

**BUSINESS**  
BISTRO & CAFÉ

**S  
S**

**MENIU**



## GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

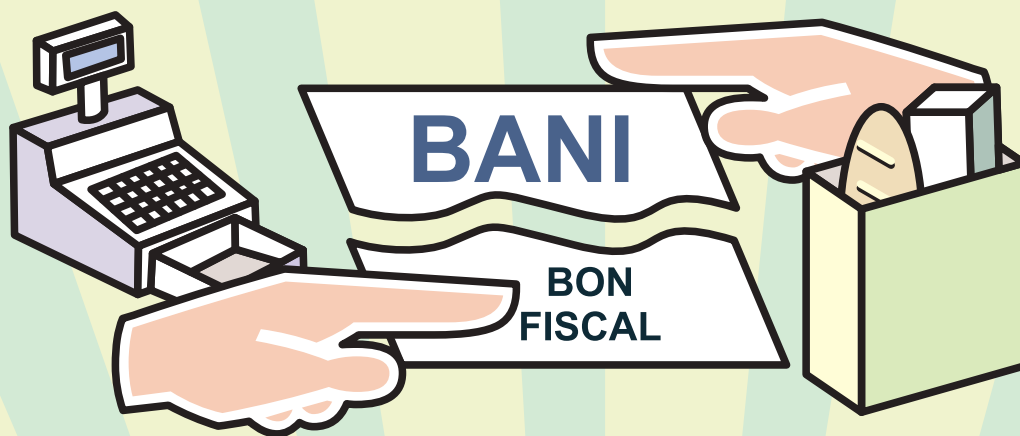
**Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați**

**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.**

# SUBSTANȚE CARE CAUZEAZĂ ALERGII SAU INTOLERANȚE ALIMENTARE

Regulamentul UE 1169/2011

- 1.** Cereale care conțin gluten  
(grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora)  
și produse derivate
- 2.** Crustacee și produse derivate
- 3.** Ouă și produse derivate
- 4.** Pește și produse derivate
- 5.** Arahide și produse derivate
- 6.** Soia și produse derivate
- 7.** Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)
- 8.** Fructe cu coajă, de exemplu migdale,  
alune de pădure, nuci, fistic, nuci macadamia,  
precum și produse derivate
- 9.** Țelină și produse derivate
- 10.** Muștar și produse derivate
- 11.** Semințe de susan și produse derivate
- 12.** Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de  
peste 10 mg/kg sau 10 mg/l, exprimate în SO<sub>2</sub>
- 13.** Lupin și produse derivate
- 14.** Moluște și produse derivate

Unitatea noastră folosește frișcă vegetală.

Brânza folosită în salate și paste este brânză italiană Grana Padano.

Produsele marcate cu \* sunt din produse congelate.

Sosul de smântână este smântână cu Gran Cucina (produs vegetal).

Ciocolata caldă este produs instant cu aromă de ciocolată.

Ambalajele Sgr nu sunt în prețul produselor și nu se încasează.

Pentru resturile de mâncare cerute la pachet nu se încasează ambalajele.

Meniul cu valorile nutriționale se solicită personalului.



## OFERTE SPECIALE

### OFERTE SPECIALE MIC DEJUN

- se servesc până la 11:30  
- se servesc cu cafea lungă  
cu lapte

#### **MIC DEJUN IRLANDEZ**

[2 ochiuri, fasole în sos de roșii,  
bacon prăjit, pâine prăjită]

**27 Ron**  
250 gr - 7

#### **OUĂ BENEDICT**

[ouă poșate, prosciutto crudo,  
cremă de brânză cu verdețuri, sos olandez]

**31 Ron**  
150 gr - 3,7

#### **OUĂ BUSINESS CU SOMON ȘI AVOCADO**

[ouă poșate, avocado, somon fume, roșii]

**32 Ron**  
150 gr - 1,3,4,7

### OFERTE SPECIALE PENTRU CLIEȚII BUSINESS

#### **ESPRESSO/ESPRESSO LUNG CU LAPTE + COLA**

**16 Ron**  
7

#### **ESPRESSO/ESPRESSO LUNG CU LAPTE + APĂ**

[plată sau minerală]

**15 Ron**  
7

### MIC DEJUN

- se servește până la 11:30  
- se servește cu pâine

#### **OMLETĂ**

**18 Ron**  
150 gr - 3

#### **OCHIURI**

**18 Ron**  
150 gr - 3

#### **OMLETĂ CU LEGUME ȘI MOZZARELLA**

**21 Ron**  
200 gr - 3,7

#### **OMLETĂ CU ȘUNCĂ, CIUPERCI ȘI MOZZARELLA**

**22 Ron**  
200 gr - 3,7

#### **OMLETĂ CU PROSCIUTTO CRUDO ȘI RUCOLA**

**27 Ron**  
200 gr - 3

Imaginile sunt cu titlu de prezentare.





# ANTREURI

## FOCACCIA

[pâine crocantă din aluat de pizza cu ulei de măsline]

**16 Ron**  
210 gr - 1

## FOCACCIA CU GRANA PADANO

**18,5 Ron**  
230 gr - 1,7

## FOCACCIA CU PESTO

[pâine crocantă din aluat de pizza cu sosul nostru pesto - home made]  
[busuioc proaspăt, alune de pădure, ulei de măsline, grana padano]

**17,5 Ron**  
220 gr - 1,7,8

## BRUSCHETTE

[felii prăjite de baghetă cu semințe, cubulețe de roșii, ulei de măsline, usturoi și busuioc]

**17 Ron**  
140 gr - 1

## BRUSCHETTE CU ROȘII ȘI MOZZARELLA

[felii prăjite de baghetă cu semințe, cu mozzarella, cubulețe de roșii, ulei de măsline, usturoi și busuioc]

**19 Ron**  
180 gr - 1,7

## BRUSCHETTE CU AVOCADO ȘI ROȘII

[felii prăjite de baghetă cu semințe, cubulețe de roșii, avocado, usturoi]

**23 Ron**  
140 gr - 1,4

## BRUSCHETTE CU SOMON

[felii prăjite de baghetă cu semințe, cremă de brânză cu verdețuri decorate cu rondele de măsline, somon fume]

**27 Ron**  
140 gr - 1,4,7

## BRUSCHETTE CU PROSCIUTTO ȘI BRIE

[felii prăjite de baghetă cu semințe, brânză brie, prosciutto crudo și nuci prăjite]

**26 Ron**  
160 gr - 1,7,8

## SALATĂ DE VINETE

[vinete, maioneză, ceapă] - Se servește cu pita bread

**18 Ron**  
150/100 gr - 1

## HUMUS

[năut, tahini, ulei de măsline, lămâie, sare, usturoi]  
Se servește cu pita bread

**18 Ron**  
150/100 gr

## MIDII ÎN SOS DE VIN

[midii trase la tigaie cu usturoi, pătrunjel și stinse cu vin alb, se servesc cu pita bread]

