

Al 30-lea cel
mai legendar
restaurant
din lume

conform
TASTEATLAS

HANU' LUI MANUC RESTAURANT®

Meniu mâncare

AU FĂCUT
GIUGIUC
HANU' LUI
MANUC!



Rezervări: | www.hanumanucrestaurant.ro
0730 188 653 | 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 osândiți la moarte pentru că au ajutat la aprovizionarea armatei ruse. Și tot așa, tot timpul, pentru toata lumea.

În 1806, după 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 SCŪTITE
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 țărâניה de pe moșiile sale.

Însă curând are o altă idee, mai grandioasă. Își schimbă moșiile din Valahia pe una din Basarabia – Hâncești. 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 privilegiile ca Odessa și să beneficieze de scutiri extraordinare de impozite pentru populație, de libertatea negustorilor, de libertate profesională și de libertatea colonizării.

În 1815 Țarul Alexandru se arată extrem de favorabil „orașului lui Manuc“. Se desenează planurile orașului, 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) OUĂ OCHIURI SAU OMLETĂ , BACON, ȘUNCĂ DE PRAGA, UNT , ROȘII, BAGHETĂ* . 191 kcal, 6E	350g	42.0
Primăria de verde (fără carne) OUĂ OCHIURI SAU OMLETĂ , CAȘCAVAL, TELEMEA DE VACĂ, CREMĂ DE BRÂNZĂ , UNT , MĂSLINE, ROȘII, ARDEI CAPIA, BAGHETĂ* . 168 kcal, 1E	470g	42.0
Primăria de albastru (cu pește) OUĂ OCHIURI SAU OMLETĂ , SOMON AFUMAT , TON, BAGHETĂ* , CREMĂ DE BRÂNZĂ , CEAPĂ ROȘIE, MĂSLINE, ROȘII CHERRY. 164 kcal, 1E	350g	42.0
Primăria de galben (cu pește) BACON, TON, SOMON AFUMAT , TELEMEA DE VACĂ, CREMĂ DE BRÂNZĂ , OU, MIX DE SALATĂ, CEAPĂ ROȘIE, BAGHETĂ* . 215 kcal, 4E	350g	42.0
Primăria de negru (cu carne) GUACAMOLE, BACON, OUĂ OCHIURI SAU OMLETĂ , UNT , ROȘII, ARDEI CAPIA. 177 kcal, 5E	570g	42.0
Primăria mare 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	620g	64.0

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.

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.

Logofete Ghinea,
are fata dumitale
zestre?

È chivernisită
boier Andronache,
da' de ce întrebi?

Vreau
să-mi însor băiatu'
la Manuc.



Mezelicuri

Șoric de Doamne ajută 563 kcal, 0E	100g	32.0
Jumări rubensiene (rumene și dolofane) 513 kcal, 0E	100g	37.0
Salată de icre Kira din Sulina Ceapă roșie, măsline Kalamata, icre de crap . 612 kcal, 1E	100g	27.5
Chioftele 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	370g	56.0
Icre de fasole bătută ca la Brăila  CU INELE DE CEAPĂ PRICOPSITĂ Fasole, ceapă, morcovi, țelină , usturoi, sare, ceapă caramelizată. 205 kcal, 0E	200g	23.0
Zacuscă de grădină  GĂTITĂ LA FOC CU LEMNE Vinete, ardei capia, ceapă, ulei de floarea soarelui. 140 kcal, 0E	200g	32.0
Vânăta lu' Iftene VINETE COAPTE PE GRĂTAR, PREPARATE LA MASĂ CU BRÂNZĂ FETA ȘI ROȘII Vinete, brânză feta , roșii, ceapă roșie, ulei de măsline. 75 kcal, 0E	200g	42.0
Salată de vinete proaspete coapte pe grătar  DATĂ LA MASĂ CU ROȘII PROASPETE ȘI CEAPĂ ROȘIE Vinete, roșii cherry. 50 kcal, 0E	280g	33.0
Tartar de curte veche DIN MUȘCHI DE VIȚEL CU CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI Mușchi de vită*, unt , ceapă, murături asortate, ou , cartofi, baghetă *. 396 kcal, 2E	150g 150g	84.5
Moft franțuzesc 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	80g	75.0
Oase de vițel cu măduvă PREGĂTITE LA CUPTOR CU MIRODENII, SERVITE CU BAGHETĂ CROCANTĂ ȘI HREAN Oase de vițel cu măduvă, roșii, baghetă *. 362 kcal, 4E	450g	43.0
Platoul gospodinei  SALATĂ DE VINETE PROASPETE COAPTE LA GRĂTAR, ZACUSCĂ GĂTITĂ LA FOC CU LEMNE ȘI ICRE DE FASOLE BĂTUTĂ Pentru 2 persoane. 96 kcal, 1E	620g	76.0

