



MENIUL NOSTRU GLUTEN FREE
@DROIT GAUCHE -
RESTAURANT KETO, LOW CARB,
ACREDITAT GLUTEN FREE





POVESTEA DROIT GAUCHE RESTAURANT "GLUTEN FREE" ACREDITAT ÎN CADRUL PROGRAMULUI "EATING OUT"



Droit Gauche este numele proiectului nostru. Cum numele meu e Dragoș, la ceas de seară, niște prieteni francezi au făcut legătura și mi-au spus că numele meu înseamnă „Dreapta Stânga” în franceză. Nu mă gândisem la asta niciodată, până în acel moment. Așa că, atunci când a venit momentul să găsim un nume pentru acest proiect, mi-am dat seama că „Droit Gauche” se potrivește de minune: are poveste, este un mod diferit de a include numele în titlu, este funny și în plus, în franceză totul sună mai elegant.

À votre santé, Ron & Ben! 🍷

Mâncarea pe care o găsiți la noi este: fără zahăr, fără gluten, fără carbohidrații ăia răi, fără amidon. Mâncarea noastră este, însă, gustoasă, cu surse bune de ingrediente: făină de migdale, făină de cocos, fulgi de sare Maldon, sare Himalaya, îndulcitor cu indice glicemic 1, păstăi de vanilie, ulei de măsline extravirgin, ciocolată belgiană 70%, ierburi aromatice proaspete, etc. Mâncarea este potrivită atât pentru cei care au adoptat un stil de viață keto / low carb, pentru cei cu boala Celiacă și pentru cei cu intoleranță la gluten, pentru cei cu diabet, vegetarieni ovo-lacto, dar și pentru toți pasionații de mâncare bună. Keto e un stil de viață și poate fi și o experiență culinară diferită. Keto te învață să citești etichete, să alegi cu atenție ingrediente și să nu faci rabat de la calitatea mâncării. Astfel, nu folosesc carbohidrații „răi”, adică zaharuri (carbohidrați simpli), sau amidon (carbohidrați complecși). Singurii carbohidrați pe care îi folosesc sunt cei proveniți din vegetalele bogate în fibre. Nu folosesc uleiuri vegetale rafinate. Doar uleiuri de măsline extravirgine presate la rece, ulei de cocos presat la rece și untură de porc, sau rață.

Droit Gauche este despre calitate, gust și atenția acordată produsului final și clienților.

Feedback-ul este foarte important și apreciat.

Poftă bună!



CE MÂNCĂM AZI?

*Acesta este locul în care începe călătoria ta culinară
low carb, gluten free*

CEVA
RAPID și
nu prea

PASTE
&
PIZZA

LOW CARB &
GLUTEN FREE

OVO-LACTO
VEGGIE

OMNIVORE
BBQ

SALATA ZILEI (350 g) 46
salată verde, bacon, halloumi, fâșii de **parmezan**, dressing de ulei de măsline și lămâie, 216 kcal/ 100g, 2,2 carbs, 16,7 prot, 21,8 fats, 1E - ingredientele pot varia în funcție de sezon.

PASTE KONJAC 4 BRÂNZE (300 g) 57
paste konjac, **smântâna** pentru gătit, **Cheddar**, **mozzarella**, **parmezan**, **Gorgonzola**, 318 kcal/ 100g, 2,1 carbs, 11,6 prot, 27,3 fats. 1 E

PASTE KONJAC CU CREVEȚI (300 g)* 63
smântâna pentru gătit, **parmezan**, usturoi, creveți, 304 kcal/ 100g, 4,2 carbs, 18,8 prot, 22,3 fats, 1 E

PASTE KONJAC DE SEZON (300 g) 49
legume de sezon, ulei de măsline, ierburii aromatice, **parmezan**, 135 kcal/ 100g, 7 carbs, 5,1 prot, 12,6 fats, 0 E

BURGER DE VITĂ (350 g) * 60
chiflă keto din făină de fibre, carne de vită maturată 30 zile, salată de varză, **maioneză**, Sriracha, brânză **Cheddar**, ceapă murată, ceapă la grătar, castraveți murați, bacon, 455kcal/ 100g, 3,6carbs, 24,5 prot, 35,4 fats. 4 E

CEAFĂ DE PORC (350 g) * 49
Ceafă de porc cinstită la cuptor, 209 kcal/ 100g, 0 carbs, 19,6 prot, 18,8 fats, 0 E

ARIPIOARE DE PUI (350 g) * 48
Aripioare cu usturoi și **parmezan**, 328 kcal/ 100g, 3,9 carbs, 27,3 prot, 22,3 fats, 0 E

QUESADILLA DE PUI (300 g) * 52
lipii din făină de migdale și semințe de in, pulpe de pui dezosate, cheddar, sos de **iaurt** cu usturoi și castraveți, 342kcal/ 100g, 4,6 carbs, 19,5 prot, 19,8 fats, 0 E

