

MENIU "ȘARPELE ROZ"

APERITIVE RECI COLD APPETIZERS

Salată de crudități 250 g

Mere, morcovi, portocale, țelină, kiwi,
nucă, dressing de lămâie

Crudite salad

*Apples, carrots, celery, oranges, kiwi,
walnuts, lemon house dressing*

- 9 lei -

Salată Waldorf 250 g

Piept de pui, țelină, mere, nucă,
dressing de smântână

Waldorf salad

*Chicken breast, celery, apple, walnuts,
creamy lemon dressing*

- 14 lei -

Ton "Surprinzător" 250 g

Ton, fasole albă, ceapă roșie,
dressing de lămâie

Surprisingly Tuna!

*Tuna, white beans, red onions,
olive oil, lemon...Eh???*

- 27 lei -

Salată Caesar 300 g

Salată Iceberg, crutoane, piept de
pui, dressing din ou, anșoa, capere,
parmezan, lămâie

Caesar salad

*Iceberg lettuce, croutons, grilled chicken
breast, eggs dressing, anchovies, capers,
parmesan, and lemon*

- 33 lei -

Salată Berlineză 250 g

Vită, castraveți murați, ciuperci, maioneză
"Berlin" Salad

Beef, pickles, mushrooms, mayonnaise

- 24 lei -

Salată "Somonul roz" 250 g

Somon afumat, salată Iceberg, ou de
prepelită, icre de Manciuuria, dressing
de lămâie cu smântână și mărar...

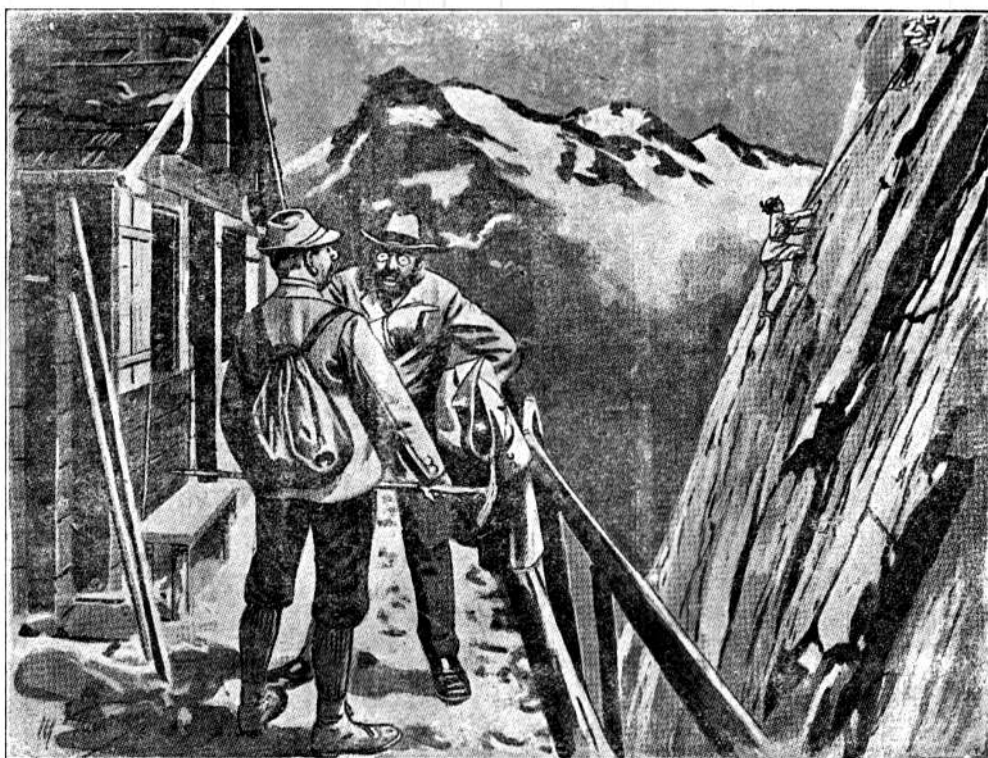
Vezi Lumea-n Roz!!!

"Pink salmon" salad

*Iceberg lettuce, quail egg, salmon roe in a
creamy dilled lemon dressing...*

Think Pink!

- 43 lei -



- Poffim, uită-te la femeia aceea care se cațără pe stânci!

Cum poate o mamă cu patru copii să facă o faptă atât de riscantă?

- Și când te gândești ca e nevastă-mea, că eu sunt procuror și că nu pot să o opresc!

Salată ciobănească 350 g

Roșii, castraveți, ardei gras, ceapă, șuncă
de Praga, telemea de oaie, măsline, ou fiert

Sheppard salad

*Tomatoes, cucumber, bell pepper,
onion, ham, Romanian Feta cheese,
olives, boiled egg...*

See, we're watching out for your health !

