

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 SCUTITE
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 țăranimea 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 privilegii ca Odessa și să beneficieze de scutiri extraordinare de impozite pentru populație, de libertatea negustorilor, de libertate confesională și de libertatea colonizării.

În 1815 Țarul Alexandru se arată extrem de favorabil „orașului lui Manuc“. Se desenează planurile orasului, 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.



Manolache,
de negru sau
de verde?

De galben,
Biv Vel Vornice,
de galben.

Meniuri mic dejun

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".

Primăria de roșu (cu carne) OUĂ OCHIURI SAU OMLETĂ(60g), BACON(10g), ȘUNCĂ DE PRAGA(50g), UNT(30g), ROȘII(100g), BAGHETĂ*(50g). 191 kcal	300g	44.0
Primăria de verde (fără carne) OUĂ OCHIURI SAU OMLETĂ(60g), CAȘCAVAL(40g), TELEMEEA DE VACĂ(60g), CREMĂ DE BRÂNZĂ (40g), UNT (30g), MĂSLINE(30g), ROȘII(100g), ARDEI CAPIA(30g), BAGHETĂ* (50g). 168 kcal	440g	44.0
Primăria de albastru (cu pește) OUĂ OCHIURI SAU OMLETĂ(60g), SOMON AFUMAT(30g), TON (30g), CREMĂ DE BRÂNZĂ(40g), CEAPĂ ROȘIE(20g), MĂSLINE(30g), ROȘII CHERRY(60g), BAGHETĂ*(50g). 164 kcal	320g	44.0
Primăria de galben (cu pește) BACON(30g), TON(20g), SOMON AFUMAT(20g), TELEMEEA DE VACĂ(30g), CREMĂ DE BRÂNZĂ(50g), OU(60g), MIX DE SALATĂ(10g), CEAPĂ ROȘIE(10g), BAGHETĂ*(100g). 215 kcal	320g	44.0
Primăria de negru (cu carne) GUACAMOLE(130g), BACON(40g), OUĂ OCHIURI SAU OMLETĂ(60g), UNT(30g), ROȘII(50g), ARDEI CAPIA(60g). 177 kcal	370g	44.0
Primăria mare (cu carne) SALATĂ DE VINETE COAPTE(50g), ZACUSCĂ DE CASĂ(50g), OUĂ OCHIURI(90g), ȘUNCĂ(30g), BACON(30g), CÂRNAȚI ARDELENEȘTI(30g), CAȘ DULCE(30g), CAȘCAVAL(20g), UNT(20g), MĂSLINE(20g), ROȘII(130g), CASTRAVEȚI(50g), ARDEI CAPIA(30g), DULCEAȚĂ DE VIȘINE(20g), DULCEAȚĂ DE COACĂZE(20g), MIERE(30g). 160 kcal	650g	68.0

O băutură după bunul plac
POȚI ALEGE DINTRE CEAII CALDI ROMÂNESC, LAPTE DULCE SAU CAFEA, ORICÂTĂ, DE ORICE FEL

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
zește?

€ chivernisită
boier Andronache,
da' de ce întrebi?

Vreau
să-mi însor băiatu'
la Manuc.



