

# Meniu Mâncare


# Food Menu

# Aperitive • Starters

**Șoric Strașnic/ Well Stuffed Pork Rind** 100g - 14.5 NOU  
**Jumări Dolofane și Rumenite/ Pork Cracklings** 100g - 14.5 NOU  
**Platoul Gospodinei/ Landlady's Platter** 620g - 37.9  
SALATĂ DE VINETE PROASPETE COAPTE LA GRĂTAR, ZACUSCĂ GĂTITĂ LA FOC CU LEMNE ȘI ICRE DE FASOLE BĂTUTĂ - PENTRU 2 PERSOANE  
GRILLED EGGPLANT SPREAD, „ZACUSCĂ“ EGGPLANT AND TOMATO COOKED SALAD PREPARED ON A WOOD FIRE AND BEAN PUREE - FOR 2 PEOPLE

**Platou Giugiuc/ Meat and Spice and Everything Nice** 600g - 52.5  
ȘUNCULIȚĂ ȚĂRĂNEASCĂ, CÂRNAȚI BINE AFUMAȚI, PASTRAMĂ DE CURCAN, TOBĂ MUNTENEASCĂ, TELEMEA DE VACĂ, ICRE DE CRAP, MUȘTAR, CASTRAVEȚI MURAȚI, CEAPĂ ROȘIE ȘI ROȘII PROASPETE - PENTRU 2 PERSOANE  
TRADITIONAL HAM, SMOKED SAUSAGES, TURKEY PASTRAMI, PORK BRAUN, ROMANIAN CHEESE, CARP PICK ROES, MUSTARD, PICKLED CUCUMBERS, RED ONION AND FRESH TOMATOES - FOR 2 PEOPLE

**Platoul lui Manuc/ Manuc's Platter** 650g - 57.9  
CROCHETE DE CAȘCAVAL, CHIFTELUȚE DE MIEL, RULADĂ DE PUI (CU ȘUNCĂ, CAȘCAVAL ȘI MENTĂ), BRÂNZĂ DE BURDUF RUMENITĂ, ACOMPANIATE DE LEGUME LA JAR - PENTRU 2 PERSOANE  
CHEESE CROQUETS, LAMB MEATBALLS, CHICKEN ROULADE (STUFFED WITH BACON, HARD CHEESE AND MINT), PAN-GRILLED „BURDUF“ MATURE CHEESE, CHAR-GRILLED VEGETABLES - FOR 2 PEOPLE

**Cașcaval Împănat/ Coated Hard Cheese** 180g - 21.9  
**Chifteluțe Bosfor/ Bosfor Meatballs** 370g - 29.5   
CHIFTELUȚE DE MIEL ÎN LIPIE CU ROȘII ȘI SOS PICANT  
LAMB MEATBALLS SERVED WITH FLATBREAD, TOMATOES AND HOT SAUCE  
**Icre de Fasole Bătută/ Bean Puree** 200g - 16.9  
SERVITĂ CU INELE DE CEAPĂ (PRODUS VEGETARIAN)  
SERVED WITH PAN-GRILLED ONION RINGS (SUITABLE FOR VEGETARIANS)

**Zacuscă Gătită la Foc cu Lemne/ „Zacuscă“ Eggplant and Tomato Cooked Salad** (PRODUS VEGETARIAN) 200g - 16.9  
COOKED ON A WOOD FIRE (SUITABLE FOR VEGETARIANS)

**Salată de Vinete Proaspete Coapte pe Grătar/ Grilled Eggplant Spread** 280g - 19.7  
SERVITĂ CU ROȘII PROASPETE ȘI CEAPĂ ROȘIE (PRODUS VEGETARIAN)  
SERVED WITH FRESH TOMATO AND RED ONION (SUITABLE FOR VEGETARIANS)

**Icre de Crap/ Carp Pick Roes** 100g - 14.9  
**Bulz Ciobănesc/ Romanian Traditional „Bulz Ciobănesc”** 600g - 32.9  
BACON, CÂRNAȚI DIN TOPOR, OU, BRÂNZĂ DE BURDUF, CAȘCAVAL ȘI SMÂNTÂNĂ ÎNCINSE ÎN UNTURĂ ȘI ÎNVELITE ÎN MĂMĂLIGĂ  
BACON, MUTTON SAUSAGES EGG AND BURDUF CHEESE, HARD CHEESE AND CREAM FRIED IN LARD, ALL WRAPPED IN POLENTA

