



## Specialitățile Bunicii

### Imbucaturi

**Platou traditional ca la bunica** ..... 14,99  
carnati, slana, branza, paradaisa, castravieti, ridichi, ceapa, jumari, gaigana cu costita. 350 gr

**Mamaliga cu branza, smantana si costita prajita**..... 16,99  
300 gr

**NEW**

**Bundasch kener** ..... 7,99  
felii proaspete de paine le inmuim in oua batute si le prajim pana se rumenesc; recomandam cu garnitura de spanac 200 gr

### Supe si ciorbe

**Zupa de rata cu galusce da gris**..... 8,99  
Cea mai buna supa din lume... 300 ml

**Ciorba da salata verde cu costita afumata**..... 7,99  
300 ml

### Preparate de baza

**NEW**

**Pui umplut** ..... 9,99  
Respectand reteta originala a bunicii umplem puiul intreg cu un amestec de ficat, paine muiata in lapte, oua, verdeturi si condimente dupa care il dam la cuptor pe un pat de cartofi cu rozmarin. Suficient pentru 4 persoane. Trebuie comandat cu o zi inainte. 1600/1000 gr



**Papricas da pui cu galusce da faina**..... 15,99  
Papricas facut ca la bunica acasa cu aripioare de pui si crumpi taiati cubulete. Nu mai necesita garnitura. 350 gr

**Platou "Casa Bunicii" 2 persoane**..... 6,99  
Pui cu susan, muschi cu mere si visine, steak de porc bolognez, legume la gratar, cartofi banateni. 900 gr

**NEW**

**Zuspeis de dovlecei**..... 9,99  
Mancare traditional banateana asemanatoare unui sote, dar cu mai mult sos. 200 gr

### Desert

**® Mere-n pijama** ..... 6,99  
Merele proaspete si acrisoare le taiem felii si le amestecam in aluatul de scoverzi. Le frigem in tigaie pana se rumenesc apoi vi le servim pudrate cu zahar prau si zimet (scortisoara). 200 gr



**Gomboti cu prune** ..... 6,99  
Invelim prunele intregi in aluat de cartofi, fierbem bine apoi le tavalim prin pesmet dulce. 220 gr

**Taietei cu nuca**..... 8,99  
Ca in copilarie. 300 gr

**NEW**

**Desert din grau** ..... 4,99  
Preparat dupa o reteta traditionala cu grau fiert, nuca, rom, stafide, coaja de lamaie etc. Pentru clientii mai putin superstitiosi. 190 gr

### Bauturi

**Sirop** ..... 2,99  
de soc, cirese, coacaze sau zmeura, preparat cu apa minerala sau plata - 200 ml

**NEW**

**Visinata; afinata** ..... 5,99  
50 ml





## Gustari reci


	<b>Biftec tartar</b> .....	36,99
	carne de vita tocata, mirodenii. 150/50 gr	
<b>NEW</b>	<b>Tuna tartar</b> .....	39,99
	carne de ton tocata, mirodenii. 150/50 gr	
	<b>Piersici cu salata de telina</b> .....	9,99
	jumatati de piersica din compot umplute cu salata proaspata de telina rasa si morcovi. 300 gr	
<b>NEW</b>	<b>Platoul bunicii din Italia</b> .....	29,99
	parmezan, gorgonzola, mozzarella, prosciutto, acompaniate de mere, struguri, nuci si stafide. 260 gr	
<b>NEW</b>	<b>Fasole frecata, cu prajea de ceapa si boia</b> .....	6,99
	Batem fasolea pana o facem pasta, apoi o servim rece cu o prajea rosie facuta din ceapa si boia de ardei. 250 gr	
<b>®</b>	<b>Salata exotica de somon fume si avocado</b> .....	29,99
	Pornind de la salata digestiva tragem in unt creveti cu usturoi, stingem cu vin alb si adaugam cubulete de avocado si felii de somon. 350 gr	
	<b>Salata Caesar cu piept de pui si crutoane</b> .....	19,99
	are la baza salata digestiva (salata rosie, salata iceberg, salata verde, piersici si ananas) si un supliment de crutoane crocante si piept de pui. 350 gr	
	<b>Salata Caprese cu sos pesto si ulei de masline</b> .....	15,99
	felii de rosii proaspete si mozzarella stropite din belsug cu ulei de masline si sos Pesto (cu busuioc), asezonate cu sare si piper macinat pe loc. 100/100/25 gr	
	<b>Salata de cruditati cu ton</b> .....	19,99
	Cruditatile asortate le amestecam cu ton macinat si un delicios sos vinegret. 350 gr	
	<b>Salata de vinete</b> .....	8,99
	garnisita cu felii de rosii proaspete. 100/100	
	<b>Salata bunicii din Grecia</b> .....	13,99
	Punem impreuna salata verde, rondele de castraveti si rosii proaspete apoi adaugam masline ,ceapa rosie. Asezonam cu ulei de masline extravirgin ,sare, piper, patrunjel si oregano. La final, binecunteles branza Feta. 300 gr	

Dragi oaspeti, intrucat folosim in mare masura ingrediente proaspete este posibil ca anumite preparate sa nu fie disponibile.





