

# MENIU



ATRA • DOFTANA

# INCEPUTURI

*Meniu de toamnă - iarnă*

## STARTER

<b>MOSTENIREA</b> (300g) <i>Cremă de ciuperci / spumă de lapte cu trufe</i>	<b>29</b>
<b>AUTENTIC</b> (300/50g) <i>Supă de fazan</i>	<b>38</b>
<b>NUD</b> (75/150g) <i>Escalop de foie gras / texturi de gutui</i>	<b>55</b>
<b>SINERGIE</b> (75/100/50/50) <i>Bulss: carne la garniță / mămăligă / brânză de burduf</i>	<b>45</b>
<b>NEAȘTEPTAT</b> (250g) <i>Pate en croute / cerb / iepure / urs / foie gras</i>	<b>48</b>
<b>LAGOM</b> (300/100/10g) <i>Măduvă de vită / pulpă de rață crocantă / cartof</i>	<b>48</b>
<b>MIEZ</b> (300/100/10g) <i>Merdenea de vită / păstârnac / trufe românești</i>	<b>40</b>

## FELURI PRINCIPALE

<b>NEEXPLORAT</b> (400g) <i>Risotto / mix de ciuperci</i>	<b>55</b>
<b>INTRIGĂ</b> (200/150/100/50g) <i>Păstrăv / cus-cus / sos beurre blanc</i>	<b>66</b>
<b>ORIGINI</b> (250/100/100g) <i>Piept de fazan / doboș de țelină și cartof / sos de trufe / legume glasate</i>	<b>78</b>
<b>SIMBIOZĂ</b> (200/100/100/50g) <i>Pulpă de rață / piure de cartofi dulce / vișine</i>	<b>65</b>
<b>BUCOLIC</b> (250/150/50g) <i>Mușchiuleț de berbecuț / iahnie fasole / mix de fasole boabe / sos muștar</i>	<b>95</b>
<b>TRIBUT</b> (200/100/50/100g) <i>Ceafă de mangaliță / mămăligă prăjită / tocăniță de ciuperci</i>	<b>79</b>
<b>HEDONISM</b> (200/250/50g) <i>Obraz de vită / spumă de cartofi cu trufe / ulei de leurdă</i>	<b>72</b>
<b>APOGEU</b> (200/150/100/50g) <i>Antricot de vită / dovleac / sos demiglance</i>	<b>95</b>
<b>CUȘER</b> (200/75/150/50g) <i>Pulpă de iepure / foie gras / păstârnac / zbârciogi</i>	<b>98</b>

# INCEPUTURI

*Meniu de toamnă - iarnă*

## SALATE ȘI GARNITURI

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

## DESERT

<b>AMINTIRI</b> (200g)	<b>38</b>
<i>Alba Ca Zăpada</i>	
<b>PROVOCATIV</b> (200g)	<b>38</b>
<i>Ganaș de ciocolată / sorbet de zmeură</i>	
<b>ARMONIE</b> (200g)	<b>38</b>
<i>Orez cu lapte / caramel sărat</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

## *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>Pheasant soup</i>	<b>38</b>
<b>NUDE</b> (75/150g) <i>Foie gras cutlet / quince textures</i>	<b>55</b>
<b>SINERGY</b> (75/100/50/50) <i>Smoked pork neck / polenta / Burduf cheese</i>	<b>45</b>
<b>UNEXPECTED</b> (250g) <i>Pate en crouete / deer / rabbit / bear / foie gras</i>	<b>48</b>
<b>CORE</b> (300/100/10g) <i>Beef in pastry / parsnip / Romanian truffles</i>	<b>40</b>
<b>LAGOM</b> (300/100/10g) <i>Beef marrow / crispy duck leg / potato</i>	<b>48</b>

### MAIN COURSES

<b>UNCHARTED</b> (400g) <i>Risotto / wild mushroom mix foraged from Doftana Valley</i>	<b>55</b>
<b>INTRIGUE</b> (200/150/100/50g) <i>Trout / couscous / beurre blanc sauce</i>	<b>66</b>
<b>ORIGINES</b> (250/100/100g) <i>Pheasant breast / celery and potato / truffle sauce / glazed vegetables</i>	<b>78</b>
<b>SYMBIOSIS</b> (200/100/100/50g) <i>Duck leg / sweet potato puree / sautéed vegetables / sour cherry</i>	<b>65</b>
<b>BUCOLIC</b> (250/150/50g) <i>Lamb fillet / 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 cheeks / potato cream with truffles / wild garlic oil</i>	<b>72</b>
<b>APOGEUM</b> (200/150/100/50g) <i>Beef entrecote / pumpkin / demiglace sauce</i>	<b>95</b>
<b>KOSHER</b> (200/75/150/50g) <i>Rabbit leg / foie gras / parsnip / Morchella</i>	<b>98</b>

