

REVELION 2027

BAIRAM GIUGIUC

HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT

Cel mai bairam revelion din toate.
O dată la 220 de ani!

MENIU REVELION

NEW YEAR'S EVE MENU

Aperitive/ Starters

**Rulou boieresc de porc Iberic gătit cu semințe de dovleac,
în crustă de costiță afumată, cu parfum de cognac**

*Boyar-style Iberian pork roulade cooked with pumpkin seeds,
in a smoked bacon crust, with a hint of cognac*

**Somon afumat servit cu budincă de brânză Brie
cu capere și o adiere de Chivas**

*Smoked salmon served with Brie cheese pudding,
capers and a hint of Chivas*

**Terină de curcan de Revelion, cu fructe confiate,
în crustă de susan negru**

*New Year's Eve turkey terrine with candied fruit,
in a black sesame crust*

Ruladă fină de vițel de lapte, cu fistic și esență de bourbon

Fine milk-fed veal roulade with pistachio and bourbon essence

Mousse de foie gras pe pandișpan sărat, cu chutney de gutui târzii

Foie gras mousse on savory sponge cake, with late-harvest quince chutney

Caprese în cuib de verdeață proaspătă, cu suflu de busuioc

Caprese in a nest of fresh greens, with a breath of basil

Tartar cremos de avocado, în stil de sărbătoare

Creamy avocado tartare, holiday style

Chèvre cu nucă crocantă și struguri culeși iarna

Goat cheese with crunchy walnuts and winter-harvested grapes

Pate de rață în crustă crocantă de fulgi de migdale

Duck pâté in a crunchy almond flake crust

Pește/ Fish

**File de lup de mare pe mousse fin de șalău
și spanac proaspăt, cu cigar börek de orez**

*Sea bass fillet on a fine pike-perch and
fresh spinach mousse, with rice cigar börek*

Friptură/ Steak

**Mușchi de vită și mușchi de porc gătite sous-vide,
brezate în unt sărat și flambate cu vin ars
alături de cartofi Dauphinoise cu cartof dulce,
țelină coaptă și sos de piper roz**

*Beef tenderloin and turkey breast cooked sous-vide,
braised in salted butter and flambéed with mulled wine
served with sweet potato Dauphinoise,
roasted celeriac and pink peppercorn sauce*

Desert/ Dessert

**Tort festiv în stil bairam
(ciocolată fină, portocale și fructe de pădure)**

*Apotheosis festive cake
(fine chocolate, oranges and forest fruits)*

Băuturi / Drinks
Open Bar

Whisky Johnnie Walker Red Label

Whisky Jack Daniels

Baileys whiskey cream

Campari orange

Campari spritz

Aperol spritz

Negroni din fântână

Hanu's Cuba libre

Vodka Smirnoff

Tanqueray gin & tonic

Rom Don Papa

Selectie de vinuri Crama Gârboiu
Alb (Bacanta Șarbă SE), roze (Bacanta Roze SE)
și roșu (Bacanta Fetească Neagră)
Selection of Gârboiu Winery wines
White (Bacanta Șarbă SE), rosé (Bacanta Roze SE)
and red (Bacanta Fetească Neagră)

Vin spumant / Rhein Extra Brut Imperial
Sparkling wine / Rhein Extra Brut Imperial

Bere Timișoreana draught
Timișoreana draught beer

Red Bull energy drink

Soft drinks - Pepsi Cola

Limonadă cu miere și mentă
Lemonade with honey and mint

Apă plată și minerală
Still & Sparkling water

Cafea - cappuccino, espresso cu sau fără cofeină
Coffee - cappuccino, espresso and decaffeinated coffee

PROGRAM ARTISTIC ENTERTAINMENT PROGRAM

RESTAURANT HANU' LUI MANUC HANU' LUI MANUC RESTAURANT

Invitații vor fi întâmpinați cu vin spumant
The guests will be welcomed with sparkling wine

Cântare electronică cu DJ

DJ music

Ne încingem la horă alături de "Taraful Hanu' lui Manuc"

We start dancing alongside Taraful Hanu' lui Manuc Band

Dănțuieli și obiceiuri românești cu ansamblul Rapsodia Carpaților

Dances and Romanian habits with Rapsodia Carpaților ensemble

Sărbătorim cu vin spumant și confetti Anu' Nou

We celebrate the New Year's Eve with sparkling wine and confetti

Dănțuieli și obiceiuri românești cu ansamblul Rapsodia Carpaților

Dances and Romanian habits with Rapsodia Carpaților ensemble

Cadâne, direct din haremurile de pe Bosfor

Cadines, straight from the harems of the Bosphorus

Ținem hora până-n zori cu "Taraful Hanu' lui Manuc"

The party goes on with Hanu' lui Manuc Taraf

Cântare electronică cu DJ

DJ music

CRAMA HANU' LUI MANUC MANUC WINERY

Invitații vor fi întâmpinați cu vin spumant
The guests will be welcomed with sparkling wine

Café concert susținut de Taraful Hanu' lui Manuc

Café concert by Hanu' lui Manuc Taraf

Cântare electronică cu DJ

DJ Music

Dănțuieli și obiceiuri românești cu ansamblul Rapsodia Carpaților

Dances and Romanian habits with Rapsodia Carpaților ensemble

Sărbătorim cu vin spumant și confetti Anu' Nou

We celebrate the New Year's Eve with sparkling wine and confetti

Dănțuieli și obiceiuri românești cu ansamblul Rapsodia Carpaților

Dances and Romanian habits with Rapsodia Carpaților ensemble

Ținem hora până-n zori cu "Taraful Hanu' lui Manuc"

