

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)

300 g / 45,0 lei

#### *The Red Hall (with meat)*

Ouă ochiuri sau omeletă (60 g), bacon (10 g), șuncă de Praga (50 g), unt (30 g), roșii (100 g), baghetă\* (50 g).

Fried eggs or omelet, bacon, Prague ham, butter, tomatoes, mustard, baguette\*.

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

191 kcal · 6E

### Primăria de verde (fără carne)

440 g / 45,0 lei

#### *The Green Hall (without meat)*

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

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

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

168 kcal · 1E

### Primăria de albastru (cu pește)

320 g / 45,0 lei

#### *The Blue Hall (with fish)*

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

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

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

164 kcal · 1E

### Primăria de galben (cu pește)

320 g / 45,0 lei

#### *The Yellow Hall (with fish)*

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

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

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

215 kcal · 4E

### Primăria de negru (cu carne)

370 g / 45,0 lei

#### *The Black Hall (with meat)*

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

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

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

177 kcal · 5E

### Primăria mare (cu carne)

650 g / 70,0 lei

#### *The Great Hall (with meat)*

Salată de vinete coapte (50 g), zăcuscă de casă (50 g), ouă ochiuri (90 g), șuncă (30 g), bacon (30 g), cârnați ardelenesiți (30 g), caș dulce (30 g), cașcaval (20 g), unt (20 g), măsline (20 g), roșii (130 g), castraveți (50 g), ardei capia (30 g), dulceață de vișine (20 g), dulceață de coacăze (20 g), miere (30 g).

Vegetables spread prepared on wood fire, eggs, ham, bacon, traditional sausages, sweet cheese, cheese, butter, olives, tomato, cucumber, capia pepper, sour cherry jam, blackcurrant jam, honey.

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

160 kcal · 8E

# MEZELICURI

---

## Starters

**Șoric de Doamne ajută** 100 g / 34,0 lei

*Well Stuffed Pork Rind*

563 kcal · 0E

**Jumări rubensciene (rumene și dolofane)** 100 g / 37,5 lei

*Pork Cracklings*

513 kcal · 0E

**Salată de icre Kira din Sulina** 100 g / 30,0 lei

*Carp Pike Roe*

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

Red onion, Kalamata olives, carp roes.

**Alergeni:** pește / fish

612 kcal · 1E

**Chioftele** 370 g / 61,0 lei

*Meatballs*

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:** gluten / gluten

368 kcal · 4E

**Icre de fasole bătută ca la Brăila** 200 g / 26,0 lei

*Bean Puree*

Cu inele de ceapă pricopsită. Fasole (150 g), ceapă (30 g), 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:** țelină / celery

205 kcal · 0E

**Zacuscă de grădină** 200 g / 37,0 lei

*„Zacuscă” — Eggplant and Tomato Cooked Salad*

Gătita la foc cu lemne. Vinete (150 g), ardei capia (30 g), ceapă (20 g), ulei de floarea soarelui.

Prepared on a wood fire. Eggplant, bell pepper, onion, sunflower oil.

140 kcal · 0E

**Vânăta lu' Iftene** 200 g / 44,0 lei

*Iftene's Eggplant*

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

Grilled eggplant, cooked at the table with feta cheese and tomatoes.

**Alergeni:** lactoză / lactose

75 kcal · 0E

**Salată de vinete proaspete coapte pe grătar** 200 g / 38,0 lei

*Grilled Eggplant Spread*

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

Served with fresh tomato and red onion.

50 kcal · 0E

**Tartar de curte veche** 100 g + 150 g / 89,0 lei

*Steak Tartare*

Din mușchi de vițel cu cartofi proaspeți prăjiți. Mușchi de vită\* (100 g), unt, ceapă, murături asortate, ou, cartofi (150 g), baghetă\* (50 g).

Beef tenderloin\* served with fresh hand-cut chips. Butter, onion, assorted pickles, egg, baguette\*.

