

keller

MENIU

GUSTĂRI

TARTAR DE VITĂ 250g - mușchi de vită proaspăt tocat la cuțit, amestecat cu condimente specifice, servit cu focaccia la grătar și unt - 1, 5, 6, 13, 11*	39	CHEVICHE DE BIBAN 150g - tartar din file de biban proaspăt, lămaie, ardei iute, ulei de măsline extra virgin, ierburi aromate, condimente. Servit cu focaccia la grătar. - 3, 1*	29
RULOURI VINETE 280g - vinete coapte umplute cu brânză de capră, gratinate cu sos marinara și parmezan, un strop de ulei de măsline extra virgin, busuioc proaspăt, servite cu focaccia crocantă - 1, 5*	25	TERRINĂ DIN FICAT DE CURCAN 250g - pate din ficat de curcan, gătit în terrine cu cognac, unt și condimente servit cu pere poșate în vin, dulceață de sezon făcută în casă setrvită cu focaccia - 1, 13, 5*	27
FRITTO MISTO 250g - calamari, creveți, baby sepie, dovlecel prăjit crispy, maioneză de casă cu lămâie - 1, 2, 4, 6*	28	PLATOU VEGAN 200g - carpaccio de sfeclă roșie coaptă, acompaniată de dovlecel și vinete la grătar, ardei copt, servit cu miez de nucă copt, mix de semințe, ulei de măsline extra virgin și reducere de oțet balsamic - 9, 13, 12*	19
SALATĂ DE VINETE 250g - vinete coapte, roșii, ceapă roșie. Servită cu pâine prăjită - 1*	19	CREVEȚI CU SOS DE VIN ȘI USTUROI 200g - creveți decorticați gătiți la tigaie cu sos de vin, usturoi, ardei iute și ierburi aromate. Servit cu crutoane de pâine aromate. - 2, 13, 5, 1*	29
MIDII SAGANAKI 150g - midii proaspete cu sos marinara, usturoi, ardei iute. Servit cu pâine aromată și feta	19		
CARPACCIO DE RUBIA GALLEGA 150g - felii subțiri de vrăbioara de vită maturate. Servit cu fleur de sel, ulei de măsline extra virgin și focaccia la grătar. - 1*	39 /100g		
FRIGARUI CU CREVEȚI 150g - creveți la grătar. Servite cu salată coleslaw - 5	19		

SUPE ȘI CREME

SUPA ZILEI Vă rugăm întrebați ospătarul.	17	CREMĂ DE BROCCOLI CU BRÂNZĂ 400ml - supă de legume, broccoli, brânză cheddar, smântână dulce, condimente, ulei de măsline extra virgin - 5, 1*	17
SUPĂ DE FRUCTE DE MARE 400ml - supă de pește, baby calamari, creveți, vongole, midii, suc de roșii, servită cu crutoane și ierburi aromate, condimente și ulei de măsline extra virgin - 2, 3, 4, 13, 1*	28	CREMĂ DE CARTOFI CU PRAZ ȘI BACON CRISPY 400g - supă de legume, cartofi, praz, parmezan, bacon crispy, condimente, ulei de măsline extra virgin. - 5, 10, 1*	17
		SUPĂ DE MIDII 400ml - midii proaspete cu sos marinara, usturoi, ardei iute. Servită cu pâine proaspătă. - 2, 3, 4, 13, 1*	17

SALATE

SALATĂ KELLER 300g - mix de salate, roșii cherry, rump, blue cheese, condiment, reducere de oțet balsamic, ulei de măsline extravirgin - 5, 11, 13*	34	SALATĂ CAESAR 250g - salată Iceberg, sos caesar făcut în casă, parmezan, crutoane - 5, 6, 3, 1* La care puteți să adăugați: - piept de curcan la grătar - creveți pe plită - 2* - bacon crocant	22 12 15 12
SALATĂ AVOCADO CU FETA 350g - mix de salate, avocado, mix de măsline, roșii cherry, brânză feta, lămâie, ierburi aromate, ulei de măsline extra virgin - 1, 5*	31	SALATĂ CU CARACATIȚĂ 300g - caracatiță, rucola, roșii cherry, măsline, ulei de măsline extra virgin, oțet din vin - 4, 10, 13*	34
		SALATĂ GRECEASCĂ TRADIȚIONALĂ 350g - bucăți mari de roșii, castraveți, ardei gras, ceapă roșie, măsline Kalamata, brânză feta autentică, ulei de măsline extra virgin, oțet din vin, oregano - 5, 13*	29
		SALATĂ DE CURCAN 350g - bucăți mari de roșii, castraveți, ardei gras, ceapă roșie, măsline Kalamata, carne de curcan, ulei de măsline extra virgin, oțet din vin, crutoane - 1, 5, 13*	31

PASTE FĂCUTE ÎN CASĂ

În urma experienței Chef-ului avută în Italia, toate rețetele pastelor noastre sunt imaginate și gătite pentru a vă oferi gustul autentic italian.

PASTA ZILEI

Vă rugăm întrebați ospătarul.

