

MENIU



ATRA • DOFTANA

ÎNCEPUTURI

Meniu de vară - toamnă

PRE-STARTER

TRIO ROMÂNESC 50/100/50g **42**
*Unt cu trufe / zacuscă de casă /
cremă de brânză / pâine de casă*

STARTER

MOSTENIREA (300g) **38**
*Cremă de ciuperci / spumă de
lapte cu trufe*

VÂNAT (300/50g) **44**
Supă de fazan

SINERGIE (75/100/50/50) **56**
*Bulss: carne la garniță / mămăligă
/ brânză de burduf / smântână*

NEAȘTEPTAT (250g) **54**
*Pate en croute / cerb / iepure / urs /
foie gras*

LAGOM (300/100/10g) **52**
Urzici / vită / ou de prepeliță

MIEZ (300/100/10g) **54**
*Merdenea de vită / păstârnac / trufe
românești / legume glacee*

NOSTALGIE **49**
*Colțunași de casă / vită / trufe /
parmezan*

FELURI PRINCIPALE

NEEXPLORAT (400g) **72**
Risotto / mix de ciuperci

INTRIGĂ (200/150/100/50g) **82**
*Păstrăv / cus-cus / sos beurre blanc
legume glacee /*

ORIGINI (250/100/100g) **88**
*Piept de fazan / doboș de țelină și
cartof / sos de trufe / legume glasate*

SIMBIOZĂ (200/100/100/50g) **84**
*Pulpă de rață / piure de cartofi
dulce / vișine*

BUCOLIC (250/150/50g) **125**
*Mușchiuleț de berbecuț / iahnie
fasole / mix de fasole boabe / sos muștar*

TRIBUT (200/100/50/100g) **92**
*Mangaliță / mămăligă / prăjită /
tocăniță de ciuperci*

HEDONISM (200/250/50g) **89**
*Obraz de vită / spumă de cartofi
cu trufe / ulei de leurdă*

APOGEU (200/150/50g) **138**
*Mușchi de vită // cartofi / ceapă /
smântână / sos demi-glacé*

CUȘER (200/75/150/50g) **92**
*Tocăniță de Cerb / trufe / zbârciogi /
hribi / gălbiori*

ÎNCEPUTURI

Meniu de vară - toamnă

SALATE ȘI GARNITURI

DIN AFUMĂTOARE (200/100g)	44
<i>Mix de frunze / pește afumat / iaurt și mentă/crutoane</i>	
ELEN (200/200g)	48
<i>Mix de frunze / rasol alb/ dressing 1000 island</i>	
CRESCUȚĂ DE NOI (200/200g)	40
<i>Mix de salată / roșii din grădină / ulei de busuioc</i>	
SĂLBATIC (200g)	38
<i>Tocană de ciuperci din Valea Doftanei</i>	
CRUMPI (200g)	38
<i>Cartofi copti/ceapă verde/smântână</i>	
ZDRAVĂN (200g)	44
<i>Bulgur/ porumb / linte / arpacaș / pătrunjel verde</i>	
ÎN OȚET (250g)	38
<i>Ciuperci sălbatice marinate</i>	

DESSERT

AMINTIRI (200g)	44
<i>Înghețată de casă/cireșe amare /alune de pădure caramelizate</i>	
PROVOCATIV (200g)	44
<i>Texturi de ciocolată/înghețată de busuioc</i>	
ARMONIE (200g)	44
<i>Ecler de casă cu cremă de vanilie și rom / piure de fructe de pădure</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 - Fall menu

