Bar Menu

+40(0)21 202 16 32

Piața Montreal, nr.10, București

Pullman Bucharest World Trade Center

All-Day Breakfast/ Micul dejun pe tot parcursul zilei

Make Your Own Omelette
Eggs 120g|local cow's cheese 30g|ham 30g|bell peppers 30g|
mushrooms 30g | tomatoes 30g|toasted bread 50g

Omletă personalizată
Ouă 120g|brânză locală de vacă 30g|șuncă 30g|ardei gras
30g|ciuperci 30g|roșii 30g|pâine prăjită 50g

200g.....40 lei

145 kcal / 100g,
ALERGENI / ALLERGENS:1,3,6 , 1E

Continental Breakfast
Bread 60g|butter 15g|freshly baked pastries 100g|seasonal fruits
215g|coffee 200ml|tea 200ml|fresh orange juice 200ml

Mic dejun continental
Pâine 60g|unt 15g|produse de patiserie proaspăt coapte 100g|fructe de
sezon 215g|cafea 120ml|ceai 120ml |suc proaspăt de portocale 120ml

390g.....85 lei

210 kcal / 100g
ALERGENI / ALLERGENS:1,6, 2E

Transylvanian Breakfast
Local yellow and whitecheeses 80g|local cold cuts 60g|boiled eggs 100g
fresh vegetables 150g|bread 60g|tea 200 ml|apple juice 200 ml

Mic dejun transilvănean
Brânzeturi locale maturate și proaspete 80g|mezeluri locale 60g|ouă fierte
100g|legume proaspete 150g|Pâine 60g|ceai 120ml|suc de mere 120ml

450g.....100 lei

145 kcal / 100 g
ALERGENI / ALLERGENS:1,3,6 , 1E

THE SALAD CLUB / CLUBUL SALATELOR

Caesar Salad with Grilled Chicken Breast
Grilled chicken breast 80g | iceberg lettuce 80g | eggs 20 g | anchovy fillets 5g | mustard 5g | sunflower oil 10g | Worcestershire sauce 5g | lemon 5g | Parmesan 15g | croutons 25g

Salată Caesar cu piept de pui la grătar
Piept de pui la grătar 80g | salată iceberg 80g | ouă 20g | fileuri de anșoa 5g | muștar 5g | ulei de floarea-soarelui 10g | sos Worcestershire 5g | lămâie 5g | Parmezan 15g | crutoane 25g

250g.....65lei

135 kcal / 100g
ALERGENI / ALLERGENS:1,3,4,8, 2E

Nicoise Salad with Grilled Tuna
Grilled tuna 90g | roasted new potatoes 80g | green beans 40g | Kalamata olives 15g | cherry tomatoes 20g | quail eggs 15g | lemon dressing 10g

Salată Nicoise cu ton la grătar
Ton la grătar 90g | cartofi noi copți 80g | fasole verde 40g | măsline Kalamata 15g | roșii cherry 20g | ouă de prepeliță 15g | dressing de lămâie 10g

270g.....70 lei

125 kcal / 100 g
ALERGENI / ALLERGENS:2,4, 1E

FOR THE TABLE / PENRU MASĂ

Sunset Cheese Platter
Brie cheese 70g | bluecheese 70g | Peștera cheese 70g | walnut cheese 70g | grissini 20g | chilli jam 10g

Platou de brânzeturi Sunset
Brie 70g | brânză cu mucegai albastru 70g | brânză Peștera 70g | brânză cu nucă 70g | grissini 20g | dulceață de ardei iute 10g

310g.....65 lei

320 kcal / 100g
ALERGENI / ALLERGENS:1,6,7, 2E

Balkan Vegetable Platter
Zacusca 80g|Mediterraneanhummus with chickpea salad 80g|whipped beans with crispy onions 80g|pita bread with olive oil 80g

Platou balcanic de legume
Zacuscă 80 g|hummus mediteranean cu salată de năut 80g|fasole bătută cu ceapă crocantă 80g|pâine pita cu ulei de măsline 80g

