

## Cafea, ceai, ciocolată caldă

Espresso Don Café   50ml	7.5 lei
Espresso dublu   100ml	15 lei
Espresso macchiato   50ml	10 lei
Ceai Tea Tales   250ml	15 lei
Ciocolată caldă   200ml (pudra instant, lapte) P-3,8gr / Gr-2,1 / Z-19,6gr / Z-15,8gr / S-0,2gr	14 lei



## Specialități de cafea, ceai și ciocolată caldă

Caffe latte   250ml	17 lei
Caffe latte Doripesco (bailey's, amaretto)   250ml	20 lei
Cappuccino   200ml	16 lei
Cappuccino vienez   200ml	16 lei
Amaretto latte   250ml	19 lei
Ciocolată caldă Doripesco (bailey's)   250ml	19 lei
Frappe   330ml	21 lei
Irish coffee   250ml (30 ml Bushmills, espresso, frișcă)	20 lei

## Specialități non-alcoolice

Limonadă   500ml	20 lei
Fresh de portocale   250ml	12 lei
Pink Tonic Lemonade   500ml	21 lei

## Specialități alcoolice

Campari orange   250ml	21 lei
Campari tonic   250ml	21 lei
Vodka orange   250ml	21 lei
Gin tonic   250ml	21 lei
Captain Morgan & Cola   250ml	21 lei
Hugo   350ml	24 lei
Aperol Spritz   400ml	28 lei



Heineken   400ml	11 lei
Heineken Silver   400ml	11 lei
Birra Moretti   500ml	11 lei
Ciuc Premium   500ml	11 lei
Silva Blonda   500ml	11 lei
Silva Bruna   500ml	11 lei
Edelweiss alba nefiltrata   500ml	17 lei
Corona   355ml	16 lei
Desperados   400ml	15 lei

## Bere fără alcool

Heineken fără alcool   330ml	11 lei
Ciuc Radler lămâie&lime   500ml	11 lei
Ciuc Radler zmeură&lămâie   500ml	11 lei
Stella Artois   330ml	11 lei
Birra Moretti   330ml	11 lei

## Cidru

Strongbow Gold Apple   330ml	10 lei
Strongbow Red Berries   330ml	10 lei
Strongbow Pear   330ml	10 lei

## Vinuri seci

<b>CRAMA OPRISOR</b>	
Caloian Sauvignon blanc   750ml	55 lei
Caloian Rose   750ml	55 lei
Caloian Cabernet sauvignon   750ml	55 lei
<b>CRAMA DOMENIILE SAHATENI</b>	
Aurelia Vișinescu Nomad alb, rose, roșu   750ml	55 lei
<b>CRAMA LA SALINA</b>	
Issa chardonnay   750ml	65 lei
Issa rose   750ml	65 lei
<b>CRAMA CRICOVA MOLDOVA</b>	
Cricova Prestige Rose   750ml	69 lei
Cricova Prestige Chardonnay   750ml	69 lei
Cricova Prestige Cabernet sauvignon   750ml	69 lei
Cricova Prestige Codru   750ml	69 lei

<b>CRAMA SARICA NICULITEL</b>	
Caii de la Letea aligote   750ml	65 lei
Caii de la Letea rose   750ml	65 lei

<b>CRAMA BECIUL DOMNESC</b>	
Mirabilis Machina Blanc de Noir & Pinot Noir alb   750 ml	95 lei
Sceptus fume Chardonnay & Sauvignon Blanc   750ml	65 lei
Sceptus Rose   750ml	65 lei
Sceptus Cabernet Sauvignon & Feteasca Neagra & Merlot   750ml	65 lei

<b>CRAMA JIDVEI</b>	
Jidvei Premiat Sauvignon Blanc   750ml	45 lei

<b>CRAMA CASA COTNARI</b>	
Domeniile Cotnari Feteasca albă   750ml	69 lei
Domeniile Cotnari Feteasca neagră   750ml	69 lei
Naiv Tamaioasa Romaneasca   750ml	85 lei

