

CAFEA & SPECIALITĂȚI & CEIURI | COFFEES & SPECIALTIES & TEAS | KAFFEE & KAFFEESPEZIALITÄTEN & TEAS

O dimineață reușită înseamnă o cafea îmbietoare pe terasa restaurantului. Nu rata momentul!

A great morning means a soothing coffee on the restaurant's terrace. Seize the moment!

Ein entspannter Morgen beginnt mit einer gemütlichen Tasse Kaffee auf unserer sonnigen Restaurantterasse. Geniesse den Moment!

Espresso

40 ml | 8.00

Doppio

60 ml | 12.00

Espresso Decaf

40 ml | 8.00

Cappuccino

120 ml | 11.00

Latte Machiatto

200 ml | 11.00

Ciocolată caldă |

Hot chocolate |
heiße Schokolade

Albă / Neagră | White / Black

200 ml | 12.00

Green Village Coffee

Espresso, Illyquore, Vodka

150 ml | 15.00

Iced Coffee

120 ml | 11.00

Frappe

200 ml | 15.00

Ceai Baque | Tea Baque | Tee Baque

Diferite varietăți |
Different varieties

200 ml | 8.00

Ceai Infuzie | Tea Infusion | Tee-Aufguss

Diferite varietăți |
Different varieties

200 ml | 10.00

BĂUTURI RĂCORITOARE & COCTAILURI | REFRESHMENTS DRINK & COCKTAILS | ALKOHOLFREIE GETRÄNKE & COCKTAILS

Acqua Panna

apă plată | plain water

500 ml | 12.00

San Pellegrino

apă carbogazoasă |

sparkling water

500 ml | 12.00

Rockstar Original

energizant | energy drink

250 ml | 8.00

Limonadă cu apă plată / minerală |

Lemonade with plain /
sparkling water

300 ml | 16.00

Limonadă cu mentă / busuioc |

Mint / basil lemonade

300 ml | 16.00

Fresh de portocale /

grapefruit / mix |

Orange juice / grapefruit
juice / mixed juice

300 ml | 18.00

Bucovina

apă plată / carbogazoasă | plain /
sparkling water

330 ml | 7.00

Bucovina

apă plată / carbogazoasă | plain /
sparkling water

750 ml | 11.00

Pepsi | Pepsi Black

250 ml | 8.00

Mirinda

250 ml | 8.00

7UP | Evervess Tonic

250 ml | 8.00

Prigat portocale / căpșuni și banane / piersici / pere / kiwi |

Prigat orange / strawberries &
bananas / peaches / pears / kiwi

250 ml | 8.00

Lipton lămâie / piersici / ceai verde |

Lipton lemon / peach / green tea

250 ml | 8.00

**FRESH
& SOFT**



Free Mojito

7Up, lime, zahăr brun |
7Up, lime, brown sugar
250 ml | 12.00

Sunset

Suc portocale, suc piersică, Grenadine |
Orange juice, pineapple orange, Grenadine
250 ml | 12.00

Green Apple

Suc de mere verzi, suc de lime |
Apple juice, lime juice
250 ml | 16.00

BERE & CIDRU | BEER & CIDER | BIER & APFELWEIN

Heineken

330 ml | 9.00

Ciuc Premium / Ciuc Radler

330 ml | 9.00

Silva / Silva Dark /

Silva Romanian Pale Ale

330 ml | 9.00

Gambrinus

400 ml | 10.00

Amstel

330 ml | 12.00

Heineken Draught

400 ml | 10.00

Heineken Draught

250 ml | 7.00

Ciuc Weizen Draught

400 ml | 10.00

Ciuc Weizen Draught

250 ml | 7.00

Strongbow Red Berries / Gold Apple / Medium Dry / Pear

330 ml | 10.00

Old Mout Cider Kiwi & Lime / Old Mout Cider Passionfruit

500 ml | 14.00

Cidru Mândru Mere și Vișine

330 ml | 9.00

Heineken 0.0% Zero Alcohol

330 ml | 9.00

BĂUTURI CU ALCOOL | DRINKS WITH ALCOHOL | GETRÄNKE MIT ALKOHOL

COCKTAILS | 250 ML

Pina Colada

Rum, sirop cocos, suc ananas, frișcă lichidă |
Rum, coconut syrup, pineapple juice, liquid whipped cream
20.00

Mojito

Rum, lime, zahăr brun, apă minerală, mentă |
Rum, lime, brown sugar, sparkling water, mint
20.00

Long Island

Gin, Vodka, Tequila, Triplu sec, Rum, Pepsi |
Gin, Vodka, Tequila, Triple sec, Rum, Pepsi
20.00