**45 Ron**  
350 gr - 1,2\*

## INELE DE CEAPĂ PANE

[delicioasele rondele de ceapă pane, servite cu sos dulce-acrișor]

**18 Ron**  
150 gr

## CREVEȚI BUSINESS

[creveți trași la tigaie cu unt, usturoi și pătrunjel]  
Se servește cu pita bread

**32 Ron**  
150 gr - 4\*

## PLATOU BRÂNZETURI

[brie, gorgonzola, mini mozzarella, grana padano, fructe proaspete, merișoare, nuci]

**42 Ron**  
370 gr - 5,7

## PLATOU ITALIAN

[selecție de mezeluri italiene - prosciutto crudo, speck, prosciutto cotto, ventricina - roșii cherry semiuscate, roșii uscate, biscuiți crocanți]

**46 Ron**  
250 gr

## TENTACULE DE CALAMAR

[tentacule de calamar trase la tigaie cu usturoi și roșii cherry] - se servesc cu pita bread

**42 Ron**  
200 gr - 1\*

## BRÂNZĂ CAMEMBERT LA CUPTOR

Brânză Camembert la cuptor cu miere, mix alune, nuci și merișoare, aromatizată cu rozmarin  
- Se servește cu un inel crocant din aluat

**23 Ron**  
150 gr -  
1,5,7,8,11

Deoarece toate produsele din meniu se gătesc pe loc, în funcție de complexitatea preparării lor, timpul de servire poate varia între 25 și 40 de minute.

Imaginile sunt cu titlu de prezentare.



## RISOTTO

### RISOTTO CU HRIBI

[risotto cremos, aromat de gustul puternic al hribilor de pădure]

**42 Ron**  
300 gr - 1,7

### RISOTTO QUATRO FORMAGGI

[o porție de arome îmbietoare dată de gorgonzola, brie și grana padano, completate de gustul fin al cremei mascarpone]

**42 Ron**  
300 gr - 1,7

### RISOTTO CU FRUCTE DE MARE

[midii și creveți, usturoi și grana padano, aromatizate cu un pesto de lamâie și portocală]

**49 Ron**  
350 gr - 1,2,7\*

### VEGGIE RISOTTO\*

Un risotto light, perfect pentru vegetarieni, în care se combină savoarea roșiilor uscate cu mazărea, prospețimea sparanghelului și a frunzelor de baby spanac cu gran cucina de post

**35 Ron**  
350 gr

### RISOTTO CU CREVEȚI ȘI SPARANGHEL\*

Risotto cremos, servit cu sparanghel proaspăt, roșii uscate și creveți, Grana Padano

**44 Ron**  
350 gr - 2,7

### RISOTTO CU TRUFE ȘI PORCINI

Risotto cremos, aromatizat cu trufe și porcini, Grana Padano și usturoi

**46 Ron**  
300 gr - 1,7



## VARIETĂȚI

### BUSINESS BURGER

[chiflă burger cu susan, carne vită Black Angus, felii crocante de bacon, brânză Cedar, castraveți murați, rondele ceapă, roșii, fulgi de ceapă caramelizată și sosul nostru special] - *Se servește cu cartofi aurii*

**50 Ron**  
400/150 gr - 1,3,11\*

### HAMBURGER DE PUI

[chiflă burger, chiftea din carne tocată de pui după rețeta bucătarilor noștri, salată verde, roșii, ceapă caramelizată, brânză cedar, sos: maioneză, ketchup, castraveți murați] - *Se servește cu cartofi prăjiți*

**36 Ron**  
350/150 gr - 1,2,11

### BURGER VEGETARIAN

chiflă burger cu susan, chiflă vegetariană, făcută în bucătăria noastră din fasole, ceapă, ardei, condimente, servită pe un pat de salată verde, castraveți proaspeți, avocado, roșii proaspete și sosul nostru special] - *Se servește cu cartofi prăjiți.*

**34 Ron**  
400/150 gr - 1,11\*

### SCĂRICICĂ DE PORC CU CARTOFI AURII\*

[scăricică de porc la cuptor, rumenită, marinată și glazurată cu sos chilli]  
*Se servește cu cartofi aurii și castraveți murați*

**48 Ron**  
350-400 gr/  
200 gr/100 gr

### PUI ASIATIC PICANT

[ciuperci urechi de lemn, fâșii de legume trase la tigaie, cubulețe de piept de pui condimentate și arome în sos de soia și sweet chilli]  
*Se servește cu orez*

**40 Ron**  
300 gr - 1,2,7\*  
- 1

### LEGUME ÎN STIL ASIATIC CU OREZ

[ciuperci urechi de lemn, fâșii de legume trase la tigaie, condimentate și arome cu sos de soia și sweet chilli]  
*Se servește cu orez*

**37 Ron**  
300 gr - 1,7,8  
- 1

### CARTOFI BUSINESS\*

[felii subțiri de cartofi gratinați, amestec de carne de vită și porc, legume, smântână și mozzarella, proaspăt scoase din cuptor]

**37 Ron**  
500 gr - 1,7,8

### TOCĂNIȚĂ DE HRIBI\*

*Se servește cu mămăliguță*

**38 Ron**  
200 gr/200 gr



Imaginile sunt cu titlu de prezentare.



# PIZZA



## PIZZA MARGHERITA

[sos roșii, mozzarella]

**33 Ron**

370 gr - 1,7

## PIZZA VEGETARIANĂ

[sos roșii, mozzarella, ardei gras, ceapă, măsline, ciuperci, anghinare, porumb]

**40 Ron**

460 gr - 1,7

## PIZZA QUATTRO STAGIONI

[sos roșii, mozzarella, prosciuto cotto, ardei, măsline, ton]

**42 Ron**

450 gr - 1,4,7

## PIZZA QUATTRO FORMAGGI

[sos roșii, mozzarella, brie, gorgonzola, grana padano]

**40 Ron**

430 gr - 1,7

## PIZZA BUSINESS

[sos roșii, mozzarella, prosciuto crudo, rucola, grana padano]

**43 Ron**

380 gr - 1,7

## PIZZA BELLA VISTA

[sos roșii, mozzarella, prosciuto crudo, rucola, roșii cherry proaspete, mozzarella bocconcini]

**43 Ron**

450 gr - 1,4,7

## PIZZA PROSCIUTTO

[sos roșii, mozzarella, prosciuto cotto]

**40 Ron**

400 gr - 1,7

## PIZZA FUNGHI

[sos roșii, mozzarella, ciuperci]

**37 Ron**

380 gr - 1,7

## PIZZA SALAME

[sos roșii, mozzarella, salam Chorizzo]

**40 Ron**

350 gr - 1,7

## PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

[sos roșii, mozzarella, prosciuto cotto, ciuperci]

**41 Ron**

430 gr - 1,7

## PIZZA POLLO

[sos roșii, mozzarella, piept de pui, porumb, prosciuto cotto, ciuperci]

**41 Ron**

450 gr - 1,7

## PIZZA TONNO

[sos roșii, mozzarella, ton]

**40 Ron**

380 gr - 1,4,7

Imaginile sunt cu titlu de prezentare.



