

FABRICA BERE
DIN 1878

PRIMUL ZIAR DE SPECIALITATE

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 ȘI TOPA MICĂ - REZERVĂRI ȘI INFORMAȚII 0745 393 333

HOUSE of watches

The New Playground

www.houseofwatches.com

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
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	43 lei
Ursus Premium (5% alc./vol.)	1 l	34 lei
Kozel Lager (4,6% alc./vol.)	1 l	34 lei

Kozel Draught Mix



Kozel Mix (4,1% alc./vol.) Kozel Dark & Kozel Lager	0.500 l	21 lei
--------------------------------------------------------	---------	--------

Flavoured Draught/ Bottle 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
Ursus Remix Soc - Lime - Mentă (3,2% alc./vol.)	0.330 l	21 lei
Ursus Remix Căpșună - Zmeură - Lămâie (3,2% alc./vol.)	0.330 l	21 lei

Euphoria Lager Beer - Bottle



Ursus Premium (5% alc./vol.)	0.330 l	19 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	21 lei
Kozel Dark (3,7% alc./vol.)	0.330 l	19 lei

Special Beer - Bottle



Ursus Retro (5,1% alc./vol.)	0.500 l	21 lei
Ursus Black (6% alc./vol.)	0.330 l	19 lei
Ursus IPA (6% alc./vol.)	0.330 l	21 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	21 lei
Ursus Cooler Lemon/ Zmeură și mure/ 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 voștri!

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)  7,9,10,12 **25 lei**

- Coaste de porc găsite lent timp de 24h la smoker și sous-vide, hidratată din jumătate în jumătate de oră, unsă atent cu un amestec de miere de albine și muștar, apoi condimentată cu boia dulce, boabe de muștar, piper și praf de usturoi.
- Slow-cooked pork ribs, smoked and sous-vide for 24h, basted every half hour, carefully glazed with a honey-mustard blend, and seasoned with sweet paprika, mustard seeds, pepper, and garlic powder.

Pork neck (100gr)  7,9,10,12 **25 lei**

- Ceafă de porc ținută în saramură 24h, gătită lent timp de 46h la smoker și sous-vide, hidratată constant, aseasonată cu miere, muștar, boia dulce, cimbru, praf de usturoi și boabe de muștar.
- Pork neck brined for 24h, slow-cooked for 46h in smoker and sous-vide, constantly basted for tenderness, and seasoned with honey, mustard, sweet paprika, thyme, garlic powder, and mustard seeds.

Crispy pork knuckle (100gr)  1,3,6,7,8,9,10,11,12 **25 lei**

- Ciolan de porc ținut în saramură 24h, desărat o zi întreagă, apoi gătit lent 24h la smoker și sous-vide cu foi de dafin și piper.
- Pork knuckle brined for 24h, soaked in fresh water for a full day, then slow-cooked for 24h in the smoker and sous-vide with bay leaves and pepper.

Beef brisket (100gr)  7,9,10,12 **33 lei**

- Piept de vită ținut în saramură 24, gătit 46h la smoker și sous-vide, hidratat constant, după ce în prealabil a fost uns cu muștar și condimentat cu boia dulce, praf de usturoi și boabe de muștar.
- Beef brisket brined for 24h, slow-cooked for 46h in smoker and sous-vide, constantly basted for tenderness, previously rubbed with mustard and seasoned with sweet paprika, garlic powder, and mustard seeds.

Beef neck (100gr)  7,9,10,12 **33 lei**

- Ceafă de vită ținută în saramură 24h, gătită 46h la smoker și sous-vide, hidratată constant, condimentată cu muștar, boia dulce, usturoi și boabe de muștar.
- Beef neck brined for 24h, slow-cooked for 46h in smoker and sous-vide, constantly basted for tenderness, and seasoned with mustard, sweet paprika, garlic, and mustard seeds.

RO: Notă: Prețul afișat este pentru 100g. Preparatul se servește la bucată întreagă (greutate brută variabilă), iar prețul final se calculează pe baza gramajului efectiv al piesei servite.

EN: Note: The displayed price is per 100g. The dish is served as a whole piece (variable raw weight), and the final price will be calculated based on the actual weight of the portion served.

Sous vide and Grilled meat

Chicken breast (200gr) **47 lei**

- Piept de pui

Chicken wings (300gr) 1,3,6,7,9,10,11 **53 lei**

- Aripioare de pui

Marinated pork neck (200gr)  **49 lei**

- Ceafă de porc marinată

Rib-eye Limousin/ Black Angus (100gr)  7 **69 lei**

(maturat 21 zile/aged for 21 days)

- Antricot de vită

Tenderloin Limousin / Black Angus (100gr)  7 **96 lei**

- Mușchi de vită

Euphoria sausages (250gr)  10 **46 lei**

- Cârnați Euphoria serviți cu pârgălaș

Euphoria spicy sausages (250gr)  10 **46 lei**

- Cârnați picanți Euphoria serviți cu pârgălaș

Force meat rolls (Mici) (beef & pork) (50gr)  10 **12 lei/buc**

- Mititei Euphoria (vită & porc)

- Beef & pork minced rolls

Pește/ Fish

Grilled whole trout (100gr) ⁴ **23 lei**

- Păstrăv întreg la grill

Grilled perch fillet (200gr) ⁴ **69 lei**

- File de șalău la grill

Sosuri/ Sauces

Muștar/ Mustard (50gr) ¹⁰ **7 lei**

- Recomandat pentru mici și cârnați

- Recommended for forcemeat rolls (mici) and sausages

Ketchup (50gr) **7 lei**

- Recomandat pentru cartofi prăjiți

- Recommended for French fries

Smântână/ Sour cream (50gr) ⁷ **7 lei**

- Recomandată pentru preparate tradiționale și supe

- Recommended for traditional dishes and sour soups

Ulei de măsline picant/ Spicy olive oil (50gr) **7 lei**

- Recomandat pentru pizza și legume la grătar

- Recommended for pizza and grilled vegetables

Sos pizza dulce/ Sweet pizza sauce (50gr) **7 lei**

- Recomandat pentru pizza și preparate rapide

- Recommended for pizza and snacks

Sos pizza picant/ Spicy pizza sauce (50gr) **7 lei**

- Recomandat pentru pizza și preparate rapide

- Recommended for pizza and snacks

Sos Barbeque/ Barbeque Sauce (50gr) ^{1,6,9,10,11} **7 lei**

- Recomandat pentru coaste de porc și pulled pork

- Recommended for ribs and pulled pork

Sos 1000 Insule/ Thousand Island sauce (50gr) ^{3,9} **7 lei**

- Recomandat pentru crispy chicken și cartofi

- Recommended for crispy chicken and potatoes

Sos Burger Euphoria/ Euphoria Burger Sauce (50gr) ^{1,3,6,9,10,11} **7 lei**

- Recomandat pentru burgeri și sandwich-uri

- Recommended for burgers and sandwiches

Sos de hrean/ Horseradish sauce (50gr) **8 lei**

- Recomandat pentru vită și porc (în special brisket și crispy pork knuckle)

- Recommended for beef and pork (especially brisket and crispy pork knuckle)

Sos de gorgonzola/ Gorgonzola sauce (50gr) ⁷ **9 lei**

- Recomandat pentru preparate din pui și pește

- Recommended for chicken and fish dishes

Sos usturoi/ Garlic sauce (50gr) ³ **9 lei**

- Recomandat pentru pui, cartofi și porc

- Recommended for chicken and pork dishes, and French fries

Sos de piper verde/ Green peppercorn sauce (50gr) ^{1,7,9,12} **9 lei**

- Recomandat alături de preparatele din vită (rib-eye, tenderloin, T-bone)

