

MENIU



ATRA • DOFTANA

INCEPUTURI

Meniu de vară

STARTER

MOSTENIREA (300g) <i>Cremă de ciuperci / spumă de lapte cu trufe</i>	29
AUTENTIC (300/50g) <i>Supă de legume / colțunași de vită</i>	35
NUD (200/100g) <i>Urzici / limbă de vită / ou de prepeliță / tartă</i>	40
SINERGIE (100/150/80g) <i>Mousse de roșii / păstrăv afumat / roșii din grădina Atra</i>	39
NEAȘTEPTAT (250g) <i>Pate en croute / cerb / iepure / urs / foie gras</i>	48
MIEZ (300/100/10g) <i>Merdenea de vită / păstârnac / trufe românești</i>	40

FELURI PRINCIPALE

NEEXPLORAT (400g) <i>Risotto / mix de ciuperci</i>	55
INTRIGĂ (200/150/100/50g) <i>Păstrăv / cus-cus / sos beurre blanc</i>	66
ORIGINI (250/100/100g) <i>Pui de fermă / legume glace / budincă de broccoli</i>	68
SIMBIOZĂ (200/100/100/50g) <i>Pulpă de rață / piure de cartofi dulce / vișine</i>	65
BUCOLIC (250/150/50g) <i>Mușchiuleț de berbecuț / iahnie fasole / mix de fasole boabe / sos muștar</i>	95
TRIBUT (200/100/50/100g) <i>Ceafă de mangaliță / mămăligă prăjită / tocăniță de ciuperci</i>	79
HEDONISM (200/250/50g) <i>Obraz de vită / spumă de cartofi cu trufe / ulei de leurdă</i>	72
APOGEU (200/150/100/50g) <i>Mușchi de vită / texturi de țelină / legume glacee / sos demi-glacé</i>	95
CUȘER (200/75/150/50g) <i>Pulpă de iepure / foie gras / păstârnac / zbârciogi</i>	98

INCEPUTURI

Meniu de vară

SALATE ȘI GARNITURI

MIORITIC (200/100g)	38
<i>Mix de salată / brânză prăjită / pesto de leurdă</i>	
ELEN (200/200g)	35
<i>Salată / crochete de pui / sos de iaurt</i>	
CRESCUTĂ DE NOI (200/200g)	35
<i>Mix de salată / roșii din grădină / ulei de busuioc</i>	
SĂLBATIC (200g)	28
<i>Tocană de ciuperci din Valea Doftanei</i>	
CRUMPI (200g)	27
<i>Cartofi copti / ulei / rozmarin</i>	

DESERT

AMINTIRI (200g)	38
<i>Cremă de brânză cu vanilie și lămâie / rubarbă / sirop de muguri de brad</i>	
PROVOCATIV (200g)	38
<i>Ganaș de ciocolată / sorbet de zmeură</i>	
ARMONIE (200g)	38
<i>Turtă dulce / sirop de brad / măr / nuci caramelizate</i>	

*Unele ingrediente din preparatele din meniu pot varia în funcție de sezon, ce găsim proaspăt în piață și ce trufandale avem în grădina ATRA.

INCEPTION

Summer menu

STARTER

HERITAGE (300g) <i>Wild mushroom cream / milk foam with truffles</i>	29
AUTHENTIC (300/50g) <i>Supa de legume / beef dumplings</i>	35
NUDE (200/100g) <i>Nettles / beef tongue / quail egg / tart</i>	40
SINERGY (100/150/80g) <i>Smoked trout / tomato mousse / tomatoes from the Atra garden</i>	39
UNEXPECTED (250g) <i>Pate en crouete / deer / rabbit / bear / foie gras</i>	48
CORE (300/100/10g) <i>Beef in pastry / parsnip / Romanian truffles</i>	40

MAIN COURSES

UNCHARTED (400g) <i>Risotto / wild mushroom mix foraged from Doftana Valley</i>	55
INTRIGUE (200/150/100/50g) <i>Trout / couscous / beurre blanc sauce</i>	66
ORIGINES (250/100/100g) <i>Farm chicken / sautéed vegetables / broccoli pudding</i>	68
SYMBIOSIS (200/100/100/50g) <i>Duck leg / sweet potato puree / sautéed vegetables / sour cherry</i>	65
BUCOLIC (250/150/50g) <i>Lamb chops / beans / mustard sauce</i>	95
TRIBUTE (200/100/50/100g) <i>Mangalitza / polenta / wild mushrooms</i>	79
HEDONISM (200/250/50g) <i>beef cheeks / potato cream with truffles / wild garlic oil</i>	72
APOGEUM (200/150/100/50g) <i>Beef fillet / celery textures / sautéed vegetables / demi-glace</i>	95
KOSHER (200/75/150/50g) <i>Rabbit leg / foie gras / parsnip / Morchella</i>	98

