



FABRICA DE BERE
DIN 1878

PRIMUL ZIAR DE SPECIALITATE (EDIȚIA DE TOAMNĂ-IARNĂ)

Meet

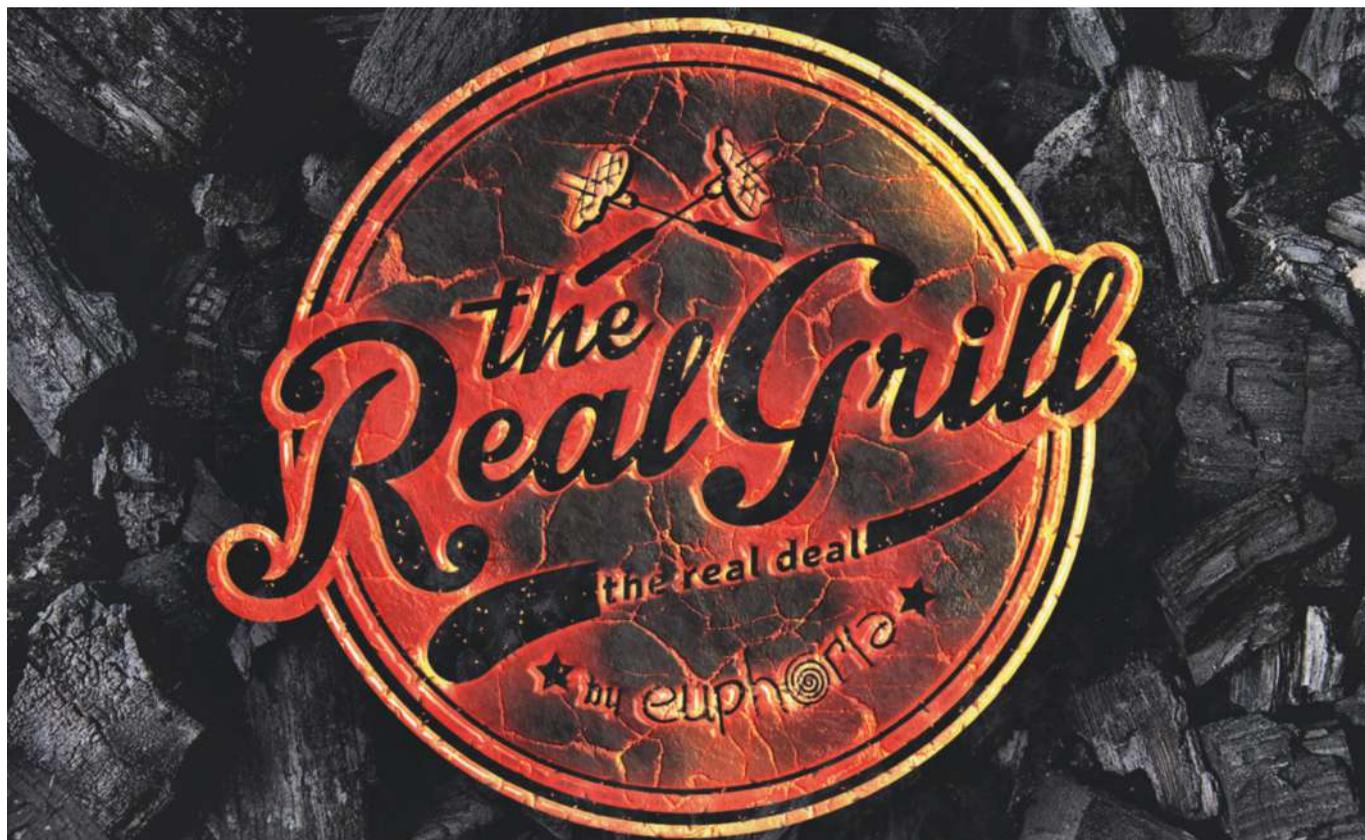


Our story begins in Hida

TOATE PREPARATELE NOASTRE SUNT PROASPĂT GĂTITE. TIMPUL DE AȘTEPTARE POATE FI PÂNĂ LA 60 MINUTE.
VĂ MULTUMIM 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	23 lei
Azuga Nefiltrată – Weißbier (5,3% alc./vol.)	0.500 l	25 lei
Azuga Helles (4,8% alc./vol.)	0.400 l	23 lei
Ursus Premium (5% alc./vol.)	0.400 l	18 lei
Ursus IPA (6% alc./vol.)	0.400 l	21 lei
Pilsner Urquell (4,4% alc./vol.)	0.500 l	26 lei
Kozel Lager (4,6% alc./vol.)	0.500 l	19 lei
Kozel Dark (3,8% alc./vol.)	0.500 l	19 lei
Peroni Nastro Azzurro (4,6% alc./vol.)	0.400 l	23 lei
Ursus nefiltrată de grâu (5,1% alc./vol., 12 IBU)	0.400 l	20 lei

Euphoria Draught Special Selection

Azuga Nepasteurizată – Märzen (5,5% alc./vol.)	1 l	41 lei
Ursus Premium (5% alc./vol.)	1 l	32 lei
Kozel Lager (4,6% alc./vol.)	1 l	34 lei

Kozel Draught Mix

Kozel Mix (4,1% alc./vol.)	0.500 l	19 lei
Kozel Dark & Kozel Lager		

Flavoured Draught Beer

Half & Half Bere Ursus Premium & limonadă	0.400 l	21 lei
Strawberry Beer Bere Ursus Premium & sirop de căpșune	0.400 l	21 lei
Elderflower Beer Bere Ursus Premium & sirop de soc	0.400 l	21 lei

Euphoria Lager Beer – Bottle

Ursus Premium (5% alc./vol.)	0.330 l	20 lei
Ursus Premium (5% alc./vol.)	0.500 l	21 lei
Peroni Nastro Azzurro (5,1% alc./vol.)	0.500 l	22 lei
Kozel Lager (4,6% alc./vol.)	0.500 l	20 lei
Kozel Dark (3,7% alc./vol.)	0.330 l	20 lei