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

396 kcal · 2E

## Moft franțuzesc

70 g + 80 g / 79,0 lei

### **French Foie Gras Terrine**

*Terină de foie gras servită cu jelu de Grenadine, baghetă crocantă și dulceață de afine. Ficat de rață\* (70 g), lapte, baghetă\* (50 g), dulceață de ceapă roșie, dulceață de afine (30 g).*

*Foie gras terrine served with Grenadine jelly, crusty baguette and blueberry jam. Duck liver\*, milk, red onion jam, baguette\*.*

**Alergeni:** lactoză, gluten / lactose, gluten

911 kcal · 3E

## Oase de vițel cu măduvă

450 g / 60,0 lei

### **Veal Marrow Bones**

*Pregătite la cuptor cu mirodenii, servite cu baghetă crocantă și brean. Oase de vițel cu măduvă (380 g), roșii (20 g), baghetă\* (50 g).*

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

**Alergeni:** lactoză, gluten / lactose, gluten

362 kcal · 4E

## Platoul gospodinei

600 g / 86,0 lei

### **Landlady's Platter**

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

*Grilled eggplant spread, „zăcuscă” and tomato cooked salad prepared on a wood fire and bean puree.*

*Pentru 2 persoane / For 2 people*

**Alergeni:** pește / fish

96 kcal · 1E

## Platou giugiuc

700 g / 93,0 lei

### **Meat and Spice and Everything Nice**

*Șuncuță țărănească (80 g), cârnați ardelenesti afumați (80 g), slăninuță țărănească (50 g), pastramă de porc afumat (80 g), tobă (50 g), telemea de vacă (80 g), icre de crap (40 g), muștar (40 g), castraveți murați (80 g), ceapă roșie (30 g), roșii cherry proaspete (30 g), biscuiți crackers (20 g) și măsline (20 g).*

*Traditional ham, smoked sausages, rustic pig fat, smoked pork leg, pork brawn, Romanian cheese, carp pike roes, mustard, pickled cucumbers, red onion and cherry tomato.*

*Pentru 2 persoane / For 2 people*

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

911 kcal · 7E

## Platoul lui Manuc

650 g / 91,0 lei

### **Manuc's Platter**

*Cașcaval pane (160 g), chifteluțe de miel (160 g), brânză de burduf rumenită (160 g), ruladă de pui (cu șuncă, cașcaval și mentă) (100 g), brean (5 g) și legume la jar (65 g).*

*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:** lactoză / lactose

275 kcal · 4E

## Platoul de transhumanță

550 g / 96,0 lei

### **Pastoral Platter**

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

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

*Pentru 2 persoane / For 2 people*

**Alergeni:** lactoză / lactose

234 kcal · 1E

## Tipsie cu brânzeturi proaspete

950 g / 93,0 lei

### Fresh Cheese Platter

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

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:** lactoză / lactose

171 kcal · 1E

## Bulz ca-n bariera Oborului

620 g / 67,0 lei

### Romanian Traditional „Bulz”

Bacon (80 g), cârnați bine afumați (70 g), brânză de burduf (50 g), cașcaval (20 g), ou (30 g), telemea (50 g) și smântână (20 g) încinse în untură și învelite în mămăligă (300 g).

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:** ou, lactoză / egg, lactose

219 kcal · 7E

# SALATE

## Salads

### Salată de la Soare Apune

350 g / 56,0 lei

#### Sunset Salad

Salată mix (40 g), porumb (50 g), ardei capia (25 g), ou fiert (60 g), bucăți de ton marinat în ulei de măsline presat la rece (50 g), miez de nucă, măsline Kalamata (20 g), baghetă\* rumenită cu mirodenii alese (80 g).

