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 Cârciumarul de la 1806

Preparat din pulpă 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 OCTOBER

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 DECEMBER

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)

Ouă ochiuri sau omletă (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)

Ouă ochiuri sau omletă (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)

Ouă ochiuri sau omletă (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)

Guacamole (130 g), bacon (40 g), ouă ochiuri sau omletă (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 / 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 ardelenești (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, kapia 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 / 64,0 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 / 28,0 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

Gătită 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 / 47,0 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 / 83,0 lei

French Foie Gras Terrine

Terină de foie gras servită cu jeleu 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 / 69 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 / 89,0 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, „zacusca" 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 / 97,0 lei

Meat and Spice and Everything Nice

Șunculiță țărănească (80 g), cârnați ardelenești afumați (80 g), slăninuță țărănească (50 g), pastramă de purcel 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 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), chiftelute de miel (160 g), brânză de burduf rumenită (160 g), ruladă de pui (cu șuncă, cașcaval și mentă) (100 g), hrean (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 / 95,0 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 / 69,0 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, hard cheese, 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 ardelenească de fasole cu afumătură servită în pâine 525 g / 53 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

O FACEM DE OAIE - *220 de ani de tradiție culinară la Manuc*

We do it the old-fashioned way - 220 years of culinary tradition at Manuc

Ciolan de miel caramelizat 950 g + 200 g + 200 g / 258,0 lei

Caramelized Lamb Knuckle

Pregătit la cuptor cu mirodenii și vin roșu, asortat cu cartofi copți și soté de fasole verde cu usturoi. Pulpă de miel (950 g), cartofi copți 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

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

Chioftele 370 g / 66,0 lei

Meatballs

Chiftele de miel în lipie cu roșii și sos picant.
Lamb meatballs in flatbread with tomatoes and spicy sauce.

Ceapă roșie, sos de roșii (semințe de pepperoncino, coniac), tortilla, pastă de tomate.
Red onion, tomato sauce (pepperoncino seeds, cognac), tortilla, tomato paste.

Alergeni: *gluten / gluten*

368 kcal · 4E

Tocănița lui Bucur 300 g + 200 g / 78,0 lei

Lamb Stew

Tocăniță de miel pregătită din pulpă de miel (170 g) cu legume proaspete și ierburi aromate, acompaniată de cartofi copți cu unt (200 g)

Lamb leg with fresh vegetables and herbs, baked potatoes with butter on the side

Alergeni: *lactate / dairy*

175 kcal · 0E

Pastramă de berbecuț la ceaun — 200 g + 300 g + 50 g / 78,0 lei

Cauldron-cooked Lamb Pastrami

Pastramă (200 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

Cokertme de Anatolia — 170 g + 150 g / 87,0 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

Frigărui din vechiul Fanar — 300 g + 100 g / 87,0 lei

Skewers from the Old Fanar

Frigăruie 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

Cotlete vestite în patru zări — 270 g + 200 g / 104,0 lei

The Well-known Lamb Chops

Cotlete fragede de berbecuț (270g) caramelizate, pregătite la cuptor cu vin roșu, ierburi, sos demi-glace și hrean, servite cu cartofi copți cu unt (200g).*
Tender young ram chops (270g), caramelized, oven-prepared with red wine, herbs, demi-glace sauce and horseradish, served with butter-baked potatoes (200g).*

Alergeni: *lactate / dairy*

364 kcal. · 6E

Epistole otomane — 180 g + 50 g + 50 g / 64,00 lei

Ottoman Epistles

3 rulouri crocante umplute cu carne de miel primenită cu mirodenii și servite cu iaurt și sos oriental.

3 crispy rolls filled with lamb meat seasoned with spices, served with yogurt and oriental sauce.

Carne tocată de miel, ceapă, morcovi, ardei iute, roșii cherry, ardei capia, foietaj, iaurt, sos de roșii, pastă de tomate.*
Minced lamb, onion, carrots, chili pepper, cherry tomatoes, kapia pepper, puff pastry, yogurt, tomato sauce, tomato paste.*

Alergeni: *lactate, gluten / dairy, gluten*

669 kcal · 4E

PORC NAȚIONAL

National Pork

Pardon madam 210 g + 300 g + 200 g / 78,0 lei

Spider Muscle

Pizdulice de porc (210 g) servită cu mămăligușă (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 mămăligușă și ardei iute 400 g + 300 g / 83,0 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 / 65 lei

Romanian Winter Diet

Coaste (150 g) și cârnați de porc (150 g) păstrate la garniță în untură, servite cu mămăligușă (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 / 97 lei

Pork Ribs

Coaste de porc (330 g) rumenite, pregătite cu vin și mirodenii, servite cu cartofi copți 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 / 69,0 lei

Turkey's Boot

Copănel de curcan (300 g) rumenit la cuptor cu vin roșu și mirodenii, servit cu cartofi copți 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 / 98,0 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 / 52 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 / 60 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 / 498 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 / 169 lei

Grilled South-American Veal Rib-Eye

Antricot de vită sud-american (200 g) servit cu cartofi copți 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 / 82,0 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 / 74,0 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 / 82,0 lei

Nabab Beef

Fâșii de mușchi de vită cu ciuperci pleurotus, 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 / 57.0 lei

The Famous Manuc „MICI" Skinless Sausages

3 mititei (180 g) tăvăliți pe jar, servițiți 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 / 78,0 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 mămăligușă (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 / 162 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 copți 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 / 57,0 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 / 66 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 / 75,0 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 / 23,5 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 / 75,0 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 / 42,5 lei (preț per 100 g)

