

FABRICA BERE DIN 1878

PRIMUL ZIAR DE SPECIALITATE (EDIȚIA DE TOAMNĂ - IARNĂ)



TOATE PREPARATELE SUNT PROASPĂT GĂTITE. TIMPUL DE AȘTEPTARE POATE FI PÂNĂ LA 60 DE MINUTE.
VĂ MULȚUMIM PENTRU ÎNȚELEGERE!

THE FOOD IS FRESHLY COOKED, WAITING TIME CAN BE UP TO 60 MINUTES.
THANK YOU FOR UNDERSTANDING!

DACĂ NU PRIMIȚI BON FISCAL, CONSUMAȚIA ESTE GRATUITĂ ȘI PRIMIȚI UN BUTOI CU (30L) BERE!!!

NE GĂSIȚI ÎN CLUJ-NAPOCA, ARAD ȘI ORADEA - REZERVĂRI ȘI INFORMAȚII 0745 393 333

ALTFEL DE BERI, LA FEL DE URSUS



www.desprealcool.ro



Euphoria Draught Special Selection

Azuga Nepasteurizată - Märzen (5,5% alc./vol.)	0.400 l	20 lei
Azuga Nefiltrată - Weißbier (5,3% alc./vol.)	0.500 l	22 lei
Ursus Premium (5% alc./vol.)	0.200 l	12 lei
Ursus Premium (5% alc./vol.)	0.400 l	14 lei
Ursus IPA (6% alc./vol.)	0.400 l	18 lei
Pilsner Urquell (4,4% alc./vol.)	0.500 l	20 lei
Kozel Lager (4,6% alc./vol.)	0.500 l	16 lei
Kozel Dark (3,8% alc./vol.)	0.500 l	16 lei
Peroni Nastro Azzurro (4,6% alc./vol.)	0.400 l	18 lei
Ursus nefiltrată de grâu (5,1% alc./vol., 12 IBU)	0.400 l	16 lei

Euphoria Draught Special Selection

Azuga Nepasteurizată - Märzen (5,5% alc./vol.)	1 l	31 lei
Ursus Premium (5% alc./vol.)	1 l	25 lei
Kozel Lager (4,6% alc./vol.)	1 l	25 lei

Kozel Draught Mix

Kozel Mix (4,1% alc./vol.)	0.500 l	16 lei
Kozel Dark & Kozel Lager		

Flavoured Draught Beer

Half & Half Bere Ursus Premium & limonadă	0.400 l	18 lei
Strawberry Beer Bere Ursus Premium & sirop de căpșune	0.400 l	18 lei
Elderflower Beer Bere Ursus Premium & sirop de soc	0.400 l	18 lei

Euphoria Lager Beer – Bottle

Ursus Premium (5% alc./vol.)	0.330 l	15 lei
Ursus Premium (5% alc./vol.)	0.500 l	16 lei
Ursus Premium (fără alcool)	0.500 l	15 lei
Ursus Cooler Lemon/ Cherry/ Grapefruit (fără alcool)	0.330 l	16 lei
Ursus Pilsner (5% alc./vol.)	0.330 l	15 lei
Peroni Nastro Azzurro (5,1% alc./vol.)	0.500 l	17 lei
Peroni (fără alcool)	0.330 l	16 lei
Kozel Lager (4,6% alc./vol.)	0.500 l	15 lei
Kozel Dark (3,7% alc./vol.)	0.500 l	15 lei

Special Beer – Bottle

Ursus Retro (5,1% alc./vol.)	0.500 l	15 lei
Ursus Black (6% alc./vol.)	0.330 l	16 lei
Ursus IPA (6% alc./vol.)	0.330 l	17 lei
Ursus nefiltrată de grâu (5,1% alc./vol., 12 IBU)	0.330 l	16 lei
Ursus Mentor (4,7% alc./vol.)	0.330 l	17 lei
Azuga nepasteurizată - Märzen (5,5% alc./vol.)	0.500 l	19 lei
Azuga nefiltrată - Weißbier (5,3% alc./vol.)	0.500 l	20 lei

Imported Beer – Bottle

Pilsner Urquell (4,4% alc./vol.) Cehia	0.330 l	19 lei
Asahi Dry (5,2% alc./vol.) Japonia	0.330 l	19 lei
Peroni Stile Capri (4,2% alc./vol.)	0.330 l	19 lei



„Gust Autentic” găsim în multe dintre preparatele de bază ale meniului nostru. Acestea sunt gătitе din produse de calitate superioară, cultivate și procesate natural. Astfel, bucătarii noștri vă oferă o experiență culinară completă, prin rețetele originale gândite până la cele mai mici detalii, spre deliciul vostru. Pentru a descoperi experiența promisă, caută în meniu marca „Gust autentic”.

You can find “The Authentic Taste” in many of the dishes on our menu. All of them are prepared using high-quality, naturally grown ingredients. This way, our chefs are offering you a complete culinary experience through original recipes carefully created for your delight. To discover the full experience, look for the “Gust autentic” tag in our menu.

Aroma de cărbune, gustul autentic și textura fragedă sunt principalele caracteristici ale „The Real Grill”. Acum ai ocazia să guști oricând cele mai gustoase grătare. Pui, porc, vită, pește sau chiar fructe de mare, indiferent ce preferi, la noi le găsești pe toate.

Let’s make a deal with “The Real Grill”!

Pui/ Chicken

Piept de pui (200gr) - Chicken breast	38 lei
Pulpe de pui dezosate (200gr) - Chicken drumsticks	38 lei

Porc/ Pork

Ceafă de porc marinată (200gr) - Marinated pork neck	41 lei
Bone-in pork chop (300gr) - Cotten cu os	50 lei
Tomahawk (700gr) - Cotten de porc	95 lei

Vită/ Beef

Antricot de vită Black-Angus (250gr) ❄️ - Rib-eye	143 lei
Mușchi de vită Black-Angus (200gr) ❄️ - Beef tenderloin	157 lei
T-Bone (100gr) ❄️ - T-Bone	41 lei
Tomahawk (100gr) ❄️ - Tomahawk	49 lei

Oaie/ Mutton

Cotlete de berbecuț (220gr) ❄️ - Lamb chops	111 lei
---	----------------

Pește/ Fish

Biban de mare (250gr) ❄️ - Sea bass	58 lei
Doradă (250gr) ❄️ - Sea bream	58 lei
Tentacule de caracatiță (250gr) ❄️ - Octopus tentacles	105 lei
Creveți Black Tiger (250gr) ❄️ - Black Tiger shrimp	87 lei
Midii în sos de vin alb (700gr/60gr) ❄️ - Midii gătită la cuptor cu vin alb, unt, roșii cherry, pepperoncino, usturoi și pătrunjel proaspăt, servite cu pâine prăjită - Oven baked mussels in white wine with butter, cherry tomatoes, pepperoncino, garlic and fresh parsley, served with toasted bread	79 lei



The charcoal flavour, the authentic taste and the tenderness are the main characteristics of “The Real Grill”. Now you have the opportunity to eat the tastiest grilled meats of all. Chicken, pork, beef, fish or even seafood, whatever you prefer, you can have one or even all, wherever you want.

Let’s make a deal with “The Real Grill”!

Cârnați/ Sausages

Cârnați de casă (200gr) - Homemade sausages	38 lei
Cârnați de bere (200gr) - Beer sausages	38 lei
Cârnați picanți (200gr) - Spicy sausages	43 lei
Mititei ❄️ - Forcemeat rolls	8 lei/buc

Platouri/ For Sharing

Fish platter (4 persons) (1Kg) ❄️ - Creveți Black Tiger, tentacule caracatiță, doradă și biban de mare - Black Tiger shrimp, octopus tentacles, sea bream and sea bass	259 lei
Mix grill (4 persons) (1Kg) - Ceafă de porc, coaste de porc marinate, piept și pulpe de pui - Pork neck, marinated pork ribs, chicken breast and chicken drumsticks	206 lei
Sausage mix grill (4 persons) (1Kg) ❄️ - Cârnați de casă, cârnați de bere, cârnați picanți și mititei - Homemade sausages, beer sausages, spicy sausages and forcemeat rolls	186 lei
Euphoria mix grill (4 persons) (1Kg) - Ceafă de porc, coaste de porc marinate, antricot și coaste de vită - Pork neck, marinated pork ribs, rib-eye steak and savoury beef ribs	221 lei
Platou garnituri (4 persons) (1Kg) - Varză roșie călită, cartofi prăjiți, cartofi copti cu usturoi și legume la grătar - Red cabbage stew, French fries, baked potatoes with garlic and grilled vegetables	59 lei

Garnituri/ Side Dish

Cartofi prăjiți (200gr) - French fries	15 lei
Cartofi copti cu usturoi (200gr) - Baked potatoes with garlic	15 lei
Piure de cartofi (200gr) - Mashed potatoes	15 lei
Piure de păstârnac (200gr) - Parsnip purée	15 lei
Piure de mazăre (200gr) ❄️ - Mashed peas	15 lei
Varză roșie călită (200gr) - Red cabbage stew	15 lei
Legume la grătar (200gr) - Grilled vegetables	18 lei
Cartofi dulci prăjiți (200gr) ❄️ - Sweet potato fries	21 lei
Sparanghel la grătar (150gr) - Grilled asparagus	31 lei

Garniturile nu se pot servi ca produs individual.

