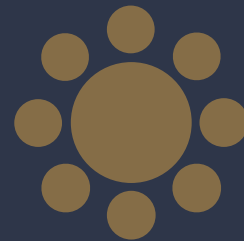


restaurant și terasă





Mănâncă informat, trăiește sănătos!

În restaurantul nostru, ne pasă de sănătatea și bunăstarea ta. De aceea, am pregătit un mod simplu și rapid prin care poți afla tot ce ai nevoie despre preparatele noastre.

Scanează codul QR pentru a accesa instantaneu:

* Valori nutriționale pentru fiecare fel de mâncare.

* Lista de alergeni, pentru a te asigura că alegi ce ți se potrivește.

Ne dorim să te bucuri de o experiență culinară sigură și delicioasă!

Poftă bună!

LISTA ALERGENI

1. Cereale care conțin gluten

(grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora)

2. Crustacee

3. Ouă

4. Pește

5. Arahide

6. Soia

7. Lapte

8. Fructe cu coajă

(migdale, alune de pădure, nuci, anacarde, caju, nuci pecan, brazils, fistic, nuci de Macadamia și nuci de Queensland (Macadamia Ternifolia) și produse derivate)

9. Țelină

10. Muștar

11. Semințe de susan

12. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru;

13. Lupin

14. Moluște



Valori Nutriționale și Alergeni



Povestea noastră

Ceaunul este o metaforă pentru noi...

Am putea spune că este singurul vas care reușește să prepare mai mult decât mâncare.

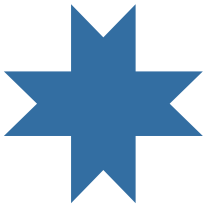
Este acel vas care reușește să strângă oamenii în jurul lui, să îmbie la povești și amintiri, la râsete și veselie, la sentimente de libertate și autenticitate.

Mergând mai departe cu metafora noastră, am putea spune, dragi clienți, că voi sunteți focul nostru, acea energie vie de care ceaunul are nevoie să prepare gustul perfect.

Vă lăsăm să ne descoperiți povestea, prin mesaje care vorbesc despre toate ingredientele nevăzute din preparatele noastre și de ce nu, vă invităm să faceți parte din ea.

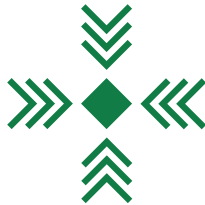
Să aveți poftă de viață!

Steaua
Nordului



noroc, adunare,
familie,
călăuză

Pasărea



sufletul și hrana,
libertate, vis,
infini

Clepsidră



timp, energie,
echilibru, cerul
pământul

Soarele



speranță,
viață, lumină,
căldură

Rombul



belșug,
locul unde semințele
prind viață





DIMINEAȚA LA CEAUN

2 OUĂ OCHIURI 2 ouă prăjite - 120 g	12 lei
OMLETĂ SIMPLĂ 3 ouă - 180 g	18 lei
OMLETĂ CU ARDEI ȘI BACON 3 ouă, ardei gras și bacon	25 lei
OMLETĂ BOIEREASCĂ 3 ouă, brânză telemea și cârnați oaie - vită	25 lei
STRAMMER MAX 2 ouă prăjite așezate pe felii de pâine cu unt, bacon și roșii cherry, salată iceberg	25 lei
OMLETĂ ÎMPĂTURITĂ CU ȘUNCĂ ȘI CAȘCAVAL 3 ouă, șuncă, cașcaval	25 lei
FESTIN MATINAL ROMÂNESC 2 ouă prăjite, cârnați la grătar, cașcaval, brânză burduf, roșii, castraveți, pâine prăjită	33 lei
M.B.S. mămăligă cu brânză, smântână și ou	23 lei
FARFURIE ZORI DE ZI 2 ouă fierte, brânză burduf, salată vinete, șuncă de porc la grătar, pâine prăjită	33 lei

* produsele din această categorie se servesc zilnic până la ora 16:00

GUSTĂRI TRADIȚIONALE

SALATĂ 4 ANOTIMPURI 400 g (salată de vinete, salată de icre, fasole bătută, zacuscă, pâine prăjită)	48 lei
SALATĂ DE VINETE 150 g (vinete coapte la grătar, maioneză, ceapă, roșii, pâine prăjită)	28 lei
SALATĂ DE ICRE DE CRAP 150 g (icre de crap, maioneză, ceapă, pâine prăjită)	30 lei
FASOLE BĂTUTĂ DAR REINTERPRETATĂ LA CEAUN 🌿 150 g (fasole, ceapă caramelizată, trufe, pâine prăjită)	27 lei
ZACUSCĂ 🌿 150 g (zacuscă legume, pâine prăjită)	27 lei
PATE ARTIZANAL DIN FICĂȚEI DE PUI (REȚETA ELENEI 1978) 150 g (ficăței de pui, ceapă, unt, smântână vegetală, condimente, pâine prăjită)	28 lei



*O ciorbă aburindă, cu gust de vis,
La masă te-adună, un deliciu promis.*



CIORBE ȘI SUPE

25 lei

CIORBĂ DE BURTĂ

burtă de vită, zeamă de oase, smântână, ouă, legume, condimente 350 g

CIORBĂ DE VĂCUȚĂ

carne de vită, zeamă de oase, legume, borș, condimente 350 g

CIORBĂ DE PUI A LA GREC

carne de pui, ouă, smântână, legume, borș, condimente 350 g

CIORBĂ DE PERIȘOARE

perișoare din carne de porc și vită, zeamă de oase, legume, borș, condimente 350 g