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

269 kcal · 1E

### Salată grecească

450 g / 56,0 lei

#### Greek Salad

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

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:** lactoză, gluten / lactose, gluten

193 kcal · 4E

### Salată Caesar

270 g / 56,0 lei

#### Caesar Salad

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

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

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

303 kcal · 5E

### Salată de la Miazăzi

350 g / 56,0 lei

#### Noonday Sun Salad

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

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

**Alergeni:** muștar, gluten / mustard, gluten

262 kcal · 2E

## ZEMURI

---

### Soups

**Ciorbă de miel** (recomandarea bucătarului) 300 g / 43,0 lei

**Lamb Soup** (Chef's recommendation)

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

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

**Alergeni:** țelină, ouă, lactate / celery, eggs, dairy

126 kcal · 0E

**Borș de crap dunărean, parfumat cu leuștean** 350 g + 200 g / 48,0 lei

**Danube Carp Borscht**

Servit cu mămăliguță și mujdei de usturoi. Crap (70 g), tacâmuri de pește, ardei gras, morcovi, roșii, cartofi, borș proaspăt.

Served with polenta and garlic sauce. Carp, fish cuts, bell peppers, carrots, tomatoes, potatoes, fresh borscht.

**Alergeni:** pește, borș / fish, borscht

105 kcal · 0E

**Ciorbă ardelenescă de fasole cu afumătură servită în pâine** 525 g / 49,5 lei

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

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

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

**Alergeni:** țelină / celery

159 kcal · 8E

**Ciorbă tradițională de burtă** 350 g / 39,5 lei

**Traditional Tripe Soup**

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

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

**Alergeni:** țelină, ouă, lactate / celery, eggs, dairy

101 kcal · 4E

**Supă cremă ovreiască de linte roșie cu mentă** 350 g / 29,0 lei

**Cream of Red Lentil Soup with Mint**

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

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

**Alergeni:** țelină, linte / celery, lentils

142 kcal · 0E

**Borș de curcan fanariot** 300 g / 34,0 lei

**Phanariot Turkey Sour Soup**

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

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

**Alergeni:** țelină, borș / celery, borscht

66 kcal · 0E

# BUCATARIA HANULUI

## The Inn's Kitchen

### Ciolan de miel caramelizat

950 g + 200 g + 200 g / 245,0 lei

#### *Caramelized Lamb Knuckle*

Pregătit la cuptor cu mirodenii și vin roșu, asortat cu cartofi copti și soté de fasole verde cu usturoi. Pulpă de miel\* (950 g), cartofi copti pregătiți cu unt (200 g), fasole verde\* (200 g), 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.

Pentru 2 persoane / For 2 people

**Alergeni:** sulfiți, lactate / sulphites, dairy

245 kcal · 2E

### Cokertme de Anatolia

270 g + 150 g / 79,0 lei

#### *Anatolian Çökertme*

Pulpă de oaie aleasă îmbrobodită cu vinete coapte și îmbăiată în iaurt turcesc. Pulpă de miel (170 g), vinete (100 g), ceapă, smântână acră (50 g), unt, ardei capia, roșii cherry, făină, ulei de floarea soarelui.

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

**Alergeni:** lactate, gluten / dairy, gluten

202 kcal · 0E

### Tocănița lui Bucur

300 g + 200 g / 74,0 lei

#### *Lamb Stew*

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

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

175 kcal · 0E

### Pastramă de berbecuț la ceain

200 g + 300 g + 50 g / 76,0 lei

#### *Cauldron-cooked Lamb Pastrami*

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

Tender pastrami in white wine, served with polenta and garlic sauce on the side.

**Alergeni:** sulfiți / sulphites

373 kcal · 0E

### Pastramă de berbecuț la jar

180 g + 300 g + 50 g / 76,0 lei

#### *Tender Ram Pastrami*

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

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

**Alergeni:** lactate / dairy

269 kcal · 0E

### Frigărui din vechiul Fanar

210 g + 100 g / 78,0 lei

#### *Skewers from the Old Fanar*

Frigărnie adana servită cu bulgur. Carne tocată kebab (180 g), roșii (30 g), bulgur (100 g), tortilla, ardei iute, ceapă roșie, ceapă, ardei capia, ulei de floarea soarelui, unt, pastă de tomate.

Adana skewers served with bulgur.