- Recommended alongside beef cuts (rib-eye, tenderloin, T-bone)

Sos de ciuperci/ Mushroom sauce (50gr) ^{1,7,9,12} **9 lei**

- Recomandat cu pui și vită (piept de pui, baghetele de pui crocante, mușchi de vită)

- Recommended with chicken and beef (chicken breast, crispy chicken rolls, tenderloin)

Sos de vin roșu/ Red wine reduction (50gr) ^{7,9,12} **9 lei**

- Recomandat pentru vită și rață (beef brisket, steak-uri, pulpe de rață)

- Recommended for beef and duck (beef brisket, steaks, duck legs)

Mujdei/ Traditional Garlic Dip (50gr) **9 lei**

- Recomandat pentru preparate cu pui, mici, pește și carne la grătar

- Recommended for chicken, forcemeat rolls (mici), fish, and grilled meats

Sos Chimichurri/ Chimichurri Sauce (50gr) **9 lei**

- Recomandat pentru vită, steak-uri, măduvă și pește

- Recommended for beef, steaks, bone marrow and fish

Sos Cheddar/ Cheddar sauce (50gr) ^{1,7} **9 lei**

- Recomandat pentru cartofi, burgeri și sandwich-uri

- Recommended for potatoes, burgers, and sandwiches

Aioli Sauce with Sriracha/ Aioli Sauce with Sriracha (50g) ^{1,6,9} **9 lei**

- Recomandat pentru Burgeri, pui, pește și cartofi

- Recommended for burgers, chicken, fish, and potatoes

Roasted pepper dressing/ Roasted pepper dressing (50g) ^{1,6,11} **9 lei**

- Recomandat pentru carne la grill/smoker, burger și sandwich-uri

- Recommended for grilled or smoked meats, burgers, and sandwiches

Garnituri/ Side Dish

- French fries (200gr)** **19 lei**
- Cartofi prăjiți
- Golden garlic potatoes (200gr)** **19 lei**
- Cartofi aurii cu usturoi
- Mashed potatoes (200gr)** **19 lei**
- Piure de cartofi
- Sautéed potatoes with caramelized onions and paprika (200gr)** **19 lei**
- Cartofi răntăliți
- French fries with parmesan and garlic (230gr)** **25 lei**
- Cartofi prăjiți cu parmezan și usturoi
- Sweet potato fries (200gr)** **25 lei**
- Cartofi dulci prăjiți
- Sweet potato fries with parmesan and garlic (230gr)** **30 lei**
- Cartofi dulci prăjiți cu parmezan și usturoi
- Braised red cabbage with apple and raisins (200gr)** **19 lei**
- Varză roșie călită cu măr și stafide
- Polenta (200gr)** **19 lei**
- Mămăligă
- Seared peas (200gr)** **19 lei**
- Mazăre sotată cu unt și usturoi
- Pan-seared mushrooms with garlic, parsley, and butter (200gr)** **19 lei**
- Ciuperci trase la tigaie cu usturoi, pătrunjel și unt
- Grilled vegetables (200gr)** **25 lei**
- Legume gătite la grătar

Sandviciuri/ Sandwiches



- Smoked pork neck sandwich with French fries (400gr/200gr)** **74 lei**
- Sandwich servit în chiflă de burger cu ou și susan, cu ceafă de porc ținută în saramură 24h, gătită lent timp de 46h la smoker și sous-vide, hidratată constant, asezonată cu miere, muștar, boia dulce, cimbru, praf de usturoi și boabe de muștar, ceapă caramelizată, ceapă crocantă, cașcaval afumat și castravete murat. Servit cu cartofi prăjiți.
- Sandwich served in a burger bun with egg and sesame, with pork neck kept in brine for 24h, slow-cooked for 46h at the smoker and sous-vide, constantly hydrated, seasoned with honey, mustard, sweet paprika, thyme, garlic powder and mustard seeds, caramelized onion, crispy onion, smoked cheese and pickled cucumber. Served with French fries.

- Smoked beef brisket sandwich with French fries (400gr/200gr)** **74 lei**
- Beef brisket sandwich servit în chiflă de burger cu ou și susan, piept de vită ținut în saramură 24h, gătit 46h la smoker și sous-vide, hidratat constant, după ce în prealabil a fost uns cu muștar și condimentat cu boia dulce, praf de usturoi și boabe de muștar. Servit cu ceapă caramelizată, ceapă crocantă, sos Cheddar, sos brun, salată coleslaw și cartofi prăjiți.

- Beef brisket sandwich served in a burger bun with egg and sesame, beef brisket kept in brine for 24h, cooked for 46h at the smoker and sous-vide, constantly hydrated, after being previously brushed with mustard and seasoned with sweet paprika, garlic powder and mustard seeds. Served with caramelized onion, crispy onion, Cheddar sauce, brown sauce, coleslaw salad and French fries.

- Pljeskavica (220gr/200gr/50gr)** **72 lei**

- Specialitate sârbească din carne de vită Limousin/ Black Angus 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/ Black Angus 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 with French fries (400gr/200gr)** **72 lei**

- Chiflă făcută în casă (brutăria proprie), sos burger, chiftea burger vită Limousin (gătită mediu) (carne premium, carmangeria proprie), ou ochi (moale), roșii, salată Iceberg. Burgerul este servit cu cartofi prăjiți.
- Homemade burger bun (from our own bakery), burger sauce, Limousin beef burger patty (medium done) (premium meat, from our own butchery), fried egg (runny yolk), tomatoes, Iceberg lettuce. The burger is served with French fries.

- Cheeseburger with French fries (380gr/200gr)** **72 lei**

- Chiflă făcută în casă (brutăria proprie), sos de burger, chiftea burger vită Limousin (gătită mediu) (carne premium, carmangeria proprie), roșii, salată Iceberg, brânză Cheddar. Cheeseburgerul este 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 with French fries (400gr/200gr)** **72 lei**

- Chiflă făcută în casă (brutăria proprie), sos burger, chiftea burger vită Limousin (gătită mediu) (carne premium, carmangeria proprie), bacon prăjit, guacamole. Burger servit cu cartofi prăjiți.
- Homemade burger bun (from our own bakery), burger sauce, Limousin beef burger patty (medium done) (premium meat, from our own butchery), fried bacon, guacamole. Served with French fries.

- Roasted Red Pepper Burger with French fries (400gr/200gr)** **72 lei**

- Chiflă făcută în casă (brutăria proprie), sos burger, chiftea burger vită Limousin (gătită mediu) (carne premium, carmangeria proprie), cremă de brânză cu ceapă verde, ardei copt marinat, roșii. Servit cu cartofi prăjiți.
- Homemade burger bun (from our own bakery), burger sauce, Limousin beef burger patty (medium done) (premium meat, from our own butchery), spring onion cream cheese, marinated roasted peppers, tomatoes. Served with French fries.

- Double smash burger with French fries (380gr/200gr)** **72 lei**

- Chiflă făcută în casă (brutăria proprie), sos burger, chiftea burger vită Limousin (gătită mediu) (carne premium, carmangeria proprie), castraveți murați, ceapă roșie, brânză Cheddar și ceapă crocantă. Servit cu cartofi prăjiți.
- Homemade bun (from our own bakery), burger sauce, Limousin beef patty (cooked medium) (premium meat from our own butchery), pickles, red onion, Cheddar cheese, and crispy onion. Served with French fries.

