

The 30th Most Legendary  
Restaurant in the World

BY TASTEATLAS

MIC DEJUN MUNICIPAL | BREAKFAST

PRIMĂRIA DE ROȘU (CU CARNE) | RED HALL - WITH MEAT 350 G | 35.0

*Ouă* ochiuri sau *omletă*, *bacon*, *șuncă de Praga*, *unt*, *roșii*, *baghetă\**. 191 kcal, 6E  
*Fried eggs or omelet, bacon, Prague ham, butter, tomatoes, mustard, baguette\**

PRIMĂRIA DE VERDE (FĂRĂ CARNE) | GREEN HALL - WITHOUT MEAT 470 G | 35.0

*Ouă* ochiuri sau *omletă*, *cașcaval*, *telemea de vacă*, *cremă de brânză*, *unt*, *măsline*, *roșii*, *ardei capia*, *baghetă\**. 168 kcal, 1E  
*Fried eggs or omelet, hard cheese, white cheese, cheese cream, butter, olives, tomatoes, red pepper, baguette\**

PRIMĂRIA DE ALBASTRU (CU PEȘTE) | BLUE HALL - WITH FISH 350 G | 35.0

*Ouă* ochiuri sau *omletă*, *somon afumat*, *ton*, *baghetă\**, *cremă de brânză*, *ceapă roșie*, *măsline*, *roșii cherry*. 164 kcal, 1E  
*Fried eggs or omelet, smoked salmon, tunna, baguette\*, cheese cream, red onion, olives, cherry tomatoes*

PRIMĂRIA DE GALBEN (CU PEȘTE) | YELLOW HALL - WITH FISH 350 G | 35.0

*Bacon*, *ton*, *somon afumat*, *telemea de vacă*, *cremă de brânză*, *ou*, *mix de salată*, *ceapă roșie*, *baghetă\**. 215 kcal, 4E  
*Bacon, tunna, smoked salmon, white cheese, cheese cream, egg, mixed salad, red onion, baguette\**

PRIMĂRIA DE NEGRU (CU CARNE) | BLACK HALL - WITH MEAT 570 G | 35.0

*Guacamole*, *bacon*, *ouă* ochiuri sau *omletă*, *unt*, *roșii*, *ardei capia*. 177 kcal, 5E  
*Guacamole, bacon, fried eggs or omelet, butter, tomatoes, red peppers*

PRIMĂRIE TRICOLORĂ | TRICOLOR HALL 620 G | 60.0

*Salată de vinete coapte*, *zacuscă de casă*, *ouă* ochiuri, *șuncă*, *bacon*, *cârnați ardelenesti*, *caș dulce*, *cașcaval*, *unt*, *măsline*, *roșii*,  
*castraveți*, *ardei capia*, *dulceață de vișine*, *dulceață de coacăze*, *miere*. 160 kcal, 8E  
*Vegetables spread prepared on wood fire, eggs, ham, bacon, traditional sausages, sweet cheese, cheese, butter, olives, tomato,*  
*cucumber, kapia pepper, sour cherry jam, blackcurrant jam, honey*

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

*Poți alege dintre ceai cald românesc, lapte dulce sau cafea, oricâtă, de orice fel.*  
*Romanian hot tea, milk or Unlimited coffee.*

*\*Oferta nu se aplică specialităților de cafea ce conțin alcool.*  
*The offer does not apply to coffee specialties containing alcohol.*

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

*\*\*\*Ouăle din rețete sunt ouă "cage free"*  
*\*\*\* All eggs are cage-free eggs*

**Țelină / Cellery – alergen / allergen**  
**\* - produs congelat / frozen product**

MEZELICURI | STARTERS

ȘORIC DE DOAMNE AJUTĂ | WELL STUFFED PORK RIND 100 G | 29.0 563 kcal, 0E

JUMĂRI RUBENSCIENE (RUMENE ȘI DOLOFANE) | PORK CRACKLINGS 100 G | 37.0 513 kcal, 0E

SALATĂ DE ICRE PROASPETE DE CRAP | CARP PICK ROES 100 G | 24.5

*Ceapă roșie, măslina Kalamata, icre de crap.* 612 kcal, 1E

*Red onion, Kalamata olives, carp*

CHIOFTELE | MEATBALLS 370 G | 54.0 🐏

*Chioftele de miel în lipie cu roșii și sos picant*

*Chioftele de miel, roșii, ceapă roșie, sos de roșii (semințe de peperoncino, cognac), tortilla.* 311 kcal, 0E