* Alergenii aferenți fiecărui preparat din meniu se regăsesc pe ultima pagină.

24H Pre-order Menu

Oven baked duck served with cabbage stew - Rață întreagă gătită la cuptor, pe pat de varză călită	140 lei/kg
Slow cooked suckling pig - Purceluș de lapte cu măru-n gură, gătit la cuptor	110 lei/kg
Oven baked turkey - Curcan întreg gătit la cuptor	90 lei/kg
Oven baked lamb - Miel întreg gătit la cuptor	160 lei/kg
Oven roasted rabbit - Friptură de iepure la cuptor	160 lei/kg

Mic Dejun/ Breakfast

Servit până la ora 13:00
Served until 13:00

Fried eggs with hummus (300gr) - Ouă ochiuri cu humus, avocado, bacon, chips de tortilla și mix de semințe - Fried eggs with hummus, avocado, bacon, tortilla chips and seed mix	31 lei
Scrambled eggs with smoked salmon (250gr) - Omletă cu somon afumat și cepșoară, servită pe cruton de pâine, cu salată de rucola, roșii cherry și dressing de ardei copt - Scrambled eggs with smoked salmon and cipollini onions, served on bread crouton with arugula and cherry tomato salad, and baked bell pepper dressing	31 lei
Country omelette (180gr/80gr) - Omletă cu legume asortate, brânză feta și bacon, servită cu roșii proaspete - Omelette with assorted vegetables, feta cheese and bacon, served with fresh tomatoes	31 lei
Vegetable omelette (180gr/80gr) 🌱 - Omletă cu legume la tigaie, servită cu roșii proaspete - Omelette with stir-fried vegetables, served with fresh tomatoes	31 lei

Sandviciuri/ Sandwiches



Euphoria Burger (400gr/160gr) 🍔 - Burger de vită Black-Angus 🌿 cu cremă de brânză, ceapă roșie, salată Iceberg, bacon crocant, roșii proaspete, ou ochi, castraveți murați și ketchup afumat, servit cu cartofi prăjiți Un sos la alegere: sos de usturoi/sos barbeque/sos de maioneză - Black-Angus burger 🌿 with cream cheese, red onion, Iceberg lettuce, crispy bacon, fresh tomatoes, fried egg, pickled cucumbers and smoked ketchup, served with French fries Choose one sauce from our selection: garlic sauce/barbeque sauce/mayonnaise sauce	58 lei
Cheeseburger (350gr/160gr) - Burger de vită Black-Angus 🌿 cu brânză cheddar, ceapă, salată Iceberg, castraveți murați, roșii proaspete și sos 1000 Insule, servit cu cartofi prăjiți Un sos la alegere: sos de usturoi/sos barbeque/sos de maioneză - Black-Angus burger 🌿 with cheddar cheese, onion, Iceberg lettuce, pickled cucumbers, fresh tomatoes and 1000 Islands sauce, served with French fries Choose one sauce from our selection: garlic sauce/barbeque sauce/mayonnaise sauce	58 lei
Vegetarian wrap with halloumi (300gr/200gr) 🌱 - Tortilla cu brânză halloumi la grătar, roșii, ceapă roșie, baby spanac și avocado, servit cu cartofi dulci prăjiți 🌿 - Tortilla with grilled halloumi cheese, tomatoes, red onion, baby spinach and avocado, served with sweet potato fries 🌿	51 lei
London Club sandwich (350gr/200gr/50ml) - Sandwich din pâine toast prăjită cu piept de pui la grătar, bacon crocant, ou ochi, salată Iceberg cu roșii, servit cu cartofi prăjiți și sos de iaurt - Sandwich made of toast bread, grilled chicken breast, crispy bacon, fried egg, Iceberg lettuce and tomato salad, served with French fries and yogurt sauce	51 lei
Sandwich Caprese (300gr) 🌱 - Pâine artizanală, roșii, mozzarella di bufala, pesto, rucola, amestec de salate și cartofi prăjiți - Artisan bread, tomatoes, mozzarella di bufala, pesto, arugula, salad mix and French fries	46 lei

Porchetta sandwich (300gr) - Pâine artizanală, porchetta, ceapă caramelizată, roșii, servit cu sos de muștar Dijon și smântână acră - Artisanal bread, porchetta, caramelised onion, tomatoes, served with Dijon mustard sauce, and sour cream	46 lei
---	---------------

Specialități Crocante/ Crispy Specialties



Fritto misto (350gr/80gr) - Calamar 🌿, baby sepie 🌿, creveți 🌿, caracatiță 🌿, mix de salate, roșii cherry, vinete, zucchini, lămâie și sos de usturoi cu sriracha - Squid 🌿, baby cuttlefish 🌿, shrimp 🌿, octopus 🌿, salad mix, cherry tomatoes, eggplant, zucchini, lemon and garlic sauce with sriracha	66 lei
Fish & chips (200gr/200gr) - Baghete de șalău pane 🌿, servite cu piure de mazăre 🌿 și cartofi copti cu usturoi - Crispy breaddad perch fingers 🌿, served with mashed peas 🌿 and baked potatoes with garlic	56 lei
Trout fillet sticks (250gr/200gr/50ml) - Baghete de păstrăv file pane în mălai 🌿, servite cu cartofi copti asezonați cu parmezan și pătrunjel proaspăt și sos de usturoi - Cornmeal breaded trout sticks 🌿, served with baked potatoes seasoned with parmesan, fresh parsley and garlic sauce	56 lei
Spicy chicken wings (250gr/200gr) - Aripioare picante de pui, servite cu salată de crudități și dressing dulce-acrișor - Spicy chicken wings, served with fresh vegetable mix and sweet & sour dressing	49 lei
Crispy chicken fingers (200gr/200gr/50ml) - Baghete din piept de pui pane condimentate cu usturoi, servite cu cartofi prăjiți și sos 1000 Insule - Crispy chicken fingers seasoned with garlic, served with French fries and 1000 Islands sauce	51 lei
Chicken schnitzel in Grana Padano crust (200gr/200gr/50ml) - Șnitel de pui în crustă panko cu Grana Padano, servit cu cartofi dulci prăjiți 🌿, prosciutto crudo, ardei iute, brânză cheddar și sos de maioneză cu iaurt - Chicken schnitzel in Grana Padano panko crust, served with sweet potato fries 🌿, prosciutto crudo, hot pepper, cheddar cheese and mayonnaise and yogurt sauce	56 lei
Pljeskavica (200gr/200gr/60ml) 🍔 - Specialitate sârbească din carne de vită Black-Angus prăjită la grill, servită cu salată proaspătă de roșii, castraveți, ceapă, pâine sârbească făcută în casă și sos de brânză - Serbian specialty of Black-Angus grilled beef, served with fresh tomato salad, cucumbers, onion, homemade Serbian bread and cheese sauce	51 lei
Starters & Salads	
Aglio olio e peperoncino shrimp (200gr/60gr) - Creveti 🌿 trași la tigaie în unt, cu usturoi, roșii cherry și pătrunjel proaspăt, serviți cu pâine artizanală prăjită - Pan-seared shrimp 🌿 in butter with garlic, cherry tomatoes, and fresh parsley, served with toasted artisan bread	69 lei
Grilled bone marrow (800gr/160gr/60ml) - Măduvă din oase de vită la grătar, servită cu pâine prăjită și sos chimichurri - Grilled bone marrow, served with toasted bread and chimichurri sauce	58 lei
Bruschetta mix (300gr) - Bruschete cu roșii, busuioc, usturoi, pătrunjel proaspăt, prosciutto crudo, vinete și humus, servite cu amestec de salate - Bruschetta with tomatoes, basil, garlic, fresh parsley, prosciutto crudo, eggplant and hummus, served with salad mix	39 lei
Charcuterie and Cheese Board (850gr) - Prosciutto crudo, coppa, ventricina piccante, Salsiccia dolce, selecție de brânzeturi, struguri, smochine și nucă - Prosciutto crudo, coppa, ventricina piccante, Salsiccia dolce, cheese selection, grapes, figs and walnuts	125 lei
Eggplant salad with fresh tomatoes (300gr/100gr/100gr) - Salată de vinete 🌿 cu ceapă, maioneză cu ou, servită cu roșii proaspete și pâine artizanală - Eggplant salad 🌿 with onion and egg mayonnaise, served with fresh tomatoes and artisan bread	36 lei

Avocado and crispy bacon salad (350gr) 45 lei

- Salată cu avocado, bacon crocant, ou fiert, Grana Padano, roșii, castraveți, amestec de salate și dressing vinaigrette
- Salad with avocado, crispy bacon, boiled egg, Grana Padano, tomatoes, cucumbers, salad mix and vinaigrette dressing

Hummus salad (250gr/200gr) 45 lei

- Humus servit cu amestec de salate, rodie, mix de semințe, dressing de ardei copt și focaccia
- Hummus served with salad mix, pomegranate, seed mix, baked bell pepper dressing and focaccia

