

I. ANTREURI

1. King sandwich 300 gr – 31 lei

Pâine toast 60 gr., cremă Philadelphia 40 gr, salată verde 20 gr., roșii 20 gr., nitel de pui 100 gr., brânză Ceddar 30 gr, bacon 20 gr., ceapă roșie 10 grame, sare 2 gr, piper 1 gr.

2. Bruschette cu roșii și busuioc 300 gr. – 22 lei

Pâine baghetă 150 gr, roșii 130 gr, busuioc 3 gr, usturoi 4 gr, sare 3 gr, piper 2 gr, lămâie 3 gr, ulei 5 ml.

3. Panini cu muncă și piept de pui 300 gr – 29,5 lei

Pâine pe vatră 80 gr, piept de pui 70 gr, muncă 30 gr, mozzarella 50 gr, roșii 20 gr, castraveți 20 gr, salată 20 gr, maioneză 10 gr, sare 2 gr, piper 1 gr

4. Salată cu piept de pui și dressing de iaurt 350 gr – 35,5 lei

Piept de pui 100 gr, salată verde 100 gr, roșii 30 gr, castraveți 25 gr, ardei gras 20 gr, ceapă 10 gr, crutoane 15 gr, dressing 50 gr, piper 1 gr

5. Salată La Taifas 350 gr – 32 lei

Prosciutto 30 gr, salată verde 100 gr, roșii 30 gr., castraveți 25 gr, măsline 10 gr, ceapa roșie 10 gr, ou 60 gr, telemea 65 gr, dressing 20 ml

6. Salată cu ton 350 gr. – 35 lei

Ton 70 gr, salată verde 100 gr, roșii 30 gr, castraveți 25 gr, ceapă roșie 10 gr, porumb 15 gr, ou 60 gr, fasole roșie 15 gr, lamaie 25 gr, sare 2 gr, piper 1 gr

II. Micul Dejun

1. Omlet La Taifas 350 gr/100 gr /50 gr – 31 lei (inclus salată și pâine)

Ou 3 buc, smântână de gătit 50 gr, muncă 50 gr, ciuperci 20 gr, ardei 20 gr, dovlecei 20 gr, cremă de brânză 60 gr, salată asortată 100 gr, sare 2 gr, piper 1 gr, pâine pe vatră 50 gr .

2. Omlet cu carne 350 gr/100 gr/50 gr – 30 lei (inclus salată și pâine)

Ou 3 buc, smântână de gătit 50 gr, bacon 30 gr, mozzarella 60 gr, ceapă 10gr, ardei gras 20 gr, ciuperci 20 gr, salată asortată 100 gr, sare 2 gr, piper 1 gr, pâine pe vatră 50 gr

3. Mic dejun tradițional 300 gr/100 gr/50 gr – 28,5 lei (inclus salată și pâine)

Ou 2 buc, bacon prăjit 50 gr, brânză sărată 130 gr, salată asortată 100 gr, pâine pe vatră 50 gr

4. Cuișor de cartofi cu bacon , brânză și ou 350 gr/50 gr – 31 lei (inclus pâine)

Cartofi prăjiți 100 gr, bacon 50 gr, telemea de vaci 80 gr, ou 2 buc, sare 3 gr, piper 2 gr, pâine pe vatră 50 gr

III. CIORBE ȘI SUPE

(pentru tipul de ciorba ce se poate servi, consultați chelnerul)

1. Ciorbă de legume 450 gr – 23 lei

Cartofi 20 gr, morcov 15 gr., mălină 15 gr, borș 5 ml . ardei gras 15 gr, ceapă 10 gr, pasta tomate 10 gr., patrunjel 5 gr, păstârnac 15 gr, supă 336 ml, sare 3 gr., piper 1 gr

2. Ciorbă de vacușă 450 gr- 28 lei

Carne de vacușă 60 gr, cartofi 10 gr, morcov 10 gr, mălină 10 gr, ardei gras 10 gr, ceapă 5 gr, pastă de tomate 10 gr, păstârnac 10 gr, pătrunjel 5 gr, leuștean 5 gr, sare 3 gr, piper 2 gr, borș de puțin 5 ml., supă 305 ml.

3. Supă de gălină 450 gr – 25 lei

piept de pui 80 gr, morcov 15 gr, tăieței 60 gr, pătrunjel 10 gr, supă 280 ml, sare 3 gr, piper 2 gr.

4. Ciorbă de purcel 450 gr – 28 lei

Carne de purcel 70 gr, morcov 10 gr, mălină 10 gr, ceapă 10 gr, păstârnac 10 gr, ardei gras 10 gr, orez 15 gr, pastă de tomate 10 gr, pătrunjel 5 gr, leuștean 5 gr, sare 3 gr, piper 2 gr, borș de puțin 10 ml., supă 280 ml.