*Lamb meatballs served with flatbread, tomatoes and hot sauce*

*Lamb meatballs, tomato, red onion (peperoncino, cognac)*

ICRE DE FASOLE BĂTUTĂ CA LA BRĂILA | BEAN PUREE 200 G | 22.0 🌿

*Servită cu inele de ceapă. Fasole, ceapă, morcovi, țelină, usturoi, sare, ceapă caramelizată.* 205 kcal, 0E

*Served with pan-grilled onion. Beans, onions, carrots, celery, garlic, salt, caramelized onions.*

ZACUSCĂ DE GRĂDINĂ | „ZACUSCĂ“ EGGPLANT AND TOMATO COOKED SALAD 200 G | 29.0 🌿

*Gătită la foc cu lemne. Vinete, ardei capia, ceapă, ulei de floarea soarelui.* 140 kcal, 0E

*Prepared on a wood fire. Eggplant, bell pepper, onion, sunflower oil*

SALATĂ DE VINETE PROASPETE COAPTE PE GRĂȚAR | GRILLED EGGPLANT SPREAD 280 G | 32.0 🌿

*Servită cu roșii proaspete și ceapă roșie. Vinete, roșii cherry, rodie.* 50 kcal, 0E

*Served with fresh tomato and red onion. Eggplant, cherry tomatoes, pomegranate*

TARTAR DE CURTE VECHIE | STEAK TARTARE 150 G / 150 G | 82.5

*Din muschi de vițel cu cartofi proaspeți prăjiți. Mușchi de vită\*, unt, ceapă, murături asortate, ou, cartofi, baghetă\*.* 396 kcal, 2E

*Served with fresh hand cut chips. Beef tenderloin\*, butter, onion, assorted pickles, egg, potatoes, baguette\**

MOFT FRANȚUZESC | FRENCH FOIE GRAS TERRINE 80 G | 73.0

*Terină de Foie Gras servită cu jeleu de Grenadine, baghetă\* crocantă și dulceață de afine. Ficat de rață\*, lapte, dulceață de ceapă roșie.* 911 kcal, 3E

*Served with Grenadine jelly, crusty baguette\* and blueberry jam. Duck liver\*, milk, red onion jam*

OASE DE VIȚEL\* CU MĂDUVĂ Â VEAL MARROWS BONE 450 G | 38.0

*Pregătite la cuptor cu mirodenii, servite cu baghetă\* crocantă și hrean*

*Oase de vițel cu măduvă, roșii.* 362 kcal, 4E

*Oven-baked served with fresh horseradish and a crusty baguette\**

PLATOUL GOSPODINEI | LANDLADY'S PLATTER 620 G | 73.0 🌿

*Salată de vinete proaspete coapte la grătar, zacuscă gătită la foc cu lemne și icre de fasole bătută*

*- pentru 2 persoane . 96 kcal, 1E*

*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 | 86.0**

Șunculiță țărănească, cârnați bine afumați, slăninuță țărănească, pulpă de purcel afumat, **telemea de vacă, icre de crap, muștar, castraveți murați, ceapă roșie și roșii cherry proaspete** – pentru 2 persoane. 323 kcal, 7E  
 Traditional ham, smoked sausages, rustic pig fat, smoked pork leg, Romanian **cheese, carp pick roes, mustard, pickled cucumbers, red onion and cherry tomatoes** – for 2 people

**PLATOUL LUI MANUC | MANUC'S PLATTER 650 G | 89.0**

**Cașcaval** pane, chifteluțe de miel, ruladă de pui (cu șuncă, **cașcaval** și mentă), **brânză de burduf** rumenită, hreanacompaniate de legume la jar – pentru 2 persoane. 275 kcal, 4E  
**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 | 86.0**

