

# Mic dejun

## Breakfast

**Omletă cu bacon și telemea de capră – 3 ouă, bacon, telemea, salsa verde, ceapă murată și pâine cu maia**

Omelette with crispy bacon, creamy goat cheese, salsa verde, pickled onion and sourdough bread

350g 46 lei

---

**Omletă cu ciuperci și roșii cherry – 3 ouă, ciuperci, roșii cherry, salsa verde, ceapă murată și pâine cu maia** 

Omelette with sauteed mushrooms, sweet cherry tomatoes, salsa verde, pickled onion and sourdough bread

350g 46 lei

---

**Tigaia Kulinarium – două ouă prăjite, cârnaf la grătar, cartofi la cuptor**

Two sunny-side-up eggs with grilled sausage and golden roasted potatoes

350g 48 lei

---

**Ochiuri cu salsa verde, cartofi prăjiți și telemea rasă – două ouă prăjite pe pat de cartofi prăjiți, cu salsa verde și telemea rasă deasupra** 

Two fried eggs on a bed of crispy French fries, topped with salsa verde and grated Romanian cheese

350g 40 lei

---

**Pâine în ou cu sos de vanilie și dulceață de afine** 

Traditional sweet bread dipped in egg, served with silky vanilla sauce and wild blueberry jam

350g 38 lei

# Gustări

## Appetizers

### **Cremă de fasole cu focaccia**

Creamy white bean served with warm homemade focaccia

350g 42 lei

---

### **Cartofi prăjiți cu usturoi, pătrunjel și parmezan**

French fries tossed with garlic, fresh parsley and parmesan cheese

250g 29 lei

---

### **Trilogie de salate tradiționale (zacuscă, fasole bătută, salată de vinete)**

Trilogy of traditional salads (zacusca, mashed beans, eggplant spread)

300g 58 lei

---

### **Focaccia cu parmezan, usturoi și pătrunjel**

Focaccia with parmesan, garlic and parsley

350g 38 lei

---

### **Camembert la cuptor cu pesto, bagheta și usturoi copt**

Baked camembert with pesto, bread and roasted garlic

300g 47 lei

# Supa & Ciorbe

## Soups & Sour soups

### **Ciorbă de legume**

Vegetable Soup

300g 30 lei

---

### **Ciorbă de perișoare à la grec**

Greek-Style Meatball Soup

300g 32 lei

---

### **Ciorbă țărănească de fasole cu ciolan afumat**

Peasant bean soup with smoked bone

300g 32 lei

---

### **Supă cremă de roșii cu legume**

Cream of tomato and vegetable soup

300g 30 lei

# Salate

## Salads

**Salată cu telemea de oaie pane – salată mixtă, roșii cherry,** 

**telemea de oaie pane, chutney de ardei iute și dressing**

Mixed greens with cherry tomatoes, crispy fried sheep's cheese, spicy pepper chutney and dressing

400g 59 lei

---

**Salată cu gorgonzola și nuci – salată mixtă, baby spanac,** 

**roșii cherry, gorgonzola, ceapă murată, nuci și dressing**

Mixed greens, baby spinach, cherry tomatoes, gorgonzola, pickled onion, walnuts and dressing

400g 58 lei

---

**Salată cu creveți – salată mixtă, rucola, creveți,**

**roșii cherry, porumb și avocado**

Fresh salad with arugula, shrimps, cherry tomatoes, corn and avocado

400g 62 lei

---

**Caesar – Salată iceberg, bacon, piept de pui,**

**parmezan, crutoane și dressing Caesar**

Iceberg salad, bacon, chicken breast, parmesan, croutons and Caesar dressing

400g 57 lei

# De încercat neapărat

## A Must-Try Selection

### Ciorbă de perișoare à la grec

Greek-Style Meatball Soup

300g 32 lei

---

### Focaccia cu parmezan, usturoi și pătrunjel

Focaccia with parmesan, garlic and parsley

350g 38 lei

---

### Friptură de porc gătit lent în bere cu cartofi zdrobiți, usturoi și salsa verde

Tender pork slowly braised in beer, served with  
roasted potatoes, garlic and salsa verde

