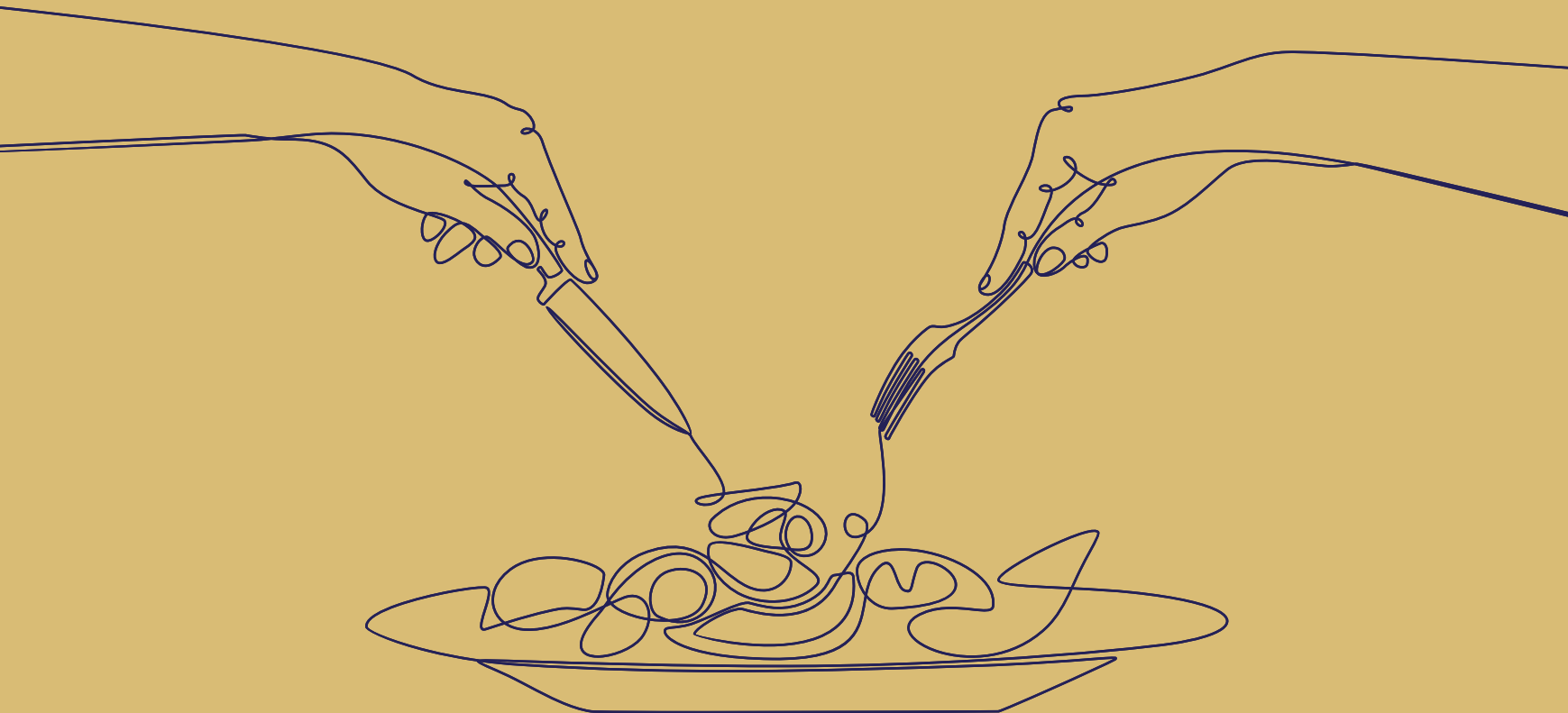




# *Food Menu*





# ALPIN RESORT HOTEL

Poiana Braşov

În conformitate cu prevederile Regulamentului Uniunii Europene 1169/2011, vă aducem la cunoştiinţă LISTA SUBSTANŢELOR SAU PRODUSELOR CARE CAUZEAZĂ ALERGII SAU INTOLERANŢE. Aceste substanţe pot fi conţinute în produsele finale cuprinse în meniul restaurantelor Alpin. În cazul în care aveţi alergii sau intoleranţe la aceste substanţe sau produse, vă rugăm să solicitaţi informaţii personalului specializat din restaurant, cu privire la conţinutul acestor substanţe sau produse, în produsele finale cuprinse în meniul restaurantului, pe care intenţionaţi să le consumaţi.

