



Aperitive

Appetizers

Platou Panoramic

(recomandat pentru două persoane)

selecție de brânzeturi (camembert, gorgonzola) însoțite de dulceată, miere, prosciutto, bresaola, salam uscat de bibilică, salam uscat de cerb, grisine, fructe de sezon, nuci ○●●●

85 lei
520 g

Panoramic platter

(for two guests)

selection of cheeses (camembert, gorgonzola) followed by jam, honey, prosciutto, bresaola, dried guinea fowl salami, dried deer salami, bread sticks, seasonal fruits, nuts ○●●●

Hummus cu tartar de ardei copti

năut, pastă de susan, castraveți, roșii cherry, ulei de măsline, lămâie, ardei kapia, ulei de susan ●

21 lei
200 g

Hummus with baked pepper tartar

chickpeas, sesame paste, cucumbers, cherry tomatoes, olive oil, lemon, capsicum pepper, sesame oil ●

Bruschete asortate

anșoa și cașcaval afumat cu roșii, cremă de brânză cu trufe și bresaola (pâine, roșii, anșoa, cașcaval afumat, bresaola, cremă de brânză, cremă de trufe, valeriană) ●○●

30 lei
180 g

Assorted bruschettas

anchovies and smoked cheese with tomatoes, cream cheese with truffles and bresaola (bread, tomatoes, anchovies, bresaola, cream cheese, cream truffles, valerian ●●●



- gluten ● ouă/eggs ● arahide/peanuts ○ lapte/milk ● țelină/celery ● susan/sesame ● lupin/lupine
- pește/fish ● soia/soy ● crustacee/shellfish ● fructe în coajă/nuts ● muștar/mustard ● sulfiți/sulphites
- moluște/mollusks ● miere/honey

Aperitive

Appetizers

Sauté de creveți

creveți, usturoi, vin, mix de salată, pătrunjel, lămâie, chips de pâine, ulei de măsline

41 lei
200 g

●●

Shrimp sauté

shrimp, garlic, wine, mix salad, parsley, lemon, bread chips

●●

Scoici verzi cu sos de brânzeturi

midii verzi, roșii, ceapă roșie, brânză de capră, gorgonzola, parmezan

48 lei
200 g

●○

Green shell mussels with cheese sauce

green mussels, tomatoes, red onions, goat cheese, gorgonzola, parmesan

●○

Risotto quattro formaggi cu ciuperci Mun

gorgonzola, brie, camembert, parmezan, unt, ceapă albă, usturoi, ciuperci Mun, orez arborio

39 lei
300 g

●○

Risotto quattro formaggi with Mun mushrooms

gorgonzola, brie, camembert, parmesan, butter, white onion, garlic, Mun mushrooms, arborio rice

●○



- gluten
- ouă/eggs
- arahide/peanuts
- lapte/milk
- țelină/celery
- susan/sesame
- lupin/lupine
- pește/fish
- soia/soy
- crustacee/shellfish
- fructe în coajă/nuts
- muștar/mustard
- sulfiți/sulphites
- moluște/mollusks
- miere/honey

Salate aperitiv

Appetizers salads

Salată Caesar

piept de pui, bacon, salată iceberg, roșii cherry, crutoane, anșoa, capere, sos worcester, maioneză, parmezan, sos de soia

●●○○●●

34lei
250 g

Caesar salad
chicken breast, bacon, lettuce, cherry tomatoes, croutons, anchovies, capers, worcester sauce, mayonnaise, parmesan, soy sauce

●●○○●●

Salată cu mușchi de vită

mușchi de vită, mix de salată, roșii cherry, parmezan, ulei de măsline

●●

59 lei
250 g

Beef salad
beef, salad mix, cherry tomatoes, parmesan, olive oil

●●

Salată asiatică cu fructe de mare

broccoli, ghimbir, ardei iute, ceapă roșie, creveți, soia, doradă, pleurotus, baby spanac

●●

41 lei
350 g

Asian shrimp salad
broccoli, ginger, hot peppers, red onions, shrimp, soy sauce, sea bream, pleurotus, baby spinach

●●



● gluten ● ouă/eggs ● arahide/peanuts ○ lapte/milk ● țelină/celery ● susan/sesame ● lupin/lupine
● pește/fish ● soia/soy ● crustacee/shellfish ● fructe în coajă/nuts ● muștar/mustard ● sulfiți/sulphites
● moluște/mollusks ● miere/honey