CIORBĂ DE FASOLE CU CIOLAN AFUMAT

ciolan afumat, fasole boabe, legume, condimente 350 g

CIORBĂ DE PEȘTE CA LA VADU

pește diverse sortimente, legume, borș, condimente 350 g

CIORBĂ ARDELENEASCĂ CU AFUMATURĂ ȘI TARHON

carne de porc, ciolan afumat de porc, ouă, legume, smântână, tarhon 350 g

CIORBĂ RĂDĂUȚEANĂ

carne de pui, ouă, legume, smântână, condimente 350 g

CIORBĂ ACRĂ DE COCOȘ

carne de pasăre, ouă, legume, borș, condimente 350 g

CIORBĂ DE LEGUME

varietate de legume, borș, condimente 350 g

CIORBĂ DE LOBODĂ ȘI ȘTEVIE

lobodă, ștevie, leuștean, legume, borș, condimente 350 g

SUPĂ DE GĂINĂ CU TĂIȚEI

carne de pasăre, legume, tăiței 350 g

SUPĂ CREMĂ DE LEGUME CU CRUTOANE

varietate de legume 350 g

SUPĂ DE PUI CU GĂLUȘTE

carne de pui, legume, găluște 350 g

SUPĂ CREMĂ DE CARTOFI CU TRUFE ȘI MENTĂ

cartofi, trufe, mentă, unt 350 g

SUPĂ CREMĂ DIN ROȘII PROASPETE CU BUSUIOC ȘI CRUTOANE

roșii, ceapă, morcovi, condimente, busuioc, crutoane de pâine 350 g





PREPARATE LA CEAUN

PASTRAMĂ DE BERBECUȚ ÎNĂBUȘITĂ ÎN VIN 500 gr. (pastramă de berbecuț, mămăligă, condimente, brânză rasă)	66 lei
POMANA PORCULUI 500 gr. (carne de porc, mămăligă, usturoi, condimente)	48 lei
CARNE ȘI CÂRNAȚI LA GARNIȚĂ ÎN UNTURĂ DE MANGALIȚA 500 gr. (carne de porc și cărnați afumați, mămăligă și brânză)	59 lei
ARIPIOARE LA CEAUN CU MUJDEIUL FRATELUI DINIȚĂ 500 gr. (aripioare de pui 8 buc, mămăligă, mujdeiul fratelui Diniță)	39 lei
SARAMURĂ DE CRAP CU MĂMĂLIGĂ 500 gr. (crap, saramură, legume, mămăligă)	50 lei
VARZĂ CĂLITĂ CU COASTE AFUMATE 500 gr. (coaste afumate, varză călită)	46 lei
TOCHITURĂ DIN CARNE DE PORC CU MĂMĂLIGĂ ȘI OU 500 gr. (carne porc, cărnați măcelărești, ficat porc, brânză telemea, ou, mămăligă)	49 lei
GULAȘ DE VITĂ  350 gr. (carne de vită, legume, boia, condimente)	47 lei
JUMADE PUI TĂIAT LA BARDĂ CU MUJDEI ȘI MĂMĂLIGĂ 700 gr. (pui, mămăligă, mujdeiul fratelui Diniță)	50 lei
SARMALE 500 gr. (4 sarmale, mămăligă, ardei iute)	40 lei

LA CUPTOR

CIOLAN AFUMAT LA CUPTOR CU GARNITURĂ LA ALEGERE 750 gr., ciolan de porc afumat fără șorici, garnitură la alegere (iahnie fasole/varză călită/cartofi la cuptor cu rozmarin)	75 lei
PULPĂ DE RAȚĂ CU VARZĂ CĂLITĂ 350 gr. (pulpă de rață la cuptor, varză călită)	60 lei
COASTE DE PORC BBQ CU CARTOFI PRĂJIȚI 850 gr. (coaste de porc, cartofi prăjiți proaspeți, sos BBQ)	68 lei
COASTE DE PORC PICANTE CU CARTOFI PRĂJIȚI 850 gr. (coaste de porc, cartofi prăjiți proaspeți, sos picant)	68 lei



Casa din Humulești



AMINTIRI DIN COPILĂRIE

JUMA DE PUI TĂIAT LA BARDĂ CU MUJDEI ȘI MĂMĂLIGĂ 700 gr. (pui, mămăligă, mujdeii fratelui Diniță)	50 lei
CAȘCAVAL PANE CU CARTOFI PRĂJIȚI 350 gr. (cașcaval, ou, cartofi prăjiți)	36 lei
CARCALETE 350 gr. (cartofi prăjiți, 2 ouă ochiuri, brânză telemea)	31 lei
SĂRMĂLUȚE ÎN FOI DE VIȚĂ CU SMÂNTÂNĂ 250 gr. (5 sarmale, smântână)	40 lei
CHIFTELUȚE MARINATE CU PIURE 400 gr. (chifteluțe din carne tocată vită și porc , piure de cartofi)	38 lei
CHIFTELUȚE ÎN SOS BLUE CHEESE 400 gr. (chifteluțe din carne tocată vită și porc , sos blue cheese, șuncă, piure de cartofi)	38 lei
CIULAMA DE PUI CU CIUPERCI 350 gr. (pui, ciuperci, sos, usturoi, condimente)	38 lei
CIULAMA DE CIUPERCI  350 gr. (ciuperci, sos, usturoi, condimente)	35 lei
SPANAC CU OUĂ OCHIURI 250 gr. (spanac, 2 ouă prăjite)	34 lei
SNIȚELE COPILĂRIEI CU CARTOFI PRĂJIȚI 350 g (snițel din piept de pui - 2 bucăți, făină, ou, condimente, cartofi prăjiți)	38 lei
SARMALE 500 gr. (4 sarmale, mămăligă, ardei iute)	40 lei
SARMALE DE POST  500 gr. (4 sarmale, mămăligă, ardei iute)	37 lei
FIȚĂȚEI DE PUI LA TIGAIE CU PIURE 400 gr. (ficăței de pui, piure de cartofi, usturoi, ceapă)	35 lei
2 ARDEI UMPLUȚI CU SMÂNTÂNĂ 300 g (ardei Bianca, carne tocată, bulion, orez, condimente)	43 lei
TREI PÂRJOALE MOLDOVENEȘTI 450 g (carne tocată de porc, cartofi, pesmet, lapte, ouă, condimente, piure de cartofi)	40 lei
BULZ CIOBĂNESCU - AUTENTIC ROMÂNESC 250 g (mămăligă, brânză de burduf, cârnați picanți oaie - vită, șunculiță)	38 lei
SALATĂ DE ROȘII CU BRÂNZĂ TELEMEA 200 gr. (roșii, brânză telemea rasă)	20 lei