- ❶ Cereale care conţin gluten (Gluten) (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi hibrizi ai acestora) şi produse derivate, exceptând:
  - a) Siropurile de glucoză obţinute din grâu, inclusiv dextroza\*);
  - b) Maltodextrinele obţinute din grâu\*);
  - c) Siropurile de glucoză obţinute din orz;
  - d) Cerealele folosite la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricolă pentru băuturi spirtoase şi alte băuturi alcoolice.
- ❷ Crustacee (Crustaceans) şi produse derivate
- ❸ Ouă (Eggs) şi produse derivate
- ❹ Peşte (Fish) şi produse derivate, exceptând:
  - a) Gelatina de peşte folosită ca suport pentru preparatele de vitamine sau carotenoide;
  - b) Gelatina de peşte sau ihticolul folosit la limpezirea berii sau a vinului
- ❺ Arahide (Peanuts) şi produse derivate
- ❻ Soia (Soybeans) şi produse derivate, exceptând:
  - a) Uleiul şi grăsimile de soia, complet rafinate\*);
- b) Amestecul natural de tocoferoli (E306), tocoferol D-afla natural, acetatul de tocoferol D-afla natural, succinatul de tocoferol D-alfa natural, obţinut din soia;
- c) Fitosteroli şi esteri de fitosterol derivaţi din uleiuri vegetale extrase din soia;
- d) Esterul de stanol vegetal produs din sterolii obţinuţi din uleiurile vegetale extrase din soia.
- ❼ Lapte (Milk) şi produse derivate (inclusiv lactoză), exceptând:
  - a) Zerul folosit la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricolă pentru băuturi spirtoase şi ale băuturi alcoolice;
  - b) Lactitolul.
- ❽ Fructe cu coajă (Nuts), de exemplu migdale (*Amygdalus communis* L.), alune de pădure (*Corylus avellana*), nuci (*Juglans regia*), anacarde (*Anacardium occidentale*), nuci Pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh. K. Koch)], nuci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de macadamia şi nuci de Queensland (*Macadamia ternifolia*) şi produse derivate, exceptând nucile folosite la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricolă pentru băuturi spirtoase şi alte băuturi alcoolice.
  - ❾ Țelină (Celery) şi produse derivate
  - ❿ Muştar (Mustard) şi produse derivate
  - ⓫ Seminte de susan (Sesame Seeds) şi produse derivate
- ⓬ Dioxid de sulf (Sulphur dioxide) şi sulfiţi în concentraţii de peste 10mg/kg sau 10mg/litru, exprimate în SO<sub>2</sub>
  - ⓭ Lupin (Lupin) şi produse derivate
  - ⓮ Moluşte (Mollusks) şi produse derivate.
  - ⓯ Produs decongelat (From frozen products).

\*\*Şi produsele obţinute din aceştia, în măsura în care produsul la care se supune nu poate creşte nivelul de alergenicitate estimat de EFSA (European Food Safety Authority) pentru produsul de bază din care au fost obţinute.

*Bine ați venit la Alpin Resort Hotel*  
– *unde gusturile lumii se întâlnesc la aceeași masă.*

În inima munților, acolo unde natura respiră adânc și timpul capătă altă măsură, am creat un meniu care să reflecte diversitatea și rafinamentul gusturilor, dincolo de granițe. La Alpin Resort Hotel, pasiunea pentru gastronomie ia forma a trei lumi culinare distincte, menite să vă răsfete simțurile și să vă spună povești prin arome.

**Meniul internațional** este o călătorie elegantă prin bucătării celebre  
– preparate contemporane, atent echilibrate, cu influențe rafinate, pentru cei care iubesc experiențele cosmopolite.

**Meniul tradițional românesc** păstrează sufletul viu al rețetelor de acasă  
– cu gust autentic, ingrediente locale și preparate ce spun povești vechi de generații.

**Meniul libanez** aduce în farfurie prospețime, echilibru și bogăția orientală  
– o explozie de culori și mirosenii, de la mezze-uri fine la preparate pline de caracter.

Trei meniuri.

O singură promisiune: o experiență gastronomică memorabilă,  
trăită în decorul cald al Alpin Resort Hotel.

*Poftă bună!*

---

---

*Welcome to Alpin Resort Hotel*  
– *where global flavors meet at one table.*

In the heart of the mountains, where nature breathes deeply and time slows down, we've crafted a menu that celebrates diversity, refinement, and the joy of taste beyond borders. At Alpin Resort Hotel, our passion for gastronomy takes shape in three distinct culinary worlds, each designed to delight your senses and tell a story through every bite.

