



GUSTARI – SNACKS - ANTIPASTO

<u>Fantezie de bruschete</u> - 150 gr	15.00 ron
(rosii, pancetta, anchois)	
Fantasy brusquettes	
(tomatoes, pancetta, anchois)	
Fantasia di bruschetti	
(pomodoro, pancetta, acciughe)	
<u>Prosciutto mozzarella</u> - 120/100 gr	22.00 ron
(prosciutto crudo, mozzarella, rucola)	
Mozzarella prosciutto	
(prosciutto crudo, mozzarella, rucola)	
Prosciutto mozzarella	
(prosciutto crudo, mozzarella, rucola)	
<u>Prosciutto melone</u> - 100/150 gr	19.00 ron
(pepene galben, prosciutto crudo)	
Prosciutto melone	
(melon, prosciutto crudo)	
Prosciutto melone	
(melone, prosciutto crudo)	
<u>Carpaccio de vita cu rucola si grana</u> - 100/100 gr	35.00 ron
(muschi de vita, rucola, parmezan)	
Beef carpaccio with rucola and grana	
(beef fillet, rucola, parmesan)	
Carpaccio di manzo con rucola e grana	
(filetto di manzo, rucola, parmigiano)	
<u>Carpaccio de somon fume</u> - 100gr	45.00 ron
(somon afumat, rucola)	
Smoked salmon carpaccio	
(smoked salmon, rucola)	
Carpaccio di salmone afumicato	
(salmone afumicato, rucola)	



Salata de pleurotus cu creveti - 100/100/60 gr 35.00 ron

(ciuperci pleurotus, creveti, rucola)

Shrimp and pleurotus salad

(pleurotus mushrooms, shrimps, rucola)

Insalata di pleurotus e gamberi

(pleurotus funghi, gamberi, rucola)

Platou mixt italian - 80/130/60 gr 45.00 ron

(salamuri mixte, branzeturi mixte, prosciutto melone, anghinare, rosii uscate)

Antipasto misto italiano

(mixed salami, mixed cheese, prosciutto melone, artichoke, sun-dried tomatoes)

Antipasto misto italiano

(salumi misti, formaggi misti, prosciutto melone, carcioffi, pomodori secchi)

Salata Fetta - 400 gr 18.00 ron

(salata verde, branza fetta, rosii, ardei gras, masline, ceapa, ou)

Fetta Salad

(green salad, fetta cheese, tomatoes, bell pepper, olives, onion, egg)

Insalata Fetta

(insalata verde, formaggio Fetta, pomodoro, peperoni, olive, cipolla, uovo)

Salata Caprese - 200 gr 17.00 ron

(rosii, mozzarella, busuioc)

Caprese salad with tomatoes and mozzarella

(tomatoes, mozzarella, basil)

Insalata caprese con pomodori e mozzarella

(pomodoro, mozzarella, basilico)

Salata de vinete cu rosii - 150 gr 10.00 ron

(vinete, rosii)

Eggplant salad with tomato salad

(eggplant, tomatoes)

Insalata di melanzane con pomodori

(pomodoro, melanzane)

Salata cu ton - 100/200 gr 25.00 ron

(ton, salata mixta, ceapa)

Tuna salad

(tunna, mixed salad, onion)

Insalata al tonno

(tonno, insalata mista, cipolla)





Salata Rucola si Grana - 150 gr 25.00 ron

(rucola, parmezan, otet balsamic)

Rucola and grana salad

(rucola, parmesan, balsamic vinegard)

Insalata di rucola e grana

(rucola, parmigiano, aceto balsamico)

Salata Chef - 400 gr 23.00 ron

(salata verde, piept de pui, sunca presata, schweitzer, rosii, dressing)

Chef Salad

(green salad, chicken breast, ham, schweitzer, tomatoes, dressing)

Chef Insalata

(insalata verde, petto di pollo, prosciutto, schweitzer, pomodoro, salsa)

Salata de curcan cu ciuperci - 200/100/80 gr 29.00 ron

(salata mixta, curcan, ciuperci champignon)

Turkey salad with mushrooms

(mixed salad, turkey, champignon mushrooms)

Insalata di tachino con funghi

(insalata mista, tachino, funghi champignon)

Salata Blue Cheese - 400 gr 29.00 ron

(branza gorgonzola, crutoane, rosii, usturoi, dressing, salata verde)

„Blue Cheese” salad

(gorgonzola cheese, croutons, tomatoes, garlic, dressing, green salad)

„Blue cheese” insalata

(formaggio gorgonzola, crostini di pane, pomodoro, aglio, salsa, insalata verde)

Piadina alla Romana - 320 gr. 25.90 ron

(piadina, prosciutto crudo, rucola, mozzarella, rosii)

Piadina alla Romana

(piadina, prosciutto crudo, rucola, mozzarella, tomatoes)

Piadina alla Romana

(piadina, prosciutto crudo, rucola, mozzarella, pomodoro)



Salata de cruditati -200 gr 10.00 ron
(ardei, ceapa, rosii, castraveti, varza)

Vegetable salad
(bell pepper, onion, tomatoes, cucumbers, cabbage)

Insalata di verdure
(peperonni, cipolla, pomodori, cetrioli, verzo)

Salata bulgareasca - 400 gr 15.00 ron
(rosii, castraveti, sunca, telemea, oua, masline)

Bulgarian salad
(tomatoes, cucumbers, ham, cheese, eggs, olives)