- 18 lei -

Tartar de biban de mare 225 g

File de biban, capere, ceapă, muguri de
pin, sos de soia, Tabasco, lămâie

Sea bass tartar

*Sea Bass, capers, pine nuts, soy sauce,
Tabasco, lemon*

- 46 lei -

Tartar de somon afumat 250 g

Somon afumat, icre de Manciuuria,
ou de prepeliță capere, măsline, ceapă
roșie, pătrunjel, dressing de smântână
cu mărar și lămâie

Smoked salmon tartar

*Smoked salmon, quail egg, olives, salmon
roe, capers, red onion, parsley, in our
chef's special dilled cream and lemon
dressing*

- 49 lei -

Zacuscă de pește 100 g

Roșii coapte, ardei, ceapă, ton
Fish "The Cusca"...hahaha
roasted tomatoes and peppers,
onions, tuna

- 11 lei -

Icre de știucă 100 g

Icre de știucă, ulei, lămâie

Pike fish roe salad

Pike fish roe, oil, lemon

- 24 lei -

Batog de morun 50 g

Smoked sturgeon

- 18 lei -

Somon afumat 50 g

Smoked salmon

- 18 lei -

Ficat de morun 80 g

Sturgeon liver's

- 27 lei -

Icre de Manciuuria 50 g

Salmon roe

- 49 lei -

Sardele afumate în ulei 80 g

Smoked sardines in oil

- 18 lei -



Sardele uscate și sărate 40 g

Salted and dried sardines

- 15 lei -

Prosciutto cu pepene galben 200 g

Prosciutto and melon

- 23 lei -

Carpaccio de vită 160 g

Mușchi de vită marinat, parmezan,
rucola, lămâie, ulei de măsline...

Muuuu de Proștețime!!!

Beef carpaccio

*Beef tenderloin in a special marinade,
parmesan, arugula, lemon, olive oil...*

Mooohhh... Yes, that fresh!!!

- 38 lei -

Piftie de porc 200 g

The dancing pig...

Nothing moves like jelly belly!!!

*Traditional Romanian dish made with
pork, garlic and spices...*

- 29 lei -



- Cine e mamă?

- E "boeru". N-ai nevoie să te îmbraci.

Cașcaval 100 g

Aged cheese

- 9 lei -

Camembert / Brie / Parmezan /

Gorgonzola 50 g

- 9 lei (fiecare / each) -

Tobă / Șunculiță afumată / Lebăr 100 g

Headcheese / Homemade bacon /

Liverwurst

- 7 lei (fiecare / each) -

Mușchi file afumat de porc 100 g

Smoked pork fillet

- 11 lei -

Pastramă de pui 100 g

Chicken pastrami

- 11 lei -

Prosciutto de Parma 50 g

- 14 lei -

Salam de Sibiu 50 g

- 9 lei -

Babic 50g

- 9 lei -

Jumări 100 g

Homemade bacon

- 11 lei -

Șorici 100 g

Pig skin

- 12 lei -

Fasolea bătută... zdravăn 200 g

Fasole albă, usturoi, ceapă, sos de roșii

"Seriously" mashed bean salad ...

White beans, garlic, onions, tomato sauce

- 11 lei -

Gustare tradițională

pentru 2 persoane 700 g

Tobă, piftie, lebăr, jumări, slăninuță,

șorici, brânză de burduf, măsline,

ceapă roșie, murături

Traditional sampling for 2

Headcheese, piftie, liverwurst, homemade

bacon, pig skin, spicy aged cheese, olives,

red onion, pickled vegetables medley...

Anyone "thin" skinned?

Let us give you an old Romanian boost!!!

- 59 lei -

Mezeluri si brânzeturi din Sibiu

pentru 2 persoane 600 g

Telemea, burduf, salam Sibiu, babic, file

de porc afumat, pastramă pui, roșie,

castravete, ardei gras, ceapă roșie, măsline

Traditional "Sibiu" cold cuts

and cheeses for 2

Sibiu feta cheese, spicy aged cheese,

Sibiu salami, "babic", smoked pork filet,

chicken pastrami, tomatoes, cucumbers,

bell pepper, olives

- 49 lei -

Totul despre pește... din Siberia sosește!

pentru 2 persoane 600 g

Pește afumat din selecția bucătarului șef:
Somon afumat la rece în Siberia, batog de
morun, sardele afumate, sardele uscate și
sărate, ficat de morun și icre de Manciuaria,
servite cu ceapă roșie și ouă de prepeliță

Gourmet? Bourgeois?

Siberia at it's best! for 2

Our chef's selection of smoked fish:

*Siberian cold smoked salmon, sturgeon,
sardines, sturgeon's liver, served with red
onion, quail eggs and salmon roe.*

- 140 lei -

GUSTĂRI CALDE

HOT APPETIZERS

Crostini cu somon afumat 120 g

Crutoane plăcut crocante cu somon afumat
și brânză cremoasă

Smoked salmon "Crostini"

Deliciously crunchy homemade croutons,
smoked salmon, cream cheese.

- 19 lei -

APROPOS DE REFORMA SANITARĂ

(la Senat, cu ocazia discuției
reformei sanitare,

d-nul C. O. Arion a declarat în numele
partidului conservator că,

dacă această lege va costa prea mult,
ea nu va fi aplicată, de oarece armata are
nevoie urgente de satisfăcut, și datoria
noastră e să îngrijim întâiu
de armată și pe urmă
de sănătatea publică)



- Mițule dragă, nu mă refuza...

- Regret moșer: ai venit și tu
tocmai astăzi, când sunt indispusă.

- Ce are aface?...

Fii patrioată, Mițo: îngrijește întâi
de armata țării

și pe urma de sănătatea ta!

