

*Bine ați venit!*

*Welcome!*

*Benvenuti!*

*Bienvenue!*



# MEZZE

<b>Zacuscă de ciuperçi de pădurē</b> Forest mushrooms appetizer / Antipasto funghi di bosco / Ragoût de champignons des bois	<b>10 lei</b> 100 g
<b>Mezze hummus (piurē de năut arōmat cu pastă de susan)</b> Chickpeas puree flavoured with sesame cream Pure di ceci insaporito con pasta di sesame Purée de pois chiches aromatisées avec de la pâte de sesame	<b>10 lei</b> 100 g
<b>Mezze melitzana (salată de vinete, ardei copt, ceapă)</b> Eggplant salad, grilled bell pepper, onion Insalata di melanzane, pepperoni arrostiti, cipolla Salade d'aubergines, poivrons grillés, oignon	<b>10 lei</b> 100 g
<b>Mezze tarāma (salată de icrē tarāma)</b> Fish roe salad / Insalata di uova di pesce / Salad d'ouefs de poisson	<b>10 lei</b> 100 g
<b>Mezze kałamataia (całamār, rōşii uscate)</b> Squid, dried tomatoes / Calamari, pomodori secchi / Calmar, tomates séchées	<b>12 lei</b> 100 g
<b>Mezze de carācatiṭă</b> Octopus salad / Insalata di polpo / Salade de poulpe	<b>12 lei</b> 100 g

# GUSTĂRI

STARTERS / ANTIPASTI / HORS- D'OEUVRE

<b>Garides Saganaky</b> <b>Cozi de crēveṭi în sos de rōşii arōmat cu Ouzo şi brânză Feta</b> Shrimps tails in tomato sauce flavoured with Ouzo and Feta cheese Code di gamberi in salsa di pomodori condite con Ouzo e formaggio Feta Queue de crevettes à la sauce tomate aromatisée à l'Ouzo et fromage Feta	<b>48 lei</b> 180 / 40 g
<b>Brânză Halloumi coaptă în crustă de ardei copt servită cu salată de fenicul</b> Halloumi cheese baked in pepper crust served with fennel salad Formaggio Halloumi cotto in crosta di pepperoni arrostiti servito con insalata di finocchio Fromage Halloumi cuit en croûte de poivrons grillés servi avec salade de fenouil	<b>45 lei</b> 170 / 50 g
<b>Colţunaşi cu carne de vită serviţi cu sos de rōşii cu meṭă</b> Beef ravioli served with mint tomato sauce Ravioli di manzo serviti con salsa di pomodori alla menta Raviolis de boeuf servi avec sauce tomate à la menthe	<b>22 lei</b> 180 / 60 g

**Chiftelute de naut servite cu salata de cruditati si sos de iaurt** **20 lei**  
Chickpea croquettes served with raw vegetables salad and yoghurt sauce 120 / 150 / 30 g  
Crocchette di ceci servite con insalata di verdure crude e salsa allo yogurt  
Croquettes de pois chiche servi avec salade de crudités et sauce au yaourt

**Salata Sopska (salate proaspete asortate, legume, branza Feta in crusta de susan si dressing aromatizat cu origan)** **25 lei**  
Assorted fresh salads, vegetables, Feta cheese in sesame crust and oregano flavoured dressing 300 g  
Insalate fresche, verdure, formaggio Feta in crosta di sesamo e salsa aromatizzata con origano  
Salades fraîches, légumes, fromage Feta en croûte de sésame et sauce aromatisée à l'origan

## **SUPÉ / CRÉME / CIORBÉ**

SOUPS / CREAM SOUPS / SOUR SOUPS  
BRODI / PASSATI / MINESTRE  
SOUPES / VELOUTÉS / SOUPES AIGRES

**Ciorba de porc ardelenescă** **14 lei**  
Pork sour soups like in Ardeal 250 / 50 g  
Minestra di maiale come in Ardeal  
Soupe aigre de porc comme en Transylvanie

**Crema de rosii cu fenicul servita cu spuma de iaurt, branza Feta si menta** **14 lei**  
Tomatoes cream soup with fennel served with yoghurt mousse, Feta cheese and mint 300 g  
Passato di pomodori con finocchio servito con mousse di yogurt, formaggio Feta e menta  
Velouté aux tomates avec fenouil servi avec mousse au yaourt, fromage Feta et menthe