DESERTURILE COPILĂRIEI

MACAROANE CU BRÂNZĂ DULCE ȘI STAFIDE, LA CUPTOR 300 gr. (macaroane, brânză proaspătă de vacă, stafide)	29 lei
MACAROANE CU NUCĂ ȘI ZAHĂR BRUN 300 gr. (macaroane, nucă, zahăr)	24 lei
OREZ CU LAPTE ȘI DULCEAȚĂ 200 gr.	21 lei
OREZ CU LAPTE ȘI SCORTIȘOARĂ 200 gr.	21 lei
MUCENICI MUNTENEȘTI 300 g (mucenici, miez de nucă, scortişoară, zahăr, coajă de lămâie și portocală netratate)	20 lei





PLATOURI - pentru 3 persoane

PLATOUL GRATARAGIULUI

ceafă de porc 2 buc, aripi de pui 8 buc, pulpe dezosate 2 buc, pastramă 1 porție, mici 4 buc
cartofi prăjiți + brânză 2 porții, murături 1 porție, muștar 1 porție

190 lei

PLATOUL GURMANDULUI

carne și cârnați la garniță 1 porție, pui tăiat la bardă 1 porție, ceafă de porc 2 buc
cartofi prăjiți + brânză 2 porții, murături 1 porție

195 lei

PLATOUL COASTELOR

coaste de porc cu sos BBQ/picant 2 buc, scăricică de porc la grătar 2 buc
cartofi prăjiți 2 porții, murături 1 porție

165 lei

PLATOUL CU MICI

mici 10 buc, cartofi prăjiți + brânză 2 porții, muștar 1 buc, pâine 2 porții

140 lei

PLATOUL HAIDUCULUI - PLATOUL BUCĂTARULUI VALENTIN ENACHE

pulpă de pui 2 buc, cotlet de porc 1 buc, ceafă de porc 2 buc, mici 4 buc, cârnați
măcelărești 2 buc, cartofi prăjiți + brânză 2 porții, muștar 1 buc, sos de usturoi 1 buc,

210 lei

BURGERI

CLASIC

600 gr. (carne de vită, bacon, salată iceberg, roșii, castraveți murați,
ceapă, dressing, cartofi proaspeți prăjiți

40 lei

BLUE CHEESE

600 gr. (carne de vită, bacon, brânză blue chesse, salată iceberg, roșii,
castraveți murați, ceapă, dressing, cartofi proaspeți prăjiți

42 lei

CU TRUFE ȘI OU

600 gr. (carne de vită, trufe, bacon, ou prăjit, salată iceberg, roșii,
castraveți murați, ceapă, dressing, cartofi proaspeți prăjiți

46 lei

LAMB CU CHIFLĂ NEAGRĂ - BURGER DIN CARNE DE BERBECUȚ

600 gr. (carne de berbecuț, salată iceberg, roșii, castraveți murați,
ceapă, dressing, cartofi proaspeți prăjiți

46 lei



*Mai multă friptură,
mai puțină ură!*



PREPARATE DIN CARNE DE VITĂ

T-BONE

600 gr. (T-Bone, garnitură la alegere)

130 lei

PASTRAMĂ PICANTĂ DE VITĂ BLACK ANGUS 🌶️

250 gr. (pastramă picantă de vită black angus la grătar, cu garnitură la alegere)

75 lei

PREPARATE DIN CARNE DE PUI

FĂȘII DIN PIEPT DE PUI CRISPY CU CARTOFI PRĂJIȚI

500 gr. (crispy de pui 8 buc. , cartofi prăjiți proaspeți, sosul casei)

39 lei

ȘNITEL CROCANȚ CU CARTOFI PRĂJIȚI

400 gr. (piept pui, cartofi prăjiți proaspeți)

39 lei

PIEPT DE PUI AȘEZAT PE GRĂȚAR CU CARTOFI PRĂJIȚI

400 gr. (piept pui, cartofi prăjiți proaspeți)

37 lei

TIGAIE PICANTA DE PUI CU LEGUME 🌶️

400 gr. (pui, ardei gras 3 culori, ciuperci, ceapă, roșii, usturoi, condimente)

44 lei

CARCALETE CRISPY

400 gr. (2 ouă ochiuri, pui crispy, cartofi proaspeți prăjiți, brânză telemea)

