



La Artesianale, totul e despre mâncare bine
făcută, atmosferă elegantă, rafinată și 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.

artegianale.lifestyle

A la carte

primavara / vara

RON

CAVIAR DE MUNTE DIN FERME LOCALE

Din „Piatra Craiului” – Un Gust al Naturii Pure

Provenit din apele regiunii Piatra Craiului, caviarul de munte reflectă puritatea originii sale. Cultivat cu grijă, aceste perle excepționale oferă o experiență gustativă rafinată.

- 472

Caviar de sturion - 50g 

4
- Perle delicate, fine și catifelate, care explodează într-o aromă subtilă și dulce – perfecte de savurat ca atare sau în combinații rafinate.
- 98

Caviar de păstrăv - 50g 

4
- Perle delicate și catifelate, care explodează într-o aromă subtilă și dulce – perfecte de savurat ca atare sau în combinații rafinate.

RON

APERITIVE

- 58

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
- 76

Tartar de ton - 150g 

1,4
- Ton proaspat taiat manual in cubulete, ulei de masline extravirgin, lamaie si salata de rucola
- 98

Platou de brânzeturi / 2 persoane - 380g

4,5,6,7,8,16
- O selecție de brânzeturi maturate gourmet din băcănia noastră, perfectă pentru a încheia cina. Ideal pentru a fi împărțit.
- 46

Hummus con Salsa – 160g 

5,8,11
- Cremă fină de năut și tahinna, completată cu un sos aromat, ulei de măsline extravirgin organic Quattrociocchi și semințe de pin rumenite pentru textură crocantă.
- 89

Tartar de vită - 160g

1,3,10
- Carne de vită premium tocată manual, capere, muștar și ierburi aromatice și ou de prepeliță.

RON

SALATE

- 62

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.
- 92

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
- 88

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.
- 72

Burrata si rosii - 195g 

1,4,7
- Brânză burrata cremoasă, servită cu roșii cherry coapte și rucola proaspătă, stropită cu ulei de măsline extravirgin.
- 68

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

- 118 **Spaghetti cu unt și caviar roșu** - 150g 1,9
Spaghetti fine, amestecate cu unt cremos, un strop de lămâie și piper proaspăt rășnit, completate de 25g de caviar roșu .
Un preparat rafinat, echilibrat și surprinzător, în care ingredientele de calitate vorbesc de la sine
- 49 **Calamarata al Pomodoro di Puglia, basilico e burro** - 280g 1,3,7
Pastele sunt acompaniate de un sos fin de roșii coapte la soare, îmbogățit cu arome de busuioc proaspăt și un strop de unt și ulei de măsline extravirgin.
O rețetă clasică ce surprinde esența simplității italiene.
- 66 **Spaghetti carbonara** - 340g 1,3,7,8
Ne mândrim cu un sos cremos din gălbenuș de ou proaspăt, guanciale și brânza Pecorino Romano DOP, care dă gustul intens.
- 66 **Casarecce pesto** - 280g 1,3,7
Casarecce cu pesto din busuioc proaspăt, semințe de pin, Pecorino Romano DOP și Parmigiano Reggiano DOP -24 luni.
- 68 **Penne quattro formaggi DOP** - 320g 1,3,7,16
O combinație echilibrată de Gorgonzola Dolce DOP, Taleggio DOP, Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 luni și Pecorino Romano DOP.
- 72 **Ravioli de casă cu ciuperci și sos de trufe** - 310g 1,2,3,7,9,14,15,17
Aroma trufelor se împletește cu ravioli de casă, umpluți cu ciuperci și Parmigiano Reggiano DOP_24, din propria băcănie
- 69 **Linguine cu creveți** - 315g 🍴 1,2,3,7,9,14,15,17
Surprinzător la acest preparat este intensitatea gustului de creveți, dată de crema artizanală, completată de creveți gătiți delicat și câteva frunze de pătrunjel
- 69 **Calamarata cu fructe de mare** - 330g 🍴 1,3,7
Un amestec bine echilibrat de gusturi de mare: creveți, 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 făcute în casă, cu ragù de vită gătit lent și Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 de luni.
- 58 **Lasagna** - 360g 1,3,7,9
Ragù artizanal, foi proaspete de paste, sos béchamel cu un strop de nucșoară și mozzarella autentică.
(timp de așteptare: 25 min)