PRE-STARTER

ROMANIAN TRIO (50/100/50g) **42**

*Truffle butter / house zacusca /
cream cheese / homemade bread*

STARTER

HERITAGE (300g) **38**

*Wild mushroom cream /
milk foam with truffles*

GAME (300/50g) **44**

Pheasant soup

SINERGY (75/100/50/50) **56**

*Smoked pork neck / polenta /
Burduf cheese / sour cream*

UNEXPECTED (250g) **54**

*Pate en croute / deer / rabbit /
bear / foie gras*

CORE (300/100/10g) **54**

*Beef in pastry / parsnip / Romanian
truffles*

LAGOM (300/100/10g) **52**

Nettles / beef cheek / quail egg

NOSTALGIA (300/100/10g) **49**

Beef ravioli / truffles / parmesan

MAIN COURSES

UNCHARTED (400g) **72**

*Risotto / wild mushroom mix foraged
from Doftana Valley*

INTRIGUE (200/150/100/50g) **82**

Trout / couscous / beurre blanc sauce

ORIGINES (250/100/100g) **88**

*Pheasant breast / celery and potato /
truffle sauce / glazed vegetables*

SYMBIOSIS (200/100/100/50g) **84**

*Duck leg / sweet potato puree /
sautéed vegetables / sour cherry*

BUCOLIC (250/150/50g) **125**

Lamb fillet / beans / mustard sauce

TRIBUTE (200/100/50/100g) **92**

*Pork tenderloin / polenta /
wild mushrooms*

HEDONISM (200/250/50g) **89**

*Beef cheeks / potato cream with
truffles / wild garlic oil*

APOGEUM (200/150/100/50g) **138**

*Beef fillet / potatoes / onions /
cream / demi-glaze sauce*

KOSHER (200/75/150/50g) **92**

Deer chunks / mushrooms / truffles

INCEPTION

Summer - Fall menu

SALADS & SIDE DISHES

- FROM THE SMOKEHOUSE** (200/100g) **44**
Greens / smoked trout / pesto
- HELLENIC** (200/200g) **48**
*Greens / white veal / crutons /
1000 island dressing / yogurt sauce*
- FROM ATRA GARDEN** (200/200g) **40**
*Salad mix / fresh tomatoes from the
garden / basil oil*
- WILD** (200g) **38**
*Wild mushrooms stew, foraged from
Doftanei Valley*
- CRUMPI** (200g) **38**
*Baked potatoes / green onions /
sour cream*
- HEALTHY** (200g) **44**
Bulgur / pearl barley / corn / lentils
- PICKLED** (250g) **38**
Pickled wild mushrooms

DESSERTS

- FLASHBACK** (200g) **44**
*Homemade ice cream / dark cherries /
caramelized hazelnuts*
- PROVOCATIVE** (200g) **44**
Textures of chocolate / basil ice cream
- HARMONY** (200g) **44**
*Homemade eclair with vanilla cream and
rum / wild berry puree*

* 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

PRE-STARTER

Trio românesc - lactoză, gluten

STARTER

MOȘTENIREA - lactoză

AUTENTIC- țelină, gluten, lactoză /sulfiți

NUD - gluten, sulfiți, ou, lactoză,

SINERGIE - lactoză, lapte

NEAȘTEPTAT- lapte, gluten, lactoză, sulfiți

MIEZ - gluten, sulfiți, lactoză, telina

LAGOM - gluten, lactoză, sulfiți, telina, ou

FELURI PRINCIPALE

INTRIGA - lactoză, sulfiți, peste

NEEXPLORAT - sulfiți, gluten, lactoză

ORIGINI - lactoză, ou, gluten, sulfiți, țelină

SIMBIOZĂ - lactoză, gluten

BUCOLIC - sulfiți, muștar, gluten, lactoză

TRIBUT - sulfiți, lactoză, gluten

HEDONISM- gluten, lactoză, sulfiți

APOGEU - sulfiți, țelină, alune, gluten, lactoză

CUSER - sulfiți, lactoză, țelină

DESERT

AMINTIRI - lactoză, ou, amidon, nuci

PROVOCATIV - alune, lactoză, ou, gluten

ARMONIE - lactoză, alune, gluten, ou

SALATE ȘI GARNITURI

MIORITIC - pește, gluten, lactoză

ELEN - cereale, gluten, lactoză

CRUMPI - lactoză, lapte

HEALTHY- muștar, semințe

SALBATIC - sulfiți, muștar

MENIU PENTRU COPII

STARTER

CAȘCAVAL PANE	29
Salată de Roșii	

FELURI PRINCIPALE

CROCHETE DE PUI	32
SPAGHETE CARBONARA	32
PĂSTRĂV	44
Cartofi copti	

**BĂUTURI
ȘI
VINURI**



ATRA • DOFTANA

În conceperea acestui meniu de cocktailuri am plecat de la o dorință a noastră mai veche de a folosi ingrediente cât mai naturale și pline de energie. Astfel în spatele fiecărui cocktail stă o poveste a ingredientelor folosite.

Condimente ca scorțișoara, cardamonul, nucșoara, tonka, migdale și așa mai departe, și-au făcut loc în mixurile concepute special. În descrierea lor am enumerat doar câteva dintre ele însă aria este mult mai vastă lăsându-vă pe dumneavoastră să vă bucurați de combinațiile, spunem noi, îndrâznețe de gusturi și arome.

