

Al 30-lea cel
mai legendar
restaurant
din lume

conform
TASTEATLAS

HANU' LUI MANUC RESTAURANT®

Meniu mâncare

AU FĂCUT
GIUGIUC
HANU' LUI
MANUC!



REȚETE ISTORICE - 220 de ani de tradiție culinară la Manuc

Stufat de Miel Acrit cu Borș - disponibil în IULIE

250 g / 86,0 lei

Rețeta lui Sile Cărciumarul de la 1806

Preparat din pulă de miel, ceapă verde, usturoi verde, borș proaspăt, pastă de tomate și boia de ardei.

Lamb Stew with Sour Borscht - available in JULY

Sile the Tavern-Keeper's Recipe from 1806

Prepared with lamb leg, green onion, green garlic, fresh borscht, tomato paste and paprika.

Alergeni: gluten / gluten

311 kcal · 0E

Puicuță Umplută cu Orez și Legume - disponibil în AUGUST

1000 g + 250 g / 89,0 lei

Rețeta lui Mogoș Grecu de pe la 1880

Preparată din pui grill*, orez, murături asortate, ceapă, ciuperci, morcovi, ardei gras și boia de ardei.

Stuffed Chicken with Rice and Vegetables - available in AUGUST

Mogoș the Greek's Recipe, Circa 1880

Prepared with grilled chicken, rice, assorted pickles, onion, mushrooms, carrots, bell pepper and paprika.

Alergeni: —

258 kcal · 4E

Sărmale din Gușă de Curcan cu Mămăliguță - disponibil în SEPTEMBRIE

350 g + 300 g / 86,0 lei

Rețeta lui Mogoș Grecu de pe la 1880

Preparat din carne tocată de curcan, varză murată, orez, smântână, ceapă, pastă de tomate și ardei iute.

Turkey Rolls Served with Polenta - available in SEPTEMBER

Mogoș the Greek's Recipe, Circa 1880

Prepared with minced turkey meat, pickled cabbage, rice, sour cream, onion, tomato paste and hot pepper.

Alergeni: lactate / dairy

91 kcal · 2E

Escalop Zingara - disponibil în OCTOMBRIE

200 g / 64,0 lei

Rețeta Mariei Ion de la 1975

Preparat din cotlet de porc fără os*, ciuperci, șuncă, ceapă, usturoi, roșii decojite și făină.

Zingara Pork Escalope - available in DECEMBER

Maria Ion's Recipe from 1975

Prepared with boneless pork chop, mushrooms, ham, onion, garlic, peeled tomatoes and flour.

Alergeni: gluten / gluten

300 kcal · 6E

Plachie de Sturion Servită cu Mămăligă - disponibil în NOIEMBRIE

300 g + 300 g / 86,0 lei

Rețeta lui Pompiliu Pamfil de la 1943

Preparată din sturion*, ceapă, roșii decojite, ardei capia, făină, ulei de floarea-soarelui și boia de ardei.

Sturgeon Stew Served with Polenta - available in NOVEMBER

Pompiliu Pamfil's Recipe from 1943

Prepared with sturgeon, onion, peeled tomatoes, red kapia pepper, flour, sunflower oil and paprika.

Alergeni: pește, gluten / fish, gluten

367 kcal · 0E

Tocană de Mistreț à la Colbert - disponibil în DECEMBRIE

200 g / 94,0 lei

Rețeta lui Jean Moscu de pe la 1920

Preparată din carne de mistreț*, ardei capia, ceapă, vin, făină, smântână, pastă de tomate, roșii cherry și morcovi.

Wild Boar Stew à la Colbert - available in OCTOBER

Jean Moscu's Recipe from 1920

Prepared with wild boar meat, red kapia pepper, onion, wine, flour, sour cream, tomato paste, cherry tomatoes and carrots.

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

532 kcal · 0E

MIC DEJUN

Breakfast

Primăria de roșu (cu carne)

300 g / 47,0 lei

The Red Hall (with meat)

Onă 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 / 47,0 lei

The Green Hall (without meat)

Onă 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 / 47,0 lei

The Blue Hall (with fish)

Onă 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 / 47,0 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 / 47,0 lei

The Black Hall (with meat)

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

Gnacamol, 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 / 72,0 lei

The Great Hall (with meat)

Salată de vinete coapte (50 g), zacuscă de casă (50 g), ouă ochiuri (90 g), șuncă (30 g), bacon (30 g), cârnați ardelenesi (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 nișine (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 / 35,0 lei