Platou giugiuc

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

600g **86.0**

Platoul lui Manuc

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

650g **89.0**

Platoul de transhumanță

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

580g **87.0**

Împărat Cașcaval împănat

CAȘCAVAL PANE DE OS REGESC
Cașcaval pane (cașcaval, ou, făină, pesmet, fulgi de ovăz), măr. 398 kcal, 0E

240g **36.0**

Tipsie cu brânzeturi proaspete

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

950g **84.5**

Bulz ca-n bariera Oborului

BACON, CÂRNAȚI DIN TOPOR, BRÂNZĂ DE BURDUF, CAȘCAVAL, OU, TELEMEA ȘI SMÂNTÂNĂ ÎNCINSE ÎN UNTURĂ ȘI ÎNVELITE ÎN MĂMĂLIGĂ.
219 kcal, 7E

650g **61.0**





Salate

Salată de la Soare Apune

350g **49.0**

SALATĂ MIX, PORUMB, ARDEI CAPIA, OU FIERT, BUCĂȚI DE TON MARINAT ÎN ULEI DE MĂSLINE PRESAT LA RECE, MIEZ DE NUCĂ, MĂSLINE KALAMATA, OREZ BRUN, BAGHETĂ* RUMENITĂ CU MIRODENII ALESE.

269 kcal, 1E

Salată grecească

450g **48.0**

MIX DE SALATĂ, ROȘII, CASTRAVEȚI VERZI, MĂSLINE KALAMATA, BRÂNZĂ FETA, ARDEI GRAS, CEAPĂ ROȘIE, ROȘII USCATE, SERVITĂ CU FOAIE DE PLĂCINTĂ ARSĂ LA CUPTOR

193 kcal, 4E

Salată Caesar

270g **48.0**

SALATĂ ICEBERG, PIEPT DE PUI LA GRĂȚAR, 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, oE

350g **38.0**

Borș de crap dunărean, parfumat cu leuștean

SERVIT CU MĂMĂLIGUȚĂ, MUJDEI DE USTUROI.

CRAP, TACĂMURI DE PEȘTE, ARDEI GRAS, MORCOVI, ROȘII,
CARTOFI, BORȘ PROASPĂT.

105 kcal, oE

400g **44.0**

Ciorbă ardelenescă de fasole cu afumătură servită în pâine

BACON, CEAPĂ ROȘIE, FASOLE, MORCOVI, ȚELINĂ, ROȘII

ÎNTREGI DECOJITE, COSTIȚĂ AFUMATĂ, OASE GARF.

159 kcal, 8E

525g **37.0**

Ciorbă tradițională de burtă

BURTĂ DE VIȚEL*, OASE DE VIȚEL*, ȚELINĂ, MORCOV, CEAPĂ,
SMÂNTÂNĂ, OU.

101 kcal, 4E

420g **35.0**

Supă cremă ovreiască de linte roșie cu mentă

SERVITĂ CU CRUTOANE FĂCUTE ÎN CASĂ.