Margarita

Tequila, Triplu sec, suc lamâie |
Tequila, Triple sec, lemon juice
20.00

LONG DRINK'S | 250 ML

Gin Tonic

Gin, Evervess Tonic
20.00

Campari Orange

Campari, Prigat portocale
20.00

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, apă minerală
25.00

Cuba Libre

Rum, Pepsi
20.00

BEER & CIDER



BĂUTURI SPIRTOASE | ARDENT SPIRITS | DIGESTIVE | 40 ML

TRADITIONAL

Palincă de Ardeal Zetea
| 18.00

Palincă de caise / pere Zetea
| 34.00

Saber Afinată / Caisată / Vișinată
| 16.00

Țuică Zetea de Transilvania
| 24.00

WHISKEY

Lagavulin 16 Year Old
| 37.00

Johnnie Walker Blue Label
| 69.00

Johnnie Walker Gold Label Reserve
| 26.00

Johnnie Walker Black Label
| 20.00

Jack Daniel's Old No. 7
| 20.00

Wild Turkey 81 Proof
| 15.00

J&B Rare Scotch
| 15.00

CREMĂ DE WHISKEY | WHISKEY CREAM

Baileys Irish Cream
| 12.00

Sheridan's
| 12.00

TEQUILA

Don Julio Blanco
| 26.00

Jose Cuervo Especial Gold
| 10.00

Jose Cuervo Especial Silver
| 10.00

COGNAC & BRANDY

Martell XO Cognac
| 75.00

Remy Martin VSOP Cognac
| 35.00

Brâncoveanu XO Vinars
| 22.00

Metaxa 7 Stars
| 15.00

Jidvei Vinars
| 15.00

LIQUOR

Grand Marnier
| 16.00

De Kuyper Triple Sec
| 14.00

Illyquore
| 14.00

Campari
| 12.00

Aperol
| 12.00

Disaronno Originale
| 12.00

Cinzano Bianco
| 10.00

Cinzano Rosso
| 10.00

RUM

Zacapa Centenario 23
| 26.00

Captain Morgan
Silver Spiced
| 11.00

Captain Morgan
Black Spiced
| 11.00

Malibu
| 11.00

FINE SPIRITS



DIGESTIVE

Jägermeister
| 14.00

Unicum
| 14.00

Amaro Averna
| 12.00

VODKA

Belvedere
| 35.00

Cîroc
| 25.00

Smirnoff Red Label
| 10.00

GIN

Tanqueray No TEN Gin
| 18.00

Tanqueray Dry Gin
| 12.00

Gordon's Dry Gin
| 10.00



ȘAMPANIE & SPUMANTE | CHAMPAGNE & SPARKLING DRINKS | CHAMPAGNER & SPARKLING | 0.75L

Dă evenimentului tău eleganța pe care o merită cu selecția oferită de Green Village.

Resort de șampanii fine și vinuri alese.

Give your event the elegance it deserves with the selection of fine champagnes and wines offered by Green Village Resort.

Verleihen Sie Ihrem Fest die Eleganz, die es verdient mit unserer Auswahl an Champagnern und Weinen.