# Salate • Salads

**Salată de la Soare Apune/ Sunset Salad** 310g - 37.0  
SALATĂ VERDE, PORUMB, ARDEI CAPIA, OU FIERT, BUCĂȚI DE TON MARINAT ÎN ULEI DE MĂSLINE PRESAT LA RECE, MIEZ DE NUCĂ, MĂSLINE KALAMATA, BAGHETĂ RUMENITĂ CU MIRODENII ALESE  
LETTUCE, CORN, CAPSICUM PEPPER, BOILED EGG, TUNA CHUNKS MARINATED IN COLD-PRESSED OLIVE OIL, WALNUTS, KALAMATA OLIVES AND A BAGUETTE TOASTED WITH SELECTED HERBS

**Salată Grecească cu Brânză Feta Grasă și Parfum de Maghiran/ Greek Salad with Feta Cheese and Marjoram Flavor** 400g - 29.9  
MIX DE SALATĂ, ROȘII, CASTRAVEȚI VERZI, MĂSLINE KALAMATA, BRÂNZĂ FETA, ARDEI GRAS, CEAPĂ ROȘIE, SERVITĂ CU FOAIE DE PLĂCINTĂ ARSĂ LA CUPTOR  
TOMATO, CUCUMBER, KALAMATA OLIVES, FETA CHEESE, BELL PEPPER, RED ONION, MIXED SALAD LEAVES, PIE DOUGH BAKED IN THE OVEN ON THE SIDE

**Salată Caesar/ Caesar Salad** 270g - 36.5  
SALATĂ EISBERG, PIEPT DE PUI LA GRĂTAR, DRESSING CAESAR, PARMEZAN, ANCHOIS, FĂRĂ CRUTOANE, CU O TORTILLA CROCANTĂ RĂSUCITĂ  
EISBERG LETTUCE, GRILLED CHICKEN BREAST, CAESAR DRESSING, PARMESAN, CAPERS, ANCHOVIES, NO CROUTONS, CRISPY TORTILLIA SPIRAL ON THE SIDE

# Supele Noastre • Our Soups


**Ciorbele noastre sunt servite cu ardei iute.**  **Our soups are served with hot chilies.**

**Ciorbă Țărănească de Fasole cu Afumătură Servită în Pâine / Bean Soup with Smoked Pork in a Bread Bowl** 350g - 18.5  
**Supă Cremă de Linte Roșie cu Mentă/ Cream of Red Lentil Soup with Mint** 300g - 15.5  
SERVITĂ CU CRUTOANE FĂCUTE ÎN CASĂ  
SERVED WITH HOMEMADE CROUTONS  
**Ciorbă Tradițională de Burtă / Traditional Tripe Soup** 350g - 17.5  
**Borș de Curcan Fanariot / Phanariot Turkey Sour Soup** 350g - 15.5  
**Ciorbă de Văcuță cu Leuștean / Beef Soup with Lovage** 350g - 17.5

# Cărnuri Fripte • Grilled Meat

**Gramajul afișat pentru preparatele la grătar este brut. The weight of the grilled products is gross.**

**Platoul Gurmandului Manuc/ Manuc Gourmand's Platter** 660g/ 400g/ 300g - 79.9  
PASTRAMĂ DE VITĂ, PIEPT DE PUI, CEAFĂ DE PORC, MITITEI, CARTOFI COPȚI, CASTRAVEȚI MURAȚI ȘI VARZĂ MURATĂ  
BEEF PASTRAMI, CHICKEN BREAST, PORK COLLAR NECK, SKINLESS SAUSAGES, BAKED POTATO, PICKLED CUCUMBERS AND SAUERKRAUT

**Pastramă Fragedă de Berbecuț/ Tender Ram Pastrami** 250g/ 300g/ 30g - 44.5  
ASORTATĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ ȘI BRÂNZĂ DE BURDUF ÎN MEMBRANĂ DE OAIE   
SERVED WITH POLENTA AND MATURE „BURDUF“ CHEESE IN A NATURAL CASING

**Frigărui din Vechiul Fanar/ Skewers from the Old Fanar** 300g/ 100g - 44.5  
3 BEȚE DE FRIGĂRUI ACOMPANIATE DE LEGUME COAPTE  
3 HISTORICAL PIECES ACCOMPANIED WITH BAKED VEGETABLES


