

MIC DEJUN MUNICIPAL | BREAKFAST

PRIMĂRIA DE ROȘU (CU CARNE) | WITH MEAT 350 G | 24.0

Ouă ochiuri sau omeletă, bacon, șuncă de Praga, unt, roșii, muștar, baghetă
Fried eggs or omelet, bacon, Prague ham, butter, tomatoes, mustard, baguette

PRIMĂRIA DE VERDE (FĂRĂ CARNE) | WITHOUT MEAT 350 G | 24.0

Ouă ochiuri sau omeletă, cașcaval, telemea de vacă, cremă de brânză, unt, măslina, roșii, ardei capia, baghetă
Fried eggs or omelet, hard cheese, white cheese, cheese cream, butter, olives, tomatoes, red pepper, baguette

PRIMĂRIA DE ALBASTRU (CU PEȘTE) | WITH FISH 330 G | 24.0

Ouă ochiuri sau omeletă, somon afumat, ton, baghetă, cremă de brânză, ceapă roșie, măslina, roșii cherry
Fried eggs or omelet, smoked salmon, tunna, baguette, cheese cream, red onion, olives, cherry tomatoes

PRIMĂRIA DE GALBEN (CU PEȘTE) | WITH FISH 330 G | 28.0

Bacon, ton, somon afumat, telemea de vacă, cremă de brânză, ou, mix de salată, ceapă roșie, baghetă
Bacon, tunna, smoked salmon, white cheese, cheese cream, egg, mixed salad, red onion, baguette

PRIMĂRIA DE NEGRU (CU CARNE) | WITH MEAT 570 G | 28.0

Guacamole, bacon, ouă ochiuri sau omeletă, unt, roșii, ardei capia
Guacamole, bacon, fried eggs or omelet, butter, tomatoes, red peppers

O BĂUTURĂ DUPĂ BUNUL PLAC | A DRINK OF YOUR CHOICE:

Espresso, ceai cald românesc, lapte dulce | *Espresso, Romanian hot tea, milk*

*Oferta este valabilă zilnic, între 10:00 și 12:00. | *The offer is available daily, between 10:00 and 12:00.*

MEZELICURI | STARTERS

ȘORIC DE DOAMNEAJUTĂ | WELL STUFFED PORK RIND 100 G | 22.0

JUMĂRI RUBENSCIENE (RUMENE ȘI DOLOFANE) | PORK CRACKLINGS 100 G | 23.0

SALATA DE ICRE PROASPETE DE CRAP | CARP PICK ROES 100 G | 20.0

CHIOFTELE | MEATBALLS 370 G | 39.5 🐏

Chioftele de miel în lipie cu roșii și sos picant | *Lamb meatballs served with flatbread, tomatoes and hot sauce*

ICRE DE FASOLE BĂTUTĂ CA LA BRĂILA | BEAN PUREE 200 G | 20.0 🌿

Servită cu inele de ceapă | *Served with pan-grilled onion rings*

ZACUSCĂ DE GRĂDINĂ | „ZACUSCĂ“ EGGPLANT AND TOMATO COOKED SALAD 200 G | 23.50 🌿

Gătită la foc cu lemne | *Prepared on a wood fire*

SALATĂ DE VINETE PROASPETE COAPTE PE GRĂTAR | GRILLED EGGPLANT SPREAD 280 G | 27.5 🌿

Servită cu roșii proaspete și ceapă roșie | *Served with fresh tomato and red onion*

TARTAR DE CURTE VECHE | STEAK TARTARE 150 G | 74.0

Din muschi de vițel cu cartofi prăjiți | *Served with hand cut chips*

MOFT FRANȚUZESC | FRENCH FOIE GRAS TERRINE 80 G | 55.0

Terină de Foie Gras servită cu jeleu de Grenadine, baghetă crocantă și dulceață de afine
Served with Grenadine jelly, crusty baguette and blueberry jam

OASE DE VIȚEL CU MĂDUVĂ | VEAL MARROWS BONE 450 G | 29.5

Pregătite la cuptor cu mirodenii, servite cu baghetă crocantă și hrean
Oven-baked served with fresh horseradish and a crusty baguette

PLATOUL GOSPODINEI | LANDLADY'S PLATTER 620 G | 55.0 🍃

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 600 G | 69.0

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 650 G | 74.0A

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

Hard cheese croquettes, lamb meatballs, chicken roulade (stuffed with bacon, hard cheese and mint), Pan-grilled „burduf“ mature cheese, char-grilled vegetables – for 2 people

