

POGRAM:
LUNI- DUMINICĂ:
10:00-22:00

* * * * *

OPENING HOURS
MONDAY- SUNDAY:
10:00-22:00



REZERVĂRI ,
INFORMAȚII:
/ CONTACT:
+40 739 804 020

ORADEA,
VASILE ALECSANDI NR.13,
JUDEȚUL BIHOR



BĂUTURI/MENIU • DRINKS / FOODS

CSIKI_SOR

CSIKISORMANUFATURA

CSIKICSIPIZHIVATALOS

WWW.CSIKISOR.HU

AM DESCHIS



Cu istoria sa bogată, de aproape un mileniu, mulți spun că Oradea este un oraș al culturii și al renașterii. Cetatea Oradei s-a construit timp de secole cu ajutorul unor meșteri italieni și timp de nouă secole întregi, doar de două ori a fost cucerită. Elegantele clădiri din centrul istoric emană aerul boem și rafinamentul arhitecților imperiali, iar în ultimul deceniu,

au fost readuse la viață și ne bucură prin culorile lor vesele.

În restaurantul nostru Tiltott Csíki Söröző & Étterem recent deschis, sunt accesibile variantele noastre de beri artisanale, de înaltă calitate din gama Tiltott Csíki Sör. În același timp vă oferim și compoziții culinare deosebite realizate cu mare atenție de bucătarul nostru. ■

MANUFATURA

PRODUȚIA DE BERE ÎN CIUC
ARE ÎN SPATE O TRADIȚIE DE
PESTE JUMĂTATE DE MILENIU



Terminul nostru

Producția de bere are o tradiție de peste jumătate de mileniu, prima atestare documentară datând din 1548, în lucrarea călugărului iezeuit Antonio Possevino della Compagnia di Gesù, intitulată Transilvania. Bazinul Ciucului este ideal pentru fabricarea berii. Plăcile tectonice și vulcanice care se întâlnesc aici au ca rezultat o apă de izvor caracteristică, cristalină, care este esențială din punctul de vedere al calității și gus-

tului berii Csíki Sör preparată exclusiv din apă, malț de orz și hamei. Fabrica de bere a Manufaturii Csíki Sör În plus, ascensiunea timpurie a fabricării de bere s-a datorat și faptului că climatul ceșos-friguros de aici nu este propice cultivării strugurilor sau a altor fructe (de exemplu, prune, piersici), așa că în loc de vin și pălincă, ciucanilor le-a rămas berea. Vremea friguroasă are, însă, și o latură pozitivă: de la începutul toamnei

până la sfârșitul primăverii râul Olt a asigurat cantitatea necesară de gheață pentru fermentarea corectă și depozitarea corespunzătoare. Secuii de pe vremuri s-au referit la fabricarea berii cu o expresie denotând „creștere”. Nu au preparat, ci au „crescut” berea. Și acesta este, într-adevăr, cazul, deoarece fabricarea berii este un proces care necesită multă expertiză și atenție: berea trebuie, într-adevăr, crescută, îngrijită ca un copil. ■



Fabrica de bere a Manufaturii Tiltott Csíki Sör



BERĂRIA TILTOTT CSÍKI – BĂUTURI/MENIU

UNIVERSUL GASTRONOMIC AL BERĂRIEI TILTOTT CSÍKI

Faima mondială a bucătăriei maghiare se datorează în mare parte excelenței și se-bitei bucătăriei ardelenene. Oamenii din satele și orașele Transilvaniei, inclusiv femeile din cadrul burgheziei au ținut mult la gospodărie și bucătărie, dar chiar și soțiile nobililor și

voievozilor au considerat că este important să conducă ele înșiși gospodăria, să gătească și nu s-au sfiit să își pună mâinile delicate pe lingura de lemn. Noi transferăm acest tip de pasiune pentru gătit și în bucătăria Berăriilor noastre Tiltott Csíki.