Special Beer – Bottle

Ursus Retro (5,1% alc./vol.)	0.500 l	20 lei
Ursus Black (6% alc./vol.)	0.330 l	21 lei
Ursus IPA (6% alc./vol.)	0.330 l	22 lei
Ursus nefiltrată de grâu (5,1% alc./vol., 12 IBU)	0.330 l	21 lei
Azuga nepasteurizată – Märzen (5,5% alc./vol.)	0.500 l	24 lei
Azuga nefiltrată – Weißbier (5,3% alc./vol.)	0.500 l	26 lei
Azuga Helles (4,8% alc./vol.)	0.500 l	24 lei

Imported Beer – Bottle

Pilsner Urquell (4,4% alc./vol.) Cehia	0.330 l	24 lei
Asahi Dry (5,2% alc./vol.) Japonia	0.330 l	24 lei
Peroni Stile Capri (4,2% alc./vol.)	0.330 l	24 lei

Non Alcoholic Beer

Ursus Premium (fără alcool)	0.500 l	20 lei
Ursus Cooler Lemon/ Cherry/ Grapefruit (fără alcool)	0.330 l	21 lei
Peroni (fără alcool)	0.330 l	21 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) 25 lei

- Scăricică de porc gătită în tihnă 14 ore la smoker și sous-vidé, 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-vidé, 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) 25 lei

- Ceafă de porc gătită în tihnă 14 ore la smoker și sous-vidé, 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-vidé, 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) 25 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-vidé 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-vidé with bay leaves and pepper. Served with brown sauce.

Beef brisket (100gr) 33 lei

- Beef brisket gătit 24 de ore în smoker și la sous-vidé, 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-vidé, 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) 33 lei

- Ceafă de vită gătită 24 de ore în smoker și la sous-vidé, 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-vidé, 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) 33 lei

- Coaste de vită gătite 24 de ore în smoker și la sous-vidé, 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-vidé, 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 zoftoșă. Carnele 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 înținem de glume când vine vorba de carne la smoker.



Grilled meat

Chicken breast (200gr) 47 lei

- Piept de pui

Chicken wings (250gr) 47 lei

- Aripioare de pui

Marinated pork neck (200gr) 49 lei

- Ceafă de porc marinată

T-Bone Limousin (100gr) 59 lei

- T-Bone

Tomahawk Limousin (100gr) 59 lei

- Tomahawk

Sirloin Steak Limousin (100gr) 59 lei

- Vrabioară

Rib-eye Limousin (100gr) 69 lei

- Antricot de vită

Tenderloin Limousin (100gr) 96 lei

- Mușchi de vită

Limousin beef liver (100gr) 24 lei

- Ficat de vită

Euphoria sausages (200gr) 46 lei

- Cârnați Euphoria

Euphoria spicy sausages (200gr) 46 lei

- Cârnați picanți Euphoria

Forcemeat rolls (beef & pork) (50gr) 12 lei/buc

- Mititei Euphoria (vită & porc)

Garnituri/ Side Dish

French fries (100gr) 10 lei

- Cartofi prăjiți

Smashed potatoes (100gr) 10 lei

- Cartofi zdrobiți

Potatoes with garlic (100gr) 10 lei

- Cartofi cu usturoi

Potato gratin (100gr) 10 lei

- Cartofi gratinați

Mashed potatoes (100gr) 10 lei

- Piure de cartofi

Braised red cabbage with apple and raisins (100gr) 10 lei

- Varză roșie călită cu mar și stafide

Grilled polenta (100gr) 10 lei

- Mămăligă la grătar

Couscous (100gr) 10 lei

- Cușcuș

Grilled vegetables (100gr) 13 lei

- Grilled vegetables

French fries with garlic, parmesan, and chives (100gr) 15 lei

- Cartofi prăjiți cu usturoi, parmezan și arpagic

Jacket potatoes with cheddar sauce, aged brined cheese made from cow milk, smoked pork belly (kaiser), and chives (100gr) 15 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 (100gr) 18 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) 

74 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) 

74 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 muștar și tăvălit prin boia de ardei dulce, praf de usturoi, boabe de muștar, 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) 

72 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) 

72 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) 

72 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) 

72 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) 

72 lei

- Chiflă făcută în casă (brutăria proprie), chiftea burger vită Limousin (gătită mediu) (carne premium, carmangeria proprie), cremă de brânză cu ceapsoară, 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) 

76 lei

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

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

476 lei

- Platau rostuit la smoker, o amestecătură de beef brisket, ceafă de vită, coaste de vită, ceafă de porc, scâricică 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)

286 lei

- Ceafă de porc, coaste de porc marinate, scâricică de porc, piept și aripiore de pui

Euphoria sausage mix grill (4 persons) (900gr) 

236 lei

- Cârnați Euphoria, cârnați picanți Euphoria și mici Euphoria

- Euphoria sausages, Euphoria spicy sausages and Euphoria forcemeat rolls

Euphoria mix grill (4 persons) (1kg) 

286 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)

86 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) 

37 lei

- Omletă cu legume la tigaie, servită cu roșii proaspete

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

Country omelette (270gr)

37 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)

39 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)

39 lei

- Omletă cu pastramă de vită și ceapsoară, 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)

47 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)

47 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, kaiser 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 fripți ca-n desenele animate, îți
mai vine-n minte și
mirosul de grătar din curte, da' n-ai
vreme să cauți cărbuni,
lemn 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 bătaie de cap.**

Starters & Salads

Euphoria Charcuterie and cheese board (1kg) 196 lei

- Mușchi file, cămat Euphoria uscat, cămat 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) 196 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) 221 lei

- Piept de vită afumat, mușchi țigănesc, scăriciță de porc afumată, slănină cu boia și usturoi, ceafă de porc crud-uscată, 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) 56 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) 46 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) 51 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) 38 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) 56 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) 58 lei

- Salată cu avocado, bacon crocant, ou fierț, 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) 58 lei

- Salată iceberg, roșii cherry, bacon crocant, Grana Padano, ou fierț, 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) 65 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) 66 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) 76 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) 29 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) 36 lei

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

Salată de varză murată (200gr) 31 lei

- Salată de varză murată, dresă cu ulei
- Pickled cabbage salad seasoned with oil

Salată asortată de murături (200gr) 31 lei

- Murături asortate la alegere
- Assorted pickles of your choice

Paste/Pasta

Aglio olio e peperoncino (320gr) 51 lei

- Spaghetti, usturoi, ardei kapia, ulei de măsline, peperoncino, pătrunjel
- Spaghetti, garlic, romano red pepper, olive oil, peperoncino, parsley

Penne Cherry (350gr) 53 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) 58 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) 61 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) 63 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) 71 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) 71 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



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 verdețură 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 „inc-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.