Insalata bulgara
(pomodori, cetriolli, prosciutto cotto, formaggio, uova, olive)

Cascaval pane - 130 gr 12.00 ron
(cascaval,ou, pesmet)

Breaded cheese
(cheese, egg, bread crumbs)

Formaggio fritto
(formaggio, uovo, pane gratugiato)



Cozze in sos de vin alb - 230 gr 15.00 ron
(midii, ceapa, usturoi, vin alb, lamaie)

Cozze in white wine sauce
(mussels, onion, garlic, white wine, lemon)

Cozze in salsa di vino bianco
(cozze, cipolla, aglio, vino bianco, limone)



Cozze in sos de rosii -230 gr 19.00 ron
(midii, ceapa, usturoi, rosii cherry, sos de rosii, ardei iute)

Cozze in tomato sauce
(mussels, onion, garlic, cherry tomatoes, tomato sauce, hot peppers)

Cozze in salsa di pomodori
(cozze, cipolla, aglio, pomodorini, salsa di pomodoro, peperoncini)



<u>Cozze gratinate</u> - 230 gr (midii, usturoi, parmezan, pesmet)	22.00 ron
Roasted cozze (mussels, garlic, parmesan, bread crumbs)	
Cozze arrosti (cozze, aglio, parmegiano, pane gratugiato)	
<u>Cocktail de Gamberetti</u> 150/50 gr (creveti, sos cocktail)	40.00 ron
Gamberetti cocktail (shrimps, cocktail sauce)	
Cocktail di gamberi (gamberetti, salsa cocktail)	
<u>Carpaccio de lup de mare cu nuca</u> - 40/200/30 gr (rucola, lup de mare, nuci, lamaie)	39.00 ron
Sea wolf carpaccio with nuts (rucola, sea wolf, nuts, lemon)	
Carpaccio di spigola con nocce (rucola, spigola, noce, limone)	
<u>Fritto misto</u> - 230 gr. (mix de peste, calamari, creveti)	39.00 ron
Fritto misto (seafood and fish mix)	
Fritto misto (pesce misto, calamari e gambereti)	
<u>Fritto calamar</u> - 100 gr.	
(calamar, faina)	
Fried squid (squid, flour)	
Calamari Fritto (calamari, farina)	



20.00 ron



SUPE – CIORBE – CREME

Ciorba de vacuta - 350/60 gr. 8.00 ron
(legume, zarzavat, carne de vita)

Beef soup
(vegetables, beef)

Brodo di mucca
(verdure miste, carne di mucca)

Ciorba taraneasca de legume - 350 gr. 6.00 ron
(legume, zarzavat)



Vegetable soup
(vegetables)

Brodo contadino di verdure
(verdure miste)

Supa crema de ciuperci proaspete - 350 gr. 20.00 ron
(ciuperci proaspete, ceapa, smantana dulce)

Fresh Mushrooms cream soup
(fresh mushrooms, onion, sweet sour cream)

Zuppa crema di funghi frescchi
(funghi freschi, cipolla, panna)

Ciorba de burta - 350 gr. 10.00 ron
(burta de vita, morcovi, usturoi, smantana)



Tripe soup
(beef tripe, carrots, garlic, sour cream)

Brodo di trippa
(trippa, carotte, aglio, panna)

Supa picanta cu fructe de mare -400 gr. 55.00 ron
(fructe de mare, ardei iute, usturoi, rosii cherry, sos de rosii, ciabatta)



Spicy seafood soup
(seafood, hot pepper, garlic, cherry tomatoes, tomato sauce, ciabatta)

Zuppa piccante ai frutti di mare
(frutti di mare, peperoncino, aglio, pomodorini, salsa di pomodoro, ciabatta)



Tortelini in brodo - 300 gr.

(tortelini, supa, parmezan)

Tortelini soup

(tortelini, soup, parmesan)

Tortelini in brodo

(tortelini, zuppa, parmegiano)

15.00 ron

RISOTTO

Risotto cu dovlecei, vinete si parmezan - 300 gr.

(ceapa, dovlecei, vinete, parmezan, orez)

Zucchini, eggplant and parmesan risotto

(onion, zucchini, eggplants, parmesan, rice)

Risotto con zucchini, melanzane e parmigiano

(cipolla, zucchini, melanzane, parmegiano, riso)



22.00 ron

Risotto cu creveti si sparanghel - 300 gr.

(usturoi, creveti, sparanghel, orez)

Shrimp and asparagus risotto

(garlic, shrimps, asparagus, rice)

Risotto con gamberetti e asparagi

(aglio, gamberetti, asparagi, riso)



39.00 ron

Risotto cu fructe de mare - 300 gr.

(orez, fructe de mare, creveti, vin, verdeata, usturoi)

Seafood Risotto

(rice, seafood, shrimps, wine, vegetables, garlic)

Frutti di mare risotto

(riso, frutti di mare, gamberetti, vino, verdure, aglio)



29.00 ron

Risotto cu hribi - 300 gr.

(orez, hribi, usturoi, vin, unt, parmezan, patrunjel)

Wild mushroom risotto

(rice, wild mushrooms, garlic, wine, butter, parmesan, parsley)

Porcini risotto

(riso, funghi porcini, aglio, vino, burro, parmigiano, prezzemolo)



25.00 ron



PASTE

Spaghete Amatriciana - 350 gr. 23.00 ron

(panceta, parmezan, sos de rosii)

Spaghetti Amatriciana

(panceta, parmesan, tomato sauce)

Spaghetti Amatriciana

(panceta, parmigiano, salsa di pomodoro)

Spaghetti al Pomodoro - 300 gr.

