

MENIU



ATRA • DOFTANA

DE BUN VENIT

DIN CĂMARA NOASTRĂ (100/120/120g)

Pate de casă	36
Zacuscă de casă	32
Cremă de brânză	30

ÎNCEPUTURI

DIN AFUMATOARE (40/80/50/50 g) 62

Păstrăv afumat/ cremă de
brânză/ castravete/ salsa

MIORITIC (40/100/80/20g) 64

Vită/ vânată coaptă/salată de vinete/
ridiche

MOSTENIREA (150/ 50 g) 54

Supă de țelină/ rață

LAGOM (150/50/50 g) 52

Zeamă cu afumatură/ gnocchi/ tarhon

SĂLBATIC (100/50/50/20 g) 68

Ciuperci de pădure/ ou/ mămăligă/
slănină afumată

MIEZ (100/75/50/30 g) 68

Merdenea de vită/ piure de păstârnac/
legume glace/ sos demi-glace

FELURI PRINCIPALE

NEEXPLORAT (100/75/5/75/50 g) 94

Gnocchi/ vită/ trufă/ broccoli/ sos alb

INTRIGĂ (150/100/50g) 102

Păstrăv/ mămăligă coaptă/ sos veloute

ORIGINI (200/75/50g) 104

Pui de fermă/ crochetă de ciuperci/ sos
cu trufe/ spumă de ciuperci

SIMBIOZĂ (150/75/75/50g) 105

Pulpă de rață / piure de dovleac/ legume
glace/ sos scorțișoară

BUCOLIC (125/25/75/25 g) 138

Mușchiuleț de berbecuț/ chifteluță de
berbecuț/mazăre/ ardei kapia

TRIBUT (200/150/50g) 121

Mușchiuleț de porc /foaie de plăcintă/
piure de cartof cu muguri de ceapă/
sos de muștar

HEDONISM (150/100/50g) 105

Obraz de vită / spumă de cartofi
cu trufe/ ulei de leurdă

APOGEU (180/100/50g) 165

Mușchi de vită / țelină/ sos trufe

SINERGIE (100/100/75/25 g) 79

Bulss: carne la garniță/mămăligă /
brânză de burduf/ smântână

NEAȘTEPTAT (350/50/30/150 g) 96

Măduvă de vită/ skirt de vită/
chimichurri/ pâine prăjită

SALATE ȘI GARNITURI

CRESCUTĂ DE NOI (200 g)	56
<i>Mix de salată/ roșii din grădină/ castravete/ ulei de busuioc</i>	
CRUMPI (200g)	44
<i>Cartofi copti/ ceapă verde/ smântână</i>	
ZDRAVĂ (200/100g)	62
<i>Mix de frunze/ roșii de grădină/ brânză coaptă/ ulei de busuioc</i>	
ÎN OȚET (150g)	48
<i>Ciuperci sălbatice marinate</i>	

CEVA DULCE ȘI BUN

AMINTIRI (120/30g)	54
<i>Cremă de lapte cu compot de vișine/ sorbetto de pere</i>	
PROVOCATIV (120/30g)	58
<i>Sferă de ciocolată cu caramel/ înghețată de busuioc/</i>	
ARMONIE (70/20/30/30g)	56
<i>Prăjitură cu ciocolată/ krantz de ciocolată/piure de fructe de padure/ sorbetto de zmeură</i>	
AUTENTIC (100/20/15/15g)	68
<i>Brânză artizanală/ dulceață de ardei iute/ nuci/ fructe</i>	

COȘ DE PAINE

• Mic	15
• Mare	25
• Prajită	20

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

*Alergenii sunt menționați pe următoarea pagină

AMUSE BOUCHE

FROM OUR PANTRY (100/120/120g)

