



MONDO
RESTAURANT

SPECIALITATEA BUCĂTARULUI ȘEF

CHEF'S SPECIALTY

SPECIALITÀ DELLO CHEF

Rulou de vițel cu sparanghel, ficat de gâscă, brânză Camembert, sos de șampanie cu cireșe și coșuleț cu legume

Paupiettes of veal with asparagus, foie gras, Camembert cheese, cherry champagne sauce and vegetables basket

Involtino di manzo con asparagi, fegato d'oca, formaggio Camembert, salsa allo champagne con ciliegie e cesto di verdure

120 lei
200/150/50g

SPECIALITATEA MONDO

MONDO SPECIALTY

SPECIALITÀ MONDO

Turnedou Mont Blanc (mușchi de vită și piept de rață) cu sos de vin Porto și sufleu de orez

Tournedos Mont Blanc (beefsteak and duck breast) with Porto wine sauce and rice soufflé

Tournedos Mont Blanc (filletto di manzo e petto d'anatra) con salsa di vino Porto e soufflé di riso

100 lei
200/150/50g

GUSTĂRI

STARTERS

ANTIPASTI

Turnuleț de sfeclă cu brânză de capră, mere și nuci

Beetroot turret with goat cheese, apples and nuts

Torretta di barbietola con formaggio di capra, mele e noci

35 lei
200/40g

Biftec tartar

Steak tartare

Steak tartar

50 lei
220g

Carpaccio de ficat de gâscă cu suc de portocale și ghimbir

Foie gras carpaccio with orange juice and ginger

Carpaccio di fegato d'oca con succo d'arancia e zenzero

60 lei
120g

Scoici Saint-Jacques gratinate pe pat de sare

Saint-Jacques sea scallops gratinated on salt bed

Capesante Saint-Jacques gratinate su un letto di sale

60 lei
150g

Platou țărănesc rece (salam uscat, piept de rață afumat, cârnați afumați, slănină afumată, telemea de oaie, brânză de burduf, ceapă roșie, roșie umplută cu salată de vinete, castravete murat, ardei) **35 lei**
350g

Cold rustic plate (salami, smoked duck breast, smoked sausages, smoked bacon, ewe's milk cheese, fermented ewe's milk cheese, red onion, tomato filled with eggplant salad, pickled cucumber, bell pepper)

Piatto freddo rustico (salami, petto d'anatra affumicato, salsicce affumicate, formaggio di pecora, formaggio fermentato, cipolla rossa, pomodoro ripieno di insalata di melanzane, sottaceti, peperoni)

Platou țărănesc cald (frigărui de porc, aripi de pui prăjite, cârnați picanți, bacon crocant, bulz ardelenesc, legume la grătar) **40 lei**
350g

Hot rustic plate (pork skewers, fried chicken wings, spicy sausages, crispy bacon, oven-baked polenta with fermented ewe's milk cheese, grilled vegetables)

Piatto caldo rustico (spiedini di maiale, agli di pollo fritte, salsicce piccanti, pancetta croccante, polenta al forno con formaggio fermentato, verdure alla griglia)

SUPE / CREME / CIORBE

SOUPS / CREAM SOUPS / SOUR SOUPS

BRODI / PASSATI / MINESTRE

Supă de pui cu tăiței **10 lei**
300/50g

Chicken soup with noddles

Zuppa di pollo con tagliatelle

Cremă de sezon **10 lei**
300g

Seasonal cream soup

Passato di stagione

Ciorbă bihoreană **15 lei**
300/50g

Bihor sour soup

Minestra come in Bihor

Ciorbă de perișoare à la Grecque **15 lei**
300/50g

Sour soup à la Grecque with meat balls

Minestra con polpette à la Grecque

Ciorbă țărănească de văcuță **17 lei**
300/50g

Rustic beef sour soup

Minestra rustica di manzo

Ciorbă de burtă **17 lei**
300/100g

Tripe sour soup

Minestra di trippa

Supă Gulaș **20 lei**
300/50g

Goulash soup

Goulash

SALATE

SALADS

INSALATA

Salată de vinete cu ardei copti și roșii

Baked eggplant salad with baked peppers and tomatoes

Insalata di melanzane al forno con peperoni arrostiti e pomodori

15 lei
100/50/50g

Salată grecească (brânză Feta, roșii, măslina, castraveți verzi, ceapă roșie)

Greek salad (Feta cheese, tomatoes, olives, cucumbers, red onion)

