

euphoria

Biergarten

PRIMUL ZIAR DE SPECIALITATE (EDIȚIA DE TOAMNĂ-IARNĂ)

Meet



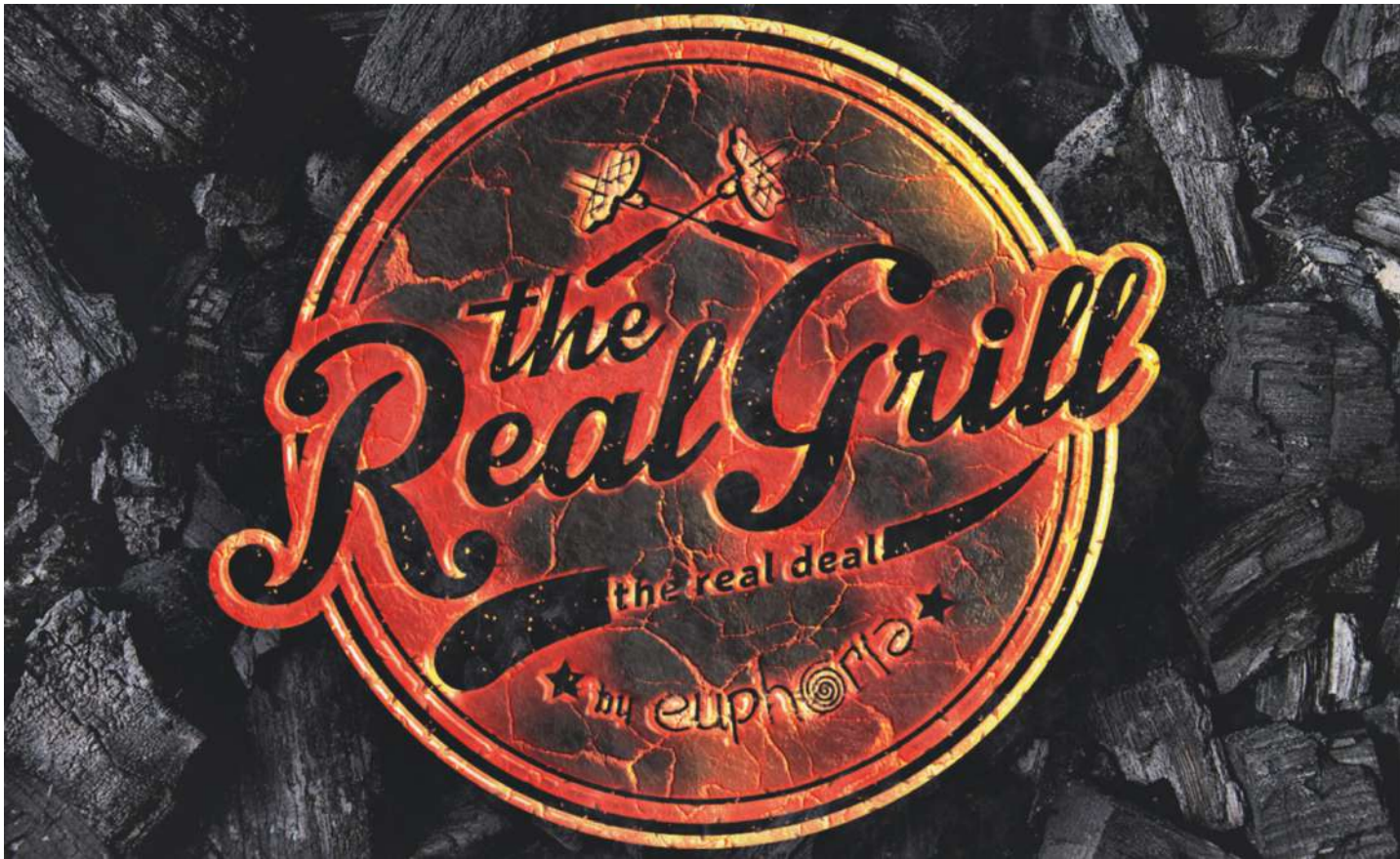
Our story begins in Hida

TOATE PREPARATELE NOASTRE SUNT PROASPĂT GĂTITE. TIMPUL DE AȘTEPTARE POATE FI PÂNĂ LA 60 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, ORADEA ȘI TOPA MICĂ - REZERVĂRI ȘI INFORMAȚII 0745 393 333



Euphoria Draught Special Selection

Azuga Nepasteurizată – Märzen (5,5% alc./vol.)	0.400 l	21 lei
Azuga Nefiltrată – Weißbier (5,3% alc./vol.)	0.500 l	23 lei
Azuga Helles (4,8% alc./vol.)	0.400 l	21 lei
Ursus Premium (5% alc./vol.)	0.400 l	15 lei
Ursus IPA (6% alc./vol.)	0.400 l	19 lei
Pilsner Urquell (4,4% alc./vol.)	0.500 l	21 lei
Kozel Lager (4,6% alc./vol.)	0.500 l	17 lei
Kozel Dark (3,8% alc./vol.)	0.500 l	17 lei
Peroni Nastro Azzurro (4,6% alc./vol.)	0.400 l	19 lei
Ursus nefiltrată de grâu (5,1% alc./vol., 12 IBU)	0.400 l	17 lei

Euphoria Draught Special Selection

Azuga Nepasteurizată – Märzen (5,5% alc./vol.)	1 l	35 lei
Ursus Premium (5% alc./vol.)	1 l	29 lei
Kozel Lager (4,6% alc./vol.)	1 l	31 lei

Kozel Draught Mix

Kozel Mix (4,1% alc./vol.)	0.500 l	17 lei
Kozel Dark & Kozel Lager		

Flavoured Draught Beer

Half & Half Bere Ursus Premium & limonadă	0.400 l	19 lei
Strawberry Beer Bere Ursus Premium & sirop de căpsune	0.400 l	19 lei
Elderflower Beer Bere Ursus Premium & sirop de soc	0.400 l	19 lei

Euphoria Lager Beer – Bottle

Ursus Premium (5% alc./vol.)	0.330 l	17 lei
Ursus Premium (5% alc./vol.)	0.500 l	18 lei
Peroni Nastro Azzurro (5,1% alc./vol.)	0.500 l	19 lei
Kozel Lager (4,6% alc./vol.)	0.330 l	17 lei
Kozel Dark (3,7% alc./vol.)	0.330 l	17 lei

Special Beer – Bottle

Ursus Retro (5,1% alc./vol.)	0.500 l	17 lei
Ursus Black (6% alc./vol.)	0.330 l	18 lei
Ursus IPA (6% alc./vol.)	0.330 l	19 lei
Ursus nefiltrată de grâu (5,1% alc./vol., 12 IBU)	0.330 l	18 lei
Azuga nepasteurizată – Märzen (5,5% alc./vol.)	0.500 l	21 lei
Azuga nefiltrată – Weißbier (5,3% alc./vol.)	0.500 l	22 lei
Azuga Helles (4,8% alc./vol.)	0.500 l	22 lei

Imported Beer – Bottle

Pilsner Urquell (4,4% alc./vol.) Cehia	0.330 l	21 lei
Asahi Dry (5,2% alc./vol.) Japonia	0.330 l	21 lei
Peroni Stile Capri (4,2% alc./vol.)	0.330 l	21 lei

Non Alcoholic Beer

Ursus Premium (fără alcool)	0.500 l	17 lei
Ursus Cooler Lemon/ Cherry/ Grapefruit (fără alcool)	0.330 l	18 lei
Peroni (fără alcool)	0.330 l	18 lei



„Povestea Gustului Autentic e una simplă: am vrut să aducem clienților ce am pune la noi pe masă, acasă. Carne premium, de la fermele partenere, pregătită în carmangeria proprie, pâine coaptă la noi în brutărie și rețete fără amelioratori de gust și alte otrăvuri. Fără compromisuri!

Noi nu reinventăm roata, nici gustul, doar îl aducem înapoi în farfurie!

Gustul Autentic Euphoria pornește din inima Ardealului, de la Hida, și ajunge la fiecare dintre oaspeții noștri!

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

Let's make a deal with "The Real Grill"!

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, whatever you prefer, you can have one or even all, wherever you want.

Let's make a deal with "The Real Grill"!

Smoked meat

- Pork ribs (100gr)



19 lei

- Scăricică de porc gătită în tihnă 14 ore la smoker și sous-vide, hidratată din jumătate în jumătate de oră, unsă pe-ndelete cu un amestec de miere de albine cu muștar și tăvălită prin boia de ardei dulce, boabe de muștar, piper, praf de usturoi. Servită cu sos brun.

- Pork ribs slow-cooked for 14 hours in the smoker and sous-vide, basted every half hour, brushed with a honey-mustard glaze, and rubbed with sweet paprika, mustard seeds, pepper, and garlic powder. Served with brown sauce.
- Pork neck (100gr)



19 lei

- Ceafă de porc gătită în tihnă 14 ore la smoker și sous-vide, hidratată din jumătate în jumătate de oră, garnisită cu miere de albine, muștar, boia de ardei dulce, cimbru, praf de usturoi, boabe de muștar. Servită cu sos brun.

- Pork neck, slow-cooked for 14 hours in the smoker and sous-vide, basted every half hour, glazed with honey and mustard, coated with sweet paprika, thyme, garlic powder and mustard seeds. Served with brown sauce.
- Crispy pork knuckle (100gr)



15 lei

- Ciolan de porc odihnit în saramură trei zile, pus după aceea la desărat o zi întreagă, gătit în tihnă 24 de ore la smoker și sous-vide cu foi de dafin, piper. Servit cu sos brun.

- Pork knuckle rested in brine for three days, then desalted for 24 hours, slow-cooked for 24 hours in the smoker and sous-vide with bay leaves and pepper. Served with brown sauce.
- Beef brisket (100gr)



24 lei

- Beef brisket gătit 24 de ore în smoker și la sous-vide, hidratat din jumătate în jumătate de oră, după ce în prealabil a fost uns pe-ndelete cu muștar și tăvălit prin boia de ardei dulce, praf de usturoi, boabe de muștar. Servit cu sos brun.

- Beef brisket slow-cooked for 24 hours in the smoker and sous-vide, basted every half hour after being carefully coated with mustard and rubbed with sweet paprika, garlic powder, and mustard seeds. Served with brown sauce.
- Beef neck (100gr)



24 lei

- Ceafă de vită gătită 24 de ore în smoker și la sous-vide, hidratată din jumătate în jumătate de oră, după ce în prealabil a fost unsă pe-ndelete cu muștar și tăvălită prin boia de ardei dulce, praf de usturoi, boabe de muștar. Servită cu sos brun.

- Beef neck, slow-cooked for 24 hours in the smoker and sous-vide, basted every half hour, thoroughly coated with mustard, then rubbed with sweet paprika, garlic powder and mustard seeds. Served with brown sauce.
- Beef ribs (100gr)



24 lei

- Coaste de vită gătită 24 de ore în smoker și la sous-vide, hidratate din jumătate în jumătate de oră, după ce în prealabil au fost unse pe-ndelete cu muștar și tăvălite prin boia de ardei dulce, praf de usturoi, boabe de muștar. Servite cu sos brun.

- Beef ribs slow-cooked for 24 hours in the smoker and sous-vide, basted every half hour after being carefully coated with mustard and rubbed with sweet paprika, garlic powder, and mustard seeds. Served with brown sauce.



După ce ne-am luat doctoratul în grătare, am mai vrut un titlu, în carne smokărită. Câte capitole are lucrarea noastră? Aruncați un ochi în meniu, că acolo-i cuprinsul. Cuvântul înainte este despre răbdare.