# 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**  
*Snow White cake*
- PROVOCATIVE** (200g) **38**  
*Chocolate ganache / raspberry sorbet*
- HARMONY** (200g) **35**  
*Rice pudding / salted caramel*

\* 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 CIUPERCI - sulfiți, lactoză

SALATĂ CROCHETE - gluten, ou, lapte, lactoză

MIX DE SALATĂ/BRÂNZĂ PRĂJITĂ - lactoză

## **MENIU PENTRU COPII**

### **STARTER**

<b>SUPĂ CU 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 AVINCIS

**Cramposie Selectionata** alc.13% **150**

*Acest sortiment alb creat dintr-un soi local impresionează cu buchetul său surprinzător și vibrant, unde aromele de măr verde, pară și fructe citrice creează un joc de nuanțe dulci-proaspete excelent.*

### CRAMA BUDUREASCA

**Budureasca Fume** alc.13,5% **140**

*Un vin de culoare galben pai, cu arome de piersici și caise coapte și note fine de stejar afumat, cu gust cremos de piersici și vanilie și cu un final lung și plăcut.*

### CRAMA CATLEYA

**Epopie Alba** alc.12% **160**

*Un vin cu adieri proaspete de flori, alintate cu tonuri delicate de miere de salcâm. Gustativ regasim arome florale subtile, completate cu accente acrișoare de coacăze și caise necoapte, care conduc spre un postgust ușor amarui, de sâmbure de caisă.*

### CRAMA CORCOVA

**Chardonnay** alc.13,5% **140**

*Un vin galben auriu cu reflexii verzui, cu arome vegetale, vanilie și fructe albe; un gust onctuos, de pâine prăjită, ceai de ceylon, migdale, măr copt, pere, marțipan, banană.*

### 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 LACERTA

**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.*

### CRAMA METAMORFOSIS

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

*Un 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 SERVE

**Cuvee Pacs** alc.12.5% **150**

*Un vin de culoare galben pai cu reflexii verzui, elegant, mineral, cu gust ușor crocant și aciditate plăcută.*

### CRAMA VINARTE

**Soare Blanc De Noir** alc.12.5% **150**

*Un vin floral cu arome de fructe roșii și un gust suav de pere, pepene galben și cireșe negre.*

## 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.

## 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 amărui, de sâmbure de caisă.

**Chardonnay Sole** alc.12% **150**

Un clasic în categoria sa de vin alb baricat. Arome intense și elegante de vanilie, semințe prăjite, un pic de fum alb, fruct bine copt, cu note de fagure de miere, dublate însă de o surprinzătoare senzație de tinerețe, data de accentele de piersica verde și tonurile vegetale, precum și de finalul viu, crocant, care tradează o aciditate semnificativă, cu influente citrice.

### 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.

**Maria - Fetească Albă** alc. 12,5% **160**

Un vin Galben-pai cu reflexii aurii. Feteasca Albă este vioaie, mulțumită parfumului de mere verzi și litchi. Gustativ se fac simțite cu intensitate, dar și cu finețe, aromele de lime și caise pârguite. După arome se simte acidul, echilibrat, din care anticipăm un final mediu și ierbos.

**Mysterium Alb** alc. 12,5% **140**

Un vin Galben-verzui, cu reflexii aurii și un buchet cu expresii condimentate și fructate. Caisele și piersicile prezente sunt completate de accente florale de trandafir. Aromele din pepene galben, caise și condimente încheie cercul de arome.

## 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.

**Sauvignon blanc Special Reserve** alc. 14% **180**

Culori aurii, arome intense de flori și fructe exotice, nuanțe de citrice condimentate și final persistent cu tonuri de fum. Maturarea timp de nouă luni în stejar transilvănean oferă note secundare cremoase, de vanilie.

## CRAMA LA SALINA

**Sauvignon Blanc** alc. 13% **130/35**

Cu o culoare galben pal, strălucitoare, dezvăluie arome proaspete, dominate de citrice și flori de soc, continuate de note de ardei gras. Gustul surprinde plăcut printr-o bună aciditate și structură armonioasă completată de notele ușoare de mineralitate, cu tentă vagă de dulce (deși e sec), prezente în post-gustul mediu spre lung.