Pizza & Panini

Panuzzo with dry-cured pork neck and cherry tomatoes

(350gr)

51 lei

- Panuzzo, roșii cherry, ceafă de porc crud-uscată, telemea proaspătă de capră, smochine deshidratate, rucola, ulei cu busuioc
- Panuzzo, cherry tomatoes, dry-cured pork neck, fresh brined goat cheese, dried figs, arugula, basil-infused oil

Panuzzo with smoked pork ribs and guacamole

(350gr)

51 lei

- Panuzzo, costiță de porc afumată, avocado, ardei, eșalotă, suc de lime, telemea maturată din lapte de vacă, roșii cherry, salată verde, vinaigrette, ulei cu busuioc
- Panuzzo 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 matured brined cow cheese

(350gr)

51 lei

- Aluat, sos de roșii, ceafă de porc crud-uscată, 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)

49 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)

54 lei

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

Pizzetti with beef pastrami

(350gr)

54 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)

49 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)

53 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)

54 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)

54 lei

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

Pizza Capricciosa

(400gr)

54 lei

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

Pizza Ham & Sweetcorn

(400gr)

56 lei

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

Pizza Euphoria

(450gr)

57 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)

57 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)

58 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)

59 lei

- Blat pizza, sos pizza, mozzarella, ceafă crud-uscată, 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)

58 lei

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

Oregano/Garlic & oregano focaccia

(200gr)

30 lei

- Focaccia cu oregano/focaccia cu usturoi și oregano

Grana Padano focaccia

(200gr)

30 lei

- Focaccia cu Grana Padano

Ciorbe–Supe/ Soups

Servite până la ora 18.00
Served until 18.00



Desaga Oradea

Că din bățură ne-am adunat și-o Desagă plină am căpăta!

Ziua bună se cunoaște de dimineață, iară cu o pită picurată sau cu o papara coșaului, 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 bunicii.

Că la noi și burgerii is de soi, că avem cârniță de vită Limousin, no hat, cum îți spui, Limousin, soiul ăla de tăta mirarea, nu feștece 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(ur).

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)

38 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)

38 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)

39 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)

39 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)

39 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)

39 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)

39 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, winegar, and sour cream

Fel principal/ Main Dish

Funghi porcini mushroom stew with couscous (250gr/200gr) 52 lei

- Hribi gătiți la foc mic cu ceapă călită, usturoi, ardei și cimbru, smântână de gătit și făină, serviți cu cuscus
- Funghi porcini mushrooms slowly cooked with sautéed onion, garlic, pepper, and thyme, with cooking cream and flour, served with couscous

Spicy chicken wings (250gr/200gr) 63 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) 66 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) 69 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) 79 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) 79 lei

- Rulou din piept de pui umplut cu mozzarella, kaiser și brânză cheddar, servit cu piure de cartofi și rosii 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) 91 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) 96 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) 79 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) 81 lei

- Ceafă de porc gătită în tihnă 14 ore la smoker și sous-vide, hidratată din jumătate în jumătate de oră, gamisită 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) 81 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) 96 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) 76 lei

- Limbă de vită fiartă la foc domol în supă de oase, cu zarzavat și mirodenii, cu sos vânătoresc 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) 96 lei

- Mușchi de vită Limousin, gălbenuş 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) 121 lei

- Carne de vită Limousin (carne premium din carmangeria proprie), ceapă, ciuperci, sos brun, smântână de gătit, servită cu cuscus
- Limousin beef (premium meat from our own butcher), onion, mushrooms, brown sauce, and cooking cream, served with couscous

Savoury beef ribs (450gr/200gr) 126 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) 136 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) 196 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 putești sta și așezați, ca oamenii, la o mâncare, până s-or sătura copiii de zbunguit 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) 236 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

Deserturi/ Desserts



Crème caramel (200gr) 42 lei

- Cremă de zahăr caramelizat cu ou, lapte și cremă de vanilie
- Caramel cream with egg, milk, and vanilla custard

Vanilla cheesecake (180gr) 42 lei

- Prăjitură cu cremă de brânză, vanilie și blat de biscuiți la cuptor, servit cu dulceață de fructe de pădure și cremă engleză
- Oven baked cheesecake with vanilla and biscuit crust, served with forest fruit jam and custard

Tiramisu (230gr) 42 lei

- Prăjitură cremoasă cu pișcoturi, mascarpone, cafea și cremă engleză
- Creamy cake with lady fingers, mascarpone, coffee and custard

Peanut butter cake (180gr) 42 lei

- Prăjitură cu unt de arahide, dulce de leche, ciocolată, blat de biscuiți crocanți și cremă engleză
- Peanut butter cake with dulce de leche, chocolate, crunchy biscuits and custard

Tart Tatin with vanilla ice cream (260gr) 42 lei

- Tartă caldă de mere cu înghețată de vanilie, tăvălită în fistic, cremă engleză
- Hot Tatin tart with apples and vanilla ice cream, rolled in pistachio, custard

Chocolate Soufflé (170gr) 42 lei

- Sufleu de ciocolată cu nuci coapte și înghețată de vanilie tăvălită în fistic
- Chocolate soufflé with roasted walnuts and vanilla ice cream rolled in pistachio

Euphoria Ice Cream (170gr) 42 lei

- La alegere: vanilie, cacao, căpșuni, caramel sărat. Se servește cu frișcă vegetală.
- Flavours you can choose from: vanilla, cocoa, strawberry, salted caramel. Served with vegan cream.

