

# BAR MENU



## CAFEA

<b>RISTRETTO</b> 20ML	10
<b>ESPRESSO</b> 40ML	10
<b>AMERICANO</b> 150ML	18
<b>DOPPIO</b> 60ML	15
<b>CAPPUCCINO</b> 200ML	17
<b>CAFFE LATTE</b> 300ML	19
<b>FLAT WHITE</b> 200ML	19
<b>ICE LATTE</b> 350ML	11
espresso, lapte, sirop de zahar brun	
<b>AFFOGATO</b> 250ML	19
espresso, înghețată de vanilie	
<b>ESPRESSO TONIC</b> 250ML	19
<b>CIOCOLATĂ CALDĂ</b> (ALBĂ / NEGRĂ) 300ML	15
<b>CEAI</b> 300ML	14
fructe, mentă, verde, negru, mușețel, ghimbir	

★ alternative: lapte vegetal și cafea decofeinizată

Parteneriat oficial cu

**PLAI**  
COFFEE

Am ales să colaborăm pentru pasiunea lor pentru cafeaua de origine, prăjită poaspăt cu grijă și atenție la detalii. Savurați o cafea echilibrată, proaspătă și aromată, exact cum trebuie să fie.

## LIMONADA

<b>LAVANDĂ ȘI LIME</b> 400ML	20
<b>TRANDAFIRI ȘI RODII</b> 400ML	20
<b>CLASSIC</b> 400ML	19
<b>CITRONADĂ</b> 400ML	19
cu portocale și apă carbogazoasă	



## RACORITOARE

<b>COCA-COLA</b> 250ML	12
<b>COCA-COLA ZERO</b> 250ML	12
<b>FANTA</b> 250ML	12
<b>SPRITE</b> 250ML	12
<b>SCHWEPES</b> 250ML	12
classic, pink, bitter lemon, mandarin, zmeură	
<b>FUZETEA</b> 250ML	13
lămâie, piersici	
<b>CAPPY</b> 250ML	13
portocale, piersici	
<b>APĂ DORNA</b> CARBOGAZIFICATĂ / PLATĂ 750ML	17
<b>APĂ DORNA</b> CARBOGAZIFICATĂ / PLATĂ 330ML	11
<b>FRESH</b> 270ML	19
portocale, grapefruit, mix	
<b>FI-GA</b> (REGULAR / LIGHT) 250ML	16
(băutură italiană pe bază de guarana)	
<b>THREE CENT PINK GRAPEFRUIT</b> 200ML	16



## BERE

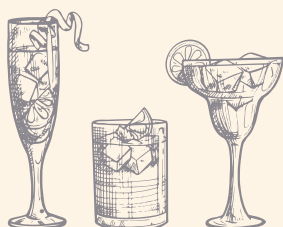
<b>SOLCA LOCAL BEER</b> (4,8%) 500ML	14
<b>CSIKI SOR BROWN</b> (7%) 500ML	19
<b>HOLSTEN WEIZEN</b> (5,4%) 500ML	18
<b>AMMA</b> (PILSNER ARTIZANAL) (4,5%) 300ML	14
<b>CARLSBERG</b> (5,2%) 330ML	15
<b>CORONA</b> (4,5%) 350ML	19
<b>DRAUGHT</b>	
 <b>CARLSBERG DRAUGHT</b> (5,2%) 400ML	15
<b>NON-ALCOOL</b>	
<b>GOSLING GINGER BEER</b> 330ML	15
<b>CARLSBERG</b> 330ML	15

# MORE THAN COCKTAILS



## UNFORGETTABLE

-  **APPLE PIE** 200ML **31**  
Vodka vanilie, fireball lichior, suc de mere
-  **ROSA** 200ML **31**  
Gin, lichior de trandafiri, suc de merișoare
-  **MOURA** 200ML **31**  
Brandy, vișinată, sirop lavandă, piure fructe de pădure
-  **CHOCOLATE STRAWBERRY DROP** 200ML **31**  
Dark rum, piure de căpșuni, lichior de ciocolată, suc de merișoare



