



Restaurant Intim
- Loc cu tradiție gastronomică
din 1972 -

Despre noi...

Prezentul e țesut pe matrita tradițiilor.

*Nu putem excela decât celebrând
ce ne-a fost dat ani de-a rândul.*

*Far atunci când înnobilezi trecutul
cu pasiunea și farmecul generațiilor
prezente, iese o poveste!*

*Far noi, la Restaurant Intim,
construim povesti din 1972!*

Când gastronomia și arta se îngemănează

*Se spune că succesul unei farfurii stă în
respectarea unei rețete ce implică gramajele
x,y,z. Nimic mai adevărat, doar că
pentru noi x este arta creatoare,
y este pasiunea, iar z- roadele pământului.*

*În fond, aceasta este gastronomia,
acea arta care te traspune în timp
prin gust! Dacă vom reuși cu o farfurie
să te transpunem într-un loc sau
să-ți trezیم o amintire de mult apusă,
atunci o să știm că ne-am îndeplinit
misiunea!*

Unde incepe arta..

„Lucrarea, să-i spunem o friză, deși e fragmentată, este împărțită în 5 capitole. Am adoptat o oarecare simetrie cu o piesă centrală și anume portretul flancat în extreme de două mâini, care sunt supuse creării, un lucru instinctiv al nostru, fără de care nu am fi putut evolua. Mâinile sunt făuritoarele propriilor noastre idei, visuri, cu o importanță fundamentală în evoluția noastră. Este clar că pentru a crea este nevoie de un spațiu magic, rupt din acele multiple universuri existente.

Cele 4 elemente corespondente existenței noastre-aer, pământ, foc și apă, layere pe care le vedem aproape în orice context, dezvoltă un mediu ce corespunde vieții, prin inspirație și creație.

Natura are un loc special, aici inspirându-mă din împrejurimile Focșaniului, dând astfel personalitate muralei.”

Artist Alex Baci

ÎN ATENTIA CONSUMATORILOR

*Conform Ordinului Presedintelui Autoritatii Nationale pentru Protectia Consumatorilor privind furnizarea de informatii la comercializarea produselor finite/mancarurilor, restaurantele trebuie sa afiseze, in meniu, lista ingredientelor si aditivilor folositi in prepararea retetelor, dar si declaratia nutritionala.

Pentru a consulta cele mai sus mentionate, puteti scana codul QR. Listele cu Informatii sunt disponibile permanent si in format fizic!

RISIPA ALIMENTARA

In conformitate cu noua lege care modifica si completeaza Legea 27/2016 privind diminuarea risipei alimentare.

Avem o traditie indelungata in a ambala alimentele ramase de la mese pentru clientii care le doresc la pachet. In continuare, subliniem ca vom facilita clientii sa utilizeze aceasta optiune fara costuri suplimentare si in ambalaje adecvate. Astfel, costul ambalajelor va fi suportat de noi.

*Prin Ordonanța Guvernului nr. 7 din 18 ianuarie 2023 privind calitatea apei destinate consumului uman, se prevede: „d) furnizarea gratuită a apei potabile prin rețeaua de distribuție, pentru consumatorii din restaurante, cantine și servicii de catering.

Asadar, la cerere si in mod gratuit, aveti dreptul la apa potabila de la robinet.



-MIC-DEJUN-

Aici știm că se dezbate mult...

*Noi suntem din tabăra care nu face fasting,
așa că ne începem dimineața cu o masă copioasă!*

*Nu de alta, dar la prânz când ar trebui
să vă servim ne-ar lua și pe noi foamea..*

Mic-dejun Slim Fit (200g)- 19 lei

(paine, oua posate, avocado, rosii felii, seminte de pin, salata)

Mic-dejun frantuzesc (200g)-19 lei

(cartofi, sfecla rosie, rucola, feta, crutoane de paine,
rosii cherry, oua, ulei de masline)

Omleta taraneasca (200g)-19 lei

(oua, ceapa, ardei gras rosu, kaizer, telemea)

-STARTER-

**Sau: cum să nu întrebi ospătarul
după 10 minute „cât mai durează?”*

Bruschete cu roșii (200g)- 14 lei

(bagheta, roșii, ulei de masline extravirgin, usturoi, busuioc proaspăt, oregano uscat)

Bruschete cu roșii & anchois (200g)- 19 lei

(bagheta, roșii, ulei de masline extravirgin, usturoi, busuioc proaspăt, oregano uscat, anchois)

Humus cu muguri de pin și roșie(200g)-23 lei

(naut, lamaie, usturoi, muguri de pin, roșie, ulei de masline, boia dulce, salata tabouleh)

Quesadilla (300g)- 33 lei

(lipie libaneză, piept de pui, ardei gras tricolor, mozzarella, cascaval,
ceapa, maioneză, pasta de ardei iute, patrunjel)

Creveti Black Tiger

trasi in unt & chilli (150g) -36 lei

(creveti black tiger, unt, lamaie, tarhon, usturoi, ardei iute, fulgi chilli, patrunjel, crutoane)

Haloummi sticks(150g)- 36 lei

(branza halloumi, făina, boia de ardei dulce, sos dulce de ardei)

-GUSTĂRI PESCĂREȘTI-

dar ce gustări...