**Supă gulaș sârbească** **14 lei**  
Serbian Goulash soup / Brodo di Gulasch come in Serbia / Soupe Goulash serbe 250 / 50 g

**Albanian Supica (supă de pui cu tăitei)** **14 lei**  
Chicken soup with noodles / Zuppa di pollo con tagliatelle / Soupe de poulet aux nouilles 250 / 50 g

# DIN APELE BALCANILOR...

FROM THE BALKAN SEAS... / DAI MARI DEI BALKAN... / DES EAUX DES BALKAN...

**Platou Adriatic cu fructe de mare (baby caracatiță, somon, calamar) servit cu salată de sezon** **50 lei**  
150 / 100 g

Seafood platter (baby octopus, salmon, squid) served with seasonal salad  
Piatto di frutti di mare (polpo, salmone, calamaro) servito con insalata di stagioni  
Plateau de fruits de mer (pieuvre, saumon, calamar) servi avec salade de la saison

**Fișe de doradă Royal la grătar cu fenicul** **55 lei**  
150 / 50 / 40 g

Grilled Royal sea bream fillet with fennel  
Filetto di orata Royal alla griglia con finocchio  
Filet de dorade Royale grillé avec fenouil

**Levrék Saslik** **55 lei**  
130 / 150 / 40 g

**Fișe de sea bass la grătar servit cu legume coapte cu măsline și sos de roșii**  
Grilled sea bass fillet served with baked vegetables with olives and tomato sauce  
Filetto di spigola alla griglia servito con verdure cotte e salsa e salsa di pomodori  
Filet de seabass grillé avec légumes cuits aux olives e sauce tomate

**Fișe de somn copt în crustă de ierburi servit cu sparânger, piure de păstârnac cu roșii uscate și sos de vin Riesling** **50 lei**  
150 / 100 / 50 / 40 g

Catfish fillet baked in herbs crust served with asparagus, parsnip puree with dried tomatoes and wine Riesling sauce  
Filetto di sonno cotto in crosta di erbe aromatiche servito con asparagi, puré di pastinaca con pomodori secchi e salsa al vino Riesling  
Filet de silure cuit en croûte d'herbes aromatiques servi avec asperges, purée de panais aux tomates sèches et sauce au vin Riesling

## FELURI PRINCIPALE

MAIN COURSES / PIATTI PRINCIPALI / PLATS PRINCIPAUX

**Pui copt servit cu ghiveci turcesc din legume** **29 lei**  
150 / 150 g

Baked chicken served with Turkish vegetable stew  
Pollo al forno servito con spezzatino di verdure Turco  
Poulet cuit au four avec ragoût de légumes à la turc

**Tochitură dobrogeană cu mămăligă (cuburi de carne suculente gătite cu mîrîdenii, pastă de tomate și vin roșu servite cu mămăligă, ou prăjit și telemea de oaie)** **31 lei**  
200 / 200 / 100 g

Juicy meat cooked with spices, tomato paste and red wine served with polenta, fried egg and Telemea cheese  
Cubetti succulenti di carne con spezie, pasta di pomodori e vino rosso servite con polenta, uovo fritto e formaggio di pecora  
Morceaux de viande juteuse cuits aux épices, pâtes de tomate et vin rouge servi avec polenta, oeuf frit et fromage Telemea