Insalata greca (formaggio Feta, pomodori, olive, cetrioli, cipolla rossa)

15 lei
300g

Salată Cobb (piept de pui la grătar, salată verde, bacon prăjit, brânză Roquefort, ou, avocado)

Cobb salad (grilled chicken breast, lettuce, fried bacon, Roquefort cheese, egg, avocado)

Insalata Cobb (petto di pollo alla griglia, insalata, pancetta frita, formaggio Roquefort, uovo, avocado)

25 lei
240/60g

Salată Caesar cu barbeque de pui

Caesar salad with chicken barbeque

Insalata Caesar con petto di pollo alla griglia

25 lei
300/50g

Salată Primavera (salată iceberg, rucolla, baby spanac, salată radicchio, roșii cherry, mozzarella bocconcini)

Primavera salad (iceberg salad, rucolla, baby spinach, radicchio salad, cherry tomatoes, mozzarella bocconcini)

Insalata Primavera (insalata iceberg, rucolla, spinaci, insalata radicchio, pomodorini, mozzarella bocconcini)

25 lei
300g

Salată cu pastramă de vită și bacon (pastramă de vită, bacon crocant, salată iceberg, salată verde, rucolla, roșii cherry, ou poșat, ardei gras, castraveți verzi)

Beef pastrami and bacon salad (beef pastrami, crispy bacon, iceberg salad, lettuce, rucolla, cherry tomatoes, poached egg, bell peppers, cucumbers)

Insalata con manzo affumicato e pancetta (mazo affumicato, pancetta croccante, insalata iceberg, insalata, rucolla, pomodorini, uova affogata, peperoni, cetrioli)

25 lei
230/30/40g

Salată cu piept de rață afumat (piept de rață afumat, brânză Gorgonzola, salată iceberg, salată radicchio, portocală, rucolla, roșii cherry)

Smoked duck breast salad (smoked duck breast, Gorgonzola cheese, iceberg salad, radicchio salad, orange, rucolla, cherry tomatoes)

Insalata di petto d'anatra affumicato (petto d'anatra affumicato, formaggio Gorgonzola, insalata iceberg, insalata radicchio, arancia, rucolla, pomodorini)

35 lei
250/50g

Salată cu pește și creveți (file de șalău, file de somon, creveți, salată radicchio, salată iceberg, salată verde, rucolla, roșii cherry)

Fish and shrimps salad (pike-perch fillet, salmon fillet, shrimps, radicchio salad, iceberg salad, lettuce, rucolla, cherry tomatoes)

Insalata con pesce e gamberetti (filetto di pesce persico, filetto di salmone, gamberetti, insalata radicchio, insalata iceberg, pomodorini)

35 lei
300g

PASTE ȘI RISOTTO

PASTA AND RISOTTO

PASTA E RISOTTO

Fusilli cu rucolla și roșii

Fusilli with rucolla and tomatoes

Fusilli con rucolla e pomodori

20 lei

300g

Spaghetti Quattro Formaggi (spaghetti, brânză Roquefort, brânză Gorgonzola, brânză Camembert, parmezan)

Spaghetti Quattro Formaggi (spaghetti, Roquefort, Gorgonzola and Camembert cheese, parmesan)

Spaghetti Quattro Formaggi (spaghetti, Roquefort, Gorgonzola e Camembert formaggio, parmiggiano)

25 lei

300g

Penne cu somon (file de somon, smântână, parmezan)

Penne with salmon (salmon fillet, sour cream, parmesan)

Penne con salmone (filetti di salmone, panna acida, parmigiano)

35 lei

300g

Tortellini cu carne și sos de roșii

Tortellini with meat and tomato sauce

Tortellini con carne e salsa di pomodoro

35 lei

300g

Risotto cu dovlecei și creveți

Risotto with zucchini and shrimps

Risotto con zucchine e gamberetti

35 lei

250/50g

PREPARATE DIN PEȘTE

FISH DISHES

PIATTI DI PESCE

File de șalău la grătar pe pat de orez și sos de portocale

Grilled pike-perch fillet on rice with orange salsa

Filetto di pesce persico alla griglia su riso con salsa d'arancia

40 lei

150/150/50g

Somon în mantie de pui cu sos olandez și capere

Salmon wrapped in chicken with hollandaise sauce and capers

Salmone con involtino di pollo e salsa olandese e capperi

40 lei

200/60g

Dorada à la Provençale

Sea bream Provençale

Orata Provençale

60 lei

280/150g

Cotlet de pește spadă cu sos vierge

Swordfish cutlet with vierge sauce

Cotoletta di pesce spada con salsa vierge

60 lei

180/60g

File de somon cu piper roșu și verde și sos Meunière **60 lei**
Salmon fillet with red and green pepper and Meunière sauce 200/30g
Filetto di salmone con pepe rosso e verde in salsa Meunière