## NEW ERA

-  **PORN STAR MARTINI** 250ML **32**  
Vodka vanilla, lichior de fructul pasiunii, piure de fructul pasiunii, vin spumant
-  **DARK & STORMY** 350ML **32**  
Gosling Dark Rum, lime, ginger beer
-  **PALOMA** 300ML **30**  
Tequila, grapefruit soda, lime, grapefruit fresh
-  **AMARETTO SOUR** 150ML **31**  
Amaretto, bourbon, fresh de lime, sirop de zahar, foamer, angostura bitter
-  **PINK MONARCH** 350ML **31**  
Gin, lime, sirop de soc, mentă, angostura bitter, fi-ga
-  **NEGRONI SBAGLIATO** 350ML **31**  
Bitter, Vermouth roșu, prosecco

## CLASSIC

-  **HUGO** 350ML **33**
-  **APEROL SPRITZ** 350ML **33**
-  **GIN TONIC** 350ML **31**
-  **MOJITO** 350ML **31**
-  **NEGRONI** 150ML **32**
-  **MOSCOW MULE** 400ML **30**

## MOCKTAILS (NON-ALCOHOLIC)

- MARTINI VIBRANTE & TONIC** 350ML **25**  
Martini vibrante, tonic, portocală, rodii
- MARTINI FLOREALE & TONIC** 350ML **25**  
Martini floreale, pink tonic, lămâie și lime
- PINK** 400ML **25**  
suc rodii, sirop de soc, grapefruit soda
- GREEN APPLE** 350ML **25**  
Suc de mere, curacao, lime, zahăr brun, scorțișoară





## APERITIVE & DIGESTIVE

<b>CAMPARI</b> 50ml - Italia / 15.0%	20
<b>APEROL</b> 50ml - Italia / 15.0%	20
<b>PETRONI</b> 50ml - Blanco - Rojo / Spania / 15.0%	18
<b>MARTINI</b> 50ml - Bianco - Roso - Fiero / Italia / 15.0%	18

## VODKA

<b>GREY GOOSE</b> 50ml - Franța / 40.0%	32
<b>BELVEDERE</b> 50ml - Polonia / 40%	30
<b>ABSOLUT</b> 50ml - Suedia / 40%	20



## GIN

<b>THE BOTANIST</b> 50ml - Scoția / 46.0%	28
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> 50ml - UK / 40.0%	24
<b>MALFY ROSA</b> 50ml - Italia / 41.0%	27

## RUM

<b>ZACAPPA CENTENARIO 23 YO</b> 50ml - Guatemala / 40.0%	49
<b>DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 12 YO</b> 50ml - Venezuela / 40.0%	34
<b>BUMBU</b> 50ml - Caraibe / 40.0%	32

## TEQUILA

<b>PATRON SILVA</b> 50ml - Mexic / 40.0%	40
<b>PATRON COFFEE XO</b> 50ml - Mexic / 35.0%	40
<b>CAMINO GOLD</b> 50ml - Mexic / 40%	22

## BRANDY COGNAC VINARS

<b>REMY MARTIN XO EXCELLENCE</b> 50ml - Franța / 40.0%	130
<b>REMY MARTIN VSOP</b> 50ml - Franța / 40.0%	40
<b>METAXA 12*</b> 50ml - Grecia / 40.0%	30
<b>BRÂNCOVEANU XO</b> 50ml - România / 40.0%	30
<b>MARTELL VS</b> 50ml - Franța / 40.0%	24
<b>METAXA 7*</b> 50ml - Grecia / 40.0%	20

## TRADIȚIONAL

<b>RACHIU PRUNĂ / PERE / GUTUI 50ML 40%</b>	20
<b>VIȘINATĂ 50ML 18%</b>	18
<b>AFINATĂ 50ML 18%</b>	18

B  
A  
R

## DIGESTIVE

<b>LIMONCELLO PALLINI</b> 50ml - Italia / 26.0%	22
<b>DISARONNO AMARETTO</b> 50ml - Italia / 28.0%	22
<b>JAGGERMEISTER</b> 50ml - Germania / 35%	22
<b>STREGA AMARO</b> 50ml - Italia / 30.0%	22



