



# Meniu

*Restaurant*



Str. Horia nr. 8 | Arad | 310018

**Tel:** +40 257 256 543    **Fax:** +40-257 256629

**Mobile:** +40 730 014 061

**E-mail:** [hotel@bwcentral.ro](mailto:hotel@bwcentral.ro)

**[www.bwcentral.ro](http://www.bwcentral.ro)**



**BRUSCHETTE CLASICE CU ROȘII** 200g **28 lei**  
**Bruschetta with tomatoes**

- Roșii, usturoi, busuioc, baghetă prăjită, ulei de măsline
- Tomatoes, garlic, basil, toasted bread, olive oil

**BRUSCHETTE MIXTE** 200g **39 lei**  
**Mixed bruschetta**

- Prosciutto, somon fume, roșii cherry și mozzarelline, anchois, baghetă prăjită, ulei de măsline
- Prosciutto, smoked salmon, cherry tomatoes and mini mozzarella, anchovies, toasted bread, olive oil

**PLATOU RECE ITALIAN** 300g **60 lei**  
**Italian cold platter**

- Prosciutto 30g, salam fin italian dulce și picant 30g, pancetta pe grisină 30g, lardo aromatizzato 30g, Asiago 20g, Grana Padano 20g, Pecorino 20g, roșii cherry 30g, ardei 30g, castraveți 30g, măsline 30g
- Prosciutto San Daniele 30g, Italian salami Felino 20g, pancetta 30g, lardo aromatizzato 30g, Asiago 20g, Grana Padano 30g, cherry tomatoes 30g, bell pepper 30g, cucumbers 30g, olives 50g

**PLATOU BRÂNZETURI** 250g **44 lei**  
**Cheese platter**

- Gorgonzola 30g, Camembert 30g, Grana Padano 30g, Asiago 30g, Pecorino Romano 30g, mere, nuci, struguri, miere, scorțișoară
- Gorgonzola 30g, Camembert 30g, Grana Padano 30g, Asiago 30g, Pecorino Romano 30g, honey, nuts, apple, grapes, cinnamon

**CAMEMBERT ÎN FULGI DE MIGDALE** 150/50g **60 lei**  
**CU SOS FRUCTE DE PĂDURE ❄️**  
**Camembert in almond chips with forest fruit sauce**

**CAȘCAVAL PANE CU** 150/50g /150g **60 lei**  
**SOS REMOULADE ȘI CARTOFI PRĂJIȚI**  
**Fried cheese with remoulade sauce and fried potatoes**

**MĂMĂLIGUȚĂ CU** 200/50g/100g **30 lei**  
**BRÂNZĂ ȘI SMÂNTÂNĂ**  
**Polenta with cheese and sour cream**

**SĂRMĂLUȚE CU MĂMĂLIGUȚĂ ȘI** 250/30g/150g **40 lei**  
**AFUMĂTURĂ**  
**Polenta with cheese and sour cream**

- Ardei iute și smântână
- Stuffed cabbage with polenta, sour cream and hot pepper



# Salate aperitiv



## SALATĂ CAESAR CU PIEPT DE PUI ❄️ Caesar Salad with chicken breast

350g

45 lei

- Salată iceberg, crutoane de pâine, piept de pui, fulgi Grana, dressing cu anchois
- Iceberg salad, croutons, chicken breast, Grana flakes, anchovy dressing

## SALATĂ MIXTĂ CU PIEPT DE PUI CRISPY ❄️ Mixed salad with crispy chicken breast

350g

45 lei

- Salată verde, rucola, roșii, ardei, castraveți, piept de pui, ou, fulgi de porumb, ulei de floarea soarelui, dressing
- Green salad, rucola, tomatoes, bell pepper, cucumbers, chicken breast, corn flakes, sunflower oil, egg, dressing

## SALATĂ FORESTA Foresta Salad

350g

45 lei

- Ciuperci proaspete, salată mixtă, rucola, roșii cherry, ardei, fulgi Grana, măsline, dressing aceto
- Mushrooms, mixed salad, rucola, cherry tomatoes, bell pepper, olives, Grana flakes, aceto dressing



Prezentarea preparatului este doar sugestivă; felul real poate varia.  
The dish presentation is for illustrative purposes only; the actual serving may vary.

## — Supe / Ciorbe —



|  |         |               |
|--|---------|---------------|
| <b>SUPĂ GULAȘ DE VIȚEL CU GĂLUȘTE ȘI CARTOFI ❄️</b><br>Goulash beef soup with dumplings and potatoes | 50/350g | <b>42 lei</b> |
| <b>CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ DE VĂCUȚĂ ❄️</b><br>Beef soup   | 50/300g | <b>32 lei</b> |
| <b>CIORBĂ DE PUI A LA GREC ❄️</b><br>Chicken soup, a la grec style                                   | 50/300g | <b>30 lei</b> |
| <b>CIORBĂ DE BURTĂ ❄️</b><br>Tripe soup  | 50/300g | <b>32 lei</b> |
| <b>SUPĂ DE FAZAN CU GÂRTENI ❄️</b><br>Pheasant soup with pasta                                       | 50/300g | <b>30 lei</b> |
| <b>CIORBĂ DE LEGUME</b><br>Vegetable sour soup   | 350g    | <b>25 lei</b> |
| <b>CREMA ZILEI</b><br>The cream soup of the day  | 350g    | <b>30 lei</b> |