- Toasted pulled pork sandwich with French fries (Zoft sandwich) (450gr/200gr)** **72 lei**

- Zoft: sosul sau zeama delicioasă lăsată de carne, ceapă și alte legume în timpul gătirii
- Pâine de pljeskavica proaspăt coaptă, îmbibată în zoft cu unt, pulled pork. Carnea este 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. Completat cu castraveți murați, salată coleslaw, sos Cheddar și ceapă crocantă. Servit cu cartofi prăjiți.
Zoft: The delicious, rich juices released by meat, onions, and vegetables during the cooking process.
- Freshly baked pljeskavica bread, soaked in buttered zoft, with pulled pork. The meat is rested in brine for three days, then desalted for a full day, and slow-cooked in the smoker and sous-vide with bay leaves and pepper. Topped with pickles, coleslaw, Cheddar sauce, and crispy onion. Served with French fries.

Platouri/ For Sharing

Roasted bone marrow (600gr/100gr/50gr)  ¹ **96 lei**

- Măduvă din oase de vită, gătită la cuptor, servită cu baghetă prăjită și sos Chimichurri.
- Beef bone marrow, oven-baked, served with toasted baguette and Chimichurri sauce.

Carnivore's Heaven from the Smoker (1,2kg)  ^{7,9,10,12} **326 lei**

- Platou rostuit la smoker, o amestecătură de beef brisket, ceafă de vită, ceafă de porc, scărifică de porc, gătită 24h, servite cu sos brun. Și, cum sigur nu rămâne nemâncat, Colebilul îl cumparați singuri de la farmacie.

- Smoker-roasted platter: a hearty mix of beef brisket, beef neck, pork collar, and pork ribs cooked for 24h, all served with brown gravy. And since we're sure you'll finish every last bite, you'll have to get your own digestive aids from the pharmacy.

Mix grill (4 persons) (1kg) ^{1,6,7,8,9,10,11} **286 lei**

- Ceafă de porc, coaste de porc marinate, scărifică 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) (1kg/150gr)  ¹⁰ **236 lei**

- Cârnați Euphoria, cârnați picanți Euphoria, mici Euphoria serviți cu muștar și pârgălaș.
- Euphoria sausages, Euphoria spicy sausages and Euphoria forcemeat rolls served with mustard and Transylvanian onion and paprika roux.

Euphoria mix grill (4 persons) (1kg)  ^{1,6,9,10,11} **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) ^{7,12} **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

Spinach with fried eggs (300gr) ^{1,3,7} **39 lei**

- Ouă ochiuri servite cu spanac gătit cu lapte, unt și usturoi
- Fried eggs served with creamed spinach cooked with milk, butter, and garlic

Scrambled eggs with vegetables (250g) ^{3,7} **39 lei**

- Păpară cu dovlecei, ciuperci și ardei kapia, servită cu brânză frământată din lapte de vacă, aseasonată cu arpagic și roșii
- Scrambled eggs with zucchini, mushrooms, and kapia peppers, kneaded cow milk cheese, seasoned with chives and tomatoes.

Scrambled eggs, Romanian style, with pork cracklings (300g) ^{3,7} **39 lei**

- Păpară cu kaiser, telemea maturată din lapte de bivoliță, ardei kapia, ceapă roșie și ceapă verde, servită cu jumări
- Traditional Romanian scrambled eggs with kaiser bacon & brined matured buffalo milk cheese with kapia peppers, red and green onions, served with pork cracklings.

Breakfast sandwich (450gr) ^{1,3,6,7,9,11} **53 lei**

- Pâine sârbească proaspăt coaptă, kaiser prăjit, guacamole, sos Cheddar și cremă fină de ou, servit cu mix de salate cu ardei copt marinat.
- Freshly baked Serbian bread, crispy kaiser bacon, guacamole, Cheddar sauce, and smooth egg cream, served with a salad mix and marinated roasted peppers.

Sandwich with scrambled eggs, cream cheese and dried pork neck (450gr) ^{1,3,7,10} **53 lei**

- Sandwich cu cremă fină de ou, chives, telemea maturată din lapte de vacă, baby spanac, ceafă de porc crud-uscătată și ceapă crocantă.
- Egg cream sandwich with chives, brined matured cow milk cheese, baby spinach, dry-cured pork neck, and crispy onion.

Fried eggs with hummus (350gr) ^{1,3,7,11} **47 lei**

- Ouă ochiuri (moi) cu humus, Kaiser, chips de tortilla și mix de semințe
- Fried eggs (runny yolk), hummus, kaiser bacon, tortilla chips and seed mix

Scrambled eggs with smoked pork belly (300g) ^{1,3,7,11} **47 lei**

- Ouă cu kaiser prăjit și ceapă verde, servite pe cruton de pâine, cu salată de rucola, roșii cherry și dressing de ardei copt și telemea maturată din lapte de vacă

- Eggs with fried kaiser and spring onions, served on bread crouton, with arugula salad, cherry tomatoes and roasted pepper dressing and brined matured cow milk cheese

Eggs and guacamole on toast bread (350gr) ^{1,3} **47 lei**

- Ouă ochiuri (moi) cu guacamole, servite pe pâine toast cu mix de salate și roșii cherry.
- Fried eggs (runny yolk) with guacamole, served on toast with a salad mix and cherry tomatoes.

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

Country-style fried eggs and potatoes with smoked pork belly (350gr) ^{1,3,10} **47 lei**

- Ouă ochiuri țărănești gătite cu cartofi răntăliți și kaiser cu pârgălaș și ceapă verde
- Country-style fried eggs cooked with sautéed potatoes with onion and paprika, kaiser bacon, Transylvanian onion and paprika roux (pârgălaș), and spring onion

Rustic scrambled eggs with Euphoria sausage and kaiser bacon (350gr) ^{1,3,10} **47 lei**

- Păpară din ouă cărcălite, cu cârnaț Euphoria, kaiser, crutoane de pâine, pârgălaș, roșii cherry și ceapă verde

- Rustic scrambled eggs (păpară) with Euphoria sausage, kaiser bacon, bread croutons, Transylvanian onion and paprika roux (pârgălaș), cherry tomatoes, and spring onions

Starters & Salads

Pork cracklings (200gr) **43 lei**

- Piept de porc prăjit în untură
- Pork belly fried in lard

Homemade Drizzled Bread (250gr) ^{1,7} **43 lei**

- Pită cu slănină afumată, brânză frământată din lapte de vacă și ceapă verde, roșii coapte și ceapă roșie
- Our homemade bread, drizzled with smoked fried pork fat, topped with kneaded cow milk cheese and spring onion, roasted tomatoes and red onion

Beef tartare (180gr/100gr/50gr) ^{1,3,6,9,10,11} **99 lei**

- Mușchi de vită Limousin, gălbenus crud, 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, pickled cucumbers, onion, capers, tomato paste, mustard, Worcestershire sauce, and Tabasco, served with toasted bread and butter.

Euphoria Charcuterie and cheese board (1kg)  ^{7,10} **234 lei**

- Mușchi file, cârnați uscați Euphoria, cârnați picanți Euphoria, salam uscat Euphoria, slăninuță maturată, jumări, mușchi țigănesc, telemea maturată din lapte de vacă, telemea maturată din lapte de bivoliță, telemea maturată din lapte de oaie, ceapă roșie, ceapă verde, hrean, roșii
- Pork tenderloin, Euphoria dry sausages, Euphoria spicy sausages, Euphoria dry salami, matured pork back fat (slăninuță), pork cracklings, Gypsy-style smoked pork loin (mușchi țigănesc), brined matured cow milk cheese, brined matured buffalo milk cheese, brined matured sheep milk cheese, red and spring onion, horseradish, and tomatoes.