Fiecare capitol trebuie parcurs, că asta-i o poveste despre carne pătrunsă în fiecare fibră de fum din esențe de lemn ales, condimentată să iasă zofoșă. Carnea asta e aghesmuită din jumate în jumate de oră, ca să se frăgezească și e lăsată la fum până își termină și doctorii garda. Gust Autentic, pe bune! Noi nu ne ținem de glume când vine vorba de carne la smoker.



Grilled meat

- Chicken breast (200gr)



39 lei

- Piept de pui
- Chicken wings (250gr)



39 lei

- Aripioare de pui
- Marinated pork neck (200gr)



43 lei

- Ceafă de porc marinată
- T-Bone Limousin (100gr)



49 lei

- T-Bone
- Tomahawk Limousin (100gr)



49 lei

- Tomahawk
- Sirloin Steak Limousin (100gr)



49 lei

- Văbioară
- Rib-eye Limousin (100gr)



59 lei

- Antricot de vită
- Tenderloin Limousin (100gr)



79 lei

- Mușchi de vită
- Limousin beef liver (100gr)



20 lei

- Ficat de vită
- Euphoria sausages (200gr)



39 lei

- Cârnați Euphoria
- Euphoria spicy sausages (200gr)



39 lei

- Cârnați picanți Euphoria
- Force meat rolls (beef & pork) (50gr)



10 lei/buc

- Mititei Euphoria (vită & porc)

Garnituri/ Side Dish

- French fries (200gr)



16 lei

- Cartofi prăjiți
- Smashed potatoes (200gr)



16 lei

- Cartofi zdrobiți
- Potatoes with garlic (200gr)



16 lei

- Cartofi cu usturoi
- Potato gratin (200gr)



16 lei

- Cartofi gratinați
- Mashed potatoes (200gr)



16 lei

- Piure de cartofi
- Braised red cabbage with apple and raisins (200gr)



16 lei

- Varză roșie călită cu mar și stafide
- Grilled polenta (200gr)



16 lei

- Mămăligă la grătar
- Couscous (200gr)



18 lei

- Cuscuș
- Grilled vegetables (200gr)



20 lei

- Grilled vegetables
- French fries with garlic, parmesan, and chives (250gr)



25 lei

- Cartofi prăjiți cu usturoi, parmezan și arpagic
- Jacket potatoes with cheddar sauce, matured cow cheese, bacon (kaiser), and chives (250gr)



25 lei

- Cartofi în coajă cu sos de cheddar, telemea maturată din lapte de vacă, kaiser și arpagic
- Pan-seared funghi porcini with garlic, parsley, and butter (200gr)



30 lei

- Hribi trași la tigaie cu usturoi, pătrunjel și unt

Garniturile nu se pot servi ca produs individual. Side dishes cannot be served as a standalone item.

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

Sandviciuri/ Sandwiches



Smoked pork neck sandwich with French fries
(350gr/200gr)  **62 lei**

- Sandwich servit în chiflă de burger cu ou și susan cu ceafă de porc odihnită în saramură trei zile, pusă după aceea la desărat o zi întreagă, gătită în tihnă la smoker și sous-vide cu foi de dafin, piper, ceapă caramelizată, ceapă crocantă, cașcaval afumat, castravete murat, potrivit cu cartofi prăjiți.

- Sandwich served in a burger bun with egg and sesame, with pork neck rested in brine for three days, then desalted for a full day, slowly cooked in the smoker and sous-vide with bay leaves, pepper, caramelized onions, crispy onions, smoked cheese, and pickles. Served with French fries.

Smoked beef brisket sandwich with French fries
(350gr/200gr)  **62 lei**

- Beef brisket sandwich servit în chiflă de burger cu ou și susan, beef brisket gătit 24 ore în smoker și sous-vide, hidratat din jumătate în jumătate de oră, după ce în prealabil a fost uns pe-ndelete cu mustar și tăvălit prin boia de ardei dulce, praf de usturoi, boabe de mustar, ceapă caramelizată, ceapă crocantă, sos Cheddar, sos brun, salată coleslaw, potrivit cu cartofi prăjiți.

- Beef brisket sandwich served in a sesame and egg-glazed burger bun, prepared with beef brisket slow-cooked for 24 hours in the smoker and sous-vide, basted every half hour after being coated with mustard and rubbed with sweet paprika, garlic powder, and mustard seeds. Finished with caramelised onion, crispy onion, Cheddar sauce, brown sauce, and coleslaw. Served with French fries.

Pljeskavica (200gr/200gr/60ml)  **58 lei**

- Specialitate sârbească din carne de vită Limousin prăjită la grill (gătită mediu) (carne premium, carmangeria proprie), servită cu salată proaspătă de roșii, castraveți, ceapă, pâine sârbească făcută în casă și sos de brânză

- Serbian specialty of Limousin grilled beef (medium done) (premium meat, from our own butchery), served with fresh tomato salad, cucumbers, onion, homemade Serbian bread and cheese sauce

Euphoria Burger (400gr/200gr)  **58 lei**

- Chiflă făcută în casă (brutăria proprie), chiftea burger vită Limousin (gătită mediu) (carne premium, carmangeria proprie), ou ochi (moale), roșii, salată Iceberg, sos burger. Servit cu cartofi prăjiți

- Homemade burger bun (from our own bakery), Limousin beef burger patty (medium done) (premium meat, from our own butchery), fried egg (runny yolk), tomatoes, Iceberg lettuce, burger sauce. Served with French fries

Cheeseburger (330gr/200gr)  **58 lei**

- Chiflă făcută în casă (brutăria proprie), chiftea burger vită Limousin (gătită mediu) (premium meat, carmangeria proprie), roșii, salată Iceberg, brânză Cheddar, sos burger. Servit cu cartofi prăjiți

- Homemade burger bun (from our own bakery), Limousin beef burger patty (medium done) (premium meat, from our own butchery), tomatoes, Iceberg lettuce, Cheddar cheese, burger sauce. Served with French fries

Avocado Burger (320gr/200gr)  **58 lei**

- Chiflă făcută în casă (brutăria proprie), chiftea burger, vită Limousin (gătită mediu) (carne premium, carmangeria proprie), bacon prăjit, guacamole, sos burger servit cu cartofi prăjiți

- Homemade burger bun (from our own bakery), Limousin beef burger patty (medium done) (premium meat, from our own butchery), fried bacon, guacamole, burger sauce served with French fries.

Roasted Red Pepper Burger (340gr/200gr)  **58 lei**

- Chiflă făcută în casă (brutăria proprie), chiftea burger vită Limousin (gătită mediu) (carne premium, carmangeria proprie), cremă de brânză cu cepșoară, ardei copt marinat, roșii, sos burger, servit cu cartofi prăjiți

- Homemade burger bun (from our own bakery), Limousin beef burger patty (medium done) (premium meat, from our own butchery), chive cream cheese, marinated roasted peppers, tomatoes, burger sauce, served with French fries

Platouri/ For Sharing

Roasted bone marrow (600gr/160gr/60ml)  **61 lei**

- Măduvă din oase de vită afumate gătită la cuptor, servită cu baghetă prăjită și sos chimichurri

- Smoked beef bone marrow, oven-baked, served with toasted baguette and chimichurri sauce

Carnivore's Heaven from the Smoker (1,8kg)  **390 lei**

- Platu rostit la smoker, o amestecătură de beef brisket, ceafă de vită, coaste de vită, ceafă de porc, scăricică de porc servite cu sos brun. Și, cum sigur nu rămâne nemâncat, Colebilul îl cumpărați singuri de la farmacie.

- Platter cooked in the smoker: a mix of beef brisket, beef neck, beef ribs, pork neck, and pork ribs, served with brown sauce. And since it surely won't be left unfinished, you'll have to buy the Colebil separately from the pharmacy.

Mix grill (4 persons) (1kg) **216 lei**

- Ceafă de porc, coaste de porc marinate, scăricică de porc, piept și aripioare de pui

- Pork neck, marinated pork ribs, pork ribs, chicken breast and chicken wings

Euphoria sausage mix grill (4 persons) (900gr)  **196 lei**

- Cârnați Euphoria, cârnați picanți Euphoria și mici Euphoria

- Euphoria sausages, Euphoria spicy sausages and Euphoria forcemeat rolls

Euphoria mix grill (4 persons) (1Kg)  **235 lei**

- Ceafă de porc, coaste de porc marinate, ceafă și coaste de vită

- Pork neck, marinated pork ribs, beef neck, and beef ribs

Side-dish platter (4 persons) (800gr) **67 lei**

- Varză roșie călită cu măr și stafide, cartofi prăjiți, cartofi cu usturoi și legume la grătar

- Braised red cabbage with apple and raisins, French fries, garlic potatoes, and grilled vegetables

Mic Dejun/ Breakfast

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

Vegetable omelette (270gr)  **31 lei**

- Omletă cu legume la tigaie, servită cu roșii proaspete

- Omelette with stir-fried vegetables, served with fresh tomatoes

Country omelette (270gr) **31 lei**

- Omletă cu kaiser, brânză de burduf, ardei kapia, ceapă roșie și ceapă verde, servită cu jumări

- Omelette with kaiser bacon, bellows cheese (brânză de burduf), kapia pepper, red onion and spring onion, served with pork cracklings

Fried eggs with hummus (300gr) **33 lei**

- Ouă ochiuri cu humus, avocado, bacon, chips de tortilla și mix de semințe

- Fried eggs with hummus, avocado, bacon, tortilla chips and seed mix

Scrambled eggs with beef pastrami (250gr) **33 lei**

- Omletă cu pastramă de vită și cepșoară, servită pe cruton de pâine, cu salată de rucola, roșii cherry, dressing de ardei copt și brânză maturată de vacă

- Omelette with beef pastrami and chives, served on a bread crouton, with arugula salad, cherry tomatoes, roasted pepper dressing, and aged cow's cheese

Eggs and guacamole on toast bread (320gr) **38 lei**

- Ouă poșate cu guacamole, servite pe pâine toast cu mix de salată și roșii cherry

- Poached eggs with guacamole, served with toast bread, with salad mix and cherry tomatoes

Jacket potato with poached egg (320gr) **38 lei**

- Cartof copt în coajă cu sos de cheddar, kaiser prăjit, telemea maturată din lapte de vacă, arpagic. Servit cu ou poșat

- Jacket potato with cheddar sauce, fried smoked pork belly, aged brined cheese made from cow milk, and chives. Served with poached egg.



Grillu-i cu pedala apăsată blană:
carne cu Gust Autentic,
friptă repede și cinstit.

Te rupe foamea și vezi numai
porci fripti ca-n desenele animate, îți
mai vine-n minte și
mirosul de grătar din curte, da' n-ai
vreme să cauți cărbuni,
lemne și carmangeriile alea de le știi
numai tu, din Cuca Măcăii.

Vrei carne bună, crescută ca lumea,
și-o bere rece lângă.

Răspunsu'-i simplu: Euphoria. Gust
Autentic, fără bățai de cap.



