



La Artegianale, totul e despre mâncare bine făcută, atmosferă autentic elegantă, calmă, și momente care rămân cu tine.

Ne inspirăm din tot ce are Marea Mediterană mai viu – arome curate, ingrediente bune, fără grabă și fără artificii.

Pentru noi, o masă reușită e o amintire care revine.



Meniul are două secțiuni distincte: una dedicată **pizzei napoletane și pinsei romane** – aluaturi dospite lent, coapte rapid, cu gust curat și autentic.

Cealaltă, un meniu **à la carte** cu preparate mediteraneene, gândite atent, pentru a fi savurate în tihnă, cu simplitate, echilibru și bucurie.

artegianale.lifestyle

Pizza e Pinsa

Pizza Napoletana

Secretul pizzei napoletane consta in caracteristicile blatului care, spre deosebire de pizza romana, este subtire, moale si puternic aromat iar marginea, vestitul cornicione este crescut, aerat si crocant la suprafata.

Pentru a optine aroma unica a unui blat de pizza napoletana autentica folosim doar faina certificata de asociatia pizarilor napoletani, pe care o dospim in doua faze pentru o perioada de 48 ore.

RON	PIZZA	
48	Pizza Margherita - 390gr	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 - 410gr	1,7
	Sos de roșii di San Marzano DOP, usturoi, oregano. Ulei de măsline extravirgin Terre Francescane, soi Leccino.	
54	Pizza Napoli - 420gr	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	
65	Pizza Prosciutto e rucola - 440gr	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 - 490gr	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 - 520gr	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 - 500gr	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 - 600gr	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 - 580gr	1,7,8
	Provola afumată, porchetta di Ariccia IGP, cartofi copti, busuioc proaspăt. Ulei de măsline extravirgin Terre Francescane, soi Leccino.	

PIZZA

- 68 **Pizza Pesto, mortadella e stracciatella** - 520gr 1,3,7
Sos de Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 de luni, mozzarella fior di latte dei Monti Lattari, mortadella DOP, stracciatella, pesto din busuioc facut in casa, semințe de pin..
- 64 **Pizza Gorgonzola e noci** - 470gr 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** - 530gr 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** - 450gr 1,7
Sos de roșii di San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, ciuperci, anghinare, măsline și roșii uscate.
- 59 **Pizza Burrata e pesto** - 550gr 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** - 550gr 1,4,7
Sos de roșii di 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.

PINSA

- 56 **Pinsa burrata e basilico** - 360g 1,3,7
Sos de rosii di Puglia, burrata di Puglia si busuioc proaspăt.
- 57 **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 rosii di Puglia, mozzarella, prosciutto di Parma DOP rosii cherry si rucola.
- 53 **Pinsa prosciutto cotto BIO**- 360g 1,3,7
Sos de rosii di Puglia, mozzarella, prosciutto cotto BIO, rosii cherry si rucola.
- 54 **Pinsa salami Ventricina picanti** - 360g 1,3,7
Sos de rosii di Puglia, mozzarella, salam Ventricina.
- 48 **Pinsa vegetariana** - 340g 1,9
Sos de rosii di Puglia, mozzarella, ciuperci, anghinare, masline si rosii uscate.
- 59 **Pinsa mortadella DOP e pistacchio** - 360g 1,3,7
Fior di latte, mortadella DOP, fistic, sos 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
- 62 **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 con 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.
- 68 **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 **Insalata Caesar cu pui** – 290g 1,3,6,7,10
Salată verde cu piept de pui succulent, 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.
- 72 **Insalata 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 **Insalata 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 **Insalata di rucola, pere, gorgonzola dolce e noci** 5,7,8,10
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 **Insalata tonno, fagioli e cipolla** - 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 al Pomodoro di Puglia, basilico e burro** - 280g 1,9
Paste cu sos fin de roșii coapte, busuioc proaspăt, unt și ulei de măsline extravirgin.
O rețetă clasică ce surprinde esența simplității italiene.
- 54 **Spaghetti carbonara** - 340g 1,3,7
Sos cremos din gălbenuș de ou proaspăt, guanciale și Pecorino Romano DOP.
- 52 **Bucatini 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 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 DOP_24, din propria băcănie
- 63 **Linguine cu creveți** - 315g 1,2,3,7,9,14,15,17
Linguine cu cremă artizanală de creveți, creveți gătiți delicat și pătrunjel proaspăt.
- 65 **Calamarata cu fructe de mare** - 330g 1,2,3,7,9,14,15,17
Crevete, 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.
- 54 **Bucatini con tonno fresco e fonduta di Pecorino** - 320g 4,8,17
Paste cu fondue catifelat din Pecorino DOP, completate cu tartar de ton proaspăt și coajă de lime.
- 58 **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.
- 29 **Consommé de pui** - 350g 15
Un consommé limpede și bogat în arome, gătit lent pentru gust intens.

