

Al 30-lea cel  
mai legendar  
restaurant  
din lume

conform  
TASTEATLAS

# HANU' LUI MANUC RESTAURANT®

## Meniu mâncare

AU FĂCUT  
GIUGIUC  
HANU' LUI  
MANUC!



## **MIC DEJUN // BREAKFAST**

### **Primăria de roșu (cu carne) // The Red Hall (with meat)**

**300 g / 44.0 lei**

Ouă ochiuri sau omletă(60g), bacon(10g), șuncă de Praga(50g), unt(30g), roșii(100g), baghetă\*(50g).  
Fried eggs or omelet, bacon, Prague ham, butter, tomatoes, mustard, baguette\*.

***Alergeni/ Allergens***

*ouă, lactoză, gluten/ eggs, lactose, gluten*

*191 kcal*

### **Primăria de verde (fără carne) // The Green Hall (without meat)**

**440 g / 44.0 lei**

Ouă ochiuri sau omletă(60g), ,cașcaval(40g), telemea de vacă (60g), cremă de brânză (40g), unt (30g), măsline(30g), roșii(100g), ardei capia(30g), baghetă\* (50g).

Fried eggs or omelet, hard cheese, white cheese, cheese cream, butter, olives, tomatoes, red pepper, baguette\*.

***Alergeni/ Allergens***

*ouă, lactoză, gluten/ eggs, lactose, gluten*

*168 kcal*

### **Primăria de albastru (cu pește) // The Blue Hall (with fish)**

**320 g / 44.0 lei**

Ouă ochiuri sau omletă(60g), somon afumat(30g), ton (30g), cremă de brânză(40g), ceapă roșie(20g), măsline(30g), roșii cherry(60g), baghetă\*(50g).

Fried eggs or omelet, smoked salmon, tunna, baguette\*, cheese cream, red onion, olives, cherry tomatoes.

***Alergeni/ Allergens***

*ouă, lactoză, pește, gluten/ eggs, lactose, fish, gluten*

*164 kcal*

### **Primăria de galben (cu pește) // The Yellow Hall (with fish)**

**320 g / 44.0 lei**

Bacon(30g), ton(20g), somon afumat(20g), telemea de vacă(30g), cremă de brânză(50g), ou(60g), mix de salată(10g), ceapă roșie(10g), baghetă\*(100g).

Bacon, tunna, smoked salmon, white cheese, cheese cream, egg, mixed salad, red onion, baguette\*.

***Alergeni/ Allergens***

*ouă, lactoză, pește, gluten/ eggs, lactose, fish, gluten*

*215 kcal*

### **Primăria de negru (cu carne) // The Black Hall (with meat)**

**370 g / 44.0 lei**

Guacamole(130g), bacon(40g), ouă ochiuri sau omletă(60g), unt(30g), roșii(50g), ardei capia(60g).

Guacamole, bacon, fried eggs or omelet, butter, tomatoes, red peppers.

***Alergeni/ Allergens***

*ouă, lactoză, gluten/ eggs, lactose, gluten*

*177 kcal*

## **Primăria mare (cu carne) // The Great Hall (with meat)**

**650 g / 68.0 lei**

Salată de vinete coapte(50g), zacuscă de casă(50g), ouă ochiuri(90g), șuncă(30g), bacon(30g), cârnați ardelențești(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).

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.

### ***Alergeni/ Allergens***

*ouă, lactoză, gluten/ eggs, lactose, gluten*

*160 kcal*

## **MEZELICURI // STARTERS**

### **Șoric de Doamne ajută // Well Stuffed Pork Rind**

**100 g / 33.0 lei**

*563 kcal*

### **Jumări rubensciene (rumene și dolofane) // Pork Cracklings**

**100 g / 37.0 lei**

*513 kcal*

### **Salată de icre Kira din Sulina // Carp Pick Roes**

**100 g / 29.0 lei**

Ceapă roșie(10g), măsline Kalamata, icre de crap (90g).

Red onion, Kalamata olives, carp roes.

### ***Alergeni/ Allergens***

*pește/ fish*

*612 kcal*

### **Chioftele // Meatballs**

**370 g / 59.0 lei**

Chioftele de miel în lipie cu roșii și sos picant.

Ceapă roșie, sos de roșii (semințe de peperoncino, cognac), tortilla, pastă de tomate.

