

# MENIU

RESTAURANT



l'excellence existe



## Mic dejun în stil englez

250 g - 29 lei

(ouă ochiuri, fasole roșie, cârnați, roșii,  
pâine de casă)

Englisches Frühstück

(2 Spiegeleier, rote Bohnen, Wurst,  
Tomaten, Brot)

English Breakfast

(2 eggs sunny side up, red beans,  
sausages, tomatoes, bread)

## Omletă Sibiu

300 g - 26 lei

(ouă, bacon, brânză de burduf, ceapă roșie  
mărar)

Omelette Sibiu

(Eier, Kassler, rumänischer Weichkäse,  
rote Zwiebeln, Dill)

Sibiu omelett

(eggs, kassler, Romanian soft cheese  
red onions, dill)

## Omletă cu șuncă și mozzarella

200 g - 25 lei

Omelett mit Schinken und Käse

Omelet with ham and cheese

monsieur  
joben

**Mic Dejun**

**Frühstück (9-11:30AM) Breakfast**



## **Bruschette tradiționale**

*250 g - 24 lei*

(salată de vinete, zacuscă, roșii cu cașcaval)

Bruschetta mit traditionellen Gemüse-und Auberginensalat, Tomaten mit Käse

Bruschetta with traditional vegetables and eggplant salad, tomatoes with cheese

## **Bruschette cu somon afumat și avocado**

*250 g - 28 lei*

Bruschetta mit Lachs und Avocado

Bruschetta with salmon and avocado

monsieur  
**joben**

**Aperitive & Gustări**  
**Vorspeisen** **Enterees**

## Caesar Salad

320 g - 31 lei

(salată mixtă, piept de pui, anchois, parmezan, roșii cherry, dressing Caesar)

Salatmix, Hühnchenbrust, Sardellen, Parmesan, Caeserdressing

Salad mix, chicken breast, anchovies, parmesan Caesar dressing

## Tuna Salad

400 g - 31 lei

(salată mixtă, ton marinat, ou fiert, roșii castraveți, ceapă roșie, dressing de ardei copt)

Salatmix, marinierter Thunfisch, gekochtes Ei Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Paprikadressing

Salad mix, marinated Tuna, boiled egg, tomatoes cucumbers, red onions, baked bell pepper dressing



monsieur  
joben

Salate

Salate

Salads



## **Greek Salad**

*350 g - 29 lei*

(roşii, castraveţi, ardei, brânză Feta, măslinae, ceapă roşie, oregano)

Tomaten, Gurken, Paprika, Feta Käse, Oliven, Zwiebeln, Oregano

Tomatoes, cucumbers, bell pepper, Feta cheese, olives, red onions, oregano

## **Shrimp Salad**

*300 g - 38 lei*

(Salată mixă, creveţi în cuib de cartofi, roşii, dressing de ghimbir cu lime)

Salatmix, Garnellen in Kartoffelkruste, Tomaten, Ingwer-und Limettendressing

Salad mix, shrimps in potato crust, tomatoes, ginger and lime dressing

## **Chevre fromage salad**

*300 g - 35 lei*

(Mix de salată, pere, brânză de capră, dressing de muştar de miere, nuci)

Salat mit Yiegenkäse, Brinen, Wallnüssen, Senf-und Honigdressing

Salad mix with goat cheese, pears, nuts, honez mustarded dressing

monsieur  
**joben**

**Salate**

**Salate**

**Salads**

## **Ciorbă de porc ardelenescă cu tarhon**

*300 ml - 20 lei*

Rumänische abgebundene Suppe vom  
Schwein mit Estragon

Romanian pork broth with tarragon

## **Ciorbă de burtă cu smântână, mujdei și ardei**

*350 ml - 24 lei*

Rinderkuttelnsuppe

Tripe soup

## **Ciorbă de fasole cu afumătura și salată de ceapă roșie**

*300 ml - 20 lei*

Bohnensuppe mit Rauchfleisch und Zwiebelsalt

Bean soup with smoked meat and onion salad



monsieur  
**joben**

**Supe și ciorbe**

**Suppen und Eintöpfe**

**Soups**

## **Piept de pui la cuptor cu cartofi, ciuperci și sos alb cu mozzarella**

*450 g - 41 lei*

Gebackene Hühnchenbrust mit Kartoffeln, Champignons  
und weisser Sauce mit Mozzarella