The party goes on with Hanu' lui Manuc Taraf

Cadâne, direct din haremurile de pe Bosfor

Cadines, straight from the harems of the Bosphorus

Cântare electronică cu DJ

DJ music

SALONUL VOIEVODAL
THE VOIVODAL SALON

Invitații vor fi întâmpinați cu vin spumant

The guests will be welcomed with sparkling wine

Café concert susținut de Taraful Hanu' lui Manuc

Café concert by Hanu' lui Manuc Taraf

Cântare electronică cu DJ

DJ Music

Dănțuieli și obiceiuri românești cu ansamblul Rapsodia Carpaților

Dances and Romanian habits with Rapsodia Carpaților ensemble

Sărbătorim cu vin spumant și confetti Anu' Nou

We celebrate the New Year's Eve with sparkling wine and confetti

Dănțuieli și obiceiuri românești cu ansamblul Rapsodia Carpaților

Dances and Romanian habits with Rapsodia Carpaților ensemble

Cadâne, direct din haremurile de pe Bosfor

Cadines, straight from the harems of the Bosphorus

Ținem hora până-n zori cu "Taraful Hanu' lui Manuc"

The party goes on with Hanu' lui Manuc Taraf

Cântare electronică cu DJ

DJ music

SALA HANULUI
THE INN HALL

Invitații vor fi întâmpinați cu vin spumant

The guests will be welcomed with sparkling wine

Café concert susținut de Taraful Hanu' lui Manuc

Café concert by Hanu' lui Manuc Taraf

Cântare electronică cu DJ

DJ Music

Dănțuieli și obiceiuri românești cu ansamblul Rapsodia Carpaților

Dances and Romanian habits with Rapsodia Carpaților ensemble

Sărbătorim cu vin spumant și confetti Anu' Nou

We celebrate the New Year's Eve with sparkling wine and confetti

Dănțuieli și obiceiuri românești cu ansamblul Rapsodia Carpaților

Dances and Romanian habits with Rapsodia Carpaților ensemble

Cadâne, direct din haremurile de pe Bosfor

Cadines, straight from the harems of the Bosphorus

Ținem hora până-n zori cu "Taraful Hanu' lui Manuc"

The party goes on with Hanu' lui Manuc Taraf

Cântare electronică cu DJ

DJ Music

BISTRO HANU LUI MANUC
HANU LUI MANUC BISTRO

Invitații vor fi întâmpinați cu vin spumant
The guests will be welcomed with sparkling wine

Dansuri de societate susținute de Clubul de dans Contesina
Ballroom dances performed by the Contesina Dance Club

Café concert susținut de Taraful Hanu' lui Manuc
Café concert by Hanu' lui Manuc Taraf

Cântare electronică cu DJ
DJ Music

Dănțuiei și obiceiuri românești cu ansamblul Rapsodia Carpaților
Dances and Romanian habits with Rapsodia Carpaților ensemble

Sărbătorim cu vin spumant și confetti Anu' Nou
We celebrate the New Year's Eve with sparkling wine and confetti

Dănțuiei și obiceiuri românești cu ansamblul Rapsodia Carpaților
Dances and Romanian habits with Rapsodia Carpaților ensemble

Ținem hora până-n zori cu "Taraful Hanu' lui Manuc"
The party goes on with Hanu' lui Manuc Taraf

Cântare electronică cu DJ
DJ music

INFORMAȚII
INFO

Prețul meniului de Revelion este de 895 lei/ pers
The price of the New Year's Eve menu is 895 lei/ person.

OFERTE SPECIALE
SPECIAL OFFERS

Pentru a te bucura de o reducere de 10%, achită integral până pe 31 octombrie 2026 (valabilă pentru un număr limitat de locuri).

În plus, dacă rezervi pentru un grup mai mare de 12 persoane, vei primi aceeași reducere de 10%, indiferent de momentul rezervării.

*To enjoy a 10% discount, pay in full by 31 of october
(valid for a limited number of seats).*

*In addition, if you book for a group of more than 12 people, you will
receive the same 10% discount, regardless of the booking date.*

MENIU DEDICAT PENTRU COPII SPECIAL MENU FOR CHILDREN

Copiii până în 10 ani au un meniu special la prețul de 390 lei, iar adolescenții între 10 și 18 ani beneficiază de o reducere de 50% din meniul standard, nu se cumulează cu alte discounturi.

Children up to 10 years old benefit from a special menu at the price of 390 lei, and teenagers between 10 and 18 years old receive a 50% discount, from the standard menu, cannot be combined with other discounts.

DETALII IMPORTANTE IMPORTANT DETAILS

Locurile vor fi considerate rezervate numai după achitarea avansului de 25%.

Diferența de 75% trebuie achitată până la data de 20 decembrie 2026.

The places will be considered booked only when an advance of 25% will be paid.

The rest must be paid until 20th of December, 2026.

Dacă, din păcate, nu vei putea participa la petrecerea de Revelion, te rugăm să ne anunți prin e-mail la evenimente@hmrestaurant.ro

Politica restituire - avansul achitat este restituibil, integral, sub forma de puncte Out4food (1 punct = 1 leu), încarcate în cont din aplicația Out4food.

If, unfortunately, you can no longer attend the New Year's Eve party, please notify us by email at evenimente@hmrestaurant.ro

Refund Policy - the paid advance is fully refundable, in the form of Out4food points (1 point = 1 leu), credited to the account via the Out4food app.

REZERVĂRI

+40 732 731 805

+40 730 188 407

+40 730 188 599

+40 768 755 899

evenimente@hmrestaurant.ro