400g 68 lei

---

### Papanasi fierți cu brânza de vaci, griș, ouă, pesment, smântână, dulceață de afine

Boiled papanasi with cottage cheese, coated in breadcrumbs  
served with sour cream and blueberry jam

300g 38 lei

# Principale

## Main courses

### **Piept de pui cu legume sub capac de pâine**

Chicken breast with vegetables baked under bread crust

450g 62 lei

---

### **File de păstrăv cu mămăligă la grătar**

**și sos cremos de usturoi**

Grilled trout fillet served with grilled polenta

and creamy garlic sauce

400g 65 lei

---

### **Friptură de porc gătit lent în bere**

**cu cartofi zdrobiți, usturoi și salsa verde**

Tender pork slowly braised in beer, served  
with roasted potatoes, garlic and salsa verde

450g 68 lei

---

### **Mușchi de vită la grătar servit cu garnitură de cartofi zdrobiți**

Juicy beef tenderloin steak served with crushed potatoes

400g 175 lei

---

**Pastramă de oaie cu mămăligă la grătar  
și sos cremos de usturoi**

Traditional Romanian-style lamb pastrami paired  
with grilled polenta and creamy garlic sauce

400g 85 lei

---

**Șnițel crocant din ceafă de porc gătită lent,  
servit cu piure de cartofi și sos de ardei copt**

Crispy slow-cooked pork collar schnitzel, served with  
mashed potatoes and a creamy roasted pepper sauce

400g 68 lei

---

**Mămăligă cu brânză de burduf, smântână   
și ouă de prepeliță**

A traditional shepherd's dish of creamy polenta enriched  
with local cheese, sour cream and quail eggs

400g 55 lei

---

**Ghiveci de legume la cuptor sub capac de pâine **

Oven-baked vegetable stew sealed  
with a rustic bread crust

400g 59 lei

---

**Fasole bătută cu ceapă caramelizată și cârnac la grătar**

Mashed beans with caramelized onion and grilled sausage

400g 59 lei

# Garnituri

## Side dishes

### **Salată de castraveți murați**

Pickled cucumber salad

150g 15 lei

---

### **Cartofi prăjiți**

French fries

150g 15 lei

---

### **Mămăligă la grătar**

Grilled polenta

150g 15 lei

---

### **Cartofi zdrobiți**

Crushed potatoes

150g 15 lei

# Burger

*serviți cu cartofi prăjiți*  
*fries are included*

**Burger cu vită Angus – chiflă, chiftea din carne Angus, brânză cheddar,  
castravete murat, ceapă și sos de burger**

Angus Beef Burger – bun, juicy Angus beef patty, melted cheddar cheese,  
tangy pickles, fresh onions and a burger sauce

450g 62 lei

---

**Burger Kulinarium – chiflă, carne de miel condimentată, brânză de burduf,  
castravete murat, ceapă murată și sos de burger**

Spiced lamb patty, traditional Romanian sheep cheese, pickles,  
pickled onions and a burger sauce

450g 58 lei

# Pasta

## **Spaghetti Carbonara**

Bacon, ou, parmezan și smântână de gătit

Classic italian pasta with crispy bacon, egg, parmesan and cooking cream

400g 58 lei

---

## **Spaghetti Bolognese**

Sos bolognese din carne de vită și porc, sos de roșii, smântână de gătit și parmezan

Rich beef and pork ragù with tomato sauce, cooking cream and parmesan

400g 58 lei

---

## **Tagliatelle Kulinarium**

Piept de pui, bacon, busuioc, sos de roșii și parmezan

Pasta with chicken breast, bacon, basil, tomato sauce and parmesan

400g 58 lei

---

## **Tagliatelle Shrimps**

Creveți, roșii cherry, măsline, usturoi, sos de roșii, smântână de gătit și parmezan