PIZZA DROIT GAUCHE (400 g) 55
blat făină de fibre, cremă de **brânză**, **mozzarella**, bacon și ulei picant, 397kcal/ 100g, 3,2 carbs, 15,3 prot, 31,7 fats, 2 E

PIZZA 4 BRÂNZE (400 g) 59
blat făină de fibre, cremă de brânză, **mozzarella**, **parmezan**, **Cheddar**, **Gorgonzola**, 423 kcal/ 100g, 3 carbs, 19,4 prot, 33,2 fats, 1 E

QUESADILLA VEGGIE (350 g) 46
în lipii din făină de migdale și semințe de in, **cașcaval**, ciuperci, cu sos de **iaurt** cu usturoi și castraveți, 260 kcal, 4,2 carbs, 5,5 prot, 18,5 fats, 0 E

COASTE DE PORC (900 g) * 95
la cuptor acoperite de un sos de roșii și mirodenii, **parmezan**, garnitură. 372 kcal, 5,3 carbs, 39 prot, 22,8 fats, 0 E

MEGA-MICI (80 g) * 14
mici din din vită maturată și porc mangaliță, 233kcal/ 100g, 0 carbs, 19,4 prot, 17,4 fats, 0 E

PIEPT DE RAȚĂ (250g) * 79
202 kcal/ 100g, 0 carbs, 24,5 prot, 10,9 fats, 0 E

CÂRNAȚI MĂCELĂREȘTI, (350g) * 59
din vită maturată și porc mangaliță, făcuți pe grătar împreună cu garnitură de dovleac la cuptor, 253 kcal, 5,3 carbs, 22,4 prot, 22,8 fats, 0 E



CE MÂNCĂM AZI?

*Acesta este locul în care începe călătoria ta culinară
low carb, gluten free*

FISHY FISH

LOW CARB GARNITURĂ

FRESH SALATĂ

NO SUGAR DESERT

PEȘTELE ZILEI - pe bază de precomandă
prețul diferă în funcție de pește

MIDII DROIT GAUCHE (700G)

59

PIURE DE CONOPIDĂ ȘI BACON (200 g) *

conopidă, unt, bacon, ierburi aromatice, 83 kcal/ 100g, 5,3 carbs, 4,9 prot, 5,7 fats, 1 E

26

BAME CU USTUROI SI PARMEZAN (200 g) *

Bame cu usturoi, parmezan, ulei de măsline extravirgin, 118 kcal, 4 carbs, 4,9 prot, 7,7 fats, 0 E

26

FASOLE VERDE (200 g) *

fasole verde cu usturoi și bacon, 2,6 carbs, 4,6 prot, 4,3 fats, 1 E

24

LEGUME TRASE LA TIGAIE (200 g)

dovlecei, ceapă, ardei, ulei de măsline, 83kcal/ 100 g, 5,7 carbs, 2 prot, 4,8 fats, 0 E

29

DOVLEAC LA CUPTOR (200 g)

dovleac, ulei de măsline, parmezan, ierburi aromatice, 130 kcal/ 100g, 9,7 carbs, 4,2 prot, 7,6 fats, 0 E

26

CHIFLĂ KETO (90g)

făină de fibre fără gluten, făină de migdale, ouă, unt 82%, iaurt, sare, 242 kcal/ 100g, 2 carbs, 9,2 prot, 18,6 fats, 1 E

14

LIPIE KETO (40g)

făină de migdale, făină de cocos, seminte de in, psyllium, apă, sare, 375 kcal/ 100g, 3,4 carbs, 13,5 prot, 29,3 fats, 0 E

8

SALATĂ ASORTATĂ (150 g)

roșii, castraveți, ulei de măsline extravirgin, 57 kcal/ 100g, 2 carbs, 0,4 prot, 4,7 fats, 0 E

22

SALATĂ DE VARZĂ (150 g)

varză, ulei de masline, suc de lamaie, 72 kcal/ 100g, 3,2 carbs, 1,3 prot, 4,9 fats, 0E

22

SALATĂ DE MURĂTURI (150 g)

castraveți, gogonele, sare, 67 kcal/ 100, 2,9 carbs, 0,7 prot, 0,14 fats. 2 E

22

CHEESECAKE (150 g)

mascarpone, cremă de brânză, făină de migdale, ouă, unt, îndulcitor, 294kcal/ 100g, 5 carbs, 25,9 fats, 1 E

34

TARTĂ DE CIOCOLATĂ (150 g)

făină de migdale, ulei de cocos extravirgin, ciocolată 70%, ouă, îndulcitor, 252 kcal/ 100g, 4,5 carbs, 3,4 prot, 24,1 fats, 1 E

34

DESERTUL ZILEI

în funcție de sezon

34



CE MÂNCĂM AZI?