### EXTRA:

---

|   |                             |                |
|---|-----------------------------|----------------|
| <b>PÂINE ASORTATĂ</b><br>Assorted bread     | 150g                        | <b>4.5 lei</b> |
| <b>CHIFLĂ</b><br>Bread roll                 | <b>2 lei / buc. - piece</b> |                |
| <b>ARDEI IUTE</b><br>Hot pepper             |                             | <b>3.5 lei</b> |
| <b>SMÂNTÂNĂ</b><br>Sour cream               | 50g                         | <b>5 lei</b>   |
| <b>OU ȘI SMÂNTÂNĂ</b><br>Egg and sour cream |                             | <b>8 lei</b>   |



Prezentarea preparatului este doar sugestivă; felul real poate varia.  
The dish presentation is for illustrative purposes only; the actual serving may vary.

---

---

# Pasta

---



## **TAGLIATELE CU CREVEȚI ȘI SOS ROZE** **Pasta with shrimps and rose sauce**

300g **70 lei**

- Tagliatele, creveți, smântână de gătit, roșii
- Tagliatelle, shrimps, cream, tomatoes

## **PASTE CARBONARA** **Pasta carbonara**

300g **45 lei**

- Penne/spaghette, bacon, smântână dulce
- Penne/spaghette, bacon, cream

## **PASTE AL OLIO E PEPERONCINO** **Pasta with garlic, oil, and chili pepper**

300g **35 lei**

- Penne/spaghette, usturoi, ardei iute măcinat, ulei măsline
- Penne/spaghette, garlic, olive oil, hot pepper

## **PASTE PESTO** **Pasta Pesto**

300g **40 lei**

- Penne/spaghette, sos pesto: busuioc, usturoi, ulei măsline, parmezan ras, sare, piper
- Penne/spaghette, pesto sauce; basil, garlic, olive oil, parmesan, salt, pepper



Prezentarea preparatului este doar sugestivă; felul real poate varia.  
The dish presentation is for illustrative purposes only; the actual serving may vary.

---

# Fructe de mare



## CARACATIȚĂ ALL OLIO ❄️

100/200g

99 lei

### Octopus all olio

- Caracatiță, roșii cherry, cartofi, ulei măsline, usturoi, lămâie, sos verde
- Octopus, cherry tomatoes, baked potatoes, olive oil, green sauce with herbs

## CREVEȚI ALL OLIO ❄️

100g

78 lei

### Shrimps all olio

- Creveți Black Tiger, usturoi, ulei de măsline, lămâie, pâine prăjită, sos verde
- Black Tiger shrimps, garlic, olive oil, lemon, toasted bread, green sauce with herbs

## CALAMARI ȘI SEPIE LA GRĂȚAR ❄️

200g

80 lei

### Grilled squids

- Calamari, sepie, ulei de măsline, usturoi, peperoncino, sos cu verdeață
- Squids, olive oil, garlic, pepperoncino, herbs sauce

## CALAMARI PANE ❄️

200g

70 lei

### Breadcrumbs squids

- Calamari, făină, ou, pesmet, sos cu verdeață
- Squids, flour, breadcrumbs, olive oil, herbs sauce

## PLATOU CU FRUCTE DE MARE ❄️

1000g

320 lei

### Breadcrumbs squids

(pentru 2 persoane) (for 2 persons)

- Creveți Black Tiger, scampi, caracatiță, calamari, sepie, scoici Saint Jaques
- Black Tiger shrimps, scampi, octopus, squids, cuttlefish, Saint Jaques shells



Prezentarea preparatului este doar sugestivă; felul real poate varia.  
The dish presentation is for illustrative purposes only; the actual serving may vary.



## SOMON LA GRĂȚAR CU BROCCOLI ȘI SOS DE LĂMÂIE

200/150/50g **80 lei**

Grilled salmon fillet with broccoli and lemon sauce

- Somon file, broccoli cu unt, lămâie
- Salmon fillet, broccoli with butter, lemon

## ȘALĂU FILE LA GRĂȚAR CU BUCHEȚEL DE LEGUME

200/200g **70 lei**

Grilled zander with pan-fried vegetables

- Șalău file, zucchini, vinete, ardei gras, ceapă roșie, ciuperci, roșii cherry
- Zander fillet, zucchini, eggplant, bell pepper, red onion, mushrooms, cherry tomatoes

## ȘALĂU FILE LA GRĂȚAR CU SPARANGHEL ȘI SOS DE LĂMÂIE

200/150/50g **80 lei**

Grilled zander with grilled asparagus

## PĂSTRĂV ÎNTREG PRĂJIT ÎN MĂLAI CU MĂMĂLIGUȚĂ ȘI MUJDEI

200/150/50g **65 lei**

Whole trout fried in corn flour with polenta and garlic sauce





**FOIE GRAS CU SOS FRUCTE DE PĂDURE SAU DE STRUGURI SERVIT CU PIURE DE CARTOFI** ❄️ 125/200g **199 lei**

**Foie gras with forest fruit sauce and potatoes puree**

- Ficat de gâscă, fructe de pădure, zahăr brun, unt, vin alb, cartofi, unt, lapte
- Goose liver, forest fruits, sugar, butter, white wine, potatoes