Starters & Salads

Euphoria Charcuterie and cheese board (1kg) 165 lei

- Mușchi file, cârnat Euphoria uscat, cârnat Euphoria picant, salam Euphoria uscat, slănină maturată, jumări porc, mușchi țigănesc, telemea maturată de vacă, capră și oaie, ceapă roșie, ceapă verde, hrean, roșii

- Pork tenderloin, Euphoria dry sausage, Euphoria spicy sausage, Euphoria dry salami, matured cured pork fat, pork cracklings, smoked pork tenderloin (mușchi țigănesc), cow, goat and sheep matured brined cheese, red onion, spring onion, horseradish, tomatoes

Cheese board (1kg) 165 lei

- Parmezan, Brie, Gorgonzola, telemea maturată din lapte de capră, telemea maturată din lapte de oaie, telemea maturată din lapte de vacă, gem, struguri verzi, rodie, caju, miez de nucă, măsline, biscuiți sărați

- Parmesan, Brie, Gorgonzola, aged brined cheese made from goat milk, aged brined cheese made from sheep milk, aged brined cheese made from cow milk, jam, green grapes, pomegranate, cashew nuts, walnuts, olives, salty crackers

Premium Platter (1kg) 185 lei

- Piept de vită afumat, mușchi țigănesc, scărifică de porc afumată, slănină cu boia și usturoi, ceafă de porc crud-uscă, jumări de porc, roșii, ceapă verde, ceapă roșie, telemea maturată din lapte de capră, oaie și vacă

- Smoked beef brisket, smoked pork tenderloin (mușchi țigănesc), smoked pork ribs, cured pork fat with paprika and garlic, dry-cured pork neck, pork cracklings, tomatoes, spring onions, red onions, aged brined cheeses made from goat milk, sheep milk and cow milk

Vegetarian salad (350gr) 43 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

Eggplant salad with fresh tomatoes (300gr/100gr/100gr) 37 lei

- Salată de vinete cu ceapă, maioneză cu ou, servită cu roșii proaspete și pâinea casei

- Eggplant salad with onion and egg mayonnaise, served with fresh tomatoes and homemade bread

Bruschetta mix (300gr) 42 lei

- 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

Zacusca Trio: traditional roasted vegetable spreads (300gr/100gr) 30 lei

- Zacuscă de vinete, hribi, fasole, ardei capia, ceapă galbenă, foi de dafin, bulion și multe mirodenii coapte laolaltă, în tihnă, la foc mic, servite cu pâine de casă prăjită

- Trio of vegetable spreads (Zacuscă) from eggplant, porcini mushrooms, and beans, slowly cooked together with red peppers, onions, tomato sauce, bay leaves, and spices. Served with homemade toasted bread

Hummus salad (250gr/200gr) 46 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

Avocado and crispy bacon salad (350gr) 48 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

Caesar salad (400gr) 48 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

Euphoria salad (400gr) 50 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

Beef teriyaki salad (350gr) (spicy) 53 lei

- Amestec de salate, roșii coapte, castraveți, ceapă verde și fășii de carne de vită Limousin în sos teriyaki cu susan alb și dressing de iaurt

- Salad mix, baked tomatoes, cucumber, spring onion and sliced beef teriyaki Limousin with white sesame seeds and yogurt dressing

Burrata and beef salad (400gr) 62 lei

- Mix de salate, burrata, busuioc, ulei de măsline, roșii cherry, pastramă de vită, ardei copt, mix de semințe

- Salad mix with burrata, basil, olive oil, cherry tomatoes, beef pastrami, roasted peppers, and a seed mix

Vegetarian salad of your choice (200gr) 24 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

Baked peppers salad (200gr) 30 lei

- Salată de ardei copti cu usturoi

- Baked bell pepper salad with garlic

Salată de varză murată (200gr) 25 lei

- Salată de varză murată, dreasă cu ulei

- Pickled cabbage salad seasoned with oil

Salată asortată de murături (200gr) 25 lei

- Murături asortate la alegere

- Assorted pickles of your choice

Paste/Pasta

Aglio olio e peperoncino (320gr) 42 lei

- Spaghetti, usturoi, ardei kapia, ulei de măsline, peperoncini, pătrunjel

- Spaghetti, garlic, romano red pepper, olive oil, peperoncini, parsley

Penne Cherry (350gr) 43 lei

- Penne cu roșii cherry, busuioc, usturoi, sos de roșii și Grana Padano

- Penne with cherry tomatoes, basil, garlic, tomato sauce and Grana Padano

Tagliatelle with chicken (340gr) 48 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

Spaghetti Carbonara (340gr) 50 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) 53 lei

- Penne cu patru feluri de brânză (Brie, Gorgonzola, Emmentaler, Grana Padano)

- Penne with quattro formaggi sauce (Brie, Gorgonzola, Emmentaler, Grana Padano)

Beef & funghi porcini pasta (340gr) 59 lei

- Paste cu mușchi de vită gătite cu unt, roșii cherry, hribi, usturoi și busuioc

- Pasta with beef tenderloin cooked with butter, cherry tomatoes, porcini mushrooms, garlic, basil

Tagliatelle with beef & chanterelle mushrooms (340gr) 59 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



Fabrica de Bere

Calea Mănăstur 2-6

Fabrica de Bere înseamnă istorie a Clujului, iar în 2011, când fabrica Ursus este relocată din Cluj-Napoca, aici se menține o mini linie de producție de bere artizanală Ursus.

În 2012, Euphoria deschide aici, în parte din spațiul vechii berării, un restaurant cu specific de pub, cu o sală dedicată pentru concerte, Euphoria Music Hall. De ce pub? Lesne de înțeles! Din dorința de a păstra și de a onora istoria acestui vechi brand românesc, un simbol al orașului. Brandingul de locație are o linie distinctă, vie, care te duce imediat cu gândul la berăriile tradiționale. Lemn masiv, spațiu generos, vibe de berărie clasică și un meniu unde carnea la grill sau la smoker dă tonul. Fabrica de Bere by Euphoria e locul unde povestea Gustului Autentic continuă: carne adusă din carmangeria proprie de la Hida, pusă în porții generoase, ca să țină pasul cu halbele.

Ce este Fabrica de Bere by Euphoria? Beer & Grill, Beer & Smokarelli, antren, chef cu prietenii, petreceri corporative pe care să le ții minte. La Fabrica de Bere, pairing se traduce prin Chiothanuri & Voie bună! Pe bune, cum se zice!

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

Pizza & Panini

Panuozzo with dry-cured pork neck and cherry tomatoes

(350gr) 43 lei

- Panuozzo, roșii cherry, ceafă de porc crud-uscătat, telemea proaspătă din lapte de capră, smochine deshidratate, rucola, ulei cu busuioc
- Panuozzo, cherry tomatoes, dry-cured pork neck, fresh brined cheese made from goat milk, dried figs, arugula, basil-infused oil

Panuozzo with smoked pork ribs and guacamole (350gr) 43 lei

- Panuozzo, costiță de porc afumată, avocado, ardei, eșalotă, suc de lime, telemea maturată din lapte de vacă, roșii cherry, salată verde, vinaigrette, ulei cu busuioc
- Panuozzo bread, smoked pork ribs, avocado, pepper, shallots, lime juice, aged brined cheese made from cow milk, cherry tomatoes, fresh salad, vinaigrette, basil-infused oil

Pizzetti with dried pork neck and aged brined cow cheese (350gr) 43 lei

- Aluat, sos de roșii, ceafă de porc crud-uscătat, rucola, roșii cherry, telemea maturată din lapte de vacă, ulei de măsline și busuioc
- Dough, tomato sauce, dried pork neck, arugula, cherry tomatoes, aged brined cheese made from cow milk, olive oil, and basil

Pizzetti with brined goat cheese cream and basil pesto (320gr) 40 lei

- Aluat, sos de roșii, cremă din telemea de capră, pesto de busuioc, rucola, roșii cherry, ulei de măsline
- Dough, tomato sauce, brined cheese made from goat milk, basil pesto, arugula, cherry tomatoes, olive oil

Pizzetti with smoked pork ribs and guacamole (350gr) 45 lei

- Panuozzo, costiță de porc afumată, avocado, ardei, eșalotă, suc de lime, roșii cherry, salată verde, vinaigrette, ulei cu busuioc
- Panuozzo bread, smoked pork ribs, avocado, pepper, shallots, lime juice, cherry tomatoes, fresh salad, vinaigrette, basil-infused oil

Pizzetti with beef pastrami (350gr) 45 lei

- Aluat, sos de roșii, pastramă de vită, salată verde, roșii cherry, cremă din telemea de capră, ulei de măsline și busuioc
- Dough, tomato sauce, beef pastrami, fresh salad, cherry tomatoes, brined goat cheese cream, olive oil, and basil

Pizzetti with cherry tomatoes and fresh brined cow cheese (320gr) 40 lei

- Aluat, sos de roșii, telemea proaspătă din lapte de vacă, roșii cherry, ulei de măsline și busuioc
- Dough, tomato sauce, fresh brined cheese made from cow milk, cherry tomatoes, olive oil, and basil

Pizza Margherita (400gr) 44 lei

- Blat pizza, sos pizza, mozzarella, brânză feta, roșii cherry și busuioc
- Pizza dough, pizza sauce, mozzarella, feta cheese, cherry tomatoes and basil

Pizza Quattro Stagioni (400gr) 45 lei

- Blat pizza, sos pizza, mozzarella, ciuperci, șuncă, salam Euphoria și măsline
- Pizza dough, pizza sauce, mozzarella, mushrooms, ham, Euphoria salami and olives

Pizza Prosciutto & Funghi (400gr) 45 lei

- Blat pizza, sos pizza, mozzarella, ciuperci și șuncă
- Pizza dough, pizza sauce, mozzarella, mushrooms and ham

Pizza Capricciosa (400gr) 45 lei

- Blat pizza, sos pizza, mozzarella, șuncă, ciuperci și anghinare
- Pizza dough, pizza sauce, mozzarella, ham, mushrooms and artichoke

Pizza Ham & Sweetcorn (400gr) 46 lei

- Blat pizza, sos pizza, mozzarella, șuncă și porumb
- Pizza dough, pizza sauce, mozzarella, ham, and corn

Pizza Euphoria (450gr) 47 lei

- Blat pizza, sos pizza, mozzarella, kaizer, cârnăciori picanți Euphoria, ou ochi (moale), porumb, ardei gras și ceapă roșie
- Pizza dough, pizza sauce, mozzarella, smoked bacon (kaiser), Euphoria spicy sausages, soft fried egg, sweet corn, bell peppers and red onion

Pizza Diavola (400gr) 47 lei

- Blat pizza, sos pizza, mozzarella, salam picanț Euphoria, cârnăciori picanți Euphoria, fulgi chili, roșii coapte și ceapă roșie
- Pizza dough, pizza sauce, mozzarella, Euphoria spicy salami, Euphoria spicy sausages, chili flakes, baked tomatoes and red onion

Pizza Philadelphia (400gr) 48 lei

- Blat pizza, sos pizza, cremă de brânză Philadelphia, salam picanț Euphoria, fulgi chilli
- Pizza dough, pizza sauce, Philadelphia cream cheese, Euphoria spicy salami, chilli flakes

Pizza con Bufala (400gr) 49 lei

- Blat pizza, sos pizza, mozzarella, ceafă crud-uscătat, mozzarella di bufala, roșii cherry, rucola și smântână dulce
- Pizza dough, pizza sauce, mozzarella, dry-cured pork neck, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, arugula, and sweet cream

Pizza Quattro Formaggi (400gr) 48 lei

- Blat pizza, mozzarella, brie, gorgonzola și Grana Padano
- Pizza dough, mozzarella, brie, gorgonzola and Grana Padano

Oregano/Garlic & oregano focaccia (200gr) 24 lei

- Focaccia cu oregano/focaccia cu usturoi și oregano

Grana Padano focaccia (200gr) 24 lei

- Focaccia cu Grana Padano

Ciorbe-Supe/ Soups

Servite până la ora 18:00
Served until 18:00

desaga

Desaga Oradea

Că din bățatură ne-am adunat și-o Desagă plină am căpătat!

Ziua bună se cunoaște de dimineață, iară cu o pită picurată sau cu o papara cosașului, n-ai cum s-o dai de gard! Și ai, n-ai drum pe strada Eminescu, fă-ți!

Aci la noi, tradiții-s multe și tare faine. Că bucătăria românească și ungurească din zonă, s-așază cum se cuvine în bucatele noastre și de la prima îmbucătură îi zice:

„no, asta-i ca la mama acasă!” sau ca mirosul din cohea buncii.

