

Meniu

Restaurant

Descoperiți savoarea autentică a preparatelor ce conțin ingrediente locale, 100% naturale, cultivate cu grijă în grădina noastră.

Fiecare preparat este creat cu pasiune pentru a vă oferi o experiență culinară de neuitat.

Vă mulțumim că ați ales Forest Retreat & Spa și vă dorim Poftă bună!



STARTER

*CRISPY BRIE

(Brie cheese, corn flakes, sour cherry sauce, rucolla)

160g - 46 lei



*BRUSCHETTA POMODORO WITH PESTO AND OLIVES

(tomatoes, bread, garlic, pesto sauce, rucolla, olives)

250g - 32 lei



*BEEF CARPACCIO

(bresaola beef, rucolla, parmesan, cherry tomatoes, pine seeds)

250g - 83 lei



*CALAMARI RINGS

(calamari rings, flour, eggs, calypso sauce)

300g - 53 lei

ANTREU

*BRÂNZĂ BRIE PANE

(brânză brie, fulgi porumb, sos vișine, rucola)

160g - 46 lei



*BRUSCHETE CU ROȘII, BUSUIOC ȘI MĂSLINE

(roșii, pâine, usturoi, sos pesto, rucola, măslina)

250g - 32 lei



*CARPACCIO DE VITĂ

(bresaola vită, rucola, parmezan, roșii cherry, semințe pin)

250g - 83 lei



*CALAMARI PARISIENI

(inele calamar, făină, ouă, rucola, sos calypso)

300g - 53 lei

SOUPS

TOMATOES CREAM SOUP

(tomatoes, onion, olive oil, pesto sauce, bread croutons)

350 ml - 25 lei



*BEEF SOUP

(Beef, onion, carrots, celery, pepper, tomatoes, potatoes, lovage)

350 ml - 28 lei



*TRIPE SOUP

(beef soup, beef tripe, onion, carrot, celery, sour-cream, pickled pepper, eggs, garlic)

350 ml - 28 lei



*BEAN SOUP WITH SMOKED HAM

(beans, carrot, celery, onion, pepper, smoked ham)

400 ml - 28 lei



*CHICKEN SOUP

(chicken breast, celery, onion, carrot, parsnip, noodles, parsley)

350 ml - 25 lei



*TURKEY SOUP

(turkey breast, carrots, onion, pepper, celery, noodles, sour cabbage juice)

350 ml - 28 lei

SUPE ȘI CIORBE

*SUPĂ CREMĂ DE ROȘII

(roșii, ceapă, ulei măsline, sos pesto, crutoane)

350 ml - 25 lei



*CIORBĂ DE VĂCUȚĂ

(antricot vită, ceapă, morcovi, țelină, ardei, roșii, cartofi, leuștean)

350 ml - 28 lei



*CIORBĂ DE BURTĂ

(supă vită, burtă de vită, ceapă, morcovi, țelină, smântână, gogoșari murați, ouă, usturoi)

350 ml - 28 lei



*CIORBĂ DE FASOLE CU AFUMĂTURĂ

(fasole uscată, morcovi, țelină, ceapă, ardei, costiță afumată)

400 ml - 28 lei



* SUPĂ DE PUI

(piept de pui, telină, ceapă, morcovi, păstârnac, tăieței, pătrunjel)

350 ml - 25 lei



* CIORBĂ DE CURCAN

(piept de curcan, morcovi, ceapă, ardei, țelină, tăieței, zeamă de varză)

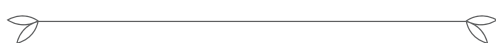
350 ml - 28 lei

PASTA

*PENNE QUATTRO FORMAGGI

(penne, cheese, gorgonzola, brie, parmesan, sour cream, butter)

300g - 51 lei



*PENNE CARBONARA

(penne, bacon, garlic, parmesan, vegetable cream)

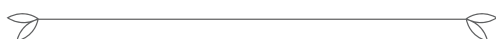
300g - 53 lei



*SPAGHETE AGLIO OLIO

(spaghetti, garlic, olive oil, parsley)