<b>CRAMA PURCARI</b>	
Nocturne Pinot Grigio de Purcari   750ml	80 lei
Nocturne chardonnay de Purcari   750ml	80 lei
Nocturne Sauvignon Blanc   750ml	80 lei
Nocturne Rose de Purcari   750ml	80 lei
Nocturne Rara Neagra de Purcari   750ml	80 lei
Vinohora alb Feteasca Alba & Chardonnay   750ml	85 lei
Vinohora rosu Rara Neagra&Malbec   750ml	85 lei

<b>CRAMA CHATEAU VARTELY</b>	
Individo Alb Cupaj   750ml	79 lei
Individo Roze Cupaj   750ml	79 lei

<b>CRAMA GRAMOFON WINE</b>	
Virtuoz Cupaj Alb   750ml	60 lei

## Vinuri de autor

Ferdinand Alb Cupaj   750ml	95 lei
Ferdinand Roșu Cupaj   750ml	95 lei

Valorile nutriționale inserate în meniul restaurantului, sunt calculate conform normelor nutriționale stabilite și aprobate de Ministerul Sănătății, având la bază tabelele cu valorile nutriționale pentru alimentele materii prime anexate (procedura calcul valorii nutriționale), și în conformitate cu cerințele Reg. EU 1169 / 2011 și a Ordinului ANPC nr. 201/2022

**PRECIZĂRI:**  
-valorile nutriționale menționate în meniu pot varia în funcție de calitatea și cantitatea materiei prime și ingredientelor folosite pentru fiecare rețetă în parte;  
-valorile nutriționale menționate în meniu pot varia în funcție de adaosurile făcute de client;  
-valorile nutriționale la preparatele culinare compuse se adăunează

-numărul de E-uri menționate pentru unele preparate sunt cele declarate în rețetă.  
**ACESTE INDICAȚII NUTRIȚIONALE NU POT ÎNLOCUI INDICAȚIILE NUTRIȚIONALE ALE MEDICULUI!**  
Kcal - kilocalorii | P - Proteine | Gr - Grăsimi | Cs - Grăsimi Saturate | Gl - Glucide | Z - Zahăr | S - Sare | **A=alergeni**  
Valorile sunt exprimate în grame / 100 gr produs culinar.  
cantitatea de sare adăugata variază în funcție de specificul preparatului dar nu mai mult de 3g/100

## Contact

- ☎ Tel: 0721 204 146
- 📍 Adresă: Vadu Roșu, DN13, km 25
- ✉ evenimente@doripesco.ro
- 🌐 www.deltadincarpati.ro
- 🌐 www.doripesco.ro
- 🌐 facebook.com/CorabiaDoripesco

## Vinul Casei

Crama Ceptura alb demisec la carafa /1L	38 lei
Crama Ceptura roz demisec la carafa /1L	38 lei

## Vinuri demiseci

<b>CRAMA CEPTURA</b>	
Astrum Feteasca Regala   750 ml	45 lei
Astrum rose   750 ml	45 lei
Astrum Cabernet Sauvignon   750 ml	45 lei

<b>CRAMA CASA COTNARI</b>	
Domenii Tămăioasă Românească   750ml	69 lei
Domenii Busuioacă de Bohotin   750ml	69 lei

<b>CRAMA BECIUL DOMNESC</b>	
Rose Verite   750ml	60 lei

## Vinuri dulci/demidulci

<b>CRAMA COTNARI</b>	
Crama Cotnari Grasă de Cotnari   750ml	45 lei

<b>CRAMA CRICOVA</b>	
Pastoral roșu   750ml	65 lei

<b>CRAMA BECIUL DOMNESC</b>	
Rose Verite Busuioaca de Bohotin   750ml	60 lei

## Vin / Prosecco la pahar - seci

<b>CRAMA RECAS</b>	
Castel Huniade roșu   187ml	13 lei

<b>CRAMA PURCARI</b>	
Chardonnay de Purcari   375 ml	30 lei
Rose de Purcari   375ml	30 lei
Rara Neagra de Purcari   375 m	30 lei