MALTAGLIATI CU VITĂ

300g - paste făcute în casă, rump, pătrunjel, usturoi, vin alb, smântână dulce, demiglace - 1, 6, 5, 13*

TAGLIATELLE CU HRIBI ȘI CREVEȚI

300g - paste făcute în casă, creveți, hribi, vin alb, usturoi, roșii cherry, pătrunjel verde, condimente, ulei de măsline extra virgin. - 2, 1, 6, 13*

TAGLIATELLE CU CREVEȚI ȘI CALAMARI

300g - paste proaspete făcute în casă, creveți, calamari, roșii cherry, pătrunjel, usturoi, unt, vin alb - 1, 6, 2, 13, 5*

39

TAGLIATELLE CU SOMON

300g - paste proaspete făcute în casă, somon, servite cu parmezan - 1, 6, 5*

TAGLIATELLE CU FUNGHI PORCINI

300g - paste proaspete făcute în casă, funghi porcini, unt și ierburi proaspete, servite cu parmezan - 1, 5, 6, 13*

TAGLIATELLE CU CREVETI ȘI ZUCHINNI

300g - paste proaspete făcute în casă, creveți, zucchini, roșii cherry, pătrunjel, usturoi, unt, vin alb - 1, 6, 2, 13, 5*

SPAGHETTI CARBONARA

300g - paste, pancetta affumicata, ou, parmezan, condimente, ulei de măsline extra virgin - 1, 6, 5*

35

TAGLIATELLE BOLOGNESE

300g - paste proaspete făcute în casă, ragu de vită, ierburi aromatice, parmezan - 1, 5, 6, 13*

38

TAGLIATELLE CU FRUCTE DE MARE

350g - paste proaspete făcute în casă, baby calamari, midii, creveți, cognac, vin alb, condiment, ierburi aromatice, sos marinara, usturoi, ulei de măsline extra virgin. - 1, 2, 4, 6, 13*

38

SPAGHETTI PRIMAVERA

350g - pasta uscată, mix de legume proaspete, usturoi, sos marinara, ierburi aromatice, ulei de măsline extra virgin. - 1, 6*

32

SPAGHETTI CU MIDII

350g - pasta uscată, midii, sos de roșii, busuioc proaspăt, usturoi, ardei iute, pătrunjel proaspăt, ulei de măsline extra virgin. - 1, 4, 6, 13*

35

35

25

27

FEL PRINCIPAL

PEȘTELE ZILEI

Vă rugăm întrebați ospătarul.

SOMON ÎN CRUSTĂ DE VERDEȚURI ȘI SOS MEUNIÈRE

250g - somon la grătar, ierburi aromatice, ulei de măsline extra virgin, sos meuniere - 1, 3, 5*

STEAK SOMON CU SOS TERIYAKI

300g - servit cu broccoli în unt - 3, 5, 7*

PUI PITIC CU PIURE

500g - pui pitic, piure din cartofi proaspeți, unt, ulei de măsline extra virgin. - 5*

STEAK DE CURCAN

250g - piept de curcan la grătar servit cu cartofi Keller - 3, 13*

TAGLIATA DI MANZO

250g - mușchi de vită, rucola, roșii cherry, parmezan, ulei de măsline extra virgin. - 5*

BĂTUTĂ DE VITĂ

250g - carne de vită, unt, ulei de măsline extra virgin. - 5*

65

TON ROȘU CU SUSAN NEGRU ȘI SPARANGHEL

250g - file de ton roșu, mix de susan sparanghel, unt, ulei de măsline extra virgin - 3, 12, 5*

65

FILET DE BIBAN AQUA PAZZA CU CARTOFI

450g - filet de biban, vin alb, roșii concasse, ierburi aromatice, cartofi, usturoi, condiment, ulei de măsline extra virgin. - 3, 13*

57

PIEPT DE RAȚĂ CU VARZĂ ROȘIE ȘI PIURE DE ȚELINĂ

300g - piept de rață gătit sous vide, terminat în broiler, servit cu varză roșie confiată, piure de țelină și sos demiglace - 5, 10, 13, 13*

45

PULPĂ DE RAȚĂ CU PERE CARAMELIZATE

450g - pulpă de rață gătită lent la cuptor, condimente, pere caramelizate - 13*

38

COTLET DE BERBECUȚ ÎN CRUSTĂ DE VERDEȚURI

270g - cotlet de berbecuț învelit în ierburi aromatice. - 1, 5, 13*

42

PASTRAMĂ DE BERBECUȚ CU MĂMĂLIGĂ

450g - carne proaspătă de berbecuț marinată cu ierburi, mămăligă coaptă - 1, 5*

55

59

FRUCTE DE MARE LA GRĂȚAR

300g - caracatiță, calamari, creveți, unt, ulei de măsline extra virgin - 2, 4, 5*

65

55

COTLET DE PORC CU CIUPERCI ȘI SMÂNTÂNĂ

300g - cotlet de porc gătit la tigaie în unt clarificat, ciuperci cu smântână dulce și ierburi aromatice - 5, 13*

37

49

COASTĂ DE PORC

800g - coastă de porc gătită lent în sos BBQ. Servită cu cartofi Keller și sos calipso. - 5, 6, 13*

42

35

COTLET DE MANGALIȚĂ

200g - cotlet de mangaliță servit cu sos Madeira - 5, 10, 11*

68

60

CEAFĂ DE MANGALIȚĂ

200g - ceafă de mangaliță servită cu sos Diane - 5, 10, 11*

68

45

PORC BELLY

200g - fleică de mangaliță cu sos Teriyaki. Servită cu garnitură la alegere. - 5, 7*

58

STEAK

PROVENIENȚĂ:

Steak-urile noastre provin din vită Black Angus, de Uruguay, îngreșată cu cereale, maturată minim 28 de zile, preparate în broiler, la temperaturi de peste 500 grade Celsius.

