



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

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



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.



Mic dejun Breakfast

<i>Omleta simplă (3 ouă)</i>	12 ron
<i>Omletă cu șuncă (3 ouă, 50 g șuncă)</i>	15 ron
<i>Ochiuri simple (3 ouă)</i>	10 ron
<i>Ochiuri cu șuncă prăjită (3 ouă, 50 g șuncă)</i>	15 ron
<i>Mic dejun rece</i>	15 ron
<i>(șuncă, cașcaval, telemea, unt, gem, roșii, castravete,)</i>	
<i>Cârnăciori prăjiți cu muștar (150 g cârnăciori) 3 buc</i>	20 ron
<i>Sandwich</i>	7 ron
<i>(pâine, 50 g cașcaval, 50 g șuncă, legume, maioneză)</i>	
<i>Lapte cald (250 ml)</i>	7 ron
<i>Ceai cu miere</i>	4 ron
<i>Cafea cu lapte</i>	4,5 ron
<i>Lapte cu cacao</i>	4,5 ron
<i>Unt (8 g)</i>	2 ron/buc
<i>Dulceață (20 g)</i>	2 ron/buc

Țimp minim de preparare: 40 minute. Time preparation at least 40 minutes.



Aperitive Appetizers

Bruschete cu roșii (2 felii de pâine, 150g roșii)

10 ron/porția

Bruschetta with tomatoes (2 bread slices, 150 g tomatoes)

Platou tradițional rece (pentru două persoane, 1 kg)

100 ron

*(150 g slănină, 150g cârnăciori afumați, 150 g jumări de porc, 150 g brânză de oaie, roșii, castraveți, ceapă, măsline, pastramă)
Traditional cold platter (150 bacon, 150g smoked sausages, 150g pork cracklings, 150g sheep's cheese, tomatoes, cucumbers, red onion, olives, pemmican)*

Platou cald "Lido" (pentru două persoane, 1 kg)

100 ron

*(150g ceafă de porc, 150g cotlet de porc, 150g piept de pui dezosată, cârnați afumat la grătar, slănină, mămăligă cu brânză, cartofi aurii, murături)
Hot plateau "Lido" (150g pork cutlet, 150g pork scruff sau pork chops, 150 chicken breast, smoked sausages, bacon, polenta with cheese, golden potatoes, pickles)*

Time minim de preparare: 40 minute. Time preparation at least 40 minutes.



Specialități Lido

Lido specialties

Mușchi de vită cu sos gorgonzola și orez sălbatic

60 ron/porția

(200g mușchi, 100g gorgonzola)

Sirloin with gorgonzola sauce (200g beef, 100g gorgonzola)

Ciorbe

Soups

Ciorbă de burtă

18 ron

(100 g burtă, 300g supă, smântână, ardei, pâine)

Tripe soup

Ciorbă țărănească

16 ron

(80 g carne, 120g legume, 200g supă, smântână, ardei, pâine)

Traditional soup

Ciorbă de legume

12 ron

(200 g legume, 200 g supă, ardei, pâine)

Vegetable soup

Timp minim de preparare: 40 minute. Time preparation at least 40 minutes.



Salate Salads

Roșii (150g) Tomatoes	5 ron
Castraveți (150g) Cucumbers	5 ron
Varză (150g) Cabbage	5 ron
Ceapă (150g) Onion	5 ron
Murături(150g) Pickles	5 ron
Asortată(150g) Mixed salad	5 ron
Salată bulgărească(450g) (Varză, roșii, castraveți, porumb, măsline, cașcaval, piept de pui) Bulgarian salad Green lettuce, tomatoes, cucumbers, maize, olive, cheese, chicken breast	25 ron
Salata casei(450g) (Varză, roșii, castraveți, ardei, porumb, fasole boabe, morcov, telemea, șuncă, sos alb) House salad Green lettuce, tomatoes, cucumber, peppers, corn, beans, celery, carrot, ham, white sauce	25 ron

Țimp minim de preparare: 40 minute. Time preparation at least 40 minutes.



Garnituri

Gaskets

Cartofi naturi(200g) <i>Boiled potatos</i>	6 ron
Cartofi aurii (200g) <i>Golden potatos</i>	6 ron
Cartofi piure (200g) <i>Mashed potatos</i>	6 ron
Cartofi prăjiți (200g) <i>French fries</i>	6 ron
Legume mexicane la tigaie(200g) <i>Mexican vegetables</i>	10 ron
Orez sălbatic(200g) <i>Brown rice</i>	10 ron
Ciuperci sote(200g) <i>Sautee mushrooms</i>	10 ron
Ciuperci cu smântână(150g) <i>Mushrooms with white sauce</i>	15 ron

Timp minim de preparare: 40 minute. Time preparation at least 40 minutes.



