



FOOD

Bun Venit La "Caramello"

Meniul internațional al restaurantului nostru este creația unei echipe tinere, pasionată, condusă de Chef Andrei Berteanu. Cu experiență în bucătării de renume din țară, dar mai ales din străinătate, Chef Andrei vă va conduce într-o călătorie culinară prin întreaga lume. Experiența sa căpătată în mari restaurante din Franța, Elveția și România își pune amprenta calității superioare asupra preparatelor din meniul nostru. Iată numai câteva dintre ele: antricot de vită Wagyu, pulpa de rata cu sos de portocală, muschiulet de cerb, tartar de caprioară, burger de urs, toate cu texturi și arome rafinate. Chef Andrei apreciază cel mai mult bucătăria franceză: „Este o bucătărie extraordinară, pentru că este complexă, cu sosuri bine gândite și texturi bine definite. Nimic nu este la întâmplare în bucătăria franceză”.

Întrebați ospații și descoperiți cele mai delicioase preparate gătit de Chef Andrei și echipa sa, special pentru dumneavoastră. Vă dorim o călătorie culinară extraordinară!

Welcome to "Caramello"

The international menu of our restaurant is the creation of a young, passionate team, led by Chef Andrei Berteanu. With experience in renowned cuisines in the country, but especially abroad, Chef Andrei will lead you on a culinary journey around the world. His experience gained in great restaurants in France, Switzerland and Romania leaves its mark of superior quality on the dishes on our menu. Here are just a few of them: Wagyu beef entrecote, duck leg with orange sauce, venison tenderloin, venison tartare, bear burger, all with refined textures and flavors. Chef Andrei appreciates French cuisine the most: "It is an extraordinary cuisine, because it is complex, with well-thought-out sauces and well-defined textures. Nothing is random in French cuisine". Ask the waiters and discover the most delicious dishes cooked by Chef Andrei and his team, especially for you.

We wish you an extraordinary culinary journey!



Mic-dejun

BENEDICT BREAKFAST

ESPRESSO/CAPPUCCINO/FRESH ORANGE JUICE/GLASS OF PROSECCO

Oua Proaspete Cu Foița De Aur, Somon Afumat, Sos Olandez, Chipsuri De Bacon,

Salata Mixta, Paine Artizanală, Unt, Rosii Cherry

Fresh Eggs With Gold Foil, Smoked Salmon, Hollandaise Sauce, Bacon Chips, Mixed Salad,

Artisanal Bread, Butter, Cherry Tomatoes

92 lei / 800 gr



DOUĂ OUĂ POȘATE PERFECT, AȘEZATE DELICAT PE BRIOȘE ENGLEZEȘTI,
ÎMBRĂȚIȘATE DE UN SOS OLANDEZ CATIFELAT ȘI FINISATE CU O NOTĂ
OPULENTĂ DE FOIȚĂ DE AUR COMESTIBILĂ, UN RĂSFĂȚ MATINAL DE
NEUITAT

TWO PERFECTLY POACHED EGGS, DELICATELY PLACED ON ENGLISH
MUFFINS, EMBRACED BY A VELVET HOLLANDAISE SAUCE AND FINISHED
WITH AN OPULENT TOUCH OF EDIBLE GOLD LEAF, AN UNFORGETTABLE
MORNING TREAT



Mic-dejun

CARAMELLO BREAKFAST

ESPRESSO/CAPPUCCINO/FRESH ORANGE JUICE/GLASS OF PROSECCO

Omleta Cu Parmesan Sau Omleta Cu Sunca Si Cascaval, Bacon, Rosii,
Castraveti, Mix De Salata, Unt, Nutella, Dulceata Si Paine Artizanală
Omlette With Parmesan Or Omlette With Ham And Cheese, Bacon, Tomatoes,
Cucumbers, Mix Of Green Salads, Butter, Nutella, Jam, Artisanal Bread

87 lei / 700 gr



OMLETĂ CU PARMEZAN SAU OMLETA CU SUNCA SI CASCVAL, BACON CROCANȚ, ROȘII SI
CASTRAVETI PROASPETI ȘI MIX DE SALATĂ REVIGORANT. ALĂTURI, UNT FIN, NUTELLA
CREMOASĂ ȘI DULCEAȚĂ DELICIOASĂ, TOATE ACOMPANATE DE PÂINE ARTIZANALĂ CU O
CRUSTĂ PERFECTĂ

PARMESAN OMELETTE OR OMLETTE WITH HAM AND CHEESE, CRISPY BACON, FRESH
TOMATOES, AND A REFRESHING SALAD MIX. ALONGSIDE, FINE BUTTER, CREAMY
NUTELLA, AND DELICIOUS JAM, ALL ACCOMPANED BY ARTISANAL BREAD WITH A
PERFECT CRUST



Mic-dejun

NEW YORK BREAKFAST

Croissant, Somon Afumat, New York Roll, Crema Branza, Salata
Croissant, Smoked Salmon, New York Roll, Cream Cheese, Salad

67 lei / 400 gr



UN PREPARAT RAFINAT ȘI MODERN, CE COMBINĂ UN CROISSANT
FRAGED CU SOMONUL FUME SALBATIC SI O CREMĂ FINĂ DE BRÂNZĂ
ALATURAT UN NEW YORK ROLL PLIN CU UMLUTURA

A REFINED AND MODERN DISH, COMBINING A TENDER CROISSANT WITH
DELICATE SMOKED SALMON AND A FINE CREAM CHEESE NEXT TO IT IS
A GENEROUSLY FILLED NEW YORK ROLL



Gustari *Starters*

TARTAR DIN MUSCHIULET DE CAPRIOARA

VENISON TARTARE

Muschi De Caprioara, Capere, Ceapa Shallot, Ansoa, Castraveti Murati,
Galbenus De Ou, Unt Si Paine Prajita
Venison Fille, Capers, Shallot Onion, Anchovie, Pickled Cucumber, Egg Yolk,
Butter And Toasted Bread

127 lei / 350 gr



CARNE DE CĂPRIOARĂ PROASPĂTĂ, TĂIATĂ FIN LA CUȚIT ȘI AMESTECATĂ CU
CAPERE, ANȘOA, CEAPĂ ROȘIE, MUȘTAR DIJON, OU ȘI CONDIMENTE,
UN PREPARAT ELEGANT ȘI PLIN DE SAVOARE

FRESH VENISON, FINELY KNIFE-CUT AND MIXED WITH CAPERS, ANCHOVIES, RED
ONION, DIJON MUSTARD, EGG YOLK, AND FRESH SPICES. AN ELEGANT AND
FLAVORFUL DISH



Gustari *Starters*

MADUVA DE VITA CAMELIZATA LA CUPTOR OVEN-CAMELIZED BONE MARROW

Maduva De Vita, Sos Chimmi Churry, Paine Prajita
Beef Marrow In Bone, Chimmi Churry Sauce, Toasted Bread

77 lei / 600 gr



DIN CĂLDURA JOSPER-ULUI, MĂDUVA BOGATĂ SE TOPEȘTE ÎN SAVOARE.
CHIMICHURRI-UL PROASPĂT O TREZEȘTE, IAR PÂNEA PRĂJITĂ AȘTEAPTĂ SĂ
ABSOARBĂ ACEASTĂ COMBINAȚIE UNICĂ

FROM THE HEAT OF THE JOSPER, THE RICH MARROW MELTS INTO FLAVOR. FRESH
CHIMICHURRI AWAKENS IT, AND TOASTED BREAD WAITS TO ABSORB THIS UNIQUE
COMBINATION



Gustari Starters

PLATOU ITALIAN

ITALIAN PLATTER 2 PAX

Branzeturi Italiene Maturate , Prosciutto Crudo, Bresaola, Salam Napoli,
Salam Milano, Salam Ventricina, Ardei Cu Branza, Masline
Aged Italian Cheeses, Prosciutto Crudo, Bresaola, Napoli Salami, Milano Salami,
Ventricina Salami, Cheese Stuffed Peppers, Olives

117 lei / 600 gr



O SELECȚIE DE MEZELURI FINE ITALIENEȘTI, BRÂNZETURI MATURATE, MĂSLINE
AROMATE SI ROȘII CHERRY DULCI. O CĂLĂTORIE GUSTATIVĂ PRIN ITALIA, IDEALĂ PENTRU
A FI ÎMPĂRȚITĂ SAU SAVURATĂ ÎNCET

A SELECTION OF FINE ITALIAN CURED MEATS, MATURED CHEESES, AROMATIC OLIVES,
AND SWEET CHERRY TOMATOES. A CULINARY JOURNEY THROUGH ITALY, IDEAL FOR
SHARING OR SAVORING SLOWLY



Gustari Starters

CREVETI SAGANAKI

Creveti, Vin, Branza Feta, Rosii, Usturoi, Ardei Kapia, Ceapa Rosie,
Ierburi Mediteraneene, Paine

Shrimp, Wine, Feta Cheese, Tomatoes, Garlic, Kapia Peppers, Red
Onion, Mediterranean Herbs, Bread

87 lei / 500 gr



GUSTUL AUTENTIC GRECESC. CREVEȚI PROASPEȚI, SOTAȚI RAPID ÎNTR-UN SOS BOGAT DE ROȘII ȘI VIN, CU USTUROI, ARDEI ROȘU ȘI IERBURI MEDITERANEENE. TOTUL ESTE ÎNCUNUNAT CU BRÂNZĂ FETA SĂRATĂ ȘI TOPITĂ PERFECT. UN PREPARAT VIBRANT, SERVIT FIERBINTE, GATA SĂ FIE SAVURAT CU PAINÉ PRAJITĂ

AUTHENTIC GREEK TASTE. FRESH SHRIMP, QUICKLY SAUTÉED IN A RICH TOMATO AND WINE SAUCE, WITH GARLIC, RED PEPPER AND MEDITERRANEAN HERBS. EVERYTHING IS TOPPED WITH SALTY AND PERFECTLY MELTED FETA CHEESE. A VIBRANT DISH, SERVED HOT, READY TO BE ENJOYED WITH TOASTED BREAD