Royal Grilled Sturgeon

Sturion rondele servit cu cartofi copți (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 / 15 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 / 12,50 lei

Homemade Bread

Pentru o persoană / For 1 person

***Alergeni:** gluten / gluten*

233 kcal · 0E

Pâine de casă 400 g / 22,50 lei

Homemade Bread

Pentru două persoane / For 2 people

***Alergeni:** gluten / gluten*

233 kcal · 0E

GARNITURI

Side Dishes

Cartofi proaspeți prăjiți 150 g / 21.0 lei

Fresh Fried Potatoes

216 kcal · 0E

Orez cu legume 250 g / 19,0 lei

Rice with Vegetables

Orez, ceapă, morcovi, ardei gras, ulei de floarea soarelui.

Rice, onions, carrots, bell peppers, sunflower oil.

118 kcal · 0E

Soté de fasole verde 200 g / 22,0 lei

Green Beans Sauté

Fasole verde, usturoi, ulei de floarea soarelui.*

Green beans, garlic, sunflower oil.*

166 kcal · 0E

Piure de cartofi 200 g / 22.0 lei

Mashed Potatoes

Cartofi, lapte, unt, smântână lichidă.

Potatoes, milk, butter, sour cream.

Alergeni: *lactoză / lactose*

184 kcal · 4E

Cartofi copți 200 g / 23.0 lei

Baked Potatoes

Cartofi, unt, ulei de floarea soarelui.

Potatoes, butter, sunflower oil.

Alergeni: *lactoză / lactose*

172 kcal · 0E

Legume la abur 140 g / 22,0 lei

Steamed Vegetables

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

Mămăligă 300 g / 11,0 lei

Polenta

83 kcal · 0E

Salată asortată 200 g / 19,0 lei

Seasonal Salad

Roșii, castraveți, ardei capia, ceapă roșie, baghetă.*

Tomatoes, cucumbers, bell peppers, red onions, baguette.*

Alergeni: *gluten / gluten*

117 kcal · 0E

Salată de varză murată 200 g / 16,0 lei

Sauerkraut Salad

Varză murată, ulei de floarea soarelui, boia.

Sauerkraut, sunflower oil, paprika.

Alergeni: *sulfiți / sulphites*

56 kcal · 0E

Salată de varză albă și roșie 150 g / 15,0 lei

White and Red Cabbage Salad

71 kcal · 0E

Salată de hribi 150 g / 30.0 lei

Porcini Mushroom Salad

163 kcal · 0E

Salată dă București 210 g / 32,0 lei

Bucharest Salad

Din ardei kapia, numai bună de pus pe rana sufletului. Ardei gras, capia (roșii, usturoi, ulei de floarea soarelui).

Kapia pepper, dressing (tomatoes, garlic, sunflower oil).

126 kcal · 0E

Salată verde 50 g / 19,0 lei

Green Salad

Mix de salată, lămâie, dressing de lămâie.

Mix of lettuce, lemon, lemon dressing.

35 kcal · 2E

SOSURI

50 g / 9,5 lei

Sauce

Dorești să adaugi un sos lângă mâncarea ta preferată?
Would you like to add a sauce to your favorite dish?

Sos de unt cu lămâie

Lemon butter sauce

Unt, lămâie
Butter, lemon
Alergeni: *lactoză / lactose*

29 kcal · 0E

Sos de piper

Pepper sauce

Vin, smântână lichidă, muștar, pastă de tomate, coniac, unt, usturoi, piper alb, sare

Wine, liquid cream, mustard, tomato paste, cognac, butter, garlic, white pepper, salt

Alergeni: *lactoză, muștar / lactose, mustard*

238 kcal · 8E

Sos de muștar

Mustard sauce

Smântână lichidă, muștar, coniac, sare

Liquid cream, mustard, cognac, salt

Alergeni: *lactoză, muștar / lactose, mustard*

315 kcal · 8E

Sos gorgonzola

Gorgonzola sauce

Smântână lichidă, gorgonzola, piper alb, sare

Liquid cream, gorgonzola, white pepper, salt

Alergeni: *lactoză / lactose*

509 kcal · 4E

DESERTURI

Homemade Desserts

Tort de ciocolată neagră cu vișine alcoolizate — 220 g / 46 lei

Drunken Cherry Chocolate Cake

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

Pavlova cu sos de zmeură — 160 g / 48,0 lei

Pavlova with Raspberry Sauce

Cremă de mascarpone cu bezea și fructe (kiwi, portocale și căpșuni).

Mascarpone cream with meringue and fruit (kiwi, orange and strawberry).

Alergeni: *lactoză / lactose*

454 kcal · 7E

Desertul casei — 150 g / 36 lei

The House Dessert

Solicitați informații ospătarului.

Ask the waiter for more information.

Papanași — 300 g / 51 lei

Romanian Doughnuts

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

Înghețată făcută-n casă — 150 g / 37,0 lei

Homemade Ice Cream

Vanilie, ciocolată, iaurt, fructe de pădure.

Vanilla, chocolate, yogurt, berries.

Alergeni: *lactoză / lactose*

785 kcal · 3E

Dramele Parisului — 150 g / 49,0 lei

Nougat Glace

Fructe de pădure, frișcă lichidă, ouă, miere*

Wild berries, whipping cream, eggs, honey*

Alergeni: *Oua, Lactoza, Soia / Eggs,Llactose, Soy*

305 kcal · 10E

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.