Supe

Soups

Supă cu fructe de mare

creveți, midii, doradă, sos de roșii, usturoi

●●●

42 lei
250 g

Seafood soup

shrimp, mussels, sea bream, tomato sauce, garlic

●●●

Supă cremă de roșii

roșii, morcov, țelină, ceapă, chips de pâine

●●

18 lei
250 g

Tomato cream soup

tomatoes, carrots, celery, onion, croutons

●●

Supă cremă de rădăcinoase cu jumări de rață

cartofi, morcov, ceapă, cartof dulce, păstârnac, țelină, jumări de rață afumate

●

24 lei
250 g

Root cream soup with duck greaves

potatoes, carrot, onion, sweet potato, parsnip, celery, raw dried duck greaves

●

Ciorba zilei

Consultați ospătarul

23 lei
250 g

Soup of the day

Ask the waiter



● gluten ● ouă/eggs ● arahide/peanuts ○ lapte/milk ● țelină/celery ● susan/sesame ● lupin/lupine
● pește/fish ● soia/soy ● crustacee/shellfish ● fructe în coajă/nuts ● muștar/mustard ● sulfiți/sulphites
● moluște/mollusks ● miere/honey

Paste

Pasta

Fusilli cu ragù gratinate

paste fusilli, carne de vită, carne de porc, țelină, morcov, ceapă, sos de roșii, parmezan

●●○

38 lei
300 g

Gratinated fusilli with ragù sauce

fusilli pasta, beef, pork, celery, carrot, onion, tomato sauce, parmesan

●●○

Fettuccine cu trufe și parmezan

paste fettuccine, pastă de trufe, anșoa, parmezan

●●○

37 lei
300 g

Fettuccine with truffles and parmesan

fettuccine pasta, truffle pasta, anchovies, parmesan

●●○

Linguini cu creveți și dovlecei

paste linguini, creveți, dovlecei, roșii cherry, usturoi, vin

●●

39 lei
300 g

Linguini with shrimp and zucchini

linguini pasta, shrimp, zucchini, cherry tomatoes, garlic, wine

●●



● gluten ● ouă/eggs ● arahide/peanuts ○ lapte/milk ● țelină/celery ● susan/sesame ● lupin/lupine
● pește/fish ● soia/soy ● crustacee/shellfish ● fructe în coajă/nuts ● muștar/mustard ● sulfiți/sulphites
● moluște/mollusks ● miere/honey

Meniu principal

Main dish

Piept de pui cu piure de mazăre și peperonata

37 lei
250 g

piept de pui, mazăre, unt, pepperronata (ardei kapia, ceapă albă, usturoi, frișcă lichidă) ○

Frigărui de pui cu legume și sos BBQ

42 lei
300 g

piept de pui, ciuperci champignon, roșii cherry, dovlecel, ceapă roșie, ardei kapia

Chicken breast with pea puree and peperonata

chicken breast, peas, butter, pepperronata (capsicum, onion, o garlic, liquid cream)

Chicken skewers with vegetables and BBQ sauce

chicken breast, champignon mushrooms, cherry tomatoes, zucchini, red onion, capsicum pepper

Piept de rață cu reduție de vin porto și sauté de păstăi

69 lei
430 g

piept de rață, păstăi, vin porto, zahăr, unt, pere, piure de castane ○ ●

Duck breast with porto wine sauce and sautéed pods

duck breast, pods, porto wine, sugar, butter, pears, chestnuts puree ○ ●

Rulou de curcan cu gorgonzola, conopidă și sos de parmezan

59 lei
400 g

piept de curcan, gorgonzola, conopidă, unt, parmezan ○

Turkey roll with gorgonzola, cauliflower and parmesan sauce

turkey breast, gorgonzola, cauliflower, butter, parmesan ○



- gluten ● ouă/eggs ● arahide/peanuts ○ lapte/milk ● țelină/celery ● susan/sesame ● lupin/lupine
- pește/fish ● soia/soy ● crustacee/shellfish ● fructe în coajă/nuts ● muștar/mustard ● sulfiți/sulphites
- moluște/mollusks ● miere/honey

Coaste de porc cu cartofi wedges și sos BBQ

○●

54 lei
750 g

Pork ribs with potatoes and BBQ sauce

○●

Tomahawk de porc

tomahawk de porc, ceapă albă, cafea, unt, fulgi de ceapă, mix de semințe, piure de rădăcinoase