Ficăței Lyonezi 200 g

Ficăței de pui cu bacon sotați cu ceapă
și câteva lacrimi de cognac

Chicken livers a la Lyon

*Chicken livers sautéed with bacon, onions
and a pinch of cognac.*

- 17 lei -

Cârnați tradiționali Românești 200 g

Cârnați de Pleșcoi, cârnați semi afumați de
Sibiu, cârnăciori proaspeți de casă

Traditional Romanian sausages

*A delectable selection of Romania's finest
sausages*

- 22 lei -

Crochete de cașcaval 100 g**Aged cheese sticks**

- 8 lei -

Goujoane de pui 100 g

"Chick's" fingers...or, so you wish...

Breaded and fried chicken fingers...See?

- 13 lei -

"Ciuperca încrezută" 160 g

Umplute cu ciuperci, ceapă, usturoi,
verdețuri și brânză Elvețiană

The "stuffy" mushroom

*Stuffed with mushrooms, onions, garlic,
herbs and Swiss cheese*

- 13 lei -

Gustare caldă pentru 2 persoane 500 g

Ficăței, cârnăciori, crochete, goujoane,
ciuperci umplute

Hot appetizer 4 - 2

How's your math? Oh, no need for it ☺

*Chicken livers, sausages, cheese sticks,
chicken fingers, stuffed mushrooms*

- 39 lei -

CIORBE**SOUPS****Văcuță făcută zdrențe de-un ou** 450 g

Cu smântână și ardei iute

Famously "egged" cow

Served with sour cream and hot pepper

16 lei

Ciorbă de burtă 400 g

Cu smântână și ardei iute

Tripe soup

Served with sour cream and hot pepper

- 14 lei -

Supa zilei

Soup of the day

ZAHANA
OLD WORLD'S
BUTCHER'S BLOCK

Momițe, măduvioare 300 g

Atent selectate, sotate în usturoi cu un
dram de geampara... Ce zici?

Sweetbreads

*Carefully selected marrow, sautéed in
garlic and a touch of Old World*

- 39 lei -

Pastramă de oaie**cu mămăligă** 250 / 200 g

Înăbușită cu usturoi, servită cu mămăligă

Romanian style lamb pastrami**with polenta**

*Salted dry lamb pan roasted in garlic
sauce, served with polenta*

- 29 lei -

Rinichi frițiți cu sos de muștar 300 g

Rețetă secretă, se topește'n gură...

Kidneys

*Shhhh Our own chef created this
"melt in your mouth" specialty of
kidneys delicately prepared in his
secret brown sauce...shhh*

- 38 lei -

Creier măcelăresc 300 g

Creier, ceapă, ardei gras, ouă, lămâie

Butcher style brains

Brains, onions, bell pepper, eggs, lemon

- 26 lei -

Creier pane 200 g**Brains on fire**

Deep fried breaded brains

- 22 lei -

Ficat de vițel 300 g

Sotat în tigaie cu ceapă și sos de vin alb

Calf liver

*Pan sautéed calf liver with onions
and white wine sauce*

- 24 lei -

Tigaie măcelărească 300 g

Momițe, măduvioare, rinichi, ficat
de vițel în sos de usturoi

Butcher's pan

*Sweetbreads, marrow, kidneys, calf liver
in garlic sauce.*

- 38 lei -

PREPARATELE CASEI
HOUSE SPECIALTIES

Tochitură Românească cu mămăligă, ou prăjit și brânză rasă 200 / 200 / 50 / 50 g

Vită, pui, porc, șunculiță afumată,
cârnăciori, sos brun, ou prăjit,
mămăligă, telemea

Traditional Romanian stew served with polenta, egg sunnyside up and grated cheese

*Beef, chicken, pork, homemade bacon,
sausages, stewed to perfection in a subtle
brown sauce, served with egg sunnyside
up, polenta and Romanian feta cheese*

- 25 lei -

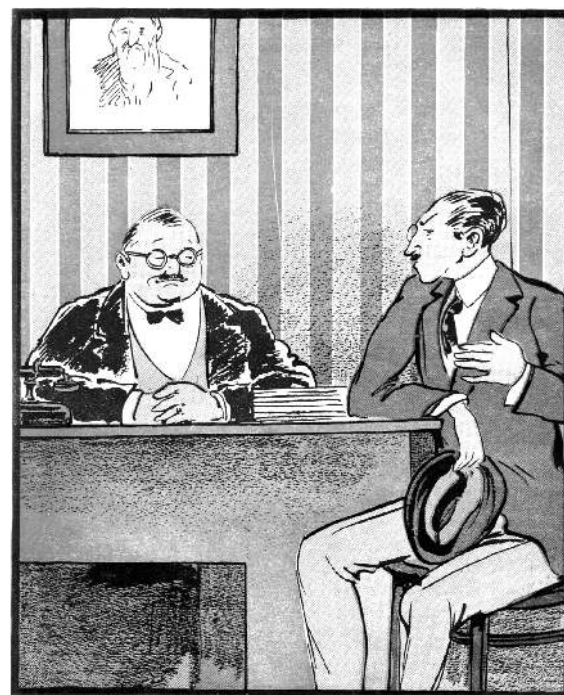
Bulz ciobănesc 450 g

Mămăligă, brânză de oaie,
șunculiță afumată, ou

Sheppard's polenta

*Polenta, Romanian feta cheese
(sheep), homemade bacon, egg*

- 21 lei -

VREMURI DE SUSPICIUNE

- Garanția împrumutului? aveți cuvântul unui om cinstit...
- Ei bine, veniți cu omul cinstit și vă dau...