Cotlet de ton în crustă de fistic și sos dulce acrișor **80 lei**
Tuna cutlet in pistachio crust with sweet and sour sauce 180/60g
Filetto di tonno in crosta di pistacchi e salsa agrodolce

FELURI PRINCIPALE

MAIN COURSES

PIATTI PRINCIPALI

Dovlecei umpluți cu legume și sos tomat **20 lei**
Zucchini stuffed with vegetables and tomatoe sauce 200/60g
Zucchini ripieni con verdure e salsa di pomodori

Piept de pui cu sos de vișine **25 lei**
Chicken breast with sour cherries sauce 150/50g
Petto di pollo con salsa alla amarena

Sărmăluțe în foi de varză servite cu mămăliguță la grătar, costiță, smântână și ardei iute **28 lei**
200/100/50/50g
Stuffed cabbage rolls served with grilled polenta, bacon, sour cream and chilli pepper
Involtini di cavolo serviti con polenta alla griglia, pancetta, panna acida e peperoncino

Piept de pui Diavola **30 lei**
Diavola chicken breast 260g
Petto di pollo Diavola

Mușchi de porc umplut cu ciuperci de pădure și sos de piper verde **40 lei**
150/50g
Pork sirloin stuffed with wild mushrooms and green pepper sauce
Filetto di maiale ripieno con funghi di bosco e salsa di pepe verde

Cotlet de porc gătit în două feluri, cu cartofi sauté și sos barbeque **40 lei**
200/150/40g
Pork cutlet cooked in two ways, with sauté potatoes and barbeque sauce
Cotoletta di maiale cotto in due modi con patate saltate e salsa barbeque

Rasol de vită cu legume și sos de hrean **40 lei**
140/200/50g
Boiled beef with vegetables and horseradish sauce
Bollito di manzo con verdure e salsa di rafano

Rulou din piept de curcan înăbușit în vin de Porto **40 lei**
150/50g
Rolled turkey breast braised in Porto wine
Involtino di petto di tacchino brasato con vino di Porto

Șnițel Mondo (asortiment de șnițele din curcan, porc și vită servit cu salată Coleslaw) Schnitzel Mondo (schnitzel selection made from turkey, pork and beef, served with Coleslaw salad) Schnitzel Mondo (selezione di schnitzel di tacchino, maiale e manzo servita con insalata Coleslaw)	50 lei 50/50/50/150g
Piept de rață cu sos de merișoare Duck breast with cranberry sauce Petto d'anatra con salsa di mirtilli	60 lei 180/60g
Pepper steak (mușchi de vită în crustă de piper) Pepper steak (pepper crusted beef sirloin) Pepper steak (filetto di manzo in crosta di peppe)	100 lei 200g
Ficat de gâscă pe rondele de ceapă și sos de portocale Foie gras on onion rings and orange sauce Fegato d'oca su anelli di cipolla e salsa d'arancia	100 lei 140/100/60g
Petit Filet Mignon cu sos béarnaise Filet Mignon with béarnaise sauce Filet Mignon con salsa bearnaise	100 lei 150/60g
Tagliata al rosmarino (mușchi de vită, rozmarin, sos brun) Tagliata al rosmarino (beef sirloin, rosemary, Spanish sauce) Tagliata al rosmarino (filetto di manzo, rosmarino, salsa Spagnolo)	100 lei 150/60g
Cotlet de berbecuț Persillade Persillade mutton cutlet Cotoletta d'agnello Persillade	100 lei 220/60g

PREPARATE LA GRĂȚAR*

GRILLS

GRIGLIATE

Piept de pui / pulpă de pui dezosată Chicken breast / legs Petto / coscia di pollo	20 lei 150g
Piept de curcan Turkey breast Petto di tacchino	25 lei 150g
Ceafă de porc / cotlet de porc / mușchi de porc Grilled pork scruff / pork chop / pork fillet Capocollo / cotoletta / filetto di maiale a la griglia	25 lei 150g
Mușchi de vită Beef sirloin Filetto di manzo	80 lei 150g