# PIZZA



## PIZZA GORGONZOLA & SPECK & NOCI

[sos roșii, mozzarella, gorgonzola, speck, nuci, para]

**45 Ron**

500 gr - 1,7,8

## PIZZA SALMONE & BRIE

[sos roșii, mozzarella, brie, somon]

**44 Ron**

460 gr - 1,7,4

## PIZZA VERDURE

[sos roșii, mozzarella, vinete, dovleac, ardei gras - toate gătite la grill]

**38 Ron**

450 gr - 1,7

## PIZZA BURRATA DELUXE

[sos roșii, mozzarella, roșii cherry semiuscate, roșii uscate, prosciutto crudo, burrata, rucola]

**52 Ron**

600 gr - 1,7

## PIZZA NAPOLI

[sos roșii, mozzarella, anșoa, capere, măsline]

**37 Ron**

380 gr - 1,7,4

## PIZZA ITALIA

[sos roșii, mozzarella, prosciutto cotto, roșii cherry semiuscate, burrata]

**51 Ron**

600 gr - 1,7

## PIZZA MARINARA

[sos roșii, usturoi, oregano, ulei măsline, busuioc]

**33 Ron**

280 gr - 1

## PIZZA CAPRICIOSA

[sos roșii, mozzarella, prosciutto cotto, ciuperci, anghinare]

**42 Ron**

480 gr - 1,7

## PIZZA RUSTICA

[sos roșii, mozzarella, prosciutto cotto, salam ventricina, ardei, ceapă]

**42 Ron**

480 gr - 1,7

## PIZZA SEX BOMB

[sos roșii, mozzarella, salam Ventricina, ciuperci, gorgonzola, ceapă, usturoi]

**44 Ron**

480 gr - 1,7

## PIZZA MARI & MONTI

[sos roșii, mozzarella, hribi, creveți\*condimentati cu usturoi si patrunjel]

**52 Ron**

480 gr - 1,2,7,\*

## PIZZA PICANTE

[sos roșii, mozzarella, salam Ventricina]

**40 Ron**

400 gr - 1,7

## PIZZA AMERICANA

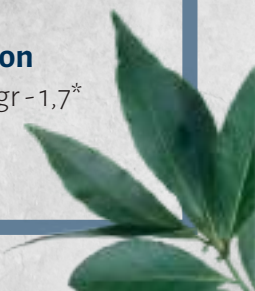
[sos roșii, mozzarella, cartofi prăjiți julienne\*]

**35 Ron**

450 gr - 1,7\*



Imaginile sunt cu titlu de prezentare.





## PASTE



### SPAGHETE CARBONARA

[cubulețe de guanciale trase la tigaie, gălbenuș ou, Grana Padano]

**38 Ron**

300 gr - 1,7

### TAGLIATELE CARBONARA

**40 Ron**

300 gr - 1,7

### SPAGHETE BOLOGNESE

[sos ragu cu bucățele fine de carne de vită amestecată cu porc, îmbogățită cu morcovi, usturoi, solzișori de ceapă și Grana Padano]

**36 Ron**

400 gr - 1

### TAGLIATELE BOLOGNESE

**38 Ron**

400 gr - 1

### SPAGHETE AGLIO OLIO PEPPERONCINI

[amestec picant de usturoi, ardei iute, ulei de măsline]

**31 Ron**

300 gr - 1

### TAGLIATELE AGLIO OLIO PEPPERONCINI

**33 Ron**

300 gr - 1

### PENNE QUATTRO FORMAGGI

[un amestec delicios de brânză gorgonzola, brie, grana padano, mozzarella, smântână și Gran Cucina]

**39 Ron**

400 gr - 1,7

### PENNE ALL'ARRABBIATA

[bucățele de ardei iute, roșii, usturoi, ceapă, trase la tigaie, stinse cu vin alb și servite cu sos de roșii aromatizat]

**32 Ron**

400 gr - 1,7

### PENNE SICILIENE AL FORNO

[bucățele fine de bacon, piept de pui, ciuperci proaspete, fâșii de ceapă, ardei roșu, toate date la cuptor cu un sos delicios de smântână și Gran Cucina și roșii, acoperite cu mozzarella]

**41 Ron**

500 gr - 1,7

### PENNE CU PIEPT DE PUI ȘI SOS GRANA PADANO

[cubulețe din piept de pui, trase la tigaie cu solzișori de ceapă, stinse cu vin alb, amestecate într-un sos alb de smântână, Gran Cucina și Grana Padano]

**40 Ron**

400 gr - 1,7

### TAGLIATELE CU SOMON

[usturoi tras la tigaie în unt, somon fâșii, roșii cherry, Grana Padano]

**43 Ron**

350 gr - 1,4,7\*

### TAGLIATELE CU FRUCTE DE MARE

[midii, calamar baby, creveți, tentacule de calamar, toate trase la tigaie cu roșii cherry, ardei iute și usturoi, stinse cu vin alb și servite cu sos de roșii aromatizat]

**52 Ron**

450 gr - 1,4,7\*

### LASAGNA

home-made lasagna bolognese [carne tocată amestec vita/porc, sos roșii, morcovi, apio, ceapă]

**45 Ron**

400 gr - 1,7,9



Imaginile sunt cu titlu de prezentare.



## PASTE

### **TAGLIATELE CU CREVEȚI ȘI ZUCCHINI**

[creveți trași la tigaie, cu usturoi, roșii cherry, ardei iute, cubulețe de zucchini, toate stinse cu vin, servite cu sos de roșii condimentat după rețetă proprie și aromatizat cu pesto]

**50 Ron**

400 gr - 1,4,7\*

### **TAGLIATELE CU VITĂ ȘI HRIBI**

[fâșii fine de mușchiuleț de vită cu usturoi, trase la tigaie, cu cubulețe de hribi, servite cu sos de smântână și Gran Cucina]

**48Ron**

350 gr - 1

### **TAGLIATELE CHICKEN TUSCAN**

[ardei, ciuperci, usturoi trase la tigaie în ulei de măsline, peste care se adaugă deliciosul nostru sos de smântână cu Gran Cucina și Grana Padano, servite cu piept de pui la grătar]

**41 Ron**

400 gr - 1,7

### **PENNE PRIMAVERA**

[ciuperci, zucchini, ceapă, roșii cherry, vinete, morcovi, usturoi, trase la tigaie, aromatizate cu busuioc și pătrunjel, servite cu sos roșu]

**36 Ron**

450 gr - 1,7

### **SPAGHETE AMATRICIANA**

[cubulețe de guanciale trase la tigaie, cu fâșii de ceapă roșie, condimentate cu pesto, servite cu sos de roșii și Grana Padano].

**37 Ron**

350 gr - 1

Imaginile sunt cu titlu de prezentare.



