



Povestea noastră

Pentru a satisface cele mai rafinate gusturi culinare, Restaurantul Hotelului Elite a pregătit pentru cei care îi trec pragul un meniu bogat, cu feluri tradiționale gătit din ingrediente proaspete, specifice zonei. Bucatele românești atât de iubite în regiunea Ardealului, sunt completate de preparate internaționale consacrate. Persoanele vegetariene sau vegane vor găsi și ele o paletă largă de opțiuni culinare. În plus, bucătarii noștri sunt pregătiți să adapteze și să personalizeze orice fel de mâncare în funcție de nevoile și preferințele oaspeților. Barul este aprovizionat mereu cu băuturi pentru toate gusturile, iar nelipsitele vinuri provin de la furnizori de cea mai înaltă calitate.

Our story

We offer an extensive gastronomic experience through our first-class restaurant and bar. In order to satisfy even the most exquisite tastes, the Restaurant of the Elite Hotel has prepared a rich menu based on traditional dishes made from always fresh local ingredients. Romanian foods that are so loved in the region of Ardeal are accompanied by a selection of international dishes. Vegetarians and vegans will also find a variety of options to choose from. Bear in mind that our chefs are always ready to adapt and personalize any item from our menu according to the guests' needs. The bar is always provided with a wide range of drinks and all our wines come from high-quality suppliers.

Restaurantul este deschis între orele 11:00 - 23:00

The Restaurant is open between 11:00 - 23:00

www.hotel-elite.ro

Cuprins

Content

Specialitatea casei	3	House Specialty
Specialitatea bucătarului	3	Chef's Specialty
Gustări	4	Appetizers
Supe	6	Soups
Preparate din carne de pasăre	7	Poultry dishes
Preparate din carne de vită	9	Beef dishes
Preparate din carne de porc	12	Pork dishes
Preparate din carne de pește	13	Fish dishes
Sosuri	15	Sauces
Garnituri	17	Side Dishes
Salate/Murături de acompaniament	19	Salads/Pickles as side dishes
Paste	20	Pasta
Risotto	21	Risotto
Salate	21	Salads
Meniu Vegetarian	23	Vegetarian Menu
Desert	25	Dessert
Băuturi	27	Drinks



Specialitatea Casei

House Specialty

3

T-Bone cu mix de
salată și sos de hrean 95 lei
400 | 100 gr.
(T-Bone, mix de salată, hrean)

T-Bone steak with mixed salad and
horseradish sauce
(T-Bone, mixed salad, horseradish sauce)



Specialitatea bucătarului

Chef's Specialty

Rasol de vită cu legume 70 lei
și sos de vișine 400 | 100 | 50 gr.
(rasol de vită cu os, morcovi, cartofi, vișine)

Boiled beef with vegetables and cherry sauce
(boiled beef with bone, carrots, potatoes
and cherries)





Platou ardelenesc 800 gr. 60 lei
(**mezeluri, brânzeturi**, slănină, zacuscă, salată de vinete, roșii, castraveți, ardei gras, ceapă)

Transylvanian plate
(**cold meats, cheese**, bacon, eggplant and roasted peppers salad, eggplant salad, tomatoes, cucumbers, peppers, onion)
Platou pentru 2 persoane | Plate for 2 people

Platou de mezeluri sau brânzeturi 150 gr. 25 lei
(**salam, cârnați, prosciutto** | **grana, gorgonzola, cașcaval**)

Cold meats plate/Cheese plate
(**salami, sausages, prosciutto** | **grana, gorgonzola, pressed/semi-hard cheese**)

Biftec tartar cu ouă de prepeliță (<i>mușchiuleț de vită, ou, castraveți, sos Worcester</i>)	120 gr.	45 lei
Beef Steak tartare with quail eggs (<i>beef tenderloin, egg, cucumbers, Worcester sauce</i>)		
Bruschete mixte (<i>roșii, prosciutto, anșoa, somon afumat, usturoi, verdețuri</i>)	250 gr.	20 lei
Toasted bread slices with various seasonings (<i>tomatoes, prosciutto, anchovy, smoked salmon, garlic, greens</i>)		
Salată de vinete (<i>vinete, ceapă, maioneză vegetală</i>)	150 gr.	15 lei
Eggplant salad (<i>eggplant, onions, vegetal mayo</i>)		
Zacuscă de vinete Eggplant and roasted peppers salad	150 gr.	15 lei
Salată de icre de crap (<i>icre de crap, ceapă roșie, lămâie</i>)	200 gr.	25 lei
Carp caviar salad (<i>carp caviar, red onion, lemon</i>)		
Mititei Grilled minced meat rolls	50 gr.	5 lei