STEAK KELLER VRĂBIOARĂ DE VITĂ

250g / 200g - 5*

88



RUMPSTEAK

250g / 200g - 5*

68



ANTRICOT DE VITĂ

250g / 200g - 5*

88



MUȘCHI DE VITĂ

230g / 200g - 5*

95



STEAKURI MATURATE ÎN CARCASĂ

PROVENIENȚĂ:

Carne de vacă Rubia Gallega din Spania, vită din Australia și Noua Zeelandă. Această carne este deosebită deoarece are un conținut de grăsime mai mare și de asemenea, datorită procesului de maturare în carcasă, gustul și savoarea acesteia devine mai pronunțat.

RUBIA GALLEGA ANTRICOT CU OS

26

/100g

VRĂBIOARĂ DE VACĂ CU OS

pentru frăgezime și gust maxim
se servește crud - mediu crud

33

/100g

(SPANIA) 700g - 1000g



T-BONE (SPANIA)

700g - 1000g - 5*

pentru frăgezime și gust maxim
se servește crud - mediu crud

28

/100g



ANTRICOT FĂRĂ OS OCEAN BEEF

(NOUA ZEELANDĂ)

280g / 210g - 5*

140



CHATEAUBRIAND

min 450g
servit cu sos bernaise
făcut în casă - 5*

38

/100g



ANTRICOT BONE-IN

(AUSTRALIA)

680g - 770g - 5*

39

/100g



TOMAHAWK (SPANIA)

900g - 1100g - 5*

29

/100g



1

STEAK-URILE SUNT SERVITE LA ALEGERE CU:

- steak fries
- fasole verde la tigaie (5*)
- salată mixtă

inclus în pret

2

ADAUGĂ SOSUL (toate făcute în casă)

- demiglaze cu cabernet sauvignon (1, 13, 10, 5*) 9
- sos Blue Cheese (5*) 9
- sos piper (1, 13, 10, 5*) 9
- sos teriyaki (7, 13*) 9
- sos bernaise (6, 13, 5*) 9
- sos hribi (1, 13, 10, 5*) 9
- sos dulce-picant (13*) 9
- sos cocktail (6, 13*) 9
- sos bbq (13, 3, 11, 7*) 9

GARNITURA FAVORITĂ:

- sparanghel în unt 200g (5*) 19
- legume la grătar 12
- ciuperci în unt 150g (5*) 12
- brocolli în unt 150g (5*) 9
- piure de cartofi 150g (5*) 9
- piure de spanac 150g (5*) 9
- piure de țelină 150g (5, 10*) 12

3

TOATE STEAK-URILE SE POT PREPARA ASTFEL:

- blue
- crud
- mediu crud
- mediu
- mediu bine
- bine făcut (nu garantăm frăgezimea cărnii)



keller

BURGERS

Burgeri din carne de vită proaspătă

KELLER BURGER

450g - Chiflă făcută în casă, carne proaspătă de vită, ceapă caramelizată, ciuperci, varză roșie crocantă, castravete murat, speck crocant, sos maioneză cu hrean proaspăt, sos burger făcut în casă. Servit cu cartofi Keller. Puteți adăuga parmezan și usturoi. - 1, 6, 5, 13, 12

37

BURGER PICANT

350g - Chiflă făcută în casă, carne proaspătă de vită, brânză cheddar, speck crocant, salata verde crocantă, castraveți murați, rondele de ceapă roșie, dulceață de ardei iute, sos picant, sos burger făcut în casă. Servit cu cartofi Keller. Puteți adăuga parmezan și usturoi. - 1, 6, 5, 12, 13

34

BURGER CU OU

350g - Chiflă făcută în casă, carne proaspătă de vită, ou prăjit, felie de parmezan, speck crocant, salată rucola, ceapă caramelizată, sos burger făcut în casă. Servit cu cartofi Keller. Puteți adăuga parmezan și usturoi. - 1, 6, 5, 13, 12

37

BURGER

CU BRÂNZĂ GORGONZOLA

350g - Chiflă făcută în casă, carne proaspătă de vită, gorgonzola, salată verde crocantă, felie de roșie, rondele de ceapă roșie, dulceață de ardei iute, sos burger făcut în casă. Servit cu cartofi Keller. Puteți adăuga parmezan și usturoi. - 1, 6, 5, 13, 12

34

BURGER CU SOS BBQ

350g - Chiflă făcută în casă, carne proaspătă de vită, salată verde crocantă, felie de roșie, rondele de ceapă roșie, sos BBQ făcut în casă, sos burger făcut în casă. Servit cu cartofi Keller. Puteți adăuga parmezan și usturoi. - 1, 6, 5, 13, 3, 11, 12

34

BURGER VEGETARIAN

350g - Chiflă făcută în casă, ciuperci, zucchini, salată verde crocantă, felie de roșie, rondele de ceapă roșie, sos oyster. Servit cu cartofi Keller. Puteți adăuga parmezan și usturoi. - 1, 6, 5, 12, 4, 7

34

DESERTURI FĂCUTE ÎN CASĂ

LAVA CAKE

150g - prăjitură din ciocolată amăruie, făcută în casă. Servită cu înghețată de pepene galben. - 1, 5, 6*

