

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



1,4 kg
MÂNDRIA
HANULUI

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 Beii al Sublimei Porți, Cămăraș, Paharnic și Beii în Țările Române, Cavalier 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 Beii 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 ierarhia otomană, ajungând chiar Mare Vizir.

Și chiar și după uciderea lui Bairactar, Manuc Beii 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 Beii 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 toată 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.

„...PERSONA 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 țărâtimea de pe moșiile sale.

Însă curând are o altă idee, mai grandioasă. Își schimbă moșiile din Valahia pe una din Basarabia – Hănțești. 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 orașului, 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	45.0
Primăria de verde (fără carne) OUĂ OCHIURI SAU OMLETĂ, CAȘCAVAL, TELEMEDIA DE VACĂ, CREMĂ DE BRÂNZĂ, UNT, MĂSLINE, ROȘII, ARDEI CAPIA, BAGHETĂ*.	440g	45.0
Primăria de albastru (cu pește) OUĂ OCHIURI SAU OMLETĂ, SOMON AFUMAT, TON, CREMĂ DE BRÂNZĂ, CEAPĂ ROȘIE, MĂSLINE, ROȘII CHERRY, BAGHETĂ*.	320g	45.0
Primăria de galben (cu pește) BACON, TON, SOMON AFUMAT, TELEMEDIA DE VACĂ, CREMĂ DE BRÂNZĂ, OU, MIX DE SALATĂ, CEAPĂ ROȘIE, BAGHETĂ*.	320g	45.0
Primăria de negru (cu carne) GUACAMOLE, BACON, OUĂ OCHIURI SAU OMLETĂ, UNT, ROȘII, ARDEI CAPIA.	370g	45.0
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	70.0

O băutură după bunul plac

POȚI ALEGE DINTRE CEAI CALD ROMÂNESC, LAPTE DULCE SAU CAFEA, ORICĂTĂ, 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
zestre?

È chivernisită
boier Andronache,
da' de ce întrebi?

Vreau
să-mi însor băiatu'
la Manuc.



Mezelicuri

Șoric de Doamne ajută 100g 34.0

Jumări rubensiene (rumene și dolofane) 100g 37.5

Salată de icre Kira din Sulina 100g 30.0
Ceapă roșie, măsline Kalamata, icre de crap.




Chioftele 370g 61.0

CHIOFTELE DE MIEL ÎN LIPIE CU ROȘII ȘI SOS PICANT.
Ceapă roșie, sos de roșii (semințe de peperoncino, cognac)
tortilla, pastă de tomate.

Icre de fasole bătută ca la Brăila  200g 26.0

CU INELE DE CEAPĂ PRICOPSITĂ .

Fasole, ceapă, morcovi, țelină, usturoi, sare, ceapă caramelizată, ulei de floarea soarelui.

Zacuscă de grădină  200g 37.0

GĂTITĂ LA FOC CU LEMNE.


Vinete, ardei capia, ceapă, ulei de floarea soarelui.

TABLE
SHOW

Vânăta lu' Iftene 200g 44.0

VINETE COAPTE PE GRĂȚAR, PREPARATE LA MASĂ CU BRÂNZĂ FETA ȘI ROȘII.

Vinete, brânză feta, roșii, ceapă roșie, ulei de măsline.

Salată de vinete proaspete coapte pe grătar  200g 38.0

DATĂ LA MASĂ CU ROȘII PROASPETE ȘI CEAPĂ ROȘIE.

Vinete, roșii cherry, ceapă roșie, ulei de floarea soarelui.

Tartar de curte veche 100g 89.0

DIN MUȘCHI DE VIȚEL CU CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI.

Mușchi de vită*, unt, ceapă, murături asortate, ou, cartofi, baghetă*.

Moft franțuzesc 70g

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.

TABLE
SHOW

Oase de vițel cu măduvă 450g 60.0

PREGĂTITE LA CUPTOR CU MIRODENII, SERVITE CU BAGHETĂ CROCANȚĂ ȘI HREAN.

Oase de vițel cu măduvă, roșii, baghetă*.

Platoul gospodinei  600g 86.0

SALATĂ DE VINETE PROASPETE COAPTE LA GRĂȚAR, ZACUSCĂ GĂTITĂ LA FOC
CU LEMNE, ICRE DE FASOLE BĂTUTĂ ȘI ROȘII.