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

- 65 **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 di pollo al limone** - 180g 1,7,8,15
Piept de pui rumenit în unt și făină de griș, servit într-un sos cremos de lămâie cu capere
- 68 **Porchetta di casa** - 200g 15
Specialitate tradițională din Lazio: ruladă succulentă de porc, aromată și fragedă, gătită lent.
- 98 **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.
- 120 **Costoletta di vitello arrosto** - 320g 7,17
Cotlet de vițel prăjit, cu crustă aurie și interior succulent. Condimentat subtil, oferă o experiență rafinată
- 132 **Argentinian beef sirloin** - 150g 7,17
Mușchi de vită argentinian, gătit mediu, la 52°C, rumenit în unt
- 98 **Tonno in crosta di pistacchio** - 160g 4,8,17
Steak de ton proaspăt, cu crustă crocantă de fistic
- 114 **Branzino al forno con erbe e limone** - 350g 4,7,17
Biban delicat, copt încet pe cărbuni pentru a-i păstra succulența, infuzat cu ierburi mediteraneene și stropit cu suc de lămâie.
- 86 **Cioppino (Brodetto di Pesce)** - 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.

GARNITURI ȘI SOSURI

- 24 **Garnituri pe bază de cartofi** - 150g 1,7,8,15
Piure de cartofi copti cu unt sau cartofi prăjiți de două ori.
- 24 **Garnituri pe bază de legume** - 150g 7,9,15
Piure de rădăcinoase sau legume la grătar.
- 21 **Coș cu pâine** - 150g 7,8
Ciabatta sau pâine cu semințe, dospită natural și fermentată timp de 48 de ore.
- 28 **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.
- 19 **Sos piper verde / Sos Gorgonzola / Chimichurri** - 30g 7
Cremos și cu un gust intens, completează perfect succulența cărnii.
- 28 **Sos de trufe negre** - 30g 7,8
O delicatessă, acest sos de trufe adaugă o aromă luxoasă care completează perfect carnea fragedă.

PINSA ROMANA

Aluatul de pinsa combină făină de grâu, soia și orez. Cu o hidratare ridicată, fermentare de 48 de ore și coacere la temperatură scăzută, rezultă o textură crocantă, aerată și ușor de digerat.

- 58 **Pinsa burrata e basilico** - 360g 1,3,7
Sos de roșii din Puglia, burrata din Puglia și busuioc proaspăt.
- 58 **Pinsa formaggi artigianale** - 340g 1,3,7
Gorgonzolla dolce DOP, Parmigiano Reggiano 24 DOP, Fontina DOP, Pecorino Romano DOP
- 62 **Pinsa prosciutto di Parma** - 360g 1,3,7
Sos de roșii din Puglia, mozzarella, prosciutto di Parma DOP, rucola, roșii cherry.
- 56 **Pinsa prosciutto cotto** - 360g 1,3,7
Sos de roșii din Puglia, mozzarella, prosciutto cotto BIO, rucola, roșii cherry.
- 56 **Pinsa salami Ventricina picanti** - 360g 🍖 1,3,7
Sos de roșii din Puglia, mozzarella, salam Ventricina picant.
- 53 **Pinsa vegetariana** - 340g 1,9
Sos de roșii din Puglia, mozzarella, ciuperci, anghinare, măsline și roșii uscate.

SELECȚIE DE BUCĂTĂRIE TRANSILVĂNEANĂ

Un gust esențial al Transilvaniei, cu supe consistente, tocănițe gătite lent, carne fragedă și deserturi decadente – fiecare preparat surprinzând bogata moștenire culinară a regiunii.

- 31 **Supă tradițională de vițel** - 350g 3,7,9,12
Ciorbă acrisoara de vițel în stil românesc, gătită lent cu legume proaspete și ierburi aromatice, servită cu smântână și ardei iute alături.
- 87 **Cotlet de porc cu sos de vin transilvănean** - 320g 10,12
Cotlet succulent de porc local, gătit la perfecțiune, servit cu un sos de vin alb transilvănean, o reducere bogată infuzată cu ierburi locale, muștar și demi-glace.
- 36 **Papanași cu smântână și dulceață de afine** - 190g 1,3,7,8
Gogoși pufoase prăjite, acoperite cu smântână bogată și dulceață de afine de casă, o adevărată delicatessă transilvăneană.

DELICII ELVEȚIENE – UN GUST AL TRADIȚIEI

- 98 **Fondue de ciocolată / 2 persoane** - 670g 7,8
Ciocolată elvețiană catifelată, topită la perfecțiune, servită cu fructe proaspete, biscuiți și bezele.
- 69 **Swiss Mincemeat with Pasta & Apple Sauce** - 340g 1,12
Carne de vită gătită lent cu condimente, servită peste paste și acompaniată de un sos fin de mere.

EXPERIENȚA STEAK-ULUI LA JOSPER

Carne de excepție. Foc de cărbune. Gust autentic.