300g - 42 lei



*SPAGHETTI WITH SALMON

(spaghetti, salmon, sour cream, pepperoncino, onion, tomatoes, parsley)

300g - 57 lei



*PENNE ARABIATTA

(penne, tomatoes, olives, pepperoncino, tomatoes sauce, garlic, olive oil, pesto sauce)

300g - 46 lei

PASTE

*PENNE QUATTRO FORMAGGI

(penne, gorgonzola, brie, parmezan, smântână vegetală, unt)

300g - 51 lei



*PENNE CARBONARA

(penne, bacon, usturoi, parmezan, smântână vegetală)

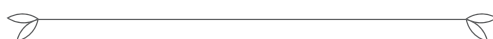
300g - 53 lei



*SPAGHETE AGLIO OLIO

(spaghete, usturoi, ulei măsline, pătrunjel, sos pesto)

300g - 42 lei



*SPAGHETE CU SOMON

(spaghete, somon, smântână, pepperoncino, ceapă, roșii, pătrunjel)

300g - 57 lei



*PENNE ARABIATTA

(penne, roșii, măsline, pepperoncino, sos de roșii, usturoi, ulei măsline, sos pesto)

300g - 46 lei

MADE by CHEF

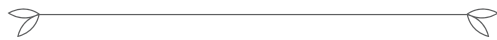
*POLENTA WITH CHEESE, SOUR CREAM, EGG AND BACON
(corn flour, cheese, sour cream,, smoked bacon, egg)

350g - 43 lei



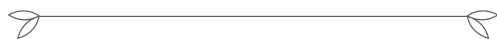
*ZINGARA PORK ESCALOPE
(Pork chop, mushrooms, bacon, wine, tomatoes sauce, parsley)

350g - 63 lei



BEEF SPICE
(Black Angus beef muscles, pineapple, bell pepper, soy sauce, sweet chilli sauce, susan)

350g - 70 lei



VEAL GOULASH
(beef antricot, bell pepper, potatoes, carrots, onion, paprika, wine, cumin, pepperoncino)

350g - 66 lei



CHICKEN WITH MUSHROOMS
(chicken breast, mushrooms, onions garlic, vegetable sour cream, parmesan, butter, parsley)

350g - 49 lei

BUCĂTARUL RECOMANDĂ

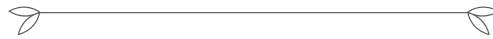
*MĂMĂLIGĂ CU BRÂNZĂ, SMÂNTÂNĂ, OU ȘI COSTIȚĂ
(mălai, brânză burduf, smântână, costiță afumată, ou)

350g - 43 lei



*ESCALOP DE PORC ZINGARA
(cotlet de porc, ciuperci, bacon, vin, ulei măsline, sos de roșii, pătrunjel)

350g - 63 lei



VITĂ ASIATICĂ
(mușchi vită Black Angus, ananas, ardei gras, sos soia, sos dulce picant, susan)

350g - 70 lei



GULAȘ VIȚEL
(antricot vită, ardei gras, cartofi, morcovi, ceapă, boia, vin, chimen, ardei iute)

350g - 66 lei



PUI CU SOS ALB SI CIUPERCI
(piept pui, ciuperci, ceapă, usturoi, smântână vegetală, parmezan, unt, pătrunjel)

350g - 49 lei

FISH & SEAFOOD

*GRILLED TROUT
(trout, lemon)

300 g - 67 lei



*GRILLED SALMON
(salmon, lemon)

300 g - 77 lei



*ZANDER MEUNIÈRE
(zander fillets, lemon, butter, capers, wine, parsley)

200 g - 69 lei



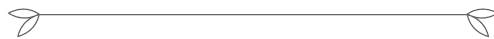
*MUSSELS WITH WINE SAUCE
(mussels core, onion, tomatoes sauce, parsley, wine, garlic, toast)

200 g - 68 lei

PEȘTE & FRUCTE DE MARE

*PĂSTRĂV LA GRĂTAR
(păstrăv, lămâie)

