



**MONDO**  
RESTAURANT

# SPECIALITATEA BUCĂTARULUI ȘEF

CHEF'S SPECIALTY

SPECIALITÀ DELLO CHEF

## Medalion de porc\* gratinat, broccoli\* și ciuperci soté, sos Madeira

Gratinated pork medallion\*, sautéed broccoli\* and mushrooms, Madeira sauce

Medaglione di maiale\* gratinato con broccoli\* e funghi saltati, salsa Madeira

**35 lei**

230/50/100/150g

## GUSTĂRI

STARTERS

ANTIPASTI

### Platou țărănesc rece

(salam uscat, piept de rață afumat, cârnați afumați, slănină afumată, telemea de oaie, brânză de burduf, ceapă roșie, roșie umplută cu salată de vinete, castravete murat, ardei)

Cold rustic plate (salami, smoked duck breast, smoked sausages, smoked bacon, ewe's milk cheese, fermented ewe's milk cheese, red onion, tomato filled with eggplant salad, pickled cucumber, bell pepper)

Piatto freddo rustico (salami, petto d'anatra affumicato, salsicce affumicate, formaggio di pecora, formaggio fermentato, cipolla rossa, pomodoro ripieno di insalata di melanzane, sottaceti, peperoni)

**27 lei**

350g

### Platou țărănesc cald

(frigărui de porc\*, aripi de pui\* prăjite, cârnați picanți, bacon crocant, bulz ardelenesc, legume la grătar)

Hot rustic plate (pork skewers\*, fried chicken wings\*, spicy sausages, crispy bacon, oven-baked polenta with fermented ewe's milk cheese, grilled vegetables)

Piatto caldo rustico (spiedini di maiale\*, agli di pollo\* fritte, salsicce piccanti, pancetta croccante, polenta al forno con formaggio fermentato, verdure alla griglia)

**28 lei**

350g

### Clătite cu bacon și sos olandez

Pancakes with bacon and hollandaise sauce

Crêpes con pancetta e salsa olandese

**13 lei**

150/50g

### Cottage Pie (plăcintă englezească cu carne de vită\* și porc\*)

English pie with beef\* and pork meat\*

Torta inglese con carne di manzo\* e carne di maiale\*

**12 lei**

300g

### Pară umplută cu brânză gorgonzola și miez de nucă

Stuffed pear with gorgonzola cheese and walnuts

Pera ripiena con formaggio gorgonzola e noce moscata

**18 lei**

200g

# SUPE / CREME / CIORBE

SOUPS / CREAM SOUPS / SOUR SOUPS

BRODI / PASSATI / MINESTRE

## Ciorbă țărănească de vacuță\*

Rustic beef\* sour soup

Minestra rustica di manzo\*

**13 lei**

250/50g

## Supă Gazpacho (supă rece de roșii proaspete)

Cold fresh tomato soup

Zuppa fredda di pomodori freschi

**8 lei**

250g

## Cremă de țelină cu usturoi copt și crutoane

Celery cream with baked garlic and croutons

Crema di sedano con aglio al forno e crostini

**7 lei**

250/50g

## Ciorbă de burtă\*

Tripe\* sour soup

Minestra di trippa\*

**14 lei**

200/100g

## Cremă de mazăre\* cu mentă proaspătă și crutoane

Peas\* cream with fresh mint and croutons

Crema di piselli\* con menta fresca e crostini

**7 lei**

300/50g

## Supă de pasăre\* cu găluște

Chicken\* soup with dumplings

Zuppa di pollo\* con gnocchi

**7 lei**

250/50g

# SALATE

SALADS

INSALATA

## Salată grecească (brânză Feta, roșii, măslina, castraveți verzi, ceapă roșie)

Greek salad (Feta cheese, tomatoes, olives, cucumbers, red onion)

Insalata greca (formaggio Feta, pomodori, olive, cetrioli, cipolla rossa)