Vegetarian salad (350gr) 42 lei

- Amestec de salate, năut, quinoa, roșii uscate, semințe de rodie, alune caju și dressing de ardei copt
- Salad mix, chickpeas, quinoa, dried tomatoes, pomegranate seeds, cashew nuts, and baked bell pepper dressing

Euphoria salad (400gr) 48 lei

- Salată cu baghete din piept de pui pane, ardei copti marinați, roșii cherry, amestec de salate, ridiche albă și cremă de brânză învelită în susan alb
- Salad with crispy breaded chicken fingers, marinated baked peppers, cherry tomatoes, salad mix, white radish and cream cheese wrapped in white sesame seeds

Smoked salmon salad (350gr) 49 lei

- Salată cu somon afumat, cruton de pâine cu cremă de brânză, amestec de salate, dressing de ardei copt, pătrunjel proaspăt, mango și portocală
- Smoked salmon salad, bread crouton with cream cheese, salad mix, baked bell pepper dressing, fresh parsley, mango and orange



Beef teriyaki salad (350gr) 52 lei

- Amestec de salate, roșii coapte, castraveți, ceapă verde și fâșii din carne de vită în sos teriyaki cu susan alb și dressing de iaurt
- Salad mix, baked tomatoes, cucumber, fresh onion and sliced beef teriyaki with white sesame seeds and yogurt dressing

Caesar salad (400gr) 45 lei

- Salată iceberg, roșii cherry, bacon crocant, Grana Padano, ou fiert, piept de pui la grătar, crutoane și dressing Caesar
- Iceberg lettuce, cherry tomatoes, crispy bacon, Grana Padano, boiled egg, grilled chicken breast, croutons and Caesar dressing

Baked peppers salad (250gr) 29 lei

- Salată de ardei copti cu usturoi
- Baked bell pepper salad with garlic

Vegetarian salad of your choice (250gr) 23 lei

- Salată de crudități la alegere: amestec de salate, roșii, ardei, castraveți, varză
- Fresh vegetable mix of your choice: salad mix, tomatoes, green bell peppers, cucumbers, cabbage

Pickled mixed vegetables (250gr) 26 lei

- Murături asortate la alegere: conopidă, gogoșari, varză, castraveți, gogoșari umpluți cu varză albă, ardei umpluți cu varză roșie
- Assorted pickles of your choice: cauliflower, peppers, cabbage, cucumbers, stuffed peppers with white cabbage, stuffed bell peppers with red cabbage

*Alergenii aferenți fiecărui preparat din meniu se regăsesc pe ultima pagină.

Paste/Pasta



Salmon & seafood tagliatelle (340gr) 54 lei

- Tagliatelle cu somon, midii, creveți, calamar, caracatiță, ulei de măsline, sos de roșii și vin alb
- Tagliatelle with salmon, mussels, shrimp, squid, octopus, olive oil, tomato sauce and white wine

Tagliatelle with beef & chanterelle mushrooms (340gr) 54 lei

- Tagliatelle cu mușchi de vită, gălbiori, ceapă roșie, usturoi, sos brun, pătrunjel proaspăt, smântână dulce și Grana Padano
- Tagliatelle with beef, chanterelle mushrooms, red onion, garlic, brown sauce, fresh parsley, sweet cooking cream and Grana Padano

Tagliatelle with chicken (340gr) 45 lei

- Tagliatelle cu piept de pui, ciuperci proaspete, usturoi, pătrunjel proaspăt, Grana Padano și sos de smântână cu vin alb
- Tagliatelle with chicken breast, fresh mushrooms, garlic, fresh parsley, Grana Padano and sour cream and white wine sauce

Penne Cherry (350gr) 39 lei

- Penne cu roșii cherry, busuioc, usturoi, sos de roșii și Grana Padano
- Penne with cherry tomatoes, basil, garlic, tomato sauce and Grana Padano

Smoked salmon penne (340gr) 49 lei

- Penne cu somon afumat, baby spanac, Grana Padano și sos de smântână cu vin alb
- Penne with smoked salmon, baby spinach, Grana Padano and sour cream and white wine sauce

Spaghetti Carbonara (340gr) 46 lei

- Spaghete cu pancetta, gălbenuș de ou, piper proaspăt măcinat și Grana Padano
- Spaghetti with pancetta, egg yolk, freshly ground pepper and Grana Padano

Penne Quattro Formaggi (340gr) 49 lei

- Penne cu patru feluri de brânză (Brie, Gorgonzola, Emmentaler, Grana Padano)
- Penne with quattro formaggi sauce (Brie, Gorgonzola, Emmentaler, Grana Padano)



***Alergenii aferenti fiecărui preparat din meniu se regăsesc pe ultima pagină.**

Fel principal/ Main Dish

Perch fillet in lime & herb crust (180gr/200gr/30gr) 69 lei

- File de salău 🌸 la cuptor în crustă de lime cu pătrunjel și busuioc, Grana Padano, pesmet panko, servit cu cartofi coptți cu curry, ciuperci pleurotus și sos de muștar cu miere
- Oven baked perch 🌸 fillet in lime & herbs crust with parsley and basil, Grana Padano, panko breadcrumbs, served with oven baked potatoes with curry, oyster mushrooms and honey mustard sauce



Salmon fillet with zucchini (180gr/150gr) 69 lei

- Somon file la grătar, servit cu salată de rucola, roșii cherry, ardei marinat și dovlecei cu usturoi
- Grilled salmon fillet, served with arugula, cherry tomatoes, marinated bell pepper salad and zucchini with garlic

Sea bream with broccoli (300gr/180gr/50gr) 69 lei

- Dorada la grătar, servită cu broccoli sotat cu unt și usturoi, și sos de lămâie cu sofran
- Sea bream grill, served with sautéed broccoli with butter and garlic, and saffron lemon sauce

Chicken breast with gorgonzola sauce (230gr/200gr/60ml) 63 lei

- Piept de pui la cuptor, servit cu sparanghel la grătar, ceapă roșie, porumb știulete, roșii cherry, zucchini la grătar și sos de gorgonzola
- Oven baked chicken breast, served with grilled asparagus, red onion, corn cob, cherry tomatoes, grilled zucchini and gorgonzola sauce

Chicken breast roll filled with mozzarella (230gr/200gr/70ml) 61 lei

- Rulou din piept de pui umplut cu mozzarella, prosciutto crudo și brânză cheddar, servit cu piure de cartofi și sos mediteranean
- Chicken breast roll filled with mozzarella, prosciutto crudo and cheddar cheese, served with mashed potatoes and Mediterranean sauce

Turkey breast (230gr/200gr/50ml) 61 lei

- Piept de curcan 🌸 la cuptor cu mirodenii și ciuperci pleurotus trase în unt, servit cu piure de cartofi cu usturoi și pătrunjel
- Oven baked turkey breast 🌸 with spices and buttered oyster mushrooms, served with mashed potatoes with garlic and parsley

Duck legs with cabbage stew & mashed potatoes (250gr/200gr) 76 lei

- Pulpe de rață la cuptor 🌸, servite cu varză roșie călită, piure de cartofi și sos Porto
- Duck legs 🌸, served with red cabbage stew, mashed potatoes and Porto sauce

Sous-vide duck breast (180gr/180gr/50gr) 78 lei

- Piept de rață gătit sous-vide 🌸, servit cu sparanghel, piure de păstâmac și chutney de ceapă
- Sous-vide duck breast 🌸, served with asparagus, parsnip purée and onion chutney

Barbeque pork ribs (300gr/200gr/50ml) 65 lei

- Coaste de porc marinate, servite cu cartofi prăjiți și sos barbeque
- Marinated pork ribs, served with French fries and barbeque sauce

Smoked pork osso bucco (700gr/200gr) 76 lei

- Ciolan de porc afumat gătit la cuptor, servit cu varză călită și cartofi coptți cu usturoi
- Oven baked smoked pork osso bucco, served with cabbage stew and oven baked potatoes with garlic

Porchetta (200gr/100gr/100gr/50ml) 64 lei

- Piept de porc rulat, servit cu cartofi gratinați, mazăre mangetout și sos de muștar
- Pork breast roll, served with au gratin potatoes, mangetout peas and mustard sauce

Marinated pork neck (250gr/200gr) 64 lei

- Ceafă de porc marinată gătită sous-vide, servită cu cartofi coptți cu usturoi, arpagic și salată Iceberg cu lămâie
- Sous-vide marinated pork neck, served with oven baked potatoes with garlic, chives and Iceberg lettuce

Bone-in pork chop (240gr/200gr) 64 lei

- Cotlet de porc cu os, în crustă crocantă de pesmet, panko și parmezan, pătrunjel, oregano, servit cu mix de salate, ardei copt marinat, roșii cherry și castraveți
- Pork chop on the bone, in a crispy breadcrumbs, panko, and Parmesan crust, with parsley and oregano, served with a salad mix, marinated roasted peppers, cherry tomatoes, and cucumbers

Grilled lamb chops & red wine sauce (250gr/100gr/100gr/80ml) 134 lei

- Cotate de berbecuț la grătar, servite cu cartofi coptți cu rozmarin, ciuperci soté și sos de vin roșu cu cimbrisor
- Grilled lamb chops, served with oven baked potatoes with rosemary, sautéed mushrooms and red wine thyme sauce