**The International Menu** is a refined journey through celebrated cuisines  
– contemporary dishes with subtle influences and balanced flavors, perfect for those who appreciate global elegance.

**The Traditional Romanian Menu** captures the essence of homegrown recipes  
– comforting flavors, local ingredients, and dishes that carry the soul of generations past.

**The Lebanese Menu** brings freshness, balance, and rich oriental aromas to the table  
– from delicate mezze to bold, colorful specialties full of character.

Three menus.

One promise: a memorable dining experience,  
served in the warm ambiance of Alpin Resort Hotel.

*Bon appétit!*

MENIU  
INTERNATİONAL



INTERNATIONAL  
MENU

ANTREURI • APPETIZERS

**Avocado cu mozzarella, roșii cherry coapte cu ulei de busuioc verde**

*Avocado with roasted cherry tomatoes with green basil oil*

100/50/30g • 53 lei

OVO LACTO 7

**Tartar de vită cu carpaccio de trufe și ou de prepeliță**

*Beef tartare with truffle carpaccio and quail egg*

100/ 20/40g • 79 lei

OVO 3

**Tartar de ton și creveți, avocado și wasabi**

*Tuna and shrimp tartar with avocado and wasabi*

110/20/10/10g • 70 lei

4 14

**Cremă de brânză tofu cu țelină, ardei gras roșu și morcov**

*Tofu cream cheese with celery, red bell pepper and carrot*

130/20/20/10g • 35 lei

3 9

**Carpaccio de vită cu scalii de parmezan și rucola**

*Beef carpaccio with rucola and parmesan shavings*

120/20/10g • 68 lei

7 15

**Scoici Saint Jacques cu spanac proaspăt sote, sos de vin și pătrunjel verde**

*Scallops Saint Jacques with sautéed fresh spinach, wine sauce and fresh parsley*

100g/80g • 125 lei

14 15

**Creveți în sos picant, lipie crocantă și semințe**

*Shrimp in spicy sauce, crispy pita bread and seeds*

150/30g • 75 lei

10 14 15

**Escalop de foie gras cu piure de cartofi dulci, pere caramelizate și ceapă roșie**

*Foie gras escalope with sweet potato purée, caramelized pears, and red onion*

90g/80g/50g • 163 lei

7 15

**Camembert la cuptor cu pară Williams și nuci prăjite**

*Camembert with Williams pear and toasted walnuts*

150g/40g/10g • 57 lei

OVO 7 3

## ANTREURI • APPETIZERS

### Halloumi copt cu ciuperci trase în unt, roșii cherry și cimbrisor

*Baked halloumi with sautéed mushrooms in butter, cherry tomatoes, and thyme*

150g/100g/50g • 92 lei

OVO LACTO 7

### Julienne de mușchi de vită cu sos de rodie și cremă de năut cu fulgi de migdale

*Beef tenderloin julienne with pomegranate sauce and chickpea cream topped with almond flakes*

130g/100g/30g • 103 lei

8 15

## SALATE APERITIV • STARTER SALADS

### Salată cu piept de curcan, avocado și semințe

*Salad with turkey breast, avocado and seeds*

140/60/20/1g • 64 lei

8 10 15

### Salată Marbeea (cu ton) / Marbeea Salad (with tuna)

150/80g • 53 lei

4 7

### Salată Cezar cu pui și anchois / Caesar salad with chicken and anchois

135/80/15g • 70 lei

1 4 7 15

### Salată de rucola cu mere, semințe de rodie, camembert în crustă panko, ceapă crocantă și alune de pădure prăjite

*| Arugula salad with apples, pomegranate seeds, panko-crusted Camembert, crispy onions, and roasted hazelnuts*

300g • 42 lei

7 9

### Salată romaine cu mușchi de vită, camembert, struguri și scalii de parmezan

*Romaine salad with beef tenderloin, camembert, grapes and shavings of parmesan*

95/60/30/20/15g • 75 lei

7 15

### Salată Apropoș / Apropoș Salad

(legume asortate, strips de curcan, julienne de lipie crocantă și dressing de iaurt)

50/30/80/20/50g • 53 lei

1 3 7 15

## SUPE • SOUPS

## Supă cu fructe de mare

*Seafood soup*  
350g • 86 lei  
4 14 15

## Supă cremă de ciuperci cu crutoane de pui și chips de piept de rață afumat

*Creamy mushroom soup with chicken croutons and smoked duck breast*  
320/15/15g • 41 lei  
9 10 15