Lamb meatballs served with flatbread, tomatoes and hot sauce.

Red onion, tomato paste and tomato sauce (peperoncino, cognac), tortilla.

### ***Alergeni/ Allergens***

*gluten/ gluten*

*368 kcal*

## **Icre de fasole bătută ca la Brăila // Bean Puree**

**200 g / 24.5 lei**

Cu inele de ceapă pricopsită.

Fasole(150g), ceapă(30g), morcovi, țelină, usturoi, sare, ceapă caramelizată, ulei de floarea soarelui.

Served with pan-grilled onion.

Beans, onions, carrots, celery, garlic, salt, caramelized onions, sunflower oil.

***Alergeni/ Allergens***

*țelină/ celery*

*205 kcal*

## **Zacuscă de grădină // „Zacuscă“ Eggplant and Tomato cooked Salad**

**200 g / 36.0 lei**

Gătită la foc cu lemne.

Vinete(150g), ardei capia(30g), ceapă(20g), ulei de floarea soarelui.

Prepared on a wood fire.

Eggplant, bell pepper, onion, sunflower oil.

*140 kcal*

## **Vânăta lu' Iftene // Iftene's Eggplant**

**200 g / 43.0 lei**

Vinete coapte pe grătar, preparate la masă cu brânză feta și roșii. Vinete(120g), brânză feta(20g), roșii(20g), ceapă roșie(10g), ulei de măsline.

Grilled eggplant, cooked at the table with feta cheese and tomatoes. Eggplant, feta cheese, tomatoes, red onion, olive oil.

***Alergeni/ Allergens***

*lactoză/ lactose*

*75 kcal*

## **Salată de vinete proaspete coapte pe grătar // Grilled Eggplant Spread**

**200 g / 36.0 lei**

Data la masă cu roșii proaspete și ceapă roșie. Vinete(170g), roșii cherry(20g), ceapă roșie(10g), ulei de floarea soarelui.

Served with fresh tomato and red onion. Eggplant, cherry tomatoes, sunflower oil.

*50 kcal*

## **Tartar de curte veche // Steak Tartare**

**100g, 150g / 87.5 lei**

Din mușchi de vițel cu cartofi proaspeți prăjiți.

Mușchi de vită\*(100g), unt, ceapă, murături asortate, ou, cartofi(150g), baghetă\*(50g).

Served with fresh hand cut chips.

Beef tenderloin\*, butter, onion, assorted pickles, egg, potatoes, baguette\*.

***Alergeni/ Allergens***

*ouă, lactoză, gluten/ eggs, lactose, gluten*

*396 kcal*

## **Moft franțuzesc / French Foie Gras Terrine**

**70g, 80 g / 79.0 lei**

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).

Foie gras terrine Served with Grenadine jelly, crusty baguette and blueberry jam.

Duck liver\*, milk, red onion jam, baguette\*.

### ***Alergeni/ Allergens***

*lactoză, gluten/ lactose, gluten*

*911 kcal*

## **Oase de vițel cu măduvă // Veal Marrows Bone**

**450 g / 54.0 lei**

Pregătite la cuptor cu mirodenii, servite cu baghetă crocantă și hrean.

Oase de vițel cu măduvă(380g), roșii(20g), baghetă\*(50g).

Oven-baked served with fresh horseradish and a crusty baguette.

Veal bones, tomatoe, horseradish, baguette\*.

### ***Alergeni/ Allergens***

*lactoză, gluten/ lactose, gluten*

*362 kcal*

## **Platoul gospodinei // Landlady's Platter**

**600 g / 83.0 lei**

Salată de vinete proaspete coapte la grătar(150g), zacuscă gătită la foc cu lemne(150g), icre de fasole bătută(150g) și roșii(150g).

Grilled eggplant spread, „zacuscă“ and tomato cooked salad prepared on a wood fire and bean puree.

Pentru 2 persoane / For 2 people

### ***Alergeni/ Allergens***

*pește/ fish*

*96 kcal*

## **Platou giugiuc // Meat and Spice and Everything Nice**

**700 g / 89.0 lei**

Șunculiță țărănească(80g), cârnați ardelenenști 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), biscuiți crackers(20g) și măsline(20g) .

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.