## SALATE

### **SALATĂ CRISPY** - picantă/nepicantă

[pui crispy crocant, brânză feta, mix de salată, roșii chery, cubulețe de castravete verde, aromatizate cu un dressing din muștar/miere/lămâie] - SE SERVEȘTE CU PITA BREAD

**38 Ron**

400 gr - 1,7,10\*

### **SALATĂ CU BURRATA**

[mix salată, felii subțiri de prosciutto crudo, cubulețe de pară, nucă, merișoare și burrata aromatizată cu ulei de măsline cu busuioc] - SE SERVEȘTE CU PITA BREAD

**45 Ron**

400 gr - 1,7,8

### **SALATĂ CAESAR**

[fâșii de piept de pui la grătar, amestecate cu mix de salată, roșii chery, bucățele fine de ou fiert, toate amestecate cu bacon tras la tigaie, Grana Padano, servite cu rețeta clasică de sos Caesar] - SE SERVEȘTE CU FOCACCIA

**38 Ron**

400 gr - 1,3,10

### **SALATĂ BUSINESS**

[mix de salată, roșii chery, fâșii fine de ceapă, porumb, castravete, măsline, peste care se împrăștie bucățele de ton; toate se stropesc cu vinegreta noastră] - SE SERVEȘTE CU FOCACCIA

**37 Ron**

420 gr - 1,4,10

### **SALATĂ DE CREVEȚI**

[mix de salată, castraveți, roșii chery, avocado, chips de parmezan, creveți trași la tigaie cu unt - se servește cu dressing de lămâie, usturoi și pita bread]

**40 Ron**

350 gr - 1,4\*

### **SALATĂ CU FRUCTE DE MARE**

[calamar baby, midii, creveți, tentacule de calamar, toate trase la tigaie cu usturoi, stinse cu vin alb, servite cu mix de salată, fulgi Grana Padano, porumb, măsline, dressing: suc de lămâie, ulei de măsline, unt] - Se servește cu pita bread

**52 Ron**

450 gr - 4,7

### **SALATĂ CU HUMUS**

[mix salată, rucola, roșii chery, fasole roșie, boabe de năut, humus, mix de semințe - toate asezonate cu vinegretă] - Se servește cu pita bread.

**28 Ron**

400 gr

### **SALATĂ TABOULETH CU CHIFTELE VEGETARIENE**

Una dintre cele mai populare salate libaneze, aromată, crocantă și răcoritoare. [pătrunjel, roșii, ceapă, bulgur, chiftele vegetariene] - Se servește cu pita bread.

**28 Ron**

400 gr

### **SALATĂ CU VITĂ**

Felii subțiri de mușchi de vită tras la tigaie în ulei de susan și sos de soia, servite pe un pat de mix de salată verde, ardei copt, sfeclă la borcan, cubulețe de brânză feta și semințe - Se servește cu pita bread.

**45 Ron**

400 gr - 7,8,11

### **SALATĂ DE VARZĂ**

**9 Ron**

150 gr

### **SALATĂ PROASPĂTĂ**

[roșii, castraveți, ceapă]

**9 Ron**

150 gr

### **SALATĂ MURĂTURI**

**9 Ron**

100 gr



## SUPE CREME / CIORBE

### SUPĂ CREMĂ DE HRIBI\*

[se servește cu crutoane]

**25 Ron**

250 gr - 7

### SUPĂ CREMĂ

[întrebați personalul despre oferta zilei]

[se servește cu crutoane]

**23 Ron**

250 gr - 1,7

### CIORBĂ DE BURTĂ

doar în sezonul de vară

[se servește cu smântână,

pâine și ardei iute]

**30 Ron**

300 ml/100 gr

- 7



## CARNE DE PUI

### PIEPT DE PUI

[tras la tigaie, cu cartofi piure]

**29 Ron**

200 gr

### ARIPIOARE DE PUI CU SOS CHINEZESC\*

[aripioare de pui marinate de bucătarii noștri, cu ulei de măsline, usturoi, peperoncini, boia, cimbru - servite cu un sos dulce-acrișor, picant]

**30 Ron**

200 gr

### ARIPIOARE DE PUI CU SOS CHINEZESC\* ȘI CARTOFI AURII

[aripioare de pui marinate de bucătarii noștri, cu ulei de măsline, usturoi, peperoncini, boia, cimbru - servite cu un sos dulce-acrișor, picant]

**35 Ron**

200 gr / 150 gr

### ARIPIOARE DE PUI CRISPY PICANTE\*

[servite cu sos de usturoi]

**30 Ron**

200 gr

### MENIU ARIPIOARE CRISPY\*

[aripioare de pui crocante, picante servite cu sos de usturoi și cartofi prăjiți]

**35 Ron**

200 gr / 150 gr

### MENIU PIEPT PUI CRISPY\* - PICANT/NEPICANT

[piept pui crocant, cartofi prăjiți julienne, sos maioneză și ketchup]

**37 Ron** -1\*

140 gr / 140 gr / 50gr

### PUI CU SOS GORGONZOLA

[cubulețe din piept de pui trase la tigaie, servite cu sos gorgonzola și orez]

**40 Ron**

300 gr - 7

### PUI CU SOS GORGONZOLA ȘI CARTOFI SLICE

[cubulețe din piept de pui trase la tigaie, servite cu sos gorgonzola și cartofi slice]

**43 Ron**

350 gr - 7\*

### PIEPT DE PUI TRAS LA TIGAIE CU CIMBRU ȘI USTUROI

- se servește cu cartofi piure

**40 Ron** - 7\*

200 gr / 200 gr

Imaginile sunt cu titlu de prezentare.



## CARNE DE CURCAN

### PIEPT DE CURCAN

[gătit sous-vidé]

**46 Ron**

200 gr

### PIEPT DE CURCAN LA GRĂTAR CU SOS DE CIUPERCI ȘI OREZ SĂLBATIC

**54 Ron**

200 gr/200 gr/100 gr  
-1,7



## CARNE DE VITĂ

### MUȘCHI DE VITĂ LA GRĂTAR

**140 Ron**

200 gr

### MUȘCHI DE VITĂ LA GRĂTAR CU SOS DE PIPER ȘI CARTOFI AURII

**155 Ron**

200 gr/100 gr/200 gr  
-7\*

### PICANHA

Se servește cu salată mixtă și mix semințe  
[piesă apreciată datorită fragezimii  
și gustului pronunțat de vită].

**110 Ron**

300 gr crud

### CHIULOTA (Rump steak)

Se servește cu salată mixtă și mix semințe  
[piesă care provine din sfertul posterior,  
se caracterizează prin gust intens,  
marmorare bună și textura fină].

**110 Ron**

300 gr crud



## CARNE DE PORC

### MUȘCHIULEȚ DE PORC TRAS LA TIGAIE CU CIMBRU ȘI USTUROI

[gătit sous-vidé]

**42 Ron**

200 gr

### MUȘCHIULEȚ DE PORC TRAS LA TIGAIE CU CIMBRU ȘI USTUROI

[gătit sous-vidé]- servit cu piure de cartofi

**50 Ron**

200/200 gr

Imaginile sunt cu titlu de prezentare.



