

Meniu Mâncare Food Menu

Aperitive · Starters

Șoric Strașnic/ Well Stuffed Pork Rind 100g - 15.5

Jumări Dolofane și Rumenite/ Pork Cracklings 100g - 15.5

Mousse de curcan cu pancetta și cognac/ Turkey Mousse with Pancetta and brandy 100 g - 21.5 ^(NOU)

Terină de Foie Gras/ Foie Gras Terrine 80 g - 43.5 ^(NOU)

SERVITĂ CU JELEU DE GRENADINE, BAGHETĂ CROCANTĂ ȘI DULCEAȚĂ DE AFINE
SERVED WITH GRENADINE JELLY, CRUSTY BAGUETTE AND BLUEBERRY JAM

Platoul Gospodinei/ Landlady's Platter 620g - 38.9

SALATĂ DE VINETE PROASPETE COAPTE LA GRĂȚAR, ZACUSCĂ GĂȚITĂ LA FOC CU LEMNE ȘI ICRE DE FASOLE BĂTUTĂ - PENTRU 2 PERSOANE (PRODUS VEGETARIAN)
GRILLED EGGPLANT SPREAD, „ZACUSCĂ“ EGGPLANT AND TOMATO COOKED SALAD
PREPARED ON A WOOD FIRE AND BEAN PUREE - FOR 2 PEOPLE (SUITABLE FOR VEGETARIANS)

Platou Giugiuc/ Meat and Spice and Everything Nice 600g - 53.5

ȘUNCULIȚĂ ȚĂRĂNEASCĂ, CÂRNAȚI BINE AFUMAȚI, PASTRAMĂ DE CURCAN, PULPĂ DE PURCEL AFUMAT, TELEMEA DE VACĂ, ICRE DE CRAP, MUȘTAR, CASTRAVEȚI MURAȚI, CEAPĂ ROȘIE ȘI ROȘII PROASPETE - PENTRU 2 PERSOANE
TRADITIONAL HAM, SMOKED SAUSAGES, TURKEY PASTRAMI, SMOKED PORK LEG, ROMANIAN CHEESE, CARP PICK ROES, MUSTARD, PICKLED CUCUMBERS, RED ONION AND FRESH TOMATOES - FOR 2 PEOPLE


Platoul lui Manuc/ Manuc's Platter 650g - 58.9

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 CROQUETTS, 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

Oase de vițel cu măduvă/ Veal Marrows Bone 450 g- 23.9 ^(NOU)

PREGĂTITE LA CUPTOR CU MIRODENII, SERVITE CU BAGHETĂ CROCANTĂ ȘI HREAN
OVEN-BAKED SERVED WITH FRESH HORSERADISH AND A CRUSTY BAGUETTE

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 - 17.5
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 Haiducesc/ Romanian Traditional „Bulz Haiducesc” 600g - 32.9

BACON, CÂRNAȚI DIN TOPOR, OU, BRÂNZĂ DE BURDUF, CAȘCAVAL, TELEMEA ȘI SMÂNTÂNĂ ÎNCINSE ÎN UNTURĂ ȘI ÎNVELITE ÎN MĂMĂLIGĂ
BACON, MUTTON SAUSAGES EGG AND BURDUF CHEESE, HARD CHEESE, ROMANIAN 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 Flavour 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 GRĂȚAR, 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 de miel/ Lamb soup 350g - 19.5

PREGĂTITĂ CU SMÂNTÂNĂ ȘI LEGUME (RECOMANDAREA BUCĂȚARULUI)
FLAVOURED WITH FRESH CREAM AND VEGETABLES (CHEF'S RECOMMENDATION)

Ciorbă Țărănească de Fasole cu Afumătură Servită în Pâine /

Bean Soup with Smoked Pork in a Bread Bowl 350g - 18.9

Supă Cremă de Linte Roșie cu Mentă/

Cream of Red Lentil Soup with Mint 300g - 15.9

SERVITĂ CU CRUTOANE FĂCUTE ÎN CASĂ
SERVED WITH HOMEMADE CROUTONS

Ciorbă Tradițională de Burtă / Traditional Tripe Soup 350g - 18.0

Borș de Curcan Fanariot / Phanariot Turkey Sour Soup 350g - 15.9

Ciorbă de Văcuță cu Leuștean / Beef Soup with Lovage 350g - 17.9

Cărnuri Fripte · Grilled Meat

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


Hartanul Gustos / Tasty Hunk of Pork – 6 lei/100g ^(NOU)

