

# MENIU



ATRA • DOFTANA

# ÎNCEPUTURI

*Meniu de iarnă*

## DE BUN VENIT

- DIN CÂMARA NOASTRĂ** <sup>50/100/50g</sup> **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*
- 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 iarnă*

## SALATE ȘI GARNITURI

- DIN AFUMĂTOARE** (200/100g) **44**  
*Mix de frunze / pește afumat / iaurt și mentă/crutoane*
- ELEN** (200/200g) **48**  
*Mix de frunze / crochete de pui / dressing de iaurt*
- CRESCUTĂ DE NOI** (200/200g) **40**  
*Mix de salată / roșii din grădină / ulei de busuioc*
- SĂLBATIC** (200g) **38**  
*Tocană de ciuperci din Valea Doftanei*
- CRUMPI** (200g) **38**  
*Cartofi copti/ceapă verde/smântână*
- ZDRAVĂN** (200g) **44**  
*Mix de frunze / roșii de grădină / brânză coaptă / ulei de busuioc*
- ÎN OȚET** (250g) **38**  
*Ciuperci sălbatice marinate*

## DESSERT

- AMINTIRI** (200g) **44**  
*Turta dulce/dovleac/sirop de brad/nuci caramelizate*
- PROVOCATIV** (200g) **44**  
*Texturi de ciocolată/înghețată de busuioc*
- ARMONIE** (200g) **44**  
*Ecler de casă cu cremă de vanilie și rom / piure de fructe de pădure*

\*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

*Winter*

## AMUSE BOUCHE

**FROM OUR PANTRY** 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*

**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

*Winter*

## SALADS & SIDE DISHES

**FROM THE SMOKEHOUSE** (200/100g) **44**  
*Greens / smoked trout / pesto*

**HELLENIC** (200/200g) **48**  
*Greens / chicken croquettes / crutons / 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**  
*Mix of greens / tomatoes from our garden / baked cheese / basil infused oil*

**PICKLED** (250g) **38**  
*Pickled wild mushrooms*

## DESSERTS

**FLASHBACK** (200g) **44**  
*Gingerbread/pumpkin/fir syrup/caramelized nuts*

**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 - gluten, 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**

<b>CAȘCAVAL PANE</b>	<b>29</b>
Salată de Roșii	

### **FELURI PRINCIPALE**

<b>CROCHETE DE PUI ȘI PIURE</b>	<b>32</b>
<b>SPAGHETE CARBONARA</b>	<b>32</b>
<b>PĂSTRĂV ȘI PIURE</b>	<b>44</b>

**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 ARISTIȚA

**Chardonnay** alc.14%

**160**

*Un Chardonnay ce impresionează prin aromele fine de fructe tropicale, pere, pepene verde și care evoluează spre note de unt, migdale și pâine prăjită. Are o textură fină, cremoasă și o persistență gustativă îndelungată.*

### 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 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 vivoaie.*

**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.*

### 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.*

### THE ICONIC ESTATE

**Hyperion Viognier** alc.13,5%

**160/40**

*un vin exotic ale cărui note florale distincte se alătură aromelor de fructe tropicale coapte. Gust bogat în arome de caise confiate și piersici proaspete, cu note delicate de vanilie provenite din scurta maturare a vinului în stejar.*

**Hyperion Exclusiv Chardonnay** alc.13%

**160/40**

*Frumos și îndrăzneț te captivează cu aromele intense de fructe galbene bine coapte piersici și kiwi. Gustul este cremos cu note fine de condimente și nuanțe de vanilie.*

**Hyperion Pinot Grigio** alc.13%

**160/40**

*Elegant și complex, vinul are arome plăcute de caise și mere verzi, delicate note florale împletite armonios pe un fundal ușor mineral. Gust bine structurat cu senzații racoritoare de citrice și fructe tropicale.*

**Hyperion Tămâioasă Românească** alc.13% **160/40**

*Un vin sec, bine echilibrat cu arome fine de condimente cuișoare și tămâie în gust, plin de note florale spre sfârșit.*

### 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**

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

## CRAMA PANDORA

**Aligote** alc.12,7% **150**

*Vinul exprima terroir-ul podgoriei Cotești. Cules în urma înnobilării gustative a strugurilor, după o coacere târzie, dintr-o viță veche, de peste 40 de ani a rezultat un vin deosebit de complex. Tipicitatea soiului se concretizează în nuanțele tipice de vin cu gust pământos-vegetal în care nuanțele de fruct supracopt se completează cu un gust mineral, echilibrat, crocant pe alocuri.*