***Grătarele se pot servi cu următoarele sosuri: barbeque, dulce-acrișor, Persillade - 50g**

Grills can be served with the following sauces : barbeque, sweet and sour, Persillade

Le grigliate possono essere servite con salse : barbeque, agrodolce, Persillade

GARNITURI

SIDE DISHES

CONTORNI

Varză roșie caramelizată

Caramelized red cabbage

Cavolo rosso caramellato

6 lei

150g

Cartofi prăjiți

French fries

Patate fritte

6 lei

150g

Cartofi copti serviți cu tzatziki

Baked potatoes served with tzatziki

Patate cotte al forno con tzatziki

7 lei

150/30g

Legume la grătar

Grilled vegetables

Verdure alla griglia

8 lei

150g

Piure de țelină

Celery purée

Purea di sedano

8 lei

150g

Risotto cu ciuperci de pădure

Risotto with wild mushrooms

Risotto con funghi di bosco

12 lei

150g

Buchet de legume soté (zucchini, ciuperci, morcov, ardei gras)

Vegetables sauté bucket (zucchini, funghi, carrots, pepper)

Bouquet di verdure saltate (zucchini, funghi, carote, peperoni)

12 lei

150g

SALATE

SIDE SALADS

INSALATE

Salată asortată de sezon

Assorted seasonal salad

Insalata assortita di stagione

7 lei

200g

Salată verde cu dressing de lămâie

Lettuce with lemon dressing

Lattuga con salsa al limone

7 lei

150/50g

Salată asortată de murături Assorted pickles salad Insalata assortita di sottaceti	7 lei 200g
Salată de crudități (morcov, țelină și măr) Raw vegetables salad (carrots, celery and apples) Insalata cruda (carote, sedano e mela)	7 lei 200g
Salată de ardei copti Grilled green pepper salad Insalata di pepperoni alla griglia	12 lei 200g
Salată cu rucolla, roșii cherry și baby spanac Rucolla, cherry tomatoes and baby spinach salad Insalata di rucolla, pomodorini e spinacci novelli	12 lei 150g

DESERT

DESSERT

DOLCI

Clătite Gündel Gündel pancakes Crêpes Gündel	12 lei 200g
Crème Brulée	15 lei 100g
Sufleu de ciocolată cu înghețată de vanilie și sos de fructe Chocolate soufflé served with vanilla ice-cream and fruit sauce Soufflé di cioccolato servito con gelato alla vaniglia e salsa di frutti	15 lei 100/50/30g
Tartă cu mere, sos de vanilie și înghețată de caramel Apple tart with vanilla sauce and caramel ice cream Torta di mele con salsa alla vaniglia e gelato al caramello	15 lei 160/40/40g
Marchiză de ciocolată cu jeleu de mentă și sos de căpșuni Chocolate cake with mint jelly and strawberry sauce Torta di cioccolato con gelatina di menta e salsa di fragola	15 lei 150/30g
Selecție de brânzeturi și fructe Cheese and fruits platter Selezione di formaggi e frutta	26 lei 150g

MENIU BĂUTURI

DRINKS MENU

MENU BEVANDE

BĂUTURI / DRINKS / MENU BEVANDE

APERITIVE 40ml

APPERITIFS / APPERITIVI

Martini 14.4 -18%	12 lei
Aperol 11%	12 lei
Campari 25%	15 lei

WHISKY & WHISKEY 40ml

Ballentine's 40%	20 lei
Johnnie Walker Red Label 40%	20 lei
Jameson 40%	20 lei
Jack Daniel's 40%	25 lei
Chivas Regal 12 yo 40%	30 lei
Glenfiddich 12 yo 40%	30 lei

VOTCĂ 40ml

VODKA / VODKA

Finlandia 40%	20 lei
Absolut 40%	20 lei
Țuică de prune 40 -50%	25 lei
Traditional plum brandy	
Tradizionale acquavite di prugne	

GIN 40ml

Gordons 37.2%	18 lei
Beefeater 40%	20 lei

ROM 40ml

RUM

Bacardi 37.5 %	20 lei
Havana 7 yo 40 %	25 lei

LICHIOR 40ml

LIQUOR / LIQUORE

Bailey's 17%	20 lei
Amaretto Disaronno 28%	20 lei
Cointreau 40%	20 lei
Sambuca 42%	20 lei

