

Al 30-lea cel
mai legendar
restaurant
din lume

conform
TASTEATLAS

HANU' LUI MANUC RESTAURANT®

Meniu mâncare

AU FĂCUT
GIUGIUC
HANU' LUI
MANUC!



Manolache,
de negru sau
de verde?

De galben,
Biv Vel Vornice,
de galben



Meniuri mic dejun

Primăria de roșu (cu carne) 350g **43.0**

OUĂ OCHIURI SAU OMLETĂ, BACON, ȘUNCĂ DE PRAGA, UNT, ROȘII, BAGHETĂ*.

191 kcal, 6E

Primăria de verde (fără carne) 470g **43.0**

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 **43.0**

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 **43.0**

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 **43.0**

GUACAMOLE, BACON, OUĂ OCHIURI SAU OMLETĂ,

UNT, ROȘII, ARDEI CAPIA. 177 kcal, 5E

Primăria mare 620g **66.0**

SALATĂ DE VINETE COAPTE, ZACUSCĂ DE CASĂ, OUĂ OCHIURI, ȘUNCĂ, BACON,

CÂRNAȘI 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

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, măslina Kalamata, icre de crap . 612 kcal, 1E	100g	28.5
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	58.0
Icre de fasole bătută ca la Brăila  CU INELE DE CEAPĂ PRICOPSITĂ . Fasole, ceapă, morcovi, țelină , usturoi, sare, ceapă caramelizată, ulei de floarea soarelui. 205 kcal, 0E	200g	24.0
Zacuscă de grădină  GĂTITĂ LA FOC CU LEMNE. Vinete, ardei capia, ceapă, ulei de floarea soarelui. 140 kcal, 0E	200g	35.0
Vânăta lu' Iftene VINETE COAPTE PE GRĂTAR, PREPARATE LA MASĂ CU BRÂNZĂ FETA ȘI ROȘII. Vinete, brânză feta , roșii, ceapă roșie, ulei de măslina. 75 kcal, 0E	200g	43.0
Salată de vinete proaspete coapte pe grătar  DATĂ LA MASĂ CU ROȘII PROASPETE ȘI CEAPĂ ROȘIE. Vinete, roșii cherry, ulei de floarea soarelui. 50 kcal, 0E	280g	35.0
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	86.5
Moft francezesc 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	78.0
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	53.0
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	81.0

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 **87.0**

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 **92.0**

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 **87.5**

Bulz ca-n bariera Oborului

BACON, CÂRNAȚI BINE AFUMAȚI, BRÂNZĂ DE BURDUF, CAȘCAVAL, OU, TELEMEA ȘI SMÂNTÂNĂ ÎNCINSE ÎN UNTURĂ ȘI ÎNVELITE ÎN MĂMĂLIGĂ.
ulei de floarea soarelui. 219 kcal, 7E

650g **64.0**



Mai răpede
nemernicule,
că să fârșește
foagrasul
cela!



Salate

Salată de la Soare Apune

350g **52.0**

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 **52.0**

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 **52.0**

SALATĂ ICEBERG, PIEPT DE PUI LA GRĂȚAR, DRESSING CAESAR, PARMEZAN, ANCHOIS, TORTILLA CROCANTĂ RĂSUCITĂ.

303 kcal, 5E

Zemuri

Ciorbă de miel (<i>recomandarea bucătarului</i>) GÂT DE MIEL*, CEAPĂ, MORCOVI, ȚELINĂ, OU, SMÂNTÂNĂ, ARDEI CAPIA. 126 kcal, 0E	350g	41.0
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, 0E	400g	46.0
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	45.0
Ciorbă tradițională de burtă BURTĂ DE VIȚEL*, OASE DE VIȚEL*, ȚELINĂ, MORCOV, CEAPĂ, SMÂNTÂNĂ, OU. 101 kcal, 4E	420g	37.0
Supă cremă ovreiască de linte roșie cu mentă  SERVITĂ CU CRUTOANE FĂCUTE ÎN CASĂ. LINTE ROȘIE, ARDEI CAPIA, MORCOVI, ȚELINĂ. 142 kcal, 0E	350g	28.0
Borș de curcan fanariot PULPĂ DE CURCAN, CEAPĂ, MORCOVI, ȚELINĂ, ARDEI GRAS, DOVLECEI, ROȘII ÎNTREGI DECOJITE, BORȘ PROASPĂT, OU. 66 kcal, 0E	420g	32.0
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	35.0


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, ULEI DE FLOAREA SOARELUI.
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.