PLATOUL DE TRANSHUMANȚĂ | PASTORAL PLATTER 580 G | 74.0

Brânză telemea, brânză de burduf în membrană de oaie, Babic, cârnați de Pleșcoi tradiționali, pastramă de oaie, măsline, roșii, castraveți proaspeți, ceapă roșie spartă - pentru 2 persoane

Romanian telemea cheese, burduf cheese in sheep natural casing, Babic sausages, tradițional Pleșcoi sausages, sheep pastrami, olives, tomatoes, fresh cucumbers, red onion – for 2 people

CAȘCAVAL ÎMPĂNAT | COATED HARD CHEESE 180 G | 28.0

TIPSIE CU BRÂNZETURI PROASPETE | FRESH CHEESE PLATTER 900 G | 68.0

Brânzeturi veritabile românești din stânele înalte ale Horezului. Brânză telemea proaspătă de vacă, caș proaspăt, telemea proaspătă de oaie, măsline, roșii, ceapă roșie, castraveți, ardei gras - pentru 2 persoane

Authentic Romanian cheeses from the mountaintops of Horezu. Fresh white cheese, fresh curd, fresh sheep cheese, olives, tomato, red onion, cucumber and bell pepper – for 2 people

BULZ CA-N BARIERA OBORULUI | ROMANIAN TRADITIONAL „BULZ” 600 G | 49.0

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, wrapped in polenta

SALATE | SALADS

SALATĂ DE LA SOARE APUNE | SUNSET SALAD 310 G | 45.0

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 | GREEK SALAD 400 G | 37.0

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 270 G | 41.0

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 tortilla spiral on the side*

ZEMURI | OUR SOUPS

**CIORBELE SUNT SERVITE CU ARDEI IUTE
OUR SOUPS ARE SERVED WITH HOT CHILIES**



CIORBĂ DE MIEL | LAMB SOUP 350 G | 29.5


Pregătită cu smântână și legume (recomandarea bucătarului)
Flavoured with fresh cream and vegetables (Chef's recommendation)

BORȘ DE CRAP DUNĂREAN, PARFUMAT CU LEUȘTEAN | DANUBE CARP BORSCHT WITH LOVAGE 400 G | 40.0

Servit cu mămăliguță, mujdei de usturoi
Served with polenta, garlic sauce

**CIORBĂ ARDELENEASCĂ DE FASOLE CU AFUMĂTURĂ SERVITĂ ÎN PÂINE 350 G | 23.5
BEAN SOUP WITH SMOKED PORK IN A BREAD BOWL**

SUPĂ CREMĂ OVREIASCĂ DE LINTE ROȘIE CU MENTĂ | CREAM OF RED LENTIL SOUP WITH MINT 350 G | 21.0

Servită cu crutoane făcute în casă | *Served with homemade croutons* 

CIORBĂ TRADIȚIONALĂ DE BURTĂ | TRADITIONAL TRIPE SOUP 350 G | 25.

BORȘ DE CURCAN FANARIOT | PHANARIOT TURKEY SOUR SOUP 350 G | 23.0

CIORBĂ DE VĂCUȚĂ CU LEUȘTEAN | BEEF SOUP WITH LOVAGE 350 G | 25.50

BUCĂTĂRIA HANULUI | THE HAN'S KITCHEN

MIEL | OAIE | BERBEC  LAMB | SHEEP | RAM

CIOLAN DE MIEL CAMELIZAT | CAMELIZED LAMB KNUCKLE 800 G/ 200 G/ 200 G | 180.0

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 sauté of green beans and garlic – for 2 people

TOCĂNIȚĂ DE MIEL | LAMB STEW 350 G | 53.0

Pregătită din pulpă de miel cu legume proaspete și ierburi aromate, acompaniată de cartofi copti
Prepared from a lamb's leg with fresh vegetables and herbs, baked potatoes on the side

COTLETE FRAGEDE DE BERBECUȚ CAMELIZATE | TENDER CAMELIZED RAM CHOPS 300 G | 71.0

Pregătite la cuptor cu vin roșu și ierburi de Provence
Prepared in the oven with red wine and Provence herbs

PLĂCINTĂ BEIZADEA CU CARNE DE BERBECUȚ ȘI PĂTRUNJEL | RAM AND PARSLEY PIE 200 G | 55.0

Servită cu iaurt turcesc și sos de roșii
Served with turkish yogurt and tomato salad

