

Al 30-lea cel
mai legendar
restaurant
din lume

conform
TASTEATLAS

HANU' LUI MANUC RESTAURANT®

Meniu mâncare

AU FĂCUT
GIUGIUC
HANU' LUI
MANUC!



Rezervări:
0730 188 653

www.hanumanucrestaurant.ro
Str. Franceză, Nr. 62

HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT

CIOLAN DE MIEL

Épic, Legendar, Mitic



Legenda spune că ciolanul de miel de la Manuc înfrânge pohtele
oricât de nestăvilite ar fi, și domolește sufletele chinuite de trădările amoroase.



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 Constantinopol.

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 MILOADOVICI

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, BACON, ȘUNCĂ DE PRAGA, UNT, ROȘII, BAGHETĂ*.	300g	44.0
Primăria de verde (fără carne) OUĂ OCHIURI SAU OMLETĂ, CAȘCAVAL, TELEMEA DE VACĂ, CREMĂ DE BRÂNZĂ, UNT, MĂSLINE, ROȘII, ARDEI CAPIA, BAGHETĂ*.	440g	44.0
Primăria de albastru (cu pește) OUĂ OCHIURI SAU OMLETĂ, SOMON AFUMAT, TON, CREMĂ DE BRÂNZĂ, CEAPĂ ROȘIE, MĂSLINE, ROȘII CHERRY, BAGHETĂ*.	320g	44.0
Primăria de galben (cu pește) BACON, TON, SOMON AFUMAT, TELEMEA DE VACĂ, CREMĂ DE BRÂNZĂ, OU, MIX DE SALATĂ, CEAPĂ ROȘIE, BAGHETĂ*.	320g	44.0
Primăria de negru (cu carne) GUACAMOLE, BACON, OUĂ OCHIURI SAU OMLETĂ, UNT, ROȘII, ARDEI CAPIA.	370g	44.0
Primăria mare (cu carne) 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.	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
zeștre?

€ chivernisită
boier Andronache,
da' de ce întrebi?

Vreau
să-mi însor băiatu'
la Manuc.



Mezelicuri

Șoric de Doamne ajută	100g	33.0
Jumări rubensciene (rumene și dolofane)	100g	37.0
Salată de icre Kira din Sulina Ceapă roșie, măsline Kalamata, icre de crap.	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.	370g	59.0
Icre de fasole bătută ca la Brăila  CU INELE DE CEAPĂ PRICOPSITĂ . Fasole, ceapă, morcovi, țelină, usturoi, sare, ceapă caramelizată, ulei de floarea soarelui.	200g	24.5
Zacuscă de grădină  GĂTITĂ LA FOC CU LEMNE. Vinete, ardei capia, ceapă, ulei de floarea soarelui.	200g	36.0
Vânăta lu' Iftene VINETE COAPTE PE GRĂȚAR, PREPARATE LA MASĂ CU BRÂNZĂ FETA ȘI ROȘII. Vinete, brânză feta, roșii, ceapă roșie, ulei de măsline.	200g	43.0
Salată de vinete proaspete coapte pe grătar  DATĂ LA MASĂ CU ROȘII PROASPETE ȘI CEAPĂ ROȘIE. Vinete, roșii cherry, ceapă roșie, ulei de floarea soarelui.	200g	36.0
Tartar de curte veche DIN MUȘCHI DE VIȚEL CU CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI. Mușchi de vită*, unt, ceapă, murături asortate, ou, cartofi, baghetă*.	100g 150g	87.5
Moft franțuzesc TERINĂ DE FOIE GRAS SERVITĂ CU JELEU DE GRENADINE, BAGHETĂ CROCANȚĂ ȘI DULCEAȚĂ DE AFINE. Ficat de rață*, lapte, baghetă*, dulceață de ceapă roșie, dulceață de afine.	70g 80g	79.0
Oase de vițel cu măduvă PREGĂTITE LA CUPTOR CU MIRODENII, SERVITE CU BAGHETĂ CROCANȚĂ ȘI HREAN. Oase de vițel cu măduvă, roșii, baghetă*.	450g	54.0
Platoul gospodinei  SALATĂ DE VINETE PROASPETE COAPTE LA GRĂȚAR, ZACUSCĂ GĂTITĂ LA FOC CU LEMNE, ICRE DE FASOLE BĂTUTĂ ȘI ROȘII. Pentru 2 persoane.	600g	83.0

