

## APPETIZERS

### PRANW CRACKERS

*(chipsuri de creveți prăjiți)*

100 gr.

15 LEI

### DU SATAY

*(4 pcs. marinate thai chicken and beef skewers with peanut sauce)  
(4 buc de frigărui de pui și vită cu sos de alune)*

cca. 300 gr.

49 LEI

### CREAMY ROCK SHRIMP

*(gulf Rock shrimp, mix lettuce, creamy dynamite mayo with mango salsa and tobiko)  
(creveți prăjiți, mix de salată, sos dynamite cu maioneză, salsa de mango și icre)*

cca. 350 gr.

49 LEI

### WASABI PRAWN

*(crispy fried gulf shrimp and wasabi dressing with mango salsa and orange tobiko)  
(creveți prăjiți, dressing de wasabi, salsa de mango și icre)*

cca. 350 gr.

49 LEI

### VEGETABLE TEMPURA (V)

*(onion rings, baby corn, broccoli, carrot, cauliflower, sweet potato and hot garlic sauce)  
(inele de ceapă, porumb baby, broccoli, morcov, conopidă, cartof dulce, sos de usturoi)*

150 gr.

27 LEI

### HONEY CHILLI CHICKEN

*(chicken breast, spring onion with sweet chilli and honey)  
(piept de pui dulce-picant, ceapă verde și sos de chilli cu miere)*

300 gr.

37 LEI

### CHARCOAL GRILLED SEA SALT EDAMAME

*(edamame la grătar pe cărbune cu sare de mare)*

cca. 220 gr.

30 LEI

### CHARCOAL GRILLED KIMCHI EDAMAME

*(edamame la grătar pe cărbune cu sos kimchi)*

cca. 220 gr.

30 LEI





## SALADS

### THAI POMELO SALAD

cca. 250 gr. 35 LEI

(pomelo, cherry tomato, mango, red chilli with asian dressing)  
(pomelo, roşii cherry, mango, chilli și sos homemade picant)

### MANGO PAPAYA

cca. 250 gr. 45 LEI

(marinated thai mango, green papaya, cherry tomato, chilli red, coriander leaf, peanuts)  
(mango proaspăt marinat, papaya verde proaspătă, roşii cherry, ardei iute, frunze de coriandru, alune)

### GREEN SALAD

cca. 250 gr. 30 LEI

(asian mix lettuce, cherry tomato, cucumber slice, avocado, olive oil with lemon homemade sauce)  
(mix salată asiatică, roşii cherry, castraveți, avocado, ulei de măsline și sos de lamâie)

## HOT SOUPS

### WONTON KAFFER LIME

400 ml. 37 LEI

(spring onion, coriander, bok choy, carrot, zucchini, green beans, garlic with wonton chicken)  
(ceapă verde, coriandru, bok choy, morcovi, dovlecel, fasole verde, usturoi, găluște cu carne de pui)

### TOM YUM KUNG

400 ml. 43 LEI

(bangkok style spicy seafood soup, shrimp, galangal, mushrooms, lemongrass, coriander and cherry tomato)  
(bază de supă cu fructe de mare, creveți, galangal, ciuperci, lemongrass, coriandru și roşii cherry)



**RIYO** 莉世  
CHINESE FUSION

## DIM SUM HOMEMADE

SERVED WITH SAUCE CCA. 100 GR / 4 PCS.

### GĂLUȘTE CHINEZEȘTI LA ABURI

SE SERVESC CU SOS

CCA. 100 GR / 4 BUC.

#### EDAMAME AND TRUFFLE OIL DUMPLINGS



32 LEI

*(cu umplutură de păstăi de soia și ulei de trufe)*

#### CHEESE AND CHILLI OIL DUMPLINGS



32 LEI

*(with Philadelphia cheese filling, water chestnut, chilli oil, red chilli, mushroom)  
(cu umplutură de cremă de branză Philadelphia, castane de apă, ulei de chilli, chilli și ciuperci)*

#### CANTONESE DUMPLINGS



32 LEI

*(with garlic filling, water chestnut, carrot, green beans, corn, sesame oil)  
(cu umplutură de usturoi, castane de apă, morcovi, fasole verde, porumb și ulei de susan)*

#### CHILLI CORIANDER DUMPLINGS

42 LEI

*(filling with minced chicken with coriander, fresh red chilli and shiitake mushroom)  
(cu umplutură de carne măcinată de pui, coriandru, ardei iute și ciuperci shiitake)*





## DIM SUM HOMEMADE

SERVED WITH SAUCE CCA. 100 GR / 4 PCS.