Sosuri/ Sauces

Muștar/Ketchup (50ml)	6 lei
Smântână (50ml)	6 lei
Ulei de măsline picant (50ml)	6 lei
Sos pizza Dulce/Picant (50ml)	6 lei
Sos usturoi (50ml)	9 lei
Sos de hrean (50ml)	6 lei
Sos Barbeque (50ml)	7 lei
Sos 1000 Insule (50ml)	7 lei
Sos Burger Euphoria (50ml)	7 lei
Mujdei (50ml)	9 lei
Sos Chimichurri (50ml)	8 lei
Sos de piper verde (50ml)	9 lei



Extra/ Diverse

Ardei iute (40g)	4 lei
Crutoane (50g)	6 lei
Lămâie/Rucola/Ou (30g)	6 lei
Ciuperci/Porumb/Măsline/Legume/Ceapă (50g)	7 lei
Mozzarella (50g)	7 lei
Șuncă/Salam (50g)	7 lei
Ceafă de porc crud-uscată/Piept de pui (50g)	11 lei
Gorgonzola/Grana Padano (50g)	10 lei
Pâine artizanală de casă (100g)	10 lei
Pâine sârbească (200g)	13 lei

www.euphoria.ro


Sparkling Wine & Champagne (750ml)



Scintii Fetească Regală 11% alc./vol. - Brut Jidvei - Valea Târnavelor - România	151 lei
La Plage Prosecco Glera 11% alc./vol. - Brut Crama Rasova - Cantina di Castelnuovo del Garda - Italia	156 lei
Salieri Noir - Prosecco 11% alc./vol. - Extra Sec Valdobbiadene - Treviso - Italia	156 lei
Blanc de Blancs Chardonnay 12% alc./vol. - Brut Chateau Cristi - Valul lui Traian - Rep. Moldova	176 lei
Castillo de Montblanc Reserva - Cava 12% alc./vol. - Brut Bodegas Concavin - Catalonia - Spania	176 lei
V8 Prosecco Brut 11,5% alc./vol. - Millesimato Italia	176 lei
Martini Sparkling Brut 11,5% alc./vol. - Brut Veneto - Friuli Venezia Giulia - Italia	176 lei
Adami Dei Casel 11% alc./vol. - Extra Dry Valdobbiadene DOCG - Italia	196 lei
Salieri Rosé 11% alc./vol. - Extra Sec Valdobbiadene - Treviso - Italia	156 lei
Maestro Prosecco Glera 12% alc./vol. - Extra Dry Apriori - Veneto - Italia	156 lei
V8 Prosecco Rosé 11,5% alc./vol. - Brut Italia	176 lei
Martini Sparkling Rosé 9,5% alc./vol. - Demisec Piemonte - Italia	196 lei
Mysterium Vintage Pinot Noir 12% alc./vol. - Brut Jidvei - Valea Târnavelor - România	319 lei
Salieri Conosciutomi Pinot Noir 12% alc./vol. - Brut Santa Giulietta - Oltrepo Pavese - Italia	329 lei
Martini Prosecco Sparkling 11,5% alc./vol. - Brut Veneto - Italia	176 lei
Martini Prosecco Rosé Sparkling 11,5% alc./vol. - Extra Sec Veneto - Friuli Venezia Giulia - Italia	196 lei
Moët Brut Alb 12% alc./vol. - Brut Champagne - Franța	516 lei
Moët Brut Rosé 12% alc./vol. - Brut Champagne - Franța	536 lei
Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive 12% alc./vol. - Brut Champagne - Franța	596 lei
Laurent Perrier La Cuvée 12% alc./vol. - Brut Champagne - Franța	716 lei
Laurent Perrier Cuvée Rosé 12% alc./vol. - Brut Champagne - Franța	1069 lei

Vin la Pahar (150ml)



Iluziv Sauvignon Blanc, Riesling Italian, Muscat Ottonel 13,5% alc./vol. - Alb, Sec Jidvei - Valea Târnavelor - România	35 lei
Glamour Sauvignon Blanc 13% alc./vol. - Alb, Demisec Suvorov - Codru - Rep. Moldova	35 lei
Carpathia Chardonnay 14% alc./vol. - Alb, Sec Domeniile Sâmburești - Sâmburești - România	35 lei
Bravoure Sauvignon Blanc, Pinot Grigio 13,5% alc./vol. - Alb, Sec Chateau Cristi - Valul lui Traian - Rep. Moldova	35 lei
Arrogance Pinot Noir 14% alc./vol. - Rosé, Sec Domeniile Franco-Române - Dealu Mare - România	35 lei
Carpathia Fetească Neagră 14,5% alc./vol. - Roșu, Sec Domeniile Sâmburești - Sâmburești - România	36 lei
Prince Vlad Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon 13,5% alc./vol. - Roșu, Sec Vinju Mare - Mehedinți - România	36 lei
Individo Rară Neagră, Malbec, Syrah 13% alc./vol. - Sec Château Vartely - Orhei - Rep. Moldova	36 lei
Primordial Fetească Neagră 14,5% alc./vol. - Roșu, Sec Domeniul Bogdan - Murfatlar - România	39 lei

Prosecco (120 ml) Italia	35 lei
Vin Fiert	35 lei

Vin Alb/ White Wine (750ml)