300 g - 67 lei



*SOMON LA GRĂTAR
(somon, lămâie)

300 g - 77 lei



*ȘALĂU MEUNIÈRE
(file șalău, lămâie, unt, capere, vin, pătrunjel)

200 g - 69 lei




*MIDII CU SOS DE VIN
(miez midii, ceapă, sos de roșii, pătrunjel, vin, usturoi, pâine toast)

200 g - 68 lei

GRILL DISHES

*BEEF STEAK
(beef, salt, pepper, butter)

200g - 110 lei



*PORK CHOP

200g - 49 lei



*GRILLED PORK NECK

200g - 49 lei



* CHICKEN BREAST

200g - 42 lei



*MARINATED SPARE RIBS
(pork ribs, pepper, garlic, paprika, barbeque sauce)

450g - 69 lei

PREPARATE LA GRĂȚAR

*MUSCHI DE VITĂ BLACK ANGUS
(mușchi vită, sare, piper, unt)

200g - 110 lei



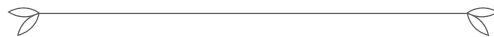
*COTLET DE PORC

200g - 49 lei



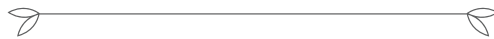
*CEAFĂ DE PORC

200g - 49 lei



*PIEPT DE PUI

200g - 42 lei



*SCĂRICICĂ DE PORC MARINATĂ
(scăricică de porc, piper, usturoi, boia, sos barbeque)

450g - 69 lei

SIDE DISHES

SAUTEED LENTILS

(lentils, tomatoes sauce, onions, oil, peppers, salt)

180g - 28 lei



*BASMATIC RICE

(basmati rice, butter, salt, turmeric)

180g - 20 lei



GRILLED VEGETABLES

(bell pepper/eggplant/mushrooms/zucchini/balsamic vinegar)

180g - 21 lei



*GRILLED MUSHROOMS

(mushrooms, salt, pepper, balsamic vinegar)

180g - 19 lei



*BAKED GOLDEN POTATOES SLICES

(potatoes, garlic, butter, salt, sweet boya)

180g - 20 lei



*MASHED POTATOES

(potatoes, butter, milk, salt)

180g - 18 lei



*FRIED POTATOES

(potatoes, salt)

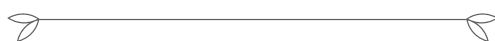
180g - 20 lei

GARNITURI

LINTE SOTE

(linte, sos rosii ceapă, ulei, ardei, morcovi, sare)

180g - 28 lei



*OREZ BASMATIC

(orez basmatic, unt, sare, turmeric)

180g - 20 lei



LEGUME LA GRĂȚAR

(ardei/vinete/ciuperci/dovlecel/oțet balsamic)

180g - 21 lei



*CIUPERCI LA GRILL

(ciuperci, ulei, sare, piper, oțet balsamic)

150g - 19 lei



*RONDELE DE CARTOFI COPTI

(cartofi,usturoi, unt, sare, boia dulce)

180g - 20 lei



*PIURE CARTOFI

(cartofi, unt, lapte, sare)

180g - 18 lei



*CARTOFI PRĂJIȚI

(cartofi, sare)

180g - 20 lei

SALADS

*CAESAR SALAD

(iceberg salad, chicken breast in corn flakes, parmesan, cherry tomatoes, anchovy sauce with garlic, bread croutons)

—
350g - 49 lei

*GREEK SALAD

(iceberg salad, tomatoes, cucumbers, peppers, red onion, olives, feta cheese, olive oil, pesto sauce)

—
350g - 44 lei

CHEF SALAD WITH BEEF STEAK

(beef steak, rucolla, pine seeds, parmesan, pepper, iceberg salad balsamic reduction, olive oil, cherry tomato)

—
350g - 80 lei

*VEGAN SALAD

(Apio, carrots, pomegranate, seeds, green apple, rucolla, grapefruit, olive oil, pepper)