17

TARTĂ DE LĂMÂIE VERDE

150g - 1, 5, 6*

19

TARTĂ

FRANȚUZEASCĂ CU MERE

150g - foietaj cu unt, mere cu caramel, servită cu înghețată de vanilie - 1, 5, 13*

17

TORT KELLER

150g - tort de ciocolată neagră și albă - 1, 5, 6*

19

TORT DE MORCOVI

150g - blat de morcovi cu nuci, cremă de mascarpone - 1, 5, 6, 9*

19

ÎNGHEȚATĂ

120g - 5, 6*

15

MENIU COPII SUB 12 ANI

GUJOANE DE CURCAN CU CARTOFI PRĂJIȚI

250g - gujoane din piept de curcan servit cu cartofi prăjiți - 1, 6*

15

MINI BURGER

250g - carne de vită Angus tocată, chiflă făcută în casă, salată, castravete murat, dulceață de ceapă servit cu chipsuri făcute în casă - 1, 13, 12, 5, 6*

19

SPAGHETTI CARBONARA

170g - paste proaspete făcute în casă, pancetta affumicata, ou, parmezan, condimente, ulei de măsline extra virgin - 1, 6, 5*

15

STEAK DE CURCAN CU CARTOFI PRĂJIȚI

250g - filet din piept de curcan servit cu cartofi prăjiți - 5*

15

TAGLIATELLE CU SOS DE ROȘII ȘI PARMEZAN

170g - 1, 5, 6*

14

PÂINEA ZILEI KELLER CU MAIA

600g - pâine cu maia proaspăt făcută în casă - diverse sortimente zilnice. Se poate comanda și pentru casă

12

APĂ CARBOGAZOASĂ NATURALĂ ȘI PLATĂ

BORSEC 0.33L	7
BORSEC 0.75L	12

SUCURI CARBOGAZOASE ȘI NATURALE

COCA COLA 0.25L	7-5
FANTA 0.25L	7-5
SPRITE 0.25L	7-5
SCHWEPES TONIC WATER 0.25L	7-5
SCHWEPES BITTER LEMON 0.25L	7-5
COCA COLA ZERO 0.25L	7-5
SANTAL PAHAR MERE ROȘII, MERE VERZI, ANANAS, PORTOCAL, MERIȘOARE, CIREȘE 0.25L	8
TRUE GINGER ALE 0.33L	12

CEAIURI JULIUS MEINL

CEAI VERDE green jasmîn	11
CEAI FRUCTE berry mix	11
CEAI NEGRU Earl Grey	11
CEAI MENTĂ	11
CEAI MOUNTAIN HERBS	11
CEAI GINGER LEMONGRASS	11

CAFEA & ALTELE

RISTRETTO 20ML	7
ESPRESSO 30ML	7
ESPRESSO DOPPIO 60ML	12
ESPRESSO LUNG 60ML	7
AMERICANO COFFEE espresso, apă fiartă - 45ML	7
ESPRESSO MACHIATO espresso, cremă de lapte - 45ML	8
CAPPUCCINO espresso, cremă de lapte - 180ML	11
CAPPUCCINO VIENEZ espresso, cremă lapte, frișcă - 180ML	13
LATTE MACCHIATO espresso, cremă de lapte - 180ML	14
IRISH COFFEE espresso, irish whisky, frișcă lichidă proaspăt bătută - 180ML	18
BAILEY'S COFFEE espresso, Bailey's, frișcă lichidă proaspăt bătută - 180ML	17
AMARETTO COFFEE espresso, amaretto, frișcă la alegere 40ML	18
CLASIC FRAPPE ness, nesquik, lapte, frișcă, gheață 250ML	17
BAILEY'S FRAPPE ness, nesquik, Bailey's, lapte, frișcă, gheață - 220ML	18

SUCURI PROASPETE

FRESH PORTOCAL 200 - 300ML	19
FRESH GRAPEFRUIT 200 - 300ML	19
FRESH MIXT portocală, grapefruit 200 - 300ML	19

LIMONADĂ / SOCATĂ / ORANJADĂ

LIMONADĂ CLASICĂ 250 - 300ML	14
SOCATĂ 250 - 300ML	17
ORANJADĂ 250 - 300ML	17
LIMONADĂ CU ANANAS ȘI GHIMBIR 250 - 300ML	17
LIMONADĂ CU MENTĂ ȘI GHIMBIR 250 - 300ML	17
LIMONADĂ CU PIURE DE: pere, căpșuni, zmeură, fructe de pădure, pepene galben, mango, kiwi 250 - 300ML	18



BERE LA STICLĂ

HEINEKEN 0.330L - 5.2%	10
BIRRA MORETTI 0.330L - 4.6%	9
CIUC PREMIUM 0.330L - 5.1%	8
SILVA PREMIUM BLONDE 0.330L - 5.4%	8.5
PAULANER 0.500L - 5.5%	19
MUSTAȚĂ BERE ARTIZANALĂ DIN BRAȘOV	19

CIDRU

STRONGBOW GOLD APPLE 330ML - 4.5%	9.5
STRONGBOW RED BERRIES 330ML - 4.5%	9.5

BERE LA DRAFT

HEINEKEN 0.400L - 5%	12
HEINEKEN 0.250L - 5%	8
KROMBACHER 0.400L - 4.8%	13.5
KROMBACHER 0.200L - 4.8%	8

LAGER BEER

SILVA STRONG DARK LAGER 0.330L - 7%	10
CIUC RADLER 0.330L - 1.9%	8.5
DESPERADOS 0.400L - 5.9%	11
EDELWEISS HEFE WEISSBIER 0.500L - 5.3%	18