### GĂLUȘTE CHINEZEȘTI LA ABURI

SE SERVESCU CU SOS

CCA. 100 GR / 4 BUC.

#### CRUNCHY CHICKEN DUMPLINGS 42 LEI

(filling with crunchy chicken, spring onion, chilli flakes)  
(cu umplutură de pui crocant, ceapă verde și fulgi de ardei iute)

#### CLASSIC SHRIMP HAR GOW DUMPLINGS 50 LEI

(traditional Cantonese style dumpling filling with shrimps, bamboo shoot and water chestnut)  
(găluște tradiționale cantoneze, cu umplutură de creveți, muguri de bambus și castane de apă)

#### PRAWN HOT YELLOW CURRY DUMPLINGS 50 LEI

(special dumpling prawns filling with coriander, red chilli)  
(găluște speciale cu umplutură de creveți, coriandru și ardei iute)

#### SPICY PORK DUMPLINGS 48 LEI

(pork dumpling filling with onion, coriander and fresh chilli)  
(găluște cu umplutură de carne de porc, cu ceapă, coriandru și ardei iute)

#### POACHED CHICKEN DUMPLINGS 42 LEI

(minced chicken dumpling filled with ginger, bok choy with poached sauce)  
(găluște cu umplutură de carne de pui măcinată, ghimbir, bok choy și sos poșat)



# SIU MAI DUMPLINGS HOMEMADE

SERVED WITH SAUCE CCA. 100 GR / 4 PCS.

## GĂLUȘTE SIU MAI LA ABURI

SE SERVEȘC CU SOS CCA. 100 GR / 4 BUC.



### CHICKEN SIU MAI

42 LEI

(filled with chicken, shiitake mushroom, carrot, spring onion with fried garlic)  
(găluște cu umplutură de carne de pui, ciuperci shiitake, morcovi, ceapă verde și usturoi prăjit)

### PRAWN SIU MAI

50 LEI

(filled with prawns, shiitake mushroom, carrot, spring onion with black tobiko)  
(găluște cu umplutură de creveți, ciuperci shiitake, morcovi, ceapă verde și icre de pește)

### PORK SIU MAI

48 LEI

(filled with carrot, leeks, ginger fresh, coriander with orange tobiko)  
(găluște cu umplutură de carne de porc, praz, ghimbir proaspăt, coriandru și icre de pește)



# STEAMED BAO BUNS HOMEMADE

SERVED WITH SAUCE CCA. 150 GR / 2 PCS.

## CHIFLĂ BAO LA ABURI

SERVITĂ CU SOS

CCA. 150 GR / 2 BUC.

### CHILLI BASIL TOFU BAO

40 LEI

(filled with red cabbage, asparagus and silken tofu with thai basil spicy flavour)  
(cu umplutură de varză roșie, sparanghel, tofu și busuioc thai)

### CHA SUI BAO

48 LEI

(filled with BBQ roasted pork belly, cucumber, iceberg lettuce and pickled chilli)  
(cu umplutură de piept de porc BBQ, castravete, salată iceberg și ardei iuți murați)

### DYNAMITE PRAWN BAO

56 LEI

(filled with fresh leaf vegetable with crispy fried prawn, teriyaki sauce and spicy mayo with sesame seeds)  
(cu umplutură de creveți prăjiți, salată, sos teriyaki, maioneză picantă și semințe de susan)



# KUSHIYAKI ROBATA CHARCOAL

**KUSHIYAKI BEEF GOMA WASABI** cca 170 gr. **44 LEI**

(Kokuto marination sauce dressed with Goma and wasabi pea.)  
(frigărui de vită marinată, pastă neagră de susan și boabe de mazăre cu wasabi)

**KUSHIYAKI BEEF BLACK  
PEPPER TERIYAKI** cca 170 gr. **44 LEI**

(Kokuto marination sauce with black pepper teriyaki, katsuobushi)  
(frigărui de vită marinată, sos teriyaki, fulgi de bonito )

**KUSHIYAKI BEEF TRUFFLE MAYO** cca 170 gr. **48 LEI**

(Kokuto marination sauce with truffle sauce, mayo, shallot)  
(frigărui de vită marinată, sos de trufe, maioneză și șalotă)