320g.....65 lei

180 kcal / 100g
ALERGENI / ALLERGENS:1, 3E

Crispy L'Arpage Platter
BBQchicken wings 330g|cheese balls with jalapeños 130g|tempura vegetables 100g|dippers with Pecorino Romano and fresh parsley 200g| salsa sauce 30g |aioli sauce 30g

Platou crocant L'Arpage
Aripioare BBQ 330g| biluțe de brânză cu jalapeños 130g| legume tempura 100g| cartofi dippers cu Pecorino Romano și pătrunjel proaspăt 200g| sos salsa 30g| sos aioli 30g

820g.....110 lei

210 kcal / 100 g
ALERGENI / ALLERGENS:1,2,6, 9E

BUILT TO BITE / FĂCUT SĂ MUȘTI

Club Sandwich
Grilled chicken breast 80g|bacon 30g|tomatoes 30g|mozzarella 30g|egg salad 20g|iceberg lettuce 20g|French fries 150g|toast bread 80g

Club Sandwich
Piept de pui la grătar 80g|bacon 30g|roșii 30g|mozzarella 30g|salată de ouă 20g|salată iceberg 20g|cartofi prăjiți 150g|paine toast 80g

440g.....70 lei

190 kcal / 100g
ALERGENI / ALLERGENS:1,3, 2E

Crispy Chicken Wrap
Crispy chicken 150g|tortilla 60g|iceberg lettuce 30g|pickled cucumbers 20g|fresh tomatoes 20g|Greek yogurt sauce 20g|French fries 150g

Wrap cupui crocant
Pui crocant 150g |tortilla 60g |salată iceberg 30g|castraveți murați 20g|roșii proaspete 20g|sos de iaurt grecesc 20g|cartofi prăjiți 150g

450g.....60 lei

185 kcal / 100g
ALERGENI / ALLERGENS:1,3,6, 2E

Black Angus Beef Cheeseburger
Black Angus beef patty 200g|burger bun 80g|cheddar 15g|bacon 15g|lettuce 10g|tomatoes 15g|caramelized onions 10g|pickles 5g|garlic mayonnaise sauce 50g|dippers fries 150g

Cheeseburger de vită Black
Burger Black Angus 200g|chiflă burger 80g|cheddar 15g|bacon 15g|salată verde 10g|roșii 15g|ceapă caramelizată 10g|castraveți murați 5g|sos maioneză cu usturoi 50g|cartofi dippers 150g

550g.....95 lei

225 kcal / 100 g
ALERGENI / ALLERGENS:1,3,6, 2E

THE MAIN EVENT / EVENIMENTUL PRINCIPAL

Beer-Battered Fish & Chips
Cod fillet 140g|beer batter (eggs, flour, turmeric, sunflower oil) 40g| French fries 150g|tartar sauce (mayonnaise, pickles, onions, capers) 40g

File de cod
File de cod 140g|aluat de bere (ouă, făină, curcuma, ulei de floarea-soarelui) 40g|cartofi prăjiți 150g|sos tartar (maioneză, castraveți murați, ceapă, capere) 40g

370g.....60 lei

215 kcal / 100g
ALERGENI / ALLERGENS:1,3,4, 3E

Smokey Turkey Skewer
Turkey skewer seasoned with smoked paprika and thyme 180g|tempura vegetables 150g|salsa sauce 50g

Frigăruie de curcan afumată
Frigăruie de curcan condimentată cu boia afumată și cimbru 180g|legume tempura 150g|sos salsa 50g

380g.....120 lei

165 kcal / 100g
ALERGENI / ALLERGENS:1,3,4, 4E

Honey & Dijon Mustard Pork Ribs
Pork ribs glazed with honey and Dijon mustard 400g|smashed herbs potatoes 150g|white cabbage salad with caraway and dill 120g

Coaste de porc cu miere și muștar Dijon
Coaste de porc glazurate cu miere și muștar Dijon 400g|cartofi zdrobiți cu ierburi aromatice 150g|salată de varză albă cu chimen și mărar 120g

670g.....75 lei

210 kcal / 100g
ALERGENI / ALLERGENS:8, 2E

Rigatoni alla Norma
Rigatonipasta 200g|tomatoes sauce with basil and oregano 80g|fried eggplant 80g|Pecorino Romano 40g

