

Al 30-lea cel  
mai legendar  
restaurant  
din lume

conform  
TASTEATLAS

# HANU' LUI MANUC RESTAURANT®

## **M**eniu mâncare

AU FĂCUT  
GIUGIUC  
HANU' LUI  
MANUC!





**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 Constantinopole.

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 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 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 privilegiile 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.



de tradiție culinară la Manuc

# Rețete istorice

LA PRAZNICUL CELOR DOUĂ VEACURI ȘI ÎNCĂ DOUĂ DECENII DE CÂND S-A APRINS ÎNTÂIA OARĂ FOCUL ÎN CUPTOARELE CUHNIEI NOASTRE, AM SCOS LA LUMINĂ ȘASE REȚETE CE AU FĂCUT, FIECARE LA VREMEA SA, ISTORIE ÎN MEMORIA COLECTIVĂ A MUȘTERIIILOR NOȘTRI.

**Stufat de miel acrit cu borș proaspăt**

*Rețeta lui Sile Cârciumarul de la 1806*

FĂCUT DIN PULPĂ RUMENĂ DE MIEL, PRIMENIT CU CEAPĂ ȘI USTUROI VERDE ȘI ÎNNOBILAT CU BOIA DE ARDEI ROȘU DUNĂREAN

DISPONIBIL ÎN  
IULIE

250g

86.0

**Puicuță umplută cu orez și legume**

*Rețeta lui Mogoș Grecu de pe la 1880*

PUICUȚĂ TÂNĂRĂ UMLUTĂ CU PILAF ȘI CIUPERCI, UNSĂ CU UNDELEMN ȘI DATĂ LA CUPTOR, LA FOC DOMOL.

DISPONIBIL ÎN  
AUGUST

1 kg

89.0

250g

**Sarmale din gușă de curcan**

*Rețeta lui Mogoș Grecu de pe la 1880*

ZISE ȘI SARMALE PRINCIARE, FĂCUTE DIN GUȘĂ ȘI CARNE DE CURCAN, ÎNVELITE ÎN VARZĂ OLTENEASCĂ MURATĂ ȘI DATE LA MASĂ CU MĂMĂLIGĂ ȘI SMÂNTÂNĂ

DISPONIBIL ÎN  
SEPTEMBRIE

350 g

86.0

300g

**Escalop Zingara**

*Rețeta Mariei Ion de la 1975*

COTLET DE PORC FELIAT CUM ÎI ESTE ROSTUL, ÎNVĂLUIT ÎNTR-UN SOS AROMAT DE CIUPERCI, ȘUNCĂ ȘI ROȘII

DISPONIBIL ÎN  
OCTOMBRIE

200g

64.0

**Plachie de sturion**

*Rețeta lui Pompiliu Pamfil de la 1943*

FĂCUTĂ DIN NISETRU ORI ALT STURION MEDIU, ÎNDULCITĂ CU ROȘII PROASPETE ȘI ARDEI CAPIA, DESĂVÂRȘITĂ CU CEAPĂ ȘI BOIA, IAR APOI DATĂ LA MASĂ CU MĂMĂLIGĂ

DISPONIBIL ÎN  
NOIEMBRIE

300 g

86.0

300g

**Tocană de mistreț à la Colbert**

*Rețeta lui Jean Moscu de pe la 1920*

PĂRȚILE MAI GUSTOASE DE LA MISTREȚ, FIERTE ÎNDELUNG ÎN VIN ROȘU CU TOT SOIUL DE LEGUME DE GRĂDINĂ ȘI PARFUMATE CU CONDIMENTE ALESE

DISPONIBIL ÎN  
DECEMBRIE

200g

94.0

IAR CE REȚETĂ LĂSĂM NOI, PĂSTRĂTORII DE AZI AI HANULUI, GENERAȚIILOR CE VOR VENI, PRIN TALENTUL BUCĂTARULUI NOSTRU, IUSTIN MANEA, ESTE CIOLANUL DE MIEL CAMELIZAT, PE CARE ÎL VEI GĂSI LA PAGINA NUMITĂ «BUCĂTĂRIA HANULUI»

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".