**KUSHIYAKI WAGYU (A5 JAPAN)  
TRUFFLE MAYO** cca 170 gr. **320 LEI**

(frigărui de vită Wagyu-A5 Japonia - cu sos de trufe)

**LAMB CHOPS** 2 pcs / 2 buc. cca 130 gr. **55 LEI**

(garlic yuzu Kosho sauce with fried garlic and grill asparagus)  
(cotlete de miel, sos Yuzu Kosho, usturoi și sparaghel)

**RIB EYE URUGUAY STEAK  
AND GYU DARE SAUCE** cca 300 gr. **156 LEI**

**WAGYU (A5 JAPAN)  
TENDERLOIN STEAK** cca 150 gr. **300 LEI**

(mușchi de vită Wagyu - A5 Japonia -)



# CHICKEN KUSHIYAKI

CCA. 170 GR/ 2 PCS. / 2 BUC.



## CHICKEN THIGH CITRUS SALT

(Yakitori sauce with citrus salt skewer)  
*(frigărui din pulpă de pui dezosată și sare de citrice)*

32 LEI

## CHICKEN THIGH TERIYAKI

(Yakitori sauce with teriyaki and shichimi togarashi)  
*(frigărui din pulpă de pui dezosată cu sos Yakitori, sos Teriyaki și pudră shichimi)*

36 LEI

## CHICKEN BREAST SKEWER

(citrus miso sauce with crispy chicken skin with lemon zest)  
*(frigărui din piept de pui cu sos miso și coajă de lămâie)*

36 LEI

## CHICKEN WINGS SKEWER

(Yakitori sauce with lime wedge, citrus salt shichimi with ponzu)  
*(frigărui cu aripoare de pui, sos Yakitori, ponzu, lime și sare de citrice)*

30 LEI

## CHICKEN SKIN SKEWER

(crispy skin garnish with citrus salt shichimi and lime wedge with ponzu)  
*(piele de găină, sare de citrice, pudră shichimi, ponzu și lime)*

30 LEI

# VEGETABLES KUSHIYAKI

CCA. 170 GR/ 2 PCS. / 2 BUC.

## BABY SWEET CORN ESPUMA

(grilled baby corn with sweet corn espuma sauce with pickled)  
*(porumb baby, spumă fierbinte și murături)*

30 LEI

## GRILLED SEA SALT EDAMAME

*(edamame la grătar pe cărbune cu sare de mare)*

30 LEI

## GRILLED EDAMAME KIMCHI

*(edamame la grătar pe cărbune cu sos kimchi)*

30 LEI

## CORN MOUNTAIN ESPUMA

(fresh corn with sweet corn espuma sauce, shichimi and black sesame seeds)  
*(porumb la grătar pe cărbune, spumă fierbinte, pudră shichimi și semințe de susan)*

30 LEI



## GRILLED ASPARAGUS

(citrus miso with pistachio nuts)  
*(sparanghel la grătar cu pastă de susan, citrice și fistic)*

30 LEI





## SEAFOOD KUSHIYAKI

### SALMON TERIYAKI

2 pcs / 2 buc.

120 gr.

42 LEI

(Teriyaki sauce with daikon pickles, shichimi, lime)  
(somon cu sos Teriyaki, ridiche murată, pudră shichimi, lime)

### SHRIMPS TERIYAKI

3 pcs / 3 buc.

80 gr.

38 LEI

(shrimps head with spicy lemon sauce, lime)  
(creveți cu sos picant de lămâie, lime)

## HOMEMADE PICKLES

### PICKLED DAIKON

cca. 50 gr.

18 LEI

(Yuzu juice, lemon juice, fresh daikon)  
(suc de yuzu, lămâie, ridiche albă)

### PICKLED CUCUMBER

cca. 50 gr.