Carpathia Sauvignon Blanc 13% alc./vol. - Sec Domeniile Sâmburești - Sâmburești - România	151 lei
Liliac Cuvée Antonia Chardonnay, Sauvignon Blanc, Neuburger, Muscat Ottonel 13% alc./vol. - Sec Crama Liliac - Lechința - România	151 lei
La Plage Sauvignon Blanc, Fetească Regală, Muscat Ottonel 12% alc./vol. - Sec Crama Rasova - Murfatlar - România	151 lei
Heritage Chardonnay 14% alc./vol. - Sec Domeniile Franco-Române - Dealu Mare - România	151 lei
Zaig Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc 11,5% alc./vol. - Sec Vinifera Eco Zem - Lechința - România	151 lei
Domeniile Davidescu Viorica, Muscat Ottonel 12,5% alc./vol. - Sec Podgoria Alexandru Ioan Cuza - Valul lui Traian - Rep. Moldova	151 lei
Tsariste Riesling, Chardonnay, Fetească Neagră 13% alc./vol. - Sec Land of Basarabia - Ștefan Vodă - Rep. Moldova	151 lei
Implicit Pinot Grigio 12% alc./vol. - Sec Cramele Recaş - Recaş - România	151 lei
Karakter Sauvignon Blanc 13,5% alc./vol. - Sec Crama Aurelia Vișinescu - Dealu Mare - România	151 lei
Bauer Sauvignonasse Sauvignonasse 13% alc./vol. - Sec Crama Bauer - Drăgășani - România	156 lei
Purcari Sapiens Alb Chardonnay 13,5% alc./vol. - Sec Purcari - Ștefan Vodă - România	156 lei
Individo Fetească Regală, Riesling 13% alc./vol. - Sec Château Vartely - Orhei - Rep. Moldova	159 lei
Rusalcă Albă Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling, Pinot Grigio 13% alc./vol. - Sec Crama Opreșor - Podgoria Dealurile Olteniei - România	159 lei
Prince Știrbey Crămposie Selecționată 13% alc./vol. - Sec Agricola Știrbey - Drăgășani - România	159 lei
Premium Fumé Chardonnay, Sauvignon Blanc, Fetească Regală 13% alc./vol. - Sec Budureasca - Dealu Mare - România	159 lei
Issa Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc 12,5% alc./vol. - Sec Crama La Salina - Dealurile Transilvaniei - România	163 lei
Issa Chardonnay Chardonnay 12,5% alc./vol. - Sec Crama La Salina - Dealurile Transilvaniei - România	163 lei
Caii de la Letea Princeps Aligote 13% alc./vol. - Sec Crama Sarica Niculițel - Sarica Niculițel - România	163 lei
The Sign Tămăioasă Românească 13,5% alc./vol. - Sec Budureasca - Dealu Mare - România	163 lei
Owner's Choice Ana Sauvignon Blanc 13% alc./vol. - Sec Jidvei - Valea Târnavelor - România	163 lei
Prince Vlad Chardonnay Chardonnay 12% alc./vol. - Sec Vinju Mare - Mehedinți - România	163 lei
Migala Fetească Albă, Fetească Regală, Chardonnay, Aligote, Tămăioasă Românească, Riesling Italian 13% alc./vol. - Sec DeMatei - Dealu Mare - România	163 lei
ReVivre Alb Sauvignon Blanc, Chardonnay 13% alc./vol. - Sec Serve - Dealu Mare - România	169 lei

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

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)



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 Sanica Niculițel - Dobrogea - România

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

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

184 lei

184 lei

184 lei

199 lei

199 lei

219 lei

254 lei

259 lei

159 lei

169 lei

169 lei

179 lei

189 lei

199 lei

159 lei

159 lei

159 lei

169 lei

179 lei

179 lei

179 lei

179 lei

186 lei

HOUSE of watches

The new Playground

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

Drăgaică Rosie Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră, Syrah
14,8% alc./vol. - Roșu, Sec
Crama Opișor - 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 Opișor - Podgoria Dealurile Olteniei - România

186 lei

196 lei

196 lei

196 lei

196 lei

196 lei

209 lei

224 lei

224 lei

224 lei

229 lei

234 lei

259 lei

259 lei

259 lei

259 lei

259 lei

349 lei

359 lei

Cocktails



- Pomstar Martini** (180ml) 41 lei
- Vodka, sirop Vanilie, lichior Passion Fruit, puree Passionfruit, Fresh lămâie, Prosecco, suc ananas, gheață
- Golden Dream** (120ml) 41 lei
- Galliano, suc portocale, Cointreau, half & half
- Negroni** (60ml) 41 lei
- Gin, Campari, Petroni rosu, gheață
- Old Fashioned** (60ml) 41 lei
- Bourbon, bitter angostura, zahar brun, portocala, gheață
- Disaronno Sour** (120ml) 41 lei
- Amaretto Disaronno, fresh de lămâie, sirop de zahăr și gheață
- Cosmopolitan** (120ml) 41 lei
- Vodka, Triplu Sec, suc de cranberry și suc de lime
- Manhattan** (60ml) 41 lei
- Bourbon Whiskey, Vermut roșu, Bitter Angostura și gheață
- Screaming Orgasm** (100ml) 41 lei
- Vodka, lichior de cafea, Baileys, Amaretto Disaronno și half & half
- White Russian** (80ml) 41 lei
- Vodka, Kahlua-lichior de cafea și frișcă lichidă
- Godfather** (60ml) 41 lei
- Scotch Whisky, Amaretto Disaronno și gheață
- Martini Saphire** (80ml) 41 lei
- Gin, lichior Blue Curacao și Sweet & Sour