Savoury beef cheeks (250gr/150gr/50ml) 94 lei

- Obrăjori de vită gătiți sous-vide, serviți cu piure de cartofi, broccoli 🌸 și sos savoury
- Sous-vide beef cheeks, served with mashed potatoes, broccoli 🌸 and savoury sauce

Beef tagliata (160gr/170gr) 142 lei

- Tagliata din mușchi de vită cu parmezan, rucola, roșii cherry și reducție de oțet balsamic
- Beef tenderloin tagliata with parmesan, arugula, cherry tomatoes and balsamic vinegar reduction

Savoury beef ribs (450gr/200gr) 🍖 99 lei

- Coaste de vită gătite cu cimbru verde, portocale, chilli și sos savoury, servite cu cartofi zdrobiți cu unt, roșii uscate și ceapă
- Beef ribs cooked with fresh thyme, oranges, chilli and savoury sauce, served with buttery smashed potatoes, dried tomatoes and onion

Wiener schnitzel (250gr/200gr) 🍖 99 lei

- Mușchi de vită Black-Angus pane, servit cu piure de cartofi și varză călită
- Breaded Black-Angus tenderloin, served with mashed potatoes and cabbage stew

Rib-eye steak (250gr/150gr) 🍖 153 lei

- Antricot de vită Black-Angus la grătar cu unt aromatizat, servit cu piure de cartofi cu trufe
- Black-Angus rib-eye steak with flavoured butter, served with mashed potatoes and truffles

Grilled beef tenderloin (200gr/100gr/100gr/40ml) 161 lei

- Mușchi de vită Black-Angus la grătar, servit cu cartofi gratinați, mazăre mangetout și sos de piper verde
- Grilled Black-Angus tenderloin, served with au gratin potatoes, mangetout peas and green peppercorn sauce



*Alergenii aferenți fiecărui preparat din meniu se regăsesc pe ultima pagină.

Sparkling Wine & Champagne (750ml)		Vin Alb/ White Wine (750ml)	
Inspiro Fetească Regală 12% alc./vol. - Brut Château Vartely - Orhei - Rep. Moldova	124 lei	La Plage Sauvignon Blanc, Fetească Regală, Muscat Ottonel 12% alc./vol. - Sec Crama Rasova - Murfatlar - România	114 lei
La Plage Prosecco Glera 11% alc./vol. - Brut Crama Rasova - Cantina di Castelnuovo del Garda - Italia	124 lei	Land of Basarabia Sinn Riesling Rhein Riesling 13,5% alc./vol. - Demisec Land of Basarabia - Ștefan Vodă - Rep. Moldova	114 lei
Salieri Noir - Prosecco 11% alc./vol. - Extra Sec Valdobbiadene - Treviso - Italia	124 lei	Heritage Chardonnay 12,9% alc./vol. - Sec Domeniile Franco-Române - Dealu Mare - România	114 lei
Castillo de Montblanc Reserva - Cava 12% alc./vol. - Brut Bodegas Concavin - Catalonia - Italia	134 lei	Individo Fetească Regală, Riesling 12% alc./vol. - Sec Château Vartely - Orhei - Rep. Moldova	114 lei
V8 Prosecco Brut 11,5% alc./vol. - Millesimato Italia	144 lei	Mirage Sauvignon Blanc, Riesling Italian 12,5% alc./vol. - Sec Vinju Mare - Mehedinți - România	114 lei
Adami Dei Casel 11% alc./vol. - Extra Dry Valdobbiadene DOCG - Italia	314 lei	Nedeea Alb Fetească Albă, Fetească Regală, Tămâioasă Românească 12,5% alc./vol. - Alb, Sec Crama Vinarte - Podgoria Severinului - România	114 lei
Luc Belaire Fantome Gold Brut 12,5% alc./vol. - Brut Burgundia - Franța	314 lei	Karakter Sauvignon Blanc 13,5% alc./vol. - Sec Crama Aurelia Vișinescu - Dealu Mare - România	114 lei
Luc Belaire Fantome Rare Luxe 12,5% alc./vol. - Demisec Burgundia - Franța	344 lei	Zaig Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc 11,5% alc./vol. - Sec Vinifera Eco Zem - Lechința - România	114 lei
G.H. Mumm Cordon Rouge Brut 12% alc./vol. - Brut Champagne - Franța	124 lei	Bauer Sauvignonasse Sauvignonasse 13% alc./vol. - Sec Crama Bauer - Drăgășani - România	114 lei
Bendis Rosé Pinot Noir 12% alc./vol. - Brut Petro Vaselo - Recaș - România	124 lei	Cuvée Experience Sauvignon Blanc, Riesling Italian 13% alc./vol. - Sec Cramele Domeniile Bogdan - Murfatlar - România	114 lei
Salieri Rosé 11% alc./vol. - Extra Sec Valdobbiadene - Treviso - Italia	134 lei	Domeniile Davidescu Viorica, Muscat Ottonel 12,5% alc./vol. - Sec Podgoria Alexandru Ioan Cuza - Valul lui Traian - Rep. Moldova	114 lei
V8 Prosecco Rosé 11,5% alc./vol. - Brut Italia	314 lei	Implicit Chardonnay 12% alc./vol. - Sec Cramele Recaș - Recaș - România	114 lei
Luc Belaire Fantome Rosé 12,5% alc./vol. - Brut Provence - Franța	394 lei	Tsariste Riesling, Chardonnay, Fetească Neagră 13% alc./vol. - Sec Land of Basarabia - Ștefan Vodă - Rep. Moldova	114 lei
Moët Brut Rosé 12% alc./vol. - Brut Champagne - Franța		Orasul Subteran Viorica 12% alc./vol. - Sec Domeniile Cricova - Cricova - Rep. Moldova	114 lei
Vin la Pahar (150ml)		Terra Romana Milenium Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling de Rhin 12,5% alc./vol. - Sec Ceptura - Dealu Mare - România	114 lei
		Terra Romana SB & FA Sauvignon Blanc, Fetească Albă 12,5% alc./vol. - Sec Ceptura - Dealu Mare - România	114 lei
Iluziv Sauvignon Blanc, Riesling, Muscat Ottonel 12,5% alc./vol. - Alb, Sec Jidvei - Valea Târnavelor - România	25 lei	Carpathia Sauvignon Blanc 13,5% alc./vol. - Sec Domeniile Sâmburești - Sâmburești - România	114 lei
Bravoure Sauvignon Blanc, Pinot Grigio 13,5% alc./vol. - Alb, Sec Chateau Cristi - Valul lui Traian - Rep. Moldova	25 lei	Stil de Oprisor Tămâioasă Românească 13,5% alc./vol. - Demisec Crama Oprisor - Podgoria Dealurile Olteniei - România	114 lei
Prince Mircea Riesling Italian, Sauvignon Blanc 12,5% alc./vol. - Sec Crama Vinarte - Mehedinți - România	25 lei	Alb de Petro Vaselo Chardonnay, Riesling Italian 13% alc./vol. - Sec PetroVaselo - Timiș - România	124 lei
Arrogance Pinot Noir 13,6% alc./vol. - Rosé, Sec Domeniile Franco-Române - Dealu Mare - România	27 lei	Prince Știrbey Crâmpoșie Selecționată 13% alc./vol. - Sec Agricola Știrbey - Drăgășani - România	124 lei
Jiana Rosé Pinot Noir, Syrah 13% alc./vol. - Sec Crama Oprisor - Podgoria Dealurile Olteniei - România	27 lei	Issa Sauvignon Blanc 12,5% alc./vol. - Sec Crama La Salina - Dealurile Transilvaniei - România	124 lei
Drăgaică Roșie Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră, Syrah 14,8% alc./vol. - Rôșu, Sec Crama Oprisor - Podgoria Dealurile Olteniei - România	27 lei	Purcari Sapiens Alb Chardonnay 13,5% alc./vol. - Sec Purcari - Ștefan Vodă - România	124 lei
Primordial Fetească Neagră 14,5% alc./vol. - Roșu, Sec Cramele Domeniile Bogdan - Murfatlar - România	29 lei	Caii de la Letea Princeps Aligote 13% alc./vol. - Sec Crama Sarica Niculițel - Sarica Niculițel - România	134 lei
Prince Mircea Fetească Neagră 12,5% alc./vol. - Sec Crama Vinarte - Podgoria Severinului - România	29 lei	Prince Vlad Gr. Reserved Chardonnay Chardonnay 12% alc./vol. - Sec Vinju Mare - Mehedinți - România	134 lei
Prosecco Italia	25 lei	URME Cupaj Alb Chardonnay, Sauvignon Blanc, Fetească Albă 14,5% alc./vol. - Sec Crama Familia Darabont - Crișana - România	134 lei
Vin Fiert	25 lei	Muse White Fetească Regală, Muscat Ottonel 12,5% alc./vol. - Demisec Cramele Recaș - Recaș - România	134 lei

Owner’s Choice Ana Sauvignon Blanc
12,5% alc./vol. - Sec
Jidvei - Valea Târnavelor - România