Well Stuffed Pork Rind

563 kcal · 0E

Jumări rubensciene (rumene și dolofane) 100 g / 38,5 lei

Pork Cracklings

513 kcal · 0E

Chioftele 370 g / 62,0 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 / 27,0 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 / 38,0 lei

„Zacuscă” — Eggplant and Tomato Cooked Salad

Gătută 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 / 45,0 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 / 39,0 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

Moft franțuzesc 70 g + 80 g / 81,0 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 / 63,0 lei

Veal Marrow Bones

Pregătite la cuptor cu mirodenii, servite cu baghetă crocantă și hrean. 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 / 87,0 lei

Landlady's Platter

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

Grilled eggplant spread, „zacuscă” 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), 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 bravn, 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), brian (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

Tipsie cu brânzeturi proaspete

950 g / 93,0 lei

Fresh Cheese Platter

Brânzeturi veritabile românești din stănele 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 / 68,0 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), brânză dură (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

ZEMURI

Soups

Ciorbă de miel (recomandarea bucătarului)

300 g / 44,0 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 / 49,0 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

BUCATARIA HANULUI

The Inn's Kitchen

Ciolan de miel caramelizat

950 g + 200 g + 200 g / 255,0 lei

Caramelized Lamb Knuckle

Pregătit la cuptor cu mirodenii și vin roșu, asortat cu cartofi copti și soté de fasole verde cu usturoi. Pulă 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

Tocănița lui Bucur

300 g + 200 g / 76,0 lei

Lamb Stew

Tocăniță de miel pregătită din pulă de miel (170 g) cu legume proaspete și ierburi aromate, 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 ceaur

200 g + 300 g + 50 g / 78,0 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 / 78,0 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

PORC NAȚIONAL

National Pork

Pardon madam

210 g + 300 g + 200 g / 76,0 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 / 74,0 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 / 63,0 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 / 94,0 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

Ceafă de porc la jar

180 g / 46,0 lei

Grilled Pork Neck

401 kcal · 0E

ORATANII

Poultry

Ciubota curcanului

300 g + 200 g + 50 g / 67,0 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 / 94,0 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 împănat cu făină și pesmet, ulei de floarea soarelui.

Crispy chicken schnitzel with flour and breadcrumbs, sunflower oil.

Alergeni: gluten / gluten

228 kcal · 2E

Rotisorul oriental

150 g + 200 g / 59,0 lei

Chicken Kebab

Kebab servit cu orez cu legume. Pulpă 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, kapia pepper, chili pepper, rice, carrot, thyme.

192 kcal · 0E

VITA

Beef

Halebarda lui Mihai Viteazu

800 g + 150 g / 479,0 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 Prusiei

200 g / 72,0 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, kapia pepper, onion, carrot, cherry tomatoes, hot pepper, caraway seeds, potato, sour cream.*

Alergeni: lactoză / lactose

267 kcal · 6E

Vită Nabab

250 g / 78,0 lei

Nabab Beef

Fâșii de mușchi de vită cu cînperci plenrotus, chiftea de cașcaval cu curcuma și două sosuri speciale.

Beef sirloin strips with oyster mushrooms, a traditional yellow cheese croquette with turmeric, and two signature sauces.

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

443 kcal · 0E

AMESTECATE, TOCATE, AFUMATE

Mixed, Chopped, Smoked

Celebrii Mititei de la Manuc

180 g + 150 g + 50 g / 53,0 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 / 76,0 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 / 155,0 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 copti 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

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 / 21,7 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 / 73,0 lei

Fried Carp

Crap* (210 g) cu mămăliguță (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 / 41,5 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 / 14,0 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 / 12,0 lei

