



DIN 1882



Deschis zilnic



Iași
Piața Unirii, nr. 1



0727 120 120

Bun venit la Restaurant Gustave!

Cu bucurie și onoare vă primim în universul nostru culinar, unde fiecare detaliu este orchestrat pentru a vă oferi o experiență de neuitat. La Restaurant Gustave, suntem dedicați artelor culinare și suntem mândri să vă oferim o călătorie gastronomică prin intermediul gusturilor autentice și inovației creative.

Grand Hotel Traian este un simbol legendar din centrul orașului Iași, fiind proiectat de către renumitul inginer francez Gustave Eiffel, la invitația primarului din acel moment, Scarlat Pastia. Acesta și-a propus să construiască cel mai elegant Teatru Național. Fiind un proiect inovator cu un cost fără precedent în acele zile, primarul a fost nevoit să cedeze imobilul, fiind transformat de către noul proprietar în hotel. Grand Hotel Traian se mândrește cu farmecul și eleganța lumii de altădată, însoțite de toate facilitățile moderne ale unei unități de clasă internațională.

Grand Hotel Traian însuși reprezintă unul dintre obiectivele turistice ale orașului, fiind inclus pe Lista Monumentelor Istorice.

De peste 100 de ani, tot aici au fost ținute unele dintre cele mai importante evenimente, găzduind de-a lungul timpului multe personalități, prinți și prințese, ambasadori, miniștri și președinți de state, oameni de cultură sau oameni de afaceri.

GUSTAVE RESTAURANT

Unde toată lumea are loc la masă



1879 - Avocatul Scarlat Pastia începe construcția unui Teatru Național, apelând la celebrul inginer francez Gustave Eiffel, autorul proiectelor Turnul Eiffel din Paris și Statuia Libertății din New York;



1896 - În cadrul hotelului au loc primele reprezentații cinematografice din Iași, proiecții ale studioului Lumiere: "Dansul Egiptean" și "Furtună pe mare";

1899 - În spațiile hotelului, spre strada Lăpușeanu, a funcționat marele atelier foto a lui Fanchette Packer;



1912 - Are loc inaugurarea Statuiei lui Alexandru Ioan Cuza, în piața din fața hotelului

1915 - În incinta hotelului funcționau Marea Cafenea Traian, Palma și Intim Club;

1918 - În primul război mondial aici a funcționat Guvernul României;



1882 - Clădirea este finalizată, dar din cauza cheltuielilor mari de construcție, Scarlat Pastia este nevoit să cedeze imobilul; noul proprietar îl transformă în hotel;



1900 - Pe la începutul anului 1900 sunt distruse vechile "zidiri" și Piața Unirii începe a se construi în fața hotelului;

1905 - Ziarul "Evenimentul" își desfășura activitatea într-unul din spațiile Hotelului Traian, urmat apoi de Librăria Șaraga;



1920 - Spre strada Lăpușeanu, în spațiile hotelului, a funcționat Magazinul de Automobile a lui L. Leonida; În această perioadă, în incinta hotelului, se mai găseau Cafeneaua, Restaurantul și Berăria Traian;

GUSTAVE RESTAURANT

Unde toată lumea are loc la masă



1934 - Celebra actriță Greta Garbo a locuit câteva zile în apartamentul Royal;



1950 - Hotelul Traian a fost naționalizat apărând în actele publice ca „fost hotel”, aici fiind biroul principal al organizațiilor sportive, la mansardă erau aparatele radioamatorilor și antena de transmisie, iar la parter erau Restaurantul Iași și Braserie Moldova;



1970 - În anii 70' sunt realizate reparații costisitoare. cu întreaga structură consolidată, iar stâlpii din fontă s-au dublat cu piloni din beton armat; după aceste reparații imobilul redeveni hotel;

1930

1940

1950

1960

1970



1941 - 1944 - Latura estetică a Pieței Unirii a fost prefăcută în ruine în urma bombardamentelor din timpul celui de-al Doilea Război Mondial;

1942 - Imobilul este expropriat de la moștenitorii lui Adolf Theitler; în cadrul hotelului s-au ținut congresele partidelor politice în interbelic, dar a fost și scenă de teatru pentru trupa Uniunii Patrioților, devenind mai târziu Teatrul Poporului;

1943 - Autoritățile doresc să transforme hotelul în Palat Municipal, fiind renovat după război de către Primăria Iași din fonduri proprii;