PREMIUM QUALITY TRANSYLVANIAN CHIPS

APERITIVE ADEMENTOARE DIN CIUC

VĂ TENTEAZĂ GURA ȘI NASUL,
DE NU VREȚI SĂ VĂ OPRIȚI DIN MÂNCAT
PÂNĂ NU CURĂȚAȚI VASUL

Legenda iute gluten lactoză ouă potrivit pentru pupăcioși

PESTE 90% DIN INGREDIENTELE
MÂNCĂRURILOR NOASTRE SUNT
DE ORIGINE LOCALĂ

1. SALATĂ DE VINETE CU PÂINE DE CASĂ ARDELENEASCĂ



Cât timp cât vă decideți cu care dintre felurile principale să vă delectați, vă invităm cu căldură să savurați salata noastră de vinete ca aperitiv. Această mâncare populară, larg răspândită, are numeroase denumiri în limba maghiară, care mai de care mai interesante, dar noi, în Secuime, o denumim salată de vinete.

Specialitatea noastră culinară are la bază vânăta prăjită în mai multe rânduri, care este apoi tăiată în 76 de bucăți mici cu un cuțit ascuțit (cine nu crede, să vină să vadă) pentru a obține piureul cremos dorit, pe care îl facem și mai special cu maioneza noastră de casă.

O servim cu jumătăți de ceapă deasupra.



(120gr+pâine) 17,00 Lei

BERE RECOMANDATĂ: Szüretlen Tiltott Csíki Sör

2. PLATOU SECUIESC - PENTRU 2 FLACAI VANJOSI SAU 4 FEMEI LIHNITE



Mă oferim un platou secuiesc compus din diferite mâncăruri pe bază de carne de calitate, suficient pentru doi flăcăi cu adevărat vânjoși.

Ori patru muieri. Ori doi flăcăi care au luat prânzul recent și două femei nemâncate. Ceea ce contează este ca cei ce se încumetă, cu dărzenie secuiască, să înfulece aceste bucate suculente, bogate în calorii, trebuie să știe să mănânce. Pe platoul nostru servim tot ceea ce este mai bun din Ținutul Secuiesc, acesta constituind o adevărată desfătare vizuală și gustativă. Selecția noastră include atât șuncă maturată la perfecțiune, cât și ciolane, cârnați și salamuri.

Drept completare vă oferim pâine proaspătă de casă și o selecție de legume crocante și colorate.



(800g) 39,00 Lei

BERE RECOMANDATĂ: Székely Sör

GOOD STUFF!

www.facebook.com/csikisipszhivatalos
www.instagram.com/csikisipsz
www.tiktok.com/csikisipsz

www.csikisipsz.com

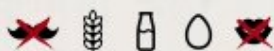
FELURI PRINCIPALE

ETIMPUL SĂ VĂ SUFLECAȚI MĂNECILE, SĂ DESFACEȚI UN NASTURE LA BLUZĂ, DAR ȘI LA PANTALONI, CĂ VEȚI AVEA MULT DE MÂNCAT!

3. TILTOTT BURGER CU CARTOFI PAI



Noi, secuii, cu 1563 de ani în urmă (când eram încă huni) obișnuim să ne preparăm burgerii din carne de măgar și cal. Carnea bine tocată l-am marinat în lapte de cocoș, folosind diferite condimente secrete. Rețeta s-a schimbat de atunci: preparăm carnea pentru hamburger din vite secuiești, care consumă numai ierburii nutritive de la naștere până la moarte, spre marea lor încântare (știm asta direct de la sursă). Servim cartofi pai autentici din Transilvania drept garnitură. (Potrivit unui vechi obicei al secuilor, cartofii pai se pun în burgeri, aducând și prin acest lucru un omagiu amintirii strămoșului lor, marelui războinic hun, Attila.



(400g+200g garnitură): 29,00 Lei

BERE RECOMANDATĂ: Tiltott Csiki Krém Sör

4. MITITEI CIUCANI CU MUȘTAR DE CASĂ



Mititeii constituie un fel de mâncare tipic bucătăriei românești, care au devenit foarte populari și în gastronomia transilvăneană. Conform rețetei originale conțin și carne de miel, însă noi am modificat un pic rețeta (vicleni, ce suntem): dintr-un amestec preparat numai din carne de vită și porc, condimentat cu usturoi și piper negru, am format batoane cu lungimea de aproximativ 10 centimetri, pe care le-am prăjim pe grătar, pe flacără mare, pentru ca tentanții mititei astfel încinși să nu-și mai dorească altceva decât o baie de muștar răcoritoare.

Muștarul nostru special de casă are la bază berea Tiltott Csiki Mézes,

fabricată din miere de munte secuiască 100%, caracterul său dulce contrabalansând perfect gustul picant al cărnii.