SPARKLING CHAMPAGNE



Mumm Cordon Rouge

| brut
| 280.00

Colocviu la Viena

Frâncușă | alb brut natur
| 70.00

Colocviu la Praga

Tămâioasă Românească | alb brut
| 70.00

Roederer Brut Premier

| 340.00

Colocviu la Venetia

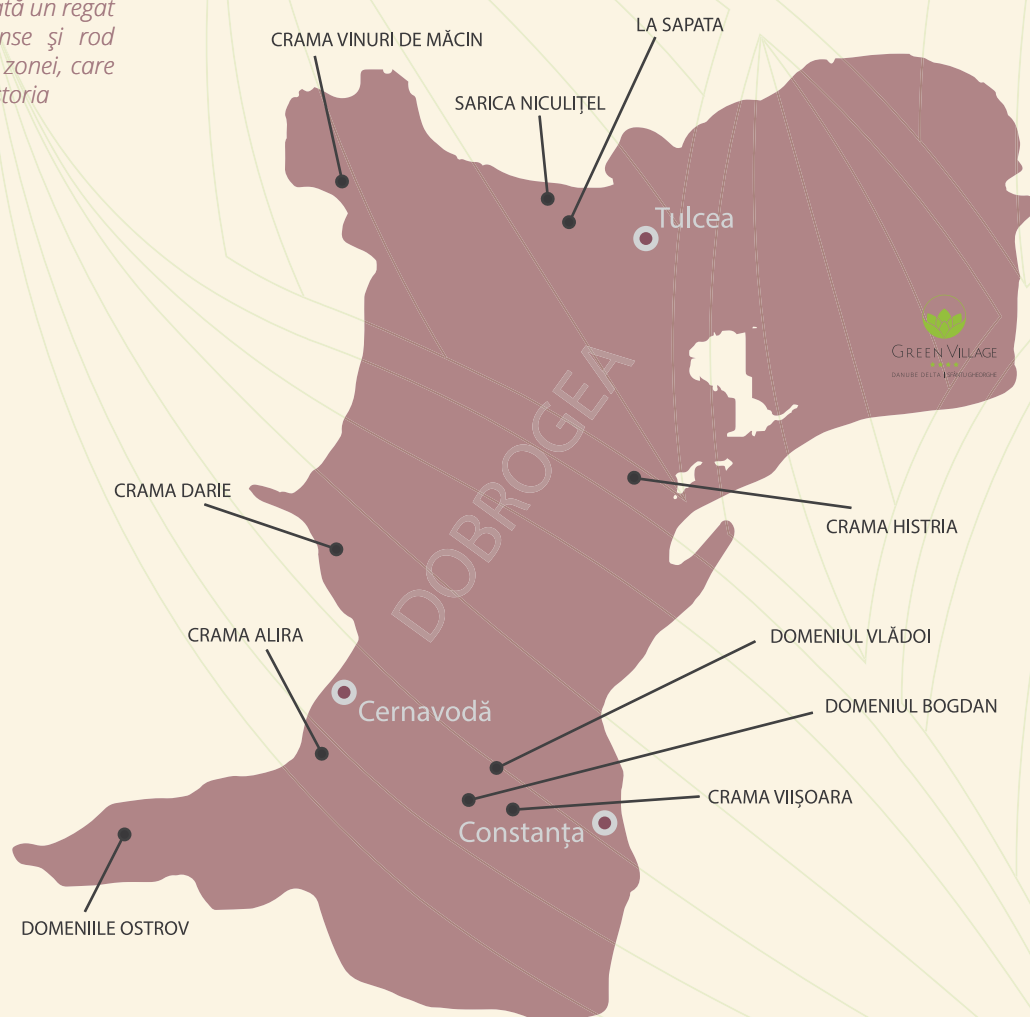
Busuioacă de Bohotin | rose extrasec
| 70.00

Grande Veneto Prosecco | alb sec

| 60.00

Frumoasa așezare dintre Dunăre și Marea Neagră, Dobrogea, este considerată un regat al viței-de-vie, cu podgorii întinse și rod bogat. Aici găsiți crame specifice zonei, care păstrează tradiția și țin cont de istoria îndelungată a acestei regiuni.

The beautiful settlement between the Danube and the Black Sea, Dobrogea, is considered a kingdom with vast vineyards and rich harvest. Here you can find area-specific wine cellars that preserve tradition and keep track of the history of this region.



VINURI ALBE | WHITE WINES | WEIÙE WEINE 0.75 L

"O sticlă de vin conține mai multă filozofie în ea decât orice altă carte din lume"
"A bottle of wine contains more philosophy in it than any other book in the world"

Vinul Casei

Sarica Niculițel | demisec
| 55.00 - 0.75 l
| 16.00 - 150 ml

Cu arome bogate de citrice și fructe tropicale. Foarte potrivit cu brânzeturi, fructe de mare și pește. | Rich aromas of citrus and tropical fruits. Very suitable for cheese, seafood and fish.

Răvac Alb Chardonnay/ Fetească Regală/Riesling

Domeniul Vlădoi | sec
| 79.00

Este un vin proaspăt cu note intense de pepene galben și fructe exotice. Se poate servi împreună cu fructe de mare în vin, pește condimentat cu plante aromatice și brânzeturi. | It is a fresh wine with intense notes of melon and exotic fruits. It can be served together with seafood in wine, fish spiced with aromatic herbs and cheese.

Anca Maria Sauvignon Blanc

Domeniul Vlădoi | sec
| 89.00

La primul contact olfactiv, domină notele ușor dulcege, în care regăsim căpșuni, zmeură și chiar trandafir. Gustativ, vinul se schimbă și denotă putere, este plin, regăsim arome de migdale, dulceață de nuci, coacăze roșii. Este un vin ușor de asociat și îl vedem foarte bine altături de calcan și nisetru gătite la grătar. | At the first olfactory contact, the notes are slightly sweet, in which we find strawberries, raspberries and even rose. Gustative, the wine changes and shows strength, it is full, we find almond flavors, nutmeg, redcurrants. It is an easy to associate wine, and we see it very well with turbot and grilled sturgeon.

Sauvignon Blanc

Alira | sec
| 65.00

Încă de la primele arome, vinul etalează note vibrante de flori de soc, pomelo, lime și ananas. Recomandat alături de pește, fructe de mare, cașcaval pane și aperitive. | Since the first flavors, the wine has vibrant notes of elderflower, pomelo, lime and pineapple. Recommended for fish, seafood, cheese and aperitifs.