1960 - Se desființează celebrul han „Petre Bacalu” și este înlocuit mai târziu cu Cinematograful Victoria, iar celebra clădire a Jockey Club este demolată;

GUSTAVE RESTAURANT

Unde toată lumea are loc la masă



1990 - Începând cu anii 90' hotelul a fost trecut în proprietatea S.C. Turism Moldova S.A., cu capital de stat;



2003 - Din 2003 până în 2006 s-au făcut investiții de peste 4 milioane de euro, astfel încât Grand Hotel Traian a primit clasificarea de 4* hoteliere;

2009 - S-au filmat scene pentru filmul Călătoria lui Gruber cu Florin Piersic Jr. și Marcel Iureș.

1980



1980 - A fost cazată delegația condusă de I. Păun care purta Flacăra olimpică în drum spre Jocurile Olimpice de la Moscova;

Mai târziu aici se deschide Hotelul ONT Traian al Oficiului Național de Turism;

Nicolae Ceaușescu a ținut cuvântări de la balconul Hotelului Traian la Adunarea Populară din 15 septembrie 1980;

1989 - În fața Hotelului Traian au avut loc cele mai frumoase manifestări de bucurie ale ieșenilor după căderea comunismului;

1990

2010

1960



2015 - Grand Hotel Traian a fost inclus pe Lista Monumentelor Istorice din Iași;

2019 - În primăvara anului 2019, în luna martie, hotelul trece în proprietatea firmei condusă de oamenii de afaceri care în urmă cu 10 ani au reușit să salveze de la degradare un alt simbol al Iașului, și anume Motel Bucium;

Cu fiecare răsărit și apus de soare, istoria continuă să se scrie în pereții săi, iar Grand Hotel Traian rămâne un far luminos de eleganță și noblețe, ce ne îmbie să explorăm cu admirație și prețuire această comoară a trecutului, prezentului și viitorului.

GUSTAVE

RESTAURANT

Unde toată lumea are loc la masă



SALATE APERITIV

SALATĂ FOIE GRAS Foie gras, mix salată, rucola, crutoane*, dulceață, dressing - 400g ⊗	79 lei
SALATĂ CU VITĂ File de vită, mix salată, roșii cherry, rodii, muguri pin, ceapă roșie, dressing - 400g ❄️	49 lei
SALATĂ CU CREVEȚI ȘI AVOCADO Mix salată, roșii cherry, castraveți, avocado, creveți*, dressing - 400g ❄️ ⊗	49 lei
SALATĂ CU TON Ton*, mix salată, roșii, castraveți, porumb, ardei gras, dressing - 450g ⊗	49 lei
SALATĂ CU PERE ȘI GORGONZOLA Mix salată, rucola, pere, gorgonzola, nuci*, rodii, muguri de pin - 350g ⊗	49 lei
SALATĂ GRECEASCĂ CU FETA Mix salată, roșii, castraveți, ardei, ceapă roșie, feta*, măsline, capere - 450g ⊗	45 lei
SALATĂ BABY SPANAC CU HALLOUMI LA GRĂȚAR Halloumi*, spanac baby, rucola, roșii cherry, nuci*, dressing - 300g ⊗	49 lei
SALATĂ CAESAR Salată iceberg, crutoane*, piept de pui, bacon caramelizat, sos Caesar* - 450g ❄️ ⊗	49 lei
BRÂNZĂ DE CAPRĂ CU RUCOLA ȘI ROȘII CHERRY *Brânză de capră franțuzească, rucola, roșii cherry - 100/100g ⊗	39 lei

Salata este ca o palata de culori si arome care transforma orice masa intr-o experienta proaspata si savuroasa