5. Ciorbă rădănușeană 450 GR – 28LEI

piept de pui 100 gr, smântână 70 gr, galbenuș de ou 50 gr, usturoi 10 gr, oțet 3 ml, sare 4 gr, piper 2 gr, amidon 3 gr, supă de pui 250 ml., supă 208 ml

6. Ciorbă de fasole cu afumătură 480 gr – 28

Scărișor afumat 100 gr, fasole 50 gr, morcov 20 gr, bulion 10 gr, ceapă 10 gr, mălină 15 gr, leuștean 5 gr, borș 10 gr, supă 225 ml, sare 3 gr, piper 2 gr .

* fiecare produs include, cu opțiuni : ceapă roșie 100 gr/1 ardei 10 gr/, smântână 50 ml.

IV. PLATOURI

1. Platou tradițional cu scrijele 850 gr – 54 lei

Cartofi scrijele 350 gr, slănină 150 gr, telemea 150 gr, ceapă 100 gr, iaurt 100 gr, sare 5 gr.

2. Tigaie picant cu pui și legume 450 gr – 45 lei

Piept de pui 200 gr, ceap■ 25 gr, vinete 15 gr, dovlecei 15 gr, ardei gras 15 gr, ciuperci 20 gr, suc de ro■ii 150 ml, fulgi de chilly 2 gr, sare 5 gr, piper 3 grame

3. Coaste de porc 850 gr - 69 lei

Coaste porc 500 gr, cartofi wedges 200 gr, usturoi 5 gr, patrunjel verde 1 gr, dulce■ de ardei iute 10 gr, sos Calypso 60 gr, ulei 5 ml, castrave■i mura■i 65 gr, sare 3 gr, piper 1 gr

4. Platou Buquet 2400 gr - 5 pers – 265 lei (comand■ cu cel pu■in 1 h inainte)

Crispy 400 gr, mititei 200 gr, carnaciori 200, inele de ceapa 100 gr, aripioare 400 gr, nuggets n 400 gr, ardei capia 200 gr, cartofi prajiti pai 200 gr, cartofi wedges 200 gr, 2x50 gr sosuri (la alegere).

5. Platou de bere/2 pers 800 gr/80 gr – 99 lei (comand■ cu cel pu■in 1 h inainte)

Aripioare picante 200 gr, pui crispy 200 gr, coaste de pui 200 gr, cartofi praji■i 200 gr, sos Calypso 80 gr

6. Platou de bere/1 pers 400 gr/40 gr – 54 lei (comand■ cu cel pu■in 1 h inainte)

Aripioare picante 100 gr, pui crispy 100 gr, coaste de pui 100 gr, cartofi praji■i 100 gr, sos Calypso 40 gr

VI. PLATOURI EVENIMENTE

1. Platou rece de pe■te 2500 gr - 270 lei

Creve■i pane 250 gr, calamari pane 200 gr, bruschete cu somon fumme 200 gr, co■ule■ cu salat■ de ton 200 gr, gujoane de ■al■u 150 gr, bruschete cu salat■ de icre 200 gr, frig■rui cu pe■te marinat ■i m■sline 200 gr, pe■te afumat 150 gr, ro■ii cerry 100 gr, castrave■i 100 gr, m■sline verzi 100 gr, tofu cu icre ro■ii 150 gr.

2. Platou cald de pe■te 2000 gr - 350 lei

Somon file 250 gr, file de p■str■v 250 gr, calamar ■n sos de ro■ii 200 gr; caracati■■ la gr■tar 200 gr, cartofi gratina■i 300 gr, ciuperci champignon cu usturoi 250 gr, legume la gr■tar : vinete, dovlecei, ardei gras 400 gr, focaccia cu ulei de m■sline ■i oregano 150 gr.

3. Platou de post 1500 gr - 180 lei

Dovlecei pane 150 gr, vinete pane 150 gr, ciuperci pane 150 gr, tofu la gr■tar 150 gr, inele de ceap■ pane 150 gr, bruschette cu zacusc■ 100 gr, ■ni■el vegan 100 gr, ro■ii 100 gr, castrave■i 100 gr, m■sline 100 gr, rulou vegetal cu tortilla ■i pateu 150 gr, ardei gras 100 gr.