Pentru 2 persoane / For 2 people

### ***Alergeni/ Allergens***

*lactoză, pește, muștar/ lactose, fish, mustard*

*911 kcal*

## **Platoul lui Manuc // Manuc's Platter**

**650 g / 90.0 lei**

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).

Hard cheese croquettes, lamb meatballs, chicken roulade (stuffed with bacon, hard cheese and mint), Pan-grilled „burduf“ mature cheese, char-grilled vegetables.

Pentru 2 persoane / For 2 people

***Alergeni/ Allergens***

*lactoză/ lactose*

*275 kcal*

## **Platoul de transhumanță // Pastoral Platter**

**550 g / 94.0 lei**

Brânză telemea (100g), brânză de burduf în membrană de oaie (50g), bobic (60g), cârnați de Pleșcoi tradiționali (60g), pastramă de oaie (100g), măslina(30g), roșii cherry (60g), castraveți proaspeți (60g), ceapă roșie spartă (30g).

Romanian telemea cheese, burduf cheese in sheep natural casing, Bobic sausages, tradițional Pleșcoi sausages, sheep pastrami, olives, cherry tomatoes, fresh cucumbers, red onion.

Pentru 2 persoane / For 2 people

***Alergeni/ Allergens***

*lactoză/ lactose*

*234 kcal*

## **Tipsie cu brânzeturi proaspete // Fresh Cheese Platter**

**950 g / 89.5 lei**

Brânzeturi veritabile românești din stâncile înalte ale Horezului. Brânză telemea proaspătă de vacă(150g), cașcaval proaspăt(150g), telemea proaspătă de oaie(150g), măslina(100g), roșii cherry(100g), ceapă roșie(100g), castraveți(100g), ardei gras(100g).

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.

Pentru 2 persoane / For 2 people

***Alergeni/ Allergens***

*lactoză/ lactose*

*171 kcal*

## **Bulz ca-n bariera Oborului // Romanian Traditional „Bulz”**

**620 g / 65.5 lei**

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 mămligă(300g).

Bacon, well smoked sausages, egg and burduf cheese, hard cheese, Romanian cheese and sour cream fried in lard and sunflower oil, wrapped in polenta.

***Alergeni/ Allergens***

*ou, lactoză/ egg, lactose*

*219 kcal*

## **SALATE**

### **Salată de la Soare Apune // Sunset Salad**

**350 g / 53.0 lei**

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). Lettuce, corn, capsicum pepper, boiled egg, tuna chunks marinated in cold-pressed olive oil, walnuts, Kalamata olives and a baguette\* toasted with selected herbs.

***Alergeni/ Allergens***

*ouă, pește, nuci, gluten/ eggs, fish, walnuts, gluten*

*269 kcal*

### **Salată grecească // Greek Salad**

**450 g / 53.0 lei**

Mix de salată(40g), roșii(100g) castraveți verzi(50g), măsline Kalamata(30g), brânză Feta(70g), ardei gras(40g), ceapă roșie(20g), roșii uscate(50g), servită cu foaie de plăcintă arsă la cuptor(22g).

Tomato, cucumber, Kalamata olives, Feta cheese, bell pepper, red onion, dried tomatoes, mixed salad leaves, pie dough baked in the oven on the side.

***Alergeni/ Allergens***

*lactoză, gluten/ lactose, gluten*

*193 kcal*

### **Salată Caesar // Caesar Salad**

**270 g / 53.0 lei**

Salată iceberg(100g), piept de pui la grătar(70g), dressing Caesar(50g), parmezan(10g), anchois(20g), tortilla crocantă răsucită(40g).

Iceberg lettuce, grilled chicken breast, Caesar dressing, parmesan, capers, anchovies, crispy tortillia spiral on the side.

***Alergeni/ Allergens***

*ouă, pește, gluten/ eggs, fish, gluten*

*303 kcal*

### **Salată de la Miazăzi // Noonday Sun Salad**

**350 g / 53.0 lei**

mix de salată(70g), roșii cherry(80g), fasole edamame(50g), avocado(50g), orez negru(10g), dressing cu lămâie și dijon(20g), foietaj(20g).

Salad mix, cherry tomatoes, edamame beans, avocado, black rice, lemon and Dijon dressing, puff pastry.