Zacuscă de pește (150 g) - 29 lei

Icre de știucă (150 g)- 42 lei

Chifteluțe de pește (200g) - 29 lei

Lacherdă(pește marinat)(150g)- 23 lei

Batog de sturion (100g)-49 lei

Pastramă de crap (100 g)- 36 lei

Păstrăv afumat (100g)- 20 lei

-CIORBE SI SUPE CREME-

Ciorbă de burtă (350 ml) - 20 lei

(**LEAC PENTRU MAHMUREALA..** burta, smantana, morcov, ceapa, ardei gras, pastarnac, telina, usturoi, otet de mere, smantana, ardei)

Ciorbă de vacuță (350 ml) - 19 lei

(carne de vita, ceapa, morcov, pastarnac, telina, ardei gras, sos de rosii, bors, ulei, patrunjel, cartofi, smantana, ardei)

Storceag (350 ml) - 39 lei

(**Ăsta ne-a consacrat!**-sturion, smantana, oua, cartofi, ceapa, pastarnac, telina, morcov, ardei iute, marar, otet de mere, ardei iute)

Gulaș de vită (350 ml) - 29 lei

(**Românesc, NU unguresc..** carne de vita, ceapa, telina, morcov, ardei rosu, suc de rosii, cartofi, foi dafin, cimbru, ulei de floarea soarelui, boia, pasta de ardei iute, pastarnac, ardei iute)

Supă cremă de rosii (300 ml) - 21 lei

(sos de rosii, morcov, ceapa, telina apio, pastarnac, busuioc, ulei de masline)

-SALATE ANTREU-

Salată Caesar (250g) - 32 lei

(piept de pui, salata iceberg, maioneza, anchois, usturoi, bagheta, parmezan, lamaie, ulei de masline)

Salata Antipasto (250g) - 29 lei

(mix de salata, mozzarella buffala, prosciutto crudo, oregano, ulei de masline, suc lamaie, ceapa rosie, telina apio, castraveti, patrunjel, reductie de otet balsamic)

Salată cu creveți și avocado (250g) - 49 lei

(**Asta-i pentru generatia Z, ei au prins avocado in curtea bunicii..**)

mix de salata, creveti, avocado, spanac, castraveti, caju, ardei gras, lime, ulei de susan, sos soia)

Salată cu Halloumi la grătar (250g)- 49 lei

(mix de salata, halloumi rosii cherry, reductie de otet balsamic, castraveti, masline kalamata, ridichi, ardei gras pe-grill, ulei de masline extravirgin, ceapa rosie)

Salată mediteraneeană cu somon(250g)-49 lei

(mix de salata, somon, masline kalamata, branza feta, miere de albine, mustar dijon, rosii cherry, fulgi de migdale, ceapa rosie, quinoa)

-PASTA LA VISTA-

Penne cu rosii cherry și busuioc proaspăt (300g)- 29 lei

(penne, rosii cherry, sos de rosii, busuioc, patrunjel,
ulei de malsine, grana padano)

Carbonara (320g)- 39 lei

(linguini, pecorino, pancetta, crema vegetala, oua, ulei)

Tagliatelle Bolognese(300g)- 39 lei

(tagliatelle, ragu de vita gătit lent (**De asta ne vine gazul mult...**),
sos de rosii, busuioc proaspat, morcov,
telina apio, vin rosu, ceapa alba, usturoi, grana padano)

Penne Quatro Formaggi(300g) -36 lei

(penne, crema vegetala, gorgonzola, grana padano, pecorino, mozzarella)

Linguini cu fructe de mare(300g)-59 lei

(linguini, creveti decorticati, midii in cochilie, calamar tub,
tentacule de calamar, baby caracatita, sos de rosii, usturoi, vin alb, ardei iute)

Linguini cu creveti & chilli(300g) -39 lei

(linguini, creveti decorticati, ardei iute,
ardei gras, usturoi, rosii cherry, chilli)

Tagliatelle cu somon(300g)- 44 lei

(tagliatelle, crema vegetala, somon proaspat, capere,
ulei de masline, marar, lamaie, usturoi)

