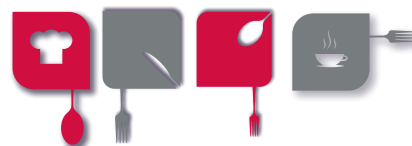
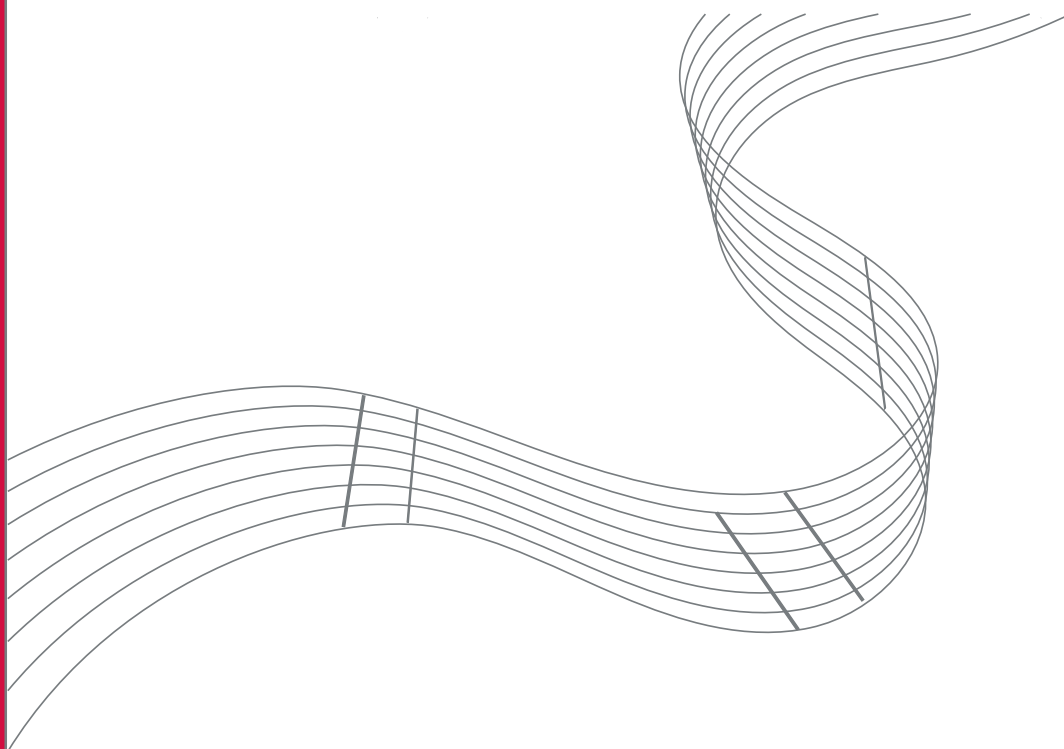


RAMADA®
BY WYNDHAM
SIBIU

SAY HELLO TO RED

JAZZY

RESTAURANT AND WINE NOTES





PRECIZĂRI:

- valorile nutriționale menționate în meniu pot varia în funcție de calitatea și cantitatea materiei prime și ingredientelor folosite pentru fiecare rețetă în parte
- valorile nutriționale menționate în meniu pot varia în funcție de adaosurile făcute de client
- valorile nutriționale la preparatele culinare compuse se adăunează
- ACESTE INDICAȚII NUTRIȚIONALE NU POT ÎNLOCUI INDICAȚIILE NUTRIȚIONALE ALE MEDICULUI

Valorile sunt exprimate în grame / 100 gr produs culinar.

Cantitatea de sare adăugată variază în funcție de specificul preparatului dar nu mai mult de 3g / 100

SPECIFICATIONS:

- the nutritional values mentioned in the menu may vary depending on the quality and quantity of the material raw materials and ingredients used for each individual recipe
- the nutritional values mentioned in the menu may vary depending on the additions made by the customer
- the nutritional values of the compound culinary preparations are added

- THESE NUTRITIONAL INDICATIONS
CANNOT REPLACE
THE NUTRITIONAL INDICATIONS
OF DOCTOR

the values are expressed in grams /
100 gr of culinary
product. The amount of added salt
varies depending on
the specifics of the preparation
but not more than 3g / 100

Prețurile conțin TVA.

Prices include VAT.

- Preparatele / ingredientele bolduite (îngroșate)
din acest meniu indică faptul că sunt sau conțin
alergeni

- The preparations / ingredients in bold
from this menu indicate that they are
or contain allergens

SAY HELLO TO RED

MENIU MÂNCARE

FOOD MENU

ANTREURI / STARTERS

Tartar de ton și avocado **150gr**



50

 **Pairing recomandat:** Crâmpoșie Selecționată - Bauer
Proaspăt și mineral, un companion discret pentru tonul crud și avocado.
Ton roșu, Avocado, Ceapă roșie, Ardei iute, Ghimbir proaspăt, Pătrunjel verde
Lămâie, Lime, Piper alb, Sos Oister, Ulei măsline, Germeni, Pâine, Icre somon /
Tuna and avocado tartare. Bluefin Tuna, Avocado, Red Onion, Hot Peppers, Fresh Ginger,
Green Parsley Lemon, lime, white pepper, oyster sauce, olive oil, sprouts, Bread, Salmon roe
Valori nutriționale estimate (per porție de 150g): Calorii: ~300-350 kcal, **Proteine:** ~25-30g, **Grăsimi:**
~20-25g (grăsimi sănătoase din ton, avocado, ulei de măsline), **Carbohidrați:** ~8-13g (din pâine și
legume), **Fibre:** ~3-5g
Alergeni prezenți: Pește (Ton, Icre de somon), **Gluten** (Pâine), **Lactate** (Unt), **Moluste** (Sos Oyster -
poate conține crustacee), **Sulfiti** (din vinul / Pairingul recomandat)

Terină Foie Gras, trio chutney și **135gr** reducție Porto



85

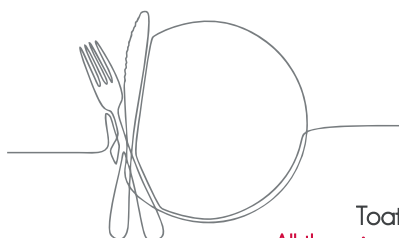
 **Pairing recomandat:** Grasă de Cotnari - Naiv
Arome calde de fructe uscate ce subliniază eleganța foie gras-ului.
Ficat de rață, Vin Porto Vintage, Sare, Piper alb, Chutney de mango, Chutney de
smochine, Dulceață de ceapă, Reducție de vin, Fructe, Germeni, Pâine/
Foie Gras terrine, trio chutney and Port reduction / Duck Liver, Vintage Port Wine, Salt, White
Pepper, Mango Chutney, Chutney of figs, Onion jam, Wine reduction, Fruits, Sprouts, Bread
Valori nutriționale estimate (per porție de 135g): Calorii: ~380-420 kcal **Proteine:** ~14-16g, **Grăsimi:**
~35-38g (din foie gras și unt), **Carbohidrați:** ~22-24g (din chutney, dulceață și pâine), **Fibre:** ~4-6g
Alergeni prezenți : **Lactate** (posibilă prezență de unt în preparare), **Gluten** (din pâine), **Sulfiti** (din vinul
Porto și reducția de vin, Pairingul recomandat)