## Supă cremă de roșii

*Creamy tomato soup*  
350g • 35 lei  
VEGETARIAN 7

## PASTE • RISOTTO

## Risotto cu fructe de mare și hribi

*Risotto with seafood and porcini mushrooms*  
80/100/70g • 90 lei  
2 7 14 15

## Risotto cu legume și carpaccio de trufe

*Risotto with vegetables and truffle carpaccio*  
80/160/10g • 54 lei  
VEGETARIAN 7

## Gnocchi cu gorgonzola și nuci

*Gnocchi with gorgonzola and walnuts*  
120/100/30g • 64 lei  
OVO LACTO 1 3 7 8

## Tagliatelle cu creveți, calamari și zucchini

*Tagliatelle with shrimp, calamari and zucchini*  
110/50/50/40g • 84 lei  
1 3 7 14 15

## Tagliatelle cu mușchi de vacă, ardei colorat și măslină

*Tagliatelle with beef tenderloin, bell peppers, and olives*  
110/80/30/30g • 95 lei  
1 7 15

## PEȘTE & FRUCTE DE MARE • FISH & SEAFOOD

### File de somon cu crustă de măslin negre și sos de creveți, chivas și legume verzi

*Salmon fillet with black olive crust and sauce made with shrimp, chivas, and green vegetables*

130g/130g/50g • 70 lei

4 14 15

### File de ton la tigaie cu orez sălbatic și sos de capere și lămâie

*Pan-seared tuna steak with wild rice and caper lemon sauce*

150g/120g/50g • 101 lei

4 7 15

### File de biban cu orez negru cu praz și sos de lămâie cu ghimbir

*Pan-fried sea bass fillet with leek, black rice and ginger lemon sauce*

150g/120g/50g • 70 lei

4 7 15

### Creveți Black Tiger la cuptor cu legume și sos de lămâie

*Baked Black Tiger shrimp with vegetables and lemon sauce*

150g/120g/50g • 75 lei

2 15

### Platou cu fructe de mare

*Seafood platter*

(scoici green shel, scoici întregi, creveți, caracatiță, calamar, parmezan, rosii cherry)

100/100/100/100/100/50/100g • 154 lei

2 4 7 14 15

### Caracatiță cu capere, lămâie și orez sălbatic

*Octopus with capers, lemon, and wild rice*

130g/100g/50g • 154 lei

4 15

### Cacciucco de fructe de mare și pește

*Seafood and fish cacciucco*

800g • 145 lei

1 2 4 15

## FEL DE BAZĂ • MAIN COURSE

**Medalion din mușchi de vacă cu cruton de foie gras,  
piure de cartofi cu chivas și sos blue cheese***Beef tenderloin medallion with foie gras crouton, chivas mashed potatoes, and blue cheese sauce*

120/40/120/50g • 205 lei

7 15

**Coquelet la cuptor cu sparanghel și cartofi dulci***Roast coquelet with sweet potatoes and asparagus*

550g/60g/60g • 187 lei

7 15

**Ceafă de mangaliță confit cu cartofi rumeniți și sos de piper verde***Mangalita pork steak confit with roasted potatoes and pepper sauce*

150g/100g/50g • 75 lei

7 15

**Cotlet de miel cu cartofi chips și sos Raita***Lamb chop with potato chips and raita sauce*

150g/100g/50g • 141 lei

7 15

**Ciolan de miel gătit lent cu cartofi dulci și sos de chimichurri***Slow-cooked lamb shank with sweet potatoes and chimichurri sauce*

350/150/50g • 96 lei

10

**Piept de rață cu sos de portocale și orez negru cu praz***Duck breast with orange sauce and black rice with leeks*

130g/90g/50g • 70 lei

7 15

**Pulpă de rață confiată la cuptor cu chimen și muștar***Duck confit with caraway and mustard*

135g • 76 lei

7 10 15

**Antricot Black Angus cu ciuperci și sparanghel sote și sos de hribi***Ribeye Black Angus with sautéed mushrooms and asparagus, served with porcini mushroom sauce*

260g/150g/50g • 253 lei

7 15

**Pulpă de curcan confit cu piure de cartofi cu trufe și sos de cireșe***Confit turkey leg with truffle mashed potatoes and cherry sauce*