## M O L D O V A

### 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-amărui.

### 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.

### CRAMA GÂRBOIU

**Bacanta Sarba** alc. 12,5% **150**

Un vin galben-pai, strălucitor, cu arome de petale de trandafir, piersică roșie cu un twist tropical de mango și papaya. Maturarea pe drojdie (Sur-Lie) și lemnul de esență tare oferă aromele fine de condimente dulci, migdale și pâine prăjită. În post gust se menține fructat și ușor onctuos.

**Bacanta Tamaioasa** alc. 12,4% **150**

Aroma complexă de piersică roșie coaptă și fructe exotice ca mango este completată de note discrete de petale de trandafir, fagure de miere și caise confiate. Un vin complex și corpulent, cu aciditate peste medie și alcool modic. Vinul are o aromă pregnant de fructe exotice, complexitate și un post gust lung și persistent.

### CRAMA PURCARI

**Chardonnay** alc. 12% **145**

Un vin cu Note intense de fructe exotice, învăluite în accente florale. Un buchet captivant, dominat de arome de migdale și note calde de vanilie. Vinul are un postgust lung și nuanțat coloristica fiind un auriu deschis, cu tonuri de chihlimbar.

## CRAMA PURCARI

**Sauvignon Blanc** alc. 13,5% **145**

Un vin Galben pai strălucitor. Un vin cu o prospețime debordantă, oferită de citrice (greșfrut și lime), completate de fructe exotice și nuanțe florale, discrete. Vinul are o aromă mai intensă de fructe proaspete și aciditate medie. Răcoritor, ușor acidulat, cu post gust scurt spre mediu.

## DOBROGEA

### DOMENIUL BOGDAN

**Cuvee Experience** alc.13,5% **140**

Un vin cu note proaspete de fructe exotice, învăluite în parfum fin de flori albe. Complex și sprinten, cu arome ce descriu perfect registrul floral-fructat și cu o mineralitate perfect dozată.

### CRAMA HAMANGIA

**Pagaia Sauvignon** alc.13% **140**

Prospețime este cuvântul care descrie cel mai bine acest Sauvignon Blanc. Culoarea galben deschisă cu reflexiile verziu, nasul floral cu note citrice, gustul plin, intens și cu aciditate vioaie, toate susțin același lucru: proaspăt de te pune pe gânduri.

**Pagaia Fume** alc.13,5% **140**

Un vin cu o culoare galben-aurie intensă. Arome îmbrăcate subtil în lemn, ca o recompensă a barique-ului în care a stat, note vegetale intense ce îi dau savoare. Gustul sau onctuos, cu aciditate răcoritoare, ce retrezește senzația de vară, în plină vară, te face să repeți experiența până la "fundul" sticlei.

### 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.

### CRAMA BUDUREASCA

**Fetească Neagră** alc. 14.5% **150**

Vin roșu-rubiniu, cu arome bazate pe note de gem de prune și cuișoare. Gustul conține accente de prune, mure, vanilie și piper negru, iar taninurile catifelate pun în valoare textura cremoasă.

**Noble 5** alc. 14.5% **170**

Un vin cu arome de fructe de pădure, coacaze negre și piper, gustativ având note de cireșe negre și prune uscate, cu note fine de scorțișoară și cuișoare, care se dezvoltă într-o ușoară aromă de mentol.

### CRAMA CORCOVA

**Cuvee Boehme** alc. 14% **170**

Un vin roșu catifelat, corpulent și rotund (maturat circa 1 an în barrique din lemn românesc și franțuzesc), cu arome intense, de fructe negre de pădure coapte și rascoapte, vanilie, cedru și cacao. Suculent, plin și corpulent, cu tanini rotunzi și echilibrați, și de o senzație finală prelungă, dulceaga și fructată.

### CRAMA DAVINO

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

Vin roșu, sec, limpede-cristalin cu 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 LACERTA

**240**

**Lacerta Cuvee IX** alc. 14.4%

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% **160/35**

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 corpolent, echilibrat, dulceag, cu arome de fructe roșii, afine și mure.

## DOMENIILE SAMBURESTI

**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 corpolenta 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 și trufe de ciocolată neagră.

**Oprișor Smerenie** alc. 14% **310**

Un vin de o culoare intensă, cu arome de vișine supracapte, cacao, cafea, vanilie și scortisoara și tanini bine conturati. Gustul lasa loc fructelor negre, prune afumate, smochine și 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).

## MOLDOVA

### 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 supracapte 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 cafea, arome bogate de fructe dulci, în special mure și prune zemoase, la care se adaugă accente de fructe uscate și lemn dulce.