<b>CRAMA BOTTEGA VINO DEI POETI</b>	
Prosecco   250ml	29 lei

<b>CRAMA MIONETTO</b>	
Prosecco Mionetto brut   200ml	23 lei

## Vin la pahar - demiseci

<b>CRAMA RECAS</b>	
Castel Huniade alb/roze   187ml	13 lei

<b>CRAMA BECIUL DOMNESC</b>	
Rose Verite rose   187ml	15 lei

## \*Alergeni:

- |                  |   |                                     |
|------------------|---|-------------------------------------|
| 1. ouă/eggs      | 5. pește și produse derivate/ fish and derived products | 8. sulfiți/sulfites                 |
| 2. lapte/milk    | 6. muștar/mustard                                       | 9. făină/flour                      |
| 3. țelină/celery | 7. soia/soy   | 10. nuci/nuts                       |
| 4. gluten/gluten |   | 11. produs congelat/ frozen product |

**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 înmănușarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

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

**BANI**  
BON FISCAL

Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 25/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.



# Meniu



De ți-e dor de un pește  
Bun, cum altul nu gătește,  
Doripesco-l pescuiește  
Și cu drag îl pregătește  
Pe Corabie. Pofteste!



# Specialități pescărești calde și reci

**Platou pescăresc de crap | 400 g** \*<sup>(5)</sup> **47 lei**

(zacuscă din pește cu ciuperci, varză călită cu pește, picanterie pescărească, baghetă crap afumat, batog afumat, novac afumat Țara Bârsei) Kcal 384 / P-22gr / Gr-32gr / Gr-32gr / GS-2gr / Gl-4gr / Z-0gr

**Platou pescăresc de păstrăv | 450 g** \*<sup>(5)</sup> **57 lei**

(cremă de păstrăv, aperitiv din păstrăv cu migdale, păstrăv afumat, ruladă de păstrăv, file de păstrăv afumat salată de păstrăv cu salsa, salată de păstrăv cu broccoli, vinegretă, ostropel de păstrăv) Kcal 392 / P-22gr / Gr-32gr / GS-2gr / Gl-4gr / Z-0gr

**Platou cald pescăresc | 550 g** \*<sup>(5)</sup> **57 lei**

(chifteluțe pescaresti, mici pescărești, crap prin mălai, crocheta, gujoane de șalău, sos Dijon, sos Tzatziki) Kcal 392 / P-22gr / Gr-32gr / GS-2gr / Gl-4gr / Z-0gr

**Icre crap cu ceapă și pâine prăjită | 60/25/75 g** \*<sup>(5)</sup> **13 lei**

Kcal -367 / P-5 / Gr-23 / GS-0 / Gl-10 / Z-0

**Cremă de păstrăv cu unt, ceapă și pâine prăjită | 60/25/75 g** \*<sup>(5)</sup> **13 lei**

Kcal225 / P-17 / Gr-17 / GS-0 / Gl-1 / Z-0

**Zacuscă de pește cu ciuperci și pâine prăjită | 50/75 g** **13 lei**

Kcal -186 / P-6 / Gr-14 / GS-0 / Gl-9 / Z-0



## Incearcă

# Desert fără zahăr

**Clătite cu magiun din prune de Topoloveni | 250 g** \*<sup>(1, 2, 9)</sup> **19 lei**

(lapte, făină, ou, magiun de prune)

**Înghețată fără zahăr (vanilie, ciocolată) | 250 g** \*<sup>(1, 2)</sup> (eticheta) **19 lei**

# Preparate din pește

\*Păstrăvul și lupul de mare sunt preparate cu preț de referință exprimat pentru 100g

**Crap în crustă de mălai | 250 g** \*<sup>(1, 4, 5)</sup> **38 lei**

**Crap prăjit prin ou și făină | 250 g** \*<sup>(1, 4, 5, 9)</sup> (crap 250g, ou, făină) **38 lei**

**Păstrăv în crustă de mălai | 100 g** \*<sup>(1, 4, 5)</sup> (păstrăv 100g, malai, făina) **18 lei**

**Păstrăv prăjit prin fulgi de porumb | 100 g** \*<sup>(1, 4, )</sup> (păstrăv 1000g, ou, fulgi de porumb 50g, făină Kcal 158 / P-21gr / Gr-6gr / GS-1gr / Gl-5gr / Z-0gr / S-2gr) **19 lei**