Rusalcă Albă Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling, Pinot Grigio
13% alc./vol. - Sec
Crama Opișor - Podgoria Dealurile Olteniei - România

Venator Fetească Regală
12,5% alc./vol. - Sec
Fort Silvan - Crișana - România

Zaig FA&MO Fetească Albă, Muscat Ottonel
13,5% alc./vol. - Sec
Vinifera Eco Zem - Lechința - România

Chateau Valvis Chardonnay
14% alc./vol. - Sec
Domeniile Sâmburești - Sâmburești - România

Patima Fetească Regală
13,5% alc./vol. - Sec
DeMATEI - Dealu Mare - România

Solo Quinta Chardonnay, Muscat Ottonel, Fetească Regală, Viognier, Cadarcă
13% alc./vol. - Sec
Cramele Recaş - Recaş - România

Vin Rosé/ Rosé Wine (750ml)

La Plage Pinot Noir, Cabernet Sauvignon
12,3% alc./vol. - Sec
Crama Rasova - Murfatlar - România

Nedeea Rosé Băbească Neagră, Fetească Neagră
12,5% alc./vol. - Demisec
Crama Vinarte - Podgoria Severinului - România

Bravoure Malbec
13,5% alc./vol. - Sec
Chateau Cristi - Valul lui Traian - Rep. Moldova

Fleurt Rosé Fetească Neagră, Burgund Mare
12,5% alc./vol. - Sec
Familia Darabont - Crișana - România

Issa Rosé Pinot Noir
12% alc./vol. - Sec
Crama La Salina - Dealurile Transilvaniei - România

Majestic Fetească Neagră, Merlot
12,5% alc./vol. - Demisec
Vinju Mare - Mehedinți - România

Muse Night Merlot, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Syrah
13% alc./vol. - Demisec
Cramele Recaş - Recaş - România

Vin Roșu/ Red Wine (750ml)

La Plage Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Fetească Neagră, Syrah
14,5% alc./vol. - Sec
Crama Rasova - Murfatlar - România

Carpathia Fetească Neagră
14,5% alc./vol. - Sec
Domeniile Sâmburești - Sâmburești - România

Mirage Fetească Neagră
13% alc./vol. - Sec
Vinju Mare - Mehedinți - România

Land of Basarabia MAS Saperavi, Fetească Neagră
14% alc./vol. - Sec
Land of Basarabia - Ștefan Vodă - Rep. Moldova

Cuvée Experience Feteasca Neagra, Merlot, Cabernet Sauvignon
14,5% alc./vol. - Sec
Cramele Domeniile Bogdan - Murfatlar - România

Terra Romana Milenium Merlot, Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon
14,5% alc./vol. - Sec
Crama Serve Ceptura - Dealu Mare - România

Navigo Siaj Merlot
14% alc./vol. - Sec
Crama Navigo - Dobrogea - România

Individo Rară Neagră, Malbec, Syrah
14% alc./vol. - Sec
Château Vartely - Orhei - Rep. Moldova

Orașul Subteran Fetească Neagră
14% alc./vol. - Sec
Crama Cricova - Valul lui Traian - Rep. Moldova

Domeniile Davidescu Fetească Neagră, Saperavi
13,5% alc./vol. - Sec
Podgoria Alexandru Ioan Cuza - Valul lui Traian - Rep. Moldova

Negru de Petro Vaselo Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon
13% alc./vol. - Sec
PetroVaselo - Timiș - România

Implicit Fetească Neagră
13,5% alc./vol. - Sec
Cramele Recaş - Recaş - România

144 lei	
144 lei	
144 lei	
144 lei	
184 lei	
184 lei	
204 lei	
	
	Purcari Sapiens Rară Neagră 12,5% alc./vol. - Sec Château Purcari - Ștefan Vodă - Rep. Moldova
	Prince Vlad Gr. Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon 13,5% alc./vol. - Sec Vinju Mare - Mehedinți - România
	Caii de la Letea Princeps Quintessence Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot 14% alc./vol. - Sec Crama Sarica Niculițel - Dobrogea - România
	URME Merlot, Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon 15% alc./vol. - Sec Crama Familia Darabont - Crișana - România
	Prince Stirbey Negru de Drăgășani 14,8% alc./vol. - Sec Agricola Știrbey - Drăgășani - România
	Arrogance Fetească Neagră, Merlot 14,5% alc./vol. - Sec Domeniile Franco-Române - Dealu Mare - România
	Venator Stephanus Merlot, Feteasca Neagră 13,7% alc./vol. - Sec Fort Silvan - Șimleul Silvaniei - România
	Venator Merlot Merlot 13,5% alc./vol. - Sec Fort Silvan - Șimleul Silvaniei - România
	Vin Virgin Merlot  14% alc./vol. - Sec Crama Cricova - Valul lui Traian - Rep. Moldova
	Selene Merlot 13,5% alc./vol. - Sec Cramele Recaş - Recaş - România
	Land of Basarabia Barrique Gold Merlot Merlot 14% alc./vol. - Sec Land of Basarabia - Ștefan Vodă - Rep. Moldova
	Chateau Cristi Malbec, Saperavi 14% alc./vol. - Sec Chateau Cristi - Valul lui Traian - Rep. Moldova
	Prince Stirbey Novac Novac 14% alc./vol. - Sec Agricola Știrbey - Drăgășani - România
	Bauer Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon 
	Anima Syrah Syrah 
	Bauer Syrah Syrah 14,5% alc./vol. - Sec Crama Bauer - Drăgășani - România
	Magiq Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră 14,8% alc./vol. - Sec Crama Velvet - Dealu Mare - România
	Patima Merlot 14% alc./vol. - Sec DeMATEI - Dealu Mare - România
	Anima 3 Fete Negre Fetească Neagră din 3 ani 
	Smerenie Pinot Noir, Shyrah, Dornfelder 

Mixuri

Absolut Vodka & Red Bull (320ml)	32 lei
Absolut Vodka & Apple Juice (320ml)	32 lei
Absolut Vodka & Orange Juice (320ml)	32 lei
Ramazzotti & Red Bull (320ml)	32 lei
Ramazzotti & Apple Juice (320ml)	32 lei
Jagermeister & Red Bull (320ml)	32 lei
Jagermeister & Apple Juice (320ml)	32 lei
Jameson Irish Whiskey & Red Bull (320ml)	32 lei
Jameson Irish Whiskey & Juice (320ml)	32 lei

Long Drinks

Gin & Tonic (320ml) - Beefeater Gin, apă tonică, lime și gheață	32 lei
Cuba Libre (320ml) - Havana Club Rom 3 Anos, Pepsi Cola, suc de lime și gheață	32 lei
Turbofin (320ml) - Jameson Whiskey, piure de căpșuni, lichior de pepene, Red Bull și gheață pisată	32 lei
Pina Colada (320ml) - Havana Club Rom 3 Anos, sirop de cocos, half & half, suc de ananas și gheață	32 lei
Alien Secretion (320ml) - Absolut Vodka, lichior de pepene, sirop de cocos, suc de ananas și gheață	32 lei
Tequila Sunrise (320ml) - Olmeca Tequila, suc de portocale, sirop de grenadine și gheață	32 lei
Sex on the Beach (320ml) - Absolut Vodka, lichior de piersici, suc de ananas, suc de cranberry și gheață	32 lei
Aperol Spritz (320ml) - Aperol, Prosecco, apă minerală și gheață	32 lei
Hugo (320ml) - Prosecco, sirop de soc, mentă, apă minerală și gheață	32 lei
Mai Tai (320ml) - Havana Club Rom 3 Anos, Havana Club Rom 7 Anos, Triplu Sec, suc de lămâie suc de ananas, suc de cranberry, sirop de migdale, sirop de zahăr și gheață	32 lei

Multi Liqueur Collins

Fear a bit less, live a bit more “SINE METU”

Long Island Iced Tea (320ml) - Absolut Vodka, Havana Club Rom 3 Anos, Beefeater Gin, Triplu Sec, Pepsi Cola, sirop de zahăr, suc de lămâie și gheață	32 lei
Tokyo Iced tea (320ml) - Absolut Vodka, Havana Club Rom 3 Anos, Beefeater Gin, lichior de pepene, 7Up, sirop de zahăr, suc de lămâie și gheață	32 lei
Bullfrog (320ml) - Absolut Vodka, Havana Club Rom 3 Anos, Beefeater Gin, lichior Blue Curacao, Red Bull, sirop de zahăr, suc de lămâie și gheață	32 lei

Cocktails

Cosmopolitan (120ml) - Absolut Vodka Citron, Triplu Sec, suc de cranberry și suc de lime	32 lei
Manhattan (60ml) - Four Roses Bourbon Whiskey, Vermut roșu, Bitter Angostura și gheață	32 lei
Screaming Orgasm (100ml) - Absolut Vodka, Kahlua-lichior de cafea, Baileys, Amaretto Disaronno și half & half	32 lei
White Russian (80ml) - Absolut Vodka, Kahlua-lichior de cafea și frișcă lichidă	32 lei
Godfather (60ml) - Ballantine's Scotch Whisky, Amaretto Disaronno și gheață	32 lei
Martini Sapphire (80ml) - Beefeater Gin, lichior Blue Curacao și Sweet & Sour	32 lei
Metropolitan (80ml) - Jidvei Vinars, Vermut alb și Sweet & Sour	32 lei

