

Al 30-lea cel  
mai legendar  
restaurant  
din lume

conform  
TASTEATLAS

# HANU' LUI MANUC RESTAURANT®

## **M**eniu mâncare

AU FĂCUT  
GIUGIUC  
HANU' LUI  
MANUC!



# 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, TELEMEEA 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**, TELEMEEA 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"

# Mezelicuri

<b>Șoric de Doamne ajută</b> 563 kcal, 0E	100g	<b>32.0</b>
<b>Jumări rubensciene (rumene și dolofane)</b> 513 kcal, 0E	100g	<b>37.0</b>
<b>Salată de icre Kira din Sulina</b> Ceapă roșie, măslina Kalamata, <b>icre de crap</b> . 612 kcal, 1E	100g	<b>27.5</b>
<b>Chioftele</b> CHIOFTELE DE MIEL ÎN LIPIE CU ROȘII ȘI SOS PICANT Ceapă roșie, sos de roșii (semințe de peperoncino, cognac), <b>tortilla</b> , pastă de tomate. 368 kcal, 4E	370g	<b>56.0</b>
<b>Icre de fasole bătută ca la Brăila</b>  CU INELE DE CEAPĂ PRICOPSITĂ Fasole, ceapă, morcovi, <b>țelină</b> , usturoi, sare, ceapă caramelizată. 205 kcal, 0E	200g	<b>23.0</b>
<b>Zacuscă de grădină</b>  GĂTITĂ LA FOC CU LEMNE Vinete, ardei capia, ceapă, ulei de floarea soarelui. 140 kcal, 0E	200g	<b>32.0</b>
<b>Vânăta lu' Iftene</b> VINETE COAPTE PE GRĂTAR, PREPARATE LA MASĂ CU BRÂNZĂ FETA ȘI ROȘII Vinete, <b>brânză feta</b> , roșii, ceapă roșie, ulei de măsline. 75 kcal, 0E	200g	<b>42.0</b>
<b>Salată de vinete proaspete coapte pe grătar</b>  DATĂ LA MASĂ CU ROȘII PROASPETE ȘI CEAPĂ ROȘIE Vinete, roșii cherry. 50 kcal, 0E	280g	<b>33.0</b>
<b>Tartar de curte veche</b> DIN MUȘCHI DE VIȚEL CU CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI Mușchi de vită*, <b>unt</b> , ceapă, murături asortate, <b>ou</b> , cartofi, <b>baghetă</b> *. 396 kcal, 2E	150g 150g	<b>84.5</b>
<b>Moft franțuzesc</b> TERINĂ DE FOIE GRAS SERVITĂ CU JELEU DE GRENADINE, BAGHETĂ CROCANTĂ ȘI DULCEAȚĂ DE AFINE Ficat de rață*, <b>lapte</b> , <b>baghetă</b> *, dulceață de ceapă roșie, dulceață de afine. 911 kcal, 3E	80g	<b>75.0</b>
<b>Oase de vițel cu măduvă</b> PREGĂTITE LA CUPTOR CU MIRODENII, SERVITE CU BAGHETĂ CROCANTĂ ȘI HREAN Oase de vițel cu măduvă, roșii, <b>baghetă</b> *. 362 kcal, 4E	450g	<b>43.0</b>
<b>Platoul gospodinei</b>  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	<b>76.0</b>