GUSTAVE

RESTAURANT

Unde toată lumea are loc la masă



GUSTĂRI

PLATOU ITALIAN 2 PERSOANE	95 lei
Prosciutto cotto*, prosciutto crudo*, grisine*, bresaola*, salam picant*, ardei umpluți cu brânză*, măslina - 500g	
PLATOU GUSTAVE 2 PERSOANE	95 lei
Gorgonzola*, parmesan*, brie*, primasole, struguri, nuci*, mere - 500g	
CREVEȚI SAGANAKI CU FETA GRATINATĂ	75 lei
Creveți*, sos de roșii, feta*, muștar*, oregano, busuioc - 450g	
MIDII SAGANAKI CU FETA GRATINATĂ	75 lei
Midii jumătăți*, sos de roșii, feta*, muștar*, oregano, busuioc - 450g	
SALATĂ DE VINETE CU SOS DE TAHINĂ, USTUROI ȘI ROȘII	29 lei
Vinete, pastă de susan*, usturoi - 200g	
HUMUS	27 lei
Năut, sumac, pastă de susan*, suc lămâie - 200g	
HUMUS PICANT	29 lei
Năut, sumac, pastă de susan*, suc lămâie, pastă de ardei iute - 200g	
HUMUS CU FILE DE VITĂ, CEAPĂ ROȘIE CARMELIZATĂ ȘI SOS DE RODIE	55 lei
Năut, sumac, pastă de susan*, suc lămâie, file vită, sos rodii, ceapă - 200/100/50g	

Un aperitiv delicios este ca o mică poveste care îți deschide apetitul pentru marea aventură culinară ce urmează

GUSTAVE

RESTAURANT

Unde toată lumea are loc la masă



PASTE ȘI RISOTTO

PASTE AGLIO OLIO Paste*, ulei de măsline, usturoi, roșii cherry - 300g	35 lei
PASTE CU SOMON FUME Paste*, somon*, roșii cherry, praz* - 350g	55 lei
PASTE CU FRUCTE DE MARE Paste*, calamari*, caracatiță*, creveți*, midii*, roșii cherry, busuioc, sos de roșii - 450g	85 lei
PASTE CARBONARA Paste, ou*, guanciale, parmezan*, ulei de măsline	39 lei
PASTE ARRABIATA Paste*, parmezan*, sos roșu, peperoncino* - 300g	35 lei
PENNE TOSCANE CU SOS DE ROȘII ȘI RAGU DE VITĂ Penne*, sos de roșii, vită - 400g	49 lei
TAGLIATELLE TRAPANI CU HRIBI ȘI PUI Tagliatelle*, hribi*, piept de pui, busuioc, smântână vegetală - 350g	55 lei
RISOTTO ALB CU SOS PESTO Orez arborio*, unt*, parmezan*, pesto genoveze, muguri de pin - 300g	39 lei
RISOTTO CU FRUCTE DE MARE Orez arborio*, midii jumătăți*, creveți*, caracatiță*, calamari*, unt* - 450g	85 lei
RISOTTO CU HRIBI ȘI PĂTRUNJEL Orez arborio*, hribi*, unt*, busuioc, parmezan* - 350g	59 lei
RISOTTO CU CREVEȚI, RUCOLA ȘI ZUCCHINI Orez arborio*, creveți*, unt*, parmezan*, zucchini - 400g	59 lei



Tagliatelle



Penne



Spaghetti



Fusilli

→ Alegeți tipul preferat de paste

GUSTAVE

RESTAURANT

Unde toată lumea are loc la masă



SUPE

SUPĂ CU FRUCTE DE MARE

Calamari*, caracatiță*, creveți*, scoici*, sos de roșii, busuioc, lămâie - 450g



65 lei

SUPĂ CREMĂ DE HRIBI

Țelină*, hribi*, păstârnac, cartofi, smântână vegetală - 250g



39 lei

SUPĂ CREMĂ DE LEGUME

Dovlecei, pătrunjel, morcov, țelină*, păstârnac, cartofi, smântână vegetală - 250g



25 lei

CIORBĂ DE BURTĂ

Burtă de vită, țelină*, smântână*, ouă*, ardei iute - 350/70g



28 lei

CIORBĂ RĂDĂUȚEANĂ

Smântână*, ouă*, piept de pui, ardei iute - 350/70g



28 lei

BORȘ DE VĂCUȚĂ

Țelină*, morcov, cartofi, carne de vită, smântână*, ardei iute - 350/70g



28 lei

BORȘ DE COCOȘ CU TĂIȚEI DE CASĂ

Țelină*, ouă*, leuștean, morcov, carne de cocoș, smântână*, ardei iute - 350/70g



29 lei

BORȘ DE FASOLE CU AFUMĂTURĂ

Fasole, țelină*, morcov, buturel - 350/70g



25 lei



FRUCTE DE MARE

CREVEȚI JUMBO LA GRĂȚAR

Creveți Jumbo*, mix salată - 500/100g



150 lei

CREVEȚI CU DULCEAȚĂ DE ARDEI IUTE ȘI GUACAMOLE

Creveți Black Tiger*, crispy de orez, dulceață de ardei iute, avocado - 250g



75 lei

GUSTAVE

RESTAURANT

Unde toată lumea are loc la masă

TENTACULE DE CARACATIȚĂ LA GRĂȚAR 150 lei
Tentacule de caracatiță*, mix salată - 200/100g