## Gustari calde


<b>Cascaval pane</b> .....	13,99
150 gr	
<b>Bulz haiducesc</b> .....	13,99
fierbem malaiul in lapte, adaugam smantana si branza de burduf. Gustosul amestec il asezam in straturi alternand ceapa calita cu costita crocanta. Dam totul la cuptor cu un ou spart deasupra si servim cu smantana. 400 gr	
<b>Creier cu ou si ceapa</b> .....	15,5
Creierul il dinstuim cu ceapa, adaugam un ou si gogosar murat. 220 gr	
<b>Ciuperci umplute</b> .....	9,99
Umplem palarioarele cu un amestec de ciuperci tocate, ceapa, costita si verdeata. Apoi le punem un capac de cascaval si le trecem prin cuptor cat sa se lege compozitia.	
<b>Ficat de gasca Lyon</b> .....	49,9
Prajim ficatul si il servim alaturi de mere caramelizate impreuna cu un sos de cognac. Decoram cu delicioase felii de ceapa crocanta. 120/150 gr	
<b>Limba de vita cu sos remoulade</b> .....	12,99
Felii de limba de vita fiarta servite cu sos remoulade. 100/50 gr	
 <b>Scoverzi cu carne si sos brun</b> .....	9,99
Umplem doua clatite cu carne tocata de vita, stropim din belsug cu sos brun si cu un capac de mozzarella punem totul la cuptor. Merita incercat ! 250 gr	
<b>Scoverzi cu ciuperci si smantana</b> .....	9,99
250 gr	
<b>Scoverzi cu telemea, la cuptor</b> .....	8,99
200 gr	

Dragi oaspeti, intrucat folosim in mare masura ingrediente proaspete este posibil ca anumite preparate sa nu fie disponibile.





## Supe, ciorbe și crème

	<b>Ciorba de pui a la grec</b> .....	7,99
	300 ml	
<b>NEW</b>	<b>Crema de broccoli cu creveti si biscuiti de parmezan</b> .....	11,99
	300 ml	
	<b>Gulas Unguresc</b> .....	8,99
	300 ml	
	<b>Ciorba de burta</b> .....	8,99
	300 ml	
<b>NEW</b>	<b>Ciorba de legume</b> .....	6,99
	300 ml	
	<b>Zupa de rata cu taietei</b> .....	8,99
	300 ml	
<b>NEW</b>	<b>Ciorba taraneasca de vacuta</b> .....	8,99
	300 ml	

Dragi oaspeti, intrucat folosim in mare masura ingrediente proaspete este posibil ca anumite preparate sa nu fie disponibile.






## Paste

Puteti alege oricare din urmatoarele paste in combinatie cu orice sos de mai jos. Obtineti astfel 18 variante diferite.  
350 gr inclusiv sosul

### Sortimente de paste

<b>Spaghete si Penne</b> .....	3,99
<b>Tagliatelle</b> .....	5,99
<b>Gnochi</b> .....	4,9

### Sosuri pentru paste


<b>Carbonara</b> .....	8,99
Costita, sunca, usturoi, busuioc si smantana	
<b>Bologneze</b> .....	8,99
Carnea de vita o dinstuim cu ceapa, morcovi si telina, adaugam vin rosu, usturoi si bucati de rosii.	
<b>Hribi</b> .....	21
Hribii ii sotam in unt impreuna cu salvie si praz. Apoi adaugam smantana, parmezan si unt. Condimentam cu sare si piper proaspat macinat.	
<b>Quattro Formaggi</b> .....	22,9
Mozzarella, cascaval afumat, parmezan si gorgonzola. Le topim pe toate in tigaie cu smantana dulce.	
<b>Fructe de mare</b> .....	14,99
Un delicios sos de rosii imbunatatit cu usturoi, ardei iute si parmezan. Toate impreuna cu o selectie de fructe de mare.	
 <b>Tonno</b> .....	24,99
La sosul de rosii cu bucati de rosii adaugam tonul proaspat, usturoi, ardei iute si parmezan.	

Dragi oaspeti, intrucat folosim in mare masura ingrediente proaspete este posibil ca anumite preparate sa nu fie disponibile.