BERE 0.0%

HEINEKEN 0.330L	10
PAULANER 0.500L	19



VODKA

FINLANDIA 40ML - 40%	12
BELVEDERE 40ML - 40%	46
CIROC 40ML - 40%	25

DIGESTIVE

JÄGERMEISTER 40ML - 35%	15
UNICUM ZWACK 40ML - 40%	16
UNICUM SZILVA 40ML - 40%	16
UNICUM RISERV 40ML - 40%	19
CAMPARI 40ML - 28,5%	15

VERMUT

MARTINI BIANCO 40ML - 16%	12
MARTINI ROSSO 40ML - 18%	12
MARTINI EXTRA DRY 40ML - 18%	13

LICHIOR

DISARANNO 40ML - 28%	15
BAILEY'S 40ML - 20%	13

GIN

TANQUERAY 10 40ML - 47,3%	39
TANQUERAY 40ML - 43,1%	19
HENDRICK'S 40ML - 41%	23

COGNAC

HENNESSY XO 40ML - 40%	95
COURVOISIER VS 40ML - 40%	30
REMY MARTIN VSOP 40ML - 40%	45

WHISKY SINGLE MALT

CARDHU 40ML - 40%	28
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 40ML - 43%	99
GLENFIDDICH 12Y.O 40ML - 40%	23

SCOTCH WHISKY

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 40ML - 43%	27
CHIVAS REGAL 12Y.O 40ML - 40%	29
CHIVAS REGAL 21Y.O 40ML - 40%	95

IRISH WHISKY

JAMESON 40ML - 40%	19
BUSHMILLS BLACK BUSH 40ML - 40%	22
BUSHMILLS ORIGINAL 40ML - 40%	17

BOURBON

WILD TURKEY 40ML - 40%	27
BULLEIT RYE 40ML - 40%	24
JACK DANIEL'S 40ML - 40%	18

WHISKY JAPONEZ

AKASHI 40ML - 40%	47
--------------------------	----

TEQUILA

CAMINO ALB/GOLD 40ML - 40%	14
JOSE CUERVO SILVER 40ML - 38%	14

VINARS

JIDVEI 40ML - 42%	13
-----------------------------	----

ROM

DIPLOMATICO 40ML - 40%	32
BACARDI ALB/BLACK 40ML - 40%	22
CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD 40ML - 35%	15
ZACAPA CENTENARIO 23Y.O 40ML - 40%	45

ȚUICĂ / PĂLINCĂ

AFINATĂ 40ML - 30%	17
ȚUICĂ ZETEA 40ML - 40%	29
PĂLINCĂ DE GUTUI 40ML - 42%	35
PĂLINCĂ DE CAISE 40ML - 42%	31
PĂLINCĂ DE PERE 40ML - 42%	35