**File de păstrăv la grătar cu sos de ardei coptși și mămăliguță | 170/150/100 g** \*<sup>(2, 4)</sup> (file de păstrăv 170g, ardei copt 150g, cremă vegetală, unt, făină, lămâie, usturoi) Kcal 162 / P-21gr / Gr-6gr / GS-1gr / Gl-6gr / Z-0gr / S-2gr

**File de păstrăv la grătar cu sos de ciuperci și mămăliguță | 170/150/100 g** \*<sup>(2, 4, 5)</sup> (file de păstrăv 170g, cremă vegetală, ciuperci, usturoi, mărar, mălai) Kcal138 / P-21gr / Gr-6gr / GS-1gr / Gl-0gr / Z-0gr / S-2gr

**File de păstrăv prin fulgi de porumb cu sos Dijon | 170/150/100 g** \*<sup>(1, 4, )</sup> (file de păstrăv 170g, fulgi de porumb, bechamel, făină,smântână, maioneză, miere, muștar, curcuma) Kcal 120 / P-21gr / Gr-6gr / GS-1gr / Gl-0gr / Z-0gr / S-2gr

**File de lup de mare în fulgi de porumb cu sos béchamel și cartofi natur | 200/100/150 g** \*<sup>(4, )</sup> (file lup de mare 170g, fulgi de porumb, făină, bechamel, cartofi 150g) Kcal111 / P-21gr / Gr-3gr / GS-1gr / Gl-0gr / Z-0gr / S-2gr

**File de șalău în fulgi de porumb cu sos Dijon | 170/50 g** \*<sup>(1, 4, 5)</sup> (șalău 170g, fulgi de porumb, bechamel, făină, smântână, maioneză, miere, muștar, curcuma) Kcal 135 / P-17gr / Gr-3gr / GS-0gr / Gl-10gr / Z-0gr / S-2gr

**File de șalău Parisian | 170 g** \*<sup>(5)</sup> (șalău 170g) Kcal 168 / P-19gr / Gr-8gr / GS-0gr / Gl-5gr / Z-0gr / S-2gr

**File de șalău Parisian cu sos de ardei coptși și mămăliguță | 170/150/50 g** \*<sup>(2, 4, 5)</sup> (șalău 170g, făină, bechamel, ardei copt 150g, cremă vegetală, unt, făină, lămâie, usturoi) Kcal 95 / P-17gr / Gr-3gr / GS-0gr / Gl-0gr / Z-0gr / S-2gr

**File de șalău Parisian cu sos de ciuperci și mămăliguță | 170/150/50 g** (șalău 170g, făină, bechamel, cremă vegetală, ciuperci, usturoi, mărar, mălai) Kcal 95 / P-17gr / Gr-3gr / GS-0gr / Gl-0gr / Z-0gr / S-2gr

**Gujoane de șalău cu cartofi prăjiți și sos Dijon | 170/150/50 g** \*<sup>(1, 4, 5)</sup> (file de șalău 170g, cartofi 150g, bechamel, smântână 40g, maioneză 20g, fulgi de porumb 20g, făină, miere, muștar, curcuma) Kcal 163 / P-19gr / Gr-7gr / GS-0gr / Gl-6gr / Z-0gr / S-2gr

**Crochete de pește cu cartofi prăjiți și sos Dijon | 170/150/50g** \*<sup>(1, 4, 5)</sup> (sanger novac cu os 170g, cartofi 150g, făină, bechamel, pesmet) Kcal 127 / P-21gr / Gr-3gr / GS-0gr / Gl-4gr / Z-0gr / S-2gr

**Dorada regala aromatizata cu rozmarin,usturoi si vin alb | 250 g** **40 lei** (dorada 250g, usturoi,rozmarin,vin alb (5")) \*<sup>(1, 4, 5)</sup> (sanger novac cu os 170g, cartofi 150g, făină, bechamel, pesmet) Kcal 127 / P-21gr / Gr-3gr / GS-0gr / Gl-4gr / Z-0gr / S-2gr

**Șnitel de pui pane | 170 g** \*<sup>(1, 4)</sup> (piept pui 170g, făină, bechamel, pesmet) Kcal 228 / P-14gr / Gr-12gr / GS-2gr / Gl-16gr / Z-1gr / S-2gr