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

MÂNDRIA HANULUI

1 kg 235.0
200g
200g

Țambal... aproape juma' de miel

PENTRU POFTICIOȘI ȘI DRUMEȚI ÎNFOMETAȚI
Coaste de miel, mușchiuleț de miel, cartofi, țelină, ceapă, ardei capia, roșii, ulei de floarea soarelui. 316 kcal, 2E

1,8kg 550.0
340g

Vizir Ciolan

PICIORUȘ DE MIEL STĂTUT LA CUPTOR, PARFUMAT CU MIRODENII FINE ȘI SERUIT CU BULGUR CA LA ÎNALTA POARTĂ.

Rasol de miel, bulgur, vin, țelină, morcovi, ceapă, ulei de floarea soarelui, roșii, ardei capia, pastă de tomate. 814 kcal, 2E

500g 94.0
100g

Plăcintă beizadea cu carne de berbec

CARNE TOCATĂ DE MIEL, CARTOFI, CEAPĂ, ROȘII, FOIETAJ, OU, SMÂNTÂNĂ ACRĂ, ARDEI IUTE, CAȘCAVAL, PASTĂ DE TOMATE, UNT, ULEI DE FLOAREA SOARELUI.
357 kcal, 4E

400g 78.0

Cokertme de Anatolia

PULPĂ DE OAIE ALEASĂ ÎMBROBODITĂ CU VINETE COAPTE ȘI ÎMBĂIATĂ ÎN IAURT TURCESC

Pulpă de miel, vinete, ceapă, smântână acră, unt, ardei capia, roșii cherry, făină, ulei de floarea soarelui. 202 kcal, 0E

200g 76.0
150g

Cotlete vestite în patru zări

COTLETE FRAGEDE DE BERBECUȚ*, CAMELIZATE, PREGĂTITE LA CUPTOR CU VIN ROȘU, IERBURI, SOS DEMI-GLACE ȘI HREAN SERVITE CU CARTOFI COPȚI CU UNT.
Ulei de floarea soarelui. 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.
Ulei de floarea soarelui. 175 kcal, 0E

350g 69.0
200g

Pastramă de berbecuț la ceaun	240g	74.0
PASTRAMĂ* FRĂGEZITĂ ÎN VIN ALB ȘI SERVITĂ CU MĂMĂLIGĂ ȘI MUJDEI. Ulei de floarea soarelui. 373 kcal, 0E	300g 50g	
Pastramă de berbecuț la jar	240g	74.0
PASTRAMĂ* FRĂGEDĂ PUSĂ PE JAR, SERVITĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ ȘI BRÂNZĂ DE BURDUF ÎN MEMBRANĂ DE OAIE. 269 kcal, 0E	300g 50g	
Frigărui din vechiul Fanar	300g	75.0
FRIGĂRUIE ADANA SERVITĂ CU BULGUR. Carne tocată kebab, roșii, bulgur , tortilla , ardei iute, ceapă roșie, ceapă, ardei capia, ulei floarea soarelui, unt , pastă de tomate. 319 kcal, 4E	100g	