Creveți Black Tiger **200gr** în unt de lămâie și usturoi



50

Cozi creveți, Unt, Usturoi, Ardei iute, Vin alb demisec,
Concentrat homar, Lămâie, Verdeață, Roșii cherry, Germeni, Pâine, Amidon/Black Tiger
Prawns in Lemon Garlic Butter / Shrimp tails, Butter, Garlic, Hot peppers, Demiscuous white
wine, Lobster concentrate, Lemon, Greens, Cherry tomatoes, Sprouts, Bread, Starch
Valori nutriționale aproximative per porție (200g): Calorii: 300-350 kcal **Proteine:** 25-30g **Grăsimi:**
20-25g **Grăsimi saturate:** 8-10g, **Carbohidrați:** 10-15g **Zaharuri:** 3-5g, **Fibre:** 2-3g, **Sodiu:** 600-800mg
(în funcție de sare și sosuri adăugate)
Alergeni: Crustacee (creveți), **Lactate** (unt), **Sulfiti** (vin alb, concentrat de homar),
Gluten (pâine, amidon), **Soia** (posibil în concentrațiile de homar și sosuri)



Produs congelat / Frozen product

Toate prețurile sunt în lei și includ TVA.
All the prices are stated in LEI and include VAT.

SAY HELLO TO RED

SALATE / SALADS

Salată Cobb cu avocado și curcan 300gr 50

Piept de curcan, Avocado, Roșii cherry, Rucola, Brânză mușegai, Sos vinaigrette, Unt, Pâine/
Cobb salad with avocado and turkey/ Turkey breast, Avocado, Cherry tomatoes, Arugula, Blue cheese, Vinaigrette sauce, Butter, Bread

Valori nutriționale estimate (per porție de 350g): Calorii: ~550-600 kcal, **Proteine:** ~40-45g (din pieptul de curcan și brânză), **Grăsimi:** ~35-40g (din avocado, brânză cu mușegai, ulei și unt), **Carbohidrați:** ~25-30g (din pâine și legume) **Fibre:** ~7-9g (din avocado, rucola și roșii cherry) **Alergeni prezenți:** Lactate (Brânză cu mușegai, Unt), Gluten (Pâine), Sulfiti (din sos vinaigrette)

Salată Monaco cu creveți 300gr 55

 **Pairing recomandat:** Chardonnay – Issa, La Salina

 **Textură catifelată, cu note florale ce completează finețea creveților.**

Salate speciale, Crevete decorticați, Ardei gras galben, Roșii cherry, Sfeclă roșie, Morcov, Sos vinaigrette, Maioneză, Usturoi, Pâine, Germeni/

Monaco salad with shrimps/ Special salads, shelled shrimp, yellow bell pepper, cherry tomatoes, beetroot, Carrot, Vinaigrette sauce, Mayonnaise, Garlic, Bread, Sprouts

Valori nutriționale estimate (per porție de 330g): Calorii: ~450-500 kcal **Proteine:** ~30-35g (din creveți), **Grăsimi:** ~30-35g (din maioneză și sos vinaigrette), **Carbohidrați:** ~20-25g (din pâine, sfeclă, morcov și legume), **Fibre:** ~6-8g (din legume și germeni)

Alergeni prezenți: Crustacee (Crevete), Ouă (din maioneză), Sulfiti (din sos vinaigrette / din vinul / Pairingul recomandat), Gluten (din pâine)

Salată Florența 300gr 40

Brânză de burduf, Brânză mușegai, Parmesan, Portocale, Ananas, Grepfruit, Semințe de dovleac, Ulei de măsline, Pâine, Germeni, Măsline verzi, Salate speciale

Florența Salad/ Bellows cheese, Blue cheese, Parmesan, Oranges, Pineapple,

Grapefruit, Seeds of pumpkin, Olive oil, Bread, Sprouts, Green olives, Special salads

Valori nutriționale estimate (per porție de 280g): Calorii: ~450-500 kcal, **Proteine:** ~20-25g (din brânzeturi), **Grăsimi:** ~30-35g (din brânzeturi, ulei de măsline, semințe de dovleac), **Carbohidrați:** ~30-35g (din fructe și pâine), **Fibre:** ~6-8g (din fructe și semințe)

Alergeni prezenți: Lactate (Brânză de burduf, Brânză cu mușegai, Parmesan), Gluten (din pâine), Sulfiti (posibil în măsline verzi)

Salată Caesar cu pui 300gr 45

Salată iceberg, Piept de pui la grătar, Parmezan, Crutoane, Sare, Piper, Sos Caesar (ou, parmezan, muștar, usturoi, ulei, lămâie, sos Worcester)

Caesar Salad with chicken / Iceberg lettuce, Grilled chicken breast, Parmesan, Croutons, Salt, Pepper, Caesar dressing (egg, parmesan, mustard, garlic, oil, lemon, Worcestershire sauce)

Valori nutriționale estimate per porție, Calorii: ~650 kcal, **Proteine:** ~45g, **Grăsimi:** ~40g, **Carbohidrați:** ~25g, **Fibre:** ~4g, **Zahăr:** ~5g

Alergeni: Lactate (parmezan), Ouă, Gluten (crutoane).



SUPE, CREME / SOUPS, CREAMS

Ciorba zilei / (întreabă ospătarul) 300ml 35

smântână / sour cream 50gr 5 lei / ardei iute / pepper 1 buc. 3 lei

Soup of the day (ask the waiter)

Supă Singapore cu fructe de mare 300ml 50

Creveți întregi, Midii Green Shell, Tentacule calamari, Ceapă uscată, Ghimbir proaspăt, Peperoncino, Concentrat de homar, Pătrunjel verde, Ulei măsline, Usturoi, Piper Sare, Germeni, Pâine/

Singapore Seafood Soup/ Whole Prawns, Green Shell Mussels, Squid Tentacles, Dried Onion, Fresh Ginger, Peperoncino, Lobster Concentrate, Green Parsley, Olive Oil, Garlic, Pepper, Salt, Sprouts, Bread

Valori nutriționale estimate (per porție de 300g): Calorii: ~250-300 kcal, **Proteine:** ~30-35g (din fructele de mare), **Grăsimi:** ~10-15g (din ulei de măsline și concentrat de homar), **Carbohidrați:** 15-20g (din pâine și legume), **Fibre:** ~3-5g (din ceapă, pătrunjel și germenii)**Alergeni prezenți:** Crustacee (Creveți, Concentrat de homar), Moluste (Midii, Calamari) **Gluten** (din pâine)

Cappuccino de ciuperci cu trufe 300ml 40

 **Pairing recomandat:** Furmint – StoneWine, Balla Géza Vin bogat, cu adâncime aromatică – perfect pentru intensitatea trufelor.