Rigatoni alla Norma
Paste rigatoni 200g |sos de roșii cu busuioc și oregano 80g|vinete prăjite 80g|Pecorino Romano 40g

400g.....70 lei

165 kcal / 100g
ALERGENI / ALLERGENS:1,3,6

Pappardelle Bolognese
Pappardelle 200g|tomatoes sauce 50g|Pecorino Romano 30g|celery 20g|carrots 20g|onion 20g|minced beef 100g

Pappardelle Bolognese
Pappardelle 200g|sos de roșii 50g|Pecorino Romano 30g|țelina 20g|morcov 20g|ceapă galbenă 20g|carne tocată de vită 100g

440g.....85 lei

285 kcal / 100g
ALERGENI / ALLERGENS:1,3,6 1E

Mushroom & Truffle Gnocchi – VEGETARIAN
Potato gnocchi 200g| mushrooms 75g|vegetable cream 60g|truffle salsa 15g

Gnocchi cu ciuperci și trufe –VEGETARIAN
Gnocchi de cartofi 200g|ciuperci 75g|smântână vegetală 60g|salsa de trufe 15g

350g.....65 lei

185 kcal / 100 g
ALERGENI / ALLERGENS:1, 2E

KIDS CORNER/ MENIUL COPIILOR

Pinsa Quatro Formaggi
Pinsa 250g|Brie 30g|bluecheese 30g|cheddar 30g|mozzarella 30g|vegetable cream 50g

Pinsa cu 4 feluri de branza
Pinsa 250g|Brie 30g|brânză cu mucegai albastru 30g|cheddar 30g|mozzarella 30g|smântână vegetală 50g

420g.....85 lei

255 kcal / 100 g
ALERGENI / ALLERGENS:1,6, 1E

Pinsa Piccolini
Pinsa 250g|tomatoes sauce 50g|mozzarella 40g|chicken ham 80g|cheddar 30g

Pinsa Piccolini
Pinsa 250g|sos de roșii 50g|mozzarella 40g|șuncă de pui 80g|cheddar 30g

450g.....75 lei

245 kcal / 100g
ALERGENI / ALLERGENS:1,6 6E

Fried chicken strips
Fried chickenstrips 200g |French fries 150g|chef's sauce 30g

Strips de pui
Fâșii de pui crocante 200g|cartofi prăjiți 150g sosul bucătarului 30g

380g.....55 lei

225kcal / 100g
ALERGENI / ALLERGENS:1, 3 , 2E

Frites Atelier – *Premium Fries Collection*

Frites Atelier — *premium potatoes* created in collaboration with Chef Sergio Herman, holder of 6 *Michelin* stars, crispy on the outside and fluffy on the inside. A gourmet creation crafted for the absolute standards, turning every serving into an *exceptional culinary experience*.

Frites Atelier — *cartofii premium creați* împreună cu Chef Sergio Herman, deținător a 6 stele *Michelin*, crocanți la exterior și pufosi la interior.
Un preparat gourmet conceput pentru standardele absolute, transformând fiecare porție într-o *experiență culinară de excepție*.

Simple frites with 3 dips
French fries 200g | cheddar sauce 35g | chef's sauce 35g | salsa sauce 35g

Frites simpli cu 3 sosuri
Cartofi prăjiți 200g | sos cheddar 35g | sosul chef-ului 35g | sos salsa 35g

305g.....50 lei

240 kcal / 100g
ALERGENI / ALLERGENS:1,6,8, 6 E

Loaded Frites with Crispy Chicken & Cheddar
Crispy chicken 150g | French fries 200g | cheddar cheese 40g | pickled cucumber 20g | spring onion 10g | BBQ sauce 30g

Frites cu carne de pui crocant și cheddar
Pui crocant 150g | cartofi prăjiți 200g | cheddar 40g | castraveți murați 20g | ceapă verde 10g | sos BBQ 30g

450g.....75 lei

225 kcal / 100g
ALERGENI / ALLERGENS:1,3,6,8, 2E

Chilli con Veggie Frites & Guacamole sauce
French fries 200g | avocado 80g | bellpepper 80g | spring onion 40g black beans 80g | parsley 20g