Naiada Chardonnay

Domeniile Ostrov | sec
| 65.00

Vinul are o culoare galben pai, este moale, dulce, tandru. Foarte potrivit cu pește, fructe de mare, brânzeturi și aperitiv. | The wine has a light yellow color, is soft, sweet, tender. Very suitable for fish, seafood, cheese and aperitif.

Conu Alb Muscat Ottonel

Crama Vișoara | sec
| 65.00

Un vin aromat cu parfum de flori albe. Poate fi servit împreună cu prietenii, acompaniat de fructe de mare, sufleuri dulci, dar întotdeauna rece. | A flavored wine with white flower perfume. Can be served with friends, accompanied by seafood, sweet souffles, but always cold.

Străbun Chardonnay

Crama Darie | sec
| 85.00

Un vin cu o aciditate fină și echilibrată. Foarte potrivit cu brânzeturi, fructe de mare și preparate din carne albă. | A wine fine and balanced acidity. Rich aromas of citrus and tropical fruits. Very suited to cheeses, seafood and white meat.

Aligote Sarica Black Label

Sarica Niculițel | sec
| 69.00

Vin alb cu arome fine, exotice de mango și citrice. Gust echilibrat, cu o pronunțată mineralitate și o prospețime subliniată de o foarte bună aciditate. Îl vedem foarte bine lângă preparate din pește în crustă de ierburi aromatice, brânzeturi tinere. | White wine with fine, exotic flavors of mango and citrus. Balanced taste with a pronounced minerality and a freshness highlighted by a very good acidity. We see it very well next to fish with crust of aromatic herbs, young cheeses

Trilogie în Alb Fetească Regală/ Fetească Albă/ Fetească Neagră

Sarica Niculițel | sec
| 135.00

Este un vin cu o aciditate bună, arome discrete de grapefruit și fructul pasiunii. Se asociază perfect cu orice preparat fin din pește precum și carne slabă și brânzeturi. | It is a wine with good acidity, discreet grapefruit flavors and passion fruit. It is perfectly associated with any fine fish dish as well as lean meats and cheese.

WINES



Caii de la Letea Sauvignon Blanc

Sarica Niculițel | sec
| 70.00

Selection Riesling Italic

Domeniul Bogdan | sec
| 70.00

Reserva Chardonnay/ Sauvignon Blanc

Domeniul Bogdan | sec
| 85.00

La Sapata Aligote

Crama La Sapata | sec
| 69.00

Mirachi Riesling

Crama Histria | sec
| 65.00

Ammos Blanc Sauvignon Blanc/ Reisling

Crama Histria | sec
| 85.00

Trei Brațe Fetească Regală/ Fetească Albă/ Tămâioasă Românească

Crama Vinuri de Măcin | sec
| 65.00

VINURI ROSE | ROSE WINES | ROSÉWEINE 0.75 L

*"Bucătăria bună și vinul
bun este paradisul pe
pământ."*

*"Good cuisine and good
wine are paradise on
earth."*



Vinul Casei Rose

Sarica Niculițel | demisec
| 55.00 - 0.75 l
| 16.00 - 150 ml

Ammos Rose Cabernet Sauvignon/ Fetească Neagră

Crama Histria | sec
| 89.00

Alira Rose Fetească Neagră/ Cabernet Sauvignon

Alira | sec
| 65.00

Vin alb cu aromă florală dominată de flori de soc cu note bine conturate de citrice. Recomandarea noastră este de a fi servit alături de un pește la grătar. | White wine with dominating floral aroma of elderflower and well-rounded citrus notes. Our recommendation is to be served alongside a grilled fish.

Un vin cu arome de piersici coapte, caise și citrice. Recomandăm servirea alături de salate cu brânză și/sau cu pui, pește, paste cu sosuri albe. | A wine with ripe peach flavors, apricot and citrus. We recommend serving alongside salads with cheese and / or chicken, fish, pasta with white sauces.

Este un vin alb cu aromă complexă de citrice și flori albe, vanilie și caramel. Recomandăm servirea alături de pulpe de rată, preparate mai complexe din carne albă cu sosuri albe. | It is a white wine with complex flavor of citrus and white flowers, vanilla and caramel. We recommend serving along with duck, more complex white meat dishes with white sauces.

Un vin remarcabil ce impresionează prin buchetul sau generos de flori albe și câteva citrice discrete. Recomandat de a fi servit rece, acompaniat de pește prăjit, la grătar sau carne albă de pui. | A remarkable wine that impresses with its generous bouquet of white flowers and some discreet citrus. Recommended to be served cold, accompanied by fried or grilled fish or white chicken meat.

