

# MENIU



ATRA • DOFTANA

# INCEPUTURI

*Meniu de toamnă - iarnă*

## STARTER

- MOSTENIREA** (300g) **29**  
*Cremă de ciuperci de pădure / spumă de lapte cu trufe*
- AUTENTIC** (300/50g) **35**  
*Supă de legume / ravioli*
- NUD** (200/100g) **39**  
*Spanac / ou de prepeliță / brânză proaspătă / ulei de busuioc*
- SINERGIE** (200/250/80g) **40**  
*Păstrăv afumat de noi / sfeclă coaptă / cremă de brânză cu ierburi din grădina ATRA*
- NEAȘTEPTAT** (200/250g) **45**  
*Piept de rață / frunze / pere / rodie*
- MIEZ** (300/100/10g) **40**  
*Merdenea de vită / păstârnac / trufe românești*
- QUALIA** (200/50g) **47**  
*Ravioli / vită / sos de unt*

## FELURI PRINCIPALE

- INTRIGĂ** (400g) **55**  
*Risotto / mix de ciuperci din pădurile din Valea Doftanei*
- NEEXPLORAT** (200/150/100/50g) **66**  
*Păstrav / cus cus / sos beurre blanc*
- ORIGINI** (250/100/100g) **68**  
*Pui de fermă / legume glace / budincă de broccoli*
- SIMBIOZĂ** (200/100/100/50g) **65**  
*Pulpă de rață / piure de cartofi dulce vișine*
- BUCOLIC** (250/150/50g) **95**  
*Cotlete de miel / fasole / sos de muștar*
- TRIBUT** (200/100/50/100g) **79**  
*Mangalița / mămăligă / ciuperci de pădure*
- HEDONISM** (200/250/50g) **88**  
*Piept de vită / cremă de cartof cu trufe / demi-glace*
- APOGEU** (200/150/100/50g) **95**  
*Muschi de vită / texturi de țelină / sos de trufe*

## DESERT

- AMINTIRI** (200g) **33**  
*Cremă de lapte*
- PROVOCATIV** (200g) **38**  
*Ciocolată de casă / înghețată de busuioc*
- ARMONIE** (200g) **35**  
*Turtă dulce / piure din sirop de brad / măr / nuci caramelizate*

# INCEPTION *Fall - Winter menu*

## STARTER

<b>HERITAGE</b> (300g) <i>Wild mushroom cream / milk foam with truffles</i>	<b>29</b>
<b>AUTHENTIC</b> (300/50g) <i>Supa de legume / ravioli</i>	<b>35</b>
<b>NUDE</b> (200/100g) <i>Spinach / quail egg / fresh cheese / basil oil</i>	<b>39</b>
<b>SINERGY</b> (200/250/80g) <i>Smoked trout by us / baked beets / cream cheese with herbs from the ATRA garden</i>	<b>40</b>
<b>UNEXPECTED</b> (200/250g) <i>Duck breast / leaves / pears / pomegranate</i>	<b>45</b>
<b>CORE</b> (300/100/10g) <i>Beef in pastry / parsnip / Romanian truffles</i>	<b>40</b>
<b>QUALIA</b> (200/50g) <i>Ravioli / beef / beurre blanc</i>	<b>47</b>

## MAIN COURSES

<b>INTRIGUE</b> (400g) <i>Risotto / wild mushroom mix foraged from Doftana Valley</i>	<b>55</b>
<b>UNCHARTED</b> (200/150/100/50g) <i>Trout / couscous / beurre blanc sauce</i>	<b>66</b>
<b>ORIGINES</b> (250/100/100g) <i>Farm chicken / sauteed vegetables / broccoli pudding</i>	<b>68</b>
<b>SYMBIOSIS</b> (200/100/100/50g) <i>Duck leg / sweet potato puree / sour cherry</i>	<b>65</b>
<b>BUCOLIC</b> (250/150/50g) <i>Lamb chops / beans / mustard sauce</i>	<b>95</b>
<b>TRIBUTE</b> (200/100/50/100g) <i>Mangalitza / polenta / wild mushrooms</i>	<b>79</b>
<b>HEDONISM</b> (200/250/50g) <i>Beef brisket / potato cream with truffles / demi-glace</i>	<b>88</b>
<b>APOGEUM</b> (200/150/100/50g) <i>Beef fillet / celery textures / truffle sauce</i>	<b>95</b>