**12 lei**

300g

## Salată de vinete cu ardei copti și roșii

Baked eggplant salad with grilled peppers and tomatoes

Insalata di melanzane al forno con peperoni arrostiti e pomodori

**8 lei**

100/70/80g

## Salată Cobb (piept de pui\* la grătar, salată verde, bacon prăjit, brânză Roquefort, ou, avocado)

Cobb salad (grilled chicken breast\*, lettuce, fried bacon, Roquefort cheese, egg, avocado)

Insalata Cobb (petto di pollo\* alla griglia, insalata, pancetta frita, formaggio Roquefort, uovo, avocado)

**19 lei**

240/60g

**Salată Caesar cu barbeque de pui\***

Caesar salad with chicken\* barbeque  
Insalata Caesar con petto di pollo\* alla griglia

**22 lei**  
230/70/50g

**Salată Caprese (roșii proaspete, brânză mozzarella, oregano)**

Caprese salad (fresh tomatoes, mozzarella cheese, oregano)  
Insalata Caprese (pomodori freschi, formaggio mozzarella, origano)

**17 lei**  
300g

## PASTE

### PASTA

**Trio fusilli Giardiniera (ciuperci, ardei gras, dovleci, parmezan)**

Trio fusilli Giardiniera (mushrooms, peppers, zucchini, parmesan)  
Trio fusilli Giardiniera (funghi, peperoni, zucchini, parmigiano)

**13 lei**  
300g

**Tagliatelle Alfredo (smântână, unt, parmezan)**

Tagliatelle Alfredo (cream, butter, parmesan)  
Tagliatelle Alfredo (panna, burro, parmigiano)

**17 lei**  
300g

**Spaghetti Bolognese (spaghetti cu sos din carne de vită\* și roșii, parmezan)**

Spaghetti Bolognese (spaghetti with beef\* and tomato sauce, parmesan)  
Spaghetti Bolognese (spaghetti con salsa di carne di manzo\* e pomodori, parmigiano)

**17 lei**  
200/100g

**Penne all'Amatriciana (penne cu bacon crocant și sos de roșii, parmezan)**

Penne all'Amatriciana (penne with crispy pancetta and tomato sauce, parmesan)  
Penne all'Amatriciana (penne con pancetta croccante e salsa di pomodori, parmigiano)

**13 lei**  
300/50g

# PREPARATE DIN PEȘTE

FISH DISHES

PIATTI DI PESCE

## File de păstrăv\* cu piure de mazăre\* și păstârnac și sos bearnaise

Trout fillet\* with peas\* and parsnip purée and bearnaise sauce

Filetto di trota\* con purè di piselli\* e pastinache e salsa bearnaise

**40 lei**

150/75/75/50g

## File de șalău\* în mantie de verdețuri aromate

Pike-perch fillet\* in aromatic herb crust

Filetto di luccio\* in crosta d'erbe aromatiche

**30 lei**

170/100g

## File de cod\* în crustă de cartofi și piure de morcovi

Cod fillet\* in potatoe crust and mashed carrots

Filetto di merluzzo\* in crosta di patate e purea di carote

**23 lei**

150/150g

## Saramură de crap cu legume și mămăliguță

(file de crap\* la grătar, legume coapte și fierte cu usturoi, ardei iute și condimente)

Carp fillet with vegetables and polenta

(grilled carp fillet\*, baked vegetables and cooked with garlic, pepper and spices)

Salamoia di carpa con polenta

(filetto di carpa\* alla griglia, verdure al forno cotte con aglio, peperoncino e spezie)

**30 lei**

200/200g

# FELURI PRINCIPALE

MAIN COURSES

PIATTI PRINCIPALI

## Mușchi de porc\* umplut cu ciuperci de pădure și sos de piper verde

Pork sirloin\* stuffed with forest mushrooms and green pepper sauce

Filetto di maiale\* ripieno con funghi di bosco e salsa di pepe verde

**22 lei**

150/50g

## Sărmăluțe\* în foi de varză servite cu mămăliguță la grătar, costiță, smântână și ardei iute

Stuffed cabbage rolls\* served with grilled polenta, bacon, sour cream and chilli pepper

Involtini di cavolo\* serviti con polenta alla griglia, pancetta, panna acida e peperoncino