PRINCIPAL

- 54 **Broccoli cu burrata și fistic** - 250g 7,8
Un preparat sănătos, din broccoli proaspăt copt, gătit al dente, acoperit cu sos de burrata proaspătă și fistic sicilian crocant.
- 49 **Piccata de pui cu lămâie**-180g 1,7,8,15
Piept de pui rumenit în unt și făină de griș, servit într-un sos cremos de lămâie cu capere
- 54 **Porchetta de casă** - 200g 15
Specialitate tradițională din Lazio: ruladă succulentă de porc, aromată și fragedă, gătită lent.
- 86 **Ossobuco** - 400g 15,17
Specialitatea regiunii Lombardia, din nordul muntos al Italiei, felie de rasol de vițel gătit lent cu legume sotate, în vin roșu.
- 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, într-o rețetă florentină din 1869 reinterpretată cu respect pentru gustul original.
- 109 **Cotlet de vițel la cuptor** - 320g 7,17
Cotlet de vițel prăjit, cu crustă aurie și interior succulent. Condimentat subtil, oferă o experiență rafinată
- 98 **Mușchi de vită argentinian** - 150g 7,17
Mușchi de vită argentinian, gătit mediu, la 52°C, rumenit în unt
- 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 și vin roșu, aromat cu rozmarin proaspăt, într-o interpretare din tradiția venețiană.
- 198 **USDA Prime Rib Eye** - 350gr 7,9,17
Doar 3% din carnea de vită Black Angus atinge prestigiosul nivel de calitate Prime – marmorare memorabilă.
- 89 **Ton în crustă de fistic**- 160g 4,8,17
Steak de ton proaspăt, cu crustă crocantă de fistic
- 62 **Confit de rață** - 150g 1,7,9
Pulpă de rață gătită lent în propria grăsime, apoi trasă la tigaie și stropită cu cognac.
- 65 **Cioppino (tocană de fructe de mare** - 360g 1,2,4,9,14,15,17
Tocană ușor picantă de pește și fructe de mare – o alternativă lejeră pentru a savura aromele Mediteranei.

NOTĂ

GARNITURI ȘI SOSURI

- 19 **Garnituri pe bază de cartofi** - 150g 1,7,8,15
Piure de cartofi copti cu unt sau cartofi prajiti
- 19 **Garnituri pe bază de legume** - 150g 7,9,15
Piure de rădăcinoase sau legume la grătar.
- 13 **Coș cu pâine** - 150g 7,8
Ciabatta sau pâine cu semințe, dospită natural 48 de ore.
- 19 **Focaccia cu sare și rozmarin sau Parmigiano** - 180g 4,8,17
Aluat bine hidratat, fermentat timp de 48 de ore, uns cu ulei de măsline și presărat cu sare, rozmarin sau Parmigiano.
- 10 **Sos de piper verde / Sos de Gorgonzola** - 30g 7
Cu un gust intens, completează perfect succulența cărnii.

RISOTTO

- 49 **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.
- 65 **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

NON

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
- 33 **Mela Bellini** 150ml
Prosecco, Apple Juice

SPRITZ MOMENTS

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

MALFY TONICS

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

LONG DRINKS

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

CLASSICS

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

MODERN CLASSICS

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

MOCKTAILS

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

RON

SPIRITS _40ml

IRISH WHISKY

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

SCOTCH&SINGLE MALT

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

BOURBON

- 25 Bulleit Bourbon

SPECIAL WHISKY

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

ROM

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

SHOOTS

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

SPIRITS _40ml

ITALIAN PREMIUM GIN

- 20 Malfy Dry
- 20 Malfy Limone
- 20 Malfy Rosa
- 20 Malfy Arancia Rosa

HANDCRAFTED & SPECIAL

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

VODKA

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

TEQUILA

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

COGNAC&BRANDY

- 24 Martell VS
- 34 Martell VSOP
- 58 Martell XO
- 34 Hennessy VS
- 52 Hennessy VSOP
- 124 Hennessy XO
- 34 Villon - Cognac Liqueur

DIGESTIVE

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

REFRESHMENTS

SOFT DRINKS

- 16 Pepsi zero /Pepsi / Twist / Vintage 250ml
- 16 Mirinda / Prigat Strawberry and Banana l
- 16 7 Up / Mountain Dew / Lipton Ice tea 250m
- 24 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
- 20 Aranciata / Arancia rossa
- 20 Grapefruit / Pomegranate / Orange

WATER

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

COFFEE

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

BEER

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

DUNHILL



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



ALERGENI

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