | 54.0

NOU

Pizdulice de porc servită cu mămăliguță, murături asortate și mujdei
Spider muscle, polenta, assorted pickles and garlic sauce

SĂRMĂLUȚE ÎN FOI DE VARZĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ ARDEI IUTE ȘI CRISPY BACON 300 G/ 300 G | 40.0
TRADITIONAL PORK-STUFFED CABBAGE LEAVES WITH POLENTA, HOT CHILI PEPPERS AND CRISPY BACON

SCĂRICICĂ | PORK RIBS 330 G/ 200 G | 61.0

Coaste de porc rumenite, pregătite cu vin și mirodenii servite cu cartofi copti și sos Barbeque
Roasted pork ribs with wine and spices, baked potatoes and Barbeque sauce on the side

HARTANUL GUSTOS | TASTY HUNK OF PORK 100 G | 6.0

Pulpă de porc gustoasă de mărime impresionantă făcută pe jar - între 700 g și 2 kg
Tasty pork leg of impressive size - between 700 g and 2 kg

ANTRICOT DE PORC LA JAR | CHAR-GRILLED PORK CHOP 450 G | 39.0

CEAFĂ DE PORC LA JAR | CHAR-GRILLED PORK COLLAR STEAK 200 G | 29.5

CÂRNAȚI DIN TOPOR LA JAR | CHAR-GRILLED HATCHET SAUSAGES 200 G | 25.0

ORĂȚĂNIU / POULTRY

CIUBOTA CURCANULUI | TURKEY'S BOOTS 330 G/ 200 G/ 50 G | 40.0

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

RAȚĂ LEȘEASCĂ | DUCK LEG 330 G | 57.0

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

PREPELIȚE REGALE | ROYAL QUAILS 300 G/ 300 G | 65.0 NOU

Mere coapte, nucșoară, untură de rață | *Baked apples, nutmeg, duck lard*

HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®

VITĂ | BEEF

ANTRICOT DE VITĂ DIN URUGUAY PE JAR | CHAR-GRILLED URUGUAY VEAL RIB-EYE 250 G | 89.5

Servit cu cartofi copti și mix de salată | *Served with baked potatoes and mixed salad*

FONFLEU OCCIDENTAL - WAGYU STEAK BURGER 240 G | 59.5

Chifla pufoasă, ketchup, salată Iceberg, castraveți murați, brânză Cheddar, roșie marinată, maioneză
Fluffy bun, ketchup, Iceberg salad, pickles, Cheddar cheese, marinated tomato, mayonnaise

AMESTECATE | TOCATE | AFUMATE / MIXED | CHOPPED | SMOKED

MITITEI MANUC | MANUC „MICI“ – SKINLESS SAUSAGES 240 G/ 150 G/ 50 G | 28.5

3 mititei tăvăliți pe jar serviți cu cartofi prăjiți românești, muștar și ardei iute
3 „mici“ served with Romanian fried potatoes, chili pepper and mustard

TOCHITURĂ DIN MOȘII VECHI | OLD STYLE STEW 250 G/ 300 G/ 100 G | 45.0

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*

PLATOU DE CĂRNURI LA JAR | CHAR-GRILLED MEAT PLATTER 660 G/ 400 G/ 300 G | 83.0

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

PLEȘCOI DE BUZĂU AFUMAȚI ȘI DAȚI LA JAR 130 G | 28.5
CHAR-GRILLED SMOKED TRADITIONAL PLEȘCOI FROM BUZĂU

PEȘTE | FISH

CALCAN „ORIENT EXPRESS” | „ORIENT EXPRESS” TURBOT 1.5 KG/ 200 G | 190.0

Jumătate de calcan pregătit la cuptor
servit cu legume coapte precum odinioară în celebrul Orient Express – pentru 2-3 persoane
Half a turbot baked in the oven, served with vegetables like they did in the famous Orient Express – for 2-3 people

PĂSTRĂV PRĂJIT ÎN MĂLAI SAU LA GRĂȚAR | CRISPY PAN FRIED IN CORN OR GRILLED TROUT 100 G | 13.0

Prețul afișat este per 100 g | *The price shown is for 100 g*

CRAP PRĂJIT | FRIED CARP 250 G/ 300G/ 50 G | 43.5

Cu mămăliguță și mujdei | *With polenta and garlic sauce on the side*

STURION LA JAR | CHAR-GRILLED STURGEON 250 G/ 200 G | 73.0

Cu cartofi nrăiiti în coaiă și mujdei de usturoi | *Served with peeled potatoes and garlic sauce*