**Alergeni:** lactate, gluten / dairy, gluten

319 kcal · 4E

# PORC NAȚIONAL

---

## National Pork

### Pardon madam

210 g + 300 g + 200 g / 75,0 lei

#### Spider Muscle

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

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

**Alergeni:** sulfiți / sulphites

150 kcal · 0E

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

400 g + 300 g / 73,0 lei

#### Traditional Stuffed Cabbage Leaves with Polenta

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:** sulfiți / sulphites

167 kcal · 5E

### Coaste la garniță din Târgu Moșilor

300 g + 300 g + 150 g / 61,0 lei

#### Romanian Winter Diet

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

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

**Alergeni:** sulfiți / sulphites

309 kcal · 2E

### Scăricică

330 g + 200 g / 92,0 lei

#### Pork Ribs

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

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

**Alergeni:** sulfiți, lactoză / sulphites, lactose

447 kcal · 0E

### Varza Beizadelei

300 g / 72,0 lei

#### The Prince's Cabbage

Varză călită servită cu jumări arse de porc în crustă crocantă din făină cu oțet de mere. Piept de porc, varză călită, foietaj, ardei iute, mix salată, boia.

Sautéed sour cabbage in duck fat served with crispy pork cracklings in a crust made from flour and apple cider vinegar.

**Alergeni:** gluten / gluten

420 kcal · 4E

### Ceafă de porc la jar

180 g / 45,0 lei

#### Grilled Pork Neck

401 kcal · 0E

## ORATANII

---

### Poultry

### Ciubota curcanului

300 g + 200 g + 50 g / 64,0 lei

#### Turkey's Boot

Copănel de curcan\* (300 g) rumenit la cuptor cu vin roșu și mirodenii, servit cu cartofi copti în unt (200 g) și sos de hrean cu smântână (50 g).

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:** vin, lactoză / wine, lactose

298 kcal · 6E

## Rață Leșească

280 g + 280 g / 93,0 lei

### Duck Leg

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

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

743 kcal · 0E

## Șnițel Imperial

200 g / 51,0 lei

### Imperial Schnitzel

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

Crispy chicken schnitzel with flour and breadcrumbs, sunflower oil.

**Alergeni:** gluten / gluten

228 kcal · 2E

## Piept de curcan din lumea nouă, la jar

170 g / 47,0 lei

### Grilled Turkey Breast

60 kcal · 0E

## Rotisorul oriental

150 g + 200 g / 59,0 lei

### Chicken Kebab

Kebab servit cu orez cu legume. Pulă de pui dezosată (140 g), bacon (10 g), ardei capia, ardei iute, orez (200 g), morcovi, cimbru, ulei de floarea soarelui.

Boneless chicken thigh, bacon, capia pepper, chili pepper, rice, carrot, thyme.

192 kcal · 0E

# VITA

---

## Beef

### Halebarda lui Mihai Viteazu

800 g + 150 g / 449,0 lei

#### Tomahawk Black Angus

Tomahawk de vită\* Black Angus (800 g), ceapă, roșii și unt. Servit cu cartofi proaspeți prăjiți (150 g), ulei de floarea soarelui.

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

**Alergeni:** lactoză / lactose

317 kcal · 0E

### Antricot de vită din Sudul Americii pe jar

200 g + 200 g / 168,0 lei

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

Antricot de vită\* sud-american (200 g) servit cu cartofi copti în unt (200 g) și mix de salată, ulei de floarea soarelui.

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

**Alergeni:** lactoză / lactose

231 kcal · 0E

### Moft occidental

170 g + 150 g / 79,0 lei

#### Black Angus Burger

Burger de vită Black Angus\* (170 g) în chiflă pufoasă cu salată iceberg, roșii, castraveți murați, ketchup, maioneză și cartofi proaspeți prăjiți (150 g), ulei de floarea soarelui.

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

**Alergeni:** ou, gluten / egg, gluten

263 kcal · 2E

### Gulașul din Câmpia Pustei

200 g / 68,0 lei

Goulash of the Great Plains

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.