## SHOTS 25ML

<b>PATRON TEQUILA SILVER 40.0%</b>	20
<b>PALOMA SHOT ( MINIM ORDER 4)</b>	18
<b>JAGERMEISTER ICE COLD SHOT</b>	10
<b>CAMINO TEQUILA REAL GOLD</b>	11



# WORLD OF WHISKY



## SCOȚIA WHISKY

**LAGAVULIN 16 YO** 55

50 ml - Single malt / ScoȚia / 40.0%

**GLENFIDDICH 15 YO** 45

50 ml - Single malt / ScoȚia / 40.0%

**GLENFIDDICH 12 YO** 35

50 ml - Single malt / ScoȚia / 40.0%

**GLENLIVET RESERVE** 23

50 ml - Single malt / ScoȚia / 43.0%

**CHIVAS REGAL 21 YO** 80

50 ml - Blended / ScoȚia / 40.0%

**CHIVAS REGAL 12 YO** 35

50 ml - Blended / ScoȚia / 40.0%

**MONKEY SHOULDER** 26

50 ml - Blended malt / ScoȚia / 40.0%

**DEWAR'S 12 YO** 23

50 ml - Blended / ScoȚia / 40.0%

## S.U.A WHISKY

**JACK DANIEL'S SINGLE BARREL** 30

50 ml - Tennessee / U.S.A. / 45.0%

**JACK DANIEL'S OLD NO.7** 23

50 ml - Tennessee / U.S.A. / 40.0%

**GENTLEMAN JACK** 25

50 ml - Tennessee / U.S.A. / 40.0%

**WOODFORD RESERVE** 26

50 ml - Bourbon-Kentucky / U.S.A. / 43.2%

## ASIATIC WHISKY

**HATOZAKI** 27

50 ml - Blended / Japonia / 40.0%

## IRISH WHISKY

**JAMESON** 23

50 ml - Blended / Irlanda / 40.0%

**BAILEYS** 23

50 ml - Irish Cream / Irlanda / 40.0%



# FOOD MENU



## STARTER

- TARTAR DE TON** 300g  **74**  
Tartar de ton sezonat cu sos ponzu dulce-acrișor, decorat cu fulgi de aur.
- TARTAR DE VITĂ** 200g  **87**  
Tartar de vită argentiniană, servit cu sos tartar, pudră de chili, ou de prepeliță, pâine ciabatta și baby cress pentru un gust proaspăt și elegant.
- CONOPIDĂ CRISPY** 250g  **34**  
Bucăți crocante de conopidă învelite în pesmet panko, servite cu un sos cremos ranch — o gustare sau garnitură crocantă și plină de savoare.
- BEEF CROQUETTES** 250g  **59**  
Crochete din short ribs de vită, fragede și aromate, îmbogățite cu busuioc, ceapă, arpagic și tarhon, servite cu piure de păstârnac, note fine de șofran și un contrast savuros de vișine acrișoare.
- CHICKEN SATAY** 300g  **52**  
Frigărui din pulpă de pui la grătar, glazurate cu gochujang și miere, servite cu sos tartar și presărate cu ceapă verde sau chivas.
- LEBANESE HUMMUS** 250g  **35**  
Hummus de casă în stil libanez, garnisit cu ulei de măsline pătrunjel și sumac, servit cu pită proaspătă.
- CREVETI CRISPY PANKO** 250g  **45**  
Creveti crocanți prăjiți delicat în panko. Acompaniat de gochujang mayo.

## SUPE

- CIORBĂ RĂDĂUȚEANĂ** 350g  **30**  
O supă tradițională. Provenind din pitorescul ținut al Bucovinei, cunoscută pentru aroma sa bogată de pui, smântână și usturoi.
- CIORBA VACUȚĂ** 350g  **30**  
Supa tradițională de vită combină aroma suculentă a cărnii de vită cu legume proaspete și condimente, creând o experiență autentică românească.
- ★ Ciorbele vin servite cu smântână, ardei iute și pâine cu maia
- SEAFOOD SOUP** 350g  **52**  
O supă consistentă de fructe de mare, preparată cu calamari fragezi, bucăți de creveți, midii, scoici fierte într-un sos bogat de roșii cu unt și servite cu ciabatta.
- SUPĂ CREAMĂ DE PRAZ & CARTOFI** 350g  **36**  
Supă cremă de cartofi și praz, fină și catifelată, cu aromă delicată de praz și crumble de jambon.
- SUPĂ CREAMĂ DE CIUPERCI** 350g  **36**  
Supă cremă de ciuperci, fină și aromată, făcută din mix de ciuperci proaspete și smântână. Servită cu crutoane.