Frites cu legume, chilli și sos de guacamole
Cartofi prăjiți 200g | avocado 80g | ardei gras 80g | ceapă verde 40g fasole neagră 80g | pătrunjel 20g

500g.....65 lei

155 kcal / 100 g
1E

Quattro Formaggi Frites
French fries 200g | Brie 40g | bluecheese 30g | cheddar 30g | mozzarella 30g | vegetable cream 70g

Frites cu 4 sortimente de brânză
Cartofi prăjiți 200g | Brie 40g | brânză cu mucegai albastru 30g | cheddar 30g | mozzarella 30g | smântână vegetală 70g

400g.....85 lei

245 kcal / 100g
ALERGENI / ALLERGENS:1,6 1E

ON THE SIDE/ GARNITURI

Basmati rice/ Orez basmati

190g Basmati rice, 10g butter /190g Orez basmati, 10g unt

200g.....20 lei

145 kcal / 100g

Green Salad/ Salată verde

100g.....20 lei

15 kcal / 100g

Mashed potatoes/ Piure de cartofi

Potatoes 170g | milk 20g | butter 10g | salt 0.5 g

Cartofi 170g | lapte 20g unt 10g | sare 0,5 g

200g.....25 lei

105 kcal / 100 g

ALERGENI / ALLERGENS:6

Honey & Mustard Dressing / Dressing de muștar cu miere

Olive oil 30ml | mustard 10ml | honey 10ml

Ulei de măsline 30ml | muștar 10ml | miere 10ml

50ml.....8 lei

620 kcal / 100 ml

ALERGENI / ALLERGENS:8, 1E

Yogurt & Mint Dressing / Dressing de iaurt cu mentă

Yogurt 45g & Mint Dressing 5g

Dressing de iaurt 45 g cu mentă 5 g

50ml.....8 lei

85 kcal / 100 ml

ALERGENI / ALLERGENS:6

DESSERTS/ DESERTURI

Ask the waiter for the
Pastry Chef recomandation dessert

BEVERAGES/ BĂUTURI

HOT BEVERAGES CORNER/ BĂUTURI CALDE

Espresso Comfort | Premium

5cl.....**20lei | 26 lei**

Espresso Macchiato Comfort | Premium

15cl.....**20lei | 26 lei**

Cappuccino Comfort | Premium

15cl.....**25lei | 30 lei**

Café Latte Comfort | Premium

15cl.....**30lei | 35 lei**

Flat White Comfort | Premium

15cl.....**25lei | 30 lei**

House-Made Hot Chocolate/ Ciocolată caldă de casă

15cl.....**25 lei**

Premium Tea Selection/ Selecție de Ceai Premium

15cl.....**25 lei**

All coffee-based drinks are also available in decaffeinated versions.
Toate băuturile pe bază de cafea sunt disponibile și în variantă decofeinizată.

SPECIALTY CORNER/ BĂUTURI DE SPECIALITATE

Irish Coffee

15cl.....**45 lei**

Calypso Coffee

15cl.....**40 lei**

Orange Iced Coffee

15cl.....**40 lei**

Creamy Matcha Latte

15cl.....**35 lei**

SOFT DRINKS & **FRESH JUICES**

Coca-Cola/ CocaColaZero 25cl.....**22 lei**

Fanta 25cl.....**22 lei**

Sprite 25cl.....**22 lei**

Red Bull 25cl.....**35 lei**

Homemade Iced Tea flavoured varieties available 15cl...**25 lei**

Cappy Orange/ Peach 25cl.....**25 lei**

Fuze Tea Lemon/ Peach 25cl.....**25 lei**

Ginger Beer 25cl.....**45 lei**

Tonic Water/ Gref 25cl.....**30 lei**

Ginger Ale 25cl.....**45 lei**

Still Water 33cl|75cl.....**20 lei|35 lei**

Sparkling Water 33cl|75cl.....**20 lei|35 lei**

Soda Can 25cl.....**25 lei**

Perrier 33cl|75 cl.....**30 lei |45 lei**

Fresh Juices: Lemon, Orange, Grapefruit, Mixed
25cl.....**35 lei**

APERITIFIS & DIGESTIFS

APERITIFS

Campari
4cl.....**40 lei**

Aperol
4cl.....**40 lei**

Amaretto
4cl.....**40 lei**

DIGESTIFS

Jägermeister
4cl.....**45 lei**

Fernet Branca
4cl.....**45 lei**

MOCKTAILS & WELLNESS DRINKS

Blueberry Basil Tonic
Blueberries, basil, tonic/ *Afine, busuioc, tonic.*
25cl.....**45 lei**