PASTRAMĂ DE BERBECUȚ LA CEAUN | CAULD COOKED LAMB PASTRAMI 240 G / 300 G / 50 G | 57.00

Pastramă frăgezită în vin alb și servită cu mămăligă și mujdei
Tender pastrami in white wine, polenta and garlic sauce on the side

PASTRAMĂ FRAGEDĂ DE BERBECUȚ LA JAR | TENDER RAM PASTRAMI 250 G/ 300 G/ 30 G | 56.0

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 300 G/ 100 G | 54.0

3 bețe de frigărui Adanaacompaniate de legume coapte
3 Adana historical pieces accompanied with baked vegetables

CÂRNAȚI PROASPEȚI DE OAIPE JAR | CHAR-GRILLED FRESH SHEEP SAUSAGES 190 G | 30.0

PORC NAȚIONAL | NATIONAL PIG

POHTELE DUDUII | LAIDY'S APPETITE 400 G | 43.0

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

PIZDULICE DE PORC, PARDON MADAM | SPIDER MUSCLE 400 G/ 300 G / 200 G | 62.0

Servită cu mămăliguță, murături asortate și mujdei
With polenta, assorted pickles and garlic sauce

SĂRMĂLUȚE ÎN FOI DE VARZĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ ARDEI IUTE ȘI CRISPY BACON 300 G/ 300 G | 49.0
TRADITIONAL PORK-STUFFED CABBAGE LEAVES WITH POLENTA, HOT CHILI PEPPERS AND CRISPY BACON

SCĂRICICĂ | PORK RIBS 330 G/ 200 G | 74.0

Coaste de porc rumenite, pregătite cu vin și mirodenii servite cu cartofi copti și sos Barbeque
Roasted pork ribs with wine and spices, baked potatoes and Barbeque sauce on the side

ANTRICOT DE PORC LA JAR | CHAR-GRILLED PORK CHOP 450 G | 45.0

CEAFĂ DE PORC LA JAR | CHAR-GRILLED PORK COLLAR STEAK 200 G | 35.0

CÂRNAȚI DIN TOPOR LA JAR | CHAR-GRILLED HATCHET SAUSAGES 200 G | 31.0

ORĂȚĂNI / POULTRY

CIUBOTA CURCANULUI | TURKEY'S BOOTS 330 G/ 200 G/ 50 G | 46.0

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

RAȚĂ LEȘEASCĂ | DUCK LEG 330 G | 71.0

Pulpe de rață rumenite la cuptor, pe varză călită
Duck legs roasted in the oven and served with braised cabbage

ȘNIȚEL IMPERIAL | IMPERIAL SCHNITZEL 200 G | 32.0

Șnițel crocant din piept de pui | *Crispy chicken schnitzel*


PIEPT DE CURCAN DIN LUMEA NOUĂ, LA JAR 210 G | 38.0
CHAR GRILLED TURKEY BREAST

PULPE LA JAR | CHAR-GRILLED BONELESS CHICKEN THIGS 300 G | 29.50
Pulpe de pui fără os, servite cu mujdei | *With garlic sauce*

VITĂ | BEEF

ANTRICOT DE VITĂ DIN AMERICA DE SUD PE JAR | CHAR-GRILLED SOUTH AMERICA VEAL RIB-EYE 250 G | 115.0
Servit cu cartofi copti și mix de salată | *Served with baked potatoes and mixed salad*

AL DOI-LEA MOFT OCCIDENTAL - STEAK BURGER BLACK ANGUS 250 G/ 170 G | 65.0
Chiflă pufoasă, chiftea din carne de vită Black Angus, salată Iceberg, roșii,
castraveți murați, maioneză, cartofi proaspeți prăjiți
Fluffy bun, Black Angus beef patty, Iceberg salad, tomato, pickles, mayonnaise, fresh fried potatoes

MOFTUL MOFTURILOR OCCIDENTALE - BURGER VEGETARIAN 240 G/ 100 G | 49.0  **NOU**
Chiflă pufoasă, chiftea burger vegetal, guacamole, castraveți murați, salată Iceberg, roșii, ceapă roșie, maioneză, cartofi
proaspeți prăjiți / *Fluffy bun, vegetarian patty, guacamole, pickles, Iceberg salad, tomato, red onion,
mayonnaise, fresh fried potatoes*

