

MENU



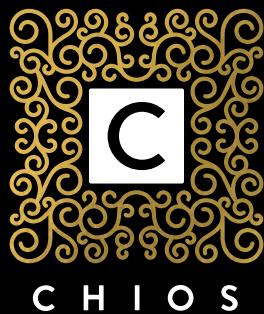
BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU

MENIU VALORI NUTRITIONALE

TOGETHER AS ONE!



FOR UPCOMING EVENTS FOLLOW US ON:



TOGETHER AS ONE!



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANȚELOR 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 semnaliza nerespectarea obligațiunilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop,
serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice
0800.800.085**

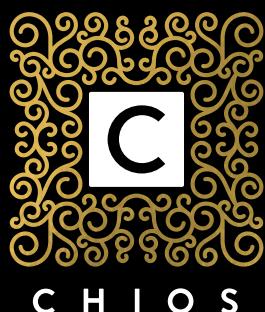


Acstea drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.

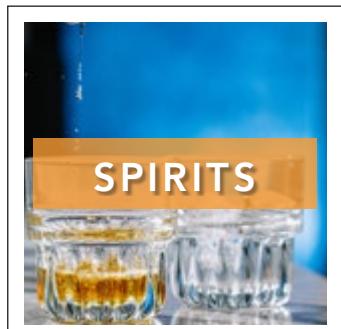
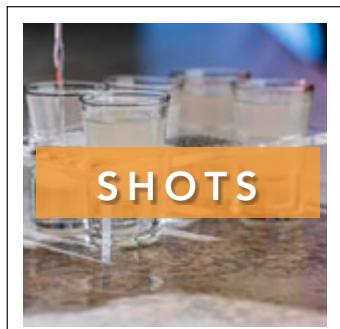
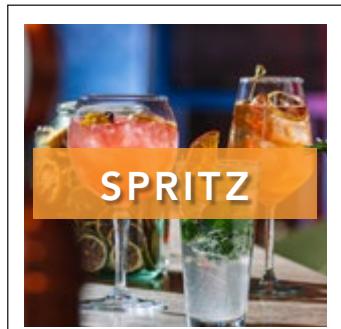
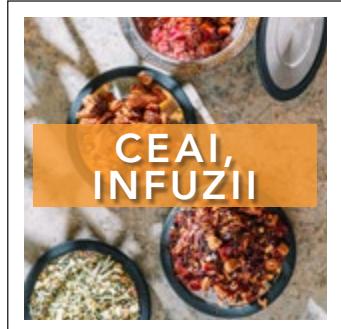
DRINKS MENU



TOGETHER AS ONE!



C U P R I N S



BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU

CAFEA



ESPRESSO

9 g de cafea proaspăt prăjită care îți alintă simțurile
9 g of freshly roasted coffee that soothes your senses

– 30 ml. **10 lei**

ESPRESSO AMERICANO

espresso împreună cu apă fierbinte devine mai bogat în arome
espresso together with hot water becomes richer in flavors

– 100 ml. **11 lei**

DOPPIO

2 espresso înfrățite în aceeași ceașcă dublează şansele de înviorare
2 twinned espressos in the same cup doubles the chances of refreshment

– 60 ml. **14 lei**

ESPRESSO MACCHIATO

un espresso pătat cu cremă de lapte pentru arome mai intense
an espresso stained with milk cream for more intense flavors

– 70 ml. **12 lei**

DOUBLE AMERICANO

un boost de energie pentru o zi plină! 2 shoturi de espresso și apă fierbinte
an energy boost for a full day! 2 shots of espresso and hot water

– 100 ml. **14 lei**

ESPRESSO & MILK

1 shot de espresso domolit cu un strop de lapte
1 shot of espresso softened with a splash of milk

– 100 ml. **13 lei**

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU



CAPPUCCINO

bucură-te de espresso cu lapte, încoronat cu cremă de lapte
enjoy espresso with milk, crowned with milk cream

– 160 ml. **14 lei**

LATTE MACCHIATO

bucură-te de espresso cu lapte, încoronat cu cremă de lapte
enjoy espresso with milk, crowned with milk cream

– 260 ml. **17 lei**

FLAVOURED LATTE

un latte macchiato personalizat cu arome de vanilie, caramel sau ciocolată
a personalized latte macchiato with vanilla, caramel or chocolate flavors

– 260 ml. **18 lei**

FLAT WHITE

o cafea consistentă și fină cu două espresso și cremă de lapte
a consistent and fine coffee with two espressos and milk cream

– 160 ml. **16 lei**

ICE COFFEE

o cremă consistentă și răcoroasă cu espresso,
lapte rece, și sirop de zahăr

– 260 ml. **19 lei**

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU



CEAI, INFUZII



WILD CHERRY

ceai de fructe: măceșe, măr, hibiscus, bucăți de cireșe,
petale de trandafir, aromă
fruit tea: rose hips, apple, hibiscus, cherry pieces, rose petals, aroma
– 250 ml. **16 lei**

BAVARIAN MINT

ceai de mentă: culoare verde-gălbui, gust puternic și revigorant
mint tea: yellowish-green color, strong and refreshing taste
– 250 ml. **16 lei**

GINGER BREEZE

ceai de ghimbir: ghimbir, lemongrass, rădăcină de lemn dulce,
piper negru, mentă, coji de citrice
ginger tea: ginger, lemongrass, licorice root, black pepper,
mint, citrus peel
– 250 ml. **16 lei**

SWEET NOVEMBER

ceai de fructe: maceșe, măr, scortișoară, rooibush, migdale, aromă
fruit tea: rose hip, apple, cinnamon, rooibos, almond, flavor
– 250 ml. **16 lei**

ALMOND PIE

ceai de fructe: mere, struguri, scortișoară, bucăți de pere, migdale,
flori de portocal, flori de mușețel, floarea soarelui, aromă
fruit tea: apples, grapes, cinnamon, pear pieces, almonds, orange flowers,
chamomile flowers, sunflower, flavor.
– 250 ml. **16 lei**

IMPERIAL EARL GREY

ceai negru: un amestec de ceylon și ceaiuri din india cu aromă
de bergamotă și un gust puternic de lămâie
black tea: a blend of Ceylon and Indian teas with a bergamot aroma and
a strong lemon taste
– 250 ml. **16 lei**

YASMINE TING YUAN

ceai verde cu petale de iasomie
green tea with jasmine petals
– 250 ml. **16 lei**

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU



LEMONADE, MOCKTAIL's, FRESH JUICES



SUC PROASPĂT
de portocale / grapefruit
of oranges / grapefruit
– 200 ml. **20 lei**

SHOT DE GHIMBIR
suc proaspăt stors de ghimbir
freshly squeezed ginger juice
– 30 ml. **8 lei**

Limonadă

*La cerere limonadele se pot prepara și cu apă minerală

ORANGIATA
portocale, lămâie, apă, zahăr
oranges, lemon, water, sugar
– 350 ml. **23 lei**

GINGERADE
ghimbir, lămâie, apă, zahăr
ginger, lemon, water, sugar
– 350 ml. **23 lei**

LIMONADĂ CLASICĂ
lămâie, apă, zahăr
lemon, water, sugar
– 350 ml. **21 lei**

SOCATĂ
sirop soc, lămâie, apă, zahăr
elderberry syrup, lemon, water, sugar
– 350 ml. **23 lei**