Gustari *Starters*

ZACUSCA CU FOCCACIA ARTIZANALA ZACUSCA WITH ARTISANAL FOCCACIA

45 lei/ 200 gr



ZACUSCĂ AUTENTIC ROMÂNEASCĂ, PREPARATĂ CU LEGUME COAPTE PE JAR, SERVITĂ
ALĂTURI DE FOCCACIA ARTIZANALĂ, CALDĂ ȘI AROMATĂ.
GUSTUL BOGAT AL TOAMNEI PE O FELIE DE FOCCACIA

AN AUTHENTIC ROMANIAN "ZACUSCĂ" (VEGETABLE SPREAD), PREPARED WITH CHAR-
GRILLED VEGETABLES, SERVED ALONGSIDE WARM AND FRAGRANT ARTISANAL
FOCCACCIA. THE RICH TASTE OF AUTUMN ON A SLICE OF FOCCACCIA



Gustari Starters



MOUSSE DE ROSII DESHIDRATATE SI CHIPS DIN FAINA INTEGRALA

Rosii deshidratate, busuioc, usturoi, ulei de masline si focaccia

SUN-DRIED TOMATOES MOUSSE WITH WHOLEWHEAT FLOUR CHIPS

Sun dried tomatoes, basil, garlic, olive oil and focaccia

47 lei / 200 gr



UN MOUSSE FIN ȘI INTENS, PREPARAT DIN ROȘII DESHIDRATATE REHIDRATATE ȘI MIXATE CU ULEI DE MĂSLINE ȘI IERBURI AROMATICE, SERVIT ALĂTURI DE CHIPSURI CROCANTE DIN FĂINĂ INTEGRALĂ. UN APERITIV SOFISTICAT CU TEXTURI CONTRASTANTE

A FINE AND INTENSE MOUSSE, PREPARED FROM REHYDRATED SUN-DRIED TOMATOES BLENDED WITH OLIVE OIL AND AROMATIC HERBS, SERVED ALONGSIDE CRISPY WHOLE WHEAT FLOUR CHIPS. A SOPHISTICATED APPETIZER WITH CONTRASTING TEXTURES



Gustari Starters



HUMMUS CU FOCCACIA ARTIZANALA HUMMUS WITH ARTISANAL FOCCACIA

Naut, tahini, foccacia
Chickpeas, tahini, foccacia

47 lei / 200 gr



O CREMĂ FINĂ ȘI CATIFELATĂ DE NĂUT, PREPARATĂ CU TAHINI, SUC DE LĂMÂIE PROASPĂT ȘI USTUROI, STROPITĂ CU ULEI DE MĂSLINE ȘI SERVITĂ ALĂTURI DE FOCCACIA ARTIZANALĂ, COAPTĂ ÎN CUPTOR PÂNĂ DEVINE AURIE ȘI PUFOASĂ. O INCURSIUNE ÎN AROMELE ORIENTULUI MİJLOCIU

A FINE AND VELVET CHICKPEA CREAM, PREPARED WITH TAHINI, FRESH LEMON JUICE, AND GARLIC, DRIZZLED WITH OLIVE OIL AND SERVED ALONGSIDE ARTISANAL FOCACCIA, BAKED IN THE OVEN UNTIL GOLDEN AND FLUFFY. AN EXCURSION INTO THE FLAVORS OF THE MIDDLE EAST

Salate Salads

SALATA CAESAR CAESAR SALAD

Piept De Pui, Salata Iceberg, Rosii Cherry, Parmezan, Crutoane, Dressing
Chicken Breast, Iceberg Salad, Cherry Tomatoes, Parmesan, Croutons, Dressing

55 lei / 350 gr



FRUNZE CROCANTE DE SALATĂ ICEBERG AMESTECATE CU UN DRESSING CAESAR CREMOS, PREPARAT CU ANȘOAȘTURI SI PARMEZAN RAS, PIEPT DE PUI SI CRUTOANE AURII. O SALATĂ CLASICĂ, ECHILIBRATĂ ȘI PLINĂ DE SAVOARE

CRISPY ICEBERG LETTUCE LEAVES MIXED WITH A CREAMY CAESAR DRESSING, PREPARED WITH ANCHOVIES, GARLIC, AND GRATED PARMESAN, CHICKEN BREAST, AND GOLDEN CROUTONS. A CLASSIC SALAD, BALANCED AND FULL OF FLAVOR



Salate Salads

SALATA BURRATA BURRATA SALAD

Burrata Cremoasa, Mix De Verdeturi, Rosii Cherry, Ulei De Masline
Creamy Burrata, Mix Of Green Salads, Cherry Tomatoes, Olive Oil

77 lei / 450 gr



O INIMĂ CREMOASĂ DE BURRATA ITALIANĂ, UMPLUTĂ CU STRATURI FINE DE STRACCIATELLA PROASPĂTĂ, AȘEZATĂ PE UN PAT DE RUCOLA UȘOR AMĂRUIE ȘI ROȘII CHERRY, STROPITĂ CU ULEI DE MĂSLINE EXTRA VIRGIN ȘI OȚET BALSAMIC FIN.

O EXPLOZIE DE PROȘPEȚIME ȘI TEXTURI

A CREAMY ITALIAN BURRATA HEART, FILLED WITH FINE LAYERS OF FRESH STRACCIATELLA, PLACED ON A BED OF SLIGHTLY BITTER ARUGULA AND CHERRY TOMATOES, DRIZZLED WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND FINE BALSAMIC VINEGAR. AN EXPLOSION OF FRESHNESS AND TEXTURES



Salate Salads

SALATA CU PIEPT DE RATA AFUMAT SMOKED DUCK BREAST SALAD

Piept De Rata Afumat, Mix De Salata, Fulgi De Migdale, Portocale, Rosii Cherry
Smoked Duck Breast, Salad Mix, Almond Flakes, Oranges, Cherry Tomatoes

68 lei / 350 gr



FELII SUBȚIRI DE PIEPT DE RAȚĂ AFUMAT, CU O AROMĂ BOGATĂ ȘI SUBȚILĂ, AȘEZATE PE UN PAT DE VERDEȚURI PROASPETE, ALĂTURI DE CUBURI DE PORTOCAL, FULGI DE MIGDALE, ROSII CHERY SI UN DRESSING ELEGANT DE FRUCTUL PASIUNII.

O COMBINAȚIE RAFINATĂ DE GUSTURI ȘI TEXTURI

THIN SLICES OF SMOKED DUCK BREAST, WITH A RICH AND SUBTLE AROMA, PLACED ON A BED OF FRESH GREENS, ALONGSIDE ORANGE SEGMENTS, ALMOND FLAKES, CHERRY TOMATOES, AND AN ELEGANT PASSION FRUIT DRESSING. A REFINED COMBINATION OF TASTES AND TEXTURES



Salate Salads

SALATA GRECEASCA GREEK SALAD

Rosii, Castraveti, Ardei, Ceapa, Masline Kalamata, Branza Feta,
Dressing De Ulei Si Lamaie
Tomatoes, Cucumber, Bell Peppers, Onion, Kalamata Olives, Feta Cheese,
Oil And Lemon Dressing

52 lei / 350 gr



ROȘII COAPTE ÎN SOARE, CASTRAVEȚI CROCANȚI, CEAPĂ ROȘIE DULCE, MĂSLINE KALAMATA SĂRATE ȘI BRÂNZĂ FETA CREMOASĂ, STROPITE CU ULEI DE MĂSLINE EXTRA VIRGIN ȘI OREGANO PROASPĂT. O EXPLOZIE DE PROSPEȚIME MEDITERANEANĂ

SUN-RIPENED TOMATOES, CRISPY CUCUMBERS, SWEET RED ONION, SALTY KALAMATA OLIVES, AND CREAMY FETA CHEESE, DRIZZLED WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND FRESH OREGANO. AN EXPLOSION OF MEDITERRANEAN FRESHNESS



Salate Salads

SALATA HALLOUMI HALLOUMI SALAD

Branza Haloumi, Mix De Salata, Caise, Rodie, Dressing
Hamoumi Cheese, Mixed Green Salad, Apricots, Pomegranate, Dressing

57 lei/ 350 gr



FELII DE BRÂNZĂ HALLOUMI CIPRIOTĂ, PRĂJITE PÂNĂ DEVIN AURII ȘI UȘOR CROCANTE, AȘEZATE PE UN PAT DE VERDEȚURI PROASPETE, CU ROȘII CHERRY DULCI, CAISE ȘI UN DRESSING UȘOR DE LĂMAIE CU MIERE. O SALATĂ SĂȚIOASĂ CU O TEXTURĂ UNICĂ

SLICES OF CYPRIOT HALLOUMI CHEESE, FRIED UNTIL GOLDEN AND SLIGHTLY CRISPY, PLACED ON A BED OF FRESH GREENS, WITH SWEET CHERRY TOMATOES, APRICOTS, AND A LIGHT LEMON-HONEY DRESSING. A SATISFYING SALAD WITH A UNIQUE TEXTURE



Alte Feluri Principale *Other Main Courses*

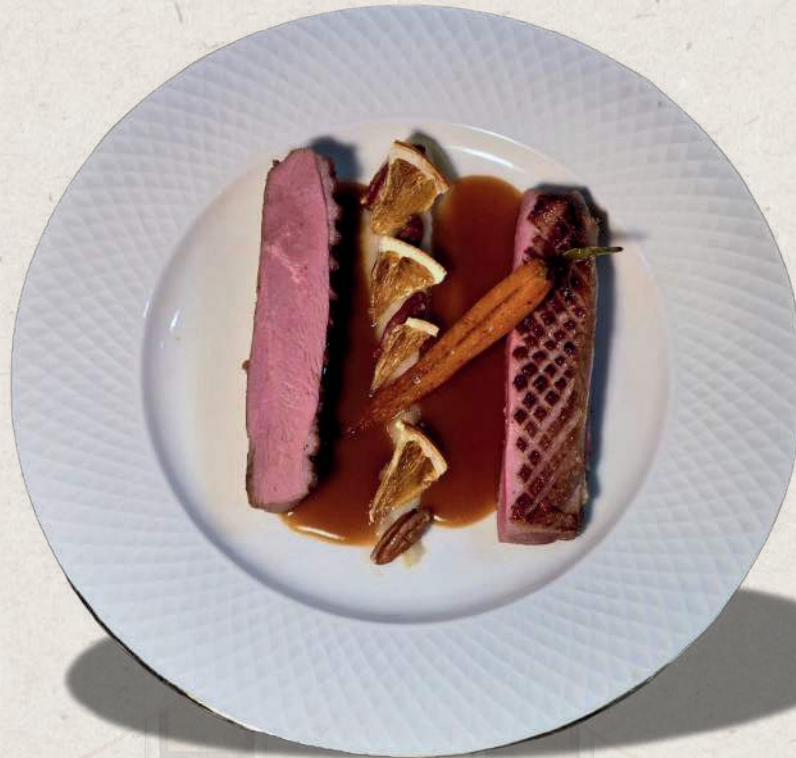
PIEPT DE RATA CU PIURE DE PASTARNAC SI MAR COPT