LINTE ROȘIE, ARDEI CAPIA, MORCOVI, ȚELINĂ.

142 kcal, oE

350g **26.0**

Borș de curcan fanariot

PULPĂ DE CURCAN, CEAPĂ, MORCOVI, ȚELINĂ, ARDEI GRAS,
DOVLECEI, ROȘII ÎNTREGI DECOJITE, BORȘ PROASPĂT, OU.

66 kcal, oE

420g **30.0**


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, oE

390g **33.5**


Ciorbele
sunt servite
cu ardei
iute

Bucătăria Hanului

MIEL | OAIE | BERBEC

Ciolan de miel caramelizat

PREGĂTIT LA CUPTOR CU MIRODENII ȘI VIN ROȘU, ASORTAT CU CARTOFI COPTI ȘI SOTÉ DE FASOLE VERDE CU USTUROI, PULPĂ DE MIEL*, CARTOFI COPTI 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 copti 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.

MÂNDRIA
HANULUI

1 kg 229.0
200g
200g

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

Cotlete vestite în patru zări

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

344 kcal, 6E

300g 95.0
200g

Tocănița lui Bucur

TOCĂNIȚĂ DE MIEL PREGĂTITĂ DIN PULPĂ DE MIEL CU LEGUME PROASPETE ȘI IERBURI AROMATE, ACOMPANIATĂ DE CARTOFI COPTI

175 kcal, 0E

350g 68.0
200g

Pastramă de berbecuț la ceaun

PASTRAMĂ* FRĂGEZITĂ ÎN VIN ALB ȘI SERVITĂ CU MĂMĂLIGĂ ȘI MUJDEI.

373 kcal, 0E

240g 71.0
300g
50g

Pastramă de berbecuț la jar

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

269 kcal, 0E

240g 71.0
300g
50g

Frigărui din vechiul Fanar

3 BEȚE DE FRIGĂRUI ADANA ACOMPANIATE DE LEGUME COAPTE

453 kcal, 0E

300g 59.0
100g

PORC NAȚIONAL

Pohtele Duduii CODIȚE DE PURCEL* RUMENITE CU ȘTIINȚĂ LA CUPTOR, DOUĂ LA NUMĂR, SERVITE CU MUJDEI ȘI HREAN. 552 kcal, 4E	400g	59.0
Pardon madam PIZDULICE DE PORC* SERVITĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ, MURĂTURI ASORTATE ȘI MUJDEI. 150 kcal, 0E	300g 300g 200g	68.0
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	53.0
Scăricică COASTE DE PORC* RUMENITE, PREGĂTITE CU VIN ȘI MIRODENII SERVITE CU CARTOFI COPTI ÎN UNT ȘI SOS BARBEQUE. 447 kcal, 0E	330g 200g	84.5
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 serviți cu cartofi la cuptor SERVIȚI CU CARTOFI LA CUPTOR. 462 kcal, 7E	200g	42.5

ORĂȚĂNI

Ciubota curcanului COPĂNEL DE CURCAN* RUMENIT LA CUPTOR CU VIN ROȘU ȘI MIRODENII, SERVIT CU CARTOFI COPTI 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	43.0
Piept de curcan* din lumea nouă, la jar 60 kcal, 0E	210g	44.0
Bucată de pardon în chiflă CHIFLĂ PUFOASĂ, CHIFTEA DIN CARNE* DE CURCAN, SALATĂ ICEBERG, ROȘII, CASTRAVEȚI MURAȚI, KETCHUP, MAIONEZĂ, CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI. 450 kcal, 7E	350g 150g	71.0
Rotisorul oriental KEBAB SERVIT CU OREZ CU LEGUME PULPĂ DE PUI DEZOSATĂ, ARDEI CAPIA, ARDEI IUTE, OREZ, MORCOVI, CIMBRU. 192 kcal, 0E	180g 200g	56.0