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU

LIMONADĂ ZMEURĂ

sirop de zmeură, lămâie, apă, zahăr
raspberry syrup, lemon, water, sugar

– 350 ml. **23 lei**

LIMONADĂ CU MENTĂ

mentă, lămâie, apă, zahăr
mint, lemon, water, sugar

– 350 ml. **23 lei**

Mocktails

NEPKERT SPRITZ

sirop mere & soc, mentă, lămâie, apă tonică
apple & elderberry syrup, mint, lemon, tonic water

– 350 ml. **23 lei**

BLUEBERRY SPRITZ

sirop afine, mentă, lămâie, tonic
blueberry syrup, mint, lemon, tonic

– 350 ml. **23 lei**

YELLOW SPRITZ

Red Bull Yellow, mentă, lămâie, apă minerală, soc
Red Bull Yellow, mint, lemon, mineral water, elderberry

– 350 ml. **24 lei**

PINK ROSE & TONIC

Cedar's Gin N.A., lămâie, zahăr,
tonic water, afine, grapefruit

– 200 ml. **27 lei**

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU



RĂCORITOARE



RĂCORITOARE

GAMA COLA

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / SPRITE / FANTA

– 250 ml. **12 lei**

SCHWEPPES

KINLEY / BITTER LEMON / MANDARIN / PINK TONIK / KINLEY ZERO ZAHĂR

– 250 ml. **12 lei**

CAPPY

PORTOCALE / PIERSICI / PERE / PORTOCALE ROȘII

– 250 ml. **13 lei**

FUZETEA

LEMONGRASS / PEACH HIBISCUS

– 250 ml. **13 lei**

SANTAL

PORTOCALE / MERE / CRANBERRY

– 1000 ml. **35 lei**

APĂ / APĂ TONICĂ

IZVORUL ALB / DORNA

plată / minerală

– 330 ml / 750 ml. **10 lei / 20 lei**

LURISIA

plată / minerală

– 330 ml / 750 ml. **14 lei / 28 lei**

THREE CENTS

TONIC / GINGER / PINK / PINEAPPLE

– 200 ml. **17 lei**

RED BULL / RED BULL SUGAR FREE / RED BULL WINTER EDITION

– 250 ml. **17 lei**

RED BULL EDITION

TROPICAL / SUMMER / WATERMELON / CACTUS

– 250 ml. **17 lei**

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU

SPRITZ



ROSÉ CHIOS

Beefeater Pink, prosecco, sirop de zmeură, lămâie
Beefeater Pink, prosecco, raspberry syrup, lemon

– 250 ml. **31 lei**

CARROUSEL SPRITZ

Lillet rosé, prosecco, Bitter, măslină
Lillet rosé, prosecco, Bitter, olives

– 200 ml. **31 lei**

BY CHIOS

Lillet rosé, prosecco, afine, lămâie
Lillet rosé, prosecco, blueberry, lemon

– 200 ml. **31 lei**

75 FEEDBACK

Plymouth gin, smoky whiskey, prosecco, soc, mentă, lămâie
Plymouth gin, smoky whiskey, prosecco, elderberry, mint, lemon

– 200 ml. **31 lei**

AMARETTO KICK

LIQ. Amaretto, suc portocale, lămâie, ginger ale, bitter
LIQ. Amaretto, orange juice, lemon, ginger ale, bitters

– 200 ml. **31 lei**

LILLET VIVE

Lillet Blanc, Tonic Water
Lillet Blanc, Tonic Water

– 160 ml. **31 lei**

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU



ROSÉ TONIC

Lillet rosé, Tonic Water

Lillet rosé, Tonic Water

– 160 ml. **31 lei**

ITALIAN GIPSY

Prosecco, Petroni Vermouth, suc de portocale

Prosecco, aperol, orange juice

– 200 ml. **31 lei**

MOJITO

Havana 3YO, mentă, lime, sirop zahăr, apă minerală

Havana 3YO, mint, lime, sugar syrup, mineral water

– 120 ml. **31 lei**

HUGO

Prosecco, sirop de soc, lime, mentă

Prosecco, elderberry syrup, lime, mint

– 200 ml. **31 lei**

PALOMA

Olmeca altos reposado, lămâie, zahăr,
three cents, sare, grapefruit

– 200 ml. **31 lei**

PINNETEQ SODA

Olmeca altos plata, lămâie, zahăr, suc de ananas, soda

– 200 ml. **31 lei**

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU



CLASIC ȘI STILAT



OLD FASHIONED	– 100 ml. 33 lei
Four Roses Bourbon, zahăr, Angostura Bitter	
MANHATTAN	– 100 ml. 33 lei
Four Roses, Petroni Rosso, Angostura Bitter	
GODFATHER	– 100 ml. 33 lei
Four Roses, Liq. Amaretto	
AMERICANO	– 120 ml. 33 lei
Campari, Petroni Rosso, apă minerală	
NEGRONI	– 120 ml. 33 lei
Plymouth gin, Campari, Petroni Rosso	
AMMARETTO SOUR	– 100 ml. 33 lei
LIQ. Amaretto, zahăr, lămâie	
LIQ. Amaretto, sugar, lemon	
WHISKEY SOUR	– 100 ml. 33 lei
Jameson, zahăr, lămâie	
Jameson, sugar, lemon	
DAIQUIRI	– 100 ml. 33 lei
Havana 3YO, lime, zahăr	
Havana 3YO, lime, sugar	
COSMOPOLITAN	– 120 ml. 33 lei
Absolut Citron, lich. Tr. Sec, merișoare, lime	
Absolut Citron, lich. Tr. Dry, cranberry, lime	
TOM COLLINS	– 160 ml. 33 lei
Plymouth gin, lămâie, zahăr, apă minerală	
Plymouth gin, lemon, sugar, mineral water	

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU



MOSCOW MULE

Absolut Vodka, lămâie, ginger beer
Absolut Vodka, lemon, ginger beer

– 160 ml. **33 lei**

MARTINI DRY

Plymouth gin, dry vermouth
Plymouth gin, dry vermouth

– 100 ml. **33 lei**

PORNSTAR MARTINI

Absolut Vanilla, Passoă, vanilie, zahăr, lime, prosecco
Absolut Vanilla, Passoă, vanilla, sugar, lime, prosecco

– 120 ml. **33 lei**

ESPRESSO MARTINI

Absolut Vodka, Kahlúa, zahăr, espresso
Absolut Vodka, Kahlúa, sugar, espresso

– 120 ml. **33 lei**

MALIBU & SPICE PINEAPPLE

Malibu, three cents pineapple, lime

– 160 ml. **33 lei**

PETRONI GINGER SPRITZ

Vermouth petroni, ghimbir, tonic water, grapefruit, mentă

– 200 ml. **33 lei**

OSTOYA JUICE FLAVORS

Ostoya, lime, suc de merișoare / portocale / măr
Ostoya, lime, cranberry / orange / apple juice

– 160 ml. **35 lei**

BUMBU GINGER

Bumbu original, three cents ginger, angostura bitter

– 160 ml. **35 lei**

BAR MENU**FOOD MENU****WINE MENU**

FLAVOURED GIN TONIC



CINNAMON GIN TONIC

Plymouth gin, apă tonică, scorțișoară, măr
Plymouth gin, tonic water, cinnamon, apple