<b>Platou giugiuc</b>	600g	<b>86.0</b>
<p>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</p> <p>Pentru 2 persoane. 323 kcal, 7E</p>		
<b>Platoul lui Manuc</b>	650g	<b>89.0</b>
<p>CAȘCAVAL PANE, CHIFTELUȚE DE MIEL, BRÂNZĂ DE BURDUF RUMENITĂ, RULADĂ DE PUI (CU ȘUNCĂ, CAȘCAVAL ȘI MENTĂ), HREAN ȘI LEGUME LA JAR</p> <p>Pentru 2 persoane. 275 kcal, 4E</p>		
<b>Platoul de transhumanță</b>	580g	<b>87.0</b>
<p>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</p> <p>Pentru 2 persoane. 234 kcal, 1E</p>		
<b>Împărat Cașcaval împănat</b>	240g	<b>36.0</b>
<p>CAȘCAVAL PANE DE OS REGESC</p> <p>Cașcaval pane (cașcaval, ou, făină, pesmet, fulgi de ovăz). 398 kcal, 0E</p>		
<b>Tipsie cu brânzeturi proaspete</b>	950g	<b>84.5</b>
<p>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</p> <p>Pentru 2 persoane. 171 kcal, 1E</p>		
<b>Bulz ca-n bariera Oborului</b>	650g	<b>61.0</b>
<p>BACON, CÂRNAȚI DIN TOPOR, BRÂNZĂ DE BURDUF, CAȘCAVAL, OU, TELEMEA ȘI SMÂNTÂNĂ ÎNCINSE ÎN UNTURĂ ȘI ÎNVELITE ÎN MĂMĂLIGĂ.</p> <p>219 kcal, 7E</p>		

# Salate

<b>Salată de la Soare Apune</b>	350g	<b>49.0</b>
<p>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.</p> <p>269 kcal, 1E</p>		
<b>Salată grecească</b>	450g	<b>48.0</b>
<p>MIX DE SALATĂ, ROȘII, CASTRAVEȚI VERZI, MĂSLINE KALAMATA, BRÂNZĂ FETA, ARDEI GRAS, CEAPĂ ROȘIE, ROȘII USCATE, SERVITĂ CU FOAIE DE PLĂCINTĂ ARSĂ LA CUPTOR</p> <p>193 kcal, 4E</p>		
<b>Salată Caesar</b>	270g	<b>48.0</b>
<p>SALATĂ ICEBERG, PIEPT DE PUI LA GRĂTAR, DRESSING CAESAR, PARMEZAN, ANCHOIS, TORTILLA CROCANTĂ RĂSUCITĂ</p> <p>303 kcal, 5E</p>		

# Zemuri

<b>Ciorbă de miel</b> ( <i>recomandarea bucătarului</i> ) GÂT DE MIEL*, CEAPĂ, MORCOVI, ȚELINĂ, OU, SMÂNTÂNĂ, ARDEI CAPIA. 126 kcal, oE	350g	<b>38.0</b>
<b>Borș de crap dunărean, parfumat cu leuștean</b> SERVIT CU MĂMĂLIGUȚĂ, MUJDEI DE USTUROI. CRAP, TACÂMURI DE PEȘTE, ARDEI GRAS, MORCOVI, ROȘII, CARTOFI, BORȘ PROASPĂT. 105 kcal, oE	400g	<b>44.0</b>
<b>Ciorbă ardelenescă de fasole cu afumătură servită în pâine</b> BACON, CEAPĂ ROȘIE, FASOLE, MORCOVI, ȚELINĂ, ROȘII ÎNTREGI DECOJITE, COSTIȚĂ AFUMATĂ, OASE GARF. 159 kcal, 8E	525g	<b>37.0</b>
<b>Ciorbă tradițională de burtă</b> BURTĂ DE VIȚEL*, OASE DE VIȚEL*, ȚELINĂ, MORCOV, CEAPĂ, SMÂNTÂNĂ, OU. 101 kcal, 4E	420g	<b>35.0</b>
<b>Supă cremă ovreiască de linte roșie cu mentă</b>  SERVITĂ CU CRUTOANE FĂCUTE ÎN CASĂ. LINTE ROȘIE, ARDEI CAPIA, MORCOVI, ȚELINĂ. 142 kcal, oE	350g	<b>26.0</b>
<b>Borș de curcan fanariot</b> PULPĂ DE CURCAN, CEAPĂ, MORCOVI, ȚELINĂ, ARDEI GRAS, DOVLECEI, ROȘII ÎNTREGI DECOJITE, BORȘ PROASPĂT, OU. 66 kcal, oE	420g	<b>30.0</b>
<b>Ciorbă de vițică cu leuștean</b> PULPĂ DE VITĂ*, ȚELINĂ, MORCOVI, CEAPĂ, MAZĂRE*, FASOLE VERDE*, ROȘII ÎNTREGI DECOJITE, ARDEI GRAS, DOVLECEI, BORȘ PROASPĂT, OASE DE VITĂ. 58 kcal, oE	390g	<b>33.5</b>