<b><i>Cotlet de porc Bayaldi servit cu legume și cartofi copti grecești aromăți cu lămâie și usturô</i></b>	<b>33 lei</b> 220 / 50 / 100 g
<p>Bayaldi pork cutlet served with vegetables and greek baked potatoes flavoured with lemon and garlic</p> <p>Filetto di maiale Bayaldi servito con verdure e patate greccue al forno con limone e aglio</p> <p>Côtelette de porc Bayaldi servi avec légumes et pommes de terre grecques cuites au four à l'ail et au citron</p>	
<b><i>File de miel servit cu mousse de vinete, mămăligă cu lămâie și sos Gravy cu muguri de pin</i></b>	<b>71 lei</b> 150 / 100 / 100 / 50 g
<p>Lamb fillet served with eggplant mousse, polenta with lemon and Gravy sauce with pine nuts</p> <p>Filetto d'agnello servito con mousse di melanzane, polenta con limone e salsa Gravy con pinoli</p> <p>Filet d'agneau servi avec mousse d'aubergines, polenta au citron et salsa Gravy avec pignons de pin</p>	
<b><i>Kofte de miel cu sos tzatziki și lipie</i></b>	<b>31 lei</b> 150 / 60 g
<p>Lamb kofte served with tzatziki sauce and pita bread</p> <p>Kofte d'agnello servite con salsa tzatziki e pane croccante</p> <p>Kofte d'agneau servi avec sauce tzatziki et pain pita</p>	
<b><i>Curcan "Dolma" umplut cu ciuperçi și grătițat cu brânză de capră servit cu cartofi aromăți cu usturô și lămâie și sos de ardei copt</i></b>	<b>35 lei</b> 150 / 150 / 50 g
<p>"Dolma" turkey filled with mushrooms and gratinated with goat cheese served with baked potatoes flavoured with lemon, garlic and grilled pepper sauce</p> <p>Tacchino "Dolma" ripieno con funghi e gratinato con formaggio di capra servito con patate al forno con limone, aglio e salsa di peperoni arrostiti</p> <p>Dinde "Dolma" fourrée aux champignons et gratinée avec fromage de chèvre servi avec pommes de terre cuites au four à l'ail et au citron et sauce aux poivrons grillés</p>	
<b><i>Pasticada de vită servită cu mousse de cartofi cu hréan și sos Gravy cu muștar</i></b>	<b>70 lei</b> 160 / 150 / 50 g
<p>Beef pasticada served with potatoes mousse with horseradish and Gravy sauce with mustard</p> <p>Pasticada di manzo e mousse di patate con rafano e salsa Gravy con senape</p> <p>Boeuf pasticada avec mousse de pommes de terre avec raifort et sauce Gravy à la moutarde</p>	
<b>GARNITURI</b>	
SIDE ORDERS / CONTORNI / ACCOMPAGNEMENTS	
<b><i>Ghiveci de legume / Legume la grătar / Legume Briam</i></b>	<b>12 lei</b> 150 g
<p>Vegetables stew / Grilled vegetables / Briam vegetables</p> <p>Spezzatino di verdure / Verdure alla griglia / Verdure Briam</p> <p>Ragoût de légumes/ Légumes grillés / légumes Briam</p>	
<b><i>Cartofi copti aromăți cu usturô și lămâie</i></b>	<b>10 lei</b> 150 g
<p>Baked potatoes flavoured with garlic and lemon</p> <p>Patate al forno con aglio e limone</p> <p>Pommes de terre au four à l'ail et citron</p>	

### ***Piur  de p st r nac cu r şii uscate***

Parsnip puree with dried tomatoes

Pur  di pastinaca con pomodori secchi

Pur e de panais avec tomates s ch s

**10 lei**

150 g

### ***Mămăligă cu lămâie***

Polenta with lemon

Polenta con limone

Polenta au citron

**7 lei**

100 g

### ***Or z cu spanac***

Rice with spinach

Riso avec spinaci

Riz aux  pinards

**10 lei**

150 g

## **SALATE**

SALADS / INSALATE / SALADES

### ***Salată specială cu r şii cherry aromată cu dressing de lămâie***

Green salad with cherry tomatoes flavoured with lemon dressing

Insalata con pomodori cherry saporiti con condimento alla limone

Salade avec pomodori cherry aromatisée avec sauce au citron

**9 lei**

150 g

### ***Salat  de vinete cu r şii***

Baked eggplant salad with tomatoes

Insalata di melanzane al forno con pomodori

Salade d'aubergines grill es aux tomates

**12 lei**

100 / 50 g

### ***Salat  de ardei copt cu m r r***

Grilled peppers salad with dill

Insalata di peperoni arrostiti con aneto

Poivrons grillés en salade   l'aneth

**9 lei**

150 g

### ***Salată de murături asortate***

Assorted pickles salad

Insalata di sottaceti assortiti

Salade de legumes confits

**9 lei**

150 g

# DULCI TENTAȚII BALCANICE

SWEET TEMPTATIONS FROM THE BALKANS

DOLCI TENTAZIONI DA BALCANI

SUCRÉ TENTATIONS DE BALCANI

***Panna cotta de iaurt grăcesc cu piersici, sorbet de mentă și pudră de fistic*** **25 lei**  
150 / 50 g

Greek yoghurt panna cotta with peaches, mint sorbet and pistachio powder

Panna cotta di yogurt greco con pesce, sorbetto alla menta e polvere di pistacchio