Cheese board (1kg) ^{1,7,8} **234 lei**

- Parmezan, Brie, Gorgonzola, brânză maturată din lapte bivoliță maturată, brânză maturată din lapte de vacă, brânză frământată din lapte de vacă, gem, struguri verzi, rodie, caju, miez de nucă, măslină, biscuiți sărați.
- Parmesan, Brie, Gorgonzola, matured buffalo milk cheese, matured cow milk cheese, kneaded cow milk cheese, jam, green grapes, pomegranate, cashews, walnuts, olives, and salty crackers.

Premium Platter (1kg)  ^{7,10} **259 lei**

- Pastramă de vită, ceafă de porc crud-uscătată, ceafă de vită, piept de vită, brânză maturată din lapte bivoliță, brânză maturată din lapte de vacă, brânză frământată din lapte de vacă, roșii, ceapă verde, ceapă roșie
- Beef pastrami, dry-cured pork neck, beef neck, beef brisket, matured buffalo milk cheese, matured cow milk cheese, kneaded cow milk cheese, tomatoes, spring onion, and red onion

Bruschettas mix (350gr) ^{1,3,10,11} **51 lei**

- Bruschete cu roșii, busuioc, usturoi, pătrunjel proaspăt, ceafă de porc crud-uscătată, vinete și humus, servite cu amestec de salate.
- Bruschettas (Assorted) topped with: tomatoes, basil, garlic, and fresh parsley; dry-cured pork neck; eggplant and hummus; served with a salad mix.

Bruschettas Bolognese (350gr) ^{1,7,9,12} **51 lei**

- Bruschete cu sos Bolognese, rucola și parmezan.
- Bolognese Bruschettas topped with Bolognese sauce, arugula, and parmesan.

Vegetarian salad (350gr) ^{6,8,11} **56 lei**

- Mix de salate, năut, quinoa, roșii uscate, semințe de rodie, alune caju și dressing de ardei copt.
- Salad mix, chickpeas, quinoa, sun-dried tomatoes, pomegranate seeds, cashew nuts, and a roasted pepper dressing.

Eggplant salad with fresh tomatoes (300gr/100gr/100gr) ^{1,3} **56 lei**

- Salată de vinete cu ceapă, maioneză cu ou, servită cu roșii proaspete și pâinea casei.
- Romanian eggplant salad with onion and mayonnaise, served with fresh tomatoes and our house bread.

Salad with Spicy chicken wings (200gr/300gr) ^{1,3,6,7,9,10,11} **63 lei**

- Salată de crudități și dressing dulce-acrișor, servită cu aripioare picante de pui.
- Spicy chicken wings served with a fresh vegetable slaw and a sweet and sour dressing.

Hummus salad (250gr/200gr) ^{1,8,11} **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, roasted bell pepper dressing and focaccia.

Avocado and crispy smoked pork belly salad (400gr) ^{3,7,10} **58 lei**

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

Caesar salad (400gr) ^{3,4,7,10} **58 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) ^{1,3,6,7,11} **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 roasted peppers, cherry tomatoes, salad mix, white radish, and cream cheese wrapped in white sesame seeds.

Beef teriyaki salad (350gr) (spicy) ^{1,6,7,9,11} **66 lei**

- Amestec de salate, roșii coapte, castraveți, ceapă verde și fâșii 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.

Greek salad (400gr) ⁷ **58 lei**

- Roșii, castraveți, mix de salate, măsline, ceapă roșie, telemea maturată din lapte de bivoliță, cu busuioc
- Cherry tomatoes, cucumbers, mixed greens, olives, and red onion, aged buffalo milk cheese and fresh basil.

Vegetarian salad of your choice (200gr) ¹ **32 lei**

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

Roasted peppers salad (200gr) **43 lei**

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

Beetroot salad with horseradish and caraway seed (200gr) **32 lei**

- Salată de sfeclă roșie cu hrean și chimen
- Beetroot salad with horseradish and caraway seed

Pickled cucumbers (200gr) ¹⁰ **32 lei**

- Salată de castraveți murați
- Pickled cucumbers salad

Onion salad (150gr) **16 lei**

- Salată de ceapă
- Onion salad

Paste/Pasta**Penne Cherry (350gr)** ^{1,3,7,9} **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

Penne with chicken (340gr) **61 lei**

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

Spaghetti Carbonara (340gr) ^{1,3,7} **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)** ^{1,3,7} **63 lei**

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

Spaghetti Bolognese (400gr) ^{1,3,7,9,12} **63 lei**

- Spaghete cu sos Bolognese făcut din carne tocată de vită, kaiser, ceapă, morcovi, apio, ulei de măsline, unt, pastă de roșii, roșii, vin roșu, supă de vită, sare, piper și foi de dafin, servite cu parmezan
- Spaghetti with a slow-cooked ragu made of minced beef, kaiser (smoked bacon), carrots, celery, olive oil, butter, tomato puree, tomatoes and onions, simmered with red wine, beef stock, salt, pepper, bay leaves. Served with parmesan.

Spaghetti with seafood (400gr) ^{1,2,3,7,12} **83 lei**

- Spaghete cu pui de caracatiță, inele de calamar, creveți, sepioline, unt, vin alb, roșii cherry, usturoi, lămâie și pătrunjel.
- Spaghetti with baby octopus, squid rings, shrimp, baby cuttlefish, butter, white wine, cherry tomatoes, garlic, lemon, and parsley.

Beef & mushroom spaghetti (400gr) ^{1,3,7} **91 lei**

- Spaghete cu mușchi de vită gătite cu unt, roșii cherry, ciuperci, usturoi și busuioc
- Spaghetti with beef tenderloin cooked with butter, cherry tomatoes, mushrooms, garlic, basil

Pizza & Panini**Vegetarian pizza (400gr)** ¹ **56 lei**

- Blat de pizza, sos de roșii, brânză vegetală, mazăre, porumb, roșii cherry, spanac și usturoi
- Pizza dough, tomato sauce, plant-based cheese, green peas, sweet corn, cherry tomatoes, spinach, and garlic.

Pizza Margherita (400gr) ^{1,7} **56 lei**

- Blat pizza, sos pizza, mozzarella, telemea maturată din lapte de vacă, roșii cherry și busuioc
- Pizza dough, tomato sauce, mozzarella, brined matured cow milk cheese, cherry tomatoes, and fresh basil

Pizza Bolognese (450gr) ^{1,3,7,9,12} **59 lei**

- Blat de pizza, sos de pizza, mozzarella, sos Bolognese făcut din carne tocată de vită, kaiser, ceapă, morcovi, apio, ulei de măsline, unt, pastă de roșii, roșii, vin roșu, supă de vită, sare, piper și foi de dafin, parmezan, busuioc și rucola
- Pizza dough, pizza sauce, mozzarella, Bolognese sauce made of minced beef, kaiser bacon, onion, carrots, celery sticks, olive oil, butter, tomato paste, tomatoes, red wine, beef stock, salt, pepper and bay leaves, parmesan, basil and arugula

Pizza Quattro Stagioni (450gr) ^{1,7} **59 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 (450gr) ^{1,7} **59 lei**

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

Pizza Capricciosa (450gr) ^{1,7} **59 lei**

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

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

Pizza Ham & Sweetcorn (420gr) ^{1,7}

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

59 lei

Pizza Euphoria (520gr) ^{1,3,7,10}

- Blat pizza, sos pizza, mozzarella, kaizer, cârnăciori picanți Euphoria, ou ochi (moale), porumb, ardei gras și ceapă roșie

59 lei

- Pizza dough, pizza sauce, mozzarella, smoked bacon (kaiser), Euphoria spicy sausages, fried egg (runny yolk), sweetcorn, bell peppers and red onion