Consomme de vită Beef consommé	300 gr.	12 lei
Supă de pui (gârteni , piept de pui, morcovi) Chicken soup grits dumplings (grits dumplings , chicken breast, carrots)	300 100 gr.	15 lei
Ciorbă țărănească de văcuță (morcovi, țelină , fasole verde, mazăre, rasol vită, smântână) Traditional Beef soup (carrots, celery , green beans, peas, boiled beef, sour cream)	300 100 gr.	20 lei
Ciorbă rădăuțeană (zarzavat, smântână , piept de pui) Chicken soup with sour cream (vegetables, sour cream , chicken breast)	300 100 gr.	20 lei
Ciorbă de burtă (zarzavat, smântână , burtă de vită) Tripe soup (vegetables, sour cream , beef tripe)	300 100 gr.	20 lei
Ciorbă de hribi (zarzavat, smântână , hribi, verdețuri) Soup with porcini mushrooms (vegetables, sour cream , porcini mushrooms, greens)	300 100 gr.	20 lei



Preparate din carne de pasăre

Poultry dishes

7



Pui a la Elite, cartofi gratinați și broccoli
(piept de pui, bacon, ciuperci, cartofi, broccoli, **parmesan**)

250 | 100 gr.

45 lei

Chicken a la Elite with gratin potato and broccoli
(chicken breast, bacon, mushrooms, potatoes, broccoli, **parmesan**)

Foie gras Elite cu piure de mere
(**ficat de gâscă**, mere, scorțișoară)

150 | 50 gr.

75 lei

Elite Foie Gras with mashed apples
(**goose liver**, apples, cinnamon)

Pulpă de rață cu varză roșie călită
(pulpă de rață/untură de rață, varză roșie, cartofi)

200 | 200 gr.

45 lei

Duck leg with red roasted cabbage stew
(duck leg/duck grease, red cabbage, potatoes)



Șnitel de pui Vinez (piept de pui, ou, făină, pesmet) Se recomandă cu: Cartofi prăjiți	180 gr.	28 lei
Viennese schnitzel (chicken breast, egg, flour, bread crumbs) Recommended with: French fries	200 gr.	10 lei
Cocoșel de Bretagne la grătar cu salată verde și dressing de iaurt (cocoșel, salată verde, iaurt, lămâie) Grilled Brittany rooster with Green salad and yogurt dressing (rooster, green salad, yogurt, lemon)	400 100 50 gr.	70 lei
Piept de pui cu sos gorgonzola (piept de pui, gorgonzola, smântână) Se recomandă cu: Cartofi natur	160 50 gr.	30 lei
Chicken breast with gorgonzola (chicken breast, gorgonzola, sour cream) Recommended with: Boiled potatoes	200 gr.	10 lei
Tocăniță de pui cu ciuperci (piept de pui, ciuperci, ceapă, usturoi, smântână, verdețuri) Se recomandă cu: Piure de cartofi	300 gr.	35 lei
Chicken stew with mushrooms (chicken breast, mushrooms, onion, garlic, sour cream, greens) Recommended with: Mashed potatoes	200 gr.	10 lei



Preparate din carne de vită

Beef dishes

9



T-Bone cu mix de salată și sos de hrean
(T-Bone, mix de salată, hrean)

400 | 100 gr.

95 lei

T-Bone steak with mixed salad and horseradish sauce
(T-Bone, mixed salad, horseradish sauce)

Mușchiuleț de vită cu unt condimentat
(mușchiuleț de vită, **unt** condimentat, ciuperci)
Se recomandă cu: Piure de păstârnac

160 | 20 | 30 gr.

75 lei

Beef tenderloin with spicy butter
(beef tenderloin, spicy **butter**, mushrooms)
Recommended with: Mashed parsnips

200 gr.

10 lei





Stroganoff

(mușchi de vită, ceapă, usturoi, **smântână**, verdețuri)

Se recomandă cu: **Cartofi piure**

300 gr.

45 lei

200 gr.

10 lei

Stroganoff

(Beef tenderloin, onion, garlic, **sour cream**, greens)

Recommended with: **Mashed potatoes**

Antricot Belga

(antricot belga, ulei măsline, sare)

Se recomandă cu: **Cartofi gratinați**

200 gr.

60 lei

200 gr.