## DESSERTS

<b>FLASHBACK</b> (200g) <i>Milk cream</i>	<b>33</b>
<b>PROVOCATIVE</b> (200g) <i>Homemade chocolate / basil ice cream</i>	<b>38</b>
<b>HARMONY</b> (200g) <i>Gingerbread / fir syrup / apple / caramelized nuts</i>	<b>35</b>

# **LISTA ALERGENI MENU**

## **STARTER**

MOȘTENIREA - lactoză

AUTENTIC - țelină, gluten, lactoză, sulfiți

NUD - gluten, muștar, ou, lactoză

SINERGIE - pește, lactoză

NEAȘTEPTAT - lapte, alune

MIEZ - gluten, sulfiți, lactoză

QUALIA - gluten, lactoză, sulfiți

## **FELURI PRINCIPALE**

INTRIGA - lactoză, sulfiți

NEEXPLORAT - sulfiți, gluten, lactoză

ORIGINI - lactoză, ou, gluten

SIMBIOZĂ - lactoză

BUCOLIC - sulfiți, muștar, gluten

TRIBUT - sulfiți, lactoză, gluten

HEDONISM - gluten, lactoză, sulfiți

APOGEU - sulfiți, țelină, alune, gluten, lactoză.

## **DESERT**

AMINTIRI - lactoză, ou

PROVOCATIV - alune, lactoză, ou

ARMONIE - lactoză, alune

## **MENIU PENTRU COPII**

### **STARTER**

<b>SUPĂ DE LEGUME/ RAVIOLI</b>	<b>29</b>
<b>CAȘCAVAL PANE</b>	<b>23</b>
Salată de Roșii	

### **FELURI PRINCIPALE**

<b>CROCHETE DE PUI</b>	<b>26</b>
<b>SPAGHETE CARBONARA</b>	<b>24</b>
<b>PĂSTRĂV</b>	<b>35</b>
Cartofi copti	

**BĂUTURI  
ȘI  
VINURI**



**ATRA • DOFTANA**

# VINURI ALBE

## MUNTENIA

### CRAMA DAVINO

**Davino Domaine Ceptura Blanc** alc.13% **180**

*Un vin alb sec, de culoare galben verzui, floral, intens, fin, cu nuanțe de lăstari de coacaze, flori de soc și ușoare note minerale și gust proaspăt, foarte bine echilibrat, fin dar amplu, extractiv și persistent, cu final ușor amarui.*

### CRAMA AURELIA VIȘINESCU

**Artisan Tămâioasă Românească** alc.11% **130/35**

*Vin alb, demidulce intens aromat cu un buchet bogat de trandafiri, pepene galben și busuioc. Gustul culminează cu o explozie de arome, predominante fiind cele de grapefruit roșu și piersică, completate perfect de aciditatea vioaie.*

**Anima Chardonnay** alc.13.5% **160**

*Vin intens, cremos, cu arome de fructe tropicale, pere și pepene galben, bine integrate de note lemnoase și vanilie. Corpulent și catifelat cu aciditate bine echilibrată.*

### CRAMA SERVE

**Fetească Albă** alc.13% **140**

*Un vin al cărui complexitate este dată de aromele fine florale de lămâi și prun, evidențiate de note de vanilie. Însă finețea sa deosebită este dovedită prin gustul roaspăt de prune de vară, piersici albe și miere.*