Long Drinks



- Vodka Redbull** (320 ml) 41 lei
- Vodka, Redbull, gheață
- Limoncello Spritz** (360 ml) 41 lei
- Limoncello, Prosecco, apă minerală, gheață
- Gin & Tonic** (320ml) 41 lei
- Gin, apă tonică, lime și gheață
- Euphoria Cocktail** (360 ml) 41 lei
- Vermouth, Triplu Sec, busuioc proaspăt, sirop zmeură, prosecco și gheață
- Cuba Libre** (320ml) 41 lei
- Rom, Pepsi Cola, suc de lime și gheață
- Turbofin** (320ml) 41 lei
- Irish Whiskey, piure de căpsuni, lichior de pepene, Red Bull și gheață pisată
- Pina Colada** (320ml) 41 lei
- Rom, sirop de cocos, half & half, suc de ananas și gheață
- Alien Secretion** (320ml) 41 lei
- Vodka, lichior de pepene, sirop de cocos, suc de ananas și gheață
- Tequila Sunrise** (320ml) 41 lei
- Tequila, suc de portocale, sirop de grenadine și gheață
- Sex on the Beach** (320ml) 41 lei
- Vodka, lichior de piersici, suc de ananas, suc de cranberry și gheață
- Hugo** (360ml) 41 lei
- Prosecco, sirop de soc, mentă, apă minerală și gheață
- Mai Tai** (320ml) 41 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) 41 lei
- Vodka, Rom, Gin, Triplu Sec, Pepsi Cola, sirop de zahăr, suc de lămâie și gheață
- Tokyo Iced tea** (320ml) 41 lei
- Vodka, Rom, Gin, lichior de pepene, 7Up, sirop de zahăr, suc de lămâie și gheață
- Bullfrog** (320ml) 41 lei
- Vodka, Rom, Gin, lichior Blue Curacao, Red Bull, sirop de zahăr, suc de lămâie și gheață
- Martini Fiero Spritz** (360ml) 41 lei
- Martini Fiero, prosecco, apă minerală, gheață
- Martini Fiero Tonic** (320ml) 41 lei
- Martini Fiero, True Tonic, gheață
- Monkey Ginger** (320ml) 43 lei
- Monkey Shoulders, True Happiness Ginger, gheață
- Aperol Spritz** (320ml) 43 lei
- Aperol, Prosecco, apă minerală și gheață
- Tullamore Lemon** (320ml) 43 lei
- Tullamore, sweet & sour, 7up, gheață
- Hendrick's Oasium Spritz** (360ml) 45 lei
- Gin, triplu sec, prosecco, apă minerală, gheață
- Hendrick's Grand Cabaret Spritz** (360ml) 45 lei
- Gin, sirop soc, prosecco, apă minerală, gheață
- Glen Fizzy** (320ml) 45 lei
- Glenfiddich, sweet & sour, suc mere, apa tonică, gheață



HoW Boutique & Hotel
Unde ospitalitatea întâlnește precizia
Where Hospitality Meets Precision

Concept hotel de 4 stele în Cluj-Napoca, lângă promenada Someșului
Cluj-Napoca 4-star concept hotel, near the Someș promenade

Design de precizie
Precision Design
Elegantă atemporală
Timeless Elegance

HOW - Magazin de ceasuri de lux
HOW - Luxury brand watches boutique

www.how-hotel.ro

Caipis & Mojitos



The tables you dance on and the friends you party with

- Mojito** (320ml) 41 lei
- Rom, mentă, lime, sirop de zahăr din trestie, suc de lime, apă minerală și gheață. Vă recomandăm varianta cu căpsuni
- Caipirinha** (120ml) 41 lei
- Cachaca, lime, zahăr brun, apă minerală și gheață
- Caipiroska/Strawberry Caipiroska** (120ml) 41 lei
- Vodka, lime, zahăr brun, apă minerală și gheață/+ piure de căpsuni

Mixes

- Vodka & Redbull** (320 ml) 41 lei
- Vodka & Juice** (320 ml) 41 lei
- Jack Daniel's & Coke/Redbull** (320 ml) 41 lei
- Jack Daniel's Honey Ginger** (320 ml) 41 lei
- Jack Daniel's Apple Tonic** (320 ml) 41 lei
- Jagermeister & Redbull** (320 ml) 41 lei
- Jagermeister & Juice** (320 ml) 41 lei

Shooters

- Kamikaze** (30ml) 16 lei
- Vodka, Triplu Sec, suc de lămâie și sirop de zahăr
- Rusty Nails** (30ml) 16 lei
- Scotch Whisky și Drambuie
- Specialitatea Barmanului** (30ml) 16 lei
- Vodka, lichior de piersici și Baileys
- Quick One** (30ml) 16 lei
- Baileys, lichior de cafea și lichior de pepene galben
- B 52** (30ml) 16 lei
- Lichior de cafea, Baileys și Triplu Sec
- Baby Guinness** (30ml) 16 lei
- Baileys și lichior de cafea
- Cozonac Pack** (5x30ml) 63 lei
- Jagermeister, Baileys, Bacardi

Euphoria Lemonade Selection (450ml)**Mint & Ginger/Basil Lemonade**

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

29 lei

Lime & Mint Lemonade

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

29 lei

Passion Fruit Lemonade

- Suc de lămâie, piure de fructul pasiunii, sirop de zahăr, apă și gheață

29 lei

Raspberry & Basil Lemonade

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

29 lei

Orange & Ginger Lemonade

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

29 lei

Strawberry & Mint Lemonade

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

29 lei

Mango Special Lemonade

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

29 lei

Fresh**Shot de ghimbir** (20ml)

12 lei

Shot de lămâie (20ml)

12 lei

Portocale (250ml)

25 lei

Grapefruit (250ml)

25 lei

Ananas (250ml)

25 lei

Morcovi (250ml)

25 lei

Măr (250ml)

25 lei

Mix Combinație de oricare două (250ml)

25 lei

Smoothies (360ml)**Fresh Mint Smoothie**

- Banane, fresh de portocale, mango, mentă și gheață spartă

29 lei

Orange & Banana Smoothie

- Fresh de portocale, banană, piure de fructul pasiunii, și gheață spartă

29 lei

Ginger Apple Smoothie

- Fresh de ghimbir, suc de ananas, fructul pasiunii, suc de mere și gheață spartă

29 lei

Strawberry, Orange & Banana Smoothie

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

29 lei

**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 vite de „inc-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)

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

31 lei

Summer Breeze (320ml)

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

31 lei

Cranberjito (320ml)

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

31 lei

Martini Nolo Floreal (320ml)

- Martini Nolo Floreal, apă tonică, gheață

31 lei

Martini Nolo Vibrante (320ml)