Că la noi și burgerii is de soi, că avem cârniță de vită Limousin, no hat, cum îți spui, Limousin, soiu' ăla de tăta mirarea, nu festece carne! Tăta carnea îi de la ferme cu care oblu ne-am „legat” și avem carmangeria noastră la Hida, în județul Sălaj, unde facem după rețeturile și știința din bătrâni.

Gust Autentic, nu povești cu Eeee(uri).

Bucate pe-alese oricând îți poștește inima mâncare adevărată, c-a hi prânz, cununie, botez, petrecere de firmă sau zi de naștere!

Dă-i rapid cu scanatu' și hai că te-așteptăm la Desaga!

Funghi porcini cream soup (350ml/50gr) 31 lei

- Hribi, ceapă, usturoi, sare, piper, cimbru uscat, ulei de măsline, foi de dafin, supă de pui, smântână de gătit, vin alb. Servită cu crutoane.

- Porcini mushrooms, onion, garlic, salt, pepper, dried thyme, olive oil, bay leaves, chicken broth, cooking cream, white wine. Served with croutons.

Vegetable soup (350ml) 31 lei

- Supă țărănească din bază de supă de oase de vită, cu mazăre, morcovi, țelină, ceapă, rădăcină de pătrunjel, păstârnac, fasole verde, cartofi, ardei, bulion, cimbru, foi de dafin și boia dulce

- Rustic soup made from beef bone broth, with peas, carrots, celery, onion, parsley root, parsnip, green beans, potatoes, peppers, tomato purée, thyme, bay leaves, and sweet paprika

Chicken soup with homemade noodles (350ml) 33 lei

- Supă clară de pui, morcovi, țelină, pătrunjel, păstârnac, servită cu tăieței de casă

- Chicken soup, carrots, celery, parsley, parsnip, served with homemade noodles

Traditional bean soup with smoked pork knuckle (350ml) 33 lei

- Ciorbă de fasole din bază de supă de oase de vită, cu ciolan de porc afumat, morcovi, păstârnac, țelină, pătrunjel, ardei roșu, ceapă, bulion, boia, foi de dafin și tarhon

- Bean soup made from beef bone broth, with smoked pork knuckle, carrots, parsnip, celery, parsley, red pepper, onion, tomato purée, paprika, bay leaves, and tarragon

Country style beef soup with vegetables (350ml) 33 lei

- Supă din bază de supă de oase de vită, cu carne de vită cu morcovi, țelină, ceapă, rădăcină de pătrunjel, păstârnac, fasole verde, cartofi, ardei, bulion, cimbru și boia dulce

- Soup made from beef bone broth, with beef meat, carrots, celery, onion, parsley root, parsnip, green beans, potatoes, peppers, tomato purée, thyme, and sweet paprika

Beef Goulash (350ml) 33 lei

- Gulaș din bază de supă de oase de vită, cu carne de vită cu ceapă, cartofi, morcovi, țelină, ardei gras, boia dulce, pastă de ardei iute, pastă de roșii, chimen, foi de dafin, bulion, găteie în ceaun

- Goulash with beef bone broth, beef with onions, potatoes, carrots, celery, bell pepper, sweet paprika, hot pepper paste, tomato paste, cumin, bay leaves, tomato sauce, cooked in a cauldron

Tripe soup (350ml) 33 lei

- Ciorbă de burtă din bază de supă de oase de vită, cu burtă de vită, morcovi, usturoi, păstârnac, țelină, ceapă, ardei iute, ou, oțet și smântână

- Tripe soup made from beef bone broth, with beef tripe, carrots, garlic, parsnip, celery, onion, hot pepper, egg, vinegar, and sour cream

Fel principal/ Main Dish

Fungghi porcini mushroom stew with couscous (250gr/200gr) 42 lei

- Hribi gătiți la foc mic cu ceapă călită, usturoi, ardei și cimbru, smântână de gătit și făină, serviți cu cușcuș

- Fungghi porcini mushrooms slowly cooked with sautéed onion, garlic, pepper, and thyme, with cooking cream and flour, served with couscous

Spicy chicken wings (250gr/200gr) 53 lei

- 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

Crispy chicken fingers (200gr/200gr/50ml) 55 lei

- 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

Crispy chicken drumsticks (300gr/200gr) 59 lei

- Ciocănele de pui date prin ou, făină și pesmet, rumenite la cuptor, servite cu cartofi piure și ardei copti

- Crispy chicken drumsticks rolled through egg, flour, bread crumbs, fried in the oven, served with mashed potatoes and baked peppers

Chicken breast with gorgonzola sauce (230gr/200gr/60ml) 69 lei

- Piept de pui la cuptor, servit cu ceapă roșie, roșii cherry, zucchini la grătar, mazăre mangetout, porumb și sos de gorgonzola

- Oven-baked chicken breast, served with red onion, cherry tomatoes, grilled zucchini, mangetout peas, corn, and gorgonzola sauce

Chicken breast roll filled with mozzarella (230gr/200gr/70ml) 69 lei

- Rulou din piept de pui umplut cu mozzarella, kaiser și brânză cheddar, servit cu piure de cartofi și roșii marinate

- Chicken breast roulade stuffed with mozzarella, kaiser bacon, and cheddar cheese, served with mashed potatoes and marinated tomatoes

Half chicken cooked in smoker with smashed potatoes (500gr/200gr) 75 lei

- Jumătate de pui, miere de albine, mix de condimente, gătit în smoker. Servit cu cartofi zdrobiți

- Half chicken glazed with honey and spices, cooked in the smoker. Served with smashed potatoes

Duck legs with cabbage stew & mashed potatoes (220gr/200gr/60gr) 80 lei

- Pulpe de rață la cuptor, servite cu varză roșie călită cu măr și stafide, piure de cartofi și sos de vin roșu

- Oven-baked duck legs, served with braised red cabbage with apple and raisins, mashed potatoes, and red wine sauce

Marinated pork neck steak (300gr/200gr) 66 lei

- Ceafă de porc marinată, coaptă la jar împreună cu slăninuță prăjită și ceapă gătită în untură cu boia și usturoi, servită cu cartofi gratinați

- Marinated pork neck steak, with crispy cured pork fat and onions cooked in lard with paprika and garlic, served with au gratin potatoes

Smoked pork neck with potatoes, salad mix, roasted pepper, and brown sauce (200gr/200gr) 68 lei

- Ceafă de porc gătită în tihnă 14 ore la smoker și sous-vide, hidratată din jumătate în jumătate de oră, garnisită cu miere de albine, muștar, boia de ardei dulce, cimbru, praf de usturoi, boabe de muștar. Servită cu cartofi cu usturoi, mix de salată cu ardei copt și sos brun.

- Pork neck, slowly cooked for 14 hours in the smoker and sous-vide, basted every half hour, garnished with honey, mustard, sweet paprika, thyme, garlic powder, and mustard seeds. Served with garlic potatoes, salad mix with roasted pepper, and brown sauce.

Barbeque pork ribs (300gr/200gr/50ml) 71 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 (550gr/200gr) 80 lei

- Ciolan de porc afumat gătit la cuptor, servit cu varză roșie călită cu măr și stafide și cartofi cu usturoi

- Oven-baked smoked pork knuckle, served with braised red cabbage with apple and raisins, and garlic potatoes

Slow-simmered beef tongue with hunter-style sauce and olives (200gr/200gr) 63 lei

- Limbă de vită fiartă la foc domol în supă de oase, cu zarzavat și mirodenii, cu sos vânătoreșc făcut din ceapă călită în untură, morcovi, țelină, foi de dafin, piper, pătrunjel, făină, măsline, pastă de roșii servită cu cartofi piure

- Beef tongue, slowly simmered in bone broth with vegetables and spices, served with hunter-style sauce made of onions sautéed in pork fat, carrots, celery, bay leaves, pepper, parsley, flour, olives, and tomato paste, with mashed potatoes on the side

Beef tartare (180gr/100gr/50gr) 69 lei

- Mușchi de vită Limousin, gălbenuș crud de ou, unt, castraveți murați, ceapă, capere, pastă de roșii, muștar, sos Worcestershire, tabasco, servit cu pâine prăjită și unt

- Limousin beef tenderloin, raw egg yolk, butter, pickles, onion, capers, tomato paste, mustard, Worcestershire sauce, and Tabasco, served with toasted bread and butter

Beef Stroganoff with couscous (250gr/200gr) 98 lei

- Carne de vită Limousin (carne premium din carmangeria proprie), ceapă, ciuperci, sos brun, smântână de gătit, servită cu cușcuș

- Limousin beef (premium meat from our own butcher), onion, mushrooms, brown sauce, and cooking cream, served with couscous

Savoury beef ribs (450gr/200gr) 103 lei

- Coaste de vită Limousin (carne premium) (carmangeria proprie) gătite cu cimbru verde, portocale, ardei iute și sos savoury, servite cu cartofi zdrobiți cu unt, roșii uscate și ceapă

- Limousin beef ribs (premium meat from our own butcher's shop) cooked with fresh thyme, orange, chili pepper, and savory sauce, served with buttered smashed potatoes, sun-dried tomatoes, and onion

Wiener schnitzel (250gr/200gr) 103 lei

- Carne de vită Limousin pane, servită cu piure de cartofi, varză roșie călită cu măr și stafide și lămâie

- Breaded Limousin beef, served with mashed potatoes, braised red cabbage with apple and raisins, and lemon

Rib-eye steak (matured minimum 21 days) (200gr/200gr) 157 lei

- Antricot de vită Limousin la grătar cu unt aromatizat, servit cu piure de cartofi

- Limousin rib-eye steak with flavoured butter, served with mashed potatoes



Desaga Topa Mică

...și ne-am suit și-n dealu' Clujului, vorba cântecului. Că n-am avut tihnă până nu am dibuit un loc în care să poți fugi cu familia, cu copiii, cu prietenii și să puteți sta și așezați, ca oamenii, la o mâncare, până s-or satura copiii de zbenguit și alergat. Desaga Topa Mică este la 30 minute, cu mașina, de Cluj-Napoca, pe E81, pe drumul spre Zalău. Loște ca la mama acasă, pită făcută de noi, grătare și carne făcută la smoker, de pică singură de pe os, zămuri de numa' la bună-ta ai mâncat, și-poi fără bolunzala din oraș. Și când te gândești că n-ar fi fost rău să vii aici cu colegii, să puneți de-o câmpenească în „team-building-ul” de tocmai l-ați avut, amu' sigur ți-i aduce-aminte să nu mai stai prin oraș. D-apoi de ziua ta, or de botez, să poată și copiii și bunicii să mănânce fără să se întrebe ce au în farfurie or cu ce cuțat să taie! Hai la Desaga la Topa! Gust Autentic Euphoria.