TENTACULE DE CARACATIȚĂ CU CREVEȚI JUMBO 150 lei
Caracatiță tentacule*, creveți Jumbo*, mix salată - 100/150/100g



MIDII ÎN SOS DE VIN ȘI ȘOFRAN 75 lei
Midii jumătăți*, vin alb, șofran, lămâie



SAINT JAQUES CU BROCOLI ROMANESCO ȘI MORCOV PARIZIAN 79 lei
Scoică Saint Jaques*, brocoli romanesc, morcov Parizian, sfeclă roșie, unt* - 300g



PLATOU MEDITERANEAN 2 PERSOANE 200 lei
Midii jumătăți*, calamari*, roșii cherry, creveți Tiger*, caracatiță baby*, tentacule caracatiță*, scoici Saint Jaques*, mix salată - 550/100g



SPECIALITĂȚI PEȘTE

FILE CALCAN, BULGUR A LA ITAMAR, ANGHINARE AROMATIZATE CU SOS DE CREVEȚI ȘI FENICUL 95 lei
File de calcan*, bulgur, roșii cherry, anghinare, fenicul, usturoi - 200/150/50g



FILE LUP DE MARE CU RATATOUILLE, MOUSSE DE CARTOFI DULCI, ANȘOA, MOUSSE DE ANGHINARE ACOMPANIATE CU SOS DE BUSUIOC, CAPERE ȘI LIMETĂ 75 lei

File lup de mare*, cartofi dulci, anghinare, ratatouille, busuioc, capere - 200/150/50g



FILE DE DORADA, SAINT JAQUES, CREVEȚI TIGER, ACOMPANIAT DE CUȘCUȘ, BABY SPANAC ȘI SPUMĂ DE HOMAR 85 lei
File dorada*, Saint Jaques*, creveți Tiger*, cușcuș, baby spanac, unt* - 200/150/50g



GUSTAVE

RESTAURANT

Unde toată lumea are loc la masă

FILE DE TON ROȘU ÎN CRUSTĂ DE FISTIC,
ANGHINARE, DULCEAȚĂ DE CĂPĂ ROȘIE ȘI ROȘII CHERRY USCATE 95 lei

File ton roșu*, fistic*, anghinare, ceapă roșie, roșii cherry - 200/150/50g



FILE SOMON CU CAPERE ȘI MĂSLINE, RISOTTO ȘI SFECLĂ
COAPTĂ MARINATĂ 75 lei

File de somon*, capere, măslina Kalamata, sfeclă roșie, orez arborio*, unt*



SPECIALITĂȚI PASĂRE

PIEPT DE PUI CU SOS DE HRIBI, RISOTTO CU SPARANGHEL
VERDE ȘI SFECLĂ ROȘIE CARMELIZATĂ 49 lei

Piept de pui, hribi*, orez carnaroli*, sparanghel verde, sfeclă roșie coaptă - 180/100/50g



PIEPT DE PUI CU HUMUS ȘI SALATĂ TABOULEH 49 lei

Piept de pui, năut, roșii, pătrunjel - 180/120/50g



PUI COQUELET CU CARTOFI AROMATIZAȚI ȘI SOS VELAUTE
DE ȚELINĂ COAPTĂ 49 lei

Pui Coquelet, cartofi, țelină*, unt*, făină* - 200/150/50g



PIEPT DE PUI CU SOS CREAM 49 lei

Piept de pui, rattatoile de legume, mousse de cartofi dulci - 180/150/80g



PIEPT DE PUI CU CARTOFI AROMATIZAȚI CU ZATAR,
MOUSSE DE CIUPERCI BRUNE ȘI SOS UȘOR PICANT CU AROMĂ
DE VIN ȘI CIMBRIȘOR 49 lei