USDA (United States Department of Agriculture)
stabilește standardele pentru clasificarea cărnii de vită
în funcție de calitate și marmorare.
Gradul USDA Prime este cel mai înalt nivel de calitate,
acordat doar pentru 2-3% dintre bucățile de carne de vită.

- 74

USDA Prime Rib Eye - /100g

O bucată iconică de carne de vită de cea mai înaltă calitate, Rib Eye se remarcă prin marmorarea perfectă, oferind frăgezime și o aromă bogată, intensă și persistentă. Porția recomandată: 300-350g/persoană.

17
- 62

USDA New York Strip Steak - /100g

O tăietură clasică, renumită pentru frăgezimea naturală și aroma robustă, ideală pentru iubitorii de steak premium. Porția recomandată: 300-350g/persoană.

7,17
- 59

USDA TOMAHAWK - /100g

Un steak impresionant, cu os, gătit la perfecție cu o crustă aurie și un interior fraged. Condimentat subtil, oferă o experiență culinară demnă de cele mai rafinate gusturi. Porția recomandată: 350-400g/persoană.

7,17
- 52

USDA Prime Boneless Short Ribs Skewers - /100g

Short Ribs fără os, suculente și perfect marmorate, gătite pe frigărui și servite cu sos chimichurri.

7,17
- 73

USDA Original Burger - 350g

Un burger autentic, gătit cu măiestrie și servit cu toppinguri clasice. Perfect pentru cei care apreciază simplitatea rafinată.

1,3,7
- 69

USDA Italiano Burger - 350g

Carne de vită USDA Prime cu mozzarella, pesto și roșii proaspete, pentru o notă italiană distinctă.

1,3,7,8
- 69

Petto Di Pollo Al Burro "Firenze 1869" - 220g

Piept de pui rumenit lent în tigaie cu unt, până când pielea devine crocantă și carnea rămâne fragedă. Servit cu unt spumos și o felie de lămâie. O rețetă florentină din 1869, readusă în actualitate cu respect pentru gustul original.

1,7,9
- 76

Pancetta di Maiale alla Brace - 280g

Tăietură suculentă din burta porcului, gătită lent pe jar pentru o crustă crocantă și un interior moale și plin de savoare.
- 85

Costoletta di Maiale - 320g

Cotlet de porc cu os, fraged și puternic aromat, copt la Josper până capătă o crustă caramelizată și o consistență suculentă.

6,10
- 87

Coaste de porc Josper-style - 420g

Coaste fragede rumenite pe foc de cărbune, cu crustă lipicioasă, intens aromată, servite cu sos chimichurri.

6,10
- 78

Gamberi alla Josper - 200g

Creveți gătiți rapid pe grătarul Josper pentru o textură suculentă și o aromă fină, ușor afumată. Gustul delicat al cărnii este evidențiat de atingerea jarului și de un strop de ulei de măsline extravirgin.

2,9

ARTIZANAL DESSERTS

- 34 **Cheese Cake** - 140g 1,3,7
 Preparăm o cremă proaspătă de mascarpone și ricotta aerată, pe o bază sfărâmicioasă cu un gust intens de unt.
- 34 **Tiramisu** - 140g 1,3,7
 Cine nu cunoaște faimosul desert italian cu pișcoturi Savoiardi, mascarpone, Disaronno Amaretto și ouă proaspete.
- 36 **Pana cotta** - 130g 7
 Un pahar de budincă italiană delicioasă, făcută din smântână dulce și acoperita cu piure de fructe de pădure.
- 34 **Swissôtel chocolate cake** - 120g 3,6,7,8
 Tort bogat de ciocolată cu ganache catifelat, glazură de ciocolată și cremă fină de vanilie.
- 38 **Torta al cioccolato fondante** - 120g 1,3,7
 Un desert decadent care combină bogăția mousse-ului de ciocolată neagră catifelată cu dulceața cireșelor Amarena. Textura sa cremoasă și aroma vibrantă de cireșe transformă fiecare mușcătură într-o experiență delicioasă.
- 34 **Cannoli Siciliani** - 160g 1,7,8
 Desert tipic sicilian, umplut cu ricotta dulce în aluat crocant și presărat cu fistic.