260g/150g/50g • 64 lei

7 15

## GARNITURI • SIDE DISHES

### Cartofi prăjiți aromatizați cu usturoi și trufe

*Garlic and truffle-flavored French fries*

150g • 32 lei

VEGETARIAN

### Cartofi copti cu ierburi aromatice

*Potato wedges with herbs*

160g • 15 lei

VEGETARIAN

### Broccoli sote

130g • 29 lei

OVO LACTO 7 15

### Sparanghel tras în unt

*Butter sautéed asparagus*

130g • 30 lei

LACTO 7 15

### Piure de cartofi

*Mashed potatoes*

150g • 24 lei

LACTO 7

### Ciuperci trase în unt cu roșii cherry și cimbrisor

*Sautéed mushrooms with cherry tomatoes and thyme*

150g • 29 lei

LACTO 7

## SALATE ÎNSOȚITOARE • SIDE SALADS

### Salată romaine cu roșii cherry și parmezan

*Romaine salad with cherry tomatoes and parmesan*

90/50/50g • 19 lei

LACTO VEGETARIAN 7

### Salată de roșii cherry cu feta

*Feta cheese and cherry tomato salad*

100/50g • 19 lei

LACTO VEGETARIAN 7

### Salată de sfeclă cu hrean

*Beetroot salad with horseradish*

120/30g • 19 lei

VEGETARIAN

## PIZZA

**Pizza Capriciosa**

(sos de roșii, mozzarella, șuncă, ciuperci, măsline, roșii cherry)

450g • 54 lei

1 7

**Pizza Prosciutto Funghi**

(sos de roșii, mozzarella, șuncă, ciuperci)

450g • 54 lei

1 7

**Pizza Estiva**

(mozzarella, măsline, rucola, prosciutto crudo, roșii cherry)

450g • 57 lei

1 3 7

**Pizza Margherita**

(sos de roșii, mozzarella)

450g • 53 lei

1 7

**Pizza Quattro Formaggi**

(mozzarella, brânză madeta cu mușci, parmezan, feta)

450g • 63 lei

1 3 7

**Pizza Quattro Stagioni**

(sos de roșii, mozzarella, șuncă, ciuperci, măsline, măsline)

450g • 54 lei

1 7

**Pizza Vegetariană**

(sos de roșii, ciuperci, mozzarella, măsline, porumb, ardei)

450g • 51 lei

VEGETARIAN 1

**Pizza Diavola**

(sos de roșii, mozzarella, salam picant, măsline)

450g • 53 lei

1 3 7

**Pizza Dolce**

(mascarpone, cremă de ciocolată)

450g • 59 lei

1 3 7 3

**Focaccia cu parmezan***Focaccia with parmesan*

200g • 29 lei

1 7

## DESERT

### Souffle de ciocolată cu înghețată de vanilie și fructe

*Chocolate soufflé with vanilla ice cream and fruits*

90g/50g/50g • 42 lei

1 3 7 8

### Tort Alpin cu ciocolată neagră, fructe și nuci prăjite

*Alpin cake with dark chocolate, fruits, and roasted nuts*

150g • 52 lei

1 3 7 8

### Tartă vegană de caise cu sorbet de mango și coacăze roșii

*Apricot vegan tart with mango sorbet and red currants*

160g/50g • 42 lei

VEGETARIAN 1 5

### Cheesecake cremos cu sos de caramel

*Creamy cheesecake with caramel sauce*

150g/50g • 46 lei

VEGETARIAN 1 3 7

### Carpaccio de ananas cu krantz de nuci caramelizate

*Pineapple carpaccio with caramelized walnut krantz*

150g • 41 lei

VEGETARIAN 8

### Clătită neagră cu mascarpone și sos de vanilie

*Black crepe with mascarpone and vanilla sauce*

150g • 42 lei

1 3 7

### Platou brânzeturi fine

*Fine cheese platter*

(Parmezan, brânză cu mușci, cheddar, camembert, biscuiți, struguri, mere, nucă, afine, coacăze)

200/150g • 60 lei

7 8

### Înghețată asortată

*Assorted ice cream*

150g • 42 lei

3 7 8

### Sorbet asortat

*Assorted sorbet*

150g • 42 lei

7 15

MENIU  
TRADIȚIONAL



TRADIȚIONAL  
MENU

## APERITIVE • STARTERS

### Platou tradițional rece

*Traditional cold platter*

(Pastramă porc, brânză burduf, cas afumat, slănină, jumări, șorici, telemea vacă, măsline, ceapă, roșii, castraveți, ardei gras)  
50/40/40/40/40/30/30/25/25/30/30/25g • 95 lei