COCKTAILS & SHORTIE'S

MOJITO

rom, zahăr brun, apă minerală, lime, gheață pisată, mentă - 250ML

BRAMBLE

gin, suc lămâie, sirop zahăr, lichior zmeură, gheață pisată - 170ML

COSMOPOLITAN

vodka, triplu sec, merișoare, lime, gheață - 170ML

HER LIPS

gin, grapefruit, lime, sirop zahăr, gheață - 250ML

GIN & TONIC

gin, lime, tonic, gheață - 250ML

HENDRICK'S TONIC

gin, lime, tonic, gheață - 250ML

NEGRONI

gin, campari, vermut roșu, portocală - 170ML

CUBA LIBRE

rom, lime, cola, gheață - 250ML

CAMPARI ORANGE

campari, fresh portocale, gheață - 250ML

COCKTAILS UNDER 18

ORANGE BOOM

fresh portocale, santal ananas, piure căpșuni, gheață - 250ML

WILD CHERRY

santal cireșe, lime, zahăr brun, gheață - 250ML

RED LIPS

fresh portocale, grenadine, gheață - 250ML

BLUE LIGHT TONIC

fresh lămâie, blue curacao, tonic, gheață - 250ML

SHIRLEY TEMPLE

sprite, grenadine, un strop de suc de lămâie, gheață - 250ML

RAISE & BUBBLES WORLD OF PROSECO

21

CAMPARI SPRITZ

campari, proseco, măslina verzi 250ML

21

22

APEROL TONIC

aperol, proseco, tonic, gheață - 250ML

22

20

APEROL FIZZ

aperol, proseco, sprite, busuioc, gheață - 250ML

23

21

APEROL SPRITZ

aperol, proseco, apă minerală, gheață - 250ML

22

20

HUGO

mentă, sirop soc, lime, apă minerală, gheață - 250ML

21

22

BERRY COOLER

proseco, lichior zmeură, lime, gheață - 250ML

23

20

20

20

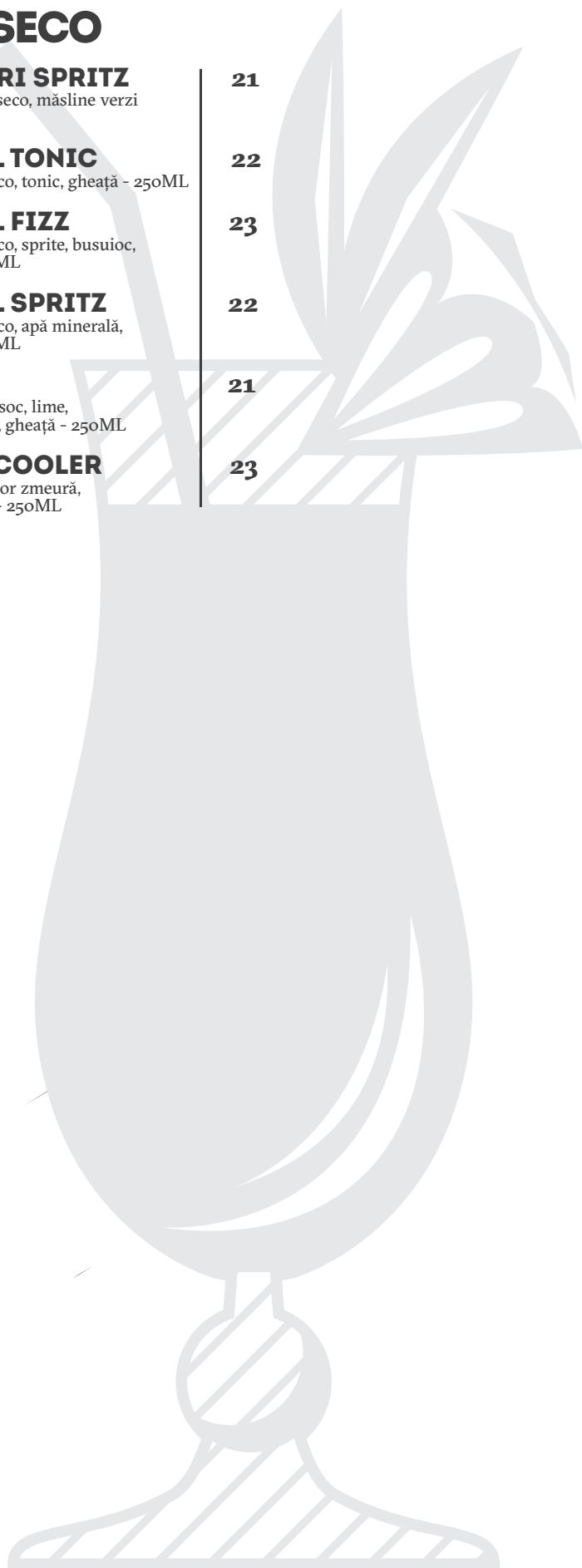
13

13

13

13

18



VINURI ROȘII / RED WINES

EGRETA MERLOT

Alc.: 12,5%;
Crama: Lebăda Neagră;
Regiunea: Sarica Niculitel - Dobrogea

PRINCE STIRBEY NOVAC

Alc.: 14%;
Crama: Stirbey;
Regiunea: Oltenia

JUAN GIL SILVER LABEL MONASTRELL

Alc.: 14%;
Crama: Bodega Juan Gil;
Regiunea: Murcia - Spania

AVINCIS NEGRU DE DRAGASANI

Alc.: 13,5%;
Crama: Avincis;
Regiunea: Dragasani

TORTUGA ROSU

Fetească Neagră - Cabernet Sauvignon - Syrah
Alc.: 14,5%;
Crama: Rasova - Murfatlar;
Regiunea: Dobrogea

TARABOSTE RESERVA ROSU

Cabernet Sauvignon - Merlot
Alc.: 14,5%;
Crama: Vartely;
Regiunea: Orhei - Moldova

DRAGAICA ROSIE

Cabernet Sauvignon - Merlot - Shiraz - Pinot Noir
Alc.: 14%;
Crama: Oprisor - Mehedinți;
Regiunea: Oltenia

EGRETA ALIGOTE FUME

Alc.: 13%;
Crama: Lebăda Neagră;
Regiunea: Sarica Niculitel - Dobrogea

BENEDICT PINOT NOIR

Alc.: 14%;
Crama: Carastelec;
Regiunea: Crisana - Maramures

LILIAN RED CUVÉE

Fetească Neagră - Merlot
Alc.: 14,5%;
Crama: Liliac - Lechința;
Regiunea: Transilvania

MALBEC DE PURCARI

Alc.: 14%;
Crama: Purcari - Ștefan Vodă;
Regiunea: Moldova

VINCA SOPHIA

CHARDONNAY BARRIQUE

Alc.: 13,5%;
Crama: Carastelec;
Regiunea: Crisana - Maramures

SUR MER

Syrah - Cabernet Sauvignon
Alc.: 12%;
Crama: Rasova - Murfatlar;
Regiunea: Dobrogea

AVINCIS CRAMPOSIE SELECTIONATA

Alc.: 13%;
Crama: Avincis;
Regiunea: Dragasani

VARTELY INDIVIDUO ROȘU

Rară Neagră - Malbec - Syrah
Alc.: 14%;
Crama: Vartely;
Regiunea: Orhei - Moldova

750ML

160

150

140

140

130

125

120

120

120

110

98

98

95

90

88

VINURI ROZE ROSE WINES

150ML 750ML

LA PLAGE

Syrah - Cabernet Sauvignon - Feteasca Neagra
Alc.: 13%;
Crama: Rasova - Murfatlar;
Regiunea: Dobrogea