### CRAMA METAMORFOSIS

**Colțul Pietrei Sauvignon Blanc** alc.13,5% **150**

*n vin de culoare galben-pai cu ușoare reflexii aurii. Un vin cu arome vegetale definite de soc și salvie ce reusesc sa-i dea o personalitate vioaie, energică*

### CRAMA LACERTA

**Lacerta Chardonnay** alc.14% **150/35**

*Un vin de culoare galben-verzui cu un parfum bogat de citrice și banană necoaptă, completat cu accente lemnoase cu arome bogate de fructe galbene, în special pepene, lime și ananas, presărate cu accente vanilate.*

**Cuvee X** alc.13,5% **170**

*Un vin de culoare galben-verzui cu un parfum bogat de citrice și banană necoaptă, completat cu accente lemnoase cu arome bogate de fructe galbene, în special pepene, lime și ananas, presărate cu accente vanilate.*

## OLTENIA

### BAUER

**Cramposie** alc.12% **150**

*Un vin ce reunește ce este mai bun de la cele doua soiuri: Muscat - caracter intens fructat si Crâmpoșie - structură și prospețime prin aciditate*

## TRANSILVANIA

### CRAMA RECAS

**Solo Quinta** alc.13,5%

**170**

*Un buchet de arome florale, note fructate și tonuri vegetale, înnobilate de accente vanilate. Gustul este deosebit cu note de caise, piersici, mango și gutui învăluite în tente de flori de salcâm și de soc. Postgustul dezvăluie accente ușor amăru, de sâmbure de caisă.*

### LILIAC

**Fetească Regală** alc. 12%

**130/30**

*Un vin bine structurat, echilibrat, cu o aciditate caracteristică cu arome inițiale florale, combinate cu note fructate de piersică.*

### JIDVEI

**Ana - Sauvignon blanc** alc. 12,5%

**150**

*Un vin cu aromă pronunțată de fructe de soc, corp delicat, însuflețit de o aciditate ridicată, Ana Sauvignon Blanc îmbină armonios note de caisă, piersică, lămâie, grapefruit și codiță de roșie.*

## MOLDOVA

### CRAMA AVERESTI

**Zghihara** alc 12,8%

**130**

*Soi pur românesc, bijuterie a patrimoniului oenologic autohton. Vin unic, vesel, de petrecere, dar rafinat, caromă plăcută, discretă, de mere abia culese. Vioi, proaspăt și fructat, cu nuanțe ușoare de măcriș, cu un postgust plin de finețuri seci-amăru.*

### CRAMA GITANA

**Gitana La Petite Sophie** alc. 14%

**160**

*Un vin de culoare galben pai auriu, cu reflexii verzui, iar aromele simțite sunt de trandafir, flori de salcâm și nuanțe fine de vanilie. Gustul este intens, cu aciditate echilibrată și arome de ananas, mango, citrice și note subtile de miere.*

### CRAMA GRAMMA

**Aligote** alc. 12,5%

**140**

*Vinul are o culoare verde gălbui, strălucitor, cu o ușoară perlație. Aroma primară este aceea a unui vin proaspăt, ușor floral cu note de citrice și o mineralitate specifică soiului.*

## DOBROGEA

### CRAMA DOMENIUL BOGDAN

**Chardonnay Primordial** alc 13,8%

**140**

*Vin de culoare galben intens strălucitor, este parțial maturat, are arome de vanilie și crème brûlée, completate de mineralitatea tipică soiului.*

### DOMENIUL VLADOI

**Anca Maria Sauvignon Blanc** alc.13,8%

**130/35**

*Un vin limpede de culoare galben-verzuie. Parfumul propune note florale proaspete de soc dar si indicii vegetale de urzica si ardei gras. In gust ne surprinde cu savoarea si cu mineralitatea sa ridicata specifica zonei Siminocului, iar postgust proaspat si persistent.*