Drept garnitură servim cartofi pai autentici din Transilvania.

Nu ezitați prea mult pentru că „mititeii” abia așteaptă să fie scufundați în baia specială de muștar.



(250g+250g köret): 24,00 Lei

BERE RECOMANDATĂ: Tiltott Csiki Mézes

5. PULPĂ DE RAȚĂ ALPINĂ



Pulpa noastră de rață nu este nici pulpă de rățoi, nici pulpă de rățușcă, este o pulpă de rață deosebită, gătită în mod tradițional, cu o rețetă proprie și unică, de către al nostru bucătar șef. Este o pulpă preparată cu multă atenție și cu mare drag, special clienților noștri care merită tot ce e mai bun.

Pulpa de rață este rumenită ușor cu mare atenție pe ambele părți, în propria grăsime, carnea devenind așadar roză, foarte fragedă și suculentă.

Pulpa noastră de rață o servim cu varză roșie călită după o rețetă proprie, gustul său deosebit îmbinându-se foarte bine cu una dintre berile noastre speciale, cu berea Tiltott Csiki Vadmálna Vitaminsör.



(280g+350g garnitură): 39,00 Lei

BERE RECOMANDATĂ: Tiltott Csiki Vadmálna Vitaminsör

6. CIOLAN A LA „GÓBÉ”



•PLUSZ•
MUSTAR
PICANT

3,00-Lei

„Nu are rost să te pui cu un „góbé”, deoarece oricum te va juca pe degete. „Góbé” este o persoană care întoarce cuvintele pe dos până când, într-un nal, dovedește că are dreptate.”

La fel de greu de necontrazis este și impresionanta noastră specialitate din ciolan. Gustul marcant și consistența crocantă indică în mod clar faptul că această mâncarea trebuie să aibă un loc între bucatele de pe masă. Nu poate fi omisă cu ocazia trecerii în revistă a felurilor de mâncare ale Berăriei Tiltott Csíki. Ca garnitură demnă, servim bile de cartofi cu bere și ceapă.



(380g+250g köret): 39,00 Lei

BERE RECOMANDATĂ: Tiltott Csíki Sör

7. CÂRNAȚI SĂSEȘȚI



•EXTRA•
MUSTAR

3,00-Lei

Brânza cu care sunt umpluți cârnații țășnește din ei la fel de brusc și viguros cum au năvălit sașii afară din inima Transilvaniei.

Acești fantastici cârnați săsești au în compoziție o brânză de tip Tapis preparată din lapte din Munții Făgăraș, pe baza unor tradiții transilvănene de sute de ani. Noi respectăm legea, indiferent dacă este vorba de bere sau de cârnați: umplem 25% din cârnați (nici mai mult, nici mai puțin) cu brânză, ca la carte. După preparare aceștia plesnesc și se tensionează înainte ca fantastica brânză să țășnească din ei pe căpița de ceapă roșie greblată pe farfurie.

Pentru a fi servite cu acest fel de mâncare, noi producem, pe baza unei Cărți Vechi de Rețete, un sos chilli de Harghita și un muștar conținând semințe de muștar întregi, exact atât de picante încât să evidențieze gustul prăjit, vioi al delicioasei cărnii.

Drept garnitură servim cartofi pai autentici din Transilvania



(250g+250g köret): 27,00 Lei

BERE RECOMANDATĂ: Tiltott Csíki Barna

8. CROCHETE DE CAȘCAVAL CU AFINE

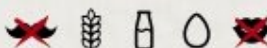


•EXTRA•
SOS

3,00-Lei

Afinele se numără printre cele mai populare fructe de pădure din lume. Cu toate acestea, popularitatea are un preț: toată lumea va dori fructele de pe farfuria dumneavoastră. De aceea, vă recomandăm să nu stați prea mult pe gânduri, nu așteptați până când cașcavalul fierbinte își croiește drum din armura sa de pane.

Servim orez fierbinte ca garnitură.



(150g+250g köret): 26,00 Lei

BERE RECOMANDATĂ: Tiltott Csíki Vadmálna Vitaminsör

CSÍKI DESERTURI DELICATESE

9. GOMBOȚI CU PRUNE



•EXTRA•
SOS CU
GEM

3,00-Lei

100g



Gomboți cu prune, se mai numesc adesea găluște sau knedle, aparținând de bucătăria austro-ungară sunt un desert ideal în oricare moment al zilei. Ele noastre sunt pregătite din inimă, având un aluat pe bază de cartofi, ușor sărat care are un perfect contrast cu aroma deosebită a umpluturii, acesta fiind prunele întregi, cu sâmbure cu tot, harghitean, adus chiar din „patria prunelor și a pâlincii”, din Dealu. Prunele întregi au mai multe roluri, cum ar fi: numărând sâmburii rămași în farfurie, știi exact câți gomboți ai mâncat, iar pe de altă parte, prunele întregi nu își lasă zeama în aluat, asigurând astfel o compoziție ideală. Pentru o experiență și mai apetisantă gomboții sunt serviți cu smântână indulcită. Vă dorim poftă bună!

(150gr) 15,00 Lei

10. DEREIEU CU BRÂNZĂ



•EXTRA•
SOS CU LĂMAIE
ȘI SMÂNTÂNĂ

3,00-Lei

100g



Un desert tradițional la fel ca și gomboții cu prune care pot fi servite nu numai ca desert, ci chiar și ca o cină ușoară. O aromă dulce al copilăriei tare drag, un desert care se găsește în repertoriul personal de rețete a oricărui gospodine, care acum este mai aproape și mai ușor accesibil. Fiecare dereieu este umplut cu brânză dulce iar apoi tăvălit prin amestec parfumat de pesmet aurit, asigurând astfel un gust deosebit și de neuitat.

Pentru a sporii plăcerile, dereieul cu brânză este servit cu smântână dulce, care asigură un gust delicios, plăcut atrăgător.

(150gr) 15,00 Lei



MAESTRUL BERAR

PER LAZAR UNO
BETTER PROPER

Sunt Arpad Anstalt München, Suedwest, M-are cunoscut în Transilvania în Colentina Savoyana. Înaintea au și dorit să dăruie profesor de educație fizică și antrenor de fotbal în echipa de fotbal a FC Barcelona în Bayern München, dar din cauza neînțelegerii naționalității mele a trebuit să mi se modifice încheierea. (Eu nu sunt și eu și sunt naționalitatea și talentul meu.) Am ajuns în industria hârtii în anul 1991 ca inginer mecanic. În anul următor, am un contract stabil în Universitatea din Mito ca profesor (fizic), am studiat în Germania, apoi am devenit un mare profesor de mecanica hârtii în cadrul Universității Clujului de la Bolognă. În anul '93 am început să mă preocup de mai multe cauze sociale fizice hârtii. Pe parcursul anului meu, am realizat în dezvoltarea și lucrarea a mai mult de 15 fabrici de hârtie. Astfel, am avut ocazia de a mi se familiariza cu toate ca funcționarea, principiile și structura marilor companii multinaționale, cum și cu cele ale fabricilor de hârtie mai mici. Aceste fabrici produc și astfel hârtii mult mai puține ca în prezent multe țări. Din iunie 2014, direcția mea s-a mutat în Arad și Münchenul de la Mito (Căp. din Tâmbul lui Tâmbul și în momentul de față, producând cele mai bune hârtii actuale după propriile mele norme. Acest hârti sunt fabricate din ingrediente naturale, printre un proces de producție tradițional, fără a utiliza metode de conservare. Nu se diluat și nu se conservare hârtii.

Q: Can we get a little more information about the results of the study? For example, how many people were in the study? How many people were in the study? How many people were in the study?

RACHIURI DE BERE



TILTOTT CSOK SŐPÁRLAT

Tout ça, ça signifie une nouvelle manière de voir. Mais, dans "Café No", on est tout simplement, tout professionnellement à l'aise, tout à l'aise de voir à quel point le monde est en train de changer. De l'Amérique, l'Europe, l'Asie.

[illegible]

LEONIA

Ediți Cumpăna Alina are un bătăieș de cultură superioară. Cântă, scrie, are și o sală de muzică bogată. E mare cântărea de alina, un bun popular român cunoscut în Bucovina. Te invităm să găsești mai multe despre ea în acest număr.

0.75 d 0.00 yd
0.5 d 0.00 yd



10313

Gold-Campoplex Kiesel mit gelbem Quarz (mit Quarz) in einem Quarz, Gold- und Quarz mit Quarz in einem Quarz, Gold- und Quarz mit Quarz in einem Quarz.

