

Al 30-lea cel
mai legendar
restaurant
din lume

conform
TASTEATLAS

HANU' LUI MANUC RESTAURANT®

Meniu mâncare

AU FĂCUT
GIUGIUC
HANU' LUI
MANUC!





MANUC MIRZAIAN – Dragoman și Bei al Sublimei Porți, Cămarăș, Paharnic și Bei în Țările Române, Cavalier 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 Constantinople.

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 – Hănțești. 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 privilegii 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 MUȘTERIILOR NOȘTRI.

Stufat de miel acrit cu borș proaspăt <i>Rețeta lui Sile Cârciumarul de la 1806</i> 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
Puicută umplută cu orez și legume <i>Rețeta lui Mogoș Grecu de pe la 1880</i> PUICUȚĂ TÂNĂRĂ UMPLUTĂ CU PILAF ȘI CIUPERCI, UNSĂ CU UNDELEMN ȘI DATĂ LA CUPTOR, LA FOC DOMOL.	DISPONIBIL ÎN AUGUST	1 kg 250g	89.0
Sarmale din gușă de curcan <i>Rețeta lui Mogoș Grecu de pe la 1880</i> 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 300g	86.0
Escalop Zingara <i>Rețeta Mariei Ion de la 1975</i> 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 <i>Rețeta lui Pompiliu Pamfil de la 1943</i> 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 300g	86.0
Tocană de mistreț à la Colbert <i>Rețeta lui Jean Moscu de pe la 1920</i> 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 «BUCĂȚĂRIA HANULUI»



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".

Primăria de roșu (cu carne) OUĂ OCHIURI SAU OMLETĂ, BACON, ȘUNCĂ DE PRAGA, UNT, ROȘII, BAGHETĂ*.	300g	47.0
Primăria de verde (fără carne) OUĂ OCHIURI SAU OMLETĂ, CAȘCAVAL, TELEMEA DE VACĂ, CREMĂ DE BRÂNZĂ, UNT, MĂSLINE, ROȘII, ARDEI CAPIA, BAGHETĂ*.	440g	47.0
Primăria de albastru (cu pește) OUĂ OCHIURI SAU OMLETĂ, SOMON AFUMAT, TON, CREMĂ DE BRÂNZĂ, CEAPĂ ROȘIE, MĂSLINE, ROȘII CHERRY, BAGHETĂ*.	320g	47.0
Primăria de galben (cu pește) BACON, TON, SOMON AFUMAT, TELEMEA DE VACĂ, CREMĂ DE BRÂNZĂ, OU, MIX DE SALATĂ, CEAPĂ ROȘIE, BAGHETĂ*.	320g	47.0
Primăria de negru (cu carne) GUACAMOLE, BACON, OUĂ OCHIURI SAU OMLETĂ, UNT, ROȘII, ARDEI CAPIA.	370g	47.0
Primăria mare (cu carne) 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 CEAII CALDI ROMÂNESC, LAPTE DULCE SAU CAFEA, ORICÂTĂ, DE ORICE FEL

Hanu' lui Manuc întâmpină mușteriii 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
zeștre?

€ 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	64.0
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	28.0
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 GRĂȚAR, 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 80g	83.0
TERINĂ DE FOIE GRAS SERVITĂ CU JELEU DE GRENADINE, BAGHETĂ CROCANȚĂ ȘI DULCEAȚĂ DE AFINE. Ficat de rață, lapte, baghetă, dulceață de ceapă roșie, dulceață de afine.		
Oase de vițel cu măduvă	450g	65.0
PREGĂTITE LA CUPTOR CU MIRODENII, SERVITE CU BAGHETĂ CROCANȚĂ ȘI HREAN. Oase de vițel cu măduvă, roșii, baghetă.		



Platoul gospodinei



600g **89.0**

SALATĂ DE VINETE PROASPETE COAPTE LA GRĂȚAR, ZACUSCĂ GĂTITĂ LA FOC CU LEMNE, ICRE DE FASOLE BĂTUTĂ ȘI ROȘII.
Pentru 2 persoane.

