

HANU' LUI  
MANUC  
RESTAURANT.

# Am făcut-o de oaie!

Cuprinși de o nefirească patimă a gătitului, bucătaru' turc și cel valah,  
au gătit oaia în 13 feluri neînchipuit de bune  
ca să meargă cu Ghiurghiuliu de la Manuc, vin tânăr și pătimaș.

Și zici că  
au făcut-o  
de oaie  
la Manuc?

Adevăr grăiesc,  
în 13 feluri,  
să mă bată focul  
de n-ar fi așa

Eu, de-abea  
acu' are ghiurghiuliu  
bucate de sprijin!



**D**e cum ruginește frunza și vinul a stat din cântat întâia oară, în beciurile lui Manuc se aduce tocmai din dealurile Moldovei un ghiurghiuliu tânăr și rozaliu, vin sprinten și răcoritor, ce se întovărășește strașnic cu bucatele de oaie. Umblă vorba că acest ghiurghiuliu grăiește pe graiul cui știe al asculta despre ce an are să vie și ce vremuri ne vor pânde. De cum dai paharul pe gâtlej, simți cum ți se dezleagă limba și vorba ți se face mai slobodă, iar tovarășilor de masă li se înveselește inima ca la praznic. Lăutarii, cu acest pahar în mână, își găsesc glasul mai iute și mai dulce, de parcă li s-ar fi pogorât un înger pe arcuș. Așadară, în tihna serii, vinul cel ghiurghiuliu aduce laolaltă boieri și negustori, călători și cârcumari, toți prinși în același chef neostoit.

*Crama Girboiu*

### **GHIURGHIULIU' LUI MANUC**

Sticla 750 ml ..... 92.0

Paharul 150 ml ..... 21.0



vin tânăr sec  
DOC-CMD Cotești

### **ÎN FIECARE JOI**

La Manuc e Mixtura de Lăutărie.  
Alifie de suflet, nu alta.  
Cântă lăutarii cu-n DJ  
ca să alunece ghiurghiuliu mai  
ușor și să te zbungui până ți se face  
iar foame.

### **ÎN FIECARE VINERI**

Bucătarul năzdrăvan scoate în curte  
tigaia mare, moștenită din tată în fiu,  
și s-apucă de gătit în văzul tuturor,  
căci nu îi e frică că se apucă cineva  
să-i fure priceperea.  
Și se pricepe!

# POHTĂ BUNĂ LA MIEL, OAIE ORI BERBEC



## Ciorbă de miel

GÂT DE MIEL\* (70G), CEAPĂ, MORCOVI, ȚELINĂ, OU, SMÂNTÂNĂ, ARDEI CAPIA.  
126 kcal

300g

41.5



## 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

370g

59.0



## 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\* (950g), cartofi copti pregătiți cu unt(200g), fasole verde\* (200g), usturoi, ulei de floarea soarelui. Pentru 2 persoane. 245 kcal

950g

200g

200g

238.0



## Friptana lui Caragea Vodă

COTLET DE MIEL CU OS, CU ȚAIETURĂ DIN BOSTON, SERVIT CU **BULGUR**.  
Cotlet de miel cu os\* (200 g), **bulgur** (200 g), roșii cherry, pastă de tomate, ulei de floarea-soarelui. 369 kcal

200g

200g

102.0



## Vizir Ciolan

PICIORUȘ DE MIEL STAT LA CUPTOR (400 G), PARFUMAT CU MIRODENII FINE ȘI SERVIT CU **BULGUR** (100 G) CA LA ÎNALTĂ POARTĂ.  
Rasol de miel, **bulgur**, **vin**, **țelină**, morcov, ceapă, ulei de floarea-soarelui, roșii, ardei capia, pastă de tomate. 814 kcal

400g

100g

107.0



## Vrabioară de nu zboară

VRABIOARĂ DE BERBECUȚ\* (100G) GĂTITĂ PE FRANȚUZEȘTE (SOUS-VIDE), SERVITĂ CU **LIPIE** (10G) ȘI LEGUME CRUDE (ROȘII, CEAPĂ ROȘIE) (40G).  
824 kcal

150g

90.0



## Cokerteme de Anatolia

PULPĂ DE OAIE ALEASĂ, ÎMBROBODITĂ CU VINETE COAPTE ȘI ÎMBĂIATĂ ÎN **IAURT** TURCESC.  
Pulpă de miel (170g), vinete (100g), ceapă, **smântână acră** (50g), **unt**, ardei capia, roșii cherry, **făină**, ulei de floarea-soarelui. 202 kcal

170g

150g

77.0



## Cotlete vestite în patru zări

COTLETE FRAGEDE DE BERBECUȚ\* (270G) CARAMELIZATE, PREGĂTITE LA CUPTOR CU **VIN ROȘU**, IERBURI, **SOS DEMI-GLACE** ȘI HREAN, SERVITE CU CARTOFI COPTI CU **UNT**(200G). 344 kcal

270g

200g

97.0



## Tocănița lui Bucur

TOCĂNIȚĂ DE MIEL PREGĂTITĂ DIN PULPĂ DE MIEL (170G) CU LEGUME PROASPETE ȘI IERBURI AROMATE, ACOMPANIATĂ DE CARTOFI COPTI CU **UNT** (200G). 175 kcal

300g

200g

71.0

Scaneaza QR code-urile pentru a vizualiza produsele in realitate augmentata



### Pastramă de berbecuț la ceaun

PASTRAMĂ\* (150G) FRĂGEZITĂ ÎN **VIN ALB** ȘI SERVITĂ CU MĂMĂLIGĂ (300G) ȘI MUJDEI (50G). 373 kcal

200g  
300g  
50g

75.0



### Pastramă de berbecuț la jar

PASTRAMĂ\* FRAGEDĂ (180G) PUSĂ PE JAR, SERVITĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ (300G) ȘI **BRÂNZĂ** DE BURDUF ÎN MEMBRANĂ DE OAIE (50g). 269 kcal

180g  
300g  
50g

75.0



### Frigărui din vechiul Fanar

FRIGĂRUIE ADANA SERVITĂ CU BULGUR, CARNE TOCATĂ KEBAB (180G), ROȘII (30G), **BULGUR** (100G), **TORTILLA**, ARDEI IUTE, CEAPĂ ROȘIE, CEAPĂ, ARDEI CAPIA, **UNT**, PASTĂ DE TOMATE. 319 kcal

300g  
100g

76.0



### Plăcintă Beizadea cu carne de berbec

PLĂCINTĂ DUPĂ REȚETA PIERDUTĂ DE LA CURTE

Carne tocată de miel (150 g), cartofi, ceapă, roșii, **foietaj**, **ou**, **smântână acră**, ardei iute, **cașcaval**, pastă de tomate, ulei de floarea-soarelui. 375kcal

400g

81.0

Scaneaza QR code-urile pentru a vizualiza produsele in realitate augmentata

BACȘIȘUL NU E INCLUS

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