

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 omelette, 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 omelette, hard cheese, white cheese, cream cheese, 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 omelette, 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, cream cheese, 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 omelette, butter, tomatoes, red peppers**

PRIMĂRIE TRICOLORĂ | TRICOLORED HALL 620 G | 60.0

*Salată de vinete coapte, zacuscă de casă, ouă ochiuri, șuncă, bacon, cârnați ardelenesi, 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, capsicum 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 the coffee specialties that contain alcohol.**

***Oferta este valabilă zilnic, între 10:00 și 12:00.
*The offer is available evryday, between 10:00am and 12:00pm.**

****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 ROE SALAD 100 G | 24.5

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

Red onion, Kalamata olives, **carp eggs**

CHIOFTELE | LAMB 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**, pastă de tomate. 368 kcal, 0E

Lamb meatballs, tomato, red onion, tomato sauce (peperoncino seeds, cognac), **tortilla**, tomato paste

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” ROASTED EGGPLANT AND TOMATO 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 tomatoes 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 | VEAL MARROW BONES 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, SPICE AND EVERYTHING NICE 600 G | 86.0

Șunculiță țărănească, cârnați bine afumați, slăninuță țărănească, pulpă de purcel afumat, tobă, **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, pork brawn, Romanian **cheese, carp roe salad, 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“ **matured 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, măslină, roșii cherry, castraveți proaspeți, ceapă roșie spartă - pentru 2 persoane. 234 kcal, 1E
Romanian telemea cheese, burduf cheese in natural casing, Babic sausages, tradițional Pleșcoi sausages, sheep pastrami, olives, cherry tomatoes, fresh cucumbers, red onion – for 2 people

CAȘCAVAL ÎMPĂNAT | HARD COATED 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**, măslină, 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, everything 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 măslină presat la rece, miez de **nucă**, măslină 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, măslină 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 A HOT PEPPER



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 SERVED 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

CREAMY 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 INN'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 potatoes and sauté of green beans and garlic – for 2 people.
Lamb leg*, baked potatoes prepared with butter, green beans*, garlic.

COTLETE FRAGEDE DE BERBECUȚ* CAMELIZATE | TENDER CAMELIZED 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***

TOCĂNIȚĂ DE MIEL | LAMB STEW 350 G | 65.0

*Pregătită din pulpă de miel cu legume proaspete și ierburi aromatate, acompaniată de cartofi copti. 175 kcal, 0E
Lamb leg with fresh vegetables and herbs, baked potatoes on the side*

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 **matured „burduf” cheese** in a natural casing*

FRIGĂRUI DIN VECHIUL FANAR | SKEWERS FROM THE OLD FANAR 300 G / 100 G | 58.0

*3 bețe de frigărui adana acompaniate de legume coapte. 453 kcal, 0E
3 adana pieces accompanied by baked vegetables*

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. 552 kcal, 4E
Two pig tails roasted in the oven with garlic sauce and fresh 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*

URECHE DE PORC CU CARTOFI COPTI | PORK EAR WITH BAKED POTATOES 250 G / 200 G | 48.0

*Ureche de porc, cartofi, ceapă, **unt**, ulei de floarea soarelui, mujdei de usturoi, boia de ardei. 376 kcal, 0E
Pork ear, potatoes, onion, **butter**, sunflower oil, garlic paste, paprika*

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

TRADITIONAL 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*

CIOLAN AFUMAT DE PORC CU IAHNIE DE FASOLE MĂRUNTĂ | SMOKED PORK KNUCKLE WITH BEAN STEW

500 G / 250 G | 72.0

*Ciolan de porc, fasole, murături, ceapă, morcovi, pastă de tomate, **păstârnac**, **țelină**, hrean. 260 kcal, 4E
Pork knuckle, bean, pickles, onion, carrots, tomato paste, **parsnip**, **celery**, horseradish*

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

CEAFĂ DE PORC LA JAR | GRILLED PORK NECK 250 G | 43.5 401 kcal, 0E

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

ORĂȚĂNI | POULTRY

CIUBOTA CURCANULUI | "TURKEY'S BOOT" 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 | GRILLED TURKEY BREAST

210 G | 43.0 60 kcal, 0E

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

GRILLED SOUTH-AMERICAN 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-AMERICAN BEEF TENDERLOIN 200 G / 100 G | 144.0

Servit cu țelină la cuptor. 257 kcal, 0E
Served with baked celery

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

BLACK ANGUS BURGER

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

BURGER VEGETARIAN | VEGETARIAN BURGER 300 G | 39.0 

Vinete, dovlecei, ceapă, cartofi, tortilla, pastă de tomate, cimbru
Eggplant, zucchini, onion, potato, tortilla, tomato paste, thyme

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, hot 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 neck, chicken breast, veal liver and sausages stewed in a red sauce made out of wine, garlic paste and pepper, served with polenta, fried **egg** and grated **white cheese**

PLATOU DE CĂRNURI LA JAR | 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 neck, skinless sausages, **baked potatoes with butter**, pickled cucumbers and sauerkraut

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

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 | 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 unpeeled **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 recipes we use natural potatoes, freshly hand-cut and cooked to perfection.*

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

***All products are fried using exclusively 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 | RUSTIC BAGUETTE* 200 G | 9.5 280 kcal, 0E

DULCIURI PREGĂTITE ÎN CASĂ | HOMEMADE DESSERTS

TORT DE CIOCOLATĂ NEAGRĂ CU VIȘINE ALCOOLIZATE 220 G | 39.5
DRUNKEN CHERRY CHOCOLATE CAKE

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 beza și fructe (kiwi, portocale și căpșuni). 454 kcal, 7E
Mascarpone cream with meringue and fruit (kiwi, orange and strawberry)

DESERTUL CASEI | THE HOUSE DESSERT 150 G | 32.5

Solicitați informații ospătarului. 184 kcal, 4E
Ask the waiter for 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
Prepared from fresh cottage cheese with flour and egg. Served with sour cream and jam of your choice

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 CAMELIZATE 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

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