**21 lei**

200/100/50/50g

## Șnițel Mondo (asortiment de șnițele din curcan\*, porc\* și vită\* servit cu salată Coleslaw)

Schnitzel Mondo (schnitzel selection made from turkey\*, pork\* and beef\*, served with Coleslaw salad)

Schnitzel Mondo (selezione di schnitzel di tacchino\*, maiale\* e manzo\* servita con insalata Coleslaw)

**27 lei**

50/50/50/150g

## Piept de pui\* umplut cu ricotta

Chicken breast\* filled with ricotta cheese

Petto di pollo\* ripieno con formaggio ricotta

**17 lei**

170g

<b>Piept de curcan* Palermo</b> Palermo turkey breast* Petto di tacchino* Palermo	<b>14 lei</b> 150g
<b>Dovlecei umpluți cu cașcaval și legume</b> Zucchini stuffed with cheese and vegetables Zucchine ripiene di formaggio e verdure	<b>16 lei</b> 300g
<b>Aripioare de pui* picante servite cu sos de usturoi</b> Spicy chicken wings* with garlic sauce Ali di pollo* picante serviti con salsa di aglio	<b>18 lei</b> 150/50g

## PREPARATE LA GRĂTAR\*

GRILLS

GRIGLIATE

<b>Piept de pui* / pulpă de pui dezosată*</b> Chicken breast* / legs* Petto* / coscia di pollo*	<b>15 lei</b> 150g
<b>Ceafă de porc* / cotlet de porc*</b> Pork collar steak*/ pork chop* Capocollo* / cotoletta* di maiale	<b>18 lei</b> 150g
<b>Mușchi de vită</b> Beef sirloin* Filetto di manzo*	<b>55 lei</b> 150g
<b>Frigărui asortate (mușchi de porc*, mușchi de vită*, bacon, ardei gras și ciuperci)</b> Assorted skewers (pork fillet*, beef sirloin*, bacon, peppers and mushrooms) Spiedini assortiti (filetto di maiale*, filetto di manzo*, pancetta, pepperoni e funghi)	<b>32 lei</b> 200g

\* Grătarele se pot servi cu următoarele sosuri: sos de vin Continental, sos de piper roșu picant, sos salsa dulce - 50g  
Grills can be served with the following sauces: Continental wine sauce, red spicy pepper sauce, sweet salsa  
Le grigliate possono essere servite con salse: salsa di vino Continental, salsa di peppe rosso picante, salsa dolce

# GARNITURI

## SIDE DISHES

### CONTORNI

#### **Cartofi\* prăjiți**

French fries\*

Patate fritte\*

**7 lei**

150g

#### **Legume la grătar (dovlecei, vinete, ardei gras, ciuperci, roșie, ceapă)**

Grilled vegetables (zucchini, eggplant, peppers, mushrooms, tomato, onion)

Verdure alla griglia (zucchini, melanzane, peperoni, funghi, pomodoro, cipolla)

**7 lei**

150g

#### **Cartofi copti cu bacon și salvie**

Baked potatoes with bacon and sage

Patate cote al forno con pancetta e salvia

**7 lei**

130/20g

#### **Orez cu ciuperci și legume**

Rice with mushrooms and vegetables

Riso con funghi e verdure

**7 lei**

150g

# SALATE

## SIDE SALADS

### INSALATE

#### **Salată de ardei copti**

Grilled green pepper salad

Insalata di peperoni alla griglia

**8 lei**

200g

#### **Salată de varză proaspătă**

Fresh cabbage salad

Insalata di cavolo fresco

**4 lei**

200g

#### **Salată asortată de murături**

Assorted pickles salad

Insalata assortita di sottaceti

**7 lei**

200g

#### **Salată de crudități (varză proaspătă, castraveți, roșii, salată verde)**

Raw vegetables salad (fresh cabbage, cucumbers, tomatoes, lettuce)

Insalata di crudita (cavolo fresco, cetrioli, pomodori, lattuga)