Pentru 2 persoane.

Platou giugiuc

700g 93.0

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.

Platoul lui Manuc

650g 91.0

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.

Platoul de transhumanță

550g 96.0

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.

Tipsie cu brânzeturi proaspete

950g 93.0

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.

Bulz ca-n bariera Oborului


620g 67.0

BACON, CÂRNAȚI BINE AFUMAȚI, BRÂNZĂ DE BURDUF, CAȘCAVAL, OU, TELEMEA ȘI SMÂNTÂNĂ ÎNCINSE ÎN UNTURĂ ȘI ÎNVELITE ÎN MĂMĂLIGĂ.





Salate

<p>Salată de la Soare Apune</p> <p>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.</p>	350g	56.0
<p>Salată grecească</p> <p>MIX DE SALATĂ, ROȘII CASTRAVEȚI VERZI, MĂSLINE KALAMATA, BRÂNZĂ FETA, ARDEI GRAS, CEAPĂ ROȘIE, ROȘII USCATE, SERVITĂ CU FOAIE DE PLĂCINTĂ ARSĂ LA CUPTOR.</p>	450g	56.0
<p>Salată Caesar</p> <p>SALATĂ ICEBERG, PIEPT DE PUI LA GRĂȚAR, DRESSING CAESAR, PARMEZAN, ANCHOIS, TORTILLA CROCANTĂ RĂSUCITĂ.</p>	270g	56.0
<p>Salată de la Miazăzi </p> <p>MIX DE SALATĂ, ROȘII CHERRY, FASOLE EDAMAME, AVOCADO, OREZ NEGRU, DRESSING CU LĂMÂIE ȘI DIJON, FOIETAJ.</p>	350g	56.0

Zemuri



Ciorbă de miel

(recomandarea bucătarului)

GÂT DE MIEL*, CEAPĂ, MORCOVI, ȚELINĂ, OU,
SMÂNTÂNĂ, ARDEI CAPIA.

300g 43.0

Borș de crap dunărean, parfumat cu leuștean

SERVIT CU MĂMĂLIGUȚĂ, MUJDEI DE USTUROI.

CRAP, TACĂMURI DE PEȘTE, ARDEI GRAS, MORCOVI, ROȘII,
CARTOFI, BORȘ PROASPĂT.

350g 48.0

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.

350g 39.5

Supă cremă ovreiască de linte roșie cu mentă

SERVITĂ CU CRUTOANE FĂCUTE ÎN CASĂ.


LINTE ROȘIE, ARDEI CAPIA, MORCOVI, ȚELINĂ.

350g 29.0

Borș de curcan fanariot

ARIPI CU OS DE CURCAN, CEAPĂ, MORCOVI, ȚELINĂ, ARDEI
GRAS, DOVLECEI, ROȘII ÎNTREGI DECOJITE, BORȘ PROASPĂT,
OU.

300g 34.0


Ciorbele
sunt servite
cu ardei
iute

Bucătăria Hanului

MIEL | OAIE | BERBEC



Ciolan de miel caramelizat TABLE SHOW

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 **245.0**
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 greutateii și capacității, egal, aproximativ cu un kilogram sau cu un litru și jumătate.



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 **79.0**
200g



Tocănița lui Bucur

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

300g **74.0**
200g



Pastramă de berbecuț la ceau

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

200g **76.0**
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 **78.0**
100g