4. Platou fast-food 1000 gr – 130 lei

Pui crispy 250 gr, aripioare 300 gr, inele de ceapa 100 gr, cartofi pr■ji■i 200 gr, mozzarella pane 150 gr

5. Platou aperitiv 1500 gr – 210 lei

Co■ule■ foitaj cu salat■ de pui 250 gr, inele de ceap■ pane 100 gr, pui crispy 200 gr, frig■rui de mozzarella ■i ro■ii cherry 250 gr, salam crud-usc■ 150 gr, rulou de ■unc■ cu telemea 200 gr, bruschete cu crem■ de br■nz■ 200 gr, ro■ii cherry 100 gr, castrave■i 100 gr, m■sline 100 gr, pizzete cu peperoni 200 gr, rulou de bacon cu ardei gras 150 gr.

6. Platou br■nzeturi 1500 gr – 230 lei

Gorgonzola 200 gr, camembert 200 gr, ca■caval afumat 200 gr, mozzarella 200 gr, mozzarella boconcini 200 gr, parmezan 200 gr, struguri 100 gr, grisine 50 gr, prosciutto 100 gr, fructe confiate 50 gr

V.UNA, ALTA

1. Mixt grill 550 GR – 55 LEI

Piept de pui 125 gr, mici 150 gr, ceaf■ 125 gr , cartofi pr■ji■i 100 gr, mu■tar 50 gr.

2. Crispy strips cu cartofi pr■ji■i 300 gr/150gr/50 gr – 37,5 lei

Piept de pui 200 gr, f■in■ 10 gr, ou 50 gr, fulgi de porump 40 gr, cartofi 150 gr, sos de iaurt cu usturoi 50 gr

3. ■nitzel de pui parizian 250 gr – 32 lei

Piept de pui 170 gr, f■in■ 10 gr, ou 40 gr, sare 2 grame, piper 1 gr

4. Aripioare crocante cu sos de usturoi 300 gr/150 gr/60 gr – 39,5 lei

Aripioare de pui 300 gr, cartofi 150 gr, sos de usturoi 60 gr, amidon 3 gr, fain■ 3 gr, boia dulce 2 gr, usturoi 3 gr, piper 2 gr, sare 3 gr

5. Quesadilla cu pui ■i sos de ro■ii cu busuioc 350/70 – 28,5 lei

Lipie 90 gr , piept de pui 100 gr, mozzarella 100 gr, porumb boabe 30 gr, ardei gras 30 gr, sos de ro■ii 70 gr,

6. Wrap de pui 300 gr – 31 lei

Lipie 90 gr, pui crispy 100 gr, salat■ verde 20 gr, ro■ii 20 gr, castrave■i 20 gr, ceap■ 10 gr, sos de iaurt 40 gr

7. Tocinel La Taifas 410 gr/60 gr – 42 lei

Cartofi 150 gr, fain 20 gr, piept de pui 105 gr, mozzarella 70 gr, ou 60 gr, sare 5 gr, piper 2 gr, iaurt 60 gr

8. Ciolan copt-afumat cu cartofi 800 gr/300 gr/100 gr – 99 lei

Ciolan afumat 800 gr, cartofi wedges 200 gr, usturoi 30gr, pstrunjel 5 gr, parmezan 30 gr, sare 5 gr, ulei 10 ml, dulceata de ardei iute 20 gr, castravei murați 100 gr.

9. Shaorma LA TAIFAS 700 gr – 42 lei

carne kebab pui 200 gr, cartofi prajiti 200 gr, salat verde 60 gr, varza 100 gr, roșii 50 gr, ceapa 20 gr, sos kebab 70 gr

10. Kebab la lipie – 700 gr – 44 lei

Lipie 15 gr., carne kebab pui 200 gr., cartofi prajiti 200 gr., salat verde 60 gr, varza 80 gr, roșii 50 gr, ceapa 25 gr, sos kebab 70 gr.

VI. GRILL

1. Piept de pui la gratar 200 gr – 32 lei

Piept de pui 200 gr, sare 3 gr, piper 1 gr, boia 1 gr, ulei 5 ml

2. Ceafă la gratar 200 gr – 35,5 lei

Ceafă de porc 200 gr, sare 3 gr, piper 1 gr, boia 1 gr, ulei 5 ml

3. Mititei 50 gr – 6 lei

Mititei amestec 50 gr/buc

4. Cârnați tradiționali germani 200 gr – 25 lei

Cârnați tradiționali Turinger 200 gr, sare 3 gr, piper 1 gr

VII. PASTE

1. Penne Al forno 400 gr – 42 lei

Penne 100 gr, ceapa 10 gr, ardei 15 gr, piept de pui 85 gr, bacon 45 gr, suc de roșii 50 ml, Grand Cucina 30 ml, mozzarella 40 gr, parmezan 25 gr, sare 3 gr, piper 1 gr

2. Spaghete Carbonara 400 gr – 42 lei

Spaghete 100 gr, pancetta 60 gr, parmezan 100 gr, Grand Cucina 80 gr, galbenuș 50 gr, sare 3 gr, piper 1 gr

