

The background of the page is a light cream color. In the four corners, there are decorative elements consisting of overlapping, semi-transparent leaf patterns. These leaves are in shades of light green and pale blue, showing detailed vein structures. A thin, dark purple double-line border runs along the edges of the page, with ornate scrollwork designs at each of the four corners.

RESTAURANT
FOOD LIBRARY

ANTREURI

APPETIZERS

HUMUS CU ROȘII CHERRY AROMATIZATE ȘI NĂUT COPT 36 LEI
HUMMUS WITH FLAVORED CHERRY TOMATOES AND BAKED CHICKPEAS
(K) 220g

HUMUS CU SALSA DE TRUFE NEGRE 45 LEI
HUMMUS WITH BLACK TRUFFLE SALSA
(K) 200g

ZACUSCA DE ODINIOARĂ 37 LEI
TRADITIONAL ROMANIAN VEGETABLE SPREAD
Zacuscă de vinete și zacuscă de ghebe / Eggplant vegetable spread and mushroom vegetable spread
200g

DIP FASOLE ALBĂ CU NĂUT ȘI PĂTRUNJEL 36 LEI
WHITE BEAN DIP WITH CHICKPEAS AND PARSLEY
(A, K) 220 g

BABAGANOUSH 36 LEI
Vinete, tahini, ulei măsline picant, muguri pin, usturoi / Eggplants, Tahini, Spicy Olive Oil, Pine Nuts, Garlic
(K, H) 200g

CARPACCIO DE VITĂ ARGENTINA CU SPUMĂ DE PARMEZAN 110 LEI
ARGENTINE BEEF CARPACCIO WITH PARMESAN FOAM
(I,G) 170g

CAMEMBERT CRISPY CU DULCEAȚĂ DE CIREȘE AMARE 65 LEI
CRISPY CAMEMBERT WITH BITTER CHERRY JAM
(G) 120/50g

RILETTE CU CREVEȚI ȘI TON 45 LEI
SHRIMP AND TUNA RILLETTE
Creveți Black Tiger, crema brânză, ceapă, chives, ton/ Black Tiger shrimp, cream cheese, onion, chives, tuna
(B,G) 170g

SALATĂ CU CARACATIȚĂ 67 LEI
OCTOPUS SALAD
Caracatiță, usturoi, castraveti, ardei picant, masline, ulei masline/Octopus, Garlic, Cucumbers, Spicy Peppers, Olives, Olive Oil
(N) 100/80g

ANTREURI

APPETIZERS

BURRATA ÎN CRUSTĂ DE PANKO CU SOS DE ROȘII, BUSUIOC ȘI USTUROI 58 LEI

PANKO CRUSTED BURRATA WITH TOMATO SAUCE, BASIL AND GARLIC

(G,H) 220g

VINETE COAPTE CU BRÂNZĂ FETA ȘI SOS DE ARDEI ROȘU 59 LEI

BAKED EGGPLANT WITH FETA CHEESE AND RED PEPPER SAUCE

(G) 350g

RISOTTO CU HRIBI ȘI TRUFE NEGRE 62 LEI

MUSHROOM AND BLACK TRUFFLE RISOTTO

Orez Arborio, hribi, smântână naturală, parmezan, trufe negre/Arborio Rice, Mushrooms, Fresh Cream, Parmesan, Black Truffles

(G) 250g

SAINT JACQUES CU CHORIZO ȘI SPUMĂ DE ȘAMPANIE 95 LEI

SAINT JACQUES WITH CHORIZO AND CHAMPAGNE FOAM

(C, L, N) 130g

TARTAR DE TON ROȘU CU AVOCADO, MANGO, RODIE ȘI FRUCTUL PASIUNII 110 LEI

RED TUNA TARTARE WITH AVOCADO, MANGO, POMEGRANATE AND PASSION FRUIT

(D) 200g

TARTAR DE VITĂ ARGENTINA CU SALSA DE TRUFE NEGRE 120 LEI

ARGENTINA BEEF TARTAR WITH BLACK TRUFFLE SAUCE

(A, F, G, I) 150g

JUMĂRI CALDE PICANTE 39 LEI

HOT AND SPICY PORK CRACKLINGS

Piept de porc, chilli, ardei Jalapeno / Pork Breast, Chili, Jalapeno Peppers

120g

PLATOU RECE SPECIALITĂȚI ROMÂNEȘTI 160 LEI 2 PRIETENI

COLD PLATE WITH ROMANIAN SPECIALTIES - 2 FRIENDS

Pastramă porc afumată, tobă, jumări, șorici, piept de porc afumat, slăninuță țărănească,
telemea de vacă, telemea de oaie, brânză burduf, roșii, castraveți, ceapă roșie, ridichi/

Smoked Pork Pastrami, Pork Head Cheese, Pork Cracklings, Smoked Pork Belly, Homemade Bacon, Cow's
Milk Cheese, Sheep's Milk Cheese, Sheep's Milk Cheese with Mold, Tomatoes, Cucumbers, Red Onion, Radishes

700G (G)

SUPE & CIORBE

SOUPS

SERVIRE PÂNĂ LA 18:00 / SERVED UNTIL 18:00

CIORBĂ DE BURTĂ 42 LEI

TRIPE SOUP

Burtă de vacă, **smântână**, ardei iute/Beef Tripe, **Sour Cream**, Hot Peppers
(C,G,I,L) 250g/100g/50g

SUPĂ CREMĂ DE CEAPĂ COAPTĂ CU BRÂNZĂ GRATINATĂ 37 LEI

CREAM OF ROASTED ONION SOUP WITH GRATINATED CHEESE

Ceapă, **smântână naturală**, unt, **mozzarella**, crutoane/
Onion, **Natural Sour Cream**, **Butter**, **Mozzarella**, Croutons
(A,G) 250g/50g/50g