## Preparate din carne de pasare

<b>NEW</b>	<b>® Deliciul ursului</b> .....	29,9
	Pieptul de pui il umplem cu ficat de gasca si-l tragem la tigaie, apoi il servim cu un sos dulce - acrisor de zmeura si fructe de padure. Recomandam garnitura de orez cu hribi de padure. 230 gr	
	<b>Piept de pui cu ciuperci</b> .....	16,99
	Pieptul de pui prajit in tigaie il servim cu un delicios sos de ciuperci si smantana. 250 gr	
	<b>Pui pane</b> .....	14,99
	Carnea de pui o tavalim prin faina, ou si pesmet si o prajim in ulei. 200 gr	
	<b>Ficat de pui cu sos de rodii</b> .....	14,99
	Prajim ficateii la tigaie cu foarte putin ulei, condimentam si stingem cu vin. La final adaugam suc de rodii pentru dulceata. 200 gr	
<b>NEW</b>	<b>® Cordon Rouge</b> .....	29,9
	Pieptul de pui il umplem cu muschi de vita invelit in sunca si gorgonzola. Tavalim prin susan, faina, ou si pesmet si prajim. Recomandam garnitura de broccoli sote. 220 gr	
	<b>Piept de pui cu sos de marar</b> .....	15,99
	Fel de mancare traditional banatean. 220 gr	
	<b>Piept de pui cu sos de visine</b> .....	15,99
	Mancare traditionala banateana. Merge cel mai bine cu piure de cartofi. 250 gr	
	<b>Pui parizian</b> .....	14,99
	Carne de pui tavalita prin faina si ou si prajita in ulei. 200 gr	
<b>®</b>	<b>Steak de pui Pomodori</b> .....	16,99
	Facem intai un piept de pui pane si-l prajim pe gratar. Adaugam sos de rosii, bucati de mozzarella si gratinam in cuptor cateva minute. 250 gr	
<b>®</b>	<b>Betiv Portughez</b> .....	17,99
	Pieptul de pui il prajim cu putin unt impreuna cu mirodenii, stingem cu vin alb. La final flambam cu cognac si servim cu sos de smantana dulce. 250 gr	
	<b>Piept de pui la tigaie</b> .....	14,99
	Taiem pieptul de pui fasii si-l prajim in tigaie. 180 gr	

Dragi oaspeti, intrucat folosim in mare masura ingrediente proaspete este posibil ca anumite preparate sa nu fie disponibile.





## Preparate din carne de vita

- HOT Muschi de vita cu mere si ghimbir**..... 49  
Muschiul de vita il prajim pe gratar. Merele le caramelizam. Servim totul cu ghimbir proaspat ras, smantana si lamaie. 220 gr
- Muschi de vita cu mere si visine**..... 49  
Muschiul de vita il prajim pe gratar si-l servim cu mere caramelizate si sos de visine. 240 gr
- Muschi de vita cu sos gorgonzola**..... 52  
Muschiul de vita la gratar il servim cu un delicios sos de gorgonzola, unt si smantana. 200 gr.
- Muschiuletul Husarului** ..... 49  
Muschiul de vita taiat bucatele il imbracam in bacon si-l prajim in tigaie. Separat pregatim un sos din ceapa rosie, mustar, pasta de tomate, vin alb si verdeturi. Servim impreuna special pentru poficiosi. 200 gr
- HOT Pfeffersteck** ..... 49  
Muschiul de vita il preparam cu sos brun si smantana. Asezonam cu boabe de piper verde fierte in vin. 220 gr
- Sote Stroganoff**..... 49  
Tochitura din fasii de muschi de vita, ceapa, ardei, ciuperci, sos brun, smantana, usturoi, vin alb si mustar. 220 gr
- ® **Tournedou cu piersici si mere caramel**..... 49  
Prajim muschiul de vita in tigaie. Separat caramelizam bucati de mere proaspete si piersici apoi stropim totul cu sos brun din belsug si va servim dumneavoastra. 220 gr
- ® **Vita Voronoff**..... 49  
Muschiul de vita la gratar il asezonam cu cimbru si vi-l aducem impreuna cu un sos de smantana si mustar. 220 gr





## Preparate din carne de porc







<b>Cotlet cu sos de hribi</b> .....	27,99
Prajim cotletul la tigaie si servim cu un sos de smantana, praz, putin usturoi si in final hribii cu aroma lor inconfundabila. 220 gr	
<b>Cotlet Spaniol</b> .....	17,99
Umplem cotletul cu ceapa, ciuperci si creier de vita, mustar si cascaval ras, apoi il tavalim prin faina, ou si pesmet si-l prajim. 250 gr	
<b>Medalion cu sos de visine</b> .....	16,99
Cotletul de porc prajit il servim pe crutoane de paine impreuna cu traditionalul sos de visine. 220 gr	
<b>Ceafa la tigaie cu usturoi</b> .....	16,99
Bucatelele de ceafa le prajim la tigaie cu usturoi proaspat. Asezonam cu sare si piper. 180 gr	
<b>Cotlet Jimbolia</b> .....	15,99
Cotletul de porc il prajim la tigaie si ii pregatim un sos roze din smantana, boia de ardei si usturoi. 200 gr	
<b>Tochitura dacica</b> .....	26,99
Bucatile de ceafa si cotlet le amestecam cu costita si putina vita. Servim cu sos brun imbunatatit cu ceapa, vin si usturoi. Asezonam cu sare si piper. 240 gr	
<b>Cotlet Normandia</b> .....	17,99
Cotletul prajit la tigaie il imbunatatim cu felii de sunca, smantana si bucati de lamaie. 220 gr	
<b>Cotlet pane</b> .....	16,99
Cotlet tavalit prin faina, ou si pesmet. Prajit in ulei. 200 gr	
<b>Cotlet parizian cu sos de ciuperci</b> .....	17,99
Tavalim cotletul prin faina si ou si servim cu sos de ciuperci champignon si smantana dulce. 220 gr	
<b>Cordon bleu</b> .....	19,99
Umplem cotletul cu sunca si cascaval si tavalim totul prin faina, ou si pesmet, apoi prajim. 250 gr	