<b>Primăria de roșu (cu carne)</b> OUĂ OCHIURI SAU OMLETĂ, BACON, ȘUNCĂ DE PRAGA, UNT, ROȘII, BAGHETĂ*.	300g	47.0
<b>Primăria de verde (fără carne)</b> OUĂ OCHIURI SAU OMLETĂ, CAȘCAVAL, TELEMEDIA DE VACĂ, CREMĂ DE BRÂNZĂ, UNT, MĂSLINE, ROȘII, ARDEI CAPIA, BAGHETĂ*.	440g	47.0
<b>Primăria de albastru (cu pește)</b> OUĂ OCHIURI SAU OMLETĂ, SOMON AFUMAT, TON, CREMĂ DE BRÂNZĂ, CEAPĂ ROȘIE, MĂSLINE, ROȘII CHERRY, BAGHETĂ*.	320g	47.0
<b>Primăria de galben (cu pește)</b> BACON, TON, SOMON AFUMAT, TELEMEDIA DE VACĂ, CREMĂ DE BRÂNZĂ, OU, MIX DE SALATĂ, CEAPĂ ROȘIE, BAGHETĂ*.	320g	47.0
<b>Primăria de negru (cu carne)</b> GUACAMOLE, BACON, OUĂ OCHIURI SAU OMLETĂ, UNT, ROȘII, ARDEI CAPIA.	370g	47.0
<b>Primăria mare (cu carne)</b> 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	72.0

## O băutură după bunul plac

POȚI ALEGE DINTRE CEAI CALD ROMÂNESC, LAPTE DULCE SAU CAFEA, ORICÂTĂ, DE ORICE FEL

# Hanu' lui Manuc întâmpină mușterii 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  
zește?

È chivernisită  
boier Andronache,  
da' de ce întrebi?

Vreau  
să-mi însor băiatu'  
la Manuc.



# Mezelicuri

Șoric de Doamne ajută 100g 35.0

Jumări rubensciene (rumene și dolofane) 100g 38.5




**Chioftele** 370g 62.0

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 27.0

CU INELE DE CEAPĂ PRICOPSITĂ .

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

Zacuscă de grădină  200g 38.0

GĂTITĂ LA FOC CU LEMNE.


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

TABLE  
SHOW

**Vânăta lu' Iftene** 200g 45.0

VINETE COAPTE PE GRĂTAR, 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 39.0

DATĂ LA MASĂ CU ROȘII PROASPETE ȘI CEAPĂ ROȘIE.

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

Moft franțuzesc 70g 81.0

TERINĂ DE FOIE GRAS SERVITĂ CU JELEU DE GRENADINE,

BAGHETĂ CROCANTĂ ȘI DULCEAȚĂ DE AFINE.


Ficat de rață, lapte, baghetă, dulceață de ceapă roșie, dulceață de afine.

Oase de vițel cu măduvă 450g 63.0

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

Oase de vițel cu măduvă, roșii, baghetă.

TABLE  
SHOW

**Platoul gospodinei**  600g 87.0

SALATĂ DE VINETE PROASPETE COAPTE LA GRĂTAR, 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, BISCUIȚI 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.

### 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 OAIIE, MĂSLINE, ROȘII CHERRY, CEAPĂ ROȘIE), CASTRAVEȚI, ARDEI GRAS.

Pentru 2 persoane.

### Bulz ca-n bariera Oborului

620g **68.0**

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





# Salate

## Salată de la Soare Apune

350g 56.0

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 56.0

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 56.0

SALATĂ ICEBERG, PIEPT DE PUI LA GRĂȚAR, DRESSING CAESAR, BRÂNZĂ DURĂ, ANCHOIS, TORTILLA CROCANTĂ RĂSUCITĂ

# Zemuri



## Ciorbă de miel

(recomandarea bucătarului)

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

300g 44.0

## 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 49.0  
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

  
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.

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.