Platou giugiuc ȘUNCULIȚĂ ȚĂRĂNEASCĂ, CÂRNAȚI ARDELENEȘTI AFUMAȚI, SLĂNINUȚĂ ȚĂRĂNEASCĂ, PASTRAMĂ DE PURCEL AFUMAT, TOBĂ, TELEMEA DE VACĂ , ICRE DE CRAP, MUȘTAR, CASTRAVEȚI MURAȚI, CEAPĂ ROȘIE, ROȘII CHERRY PROASPETE, BISCUȚI CRACKERS ȘI MĂSLINE. Pentru 2 persoane.	700g	89.0
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.	650g	90.0
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.	550g	94.0
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.	950g	89.5
Bulz ca-n bariera Oborului BACON, CÂRNAȚI BINE AFUMAȚI, BRÂNZĂ DE BURDUF , CAȘCAVAL, OU, TELEMEA ȘI SMÂNTÂNĂ ÎNCINSE ÎN UNTURĂ ȘI ÎNVELITE ÎN MĂMĂLIGĂ.	620g	65.5





Salate

Salată de la Soare Apune	350g	53.0
SALATĂ MIX, PORUMB, ARDEI CAPIA, OU FIERT, BUCĂȚI DE TON MARINAT ÎN ULEI DE MĂSLINE PRESAT LA RECE, MIEZ DE NUCĂ, MĂSLINE KALAMATA, BAGHETĂ* RUMENITĂ CU MIRODENII ALESE.		
Salată grecească	450g	53.0
MIX DE SALATĂ, ROȘII CASTRAVEȚI VERZI, MĂSLINE KALAMATA, BRÂNZĂ FETA, ARDEI GRAS, CEAPĂ ROȘIE, ROȘII USCATE, SERVITĂ CU FOAIE DE PLĂCINTĂ ARSĂ LA CUPTOR.		
Salată Caesar	270g	53.0
SALATĂ ICEBERG, PIEPT DE PUI LA GRĂȚAR, DRESSING CAESAR, PARMEZAN, ANCHOIS, TORTILLA CROCANTĂ RĂSUCITĂ.		
Salată de la Miazăzi 	350g	53.0
MIX DE SALATĂ, ROȘII CHERRY, FASOLE EDAMAME, AVOCADO, OREZ NEGRU, DRESSING CU LĂMÂIE ȘI DIJON, FOIETAJ.		

Zemuri



Ciorbă de miel
(recomandarea bucătarului)
GÂT DE MIEL*, CEAPĂ, MORCOVI, ȚELINĂ, OU,
SMÂNTÂNĂ, ARDEI CAPIA.

300g 41.5

Borș de crap dunărean, parfumat cu leuștean
SERVIT CU MĂMĂLIGUȚĂ, MUJDEI DE USTUROI.
CRAP, TACÂMURI DE PEȘTE, ARDEI GRAS, MORCOVI, ROȘII,
CARTOFI, BORȘ PROASPĂT.

350g 46.0
200g

**Ciorbă ardelenescă de fasole cu afumătură
servită în pâine**
BACON, CEAPĂ ROȘIE, FASOLE, MORCOVI, ȚELINĂ, ROȘII
ÎNTREGI DECOJITE, OASE GARF.

525g 49.5

Ciorbă tradițională de burtă
BURTĂ DE VIȚEL*, OASE DE VIȚEL*, ȚELINĂ, MORCOV, CEAPĂ,
SMÂNTÂNĂ, OU.

Ciorbele
sunt servite
cu ardei
iute

350g 38.0

Supă cremă ovreiască de linte roșie cu mentă
SERVITĂ CU CRUTOANE FĂCUTE ÎN CASĂ.
LINTA ROȘIE, ARDEI CAPIA, MORCOVI, ȚELINĂ.

350g 28.0

Borș de curcan fanariot
ĂRIPI CU OS DE CURCAN, CEAPĂ, MORCOVI, ȚELINĂ, ARDEI
GRAS, DOVLECEI, ROȘII ÎNTREGI DECOJITE, BORȘ PROASPĂT,
OU.

300g 32.5

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*, CARTOFI COPTI PREGĂTIȚI CU UNT, FASOLE VERDE*, USTUROI, ULEI DE FLOAREA SOARELUI.

Pentru 2 persoane.

MÂNDRIA HANULUI

950g 238.0
200g
200g

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.



Vrăbioară de nu zboară

VRĂBIOARĂ DE BERBECUȚ* GĂTITĂ PE FRANȚUZEȘTE (SOUS VIDE), SERVITĂ CU LIPIE ȘI LEGUME CRUDE (ROȘII, CEAPĂ ROȘIE), UNT.

150g 90.0



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.

270g 77.0
150g



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 COPTI CU UNT.