Forest Dew Elixir
Birch sap, cucumber, raw honey/
Sevă de mesteacăn, castravete, miere.
25cl.....**45 lei**

Golden Root Iced Latte
Almond milk, turmeric, ginger, maple syrup/
Lapte de migdale, turmeric, ghimbir, sirop de arțar.
25cl.....**45 lei**

VIRGIN COCKTAILS

Kiwi Splash
Kiwi, mango, passion fruit, Sprite/
Kiwi, mango,fructul pasiunii, Sprite.
25cl.....**45 lei**

Mandarin Splash
Mandarin, watermelon, Sprite/
Mandarine, pepene verde, Sprite.
25cl.....**45 lei**

Strawberries Splash
Strawberries, coconut milk, honey, Sprite/
Căpșuni, lapte de cocos, miere, Sprite.
25cl.....**45 lei**

Virgin Mojito
Fresh mint, lime juice, sugar, soda water/
Mentă proaspătă, suc de lime, zahăr, apă minerală.
25cl.....**45 lei**

CLASSIC COCKTAILS/ COCKTAILURI CLASICE

Negroni
Gin, Campari, sweet vermouth/ *Gin, Campari, vermut dulce.*
25cl.....**65 lei**

Old Fashioned
Bourbon or rye whiskey, sugar cube, Angostura Bitter, orange twist/*Whisky sau Bourbon de secară, cub de zahăr, bitter Angostura, suc de portocale.*
25cl.....**65 lei**

White Margarita
Tequila, triple sec (Cointreau), fresh lime juice/
Tequila, triple sec (Cointreau), suc proaspăt de lime.
25cl.....**65 lei**

Espresso Martini
Vodka, espresso, coffee liqueur (Kahlua), sugar syrup/
Vodcă, espresso, lichior de cafea (Kahlua), sirop de zahăr.
25cl.....**65 lei**

Daiquiri - *Hemingway's Favorite*
White rum, fresh lime juice, simple syrup/
Rom alb, suc proaspăt de lime, sirop simplu.
25cl.....**65 lei**

Manhattan
Bourbon, Martini, Angostura Bitter, 2 orange slices, Maraschino cherry/*Bourbon, Martini, bitter Angostura, 2 felii de portocale, cireașă Maraschino.*
25cl.....**65 lei**

Long Island
Vodka, Tequila, white rum, gin, Cointreau, lemon juice, simple syrup, cola/ *Vodcă, tequila, rom alb, Cointreau, gin, suc de lămâie, sirop simplu, cola.*
25cl.....**65 lei**

Aperol Spritz
Aperol, Prosecco, soda water/
Aperol, Prosecco, apă minerală.
25cl.....**65 lei**

Signature Cocktail

Blue Curaçao, Omu Vodka, Baileys, lichior cocos/
Blue Curaçao, Vodka Omu, Baileys, coconut liqueur.
25cl.....**65 lei**

Tom Collins

Gin, lemon juice, sugar syrup, sparkling water/
Gin, suc de lămâie, sirop de zahăr, apă carbogazoasă.
25cl.....**65 lei**

Jack Apple Tonic

Whiskey Jack apple, tonic water, lime zest, simple syrup, Angostura bitter/ *Whiskey Jack Apple, apă tonică, suc de lime, sirop simplu, bitter Angostura.*
25cl.....**65 lei**

Cosmopolitan

Vodka, triple sec, cranberry juice, fresh lime juice/
Vodcă, triplu sec, suc de merișoare, suc proaspăt de lime.
25cl.....**65 lei**

Moscow Mule

Vodka, ginger beer, fresh lime juice, mint (optional)/
Vodcă, bere de ghimbir, suc proaspăt de lime, mentă (opțional)
25cl.....**65 lei**