- Martini Nolo Vibrante, apă tonică, gheață

31 lei

Apă Minerală Plată/ Carbogazoasă**Aqua Carpatica** (330ml)

15 lei

Aqua Carpatica (750ml)

23 lei

Evian (330ml)

28 lei

Sucuri Carbogazoase**Gama Pepsi** (250ml)

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

17 lei

Evervess (250ml)

18 lei

Lipton Ice Tea (330ml)

- Lămâie, Piersici

18 lei

True (200ml)

- Happiness Ginger, Social Tonic, Life Pink Tonic

18 lei

Sucuri Naturale**Gama Prigat Nectar** (250ml)

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

19 lei

Energizante**Redbull** (250ml)

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

21 lei

Single Malt (40ml)

Glenfiddich 12 YO	(40% alc./vol.)	38 lei
Glenfiddich 15 YO	(40% alc./vol.)	40 lei
Glenfiddich 18 YO	(40% alc./vol.)	79 lei
Balvenie 12 YO	(40% alc./vol.)	42 lei
Balvenie 14 YO	(43% alc./vol.)	54 lei
Monkey Shoulder's	(40% alc./vol.)	38 lei

Premium Aged Scotch Whisky (40ml)

Grant's Triple Wood	(40% alc./vol.)	38 lei
Grant's 8 YO	(40% alc./vol.)	35 lei
Grant's 12 YO	(40% alc./vol.)	33 lei
Grant's Rum Cask	(40% alc./vol.)	31 lei
Grant's Smoky	(40% alc./vol.)	31 lei
Dewar's 12 YO	(40% alc./vol.)	34 lei

Tennessee Whiskey & Bourbon (40ml)

Jack Daniel's	(40% alc./vol.)	35 lei
Jack Daniel's Honey	(35% alc./vol.)	35 lei
Jack Daniel's Apple	(35% alc./vol.)	35 lei
Jack Daniel's Gentleman Jack	(40% alc./vol.)	37 lei
Jack Daniel's Fire	(35% alc./vol.)	35 lei
Jack Daniel's Bonded	(50% alc./vol.)	42 lei
Jack Daniel's Triple Mash	(50% alc./vol.)	42 lei
Jack Daniel's Single Barrel	(50% alc./vol.)	47 lei
Woodford Reserve	(43,2% alc./vol.)	35 lei
Woodford Rye	(45,2% alc./vol.)	37 lei

Irish Whiskey (40ml)

Tullamore DEW	(40% alc./vol.)	29 lei
Tullamore DEW 12 YO	(40% alc./vol.)	34 lei
Teeling Small Batch	(46% alc./vol.)	31 lei
Slane	(40% alc./vol.)	31 lei

Vodka (40ml)

Russia Standard	(40% alc./vol.)	29 lei
Grey Goose	(40% alc./vol.)	41 lei
Grey Goose La Poire	(40% alc./vol.)	41 lei
Grey Goose Altius	(40% alc./vol.)	81 lei

Tequila (20ml)

Camino Real Blanco/ Gold	(35%-40% alc./vol.)	16 lei
Herradura Reposado	(40% alc./vol.)	23 lei
Patron Silver/ Reposado	(40% alc./vol.)	31 lei
Patron XO Cafe	(35% alc./vol.)	29 lei
Patron Reposado El Alto	(40% alc./vol.)	112 lei

www.houseofwatches.com

Gin (40ml)

Bombay Sapphire	(40% alc./vol.)	29 lei
Hendrick's	(44% alc./vol.)	41 lei
Hendrick's Grand Cabaret	(43,4% alc./vol.)	41 lei
Hendrick's Oasium	(43,4% alc./vol.)	41 lei
The Botanist Islay	(46% alc./vol.)	34 lei
Gin Mare	(42,7% alc./vol.)	38 lei

Rum (40ml)

Bacardi Carta Blanca, Oro, Negra	(37,5% alc./vol.)	29 lei
Bacardi Spiced	(35% alc./vol.)	29 lei
Bacardi Caribbean Spiced	(40% alc./vol.)	31 lei
Bacardi Reserva Ocho	(40% alc./vol.)	34 lei
Diplomatico	(47% alc./vol.)	53 lei
Demon's Share 6 YO	(40% alc./vol.)	46 lei
Demon's Share 12 YO	(40% alc./vol.)	57 lei

Brandy - Cognac (40ml)

Metaxa 7*	(40% alc./vol.)	31 lei
Metaxa 12*	(40% alc./vol.)	41 lei
Remy Martin V.S.O.P.	(40% alc./vol.)	46 lei
Remy Martin XO	(40% alc./vol.)	81 lei
Pălincă Ilie Galben Prune/ Caise/ Pere	(52% alc./vol.)	36 lei



Desaga Cluj-Napoca

Când am arăduit Desaga, ce ne-o mână 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-acî, din Transilvania, știau ele cum să potrighească felurile. C-aci îi cu fainoșag mare la masă și nu meri în casă de transilvănean, de român sau de ungar, 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 mințoși 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 Săla!

Vermouth (40ml)

Martini Bianco/ Roso	(15% alc./vol.)	29 lei
Martini Fiero	(14,9% alc./vol.)	29 lei

Liqueur (40ml)

Galliano Vanilla	(30% alc./vol.)	31 lei
Aperol	(11% alc./vol.)	31 lei
Baileys Irish Cream	(17% alc./vol.)	31 lei
Disaronno Amaretto Liqueur	(28% alc./vol.)	31 lei
Vaccari Sambuca	(38% alc./vol.)	31 lei
Grande Absinthe (20 ml)	(69% alc./vol.)	31 lei
Drambuie	(40% alc./vol.)	31 lei
Ouzo	(38% alc./vol.)	31 lei
Passoa	(17% alc./vol.)	31 lei
Jägermeister Ice Cold	(35% alc./vol.)	31 lei
Cointreau	(40% alc./vol.)	31 lei