**5 lei**

200g

#### **Salată de castraveți proaspeți cu sos de iaurt**

Fresh cucumber salad with yoghurt dressing

Insalata di cetrioli freschi con salsa di yogurt

**5 lei**

200/50g

# DESERT

DESSERT

DOLCI

## **Mousse de ciocolată\* cu sos de fructe de pădure**

Chocolate mousse\* with forest fruit sauce

Mousse al cioccolato\* con salsa di frutti di bosco

**8 lei**

80/30g

## **Clătite cu înghețată și sos de ciocolată**

Pancakes with ice cream and chocolate sauce

Crêpes con gelato e salsa di cioccolato

**10 lei**

150/40g

## **Mousse Kaffe\* cu sos de piersici**

Coffee mousse\* with peach sauce

Mousse al caffè\* con salsa di pesca

**7 lei**

80/30g

## **Tort Finesse\* (cremă de ciocolată, șarlotă cu frișcă și fructe confiate)**

Finesse Cake\* (chocolate cream cake , whipped cream charlotte and candied fruits)

Torta Finesse\* (torta con crema di cioccolato, charlotte con panna montata e frutta candida)

**10 lei**

120g

## **Tort de nuci\* cu înghețată de vanilie**

Walnut cake with vanilla ice cream

Torta di noci con gelato alla vaniglia

**12 lei**

100/30g

## **Amandină\* (prăjitură cu blat însiropat și cremă de cacao)**

Amandină\* (cake with cocoa layer syrup and cocoa cream)

Amandină\* (torta con strato con scioppo e crema di cacao)

**6 lei**

100g



# PREPARATE TRADIȚIONALE

TRADITIONAL DISHES

PIATTI TRADIZIONALI

## Supă de roșii cu găluște

Tomato soup with dumplings

Zuppa di pomodori con gnocchi

**6 lei**

250/50g

## Mazăre\* scăzută cu frigănele gratinate

Peas with gratinated fries

Piselli con frittelle alla griglia

**14 lei**

200/150g

## Gulaș mureșean (mușchi de vită\*, cartofi, găluște din făină)

Goulash – Mureș style (beef sirloin, potatoes, dumplings)

Gulasch – come in Mureș (filletto di maiale, patate, gnocchi)

**45 lei**

250/50g

## Papricaș de pulpe de pui\* cu găluște

Chicken paprikas with dumplings

Paprikas di pollo con gnocchi

**14 lei**

150/120g

## Salată de fasole verde\* cu roșii, ardei și ceapă

Green bean salad with tomatoes, peppers and onion

Insalata di fagioli verdi con pomodori, pepe e cipolla

**9 lei**

350g

## Vargabeles cu sos de vin

Vargabeles with wine sauce

Vargabeles con salsa di vino

**14 lei**

200/100g

## Găluști Șomloi

Șomloi dumplings

Gnocchi Șomloi

**12 lei**

200g

Preparatele marcate cu \* sunt obținute din produse decongelate.

The items marked with \* are prepared from frozen products.

I piatti contrassegnati con \* sono preparati da prodotti scongelati.

# **MENIU BĂUTURI**

DRINKS MENU

MENU BEVANDE

# BĂUTURI / DRINKS / MENU BEVANDE

## APERITIVE 40ml

APPERITIFS / APPERITIVI

Martini 14.4 -18%	6 lei
Aperol 11%	10 lei
Campari 25%	10 lei
Tequilla Mezcal Bronco 40%	20 lei

## WHISKY & WHISKEY 40ml

Ballentine's 40%	11 lei
Jameson 40%	11 lei
Jack Daniel's 40%	13 lei
Chivas Regal 12 yo 40%	21 lei

## VOTCĂ 40ml

VODKA / VODKA

Finlandia 40%	9 lei
Absolut 40%	12 lei
Țuică de prune 40 -50%	12 lei
Traditional plum brandy	
Tradizionale acquavite di prugne	

## GIN 40ml

Gordons 37.2%	9 lei
Beefeater 40%	12 lei

## ROM 40ml

RUM

Bacardi 37.5 %	14 lei
Havana 7 yo 40 %	20 lei

## LICHIOR 40ml

LIQUOR / LIQUORE

Bailey's 17%	12 lei
Amaretto Disaronno 28%	12 lei
Cointreau 40%	16 lei

## COGNAC/BRANDY 40ml

Vinars Jidvei 42%	13 lei
Brandy Metaxa 5* 38%	13 lei
Martell VSOP 40%	35 lei
Remy Martin VSOP 40%	35 lei