Ciuperci champignon, Mix de ciuperci congelate, Concentrat carne, Cremă cucina, Sare, Piper alb, Piure cu trufe (salsa), Trufe proaspete, Pâine, Țelină rădăcină, Ceapă uscată/

Mushroom cappuccino with truffles/ Champignon mushrooms, Frozen mushroom mix, Meat concentrate, Cucina cream, Salt, White pepper, Truffle puree (salsa), Fresh truffles, Bread, Celery root, Dry onion

Valori nutriționale estimate (per porție de 300g): Calorii: ~300-350 kcal, **Proteine:** ~8-12g (din ciuperci și concentrat de carne), **Grăsimi:** ~20-25g (din cremă cucina și trufe), **Carbohidrați:** ~25-30g (din pâine, ciuperci și țelină), **Fibre:** ~4-6g (din ciuperci, ceapă și țelină)**Alergeni prezenți:** Lactate (Cremă cucina), **Gluten** (din pâine), **Țelină** (din rădăcina de țelină)**Sulfiți** (din vinul / Pairingul recomandat)

RISOTTO / HOME MADE PASTA

Paste Carbonara 300gr 45

Tagliatele, pancetta, ouă, grana padano, ulei de măsline, pătrunjel, sare, piper, vin alb
Pasta Carbonara /Tagliatelle, pancetta, eggs, grana padano, olive oil, garlic, parsley, salt, pepper, white wine**Valori nutriționale (per porție de 300g) Calorii:** 1,261 kcal, **Proteine:** 68.7 g, **Grăsimi totale:** 51.6 g din care acizi grași saturați 22.1 g, **Carbohidrați:** 128.4 g din care zaharuri 4.8 g, **Fibre:** 5.4 g, **Sare:** 2.34 g,**Sulfiți** (din vinul folosit la preparare)

Produs congelat / Frozen product

Toate prețurile sunt în lei și includ TVA.
All the prices are stated in LEI and include VAT.

Paste cu funghi porcini și Trufe 300gr 50

Coca paste, Funghi porcini, Ceapă galbenă, Usturoi, Ulei de măsline, Unt, Vin alb demisec, Cremă cucina, Sare, Piper, Parmezan, Salsa de trufe

Pasta with porcini mushrooms and truffles / Pasta shell, porcini mushrooms, yellow onion, garlic, olive oil, butter, white wine demidry, Crema cucina, Salt, Pepper, Parmesan, Truffle Salsa

Valori nutriționale estimate (per porție de 300g): Calorii: ~550-600 kcal, **Proteine:** ~15-20g (din paste și parmezan), **Grăsimi:** ~35-40g (din unt, ulei de măsline și cremă cucina), **Carbohidrați:** ~50-55g (din paste), **Fibre:** ~4-5g (din ciuperci porcini și ceapă) **Alergeni prezenți:** Lactate (Parmezan, Cremă cucina), **Gluten** (din paste), **Sulfii** (din vin alb demisec)

Paste cu mușchi de vită 300gr 60

Mușchi de vită, Roșii cherry, Roșii conservă, Ceapă uscată, Usturoi, Sos demiglase, Vin demisec, pastă de busuioc, Sare, Piper, Ulei măsline, Coca Paste, Parmesan, Zahăr tos

Pasta with beef tenderloin / Beef tenderloin, cherry tomatoes, canned tomatoes, dried onion, garlic, demiglase sauce, Demidry wine, basil paste, salt, pepper, olive oil, Coca Pasta, Parmesan, powdered sugar

Valori nutriționale estimate (per porție de 300g): Calorii: ~550-600 kcal, **Proteine:** ~30-35g (din mușchi de vită și parmezan), **Grăsimi:** ~25-30g (din ulei de măsline și carne), **Carbohidrați:** ~50-55g (din paste și roșii), **Fibre:** ~4-5g (din roșii și busuioc)

Alergeni prezenți: Lactate (Parmezan), **Gluten** (din paste), **Sulfii** (din vin demisec)

Paste cu creveți și tentacule de calamar 300gr 55

 **Pairing recomandat:** Rusalcă Albă - Oprișor

 **Note florale și citrice, în echilibru cu dulceața crustaceelor.**

Tentacule calamari, Creveți-cozi decorticate, Roșii cherry, Ceapă galbenă, Usturoi, pastă de busuioc, Ulei de măsline, Concentrate homar, Vin alb demisec, Pătrunjel verde, Sare, Piper, Coca paste, Roșii conservă, Parmesan, Zahăr

Pasta with shrimp and squid tentacles / Squid tentacles, Shelled shrimp tails, Cherry, tomatoes, Yellow onions, Garlic, Basil paste, Olive oil, Lobster concentrates, Demidry white wine, Green parsnips, Salt, Pepper, Coca pasta, Canned tomatoes, Parmesan, Sugar

Valori nutriționale estimate (per porție de 300g): Calorii: ~450-500 kcal **Proteine:** ~30-35g (din creveți și calamar), **Grăsimi:** ~20-25g (din ulei de măsline și concentrați de homar), **Carbohidrați:** ~45-50g (din paste, roșii și zahăr), **Fibre:** ~5-6g (din roșii, pătrunjel și busuioc)

Alergeni prezenți: Crustacee (Creveți, Concentrat de homar) **Moluste** (Tentacule de calamar) **Lactate** (Parmezan) **Gluten** (din paste) **Sulfii** (din vin alb demisec / din vinul / Pairingul recomandat)

Risotto cu ciuperci de pădure 300gr 50

Mix de ciuperci (speciale), Orez Arborio, Ceapă uscată(galbenă), Cimbrisor, Vin alb demisec, Unt, Cremă cucina, Parmezan, Usturoi, Piper alb Concentrat de pui, Germeni

Risotto with forest mushrooms / Mix of mushrooms (special), Arborio rice, Dried onion (yellow), Chives, Demidry white wine, Butter, Cucina cream, Parmesan, Garlic, White pepper Chicken concentrate, Germ



Produs congelat / Frozen product

Toate prețurile sunt în lei și includ T.V.A.
All the prices are stated in LEI and include VAT.

Valori nutriționale estimate (per porție de 350g): Calorii: ~500-550 kcal, **Proteine:** ~12-15g (din orez și parmezan), **Grăsimi:** ~25-30g (din unt și cremă cucina), **Carbohidrați:** ~55-60g (din orez Arborio), **Fibre:** ~5-7g (din ciuperci și cimbrisor)

Alergeni prezenți: **Lactate** (Parmezan, Cremă cucina), **Gluten** (posibil în concentratul de pui)
Sulfiti (din vin alb demisec)

Risotto cu creveți 300gr 60

Cozi creveți decorticate, Orez Arborio, Concentrat homar, Vin alb demisec, Ceapă galbenă, Usturoi, Cimbrisor, Unt, Cremă cucina, Parmesan, Piper alb, Germeni

Shrimp risotto/ Shelled shrimp tails, Arborio rice, Concentrated homar, White wine demidry, Yellow onion, Garlic, Chives, Butter, Cucina cream, Parmesan, White pepper, Germ

Valori nutriționale estimate (per porție de 350g): Calorii: ~500-550 kcal, **Proteine:** ~30-35g (din creveți și parmezan), **Grăsimi:** ~25-30g (din unt și cremă cucina), **Carbohidrați:** ~50-55g (din orez Arborio), **Fibre:** ~3-5g (din creveți și cimbrisor)

Alergeni prezenți: **Crustacee (Creveți,** Concentrat de homar), **Lactate** (Parmezan, Cremă cucina), **Gluten** (posibil în concentratul de homar), **Sulfiti** (din vin alb demisec)

Risotto cu trufe și foie gras 300gr 95

 **Pairing recomandat:** Chardonnay – Anima, Aurelia Vișinescu

Baricat și onctuos, acompaniază cu finețe bogăția preparatului.

