



LA ARTEGIANALE, FIECARE POVESTE ESTE O POVESTE DE DRAGOSTE.

Dragoste pentru mâncarea bine făcută,
pentru o atmosferă elegantă și calmă,
pentru acele momente care
rămân cu tine.

Ne inspirăm din spiritul Mediteranei —
gusturi curate, ingrediente de calitate,
timp acordat bucuriei de a sta la masă.

Meniul este împărțit în două lumi.
Una dedicată pizzei napoletane și pinsei
romane, cu aluaturi dospite lent și coapte
rapid, pentru un gust autentic.

Cealaltă adună preparate mediteraneene
à la carte, gândite pentru a fi savurate încet,
cu simplitate și bucurie.

Pentru noi, o masă bună nu este doar un moment.
Este o amintire la care te întorci.

artegianale.lifestyle

Pizza e Pinsa

PIZZA NAPOLETANA

Pentru a obține aroma specifică unui blat de pizza napoletan autentic, folosim făină certificată de Asociația Pizzaiolilor Napoletani, iar aluatul este dospit lent, în două etape, timp de 48 de ore. Acest proces dezvoltă gustul profund al aluatului și îi conferă textura aerată și ușor elastică, caracteristică pizzei napoletane.

- RON**
- PIZZA**
- 48 **Pizza Margherita** - 390g 1,7
Sos de roșii di San Marzano DOP, mozzarella fior di latte dei Monti Lattari, busuioc proaspăt, Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 de luni,
Ulei de măsline extravirgin Terre Francescane, soi Leccino.
- 39 **Pizza Marinara** - 410g 1,7
Sos de roșii di San Marzano DOP, usturoi, oregano.
Ulei de măsline extravirgin Terre Francescane, soi Leccino.
- 54 **Pizza Napoli** - 420g 1,4,7
Sos de roșii di San Marzano DOP, capere, oregano, mozzarella fior di latte dei Monti Lattari, anșoa del Cantabrico, busuioc proaspăt.
Ulei de măsline extravirgin Terre Francescane, soi Leccino.
- 68 **Pizza Prosciutto e rucola** - 440g 1,4,7
Sos de roșii di San Marzano DOP, mozzarella fior di latte dei Monti Lattari, rucola proaspătă, prosciutto crudo DOP, roșii cherry, Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 de luni.
Ulei de măsline extravirgin Terre Francescane, soi Leccino.
- 61 **Pizza Diavola** - 490g 1,7
Sos de roșii di San Marzano DOP, mozzarella fior di latte dei Monti Lattari, salam picant, oregano, Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 de luni, busuioc proaspăt.
Ulei de măsline extravirgin Terre Francescane, soi Leccino.
- 49 **Pizza Pugliese** - 520g 1,7
Sos de roșii di San Marzano DOP, mozzarella fior di latte dei Monti Lattari, ceapă roșie, Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 de luni, busuioc proaspăt.
Ulei de măsline extravirgin Terre Francescane, soi Leccino.
- 59 **Pizza Tonno e cipolla** - 500g 1,4,7
Sos de roșii di San Marzano DOP, mozzarella fior di latte dei Monti Lattari, ton, ceapă roșie, busuioc proaspăt, coajă rasă de lămâie.
Ulei de măsline extravirgin Terre Francescane, soi Leccino.
- 58 **Pizza Rustica** - 600g 1,4,7
Sos de roșii di San Marzano DOP, mozzarella fior di latte dei Monti Lattari, cartofi copti, ceapă, anșoa, capere, Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 de luni, busuioc proaspăt.
Ulei de măsline extravirgin Terre Francescane, soi Leccino.
- 67 **Pizza Porchetta di Ariccia** - 580g 1,7,8
Provola afumată, porchetta di Ariccia IGP, cartofi copti, busuioc proaspăt.
Ulei de măsline extravirgin Terre Francescane, soi Leccino.