Platou giugiuc

700g **95.0**

ȘUNCULIȚĂ ȚĂRĂNEASCĂ, CÂRNAȚI ARDELENEȘTI AFUMAȚI, SLĂNINUȚĂ ȚĂRĂNEASCĂ, PASTRAMĂ DE PURCEL AFUMAT, TOBĂ, TELEMEEA DE VACĂ, ICRE DE CRAP, MUȘTAR, CASTRAVEȚI MURAȚI, CEAPĂ ROȘIE, ROȘII CHERRY PROASPETE, BISCUȚI 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 **95.0**

BRÂNZETURI VERITABILE ROMÂNEȘTI DIN STÂNELE ÎNALTE ALE HOREZULUI. BRÂNZĂ TELEMEEA PROASPĂTĂ DE VACĂ, CAȘ PROASPĂT, TELEMEEA PROASPĂTĂ DE OAIE, 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, TELEMEEA 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)

FĂCUTĂ DIN GÂT DE MIEL DUPĂ REȚETA LUI CARAGEA.

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, tacâmuri 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

HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT

DE
220^{de ANI}
TOAMNA O FACEM DE OAI!

CUPRINȘI DE O NEFIREASCĂ PATIMĂ A GĂTITULUI, BUCĂTARU' TURC ȘI
CEL VALAH, AU GĂTIT OAI ÎN NENUMĂRATE FELURI NEÎNCHIPUIT DE BUNE CA SĂ
MEARGĂ CU SPUMANTUL DE LA MANUC.

HAI SĂ VEZI DACĂ NU CREZI!

Bucătăria Hanului

MIEL | OAIE | BERBEC

• AM FĂCUT-O DE OAIE!

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.

MÂNDRIA
HANULUI

950g 255.0

200g

200g

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 greutatei și capacității, egal, aproximativ cu un kilogram sau cu un litru și jumătate.



Ciorbă de miel

(recomandarea bucătarului)

FĂCUTĂ DIN GÂT DE MIEL DUPĂ REȚETA LUI CARAGEA.

Gât de miel*, ceapă, morcovi, țelină, ou, smântână, ardei capia.

300g 44.0

Chioftele

CHIOFTELE DE MIEL ÎN LIPIE CU ROȘII ȘI SOS PICANT.

Ceapă roșie, sos de roșii (semințe de peperoncino, cognac),
tortilla, pastă de tomate.

370g 64.0

MIEL | OAIE | BERBEC

• AM FĂCUT-O DE OAIE!

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 ceaun

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

Cokertme de Anatolia

PULPĂ DE OAIE ALEASĂ ÎMBROBODITĂ CU VINETE COAPTE ȘI ÎMBĂIATĂ ÎN IAURT TURCESC.
Pulpă de miel, vinete, ceapă, **smântână acră**, **unt**, ardei capia, roșii cherry, **faină**, ulei de floarea soarelui.

170g 87.0
150g

Frigărui din vechiul Fanar

FRIGĂRUIE ADANA SERVITĂ CU BULGUR.
Carne tocată kebab, roșii , **bulgur**, **tortilla**, ardei iute, ceapă roșie, ceapă, ardei capia, ulei de floarea soarelui, **unt**, pastă de tomate.

300g 87.0
100g

Cotlete vestite în patru zări

COTLETE FRAGEDE DE BERBECUȚ* CARAMELIZATE, PREGĂTITE LA CUPTOR CU VIN ROȘU, IERBURI, SOS DEMI-GLACE ȘI HREAN, SERVITE CU CARTOFI COPTI CU UNT.

270g 104.0
200g

Epistole otomane

3 RULOURI CROCANTE UMPLUTE CU CARNE DE MIEL PRIMENITĂ CU MIRODENII ȘI SERVITE CU IAURT ȘI SOS ORIENTAL.
Carne tocată de miel*, ceapă, morcovi, ardei iute, roșii cherry, ardei capia, **foietaj**, **iaurt**, sos de roșii, pastă de tomate.