## 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.*

## 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.*

### JIDVEI

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

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

### LILIAÇ

**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 VILLA VINEA

**Diamant** alc. 13% **170**

*În crearea de Cuvee Diamant, combinarea celor două soiuri autohtone Fetească Albă și Fetească Regală redescoperă clasa soiurilor românești. Caracterul vinului este accentuat de fermentarea și maturarea în barrique- uri franțuzești. Nasul este bogat în arome de fructe (pere și mere) amestecat cu o ușoară aromă de vanilie și fructe exotice (pepene galben și ananas). Diamant Villa Vinea surprinde pe cerul gurii cu o mineralitate subtilă, arome de fructe verzi și un finisaj echilibrat, armonios și corpolent.*

## 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 onctuositatea. Chardonnay Chateau Valvis se distinge prin o aromă florală discretă, catifelată și tândră.*

## **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-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 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 (grepfrut 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**

### **CRAMA GABAI**

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

*Vinificat în sec, deosebit de aromat, îmbietor când îl mirosim. 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.*

# VINURI ROȘII

## MUNTENIA

### CRAMA ARISTITA

**Merlot Rezerva** alc. 14,8% **180**

Un vin cu arome de fructe roșii, zmeură, cireșe. Aromele sunt împletite armonios cu notele de vanilie și ciocolată provenite de la baricarea timp de 12 luni.

### 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.

**A3 Fete Negre** alc. 14,9% **310**

Un vin elegant și intens parfumat, cu accente de fructe negre, ciocolată amăruie și vanilie cu arome bogate de marmeladă și prune, nuanțate cu impresii de cafea și tabac, care conduc spre un final lung, catifelat.

### 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 DAGON

**Got Merlot** alc. 13,5% **220**

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.

**Avatar** alc. 13,8% **180**

Un vin de culoare roșu rubiniu, cu o învechire de 24 de luni în baricuri de stejar, un cupaj deosebit de armonios și echilibrat.

### 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 DFR

**Pinot Noir** alc. 14,9% **160**

Un Pinot Noir ce poate părea rustic prin culoarea sa închisă, notele directe de fructe roșii și lemn de esență tare. Un scurt moment de admirație în pahar oferă vinului aerul necesar pentru a dezvălui arome delicate de fructe roșii. Dintre notele fructate se păstrează cu răbdare pe papile cele de merișor, apoi apare și o tușă de trandafir.

### CRAMA FERDI

**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.

## THE ICONIC ESTATE

### **Hyperion Fetească Neagră** alc. 13,5% **200/40**

De un rubiniu – violaceu, intens, vinul ne încantă cu arome ce amintesc de fructele proaspăt culese, afine, coacăze negre și roșii. În gust și postgust, notele savuroase de fructe negre sunt completate cu cele de vanilie și condimente. Structură robustă, dar totodată fină este un deosebit suport al aromelor și îi conferă vinului lungime și eleganță.

### **Hyperion Shiraz** alc. 13,5% **180/40**

Hyperion Shiraz, un vin rafinat și complex, cu arome fine de fructe negre de pădure bine coapte și note incitante de condimente piper roșu ciocolată și vanilie dobândite în urma maturării în baricuri de stejar.

### **Hyperion Cabernet Sauvignon** alc. 14% **180/40**

Cabernet Sauvignon, cu o puternică expresie atât a caracterului de soi cât și a terroir-ului din care provine, obținut din struguri culeși din viile The Iconic Estate din Dealu Mare. Cu arome de mure, prune uscate și vanilie îmbinate armonios cu note delicate de condimente și mentă, acest vin a fost maturat timp de 12 luni în baricuri de stejar american și apoi învechit în sticlă.

## 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 LICORNA

**180**

### **ANNO 1909** alc. 14.5%

Baricat 12 luni în butoi de stejar franțuzesc. Un vin cu arome de fructe roșii supercoapte și gust armonios. Având un postgust de intensitate ridicată.

## 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

### **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 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.

## 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 PURCARI

**Rară Neagră** alc. 12,5% **170**

Un vin de culoare roșu rubiniu cu ănbuchet 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 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 LILIAÇ

**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% **180**

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.



# VINURI ROSE

## MUNTENIA

### THE ICONIC ESTATE

**Hyperion Feteasca Neagra Roze** alc. 13,5% **160/40**  
Hyperion Rose, obținut din cel mai valoros soi românesc, Fetească Neagră, este un vin proaspăt și fructat, cu arome delicate de căpșune și fructe roșii de pădure frumos conturate de aciditatea echilibrată și structura fină.