RON

PIZZA

- 68 **Pizza Pesto, mortadella e stracciatella** - 520g 1,3,7
os de Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 de luni,
mozzarella fior di latte dei Monti Lattari, mortadella DOP,
stracciatella, pesto din busuioc făcut în casă, semințe de pin.
- 64 **Pizza Gorgonzola e noci** - 470g 1,7
Sos de Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 de luni,
mozzarella fior di latte dei Monti Lattari, gorgonzola
dolce DOP, nuci, busuioc proaspăt, oțet balsamic DOP.
- 57 **Pizza Quattro formaggi** - 530g 1,7
Sos de Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 de luni,
mozzarella fior di latte dei Monti Lattari, gorgonzola
dolce DOP, Taleggio DOP, busuioc proaspăt, piper negru.
- 57 **Pizza Vegetariana** - 450g 1,7
Sos de roșii San Marzano DOP, mozzarella fior di latte,
ciuperci, anghinare, măslina și roșii uscate.
- 59 **Pizza Burrata e pesto** - 550g 1,5,7
Sos de Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 de luni,
mozzarella fior di latte dei Monti Lattari, burrata
proaspătă, pesto din busuioc, semințe de pin.
- 63 **Pizza Amatriciana in fiamme** - 550g 1,4,7
Sos de roșii San Marzano DOP, mozzarella fior di latte,
busuioc proaspăt, Pecorino Romano DOP, guanciale.

PINSA ROMANA

Aluatul de pinsa combină făină de grâu, soia și orez.
Are o hidratare ridicată, fermentare de 48 de ore și
coacere la temperatură scăzută.

RON

PINSA

- 58 **Pinsa burrata e basilico** - 360g 1,3,7
Sos de roșii di Puglia, burrata di Puglia și busuioc proaspăt.
- 58 **Pinsa formaggi artigianale** - 340g 1,3,7
Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano DOP,
Taleggio DOP și Alpinella.
- 58 **Pinsa prosciutto di Parma** - 360g 1,3,7
Sos de roșii di Puglia, mozzarella, prosciutto di
Parma DOP, roșii cherry și rucola.
- 58 **Pinsa prosciutto cotto BIO** - 360g 1,3,7
Sos de roșii di Puglia, mozzarella, prosciutto
cotto BIO, roșii cherry și rucola.
- 58 **Pinsa salami Ventricina picanti** - 360g 1,3,7
Sos de roșii di Puglia, mozzarella, salam Ventricina.
- 48 **Pinsa vegetariana** - 340g 1,9
Sos de roșii di Puglia, mozzarella, ciuperci, anghinare,
măslina și roșii uscate.
- 58 **Pinsa mortadella DOP e pistacchio** - 360g 1,3,7
Fior di latte, mortadella DOP, fistic, sos de burrata.

A la carte

primavara / vara

RON

APERITIVE

- 42 **Paté de pui cu dulceata de mere** - 180g 5,7
Paté de pui facut in casa cu nucsoara, cimbrisor, chutney de mere, mix de salata cu miere si coulis fructe de padure.
- 63 **Tartar de ton** - 150g 1,4
Ton proaspat taiat manual in cubulete, ulei de masline extravirgin, lamaie si salata de rucola.
- 68 **Salata de caracatita** - 230g 4,7,14,15
Salata de caracatita cu telina, cartofi, masline, lime si ulei de masline extravirgin.
- 47 **Platouri din bacania proprie,** 4,5,6,7,8,16
/pers **pentru minim 2 persoane** - 270g/persoană
Mezeluri italienești, branzeturi DOP si diferite delicatese pe baza de legume.
- 43 **Hummus cu Salsa** - 160g 5,8,11
Cremă fină de năut cu tahini, completată de un sos aromat și ulei de măsline extravirgin Quattrociocchi. Finalizat cu semințe de pin ușor rumenite pentru textură și echilibru.
- 48 **Platou de branzeturi pentru minim 2 persoane** - 380g 5,7,8
/pers Un mod ideal de a degusta, o selectie din cele mai gastronomice branzeturi maturate din bacanie.
- 74 **Tartar de vită** - 160g 1,3,10
Carne de vită premium tocată manual, capere, muștar și ierburi aromatice și ou de prepeliță.