**PULPĂ DE RAȚĂ LA CUPTOR PE PAT DE VARZĂ ROȘIE CĂLITĂ CU STAFIDE ȘI PORTOCAL** ❄️ 150/200g **70 lei**

**Duck leg with red cabbage cooked with raisins and oranges**

- Pulpă de rață, sos dulce-picant, varză roșie, stafide, portocale, ulei de floarea soarelui
- Duck leg, chili sauce, red cabbage, raisins, orange, sunflower oil

**PULPĂ DE GÂSCĂ CONFIȚATĂ CU PIURE DE CARTOFI ȘI VARZĂ ROȘIE CĂLITĂ CU STAFIDE ȘI PORTOCAL** ❄️ 300/200g **95 lei**

**Goose leg with mashed potatoes and sautéed red cabbage with raisins and oranges**

- Pulpă de gâscă, sos dulce-picant, varză roșie, stafide, portocale, ulei de floarea soarelui
- Goose leg, sweet & spicy sauce, red cabbage, raisins, oranges, sunflower oil

**PIEPT DE RAȚĂ CU SOS DE PORTOCAL ȘI PIURE DE CARTOFI** ❄️ 200/30/200g **105 lei**

**Duck breast with orange sauce and mashed potatoes**

- Piept de rață, portocale, unt, zahăr, cartofi, lapte
- Duck breast, orange, butter, sugar, potatoes, milk



## Preparate din pui



**RULOU DE PUI CU BRÂNZĂ ȘI BACON** 200/150/50g **75 lei**  
servit cu orez basmati și sos de hribi

### Chicken breast with cheese and bacon

Served with basmati rice and porcini mushroom sauce

- Piept de pui, brânză topită, bacon, orez basmati, praz, unt, vin alb, ciuperci hribi, smântână
- Chicken breast, melted cheese, bacon, basmati rice, leek, white wine, mushrooms, cream



**PIEPT DE PUI CU SOS ALFREDO ȘI  
CARTOFI AURII** 200/50/150g **70 lei**

### Chicken breast with Alfredo sauce and baked potatoes

- Piept de pui, smântână de gătit, parmezan, unt, usturoi, cartofi, rozmarin
- Chicken breast, cream, parmesan, butter, potatoes, rosemary



**PIEPT DE PUI THAILANDEZ ȘI  
CARTOFI PRĂJIȚI** 200/30/150g **70 lei**

### Thai chicken breast with fried potatoes

- Piept de pui, sos chili dulce-picant, cartofi, ulei de palmier
- Chicken breast, sweet chili sauce, potatoes, palm oil



Prezentarea preparatului este doar sugestivă; felul real poate varia.  
The dish presentation is for illustrative purposes only; the actual serving may vary.

# Preparate din carne de vită



**RASOL DE VITĂ CU LEGUME ȘI  
PIURE DE CARTOFI** 200/100/100g **85 lei**

**Beef shin with sautéed vegetables and  
mashed potatoes**

- Rasol de vită, cartofi, morcovi, țelină, piure de cartofi
- Beef shin, potatoes, carrots, celery, potato/celery puree



**OBRAJOR DE VITĂ GĂTIT LENT LA  
CUPTOR CU SPARANGHEL ȘI OREZ** 200/200g **120 lei**

**Beef cheek slow-cooked in oven with  
asparagus and rice**



**BURGER DE VITĂ CU CEAPĂ  
CAMELIZATĂ ȘI CARTOFI PRĂJIȚI** 200/30/150g **70 lei**

**Beef burger with caramelized onion  
and fried potatoes**

- Carne de vită, chiflă, salată verde, roșii, ardei, castravete, cașcaval, castraveți murați, ceapă caramelizată, sos, cartofi, ulei de palmier
- Beef meat, bun, green salad, tomatoes, bell pepper, cucumber, cheese, pickles, caramelized onion, burger sauce, potatoes, palm oil



**STEAK ANGUS LA GRĂTAR CU  
LEGUME ȘI CARTOFI AURII** 200/200g **185 lei**

**Grilled Angus beef steak with vegetables  
and baked potatoes**

- Mușchi vită Angus SA, ciuperci, zucchini, vinete, praz, roșii cherry, ardei gras, cartofi, rozmarin
- Angus beef steak SA, mushrooms, zucchini, eggplant, leeks, cherry tomatoes, bell peppers, potatoes, rosemary



**STEAK DE VITĂ CU RUCOLA,  
PARMEZAN ȘI CARTOFI AURII** 200/200g **115 lei**

**Grilled beef steak with rucola, parmesan  
and baked potatoes**

- Mușchi vită românesc, rucola, usturoi, fulgi grana, cartofi, cașcaval, smântână, unt
- Romanian beef steak, rucola, grana flakes, garlic, potatoes, cheese, cream, butter



**STEAK DE VITĂ LA GRĂTAR ȘI  
CARTOFI AURII** 200/200g **115 lei**

**Grilled beef steak with baked potatoes**

- Mușchi vită românesc, cartofi, rozmarin
- Romanian beef tenderloin, potatoes, rosemary



**ȘNIȚEL VIENEZ ȘI CARTOFI PRĂJIȚI** 200/200g **99 lei**

**Wiener schnitzel with fried potatoes**

- Mușchi de vită, făină, ouă, pesmet, cartofi, ulei de palmier
- Beef tenderloin, flour, eggs, breadcrumbs, potatoes, palm oil



Prezentarea preparatului este doar sugestivă; felul real poate varia.  
The dish presentation is for illustrative purposes only; the actual serving may vary.