Homemade duck liver	36
Homemade vegetable stew	32
Homemade cream cheese	30

INCEPTIONS

FROM THE SMOKEHOUSE (40/80/50/50g) 62

Smoked trout/ cream cheese/
cucumber/ salsa

MIORITIC (40/100/100/20g) 64

Beef/ baked eggplant/ eggplant salad/
chips

INHERITANCE (150/50g) 54

Celery soup/ duck

LAGOM (150/50/50g) 52

Smoked pork soup/ gnocchi/ tarragon

WILD (100/50/50/ 20g) 68

Forest mushroom/ egg/ polenta/
smoked pork ham

CORE (100/75/50/ 30 g) 68

Beef roll/parsnips puree/ sote
vegetables/brown sauce

MAIN COURSES

UNCHARTED (100/75/5/75/50g) 94

Gnocchi/ beef/ tuflle/ broccolini/white
sauce

INTRIGUE (150/100/50g) 102

Trout/ baked polenta/ local cheese/
veloute

ORIGINES (200/75/150g) 104

Farm chicken/ mushrooms croquette/
thyme sauce

SYMBIOSIS (150/75/50/50g) 105

Duck leg/ pumpkin/sauteed vegetables/
cinnamon sauce

BUCOLIC (125/25/75/25g) 138

Lamb tenderloin/lamb meatball peas/ red
peppers

TRIBUTE (200/150/50g) 121

Pork loin /pancake/mushrooms/
potatoes puree/ chives/ mustard sauce

HEDONISM (150/100/50g) 105

Beef cheeks/ potato cream with
truffles / wild garlic oil

APOGEUM (180/100/50g) 165

Beef fillet/ celery/ truffle sauce

SINERGY (100/100/75/25g) 79

Bulss: cooked smoked meat in lard/
polenta/ Burdof cheese/ sour cream

UNEXPECTED (350/75/30/150 g) 96

Beef marrow/skirt steak/ garlic
bread/chimichurri

SALADS & SIDE DISHES

FROM ATRA GARDEN (200/200g) **56**

Salad mix/ fresh tomatoes from the garden/ cucumber/ basil oil

CRUMPI (200g) **44**

Baked potatoes / green onions / sour cream

HEALTHY (200/100 g) **62**

Mix of greens / tomatoes from our garden / baked cheese / basil infused oil

PICKLED (150g) **48**

Pickled wild mushrooms

SOMETHING SWEET

FLASHBACK (120/30g) **54**

Milk foam with sour cherry compot/ pear sorbetto

PROVOCATIVE (120/30g) **58**

Chocolate sphere with caramel/ basil ice cream

HARMONY (70/20/30/30g) **56**

Chocolate cake/ chocolate krantz/ forest fruits puree/ raspberry sorbetto

AUTENTIC (150g)

Local cheese/ chilli jam/ walnuts/ fresh fruits

BREAD BASKET

- *Small* **15**
- *Big* **25**
- *Toast* **20**

*Some ingredients in the menu may vary depending on the season, on what we find fresh at the farmer's market and what truffles we have in the ATRA garden.

*Allergens are listed on the next page.