  
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 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 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 COPȚI 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 COPȚI

175 kcal, 0E

350g 68.0  
200g

## Pastramă de berbecuț la ceun

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

<b>Pohtele Duduii</b> CODIȚE DE PURCEL* RUMENITE CU ȘTIINȚĂ LA CUPTOR, DOUĂ LA NUMĂR, SERVITE CU MUJDEI ȘI HREAN. 552 kcal, 4E	400g	<b>59.0</b>
<b>Pardon madam</b> PIZDULICE DE PORC* SERVITĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ, MURĂTURI ASORTATE ȘI MUJDEI. 150 kcal, 0E	300g 300g 200g	<b>68.0</b>
<b>Sărmăluțe în foi de varză cu mămăliguță și ardei iute</b> CARNE TOCATĂ DE PORC* , CARNE TOCATĂ DE VITĂ* , COSTIȚĂ AFUMATĂ, OREZ, VARZĂ MURATĂ, PASTĂ DE TOMATE. 167 kcal, 5E	400g 300g	<b>65.5</b>
<b>Carne la garniță din Târgu Moșilor</b> COASTE* ȘI CÂRNAȚI DE PORC PĂSTRATE LA GARNIȚĂ ÎN UNTURĂ SERVITE CU MĂMĂLIGUȚĂ ȘI VARZĂ MURATĂ. 309 kcal, 2E	300g 300g 150g	<b>53.0</b>
<b>Scăricică</b> COASTE DE PORC* RUMENITE, PREGĂTITE CU VIN ȘI MIRODENII SERVITE CU CARTOFI COPTI ÎN UNT ȘI SOS BARBEQUE. 447 kcal, 0E	330g 200g	<b>84.5</b>
<b>Antricot de porc* la jar</b> 232 kcal, 0E	450g	<b>64.0</b>
<b>Ceafă de porc la jar</b> 401 kcal, 0E	250g	<b>43.5</b>
<b>Cârnați din topor la jar serviți cu cartofi la cuptor</b> SERVIȚI CU CARTOFI LA CUPTOR. 462 kcal, 7E	200g	<b>42.5</b>

## ORĂTĂNII

<b>Ciubota curcanului</b> 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	<b>54.0</b>
<b>Rață Leșească</b> PULPE DE RAȚĂ* RUMENITE LA CUPTOR, PE VARZĂ CĂLITĂ. 743 kcal, 0E	330g	<b>89.5</b>
<b>Șnițel Imperial</b> ȘNIȚEL CROCANȚ DIN PIEPT DE PUI ÎMPĂNAT CU FĂINĂ ȘI FULGI DE PORUMB. 228 kcal, 2E	250g	<b>43.0</b>
<b>Piept de curcan* din lumea nouă, la jar</b> 60 kcal, 0E	210g	<b>44.0</b>
<b>Bucată de pardon în chiflă</b> CHIFLĂ PUFOASĂ, CHIFTEA DIN CARNE* DE CURCAN, SALATĂ ICEBERG, ROȘII, CASTRAVEȚI MURAȚI, KETCHUP, MAIONEZĂ, CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI. 450 kcal, 7E	350g 150g	<b>71.0</b>
<b>Rotisorul oriental</b> KEBAB SERVIT CU OREZ CU LEGUME PULPĂ DE PUI DEZOSATĂ, BACON, ARDEI CAPIA, ARDEI IUTE, OREZ, MORCOVI, CIMBRU. 192 kcal, 0E	180g 200g	<b>56.0</b>