PORC NAȚIONAL

Pardon madam	710g	75.0
PIZDULICE DE PORC* SERVICĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ, MURĂTURI ASORTATE ȘI MUJDEI DE USTUROI.		
Sărmăluțe în foi de varză cu mămăliguță și ardei iute	400g	73.0
CARNE TOCATĂ DE PORC*, CARNE TOCATĂ DE VITĂ*, COSTIȚĂ AFUMATĂ, OREZ, BACON, VARZĂ MURATĂ, PASTĂ DE TOMATE.		
Coaste la garniță din Târgu Moșilor	300g	61.0
COASTE* ȘI CÂRNAȚI DE PORC PĂSTRATE LA GARNIȚĂ ÎN UNTURĂ SERVICĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ ȘI VARZĂ MURATĂ.		
Scăricică	330g	92.0
COASTE DE PORC* RUMENITE, PREGĂTITE CU VIN ȘI MIRODENII SERVICĂ CU CARTOFI COPTI ÎN UNT ȘI SOS BARBEQUE.		
Varza Beizadelei	180g	72.0
VARZĂ ACRĂ CĂLITĂ ÎN UNTURĂ DE RAȚĂ SERVICĂ CU JUMĂRI ARSE DE PORC ÎN CRUSTĂ CROCANTĂ DIN FĂINĂ CU OȚET DE MERE PIPET DE PORC, VARZĂ CALITĂ, FOIETAJ, ARDEI IUTE, MIX SALATĂ, BOIA.		
Ceafă de porc la jar	180g	45.0

ORĂȚĂNI

Ciubota curcanului	300g	64.0
COPĂNEL DE CURCAN* RUMENIT LA CUPTOR CU VIN ROȘU ȘI MIRODENII, SERVICĂ CU CARTOFI COPTI ÎN UNT ȘI SOS DE HREAN CU SMÂNTÂNĂ.		
Rață Leșească	280g	93.0
PULPE DE RAȚĂ* RUMENITE LA CUPTOR, PE VARZĂ CĂLITĂ.		
Șnițel Imperial	200g	51.0
ȘNIȚEL CROCANT DIN PIEPT DE PUI ÎMPĂNAT CU FĂINĂ ȘI PESMET.		
Piept de curcan* din lumea nouă, la jar	170g	47.0
Rotisorul oriental	150g	59.0
KEBAB SERVICĂ CU OREZ CU LEGUME. pulpa de pui dezosată, bacon, ardei capia, ardei iute, orez, morcovi, cimbru, ulei de floarea soarelui.		

VITĂ

TABLE SHOW	Halebarda lui Mihai Viteazu TOMAHAWK DE VITĂ* BLACK ANGUS, CEAPĂ, ROȘII ȘI UNT. SERVIT CU CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI.	800g 150g	449.0
TABLE SHOW	Antricot de vită din Sudul Americii pe jar ANTRICOT DE VITĂ* SUD-AMERICAN SERVIT CU CARTOFI COPȚI ÎN UNT ȘI MIX DE SALATĂ.	200g 200g	168.0
	Moft occidental BURGER DE VITĂ BLACK* ANGUS ÎN CHIFLĂ PUFOASĂ CU SALATĂ ICEBERG, ROȘII, CASTRAVEȚI MURAȚI, KETCHUP, MAIONEZĂ ȘI CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI.	170g 150g	79.0
	Gulașul din Câmpia Pustei GULAȘ DE VITĂ CU SPUMĂ DE CARTOF ȘI CENUȘĂ DE CEAPĂ CEAFĂ DE VITĂ*, ARDEI CAPIA, CEAPĂ, MORCOV, ROȘII CHERRY, ARDEI IUTE, CHIMEN, CARTOF, SMÂNTÂNĂ	200g	68.0

AMESTECATE | TOCATE | AFUMATE

	Celebrii Mititei de la Manuc 3 MITITEI TĂVĂLIȚI PE JAR SERVIȚI CU CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI, MUȘTAR ȘI ARDEI IUTE.	180g 150g 50g	52.0
	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	75.0
	Platou de cărnuri la jar PASTRAMĂ DE VITĂ*, PIEPT DE PUI, CEAFĂ DE PORC, FILE DE PORC*, MITITEI, CARTOFI COPȚI CU UNT, CASTRAVEȚI MURAȚI ȘI VARZĂ MURATĂ.	600g / 400g / 400g	149.0
	Platoul Măcelarului FRIGĂRUI ADANA, MUȘCHULEȚ DE PORC, PIEPT DE CURCAN, PULPĂ DEZOSAȚĂ DE PUI, CARTOFI LA CUPTOR CU CEAPĂ ȘI USTUROI, VARZĂ MURATĂ.	550g / 250g / 200g	160.0
	Pleșcoi de Buzău afumați și dați la jar	180g	55.0

VEGETARIENE

	Rișcașa pădurii cu ciuperci  ORÉZ, CIUPERCI PLEUROTUS, HRIBI, CEAPĂ, ULEI DE TRUFE, LAPTE DE COCOS.	200g	59.0
	Ragu de năut și spanac  NĂUT, SPANAC*, ROȘII USCATE, CEAPĂ, NUCĂ DE COCOS, LAPTE DE COCOS, PÂINE.	200g	63.0
	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	74.0

Pește proaspăt ❧ fript sau ❧ rumenit la jar

Foaie verde
din zăvoi...