## SALATE

- TUNA NICOISE** 350g  **75**  
Salată vibrantă care conține steak de ton, dressing picant de muștar, măsline, cuburi de cartofi, roșii cherry, ceapă și ou fiert. Este un amestec delicios de arome și texturi, perfect pentru o masă ușoară, dar sățioasă.
- CAESAR SALAD** 350g  **42**  
O salată Caesar clasică cu piept de pui la grătar fraged, salată iceberg crocantă, parmezan sărat, crutoane crocante și un dressing Caesar bogat.
- MIX SALAD** 200g  **28**  
Un amestec revigorant de salată iceberg și salată sezonală, completat cu ridichi albe crocante, chivas sau ceapă verde, și stropit cu un dressing dulce de muștar cu miere.
- BURRATA SALAD** 250g  **42**  
Burrata cremoasă și răcoritoare, roșii cherry, pere și măr tăiate cubulețe, toate stropite cu un dressing de miere și muștar. Deasupra, ulei de busuioc și servită cu ciabatta
- GREEK SALAD** 350g  **34**  
Salată grecească cu un amestec de legume proaspete, măsline, brânză feta cremoasă și oregano, combinată cu un dressing fresh de oregano.





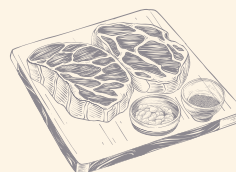
## PRINCIPALE



- |  |                |  |            |
|--|----------------|--|------------|
| <b>ROSSINI</b> 350g  | <b>152</b>     | <b>RASOL DE MIEL</b> 400g  | <b>92</b>  |
| Rossini este un preparat elegant, format dintr-un mușchi de vită maturat Argentina, perfect rumenit, acoperit cu foie gras, acompaniat de spanac și păstăi verzi, totul stropit cu un sos luxuriant de vin roșu. |                | Rasol de miel cu un sos brun de casă, servit alături de un piure cremos de cartofi Roche și decorat cu ceapă verde sau chivas.                                     |            |
| <b>OSSOBUCCO</b> 500g  | <b>89</b>      | <b>RASOL DE PORC</b> 400g  | <b>72</b>  |
| Rasol de vită fraged, gătit lent într-un sos brun de casă, servit cu risotto cu sofran și presărat cu gremolata proaspătă pentru o explozie de savoare.  |                | Rasol de porc fraged, servit cu muraturi, sos dulce de chilli, gratin de balmoș, pentru un echilibru perfect al aromelor.  |            |
| <b>PIEPT DE RAȚĂ</b> 400g  | <b>78</b>      | <b>MONGOLIAN BEEF</b> 400g   | <b>75</b>  |
| Piept de rață gătit lent și prăjit în tigaie, servit cu un sos acrișor de portocale roșii, acompaniat de un gratin de cartofi cremos pentru un preparat bogat și savuros.  |                | Fășii suculente de mușchi de vită într-un sos asiatic împreună cu ceapă verde și ardei roșu. Servit cu orez basmati.   |            |
| <b>BUTTERCHICKEN</b> 350g  | <b>52</b>      | <b>CAPRESE CHICKEN</b> 550g  | <b>65</b>  |
| Un amestec bogat și aromat din pulpe de pui fragede într-un sos cremos ce conține makhani, unt, kasoori methi și este servit cu orez basmati și pită.  |                | Piept de pui suculent, la grătar, acoperit cu sos de roșii, mozzarella topită și un strop de ulei aromat de busuioc. Servit cu piure cremos de cartofi.            |            |
| <b>FRIED RICE (VITĂ / PUI)</b> 350g  | <b>65 / 52</b> | <b>SHORT RIBS</b> 400g   | <b>115</b> |
| Orez Basmati prăjit cu vită sau pui la alegere, ou, legume, usturoi, ghimbir și un sos picant, finalizat cu felii de lămâie și ceapă verde.  |                | Coaste de vită fragede găsite lent și crochete din short ribs, servite cu piure de țelină cu sos de usturoi, piure de păstârnac cu sofran, mango chutney, morcovi. |            |