Pasta with shrimps, cherry tomatoes, olives, garlic, tomato sauce, cooking cream and parmesan

400g 65 lei

# Pizza

## **Pizza Capricciosa**

sos de roşii, mozzarella, şuncă, măslina, ciuperci proaspete și ardei gras  
tomato sauce, mozzarella, ham, olives, fresh mushrooms and sweet peppers

500g 49 lei

---

## **Pizza Quattro Formaggi**

sos de roşii, mozzarella, gorgonzola, grana și caşcaval  
tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, grana and kashkaval cheese

500g 54 lei

---

## **Pizza Salami**

sos de roşii, mozzarella și salam  
tomato sauce, mozzarella and salami

500g 45 lei

---

## **Pizza Prosciutto e Funghi**

sos de roşii, mozzarella, şuncă și ciuperci proaspete  
tomato sauce, mozzarella, ham and fresh mushrooms

500g 47 lei

---

## **Pizza Vegetariana**

sos de roşii, mozzarella, ciuperci proaspete, ardei, porumb, măslina și roşii proaspete  
tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms, sweet peppers, corn, olives and fresh tomatoes

500g 47 lei

---

## **Sosuri 50g 7 lei**

Sos de rosii dulce sau picant / Sweet or spicy tomato sauce

Sos de usturoi / Garlic Sauce

# Pentru cei mici

## For children

### **I don`t know**

Piept de pui la grătar și cartofi la cuptor  
Grilled chicken breast and baked potatoes

200g 31 lei

---

### **I don`t care**

Paste cu brânză  
Pasta with cheese

200g 31 lei

---

### **I don`t want**

Paste cu sos de roșii  
Pasta with tomato sauce

200g 31 lei

# Desert Dessert

**Papanași fierți cu brânza de vaci, griș, ouă,   
pesment, smântână, dulceață de afine**

Boiled papanasi with cottage cheese, coated in breadcrumbs  
served with sour cream and blueberry jam

300g 38 lei

---

**Plăcintă cu măr și sos de vanilie **

Homemade apple pie with vanilla sauce

200g 30 lei

---

**Clătită cu brânză de vaci și stafide la cuptor, cu sos de vanilie **

Thin crepe filled with sweet cottage cheese and raisins,  
baked in the oven and topped with vanilla sauce