***Alergeni/ Allergens***

*muștar, gluten/ mustard, gluten*

*262 kcal*

## ZEMURI

### **Ciorbă de miel // Lamb Soup (recomandarea bucătarului/ Chef's recommendation)**

**300 g / 41.5 lei**

Gât de miel\*(70g), ceapă, morcovi, țelină, ou, smântână, ardei capia.

Lamb neck\* , onion, carrots, celery, egg, sour cream, bell peppers.

***Allergeni/ Allergens***

*țelină, ouă, lactate/ celery, eggs, diary*

*126 kcal*

### **Borș de crap dunărean, parfumat cu leuștean // Danube Carp Borscht**

**350 g, 200 g / 46.0 lei**

Servit cu mămăliguță, mujdei de usturoi / Served with polenta, garlic sauce.

Crap(70g), tacâmuri de pește, ardei gras, morcovi, roșii, cartofi, borș proaspăt.

Carp, fish cutlery, bell peppers, carrots, tomatoes, potatoes, fresh borscht.

***Allergeni/ Allergens***

*pește, borș/fish, borscht*

*105 kcal*

### **Ciorbă ardelenescă de fasole cu afumătură servită în pâine //**

### **Transylvanian Bean Soup with Smoked Pork in a Bread Bowl**

**525 g / 45.5 lei**

Bacon, ceapă roșie, fasole, morcovi, țelină, roșii întregi decojite, oase garf(20g).

Bacon, red onions, beans, carrots, celery, whole peeled tomatoes, smoked ribs, garf bones.

***Allergeni/ Allergens***

*țelină / celery*

*159 kcal*

### **Ciorbă tradițională de burtă // Traditional Tripe Soup**

**350 g / 38.0 lei**

Burtă de vițel\*(50g), oase de vițel\* , țelină, morcov, ceapă, smântână, ou.

Calf belly\* , calf bones\* , celery, carrot, onion, sour cream, egg.

***Allergeni/ Allergens***

*țelină, ouă, lactate/ celery, eggs, diary*

*101 kcal*

### **Supă cremă ovreiască de linte roșie cu mentă //**

### **Cream of Red Lentil Soup with Mint**

**350 g / 28.0 lei**

Servită cu crutoane făcute în casă. Linte roșie, ardei capia, morcovi, țelină.

Served with homemade croutons. Red lentils, bell peppers, carrots, celery.

***Allergeni/ Allergens***

*țelină, linte/ celery, lentils*

*142 kcal*

## **Borș de curcan fanariot // Phanariot Turkey Sour Soup**

**300 g / 32.5 lei**

Aripi cu os de curcan(50g), ceapă, morcovi, țelină, ardei gras, dovlecei, roșii întregi decojite, borș proaspăt, ou.

Turkey leg, onions, carrots, celery, bell peppers, zucchini, whole peeled tomatoes, fresh borscht, egg.

***Alergeni/ Allergens***

*țelină, borș/ celery, borscht*

*66 kcal*

## **BUCATARIA HANULUI**

### **Ciolan de miel caramelizat // Caramelized Lamb Knuckle**

**950 g, 200 g, 200 g / 238.0 lei**

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.

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, sunflower oil.

Pentru 2 persoane/ For 2 people.

***Alergeni/ Allergens***

*sulfizi, lactate/ sulphites, diary*

*245 kcal*

### **Vrăbioară de nu zboară // Lamb Sirloin**

**150 g / 90.0 lei**

Vrăbioară de berbecuț\*(100g) gătită pe franțuzește (sous vide), servită cu lipie(10g) și legume crude (roșii, ceapă roșie )(40g), unt.

Sous vide lamb sirloin, served with flatbread and fresh vegetables (cherry tomatoes, red onion), butter.

***Alergeni/ Allergens***

*lactate/ diary*

*824 kcal*

### **Cokertme de Anatolia // Anatolian çökertme**

**270 g, 150 g / 77.0 lei**

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.

Lamb, eggplant, onion, sour cream, butter, kapia pepper, cherry tomatoes, flour, sunflower oil.

***Alergeni/ Allergens***

*lactate, gluten/ diary, gluten*

*202 kcal*

## **Cotlete vestite în patru zări // The Well-known Lamb Chops**

**270 g, 200 g / 97.0 lei**

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

Lamb Chops slow slow cooked in the oven with red wine and Provence herbs, horseradish served with buttered baked potatoes, sunflower oil.