180g 62.0
50g
50g

PORC NAȚIONAL

Pardon madam PIZDULICE DE PORC* SERVITĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ, MURĂTURI ASORTATE ȘI MUJDEI DE USTUROI.	710g	78.0
Sărmăluțe în foi de varză cu mămăliguță și ardei iute SĂ GUȘTI ȘI SĂ NU CREZI Carne tocată de porc* , carne tocată de vită* , costiță afumată , orez, bacon, varză murată, pastă de tomate.	400g 300g	78.0
Coaste la garniță din Târgu Moșilor COASTE* ȘI CÂRNAȚI DE PORC PĂSTRATE LA GARNIȚĂ ÎN UNTURĂ SERVITE CU MĂMĂLIGUȚĂ ȘI VARZĂ MURATĂ.	300g 300g 150g	63.0
Scăricică COASTE DE PORC* RUMENITE, PREGĂTITE CU VIN ȘI MIRODENII SERVITE CU CARTOFI COPTI ÎN UNT ȘI SOS BARBEQUE.	330g 200g	94.0
	180g	46.0

ORĂTĂNII

Ciubota curcanului COPĂNEL DE CURCAN* RUMENIT LA CUPTOR CU VIN ROȘU ȘI MIRODENII, SERVIT CU CARTOFI COPTI ÎN UNT ȘI SOS DE HREAN CU SMÂNTÂNĂ.	300g 200g 50g	69.0
Rață Leșească PULPE DE RAȚĂ* RUMENITE LA CUPTOR, PE VARZĂ CĂLITĂ.	280g 280g	96.0
Șnițel Imperial ȘNIȚEL CROCANȚ DIN PIEPT DE PUI ÎMPĂNAT CU FĂINĂ ȘI PESMET	200g	51.0
Rotisorul oriental KEBAB SERVIT CU OREZ CU LEGUME. Pulpă de pui dezosată, bacon, ardei capia, ardei iute, orez, morcovi, cimbru, ulei de floarea soarelui.	150g 200g	59.0



TABLE
SHOW

Halebarda lui Mihai Viteazu

TOMAHAWK DE VITĂ* BLACK ANGUS, CEAPĂ, ROȘII ȘI UNT.
SERVIT CU CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI.

800g 489.0
150g

TABLE
SHOW

Antricot de vită din Sudul Americii pe jar

ANTRICOT DE VITĂ* SUD-AMERICAN
SERVIT CU CARTOFI COPTI ÎN UNT ȘI MIX DE SALATĂ.

200g 168.0
200g

Moft occidental

BURGER DE VITĂ BLACK* ANGUS ÎN CHIFLĂ PUFOASĂ CU SALATĂ ICEBERG,
ROȘII, CASTRAVEȚI MURAȚI, KETCHUP, MAIONEZĂ ȘI CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI.

170g 79.0
150g

Gulaș din Câmpia Prusiei

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 74.0

Vită Nabab

FÂȘII DE MUȘCHI DE VITĂ CU CIUPERCI PLEUROTUS, CHIFTEA DE CAȘCAVAL
CU CURCUMA ȘI DOUĂ SOSURI SPECIALE

250g 78.0

AMESTECATE | TOCATE | AFUMATE

Celebrii Mititei de la Manuc

3 MITITEI TĂVĂLIȚI PE JAR SERVIȚI CU CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI,
MUȘTAR ȘI ARDEI IUTE.

180g 53.0
150g
50g

Tochitură din Moșii Vechi

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 78.0

Platou de cărnuri la jar

PASTRAMĂ DE VITĂ*, PIEPT DE PUI, CEAFĂ DE PORC, FILE DE PORC*, MITITEI,
CARTOFI COPTI CU UNT, CASTRAVEȚI MURAȚI ȘI VARZĂ MURATĂ.