RON

SALATE

- 56 **Salata Caesar cu pui** - 290g 1,3,6,7,10
Salată verde cu piept de pui suculent, crutoane crocante și un dressing clasic din suc de lămâie, ulei de măsline, ou, Worcestershire, anșoa, usturoi, muștar Dijon, Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 de luni și piper negru.
- 78 **Salata Caesar cu vită** - 290g 1,3,6,7,10
Mușchi de vită fraged, servit pe un pat de salată verde, alături de crutoane crocante și un dressing Caesar bogat în arome.
- 68 **Salata Caesar cu creveți** - 290g 1,2,3,6,7,10
Creveteți gătiți delicat, acompaniați de salată verde, crutoane aurii și un dressing clasic cu note de anșoa și lămâie.
- 56 **Salata de rucola, pere,** 5,7,8,10
gorgonzola dulce si nuci - 270g
Un mix bogat în arome și contraste: gorgonzola dulce, nuci și pere, completate cu semințe, rucola proaspătă și oțet balsamic DOP.
- 59 **Burrata si rosii** - 195g 1,4,7
Brânză burrata cremoasă, servită cu roșii cherry coapte și rucola proaspătă, stropită cu ulei de măsline extravirgin.
- 57 **Salata de ton, fasole si ceapa** - 240g 4,10
Ton, fasole și ceapă – un clasic estival al bucătăriei italiene, reinterpretat cu salată, roșii uscate, roșii cherry și măsline.

PASTE

Pastele noastre sunt preparate cu grijă din ingrediente italiene autentice, selectate pentru calitatea și originea lor. Pentru pastele făcute în casă, folosim grâu dur de calitate superioară, brânzeturi DOP, uleiuri extravirgine și rețete care respectă tradiția.

- 46 **Calamarata cu roșii din Puglia, busuioc și unt** - 280g 1,9
Paste cu sos fin de roșii coapte, busuioc proaspăt, unt și ulei de măsline extravirgin.
- 54 **Spaghetti carbonara** - 340g 1,3,7
Sos cremos din gălbenuș de ou proaspăt, guanciale și Pecorino Romano DOP.
- 52 **Bucatini all'Amatriciana** - 320g 1,3,7,9
Paste tradiționale din Lazio, în care aroma de guanciale și brânza Pecorino Romano DOP se îmbină într-un sos de roșii.
- 53 **Casarecce al pesto** - 280g 1,3,7,8
Pesto de busuioc proaspăt, semințe de pin, Pecorino Romano DOP și Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 de luni.
- 54 **Penne quattro formaggi DOP** - 320g 1,3,7
Gorgonzola Dolce DOP, Taleggio DOP, Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 de luni și Pecorino Romano DOP.
- 52 **Ravioli de casă cu ciuperci și sos de trufe** - 310g 1,3,7,16
Aroma trufelor se împletește cu ravioli de casă, umpluți cu ciuperci și Parmigiano Reggiano DOP24, din propria băcănie.
- 65 **Linguine cu creveți** - 315g 🍴 1,2,3,7,9,14,15,17
Linguine cu cremă artizanală de creveți, creveți gătiți delicat și pătrunjel proaspăt.
- 68 **Calamarata cu fructe de mare** - 330g 🍴 1,2,3,7,9,14,15,17
Creveteți, midii, calamari, sepie, bisque de fructe de mare, vin alb și pastă di Gargano IGP.
- 59 **Tagliatelle de casă cu ragù artizanal de vită** - 340g 1,3,7
Paste proaspete, ragù de vită gătit lent și Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 de luni.
- 64 **Tagliatelle cu ragù de rață făcut în casă** - 340g 1,3,7
Paste proaspete, facute manual, servite cu un ragù de rață gătit lent, până când carnea devine fragedă și aromele se transformă într-un sos bogat. Echilibrat cu roșii, ierburi mediteraneene și Parmigiano DOP maturat 24 de luni.
- 54 **Bucatini cu ton proaspăt și fondue de Pecorino** - 320g 4,8,17
Paste cu fondue catifelat din Pecorino DOP, completate cu tartar de ton proaspăt și coajă de lime.
- 62 **Lasagna** - 360g 1,3,7
Foi proaspete de paste, ragù artizanal, sos béchamel cu nucșoară și mozzarella.
Timp de așteptare: 25 minute.