○●●

59 lei
400 g

Pork tomahawk

pork tomahawk, white onion, coffee, butter, onion flakes, seed mix, vegetable puree

○●●

Mușchi de vită cu piure de rădăcinoase și sos demi-glace

91 lei
350 g

mușchi de vită, unt, vin roșu, piper verde, cartofi, morcov, ceapă, cartof dulce, țelină, ciuperci champignon, demi-glace de vită

●○

Beef tenderloin with mashed roots and demi-glace sauce

beef tenderloin, butter, garlic, red wine, green pepper, potatoes, carrot, onion, sweet potato, celery, champignon mushrooms, demi-glace sauce

●○

Mușchi de vită cu piper verde

81 lei
300 g

mușchi vită, piper verde, smântână lichidă, cognac ○

Beef tenderloin with green pepper sauce

beef tenderloin, green pepper liquid cream, cognac ○

Rasol de Miel

rasol de miel, pepperonatta, ciuperci champignon, baby spanac, cartofi, vin alb ○●●

71 lei
400 g

Lamb shank

lamb leg, pepperonatta, champignon mushrooms, baby spinach, potatoes, white wine ○●●



● gluten ● ouă/eggs ● arahide/peanuts ○ lapte/milk ● țelină/celery ● susan/sesame ● lupin/lupine
● moluște/mollusks ● crustacee/shellfish ● fructe în coajă/nuts ● muștar/mustard ● sulfiți/sulphites
○ miere/honey ● soia/soy

Preparate din pește

Fish dishes

File de doradă cu chipsuri de cartofi

39 lei
250 g

file doradă, cartofi, sos tartar
(maioneză, castraveți la oțet, capere)



Sea bream fillets with potato chips

sea bream fillets, potatoes, tartar sauce
(mayonnaise, pickled cucumbers, capers)



Caracatiță la grătar cu cartofi confit și salsa de fasole roșie

51 lei
350 g

caracatiță, cartofi, fasole roșie, usturoi ●

Grilled octopus with confit potatoes and red bean salsa

octopus, potatoes, red beans, garlic ●

Ton la grătar cu caponata

61 lei
330 g

ton, dovlecei, vinete, măslina ●●

Grilled tuna with caponata

tuna, zucchini, eggplant, olives ●●

Halibut cu polenta, sos de lemongrass și alge marine

73 lei
350 g

halibut, lemongrass, alge marine, mălai, ceapă roșie, ceapă albă, frișcă lichidă, lapte, unt, lămâie, lime ●●

Halibut with polenta, lemongrass sauce and seaweed

halibut, lemongrass, seaweed, corn, red onion, white onion, liquid cream, milk, butter, lemon, lime ●●



- gluten ● ouă/eggs ● arahide/peanuts ○ lapte/milk ● țelină/celery ● susan/sesame ● lupin/lupine
- pește/fish ● soia/soy ● crustacee/shellfish ● fructe în coajă/nuts ● muștar/mustard ● sulfiți/sulphites
- moluște/mollusks ● miere/honey

Grătare de vită maturată

Matured beef grill

T-bone cu sos romanesc, chimichurri și asiatic

29 lei
100 g

t-bone, ulei de măsline, lămâie, usturoi, pătrunjel, oțet, făină de migdale, ardei iute, roșii seki, ghimbir, valeriană

T-bone with romanesc, chimichurri and asian sauce

t-bone, olive oil, lemon, garlic, parsley, tomatoes, hot peppers, almond flour, ginger, valerian

Tomahawk cu sos romanesc chimichurri și asiatic

29 lei
100 g

tomahawk, ulei de măsline, lămâie, usturoi, pătrunjel, făină de migdale, roșii seki, ghimbir, valeriană

Tomahawk with romanesc chimichurri and asian sauce

tomahawk, olive oil, lemon, garlic, parsley, almond flour, tomatoes, ginger, valerian

Antricot fără os cu salată de ardei copți marinați

89 lei
300 g

Ribeye with marinated baked pepper salad

Benny burger

carne de vită maturată, felii de roșii, bacon, chiflă cu cerneală de sepie, salată iceberg, cheddar, castraveți murați, cartofi, inele de ceapă, sos BBQ

49 lei
600 g

Benny burger

matured beef, bacon, cuttlefish ink bun, salad, cheddar, pickles, potatoes, onion rings, sos BBQ



- gluten ● ouă/eggs ● arahide/peanuts ○ lapte/milk ● țelină/celery ● susan/sesame ● lupin/lupine
- pește/fish ● soia/soy ● crustacee/shellfish ● fructe în coajă/nuts ● muștar/mustard ● sulfiți/sulphites
- moluște/mollusks ● miere/honey