Beef goulash with potato foam and onion ash. Beef neck\*, capia pepper, onion, carrot, cherry tomatoes, hot pepper, caraway seeds, potato, sour cream.

**Alergeni:** lactoză / lactose

267 kcal · 6E

## AMESTECATE, TOCATE, AFUMATE

---

### Mixed, Chopped, Smoked

#### Celebrii Mititei de la Manuc

180 g + 150 g + 50 g / 52,0 lei

##### *The Famous Manuc „MICI” Skinless Sausages*

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

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

**Alergeni:** muștar / mustard

208 kcal · 5E

#### Tochitură din Moșii Vechi

180 g + 300 g + 80 g / 75,0 lei

##### *Old Style Stew*

Ceafă de porc (45 g), piept de pui (45 g), ficat de vițel\* (45 g) și cârnați (45 g), trase în sos roșu făcut cu vin, mujdei de usturoi și piper, servită cu mămăliguță (300 g), ou ochi (30 g) și brânză telemea rasă (50 g), ulei de floarea soarelui.

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.

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

207 kcal · 2E

#### Platou de cărnuri la jar

600 g + 400 g + 400 g / 149,0 lei

##### *Char-Grilled Meat Platter*

Pastramă de vită\* (110 g), piept de pui (130 g), ceafă de porc (130 g), file de porc\* (110 g), mititei (120 g), cartofi coși cu unt (400 g), castraveți murați (200 g) și varză murată (200 g), ulei de floarea soarelui.

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

**Alergeni:** lactoză, sulfiți / lactose, sulphites

163 kcal · 5E

#### Platoul Măcelarului

550 g + 250 g + 200 g / 160,0 lei

##### *The Butcher's Platter*

Frigărni Adana, mușchiuleț de porc, piept de curcan, pulpă dezosată de pui, cartofi la cuptor cu ceapă și usturoi, varză murată.

Adana skewers, pork tenderloin, turkey breast, boneless chicken thigh, oven-baked potatoes with onion and garlic, pickled cabbage.

**Alergeni:** sulfiți / sulphites

229 kcal · 0E

#### Pleșcoi de Buzău afumați și dați la jar

180 g / 55,0 lei

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

245 kcal · 2E

## VEGETARIENE

---

### Vegetarians

#### Rișcașa pădurii cu ciuperci

200 g / 59,0 lei

##### *Rice and Mushroom Stew*

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

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

317 kcal · 4E

#### Ragu de năut și spanac

200 g / 63,0 lei

##### *Green Stew*

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

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

298 kcal · 7E

## Al doilea moft occidental, dar fără carne

340 g / 74,0 lei

### Vegetarian Burger

Moftul mofturilor occidentale. Chiflă pufoasă, chiftea burger\* vegetal (210 g), 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.

280 kcal · 6E

## PEȘTE PROASPAT

### Fresh Fish

#### Calcan „Orient Express”

1,25 kg + 400 g / 332,0 lei

##### „Orient Express” Turbot

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.

Pentru 2-3 persoane / For 2-3 people

**Alergeni:** pește, lactoză / fish, lactose

181 kcal · 2E

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

100 g / 20,7 lei (preț per 100 g)

##### Crispy Pan-Fried (sunflower oil) or Grilled Trout Fillet

286 kcal · 0E

#### Crap românesc prăjit

210 g + 300 g + 50 g / 71,0 lei

##### Fried Carp

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

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

241 kcal · 0E

#### Sturion regal la jar

100 g + 200 g + 50 g / 40,5 lei (preț per 100 g)

##### Royal Grilled Sturgeon

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

Sturgeon served with baked potatoes and garlic sauce.