**Brânză telemea, brânză de burduf** în membrană de oaie, Babic, cârnați de Pleșcoi tradiționali, pastramă de oaie, măsline, roșii cherry, castraveți proaspeți, ceapă roșie spartă - pentru 2 persoane. 234 kcal, 1E  
**Romanian telemea cheese, burduf cheese** in sheep natural casing, Babic sausages, tradițional Pleșcoi sausages, sheep pastrami, olives, cherry tomatoes, fresh cucumbers, red onion – for 2 people

**CAȘCAVAL ÎMPĂNAT | COATED HARD CHEESE 240 G | 33.0**

Cașcaval pane (**cașcaval, ou, făină, pesmet, fulgi de ovăz**). 366 kcal, 0E  
 Breaded cheese (**cheese, egg, flour, breadcrumbs, oatmeal**)

**TIPSIE CU BRÂNZETURI PROASPETE | FRESH CHEESE PLATTER 950 G | 82.5**

Brânzeturi veritabile românești din stânele înalte ale Horezului. **Brânză telemea proaspătă de vacă, caș proaspăt, telemea proaspătă de oaie**, măsline, roșii cherry, ceapă roșie, castraveți, ardei gras - pentru 2 persoane. 171 kcal, 1E  
 Authentic Romanian cheeses from the mountaintops of Horezu. **Fresh white cheese, fresh curd, fresh sheep cheese**, olives, cherry tomatoes, red onion, cucumber and bell pepper – for 2 people

**BULZ CA-N BARIERA OBORULUI | ROMANIAN TRADITIONAL „BULZ” 650 G | 59.0**

Bacon, cârnați din topor, ou, **brânză de burduf, cașcaval, ou, telemea și smântână** încinse în untură și învelite în mămăligă. 219 kcal, 7E  
 Bacon, mutton sausages **egg and burduf cheese, hard cheese, Romanian cheese and sour cream** fried in lard, wrapped in polenta

SALATE | SALADS

**SALATĂ DE LA SOARE APUNE | SUNSET SALAD 350 G | 48.0**

Salată mix, 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. 269 kcal, 1E  
 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 450 G | 46.0**

Mix de salată, roșii, castraveți verzi, măsline Kalamata, **brânză Feta**, ardei gras, ceapă roșie, servită cu **foaie de plăcintă** arsă la cuptor. 193 kcal, 4E  
 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 | 47.0**

Salată eisberg, piept de pui la grătar, dressing Caesar, **parmezan, anchois, tortilla** crocantă răsucită. 303 kcal, 5E  
 Eisberg lettuce, grilled chicken breast, Caesar dressing, **parmesan, capers, anchovies, crispy tortillia** 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 | 37.0

(recomandarea bucătarului / Chef's recommendation)

Gât de miel\*, ceapă, morcovi, țelină, ou, smântână, ardei capia. 126 kcal, 0E  
Lamb neck\*, onion, carrots, celery, egg, sour cream, bell peppers

BORȘ DE CRAP DUNĂREAN, PARFUMAT CU LEUȘTEAN 400 G | 44.0

DANUBE CARP BORSCHT WITH LOVAGE

Servit cu mămliguță, mujdei de usturoi. Crap, tacâmuri de pește, ardei gras, morcovi, roșii, cartofi, borș proaspăt. 105 kcal, 0E  
Served with polenta, garlic sauce. Carp, fish cutlery, bell peppers, carrots, tomatoes, potatoes, fresh borscht.