VITĂ

Halebarda lui Mihai Viteazu TOMAHAWK DE VITĂ* BLACK ANGUS, OASE CU MĂDUVĂ*, CEAPĂ, ROȘII ȘI UNT. SERVIT CU CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI. 317 kcal, 0E	1Kg 150g	398.0
Antricot de vită din Americi pe jar ANTRICOT DE VITĂ* SUD-AMERICAN SERVIT CU CARTOFI COPTI ÎN UNT ȘI MIX DE SALATĂ. 231 kcal, 0E	250g 200g	155.0
Moft occidental BURGER DE VITĂ BLACK* ANGUS ÎN CHIFLĂ PUFOASĂ CU SALATĂ ICEBERG, ROȘII, CASTRAVEȚI MURAȚI, KETCHUP, MAIONEZĂ ȘI CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI. 263 kcal, 2E	485g 150g	77.0
Coaste de vițel închinat SERVITE CU CARTOFI COPTI COASTE DE VIȚEL*, VIN, CÎMBRU, UNT. 270 kcal, 2E	450g	76.0
Rasol de vițel Eminescu RASOL DE VIȚEL*, MORCOVI, CEAPĂ, ARDEI IUTE, HREAN, VERDEAȚĂ, BAGHETĂ*. 244 kcal, 4E	500g	89.0

AMESTECATE | TOCATE | AFUMATE

Celebrii Mititei de la Manuc 3 MITITEI TĂVĂLIȚI PE JAR SERVIȚI CU CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI, MUȘTAR ȘI ARDEI IUTE. 208 kcal, 5E	240g 150g 50g	49.0
Tochitură din Moșii vechi 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, OU OCHI ȘI BRÂNZĂ TELEMEA RASĂ. 207 kcal, 2E	250g 300g 80g	67.0
Platou de cărnuri la jar PASTRAMĂ DE VITĂ*, PIEPT DE PUI, CEAFĂ DE PORC, MITITEI, CARTOFI COPTI CU UNT, CASTRAVEȚI MURAȚI ȘI VARZĂ MURATĂ. 163 kcal, 5E	600g 400g 400g 50g	139.0
Pleșcoi de Buzău afumați și dați la jar 245 kcal, 2E	200g 50g	51.0

VEGETARIENE

Rișcașa pădurii cu ciuperci ORÉZ, CIUPERCI PLEUROTUS, HRIBI, CEAPĂ, ULEI DE TRUFE, LAPTE DE COCOS. 317 kcal, 4E	200g	56.0
Pătlăgea îmbrăcată în tofu VINETE, ROȘII, CEAPĂ, ARDEI GRAS, BRÂNZĂ TOFU. 187 kcal, 0E	200g	48.0
Ragu de năut și spanac NĂUT, SPANAC*, ROȘII USCATE, CEAPĂ, NUCĂ DE COCOS, LAPTE DE COCOS, PÂINE. 298 kcal, 7E	200g	58.0
Al doilea moft occidental, dar fără carne MOFTUL MOFTURILOR OCCIDENTALE. CHIFLĂ PUFOASĂ, CHIFTEA BURGER* VEGETAL, GUACAMOLE, CASTRAVEȚI MURAȚI, SALATĂ ICEBERG, ROȘII, CEAPĂ ROȘIE, MAIONEZĂ, CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI. 280 kcal, 6E	240g	59.0

Pește proaspăt ❧ fript sau ❧ rumenit la jar

Foaie verde
din zăvoi...