Garnituri

Side dishes

Piure de cartofi țărănești

cartofi, ceapă, pătrunjel, unt ○

10 lei
200 g

Rustic mashed potatoes

potatoes, onion, parsley, butter ○

Piure de cartofi cu trufe

cartofi, unt, pastă de trufe ○●

13 lei
200 g

Mashed potatoes with truffles

potatoes, butter, truffle paste ○●

Cartofi prăjiți

9 lei
150 g

French fries

Sauté de sparanghel

sparanghel, unt ○

25 lei
150 g

Sauteed asparagus

asparagus, butter ○

Legume la grătar

16 lei
150 g

Grilled vegetables



- gluten
- ouă/eggs
- arahide/peanuts
- lapte/milk
- țelină/celery
- susan/sesame
- lupin/lupine
- pește/fish
- soia/soy
- crustacee/shellfish
- fructe în coajă/nuts
- muștar/mustard
- sulfiți/sulphites
- moluște/mollusks
- miere/honey

Salate însoțitoare

Salads

Salată verde

13 lei
120 g

Lettuce

Salată asortată

roșii, castraveți, ardei gras,
ardei iute, ceapă roșie

13 lei
250 g

Assorted salad

tomatoes, cucumbers, bell
peppers, hot peppers, red onion

Salată de crudități

morcov, țelină, măr, nucă

17 lei
250 g

Raw salad

carrot, celery, apple, nuts

Salată de varză

8 lei
250 g

Cabbage salad

Salată de ardei
copți marinați

12 lei
150 g

Marinated baked
pepper salad



- gluten
- ouă/eggs
- arahide/peanuts
- lapte/milk
- țelină/celery
- susan/sesame
- lupin/lupine
- pește/fish
- soia/soy
- crustacee/shellfish
- fructe în coajă/nuts
- muștar/mustard
- sulfiți/sulphites
- moluște/mollusks
- miere/honey

Deserturi

Desserts

Burger dulce

macarons, înghețată de caramel
sărat, topping de ciocolată ○●

29 lei
200 g

Sweet burger

macarons, salted caramel ice
cream, chocolate topping ○●

Pavlova

bezea, cremă vanilie, sos de
fructe de pădure ●○○

31 lei
200 g

Pavlova

meringue, vanilla cream,
berry sauce ●○○

Tiramisu

pișcoturi, cremă de brânză, frișcă
lichidă, zahăr ●○○

27 lei
150 g

Tiramisu

biscuits, cheese cream, egg,
cream, sugar ●○○

Lava cake de casă

unt, ciocolată, făină, ou,
zahăr, înghețată

○●●●

31 lei
180 g

Home made lava cake

butter, chocolate, flower,
egg, sugar, ice cream

○●●●



- gluten ● ouă/eggs ● arahide/peanuts ○ lapte/milk ● țelină/celery ● susan/sesame ● lupin/lupine
- pește/fish ● soia/soy ● crustacee/shellfish ● fructe în coajă/nuts ● muștar/mustard ● sulfiți/sulphites
- moluște/mollusks ● miere/honey

Mousse de lămâie

frișcă vegetală, zahăr,
cremă de lămâie, lapte, lapte praf,
albuș ○●●●

21 lei
100 g

Lemon mousse

whipped cream, sugar,
lemon cream, milk, milk powder,
egg white ○●●●

Înghețată artizanală

lapte, smântână, zahăr, lapte praf,
pastă vanilie, gem de fructe

○●

22 lei
150 g

Vanilla ice cream and fruit jam

milk, cream, sugar, milk powder,
vanilla paste, fruit jam

○●

Cheesecake cu fructe de pădure

cremă de brânză dulce, fructe de
pădure, biscuiți simpli, biscuiți digestivi,
cremă de vanilie, unt

○●●●

21 lei
150 g

Cheesecake with berries

sweet cream cheese, berries,
plain biscuits, digestive biscuits,
vanilla cream, butter

○●●●



● gluten ● ouă/eggs ● arahide/peanuts ○ lapte/milk ● țelină/celery ● susan/sesame ● lupin/lupine
● pește/fish ● soia/soy ● crustacee/shellfish ● fructe în coajă/nuts ● muștar/mustard ● sulfiți/sulphites
● moluște/mollusks ● miere/honey