200g 30 lei

# Vin la pahar

*A glass of wine*

## *Alb / white*

**Vast Alb – Sauvignon Blanc, Fetească Albă, Riesling Italian – sec**

Crama Davino, Dealu Mare

150ml 25 lei

**Iacob Alb – Cupaj din Sauvignon Blanc și Fetească Albă – sec**

Crama Davino, Dealu Mare

150ml 29 lei

## *Rose*

**Vast Rose – Merlot, Cabernet Sauvignon – sec**

Crama Davino, Dealu Mare

150ml 25 lei

**Nori De Vară – Busuioacă de Bohotin – demidulce**

Crama Strunga, Dealurile Moldovei

150ml 25 lei

## *Rosu / red*

**Vast Roșu – Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Merlot – sec**

Crama Davino, Dealu Mare

150ml 25 lei

**Iacob Roșu – Cupaj din Cabernet Sauvignon și Fetească Neagră – sec**

Crama Davino, Dealu Mare

150ml 39 lei

# Vin spumant

## Sparkling wine

### **Friza Alb 750ml**

Crama Carastelec

110 lei

### **Friza Rose 750ml**

Crama Carastelec

110 lei

### **Carassia Clasic**

Crama Carastelec, brut

750ml 190 lei

### **Prosecco 200ml**

Mini Bernardino, extra dry

39 lei

# Vin alb

## White wine

### **Vast Alb – Sauvignon Blanc, Fetească Albă, Riesling Italian – sec**

Crama Davino, Dealu Mare

125 lei

### **Karakter – Chardonnay – sec**

Crama Aurelia Vişinescu, Dealu Mare

130 lei

### **Iacob Alb – Cupaj din Sauvignon Blanc și Fetească Albă – sec**

Crama Davino, Dealu Mare

145 lei

### **Liliac – Fetească Regală – sec**

Crama Liliac, Transilvania

155 lei

# Vin rose

## Rose wine

### **Nori De Vară – Busuioacă de Bohotin – demidulce**

Crama Strunga, Dealurile Moldovei

125 lei

### **Vast Rose – Merlot, Cabernet Sauvignon – sec**

Crama Davino, Dealu Mare

125 lei

### **Karakter Roze – Cupaj din Pinot Noir, Pinot Grigio și Syrah, sec**

Crama Aurelia Vișinescu, Dealu Mare

130 lei

### **Liliac – Rose Pinot Noir – sec**

Crama Liliac, Transilvania

155 lei

# Vin roșu

## Red wine

### **Vast Roșu – Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Merlot – sec**

Crama Davino, Dealu Mare

125 lei

### **Red Cuvee – Pinot Noir, Merlot, Fetească Neagră – sec**

Crama Liliac, Transilvania

160 lei

### **Red Artisan – Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot – sec**

Crama Aurelia Vișinescu, Dealu Mare

155 lei

### **Iacob Roșu – Cupaj din Cabernet Sauvignon și Fetească Neagră – sec**

Crama Davino, Dealu Mare

195 lei

## Bere Beer

<b>Bucur draught</b> (bere românească)	400ml 21 lei
<b>Bucur draught</b> (bere românească)	250ml 17 lei
<b>Guinness Stout</b> doză, Irlanda	440 ml 31 lei
<b>Tuborg</b> (bere lager)	500ml 17 lei
<b>Tuborg ICE</b> (bere lager)	330ml 17 lei
<b>Bucur blondă</b> (bere românească)	350ml 19 lei
<b>Carlsberg</b> (bere lager)	500ml 21 lei
<b>Holsten Weizen</b> (bere nefiltrată)	500ml 23 lei
<b>Weihenstephaner Hefe Weissbier</b> (bere nefiltrată)	500ml 35 lei
<b>Kronenbourg 1664 Blanc</b> (bere din grâu, citrice și coriandru), Franța	330ml 21 lei
<b>Tuborg f.a</b>	500ml 20 lei
<b>SB Bere</b> artizanală din Sibiu platinată / blondă	500ml 29 lei

## Cidru Cider

**Somersby 4.5% 330ml**

Mere / Pere / Afine

21 lei

## Cafea Coffee

<b>Espresso</b> 40ml	13 lei
<b>Espresso Doppio</b> 80ml	16 lei
<b>Espresso Lung</b> 80ml	13 lei
<b>Ice Coffee</b> 200ml	16 lei
<b>Cappuccino</b> 150ml	16 lei
<b>Cappuccino Vienez</b> 150ml	16 lei
<b>Flat White</b> 150ml	17 lei
<b>Latte</b> 300ml	17 lei

## Ceai Tea

<b>Ceai</b> 200ml	18 lei
-------------------	--------

## Răcoritoare Soft Drinks

<b>Apă plată / minerală 330ml</b>	13 lei
<b>Apă plată / minerală 750ml</b>	23 lei
<b>Coca Cola 250ml</b>	15 lei
<b>Fanta 250ml</b>	15 lei
<b>Schweppes Kinley 250ml</b>	15 lei
<b>Fresh de portocale 250ml</b>	25 lei

## Limonadă 400ml Lemonade

<b>Limonadă clasică</b>	23 lei
lămâie stoarsă, apă și zahăr	
<b>Limonadă cu mentă</b>	26 lei
lămâie stoarsă, mentă proaspătă, apă și zahăr	
<b>Limonadă cu portocală</b>	26 lei
lămâie stoarsă, portocală stoarsă, apă și zahăr	
<b>Socată</b>	26 lei