Un vin cu accente de citrice, mineră. Excelent lângă preparate mediteraneene sau preparate asiatice cu iuțea moderată. | A wine with citrus, mineral accents. We recommend serving along with mediterranean meals or mild Asian dishes.

Ammos Alb e un vin sec cu aspect limpede lucios, de culoare galben vârzui. Recomandat a fi servit alături de preparate mediteraneene, brânzeturi sau salate. | Ammos White is a dry, clear glossy yellow wine. Recommended to be served with mediterranean dishes, cheese or salads.

Excelent lângă preparate din pește marin, carne de curcan sau pui. | Recommended to be served with sea fish, turkey or chicken meat.

Olfactiv, găsim note de zmeură, căpșuni, cireșe coapte. Însoțește perfect preparatele picante tradiționale, fructe de mare și mâncăruri ușoare. | Olfactory, we find notes of raspberries, strawberries, cherries. It perfectly accompanies traditional spicy dishes, seafood and light meals.

Culoare clară, strălucitoare, roz, cu fructe intense și condimentat de note florale. Perfect langa pește, mâncăruri mediteraneene ușoare și mâncăruri de pui și carne de porc. | Clear, bright, pink color, with intensely fruity and spiced by floral notes. Perfect next to fish, light mediterranean and chicken and pork dishes.

Un vin cu o explozie de note florale ce se suprapune cu aromele centrale de citrice. Este un aperitiv excelent, care poate fi servit alături de salate, pește ușor sau mâncăruri de pui. | A wine with an explosion of floral notes overlapping the central citrus flavors. It is an excellent appetizer, which can be served alongside salads, light fish or chicken meals.



Ravac Rose
Fetească Neagră
Domeniul Vlădoi | sec
| 75.00

Are o culoare plăcută rose-somon, cu accente de caramel. Acesta poate fi servit în orice sezon, împreună cu meniuri ușoare: branză de capră sau cu friptură de porc la grătar și calcan de Marea Neagră. | It has a pleasant rose-salmon color, with caramel accents. It can be served in any season, along with light menus: goat cheese or with grilled pork steak and Black Sea turbot.

Străbun Rose
Merlot/
Fetească Neagră
Crama Darie | sec
| 85.00

Culoare somon intens cu nuanțe portocalii. Olfactiv găsim de note de zmeură, căpșuni. Însoțește perfect preparatele picante tradiționale, pește, parmigiano și alte mâncăruri ușoare. | Intense salmon color with orange shades. Olfactory we find notes of raspberries and strawberries. It perfectly accompanies traditional spicy dishes, fish, parmesan and other light meals.

Pinot Noir Rose
Crama Bogdan | sec
| 65.00

Aromele puternice de căpșuni fragede, petale de trandafir și cireșe albe. Primordial Rosé se poate asocia cu orice preparat culinar, mai puțin cu deserturi. | Strong strawberry flavors, rose petals and white cherries. Primordial Rosé can be associated with any dish except for desserts.

Sarica Black Label Rose
Syrah/
Cabernet Sauvignon
Sarica Niculițel | demisec
| 69.00

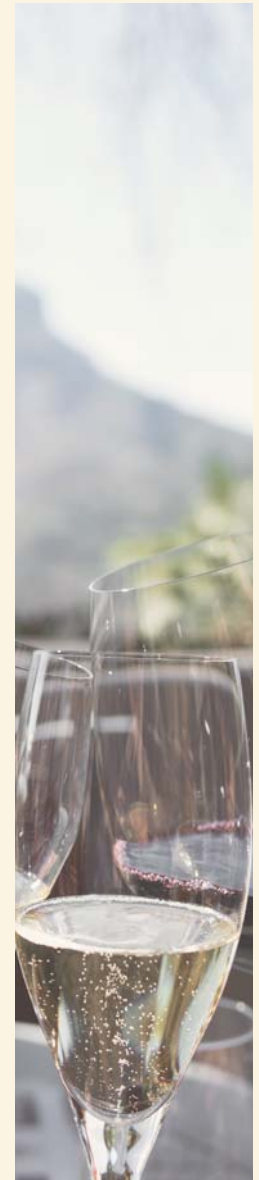
Acest Rose Syrah & Cabernet Sauvignon cu note de fructe de pădure roșii. Se recomandă să însoțească atât preparatele din carne albă, cât și din carne roșie, dar și la o gamă largă de preparate din pește. | This Rose Syrah & Cabernet Sauvignon with notes of red berries. It is recommended to accompany both white and red meat but also to a wide range of fish dishes.