Piept de rata, piure de pastarnac cu mar copt si scortisoara, sos de portocale, baby morcov, nuci pecan

DUCK BREAST WITH PARSNIP PUREE AND BAKED APPLE

Duck breast, parsnip puree with baked apple and cinnamon, oranges sauce, baby carrot, pecan nuts

97 LEI / 400 gr



Pièce de résistance du Chef Andrei Berteanu

Piept de rața fraged, servit cu piure de pastârnac, mar copt si scortisoara, sos de portocale, baby morcovi si nuci pecan – un preparat aromat, cu echilibru între dulce, acrisor si crocant

Chef Andrei Berteanu's pièce de résistance

Tender duck breast, served with parsnip puree, baked apple and cinnamon, orange sauce, baby carrots and pecans – a flavorful dish, with a balance between sweet, sour and crunchy

Alte Feluri Principale *Other Main Courses*

CIOLAN DE MIEL CU PIURE DE TELINA

Rasol de miel, piure de telina, ceapa rumenita, curmale la Josper, rodie, sos demi-glance de miel cu boabe de mustar

LAMB WITH CELERY PUREE

Lamb, celery puree, browned onion, Josper dates, pomegranate, lamb demi-glance sauce with mustard seeds

125 LEI / 600 GR gr



Viziunea Sous Chef Erika, Rasol de miel fraged servit cu piure fin de țelină, ceapă rumenită, curmale coapte la Josper, rodie si sos demi-glance de miel cu boabe de mustar – un preparat elegant, cu arome dulci-sarate si accente orientale

Sous Chef Erika's Vision, Tender lamb shank served with finely pureed celery, browned onion, Josper-roasted dates, pomegranate and lamb demi-glance sauce with mustard seeds – an elegant dish with sweet-salty flavors and oriental accents

Alte Feluri Principale *Other Main Courses*

FILE DE SOMON CU PIURE DE PASTARNAC SI BABY LEGUME

Somon, Pastarnac, Legume Baby, Sos Lemon Butter

SALMON FILLET WITH PARSNIP PUREE AND BABY VEGETABLES

Salmon, Parsnip, Baby Vegetables, Lemon Butter Sauce

87 lei / 450 gr



UN PREPARAT RAFINAT ȘI ECHILIBRAT, ÎN CARE FILEUL DE SOMON ESTE
FRĂGED ȘI SUCULENT, GĂTIT LA CUPTOR PENTRU A-ȘI PĂSTRA TEXTURA
DELICATĂ ȘI AROMA NATURALĂ.

A REFINED AND BALANCED DISH, IN WHICH THE SALMON FILLET IS TENDER AND
JUICY, COOKED IN THE OVEN TO PRESERVE ITS DELICATE TEXTURE AND
NATURAL FLAVOR



Alte Feluri Principale

Other Main Courses

CARNATI DE CERB CU CARTOFI FONDANT SI MAIONEZA CU MUSTAR
DEER SAUSAGES WITH FONDANT POTATOES AND MUSTARD MAYO

Cârnati De Cerb, Cartofi Fondant, Maioneză Cu Mustar Facut In Casa,
Brunoise De Castravete Murat, Sos Carne la Garnita
Venison Sausages, Fondant Potatoes, Homemade Mustard Mayonnaise,
Pickled Cucumber Brunoise, Confit Pork Meat Sauce

65 lei/ gr



Carnati de cerb, afumat si maturat servit alaturi de cartofi fondant prajiti in unt. Elementul proaspat este asigurat de brunoise de castravete murat, care taie din onctuositate. Finalizat cu o maioneza artizanala cu mustar facut in casa si un sos de carne la garnita redus, ce concentreaza esenta aromei rustice într-o nota fine dining

Venison sausages, smoked and matured, served with butter-fried fondant potatoes. The fresh element is provided by pickled cucumber brunoise, which cuts through the unctuousness. Finished with an artisanal mayonnaise with homemade mustard and a reduced meat sauce on the side, which concentrates the essence of rustic flavor in a fine dining note

Alte Feluri Principale *Other Main Courses*

PULPA DE RATA CU VARZA ROSIE SI SOS DE PORTOCALE

Pulpa De Rata Confiata, Varza Rosie Calita, Sos De Portocale

DUCK LEG WITH RED CABBAGE AND ORANGE SAUCE

Confit Duck Leg, Red Cabbage Saute, Orange Sauce

87 lei / 330 gr



O PULPĂ DE RAȚĂ CONFITATĂ LENT PÂNĂ DEVINE FRAGEDĂ ȘI SUCULENTĂ, SERVITĂ PE UN PAT DE VARZĂ ROȘIE CĂLITĂ CU PORTOCALE ȘI CONDIMENTE, ACOMPANIATĂ DE UN SOS DULCE-ACRIȘOR ȘI PARFUMAT DE PORTOCALE. O COMBINAȚIE CLASICĂ CU AROME BOGATE

A DUCK LEG CONFITED SLOWLY UNTIL TENDER AND SUCCULENT, SERVED ON A BED OF RED CABBAGE BRAISED WITH ORANGES AND SPICES, ACCOMPANIED BY A SWEET AND SOUR, FRAGRANT ORANGE SAUCE. A CLASSIC COMBINATION WITH RICH FLAVORS

Alte Feluri Principale *Other Main Courses*

FILE DE DORADA CU PIURE DE PASTARNAC

Dorada Filee, Piure De Pastarnac, Baby Legume, Salsa De Rosii

SEABREAM FILLE WITH PARSNIP PUREE

Seabream Filee. Parsnip Puree, Baby Vegetables, Tomatoes Salsa

85 lei / 400 gr



FILE DE DORADA FRAGED, AȘEZAT PE UN PIURE CATIFELAT ȘI DULCEAG DE PĂȘTĂRNAC,
COMPLIMENTAT DE CHIPSURI CROCANTE DE PĂȘTĂRNAC. ALĂTURI, CIUPERCI SHIMEJI
DELICATE, BABY MORCOV ȘI O SALSA VIBRANTĂ DE ROȘII PROĂSPETE COMPLETEAZĂ O
EXPERIENȚĂ CULINARĂ ECHILIBRATĂ ȘI PLINĂ DE AROME

TENDER SEA BREAM FILLET, PLACED ON A VELVETY AND SWEET PARSNIP PUREE,
COMPLIMENTED BY CRISPY PARSNIP CHIPS. ALONGSIDE, DELICATE SHIMEJI MUSHROOMS
AND A VIBRANT FRESH TOMATO SALSA COMPLETE A BALANCED AND FLAVORFUL
CULINARY EXPERIENCE



Burgeri Burgers

BURGER DIN CARNE DE CERB

VENISON MEAT BURGER

Carne De Cerb, Salata Iceberg, Branza Raclette, Rosii, Sos Burger, Sos
Trufe, Cartofi Prajiti

Venison Meat, Iceberg Salad, Raclette Cheese, Tomatoes, Burger Sauce, Truffle Sauce,
French Fries

77 lei / 400 gr



UN BURGER SAVUROS ȘI MAI UȘOR, PREPARAT CU CARNE DE CERB PROASPĂTĂ, CONDIMENTATĂ
SUBTIL PENTRU A-I EVIDENȚIA AROMA SPECIFICĂ, SERVIT ÎNTR-O CHIFLĂ MOALE CU LEGUME
CROCANTE ȘI UN SOS DELICIOS. O ALTERNATIVĂ INTERESANTĂ LA BURGERUL CLASIC

A SAVORY AND LIGHTER BURGER, PREPARED WITH FRESH VENISON, SUBTLY SEASONED
TO HIGHLIGHT ITS SPECIFIC AROMA, SERVED IN A SOFT BUN WITH CRISPY VEGETABLES
AND A DELICIOUS SAUCE. AN INTERESTING ALTERNATIVE TO THE CLASSIC BURGER



Burgeri Burgers

BURGER DUBLU DIN CARNE DE URS DOUBLE MEAT BEAR BURGER

Carne De Urs, Sos Whiskey Si Miere, Salata Coleslaw, Branza Cu
Trufe, Cartofi Prajiti

Bear Meat, Whiskey And Honney Sauce, Coleslaw Salad, Truffel
Cheese, French Fries

97 lei/ 600 gr



UN BURGER INEDIT, PREPARAT CU CARNE DE URS DE CALITATE SUPERIOARA,
CONDIMENTATA CU IERBURI AROMATICE SI SERVIT INTR-O CHIFLA ARTIZANALA, ALATURI
CARTOFI CU TRUFE SI SOS SPECIAL CU MIERE SI JACK DANIEL'S. O AVENTURA CULINARA
PENTRU CEI CURIOSI

A UNIQUE BURGER, PREPARED WITH TOP QUALITY BEAR MEAT, SEASONED WITH AROMATIC
HERBS AND SERVED IN AN ARTISANAL BUN, ALONG WITH TRUFFLE POTATOES AND SPECIAL
SAUCE WITH HONEY AND JACK DANIEL'S. A CULINARY ADVENTURE FOR THE CURIOUS



Burgeri Burgers

BURGER HALLOUMI

HALLOUMI BURGER

Branza Haloumi, Salata, Rosii, Ceapa, Sos Burger, Cartofi Dulci
Haloumi Cheese, Salad, Tomatoes, Onion, Burger Sauce, Sweet Potatoes