COGNAC/BRANDY 40ml

Vinars Jidvei 42%	20 lei
Brandy Metaxa 5* 38%	25 lei
Cognac Hennessy VS 40%	35 lei
Cognac Courvoisier VSOP 40%	45 lei
Cognac Remy Martin VSOP 40%	45 lei

DIGESTIVE 40ml

DIGESTIVES / DIGESTIVI

Fernet Branca 40%	20 lei
Amaro Ramazzotti 30%	20 lei
Unicum 40%	20 lei
Jagermeister 35 %	20 lei

BERE

BEER / BIRRA

Ursus draft 5%	400ml	8 lei
draught / alla spina		
Ursus Premium 5 %	500ml	10 lei
Ursus Black 6%	500ml	12 lei
Ursus Cooler 1.9%	500ml	12 lei
Ursus Premium 0%	500 ml	10 lei
fără alcool / alcohol free / senza alcool		
Peroni Nastro Azzuro 5 %	500ml	12 lei
Carlsberg 5.2%	330ml	12 lei
Budweiser 5%	330ml	15 lei
Corona 4.5%	330ml	20 lei
Pilsner Urquell 4.4%	330ml	15 lei
Leffe blondă 6.6%	330ml	20 lei
blond / chiara		
Leffe neagră 6.5%	330ml	20 lei
dark / nera		
Stella Artois 5%	500ml	15 lei
Paulaner Dunkel 5.3%	500ml	20 lei
neagră nefiltrată / black unfiltered / nero non filtrato		
Paulaner Naturtrub 5.5%	500ml	20 lei
blondă nefiltrată / blond unfiltered / chiara non filtrata		

VINURI / WINES / VINI

VINURI ALBE 750ml

WHITE WINES / VINI BIANCHI

Chardonnay - Budureasca 13.5%	80 lei
Chardonnay - Anima Aurelia Vişinescu 14.5%	130 lei
Crâmpoşie - Drăgăşani Casa Isărescu 12.5%	70 lei
Crâmpoşie - Selecţionată Prince Ştirbey 12%	100 lei
Fetească Albă - Artisan Aurelia Vişinescu 13%	80 lei
Fetească Regală - Prince Ştirbey 12.5%	100 lei
Mustoasă de Măderat - Miniş 11.5%	60 lei
Pinot Grigio - Purcari 13.5%	80 lei
Furmint - Miniş 13%	60 lei
Sauvignon Blanc - Budureasca 12.5%	80 lei
Sauvignon Blanc - Terra Romana 13.5%	80 lei
Sauvignon Blanc - Casa Isărescu 13%	100 lei
Sauvignon Blanc - Sole de Recaş 12.5%	120 lei
Sauvignon Blanc - Vitis Vetus Prince Ştirbey 13.5%	140 lei
Solo Quinta - Recaş 13%	160 lei
Tămâioasă Românească - Artisan Aurelia Vişinescu 13.5%	100 lei
Davino Domaine Ceptura Blanc - Dealu Mare 13.5%	170 lei
Vinul casei – Miniş 13% / house wine / vino della casa	1 litru/ 1 liter/ 1 litro 40 lei

VINURI ROSÉ 750ml

ROSE WINES / VINI ROSE

Rosé - Miniş 12.5%	60 lei
Rosé - Purcari 13.5%	80 lei
Davino Domaine Ceptura Rosé - Dealu Mare 12.9%	170 lei

VINURI ROŞII 750ml

RED WINES / VINI ROSSI

Cabernet Sauvignon - Purcari 13.5%	80 lei
Cabernet Sauvignon Karakter - Aurelia Vişinescu 14.5%	100 lei
Cabernet Sauvignon - Drăgăşani Casa Isărescu 14%	160 lei
Cabernet Sauvignon - Hyperion Cramele Halewood 14.5%	160 lei

Cadarcă - Miniș 12.5%	70 lei
Fetească Neagră - Private Reserve Cramele Halewood 13.5%	90 lei
Fetească Neagră - Stonewine Miniș 15%	150 lei
Merlot - Budureasca 14%	90 lei
Merlot Anima - Aurelia Vișinescu 14.5%	150 lei
Negru - Drăgășani Prince Știrbey 14.5%	120 lei
Negru - Purcari 12.5%	180 lei
Pinot Noir - Kronos Cramele Halewood 13.5%	100 lei
Purpuriu - Drăgășani Casa Isărescu 13%	120 lei
Shiraz - Budureasca 13.5%	90 lei
3 Fete Negre Anima - Aurelia Vișinescu 13.5%	180 lei
Cuvée Uberland - Recaș 15%	180 lei
Davino Domaine Ceptura Rouge - Dealu Mare 14.7%	180 lei
Vinul casei - Miniș 13.5% / house wine / vino della casa	1 litru/ 1 liter/ 1 litro 40 lei