# Preparate din carne de porc



**CIOLAN DE PORC SERVIT CU  
CARTOFI AURII ȘI CEAPĂ CAMELIZATĂ** 550/200g **80 lei**  
**Oven-cooked pork knuckle with rustic potatoes**

- Ciolan de porc degresat, cartofi copti, ceapă prăjită
- Pork knuckle, baked potatoes, fried onion



**COTLET DE PORC PANE ȘI  
CARTOFI AURII** 200/200g **65 lei**  
**Oven-cooked pork knuckle with rustic potatoes**

- Cotlet de porc, cartofi copti
- Pork chop, egg, breadcrumbs, baked potatoes



**CEAFĂ DE PORC LA GRĂȚAR ȘI  
CARTOFI PRĂJIȚI** 200/200g **65 lei**  
**Grilled pork neck with fried potatoes**

- Ceafă de porc, cartofi, ulei de palmier
- Pork neck, potatoes, palm oil



Prezentarea preparatului este doar sugestivă; felul real poate varia.  
The dish presentation is for illustrative purposes only; the actual serving may vary.

---

# Preparate din carne de miel



## **CIOLĂNEL DE MIEL GĂTIT CU ROZMARIN, CARTOFI PIURE, SOS BRUN CU INFUZIE DE MENTĂ**

250/200g **120 lei**

Lamb chop cooked with rosemary, mashed potatoes,  
brown sauce with mint infusion



Prezentarea preparatului este doar sugestivă; felul real poate varia.  
The dish presentation is for illustrative purposes only; the actual serving may vary.

---

# Minuturi



|  |      |               |
|--|------|---------------|
| <b>CEAFĂ DE PORC LA GRĂȚAR</b><br>Pork neck at grill                                       | 200g | <b>44 lei</b> |
| <b>COTLET DE PORC LA GRĂȚAR</b><br>Pork chop at grill                                      | 200g | <b>45 lei</b> |
| <b>PULPĂ DE PUI DEZOSATĂ LA GRĂȚAR*</b><br>Chicken leg at grill                            | 100g | <b>10 lei</b> |
| <b>PIEPT DE PUI LA GRĂȚAR</b><br>Grilled chicken breast                                    | 200g | <b>39 lei</b> |
| <b>PIEPT DE PUI PANE/PARIZIAN/CRISPY</b><br>Chicken breast in breadcrumbs / in corn flakes | 200g | <b>39 lei</b> |

\*Prețul variază în funcție de gramaj. \*The final price depends on the weight



Prezentarea preparatului este doar sugestivă; felul real poate varia.  
The dish presentation is for illustrative purposes only; the actual serving may vary.

---

## Garnituri

---



|   |      |               |
|---|------|---------------|
| <b>CARTOFI PRĂJIȚI</b><br>French fries  | 200g | <b>17 lei</b> |
| <b>CARTOFI AURII</b><br>Golden potatoes   | 200g | <b>17 lei</b> |
| <b>CARTOFI PIURE</b><br>Mashed potatoes   | 200g | <b>17 lei</b> |
| <b>LEGUME LA GRĂȚAR</b><br>Grilled vegetables   | 200g | <b>22 lei</b> |
| <b>LEGUME SOTE</b><br>Sautéed vegetables  | 200g | <b>22 lei</b> |
| <b>LEGUME LA TIGAIIE</b><br>Pan-fried vegetables  | 200g | <b>22 lei</b> |
| <b>SPARANGHEL LA GRĂȚAR</b><br>Grilled asparagus  | 150g | <b>29 lei</b> |
| <b>OREZ BASMATI CU PRAZ</b><br>Basmati rice with leeks  | 200g | <b>18 lei</b> |
| <b>MĂMĂLIGUȚĂ</b><br>Polenta  | 200g | <b>10 lei</b> |
| <b>VARZĂ ROȘIE CĂLITĂ CU<br/>STAFIDE ȘI PORTOCALIE</b><br>Sautéed red cabbage with<br>raisins and oranges | 200g | <b>22 lei</b> |

---

## Salate de însoțire



|   |      |               |
|---|------|---------------|
| <b>ROȘII ȘI CASTRAVEȚI</b><br>Tomatoes and cucumbers          | 200g | <b>18 lei</b> |
| <b>MIX DE CRUDITĂȚI</b><br>Raw vegetable mix                  | 200g | <b>18 lei</b> |
| <b>VARZĂ DULCE</b><br>White cabbage                           | 200g | <b>17 lei</b> |
| <b>VARZĂ DULCE CU ROȘII</b><br>White cabbage with tomatoes    | 200g | <b>18 lei</b> |
| <b>SALATĂ VERDE</b><br>Green salad                            | 150g | <b>18 lei</b> |
| <b>RUCOLA ȘI ROȘII CHERRY</b><br>Arugula with cherry tomatoes | 200g | <b>25 lei</b> |
| <b>ARDEI COPTI</b><br>Roasted peppers                         | 150g | <b>20 lei</b> |