67 lei / 450 gr



UN BURGER VEGETARIAN DELICIOS, CU O FELIE GENEROASĂ DE BRÂNZĂ HALLOUMI PRĂJITĂ PÂNĂ DEVINE AURIE ȘI UȘOR SĂRATĂ, SERVITĂ ÎNTR-O CHIFLĂ ARTIZANALĂ CU LEGUME PROASPETE ȘI SOS FACUT ÎN CASĂ. O OPȚIUNE SĂȚIOASĂ ȘI PLINĂ DE TEXTURI

A DELICIOUS VEGETARIAN BURGER, WITH A GENEROUS SLICE OF HALLOUMI CHEESE FRIED UNTIL GOLDEN AND SLIGHTLY SALTY, SERVED IN AN ARTISANAL BUN WITH FRESH VEGETABLES AND HOMEMADE SAUCE. A SATISFYING AND TEXTURALLY RICH OPTION



Burgeri Burgers

BURGER DUBLU DIN VITA BLACK ANGUS

BLACK ANGUS BEEF DOUBLE BURGER

Carne De Vita Maturata 200 zile, Branza Cheddar, Salata, Ceapa

Caramelizata, Sos Burger, Cartofi Prajiti

Maturated Beef Meat, Cheddar Cheese, Salad, Caramelized Onion, Burger Sauce,
French Fries

97 lei/ 600 gr



UN BURGER CLASIC, DAR ELEVAT, PREPARAT CU CARNE DE VITĂ BLACK ANGUS DE CALITATE PREMIUM, SUCULENTĂ ȘI PLINĂ DE SAVOARE, SERVIT ÎNTR-O CHIFLĂ NEAGRA MOALE CU BRÂNZĂ CHEDDAR MATURĂ, SALATĂ, CEAPĂ CARAMELIZATĂ ȘI UN SOS CHEDDAR

A CLASSIC YET ELEVATED BURGER, PREPARED WITH PREMIUM QUALITY BLACK ANGUS BEEF, JUICY AND FULL OF FLAVOR, SERVED IN A SOFT BLACK BUN WITH MATURE CHEDDAR CHEESE, LETTUCE, CARAMELIZED ONIONS, AND A CHEDDAR SAUCE



Pizza



PIZZA VEGETARIANA VEGETARIAN PIZZA



Blat, Sos Rosii, Mozzarella, Ciuperci, Sos Tartufo, Rosii Secchi, Carciofi
Dough, Tomato Sauce, Mozzarella, Mushrooms, Truffle Sauce,
Sun-Dried Tomatoes, Artichoke

67 lei / 500 gr

PIZZA CU CARNE LA GARNITA PIZZA WITH CONFIT PORK MEAT



Blat, Sos Rosii, Mozzarella, Carne La Garnita
Dough, Tomato Sauce, Mozzarella, Confit Pork Meat

79 lei / 500 gr



Pizza

PIZZA MARGHERITA MARGHERITA PIZZA



Blat Artizanal, Sos Rosii San Marzano, Mozzarella , Busuioc
Dough, Tomato Sauce , Mozzarella, Basil

64 lei / 500 gr

PIZZA QUATRO FORMAGGI QUATRO FORMAGGI PIZZA

Blat Artizanal, Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Parmezan
Dough, Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Parmegiano

72 lei / 500 gr



PIZZA CU SALAM VENTRICINA VENTRICINA SALAMI PIZZA

Blat, Sos De Rosii, Mozzarella, Salam Picant
Dough, Tomato Sauce, Mozzarella , Spicy Salami

75 lei / 500 gr



PIZZA QUATRO STAGIONI QUATRO STAGIONI PIZZA

Blat, Sos Rosii, Mozzarella, Ciuperci, Sunca, Ardei Rosii, Masline
Dough, Tomato Sauce, Mozzarella, Mushrooms, Ham, Red Bellpepper, Olives

72 lei/ 500 gr



Paste Pasta

TAGLIATELLE CU CREVETI

TAGLIATELLE WITH SHRIMPS

Tagliatelle, Creveti, Sos De Rosii, Busuioc

Tagliatelle, Shrimp, Tomato Sauce, Basil

82 lei / 350 gr



TAGLIATELLE PROASPETE, PREPARATE ÎN CASĂ, SOTATE CU CREVEȚI
SUCULENȚI, USTUROI AROMAT, VIN ALB SEC ȘI UN STROP DE PĂTRUNJEL
PROASPĂT. UN PREPARAT ELEGANT ȘI PLIN DE GUSTUL MĂRII

FRESH, HOMEMADE TAGLIATELLE, SAUTÉED WITH SUCCULENT SHRIMP, AROMATIC
GARLIC, DRY WHITE WINE, AND A SPRINKLE OF FRESH PARSLEY. AN ELEGANT
DISH FULL OF THE TASTE OF THE SEA



Paste Pasta

PENNE QUATRO FORMAGGI AL FORNO OVEN BAKED PENNE QUATRO FORMAGGI

Penne, mozzarella, gorgonzola, brie, parmezan

77 lei / 300 gr



PENNE RIGATE, PERFECT AL DENTE, ÎMBRĂCATE ÎNTR-UN SOS CREMOS ȘI
BOGAT DE PATRU BRÂNZETURI ITALIENE DE CALITATE: GORGONZOLA,
PARMEZAN, MOZZARELLA ȘI BRIE. UN CONFORT CULINAR CLASIC

PENNE RIGATE, PERFECTLY AL DENTE, COATED IN A CREAMY AND RICH SAUCE
OF FOUR QUALITY ITALIAN CHEESES: GORGONZOLA, PARMESAN, MOZZARELLA,
AND BRIE. A CLASSIC CULINARY COMFORT



Paste Pasta

PASTE CARBONARA

CARBONARA PASTA

Spaghete Artizanale, Guanciale, Pecorino, Ou
Artisanal Spaghetti, Guanciale, Pecorino, Egg

77 lei / 350 gr



UN CLASIC ITALIAN CREMOS ȘI BOGAT, CU SPAGHETE AMESTECATE CU UN SOS
PREPARAT DIN OUĂ PROASPETE, GUANCIALE CROCANT, PARMEZAN RAS ȘI
PIPER NEGRU PROASPĂT MĂCINAT. SIMPLITATE ȘI SAVOARE ÎNTR-UN SINGUR BOL

A CREAMY AND RICH ITALIAN CLASSIC, WITH SPAGHETTI MIXED WITH A SAUCE
PREPARED FROM FRESH EGGS, CRISPY GUANCIALE, GRATED PARMESAN, AND
FRESHLY GROUND BLACK PEPPER. SIMPLICITY AND FLAVOR IN ONE BOWL





Paste Pasta

TAGLIATELLE CU HOMAR LOBSTER TAGLIATELLE

Homar, Tagliatelle, Rosii Cherry, Usturoi, Lamaie, Vin
Lobster, Tagliatelle, Cherry Tomatoes, Garlic, Lemon, Wine

189 lei / 650 gr



O ÎNTÂLNIRE ELEGANTĂ ÎNTRE PASTELE PROASPETE, MĂTĂSOASE, ȘI CARNEA DULCE ȘI DELICATĂ A HOMARULUI. FIECARE FIR DE TAGLIATELLE ÎMBRĂȚIȘEAZĂ ESENȚA MĂRII, ÎNTR-UN DANS SAVUROS CE ADUCE UN STROP DE LUX ÎN FARFURIE

AN ELEGANT ENCOUNTER BETWEEN FRESH, SILKY PASTA AND THE SWEET AND DELICATE MEAT OF LOBSTER. EACH STRAND OF TAGLIATELLE EMBRACES THE ESSENCE OF THE SEA, IN A SAVORY DANCE THAT BRINGS A TOUCH OF LUXURY TO THE PLATE



Paste Pasta

FUSILLI CU PESTO SI BURRATA

PESTO FUSSILI AND BURRATA

Fussili, Burrata, Rosii Secchi, Muguri De Pin, Ulei De Masline, Parmezan, Busuioc

Fussili, Burrata, Dried Tomatoes, Pine Buds, Olive Oil, Parmesan, Basil

117 lei / 300 gr



FUSILLI CU BURRATA CREMOASĂ, ROȘII USCATE, MUGURI DE PIN CROCANȚI, ULEI DE MĂSLINE, PARMEZAN RAS ȘI BUSUIOC PROASPĂT - UN PREPARAT MEDITERANEAN SAVUROS ȘI AROMAT

FUSILLI WITH CREAMY BURRATA, SUN-DRIED TOMATOES, CRISPY PINE BUDS, OLIVE OIL, GRATED PARMESAN AND FRESH BASIL - A SAVORY AND AROMATIC MEDITERRANEAN DISH



Din Josper *From our josper*

MUSCHI DE VITA BLACK ANGUS ARGENTINA GRASS FED

Muschi De Vita Black Angus Argentina, Unt, Rozmarin, Servit Pe Plita Incinsa
Garnitura La Alegere: Cartofi Prajiti, Cartofi Zdrobiti Si Trufe Sau Cartofi Dulci

ARGENTINIAN BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN GRASS FED

Argentinian Black Angus Beef Tenderloin, Butter, Rosemary, Served On A Hot Platter
Choose Your Side Dish: Fried Potatoes, Mashed Potatoes And Truffles, Sweet Potatoes