10 lei

Belgian Blue beef rib steak

(beef rib, olive oil, salt)

Recommended with: **Gratin potatoes**

Bourguignon de vită (<i>rasol de vită, bacon, ceapă, ciuperci</i>)	300 gr.	45 lei
Se recomandă cu: Cartofi piure cu mazăre	200 gr.	12 lei
Beef Bourguignon (<i>boiled beef, bacon, onion, mushrooms</i>)		
Recommended with: Mashed potatoes with peas		
Șnițel vienez (<i>mușchi de vită, ou, făină, pesmet, gem de afine</i>)	130 30 gr.	40 lei
Se recomandă cu: Cartofi prăjiți	200 gr.	10 lei
Viennese schnitzel (<i>beef tenderloin, egg, flour, bread crumbs, cranberries jam</i>)		
Recommended with: French fries		
Tagliata cu rucola (<i>mușchi de vită, rucola, parmesan</i>)	140 50 20 gr.	60 lei
Slices of beef steak with arugula (<i>beef tenderloin, arugula, parmesan</i>)		



Pork dishes

Specialitate de porc a la Elite cu bere (mușchiuleț de porc, bere , condimente)	200 gr.	35 lei
Se recomandă cu: Cartofi piure	200 gr.	10 lei
Elite pork specialty with beer (pork tenderloin, beer , condiments)		
Recommended with: Mashed potatoes		
Mușchiuleț de porc/cotlet de porc la grătar	160 gr.	35 lei
Se recomandă cu: Crochete de cartofi	200 gr.	10 lei
Grilled pork tenderloin/steak		
Recommended with: Potato croquettes		
Costiță de porc la cuptor (costiță de porc, usturoi, bere , miere)	250 gr.	35 lei
Se recomandă cu: Cartofi piure cu pătrunjel	200 gr.	10 lei
Pork ribs baked in the oven (pork ribs, garlic, beer , honey)		
Recommended with: Mashed potatoes with parsley		
Tochitură brașoveană cu mămliguță (mușchi de porc, slănină, cârnați, ceapă, ardei, roșii)	300 150 gr.	40 lei
Brașov cut chop meat with polenta (pork tenderloin, grease, sausages, onion, peppers, tomatoes)		
Ceafă de porc la grătar	200 gr.	30 lei
Se recomandă cu: Cartofi aurii	200 gr.	10 lei
Grilled pork scruff		
Recommended with: Golden roasted potatoes		
Bulz cu brânză, cârnaț și ou (făină de mălai, telemea , cârnaț, ou)	300 gr.	25 lei
Bulz with cheese, sausages and eggs (corn flour, cheese , sausages, eggs)		





Păstrăv la cuptor cu cimbru, lămâie
și legume mixte cu sos olandez
(păstrăv, lămâie, cimbru, broccoli, morcovi, conopidă)

250 | 150 gr.

45 lei

Trout made in the oven with thyme, lemon and mixed vegetables with Dutch Sauce
(trout, lemon, thyme, broccoli, carrots, cauliflower)

Doradă sau Biban prăjit sau la grătar
(pește, făină de mălai)

100 gr.

16 lei

Trout/Bream/Perch fried or grilled
(fish, corn flour)

Păstrăv prăjit
(păstrăv, lămâie, **lapte**)

230 gr.

45 lei

Roasted trout
(trout, lemon, **milk**)

Somon la grătar cu sos de lămâie <i>Se recomandă cu: Ratatouille de legume</i>	100 gr.	16 lei 12 lei
Grilled salmon with lemon sauce <i>Recommended with: Vegetables ratatouille</i>		
Calamari prăjiți/la grătar cu salată <i>(calamar, ou, făină, roșii, castraveți, salată verde)</i> <i>Se recomandă cu: Cartofi prăjiți</i>	150 100 gr.	35 lei 10 lei
Fried/grilled squids with salad <i>(squids, egg, flour, tomatoes, cucumbers, green salad)</i> <i>Recommended with: French fries</i>		
Creveți crocanți sau la grătar <i>(creveți, ouă, făină, lămâie)</i>	150 gr.	40 lei
Crispy/Grilled shrimps <i>(shrimps, eggs, flour, lemon)</i>		



Sos de piper verde (<i>piper verde, coniac, verdețuri</i>)	100 gr.	10 lei
Green pepper sauce (<i>green pepper, cognac, greens</i>)		
Sos Dijon (<i>praz, castraveți murați, muștar, smântână, vin alb</i>)	100 gr.	10 lei
Dijon sauce (<i>leek, pickles, mustard, sour cream, white wine</i>)		
Sos gorgonzola (<i>gorgonzola, smântână, parmesan</i>)	100 gr.	10 lei
Gorgonzola sauce (<i>gorgonzola, sour cream, parmesan</i>)		
Sos de ierburi aromate (<i>oregano, busuioc, măghiran, ulei măsline</i>)	100 gr.	10 lei
Aromatic herbs sauce (<i>oregano, basil, marjoram, olive oil</i>)		
Sos de ciuperci (<i>ciuperci, ceapă, usturoi, verdeață, smântână</i>)	100 gr.	10 lei
Mushrooms sauce (<i>mushrooms, onions, garlic, greens, sour cream</i>)		
Sos cocktail (<i>sos de roșii, muștar, maioneză, coniac, sos Worcester</i>)	100 gr.	10 lei
Cocktail sauce (<i>tomato sauce, mustard, mayo, cognac, Worcester sauce</i>)		