Piept de pui, cartofi, ciuperci*, unt*, cimbrisor, vin alb - 180/150/50g

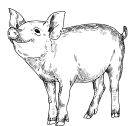


Cele mai frumoase amintiri se creează în jurul mesei

GUSTAVE

RESTAURANT

Unde toată lumea are loc la masă



SPECIALITĂȚI PORC

**COTLET DE PORC TOMAHAWK CU SOS DE PIPER VERDE
ȘI CARTOFI CRISPY** 65 lei

Cotlet de porc, piper verde, cartofi, ulei de măsline - 200/150/50g



**MUȘCHI DE PORC ÎN CRUSTĂ DE SFECLĂ ACOMPANIAT
CU MOUSSE DE PĂSTÂRNAC, CIUPERCI BRUNE, SFECLĂ COAPTĂ
CU SOS ALB ȘI CIMBRIȘOR** 55 lei

Mușchi de porc, cartofi, păstârnac, ciuperci brune*, sfeclă roșie, cimbrisor - 200/150/50g



**MUȘCHI DE PORC ÎN CRUSTĂ DE VERDEȚURI CU CARTOFI
AROMATIZAȚI, SOTE DE HRIBI CU USTUROI ȘI CIMBRIȘOR** 59 lei

Mușchi de porc, cartofi, hribi*, usturoi, cimbrisor - 200/150/50g



**MUȘCHI DE PORC CU LEGUME LA GRĂȚAR AROMATIZATE
CŪ BUSUIOC ȘI GHIMBIR ȘI SOS DE VIN UȘOR PICANT** 55 lei

Mușchi de porc, vin alb, vinete, zucchini, ardei roșu, ciuperci*, roșii, ceapă roșie, busuioc, ghimbir - 200/150/50g



**MUȘCHI DE PORC, SOS FETA CU ARDEI COPȚI, MOUSSE
DE CARTOFI CU TRUFE ȘI CIUPERCI BRUNE AROMATIZATE** 55 lei

Mușchi de porc, feta*, sos de roșii, ardei gras tricolor, cartofi, ciuperci*, unt*, cimbrisor - 180/150/50g



MUȘCHI DE PORC CU MOUSSE DE SPARANGHEL 55 lei

Mușchi de porc, sparanghel, ciuperci*, ceapă caramelizată, zucchini - 180/150/50g



GUSTAVE

RESTAURANT

Unde toată lumea are loc la masă



SPECIALITĂȚI RAȚĂ

FOIE GRAS CU FRUCTE DE PĂDURE

99 lei

Ficat de gâscă, măr verde Smith, pară, vin roșu, anason, fructe de pădure - 300g



PULPĂ DE RAȚĂ CU RISOTTO, HRIBI ȘI SOS DE GORGONZOLA

69 lei

Pulpă de rață, unt*, mascarpone*, orez arborio, gorgonzola*, parmezan*, hribi* - 150/150/50g



PIEPT DE RAȚĂ CU SOS DE ZMEURĂ

75 lei

Piept de rață, brocoli, zmeură*, țelină, scorțișoară, unt* - 350g



SPECIALITĂȚI MIEL

COTLET DE BERBECUȚ

120 lei

Cotlet berbecuț Noua Zeelandă, mix salată - 350/100g



MUȘCHIULEȚ DE BERBECUȚ

120 lei

Mușchiuleț berbecuț Noua Zeelandă, mix salată - 250/100g



FRIGĂRUI DE BERBECUȚ

59 lei

Pulpă berbecuț Noua Zeelandă, mix salată - 200/100g



SPECIALITĂȚI VITĂ

STEAK CU GRATEN DE CIUPERCI

99 lei

File de vită, ciuperci champignon*, hribi*, parmezan*, unt* - 160/100/50g



STEAK CU CREVEȚI

95 lei

File de vită, creveți*, mic salată, unt* - 160/100/100/50g



GUSTAVE

RESTAURANT

Unde toată lumea are loc la masă

STEAK CU FOIE GRAS

File de vită, foie gras, unt*, vin roșu - 160/100/50g



120 lei

T-BONE STEAK

T-bone maturat, unt*



40 lei
100g

TOMAHAWK DE VITĂ

Tomahawk de vită maturat, unt*



40 lei
100g

ANTRICOT BLACK ANGUS USA

Antricot Black Angus USA, unt*



40 lei
100g



PREPARATE LA GRĂTAR

PLATOU BARBEQUE

Mușchi de vită, ceafă de porc, piept de pui, rondele de cartofi, mix salată, unt*, sos brun - 600/300/100/100g