Ciolan cu fasole

pentru 2 persoane 900 / 450 g

Smoked pork hawk with beans for 2

- 69 lei -

Ciolan pe varză

pentru 2 persoane 900 / 400 g

Smoked pork hawk with cabbage for 2

- 69 lei -

**Crap pe varză
cu mămăligă** 200 / 150 / 200 g
Carp with cabbage and polenta
- 32 lei -

Pomana porcului cu mămăligă 250 / 200 g
Mușchi de porc, fleică de porc,
mujdei de usturoi și mămăligă
Pan fried pork with polenta
*Pork loin, pork breast in garlic sauce
and polenta*
- 25 lei -

**Sarmale în foi de varză
cu mămăligă** 300 / 200 g
Stuffed cabbage and polenta
*Cabbage stuffed with meat, rice,
onions and spices*
- 25 lei -

**Sarmale în foi de viță
și smântână** 250 / 50 g
Stuffed grape leaves and sour cream
*Leaves stuffed with meat, rice,
onions and spices*
- 25 lei -

Tigaie picantă și mămăligă 250 / 200 g
Porc, vită, oaie, pui, mămăligă,
usturoi și ardei iute
"Fiery" pan... Touch it, it's only spicy!
*Pork, beef, lamb, chicken, polenta,
garlic, hot pepper to taste*
- 47 lei -

Varză a la Cluj 300 g
Varză, carne, ceapă, orez, roșii, mărar
"Cluj" cabbage
*Cabbage, meat, onions, rice,
tomatoes, dill*
- 29 lei -

**Cârnați proaspeți de casă
cu varză călită și mămăligă** 200 / 100 / 200 g
*Homemade sausages served with
cabbage and polenta*
- 29 lei -

**PREPARATE DIN PEȘTE
ȘI FRUCTE DE MARE
SEAFOOD**

**Biban de mare la grătar
cu orez Basmati** 300 / 150 g
*Grilled sea bass served with
Basmati rice*
- 47 lei -

Saramură de crap cu mămăligă
200 / 100 / 200 g
Crap, ardei, ceapă și roșii coapte, ardei
iute, usturoi, mămăligă
*Traditional Romanian dish
of carp and polenta*
*Carp, roasted bell peppers, onions,
tomatoes, with garlic and
hot pepper to taste, polenta*
- 29 lei -

**Somon la grătar acompaniat
de orez și legume** 200 / 100 / 100 g
*Grilled salmon served with
rice and vegetables*
- 45 lei -

**Dorada cu legume la grătar
servită cu sos de capere** 300 / 100 / 50 g
*Grilled Dorada served with grilled
vegetables and caper sauce*
- 48 lei -

Sote de midii 450 g
Midii, usturoi, pepperoncini în vin alb
Mussels in white wine sauce
*Mussels served with garlic,
pepperoncini in a white wine sauce*
- 28 lei -

Creveți la grătar 200 g
Grilled shrimps
Hand selected shrimps, olive oil, lemon
- 58 lei -

**PASTE
PASTA**

Tagliatelle cu Porcini 400 g
Tagliatelle cu ciuperci porcini, usturoi,
ceapă și sos brun
Tagliatelle ai Porcini
*Tagliatelle, Porcini mushrooms, garlic,
onions, in a special brown sauce*
- 22 lei -

Linguini cu fructe de mare 400 g
Seafood linguini
- 39 lei -

Spaghetti Carbonara 400 g
Șunculiță afumată, smântână, ou, parmezan
*Homemade bacon, cream, eggs,
parmesan cheese*
29 lei

SERVITOARELE



- Închipuiește-ți domnule, ca afurisita d-tale nevastă...
- Marițo, fii mai respectuoasă când vorbești de stăpâna ta.
- Aveți dreptate. Spuneam că scroafa de ea...

(Le Journal Amusant)

Tagliatelle cu somon afumat 400 g
 Somon afumat, ceapă, smântână, cognac
 (eee?!), sos de roșii, verdeță
Smoked salmon tagliatelle
Smoked salmon, onion, cream, tomato
sauce, herbs, cognac... oh, yes!
 - 38 lei -

PREPARATE LA GRĂTAR FROM THE GRILL

Coaste de porc 250 / 200 g
 Rumenite pe grătar și cartof
 cu rozmarin
Pork ribs
Fire roasted and served with
baked rosemary potatoes
 - 22 lei -

Cotlete de berbecuț cu ratatouille
 250 / 100 g
Lamb chops with ratatouille
 - 49 lei -

Mușchi de porc 220 g
Pork loin
 - 18 lei -

**Piept de pui și legume
 la grătar** 200 / 100 g
Grilled chicken breast
and vegetables
 - 20 lei -

Chateaubriand 300 g
 Mușchi de vită, sos béarnaise
Fillet of beef, bearnaise sauce
 - 85 lei -