*Acesta este locul în care începe călătoria ta culinară
low carb, gluten free*

ORGANIC BEEF

T-BONE (1300 g) *	455
T-bone maturat 30 de zile cu două garnituri și salată	
TOMAHAWK (1500 g)	495
Tomahawk maturat 30 de zile cu două garnituri și salată	
ANTRICOT (800 g) *	255
Antricot de vită fără os maturat 30 de zile cu o garnitură și salată	
RIB-EYE CU OS (1300 g) *	415
Rib-eye cu os maturat 30 de zile cu două garnituri și salată	
MUȘCHI DE VITĂ ARGENTINIA/ BRAZILIA/ IRISH(450g)*	245
Mușchi de vita Argenitina/ Brazilia cu garnitură și salată	
CARPACCIO VITĂ ARGENTINA/ BRAZILIA (150g) *	145
Mușchi de vita Argenitina/ Brazilia, Capere, lime, rucola, ulei de masline, parmezan) - Doar la comandă.	

Carnea de vită poate fi făcută: **Rare, Medium Rare, Medium și Well Done.**

Timp de așteptare: min. 45 minute fără precomandă

*Disponibilitate cu stoc limitat!

OMLETA SIMPLĂ (200g)	25
TOPPINGURI OMLETĂ CINSTITĂ / PIZZA (30g)	8
La alegere:	
• cașcaval • bacon • gorgonzola • ciuperci	
OUĂ OCHIURI (200g)	25

+ Fasting: un pahar de apă plată din partea casei

PUI PREA TINERI
MIC-
DEJUN
ORICÂND



CE BEM AZI?

*Acesta este locul în care începe călătoria ta culinară
low carb, gluten free*

0%

ALCOOL

CAFEA

BERE

VIN

SPIRITS

LONG
DRINKS

LIMONADĂ 500 ml	37
APĂ MINERALĂ/ PLATĂ BORSEC 750 ml	19
COCA COLA ZERO/ FANTA ZERO/ 7UP ZERO 330 ML	15
CAPPY DIVERSE SORTIMENTE	16
GREEN SUGAR DIVERSE SORTIMENTE	16
CEAI DIVERSE SORTIMENTE	17
BERE FĂRĂ GLUTEN, FĂRĂ ALCOOL, 0,0 %, 330 ML	27
RISTRETTO	16
ESPRESSO	16
ESPRESSO DUBLU	19
CAFFE LATTE	22
BERE FĂRĂ GLUTEN, CU ALCOOL, 330 ml	27
BIRRA MORETTI/ HEINEKEN DRAFT, CU ALCOOL, 400 ml	21
VIN ALB / ROȘU / ROSE SEC LA PAHAR 150 ml	22
VIN ALB / ROȘU / ROSE SEC 0,5 L	39
VIN ALB / ROȘU / ROSE SEC 1 L	65
VIN FIERT 250 ml	25
PĂLINCĂ GUTUI BRAN, 50 ml	27
ROM PLANTATION, 50 ml	22
COGNAC HENNESSY VS, 50 ml	38
GENT. JACK, 50 ml	28
VODKA RUSS. STANDARD PLATINUM, 50 ml	26
OUZO, 50 ml	19
NEGRONI, 120 ml	35
SHOT TEQUILA KAH, ANEJO, 20ML	18
GIN TONIC, FĂRĂ ZAHĂR, 300 ml	39
VODKA TONIC, FĂRĂ ZAHĂR, 250 ml	39
CUBA LIBRE, FĂRĂ ZAHĂR, 300 ml	39
MOJITO, FĂRĂ ZAHĂR, 400 ml	39
SANGRIA, FĂRĂ ZAHĂR, 1000 ml	79



*Acesta este locul în care începe călătoria
ta culinară low carb, gluten free*



Pentru gătit, **Droit Gauche** utilizează doar ulei de cocos extravirgin dezodorizat, ulei de măsline extravirgin, untură de porc/ mangană, untură de rață. În rețete se folosesc doar ouă "free range".

Droit Gauche nu adaugă aditivi alimentari pentru gătirea preparatelor. Aditivii evidențiați provin din anumite materii prime folosite.

Produsele evidențiate conțin alergeni sau urme ale acestora: crustacee, moluște, pește, alune, lupin, alune de copac, soia, ouă, lapte, țelină, muștar, susan. În cazul în care sunteți alergic sau aveți intoleranță la vreun ingredient, vă rugăm să consultați cu atenție lista înainte de a plasa comanda!

Valorile nutriționale sunt calculate pe 100 g. Produsele din meniu conțin sare.

Droit Gauche este acreditat "Gluten Free" în cadrul Programului "Eating Out" de către Asociația Română pentru Intoleranță la Gluten, întregul meniu fiind fără gluten.

Timpul de așteptare mediu este minim 40 minute pentru pregătirea preparatelor. Totul este pregătit la comandă.

Gramajele preparatelor sunt brute.

* Produs Congelat