150 lei

PIEPT DE PUI

Piept de pui, ulei de măsline - 200g



27 lei

PULPE DE PUI DEZOSATE

Pulpe de pui, ulei de măsline - 200g



27 lei

FRIGĂRUI PIEPT PUI

Piept pui, condimente, mix de salată - 200/100g



29 lei

MUȘCHI DE PORC

Mușchi de porc, condimente - 200g



29 lei

CEAFĂ DE PORC

Ceafă de porc, ulei de măsline - 200g



29 lei

GUSTAVE

RESTAURANT

Unde toată lumea are loc la masă

FRIGĂRUI PORC

Mușchi de porc, condimente - 200g



29 lei

MUȘCHI DE VITĂ

Mușchi de vită, ulei de măsline, unt* - 200g



95 lei

FRIGĂRUI DE VITĂ

Mușchi de vită, ulei de măsline, unt* - 180g



55 lei

FILE DE ȘALĂU

File de șalău - 250g



49 lei

DORADA

Dorada - 350g



55 lei



GARNITURI

SOTE DE SPANAC

Ceapă, ulei de măsline, spanac - 200g



20 lei

LEGUME LA GRĂȚAR

Ciuperci champignon*, ardei gras, dovlecei, vinete, roșii, ceapă roșie - 250g



25 lei

SPARANGHEL VERDE

Sparanghel, unt* - 150g



29 lei

CIUPERCI SOTE

Ciuperci*, praz, usturoi, unt* - 200g



18 lei

CARTOFI CRISPY

Cartofi - 200g



20 lei

GUSTAVE

RESTAURANT

Unde toată lumea are loc la masă

VEGGIE FRIES

Sfeclă, țelină, morcov - 200g



25 lei

CARTOFI PRĂJIȚI

Cartofi - 200g



15 lei

RONDELE DE CARTOFI CU USTUROI

Cartofi, usturoi, unt*, rozmarin - 250g



20 lei

HRIBI SOTE

Hribi - 250g



55 lei

LEGUME LA TIGAIE

Mix ardei, ciuperci*, ceapă roșie, zucchini, brocoli,
sos de soia, usturoi, morcov - 200g



25 lei

PIURE DE CARTOFI

Cartofi, unt*, lapte* - 150g



15 lei

PIURE DE ȚELINĂ

Cartofi, țelină, unt*, lapte* - 150g



18 lei

CARTOF ZDROBIT

Cartofi, unt*, parmezan* - 200g



20 lei



SALATE

SALATĂ TABBOULEH

Roșii, pătrunjel, bulgur*, castraveți, ceapă, rodii - 200g



25 lei

SALATĂ DE SFECLĂ CU HREAN

Sfeclă, hrean - 200g

20 lei

GUSTAVE

RESTAURANT

Unde toată lumea are loc la masă

SALATĂ ASORTATĂ

Mix salată, roșii, castraveți, ardei gras, ceapă, măsline - 300g

25 lei

MIX SALATĂ CU LĂMÂIE

Mix salată, ulei de măsline, lămâie - 200g

18 lei

SALATĂ DE SEZON

Mix murături - 200g

25 lei



PRODUSE DE PANIFICAȚIE

FOCACCIA

Aluat*, ulei, măsline, oregano - 150g



15 lei

FOCACCIA CU PARMEZAN

Aluat*, ulei, măsline, oregano, parmezan* - 150g



19 lei

CHIFLE

Făină*, ulei de măsline, drojdie - 2 buc.