Caipis & Mojitos

The tables you dance on and the friends you party with

Mojito (320ml) - Havana Club Rom 3 Anos, mentă, lime, sirop de zahăr din trestie, suc de lime, apă minerală și gheață. Vă recomandăm varianta cu ghimbir sau căpșuni	32 lei
Caipirinha (120ml) - Absolut Vanilla Vodka, Amaretto Disaronno, Baileys Irish Cream, DeKuyper Blue Curaçao și sirop de fistic	32 lei
Caipiroska (120ml) - Absolut Vodka, lime, zahăr brun, apă minerală și gheață	32 lei
Strawberry Caipiroska (120ml) - Absolut Vodka, piure de căpșuni, lime, zahăr brun, apă minerală și gheață	32 lei



Shooters

Kamikaze (30ml) - Absolut Vodka, Triplu Sec, suc de lămâie și sirop de zahăr	13 lei
Rusty Nails (30ml) - Ballantine's Scotch Whisky și Drambuie	13 lei
Specialitatea Barmanului (30ml) - Absolut Vodka, De Kuyper-lichior de piersici și Baileys	13 lei
Quick One (30ml) - Baileys, Kahlua-lichior de cafea și de Kuyper-lichior de pepene galben	13 lei
B 52 (30ml) - Kahlua-lichior de cafea, Baileys și Triplu Sec	13 lei
Baby Guinness (30ml) - Baileys și Kahlua-lichior de cafea	13 lei

Spirits by the Bottle

Absolut Vodka (0,700l) - 40% alc./vol.	196 lei
Beefeater Gin (0,700l) - 40% alc./vol.	196 lei
Ramazzotti Amaro (0,700l) - 30% alc./vol.	196 lei
Olmeca Tequila (0,700l) - 38% alc./vol.	196 lei
Havana Club Rom 3 Anos (0,700l) - 37,5% alc./vol.	196 lei
Ballantine's Scotch Whisky (0,700l) - 40% alc./vol.	196 lei
Jameson Irish Whiskey (0,700l) - 40% alc./vol.	196 lei
Four Roses Bourbon Whiskey (0,700l) - 40% alc./vol.	229 lei
Jameson Black Barrel Irish Whiskey (0,700l) - 40% alc./vol.	296 lei
Chivas Regal 12 YO Scotch Whisky (0,700l) - 40% alc./vol.	306 lei



Euphoria Lemonade Selection (450ml)



Mint & Ginger/Basil Lemonade

- Suc de lime, fresh de ghimbir, mentă sau busuioc, sirop de zahăr, apă și gheață

Lime & Mint Lemonade

- Suc de lime, suc de lămâie, mentă, sirop de zahăr, apă și gheață

Bitter Lemonade

- Suc de lămâie, fresh de grapefruit, sirop de grenadine, apă tonică și gheață

Kiwi Lemonade

- Suc de lămâie, sirop de zahăr, piure de kiwi, mentă, apă și gheață

Berries Lemonade

- Suc de lămâie, piure de fructe de pădure, mentă, sirop de zahăr, apă și gheață

Watermelon Lemonade

- Suc de lămâie, piure de pepene roșu, sirop de zahăr, apă și gheață

Raspberry & Basil Lemonade

- Suc de lămâie, piure de zmeură, busuioc proaspăt, sirop de zahăr, apă și gheață

Grapefruit & Rosemary Lemonade

- Suc de grapefruit, suc de lămâie, rozmarin proaspăt, sirop de zahăr, apă și gheață

Flavoured Lemonade

- Suc de lămâie, sirop de soc/lavandă, sirop de zahăr, apă și gheață

Orange & Ginger Lemonade

- Suc de lămâie, suc de portocale, mentă, fresh de ghimbir, sirop de zahăr, apă și gheață

Strawberry & Mint Lemonade

- Suc de lămâie, piure de căpsune, mentă, sirop de zahăr, apă și gheață

Mango Special Lemonade

- Suc de lămâie, piure de mango, busuioc proaspăt, apă și gheață

Peach Passion Lemonade

- Suc de lămâie, piure de piersici, sirop de zahăr, busuioc proaspăt, apă și gheață

Fresh



Shot de ghimbir (20ml)

Shot de lămâie (20ml)

Portocale (250ml)

Grapefruit (250ml)

Ananas (250ml)

Morcovi (250ml)

Măr (250ml)

Mix Combinație de oricare două (250ml)

23 lei

23 lei

23 lei

23 lei

23 lei

23 lei

23 lei

23 lei

23 lei

23 lei

23 lei

23 lei

23 lei

10 lei

10 lei

21 lei

21 lei

21 lei

21 lei

21 lei

21 lei

Smoothies (360ml)



Beetroot Smoothie

- Fresh de portocale, ananas și sfeclă fiartă

Fresh Mint Smoothie

- Banane, fresh de portocale, piure de piersici, mentă și gheață spartă

Orange, Banana & Berries Smoothie

- Fresh de portocale, banană, piure de fructe de pădure, sirop de zahăr și gheață spartă

Ginger Apple Smoothie

- Fresh de ghimbir, suc de ananas, fructe de pădure, suc de mere și gheață spartă

Orange, Wild Berries & Ginger Smoothie

- Fresh de portocale, piure de fructe de pădure, fresh de ghimbir și gheață spartă

Strawberry, Orange & Banana Smoothie

- Piure de căpsune, fresh de portocale, banană și gheață spartă

25 lei

25 lei

25 lei

25 lei

25 lei

25 lei

Driver's & Energy Cocktails

Don't drink and drive, enjoy these flavourful cocktails

Aceste băuturi sunt servite într-un pahar plin cu gheață.

Green Apple (320ml)

- Suc de mere, scorțișoară, Sweet & Sour și gheață

Summer Breeze (320ml)

- Suc de ananas, suc de portocale, sirop de grenadine și gheață

Cranberjito (320ml)

- Suc de cranberry, suc de lime, mentă, sirop de zahăr, apă minerală și gheață

25 lei

25 lei

25 lei

Apă Minerală Plată/ Carbogazoasă

Aqua Carpatica (330ml)

Aqua Carpatica (750ml)

12 lei

19 lei

Sucuri Carbogazoase



Gama Pepsi (250ml)

- Pepsi Cola, Pepsi Twist, Pepsi Zero Zahăr, Mirinda, 7UP Zero Zahăr

Evervess (250ml)

Lipton Ice Tea (250ml)

- Lămâie, Piersici, Ceai verde

13 lei

15 lei

15 lei

Sucuri Naturale

Gama Prigat Nectar (250ml)

- Portocale, Mere, Piersici - Caise, Kiwi - Pere, Căpsune - Banane - Măr

15 lei

Energizante

Redbull (250ml)

- Classic, Sugar Free, Tropical Edition, Watermelon, Caise-Căpsuni, Afine Canadiene, Estival

17 lei



Oradea

Strada Mihai Eminescu, nr. 18

Cluj-Napoca

Bulevardul 1 Decembrie 1918, nr. 110

Single Malt (40ml)

Regiune Speyside		
The Glenlivet 12 Ani	(40% alc./vol.)	31 lei
Ballantine’s Glenburgie 15 Ani	(40% alc./vol.)	31 lei
Glenlivet Founders Reserve	(43% alc./vol.)	31 lei

Regiune Highlands		
Aberlour 12 Ani	(40% alc./vol.)	31 lei

Regiune Islay		
Laphroaig Select	(40% alc./vol.)	31 lei

Premium Aged Scotch Whisky (40ml)

Ballantine’s	(40% alc./vol.)	22 lei
Ballantine’s 7 Ani	(40% alc./vol.)	27 lei
Ballantine’s 12 Ani	(43% alc./vol.)	30 lei
Ballantine’s 17 Ani	(43% alc./vol.)	32 lei
Chivas Regal 12 Ani	(40% alc./vol.)	30 lei
Chivas Regal 13 Ani	(40% alc./vol.)	32 lei
Chivas Regal XV	(40% alc./vol.)	38 lei
Chivas Regal 18 Ani	(40% alc./vol.)	40 lei
Chivas Royal Salute 21 Ani	(40% alc./vol.)	66 lei
Chivas Regal Ultis	(40% alc./vol.)	76 lei
Chivas Regal 25 Ani	(40% alc./vol.)	97 lei

Tennessee Whiskey & Bourbon (40ml)

Four Roses Bourbon	(40% alc./vol.)	27 lei
Jack Daniel’s	(40% alc./vol.)	29 lei
Jack Daniel’s Single Barrel	(45% alc./vol.)	39 lei

Irish Whiskey (40ml)



Jameson	(40% alc./vol.)	22 lei
Jameson Stout Edition	(40% alc./vol.)	25 lei
Jameson Black Barrel	(40% alc./vol.)	26 lei
Redbreast 12 Ani	(40% alc./vol.)	24 lei

Vodka (40ml)