Dragi oaspeti, intrucat folosim in mare masura ingrediente proaspete este posibil ca anumite preparate sa nu fie disponibile.





## Pește și fructe de mare

-  **Dorada in crusta de sare**..... 29,99  
Dorada o asezonam cu sare si piper si o bagam la cuptor invelita in crusta de sare marina.  
350 gr
-  **Saramura de crap cu mamaliguta** ..... 28,99  
Fileul de crap il prajim pe pat de sare. Separat pregatim un sos din bucati de rosii, usturoi, ardei iute si boia de ardei. Combinam si fierbem impreuna cateva minute. Servim cu mamaliguta. 180/150/200 gr
- Somon cu miere si stafide**..... 27,99  
220 gr
-  **Pastrav umplut cu ardei rosii si usturoi**..... 21  
200 gr
- NEW** **Salau parizian** ..... 19,99  
150 gr
- Calamari pane** ..... 17,99  
Inele de calamar. 200 gr
- Calamari in sos mediteranean**..... 19,99  
Inelele de calamar le scaldam intr-un sos de rosii bogat in busuioc. 300 gr
- NEW**  **Dorada la cuptor cu rosii si vin**..... 29,99  
350 gr
- NEW**  **Wasabi tuna** ..... 59  
Fileul de ton il invelim in Nori (foaie de alga marina), il tavalim prin faina, ou si pesmet si-l prajim la foc rapid cat sa prinda o crusta. Vi-l servim cu sos de soia si wasabi (hrean verde).  
150 gr
- NEW**  **Captura bunicului**..... 89  
Un platou asortat pentru doua persoane ce contine somon la gratar, salau parizian, rulou de pangasius cu zucchini si garnituri de taitei de legume si orez cu porumb. 850 gr

Dragi oaspeti, intrucat folosim in mare masura ingrediente proaspete este posibil ca anumite preparate sa nu fie disponibile.





## Preparate la gratar

	<b>Cotlet de porc la gratar</b> .....	17,99
	140 gr	
	<b>Frigarui de porc si ceapa</b> .....	16,99
	200 gr	
	<b>Legume la gratar</b> .....	9,99
	vinete, dovlecei, rosii, ciuperci, ardei, cartofi, ceapa. 300 gr	
	<b>Frigarui de pui cu legume</b> .....	15,99
	200 gr	
	<b>Piept de pui la gratar</b> .....	14,99
	180 gr	
	<b>Pulpe de pui dezosate la gratar</b> .....	17,99
	200 gr	
<b>NEW</b>	<b>Muschiulet de porc impletit</b> .....	16,99
	180 gr	
	<b>Somon la gratar</b> .....	33
	150 gr	
	<b>Pastrav la gratar</b> .....	19,99
	200 de grame.	
	<b>Dorada la gratar</b> .....	24
	200 de grame.	
	<b>Muschi de vita la gratar</b> .....	49,99
	140 gr	
	<b>Ceafa de porc la gratar</b> .....	15,99
	140 gr	
<b>NEW</b>	<b>File de ton la gratar</b> .....	56
	150 gr	
<b>NEW</b>	<b>Gratare pentru toti nepoteii</b> .....	59
	Un platou asortat pentru doua persoane unde am pus pulpe de pui dezosate, ceafa de porc ,frigarui de vita cu legume, orez cu ciuperci si cascaval si cartofi la cuptor cu rozmarin. 940 gr	

Dragi oaspeti, intrucat folosim in mare masura ingrediente proaspete este posibil ca anumite preparate sa nu fie disponibile.