...e spigola,
nu-i baboi

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 **270.0**
400g

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 **67.0**
300g
50 g

Sturion regal la jar

STURION RONDELE SERVIT CU CARTOFI COPTI ÎN COAJĂ CU UNT ȘI MUJDEI DE USTUROI

Prețul afișat este per 100 g. 319 kcal, 0E

100g **39.2**
200g
50g

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 copti

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 copti 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	9.5
Pentru două persoane 233 kcal, 0E	400 g	17.0
Baghetă rustică* 280 kcal, 0E	200 g	10.5

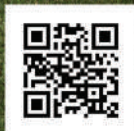


Deserturi pregătite în casă

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
Papanăși Pregătiți din brânză proaspătă de vaci cu făină și ou. Serviți cu smântână cremoasă și dulceață. 208 kcal, 4E	330 g	42.0
Înghetată făcută-n casă Vanilie, ciocolată, iaurt, fructe de pădure. 785 kcal, 3E	150 g	34.0
Mousse de castane Piure de castane, foietaj, brânză mascarpone, zahăr, frișcă lichidă, unt, lapte de cocos. 562 kcal, 9E	200 g	42.0
Nougat glace cu piure de piersici Piersici conservă, miere, frișcă lichidă, ou, fructe de pădure. 337 kcal, 10E	150 g	39.0
Baclava de beizadea Fistic, zahăr, smântână lichidă, mentă. 408 kcal, 4E	220 g	48.0

**TU TE BUCURI DE
MASA ÎN FAMILIE,
NOI NE OCUPĂM DE GĂTIT.**

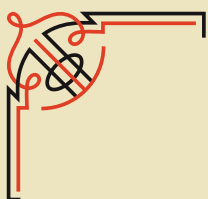
Mâncare gătită ca acasă,
pentru întreaga familie



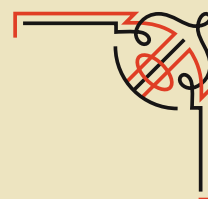
Scanează și vezi
meniu complet



city grill
FAMILY



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 EVIDENȚIAȚI PROVIN DIN ANUMITE MATERII PRIME FOLOSITE

◆
PREPARATELE DIN MENU CONȚIN SARE

◆
VALORILE NUTRIȚIONALE SUNT CALCULATE PENTRU 100 G

◆
PRODUSELE MARCATE CU BOLD CONȚIN ALERGENI
PRODUSELE CONGELATE SUNT MARCATE CU *

◆
PENTRU A FI SUSTENABILI ȘI A REDUCE RISIPA ALIMENTARĂ, VĂ RUGĂM SOLICITAȚI RECIPIENTE PENTRU A LUA LA PACHET PRODUSELE NECONSUMATE LA MASĂ.



BACȘIȘUL NU E INCLUS

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




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.

The 30th
Most Legendary
Restaurant
in the World

by
TASTEATLAS

HANU'·LUI MANUC RESTAURANT®

Food menu

Finally, Andronache!
... let's order then.

I apologise!
My carriage broke
right after
Giurgiu.



Reservations: | www.hanumanucrestaurant.ro
0730 188 653 | 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.



Manolache,
feeling blue or
red?

Red,
Lord Chancellor,
definitely red

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 occasions ♦

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.

Chancellor Ghinea,
does your daughter
have a dowery?

She does
Boyar Andronache,
why are you asking

I want
to wed her to my son
at Manuc's



Starters

Well Stuffed Pork Rind 563 kcal, oE	100g	32.0
Pork Cracklings 513 kcal, oE	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 tomato 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, oE	200g	23.0
„Zacuscă“ Eggplant and Tomato cooked Salad  PREPARED ON A WOOD FIRE Eggplant, bell pepper, onion, sunflower oil. 140 kcal, oE	200g	32.0
Iftene's Eggplant GRILLED EGGPLANT, COOKED AT THE TABLE WITH FETA CHEESE AND TOMATOES Eggplant, feta cheese , tomatoes, red onion, olive oil. 75 kcal, oE	200g	42.0
Grilled Eggplant Spread  SERVED WITH FRESH TOMATO AND RED ONION Eggplant, cherry tomatoes. 50 kcal, oE	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	43.0
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 **36.0**

Breaded cheese (cheese, egg, flour, breadcrumbs, oatmeal), apple. 398 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 **61.0**