CEAFĂ DE MÂNZAT MÂNDRIA MOLDOVEI | MOLDAVIAN'S PRIDE 250 G/ 100 G | 85.0 **NOU**
Ceafă de mânzat autohton servită cu piure de morcov
Local beef collar neck with carrot puree

AMESTECATE | TOCATE | AFUMATE / MIXED | CHOPPED | SMOKED

MITITEI MANUC | MANUC „MICI“ – SKINLESS SAUSAGES 240 G/ 150 G/ 50 G | 38.0
3 mititei tăvăliți pe jar serviți cu cartofi prăjiți, muștar și ardei iute
3 „mici“ served with fried potatoes, chili pepper and mustard

TOCHITURĂ DIN MOȘII VECHI | OLD STYLE STEW 250 G/ 300 G/ 100 G | 51.0
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*

PLATOU DE CĂRNURI LA JAR | CHAR-GRILLED MEAT PLATTER 660 G/ 400 G/ 300 G | 105.0
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

FRIGĂRUI DE VORBĂ LUNGĂ | LONG CHAT SKEWERS 200 G | 34.0
Frigărui asortate din ceafă de porc și piept de pui cu legume la jar
Pork collar neck and chicken breast skewers with char grilled vegetables

PLEȘCOI DE BUZĂU AFUMAȚI ȘI DAȚI LA JAR 130 G | 36.0
CHAR-GRILLED SMOKED TRADITIONAL PLEȘCOI FROM BUZĂU

PEȘTE | FISH

CALCAN „ORIENT EXPRESS” | „ORIENT EXPRESS” TURBOT 1.5 KG/ 200 G | 230.0

Jumătate de calcan pregătit 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 GRĂȚAR | CRISPY PAN FRIED IN CORN OR GRILLED TROUT 100 G | 15.0

Prețul afișat este per 100 g | *The price shown is for 100 g*

CRAP PRĂJIT | FRIED CARP 250 G/ 300G/ 50 G | 52.0

Cu mămăliguță și mujdei | *With polenta and garlic sauce on the side*

STURION LA JAR | CHAR-GRILLED STURGEON 250 G/ 200 G | 82.0

Cu cartofi prăjiți în coajă și mujdei de usturoi | *Served with peeled potatoes and garlic sauce*

SOMON LA GRĂȚAR | GRILLED SALMON 250 G | 66.0

GARNITURI | SIDE DISHES

CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI* | FRESH FRIED POTATOES 170 G | 13.5

OREZ CU LEGUME | RICE WITH VEGETABLE 250 G | 13.5

SOTÉ DE FASOLE VERDE | GREEN BEANS SAUTÉE 200 G | 15.5

PIURE DE CARTOFI | MASHED POTATOES 200 G | 14.50

CARTOFI COPTI | BAKED POTATOES 200 G | 15.50

LEGUME LA ABUR | STEAMED VEGETABLES 140 G | 16.50

MĂMĂLIGĂ | POLENTA 300 G | 8.5

SALATĂ ASORTATĂ DE SEZON | ASSORTED SEASONAL SALAD 200 G | 15.0

SALATĂ DE VARZĂ MURATĂ | SAUERKRAUT SALAD 200 G | 14.50

SALATĂ DE VARZĂ ALBĂ ȘI ROȘIE | WHITE AND RED CABBAGE SALAD 150 G | 12.0

SALATĂ DE ARDEI COPTI ÎN CASĂ | HOMEMADE ROASTED CAPSICUM PEPPER SALAD 210 G | 16.50

SALATĂ DE ROȘII CU BRÂNZĂ RASĂ | FRESH TOMATO SALAD WITH GRATED CHEESE 180 G | 14.0

SALATĂ VERDE | GREEN SALAD 100 G | 14.5

**Din cartofi naturali, necongețați, curățați și tăiați manual. / From natural, fresh hand cut potatoes*

PÂINE DE CASĂ | HOMEMADE BREAD

PENTRU 1 PERSOANĂ | FOR 1 PERSON 200 G | 7.0

PENTRU 2 PERSOANE | FOR 2 PEOPLE 400 G | 12.5

BAGHETĂ RUSTICĂ | RUSTIQUE BAGUETTE 200 G | 7.5

DULCIURI PREGĂTITE ÎN CASĂ | HOMEMADE DESSERTS

TORT DE CIOCOLATĂ NEAGRĂ CU VIȘINE ALCOOLIZATE 220 G | 27.0
DARK CHOCOLATE CAKE WITH DRUNKEN CHERRIES

TORT DE IAURT CU ZMEURĂ | YOGGURT CAKE WITH RASPBERRY 150 G | 26.0

PAVLOVA WITH RASPBERRY SAUCE | PAVLOVA CU SOS DE ZMEURĂ 160 G | 31.0
Cremă de mascarpone cu beza și fructe | *Mascarpone cream with meringue and fruits*