Orez Arborio, Pasta trufe (salsa), Trufe, Ficat de rață, Unt, Ceapă uscată (galbenă) Vin alb demisec, Cremă cucina, Parmezan, Germeni, Concentrat pui, Piper alb

Risotto with truffles and foie gras / Arborio rice, truffle pasta (salsa), truffles, duck liver, butter, dried onion (yellow), Demidry white wine, Cucina cream, Parmesan cheese, Sprouts, Chicken concentrate, White pepper

Valori nutriționale estimate (per porție de 300g): Calorii: ~600-650 kcal **Proteine:** ~20-25g (din foie gras, orez și parmezan), **Grăsimi:** ~40-45g (din foie gras, unt și cremă cucina), **Carbohidrați:** ~50-55g (din orez Arborio și trufe), **Fibre:** ~3-5g (din trufe și ceapă)

Alergeni prezenți: **Lactate** (Parmezan, Cremă cucina), **Gluten** (posibil în concentratul de pui), **Sulfiti** (din vin alb demisec/din vinul / Pairingul recomandat)

FELURI PRINCIPALE / MAIN COURSES

Mușchi de vită Argentina "Rossini" 350gr 170

 **Pairing recomandat:** Domaine Ceptura Rouge – Davino

Structurat și intens, un vin nobil pentru un preparat regal.

Mușchi de vită, Mix ciuperci de pădure, Cartofi dulci, Ficat de rață, Terină foie gras, Ulei de măsline, Sos demiglase, Cognac, Vin alb, Cimbrisor, Piper, Sare, Cremă cucina, Zahăr brun, Germeni / servit cu cartofi dulci și ciuperci sote/

Argentinian beef "Rossini" / served with sweet potatoes and sautéed mushrooms/ Beef tenderloin, Forest mushroom mix, Sweet potatoes, Duck liver, Foie gras terrine, Olive oil, Demiglase sauce, Cognac, White wine, Chimbrisor, Pepper, Salt, Gran cucina, Brown sugar, Sprouts

Valori nutriționale estimate (per porție): Calorii: ~400-450 kcal, **Proteine:** ~25-30g (din mușchi de vită și foie gras), **Grăsimi:** ~25-30g (din foie gras, ulei de măsline și demiglace), **Carbhidrați:** ~15-20g (din cartofi dulci și ciuperci) **Fibre:** ~3-4g (din cartofi dulci și ciuperci)

Alergeni prezenți: Lactate (Gran cucina, posibil în foie gras), **Gluten** (din pâine), **Alcool** (din cognac și vin alb), **Sulfii** (din vinul / Pairingul recomandat)

Ribeye Argentina "Pfeffersteak" 500gr



160

 **Pairing recomandat:** StoneWine - Cabernet Franc, Balla Géza

 **Corpolent și condimentat, un companion ideal pentru un steak intens și suculent**

Ribeye Argentina, Cartofi, Roșii cherry, Usturoi, Unt, Ulei măsline, Cimbrisor, Cognac, Pătrunjel, Sos demiglace, Cremă cucina, Piper, Sare, Germeni, servit cu cartofi sfărâmați și cherry blanche

Argentinian Ribeye "Pfeffersteak" / served with mashed potatoes and cherry blanche/

Ribeye Argentina, Potatoes, Cherry tomatoes, Garlic, Butter, Olive oil, Chimbrisor, Cognac, Parsley, Demiglace sauce, Crème cucina, Pepper, Salt, Germ,

Valori nutriționale estimate Calorii: ~650-700 kcal, **Proteine:** ~40-45g (din ribeye și cremă cucina),

Grăsimi: ~40-45g (din unt, ulei de măsline și cremă cucina), **Carbhidrați:** ~30-35g (din cartofi și ciuperci),

Fibre: ~4-5g (din cartofi, ciuperci și roșii)

Alergeni prezenți: Lactate (Cremă cucina), **Gluten** (din pâine), **Alcool** (din cognac), **Sulfii** (din vinul / Pairingul recomandat)

Piept de rață cu sos de cireșe și cognac 350gr



95

 **Pairing recomandat:** Trei fete negre - Anima, Aurelia Vișinescu

 **Note de prune și fructe coapte, completează frumos dulceața sosului de cireșe**

Piept de rață, Cartofi, Sare, Piper, Cognac, Ceapă galbenă, Unt, Cireșe congelate, Sos demiglace, Germeni,

Duck breast with cherry and cognac sauce/ served with duchesse potatoes

Duck breast, Potatoes, Salt, Pepper, Cognac,

Yellow onion, Butter, Frozen cherries, Demiglace sauce, Sprouts,

Valori nutriționale totale pentru 150g piept de rață și 150g garnitură (300g total): Calorii: 600 kcal

Proteine: ~35-40g, **Grăsimi:** ~35-40g, **Carbhidrați:** ~25-30g, **Fibre:** ~3-4g,

Alergeni prezenți: Lactate (Unt, Cremă), **Sulfii** (din vinuri demisec), **Gluten** (din pâine)

Dorada pe plită cu legume sote 400gr

90

 **Pairing recomandat:** Sole - Sauvignon Blanc, Receaș

 **Proaspăt, vibrant, cu note de citrice și flori de câmp - completează finețea peștelui.**

Ardei gras roșu, Dorada eviscerată, Dovlecei, Lămâie, Piper, Sare,

Ulei, Unt, Verdeturi, Vinete proaspete

Seabream on stove with vegetables/ Red bell pepper, Guttled sea bream, Pumpkins, Lemon, Pepper, Salt, Oil, Butter, Greens, Fresh Eggplant

Valori nutriționale totale pentru fiecare porție: Pentru 250g total (doradă + legume): **Calorii:** 370 kcal,

Proteine: ~43-49g, **Grăsimi:** ~15-19g, **Carbhidrați:** ~12-16g **Fibre:** ~3-4g

Alergeni prezenți: Lactate (din unt), **Gluten** (din pâine, dacă se servește cu pâine) **Sulfii** (din vinul / Pairingul recomandat)



Steak de Ton "Shanghai" 350gr

95

**Pairing recomandat:** Solo Quinta – Recaş

Complex și elegant, cu arome exotice și note fine de stejar – susține perfect textura cărnăsoasă a tonului.

Ton roșu, Unt, Ulei de măsline, Peperonccino, Ceapă galbenă, Zucchini, Țelină rădăcină
Sos Oister (stridii), Amidon, Germeni, Sos de soiaTuna Steak "Shanghai" /served with celery and zucchini carpaccio/Bluefin tuna, Olive oil, Peperonccino, Yellow onion, Zucchini, Celery root, Oyster sauce, Starch, Germs, Soy sauce
Valori nutriționale totale pentru fiecare porție: Pentru 170g total (ton + carpaccio): **Calorii:** ~320 kcal, **Proteine:** ~41-47g, **Grăsimi:** ~13-19g, **Carbohidrați:** ~7-11g, **Fibre:** ~3-4g**Alergeni prezenți:** **Sulfii** (din sosul de stridii / din vinul / Pairingul recomandat), **Gluten** (din pâine, dacă se servește cu pâine), **Pește** (din ton)**Bourguignon de cerb 350gr**

110

**Pairing recomandat:** Cuvee Aradinum – Balla Géza

Sos dens, carne nobilă. Un vin amplu care le ține piept cu eleganță.