PORC NAȚIONAL

Pardon madam	300g	69.0
PIZDULICE DE PORC* SERVITĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ, MURĂTURI ASORTATE ȘI MUJDEI. Ulei de floarea soarelui. 150 kcal, 0E	300g 200g	
Sărmăluțe în foi de varză cu mămăliguță și ardei iute	400g	69.5
CARNE TOCATĂ DE PORC* , CARNE TOCATĂ DE VITĂ* , COSTIȚĂ AFUMATĂ, OREZ, BACON, VARZĂ MURATĂ, PASTĂ DE TOMATE. Ulei de floarea soarelui. 167 kcal, 5E	300g	
Coaste la garniță din Târgu Moșilor	300g	58.0
COASTE* ȘI CÂRNAȚI DE PORC PĂSTRATE LA GARNIȚĂ ÎN UNTURĂ SERVITE CU MĂMĂLIGUȚĂ ȘI VARZĂ MURATĂ. Ulei de floarea soarelui. 309 kcal, 2E	300g 150g	
Scăricică	330g	84.5
COASTE DE PORC* RUMENITE, PREGĂTITE CU VIN ȘI MIRODENII SERVITE CU CARTOFI COPȚI ÎN UNT ȘI SOS BARBEQUE. Ulei de floarea soarelui. 447 kcal, 0E	200g	
Ceafă de porc la jar 401 kcal, 0E	250g	43.5

ORĂȚĂNI

Ciubota curcanului	330g	59.0
COPĂNEL DE CURCAN* RUMENIT LA CUPTOR CU VIN ROȘU ȘI MIRODENII, SERVIT CU CARTOFI COPȚI ÎN UNT ȘI SOS DE HREAN CU SMÂNTÂNĂ. ulei de floarea soarelui. 298 kcal, 6E	200g 50g	
Rață Leșească	330g	89.5
PULPE DE RAȚĂ* RUMENITE LA CUPTOR, PE VARZĂ CĂLITĂ. ulei de floarea soarelui. 743 kcal, 0E	200g	
Șnițel Imperial	200g	48.0
ȘNIȚEL CROCANT DIN PIEPT DE PUI ÎMPĂNAT CU FĂINĂ ȘI FULGI DE PORUMB. ulei de floarea soarelui. 228 kcal, 2E		

Piept de curcan* din lumea nouă, la jar 200g **44.0**
60 kcal, 0E

Rotisorul oriental 180g **58.0**
KEBAB SERVIT CU OREZ CU LEGUME 200g
pulpă de pui dezosată, bacon, ardei capia, ardei iute, orez, morcovi, cimbru, ulei de floarea soarelui. 192 kcal, 0E

VITĂ

Halebarda lui Mihai Viteazu 1Kg **415.0**
TOMAHAWK DE VITĂ* BLACK ANGUS, OASE CU MĂDUVĂ*, CEAPĂ, ROȘII ȘI UNT. SERVIT CU CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI. 150g
ulei de floarea soarelui. 317 kcal, 0E

Antricot de vită din Americi pe jar 250g **159.0**
ANTRICOT DE VITĂ* SUD-AMERICAN SERVIT CU CARTOFI 200g
COPTI ÎN UNT ȘI MIX DE SALATĂ.
ulei de floarea soarelui. 231 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
ulei de floarea soarelui. 263 kcal, 2E

AMESTECATE | TOCATE | AFUMATE

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

Tochitură din Moșii vechi 250g **72.0**
CEAFĂ DE PORC, PIEPT DE PUI, FICAT DE VIȚEL* ȘI CÂRNAȚI, TRASE ÎN SOS 300g
ROȘU FĂCUT CU VIN, MUJDEI DE USTUROI ȘI PIPER, SERVITĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ, 80g
OU OCHI ȘI BRÂNZĂ TELEMEA RASĂ.
ulei de floarea soarelui. 207 kcal, 2E

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

Pleşcoi de Buzău afumați și dați la jar 200g **54.0**
245 kcal, 2E 50g

VEGETARIENE

Rișcașa pădurii cu ciuperci 200g **57.0**
OREZ, CIUPERCI PLEUROTUS, HRIBI, CEAPĂ, ULEI DE TRUFE, LAPTE DE COCOS. 317 kcal, 4E

Ragu de năut și spanac 200g **59.0**
NĂUT, SPANAC*, RÔȘII USCATE, CEAPĂ, NUCĂ DE COCOS, LAPTE DE COCOS, PÂINE. 298 kcal, 7E