40 lei

PUI CU SMÂNTÂNĂ ȘI CIUPERCI

400 gr. (piept pui, sos din smântână și ciuperci)

42 lei

PUI CHINEZESC CU OREZ - UȘOR PICANT

350 gr. (pui, orez, legume)

42 lei

PULPE DEZOSATE LA GRĂȚAR

400 gr. (pulpe dezosate, cartofi prăjiți proaspeți)

36 lei

ARIPIOARE DULCI PICANTE CU SUSAN 🌶️

500 gr. (aripioare pui 8 buc , cartofi prăjiți proaspeți)

39 lei

ARIPIOARE CROCANTE

550 gr. (aripioare pui 8 buc ,cartofi prăjiți proaspeți, sos de usturoi)

39 lei

ARIPIOARE A LA ȘEF

550 gr. (aripioare pui 8 buc ,cartofi prăjiți proaspeți, usturoi, brânză)

39 lei

FRIGĂRUI DE PUI CU CARTOFI PRĂJIȚI

400 gr. (frigărui de pui, cartofi proaspeți prăjiți, ceapă, ardei gras)

44 lei

PREPARATE DIN CARNE DE PORC

CEAFĂ LA GRĂȚAR CU CARTOFI PRĂJIȚI

400 gr. (ceafă de porc, cartofi prăjiți proaspeți)

38 lei

CÂRNAȚII MĂCELĂREȘTI DIN TEI TOBOC

400 gr. (cârnați la grătar, cartofi prăjiți proaspeți și muștar)

37 lei

ȘNIȚEL DIN MUSCHIULEȚ DE PORC ÎN CRUSTĂ DE PARMEZAN

450 gr. muschiuleț de porc, parmezan, cartofi la cuptor cu rozmarin)

52 lei

MUSCHIULEȚ DE PORC ȘI PIURE CU TRUFE

450 gr. muschiuleț de porc, piure de cartofi cu trufe)

54 lei

TOMAHAWK DE PORC ȘI PIURE CU TRUFE

500 gr. (tomahawk de porc și piure cu trufe)

47 lei

PAPARĂ BOIEREASCĂ (REȚETA IOANEI MARCU)

400 gr. (ceafă de porc, bacon, cârnăciori, telemea, mămăligă, ceapă, ouă, parmezan, leuștean)

53 lei

SCĂRICĂ (PIEPT DE PORC) LA GRĂȚAR CU CARTOFI PRĂJIȚI

400 gr. (scărică, cartofi proaspeți prăjiți)

34 lei

PASTRAMĂ DE PORC LA GRĂȚAR CU CARTOFI PRĂJIȚI

450 gr. (pastramă de porc, cartofi proaspeți prăjiți)

47 lei





MICI DE LA CARMANGERIA OZANA

100 gr. + muștar

9 lei

PREPARATE DIN CARNE DE OAIIE

ADANA KEBAB

450 gr. (2 frigărui, cartofi proaspeți prăjiți)

45 lei

CARCALETE BOIERESC 🌶️

400 gr. (2 ouă ochiuri, cârnați picanți oaie/vită, cartofi proaspeți prăjiți, brânză telemea)

41 lei

PASTRAMĂ DE BERBECUȚ LA GRĂTAR

500 gr. (pastramă de berbecuț, mămăligă, mujdei de usturoi)

64 lei

CÂRNAȚI BOIEREȘTI DIN CARNE DE OAIIE ȘI VITĂ 🌶️

500 gr. (cârnați din carne de oaie/vită, cartofi proaspeți prăjiți)

40 lei

PASTRAMĂ LA TIGAIIE ÎN SOS PICANT CU VIN ȘI USTUROI 🌶️

500 gr. (pastramă de berbecuț, vin, ardei iute, usturoi, mămăligă, brânză rasă telemea)

63 lei

PEȘTE SI FRUCTE DE MARE *produse din produs congelat

DORADA CU LEGUME LA GRĂTAR

700 gr. (dorada, legume la grătar)

55 lei

CRAP PRĂJIT CU MĂMĂLIGĂ ȘI MUJDEI DE USTUROI

450 gr. (crap, mămăligă, mujdei de usturoi)

44 lei

MIDII PANE CU CARTOFI PRĂJIȚI

400 gr. (carne midii, cartofi prăjiți proaspeți, sos, sweet chilli)

36 lei

OREZ CU FRUCTE DE MARE

400 gr. (creveți, calamari, scoici, orez)

50 lei

HAMSII PRĂJITE CU MĂMĂLIGĂ ȘI USTUROI

450 gr. (hamsii, mămăligă, sos usturoi)

33 lei

PĂSTRĂV LA GRĂTAR

500 gr. (păstrăv, mămăligă, mujdei de usturoi)

45 lei

PASTE CU FRUCTE DE MARE

400gr. (creveți, calamari, scoici, paste)

50 lei

SARAMURĂ DE CRAP CU MĂMĂLIGĂ

500 gr. (crap, saramură, legume, mămăligă)

50 lei

MIDII ȘI CREVEȚI LA CEAUN CU UNT, VIN ȘI USTUROI

300 gr. (carne de midii și creveți decorticați, pită)

50 lei

SCRUMBIE LA GRĂTAR CU MĂMĂLIGĂ

400 gr. (scrumbie, mămăligă, mujdei de usturoi)

37 lei

OREZ CU CREVEȚI

400 gr. (orez , creveți, unt, ustori, vin)

56 lei

CALCAN PRĂJIT CU MĂMĂLIGĂ ȘI MUJDEIUL FRATELUI DINIȚĂ

450 gr. (calcan, mămăligă, mujdeiul fratelui Diniță)

75 lei

CREVEȚI ÎN SOS DE UNT CU USTUROI, ARDEI IUTE ȘI LIPIE 🌶️

300 gr. (creveți, unt, usturoi, ardei iute, pită)

60 lei



Paste și discuții entuziaste.