CIORBĂ ARDELENEASCĂ DE FASOLE CU AFUMĂTURĂ SERVITĂ ÎN PÂINE 525 G | 31.0

BEAN SOUP WITH SMOKED PORK IN A BREAD BOWL

Bacon, ceapă roșie, fasole, morcovi, țelină, roșii întregi decojite, costită afumată, oase garf. 159 kcal, 8E  
Bacon, red onions, beans, carrots, celery, whole peeled tomatoes, smoked ribs, garf bones

SUPĂ CREMĂ OVREIASCĂ DE LINTE ROȘIE CU MENTĂ 350 G | 25.0

CREAM OF RED LENTIL SOUP WITH MINT

Servită cu crutoane făcute în casă. Linte roșie, ardei capia, morcovi, țelină. 142 kcal, 0E  
Served with homemade croutons. Red lentils, bell peppers, carrots, celery

CIORBĂ TRADIȚIONALĂ DE BURTĂ | TRADITIONAL TRIPE SOUP 420 G | 33.0

Burtă de vițel\*, oase de vițel\*, țelină, morcov, ceapă, smântână, ou. 101 kcal, 4E  
Calf belly\*, calf bones\*, celery, carrot, onion, sour cream, egg.

BORȘ DE CURCAN FANARIOT | PHANARIOT TURKEY SOUR SOUP 420 G | 28.0

Pulpă de curcan, ceapă, morcovi, țelină, ardei gras, dovlecei, roșii întregi decojite, borș proaspăt, ou. 66 kcal, 0E  
Turkey leg, onions, carrots, celery, bell peppers, zucchini, whole peeled tomatoes, fresh borscht, egg

CIORBĂ DE VĂCUȚĂ CU LEUȘTEAN | BEEF SOUP WITH LOVAGE 390 G | 32.5

Pulpă de vită\*, țelină, morcovi, ceapă, mazăre\*, fasole verde\*, roșii întregi decojite, ardei gras, dovlecei, borș proaspăt, oase de vită. 58 kcal, 0E

Beef\*, celery, carrots, onions, peas\*, green beans\*, whole peeled tomatoes, bell peppers, zucchini, fresh borscht, beef bones

BUCĂTĂRIA HANULUI | THE HAN'S KITCHEN

MIEL | OAIE | BERBEC 

LAMB | SHEEP | RAM

CIOLAN DE MIEL CAMELIZAT | CAMELIZED LAMB KNUCKLE 1 KG / 200 G / 200 G | 229.0

Pregătit la cuptor cu mirodenii și vin roșu, asortat cu cartofi copti și soté de fasole verde cu usturoi – pentru 2 persoane  
Pulpă de miel\*, cartofi copti pregătiți cu unt, fasole verde\*, usturoi. 245 kcal, 2E

Prepared in the oven with herbs and red wine, served with baked potato and sauté of green beans and garlic – for 2 people.  
Lamb leg\*, baked potatoes prepared with butter, green beans\*, garlic.

ȚAMBALUL LUI MANUC – COASTE DE MIEL LA GRĂȚAR SERVITE CU LEGUME 1.8 KG / 400 G | 600.0  
GRILLED LAMB RIBS SERVED WITH VEGETABLES

Coaste de miel, ardei capia, ardei gras, roșii, ceapă. 444 kcal, 0E  
PORȚIE PENTRU 2 PERSOANE

Lamb ribs, kapia pepper, bell pepper, tomatoes, onion – for 2 people

COTLETE FRAGEDE DE BERBECUȚ\* CARAMELIZATE | TENDER CARAMELIZED RAM CHOPS 300 G / 200 G | 92.0

Pregătite la cuptor cu **vin roșu** și ierburi și sos demi-glace și hrean servite cu **cartofi copti cu unt**. 344 kcal, 6E  
Prepared in the oven with red **wine** and Provence herbs, horseradish served **with buttered baked potatoes**

PASTRAMĂ DE BERBECUȚ LA CEAUN | CAULDRON COOKED LAMB PASTRAMI 240 G / 300 G / 50 G | 69.0

Pastramă\* frăgezită în **vin alb** și servită cu mămăligă și mujdei. 373 kcal, 0E  
Tender pastrami in **white wine**, polenta and garlic sauce on the side

PASTRAMĂ\* FRAGEDĂ DE BERBECUȚ LA JAR | TENDER RAM PASTRAMI 240 G / 300 G / 50 G | 69.0

Asortată cu mămăliguță și **brânză de burduf** în membrană de oaie. 269 kcal, 0E  
Served with polenta and **mature „burduf” cheese** in a natural casing