***Alergeni/ Allergens***

*sulfii/ sulphites*

*344 kcal*

## **Tocănița lui Bucur // Lamb Stew**

**300 g, 200 g / 71.0 lei**

Tocăniță de miel pregătită din pulpă de miel(170g) cu legume proaspete și ierburi aromate, acompaniată de cartofi copti(200g), ulei de floarea soarelui.

lamb leg with fresh vegetables and herbs, baked potatoes on the side, sunflower oil.

*175 kcal*

## **Pastramă de berbecuț la ceaun // Cauldron cooked Lamb Pastrami**

**200 g, 300 g, 50 g / 75.0 lei**

Pastramă\*(150g) frăgezită în vin alb și servită cu mămăligă(300g) și mujdei de usturoi(50g) ulei de floarea soarelui. 373 kcal

Tender pastrami in white wine, polenta and garlic sauce on the side, sunflower oil.

***Alergeni/ Allergens***

*sulfii/ sulphites*

*373 kcal*

## **Pastramă de berbecuț la jar // Tender Ram Pastrami**

**180 g, 300 g, 50 g / 76.0 lei**

Pastramă\* frăgedă(180g) pusă pe jar, servită cu mămăliguță(300g) și brânză de burduf în membrană de oaie(50g).

Served with polenta and matured „burduf“ cheese in a natural casing.

***Alergeni/ Allergens***

*lactate/ diary*

*269 kcal*

## **Frigărui din vechiul Fanar // Skewers from the Old Fanar**

**210 g, 100 g / 76.0**

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.

Adana skewers served with bulgur.

Kebab minced meat, tomato, bulgur, tortilla, hot peppers, red onion, onion, kapia pepper, sunflower oil, butter, tomato paste.

***Alergeni/ Allergens***

*lactate, gluten/ diary, gluten*

*319 kcal*

## **PORC NAȚIONAL // NATIONAL PORK**

### **Pardon madam // Spider Muscle**

**210 g, 300 g, 200 g / 70.5 lei**

Pizdulice de porc\*(210g) servită cu mămăliguță(300g), murături asortate(200g) și mujdei de usturoi(50g), ulei de floarea soarelui.

Spider muscle\* served with polenta, assorted pickles and garlic sauce, sunflower oil.

***Alergeni/ Allergens***

*sulfii/ sulphites*

*150 kcal*

### **Sărmăluțe în foi de varză cu mămăliguță și ardei iute //**

#### **Traditional stuffed cabbage leaves with polenta**

**400 g, 300 g / 71.0 lei**

Carne tocată de porc\* , carne tocată de vită\* , costiță afumată, orez, bacon, varză murată, pastă de tomate, sos picant.

Minced pork\*, minced beef\*, smoked ribs, rice, bacon, sauerkraut, tomato paste, hot chili peppers.

***Alergeni/ Allergens***

*sulfii/ sulphites*

*167 kcal*

### **Coaste la garniță din Târgu Moșilor // Romanian Winter Diet**

**300 g, 300 g, 150 g / 59.0 lei**

Coaste\*(150g) și cârnați de porc(150g) păstrate la garniță în untură servite cu mămăliguță(300g) și varză murată(150g), ulei de floarea soarelui.

Pork ribs and sausage preserved in fat served with polenta and sauerkraut, sunflower oil.

***Alergeni/ Allergens***

*sulfii/ sulphites*

*309 kcal*

### **Scăricică // Porc Ribs**

**330 g, 200 g / 86.0 lei**

Coaste de porc\* (330g) rumenite, pregătite cu vin și mirodenii servite cu cartofi copti în unt(200g) și sos Barbeque.

Roasted pork ribs with wine and spices, baked potatoes with butter and Barbeque sauce on the side.

***Alergeni/ Allergens***

*sulfii, lactoză/ sulphites, lactose*

*447 kcal*

### **Ceafă de porc la jar // Grilled Pork neck**

**180 g / 44.0 lei**

*401 kcal*

## **ORATANII // POULTRY**

### **Ciubota curcanului // Turkey's boot**

**300 g, 200 g, 50 g / 60.0 lei**

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).

Turkey leg baked in the oven with red wine and spices, horseradish sauce with sour cream and baked potatoes with butter on the side.