Baked chicken breast with potatoes, champignons  
and with mozzarella

## **Piept de pui la grătar cu cartofi prăjiți și dip de hrean**

*400 g - 38 lei*

Gegrille Hühnchenbrust mit cremigem  
Reis und Meerretichdip

Grilled chicken breast with creamy rice and  
horseradish dip

## **Chicken Burger cu cartofi prăjiți**

*550 g - 40 lei*

(carne de pui, sos Calypso, brânză Cheddar, salată)

Hühnchenburger mit Pommes

Chicken burger with French fries

**monsieur  
joben**

**Hühnchen**

**Pui**

**Chicken**



## Teriyaki de vită cu orez

*400 g - 69 lei*

Rinder-Teriyaki mit reis  
Beef Teriyaki with rice

## Muşchi de vită cu sos de piper verde și cartofi cu rozmarin

*400 g - 72 lei*

Rindsmedaillon mit Pfeffersauce und Rosmarinkartoffeln  
Beef tenderlion steak with pepper sauce  
and potatoes with rosemary

## Specialitatea Bucătarului Surf and Turf

*450 g - 79 lei*

(muşchi de vită și creveți cu brocoli în fulgi  
de migdale și morcovi baby)

Rindsmedaillon und Garnelen mit Broccoli in  
Mandelflakes und Baby Karotten

Beef tenderlion steak and shrimp with broccoli in  
almond flakes and baby carrots

## Burger Black Angus cu cartofi prăjiți

*650 g - 46 lei*

(carne tocată Black Angus, sos Calypso, brânză Cheddar,  
salată, roșie, castraveți murați)

Black Angus Burger mit Pommes  
Black Angus Burger with French fries



monsieur  
joben

Vită

Rindfleisch

Beef

## **Coaste de porc fierte în bere cu sos bbq și cartofi wedges cu salată coleslaw**

*700 g - 57 lei*

Schweinerippchen in Bier gekocht mit BBQ Sauce unde Wedges mit Coleslaw

Pork ribs cooked in beer with bbq sauce and wedges with coleslaw

## **Cotlet de porc cu sos genovez și cartofi cu rozmarin**

*420 g - 49 lei*

Schweinskotelett mit Pestosauce unde Rosmarinkartoffeln

Pork chop with Pesto sauce and rosemary potatoes

## **Sarmale cu smântână, mămăliguță și ardei iute**

*370 g - 37 lei*

Schweinskotelett mit Pestosauce unde Rosmarinkartoffeln

Pork chop with Pesto sauce and rosemary potatoes

## **Schnitzel pane cu cartofi prăjiți**

*380 g - 37 lei*

Wienerschnitzel mit Pommes

Wienerschnitzel with French fries

monsieur  
**joben**

**Porc**

**Schwein**

**Pork**

## **Cârnați de berbecuț la grătar cu cartofi prăjiți și muștar**

*350 g - 35 lei*

Gegrillte Schafswürstchen mit Pommes unde Senf

Grilled mutton sausages with French fries and mustard

## **Burger de miel cu cartofi aromatizați**

*600 g - 45 lei*

Lammburger mit  
aromatisierten Kartoffeln

Lamb burger with flavored potatoes

## **Ciolan de miel cu mămăliguță și salată de ardei copt**

*650 g - 79 lei*

Lammhaxe mit Polenta und  
gebackener Paprikasalat

Lamb shank with polenta and  
baked pepper salad



monsieur  
**joben**

**Oaie**

**Schaf**

**Mutton**



## **Scoici în sos de vin alb cu focaccia**

*1000 g - 70 lei*

Muscheln in Weisswein Sauce mit Focaccia  
Mussels in white wine sauce with Focaccia