# PREPARATE CU PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE



## GAMBERI CON AGLIO PEPERONCINO

[creveți decorticați trași la tigaie cu unt, usturoi și ardei iute, serviți cu deliciosul orez sălbatic, pătrunjel]

**47 Ron**

300 gr - 1,4,7\*

## GAMBERI CU SOS DE SMÂNTÂNĂ ȘI OREZ SĂLBATIC

[creveți decorticați trași la tigaie cu usturoi, ardei iute, stinși cu vin alb, cu deliciosul sos de smântână și Gran Cucina și cu orez sălbatic, pătrunjel]

**48 Ron**

350 gr - 1,4,7\*

## TAGLIATELE CU FRUCTE DE MARE

[midii, calamar baby, creveți, tentacule de calamar, toate trase la tigaie cu ardei iute și usturoi, stinse cu vin alb și servite cu sos de roșii aromatizat]

**51 Ron**

450 gr - 1,4,7\*

## TAGLIATELE CU CREVEȚI ȘI ZUCCHINI

[creveți trași la tigaie cu usturoi, ardei iute, cubulețe de zucchini, toate stinse cu vin, servite cu sos de roșii condimentat după rețetă proprie și aromatizat cu pesto]

**49 Ron**

400 gr - 1,4,7\*



## SOMON FILE LA GRĂȚAR

[se servește pe pat de salată verde, cubulețe de gref, avocado, portocală, mix semințe și nucă prăjită, roșii cherry, dressing]

**57 Ron**

200 gr/100 gr - 4,8,11

## CREVEȚI BUSINESS

[creveți decorticați trași la tigaie cu unt și usturoi]

**32 Ron**

120 gr - 4\*

## SALATĂ DE CREVEȚI

[mix de salată, castraveți, roșii cherry, avocado, creveți trași la tigaie în unt - se servește cu dressing de lămâie și pita bread]

**40 Ron**

350 gr - 4\*

## SALATĂ CU FRUCTE DE MARE

[calamar baby, midii, creveți, tentacule de calamar, toate trase la tigaie cu usturoi, stinse cu vin alb, servite cu mix de salată, fulgi Grana Padano, porumb, măsline, dressing: suc de lămâie, ulei de măsline, unt] - se servește cu pita bread

**52 Ron**

450 gr - 4,7

## BOL PICANT CU FRUCTE DE MARE

[creveți, calamar baby, tentacule de calamar și midii, toate trase la tigaie cu usturoi și ardei iute, stinse cu vin alb, sos de roșii și roșii cherry] Se servește cu pita bread

**49 Ron**

450 gr - 2,4\*

## MIDII ÎN SOS DE VIN

[midii trase la tigaie cu usturoi, pătrunjel, stinse cu vin alb - se servesc cu pita bread]

**45 Ron**

350 ml - 1,2\*

## TENTACULE DE CALAMAR

[tentacule de calamar trase la tigaie cu usturoi și roșii cherry] - se servesc cu pita bread

**42 Ron**

200 gr - 1\*

## TENTACULE LA GRĂȚAR

[tentacule calamar la grătar, servite cu cartofi prăjiți Julienne, sos picant și mix salată]

**48 Ron**

200 gr - 1\*

## CREVEȚI PIL PIL\* (ANTREU)

Creveți și roșii cherry cu o savoare de usturoi și fulgi chilli, boia afumată, trași la tigaie în ulei de măsline, serviți direct din cuptor, cu un capac de aluat de pita bread rumenit și crocant

**35 Ron**

350 gr - 1,2



Imaginile sunt cu titlu de prezentare.



## GARNITURI



**CARTOFI PRĂJIȚI** 13 Ron  
200 gr - 1\*

**OREZ SĂLBATIC** 15 Ron  
200 gr - 1

**CARTOFI AURII** 14 Ron  
200 gr - 1\*

**OREZ CU SOIA** 15 Ron  
200 gr

**GARLIC MUSHROOMS** 16 Ron  
[ciuperci proaspete trase la tigaie cu unt și usturoi]

**PIURE SPANAC\*** 15,5 Ron  
200 gr

**LEGUME LA GRĂȚAR** 17,5 Ron  
250 gr

**CARTOFI SLICE\*** 16 Ron  
200 gr

**CARTOFI PIURE** 14 Ron  
200 gr - 7

**CARTOFI PIURE CU TRUFE** 17 Ron  
200 gr - 7



## SOSURI 100 gr

**SOS USTUROI CU SMÂNTÂNĂ** 8 Ron - 7

**SOS PIPER** 8 Ron - 7

**SOS GORGONZOLA** 8 Ron - 7

**SOS CIUPERCI** 8 Ron - 7

**SOS CHINEZESC** 9 Ron

**SOS VANILIE** 5 Ron - 50 gr

**SOS CESAR** 5 Ron 50 gr - 3,10

**ULEI PICANT** 2 Ron

**SOS ROȘII/KETCHUP DULCE** 4 Ron

**PORȚIE PÂINE** 3 Ron - 150 gr - 1

**PORȚIE SMÂNTÂNĂ** 4 Ron - 50 gr





## DESERT

### LE CHOCOLAT

„Un desert pentru împătimiti!”  
[În acest desert proaspăt scos din cuptor se combină senzația divină de ciocolată topită cu gustul rece și fin al înghețatei de vanilie] - *Timp de preparare: 25 min*  
[home made]

**27 Ron**  
150 gr - 1,3

### TIRAMISU

[home made]

**23 Ron**  
200 gr - 1,3

### DARK MOUSSE CAKE

[blat de cacao, cu mousse de ciocolată neagră, acoperit cu glazură de ciocolată]  
*home made*

**24 Ron**  
130 gr - 3

### CREMEȘ LA BORCAN

[home made]

**22 Ron**  
150 gr - 1,3

### CHEESECAKE CU FRUCTE DE PĂDURE

[home made]

**23 Ron**  
150 gr - 1,3

### CHEESECAKE CU FISTIC

[home made]

**24 Ron**  
120 gr - 1,3

### TARTĂ CU MERE

[home made - se servește cu sos de vanilie]

**22 Ron**  
160 gr - 1,3

### PARFAIT

[Primele mențiuni despre parfait apar la începutul secolului al XIX-lea, un desert rece, cremos, fin, O ÎNGHEȚATĂ ALTFEL - home made, diferite arome]

**20 Ron**  
110 gr - 5,7\*

### CRUNCHY ICECREAM

[înghețată de vanilie și ciocolată, amestecată cu alune, migdale, stafide și nuci, ornate cu frișcă și sirop de ciocolată]

**25 Ron**  
200 gr - 5,7\*

### BUSINESS ICECREAM

[înghețată de ciocolată, vanilie și fructe de pădure, ornată cu frișcă]

**22 Ron**  
160 gr - 7\*

### SAN SEBASTIAN Cheesecake home-made

Cu o textură de cremă în interior și o crustă la exterior, acest desert cu origini în nordul Spaniei a fost creat în anii '90 într-un mic restaurant, La Vina din San Sebastian

**25 Ron**  
150 gr - 1,3,7

Imaginile sunt cu titlu de prezentare.