7

### Fasole bătută cu ceapă

*Mashed beans with onion*

(Fasole boabe, ceapă)

100/50g • 21 lei

### Salată de boeuf

*Beef salad (Russian-style vegetable salad)*

(Fasole boabe, ceapă)

150g • 48 lei

1 3 8

### Salată de vinete cu roșii și ceapă

*Roasted eggplant salad with tomatoes with onions*

(Vinete coapte, ceapă, roșii)

100/30/20g • 21 lei

### Platou de brânzeturi românești

*Romanian cheese platter*

(brânză burduf, telemea vacă, măsline, ceapă, roșii, castraveți, ardei gras)

100/30/25/25/30/30/25g • 42 lei

LACTO 7

## SUPE / CIORBE • SOUPS

### Supă cremă de legume / Creamy vegetable soup

350g • 29 lei

9

### Ciorbă de burtă cu smântână și ardei iute / Beef tripe soup with sour cream and chilly pepper

350g • 41 lei

1 3 7 9 15

### Ciorbă de fasole cu ceapă roșie / Bean soup with red onion

350g • 41 lei

9

### Ciorbă ardelenescă cu afumătură / Transylvanian-style sour soup with smoked meats

350g • 35 lei

1 3

### Ciorbă de pui cu zdrențe de ou / Chicken soup with sour broth

350g • 41 lei

1 3 7 9 15

### Borș de vițel / Veal soup with sour broth

350g • 41 lei

1 9 15

### Supă de pui cu tăiței de casă / Chicken noodle soup

350g • 35 lei

1 3 7 9 15

## FEL DE BAZĂ • MAIN COURSE

**Pomana porcului cu mămăligă și mujdei***Pork alms with polenta and garlic sauce*

(ceafă porc, cârnăciori afumați, cârnați, mămăligă)

200g/150g • 59 lei

15

**Tocăniță de vițel cu mămăliguță***Veal stew with polenta*

200g/150g • 70 lei

7 15

**Pastramă de oaie la tigaie cu mămăliguță și mujdei***Sheep pastrami with polenta and garlic sauce*

200g/150g • 109 lei

7 15

**Saramură de pulpe de pui cu mămăliguță***Chicken marinade with polenta*

200g/150g • 50 lei

7 15

**Tochitură ardelenescă***Transylvanian pork stew*

(ceafă porc, fleică de porc, bacon, Kaizer, cârnaț, ou, telemea, mămăligă)

200/150/80g • 79 lei

3 7 15

**Sărmăluțe cu mămăliguță, smântână și ardei iute***Cabbage rolls with polenta, sour cream and hot pepper*

200/150/80g • 64 lei

7 15

**Rasol de vită cu legume și hrean***Beef brisket with vegetables and horseradish*

250g/50g • 90 lei

9 15

**Coaste de porc cu cartofi prăjiți***Pork ribs with french fries*

250g/150g • 90 lei

9 15

**Iahnie de fasole cu cârnați proaspeți***Bean stew with fresh sausages*

250g/100g • 65 lei

FEL DE BAZĂ • MAIN COURSE

**Mușchiuleț de porc cu piure de cartofi cu trufe și scalii de parmezan**

*Pork tenderloin with truffle mashed potatoes and parmesan shavings*

150g/100g • 76 lei

1 7 15

**Cotlet de porc cu os și piure de cartofi cu trufe**

*Pork chop with bone and truffle mashed potatoes*

250g/100g • 81 lei

7 15

**Ceafă de porc la grătar cu sos BBQ**

*Pork steak with BBQ sauce*

180g/50g • 57 lei

7 15

**Mititei cu muștar**

*Mititei with mustard*

80/80/50g (2 buc) • 15 lei

12

**Piept de pui la grătar cu roșii cherry**

*Grilled chicken breast with cherry tomatoes*

180g/50g • 42 lei

7 15

**Piept de curcan la grătar cu sos de cireșe și mere**

*Grilled turkey breast with cherry and apple sauce*

200g/50g • 54 lei

7 15

**Șnițel de curcan panko**

*Panko - crusted turkey schnitzel*

180g • 51 lei

1 3 7 15

**Șnițel de pui pane**

*Chicken schnitzel*

180g • 46 lei

1 3 7 15

FEL DE BAZĂ • MAIN COURSE

**Șnițel vienez**

*Wiener schnitzel*

200g • 92 lei

1 3 7 15

**Ureche de elefant cu roșii cherry**

*"Elephant ear" pork schnitzel with cherry tomatoes*

300g/50g • 75 lei

1 3 7 15

**Mămăliguță cu brânză și smântână**

*Polenta with cheese and sour cream*

300g • 40 lei

LACTO VEGETARIAN 7

**Bulz mocănesc**

*Roasted polenta ball with cheese*

300g • 57 lei

3 7

**Balmoș**

(mălai, brânză oaiă, lapte)