Ceafă de porc 250 g
Pork "Chef's cut"
Tender and juicy, slightly marbled
cut of meat from pork's neck,
deboned to perfection
 - 24 lei -

Mititei 50 g

Spicy hand minced meat rolls
We got the "Rolls" from "Royce"...
 - 4 lei -

**Pulpe de puicuță dezodate a la
 Moulin Rouge dansate în cartofi cu
 rozmarin băgate! Dansezi?** 200 / 200 g
Boneless chick's thigh Moulin Rouge
"High"...Wanna dance?
Served with rosemary roasted potatoes
 - 24 lei -

Frigărui asortate 300 g
 Pui, porc, vită, legume "trase-n țepă"
"Kebab In The Mix"
Chicken, pork, beef, vegetables
seriously "impaled"
 - 41 lei -

Mix grill pentru 2 persoane 600 g
 Porc, vită, pui, pastramă de oaie, mititei,
 cârnăciori, pregătite pe rocă vulcanică
Mix grill 4 2 (math again...)
Pork, beef, chicken, pastrami, minced meat
rolls, sausages expertly grilled "on the
rocks"...volcanic rocks that is....
 - 64 lei -

Mușchi de vită a la Maître D' 250 g
 Servit în stil clasic cu unt,
 pătrunjel, lămâie
Fillet mignon Maître D'
Fillet Mignon served with a classic
favorite: butter, lemon, parsley.
Simplicity at it's best!
 - 63 lei -

PREPARATE DIN PUI POULTRY

**Piept de pui rumenit în tigaie
 cu sos de muștar** 180 / 100 g
 Cu sos de muștar stil Francez, smântână,
 ierburi și cognac
Pan roasted chicken breast
in mustard sauce
With French style mustard sauce,
sweet cream, herbs and cognac
 - 23 lei -

**Piept de pui umplut cu somon afumat,
 brânză Emmentaler și spanac "săltat"**
 240 / 150 g
Stuffed chicken breast with smoked
salmon, Ementaler cheese, served with
sautéed spinach
 - 33 lei -

ESCURSIE PE MUNTE - UN FEL DE A VORBI



Domnule Mitică, dacă-ți place așa mult piciorul,
 de ce nu'mi ceri mâna tati?

(Desen de F. Șirato)

“Jnițel” pane 200 g

Pui înecat în béchamel, resuscitat
în ulei... fierbinte.

Fry me some breast! Ahhhh!
*Batter seduced chick, brought to
golden perfection*
- 18 lei -

PREPARATE DIN VITĂ
BEEF

Mușchi de vită trufaș 200 / 100 g

Flambat în cognac, scaldat în
smântână cu trufe

Fillet mignon in truffle sauce
*Cognac flambéed fillet Mignon, served in
a sinful, creamy truffle sauce*
- 79 lei -

Mușchi de vită cu Porcini

200 / 150 g

Tras la tigaie cu sos brun
și ciuperci Porcini

Fillet mignon with Porcini
*Superbly paned fillet Mignon with
brown sauce and Porcini mushrooms*
- 69 lei -

Mușchi de vită

cu piper verde 200 / 100 g

Piper verde în sos brun

Fillet mignon with green pepper sauce
Green pepper, brown sauce
- 67 lei -

Mușchi de vită

cu sos Gorgonzola 200 / 100 g

Smântână, Gorgonzola

Fillet mignon Gorgonzola
Cream, Gorgonzola
- 79 lei -

Saltimbocca alla Romana 250 g

Mușchi de vită, prosciutto crudo,
salvie, vin alb

*Beef tenderloin, prosciutto, sage,
white wine*
- 52 lei -

Șnițel Vinez 200 g

Viennese schnitzel

- 36 lei -

SALATE

SIDE SALADS

Ardei copți 150 g

Roasted red peppers
- 8 lei -

Varză albă cu morcovi și mărar 200 g

White cabbage, carrots, fresh dill
- 6 lei -

Salata casei 250 g

Roșii, castraveți, ceapă roșie...
Sănătate-n farfurie!

House salad
*Tomatoes, cucumbers, red onion,
in chef's special dressing...*
Health on a plate!
- 8 lei -

Salata verde cu lămâie 100 g

Lemon tossed green lettuce
- 8 lei -

Salată de murături 200 g

Mixed pickled veggies
Naturally... homemade ☺
- 8 lei -

DEJUN DIPLOMATIC



- Cred că cele două țări ar trebui să încheie un pact de neagresiune...
- Contra cui, scumpe coleg?

GARNITURI SIDE DISHES

Cartofi țărănești 200 g

În spirit "țărănesc", cu șuncuță afumată (bun, bun!), ceapă rumenită (iarăși bun!), vin alb (și mai bun!)

Countryman's potatoes

Homemade smoked bacon (yummy!), roasted onions (yummy again!), white wine...yehaw!

- 9 lei -

Cartofi la cuptor cu rozmarin 200 g

Roasted rosemary potatoes

- 8 lei -

Legume la grătar 150 g

Fire roasted vegetables

- 7 lei -



- Pălăria mea vă deranjează, domnule?

Cartofi prăjiți 200 g

"American" fries...

Hello to the French!