18

85

LILIAN ROSE

Pinot Noir
Alc.: 12,5%;
Crama: Liliac - Lechința;
Regiunea: Transilvania

20

88

ALIRA ROZE

Cabernet Sauvignon - Feteasca Neagra
Alc.: 12,9%;
Crama: Alira;
Regiunea: Dobrogea - Aliman

20

88

PURCARI NOCTURNE ROZE

Cabernet - Merlot - Rara Neagra
Alc.: 13%;
Crama: Purcari;
Regiunea: Ștefan Vodă - Moldova

20

88

SUR MER

Syrah - Feteasca Neagra - Cabernet Sauvignon
Alc.: 13%;
Crama: Rasova Murfatlar;
Regiunea: Dobrogea

20

88

VALAHORUM

BUSUIOACĂ DE BOHOTIN

Alc.: 13%;
Crama: Dealu Mare - Tohani;
Regiunea: Muntenia

120

JIANA ROZE

Cabernet Sauvignon - Pinot Noir
Alc.: 12,5%;
Crama: Oprisor - Mehedinți;
Regiunea: Oltenia

95

VARTELY INDIVIDUO ROSE

Cabernet Sauvignon - Merlot
Alc.: 13%;
Crama: Vartely;
Regiunea: Orhei - Moldova

88

RIVIERA

Pinot Noir
Alc.: 12,5%;
Crama: Rasova - Murfatlar;
Regiunea: Dobrogea

88

SPUMANTE / CHAMPAGNE SPARKLING WINES

375ML 750ML

PROSECCO COESEL SUPERIORE

Alc.: 11,5%;
Crama: Coesel;
Regiunea: Veneto - Italia

20

98

MOET & CHANDON BRUT

Alc.: 12%;
Crama: Rheims;
Regiunea: Franța

450

CRICOVA CRISECCO ALB BRUT

Alc.: 10,5%;
Crama: Cricova;
Regiunea: Moldova

89

ALIRA FLAMMA CHARME

Francusa - Feteasca Regala
Alc.: 11,5%;
Crama: Alira;
Regiunea: Dobrogea - Aliman

85

keller

VINURI ALBE

WHITE WINES

150ML 750ML

JUAN GIL MOSCATEL Sauvignon Blanc - Pinot Gris - Chardonnay Alc.: 14%; Crama: Rasova - Murfatlar; Regiunea: Dobrogea	18	85
LA PLAGE Muscat Ottonel - Sauvignon Blanc - Chardonnay Alc.: 13%; Crama: Rasova - Murfatlar; Regiunea: Dobrogea	18	85
LA CETATE CHARDONNAY Alc.: 13%; Crama: Oprisor - Mehedinti; Regiunea: Oltenia	18	85

TORTUGA Sauvignon Blanc - Pinot Gris - Chardonnay Alc.: 14%; Crama: Rasova - Murfatlar; Regiunea: Dobrogea	35	140
---	----	-----

LILIAN SAUVIGNON BLANC Alc.: 13%; Crama: Liliac - Lechinta; Regiunea: Transilvania	25	98
--	----	----

PURCARI NOCTURNE PINOT GRIGIO Alc.: 13,5%; Crama: Purcari - Stefan Voda; Regiunea: Moldova	20	90
--	----	----

BON VIVEUR ALB Chardonnay - Sauvignon Blanc Alc.: 13,2%; Crama: Licorna - Dealu Mare; Regiunea: Muntenia		130
---	--	-----

SERVE CUVÉE CLEMENCE Chardonnay - Feteasca Alba Alc.: 13%; Crama: Dealu Mare; Regiunea: Muntenia		130
---	--	-----

RUSALCA ALBA Chardonnay - Pinot Grigio - Riesling - Sauvignon Blanc Alc.: 14%; Crama: Oprisor - Mehedinti; Regiunea: Oltenia		120
---	--	-----

VALAHORUM CHARDONNAY Alc.: 14,5%; Crama: Dealu Mare; Regiunea: Muntenia		100
---	--	-----

TRAMINER DE PURCARI Alc.: 13%; Crama: Purcari - Stefan Voda; Regiunea: Moldova		98
--	--	----

LILIAN FETEASCA REGALA Alc.: 13%; Crama: Liliac - Lechinta; Regiunea: Transilvania		95
--	--	----

SUR MER Pinot Gris Alc.: 13,7%; Crama: Rasova - Murfatlar; Regiunea: Dobrogea		90
--	--	----

VARTELY INDIVIDO ALB Pinot Gris - Chardonnay Alc.: 14%; Crama: Vartely; Regiunea: Orhei - Moldova		88
--	--	----

LA CETATE TAMAIOASA ROMANEASCA Alc.: 14%; Crama: Oprisor - Mehedinti; Regiunea: Oltenia		85
---	--	----

VINURI ROȘII

RED WINES

150ML 750ML

JUAN GIL YELLOW LABEL MONASTRELL Alc.: 15%; 90 PARKER POINTS Crama: Bodega Juan Gil - Murcia, Spania	18	85
LA CETATE FETEASCĂ NEAGRĂ Alc.: 14,5%; Crama: Oprisor - Mehedinti; Regiunea: Oltenia	18	85
LA PLAGE Syrah - Feteasca Neagra - Pinot Noir Alc.: 14,5%; Crama: Rasova - Murfatlar; Regiunea: Dobrogea	18	85