Bottega & Salumeria Artegianale - Str. Lucian Blaga 13

Pizzeria Artegianale - Str. Muresenilor 27

Steak Ristorante Artegianale - Swissôtel Poiana Brasov

REZERVARI - 0775 33 22 11

artegianale.lifestyle -

Il bar

NON

ARTEGIANALE SIGNATURE DRINKS

- 46 **Arte Spritz** 250ml
Malfy Limone, Aperol, Prosecco, Fresh Grapefruit
- 46 **Santo Basilico** 90ml
Ki No Bi, Averna Amaro, Basil, Syrup Soc, Lime Juice
- 36 **Mela Bellini** 150ml
Prosecco, Apple Juice

SPRITZ MOMENTS

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

MALFY TONICS

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

LONG DRINKS

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

CLASSICS

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

MODERN CLASSICS

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

MOCKTAILS

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

RON

SPIRITS _40ml

IRISH WHISKY

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

SCOTCH&SINGLE MALT

- 38 The Glenlivet Founder's Reserve
- 38 The Glenlivet 12yo
- 42 The Glenlivet 15yo
- 34 Chivas 12yo
- 38 Chivas 13 yo Sherry
- 38 Chivas Mizunara
- 46 Chivas 18yo
- 39 Aberlour 12 yo
- 39 Aberlour Abunadh Cask
- 109 The Macallan 15yo
- 78 Royal Salute 21yo
- 39 Ardbeg 10yo
- 42 Glenmorangie 12yo
- 45 Glenmorangie Nectar D'or 12yo
- 76 Glenmorangie 18yo

BOURBON

- 32 Bulleit Bourbon
- 28 Maker's Mark

SPECIAL WHISKY

- 35 Tenjaku
- 39 Caol Ila
- 72 Lagavulin 16yo

ROM

- 39 Havana Club Selección de Maestros
- 65 Havana Don Navarro
- 69 Havana Unión Cohiba
- 32 Havana Club 7yo
- 38 Zacapa Solera 23yo
- 78 Zacapa XO 30yo
- 32 Bumbu Original
- 39 Bumbu XO
- 42 A.H Riise Non Plus Ultra Very Rare
- 39 Eminente Ámbar Claro 3yo
- 45 Eminente Reserva 7yo
- 64 Eminente Gran Reserva 10yo
- 39 La Hechicera Reserva Familiar
- 44 La Hechicera Serie Experimental No.1

SHOOTS

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

RON

SPIRITS _40ml

ITALIAN PREMIUM GIN

- 25 Malfy Dry
- 25 Malfy Limone
- 25 Malfy Rosa
- 25 Malfy Arancia Rosa

HANDCRAFTED & SPECIAL

- 32 McQueen and the Violet Fog
- 35 Bobby's
- 32 Monkey 47
- 42 KI NO BI
- 38 Ceder's Pink Rose 0% Alcohol
- 49 Pernod Absinthe 68%

VODKA

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

TEQUILA

- 32 Avion Silver
- 40 Avion Reposado
- 89 Avion Reserva 44
- 36 Mezcal del Maquey Vida
- 98 Don Julio 1942
- 98 Volcan De Mitierra XA
- 38 Volcan De Mitierra Blanco
- 40 Volcan De Mitierra Reposado

COGNAC&BRANDY

- 30 Martell VS
- 39 Martell VSOP
- 58 Martell XO
- 40 Hennessy VS
- 58 Hennessy VSOP
- 124 Hennessy XO
- 40 Villon - Cognac Liqueur

DIGESTIVE

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

REFRESHMENTS

SOFT DRINKS

- 20 Pepsi zero /Pepsi / Twist / Vintage 250ml
- 20 Mirinda / Prigat Strawberry and Banana l
- 20 7 Up / Mountain Dew / Lipton Ice tea 250m
- 25 Catinola Suc de catina BIO cu ghimbir sau afine

FRESH JUICE 260ml

- 35 Orange / Grepfruit Fresh
- 35 Lemonade Mint and Ginger
- 35 Watermelon Lemonade
- 35 Strawberries Lemonade
- 35 Mango Lemonade

SANPELLEGRINO 330ml

- 32 Tonic Water
- 25 Aranciata / Arancia rossa
- 25 Grapefruit / Pomegranate / Orange

WATER

- 18 Aqua Carpatica 330
- 26 Aqua Carpatica 750
- 18 Aqua Carpatica flavours Lime&Mint / Raspberry /
/ Peach& Mango / Strawberry & Eldelflower
- 33 Aur'a Gold 750ml

COFFEE

- 13 Ristretto / Espresso
- 16 Espresso Lungo /Espresso Doppio
- 18 Espresso Macchiato / Coffee Corretto
- 26 Cappuccino / Latte / Freddo
- 26 Tea and Herbal Infusion
- 29 Flat White /Frappe Clasic / Frappe Oreo / Frappe Baileys

BEER

- 22 Bucur 330ml -Local Beer
- 28 Blanc 1664 330ml
- 26 Weihenstephan Hefeweissbier 500ml
- 28 Grimbergen Ambre 330ml
- 26 Cidru Somersby -Apple /Blackberries
- 22 Carlsberg /Carlsberg No Alcohol 330ml
- 34 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 |