(sos de rosii, busuioc)

Spaghetti al Pomodoro

(tomato sauce, basil)

Spaghetti al Pomodoro

(salsa di pomodoro, basilico)



22.00 ron

Spaghete Carbonara - 350 gr.

(panceta, ou, parmezan, smantana)

Spaghetti Carbonara

(panceta, egg, parmesan, soucream)

Spaghete Carbonara

(panceta, uova, parmigiano, panna)

Spaghete cu ulei de masline, usturoi si ardei iute - 300 gr.

(ulei de masline, usturoi, ardei iute)

Spaghetti with olive oil, garlic and hot peppers

(olive oil, garlic, hot pepper)

Spaghetti al olio, aglio e peperoncini

(oglio di oliva, aglio, peperoncini)



14.00 ron

Spaghete cu ton - 350 gr.

(ton, ceapa, usturoi, rosii cherry, sos de rosii)

Tuna spaghetti

(tuna, onion, garlic, cherry tomatoes, tomato sauce)

Spaghetti al tonno

(tonno, cipolla, aglio, pomodorini, salsa di pomodoro)

29.00 ron



Spaghete cu midii - 350 gr 25.00 ron

(midii,usturoi,rosii cherry,sos de rosii)

Spaghetti with mussels

(mussels,garlic,cherry tomatoes ,tomato sauce)

Spaghetti con cozze

(cozze,aglio,pomodorini,salsa di pomodoro)

Spaghete cu creveti si rucola - 350 gr  52.00 ron

(ulei de masline, usturoi, creveti, rucola, rosii cherry)

Spaghetti with shrimps and rucola

(olive oil, garlic, shrimps, rucola, cherry tomatoes)

Spaghetti al aglio con gamberetti e rucola

(oglio di oliva, aglio, gamberetti, rucola, pomodorini,aglio)

Rigatoni cu muschi de vita si hribi - 350 gr 45.00 ron

(muschi de vita,usturoi,hribi,rosii cherry,sos de rosii,smantana)

Beef fillet and wild mushrooms rigatoni

(beef fillet,garlic,cherry tomatoes,tomato sauce,boletus,cream)

Rigatoni con manzo e funghi

(fileto di manzo,aglio,funghi porcini,pomodorini,salsa di pomodoro,panna)

Penne All'Arabiata - 350 gr   19.00 ron

(usturoi, ardei iute, rosii cherry,verdeata, sos de rosii)

Penne All'Arabiata

(garlic, hot pepper,cherry tomatoes, vegetables, tomato sauce)

Penne All'Arabiata

(aglio, peperoncino, verdura, pomodorini,salsa di pomodoro)

Penne cu pancetta si rucola - 350 gr 42.00 ron

(panceta,rucola,rosii cherry,ceapa,sos de rosii,smantana)

Pancetta and rucola penne

(pancetta,rucola,cherry tomatoes,onion,tomato sauce,cream)

Penne con pancetta e rucola

(panceta,rucola,pomodorini,cipola,salsa di pomodoro,panna)

Penne cu creveti si dovlecei - 350 gr 55.00 ron

(creveti,usturoi,dovlecei,rosii cherry,ulei de masline,vin alb)

Penne with zucchini and shrimps

(zucchini,garlic,shrimps,cherry tomatoes,ovile oil,white wine)

Penne con gamberi e zucchini

(gambereti,aglio,zucchini,pomodorini,olio di oliva,vino bianco)



Gnochi Quatro Formaggi - 350 gr 31.00 ron

(smantana, mozzarella, parmezan, gorgonzola)

Gnochi Quatro Formaggi

(sour cream, mozzarella, parmesan, gorgonzola)

Gnochi Quatro Formaggi

(panna, mozzarella, parmigiano, gorgonzola)

Gnochi al pesto - 350 gr 30.00 ron

(busuioc, parmezan, seminte pin)

Gnochi al pesto

(basil, parmesan, pine seeds)

Gnochi al pesto

(basilico, parmigiano, pinoli)

Tagliatelle cu somon fume si dovlecei - 350 gr 39.00 ron

(somon fume, dovlecei, vodka, smantana)

Tagliatelle with smoked salmon and zucchini

(smoked salmon, zucchini, vodka, sour cream)

Tagliatelle con salmone afumicato e zucchini

(salmone affumicato, zucchine, vodka, panna)

Linguini cu fructe de mare - 350 gr  25.00 ron


(fructe de mare, usturoi, vin, rosii cherry, sos rosii)

Linguini with seafood

(seafood, garlic, wine, cherry tomatoes, tomato sauce)

Linguine al frutti di mare

(frutti di mare, aglio, vino, pomodorini, salsa di pomodoro)

Linguini cu vongole - 350 gr  35.00 ron

(vongole, usturoi, ulei de masline, vin alb)

Linguini with vongole

(vongole, garlic, olive oil, white wine)

Linguine ale vongole

(vongolo, aglio, olio di oliva, vino bianco)