## DIGESTIVE 40ml

DIGESTIVES / DIGESTIVI

Fernet Branca 40%	12 lei
Unicum 40%	12 lei
Jagermeister 35 %	12 lei

## BERE

BEER / BIRRA

Staropramen 5%	500ml	9 lei
Staropramen Dark 6%	330ml	7 lei
Bergenbier Ale 5.5%	330ml	7 lei
Beck's 5 %	500ml	9 lei
Stella Artois 5%	500ml	10 lei
Stella Artois 0%	500ml	10 lei
fără alcool / alcohol free / senza alcool		
Ursus draft 5%	400ml	6 lei
draught / alla spina		
Ursus Premium 5%	500ml	8 lei
Ursus Cooler 1.9%	500ml	8 lei
Ursus Black 6%	500ml	9 lei
Ursus 0%	500 ml	8 lei
fără alcool / alcohol free / senza alcool		

# VINURI / WINES / VINI

## VINURI ALBE 750ml

WHITE WINES / VINI BIANCHI

Crâmpoșie – Drăgășani Casa Isărescu 13.5%	50 lei
Dry Muscat Grigorescu – Jidvei 12%	45 lei
Dry Riesling Premiat – Jidvei 12%	43 lei
Fetească Regală Clasic – Jidvei 12.5%	45 lei
Frâncușă – Cotnari 11.5%	40 lei
Sauvignon Blanc - Segarcea 12.5%	80 lei
Tămâioasă Românească Prestige- Segarcea 13.5%	80 lei
Vinul casei – Recaș 11.5% / house wine / vino bianco della casa	1 litru/ 1 liter/ 1 litro 24 lei

## VINURI ROSÉ 750ml

ROSE WINES / VINI ROSE

Rosé - Miniș 12.5%	65 lei
Terra Romana Rosé - Colinele Dobrogei 13.5%	80 lei

## VINURI ROȘII 750ml

RED WINES / VINI ROSSI

Cabernet Sauvignon Prestige - Segarcea 2008 13.5%	80 lei
Cabernet Sauvignon La Putere - Recaș 14.5%	90 lei
Cuvée Uberland – Recaș 2012 15%	150 lei
Fetească Neagră Special Reserve - Cramele Halewood 13.5%	55 lei
Fetească Neagră Special Reserve - Cramele Villa Vinea 2014 13%	80 lei
Merlot La Putere – Recaș 14%	80 lei
Pinot Noir Prestige – Segarcea 14%	70 lei
Red Cuvée – Liliac 14.5%	100 lei
Vinul casei - Recaș 12.5% / house wine / vino della casa	1 litru/ 1 liter/ 1 litro 24 lei

## VINURI DESERT 750ml

DESSERT WINES / VINI DOLCI

Grasă de Cotnari 11.5%	30 lei
------------------------	--------

## VINURI MINIATURĂ 375ml

MINI WINE BOTTLES / MINI BOTTIGLIE DI VINO

<b>Cabernet Sauvignon –Purcari 13%</b>	<b>40 lei</b>
<b>Chardonnay – Corcova 12.5%</b>	<b>37 lei</b>
<b>Fetească Regală –Budureasca 12.5%</b>	<b>27 lei</b>
<b>Fumé – Budureasca 12.5%</b>	<b>27 lei</b>
<b>Merlot Vinul Cavalerului – Serve 13.5%</b>	<b>32 lei</b>
<b>Riesling Vinul Cavalerului – Serve 12.5%</b>	<b>32 lei</b>
<b>Rosé –Purcari 13.5%</b>	<b>42 lei</b>
<b>Conacul Ambrozy 2013 11%</b>	<b>80 lei</b>

## ȘAMPANIE ȘI VINURI SPUMANTE 750ml

CHAMPAGNE AND SPARKLING WINES / CHAMPAGNE E VINI SPUMANTI

<b>Spumant Jidvei Extra Dry 12%</b>	<b>48 lei</b>
<b>Millenium Prahova Valley 12.5%</b>	<b>60 lei</b>
<b>Prosecco, Valdo 11.5%</b>	<b>140 lei</b>

**\*Gradul alcoolic la vinuri se modifică anual în funcție de recoltă.**

The alcoholic content of wines changes annually according to the harvest.