## **File de somon în sos de miere, mărar și muștar cu legume Provence**

*300 g - 67 lei*

Lachsfilets in Honig-Dill-Senf-Sauce mit  
Provenzalischem Gemüse  
Salmon fillets in honey sauce, dill and mustard with  
Provençal vegetables

## **Dorada cu mămăliguță și mujdei**

*550 g - 59 lei*

Dorade mit Polenta und Knoblauch  
Sea bream with polenta and garlic

**monsieur  
joben**

## **Pește și fructe de mare**

**Fisch und  
Meeresfrüchte**

**Fish and  
Seafood**



## Spaghetti Carbonara

350 g - 32 lei

## Spaghetti cu fructe de mare și sos de roșii cu usturoi

350 g - 43 lei

Spaghetti mit Meeresfruechten und roter Sauce

Spaghetti with sea food, tomato sauce and garlic

## Penne cu creveți și roșii cherry in sos roze

350 g - 39 lei

Penne mit Garnellen un Cherrytomaten in rosa sauce

Penne with shrimp and cherry tomatoes in pink sauce

## Penne cu sos de roșii și busuioc

350 g - 27 lei

Penne mit Tomatensauce und Basilikum

Penne with tomato sauce and basil

joben

Paste

Nudelgerichte

Pasta

## Margherita

*350 g - 25 lei*

Blat de pizza cu sos de roşii, Mozzarella, busuioc proaspăt

Pizzateig mit Tomatensoße, Mozzarella und frischem Basilikum

Pizza dough with tomato sauce, mozzarella and fresh basil

## Mickey Mouse

*400 g - 31 lei*

Blat de pizza cu sos de roşii, mozzarella, şuncă, porumb, măslina

Pizzateig mit Tomatensoße, Mozzarella, Schiriken, Mais, Oliven

Pizza dough with tomato sauce, mozzarella, ham, corn, olives

## Sibiu

*500 g - 36 lei*

Blat de pizza cu sos de roşii, Mozzarella, ardei, ciuperci, salam, şuncă, măslina

Pizzateig mit Tomatensoße, Mozzarella, Paprika, Pilze, Salami, Oliven

Pizza dough with tomato sauce, mozzarella, paprika, mushrooms, salami, olives



monsieur  
**joben**

# Pizza

## Capricciosa

*500 g - 34 lei*

Blat de pizza cu sos de roşii, mozzarella, şuncă, ciuperci, ardei gras, măslina

Pizzateig mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Champignons, Paprika, Oliven

Pizza dough with tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, bell pepper, olives

## Prosciutto e Funghi

*400 g - 31 lei*

Blat de pizza cu sos de roşii, mozzarella, şuncă, ciuperci

Pizzateig mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Champignons

Pizza dough with tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

## Al Salame

*400 g - 31 lei*

Blat de pizza cu sos de roşii, mozzarella, salam

Pizzateig mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami

Pizza dough with tomato sauce, mozzarella, salami

monsieur  
**joben**

**Pizza**

## Quattro Formaggi

*450 g - 37 lei*

Blat de pizza cu sos de roşii, Mozzarella, Gorgonzola,  
Parmezan, Cheddar

Pizzateig mit Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola,  
Parmesan, Cheddar Käse

Pizza dough with tomato sauce, mozzarella, gorgonzola,  
parmesan, cheddar cheese

## Diavola

*400 g - 33 lei*

Blat de pizza cu sos de roşii,  
Mozzarella, salam picant

Pizzateig mit Tomatensoße,  
Mozzarella, scharfe Salami

Pizza dough with tomato sauce,  
mozzarella, spicy salami

## Sos de usturoi

*40 g - 2,5 lei*

Knoblauchsauce/ Garlic sauce

## Sos dulce de roşii

*40 g - 2,5 lei*

Tomatensauce/ Tomato sauce

## Sos picant de roşii

*40 g - 2,5 lei*

Scharfe Tomatensauce  
Spicy tomato sauce

## Extra Topping (80g)

Şuncă/ Mozzarella/ Salam picant/. Ton/  
Porumb/ Măslina/ Gorgonzola/ Parmezan

*7 lei*

Ceapă/Ou - 2 lei



monsieur  
**joben**

# Pizza



## **Papanași fierți cu dulceață de afine și smântână**

*250 g - 22 lei*

Gekochte "Papanași" aus Frischkäse mit  
Blaubeermarmelade und Sauerrahm

Boiled "Papanași" made from cottage cheese with  
blue berries marmalade and sour cream