220 lei / 300 gr



SERVIT CU SOS DE PIPER VERDE
SERVED WITH GREEN PEPPER SAUCE



Din Josper
From Our Josper

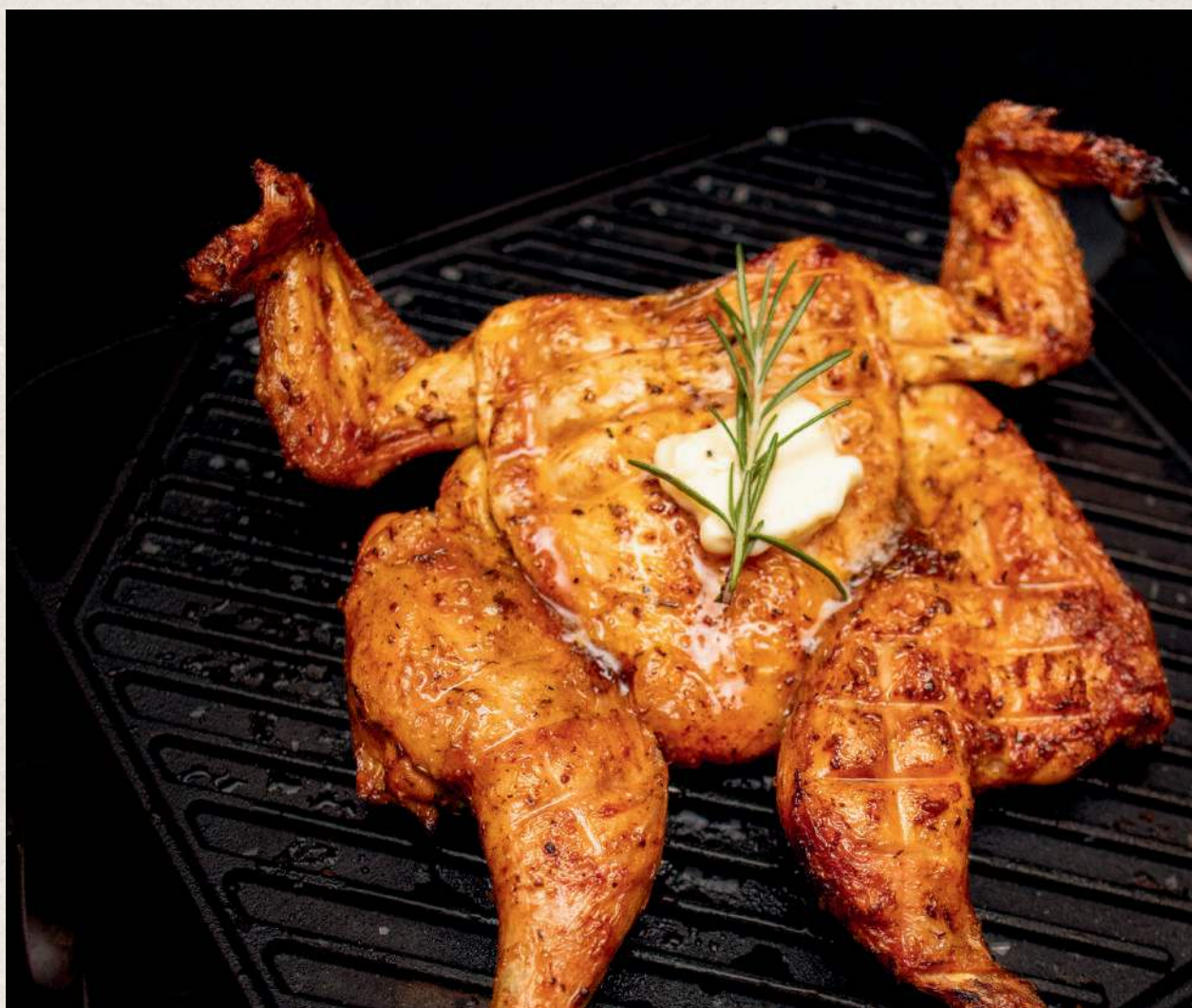
COCOSEL DE PADURE CU MAMALIGA SI MUJDEI

Cocosel De Padure, Unt, Rozmarin Servit Pe Plita Incinsa

WILD ROOSTER WITH POLENTA AND GARLIC SAUCE

Wild Rooster, Butter, Rosemary Served On A Hot Platter

98 lei / 600 gr



COCOȘEL DE PĂDURE FRAGED ȘI AROMAT, PREPARAT CU O REȚETĂ SPECIALĂ A
BUCĂȚARULUI, CU IERBURI SĂLBATICE, FETEASCA ALBA ȘI UNT.

O DELICATESĂ CU UN GUST SUBȚIL ȘI RAFINAT

A TENDER AND AROMATIC WILD ROOSTER, PREPARED WITH A SPECIAL CHEF'S
RECIPE, WITH WILD HERBS, WHITE WINE, AND BUTTER. A DELICACY WITH A
SUBTLE AND REFINED TASTE



Din Josper *From Our Josper*

ANTRICOT DE VITA WAGYU PREMIUM A5

Antricot De Vita Origine Japonia, Servit Pe Plita Incinsa

Garnitura La Alegere: Cartofi Prajiti, Cartofi Zdrobiti Si Trufe, Cartofi Dulci

PREMIUM WAGYU BEEF RIBEYE A5

“Wagyu” Beef Ribeye, Origin Japan, Served On A Hot Platter

Choose Your Side Dish: Fried Potatoes, Mashed Potatoes And Truffles, Sweet Potatoes

570 lei / 350 gr



SERVIT CU SOS DE PIPER VERDE
SERVED WITH GREEN PEPPER SAUCE



Din Josper
From Our Josper

T-BONE BLACK ANGUS GREENHILL

Cotlet De Vita Cu Os, Origine Olanda

Garnitura La Alegere: Cartofi Prajiti, Cartofi Zdrobiti Si Trufe, Cartofi Dulci

GREENHILL BLACK ANGUS T-BONE

Bone-in Black Angus Beef Ribeye

Choose Your Side Dish: Fried Potatoes, Mashed Potatoes And Truffles, Sweet Potatoes

220 lei / 500 gr



SERVIT CU SOS DE PIPER VERDE
SERVED WITH GREEN PEPPER SAUCE



Din Josper *From Our Josper*

ANTRICOT DE VITA BLACK ANGUS ARGENTINA GRASS FED

Garnitura La Alegere: Cartofi Prajiti, Cartofi Zdrobiti Si Trufe, Cartofi Dulci

ARGENTINA GRASS FED "BLACK ANGUS" BEEF RIBEYE

Choose Your Side Dish: Fried Potatoes, Mashed Potatoes And Truffles, Sweet Potatoes

220 lei / 300 gr



SERVIT CU SOS DE PIPER VERDE
SERVED WITH GREEN PEPPER SAUCE



Din Josper *Form Our Josper*

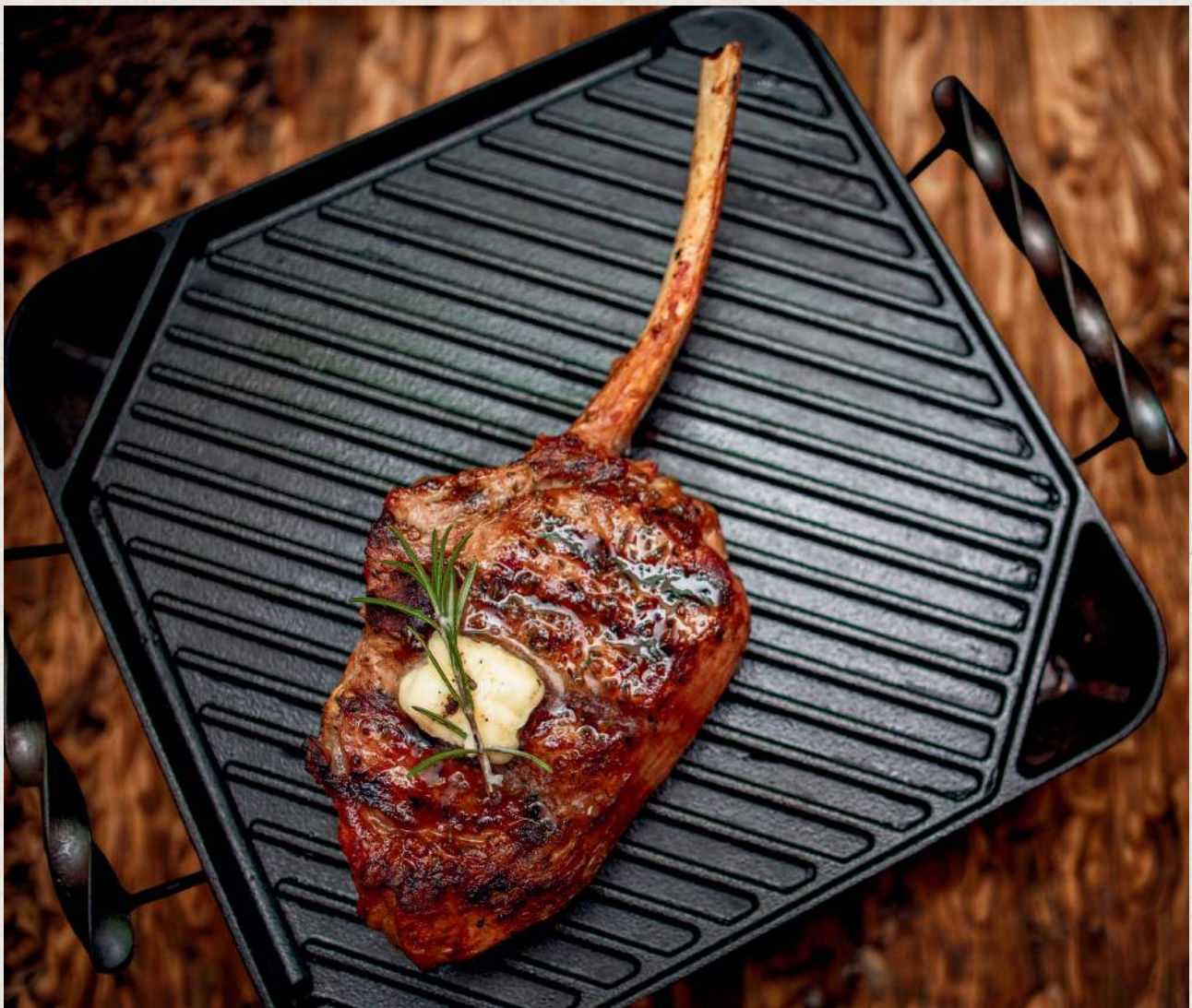
TOMAHAWK DE VITEL DE LAPTE ORIGINE OLANDA

Garnitura La Alegere: Cartofi Prajiti, Cartofi Zdrobiti Si Trufe, Cartofi Dulci

VEAL TOMAHAWK ORIGIN NETHERLANDS

Choose Your Side Dish: Fried Potatoes, Mashed Potatoes And Truffles, Sweet Potatoes