---

PORC NAȚIONAL | NATIONAL PIG

POHTELE DUDUII | LAIDY'S APPETITE 400 G | 57.0

Codițe de purcel\* rumenite cu știință la cuptor, două la număr, servite cu mujdei și hrean. 1002 kcal, 4E  
Two pig tails roasted in the oven with garlic sauce and horseradish

PIZDULICE DE PORC\*, PARDON MADAM | SPIDER MUSCLE 400 G / 300 G / 200 G | 65.0

Servită cu mămăliguță, murături asortate și mujdei. 150 kcal, 0E  
Served with polenta, assorted pickles and garlic sauce

SĂRMĂLUȚE ÎN FOI DE VARZĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ ȘI ARDEI IUTE 400 G / 300 G | 64.5

TRADITIONAL PORK-STUFFED CABBAGE LEAVES

Carne tocată de porc\*, carne tocată de vită\*, **costiță afumată**, orez, varză murată, pastă de tomate. 167 kcal, 5E  
Served with polenta and hot chili peppers. Minced pork\*, minced beef\*, **smoked ribs**, rice, sauerkraut, tomato paste

COASTE\* ȘI CÂRNAȚI DE PORC LA GARNIȚĂ 300 G / 300 G / 150 G | 48.0

PORK RIBS AND SAUSAGE PRESERVED IN FAT

Servite cu mămăliguță și varză murată. 309 kcal, 2E  
Served with polenta and sauerkraut

SCĂRICICĂ | PORK RIBS 330 G / 200 G | 82.5

Coaste de porc\* rumenite, pregătite cu **vin** și mirodenii servite cu **cartofi copti în unt** și sos Barbeque. 447 kcal, 0E  
Roasted pork ribs with **wine** and spices, **baked potatoes with butter** and Barbeque sauce on the side

ANTRICOT DE PORC\* LA JAR | CHAR-GRILLED PORK CHOP 450 G | 61.0 232 kcal, 0E

CEAFĂ DE PORC LA JAR | CHAR-GRILLED PORK COLLAR STEAK 200 G | 43.5 401 kcal, 0E

CÂRNAȚI DIN TOPOR LA JAR | CHAR-GRILLED HATCHET SAUSAGES 200 G | 37.5 290 kcal, 7E

ORĂȚĂNI | POULTRY

---

CIUBOTA CURCANULUI | TURKEY'S BOOTS 330 G / 200 G / 50 G | 49.5

Copănel de curcan\* rumenit la cuptor cu **vin roșu** și mirodenii, servit cu **cartofi copti în unt** și sos de hrean cu **smântână**.  
298 kcal, 6E

Turkey leg baked in the oven with **red wine** and spices, horseradish sauce with **sour cream** and **baked potatoes with butter** on the side

RAȚĂ LEȘEASCĂ | DUCK LEG 330 G / 200 G | 87.5

Pulpe de rață\* rumenite la cuptor, pe varză călită. 743 kcal, 0E

Duck legs roasted in the oven and served with braised cabbage

ȘNIȚEL IMPERIAL | IMPERIAL SCHNITZEL 250 G | 39.0

Șnițel crocant din piept de pui împănat cu **făină și fulgi de porumb**, 228 kcal, 2E

Crispy chicken schnitzel with **flour and breadcrumbs**

PIEPT DE CURCAN\* DIN LUMEA NOUĂ, LA JAR 210 G | 43.0 60 kcal, 0E

CHAR-GRILLED TURKEY BREAST

PIEPT DE PUI GĂTIT LA SOUS VIDE CU SOS DE HRIBI ȘI ȚELINĂ LA CUPTOR 200 G / 100 G | 38.0

SOUS VIDE CHICKEN BREAST WITH BOLETUS SAUCE AND OVEN BAKED CELERY

Piept de pui, hribi\*, **țelină**, cimbru. 180 kcal, 6E

Chicken breast, hribi\*, **celery**, thyme

---

VITĂ | BEEF

HALEBARDA LUI MIHAI VITEAZU – TOMAHAWK BLACK ANGUS 1 KG / 150 G | 385.0

TOMAHAWK BLACK ANGUS

Tomahawk de vită\*, oase cu măduvă\*, ceapă, roșii și **unt**. Servit cu cartofi proaspeți prăjiți. 317 kcal, 0E  
Veal tomahawk, bones with marrow, onion, tomatoes, **butter**. Served with fresh fried potatoes