## **Tartă de mere cu migdale și înghețată**

*200 g - 22 lei*

Apfelkuchen mit Mandeln und Eis

Apple pie with almonds and ice cream

## **Cheesecake cu dulceață de afine**

*200 g - 22 lei*



monsieur  
**joben**

**Desert**

**Nachspeisen**

**Desserts**

**Ristretto** 30 ml - 8 lei

**Espresso** 40 ml - 8 lei

**Espresso lung** 80 ml - 8 lei

**Espresso doppio** 80 ml - 14 lei

**Espresso machiato** 50 ml - 11 lei

(Espresso, cremă de lapte)

**Cappuccino Italian** 120 ml - 11 lei

(Espresso scurt și cremă de lapte)

**Cappuccino Vienez** 120 ml - 11 lei

(Espresso scurt cu lapte și frișcă vegetală)

**Flat White** 140 ml - 15 lei

(Espresso dublu și cremă de lapte)

**Caramel/Cookie/Vanilla**

**Cappuccino** 140 ml - 15 lei

(Espresso scurt, cremă de lapte, sirop de caramel/biscuiți/vanilie)

**Latte machiato** 200 ml - 13 lei

(Espresso, lapte și cremă de lapte)

**Caramel Latte** 200 ml - 16 lei

(Latte machiato și sirop de caramel)

**Ciocolată caldă** 200 ml - 15 lei

**Frappe** 300 ml - 16 lei

**Frappe Caramel/Vanilla/  
White Chocolate** 300 ml - 17 lei

(Espresso doppio, sirop caramel/vanilie/ciocolată albă, grăsimi vegetale nehidrogenate, gheață)



**Irish Frappe** 300 ml - 21 lei

grăsimi vegetale nehidrogenate și gheață)

**Irish Coffee** 150 ml - 21 lei

(Espresso, Irish whisky, zahăr brun, grăsimi vegetale nehidrogenate)  
(Espresso doppio, Irish whisky, lapte, înghețată,

**French Coffee** 150 ml - 19 lei

(Espresso, coniac, zahăr brun, grăsimi vegetale nehidrogenate)

**Havana Coffee** 150 ml - 19 lei

(Espresso, rom, zahăr brun, grăsimi vegetale nehidrogenate)

**Irish Dream Machiato**

200 ml - 21 lei

(Espresso, whisky cream, cremă de lapte)

**Ceai bio** 300ml 13 lei

(Mușețel, Marrakech Mint, Fruit Symphony, Tropical Adventure, Green Jasmin, Green Pure Tea, Earl Grey Blue Blossom))