PESTE - FISCH - PESCE

<u>Crap la gratar</u> - 200 gr (file de crap, condimente, lamaie)	22.00 ron
Grilled carp (carp fillet, spices, lemon)	
Carpa alla griglia (carpa file, spezie, limone)	
<u>Saramura de crap</u> - 180/100 gr (file de crap, ardei gras colorat, ardei iute, usturoi, rosii)	25.00 ron
Carp brine (carp fillet, paprika, hotpepper, garlic, tomatoes)	
Carpe salamoia (carpa file, paprica, peperoncino, aglio, pomodori)	
<u>Pastrav la gratar</u> - 300 gr (pastrav, condiment, lamaie)	25.00 ron
Grilled trout (Trout, spices, lemon)	
Trota alla griglia (Trota, spezie, limone)	
<u>File de salau la gratar</u> - 200 gr (file salau, condimente, lamaie)	27.00 ron
Grilled perch file (Zander fillet, spices, lemon)	
Pesce persico alla griglia (pesce persico file, condimenti, limone)	
<u>Salau cu capere si masline si ardei gras</u> - 180/100 gr (salau, usturoi, capere, masline, ardei gras, vin alb)	29.00 ron
Perch with capers, olives and peppers (perch, garlic, capers, olives, peppers, white wine)	
Pesce persico con capperi e olive e peperoni (pesce persico, capperi, olive, aglio, peperoni, vino bianco)	
<u>Dorada in crusta de sare</u> - 300 gr	
Orata al sale	62.00 ron





Somon la gratar - 180 gr 37.00 ron
(somon, condimente, lamaie)

Grilled salmon
(salmon, spices, lemon)

Salmone alla griglia
(salmone, spezie, limone)

Creveti si calamar la gratar - 180 gr 39.00 ron
(creveti, calamar, usturoi)



Grilled shrimps and calamari
(Shrimps, squid, garlic)

Gamberetti calamari alla griglia
(gamberetti, calamari, aglio)

Salau cu sparanghel si sos de sofran - 200/100 gr 39.00 ron
(file salau, sparanghel, sos sofran, usturoi)

Perch with asparagus and saffron sauce
(perch fillet, sparrow grass, saffron sauce, garlic)

Pesce persico con asparagi e salsa allo zafferano
(pesce persico file, asparagi, salsa di zafferano, aglio)

Somon cu dulceata de afine - 180/100 gr 42.00 ron
(file somon, condimente, dulceata afine)

Salmon with blueberry jam
(Salmon fillet, spices, blueberry jam)

Salmone con marmellata di mirtili
(salmone, marmellata mirtili)

Somon in sos de marar - 180/100 gr 45.00 ron
(somon, usturoi, marar, smantana)

Salmon in dill sauce
(salmon, garlic, dill, cream)

Salmone in salsa di aneto
(sarmone, aglio, aneto, panna)

Gamberoni Diavolo - 180/100 gr 45.00 ron
(creveti black tiger, ceapa, usturoi, cognac, ardei iute, sos de rosii)

Gamberoni Diavolo
(black tiger shrimp, onion, garlic, cognac, hotpepper, tomato sauce)

Gamberoni Diavolo
(gamberoni, cipola, aglio, cognac, peperoncino, salsa di pomodoro)



Ton la gratar - 180 gr 46.00 ron
(ton, condimente, lamaie)

Grilled tuna
(tuna, spices, lemon)

Tonno alla griglia
(tonno, condimenti, limone)

Tagliatta al tonno - 200 gr 49.00 ron
(ton,arome verzi,usturoi,vin alb)

Tagliatta al tonno
(Tuna, green flavor, garlic, white wine)

Tagliatta al tonno
(tono,aromi verdi,aglio,vino bianco)

Dorada la gratar - 200 gr 49.00 ron
(peste dorada, condimente, lamaie)

Grilled dorada
(dorada fish, spices, lemon)

Orata alla griglia
(dorada pesce, condimenti, limone)

Pui de balta cu sos de rosii cherry - 230 gr/100ml 55.00 ron
(pui de balta,usturoi,rosii sherry,vin alb)

Frog legs with cherry tomato sauce
(frog legs,garlic,cherry tomatoes,white wine)

Rana ai pomodorini
(rana,aglio,pomodorini,vino bianco)

Pui de balta cu sos dulce-picant -230gr/100ml 55.00 ron
(pui de balta,sos dulce-picant)

Frog legs with spicy-sweet sauce
(frog legs,spicy-sweet sauce)

Rana con salsa dolce-piccante
(rana,salsa dolce-piccante)



Dorada al cartoccio - 350 gr 59.00 ron
(dorada, rosii cherry, cartofi, masline)

Dorada al cartoccio
(Dorada fish, cherry tomatoes, potatoes, olives)

Orata al cartoccio
(Dorada pesce, pomodorini, patate, olive)