200g • 48 lei

LACTO VEGETARIAN 7 10

**Păstrăv la grătar cu legume**

*Grilled trout with vegetables*

200g/150g/50g • 76 lei

4 7 15

GARNITURI • SIDE DISHES

**Cartofi prăjiți / French fries**

150g • 20 lei

**Orez cu legume / Rice with vegetables**

150g • 20 lei

**Legume la grătar / Grilled vegetables**

150g • 28 lei

## SALATE ÎNSOȚITOARE • SIDE SALADS

### Salată de gogoșari murați

*Pickled red pepper salad*

100g • 23 lei

VEGETARIAN

### Salată de castraveți murați

*Pickled cucumber salad*

100g • 23 lei

VEGETARIAN

### Salată de murături asortate

*Assorted pickled vegetable salad*

100g • 23 lei

VEGETARIAN

### Salată asortată de vară

*Summer salad*

130g • 30 lei

VEGETARIAN 7

### Salată de varză cu roșii și mărar

*Cabbage salad with tomatoes and dill*

150g • 21 lei

VEGETARIAN

## DESERT

### Papanași cu smântână și dulceață

*Romanian cheese donuts*

120g/60g/60g • 37 lei

OVO LACTO 1 3 7

### Clătite brașovene

*Brașov - style crepes*

200g • 37 lei

OVO LACTO 1 3 7

### Plăcintă cu mere și înghețată

*Apple pie with ice cream*

160/50g • 35 lei

OVO LACTO 1 3 7 15

MENIU  
LIBANEZ



LEBANESE  
MENU

SALATE • SALADS

**Tabouleh**  
350g • 63 lei  
VEGETARIAN ❶

**Fattoush**  
450g • 52 lei  
VEGETARIAN ❶❸❷

SUPE • SOUPS

**Supă de linte / Lentil soup**  
250g • 24 lei  
VEGETARIAN ❷❸

ANTREURI RECI • COLD STARTERS

**Hummus**  
200g • 20 lei  
VEGETARIAN ❸

**Labne cu usturoi și mentă / Labne with garlic and mint**  
200g • 42 lei  
LACTO VEGETARIAN ❷

**Babaganoush**  
200g • 32 lei  
LACTO VEGETARIAN ❷

## ANTREURI CALDE • HOT STARTERS

### Falafel

(năut, pătrunjel, tahini(pastă susan), susan alb, usturoi, ceapă, ulei, sare)

200g • 32 lei

VEGETARIAN 1 6 10

### Sambusek cu brânză / *Sambusek with cheese*

(făină, mozzarella, salată verde, telemea de vacă, ceapă, mentă, ulei, sare)

150g • 31 lei

OVO LACTO 1 7

### Sambusek cu carne / *Sambusek with meat*

(făină, pulpă vită tocată, salată verde, ceapă, mentă, ulei, sare)

150g • 32 lei

1 7 15

### Ras Asfour de vită / *Beef Ras Asfour*

(mușchi de vită, ceapă usturoi, condimente, ulei, sare)

150g • 147 lei

1 3 7 15

### Ras Asfour de pui / *Chicken Ras Asfour*

(piept de pui, ceapă usturoi, condimente, ulei, sare)

150g • 46 lei

1 3 7 15

### Sharhat de pui / *Chicken Sharbat*

(piept de pui, coriandru verde, usturoi, condimente, ulei, sare)

150g • 40 lei

15

### Sharhat de vită / *Beef Sharbat*

(piept de pui, coriandru verde, usturoi, condimente, ulei, sare)

150g • 152 lei

15

### Shaorma de pui / *Chicken Shaworma*

(lipie, piept de pui, cartofi, morcovi, varză albă, sos maioneză, sos Ketchup, condimente, ulei, sare)

350g • 87 lei

1 3 7 15

### Shaorma de vită / *Beef Shaworma*

(lipie, mușchi de vită, cartofi, roșii, tahina, sos maioneză, pătrunjel, condimente, ulei, sare)