ANTRICOT DE VITĂ \* DIN AMERICA DE SUD PE JAR 250 G / 200 G | 145.0

CHAR-GRILLED SOUTH AMERICA VEAL RIB-EYE

Servit cu **cartofi copti în unt** și mix de salată. 231 kcal, 0E

Served with **baked potatoes with butter** and mixed salad

MUȘCHI DE VITĂ DIN AMERICA DE SUD | SOUTH AMERICA BEEF TENDERLOIN 200 G / 100 G | 144.0

Servit cu **țelină** la cuptor. 257 kcal, 0E

Served with baked **celery**

AL DOI-LEA MOFT OCCIDENTAL - BURGER BLACK ANGUS 485 G / 150 G | 77.0

STEAK BURGER BLACK ANGUS

Chiflă pufoasă, chiftea din carne\* de vită Black Angus, salată eisberg, roșii, castraveți murați, ketchup, **maioneză**, cartofi proaspeți prăjiți. 263 kcal, 2E

Fluffy bun, Black Angus beef patty, Iceberg salad, tomato, pickles, **mayonnaise**, fresh fried potatoes

MOFTUL MOFTURILOR OCCIDENTALE - BURGER VEGETARIAN 485 G / 150 G | 56.0 🌿

VEGETARIAN BURGER

Chiflă pufoasă, chiftea burger\* vegetal, guacamole (avocado), castraveți murați, **maioneză**, ketchup, salată eisberg, roșii, ceapă roșie, **maioneză**, cartofi proaspeți prăjiți. 259 kcal, 5E

Fluffy bun, vegetarian patty, guacamole, pickles, Iceberg salad, tomato, red onion, **mayonnaise**, fresh fried potatoes

AMESTECATE | TOCATE | AFUMATE  
MIXED | CHOPPED | SMOKED

---

MITITEI MANUC | MANUC „MICI“ – SKINLESS SAUSAGES 240 G / 150 G / 50 G | 49.0

3 mititei tăvăliți pe jar serviți cu cartofi proaspeți prăjiți, **muștar** și ardei iute. 208 kcal, 5E  
3 „mici“ served with fried potatoes, chili pepper and **mustard**

TOCHITURĂ DIN MOȘII VECHI | OLD STYLE STEW 250 G / 300 G / 80 G | 62.0

Ceafă de porc, piept de pui, ficat de vițel\* și cârnați, trase în sos roșu făcut cu vin, mujdei de usturoi și piper, servită cu mămăliguță, **ou** ochi și **brânză** telemea rasă. 207 kcal, 2E  
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 600 G / 400 G / 400 G / 50 G | 139.0

Pastramă de vită\*, piept de pui, ceafă de porc, mititei, **cartofi copti cu unt**, castraveți murați și varză murată. 163 kcal, 5E  
Beef pastrami, chicken breast, pork collar neck, skinless sausages, **baked potato with butter**, pickled cucumbers and sauerkraut

PLEȘCOI DE BUZĂU AFUMAȚI ȘI DAȚI LA JAR 200 G / 50 G | 51.0 245 kcal, 2E  
CHAR-GRILLED SMOKED TRADITIONAL PLEȘCOI FROM BUZĂU

---

PEȘTE | FISH

---

CALCAN\* „ORIENT EXPRESS” | „ORIENT EXPRESS” TURBOT 1.25 KG / 400 G | 270.0

Jumătate de calcan pregătit la cuptor cu **unt**, servit cu legume coapte precum odinioară în celebrul Orient Express: ardei gras, morcovi, mere, ciuperci, conopidă – pentru 2-3 persoane. 181 kcal, 2E  
Half a turbot baked in the oven with **butter**, served with vegetables like they did in the famous Orient Express: bell peppers, carrots, apples, mushrooms, cauliflower – for 2-3