Panna cotta au yaourt grec et pêches, sorbet de menthe et poudre de pistache

***Paľachinke (clătite cu ciocolată și rōdii)*** **16 lei**  
120 / 30 g

Pancakes with chocolate and pomegranate

Crêpes con cioccolato e melagrane

Crêpes au chocolat et grenades

***Fōietaj de merē cu sorbet din fructe de pădurē*** **15 lei**  
150 / 50 g

Apple pastry with berry sorbet

Pasticceria di mele con sorbetto di frutti di bosco

Pâtisserie aux pommes et sorbet aux fruits de bois

***Ƙaridopita (prăjitură cu nuci și sos de ciocolată)*** **19 lei**  
150 / 20 g

Walnut cake with chocolate sauce

Torta ale noci e salsa al cioccolato

Gâteau aux noix et sauce au chocolat

***Prōfiterōl cu înghețată și sos de ciocolată*** **25 lei**  
90 / 150 / 50 / 20 g

Profiteroles with ice cream and chocolate sauce

Profiterole con gelato e salsa al cioccolato

Profiterole avec glace et sauce au chocolat

*MENU BĂUTURI*

DRINKS MENU

MENU BEVANDE

CARTE DES BOISSONS



## *APERITIVE* 40ml

APPERITIFS / APPERITIVI / APÉRITIFS

Martini 14.4-18% 12 lei  
Bitter Campari 25% 15 lei

Țuică Zetea 50% 20 lei

Traditional plum brandy  
Tradizionale acquavite di prugne  
Eau-de-vie de prunes

Ouzo 12% 16 lei

## *WHISKY & WHISKEY* 40ml

J&B 40% 20 lei  
Johnnie Walker Red Label 40% 20 lei  
Jack Daniel's 40% 25 lei  
Chivas Regal 12 YO 40% 30 lei

## *VOTCĂ* 40ml

VODKA

Absolut 40% 20 lei  
Finlandia 40% 20 lei

## *GIN* 40ml

Beefeater 40% 16 lei

## *ROM* 40ml

RUM / RHUM

Bacardi 37.5% 18 lei

## *COGNAC & BRANDY* 40ml

Vinars Brâncoveanu 40% 22 lei  
Cognac Martell VS 40% 30 lei  
Cognac Hennessy Fine de Cognac 40% 40 lei  
Cognac Camus VSOP 40% 50 lei

## *DIGESTIVE* 40ml

DIGESTIVES / DIGESTIVI / DIGESTIFS

Fernet Branca 40% 18 lei  
Amaro Montenegro 30% 18 lei  
Jagermeister 35% 18 lei  
Sambuca Ramazzotti 10% 18 lei

## *BÈRE*

BEER / BIRRA / BIÈRE

Stella Artois draft 400ml 5% 8 lei

Stella Artois 330ml 5% 10 lei

Corona 355ml 4.5% 15 lei

Hoegaarden 330ml 5% 15 lei

Leffe blondă 330ml 6.6% 20 lei

blond / chiara / blond

Leffe neagră 330ml 6.5% 20 lei

dark / nera / noir

Stella Artois 500ml 15 lei

fără alcool / alcohol free / senza alcol / sans alcool

Clausthaler 330ml 12 lei

fără alcool / alcohol free / senza alcol / sans alcool

# VINURI / WINES / VINI / VINS

## VINURI ALBE 750ml

WHITE WINES / VINI BIANCHI / VINS BLANCS

Crâmpoșie – Selecționată Prince Știrbey 12%	90 lei
Rusalca Albă – Crama Oprișor 13%	200 lei
Sauvignon Blanc – Recaș 12.5%	50 lei
Sauvignon Blanc – Vinul Cavalerului Serve 12.5%	50 lei
Tămâioasă Românească – Agricola Știrbey 13%	100 lei

## VINURI ROSÉ 750ml

ROSE WINES / VINI ROSE / VINS ROSE

Terra Romana Rosé – Colinele Dobrogei 13.5%	95 lei
---	--------

## VINURI ROȘII 750ml

RED WINES / VINI ROSSI / VINS ROUGES

Cabernet Sauvignon Soare – Vinarte 14.5%	200 lei
Cadarca – Miniș 12.5%	90 lei
Feteasca Neagră Floare de Lună – Cramele Halewood 13.5%	70 lei
Merlot – Prince Mircea, Vinarte 13%	90 lei

## VINURI MINIATURĂ

MINI WINE BOTTLES / MINI BOTTIGLIE DI VINO / MINI BOUTEILLES DE VIN

Fetească Regală – Cramele Halewood 187ml 12.5%	14 lei
Fetească Neagră – Cramele Halewood 187ml 13%	14 lei
Rosé – Purcari 375ml 13.5%	50 lei
Cabernat Sauvignon – Purcari 375ml 13.5%	50 lei
Chardonnay – Purcari 375ml 13%	50 lei
Conacul Ambrozy – Recaș 375ml 13.5%	120 lei

**ȘAMPANIE ȘI VINURI SPUMANTE 750ml**

CHAMPAGNE AND SPARKLING WINES

CHAMPAGNE E VINI SPUMANTI

CHAMPAGNE ET VINS MOUSSEUX

**Rhein Extra Brut Rosé 12.5%**

**120 lei**

**Jidvei Extra Brut 12.5%**

**90 lei**

**ȘAMPANIE ȘI VINURI SPUMANTE MINIATURI 200ml**

CHAMPAGNE AND SPARKLING MINI WINE BOTTLES

MINI BOTTIGLIE DI CHAMPAGNE E VINI SPUMANTI

CHAMPAGNE ET VINS MOUSSEUX MINI BOUTEILLES

**Asti Martini 7.5%**

**30 lei**

**Moet & Chandon 12%**

**170 lei**

# BĂUTURI RĂCORITOARE

SOFT DRINKS / BIBITE RINFRESCANTI / BOISSONS NON ALCOOLISÉES

<b>Apă minerală carbogazoasă, plată Dorna 330 ml</b> Sparkling, still water / Acqua minerale frizzante, liscia / Eau mineral, plate	<b>8 lei</b>
<b>Apă minerală carbogazoasă Dorna 750 ml</b> Sparkling water, still water / Acqua minerale frizzante, liscia / Eau mineral, plate	<b>12 lei</b>
<b>Apă minerală carbogazoasă San Pellegrino 500ml</b> Sparkling water / Acqua minerale frizzante / Eau mineral	<b>18 lei</b>
<b>Sucuri acidulate (Coca Cola, Fanta, Sprite, Schweppes) 250ml</b> Sodas / Bibite gassate / Sodas	<b>10 lei</b>
<b>Sucuri neacidulate (Granini, Nestea) 250ml</b> Natural juice / Succo naturale / Jus naturel	<b>10 lei</b>
<b>Energizant Red Bull 250ml</b> Red Bull energy drink / Bibita energizzante / Boisson énergisante	<b>18 lei</b>

# SUCURI PROASPETE

FRESHLY SQUEEZED JUICES / SPREMUTE / JUS FRAIS

<b>Suc proaspăt de portocale 250ml</b> Freshly squeezed orange juice / Spremuta di arancia / jus frais d'orange	<b>14 lei</b>
<b>Suc proaspăt de grapefruit 250ml</b> Freshly squeezed grapefruit juice / Spremuta di pompelmo / jus frais de pamplemousse	<b>14 lei</b>
<b>Limonadă 500ml</b> Lemonade / Limonata / Limonade	<b>15 lei</b>