Grilled beef tenderloin (matured minimum 21 days) (200gr/100gr/100gr/40ml) 185 lei

- Mușchi de vită Limousin (carne premium din carmangeria proprie) la grătar, servit cu cartofi gratinați, mazăre mangetout și sos de piper verde

- Grilled Limousin tenderloin (own steakhouse), served with au gratin potatoes, mangetout peas and green peppercorn sauce

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

Sparkling Wine & Champagne (750ml)



Scintii Fetească Regală 11% alc./vol. - Brut
Jidvei - Valea Târnavelor - România

La Plage Prosecco Glera 11% alc./vol. - Brut
Crama Rasova - Cantina di Castelnuovo del Garda - Italia

Salieri Noir – Prosecco 11% alc./vol. - Extra Sec
Valdobbiadene - Treviso - Italia

Blanc de Blancs Chardonnay 12% alc./vol. - Brut
Chateau Cristi - Valul lui Traian - Rep. Moldova

Castillo de Montblanc Reserva – Cava 12% alc./vol. - Brut
Bodegas Concavin - Catalunya - Spania

V8 Prosecco Brut 11,5% alc./vol. - Millesimato
Italia

Martini Sparkling Brut 11,5% alc./vol. - Brut
Veneto - Friuli Venezia Giulia - Italia

Adami Dei Casel 11% alc./vol. - Extra Dry
Valdobbiadene DOCG - Italia

Salieri Rosé 11% alc./vol. - Extra Sec
Valdobbiadene - Treviso - Italia

Maestro Prosecco Glera 12% alc./vol. - Extra Dry
Apriori - Veneto - Italia

V8 Prosecco Rosé 11,5% alc./vol. - Brut
Italia

Martini Sparkling Rosé 9,5% alc./vol. - Demisec
Piemonte - Italia

Mysterium Vintage Pinot Noir 12% alc./vol. - Brut
Jidvei - Valea Târnavelor - România

Salieri Conosciutomai Pinot Noir 12% alc./vol. - Brut
Santa Giulietta - Oltrepo Pavese - Italia

Martini Prosecco Sparkling 11,5% alc./vol. - Brut
Veneto - Italia

Martini Prosecco Rosé Sparkling 11,5% alc./vol. - Extra Sec
Veneto - Friuli Venezia Giulia - Italia

Moët Brut Alb 12% alc./vol. - Brut
Champagne - Franța

Moët Brut Rosé 12% alc./vol. - Brut
Champagne - Franța

Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive 12% alc./vol. - Brut
Champagne - Franța

Laurent Perrier La Cuvée 12% alc./vol. - Brut
Champagne - Franța

Laurent Perrier Cuvée Rosé 12% alc./vol. - Brut
Champagne - Franța

Vin la Pahar (150ml)



Iluziv Sauvignon Blanc, Riesling Italian, Muscat Ottonel
13,5% alc./vol. - Alb, Sec
Jidvei - Valea Târnavelor - România

Glamour Sauvignon Blanc
13% alc./vol. - Alb, Demisec
Suvorov - Codru - Rep. Moldova

Carpathia Chardonnay
14% alc./vol. - Alb, Sec
Domeniile Sâmburești - Sâmburești - România

Bravoure Sauvignon Blanc, Pinot Grigio
13,5% alc./vol. - Alb, Sec
Chateau Cristi - Valul lui Traian - Rep. Moldova

Arrogance Pinot Noir
14% alc./vol. - Rosé, Sec
Domeniile Franco-Române - Dealu Mare - România

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

Prince Vlad Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon
13,5% alc./vol. - Roșu, Sec
Vinju Mare - Mehedinți - România

Individo Rară Neagră, Malbec, Syrah
13% alc./vol. - Sec
Château Vartely - Orhei - Rep. Moldova

Primordial Fetească Neagră
14,5% alc./vol. - Roșu, Sec
Domeniul Bogdan - Murfatlar - România

Prosecco (120 ml) 27 lei
Italia

Vin Fiert 28 lei

Vin Alb/ White Wine (750ml)



Carpathia Sauvignon Blanc 119 lei
13% alc./vol. - Sec
Domeniile Sâmburești - Sâmburești - România

Liliac Cuvée Antonia Chardonnay, Sauvignon Blanc, Neuburger, Muscat Ottonel 119 lei
13% alc./vol. - Sec
Crama Liliac - Lechința - România

La Plage Sauvignon Blanc, Fetească Regală, Muscat Ottonel 119 lei
12% alc./vol. - Sec
Crama Rasova - Murfatlar - România

Heritage Chardonnay 119 lei
14% alc./vol. - Sec
Domeniile Franco-Române - Dealu Mare - România

Zaig Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc 119 lei
11,5% alc./vol. - Sec
Vinifera Eco Zem - Lechința - România

Domeniile Davidescu Viorica, Muscat Ottonel 119 lei
12,5% alc./vol. - Sec
Podgoria Alexandru Ioan Cuza - Valul lui Traian - Rep. Moldova

Tsariste Riesling, Chardonnay, Fetească Neagră 119 lei
13% alc./vol. - Sec
Land of Basarabia - Ștefan Vodă - Rep. Moldova

Implicit Pinot Grigio 124 lei
12% alc./vol. - Sec
Cramele Recaş - Recaş - România

Karakter Sauvignon Blanc 124 lei
13,5% alc./vol. - Sec
Crama Aurelia Vișinescu - Dealu Mare - România

Bauer Sauvignonasse Sauvignonasse 129 lei
13% alc./vol. - Sec
Crama Bauer - Drăgășani - România

Purcari Sapiens Alb Chardonnay 129 lei
13,5% alc./vol. - Sec
Purcari - Ștefan Vodă - România

Individo Fetească Regală, Riesling 134 lei
13% alc./vol. - Sec
Château Vartely - Orhei - Rep. Moldova

Rusalcă Albă Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling, Pinot Grigio 134 lei
13% alc./vol. - Sec
Crama Oprisor - Podgoria Dealurile Olteniei - România

Prince Știrbey Crâmpoșie Selecționată 134 lei
13% alc./vol. - Sec
Agricola Știrbey - Drăgășani - România

Premium Fumé Chardonnay, Sauvignon Blanc, Fetească Regală 134 lei
13% alc./vol. - Sec
Budureasca - Dealu Mare - România

Issa Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc 139 lei
12,5% alc./vol. - Sec
Crama La Salina - Dealurile Transilvaniei - România

Issa Chardonnay Chardonnay 139 lei
12,5% alc./vol. - Sec
Crama La Salina - Dealurile Transilvaniei - România

Caii de la Letea Princeps Aligote 139 lei
13% alc./vol. - Sec
Crama Sarica Niculițel - Sarica Niculițel - România

The Sign Tămăioasă Românească 139 lei
13,5% alc./vol. - Sec
Budureasca - Dealu Mare - România

Owner's Choice Ana Sauvignon Blanc 139 lei
13% alc./vol. - Sec
Jidvei - Valea Târnavelor - România

Prince Vlad Chardonnay Chardonnay 139 lei
12% alc./vol. - Sec
Vinju Mare - Mehedinți - România

Migala Fetească Albă, Fetească Regală, Chardonnay, Aligote, Tămăioasă Românească, Riesling Italian 140 lei
13% alc./vol. - Sec
DeMatei - Dealu Mare - România

ReVivre Alb Sauvignon Blanc, Chardonnay 144 lei
13% alc./vol. - Sec
Serve - Dealu Mare - România

Muse White Fetească Regală, Muscat Ottonel
12,5% alc./vol. - Demisec
Cramele Recaş - Recaş - România

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

Tarla 201 Chardonnay Barrique 2023
14% alc./vol. - Alb, Sec
Tarla 201 - Dealu Mare - România

Chateau Cristi Chardonnay Barrel Fermented
14% alc./vol. - Sec
Chateau Cristi - Valul lui Traian - Rep. Moldova

Sole Fetească Regală
12,5% alc./vol. - Sec
Cramele Recaş - Recaş - România

Primordial Chardonnay
13,5% alc./vol. - Alb, Sec
Cramele Domeniile Bogdan - Murfatlar - România

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

Solo Quinta Chardonnay, Fetească Regală, Muscat Ottonel,
Sauvignon Blanc, Traminer Roz
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

Liliac Rosé Pinot Noir
13% alc./vol. - Sec
Crama Liliac - Lechința - România

Bristena Busuioacă
12% alc./vol. - Demidulce
Budureasca - Dealu Mare - 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)

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

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

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

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

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

Purcari Sapiens Rară Neagră
12,5% alc./vol. - Sec
Château Purcari - Ștefan Vodă - Rep. Moldova

Prince Vlad Fetească Neagră Fetească Neagră
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

Arrogance Fetească Neagră, Merlot
14,4% alc./vol. - Sec
Domeniile Franco-Române - Dealu Mare - România

149 lei

149 lei

154 lei

159 lei

159 lei

174 lei

184 lei

209 lei

124 lei

139 lei

139 lei

149 lei

154 lei

164 lei

119 lei

119 lei

124 lei

124 lei

129 lei

139 lei

139 lei

139 lei

139 lei



Prince Știrbey Negru de Drăgășani
14,8% alc./vol. - Sec
Agricola Știrbey - Drăgășani - România

ReVivre Roșu Fetească Neagră, Merlot
14,5% alc./vol. - Sec
Serve - Dealu Mare - România

Migala Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon
14,5% alc./vol. - Sec
DeMatei - Dealu Mare - România

Liliac Red Cuvée Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon
14% alc./vol. - Sec
Crama Liliac - Lechința - România

The Sign Shiraz Shiraz
14,5% alc./vol. - Sec
Budureasca - Dealu Mare - România

Jidvei Pinot Noir Pinot Noir
13,5% alc./vol. - Sec
Jidvei - Valea Târnavelor - România

Maestro Secret Blend Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră
15% alc./vol. - Demisec
Apriori - Codru - Rep. Moldova

Chateau Cristi Malbec, Saperavi
14% alc./vol. - Sec
Chateau Cristi - Valul lui Traian - Rep. Moldova

Prince Știrbey Novac Novac
14% alc./vol. - Sec
Agricola Știrbey - Drăgășani - România

Tarla 201 Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot
14,5% alc./vol. - Roșu, Sec
Tarla 201 - Dealu Mare - România

Pripa Fetească Neagră
14,9% alc./vol. - Sec
Pripa Winery - Valul lui Traian - România

Dragaică Roșie Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră, Syrah
14,8% alc./vol. - Roșu, Sec
Crama Oprisor - Podgoria Dealurile Olteniei - România

Selene Syrah
14,5% alc./vol. - Sec
Cramele Recaş - Recaş - România

Bauer Pinot Noir Pinot Noir
14,5% alc./vol. - Sec
Crama Bauer - Drăgășani - România

Anima Syrah Syrah
14% alc./vol. - Sec
Crama Aurelia Vișinescu - Dealu Mare - România

Bauer Syrah Syrah
14,5% alc./vol. - Sec
Crama Bauer - Drăgășani - România

Noble Five Fetească Neagră, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir
14,5% alc./vol. - Sec
Budureasca - Dealu Mare - România

Taraboste Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah
14,5% alc./vol. - Sec
Chateau Vartely - Codru - Rep. Moldova

Anima 3 Fete Negre Fetească Neagră din 3 ani
14,5% alc./vol. - Sec
Crama Aurelia Vișinescu - Dealu Mare - România

Smerenie Pinot Noir, Shyrah, Dornfelder
14% alc./vol. - Sec
Crama Oprisor - Podgoria Dealurile Olteniei - România

Cocktails



Pomstar Martini (180ml)	33 lei
- Vodka, sirop Vanilie, lichior Passion Fruit, puree Passionfruit, Fresh lămâie, Prosecco, suc ananas, gheață	
Golden Dream (120ml)	33 lei
- Galliano, suc portocale, Cointreau, half & half	
Negroni (60ml)	33 lei
- Gin, Campari, Vermouth roșu, gheață	
Old Fashioned (60ml)	33 lei
- Bourbon, bitter angostura, zahar brun, portocala, gheață	
Disaronno Sour (120ml)	33 lei
- Amaretto Disaronno, fresh de lămâie, sirop de zahăr și gheață	
Cosmopolitan (120ml)	33 lei
- Vodka, Triplu Sec, suc de cranberry și suc de lime	
Manhattan (60ml)	33 lei
- Bourbon Whiskey, Vermut roșu, Bitter Angostura și gheață	
Screaming Orgasm (100ml)	33 lei
- Vodka, lichior de cafea, Baileys, Amaretto Disaronno și half & half	
White Russian (80ml)	33 lei
- Vodka, Kahlua-lichior de cafea și frișcă lichidă	
Godfather (60ml)	33 lei
- Scotch Whisky, Amaretto Disaronno și gheață	
Martini Sapphire (80ml)	33 lei
- Gin, lichior Blue Curacao și Sweet & Sour	