- 6 lei -

Ciuperci la grătar 100 g

Fire roasted mushrooms

- 8 lei -

Orez cu legume 200 g

Vegetable rice pilaf

- 6 lei -

Orez Basmati 200 g

Basmati rice

- 6 lei -

Mujdei de usturoi 50 g

Garlic sauce

- 2 lei -

Mămăligă 200 g

Polenta

- 3 lei -

Ardei iute

Hot pepper

- 2 lei -

Smântână 70 g

Sour cream

- 3 lei -

Sos béarnaise 50 g

Béarnaise sauce

- 7 lei -

Sos capere 100 g

Capers sauce

- 7 lei -

DULCIURI ȘI COFETURI DESSERTS

Papanăși cu dulceață de vișine

și smântână 200 / 50 / 50 g

Sweet "knockers"

Traditional dessert which deliciously expresses our love for feminine beauty!!!

- 12 lei -

Clătite cu dulceață de vișine 250 g

Morello cherry crepes

- 8 lei -

Clătite cu cremă de ciocolată

cu alune 270 g

"Choco-Nut" crepes served with chocolate and nuts cream

- 12 lei -

Cheesecake cu fructe de pădure

150 / 25 g

Wild berries cheesecake

- 13 lei -

Pere în sos de vin cu un "dram" de scorișoară 150 / 50 g

Poached pears in red wine sauce and a pinch of cinnamon

- 14 lei -

Vulcan de ciocolată cu înghețată

100 / 100 g

Servit fierbinte cu înghețată de vanilie

Chocolate lava cake

Served with vanilla ice cream

- 11 lei -

Sorbeto de lămâie 90 g

Lemon sorbet

- 8 lei -

Fructe de sezon 300 g

Seasonal fruit plate

- 9 lei -

Plăcinta ciobăniței 150 g

Pregătită cu brânză, stafide, vanilie și... talent

Shepherdess pie

Prepared with fresh cheese, raisins, vanilla

- 12 lei -

Tiramisu 150 g

- 14 lei -

Platou de brânzeturi alese

cu fructe proaspăt culese 400 g

Brie, Camembert, Gorgonzola, Schweizer, struguri, mere, miez de nucă

Fine cheeses served with fruits

grapes, apples, walnuts

- 45 lei -

CAFEA ȘI CEAI

Espresso - 10 lei
Cappuccino - 14 lei
Espresso dublu - 15 lei
Café Latte - 14 lei
Ciocolată caldă - 14 lei
French coffee - 19 lei
Mexican coffee - 19 lei
Irish coffee - 19 lei
Café frappe - 19 lei
Ceai - 10 lei

BĂUTURI NON ALCOOLICE

Coca Cola, Coca Cola Zero,
Fanta, Sprite - 10 lei
Ice tea lămâie sau piersică - 10 lei
Santal - 10 lei
Bitter lemon - 10 lei
Apă tonică - 10 lei
Ocean spray, cranberry juice - 12 lei
Red Bull - 15 lei
Fresh de portocale - 14 lei
Fresh de grapefruit - 14 lei
Limonadă cu mentă și miere 250 ml - 10 lei
Limonadă cu mentă și miere 500 ml - 18 lei
Apă Borsec 750 ml - 14 lei
Apă plată Izvorul alb 330 ml - 9 lei
Apă carbogazoasă Dorna 330 ml - 9 lei
Aranciatta San Pellegrino 330 ml - 14 lei
Limonciatta San Pellegrino 330 ml - 14 lei
San Pellegrino 750 ml - 17 lei

BERE 330 ML

Ursus - 10 lei
Tuborg - 10 lei
Stella Artois - 12 lei
Heineken - 12 lei
Peroni - 12 lei
Corona - 19 lei
Urquel Pilsner - 12 lei
Leffe blonde - 15 lei
Leffe dark - 15 lei
Paulaner nefiltrată - 19 lei
Hoegarden nefiltrată - 15 lei
Ursus fără alcool - 10 lei
Clausthaler fără alcool - 15 lei

LONG DRINKS 220 ML

Gin tonic - 19 lei
Campari Orange - 19 lei
Campari Soda - 19 lei
Vodka Cola - 19 lei
Vodka Juice - 19 lei
Whisky Cola - 19 lei
Whisky Juice - 19 lei
Aperol Chardonnay - 19 lei
Aperol Prosecco - 25 lei

COCKTAIL-URI NON ALCOOL 220 ML

Cuba - 15 lei
Virgin Colada - 15 lei
Green Apple - 15 lei
Coconut Kiss - 15 lei
Safe Sex - 15 lei

COCKTAIL-URI CU ALCOOL

Caipiroska 220 ml - 19 lei
White Russian 60 ml - 19 lei
Black Russian 60 ml - 19 lei
Cosmopolitan 100 ml - 19 lei
Sex on the Beach 220 ml - 19 lei
Bloody Mary 220 ml - 19 lei
Marguerita 60 ml - 19 lei
Tequila sunrise 220 ml - 19 lei
Mojito 220 ml - 19 lei
Cuba Libre - 220 ml - 19 lei
Pina Colada - 220 ml - 19 lei
Daiquiri - 75 ml - 19 lei
Negroni - 60 ml - 19 lei
Manhattan - 75 ml - 19 lei
Americano - 220 ml - 19 lei
Caipirinha - 220 ml - 19 lei