*Alergeni/ Allergens*

*vin, lactoză/ wine, lactose*

*298 kcal*

### **Rață Leșească // Duck Leg**

**280 g, 280 g / 91.0 lei**

Pulpe de rață\*(280g) rumenite la cuptor, pe varză călită(280g), ulei de floarea soarelui.

Duck legs\* roasted in the oven and served with braised cabbage, sunflower oil.

*743 kcal*

### **Șnițel Imperial // Imperial Schnitzel**

**200 g / 49.0 lei**

Șnițel crocant din piept de pui împănat cu făină și pesmet, ulei de floarea soarelui.

Crispy chicken schnitzel with flour and breadcrumbs, sunflower oil.

*Alergeni/ Allergens*

*gluten/ gluten*

*228 kcal*

### **Piept de curcan\* din lumea nouă, la jar // Grilled Turkey breast**

**170 g / 45.0 lei**

*60 kcal*

### **Rotisorul oriental // Chicken Kebab**

**150 g, 200 g / 59.0 lei**

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.

Served with rice with vegetables.

Boneless chicken thigh, bacon, kapia pepper, chili pepper, rice, carrot, thyme, sunflower oil.

*192 kcal*

## **VITA // BEEF**

### **Halebarda lui Mihai Viteazu // Tomahawk Black Angus**

**800 g, 150 g / 435.0 lei**

Tomahawk de vită\* Black Angus(800g), ceapă, roșii și unt.

Servit cu cartofi proaspeți prăjiți(150g). ulei de floarea soarelui.

Veal tomahawk\*, onion, tomatoes, butter, sunflower oil. Served with fresh fried potatoes.

***Alergeni/ Allergens***

*lactoză/ lactose*

*317 kcal*

### **Antricot de vită din Sudul Americii pe jar //**

#### **Grilled South-American Veal Rib-Eye**

**200 g, 200 g / 162.0 lei**

Antricot de vită\* sud-american(200g) servit cu cartofi

copti în unt(200g) și mix de salată. ulei de floarea soarelui.

Nice piece of rib-eye served with baked potatoes with butter and mixed salad. Sunflower oil.

***Alergeni/ Allergens***

*lactoză/ lactose*

*231 kcal*

### **Moft occidental // Black Angus Burger**

**170 g, 150 g / 78.0 lei**

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.

Fluffy bun, Black Angus beef patty\*, Iceberg salad, tomato, pickles, ketchup, mayonnaise, fresh fried potatoes, sunflower oil.

***Alergeni/ Allergens***

*ou/ egg*

*263 kcal*

## **AMESTECATE TOCATE AFUMATE //**

### **MIXED CHOPPED SMOKED**

#### **Celebrii Mititei de la Manuc // The Famous Manuc „MICI“ skinless sausages**

**180 g, 150 g, 50 g / 50.0 lei**

3 mititei(180g) tăvăliți pe jar serviți cu cartofi proaspeți prăjiți(150g), muștar(50g) și ardei iute. ulei de floarea soarelui.

3 „mici“ on wood fire grill served with fried potatoes, chili pepper, mustard, sunflower oil.

***Alergeni/ Allergens***

*muștar/ mustard*

208 kcal

### **Tochitură din Moșii Vechi // Old Style Stew**

**180 g, 300 g, 80 g / 73.0 lei**

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 telemea rasă(50g), ulei de floarea soarelui. 207 kcal

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, sunflower oil.

***Alergeni/ Allergens***

*ou, sulfiți, lactoză/ egg, sulphites, lactose*

207 kcal

### **Platou de cărnuri la jar // Char-Grilled Meat Platter**

**600 g, 400 g, 400 g, 50 g / 147.0 lei**

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.

Beef pastrami\*, chicken breast, pork neck, skinless sausages, baked potatoes with butter, pickled cucumbers and sauerkraut, sunflower oil.

***Alergeni/ Allergens***

*lactoză, sulfiți/ lactose, sulphites*

163 kcal

### **Pleşcoi de Buzău afumați și dați la jar //**

#### **Char-Grilled Traditional Smoked Pleşcoi Sausages**

**180 g / 55.0 lei**

245 kcal

## **VEGETARIENE // VEGETARIANS**

### **Rișcașa pădurii cu ciuperci // Rice and Mushroom Stew**

**200 g / 58.0 lei**

Orez, ciuperci pleurotus, hribi, ceapă, ulei de trufe, lapte de cocos.