18 LEI

(shirodashi, cucumber, shiso leaf, dry chilli)  
(suc de alge, castraveți, frunză shiso, chilli)





## WOK FRIED NOODLES

**CHILLI GARLIC NOODLES** cca. 450 gr. Duck / Rață **59 LEI**  
 (egg Noodles, capsicum, beansprouts, carrot, onion, Beef / Vită **54 LEI**  
 cabbage with chilli garlic sauce) Chicken / Pui **42 LEI**  
*(tăieței de orez cu ou, ardei gras, germeni de fasole mung, morcovi, ceapă, varză și sos de usturoi )*

**PAD THAI NOODLES** cca. 450 gr. Shrimp / Creveti **52 LEI**  
 (stir fried rice noodles, onion, tofu, Vegetables / Legume **36 LEI**  
 beansprouts, spring onion with pad thai sauce)  
*(paste de orez, ceapă, tofu, germeni fasole mung, ceapă verde și sos pad thai)*

**SINGAPUR NOODLES** cca. 450 gr. Chicken / Pui **42 LEI**  
 (stir fried rice noodles, spring onion, Vegetables / Legume **36 LEI**  
 bell pepper, white onion, beansprouts, pineapple)  
*(tăieței prăjiți, ceapă verde, ardei gras, ceapă, germeni de fasole mung, ananas )*

**MIE GORENG** cca. 450 gr. Beef / Vita **54 LEI**  
 (stir fried egg noodles, cabbage, bok choy, Vegetables / Legume **36 LEI**  
 beansprouts, carrot, spring onion with homemade oyster sauce)  
*(tăieței cu ou prăjiți, varză, bok choy, germeni de fasole mung, ceapă verde)*



## ASIAN CURRIES

**THAI RED CURRY WITH RICE** cca. 450 gr. Beef / Vită **82 LEI**  
 (red curry paste, eggplant, lime leaf, red chilli) Chicken / Pui **70 LEI**  
*(pastă roșie de curry, vinete, frunze de lime, ardei iute)*

**THAI GREEN CURRY WITH RICE** cca. 450 gr. Chicken / Pui **70 LEI**  
 (green curry paste, eggplant, lime leaf, red chilli) Vegetables / Legume **48 LEI**  
*(pastă verde de curry, vinete, frunze de lime, ardei iute)*

**ROASTED DUCK** cca. 450 gr. **88 LEI**  
**RED CURRY WITH RICE**  
 (crispy duck, sweet basil, cherry tomato, pineapple, grapes)  
*(rață crocantă, busuioc , roșii cherry, ananas, struguri)*



## ASIAN SPECIALTY

### NASI GORENG

(indonesian style fried rice served with prawn crackers, chicken and beef satay, pickles homemade)

*(orez prăjit în stil indonezian, chipsuri de creveți, frigărui de pui și de vită, murături făcute în casă)*

cca. 450 gr.

**79 LEI**

### PEKING DUCK WITH PANCAKES

(duck, Hoisin sauce, cucumber, carrot, leeks, pancakes)

*(rață crocantă, sos Hoisin, castravete, morcov, praz, clătite chinezești)*

cca. 500 gr.

**130 LEI**

### SOLE FISH

(Sole fish, with lemon butter sauce)

*(Pește Sole cu sos de unt și lămâie)*

cca. 400-600 gr.

**30 LEI/100 GR.**

### KUNG PAO CHICKEN

(chicken thigh with dried chilli, onion, spring onion, bell pepper, peanuts with kung pao sauce)

*(pulpă de pui dezosată, ardei iute uscat, ceapă, ceapă verde, ardei gras, alune și sos kung pao)*

cca. 400 gr.

**45 LEI**

### CHICKEN SCHEZWAN

(chicken breast, dry chilli, bell pepper, celery with scheszwan sauce)

*(piept de pui, ardei iute uscat, ardei gras, țelină și sos scheszwan)*

cca. 400 gr.

**45 LEI**





# ASIAN SPECIALTY



## CRISPY PORK SCHEZWAN

cca. 400 gr. **45 LEI**

(pork, bell pepper, spring onion,  
dry chilli with schezwan sauce)  
*(carne de porc, ardei gras, ceapă  
verde, ardei iute uscat și sos schezwan)*

## CHILLI BUTTER LOBSTER

cca. 300 gr. **180 LEI**

(lobster, garlic, capsicum with chilli butter sauce)  
*(homar, usturoi, ardei gras și sos picant cu unt)*

## BEEF BLACK PEPPER

cca. 400 gr. **56 LEI**

(beef, onion, bamboo shoots, carrot, soya sauce)  
*(vită, ceapă, muguri de bambus, morcovi, sos de soia)*

## THAI PORK SPICY - BAMBOO SHOOTS

cca. 400 gr. **46 LEI**

(pork, bamboo shoots, snow peace, carrot, celery, black fungus)  
*(porc, muguri de bambus, păstăi de mazăre mange-tout,  
morcov, țelină, ciuperci negre)*