– 160 ml. **33 lei**

CUCUMBER GIN TONIC

Plymouth gin, apă tonică, castravete, lime
Plymouth gin, tonic water, cucumber, lime

– 160 ml. **33 lei**

GRAPEFRUIT GIN TONIC

Plymouth gin, apă tonică, grapefruit, rozmarin
Plymouth gin, tonic water, grapefruit, rosemary

– 160 ml. **33 lei**

MALFY CACTUS GIN

Malfy Rosa, Redbull cactus, suc de lămâie, lime
Malfy Rosa, Redbull cactus, lemon juice, lime

– 160 ml. **35 lei**

TROPICAL GIN

Malfy Rosa, Red Bull Tropical, mentă, portocală
Malfy Rosa, Red Bull Tropical, mint, orange

– 160 ml. **35 lei**

PERFECT SERVE

MALFY & TONIC

Malfy Original, Three cents, Lime

– 160 ml. **35 lei**

MALFY ROSA& TONIC

Malfy Rosa, Three cents, Grapetruit, Rozmarin

– 160 ml. **35 lei**

MALFY LIMONE

Malfy Limone, Three cents, Lămâi, lenupar

– 160 ml. **35 lei**

MALFY ARANCIA & TONIC

Malfy Arancia, Three cents, Portocale, Cimbrisor

– 160 ml. **35 lei**

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU



FRIENDSHIP BOAT



JAMESON

4 x Ginger Beer / 4 x Red Bull/ 4 x Coca-Cola (40% vol. alc.)
– 700 ml. **310 lei**

CHIVAS REGAL EXTRA

4 x Tonic Water/ 4 x Red Bull / 4 x Coca-Cola (40% vol. alc.)
– 700 ml. **410 lei**

OSTOYA BLACK

4 x Tonic Water / 1L suc de fructe / 4 x Red Bull (40% vol. alc.)
– 700 ml. **470 lei**

OSTOYA VODKA

4 x Tonic Water / 1L suc de fructe / 4 x Red Bull (40% vol. alc.)
– 700 ml. **450 lei**

ABSOLUT BLUE

4 x Tonic Water / 1L suc de fructe / 4 x Red Bull (40% vol. alc.)
– 700 ml. **310 lei**

ABSOLUT ELYX

4 x Tonic Water / 1L suc de fructe / 4 x Red Bull (42.3% vol. alc.)
– 700 ml. **470 lei**

MALFY ORIGINAL / ROSA / ARANCIA / LIMONE

4 x Tonic Water (41% vol. alc.)
– 700 ml. **410 lei**

PLYMOUTH GIN

4 x Tonic Water (40% vol. alc.)
– 700 ml. **350 lei**

BUMBU ORIGINAL

4 x Coca-Cola (41% vol. alc.)
– 700 ml. **450 lei**

LA HECHICERA RESERVA FAMILIAR

4 x Coca-Cola (40% vol. alc.)
– 700 ml. **590 lei**

HAVANA 7YO

4 x Coca-Cola (40% vol. alc.)
– 700 ml. **410 lei**

THE DEACON WHISKY

4 x Coca-Cola / 4 Ginger Beer / 4 Red Bull (41% vol. alc.)
– 700 ml. **430 lei**

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU



SHOTS



5 X KAMIKAZE

Absolut Blue, lich. Triplu sec, lime
Absolut Blue, lich. Triplu sec, lime.

– 150 ml. **45 lei**

B52

lich. Cafea Kahlúa, Bailey's, lich. Triplu sec
lich. Cafea Kahlúa, Bailey's, lich. Triplu sec

– 30 ml. **15 lei**

VILLON COGNAC LIQUEUR

– 30 ml. **16 lei**

RAMAZZOTTI AMARO

– 30 ml. **11 lei**

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU



B E R E



Draught Beer

PERONI NASTRO AZZURRO, DRAUGHT

5.1% alc. vol.

– 400 ml. **17 lei**

AZUGA NEFILTRATĂ DRAUGHT

5% alc. vol.

– 500 ml. **20 lei**

Bottled Beer

PERONI NASTRO AZZURRO

la sticlă, 5.1% alc. vol.

– 330 ml. **16 lei**

PERONI NASTRO AZZURRO STILE CAPRI

la sticlă, 4.2% alc. vol.

– 330 ml. **17 lei**

PERONI NASTRO AZZURRO (*fără alcool*)

la sticlă, 0.0% alc. vol.

– 330 ml. **15 lei**

ASAHI DRY (*bere fără gluten*)

la sticlă, 5.2% alc. vol.

– 330 ml. **16 lei**

KOZEL PREMIUM

la sticlă, 4.6% alc. vol.

– 330 ml. **15 lei**

KOZEL DARK

la sticlă, 4.6% alc. vol.

– 330 ml. **15 lei**

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU



PILSNER URQUELL

la sticlă, 4.4% alc. vol.

– 330 ml. **17 lei**

AZUGA NEPESTEURIZATĂ

la sticlă, 5% alc. vol.

– 500 ml. **20 lei**

URSUS MINIGOLD

la sticlă, 5% alc. vol.

– 330 ml. **14 lei**

URSUS BLACK

la sticlă, 6% alc. vol.

– 330 ml. **14 lei**

URSUS MINIGOLD (*fără alcool*)

la sticlă, 0.0% alc. vol.

– 330 ml. **14 lei**

URSUS COOLER (*fără alcool*)

LĂMÂIE, CHERRY SI GRAPEFRUIT

la sticlă, 0.0% alc. vol.

– 330 ml. **15 lei**

URSUS IPA (INDIA PALE ALE)

la sticlă, 6% alc. vol.

– 330 ml. **16 lei**

URSUS NEFILTRATĂ DIN GRÂU

la sticlă, 5.1% alc. vol.

– 330 ml. **16 lei**

URSUS PILSNER

la sticlă, 4.8% alc. vol.

– 330 ml. **16 lei**

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU



SPIRITS



SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 40 ml – 40 - 45% alc. vol.

THE GLENLIVET 12 (Speyside) – 28 lei

THE GLENLIVET 15 (Speyside) – 32 lei

THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE (Speyside) – 26 lei

BALLANTINE'S 15 GLENBURGIE (Speyside) – 32 lei

GLENFIDDICH 12 (Speyside) – 35 lei

ABERLOUR 12YO – 40 lei

BLENDED SCOTCH WHISKY 40 ml – 40-43% alc. vol.

THE DEACON - 26 lei

CHIVAS REGAL 12 – 24 lei

CHIVAS REGAL EXTRA – 26 lei

CHIVAS REGAL XV – 32 lei

CHIVAS REGAL 18 – 45 lei

CHIVAS REGAL 25 – 149 lei

CHIVAS REGAL ULTIS – 85 lei

CHIVAS REGAL ROYAL SALUTE 21 – 90 lei

BALLANTINE'S 7YO – 22 lei

BALLANTINE'S FINEST 17 – 32 lei

BOURBON & TENNESSEE WHISKEY 40 ml – 40 - 46% alc. vol.

FOUR ROSES – 22 lei

BULLEIT BOURBON – 26 lei

BULLEIT RYE – 30 lei

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU



IRISH WHISKEY 40 ml – 43.2% alc. vol.

JAMESON ORIGINAL – 22 lei

JAMESON CASKMATES – 24 lei

JAMESON BLACK BARREL – 28 lei

REDBREAST 12 – 32 lei

POWERS GOLD LABEL – 24 lei

JAPONIA WHISKY 40 ml – 43-51.4% alc. vol.

NIKKA FROM THE BARREL – 40 lei

YAMAZAKI SINGLE MALT – 69 lei

HIBIKI MASTER'S SELECT – 69 lei

COGNAC & BRANDY 40 ml – 40% alc. vol.

MARTELL VS – 30 lei

MARTELL VSOP – 34 lei

MARTELL XO – 99 lei

ARARAT VASPURAKAN 15YO – 32 lei

VODKA 40 ml - 37.5 - 43.2% alc. vol.

OSTOYA / OSTOYA BLACK – 30 lei

ABSOLUT BLUE – 22 lei

ABSOLUT FLAVOURS – 22 lei

(citron, raspberry, vanilia, watermelou)

ABSOLUT ELYX – 32 lei

BELVEDERE – 35 lei

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU



RUM 40 ml - 34 -57% alc. vol.

BUMBU ORIGINAL – 30 lei

BUMBU XO – 35 lei

HAVANA CLUB 7YO – 26 lei

HAVANA CLUB SELECTION DE MAESTROS – 32 lei

HAVANA CLUB 15YO – 69 lei

LA HECHICERA RESERVA FAMILIAR – 32 lei

LA HECHICERA SERIE EXPERIMENTAL – 45 lei

DICTADOR 20YO – 40 lei

GIN 40 ml – 40% - 47.3% alc. vol.

MONKEY 47 – 32 lei

MONKEY 47 SLOE - 32 lei

PLYMOUTH – 24 lei

PLYMOUTH SLOE – 24 lei

MCQUEEN & THE ULTRA VIOLET FOG – 30 lei

BEEAFEATER 24 YO – 26 lei

BEEFEATER PINK / PEACH & RASPBERRY – 22 lei

MALFY – 26 lei

ROSA / ARANCIA / ORIGINAL / LIMONE

KI.NO.BI DRY GIN – 35 lei

NON-ALCOHOLIC GIN

CEDER'S PINK ROSE – 22 lei

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU



ROMANIAN SPIRITS 40 ml – 40% - 50% alc. vol.

TUICA ZETEA – 30 lei

WHISKY CARPATHIAN SINGLE MALT – 30 lei

DISTILATE ȘI AROME 40 ml – 15% - 68% alc. vol.

BUMBU CREAM – 24 lei

LILLET BLANC/ROSÉ – 22 lei

GRAPPA – 20 lei

FERNET BRANCA – 20 lei

JÄGERMEISTER – 24 lei

CAMPARI – 22 lei

PETRONI BIANCO / ROSSO – 22 lei

BÉNÉDICTINE – 22 lei

DRAMBUIE – 24 lei

DISARONNO – 22 lei

CAROLANS – 22 lei

BAILEY'S – 24 lei

RAMAZZOTTI SAMBUCA – 22 lei

ABSINTHE PERNOD – 26 lei

MALIBU / MALIBU PASSION FRUIT – 22 lei

TEQUILA 20 ml - 42% alc. vol.

OLMECA ALTOS PLATA / REPOSADO – 12 lei

DEL MANQUEY VIDA (MEZCAL) – 18 lei

AVION SILVER / REPOSADO – 20 lei

AVION CRISTALINO / RESERVA 44 – 25 lei

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU



CIGAR MENU, ȚIGĂRI



CIGARS

CUBA

Cohiba Siglo II. – buc . **319 lei**

REPUBLICA DOMINICANĂ

Macanudo Connecticut Cafe – buc . **89 lei**

ȚIGĂRI
(preț maximal admins)

www.yoursociety.ro

SOBRANIE Redefined

(Red – 8 mg, Black – 6 mg, Blue – 5 mg, Chrome – 4 mg, White – 1 mg)

SOBRANIE Evolve (Black – 6 mg, Chrome – 4 mg)

SOBRANIE Collection

(Red – 7 mg, Blacks – 6 mg, Blue – 6 mg, Lumia – 4 mg, Golds – 3 mg, White – 1 mg)

SOBRANIE Super Slim

(Black – 6 mg, Pink – 3 mg, White – 1 mg)

SOBRANIE King Size (Black – 7 mg)

SOBRANIE Laube

(Black – 7 mg, White – 5 mg, Cocktail – 5 mg)

www.yourfreedom.ro

WINSTON Caster (7 mg)

WINSTON Nova (Blue Longs / Golds – 8mg)

WINSTON Plus (Red – 10 mg)

WINSTON Xpression (7 mg)

WINSTON Xstyle (Blue – 6 mg)

WINSTON (Blue Longs – 6 mg)

WINSTON Super Line

(Caster Super Line – 7 mg, Xspression – 6 mg , Blue – 5 mg, Silver – 3 mg)

WINSTON SELECTION

(NIGHT – 9 mg, SUNRISE – 7 mg, SUNSET – 7 mg, SKYLITE – 6 mg)

www.letscreate.ro

CAMEL (Yellow – 10 mg)

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU



FOOD MENU



WHEN WALKING, WALK. WHEN DANCING, DANCE.
WHEN EATING, EAT.

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU



C U P R I N S



LATE
BREAKFAST



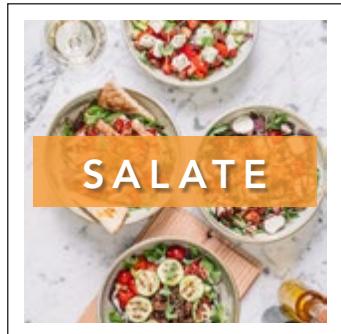
GUSTARE
RECE



GUSTARE
CALDĂ



SUPE,
CIORBE



SALATE



PĂSĂRE



PEŞTE



PASTE



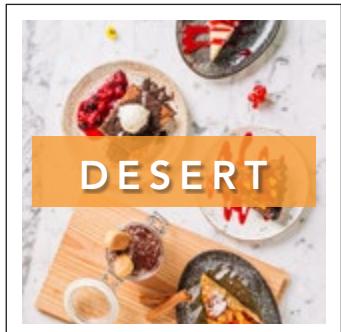
VITĂ



BURGERS



PORC



DESSERT



GARNITURI
SOSURI

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU

LATE BREAKFAST

între orele 12:00 – 14:00



SCOTCH EGGS WITH A TWIST 1, 2, 3, 6, 12

salată mix, ouă de prepeliță, baby corn, roșii cherry, sos wasabi,
mix din porc și creveți în pesmet panko
*mix salad, quail eggs, baby corn, cherry tomatoes, wasabi sauce,
pork and shrimp mix in panko breadcrumbs*

— 180 gr . **39 lei**

OMLETA FRANȚUZEASCĂ 3, 7, 12

ouă, ceapă caramelizată, prosciutto crudo
eggs, caramelized onions, prosciutto crudo

— 250 gr . **35 lei**



SHAKSHUKA (MIC DEJUN TUNISIAN) 1, 3

ouă ochiuri, roșii, ardei, ceapă, cumin, pâine prăjită
poached eggs, tomatoes, peppers, onions, cumin, toast

— 350 gr . **37 lei**

CRUNCHY BREAKFAST 1, 7, 8, 11

salată mix, buratta, rosii cherry, sparanghel, ciabatta,
pancetta, sos dulce-picant
*mixed salad, burrata, cherry tomatoes, asparagus, ciabatta,
pancetta, spicy sweet sauce*

— 300 gr . **42 lei**



TERCI DE OVĂZ CU FRUCTE 1, 7, 8, 11

fulgi de ovăz, lapte, nuci caramelizate, fructe de pădure, miere
oatmeal, milk, caramelized nuts, berries, honey

— 340 gr . **37 lei**

*la cerere, preparatul se poate face cu lapte vegetal

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU

GUSTARE RECE





CLASSIC HUMMUS 1, 6, 8, 11

năut, tahini, ulei de măslini, muguri de pin, focaccia
chickpeas, tahini, olive oil, pine buds, focaccia

— 250 gr . **31 lei**



PLATOU DE BRÂNZETURI 1, 7, 8

specialități de brânzetură, grisine, struguri, nuci caramelizate,
măslini kalamata, salată mix

cheese specialties, breadsticks, grapes, caramelized nuts,
kalamata olives, mixed salad

— 550 gr . **89 lei**

PLATOU SELECTIE DE MEZELURI 1, 8

selecție de mezeluri, grisine, roșii cherry, măslini kalamata, salată mix
selection of cold cuts, breadsticks, cherry tomatoes, kalamata olives, mixed salad

— 300 gr . **74 lei**



SALATĂ DE VINETE CU FOCACCIA 1, 10, 12

vinete, dulceață de ardei, roșii cherry, salată mix
eggplant, pepper jam, cherry tomatoes, mixed salad

— 250 gr . 31 lei

VITELLO TONNATO 4, 7

mușchi de vită maturat, spumă de ton, salată mix, rosii cherry
aged beef tenderloin, tuna foam, mixed salad, cherry tomatoes

— 250 gr . **129 lei**

* recomandat pentru 2 persoane

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU

GUSTARE CALDĂ





SWEET & SOUR TOFU 1, 6, 7, 8

tofu cu mărar, sos de soia, miez de nucă, unt, mere, crackers
tofu with dill, soy sauce, walnut core, butter, apples, crackers

— 300 gr . **45 lei**

CREVEȚI SAGANAKI 1, 2, 7

creveți, usturoi, roșii cherry, unt, feta, pâine prăjită, sos de roșii
shrimp, garlic, cherry tomatoes, butter, feta, toast, tomato sauce

— 350 gr . **59 lei**



NĂUT CU CURRY ȘI OREZ PRĂJIT 7

năut, curry, garam masala, lapte de cocos, orez basmati
chickpeas, curry, garam masala, coconut milk, basmati rice

— 360 gr . **43 lei**



RISOTTO CU EDAMAME ȘI SPARANGHEL 6, 7, 8, 9

sparanghel, edamame, parmezan, smântână dulce,
orez arborio, sos pesto, muguri de pin
asparagus, edamame, parmesan, sweet cream,
arborio rice, pesto sauce, pine buds

— 350 gr . **59 lei**

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU

S U P E , C I O R B E

servite până la ora 18:00





CREMĂ DE CARTOFI CU PRAZ, GORGONZOLA, CEAPĂ PRĂJITĂ 1, 7

păstârnac, praz, cartofi, smântană dulce, crutoane
parsnips, leeks, potatoes, sweet cream, croutons

— 370 ml . **29 lei**



CREMĂ DE LEGUME CU TOFU 1, 6, 9

țelină, dovlecel, cartof dulce, morcov, fenicul, ardei, smântână dulce, crutoane
celery, zucchini, sweet potato, carrot, fennel, pepper, sweet cream, croutons

— 400 ml . **29 lei**

CREMĂ DE LEGUME CU VITĂ 1, 7, 9

țelină, dovlecel, cartof dulce, morcov, fenicul, ardei, smântână dulce, crutoane
celery, zucchini, sweet potato, carrot, fennel, pepper, sweet cream, croutons

— 400 ml . **32 lei**

SUPA GULYÁS DE PORC 1, 3, 9

morcov, ardei, țelina, boia, chimen, cartofi, găluște, mușchi de porc
carrot, pepper, celery, paprika, cumin, potatoes, dumplings, pork loin

— 400 ml . **27 lei**

CIORBĂ DE PUI A LA GREC 1, 3, 7, 9

carne de pui, orez, rădăcinoase, ou, smântână, pătrunjel
chicken, rice, root vegetables, egg, cream, parsley

— 400 ml . **27 lei**

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU

SALATE





SALATĂ CU MUŞCHI DE VITĂ, ARDEI COPT SI DRESSING DE IAURT 6, 7, 11

muşchi de vită, dovlecel, salată mix, roşii cherry, castraveţi, susan
beef tenderloin, zucchini, mixed salad, cherry tomatoes, cucumbers, sesame

— 300 gr . **65 lei**

SALATĂ CAESAR 1, 3, 4, 6, 7, 10

piept de pui la Josper, salată mix , roşii cherry, dressing caesar,
măslini kalamata, pâine toast prăjită

Josper cooked chicken breast, mixed salad, cherry tomatoes, caesar dressing,
kalamata olives, toasted bread

— 300 gr . **49 lei**

SALATĂ CU BRÂNZĂ DE CAPRĂ ȘI PIEPT DE PUI 7, 8, 12

piept de pui la josper, mix salată, perle de oțet balsamic,
roşii cherry, nuci caramelizate, ceapă caramelizată

josper chicken breast, salad mix, balsamic vinegar pearls, cherry tomatoes,
caramelized walnuts, caramelized onions

— 300 gr . **55 lei**



SALATĂ GRECEASCĂ 7, 10, 11, 12

salată mix, brânză feta, castraveți, ardei, roșii cherry, ceapă,
dressing vinaigrette, măslini kalamata

salad mix, feta cheese, cucumbers, peppers, cherry tomatoes, onions,
vinaigrette dressing, kalamata olives

— 400 gr . **47 lei**

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU

PASĂRE



PIEPT DE RAȚĂ CU PIURE DE VARZĂ ROȘIE ȘI SOS ROSSO 7, 12

piept de rață gătit sous-vide, vin roșu, varză roșie, unt
duck breast cooked sous-vide, red wine, red cabbage, butter

— 350 gr . **75 lei**

COCOSEL DE MUNTE 7, 9

cocoșel de munte gătit sous-vide și rumenit la cuptor,
servit cu piure de cartofi
grouse cooked sous-vide and browned in the oven,
served with mashed potatoes

— 450 gr . **57 lei**

PUI CU POLENTA 1, 3, 7

piept de pui gătit sous-vide, făină de mălai pe grill (fără gluten),
alături de un sos paprikas
chicken breast cooked sous-vide, grilled cornmeal (gluten-free),
along with a paprika sauce

— 350 gr . **55 lei**



FÂȘII DE PUI CU OREZ PRĂJIT 6, 8, 11

piept de pui, sos soia, pastă susan, dovlecel, orez basmati
chicken breast, soy sauce, sesame paste, zucchini, basmati rice

— 400 gr . **55 lei**

PIEPT DE PUI LA JOSPER

piept de pui gătit la JOSPER — o combinație elegantă dintre
un grătar cu cărbuni și un cuptor
chicken breast cooked at JOSPER — an elegant combination of
a charcoal grill and an oven

— 150 gr . **35 lei**

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU

P E Ş T E



SOMON CU PIURE DE BROCCOLI ȘI CHIPS DE FENICUL 1, 4, 7, 9

file de somon, broccoli, smântână dulce,
portocale, lime, lămâie, miere, fenicul

*salmon fillets, broccoli, sour cream,
oranges, limes, lemons, honey, fennel*

— 400 gr . **77 lei**

FILE DE ȘALĂU CU PIURE DE CARTOFI DÚLCI ȘI EDAMAME 4, 6, 7, 11

file de șalău, unt, capere, lămâie
shallot fillets, butter, capers, lemon

— 270 gr . **71 lei**

BIBAN CU RISOTTO ROŞU ȘI BISQUE DE CREVEȚI 2, 4, 7, 9

file de biban, suc de sfeclă, unt,
parmezan, bisque de creveți, lămâie
*perch fillets, beet juice, butter,
parmesan, shrimp bisque, lemon*

— 350 gr . **74 lei**

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU



P A S T E



FETTUCCINE CU NAMEKO, BROCCOLI SI PUI 1, 7, 8

paste artizanale, piept de pui, ciuperci nameko,
broccoli, smântână dulce, parmezan
*handmade pasta, chicken breast, nameko mushrooms,
broccoli, sweet cream, parmesan*

— 500 gr . **51 lei**



FORMAGGIO FETTUCCINE 1, 7, 8

paste artizanale, mascarpone, gorgonzola, parmezan,
smântână dulce, miez de nucă
*artisanal pasta, mascarpone, gorgonzola, parmesan,
sweet cream, walnut core*

— 320 gr . **49 lei**

AMATRICIANA 1, 7

paste artizanale, pancetta, roșii cherry, parmezan
artisanal pasta, pancetta, cherry tomatoes, parmesan

— 400 gr . **49 lei**

BOLOGNESE 1, 7, 12

paste artizanale, mix din porc și vită, morcov, rozmarin,
cimbru, usturoi, parmezan
*handmade pasta, pork and beef mix, carrot, rosemary,
thyme, garlic, parmesan*

— 400 gr . **49 lei**

TAGLIOLINI CARBONARA 1, 3, 7

paste artizanale, usturoi, ouă, pancetta, parmezan
artisanal pasta, garlic, eggs, pancetta, parmesan

— 350 gr . **51 lei**

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU

VITĂ



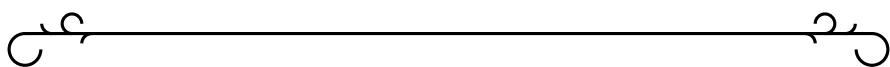
pentru 6 - 8 persoane

WELLINGTON DE VITĂ 7, 9, 1, 3

mușchi de vită, foietaj, ciuperci, prosciutto crudo, piure de cartofi cu trufe,
sparanghel soté și legume la grill, sos demi-glace, sos de piper verde
beef tenderloin, puff pastry, mushrooms, prosciutto crudo, mashed potatoes with truffles,
sautéed asparagus and grilled vegetables, demi-glace sauce, green pepper sauce.

— 2200 / 1200 / 600 gr . **999 lei**

Wellington-ul de Vită se prepară doar cu o precomandă de minim 4 ore înainte.



MUŞCHI DE VITĂ CU FOIE GRAS, PIURE CARTOFI VIOLETI, SOS DEMI-GLACE 7, 9

mușchi de vită, foie gras, cartofi violeti, chips de cartofi dulci, sos demi-glace
beef tenderloin, foie gras, purple potatoes, sweet potato chips, demi-glace sauce

— 450 gr . **179 lei**

OBRĂJORI DE VITĂ FRĂGEZIȚI ȘI PIURE DE CARTOFI CU TRUFE 7, 9, 12

fălcuțe de vită, rădacinoase, fenicul, cartofi, trufe
beef shanks, root vegetables, fennel, potatoes, truffles
— 400 gr . **95 lei**

T – BONE STEAK 7, 9

T – bone rumenit pe JOSPER, sos piper verde, sparanghel soté
*JOSPER, o combinație elegantă dintre un grătar cu cărbuni și un cuptor
T – bone browned on JOSPER, green pepper sauce, sautéed asparagus
*JOSPER, an elegant combination of a charcoal grill and an oven.

— 550 gr . **199 lei**

ANTRICOT DE VITĂ la JOSPER 9

antricot de vită frăgezit, dovlecel, vinete, ardei, sos demi-glace
*JOSPER, o combinație elegantă dintre un grătar cu cărbuni și un cuptor
Tender beef steak, zucchini, eggplant, peppers, demi-glace sauce
*JOSPER, an elegant combination of a charcoal grill and an oven.

— 400 gr . **149 lei**

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU

BURGERS



BURGER WAGYU CU CARTOFI PRĂJIȚI DIPPERS 1,3,7,10,11,12

carne de vită Wagyu, brânză cheddar, salată mix, roșii,
ceapă murată, sos alb cu usturoi

Wagyu beef, cheddar cheese, mixed salad, tomatoes,
pickled onions, white garlic sauce

— 450 gr . **69 lei**

MINI COMBO BURGERS 1, 3, 7, 11, 12

trei mini-burgeri cu carne de vită wagyu și brânza halloumi
asezonată cu salată coleslaw, roșii, salată mix și ceapă murată,
serviți cu mix de cartofi dippers și cartofi dulci prăjiți cu
verdețuri parmezan și usturoi, sos thousand island

three mini burgers with wagyu beef and halloumi cheese
seasoned with coleslaw, tomatoes, mixed salad and pickled onions,
served with a mix of potato dippers and sweet potatoes fried with parmesan
greens and garlic, thousand island sauce

— 500 gr . **67 lei**



HALLOUMI BURGER 1, 3, 7, 10, 11, 12

brânză halloumi, salată coleslaw, cartofi dulci prăjiți cu verdețuri,
parmezan și usturoi, sos alb cu usturoi

halloumi cheese, coleslaw salad, fried sweet potatoes with greens,
parmesan and garlic, white garlic sauce

— 450 gr . **59 lei**

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU

P O R C



MUŞCHIULEȚ DE PORC BÉARNAISE 1,3,7,9,10,12

mușchi de porc gătit sous-vide învelit în verdețuri,
cartof dulce, tarhon, oțet, zreamă de lămâie
pork tenderloin cooked sous-vide wrapped in greens,
sweet potato, tarragon, vinegar, lemon juice

— 350 gr . **59 lei**

CIOLAN DE PURCELUŞ CU PIURE DE CARTOFI ȘI SOS DÉ HREAN 7

smântână fermentată, cartof, unt, chives
Pork knuckle with mashed potatoes and horseradish sauce
sour cream, potato, butter, chives

— 450 gr . **61 lei**

CEAFĂ DE PORC CU CARTOFI WEDGES ȘI SALATĂ COLESLAW 3,7,9,10

ceafă de porc, cartofi prajiti wedges, varză,
morcovi, ceapă verde, maioneză
pork neck, fried potato wedges, cabbage,
carrots, green onions, mayonnaise

— 440 gr . **57 lei**

PLATOU MIX GRILL CU CARTOFI WEDGES 3,7,9,10

ceafă de porc, piept de pui la grill, cârnați de casă,
cartofi wedges, salată coleslaw
pork neck, grilled chicken breast, homemade sausage,
potato wedges, coleslaw salad

— 950 gr . **129 lei**

* recomandat pentru 2 - 4 persoane

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU



DESERT



PRĂJITURĂ DIN MERE PARFUMATĂ CU SCORTIȘOARĂ 1, 3, 7, 8

mere, lapte, zahar, scortișoară, sos caramel
apples, milk, sugar, cinnamon, caramel sauce

— 200 gr . **30 lei**

TIRAMISÚ CASTANIU AMEȚIT CU IRISH CREAM 1, 3, 7, 8

smântână dulce, mascarpone, ou, cafea, pișcoturi,
zahăr, cremă de castane, cremă de whisky
sweet cream, mascarpone, egg, coffee, biscuits,
sugar, chestnut cream, whiskey cream

— 120 gr . **30 lei**



CHOCO VEGAN TART 5, 8

făină de migdale, unt de arahide, sirop de arțar, ciocolată neagră,
lapte de cocos, fructe de pădure
almond flour, peanut butter, maple syrup, dark chocolate,
coconut milk, berries

— 180 gr . **32 lei**

BROWNIE CU ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE 1, 3, 7, 8

ciocolată caldă neagră, nuci, făină, ouă, unt, fructe de pădure
dark hot chocolate, nuts, flour, eggs, butter, berries

— 250 gr . **30 lei**

THE CHEESECAKE CHIOS 1, 3, 7, 8

biscuiți digestivi, cremă de brânză, ou, zahăr,
smântână dulce, nuci, coulis de zmeură
digestive biscuits, cream cheese, eggs, sugar,
sweet cream, nuts, raspberry coulis

— 200 gr . **30 lei**

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU

GARNITURI, SOSURI



Foccacia

FOCACCIA CU PARMEZAN 1, 7
foccacia, parmezan
foccacia, parmesan
— 200 gr . **27 lei**

FOCACCIA CU ROZMARIN ȘI ULEI DE MĂSLINE 1
foccacia, rozmarin, ulei de măslini
foccacia, rosemary, olive oil
— 180 gr . **24 lei**

Garnituri

CARTOFI PRĂJIȚI DULCI CU VERDEȚURI ȘI PARMEZAN
— 150 gr . **18 lei**

CARTOFI PRĂJIȚI DIPPERS
— 150 gr . **16 lei**

CARTOFI WEDGES
— 150 gr . **16 lei**

POLENTA (fără gluten)
— 150 gr . **16 lei**

PIURE DE CARTOFI
— 150 gr . **14 lei**

PIURE DE CARTOFI CU TRUFE
— 150 gr . **16 lei**

PIURE DE CARTOFI VIOLETI
— 150 gr . **18 lei**

EDAMAME SOTÉ
— 150 gr . **18 lei**

LEGUME GRILL
— 150 gr . **16 lei**

PIURE DE BROCCOLI
— 150 gr . **16 lei**

SPARANGHEL SOTÉ
— 100 gr . **29 lei**

PIURE DE CARTOFI DULCI
— 150 gr . **16 lei**

Salate

SALATĂ DE VERDEȚURI CU ROȘII CHERRY ȘI PARMEZAN
— 150 gr . **19 lei**

SALATĂ DE ROȘII
— 150 gr . **14 lei**

SALATĂ DE VARZĂ
— 150 gr . **14 lei**

SALATĂ ASORTATĂ
roșii, castraveți, ceapă
— 150 gr . **14 lei**

SALATĂ DE CASTRAVEȚI MURATI
— 150 gr . **14 lei**

SALATĂ DE ARDEI COPT
— 150 gr . **14 lei**

Sosuri

 **SOS WASABI**
— 50 gr . **9 lei**

SOS THOUSAND ISLAND
— 50 gr . **6 lei**

 **SOS SWEET CHILLI**
— 50 gr . **9 lei**

SOS ALB CU USTUROI
maioneză, smântână, usturoi
— 50 gr . **6 lei**

SMÂNTÂNĂ
— 50 gr . **6 lei**

SOS DE PIPER VERDE
— 50 gr . **9 lei**

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU

A L E R G E N I

ALLERGENS

1. Cereale care conțin gluten.
1. Cereals containing gluten.
2. Crustacee și produse derivate.
2. Crustaceans and derived products.
 3. Ouă și produse derivate.
3. Eggs and derived products.
4. Pește și produse derivate.
4. Fish and derived products.
5. Arahide și produse derivate.
5. Peanuts and derived products.
6. Soia și produse derivate.
6. Soya and derived products.
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză).
7. Milk and derived products (including lactose).
8. Fructe cu coajă lemnoasă.
8. Nuts.
9. Țelină și produse derivate.
9. Celery and derived products.
10. Muștar și produse derivate.
10. Mustard and derived products.
11. Semințe de susan și produse derivate.
11. Sesame seeds and derived products.
12. Dioxidul de sulf și sulfiții.
2. Sulfur dioxide and sulfites.
13. Lupin și produse derivate.
13. Lupine and derived products.
14. Moluște și produse derivate.
14. Molluscs and derived products.

**ALERGENII POT FI PREZENȚI IN PRODUSE CA ATARE
SAU POT APĂREA CA URMARE A INTERACȚIUNII
ÎN CADRUL PROCESULUI DE PROducțIE.**

ALLERGENS MAY BE PRESENT IN PRODUCTS AS SUCH OR MAY APPEAR AS
A FOLLOWING OF INTERACTION WITHIN THE PRODUCTION PROCESS.

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU



WINE MENU



TOGETHER AS WINE!

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU



C U P R I N S



BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU

PROSECCO, CHAMPAGNE, SPARKLING



Italia, Franța



MASOTTINA CALMAGGIORE BRUT

Glera, 11% alc.

24 lei

119 lei

MASOTTINA VIAVENTI ROSÉ

Glera, Pinot Noir, 11% alc.

26 lei

129 lei

MASOTTINA CONTRADAGRANDA, DOCG VALDOBBIADENE CONEGLIANO

Glera, 11.5% alc.

139 lei

279 lei

CECILIA BERETTA VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG, BRUT

Glera, 11% alc.

139 lei

BAGLIETTI ROSE No.7, EXTRA-DRY

Rose Blend, 11% alc.

139 lei

AMI VALDOBBIADENE DOCG, EXTRA-DRY

Glera, 11% alc.

149 lei

LUC BELAIRE ROSE FANTOME

Grenache, Cinsault, Syrah, 12.5% alc.

349 lei

LUC BELAIRE BLEU

Chardonnay, 10% alc.

299 lei

FERARRI MAXIMUM BLANC DE BLANCS

Chardonnay, 12.5% alc.

249 lei

FERARRI MAXIMUM ROSÉ

Chardonnay, Pinot Noir, 12.5% alc.

299 lei

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU

România



CARASSIA BLANC DE BLANCS, BRUT

Chardonnay, 12% alc.

199 lei

CARASSIA ROSE

Pinot Noir, 12% alc.

189 lei

ISSA CHARM

Chardonnay, 11.5% alc.

145 lei

Champagne

VEUVE CLICQUOT BRUT

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, 12% alc

499 lei

VEUVE CLICQUOT ROSÉ

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, 12.5% alc

549 lei

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, 12% alc.

499 lei

MOET & CHANDON ROSÉ IMPERIAL

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, 13% alc.

549 lei

Super Premium Champagne

DOM PERIGNON

Chardonnay, Pinot Noir, 12.5% alc.

2000 lei

BOTTLE FIREWORKS

ARMAND de BRIGNAC BRUT GOLD

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, 12.5% alc.

2599 lei

BOTTLE FIREWORKS

LOUIS ROEDERER, CRISTAL VINTAGE 2014

Pinot Noir, Chardonnay, 12% alc.

2499 lei

BOTTLE FIREWORKS

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU

VIN ALB



România



CHIOS VAST ALB, CRAMA DAVINO Sauvignon Blanc, Fetească Albă, Riesling Italian, 13% alc.	24 lei	115 lei
RECAŞ, SOLE CHARDONNAY Chardonnay, 12.8% alc.	29 lei	139 lei
VALAHORUM, FETEASCĂ ALBĂ Fetească Albă, 13.5% alc.	26 lei	125 lei
CORCOVA, SAUVIGNON BLANC Sauvignon Blanc, 13.5% alc.	23 lei	109 lei
RECAŞ, MUSE WHITE Fetească Regală, Muscat Ottonel, 12.5% alc.		135 lei
RECAŞ, SOLO QUINTA Chardonnay, Fetească Regală, Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Cabernet Sauvignon, 13% alc.		199 lei
LILIAC, SAUVIGNON BLANC Sauvignon Blanc, 13% alc.		139 lei
DAVINO, DOMAINE CEPTURA BLANC Sauvignon Blanc, Fetească Albă, Riesling Italian, 12.9% alc.		185 lei
ISSA, SAUVIGNON BLANC Sauvignon Blanc, 12.5% alc.		135 lei
ISSA, CHARDONNAY Chardonnay, 13% alc.		135 lei
VINEA APOLDIA MAIOR, TRAMINER ROZ, USAMV CLUJ-NAPOCA Traminer Roz, 12.5% alc.		115 lei
SERVE, CUVEE PACS Pinot Noir, Riesling, Feteasca Alba, 12.8% alc.		139 lei

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU

		— 150 ml	— 750 ml	— 1500 ml
Moldova	CHATEAU CRISTI, CHARDONNAY Chardonnay, 14% alc.			
Italia, Franța, Spania	AI PALAZZI, RIZZARDO COLLI di CONEGLIANO DOCG Italia Chardonnay, Manzoni Bianco, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Riesling, 13% alc.			159 lei
	GIRLAN, INDRA SAUVIGNON Italia Sauvignon Blanc, 14% alc.			149 lei
	DOURTHE, NO.1 SAUVIGNON BLANC Franța Sauvignon Blanc, 12.5% alc.			159 lei
	VIEILLES VIGNES, CHABLIS 2019 Franța Chardonnay, 13% alc.			135 lei
	EGO BODEGAS, GORU EL BLANCO Spania Chardonnay, Moscatel de Alejandría, 13% alc			259 lei
				119 lei

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU



VIN ROŞU



România



CHIOS VAST ROŞU, CRAMA DAVINO Cabernet Sauvignon, Feteasca Neagra, Merlot, 14.5% alc.	24 lei	115 lei
RECAŞ, SELENE FETEASCĂ NEAGRĂ Fetească Neagră, 14.5% alc.	30 lei	155 lei
CORCOVA Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, 14.5% alc.	23 lei	109 lei
VALAHORUM, SYRAH BARRIQUE Syrah, 14.5% alc.	28 lei	135 lei
RECAŞ, CUVEE UBERLAND Merlot, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Negru de Dragăşani, 14.5% alc.		225 lei
CORCOVA, LECRAM Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, 13.5% alc.		209 lei
OPRISOR, SMERENIE Syrah, Pinot Noir, Dornfelder, 13.5% alc.		239 lei
DAVINO, DOMAIN CEPTURA ROUGE Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot, 14.5% alc.		249 lei
APOGEUM, FETEASCĂ NEAGRĂ Fetească Neagră, 14.8% alc.		299 lei
SERVE, CUVEE GUILLAUME Pinot Noir, Fetească Neagră, 14% alc.		139 lei
Moldova		
GITANA, LUPI Saperavi, Merlot, Cabernet Sauvignon, 14.5% alc.	249 lei	499 lei
CHATEAU CRISTI, MALBEC & SAPERAVI Malbec, Saperavi, 14% alc.		159 lei

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU

Franța, Italia, Spania

—
150 ml

—
750 ml

—
1500 ml



EGO BODEGAS, EL GORU *Spania*

Monastrell, Syrah, Petit Verdot, 14% alc.

129 lei

DOURTHE, NO.1 ROUGE *Franța*

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Petit Verdot, Malbec, 13% alc.

139 lei

CHATEAU DU BARRY, SAINT EMILION

GRAND CRU *Franța*

Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, 14.5% alc.

299 lei

AI PALAZZI, MERLOT delle VENEZIE *Italia*

Merlot, 13% alc.

149 lei

DeSTEFANI, SOLER *Italia*

Merlot, Cabernet Sauvignon,
Carmenere, Refosco, Marzemino, 14% alc.

195 lei

ILMORANTE,

PRIMITIVO DI MANDURIA *Italia*

Primitivo, 14.5% alc.

205 lei

CECILIA BERETTA,

AMARONE CLASSICO RISERVA

Corvina, Rondinella, Corvinone, Croatina, Oseleta, 15.5% alc.

299 lei

MASI COSTASERA,

AMARONE CLASSICO *Italia*

Corvina, Rondinella, Molinara, Oseleta, 15.5% alc.

359 lei

Argentina

LORCA, FANTASIA MALBEC & SYRAH

Malbec, Syrah, 13% alc.

139 lei

SAN PEDRO DE YACOCHUYA, MALBEC

Malbec, 15,5% alc.

499 lei

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU

VIN ROSÉ



România

—
150 ml

—
750 ml

—
1500 ml



CHIOS VAST ROSÉ, CRAMA DAVINO

Merlot, Cabernet Sauvignon, 13.5% alc.

24 lei

115 lei

CORCOVA, ROSÉ

Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, 13.5% alc.

23 lei

109 lei

RECAŞ, MUSE NIGHT

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Cadarca, 12.5% alc.

29 lei

139 lei

VALAHORUM, BUSUIOACA ROSÉ

Busuioca, 13% alc.

125 lei

RECAŞ, SOLO QUINTA ROSÉ

Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon,
Pinot Noir, Alicante Bouschet, 12.5% alc

179 lei

LILIAC, ROSÉ

Pinot Noir, 12.5% alc.

135 lei

ISSA, ROSÉ

Pinot Noir, 12.5%

129 lei

SERVE, CUVEE SISSI

Pinot Noir, 12.7% alc.

139 lei

MADAME COCO ROSÉ

Feteasca Neagra, Cabernet Sauvignon,
Syrah, Merlot, 12.8% alc.

229 lei

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU

		— 150 ml	— 750 ml	— 1500 ml
Moldova	CHATEAU CRISTI, BRAVOURE ROSÉ Malbec, 14% alc.			125 lei
Franta	LES PAPILLES, COTES DE PROVENCE ROSÉ Mourvèdre, Grenache, Syrah, Cinsault, 12.5% alc.			139 lei
	CUVEE SYMPHONIE ROSÉ, MAISON SAINTE MARGUERITE Cinsault, Grenache, 12.5% alc.			209 lei
Italia	CECILIA BERETTA, FREEDA ROSE TREVENEZIE Corvina, Sauvignon Blanc, Carmenere, 12% alc.			139 lei

BAR MENU

FOOD MENU

WINE MENU



C H E E R S !