Carne cerb, Unt, Cimbru, Rozmarin, Foi dafin, Nucșoară, Vin roșu, Demi-glace, Țelină, Morcov, Usturoi, Păstârnac, Ceapă

Venison Bourguignon / Venison, Butter, Thyme, Rosemary, Bay leaves, Nutmeg, Red wine, Demi-glace, Celery, Carrot, Garlic, Parsnip, Onion

Valori nutriționale totale pentru fiecare porție: Pentru 380g total : **Calorii:** ~350 kcal,**Proteine:** ~47-51g, **Grăsimi:** ~13-15g, **Carbohidrați:** ~9-13g, **Fibre:** ~5-7g**Alergeni prezenți:** **Sulfii** (din vinul / Pairingul recomandat), **Gluten** (din pâine, dacă se servește cu pâine)**BUCĂTĂRIA ROMÂNEASCĂ / ROMANIAN CUISINE****Platoul Muntenesc 600gr**

60

Jambon afumat, slană, cârnați uscați, mușchi file afumat, telemea de oaie, brânză de burduf, telemea de vacă, jumari, zacuscă țărănească, salată de vinete, legume proaspete din grădină

The Mountain Plateau / smoked fillet steak lard, dry sausages,

pig pastrami, lamb telemea, Bellows cheese, cow cheese, jumari, paysant zacusca, eggplant salad, vegetables fresh from the garden

Valori nutriționale totale estimate pentru Platoul Muntenesc (600g): **Calorii:** ~1870-2110 kcal, **Proteine:**105-120g, **Grăsimi:** ~130-150g, **Carbohidrați:** ~30-45g **Fibre:** ~5-8g,**Alergeni prezenți:** **Lactate** (din brânzeturi), **Gluten** (din zacuscă, dacă există pâine sau alte produse ce conțin gluten), **Soia** (posibil în sosul de zacuscă)

Produs congelat / Frozen product

Toate prețurile sunt în lei și includ TVA.
All the prices are stated in LEI and include VAT.

Platoul Ciobănaşului 800gr 120

Bulz special, ciuperci umplute, cartofi în untură, carne la găniţă, cârnaţi afumaţi, murături
The Shepherd's Plateau / Special bulz, stuffed mushrooms, potatoes in lard, meat on a side dish, smoked sausage, pickle

Valori nutriţionale totale estimate pentru Platoul Ciobănaşului (600g): Calorii: ~1185-1530 kcal, Proteine: ~61-75g, Grăsimi: ~91-105g, Carbohidraţi: ~54-61g Fibre: ~6-10g

Alergeni prezenţi: Lactate (din bulz şi posibil din ciuperci umplute), Gluten, Soia (posibil în cârnaţi sau alte ingrediente)

Pastramă de berbecuţ la ceaun 500gr 48

Servită cu mămăliguţă



Pairing recomandat: Drăgaică Roşie – Oprişor

Vibrant şi condimentat, cu note de fructe roşii şi taninuri catifelate – se potriveşte firesc cu savoarea pastramei.

Pastramă de oaie, Mămăligă, Varză murată, Ulei de floarea soarelui, Usturoi
Cimbru uscat, Unt, Boia iute,

Lamb pastrami in the cauldron / Served with polenta

Sheep pastrami, Mamaliga, Sauerkraut, Sunflower oil, Garlic, Dried thyme, Butter, Paprika

Valori nutriţionale totale estimate pentru o porţie de 200g (Pastramă 150g + Mămăligă 150g):

Calorii: ~500-600 kcal, Proteine: ~35-40g, Grăsimi: ~30-35g, Carbohidraţi: ~35g, Fibre: ~3-5g

Alergeni prezenţi: Lactate (din unt), Gluten (posibil în pastă de ardei, în funcţie de ingredientele folosite), Sulfiţi (posibil în vinul folosit pentru gătit)

Pui la ceaun 450gr 50

servit cu cartofi în untură şi mujdei de usturoi



Pairing recomandat: Iacob Alb – Davino

Fraged, crocant, reconfortant. Un alb proaspăt care îl luminează.

Pui, Ulei floarea soarelui, Sare, Piper, Mujdei de usturoi, Salată verde

Pot roast chicken / served with potatoes in lard and garlic sauce

Chicken, sunflower oil, salt, pepper, garlic paste, Lettuce

Valori nutriţionale totale estimate pentru o porţie de Calorii:

~550-600 kcal, Proteine: ~35-40g, Grăsimi: ~30-35g, Carbohidraţi: ~30-35g Fibre: ~3-5g

Alergeni prezenţi: Lactate (din untul folosit pentru cartofi şi mămăligă), Gluten (posibil în mujdei)

Purcel la găniţă cu mămăliguţă 500gr 60

Pairing recomandat: Artisan Red – Aurelia Vişinescu

Carne suculentă, note afumate. Un vin intens care ţine pasul.

Carne la găniţă, Mămăligă, Kaizer afumat, Brânză burduf, Unt, Murături asortate

Piglet garnished with polenta / Garnished meat, polenta, smoked Kaizer, Bellows cheese, Butter, assorted pickles

Valori nutriţionale pentru o porţie de 300g (Carne 300g): Calorii: ~1000-1100 kcal Proteine: 70g,

Grăsimi: ~60-65g, Carbohidraţi: ~40-45g, Fibre: ~3g

Alergeni prezenţi: Lactate (din brânza burduf şi unt),





Păstrăv în crustă de mălai / pe plită 550gr



55

servit cu mămăliguță și mujdei de usturoi

Pairing recomandat: Rusalcă Albă – Oprișor

Crocant și delicat. Un alb floral care îl însoțește firesc.

Păstrăv întreg, Ulei de floarea soarelui, Sare, Piper, Mălai, Făină, Lămâie, Germeni, Mămăligă, Mujdei

Trout in a corn crust on stove served with polenta garlic sauce

Whole trout, Sunflower oil, Salt, Pepper, Butter, Flour, Lemon, Germs, Mămăligă, Mujdei

Valori nutriționale totale estimate pentru o porție de 250g (Păstrăv 200g + garnitură):

Calorii: 570 kcal, **Proteine:** ~38-42g, **Grăsimi:** ~23-25g, **Carbohidrați:** ~45-50g

Alergeni prezenți: Gluten (datorită făinii utilizate pentru crusta de mălai), Lactate (dacă se adaugă unt)

Tigaie cu cartofi în untură cu usturoi și brânză dură 350gr

35

Cartofi, untură de porc, usturoi, brânză dură

Pan with potatoes in lard with garlic and hard cheese / Potatoes, pork lard, garlic, hard cheese

Valori nutriționale pentru o porție de 300g Calorii: 700-900 kcal **Proteine:** 35g,

Grăsimi: ~50-55g, **Carbohidrați:** ~40-45g, **Fibre:** ~5g

Alergeni prezenți: Lactate (din brânza burduf)

GUSTUL TĂU / JAZZY ESSENTIALS

Piept de pui la grătar 200gr

40

Grilled chicken breast

Valori nutriționale estimate per 200g piept de pui (fără piele): Calorii: ~165 kcal,

Proteine: ~31g, Grăsimi: ~3.6g, Grăsimi saturate: ~1g, Carbohidrați: ~0g, Fibre: ~0g, Sare: ~2g

Piept de curcan la grătar 200gr

45

Grilled turkey breast

Valori nutriționale estimate per 200g piept de pui (fără piele): Calorii: ~195 kcal,

Proteine: ~38g, Grăsimi: ~3.0g, Grăsimi saturate: ~3g, Carbohidrați: ~0g, Fibre: ~0g, Sare: ~2g