## BEEF SIZZLING

cca. 400 gr. **56 LEI**

(beef, bell pepper, carrot, onion,  
spring onion, snow peace, broccoli)  
*(vită, ardei gras, morcov, ceapă, ceapă verde,  
păstăi de mazăre mange-tout, broccoli)*

## WOK FRIED GARDEN VEGETABLE

cca. 400 gr. **37 LEI**

(baby corn, bok choy, broccoli, snow peace, carrot,  
shiitake mushroom, white fungus)  
*(porumb baby, bok choy, broccoli, păstăi de mazăre mange-tout,  
morcov, ciuperci shiitake, ciuperci)*

## SIDE RICE NOODLES BOWLS

<b>FRIED RICE NOODLES</b> (rice noodles, chinese cabbage, carrots, garlic and egg) <i>(tăieței de orez , varză chinezească, morcovi, usturoi, ou )</i>	cca. 200 gr.	<b>30 LEI</b>
<b>VEGETABLES FRIED RICE</b> (onion, carrot, bell pepper, spring onion, baby corn) <i>(ceapă, morcov, ardei gras, ceapă verde, porumb baby)</i>	cca. 200 gr.	<b>30 LEI</b>
<b>EGG FRIED RICE</b> (egg, rice) <i>(orez, ou)</i>	cca. 200 gr.	<b>23 LEI</b>
<b>STEAM BASMATI RICE</b> <i>(orez fiert)</i>	cca. 180 gr.	<b>15 LEI</b>

## SIDE DISHES

<b>BOK CHOY</b> (wok tossed bok choy, soya sauce, sesame oil with garlic) <i>(bok choy, sos de soia, ulei de susan, usturoi - la wok)</i>	cca. 200 gr.	<b>30 LEI</b>
<b>ASIAN GREEN AND WATER CHESTNUT</b> (exotic Asian green with beans)	cca. 200 gr.	<b>30 LEI</b>
<b>HOT HONEY POTATOES</b> (potato, sriracha sauce, honey with black sesame seeds) <i>(cartof, sos sriracha, miere și semințe de susan)</i>	cca. 200 gr.	<b>28 LEI</b>
<b>BLACK FUNGUS MUSHROOM</b> (fungus mushroom with garlic sauce) <i>(ciuperci Urechi de Lemn cu sos cu usturoi)</i>	cca. 200 gr.	<b>35 LEI</b>

## SAUCES / SOSURI

<b>SOS DE SOIA</b>	cca. 30 gr.	<b>5 LEI</b>
<b>SOS CHILLI PICANT</b>	cca. 30 gr.	<b>5 LEI</b>
<b>SOS DULCE - ACRIȘOR</b>	cca. 30 gr.	<b>5 LEI</b>



## DESSERTS

### COCONUT JAGGERY PUDDING HOMEMADE

cca. 250 gr.

**35 LEI**

*(coconut powder, cooking cream, egg, Jaggery, lemongrass with blackberry and caramel sauce)  
(pudră de cocos, smântână lichidă, ouă, zahăr Jaggery, lemongrass, afine și sos de caramel)*

### GINGER- CARROT CAKE

cca. 180 gr.

**30 LEI**

*(tort de morcovi cu ghimbir)*

### LEMON PIE

cca. 180 gr.

**30 LEI**

*(tartă cu lămâie și bezea)*





## SOFT DRINKS

<b>GAMA COCA-COLA</b> Coca-Cola, Fanta, Sprite, Schweppes	250 ml	11 LEI
<b>FUZETEA</b> Lămâie, Piersică (Lemon, Peach)	250 ml	12 LEI
<b>CAPPY</b> Portocale, Piersici, Pere (Orange, Peach, Pear)	250 ml	12 LEI
<b>APĂ DORNA</b>	330 ml	11 LEI
<b>APĂ DORNA</b>	750 ml	16 LEI
<b>APĂ LURISIA</b>	330 ml	14 LEI
<b>APĂ LURISIA</b>	750 ml	22 LEI

## NATURAL DRINKS

<b>LIMONADĂ SIMPLĂ</b>	400 ml	18 LEI
<b>LIMONADĂ CU LEMONGRASS</b>	400 ml	21 LEI
<b>LIMONADĂ CU ANANAS</b>	400 ml	21 LEI
<b>LIMONADĂ CU AFINE</b>	400 ml	21 LEI
<b>LIMONADĂ CU MENTĂ ȘI MĂR</b>	400 ml	21 LEI