Long Drinks



Vodka Redbull (320 ml)	33 lei
- Vodka, Redbull, gheață	
Limoncello Spritz (360 ml)	33 lei
- Limoncello, Prosecco, apă minerală, gheață	
Gin & Tonic (320ml)	33 lei
- Gin, apă tonică, lime și gheață	
Euphoria Cocktail (360 ml)	33 lei
- Vermouth, Triplu Sec, busuioc proaspăt, sirop zmeură, prosecco și gheață	
Cuba Libre (320ml)	33 lei
- Rom, Pepsi Cola, suc de lime și gheață	
Turbofin (320ml)	33 lei
- Irish Whiskey, piure de căpsuni, lichior de pepene, Red Bull și gheață pisată	
Pina Colada (320ml)	33 lei
- Rom, sirop de cocos, half & half, suc de ananas și gheață	
Alien Secretion (320ml)	33 lei
- Vodka, lichior de pepene, sirop de cocos, suc de ananas și gheață	
Tequila Sunrise (320ml)	33 lei
- Tequila, suc de portocale, sirop de grenadine și gheață	
Sex on the Beach (320ml)	33 lei
- Vodka, lichior de piersici, suc de ananas, suc de cranberry și gheață	
Hugo (360ml)	33 lei
- Prosecco, sirop de soc, mentă, apă minerală și gheață	
Mai Tai (320ml)	33 lei
- Rom, Triplu Sec, suc de lămâie suc de ananas, suc de cranberry, sirop de migdale, sirop de zahăr și gheață	
Long Island Iced Tea (320ml)	33 lei
- Vodka, Rom, Gin, Triplu Sec, Pepsi Cola, sirop de zahăr, suc de lămâie și gheață	
Tokyo Iced tea (320ml)	33 lei
- Vodka, Rom, Gin, lichior de pepene, 7Up, sirop de zahăr, suc de lămâie și gheață	
Bullfrog (320ml)	33 lei
- Vodka, Rom, Gin, lichior Blue Curacao, Red Bull, sirop de zahăr, suc de lămâie și gheață	
Martini Fiero Spritz (360ml)	33 lei
- Martini Fiero, prosecco, apă minerală, gheață	
Martini Fiero Tonic (320ml)	33 lei
- Martini Fiero, True Tonic, gheață	
Monkey Ginger (320ml)	35 lei
- Monkey Shoulders, True Happiness Ginger, gheață	
Aperol Spritz (320ml)	35 lei
- Aperol, Prosecco, apă minerală și gheață	
Tullamore Lemon (320ml)	35 lei
- Tullamore, sweet & sour, 7up, gheață	
Hendrick's Oasium Spritz (360ml)	37 lei
- Gin, triplu sec, prosecco, apă minerală, gheață	
Hendrick's Grand Cabaret Spritz (360ml)	37 lei
- Gin, sirop soc, prosecco, apă minerală, gheață	
Glen Fizzy (320ml)	37 lei
- Glenfiddich, sweet & sour, suc mere, apa tonică, gheață	



Caipis & Mojitos



The tables you dance on and the friends you party with

Mojito (320ml)	33 lei
- Rom, mentă, lime, sirop de zahăr din trestie, suc de lime, apă minerală și gheață. Vă recomandăm varianta cu căpsuni	
Caipirinha (120ml)	33 lei
- Cachaca, lime, zahăr brun, apă minerală și gheață	
Caipiroska/Strawberry Caipiroska (120ml)	33 lei
- Vodka, lime, zahăr brun, apă minerală și gheață/+ piure de căpsuni	



Euphoria Biergarten

Str. 1 Decembrie 1918, nr. 6, Arad

Euphoria Biergarten Arad, sora și mai din vest, cu aceeași poftă de viață, dar altă adresă pe hartă. Dacă la Cluj-Napoca te ascunzi în grădina noastră de vară ca-ntr-o mică junglă urbană, la Arad e la fel de WOW: o terasă retrasă de la stradă, cu multă verdeată și liniștea de care ai nevoie ca să-ți ascuți prietenii (până intră în ecou halbele).

Aici se simte alt puls urban, dar miza rămâne aceeași: Gustul Autentic. Carne adusă din carmangeria proprie de la Hida, pusă pe grill sau venită de la stațiune, de la odihnă, din smoker, până capătă gustul ăla care face diferența. Clujul se laudă cu „înc-un rând!”, Aradul răspunde cu „mai pune-o porție!”. Până la urmă, ambele Biergarten-uri au numele de familie tot Euphoria, doar că una s-a mutat la Arad și își face de cap pe teritoriul ei.

Shooters

Kamikaze (30ml)	13 lei
- Vodka, Triplu Sec, suc de lămâie și sirop de zahăr	
Rusty Nails (30ml)	13 lei
- Scotch Whisky și Drambuie	
Specialitatea Barmanului (30ml)	13 lei
- Vodka, lichior de piersici și Baileys	
Quick One (30ml)	13 lei
- Baileys, lichior de cafea și lichior de pepene galben	
B 52 (30ml)	13 lei
- Lichior de cafea, Baileys și Triplu Sec	
Baby Guinness (30ml)	13 lei
- Baileys și lichior de cafea	
Cozonac Pack (5x30ml)	52 lei
- Jagermeister, Baileys, Bacardi	

Euphoria Lemonade Selection (450ml)



- Mint & Ginger/Basil Lemonade** 25 lei
- Suc de lime, fresh de ghimbir, mentă sau busuioc, sirop de zahăr, apă și gheață
- Lime & Mint Lemonade** 25 lei
- Suc de lime, suc de lămâie, mentă, sirop de zahăr, apă și gheață
- Passion Fruit Lemonade** 25 lei
- Suc de lămâie, piure de fructul pasiunii, sirop de zahăr, apă și gheață
- Raspberry & Basil Lemonade** 25 lei
- Suc de lămâie, piure de zmeură, busuioc proaspăt, sirop de zahăr, apă și gheață
- Orange & Ginger Lemonade** 25 lei
- Suc de lămâie, suc de portocale, mentă, fresh de ghimbir, sirop de zahăr, apă și gheață
- Strawberry & Mint Lemonade** 25 lei
- Suc de lămâie, piure de căpsune, mentă, sirop de zahăr, apă și gheață
- Mango Special Lemonade** 25 lei
- Suc de lămâie, piure de mango, busuioc proaspăt, apă și gheață

Fresh



- Shot de ghimbir** (20ml) 10 lei
- Shot de lămâie** (20ml) 10 lei
- Portocale** (250ml) 21 lei
- Grapefruit** (250ml) 21 lei
- Ananas** (250ml) 21 lei
- Morcovi** (250ml) 21 lei
- Măr** (250ml) 21 lei
- Mix** Combinație de oricare două (250ml) 21 lei

Smoothies (360ml)



- Fresh Mint Smoothie** 25 lei
- Banane, fresh de portocale, mango, mentă și gheață spartă
- Orange & Banana Smoothie** 25 lei
- Fresh de portocale, banană, piure de fructul pasiunii, și gheață spartă
- Ginger Apple Smoothie** 25 lei
- Fresh de ghimbir, suc de ananas, fructul pasiunii, suc de mere și gheață spartă
- Strawberry, Orange & Banana Smoothie** 25 lei
- Piure de căpsune, fresh de portocale, banană și gheață spartă



Euphoria Biergarten

Str. Cardinal Iuliu Hossu, nr. 25, Cluj–Napoca

Unde vii pentru atmosfera efervescentă (și nu doar din halbe) și rămâi pentru Gustul Autentic. Aici, mesele mari de lemn, ca la berărie (!), se umplu repede, se mai cer scaune și de la alte mese, halbele vin întruna ca pe banda de la casa de marcat, poveștile și râsetele curg la fel de repede ca halbele.

O grădină de vară unde parcă ai aterizat la grădina botanică, izolată de zgomotul străzii, unde găsești energia unei berării adevărate.

Când te lovește foamea, atunci începe adevărata petrecere: carne din propria carmangerie de la Hida, aruncată pe grill sau de la smoker, unde-o ținem până iese fix așa cum trebuie, cu gust puternic, fără fasoane, cu fumul ăla pătruns în fiecare fibră și cu porții cât să hrănești un cartier întreg. Euphoria Biergarten e cu musai dacă ajungi în centru, cu vibe de „înc-un rând!” și mâncare gândită să-ți aducă aminte de gustul ăla bun al mâncării adevărate!

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) 25 lei
- Suc de mere, scorțișoară, Sweet & Sour și gheață
- Summer Breeze** (320ml) 25 lei
- Suc de ananas, suc de portocale, sirop de grenadine și gheață
- Cranberjito** (320ml) 25 lei
- Suc de cranberry, suc de lime, mentă, sirop de zahăr, apă minerală și gheață
- Martini Nolo Floreal** (320ml) 25 lei
- Martini Nolo Floreal, apă tonică, gheață
- Martini Nolo Vibrante** (320ml) 25 lei
- Martini Nolo Vibrante, apă tonică, gheață

Apă Minerală Plată/ Carbogazoasă

- Aqua Carpatica** (330ml) 12 lei
- Aqua Carpatica** (750ml) 19 lei
- Evian** (330ml) 24 lei

Sucuri Carbogazoase



- Gama Pepsi** (250ml) 14 lei
- Pepsi Cola, Pepsi Twist, Pepsi Zero Zahăr, Mirinda, 7UP Zero Zahăr
- Evervess** (250ml) 15 lei
- Lipton Ice Tea** (250ml) 15 lei
- Lămâie, Piersici
- True** (200ml) 15 lei
- Happiness Ginger, Social Tonic, Life Pink Tonic

Sucuri Naturale

- Gama Prigat Nectar** (250ml) 16 lei
- Portocale, Mere, Piersici - Caise, Kiwi - Pere, Căpsune - Banane - Măr

Energizante

- Redbull** (250ml) 17 lei
- Classic, Sugar Free, Tropical Edition, Watermelon, Caise-Căpsuni, Afine Canadiene, Estival

Single Malt (40ml)		
Glenfiddich 12 YO	(40% alc./vol.)	32 lei
Glenfiddich 15 YO	(40% alc./vol.)	36 lei
Glenfiddich 18 YO	(40% alc./vol.)	68 lei
Balvenie 12 YO	(40% alc./vol.)	36 lei
Balvenie 14 YO	(43% alc./vol.)	46 lei
Monkey Shoulder's	(40% alc./vol.)	32 lei

Premium Aged Scotch Whisky (40ml)		
Grant's Triple Wood	(40% alc./vol.)	23 lei
Grant's 8 YO	(40% alc./vol.)	28 lei
Grant's 12 YO	(40% alc./vol.)	30 lei
Grant's Rum Cask	(40% alc./vol.)	26 lei
Grant's Smoky	(40% alc./vol.)	26 lei
Dewar's 12 YO	(40% alc./vol.)	30 lei

Tennessee Whiskey & Bourbon (40ml)		
Jack Daniel's	(40% alc./vol.)	29 lei
Jack Daniel's Honey	(35% alc./vol.)	29 lei
Jack Daniel's Apple	(35% alc./vol.)	29 lei
Jack Daniel's Gentleman Jack	(40% alc./vol.)	31 lei
Jack Daniel's Fire	(35% alc./vol.)	29 lei
Jack Daniel's Bonded	(50% alc./vol.)	35 lei
Jack Daniel's Triple Mash	(50% alc./vol.)	35 lei
Jack Daniel's Single Barrel	(50% alc./vol.)	39 lei
Woodford Reserve	(43,2% alc./vol.)	29 lei
Woodford Rye	(45,2% alc./vol.)	29 lei