A M U S E B O U C H E

PATE DE RAȚĂ- lactoză, gluten,sulfiți

CREMĂ DE BRÂNZĂ- lactoză

Î N C E P U T U R I

DIN AFUMĂTOARE - lactoză, pește

MIORITIC - sulfiți, lactoză, ou

MOȘTENIREA – lactoză, ou, țelină

LAGOM - lactoză,gluten,ou

SINERGIE - lactoză, lapte

SĂLBATIC - lactoză, ou, gluten, țelină

MIEZ - gluten, sulfiți, lactoză, telina, ou

NEASTEPTAT- gluten

F E L U R I P R I N C I P A L E

NEEXPLORAT - sulfiți, gluten, lactoză,ou

INTRIGA - lactoză, sulfiți, peste

ORIGINI - lactoză, sulfiți, țelină,gluten

SIMBIOZĂ – lactoză, gluten, ou, țelină

BUCOLIC - sulfiți, gluten, lactoză,muștar,țelină

TRIBUT - sulfiți, lactoză, gluten ,ou,țelină,muștar

HEDONISM- gluten, lactoză, sulfiți, țelină

APOGEU - sulfiți, țelină, gluten, lactoză

S A L A T E Ș I G A R N I T U R I

CRESCUTĂ DE NOI - lactoză, alune

CRUMPI - lactoză, lapte

ZDRAVĂN- muștar, semințe, lactoză,gluten,ou

SALBATIC - sulfiți, muștar, țelină

C E V A D U L C E Ș I B U N

AMINTIRI – lactoză, ou

PROVOCATIV - alune, lactoză, ou, gluten

ARMONIE - lactoză, gluten, ou,alune

AUTENTIC - lactoză, alune,gluten

M E N I U C O P I I

CROCHETE DE PUI - lactoză, ou, gluten

RAVIOLI - lactoză, gluten

PĂSTRĂV ȘI PIURE - lactoză,pește

MENIU PENTRU COPII

CROCHETE DE PUI ȘI PIURE (100/100/G)	4 6
RAVIOLI CU BRÂNZĂ ȘI SOS DE ROȘII (150 G)	4 6
PĂSTRĂV ȘI PIURE (100/100 G)	5 8

*Acest meniu se servește doar copiilor sub 14 ani.

**BĂUTURI
ȘI
VINURI**



ATRA • DOFTANA

Atra, o experiență mulți-senzorială.

“Suntem aici pentru a va oferi emoție, în armonie perfectă cu natura care ne oferă și ne încarcă în egală măsură ... ne încarcă cu bogății și experiențe care pot fi cuprinse toate într-un pahar cu vin...în fiecare e o poveste a locului, a soiului, a oamenilor, a solului, a soarelui. În fiecare pahar cu vin este o emoție care așteaptă să fie descoperită pentru a crea o stare de spirit memorabilă.”

*Adrian Terțea,
Somelier Atra Doftana*



VINURI ALBE

MUNTENIA

CRAMA AURELIA VIȘINESCU

180/50

Artisan Tămâioasă Românească alc.11%

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 vîoai.

Anima Chardonnay alc.13.5%

200

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%

260

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

240

Hyperion Viognier alc.13,5%

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 Pinot Grigio alc.13%

220

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%

250

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

CRAMA 1000 DE CHIPURI

Fetească Albă alc.12,7%

170/50

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 vîoai, energică

TRANSILVANIA

CRAMA RECAȘ

Solo Quinta alc.13,5%

250

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 sămbure de caisă.

JIDVEI

Ana – Sauvignon Blanc alc. 12,5%

220

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.

CRAMA LILIAȘ

Sauvignon Blanc Special Reserve alc. 14%

230

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

M O L D O V A

CRAMA CRICOVA

Viorica alc. 12% **180**

Acest vin elegant, cu arome persistente de busuioc și coajă de lămâie, culoare galben-verzui cu tente aurii, gust suplu și complex cu nuanțe de salcâm și fragi de pădure cu o aciditate vivace, a fost produs din struguri din soiul de selecție autohtonă VIORICA, recoltați de pe plantațiile din sudul Republicii Moldova.

CRAMA GITANA

Gitana La Petite Sophie alc. 14% **250**

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 PURCARI

Chardonnay alc. 12% **180**

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 nuanțat coloristica fiind un auriu deschis, cu tonuri de chihlimbar.

D O B R O G E A

CRAMA DOMENIUL BOGDAN

Chardonnay Primordial alc.13,5% **180**

Soi francezesc cu o expresie pur dobrogeană, având o culoare galben intens strălucitor, este parțial maturat, mineral cu arome fructate și exotic. Complex și bine structurat este completat de un caracter lemnos fin. Acest vin este produs sub semnatura oenologului Stéphane Derenoncourt.

VINURI ROȘII

M U N T E N I A

CRAMA DAVINO

Davino Flamboyant alc. 14% **450**

Vin roșu, sec, limpede-cristalin cu nuanțe de fructe negre, miez de nuca, piper verde, menta și tabac și gust complex și expresiv, amplu, puternic dar rotund.

THE ICONIC ESTATE

Hyperion Fetească Neagră alc. 13,5% **290**

De un rubiniu – violaceu, intens, vinul ne încântă 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.

Hyperion Shiraz alc. 13,5% **270**

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.

CRAMA METAMORFOSIS

Cantvs Primvs Fetească Neagră alc. 14% **220**

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. În gust este amplu, generos, cu taninuri moi, final lung și plăcut.