VINURI DESERT

DESSERT WINES / VINI DOLCI

Busuioacă de Bohotin - Averești Huși 750ml 12%	60 lei
Tămâioasă Românească - Prince Știrbey 750ml 13%	100 lei
Conacul Ambrozy - Recaș 375ml 13.5%	120 lei

VINURI MINIATURĂ

MINI WINE BOTTLES / MINI BOTTIGLIE DI VINO

Fetească Regală - Cramele Halewood 187ml 12.5%	14 lei
Fetească Neagră - Cramele Halewood 187ml 13%	14 lei
Chardonnay - Purcari 375ml 13%	50 lei
Rose - Purcari 375ml 13.5%	50 lei
Cabernet Sauvignon - Purcari 375ml 13.5%	50 lei

ȘAMPANIE ȘI VINURI SPUMANTE 750ml

CHAMPAGNE AND SPARKLING WINES / CHAMPAGNE E VINI SPUMANTI

Moet & Chandon 12%	450 lei
Dom Perignon 12.5%	1200 lei
Clarus - Miniș 13%	120 lei
Sole Rose - Recaș 13.5%	120 lei
Prosecco Valdo 11%	140 lei

COCKTAIL-URI NONALCOOLICE

NONALCOHOLIC COCKTAILS / COCKTAIL NONALCOLICI

GREEN APPLE 150ml

10 lei

Suc de mere, lime, sirop de zahăr, sirop Blue Curaçao

Apple and lime juice, sugar and Blue Curaçao syrup

Succo di lime e mele, sciroppo di zucchero e Blue Curaçao

VIRGIN MARGARITA 150ml

12 lei

Suc de lămâie, suc de portocale, suc de lime, sirop de zahăr

Lemon juice, orange juice, lime juice, sugar syrup

Succo di limone, succo d'arancia, succo di lime, sciroppo di zucchero

BERRY DREAM 150ml

12 lei

Suc de ananas, suc de merișoare, sirop de cocos

Pineapple juice, cranberry juice, coconut syrup

Succo di ananas, succo di mirtilli, sciroppo di cocco

SUNRISE 150ml

15 lei

Suc de grapefruit, suc de portocale, sirop de rodie

Grapefruit juice, orange juice, pomegranate syrup

Succo di pompelmo, succo d'arancia, sciroppo di melagrana

COCKTAIL-URI ALCOOLICE

ALCOHOLIC COCKTAILS / COCKTAIL ALCOLICI

BLUEBERRY MARTINI 150ml

20 lei

Martini, lichior de piersici, suc de coacăze

Martini, peach liqueur, cranberry juice

Martini, liquore di pesca, succo di mirtilli

CAMPARI ORANGE 150ml

25 lei

Campari, suc de portocale

Campari, orange juice

Campari, succo d'arancia

GIN TONIC 150ml

25 lei

Gin, apă tonică

Gin, tonic water

Gin, acqua tonica

CUBA LIBRE 150ml

20 lei

Rom, Coca Cola, lime

Rum, Coca Cola, lime

MOJITO 150ml

20 lei

Rom, lime, zahăr brun, apă minerală, mentă

Rum, lime, brown sugar, mineral water, mint

Rum, lime, zucchero di canna, acqua minerale, menta

MELLON BALL 150ml Votcă, lichior de pepene, suc de ananas Vodka, melon liquor, pineapple juice Vodka, liquore di melone, succo di ananas	20 lei
BLUE HAWAIIAN 150ml Rom, sirop de cocos, suc de ananas, sirop Blue Curaçao, frișcă, lime Rum, coconut syrup, pineapple juice, Blue Curaçao syrup, whipped cream, lime Rum, scioppo di cocco, succo di ananas, scioppo Blue Curaçao, panna montata, lime	25 lei
SPRITZ APEROL 150ml Aperol, spumant, apă minerală Aperol, sparkling wine, mineral water Aperol, spumante, aqua minerale	30 lei