# CAFEA & CEAI

COFFEE & TEA / CAFFÉ & TÈ / CAFÉ & THÉ

<b>Espresso 30ml</b>	<b>8 lei</b>
<b>Espresso dublu 60ml</b> Double espresso / Espresso doppio / Espresso double	<b>12 lei</b>
<b>Macchiato 45ml</b>	<b>10 lei</b>
<b>Cappuccino 200ml</b> <b>Espresso, cremă de lapte</b> Espresso, milk cream / Espresso, crema di latte / Espresso, mousse du lait	<b>10 lei</b>
<b>Caffé Latté 200ml</b> <b>Espresso, lapte, frișcă</b> Espresso, milk, whipped cream / Espresso, milk, panna montata / Espresso, lait, crème	<b>12 lei</b>
<b>Caffé frappé 200ml</b> <b>Ness, lapte, înghețată</b> Ness, milk, ice cream Ness, latte, gelato Ness, lait, glace	<b>14 lei</b>
<b>Ciocolatina albă / neagră 200ml</b> <b>Băutură pe bază de ciocolată cu lapte</b> Chocolate drink with milk / Bevanda al cioccolato con latte / Boisson du chocolat avec du lait	<b>9 lei</b>
<b>Ceai plic mătase – arome diverse 200ml</b> Silk tea bags – various flavours / Bustina di tè di seta – vari gusti / Thé en sachet de soie – divers arômes	<b>10 lei</b>

*Poftă bună!*

*Enjoy your meal!*

*Buon appetito!*

*Bon appétit!*

<b>ALERGENI PREPARATE</b>	Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, etc.) sau soiurile lor hibride și produse pe bază de cereale	Crustacee și produse pe bază de crustacee	Ouă și produse pe bază de ouă	Pește și produse pe bază de pește	Arahide și produse pe bază de arahide	Soia și produse pe bază de soia	Lapte și produse lactate - inclusiv lactoză	Fructe în coajă (ex: migdale, nuci de caju, nuci Pecan, etc.)	Telină și produse pe bază de țelină	Muștar și produse pe bază de muștar	Semințe de susan și produse pe bază de semințe de susan	Dioxid de sulf și sulfituri la concentrații mai mari de 10mg/ kg sau 10mg/ litru	Moluște și produse cu sau din moluște	Lupin și produse care conțin lupin
Mezze zacuscă de ciuperci de pădure														
Mezze hummus														
Mezze melitzana							●							
Mezze kalamatia												●	●	
Mezze tarama				●										
Mezze caracatiță	●											●		
Garides Saganaky		●					●							
Brânză Halloumi coaptă în crustă de ardei copt servită cu salată de fenicul							●							
Coțunași cu carne de vită serviți cu sos de roșii cu mentă	●		●									●		
Chifteluțe de năut servite cu salată de crudități și sos de iaurt	●		●				●							
Salată Sopska	●		●				●				●			
Ciorbă de porc ardelenescă			●				●		●					
Cremă de roșii cu fenicul servită cu spumă de iaurt, brânză Feta și mentă	●						●		●					
Supă gulaș sârbească									●					
Albanian Supica	●								●					
Platou Adriatic cu fructe de mare													●	
File de doradă Royal la grătar cu fenicul				●			●							
Levrek Saslik				●			●					●		
File de somn copt în crustă de ierburi servit cu sparanghel	●			●			●					●		
Pui copt servit cu ghiveci turcesc din legume														
Tochitură dobrogeană cu mămligă														
Cotlet de porc Bayaldi servit cu legume și cartofi copti														
File de miel servit cu mousse de vinete	●						●		●			●		
Kofte de miel cu sos tzatziki și lipie	●		●				●							
Curcan "Dolma" umplut cu ciuperci și gratinat cu brânză de capră							●							
Pasticada de vită servită cu mousse de cartofi cu hrean							●		●	●		●		
Ghiveci de legume														
Legume la grătar												●		
Legume Briam														
Cartofi copti aromați cu usturoi și lămâie														
Piure de păstârnac cu roșii uscate							●							
Mămligă cu lămâie							●							
Orez cu spanac														
Salată specială cu roșii cherry aromată cu dressing de lămâie												●		
Salată de vinete cu roșii														
Salată de ardei copt cu mărar												●		
Salată de murături asortate														
Panna cotta de iaurt grecesc cu piersici							●	●						
Palachinke	●						●							
Foietaj de mere cu sorbet din fructe de pădure	●						●							
Karidopita	●						●	●						
Profiterol cu înghețată și sos de ciocolată	●		●				●	●						