Pizza Diavola (500gr) ^{1,7}

- Blat pizza, sos pizza, mozzarella, salam picant Euphoria, cârnăciori picanți Euphoria, fulgi chili, roșii coapte și ceapă roșie

59 lei

- Pizza dough, pizza sauce, mozzarella, Euphoria spicy salami, Euphoria spicy sausages, chili flakes, baked tomatoes and red onion

Pizza Philadelphia (500gr) ^{1,7}

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

59 lei

Pizza Quattro Formaggi (500gr) ^{1,7}

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

59 lei

Oregano & Garlic Focaccia / Oregano Focaccia (230gr) ¹

- Focaccia cu oregano și usturoi / Focaccia cu oregano

33 lei

Grana Padano focaccia (230gr) ^{1,7}

- Focaccia cu Grana Padano

33 lei

Ciorbe-Supe/ Soups

Funghi porcini cream soup (400ml/50gr) ⁷

- Hribi, ciuperci champignon, cartof, 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, champignon mushrooms, potato, onion, garlic, salt, pepper, dried thyme, olive oil, bay leaves, chicken stock, cooking cream, white wine. Served with croutons.

39 lei

Chicken soup with homemade noodles (400ml) ^{1,3,9}

- Supă clară de pui, morcov, țelină, pătrunjel, păstârnac, servită cu tăieței de casă
- Chicken soup, carrots, celery, parsley, parsnip, served with homemade noodles

39 lei

Traditional bean soup with smoked pork knuckle (400ml) ⁹

- 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

39 lei

Country style beef soup with vegetables (400ml) ⁹

- 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 stock, with beef meat, carrots, celery, onion, parsley root, parsnip, green beans, potatoes, peppers, tomato purée, thyme, and sweet paprika

39 lei

Beef Goulash (400ml) ^{1,3,9}

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

39 lei

Tripe soup (400ml) ^{3,7,9}

- 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 stock, with beef tripe, carrots, garlic, parsnip, celery, onion, hot pepper, egg, vinegar, and sour cream

39 lei

Fel principal/ Main Dish

Cornmeal-crust whole trout (100gr/50gr/30gr) ⁴

- Păstrăv întreg prăjit în făină de mălai, servit cu mujdei de usturoi și lămâie
- Cornmeal-crust whole trout, served with garlic traditional garlic sauce (mujdei) and lemon

25 lei

Cornmeal-crust pike-perch strips (200gr/50gr/30gr) ⁴

- Baghețele de șalău prăjite în făină de mălai, servit cu mujdei de usturoi și lămâie
- Cornmeal-crust pike-perch strips, served with traditional garlic sauce (mujdei) and lemon

69 lei

Fish tenders (200gr/50gr/30gr) ^{1,3,4}

- Baghețele de șalău în crustă crocantă, servit cu sos de usturoi și lămâie
- Golden, crispy-crust pike-perch strips, served with a creamy garlic sauce and lemon

69 lei

Fritto misto (300gr/50gr/50gr) ^{1,2,6,9}

- Fructe de mare și legume crocante, prăjite în crustă ușoară, servite cu lămâie, mix de salate și sos aioli cu sriracha
- Lightly battered seafood and crispy vegetables, served with a salad mix, lemon, and a spicy Sriracha aioli

78 lei

Spicy chicken wings (300gr) ^{1,6,9,11}

- Aripioare picante de pui
- Spicy chicken wings

53 lei

Fried breaded cheese (250gr)

- Cașcaval pane
- Fried breaded cheese

48 lei

Crispy chicken fingers (250gr/50ml) ^{1,3,9}

- Baghețele din piept de pui pane, condimentate cu usturoi, servite cu sos 1000 de insule
- Crispy chicken fingers seasoned with garlic, served with 1000 Islands sauce

48 lei

Polenta with kneaded cheese and fried pork fat (400gr/50gr) ⁷

- Mămăligă cu brânză frământată din lapte de vacă, slănină prăjită și ou ochi
- Polenta with kneaded cow milk cheese, fried traditional cured pork fat, and fried egg

53 lei

Chicken breast with gorgonzola sauce (200gr/50gr) ⁷

- Piept de pui la cuptor, servit cu sos de gorgonzola
- Oven-baked chicken breast served with gorgonzola sauce

59 lei

Chicken breast roll filled with mozzarellaserved with marinated cherry tomatoes (250gr/100gr) ^{7,10}

- Ruladă din piept de pui umplută cu mozzarella, kaiser și brânză cheddar, servit cu roșii marinate
- Chicken breast roulade stuffed with mozzarella, kaiser bacon and cheddar cheese, and marinated tomatoes

59 lei

Chicken schnitzel (250gr) ^{1,3}

- Șnițel crocant din piept de pui
- Crispy breaded chicken breast

48 lei

Mushroom stew (250gr) ^{1,7}

- Tocăniță din ciuperci cu ceapă, usturoi și vin, ardei, cimbru, pătrunjel, boia dulce de ardei, unt și smântână de gătit
- Mushroom stew with onions, garlic, wine, bell peppers, thyme, parsley, sweet paprika, butter, and cooking cream

48 lei

Half chicken, fried, with Romanian garlic sauce (600gr/50gr) ^{1,3,6,7,9,10,11}

- Jumătate de pui gătit în untură la ceaun, servit cu mujdei de usturoi
- Half chicken slow-cooked in a cast-iron cauldron, served with garlic sauce

81 lei

Duck legs with red wine sauce (270gr/50gr) ^{7,9,12}

- Pulpe de rață gătite sous-vide și la cuptor cu portocală, servite cu sos de vin roșu
- Sous-vide and oven-baked duck legs with orange and served with red wine sauce

86 lei

Marinated pork neck steak with crispy pork belly fat and onions, cooked in lard with paprika and garlic (200gr/50gr/50gr)

- Ceafă de porc marinată, coaptă la jar împreună cu slănină prăjită și ceapă gătită în untură cu boia și usturoi
- Marinated pork neck steak with crispy pork fat and onions cooked in lard with paprika and garlic

61 lei

Pulled pork cooked with brown sauce (300gr) ^{7,9,10,12}

- Ceafă de porc ținută în saramură 24h, gătită lent timp de 46h la smoker și sous-vide, hidratată constant, asezonată cu miere, muștar, boia dulce, cimbru, praf de usturoi și boabe de muștar, glazurată la grătar cu sos brun
- Pork neck brined for 24h, slow-cooked for 46h in smoker and sous-vide, constantly hydrated, seasoned with honey, mustard, sweet paprika, thyme, garlic powder and mustard seeds, glazed on the grill with brown sauce

81 lei

Barbeque pork ribs (400gr/50gr) ^{1,6,9,10,11}

- Coaste de porc marinate, servite cu sos barbeque
- Marinated pork ribs served with barbeque sauce

61 lei

Roasted pork wing (550gr)

- Ciolan de porc gătit la cuptor.
- Oven-Roasted Pork Osso Buco

86 lei

Savoury beef ribs (450gr/50gr) ^{7,12}

- Coaste de vită Limousin (premium), gătite cu cimbru verde, portocală, ardei iute, sos savoury, roșii uscate și ceapă verde
- Limousin beef ribs cooked with fresh thyme, orange, chili pepper and savoury sauce, served with sundried tomatoes and spring onion

126 lei

Wiener schnitzel (250gr/30gr) ^{1,3}

- Șnițel din mușchi de vită servit cu lămâie
- Beef tenderloin schnitzel served with lemon

136 lei

Deserturi/ Desserts

- Crème caramel** (250gr) ^{3,7} **42 lei**
- Cremă de zahăr caramelizat cu ou, lapte și cremă de vanilie
- Caramel cream with egg, milk, and vanilla custard
- Vanilla cheesecake** (220gr) ^{1,3,7} **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** (220gr) ^{1,3,7,8} **42 lei**
- Prăjitură cremoasă cu pișcoturi, mascarpone, cafea și cremă engleză
- Creamy cake with lady fingers, mascarpone, coffee and custard
- Peanut butter cake** (220gr) ^{1,5,7,8} **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) ^{1,3,6,7,11} **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** (180gr) ^{1,3,7,8} **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** (200gr) ^{1,3,5,6,7,8,9,10,11} **42 lei**
- 3 arome la alegere: vanilie, cacao, căpșuni, caramel sărat. Se servește cu frișcă vegetală.
- Choice of 3 flavors: vanilla, cocoa, strawberry, salted caramel. Served with vegan cream.