Rice, pleurotus mushrooms, boletus, onion, truffle oil, coconut milk.

317 kcal

### **Ragu de năut și spanac // Green Stew**

**200 g / 61.0 lei**

Năut, spanac\*, roșii uscate, ceapă, nucă de cocos, lapte de cocos, pâine.

Chickpeas, spinach, dried tomatoes, onion, coconut, coconut milk, bread.

298 kcal

## **Al doilea moft occidental, dar fără carne // Vegetarian Burger**

**340 g / 73.0 lei**

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. Fluffy bun, vegetal patty, guacamole, pickled cucumbers, iceberg salad, tomatoes, red onion, mayo, fresh hand cut chips, sunflower oil.

### ***Alergeni/ Allergens***

*gluten, sulfiți, ou/ gluten, sulphites, egg*

*280 kcal*

## **PESTE PROASPAT // FRESH FISH**

### **Calcan „Orient Express” // „Orient Express” Turbot**

**1,25 kg, 400 g / 332.0 lei**

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, ulei de floarea soarelui.

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, sunflower oil.

Pentru 2-3 persoane/ For 2-3 people

### ***Alergeni/ Allergens***

*pește, lactoză/ fish, lactose*

*181 kcal*

### **File de păstrăv de munte, prăjit în mălai sau la grătar //**

### **Crispy Pan sun flower oil Fried or Grilled Fillet Trout**

**100 g / 20.3 lei** (price per 100 g)

### ***Alergeni/ Allergens***

*pește/ fish*

*286 kcal*

### **Crap românesc prăjit // Fried Carp**

**210 g, 300 g, 50 g / 69.0 lei**

Crap\*(210g) cu mămliguță(300g) și mujdei de usturoi (50g), ulei de floarea soarelui.

Carp\* with polenta and garlic sauce on the side, sunflower oil.

### ***Alergeni/ Allergens***

*pește/ fish*

*241 kcal*

## **Sturion regal la jar // Royal Grilled Sturgeon**

**100 g, 200 g, 50 g / 40.2 lei** (price per 100 g)

Sturion rondele servit cu cartofi copti (200g) și mujdei de usturoi(50g)

Sturgeon served with baked potatoes and garlic sauce.

*Alergeni/ Allergens*

*pește/ fish*

*319 kcal*

## **Somon\* la grătar // Grilled Salmon\***

**200 g / 77.0 lei**

*Alergeni/ Allergens*

*pește/ fish*

*293 kcal*

## **PAINE DE CASA // HOMEMADE BREAD**

### **Lipie Fermecată // Fantastic pita bread - 150 g / 13.0 lei**

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

Flour, milk, egg, yeast, sesame seeds, poppy seeds.

*Alergeni/ Allergens*

*gluten, lactoză, ou/ gluten, lactose, egg*

*253 kcal*

### **Pâine de casă // Homemade bread - 200 g / 10.5 lei**

pentru o persoană/ for 1 People

*Alergeni/ Allergens*

*gluten/ gluten*

*233 kcal*

### **Pâine de casă // Homemade bread - 400 g / 19.0 lei**

pentru două persoane/ for 2 People

*Alergeni/ Allergens*

*gluten/ gluten*

*233 kcal*

### **Baghetă rustică\* // Rustic Baguette - 200 g / 12.0 lei**

*Alergeni/ Allergens*

*gluten/ gluten*

*280 kcal*

## **GARNITURI // SIDE DISHES**

### **Cartofi proaspeți prăjiți // Fresh Fries Potatoes - 150 g / 19.5 lei**

*216 kcal*

### **Orez cu legume // Rice with Vegetables - 250 g / 16.5 lei**

Orez, ceapă, morcovi, ardei gras, ulei de floarea soarelui.

Rice, onions, carrots, bell peppers, sunflower oil.

*118 kcal*

### **Soté de fasole verde // Green Beans Sautee - 200 g / 19.5 lei**

Fasole verde\*, usturoi, ulei de floarea soarelui.

Green beans\*, garlic, sunflower oil.

*166 kcal*

### **Piure de cartofi // Mashed potatoes - 200 g / 20.0 lei**

Cartofi, lapte, unt, smântână lichidă.

Potatoes, milk, butter, sour cream.