CIORBĂ DE VĂCUȚĂ 42 LEI

BEEF SOUP

Antricot vită, legume, **smântână naturală**, ardei iute/
Beef Sirloin Steak, Vegetables, **Sour Cream**, Hot Peppers
(A,G,I) 250g/70g/50g

SUPĂ CREMĂ DE LEGUME 35 LEI

VEGETABLE CREAM SOUP

Ceapă, morcov, **țelină**, cartofi, unt, ulei măsline, **smântână**, crutoane/
Onion, Carrot, **Celery**, Potatoes, Butter, Olive oil, **Sour Cream**, Croutons
(I) 350g

SUPĂ CU GĂLUȘTE 35 LEI

DUMPLING SOUP

Legume, griș, **ouă**/Vegetables, Semolina Dumplings, **Eggs**
(A,C,I) 350g

CIORBĂ DE FASOLE CU AFUMĂTURĂ ȘI SALATĂ DE CEAPĂ ROȘIE 42 LEI

SMOKED BEAN SOUP AND RED ONION SALAD

350g

CIORBĂ DE PUI RĂDĂUȚEANĂ 42 LEI

RĂDĂUȚI CHICKEN SOUP

Carne de pui, morcov, ceapă, **țelină**, ardei gras, **smântână**, **ou**, oțet/
Chicken, carrot, onion, **celery**, bell pepper, **sour cream**, **egg**, vinegar
(C, G, I, L) 350g

SALATE

SALADS

SALATĂ CU CREVEȚI ȘI SOS ANCHOIS 82

SHRIMP SALAD WITH ANCHOVY SAUCE

Mix salată, creveți, parmezan, anchois, maioneză, capere, crutoane/
Salad Mix, Shrimp, Parmesan, Anchovies, Mayonnaise, Capers, Croutons
(A,B,C,G) 300g

SALATĂ CU PIEPT DE RAȚĂ AFUMAT 68

SMOKED DUCK BREAST SALAD

Salată verde, baby spanac, piept de rață afumat, dressing fructe de pădure, ceapă crocantă, roșii cherry, oțet Xeres/ Green salad, baby spinach, smoked duck breast, berry dressing, crispy onion, cherry tomatoes, Xeres Vinegar
350g

SALATĂ CU PIEPT DE PUI 62

CHICKEN BREAST SALAD

Salată verde, salată iceberg, piept de pui, parmezan, crutoane, maioneză, anchois/
Green salad, iceberg lettuce, chicken breast, parmesan, croutons, mayonnaise, anchovies
(A,C,D,G) 350g

SALATĂ CU CAȘ AFUMAT, OU POȘAT ȘI DRESSING DE MUȘTAR 59

SMOKED CHEESE SALAD, POACHED EGG, AND MUSTARD DRESSING

Salată verde, salată Iceberg, baby spanac, maioneză, muștar Dijon, ou, caș afumat/
Green salad, iceberg lettuce, baby spinach, mayonnaise, Dijon mustard, egg, smoked cheese.
(C,G, J) 350g

SALATĂ CU BURRATA, SOS PESTO, ROȘII CHERRY ȘI CHORIZO 68

BURRATA SALAD WITH PESTO SAUCE, CHERRY TOMATOES, AND CHORIZO

(G, H) 300g

SALATĂ GUACAMOLE 52

GUACAMOLE SALAD

Avocado, roșii, ceapă roșie, coriandru, usturoi, lipie/Avocado, tomatoes, red onion, coriander, garlic, pita bread
(A) 250g

MENIU PENTRU COPII

KIDS MENU

SUPĂ CU GĂLUȘTE 17

DUMPLING SOUP

Legume, ouă, griș/ Vegetable, Egg, and Semolina Dumplings

(A,C, I) 200g

PASTE CU ROȘII, BUSUIOC ȘI PARMEZAN 22

PASTA WITH TOMATOES, BASIL, AND PARMESAN

(A,C,G) 200g

PIEPT DE PUI LA GRILL JOSPER 19

JOSPER GRILLED CHICKEN BREAST

120g

ȘNIȚEL DE PUI 21

CHICKEN SCHNITZEL

Ou, făină, pesmet, piept de pui/ Egg, flour, breadcrumbs, chicken breast

(A,C) 140g

D'ALE BUNICII

GRANDMA'S KITCHEN

BULZ CA ODINIOARĂ 46 LEI

BULZ AS IN THE OLD DAYS

Mămăligă, burduf, telemea vacă, caș afumat, cârnați, ou, lapte bătut/
Polenta, burduf cheese, telemea cheese, smoked cheese, sausages, egg, sour milk
(A,C,G,) 400g

PULPĂ DE RAȚĂ LA CUPTOR CU PIURE DE CARTOFI ȘI SOS DE FRUCTE DE PĂDURE 74 LEI

BAKED DUCK LEG WITH MASHED POTATOES AND BERRY SAUCE

(A, G) 200/200g

CHIFTELE DE PORC MARINATE CU PIURE DE CARTOFI 59 LEI

MARINATED PORK MEATBALLS WITH MASHED POTATOES

(A)200/200/50g

VARZĂ CĂLITĂ CU CIOLAN AFUMAT 52 LEI

STIR-FRIED CABBAGE WITH SMOKED PORK KNUCKLE

200/150g

SPECIALITĂȚILE CASEI

HOUSE SPECIALITIES

TOMAHAWK VITĂ CREEKSTONE FARM USA 900 LEI

TOMAHAWK BEEF STEAK FROM CREEKSTONE FARM USA

Cartofi copti cu **unt** și usturoi, sos piper verde, sos hribi cu trufe negre, **unt aromatizat**, sparanghel fresh, mix sare de mare/ Baked potatoes with **butter** and garlic, green pepper sauce, mushroom and black truffle sauce, **flavoured butter**, fresh asparagus, sea salt mix. (G, J, L) aprox 1500g