Sos de lămâie (unt , lămâie, făină)	100 gr.	10 lei
Lemon sauce (butter , lemon, flour)		
Sos Meuniere (capere, unt , lămâie, verdețuri)	100 gr.	10 lei
Meuniere sauce (capers, butter , lemon, greens)		
Sos de vișine (vișine, unt , zahăr, lămâie)	100 gr.	10 lei
Cherry sauce (cherries, butter , sugar, lemon)		
Sos tartar (maioneză , ouă , ceapă verde, muștar , pătrunjel verde)	100 gr.	10 lei
Tartar sauce (mayo , eggs , scallion, mustard , parsley)		



Garnituri

Side Dishes

17

Cartofi gratinați cu broccoli și cașcaval (cartofi, broccoli, cașcaval)	200 gr.	12 lei
Gratin potatoes with broccoli and pressed/semi-hard cheese (potatoes, broccoli, pressed/semi-hard cheese)		
Cartofi trași în unt și spanac (cartofi, unt , spanac)	200 gr.	10 lei
Potatoes made in butter and spinach (potatoes, butter , spinach)		
Cartofi piure (cartofi, lapte , unt)	200 gr.	10 lei
Mashed potatoes (potatoes, milk , butter)		
Cartofi aurii (cartofi, ulei, verdeață)	200 gr.	10 lei
Golden roasted potatoes (potatoes, oil, greens)		
Crochete de cartofi (cartofi, ou , făină)	200 gr.	10 lei
Potato croquettes (potatoes, eggs , flour)		
Cartofi piure cu mazăre (cartofi, mazăre, parmesan , unt)	200 gr.	12 lei
Mashed potatoes with peas (potatoes, peas, parmesan , butter)		



Legume la grill <i>(vinete, dovlecei, ardei, ceapă roșie, ciuperci)</i>	200 gr.	12 lei
Grilled vegetables <i>(eggplant, squashes, peppers, red onion, mushrooms)</i>		
Ratatouille de legume <i>(vinete, dovlecei, roșii, usturoi, ceapă, verdeață)</i>	200 gr.	12 lei
Veggetable ratatouille <i>(eggplant, squashes, tomatoes, garlic, onion, greens)</i>		
Legume mixte sote <i>(broccoli, conopidă, morcovi)</i>	200 gr.	10 lei
Mixed sote vegetables <i>(broccoli, cauliflower, carrots)</i>		
Fasole verde cu usturoi <i>(fasole verde, usturoi, ulei de măsline)</i>	200 gr.	10 lei
Green beans with garlic <i>(green beans, garlic, olive oil)</i>		
Piure de păstârnac <i>(păstârnac, lapte, parmesan, smântână)</i>	200 gr.	10 lei
Mashed parsnips <i>(parsnips, milk, parmesan, sour cream)</i>		
Varză roșie călită <i>(varză roșie, zahăr, chimen, vin roșu)</i>	200 gr.	10 lei
Cooked red cabbage <i>(red cabbage, sugar, caraway, red wine)</i>		



Salate | Murături de acompaniament

Salads | Pickles as side dishes

19

Salată asortată de sezon <i>(roșii, castraveți, ardei gras)</i>	150 gr.	10 lei
Season's vegetables salad <i>(tomatoes, cucumbers, peppers)</i>		
Salată de varză cu morcovi și roșii <i>(varză albă, morcovi, roșii)</i>	150 gr.	10 lei
Fresh cabbage with carrots and tomatoes <i>(white cabbage, carrots, tomatoes)</i>		
Salată verde <i>(salată verde, lămâie)</i>	150 gr.	10 lei
Green salad <i>(green salad, lemon)</i>		
Salată asortată de murături Mixed pickles salad	150 gr.	10 lei
Salată de roșii Tomatoes salad	150 gr.	10 lei
Salată de sfeclă roșie Beetroot salad	150 gr.	10 lei
Salată de ardei copti Roasted peppers	150 gr.	10 lei





Spaghete cu fructe de mare
(**paste, fructe de mare, usturoi, verdețuri**)

200 | 150 gr.