## Garnituri

<b>Cartofi banateni</b> .....	4,99
Fierbem cartofii in coaja, ii curatam si-i taiem in patru ,ca pentru papricas, dupa care ii prajim in ulei. 250 gr	
<b>Cartofi la cuptor cu rozmarin</b> .....	4,99
200 gr	
<b>Crumpi fripti</b> .....	4,99
cartofi prajiti. 150 gr	
<b>® Cartofi in crusta de sare cu crema de mustar si ceapa verde</b> .....	7,99
Cartofii intregi ii ungem cu ulei, ii tavalim prin sare de mare si-i coacem in coaja. La sfarsit ii despicam si-i umplem cu o crema de mustar, smantana si ceapa verde. 300/50	
<b>Cartofi sfabesti</b> .....	6,49
Fierbem cartofii in coaja, ii taiem rondele si-i tragem la tigaie cu costita de porc, ceapa, boia si verdeturi. 250 gr	
<b>Cartofi piure</b> .....	4,99
200 gr	
<b>Cartofi natur</b> .....	4,99
150 gr	
<b>Hribi sote</b> .....	23
Hribii ii tragem in unt la tigaie impreuna cu praz si stingem cu vin alb. 150 gr	
<b>Mamaliguta</b> .....	3,99
250 gr	
<b>Legume la gratar</b> .....	9,99
vinete, dovlecei, rosii, ciuperci, ardei, cartofi, ceapa. 300 gr	
<b>Orez cu ciuperci si cascaval</b> .....	5,99
250 gr	
<b>Orez cu unt</b> .....	4,99
200 gr	
<b>NEW Orez cu hribi de padure</b> .....	12
250 gr	
<b>Morcovi sote</b> .....	4,99
200 gr	
<b>NEW Spanac ca acasa</b> .....	5,99
200 gr	
<b>NEW Broccoli sote</b> .....	4,99
200 gr	

Dragi oaspeti, intrucat folosim in mare masura ingrediente proaspete este posibil ca anumite preparate sa nu fie disponibile.





## Salate

<b>Salata asortata</b> .....	5,99
varza alba, varza rosie, salata verde, rosii, castraveti, ardei gras, ceapa rosie, morcovi rasi, sos vinegrete. 200/50 gr	
<b>Salata de ardei copti</b> .....	5,99
150 gr	
<b>Muraturi asortate</b> .....	5,99
200 gr	
<b>Salata de castraveti cu iaurt si usturoi</b> .....	5,99
150/25 gr	
<b>Salata verde</b> .....	4,99
100/50 gr	
<b>NEW Salata verde "ca la bunica"</b> .....	5,99
frunzele de salata framantate putin cu sare sunt drese cu un amestec de apa, otet, zahar si usturoi. 150/50 gr	
<b>Salata de rosii si telemea</b> .....	5,99
150/10/25 gr	
<b>Salata de varza</b> .....	4,99
200 gr	

Dragi oaspeti, intrucat folosim in mare masura ingrediente proaspete este posibil ca anumite preparate sa nu fie disponibile.





## Dulciuri facute în casa

<b>Clatite cu fructe si menta</b> .....	6,99
Caramelizam fructele impreuna cu frunze proaspete de menta, stingem cu suc de portocale si servim intr-o clatita cornet cu topping de ciocolata. 200 gr	
<b>Tiramisu</b> .....	6,99
200 gr	
<b>® Pere albastre</b> .....	9,99
Decojim perele si le fierbem in vin rosu ,dulce, cu scortisoara. Scoatem miezul si umplem cu crema din mascarpone, frisca si fulgi de cocos. Servim cu piscoturi. 200 gr	
<b>Clatite cu crema de ciocolata si banane</b> .....	5,99
170 gr	
<b>Clatite cu miere si nuca</b> .....	6,99
150 gr	
<b>Clatite cu branza dulce si stafide, la cuptor</b> .....	8,99
Umplem clatitele cu o pasta de branza dulce ,stafide fierte in rom si ou. Invelim cu o crema de ou si smantana si dam totul la cuptor. 220 gr	
<b>Mere coapte cu nuci si stafide</b> .....	5,99
Ungem merele cu lamaie si zahar vanilat apoi le umplem cu miez de nuci si stafide fierte in rom. 200 gr	
<b>Salata de fructe</b> .....	8,99
200 gr	
<b>Papanasi</b> .....	9,9
200/30/70 gr	
<b>Panacotta</b> .....	6,99
150 gr	
<b>NEW Desert din grau</b> .....	4,99
Preparat dupa reteta traditionala din grau fiert, nuca macinata, stafide, rom si putina coaja de lamaie. 150 gr	
<b>NEW Mousse de ciocolata</b> .....	7,99
O crema speciala din ciocolata si cateva visine acrisoare, ornata cu frisca si nuca prajita. 150 gr	

Dragi oaspeti, intrucat folosim in mare masura ingrediente proaspete este posibil ca anumite preparate sa nu fie disponibile.





## Diverse

<b>Ardei iute murat</b> .....	1
2 buc	
<b>Ardei iute verde</b> .....	1,5
1 buc	
<b>Paine</b> .....	1,99
Un cos	
<b>Sos Remoulade, brun, vinegret, pesto, usturoi cu smantana</b> .....	3,5
100 ml	
<b>Sos de marar, gorgonzola, ciuperci</b> .....	3,5
100 ml	
<b>Sos de iaurt</b> .....	2,5
100 ml	
<b>Mujdei de usturoi</b> .....	1,5
100 ml	
<b>Mustar, Ketchup</b> .....	1,99
100 ml	
<b>Parmezan ras</b> .....	3,99
50 grame	
<b>Smantana</b> .....	2,99
100 gr	
<b>Masline</b> .....	4,99
100 gr	
<b>Unt</b> .....	2,99
50 gr	
<b>Lamaie</b> .....	0,99
100 gr	
<b>Gem de fructe</b> .....	1,99
50 gr	

Dragi oaspeti, intrucat folosim in mare masura ingrediente proaspete este posibil ca anumite preparate sa nu fie disponibile.