**Lapte cald cu miere**

200 ml - 11 lei

**Vin fiert**

200 ml - 15 lei

monsieur  
**joben**

**Cafea / Frappe / Coffee Cocktails**  
**Kaffee** **Coffee**

### **Limonadă** 400 ml - 16 lei

fresh lămâie, gheață, sirop zahăr,  
apă plată



### **Strawberry Lemonade** 400 ml - 18 lei

fresh lămâie, gheață, sirop zahăr,  
piure de căpșuni, apă plată

### **Mint Lemonade** 400 ml - 17 lei

fresh lămâie, gheață, mentă,  
sirop zahăr, apă plată



### **Berries Lemonade** 400 ml - 18 lei

fresh lămâie, gheață, sirop zahăr, piure  
fructe de pădure, apă plată

### **Orange Lemonade** 400 ml - 18 lei

fresh lămâie, gheață, sirop zahăr,  
fresh portocale, apă plată

### **Exotic Lemonade** 400 ml - 18 lei

fresh lămâie, gheață, sirop zahăr, piure  
mango, apă plată

### **Ginger Lemonade** 400 ml - 18 lei

fresh lămâie, gheață, sirop de zahăr,  
ghimbir, apă plată



### **Fresh Portocale** 200 ml - 18 lei

### **Joben Lemonade** 400 ml - 19 lei

fresh lămâie, gheață, fresh portocală,  
sirop zahăr, ghimbir, apă plată

### **Fresh Grapefruit** 200 ml - 18 lei

### **Fresh Mixt** 200 ml - 18 lei portocală, grapefruit



monsieur  
**joben**

**Lemonades / Fresh Juices / Milkshakes**

## **Aperol Spritz** 200 ml - 23 lei

Aperol, Prosecco, apă minerală , felie de portocală și gheață

## **Hugo** 200 ml - 23 lei

Prosecco, sirop soc, mentă, lime, apă minerală, gheață

## **Campari Orange** 250 ml - 21 lei

Campari, suc portocale, gheață

## **Gin Tonic** 250 ml - 21 lei

Gin, apă tonică, lămâie, gheață

## **Mojito** 250 ml - 21 lei

Rom, lime, mentă, zahăr brun, apă minerală , gheață

## **Cuba Libre** 250 ml - 21 lei

Rom, Cola , lime , gheață

## **Tequila Sunrise** 250 ml - 21 lei

Tequila , suc portocale, sirop grenadine, gheață

## **Cosmopolitan** 150 ml - 21 lei

Vodka, triplu sec, suc de merișoare, suc de lime, gheață

## **Whisky Cola** 250 ml - 21 lei

Jack Daniels, Coca-Cola

## **Sex on the Beach** 250 ml - 21 lei

Vodka, suc de portocale, suc de piersici, grenadine, gheață

## **Long Island Ice Tea** 250 ml - 25 lei

Vodka, gin, triplu sec, tequila, rom, Coca Cola, lime, gheață

## **Pina Colada** 250 ml - 21 lei

Rom, ananas, piure de cocos, grăsimi vegetale nehidrogenate, gheață

## **Amaretto Sour** 250 ml - 21 lei

Amaretto, sweet& sour, sirop de zahăr, gheață



monsieur  
**joben**

**Cocktails**  
**Alcoholic**

## **Green Apple**

*250 ml - 18 lei*

lime, zahăr brun, sirop de blue curacao,  
suc de mere, gheață

## **Sportsmen**

*250 ml - 18 lei*

suc de portocale, suc de grapefruit, suc de  
piersică, grenadine, gheață

## **Afterglow**

*250 ml - 18 lei*

suc de ananas, suc de portocale, grenadine ,  
gheață

## **Safe Sex**

*250 ml - 18 lei*

suc de piersici, suc de portocale, grenadine,  
gheață

## **Nada Colada**

*250 ml - 18 lei*

suc de ananas, gheață, sirop zahăr,  
piure de cocos, grăsimi vegetale nehidrogenate



monsieur  
**joben**

**Cocktails**  
**Non-Alcoholic**



**Coca Cola** 250 ml - 8 lei

**Coca Cola Zero** 250 ml - 8 lei

**Fanta** 250 ml - 8 lei

(Orange, Lemon, Madness)

**Sprite** 250 ml - 8 lei

**Schweppes** 250 ml - 8 lei

(Kinley, Mandarin, Bitter-Lemon)

**Nestea** 250 ml - 9 lei

(lămâie, piersică)

**Cappy Nectar** 250 ml - 9 lei

(portocale, piersici, vișine)