—
350g - 49 lei

*CAPRESE SALAD

(rucolla, tomatoes, mozzarella, olive oil, pesto sauce)

—
350g - 60 lei

*MIXED PICKLED SALAD

(cucumber, tomatoes, red peppers, cauliflower)

—
150g - 22 lei

*MIXED SALAD

(Tomatoes, cucumbers)

—
150g - 19 lei

*CABBAGE SALLAD

(cabbage, oil, vinegar)

150g - 17 lei

SALATE

*SALATĂ CAESAR

(salată iceberg, piept de pui în crustă de porumb, parmezan, roșii cherry, sos anchoa cu usturoi, crutoane)

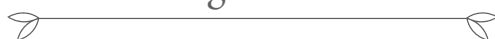
350g - 49 lei



*SALATĂ GRECEASCĂ

(salată iceberg, roșii, castraveți, ardei, ceapă roșie, măslina, brânză feta, ulei măslina, sos pesto)

350g - 44 lei



SALATĂ CHEF CU MUȘCHI DE VITĂ

(mușchi vită, rucola, semințe pin, parmezan, salată iceberg, piper, reducere otet balsamic, ulei măslina, roșii cherry)

350g - 80 lei



*SALATĂ VEGANĂ

(apio, morcovi, rodie, semințe, măr verde, rucola, grapefruit, ulei măslina, piper)

350g - 49 lei



*SALATĂ CAPRESE

(rucola, roșii, mozzarella, ulei măslina, sos pesto)

350g - 60 lei



*SALATĂ DE MURĂTURI MIXTĂ (castraveți/gogonele/gogoșari/conopidă)

150g - 22 lei



*SALATĂ DE ROȘII ȘI CASTRAVEȚI (roșii, castraveți)

150g - 19 lei



*SALATĂ DE VARZĂ (varză, ulei, oțet)

150g - 17 lei

SOUCES

*GARLIC SAUCE
(garlic, salt, oil)

50g - 8 lei



*DIJON SAUCE
(dijon mustard, lemon, honey)

80g - 9 lei



* MUSTARD

50g - 5 lei



*KETCHUP

50g - 5 lei



*SOUR CREAM

80g - 7 lei



*SOS CALYPSO
(mayonnaise, ketchup, brandy, pepper, tabasco)

80g - 9 lei



*MAYONNAISE SAUCE
(egg, oil, mustard, salt, lemon)

100g - 9 lei



BBQ SAUCE

80g - 9 lei



PESTO SAUCE

80g - 12 lei



SOUR CHERRY SAUCE

80g - lei

SOSURI

*SOS DE USTUROI
(usturoi, sare, ulei)

50g - 8 lei



*SOS DIJON
(muștar dijon, lămâie, miere)

80g - 9 lei



*MUȘTAR

50g - 5 lei



*KETCHUP

50g - 5 lei



*SMÂNTÂNĂ SOUR CREAM

80g - 7 lei



SOS CALYPSO
(maioneză, ketchup, coniac, piper, tabasco)

80g - lei



SOS MAIONEZĂ
(ou, ulei, muștar, sare, lămâie)

100g - 9 lei



SOS BBQ

80g - 9 lei



SOS PESTO

80g - 12 lei



SOS VIȘINE

80g - lei

HOME-MADE DESSERT

*CHOCOLATE INGOT WITH PEARS

(chocolate with milk, cacao, amaretto, sugar, white wine- semidry, green pear)

180g - 46 lei



*LAVA CAKE WITH VANILLA ICE-CREAM

(black chocolate, butter, flour, eggs, sugar, vanilla ice-cream)

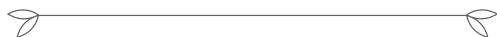
180g - 44 lei



*CHEESE CAKE WITH FRUITS

(wild berries, butter, eggs, sour cream, sugar, flour)

180g - 44 lei



CHOCOLATE MOUSSE CAKE

(black chocolate, egg, whipped cream, brownie)

180g - 44 lei



*APPLE PIE WITH ICE CREAM

(pastry dough, apple, cinnamon, sugar, vanilla ice cream)

