Meniu de post

La Han, postul n-a însemnat niciodată o masă săracă. Fasole bătută cu ceapă rumenită, zacuscă gătită pe foc de lemne, vinete coapte pe grătar și supă de linte roșie cu mentă. Bucate fără carne, dar cu tot gustul casei.

SUPĂ

Supă cremă ovreiască de linte roșie cu mentă — 350g — **29.0**

Servită cu **crutoane** făcute în casă.
Linte roșie, ardei capia, morcovi, **țelină**. 142 kcal / 100 g

GUSTĂRI

Icre de fasole bătută ca la Brăila — 200g — **28.0**

Cu inele de ceapă pricopsită.
Fasole (150 g), ceapă (30 g), morcovi, **țelină**, usturoi, sare, ceapă caramelizată, ulei de floarea-soarelui. 205 kcal / 100 g

---

Zacuscă de grădină — 200g — **38.0**

Gătită la foc cu lemne.
Vinete (150 g), ardei capia (30 g), ceapă (20 g), ulei de floarea-soarelui. 140 kcal / 100 g

---

Salată de vinete proaspete coapte pe grătar — 200g — **39.0**

Dată la masă cu roșii proaspete și ceapă roșie.
Vinete (170 g), roșii cherry (20 g), ceapă roșie (10 g), ulei de floarea-soarelui. 50 kcal / 100 g

---

Platoul gospodinei — 600g — **89.0**

Pentru 2 persoane.
Salată de vinete proaspete coapte pe grătar (150 g), zacuscă gătită la foc cu lemne (150 g), icre de fasole bătută (150 g) și roșii (150 g). Conține **țelină**. 96 kcal / 100 g

FELURI PRINCIPALE

Rișcașa pădurii cu ciuperci — 200g — **59.0**

Orez, ciuperci pleurotus, hribi, ceapă, ulei de trufe, lapte de cocos. 317 kcal / 100 g

---

Ragu de năut și spanac — 200g — **66.0**

Năut, spanac*, roșii uscate, ceapă, nucă de cocos, lapte de cocos, **pâine**. 298 kcal / 100 g

---

Al doilea moft occidental, dar fără carne — 340g — **75.0**

Moftul mofturilor occidentale.
Chiflă pufoasă, chiftea vegetală* (210 g), guacamole, **castraveți murați**, salată iceberg, roșii, ceapă roșie, **maioneză**, cartofi proaspeți prăjiți, ulei de floarea-soarelui. 280 kcal / 100 g

---

Ingredientele marcate cu **bold** conțin alergeni · * produs congelat · Valorile nutriționale sunt calculate pentru 100 g
Preparatele conțin sare · Prețurile sunt în lei

Fasting Menu

At Manuc's Inn, fasting has never meant a meagre table. Bean puree with golden onions, zacuscă slow-cooked over a wood fire, grilled eggplant and red lentil soup with mint. No meat, all the flavour of home.

SOUP

Cream of Red Lentil Soup with Mint — 350g — **29.0**

Served with homemade **croutons**.
Red lentils, bell peppers, carrots, **celery**. 142 kcal / 100 g

STARTERS

Bean Puree — 200g — **28.0**

Served with pan-grilled onion rings.
Beans (150 g), onions (30 g), carrots, **celery**, garlic, salt, caramelised onions, sunflower oil.
205 kcal / 100 g

„Zacuscă" Eggplant and Tomato Cooked Salad — 200g — **38.0**

Prepared on a wood fire.
Eggplant (150 g), bell pepper (30 g), onion (20 g), sunflower oil. 140 kcal / 100 g

---

Grilled Eggplant Spread — 200g — **39.0**

Served with fresh tomatoes and red onion.
Eggplant (170 g), cherry tomatoes (20 g), red onion (10 g), sunflower oil. 50 kcal / 100 g

---

Landlady's Platter — 600g — **89.0**

For 2 people.
Grilled eggplant spread (150 g), „zacuscă" cooked on a wood fire (150 g), bean puree (150 g) and tomatoes (150 g). Contains **celery**. 96 kcal / 100 g

MAIN COURSES

Rice and Mushroom Stew — 200g — **59.0**

Rice, pleurotus mushrooms, boletus, onion, truffle oil, coconut milk. 317 kcal / 100 g

---

Green Stew — 200g — **66.0**

Chickpeas, spinach*, sun-dried tomatoes, onion, coconut, coconut milk, **bread**. 298 kcal / 100 g

---

Vegetarian Burger — 340g — **75.0**

The finest of Western whims, without the meat.
Fluffy bun, vegetable patty* (210 g), guacamole, **pickled cucumbers**, iceberg lettuce, tomatoes, red onion, **mayonnaise**, fresh hand-cut chips, sunflower oil. 280 kcal / 100 g

---

Ingredients in **bold** contain allergens · * frozen product · Nutritional values are per 100 g
All dishes contain salt · Prices in RON