## BERE

<b>TSINGTAO - BERE CHINEZEASCĂ</b>	330 ml	20 LEI
<b>ASAHI - BERE JAPONEZĂ</b>	330 ml	17 LEI
<b>PERONI NON-ALCOOLIC</b>	330 ml	13 LEI
<b>PERONI DRAUGHT</b>	400 ml	14 LEI

## SAKE

	pahar	13 LEI
	300 ml	86 LEI

## **GIN TONIC** 200 ml

(WITH FRANKLIN SONS TONIC)

ETSU

ETSU DOUBLE ORANGE

ETSU DOUBLE YUZU

NIKKA COFFEY

BIMBER DA HONG PAO TEA

LE TRIBUTE

MĂGURA ZAMFIREI WOLFPACK (RO.)

40 LEI



## **WISKEY** 40 ml

AKASHI BLUE BLENDED

KAVALAN SINGLE MALT

KURAYOSHI PURE MALT 18 YO

KURAYOSHI PURE MALT SHERRY

NIKKA TAKETSURU PURE MALT

OKAYAMA SINGLE MALT

THE YAMAZAKI SINGLE MALT

YUSHAN SIGNATURE BOURBON

28 LEI

32 LEI

120 LEI

47 LEI

38 LEI

80 LEI

82 LEI

28 LEI

## **RUM** 40 ml

RYOMA

EMINENTE RESERVA 7 YO

EL DORADO 21 YO

25 LEI

30 LEI

62 LEI

## **COGNAC** 40 ml

HENNESSY VS

HENNESSY XO

25 LEI

90 LEI

## **TEQUILA** 40 ml

CLASE AZUL PLATA

DON JULIO 1942

70 LEI

150 LEI

## **DIGESTIV** 40 ml

AMARO MONTENEGRO

AMARO JEFFERSON

15 LEI

25 LEI

## COCKTAILS

200 ml

### PINA COLADA

35 LEI

(japanese ryoma rum, coconut cream , pineapple)

### AMARETTO SOUR

35 LEI

(disaronno amaretto , cointreau, lemon, egg white)

### BLACK DIAMOND

35 LEI

(patron cafe, kahlua, vanilla, espresso)

### APEROL SPRITZ

35 LEI

(aperol, prosecco, orange)

### OLD FASHION

35 LEI

(japanese yushan whiskey, bitter)

### PURPLE DREAM

36 LEI

(mägura zamfirei wolfpack gin, cointreau, lemon)

### NEGRONI

39 LEI

(japanese etsu gin, vermut rosso, campari)

### PORN STAR MARTINI

40 LEI

(japanese vodka eiko, vanilla, lemon juice, fresh orange, passion fruit, prosecco)

## MOCKTAILS

200 ml

### ALOE FUSION TEA

30 LEI

(fresh aloe vera pulp, lemon, mint, roasted apple tea)

### CRIME OF PASSION

35 LEI

(fresh passion fruit, honey jasmine tea, lemon)

### GINGER PEAR

25 LEI

(pear, cinnamon, chia seed, ginger bear)

### VELVET PARADISE

25 LEI

(chocolate tapioca pearl, taro syrup, almond milk)



# WINE SELECTION

## VIN ROȘU / RED WINE – 750 ML



<b>CRAMA PETRO VASELO</b> ROȘU DE PETRO VASELO	120 RON
<b>PETRO VASELO GRAN CRU 2021</b>	635 RON
<b>PETRO VASELO GRAN CRU 2020</b>	845 RON
<b>CRAMA RECAȘ</b> CUVEE UBERLAND – CABERNET SAUVIGNON	280 RON
<b>CRAMA OPRISOR</b> DRĂGAICĂ ROȘIE	145 RON
<b>CRAMA LILIAÇ</b> LILIAÇ RED CUVEE	140 RON
<b>CRAMA SAN MARZANO</b> TALO – PRIMITIVO DI MANDURIA	155 RON
<b>CRAMA ORNELLAIA</b> LA VOLTE DELL ORNELLAIA	225 RON
<b>CRAMA CA DEI FRATI</b> RONCHEDONE	250 RON
<b>CRAMA LUIGI BRUNELLI</b> AMARONE CLASICO DE LA VALPOLICELLA	420 RON
<b>CRAMA MONTRESOR</b> AMARONE MONTRESOR DELLA VALPOLICELLA	310 RON
<b>CRAMA TENUTTA ULLISE</b> AMARANTA 10 VENDEMMIE	290 RON
<b>CRAMA CASISANO</b> BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	420 RON
<b>CRAMA UMBERTO CESARI</b> LAURENTO SANGIOVEZE	180 RON
<b>CRAMA MASCA DEL TACCO</b> MASCA DEL TACCO LU LI PRIMITOVO	180 RON