4 lei

TURTĂ DE CASĂ

Făină*, ulei de măsline, drojdie - 125g



10 lei



GUSTAVE

RESTAURANT

Unde toată lumea are loc la masă



DESERT

DESERT GUSTAVE 25 lei

ÎNGHEȚATĂ ARTIZANALĂ

Lapte*, zahăr, ciocolată/vanilie/varietate de fructe- 150g



25 lei

LAVA CAKE CU FISTIC ȘI ÎNGHEȚATĂ

Ou*, făină*, lapte*, ciocolată, fistic - 200g



29 lei

MOUSSE AU CHOCOLATE CU ANANAS ȘI ZMEURĂ

Ciocolată*, smântână dulce*, vanilie, ananas, zmeură* - 200g



25 lei

CHEESECAKE CU CIOCOLATĂ

Brânză Philadelphia*, biscuiți digestivi, vanilie, zahăr, ciocolată* - 180/100g



30 lei

TIRAMISU

Mascarpone*, zahăr, pișcoturi, ou*, cafea - 180g



25 lei

CROSTATĂ CU MERE ȘI ÎNGHEȚATĂ

Ou*, făină*, măr, scorțișoară, înghețată - 180/50g



29 lei

CREME BRULEE

Ou*, lapte*, coacăze roșii - 200g



25 lei



Este greu să fie trist atunci când mâncăm desert

BĂUTURI

Craft Brews and Signature Cocktails



BĂUTURI RĂCORITOARE

APĂ PUREZZA carbogazoasă/plată	7 lei 330ml
APĂ PUREZZA carbogazoasă/plată	12 lei 750ml
APĂ DORNA carbogazoasă/plată	9 lei 330ml
APĂ DORNA carbogazoasă/plată	17 lei 750ml
COCA COLA / COCA COLA ZERO / COCA COLA LIME FANTA / SPRITE	12 lei 250ml
FUZE TEA <i>lămâie/piersici</i>	12 lei 250ml
CAPPY <i>portocale/piersici/pere</i>	12 lei 250ml
SCHWEPES <i>Kinnley/Bitter/Lemon</i>	12 lei 250ml
FRESH <i>portocale/grapefruit/mixt</i>	20 lei 250ml
CEAI RECE	18 lei 330ml
FRESH <i>măr/morcov/ananas/țelină</i>	25 lei 250ml
LIMONADĂ	18 lei 300ml
LIMONADĂ CU GHIMBIR	20 lei 300ml

BĂUTURI

Descoperă aromele ce transformă băuturile în povești.

BĂUTURI ENERGIZANTE

RED BULL

20 lei
300ml



BĂUTURI CALDE

CEAI INFUZIE
*fructe / negru / verde
mentă / măr*

15 lei
210ml

CIOCOLATĂ CALDĂ
Pudră de ciocolată, lapte*, frișcă*

15 lei
210ml



CAFEA

ESPRESSO

Espresso, apă fierbinte

12 lei
60ml

CAFEA AMERICANO

Espresso, apă fierbinte

12 lei
120ml

ESPRESSO DECOFEINIZAT

Espresso fără cofeină, apă fierbinte

15 lei
60ml

ESPRESSO DUBLU

Espresso, apă fierbinte

20 lei
120ml

ESPRESSO MACHIATO

Espresso, lapte*, cremă de lapte*

15 lei
70ml

CAFFE LATTE

Espresso, lapte fierbinte*

18 lei
200ml

LATTE MACHIATO CAMEL

Espresso, caramel*, lapte fierbinte*, cremă de lapte*

20 lei
210ml

CAPPUCCINO

Espresso scurt, cremă de lapte*

17 lei
140ml

BĂUTURI

Descoperă aromele ce transformă băuturile în povești.

BERE



TUBORG
5% alcool
13 lei
330ml

CARLSBERG
5.2% alcool
15 lei
330ml

TUBORG
Fără alcool
15 lei
330ml

CARLSBERG
Fără alcool
15 lei
330ml

CORONA
22 lei
330ml

BUCUR BLONDĂ
5% alcool
19 lei
350ml

BUCUR BRUNĂ
6.5% alcool
20 lei
350ml

WIEHEN STEPHAN
5.4% alcool
25 lei
500ml

WIEHEN STEPHAN VITUS
7.7% alcool
25 lei
140ml

GRINBERGEN AMBRE
6.5% alcool
25 lei
350ml

GUINNESS
4.2% alcool
25 lei
330ml

BERE CRAFT

**CAPRA NOASTRĂ
ALBĂ**
7% alcool
25 lei
330ml

**CAPRA NOASTRĂ
VAGABOANDĂ**
7% alcool
25 lei
330ml

**CAPRA NOASTRĂ
BELGICA**
6% alcool
25 lei
330ml

CIDRU

SOMERSBY
Mere / afine, 4.5% alcool
18 lei
330ml



BĂUTURI

Descoperă aromele ce transformă băuturile în povești.