COCKTAILURILE CASEI

- Negroni** 90ml **28**
Un Mix de Gin, Campari și Blend Vermouth made in house.
- Nut a Manhattan** 100ml **28**
Un Mix de Gin, Campari și Blend Vermouth made in house.
- Quince&Co.** 150ml **28**
O combinație unică de pălincă de gutui, suc natural de mere, sirop de lămâie și apă minerală.
- Peniciline** 100ml **28**
Un savuros gust de Laphroaig, Chivas Regal, suc de lămâie și mixul natural al casei.
- Bees Knees** 100ml **28**
Un blend reușit de Gin, suc de portocale, lămâie și sirop de miere.
- Cachaca Intamplat** 100ml **28**
Un cocktail Tropical cu un gust unic de rom, lime, migdale, nucșoară.
- 75 Spritz** 150ml **28**
Un mix simplu, dar savuros: gin, tarhon, ceai verde, suc de lămâie și Prosecco.
- Pink&Sparkling** 150ml **28**
Un amestec unic și răcoritor de spumă de cafea, gin, schwepps și sirop de grefe.
- Cardamon Collins** 150ml **28**
Un amestec de arome de Gin, ienupăr, citrice și cardamon
- Raspberry/Strawberry Soda NA** 150ml **21**
O alternativă răcoroasă pentru o zi de vară cu fructe proaspete.
- Kola NA** 150ml **21**
Un mix de arome de portocala, lămâie, vanilie, scorțișoară, suc de lămâie.
- Simple Orange NA** 150ml **21**
Un bust de energie cu portocală, ghimbir, polen și propolis.

COCKTAILURI INTERNAȚIONALE

- Hugo** 250ml **28**
Un classic amestec de Prosecco, lime, menta și soc.
- Aperol Spritz** 250ml **28**
Un gust unic de Aperol, Prosecco, portocală și apă minerală.
- Mojito** 250ml **28**
O combinație de Rom, lime, zahăr brun și mentă desăvârșită cu un strop de apă minerală.

VINURI ALBE

MUNTENIA

CRAMA AVINCIS

Cramposie Selectionata alc.13% **160**

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 CATLEYA

Epopée 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 amărui, de sâmbure de caisă.

CRAMA DAVINO

Davino Domaine Ceptura Blanc alc.13% **200**

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% **200**

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% **160**

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% **160**

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

CRAMA AURELIA VIȘINESCU

Artisan Tămâioasă Românească alc.11% **150/40**

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% **170**

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% **190**

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% **160**
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, dată de accentele de piersică verde și tonurile vegetale, precum și de finalul viu, crocant, care tradează o aciditate semnificativă, cu influențe citrice.

JIDVEI

Ana - Sauvignon blanc alc. 12,5% **170**
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.

Mysterium Alb alc. 12,5% **150**
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% **150/40**
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% **150/40**
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.

OLTENIA

CRAMA BAUER

Cramposie Aromata alc.11,5% **160**
Un vin ce reunește ce este mai bun de la cele două soiuri: Muscat - caracter intens fructat și Crâmpoșie - structură și prospețime prin aciditate.

CRAMA DOMENIILE SAMBUREȘTI

Chateau Valvis Chardonnay alc.14% **180**
Un vin echilibrat care îmbină cu eleganță și armonie notele de aciditate și aromele de vanilie cu onctuoșitatea. Chardonnay Chateau Valvis se distinge prin o aromă florală discretă, catifelată și tandră.

M O L D O V A

CRAMA AVERESTI

Zghihara alc 12,8% **150**

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 DOMENIILE PANCIU

Șarbă Românească alc. 12,2% **150**

Un vin românesc cu arome de piersic, citrice, trandafir alb, flori de tei și note fine de busuioc pe fundal. Cu un gust proaspăt, complex și bine echilibrat în care predomină notele de piersici, miere și citrice.

CRAMA PURCARI

Chardonnay alc. 12% **160**

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.

Sauvignon Blanc alc. 13,5% **160**

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.

D O B R O G E A

DOMENIUL VLADOI

Anca Maria Sauvignon Blanc alc.13,8% **150/40**

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.