ANTRICOT CREEKSTONE PRIME USA 350 LEI

CREEKSTONE PRIME USA RIBEYE STEAK

250g

PIEPT RAȚĂ CU SOS DE FRUCTE DE PĂDURE, FRUCTE DE TOAMNĂ ȘI PIURE AROMATIZAT 120 LEI

DUCK BREAST WITH BERRY SAUCE, AUTUMN FRUITS, AND FLAVORED MASH

Piept de rață, cartofi, **lapte**, **unt**, chives, ulei aromatizat cu usturoi, fructe/

Duck Breast, Potatoes, **Milk**, **Butter**, Chives, Garlic-Infused Oil, Fruits

(G) 250/150/50/50g

COTLET PORC IBERICO, PIURE CU USTUROI ȘI PARMEZAN ȘI TARTAR DE LEGUME 145 LEI

IBERICO PORK CHOP, GARLIC AND PARMESAN MASHED POTATOES, AND VEGETABLE TARTARE

Cotlet de porc cu os, cartofi, **lapte**, **unt**, chives, **parmezan**, ardei gras, roșii, castraveți, ceapă/

Pork Chop with Bone, Potatoes, **Milk**, **Butter**, Chives, **Parmesan**, Bell Pepper, Tomatoes, Cucumbers, Onion

(G) 250/200/100g

TURNEDO ROSSINI CU PIURE DE PĂSTÂRNAC, SOS PORTO, FOIE GRAS ȘI TRUFE NEGRE 250 LEI

ROSSINI TOURNEDOS WITH PARSNIP PUREE, PONTA SAUCE, FOIE GRAS AND BLACK TRUFFLES

(G, L) 180/100/50g

SPECIALITĂȚILE CASEI

HOUSE SPECIALITIES

OBRĂJORI DE VITĂ CU PIURE CU TRUFE NEGRE ȘI SOS DE HRIBI 153 LEI

BEEF CHEEKS WITH BLACK TRUFFLE MASH AND MUSHROOM SAUCE

Obrăjori de vită, cartofi, **lapte, unt**, salsa trufe negre, **smântână naturală**, ceapă, hribi/
Beef Cheeks, Potatoes, **Milk, Butter**, Black Truffle Salsa, **Sour Cream**, Onion, Mushrooms
(G) 180/200/100g

FILE TON ROȘU CU PIURE DE SFECLĂ ȘI VINAIGRETTE DE LĂMÂIE CU MANGO 110 LEI

RED TUNA FILLET WITH BEET PUREE AND LEMON-MANGO VINAIGRETTE

Ton roșu file, sparanghel, sfeclă roșie, **susan alb, unt**, lămâie, ulei măsline/
Red Tuna Fillet, Asparagus, Red Beet, **White Sesame Seeds, Butter**, Lemon, Olive Oil
(D,G,K) 150/100/50g

FILE BIBAN DE MARE CU ROȘII PRĂJITE, RISOTTO CU IERBURI ȘI PESTO VERDE 130 LEI

SEA BASS FILLET WITH ROASTED TOMATOES, HERB RISOTTO, AND GREEN PESTO

File biban mare, orez arborio, **parmezan, unt**, roșii cherry, busuioc, ulei măsline/
Sea Bass Fillet, Arborio Rice, **Parmesan, Butter**, Cherry Tomatoes, Basil, Olive Oil
(D, G) 200/200g

ANTRICOT DE VITĂ ARGENTINA LA GRĂȚAR CU CARTOFI PRĂJIȚI ȘI SOS DE PARMESAN CU MUȘTAR 170 LEI

GRILLED ARGENTINIAN BEEF ENTRECOTE WITH FRENCH FRIES

AND PARMESAN MUSTARD SAUCE

(I, G) 150/200/100g

PASTE

PASTA

LINGUINI CU CREVEȚI 75 LEI

SHRIMP LINGUINI

Paste grâu dur, creveți, usturoi, ulei de măsline, roșii cherry, unt, lemongrass, ghimbir, parmezan, pătrunjel / Durum wheat pasta, shrimp, garlic, olive oil, cherry tomatoes, butter, lemongrass, ginger, parmesan, parsley
(A,B,G,L) 350g

PACCHERI CU PROSCIUTTO COTTO ȘI BUFALA 75 LEI

PACCHERI WITH PROSCIUTTO COTTO AND BUFALA

Paste grâu dur, prosciutto cotto, mozzarella, bufala, smântână, sos roșii, parmesan /
Durum wheat pasta, prosciutto cotto, mozzarella, bufala, sour cream, tomato sauce, parmesan
(A,G) 350g

FUSILLI CU RAGU DE VITĂ 79 LEI

FUSILLI WITH BEEF RAGU

Paste grâu dur, carne vită, morcov, ceapă, țelină apio, sos roșii, parmesan, mozzarella Fior de latte /
Durum wheat pasta, beef, carrot, onion, celery, apio, tomato sauce, parmesan, mozzarella Fior de latte
(A,G,I,L) 380g

FETTUCINE CU CIUPERCI DE PĂDURE 72 LEI

FETTUCINE WITH FOREST MUSHROOMS

Paste grâu dur, mix ciuperci de pădure, esalot, hribi, parmesan, unt, pătrunjel, usturoi, ulei măsline, smântână naturală /
Durum wheat pasta, mixed forest mushrooms, shallots, porcini mushrooms, parmesan, butter, parsley, garlic, olive oil, natural sour cream
(A,L,G) 350g

PASTE

PASTA

LINGUINI CU ROȘII CHERRY 72 LEI

LINGUINI WITH CHERRY TOMATOES

Paste grâu dur, mix roșii cherry, ulei măsline, busuioc, **parmesan** /
Durum wheat pasta, cherry tomato mix, olive oil, basil, **parmesan**
(A,G) 350g