-RISOTTO-

Risotto cu funghi porcini(300g)-39 lei

(orez arborio, grana padano, crema vegetala hribi,
ulei de masline, unt, salsa de trufe, usturoi)

Risotto cu dovlecei si parmezan(300g)-29 lei

(orez arborio, crema vegetala, dovlecei, parmezan, usturoi, vin alb, ceapa alba)

Risotto cu creveti & chorizo(300g)-49 lei

(orez arborio, creveti decorticati, chorizo, ardei gras, usturoi, rosii cherry, mazare)

Paella cu fructe de mare

(pentru 2 persoane) (700g)-110 lei

(orez arborio, baby caracatita, creveti decorticati, calamar tub,
midii in cochilie, carne scoici, ceapa, usturoi, ardei gras, sofran, mazare)

-CU BERE-

Mici de mangaliță

cu cartofi & muștar(250g/200g)-48 lei

(*Aici ne-am gandit si la vegani...*-mici de mangalita, cartofi, mustar)

Mici vita-porc-oaie cu muștar(250g)-29 lei

(*Iar aici la raw-vegani...*-mici vita-porc-oaie, mustar)

Cârnăciori de oaie picanți

cu cartofi si muștar(250g/200g) - 49 lei

(carnaciori de oaie, ulei, mustar, cartofi)

Burger de vită cu cartofi(250g/200g)- 49 lei

(chiftea succulentă din carne de vită îmbălsămată in sos cheddar cremos,
ceapa caramelizata, rosii, salata verde, chifla)

**Stripsuri de pui cu cartofi & maioneza cu
usturoi (200g/200g) - 36 lei**

(piept de pui, pesmet panko, iaurt, parmezan, ulei, cartofi, maioneza, usturoi)

Mici de pește cu cartofi & muștar (250g/200g) -48 lei

*(*amestec fericit din pește, zemuri și condimente, lăsate la odihnă pentru a se
împreuna bine-bine*- carne tocată de pește, cartofi, muștar)*

Chifteluțe de pește cu cartofi & maioneza cu usturoi (200g/200g) -39 lei

(chiftelute de pește, cartofi, maioneza, usturoi, ulei)

Calamari pane cu sos tartar(250g)- 45 lei

(calamar tub, ou, faina, pesmet panko, mix de salata, ulei, lamaie, sos tartar)

Hamsii cu sos tartar (200g)- 29 lei

(hamsii, ulei, sos tartar)

Fish & chips (250g/200g)- 49 lei

(file de salau, faina, bere, cartofi cu rozmarin, lamaie, sos tartar)

Fritto misto(250g) -49 lei

(mix de fructe de mare în aluat tempura cu sos tartar)

SPECIALITATILE LUI PEȘTE...

Caracatita Catalonia (captura) la cuptor cu capere & masline(300g)-98 lei

(caracatita, masline kalamata, capere, anchois, usturoi, vin alb, sos napoli, patrunjel)

Halibut la planșă servit cu piure de conopidă (230g/200g)- 89 lei

*(*halibutul ala cu 100 de garnituri.. aici ne-am strofocat tare
sau „va plictisiti..?” cum ar spune altii**

*piure de conopida, fondant de cartofi, porumb copt, broccoli în aluat tempura,
lime caramelizat, lapte, unt, faina, lamaie)*

Somon la cuptor pe pat de cartofi & dovlecei crocanti cu sos grecesc (230g/200g)-79 lei

*(*pestele ăla pe care și-l comanda toate doamnele
pentru ca așa a zis domnu' nutritionist*, cartofi, dovlecei, ulei de masline,
lamai, oregano, sos de rosii, capere, usturoi, masline kalamata, busuioc verde)*

**Rondele de sturion pe plită
cu sos prosecco (250g/200g) - 79 lei**

(sturion îmbătat în prosecco (*FIȚĂ! NU ALTCEVA..*)
, piure de sparanghel și pastarnac, spanac, unt, lapte, crema
vegatală de gătit, vin spumant, morcov, miere de albine, rozmarin)

**Steak de ton roșu la plită cu
salată fresh & sos de citrice
(200g/150g)- 79 lei**

(ton roșu-**pe asta și-l comandă doar cei plimbați,
restu' reclamă ospătarului ca nu e făcut..**,
mix de salată, sos de citrice, ulei de măsline, roșii cherry)

**Calamar Maroc (captură)
la plănșă în sos de vin (300g)-59 lei**

(calamar, unt, ulei de măsline, vin alb, usturoi, roșii cherry)