BĂUTURI RĂCORITOARE / SOFT DRINKS / BIBITE RINFRESCANTI

Apă minerală carbogazoasă, plată Dorna 330 ml Sparkling, still water / Acqua minerale frizzante, liscia	6 lei
Apă plată Vittel 500 ml Still water / Acqua liscia	15 lei
Apă minerală carbogazoasă Perrier 750 ml Sparkling water / Acqua minerale frizzante	20 lei
Sucuri acidulate (Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Schweppes) 250ml Sodas / Bibite gassate	8 lei
Sucuri neacidulate (Cappy, Nestea) 250ml Natural juice / Succo naturale	9 lei
Energizant Red Bull 250ml Red Bull energy drink / Bibita energizzante	20 lei

SUCURI PROASPETE / FRESHLY SQUEEZED JUICES / SPREMUTE

Suc proaspăt de portocale 250ml Freshly squeezed orange juice / Spremuta di arancia	15 lei
Suc proaspăt de grapefruit 250ml Freshly squeezed grapefruit juice / Spremuta di pompelmo	15 lei
Suc proaspăt de măr 250ml Freshly squeezed apple juice / Spremuta di mele	15 lei
Suc proaspăt de morcov 250ml Freshly squeezed carrot juice / Spremuta di carota	15 lei
Limonadă 500ml Lemonade / Limonata	15 lei

CAFEA & CEAI / COFFEE & TEA / CAFFÉ & TÈ

Espresso 30ml	6 lei
Espresso dublu 60ml Double espresso / Espresso doppio	10 lei
Cappuccino 200 ml espresso, cremă de lapte espresso, milk cream espresso, crema di latte	8 lei
Cappuccino freddo 200 ml espresso, cremă de lapte espresso, milk cream espresso, crema di latte	10 lei
Caffé Latté 200ml espresso, lapte, frișcă espresso, milk, whipped cream espresso, milk, panna montata	8 lei
Latté macchiato 250ml espresso, lapte, cremă de lapte espresso, milk, milk cream espresso, milk, crema di latte	8 lei
Cafea în 3 culori (espresso, lapte, sos de ciocolată) 200ml 3 colours coffee (espresso, milk, chocolate sauce) Caffè in 3 colori (espresso, latte , strato di cioccolato)	12 lei
Moccaccino 200ml espresso, pudră de ciocolată, cremă de lapte, sos de ciocolată, frișcă espresso, chocolate powder, milk cream, chocolate sauce, whipped cream espresso, polvere di cioccolato, crema di latte, strato di cioccolato, panna montata	12 lei
Irish coffee 150ml espresso, frișcă, whiskey espresso, whipped cream, whiskey espresso, panna montata, whiskey	15 lei
French coffee 150 ml espresso, Cointreau, Kahlua, frișcă espresso, Cointreau, Kahlua, whipped cream espresso, Cointreau, Kahlua, panna montata	15 lei
Ciocolatina 200ml băutură pe bază de ciocolată cu lapte chocolate drink with milk bevanda al cioccolato con latte	8 lei
Ceai Premium – arome diferite 400ml Premium Tea - various flavors / Premium Tè - vari gusti	10 lei

ALERGENI PREPARATE	Cereale care conțin gluten (grâu, seacă, orz, etc) sau soiurile lor hibride și produse pe bază de cereale	Crustacee și produse pe bază de crustacee	Ouă și produse pe bază de ouă	Pește și produse pe bază de pește	Arahide și produse pe bază de arahide	Soia și produse pe bază de soia	Lapte și produse lactate - inclusiv lactoză	Fructe în coajă (ex: migdale, nuci de caju, nuci Pecan, etc.)	Telină și produse pe bază de țelină	Muștar și produse pe bază de muștar	Semințe de susan și produse pe bază de semințe de susan	Dioxid de sulf și sulfituri la concentrații mai mari de 10mg/ kg sau 10mg/ litru	Moluște și produse cu sau din moluște	Lupin și produse care conțin lupin
Mușchi de porc umplut cu ciuperci de pădure și sos de piper verde							●							
Cotlet de porc gătit în două feluri, cu cartofi trași la tigaie și sos barbecue	●					●	●							
Rasol de vită cu legume și sos de hrean							●	●						
Rulou din piept de curcan înăbușit în vin de Porto	●		●				●	●						
Șnițel Mondo cu salată Coleslaw	●		●				●			●				
Piept de rață cu sos de merișoare	●						●						●	
Pepper steak	●			●			●			●				
Ficat de gâscă pe rondele de ceapă și sos de portocale	●		●				●							
Petit Filet Mignon cu sos béarnaise			●				●							
Tagliata al rosmarino	●							●						
Cotlet de berbecuț Persillade	●				●	●	●						●	
Piept de pui/ pulpă de pui la grătar														
Piept de curcan la grătar														
Ceafă / cotlet / mușchi de porc la grătar														
Mușchi de vită														
Varză roșie caramelizată														
Cartofi prăjiți														
Cartofi copti serviți cu tzatziki							●							
Legume la grătar														
Piure de țelină							●	●						
Risotto cu ciuperci de pădure							●							
Buchet de legume sote (zucchini, ciuperci, morcov, ardei gras)							●							
Salată asortată de sezon														
Salată verde cu dressing de lămâie														
Salată asortată de murături														
Salată de crudități								●						
Salată de ardei copti														
Salată cu rucolla, roșii cherry și baby spanac													●	
Clătite Gündel	●						●	●						
Crème Brulée			●				●							
Sufleu de ciocolată cu înghețată de vanilie și sos de fructe	●						●							
Tartă cu mere, sos de vanilie și înghețată de caramel	●		●				●							
Marchiză de ciocolată cu jeleu de mentă și topping de căpșuni			●				●							
Selecție de brânzeturi și fructe							●	●						
Sos barbecue	●					●	●		●					
Sos dulce-acrisor	●					●	●		●					
Sos Persillade								●						