SPAGHETE CU FRUCTE DE MARE UȘOR PICANT 95 LEI

SPAGHETTI WITH SEAFOOD, SLIGHTLY SPICY

Spaghete grâu dur, mix fructe de mare, midii cochilie, roșii cherry, usturoi, **unt**, ardei iute, busuioc, lemongrass, ghimbir /
Durum wheat spaghetti, mixed seafood, mussels, cherry tomatoes, garlic, **butter**, chili pepper, basil, lemongrass, ginger
(A,B,I,G) 350g

SPAGHETE CARBONARA 67 LEI

CARBONARA SPAGHETTI

Paste grâu dur, pancetta, smântână, **parmesan** /
Durum wheat pasta, pancetta, sour cream, **parmesan**
(A,C,G) 350g

LINGUINI CU LANGUSTINE ȘI BISQUE DE HOMAR UȘOR PICANT (2PERS) 290 LEI

LINGUINI WITH LANGOUSTINES AND SLIGHTLY SPICY LOBSTER BISQUE

Paste grâu dur, roșii cherry, ardei iute, busuioc, **unt**, **bisque homar**, busuioc, **langustine** /
Durum wheat pasta, cherry tomatoes, chili peppers, basil, **butter**, **lobster bisque**, basil, **langoustines**
(A,B,G,I) 500g

PREPARATE DIN VITĂ

BEEF DISHES

ȘNIȚEL DIN MUȘCHI DE VITĂ 120

BEEF TENDERLOIN SCHNITZEL

Mușchi vită Argentina, cartofi, castraveți murați, ceapă, salată verde, pesmet, ou, făină/
Argentinian Beef Tenderloin, Potatoes, Pickled Cucumbers, Onion, Green Salad, Breadcrumbs, Egg, Flour
(A, C) 200/100g

GULAȘ 65

GOULASH

Carne vită, găluște, ardei roșu, pastă ardei, ceapă, morcov, ardei iute/
Beef, Dumplings, Red Pepper, Pepper Paste, Onion, Carrot, Chili Pepper
(A,C) 350g

CHEESEBURGER DE VITĂ CU CARTOFI PRAJIȚI 85

BEEF CHEESEBURGER WITH FRENCH FRIES

Burger vită, piept porc, cartofi prajiți, cheddar, sos maioneză, ceapă caramelizată, castraveți,
roșii, salata verde, chiflă/Beef Burger, French Fries, Cheddar Cheese, Mayonnaise Sauce,
Caramelized Onions, Pickles, Tomatoes, Green Salad, Burger Bun
(A,C,G,J) 350/200g

BURGER ROSSINI 170

ROSSINI BURGER

Felii mușchi vită Argentina, foie gras, salată verde, cartofi dulci, sos maioneză, chiflă neagră, mix salată/
Slices of Argentinian Beef Tenderloin, Foie Gras, Green Salad, Sweet Potatoes, Mayonnaise Sauce, Black Bun, Mixed Greens
(A,C,G,J) 150/50/200/50/50g

ANTRICOT ARGENTINA LA GRILL JOSPER 210

ARGENTINIAN RIBEYE STEAK GRILLED ON JOSPER GRILL

(G) 250g

MUȘCHI DE VITĂ ARGENTINA LA GRILL JOSPER 190

ARGENTINIAN BEEF TENDERLOIN GRILLED ON JOSPER GRILL

(G) 200g

FICAT DE VITEL ARGENTINA LA GRILL JOSPER CU SOS DE PIPER VERDE 72

ARGENTINIAN VEAL LIVER GRILLED ON JOSPER GRILL WITH GREEN PEPPER SAUCE

(G) 250/50g

Sosuri pentru grill beef, la alegere: olandez, piper verde, hribi

PREPARATE DIN PEȘTE

FISH DISHES

CREVEȚI LA TIGAIIE ÎN SOS DE VIN UȘOR PICANT 78

PAN-SEARED SHRIMP IN A LIGHTLY SPICY WINE SAUCE

Creveți, usturoi, ardei iute, unt, ghimbir, lămâie, pătrunjel, ardei roșu, chives, vin alb/
Shrimp, Garlic, Chili Pepper, Butter, Ginger, Lemon, Parsley, Red Bell Pepper, Chives, White Wine
(B,G,L) 300/100g

SOMON CU SOS DE CITRICE 110

SALMON WITH CITRUS SAUCE

File somon, broccoli, baby cartofi, sos lămâie și portocală/
Salmon Fillet, Broccoli, Baby Potatoes, Lemon and Orange Sauce
(D,G,J) 200/100/50g

MIX FRUCTE DE MARE/ PEȘTE - DE ÎMPĂRȚIT.. CU PRIETENII 450

SEAFOOD/FISH PLATTER - TO SHARE WITH FRIENDS

Baby calamari, creveți Black Tiger 8-12, tentacule caracatiță, file biban de mare, cartofi prajiți,
sos Aioli, sos mango, sos citrice/ Baby Calamari, Black Tiger Shrimp 8-12, Octopus Tentacles,
Sea Bass Fillet, French Fries, Aioli Sauce, Mango Sauce, Citrus Sauce
(B,D,N) 300/400/400/200/400/50/50/50g

CATAPLANA DE MARISCO - 2 PERSOANE 230

CATAPLANA DE MARISCO - 2 PEOPLE

Creveți Black Tiger, carne midii, baby calamari, file somon, midii, sos roșii ușor picant, caracatiță, pâine/
Black Tiger Shrimp, Mussel Meat, Baby Calamari, Salmon Fillet, Mussels, Mildly Spicy Tomato Sauce, Octopus, Bread
(A,B,G,L,N) 700g