## Bauturi racoritoare

<b>Apa plata Perenna, 330 ml</b> .....	3,5
<b>Apa plata Perenna 700 ml</b> .....	7
<b>Apa Roua, plata sau carbogazoasa</b> .....	3,5
Roua, 500 ml	
<b>Pepsi - gama completa 330 ml</b> .....	3,9
Pepsi, Pepsi Light, Pepsi Twist Lemon, Mirinda, 7 UP, la doza de 330 ml	
<b>Prigat nectar</b> .....	4,9
<b>Red Bull</b> .....	11

## Sucuri din fructe proaspete

<b>Fresh de portocale proaspete</b> .....	8
200 ml de suc de portocale acum stoarse	
<b>Limonada proaspata</b> .....	4,99      9,9      11,99
Sucul de lamaie stors pe loc il servim cu apa plata sau minerala 200 ml, 500 ml sau 1 litru	

## Bauturi Calde

<b>Ciocolata calda</b> .....	8,8
200 ml - Gama Eraclea ofera o mare varietate de arome.	
<b>Ceai</b> .....	4,8
<b>Lapte</b> .....	2,99
200 ml	
<b>Lapte cu cacao</b> .....	3,99
200 ml	
<b>NEW Vin fier</b> .....	15,99
Vinul rosu il fierbem impreuna cu scortisoara, zahar, cuisoare si coaja de portocala apoi vi-l servim aburind. 500 ml	

## Cafea

<b>Espresso</b> .....	4,99
<b>Cappuccino</b> .....	5,49
<b>Latte Machiato</b> .....	5,99
<b>Espresso fara cofeina</b> .....	5,5

Dragi oaspeti, intrucat folosim in mare masura ingrediente proaspete este posibil ca anumite preparate sa nu fie disponibile.





## Bere

<b>Becks</b> .....	5
330 ml	
<b>Leffe bruna</b> .....	7,5
330 ml	
<b>Stella Artois</b> .....	5,5
330 ml	
<b>Stella Artois fara alcool</b> .....	6,50
550 ml	
<b>Ursus</b> .....	4
330 ml	
<b>Beck's Green Lemon</b> .....	5,5
330 ml	
<b>Salitos</b> .....	9,5
Bere racoritoare cu aroma de lamaie - 330 ml	
<b>Peroni 330 ml</b> .....	5,95
<b>Timisoareana 500 ml</b> .....	3,99

## Vermouth & Liqueur

<b>Campari</b> .....	7
50 ml	
<b>Ramazotti Amaro</b> .....	5
50 ml	
<b>Martini Rosso</b> .....	4
50 ml	
<b>Martini Bianco</b> .....	5
50 ml	
<b>Baileys Irish Cream</b> .....	8,5
50 ml	
<b>Cinzano Alb</b> .....	4
50 ml	
<b>Sheridan's Cofee</b> .....	9,9
50 ml	

Dragi oaspeti, intrucat folosim in mare masura ingrediente proaspete este posibil ca anumite preparate sa nu fie disponibile.





## Whiskey

<b>Glenfiddich 12 ani</b> .....	13
50 ml	
<b>Jack Daniels Black</b> .....	9,8
50 ml	
<b>Johny Walker Black</b> .....	15
50 ml	
<b>Johny Walker Red</b> .....	7
50 ml	
<b>Chivas Regal 12 ani</b> .....	13
50 ml	

## Cognac

<b>Hennesy Cognac VS</b> .....	16
50 ml	
<b>Martel VS</b> .....	14
50 ml	
<b>Metaxa 7*</b> .....	11
50 ml	
<b>Cointreau</b> .....	11
50 ml	

## Vodca

<b>Smirnoff Red</b> .....	6
50 ml	
<b>Absolut Blue</b> .....	6
50 ml	
<b>Finlandia</b> .....	6
50 ml	

## Tuica

<b>Vilmos Rachieu de pere</b> .....	8,5
50 ml	
<b>Horinca de Maramures</b> .....	6
50% alcool, 50 ml	
<b>Tuica de Maramures</b> .....	6
32% alcool, 50 ml	

Dragi oaspeti, intrucat folosim in mare masura ingrediente proaspete este posibil ca anumite preparate sa nu fie disponibile.