## FACUT PE JAR

- |   |            |  |            |
|---|------------|--|------------|
| <b>ANTRICOT AUSTRALIA</b> 400g  | <b>235</b> | <b>COTLET NOUA ZEELANDA</b> 450g   | <b>139</b> |
| Antricot de Australia, servit cu un sos chimichurri vibrant, alături de cartofi de casă la grătar și presărat cu ceapă verde pentru un plus de savoare.   |            | Cotlete fragede de miel glazurate cu un sos dulce și picant de gochujang cu miere, servite cu un chimichurri vibrant, homemade wedges.   |            |
| <b>MUȘCHI DE VITĂ ARGENTINA</b> 350g  | <b>145</b> | <b>COASTE DE PORC</b> 550g   | <b>75</b>  |
| Muschi de vită maturat Argentina, servit cu un sos de piper verde bogat în arome, o salată proaspătă asortată și o linguriță de unt, sare Maldon, aromat, creând un echilibru perfect între frăgezime și savoare. |            | Coaste fragede de porc găsite lent, glazurate cu un jus de porc cu bbq, servite alături de cartofi cu verdețuri, salată cu roșii și castraveți, alături de un sos aioli cu parpika afumată |            |
| <b>TOMAHAWK PORC</b> 500g   | <b>75</b>  | <b>SHISH TAOK</b> (vegan) 550g   | <b>59</b>  |
| Tomahawk de porc servit cu un ratatouille vibrant, cartofi crocanți umpluți și un jus de porc, creând un echilibru perfect de arome și texturi.   |            | Frigărui cu carne vegană, tofu, ardei roșu, vinete, dovlecel, ceapă roșie, ciuperci, roșii cherry, hummus, sos teriyaki, pico de gallo, pită   |            |
| <b>PIEPT DE PUI GRILL</b> 250g  | <b>45</b>  |  |            |
| Piept de pui marinat în iaurt la grill pe cărbune, servit o salată proaspătă de sezon.  |            |  |            |



## STREET FOOD

- |  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| <b>AVENUE BURGER</b> 350g  | <b>52</b> | <b>BAJA TACOS</b> 350g   | <b>44</b> |
| Burger de vită, cheddar topit, ceapă caramelizată, felii de roșii, castraveți murați și sfeclă roșie, toate așezate într-o chiflă pufoasă de burger                  |           | Tortillia de porumb moi, cod tempura crocant așezat pe o salată de varză aromată cu lime, maioneză cu chilli și decorate cu o felie proaspătă de lime. |           |
| <b>THE REAL SMASH BURGER</b> 350g  | <b>49</b> | <b>TACOS CU CREVETI</b> 350g   | <b>47</b> |
| Smash burger cu o chiftea suculentă, brânză cheddar topită, ceapă caramelizată dulce, castraveți murați acrișori, toate așezate între două jumătăți de chiflă moale. |           | Tortillia de porumb moi, maioneză, pătrunjel, lime, zest de lime, așezat pe o salată de varză și decorat cu pico de gallo.                             |           |
| <b>ȘNITEL CROCANȚ</b> 350g   | <b>52</b> |  |           |
| Șnitel crocant de pui, dat prin panko și parmesan servit cu cartofi crispers și sos ranch  |           |  |           |



## PESTE & FRUCTE DE MARE

### FILE BIBAN DE MARE 250g 79

File de biban de mare servit cu o salată crocantă de fenicul cu portocale, sos de portocale roșii și o felie proaspătă de lămâie.

### FISH AND CHIPS 450g 55

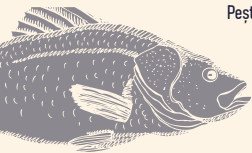
Pește cod prăjit în tempura cu cartofi crispers, sos tartar și felii de lămâie.