45 lei

Spaghetti with sea fruits
(**pasta, sea fruits, garlic, greens**)

Spaghete Carbonara cu bacon, ou și smântână
(**paste, bacon, vin alb, smântână, parmesan, ou**)

200 | 200 gr.

28 lei

Spaghetti Carbonara with bacon, egg and sour cream
(**pasta, bacon, white wine, sour cream, parmesan, egg**)

Tagliatelle cu hribi
(**tagliatelle, hribi, usturoi, verdețuri**)

200 | 200 gr.

40 lei

Tagliatelle with porcini mushrooms
(**tagliatelle, porcini mushrooms, garlic, greens**)

Tagliatelle cu somon
(**tagliatelle**, **somon afumat**, *coniac*, **smântână**)

200 | 200 gr.

40 lei

Tagliatelle with salmon
(*tagliatelle*, *smoked salmon*, *cognac*, *sour cream*)

Risotto

Risotto cu fructe de mare
(*cocktail* **fructe de mare**, *orez*, **smântână**, *verdețuri*)

300 gr.

45 lei

Risotto with sea fruits
(**sea fruits** *cocktail*, *rice*, **sour cream**, *greens*)

Risotto cu hribi și creveți
(*hribi*, **creveți**, *orez*, **smântână**, *verdețuri*)

300 gr.

45 lei

Risotto with porcini mushrooms and shrimps
(*porcini mushrooms*, **shrimps**, *rice*, **sour cream**, *greens*)

Salate

Salads

Salată Elite cu mușchi de vită
(*mușchi de vită*, *salată iceberg*, **brânză telemea**, **cașcaval**, *crutoane*, *roșii cherry*)

450 gr.

60 le

Elite salad with beef steak
(*beef steak*, *iceberg salad*, **cheese**, **cheddar**, *croutons*, *cherry tomatoes*)

Salată cu ton
(**ton**, *salată verde*, *roșii*, *castraveți*, **ou**, *ceapă*, *măsline*)

300 gr.

25 lei

Tuna salad
(**tuna**, *green salad*, *tomatoes*, *cucumbers*, **eggs**, *onion*, *olives*)



Salată Cezar clasică cu pui <i>(salată verde, piept de pui, crutoane, parmesan)</i>	300 gr.	25 lei
Classic Caesar salad with chicken <i>(green salad, chicken breast, croutons, parmesan)</i>		
Salată grecească, sos tzatziki (opțional) <i>(roșii, castraveți, ardei, ceapă, feta, măsline)</i>	300 gr.	25 lei
Greek salad, tzatziki sauce (optional) <i>(tomatoes, cucumbers, peppers, onion, feta cheese, olives)</i>		
Rucola, grana, cherry <i>(rucola, parmesan, roșii cherry)</i>	250 gr.	20 lei
Rucola, Grana cheese, cherry <i>(rucola, parmesan, cherry tomatoes)</i>		
Caprese <i>(mozzarella, roșii, pesto)</i>	300 gr.	20 lei
Caprese <i>(mozzarella, tomatoes, pesto)</i>		
Salată Bulgărească <i>(conopidă, mazăre, fasole, cartofi, salată verde, roșii, ardei, morcovi, muștar, pătrunjel)</i>	350 gr.	20 lei
Bulgarian Salad <i>(cauliflower, peas, beans, potatoes, green salad, tomatoes, peppers, carrots, mustard, parsley)</i>		



Meniu Vegetarian

Vegetarian Menu

23

Cașcaval pane (cașcaval, ou, făină, pesmet)	200 gr.	25 lei
Fried breaded cheese (pressed/semi-hard cheese, egg, flour, bread crumbs)		
Șnițel vegetarian din cartofi (morcovi, țelină rădăcină , cartofi, pătrunjel, păstârnac, ouă , ceapă)	350 gr.	25 lei
Potato vegetarian schnitzel (carrots, celery root , potatoes, parsley, parsnip, eggs , onion)		
Sufleu de spanac cu ciuperci gratinate (spanac, ciuperci, ouă, lapte, cașcaval)	165 gr.	25 lei
Spinach souffle with grilled mushrooms (spinach, mushrooms, eggs, milk, cheese)		
Risotto cu ciuperci/legume (orez, ciuperci, legume, verdețuri)	300 gr.	20 lei
Risotto with mushrooms/vegetables (rice, mushrooms, vegetables, greens)		
Chifteluțe vegetariene (morcovi, dovlecei, ceapă, brânză dulce , verdețuri)	250 gr.	20 lei
Vegetarian meat balls (carrots, squashes, onion, sweet cheese , greens)		





Prăjitură Elite
(ciocolată neagră, cireșe, **pandișpan**, cacao)

150 gr.