# VINURI ROȘII

## MUNTENIA

### CRAMA AURELIA VISINESCU

**Anima Merlot** alc. 13,5% **160**

*Un vin de o uanta de roșu- rubiniu a acestui sortiment scoate la iveala un buchet puternic fructat, unde se remarca arome de cirese amare, visine, cirese dulci si fructe de padure negre, fiind insotite de accente condimentate.*

### DAGON CLAN

**Got Merlot** alc. 13,5% **200**

*Un vin crescut pe terase nisipoase, fermentat sălbatic, și bine odihnit timp de 16 luni într-un butoi de stejar românesc. Note delicioase de fructe roșii, vanilie, și stejar îmbuteliate în puține sticle prețioase.*

### CRAMA DAVINO

**Davino Flamboyant** alc. 14% **280**

*Vin roșu, sec, limpede-cristalin cu nuante de fructe negre, miez de nuca, piper verde, menta si tabac si gust complex si expresiv, amplu, puternic dar rotund.*

### CRAMA FERDI

**Blau Burg** alc. 14,5% **160/35**

*Un vin mineral din soiul austriac Blaufränkisch, bine structurat cu arome intense de violete și culoare rubinie. Cele 6 luni petrecute la baric au rotunjit gustul într-un mix de ciocolată amaruie și piper negru.*

### CRAMA GRAMOFON

**Merlot** alc. 14,9% **150**

*Un vin de culoare roșu rubiniu intens, tanini moderați și un post gust fructat și gemos. Un buchet al aromelor de fructe roșii și note de piper.*

### CRAMA LACERTA

**Lacerta Cuvee IX** alc. 14.4% **240**

*Vin cu o culoare rosie intensa, cu aroma de menta, smochina, cirese si mure. Maturarea la baric timp de un an adauga nuante de vanilie, cafea si condimente.*

### CRAMA METAMORFOSIS

**Cantvs primvs fetească neagră** alc. 14% **165**

*Are o culoare atractivă, roșu-închis cu reflexii rubinii. Aromele intense amintesc de fructe roșii ajunse la maturitate, gemuri din prune și cireșe și se întrepătrund cu notele minerale și de condiment dulce. In gust este amplu, generos, cu taninuri moi, final lung și placut.*

**Via Marchizului Pinot Noir** alc. 14,5% **160**

*Un vin cu o structura excelenta, cu tanini moi si urme de vanilie si paine prajita provenite de la fermentarea si maturare in butoaie mici de stejar*

### CRAMA SERVE

**Cabernet Sauvignon** alc. 14,5% **160**

*Un gust persistent de fructe negre și roșii, mure, afine, coacăze și completat de finețea ciocolatei.*

**Cuvee Charlotte** alc. 14.5% **240**

Un cupaj impunator de Cabernet Sauvignon, Merlot și Fetească Neagră maturat timp de un an în butoaie de stejar. Mirosul său este puternic, dominat de prune uscate, stafide, tutun, scorțișoară și trufe. Gustul este corpulent, echilibrat, dulceag, cu arome de fructe roșii, afine și mure.

## DOMENIILE SAMBUREȘTI

**Chateau Valvis Feteasca Neagra** alc. 14.5% **170**

Are o intensitate greu de egalat, cu reflexe violacee. Vinul are o tipicitate specifica soiului, sesizabila prin corpulenta si aromele sale complexe, cu note de fruct copt. Condimente exotice, cuisoare, piper.

## CRAMA 1000 DE CHIPURI

**Cantea Cabernet Sauvignon** alc. 15% **170**

Un vin de culoare rosu rubiniu intens, cu note de cirese amare, afine, coacaze si condimente exotice. Este un vin complex, are taninuri moi si rotunde, bine integrati cu arome de fructe coapte si cafea, ciocolata neagra, tonuri de vanilie si lemn de cedru, foarte bine echilibrat.

## VINARTE

**Fetească Neagră** alc. 14% **165/40**

Un vin de culoare rosu-rubiniu cu un buchet intens, care împletește frumos nuanțe fructate cu impresii ierboase cu arome ce aduc în scenă tușe intense de fructe roșii zemoase, cireșe negre, coacăze și afine, presărate cu ierburi aromatice.