La forza alcolica dei vini cambia ogni anno a seconda del raccolto.

## COCKTAIL-URI NONALCOOLICE

NONALCOHOLIC COCKTAILS / COCKTAIL NONALCOLICI

<b>GREEN APPLE 200ml</b>	<b>10 lei</b>
<b>Suc de mere, lime, sirop de zahăr, sirop Blue Curaçao</b>	
Apple and lime juice, sugar and Blue Curaçao syrup	
Succo di lime e mele, sciroppo di zucchero e Blue Curaçao	
<b>SUMMER COOLER 200ml</b>	<b>10 lei</b>
<b>Suc de portocale, de lămâie, sirop de zahăr, apă minerală, bitter Angostura</b>	
Orange juice, lemon juice, sugar syrup, mineral water, Angostura bitter	
Succo d'arancia, succo di limone, sciroppo di zucchero, acqua minerale, bitter Angostura	
<b>BERRY DREAMS 150ml</b>	<b>10 lei</b>
<b>Suc de ananas, suc de merișoare, sirop de cocos</b>	
Pineapple juice, cranberry juice, coconut syrup	
Succo di ananas, succo di mirtilli rossi, sciroppo di cocco	
<b>SUNRISE 150ml</b>	<b>10 lei</b>
<b>Suc de grapefruit, suc de portocale, sirop de rodie</b>	
Grapefruit juice, orange juice, pomegranate syrup	
Succo di pompelmo, succo d'arancia, sciroppo di melagrana	

# COCKTAIL-URI ALCOOLICE

ALCOHOLIC COCKTAILS / COCKTAIL ALCOLICI

<b>MARTINI COCKTAIL 70ml</b> <b>Gin, Martini sec</b> Gin, dry Martini Gin, Martini secco	<b>13 lei</b>
<b>MOJITO 150ml</b> <b>Rom, lime, apă minerală, mentă</b> Rum, lime, mineral water, mint Rum, lime, aqua minerale, menta	<b>13 lei</b>
<b>BLUE HAWAIIAN 150ml</b> <b>Rom, sirop de cocos, suc de ananas, sirop Blue Curaçao, frișcă</b> Rum, coconut syrup, pineapple juice, Blue Curaçao syrup, cream Rum, sciroppo di cocco, succo d' ananas, sciroppo Blue Curaçao, panna acida	<b>13 lei</b>
<b>WHITE RUSSIAN 80ml</b> <b>Votcă, lichior Kahlua, frișcă</b> Vodka, Kahlua liquor, cream Vodka, liquore Kahlua, panna acida	<b>13 lei</b>
<b>CAMPARI ORANGE 150ml</b> <b>Campari, suc de portocale</b> Campari, orange juice Campari, succo d'arancia	<b>18 lei</b>
<b>GIN TONIC 150ml</b> <b>Gin, apă tonică</b> Gin, tonic water Gin, acqua tonica	<b>14 lei</b>
<b>SPRITZ APEROL 150ml</b> <b>Aperol, vin spumant</b> Aperol, sparkling wine Aperol, spumante	<b>18 lei</b>

# BĂUTURI RĂCORITOARE / SOFT DRINKS / BIBITE RINFRESCANTI

<b>Apă minerală carbogazoasă, plată Dorna 330 ml</b> Sparkling, still water / Acqua minerale frizzante, liscia	<b>5 lei</b>
<b>Sucuri acidulate (Coca Cola, Fanta, Sprite, Schweppes) 250ml</b> Sodas / Bibite gassate	<b>6 lei</b>
<b>Sucuri neacidulate (Cappy, Granini, Nestea) 250ml</b> Natural juice / Succo naturale	<b>9 lei</b>
<b>Sucuri proaspete - portocale, grapefruit 250ml</b> Freshly squeezed juice - orange, grapefruit / Spremute - arancia, pompelmo	<b>11 lei</b>
<b>Limonadă 500ml</b> Lemonade / Limonata	<b>11 lei</b>