**Antricot de Porc Fript Voinicește/ Outlaw's Fried Pork Chop** 450g - 38.9  
**Pulpe Dezosate la Grătar/ Grilled Boneless Chicken Leg** 300g - 24.5


**Cârnați Vienezi cu Cașcaval (Kasekramer)/ Kransky Sausages Filled with Cheese** 190g - 34.5

**Cârnați Bine Afumați/ Well Smoked Sausages** 200g - 22.9  
**Piept de Pui la Jar/ Char-grilled Chicken Breast** 200g - 24.5

**Ceafă de Porc la Jar/ Char-grilled Pork Collar Steak** 200g - 29.5  
**Mititei Manuc/ Manuc „Mici“ – Skinless Sausages** 240g/ 150g/ 50g - 24.7  
3 MITITEI SERVIȚI CU CARTOFI PRĂJIȚI ROMÂNEȘTI, MUȘTAR ȘI ARDEI IUTE  
3 „MICI“ SERVED WITH ROMANIAN FRIED POTATOES, CHILI PEPPER AND MUSTARD

## Bucătăria Hanului • The Han’s Kitchen

**Ciolan de Miel Caramelizat/  Caramelized Lamb Knuckle** 800g/ 200g/ 200g - 135.0  
PREGĂTIT LA CUPTOR CU MIRODENII ȘI VIN ROȘU, ASORTAT CU CARTOFI COPȚI ȘI SOTÉ DE FASOLE VERDE CU USTUROI - PENTRU 2 PERSOANE  
PREPARED IN THE OVEN WITH HERBS AND RED WINE, SERVED WITH BAKED POTATO AND A SAUTÈ OF GREEN BEANS AND GARLIC - FOR 2 PEOPLE

**Cotlete Fragede de Berbecuț Caramelizate/  Tender Caramelized Lamb Chops** 300g - 59.5  
PREGĂTITE LA CUPTOR CU VIN ROȘU ȘI IERBURI DE PROVENCE  
PREPARED IN THE OVEN WITH RED WINE AND PROVENCE HERBS

**Rumenită și Călită/ Roasted and Braised** 330g/ 200g - 53.5  
PULPE DE RAȚĂ RUMENITE LA CUPTOR, PE VARZĂ CĂLITĂ  
DUCK LEGS ROASTED IN THE OVEN AND SERVED WITH BRAISED CABBAGE

**Pohtele Duduii/ Lady’s Appetite** 400g - 37.5  
CODIȚE DE PURCEL RUMENITE CU ȘTIINȚĂ LA CUPTOR, DOUĂ LA NUMĂR, SERVITE CU MUJDEI ȘI HREAN  
TWO PIG TAILS ROASTED IN THE OVEN WITH GARLIC SAUCE AND HORSERADISH


\* ALL PRICES ARE IN LEI

**Ciubota Curcanului/ Turkey's Boots** 330g/ 200g/ 50g - 37.9  
COPĂNEL DE CURCAN RUMENIT LA CUPTOR CU VIN ROȘU ȘI MIRODENII, SERVIT CU CARTOFI COPȚI ȘI SOS DE HREAN  
TURKEY LEG BAKED IN THE OVEN WITH RED WINE AND SPICES, HORSERADISH AND BAKED POTATOES ON THE SIDE

**Tochitură Dobrogeană/ Dobrogea Stew** 250g/ 300g/ 100g - 44.9  
CEAFĂ DE PORC, PIEPT DE PUI, FICAT DE VIȚEL ȘI CÂRNAȚI, TRASE ÎN SOS ROȘU FĂCUT ÎN VIN, MUJDEI DE USTUROI ȘI PIPER, SERVITĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ, OU OCHI ȘI BRÂNZĂ TELEMEA RASĂ  
PORK COLLAR STEAK, CHICKEN BREAST, VEAL LIVER AND SAUSAGES STEWED IN A RED SAUCE MADE OF WINE, GARLIC PASTE AND PEPPER, SERVED WITH POLENTA, FRIED EGG AND GRATED WHITE CHEESE

**Sărmăluțe Tradiționale în Foi de Varză/ Traditional Pork-Stuffed Cabbage Leaves** 300g/ 300g - 37.5  
ASORTATE CU MĂMĂLIGUȚĂ ARDEI IUTE ȘI CRISPY BACON  
SERVED WITH POLENTA, HOT CHILI PEPPERS AND CRISPY BACON