# WINE SELECTION

## VIN ALB / WHITE WINE - 750 ML

CRAMA PETRO VASELO ALB DE PETRO VASELO	120 RON
CRAMA OPRISOR RUSALCĂ	145 RON
CRAMA LILIAÇ LILIAÇ - SAUVIGNON BLANC	130 RON
CRAMA CLOUDY BAY CLOUDY BAY - SAUVIGNON BLANC	320 RON
CRAMA CA DEI FRATI LUGANA	180 RON
CRAMA ARGIOLAS ARGIOLAS VERMENTINO	145 RON
CRAMA TENUTTA ULLISE 10 VENDEMMIE PECORINO	270 RON
CRAMA MASTROBERARDINO GRECO DI TUFO	150 RON
CRAMA SPRING CREEK SAUVIGNON BLANC SUMMERHOUSE	175 RON
CRAMA TIEFENBRUNNER GEWURTZTRAMINER MERUS	170 RON
CRAMA JERMANN JERMAN - PINOT GRIGIO	260 RON

## VIN ROSE / ROSE WINE - 750 ML

CRAMA PETRO VASELO ROSE DE PETRO VASELO	120 RON
CRAMA OPRISOR JIANA	110 RON
CRAMA LILIAÇ LILIAÇ PINOT NOIR ROSE	110 RON
CRAMA CA DEI FRATI ROSSA DEI FRATI	160 RON
CRAMA CHATEAU MINUTY M DE MINUTY ROSE DE PROVENCE	190 RON
CRAMA CHATEAU D'ESCLANS WHISPERING ANGEL ROSE	220 RON
CRAMA UMBERTO CESARI UMBERTO CESARI COSTA DI ROSE SANGIOVEZE	200 RON



# VIN LA PAHAR <sup>150 ML</sup> GLASS OF WINE



## VIN ALB / WHITE WINE

CRAMA PETRO VASELO ALB DE PETRO VASELO	24 RON
CRAMA LILIAÇ LILIAÇ - SAUVIGNON BLANC	26 RON
CRAMA OPRIŞOR RUSALCĂ	27 RON

## VIN ROŞE / ROSE WINE

CRAMA PETRO VASELO ROSE DE PETRO VASELO	24 RON
CRAMA LILIAÇ LILIAÇ	22 RON
CRAMA OPRIŞOR JIANA	27 RON

## VIN ROŞU / RED WINE

CRAMA PETRO VASELO ROŞU DE PETRO VASELO	24 RON
CRAMA LILIAÇ LILIAÇ RED CUVÉE	28 RON
CRAMA OPRIŞOR DRĂGAICĂ ROŞIE	27 RON



# PROSECCO 750 ML

## CRAMA PETRO VASELO

SAM BENDIS NADIR PINOT NOIR 120 RON

SAM BENDIS ROSE PINOT NOIR 120 RON

## CRAMA VILLA SANDI

MILLESSIMATO 140 RON

CARTIZZE VIGNE LA RIVETTA 270 RON

## CRAMA BELLAVISTA

GRAN CUVEE ALMA BRUT FRANCIACORTA 290 RON

# PROSECCO LA PAHAR 150 ML

## GLASS OF PROSECCO

### CRAMA PETRO VASELO

SAM BENDIS NADIR PINOT NOIR 25 RON

# ŞAMPANIE

VEUVE CLICQUOT

750 ml

495 RON



# COFFEE

ESPRESSO	40 ml	11 RON
RISTRETTO	20 ml	11 RON
CAPPUCCINO	200 ml	14 RON
CAPPUCCINO DECO	200 ml	14 RON
LATTE MACCHIATO	200 ml	17 RON
HOT CHOCOLATE BLACK / WHITE	250 ml	19 RON



# TEA

17 LEI

**RIYO** 莉世  
CHINESE FUSION

350 ML



## JAPAN GENMAICHA GREEN TEA

This Japanese green tea specialty is mixed with fried rice. The top quality Sencha leaves give the fresh character of the green tea, while the fried rice brings a slight taste of nut and natural sweetness.