180g - 39 lei



*DONUTS WITH SOUR CREAM

(dough with cottage cheese, eggs, flour, sour cream, sugar, baking soda, vanilla essence, sour cherry jam/
blueberry jam)

180g - 44 lei

DESERT
(PREPARATE FĂCUTE ÎN CASĂ)

*LINGOU DE CIOCOLATĂ CU PERE
(ciocolată cu lapte, cacao, coniac, zahăr, vin alb demisec, pară verde)

180g - 46 lei



*LAVA CAKE CU ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE
(ciocolată neagră, unt, făină, ouă, zahăr, înghețată de vanilie)

180g - 44 lei



*CHEESE CAKE CU FRUCTE DE PĂDURE
(fructe de pădure, unt, ouă, cremă de brânză, zahăr, biscuiți)

180g - 44 lei



PRĂJITURĂ CU MOUSSE DE CIOCOLATĂ
(ciocolată neagră, ouă, frișcă, blat brownie)

180g - 44 lei



*PLĂCINTĂ CU MERE ȘI ÎNGHEȚATĂ
(aluat foietaj, mere, scorțișoară, zahăr, înghețată de vanilie)

180g - 39 lei



*PAPANAȘI CU SMÂNTÂNĂ ȘI DULCEAȚĂ
(aluat cu brânză de vaci, ouă, făină, smântână, zahăr, bicarbonat de sodiu, esență de vanilie, dulceață de vișine/afine)

180g - 44 lei

INGREDIENTS PROVIDED AS ALLERGENS

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled wheat, whole wheat or hybrids thereof) and derived products, except:
 - a. Glucose syrups obtained from wheat, including dextrose *);
 - b. Maltodextrins obtained from wheat *);
 - c. Glucose syrups obtained from barley;
 - d. Cereals used in the production of distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirits and other alcoholic beverages.
2. Crustaceans and derived products
3. Eggs and derived products
4. Fish and derived products, except:
 - a. Fish gelatin used as a support for vitamin or carotenoid preparations;
 - b. Fish gelatine or ichthyocol used for clarifying beer or wine;
 - c. Peanuts and derived products.
5. Soya and derived products, except:
 - a. fully refined soybean oil and fats *);
 - b. natural mixture of tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate, obtained from soybeans;
 - c. phytosterols and phytosterol esters derived from vegetable oils extracted from soybeans;
 - d. vegetable stanol ester produced from sterols obtained from vegetable oils extracted from soybeans.
6. Milk and milk products (including lactose), except:
 - a. whey used in the production of distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirits and other alcoholic beverages;
 - b. lactitol.
7. Nuts, for example muggle (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts and Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derived products, except nuts used in the production of distillates or alcohol ethyl alcohol of agricultural origin for spirits and other alcoholic beverages.
8. Celery and derived products.
9. Mustard and derived products.
10. Sesame seeds and derived products.
11. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / liter, expressed in SO₂.
12. Lupine and derived products.
13. Mollusks and derived products