10.24.27	10.24.28
10.24.29	10.24.30



OPTIONAL
CLIENT OR
HOSTING

Source: *Journal of the American Statistical Association*, 1997, 92, 1033-1046.

Dependence on state programs: *Chase is a self-starter and makes no plans to depend on any state program. Chase is currently working to start a business.*

Information on the authors' current addresses is available at the end of this article.

© 2004 Blackwell Publishing Ltd, *Journal of Internal Medicine* 255: 103–110



BERELA

DRAUGHT BEER

„ÎN POPOR CARE SE RESPECTĂ TREBUIE SĂ
AIŢI PROPRIA BECĂ ŞI PROPRIA COMPOZIȚIE
RECETĂ. NU STRICA DĂCĂ AIŢI ŞI O BECĂ DE
POTOL, RESPECTIV O BECĂ MĂSLĂRĂ, DĂCĂ
RĂCĂ SĂ AIŢI PROPRIA BECĂ...”

Cluj Napoca

Cluj Napoca - Cluj Napoca - Cluj Napoca

	10L	18L
..... TILFOT CĂSI SÖR	6% 7,00 Lei 9,00 Lei	
..... TILFOT CĂSI SÖR GOLD	6% 8,00 Lei 10,00 Lei	
..... SÖRETLÉN CĂSI SÖR	6% 8,00 Lei 11,00 Lei	
..... TILFOT CĂSI KRÉM SÖR	4,5% 7,00 Lei 9,00 Lei	

BERELA

BOTTLED



TILFOT CĂSI SÖR

Tilfont Căsi Sör are în compoziția sa numai apă de izvoare, hamei de cea mai bună calitate din țara noastră, drojdie și apă de izvoare. Măslăra este un băutură din apă de izvoare, care are un gust natural, nu conține alcool și este potrivită pentru consumul zilnic. Baza Tilfont Căsi Sör nu este pasteurizată, pentru a păstra caracteristicile și a păstra gustul de apă de izvoare.

Acesta nu este doar Tilfont Căsi Sör, ci și un băutură din apă de izvoare, care are un gust de apă de izvoare, care are un gust de apă de izvoare.

6%

100 ml
9.00 Lei



TILFOT CĂSI KRÉM SÖR

Noua Tilfont Căsi Krém Sör este un băutură din apă de izvoare, care are un gust de apă de izvoare, care are un gust de apă de izvoare. Este potrivită pentru consumul zilnic și este potrivită pentru consumul zilnic.

La fel ca toate băuturile noastre, este potrivită pentru consumul zilnic și este potrivită pentru consumul zilnic.

100 ml
9.00 Lei



Magyar Asztal SÖRELT SÖR

Nu este doar în compoziția sa numai apă de izvoare, hamei de cea mai bună calitate din țara noastră, drojdie și apă de izvoare. Măslăra este un băutură din apă de izvoare, care are un gust natural, nu conține alcool și este potrivită pentru consumul zilnic. Baza Magyar Asztal Sör nu este pasteurizată, pentru a păstra caracteristicile și a păstra gustul de apă de izvoare.

6%

100 ml
9.00 Lei



TILFOT CĂSI VADMÁLNA VITAMINSÖR

Acest băutură din apă de izvoare, care are un gust de apă de izvoare, care are un gust de apă de izvoare. Este potrivită pentru consumul zilnic și este potrivită pentru consumul zilnic. Este potrivită pentru consumul zilnic și este potrivită pentru consumul zilnic.

12%

100 ml
11.00 Lei



DRAFT

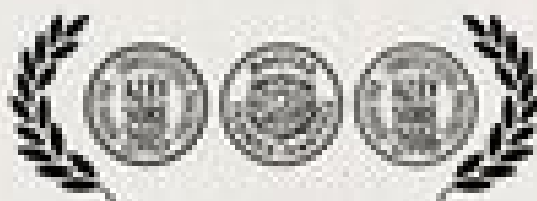
Bucuri deosebite în localitatea A. Sărbătorile din această săptămână s'întorc dintr-o vacanță plină de culoare, de căldură și de tradiție, pentru a vă oferi o experiență unică.

În această săptămână s'întorc dintr-o vacanță plină de culoare, de căldură și de tradiție, pentru a vă oferi o experiență unică.