Irish Whiskey (40ml)		
Tullamore DEW	(40% alc./vol.)	24 lei
Tullamore DEW 12 YO	(40% alc./vol.)	28 lei
Teeling Small Batch	(46% alc./vol.)	26 lei
Slane	(40% alc./vol.)	26 lei

Vodka (40ml)		
Russia Standard	(40% alc./vol.)	23 lei
Grey Goose	(40% alc./vol.)	34 lei
Grey Goose La Poire	(40% alc./vol.)	34 lei
Grey Goose Altius	(40% alc./vol.)	68 lei

Tequila (20ml)		
Camino Real Blanco/ Gold	(35%-40% alc./vol.)	13 lei
Herradura Reposado	(40% alc./vol.)	19 lei
Patron Silver/ Reposado	(40% alc./vol.)	26 lei
Patron XO Cafe	(35% alc./vol.)	24 lei
Patron Reposado El Alto	(40% alc./vol.)	92 lei

www.houseofwatches.com

Gin (40ml)		
Bombay Sapphire	(40% alc./vol.)	24 lei
Hendrick's	(44% alc./vol.)	32 lei
Hendrick's Grand Cabaret	(43,4% alc./vol.)	34 lei
Hendrick's Oasium	(43,4% alc./vol.)	34 lei
The Botanist Islay	(46% alc./vol.)	28 lei
Gin Mare	(42,7% alc./vol.)	32 lei

Rum (40ml)		
Bacardi Carta Blanca, Oro, Negra	(37,5% alc./vol.)	23 lei
Bacardi Spiced	(35% alc./vol.)	23 lei
Bacardi Caribbean Spiced	(40% alc./vol.)	26 lei
Bacardi Reserva Ocho	(40% alc./vol.)	28 lei
Diplomatico	(47% alc./vol.)	44 lei
Demon's Share 6 YO	(40% alc./vol.)	38 lei
Demon's Share 12 YO	(40% alc./vol.)	48 lei

Brandy - Cognac (40ml)		
Metaxa 7*	(40% alc./vol.)	25 lei
Metaxa 12*	(40% alc./vol.)	34 lei
Remy Martin V.S.O.P.	(40% alc./vol.)	38 lei
Remy Martin XO	(40% alc./vol.)	68 lei
Pălincă Ilie Galben Prune/ Caise/ Pere	(52% alc./vol.)	30 lei



Desaga Cluj-Napoca

Când am arăduit Desaga, ce ne-o mănât o fost să dăm oamenilor de mâncare „ca la mama acasă”. Amu’ drept a hi că și mama, de la buna (bunica) o-nvățat cum să pună mâncare de Doamne-ajută în blide. Și mamele și bunicile de p-aci, din Transilvania, știau ele cum să potrighească felurile. C-aici îi cu fainoșag mare la masă și nu meri în casă de transilvănean, de român sau de ungur, fără să imbuci un pic din tăte. C-așe-i stă bine omului găzduc, să vie cu mâncare-aleasă pe masă și să-și ominească oaspeții. Ș-apoi de la pita pe care o facem noi, la cele cărnuri de soi, de le luăm numa de la ai mai mintoși crescători de animale, la zamele celea de duminică cu piță-n ele și la cele blide umplute cu asupra de măsură cu mâncări de prânzit, tăte, tăte le tomnim noi la Desaga, de cu noaptea-n cap. Și ț-a fi cu bănat de nu-i vini să prăbăluiești oarșece bucate de-ale noastre!

În Cluj-Napoca, ne găsești după ce ti plimba o țără, da’ nu mult tare, să nu ostenești, pe lângă Someș.

Și hie zi de lucru, ori de sărbătoare, hie că vre să te cununi, or să-ți ospătezi oamenii la botezu’ pruncului, or tumna să vii cu tăți colegii, or cu șefii, la Desaga ț-a hi cu mare tihnă și îi mere-acasă cu burta plină!

Zice-se că dacă scanezi codul ista de bare, îi ajunge la meniu și ș-apoi ti-i convinge că nu vorbim boscoane. Gustu-i numa’ unu, Gustu’ Autentic! Ți-l aducem tumna de la Hida, din Sălaj!

Vermouth (40ml)		
Martini Bianco/ Roso	(15% alc./vol.)	23 lei
Martini Fiero	(14,9% alc./vol.)	23 lei

Liqueur (40ml)		
Galliano Vanilla	(30% alc./vol.)	26 lei
Aperol	(11% alc./vol.)	26 lei
Baileys Irish Cream	(17% alc./vol.)	24 lei
Disaronno Amaretto Liqueur	(28% alc./vol.)	24 lei
Vaccari Sambuca	(38% alc./vol.)	24 lei
Grande Absinthe (20 ml)	(69% alc./vol.)	24 lei
Drambuie	(40% alc./vol.)	24 lei
Ouzo	(38% alc./vol.)	24 lei
Passoa	(17% alc./vol.)	24 lei
Jägermeister Ice Cold	(35% alc./vol.)	26 lei
Cointreau	(40% alc./vol.)	26 lei

Coffee/ Cafea



KOHE

paninceria & caffè

Gustul Italiei în Cluj-Napoca, într-o cafea care respiră stil și savoare, locul unde espresso-ul are intensitatea corectă, iar atmosfera poartă acea buna energia italiană. Designul respiră armonie prin căldura atemporală a lemnului masiv și accentele contemporane, care dau spațiului o eleganță șic și un confort firesc. Totul e gândit să transmită naturalețe și rafinament, un aer relaxat care te face să uiți de agitația orașului.

Un loc pentru adevărații bon viveuri, pentru cei caută locuri aparte și știu să se bucure de viață. La parterul hotelului nostru HoW Boutique & Hotel, cafeneaua devine o minivacanță de câteva ore, unde fiecare detaliu, de la design la aromele din meniu, îți aduce Italia mai aproape.

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

Espresso Ristretto (10ml)	10 lei
Espresso Doppio (50ml)	12 lei
Espresso/Espresso Decofeinizat (25ml)	10 lei
Espresso Americano (90ml)	12 lei
- Espresso și apă fierbinte	
Espresso Macchiato (60ml)	12 lei
- Espresso și cremă de lapte	
Cappuccino (200ml)	14 lei
- Espresso și cremă de lapte	
Latte Macchiato (220ml)	16 lei
- Cremă de lapte, lapte și espresso	
Flavoured Cappuccino (200ml)	16 lei
- Espresso, cremă de lapte și la alegere: vanilie, căpsuni, migdale	
Choco–Nutty Latte (220ml)	17 lei
- Espresso, cremă de lapte, sirop de cocos	
Flat White (200ml)	17 lei
- Espresso dublu, cremă de lapte și lapte	
Euphoria Ice Coffee (340ml)	18 lei
- Espresso, lapte de cocos, sirop de zahăr și gheață	
Irish Coffee (220ml)	19 lei
- Jameson Irish Whiskey, espresso, apă fierbinte	
Ness Frappé (360ml)	25 lei
- Cafea solubilă, lapte și gheață spartă	

Tea/ Ceai (220ml)

Black Tea	12 lei
- Earl Gray	
Green Tea	12 lei
- Chamomille, Mint	
Fruit Tea	12 lei
- Winter, Autumn	
Red Tea	12 lei
- Rooibos	

Hot Chocolate/ Ciocolată Caldă (220ml)

Classic Hot Chocolate	18 lei
- 20 de grame ciocolată clasică sau 25 de grame ciocolată albă, lapte	
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, bezele	

IQOS ILUMA

Descoperă gustul care ți se potrivește

TUTUN CLASIC

Kona | Russet | Bronze

Sierro | Todd | Dora | Amber

Yellow | Silver | Amoreli Pure

Wind Fire | Turquoise

TUTUN CUNOTE SUBTILE

LEVIA

Electro Rouge | Island Beat

ZERO TUTUN AROME INTENSE

IQOS

ZYN

FLULETE DE NICOTINA

Mini 3 mg

Black Cherry | Spearmint

Ice Blackcurrant

VEEV ONE

Blue Raspberry | Raspberry | Watermelon

Strawberry

STARTER KIT (DISPOTIV + 1 CAPSULA)

CIGARETTES

PARLIAMENT

Reserve Premium Super Slims 100's

Aqua Blue | Aqua Blue Slims 100's

MARLBORO

Cigarettes Filter Red | Cigarettes Filter Blue

Marlboro King | Marlboro Gold | Marlboro Silver | Marlboro Micro | Marlboro Micro Touch | Marlboro Micro Touch Green | Marlboro Micro Touch Silver | Marlboro Micro Touch Plus | Marlboro Micro Touch Plus Silver | Marlboro Micro Touch Plus Silver Plus | Marlboro Micro Touch Plus Silver Plus Plus | Marlboro Micro Touch Plus Silver Plus Plus Plus | Marlboro Micro Touch Plus Silver Plus Plus Plus Plus

Directiva Consiliului CE 89/622/CEE:

Tutunul dăunează grav sănătății

VEEV

Blue Raspberry | Raspberry | Watermelon | Strawberry | Blue Mint

Tigarete/ Cigarettes

PARLIAMENT	19 lei
Reserve Premium Super Slims 100's	
Aqua Blue Aqua Blue Slims 100's	
MARLBORO	25 lei
Fine Touch 4 Gold Touch XL	
Micro Fine Touch Micro Touch	
Micro Touch Green Touch 6	
Fine Touch XL Touch XL Touch Plus 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; Avocado Burger; Beef & Funghi Porcini Pasta; Beef Brisket Sandwich with French Fries; Beef Stroganoff with couscous; Beef tartare; Bruschetta mix; Caesar salad; Cheese board; Cheeseburger; Chicken soup with homemade noodles; Chocolate Soufflé; Couscous; Jacket potatoes with cheddar sauce, matured cow cheese, smoked pork belly (kaiser), and chives; Crispy chicken drumsticks; Crispy chicken fingers; Crutone; Eggplant salad with fresh tomatoes; Eggs and guacamole on toast bread; Euphoria Burger; Euphoria Ice Cream; Euphoria salad; Funghi porcini cream soup; Funghi porcini mushroom stew with couscous; Grana Padano focaccia; Jacket potato with poached egg; Marinated pork neck steak; Oregano/Garlic & Oregano focaccia; Pâinea casei; Pâine sărbească; Panuozzo with dry-cured pork neck and cherry tomatoes; Panuozzo with smoked pork ribs and guacamole; Peanut butter cake; Penne Cherry; Penne Quattro Formaggi; Pizza Capricciosa; Pizza Diavola; Pizza Euphoria; Pizza Ham & Sweetcorn; Pizza Margherita; Pizza Philadelphia; Pizza Prosciutto & Funghi; Pizza Quattro Formaggi; Pizza Quattro Stagioni; Pizza con Bufala; Pijskavica; Pizetti with beef pastrami; Pizetti with brined goat cheese cream and basil pesto; Pizetti with cherry tomatoes and fresh brined cow cheese; Pizetti with dried pork neck and matured brined cow cheese; Pizetti with smoked beef neck; Pork neck sandwich with French fries; Premium platter; Roasted Red Peppers Burger; Roasted bone marrow; Scrambled eggs with beef pastrami; Slow-simmered beef tongue with hunter-style sauce and olives; Sos de piper verde; Spaghetti Carbonara; Tagliatelle with beef & chanterelle mushrooms; Tagliatelle with chicken; Tart Tatin with vanilla ice cream; Vanilla cheesecake; Wiener schnitzel; Zacusca Trio: traditional roasted vegetable spreads.