3. Tagliatelle cu creveți 400 gr – 44 lei

Tagliatelle 100 gr, creveți 100 gr, parmezan 100 gr, roșii 60 gr, vin alb 15 gr, usturoi 5 gr, ulei de măsline 20 ml, busuioc 2 gr

4. Paste Quattro Formaggio – 400 gr – 44 lei

Penne/ spaghete 100 gr, parmezan 60 gr, gorgonzola 60 gr, branza gouda 60 gr, branza emental 60 gr, gran cuccina 60 gr, sare, piper

VIII. BURGERI

1. Cheeseburger 450gr/80 gr– 43 lei

Chiflă 80 gr, carne de vită 130 gr, castraveți murați 20 gr, bacon 50 gr, brânză ceddar 30 gr, salat verde 20 gr, roșii 50 gr, ceapa roșie murată 20 gr, sos Calipso(roze) 25 gr, sos de usturoi 25 gr., sare 3 gr, piper 1 gr, cartofi prajiti 80 gr.

2. Crispy chicken burger 400 gr/80 gr – 41 lei

Chiflă 80 gr, pui crispy 150 gr, kechup 30 gr, maioneză 30 gr, salat verde 20 gr, roșii 50 gr, mozzarella 40 gr, sare 3, piper 1, cartofi prajiti 80 gr

3. La Taifas King Burger 450 gr/80 gr – 46 lei

Chiflă 80 gr, plescovii 120 gr, bacon 50 gr, ou 50 gr, branza ceddar 30 gr, salat verde 20 gr, roșii 50 gr, sos Calipso 50 gr, sare, piper, cartofi prajiti 80 gr.

IX. SALATE de ÎNSOARE

1. Salat asortat 250 gr – 19,5 lei

Salat verde 100 gr, roșii 60 gr, castraveți 50 gr, ardei gras 30 gr, ceapa roșie 10 gr

2. Salat de varza 200 gr – 13 lei

Varza 200 gr, ulei 10 ml, oțet 5 ml, sare 3 gr

3. Salat de murături 200 gr – 17,5 lei

Castraveți 50 gr, gogoari 50 gr, conopida 50 gr, gogonele 50 gr

4. Salat de roșii cu telemea 200 gr – 19,5 lei

Roșii 100 gr, telemea 100 gr, ulei 10 ml, sare 3 gr

X. GARNITURI

1. Cartofi prajiti 200 gr – 12,5 lei

Cartofi prajiti 200 gr, sare 3 gr

2. Cartofi Wedges 200 gr – 16 lei

Cartofi wedges prajiti 200 gr, sare 3 gr

3. Cartofi ■■■ne■ti 200 gr – 17,5 lei

Cartofi fier■i 100 gr, bacon 50 gr, ceap■ 15 gr, ardei gras 20 gr, usturoi 10 gr, patrunjel, m■rar 3 gr, sare 3 gr, piper 1 gr

4. Cartofi cu mozzarella 250 gr – 16,5 lei

Cartofi cop■i 150 gr, mozzarella 100 gr, sare 3 gr

5. Cartofi gratina■i cu gorgonzola(post ■i frupt) 230 gr – 22 lei

Cartofi gratina■i 210 gr, gorgonzola 50 gr, usturoi 5 gr, p■trunjel frunze 2 gr, sare 2 gr, ulei 3 ml

6. Legume la gr■tar 250 gr – 22 lei

Vinete 60 gr, dovlecei 60 gr, ciuperci 60 gr, ardei gras 30 gr, ro■ii 20 gr, ceap■ ro■ie 20 gr, sare 3 gr,

XI. PIZZA (ingredientele ce compun produsul final sunt men■ionate ■n crud)

1. Pizza LA TAIFAS 650 gr – 43 lei

Blat de pizza 270 gr, sos de pizza 50 gr, mozzarella 120 gr, sunca 70 gr, salam 50 gr, bacon 40 gr, cabanos 30 gr, telemea 20 gr.

2. Pizza CAPRICIOSA 650 gr – 39 lei

Blat de pizza 270 gr, sos de pizza 50 gr, mozzarella 120 gr, sunca 80 gr, salam 50 gr, ardei gras 40 gr, ciuperci 40 gr.

3. Pizza QUATRO STAGIONI 650 gr – 39 lei

Blat de pizza 270 gr, sos de pizza 50 gr, mozzarella 120 gr, salam 80 gr, ciuperci 40 gr, masline 50 gr, ardei gras 40 gr.