**Merlot** alc. 14% **160/40**

Vinarte Merlot Prince Mircea este limpede, roșu rubiniu intens strălucitor cu reflexii brun roșcate cu un buchet intens și elegant, arome caracteristice de prune coapte și fructe de pădure, vanilie, caramel, ciocolată neagră, condimente dulci. Un vin sec, plin, textura densă, puternic și echilibrat, cu tanini rotunzi și post-gust prelung.

## OLTENIA

### CRAMA OPRISOR

**Oprișor Cabernet Sauvignon** alc. 14,5% **240**

Un vin de o culoare intensă, rubiniu-vișinie, cu arome puternice de coacăze roșii, vișine bine coapte si trufe de ciocolată neagră.

**Oprișor Smerenie** alc. 14% **310**

Un vin de o culoare intense, cu arome de visine supracoapte, cacao, cafea, vanilie si scortisoara si tanini bine conturati. Gustul lasa loc fructelor negre, prune afumate, smochine si ciocolata.

**Oprișor Ispita** alc. 14,5% **310**

Un vin cu arome de cireșe negre completate perfect de notele merișoarelor verzi, dar și de urmele vegetale (ciocolată neagră).

## M O L D O V A

### CRAMA GITANA

**Gitana Saperavi** alc. 14,5% **160/35**

Un vin cu gust intens , arome de fructe negre, prune uscate și ciocolată, în gust simțim arome intense de fructe negre supracoapte și condimente precum piper roșu și negru.

**Lupi** alc. 14,5% **220**

Un vin roșu rubiniu, cu străluciri purpurii, seducător și complex, cu note intense de fructe roșii și negre, ciocolată, lemn dulce și un strop de cafe, arome bogate de fructe dulci, în special mure și prune zemoase, la care se adaugă accente de fructe uscate și lemn dulce.

### CRAMA GRAMMA

**Fetească Neagră** alc. 14,9% **150**

Un vin intens cu parfumuri de prune coapte ușor afumate, cireșe negre și condimente, dar și note de ciocolata și scortisoara, cu o intensitate elegantă, cu impresii de fructe negre și ciocolata, dar și cu fine atingeri vegetale.

## T R A N S I L V A N I A

### CRAMA RECAȘ

**Cuvee Uberland** alc. 14,5% **220**

Un vin de culoare roșu rubiniu închis cu intense reflexe violacee, limpiditate bună. Arome de fructe supracoapte (vișine, coacăze și prune) care se deschid după aerare, pe un fundal de vanilie și condimente dulci cu tușe fine de ceară, tămâie și fum, cu final de piper. Aciditatea e ridicată, alcoolul mediu bine integrat. Notele afumate și taninii catifelați.

## D O B R O G E A

### DOMENIUL BOGDAN

**Primordial Fetească Neagră** alc. 14,5% **170**

Este un vin roșu purpuriu închis cu arome intense de fructe roșii de sezon, vișine, cireșe și caracter lemnos în bună armonie cu savoarea. Structură bună și taninuri ferme cu final ușor condimentat

## V I N U R I R O S E

## M U N T E N I A

### CRAMA SERVE

**Terra Romana Roze** alc. 12,8% **135/35**

Un vin cu un buchet complex, floral-fructat, unde se remarcă parfum fin de petale de trandafir, caprifoi, măr și fragi având un gust proaspăt și echilibrat, dominat de un amestec aromatic fructat-floral elegant.

### CRAMA GARBOIU

**Bacanta Roze** alc. 13,5% **150**

Un roze excepțional realizat din 4 soiuri de vin, maturat 3 luni în baricuri de stejar. Un roze de o culoare corai strălucitoare, ce reușește să îmbine cu succes arome proaspete de zmeură, capșune și petale de trandafiri cu note distinctive de vanilie, datorate maturării în baricuri de stejar. Un vin rotund, corpulent, care impresionează printr-o aciditate crocantă și un post gust savuros.