Băuturi

Drinks

Aperitive & Digestive

Appetizer & Digestive

Coniac Martel VSOP

50 ml 34 lei

Deau cognac VSOP 40%

50 ml 31 lei

Deau cognac Napoleon cigar 40%

50 ml 44 lei

Martini

50 ml 9 lei

Vodka Finlandia

50 ml 8 lei

Vodka Gray Goose

50 ml 25 lei

Unicum

50 ml 11 lei

Irish cream Baileys

50 ml 11 lei

Aperol Spritz

300 ml 29 lei

Gin Tonic Beefer

300 ml 18 lei

Cuba Libre

300 ml 34 lei

West Indies Rum & Cane - Asia Pacific, British, Central America, French Overseas, Spanish Caribbean 43%

50 ml 24 lei



Whisky

Glenfiddich
12 ani/years 40%
50 ml 38 lei

Macallan Double Cask
12 ani/years 40%
50 ml 55 lei

Glenfiddich
18 ani/years 40%
50 ml 53 lei

Chivas Regal
12 ani/years 40%
50 ml 19lei

GlenAllachie Single Malt
Oak **15 ani/years 46%**
50 ml 56 lei

GlenAllachie Single Malt
Macnairs **21 ani/years 46%**
50 ml 94lei

GlenAllachie Single Malt -
Wood Chinquapin, Wood
French Oak, Wood Spanish
Oak **12 ani/years 46%**
50 ml 43 lei



Budureasca

Noble White

Alb sec/ dry white 160 lei

Noble Five

Roșu sec 160 lei

Premium Fume

Alb sec 92 lei

Premium Rose

Rose sec 92 lei

Premium Shiraz

Roșu sec 92 lei

Premium Fetească Neagră

Roșu sec 92 lei

Bristena

Busuoiacă de Bohotin

Rose demidulce 85 lei

Bristena

Tămâioasă Românească

Alb demidulce 85 lei

Clasic Fetească Regală

Alb demisec 59 lei

Clasic Rose

Rose demisec 59 lei

Clasic Fetească Neagră

Roșu demisec 59 lei

Vin la pahar 0,187 l

Noble White

Alb sec/ dry white 42 lei

Noble Five

Roșu sec 42 lei

Premium Fume

Alb sec 26 lei

Premium Rose

Rose sec 26 lei

Premium Fetească Neagră

Roșu sec 26 lei



Segarcea

Prestige Sauvignon Blanc

Alb sec/dry white 90 lei

Prestige Tămâioasă Românească

Alb sec/dry white 90 lei

Tămâioasă Roză

Rose demidulce/ semi-sweet 145 lei

Prestige Cabernet Sauvignon

Roșu sec/dry red 90 lei

Sarica Niculițel

Caii de la Letea Vol. 1 Sauvignon Blanc

Alb sec/dry white 70 lei

Caii de la Letea Vol. 1 Rose

Rose sec/dry 70 lei

Caii de la Letea Vol. 1 Fetească Neagră

Roșu sec/dry red 70 lei

Caii de la Letea Vol. 2 Sauvignon Fume

Alb sec/dry white 100 lei

Caii de la Letea Vol. 2 Rose

Rose sec/dry 100 lei

Caii de la Letea Vol. 2 Aligote

Alb sec/dry white 100 lei



Pozzolengo – Brescia, Lugana BULGARINI

Bulgarini riviera del garda classico rose Bulgarini rosso bruno
Rose sec/dry 120 lei *Roșu sec/dry red* 120 lei