Mezelicuri

Șoric de Doamne ajută 563 kcal	100g	33.0
Jumări rubensciene (rumene și dolofane) 513 kcal	100g	37.0
Salată de icre Kira din Sulina Ceapă roșie(10g), măsline Kalamata, icre de crap (90g). 612 kcal	100g	29.0
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
Icre de fasole bătută ca la Brăila  CU INELE DE CEAPĂ PRICOPSITĂ . Fasole(150g), ceapă(30g), morcovi, țelină , usturoi, sare, ceapă caramelizată, ulei de floarea soarelui. 205 kcal	200g	24.5
Zacuscă de grădină  GĂTITĂ LA FOC CU LEMNE. Vinete(150g), ardei capia(30g), ceapă(20g), ulei de floarea soarelui. 140 kcal	200g	36.0
Vânăta lu' Iftene VINETE COAPTE PE GRĂȚAR, PREPARATE LA MASĂ CU BRÂNZĂ FETA ȘI ROȘII. Vinete(120g), brânză feta (20g), roșii(20g), ceapă roșie(10g), ulei de măsline. 75 kcal	200g	43.0
Salată de vinete proaspete coapte pe grătar  DATĂ LA MASĂ CU ROȘII PROASPETE ȘI CEAPĂ ROȘIE. Vinete(170g), roșii cherry(20g), ceapă roșie(10g), ulei de floarea soarelui. 50 kcal	200g	36.0
Tartar de curte vechе DIN MUȘCHI DE VIȚEL CU CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI. Mușchi de vită*(100g), unt , ceapă, murături asortate, ou , cartofi(150g), baghetă *(50g). 396 kcal	100g 150g	87.5
Moft franțuzesc TERINĂ DE FOIE GRAS SERVITĂ CU JELEU DE GRENADINE, BAGHETĂ CROCANTĂ ȘI DULCEAȚĂ DE AFINE. Ficat de rață*(70g), lapte , baghetă *(50g), dulceață de ceapă roșie, dulceață de afine(30g). 911 kcal	70g 80g	79.0
Oase de vițel cu măduvă PREGĂTITE LA CUPTOR CU MIRODENII, SERVITE CU BAGHETĂ CROCANTĂ ȘI HREAN. Oase de vițel cu măduvă(380g), roșii(20g), baghetă *(50g). 362 kcal	450g	54.0
Platoul gospodinei  SALATĂ DE VINETE PROASPETE COAPTE LA GRĂȚAR(150g), ZACUSCĂ GĂTITĂ LA FOC CU LEMNE(150g), ICRE DE FASOLE BĂTUTĂ(150g) ȘI ROȘII(150g). Pentru 2 persoane. 96 kcal	600g	83.0

Platou giugiuc ȘUNCULIȚĂ ȚĂRĂNEASCĂ(80g), CÂRNAȚI ARDELENEȘTI AFUMAȚI(80g), SLĂNINUȚĂ ȚĂRĂNEASCĂ(50g), PASTRAMĂ DE PURCEL AFUMAT(80g), TOBĂ(50g), TELEMEA DE VACĂ(80g), ICRE DE CRAP(40g), MUȘTAR(40g), CASTRAVEȚI MURAȚI(80g), CEAPĂ ROȘIE(30g), ROȘII CHERRY PROASPETE(30g), BISCUȚI CRACKERS(20g) ȘI MĂSLINE(20g) . Pentru 2 persoane. 323 kcal	700g	89.0
Platoul lui Manuc CAȘCAVAL PANE(160g), CHIFTELUȚE DE MIEL(160g), BRÂNZĂ DE BURDUF RUMENITĂ(160g), RULADĂ DE PUI (CU ȘUNCĂ, CAȘCAVAL ȘI MENTĂ)(100g) , HREAN(5g) ȘI LEGUME LA JAR(65g). Pentru 2 persoane. 275 kcal	650g	90.0
Platoul de transhumanță BRÂNZĂ TELEMEA(100g), BRÂNZĂ DE BURDUF ÎN MEMBRANĂ DE OAIE(50g), BABIC(60g), CÂRNAȚI DE PLEȘCOI TRADIȚIONALI(60g), PASTRAMĂ DE OAIE(100g), MĂSLINE(30g), ROȘII CHERRY(60g), CASTRAVEȚI PROASPEȚI(60g), CEAPĂ ROȘIE SPARTĂ(30g). Pentru 2 persoane. 234 kcal	550g	94.0
Tipsie cu brânzeturi proaspete BRÂNZETURI VERITABILE ROMÂNEȘTI DIN STÂNELE ÎNALTE ALE HOREZULUI. BRÂNZĂ TELEMEA PROASPĂTĂ DE VACĂ(150g), CAȘ PROASPĂT(150g), TELEMEA PROASPĂTĂ DE OAIE(150g), MĂSLINE(100g), ROȘII CHERRY(100g), CEAPĂ ROȘIE(100g), CASTRAVEȚI(100g), ARDEI GRAS(100g). Pentru 2 persoane. 171 kcal	950g	89.5
Bulz ca-n bariera Oborului BACON(80g), CÂRNAȚI BINE AFUMAȚI(70g), BRÂNZĂ DE BURDUF(50g), CAȘCAVAL(20g), OU(30g), TELEMEA(50g) ȘI SMÂNTÂNĂ(20g) ÎNCINSE ÎN UNTURĂ ȘI ÎNVELITE ÎN MĂMĂLIGĂ(300g). ulei de floarea soarelui. 219 kcal	620g	65.5