**BUSINESS**  
BISTRO & CAFÉ

**BAR**



## SPECIAL COFFEE FOR SPECIAL PEOPLE

**ESPRESSO  
ESPRESSO LUNG**

**9 Ron**  
30/60 ml - 7

**DOUBLE ESPRESSO**

**13,5 Ron**  
60 ml - 7

**ESPRESSO LUNG CU LAPTE**

**10 Ron**  
120 ml - 7

**ESPRESSO MACCHIATO**

[espresso servit cu spumă de lapte]

**9,5 Ron**  
50 ml - 7

**CAPPUCCINO ITALIAN**

[espresso cu lapte și spumă de lapte]

**13 Ron**  
175 ml - 7

**CAPPUCCINO VIENESE**

[espresso cu lapte și frișcă]

**14 Ron**  
180 ml - 7

**MOKACCINO**

[espresso, frișcă, cremă lapte și topping de ciocolată]

**14 Ron**  
180 ml - 7

**MAROCCHINO**

[espresso, spumă de lapte și topping de ciocolată]

**14 Ron**  
180 ml - 7

**LATTE**

[espresso, cremă de lapte]

**14 Ron**  
250 ml - 7

**SPICY MAROCCHINO**

[espresso scurt, suc proaspăt de ghimbir,  
scorțișoară, lapte]

**11 Ron**  
50 ml - 7

**FLAVOR LATTE/CAPPUCCINO**

[espresso, cremă de lapte, arome]

**16 Ron**  
250 ml - 7





# SPECIAL COFFEE FOR SPECIAL PEOPLE



## CHAI LATTE

[aromă, cremă lapte]

**16 Ron**  
250 ml - 7

## FLAT WHITE

[2 shoturi de espresso,  
cremă de lapte]

**16 Ron**  
250 ml - 7

## AFFOGATO AL CAFFE

[înghețată de vanilie și espresso lung]

**14 Ron**  
80 ml - 7

## ESPRESSO/ESPRESSO LUNG FĂRĂ COFEINĂ

**10,5 Ron**  
30 ml/60 ml ml - 7

## CAPPUCCINO FĂRĂ COFEINĂ

**13,5 Ron**  
175 ml - 7

## FRAPPE

[combinație de espresso, înghețată de vanilie,  
frișcă și cuburi de cafea înghețată]

**15,5 Ron**  
250 ml - 7\*

## IRISH COFFEE

[25ml Jameson Whisky, espresso, frișcă]

**15 Ron**  
100 ml - 7

## BAILEY'S COFFEE

[25 ml Bailey's, espresso, cremă de lapte]

**15 Ron**  
100 ml - 7

## CIOCOLATĂ CALDĂ

[albă și neagră]

**14 Ron**  
230 ml - 7

## CEAI

[fructe/menta/verde/negru/ghimbir]

**15 Ron**  
300 ml - 7

## LAPTE CALD CU MIERE

**10 Ron**  
200 ml - 7

## PORȚIE LAPTE

**1,5 Ron - 7**

## MIERE

**1,5 Ron**  
1 buc - 7





# RĂCORITOARE FRESH

## FRESH

[portocale / grapefruit / mere/ morcov]  
- se pot combina două fructe la alegere

**17 Ron**  
250 ml

## FRESH DE ANANAS

**20 Ron** - 250 ml

## FRESH DE ANANAS CU GHIMBIR

**21 Ron** - 250 ml

## GAMA COCA COLA

[Cola, Fanta, Sprite]

**10 Ron**  
250 ml

## SCHWEPES

[Kinley, Bitter Lemon, Mandarin]

**13 Ron**  
250 ml

## APĂ

[plată / carbogazoasă]

**9 Ron**

## FUZETEA

[lemon / piersici]

**13 Ron**  
250 ml

## CAPPY NECTAR

[piersici / portocale / vișine / pere]

**13 Ron**

## SOCATĂ

**15 Ron**  
500 ml



S  
~  
S

# LIMONADĂ

## LIMONADĂ

16 Ron - 400 ml

## LIMONADĂ CU MENTĂ

17 Ron - 400 ml

## LIMONADĂ CU PORTOCALE

17 Ron - 400 ml

## LIMONADĂ CU FRUCTE DE PĂDURE

18 Ron - 400 ml

## LIMONADĂ CU GHIMBIR ȘI GHOJI

20,5 Ron - 400 ml

## LIMONADĂ CU CHIA

[suc proaspăt de lămâie,  
sirop de zahăr și semințe de chia]

*Semințele de chia sunt una dintre cele mai bogate surse vegetale de acizi grași OMEGA 3. Sunt bogate în calciu, vitamine, minerale, proteine și antioxidanți.*

18 Ron - 400 ml

## LIMONADĂ CU SPIRULINĂ

[suc proaspăt de lămâie, sirop de zahăr și spirulină]

*Spirulina înglobează în proporție de 60-70% proteine pure, mai mult decât poate să conțină carnea de vită sau de pui. Conține B12, calciu, iod, magneziu. Contribuie la funcționarea optimă a glandei tiroide, stimulează sistemul de apărare al organismului, detoxifică, accelerează procesul natural de purificare și eliminare a toxinelor.*

19 Ron - 400 ml

## LIMONADĂ CU LAVANDĂ ȘI CASTRAVEȚI

[sirop de lavandă, cubulețe de castraveți,  
suc proaspăt de lămâie, sirop de zahăr]

19,5 Ron - 400 ml

## LIMONADĂ CU VIOLETE

[sirop de violete, suc proaspăt de lămâie, sirop de zahăr]