	1 litru	1.5 litru
• TRUFT CSIKI BARNĂ	7% 9.00 Lei 11.00 Lei	
• TRUFT CSIKI VAMĂLNA HUNGĂRĂ	1.2% 9.00 Lei 11.00 Lei	

STICLA B E E R



TRUFT CSIKI SÖR *Gold*

Minutul Bona Truft Csiki Sör Gold este un produs de calitate, care vă oferă o experiență unică de gust. Este un produs de calitate, care vă oferă o experiență unică de gust.

500 ml

10.00 Lei



Truft Csiki Sör

Minutul Bona Truft Csiki Sör este un produs de calitate, care vă oferă o experiență unică de gust. Este un produs de calitate, care vă oferă o experiență unică de gust.

500 ml

10.00 Lei



TRUFT CSIKI MÉZES

Minutul Bona Truft Csiki Mézes este un produs de calitate, care vă oferă o experiență unică de gust. Este un produs de calitate, care vă oferă o experiență unică de gust.

500 ml

14.00 Lei



TRUFT CSIKI BARNĂ

Minutul Bona Truft Csiki Barna este un produs de calitate, care vă oferă o experiență unică de gust. Este un produs de calitate, care vă oferă o experiență unică de gust.

500 ml

10.00 Lei





DRAFT

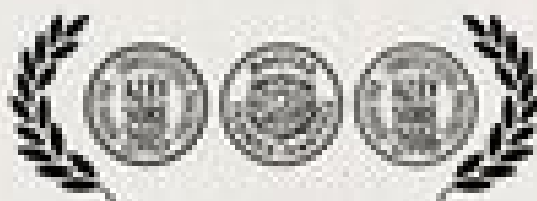
Berele fabricate în localitatea A. Săntăreanu din județul Iași sunt cunoscute de la primele Măgăstări Hăghina și au mai ales marcat prin calitatea, de către un expert și a schișă dedicată realizată

la cererea de fabricare a berei. Băuturile acestea au fost dezvoltate sub direcția locală, fiind de un prețabil nivel în comparație cu Uniunea Măgăstări Hăghina din Transilvania.



	1 litru	1 litru
• TILLOT CSIKI BARNĂ	7%	9,00 Lei ... 11,00 Lei
• TILLOT CSIKI VAMĂLNA HEDMAYSON	1,2%	9,00 Lei ... 12,00 Lei

STICLA B E E R



TILLOT CSIKI SÖR *Gold*

Măgăstări Berea Tilloc Csiki Sör Gold este berea și cea mai bună, cu un gust foarte specializat de bere. Berea Tilloc Csiki Sör Gold, a fost de calitate, apăsătoare pentru gusturile sofisticate. Măgăstări berea 40 este a măgăstări berea foarte tare și gustul este foarte bun, este foarte tare, este foarte tare, este foarte tare. Căci a gustul este a berea, și măgăstări berea este foarte tare.

500 ml

10,00 Lei



Apăsătoare CSIKI SÖR

Berele de fabricare a berei Csiki Sör sunt un fel de specialitate locală a produselor obținute din fabrica de bere, care este foarte bună și este foarte bună. Berea Csiki Sör este berea de fabricare, este berea de fabricare, este berea de fabricare. Berea Csiki Sör este berea de fabricare, este berea de fabricare, este berea de fabricare.

PRODUS DE
BERE

500 ml

10,00 Lei



TILLOT CSIKI MÉZES

Căci berea este a berea, este a berea, este a berea. Berea Csiki Mézes este berea de fabricare, este berea de fabricare, este berea de fabricare. Berea Csiki Mézes este berea de fabricare, este berea de fabricare, este berea de fabricare.

500 ml

14,00 Lei



TILLOT CSIKI BARNĂ

Berele de fabricare a berei Csiki Barna sunt un fel de specialitate locală a produselor obținute din fabrica de bere, care este foarte bună și este foarte bună. Berea Csiki Barna este berea de fabricare, este berea de fabricare, este berea de fabricare.