## Kombucha 330ml

<b>Zenvita cu ghimbir și lămâie</b>	30 lei
<b>Zenvita cu zmeură și hibiscus</b>	30 lei
<b>Zenvita cu mentă și lime</b>	30 lei

## Frizante

**Aperol Spritz 250ml** 35 lei

Prosecco, Aperol, portocală, apă minerală, gheață

**Hugo 250ml** 35 lei

Prosecco, sirop de soc, mentă, lime, apă minerală, gheață

## Cocktails

**Gin Tonic 250ml** 29 lei

Gordon's, apă tonică, lime, gheață

**Disaronno Sour 150ml** 34 lei

Disaronno, fresh de lămâie, sirop de zahăr, gheață

**Negroni 120ml** 32 lei

Gin, vermut, Campari, gheață

**Campari Orange 250ml** 28 lei

Campari, fresh de portocale, portocală, gheață

## Cocktails fără alcool / non-alcoholic

**Gin Tonic 0% alc. 250ml** 32 lei

Tanqueray 0% alcool, apă tonică, lime, gheață

## Whiskey 40ml

<b>Bushmills Irish Whiskey</b> 40%	26 lei
<b>Johnnie Walker Black Label</b> 40%	33 lei
<b>Carpathian Romanian Single Malt</b> 46%	42 lei

## Rum 40ml

<b>Captain Morgan Black</b> 37.5%	24 lei
<b>Captain Morgan Spiced Gold</b> 40%	24 lei

## Cognac 40ml

<b>Martel VSOP</b> 40%	39 lei
<b>Jidvei</b> 40%	26 lei

## Vodka 40ml

<b>Smirnoff Red</b> 40%	24 lei
<b>Ciroc</b> 40%	34 lei

## Pălincă 40ml

<b>Prune</b> 42%	26 lei
<b>Gutui</b> 42%	34 lei
<b>Afinată</b> 40%	26 lei

## Shots 20ml

<b>Jägermeister</b> 35%	19 lei
<b>Jose Cuervo Especial Silver</b> 38%	19 lei
<b>Jose Cuervo Especial Gold</b> 38%	19 lei

# Alergeni

În atenția oaspeților cu intoleranțe sau alergii la anumite produse,

În restaurantul nostru se prepară și servesc produse ce conțin alergeni (vezi lista de mai jos )  
Operațiunile standard din bucătărie cuprind acțiuni de gătit a produselor în zone comune de preparare sau gătire.  
Se pot întâlni variații ale produselor sau gusturilor, datorate diferențelor de materie primă de la distribuitor, substituirea unor rețete sau a modului de preparare. Datorită acestor motive restaurantul nostru nu poate garanta lipsa totală a alergenilor din oricare produs din meniu.  
Ne bazăm pe responsabilitatea și atenția cu care clienții noștri vor parcurge acest meniu, înainte de a lansa comanda.

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe  
RO 22.11.2011, JURNALUL OFICIAL AL UNIUNII EUROPENE, L304-43

1. Preparate care conțin glucoză obținute din grâu, secară, orz, grâu dur sau hibridi ai acestora și produse derivate
2. Crustacee și produse derivate
3. Ouă și produse derivate
4. Pește și produse derivate
5. Arahide și produse derivate
6. Soia și produse derivate
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)
8. Fructe cu coajă lemnoasă și produse derivate
9. Țelină și produse lemnoase
10. Muștar și produse derivate
11. Semințe de mac și produse derivate
12. Dioxidul de sulf și sulfiți în concentrații mai mari de 10mg/kg sau 19mg/litru în SO<sub>2</sub> total.
13. Lupin și produse derivate
14. Moluște și produse derivate

Ingrediente, cantități, aditivi și  
valori nutriționale conform ORDIN ANPC 201/ 2022

**Varianta tipărită se află la bar,  
vă rugăm întrebați-ne.**