## JAPAN SENCHA GREEN TEA

Enjoy the delicate and rich aroma of this top quality Sencha green tea, produced in traditional Japanese style. Usually used in the Japanese tea ceremony, Sencha leaves have a distinct glossy appearance and offer a rich and full aroma.

## MALIBU DREAM FRUIT TEA

A really dreamy fruit and hibiscus petal tea, with an exceptional tropical taste emphasized by the addition of coconut.

## TROPICAL MANGO FRUIT TEA

This tea has a special aroma of mango, without being too sweet. Thus, with each cup you will quench your thirst and feel rested - full of vitamin C and without caffeine.



**TEA** 17 LEI

**RIYO** 莉世  
CHINESE FUSION

350 ML



### APPLE SPICED FRUIT TEA

Apple Spiced Fruit Tea is a serious, delicious apple experience, one you wouldn't expect to find except in an opulent tea like this. Naturally, pieces of apple mixed with cardamom, cloves, pepper and cinnamon produce a tea with a clear character and a lasting finish.

### GINGER ROOT & LEMON

Ginger Root'n Lemon is a mixture of, literally, what its name says. With pieces of ginger and refined pieces of lemon, the taste buds get a real tingle with every sip.

### TOGETHER MINT

Together Mint herbal tea is a truly refreshing blend that combines the minty taste of spearmint leaves with some refreshing blue petals for a perfect decoration.

### LEMONGRASS HERBAL INFUSION

Lemongrass (citronella), also known by the Latin name *Cymbopogon flexuosus* is a native variety of lemon-scented plant grown in Thailand. An herb with many uses, in the world of lemongrass tea it is especially enjoyed because of its sweet lemon taste, but without the spicy aroma that we normally find in lemons.

# ALLERGENS

Conform Directivei 2000/13/CE A PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI A CONSILIULUI DIN 20 Martie 2000 alergenii din alimente se pot încadra în următoarele grupe:

- Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora) și produse derivate;
- Crustacee și produse derivate;
- Ouă și produse derivate;
- Pește și produse derivate;
- Arahide și produse derivate;
- Soia și produse derivate;
- Lapte și produse derivate (inclusiv lactoza);
- Fructe cu coajă, adică migdale (*Amygdalus communis* L.), alune de pădure (*Corylus avellana*), nuci (*Juglans regia*), anacarde (*Anacardium occidentale*), nuci Pecan [*Carayallinoiesis* (Wangenh.) K. Koch], nuci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de Macadamia și nuci de Queensland (*Macadamia ternifolia*) și produse derivate;
- Țelina și produse derivate;
- Muștar și produse derivate;
- Seminte de susan și produse derivate;
- Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru;
- Lupin și produse derivate;
- Moluște și produse derivate.

În cazul în care sunteți intolerant/alergic la un ingredient, înainte de a comanda orice preparat din meniul nostru consultați lista cu ingredientele continute de preparate și / sau întrebați personalul unității înainte de efectuarea comenzii.

Va multumim pentru înțelegere!

Pursuant to Directive 2000/13/EC OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 20 March 2000, the allergens in foodstuffs may fall under these categories:

- Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt wheat, large wheat or hybrids thereof) and derived products;
- Crustaceans and derived products;
- Eggs and derived products;
- Fish and derived products;
- Peanuts and derived products;
- Soy and derived products;
- Milk and derived products (including lactose);
- Shell fruits, i.e. almonds (*Amygdalus Communis* L.), hazelnuts (*Corylus Avellana*), walnuts (*Juglans regia*), anacarde (*Anacardium occidentale*), Pecan nuts (*Caraya illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch) Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Macadamia nuts and Queensland walnuts (*Macadamia ternifolia*) and derived products;
- Celery and derived products;
- Mustard and derived products;
- Sesame seeds and derived products;
- Sulphur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/litre;
- Lupine and derived products;
- Molluscs and derived products.

If you suffer from an allergy/intolerance to any ingredient in the dishes, please read the list of ingredients in our dishes and/or request additional information from our staff before ordering.

Thank you for understanding!