Salate

Salată de la Soare Apune

350g 53.0

SALATĂ MIX(40g), PORUMB(50g), ARDEI CAPIA(25g), OU FIERT(60g), BUCĂȚI DE TON MARINAT ÎN ULEI DE MĂSLINE PRESAT LA RECE(50g), MIEZ DE NUCĂ, MĂSLINE KALAMATA(20g), BAGHETĂ* RUMENITĂ CU MIRODENII ALESE(80g).
269 kcal

Salată grecească

MIX DE SALATĂ(40g), ROȘII(100g) CASTRAVEȚI VERZI(50g), MĂSLINE KALAMATA(30g), 450g 53.0
BRÂNZĂ FETA(70g), ARDEI GRAS(40g), CEAPĂ ROȘIE(20g), ROȘII USCATE(50g), SERVITĂ CU FOAIE DE PLĂCINTĂ ARSĂ LA CUPTOR(22g).
193 kcal

Salată Caesar

SALATĂ ICEBERG(100g), PIEPT DE PUI LA GRĂȚAR(70g), DRESSING CAESAR(50g), 270g 53.0
PARMEZAN(10g), ANCHOIS(20g), TORTILLA CROCANȚĂ RĂSUCITĂ(40g).
303 kcal

Salată de la Miazăzi

MIX DE SALATĂ(70g) , ROȘII CHERRY(80g), FASOLE EDAMAME(50g), AVOCADO(50g), 350g 53.0
OREZ NEGRU(10g), DRESSING CU LĂMÂIE ȘI DIJON(20g), FOIETAJ(20g)
262 kcal

Zemuri

Ciorbă de miel <i>(recomandarea bucătarului)</i> GÂT DE MIEL* (70g), CEAPĂ, MORCOVI, ȚELINĂ, OU, SMÂNTÂNĂ, ARDEI CAPIA. 126 kcal	300g	41.5
Borș de crap dunărean, parfumat cu leuștean SERVIT CU MĂMĂLIGUȚĂ(200g), MUJDEI DE USTUROI. CRAP(70g), TACÂMURI DE PEȘTE, ARDEI GRAS, MORCOVI, ROȘII, CARTOFI, BORȘ PROASPĂT. 105 kcal	350g 200g	46.0
Ciorbă ardelenescă de fasole cu afumătură servită în pâine BACON, CEAPĂ ROȘIE, FASOLE, MORCOVI, ȚELINĂ, ROȘII ÎNTREGI DECOJITE, OASE GARF(20g). 159 kcal	525g	45.5
Ciorbă tradițională de burtă BURTĂ DE VIȚEL* (50g), OASE DE VIȚEL* , ȚELINĂ, MORCOV, CEAPĂ, SMÂNTÂNĂ, OU. 101 kcal	300g	28.0
Supă cremă ovreiască de linte roșie cu mentă  SERVITĂ CU CRUTOANE FĂCUTE ÎN CASĂ. LINTE ROȘIE, ARDEI CAPIA, MORCOVI, ȚELINĂ. 142 kcal	350g	38.0
Borș de curcan fanariot ARIPI CU OS DE CURCAN(50g), CEAPĂ, MORCOVI, ȚELINĂ, ARDEI GRAS, DOVLECEI, ROȘII ÎNTREGI DECOJITE, BORȘ PROASPĂT, OU. 66 kcal	300g	32.5


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* (950g), CARTOFI COPTI PREGĂTIȚI CU UNT(200g), FASOLE VERDE* (200g), USTUROI, ULEI DE FLOAREA SOARELUI.