### CRAMA GÂRBOIU

**Fetească Neagră** alc. 15% **170**

Cu o culoare roșie granată ce impresionează prin arome puternice de prune și condimente ca scorțișoara, anason și cuișoare completate cu note de piele. Este echilibrat cu taninuri pronunțate și o aciditate bine integrată în corpul vinului. Post gust lung.

### CRAMA PURCARI

**Rară Neagră** alc. 12,5% **160**

Un vin de culoare roșu rubiniu cu un buchet armonios și nuanțat, care combină elegant note de rodie, ciocolată și prune zemoase. Gustativ regăsim arome bogate și intense de fructe uscate și vanilie, cu accente delicate de lemn de stejar pe final.

## TRANSILVANIA

### CRAMA RECAȘ

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

Un vin de culoare roșu rubiniu închis cu intense reflexe violacee, limpiditate bună. Arome de fructe supracapte (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 ridicată, alcoolul mediu bine integrat. Notele afumate și taninii catifelati.

## CRAMA CATLEYA

**Cabernet Franc** alc. 13,8% **150**

Culoarea este roșu-violet, corpul rotund cu taninuri echilibrate, specifice soiului, completate și rotunjite de timpul petrecut în baricuri. Aromele sale complexe variază într-un spectru larg, de la cireșe și coacăze negre, până la cele picante de piper mentolat și capsicum.

**Shiraz** alc. 14% **150**

Acest vin are note de fructe roșii și cimbru proaspăt, iar pe final apare senzația de ciocolată și condimente dulci, datorată maturării vinului în butoaie de stejar.

## CRAMA LILIAC

**Pinot Noir Private Selection** alc. 14,5% **220**

Un vin de culoare vișiniu intens cu reflexe oranj cu un buchet ce prezintă accente bogate de cireșe, prune și lemn de stejar, la care se adaugă nuanțe discrete de ciocolată cu arome intense de fructe de pădure, gem de prune, cireșe negre zemoase și condimente.

## CRAMA LA SALINA

**Pinot Noir** alc. 13,5% **140**

Un vin de culoare roșu-vișiniu dominat de nuanțe de afine, vișine, cafea, condimente și violete, la care se adaugă accente discrete de lemn de stejar. Aromele sunt intense de vișină și violetă, completate cu influențe lemnoase.

## DOBROGEA

### 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

**Cuvee Experience** alc. 15,5% **140**

Un vin roșu rubiniu cu arome de vanilie, nuci, vișine, prune. Gustativ regăsim condimente, mure, pâine prăjită, cireșe negre.

## VINURI ROSE

### MUNTENIA

#### CRAMA BUDUREASCA

**Budureasca Roze** alc. 13,5% **140**

Un cupaj din soiurile Merlot & Fetească Neagră & Pinot Noir. Culoare rose zmeură, cu arome puternice de capșune și fragi. Un vin cu gust proaspăt, bine echilibrat, cu o aciditate proaspătă este un vin elegant ușor de băut.

#### CRAMA CATLEYA

**Freamat Roze** alc. 12,5% **130**

Cu o culoare roz deschisă, acest rosé întâmpină cu arome proaspete, fructate, cea predominantă fiind de fragi. Gustul este proaspăt, rotund, cu o aciditate plăcută care ne face să resimțim note de grapefruit și piersici.



## **CRAMA CORCOVA**

**Rose De Corcova** alc. 13,5% **140**

Culoare specială de lemn de trandafir a vinului sec Corcova Rose este completată de un gust la fel de special, cu arome fine de fructe albe și brioșă franțuzească, încheiat cu o notă intensă de fructe roșii.

## **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.

## **CRAMA SERVE**

**Cuvee Sissi/Magnum** alc. 12,8% **150/280**

Un vin cu arome elegante de flori albe, ananas și pomelo. Gustul echilibrat îți va completa experiența aristocrată. Un vin elegant cu arome de flori de cireși și de lamâi, ananas și pomelo.

**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 VINARTE**

**Roza De Samburesti** alc. 12,5% **130**

Un vin cu arome intense de capsuni și ierburi aromatice obținut din soiul de struguri Cabernet Sauvignon (100%).

**Soare Roze** alc. 12,5% **140**

Vinul este un roze sec, în care se resimt arome de capsuni, prune, cireșe negre, vanilie și ardei iute. Prezintă un echilibru perfect între aciditate și cantitatea de tanini, fiind ușor de consumat la mese. Culoare este de un roz-somon, cu nuanțe ușor deschise.

## **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% **130/30**

Un roze 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.