PASTE

CARBONARA 350 gr. (paste, smântână, bacon, ou)	36 lei
BOLOGNESE 350 gr. (paste, carne tocata, roșii pasate)	36 lei
QUATRO FORMAGGI 350 gr. (paste, smântână, cremă de brânză, gorgonzola, parmezan)	38 lei
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 🌶️ 350 gr. (paste, ardei iute, usturoi, ulei de măsline)	32 lei
SICILIENE 350 gr. (paste, piept de pui, bacon, mozzarella, sos roze)	36 lei
PRIMAVERA 350 gr. (paste, dovlecei, ciuperci, roșii cherry, ardei gras, sos roșu)	32 lei
PENNE ARRABBIATA 🌶️ 350 gr. (penne, usturoi, parmezan, ardei iute, sos de roșii, condimente)	36 lei
PASTE CU FRUCTE DE MARE 350 gr. (paste, mix fructe de mare)	50 lei
PASTE CU CREVEȚI 350 gr. (paste, creveți)	56 lei
SPAGHETTI & BALLS - SPAGHETE CU CHIFTELE DE CURCAN 350 gr. (paste, chiftele de curcan)	42 lei

OREZ

QUATRO FORMAGI 300 gr. (orez, gorgonzola, cremă de brânză, parmezan, smântână, unt)	38 lei
CU CREVEȚI 300 gr. (orez, creveți, unt, usturoi, vin)	56 lei
CU FRUCTE DE MARE 300 gr. (orez, mix fructe de mare)	50 lei
CU OU ȘI LEGUME 300 gr. (orez, ouă, legume)	35 lei

SALATE

SPECIALITATEA BUCĂTARULUI 450 gr. (salată iceberg, șnițel de pui, sosul bucătarului, ciuperci sote, roșii cherry, castraveți)	43 lei
CAESAR 450 gr. (salată iceberg, piept de pui, parmezan, crutoane, dressing Caesar)	37 lei
GRECEASCA 450 gr. (brânză telemea, măsline, roșii, ceapă, ardei, castraveți, lămâie, pită)	40 lei
TON 450 gr. (salată iceberg, ton, roșii, castraveți, porumb dulce, lămâie, ceapă)	39 lei



*La o portie de cartofi,
multii devin chiar filozofi.*



GARNITURI

Cartofi Prăjiți Proaspeți 200 gr.	11 lei
Cartofi la cuptor cu rozmarin 200 gr.	14 lei
Cartofi a la Șef	17 lei
Cartofi prăjiți proaspeți cu usturoi, patrunjel si brânză telemea 230 gr.	
Piure de Cartofi cu unt și lapte 200 gr.	13 lei
Piure de Cartofi cu Trufe 210 gr.	16 lei
Orez 200 gr.	10 lei
Legume la Grătar 250 gr. (dovlecei, ardei kapia, ciuperci, roșie, ceapă)	19 lei
Pilaf sârbesc cu legume 250 gr.	15 lei
Mămăligă 200 gr.	7 lei
Varză călită 200 gr.	19 lei
Iahnie de fasole 200 gr.	18 lei

SALATE ÎNSOȚIRE

Vară (rosii, ardei, castraveti, ceapă) - 200 gr.	22 lei
Murături (castraveți, gogoșari, gogonele, varză murată) 200 gr.	19 lei
Varză (albă și roșie) 200 gr.	13 lei
Ceapă roșie 100 gr.	8 lei
Ardei copti (ardei copti, ulei, oțet, pătrunjel) 200 gr.	19 lei
Verde - 200 gr.	19 lei
Coleslaw (mix varză, morcov, sos coleslaw) 150 gr.	15 lei
Sfeclă cu hrean 200 gr.	19 lei
Castraveți murați 200 gr.	19 lei
Varză murată 200 gr.	16 lei
Gogoșari 200 gr.	22 lei
Gogonele murate 200 gr.	22 lei

SOSURI / 50 gr

Mujdeiul fratelui Diniță	10 lei
Smântână	7 lei
Mujdei Usturoi	6 lei
Calipso - ketchup, maioneză, piper	7 lei
Maioneză cu usturoi - Sosul casei	7 lei
Ketchup dulce	5 lei
Ketchup picant	5 lei
Muștar	5 lei
Salsa	7 lei
BBQ	7 lei
Schiracha	7 lei
Gorgonzola	12 lei
Maioneză cu usturoi - Sosul casei	10 lei

NACHOS

cu sos Salsa	17 lei
cu sos de Brânză	18 lei
cu sos Calipso	18 lei

EXTRA

Pâine 3 felii	5 lei
Pită 4 felii	9 lei
Ardei lute 1 buc	3 lei
Brânză Telemea 50 gr	8 lei
Cașcaval - 50 gr	9 lei
Parmezan - 50 gr	9 lei
Lămâie 1/2	5 lei



*Nu-i ospăta
fără răsfăț.*



DESERT

PLĂCINTĂ DE DOVLEAC/MĂR - REȚETA DOAMNEI DOINA

180 gr. foi plăcintă, dovleac/măr, scorțișoară, zahăr

18 lei

CLĂTITE CU NUTELLA

200 gr. (clatite - 2 buc.)

17 lei

CLĂTITE CU DULCEAȚĂ

200 gr. (clătite 2 buc.)

17 lei

PAPANAȘI CU DULCEAȚĂ DE VIȘINE/CĂPȘUNE/COACĂZE

300 gr. papanași, brânză de vaci, dulceață, ouă, zahăr, smântână

26 lei

*timp de preparare 30 de minute

PAPANAȘI CU NUTELLA

300 gr. papanași, brânză de vaci, Nutella, ouă, zahăr, smântână

26 lei

*timp de preparare 30 de minute

TIRAMISU

200 gr. ouă, mascarpone, frișcă, pișcoturi, cacao, amaretto

24 lei

LAVA CAKE

pandișpan fin umplut cu ciocolată fierbinte și o cupă de înghețată 170 gr

24 lei

*produs din produs congelat

CHEESE CAKE CLASIC

blat biscuiți acoperit cu cremă fină de brânză, cremă lapte, cremă bavareză 100 gr

24 lei

*produs din produs congelat

SALAM DE BISCUIȚI - REȚETĂ DIN 1986

biscuiți, stafide, lapte, nucă, cacao, nucă de cocos, unt, rahat, zahăr, esență de vanilie & rom 150g

17 lei

CREMĂ DE ZAHĂR ARS

200 gr (Ouă zahăr lapte)

15 lei

TORT DE MERE CU BLAT CROCANȚ ȘI BEZEA

200 gr mere, ouă, biscuiți și arome

26 lei

MACAROANE CU BRÂNZĂ DULCE ȘI STAFIDE, LA CUPTOR

300 gr. (macaroane, brânză proaspătă de vacă, stafide)

29 lei

MACAROANE CU NUCĂ ȘI ZAHĂR BRUN

300 gr. (macaroane, nucă, zahăr)

24 lei

OREZ CU LAPTE ȘI DULCEAȚĂ

200 gr.

21 lei

OREZ CU LAPTE ȘI SCORTIȘOARĂ

200 gr.

21 lei

MUCENICI MUNTENEȘTI

300 g (mucenici, miez de nucă, scorțișoară, zahăr, coajă de lămâie și portocală netratate)

19 lei

*alergeni: lactoză, soia, ouă, gluten, fistic, arahide

SMOOTHIE-uri celebre

25 lei

AL LU "OMUL DE FIER" - TROPICAL TWIST

ananas 40%, mango 30%, papaya 30%, suc de mere presat la rece 380ml

Vitamine: C, B, A

AL LU "FEMEIA FANTASTICĂ" - STAWBERRY DELIGHT

căpșuni 40%, piersică 30%, papaya 30%, suc de mere presat la rece 380ml

Vitamine: C, E, B, K

AL LU "CĂPITANU MINUNE" - JUNGLE JUICE

căpșuni 45%, mango 30%, coacăze 15%, acai 15%, suc de mere presat la rece 380ml

Vitamine: C, E, B, K

AL LU BARMANU - DE CĂPȘUNI

căpșune, suc de mere presat la rece - 380 ml

Vitamine: C, E, B, K

AL LU "TARZAN" - TROPICAL TANGO

mango 25%, pepene 25%, ananas 25%, kiwi 25%, suc de mere presat la rece 380ml

Vitamine: C, E, B, K



*Tot ce-i mai puțin plăcut trece
C-un (a)mic și-o bere rece.*



BERE LA HALBĂ

Ursus Premium 0,4l	13 lei
Peroni Nastro Azzurro 0,4l	15 lei

BERE LA STICLĂ

Ursus Premium 0,5l	15 lei
Peroni Nastro Azzurro 0,5l	16 lei
Peroni Capri 0,33	13 lei
Ursus Premium 0,33l	13 lei
Kozel Lager 0,33l	14 lei
Kozel Dark 0,33l	14 lei

SPECIALITĂȚI

Ursus Black 0,33	15 lei
Ursus Nefiltrată de grâu 0,33l	15 lei
Ursus IPA 0,33	15 lei
Corona 0,355	15 lei
Azuga Nepasteurizată 0,5	19 lei
Azuga Microfiltrată 0,5	19 lei

FĂRĂ ALCOOL

Ursus 0,33l	13 lei
Peroni 0,33l	14 lei
Ursus Cooler (Cireșe, Grapefruit, Lămâie) 0,33l	12 lei

CIDRU

Cidru Strongbow, diverse sortimente 0,33	16 lei
--	--------

RĂCORITOARE

Pepsi Cola / Pepsi Twist / Pepsi Max 0,25l	12 lei
Pepsi Vintage 0,25l	13 lei
Mirinda 0,25l	12 lei
7up 0,25l	12 lei
Evervess Tonic 0,25l	12 lei
Prigat 0,25l	15 lei
Lipton 0,25l	15 lei
Apă Aqua Carpatica 0,75 plată/minerală	15 lei
Apă Aqua Carpatica 0,33 plată/minerală	10 lei
Red Bull, băutură energizantă 0,25l - nu se comercializează minorilor	18 lei
Rock Star, băutură energizantă 0,25l - nu se comercializează minorilor	15 lei

NATURALE

Limonadă BIO 0,5l	20 lei
Fresh Portocale BIO 0,3l	19 lei
Fresh Clementină BIO 0,3l	19 lei
Limonadă cu căpșune	22 lei
Limonadă BIO cu mentă	22 lei
Limonadă cu mango	22 lei