SCOTCH 50 ML

Cutty Sark - 15 lei
Cutty Sark 15 Y.O. - 27 lei
Chivas Regal 12 Y.O. - 29 lei
J&B - 17 lei
Johnnie Walker Red Label - 17 lei
Johnnie Walker Black Label - 29 lei
Johnnie Walker Green Label - 37 lei
Johnnie Walker Blue Label - 150 lei
Swing - 34 lei
Famouse Grouse - 15 lei
Dimple 15 Y.O. - 33 lei

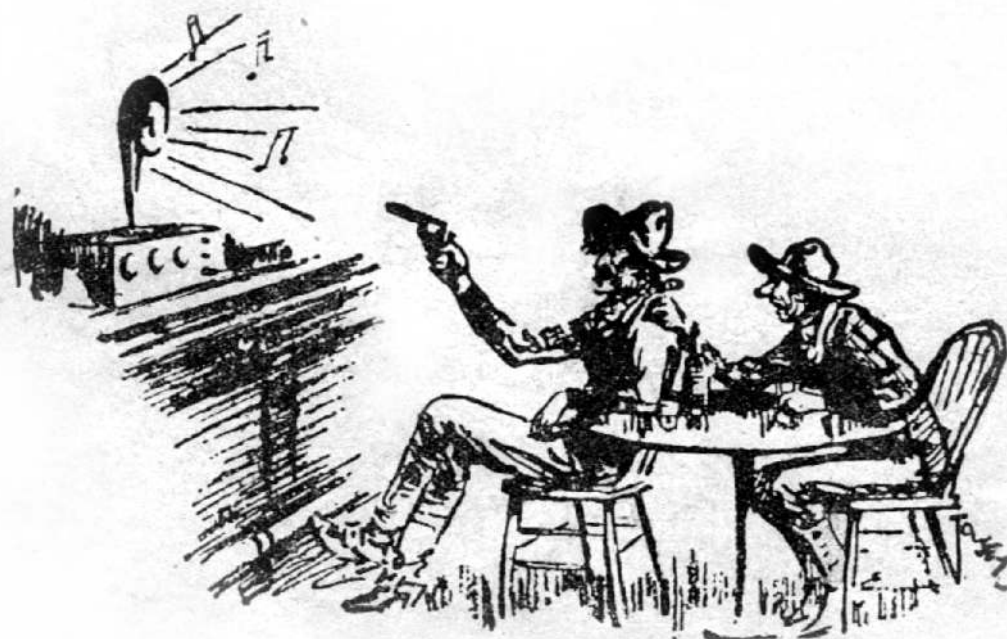
BOURBON & TENNESSEE 50 ML

Jack Daniel's - 20 lei
Jack Daniel's Single Barrel - 35 lei
Jack Daniel's Gentleman Jack - 35 lei
Woodford Reserve - 40 lei
Four Roses - 20 lei
Wild Turkey 8 Yo - 25 lei
Jim Beam - 20 lei

SINGLE MALT 50 ML

Macalan 12 Y.O. - 29 lei
Glenfiddich 12 Y.O. - 29 lei
Glenfiddich 15 Y.O. - 35 lei
Glenfiddich 18 Y.O. - 50 lei
Glenfiddich 21 Y.O. - 95 lei
Glenfiddich 30 Y.O. - 125 lei
Glenlivet 12 Y.O. - 25 lei
Laphroig 10 Y.O. - 30 lei
Glenmorangie 10 Y.O. - 30 lei
Lavagulin - 45 lei

ÎN ȚARA COW-BOYLOR



- Nu trage! Cântă o femeie!

(După Judge, New - York)

IRISH 50 ML

Jameson - 19 lei
Black Bush - 21lei

GIN 50 ML

Beefeater - 15 lei
Gordon's - 15 lei
Tanqueray - 16 lei
Bombay Sapphire - 16 lei

VODCĂ 50 ML

Finlandia - 15 lei
Sky - 15 lei
Stolichnaya - 15 lei
Putinka - 17 lei
Staraya Moskva - 17 lei
Grey Goose - 35lei
Belvedere - 28 lei

COGNAC & BRANDY 50 ML

Courvoisier V.S. - 20 lei
Remy Martin V.S.O.P. - 33 lei
Courvoisier V.S.O.P. - 34 lei
Hennessy V.S.O.P. - 34 lei
Otard V.S.O.P. - 30 lei
Courvoisier X.O. - 75 lei
Remy Martin X.O. - 78 lei
Metaxa ***** - 18 lei
Metaxa ***** - 24 lei

APERITIV 50 ML

Campari - 15 lei
Aperol - 15 lei
Martini Bianco - 15 lei
Martini Rosso - 15 lei

ANISETTE 50 ML

Sambuca Molinari - 17 ron
Ouzo - 16 lei

TEQUILA 50 ML

El Jimador Blanco / Camino - 15 lei
El Jimador Reposado / Camino - 15 lei

ROM 50 ML

Bacardi White - 15 lei
Bacardi Black - 15 lei

LICHIOR 50 ML

Cointreau - 19 lei
Fernet Branca - 19 lei
Branca Menta - 19 lei
Bailey's - 19 lei
Jagermeister - 19 lei
Amaretto di Saronno - 19 lei
Drambuie - 19 lei
Southern Comfort - 19 lei
Limoncello di Capri - 19 lei
Grand Marnier - 24 lei

Grappa - 19 lei
Averna - 19 lei
Montenegro - 19 lei
Tuica de Zetea - 19 lei
Palinca de casa - 9 lei
Cuba - 15 lei
Virgin Colada - 15 lei
Green Apple - 15 lei
Coconut Kiss - 15 lei
Safe Sex - 15 lei

CONSULT MEDICAL



- D-le doctor, eu sunt funcționar la Stat și aș vrea să-mi dați un certificat medical să pot lua concediu. Sufer de stomac...
- Am înțeles: abuz de mâncare! Dimineța, când pleci la slujbă, ce iei?
- Tramvaiul, d-le doctor.