Fetească Neagră alc. 15,5% **190/55**

Un vin produs din Fetească Neagră, de o culoare roșu rubiniu, cu arome concentrate de fructe negre de pădure și gem de prune. Vinul are un corp bogat, dar catifelat. Alcoolul este bine integrat, iar finish-ul este lung.

OLTENIA

CRAMA DRĂGAȘI

Oprișor Ispita alc. 14,5%

550

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

MOLDOVA

CRAMA GITANA

Gitana Saperavi alc. 14,5%

250/60

Un vin cu gust intens, arome de fructe negre, prune uscate și ciocolată, în gust simțim arome intense de fructe negre supracapte și condimente precum piper roșu și negru.

Lupi alc. 14,5%

320

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%

180

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

TRANSILVANIA - BANAT

CRAMA PETRO VASELO

Gran Cru Pedro Vaselo alc. 13,9%

650

Un vin roșu rubiniu intens, cu aciditate bine echilibrată și un gust proaspăt dar catifelat, arome de cireșe, prune, ciocolată și condimente dulci ca scortişoara și vanilia datorate baricului.

VINURI ROSE

MUNTENIA

VINARTE

Tamaioasa Roza alc. 12,5%

190/50

Un vin este captivant prin culoarea și aromele fructate și proaspete. Vinul își dezvaluie treptat aromele, remarcându-se în mod deosebit prin caracterul puternic ce merită descoperit.

CRAMA 1000 DE CHIPURI

Rose alc. 13.5%

180/50

Un vin sec, obținut din struguri Pinot Noir. Este un vin proaspăt, aromat, cu note olfactive de căpșune și caise. Pe palat este răcoritor, cu gust de citrice și un final prelung.

MOLDOVA

CRAMA CRICOVA

Cricova Rose alc. 12,5%

180

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% **220**

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.

CRAMA LILIAÇ

Liliaç Roze alc. 12,5% **175**

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.

SPUMANTE

Rhein Brut Imperial alc. 12,5% **230**

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

Rhein Brut Rose alc. 12,5% **230**

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

Cuvee de Purcari Brut alc. 12,5% **250**

Un ansamblaj de excepție 60% Chardonnay, 30% Pinot Blanc, 10% Pinot Noir cu o maturarea îndelungată în sticlă conferă un perlaș persistent și fin. Culoarea galben deschis este înnobilită de arome de citrice și un gust complex cu nuanțe de piersic.

Prosecco Valdobbiadene alc. 11,5% **250**

Amestecul aromelor de fructe și flori perfect echilibrat, aciditatea și zahărul încântă papilele gustative, lăsând la final acel gust special de Prosecco. Buchet aromat și fructat, cu gust pregnant de pară și fructe albe, bine coapte. Gust savuros, cu note discrete și persistență mai degrabă amăruie.

Bottega Prosecco (200ml) alc. 11,5% **60**

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

Jidvei Extra Brut alc. 12% **220**

Jidvei Extra Brut îmbina armonios aciditatea echilibrată cu aromele proaspete de mar verde și citrice, rezultând un vin spumant deosebit care încanta prin naturalețe și prospețime. Perlașul fin și totodată, persistent este completat de notele de flori de câmp și ierburi aromatice și mineralitatea caracteristică podgoriei Tarnave

Pommery Brut Royal Champagne / Roze alc. 12,5% **750**

Vinul este rotund, amplu și delicat, totul este armonios, cu note de citrice și flori albe combinate cu cele ale fructelor roșii de pădure.

VINURI DESERT

MUNTENIA

1000 DE CHIPURI

Dulce De Fintești-Fetească Neagră alc.15,9% **220/45**
1000 de Chipuri Dulce de Fintești este un vin roșu, dulce, obținut din struguri de Fetească Neagră, din recolta anului 2018.

MOLDOVA

CRAMA GÂRBOIU

Ambra Șarbă Dulce alc. 13% **270**
Un vin alb dulce, cu arome de fructe tropicale și flori albe.