## VITĂ

<b>Halebarda lui Mihai Viteazu</b> TOMAHAWK DE VITĂ* BLACK ANGUS, OASE CU MĂDUVĂ*, CEAPĂ, ROȘII ȘI UNT. SERVIT CU CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI. 317 kcal, 0E	1Kg 150g	<b>398.0</b>
<b>Antricot de vită din Americi pe jar</b> ANTRICOT DE VITĂ* SUD-AMERICAN SERVIT CU CARTOFI COPTI ÎN UNT ȘI MIX DE SALATĂ. 231 kcal, 0E	250g 200g	<b>155.0</b>
<b>Moft occidental</b> 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	<b>77.0</b>
<b>Rasol de vițel Eminescu</b> RASOL DE VIȚEL*, MORCOVI, CEAPĂ, ARDEI IUTE, HREAN, VERDEAȚĂ, BAGHETĂ*. 244 kcal, 4E	500g	<b>89.0</b>

## AMESTECATE | TOCATE | AFUMATE

<b>Celebrii Mititei de la Manuc</b> 3 MITITEI TĂVĂLIȚI PE JAR SERVIȚI CU CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI, MUȘTAR ȘI ARDEI IUTE. 208 kcal, 5E	240g 150g 50g	<b>49.0</b>
<b>Tochitură din Moșii vechi</b> 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	<b>67.0</b>
<b>Platou de cărnuri la jar</b> 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	<b>139.0</b>
<b>Pleșcoi de Buzău afumați și dați la jar</b> 245 kcal, 2E	200g 50g	<b>51.0</b>

## VEGETARIENE

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



# Pește proaspăt fript sau rumenit la jar

Gramajul  
afișat pentru  
preparatele  
din pește  
este brut.

<b>Calcan „Orient Express”</b> 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	<b>270.0</b>
<b>Păstrăv de munte, file în mălai sau la grătar</b> Prețul afișat este per 100 g. 286 kcal, oE	100g	<b>19.9</b>
<b>Crap românesc prăjit</b> CRAP* CU MĂMĂLIGUȚĂ ȘI MUJDEI 241 kcal, oE	250g 300g 50 g	<b>67.0</b>
<b>Sturion regal la jar</b> STURION RONDELE SERVIT CU CARTOFI COPTI ÎN COAJĂ CU UNT ȘI MUJDEI DE USTUROI Prețul afișat este per 100 g. 319 kcal, oE	100g 200g 50g	<b>39.2</b>
<b>Somon* la grătar</b> 293 kcal, oE	250g	<b>72.0</b>

## Garnituri

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

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

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

# **P**âine de casă

<b>Pentru o persoană</b> 233 kcal, 0E	200 g	<b>9.5</b>
<b>Pentru două persoane</b> 233 kcal, 0E	400 g	<b>17.0</b>
<b>Baghetă rustică*</b> 280 kcal, 0E	200 g	<b>10.5</b>

# Deserturi pregătite în casă

<b>Tort de ciocolată neagră cu vișine alcoolizate</b> Făină, ou, zahăr, cacao, margarină, esență de rom, vișine* în alcool, ciocolată. 415 kcal, 5E	220 g	<b>39.5</b>
<b>Pavlova cu sos de zmeură</b> Cremă de mascarpone cu beza și fructe (kiwi, portocale și căpșuni). 454 kcal, 7E	160 g	<b>40.5</b>
<b>Desertul casei</b> Solicitați informații ospătarului. 184 kcal, 4E	150 g	<b>32.5</b>
<b>Papanasi</b> Pregătiți din brânză proaspătă de vaci cu făină și ou. Serviți cu smântână cremoasă și dulceață. 208 kcal, 4E	330 g	<b>42.0</b>
<b>Înghetată făcută-n casă</b> Vanilie, ciocolată, iaurt, fructe de pădure. 785 kcal, 3E	150 g	<b>34.0</b>
<b>Mousse de castane</b> Piure de castane, foietaj, brânză mascarpone, zahăr, frișcă lichidă, unt, lapte de cocos. 562 kcal, 9E	200 g	<b>42.0</b>
<b>Nougat glace cu piure de piersici</b> Piersici conșervă, miere, frișcă lichidă, ou, fructe de pădure. 337 kcal, 10E	150 g	<b>39.0</b>
<b>Baclava de beizadea</b> Fistic, zahăr, smântână lichidă, mentă. 408 kcal, 4E	220 g	<b>48.0</b>

## 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.