### **CRAMA PURCARI**

**Roze De Purcari** alc. 13,5% **140**

Culoarea de un roz delicat este acompaniată de o aromă fină de fructe exotice. Gustul suav are note de caise, piersici și coacăze, ce trec lent în postgustul prelungit cu nuanțe de fructe de pădure.

# 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.

## CRAMA JIDVEI

**Mysterium Roze** alc. 12,5% **140**

Un vin limpede, rose trandafiriu cu arome de condimente, fructe roșii și alcool integrat cu note gustative de piper, cireșe, zmeură, căpșuni, fragi, tanini vioi.

## CRAMA LILIAȘ

**Liliaș Roze** alc. 12,5% **140**

Un vin roz somon cu note senzuale de fructe de pădure roșii, învăluite într-un amestec fin de condimente exotice. Gustativ este expresiv și elegant, dominat de arome de merișoare, zmeură, coacăze, căpșune, citrice și condimente delicate.

## CRAMA LA SALINA

**Issa Roze** alc. 13% **130**

Pinot Noir rose, vinificat în stil clasic, este o plăcută surpriză, mai ales că soiul este unul foarte pretențios. Prezintă o culoare, roz-somon ce ne trimite cu gândul la vară. Aromele tipice soiului se transformă prin vinificarea în rose, în note intense de frăguțe și pepene roșu.

# DOBROGEA

## CRAMA DOMENIUL BOGDAN

**Cuvee Experience** alc. 13,7% **130**

Cuvee Experience este un rose cu personalitate, obținut din Pinot Noir și Merlot. Intensitate medie a culorii, arome de fragi, zmeură și note florale, este un rose gastonomic, cu corp peste mediu.

## CRAMA HAMANGIA

**Pagaia Roze** alc. 12,5% **140**

Un vin cu o culoare frumoasă și apetisantă, ce abia așteaptă să-l pui în pahar ca să-ți arate aromele lui de fructe și flori și gustul său fin ce te duce instant cu gândul la o plajă sălbatică, așa, ca la noi, la Gura Portiței.

**Ataman Roze** alc. 13,5% **140**

Culoare roz intensă, miros proaspăt, de fructe de pădure și flori sălbatice pe final. Gustul este plin, plăcut, datorat acidității și restului de zahăr bine integrate în acest vin.

# 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

**Brut Jidvei** alc. 12% **150**

Un vin de culoare galben-verzui cu un buchet carismatic, dominat de note de măr, pară, greșfrut și lămâie. Gustativ regăsim o aromă bogată de citrice, în special pomelo, îmblânzită cu accente de măr și pară zemoasă.

**Spumant Roze De Purcari** alc. 12,5% **160**

Un vin cu un buchet etaleză în special note florale, la care se adaugă accente de coacăze negre și produse de patiserie. Gustativ regăsim arome captivante de cireșe amare, merișoare și foietaj cu fructe. Postgustul este lung, dulce-acrișor, puțin vanilat.

**Charm La Salina** alc. 11,5% **140**

Soiul Chardonnay face o treabă excelentă dând naștere acestui vin spumant, obținut prin metoda Charmat. Strugurii recoltați manual la sfârșit de august conferă o prospețime deosebit de plăcută vinului, care devine și mai placut grație perlașului vioi. Crocant și fructat, cu accente citrice.

**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 regăsim note îmbietoare de flori albe, brișe pufoase, citrice, mere verzi și ușoare influențe minerale 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 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.

## 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>
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>
Bombay Sapphire	<b>28</b>

## **BERE**

Ursus	330ml	<b>12</b>
Ursus Black	330ml	<b>14</b>
Peroni	330ml	<b>14</b>
Peroni draft	400ml	<b>15</b>
Ursus N/A	330ml	<b>15</b>
Ursus Lamâie N/A	330ml	<b>14</b>
Olovina Amber Ale Draft	330ml	<b>15</b>
Olovina Amber Ale (5,5% ABV) 330ml		<b>18</b>
Olovina Pale Ale (5,5% ABV) 330ml		<b>18</b>
Olovina English Ale (5,9% ABV) 330ml		<b>18</b>
Olovina India Pale Lager (6% ABV) 330ml		<b>18</b>

## **COCKTAILURI ALCOOLICE**

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

## **BĂUTURI RĂCORITOARE & COCKTAILURI NON-ALCOOL**

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 / Socată		<b>20</b>
Fresh Portocale / Grefe		<b>21</b>
Green Apple		<b>28</b>
Frozen Strawberry Lemonade		<b>28</b>
Mickey Mouse		<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>