**Alergeni:** pește / fish

319 kcal · 0E

## PÂINE DE CASA

### Homemade Bread

#### Lipie fermecată

150 g / 13,5 lei

##### Fantastic Pita Bread

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

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

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

253 kcal · 0E

#### Pâine de casă

200 g / 11,0 lei

##### Homemade Bread

Pentru o persoană / For 1 person

**Alergeni:** gluten / gluten

233 kcal · 0E

<b>Pâine de casă</b>	400 g / 20,0 lei
<i>Homemade Bread</i>	
<i>Pentru două persoane / For 2 people</i>	
<i>Alergeni: gluten / gluten</i>	
<i>233 kcal · 0E</i>	
<b>Baghetă rustică*</b>	200 g / 12,0 lei
<i>Rustic Baguette</i>	
<i>280 kcal · 0E</i>	

## GARNITURI

---

### Side Dishes

<b>Cartofi proaspeți prăjiți</b>	150 g / 20,5 lei
<i>Fresh Fried Potatoes</i>	
<i>216 kcal · 0E</i>	
<b>Orez cu legume</b>	250 g / 18,0 lei
<i>Rice with Vegetables</i>	
<i>Orez, ceapă, morcovi, ardei gras, ulei de floarea soarelui.</i>	
<i>Rice, onions, carrots, bell peppers, sunflower oil.</i>	
<i>118 kcal · 0E</i>	
<b>Soté de fasole verde</b>	200 g / 20,5 lei
<i>Green Beans Sauté</i>	
<i>Fasole verde*, usturoi, ulei de floarea soarelui.</i>	
<i>Green beans*, garlic, sunflower oil.</i>	
<i>166 kcal · 0E</i>	
<b>Piure de cartofi</b>	200 g / 21,0 lei
<i>Mashed Potatoes</i>	
<i>Cartofi, lapte, unt, smântână lichidă.</i>	
<i>Potatoes, milk, butter, sour cream.</i>	
<i>Alergeni: lactoză / lactose</i>	
<i>184 kcal · 4E</i>	
<b>Cartofi copti</b>	200 g / 20,5 lei
<i>Baked Potatoes</i>	
<i>Cartofi, unt, ulei de floarea soarelui.</i>	
<i>Potatoes, butter, sunflower oil.</i>	
<i>Alergeni: lactoză / lactose</i>	
<i>172 kcal · 0E</i>	
<b>Legume la abur</b>	140 g / 21,5 lei
<i>Steamed Vegetables</i>	
<i>Roșii cherry, ardei gras, morcovi, ciuperci, conopidă*, dovlecei, ulei de floarea soarelui.</i>	
<i>Cherry tomatoes, bell peppers, carrots, mushrooms, cauliflower*, zucchini, sunflower oil.</i>	
<i>131 kcal · 2E</i>	
<b>Mămăligă</b>	300 g / 10,0 lei
<i>Polenta</i>	
<i>83 kcal · 0E</i>	

<p><b>Salată asortată</b> <span style="float: right;">200 g / 19,0 lei</span></p> <p><i>Seasonal Salad</i></p> <p>Roșii, castraveți, ardei capia, ceapă roșie, baghetă*.</p> <p>Tomatoes, cucumbers, bell peppers, red onions, baguette*.</p> <p><b>Alergeni:</b> gluten / gluten</p> <p>117 kcal · 0E</p>
<p><b>Salată de varză murată</b> <span style="float: right;">200 g / 15,0 lei</span></p> <p><i>Sauerkraut Salad</i></p> <p>Varză murată, ulei de floarea soarelui, boia.</p> <p>Sauerkraut, sunflower oil, paprika.</p> <p><b>Alergeni:</b> sulfiți / sulphites</p> <p>56 kcal · 0E</p>
<p><b>Salată de varză albă și roșie</b> <span style="float: right;">150 g / 15,0 lei</span></p> <p><i>White and Red Cabbage Salad</i></p> <p>71 kcal · 0E</p>
<p><b>Salată de hribi</b> <span style="float: right;">150 g / 28,0 lei</span></p> <p><i>Porcini Mushroom Salad</i></p> <p>163 kcal · 0E</p>
<p><b>Salată dă București</b> <span style="float: right;">210 g / 29,0 lei</span></p> <p><i>Bucharest Salad</i></p> <p>Din ardei kapia, numai bună de pus pe rana sufletului. Ardei gras, capia (roșii, usturoi, ulei de floarea soarelui).</p> <p>Kapia pepper, dressing (tomatoes, garlic, sunflower oil).</p> <p>126 kcal · 0E</p>
<p><b>Salată verde</b> <span style="float: right;">50 g / 19,0 lei</span></p> <p><i>Green Salad</i></p> <p>Mix de salată, lămâie, dressing de lămâie.</p> <p>Mix of lettuce, lemon, lemon dressing.</p> <p>35 kcal · 2E</p>