CRAMA GABAI

Muscat Otonel alc.13,5% **160**

Vinificat în sec, deosebit de aromat, îmbietor când îl miroșim. Arome de flori de portocal, flori de soc și lămâie proaspătă în palat. Culoare galben pal vibrantă. Un savuros final cu o notă de dulceață de gutui în post-gust.

CRAMA RASOVA

Pinot Gris alc.13,7% **160**

Un buchet complex, care debutează cu note văratice de ceai verde, pere, flori de salcâm, caise confiate, grapefruit și coajă de lămâie și tonuri ample de migdale. Gustativ regăsim arome fructate, cu aciditate citrică și cu o mineralitate ușor sărată. Postgust fructat, cu accent pe nectarine, mere, condimente și accente minerale.

VINURI ROȘII

MUNTENIA

CRAMA AURELIA VISINESCU

Anima Merlot alc. 13.5% **160**

Un vin de o uanta de rosu- 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

Noble 5 alc. 14.5% **180**

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 DAVINO

Davino Flamboyant alc. 14% **310**

Vin rosu, 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

Cuvee Unchiu Puiu alc. 14,5% **160/40**

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

Fetească Neagră alc. 14,3% **170**

O Fetească Neagră în rochie rubinie cu gust de cireșe negre îmbrăcate în ciocolată, prune afumate acoperite cu vanilie și condimente în postgustul lung și generos, ne aduce în fața unui vin concentrat cu aciditate echilibrată și alcool excelent integrat.

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% **180**

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% **160/40**

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% **200**

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% **170/40**

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.

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% **400**

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

CRAMA DOMENIUL ȘTIRBEI

Novac alc. 13% **170**

Acest vin rasfață simțurile cu o culoare roșu-rubinie intensă, un buchet de fructe și arome picante de afine, ienupăr, piper negru, ciocolată neagră și cuișoară.

Negru De Drăgășani alc. 14% **170**

Acest vin este un univers de arome fructate fără influențe datorate maturării în butoaie de stejar. Vinul are o culoare intensă roșu-violet specifică unui vin tânăr.

CRAMA DOMENIILE SÂMBUREȘTI

Chateau Valvis Cabernet Sauvignon alc. 14% **200**

Un vin bine structurat, robust, majestuos în care se simt tușe discrete de afine, prune uscate, smochine, ciocolată și tutun.

MOLDOVA

CRAMA CHATEAU CRISTI

Merlot alc. 14% **160**

Un vin clasic din Merlot, maturat în baric de stejar timp de 10 luni. Cu un gust fin și mătăsos, aromele amețitoare de vișină, zmeură, violete, care se ghicesc în senzațiile gustative datorită notelor de tutun, cuișoare și scorțișoară.

Cabernet Sauvignon alc. 14% **160**

Un vin cu adevărat nobil, produs din viță cu o vârstă de circa 60 ani. Buchetul său include o listă interminabilă de arome: prună, tutun, fructe de pădure, sparanghel, ghimbir, măslina și condimente.

CRAMA GITANA

Gitana Saperavi alc. 14,5% **180/40**

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 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% **170**

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.

CRAMA PANCIU

RBabească Neagră alc. 14,5% **150**

Un vin cu arome de fructe roșii în care predomină cele de afine, rodie, cireșe negre și vișine având un gust elegant cu o aciditate care accentuează notele de fructe roșii prezente în aromă, completate de notele de vanilie și ciocolată neagră.

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 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 catifelati.

CRAMA CATLEYA

Shiraz alc. 14%

160

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.

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

CRAMA GABAI

Fetească Neagră alc. 14%

180

Vin fin, elegant de o culoare rubinie cu tente cărămizii. Mariaj perfect olfactiv și gustative cu note și arome de piper, zmeură, fructe negre și roșii coapte (prune, mure, căpșuni) finisat cu note de vanilie obținute în urma învechirii în baric. Aciditate ridicată, bine integrată de o corpolență desăvârșită.

CRAMA RASOVA

Sur Mer Roșu alc. 15%

170

Un vin de culoare roșu intens cu un gust rotund, prietenos și consistent, cu tente suculente de fructe roșii, o aciditate revigorantă și o mineralitate salină, mai ales în partea finală. Regăsim arome puțin ascuțite, de sâmburi de fructe, fum, migdale și ciocolată.

VINURI ROSE

MUNTENIA

CRAMA CATLEYA

Freemat Roze alc. 12,5% **150**

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 SERVE

Cuvee Sissi/Magnum alc. 12,8% **170/280**

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% **150/40**

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.