169 lei / 550 gr



SERVIT CU SOS DE PIPER VERDE
SERVED WITH GREEN PEPPER SAUCE



Din Josper *From Our Josper*

CEAFA DE PORC MANGALITA

Ceafa De Porc De Mangalita Servit Pe Plita Incinsa

Garnitura La Alegere: Cartofi Prajiti, Cartofi Zdrobiti Si Trufe, Cartofi Dulci

MANGALITSA PORK COLLAR

Mangalitsa Pork Collar Served On A Hot Platter

Choose Your Side Dish: Fried Potatoes,

Mashed Potatoes And Truffles, Sweet Potatoes

89 lei / 350 gr



FELIE GENEROASA DE CEAFĂ DE PORC DE MANGALITĂ, O DELICATESĂ SPANIOLĂ CU O INFILTRAȚIE BOGATĂ DE GRĂSIMI, CEEA CE ÎI CONFERĂ O SUCULENȚĂ ȘI O AROMĂ DEOSEBITĂ. GĂTITĂ SIMPLU PENTRU A-Î EVIDENȚIA CALITĂȚILE EXCEPȚIONALE

A GENEROUS SLICE OF MANGALITSA PORK COLLAR, A SPANISH DELICACY WITH RICH FAT MARBLING, WHICH GIVES IT EXCEPTIONAL SUCCULENCE AND FLAVOR. COOKED SIMPLY TO HIGHLIGHT ITS OUTSTANDING QUALITIES



Din Josper *From Our Josper*

TOMAHAWK DE MANGALITA

Cotlet Din Porc Mangalita , Unt, Rozmarin, Servit Pe Plita Incinsa
Garnitura La Alegere: Cartofi Prajiti, Cartofi Zdrobiti Si Trufe, Cartofi Dulci

MANGALITSA TOMAHAWK

Mangalitsa pork chop, butter, rosemary served on a hot platter
Choose Your Side Dish: Fried Potatoes, Mashed Potatoes And Truffles, Sweet Potatoes

107 lei / 350 gr



UN COTLET IMPRESIONANT DE PORC MANGALIȚA, O RASĂ RENUMITĂ PENTRU CARNEA SA MARMORATĂ ȘI SUCULENTĂ, GĂTITĂ LA PERECȚIUNE PE GRĂȚAR. O EXPERIENȚĂ CULINARĂ DE NEUITAT PENTRU IUBITORII DE CARNE DE PORC DE CALITATE

AN IMPRESSIVE MANGALITSA PORK CHOP, A BREED RENOWNED FOR ITS MARBLED AND SUCCULENT MEAT, COOKED TO PERFECTION ON THE GRILL. AN UNFORGETTABLE CULINARY EXPERIENCE FOR LOVERS OF HIGH-QUALITY PORK



Din Josper *From Our Josper*

PASTRAV ZAMOREAN LA JOSPER CU MAMALIGA SI MUJDEI

Pastrav, Mamaliga, Lamaie, Mujdei De Usturoi

JOSPER GRILLED ZAMOREAN TROUT WITH POLENTA AND GARLIC SAUCE

Trout, Polenta, Lemon, Garlic Sauce

77 lei / 550 gr



UN PĂSTRĂV PROASPĂT ZAMOREAN , SIMPLU GĂTIT LA JOSPER CU UN STROP DE ULEI DE MĂSLINE, SARE DE MARE ȘI PIPER NEGRU. O METODĂ DE PREPARARE CARE PĂSTREAZĂ INTACTĂ SAVOAREA DELICATĂ A PEȘTELUI

A FRESH ZAMOREAN TROUT, SIMPLY COOKED IN THE JOSPER WITH A DRIZZLE OF OLIVE OIL, SEA SALT, AND BLACK PEPPER. A PREPARATION METHOD THAT PRESERVES THE DELICATE FLAVOR OF THE FISH



Din Josper
From Our Josper

FRIGARUI DE PORC CU CARTOFI PRAJITI

Muschi De Porc, Cartofi Prajiti, Sos Tzatziki

PORK SKEWERS WITH FRIES

Pork Fille, Fries, Tzatziki Sauce

78 lei/ 350 gr



CUBURI SUCULENTE DE CARNE DE PORC MARINATĂ ÎN MUȘTAR ȘI ULEI DE MĂSLINE,
ÎNȚEPATE PE FRIGĂRUI ȘI GĂTITE PE GRĂȚAR PÂNĂ DEVIN AURII ȘI FRAGEDE. O

OPȚIUNE VERSATILĂ ȘI GUSTOASĂ

SUCCULENT CUBES OF PORK MARINATED IN MUSTARD AND OLIVE OIL, SKEWERED
AND GRILLED UNTIL GOLDEN AND TENDER. A VERSATILE AND TASTY OPTION



Din Josper *From Our Josper*

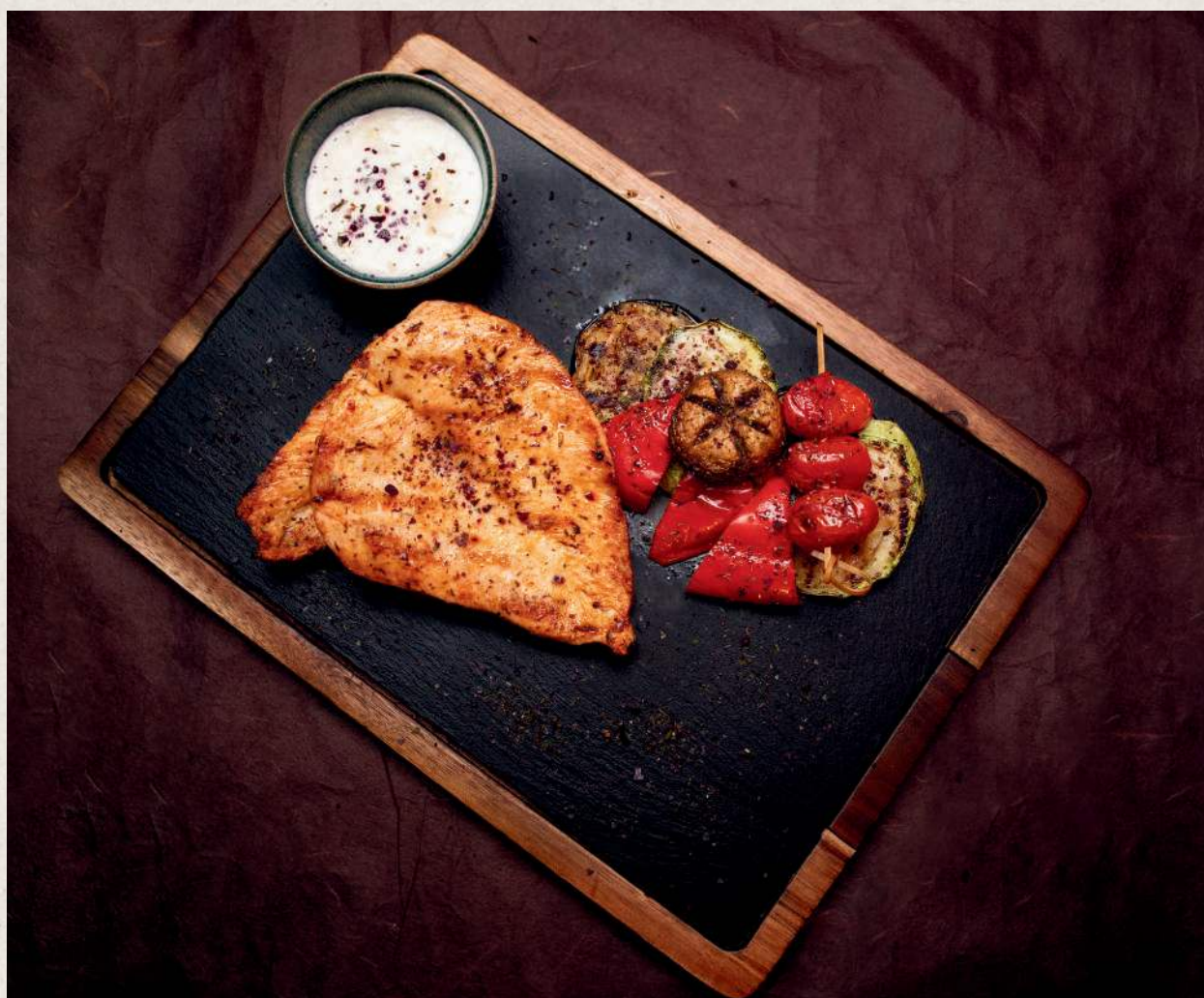
PIEPT DE PUI CU LEGUME SI SOS DE BRANZA

Piept De Pui Gatit La Josper, Legume, Sos Branzeturi

CHICKEN BREAST WITH BEGETABLES AND CHEESE SAUCE

Josper Grilled Chicken Breast, Vegetables, Cheese Sauce

89 lei / 350 gr



GUSTUL SOARELUI MEDITERANEAN ÎN LEGUME, ÎMBRĂȚIȘAT DE PUI FRAGED ȘI UN
SOS CREMOS DE BRÂNZETURI

THE TASTE OF THE MEDITERRANEAN SUN IN VEGETABLES, EMBRACED BY
TENDER CHICKEN AND A CREAMY CHEESE SAUCE



Din Josper *From Our Josper*

FRIGARUI DE BERBECUT CU CARTOFI RUSTICI SI SALATA DE ARDEI KAPIA

Carne De Berbecut, Cartofi Rustici Si Salata De Ardei Kapia
LAMB SKEWERS WITH RUSTIC POTATOES AND KAPIA PEPPERS
Lamb, Rustic Potatoes And Kapia Pepper Salad

117 lei / 500 gr



CUBURI FRAGEDE DE CARNE DE CĂPRIOARĂ MARINATĂ ÎN IERBURI SĂLBATICE, ÎNVELITE ÎN FELII
SUBȚIRI DE GUANCIALE CROCANȚ ȘI AFUMAT, ÎNȚEPATE PE FRIGĂRUI ȘI GĂTITE LA GRĂȚAR
PÂNĂ DEVIN SUCULENTE ȘI AROMATE. O COMBINAȚIE INEDITĂ DE DELICATEȚE ȘI SAVOARE INTENSĂ