15 lei

Cake Elite
(dark chocolate, cherries, **chocolate cake dough**, cocoa)

Prăjitură de casă
(Vă rugăm să consultați ospătarul cu privire la prăjitura de casă)

150 gr.

15 lei

Home-made cake
(Please consult our waiter regarding the ingredients of the home-made cake)

Inghețată fantezie
(ciocolată, vanilie, fructe, **frișcă**)

150 | 50 gr.

14 lei

Fantasy ice-cream
(chocolate, vanilla, fruits, **whipped cream**)





Papanași cu gem de afine și smântână
(**brânză dulce, ouă, făină, zahăr, gem, smântână**)

120 | 50 | 50 gr.

15 lei

Cheese dumplings with wild berry jam and sour cream
(**sweet cheese, eggs, flour, sugar, jam, sour cream**)

Clătite cu brânză și stafide
(**clătite, brânză dulce, zahăr, smântână, stafide**)

100 | 100 gr.

15 lei

Pancakes with cheese and raisins
(**pancakes, sweet cheese, sugar, sour cream, raisins**)

Clătite cu gem
(la alegere: prune, merișoare, caise, afine)
(**lapte, ouă, gem la alegere, zahăr, vanilie**)

100 | 100 gr.

15 lei

Crepes with jam
(of choice: plums, cranberries, apricots, blueberries)
(**milk, eggs, jam of choice, sugar, vanilla**)



Clătite cu ciocolată (lapte, ouă , ciocolată, zahăr, vanilie)	100 100 gr.	15 lei
Chocolate crepes (milk, eggs , chocolate, sugar, vanilla)		
Salată de fructe (banane, mere, struguri, fructe sezon)	150 gr.	12 lei
Fruits salad (bananas, apples, grapes, season's fruits)		
Banană caramelizată cu ciocolată (banană, zahăr, coniac, smântână, lapte)	120 80 gr.	12 lei
Caramelized banana with chocolate (bananas, sugar, cognac, sour cream, milk)		
Piure de castane (piure de castane, frișcă)	125 100 gr.	12 lei
Sweet chestnuts puree (chestnuts puree, whipped cream)		





BĂUTURI
DRINKS





Cafea espresso (<i>espresso coffee</i>)	50 ml	8 lei
Cappuccino (lapte/milk)	150 ml	12 lei
Cafe macchiato (lapte/milk)	50 ml	12 lei
Cafe latte (lapte/milk)	250 ml	15 lei
Cafe frappe (lapte, frișcă/milk, whipped cream)	250 ml	15 lei
Cafea fără cofeină (<i>coffee without caffeine</i>)	50 ml	8 lei
Ceai (<i>tea</i>)	300 ml	9 lei
Lapte (milk)	5 gr.	2 lei
Miere de albine (<i>honey</i>)	5 gr.	2 lei
Ciocolata caldă (<i>hot chocolate</i>)	250 ml	9 lei

Beverages

Coca-Cola	330 ml	6 lei
Coca-Cola Zero	330 ml	6 lei
Pepsi	330 ml	6 lei
Pepsi Light	330 ml	6 lei
Fanta	330 ml	6 lei
Sprite	330 ml	6 lei
Kinley	330 ml	6 lei
Ice tea	250 ml	6 lei
Santal nectar&juice	200 ml	7 lei
Fresh de portocale (<i>Orange juice</i>)	200 ml	15 lei
Limonadă (<i>Lemonade</i>)	250 ml	10 lei
Energizant Red Bull (<i>Energy Drink</i>)	250 ml	16 lei
Apă minerală (<i>Sparkling Water</i>)	330 ml	6 lei
Apă plată (<i>Still Water</i>)	330 ml	6 lei
Apă minerală (<i>Sparkling Water</i>)	750 ml	9 lei
Apă plată (<i>Still Water</i>)	750 ml	9 lei

Aperitive și digestive

Appetizers and Digestives

Martini Rosso Bianco	50 ml.	8 lei
Cinzano Rosso Bianco	50 ml.	8 lei
Beefeater Dry Gin	50 ml.	11.5 lei
Gordon's Dry Gin	50 ml.	11.5 lei
Seagram's	50 ml.	11.5 lei
Ballantine's	50 ml.	11.5 lei
Ballantine's Gold	50 ml.	18.5 lei
Chivas regal	50 ml.	26 lei
Glenfiddich	50 ml.	23 lei
Johnnie Walker Red Label	50 ml.	15 lei
Johnnie Walker Black Label	50 ml.	23 lei