## DAGON CLAN

**Har Roze alc. 12,9%**

**140**

*Un vin de culoare roz somon pal cu aciditate proaspata și note de piersică și căpșuni proaspete.*

## MOLDOVA

### CRAMA AVERESTI

**Busuioaca de Averesti alc. 12,5%**

**150**

*Busuioaca de Bohotin este un soi vechi românesc. Aroma cea mai notabilă a vinurilor create din acest soi este aceea a trandafirilor, de asemenea, note minunate de căpșuni, fructe roșii de pădure, pepene galben, piersici și bineînțeles, un pic de busuioc.*

### CRAMA CRICOVA

**Cricova Rose alc. 12,5%**

**130**

*Un rose de culoare roz somon cu un buchet delicat, unde se disting note fine de coacăze și flori de câmp și un gust armonios și proaspăt, dominat de arome bogate de fructe negre și fructe roșii.*

## OLTENIA

### CRAMA OPRİȘOR

**Jiana Rose alc. 13%**

**150**

*Intensitatea lejera a culorii roz pal este compensata de prospetimea arome de cirese albe, piersici și mango. Aciditatea potrivita, bine integrata într-o structura eleganta.*

## TRANSILVANIA

### CRAMA RECAȘ

**Solo Quinta Roze alc. 13,5%**

**170**

*Un vin de culoare roz cu reflexe metalice și limpiditate bună. Aspecte fructate (fragi, grapefruit roșu), florale (orhidee, trandafir) pe un fond mineral evident. Aciditatea foarte bună susține un vin complex, cu aspecte mature, prezențe lejere de taninuri, fructuozitate și intensitate gustativă, ușoare aspecte citrice și de rodie.*

**Sole Roze alc. 13,5%**

**140/35**

*Un vin de culoare roz trandafiriu cu Note delicate de fructe roșii și tonuri vegetale, completate de accente seducătoare de petale de trandafir uscate și Arome proaspete și elegante de cireșe dulci, rodii, zmeură și merișoare, cu accente minerale delicate (roșii) și de rodie. Postgustul este lung și plăcut. Un echilibru foarte bun între arome, alcool și aciditate.*

## DOBROGEA

### CRAMA SARICA NICULITEL

**Aligote Roze alc. 12,8%**

**140**

*Se caracterizeaza prin prospetime, fructuozitate, iar notele de flori și fructe îl fac foarte placut, cu echilibru olfacto-gustativ bun.*

# SPUMANTE

**Cricova Clasic Rose** alc. 12,5% **130**

Un spumant cu note proaspete de cireșe, căpșună și citrice, completate cu accente de flori de câmp și arome bogate de fructe roșii, în special coacăze, completate cu nuanțe vegetale.

**Panciu Cuvee Prestige** alc. 13% **150**

Culoarea galben pai este înnobilită de efervescenta perfectă și de aromele de cozonac care evoluează treptat în arome de fructe uscate și miere. Gustul complex de smochine, caise uscate, nuci prăjite și ușoare note de citrice e prelungit de un postgust persistent și plăcut

**Prosecco Valdobbiadenne** alc. 11.5% **170**

Amestecul aromelor de fructe și flori perfect echilibrat, aciditatea și zahărul încântă papilele gustative, lăsând la final acel gust special de Prosecco. Buchet aromat și fructat, cu gust pregnant de pară și fructe albe, bine coapte. Gust savuros, cu note discrete și persistență mai degrabă amăruie.

**Gancia Prosecco ( 200ml )** alc. 11,5% **35**

Un vin cu note predominant florale, cu accente citrice și influențe minerale foarte prezente, cu arome delicate și elegante de portocală și lămâie, completate de o mineralitate evidentă

**Moet** alc. 11.5% **600**

ampanie de o culoare aurie cu tente verzui în care regăsim note îmbietoare de flori albe, brișe pufoase, citrice, mere verzi și ușoare influențe minerale ca și arome captivante și elegante de citrice zemoase, nuci, mere verzi, pere coapte, agrișe și piersici albe zemoase.