*Faceti loc mereu în calendar
de-o vorbă bună și-un pahar.*



BĂUTURI SPIRTOASE 50ml

Pălincă (prune, gutui, caise)	20 lei
Vișinată	15 lei
Afinată	15 lei
Stalinskaya Silver	13 lei
Stalinskaya Blue	14 lei
Stalinskaya Gold	20 lei
Gin Beefeater	16 lei
Johnnie Walker Red Label	16 lei
Johnnie Walker Back Label	20 lei
Jack Daniels	18 lei
Miorița XO 12 ani	18 lei
Miorița XO 18 ani	26 lei
Jidvei VSOP	17 lei
Havana Especial	16 lei
Havana Club 7 ani	20 lei
Amaro Montenegro	16 lei
Fernet Branca	18 lei

SHOTS 30 ml

Tequila	15 lei
Jagermeister	15 lei
Stroh Jagertee	15 lei
Shotul Aurei (Stalinskaya, suc lamâie, Grenadine, Triple sec)	15 lei

COCKTAILS

Gin Tonic 60 ml Beefeater, 150ml apă tonică, lămâie, gheață	27 lei
Aperol Spritz 60 ml Aperol, 100ml Prosecco, 50ml apă minerală, portocală, gheață	27 lei
Campari Orange 60 ml Campari, 100 ml suc portocale bio, portocală, gheață	27 lei
Tequila Sunrise 60 ml Tequila, 150 ml suc portocale bio, sirop, portocală, gheață	27 lei
Șurubelnița 60 ml vodka, 150 ml suc de portocale bio, portocală, gheață	27 lei
Jack & Cola 60 ml whiskey, 150 ml Pepsi Cola, gheață	27 lei
Whitley Neill Gin (diverse arome) 60 ml Whitley Neill Gin, 150 ml apă tonică, fructe, lămâie, gheață	27 lei
Cuba Libre 60 ml Rom, 150ml Pepsi Cola, lime, gheață	27 lei
Negroni 30 ml Gin, 30ml Vermut, 30ml Campari, portocală, gheață	27 lei
Mojito 50 ml Rom, lime, apă minerală, mentă, zahăr brun, gheață	27 lei

CAFEA

Espresso	11 lei
Espresso Dublu	17 lei
Espresso Decof	11 lei
Espresso cu lapte	15 lei
Cappucino	17 lei
Cafe Latte	17 lei
Ciocolată Caldă	15 lei
Frappe	23 lei
Ceai - Julius Meinl - ceai organic	15 lei



Chateau Cristi Blanc de Blancs este un vin spumant elegant, obținut exclusiv din struguri Chardonnay cultivați în podgoriile Chateau Cristi din satul Găvănoasa, sudul Moldovei — o regiune renumită pentru solurile sale argiloase și microclimatul ideal pentru soiurile albe nobile.

Produs prin metoda Charmat, acest vin își păstrează prospețimea și expresia florală vibrantă a soiului. În pahar se prezintă cu o culoare galben-pal deschis, străbătută de un perlaș fin și persistent.

The Chateau Cristi Blanc de Blancs is an elegant sparkling wine, crafted exclusively from Chardonnay grapes grown in Chateau Cristi's own vineyards in Găvănoasa village, southern Moldova. This region is renowned for its clay soils and ideal microclimate, perfect for noble white varieties.

Produced using the Charmat method, this wine retains its freshness and the Chardonnay grape's vibrant floral expression. In the glass, it presents a light straw-yellow color, traversed by a fine and persistent perlage.





CHATEAU CRISTI
BLANC DE BLANCS
BRUTALE

95 lei

GRADUL DE ALCOHOL: 12% ALC.
CONTINUTUL DE SUCRĂ: 0g/L

*Recomandare gastronomică:
Dorada cu legume la gratar
Salata Caesar*

DESCRIȚIE: Vin alb din soiurile Chardonnay și Sauvignon Blanc, cultivat în regiunea vitivinicola de nord-vest a României.



CHATEAU CRISTI
BLANC DE NOIRS
BRUTALE

90 lei

GRADUL DE ALCOHOL: 12% ALC.
CONTINUTUL DE SUCRĂ: 0g/L

*Recomandare gastronomică:
Mâni și creveti la ceas, ca ast,
vie și aștaroși
Bibac de mare la gratar*

DESCRIȚIE: Vin alb din soiurile Chardonnay și Sauvignon Blanc, cultivat în regiunea vitivinicola de nord-vest a României.



CHATEAU CRISTI
CABERNET SAUVIGNON
LATE-HARVEST BLANC DE NOIR

150 lei

GRADUL DE ALCOHOL: 12% ALC.
CONTINUTUL DE SUCRĂ: 100g/L

*Recomandare gastronomică:
Chesse cahe
Tort de mare cu blat crocant*

DESCRIȚIE: Vin alb din soiurile Cabernet Sauvignon și Sauvignon Blanc, cultivat în regiunea vitivinicola de nord-vest a României.



CHATEAU CRISTI
PINOT NOIR ROSE

115 lei

GRADUL DE ALCOHOL: 12% ALC.
CONTINUTUL DE SUCRĂ: 0g/L

*Recomandare gastronomică:
Paste cu fructe de mare
Spaghete cu chiftelute de curcan*

DESCRIȚIE: Vin alb din soiurile Pinot Noir și Sauvignon Blanc, cultivat în regiunea vitivinicola de nord-vest a României.