PULPĂ DE PORC GUSTOASĂ DE MĂRIMI IMPRESIONANTE - ÎNTRE 700G ȘI 2KG
TASTY PORK LEG OF IMPRESSIVE SIZE - BETWEEN 700G AND 2KG

Platoul Gurmandului Manuc/ Manuc Gourmand's Platter 660g/ 400g/ 300g - 82.0

PASTRAMĂ DE VITĂ, PIEPT DE PUI, CEAFĂ DE PORC, MITITEI, CARTOFI COPTI, 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

Antricot de vită Angus/ Angus Veal Rib-eye 300g - 73.0 ^(NOU)

Frigărui din Vechiul Fanar/ Skewers from the Old Fanar 300g/ 100g - 45.5

3 BEȚE DE FRIGĂRUI ADANA ACOMPANIATE DE LEGUME COAPTE
3 ADANA HISTORICAL PIECES ACCOMPANIED WITH BAKED VEGETABLES

Antricot de Porc Fript Voinicește/ Outlaw's Fried Pork Chop 450g - 38.9

Vrăbioară de Berbecuț/ Ram Sirloin 250g/ 100g/ 100g - 49,5 ^(NOU)

SERVITĂ CU ROȘIE COAPTĂ ȘI SALATĂ TABBULEH
WITH BAKED TOMATO AND TABBULEH SALAD

Wagyu Steak Burger 240 g - 59.0 ^(NOU)

CHIFLA PUFOASĂ, KETCHUP, SALATĂ ICEBERG, CASTRAVEȚI MURAȚI, BRÂNZĂ CHEDDAR, ROȘIE MARINATĂ, MAIONEZĂ
FLUFFY BUN, KETCHUP, ICEBERG SALAD, PICKLES, CHEDDAR CHEESE, MARINATED TOMATO, MAYONNAISE

Pulpe Dezosate la Grătar/ Grilled Boneless Chicken Leg 300g - 25.5

Cârnați Vienezi cu Cașcaval (Kasekrainer)/

Kransky Sausages Filled with Cheese 190g - 34.5

Cârnați din topor/ Hatchet Sausages 200g - 22.9

Black Angus burger 200g - 36,0 ^(NOU)

CHIFLA PUFOASĂ, KETCHUP, SALATĂ ICEBERG, CASTRAVEȚI MURAȚI, BRÂNZĂ CHEDDAR, ROȘIE MARINATĂ, CEAPĂ CRISPY, MAIONEZĂ
FLUFFY BUN, KETCHUP, ICEBERG SALAD, PICKLES, CHEDDAR CHEESE, MARINATED TOMATO, CRISPY ONION, MOYONNAISE


Piept de Pui la Jar/ Char-grilled Chicken Breast 200g - 25.5

Ceafă de Porc la Jar/ Char-grilled Pork Collar Steak 200g - 29.5

Mititei Manuc/ Manuc „Mici” – Skinless Sausages 240g/ 150g/ 50g - 25.7

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 - 138.0

PREGĂTIT LA CUPTOR CU MIRODENII ȘI VIN ROȘU, ASORTAT CU CARTOFI COPTI 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 SAUTÉ OF GREEN BEANS AND GARLIC - FOR 2 PEOPLE

Stufat de miel / Lamb stew 350g - 39.5 ^(NOU)

PREGĂTIT DIN COSTIȚE DE MIEL CU CEAPĂ ȘI USTUROI VERDE
PREPARED FROM LAMB RIBS WITH ONION AND SPRING GARLIC

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 - 54.9

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 - 38.5

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

Ciubota Curcanului/ Turkey's Boots 330g/ 200g/ 50g - 38.9

COPĂNEL DE CURCAN RUMENIT LA CUPTOR CU VIN ROȘU ȘI MIRODENII, SERVIT CU CARTOFI COPTI 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 - 38.5

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 - 60.0

COASTE DE PORC RUMENITE BINE, PREGĂTITE CU VIN ȘI MIRODENII SERVITE CU CARTOFI COPTI 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 - 29.5