270g 97.0
200g



Tocănița lui Bucur

TOCĂNIȚĂ DE MIEL PREGĂTITĂ DIN PULPĂ DE MIEL CU LEGUME PROASPETE ȘI IERBURI AROMATE, ACOMPANIATĂ DE CARTOFI COPTI.

300g 71.0
200g



Pastramă de berbecuț la ceaun

PASTRAMĂ* FRĂGEZITĂ ÎN VIN ALB ȘI SERVITĂ CU MĂMĂLIGĂ ȘI MUJDEI.

200g 75.0
300g
50g



Pastramă de berbecuț la jar

PASTRAMĂ* FRĂGEDĂ PUSĂ PE JAR, SERVITĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ ȘI BRÂNZĂ DE BURDUF ÎN MEMBRANĂ DE OAIE.

180g 76.0
300g
50g



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 76.0
100g

PORC NAȚIONAL

Pardon madam 710g 70.5
PIZDULICE DE PORC* SERVITĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ, MURĂTURI ASORTATE
ȘI MUJDEI DE USTUROI.

Sărmăluțe în foi de varză cu mămăliguță și ardei iute 400g 71.0
CARNE TOCATĂ DE PORC* , CARNE TOCATĂ DE VITĂ* , COSTIȚĂ AFUMATĂ, OREZ, 300g
BACON, VARZĂ MURATĂ, PASTĂ DE TOMATE.

Coaste la garniță din Târgu Moșilor 300g 59.0
COASTE* ȘI CÂRNAȚI DE PORC PĂSTRATE LA GARNIȚĂ ÎN UNTURĂ 300g
SERVITE CU MĂMĂLIGUȚĂ ȘI VARZĂ MURATĂ. 150g

Scăricică 330g 86.0
COASTE DE PORC* RUMENITE, PREGĂTITE CU VIN ȘI MIRODENII SERVITE 200g
CU CARTOFI COPTI ÎN UNT ȘI SOS BARBEQUE.

Ceafă de porc la jar 180g 44.0

ORĂTĂNII

Ciubota curcanului 300g 60.0
COPĂNEL DE CURCAN* RUMENIT LA CUPTOR CU VIN ROȘU ȘI MIRODENII, 200g
SERVIT CU CARTOFI COPTI ÎN UNT ȘI SOS DE HREAN CU SMÂNTÂNĂ. 50g

Rață Leșească 280g 91.0
PULPE DE RAȚĂ* RUMENITE LA CUPTOR, PE VARZĂ CĂLITĂ. 280g

Șnițel Imperial 200g 49.0
ȘNIȚEL CROCANT DIN PIEPT DE PUI ÎMPĂNAT CU FĂINĂ ȘI PESMET.

Piept de curcan* din lumea nouă, la jar 170g 45.0

Rotisorul oriental 150g 59.0
KEBAB SERVIT CU OREZ CU LEGUME. 200g
pulpă de pui dezosată, bacon, ardei capia, ardei iute, orez,
morcovi, cimbru, ulei de floarea soarelui.

VITĂ

Halebarda lui Mihai Viteazu

TOMAHAWK DE VITĂ* BLACK ANGUS, CEAPĂ, ROȘII ȘI UNT.
SERVIT CU CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI.

800g 435.0
150g

Antricot de vită din Sudul Americii pe jar

ANTRICOT DE VITĂ* SUD-AMERICAN SERVIT CU CARTOFI
COPTI ÎN UNT ȘI MIX DE SALATĂ.

200g 162.0
200g

Moft occidental

BURGER DE VITĂ BLACK* ANGUS ÎN CHIFLĂ PUFOASĂ CU SALATĂ ICEBERG,
ROȘII, CASTRAVEȚI MURAȚI, KETCHUP, MAIONEZĂ ȘI CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI.

170g 78.0
150g

AMESTECATE | TOCATE | AFUMATE

Celebrii Mititei de la Manuc

3 MITITEI TĂVĂLIȚI PE JAR SERVIȚI CU CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI,
MUȘTAR ȘI ARDEI IUTE.

180g 50.0
150g
50g

Tochitură din Moșii Vechi

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.

560g 73.0

Platou de cărnuri la jar

PASTRAMĂ DE VITĂ*, PIEPT DE PUI, CEAFĂ DE PORC, FILE DE PORC*, MITITEI, CARTOFI
COPTI CU UNT, CASTRAVEȚI MURAȚI ȘI VARZĂ MURATĂ.