Ostoya	(40% alc./vol.)	29 lei
Ostoya Black	(40% alc./vol.)	30 lei
Belvedere	(40% alc./vol.)	33 lei
Absolut	(40% alc./vol.)	21 lei
Blue, Citron, Raspberry, Vanilla, Lime, Watermelon		
Absolut Elyx	(40% alc./vol.)	34 lei

Tequila (20ml)

Olmecca Silver/ Gold	(38% alc./vol.)	13 lei
Olmecca Altos Plata/ Reposado	(38% alc./vol.)	14 lei
Olmecca Chocolate	(20% alc./vol.)	14 lei
Avión Silver	(40% alc./vol.)	17 lei
Avión Reposado	(40% alc./vol.)	20 lei

Gin (40ml)

Beefeater	(40% alc./vol.)	21 lei
Beefeater Pink/ Blood Orange/ Peach & Raspberry	(37,5% alc./vol.)	21 lei
Plymouth Gin/ Sloe	(41% alc./vol.)	23 lei
Malfy Originale/ Arrancia/ Limone/ Rossa	(41% alc./vol.)	25 lei
Monkey 47 Sloe	(29% alc./vol.)	33 lei
Monkey 47	(47% alc./vol.)	33 lei

Rum (40ml)



Havana Cuban Spiced	(35% alc./vol.)	21 lei
Havana Club 3 Anos	(37,5% alc./vol.)	21 lei
Havana Club Especial	(40% alc./vol.)	22 lei
Havana Club 7 Anos	(40% alc./vol.)	25 lei
Havana Club Seleccion de Maestros	(45% alc./vol.)	32 lei
Havana Club 15 Anos	(40% alc./vol.)	68 lei
Bumbu Rum The Original	(40% alc./vol.)	30 lei
Bumbu Rum XO	(40% alc./vol.)	32 lei

Brandy – Vinars (40ml)

Jidvei V.S.O.P.	(40% alc./vol.)	21 lei
Hennessy V.S.	(40% alc./vol.)	28 lei
Martell V.S.	(40% alc./vol.)	26 lei
Martell V.S.O.P.	(40% alc./vol.)	30 lei

Țuică (40ml)

Pălincă Vilmos Pere	(37,5% alc./vol.)	26 lei
Pălincă Ilie Galben Prune/ Caise/ Pere	(48% alc./vol.)	28 lei
Vișinată	(25% alc./vol.)	23 lei

Aperitif (40ml)

Petroni Dry/ Alb/ Roșu	(16% alc./vol.)	21 lei
------------------------	-----------------	--------

Bitter (40ml)

Campari	(28,5% alc./vol.)	22 lei
Ramazzotti Amaro	(30% alc./vol.)	22 lei
Unicum Zwack Original/ Prune	(40% alc./vol.)	25 lei

Liqueur (40ml)

Aperol	(11% alc./vol.)	22 lei
Sheridan’s Coffee Layered Liqueur	(15,5% alc./vol.)	22 lei
Carolans	(17% alc./vol.)	22 lei
Baileys Irish Cream	(17% alc./vol.)	22 lei
Malibu Coconut Flavoured Rum	(21% alc./vol.)	22 lei
Kahlua Coffee Liqueur	(26,5% alc./vol.)	22 lei
Disaronno Amaretto Liqueur	(28% alc./vol.)	22 lei
Sambuca Ramazzotti	(38% alc./vol.)	22 lei
Pernod Absinthe (20 ml)	(68% alc./vol.)	22 lei
Drambuie	(40% alc./vol.)	23 lei
Jägermeister	(35% alc./vol.)	25 lei

Coffee/ Cafea



* se prepară din 8 gr cafea Filicori
* Frappé se prepară din cafea solubilă

Espresso Ristretto (10ml)
Espresso Doppio (50ml)
Espresso/Espresso Decofeinizat (25ml)
Espresso Americano (90ml)

- Espresso și apă fierbinte
Espresso Macchiato (60ml)
- Espresso și cremă de lapte

Cappuccino (200ml)
- Espresso și cremă de lapte

Latte Macchiato (220ml)
- Cremă de lapte, lapte și espresso

Flavoured Cappuccino (200ml)
- Espresso, cremă de lapte și la alegere: sirop de fistic, dovleac condimentat, caramel sărat, nuci de macadamia, mentă sau cireșe

Euphoria Ice Coffee (340ml)
- Espresso, lapte de cocos, sirop de zahăr și gheață

Cinnamon Almond Latte (220ml)
- Cremă din lapte de migdale, espresso, scorțișoară și sirop de vanilie

Viennese Cappuccino (220ml)
- Espresso, cremă de lapte, lapte, sirop de ciocolată și topping vegetal

Choco-Nutty Latte (220ml)
- Espresso, cremă de lapte, sirop de cocos și sirop de ciocolată

Salt & Nutty Latte (220ml)
- Espresso, cremă de lapte, lapte, sirop de caramel sărat și sirop de nuci de macadamia

Flat White (200ml)
- Espresso dublu, cremă de lapte și lapte

Irish Coffee (220ml)
- Jameson Irish Whiskey, espresso, topping vegetal și apă fierbinte

Oreo Frappé (360ml)
- Cafea solubilă, cremă de lapte, biscuiți Oreo, sirop de zahăr și gheață spartă

Ness Frappé (360ml)
- Cafea solubilă, lapte, topping de ciocolată, topping vegetal și gheață spartă

Tea/ Ceai (220ml)

Black Tea
- Earl Gray

Green Tea
- Chamomille, Mint

Fruit Tea
- Winter, Autumn

Red Tea
- Rooibos

10 lei
14 lei
10 lei
10 lei

13 lei
15 lei
17 lei
17 lei

18 lei
18 lei
18 lei
18 lei

18 lei
18 lei
21 lei
25 lei
25 lei

12 lei
12 lei
12 lei
12 lei

Hot Chocolate/ Ciocolată Caldă (220ml)

Classic Hot Chocolate 18 lei
- 20 de grame ciocolată clasică sau 25 de grame ciocolată albă, lapte și topping vegetal
Flavoured Hot Chocolate 20 lei
- 20 de grame ciocolată clasică, lapte, topping vegetal și la alegere: sirop de zmeură, caramel sărat, fistic, grenadine
Marshmallow Hot Chocolate 21 lei
- 20 de grame ciocolată clasică, lapte, topping vegetal și bezele

IQOS

ILUMA



Powered by:
SMARTCORE
INDUCTION SYSTEM™



Descoperă gustul care ți se potrivește

TEREA
for IQOS ILUMA

Preț afișat la punctul de vânzare.
Întreabă personalul.



Russet | Bronze
Sienna | Teak
Amber | Yellow
Silver



Amarelo Fuse | Wind Fuse | Turquoise

Rezervele TEREAA™ nu trebuie utilizate cu versiunile IQOS din generațiile anterioare din cauza riscului de deteriorare a lamelei. Acestea conțin un element metallic ascuțit. Nu lăsați la îndemâna copiilor pentru a evita dezasamblarea sau înghițirea.

ZERO TUTUN
AROME INTENSE



LEVIA
doar pentru IQOS ILUMA

Electro Rouge | Island Beat

IQOS

TOGETHER. FORWARD.



Descoperă gustul care ți se potrivește

HEETS
only for IQOS

Preț afișat la punctul de vânzare.
Întreabă personalul.

Russet | Bronze | Sienna | Teak | Amber
Yellow | Silver | Laguna Swift | Turquoise

18+ Acest produs din tutun dăunează sănătății și creează dependență. Acest produs nu este lipsit de riscuri. Eliberează nicotină, care provoacă dependență. IQOS este destinat exclusiv adulților.

VEEV

Blue Raspberry | Blueberry | Strawberry
Peach | Mango | Watermelon | Melon Coconut

Țigarete/ Cigarettes

PARLIAMENT

Reserve Premium Super Slims 100's
Aqua Blue | Aqua Blue Slims 100's

MARLBORO

XL Touch Plus | Touch 6
Fine Touch 4 | XL Touch | XL Fine Touch
Micro Touch Green | Micro Touch | Micro Fine Touch
Gold Touch XL | Filter plus | Filter Plus 100's | Gold
Gold 100's | Red | Red 100's

*Preț maximal admis

Directiva Consiliului CE 89/622/CEE:

Tutunul dăunează grav sănătății

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare

1. Cereale care conțin gluten și anume: grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelta, grâu dur sau hibrizi ai acestora și produse derivate, exceptând:

(a) siropurile de glucoză obținute din grâu, inclusiv dextroza

(b) maltodextrine obținute din grâu

(c) siropurile de glucoză obținute din orz

(d) cerealele utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă

Aglio Olio e Peperoncino Shrimp, Bruschetta Mix, Caesar Salad, Charcuterie and Cheese Board, Cheeseburger, Chicken Schnitzel in Grana Padano Crust, Chocolate Mousse Cake
Chocolate Soufflé, Cotellet de porc cu os, Crispy Chicken Fingers, Eggplant Salad with Fresh Tomatoes, Euphoria Burger, Euphoria Salad, Fish & Chips, Fried Eggs with Hummus, Grana Padano Focaccia, Grilled Beef Tenderloin, Hummus Salad, London Club Sandwich, Oregano/Garlic & Oregano Focaccia, Oven Baked Mussels in White Wine, Peanut Butter Cake, Penne Cherry, Penne Quattro Formaggi, Perch Fillet in Lime & Herb Crust, Pizza Capriciosa, Pizza Con Buffalo e Speck, Pizza Diavola, Pizza Euphoria, Pizza Margherita, Pizza Philadelphia, Prosciutto & Funghi, Pizza Quattro Formaggi, Pizza Quattro Stagioni, Pljeskavica, Porchetta sandwich, Salmon & Seafood Tagliatelle, Scrambled Eggs with Smoked Salmon, Smoked Salmon Penne, Smoked Salmon Salad, Spaghetti Carbonara, Tagliatelle with beef & chanterelle mushrooms, Tagliatelle with Chicken, Tart Tatin with Vanilla Ice Cream, Tiramisu, Tomato Cream Soup with Basil, Vanilla cheesecake, Vegetarian Wrap With Halloumi, Wiener Schnitzel.