**HANU LUI
MANUC
RESTAURANT®**

GARNITURI | SIDE DISHES

CARTOFI PRĂJIȚI ROMÂNEȘTI | ROMANIAN FRIED POTATOES 170 G | 12.0

OREZ CU LEGUME | RICE WITH VEGETABLE 250 G | 11.0

SOTÉ DE FASOLE VERDE | GREEN BEANS SAUTÉE 200 G | 13.0

PIURE DE CARTOFI | MASHED POTATOES 200 G | 12.0

CARTOFI COPTI | BAKED POTATOES 200 G | 12.0

LEGUME LA ABUR | STEAMED VEGETABLES 140 G | 13.5

MĂMĂLIGĂ | POLENTA 300 G | 6.5

SALATĂ ASORTATĂ DE SEZON | ASSORTED SEASONAL SALAD 200 G | 13.0

SALATĂ DE VARZĂ ALBĂ ȘI ROȘIE | WHITE AND RED CABBAGE SALAD 150 G | 11.0

SALATĂ DE ARDEI COPTI ÎN CASĂ | HOMEMADE ROASTED CAPSICUM PEPPER SALAD 210 G | 13.5

SALATĂ DE ROȘII CU BRÂNZĂ RASĂ | FRESH TOMATO SALAD WITH GRATED CHEESE 180 G | 12.0

SALATĂ VERDE | GREEN SALAD 100 G | 13.5

PÂINE DE CASĂ | HOMEMADE BREAD

PENTRU 1 PERSOANĂ | FOR 1 PERSON 200 G | 6.0

PENTRU 2 PERSOANE | FOR 2 PEOPLE 400 G | 10.0

BAGHETĂ RUSTICĂ | RUSTIQUE BAGUETTE 200 G | 6.5

DULCIURI PREGĂTITE ÎN CASĂ | HOMEMADE DESSERTS

TORT DE CIOCOLATĂ NEAGRĂ CU VIȘINE ALCOOLIZATE 220 G | 20.5
DARK CHOCOLATE CAKE WITH DRUNKEN CHERRIES

TORT DE IAURT CU ZMEURĂ | YOGGURT CAKE WITH RASPBERRY 150 G | 19.5

PAVLOVA 160 G | 28.0

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

DESERTUL CASEI | DESSERT OF THE HOUSE 150 G | 19.0

Solicitați informații ospătarului | *Ask the waiter more information*

PAPANAȘI | ROMANIAN DOUGHNUTS 330 G | 24.0

HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®

MENIURI DE PRÂNZ | LUNCH MENU

24.9 lei

CIORBE, CREME & GUSTĂRI | SOUPS & STARTERS

SALATĂ DE VINETE PROASPETE, COAPTE PE GRĂȚAR | CHAR-GRILLED EGGPLANT SALAD 200 G

CIORBĂ DE PUI | CHICKEN SOUP 350 G

BORȘ DE CURCAN FANARIOT | PHANARIOT TURKEY SOUR SOUP 350 G

CIORBĂ DE PERIȘOARE | MEATBALLS SOUP 350 G

SUPĂ CREMĂ DE ROȘII CU CRUTOANE FĂCUTE ÎN CASĂ
TOMATO CREAM SOUP WITH HOMEMADE CROUTONS 350 G

FEL PRINCIPAL | MAIN COURSE

PULPĂ DE PUI ÎNTREAGĂ PREGĂTITĂ LA CUPTOR | WHOLE CHICKEN LEG BAKED IN THE OVEN 200 G
FILE DE COD CROCANȚ | CRISPY COD FILLET 200 G
Tăvălit prin fulgi de porumb și tras la tigaie | *Pan grilled with cornflakes*
PIEPT DE PUI LA GRĂȚAR | CHAR-GRILLED CHICKEN BREAST 180 G
ȘNIȚEL DIN PIEPT DE PUI | CHICKEN BREAST SCHNITZEL 170 G
FICĂȚEI DE PUI LA TIGAIE STROPIȚI CU VIN | PAN FRIED CHICKEN LIVERS WITH WINE 200 G
TIGAIE DE PUI CU SMÂNTÂNĂ DULCE | PAN FRIED CHICKEN WITH CREAM 200 G
CAȘCAVAL ÎMPĂNAT | COATED HARD CHEESE 180 G

GARNITURI | SIDE DISHES

CARTOFI ROMÂNEȘTI PRĂJIȚI | ROMANIAN HAND CUT CHIPS 150 G
PIURE DE CARTOFI | MASHED POTATOES 200 G
OREZ CU LEGUME | RICE WITH VEGETABLES 250 G
MĂMĂLIGĂ | POLENTA 200 G

SALATĂ | SALADS

SALATĂ DE VARZĂ ALBĂ | WHITE CABBAGE SALAD 150 G

ADĂUGĂ ȘI DESERT PENTRU DOAR 7.0 LEI
ADD DESSERT FOR JUST 7.0 LEI

CREMĂ DE ZAHĂR ARS | CREME BRÛLÉE 200 G
OREZ CU LAPTE ȘI DULCEAȚĂ DE VIȘINE | HOMEMADE RICE PUDDING WITH SOUR CHERRY JAM 200 G

*Oferta este valabilă de luni până vineri, între orele 11:00 – 17:00.
*The offer is available from Monday to Friday, between 11 am and 5 pm.



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

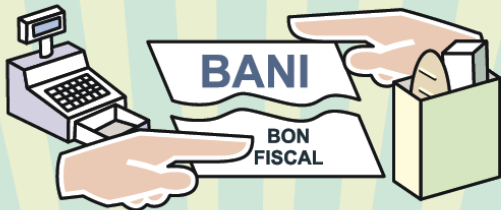
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați.

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.



**Plătește rapid și ușor cu cardul Mastercard!
Plătește contactless, în siguranță.**

**SERVICIILE NU SUNT INCLUSE!
10% MULȚUMIT / 12% EXCELENT**

**SERVICE CHARGE IS NOT INCLUDED!
10% GOOD / 12% EXCELLENT**