**Mumm** alc. 11,5% **400**

Cupajul are în compoziție struguri din soiul Pinot Noir, Chardonnay și Pinot Meunier presăți separat pentru a oferi o succesiune nuanțată de arome și senzații gustative. Regăsim un buchet bogat și armonios, unde aromele proaspete de fructe de livadă se împletesc delicat cu note de fructe exotice, fructe uscate, vanilie, caramel și miere. Gustul ne oferă o explozie de arome superbe de lychee, ananas, piersici parfumate, caise zemoase și influențe discrete de caramel.

# VINURI DESERT

## DOBROGEA

### CRAMA DOMENIUL VLADOI

**Merlot 2016** alc. 12,5% **135/35**

Domeniul Vladoi Anca Maria Merlot are taninuri fine, catifelate si corpolente in acelasi timp.

## TRANSILVANIA

### CRAMA RECAS

**Conacul Ambrozi** alc. 13,5% **150**

*Un vin auriu cu debut floral de salcam, urmat de arome de fructe supracapte de pere, gutui si pepene galben, miere, scortisoara si vanilie, cu aciditate foarte buna, corp rotund, echilibrat, catifelat si consistent.*

## MUNTENIA

### CRAMA CORCOVA

**Sauvignon Blanc** alc. 10% **145/30**

*Un vin fructat și miros, plăcut și seducator cu arome amețitoare și complexe de pere coapte și flori de soc, cu elegante tuse de caramel și fructe exotice*

**Pretul este la sticla. Vinurile oferite la pahar sunt pentru 150ml, respectiv 75ml pentru vinurile de desert**

## **BAUTURI ALCOOLICE**

Johnnie Walker Black Label	<b>30</b>
Cardhu 12	<b>30</b>
Jameson	<b>17</b>
Chivas Regal 12	<b>32</b>
Maker's Mark	<b>28</b>
Disaronno Amaretto	<b>19</b>
Jagermeister	<b>18</b>
Bailey's	<b>17</b>
Afinata Saber	<b>17</b>
Visinata Saber	<b>17</b>
Fernet Branca	<b>18</b>
Martini	<b>24</b>
Țuică Zetea	<b>27</b>
Miorița 30	<b>33</b>
Hennessey VSOP	<b>33</b>
Grey Goose	<b>32</b>
Grand Marnier	<b>25</b>
Absolut	<b>17</b>
Balvenie 12	<b>33</b>
Campari	<b>20</b>
Limoncello	<b>20</b>
Martell vsop	<b>28</b>
Tanqueray	<b>28</b>

## **BERE**

Ursus	330ml	<b>12</b>
Peroni	330ml	<b>14</b>
Stella N/A	330ml	<b>15</b>
Olovina WannaBeer True (5.8% ABV)	330ml	<b>18</b>
Olovina WannaBeer The One (7.2% ABV)	330ml	<b>18</b>

## **BĂUTURI RĂCORITOARE & COCKTAILURI**

Dorna plată / minerală	330 ml	<b>12</b>
Dorna plată / minerală	750 ml	<b>17</b>
Coca Cola / Coca Cola Zero	250 ml	<b>13</b>
Limonadă		<b>20</b>
Fresh Portocale / Grefe		<b>21</b>
Campari Orange		<b>24</b>
Aperol Spritz		<b>28</b>
Gin Tonic		<b>28</b>
Hugo		<b>27</b>
Mojito		<b>28</b>

## **BĂUTURI CALDE**

Ristretto	<b>12</b>
Espresso	<b>13</b>
Lungo Forte	<b>15</b>
Cappuccino	<b>17</b>
Latte Macchiato	<b>17</b>
Ice Macchiato	<b>17</b>
Selecție de ceaiuri	<b>15</b>