Dimple	50 ml.	21 lei
Baileys Irish Cream	50 ml.	15 lei
Jack Daniel's Tennessee	50 ml.	23 lei
Teacher's	50 ml.	11.5 lei
Jim Beam	50 ml.	15 lei
J & B	50 ml.	15 lei
Passport Scotch	50 ml.	18 lei
Grant's	50 ml.	15 lei
Amaretto Disaronno	50 ml.	21 lei
Sheridan's	50 ml.	16 lei
Unicum	50 ml.	19 lei
Vodka Smirnoff	50 ml.	13 lei
Vodka Absolut	50 ml.	13 lei
Vodka Finlandia	50 ml.	13 lei
Tequilla	50 ml.	11 lei
Pălincă	50 ml.	7 lei
Jagermeister	50 ml.	17.5 lei
Ramazzotti	50 ml.	14 lei
Limoncelo	50 ml.	12 lei
Campari Bitter	50 ml.	12 lei
Bacardi	50 ml.	15 lei
Cointreau	50 ml.	18 lei



Vinuri albe

White Wine

31

Recas

Sole Sauvignon Blanc 2018	12 % sec dry	95 lei
Sole Chardonnay 2018	12 % sec dry	95 lei
Sole – Fetească Regală 2018	12 % sec dry	95 lei
Solo Quinta Cupaj "5 note" 2018	13 % sec dry	170 lei

Chardonnay | Sauvignon Blanc | Fetească Regală | Muscat Ottonel | Pinot Noir

Conține Dioxid de Sulf și sulfiți/ Contains sulfur dioxide and sulphites

Dealul Mare

White Artizan Cupaj 2017	13.5 % sec dry	80 lei
Fetească Albă Riesling Tămâioasă Românească		
Artisan – Tămâioasă Românească 2017	11.5 % demidulce semi-sweet	80 lei
Davino Iacob Cupaj 2015	13 % sec dry	95 lei

Fetească Albă | Sauvignon Blanc

Conține Dioxid de Sulf și sulfiți/ Contains sulfur dioxide and sulphites

Segarcea

Domeniul Coroanei – Chardonnay 2014	12.5 % sec dry	90 lei
Domeniul Coroanei – Sauvignon Blanc 2017	12.5 % sec dry	90 lei
Domeniul Coroanei – Fetească Regală 2018	12 % sec dry	90 lei

Conține Dioxid de Sulf și sulfiți/ Contains sulfur dioxide and sulphites

Oprișor

La cetate – Chardonnay 2017	14 % sec dry	60 lei
Rusalca albă 2017	13 % sec dry	90 lei

Conține Dioxid de Sulf și sulfiți/ Contains sulfur dioxide and sulphites

Jidvei

Mysterium Cupaj 2018	12.5% sec dry	130 lei
----------------------	-----------------	---------

Fetească Regală | Muscat Ottonel | Sauvignon Blanc

Conține Dioxid de Sulf și sulfiți/ Contains sulfur dioxide and sulphites

Purcari

Vin de desert alb dulce 2014	375 ml.	12.5% dulce sweet	130 lei
------------------------------	---------	---------------------	---------



Vinuri rose

32

Rose Wine

Oprișor

Jiana Rose 2018 12.5 % sec | dry 95 lei
Conține Dioxid de Sulf și sulfiți/ Contains sulfur dioxide and sulphites

Dealul Mare

Terra Romana 2018 12.8 % sec | dry 85 lei
Fetească neagră | Merlot
Conține Dioxid de Sulf și sulfiți/ Contains sulfur dioxide and sulphites

Recaș

Sole – Merlot 2018 12.5 % sec | dry 95 lei
Conține Dioxid de Sulf și sulfiți/ Contains sulfur dioxide and sulphites

Aurelia Vișinescu

Karakter 2018 13.5 % sec | dry 80 lei
Pinot noir | Syrah | Cabernet Sauvignon
Conține Dioxid de Sulf și sulfiți/ Contains sulfur dioxide and sulphites

Jidvei

Mysterium Cupaj 2018 12.5 % sec | dry 85 lei
Pinot noir | Syrah | Cabernet Sauvignon

Vinuri roșii

Red Wine

Recaș

Cuvee Uberland Cabernet Sauvignon & Merlot 2015 14 % sec | dry 180 lei
Selene – Cabernet Sauvignon 2015 14 % sec | dry 120 lei
Conține Dioxid de Sulf și sulfiți/ Contains sulfur dioxide and sulphites



Dealul Mare

Vişinescu – Fetească Neagră 2016	14.5 % sec dry	80 lei
Red Artizan Cupaj 2015	13.5 % sec dry	80 lei
Fetească Neagră Merlot Cabernet Sauvignon		
Anima – Merlot 2014	13.5 % sec dry	120 lei