(Desen de F. Șirato)

VIN LA CARAFĂ

Vin alb / roșu 250 ml - 16 lei

Vin alb / roșu 500 ml - 29 lei

VIN ALB 750 ML

Recaș

Fetească Regală Castel Huniade - 55 lei

Sauvignon Blanc Sole sec - 119 lei

Chardonnay Sole sec - 119 lei

Solo Quinta - 169 lei

Negrini

Fetească Regală Sec - 69 lei

Cupaj Sauvignon Blanc

& Fetească Regală sec - 80 lei

Sauvignon Blanc sec - 80 lei

Jidvei

Nec Plus Ultra Sauvignon Blanc - 59 lei

Dry Muscat (F.I.B) demisec - 55 lei

Tezaur Sauvignon Blanc

și Fetească Regală sec - 65 lei

Tezaur Riesling - 65 lei

Sauvignon Blanc et. neagră sec - 55 lei

Cotnari

Frâncușa de Cotnari - 65 lei

Grasa de Cotnari demidulce - 55 lei

Serve

Sauvignon Blanc - Terra Romana sec - 89 lei

Cuvee Amaury - Terra Romana sec - 140 lei

Domeniile Coroanei Segarcea

Fetească Albă Prestige sec - 78 lei

Tămâioasă Românească Prestige sec - 75 lei

Sauvignon Blanc Prestige - 114 lei

Prahova Valley

Special Reserve Chardonnay - 65 lei

Sauvignon Blanc - 65 lei

Murfatlar

Lacrima lui Ovidiu 129 lei

DIN MORAVURILE NOASTRE
Rezolvarea chestiei „numărul 1 în politică”



Măine

(Desen de A. Murnu)

VIN ROSE 750 ML

Negrini Rose - 65 lei

Terra Romana sec - 85 lei

Chateau Domenii Dealu Mare sec - 85 lei

Merlot Rose Recaș - 129 lei

VIN ROȘU 750 ML

Terra Romana

Merlot - Vinul Cavalerului - 55 lei

Cabernet Sauvignon - Vinul Cavalerului - 55 lei

Fetească Neagră - Vinul Cavalerului - 55 lei

Cuvee Charlotte - 169 lei

Domeniile Coroanei Segarcea

Cabernet Sauvignon Prestige sec - 99 lei

Merlot Prestige sec - 99 lei

Recaș

Merlot & Fetească Neagră Castel Huniade - 55 lei

Merlot & Cabernet Cuvee Uberland 239 lei

Cramele Halewood

Private reserve

Fetească Neagră demisec - 79 lei

Cabernet Sauvignon demise - 79 lei

Special Reserve

Merlot sec - 65 lei

Pinot Noir sec - 65 lei

Feteasca Neagră sec - 65 lei

Colecția Vinarte

Cabernet "Soare" sec - 175 lei

Castel Bolovanu - 79 lei

Prince Matei - 175 lei

Prince Mircea - 135 lei

3 Hectare

Cabernet Sauvignon sec - 65 lei

Fetească Neagră sec - 65 lei

Pergament Sarica Niculițel - 75 lei

Merlot Alira - 99 lei



- Să vezi mobilierul ce am eu acasă și apoi să te miri.
Pot să-ți spun că ori unde ai vrea să scuipi dai peste o operă de artă.

VINURI INTERNAȚIONALE 750 ML

ITALIA

Pinot Grigio, Venezia Giulia,
Jermann, Collio - 189 lei
Gavi la Scolca, Cortese, DOCG - 129 lei
Greco di Tufo 2009 DOCG - 150 lei
Brunello di Montalcino,
Castelgioconda DOCG - 490 lei
Costasera Amarone Clasico
Valpolicella - 350 lei

FRANȚA

Grand Ardeche, Louis Latour - 119 lei
Chablis Bovier, Burgogne - 159 lei
Chablis 1 er CRU "L'Homme Mort" 2008
AOC - 239 lei
Cuvee de L'Oratoire - Rose 2008 - 155 lei
Chateauneuf du Pape,
Chemin de Papes - 290 lei

ȘAMPANIE

Moet et Chandon, Epernay - 390 lei
Moet et Chandon Rose - 490 lei
Moet et Chandon, Rose Imperial, Magnum,
Epernay 1,5 L - 1300 lei
Dom Perignon 2002 - 1300 lei
Dom Perignon 1998 Rose, Vintage - 3800 lei
Luis Rodere, Kristal - 1500 lei
Krug 1998 - 2800 lei
Vin spumant Jidvei Extra brut - 129 lei