## Tequila

<b>Olmecca Silver</b> .....	7,5
50 ml	
<b>Jose Cuervo Gold</b> .....	11
50 ml	

## Diverse

<b>Gordon's Gin</b> .....	6,9
50 ml	
<b>Unicum</b> .....	8
50 ml	
<b>Jagermeister</b> .....	7,4
50 ml	
<b>Pitu Cachaca</b> .....	9
50 ml	

## Spumant

<b>Cinzano Gran</b> .....	45
750 ml	
<b>Cinzano Rose</b> .....	63
750 ml	
<b>Martini Asti</b> .....	89
750 ml	

Dragi oaspeti, intrucat folosim in mare masura ingrediente proaspete este posibil ca anumite preparate sa nu fie disponibile.





## Vin la pahar

<b>Vinul Bunicii - rosu</b> .....	5
Merlot & Cabernet Sauvignon, 200 ml	
<b>Vinul Bunicii - alb</b> .....	5
Feteasca Regala & Riesling Italian - 200 ml	

## Vinuri albe

<b>V Drinks Riesling</b> .....	29,9
Cramele Recas - vin sec cu aroma usor florala, revigorant, ideal pentru meniuri din pui - 750 ml	
<b>V Drinks Sauvignon Blanc</b> .....	29,9
Cramele Recas - vin sec cu corpolenta deosebita, final citric, ideal pentru meniuri usoare - 750 ml	
<b>Chateau Domenii Blanc</b> .....	69
Casa DaVino - Sauvignon Blanc & Feteasca Alba - vin sec, proaspat, expresiv, fin dar amplu cu miros persistent: flori de vita de vie si note usor minerale - 750 ml	
<b>Sole Barrique Chardonnay 2007</b> .....	78
Cramele Recas - vin proaspat, tanar, vinificat in stil neo zeelendez, serie limitata 14000 sticle - 750 ml	
<b>Alba Valahica 2007</b> .....	79
Casa DaVino - Feteasca Alba - vin sec, proaspat, fin, bine echilibrat cu persistenta mare. Miros floral, fructuos cu nuante de lastar de coacaze - recomandat cu peste, fructe de mare si pui - 750 ml	
<b>Domain Ceptura Blanc 2007</b> .....	105
Casa DaVino - Sauvignon Blanc, Feteasca Alba si Riesling Italian - vin sec, proaspat, foarte bine echilibrat, fin, cu o persistenta mare. Miros floral, fructuos cu nuante de lastar de coacaze, floare de soc si nuante usor minerale - recomandat la aperitiv peste, fructe de mare si pui - 750 ml	
<b>Sauvignon Blanc Edition Limite 2007</b> .....	299
Casa Davino - Sauvignon Blanc - vin sec, proaspat, bine echilibrat si cu mare persistenta. Miros floral, fructuos cu nuante de coacaze, pere Bergamote si flori de soc - de asociat cu peste, fructe de mare sau ca aperitiv - 750 ml	
<b>Vinul Cavalerului Sauvignon Blanc</b> .....	29,9
Serve - cu un gust usor floral, suplu, elegant si proaspat. Arome de grapefruit, lamaie si fructe exotice - recomandat cu fructe de mare si pasare - 750 ml	
<b>Vinul Cavalerului Riesling</b> .....	29,9
Serve - gust de caisa si piersica alba, miros de tei si floare de portocala - recomandat la creveti si peste cu os - 750 ml	
<b>Cuvee Amaury</b> .....	69
Serve - Sauvignon Blanc - gust de fagure si vanilie, miros de flori si citrice - se serveste cu peste, sparanghel - 750 ml	
<b>Terra Romana Sauvignon Blanc</b> .....	49
Serve - gust cu accente de fructe exotice si miere, proaspat, complex, echilibrat si persistent - recomandat cu peste, fructe de mare, aperitiv, cascaval pane - 750 ml	

Dragi oaspeti, intrucat folosim in mare masura ingrediente proaspete este posibil ca anumite preparate sa nu fie disponibile.





<b>Castel Starmina 2007</b> .....	39
Vinarte - Tamaioasa Romaneasca - dulce - 750 ml	
<b>Cuvee D'Excellence Riesling 2006</b> .....	59
Vinarte - sec - 750 ml	
<b>Cuvee D'Excellence Sauvignon 2006</b> .....	59
Vinarte - sec - 750 ml	
<b>Castle Rock Chardonay &amp; Feteasca Regala</b> .....	49
Cramele Recas - demidulce - 750 ml	
<b>Castel Starmina Sauvignon Blanc</b> .....	29,9
Vinarte - 750 ml	
<b>Castel Starmina Riesling Demidulce</b> .....	29,9
Vinarte - 750 ml	
<b>Castel Starmina Riesling Sec</b> .....	29,9
Vinarte - 750 ml	