Pentru 2 persoane. 245 kcal

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 ceasuri în cuptorul în care punem o pulpă zdravănă de miel (ce 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, fasole verde cu usturoi și o sumă de legume coapte.

Ciolanul caramelizat nu are sens decât în porții mari ce urmează a fi împărțite între meseni ca Balcanii între imperii.

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

Friptana lui Caragea Vodă

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

Vizir ciolan

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

Vrăbioară de nu zboară

VRĂBIOARĂ DE BERBECUȚ*(100g) GĂTITĂ PE FRANȚUZEȘTE (SOUS VIDE), SERVITĂ CU LIPIE(10g) ȘI LEGUME CRUDE (ROȘII, CEAPĂ ROȘIE)(40g), UNT. 824 kcal

Cokertme 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

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). Ulei de floarea soarelui. 344 kcal

Tocănița lui Bucur

TOCĂNIȚĂ DE MIEL PREGĂTITĂ DIN PULPĂ DE MIEL(170g) CU LEGUME PROASPETE ȘI IERBURI AROMATE, ACOMPANIATĂ DE CARTOFI COPTI(200g). Ulei de floarea soarelui. 175 kcal

Pastramă de berbecuț la ceaun

PASTRAMĂ*(150g) FRĂGEZITĂ ÎN VIN ALB ȘI SERVITĂ CU MĂMĂLIGĂ(300g) ȘI MUJDEI(50g). Ulei de floarea soarelui. 373 kcal

MÂNDRIA HANULUI

950g 238.0
200g
200g

200g 102.0
200g

400g 107.0
100g

150g 90.0

270g 77.0
150g

270g 97.0
200g

300g 71.0
200g

200g 75.0
300g
50g

Pastramă de berbecuț la jar PASTRAMĂ* FRĂGEDĂ(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, ulei floarea soarelui, unt , pastă de tomate. 319 kcal	210g 100g	76.0
Plăcinta beizadea cu carne de berbec Carne tocată de miel(150 g), cartofi, ceapă, roșii, foietaj , ou , smântână acră , ardei iute, cașcaval , pastă de tomate, unt , ulei de floarea-soarelui. 375 kcal	400g	81.0

PORC NAȚIONAL

Pardon madam PIZDULICE DE PORC*(210g) SERVITĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ(300g), MURĂTURI ASORTATE(200g) ȘI MUJDEI DE USTUROI (50g). Ulei de floarea soarelui. 150 kcal	710g	70.5
Sărmăluțe în foi de varză cu mămăliguță și ardei iute CARNE TOCATĂ DE PORC*, CARNE TOCATĂ DE VITĂ*, COSTIȚĂ AFUMATĂ, OREZ, BACON, VARZĂ MURATĂ, PASTĂ DE TOMATE. 167 kcal	400g 300g	71.0
Coaste la garniță din Târgu Moșilor COASTE*(150g) ȘI CÂRNAȚI DE PORC(150g) PĂSTRATE LA GARNIȚĂ ÎN UNTURĂ SERVITE CU MĂMĂLIGUȚĂ(300g) ȘI VARZĂ MURATĂ(150g). 309 kcal	750g	59.0
Scăricică COASTE DE PORC* (330g) RUMENITE, PREGĂTITE CU VIN ȘI MIRODENII SERVITE CU CARTOFI COPTI ÎN UNT(200g) ȘI SOS BARBEQUE. 447 kcal	330g 200g	86.0
Ceafă de porc la jar 401 kcal	180g	44.0