Mojito

Rhum, fresh mint, lime juice, sugar, soda water/
Rom, mentă proaspătă, suc de lime, zahăr, apă minerală.
25cl.....**65 lei**

Hugo

Prosecco, elderflower syrup, sparkling water, fresh mint, lime, ice./
Prosecco, sirop de flori de soc, apă minerală carbogazoasă, mentă proaspătă, lime, gheață.
25cl.....**65 lei**

LONG DRINKS

Gin & Tonic
25cl.....**55 lei**

Cuba Libre
25cl.....**55 lei**

Vodka & Tonic
25cl.....**55 lei**

Whiskey & Coke
25cl.....**55 lei**

SHOOTS CORNER

B52 | Khalua/ Grand Marnier/ Baileys
25cl.....**55 lei**

Kamikaze | Vodka/ Triple Sec/ Lime zest
25cl.....**55 lei**

Baby Guinness Shot | Baileys
25cl.....**55 lei**

GIN

PREMIUM

MALFY ROSA (ITALY)
4cl.....**60 lei**

Siginia (Italy)
4cl.....**45 lei**

Monkey 47 (Germany)
4cl.....**60 lei**

KI NO BI (Japan)
4cl.....**90 lei**

Bombay Sapphire (England)
4cl.....**40 lei**

Tanqueray (England)
4cl.....**40 lei**

Local & House Gin

Kingsbury
4cl.....**40 lei**

WHISKY

PREMIUM

Fuji (Japan)
4cl.....**100 lei**

Glenfiddich 18Y (Scotland)
4cl.....**180 lei**

Glenlivet 12Y (Scotland)
4cl.....**85 lei**

Johnnie Walker Blue (Scotland)
4cl.....**350 lei**

Johnnie Walker Black (Scotland)
4cl.....**60 lei**

Four Roses (America)
4cl.....**45 lei**

Lagavulin 16Y (Scotland)
4cl.....**180 lei**

Jack Daniels 12Y
4cl.....**50 lei**

Apple Jack
4cl.....**40 lei**

HOUSE

Tullamore Dew
4cl.....**80 lei**

LOCAL WHISKY CORNER

Pedro Ximenez Carpathian
4cl.....**80 lei**

FN Carpathian
4cl.....**80 lei**

Rhum Carpathian
4cl.....**80 lei**

Peated Carpathian
4cl.....**80 lei**

SPIRITS BELVEDERE

VODKA

PREMIUM

Beluga Gold Line (Montenegro)
4cl.....**220 lei**

Grey Goose (France)
4cl.....**80 lei**

Finlandia
4cl.....**40 lei**

Absolut (Sweden)
4cl.....**45 lei**

RUM

Bumbu Original (Barbados)
4cl.....**55 lei**

Bumbu XO (Barbados)
4cl.....**70 lei**

Bacardi
4cl.....**40 lei**

Malibu
4cl.....**40 lei**

Dictador 20Y (Colombia)
4cl.....**75 lei**

Capitan Morgan
4cl.....**45 lei**

Capitan Morgan Spiced Gold
4cl.....**45 lei**

TEQUILA & MEZCAL

Don Julio
4cl.....**100 lei**

Patron
4cl.....**85 lei**

Olmeca Silver
4cl.....**35 lei**

Olmeca Gold
4cl.....**35 lei**

Mezcal (Mexico)
4cl.....**85 lei**

COGNAC & BRANDY

Martell VS
4cl.....**60 lei**

Martell VSOP
4cl.....**75 lei**

Martell XO (France)
4cl.....**250 lei**

Rémy Martin XO (France)
4cl.....**320 lei**

Hennessy VSOP (France)
4cl.....**120 lei**

Brâncoveanu XO (România)
4cl.....**85 lei**

Alexandrion 9* (România)
4cl.....**60 lei**

LIQUEURS

Grand Marnier (France)
4cl.....**50 lei**

Baileys (Ireland)
4cl.....**40 lei**

Cointreau (France)
4cl.....**45 lei**

Kahlua
4cl.....**35 lei**

Tia Maria
4cl.....**40 lei**

TRADITIONALS DRINKS

Vișinată, **Caisată**, **Afinată** (România)
4cl.....**40 lei**

Pălincă (România)
4cl.....**55 lei**

Zetea (România)
4cl.....**90 lei**

WINES - WHITE

House Wine

Lacerta Fetească Albă Bio (România)
15cl.....**49 lei**
75cl.....**260 lei**

Lacerta Chardonnay (România)
15cl.....**49 lei**
75cl.....**240 lei**

Magnus White (România)
15cl.....**45 lei**
75cl.....**225 lei**

WINES - ROSÉ

House Wine

Terra Romana Rosé (România)
15cl.....**55 lei**