600g 158.0
400g
400g

Pleșcoi de Buzău afumați și dați la jar

180g 55.0

VEGETARIENE

Rișcașa pădurii cu ciuperci

OREZ, CIUPERCI PLEUROTUS, HRIBI, CEAPĂ, ULEI DE TRUFE, LAPTE DE COCOS.

200g 59.0

Ragu de năut și spanac

NĂUT, SPANAC*, ROȘII USCATE, CEAPĂ, NUCĂ DE COCOS, LAPTE DE COCOS, PÂINE.

200g 64.0

Al doilea moft occidental, dar fără carne

MOFTUL MOFTURILOR OCCIDENTALE. CHIFLĂ PUFOASĂ, CHIFTEA BURGER* VEGETAL, GUACAMOLE, CASTRAVEȚI MURAȚI, SALATĂ ICEBERG, ROȘII, CEAPĂ ROȘIE, MAIONEZĂ, CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI.

340g 75.0

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 22.7
preț
per 100 g

Crap românesc prăjit

CRAP* CU MĂMĂLIGUȚĂ ȘI MUJDEI DE USTUROI

210g 75.0
300g
50 g

Sturion regal la jar

STURION RONDELE SERVIT CU CARTOFI COPTI ȘI MUJDEI DE USTUROI

100g 42.5
200g
50g preț
per 100 g

Garnituri

Cartofi proaspeți prăjiți	150g	21.0
Orez cu legume Orez, ceapă, morcovi, ardei gras, ulei de floarea soarelui.	250g	18.5
Soté de fasole verde Fasole verde*, usturoi, ulei de floarea soarelui.	200g	21.0
Piure de cartofi Cartofi, lapte, unt, smântână lichidă.	200g	22.0
Cartofi copti Cartofi, unt, ulei de floarea soarelui.	200g	23.0
Legume la abur Roșii cherry, ardei gras, morcovi, ciuperci, conopidă*, dovlecei, ulei de floarea soarelui.	140g	21.5
Mămăligă	300g	10.0
Salată asortată Roșii, castraveți, ardei capia, ceapă roșie, baghetă*.	200g	19.0
Salată de varză murată Varză murată, ulei de floarea soarelui, boia.	200g	15.0
Salată de varză albă și roșie	150g	15.0
Salată de hribi	150g	30.0
Salată dă București DIN ARDEI KAPIA, NUMAI BUNĂ DE PUS PE RANA SUFLETULUI Ardei gras, capia (roșii, usturoi, ulei de floarea soarelui).	210g	29.0
Salată verde Mix de salată, lămâie, dressing de lămâie.	50g	19.0

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

Pâine de casă

Lipie Fermecată făină, lapte, ou, drojdie, semințe de susan, semințe de mac.	150g	14.5
Pâine de casă pentru o persoană	200g	12.5
Pâine de casă pentru două persoane	400g	22.5

Sosuri

Poftești să adaugi un sos lângă mâncarea ta preferată?

Sos de unt cu lămâie Unt, lămâie.	50g	9.5
Sos de piper Vin, smântână lichidă, muștar, pastă de tomate, coniac, unt, usturoi, piper alb, sare		
Sos de muștar Smântână lichidă, muștar, coniac, sare		
Sos gorgonzola Smântână lichidă, gorgonzola, piper alb, sare		

Sau, dacă nu
zaharicale,
poate papanashi?

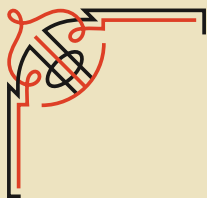


Deserturi pregătite în casă

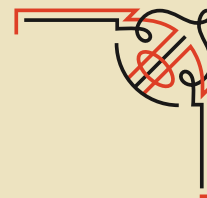
Papanashi 300g 47.0
PREGĂTIȚI DIN BRÂNZĂ PROASPĂȚĂ
DE VACI CU FĂINĂ ȘI OU, PRĂJIȚI ÎN
ULEI DE FLOAREA SOARELUI.
SERVIȚI CU SMÂNTÂNĂ CREMOASĂ
ȘI DULCEAȚĂ.