***Alergeni/ Allergens***

*lactoză/ lactose*

*184 kcal*

### **Cartofi copti // Baked Potatoes – 200 g / 19.5 lei**

Cartofi, unt, ulei de floarea soarelui.

Potatoes, butter, sunflower oil.

***Alergeni/ Allergens***

*lactoză/ lactose*

*172 kcal*

### **Legume la abur // Steamed Vegetables – 140 g / 20.5 lei**

Roșii cherry, ardei gras, morcovi, ciuperci, conopidă\*, dovlecei, ulei de floarea soarelui.

Cherry tomatoes, bell peppers, carrots, mushrooms, cauliflower\*, zucchini, sunflower oil.

*131 kcal*

### **Mămăligă // Polenta – 300 g / 9.5 lei**

*83 kcal*

### **Salată asortată // Seasonal Salad – 200 g / 17.0 lei**

Roșii, castraveți, ardei capia, ceapă roșie, baghetă\*.

Tomatoes, cucumbers, bell peppers, red onions, baguette\*.

***Alergeni/ Allergens***

*gluten/ gluten*

*117 kcal*

### **Salată de varză murată // Sauerkraut Salad – 200 g / 14.5 lei**

Varză murată, ulei de floarea soarelui, boia. 56 kcal

Sauerkraut, sunflower oil, paprika.

*Alergeni/ Allergens*

*sulfiți/ sulphites*

56 kcal

### **Salată de varză albă și roșie // White and Red Cabbage Salad – 150 g / 14.5 lei**

71 kcal

### **Salată dă București // Bucharest Salad – 210 g / 27.0 lei**

din ardei kapia, numai bună de pus pe rana sufletului

Ardei gras, capia (roșii, usturoi, ulei de floarea soarelui).

Kapia pepper, dressing (tomatoes, garlic, sunflower oil).

126 kcal

### **Salată verde // Green Salad – 50 g / 17.0 lei**

Mix de salată, lămâie, dressing de lămâie.

Mix of lettuce, lemon, lemon dressing.

35 kcal

## **DESERTURI // HOMEMADE DESSERTS**

### **Tort de ciocolată neagră cu vișine alcoolizate //**

#### **Drunken Cherry Chocolate Cake**

**220 g / 43.0 lei**

Făină, ou, zahăr, cacao, margarină, esență de rom, vișine\* în alcool, ciocolată.

Flour, egg, sugar, cocoa, margarine, rum essence, cherries\* in alcohol, chocolate

*Alergeni/ Allergens*

*gluten, ou, sulfiți/ gluten, egg, sulphites*

415 kcal

### **Pavlova cu sos de zmeură // Pavlova with Raspberry Sauce**

**160 g / 46.0 lei**

Cremă de mascarpone cu beza și fructe (kiwi, portocale și căpșuni).

Mascarpone cream with meringue and fruit (kiwi, orange and strawberry).

*Alergeni/ Allergens*

*lactoză/ lactose*

454 kcal

### **Desertul casei // The House Dessert -150 g / 33.5 lei**

Solicitați informații ospătarului.

Ask the waiter for more information.

184 kcal

## **Papanași // Romanian Doughnuts**

**300 g / 45.0 lei**

Pregătiți din brânză proaspătă de vaci cu făină și ou, prăjiți în ulei de floarea soarelui. Serviți cu smântână cremoasă și dulceață.

Prepared from fresh cottage cheese with flour and egg fried in sunflower oil. served with sour cream and jam of your choice.

***Alergeni/ Allergens***

*gluten, lactoză, ou/ gluten, lactose, egg*

*208 kcal*

## **Înghetată făcută-n casă // Homemade Ice-Cream**

**150 g / 34.5 lei**

Vanilie, ciocolată, iaurt, fructe de pădure.

Vanilla, chocolate, yogurt, berries.

***Alergeni/ Allergens***

*lactoză/ lactose*

*785 kcal*

## **Pașa Mousse de ciocolată cu sos de mango //**

### **Chocolate Pasha Mousse with mango**

**180 g / 68.0 lei**

Ciocolată neagră, mango, fructul pasiunii, ou, miere, frișcă lichidă, lapte condensat, piure de mango

Dark chocolate, mango, passion fruit, egg, honey, liquid cream, condensed milk, mango purée.

***Alergeni/ Allergens***

*lactoză, ou, sulfiți/ lactose, egg, sulphites*

*660 kcal*