<u>Lup de mare la gratar</u> - 300 gr	59.00 ron
(lup de mare,ulei de masline,lamaie)	
Grilled sea wolf	
(sea wolf,olive oil,lemon)	
Spigola alla griglia	
(spigola,olio di oliva,limone)	
<u>Peste spada la gratar</u> - 180 gr	65.00ron
(peste spada,ulei de masline,lamaie)	
Grilled swordfish	
(swordfish,olive oil,lemon)	
Pesce spada alla griglia	
(pesce spada,olio di oliva,limone)	
<u>Peste spada Livornese</u> - 180/100 gr	69.00 ron
(peste spada,masline,usturoi,capere,rosii cherry,sos de rosii,vin alb)	
Livornese swordfish	
(swordfish,olive,garlic,cherry tomatoes,tomato sauce,white wine)	
Pesce spada Livornese	
(pesce spada,olive,aglio,caperi,pomodorini,salsa di pomodoro,vino bianco)	
<u>Sogliola in sos de vin alb</u> - 280/100 gr	69.00ron
(sogliola,vin alb)	
Sogliola in white wine sauce	
(songliola,white wine)	
Sogliola al vino bianco	
(sogliola,vino bianco)	
<u>Sogliola cu sos de lamaie</u> - 280/100 gr	69.00ron
(sogliola,vin alb,lamaie)	
Sogliola with lemon sauce	
(sogliola,white wine,lemon)	
Sogliola al limone	
(sogliona,vino bianco,limone)	
<u>Platou de peste</u> (pentru 2 persoane) 80/80/80/80/80/300 gr 	200.00 ron
(file ton, file spada, file somon, creveti Black Tiger, calamar,dorada)	
Fish plate	
(tuna fillet, swordfish fillet, salmon fillet, black tiger shrimp, squid, bream)	
Piatto misto di pesce	
(file di tonno,file di pesce spada,file di salmone,gamberoni,calamari,dorada)	



PASARE - CHICKEN - POLLO

<u>Piept de pui crocant</u> - 200 gr	22.00 ron
(piept de pui, usturoi, salvie, rozmarin, busuioc, parmezan)	
Crispy chicken breast	
(chicken breast, garlic, sage, rosemary, basil, parmesan)	
Petto di pollo croccante	
(pette di pollo, aglio, salvia, rosmarino, basilico, parmegiano)	
<u>Piept de pui Napoli</u> - 250 gr	25.00 ron
(piept de pui, sunca, ciuperci, sos de cascaval, vin)	
Napoli chicken breast	
(chicken breast, ham, mushrooms, cheese sauce, wine)	
Petto di pollo Napoli	
(pette di pollo, prosciutto, funghi, salsa di formaggio, vino)	
<u>Piept de pui Valdostana</u> - 250 gr	23.00 ron
(piept de pui, sunca, mozzarella, rosii)	
Valdostana chicken breast	
(chicken breast, ham, mozzarella, tomatoes)	
Petto di pollo Valdostana	
(petto di pollo, prosciutto, mozzarella, pomodori)	
<u>Snitel din piept de pui</u> - 200 gr	15.00 ron
(piept de pui, faina, ou)	
Schnitzel chicken breast	
(chicken breast, flour, egg)	
Cotoletta di pollo	
(petto di pollo, farina, uova)	
<u>Tocanita de pui</u> - 300 gr	20.00 ron
(pulpe de pui, ardei gras, ceapa, sos de rosii)	
Chicken stew	
(chicken legs, green pepper, onion, tomato sauce)	
Pollo stufato	
(cosce di pollo, peperoni verdi, cipolla, salsa di pomodoro)	
<u>Ciulama de pui</u> - 250 gr	20.00ron
(piept de pui, usturoi, smantana)	
Chicken velouté	
(chicken breast, garlic, cream)	
Pollo in salsa bianca	
(petto di pollo, aglio, panna)	



<u>Medalion de curcan cu busuioc</u> - 200 gr	25.00 ron
(piept de curcan, rosii cherry, busuioc)	
Turkey medallion with basil	
(turkey breast, cherry tomatoes, basil)	
Medaglione di tacchino al basilico	
(petto di tacchino, pomodorini, basilico)	
<u>Piept de curcan cu sos gorgonzola si struguri</u> - 180/100 gr	26.00 ron
(piept de curcan, gorgonzola, struguri)	
Turkey breast with gorgonzola sauce and grapes	
(turkey breast, gorgonzola, grapes)	
Petto di tacchino con salsa di gorgonzola e uva	
(petto di tacchino, gorgonzola, uva)	
<u>Piept de curcan cu sos de otet balsamic si smochine</u> - 180/100 gr	28.00 ron
(otet balsamic, piept de curcan, smochine)	
Turkey breast with balsamic vinegar sauce and figs	
(turkey breast, balsamic vinegar, figs)	
Petto di tacchino con salsa di fichi e Aceto Balsamico	
(petto di tacchino, aceto balsamico, fichi)	
<u>Piept de curcan cu parmezan</u> - 200 gr	25.00 ron
(piept de curcan, faina, ou, parmezan)	
Turkey breast with parmesan	
(turkey breast, flour, egg, parmesan)	
Petto di tacchino con parmigiano	
(petto di tacchino, farina, uova, parmegiano)	
<u>Piept de rata cu ceapa caramelizata</u> - 180/150 gr	58.00 ron
(piept de rata, miere de albine, cognac, ceapa rosie, piper rosu)	
Duck breast with caramelized onion	
(duck breast, honey, cognac, red onion, red pepper)	
Petto d'anatra con cipolle caramellate	
(petto d'anatra, miele, cognac, cipolla rossa, peppe rosu)	
<u>Piept de rata cu gorgonzola si prune</u> - 180/100 gr	58.00 ron
(piept de rata, sos gorgonzola, prune)	
Duck breast with gorgonzola and plums	
(duck breast, gorgonzola sauce, plums)	
Petto d'anatra con gorgonzola e prugne	
(petto d'anatra, salsa di gorgonzola, prugne)	



Piept de rata cu sos de portocale - 80/100 gr 50.00 ron
(piept de pui, portocale, cognac, suc de portocale)
Duck breast with orange sauce
(chicken breast, oranges, cognac, orange juice)
Petto d'anatra con salsa alla arancia
(petto d'anatra, arancia, cognac, succo d'arancia)