Preparate din carne de porc

Pork meals

Cotlet de porc la grătar(250g)

Pork cutlet grill

25 ron/porția

Ceafă de porc la grătar(250g)

Pork scruff grill

25 ron/porția

Pomana porcului (150g carne de porc, 50g cârnați, mămăligă)

Traditional meal (150g pork, 50g sausage, polenta)

35 ron/porția

Șnițel de porc(150g cotlet de porc,ou)

Pork snitzel (150g pork, egg)

25 lei/p

Time minim de preparare: 40 minute. Time preparation at least 40 minutes.



Preparate din pui

Chicken meals

Piept de pui la grătar (250g)

Chicken chest grill

25 lei/p.

Papricaș din piept de pui cu mămăligă

(150g piept de pui, sos de smântână)

Chicken breast with white sauce

30 ron/porția

Crispy strips/kfc (200g pui, 2 ouă) și cartofi prăjiți

35 ron/porția

Șnițel din piept de pui

(150g piept de pui, 1 ou, condimente)

Chicken breast schnitzel (150g chicken breast, egg, spices)

30 lei/p

Piept de pui cu sos de gorgonzola și cartofi aurii

(200g piept de pui, 150g cartofi, 150g sos)

Chicken breast with gorgonzola sauce and golden potatoes

(150g chicken breast, potatoes 150g, 150g sauce)

40 lei/p

Time preparation at least 40 minutes.



Preparate Tradiționale

Traditional preparation

Pături cu brânză și jumări (400g)

(150g mămăligă, 150g brânză, 100g jumări)

25 lei/p

Mămăligă, cașcaval, smântână

25 lei/p

Preparate din pește

Fish meals

Păstrăv întreg la grătar

Grilled trout

15 lei/100g

Șalău file

Perch fillets

20 lei/100g

Mămăliguță

Polenta

5 ron/porția

Mujdei

Sauce

3 ron/porția

Timp minim de preparare: 40 minute. Time preparation at least 40 minutes.



Pizza și Paste

Pizza and pasta

Pizza Lido

(sos de roșii, cascaval, șuncă, ciuperci, măslină)

Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms, olive

25 lei

Pizza specialitatea casei

(sos de roșii, cașcaval, piept de pui, ciuperci)

Tomato sauce, cheese, chicken chest, mushrooms

30 lei

Pene carbonara (pene, spaghetti)

(200g paste, 100g bacon, 50g parmezan)

25 lei

Timp minim de preparare: 40 minute. Time preparation at least 40 minutes.



Diverse Miscellaneous

Hribi cu sos de smântână și mămăliguță

Wild mushrooms with cream and polenta

30 lei/p

Cașcaval pane (150g)

Fried cheese

25 lei/p

Sos Lido

(100g smântână, maioneză, pătrunjel verde, mărar, iaurt)

Lido sauce (cream, mayonnaise, parsley, dill, yogurt)

5 ron/porția

Pâine

Bread

0,50 ron/buc

Sos gorgonzola

Gorgonzola sauce 150g

15 ron/porția

Smântână

Cream

5 ron/100 g

Mujdei (50g)

Garlic sauce

3 ron

Maioneză de usturoi cu smântână (100g)

Garlic cream sauce

5 ron

Mămăligă (100g)

Polenta

5 ron

Ardei iute

Pepper

1 ron/buc

Țimp minim de preparare: 40 minute. Time preparation at least 40 minutes.



Desert

Dessert

Clătite cu finetti (2buc)

Pancakes with finetti

15 lei/p

Clătite cu gem de casă (2buc)

Pancakes with homemade jam

15 lei/p

Clătite cu miere și nucă (2buc)

Pancakes with honey and nuts

15 lei/p

Clătite cu cașcaval(2buc)

Pancakes with cheese

20 lei/p

Papanasi (2buc)

Cheese dumpling

20 ron

Clătite cu brânză de vaci și stafide (2 buc)

Raw cow and raisin cheese (2 pcs)

20 ron

Țimp minim de preparare: 40 minute. Time preparation at least 40 minutes.