TRANSILVANIA

CRAMA RECAȘ

Conacul Ambrozy alc. 13,5 % **170**
Un vin alb dulce, cu arome de pere, gutui, pepene galben, miere, scorțișoară, dominat de note vanilate

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

BAUTURI ALCOOLICE

Carphatian Single Malt Flavours	46
Aberlour 12/14 Yo	48/52
Chivas 18yo	48
Fuji Single Malt	44
Jameson	34
Kingsbury Gin	35
Siginia Sole Rosso	37
Siginia Stella Rosa	37
Malfy Gin Pink Greffe	37
Malfy Gin Arencia	37
Brancoveanu Xo	38
Martell VSOP	40
Chopin Vodka	43
Absolut Vodka	39
Disaronno Amaretto	35
Bailey's	35
Del Chiaro Alb/Rosso	35
Campari	35
Spiced Old Nick	35
Dictador 20 yo	49
Bumbu Rum	41
Havana 3yo	35
Malibu	37
Afinata Saber	35
Cireșe Negre Saber	35
Visinata Saber	35
Rachiu de pere Origo	41
Palinca Origo	41
Fernet Branca	35
Limoncello	35
Jagermeister	35

BERE

Olovina Amber Ale (5,5% ABV)	330ml	22
Olovina Pale Ale (5,5% ABV)	330ml	22
Olovina India Pale Lager (6% ABV)	330ml	22
Olovina PILS (5,5% ABV)	330ml	22
Ursus Black	330ml	20
Ursus Lamâie, Greffe, Cirese N/A	330ml	20
Peroni	330ml	20
Peroni N/A	330ml	20
Peroni Capri	330ml	20
Peroni draft	400ml	22

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 **55**

Mix de Gin, Campari și Blend Vermouth made in house.

The Amaretto Sour 100ml **50**

Dissaronno, bourbon, sirop de zahăr, sirop de lamaie, albusâș de ou

Quince&Co. 150ml **50**

O combinație unică de pălincă de gutui, suc natural de mere, sirop de lămâie și apă minerală.

Quirky Martini 100ml **50**

Un savuros gust de Vodka, Baileys, espresso și sirop de zahăr

Touch of the Forest 100ml **50**

Un blend reușit de Gin, zmeură, lămâie și sirop de zahăr, albuș de ou

Cachaca Intamplat 100ml **50**

Un cocktail Tropical cu un gust unic de rom, lime, migdale, nucșoară.

75 Spritz 150ml **50**

Un mix simplu, dar savuros: gin, tarhon, ceai verde, suc de lămâie și Prosecco

Pink&Sparkling 150ml **50**

Un amestec unic și răcoritor de spumă de cafea, gin, schwepps și sirop de grefe

Savoury Collins 150ml **50**

Un amestec de arome de Gin, citrice, busuioc și castravete

Raspberry/Strawberry Soda NA 150ml **44**

O alternativă răcoroasă pentru o zi de vară cu fructe proaspete.

Kola NA 150ml **44**

Un mix de arome de portocala, lămâie, vanilie, scorțișoară, suc de lămâie.

COCKTAILURI INTERNAȚIONALE

Hugo 250ml **44**

Un classic amestec de Prosecco, lime, menta și soc.

Aperol Spritz 250ml **44**

Un gust unic de Aperol, Prosecco, portocală și apă minerală.

Mojito 250ml **44**

O combinație de Rom, lime, zahăr brun și mentă desăvârșită cu un strop de apă minerală.

BĂUTURI RĂCORITOARE

Apă plată / minerală	330 ml	16
Apă plată / minerală	750 ml	24
Coca Cola / Coca Cola Zero	250 ml	18
Limonadă / Socată		30
Limonadă cu trandafir		30
Limonadă cu lavandă		30
Limonadă cu zmeură		30
Fresh Portocale / Grefe		30
3 cents tonic / pink grapefruit		18
3 cents ginger beer		18
Schwepps tonic		18

CAFEA ȘI BĂUTURI CALDE

Ristretto	16
Espresso	17
Espresso dublu	28
Lungo Forte	19
Cappuccino/ Cappuccino Migdale	21/23
Cappuccino fără cofeină	23
Latte Macchiato/ Latte Macchiato Migdale	23/25
Latte Macchiato fără cofeină	23
Flat White	28
Caramel Latte	25
Vanilla Latte	25
Ice Macchiato	25
Atra Hot Chocolate fără alcool / cu alcool	23/42
Selecție de ceaiuri(mentă, mușețel,fructe de pădure,negru,mere)	21