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 **49.0**

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

269 kcal, 1E

Greek Salad

450g **48.0**

TOMATO, CUCUMBER, KALAMATA OLIVES, FETA CHEESE, BELL PEPPER, RED ONION, DRIED TOMATOES, MIXED SALAD LEAVES, PIE DOUGH BAKED IN THE OVEN ON THE SIDE

193 kcal, 4E

Caesar Salad

270g **48.0**

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)*

350g **38.0**

LAMB NECK*, ONION, CARROTS, CELERY, EGG, SOUR CREAM,
BELL PEPPERS
126 kcal, oE

Danube Carp Borscht with Lovage

400g **44.0**

SERVED WITH POLENTA, GARLIC SAUCE.
CARP, FISH CUTLERY, BELL PEPPERS, CARROTS, TOMATOES,
POTATOES, FRESH BORSCHT
105 kcal, oE

Transylvanian Bean Soup with Smoked Pork in a Bread Bowl

525g **37.0**

BACON, RED ONIONS, BEANS, CARROTS, CELERY, WHOLE
PEELED TOMATOES, SMOKED RIBS, GARF BONES
159 kcal, 8E

Cream of Red Lentil Soup with Mint

350g **26.0**

SERVED WITH HOMEMADE CROUTONS.
RED LENTILS, BELL PEPPERS, CARROTS, CELERY
142 kcal, oE


Our soups
are served
with hot
chilies

Traditional Tripe Soup

420g **35.0**

CALF BELLY*, CALF BONES*, CELERY, CARROT, ONION, SOUR
CREAM, EGG.
101 kcal, 4E

Phanariot Turkey Sour Soup

420g **30.0**

TURKEY LEG, ONIONS, CARROTS, CELERY, BELL PEPPERS,
ZUCCHINI, WHOLE PEELED TOMATOES, FRESH BORSCHT, EGG.
66 kcal, oE

Beef Soup with Lovage

390g **33.5**

BEEF*, CELERY, CARROTS, ONIONS, PEAS*, GREEN BEANS*,
WHOLE PEELED TOMATOES, BELL PEPPERS, ZUCCHINI, FRESH
BORSCHT, BEEF BONES
58 kcal, oE

The Inn's Kitchen

LAMB | SHEEP | RAM

Caramelized Lamb Knuckle

PREPARED IN THE OVEN WITH HERBS AND RED WINE, SERVED WITH BAKED POTATOES AND SAUTÉ OF GREEN BEANS AND GARLIC. LAMB LEG*, BAKED POTATOES PREPARED WITH BUTTER, GREEN BEANS*, GARLIC.
For 2 people. 245 kcal, 2E

THE SPECIALTY OF THE HOUSE

1 kg 229.0
200g
200g

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

LAMB CHOPS SLOW SLOW COOKED IN THE OVEN WITH RED WINE AND PROVENCE HERBS, HORSERADISH SERVED WITH BUTTERED BAKED POTATOES
344 kcal, 6E