350g • 136 lei

1 3 7 15

## FEL DE BAZĂ • MAIN COURSE

### Frigărui de pui

*Chicken Skewers*

200g • 87 lei

1 3 7 9 15

### Frigărui de berbec

*Lamb skewers*

200g • 91 lei

15

### Frigărui de legume

*Vegetable skewers*

400g • 31 lei

### Frigarui de vită cu cartofi prăjiți, salată de varză și sos de usturoi

*Beef skewers with French fries, cabbage salad, and garlic sauce*

200/150/100/50g • 96 lei

7 10

### Arayes pui și cașcaval

*Arayes with chicken and cheese*

200g • 62 lei

OVO LACTO 1 7 15

### Aripioare de pui cu cartofi prăjiți, salată de varză și sos de usturoi

*Chicken wings with French fries, cabbage salad, and garlic sauce*

200/150/100/50g • 55 lei

7 10

## GARNITURI • GARNISHES

### Orez cu carne, migdale și stafide

*Rice with meat, almonds and raisins*

150g • 53 lei

8 15

### Cartofi cu mentă și usturoi

*Potatoes with mint and garlic*

150g • 21 lei

VEGETARIAN

### Cartofi iuți

*Batata barra*

230g • 26 lei

VEGETARIAN

### Lipie caldă / rece

*Warm / cold pita bread*

120g • 8 lei

VEGETARIAN 1

## DESERT

### Kataief

200g • 35 lei

1 7

### Kunefe

250g • 42 lei

1 7 8

MENIU  
PENTRU COPII

---

---

CHILDREN'S  
MENU

MENIU COPII • KIDS MENU

**Piept de curcan la grătar cu cartofi prăjiți**

*Grilled turkey breast with french fries*

100g/80g • 46 lei

1 3 7 15

**Șnițel de pui cu piure de cartofi**

*Chicken schnitzel with mashed potatoes*

100g/80g • 35 lei

1 3 7 15

**Tagliatelle carbonara**

(tagliatelle, piept pui, sos carbonara, parmezan, ulei, sare)

150g • 29 lei

1 3 7

**Tagliatelle bolognese**

(tagliatelle, carne tocată vită, sos roșii, parmezan, ulei, sare)

150g • 31 lei

1 3 7 15

**Penne cu roșii cherry și parmezan**

*Pasta with cherry tomatoes and parmesan*

(tagliatelle, sos roșii, parmezan, ulei, sare)

150g • 26 lei

1 3 7

**Cașcaval pane**

*Breaded cheese*

100g • 21 lei

1 3 7



## GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

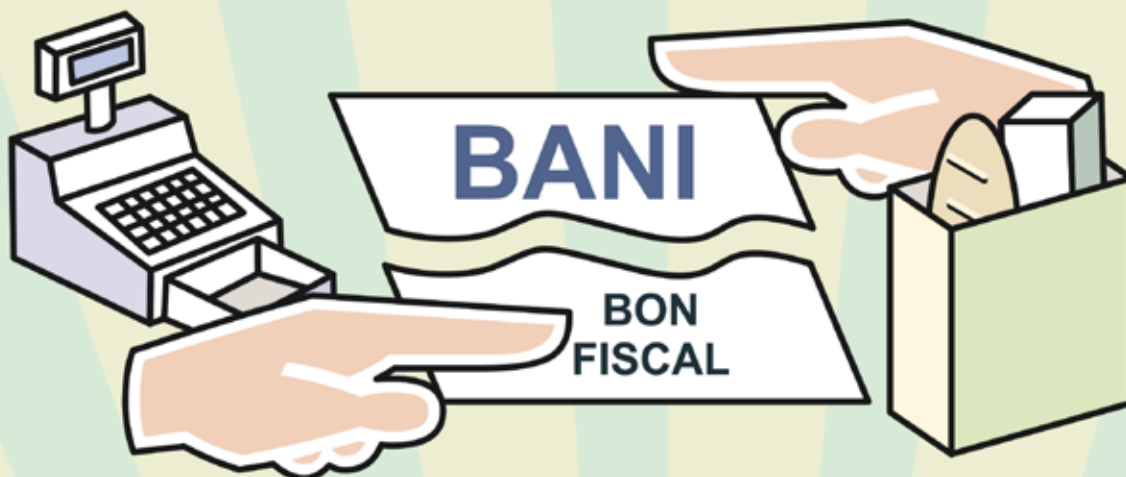
**Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați**

**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 semnală 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.**