**Piept de pui cu sos de ciuperci | 160/150 g** \*<sup>(2)</sup> (piept pui 160g, cremă vegetală, ciuperci, usturoi, mărar, mălai) Kcal 228 / P-14gr / Gr-12gr / GS-2gr / Gl-16gr / Z-1gr / S-2gr

**Crochete de pui cu cartofi prăjiți și sos Dijon | 150/150/50 g** \*<sup>(1, 2, 4, )</sup> (pui 150g, cartofi 150g, bechamel, făina, pesmet smântână, maioneză, miere, muștar, curcuma) Kcal 228 / P-14gr / Gr-12gr / GS-2gr / Gl-16gr / Z-1gr / S-2gr

**Aripioare de pui cu cartofi prăjiți și sos BBQ | 250/150/50 g** \*<sup>(2, 4)</sup> (aripioare pui 250g, cartofi 150g, sos BBQ 50g) Kcal206 / P-28gr / Gr-10gr / GS-1gr / Gl-1gr / Z-0gr / S-2gr

**Aripioare de pui picante cu cartofi prăjiți si sos blue cheese | 250/150/50 g** \*<sup>(2, 4, )</sup> (aripioare pui 250g, cartofi 150g, brânză bluechesse, smântână, maioneză, ceapă pudră, usturoi granulat, piper, sare) Kcal 206 / P-28gr / Gr-10gr / GS-1gr / Gl-1gr / Z-0gr / S-2gr

**Cașcaval pane cu cartofi prăjiți | 150/150/50 g** \*<sup>(1, 2, 4, 9)</sup> (cașcaval 150g, făină bechamel, pesmet, cartofi 150g) Kcal 206 / P-28gr / Gr-10gr / GS-1gr / Gl-1gr / Z-0gr / S-2gr

**Șnitel de pui pane | 170 g** \*<sup>(1, 4)</sup> (piept pui 170g, făină, bechamel, pesmet) Kcal 228 / P-14gr / Gr-12gr / GS-2gr / Gl-16gr / Z-1gr / S-2gr

**Piept de pui cu sos de ciuperci | 160/150 g** \*<sup>(2)</sup> (piept pui 160g, cremă vegetală, ciuperci, usturoi, mărar, mălai) Kcal 228 / P-14gr / Gr-12gr / GS-2gr / Gl-16gr / Z-1gr / S-2gr

**Crochete de pește cu cartofi prăjiți și sos Dijon | 150/150/50 g** \*<sup>(1, 4, 5)</sup> (sanger novac cu os 170g, cartofi 150g, făină, bechamel, pesmet) Kcal 127 / P-21gr / Gr-3gr / GS-0gr / Gl-4gr / Z-0gr / S-2gr

**Dorada regala aromatizata cu rozmarin,usturoi si vin alb | 250 g** **40 lei** (dorada 250g, usturoi,rozmarin,vin alb (5")) \*<sup>(1, 4, 5)</sup> (sanger novac cu os 170g, cartofi 150g, făină, bechamel, pesmet) Kcal 127 / P-21gr / Gr-3gr / GS-0gr / Gl-4gr / Z-0gr / S-2gr

# Preparate din pui

**Șnitel de pui pane | 170 g** \*<sup>(1, 4)</sup> (piept pui 170g, făină, bechamel, pesmet) Kcal 228 / P-14gr / Gr-12gr / GS-2gr / Gl-16gr / Z-1gr / S-2gr

**Piept de pui cu sos de ciuperci | 160/150 g** \*<sup>(2)</sup> (piept pui 160g, cremă vegetală, ciuperci, usturoi, mărar, mălai) Kcal 228 / P-14gr / Gr-12gr / GS-2gr / Gl-16gr / Z-1gr / S-2gr

**Crochete de pui cu cartofi prăjiți și sos Dijon | 150/150/50 g** \*<sup>(1, 2, 4, )</sup> (pui 150g, cartofi 150g, bechamel, făina, pesmet smântână, maioneză, miere, muștar, curcuma) Kcal 228 / P-14gr / Gr-12gr / GS-2gr / Gl-16gr / Z-1gr / S-2gr