4. Pizza DIAVOLA 600 gr – 39 lei

Blat de pizza 270 gr, sos pizza 50 gr, mozzarella 120 gr, salam picant 150 gr, chilly 5 gr, piper, sare

5. Pizza QUATRO FORMAGIO 600 gr – 43 lei

Blat de pizza 270 gr, sos de pizza 50 gr, mozzarella 120 gr, gorgonzola 50 gr, emmentaler 50 gr, parmezan 50 gr, sare 3 gr, piper 2 gr.

6. Pizza PROSCIUTO E FUNGHI 600 gr – 39 lei

Blat de pizza 270 gr, sos de pizza 50 gr, mozzarella 120 gr, sunca 100 gr, ciuperci 50 gr.

7. Pizza BAMBINO 600 gr – 39 lei

Blat de pizza 270 gr, sos de pizza 50 gr, mozzarella 120 gr, sunca 110 gr, porumb 50 gr.

8. Pizza AL TONO 650 gr. – 42 lei

Blat de pizza 270 gr, sos de pizza 50 gr, mozzarella 120 gr, ton 120 gr, ceapa 40 gr, masline 40 gr, porumb 20 gr.

9. Pizza VEGETARIANA 700 gr – 37 lei

Blat de pizza 270 gr, sos de pizza 50 gr, mozzarella vegana 130 gr, ciuperci 100 gr, rosii 50 gr, ardei gras 50 gr, masline 50 gr, porumb 50 gr.

10 . Pizza SALAMI 600 gr – 42 lei

Blat de pizza 270 gr, mozzarella 120 gr, pepperoni 160 gr, sos pizza 50 gr

11. Pizza POLLO 650 gr – 43 lei

Blat de pizza 270 gr, sos de pizza 50 gr, mozzarella 120 gr, gorgonzola 50 gr, piept de pui 100 gr, ardei ro■u 40 gr, porumb boabe 20 gr .

12. Pizza cu HRIBI 650 gr - 43 lei

Blat de pizza 270 gr, sos de pizza 50 gr, mozzarella vegan■ 120 gr, hribi 125 gr, ceapa 30 gr, ardei gras 50 gr, patrunjel 1 gr, sare 3 gr, piper 1 gr.

13. Pizza FALAFEL 700 gr – 39 lei

Blat de pizza 270 gr, sos de pizza 50 gr, mozzarella vegan■ 120 gr, falafel 125 gr(5 buc), m■sline 20 gr, rosii 40 gr, cartofi 70 gr, sare 3 gr, piper 2 gr

14. Pizza cu CREVE■I 650 gr – 45 lei

Blat de pizza 270 gr, sos de pizza 50 gr, mozzarella vegan■ 120 gr, tofu 60 gr, creve■i 85 gr (6 buc) , ro■ii 40 gr, usturoi 15 gr, busuioc 5 gr, sare 3 gr, piper 2 gr.

15. Pizza KEBAB 750 gr – 40 lei

blat de pizza 270 gr., sos 40 gr, mozzarella 120 gr., carne kebab pui 200 gr., ro■ii 50 gr, ceap■ 20 gr., salat■ iceberg 30 gr, sos kebab 20 gr

XII.SOSURI

1. Sos DULCE 50 gr – 4,5 lei

Ro■ii pasate 40 gr, oregano 2 gr, cimbru 2 gr, ulei de m■sline 3 gr, sare 1 gr, zahar 2 gr.

2. Sos PICANT 50 gr – 4,5 lei

Rosii pasate 40gr, oregano 2 gr, cimbru 2gr, ulei de masline 3ml, sare 1gr, zahar 2 gr, fulgi de chilly 5g.

3. Sos TZATZIKI 50 gr – 6,5 lei

laurt grecesc 30 gr, castravete 10 gr, marar 3gr, sare 2 gr, zeama de lamaie 2 gr, usturoi 3 gr.

4. Sos LA TAIFAS - 50 gr – 6,5 lei

laurt grecesc 10 gr , maioneza 15 gr, Grand Cucina 15 gr, ulei de masline 5 ml, menta 1 gr , usturoi 2 gr, sare 2 gr - 50g

5. Sos PIZZA 50 gr – 6,5 lei

Bulion rosii 40 gr, ulei de masline 4 gr, cimbru 1 gr, busuioc 1 gr, oregano 1 gr,usturoi granulat 1 gr, sare 1 gr, piper 1 gr

6. Sos CALYPSO roze 50 gr – 7 lei

Maioneza 20gr ,ketchup 20 gr, boia de ardei 5 gr, cognac 5 ml, sare 2gr

7. Sos de MAIONEZA cu usturoi 50 gr – 5,5 lei

Maioneza 44 gr, usturoi 3 gr, oregano 2 gr, zeama lamaie 1 gr

4. Sos KEBAB – 6 porții/70 gr. -

Grand Cucina 200 gr., smântână 100 gr., maioneză 100 gr., zeamă de lămâie 20 gr., mujdei 5 gr., oregano 0,5 gr., sare 2 gr., piper 0,5 gr.