DESERTUL CASEI | DESSERT OF THE HOUSE 150 G | 24.0
Solicitați informații ospătarului | *Ask the waiter more information*

PAPANAȘI | ROMANIAN DOUGHNUTS 330 G | 31.0
Serviți cu smântână cremoasă și dulceață | *With sour cream and jam*

ÎNGHEȚATĂ FĂCUTĂ-N CASĂ | HOMEMADE ICE-CREAM 150 G | 26.0

NOUGAT GLACE CU PIURE DE PIERSICI | NOUGAT ICE-CREAM WITH PEACH PUREE 150 G | 27.0

MENIURI DE PRÂNZ | LUNCH MENU

28.9 lei

CIORBE, CREME & GUSTĂRI | SOUPS AND STARTERS

MĂMĂLIGUȚĂ CU BRÂNZĂ ȘI SMÂNTÂNĂ | POLENTA WITH CHEESE AND SOUR CREAM 200 G
BORȘ DE CURCAN FANARIOT | PHANARIOT TURKEY SOUR SOUP 350 G
SUPĂ DE GĂINĂ CU TĂIȚEI FĂCUȚI ÎN CASĂ | HEN SOUP WITH HOMEMADE NOODLES 350 G
SALATĂ GRECEASCĂ | GREEK SALAD 240 G
CREMĂ DE ROȘII SERVITĂ CU CRUTOANE | TOMATO CREAM SOUP WITH CROUTONS 350 G

FEL PRINCIPAL | MAIN COURSE

PULPĂ DE PUI ÎNTREAGĂ PREGĂTITĂ LA CUPTOR | WHOLE CHICKEN LEG BAKED IN THE OVEN 200 G
TIGAIIE DE PUI CU LEGUME | CHICKEN STEW WITH VEGETABLES 200 G
TOCĂNIȚĂ DE CIUPERCI CU LEGUME | MUSHROOM AND VEGETABLE STEW 250 G
FICĂȚEI DE PUI STROPIȚI CU VIN | CHICKEN LIVERS SPRINKLED WITH WINE 200 G
PULPĂ DE PORC LA TAVĂ | PORK PULP ON THE TRAY 200 G

GARNITURI | SIDE DISHES

CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI | HAND CUT CHIPS 150 G
PIURE DE CARTOFI | MASHED POTATOES 200 G
OREZ CU LEGUME | RICE WITH VEGETABLES 250 G
MĂMĂLIGĂ | POLENTA 200 G

SALATĂ | SALADS

SALATĂ DE VARZĂ ALBĂ | WHITE CABBAGE SALAD 150 G

ADĂUGĂ ȘI DESERT PENTRU DOAR 9.0 LEI
ADD DESSERT FOR JUST 9.0 LEI

CREMĂ DE ZAHĂR ARS | CREME BRÛLÉE 200 G
OREZ CU LAPTE ȘI DULCEAȚĂ DE VIȘINE | HOMEMADE RICE PUDDING WITH SOUR CHERRY JAM 200 G

*Oferta este valabilă de luni până vineri, între orele 11:00 – 17:00.
*The offer is available from monday to friday, between 11 am and 5 pm

**În fiecare lună, te așteptăm cu produse noi.
**Each month we change the offer.

***ne rezervăm dreptul de a inactiva oferta în zilele de sărbătoare legală
***we reserve our right to deactivate the offer on Romanian legal holidays



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

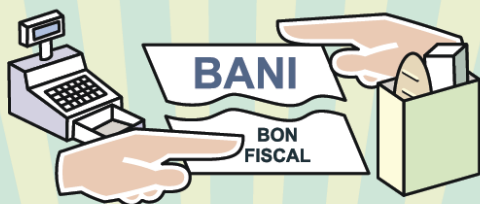
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați.

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.



**Plătește rapid și ușor cu cardul Mastercard!
Plătește contactless, în siguranță.**

**SERVICIILE NU SUNT INCLUSE!
10% MULȚUMIT / 12% EXCELENT**

**SERVICE CHARGE IS NOT INCLUDED!
10% GOOD / 12% EXCELLENT**