2. Crustacee și produse derivate:

Aglio Olio e Peperoncino Shrimp, Black Tiger Shrimp, Fish Platter, Fritto Misto, Salmon & Seafood Tagliatelle.

3. Ouă și produse derivate:

Avocado and Crispy Bacon Salad, Bruschetta Mix, Caesar Salad, Cheeseburger, Chicken Schnitzel in Grana Padano Crust, Chicken Soup with Sour Cream, Chocolate Mousse Cake, Chocolate Soufflé, Country Omelette, Crispy Chicken Fingers, Eggplant Salad with Fresh Tomatoes, Euphoria Burger, Euphoria Burger, Euphoria Salad, Fish & Chips, Fried Eggs with Hummus, Fritto Misto, London Club Sandwich, Peanut Butter Cake, Penne Cherry, Penne Quattro Formaggi, Pizza Euphoria, Salmon & Seafood Tagliatelle, Scrambled Eggs with Smoked Salmon, Smoked Salmon Penne, Spaghetti Carbonara, Tagliatelle with Beef & Boletus, Tagliatelle with Chicken, Tart Tatin with Vanilla Ice Cream, Tiramisu, Tripe Soup, Vanilla Cheesecake, Vegetable Omelette, Wiener Schnitzel.

4. Pește și produse derivate, exceptând:

(a) gelatina de pește folosită ca substanță suport pentru preparatele de vitamine sau de carotenoide

(b) gelatină de pește sau ihticolul folosit(ă) la limpezirea berii sau a vinului

Caesar Salad, Fish & Chips, Fish Platter, Perch Fillet in Lime & Herb Crust, Salmon & Seafood Tagliatelle, Salmon Fillet with Zucchini, Scrambled Eggs with Smoked Salmon, Sea Bass, Sea Bream, Sea Bream with Broccoli, Smoked Salmon Penne, Smoked Salmon Salad, Trout Fillet Sticks.

5. Arahide derivate:

Charcuterie and Cheese Board, Chocolate Soufflé, Hummus Salad, Peanut Butter Cake, Tart Tatin with Vanilla Ice Cream, Vegetarian Salad.

6. Soia și produse derivate:

(a) uleiul și grăsimile de soia complet rafinate

(b) amestecul natural de tocoferoli (E306), tocoferolul D-alfa natural acetatul de tocoferol D-alfa natural, succinatul de tocoferol D-alfa natural, obținuti din soia

(c) fitosteroli și esteri de fitosterol derivați din uleiuri vegetale extrase din soia

(d) esterul de stanol vegetal produs din steroli obținuți din uleiuri vegetale extrase din soia

7. Lapte și produse derivate:

Aglio Olio e Peperoncino Shrimp, Avocado and Crispy Bacon Salad, Beef Tagliata, Beef Teriyaki Salad, Bone-in Porkchop, Bone-in porkchop, Caesar Salad, Charcuterie and Cheese Board, Cheeseburger, Chicken Breast Roll filled with Mozzarella, Chicken Breast with Gorgonzola, Sauce, Chicken Schnitzel in Grana Padano Crust, Chicken Soup with Sour Cream, Chocolate Mousse Cake, Chocolate Soufflé, Crispy Chicken Fingers, Duck Legs with Cabbage Stew & Mashed Potatoes, Euphoria Burger, Euphoria Salad, Fish & Chips, Gorgonzola Sauce, Grana Padano Focaccia, Grilled Beef Tenderloin, Grilled Lamb Chops & Red Wine Sauce, London Club Sandwich, Mashed Potatoes, Mayonnaise & Yogurt Sauce, Oven Baked Mussels in White Wine, Peanut Butter Cake, Penne Cherry, Penne Quattro Formaggi, Perch Fillet in Lime & Herb Crust, Pizza Capriciosa, Pizza con Buffalo e Speck, Pizza Diavola, Pizza Euphoria, Pizza Margherita, Pizza Philadelphia, Pizza Prosciutto & Funghi, Pizza Quattro Formaggi, Pizza, Quattro Stagioni, Pljeskavica, Porchetta, Pork Osso Bucco, Rib-Eye Steak, Sandwich Caprese, Savoury Beef Cheeks, Savoury Beef Ribs, Scrambled Eggs with Smoked Salmon, Sea Bream with Broccoli, Smoked Salmon Penne, Smoked Salmon Salad, Sour cream, Sous-Vide Duck Breast, Spaghetti Carbonara, T-bone Steak, Tagliatelle with Beef & Chanterelle mushrooms, Tagliatelle with Chicken, Tart Tatin with Vanilla Ice Cream, Tiramisu, Tomahawk, Tomato Cream Soup with Basil, Trout Fillet Sticks, Turkey Breast, Vanilla Cheesecake, Vegetarian Wrap with Halloumi, Wiener Schnitzel.

8. Fructe 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:

Beef Teriyaki Salad, Charcuterie and Cheese Board, Cheeseburger, Chocolate Soufflé, Euphoria Burger, Euphoria Salad, Hummus Salad, Peanut butter Cake, Tart Tatin with Vanilla Ice Cream, Vegetarian Salad.

9. Țelină și produse derivate:

Chicken Soup with Sour Cream, Country Style Beef Soup, Spicy Chicken Wings, Tripe Soup, Vegetable Soup.

10. Muștar și produse derivate:

Avocado and Crispy Bacon Salad, Beer Sausages, Caesar Salad, Eggplant Salad with Fresh Tomatoes, Euphoria Grill Mix, Euphoria Salad, Forcemeat Rolls, Fritto Misto, Homemade Sausages, Hummus Salad, Mustard, Perch Fillet in Lime & Herb Crust, Porchetta , Porchetta Sandwich, Sausage Mix Grill, Smoked Salmon Salad, Spicy Sausages, Vegetarian Salad, Vegetarian Salad of Your Choice

11. Semințe de susan și produse derivate:

Beef Teriyaki Salad, Bruschetta Mix, Cheeseburger, Euphoria Burger, Euphoria Salad, Fried Eggs with Hummus, Hummus Salad, Tuna with Risotto, Vegetarian Salad

12. Dioxidul de sulf și sulfitii în concentrații mai mari de 10 mg/kg sau 10 mg/litru în SO2 total trebuie calculați pentru produsele gata pentru consum sau reconstituite în conformitate cu instrucțiunile producătorilor:

Red Wines.

13. Lupin și produse derivate:

14. Moluște și produse derivate:

Fish platter, Fritto Misto, Octopus Tentacles, Oven Baked Mussels In White Wine.



Scanează pentru a vedea valorile nutriționale.

Folosim feedback-ul pe care ni-l oferi pentru a ne păstra locul în topul preferințelor tale.

Te rugăm apelează cu încredere la managerul de local sau șeful de sală, care îți vor răspunde prompt la orice problemă întâmpinată.



Produce BIO 100%



Produce provenit
dintr-o Ediție Limitată



Produce Vegetarian 100%



Produce decongelat



Produce Lacto-Vegetarian



Aceste produse sunt create cu ingrediente naturale,
carnea provine de la soiuri crescute în condiții tradiționale.



ARAD

STR 1 DECEMBRIE 1918, NR 6

euphoria
Biergarten

euphoria
Biergarten

CLUJ-NAPOCA

STR CARDINAL IULIU HOSSU, NR 25



ORADEA

STR MIHAI EMINESCU, NR 18



CLUJ-NAPOCA

CALEA MĂNĂȘTUR, NR 2-6



CLUJ-NAPOCA

B-DUL 1 DECEMBRIE 1918, NR 110



CLUJ-NAPOCA

CALEA MĂNĂȘTUR, NR 2-6



Buchetul Miresei
Decor Floral



Rider
Tehnic



Identitate
Vizuală



Momente
de divertisment



Servicii
Foto / Video



Meniu
Diversificat



Personal
Calificat



Capacitate
300+ persoane



Decor
Personalizat



Tortul Mirelor
Candy Bar



Veseli
Accesorii



Locație
Centrală



Interval Orar
La alegere



WebSite Miri
Live Streaming



DJ / VJ
MC

euphoria
wedding

+40 745 393 333

www.euphoriawedding.ro

Calea Mănăstur, Nr 2-6
Cluj-Napoca