**Calamar Maroc (captură)
umplut cu legume (300g)- 59 lei**

(calamar, măsline kalamata, usturoi, patrunjel, ardei iute,
ardei gras, dovlecel, pesmet panko)

-PEȘTE

-LA PLITĂ/GRĂȚAR/PĂRĂJIT-

fiecare cum preferă

Sturion la plită (100g)-20 lei

Crap prăjit/ grătar (250g)- 49 lei

Burta de crap prăjită/grătar(250g)-53 lei

Calcan la plită (100g)- 30 lei

Halibut la plită (100g)-25 lei

Somon la grătar/la cuptor (250g)-55 lei

Dorada la grătar (100g)- 10 lei

Saramura - 9 lei

-PESTE & FRUCTE DE MARE-

Barbeque de creveti

Black Tiger(300g)-75 lei

(creveti black tiger sos de soia, usturoi, boia afumata, chimen, lime, miere de albine, iaurt, lamaie)

Tigaie Moqueca

(specialitate braziliana)(400g)-75 lei

(mix de fructe de mare, ulei de masline, ghimbir, boia dulce, ardei iute murat, chimen pudra, lapte de cocos, suc de lamaie, lime caramelizat, usturoi, ceapa alba)

Cacciucco (400g)-67 lei

(creveti, carne de midii, salau, scoici, calamar tub, baby caracatita, creveti black tiger, sos napoli, ulei de masline, vin alb, ardei iute, ceapa, patrunjel)

Tigaie de fructe de mare(400g)-69 lei

(creveti, baby caracatita, calamar tub, midii, carne de scoici, vin alb, rosii cherry, patrunjel, unt, ulei de masline)

Creveti Saganaky (250g)-57 lei

(creveti decorticati, ardei gras, ceapa, zucchini, sos napoli, vin, zeama de lamaie, capere, branza feta, usturoi, ulei)

Midii alla romana(1kg)-69 lei

(midii in cochilie, sos de rosii, busuioc proaspat)

Scoici in sos de vin(1kg)-69 lei

(midii, rosii cherry, vin, unt, lamaie, ulei de masline)

Tocanita de sturion(300g/150g)-69 lei

(sturion, ceapa alba, ardei rosu, ardei galben, morcov, usturoi, sos de rosii, marar, mamaliguta)

Platou fructe de mare (1kg)-239 lei

(*numai bun de share-uit, asta dacă te ține sufletul să-l împarți..*

creveti black tiger, creveti decorticati, calamar tub, midii in cochilie, carne de scoici, baby caracatita, vin alb, usturoi, rosii cherry, patrunjel, dovlecei, vinete, ciuperci, ceapa rosie)

-PREPARATE DIN CARNE-

Muschi de vita „Intim” (230g/200g)- 98 lei

(muschi de vita gatit in unt *noi îl recomandăm mediu, ca să nu ajungă talpă..*

usturoi, cartofi dulci, spanac sote, ulei de masline, usturoi,
crema vegetala de gatit, vin ars, piper verde, sos worcester)

Tigaie picanta de vita & porc (250g/150g)-43 lei

(carne de vita, muschiulet de porc, usturoi, ceapa alba, ciuperci,
ardei gras, fulgi chilli, boia afumata, mamaliga pe grill)

Pastramă de oaie la tigaie cu mamaliga (250g/200g)- 49 lei

(pastrama de oaie, usturoi, unt, mamaliga pe plita)

Pastrama de oaie la gratar cu branza de burduf, gogosari si mamaliga (250g/200g)- 56 lei

(pastrama de oaie, branza de burduf, gogosari, mamaliga, usturoi)

Pollo Parmigiano(250g/200g)- 43 lei

(piept de curcan, mozzarella, sos napoli, lamaie, ou, panko, ulei, piure)

Coaste cu porc cu cartofi si sos barbeque(650g)-69 lei

Pulpa de rata cu varză călită si ardei iute (220g/200g)-59 lei

(pulpa de rata, varza calita)

Pulpa de rata cu humus si salata tabouleh(220g/200g)- 59 lei

(pulpa de rata, humus, salata tabouleh)

Ciolan de porc la cuptor cu cartofi, hrean si usturoi (700g)-69 lei

(ciolan de porc, cartofi, hrean, usturoi)

**Piept de curcan cu sos de lamaie & unt
cu broccoli (250g/200g) - 43 lei**

(piept de curcan, lamaie, unt, ulei, broccoli)

**Piept de pui in crusta de parmezan,
cartofi cu rosii, usturoi si bacon
(250g/200g) - 43 lei**

(piept de pui, parmezan, cartofi, rosii, usturoi, bacon)