INGREDIENTE PREVĂZUTE CA ALERGENI

1. Cereale care conțin gluten (grâu, seară, orz, ovăz, grâu spelta, grâu mare sau hibrizi ai acestora) și produse derivate, exceptând:
 - a. siropurile de glucoză obținute din grâu, inclusiv dextroza*;
 - b. maltodextrinele obținute din grâu*;
 - c. siropurile de glucoză obținute din orz;
 - d. cerealele folosite la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricolă pentru băuturi spirtoase și alte băuturi alcoolice.
2. Crustacee și produse derivate
3. Ouă și produse derivate
4. Pește și produse derivate, exceptând:
 - a. gelatina de pește folosită ca suport pentru preparatele de vitamine sau carotenoide;
 - b. gelatina de pește sau ihtiocolul folosit la limpezirea berii sau a vinului;
 - c. arahide și produse derivate.
5. Soia și produse derivate, exceptând:
 - a. uleiul și grăsimile de soia, complet rafinate*);
 - b. amestecul natural de tocoferoli (E306), tocoferolul D-alfa natural, acetatul de tocoferol D-alfa natural, succinatul de tocoferol D-alfa natural obținut din soia;
 - c. fitosteroli și esteri de fitosterol derivați din uleiuri vegetale extrase din soia;
 - d. esterul de stanol vegetal produs din steroli obținuți din uleiuri vegetale extrase din soia.
6. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoza), exceptând:
 - a. zerul folosit la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricolă pentru băuturi spirtoase și alte băuturi alcoolice;
 - b. lactitolul.
7. Fructe cu coajă, de exemplu mogaș (Amygdalus communis L.), alune de pădure (Corylus avellana), nuci (Juglans regia), anacarde (Anacardium occidentale), nuci Pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nuci de Brazilia (Bertholletia excelsa), fistic (Pistacia vera), nuci de macadamia și nuci de Queensland (Macadamia ternifolia) și produse derivate, exceptând nucile folosite la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricolă pentru băuturi spirtoase și alte băuturi alcoolice.
8. Țelina și produse derivate.
9. Muștar și produse derivate.
10. Semințe de susan și produse derivate.
11. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10mg/kg sau 10mg/litru, exprimate în SO₂.
12. Lupin și produse derivate.
13. Moluște și produse derivate.

Meniu

BĂUTURI DRINKS MENU

Vă invităm să descoperiți selecția noastră rafinată de băuturi, concepută pentru a vă oferi o experiență de neuitat.

Savurați momentele speciale într-un cadru deosebit.
Vă mulțumim că sunteți alături de noi!



SOFT DRINKS

Apă minerală plată/carbogazoasă Aqua Carpatica (0.75)	- 18 lei
Apă minerală plată/carbogazoasă Aqua Carpatica(0.33)	- 14 lei
Pepsi (classic/twist/max)	- 15 lei
Mirinda	- 15 lei
7up (fără zahăr/sugar free)	- 15 lei
Evervess tonic	- 15 lei
Prigat (căpșuni&banane/kiwi/portocale/piersici/mere/strawberries&ban ana/kiwi/orange/peach/apple)	- 18 lei

COFEE & MORE

Espresso/Espresso decaf	- 14 lei
Espresso dublu/dublu decaf	- 19 lei
Espresso machiatto	- 15 lei
Cappucino/Cappuccino decaf	- 18 lei
Caffe Latte/Caffe Latte decaf	- 19 lei
Ice Coffee	- 18 lei
Irish Coffee (espresso, Jameson 25ml, frișcă/whipped cream)	- 32 lei
Frappe (Ness, lapte/milk, frișcă/whipped cream)	- 25 lei
Frappe cu inghetata (Ness, lapte/milk, frișcă/whipped cream, înghețată vanilie/vanilla ice cream)	- 28 lei
Ciocolată caldă (albă/neagră) / Hot Chocolate (white/dark)	- 20 lei
Ceai/Tea (Negru/Verde/Iasomie/Mentă/Fructe de pădure/Măr și scortişoară/ Portocală si vanilie /Lămâie /Mușețel /Ghimbir lack/Green/Jasmine/Mint/Red fruits/Apple and cinnamon/ Orange and vanilla/ Lemon/Camomille/Ginger)	- 15 lei

SUCURI NATURALE/FRESH JUICE 0,3L

Fresh de portocale/Orange juice	– 25 lei
Fresh de grapefruit/Grapefruit juice	– 25 lei
Fresh mixt/Mixed juice	– 26 lei
Fresh de portocale cu fructul pasiunii/ Orange juice with passion fruit	– 29 lei

LIMONADA/LEMONADE

Limonadă clasică/Classic lemonade	– 25 lei
Limonadă cu mentă/Mint lemonade	– 27 lei
Limonadă cu ghimbir/Ginger lemonade	– 28 lei
Limonadă cu piure de fructe/Lemonade with fruit piuree (Căpșuni/Zmeură/Fructul pasiunii/Strawberries /Raspberry /Passion fruit)	– 29 lei