Băbească Neagră Rose
Crama La Sapata | sec
| 65.00

Vin fructat cu note de căpșuni și cireșe. Se recomandă să fie însoțit alături de carne albă, pește, fructe de mare. | Fruit wine with strawberry and cherry. It is recommended to be accompanied by white meat, fish, seafood.

Tres Rosae Merlot/
Cabernet Sauvignon/
Fetească Neagră
Crama Vinuri de Măcin | sec
| 65.00

Acest vin oferă prospețimea și fructozitatea. Se recomandă să însoțească atât preparatele din carne albă, cât și din carne roșie, dar și la o gamă largă de preparate din pește. | This wine offers freshness and fruitfulness. It is recommended to accompany both white and red meat, but also to a wide range of fish dishes.



VINURI ROȘII | RED WINES | ROTWEINE 0.75 L

"Când sorbiți vinul din cupe amintiți-vă că beți din sângele viței de vie, puterea pământului și eternitatea soarelui."

"When you sip the wine from the cups, remember that you drink from the blood of the vine, the power of the earth and the eternity of the sun."

Vinul Casei Roșu
Crama La Sapata | sec
| 55.00 - 0.75 l
| 16.00 - 150 ml

Culoarea este de un roșu intens cu reflexii purpurii-roșcate. Olfactiv, aromele de fructe de pădure, mure, coacăze și cireșe negre. Recomandarea noastră specială este lângă cotlet de berbecuț la grătar. | The color is intense red with red-purple reflexes. Olfactory, berries, currants and black cherries aromas. Our special recommendation is beside the Grilled Lamb Chops.

Concordia Fetească
Neagră/Merlot
Alira | sec
| 70.00

Ne conferă nuanțe de cireșe amare și zmeură, pe un fond de ciocolată neagră. Un vin excelent pentru preparate din carne roșie (vită, vițel, porc, miel, oaie, rață, gâscă etc), brânzeturi măsurate și deserturi pe bază de ciocolată amăruie. | It give us the shades of bitter cherries and raspberries on a dark chocolate background. An excellent wine for red meat (beef, veal, pig, lamb, sheep, duck, goose, etc.), matured cheeses and dessert based on bitter chocolate.

Caii de la Letea Ediție Limitată
Cabernet Sauvignon/
Fetească Neagră
Sarica Niculițel | sec
| 110.00

Un vin excelent pentru preparate din carne roșie (vită, vițel, porc, miel, oaie, rață, gâscă etc), brânzeturi măsurate și deserturi pe bază de ciocolată amăruie. | An excellent wine for red meat (beef, veal, pig, lamb, sheep, duck, goose, etc.), matured cheeses and dessert based on bitter chocolate.



**Cuvee Primeur
Fetească Neagră/
Syrah/Merlot**
Domeniul Vlădoi | sec
| 85.00

Un vin ce te duce cu gândul la o cascadă aromatică ce pornește de la note crude de gem de vișine amare și prune uscate. Recomandăm servirea alături de rată, preparate vânătoarești cu diverse garnituri, desert cu ciocolată neagră. | A wine that gives hints of an aromatic waterfall that starts from raw notes of bitter cherry jam and dried prunes. We recommend serving alongside duck, hunted meat with various sidedishes, dessert with dark chocolate.

Rezerva Merlot
Domeniul Bogdan | sec
| 85.00

Vin intens cu arome fructate, total natural. Recomandat lângă paste în sos roșu cu mix de carne. | A wine with fruity aromas, totally natural. Recommended with pasta in red sauce with meat mix.

Mirachi Merlot
Crama Histria | sec
| 65.00

Se remarcă printr-un miros complex de coacăze, mure și cireșe negre, îmbogățit cu valențe lemnoase, distincte, de cedru și stejar. Se asociază bine cu mixurile de carne roșie și brânzeturi învechite. | It is distinguished by a complex smell of currants, blackberries and black cherries, enriched with distinctive cedar and oak valences. It is well associated with red meat mixes and old cheeses.

**Conu Albu
Cabernet Sauvignon**
Crama Vișoara | sec
| 65.00

Este acel vin corpolent și plin, care reușește să îți inunde simțurile cu aromele de fructe de pădure. Se pretează pentru cărnurile roșii, mâncărurile grele în serile răcoroase de la malul mării. | It is that portly and full wine, which manages to fill your senses with berry flavours. It is suitable for red meat and heavy meals on cool nights on the seaside.

Naiada Syrah
Domeniile Ostrov | sec
| 65.00

Acesta este un vin cu un buchet floral frumos, amintind de fructe de pădure, condimente, ciuperci, fum, tutun. Se recomandă pentru cărnurile roșii, mâncărurile grele în serile răcoroase de la malul mării. | This is a wine with a beautiful floral bouquet, reminiscent of berries, spices, mushrooms, smoke, tobacco. It is recommended for red meat and heavy meals on cool nights on the seaside.