-PREPARATE DIN CARNE- *LA GRATAR*

Cotlet de porc cu os (350 g) - 39 lei

Ceafa de porc Iberic (300g) - 65 lei

**VIVA ESPANA!* - „Porcul negru spaniol” este o specialitate în întreaga lume,
bine-cunoscută pentru îmbunătățirea profilului colesterolului.*

*Wow, da, ceafa ajută la reducerea colesterolului „rău” (LDL)
și crește colesterolul „bun” (HDL) - rămân surprinse doamnele care mănâncă salată,
în timp ce soțu' savurează minunăția asta!*

Muschi de vita (250 g) - 79 lei

Antricot de vita (100 g) - 32 lei

Tomahawk (100 g) - 29 lei

Piept de curcan (250 g) - 29 lei

Piept de pui (250 g) - 22 lei

-GARNITURI-

Cartofii casei (250g) - 12 lei

(cartofi, rozmarin, sare, piper, boia dulce)

Piure de cartofi (250g) - 12 lei

(cartofi, unt, lapte, sare)

Orez basmati (250 g) - 10 lei

(orez basmatic, sare, unt)

Legume la gratar (250g)- 15 lei

Sparanghel (250g)- 21 lei

Broccoli (250g)- 14 lei

Varza calita (250g)- 19 lei

Mamaliguta la gratar - 4 lei

-SALATE DE INSOTIRE-

**Salata de rosii, telemea si ceapa rosie
(300g)-12 lei**

(rosii, branza feta, patrunjel, sare)

Salata verde cu lamaie(130g) -10 lei

(mix de salata, lamaie, zeama de portocala,
zeama de lamaie, ulei de masline)

Salata asortata de vara - 13 lei

(salata verde, rosii, ulei de masline, ardei, castraveti, otet)

Salata de gogonele (250g)- 9 lei

(gogosar murat, castravete murat, ulei, patrunjel)

Salata de ardei copti (200g)- 12 lei

(ardei copti, usturoi, si patrunjel)

Salata de sfecla rosie si hrean- 12 lei

(sfecla rosie, hrean)

-DESERTURI-

**Tarta de mere cu vanilie si scortisoara
(220g)- 25 lei**

(mere, zahar brun, foietaj, scortisoara, inghetata de vanilie, esenta de vanilie)

Lava Cake (210g)- 25 lei

(ciocolata neagra, unt, zahar pudra, faina, oua, esenta vanilie, inghetata de vanilie)

Papanasi (300g)- 25 lei

(faina alba, branza dulce de vaci, oua, coaja de lamaie, zahar vanilinat, zeama de lamaie, smantana, dulceata, ulei)

Clatita africana cu mascarpone si fructe de padure (250g)- 25 lei

(lapte, faina, cacao, zahar, esenta de vanilie, mascarpone, oua, fructe de padure)

Clatite cu nutella si inghetata (300g)- 25 lei

(faina, oua, lapte, esenta de vanilie, nutella, inghetata de vanilie, ulei)

Clatite boieresti (300g)- 25 lei

(lapte, zahar, unt, oua, esenta de rom, faina, branza de vaci, smantana de gatit, zahar pudra, stafide)

Inghetata de vanilie cu topping de capsuni/ zmeura/fistic (200g)- 25 lei

Foccacia cu nutella/cu topping de fistic (300g)-25 lei

-PREMIUM PIZZA-

Pizza Premium Margherita- 45 lei

(blat, sos de rosii, mozzarella, bufala)

Pizza Salsiccia & Pesto- 49 lei

(blat, sos pesto, mozzarella, carnati, bufala)

Pizza Pistacchio & Mortadella- 54 lei

(blat, mozzarella, mortadella, bufala, fistic)

Pizza Bufala Bomb- 49 lei

(blat, bufala, fistic, rucola, rosii cherry)

Pizza Premium Prosciutto Crudo- 49 lei

(blat, sos de rosii, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, rosii cherry)

Pizza Hawaii- 45 lei

(blat, sos de rosii, mozzarella, prosciutto cotto, ananas)

-PIZZA-

Pizza Margherita- 29 lei

(blat, sos de rosii, mozzarella)

Pizza Prosciutto- 33 lei

(blat, sos de rosii, mozzarella, prosciutto cotto)

Pizza Prosciutto e Funghi- 35 lei

(blat, sos de rosii, mozzarella, prosciutto cotto, ciuperci)

Pizza Quattro Stagioni- 35 lei

(blat, sos de rosii, mozzarella, prosciutto cotto, salam, ciuperci, masline)

Pizza Quattro Formaggi- 36 lei

(blat, mozzarella, cascaval afumat, gorgonzola, parmezan)