TENDER CUBES OF VENISON MARINATED IN WILD HERBS, WRAPPED IN THIN SLICES OF CRISPY
AND SMOKED GUANCIALE, SKEWERED AND GRILLED UNTIL SUCCULENT AND AROMATIC. AN
ORIGINAL COMBINATION OF DELICACY AND INTENSE FLAVOR



Din Josper *From Our Josper*

COASTE DE PORC

Coaste De Porc, Cartofi Prajiti, Sos BBQ, Sos Teriyaky

PORK RIBS

Pork Ribs, Potatoes, BBQ Sauce, Teriyaky Sauce

97 lei / 800 gr



COASTE DE PORC SUCULENTE ȘI FRAGEDE, PREPARATE ÎN CUPTORUL JOSPER, CARE LE CONFERĂ O AROMĂ AFUMATĂ DISTINCTĂ ȘI O TEXTURĂ CAMELIZATĂ. UN DELICIU PENTRU IUBITORII DE CARNE LA JOSPER

SUCCULENT AND TENDER PORK RIBS, PREPARED IN THE JOSPER OVEN, WHICH GIVES THEM A DISTINCT SMOKY AROMA AND A CAMELIZED TEXTURE. A DELIGHT FOR JOSPER COOKED MEAT LOVERS



Din Josper *From Our Josper*

MUSCHIULET DE CERB CU CARTOFI ZDROBITI SI TRUFE

Muschiulet De Cerb, Cartofi Zdrobiti Si Trufe, Unt, Baby Legume Si Sos De Vin Rosu

VENISON FILLET WITH TRUFFLE MASHED POTATOES

Venison Tenderloin, Mashed Potatoes With Truffles, Butter, Baby Vegetables And Red Wine Sauce

179 lei / 450 gr



MUȘCHULEȚ FRAGED DE CERB, GĂTIT LA PERFECȚIUNE PENTRU A-ȘI PĂSTRA SUCULENȚA ȘI AROMA DELICATĂ, ACOMPANAT DE CARTOFI ZDROBITI CREMOȘI, ÎMBOGĂȚIȚI CU AROMA SUBȚILĂ ȘI SOFISTICATĂ A TRUFELOR. O COMBINAȚIE ELEGANTĂ CE ÎMBINĂ GUSTUL NOBIL AL VÂNATULUI CU LUXUL TRUFELOR

TENDER VENISON FILLET, COOKED TO PERFECTION TO PRESERVE ITS SUCCULENCE AND DELICATE FLAVOR, ACCOMPANED BY CREAMY MASHED POTATOES, ENRICHED WITH THE SUBTLE AND SOPHISTICATED AROMA OF TRUFFLES. AN ELEGANT COMBINATION THAT BLENDS THE NOBLE TASTE OF GAME WITH THE LUXURY OF TRUFFLES



Din Josper *From Our Josper*

FRIGARUI DE PUI CHICKEN SKEWERS

Piept De Pui, Sos Tzatziki, Cartofi Prajiti
Chicken Breast, Tzatziki Sauce, French Fries

87 lei/ 350 gr



BUCĂȚI FRAGEDE DE PIEPT DE PUI MARINAT ÎN IERBURI AROMATICE GRECEȘTI
ȘI ULEI DE MĂSLINE, ÎNȚEPATE PE FRIGĂRUI ȘI GĂTITE PE GRĂȚAR PÂNĂ DEVIN
SUCULENTE ȘI UȘOR CARAMELIZATE

TENDER PIECES OF CHICKEN BREAST MARINATED IN GREEK AROMATIC HERBS
AND OLIVE OIL, SKEWERED AND GRILLED UNTIL JUICY AND SLIGHTLY CARAMELIZED



Preparate Traditionale Traditional Dishes

GULAS DE MISTRET SALBATIC
WILD BOAR GOULASS

87 LEI / 400 gr



Gulas de mistret salbatic, gatit lent în vin rosu si condimente aromate,
cu legume rustice si ierburi de padure – un preparat cu gust intens,
autentic si salbatic

Wild boar goulash, slow-cooked in red wine and aromatic spices, with
rustic vegetables and forest herbs – a dish with an intense, authentic
and... wild taste

Preparate Traditionale *Traditional Dishes*

MIX DE CARNE LA GARNITA CU MAMALIGA

Carne Si Carnati De Porc Afumate Si Gatite In Untura, Mamaliga Prajita

MIX OF CONFIT PORK MEAT AND POLENTA

Smoked Pork Meat And Sausages Cooked In Lard And Grilled Polenta

75 lei / 400 gr



BUCĂȚI FRAGEDE DE CARNE DE PORC, GĂTITE LENT ÎN UNTURĂ PROPRIE PÂNĂ
DEVIN MOI ȘI SUCULENTE, CU O CRUSTĂ AURIE ȘI AROMATĂ. UN PREPARAT
TRADIȚIONAL ROMÂNESC "ROMANIAN CONFIT"

TENDER PIECES OF PORK, SLOWLY COOKED IN ITS OWN LARD UNTIL SOFT AND
SUCCULENT, WITH A GOLDEN AND AROMATIC CRUST. A TRADITIONAL ROMANIAN "CONFIT"



Preparate Traditionale *Traditional Dishes*

OSPAT VANATORESC CU MAMALIGA

Carne De Caprioara, Carne De Porc Mistret, Carne De Cerb

HUNTER'S FEAST WITH POLENTA

Venison Meat, Wild Boar Meat, Deer Meat

87 lei / 450 gr



O SIMFONIE DE AROME SĂLBATICE, CU BUCĂȚI FRAGEDE DE CARNE DE CĂPRIOARĂ, PORC MISTREȚ ȘI CERB, GĂTITE LENT ÎNTR-UN SOS BOGAT DE VIN , CU IERBURI AROMATICE ȘI UN STROP DE PİPER NEGRU. O INCURSIUNE CULINARĂ ÎN INIMA PĂDURII

A SYMPHONY OF WILD AROMAS, WITH TENDER PIECES OF VENISON, WILD BOAR, AND DEER, SLOWLY COOKED IN A RICH WINE SAUCE WITH AROMATIC HERBS AND A HINT OF BLACK PEPPER. A CULINARY JOURNEY INTO THE HEART OF THE FOREST



Preparate Traditionale *Traditional Dishes*

BULZ REINTERPRETAT

Mamaliga, Pesmet, Branza De Burduf, Carnat, Ou Ochi, Smantana

NEW STYLE BULZ

Polenta, Breadcrumbs, Romanian Sheep Cheese, Sausage, Fried Egg, Sour Cream

67 lei / 200 gr



O ABORDARE MODERNĂ A CLASICULUI BULZ ROMÂNESC. MĂMĂLIGĂ CREMOASĂ LA CUPTOR, UMPLUTĂ CU BRÂNZĂ DE BURDUF AROMATĂ ȘI ACOPERITĂ CU UN OU PRAJIT PERFECT ȘI CARNAT LA GARNIȚĂ. O COMBINAȚIE DE TEXTURI ȘI GUSTURI SURPRINZĂTOARE

A MODERN APPROACH TO THE CLASSIC ROMANIAN "BULZ". CREAMY POLENTA BAKED IN THE OVEN, FILLED WITH AROMATIC SHEEP CHEESE AND TOPPED WITH A PERFECTLY FRIED EGG AND "CONFIT" BACON. A COMBINATION OF SURPRISING TEXTURES AND TASTES



Preparate Traditionale Traditional Dishes

CIOLAN DE PORC CU VARZA CALITA SI MAMALIGA

Ciolan De Porc Gatit Lent La Cuptor, Varza Alba Calita Si Mamaliga

PORK KNUCKLE WITH BRAISED CABBAGE AND POLENTA

Slow-cooked Pork Knuckle, White Cabbage Saute, Polenta

97 lei / 700 gr



UN CIOLAN DE PORC GENEROS, RUMENIT LA CUPTOR PÂNĂ CÂND DEVINE CROCANTĂ
ȘI INTERIORUL FRAGED, SERVIT ALĂTURI DE VARZĂ CĂLITĂ LENT, CU CEAPĂ
CAMELIZATĂ ȘI CONDIMENTE AROMATE. UN PREPARAT ROBUST ȘI CONSISTENT,
REPREZENTATIV PENTRU BUCĂTĂRIA TRADIȚIONALĂ

A GENEROUS PORK KNUCKLE, BROWNED IN THE OVEN UNTIL THE SKIN IS CRISPY
AND THE INSIDE IS TENDER, SERVED ALONGSIDE SLOWLY BRAISED CABBAGE WITH
CAMELIZED ONIONS AND AROMATIC SPICES. A ROBUST AND SUBSTANTIAL DISH,
REPRESENTATIVE OF TRADITIONAL CUISINE

Preparate Traditionale Traditional Dishes

PASTRAMA DE OAIE LA CEAUN IN VIN ALB SI MAMALIGA

Pastrama De Oaie, Vin Alb, Usturoi, Mamaliga

SHEEP PASTRAMI IN CAULDRON, WHITE WINE AND POLENTA

Cauldron-cooked Pastrami In White Wine, Garlic, Polenta

87 lei / 450 gr



BUCĂȚI GENEROASE DE PASTRAMĂ DE OAIE, PREPARATĂ DUPĂ O REȚETĂ TRADIȚIONALĂ ȘI GĂTITĂ ÎN CEAUN PÂNĂ DEVINE FRAGEDĂ ȘI UȘOR AFUMATĂ, CU O AROMĂ INTENSĂ ȘI SPECIFICĂ MUNTELUI. UN PREPARAT RUSTIC ȘI SAVUROS, CE EVOCĂ GUSTUL AUTENTIC AL STÂNELOR

GENEROUS PIECES OF SHEEP PASTRAMI, PREPARED ACCORDING TO A TRADITIONAL RECIPE AND COOKED IN A CAULDRON UNTIL TENDER AND SLIGHTLY SMOKED, WITH AN INTENSE AND SPECIFIC MOUNTAIN AROMA. A RUSTIC AND SAVORY DISH, EVOKING THE AUTHENTIC TASTE OF MOUNTAIN SHEEPFOLDS