Homemade Bread

Pentru o persoană / For 1 person

Alergeni: gluten / gluten

233 kcal · 0E

Pâine de casă

400 g / 22,0 lei

Homemade Bread

Pentru două persoane / For 2 people

Alergeni: gluten / gluten

233 kcal · 0E

GARNITURI

Side Dishes

Cartofi proaspeți prăjiți <i>Fresh Fried Potatoes</i> 216 kcal · 0E	150 g / 21.0 lei
Orez cu legume <i>Rice with Vegetables</i> Orez, ceapă, morcovi, ardei gras, ulei de floarea soarelui. Rice, onions, carrots, bell peppers, sunflower oil. 118 kcal · 0E	250 g / 18,5 lei
Soté de fasole verde <i>Green Beans Sauté</i> Fasole verde*, usturoi, ulei de floarea soarelui. Green beans*, garlic, sunflower oil. 166 kcal · 0E	200 g / 21.0 lei
Piure de cartofi <i>Mashed Potatoes</i> Cartofi, lapte, unt, smântână lichidă. Potatoes, milk, butter, sour cream. Alergeni: lactoză / lactose 184 kcal · 4E	200 g / 21,5 lei
Cartofi copti <i>Baked Potatoes</i> Cartofi, unt, ulei de floarea soarelui. Potatoes, butter, sunflower oil. Alergeni: lactoză / lactose 172 kcal · 0E	200 g / 21.5 lei
Legume la abur <i>Steamed Vegetables</i> Roșii cherry, ardei gras, morcovi, ciuperci, conopidă*, dovlecei, ulei de floarea soarelui. Cherry tomatoes, bell peppers, carrots, mushrooms, cauliflower*, zucchini, sunflower oil. 131 kcal · 2E	140 g / 21,5 lei
Mămăligă <i>Polenta</i> 83 kcal · 0E	300 g / 10,0 lei
Salată asortată <i>Seasonal Salad</i> Roșii, castraveți, ardei capia, ceapă roșie, baghetă*. Tomatoes, cucumbers, bell peppers, red onions, baguette*. Alergeni: gluten / gluten 117 kcal · 0E	200 g / 19,0 lei
Salată de varză murată <i>Sauerkraut Salad</i> Varză murată, ulei de floarea soarelui, boia. Sauerkraut, sunflower oil, paprika. Alergeni: sulfiți / sulphites 56 kcal · 0E	200 g / 15,0 lei

<p>Salată de varză albă și roșie <i>White and Red Cabbage Salad</i> 71 kcal · 0E</p>	150 g / 15,0 lei
<p>Salată de hribi <i>Porcini Mushroom Salad</i> 163 kcal · 0E</p>	150 g / 28,0 lei
<p>Salată dă București <i>Bucharest Salad</i> Din ardei kapia, numai bună de pus pe rana suflului. Ardei gras, capia (roșii, usturoi, ulei de floarea soarelui). Kapia pepper, dressing (tomatoes, garlic, sunflower oil). 126 kcal · 0E</p>	210 g / 29,0 lei
<p>Salată verde <i>Green Salad</i> Mix de salată, lămâie, dressing de lămâie. Mix of lettuce, lemon, lemon dressing. 35 kcal · 2E</p>	50 g / 19,0 lei

DESERTURI

Homemade Desserts

<p>Tort de ciocolată neagră cu vișine alcoolizate <i>Drunken Cherry Chocolate Cake</i> Făină, ou, zahăr, cacao, margarină, esență de rom, vișine* în alcool, ciocolată. Flour, egg, sugar, cocoa, margarine, rum essence, cherries* in alcohol, chocolate. Alergeni: gluten, ou, sulfiți / gluten, egg, sulphites 415 kcal · 5E</p>	220 g / 45,0 lei
<p>Pavlova cu sos de zmeură <i>Pavlova with Raspberry Sauce</i> Cremă de mascarpone cu bezea și fructe (kivi, portocale și căpșuni). Mascarpone cream with meringue and fruit (kivi, orange and strawberry). Alergeni: lactoză / lactose 454 kcal · 7E</p>	160 g / 48,0 lei
<p>Desertul casei <i>The House Dessert</i> Solicitați informații ospătarului. Ask the waiter for more information.</p>	150 g / 35,0 lei
<p>Papanași <i>Romanian Doughnuts</i> 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: gluten, lactoză, ou / gluten, lactose, egg 208 kcal · 4E</p>	300 g / 47,0 lei
<p>Înghețată făcută-n casă <i>Homemade Ice Cream</i> Vanilie, ciocolată, iaurt, fructe de pădure. Vanilla, chocolate, yogurt, berries. Alergeni: lactoză / lactose 785 kcal · 3E</p>	150 g / 36,0 lei

Dulceață fără de păcat (fără zahăr)

140 g / 45,0 lei

Guilt-Free Delight (sugar-free)

Ciocolată fără zahăr, cafea, lapte, unt, făină, ou, brânză mascarpone, pastă de alune de pădure.

Sugar-free chocolate, coffee, milk, butter, flour, egg, mascarpone cheese, hazelnut paste.

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

1340 kcal · 5E

Ispita Amurgului

200 g / 48,0 lei

Twilight Temptation

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.

Semolina pudding with glazed plums flavored with cinnamon and infused with rum, served with vanilla ice cream and blueberry coulis.

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

727 kcal · 7E

** - produs congelat la origine.*

Valorile kcal sunt orientative la 100 g.