---

---

# Sosuri

---



|  |     |               |
|--|-----|---------------|
| <b>SOS CIUPERCI DE PĂDURE</b><br>Wild mushroom sauce | 50g | <b>20 lei</b> |
| <b>SOS GORGONZOLA</b><br>Gorgonzola sauce            | 50g | <b>25 lei</b> |
| <b>SOS PIPER VERDE</b><br>Green pepper sauce         | 50g | <b>20 lei</b> |
| <b>SOS DE HREAN</b><br>Horseradish sauce             | 50g | <b>10 lei</b> |
| <b>SOS DE LĂMÂIE</b><br>Lemon sauce                  | 50g | <b>10 lei</b> |
| <b>SOS DE ROȘII</b><br>Tomato sauce                  | 50g | <b>10 lei</b> |
| <b>SOS DE MĂRAR</b><br>Dill sauce                    | 50g | <b>10 lei</b> |
| <b>MUJDEI</b><br>Garlic sauce                        | 50g | <b>10 lei</b> |

---

---

*Extra*



**PÂINE ASORTATĂ**

Assorted bread

**4.5 lei**

**CHIFLĂ**

Bread roll

**2 lei / buc. - piece**

**ARDEI IUTE**

Hot pepper

**2 lei**

**SMÂNTÂNĂ**

Sour cream

50g

**5 lei**

**OU ȘI SMÂNTÂNĂ**

Egg and sour cream

**8 lei**

**PARMEZAN RAS**

Grated Parmesan

50g

**10 lei**

---

## Desert



|   |      |               |
|---|------|---------------|
| <b>CLĂTITE BĂNĂȚENE</b><br>Clătite cu brânză dulce, sos de vanilie și bezea<br>Pancakes with sweet cheese, vanilla sauce and meringue | 200g | <b>45 lei</b> |
| <b>CLĂTITE CU BRÂNZĂ DULCE ȘI SMÂNTÂNĂ</b><br>Pancakes with sweet cheese and sour cream   | 150g | <b>33 lei</b> |
| <b>CLĂTITE CU GEM DE AFINE</b><br>Pancakes with blueberry jam   | 150g | <b>28 lei</b> |
| <b>PAPANASI CU SMÂNTÂNĂ ȘI GEM DE AFINE</b><br>Fried sweet cheese dumplings with sour cream and blueberry jam                         | 200g | <b>35 lei</b> |
| <b>PHILADELPHIA CHEESECAKE CU FRUCTE DE PĂDURE</b><br>Cheesecake with white chocolate and forest fruits                               | 150g | <b>35 lei</b> |
| <b>MOELLEUX CU ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE</b><br>Moelleux au chocolat with vanilla ice cream  | 150g | <b>40 lei</b> |
| <b>PRĂJITURA CASEI CU MERE ȘI NUCĂ</b><br>Pie with apple and nuts   | 200g | <b>33 lei</b> |
| <b>PRĂJITURA CASEI CU MERE, NUCĂ ȘI ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE</b><br>Pie with apple, nuts and vanilla ice cream                            | 180g | <b>33 lei</b> |
| <b>PROFITEROL CU ÎNGHEȚATĂ</b><br>Profiteroles with ice cream   | 150g | <b>35 lei</b> |
| <b>ÎNGHEȚATĂ ASORTATĂ</b><br>Assorted ice cream   | 150g | <b>30 lei</b> |



Prezentarea preparatului este doar sugestivă; felul real poate varia.  
The dish presentation is for illustrative purposes only; the actual serving may vary.

# Preparate vegetariene



|  |          |               |
|--|----------|---------------|
| <b>DOVLECEL ȘI VINETE PANE,<br/>CARTOFI PRĂJIȚI</b><br>Breaded zucchini and eggplant, French fries | 200/200g | <b>45 lei</b> |
| <b>HALLOUMI LA GRĂȚAR CU<br/>LEGUME PE JAR</b><br>Grilled halloumi with char-grilled vegetables    | 200/200g | <b>75 lei</b> |
| <b>PASTE ALL' ARRABBIATA</b><br>All' arrabbiata pasta  | 300g     | <b>35 lei</b> |
| <b>PASTE PESTO</b><br>Pesto pasta  | 300g     | <b>40 lei</b> |
| <b>PASTE ALIO, OLIO, PEPERONCINO</b><br>Agljo, olio e peperoncino pasta                            | 300g     | <b>35 lei</b> |
| <b>TAGLIATELE CU CREVEȚI</b><br>Tagliatelle with shrimp  | 300g     | <b>70 lei</b> |
| <b>CALAMARI ȘI SEPIE LA GRĂȚAR</b><br>Grilled calamari and cuttlefish                              | 200g     | <b>80 lei</b> |



Prezentarea preparatului este doar sugestivă; felul real poate varia.  
The dish presentation is for illustrative purposes only; the actual serving may vary.

# Menu Bar





## SCOTCH / BOURBON

|                             |                 |               |
|-----------------------------|-----------------|---------------|
| Ballantine's                | 50 ml, 43% Alc. | <b>25 lei</b> |
| Johnnie Walker Red Label    | 50 ml, 40% Alc. | <b>27 lei</b> |
| Johnnie Walker Black Label  | 50 ml, 43% Alc. | <b>49 lei</b> |
| Chivas Regal                | 50 ml, 40% Alc. | <b>49 lei</b> |
| Cardhu 12 ani               | 50 ml, 40% Alc. | <b>64 lei</b> |
| Glenfiddich 15 ani          | 50 ml, 40% Alc. | <b>69 lei</b> |
| Jack Daniel's               | 50 ml, 40% Alc. | <b>34 lei</b> |
| Jack Daniel's Single Barrel | 50 ml, 40% Alc. | <b>59 lei</b> |