Extra/ Diverse

- Ardei iute/ Chili pepper** (40gr) **5 lei**
- Lămâie/ Lemon** (50gr) **6 lei**
- Ciuperci/ Mushrooms** (50gr) **7 lei**
- Porumb/ Sweetcorn** (50gr) **7 lei**
- Măsline/ Olives** (50gr) **7 lei**
- Șuncă/ Ham** (50gr) **7 lei**
- Ceapă crocantă/ Crispy Onion** (30gr) **7 lei**
- Ceapă/ Onion** (50gr) **7 lei**
- Rucola/ Arugula** (50gr) **8 lei**
- Ou/ Fried or boiled egg** (50gr) ³ **8 lei**
- Mozzarella** (50gr) ⁷ **9 lei**
- Salam Euphoria/ Euphoria salami** (50gr) **9 lei**
- Salam Euphoria picant/ Euphoria spicy salami** (50gr) **9 lei**
- Telemea maturată din lapte de vacă/ Matured cow milk cheese in brine** (50gr) ⁷ **9 lei**
- Telemea maturată din lapte de bivoliță/ Matured buffalo milk cheese in brine** (50gr) ⁷ **9 lei**
- Telemea maturată din lapte de oaie/ Matured sheep milk cheese in brine** (50gr) ⁷ **9 lei**
- Cheddar** (50gr) ⁷ **9 lei**
- Cașcaval afumat/ Traditional Smoked Semi-Hard Cheese** (50gr) ⁷ **9 lei**
- Gorgonzola** (50gr) ⁷ **10 lei**
- Grana Padano** (50gr) ⁷ **10 lei**
- Pâine artizanală de casă/ Homemade Bread** (100gr) ¹ **10 lei**
- Ceafă de porc crud-uscată/ Dry-cured pork neck** (50gr) ¹⁰ **11 lei**
- Piept de pui/ Chicken breast** (50gr) **11 lei**
- Pâine sârbească/ Serbian bread** (200gr) ¹ **13 lei**

HOUSE SWEETS

House of Sweets, numele deliciilor dulci din Cluj-Napoca, marca Euphoria! Cu o tradiție de peste 24 de ani în ospitalitate, aducem arta desertului în fiecare moment special din viața ta.

De la candy bar și torturi aniversare, până la monoporiții servite în toate restaurantele noastre, inclusiv la cafeneaua Kohe Panineria & Caffè, garantăm un final dulce pentru orice eveniment.

Încearcă deserturile noastre în locații, comandă-le și pentru acasă!

Fie că este o poftă spontană sau un eveniment special din viața ta, creăm deserturi personalizate care îți vor cuceri toți invitații.

Sparkling Wine & Champagne (750ml)



- Scintti** Fetească Regală 11% alc./vol. - Brut
Jidvei - Valea Târnavelor - România
- Maestro Prosecco** Glera 12% alc./vol. - Extra Dry
Apriori - Veneto - Italia
- La Plage Prosecco** Glera 11% alc./vol. - Brut
Crama Rasova - Cantina di Castelnuovo del Garda - 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 - Catalonia - Spania
- V8 Prosecco Brut** 11,5% alc./vol. - Millesimato
Italia
- Martini Prosecco Sparkling** 11,5% alc./vol. - Brut
Veneto - Italia
- Martini Sparkling Brut** 11,5% alc./vol. - Brut
Veneto - Friuli Venezia Giulia - Italia
- Ca'di Rajo Prosecco Millesimato** 11% alc./vol. - Brut
Valdobbiadene DOCG - Italia
- Adami Dei Casel** 11% alc./vol. - Extra Dry
Valdobbiadene DOCG - Italia
- Maestro Spumant Suave Rose** Muscat 7% alc./vol. - Dulce
Apriori - Veneto - Italia
- V8 Prosecco Rosé** 11,5% alc./vol. - Brut
Italia
- Martini Prosecco Rosé Sparkling** 11,5% alc./vol. - Extra Sec
Veneto - Friuli Venezia Giulia - Italia
- Martini Sparkling Rosé** 9,5% alc./vol. - Demisec
Piemonte - Italia
- Mysterium Vintage** Pinot Noir 12% alc./vol. - Brut
Jidvei - Valea Târnavelor - România
- 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 Heritage** 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)
Italia

Vin Alb/ White Wine (750ml)



- 151 lei** **Carpathia** Sauvignon Blanc
13% alc./vol. - Sec
Domeniile Sâmburești - Sâmburești - România
- 156 lei** **Liliac Cuvée Antonia** Chardonnay, Sauvignon Blanc, Neuburger, Muscat Ottonel
13% alc./vol. - Sec
Crama Liliac - Lechința - România
- 156 lei** **La Plage** Sauvignon Blanc, Fetească Regală, Muscat Ottonel
12% alc./vol. - Sec
Crama Rasova - Murfatlar - România
- 176 lei** **Heritage** Chardonnay
12,9% alc./vol. - Sec
Domeniile Franco-Române - Dealu Mare - România
- 176 lei** **Zaig Sauvignon Blanc** Sauvignon Blanc
11,5% alc./vol. - Sec
Vinifera Eco Zem - Lechința - România
- 176 lei** **Domeniile Davidescu** Viorica, Muscat Ottonel
12,5% alc./vol. - Sec
Podgoria Alexandru Ioan Cuza - Valul lui Traian - Rep. Moldova
- 196 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 Recaș - Recaș - România
- 176 lei** **Organic Riesling de Rhin** Riesling de Rhin
12,8% alc./vol. - Sec
Domeniul Bogdan - Murfatlar - România
- 196 lei** **Purcari Sapiens Alb** Chardonnay
13,5% alc./vol. - Sec
Purcari - Ștefan Vodă - România
- 319 lei** **Bauer Sauvignonasse** Friulano
12,5% alc./vol. - Sec
Crama Bauer - Drăgășani - România
- 516 lei** **Bauer Bobita** Fetească Regală
10,5% alc./vol. - Demisec
Crama Bauer - Drăgășani - România
- 536 lei** **White Artisan** Fetească Albă, Tămâioasă Românească, Riesling
12,5% alc./vol. - Sec
Aurelia Vișinescu - Dealu Mare - România
- 596 lei** **Karakter Chardonnay** Chardonnay
13% alc./vol. - Sec
Aurelia Vișinescu - Dealu Mare - România
- 716 lei** **Mysterium** Rhein Riesling/Muscat Ottonel
13% alc./vol. - Sec
Jidvei - Valea Târnavelor - România
- 999 lei** **Mircesti Sauvignon Blanc** Sauvignon Blanc
13% alc./vol. - Sec
Mircești - Codru - Rep. Moldova
- 1069 lei** **Individo** Fetească Regală, Riesling
13% alc./vol. - Sec
Château Vartely - Orhei - Rep. Moldova
- 35 lei** **Rusalcă Albă** Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling, Pinot Grigio
13% alc./vol. - Sec
Crama Opreșor - Podgoria Dealurile Olteniei - România
- 35 lei** **Prince Știrbey** Crâmpoșie Selecționată
13% alc./vol. - Sec
Agricola Știrbey - Drăgășani - România
- 35 lei** **Premium Fumé** Chardonnay, Sauvignon Blanc, Fetească Regală
13% alc./vol. - Sec
Budureasca - Dealu Mare - România
- 36 lei** **Issa Sauvignon Blanc** Sauvignon Blanc
12,5% alc./vol. - Sec
Crama La Salina - Dealurile Transilvaniei - România
- 36 lei** **Issa Chardonnay** Chardonnay
12,5% alc./vol. - Sec
Crama La Salina - Dealurile Transilvaniei - România
- 36 lei** **Caii de la Letea Princeps** Aligote
13% alc./vol. - Sec
Crama Sarica Niculițel - Sarica Niculițel - România
- 39 lei** **The Sign** Tămâioasă Românească
13,5% alc./vol. - Sec
Budureasca - Dealu Mare - România
- 35 lei**