COCKTAILURI



SCREWDRIVER Vodka, suc de portocale	25 lei 250ml
TEQUILA SUNRISE Tequila, suc de portocale, grenadine	25 lei 250ml
GIN TONIC Gin, apă tonică, lime	25 lei 250ml
CAMPARI ORANGE Campari, suc de portocale	25 lei 250ml
APEROL ORANGE Aperol, suc de portocale	28 lei 250ml
APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, apă minerală	28 lei 250ml
PINACOLADA Rom, suc de ananas, cocos	25 lei 250ml

COCKTAILURI NON ALCOOLICE

RED SEA Suc de portocale, suc de ananas, grenadine	20 lei 200ml
CAROL BLUE Suc de ananas, blue curacao	20 lei 200ml
VIRGIN MOJITO Lime, mentă, Sprite	22 lei 250ml
RED VELVET Suc cranberry, suc de rodie, grenadine	22 lei 250ml
FLAVOEURED LEMONADE	18 lei 330ml

VODKA

ȘTEFAN CEL MARE 40% alcool	15 lei 40ml
VORONSKYA BIO 37,5% alcool	15 lei 40ml
ABSOLUT BLUE 40% alcool	15 lei 40ml
GREY GOOSE 40% alcool	28 lei 40ml
BELUGA 40% alcool	35 lei 40ml
SKYY 40% alcool	15 lei 40ml

WHISKY & BOURBON

JAMESON 40% alcool	18 lei 40ml
JACK DANIEL'S 40% alcool	20 lei 40ml
CHIVAS REGAL SCOTCH 12 YEARS 40% alcool	25 lei 40ml
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 40% alcool	25 lei 40ml
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 40% alcool	120 lei 40ml
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 45% alcool	30 lei 40ml

BĂUTURI

Descoperă aromele ce transformă băuturile în povești.

SINGLE MALT & OLD SCOTCH

BALVENIE DOUBLE WOOD 12 YO 35 lei
40% alcool 40ml

GLENFIDDICH 12 YEARS 30 lei
40% alcool 40ml

CARDU 12 YO 30 lei
40% alcool 40ml

THE GLENLIVET 25 lei
40% alcool 40ml

MACALLAN 12 YO 50 lei
40% alcool 40ml

BRANDY

METAXA 12* 28 lei
40% alcool 40ml

VIN ARS

MIORIȚA 25 ANI 40 lei
40% alcool 40ml

BRANCOVEANU 30 lei
VIN ARS XO 40ml
40% alcool

PURE MALT JAPONIA

KURAYOSHI 8 YO 70 lei
43% alcool 40ml



COGNAC

MARTEL V.S.O.P. 30 lei
40% alcool 40ml

HENNESSY V.S. 28 lei
40% alcool 40ml

REMY MARTIN V.S.O.P. 35 lei
40% alcool 40ml

COURVOISIER V.S.O.P. 35 lei
40% alcool 40ml

ROM

BACARDI BLACK 15 lei
47.5% alcool 40ml

HAVANA CLUB 7 YEARS 15 lei
37.5% alcool 40ml

TEQUILA

PATRON 25 lei
40% alcool 40ml

CAMINO BIANCO 15 lei
40% alcool 40ml

BĂUTURI

Descoperă aromele ce transformă băuturile în povești.

GIN

BEEFEATER 40% alcool	15 lei 40ml
CITADELLE 44% alcool	25 lei 40ml
TANQUERAY 44% alcool	20 lei 40ml
BICKENS PREMIUM PINK 44% alcool	15 lei 40ml

DIGESTIVE

UNICUM ZWAK 40% alcool	15 lei 40ml
CAMPARI BITTER 25% alcool	18 lei 40ml
FERNET BRANCA 45% alcool	18 lei 40ml
JAGERMEISTER 35% alcool	15 lei 40ml
AMARETTO DISSARONO 28% alcool	18 lei 40ml

VERMUT

MARTINI 16% alcool	15 lei 40ml
-----------------------	----------------

LICHIOR

BAILEY'S 17% alcool	18 lei 40ml
OUZO 40% alcool	15 lei 40ml
KAHLUA 20% alcool	18 lei 40ml
SHERIDAN'S 16% alcool	20 lei 40ml
SOUTHERN COMFORT 35% alcool	15 lei 40ml
CHAMBORD 16.5% alcool	20 lei 40ml

BĂUTURI TRADIȚIONALE

PĂLINCĂ DE PRUNE ZETEA 50% alcool	28 lei 40ml
PĂLINCĂ DE PERE/CIREȘE 30% alcool	22 lei 40ml
PĂLINCĂ DE GUTUI 46% alcool	32 lei 40ml
VIȘINATĂ ZETEA 31% alcool	22 lei 40ml
VIȘINATĂ 26% alcool	18 lei 40ml
AFINATĂ 26% alcool	18 lei 40ml