ALERGENI PREPARATE	Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, etc.) sau soiurile lor hibride și produse pe bază de cereale	Crustacee și produse pe bază de crustacee	Ouă și produse pe bază de ouă	Pește și produse pe bază de pește	Arahide și produse pe bază de arahide	Soia și produse pe bază de soia	Lapte și produse lactate - inclusiv lactoză	Fructe în coajă (ex: migdale, nuci de caju, nuci Pecan, etc.)	Țelină și produse pe bază de țelină	Muștar și produse pe bază de muștar	Semințe de susan și produse pe bază de semințe de susan	Dioxid de sulf și sulfiți la concentrații mai mari de 10mg/ kg sau 10mg/ litru	Moluște și produse cu sau din moluște	Lupin și produse care conțin lupin
Rulou de vițel cu sparanghel, brânză Camembert, ficat de găscă, sos de șampanie cu cireșe și coșuleț cu legume							●		●			●		
Turnedou Mont Blanc (mușchi de vită și piept de rață) cu sos de vin Porto și suflou de orez	●		●			●	●		●			●		
Turnuleț de sfeclă cu brânză de capră, mere și nuci						●	●							
Biftec tartar			●	●			●			●		●		
Carpaccio de ficat de găscă cu suc de portocale și ghimbir														
Scoici Saint – Jacques gratinate pe pat de sare	●						●						●	
Platou țărănesc rece							●							
Platou țărănesc cald							●							
Supă de pui cu tăiței	●		●						●					
Cremă de sezon			●				●		●					
Ciorbă bihoreană	●						●		●					
Ciorbă de perișoare à la Grecque			●				●		●					
Ciorbă țărănească de vacuță							●		●					
Ciorbă de burtă			●				●							
Supă Gulaș	●		●						●					
Salată de vinete cu ardei copti și roșii												●		
Salată grecească							●							
Salată Cobb			●				●		●			●		
Salată Caesar cu barbeque de pui	●		●	●			●			●				
Salată Primavera							●					●		
Salată cu pastramă de vită și bacon			●									●		
Salată cu piept de rață afumat							●							
Salată cu pește și creveți		●		●										
Fusilli cu rucolla și roșii	●													
Spaghetti Quattro Formaggi	●						●							
Penne cu somon	●			●			●					●		
Tortellini cu carne și sos de roșii	●						●		●					
Risotto cu dovlecei și creveți							●					●		
File de șalău la grătar pe pat de orez și sos de portocale	●		●				●		●			●		
Somon în mantie de pui cu sos olandez și capere			●	●			●							
Dorada à la Provençale				●										
Cotlet de pește spadă cu sos vierge				●										
File de somon cu piper roșu și verde și sos Meunière				●			●					●		
Cotlet de ton în crustă de fistic și sos dulce acrișor	●			●			●	●						
Dovlecei umpluți cu legume	●						●		●					
Piept de pui cu sos de vișine	●						●		●					
Sărmăluțe în foi de varză servite cu mămăliguță la grătar, costiță, smântână și ardei iute							●							
Piept de pui Diavola									●					

Poftă bună!

Enjoy your meal!

Buon appetito!