500 ml

10,00 Lei





BĂUTURI / DRINKS



BĂUTURI SPIRITUOASE/ SPIRIT

LITRU LITRU

PALENCA / PALENKA

100% 11 NIVE palenka de vinuri 42%	11,00 Lei	11,00 Lei
100% 11 NIVE palenka de vinuri 42%	11,00 Lei	11,00 Lei
100% 11 NIVE palenka de vinuri din Blajeni 42%	11,00 Lei	11,00 Lei
100% 11 NIVE palenka de vinuri din Blajeni 42%	11,00 Lei	11,00 Lei
100% 11 NIVE palenka de vinuri din Blajeni 42%	11,00 Lei	11,00 Lei
100% 11 NIVE palenka de vinuri din Blajeni 42%	11,00 Lei	11,00 Lei
100% 11 NIVE palenka de vinuri din Blajeni 42%	11,00 Lei	11,00 Lei
100% 11 NIVE palenka de vinuri din Blajeni 42%	11,00 Lei	11,00 Lei
100% 11 NIVE palenka de vinuri din Blajeni 42%	11,00 Lei	11,00 Lei
100% 11 NIVE palenka de vinuri din Blajeni 42%	11,00 Lei	11,00 Lei

MODICA / MODICA

Modica Extra Fine Vodka 50%	11,00 Lei	11,00 Lei
Modica Extra Fine Vodka 50%	11,00 Lei	11,00 Lei
Modica Extra Fine Vodka 50%	11,00 Lei	11,00 Lei
Modica Extra Fine Vodka 50%	11,00 Lei	11,00 Lei
Modica Extra Fine Vodka 50%	11,00 Lei	11,00 Lei

HERBAL LIQUOR / HERBAL LIQUOR

Herbal Koriol 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Herbal Koriol 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Herbal Koriol 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Herbal Koriol 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Herbal Koriol 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei

LIQUOR / LIQUOR

Liquor	11,00 Lei	11,00 Lei
--------	-----------	-----------

TEQUILA

Tequila Real Blanco 50%	11,00 Lei	11,00 Lei
Tequila Real Blanco 50%	11,00 Lei	11,00 Lei

WHISKY

Whisky Extra 50%	11,00 Lei	11,00 Lei
Whisky Extra 50%	11,00 Lei	11,00 Lei
Whisky Extra 50%	11,00 Lei	11,00 Lei
Whisky Extra 50%	11,00 Lei	11,00 Lei
Whisky Extra 50%	11,00 Lei	11,00 Lei
Whisky Extra 50%	11,00 Lei	11,00 Lei
Whisky Extra 50%	11,00 Lei	11,00 Lei
Whisky Extra 50%	11,00 Lei	11,00 Lei
Whisky Extra 50%	11,00 Lei	11,00 Lei
Whisky Extra 50%	11,00 Lei	11,00 Lei

COGNAC / BRANDY

Cognac 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Cognac 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Cognac 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Cognac 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Cognac 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei

ROM / RUM

Rum Extra 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Rum Extra 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Rum Extra 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Rum Extra 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Rum Extra 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei

GIN

Gin Extra 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Gin Extra 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Gin Extra 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei

VINURI / WINE

LITRU LITRU

Vin Blanc Extra 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Vin Blanc Extra 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Vin Blanc Extra 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Vin Blanc Extra 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Vin Blanc Extra 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Vin Blanc Extra 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Vin Blanc Extra 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Vin Blanc Extra 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Vin Blanc Extra 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Vin Blanc Extra 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei

APĂ / WATER

LITRU

Apă Filtrată - 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Apă Filtrată - 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Apă Filtrată - 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Apă Filtrată - 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Apă Filtrată - 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei

BĂUTURI RĂCORITOARE

LITRU

Bevi Bevi - 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Bevi Bevi - 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Bevi Bevi - 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Bevi Bevi - 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Bevi Bevi - 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Bevi Bevi - 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Bevi Bevi - 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Bevi Bevi - 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Bevi Bevi - 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Bevi Bevi - 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei

FRANGITONIC

LITRU

Frangitonic 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Frangitonic 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Frangitonic 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Frangitonic 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei
Frangitonic 12,5%	11,00 Lei	11,00 Lei

CAFEA/CEAI

Cafea	11,00 Lei	11,00 Lei
Cafea	11,00 Lei	11,00 Lei
Cafea	11,00 Lei	11,00 Lei
Cafea	11,00 Lei	11,00 Lei
Cafea	11,00 Lei	11,00 Lei
Cafea	11,00 Lei	11,00 Lei