19,5 Ron - 400 ml

## LIMONADĂ CU DIFERITE AROME

19,5 Ron - 400 ml





## WHISKY

**JACK DANIEL'S GENTLEMAN**

**22 Ron**  
- 50 ml, alc 40%

**JACK DANIEL'S**

**15 Ron**  
- 50 ml, alc 40%

**CHIVAS REGAL 12 YEARS**

**20 Ron**  
- 50 ml, alc 40%

**J&B**

**9 Ron**  
- 50 ml, alc 40%

**JAMESON**

**11 Ron**  
- 50 ml, alc 40%

**GLENLIVET 15 ANI**

**36 Ron**  
- 50 ml, alc 40%

**GLENFIDDICH 12 ANI**

**34 Ron**  
- 50 ml, alc 40%

## TEQUILA

**TEQUILA JOSE CUERVO SILVER**

**7,5 Ron**  
- 25 ml, alc 38%

**TEQUILA JOSE CUERVO GOLD**

**7,5 Ron**  
- 25 ml, alc 38%

## GIN

**BEEFEATER**

**11 Ron**  
- 50 ml, alc 40%

## ROM

**HAVANA**

**11 Ron**  
- 50 ml, alc 40%

**HAVANA 7 ANI**

**20 Ron**  
- 50 ml, alc 40%

## LIQUERS & DIGESTIVES

**BAILEY'S**

**15 Ron**  
- 50 ml, alc 17%

**CAMPARI**

**13 Ron**  
- 50 ml, alc 25%

**JAGERMEISTER**

**10 Ron**  
- 50 ml, alc 35%

**KAHLUA**

**12 Ron**  
- 50 ml, alc 20%

**APEROL**

**10 Ron**  
- 50 ml, alc 11%

## VERMOUTH

**MARTINI BIANCO**

**8 Ron**  
- 50 ml, alc 14.4%

## VODKA

**ABSOLUT**

**10 Ron**  
- 50 ml, alc 40%

**BELVEDERE**

**28 Ron**  
- 50 ml, alc 40%

## COGNAC

**MARTELL**

**26 Ron**  
- 50 ml, alc 40%

**MARTELL VSOP**

**38 Ron**  
- 50 ml, alc 40%

**JIDVEI**

**14 Ron**  
- 50 ml, alc 42%

**REMY MARTIN VSOP**

**46 Ron**  
- 50 ml, alc 40%

**COURVOISIER VS**

**22 Ron**  
- 50 ml, alc 40%



## BERE

**CARLSBERG** draft

**15 Ron**

- 400 ml, alc 5%

**TUBORG** draft

**12 Ron**

- 400 ml, alc 5%

**CARLSBERG**

**15 Ron**

- 500 ml, alc 5%

**TUBORG**

**12 Ron**

- 500 ml, alc 5%

**WEIHENSTEPHANER** nefiltrată

**22 Ron**

- 500 ml, alc 5,4%

**HOLSTEN** nefiltrată

**16 Ron**

- 500 ml, alc 5,4%

**BUCUR** brună/blondă  
(bere românească)

**14 Ron**

- 350 ml, alc 5%

**BUCUR** brună/blondă  
(bere românească)

**14 Ron**

- 350 ml, alc 5%

**KRONENBOURG 1664 BLANC**

bere franceză - fructată

**21 Ron**

- 330 ml, alc 5%

**GRIMBERGEN AMBRE**

bere belgiană de abație

**21 Ron**

- 330 ml, alc 6,5%

**ANGELLO PORETTI**

bere lager italiana

**14 Ron**

- 330 ml, alc 5%

**KIRIN ICHIBAN**

bere japoneză

**21 Ron**

- 330 ml, alc 5%

**TUBORG ICE**

**10 Ron**

- 330 ml, alc 4,2%

**CORONA**

**16 Ron**

- 330 ml, alc 4,6%

**TUBORG** fără alcool

**12 Ron**

- 500 ml

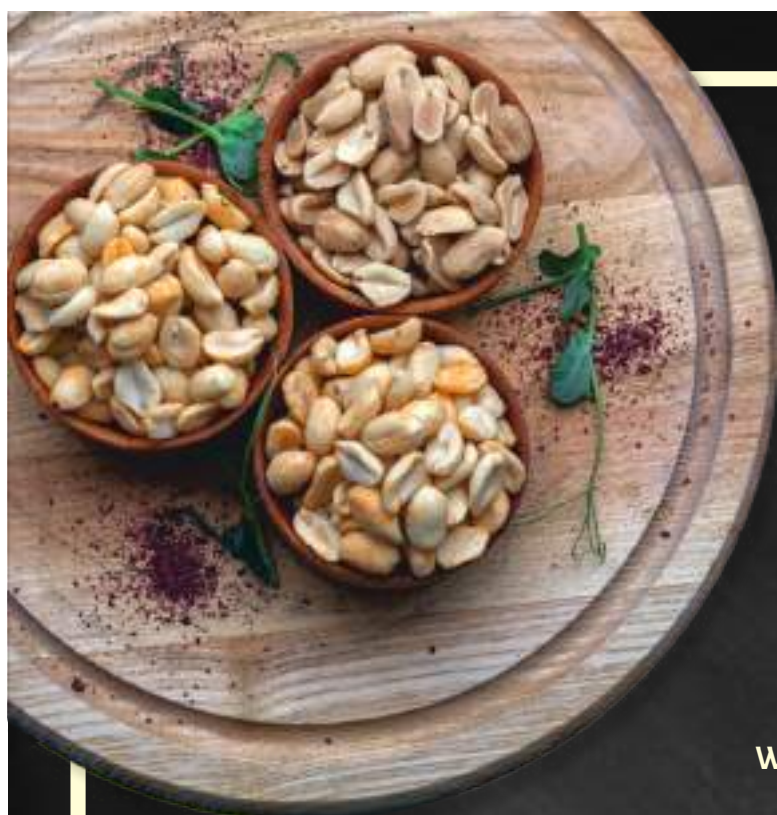
## CIDRU

**SOMERSBY**

(măr, pară, mure, coacăze)