CARACATIȚĂ LA GRILL CU CARTOFI ȘI SOS WASABI CU LEMONGRASS 138

GRILLED OCTOPUS WITH POTATOES AND LEMONGRASS WASABI SAUCE

(B,G,N) 200/100/50g

PREPARATE DIN PEȘTE

FISH DISHES

FILE DE PĂSTRĂV ÎN CRUSTĂ DE MĂLAI CU MĂMĂLIGĂ COAPTĂ ȘI SOS DE USTUROI 53

TROUT FILLET WITH CORNMEAL CRUST, BAKED POLENTA, AND GARLIC SAUCE
(A,D) 200/200/50g

RISOTTO CU ȘOFRAN ȘI BABY CALAMAR 76

RISOTTO WITH SAFFRON AND BABY SQUID

Orez arborio, parmezan, unt, șofran, baby calamar/ Arborio rice, parmesan, butter, saffron, baby squid
(B,G,N) 200/100g

CREVEȚI BLACK TIGER LA GRILL CU SOS MEDITERANEAN 150

GRILLED BLACK TIGER PRAWNS WITH MEDITERRANEAN SAUCE

(B,G) 400/50g

CREVEȚI BLACK TIGER TEMPURA CU SOS AIOLI 150

BLACK TIGER SHRIMP TEMPURA WITH AIOLI SAUCE

(A,B,G) 400/50g

DORADĂ ÎN SARE 120

SEA BREAM IN SALT

(C, D) 400g

BIBAN DE MARE CU SOS PUTTANESCA 95

SEA BASS WITH PUTTANESCA SAUCE

Biban de mare, măslina, capere, roșii cherry, usturoi, pătrunjel, file anchois, ardei iute, parmezan/
Sea bass, olives, capers, cherry tomatoes, garlic, parsley, anchovy fillets, hot peppers, parmesan
(D,G) 400/100g

PREPARATE DIN PORC

PORK DISHES

PIG - 2 PERSOANE 180

PIG - 2 PEOPLE

Mici, cârnați, cotlet cu os, cartofi prăjiți, murături asortate, muștar, mujdei/
Mici. sausage, bone-in cutlet, fried potatoes, assorted pickles, mustard, scallions
(J) 200/200/300/300/100/50/50g

**MUȘCHIELEȚ LA JOSPER CU UNT AROMATIZAT CU USTUROI
ȘI VERDEȚURI 62**

JOSPER GRILLED TENDERLOIN WITH GARLIC FLAVORED BUTTER AND GREENS
Mușchi de porc, usturoi, ardei iute, unt, ghimbir, lămâie, pătrunjel, ardei roșu, chives, vin alb/
Pork tenderloin, garlic, hot pepper, butter, ginger, lemon, parsley, red pepper, chives, white wine
(G) 300/200g

CEAFĂ LA CUPTOR CU PIURE ȚĂRĂNESC ȘI SOS DE HRIBI 72

BAKED PORK NECK WITH MASH AND MUSHROOM SAUCE

Ceafă de porc, ceapă, mărar, piept porc, cartofi, lapte, unt, hribi, smântână naturală/
Pork neck, onion, dill, pork breast, potatoes, milk, butter, horseradish, natural sour cream
(G) 180/150/100g

CEAFĂ PORC IBERICO LA GRILL JOSPER 78

IBERICO PORK NECK AT JOSPER GRILL

(G) 300g

MUȘCHIELEȚ DE PORC ÎN SOS CREMOS DE CIUPERCI 65

PORK TENDERLOIN IN CREAMY MUSHROOM SAUCE

Mușchiuleț porc, smântână naturală, mix ciuperci, verdețuri/ Pork tenderloin, natural cream, mixed mushrooms, greens
(G) 180/150g

SCĂRIȚĂ LA GRILL JOSPER CU CARTOFI ÎN UNTURĂ CU USTUROI 110

JOSPER GRILLED RIBS WITH POTATOES IN GARLIC LARD

(A)500/200/50g

CIOLAN COPT CU HREAN 95

BAKED PORK KNUCKLE WITH HORSERADISH

600g

DE ÎNTINS ÎN TIGAIE 72

TO SPREAD IN THE PAN

Ceafă porc, cartofi prăjiți, mămăligă, varză murată, usturoi, sos vin, cârnați/
Pork neck, fried potatoes, polenta, pickled cabbage, garlic, wine sauce, sausages.
(L,A) 200/100/100/90g

PREPARATE DIN PASĂRE

CHICKEN DISHES

FICĂȚEI DE PUI PE ROSTI DE CARTOFI, CU SPANAC ȘI TARTAR DE SFECLĂ ROȘIE 55

CHICKEN THIGHS ON POTATO ROSTI, WITH SPINACH AND BEETROOT TARTARE

Ficăței pui, cartofi, parmezan, unt, spanac, sfeclă roșie/Chicken thighs, potatoes, parmesan cheese, butter, spinach, beetroot
(A, G) 200/150/20/20g

PUI FREE RANGE CU PIURE DE CARTOFI ȘI SOS DE CIUPERCI 75

FREE RANGE CHICKEN WITH MASHED POTATOES AND MUSHROOM SAUCE

Carne pui free range, cartofi, unt, lapte, ciuperci, usturoi, verdețuri, ierburi aromatice
Free range chicken meat, potatoes, butter, milk, mushrooms, garlic, greens, aromatic herbs
(G) 180/150/100g

PIEPT DE PUI CU SOS CREMOS DE CIUPERCI ȘI ORZO 67

CHICKEN BREAST WITH CREAMY MUSHROOM SAUCE AND ORZO

Piept de pui, smântână naturală, ciuperci, orzo/ Chicken breast, natural cream, mushrooms, orzo
(A,G,L) 180/200 g