ORĂTĂNII

Ciubota curcanului COPĂNEL DE CURCAN*(300g) RUMENIT LA CUPTOR CU VIN ROȘU ȘI MIRODENII, SERVIT CU CARTOFI COPTI ÎN UNT(200g) ȘI SOS DE HREAN CU SMÂNTÂNĂ(50g). ulei de floarea soarelui. 298 kcal	550g	60.0
Rață Leșească PULPE DE RAȚĂ*(280g) RUMENITE LA CUPTOR, PE VARZĂ CĂLITĂ(280g). ulei de floarea soarelui. 743 kcal	560g	91.0
Șnițel Imperial ȘNIȚEL CROCANȚ DIN PIEPT DE PUI ÎMPĂNAT CU FĂINĂ ȘI PESMET. ulei de floarea soarelui. 228 kcal	200g	49.0
Piept de curcan* din lumea nouă, la jar 60 kcal	170g	45.0

Rotisorul oriental

KEBAB SERVIT CU OREZ CU LEGUME

pulpă de pui dezosată(140g), bacon(10g), ardei capia, ardei iute, orez(200g), morcovi, cimbru, ulei de floarea soarelui. 192 kcal

150g 59.0
200g

VITĂ

Halebarda lui Mihai Viteazu

TOMAHAWK DE VITĂ* BLACK ANGUS(800g), CEAPĂ, ROȘII ȘI UNT. SERVIT CU CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI(150g). ulei de floarea soarelui. 317 kcal

800g 435.0
150g

Antricot de vită din Sudul Americii pe jar

ANTRICOT DE VITĂ* SUD-AMERICAN(200g) SERVIT CU CARTOFI COPTI ÎN UNT(200g) ȘI MIX DE SALATĂ. ulei de floarea soarelui. 231 kcal

200g 162.0
200g

Moft occidental

BURGER DE VITĂ BLACK* ANGUS(170g) ÎN CHIFLĂ PUFOASĂ CU SALATĂ ICEBERG, ROȘII, CASTRAVEȚI MURAȚI, KETCHUP, MAIONEZĂ ȘI CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI(150g). ulei de floarea soarelui. 263 kcal

170g 78.0
150g

AMESTECATE | TOCATE | AFUMATE

Celebrii Mititei de la Manuc

3 MITITEI(180g) TĂVĂLIȚI PE JAR SERVIȚI CU CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI(150g), MUȘTAR (50g) ȘI ARDEI IUTE. ulei de floarea soarelui. 208 kcal

180g 50.0
150g
50g

Tochitură din Moșii Vechi

CEAFĂ DE PORC(45g), PIEPT DE PUI(45g), FICAT DE VIȚEL*(45g) ȘI CÂRNAȚI(45g), TRASE ÎN SOS ROȘU FĂCUT CU VIN, MUJDEI DE USTUROI ȘI PIPER, SERVITĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ(300g), OU OCHI(30g) ȘI BRÂNZĂ TELEMEEA RASĂ(50g). ulei de floarea soarelui. 207 kcal

560g 73.0

Platou de cărnuri la jar

PASTRAMĂ DE VITĂ*(110g) , PIEPT DE PUI(130g), CEAFĂ DE PORC(130g), FILE DE PORC*(110g), MITITEI(120g), CARTOFI COPTI CU UNT(400g), CASTRAVEȚI MURAȚI(200g) ȘI VARZĂ MURATĂ(200g). ulei de floarea soarelui. 163 kcal

1,4 kg 147.0

Pleșcoi de Buzău afumați și dați la jar

245 kcal

180g 55.0

VEGETARIENE

Rișcașa pădurii cu ciuperci

OREZ, CIUPERCI PLEUROTUS, HRIBI, CEAPĂ, ULEI DE TRUFE, LAPTE DE COCOS. 317 kcal

200g 58.0

Ragu de năut și spanac

NĂUT, SPANAC*, ROȘII USCATE, CEAPĂ, NUCĂ DE COCOS, LAPTE DE COCOS, PÂINE. 298 kcal

200g 61.0

Al doilea moft occidental, dar fără carne

MOFTUL MOFTURILOR OCCIDENTALE. CHIFLĂ PUFOASĂ, CHIFTEA BURGER* VEGETAL(210g), GUACAMOLE, CASTRAVEȚI MURAȚI, SALATĂ ICEBERG, ROȘII, CEAPĂ ROȘIE, MAIONEZĂ , CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI. ulei de floarea soarelui. 280 kcal