**Aripioare de pui cu cartofi prăjiți și sos BBQ | 250/150/50 g** \*<sup>(2, 4)</sup> (aripioare pui 250g, cartofi 150g, sos BBQ 50g) Kcal206 / P-28gr / Gr-10gr / GS-1gr / Gl-1gr / Z-0gr / S-2gr

**Aripioare de pui picante cu cartofi prăjiți si sos blue cheese | 250/150/50 g** \*<sup>(2, 4, )</sup> (aripioare pui 250g, cartofi 150g, brânză bluechesse, smântână, maioneză, ceapă pudră, usturoi granulat, piper, sare) Kcal 206 / P-28gr / Gr-10gr / GS-1gr / Gl-1gr / Z-0gr / S-2gr

**Cașcaval pane cu cartofi prăjiți | 150/150/50 g** \*<sup>(1, 2, 4, 9)</sup> (cașcaval 150g, făină bechamel, pesmet, cartofi 150g) Kcal 206 / P-28gr / Gr-10gr / GS-1gr / Gl-1gr / Z-0gr / S-2gr

# Preparate din porc

**Șnitel de porc pane | 170 g** \*<sup>(1, 3)</sup> (cottage de porc 170g, făină, bechamel, pesmet) Kcal 295 / P-29gr / Gr-15gr / GS-2gr / Gl-11gr / Z-1gr / S-1gr

**Coaste de porc coapte cu sos BBQ și cartofi prăjiți | 400/150/50 g** (coaste porc 400g, cartofi 150g, sos BBQ, salată verde, otet balsamic, roșii) Kcal 220 / P-25gr / Gr-12gr / GS-1gr / Gl-3gr / Z-0gr / S-2gr

**Penne în sos alb cu Novac afumat din Țara Bârsei | 350 g** \*<sup>(2, 4, 5, 9)</sup> (novac afumat 100g, penne 150g, cremă vegetală 150g, parmesan 40g, usturoi) Kcal 154 / P-10gr / Gr-6gr / GS-0gr / Gl-15gr / Z-0gr / S-2gr

**Spaghete cu fructe de mare în sos roșu | 400 g** \*<sup>(1, 2)</sup> (amestec fructe de mare 100g, spaghete 150g, sos de roșii picant) Kcal 194 / P-10gr / Gr-2gr / GS-0gr / Gl-34gr / Z-0gr / S-2gr

**Extra parmezan | 50 g** **8 lei**



# Preparate la grătar

\*Păstravul și lupul de mare sunt preparate cu preț de referință exprimat pentru 100g

**\*Păstrăv | 100 g** \*<sup>(4)</sup> (păstrăv 100g, lămâie 50g) Kcal 147 / P-20gr / Gr-7gr / GS-0gr / Gl-1gr / Z-0gr / S-2gr **17 lei**

**\*Lup de mare | 100 g** \*<sup>(4)</sup> (lup de mare 100 g, lămâie 50g) Kcal 165 / P-19gr / Gr-8gr / GS-0gr / Gl-2gr / Z-0gr / S-2gr **18 lei**

**Crap | 250 g** \*<sup>(4)</sup> (crap 250g, lămâie 50g) Kcal 98 / P-18gr / Gr-2gr / GS-1gr / Gl-2gr / Z-0gr / S-2gr **37 lei**

**Medalion de sturion | 180 g** Kcal 98 / P-18gr / Gr-2gr / GS-1gr / Gl-2gr / Z-0gr / S-2gr **48 lei**

**File de somn | 180 g** \*<sup>(4)</sup> (somon 180 g, lămâie 50g) Kcal 176 / P-25gr / Gr-8gr / GS-0gr / Gl-3gr / Z-0gr / S-2gr **37 lei**

**File de păstrăv | 170 g** \*<sup>(4)</sup> (file de păstrăv 170g, lămâie 50g) Kcal 147 / P-20gr / Gr-7gr / GS-0gr / Gl-1gr / Z-0gr / S-2gr **37 lei**

**Piept de pui | 180 g** (piept de pui 180g) Kcal 136 / P-22gr / Gr-4gr / GS-0gr / Gl-3gr / Z-0gr / S-2gr **27 lei**

**Pulpe de pui | 180 g** (pulpe de pui 180g) Kcal 190 / P-24gr / Gr-10gr / GS-2gr / Gl-1gr / Z-0gr / S-2gr **27 lei**

**Ceafă de porc | 180 g** \*<sup>(11)</sup> (ceafă de porc 180g) Kcal 274 / P-25gr / Gr-18gr / GS-1gr / Gl-3gr / Z-0gr / S-2gr **30 lei**