Al doilea moft occidental, dar fără carne 240g **72.0**
MOFTUL MOFTURILOR OCCIDENTALE. CHIFLĂ PUFOASĂ, CHIFTEA BURGER* VEGETAL, GUACAMOLE, CASTRAVEȚI MURAȚI, SALATĂ ICEBERG, ROȘII, CEAPĂ ROȘIE, MAIONEZĂ, CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI. 280 kcal, 6E

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. Ulei de floarea soarelui. 181 kcal, 2E

1,25kg 328.0
400g

File de păstrăv de munte, prăjit în mălai sau la grătar

File de păstrăv, ulei de floarea soarelui. 286 kcal, oE

100g 19.9
preț
per 100 g

Crap românesc prăjit

CRAP* CU MĂMĂLIGUȚĂ ȘI MUJDEI
ulei de floarea soarelui. 241 kcal, oE

250g 68.0
300g
50g

Sturion regal la jar

STURION RONDELE SERVIT CU CARTOFI COPTI ÎN COAJĂ CU UNT ȘI MUJDEI DE USTUROI
200g 319 kcal, oE

100g 39.5
preț
per 100 g
50g

Somon* la grătar

Somon. 293 kcal, oE

250g 76.0

Pâine de casă

Lipie Fermecată

făină, lapte, ou, drojdie, semințe de susan, semințe de mac . 253 kcal, oE

150g 12.0

Pâine de casă pentru o persoană

233 kcal, oE

200g 9.5

Pâine de casă pentru două persoane

233 kcal, oE

400g 18.0

Baghetă rustică*


280 kcal, oE

200g 11.5

Garnituri

Cartofi proaspeți prăjiți Cartofi, ulei de floarea soarelui. 216 kcal, oE	150g	19.0
Orez cu legume Orez, ceapă, morcovi, ardei gras, ulei de floarea soarelui. 118 kcal, oE	250g	16.0
Soté de fasole verde Fasole verde*, usturoi, ulei de floarea soarelui. 166 kcal, oE	200g	19.0
Piure de cartofi Cartofi, lapte, unt, smântână lichidă. 184 kcal, 4E	200g	19.5
Cartofi copti Cartofi, unt, ulei de floarea soarelui. 172 kcal, oE	200g	18.5
Legume la abur Roșii cherry, ardei gras, morcovi, mere, ciuperci, conopidă*, dovlecei, ulei de floarea soarelui. 131 kcal, 2E	140g	20.0
Mămăligă mălai. 83 kcal, oE	300g	9.0
Salată asortată Roșii, castraveți, ardei capia, ceapă roșie, baghetă*. 117 kcal, oE	200g	16.5
Salată de varză murată Varză murată, ulei de floarea soarelui, boia. 56 kcal, oE	200g	13.5
Salată de varză albă și roșie Varză albă, varză roșie, ulei de floarea soarelui, oțet. 71 kcal, oE	150g	13.5
Salată de ardei copti în casă Ardei gras, dressing (roșii, usturoi, ulei de floarea soarelui, ardei iute). 126 kcal, oE	210g	21.0
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.



Sau, dacă nu
zaharicale,
poate papanashi?

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	220g	42.0
Pavlova cu sos de zmeură Cremă de mascarpone cu beza și fructe (kiwi, portocale și căpșuni). 454 kcal, 7E	160g	45.0
Desertul casei Solicitați informații ospătarului.	150g	33.5
Papanashi PREGĂTIȚI DIN BRÂNZĂ PROASPĂTĂ DE VACI CU FĂINĂ ȘI OU, PRĂJIȚI ÎN ULEI DE FOAREA SOARELUI. SERVIȚI CU SMÂNTÂNĂ CREMOASĂ ȘI DULCEAȚĂ. 208 kcal, 4E	330g	44.0
Înghețată făcută-n casă Vanilie, ciocolată, iaurt, fructe de pădure. 785 kcal, 3E	150g	34.0
Ciocolată Istanbul Ciocolată neagră, zahăr, afine*, brânză mascarpone, frișcă lichidă, smântână dulce, fidea de orez, foietaj, fructe de pădure, pastă de fistic, unt, ulei de floarea soarelui. 533 kcal, 16 E	280g	59.0