340g 73.0

Pește proăspăt

fript sau rumenit la jar



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

1,25kg 332.0
400g

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

File de păstrăv, ulei de floarea soarelui. 286 kcal

100g 20.3
preț
per 100 g

Crap românesc prăjit

CRAP* (210g) CU MĂMĂLIGUȚĂ (300g) ȘI MUJDEI DE USTUROI (50g) ulei de floarea soarelui. 241 kcal

560g 69.0

Sturion regal la jar

STURION RONDELE SERVIT CU CARTOFI COPTȘI (200g) ȘI MUJDEI DE USTUROI (50g) 319 kcal

100g 40.2
200g preț
50g per 100 g

Somon* la grătar

Somon. 293 kcal

200g 77.0

Pâine de casă

Lipie Fermecată

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

150g 13.0

Pâine de casă pentru o persoană

233 kcal

200g 10.5

Pâine de casă pentru două persoane

233 kcal

400g 19.0

Baghetă rustică*

280 kcal

200g 12.0

arnituri

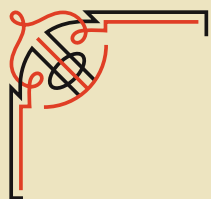
Cartofi proaspeți prăjiți Cartofi, ulei de floarea soarelui. 216 kcal	150g	19.5
Orez cu legume Orez, ceapă, morcovi, ardei gras, ulei de floarea soarelui. 118 kcal	250g	16.5
Soté de fasole verde Fasole verde*, usturoi, ulei de floarea soarelui. 166 kcal	200g	19.5
Piure de cartofi Cartofi, lapte, unt, smântână lichidă. 184 kcal	200g	20.0
Cartofi copti Cartofi, unt, ulei de floarea soarelui. 172 kcal	200g	19.5
Legume la abur Roșii cherry, ardei gras, morcovi, ciuperci, conopidă*, dovlecei, ulei de floarea soarelui. 131 kcal	140g	20.5
Mămăligă mălai. 83 kcal	300g	9.5
Salată asortată Roșii, castraveți, ardei capia, ceapă roșie, baghetă*. 117 kcal	200g	17.0
Salată de varză murată Varză murată, ulei de floarea soarelui, boia. 56 kcal	200g	14.5
Salată de varză albă și roșie Varză albă, varză roșie, ulei de floarea soarelui, oțet. 71 kcal	150g	14.5
Salată dă București DIN ARDEI KAPIA, NUMAI BUNĂ DE PUS PE RANA SUFLETULUI Ardei gras, capia (roșii, usturoi, ulei de floarea soarelui). 126 kcal	210g	27.0
Salată verde Mix de salată, lămâie, dressing de lămâie. 35 kcal	50g	17.0

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

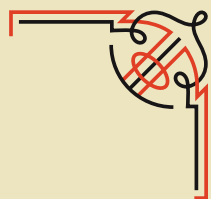
Sau, dacă nu
zaharicale,
poate papanashi?

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	220g	43.0
Pavlova cu sos de zmeură Cremă de mascarpone cu beza și fructe (kiwi, portocale și căpșuni). 454 kcal	160g	46.0
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	300g	45.0
Înghețată făcută-n casă Vanilie, ciocolată, iaurt, fructe de pădure. 785 kcal	150g	34.5
Pașa Mousse de ciocolată cu sos de mango Ciocolată neagră, mango, fructul pasiunii, ou, miere, frișcă lichidă, lapte condensat, piure de mango 660 kcal	180g	68.0



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 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 0000.800.005

**BANI
BON FISCAL**

Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 20/1908 privind obligația operatorilor economici de a utiliza ștampile de marcat electronice fiscale.



Plătește rapid și ușor cu cardul Mastercard!
Plătește contactless, în siguranță.