SIMTE.RESPIRĂ.GUSTĂ

LISTA ALERGENI

AMUSE BOUCHE

PATE DE CASĂ- lactoză, gluten,sulfiți

CREMĂ DE BRÂNZĂ- lactoză

ÎNCEPUTURI

DIN AFUMĂTOARE - lactoză/pește

MIORITIC - sulfiți/ lactoză/ ou

MOȘTENIREA - lactoză/ou/țelina

LAGOM - lactoză/gluten/ou

SINERGIE - lactoză/lapte

SĂLBATIC - lactoză/ou/gluten/țelină

MIEZ - gluten/sulfiți/lactoză/telina/ou/țelină

NEASTEPTAT- gluten

FELURI PRINCIPALE

NEEXPLORAT - sulfiți, gluten, lactoză,ou

INTRIGA - lactoză, sulfiți, peste

ORIGINI - lactoză, sulfiți, țelină,gluten,âelină

SIMBIOZĂ - lactoză, gluten,ou, țelină

BUCOLIC - sulfiți, gluten, lactoză,muștar,țelină

TRIBUT - sulfiți, lactoză, gluten,ou, țelină, muștar

HEDONISM- gluten, lactoză, sulfiți, țelină

APOGEU - sulfiți, țelină, gluten, lactoză

SALATE ȘI GARNITURI

CRESCUTĂ DE NOI - lactoză, alune

CRUMPI - lactoză

ZDRAVĂN- muștar, semințe, lactoză,gluten,ou

ÎN OȚET - sulfiți, muștar, țelină

CEVA DULCE ȘI BUN

AMINTIRI - lactoză, ou

PROVOCATIV - alune, lactoză, ou, gluten

ARMONIE - lactoză, gluten, ou,alune

AUTENTIC - lactoză, alune,gluten

MENIU COPII

CROCHETE DE PUI - lactoză, ou, gluten

RAVIOLI - lactoză, gluten

PĂSTRĂV ȘI PIURE - lactoză,pește

ETICHETA DETALIATA

BULZ – 270 g

INGREDIENTE: Ceafa de porc 75g, mamaliga 100 g (apa 70g, malai 30g), branza de burduf 50g (caș din lapte de vacă pasteurizat, cașcaval maturat din lapte de vacă pasteurizat, unt, sare), smantana (din lapte) 50g, unt (din lapte) 25g.

Alergeni: lapte si produse derivate.

DECLARATIE NUTRITIONALA PER 100G
VALOARE ENERGETICA 1304 KJ / 314 KCAL
GRASIMI 26 G
DIN CARE ACIZI GRASI SATURATI 11 G
GLUCIDE 9 G
DIN CARE ZAHARURI 1 G
PROTEINE 11 G
SARE 0,6 G

CARTOFI ATRA - 250g

INGREDIENTE: Cartofi 200 g, smantana 32% grasime 50 g (din lapte), ceapa verde 35g, sare, piper negru.

Alergeni: lapte si produse derivate.

DECLARATIE NUTRITIONALA PER 100G
VALOARE ENERGETICA 683 KJ / 163 KCAL
GRASIMI 6.6 G
DIN CARE ACIZI GRASI SATURATI 4.2 G
GLUCIDE 21 G
DIN CARE ZAHARURI 2.8 G
PROTEINE 2.9 G
SARE 2.1 G

CASCAVAL PANE/SALATA ROSII – 350 g

INGREDIENTE: Cascaval 150g (lapte de vaca pasteurizat, sare, culturi lactice, cheag), rosii 150g, faina din grau 20g, pesmet panko 20g, oua 20g, ulei floarea soarelui, ulei de masline extra virgin, sare.

Alergeni: lapte si produse derivate, gluten din grau, oua

DECLARATIE NUTRITIONALA PER 100G
VALOARE ENERGETICA 1453 KJ / 347 KCAL
GRASIMI 18 G
DIN CARE ACIZI GRASI SATURATI 9 G
GLUCIDE 28 G
DIN CARE ZAHARURI 1 G
PROTEINE 18 G
SARE 2.8 G