**Șnițel din Piept de Pui/ Chicken Breast Schnitzel** 200g - 26.9  
**Scăricică de Porc/ Pork Ribs** 330g/ 200g/ 100g - 58.9  
COASTE DE PORC RUMENITE BINE, PREGĂTITE CU VIN ȘI MIRODENII SERVITE CU CARTOFI COPȚI ȘI SOS BARBEQUE  
PORK RIBS WITH WINE AND SPICES, BAKED POTATOES AND BARBEQUE SAUCE ON THE SIDE

**Pastramă de Berbecuț la Ceaul/ Cauldron Cooked Lamb Pastrami** 240g/ 300g/ 50g - 46.9   
PASTRAMĂ FRĂGEZITĂ ÎN VIN ALB ȘI SERVITĂ CU MĂMĂLIGĂ ȘI MUJDEI  
TENDER PASTRAMI IN WHITE WINE, POLENTA AND GARLIC SAUCE ON THE SIDE

**Tigaie de Pui Picantă/ Spicy Pan Fried Chicken** 240g - 28.9  
BUCĂȚELE DE PIEPT DE PUI TRASE LA TIGAIIE ÎMPREUNĂ CU LEGUME PROASPETE  
PAN FRIED CHICKEN BREAST WITH SAUTÉED VEGETABLES

**Somon la Cuptor/ Salmon Baked in the Oven** 250g - 54.5  
MEDALION DE SOMON PREGĂTIT LA CUPTOR CU ULEI DE MĂSLINE ȘI LĂMÂIE  
SALMON MEDALLION BAKED IN THE OVEN WITH OLIVE OIL AND LEMON

**Păstrăv Prăjit/ Crispy Trout** 100g - 13.0  
(prețul afișat este per 100g)/ *(the price shown is for 100g)*  
TĂVĂLIT PRIN MĂLAI ȘI RUMENIT ÎN TIGAIIE  
PAN FRIED IN CORN

**Crap Prăjit cu Mămăliguță și Mujdei/ Fried Carp with Polenta and Garlic Sauce on the Side** 250g/ 300g/ 50g - 39.5

# Garnituri • Side Dishes

**Cartofi Prăjiți Românești/ Romanian Fried Potatoes** 170g - 11.5  
**Orez cu Legume/ Rice with Vegetables** 250g - 10.0  
**Soté de Fasole Verde/ Green Beans Sautée** 200g - 11.9  
**Piure de Cartofi/ Mashed Potatoes** 200g - 11.5  
**Cartofi Coptți/ Baked Potatoes** 200g - 11.0  
**Legume la Abur/ Steamed Vegetables** 140g - 12.0  
**Mămăligă/ Polenta** 300g - 6.5  
**Salată Asortată de Sezon/ Assorted Seasonal Salad** 200g - 12.5  
**Salată de Varză Albă și Roșie/ White and Red Cabbage Salad** 150g - 10.5  
**Salată de Ardei Coptți/ Roasted Capsicum Pepper Salad** 210g - 12.5  
**Salată de Roșii cu Brânză Rasă/ Fresh Tomato Salad with Grated Cheese** 180g - 11.0

## Pâine de Casă • Homemade Bread

**Pentru 1 Persoană / For 1 Person** 200g - 5.5

**Pentru 2 Persoane / For 2 People** 400g - 9.5

**Baghetă Rustică / Rustique Baguette** 200g - 5.9

# Deserturi Pregătite în Casă · Homemade Desserts

**Tort de Ciocolată Neagră cu Vișine Alcoolizate/ Dark Chocolate Cake with Drunken Cherries** 220g - 19.5  
**Pavlova** 160g - 26.0

CREMĂ DE MASCARPONE CU BEZEA ȘI FRUCTE  
MASCARPONE CREAM WITH MERINGUE AND FRUITS

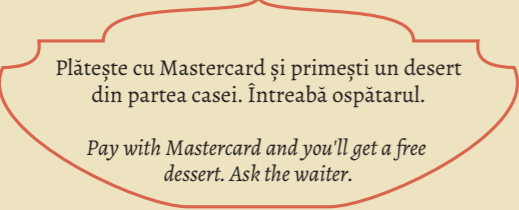
**Desertul Casei/ Dessert of the House** 150g - 17.5

SOLICITAȚI INFORMAȚII OSPĂTARULUI  
ASK THE WAITER MORE INFORMATION

**Papanași/ Romanian Doughnuts** 330g - 22.5

SERVIȚI CU SMÂNTÂNĂ CREMOASĂ ȘI DULCEAȚĂ  
WITH SOUR CREAM AND JAM

**Înghețată Făcută-n Casă/ Homemade Ice-Cream** 150g - 18.9



Plătește cu Mastercard și primești un desert din partea casei. Întreabă ospătarul.