Owner's Choice Ana Fetească Regală

13% alc./vol. - Sec

Jidvei - Valea Târnavelor - România

Prince Vlad Chardonnay Chardonnay

12% alc./vol. - Sec

Vinju Mare - Mehedinți - România

Migala Fetească Albă, Fetească Regală, Chardonnay, Aligote,

Tămâioasă Românească, Riesling Italian

13% alc./vol. - Sec

DeMatei - Dealu Mare - România

ReVivre Alb Sauvignon Blanc, Chardonnay

13% alc./vol. - Sec

Serve - Dealu Mare - România

ReVivre Alb Sauvignon Blanc, Fetească Albă

13% alc./vol. - Sec

Serve - Dealu Mare - România

Prince Știrbey Tămâioasă Românească

10% alc./vol. - Dulce

Agricola Știrbey - Drăgășani - România

Muse White Fetească Regală, Muscat Ottonel

12,5% alc./vol. - Demisec

Cramele Receaș - Receaș - România

Zaig FA&MO Fetească Albă, Muscat Ottonel

13,5% alc./vol. - Sec

Vinifera Eco Zern - 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 Receaș - Receaș - 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

Chateau Valvis Sauvignon Blanc

14% alc./vol. - Sec

Domeniile Sâmburești - Sâmburești - România

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

13% alc./vol. - Sec

Cramele Receaș - Receaș - 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

Jiana Rosé Pinot Noir, Shiraz

13% alc./vol. - Sec

Crama Opișor - Podgoria Dealurile Olteniei - 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 Receaș - Receaș - România

Vin Roșu/ Red Wine (750ml)**Carpathia** Cabernet Sauvignon, Merlot

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

163 lei	Domeniile Davidescu Fetească Neagră, Saperavi	159 lei
	13,5% alc./vol. - Sec	
	Podgoria Alexandru Ioan Cuza - Valul lui Traian - Rep. Moldova	
163 lei	Land of Basarabia MAS Saperavi, Fetească Neagră	169 lei
	14% alc./vol. - Sec	
	Land of Basarabia - Ștefan Vodă - Rep. Moldova	
163 lei	Purcari Sapiens Rară Neagră	179 lei
	12,5% alc./vol. - Sec	
	Château Purcari - Ștefan Vodă - Rep. Moldova	
169 lei	Prince Vlad Fetească Neagră Fetească Neagră	179 lei
	13,5% alc./vol. - Sec	
	Vinju Mare - Mehedinți - România	
169 lei	Caii de la Letea Princeps Quintessence Fetească Neagră,	179 lei
	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot	
	14% alc./vol. - Sec	
	Crama Sărca Niculițel - Dobrogea - România	
173 lei	Arrogance Fetească Neagră, Merlot	179 lei
	14,5% alc./vol. - Sec	
	Domeniile Franco-Române - Dealu Mare - România	
184 lei	Prince Știrbey Negru de Drăgășani	186 lei
	14,8% alc./vol. - Sec	
	Agricola Știrbey - Drăgășani - România	
184 lei	Migala Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon	196 lei
	14,5% alc./vol. - Sec	
	DeMatei - Dealu Mare - România	
184 lei	Liliac Red Cuvée Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon	196 lei
	14% alc./vol. - Sec	
	Crama Liliac - Lechința - România	
199 lei	The Sign Shiraz Shiraz	196 lei
	14,5% alc./vol. - Sec	
	Budureasca - Dealu Mare - România	
199 lei	Chateau Cristi Malbec, Saperavi	209 lei
	14% alc./vol. - Sec	
	Chateau Cristi - Valul lui Traian - Rep. Moldova	
219 lei	Tarla 201 Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot	224 lei
	14,5% alc./vol. - Roșu, Sec	
	Tarla 201 - Dealu Mare - România	
254 lei	Drăgaică Rosie Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră, Syrah	229 lei
	14,8% alc./vol. - Rôșu, Sec	
	Crama Opișor - Podgoria Dealurile Olteniei - România	
254 lei	Selene Syrah	234 lei
	14,5% alc./vol. - Sec	
	Cramele Receaș - Receaș - România	
259 lei	Bauer Pinot Noir Pinot Noir	259 lei
	14,5% alc./vol. - Sec	
	Crama Bauer - Drăgășani - România	
259 lei	Noble Five Fetească Neagră, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir	259 lei
	14,5% alc./vol. - Sec	
	Budureasca - Dealu Mare - România	
259 lei	Taraboste Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah	259 lei
	14,5% alc./vol. - Sec	
	Chateau Vartely - Codru - Rep. Moldova	
349 lei	Anima 3 Fete Negre Fetească Neagră din 3 ani 	349 lei
	14,5% alc./vol. - Sec	
	Crama Aurelia Vișinescu - Dealu Mare - România	

**Fabrica de Bere**

Calea Mănăștur 2-6

Cocktails



- Pornstar Martini** (150ml) 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** (90ml) 41 lei
- Gin, Campari, Vermouth rosu, gheață
- Old Fashioned** (60ml) 41 lei
- Bourbon, Bitter Angostura, zahăr brun, portocală, 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, Kahlua-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

Long Drinks



- Watermelon Gin Bull** (320 ml) 41 lei
- Gin, Red Bull pepene roșu, 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 căpșune, 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 & Tonic** (320ml) 45 lei
- Gin, True Tonic, 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, apă tonică, gheață



Caipis & Mojitos



- Mojito** (320ml) 41 lei
- Rom, mentă, lime, sirop de zahăr din trestie, suc de lime, apă minerală și gheață. Vă recomandăm varianta cu căpșune
- 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 căpșune

Mixes

- Vodka & Red Bull** (320 ml) 41 lei
- Vodka, Red Bull și gheață
- Vodka & Juice** (320 ml) 41 lei
- Vodka, suc de cranberry/ mere/ portocale și gheață
- Jack Daniel's & Pepsi Cola/ Red Bull** (320 ml) 41 lei
- Jack Daniel's & Pepsi Cola/ Red Bull și gheață
- Jack Daniel's Honey Ginger** (320 ml) 41 lei
- Jack Daniel's Honey, True Ginger și gheață
- Jack Daniel's Apple Tonic** (320 ml) 41 lei
- Jack Daniel's Apple, True Tonic și gheață
- Jägermeister & Red Bull** (320 ml) 41 lei
- Jägermeister, Red Bull și gheață
- Jägermeister & Juice** (320 ml) 41 lei
- Jägermeister, suc de cranberry/ mere/ portocale și gheață

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)



Classic Lemonade

- Suc de lămâie, sirop de zahăr, apă și gheață

27 lei

Mint & Ginger/Basil & Ginger 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, sirop de zahăr, apă și gheață

29 lei

Elderflower Lemonade

- Suc de lămâie, sirop de soc, sirop de zahăr, 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

*Suc de portocale

Smoothies (360ml)



Fresh Mint Smoothie

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

29 lei

Orange & Banana Smoothie

- Suc 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



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 sătura 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.