### CARACATIȚĂ 350g 142

Tentacule de caracatiță prăjite la tigaie servite peste paste orzo cu măslina și năut, finisate cu unt, ceapă caramelizată, o felie de lămâie și un strop de 5 condimente aromatice.

### SOMON FILE 300g 79

File de somon servit pe un piure fin de păstârnac și șofran, broccoli la aburi și o felie proaspătă de lămâie.



## PASTE

### SEAFOOD SPAGHETTI 400g 79

Spaghetti cu fructe de mare, scoici, calamari, creveți, midii, într-un sos cremos de roșii, condimentat cu usturoi, ceapă, vin alb, roșii uscate la soare și pătrunjel.

### CARBONARA 350g 52

Pastele Carbonara sunt un preparat italian clasic, cremos, făcut din ouă, pecorino, guanciale și piper, fără smântână, cu un gust autentic și intens.

### LUNETTE QUATTRO FORMAGGI 300g 52

O delicioasă pastă lunette umplută cu 4 tipuri de brânză, acoperită cu un sos quattro formaggi și presărată cu parmezan ras.

### SEAFOOD RISOTTO 400g 79

Risotto cu fructe de mare, scoici, calamari, creveți, midii, într-un sos cremos de roșii, condimentat cu usturoi, ceapă, vin alb, roșii uscate la soare și pătrunjel.

### TRUFFLE RISOTTO 350g 48

Risotto cu trufe este un preparat cremos, care conține pastă de trufe, ciuperci, smântână, ceapă, parmezan și un strop de ulei de trufe.



## DESSERTURI

### KATAMISU 200g 48

Tiramisu cremos cu fistic, servit într-un cuib crocant de kataif și presărat cu pudră de fistic. Un desert fin, cu arome de cafea și note orientale.

### LAVA CAKE 250g 40

Un tort de ciocolată cald și dulce, cu un centru topit, răcorit cu o cupă de înghețată și stropit cu un delicios sos de fructe de pădure.



### CARROT CAKE 150g 38

Tortul cu morcov aromat cu scorțișoară, cremă de brânză dulce și caramel sărat.

### CREME BRULEE 200g 38

Cremă de vanilie cu o crustă crocantă de zahăr caramelizat. Un desert clasic francez care echilibrează cremozitatea cu crocantul.

## GARNITURI

### FRENCH FRIES 200g 15

Cartofii prăjiți aurii și crocanți sunt îmbogățți de aromele intense ale Parmezanului și prospețimea pătrunjelului.

### HOMEMADE WEDGES 200g 18

Cartofii de casă, făcuți pe grill cu sare și piper

### LEGUME GRILL 200g 17

Legumele la grătar, infuzate cu arome afumate, oferă o explozie de prospețime și gust intens, redefinind esența aromei de grătar.

### CARTOFI DULCI PRĂJITI 200g 18

Cartofii dulci prăjiți, cu interior cremos și gust natural dulceag, aseasonați fin pentru un plus de aromă și serviti ca garnitură ușoară și savuroasă.

### CARTOFI CRISPERS 200g

Cartofii tăiați în felii, aurii și crocanți, îmbogățți cu arome

### PIURE DE CARTOFI 200g 20

Piure cremos de cartofi, îmbogățit cu arome delicate de unt.

### OREZ 200g 20

Orez lung Basmati, aromatic și pufos.