75cl.....**270 lei**

Cuvée Sissi (România)
15cl.....**70 lei**
75cl.....**330 lei**

WINES - RED

House Wine

Lacerta Pinot Noire (România)

15cl.....**49 lei**

75cl.....**260 lei**

Lacerta Fetească Neagră (România)

15cl.....**49 lei**

75cl.....**260 lei**

Lacerta Shiraz (România)

15cl.....**80 lei**

75cl.....**400 lei**

Lacerta Cuvee IX (România)

15cl.....**95 lei**

75cl.....**520 lei**

Magnus Feteasca Neagra

15 cl.....**45 lei**

75 cl.....**225 lei**

CHAMPAGNES & SPARKLING WINES

Prosecco Extra Dry (Italy)
15cl.....**45 lei**
75cl.....**230 lei**

Rhein Brut Rosé (România)
15cl.....**65 lei**
75cl.....**400 lei**

Rhein Brut (România)
15cl.....**60 lei**
75cl.....**370 lei**

Moët & Chandon Rosé (France)
75cl.....**950 lei**

Moët & Chandon Brut (France)
75cl.....**950 lei**

Pommery POP (France)
20cl.....**255 lei**

Pommery Brut (France)
75cl.....**790 lei**

Pommery Rosé (France)
75cl.....**850 lei**

Piper-Heidsieck Champagne (France)
1.5l.....**1800 lei**

BEERS

Corona
35.5cl.....**45 lei**
Heineken (Netherlands)
33cl.....**40 lei**
Nenea Iancu (România)
50cl.....**45 lei**
Ursus
33cl.....**30 lei**
Kozel Dark
33 cl.....**30 lei**

DRAUGHT

Kozel Draught (Czech Republic)
40cl.....**28 lei**
Ursus Draught
40cl.....**25 lei**

NO ALCOHOL/ FĂRĂ ALCOOL

Heineken
33 cl.....**30 lei**

GLUTEN FREE
CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD
HEALTHY FOOD
ORGANIC FOOD
FROZEN ITEM

14 MAJOR ALLERGENS

According to EU Regulation No. 1169/2011 of the European Parliament Allergens are proteins that can trigger an exaggerated response from the immune system. According to EU Regulation No. 1169/2011, it is mandatory to declare the 14 major allergens on the label or menu. Please inform our staff about any food allergy or intolerance before ordering.

1. Gluten (cereals)

Includes: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut. Found in bread, pasta, biscuits, sauces, soups and breaded preparations.

2. Crustaceans and derivatives

Includes: shrimp, lobster, crab, langoustine. Crustacean proteins are found in shrimp pastes used as an ingredient in Asian cuisine.

3. Eggs and derivatives

Includes: chicken, duck, goose, quail eggs. Used in mayonnaises, pastry products, pasta, meat products and sauces.

4. **Fish and derivatives**

Includes: all species of fish. Many foods contain fish extracts: Worcestershire sauce, dressings, special sauces and condiments.

5. Peanuts and derivatives

Includes: peanut oil, peanut butter. Found in cakes, pastry and confectionery products, some sauces.

6. Milk and derivatives (lactose)

Includes: cow, sheep, goat milk. Milk is a common ingredient in cheeses, yogurt, cream, butter, chocolate and sauces.

7. Tree nuts and derivatives

Includes: walnuts, almonds, cashews, pistachios, pecans. Frequently used in desserts, chocolate, some sauces and specialty breads.

8. Mustard and derivatives

Includes: mustard seeds, powder, whole grain mustard. Found in dressings, sauces, marinades, grilled preparations and some preserves.

9. Celery and derivatives

Includes: roots, leaves, seeds, celery extract. Found in seasonings, salads, soups and some processed meat products.