Driver's & Energy Cocktails

Don't drink and drive, enjoy these flavourful cocktails

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

Energizers (320ml)

31 lei

- Red Bull, apă minerală, sirop, gheață

Green Apple (320ml)

31 lei

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

Summer Breeze (320ml)

31 lei

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

Cranberjito (320ml)

31 lei

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

Martini Nolo Floreal (320ml)

31 lei

- Martini Nolo Floreal, apă tonică, gheață

Martini Nolo Vibrante (320ml)

31 lei

- Martini Nolo Vibrante, apă tonică, gheață

Apă Minerală Plată/ Carbogazoasă

Aqua Carpatica (330ml)

15 lei

Aqua Carpatica (750ml)

23 lei

Evian (330ml)

28 lei

Sucuri Carbogazoase



Gama Pepsi (250ml)

17 lei

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

Evervess (250ml)

18 lei

Lipton Ice Tea (250ml)

18 lei

- Lămâie, Piersici

True (200ml)

18 lei

- Happiness Ginger, Social Tonic, Tonic Elderflower

Sucuri Naturale

Gama Prigat Nectar (250ml)

19 lei

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

Energizante

Red Bull (250ml)

21 lei

- Classic, Zero, Pepene roșu, Caise și căpsune

Single Malt (40ml)

Glenfiddich 12 YO	(40% alc./vol.)	42 lei
Glenfiddich 15 YO	(40% alc./vol.)	61 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.)	28 lei
Grant's 8 YO	(40% alc./vol.)	33 lei
Grant's 12 YO	(40% alc./vol.)	35 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

Gin (40ml)

Bombay Sapphire	(40% alc./vol.)	29 lei
Hendrick's	(44% alc./vol.)	41 lei
Hendrick's Another	(41,4% 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
Kvint 10 YO XO	(40% alc./vol.)	36 lei



Pălincă - Rachiu - Vișinată (40ml)

Pălincă Ilie Galben Prune/ Pere	(52% alc./vol.)	36 lei
Rachiu Ungheni Gutui	(40% alc./vol.)	36 lei
Vișinată/ Afinată	(20% alc./vol.)	29 lei

Vermouth (40ml)

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

Liqueur (40ml)

Jägermeister Orange	(33% alc./vol.)	31 lei
Jägermeister Ice Cold	(35% alc./vol.)	31 lei
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
Cointreau	(40% alc./vol.)	31 lei
Sheridan's	(15,5% alc./vol.)	31 lei

Coffee/ Cafea



* se prepară din 8 gr cafea Filicori

* Frappé se prepară din cafea solubilă

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



Tea/ Ceai (220 ml)



Black Tea - Earl Gray	19 lei
Green Tea - Chamomile, Mint, Jasmine	19 lei
Fruit Tea - Winter, Autumn	19 lei
Red Tea - Rooibos	19 lei

KOHE
paninceria & caffè

Gustul Italiei în Cluj-Napoca, într-o cafenea 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 sic 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.

Natural Ice Tea/ Ceai cu gheață (220 ml)

Black Tea - Earl Gray și gheață	19 lei
Green Tea - Chamomile/ Mint/ Jasmine și gheață	19 lei
Fruit Tea - Winter/ Autumn și gheață	19 lei



Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare

1. Cereale care conțin gluten și anume: grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelta, grâu dur sau hibridi 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

2. Crustacee și produse derivate.

3. Ouă și produse derivate.

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 ihtiocolul folosit(ă) la limpezirea berii sau a vinului

5. Arahide și produse derivate.

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, obținuți din soia
- (c) fitosteroli și esteri de fitosterol derivați din uleiuri vegetale extrase din soia
- (d) esterul de stanol vegetal produs din sterolii obținuți din uleiuri vegetale extrase din soia

7. Lapte și produse derivate.

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.

9. Țelină și produse derivate.

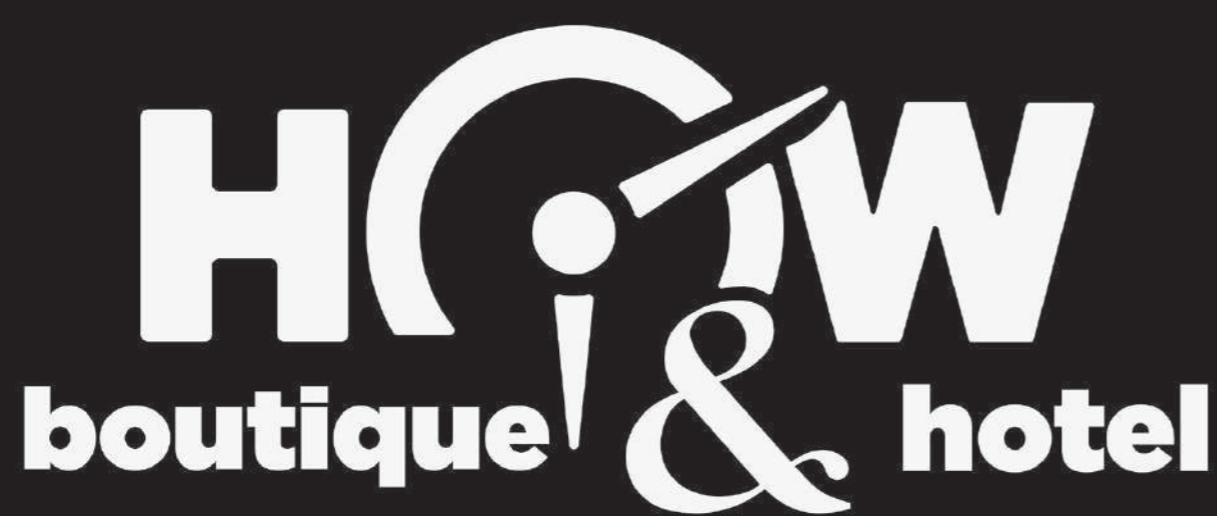
10. Muștar și produse derivate.

11. Semințe de susan și produse derivate.

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.

13. Lupin și produse derivate.

14. Moluște și produse derivate.



HOW
boutique & hotel

House of Watches - 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

Eleganță atemporală

Timeless Elegance

HOW - Magazin de ceasuri de lux

HOW - Luxury brand watches boutique



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: RO60BTRLRONCRT0215628801

Capital social: 400 lei



CLUJ-NAPOCA

STR CARDINAL IULIU HOSSU, NR 25

CLUJ-NAPOCA
CALEA MĂNAȘTUR, NR 2-6



CLUJ-NAPOCA

B-DUL 1 DECEMBRIE 1918, NR 110

TOPA MICĂ
E81, CLUJ - SĂLAJ



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



Buchetul 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



Vesală
Accesorii



Locație
Centrală



Interval Orar
La alegere
24/7



WebSite Miri
Live Streaming



DJ / VJ
MC



+40 745 393 333

www.euphoriawedding.ro

Calea Mănăștur, Nr 2-6
Cluj-Napoca