SUPE

- 27 **Supa Zilei** - 350g 1,7,9
O supă-cremă catifelată și aromată din legume coapte, preparată cu ingrediente de sezon și un strop de ulei de măsline extravirgin.

PRINCIPAL

- 54 **Broccoli cu burrata și fistic** - 250g 7,8
Broccoli proaspăt, copt și gătit al dente, servit cu cremă de burrata proaspătă și fistic sicilian ușor crocant.
- 49 **Piccata de pui cu lămâie** - 180g 1,7,8,15
Piept de pui rumenit în unt și făină fină de griș, servit într-un sos catifelat de lămâie și capere.
- 54 **Porchetta de casă** - 200g 15
Specialitate clasică din Lazio: ruladă de porc gătită lent, fragedă și succulentă, cu exterior crocant și interior aromat cu ierburi mediteraneene, în stilul autentic Roma–Ariccia.
- 86 **Ossobuco** - 400g 15,17
Rasol de vițel gătit lent cu legume sotate și vin roșu, după rețeta tradițională din Lombardia. Carnea se desprinde ușor de pe os, iar măduva conferă profunzime și onctuositate sosului.
- 52 **Piept de pui în unt „Firenze 1869”** - 200g 1,7,9
Piept de pui rumenit lent în unt, servit cu unt spumos și felie de lămâie, reinterpretare fidelă a unei rețete florentine din 1869.
- 148 **Cotlet de vițel la cuptor** - 320g 7,17
Cotlet de vițel cu crustă aurie și interior succulent, condimentat discret pentru a evidenția gustul natural al cărnii.
- 98 **Mușchi de vită argentinian** - 150g 7,17
Mușchi de vită argentinian, gătit medium la 52°C și finisat în unt pentru textură fină și gust echilibrat.
- 89 **Piept de rață cu portocale și rozmarin** - 180g 7
Piept de rață rumenit lent, cu piele crocantă și carne fragedă, glazurat cu reducere de portocale siciliene și vin roșu, aromat cu rozmarin proaspăt, într-o interpretare inspirată din tradiția venețiană.
- 70/
100g **USDA Prime Rib Eye** - aproximativ 350g 7,9,17
Rib eye Black Angus, selectat în gradul USDA Prime – o clasificare rară, atinsă de doar aproximativ 3% din producția de vită din Statele Unite. Carnea este apreciată pentru marmorarea bogată, care îi conferă frăgezime, succulență și un gust profund, intens. Gătită simplu, pentru a pune în valoare calitatea excepțională a cărnii.
- 89 **Ton în crustă de fistic** - 160g 4,8,17
Steak de ton, gătit delicat, cu crustă crocantă de fistic.
- 62 **Confit de rață** - 150g 1,7,9
Pulpă de rață gătită lent în propria grăsime, apoi rumenită ușor și finisată cu un strop de cognac.
- 69 **Cioppino (tocană de fructe de mare)** - 360g 1,2,4,9,14,15,17
Tocană de pește și fructe de mare, ușor picantă, inspirată din bucătăria mediteraneană, echilibrată și aromată.