## VODCĂ

|            |                 |               |
|------------|-----------------|---------------|
| Absolut    | 50 ml, 40% Alc. | <b>22 lei</b> |
| Finlandia  | 50 ml, 40% Alc. | <b>22 lei</b> |
| Grey Goose | 50 ml, 40% Alc. | <b>55 lei</b> |
| Beluga     | 50 ml, 40% Alc. | <b>65 lei</b> |

## COGNAC / BRANDY / VINARS

|                  |                 |                |
|------------------|-----------------|----------------|
| Rémy Martin VSOP | 50 ml, 40% Alc. | <b>55 lei</b>  |
| Hennessy VSOP    | 50 ml, 40% Alc. | <b>80 lei</b>  |
| Hennessy XO      | 50 ml, 40% Alc. | <b>150 lei</b> |
| Cardenal Mendoza | 50 ml, 40% Alc. | <b>55 lei</b>  |
| Jidvei Vinars    | 50 ml, 42% Alc. | <b>27 lei</b>  |

## VERMOUTH / BITTER

|         |                   |               |
|---------|-------------------|---------------|
| Martini | 50 ml, 16% Alc.   | <b>35 lei</b> |
| Campari | 50 ml, 28,5% Alc. | <b>35 lei</b> |

## LICHIOR

|            |                   |               |
|------------|-------------------|---------------|
| Drambuie   | 50 ml, 17% Alc.   | <b>39 lei</b> |
| Sheridan's | 50 ml, 15,5% Alc. | <b>39 lei</b> |
| Baileys    | 50 ml, 17% Alc.   | <b>39 lei</b> |

## ROM / GIN / TEQUILA / ȚUICĂ

|                     |                   |               |
|---------------------|-------------------|---------------|
| Rom Bacardi Black   | 50 ml, 37,5% Alc. | <b>24 lei</b> |
| Rom Bacardi White   | 50 ml, 37,5% Alc. | <b>24 lei</b> |
| Rom Dictador 12 ani | 50 ml, 40% Alc.   | <b>49 lei</b> |
| Gin Beefeater       | 50 ml, 40% Alc.   | <b>24 lei</b> |
| Tequila             | 50 ml, 38% Alc.   | <b>24 lei</b> |
| Țuică Zetea         | 50 ml, 50% Alc.   | <b>35 lei</b> |

## DIGESTIV

|                    |                 |               |
|--------------------|-----------------|---------------|
| Unicum             | 50 ml, 40% Alc. | <b>28 lei</b> |
| Jägermeister       | 50 ml, 35% Alc. | <b>28 lei</b> |
| Amaretto Disaronno | 50 ml, 28% Alc. | <b>28 lei</b> |
| Averna             | 50 ml, 29% Alc. | <b>28 lei</b> |
| Fernet Branca      | 50 ml, 39% Alc. | <b>28 lei</b> |
| Limoncello         | 50 ml, 32% Alc. | <b>28 lei</b> |
| Sambuca            | 50 ml, 42% Alc. | <b>28 lei</b> |
| Pitu Cachaça       | 50 ml, 40% Alc. | <b>28 lei</b> |



---

# Șampanie

## Vin spumant / Prosecco



|                           |          |                |
|---------------------------|----------|----------------|
| Martini Asti – sticlă     | 7% Alc.  | <b>145 lei</b> |
| Moët & Chandon – sticlă   | 12% Alc. | <b>399 lei</b> |
| Bendis Brut Rosé – sticlă | 12% Alc. | <b>135 lei</b> |
| Prosecco – sticlă         | 11% Alc. | <b>135 lei</b> |



---

## Bere

---



|                         |                   |               |
|-------------------------|-------------------|---------------|
| Carlsberg               | 330 ml, 5,4% Alc. | <b>17 lei</b> |
| Ciuc                    | 330 ml, 5% Alc.   | <b>14 lei</b> |
| Ciuc Radler fără alcool | 330 ml, 0% Alc.   | <b>14 lei</b> |
| Ciuc halbă              | 400 ml, 5% Alc.   | <b>15 lei</b> |
| Ciuc draft              | 250 ml, 5% Alc.   | <b>12 lei</b> |
| Corona                  | 330 ml, 4,6% Alc. | <b>27 lei</b> |
| Heineken                | 330 ml, 5% Alc.   | <b>17 lei</b> |
| Heineken fără alcool    | 330 ml, 0% Alc.   | <b>17 lei</b> |
| Lefte Brun              | 330 ml, 6,5% Alc. | <b>29 lei</b> |
| Lefte Blond             | 330 ml, 5% Alc.   | <b>29 lei</b> |
| Paulaner Weissbier      | 500 ml, 5,5% Alc. | <b>29 lei</b> |
| Ursus                   | 330 ml, 5% Alc.   | <b>14 lei</b> |



---

# Băuturi Răcoritoare



|                 |        |               |
|-----------------|--------|---------------|
| Gama Cola       | 250 ml | <b>15 lei</b> |
| Cappy           | 250 ml | <b>19 lei</b> |
| Pepsi           | 250 ml | <b>15 lei</b> |
| Limonadă        | 400 ml | <b>23 lei</b> |
| Fresh de fructe | 400 ml | <b>23 lei</b> |
| Fuzetea         | 250 ml | <b>20 lei</b> |
| Red Bull        | doză   | <b>25 lei</b> |
| Aqua Carpatica  | 330 ml | <b>15 lei</b> |
| Aqua Carpatica  | 750 ml | <b>22 lei</b> |



