

Șpriț de vară până-n seară

HANUL
MANUC
RESTAURANT

De mai bine de două sute de veri
la MANUC vinul e bun, e rece și e destul



De când a poposit supusul kaiserului pe la noi cu o butelcă de apă minerală în brațe, românul a săvârșit șprițul cu evlavia cu care se roagă babele la Sfântul Antim. Scorneala ostriacă a fost numaidecât îmbrățișată deopotrivă de boieri și norod și nu a trebuit să curgă prea multă apă pe Dâmbovița până când să devină obicei împământenit așa cum e scuipatul în sân sau bătutul în lemn.

Pesemne că în Han la Manuc a curs atâta șpriț că s-ar putea umple cu el lacul Văcăreștilor și încă ar da pe afară. Nu că ar ține cineva contul pe răboj la butoaie dar e de înțeles că au fost stoarse podgorii întregi pentru a potoli setea de vară. De cum dă floarea la tei, și ies mușterii să-și întindă picioarele amorțite de galoși în grădina Hanului, șprițul chichotește în pahare cu voiciunea unei eleve de pension atunci când întâlnește un ofițer de cavalerie. Curg baterii de șarbă și de plăvaie, alergă chelnerii cu brațele pline de roze-uri, sar dopurile ca focurile bengale iar sifonul sfârâie ca un apucat când întâlnește licoarea lui Bahus.

Din toate colțurile se aud voci însetate declamând rețete, care mai de care mai originale, de înfăptuire a măritului șpriț: “Toarnă-l de sus să-i spargi molecula!”, “Fă-l de Ploiești că mi-e sete”, “Juma-juma, ca-n gară la Titu”, “Să aburească paharu’ ca răsuflarea de moroi”.

E o minunăție doar să stai și să privești. Din această pricină în fiecare vară, lăsat cu limbă de moarte de la Manuc, s-a împământenit obiceiul ca la fiecare două sticle scoase pe bani din beci, să se mai scoată una din partea Hanului și să fie de sufletul tuturor celor care au petrecut aici vreme de mai bine de 200 de ani. Fie ca vinul, iubirea și răbdarea să nu se sfârșească niciodată!



Șpriț de vară până-n seară

HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT

De mai bine de două sute de veri
la MANUC vinul e bun, e rece și e destul

Câtă apă în
fântână, între-o
zi și-o săptămână

Ismail,
cât ține șprițu'
la Manuc?



Șarba lui Manuc e un vin ușor și aromat,
un tovarăș de drum lung ce știe să facă din
noaptea de vară prilejuri nesfârșite de stat la
taclale și despăcat firul în patru.
Șarba este un soi autentic românesc, avându-și
originea în Delurile Șarbei din Moldova.

Miriam este un roze parfumat și sec, numai
bun de pierdut vremea cu el când arșița verii
începe să-și facă de cap prin urbe.
Răcorește și însuflețește.
Numele Miriam este inspirat de soția și de
cea de a treia fiică a lui Manuc Bei, ce au purtat
acest nume.

Roib - feteasca lui Manuc,
este o fetească neagră din Țara Vrancei,
la fel de plină de viață, de patimă și de zvâc
precum un armăsar tânăr. Pentru cei ce știu să
țină bine de frâu e o bucurie unică,
pentru începători însă, primejdia de a fi
aruncat din șa este prezentă mereu.

● La fiecare două sticle de vin identice comandate, ●
mai sosește una la fel, din partea casei

VINUL LUI MANUC 750 ml

Șarba lui Manuc 97.0
Miriam, Rosé 97.0
Roib, Fetească Neagră 97.0

CU BULE NEADĂUGATE 750 ml

Petiant St. Marie Rose, Gîrboiu, Cotești .. 115.0

SPUMANT

Spumant aniversar 1806 Manuc, brut,
Vrancea 120.0

Coană Chiră,
greu ai să-ți mai vezi
bărbatu' vara asta,
la cât de bine s-a făcut
șarba la Manuc



Cu oricare ai alege, dragă mușteriu, să-ți petreci masa,
vei avea parte de veselie și bună dispoziție cum
numa' la Manuc găsești de 200 de ani încoace.