RON**GARNITURI ȘI SOSURI**

- 18 **Foccacina cu sare și rozmarin** - 220g 4,8,17
Aluat clasic de pizza, fermentat lent, copt subțire pentru textură crocantă, finisat cu ulei de măsline, sare și rozmarin.
- 18 **Foccacina cu Parmigiano** - 220g 4,8,17
Aluat tradițional de pizza, copt crocant, cu Parmigiano matur pentru gust intens și elegant.
- 18 **Foccacina cu usturoi** - 220g 4,8,17
Aluat clasic de pizza, fermentat lent, copt subțire și aromat cu usturoi și ulei de măsline extravirgin.
- 21 **Focaccia cu sare și rozmarin** - 180g 4,8,17
Aluat de focaccia bine hidratat, fermentat 48 de ore, aerat și moale la interior, cu crustă delicată, ulei de măsline, sare și rozmarin.
- 21 **Focaccia cu Parmigiano** - 180g 1,7,8,15
Focaccia clasică, pufoasă și aromată, finisată cu Parmigiano matur.
- 19 **Garnituri pe bază de cartofi** - 150g 7,9,15
Piure de cartofi copti cu unt.
Cartofi prăjiți.
- 19 **Garnituri pe bază de legume** - 150g 7,8
Piure de rădăcinoase.
Legume la grătar.
- 13 **Coș de pâine** - 150g 3,7,16
Ciabatta sau pâine cu semințe, dospită natural 48 de ore.
- 10 **Sosuri** - 30g 7
Sos de piper verde
Sos de Gorgonzola
Sos aioli
Sos de trufe

RON**RISOTTO**

- 58 **Risotto ciuperci** - 300g 7,15,16
Orez Carnaroli bine amestecat pentru a fi al dente și cremos, cu ciuperci delicioase, pătrunjel și Parmigiano Reggiano DOP.
- 68 **Risotto cu fructe de mare** - 360g 🍷 2,4,7,9,14,15,17
Un risotto din orez Carnaroli, cu fructe de mare – creveți, midii, calamari și sepie – gătite delicat pentru o textură perfectă și un gust rafinat. Fiecare lingură aduce arome curate din Mediterană, fără nimic în plus.

Bottega & Salumeria Artesianale - Str. Lucian Blaga 13

Pizzeria Artesianale - Str. Muresenilor 27

Steak Ristorante Artesianale - Swissôtel Poiana Brasov

REZERVARI - 0775 33 22 11

artegianale.lifestyle - 

Il bar

RON

ARTEGIANALE SIGNATURE DRINKS

- 36 **Arte Spritz** 250ml
Malfy Limone, Aperol, Prosecco, Fresh Grapefruit
- 36 **Santo Basilico** 90ml
Ki No Bi, Averna Amaro, Basil, Syrup Soc, Lime Juice
- 36 **Mela Bellini** 150ml
Prosecco, Apple Juice

SPRITZ MOMENTS

- 36 **Aperol Spritz** 200ml
Aperol, Prosecco, Sparkling Water, Orange Slice
- 36 **Campari Spritz** 200ml
Campari, Prosecco, Sparkling Water, Lime Slice
- 36 **Malfy Gin Spritz** 200ml
Malfy Dry, Prosecco, Sparkling Water, Lemon Slice
- 36 **Hugo Spritz** 200ml
Elderberry Syrup, Lime, Prosecco, Sparkling Water, Mint
- 36 **Mimosa** 150ml
Orange Juice, Prosecco
- 36 **Bellini** 150ml
Prosecco, Peaches Puree

MALFY TONICS

- 34 **Malfy Dry Tonic** 250ml
Malfy Dry, Tonic, Dehydrated Citrics, Rosemary, Peppercorns
- 34 **Malfy Limone Tonic** 250ml
Malfy Limone, Tonic, Dehydrated Citrics, Rosemary, Peppercorns
- 34 **Malfy Rosa Tonic** 250ml
Malfy Rosa, Tonic, Dehydrated Citrics, Rosemary, Peppercorns
- 34 **Malfy Arancia Rosa Tonic** 250ml
Malfy Arancia Rosa, Tonic, Blueberry, Dehydrated Lime Slice

LONG DRINKS

- 34 **Cuba Libre** 200ml
Havana Especial, Coca Cola, Lime Wedges, Sugar
- 34 **Milano Mule** 200ml
Campari, San Pellegrino Ginger, Lime Juice
- 34 **Campari Orange** 200ml
Campari, Fresh Oranges, Mint Leaf
- 34 **Disaronno Tonic** 200ml
Amaretto Disaronno, Schweppes Kinley Tonic, Almonds