Conține Dioxid de Sulf și sulfiți/ Contains sulfur dioxide and sulphites

Corcova

Cabernet Sauvignon & Merlot 2013	13.5 % sec dry	90 lei
Syrah 2012	14.8 % sec dry	95 lei
Pinot Noir 2012	13 % sec dry	95 lei

Conține Dioxid de Sulf și sulfiți/ Contains sulfur dioxide and sulphites

Petro Vaselo

Ovăș cupaj Cabernet Sauvignon & Merlot 2013	14.5 % sec dry	125 lei
Otarnița – Pinot Noir 2012	14 % sec dry	125 lei
Otarnița – Pinot Noir 2017	13 % sec dry	125 lei

Conține Dioxid de Sulf și sulfiți/ Contains sulfur dioxide and sulphites

Oprișor

Cabernet Sauvignon 2016	14 % sec dry	180 lei
La Cetate Cabernet Sauvignon 2015	13.5 % sec dry	60 lei
Smerenie 2016	14 % sec dry	180 lei

Conține Dioxid de Sulf și sulfiți/ Contains sulfur dioxide and sulphites

Purcari

Negru de Purcari Cupaj 2015	13.5 % sec dry	150 lei
Cabernet Sauvignon Saperavi Rara Neagră		
Roșu de Purcari Cupaj 2015	13 % sec dry	150 lei
Bastardo Saperavi Rara Neagra		

Conține Dioxid de Sulf și sulfiți/ Contains sulfur dioxide and sulphites



Cocktails

34

Aperol Spritz Aperol, vin alb, apă minerală (Aperol, white wine, sparkling water)	250 ml	25 lei
Mojito Rom alb, lime, mentă, zahăr, apă minerală (White rum, lime, mint, sugar, sparkling water)	250 ml	27 lei
Cuba libre Rom alb, Coca-Cola, lămâie (Rum, Coca-cola, lemon)	250 ml	25 lei
Campari Orange Campari, suc portocale, gheață (Campari, orange juice, ice)	250 ml	23 lei
Gin Tonic Gin, apă tonică, lămâie	250 ml	23 lei

Șampanie

Champagne

Dom Perignon	1300 lei
Mumm	450 lei
Moet	450 lei

Conține Dioxid de Sulf și sulfiți/ Contains sulfur dioxide and sulphites

Spumant

Sparkling Wine

Jidvei Mărgăritar	700 ml	55 lei
Bendis Rose	700 ml	120 lei
Silvania	700 ml	95 lei

Conține Dioxid de Sulf și sulfiți/ Contains sulfur dioxide and sulphites



Bere

35

Beer

Grimbergen brună brown	6.5 %	330 ml	17 lei
Origine Origin - Belgia Belgium			
Blanc Kronenbourg blondă blonde	5 %	330 ml	17 lei
Origine Origin - Franța France			
Weihestepan nefiltrată unfiltered	5.4 %	330 ml	17 lei
Origine Origin - Germania Germany			
Bucur blondă blonde	5 %	330 ml	12 lei
Origine Origin - România Romania			
Bucur brună brown	6.5 %	330 ml	12 lei
Origine Origin - România Romania			
Carlsberg blondă blonde	5.2 %	330 ml	12 lei
Origine Origin - Danemarca Denmark			
Corona blondă blonde	4.5 %	330 ml	14 lei
Origine Origin - Mexic Mexico			
Bere cu lămâie Beer with lemon		330 ml	12 lei
Bere fără alcool Non-alcoholic beer		330 ml	14 lei
Somersby Cidru Cider	4.5 %	330 ml	10 lei
Mere, Pere, Mure, Afine Apples, Pears, Blackberries, Blueberries			

Coniac

Cognac

Remy Martin	50 ml	40 lei
Martell	50 ml	30 lei
Hennessy VSOP	50 ml	30 lei
Courvoisier	50 ml	40 lei

Vinars

Jidvei	50 ml	20 lei
Miorița	50 ml	20 lei

Conține Dioxid de Sulf și sulfiți/ Contains sulfur dioxide and sulphites



KO by Karina Ochis este o companie de branding de ultimă generație. Prin intermediul serviciilor de consultanță de elită și prin produsele digitale de înaltă clasă, clienții beneficiază de materiale de lux pentru managementul brand-ului lor. Echipa de profesioniști devotați, colaborează pentru a furniza un serviciu complet, discret și de calitate.

KO by Karina Ochis is the next generation branding company. Through elite consulting and high-end digital services, clients are provided with luxury products for brand management. The team of devoted professionals collaborate in providing a complete and discreet service that is time-effective, quality and client-oriented.

Brand by

KO by Karina Ochis

www.kobykarinaochis.com