PĂSTRĂV FILE ÎN MĂLAI SAU LA GRĂȚAR 100 G | 19.9  
CRISPY PAN FRIED IN CORN OR GRILLED FILLET TROUT

Prețul afișat este per 100 g. 286 kcal, 0E  
The price shown is for 100 g

CRAP PRĂJIT\* | FRIED CARP \*250 G / 300 G / 50 G | 67.0

Cu mămăliguță și mujdei. 241 kcal, 0E  
With polenta and garlic sauce on the side

STURION LA JAR | CHAR-GRILLED STURGEON 100 G | 39.2

Prețul afișat este per 100 g. 319 kcal, 0E  
Cu **cartofi în coajă copti în unt** și mujdei de usturoi 200 g / 50 g. 172 kcal, 0E  
The price shown is for 100 g  
Served with **peeled potatoes with butter** and garlic sauce

SOMON\* LA GRĂȚAR 250 G | 69.0 293 kcal, 0E  
GRILLED SALMON

GARNITURI | SIDE DISHES

**CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI | FRESH FRIED POTATOES 150 G | 17.0**

*Cartofi, ulei de floarea soarelui. 216 kcal, 0E  
Potatoes, sunflower oil*

**OREZ CU LEGUME | RICE WITH VEGETABLE 250 G | 16.0**

*Orez, ceapă, morcovi, ardei gras. 118 kcal, 0E  
Rice, onions, carrots, bell peppers*

**SOTÉ DE FASOLE VERDE | GREEN BEANS SAUTÉE 200 G | 19.0**

*Fasole verde\*, usturoi. 166 kcal, 0E  
Green beans\*, garlic*

**PIURE DE CARTOFI | MASHED POTATOES 200 G | 18.5**

*Cartofi, lapte, unt, smântână lichidă. 184 kcal, 4E  
Potatoes, milk, butter, sour cream.*

**CARTOFI COPTI | BAKED POTATOES 200 G | 18.5**

*Cartofi, unt. 172 kcal, 0E  
Potatoes, butter*

**LEGUME LA ABUR | STEAMED VEGETABLES 140 G | 20.0**

*Roșii cherry, ardei gras, morcovi, mere, ciuperci, conopidă\*, dovlecei. 131 kcal, 2E  
Cherry tomatoes, bell peppers, carrots, apples, mushrooms, cauliflower\*, zucchini*

**MĂMĂLIGĂ | POLENTA 300 G | 9.0 83 kcal, 0E**

**SALATĂ ASORTATĂ DE SEZON | ASSORTED SEASONAL SALAD 200 G | 16.5**

*Roșii, castraveți, ardei capia, ceapă roșie, baghetă\*. 117 kcal, 0E  
Tomatoes, cucumbers, bell peppers, red onions, baguette\*.*

**SALATĂ DE VARZĂ MURATĂ | SAUERKRAUT SALAD 200 G | 13.5**

*Varză murată, ulei de floarea soarelui, boia. 56 kcal, 0E  
Sauerkraut, sunflower oil, paprika*

**SALATĂ DE VARZĂ ALBĂ ȘI ROȘIE | WHITE AND RED CABBAGE SALAD 150 G | 13.5**

*Varză albă, varză roșie, ulei de floarea soarelui, oțet. 71 kcal, 0E  
White cabbage, red cabbage, sunflower oil, vinegar*

**SALATĂ DE ARDEI COPTI ÎN CASĂ | HOMEMADE ROASTED CAPSICUM PEPPER SALAD 210 G | 19.0**

*Ardei capia, dressing (roșii, usturoi, ulei de floarea soarelui, ardei iute). 126 kcal, 0E  
Capsicum pepper, dressing (tomatoes, garlic, sunflower oil, hot pepper).*

**SALATĂ VERDE | GREEN SALAD 50 G | 16.5**

*Mix de salată, lămâie, dressing de lămâie. 35 kcal, 2E  
Mix of lettuce, lemon, lemon dressing*

*\*În rețetele noastre folosim doar cartofi naturali, necongelați, curățați și tăiați manual.*