2. Crustacee și produse derivate:

3. Ouă și produse derivate:

Aglio olio e peperoncino; Avocado Burger; Avocado and crispy bacon salad; Beef & Funghi Porcini Pasta; Beef Brisket Sandwich with French Fries; Beef tartare; Bruschetta mix; Caesar salad; Cheeseburger; Chicken soup with homemade noodles; Chocolate Soufflé; Country omelette; Crème caramel; Crispy chicken drumsticks; Crispy chicken fingers; Eggplant salad with fresh tomatoes; Eggs and guacamole on toast bread; Euphoria Burger; Euphoria Ice Cream; Euphoria salad; Fried eggs with hummus; Jacket potato with poached egg; Penne Cherry; Penne Quattro Formaggi; Pizza Euphoria; Pork neck sandwich with French fries; Roasted Red Peppers Burger; Scrambled eggs with beef pastrami; Sos 1000 Insule; Sos Burger Euphoria; Spaghetti Carbonara; Tagliatelle with beef & chanterelle mushrooms; Tagliatelle with chicken; Tart Tatin with vanilla ice cream; Tripe soup; Vanilla cheesecake; Vegetable omelette; Wiener schnitzel; Mustar/Ketchup.

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 ihticolol folosit(ă) la limpezirea berii sau a vinului

Caesar Salad.

5. Arahide derivate:

Bruschetta mix; Euphoria Ice Cream; Euphoria salad; Hummus salad; 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 acetat 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

Barbeque pork ribs; Beef tartare; Beef teriyaki salad; Bruschetta mix; Euphoria Ice Cream; Euphoria salad; Euphoria sausage mix grill; Euphoria sausages; Euphoria spicy sausages; Hummus salad; Marinated pork neck steak; Pizza Capricciosa; Pizza Diavola; Pizza Euphoria; Pizza Ham & Sweetcorn; Pizza Philadelphia; Pizza Prosciutto & Funghi; Pizza Quattro Stagioni; Pizza con Bufala; Pork neck from the smoker with potatoes with garlic, salad mix with roasted pepper, and brown sauce; Roasted Red Peppers Burger; Savoury beef ribs with smashed potatoes; Scrambled eggs with beef pastrami; Sos Barbeque; Sos Chimichurri; Sos de hrean; Spicy chicken wings; Șuncă/Salam; Vegetarian salad.

7. Lapte și produse derivate:

Aglio olio e peperoncino; Avocado and crispy bacon salad; Beef & Funghi Porcini Pasta; Beef Brisket Sandwich with French Fries; Beef Stroganoff with couscous; Beef brisket from the smoker; Beef neck from the smoker; Beef ribs from the smoker; Beef teriyaki salad; Braised red cabbage with apple and raisins; Bruschetta mix; Burrata and beef salad; Caesar salad; Carnivore's Heaven from the Smoker; Cheese board; Cheeseburger; Chicken breast roll filled with mozzarella; Chicken breast with gorgonzola sauce; Chocolate Soufflé; Country omelette; Couscous; Crème caramel; Crispy chicken drumsticks; Crispy chicken fingers; Crispy pork knuckle from the smoker; Duck legs with cabbage stew & mashed potatoes; Eggs and guacamole on toast bread; Euphoria Burger; Euphoria charcuterie & cheese board; Euphoria Ice Cream; Euphoria mix grill; French fries with garlic, parmesan, and chives; Fried eggs with hummus; Funghi porcini cream soup; Funghi porcini mushroom stew with couscous; Gorgonzola/Grana Padano; Grana Padano focaccia; Grilled beef tenderloin; Grilled polenta; Half chicken cooked in smoker with smashed potatoes; Jacket potato with poached egg;

Jacket potatoes with cheddar sauce, matured cow cheese, smoked pork belly (kaiser), and chives; Limousin Beef tenderloin; Marinated pork neck steak; Mashed potatoes; Mix grill; Mozzarella; Pan-seared funghi porcini with garlic, parsley, and butter; Panuozzo with dry-cured pork neck and cherry tomatoes; Peanut butter cake; Penne Cherry; Penne Quattro Formaggi; Pizza Capricciosa; Pizza Diavola; Pizza Euphoria; Pizza Ham & Sweetcorn; Pizza Margherita; Pizza Philadelphia; Pizza Prosciutto & Funghi; Pizza Quattro Stagioni; Pizza con Bufala; Pizetti with beef pastrami; Pizetti with brined goat cheese cream and basil pesto; Pizetti with cherry tomatoes and fresh brined cow cheese; Pizetti with dried pork neck and matured brined cow cheese; Pijskavica; Pork neck from the smoker; Pork neck from the smoker with potatoes with garlic, salad mix with roasted pepper, and brown sauce; Pork neck sandwich with French fries; Pork ribs slow-cooked in smoker; Premium platter; Rib-eye steak; Rib-eye steak; Roasted Red Peppers Burger; Savoury beef ribs with smashed potatoes; Scrambled eggs with beef pastrami; Sirloin steak Limousin; Slow-simmered beef tongue with hunter-style sauce and olives; Smântână; Smoked pork osso bucco; Smashed potatoes; Sos Burger Euphoria; Sos de piper verde; Sos usturoi; Spaghetti Carbonara; T-Bone; Tagliatelle with beef & chanterelle mushrooms; Tagliatelle with chicken; Tart Tatin with vanilla ice cream; Tiramisu; Tomahawk Limousin; Tripe soup; Vanilla cheesecake; Vegetable omelette; Wiener schnitzel; Zacusca Trio: traditional roasted vegetable spreads.

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:

Burrata and beef salad; Cheese board; Chocolate Soufflé; Euphoria Ice Cream; Fried eggs with hummus; Hummus salad; Pizetti with brined goat cheese cream and basil pesto; Premium platter; Vegetarian salad.

9. Țelină și produse derivate:

Barbeque pork ribs; Beef Brisket Sandwich with French Fries; Beef Goulash; Beef Stroganoff with couscous; Beef brisket from the smoker; Beef neck from the smoker; Beef ribs from the smoker; Beef tartare; Beef teriyaki salad; Carnivore's Heaven from the Smoker; Chicken soup with homemade noodles; Ciuperci/Porumb/Măslina/Legume/Ceapă; Country style beef soup with vegetables; Crispy pork knuckle from the smoker; Euphoria mix grill; Hummus salad; Marinated pork neck steak; Mix grill; Pizza con Bufala; Pork neck from the smoker; Pork neck from the smoker with potatoes with garlic, salad mix with roasted pepper, and brown sauce; Pork neck sandwich with French fries; Pork ribs slow-cooked in smoker; Premium platter; Roasted Red Peppers Burger; Savoury beef ribs with smashed potatoes; Scrambled eggs with beef pastrami; Slow-simmered beef tongue with hunter-style sauce and olives; Sos Barbeque; Sos Chimichurri; Sos de hrean; Spicy chicken wings; Tripe soup; Vegetable soup; Vegetarian salad.

10. Muștar și produse derivate:

Assorted pickles salad; Beef Brisket Sandwich with French Fries; Beef neck from the smoker; Beef ribs from the smoker; Beef tartare; Burrata and beef salad; Caesar salad; Carnivore's Heaven from the Smoker; Chicken breast roll filled with mozzarella; Crispy chicken fingers; Crispy pork knuckle from the smoker; Eggplant salad with fresh tomatoes; Euphoria charcuterie & cheese board; Euphoria forcemeat rolls; Euphoria mix grill; Euphoria sausage mix grill; Euphoria sausages; Euphoria spicy sausages; Jacket potato with poached egg; Marinated pork neck steak; Mix grill; Mustar; Mustar/Ketchup; Panuozzo with dry-cured pork neck and cherry tomatoes; Panuozzo with smoked pork ribs and guacamole; Pickled cabbage salad; Pizza Euphoria; Pizza con Bufala; Pizetti with dried pork neck and matured brined cow cheese; Pizetti with smoked beef neck; Pork neck from the smoker; Pork neck from the smoker with potatoes with garlic, salad mix with roasted pepper, and brown sauce; Pork neck sandwich with French fries; Pork ribs slow-cooked in smoker; Premium platter; Savoury beef ribs with smashed potatoes; Scrambled eggs with beef pastrami; Slow-simmered beef tongue with hunter-style sauce and olives; Sos Burger Euphoria; Sos Chimichurri; Sos de hrean; Vegetarian salad.

11. Semețe de susan și produse derivate:

Beef Brisket Sandwich with French Fries; Beef tartare; Beef teriyaki salad; Burrata and beef salad; Euphoria salad; Fried eggs with hummus; Hummus salad; Marinated pork neck steak; Premium platter; Pork neck from the smoker with potatoes with garlic, salad mix with roasted pepper, and brown sauce; Pork neck sandwich with French fries; Roasted Red Peppers Burger; Savoury beef ribs with smashed potatoes; Scrambled eggs with beef pastrami; Sos Chimichurri; Sos de hrean; Vegetarian salad.

12. Dioxidul de sulf și sulfiiți în concentrații mai mari de 10 mg/kg sau 10 mg/litru în S02 total trebuie calculați pentru produsele gata pentru consum sau reconstituite în conformitate cu instrucțiunile producătorilor:

Beef Brisket Sandwich with French Fries; Beef Stroganoff with couscous; Beef brisket from the smoker; Beef neck from the smoker; Beef ribs from the smoker; Braised red cabbage with apple and raisins; Carnivore's Heaven from the Smoker; Crispy pork knuckle from the smoker; Duck legs with cabbage stew & mashed potatoes; Euphoria Ice Cream; Euphoria charcuterie & cheese board; Euphoria mix grill; Funghi porcini cream soup; Mix grill; Panuozzo with dry-cured pork neck and cherry tomatoes; Panuozzo with smoked pork ribs and guacamole; Pizza con Bufala; Pizetti with smoked beef neck; Pork neck from the smoker; Pork neck from the smoker with potatoes with garlic, salad mix with roasted pepper, and brown sauce; Pork neck sandwich with French fries; Pork ribs slow-cooked in smoker; Premium platter; Premium platter; Red Wines; Savoury beef ribs with smashed potatoes; Scrambled eggs with beef pastrami; Slow-simmered beef tongue with hunter-style sauce and olives; Smoked pork osso bucco; Tagliatelle with beef & chanterelle mushrooms; Tagliatelle with chicken; Wiener schnitzel.

13. Lupin și produse derivate:

14. Moluște și produse derivate:



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.



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



Produs Vegetarian 100%



Produs BIO 100%



Produs Lacto-Vegetarian



Produs provenit
dintr-o Ediție Limitată

Euphoria Pub S.R.L, Cluj-Napoca, Str. Cardinal Iuliu Hossu, Nr. 25

J12/267/2010, RO26538322

Cont: RO60BTRLRONCRT015628801

Capital social: 400 lei



CLUJ-NAPOCA

STR CARDINAL IULIU HOSSU, NR 25

ARAD

STR 1 DECEMBRIE 1918, NR 6



CLUJ-NAPOCA

B-DUL 1 DECEMBRIE 1918, NR 110

ORADEA

STR MIHAI EMINESCU, NR 18



TOPA MICĂ

E81, CLUJ - SĂLAJ

CLUJ-NAPOCA

CALEA MĂNĂȘTUR, NR 2-6



CLUJ-NAPOCA

STR SINAIA, NR 43

CLUJ-NAPOCA

CALEA MĂNĂȘTUR, NR 2-6



CLUJ-NAPOCA

STR SINAIA, NR 43

CLUJ-NAPOCA

STR SINAIA, NR 43



euphoria wedding

+40 745 393 333

www.euphoriawedding.ro

Calea Mănăștur, Nr 2-6
Cluj-Napoca