**Cotlet de porc | 180 g** (cotlet de porc 180g) Kcal 220 / P-25gr / Gr-12gr / GS-1gr / Gl-3gr / Z-0gr / S-2gr **30 lei**

**Mici de porc / vită | 70 g** \*<sup>(6,11)</sup> (carne tocată de porc 35g, carne tocată de vită 35g) Kcal 302 / P-15gr / Gr-26gr / GS-3gr / Gl-2gr / Z-0gr / S-2gr **7 lei**

**Mititei pescărești | 70 g** \*<sup>(4)</sup> (carne tocată de pește novac, crap, sanger, usturoi, cimbru, muștar) Kcal 212 / P-15gr / Gr-16gr / GS-3gr / Gl-2gr / Z-0gr / S-2gr **5 lei**

**Cartofi prăjiți | 150 g** (cartofi 150g) Kcal 111 / P-3gr / Gr-3gr / GS-1gr / Gl-18gr / Z-0gr / S-2gr **9 lei**

**Cartofi natur | 150 g** (cartofi 150g) Kcal 102 / P-1gr / Gr-2gr / GS-0gr / Gl-20gr / Z-0gr / S-2gr **9 lei**

**Piure de cartofi | 150 g** (cartofi 120g, lapte 20g, unt 10g) Kcal 108 / Gr-4gr / GS-0gr / Gl-16gr / Z-0gr / S-2gr **9 lei**

**Cartofi țărănești | 150 g** (cartofi 150g, ceapă, bacon) Kcal 225 / P-11gr / Gr-15gr / GS-2gr / Gl-19gr / Z-0gr / S-2gr **11 lei**

**Cartofi aurii | 150 g** (cartofi 150g, boia dulce, rozmarin) Kcal 127 / P-3gr / Gr-3gr / GS-1gr / Gl-22gr / Z-2gr / S-2gr **9 lei**

**Broccoli | 150 g** (broccoli 150g) Kcal 40 / P-3gr / Gr-0gr / GS-0gr / Gl-7gr / Z-0gr / S-2gr **8 lei**

**Orez sărbesc | 150 g** (orez 50g, amestec de legume 50g, ciuperci) Kcal 78 / P-3gr / Gr-2gr / GS-0gr / Gl-13gr / Z-1gr / S-2gr **8 lei**

**Legume la grătar | 150 g** (legume diverse) Kcal 29 / P-2gr / Gr-1gr / GS-0gr / Gl-3gr / Z-0gr / S-2gr **12 lei**

**Mămăligă | 150 g** (mălai) Kcal 68 / P-2gr / Gr-0gr / GS-0gr / Gl-15gr / Z-0gr / S-2gr **4 lei**

**Salată de varză albă cu mărar | 150 g** (varză albă 150g, mărar) Kcal 41 / P-2gr / Gr-1gr / GS-0gr / Gl-6gr / Z-0gr / S-2gr **8 lei**

**Salată de roșii | 150 g** (roșii 150g) Kcal 50 / P-1gr / Gr-2gr / GS-0gr / Gl-7gr / Z-0gr / S-2gr **10 lei**

**Salată mixtă cu roșii, castraveți, varză | 150 g** (roșii 50g, castraveți 50g, varza 50g) Kcal 16 / P-1gr / Gr-0gr / GS-0gr / Gl-3gr / Z-0gr / S-2gr **10 lei**

**Salată de ardei copti | 150 g** (ardei Kapia 150g) Kcal 52 / P-1gr / Gr-1gr / GS-0gr / Gl-10gr / Z-0gr / S-2gr **12 lei**

**Salată de sfeclă roșie (sezon) | 150 g** (sfeclă roșie 150g) Kcal 41 / P-3gr / Gr-1gr / GS-0gr / Gl-5gr / Z-0gr / S-2gr **10 lei**