Pulpe de pui dezodate la grătar 200gr

35

Grilled boneless chicken legs

Valori nutriționale estimate per 200g pulpe de pui dezodate

Calorii: ~340 kcal, Proteine: ~47g, Grăsimi: ~15g, Grăsimi saturate: ~4.5g, Carbohidrați: ~0g,

Fibre: ~0g, Zahăr: ~0g, Sare: ~2g

Șnițel de pui 200gr

40

Chicken schnitzel

Valori nutriționale estimate per 200g piept de pui: Calorii: ~165 kcal, Proteine: ~34g,

Grăsimi: ~3.2g, Grăsimi saturate: ~3g, Carbohidrați: ~2g, Fibre: ~0g, Sare: ~2g



Șnițel de curcan 200gr

Turkey schnitzel

45

Valori nutriționale estimative per 200g piept de pui: Calorii: ~165 kcal, Proteine: ~34g, Grăsimi: ~3.2g, Grăsimi saturate: ~3g, Carbohidrați: ~2g, Fibre: ~0g, Sare: ~2g

Cartofi prajiti/piure/wedges/natur 150gr

French fries/mashed potatoes/wedges/boiled

15

Valori nutriționale estimative per 150g Calorii: ~65 kcal, Proteine: ~3g, Grăsimi: ~2g, Grăsimi saturate: ~3g, Carbohidrați: ~2g, Fibre: ~0g, Sare: ~2g

Legume la gratar/sote 150gr

Grilled/sautéed vegetables

20

Valori nutriționale estimative per 150g Calorii: ~35 kcal, Proteine: ~5g, Grăsimi: ~2g, Grăsimi saturate: ~1g, Carbohidrați: ~2g, Fibre: ~0g, Sare: ~2g

Parmezan 50gr

Parmesan

10

Valori nutriționale estimative per 50g Calorii: ~40 kcal, Proteine: ~35g, Grăsimi: ~32g, Grăsimi saturate: ~18g, Carbohidrați: ~2g, Fibre: ~0g, Sare: ~2g

Telemea de vacă 100gr

Cow Cheese

10

Valori nutriționale estimative per 100g Calorii: ~34 kcal, Proteine: ~30g, Grăsimi: ~32g, Grăsimi saturate: ~14g, Carbohidrați: ~4g, Fibre: ~0g, Sare: ~2g

Telemea de oaie 100gr

Sheep Cheese

15

Valori nutriționale estimative per 100g Calorii: ~40 kcal, Proteine: ~37g, Grăsimi: ~39g, Grăsimi saturate: ~19g, Carbohidrați: ~4g, Fibre: ~0g, Sare: ~2g

SALATE ÎNSOȚITOARE / SIDE SALADS

Salată de varză murată 150gr

Sauerkraut salad

15

Valori nutriționale totale estimate pentru o porție de 150g: Calorii: ~130-170 kcal, Proteine: ~9g, Grăsimi: ~0g, Carbohidrați: ~13g Fibre: ~12g

Salată de ardei copți 150gr

Baked pepper salad

20

Valori nutriționale totale estimate pentru o porție de 150g, Calorii: 6kcal, Proteine: ~22g, Grăsimi: ~0-8g, Carbohidrați: ~13g Fibre: ~9g



Produs congelat / Frozen product

Toate prețurile sunt în lei și includ T.V.A.
All the prices are stated in LEI and include VAT.

Salată de murături asortate **150gr**

15

Varză, castraveți, ardei roșu, roșii verzi, ardei iute, migdale

Salad of assorted pickles Cabbage, cucumbers, red pepper, green tomatoes, chili peppers, almonds

Valori nutriționale totale estimate pentru o porție de 200g: Calorii: ~130-170 kcal,

Proteine: ~9g, Grăsimi: ~0g, Carbohidrați: ~19g Fibre: ~17g /

Alergeni prezenți: migdale

Salată mixtă de verdețuri **150gr**

15

Radicchio Pan di zucchero, Indivia Riccia, Radicchio Rosso

Mixed salad of greens / Radicchio Pan di zucchero, Indivia Riccia, Radicchio Rosso

Valori nutriționale totale estimate pentru o porție de 120g: Calorii: ~50-70 kcal,

Proteine: ~7g, Grăsimi: ~0g, Carbohidrați: ~9g Fibre: ~11g

Salată de vară **150gr**

15

roșii, castraveți, ardei gras, ceapă

Summer salad / tomatoes, cucumbers, bell pepper, onion

Valori nutriționale totale estimate pentru o porție de 150g: Calorii: ~30 - 35 kcal,

Proteine: ~8g, Grăsimi: ~0g, Carbohidrați: ~7g, Fibre: ~13g

MENIU VEGETARIAN / VEGETARIAN MENU

Humus cu tahini **150gr**

30

Năut conservă, Pastă susan, Ulei de măsline, Ulei de floarea soarelui, Sare, Piper, Usturoi, Peperoncino

Humus with tahini / Canned chickpeas, Sesame paste, Olive oil,

Sunflower oil, Salt, Pepper, Garlic, Peperoncino

Informații nutriționale (per 150g) Calorii: ~350 kcal, Proteine: ~9-11g, Grăsimi: ~20-22g,

Grăsimi saturate: ~5-7g

Carbohidrați: ~25-30g, Fibre: ~7-9g, Zahăr: ~2-4g, Sodiu: ~300-400mg (în funcție de cantitatea de sare adăugată)

Alergeni: Susan (tahini) - poate provoca reacții alergice severe, Năut - poate provoca reacții la persoanele alergice la leguminoase, Ulei de floarea-soarelui - de obicei sigur, dar poate fi un alergen rar, Usturoi & Peperoncino - pot fi iritanți pentru persoanele cu sensibilitate digestivă

Tartar de avocado cu mango și trufe **200gr**

50

Avocado, Ceapă roșie, Ardei gras, Mango, Ulei de măsline, Lămâie, Piure de trufe

Avocado, mango and truffles tartar / Avocado, red onion, bell pepper, mango, olive onions, lemon, truffle puree

Informații nutriționale pentru

Valori nutriționale (per 200g): Calorii: ~300-350 kcal, Proteine: ~3-4g, Grăsimi: ~25-30g

Grăsimi sănătoase din avocado și ulei de măsline, Carbohidrați: ~25-30g, Fibre: ~7-9g,

Zahăr: ~10-12g (din mango și ardei), Sodiu: ~100-200mg (natural din ingrediente)

Alergeni: Trufe - pot cauza reacții alergice la unele persoane, Mango - poate fi alergen pentru cei sensibili la fructele tropicale Ceapă roșie - poate provoca disconfort digestiv la unele persoane



Salată caldă Shanghai

300gr

45

Morcov, Varză albă, Ardei gras, Dovlecel, Urechi de lemn, Roșii cherry, Praz, Ghimbir, Sos de soia, Peperoncino

Shanghai warm salad, / Carrot, White cabbage, Bell pepper, Zucchini, Chinese mushrooms, Cherry tomatoes, Leek, Ginger, Soy sauce, Pepperoncino

Informații nutriționale pentru Salată caldă Shanghai (300g)