REZERVA NAȚIONALĂ | NATIONAL RESERVE | NATIONALENRESERVE 0.75 L

*"Accept orice filozofie,
dacă e stropită de un
vin bun."*

*"I accept any philosophy
if it is sprinkled with
good wine."*



Sole Chardonnay
Cramele Recaș | sec
| 115.00

Arome de lemn care se suprapun natural și echilibrat peste aromele untoase, tipice, cu un supliment de senzații citrice și izuri vag minerale. Brânzeturi cu crustă de mucegai, carne de pui sau curcan și deserturi cu fructe galbene de livadă. | Woody flavors that overlap naturally and balanced over typical buttery flavors, with citrus sensation supplements and vague mineral flavors. Cheese with mold crust, chicken or turkey and desserts with yellow orchard fruits.

Solo Quinta Alb
Cramele Recaș | sec
| 149.00

Este un vin mineral, galben pai, cu reflexe verzui, cu o aciditate bună. Recomandat pentru preparate la cuptor, pe bază de curcan, ruladă de pui, brânzeturi semitari și deserturi cu piersici sau caise. | It is a mineral, yellow strawberry, with greenish reflections, with good acidity. Recommended with oven baked dishes, turkey based, chicken rolls, mild cheeses and desserts with peaches or apricots.



Regno Roze
CabernetSaugvinon/
Cabernet Franc/
Pinot Noir

Cramele Recaş | demisec
| 75.00

Regno Syrah

Cramele Recaş | Roşu | sec
| 75.00

Colocviu La Roma
Tămâioasă Romanească

Casa de Vinuri Cotnari | Alb | sec
| 70.00

Domenii Fetească Albă

Casa de Vinuri Cotnari | Alb | sec
| 65.00

Colocviu La Moscova
Grasă de Cotnari

Casa de Vinuri Cotnari | Alb | sec
| 70.00

Colocviu La Paris
Busuioacă de Bohotin

Casa de Vinuri Cotnari | Rose | sec
| 75.00

Castel Vlădoianu
Fetească Neagră

Casa de Vinuri Cotnari | Roşu | sec
| 115.00

ZAZ Tămâioasă
Românească

Casa de Vinuri Cotnari | Alb
| demidulce
| 65.00

Arome florale (petale trandafiri), și de fructe (fragi, coacăze). Recomandăm acest vin cu somon, salate cu pește, preparate la grătar cu vițel, curcan, rață, deserturi cu fructe de pădure. | Floral aromas (rose petals), and fruit (strawberries, currants), good acidity, round, balanced. We recommend this wine with salmon, salad with fish, grilled beef, turkey, duck, berry desserts.

Arome intense de fructe negre (afine, cireșe negre), alături de note de condiment dulce. Recomandăm acest vin cu: brânzeturi cu chimen, salată cu roșii uscate la soare, carpaccio de vițel, barbeque, cotele de miel, deserturi pe bază de fructe roșii, nuci, migdale, stafide. | Intense black fruit flavors (blueberries, black cherries) along with sweet spices. We recommend this wine with: cumin cheese, salad with sun-dried tomatoes, carpaccio, barbeque, lamb chops, red fruit desserts, nuts, almonds, raisins.

Un vin susținut de arome de struguri. Ca aperitiv sau cu preparate ușoare din pește sau pui, se poate servi și la desert, împreună cu prăjituri fine. | A wine with grape-flavored aromas. As aperitive or with light fish or chicken; can also be served at dessert along with fine cakes.

Frumos, floral, însoțit de note fructuoase (mere, pere dar și fructe exotice – mango, papaya). Se recomandă a fi asociat cu mâncăruri ușoare specific sezonului cald, pui, pește, fructe de mare. | Beautiful, floral, accompanied by fruitful notes (apples, pears and exotic fruits - mango, papaya). It is recommended to be associated with light meals specific to the hot season, chicken, fish, seafood.

De o culoare galben pal discret, cu ușoare inflexiuni verzui, dominat de note asemănătoare mierii de pădure, agriselor bine coapte și pepene galben. Poate însoți foarte bine mâncăruri ușoare, pește alb, fructe de mare, salate sau servit simplu, ca un aperitiv. | A pale yellow color with slight greenish inflexions, being dominated by honey-like notes, well-baked bells and melon. Can easily accompany light meals, white fish, seafood, salads or simply served as an appetizer.