10. Sesame seeds and derivatives

Includes: sesame oil, tahini, sesame seeds. Used in oriental cuisine, breads, burgers (sesame buns) and pastry products.

11. Soya and derivatives

Includes: tofu, soya milk, soya oil. Used in processed meat products, plant-based cheeses, desserts and Asian cuisine.

12. Sulphur dioxide and sulphites

Includes: concentration > 10 mg/kg or 10 mg/l. Found in dried fruits, wines, beer, mustard, vinegar and some vegetable juice.

13. Molluscs and derivatives

Includes: clams, mussels, oysters, octopus, squid. May be used as an ingredient in various Asian sauces and seafood preparations.

14. Lupin and derivatives

Includes: lupin flour, lupin seeds. Found in pastry products, pasta, some meat-based products or plant-based alternatives.

Please inform our staff about any food allergy or intolerance before ordering.
If you have any concerns or questions about allergens, please ask a member of our team before ordering.

14 ALERGENI MAJORI

Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European

Alergenii sunt proteine care pot provoca o reacție exagerată a sistemului imunitar. Conform legislației UE (Regulamentul (UE) nr. 1169/2011), este obligatorie declararea celor 14 alergeni majori pe etichetă sau în meniu. Vă rugăm să informați personalul cu privire la orice alergie sau intoleranță alimentară înainte de a comanda.

1. Gluten (cereale)

Include: grâu, secară, orz, ovăz, speltă, kamut

Se regăsește în pâine, paste, biscuiți, sosuri, supe și preparate prăjite în pesmet.

2. Crustacee și derivate

Include: creveți, homari, crabi, languste

Proteinele de crustacee se regăsesc în paste de creveți folosite ca ingredient în bucătăria asiatică.

3. Ouă și derivate

Include: ouă de găină, rață, gâscă, prepelițe

Se utilizează în maioneze, produse de patiserie, paste, produse de carne și sosuri.

4. Pești și derivate

Include: toate speciile de pești

Multe alimente conțin extracte de pești: sos Worcestershire, dressing-uri, sosuri speciale și condimente.

5. Arahide și derivate

Include: ulei de arahide, unt de arahide. Se întâlnesc în prăjituri, produse de patiserie și de cofetărie, unele sosuri.

6. Lapte și derivate (lactoză)

Include: lapte de vacă, oaie, capră. Laptele este un ingredient comun în brânzeturi, iaurt, smântână, frișcă, unt, ciocolată și sosuri.

7. Fructe cu coajă lemnoasă și derivate

Include: nuci, migdale, caju, fistic, pecan. Frecvent folosite în deserturi, ciocolată, unele sosuri și pâini speciale.

8. Muștar și derivate

Include: boabe, pulbere, semințe de muștar. Se regăsește în dressing-uri, sosuri, marinată, preparate la grătar și unele conserve.

9. Țelină și derivate

Include: rădăcini, frunze, semințe, extract. Se regăsește în condimente, salate, supe și în unele produse din carne prelucrate.

10. Semințe de susan și derivate

Include: ulei de susan, tahini, semințe. Folosite în bucătăria orientală, pâini, burgeri (chifle cu susan) și produse de patiserie.

11. Soia și derivate

Include: tofu, lapte de soia, ulei de soia. Se folosește în produse din carne procesată, brânzeturi vegetale, deserturi și bucătăria asiatică.

12. Dioxid de sulf și sulfiți

Include: concentrație > 10 mg/kg sau 10 mg/l

Se regăsesc în fructe uscate, vinuri, bere, muștar, oțet și unele sucuri de legume.

13. Moluște și derivate

Include: scoici, midii, stridii, caracatiță, calmar. Pot fi folosite ca ingredient în diverse sosuri asiatice și preparate din fructe de mare.

14. Lupin și derivate

Include: făina de lupin, semințe de lupin.

Regăsit în produse de patiserie, paste, unele produse pe bază de carne sau înlocuitori vegetali.

Rugăm clienții să informeze personalul cu privire la orice alergie sau intoleranță alimentară.

Dacă aveți nelămuriri sau întrebări legate de alergeni, vă rugăm să solicitați ajutorul echipei noastre înainte de a comanda.