Valori nutriționale (per 300g): Calorii: ~180-220 kcal, **Proteine:** ~6-8g, **Grăsimi:** ~6-8g Grăsimi sănătoase, în principal din uleiurile vegetale și sosul de soia, **Carbhidrați:** ~25-30g, **Fibre:** ~8-10g (din legume), **Zahăr:** ~8-10g (natural din legume și roșii cherry), **Sodiu:** ~900-1200mg (din sosul de soia – poate varia în funcție de tipul folosit)

Alergeni: Sos de soia – conține soia și poate conține gluten (dacă nu este variantă fără gluten),

Urechi de lemn (ciuperci chinezești) – pot provoca reacții alergice rare la persoanele sensibile la fungi

Ghimbir & Peperoncino – pot irita stomacul la persoanele cu sensibilitate digestivă

Paste integrale cu ciuperci și trufe

300gr



50

Paste integrale, Roșii cherry, Mix ciuperci de pădure, Ceapă galbenă, Piure de trufe, Wholegrain pasta with mushrooms and truffles/ Wholegrain pasta, cherry tomatoes, forest mushroom mix, yellow onion, truffle puree

Valori nutriționale (per 300g): Calorii: ~400-450 kcal, **Proteine:** ~15-18g, **Grăsimi:** ~10-15g Grăsimi sănătoase din trufe și piure de trufe

Carbhidrați: ~65-70g, **Fibre:** ~8-10g (din paste integrale și legume), **Zahăr:** ~5-7g

(din roșii cherry și ceapă) **Sodiu:** ~200-300mg (în funcție de adaosurile suplimentare de sare)

Alergeni: Gluten – din paste integrale Ciuperci de pădure & Trufe – pot provoca reacții alergice

DESERTURI DE CASĂ / HOME MADE DESSERTS

Tort Poure Chocolate

150gr

40

Ciocolată neagră, Ciocolată albă, Frișcă, Gelatină, Fulgi migdale, Zahăr tos, Unt, Glazură caramel sărat.

Chocolate Pour Cake / Dark chocolate, white chocolate, Whipped cream, gelatin, almond flakes, powdered sugar, Butter, Salted caramel glaz

Valori nutriționale totale estimate pentru o porție de 160g: Calorii: ~885 kcal, **Proteine:** ~11g, **Grăsimi:** ~64g **Carbhidrați:** ~81g **Fibre:** ~5g

Alergeni prezenți: Lactoză (din frișcă, unt și ciocolată albă), Nuci (migdalelor), Gluten (posibil din ingredientele adăugate sau crusta de tort), Zahăr

Chesse Cake cu dulceață de trandafir

170gr

35



Servit cu 50 ml Conacul Ambrozy – Recaș

Texturi catifelate, note fine de vanilie și un final armonios.

Cremă de brânză, Iaurt, Smântână gătită, Ouă, Vanilie pastă, Unt, Zahăr, Pișcoturi, Sare, Dulceață trandafir

Chesse Cake with rose jam / Cream cheese, Yoghurt, Cooked cream, Eggs, Vanilla paste, Butter, Sugar, Biscuits, Salt, Rose sweetness

Valori nutriționale totale estimate pentru o porție de 160g: Calorii: ~675 kcal, **Proteine:** ~14g, **Grăsimi:** ~43g, **Carbhidrați:** ~53g, **Fibre:** ~1g

Alergeni prezenți: Lactoză (din cremă de brânză, iaurt, smântână, unt), Ouă, Gluten (din pișcoturi), Zahăr



Produs congelat / Frozen product

Toate prețurile sunt în lei și includ T.V.A.
All the prices are stated in LEI and include VAT.

Parfait **150gr**

35

3 cupe la alegere

de vanilie/zmeură/fistic/mango/trandafir/ciocolată/ Bailey's
Frișcă, Gălbenuș pasteurizat, Pastă vanilie, Zahăr, Ciocolată albă, Sare

Parfait/ 3 cups of your choice

Vanilla/raspberry/pistachio/mango/rose/chocolate/ Bailey's
whipped cream, pasteurized egg yolk, vanilla paste, sugar, white chocolate, salt

Valori nutriționale totale estimate pentru Parfait 150g: Calorii: ~473 kcal, Proteine: ~5g,

Grăsimi: ~31g, Carbohidrați: ~42g, Fibre: ~0g

Alergeni posibili: Lactoză (din frișcă, ciocolată albă, Bailey's), **Ouă** (gălbenuș pasteurizat), **Zahăr**

Lava Cake cu parfait de fistic **170gr**

40

Ciocolată neagră, Unt 82%, Ouă, Galbenus ouă, Făină, Zahăr, Parfait de
fistic, Sare

Lava Cake with pistachio parfait / Dark chocolate, Butter 82%, Eggs, Egg yolk, Flour,
Sugar, Pistachio parfait, Salt

Valori nutriționale totale estimate pentru Lava Cake 120g: Calorii: ~565 kcal, Proteine: ~9g

Grăsimi: ~37g, Carbohidrați: ~64g Fibre: ~3g

Alergeni posibili: Lactoză (din unt), **Ouă** (ouă întregi și gălbenuș), **Gluten** (din făină), **Zahăr**

Ștrudel cu măr și parfait de vanilie **150gr**

35

Aluat foietaj, Mere, Zahăr, Rom, Scorțișoară, Zahăr pudră, Gălbenuș pasteurizat,
Unt, Parfait de vanilie

Apple strudel and vanilla parfait / Puff pastry, Apples, Sugar, Rum, Cinnamon,
Powdered sugar, Pasteurized egg yolk, Butter, vanilla parfait

Valori nutriționale totale estimate pentru porția de 150g (100g ștrudel + 50g parfait de vanilie):

Calorii: ~602 kcal, Proteine: ~7g, Grăsimi: ~37g, Carbohidrați: ~47g, Fibre: ~3g

Alergeni posibili: Lactoză (din unt și frișcă), **Ouă** (din gălbenuș pasteurizat), **Gluten** (din aluatul foietaj),
Zahăr

Platou cu brânzeturi **400gr**

60

Cașcaval, Cașcaval peperoncino, Brânză mucegai, Parmezan,
Struguri, Nuci, Măr, Chutney de mango

Cheese platter / Cheese, Peperoncino cheese, Blue cheese, Parmesan, Grapes,
Nuts, Apple, Mango Chutney

Valori nutriționale totale estimate pentru porția de 400g: Calorii: ~1,291 kcal, Proteine: ~80g

Grăsimi: ~91g, Carbohidrați: ~32g, Fibre: ~4g

Alergeni posibili: Lactoză (din toate brânzeturile), **Nuci** (din alunele de pădure), **Gluten** (posibil din
chutney de mango sau alte ingrediente)



Produs congelat / Frozen product

Toate prețurile sunt în lei și includ TVA.
All the prices are stated in LEI and include VAT.