### SALATĂ DE MURATURI 200g

## SOSURI

Chilli mayo  
70g - 9lei

Avenue  
70g - 9lei

Chimichurri  
70g - 9lei


Ranch  
70g - 9lei

Tartar  
70g - 9lei



# ALERGENI


 Cereale și produse derivate


 Crustacee și produse derivate

 Ouă și produse derivate

 Pește și produse derivate

 Muștar și produse derivate

 Semnițe de susan

 Dioxid de sulf

 Soia și produse derivate

 Lapte și produse derivate

 Fructe cu Coajă lemnoasă

 Țelină și produse derivate

 Lupin și produse derivate

 Ciuperci și produse derivate

 Moluște și produse derivate



# WHITE WINE

## DEALURILE BANATULUI

### **CRAMELE RECAȘ - SOLO QUINTA** 200

Cuvee / 13% alc.  
Banat, România

### **CRAMELE RECAȘ - SOLE** 140

Chardonnay Barique / 13,5% alc.  
Banat, România

## MOLDOVA

### **CRAMA GÎRBOIU - BACANTA BARRIQUE** 150

Șarbă / 12% alc.  
Cotești, România

### **DOMENIILE AVEREȘTI - DIAMOND** 120

Zgihară de Averești / 13.5% alc.  
Podgoria Huși, România

### **GRAMMA - ALIGOTÉ** 110

Aligoté / 12.5 alc.  
Bucium, România

### **HERMEZIU - SCRISORI** 120

Cuvee alb / 12.5 alc.  
Iași, România

## DOBROGEA

### **CRAMA HAMANGIA - ATAMAN** 100

Cuvee Alb / 13% alc.  
Babadag, Dobrogea, România

## PODISUL TRANSILVANIEI

### **JELNA - DEALUL NEGRU** 120

Savignon Blanc / 13.5% alc.  
Transilvania, România

## MUNTENIA SI OLTENIA

### **CRAMA BUDUREASCA - PREMIUM FUME** 110

Fume Premium / 13.5% alc.  
Dealul Mare, România

### **CRAMA DEMATEI - ODOR** 20 90

Cuvee - Fetească Albă și Fetească Regală 13% alc.  
Dealul Mare, România

### **CHATEAU VALVIS - SÂMBUREȘTI** 180

Sauvignon Blanc, 13% alc.  
Dealurile Olteniei, România

## FRANCE

### **DROUHIN VAUDON - CHABLIS AOC** 400

Chardonnay 2021 / 12.5% alc.  
Burgundia, Franța

## ITALY

### **CANTINA FINA - KIKE** 28 140

Traminer și Sauvignon Blanc / 13% alc.  
Sicilia, Italia

### **COSTAMOLINO - VERMENTINO** 130

Vermentino / 14% alc.  
Sardinia, Italia

## ARGENTINA

### **BODEGA CATENA - CHARDONNAY** 210

Chardonnay / 13.5% alc.  
Mendoza, Argentina

## REPUBLICA MOLDOVA

### **GITANA WINERY - LA PETITE SOPHIE** 210

Fetească Regală, Chardonnay și Riesling / 14.5% alc.  
Valul lui Traian, Republica Moldova

## PORTUGAL

### **HERDADE - DO ROCIM** 125

Cupaj / 12.5% alc.  
Alentejo, Portugalia

## SOUTH AFRICA

### **MULDERBOSCH** 120

Sauvignon Blanc / 13% alc.  
South Africa





# RED WINE

## MUNTENIA

### DAVINO - FLAMBOYANT

Cupaj - Cabernet Sauvignon, Merlot și Fetească Neagră / 14.5% alc.  
Dealul Mare, România

### CRAMA DEMATEI - MERLOT RESERVA

Merlot Reserva / 14.7% alc.  
Dealul Mare, România

### METAMORFOSIS - VIA MARCHIZULUI

Negru de Drăgășani / 16.5% alc.  
Dealul Mare, România

### CRAMA BUDUREASCA - THE SIGN

Shiraz / 14.5% alc.  
Dealul Mare, România

### CRAMA DEMATEI - ODOR

Cuvee roșu - Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon și Merlot / 14.5% alc.  
Dealul Mare, România

## MOLDOVA

### CONSTANTIN PREMIUM RED BLEND

Merlot, Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon / 14.5% alc.  
Cotești / Romania

### CRAMA GÎRBOIU - BACANTA

Fetească Neagră / 13.5% alc.  
Cotești, Romania

## DEALURILE BANATULUI

### CRAMELE RECAȘ - UBERLAND

Cuvee - Merlot, Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon și Negru de Drăgășani / 14.5% alc.

### CRAMELE RECAȘ - SELENE SYRAH

Cuvee - Syrah / 14.5% alc.