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 busuioac.

CRAMA CRICOVA

Cricova Rose alc. 12,5% **150/40**

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.

TRANSILVANIA

CRAMA RECAȘ

Solo Quinta Roze alc. 13,5% **180**

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% **150/40**

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 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.

DOBROGEA

CRAMA SARICA NICULIȚEL

Caii de la Letea ROZE alc. 13% **150**

Un vin cu un buchet proaspăt, dominat de fructe de pădure roșii și petale de trandafir cu arome fine, care amintesc de dulcețuri de zmeură, căpșune și fragi, completate cu accente florale discrete.

CRAMA GABAI

Pinot Noir Roze alc. 12,5% **150**

O culoare roz somon pal spre mediu, aciditate ridicată care îl face crocant, reconfortant, dar, totodată, vinul este foarte catifelat pe palat, caracteristic soiului Pinot Noir. Aromatic întâlnim arome de fructe roșii, fragi, cireșe, iar gustativ găsim arome bogate de fructe proaspăt culese, completate cu note parfumate de petale de trandafir și accente minerale.

CRAMA RASOVA

Sur Mer Roze alc. 13,3% **150**

O cascadă de note fructate, unde strălucesc citrice, căpșune, grapefruit roz, mure și zmeură, dar și flori de primăvară sau ierburi aromatice cu arome fine, care dezvăluie fructe roșii, o aciditate proaspătă și o mineralitatea sărată. Postgust deosebit, mineral-condimentat.

BANAT

CRAMA THESAURUS

Fleurs de Vie Roze alc. 13% **150**

Un rosé strălucitor, plin de personalitate și eleganță care unește aromele de fragi cu notele exotice, ușor condimentate.

SPUMANTE

Cricova Clasic Rose alc. 12,5% **150**

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% **180**

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% **180**

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

C'est Soir Busuioc alc. 13,3% **150**

Un spumant unic cu un gust floral, predominant de trandafir și busuioc, exploziv în arome de căpșuni și piersici.

Spumant Roze De Purcari alc. 12,5% **200**

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.

Prosecco Valdobbiadene alc. 11,5% **200**

Amestecul aromelor de fructe și flori perfect echilibrate, 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% **40**

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 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 și corpulente în același timp.

MUNTENIA

CRAMA CORCOVA

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

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

1000 DE CHIPURI

Dulce De Fintești-Fetească Neagră alc. 15,9% **180/35**

1000 de Chipuri Dulce de Fintești este un vin roșu, dulce, obținut din struguri de Fetească Neagră, din recolta anului 2018.

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

BAUTURI ALCOOLICE

Johnnie Walker Black Label	36
Cardhu 12	36
Jameson	24
Chivas Regal 12	36
Maker's Mark	36
Disaronno Amaretto	24
Jagermeister	24
Bailey's	24
Afinata Saber	24
Visinata Saber	24
Fernet Branca	24
Martini	24
Țuică Zetea	33
Hennessey VSOP	33
Grey Goose	32
Grand Marnier	30
Absolut	24
Balvenie 12	38
Campari	24
Limoncello	24
Martell vsop	28
Bombay Sapphire	28

BERE

Grosch	450ml	18
Kozel premium/dark	330ml	18
Ursus	330ml	14
Ursus Black	330ml	16
Peroni	330ml	16
Peroni N/A	330ml	16
Peroni draft	400ml	18
Ursus N/A	330ml	16
Ursus Lamâie, Grefe, Cirese N/A	330ml	16
Olovina Amber Ale Draft	330ml	18
Olovina Amber Ale (5,5% ABV)	330ml	18
Olovina Pale Ale (5,5% ABV)	330ml	18
Olovina English Ale (5,9% ABV)	330ml	18
Olovina India Pale Lager (6% ABV)	330ml	18
Kingswood Cidru	400ml	18

BĂUTURI RĂCORITOARE

Apă plată / minerală	330 ml	12
Apă plată / minerală	750 ml	17
Coca Cola / Coca Cola Zero	250 ml	15
Limonadă / Socată		24
Fresh Portocale / Grefe		24

CAFEA ȘI BĂUTURI CALDE

Ristretto	14
Espresso	15
Lungo Forte	17
Cappuccino	19
Latte Macchiato	19
Caramel Latte	21
Vanilla Latte	21
Ice Macchiato	19
Atra Hot Chocolate cu/fără alcool	35/19
Selecție de ceaiuri	17