RON

CLASSICS

- 34 **Negroni** 90ml
Campari, Petroni Rosso, Malfy Dry
- 34 **Martini** 60ml
Malfy Dry / Absolut, Petroni Bianco, Olives
- 34 **Old Fashioned** 75ml
Maker's Mark, Dash Angostura Bitters, Syrup
- 34 **Mojito** 200ml
Havana 3yo, Menta, Lime Juice, Syrup, Sparkling Water
- 34 **Mai Tai** 150ml
Havana 3yo, De Kuyper Triple Sec, Orgeat, Lime Juice, Havana
- 34 **Manhattan** 90ml
Maker's Mark, Petroni Rosso, Angostura Bitters, Cherry
- 34 **Daiquiri** 80ml
Havana 3yo, Lime Juice, Syrup, Lime Slice
- 34 **Disaronno Sour** 100ml
Disaronno, Lime Juice, Syrup, Dehydrated Orange, Almond

MODERN CLASSICS

- 34 **Negroni Sbagliato** 90ml
Campari, Petroni Rosso, Prosecco, Orange Twist
- 34 **Espresso Martini** 100ml
Absolut, Kahlua, Espresso, Vanilla Syrup, Coffee Beans
- 34 **Pornstar Martini** 130ml
Absolut, Passoa, Passion Fruit, Vanilla Syrup, Prosecco, Strawberry
- 34 **Dirty Martini** 60ml
Absolut, Petroni Bianco, Olive brine, Olives
- 34 **Kyr Royale** 150ml
Creme De Cassis, Prosecco, Currants
- 34 **Bee's Knees** 80ml
Chivas 12yo, Lemon Juice, Honey Syrup, Dehydrated Lemon
- 34 **Mint Julep** 80ml
Maker's Mark, Syrup, Mint
- 34 **Grappa Sour** 100ml
Grappa Rodner, Lime Juice, Syrup, Dehydrated Lime

MOCKTAILS

- 34 **Hugo No Alcohol** 250ml
Lime Juice, Lime Syrup, Mint, Sprite, Dehydrated Lime
- 34 **Ceder's Crisp Tonic** 250ml
Ceder's Crips, Tonic, Pepper, Rosemary, Currants
- 34 **Caramel Green Apple** 200ml
Caramel Syrup, Lime Juice, Green Apple Juice, Apple

RON

SPIRITS _40ml

IRISH WHISKY

- 35 Red Breast 12yo
- 34 Jameson Black Barrel
- 34 Jameson Single Pot Still

SCOTCH&SINGLE MALT

- 34 The Glenlivet Founder's Reserve
- 34 The Glenlivet 12yo
- 34 The Glenlivet 15yo
- 30 Chivas 12yo
- 34 Chivas 13 yo Sherry
- 34 Chivas Mizunara
- 40 Chivas 18yo
- 34 Aberlour 12 yo
- 34 Aberlour Abunadh Cask
- 96 The Macallan 15yo
- 68 Royal Salute 21yo
- 34 Ardbeg 10yo
- 34 Glenmorangie 12yo
- 37 Glenmorangie Nectar D'or 12yo
- 65 Glenmorangie 18yo

BOURBON

- 30 Bulleit Bourbon

SPECIAL WHISKY

- 32 Tenjaku
- 32 Caol Ila
- 62 Lagavulin 16yo

ROM

- 34 Havana Club Selección de Maestros
- 60 Havana Don Navarro
- 59 Havana Unión Cohiba
- 30 Havana Club 7yo
- 34 Zacapa Solera 23yo
- 68 Zacapa XO 30yo
- 34 Bumbu Original
- 34 Bumbu XO
- 34 A.H Riise Non Plus Ultra Very Rare
- 34 Eminente Ámbar Claro 3yo
- 36 Eminente Reserva 7yo
- 54 Eminente Gran Reserva 10yo
- 34 La Hechicera Reserva Familiar
- 36 La Hechicera Serie Experimental No.1