MENIU BĂUTURI

DRINKS MENU

COCKTAILS

THE UNFORGETTABLES

Daiquiri	120ml	35
Bacardi White Rom, Suc De Lime, Zahăr Brun		
Bacardi White Rum, Fresh Lime Juice, Brown Sugar		
Dry Martini	70ml	35
Bombay Gin, Martini Dry Bombay Gin, Dry Martini		
Negroni	90ml	35
Bombay Gin, Martini Roșu, Campari		
Bombay Gin, Red Martini, Campari		
Whiskey Sour	90ml	35
Jameson Whiskey, Suc De Lămâie, Sirop De Zahăr		
Jameson Whiskey, Lemon Juice, Sugar Syrup		
Amaretto Sour	110ml	35
Amaretto Dissaronno, Suc De Lămâie, Sirop De Zahăr		
Amaretto Dissaronno, Lemon Juice, Sugar Syrup		



CONTEMPORARY CLASSICS

Cosmopolitan	100ml	35
Absolut Vodka, Cointreau, Suc De Lime, Pfanner De Merișoare		
Absolut Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberry Juice		
Cuba Libre	180ml	35
Bacardi White Rom, Suc De Lime, Coca Cola		
Bacardi White Rum, Lime Juice, Coca Cola		
Long Island Ice Tea	145ml	35
Camino Tequila, Absolut Vodka, Bacardi White Rom, Cointreau,		
Bombay Gin, Suc De Lămâie, Sirop De Zahăr, Coca Cola		
Camino Tequila, Absolut Vodka, Bacardi White Rum, Cointreau,		
Bombay Gin, Lemon Juice, Sugar Syrup, Cola		
Mai Tai	130ml	35
Bacardi White Rom, Bacardi 8YO Rom, Cointreau, Sirop De Migdale,		
Suc De Lime, Sirop De Zahăr Bacardi White Rum, Bacardi 8YO Rum,		
Cointreau, Orgeat Syrup, Lime Juice, Sugar Syrup		
Margarita	85ml	35
Camino Tequila, Cointreau, Suc de Lime		
Camino Tequila, Cointreau, Lime Juice		
Pina Colada	130ml	35
Malibu Rom, Crema De Cocos, Suc De Ananas		
Malibu Rum, Coconut Cream, Pineapple Juice		
Espresso Martini	120ml	35
Absolut Vodka, Kahlua, Sirop De Zahăr, Espresso		
Absolut Vodka, Kahlua, Sugar Syrup, Espresso		

NEW ERA

Paloma 160ml	35
Camino Tequila, Suc De Lime, Suc De Grapefruit	
Tequila Camino, Lime Juice, Pink Grapefruit Soda	
Aperol Spritz 170ml	35
Aperol, Prosecco, Apă Minerală	
Aperol, Prosecco, Sparkling Water	
Hugo 170ml	35
Prosecco, Sirop De Soc, Apă Minerală	
Prosecco, Elderflower Syrup, Sparkling Water	

MOCKTAILS

Strawberry Refresher 130ml	35
Suc De Grapefruit, Sirop De Căpșuni	
Pink Grapefruit Soda, Strawberry Syrup	
Summer Cup 130ml	35
Suc De Lămâie, Apă Minerală, Sirop De Fructe De Pădure	
Lemon Juice, Sparkling Water, Forrest Fruits Syrup	
Pineapple & Lime 200ml	35
Suc De Ananas, Suc De Lime, Sirop De Arțar, Apă Tonică	
Pineapple Juice, Lime Juice, Maple Syrup, Tonic Water	

GIN & FEVER TREE PREMIUM TONIC 40ml + 200ml

Monkey 47%	45
Malfy Rosa 41%	45
Hendrik's 41%	45
Gin Mare 42,7%	45
The Botanist 46%	45
Tanqueray 43,1%	45
Bombay Sapphire 40%	45

WHISKY 40ml

BLENDED

Johnnie Walker Blue Label 40%	130
Johnnie Walker Black Label 40%	35
Chivas 18 Y 40%	55
Chivas 12 Y 40%	35

SINGLE MALT

Glenfiddich 18 Y 40%	85
Lagavulin 16 Y 40%	75
Macallan 12 Y 40%	75
Glenfiddich 12 Y 40%	40

IRISH

Jameson 40%	30
Tullamore Dew 40%	30

BOURBON & AMERICAN

Jack Daniel's Single Barrel 45%	40
Jack Daniel's No 7 40%	30
Jim Beam 40%	30



VODKA 40ml

Grey Goose 40%	40
Belvedere 40%	40
Finlandia 40%	25
Absolut 40%	25

RUM 40ml

Zacapa 23 Y 40%	50
Diplomatico Riserva 40%	40
Bumbu The Original 40%	35
Bacardi 8 Y 40%	35
Bacardi Carta Blanca White 37,5%	25

TEQUILA 40ml

Don Julio Reposado 38%	45
Don Julio Blanco 38%	40
Camino Gold 40%	25

LIQUERS 40ml

Amaretto Disaronno 28%	30
Cointreau 40%	30
Bailey's 17%	30
Campari 25%	30
Martini Alb/Roșu Red/White 15%	20

TRADITIONAL 40ml

Afinată 30%	25
Țuică Prune 37,5%	25
Vișinată 25%	25

DIGESTIFS 40ml

Fernet Branca 39%	30
Grappa 41%	30
Jagermeister 35%	25
Ramazzotti Amaro 30%	25

BRANDY & COGNAC 40ml

Remy Martin XO	40%	130
Remy Martin VSOP	40%	45
Courvoisier VSOP	40%	45
Martell VSOP	40%	45
Martell VS	40%	35
Courvoisier VS	40%	35
Metaxa 12*	40%	30

BERE | BEER

Ursus Draught	400ml	5%	20
Ursus Premium	330ml	5%	18
Ursus Black	330ml	6%	20
Heineken Blonde	330ml	5%	20
Nenea Iancu Blonde	500ml	5,1%	30
Corona Extra	350ml	4,5%	30
Paulaner Hefe Weissbier	500ml	5,5%	30
Asahi Super Dry	330ml	5%	30
Ursus Cooler	0.0% 330ml	0,0%	20
Heineken 0.0%	330ml	0,0%	25



APĂ ȘI SUCURI | WATER AND SOFT DRINKS

Izvorul Alb/Dorna Apă Plată/Minerală		15
Still/Sparkling Water	330ml	
Izvorul Alb/Dorna Apă Plata/Minerala		20
Still/Sparkling Water	750ml	
Schweppes Tonic	250ml	16
Fever Tree Premium Tonic	200ml	25
Coca Cola, Coca Cola 0, Fanta, Sprite	250ml	16
Cappy Nectar Piersici/Portocale Peach/Orange	250ml	16
Fuzetea Piersici/Lămâie Peach/Lemon	250ml	16
Limonadă Fresh Lemonade	250ml	25
Fresh Portocale/Grapefruit		
Fresh Orange/Grapefruit Juice	250ml	25
Red Bull	250ml	25

CAFEA | COFFEE

Espresso 30/60ml	16
Espresso Double 60ml	20
Espresso Decaf 30/60ml	16
Americano 150ml	16
Cappuccino 190ml	19
Flat White 190ml	19
Café Latte 230ml	21
Latte Machiatto 230ml	21
Café Frappe 250ml	35
Irish Coffee 250ml	35
Lapte Vegetal Soia/Migdale/Cocos	
Soy/Almond/Coconut Milk 100ml	4
Hot Chocolate 250ml	20



CEAI | TEA 250ml

English Breakfast	18
Earl Grey	18
Ginger & Lemongrass	18
Jasmine	18
Mint	18
Camomille	18
Fruit Symphony	18

**GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE**

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația sa-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**

BANI
BON FISCAL

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.

Toate prețurile sunt în lei și includ T.V.A.
All the prices are stated in LEI and include VAT.

RAMADA®
BY WYNDHAM
SIBIU

SAY HELLO TO RED

JAZZY

RESTAURANT AND WINE NOTES