## Vinuri rose

<b>V Drinks Merlot Rose</b> .....	29,9
Cramele Recas - vin demisec, usor, pentru zile calduroase, aroma de fructe, aciditate placuta - recomandat ca aperitiv sau la salate - 750 ml	
<b>Domain Ceptura Rose 2007</b> .....	95
Casa DaVino - Cabernet Sauvignon & Merlot vinificat in alb - vin sec, expresiv, echilibrat, amplu dar totusi rotund cu persistenta buna. Mirosi intens si persistent, nuante de fructe de padure coapte, predominant fragi - 750 ml Recomandat la aperitiv, salate, fructe de mare, peste, carne la gratar	
<b>Terra Romana Roze</b> .....	49
Serve - Merlot & Cabernet Sauvignon - rotund si echilibrat, mai mult floral decat fructuos, cu miros delicat floral cu tenta de visine - recomandat cu mezeluri, carne alba, branzeturi proaspete usoare - 750 ml	

## Vinuri rosii

<b>V Drinks Cabernet Sauvignon</b> .....	29,9
Cramele Recas - Sec, taninos, puternic - 750 ml	
<b>V Drinks Merlot</b> .....	29,9
Cramele Recas - vin sec, puternic, de culoare intensa, ideal pentru meniurile romanesti - 750 ml	
<b>V Drinks Pinot Noir</b> .....	29,9
Cramele Recas - vin sec cu aroma de fructe negre, semibarricat, culoare foarte buna, final placut - 750 ml	
<b>Castle Rock Merlot &amp; Pinot Noir</b> .....	49
Cramele Recas - vin demidulce, foarte fin cu arome de coacaze negre, final placut - 750 ml	
<b>La Putere Cabernet Sauvignon</b> .....	59
Cramele Recas - vin sec, taninos si complex. Recomandam asocierea la vanat - 750 ml	

Dragi oaspeti, intrucat folosim in mare masura ingrediente proaspete este posibil ca anumite preparate sa nu fie disponibile.





<b>La Putere Merlot</b> .....	62
Cramele Recas – vin sec și puternic, culoare intensă, ideal pentru meniuri tradiționale românești – 750 ml	
<b>Chianti Riserva Picinni Selezione Oro</b> .....	65
Picinni – vin roșu sec, barricat 12 luni – 750 ml	
<b>Chateau Domenii Rouge 2006</b> .....	69
Casa DaVino – Cabernet Sauvignon & Merlot – vin sec, complex, amplu, puternic dar totuși rotund cu post gust ce pune în evidență taninuri fine. Miros intens și persistent: fructe de pădure, nuanțe de lemn de stejar și cafea – recomandat cu vanat, vită și porc impanat, branzeturi vechi sau fermentate, miel la gratar sau cuptor – 750 ml	
<b>La Putere Feteasca Neagra &amp; Merlot</b> .....	78
Cramele Recas – vin sec cu aroma de prune uscate, semibarricat, foarte reprezentativ pentru soi – 750 ml	
<b>Domaine Ceptura Rouge 2006</b> .....	149
Casa DaVino – vin sec, complex, expresiv, amplu, puternic dar totuși rotund, cu un post gust ce pune în evidență taninuri fine și elaborate. Miros intens, persistent și complex: fructe de pădure, prune uscate, miez de nucă și scortisoară – recomandat cu vanat, vită și porc impanat, branzeturi vechi sau fermentate – 750 ml	
<b>Villa Cortile Brunello di Montalcino</b> .....	170
Piccini – 750 ml	
<b>Vinul Cavalerului Feteasca Neagra</b> .....	29,9
Serve – este caracterizat prin arome complexe de prune uscate, mure și chiar piper – recomandat pentru gratar, mezeluri și branzeturi – 750 ml	
<b>Vinul Cavalerului Merlot</b> .....	29,9
Serve – cu gust de taninuri subtile, minunat incorporate, aroma de prune, fragi și fructe de pădure bine coapte, final persistent – recomandat cu vanat, carne roșie și branzeturi – 750 ml	
<b>Vinul Cavalerului Pinot Noir</b> .....	29,9
Serve – 750 ml	
<b>Cuvee Charlotte</b> .....	89
Serve – Serie limitată Cabernet Sauvignon, Feteasca Neagra, Merlot – arome de fructe cu structură bogată de tanin și final persistent. Miros de stafide, vanilie și babac – Recomandat cu friptura de rata, miel, branzeturi fine – 750 ml	
<b>Terra Romana Cabernet Sauvignon</b> .....	49
Serve – aroma de coacaze negre, mure. Miros de fructe de pădure, tabac, piele, piper – recomandat cu vanat și branzeturi – 750 ml	
<b>Castel Bolovanu 2006</b> .....	49
Vinarte – Cabernet Sauvignon – vin sec maturat 6 luni în barrique, învechit 12 luni în sticle – 750 ml	
<b>Prince Matei</b> .....	97
Vinarte – Merlot – vin sec maturat 12 luni în barrique, învechit 12 luni în sticle – 750 ml	
<b>Prince Mircea</b> .....	69
Vinarte – Merlot – vin sec maturat 6 luni în barrique și învechit 12 luni în sticle – 750 ml	
<b>Soare 2003</b> .....	97
Vinarte – Cabernet Sauvignon – vin sec maturat 12 luni în barrique și învechit 12 luni în sticlă – 750 ml	