8. Mujdei de usturoi – 50 gr – 5 lei

Usturoi 15 gr, ulei 30 ml, zeama lamaie 4 ml, sare 1 gr

9. Muștar 50 gr – 4 lei

10 . Smântână 50 gr – 5,5 lei

XIII. PRODUSE DE POST

1. Paste cu legume 350 gr – 36 lei

Pene 150 gr, ciuperci 50 gr , ardei gras 20 gr, ceapă 10, dovlecei 20 gr, sos de roșii 100 ml , sare 3 gr, piper 1 gr

2. Pizza vegetală 600 gr – 37 lei

Blat de pizza 270 gr, sos de pizza 50 gr, mozzarella de post 130 gr, ciuperci 10 gr, porumb 20 gr, masline 20 gr, ardei gras 20 gr, sare 3 gr, piper 2 gr

3. Tofu la grătar cu cartofi prăjiți și salată asortată 460 gr – 41 lei

Soia 200 gr, cartofi prăjiți 150 gr, salată 60 gr, roșii 25 gr, castravete 15 gr, ulei 5 ml, sare 3 gr, piper 2 gr

4. Mălai de soia cu cartofi wedgws și salată asortată 530 gr – 41 lei

Soia 250 gr, cartofi wedges 180 gr, roșii 100 gr , ulei 5 ml, sare 3 gr, piper 2 gr

5. Big sandwich de post 300 gr – 30 lei

Chiflă 90 gr, roșii 30 gr, salată verde 15 gr, nitzel de soia 100 gr, castravete 20 gr, tofu 40 gr, sare 3 gr, piper 2 gr

XIV. PÂINE

1. Focaccia cu parmezan 270 gr – 16,5 lei

Blat pizza 270 gr , parmezen 50 gr

2. Focaccia cu ulei de masline și oregano 200 gr – 13 lei

Blat pizza 270 gr, oregano 3 gr, ulei de masline 10 gr.

3. Pâine pe vatră 135 gr – 5 lei

Blat pizza 270 gr , oregano , sare

Blat pizza 270 gr - Făină 168 gr, apă 95 ml, sare 3,6 gr, drojdie 0,35 gr, ulei masline 3,33 ml

XV. DESERT

1. Înghețat 150 gr – 22 lei

Înghețat 3 cupe, topping de ciocolată 5 ml

2. Clătite cu brânză dulce și sos de vanilie 350 gr – 28,5 lei

Lapte 60 ml, făină 40 gr, ou 60 gr, zahăr 10 gr, brânză de vaci 70 gr, stafide 10 gr, Grand Cucina 100 ml, zahăr vanilat 5 gr

3. Clătite cu ciocolată/dulcea 300 gr – 25 lei

Lapte 60 ml, ou 60 ml, făină 115 gr, zahăr 15 gr, dulcea/ciocolată 50 gr, sare 2 gr

4. Papanași 350 gr – 32 lei

Lapte 60 ml, ou 50 gr, făină 40 gr, bicarbonat 5 gr, sare 1 gr, smântână 100 gr, dulcea 50 gr

5. Tarta cu lămâie 150 gr – 27,5 lei

Tartă cu lămâie 150 gr, înghețat 50 gr, frunze de mentă

6. Cheesecake 200 gr – 30 lei

Cheesecake, sos de fructe de p[er]dure , ment[ă]