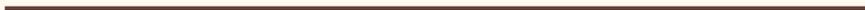
---

## Băuturi calde

---



|                     |        |               |
|---------------------|--------|---------------|
| Cafea espresso      | 40 ml  | <b>14 lei</b> |
| Cappuccino          | 180 ml | <b>17 lei</b> |
| Latte macchiato     | 200 ml | <b>17 lei</b> |
| Espresso macchiato  | 80 ml  | <b>14 lei</b> |
| Caffè latte         | 200 ml | <b>17 lei</b> |
| Cafea decofeinizată | 40 ml  | <b>14 lei</b> |
| Ciocolată caldă     | 200 ml | <b>25 lei</b> |
| Selecție de ceai    | 250 ml | <b>14 lei</b> |
| Frappe cu înghețată | 250 ml | <b>35 lei</b> |



# Cocktails



## COCKTAILURI ALCOOLICE / LONG DRINKS

|   |        |               |
|---|--------|---------------|
| <b>Mojito</b><br>(rom, apă minerală, zahăr brun, mentă, lime)                                   | 200 ml | <b>40 lei</b> |
| <b>Sex on the Beach</b><br>(vodcă, suc de portocale, suc de piersici, grenadine, suc de ananas) | 200 ml | <b>40 lei</b> |
| <b>Gin Tonic</b><br>(gin, apă tonică, lime, lămâie, mentă)                                      | 250 ml | <b>40 lei</b> |
| <b>Hugo</b><br>(prosecco, apă minerală, sirop de soc, mentă, lime)                              | 250 ml | <b>40 lei</b> |
| <b>Campari Orange</b><br>(Campari, suc de portocale, felie de portocală)                        | 250 ml | <b>40 lei</b> |
| <b>Aperol Spritz</b><br>(Aperol, prosecco, apă minerală, felie de portocală)                    | 250 ml | <b>40 lei</b> |

## COCKTAILURI NON-ALCOOLICE

|   |        |               |
|---|--------|---------------|
| <b>Green Apple</b><br>(lime, zahăr brun, suc de mere, curaçao, gheață măcinată) | 250 ml | <b>35 lei</b> |
| <b>Red Slip</b><br>(grenadine, suc de grapefruit, bitter lemon)                 | 250 ml | <b>35 lei</b> |