INCEPTION

Summer menu

SALADS & SIDE DISHES

- MIORITIC** (200/100g) **38**
Salad / fried cheese / wild garlic pesto
- HELLENIC** (200/200g) **35**
Salad / chicken croquettes / yogurt sauce
- FROM ATRA GARDEN** (200/200g) **35**
Salad mix / fresh tomatoes from the garden / basil oil
- WILD** (200g) **28**
Wild mushrooms stew, foraged from Doftanei Valley
- CRUMPI** (200g) **27**
Baked potatoes / oil / rosemary

DESSERTS

- FLASHBACK** (200g) **38**
Cream cheese with vanilla and lemon / rhubarb / fir bud syrup
- PROVOCATIVE** (200g) **38**
Chocolate ganache / raspberry sorbet
- HARMONY** (200g) **35**
Gingerbread / fir bud syrup / apple / caramelized nuts

* Some ingredients in the menu can vary depending on the season, what we find fresh in the farmer's market and what we harvest from the ATRA garden.

LISTA ALERGENI MENUU

STARTER

MOSTENIREA - lactoză

AUTENTIC- țelină, gluten, lactoză /sulfiți

NUD - gluten, sulfiți, ou, lactoză

SINERGIE - pește, lactoză, lapte

NEAȘTEPTAT- lapte, gluten, lactoză, sulfiți

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, lactoză

TRIBUT - sulfiți, lactoză, gluten

HEDONISM - gluten, lactoză, sulfiți

APOGEU - sulfiți, țelină, alune, gluten, lactoză

CUȘER - sulfiți, lactoză, lapte

DESERT

AMINTIRI - lactoză, ou, amidon, gluten, nuci

PROVOCATIV - alune, lactoză, ou, gluten

ARMONIE - lactoză, alune

SALATE ȘI GARNITURI

TOCANĂ DE CIUOERCI - sulfiți, lactoză

SALATĂ CROCHETE - gluten, ou, lapte, lactoză

MIX DE SALATĂ/BRÂNZĂ PRĂJITĂ - lactoză

MENIU PENTRU COPII

STARTER

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

FELURI PRINCIPALE

CROCHETE DE PUI	26
SPAGHETE CARBONARA	24
PĂSTRĂV	35
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.

M O L D O V A

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.

O L T E N I A

CRAMA OPRİȘOR

Jiana Rose alc. 13%

150

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

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

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.

D O B R O G E A

CRAMA SARICA NICULITEL

Aligote Roze alc. 12,8%

140

Se caracterizeaza prin prospektime, 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 Valdobbiadene 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 regasim note îmbietoare de flori albe, brioșe pufoase, citrice, mere verzi și ușoare influențe minerale cat si 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. Regasim 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 ofera 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 supracoapte 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	30
Cardhu 12	30
Jameson	17
Chivas Regal 12	32
Maker's Mark	28
Disaronno Amaretto	19
Jagermeister	18
Bailey's	17
Afinata Saber	17
Visinata Saber	17
Fernet Branca	18
Martini	24
Țuică Zetea	27
Miorița 30	33
Hennessey VSOP	33
Grey Goose	32
Grand Marnier	25
Absolut	17
Balvenie 12	33
Campari	20
Limoncello	20
Martell vsop	28
Tanqueray	28

BERE

Ursus	330ml	12
Peroni	330ml	14
Peroni draft	400ml	15
Ursus N/A	330ml	15
Olovina WannaBeer True (5.8% ABV)	330ml	18
Olovina WannaBeer The One (7.2% ABV)	330ml	18

COCKTAILURI ALCOOLICE

Pina colada	35
Blue Margarita	35
Long Island Iced Tea	38
Strawberry Daiquiri	35
Atra Unique	38
Campari Orange	35
Aperol Spritz	35
Gin Tonic	35
Hugo	35
Mojito	35

BĂUTURI RĂCORITOARE & COCKTAILURI NON-ALCOOL

Dorna plată / minerală	330 ml	12
Dorna plată / minerală	750 ml	17
Coca Cola / Coca Cola Zero	250 ml	13
Limonadă / Socată		20
Fresh Portocale / Grefe		21
Green Apple		28
Frozen Strawberry Lemonade		28
Mickey Mouse		28

BĂUTURI CALDE

Ristretto	12
Espresso	13
Lungo Forte	15
Cappuccino	17
Latte Macchiato	17
Ice Macchiato	17
Selecție de ceaiuri	15