XVI. VINURI

1.Vinuri albe 750 ml

Simbol - T[ur]m[ă]oas[ă] Rom[ă]neasc[ă] demisec Domeniile Bohotin - 65 lei

Simbol – Sauvignon Blank sec Domeniile Bohotin - 65 lei

Pelin de Urla[re]i demisec - 45 lei

Simbol - T[ur]m[ă]oas[ă] Rom[ă]neasc[ă] sec Domeniile Bohotin - 65 lei

Selec[ti]i – Moscat Otonel - demidulce Domeniile Bohotin - 55 lei

[M]arba sec Domeniile G[ar]boiu - 65 lei

2.Vinuri ro[ș]ii 750 ml

Poem Feteasc[ă] neagr[ă] sec Domeniile Bohotin – 80 lei

Zur-zur Feteasc[ă] Neagr[ă] demidulce Domeniile Bohotin – 44 lei

Poem cupaj(FN+M+CS) sec Domeniile Bohotin – 80 lei

Pelin de Urla[re]i demisec - 45 lei

Rezerve Feteasc[ă] Neagr[ă] demidulce Domeniile Bohotin – 87 lei

3.Vinuri roze 750 ml

Simbol – Busuioac[ă] de Bohotin demisec Domeniile Bohotin - 65 lei

Selec[ti]i – Busuioac[ă] de Bohotin - demidulce Domeniile Bohotin - 65 lei

Simbol – Busuioac[ă] de Bohotin sec Domeniile Bohotin - 65 lei

Pelin de Urla[re]i demisec - 45 lei

4.Spumante 750 ml

Spumant brut Domeniile Bohotin – 60 lei

Spumant Muscat Otonel dulce – 60 lei

Spumant roze dulce Domeniile Bohotin – 60 lei

Spumant demisec Domeniile Bohotin – 60 lei

5.Vinul La Taifas

vin de masa 200 ml - 10 lei

vin de masa caraf[ă] 0,500 l - 24 lei

vin de masa caraf[ă] 1 l - 45 lei

Vinuri albe : Muscat Otonel demidulce, T[ur]m[ă]oas[ă] Rom[ă]neasc[ă] demisec, Sauvignon Blank sec, Feteasc[ă] Alb[ă] demisec

Vinuri ro[ș]ii : Feteasc[ă] Neagr[ă] demidulce, Feteasc[ă] Neagr[ă] demisec, Merlot sec

Vinuri roze: Busuioac[ă] de Bohotin demidulce, Busuioac[ă] de Bohotin demise

XVII.BERE

Tuborg 500 ml – 11 lei

Tuborg FA 500 ml – 11 lei

Carlsberg 500 ml – 12,5 lei

Skol 500 ml – 9 lei

Holsten 500 ml l – 8,5 lei

Bucur 330 ml – lei 14

Corona 330 ml – 15,5 lei

Bermas 500 ml – 8,5 lei

C[al]imani 500 ml – 8,5 lei

Suceava 500 ml – 8,5 lei

Bere draught 400 ml - Calimani – 8 lei

- Skol – 8,5 lei

- Tuborg – 11 lei

XVIII.BAUTURI SPIRTOASE

1.TRADITIONALE 50 ml

Palinca prune – 20 lei

Palinca pere – 22 lei

Palinca prune afumate – 22 lei

Palinca mere – 17,5 lei

Palinca fructe – 17,5 lei

Palinca caise – 22 lei

Afinata - 20 lei

2.VOTCA 50 ml

Absolut – 12,5 lei

Finlandia – 12,5 lei

Tazoscki – 8 lei

3.WHISKY 50 ml

Jack Daniels – 16,5 lei

Balantines – 13,5 lei

J&B; – 16,5 lei

Johny Walker – 13,5 lei

4.DISTILATE DE VIN :

Jidvei VSOP 50 ml – 14 lei

Miorita VS 50 ml – 15 lei

Miorita VSOP 50 ml – 19 lei

Metaxa 7 * 50 ml – 22 lei

5.Rom Captain Morgan/Havana club 50 ml – 14,5 lei

6.Gin Wembley 50 ml - 13,5

7.Tequilla (tequila, sare, lime) 30 ml – 11 lei

8. JAGERMEISTER 0,50 ml – 11 lei

XIX.COCKTAILURI

1. Taifas Mojito 330 ml – 27 lei

Suc de lamaie 50 ml, lime 20 gr , rom alb 50 ml, apa tonica 100 ml zahar brun 5 gr, menta 5 gr
ghea■ 100 gr

2. Gin Tonic 330 ml – 27 lei

Gin 70 ml , apa tonica 100 ml, lamaie 60 gr ,gheata 100 gr,

3. Aperol Spritz 400 ml – 27 lei

Aperol 70 ml, prosseco 130 ml, gheata 50 gr, suc de portocale 50 ml, gheata 100 gr

4. Sex on the beach 400 ml – 29 lei

Suc de ananas 100 ml , suc de merisoare 100 ml , zeama de lamaie 50 ml , votca 50 ml, ghea■ 100 gr

5. Dum Dum Taifas 400 gr – 26,5 lei

Suc de ananas 150 ml ,suc de merisoare 100 ml ,zeama de lamaie 50 ml, gheata 100g

6. Jugerboomb 250 ml – 35 lei

Jagermeister 50 ml, absint 50 ml, energizant 150 ml

7. Hugo 300 ml – 29 lei

150 ml proseco, 30 ml ap■ mineral, sirop de soc 20 ml, lime 3 felii, ment■ 6 frz, ghea■ 100 gr