Tort de ciocolată neagră cu vișine alcoolizate Făină, ou, zahăr, cacao, margarină, esență de rom, vișine* în alcool, ciocolată.	220g	45.0
Pavlova cu sos de zmeură CREMĂ DE MASCARPONE CU BEZEA ȘI FRUCTE (kiwi, portocale și căpșuni).	160g	48.0
Desertul casei Solicitați informații ospătarului.	150g	35.0
Înghețată făcută-n casă Vanilie, ciocolată, iaurt, fructe de pădure.	150g	36.0
Dulceața fără de Păcat TORT DE CIOCOLATĂ NEAGRĂ ȘI CAFEĂ Ciocolată fără zahăr, cafea, lapte, unt, făină, ou, brânză mascarpone, pastă de alune de pădure.	140g	45.0
Ispita Amurgului BUDINCĂ DIN GRIȘ CU PRUNE GLASATE CU AROMĂ DE SCORȚIȘOARĂ, PARFUMATE CU ROM SERVITĂ CU ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE ȘI COULIS DE AFINE.	200g	48.0



Informații folositoare



PRODUSELE NOASTRE CONȚIN ALERGENI SAU URME ALE ACESTORA.
DACĂ AVEȚI ÎNTREBĂRI SAU ȘTIȚI CĂ SUNTEȚI ALERGIC LA ANUMITE SUBSTANȚE, VĂ RUGĂM
CONSULTAȚI PERSONALUL RESTAURANTULUI ȘI VEȚI FI INFORMAT REFERITOR LA TIPUL ALERGENILOR
ȘI PREZENȚA ACESTORA ÎN PRODUSELE NOASTRE. PRODUSELE NOASTRE POT CONȚINE: GLUTEN,
CRUSTACEE, MOLUȘTE, PEȘTE, ALUNE, LUPIN, ALUNE DE COPAC, SOIA, OUĂ, LAPTE, ȚELINĂ, MUȘTAR,
SUSAN, DIOXID DE SULF

GRUPUL CITY GRILL NU ADAUGĂ ADITIVI ALIMENTARI PENTRU GĂTIREA PREPARATELOR
ADITIVII EVIDENȚIAȚI PROVIN DIN ANUMITE MATERII PRIME FOLOSITE

PREPARATELE DIN MENU CONȚIN SARE

VALORILE NUTRIȚIONALE SUNT CALCULATE PENTRU 100 G

PRODUSELE MARCATE CU **BOLD** CONȚIN ALERGENI
PRODUSELE CONGELATE SUNT MARCATE CU *

PENTRU A FI SUSTENABILI ȘI A REDUCE RISIPA ALIMENTARĂ, VĂ RUGĂM SOLICITAȚI RECIPIENTE
PENTRU A LUA LA PACHET PRODUSELE NECONSUMATE LA MASĂ.



DE VREI SĂ ȘTII DIN CE-S
PLĂMĂDITE BUCATELE
NOASTRE, CE ALERGEN SE
AFLĂ ORI CE SPUN SLOVELE
DESPRE VALORILE
NUTRIȚIONALE, SCANEAZĂ
CODUL QR ȘI VEI AFLA TOT
CE-I DE ȘTIUT.

BACȘIȘUL NU E INCLUS

Lasă
10% de ești mulțămnit,
ori
12% să te pomenim!



Card preferat:



Descarcă și folosește aplicația în toate locațiile
Grupului City Grill și ai instant cashback
plus multe alte beneficii.



Sătul boier
Coștică, sătul?

Tot
mai e loc de
o cafea la nisip



NU UITAȚI SĂ VIZITAȚI ȘI CARTEA DE BĂUTURI