**Concert Prestige Roze** alc. 13,5% **160/40**  
Un concert susținut de patru soiuri extraordinare reunite într-o armonie a simțurilor. Un vin rosé delicios cu note fine de agrișe, coacăze, mure și afine, care se îmbină cu cele florale de violete, cu un gust plăcut, elegant și un final lung.

### DOMENIILE FRANCO-ROMANE

**Merlot Roze** alc. 13% **150**  
Un vin cu arome de fructe roșii de pădure și fructe roșii de livadă, coapte și dulci. Un saignee rotund, cu tanini eleganți, discreți, ce se îmbină cu note de cireșe, căpșuni și duche roșii.

### CRAMA LICORNA

**ANNO 5 Roze** alc. 13,5% **150**  
Parfum de soc și pepene galben. Gust mineral, proaspăt. Postgust de intensitate ridicată.

### 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**  
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. Aromă 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.

### CRAMA PANDORA

**Pandora Roze** alc. 12,5% **150**  
Mon Rose, 100% Fetească Neagră, culeasă de pe viță de vie cu vârsta de 13 ani. Aromă de frăguțe, căpșuni și trandafir și un gust bine echilibrat, ușor și prietenos.

## 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, fructuositate și intensitate gustativă, ușoare aspecte citrice și de rodie.

### CRAMA LILIAÇ

**Liliac 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 dulcetuuri 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.

## SPUMANTE

**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

**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.

**Rhein Brut Imperial** alc. 12,5% **200**

De culoarea aurului-alb, spumantul are un caracter floral, o aromă delicată de piersici, pere coapte și migdale. Gust proaspăt și fructuos, în armonie cu o cremozitate atrăgătoare, perla foarte fin și persistent, final vibrant și prelung.

**Rhein Brut Rose** alc. 12,5% **200**

Rhein Extra Brut Rose are culoare rose somon, acest spumant are arome de fructe roșii de pădure, cu note fine de violete, un perla fin, persistent și un final lung și savuros.

**Rhein Vintage 2013** alc. 12,5% **400**

Un spumant nobil și elegant cu adieri florale, note delicate de citrice și piersici, cu o perlare fină și persistentă.

Maturat în sticlă timp de peste 3 ani, vinul mai are multe taine ascunse.

**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.

**Bottega 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 regasim note îmbietoare de flori albe, brișe 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.

### MUNTENIA

#### CRAMA CORCOVA

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

Un vin fructat și miros, plăcut și seducator cu arome ametoitoare 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**

Carphatian Single Malt Flavours	<b>36</b>
The Balvenie 12 Yo	<b>36</b>
The Balvenie 14 Yo Week of Peat	<b>40</b>
Glenfiddich 12/15 Yo	<b>32/40</b>
Tullamore Dew 12 Yo	<b>32</b>
Monkey Shoulder	<b>32</b>
Hendricks/Hendricks Midsummer	<b>28</b>
Kingsbury Gin langa Hendricks	<b>24</b>
Brancoveanu Xo	<b>32</b>
Prince De Polignac Xo	<b>40</b>
Chopin Vodka	<b>28</b>
Absolut Vodka	<b>24</b>
Disaronno Amaretto	<b>24</b>
Bailey's	<b>24</b>
Martini Alb/Rosso	<b>24</b>
Campari	<b>24</b>
Sailor Jerry	<b>24</b>
Havana 3yo	<b>24</b>
Zacapa 23yo	<b>36</b>
Grand Marnier	<b>28</b>
Afinata Saber	<b>24</b>
Cireșe Negre Saber	<b>24</b>
Visinata Saber	<b>24</b>
Tuica Prater	<b>28</b>
Palinca Origo	<b>28</b>
Fernet Branca	<b>24</b>
Limoncello	<b>24</b>
Jagermeister	<b>24</b>

## **BERE**

Grolsch	450ml	<b>18</b>
Kozel premium/dark	330ml	<b>18</b>
Ursus	330ml	<b>14</b>
Ursus Black	330ml	<b>16</b>
Peroni	330ml	<b>16</b>
Peroni N/A	330ml	<b>16</b>
Peroni draft	400ml	<b>18</b>
Ursus N/A	330ml	<b>16</b>
Ursus Lamâie, Grefe, Cirese N/A	330ml	<b>16</b>
Olovina Amber Ale Draft	330ml	<b>18</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>
Kingswood Cidru	400ml	<b>18</b>

## **BĂUTURI RĂCORITOARE**

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

## 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