Pizza Diavola- 36 lei

(blat, sos de rosii, mozzarella, salam picant, jalapeno)

Pizza patate & prosciutto- 34 lei

(blat, sos de rosii, mozzarella, prosciutto cotto, cartofi)

Pizza Tonno & Cipolla- 36 lei

(blat, sos de rosii, mozzarella, ton, ceapa rosie)

Pizza Capricciosa- 35 lei

(blat, sos de rosii, mozzarella, prosciutto cotto, ardei, porumb, masline)

Pizza Salsiccia & Funghi- 33 lei

(blat, sos de rosii, mozzarella, carnati, ciuperci)

Pizza Salami e Gorgonzola- 36 lei

(blat, sos de rosii, mozzarella, salam picant, gorgonzola)

Pizza Taraneasca- 36 lei

(blat, sos de rosii, mozzarella, bacon, cabanos, ceapa, ardei, porumb)

Pizza Calzone-33 lei

(blat, sos de rosii, mozzarella, sunca, salam, ciuperci, masline, rucola, rosii cherry)

Pizza Vegetala- 29 lei

(blat, sos de rosii, vanata, dovlecel, ciuperci, masline, ardei, porumb, rosii)

Pizza Galbanino- 36 lei

(blat, sos de rosii, mozzarella, salam picant, rosii)

-PIZZA-

Foccacia cu oregano- 11 lei

(blat, oregano, ulei de masline)

Foccacia cu usturoi-11 lei

(blat, usturoi, ulei de masline)

Foccacia cu parmezan- 14 lei

(blat, parmezan, ulei de masline)

-CAFEA SI DERIVATE-

Espresso(50ml/100ml)-10 lei

Espresso dublu (100ml)-14 lei

Espresso decofeinizat

(50 ml/100 ml)- 10 lei

Cappuccino italian (160ml)-13 lei

Cappuccino italian

decofeinizat (160ml)-13 lei

Cappuccino vienez (160 ml)- 14 lei

Cappucino vienez decofeinizat

(160 ml)-14 lei

Caffe latte (300 ml)-14 lei

**Caffe latte cu arome (biscuiti/alune
caramelizate/amaretto)(300 ml)-17 lei**

!!!NEW!!! Affogato- 18 lei

*(bautura cremoasa pe baza de
inghetata de vanilie si espresso)*

-CAFEA SI DERIVATE-

Flat white (160 ml)-16 lei

Espresso Martini (200 ml)- 21 lei

Irish coffee (300 ml) - 19 lei

(espresso, Jameson, frisca lichida)

**Frappe cu arome(biscuit cu ciocolata/
alune caramelizate) (300ml)- 25 lei**

(espresso, lapte, inghetata de vanilie, sirop cu aroma
de biscuit cu ciocolata /alune caramelizate, frisca)

**Ciocolata calda alba/neagra
(300ml)-19 lei**

-CEAIURI-

White Snow Dragon (ceai alb)-19 lei

(Un ceai cu note subtiri de piersici salbatice, unde doar mugurii tineri de frunze de un argint catifelat si multe fire tipice de par alb sunt alese pentru aceasta specialitate a ceaiului alb din plantatia Dongzhai provincia chineza Yunnan)

Jade Supreme Dong Ding Oolong- 19 lei

(Acest oolong fermentat, aproape verde, provine din gradina de ceai chineza Tunxi. Este uniform, frunzele intregi neinterupte se desfasoara in timpul infuziei si dezvaluie o aroma unica de flori si orhidee)

Daejeeling first flush (ceai negru)- 19 lei

(Aceasta prima culoare este o recolta de primavara de calitate din plantatia Tumsong. Frunzele parfumate le arata un caracter plin de corp, de viata si floral în infuzie, care impresioneaza printr-un gust ce aminteste de fanul cosit si ienupar, asa cum se stie dintr-un Riesling bun sau chiar Gin.

Green Jade Snail (ceai verde) -19 lei

(În timpul infuziei, toate frunzele ofera o senzatie similara cu Lung Ching, Jade Snail combina prajirea fina de arome cu un gust ceva mai corpolent si o culoare usor fumurie)

-CEAIURI-

Lemon Balm (infuzie fructe-roinita)- 19 lei

(Balsamul de lamaie deosebit de aromat la ceaiul nostru vine de la o ferma ecologica din Sudul Portugaliei. Infuzia sa miroase minunat a ierburi proaspete si lamaie fructata care face gustul sa fie o placere estivala, fie calda, fie rece)

Nordic Blossom Blend (infuzie fructe aromate)- 19 lei

(Aceasta extraordinara infuzie de fructe, de culoare deschisa, are la baza mere combinate cu gutui si flori fragede. Acest ceai de fructe fara hibiscus ofera lumina gustului fructat care se completeaza cu fructele nordice.