300g 95.0
200g

Lamb Stew

LAMB LEG WITH FRESH VEGETABLES AND HERBS, BAKED POTATOES ON THE SIDE
175 kcal, oE

350g 68.0
200g

Cauldron cooked Lamb Pastrami

TENDER PASTRAMI IN WHITE WINE, POLENTA AND GARLIC SAUCE ON THE SIDE
373 kcal, oE

240g 71.0
300g
50g

Tender Ram Pastrami

SERVED WITH POLENTA AND MATURED „BURDUF“ CHEESE IN A NATURAL CASING
269 kcal, oE

240g 71.0
300g
50g

Skewers from the Old Fanar

3 PIECES OF ADANA SKEWERS ACCOMPANIED BY BAKED VEGETABLES
453 kcal, oE

300g 59.0
100g

NATIONAL PIG

Laidy's Appetite	400g	59.0
TWO PIG TAILS* ROASTED IN THE OVEN WITH GARLIC SAUCE AND FRESH HORSE-RADISH. 552 kcal, 4E		
Spider Muscle	300g	68.0
SPIDER MUSCLE* SERVED WITH POLENTA, ASSORTED PICKLES AND GARLIC SAUCE		
150 kcal, 0E	300g	
	200g	
Traditional stuffed cabbage leaves with polenta	400g	64.5
MINCED PORK*, MINCED BEEF*, SMOKED RIBS, RICE, SAUERKRAUT, TOMATO PASTE, HOT CHILI PEPPERS. 167 kcal, 5E		
Romanian Winter Diet	300g	53.0
PORK RIBS AND SAUSAGE PRESERVED IN FAT SERVED WITH POLENTA AND SAUERKRAUT. 309 kcal, 2E		
	300g	
	150g	
Pork Ribs	330g	84.5
ROASTED PORK RIBS WITH WINE AND SPICES, BAKED POTATOES WITH BUTTER AND BARBEQUE SAUCE ON THE SIDE. 447 kcal, 0E		
	200g	
Grilled Pork chop*	450g	64.0
232 kcal, 0E		
Grilled Pork neck	250g	43.5
401 kcal, 0E		
Grilled "hatchet" Sausages	200g	42.5
SERVED WITH OVEN BAKED POTATOES. 462 kcal, 7E		

POULTRY

Turkey's boot	330g	54.0
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	200g	
	50g	
Duck Leg	330g	89.5
DUCK LEGS* ROASTED IN THE OVEN AND SERVED WITH BRAISED CABBAGE. 743 kcal, 0E		
	200g	
Imperial Schnitzel	250g	43.0
CRISPY CHICKEN SCHNITZEL WITH FLOUR AND BREADCRUMBS. 228 kcal, 2E		
Grilled Turkey breast	210g	44.0
60 kcal, 0E		
Turkey Burger	350g	71.0
FLUFFY BUN, TURKEY PATTY, ICEBERG SALAD, PICKLED CUCUMBERS, KETCHUP, MAYO, FRESH HAND CUT CHIPS. 450 kcal, 7E		
	150g	
Chicken Kebab	200g	56.0
SERVED WITH RICE WITH VEGETABLES		
	180g	
BONELESS CHICKEN THIGH, KAPIA PEPPER, CHILI PEPPER, RICE, CARROT, THYME		
192 kcal, 0E		

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
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
Veal Ribs SERVED WITH BAKED POTATOES VEAL RIBS, WINE, THYME, BUTTER. 270 kcal, 2E	450g	76.0
Osso Bucco OSSO BUCCO, CARROTS, ONION, CHILI PEPPER, HORSERADISH, GREENS, BAGUETTE. 244 kcal, 0E	500g	89.0

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

VEGETARIANS

Rice and Mushroom Stew RICE, PLEUROTUS MUSHROOMS, BOLETUS, ONION, TRUFFLE OIL, COCONUT MILK. 317 kcal, 4E	200g	56.0
Gratinated Tofu Eggplant EGGPLANT, TOMATOES, ONION, BELL PEPPER, TOFU CHEESE. 187 kcal, 0E	200g	48.0
Green Stew CHICKPEAS, SPINACH, DRIED TOMATOES, ONION, COCONUT, COCONUT MILK, BREAD. 298 kcal, 7E	200g	58.0
Vegetarian Burger FLUFFY BUN, VEGETAL PATTY, GUACAMOLE, PICKLED CUCUMBERS, ICEBERG SALAD, TOMATOES, RED ONION, MAYO, FRESH HAND CUT CHIPS. 280 kcal, 6E	240g	59.0

Fresh fish char-grilled or pan-fried

Barley grass in
brandy glass...

...That's a sea bass,
not a wrasse!