*\* In all our recipe we use only natural potatoes, fresh and hand-cut.*

*\*\*Pentru prăjirea preparatelor, utilizăm doar ulei de floarea soarelui*

*\*\*We are using in all our recipes only sunflower oil*



PÂINE DE CASĂ | HOMEMADE BREAD

PENTRU 1 PERSOANĂ | FOR 1 PERSON 200 G | 8.5 233 kcal, 0E

PENTRU 2 PERSOANE | FOR 2 PEOPLE 400 G | 16.0 233 kcal, 0E

BAGHETĂ\* RUSTICĂ | RUSTIQUE BAGUETTE\* 200 G | 9.5 280 kcal, 0E

DULCIURI PREGĂTITE ÎN CASĂ | HOMEMADE DESSERTS

TORT DE CIOCOLATĂ NEGRĂ CU VIȘINE ALCOOLIZATE 220 G | 39.5

DARK CHOCOLATE CAKE WITH DRUNKEN CHERRIES

*Făină, ou, zahăr, cacao, margarină, esență de rom, vișine\* în alcool, ciocolată.* 415 kcal, 5E  
*Flour, egg, sugar, cocoa, margarine, rum essence, cherries\* in alcohol, chocolate*

PAVLOVA CU SOS DE ZMEURĂ | PAVLOVA WITH RASPBERRY SAUCE 160 G | 40.5

*Cremă de mascarpone cu bezea și fructe (kiwi, portocale și căpșuni).* 454 kcal, 7E  
*Mascarpone cream with meringue and fruit (kiwi, orange and strawberry)*

DESERTUL CASEI | DESSERT OF THE HOUSE 150 G | 32.5

*Solicitați informații ospătarului.* 184 kcal, 4E

*Ask the waiter more information*

PAPANAȘI | ROMANIAN DOUGHNUTS 330 G | 42.0

*Pregătiți din brânză proaspătă de vaci cu făină și ou. Serviți cu smântână cremoasă și dulceță.* 208 kcal, 4E  
*Prepare from fresh cottage cheese with flour and egg. Serve with sour cream and jam*

ÎNGHEȚATĂ FACUTĂ-N CASĂ | HOMEMADE ICE-CREAM 150 G | 34.0

*Vanilie, ciocolată, iaurt, fructe de pădure.* 785 kcal, 3E

*Vanilla, chocolate, yogurt, berries*

MERE CARAMELIZATE SERVITE CU ÎNGHEȚATĂ ȘI ALTE FRUCTE 200 G | 34.0

CARAMELIZED APPLES SERVED WITH ICE CREAM AND OTHER FRUITS

*Mere, înghețată, zahăr, fructe de pădure, scorțișoară.* 464 kcal, 1E  
*Apples, ice cream, sugar, berries, cinnamon.*

NOUGAT GLACE CU PIURE DE PIERSICI 150 G | 35.0

NOUGAT ICE-CREAM WITH PEACH PUREE

*Piersici conservă, miere, frișă lichidă, ou, fructe de pădure.* 337 kcal, 10E  
*Canned peaches, honey, liquid whipped cream, egg, forest fruits*

MINUNEA DE LA RĂȘĂRIT - ANANAS GĂTIT LA CUPTOR | BAKED PINEAPPLE 450 G | 41.0

*Servit cu înghețată.* 250 kcal, 0E

*Served with ice cream*

BACLAVA DE BEIZADEA | BAKLAVA 220 G | 48.0

*Fistic, zahăr, smântână lichidă, mentă* 408 kcal, 4E

*Pistachios, sugar, liquid cream, mint*

Informații utile | Useful information

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

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

\*

Grupul City Grill nu adaugă aditivi alimentari pentru gătitul preparatelor. Aditivii evidențiați provin din anumite materii prime folosite  
City Grill Group does not add food additives during the cooking process. The highlighted additives come from certain raw materials used

\*

Preparatele din meniu conțin sare. / All of our products contains salt

\*

Valorile nutriționale sunt calculate pentru 100 g / Nutritional values are calculated per 100 g.



**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