Yellow Dragon First Grade (ceai galben)-19 lei

(Un ceai de culoare galben-auriu, foarte rar, de o calitate superioara, usor fermentat. Gustul plin de corp al dragonului Galben Dongzhai, este combinatia perfecta a molicii de ceai alb, note tipice de paine si nuci ale unui oolong

-BAUTURI NATURALE-

Fresh portocale/grefe/mixt(330 ml)- 18lei

Limonada clasica (400 ml)- 16 lei

(fresh de lamaie, apa, sirop de zahar)

Limonada cu menta (400 ml)- 17 lei

(fresh de lamaie, menta, sirop de zahar)

Limonada cu portocale si menta (400 ml)-20 lei

(fresh de lamaie, menta ,portocale, sirop de zahar)

Limonada cu fructe (400 ml)- 20 lei

(fresh de lamaie, sirop de zahar, piure de fructe pasiunii/mango/capsuni)

-COCKTAILS NON-ALCOHOLIC-

Gin Tonic NA (300 ml)-33 lei

(Gin tonic Lyre's fara alcool, apa tonica, gheata, lime)

Martini Rosso & Tonic NA (330ml)-33 lei

(Martini Rosso fara alcool, Gin tonic Lyre's fara alcool, apa tonica, lime, portocala, gheata)

Mango Peach (330 ml)- 23 lei

(piure de mango, santal piersica, suc de lamaie, lime)

Sweet Peach (330 ml) - 23 lei

(santal piersica, piure de capsuni, suc de lamaie, lime)

Passion Tonic (330 ml) - 22 lei

(piure de fructul pasiunii, apa tonica, sirop de soc, suc de lamaie)

Green Apple (330 ml) - 23 lei

(santal de mar verde, blue curacao, lime, zahar brun)

-ALCOHOLIC COCKTAILS-

Orange Aperol Sour (200 ml) - 30 lei

(Aperol, Gin, fresh de lamaie, sirop de miere, portocala, fomer)

Midori Sour (150 ml)- 30 lei

(Midori, Finlandia, lime, zeama de lamaie)

Pornstar Martini (200 ml)- 30 lei

(Absolut Vanilla, lime, piure de fructe, passoa)

Sweet Dream (200 ml)-33 lei

(Barsol Primero, lime, sirop, piure de fructe, fomer)

Lava Lake (120 ml)-33 lei

(Barsol Pisco, lime, peach liquer, grenadine)

Baby Blue(150 ml)- 30 lei

(vodka, zeama de lamaie, blue curacao, peach liquer, suc de mar verde)

Citrus Aperol (330 ml) - 30 lei

(Aperol, santal de portocale, santal de rodie, spumant)

Caribbean Sour (330 ml) - 30 lei

-LONG DRINKS & SPRITZ-

Hugo (400 ml) - 32 lei

(Prosecco, sirop de soc, menta, lime, apa minerala)

Aperol Spritz (400 ml) - 32 lei

(Aperol, Prosecco, apa minerala, portocala)

Cuba Libre (330 ml) - 27 lei

(Rom, Pepsi, lime)

Gin Tonic (330 ml) - 30 lei

(Gin, apa tonica, rozmarin, lamaie)

Campari Orange (330 ml) - 25 lei

(Campari, santal portocale, portocala)

Malfy Rose (400 ml) - 35 lei

(Gin Rosa, grepfruit, apa tonica)

Malfy Limone (400 ml) - 35 lei

(Gin Limone, apa tonica, lamaie)

Malfy Arancia (400 ml) - 35 lei

(Gin, apa tonica, portocala)