MENIURILE NOASTRE POT CONTINE URMATOARELE SUBSTANTE ALERGENE:

1. Cereale care conțin gluten, și anume: grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu dur sau hibrizi ai acestora și produse derivate, exceptând:
 - (a) siropurile de glucoză obținute din grâu, inclusiv dextroza (1);
 - (b) maltodextrine obținute din grâu (1);
 - (c) siropurile de glucoză obținute din orz;
 - (d) cerealele utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă.
2. Crustacee și produse derivate.
3. Ouă și produse derivate.
4. Pește și produse derivate, exceptând:
 - (a) gelatina de pește folosită ca substanță suport pentru preparatele de vitamine sau de carotenoide;
 - (b) gelatina de pește sau ihtiocolul folosit(ă) la limpezirea berii sau a vinului.
5. Arahide și produse derivate.
6. Soia și produse derivate, exceptând:
 - (a) uleiul și grăsimea de soia rafinate complet (1);
 - (b) amestecuri naturale de tocoferoli (E306), tocoferolul D-alfa natural, acetatul de tocoferol D-alfa natural, succinatul de tocoferol D-alfa natural, obținuți din soia;
 - (c) fitosterolii și esterii de fitosterol derivați din uleiuri vegetale, obținuți din soia;
 - (d) esterul de stanol vegetal fabricat din steroli de ulei vegetal, obținuți din soia.
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză), exceptând:
 - (a) zerul utilizat pentru fabricarea distilaților sau a alcoolului etilic de origine agricolă;
 - (b) lactitolul.
8. Fructe cu coajă lemnoasă, adică: migdale (*Amygdalus communis* L.), alune de pădure (*Corylus avellana*), nuci (*Juglans regia*), nuci Caju (*Anacardium occidentale*), nuci Pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nuci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de macadamia și nuci de Queensland (*Macadamia ternifolia*), precum și produse derivate, exceptând fructele cu coajă utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă.
9. Țelină și produse derivate.
10. Muștar și produse derivate.
11. Semințe de susan și produse derivate.
12. Dioxidul de sulf și sulfiți în concentrații mai mari de 10 mg/kg sau 10 mg/litru în SO₂ total trebuie calculați pentru produsele gata pentru consum sau reconstituite în conformitate cu instrucțiunile producătorilor.
13. Lupin și produse derivate.
14. Moluște și produse derivate.

MENIURILE NOASTRE POT CONTINE URMATOARELE SUBSTANTE ALERGENE:

1. Cereale care conțin gluten, și anume: grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu dur sau hibrizi ai acestora și produse derivate, exceptând:
 - (a) siropurile de glucoză obținute din grâu, inclusiv dextroza (1);
 - (b) maltodextrine obținute din grâu (1);
 - (c) siropurile de glucoză obținute din orz;
 - (d) cerealele utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă.
2. Crustacee și produse derivate.
3. Ouă și produse derivate.
4. Pește și produse derivate, exceptând:
 - (a) gelatina de pește folosită ca substanță suport pentru preparatele de vitamine sau de carotenoide;
 - (b) gelatina de pește sau ihticolul folosit(ă) la limpezirea berii sau a vinului.
5. Arahide și produse derivate.
6. Soia și produse derivate, exceptând:
 - (a) uleiul și grăsimea de soia rafinate complet (1);
 - (b) amestecuri naturale de tocoferoli (E306), tocoferolul D-alfa natural, acetatul de tocoferol D-alfa natural, succinatul de tocoferol D-alfa natural, obținuți din soia;
 - (c) fitosterolii și esterii de fitosterol derivați din uleiuri vegetale, obținuți din soia;
 - (d) esterul de stanol vegetal fabricat din steroli de ulei vegetal, obținuți din soia.
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză), exceptând:
 - (a) zerul utilizat pentru fabricarea distilaților sau a alcoolului etilic de origine agricolă;
 - (b) lactitolul.
8. Fructe cu coajă lemnoasă, adică: migdale (*Amygdalus communis* L.), alune de pădure (*Corylus avellana*), nuci (*Juglans regia*), nuci Caju (*Anacardium occidentale*), nuci Pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nuci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de macadamia și nuci de Queensland (*Macadamia ternifolia*), precum și produse derivate, exceptând fructele cu coajă utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă.
9. Țelină și produse derivate.
10. Muștar și produse derivate.
11. Semințe de susan și produse derivate.
12. Dioxidul de sulf și sulfii în concentrații mai mari de 10 mg/kg sau 10 mg/litru în SO₂, total trebuie calculați pentru produsele gata pentru consum sau reconstituite în conformitate cu instrucțiunile producătorilor.
13. Lupin și produse derivate.
14. Moluște și produse derivate.