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 **270.0**

400g

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

67.0

300g

50 g

Royal Grilled Sturgeon

SERVED WITH UNPEELED POTATOES WITH BUTTER AND GARLIC SAUCE
The price shown is for 100 g. 319 kcal, 0E

100g

39.2

200g

50g

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 Sauté

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

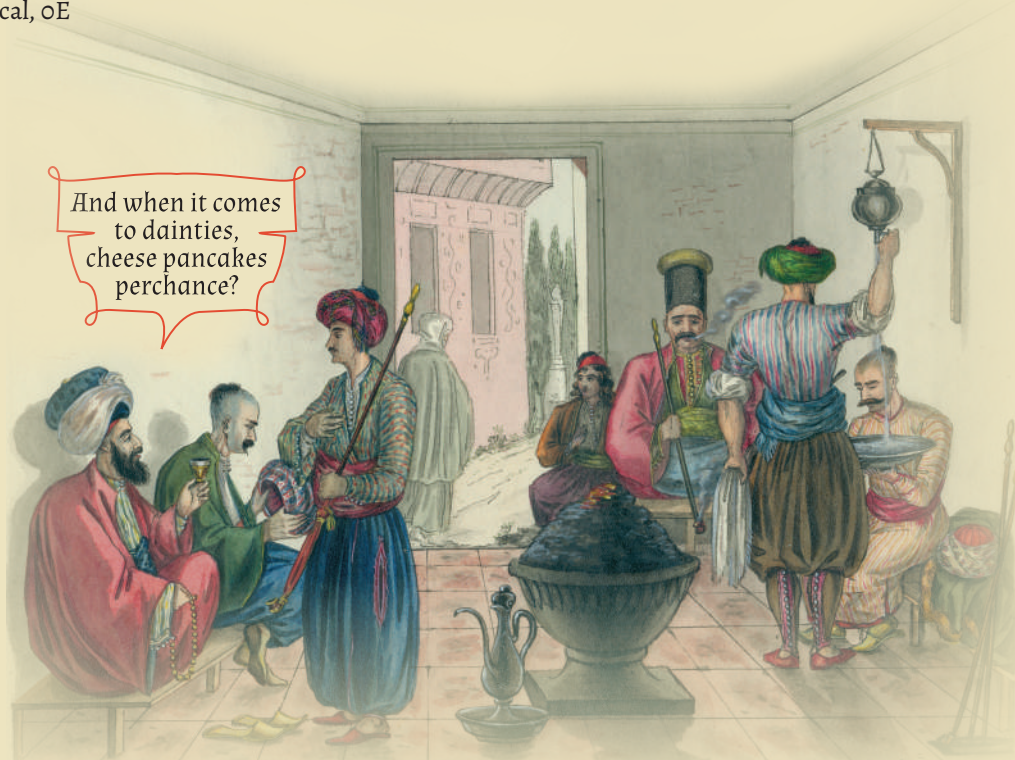
18.5

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.

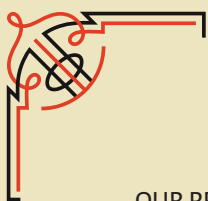
Homemade bread

For 1 Person 233 kcal, 0E	200 g	9.5
For 2 People 233 kcal, 0E	400 g	17.0
Rustic Baguette* 280 kcal, 0E	200 g	10.5

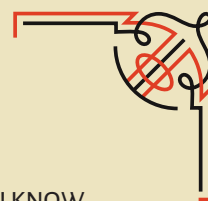


Homemade desserts

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
Chestnuts Mousse Chestnuts puree, dough, mascarpone cheese, sugar, liquid cream, butter, coconut milk. 562 kcal, 9E	200 g	42.0
Nougat Ice-Cream with Peach puree canned peaches, honey, liquid whipped cream, egg, forest fruits. 337 kcal, 10E	150 g	39.0
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 *

IN ORDER TO BE SUSTAINABLE AND REDUCE FOOD WASTE,
PLEASE REQUEST CONTAINERS TO TAKE AWAY THE LEFTOVERS.



SERVICE CHARGE IS NOT INCLUDED.
10% GOOD - 12% EXCELLENT




**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



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.