Martini Fierro Tonic (330 ml) - 25 lei

-BERE LA STICLA & DRAUGHT-

Stella Artois (330 ml) - 12 lei

Beck's (330 ml)- 10 lei

Bergembier (330ml) - 10 lei

Caraiman (330ml)- 10 lei

Leffe blonda/ bruna (330 ml)- 21 lei

Staropramen (330ml)- 10 lei

Bere fresh (330ml)- 12 lei

Corona (330ml)- 18 lei

Stella Artois N.A.(330 ml) - 12 lei

Stella Artois Draught(440ml)- 15 lei

-BĂUTURI RĂCORITOARE-

COCA-COLA (250 ML)- 11 LEI

COCA-COLA ZERO (250 ML) - 11 LEI

**FANTA PORTOCAL/ STRUGURI
(250 ML) - 11 LEI**

SPRITE (250 ML) - 11 LEI

**FUZE TEA LAMAIE/ PORTOCAL
(250 ML)- 13 LEI**

**CAPPY PORTOCAL/ PORTOCAL ROSII/
PIERSICI/ PERE/ VISINE (250 ML)-13 LEI**

SCHWEPPE (250 ML) - 12 LEI

SCHWEPPE PINK (250 ML) - 12 LEI

SCHWEPPE MANDARIN (250 ML)- 12 LEI

BURN (250 ML) - 12 LEI

ALOE (250 ML) - 15 LEI

APA PLATA (330 ML) - 10 LEI

APA MINERALA (330 ML) - 10 LEI

APA PLATA (750 ML) - 17 LEI

APA MINERALA (750 ML) - 15 LEI

-WHISKY-

Gentleman Jack -25 lei

Jack Daniel's NO.7- 22 lei

Jack Daniel's Apple- 24 lei

Jack Daniel's single barrel- 44 lei

Seven Seals single malt -57 lei

The Glenlivet 12 YO - 35 lei

Glenfiddich 15 YO- 43 lei

-VODKA-

Grey Goose- 43 lei

Absolut Elyx- 50 lei

-ROM-

The Demon's Share - 32 lei

Bumbu - 32 lei

Bumbu Cream - 32 lei

Bacardi Reserva Diez - 35 lei

-VIN ARS-

Miorita 18 ani - 32 lei

Jidvei V.S.O.P - 20 lei

-GIN-

Monkey - 44 lei

Botanist - 38 lei

Plymouth Sloe - 32 lei

Gin mare- 34 lei

-TEQUILA-

Camino - 20 lei

Patron X.O Cafe- 36 lei

Patron Reposado- 42 lei

-COGNAC-

Martell V.S.O.P - 44 lei

Courvoisier V.S.- 40 lei

Hennessy - 44 lei

Remy Martin V.S.O.P -45 lei

-TRADITIONAL-

Palinca Dom Profesor Gold - 30 lei

Palinca de Bran - 28 lei

Visinata de Bran - 20 lei

Afianata de Bran - 20 lei

-DIGESTIVE-

Martini alb/ rosu - 18 lei

Campari - 19 lei

Vecchia Romana - 19 lei

Chambord - 24 lei

Disaronno - 19 lei

DOMENIILE SAMBURESTI

-CHATEAU VALVIS-

Chardonnay - 200 lei

Sauvignon Blanc - 200 lei

Feteasca Neagra - 200 lei

Rose - 200 lei

-CARPATHYA-

Sauvignon Blanc - 140 lei

Rose - 140

DOMENIILE TOHANI

Cuvee rose/ alb/ rosu - 135 lei

Summer Wine alb/ rosu - 150 lei

CRAMA VLĂDOI

-ION VLADOI-

Chardonnay Reserve - 185 lei

Cabernet Merlot - 185 lei

-BRIZZA-

Brizza Rose demidulce- 130 lei

CRAMA HAMANGIA

Pagaia Fumee- 135 lei

PURCARI

Chardonnay - 90 lei

Rara neagra - 100 lei

CRAMA RECAS

Chardonnay Barique - 120 lei

Solo Quinta - 160 lei

CRAMA JIDVEI

Iluziv Rose - 90 lei

Iluziv Sauvignon Blanc+Riesling italian+

Muscat Otonel - 90 lei

Iluziv traminer+
pinot gris+chardonnay- 90 lei
Doc Pinoit Noir Rose - 170 lei

CRAMA OPRISOR

Dragaica Rosie- 170 lei
Smerenie- 300 lei
La Cetate Chardonnay
(750 ml)- 110 lei/(150 ml)- 25 lei
La Cetate Feteasca Neagra
(750 ml)- 70 lei(150 ml)- 20 lei
Jiana Rose Premium-
(750 ml)- 70 lei/(150ml)- 20 lei

CASA PANCIU

Rose- 90 lei
Chardonnay- 90 lei
Sarba- 90 lei
Sauvignon Blanc- 90 lei
Feteasca Neagra -90 lei

CRAMA GIRBOIU

Bacanta Sarba Special Edition-130 lei

Bacanta Rose din Feteasca Neagra

Special Edition-130 lei

Quartz Alb- 90 lei

Feteasca Neagra-130 lei

SPUMANTE

Domeniile Panciu

Spumant brut rose -135 lei

Mionetto Prosecco DOC - 30 lei

Prosecco Miessimato(750 ml)-75 lei/

(150 ml)- 15 lei

VINUL CASEI

Domeniile Sâmburești-Alai

(alb/rosu/rose)

(750 ml)-40 lei/ (150 ml)- 10 lei