# Meniu Vinuri





**PODGORIA MINIȘ – CRAMELE WINE PRINCESS**

**Vin alb**



Sauvignon Blanc 750 ml 13,0% Alc. sec **65 lei**

**Vin roșu**



Cadarca Stone Wine 750 ml 14,0% Alc. sec **180 lei**

Cadarca 750 ml 12,5% Alc. sec **80 lei**

**CASTEL SOFIA**

**Vin alb**



Mustoasă de Măderat 750 ml 14,0% Alc. sec **145 lei**

**Vin roșu**



Suiram 750 ml 15,0% Alc. sec **145 lei**

**MAXIMARC – LA PAHAR**

Sauvignon Blanc 150 ml 14,0% Alc. sec **17 lei**

Rosé 150 ml 12,5% Alc. sec **17 lei**

Cadarca 150 ml 13,5% Alc. sec **17 lei**

**PODGORIA DEALU MARE – DOMENIILE SĂHĂTENI**

**Vin roșu**



Cabernet Sauvignon Anima 750 ml 13,7% Alc. sec **260 lei**

**PURCARI – MOLDOVA**

**Vin alb**



Sauvignon Blanc 750 ml 14,5% Alc. sec **95 lei**

**Vin roșu**



Rara Neagră 750 ml 14,0% Alc. sec **100 lei**

**Vin rosé**



Rosé de Purcari 750 ml 13,5% Alc. sec **95 lei**

**VIN DESERT**

Romate Pedro Ximenez 150 ml 17,0% Alc. dulce **165 lei**

**PODGORIA RECAȘ – CRAMELE RECAȘ**

**Vin alb**



Solo Quinta 750 ml 13,5% Alc. sec **210 lei**

Sole Chardonnay 750 ml 14,0% Alc. sec **135 lei**

Sole Sauvignon Blanc 750 ml 13,5% Alc. sec **135 lei**

Muscat Ottonel 750 ml 12,5% Alc. sec **75 lei**

Domeniile Recaș 750 ml 13,0% Alc. sec **85 lei**

Sauvignon Blanc Regno 750 ml 13,0% Alc. sec **85 lei**

**Vin roșu**



Cuvée Uberland 750 ml 14,0% Alc. sec **270 lei**

Selene Fetească Neagră 750 ml 14,5% Alc. sec **155 lei**

Merlot Domeniile Recaș 750 ml 14,5% Alc. demisec **75 lei**

Fetească Neagră Regno 750 ml 14,5% Alc. sec **85 lei**

**Vin rosé**



Sole Rosé 750 ml 13,0% Alc. sec **135 lei**

Rosé Regno 750 ml 13,5% Alc. sec **85 lei**

**PETRO VASELO**

**Vin alb**



Alb Liniștit 750 ml 14,5% Alc. sec **85 lei**

**Vin rosé**



Vin spumant Bendis 750 ml 12,0% Alc. brut **100 lei**

**Vin roșu**



Ovas 750 ml 14,0% Alc. sec **165 lei**

**PROSECCO & ȘAMPANIE**

Prosecco 750 ml 11,0% Alc. sec **115 lei**

Prosecco la pahar 200 ml 11,5% Alc. sec **35 lei**

Moët & Chandon 750 ml 12,0% Alc. sec **399 lei**

Martini Asti 750 ml 7,0% Alc. sec **140 lei**

**VINURI „LA CONTESSA”**

Bronzeo Vino Rosso 750 ml 13,0% Alc. sec **85 lei**

Bronzeo Vino Bianco 200 ml 12,0% Alc. sec **85 lei**

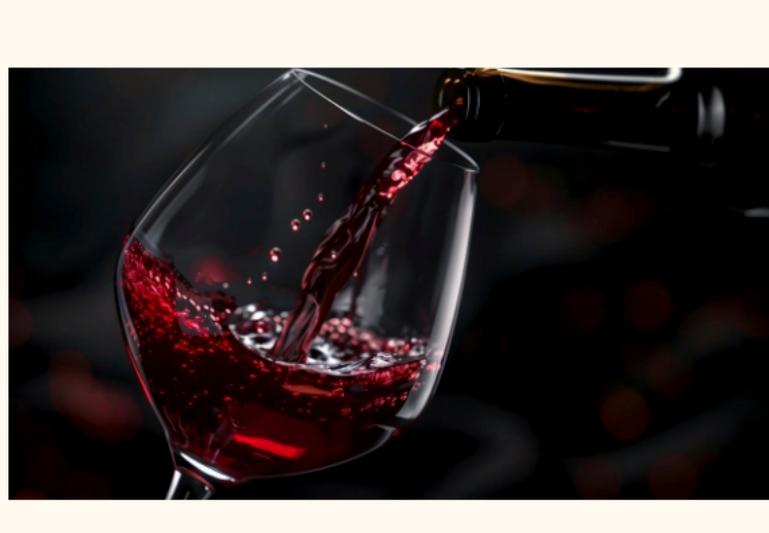
Ortense Rosato 750 ml 12,5% Alc. sec **85 lei**

Sauvignon Blanc 750 ml 12,0% Alc. sec **95 lei**

Trevigiana IGT 750 ml 13,0% Alc. sec **110 lei**

Medaglione Primitivo 750 ml 13,0% Alc. sec **110 lei**

Rosso Puglia IGT 750 ml 13,0% Alc. sec **110 lei**



# SUBSTANȚE CARE CAUZEAZĂ ALERGIILE SAU INTOLERANȚE

CONFORM DIRECȚIEI 2000/13/CE A PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI  
A CONSILIULUI DIN 20 MARTIE 2000 ALERGENII DIN ALIMENTE SE POT  
ÎNCADRA ÎN URMĂTOARELE GRUPE:

**Cereale** care conțin gluten, și anume: grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu dur sau hibrid ai acestora și produse derivate, exceptând:

- (a) siropurile de glucoză obținute din grâu, inclusiv dextroză<sup>1</sup>;
- (b) maltodextrine obținute din grâu<sup>1</sup>;
- (c) siropurile de glucoză obținute din orz;
- (d) cerealele utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă.

**Crustacee** și produse derivate.

**Ouă** și produse derivate.

**Pește** și produse derivate, exceptând:

- (a) gelatina de pește folosită ca substanță suport pentru preparatele de vitamine sau de carotenoide;
- (b) gelatina de pește sau ihtiocolul folosit(ă) la limpezirea berii sau a vinului.

**Fruite cu coajă lemnoasă**, adică: migdale (*Amygdalus communis* L.), alune de pădure (*Corylus avellana*), nuci (*Juglans regia*), nuci Caju (*Anacardium occidentale*), nuci Pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nuci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de macadamia și nuci de Queensland (*Macadamia ternifolia*), precum și produse derivate, exceptând fructele cu coajă utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă.

**Țelină** și produse derivate.

**Muștar** și produse derivate.

**Semințe de susan** și produse derivate.

**Arahide** și produse derivate.

**Soia** și produse derivate, exceptând:

- (a) uleiul și grăsimea de soia rafinate complet<sup>1</sup>;
- (b) amestecuri naturale de tocoferoli (E306), tocoferolul D-alfa natural, acetatul de tocoferol D-alfa natural, succinatul de tocoferol D-alfa natural, obținuți din soia;
- (c) fitosterolii și esterii de fitosterol derivați din uleiuri vegetale, obținuți din soia;
- (d) esterul de stanol vegetal fabricat din steroli de ulei vegetal, obținuți din soia.

**Lapte** și produse derivate (inclusiv lactoză), exceptând:

- (a) zerul utilizat pentru fabricarea distilaților sau a alcoolului etilic de origine agricolă;
- (b) lactitolul.

**Dioxidul de sulf și sulfiții** în concentrații mai mari de 10 mg/kg sau 10 mg/litru în SO<sub>2</sub> total trebuie calculați pentru produsele gata pentru consum sau reconstituite în conformitate cu instrucțiunile producătorilor.

**Lupin** și produse derivate.

**Moluște** și produse derivate.



## GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați. În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia.

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale. Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal.

Pentru a semnaliza nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul:  
TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice

0800.800.085



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.

---

**Inred.** Meniuri digitale.