MÂNDRIA  
HANULUI

950g 255.0  
200g  
200g



## Tocănița lui Bucur

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

300g 76.0  
200g



## Pastramă de berbecuț la cean

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

200g 78.0  
300g  
50g



## Pastramă de berbecuț la jar

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

180g 78.0  
300g  
50g

## PORC NAȚIONAL

<b>Pardon madam</b> PIZDULICE DE PORC* SERVICĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ, MURĂTURI ASORTATE ȘI MUJDEI DE USTUROI.	710g	<b>76.0</b>
<b>Sărmăluțe în foi de varză cu mămăliguță și ardei iute</b> CARNE TOCATĂ DE PORC*, CARNE TOCATĂ DE VITĂ*, COSTIȚĂ AFUMATĂ, OREZ, BACON, VARZĂ MURATĂ, PASTĂ DE TOMATE.	400g 300g	<b>74.0</b>
<b>Coaste la garniță din Târgu Moșilor</b> COASTE* ȘI CÂRNAȚI DE PORC PĂSTRATE LA GARNIȚĂ ÎN UNTURĂ SERVITE CU MĂMĂLIGUȚĂ ȘI VARZĂ MURATĂ.	300g 300g 150g	<b>63.0</b>
<b>Scăricică</b> COASTE DE PORC* RUMENITE, PREGĂTITE CU VIN ȘI MIRODENII SERVITE CU CARTOFI COPȚI ÎN UNT ȘI SOS BARBEQUE.	330g 200g	<b>94.0</b>
<b>Ceafă de porc la jar</b>	180g	<b>46.0</b>

## ORĂȚĂNI

<b>Ciubota curcanului</b> COPĂNEL DE CURCAN* RUMENIT LA CUPTOR CU VIN ROȘU ȘI MIRODENII, SERVICĂ CU CARTOFI COPȚI ÎN UNT ȘI SOS DE HREAN CU SMÂNTÂNĂ.	300g 200g 50g	<b>67.0</b>
<b>Rață Leșească</b> PULPE DE RAȚĂ* RUMENITE LA CUPTOR, PE VARZĂ CĂLITĂ.	280g 280g	<b>94.0</b>
<b>Șnițel Imperial</b> ȘNIȚEL CROCANT DIN PIEPT DE PUI ÎMPĂNAT CU FĂINĂ ȘI PESMET	200g	<b>51.0</b>
<b>Rotisorul oriental</b> KEBAB SERVICĂ CU OREZ CU LEGUME. pulpă de pui dezosată, bacon, ardei capia, ardei iute, orez, morcovi, cimbru, ulei de floarea soarelui.	150g 200g	<b>59.0</b>

## VITĂ

<b>TABLE SHOW</b>	<b>Halebarda lui Mihai Viteazu</b> TOMAHAWK DE VITĂ* BLACK ANGUS, CEAPĂ, ROȘII ȘI UNT. SERVIT CU CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI.	800g 150g	<b>479.0</b>
<b>TABLE SHOW</b>	<b>Antricot de vită din Sudul Americii pe jar</b> ANTRICOT DE VITĂ* SUD-AMERICANSERVIT CU CARTOFI COPTI ÎN UNT ȘI MIX DE SALATĂ.	200g 200g	<b>168.0</b>
	<b>Moft occidental</b> BURGER DE VITĂ BLACK* ANGUS ÎN CHIFLĂ PUFOASĂ CU SALATĂ ICEBERG, ROȘII, CASTRAVEȚI MURAȚI, KETCHUP, MAIONEZĂ ȘI CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI.	170g 150g	<b>79.0</b>
	<b>Gulașul din Câmpia Prusiei</b> 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	<b>72.0</b>
	<b>Vită Nabab</b> FĂȘII DE MUȘCHI DE VITĂ CU CIUPERCI PLEUROTUS, CHIFTEA DE CAȘCAVAL CU CURCUMA ȘI DOUĂ SOSURI SPECIALE	250g	<b>78.0</b>

