

# Cocon Menu

by  
Chef Iustin



Strada Franceză 62-64

Cel mai vechi caravanserai  
funcțional din Europa, de la 1808



69 euro  
(tva inclus)





## Aperitiv

Carpaccio din piept de curcan servit pe salată cu valeriană, salată de pui și ciuperci cu aromă de busuioc servită în tortilla, chifteluțe, selecție de brânzeturi servite cu legume proaspete, mini quiches cu Blue cheese, mousse de ton servit pe lămâie, tartine cu icre



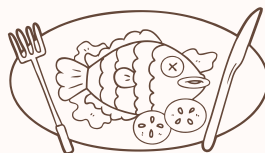
## Appetizer

*Turkey breast carpaccio served with valerian salad, chicken and mushroom salad with basil flavor served in tortillas, meatballs, a selection of cheeses served with fresh vegetables, mini quiches with Blue cheese, tuna mousse served with lemon, caviar spreads*



## Pește

Păstrăv proaspăt la cuptor cu ulei de măsline, servit cu roșii cherry gratinate,  
cu sos cu tarhon și spanac



## Fish

*Fresh baked trout with olive oil served with cherry tomatoes au gratin,  
with tarragon and spinach sauce*



## Sărmăluțe Bucovinene

Servite cu mămăliguță, ardei iute, smântână și costiță afumată friptă pe jar



***Traditional pork-stuffed cabbage leaves***

*Served with polenta, fresh chili pepper, sour cream and grilled smoked ribs*



## Friptură

Frigărui de curcan cu legume, cotlet de porc la jar servite cu sos de hrean și smântână, accompagniate de cartofi la cuptor cu rozmarin și salată de sezon



## Steak

*Turkey skewers with vegetables, grilled pork chop served with horseradish sauce and sour cream, accompanied by baked potatoes with rosemary and seasonal salad*



# Dulcea Menü

by  
Chef Iustin



Strada Franceză 62-64

Cel mai vechi caravanserai  
funcțional din Europa, de la 1808



78 euro  
(tva inclus)





## Aperitiv

Crostini cu ton, canapé cu somon fummé servit cu capere cu spumă de unt și anchois, Bocconcini cu roșii cherry și aromă de busuioc, Saltimbocca Freddo de curcan cu gorgonzola și nuci, Roastbeef de vițel servit cu jeleu de peperoncino, selecție de brânzeturi cu legume proaspete, mini quiches cu Blue cheese și Foie Gras



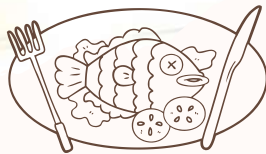
## Appetizer

*Tuna canapé, fummé salmon canapé served with butter and anchovy capers, cherry tomatoes and basil flavor, turkey saltimbocca Freddo with gorgonzola and walnuts, veal roast beef served with peperoncino jelly, selection of cheeses with fresh vegetables, mini quiches with Blue cheese and Foie Gras*



## Pește

Dorada la cuptor, cu sos de capere servită cu orez sălbatic prăjit



## Fish

*Baked sea bream with caper sauce served with fried wild rice*





## Sărmăluțe bucovinene

Servite cu mămăliguță, ardei iute, smântână  
și costiță afumată friptă pe jar



***Traditional pork-stuffed cabbage leaves***  
*With polenta, chili pepper, cream and char grilled smoked pork meat*



## **Friptură**

**Pulpe de rață cu varză călită , mămăliguță și ardei iute**

**Sau**

**Pulpă de curcan cu cartofi la cuptor, sos de hrean cu smântână și salată de sezon**



## **Steak**

*Duck legs with sauerkraut, polenta and chili peppers*

*Or*

*Turkey leg with baked potatoes, horseradish sauce with cream, and seasonal salad*



# Monarsie Menu

by  
Chef Iustin



Strada Franceză 62-64

Cel mai vechi caravanserai  
funcțional din Europa, de la 1808



86 euro  
(tva inclus)





## Aperitiv

Terină de Foie Gras cu dulceață de ceapă, brochette cu creveți în sos dulce picant, pastramă de rață servită cu ananas, prosciutto melone, tartine cu icre de somon, avocado cu baby spanac și cremă de brânză Chevre, Danish Blue cu nuci și struguri, crostini cu roast beef



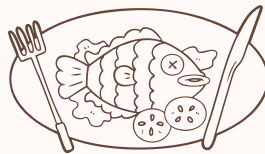
## Appetizer

*Foie Gras terrine with onion jam, shrimp brochette in spicy-sweet sauce, duck pastrami served with pineapple, melon prosciutto, salmon caviar spreads, avocado with baby spinach and Chevre cream cheese, Danish Blue with nuts and grapes, crostini with roast beef*



## Pește

Rondele de somon la cuptor servit cu sos de șampanie,  
broccoli și piure de baby carrots