SMOOTHIES

Coco Hero	– 30 lei
(suc de mere/cocos/ananas/banane; apple juice/coconut/pineapple/banana)	
Red power	– 30 lei
(suc de mere/rodie/capsuni/coacaze; apple juice/pomegranate/strawberries/blackberries)	
Pink Yang	– 30 lei
(suc de mere/banane/căpșuni; apple juice/banana/strawberries)	
Fruit Ninja	– 30 lei
(suc de mere/pepene galben/mango/Kiwi/ananas; apple juice/melon/mango/kiwi/pineapple)	
Brave Samurai	– 30 lei
(suc de mere/ananas/papaya/mango; apple juice/papaya/mango/pineapple)	
Kale Kick	– 30 lei
(suc de mere/mango/banane/kale/lemongrass; apple juice/mango/banana/kale/lemongrass)	
Goji Boost	– 30 lei
(suc de mere/mango/banana/Kale/lemongrass; apple juice/mango/banana/kale/lemongrass)	
Berry San	– 30 lei
(suc de mere/zmeură/mure/căpșuni; apple juice/raspberry/blackberry/strawberry)	

COCKTAIL-URI ALCOOLICE ALCOHOLIC COCKTAILS, 0,3L

Pinā Colada – 35 lei
(Bacardi Carta Blanca, piure de cocos, suc de ananas, frișca lichidă/white rum, coconut piuree, pineapple juice, whipped cream)

Hugo – 35 lei
(Prosecco, sirop de soc, apă minerală, lime, mentă/Prosecco, elderflower syrup, sparkling water, lime, mint)

Aperol Spritz – 35 lei
(Aperol, prosecco, apă minerală, felie portocală/aperol, prosecco, sparkling water, orange slice)

Mojito – 35 lei
(Bacardi Carta Blanca, menta, lime, apă minerală, zahăr brun/Bacardi Carta Blanca, mint, lime, sparkling water, brown sugar)

Cosmopolitan – 35 lei
(Vodka, triplu sec, suc lămâie, suc merișoare/Vodka, triplu sec, lime fresh, cranberry juice)

Amaretto Sour – 35 lei
(Amaretto Disaronno, sweet&sour, gheață/ ice)

Mai Tai – 35 lei
(Rom alb, rom negru, amaretto, suc ananas, sirop grenadine, gheața/ white rum, black rum, anaretto, pineapple juice, grenadine syrup, ice)

COCKTAILURI FĂRĂ ALCOOL NON ALCOHOLIC COCKTAILS 0,3L

Forest grenado – 30 lei
(suc de portocale, suc de ananas, sirop de grenadine/orange juice, pineapple juice, grenadine syrup)

San Francisco – 30 lei
(suc de portocale, suc de ananas, suc de piersică/orange juice, pineapple juice, peach juice)

Forest Coconut – 30 lei
(suc de ananas, sirop cocos, sirop de grenadine, frișcă lichidă/coconut syrup, grenadine syrup, whipped cream)

LONG DRINKS 0,3L

Cuba Libre	– 32 lei
(Bacardi Carta Negra, Pepsi, lime/Bacardi Carta Negra, Pepsi, lime)	
Gin&Tonic	– 32 lei
(Beefeater, apa tonica, lamaie/Beefeater, tonic water, lemon)	

SHOT-URI/SHOTS

B52 (Bailey's, Kahlua, Triple Sec)	– 20 lei
Kamikaze (Absolut, lime, Triple Sec)	– 18 lei
Brain damage (Triplu Sec, Bailey's, sirop grenadine/ Triple Sec, Bailey's, grenadine syrup)	– 20 lei

CREATIA BARMANULUI NOSTRU: (OUR BARTENDER'S CREATION)

Red Ocean	– 40 lei
(vodka, suc de cirese, sirop grenadine/ vodka, cherry juice, grenadine syrup)	

BERE/BEER(0,33L)