Se regăsesc arome de grepfruit roz, busuiocul roșu, flori de soc. Recomandat să fie consumat cu mâncăruri ușoare din carne albă și pește ușor picante și puțin condimentate. Poate fi considerat de altfel și un vin de final de masă. | There are pink grapefruit flavors, red basil, flowers of shock. Recommended to be eaten with light meats and slightly spicy and slightly seasoned fish. It can also be considered a final table wine.

Tipice soiului de Fetească Neagră, notele de prune uscate ușor afumate sunt completate de cele de cireșe negre, vișine mature, mure, afine și coacăze negre. Se asociază bine cu mixuri de carne roșie. | Typical of the Feteasca Black variety, the notes of slightly smoked dried plums are complemented by black cherries, mature cherries, blackberries, blueberries and blackcurrants. It is well associated with red meat mixes

Gustul urmează aceeași bogăție de expresii, cu note de pere busuioace, de miere de salcâm, de ananas și de pepene galben. Este un bun însoțitor pentru preparatele din pește, pui, fructe de mare, brânzeturile alese, pastele cu sos alb sau poate constitui un aperitiv revigorant. | Taste follows the same richness of expression, with notes of pear, acacia honey, pineapple and melon. It is a good companion for fish, chicken, seafood, selected cheeses, pasta with white sauce, or can be a refreshing appetizer.



CINĂ ÎN FOIȘOR

DINNER IN THE GAZEBO

ABEND ESSEN IM PAVILLON

Romantism, cu o adiere de eleganță

Romance, with a touch of elegance | Romantik mit einem Hauch von Eleganz

Pășiți în umbra foișorului și lăsați-vă răsfățați de bucatele pregătite cu dragoste

Step into the refreshing gazebo and treat yourself with our dishes, prepared with love | Betreten Sie unseren luftigen Pavillion und lassen Sie sich von unseren mit Liebe zubereiteten Gerichten verwöhnen!

126
RON/pers

Trio de tartar de ton roșu, somon și somon afumat cu avocado, Wassabi, lămâie și ceapă roșie

Fish trio of red tuna tartare, salmon and smoked salmon with avocado, Wassabi, lime and red onion

Fisch Trio aus rotem Thunfisch-Tartar, Lachs und Räucherlachs mit Avocado, Wassabi, Limette und Rotwein

Confit de rață însoțit de cartofi „a la sardalise”, piure de castane și sos cu aromă de portocale

Duck confit accompanied by potatoes "a la sardalise", chestnut puree and orange flavored sauce

Enten-Confit mit Kartoffeln a la Sardalise, Walnuss-Püree und Orangen-Soße

Tort Montignac de ciocolată amăruie cu fructe exotice și sos de zmeură

Montignac cake made of dark chocolate with exotic fruits and raspberry sauce

Montignac-Kuchen aus dunkler Schokolade mit exotischen Früchten und Himbeer-Soße

Spumant & apă minerală

Champagne & mineral water

Champagner & Mineralwasser



ÎN ATENȚIA CONSUMATORILOR | IN THE ATTENTION OF THE CUSTOMERS

Unele produse din meniul nostru pot conține alergeni! În cazul în care sunteți intolerant / alergic la un ingredient, înainte de a comanda orice preparat din meniul nostru, consultați lista cu ingredientele conținute de preparate și / sau întrebați personalul. Preparatele pot conține materii prime congelate.

Some products from our menu may contain allergens! If you are intolerant / allergic to an ingredient, before ordering any dish from our menu, check the list of ingredients that the dishes contain and / or ask the staff. Preparations may contain frozen raw materials.

Listă de alergeni | Group of allergens

Ouă, Lapte, Pește | Eggs, Milk, Fish

Crustacee (exemplu: crabi, homari, raci, creveți) | Crustaceans (eg crabs, lobsters, crayfish, shrimp)

Moluște (exemplu: midii, stridii, calamari) | Molluscs (eg mussels, oysters, squid)

Arahide | Peanuts

Nuci (exemplu: migdale, alune, nuci, caju, nuci pecan, brazils, fistic, nuci de Macadamia și nuci de Queensland) | Nuts (eg almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachio, macadamia nuts and Queensland nuts)

Semințe de susan | Sesame seeds

Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz sau hibride) | Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats or hybrid)

Soia, Țelină, Muștar, Lupin | Soybeans, Celery, Mustard, Lupine

Dioxid de sulf și sulfiți (la o concentrație de mai mult de 10 ppm) | Sulfur dioxide and sulphites (at a concentration of less than 10 ppm)

Unitatea achiziționează pește de Dunare și Marea Neagră în stare proaspătă sau congelată. Pestele poate proveni și din acvacultură.

We purchase Danube and Black Sea fish either in fresh or frozen state. Fish can also be purchased from aquacultures.

Prețurile sunt exprimate în LEI și conțin TVA | Prices are expressed in LEI and include VAT