**Energizant Red Bull 250ml** 16 lei  
Red Bull energy drink / Bibita energizante

## **CAFEA & CEAI** / COFFEE & TEA / CAFFÉ & TÈ

**Espresso 30ml** 4 lei

**Espresso dublu 60ml** 6 lei  
Double espresso / Espresso doppio

**Cappuccino 180 ml** 6 lei  
**espresso, cremă de lapte**  
espresso, milk cream  
espresso, crema di latte

**Caffé Latté 200ml** 6 lei  
**espresso, lapte, frișcă**  
espresso, milk, whipped cream  
espresso, milk, panna montata

**Irish coffee 150ml** 13 lei  
**espresso, frișcă, whiskey**  
espresso, whipped cream, whiskey  
espresso, panna montata, whiskey

**Mint coffee 200ml** 6 lei  
**Espresso, lapte, frișcă, lichior de mentă**  
espresso, milk, whipped cream, mint liquor  
espresso, latte, panna montata, liquore alla menta

**Ciocolatina 200ml** 6 lei  
**băutură pe bază de ciocolată cu lapte**  
chocolate drink with milk  
bevanda al cioccolato con latte

**Caffé frappé 200ml** 8 lei  
**espresso, lapte, înghețată**  
espresso, milk, ice cream  
espresso, latte, gelato

**Ceai la plic – diferite arome 200ml** 4 lei  
Tea bag - various flavors / Bustina di tè - vari gusti

**Ceai Big Bag – diferite arome 400ml** 8 lei  
Big Bag Tea - various flavors / Big Bag Tè - vari gusti





<b>ALERGENI PREPARATE</b>	Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, etc) sau soiurile lor hibride și produse pe bază de cereale	Crustacee și produse pe bază de crustacee	Ouă și produse pe bază de ouă	Pește și produse pe bază de pește	Arahide și produse pe bază de arahide	Soia și produse pe bază de soia	Lapte și produse lactate, inclusiv lactoză	Fruite în coajă (ex: migdale, nuci de caju, nuci Pecan, etc.)	Țelină și produse pe bază de țelină	Muștar și produse pe bază de muștar	Semințe de susan și produse pe bază de semințe de susan	Dioxid de sulf și sulfiți la concentrații mai mari de 10mg/ kg sau 10mg/ litru	Moluște și produse cu sau din moluște	Lupin și produse care conțin lupin
Cartofi copti cu bacon și salvie														
Orez cu ciuperci și legume														
Salată de ardei copti														
Salată de varză proaspătă														
Salată asortată de murături														
Salată de crudități									●					
Salată de castraveți proaspeți cu sos de iaurt							●							
Mousse de ciocolată cu sos de fructe de pădure	●		●											
Clătite cu înghețată și sos de ciocolată	●		●			●	●							
Mousse Kaffe cu sos de piersici			●			●	●							
Tort Finesse	●		●			●	●							
Tort de nuci cu înghețată de vanilie			●			●	●	●						
Amandină	●		●			●	●							
Supă de roșii cu găluște			●						●					
Mazăre scăzută cu frîgănele gratinate	●		●			●								
Gulaș mureșean	●		●					●						
Papricaș de pui cu găluște	●						●							
Salată de fasole verde cu roșii, ardei și ceapă														
Vargabeleș cu sos de vin	●		●				●						●	
Gălușți Șomloi	●		●				●	●						
Sos de vin Continental							●			●		●		
Sos de piper roșu picant			●				●							
Sos salsa dulce														

## CAFEA & COCKTAIL-URI

Espresso														
Espresso Dublu														
Cappuccino							●							
Caffé latté							●							
Irish coffee							●							
Mint coffee							●							
Caffé frappé							●							
Ciocolatină							●							
Blue Hawaiian							●							
White Russian							●							

\* Înghețata poate conține incluziuni de arahide, nuci, nuci pecan, migdale sau fistic.

*Poftă bună!*

*Enjoy your meal!*

*Buon appetito!*