VITA - VEAL - VITELLO

Ficat de vitel in stil venetian - 180/100 gr 29.00ron
(ficat de vitel, ceapa, vin alb, foi de dafin)
Veal liver in venetian style
(calf liver, onion, white wine, bay leaves)
Fegato di vitello alla veneziana
(fegato di vitello, cipola, vino bianco, aloro)

Ficat de vitel cu unt si salvie - 180/100 gr 29.00ron
(ficat de vitel, unt, salvie)
Veal liver with butter and sage
(calf liver, butter, sage)
Fegato di vitello con burro e salvia
(fegato di vitello, burro, salvia)

Saltimboca alla romana - 180/100 gr 70.00 ron
(nuca vitel, salvie, prosciutto crudo)
Saltimboca alla romana
(Beef fillet, sage, prosciutto crudo)
Saltimboca alla romana
(noce di manzo, salvia, prosciutto crudo)

Fiorentina – (T Bone Steak – se cantareste) - 19.00 ron/100g
Fiorentina
Fiorentina

Muschi de vita la gratar - 180 gr 55.00 ron
(muschi de vita, condimente, ulei masline)
Grilled beef fillet
(Beef fillet, spices, olive oil)
Filetto di Manzo alla griglia
(filetto di manzo, condimenti, olio d'oliva)



<u>Pfeffersteak</u> - 180/100 gr	60.00 ron
<u>Muschi de vita cu gorgonzola si nuci</u> - 180/100 gr (muschi de vita, sos gorgonzola, nuci) Beef fillet with gorgonzola and nuts (bull nut, gorgonzola sauce, nuts) Filetto di Manzo con gorgonzola e noci (filetto di manzo, salsa di gorgonzola, noci)	72.00 ron
<u>Turnedo porcini</u> - 180/150 gr (muschi de vita, unt, hribi, usturoi) Turnedo porcini (beef fillet, butter, wild mushrooms, garlic) Turnedo porcini (filetto di manzo, burro, funghi porcini, aglio)	65.00 ron
<u>Tagliatta Rucola Grana</u> - 180/50/50 gr (muschi de vita, rucola, parmezan) Tagliatta Rucola Grana (beef fillet, rucola, parmesan) Tagliatta Rucola Grana (filetto di manzo, rucola, parmegiano)	70.00 ron
<u>Antricot la gratar</u> - 200 gr (antricot, condimente, ulei de masline) Grilled beef chuck (steak, spices, olive oil) Bistecca alla griglia (bisteca, spezie, olio di oliva)	45.00 ron
<u>Antricot Pizzaiola</u> - 180/100 gr (antricot, capere, masline, usturoi, sos de rosii, oregano) Pizzaiolo beef chuck (beef chuck, capere, olive, garlic, tomatoes sauce, oregano) Bistecca Pizzaiolo (bisteca, caperi, olive, aglio, salsa di pomodoro, oregano)	49.00 ron



Escalop de vitel in sos de vin alb - 180/100 gr 49.00 ron

(nuca de vitel, vin alb, unt)

Veal escalope in white wine sauce

(bull nut, white wine, butter)

Scaloppina di vitello in salsa di vino bianco

(noce di vitello, vino bianco, burro)

Escalop de vitel in sos de rozmarin - 180/100 gr 53.00 ron

(nuca de vitel, seminte de pin, usturoi, rozmarin, vin alb)

Veal escalope in rosemary sauce

(veal escalope, pine nuts, garlic, rozmary, white wine)

Scaloppina di vitello in salsa di rosmarino

(noce di vitello, pinoli, aglio, rozmarino, vino bianco)

Snitel vienez - 180gr 49.00 ron

(muschi de vita, ou, pesmet, lamaie)

Vienesse schnitzel

(Beef fillet, egg, bread crumbs, lemon)

Schnitzel viennese

(filetto di manzo, uova, panne grattuciato, limone)



PORC - PORK - MAIALE

Snitel de porc - 200 gr 20.00 ron
(cotlet de porc, faina, ou, pesmet)

Pork schnitzel
(pork chop, flour, egg, bread crumbs)

Cotoletta di maiale
(braciole di maiale, farina, uova, panne grattuciatu)

Ceafa la gratar - 200 gr 19.00 ron

Grilled pork scruff
Collo alla griglia

Mici la gratar - 80 gr 3 ron/bucata



Coaste la gratar - 200 gr 14.00 ron

Grilled pork ribs
Costolette alla griglia

Muschiulet de porc impanat - 220 gr 25.00 ron

(muschiulet de porc, usturoi, bacon)

Stuffed pork fillet
(pork fillet, garlic, bacon)

Filetto di maiale farcito
(filetto di maiale, aglio, pancetta)

Muschiulet de porc cu sos de ciuperci - 200/100 gr 25.00 ron

(muschiulet de porc, ceapa, champignon, smantana)

Pork fillet with mushroom sauce
(pork fillet, onion, champignon, cream)

Filetto di maiale con salsa di funghi
(filetto di maiale, cipola, champignon, panna)