**17 Ron**

- 330 ml, alc 4,5%





## VINURI

### CRAMA OPRISOR MĂIASTRU

**SAUVIGNON BLANC**  
[alb sec] **20 Ron**  
- 250 ml, alc. 12,5%

**ROSE**  
[demisec] **20 Ron**  
- 250 ml, alc. 12,5%

**CABERNET SAUVIGNON**  
[roșu sec] **20 Ron**  
- 250 ml, alc. 14%

### CRAMELE RECAȘ

**RECAȘ SOLO QUINTA**  
[alb sec] **200 Ron**  
- 750 ml, alc. 13,5%

**RECAȘ CUVEE UBERLAND**  
[roșu sec] **250 Ron**  
- 750 ml, alc. 14,5%

### CRAMA PURCARI

**SAUVIGNON BLANC**  
[alb sec] **80 Ron**  
- 750 ml, alc. 13,5%

**CHARDONNAY**  
[alb sec] **80 Ron**  
- 750 ml, alc. 13,5%

**ROSE**  
[rose sec] **80 Ron**  
- 750 ml, alc. 13%

**CABERNET SAUVIGNON**  
[roșu sec] **80 Ron**  
- 750 ml, alc. 14%

**MERLOT**  
[roșu sec] **80 Ron**  
- 750 ml, alc. 13,5%

**RARĂ NEAGRĂ**  
[roșu sec] **80 Ron**  
- 750 ml, alc. 13%

### CRAMA PURCARI NOCTURNE

**RARĂ NEAGRĂ**  
[roșu sec] **100 Ron**  
- 750 ml, alc. 13%

**CABERNET SAUVIGNON**  
[roșu sec] **100 Ron**  
- 750 ml, alc. 14%

**ROSE DE PURCARI**  
[rose sec] **100 Ron**  
- 750 ml, alc. 13,5%

**PINOT GRIGIO**  
[alb sec] **100 Ron**  
- 750 ml, alc. 13,5%

**CHARDONNAY**  
[alb sec] **100 Ron**  
- 750 ml, alc. 13,5%

**SAUVIGNON BLANC**  
[alb sec] **100 Ron**  
- 750 ml, alc. 13,5%





## VINURI



## ȘAMPANIE & PROSECCO

### CRAMA JELNA AMPRENTA TRANSILVANIEI

**MUSCAT OTTONEL/  
FETEASCĂ REGALĂ**  
[alb, sec]

**90 Ron**  
- 750 ml, alc. 12,5%

**PINOT NOIR ROSE**  
[rose, sec]

**90 Ron**  
- 750 ml, alc. 12,5%

**PINOT NOIR**  
[roșu, sec]

**90 Ron**  
- 750 ml, alc. 12,5%

### DEALU NEGRU

**SAUVIGNON BLANC**  
[alb, sec]

**110 Ron**  
- 750 ml, alc. 13,5%

**ROSE - PINOT NOIR  
Wild yeast**  
[rose, sec]

**110 Ron**  
- 750 ml, alc. 12,2%

**CABERNET SAUVIGNON  
RESERVA**  
[roșu, sec]

**110 Ron**  
- 750 ml, alc. 13,1%

**MATEUS**  
[vin rose frizzante]

**55 Ron**  
- 750 ml, alc. 11%

### MOET & CHANDON

**550 Ron**  
- 750 ml, alc. 12%

**PROSECCO** [butelie mică]  
sec, alb

**30 Ron**  
- 200 ml, alc. 11%

**PROSECCO MIONETTO**  
[alb extra dry]

**80 Ron**  
- 750 ml, alc. 11%

**PROSECCO MIONETTO  
ROSE**

**80 Ron**  
- 750 ml, alc. 11%

**PROSECCO MIONETTO  
fără alcool, ALB**

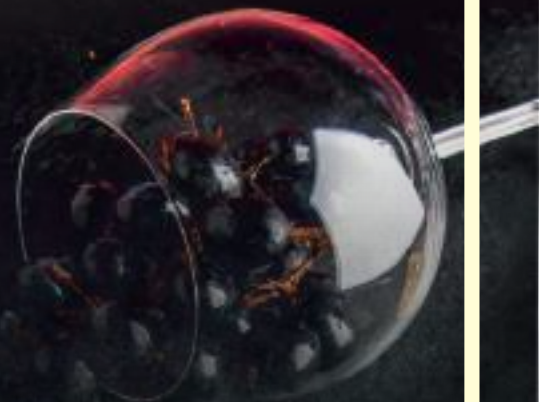
**55 Ron**  
- 750 ml, alc. 0%

**VIN LA PAHAR**  
[alb/roșu/rose]

**12 Ron**  
- 200 ml, alc. 12-13,5%

**VIN LA CARAFĂ**  
[alb/roșu/rose]

**50 Ron**  
- 1 l, alc. 12-13,5%





## BUSINESS COCKTAILS

[alc. 35-40%]

### MOJITO

[Havana 50 ml + suc lime + sprite + zahăr brun + mentă]

**22 Ron**  
- 150 ml

### CUBA LIBRE

[Havana 50 ml + cola + lime]

**21 Ron**  
- 150 ml

### COSMOPOLITAN

[Absolut 40 ml + Triplu sec 20 ml + suc de lămâie + cranberry juice]

**23 Ron**  
- 100 ml

### TEQUILA SUNRISE

[Jose Cuervo silver 50 ml + nectar orange + grenadine]

**23 Ron**  
- 150 ml

### LONG ISLAND

[Jose Cuervo silver 20 ml + Havana especial 20 ml + Beefeater 20 ml + Absolut 20 ml + Triplu Sec 20 ml + cola + suc lămâie]

**26 Ron**  
- 200 ml

### ORGASM

[Amaretto 10 ml + Kahlua 20 ml + Bailey'S 30 ml + frișcă]

**24 Ron**  
- 90 ml

### APEROL SPRITZ

[Aperol 50 ml + Proseco 75 ml + apă minerală 25 ml]

**26 Ron**  
- 150 ml

### HUGO

[Proseco 50 ml + Havana 50 ml + apă minerală + sirop soc + lime + mentă]

**26 Ron**  
- 150 ml

### SEX ON THE BEACH

[vodka 50 ml + lichior piersici 25 ml + suc portocale + suc grenadine]

**23 Ron**  
- 150 ml



## BUSINESS COCKTAILS

[alc. 35-40%]

### VODKA ORANGE

[Absolut 50 ml  
+ nectar portocale 100 ml]

**21 Ron**  
- 150 ml

### GIN TONIC

[Pink Bickens 50 ml + kinley 150 ml  
+ mix de fructe]

**26 Ron**  
- 200 ml

### CAMPARI ORANGE

[Campari 50 ml + nectar portocale 100 ml]

**21 Ron**  
- 150 ml

### ROSSINI

[Prosecco + piure de căpșuni]

**20 Ron**  
- 200 ml

### BELINI

[Prosecco + piure de piersică]

**20 Ron**  
- 200 ml

### PARADISE

[Dry gin + sirop soc + suc merișoare  
+ lime + kinley]

**26 Ron**  
- 300 ml

### PROSECCO VIOLET

[Prosecco + gin + sirop violete]

**26 Ron**  
- 250 ml

### MARGARITA

[Tequila + triplu sec + suc lime]

**22 Ron**  
- 100 ml

## COCKTAILURI FĂRĂ ALCOOL

### MOJITO CU ZMEURĂ

[Sweet & Sour + piure zmeură  
+ sprite + lime + mentă]

**16 Ron**  
- 150 ml



## ZAZing cocktails

### ZAZing in rose

Simțurile tale vor fi înviorate de o aromă intensă de trandafir, iar culoarea roz somon a paharului tău va atrage toate privirile.  
[Spumant alb, Sweet & Sour, sirop de trandafir și grapefruits juice]

**25 Ron**  
- 250 ml

### ZAZing in spice

Dacă ziua ta a fost plictisitoare, ai nevoie de un cocktail care să îți schimbe starea. Un pic de chill îți va bucura simțurile și mintea.  
[Spumant alb, Sweet & Sour, piure de mango, pineapple juice și chilli]

**25 Ron**  
- 250 ml

### ZAZing green apple

[Spumant alb, piure măr verde, Sweet & Sour, mentă]

**25 Ron**  
- 250 ml

### ZAZing in passion

Am creat un cocktail în care combinația de busuioc proaspăt aromat cu fructul pasiunii și suc de lime aduc o experiență care să te cucerească.  
[Spumant alb, Sweet & Sour, piure passion fruit, mentă, pineapple juice]

**25 Ron**  
- 250 ml

### ZAZing in delight

Aroma căpșunilor în combinație cu frunzele proaspete de busuioc formează un duo care împlânzește până și cele mai exigente gusturi.  
[Spumant alb, Sweet & Sour, piure de căpșuni, mentă, top-up soda]

**25 Ron**  
- 250 ml