1,4 kg 147.0

Pleşcoi de Buzău afumați și dați la jar

180g 55.0

VEGETARIENE

Rișcașa pădurii cu ciuperci

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

200g 58.0

Ragu de năut și spanac

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

200g 61.0

Al doilea moft occidental, dar fără carne

MOFTUL MOFTURILOR OCCIDENTALE. CHIFLĂ PUFOASĂ, CHIFTEA BURGER*
VEGETAL, GUACAMOLE, CASTRAVEȚI MURAȚI, SALATĂ ICEBERG, ROȘII, CEAPĂ
ROȘIE, MAIONEZĂ, CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI.

340g 73.0

Pește proaspăt ❧ 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.

1,25kg 332.0
400g

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

File de păstrăv, ulei de floarea soarelui.

100g 20.3
preț
per 100 g

Crap românesc prăjit

CRAP* CU MĂMĂLIGUȚĂ ȘI MUJDEI DE USTUROI

210g 69.0
300g
50 g

Sturion regal la jar

STURION RONDELE SERVIT CU CARTOFI COPTI ȘI MUJDEI DE USTUROI

100g 40.2
200g preț
50g per 100 g

Somon* la grătar

200g 77.0

Pâine de casă

Lipie Fermecată

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

150g 13.0

Pâine de casă pentru o persoană

200g 10.5

Pâine de casă pentru două persoane

400g 19.0

Baghetă rustică*

200g 12.0

Garnituri

Cartofi proaspeți prăjiți	150g	19.5
Orez cu legume Orez, ceapă, morcovi, ardei gras, ulei de floarea soarelui.	250g	16.5
Soté de fasole verde Fasole verde*, usturoi, ulei de floarea soarelui.	200g	19.5
Piure de cartofi Cartofi, lapte, unt, smântână lichidă.	200g	20.0
Cartofi copti Cartofi, unt, ulei de floarea soarelui.	200g	19.5
Legume la abur Roșii cherry, ardei gras, morcovi, ciuperci, conopidă*, dovlecei, ulei de floarea soarelui.	140g	20.5
Mămăligă	300g	9.5
Salată asortată Roșii, castraveți, ardei capia, ceapă roșie, baghetă* .	200g	17.0
Salată de varză murată Varză murată, ulei de floarea soarelui, boia.	200g	14.5
Salată de varză albă și roșie	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).	210g	27.0
Salată verde Mix de salată, lămâie, dressing de lămâie.	50g	17.0

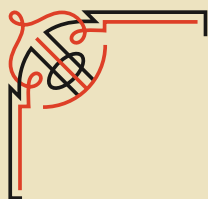
În rețetele noastre folosim doar cartofi naturali, necongelați, curățați și tăiați manual.



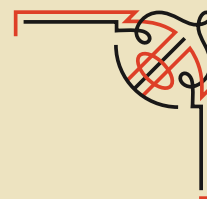
Sau, dacă nu
zaharicale,
poate papanashi?

Deserturi pregătite în casă

Tort de ciocolată neagră cu vișine alcoolizate Făină, ou, zahăr, cacao, margarină, esență de rom, vișine* în alcool, ciocolată.	220g	43.0
Pavlova cu sos de zmeură Cremă de mascarpone cu bezea și fructe (kiwi, portocale și căpșuni).	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.	300g	45.0
Înghetată făcută-n casă Vanilie, ciocolată, iaurt, fructe de pădure.	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.	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 NOĂSTRĂ. 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.



DE VREI SĂ ȘTII DIN CE-S
PLĂMĂDITE BUCATELE
NOASTRE, CE ALERGEN SE
AFLĂ ORI CE SPUN SLOVELE
DESPRE VALORILE
NUTRIȚIONALE, SCANEAZĂ
CODUL QR ȘI VEI AFLA TOT
CE-I DE ȘTIUT.

BACȘIȘUL NU E INCLUS

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



mastercard

NOTĂ DE PLATĂ
MASA: 44
OSPĂTAR: ALEX
DATA ȘI ORA: 23-11-2025 20:48

CUM SĂ MĂNÂNCI

FĂRĂ SĂ PLĂTEȘTI?

SIMPLU!

Descarcă aplicația Out4Food și bucură-te de
10% acumulați sub formă de puncte, la fiecare comandă.
1 punct = 1 RON

TOTAL (RON): 320,50
Consum puncte OUT4FOOD: -320,50
TOTAL DE PLATĂ (RON): 0 (ZERO)



Aplicația poate fi descărcată din AppStore sau Google Play și poate fi folosită în oricare dintre
cele 42 de locații aparținând grupului City Grill din București sau Aeroportul Otopeni.