SHOOTS

- 28 Kamikaze /B52 /Godfather /Blow Job 50ml25

RON

SPIRITS _40ml

ITALIAN PREMIUM GIN

- 28 Malfy Dry
- 28 Malfy Limone
- 28 Malfy Rosa
- 28 Malfy Arancia Rosa

HANDCRAFTED & SPECIAL

- 28 McQueen and the Violet Fog
- 28 Bobby's
- 28 Monkey 47
- 36 KI NO BI
- 32 Ceder's Pink Rose 0% Alcohol
- 45 Pernod Absinthe 68%

VODKA

- 28 Absolut
- 28 Ketel One
- 28 Ostoya Black
- 35 Grey Goose
- 35 Belvedere

TEQUILA

- 28 Avion Silver
- 34 Avion Reposado
- 82 Avion Reserva 44
- 34 Mezcal del Maquey Vida
- 98 Don Julio 1942
- 98 Volcan De Mitierra XA
- 34 Volcan De Mitierra Blanco
- 38 Volcan De Mitierra Reposado

COGNAC&BRANDY

- 28 Martell VS
- 36 Martell VSOP
- 58 Martell XO
- 36 Hennessy VS
- 52 Hennessy VSOP
- 128 Hennessy XO
- 36 Villon - Cognac Liqueur

DIGESTIVE

- 26 Jagermeister
- 26 Grappa Rodner
- 26 Limoncello
- 26 Sambuca Ramazzotti
- 26 Amaro Ramazzotti
- 26 Averna Amaro
- 26 Branca Menta

RON REFRESHMENTS

SOFT DRINKS

- 18 Pepsi zero /Pepsi / Twist / Vintage 250ml
- 18 Mirinda / Prigat Strawberry and Banana l
- 18 7 Up / Mountain Dew / Lipton Ice tea 250m
- 28 Catinola Suc de catina BIO cu ghimbir sau afine

FRESH JUICE 260ml

- 28 Orange / Grepfruit Fresh
- 28 Lemonade Mint and Ginger
- 28 Watermelon Lemonade
- 28 Strawberries Lemonade
- 28 Mango Lemonade

SANPELLEGRINO 330ml

- 18 Tonic Water
- 22 Aranciata / Arancia rossa
- 22 Grapefruit / Pomegranate / Orange

WATER

- 15 Aqua Carpatica 330
- 20 Aqua Carpatica 750
- 15 Aqua Carpatica flavours Lime&Mint / Raspberry /
/ Peach& Mango / Strawberry & Eldelflower
- 34 Aur'a Gold 750ml

COFFEE

- 9 Ristretto / Espresso
- 15 Espresso Lungo /Espresso Doppio
- 16 Espresso Macchiato / Coffee Corretto
- 22 Cappuccino / Latte / Freddo
- 24 Tea and Herbal Infusion
- 24 Flat White /Frappe Clasic / Frappe Oreo / Frappe Baileys

BEER

- 20 Bucur 330ml -Local Beer
- 26 Blanc 1664 330ml
- 26 Weihenstephan Hefeweissbier 500ml
- 26 Grimbergen Ambre 330ml
- 26 Cidru Somersby -Apple /Blackberries
- 20 Carlsberg /Carlsberg No Alcohol 330ml
- 26 Guinness 330ml

NUTRITIE



DUNHILL



Directiva Consiliului CE 89/622/CEE:
Tutunul dăunează grav sănătății

TRABUC



ALERGENI

1. Cereale care contin gluten si produse derivate
2. Crustacee si produse derivate
3. Ouă si produse derivate
4. Peste si produse derivate
5. Arahide si produse derivate
6. Soia si produse derivate
7. Lapte si produse derivate (inclusiv lactoza)
8. Fructe cu coaja, migdale, alune de padure, nuci, fistic
9. Telina si produse derivate
10. Mustar si produse derivate
11. Seminte de susan si produse derivate
12. Dioxid de sulf si sulfiti
13. Lupin si produse derivate
14. Moluste si produse derivate
15. Patrunjel
16. Ciuperci
17. Produs congelat