**Apă plată / minerală** 330 ml - 8 lei

**Apă plată / minerală** 750 ml - 14 lei

monsieur  
**joben**

**Răcoritoare**

# Sticlă

## Heineken

*alc.5% 400 ml - 9 lei*

## Birra Moretti

*alc.5% 500 ml - 9 lei*

## Desperados

*alc.5,9% 400 ml - 11 lei*

## Ciuc Premium Lager

*alc.5% 500 ml - 9 lei*

## Silva Premium

### Blonde Large

*alc.5,2% 500 ml - 8 lei*

## Silva Strong Dark Lager

*alc.7% 500 ml - 11 lei*

## Heineken

*alc. 0% 330 ml - 9 lei*

## Nenea Iancu Blondă

### Specială

*alc.4,9% 500 ml - 14 lei*

## Nenea Iancu Albă

### Nefiltrată

*alc.5,5% 500 ml - 16 lei*

## Paulaner Hefe Weissbier

*alc. 5,5% 500 ml - 16 lei*

# Cidru

## Strongbow

*alc.4,5% 330 ml - 11 lei*

(Gold Apple / Pear / Red Berries / Elderflower)



monsieur  
**joben**

# Bere



## Spirtoase

**Țuică de prune**

*alc 5,9% 400 ml - 14 lei*

**Jägermeister**

*alc 35% 50 ml - 14 lei*

**Whisky**

*Alc. 38-42%*

**Jack Daniels**

*50 ml - 14 lei*

**Jameson**

*50 ml - 14 lei*

**Glenffidich 12 Yo**

*50 ml - 27 lei*

**Rom**

*Alc. 38-42%*

**Havana Club 3 Yo**

*50 ml - 14 lei*

monsieur  
**joben**

**Băuturi Alcoolice**



## Spirtoase

*Alc. 38-42%*

### Absolut

*50 ml - 14 lei*

## Liquers / Vermouth

*Alc. 38-42%*

**Jidvei** *50 ml - 14 lei*

**Martell Vsop** *50 ml - 27 lei*

**Martini Bianco/Rosso** *50 ml - 14 lei*

**Baileys** *50 ml - 14 lei*

**Amaretto** *50 ml - 14 lei*

**Limoncello** *50 ml - 14 lei*

## Shots

**Tequila Jose Cuervo Reposado**

*30 ml - 12 lei*

**Jägermeister**

*30 ml - 12 lei*

**Kamikaze**

*30 ml - 12 lei*

(Vodka, Triplu Sec, Lime)



**jobæ**  
mensi

# Băuturi Alcoolice

## Alira, Sauvignon Blanc

*alb sec, 13% alc - 100 lei*

Alira Flamma Sauvignon Blanc exprima o simfonie de arome florale și fructate așa cum îi stă bine unui Sauvignon Blanc de înaltă calitate. Creat special pentru a emana prospețime și plăcere, acest vin, prin structura sa echilibrată, permite o aseasonare culinară vastă de la bucătăria franceză, până la cea asiatică.

## Domeniul Coroanei Segarcea, Fetească Albă

*alb sec, 13,5% alc - 100 lei*

Alira Flamma Sauvignon Blanc exprima o simfonie de arome florale și fructate așa cum îi stă bine unui Sauvignon Blanc de înaltă calitate. Creat special pentru a emana prospețime și plăcere, acest vin, prin structura sa echilibrată, permite o aseasonare culinară vastă de la bucătăria franceză, până la cea asiatică.

## Aurelia Vișinescu, Sauvignon Blanc

*sec, 13% alc - 110 lei*

Colecția Karakter semnată Aurelia Vișinescu dezvăluie un Sauvignon Blanc de un galben pai pur, strălucitor, care ascunde o personalitate vibrantă, tânără, gata oricând să aducă un alint pe buzele celui care alege să-l savureze. Se pare că soiul franțuzesc a făcut din zona Dealu Mare acasă, astfel că strugurii dezvoltă calități aromatice deosebit de plăcute aici și dau naștere la vinuri varietale splendide, cum este și cazul acestei expresii cu personalitate.



monsieur  
**joben**

# Vinuri Albe

## Aurelia Vişinescu

*roze sec, 13% alc - 110 lei*

Compania perfectă pentru serile de vară , acest vin de culoare trandafirie impresionează prin buchetul care abundă de arome încântătoare de căpşuni , fragi , cireşe şi vişinie coapte . Gustul este plin , proaspăt , echilibrat de aciditate vioaie . Postgustul lung se remarcă prin nuanţe delicate de ananas . Poate fi servit singur sau alături de preparate uşoare de vară , salate , carne alba la grătar şi preparate vegetariene .