BUCĂȚELE DE PIEPT DE PUI TRASE LA TIGAIE ÎMPREUNĂ CU LEGUME PROASPETE
PAN FRIED CHICKEN BREAST WITH SAUTÉED VEGETABLES

Pește • Fish

Somon la Grătar/ Grilled Salmon 250g - 54.5

Calcan „Orient Express” / ”Orient Express” Turbot 1.5 kg/ 200g - 185,0 

JUMĂTATE DE CALCAN PRECĂTIT LA CUPTOR SERVIT CU LEGUME COAPTE PRECUM

ODINIOARĂ ÎN CELEBRUL ORIENT EXPRESS – PENTRU 2-3 PERSOANE

HALF A TURBOT BAKED IN THE OVEN, SERVED WITH VEGETABLES LIKE THEY DID IN

THE FAMOUS ORIENT EXPRESS – FOR 2-3 PEOPLE

Păstrăv Prăjit în Mălai sau la Grătar (prețul afișat este per 100 g)/

Crispy pan fried in corn or grilled trout (the price shown is for 100 g) 100g - 13.0

Crap Prăjit cu Mămăliguță și Mujdei/

Fried Carp with Polenta and Garlic Sauce on the Side 250g/ 300g/ 50g - 41.5

Garnituri • Side Dishes

Cartofi Prăjiți Românești/ Romanian Fried Potatoes 170g - 11.7

Orez cu Legume/ Rice with Vegetables 250g - 10.5

Soté de Fasole Verde/ Green Beans Sautéé 200g - 11.9

Piure de Cartofi/ Mashed Potatoes 200g - 11.9

Cartofi Coptți/ Baked Potatoes 200g - 11.9

Legume la Abur/ Steamed Vegetables 140g - 12.5

Mămăligă/ Polenta 300g - 6.5

Salată Asortată de Sezon/ Assorted Seasonal Salad 200g - 12.9

Salată de Varză Albă și Roșie/ White and Red Cabbage Salad 150g - 10.7

Salată de Ardei Coptți/ Roasted Capsicum Pepper Salad 210g - 12.9

Salată de Roșii cu Brânză Rasă/

Fresh Tomato Salad with Grated Cheese 180g - 11.5

Salată verde/ Green salad 100g - 12.5

Pâine de Casă • Homemade Bread

Pentru 1 Persoană / For 1 Person 200g - 5.7

Pentru 2 Persoane / For 2 People 400g - 9.8

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

Tort de iaurt cu zmeură/ Yoggurt Cake wit Raspberry 150g - 19.5 

Pavlova 160g - 27.0

CREMĂ DE MASCARPONE CU BEZEA ȘI FRUCTE

MASCARPONE CREAM WITH MERINGUE AND FRUITS

Desertul Casei/ Dessert of the House 150g - 18.5

SOLICITAȚI INFORMAȚII OSPĂTARULUI

ASK THE WAITER MORE INFORMATION

Papanăși/ Romanian Doughnuts 330g - 23.0

SERVIȚI CU SMÂNTÂNĂ CREMOASĂ ȘI DULCEAȚĂ

WITH SOUR CREAM AND JAM

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

Meniuri de Prânz • Lunch Menus

21,9
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

Supă de găină cu tăiței făcuți în casă/ Hen Soup with Homemade Noodles 350g

Borș de Curcan Fanariot/ Phanariot Turkey Sour Soup 350g

Ciorbă de perișoare/ Meatball Soup 350 g

FEL PRINCIPAL/ MAIN COURSE

Ficaței de Pui la Cuptor cu Legume/

Chicken Livers Baked in the Oven with Vegetables 200g

Pulpă de Pui Întreagă Pregătită la Cuptor/ Whole Chicken Leg Baked in the Oven 200g

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

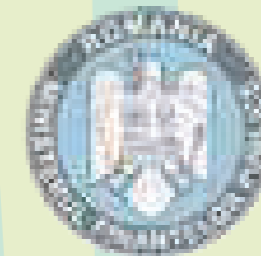
Oferta este valabilă de luni până vineri între orele 11:00 – 18:00.
The offer is available from Monday to Friday, between 11 AM - 6 PM.



MASA TA PREFERĂȚĂ 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.