CHATEAU CRISTI
CHARDONNAY BARREL FERMENTED

135 lei

GRADUL DE ALCOHOL: 12% ALC.
CONTINUTUL DE SUCRĂ: 0g/L

*Recomandare gastronomică:
Cacean prajit cu mamaliga
Pui cu smantana și ciuperci*

DESCRIȚIE: Vin alb din soiurile Chardonnay și Sauvignon Blanc, cultivat în regiunea vitivinicola de nord-vest a României.



CHATEAU CRISTI
MALBEC SUPERCRAȚI

135 lei

GRADUL DE ALCOHOL: 12% ALC.
CONTINUTUL DE SUCRĂ: 0g/L

*Recomandare gastronomică:
Pastrama proaseta de vita
T-bone cu Antricot de vitel*

DESCRIȚIE: Vin alb din soiurile Malbec și Sauvignon Blanc, cultivat în regiunea vitivinicola de nord-vest a României.





DOMENIILE
AVEREȘTI




DOMENIILE
AVEREȘTI
Domain Selection



BUSUIOACĂ DE AVEREȘTI

95 lei

Roze Sec, 0,75 l - D.O.C. Huși
Temp. servire: 8°C

Arome de busuioc uscat, note florale, fructe albe, petale de trandafir, grepfrut roz, final condimentat.



Auceți: bășucan maturat, fructe de mare în gălben.



BUSUIOACĂ DE AVEREȘTI

95 lei

Roze Demidulce, 0,75 l - D.O.C. Huși
Temp. servire: 8°C

Arome de trandafir, busuioc, citrice coapte, dulceață de trandafir. Final lung, memorabil.



Auceți: Desertul, scorici de arțipar.



ZGHIHARĂ DE AVEREȘTI

95 lei

Alb Sec, 0,75 l - D.O.C. Huși
Temp. servire: 8-10°C

Arome de iasomie, fenicul, ier verde, agridese. Gust răcoritor, aciditate reconfurtantă.



Auceți: Aperitiv, pește, fructe de mare, carne albă, brânzeturi, vegetariene, salate.



FETEASCĂ NEAGRĂ BARRIQUE

110 lei

Roșu Sec, 0,75 l - D.O.C. Huși
Temp. servire: 14°C, decantare 20-30 min

Arome de vanilie, ciocolată, prune uscate, final condimentat.



Auceți: Focșetă, asigruș, carne de porc.



BUSUIOACĂ DE BOHOTIN

180 lei

Roze Demisec, 1,5 l - D.O.C. Huși
Temp. servire: 8°C

Arome intense de busuioc uscat și grepfrut roz. Gust dominat de fructe albe și petale de trandafir. Final elegant, cu note ușor condimentate.



Auceți: Vin de un simț în gălben sau cu un tact de albastru.

Diamond Selection

Diamond Selection este o selecție premium de vinuri dedicată soluțiilor românești care și-au găsit cea mai bună expresie în podgoria de la Averești. Zghihara, Busuioaca (vinificată în sec, demidulce și pentru prima dată în alb), Fetească Neagră au fost atent selectate și vinificate în stilul modern, de Averești, pentru a transmite tuturor bucuria noastră de a trăi.





VINUL CASEI - CRICOVA

Chardonnay demisec 12% alc.
Rose de Cricova demisec 11,5% alc.
Cabernet roșu demisec 13% alc.

200 ml	500 ml	1000 ml
15 lei	30 lei	60 lei
15 lei	30 lei	60 lei
15 lei	30 lei	60 lei

VIN ALB

Pinot Grigio de Purcari sec 13,5% alc. **85 lei**
Mysterium sec 12,5% alc. **90 lei**
Tezaur Jidvei sec 12% alc. (Sauvignon Blanc și Ftească Regală) **85 lei**
Tezaur Jidvei sec 12% alc. (Muscat Otonel și Fetească Regală) **85 lei**
Iluziv cupaj sec 13% alc. **75 lei**
Purcari Nocturne Chardonnay sec 14% alc. **100 lei**
Cricova Orașul Subteran Viorica sec 12,5% alc. **95 lei**
Cricova Tramonto Sauvignon demidulce 12,5% alc. **65 lei**

VIN ROSE

Rose de Purcari sec 13,5% alc. **85 lei**
Mysterium sec 12,5% alc. **90 lei**
Iluziv Roze sec 12% alc. **75 lei**
Purcari Nocturne sec 13,5% alc. **100 lei**
Cricova Orașul Subteran sec 13% alc. **95 lei**
Tezaur Jidvei sec 12% alc. (Pinot Noir și Syrah) **85 lei**
Cricova Tramonto Rose demidulce 13,5% alc. **65 lei**

VIN ROȘU

Rară Neagră de Purcari sec 12,5% alc. **85 lei**
Purcari Nocturne Rară Neagră sec 12,5% alc. **100 lei**
Cricova Orașul Subteran Fetească Neagră sec 14% alc. **95 lei**
Cricova Tramonto Saperavi demidulce 13% alc. **65 lei**

VIN FIERT

200 ml vin roșu, condimente, fructe, zahăr **20 lei**

SPUMANT

Mionetto Valdobbiadene 11% alc. 0,75l **140 lei**
Mionetto Prosecco sec 11% alc. 0,75l **130 lei**
Mionetto Rose 11,5% alc. 0,75l **135 lei**
Mionetto Prosecco sec 11% alc. 0,2l **30 lei**
Jidvei Scintti Alb Brut 11% alc. 0,75l **75 lei**
Jidvei Scintti Roze Syrah 11% alc. 0,75l **75 lei**
Cricova Crisecco Alb Brut 12,5% alc. 0,75l **75 lei**





GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.