## DÉSERTURI

---

### Homemade Desserts

<p><b>Tort de ciocolată neagră cu vișine alcoolizate</b> <span style="float: right;">220 g / 45,0 lei</span></p> <p><i>Drunken Cherry Chocolate Cake</i></p> <p>Făină, ou, zahăr, cacao, margarină, esență de rom, vișine* în alcool, ciocolată.</p> <p>Flour, egg, sugar, cocoa, margarine, rum essence, cherries* in alcohol, chocolate.</p> <p><b>Alergeni:</b> gluten, ou, sulfiți / gluten, egg, sulphites</p> <p>415 kcal · 5E</p>
<p><b>Pavlova cu sos de zmeură</b> <span style="float: right;">160 g / 48,0 lei</span></p> <p><i>Pavlova with Raspberry Sauce</i></p> <p>Cremă de mascarpone cu bezea și fructe (kivi, portocale și căpșuni).</p> <p>Mascarpone cream with meringue and fruit (kivi, orange and strawberry).</p> <p><b>Alergeni:</b> lactoză / lactose</p> <p>454 kcal · 7E</p>
<p><b>Desertul casei</b> <span style="float: right;">150 g / 35,0 lei</span></p> <p><i>The House Dessert</i></p> <p>Solicitați informații ospătarului.</p> <p>Ask the waiter for more information.</p>

<b>Papanași</b>	300 g / 47,0 lei
<b>Romanian Doughnuts</b>	
<i>Pregătiți din brânză proaspătă de vaci cu făină și ou, prăjiți în ulei de floarea soarelui. Serviți cu smântână cremoasă și dulceață.</i>	
<i>Prepared from fresh cottage cheese with flour and egg, fried in sunflower oil. Served with sour cream and jam of your choice.</i>	
<b>Alergeni:</b> gluten, lactoză, ou / gluten, lactose, egg	
208 kcal · 4E	
<b>Înghețată făcută-n casă</b>	150 g / 36,0 lei
<b>Homemade Ice Cream</b>	
<i>Vanilie, ciocolată, iaurt, fructe de pădure.</i>	
<i>Vanilla, chocolate, yogurt, berries.</i>	
<b>Alergeni:</b> lactoză / lactose	
785 kcal · 3E	
<b>Dulceață fără de păcat (fără zahăr)</b>	140 g / 45,0 lei
<b>Guilt-Free Delight (sugar-free)</b>	
<i>Ciocolată fără zahăr, cafea, lapte, unt, făină, ou, brânză mascarpone, pastă de alune de pădure.</i>	
<i>Sugar-free chocolate, coffee, milk, butter, flour, egg, mascarpone cheese, hazelnut paste.</i>	
<b>Alergeni:</b> gluten, lactoză, ou, alune / gluten, lactose, egg, hazelnut	
1340 kcal · 5E	
<b>Ispita Amurgului</b>	200 g / 48,0 lei
<b>Twilight Temptation</b>	
<i>Budincă din griș cu prune glasate cu aromă de scorțișoară, parfumate cu rom, servită cu înghețată de vanilie și coulis de afine. Griș, nucă, înghețată, prune, coulis de afine, esență de rom, pesmet, scorțișoară.</i>	
<i>Semolina pudding with glazed plums flavored with cinnamon and infused with rum, served with vanilla ice cream and blueberry coulis.</i>	
<b>Alergeni:</b> gluten, lactoză, nuci / gluten, lactose, walnuts	
727 kcal · 7E	

\* - produs congelat la origine.

Valorile kcal sunt orientative la 100 g.