## AMESTECATE | TOCATE | AFUMATE

	<b>Celebrii Mititei de la Manuc</b> 3 MITITEI TĂVĂLIȚI PE JAR SERVIȚI CU CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI, MUȘTAR ȘI ARDEI IUTE.	180g 150g 50g	<b>53.0</b>
	<b>Tochitură din Moșii Vechi</b> 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	<b>76.0</b>
	<b>Platou de cărnuri la jar</b> PASTRAMĂ DE VITĂ*, PIEPT DE PUI, CEAFĂ DE PORC, FILE DE PORC*, MITITEI, CARTOFI COPTI CU UNT, CASTRAVEȚI MURAȚI ȘI VARZĂ MURATĂ.	600g 400g 400g	<b>155.0</b>
	<b>Pleşcoi de Buzău afumați și dați la jar</b>	180g	<b>55.0</b>

## VEGETARIENE

	<b>Rișcașa pădurii cu ciuperci</b>  ORÉZ, CIUPERCI PLEUROTUS, HRIBI, CEAPĂ, ULEI DE TRUFE, LAPTE DE COCOS.	200g	<b>59.0</b>
	<b>Ragu de năut și spanac</b>  NĂUT, SPANAC*, ROȘII USCATE, CEAPĂ, NUCĂ DE COCOS, LAPTE DE COCOS, PÂINE.	200g	<b>63.0</b>
	<b>Al doilea moft occidental, dar fără carne</b>  MOFTUL MOFTURILOR OCCIDENTALE. CHIFLĂ PUFOASĂ, CHIFTEA BURGER* VEGETAL, GUACAMOLE, CASTRAVEȚI MURAȚI, SALATĂ ICEBERG, ROȘII, CEAPĂ ROȘIE, MAIONEZĂ, CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI.	340g	<b>74.0</b>

# Pește proaspăt ❧ fript sau ❧ rumenit la jar



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 21.7  
preț  
per 100 g

## Crap românesc prăjit

CRAP\* CU MĂMĂLIGUȚĂ ȘI MUJDEI DE USTUROI

210g 73.0  
300g  
50 g

## Sturion regal la jar

STURION RONDELE SERVIT CU CARTOFI COPTI ȘI MUJDEI DE USTUROI

100g 41.5  
200g preț  
50g per 100 g

# Pâine de casă

## Lipie Fermecată

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

150g 14.0

## Pâine de casă pentru o persoană

200g 12.0


## Pâine de casă pentru două persoane

400g 22.0

# Garnituri

<b>Cartofi proaspeți prăjiți</b>	150g	<b>21.0</b>
<b>Orez cu legume</b> Orez, ceapă, morcovi, ardei gras, ulei de floarea soarelui.	250g	<b>18.5</b>
<b>Soté de fasole verde</b> Fasole verde*, usturoi, ulei de floarea soarelui.	200g	<b>21.0</b>
<b>Piure de cartofi</b> Cartofi, lapte, unt, smântână lichidă.	200g	<b>21.5</b>
<b>Cartofi copti</b> Cartofi, unt, ulei de floarea soarelui.	200g	<b>21.5</b>
<b>Legume la abur</b> Roșii cherry, ardei gras, morcovi, ciuperci, conopidă*, dovlecei, ulei de floarea soarelui.	140g	<b>21.5</b>
<b>Mămăligă</b>	300g	<b>10.0</b>
<b>Salată asortată</b> Roșii, castraveți, ardei capia, ceapă roșie, baghetă*.	200g	<b>19.0</b>
<b>Salată de varză murată</b> Varză murată, ulei de floarea soarelui, boia.	200g	<b>15.0</b>
<b>Salată de varză albă și roșie</b>	150g	<b>15.0</b>
<b>Salată de hribi</b>	150g	<b>28.0</b>
<b>Salată dă București</b> DIN ARDEI KAPIA, NUMAI BUNĂ DE PUS PE RANA SUFLETULUI Ardei gras, capia (roșii, usturoi, ulei de floarea soarelui).	210g	<b>29.0</b>
<b>Salată verde</b> Mix de salată, lămâie, dressing de lămâie.	50g	<b>19.0</b>

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



Sau, dacă nu  
zaharicale,  
poate papanashi?

# Deserturi pregătite în casă

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