## Alira, Flamma Rose

*roze sec, 13% alc - 100 lei*

Alira Flamma Rose are ca protagonişti principalele soiuri cultivate în via noastră de la Aliman . Este un roze uşor şi proaspăt ce aliniază gustativ , printre altele , note de caise şi dulceaţa de trandafiri . Armonia dintre arome şi aciditate sunt punctele forte ale Flamma Rose .

## Domeniul Coroanei Segarcea, Roze

*roze sec, 12% alc - 100 lei*

Aun roze mai serios decat pare, datorita fractiei baricate de aproximativ 12% din vin. Orientat oarecum impotriva tendintei generale de roze-uri de consum rapid, are aromele clasice roze de Pinot Noir (cirese albe, flori uscate), imbogatite de nuantele picante si usor afumate ale butoiului de lemn de stejar.

## Domeniul Coroanei Segarcea, Tămâioasă Roză

*roze demidulce, 12,5% alc - 120 lei*

Este un soi unic, nu mai există decât răzleţ un număr mic de plante, în sudul Franţei, în zona Frontignan. Vinul dezvoltă arome savuroase de trandafiri, litchi şi foarte multă prospeţime. Se recomandă alături de peşte, fructe de mare, carne de pasare, legume .

monsieur  
joben



# Vinuri Roze

## Alira, Fetească Neagră & Cabernet Sauvignon & Merlot

*roșu sec 13,7% - 100 lei*

Alira Flamma Roșu Savuros împreunează regina soiurilor românești , Feteasca Neagră , cu Cabernet Sauvignon și Merlot , pentru a oferi o experiență completă iubitorilor de vin . Vinul are un profil aromatic intens , iar pentru a-l înnobila păstrându-i prospețimea , o parte dintre vinuri au fost maturate timp de trei luni în baricuri de stejar franțuzesc .

## Aurelia Vișinescu, Fetească Neagră & Syrah

*roșu sec, 14.5% alc. - 140 lei*

Structura complexa si corpolenta, vin elegant si generos. Vin nascut intr-un an de frunte, cu miros de cafea si aroma de ciocolata amaruie rezultate din invecierea in baricuri din stejar romanesc. Recomandat a fi servit cu mancaruri pe baza de carne de miel, porc, vita, chiar si pui prajit.

Artisan este linia noastra dedicata soiurilor romanesti singulare sau cupajate specifice zonei Dealu Mare. Sunt vinuri trecute prin filtrele meticulozitatii, intr-un proces de productie elaborat unde priceperea intalneste inspiratia.

Aceste vinuri poarta amprenta si personalitatea creatorului Aurelia Visinescu, tocmai de aceea nu incercam sa fie perfecte sau standard, imitand un sablon inert, ci sunt vinuri cu identitate.



## Domeniul Coroanei, Segarcea, Pinot Noir

*sec, 12.5% alc - 100 lei*

Bine ați venit pe Domeniul Coroanei : pământ , vii și struguri de caracter nobil , locuri unde se nasc prestigioase vinuri , aceleași care din 1884 au onorat Curțile Europei .

monsieur  
joben

# Vinuri Roșii

## Vinuri spumante

**Proseco Astoria**

*750 ml - 100 lei*

**Prosecco**

*alb, sec,*

*130 ml - 18 lei*

## Segarcea

*Vin la Pahar*

**Alb**

*150 ml - 20 lei*

**Roze**

*150 ml - 20 lei*

**Roșu**

*150 ml - 20 lei*



monsieur  
**joben**

**Vinuri la Pahar**

## ÎN ATENȚIA CONSUMATORILOR

Restaurantul Monsieur Joben a implementat la cel mai înalt nivel practicile corecte de siguranța alimentară reglementate prin legislația română și europeană. Scopul nostru este de a servi produse alimentare și băuturi de cea mai bună calitate.