**Salată de murături asortate (sezon) | 150 g** Kcal 29 / P-2gr / Gr-1gr / GS-0gr / Gl-3gr / Z-0gr / S-2gr **12 lei**

**Papanasi cu smântână și dulceață | 350 g** \*<sup>(1, 7)</sup> (făină de grâu, ulei, ou, brânză de vaci, smântână, dulceață) Kcal 397 / P-20gr / Gr-17gr / GS-3gr / Gl-41gr / Z-11gr / S-0gr **23 lei**

**Chessecake cu sos de căpșuni | 150 g** \*<sup>(1, 7)</sup> (brânză de vaci 100g, ou, biscuiți 20g, sos de căpșuni 10g) Kcal 223 / P-11gr / Gr-11gr / GS-3gr / GL-20gr / Z-7gr / S-0gr **19 lei**

**Clătite cu dulceață | 250 g** \*<sup>(1, 3)</sup> (lapte, făină, ou, dulceață) Kcal 350 / P-11gr / Gr-22gr / GS-9gr / GL-27gr / Z-10gr / S-1gr **15 lei**

**Clătite cu nucă și miere | 250 g** \*<sup>(1, 3, 8)</sup> (lapte, făină, ou, miere, nucă) Kcal 339 / P-31gr / Gr-7gr / GS-1gr / Gl-38gr / Z-24gr / S-1gr **16 lei**

**Clătite cu ciocolată | 250 g** \*<sup>(1, 3)</sup> (lapte, făină, ou, cremă Finetti) Kcal 457 / P-24gr / Gr-21gr / GS-8gr / GL-43gr / Z-19gr / S-1gr **16 lei**

**Clătite cu înghețată | 250 g** \*<sup>(1, 3)</sup> (lapte, făină ou, înghețată) Kcal 577 / P-21gr / Gr-21gr / GS-8gr / GL-76gr / Z-45gr / S-1gr **19 lei**

**Clătită cu brânză și stafide, sos de vanilie și dulceață de căpșuni | 250 g** \*<sup>(1, 3, 7)</sup> (lapte, făină, ou, brânză de vaci, dulceață de căpșuni, sos de vanilie, stafide) Kcal550 / P-24gr / Gr-34gr / GS-11gr / GL-37gr / Z-15gr / S-1gr **20 lei**

**Înghețată asortată Betty Ice | 200 g** \*<sup>(7)</sup> (etichetă) Kcal 694 / P-21gr / Gr-21gr / GS-8gr / GL-76gr / Z-45gr / S-1gr **18 lei**

**Lava Cake cu înghețată de vanilie și caramel sărat | 200 g** \*<sup>(1, 7)</sup> (făină, ciocolată 80%, cacao, unt, ou, zahăr, miere) Kcal 528 / P-8gr / Gr-36gr / GS-8gr / GL-43gr / Z-19gr / S-0g **20 lei**



# Salate aperitiv

**Salată vegetariană | 400 g** (tofu 100g, ananas 80g, ceapă roșie 50g, roșii 50g, ardei capia 40g, fasole roșie 120g, porumb 50g, otet balsamic, ulei de măsline, pătrunjel verde) Kcal 165 / P-18gr / Gr-9gr / GS-0gr / Gl-3gr / Z-0gr / S-2gr **30 lei**

**Salată Caesar | 400 g** \*<sup>(2,9)</sup> (piept pui 120g, salată verde 70g, crutoane 30g, parmezan 25g, dressing 100g, bacon 30g) Kcal 90 / P-9gr / Gr-10gr / GS-1gr / Gl-6gr / Z-1gr / S-2gr **35 lei**

**Salată de vinete coapte cu novac afumat din Țara Bârsei ceapă roșie murată, tartar de roșii cu sos chilli | 350 g** \*<sup>(4)</sup> (file novac afumat 100gr, vinete, ceapa 50g, otet balsamic, rosii 40g, sumac, sos chilli) Kcal 133 / P-6gr / Gr-9gr / GS-1gr / Gl-7gr / Z-0gr / S-2gr **32 lei**

**Salată cu ton | 400 g** \*<sup>(4)</sup> (ton 250g, salată verde 70g, ceapă roșie 40g, ciuperci 30g, porumb 50g, dressing 100g) K