PULPE DE PUI CU SOS DE ROȘII, MOZZARELLA ȘI SOS DE PESTO VERDE 53

CHICKEN THIGHS WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND GREEN PESTO SAUCE
(G) 180/100/60/20g

ARIPIOARE DE PUI LA JOSPER CU SOS DE USTUROI ȘI CEAPĂ VERDE 37

CHICKEN WINGS AT JOSPER WITH GARLIC SAUCE AND GREEN ONIONS
300/80g

ȘNIȚEL DIN PIEPT DE PUI 42

CHICKEN BREAST SCHNITZEL

Piept de pui, pesmet Panko, ierburi Provence, usturoi, parmezan, ou, făină/ Chicken breast, Panko breadcrumbs,
Provence herbs, garlic, Parmesan cheese, egg, flour
(A,C,G) 220g

PUI FREE RANGE LA GRILL JOSPER CU UNT ȘI USTUROI 85

JOSPER FREE-RANGE GRILLED CHICKEN WITH BUTTER AND GARLIC

½ pui free range, unt, usturoi/ ½ free range chicken, butter, garlic
(G) 400g

La cerere se pot servi: piept de pui la grill Josper 200g 32
pulpe de pui la grill Josper 200g 32

PREPARATE DIN OAI

SHEEP DISHES

MUȘCHIULEȚ DE BERBECUȚ LA BAIȚ CU MĂMĂLIGĂ ȘI MUJDEI 110 LEI
TENDERLOIN OF LAMB WITH POLENTA AND GARLIC SAUCE
(A) 200/200/50g

CÔTLETE DE BERBECUȚ NOUA ZEELANDA LA JOSPER 170 LEI
NEW ZEALAND LAMB CHOPS JOSPER GRILED
250g

**RASOL MIEL SLOW COOKED CU SOS DE ROZMARIN ȘI
PIURE DE CARTOFI 86 LEI**
SLOW COOKED LAMB WITH ROSEMARY SAUCE AND MASHED POTATOES
(G, L) 200/200g

WRAP ADANA KEBAB UȘOR PICANT CU CARTOFI PRĂJIȚI 69 LEI
ADANA KEBAB WRAP WITH FRIES
(A) 250/200g

PREPARATE DIN VÂNAT

VENISON DISHES

**MUȘCHIULEȚ DE MISTREȚ CU LEGUME ȘI SOS DE FRUCTE
DE PĂDURE CU SPUMĂ DE PARMEZAN 140 LEI**
BOAR TENDERLOIN WITH VEGETABLES AND FRUIT OF FOREST SAUCE WITH PARMESAN FOAM
Mușchiuleț mistreț, ceapă coaptă, usturoi copt, **porumb**, cartofi, sos fructe pădure, **parmezan**/
Wild boar tenderloin, baked onion, baked garlic, **corn**, potatoes, berry sauce, **parmesan**
*Disponibil în funcție de sezon (G, L) 170/150/50g

MUȘCHIULEȚ DE CĂPRIOARĂ GĂTIT LENT ÎN FOIE GRAS 180 LEI
DEER TENDERLOIN SLOW COOKED IN FOIE GRAS
Mușchiuleț căprioară, foie gras, ceapă coaptă, usturoi copt, cartofi, **sos vin Porto**/
Venison loin, foie gras, baked onion, baked garlic, potatoes, **Porto wine sauce**
*Disponibil în funcție de sezon (L) 170/150/50g

CUPTORUL CASEI

HOUSE OVEN

PÂINE ARTIZANALĂ CU IERBURI AROMATE ȘI CREMĂ DE BRÂNZĂ CU TRUFE 45

ARTISANAL BREAD WITH AROMATIC HERBS AND CREAM CHEESE WITH TRUFFLES
(A,G,) 250g

FOCACCIA SIMPLĂ 15

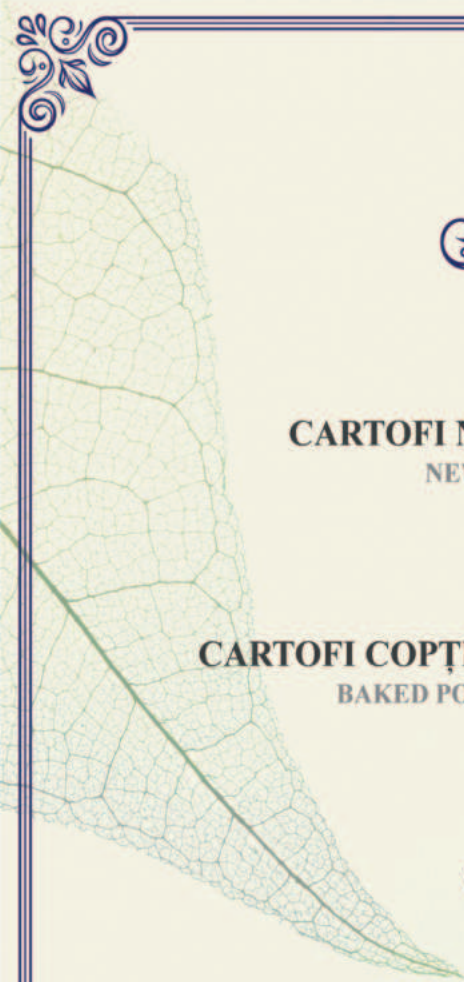
SIMPLE FOCACCIA
(A) 220g

FOCACCIA CU PARMEZAN ȘI USTUROI 25

FOCACCIA WITH PARMESAN AND GARLIC
(A,G) 250g

PÂINE CU SEMINTE UMPLUTĂ CU MOZZARELLA, USTUROI, UNT ȘI CEAPĂ VERDE 55

MOZZARELLA FILLED SEED BREAD, GARLIC, BUTTER AND GREEN ONIONS
(A,G, K) 600g



GARNITURI

SIDE DISH

CARTOFI NOI ÎN UNTURĂ CU USTUROI 23 LEI
NEW POTATOES IN BUTTER WITH GARLIC
(G) 200g

CARTOFI COPTI CU UNT, USTUROI ȘI VERDEAȚĂ 23 LEI
BAKED POTATOES WITH BUTTER, GARLIC AND GREENS
(G) 200g

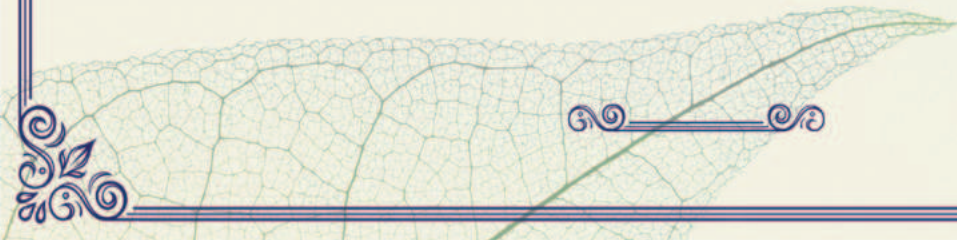
CARTOFI PRĂJIȚI 19 LEI
FRIES
(G) 200g

CARTOFI DULCI LA PLITĂ 25 LEI
SWEET POTATOES ON THE STOVE
(G) 200g

PIURE DE CARTOFI CU TRUFE 31 LEI
MASHED POTATOES WITH TRUFFLES
(G) 200g

PIURE DE CARTOFI SIMPLU 21 LEI
SIMPLE MASHED POTATOES
(G) 200g

BROCCOLI ȘI FASOLE VERDE SOTE 35 LEI
SAUTÉED BROCCOLI AND GREEN BEANS
(G) 200g





GARNITURI LENTE

SIDE DISH

VARZĂ CĂLITĂ 17
COOKED CABIDGE
200g

OREZ JASMINE 18
JASMINE RICE
(G) 200g

CIUPERCI LA TIGAIE CU USTUROI ȘI CIMBRIȘOR 24
MUSHROOMS IN A PAN WITH GARLIC AND THUMB
(G) 200g

CIUPERCI LA GRILL JOSPER 19
JOSPER GRILL MUSHROOMS
200g

LEGUME DE SEZON LA GRILL JOSPER 26
SEASONAL VEGETABLES AT JOSPER GRILL
200g

SPARANGHEL FRESH 45
FRESH ASPARAGUS
(G) 150g

SALATE

SALADS

VARZĂ ALBĂ/MURATĂ 19
WHITE/PICKLED CABBAGE
(J)200g

CASTRAVEȚI ȘI GOGOȘARI MURAȚI 19
PICKLED CUCUMBERS AND WHITE TOMATOES
(J) 200g

SALATĂ FRUNZE VERZI 21
GREEN SALAD
baby spanac, rucola, salata verde/ baby spinach, arugula, green salad
150g

SALATĂ DE LEGUME 19
VEGETABLE SALAD
roșii, castraveți, ceapă roșie/ tomatoes, cucumbers, red onions
200g

SFECLĂ ROȘIE CU HREAN 21
RED BEETS WITH HORSERADISH
(J) 200g

ARDEI COPT 21
BAKED PEPPERS
200g

PIZZA

ÎNCEARCA SPECIALITATI

BURRATA CAPRESE 120 LEI

Aluat cu maia, burrata, roșii cherry coapte, usturoi, oregano, ulei măsline, sos pesto, rucola /
Maya dough, burrata, ripe cherry tomatoes, garlic, oregano, extra virgin olive oil, pesto sauce, rucolla
(A,G) 550g

MARGHERITA DI BUFALA 75 LEI

Aluat cu maia, mozzarella bufala, sos roșii San Marzano, **parmezan**, roșii cherry, ulei de măsline extra virgin, busuioc /
Maya dough, buffalo mozzarella, San Marzano tomato sauce, **parmesan**, cherry tomatoes, extra virgin olive oil, basil
(A,G) 550g

QUATTRO STAGIONI 72 LEI

Aluat cu maia, sos de rosii San Marzano, prosciutto cotto Italia, salam Napoli Italia, ciuperci proaspete,
masline Kalamata, ardei gras, **mozzarella Fior di latte** / **Maya dough**, San Marzano tomato sauce,
Italian prosciutto cotto, Italian Napoli salami, fresh mushrooms, Kalamata olives, bell pepper, **Fior di latte mozzarella**
(A,G) 550g

PROSCIUTTO COTTO/PROSCIUTTO FUNGHI 58/68 LEI

Aluat cu maia, sos rosii San Marzano, **mozzarella Fior di latte**, prosciutto cotto Italia, ciuperci proaspete /
Maya dough, San Marzano tomato sauce, **Fior di latte mozzarella**, Italian prosciutto cotto, fresh mushrooms
(A,G) 550g

WOOD 85 LEI

Aluat cu maia, sos rosii San Marzano, **mozzarella Fior di latte**, piept de porc, salam picant Italia, porumb,
ceapă verde, **telemea vacă, ou fiert** / **Maya dough**, San Marzano tomato sauce, **Fior di latte mozzarella**,
pork belly, spicy Italian salami, corn, green onion, **milk cheese, boiled egg**
(A,C,G) 600g

TARTUFATA 82 LEI

Aluat cu maia, smântână lichidă, salsa cu trufe, **mozzarella Fior di latte**, provola affumicata, taleggio,
ulei cu trufe / **Maya dough**, liquid cream, truffle salsa, **Fior di latte mozzarella**, smoked provola, taleggio, truffle oil
(A,G) 550g

PIZZA

ÎNCEARCA SPECIALITATI

NATURA 78 LEI

Aluat cu maia, sos roșii San Marzano, **mozzarella Fior di latte**, ciuperci proaspete, ardei gras copt, zucchini, porumb boabe, broccoli, pesto verde/ **Maya dough**, San Marzano tomato sauce, **Fior di latte mozzarella**, fresh mushrooms, roasted bell pepper, zucchini, corn kernels, broccoli, green pesto
(A,G) 550g

LADY DI NAPOLI 57 LEI

Aluat cu maia, sos roșii San Marzano, **mozzarella Fior di latte**, salam picant Napoli Italia, piper roz/ **Maya dough**, San Marzano tomato sauce, **Fior di latte mozzarella**, spicy Naples Italy salami, pink pepper
(A,G) 550g

SPLENDIDA 87 LEI

Aluat cu maia, **mozzarella Fior di latte**, **taleggio**, hribi, prosciuto crudo, **parmezan**, baby spanac, roșii cherry coapte, **nucă**, ceapă roșie marinată / **Dough with maya**, **Fior di latte mozzarella**, **taleggio**, mushrooms, prosciuto crudo, **parmesan**, baby spinach, ripe cherry tomatoes, **walnut**, marinated red onion
(A,G,H) 550g

PEACE & LOVE 150 LEI

Aluat cu maia, sos roșii San Marzano, **mozzarella Fior di latte**, **parmezan**, mușchi de vita Argentina, trufe, salată rucola, roșii cherry coapte / **Maya dough**, San Marzano tomato sauce, **Fior di latte mozzarella**, **parmesan**, Argentinian beef tenderloin, truffles, rocket salad, ripe cherry tomatoes
(A,G) 550g

BLACK TIGER 110 LEI

Aluat cu maia, sos roșii San Marzano, **mozzarella Fior di latte**, **creveți**, zucchini, usturoi, roșii cherry coapte, patrunjel/ **Dough with maya**, San Marzano tomato sauce, **Fior di latte mozzarella**, **shrimps**, zucchini, garlic, ripe cherry tomatoes, parsley
(A,B,G) 600g

DOLCE PARMA 95 LEI

Aluat cu maia, **mozzarella Fior di latte**, **Roquefort**, **gorgonzola**, **parmezan**, prosciutto crudo, rosii uscate, rucola / **Dough with maya**, **Fior di latte mozzarella**, **Roquefort**, **gorgonzola**, **parmesan**, prosciutto crudo, dried tomatoes, arugula
(A,G) 550g

DESERT

TORT DE CIOCOLATĂ FERRERO ROCHER ȘI BAILEY'S 45 LEI
FERRERO ROCHER AND BAILEY'S CHOCOLATE CAKE
(A,C,G,H) 180g

OREZ CU LAPTE ȘI MANGO 35 LEI
RICE WITH MILK AND MANGO
Orez, lapte, vanilie, mango / Rice, milk, vanilla, mango
(G) 200g

MERE COAPTE CU NUCI, MIERE, SOS VANILIE ȘI ÎNGHEȚATĂ 35 LEI
BAKED APPLES WITH NUTS, HONEY, VANILLA SAUCE AND ICE CREAM
(H,C,G) 250g

HOMEMADE SURPRISE 45 LEI
Clatite, mascarpone, frisca, nuci, crunchy, înghetata, sos mango/
Pancakes, mascarpone, whipped cream, nuts, crunchy, ice cream, mango sauce
(A,C,G,H) 250g

CHEESECAKE CU CARAMEL SĂRAT ȘI FRUCTE DE PĂDURE 45 LEI
CHEESECAKE WITH SALTED CARAMEL AND BERRIES
Biscuiți, mascarpone, frisca, fructe de pădure, sos caramel sărat /
Biscuits, mascarpone, whipped cream, berries, salted caramel sauce
(A,C,G) 180g

TIRAMISU 35 LEI
(C,G) 220g

PLATOU BRÂNZETURI NOBILE 120 LEI
PLATTER OF NOBLE CHEESES
6 branzeturi fine, fructe, biscuiti, miere, nuci/ 6 fine cheeses, fruits, biscuits, honey, nuts
(A,G,H) 400g

Alergeni

Cereale care contin gluten (grau, secara, orz, ovaz, spelt, grau dur, hibrizi si produse derivate) (A)
Crustacee si produse derivate (de exemplu: crabi, homari, raci, creveti) (B)
Oua si produse derivate (C)
Peste si produse derivate (D)
Arahide si produse derivate (E)
Soia si produse derivate (F)
Lapte si produse derivate (G)
Fructe cu coaja lemnoasa (de exemplu: migdale, alune de padure, nuci, caju nuci Pecan, brazils, fistic, nuci de Macadamia si nuci de Queensland si derivate) (H)
Telina si produse derivate (I)
Mustar si produse derivate (J)
Seminte de susan si produse derivate (K)
Deoxid de sulf si sulfiti in concentratii mai mari de 10 mg/kg (L)
Lupin si produse derivate (M)
Moluste si produse derivate (de exemplu: midii, stridii, calamari) (N)

Allergens:

Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, durum wheat, hybrids, and derived products) (A)
Crustaceans and derived products (e.g., crabs, lobsters, crayfish, shrimp) (B)
Eggs and derived products (C)
Fish and derived products (D)
Peanuts and derived products (E)
Soybeans and derived products (F)
Milk and derived products (G)
Fruits with hard shells (e.g., almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazils, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts, and derived products) (H)
Celery and derived products (I)
Mustard and derived products (J)
Sesame seeds and derived products (K)
Sulfur dioxide and sulfites at concentrations greater than 10 mg/kg (L)
Lupin and derived products (M)
Mollusks and derived products (e.g., mussels, oysters, squid) (N)

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 semnală nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085.



Aceste 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.