Vă rugăm să țineți cont de faptul că preparatele noastre pot conține produse proaspete, produse congelate, produse negătite, condimente și nuci. În cazul în care cunoașteți că sunteți alergici la anumite produse sau pentru detalii suplimentare, vă rugăm să vă adresați personalului nostru.

### Lista alergenilor:

- Ouă
- Lapte
- Pește
- Crustacee (ex. crabi, homari, raci, creveți)
- Moluște (ex. midii, stridii, calamari)
- Arahide
- Nuci (ex. migdale, alune, nuci, caju, nuci pecan, nuci de Brazilia, fistic, nuci de Macadamia, nuci de Queensland)
- Semințe de susan
- Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz sau hibride)
- Soia
- Telina
- Muștar
- Lupin
- Dioxid de sulf și sulfiți (la o concentrație de mai mult de 10 ppm)

The restaurant Monsieur Joben uses the highest food safety practices as required by EU/ Romanian laws and we are committed to serving the best quality standards for food and beverages. Please be advised that our dishes may contain frozen food, fresh food, uncooked food, hot spices and nuts. Should you have any intolerances/ allergies, kindly refer to the service staff before placing your order.

Please request and keep the receipt until leaving the establishment. In case you do not receive the receipt, you are entitled to the purchased goods or the provided services free of cost. VAT included.

monsieur  
joben

# Alergeni



## GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

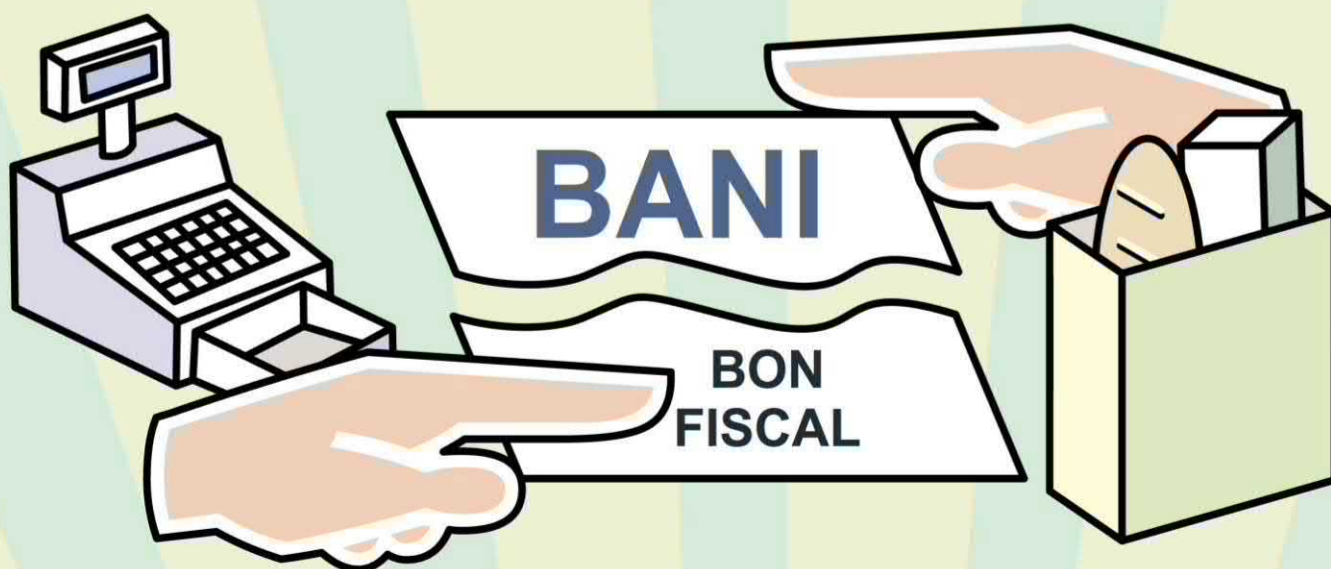
**Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați**

**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**



**Acste 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.**

monsieur  
joben

l'excellence existe

---