RLeffe (blonda, bruna/ blonde, brown)	– 27 lei
Corona	– 25 lei
Stella Artois	– 19 lei
Stella Artois 0% alcool	– 19 lei
Beck's	– 19 lei
Staropramen (blonda/blonde)	– 19 lei
Bere artizanala Antica (pale ale, wheat ipa, porter, pilsner)	– 23 lei

VINURI/WINES

VIN ALB/WHITE WINE

(sec/dry) – 0,75L

Sâmburești Chateau Valvis Chardonnay	– 180 lei
Știrbey Sauvignon Blanc	– 190 lei
Știrbey Crâmpoșie Selecționată	– 150 lei
Avincis Crâmpoșie Selecționată	– 180 lei
Bauer Sauvignon Blanc	– 170 lei
Bauer Orange	– 160 lei
Bauer 1.9.2.0	– 150 lei
Bauer Ceva Nou	– 150 lei
Bauer Fetească Alba	– 150 lei
Bauer SVS	– 150 lei
Marama Fetească Alba	– 130 lei
Marama Tămâioasă Românească	– 130 lei

VIN ALB/WHITE WINE

(demi-dulce/semi-sweet) – 0,75L

(recomandat la desert/desert served recommended)

Bauer Crâmpoșie Selecționată (alb)	– 150 lei
Marama Tămâioasă Roza (rose)	– 130 lei

VIN ROZE/ROSE WINE

(sec/dry) – 0,75L

Sâmburești Chateau Valvis Rose	– 190 lei
Sâmburești Rose	– 130 lei
Știrbey Rose	– 150 lei
Avincis Cuvee Alexis Rose	– 150 lei
Bauer Rose	– 150 lei
Recas Muse day Muse night	– 150 lei

VIN ROȘU/RED WINE (sec/dry) – 0,75L

Sâmburești Chateau Valvis Feteasca Neagra	– 190 lei
Sâmburești Chateau Valvis Merlot	– 190 lei
Sâmburești Chateau Valvis Cabernet Sauvignon	– 190 lei
Știrbey Novac	– 230 lei
Știrbey Negru de Drăgășani	– 230 lei
Bauer PV (Petit Verdot)	– 300 lei
Bauer Merlot	– 150 lei
Avincis Negru de Drăgășani	– 170 lei

VIN SPUMANT/SPARKLING WINE - PROSECCO (sec/dry) – 0,75L

Bauer J.O.H.A.N.N.A (Feteasca regala)	– 300 lei
Jean Louis Denois (Classique/Cremant/Rose)	– 150 lei
Bottega Gold	– 210 lei
Bottega Rose Gold	– 260 lei
Terre di Marca	– 120 lei

Prosecco la pahar 150 ml. – 28 lei

ȘAMPANIE/CHAMPAGNE

Pierre Gimonnet	– 400 lei
Paul Barra (White/Rose)	– 400 lei
Veuve Clicquot Brut	– 500 lei

Vin la pahar 150ml

Sâmburel de Olt Sauvignon Blanc (alb/white)	– 16 lei
Sâmburel de Olt Roze (rose)	– 16 lei
Sâmburești Merlot (roșu)	– 16 lei

BĂUTURI SPIRTOASE/SPIRITS

100ml

VODKA

Absolut Vodka	– 30 lei
Grey Goose	– 39 lei

WHISKEY

Jack Daniel's	– 32 lei
Four Roses single Barrel 100 proof	– 40 lei
Chivas Regal 12yo	– 42 lei
Chivas Regal 18yo	– 58 lei
Jameson	– 40 lei
Glenlivet 12yo	– 43 lei
Glenlivet 18yo	– 58 lei

ROM

Havana 3yo	– 40 lei
Bacardi Carta Blanca	– 35 lei
Bacardi Carta Negra	– 35 lei

COGNAC

Henessey VSOP	– 47 lei
Brancoveanu VSOP	– 42 lei
Martell VS	– 39 lei
Metaxa 7 stele	– 52 lei

TEQUILA:

Jose Cuervo especial silver	– 30 lei
Ollmeca	– 35 lei

DIGESTIV

Jaggermeister	– 30 lei
---------------	----------