MIEL - LAMB - AGNELLO

Coaste de miel la gratar - 200 gr 60.00 ron

Grilled lamb chops
Costolette di agnello alla griglia



GARNITURI - GARNISH - GUARNIZIONI

<u>Sparanghel sote</u> - 200 gr Sparrowgrass sauté Asparagi sauté		15.00 ron
<u>Legume la gratar</u> - 200 gr (ardei gras, vinete, dovlecel, ciuperci, rosii, praz) Grilled vegetables (bell pepper, aubergines, zucchini, tomatoes, leak) Verdure alla griglia (peperoni, melanzane, zucchine, funghi, pomodori, porri)		12.00 ron
<u>Legume soté</u> - 200 gr Vegetables sauté Sauté verdure		7.00 ron
<u>Broccoli soté</u> - 200 gr Broccoli sauté Sauté broccoli		10.00 ron
<u>Cartofi la cuptor cu rozmarin proaspat</u> - 200 gr Baked potatoes with fresh rosemary Patate al forno con rosmarino fresco		6.00 ron
<u>Cartofi copti cu sos de branzeturi mixte</u> - 200 gr Baked potatoes with mixed cheese sauce Patate al forno con salsa di formaggi misto		9.00 ron
<u>Cartofi natur</u> - 200 gr Potatoes Patate		5.00 ron
<u>Piure de cartofi</u> - 200 gr Mashed potatoes Purè di patate		5.00 ron
<u>Cartofi prajiti</u> - 200 gr French fries Patate fritte		5.00 ron



Ciuperci la gratar - 150 gr

Grilled mushrooms
Funghi alla griglia



8.00 ron

Ciuperci cu sos de vin alb - 200 gr

Mushrooms with white wine sauce
Funghi con salsa di vino bianco



9.00 ron

Hribi sote - 150 gr

Wild mushrooms saute
Sauté funghi porcini



19.00 ron

Spanac - 180 gr

(spanac proaspat cu ulei de masline si usturoi)

Spinach

(fresh spinach with olive oil and garlic)

Spinaci

(spinaci frescco con oglio d'oliva e aglio)



22.00 ron

Ciuspeis de dovlecei - 200 gr

Ciuspeis of zucchini
Ciuspeis di zucchine

15.00 ron

Mamaliguta la gratar - 200 gr

Grilled polenta
Polenta alla griglia



6.00 ron

Fasole cu ulei de masline si ardei iute - 200 gr

Beans with olive oil and hot pepper
Fagioli con oglio d'oliva e peperoncione



9.00 ron



SALATE

Salata verde - 150 gr
Green salad
Insalata verde



7.00 ron

Salata de varza - 200 gr
Cabbage salad
Insalata di cavolo



5.00 ron

Salata de castraveti verzi - 200 gr
Cucumbers salad
Insalata di centrioli



6.00 ron

Salata de rosii cu telemea - 220 gr
Tomatoes and cheese salad
Insalata di pomodori con formaggio

6.00 ron

Salata asortata - 200 gr
Mixed salad
Insalata assortita



8.00 ron

Salata de muraturi - 200 gr
Pickles salad
Insalata di sottaceti



6.00 ron

Salata de ardei copti - 200/50 gr
Baked pepper salad
Insalata di peperoni arrosti



7.00 ron

Salata de sfecla rosie - 200 gr
Beetroot salad
Insalata di barbabietola

4.00 ron



DESERT

<u>Panna Cotta cu fructe de padure</u> - 100 gr.		13.00 ron
Panna Cotta with forest fruits		
Panna Cotta con frutti di bosco		
<u>Panna Cotta cu caramel</u> - 100 gr.		13.00 ron
Panna Cotta with caramel		
Panna Cotta con caramello		
<u>Crocantino</u> - 150 gr		10.00 ron
Crocantino		
Crocantino		
<u>Clatite banatene</u> - 150 gr.	 	19.00 ron
Banatian pancakes		
Fritelle tradizionale		
<u>Clatite cu ciocolata</u> - 150 gr		8.00 ron
Chocolate pancakes		
Fritelle con cioccolato		
<u>Clatite cu miere si nuca</u> - 150 gr		9.00 ron
Pancakes with honey and nuts		
Fritelle con miele e noci		
<u>Clatite cu dulceata</u> - 150 gr		7.00 ron
Pancakes with jam		
Fritelle con marmelatta		
<u>Papanasi</u> - 200 gr		12.00 ron
Cheese dumplings		
Formaggio palla		
<u>Desert "Casa del Sole"</u> - 150 gr		15.00 ron
„Casa del Sole dessert”		
Dolce „Casa del Sole”		
<u>Inghetata asortata</u> - 3x20 gr		12.00 ron
Mixed ice cream		
Gelato misto		



<u>Platou de branzeturi fine</u> - 300 gr	39.00 ron
<i>(struguri, dulceata de visine de casa, branzeturi fine)</i>	
Fine cheese Platter	
<i>(grape, cherry jam house, fine cheeses)</i>	
Piatto di formagio fine	
<i>(uva, confettura di ciliegia fatta in casa, formaggi fine)</i>	