## OLTENIA

### CRAMA OPRÎȘOR - SMERENIE

Shiraz, Pinot Noir și Dornfelder / 13.5% alc.  
Oltenia, România

### CHATEAU VALVIS - SÂMBUREȘTI

Fetească Neagră, 14% alc.  
Dealurile Olteniei, România

## PODISUL TRANSILVANIEI

### LILIA WINERY - RED CUVEE

Red Cuvee - Fetească Neagră și Merlot / 13.5% alc.  
Transilvania - Lechința, România

### JELNA - AMPRENTA TRANSILVANIEI

Pinot Noir / 14%  
Lechința / Romania

## DOBROGEA

430

### CRAMA HAMANGIA - PAGAIA

Shiraz, Pinot Noir și Dornfelder / 13.5% alc.  
Oltenia, România

180

## ITALY

150

### VARVAGLIONE - PAPAIE LINEA ORO

Primitivo di manduria / 14.5% alc.  
Puglia, Italia

210

120

### CANTINA FINA - SYRAH

Syrah / 14% alc.  
Sicilia, Italia

125

 20 90

### LUPO MERAUVIGLIA - DUE DI DUE

Malfasia și Negroamaro / 14% alc.  
Puglia, Italia

 24 120

## ARGENTINA

370

### EL ENEMIGO - LA ESPERANZA

Bonarda 2019 / 13.5% alc.  
Mendoza, Argentina

200

150

### BODEGA CATENA - APPELLATION

Malbec / 13.5% alc.  
Mendoza, Argentina

170

## FRANCE

250

### CHATEAU D'ORVAL

Cuvee / 13.5% alc.  
Bordeaux, Franța

130

270

## REPUBLICA MOLDOVEI

### GITANA WINERY - LUPI

Saperavi, Cabernet Sauvignon și Merlot / 14.5% alc.  
Valul lui Traian, Republica Moldova

250

180

### GITANA WINERY - SAPERAVI

Saperavi / 14% alc.  
Valul lui Traian, Republica Moldova

210



# ROSE WINE

## ROMÂNIA

**CRAMELE RECAȘ - MUSE NIGHT** 140  
Cuvee / 12,5% alc.  
Banat, România

**DOMENIILE AVEREȘTI - DIAMOND** 25 120  
Busuioacă de Bohotin / sec / demi-dulce / 12,5% alc.  
Podgoria Huși, România

**LILIAÇ WINERY - PINOT NOIR** 120  
Pinot Noir / 12,5% alc.  
Transilvania, România

**BUDUREASCA - PINCOMET** 120  
Cupaj / 13,5% alc.  
Babadag, România

**CRAMA DEMATEI - ODOR** 20 90  
Cuvee / 13% alc.  
Dealu Mare, România

**CHATEAU VALVIS - SÂMBUREȘTI** 180  
Cabernet Sauvignon și Merlot, 13,5% alc.  
Dealurile Olteniei, România

## FRANCE

**CHATEAU MINUTY - ROSE ET OR** 240  
Cuvee / 14% alc.  
Provence, France

**CHATEAU MINUTY -  
PRESTIGE ROSE** 200  
Cuvee / 12,5% alc.  
Provence, France

## PORTUGAL

**HERDADE - DO ROCIM** 125  
Cuvee / 14% alc.  
Alentejo, Portugal

# DESSERT WINE

**CONAC AMBROZIE - CRAMELE RECAS** 70ml 350ml  
23 100  
Sauvignon Blanc 2018 / dulce / 12,5%  
Romania / Banat

# SPARKLING



## ARGENTINA

**CHANDON GARDEN SPRITZ** 150  
Argentina / Sparkling Wine / 11% alc.

**GARDEN SPRITZ** 30  
Chandon Garden Spritz, portocală, rozmarin

## FRANCE

**MOET & CHANDON CHAMPAGNE** 500  
Franța / brut / 12%

**VEUVE CLIQUOT CHAMPAGNE** 450  
Franța / brut / 12%

## ITALY

**PALADIN MILLESIMATO PROSECCO** 130  
Italia / extra-dry / 11% alc.

**BORGA MILLESIMATO PROSECCO** 26 130  
Italia / brut / 11,5% alc.

**TERRE DI MARCA PROSECCO** 100  
Italia / extra-dry / 11% alc.

## SPAIN

**CAVA MARQUES DE CECERES** 130  
Spania / brut / 13,5% alc.