Pay with Mastercard and you'll get a free dessert. Ask the waiter.

# Meniuri de Prânz · Lunch Menus

**19,9 LEI** SUPĂ/ APERITIV, FEL PRINCIPAL, GARNITURĂ, SALATĂ  
SOUP/ STARTER, MAIN COURSE, SIDE DISH, SALAD

## CIORBE, CREME ȘI GUSTĂRI/ SOUPS AND STARTERS

**Fasole Bătută cu Inele de Ceapă Aurite/ Bean puree served with onion rings** 200g

**Mămăligă cu Brânză și Smântână/ Polenta with Cheese and Cream** 350g

**Borș de Curcan Fanariot/ Phanariot Turkey Sour Soup** 350g

**Ciorbă de Văcuță/ Beef Soup** 350g

**Ciorbă Țărănească de Fasole cu Afumătură/ Bean Soup with Smoked Pork** 300g

## FEL PRINCIPAL/ MAIN COURSE

**Ficaței de Pui la Cuptor cu Legume/ Chicken Livers Baked in the Oven with Vegetables** 200g

**Mititei la Grătar - 3 bucăți/ „Mici“ – Skinless Sausages - 3 pieces** 240g

**File de Cod Crocant/ Crispy Cod Fillet** 200g

TĂVĂLIT PRIN FULGI DE PORUMB ȘI TRAS LA TIGAIE  
PAN GRILLED WITH CORNFLAKES

**Piept de Pui la Grătar/ Char-grilled Chicken Breast** 180g

**Șnițel din Piept de Pui/ Chicken Breast Schnitzel** 170g

**Piept de Pui cu Sos de Smântână/ Chicken Breast with Cream Sauce** 200g

## GARNITURI/ SIDE DISHES

**Cartofi Românești Prăjiți/ Romanian Hand Cut Chips** 150g

**Piure de Cartofi/ Mashed Potatoes** 200g

**Orez cu Legume/ Rice with Vegetables** 250g

**Mămăligă/ Polenta** 200g

## SALATE/ SALADS

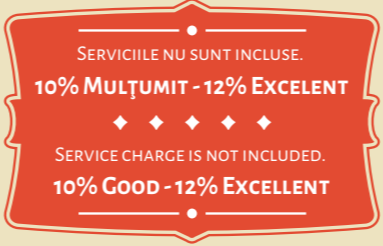
**Salată de Varză Albă/ White Cabbage Salad** 150g

ADAUGĂ ȘI DESERT PENTRU DOAR  
ADD DESSERT FOR JUST **6 LEI**

## DESERT/ DESSERT

**Cremă de Zahăr Ars/ Crème Brûlée** 250g

**Orez cu Lapte și Dulceață de Vișine/ Homemade Rice Pudding with Sour Cherry Jam** 200g



MASA TA PREFERATĂ DE LA HANU' LUI MANUC  
SE PLĂTEȘTE RAPID ȘI UȘOR CU CARDUL MASTERCARD!  
PLĂTEȘTE CONTACTLESS, ÎN SIGURANȚĂ.

Produsele noastre conțin alergeni sau urme ale acestora. Dacă aveți întrebări sau știți că sunteți alergic la anumite substanțe, vă rugăm consultați personalul restaurantului și veți fi informat referitor la tipul alergenilor și prezența acestora în produsele noastre. Produsele noastre pot conține: gluten, crustacee, moluște, pește, alune, lupin, alune de copac, soia, ouă, lapte, țelină, muștar, susan, dioxid de sulf.

Our products may contain allergens or traces of them. If you have any questions or you know that you are allergic to any substance, please speak with the restaurant staff and you'll be informed regarding the allergens type and it's presence in our product. Our products may contain: gluten, crustaceans for example prawns, crabs, lobster, crayfish, mollusks, fish, peanuts, lupin, nuts, soybeans, eggs, milk, celery, mustard and sesame.

## GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

Dacă nu primiți bonul fiscal,aveți obligația să-l solicitați.

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia.

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale.

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal.

Pentru a semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085.