Bulgarini 010 lugana

Alb sec/dry white 140 lei

Panciu – Moșia Domneasă

Alb de Panciu

Alb sec/dry white 65 lei

Negru de Panciu

Roșu sec/dry red 65 lei

Roze de Panciu

Rose sec / dry roze 65 lei

Domeniile Urlați

Zzpelin Muscat Ottonel

Alb demisec/semi-dry white 80 lei

Saac – Cuvee alb

**Feteasca alba &
Sauvignon blanc**

Alb sec/dry white 85 lei

Saac – Feteasca neagra

Roșu sec/dry red 85 lei

**Zzpelin Rose Feteasca
neagra & cabernet sauvignon**

Rose demisec/semi-dry 80 lei

Saac – Cuvee rose

**Feteasca neagra &
cabernet sauvignon**

Rose sec/dry 85 lei

**Incantation- Feteasca neagra &
cabernet sauvignon**

Roșu sec/dry red 110 lei

Cotnari

Roma- Tamaioasa Romaneasca

Alb sec/dry white 65 lei

Euforia – Tamaioasa Romaneasca

Alb demisec/semi-dry white 85 lei

**Euforia – Busuioaca de
Bohotin Rose**

Rose demisec/semi-dry 85 lei

Castel Vladoianu

Feteasca Neagra

Roșu sec/dry red 110 lei



Domeniul Cotesti Crama Pandora

Cuvee Premium Roșu

Roșu sec/dry red 160 lei

Aligote

Alb sec/dry white 60 lei

Sauvignon Blanc

Alb sec/dry white 50 lei

Mon Rose by Pandora

Rose sec/dry 90 lei

Domeniul Bogdan

Cuvee Experience Alb

Alb sec/dry white 85 lei

Cuvee Experience Rose

Rose sec/dry 85 lei

Cuvee Experience Roșu

Roșu sec/dry red 85 lei

Primordial Fetească Neagră

Roșu sec/dry red 145 lei

Sauvignon Blanc

Alb demisec/semi-dry white 49 lei

Muscat Ottonel

Alb demidulce/semi-sweet white 49 lei

Domeniul Bogdan Rose

Rose demisec/semi-dry 49 lei

Syrah&Merlot

Roșu demisec/semi-dry red 49 lei

Purcari

Alb de Purcari

Alb sec/dry white 190 lei

Negru de Purcari

Roșu sec/dry red 190 lei

Traminer

Alb sec/dry white 95 lei

Nocturne Chardonnay

Alb sec/dry white 90 lei

Nocturne Pinot Grigio

Alb sec/dry white 90 lei

Nocturne Rose

Rose sec/dry 90 lei

Nocturne Cabernet Sauvignon

Roșu sec/dry red 90 lei

Nocturne Rară Neagră

Roșu sec/dry red 90 lei

Malbec

Roșu sec/dry red 110 lei



Vinuri spumante

Sparkling Wines

**Budureasca Shine alb
Prosecco**

brut/raw 75 lei

Moet Chandon rose

brut/raw 600 lei

Moet Chandon alb

brut/raw 450 lei

Asti Martini

dulce/sweet 90 lei



Bere

Beer

Tuborg

330 ml 11 lei

Guinness

330 ml 18 lei

Carlsberg

330 ml 13 lei

Corona

330 ml 16 lei

Carlsberg N.A.

330 ml 13 lei

Somersby

*mere, pere, afine, mure
apples, pears, blueberries, blackberries*

330 ml 11 lei



Răcoritoare

Soft Drinks

Cappy <i>portocale, portocale roșii, vișine, piersici, pere</i>	10 lei 250 ml	Cappy <i>orange, red oranges, cherries, peaches, pears</i>
Fresh <i>portocale, grepfrut, mixt</i>	21 lei 500 ml	Fresh <i>orange, grapefruit, mixt</i>
Limonadă	16 lei 500 ml	Lemonade
Fuzetea <i>piersici, lămâie</i>	10 lei 250 ml	Ice tea <i>peach, lemon</i>
Coca Cola	9 lei 250 ml	Coca Cola
Fanta <i>struguri, portocale</i>	9 lei 250 ml	Fanta <i>grapes, orange</i>
Sprite	9 lei 250 ml	Sprite
Schweppes Kinley Tonic, Bitter Lemon, Mandarin	9 lei 250 ml	Schweppes Kinley Tonic, Bitter Lemon, Mandarin
Apă minerală	12 lei/ 750 ml 7 lei/ 330 ml	Mineral water
Apă plată	12 lei/ 750 ml 7 lei/ 330 ml	Still water
Burn	10 lei 250 ml	Burn



Cafea & Ceai

Coffee & Tea

Cafea espresso dublu	10 lei <i>130 ml</i>	Double espresso
Cafea espresso	8 lei <i>80 ml</i>	Espresso
Cappuccino	13 lei <i>150 ml</i>	Cappuccino
Latte macchiato	15 lei <i>200 ml</i>	Latte macchiato
Ciocolată caldă	10 lei <i>200 ml</i>	Hot chocolate
Nescafe frappe	17 lei <i>200 ml</i>	Nescafe frappe
Ceai negru organic	8 lei <i>200 ml</i>	Organic Black tea
Ceai verde organic	8 lei <i>200 ml</i>	Organic Green tea
Ceai fructe de pădure organic	8 lei <i>200 ml</i>	Organic Forest fruits tea