## Fish

*Baked salmon cutlets served with Champagne sauce, broccoli, and baby carrot puree*



## Sărmăluțe Bucovinene

Servite cu mămăliguță, ardei iute, smântână și costiță afumată friptă pe jar



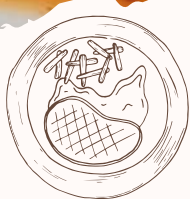
***Traditional pork-stuffed cabbage leaves aes***

*Served with polenta, chili pepper, cream and char-grilled smoked pork meat*



## **Friptură**

Antricot de vițel cu reducție de vin Chablkis, budincă de cartofi și salată de sfeclă roșie cu hrean proaspăt



## **Steak**

*Veal rib-eye with Chablis wine reduction, potatoes pudding and beetroot salad with fresh horseradish*



Un loc vechi ca  
pentru oameni noi

HANU' LUI  
MANUC  
RESTAURANT®



# Drinks

HANU·LUI  
MANUC  
RESTAURANT®

Cel mai vechi caravanserai  
funcțional din Europa, de la 1808

# Soft drinks

---

18 €tva inclus



**Apă minerală / plată 750 ml**

•

**Produse Pepsi 330 ml  
(Pepsi, Mirinda, 7 Up, Evervess)**

•

**Prigat (diverse sortimente)**

•

**Cafea americană filtru**

•

**Espresso cu/ fără cofeină**

•

**Cappuccino cu spumă de lapte frișcă**

•

**Café latte**

•

**Ceai infuzie diverse arome**

# Alcoholics

21 €tva inclus



**Whisky J&B Rare**

•

**Cinzano Bianco Rosso**

•

**Campari**

•

**Vodka Smirnoff**

•

**Bere draught/ Bere fără alcool**

•

**Țuică / Vișinată**

•

**Campari orange/ Gin Tonic**

•

**Whisky Coke/ Vodka Tonic**

•

**Hugo / Aperol Spritz**

•

**Vinul casei alb, roșu**

**- carafă de 1 litru -**



# *Alcoholics with bottled wine*

---

**24€** tva inclus

**Vinurile lui Manuc ( Crama Gârboiu )  
Șarba lui Manuc, Miriam Rose, Roib**

•

**Whisky J&B Rare/Johnny Walker Red**

•

**Cinzano Bianco/ Rosso**

•

**Campari/ Vodka Smirnoff**

•

**Bere Draught / Bere fără alcool**

•

**Țuică / Vișinată**

•

**Campari orange/ Gin Tonic**

•

**Whisky Coke/ Vodka Tonic**

•

**Hugo/ Aperol Spritz**

# Echipa noastră

cu o vastă experiență în  
organizarea evenimentelor va fi  
prezentă la orice pas...



*Ionuț Ceban*  
RESTAURANT MANAGER



*Iustin Manea*  
CHEF



*Adriana Dinu*  
EVENT MANAGER



*Daniel Mintilie*  
EVENT MANAGER



# Noi...



...gătim totul cu  
atenție, în  
bucătăria noastră.

.. asigurăm hostess pentru  
întâmpinarea oaspeților.



....asigurăm  
aranjamente florale  
Real touch.

...îți oferim:

- meniuri,
- numere masă,
- cufăr pentru dar,
- suport lumânări.





...degustăm  
meniului ales  
după achitarea  
avansului.

...îți oferim  
lemonade bar

din partea noastră pentru  
un eveniment mai mare  
de 80 persoane.



...primim invitații  
cu vin spumant  
și-l oferim și la  
tăierea tortului.



---

...avem și opțiunea de  
meniu vegetarian.

---

...îți oferim alune  
și covrigei.



## Saloane de vis



Salon Voievodal  
etaj  
90 locuri  
cerdac  
ring de dans

Sala Hanului  
etaj  
60 locuri  
cerdac  
ring de dans





---

---

# Îți oferim:

---



500 puncte  
OUT4FOOD voucher  
cadou\* (valabil în toate  
restaurantele City Grill)



...10% discount la  
ciorba de potroace  
stabilită la noi în locație.



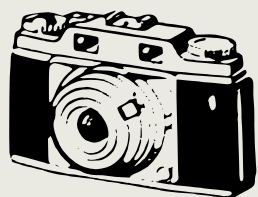
... și 10% discount dacă  
alegeți să faceți  
botezul la noi.

---

---

*Căutați serviciile de mai jos?  
Partenerii noștri vă pot ajuta....*

---



servicii foto/ video



fondul muzical al petrecerii , fie «live» ( cvartet de coarde , taraf ) fie prin intermediul unui DJ ( lumini și echipamente speciale



Dans profesionist - dansuri populare și/sau dansuri de societate precum și cursuri de dans pentru primii pași pe ring, ca soț și soție



Decoruri speciale (flori, arcade, perdele de lumini, baloane)



Candy bar pentru cei mici și nu numai