...e spigola,
nu-i baboi



Gramajul
afișat pentru
preparatele
din pește
este brut.

TABLE
SHOW

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 20.7
preț
per 100 g

Crap românesc prăjit

CRAP* CU MĂMĂLIGUȚĂ ȘI MUJDEI DE USTUROI

210g 71.0
300g
50 g

Sturion regal la jar

STURION RONDELE SERVIT CU CARTOFI COPTI ȘI MUJDEI DE USTUROI

100g 40.5
200g preț
per 100 g
50g

Pâine de casă

Lipie Fermecată

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

150g 13.5

Pâine de casă pentru o persoană

200g 11.0

Pâine de casă pentru două persoane

400g 20.0

Baghetă rustică*

200g 12.0

Garnituri

Cartofi proaspeți prăjiți	150g	20.5
Orez cu legume Orez, ceapă, morcovi, ardei gras, ulei de floarea soarelui.	250g	18.0
Soté de fasole verde Fasole verde*, usturoi, ulei de floarea soarelui.	200g	20.5
Piure de cartofi Cartofi, lapte, unt, smântână lichidă.	200g	21.0
Cartofi copti Cartofi, unt, ulei de floarea soarelui.	200g	20.5
Legume la abur Roșii cherry, ardei gras, morcovi, ciuperci, conopidă*, dovlecei, ulei de floarea soarelui.	140g	21.5
Mămăligă	300g	10.0
Salată asortată Roșii, castraveți, ardei capia, ceapă roșie, baghetă*.	200g	19.0
Salată de varză murată Varză murată, ulei de floarea soarelui, boia.	200g	15.0
Salată de varză albă și roșie	150g	15.0
Salată de hribi	150g	28.0
Salată dă București DIN ARDEI KAPIA, NUMAI BUNĂ DE PUS PE RANA SUFLETULUI Ardei gras, capia (roșii, usturoi, ulei de floarea soarelui).	210g	29.0
Salată verde Mix de salată, lămâie, dressing de lămâie.	50g	19.0

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

Sau, dacă nu
zaharicale,
poate papanași?



Deserturi pregătite în casă

Tort de ciocolată neagră cu vișine alcoolizate Făină, ou, zahăr, cacao, margarină, esență de rom, vișine* în alcool, ciocolată.	220g	45.0
Pavlova cu sos de zmeură Cremă de mascarpone cu beza și fructe (kiwi, portocale și căpșuni).	160g	48.0
Desertul casei Solicitați informații ospătarului.	150g	35.0
Papanashi PREGĂTIȚI DIN BRÂNZĂ PROASPĂTĂ DE VACI CU FĂINĂ ȘI OU, PRĂJIȚI ÎN ULEI DE FOAREA SOARELUI. SERVIȚI CU SMÂNTÂNĂ CREMOASĂ ȘI DULCEAȚĂ.	300g	47.0
Înghețată făcută-n casă Vanilie, ciocolată, iaurt, fructe de pădure.	150g	36.0
Dulceata fără de Păcat TORT DE CIOCOLATĂ NEAGRĂ ȘI CAFEA Ciocolată fără zahăr, cafea, lapte, unt, făină, ou, brânză mascarpone, pastă de alune de pădure.	140g	45.0
Ispita Amurgului BUDINCĂ DIN GRIȘ CU PRUNE GLASATE CU AROMĂ DE SCORTIȘOARĂ, PARFUMATE CU ROM SERVITĂ CU ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE ȘI COULIS DE AFINE.	200g	48.0

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.



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 mulțumit,
ori
12% să te pomenim!

GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANȚELOR 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 **0900.800.085**

BANI
BON FISCAL

Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.

NOTĂ DE PLATĂ

MASA: 44

OSPĂȚAR: 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)