SMERENIE Dornfelder - Pinot Noir - Shiraz Alc.: 13,5%; Crama: Oprisor - Mehedinti; Regiunea: Oltenia	45	210
--	----	-----

LILAC PRIVATE SELECTION MERLOT Alc.: 14,5%; Crama: Liliac - Lechinta; Regiunea: Transilvania	39	165
---	----	-----

ALIRA GRAND VIN CABERNET SAUVIGNON Alc.: 13,5%; Crama: Alira; Regiunea: Dobrogea - Aliman	35	130
--	----	-----

PURCARI NOCTURNE RARĂ NEAGRĂ Alc.: 13%; Crama: Purcari; Regiunea: Ștefan Vodă - Moldova	20	89
--	----	----

PURCARI CABERNET SAUVIGNON Alc.: 12,5%; Crama: Purcari; Regiunea: Ștefan Vodă - Moldova	20	89
--	----	----

JUAN GIL MORCA Alc.: 16%; Crama: Bodega Juan Gil Regiunea: Murcia - Spania		340
--	--	-----

PASSAROWITZ Cabernet Sauvignon - Pinot Noir - Dornfelder - Merlot - Shiraz Alc.: 14,5%; Crama: Oprisor Regiunea: Oltenia		330
---	--	-----

CHATEAUNEUF DU PAPE Grenache - Shyrah - Mourvedre Alc.: 14%; Crama: Dauvergne Ranvier; Regiunea: Franta		275
---	--	-----

JUAN GIL ALAYA TIERRA Alc.: 16%; Crama: Bodega Juan Gil; Regiunea: Murcia - Spania		260
---	--	-----

JUAN GIL BLUE LABEL Monastrell - Shyrah - Cabernet Sauvignon Alc.: 15,5%; Crama: Bodega Juan Gil; Regiunea: Murcia - Spania		230
---	--	-----

CUVÉE CHARLOTE Cabernet Sauvignon - Merlot - Feteasca Neagra Alc.: 14,5%; Crama: Domeniile Săhăteni - Dealu Mare; Regiunea: Muntenia		230
--	--	-----

LILIAN PRIVATE SELECTION PINOT NOIR Alc.: 14,5%; Crama: Liliac - Lechinta; Regiunea: Transilvania		200
--	--	-----

BON VIVEUR ROSU Cabernet Sauvignon - Merlot Alc.: 14,8%; Crama: Licorna; Regiunea: Muntenia		190
---	--	-----

GITANA LUPI Cabernet Sauvignon - Merlot - Saperavi Alc.: 14,5%; Crama: Gitana; Regiunea: Moldova		185
--	--	-----

ALIRA GRAND VIN CUVÉE Feteasca Neagra - Merlot - Cabernet Sauvignon Alc.: 13,5%; Crama: Alira; Regiunea: Dobrogea - Aliman		165
--	--	-----

* GRUPE ALERGENI

NR	GRUPĂ ALERGENI	EXCEPȚII
1	Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu maresau hibridi ai acestora) și produse derivate	a) siropurile de glucoză obținute din grâu, inclusiv dextroza; b) maltodextrinele obținute din grâu; c) cerealele folosite la producerea de distilate, sau alcool etilic de origine agricolă pentru băuturi spirtoase și alte băuturi alcoolice
2	Crustacee și produse derivate	
3	Pește și produse derivate	a) gelatină de pește folosită ca suport pentru preparatele de vitamine sau carotenoide; b) gelatină de pește sau ihtiocolul folosit la limpezirea berii sau a vinului.
4	Moluște și produse derivate	
5	Lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)	a) zerul folosit la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricolă pentru băuturi spirtoase și alte băuturi alcoolice; b) lacticolul
6	Ouă și produse derivate	
7	Soia și produse derivate	a) uleiul și grăsimile de soia, complet rafinate; b) amestecul natural de tocoferoli (E306), tocoferolul D-alfa natural, acetatul de tocoferol D-alfa natural, succinatul de tocoferol D-alfa natural, obținuți din soia; c) fitosteroli și esteri de fitosteroli derivați din uleiurile vegetale extrase din soia; d) esterul de stanol vegetal produs din sterolii obținuți din uleiuri vegetale extrase din soia
8	Arahide și produse derivate	
9	Fructe cu coajă (migdale, alune de pădure, nuci, anacarde, nuci Pecan, nuci de Brazilia, fistic, nuci de macadamia, nuci de Queensland) și produse derivate	a) nucile folosite la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricolă pentru băuturi spirtoase și alte băuturi alcoolice
10	Țelină și produse derivate	
11	Muștar și produse derivate	
12	Semințe de susan și produse derivate	
13	Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru, exprimate în So2	
14	Lupin și produse derivate	



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

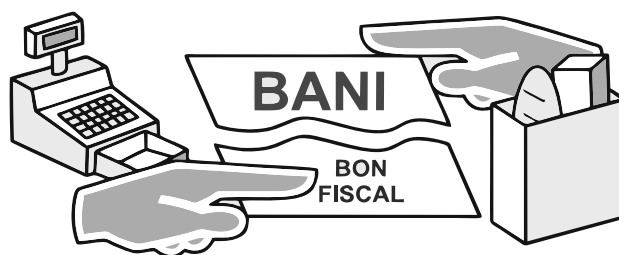
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

**Pentru a semnală nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice
0800.800.085**



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale