Al 30-lea cel mai legendar restaurant din lume

conform TASTEATLAS

HANU'·LUI MANUC RESTAURANT®

Meniu mâncare

Au făcut giugiuc Hanu' lui Manuc!

Rezervări:
0730 188 653

www.hanumanucrestaurant.ro
Str. Franceză, Nr. 62

Manuc Mirzaian – Dragoman și Bei al Sublimei Porți, Cămăraș, Paharnic și Bei în Țările Române, Cavaler în Rusia, „Prințul armenilor“ la Congresul din Viena, – a fost, după descrierea unuia din contemporanii săi, „...un armean deștept și peste fire de bogat“.

Cunoscut, răsplătit și urmărit de toate imperiile care-și disputau în epocă influența asupra Țărilor Române, Manuc Bei a fost în egală măsură negustor, „bancher“, antreprenor, aventurier și agent secret.

Născut în 1769, la Rusciuc (astăzi Ruse, în Bulgaria) Manuc a învățat „limbile și practica vieții“ de la un negustor armean din Iași. Energic, ager și amabil, Manuc avea „...darul vorbirii și al prevederii, descurca pe toți din nenorocire.“

Scurtătura lui către bogăție s-a numit Tersenicli Oglu, guvernatorul-bandit al Rusciucului, căruia Manuc i-a dat bani cu o singură condiție – să se împrumute numai de la el. Cum Tersenicli era extrem de solvabil, Manuc ajunge rapid prim-negustor și vistier al Rusciucului, Serdar & Paharnic.

„TREBUIE SĂ AFLĂM
CE-O SĂ ZICĂ MANUC“
– Tersenicli Oglu,
Pașa de Rusciuc

După asasinarea lui Tersenicli Oglu, Manuc mizează din nou corect – noul lui protector la nivel înalt este Mustafa Bairactar, „haznadarul aianului“. Care va urca spectaculos în ierharhia otomană, ajungând chiar Mare Vizir.

Și chiar și după uciderea lui Bairactar, Manuc Bei iese tot în câștig – legenda zice că a fugit cu aurul marelui vizir ascuns în butoaie cu pește, în ajunul asasinării acestuia la Constantinopole.

După aceste aventuri, Manuc Bei se refugiază la nord de Dunăre și începe să opereze din București, făcând ce știe el mai bine să facă: ajută pe toată lumea.

Îi informează pe ruși despre mișcările armatei otomane. Devine diplomat al ambelor tabere și negociază în numele fiecăreia. Obține condiții mai bune pentru turci. Salvează boierii români osânditi la moarte pentru că au ajutat la aprovizionarea armatei ruse. Și tot așa, tot timpul, pentru toata lumea.

În 1806, dupa devastarea Moldovei de către armata turcă în retragere, Manuc grăbește și deviază retragerea turcilor prin Valahia, salvând astfel Bucureștii de la distrugere sigură. Motiv pentru care mai târziu va fi lăsat să cumpere terenul din preajma fostei Curți Domnești pe care va ridica Hanul lui Manuc. În 1810 este în mod oficial răsplătit pentru spionaj – Manuc este decorat cu crucea Sf. Vladimir, pentru ajutorul dat rușilor în război.

„...PERSOANA SA, CASA SA,
FAMILIA SA, POSESIILE ȘI
PROPRIETĂȚILE SĂ FIE SCUTITE
DE CĂRTIRUIRE, IMPUNERE
ȘI AGRAVAMENTE...“
– Generalul rus Miloradovici

Împroprietărit în regiunea Bucureștilor și în munți, în regiunea Predeal-ului, Manuc începe să practice „agricultura modernă“, organizată pe latifundii mari și având grijă să ocrotească țărănimea de pe moșiile sale.

Însă curând are o altă idée, mai grandioasă. Își schimbă moșiile din Valahia pe una din Basarabia – Hăncești. Care ar trebui să fie baza de pe care să înceapă „proiectul vieții“: Alexandropol.

„Orașul lui Alexandru“ (țarul rus din acea vreme) este numele pe care Manuc vrea să-l dea unui oraș pe care vrea să-l ridice „de la zero“, la vărsarea Prutului în Dunăre. Acesta ar trebui să aibă parte de privilegii ca Odessa și să beneficieze de scutiri extraordinare de impozite pentru populație, de libertatea negustorilor, de libertate confesională și de libertatea colonizării.

În 1815 Țarul Alexandru se arată extrem de favorabil „orașului lui Manuc“. Se desenează planurile orasului, se taie lemnul necesar pentru primele construcții dar totul se termină doi ani mai târziu. Manuc moare pe 21 iunie 1817, într-un accident. Tocmai demonstra unor generali ruși câteva trucuri de călărie din Orient.

Meniuri mic dejun

Primăria de roșu (cu carne) 350g **42.0**
OUĂ OCHIURI SAU **OMLETĂ**, BACON, ȘUNCĂ DE PRAGA, **UNT**, ROȘII, **BAGHETĂ***.
191 kcal, 6E

Primăria de verde (fără carne) 470g **42.0**
OUĂ OCHIURI SAU **OMLETĂ**, **CAȘCAVAL, TELEMEA DE VACĂ, CREMĂ DE BRÂNZĂ, UNT**, MĂSLINE, ROȘII, ARDEI CAPIA, **BAGHETĂ***. 168 kcal, 1E

Primăria de albastru (cu pește) 350g **42.0**
OUĂ OCHIURI SAU **OMLETĂ**, **SOMON AFUMAT, TON, BAGHETĂ***,
CREMĂ DE BRÂNZĂ, CEAPĂ ROȘIE, MĂSLINE, ROȘII CHERRY. 164 kcal, 1E

Primăria de galben (cu pește) 350g **42.0**
BACON**, TON, SOMON AFUMAT, TELEMEA DE VACĂ,**
CREMĂ DE BRÂNZĂ, OU, MIX DE SALATĂ, CEAPĂ ROȘIE, **BAGHETĂ***. 215 kcal, 4E

Primăria de negru (cu carne) 570g **42.0**
GUACAMOLE, BACON**, OUĂ** OCHIURI SAU **OMLETĂ**,
UNT, ROȘII, ARDEI CAPIA. 177 kcal, 5E

Primăria mare 620g **64.0**
SALATĂ DE VINETE COAPTE, ZACUSCĂ DE CASĂ, **OUĂ** OCHIURI, ȘUNCĂ, BACON,
CÂRNAȚI ARDELENEȘTI, **CAȘ DULCE, CAȘCAVAL, UNT**, MĂSLINE, ROȘII, CASTRAVEȚI,
ARDEI CAPIA, DULCEAȚĂ DE VIȘINE, DULCEAȚĂ DE COACĂZE, MIERE. 160 kcal, 8E

O băutură după bunul plac

POȚI ALEGE DINTRE CEAI CALD ROMÂNESC, LAPTE DULCE SAU CAFEA, ORICÂTĂ, DE ORICE FEL

Oferta nu se aplică specialităților de cafea ce conțin alcool.
Oferta este valabilă zilnic, între 10:00 și 12:00.
Ouăle din rețete sunt ouă "cage free"

Hanu' lui Manuc întâmpină mușteriii indiferent de ocazie

Dacă vrei să faci vreo sindrofie, indiferent că e zi de naștere, nuntă, petrecere pentru companie sau cine știe ce alt prilej de sărbătoare, locul înseamnă totul. Hangii și hangițele noastre te așteaptă cu brațele deschise. De ești chefliu pus pe distracție și voie bună, vino la oferte pe măsură. Și, pentru că omul sfințește locul, oameni buni să fie, că de restul ne ocupăm noi. Aducem muzica, antrenul și, mai ales, mâncarea care să potolească pofta, dimpreună cu un vin bun care să stingă setea și să înlesnească dănțuiala mai cu foc. Că, vorba aceea, după o masă copioasă, se cade o distracție pe măsură.

Logofete Ghinea, are fata dumitale zestre?

E chivernisită boier Andronache, da' de ce întrebi?

Vreau să-mi însor băiatu' la Manuc.

Hai la noi să vezi ce-nseamnă două veacuri de istorie în care hanul a fost, deopotrivă, refugiu pentru călători și loc de întâlnire pentru petrecăreți. Ducem mai departe obiceiul cel străvechi și așteptăm fără deosebire clienți care să ne calce pragul și să se veselească indiferent de ocazie.

evenimente@hmrestaurant.ro Telefon: 0730 188 599

Mezelicuri

Șoric de Doamne ajută 100g **32.0**
563 kcal, 0E

Jumări rubensciene (rumene și dolofane) 100g **37.0**
513 kcal, 0E

Salată de icre Kira din Sulina 100g **27.5**
Ceapă roșie, măsline Kalamata, **icre de crap**. 612 kcal, 1E

Chioftele 370g **56.0**
CHIOFTELE DE MIEL ÎN LIPIE CU ROȘII ȘI SOS PICANT
Ceapă roșie, sos de roșii (semințe de peperoncino, cognac), **tortilla,** pastă de tomate.
368 kcal, 4E

Icre de fasole bătută ca la Brăila 200g **23.0**
CU INELE DE CEAPĂ PRICOPSITĂ
Fasole, ceapă, morcovi, **țelină**, usturoi, sare, ceapă caramelizată. 205 kcal, 0E

Zacuscă de grădină 200g **32.0**
GĂTITĂ LA FOC CU LEMNE
Vinete, ardei capia, ceapă, ulei de floarea soarelui. 140 kcal, 0E

Salată de vinete proaspete coapte pe grătar 280g **33.0**
DATĂ LA MASĂ CU ROȘII PROASPETE ȘI CEAPĂ ROȘIE
Vinete, roșii cherry, rodie. 50 kcal, 0E

Tartar de curte veche 150g **84.5**
DIN MUȘCHI DE VIȚEL CU CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI 150g
Mușchi de vită*, **unt**, ceapă, murături asortate, **ou**, cartofi, **baghetă***. 396 kcal, 2E

Moft franțuzesc 80g **75.0**
TERINĂ DE FOIE GRAS SERVITĂ CU JELEU DE GRENADINE, BAGHETĂ CROCANTĂ ȘI DULCEAȚĂ DE AFINE
Ficat de rață*, **lapte, baghetă***, dulceață de ceapă roșie, dulceață de afine. 911 kcal, 3E

Oase de vițel cu măduvă 450g **42.0**
PREGĂTITE LA CUPTOR CU MIRODENII, SERVITE CU BAGHETĂ CROCANTĂ ȘI HREAN
Oase de vițel cu măduvă, roșii, **baghetă***. 362 kcal, 4E

Platoul gospodinei 620g **76.0**
SALATĂ DE VINETE PROASPETE COAPTE LA GRĂTAR, ZACUSCĂ GĂTITĂ LA FOC CU LEMNE ȘI ICRE DE FASOLE BĂTUTĂ
Pentru 2 persoane. 96 kcal, 1E

Platou giugiuc 600g **86.0**
ȘUNCULIȚĂ ȚĂRĂNEASCĂ, CÂRNAȚI BINE AFUMAȚI, SLĂNINUȚĂ ȚĂRĂNEASCĂ, PULPĂ DE PURCEL AFUMAT, TOBĂ, **TELEMEA DE VACĂ, ICRE DE CRAP, MUȘTAR**, CASTRAVEȚI MURAȚI, CEAPĂ ROȘIE ȘI ROȘII CHERRY PROASPETE
Pentru 2 persoane. 323 kcal, 7E

Platoul lui Manuc 650g **89.0**

Cașcaval pane, chifteluțe de miel, **brânză de burduf** rumenită, ruladă de pui (cu șuncă, **cașcaval** și mentă) , hrean și legume la jar
Pentru 2 persoane. 275 kcal, 4E

Platoul de transhumanță 580g **87.0**

Brânză telemea, brânză de burduf în membrană de oaie, babic, cârnați de Pleșcoi tradiționali, pastramă de oaie, măsline, roșii cherry, castraveți proaspeți, ceapă roșie spartă
Pentru 2 persoane. 234 kcal, 1E

Împărat Cașcaval împănat 240g **35.0**

Cașcaval pane de os regesc
Cașcaval pane (**cașcaval, ou, făină, pesmet, fulgi de ovăz**). 366 kcal, 0E

Tipsie cu brânzeturi proaspete 950g **84.5**

Brânzeturi veritabile românești din stânele înalte ale Horezului.
Brânză telemea proaspătă de vacă, caș proaspăt, telemea proaspătă de oaie, măsline, roșii cherry, ceapă roșie, castraveți, ardei gras
Pentru 2 persoane. 171 kcal, 1E

Bulz ca-n bariera Oborului 650g **59.0**

Bacon, cârnați din topor, **brânză de burduf, cașcaval, ou, telemea** și **smântână** încinse în untură și învelite în mămăligă.
219 kcal, 7E

Salate

Salată de la Soare Apune 350g **48.0**

SALATĂ MIX, 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.
269 kcal, 1E

Salată grecească 450g **46.0**

MIX DE SALATĂ, ROȘII, CASTRAVEȚI VERZI, MĂSLINE KALAMATA, **BRÂNZĂ FETA**, ARDEI GRAS, CEAPĂ ROȘIE, SERVITĂ CU **FOAIE DE PLĂCINTĂ** ARSĂ LA CUPTOR
193 kcal, 4E

Salată Caesar 270g **47.0**

SALATĂ ICEBERG, PIEPT DE PUI LA GRĂTAR, **DRESSING CAESAR, PARMEZAN, ANCHOIS, TORTILLA** CROCANTĂ RĂSUCITĂ
303 kcal, 5E

Zemuri

Ciorbă de miel *(recomandarea bucătarului)* GÂT DE MIEL*, CEAPĂ, MORCOVI, **ȚELINĂ**, **OU, SMÂNTÂNĂ**, ARDEI CAPIA. 126 kcal, 0E	350g	**37.0**
Borș de crap dunărean, parfumat cu leuștean SERVIT CU MĂMĂLIGUȚĂ, MUJDEI DE USTUROI. **CRAP, TACÂMURI DE PEȘTE**, ARDEI GRAS, MORCOVI, ROȘII, CARTOFI, **BORȘ PROASPĂT**. 105 kcal, 0E	400g	**44.0**
Ciorbă ardelenească de fasole cu afumătură servită în pâine BACON, CEAPĂ ROȘIE, FASOLE, MORCOVI, **ȚELINĂ**, ROȘII ÎNTREGI DECOJITE, COSTIȚĂ AFUMATĂ, OASE GARF. 159 kcal, 8E	525g	**36.0**
Ciorbă tradițională de burtă BURTĂ DE VIȚEL*, OASE DE VIȚEL* , **ȚELINĂ**, MORCOV, CEAPĂ, **SMÂNTÂNĂ, OU**. 101 kcal, 4E	420g	**34.0**
Supă cremă ovreiască de linte roșie cu mentă SERVITĂ CU **CRUTOANE** FĂCUTE ÎN CASĂ. **LINTE** ROȘIE, ARDEI CAPIA, MORCOVI, **ȚELINĂ**. 142 kcal, 0E	350g	**25.0**
Borș de curcan fanariot PULPĂ DE CURCAN, CEAPĂ, MORCOVI, **ȚELINĂ**, ARDEI GRAS, DOVLECEI, ROȘII ÎNTREGI DECOJITE, **BORȘ PROASPĂT, OU**. 66 kcal, 0E	420g	**28.0**
Ciorbă de vițică cu leuștean PULPĂ DE VITĂ*, **ȚELINĂ**, MORCOVI, CEAPĂ, MAZĂRE* , FASOLE VERDE*, ROȘII ÎNTREGI DECOJITE, ARDEI GRAS, DOVLECEI, **BORȘ PROASPĂT**, OASE DE VITĂ. 58 kcal, 0E	390g	**32.5**

Ciorbele sunt servite cu ardei iute

Bucătăria Hanului

MIEL | OAIE | BERBEC

Ciolan de miel caramelizat

MÂNDRIA HANULUI

1 kg **229.0**
200g
200g

PREGĂTIT LA CUPTOR CU MIRODENII ȘI **VIN ROȘU**, ASORTAT CU CARTOFI COPȚI ȘI SOTÉ DE FASOLE VERDE CU USTUROI , PULPĂ DE MIEL* , CARTOFI COPȚI PREGĂTIȚI CU **UNT**, FASOLE VERDE* , USTUROI.
Pentru 2 persoane. 245 kcal, 2E

Ce are zahărul cu mielul? Păi, ciolanul caramelizat înseamnă ciocnirea civilizațiilor: Orient și Occident, obștea și palatul, într-o singură farfurie. Această fuziune culinar-culturală se realizează vreme de 3 ore într-un cuptor în care punem o pulpă de miel (care la sfârșit trebuie să rămână grea fix cât o oca* pentru fiecare mesean), cimbru, foi de dafin și - evident - zahăr, catalizatorul acestui festin. Vine împreună cu un escadron de cartofi copți și un soté de fasole verde cu usturoi.

Ciolanul caramelizat nu are sens decât gătit în porții mari, care urmează să fie împărțite între meseni ca Balcanii între Imperii.

* Unitate de masură a greutății și capacității (egală, aproximativ, cu un kilogram sau cu un litru și jumătate).

Cotlete vestite în patru zări

300g **95.0**
200g

COTLETE FRAGEDE DE BERBECUȚ* CARAMELIZATE, PREGĂTITE LA CUPTOR CU **VIN ROȘU**, IERBURI, SOS DEMI-GLACE ȘI HREAN SERVITE CU CARTOFI COPȚI CU **UNT**.
344 kcal, 6E

Tocănița lui Bucur

350g **68.0**
200g

TOCĂNIȚĂ DE MIEL PREGĂTITĂ DIN PULPĂ DE MIEL CU LEGUME PROASPETE ȘI IERBURI AROMATE, ACOMPANIATĂ DE CARTOFI COPȚI
175 kcal, 0E

Pastramă de berbecuț la ceaun

240g **71.0**
300g
50g

PASTRAMĂ* FRĂGEZITĂ ÎN **VIN ALB** ȘI SERVITĂ CU MĂMĂLIGĂ ȘI MUJDEI.
373 kcal, 0E

Pastramă de berbecuț la jar

240g **71.0**
300g
50g

PASTRAMĂ* FRĂGEDĂ PUSĂ PE JAR, SERVITĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ ȘI **BRÂNZĂ DE BURDUF** ÎN MEMBRANĂ DE OAIE.
269 kcal, 0E

Frigărui din vechiul Fanar

300g **59.0**
100g

3 BEȚE DE FRIGĂRUI ADANA ACOMPANIATE DE LEGUME COAPTE
453 kcal, 0E

PORC NAȚIONAL

Pohtele Duduii CODIȚE DE PURCEL* RUMENITE CU ȘTIINȚĂ LA CUPTOR, DOUĂ LA NUMĂR, SERVITE CU MUJDEI ȘI HREAN. 552 kcal, 4E	400g	**57.0**
Pardon madam PIZDULICE DE PORC* SERVITĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ, MURĂTURI ASORTATE ȘI MUJDEI. 150 kcal, 0E	300g 300g 200g	**68.0**
Letopisețul lui Ghiță URECHE DE PORC, CARTOFI COPȚI, CEAPĂ, **UNT**, ULEI DE FLOAREA SOARELUI, MUJDEI DE USTUROI, BOIA DE ARDEI . 376 kcal, 0E	250g 200g	**48.0**
Sărmăluțe în foi de varză cu mămăliguță și ardei iute CARNE TOCATĂ DE PORC* , CARNE TOCATĂ DE VITĂ* , COSTIȚĂ AFUMATĂ, OREZ, VARZĂ MURATĂ, PASTĂ DE TOMATE. 167 kcal, 5E	400g 300g	**64.5**
Carne la garniță din Târgu Moșilor COASTE* ȘI CÂRNAȚI DE PORC PĂSTRATE LA GARNIȚĂ ÎN UNTURĂ SERVITE CU MĂMĂLIGUȚĂ ȘI VARZĂ MURATĂ. 309 kcal, 2E	300g 300g 150g	**52.0**
Scăricică COASTE DE PORC* RUMENITE, PREGĂTITE CU **VIN** ȘI MIRODENII SERVITE CU CARTOFI COPȚI ÎN **UNT** ȘI SOS BARBEQUE. 447 kcal, 0E	330g 200g	**84.5**
Ciolan Domnesc cu iahnie de fasole măruntă CIOLAN DE PORC, FASOLE, MURĂTURI, CEAPĂ, MORCOVI, PASTĂ DE TOMATE, **PĂSTÂRNAC, ȚELINĂ**, HREAN. 260 kcal, 4E	500g 250g	**72.0**
Antricot de porc* la jar 232 kcal, 0E	450g	**64.0**
Ceafă de porc la jar 401 kcal, 0E	250g	**43.5**
Cârnați din topor la jar 290 kcal, 7E	200g	**39.5**

ORĂTĂNII

Ciubota curcanului COPĂNEL DE CURCAN* RUMENIT LA CUPTOR CU **VIN ROȘU** ȘI MIRODENII, SERVIT CU CARTOFI COPȚI ÎN **UNT** ȘI SOS DE HREAN CU **SMÂNTÂNĂ**. 298 kcal, 6E	330g 200g 50g	**54.0**
Rață Leșească PULPE DE RAȚĂ* RUMENITE LA CUPTOR, PE VARZĂ CĂLITĂ. 743 kcal, 0E	330g 200g	**89.5**
Șnițel Imperial ȘNIȚEL CROCANT DIN PIEPT DE PUI ÎMPĂNAT CU **FĂINĂ ȘI FULGI DE PORUMB**. 228 kcal, 2E	250g	**42.0**
Piept de curcan* din lumea nouă, la jar 60 kcal, 0E	210g	**44.0**

VITĂ

Halebarda lui Mihai Viteazu — 1Kg — **398.0**
TOMAHAWK DE VITĂ* BLACK ANGUS, OASE CU MĂDUVĂ*, CEAPĂ, ROȘII ȘI **UNT**. SERVIT CU CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI. — 150g
317 kcal, 0E

Antricot de vită din Americi pe jar — 250g — **155.0**
ANTRICOT DE VITĂ* SUD-AMERICAN SERVIT CU CARTOFI COPȚI ÎN **UNT** ȘI MIX DE SALATĂ. — 200g
231 kcal, 0E

Mușchi de vită din Americi — 200g — **148.0**
MUȘCHI DE VITĂ SUD-AMERICAN SERVIT CU **ȚELINĂ** LA CUPTOR — 100g
257 kcal, 0E

Moft occidental — 485g — **77.0**
BURGER DE VITĂ BLACK* ANGUS ÎN **CHIFLĂ** PUFOASĂ CU SALATĂ ICEBERG, ROȘII, CASTRAVEȚI MURAȚI, KETCHUP, **MAIONEZĂ** ȘI CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI. — 150g
263 kcal, 2E

Al doi-lea moft occidental, dar fără carne — 300g — **39.0**
BURGER VEGETARIAN CU VINETE, DOVLECEI, CEAPĂ, CARTOFI, **TORTILLA**, PASTĂ DE TOMATE, CIMBRU
174 kcal, 0E

AMESTECATE | TOCATE | AFUMATE

Celebrii Mititei de la Manuc — 240g — **49.0**
3 MITITEI TĂVĂLIȚI PE JAR SERVIȚI CU CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI, — 150g
MUȘTAR ȘI ARDEI IUTE. — 50g
208 kcal, 5E

Tochitură din Moșii vechi — 250g — **67.0**
CEAFĂ DE PORC, PIEPT DE PUI, FICAT DE VIȚEL* ȘI CÂRNAȚI, TRASE ÎN SOS ROȘU FĂCUT CU **VIN**, MUJDEI DE USTUROI ȘI PIPER, SERVITĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ, — 300g
OU OCHI ȘI **BRÂNZĂ** TELEMEA RASĂ. — 80g
207 kcal, 2E

Platou de cărnuri la jar — 600g — **139.0**
PASTRAMĂ DE VITĂ* , PIEPT DE PUI, CEAFĂ DE PORC, MITITEI, — 400g
CARTOFI COPȚI CU **UNT** , CASTRAVEȚI MURAȚI ȘI VARZĂ MURATĂ. — 400g
163 kcal, 5E — 50g

Pleșcoi de Buzău afumați și dați la jar — 200g — **51.0**
245 kcal, 2E — 50g

Pește proaspăt fript sau rumenit la jar

Gramajul afișat pentru preparatele din pește este brut.

Calcan „Orient Express” JUMĂTATE DE CALCAN* PREGĂTIT LA CUPTOR CU **UNT**, SERVIT CU LEGUME COAPTE PRECUM ODINIOARĂ ÎN CELEBRUL ORIENT EXPRESS: ARDEI GRAS, MORCOVI, MERE, CIUPERCI ȘI CONOPIDĂ Pentru 2-3 persoane. 181 kcal, 2E	1,25kg 400g	**270.0**
Păstrăv de munte, file în mălai sau la grătar Prețul afișat este per 100 g. 286 kcal, 0E	100g	**19.9**
Crap românesc prăjit CRAP* CU MĂMĂLIGUȚĂ ȘI MUJDEI 241 kcal, 0E	250g 300g 50 g	**67.0**
Sturion regal la jar STURION RONDELE SERVIT CU CARTOFI COPȚI ÎN COAJĂ CU **UNT** ȘI MUJDEI DE USTUROI Prețul afișat este per 100 g. 319 kcal, 0E	100g 200g 50g	**39.2**
Somon* la grătar 293 kcal, 0E	250g	**72.0**

Garnituri

Cartofi proaspeți prăjiți Cartofi, ulei de floarea soarelui. 216 kcal, 0E	150g	**18.0**
Orez cu legume Orez, ceapă, morcovi, ardei gras. 118 kcal, 0E	250g	**16.0**
Soté de fasole verde Fasole verde*, usturoi. 166 kcal, 0E	200g	**19.0**
Piure de cartofi Cartofi**, lapte, unt, smântână lichidă**. 184 kcal, 4E	200g	**19.5**
Cartofi copți Cartofi, **unt**. 172 kcal, 0E.	200g	**18.5**

Legume la abur Roșii cherry, ardei gras, morcovi, mere, ciuperci, conopidă*, dovlecei. 131 kcal, 2E	140g	**20.0**
Mămăligă 83 kcal, 0E	300g	**9.0**
Salată asortată Roșii, castraveți, ardei capia, ceapă roșie, **baghetă***. 117 kcal, 0E	200g	**16.5**
Salată de varză murată Varză murată, ulei de floarea soarelui, boia. 56 kcal, 0E	200g	**13.5**
Salată de varză albă și roșie Varză albă, varză roșie, ulei de floarea soarelui, **oțet**. 71 kcal, 0E	150g	**13.5**
Salată de ardei copți în casă Ardei capia, dressing (roșii, usturoi, ulei de floarea soarelui, ardei iute). 126 kcal, 0E	210g	**19.0**
Salată verde Mix de salată, lămâie, dressing de lămâie. 35 kcal, 2E	50g	**16.5**

În rețetele noastre folosim doar cartofi naturali, necongelați, curățați și tăiați manual.

Pâine de casă

Pentru o persoană 233 kcal, 0E	200 g	**8.5**
Pentru două persoane 233 kcal, 0E	400 g	**16.0**
Baghetă rustică* 280 kcal, 0E	200 g	**9.5**

Deserturi pregătite în casă

Tort de ciocolată neagră cu vișine alcoolizate **Făină, ou**, zahăr, cacao, **margarină**, esență de rom, vișine* în alcool, **ciocolată**. 415 kcal, 5E	220 g	**39.5**
Pavlova cu sos de zmeură Cremă de **mascarpone** cu **bezea** și fructe (kiwi, portocale și căpșuni). 454 kcal, 7E	160 g	**40.5**
Desertul casei Solicitați informații ospătarului. 184 kcal, 4E	150 g	**32.5**
Papanași PREGĂTIȚI DIN **BRÂNZĂ** PROASPĂTĂ DE VACI CU **FĂINĂ** ȘI **OU**. SERVIȚI CU **SMÂNTÂNĂ** CREMOASĂ ȘI DULCEAȚĂ. 208 kcal, 4E	330 g	**42.0**
Înghețată facută-n casă Vanilie, **ciocolată, iaurt**, fructe de pădure. 785 kcal, 3E	150 g	**34.0**
Mere caramelizate servite cu înghețată și alte fructe Mere, **înghețată**, zahăr, fructe de pădure, scorțișoară. 464 kcal, 1E	200 g	**34.0**
Nougat glace cu piure de piersici Piersici conservă, miere, **frișcă lichidă, ou**, fructe de pădure. 337 kcal, 10E	150 g	**37.0**
Baclava de beizadea **Fistic**, zahăr, **smântână lichidă**, mentă. 408 kcal, 4E	220 g	**48.0**

Informații folositoare

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

◆

Grupul City Grill nu adaugă aditivi alimentari pentru gătirea preparatelor
Aditivii evidentiați provin din anumite materii prime folosite

◆

Preparatele din meniu conțin sare

◆

Valorile nutriționale sunt calculate pentru 100 g

◆

Produsele marcate cu **BOLD** conțin alergeni
Produsele congelate sunt marcate cu *

BACȘIȘUL NU E INCLUS

Lasă
10% de ești mulțămit,
ori
12% să te pomenim!

FURNIZOR AL CASEI REGALE A ROMÂNIEI

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

The 30th
Most Legendary
Restaurant
in the World

by
TASTEATLAS

HANU'·LUI MANUC RESTAURANT®

Food menu

Reservations:
0730 188 653

www.hanumanucrestaurant.ro
Str. Franceză, Nr. 62

Manuc Mirzaian – also known as Dragoman and Bey of the Sublime Porte, Royal Quartermaster, Royal Cupbearer and Bey in the Romanian Principalities, Knight of Russia, „Prince of the Armenians" at the Vienna Congress – was, according to the description of one of his contemporaries – „a smart Armenian and overwhelmingly rich".

Recognized, rewarded and pursued by all the empires fighting for influence over the Romanian Principalities at that time, Manuc Bey was, all at once, merchant, „banker", entrepreneur, adventurer and secret agent.

Born in 1768 in Rusciuc (today's Ruse, Bulgaria), Manuc learnt the „languages and practices of life" from a merchant in Jassy. Energetic, astute and considerate, Manuc had „the gift of speaking, foresight and helped everyone out of trouble".

His shortcut to wealth was Tersenicli Oglu, the bandit-governor of Rusciuc, to whom Manuc lent money on only one condition – that Tersenicli Oglu borrows only from him. Since Tersenicli was always solvent, Manuc made it fast to prime-merchant and treasurer of Rusciuc, Serdar and Cupbearer.

„WE HAVE TO FIND OUT WHAT MANUC THINKS ABOUT THIS"
– Tersenicli Oglu, the Rusciuc Pasha

After the assassination of Tersenicli Oglu, Manuc bet and won again – his new protector at high level was Mustafa Bairactar, the „Ayan Haznadar", who would climb spectacularly the Ottoman hierarchy to become the Great Vizier of the empire.

Manuc Bey didn't lose his luck even when Bairactar was eventually assassinated. Legend has it that he fled with the Great Vizier's gold, hidden in fish barrels, right before the assassination in Constantinople.

Following these adventures, Manuc Bey took refuge north of the Danube and started operating from Bucharest, doing what he knew best: helping everybody out of trouble, of course.

He informed the Russians about the Ottoman Army movements.
He became a diplomat of both parties and negotiated for both. He got better terms of peace for the Ottomans. He saved the Romanian noblemen, who were sentenced to death for helping the Russian army with supplies. And so on, all the time, for everybody.

In 1806, after the Turkish army ransacked Moldova while retreating, Manuc deflected and hurried the retreat of the Turkish army through Wallachia and, thus, he saved Bucharest from certain destruction. Therefore, he was later allowed to buy the land around the former Royal Palace where he would build „The Inn of Manuc" – Hanu' lui Manuc. In 1810, he was officially rewarded for espionage – Manuc was awarded with the St. Vladimir Cross for the help given to the Russians in war.

„...HIS PERSON, HIS HOUSE, HIS FAMILY, HIS POSSESSIONS AND HIS ESTATES ARE ABOUT TO BE EXEMPTED FROM ANY FORM OF TAXATION AND ARMY QUARTERING..."
– the Russian general Miloradovici

With estates in Bucharest and in the mountains, near Predeal, Manuc started to practice „modern agriculture", organized in large plots, protecting the peasants on his lands.
Soon, he had an even greater idea. He swapped all of his properties in Wallachia for a single one in Basarabia – Hancesti. This should be the base for his „life's project": Alexandropol.

The „City of Alexander" (the Russian Tsar at that time) is the name Manuc wanted for a city built „from scratch", located where the Prut flows into the Danube. It should enjoy the same privileges as Odessa and special tax exemptions for its population, freedom for the merchants, religious freedom and the freedom to settle.

In 1815 Tsar Alexander was very pleased with „Manuc's city". The city plans were drawn, the wood for the first buildings was cut, but everything ends abruptly two years later. Manuc died on June 21, 1817 in an accident. He was demonstrating to a party of Russian generals some horse riding tricks he learned in the Orient.

Breakfast menu

The Red Hall (with meat) 350g **42.0**
FRIED **EGGS** OR **OMELET**, BACON, PRAGUE HAM, **BUTTER**, TOMATOES, MUSTARD, **BAGUETTE***. 191 kcal, 6E

The Green Hall (without meat) 470g **42.0**
FRIED **EGGS** OR **OMELET**, **HARD CHEESE, WHITE CHEESE, CHEESE CREAM, BUTTER**, OLIVES, TOMATOES, RED PEPPER, **BAGUETTE***. 168 kcal, 1E

The Blue Hall (with fish) 350g **42.0**
FRIED **EGGS** OR **OMELET**, SMOKED **SALMON, TUNNA, BAGUETTE*, CHEESE CREAM**, RED ONION, OLIVES, CHERRY TOMATOES. 164 kcal, 1E

The Yellow Hall (with fish) 350g **42.0**
BACON**, TUNNA,** SMOKED **SALMON, WHITE CHEESE, CHEESE CREAM, EGG**, MIXED SALAD, RED ONION, **BAGUETTE***. 215 kcal, 4E

The Black Hall (with meat) 570g **42.0**
GUACAMOLE, BACON, FRIED **EGGS** OR **OMELET**, **BUTTER**, TOMATOES, RED PEPPERS. 177 kcal, 5E

The Great Hall 620g **64.0**
VEGETABLES SPREAD PREPARED ON WOOD FIRE, **EGGS**, HAM, BACON**,** TRADITIONAL SAUSAGES, **SWEET CHEESE, CHEESE, BUTTER,** OLIVES, TOMATO, CUCUMBER, KAPIA PEPPER, SOUR CHERRY JAM, BLACKCURRANT JAM, HONEY. 160 kcal, 8E

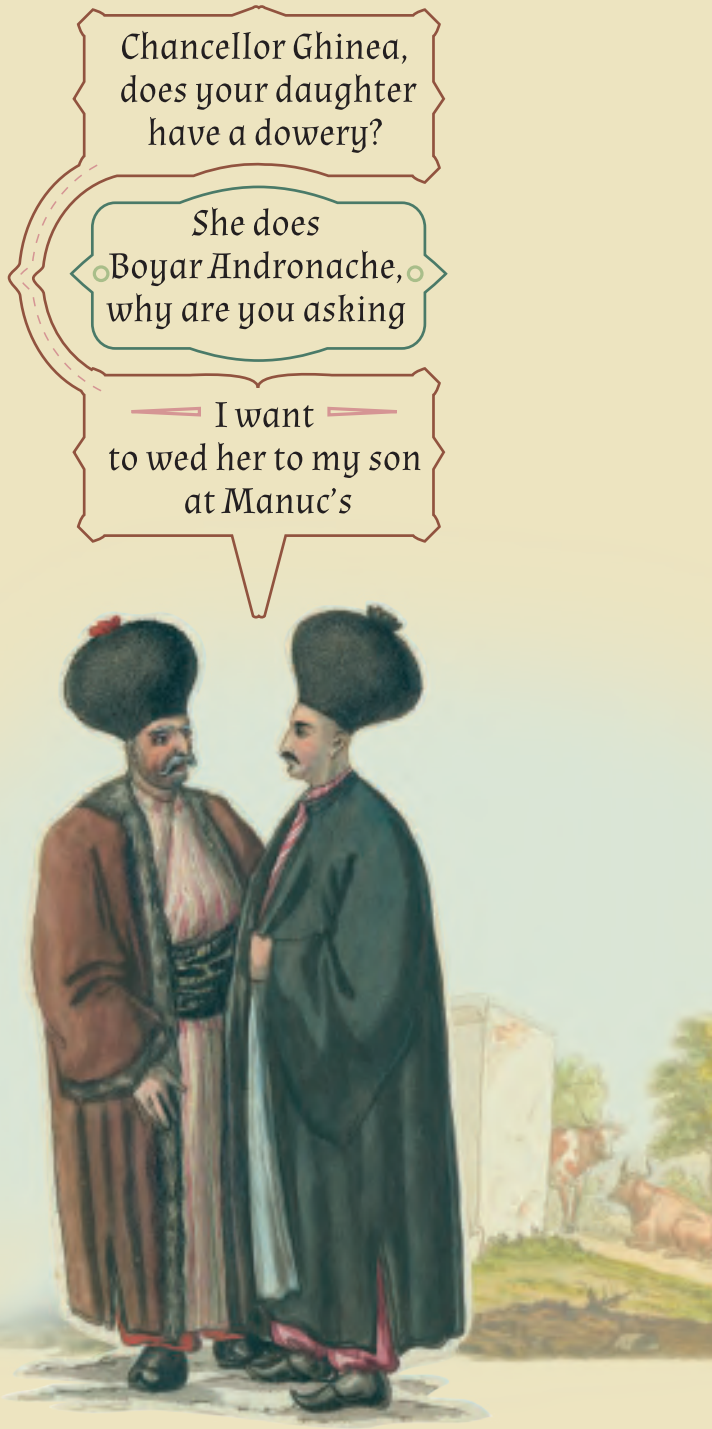
A drink of your choice
ROMANIAN HOT TEA, MILK OR UNLIMITED COFFEE.

The offer does not apply to coffee specialties containing alcohol.
The offer is available daily, between 10:00 and 12:00.
All eggs are cage-free eggs

Manuc's Inn welcomes all guests on all ocassions

If you want to throw a party, birthday, wedding, corporate party or any other party, the location of the event means everything. Our "innkeepers" can't wait to welcome you. If you're a party-goer that wants to have fun, come to enjoy offers that suit you best. And, because people are the ones who make a place wonderful, we expect amazing people, and we'll take care of the rest. We bring the music, the entertainment and, most importantly, the food to keep hunger away along with wine to quench thirst and fuel dancing until your feet hurt. Because, you know what they say, after a generous meal, a party to the same measure needs to be going on.

Come by to see how two centuries of history, in which the inn was a refugee for wanderers and, in the same time, meeting spot for party-goers, reflect in what we do. We take the old habit further and we wait all kind of people to visit us and to have fun, no matter what their reason is.



evenimente@hmrestaurant.ro Phone: 0730 188 599

Starters

Well Stuffed Pork Rind 563 kcal, 0E	100g	**32.0**
Pork Cracklings 513 kcal, 0E	100g	**37.0**
Carp Pick Roes Red onion, Kalamata olives, **carp roes**. 612 kcal, 1E	100g	**27.5**
Meatballs LAMB MEATBALLS SERVED WITH **FLATBREAD**, TOMATOES AND HOT SAUCE Red onion, tomato paste and tomate sauce (peperoncino, cognac), **tortilla**. 368 kcal, 4E	370g	**56.0**
Bean Puree SERVED WITH PAN-GRILLED ONION Beans, onions, carrots, **celery**, garlic, salt, caramelized onions. 205 kcal, 0E	200g	**23.0**
„Zacuscă“ Eggplant and Tomato cooked Salad PREPARED ON A WOOD FIRE Eggplant, bell pepper, onion, sunflower oil. 140 kcal, 0E	200g	**32.0**
Grilled Eggplant Spread SERVED WITH FRESH TOMATO AND RED ONION Eggplant, cherry tomatoes, pomegranate. 50 kcal, 0E	280g	**33.0**
Steak Tartare SERVED WITH FRESH HAND CUT CHIPS Beef tenderloin*, **butter**, onion, assorted pickles, **egg**, potatoes, **baguette***. 396 kcal, 2E	150g 150g	**84.5**
French Foie Gras Terrine FOIE GRAS TERRINE SERVED WITH GRENADINE JELLY, CRUSTY BAGUETTE AND BLUEBERRY JAM Duck liver*, **milk**, red onion jam, **baguette***. 911 kcal, 3E	80g	**75.0**
Veal Marrows Bone OVEN-BAKED SERVED WITH FRESH HORSERADISH AND A CRUSTY BAGUETTE Veal bones, tomatoe, horseradish, **baguette*** . 362 kcal, 4E	450g	**42.0**
Landlady's Platter GRILLED EGGPLANT SPREAD, „ZACUSCĂ“ EGGPLANT AND TOMATO COOKED SALAD PREPARED ON A WOOD FIRE AND BEAN PUREE For 2 people. 96 kcal, 1E	620g	**76.0**
Meat and Spice and Everything Nice TRADITIONAL HAM, SMOKED SAUSAGES, RUSTIC PIG FAT, SMOKED PORK LEG, PORK BRAWN, **ROMANIAN CHEESE, CARP PICK ROES, MUSTARD**, PICKLED CUCUMBERS, RED ONION AND CHERRY TOMATOE For 2 people. 323 kcal, 7E	600g	**86.0**

Manuc's Platter 650g **89.0**

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. 275 kcal, 4E

Pastoral Platter 580g **87.0**

Romanian telemea **cheese**, **burduf cheese** in sheep natural casing, Babic sausages, tradițional Pleșcoi sausages, sheep pastrami, olives, cherry tomatoes, fresh cucumbers, red onion
For 2 people. 234 kcal, 1E

Coated Hard Cheese 240g **35.0**

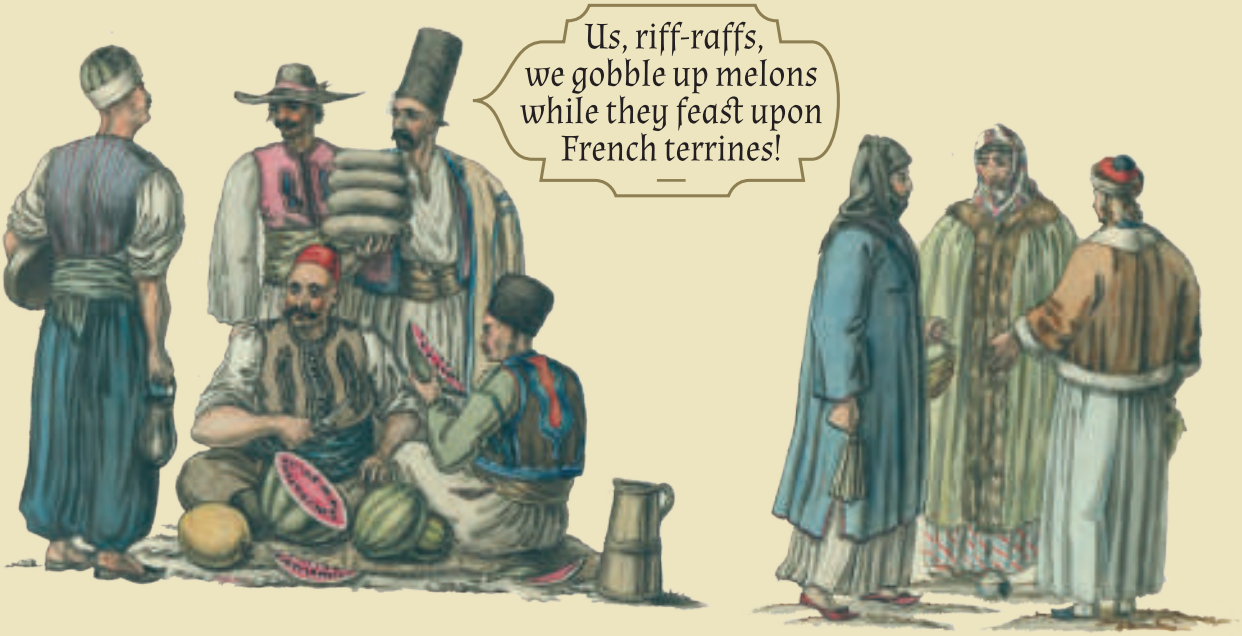
Breaded cheese **(cheese, egg, flour, breadcrumbs, oatmeal)**. 366 kcal, 0E

Fresh Cheese Platter 950g **84.5**

Authentic Romanian cheeses from the mountaintops of Horezu. **Fresh white cheese, fresh curd, fresh sheep cheese**, olives, cherry tomatoes, red onion, cucumber and bell pepper
For 2 people. 171 kcal, 1E

Romanian Traditional „Bulz” 650g **59.0**

Bacon, mutton sausages **egg** and **burduf cheese, hard cheese, Romanian cheese and sour cream** fried in lard, wrapped in polenta
219 kcal, 7E



Salads

Sunset Salad 350g **48.0**

LETTUCE, CORN, CAPSICUM PEPPER, **BOILED EGG, TUNA CHUNKS** MARINATED IN COLD-PRESSED OLIVE OIL, **WALNUTS,** KALAMATA OLIVES AND A **BAGUETTE*** TOASTED WITH SELECTED HERBS
269 kcal, 1E

Greek Salad 450g **46.0**

TOMATO, CUCUMBER, KALAMATA OLIVES, **FETA CHEESE**, BELL PEPPER, RED ONION, MIXED SALAD LEAVES, **PIE DOUGH** BAKED IN THE OVEN ON THE SIDE
193 kcal, 4E

Caesar Salad 270g **47.0**

ICEBERG LETTUCE, GRILLED CHICKEN BREAST, **CAESAR DRESSING**, **PARMESAN**, CAPERS, **ANCHOVIES,** CRISPY **TORTILLIA** SPIRAL ON THE SIDE
303 kcal, 5E

Our soups

Lamb Soup *(Chef's recommendation)* LAMB NECK* , ONION, CARROTS, **CELERY, EGG, SOUR CREAM**, BELL PEPPERS 126 kcal, 0E	350g	**37.0**
Danube Carp Borscht with Lovage SERVED WITH POLENTA, GARLIC SAUCE. **CARP, FISH CUTLERY,** BELL PEPPERS, CARROTS, TOMATOES, POTATOES, **FRESH BORSCHT** 105 kcal, 0E	400g	**44.0**
Transylvanian Bean Soup with Smoked Pork in a Bread Bowl BACON, RED ONIONS, BEANS, CARROTS, **CELERY**, WHOLE PEELED TOMATOES, SMOKED RIBS, GARF BONES 159 kcal, 8E	525g	**36.0**
Cream of Red Lentil Soup with Mint SERVED WITH HOMEMADE **CROUTONS**. **RED LENTILS,** BELL PEPPERS, CARROTS, **CELERY** 142 kcal, 0E	350g	**25.0**
Traditional Tripe Soup CALF BELLY*, CALF BONES*, **CELERY**, CARROT, ONION, **SOUR CREAM, EGG**. 101 kcal, 4E	420g	**34.0**
Phanariot Turkey Sour Soup TURKEY LEG, ONIONS, CARROTS, **CELERY**, BELL PEPPERS, ZUCCHINI, WHOLE PEELED TOMATOES, **FRESH BORSCHT, EGG.** 66 kcal, 0E	420g	**28.0**
Beef Soup with Lovage BEEF*, **CELERY**, CARROTS, ONIONS, PEAS*, GREEN BEANS*, WHOLE PEELED TOMATOES, BELL PEPPERS, ZUCCHINI, **FRESH BORSCHT**, BEEF BONES 58 kcal, 0E	390g	**32.5**

Our soups are served with hot chilies

The Inn's Kitchen

LAMB | SHEEP | RAM

THE SPECIALTY OF THE HOUSE

Caramelized Lamb Knuckle

1 kg **229.0**
200g
200g

Prepared in the oven with herbs and red wine, served with baked potatoes and sautè of green beans and garlic .Lamb leg*, baked potatoes prepared with **butter**, green beans*, garlic.
For 2 people. 245 kcal, 2E

What's sugar got to do with lamb? Well, caramelized knuckle signifies the clash of civilisations: the Orient and the West, the village and the palace, in a single dish. This cultural and culinary fusion takes place in an oven, where lamb knuckle, thyme, bay leaf and of course, sugar - the catalyst of this feast - mingle together for 3 hours. A squadron of baked potatoes and green beans sautéed with garlic serves as company.

Caramelized Knuckle only makes sense when cooked in large portions, which will then be shared between diners like the Balkans between Empires.

The Well-known Lamb Chops

300g **95.0**
200g

Lamb Chops slow slow cooked in the oven with **red** wine and Provence herbs, horseradish served with buttered baked potatoes
344 kcal, 6E

Lamb Stew

350g **68.0**
200g

lamb leg with fresh vegetables and herbs, baked potatoes on the side
175 kcal, 0E

Cauldron cooked Lamb Pastrami

240g **71.0**
300g
50g

Tender pastrami in **white wine**, polenta and garlic sauce on the side
373 kcal, 0E

Tender Ram Pastrami

240g **71.0**
300g
50g

Served with polenta and matured „**burduf**" **cheese** in a natural casing
269 kcal, 0E

Skewers from the Old Fanar

300g **59.0**
100g

3 pieces of Adana skewers accompanied by baked vegetables
453 kcal, 0E

NATIONAL PIG

Laidy's Appetite Two pig tails* roasted in the oven with garlic sauce and fresh horse-radish. 552 kcal, 4E	400g	**57.0**
Spider Muscle Spider muscle* served with polenta, assorted pickles and garlic sauce 150 kcal, 0E	300g 300g 200g	**68.0**
Pork Ear with Baked Potatoes pork ear, potatoes, onion, **butter**, sunflower oil, garlic paste, paprika 376 kcal, 0E	250g 200g	**48.0**
Traditional stuffed cabbage leaves with polenta Minced pork*, minced beef*, **smoked ribs**, rice, sauerkraut, tomato paste, hot chili peppers. 167 kcal, 5E	400g 300g	**64.5**
Romanian Winter Diet Pork ribs and sausage preserved in fat served with polenta and sauerkraut. 309 kcal, 2E	300g 300g 150g	**52.0**
Pork Ribs Roasted pork ribs with **wine** and spices, baked potatoes with **butter** and Barbeque sauce on the side. 447 kcal, 0E	330g 200g	**84.5**
Smoked Pork Knuckle with Bean Stew pork knuckle, bean, pickles, onion, carrots, tomato paste, **parsnip, celery**, horseradish. 260 kcal, 4E	500g 250g	**72.0**
Grilled Pork chop* 232 kcal, 0E	450g	**64.0**
Grilled Pork neck 401 kcal, 0E	250g	**43.5**
Grilled "hatchet" Sausages 290 kcal, 7E	200g	**39.5**

POULTRY

Turkey's boot Turkey leg baked in the oven with **red wine** and spices, horseradish sauce with **sour cream** and baked potatoes with **butter** on the side 298 kcal, 6E	330g 200g 50g	**54.0**
Duck Leg Duck legs* roasted in the oven and served with braised cabbage. 743 kcal, 0E	330g 200g	**89.5**
Imperial Schnitzel Crispy chicken schnitzel with **flour and breadcrumbs**. 228 kcal, 2E	250g	**42.0**
Grilled Turkey breast 60 kcal, 0E	210g	**44.0**

BEEF

Tomahawk Black Angus Veal tomahawk*, bones with marrow*, onion, tomatoes, **butter**. Served with fresh fried potatoes 317 kcal, 0E	1Kg 150g	**398.0**
Grilled South-American Veal Rib-Eye Nice piece of rib-eye served with baked potatoes with **butter** and mixed salad 231 kcal, 0E	250g 200g	**155.0**
South-American Beef Tenderloin Served with baked **celery**. 257 kcal, 0E	200g 100g	**148.0**
Black Angus Burger **Fluffy bun**, Black Angus beef patty*, Iceberg salad, tomato, pickles, ketchup, **mayonnaise**, fresh fried potatoes 263 kcal, 2E	485g 150g	**77.0**
Vegetarian Burger eggplant, zucchini, onion, potato, **tortilla**, tomato paste, thyme 174 kcal, 0E	300g	**39.0**

MIXED | CHOPPED | SMOKED

The Famous Manuc „MICI" – skinless sausages 3 „MICI" on wood fire grill served with fried potatoes chili pepper, **mustard**. 208 kcal, 5E	240g 150g 50g	**49.0**
Old Style Stew Pork neck, chicken breast, veal liver and sausages stewed in a red sauce made out of **wine**, garlic paste and pepper, served with polenta, fried **egg** and grated **white cheese** 207 kcal, 2E	250g 300g 80g	**67.0**
Char-Grilled Meat Platter Beef pastrami*, chicken breast, pork neck, skinless sausages, baked potatoes with **butter**, pickled cucumbers and sauerkraut 163 kcal, 5E	600g 400g 400g 50g	**139.0**
Char-Grilled Traditional Smoked Pleșcoi Sausages from Buzău 245 kcal, 2E	200g 50g	**51.0**

Fresh fish char-grilled or pan-fried

The weight of the fish is gross.

„Orient Express" Turbot HALF A TURBOT BAKED IN THE OVEN WITH **BUTTER**, SERVED WITH VEGETABLES LIKE THEY DID IN THE FAMOUS ORIENT EXPRESS: BELL PEPPERS, CARROTS, APPLES, MUSHROOMS, CAULIFLOWER For 2-3 people. 181 kcal, 2E	1,25kg 400g	**270.0**
Crispy Pan-Fried in Corn or Grilled Fillet Trout The price shown is for 100 g. 286 kcal, 0E	100g	**19.9**
Fried Carp CARP* WITH POLENTA AND GARLIC SAUCE ON THE SIDE 241 kcal, 0E	250g 300g 50 g	**67.0**
Royal Grilled Sturgeon SERVED WITH UNPEELED POTATOES WITH **BUTTER** AND GARLIC SAUCE The price shown is for 100 g. 319 kcal, 0E	100g 200g 50g	**39.2**
Grilled Salmon* 293 kcal, 0E	250g	**72.0**

Side dishes

Fresh Fried Potatoes Potatoes, sunflower oil. 216 kcal, 0E	150g	**18.0**
Rice with Vegetables Rice, onions, carrots, bell peppers. 118 kcal, 0E	250g	**16.0**
Green Beans Sautée Green beans*, garlic. 166 kcal, 0E	200g	**19.0**
Mashed Potatoes Potatoes, **milk, butter, sour cream**. 184 kcal, 4E	200g	**19.5**
Baked Potatoes Potatoes, **butter**. 172 kcal, 0E.	200g	**18.5**

Steamed vegetables Cherry tomatoes, bell peppers, carrots, apples, mushrooms, cauliflower*, zucchini. 131 kcal, 2E	140g	**20.0**
Polenta 83 kcal, 0E	300g	**9.0**
Seasonal Salad Tomatoes, cucumbers, bell peppers, red onions, **baguette***. 117 kcal, 0E	200g	**16.5**
Sauerkraut Salad Sauerkraut, sunflower oil, paprika. 56 kcal, 0E	200g	**13.5**
White and Red Cabbage Salad White cabbage, red cabbage, sunflower oil, **vinegar**. 71 kcal, 0E	150g	**13.5**
Homemade roasted Capsicum Pepper Salad Capsicum pepper, dressing (tomatoes, garlic, sunflower oil, hot pepper). 126 kcal, 0E	210g	**19.0**
Green Salad Mix of lettuce, lemon, lemon dressing. 35 kcal, 2E	50g	**16.5**

In all our recipe we use only natural potatoes, fresh and hand-cut.

Homemade bread

For 1 Person 233 kcal, 0E	200 g	**8.5**
For 2 People 233 kcal, 0E	400 g	**16.0**
Rustic Baguette* 280 kcal, 0E	200 g	**9.5**

Homemade desserts

Drunken Cherry Chocolate Cake **flour, egg,** sugar, cocoa**, margarine,** rum essence, cherries* in alcohol**, chocolate** 415 kcal, 5E	220 g	**39.5**
Pavlova with Raspberry Sauce **Mascarpone cream** with **meringue** and fruit (kiwi, orange and strawberry). 454 kcal, 7E	160 g	**40.5**
The House Dessert Ask the waiter for more information. 184 kcal, 4E	150 g	**32.5**
Romanian Doughnuts PREPARED FROM FRESH COTTAGE **CHEESE** WITH **FLOUR** AND **EGG**. SERVED WITH **SOUR CREAM** AND JAM OF YOUR CHOICE. 208 kcal, 4E	330 g	**42.0**
Homemade Ice-Cream Vanilla, **chocolate, yogurt**, berries. 785 kcal, 3E	150 g	**34.0**
Caramelized Apples served with Ice-Cream and other Fruits apples, **ice cream**, sugar, berries, cinnamon. 464 kcal, 1E	200 g	**34.0**
Nougat Ice-Cream with Peach puree canned peaches, honey, liquid **whipped cream, egg**, forest fruits. 337 kcal, 10E	150 g	**37.0**
Baklava **Pistachios,** sugar, **liquid cream,** mint. 408 kcal, 4E	220 g	**48.0**

Useful Information

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 PRODUCTS. OUR PRODUCTS MAY CONTAIN: GLUTEN, CRUSTACEANS - FOR EXAMPLE: PRAWNS, CRABS LOBSTER, CRAYFISH, MOLLUSKS, FISH - PEANUTS, LUPIN, NUTS, SOYBEANS, EGGS, MILK, CELERY, MUSTARD AND SEASAME

CITY GRILL GROUP DOES NOT ADD FOOD ADDITIVES DURING THE COOKING PROCESS.
THE HIGHLIGHTED ADDITIVES COME FROM CERTAIN RAW MATERIALS USED

ALL OF OUR PRODUCTS CONTAINS SALT

NUTRITIONAL VALUES ARE CALCULATED PER 100 G

PRODUCTS MARKED IN **BOLD** CONTAIN ALLERGENS
FROZEN PRODUCTS ARE MARKED WITH *

SERVICE CHARGE IS NOT INCLUDED.

10% GOOD - 12% EXCELLENT

FURNIZOR AL CASEI REGALE A ROMÂNIEI

GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANȚELOR 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

Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.

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