DIVERSE

Lamâie / lemon / limone	50 gr.	2.00 ron
Mustar / mustard / senape	50 gr.	1.00 ron
Smântâna / sour cream / panna	50 gr.	2.00 ron
Ardei iute / hot pepper / peperoncino	1 buc.	1.00 ron
Masline / olives / olive	100 gr.	4.00 ron
Unt / butter / burro	10 gr.	1.00 ron
Cascaval natur	100 gr.	9.00 ron
Pressed cheese		
Formaggio natu		
Telemea vaca / cottage chesse / ricotta	100 gr.	6.00 ron
Schweitzer natur / schweitzer / schweitzer	100 gr.	12.00 ron
Sos usturoi cu smântâna	100 gr.	5.00 ron
Garlic sauce with sour cream		
Salsa di aglio con panna		
Sos remoulade	100 gr.	7.00 ron
Remoulade sauce		
Salsa remoulade		
Sos de piper / pepper sauce / salsa di pepe	100 gr.	11.00 ron
Sos gorgonzola	100 gr.	11.00 ron
Gorgonzola sauce		
Salsa di gorgonzola		
Sos de ulei de masline cu lamâie	50 gr.	8.00 ron
Olive oil sauce with lemon		
Salsa di olio d'oliva al limone		



BAUTURI – DRINKS -BEVANDE

CEAI SI CAFEA - COFFEE & TEA - CAFFE E TE

Espresso	40 ml.	4.90 ron
Capuccino	100 ml.	6.90 ron
Espresso decofeinizata	40 ml.	4.90 ron
Ciocolata calda	200 ml.	5.90 ron
Hot Chocolate		
Ciocolata calda		
Lapte cafea / coffee milk /caffè latte	1 buc.	1.00 ron
Ceai / tea / te	200 ml.	4.50 ron
Miere / honey / miele	1 buc.	1.50 ron
Lapte pahar / glass milk / bicchiere di latte	250 ml.	4.00 ron
Frappe	200 ml.	7.90 ron
Latte machiato	200 ml.	10.00 ron

ENERGIZANTE-ENERGY DRINKS

Red Bull	250 ml.	11.90 ron
----------	---------	-----------

RACORITOARE-SOFT DRINKS

Gama Coca-Cola	250 ml.	4.90 ron
Gama Santal	250 ml.	5.90 ron
Apa Sanpellegrino minerala	500 ml	20.00 ron
Apa Sanpellegrino plata	500 ml	20.00 ron
Apa Perena	330 ml.	4.90 ron
Apa Perena	700 ml.	7.90 ron
Nestea	250 ml.	5.90 ron
Fresh mixt	300 ml.	9.90 ron
Limonada facuta în casa	500 ml.	15.00 ron
Home made lemonade		
Limonata fatta in casa		

COGNAC-BRANDY

Metaxa *****	40 ml.	6.90 ron
Remy Martin V.S.O.P.	40 ml.	24.00 ron
Zaraza *****	40 ml.	9.90 ron
Martell V.S.	40 ml.	18.00 ron
Courvoisier V.S.	40 ml.	20.00 ron
Hennessy V.S.	40 ml.	20.00 ron
Hennessy X.O.	40 ml	90.00 ron



LICHIORURI-LIQUEUR

Amaretto Disarrono	50 ml.	10.90 ron
Bailey's	50 ml.	11.90 ron

DIGESTIVE

Jagermeister	40 ml.	8.90 ron
Unicum	40 ml.	8.90 ron
Ramazotti	40 ml.	8.90 ron
Fernet Branca	40 ml.	10.00 ron
Grappa	50 ml.	11.00 ron

APERITIVE

Campari	50 ml.	9.90 ron
Martini Bianco / Rosso	50 ml.	7.90 ron

ROM

Bacardi White / Black	50 ml.	12.90 ron
Havana Anejo Blanco	50 ml.	7.90 ron
Havana 7 ani		

VODCA

Absolut Blue	50 ml.	9.00 ron
Finlandia	50 ml.	9.00 ron

GIN

Beefeater	50 ml.	9.90 ron
Seagram's	50 ml.	9.90 ron

TEQUILA

Olmecca Silver	50 ml.	9.90 ron
Olmecca Gold	50 ml.	10.90 ron

WHISKEY BOURBON

Jack Daniel's	50 ml.	12.90 ron
Jim Beam White	50 ml.	9.90 ron
Jim Beam Black	50 ml.	15.00 ron
Gentleman Jack Daniel's	50 ml.	25.00 ron

WHISKY IRISH

Tullamore Dew	50 ml.	13.90 ron
---------------	--------	-----------



WHISKY SCOTCH

Chivas Regal aged - 12 years	50 ml.	15.00 ron
J&B	50 ml.	10.00 ron
Johnnie Walker Black Label	50 ml.	18.00 ron
Johnnie Walker Red Label	50 ml.	10.00 ron
Glenfiddich aged - 12 years	50 ml.	18.00 ron
Ballantines	50 ml.	14.00 ron
Dimple 15 ani	50 ml	30.00 ron

BERE

Peroni Nastro Azzuro	330 ml.	8.50 ron
Peroni Draught	(numai pe perioada verii) 400 ml.	7.90 ron
Stella Artois	330 ml.	7.90 ron
Ursus	330 ml.	5.90 ron
Ursus N.A.	330 ml.	6.00 ron
Ursus Black	500 ml.	6.90 ron
Timisoreana Lux	500 ml.	5.90 ron
Timisoreana nefiltrata	(numai pe perioada verii) 400 ml.	5.90 ron
Leffe Brune/Blonde	330 ml.	11.90 ron
Beck's	330 ml.	5.90 ron
Corona	330 ml.	14.90 ron
Salitos	330 ml	14.90 ron
Heineken	330 ml	9.50 ron
Carlsberg	330 ml	9.00 ron
Terapia Draught	500 ml	13.50 ron
Grolsch	450 ml	10.00 ron
Clausthaler	330 ml	10.00 ron

VA AȘTEPTAM CU OSPITALITATE !