Coffee/ Cafea



* se prepară din 8 gr cafea Filicori

* Frappé se prepară din cafea solubilă

- Espresso Ristretto** (10ml) 14 lei
- Espresso Doppio** (50ml) 16 lei
- Espresso/Espresso Decofeinizat** (25ml) 14 lei
- Espresso Americano** (90ml) 15 lei
- Espresso și apă fierbinte
- Espresso Macchiato** (60ml) 15 lei
- Espresso și cremă de lapte
- Cappuccino** (200ml) 21 lei
- Espresso și cremă de lapte
- Latte Macchiato** (220ml) 22 lei
- Cremă de lapte, lapte și espresso
- Flavoured Cappuccino** (200ml) 23 lei
- Espresso, cremă de lapte și la alegere: vanilie, căpșuni, migdale
- Choco-Nutty Latte** (220ml) 23 lei
- Espresso, cremă de lapte, sirop de cocos
- Flat White** (200ml) 23 lei
- Espresso dublu, cremă de lapte și lapte
- Euphoria Ice Coffee** (340ml) 24 lei
- Espresso, lapte de cocos, sirop de zahăr și gheață
- Irish Coffee** (220ml) 31 lei
- Jameson Irish Whiskey, espresso, apă fierbinte
- Ness Frappé** (360ml) 31 lei
- Cafea solubilă, lapte și gheață spartă

Tea/ Ceai (220ml)

- Black Tea** 19 lei
- Earl Gray
- Green Tea** 19 lei
- Chamomille, Mint
- Fruit Tea** 19 lei
- Winter, Autumn
- Red Tea** 19 lei
- Rooibos

Hot Chocolate/ Ciocolată Caldă (220ml)

- Classic Hot Chocolate** 22 lei
- 20 de grame ciocolată clasică sau 25 de grame ciocolată albă, lapte
- Flavoured Hot Chocolate** 24 lei
- 20 de grame ciocolată clasică, lapte, topping vegetal și la alegere: sirop de zmeură, caramel sărat, fistic, grenadine
- Marshmallow Hot Chocolate** 25 lei
- 20 de grame ciocolată clasică, lapte, bezele

IQOS ILUMA Powered by HEATED TUBACCO REACTION SYSTEM

TEREA* Descoperă gustul care ți se potrivește

TUTUN CLASIC

Russet | Bronze
Sienna | Teak | Dore | Amber
Yellow | Silver | Amarelă Fuscă
Wind Fuscă | Turquoise

TUTUN CU NOTE SUBTILE

LEVIA* Powered by CO2 ILUMA

Berry Pearl | Summer Pearl

ZERO TUTUN
AROME INTENSE

ZYN PLICULETĂ* CU NICOTINĂ

Black Cherry | Spearmint Mind 3 mg

Ice Blackcurrant Slim 11 mg

VEEV ONE*

Blue Raspberry | Blueberry | Watermelon

Strawberry | Blue Mint **STARTER KIT** (10SP02V1 + 1CAPSULA)

CIGARETTES*

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

MARLBORO
Cigarettes: Forest Mint, Cigaritas Storm Mist
Marlboro Fine Touch 4 | Marlboro Gold Touch XL
Marlboro Micro Fine Touch | Marlboro Micro Touch
Marlboro Micro Touch (Green) | Marlboro Touch 6
Marlboro XL Fine Touch | Marlboro XL Touch
Marlboro XL Touch Plus
Marlboro Filter Plus | Marlboro Filter Plus 100's
Marlboro Gold | Marlboro Gold 100's
Marlboro Red | Marlboro Red 100's

*La prețul maximal al zilei.

IQOS

*La prețul maximal al zilei. www.iqos.ro

Directiva Consiliului CE 89/622/CEE
Tutunul dăunează grav sănătății

100 Amplasamentele de tutun și produsele din tutun sunt dăunătoare sănătății și pot provoca dependență. Evitați să fumați în locuri închise sau în apropierea persoanelor vulnerabile.

VEEV

Blue Raspberry | Raspberry | Watermelon |
Strawberry | Blue Mint

Țigarete/ Cigarettes

PARLIAMENT

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

MARLBORO

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



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 MĂNAȘTUR, NR 2-6



CLUJ-NAPOCA

STR SINAIA, NR 43

CLUJ-NAPOCA

CALEA MĂNAȘTUR, NR 2-6



CLUJ-NAPOCA

STR SINAIA, NR 43

CLUJ-NAPOCA

STR SINAIA, NR 43



Bucetari Miresei
Decor Floral



Rider
Tehnic



Identitate
Vizuală



Momente
de divertisment



Servicii
Foto / Video



Meniu
Diversificat



Personal
Calificat



Capacitate
300+ persoane



Decor
Personalizat



Tortul Miresei
Candy Bar



Veseli
Accesorii



Locatie
Centrală



Interval Orar
La alegere



Website Miri
Live Streaming



DJ / VJ
MC

euphoria wedding

+40 745 393 333

www.euphoriawedding.ro

Calea Mănăștur, Nr 2-6
Cluj-Napoca

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare

1. Cereale care conțin gluten și anume: grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelta, grâu dur sau hibrid 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; Crutoane; 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 Stagioni; Pizza con Bufala; Pjleskavica; Pizetti with beef pastrami; Pizetti with brined goat cheese cream and basil pesto; Pizetti with chery 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 ihticolul folosit(ă) la limpezirea beri 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 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

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 Chimichuri; Sos de hrean; Spicy chicken wings; Sunca/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; 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 potenta; 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 chery tomatoes and fresh brined cow cheese; Pizetti with dried pork neck and matured brined cow cheese; Pjleskavica; 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 Limousin; 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; Ciuperca/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 Chimichuri; 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; Muștar; Muștar/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 Chimichuri; 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 Chimichuri; Sos de hrean; Vegetarian salad.

12. Dioxidul de sulf și sulfiții 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:

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 chery 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; 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 Echipă Limitată

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

J12/267/2010, RO26538322

Cont: RO60BTRLRONCRT0215628801

Capital social: 400 lei