8. COSMOPOLITAN 105 ml – 30 lei

Votca 40 ml, triplu sec 15 ml, suc de lamaie 20 ml, suc de merisoare 20 ml

Non-alcoolice

1. Sunshine cocktail 250 ml – 23 lei

Suc de merisoare 100 ml, ap■ tonic■ 100 ml, piure de fructe 25 ml, lime, 1 felie, lamaie 1 felie,
ghea■ 100 gr

2. Green Apple 300 ml – 23 lei

suc de mere verzi 200 ml, zah■r brun 1 lingur■, lime ½ buc, ghea■ m■run■it■ sau întreg■,
sirop blue curacao 5ml

XX.LIMONADE SI FRESH-URI

1. LIMONADA CLASICA 330 ml – 16,5 lei

Zeama de lamaie 50 ml ,sirop de zahar 50 ml, sirop de menta 10 ml, apa 100 ml, gheata 100 gr ,
menta 10 gr , lamaie 10 gr

2. LIMONADA CU AROME 330 ml – 18,5 lei

Zeama de lamaie 50 ml ,sirop de zahar 50 ml, arome 20 ml ,apa 100 ml, gheata 100 gr ,menta 5 gr
, lamaie 5 gr

3. FRESH DE PORTOCAL 330 ml – 16,5 lei

Suc de portocale 200 ml, gheata 100 gr, sirop de zahar 30 ml

4. FRESH DE GRAPEFRUIT 330 ml – 16,5 lei

Suc de Grapefruit 200 ml ,gheata 100 gr, sirop de zahar 30 ml

5. FRESH MIXT 330 ml – 16,5 lei

Suc de grapefruit 100 ml, suc de portocale 100 ml, gheata 100 gr , sirop de zahar 30 ml

XXI.CAFEA

1. ESPRESSO SCURT 30 ml – 8,5 lei

Cafea Illy capsulă roșie 6,7 gr, apă 30 ml

2. ESPRESSO DUBLU 60 ml – 15 lei

Cafea Illy capsulă roșie 2X6,7 gr, apă 60 ml

3. CAFÉ RISTRETTO 15 ml – 8 lei

Cafea Illy capsula roșie 6,7 gr, apă 15 ml

4. ESPRESSO LUNGO 80 ml – 8,5 lei

Cafea Illy capsula albastră 6,2 gr, apă 80 ml

5. CAFÉ MACCHIATO 40 ml – 9 lei

Cafea Illy capsulă roșie 6,7 gr, cremă lapte 10 ml, apă 30 ml

6. CAFÉ LATTE 200 ml – 12 lei

Cafea Illy capsulă roșie 6,7 gr, cremă lapte 170 ml, apă 30 ml

7. CAPPUCINO 160 ml – 10 lei

Cafea Illy capsulă roșie 6,7 gr, cremă lapte 130 ml, apă 30 ml

8. CAPPUCINO VIENNESE 175 ml – 15 lei

Cafea Illy capsulă roșie 6,7 gr, cremă lapte 130 ml, apă 30 ml, frișcă 15 gr

9. CAFÉ DECAFFEINATO ESPRESSO/LUNGO 30ml/80 ml – 9 lei

Cafea Illy capsulă decaf 6,7 gr, apă 30/80 ml

10. CIOCOLATA CALDĂ 200 ml – 10 lei

Ciocolată plic 25 gr, apă 200 ml, optional miere de albine plic

11. CEAI 200 ml - 10 lei

Plic de ceai 2 gr, apă 200 ml,

12. VIN FIERT 300 ml – 15 lei (ingrediente la 5 l)

Vin fiert 240 ml, apă 60 ml, zahăr 6 gr, cuișoare 3 buc, scorțișoară ½ baton, coajă portocală, piper 5 boabe

XXII.BAUTURI RACORITOARE

Coca cola/Fanta/ Sprite 250 ml – 8,5 lei

Schweppes Tonic 250 ml – 11 lei

Fuze Tea 250 ml – 12 lei

Cappy portocale /rosii 250 ml – 11 lei

Apa mineral 330 ml – 8,5 lei

Apa plata 330 ml – 8,5 lei

Apa mineral 750 ml – 15,5 lei

Apa plata 750 ml – 15,5 lei

Suc de rosii 330 ml – 10 lei

Suc de mere natural (diverse arome) –330 ml – 8 lei

XXIII. DIVERSE

Alune 100 gr – 8,5 lei

Fistic 100 gr – 20 lei

Extrapizza – 5 lei

Ardei iute 30 gr – 3 lei

Tuborg 500 ml DZ – 12 lei

Tuborg FA 500 ml DZ – 12 lei

Sprite 330 ml DZ – 11 lei

Coca-cola 330 ml DZ – 11 lei

Fanta 330 ml DZ – 11 lei

Apă minerală/plată 500 ml – 9 lei

Red Bull 0,250 – 13 lei