Preparate Traditionale *Traditional Dishes*

TOCANITA DE CAPRIOARA CU HRIBI

Muschiulet De Caprioara, Hribi, Mamaliga

VENISON STEW WITH PORCINI MUSHROOMS

Venison Filet, Porcini Mushrooms, Polenta

87 lei / 450 gr



BUCĂȚI FRAGEDE DE CARNE DE CĂPRIOARĂ, GĂTITE LENT ÎNTR-UN SOS BOGAT ȘI AROMAT, ALĂTURI DE HRIBI PROASPEȚI, CARE ADAUGĂ O SAVOARE PĂMÂNTEASCĂ ȘI INTENSĂ. O EXPRESIE AUTENTICĂ A GUSTURILOR PĂDURII, PERFECTĂ PENTRU ZILELE RĂCOROASE

TENDER PIECES OF VENISON, SLOWLY COOKED IN A RICH AND AROMATIC SAUCE, ALONGSIDE FRESH PORCINI MUSHROOMS, WHICH ADD AN EARTHY AND INTENSE FLAVOR. AN AUTHENTIC EXPRESSION OF FOREST FLAVORS, PERFECT FOR COOL DAYS



Preparate Traditionale *Traditional Dishes*

TOCANITA CU CARNE LA GARNITA
CONFIT PORK MEAT STEW

87 LEI / 500 gr



Tocanita traditionala cu carne la garnița, gatita lent pentru gust intens si
textura frageda – un preparat rustic, plin de savoare autentica
Traditional stew with meat as a side dish, slow-cooked for intense flavor
and tender texture – a rustic dish, full of authentic flavor

Preparate In Crusta

Dishes In Crust

PASTRAV ZAMOREAN IN CRUSTA, CU MAMALIGA SI MUJDEI

Pastrav "Zamorean", Malai, Mamaliga La Jar, Mujdei De Usturoi

ZAMOREAN TROUT IN CRUST, WITH POLENTA AND GARLIC SAUCE

Cornmeal Crusted "Zamorean" Trout, Grilled Polenta, Garlic Sauce

79 lei / 450 gr



UN PĂSTRĂV PROASPĂT ZAMOREAN, ÎNVELIT ÎNTR-O CRUSTĂ CROCANȚĂ DE FĂINĂ DE MĂLAI, APOI PRĂJIT PÂNĂ DEVINE AURIU ȘI INTERIORUL RĂMÂNE DELICAT ȘI SUCULENT.

UN PREPARAT CE PUNE ÎN VALOARE GUSTUL PUR AL PEȘTELUI DE MUNTE

A FRESH ZAMOREAN TROUT, WRAPPED IN A CRISPY CORNMEAL CRUST, THEN FRIED UNTIL GOLDEN AND THE INSIDE REMAINS DELICATE AND SUCCULENT. A DISH THAT HIGHLIGHTS THE PURE TASTE OF MOUNTAIN FISH



Preparate In Crusta

Dishes In Crust

SNITEL DE PUI CU CARTOFI PRAJITI SI PARMEZAN

Piept De Pui, Pesmet, Cartofi Prajiti, Parmezan

CHICKEN SNITZEL WITH FRIES AND PARMESAN

Breazed Chicken Breast, Fries, Parmesan

77 lei / 300 gr



UN PIEPT DE PUI FRAGED ȘI SUCULENT, BĂTUT UȘOR, TRECUT PRIN FĂINĂ, OU ȘI PESMET AURIU, APOI PRĂJIT PÂNĂ DEVINE CROCANȚ LA EXTERIOR ȘI MOALE LA INTERIOR. UN PREPARAT SIMPLU, DAR ÎNTOȚDEAUNA APRECIAT

A TENDER AND SUCCULENT CHICKEN BREAST, LIGHTLY POUNDED, COATED IN FLOUR, EGG, AND GOLDEN BREADCRUMBS, THEN FRIED UNTIL CRISPY ON THE OUTSIDE AND SOFT ON THE INSIDE. A SIMPLE DISH, ALWAYS APPRECIATED



Preparate In Crusta

Dishes In Crust

SNITEL DE VITEL CU SOS DE PIPER VERDE

Muschi De Vitel, Pesmet, Sos De Piper Verde

VEAL SNITZEL WITH GREEN PEPPER SAUCE

Breaded Beef Tenderloin, Green Pepper Sauce

99 lei / 300 gr



O FELIE MARE ȘI FRAGEDĂ DE MUSCHI DE VITĂ, BĂTUTĂ UȘOR, PANE CU PESMET AURIU ȘI PRĂJITĂ PÂNĂ DEVINE CROCANȚĂ LA EXTERIOR ȘI SUCULENTĂ LA INTERIOR. O PORȚIE GENEROASĂ PENTRU UN APETIT SERIOS

A LARGE AND TENDER SLICE OF VEAL TENDERLOIN, LIGHTLY POUNDED, BREADED WITH GOLDEN BREADCRUMBS AND FRIED UNTIL CRISPY ON THE OUTSIDE AND JUICY ON THE INSIDE. A GENEROUS PORTION FOR A SERIOUS APPETITE



Garnituri *Side Dishes*

SALATA DE SFECLA ROSIE CU HREAN
BEETROOT SALAD WITH HORSERADISH

23 lei / 150 gr



SALATA DE VARZA
CABBAGE SALAD

18 lei / 100 gr



SALATA DE VARA
SUMMER SALAD

25 lei / 150 gr

SALATA DE ARDEI COPT
ROASTED PEPPER SALAD

23 lei / 100 gr

SALATA DE GOGOSARI UMPLUTI CU VARZA
PICKLED RED PEPPERS STUFFED WITH CABBAGE

25 lei / 150 gr

SOSURI / SAUCES

SOS DE PIPER VERDE
GREEN PEPPER SAUCE

20 lei / 50 gr

SOS BURGER
BURGER SAUCE

12 lei / 50 gr

SOS TZATZIKI
TZATZIKI SAUCE

15 lei / 50 gr

SOS BARBECUE
BARBEQUE SAUCE

15 lei / 50 gr

SOS AIOLI
AIOLI SAUCE

15 lei / 50 gr

SOS SAN MARZANO
SAN MARZANO SAUCE

15 lei / 50 gr

Garnituri *Side Dishes*

LEGUME MEDITERANEENE
MEDITERRANEAN VEGETABLES

35 lei / 100 gr



CARTOFI ZDROBITI SI TRUFE
TRUFFLE MASHED POTATOES

30 lei / 100 gr



MAMALIGA LA JAR
GRILLED POLENTA

20 lei / 150 gr



CARTOFI LA CUPTOR
OVEN BAKED POTATOES

27 lei / 100 gr



CARTOFI DULCI
SWEET POTATOES

27 lei / 100 gr



CARTOFI PRAJITI
FRENCH FRIES

27 lei / 100 gr



Focaccia

FOCACCIA CU PARMEZAN
FOCACCIA WITH PARMESAN

25 lei / 100 gr



FOCACCIA CU ULEI DE MASLINE SI OREGANO 100 GR
FOCACCIA WITH OLIVE OIL AND OREGANO



20 lei / 100 gr



FOCACCIA CU USTUROI
FOCACCIA WITH GARLIC

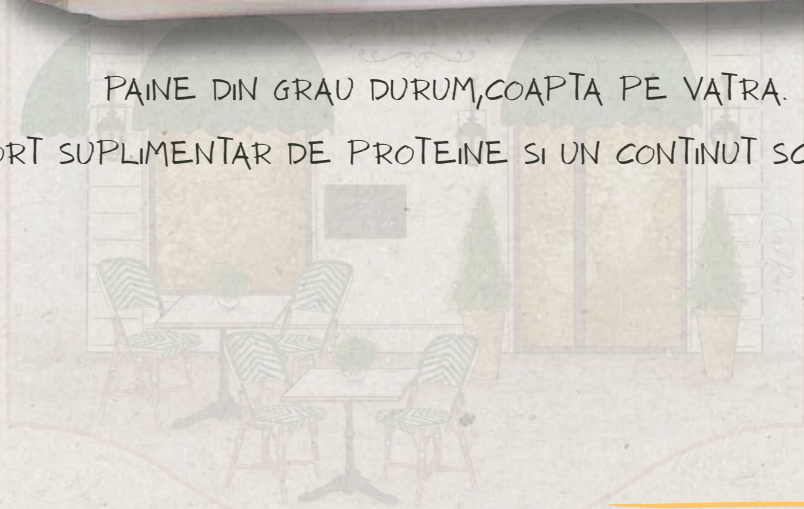


22 lei / 100 gr

COS CU PAINE ARTIZANALA
BASKET OF ARTISANAL BREAD
20 lei / 210 gr Sau 30 lei / 420 gr



PAINE DIN GRAU DURUM, COAPTA PE VATRA.
ARE UN APORT SUPLIMENTAR DE PROTEINE SI UN CONTINUT SCAZUT DE GLUTEN



Alergeni Allergens

GLUTEN / GLUTEN



PESTE / FISH



MUSTAR / MUSTARD



SOIA / SOYA



TELINA / CELERY



OU / EGG



LACTOZA / LACTOSE



CRUSTACEE / SHELLFISH



MOLUSTE / MOLLUSCS



ALUNE, MIGDALE ETC /
PEANUTS, ALMOND ETC



AMIDON / STARCH



La Bistro Caramello, fiecare detaliu poarta amprenta pasiunii si a respectului pentru arta gustului. Aici, rafinamentul nu se regaseste doar în farfurie, ci si in atmosfera care imbratiseaza fiecare oaspete, in zambetele sincere si in atentia acordata fiecarui moment petrecut la masa.

Experienta Caramello nu este doar despre a savura un preparat, ci despre a trai o stare, o combinatie subtila intre eleganta, echilibru si emotie. Fiecare aroma este atent aleasa pentru a crea armonie, fiecare pahar spune o poveste, iar fiecare vizita devine o amintire pe care o porti cu tine mult timp dupa ce ai plecat. Ne dorim ca fiecare oaspete sa simta ca timpul petrecut aici este o forma de rasfat autentic, o invitatie de a redescoperi bucuria gustului si a simplitatii rafinate. Bistro Caramello este mai mult decat un loc, este o experienta care se traieste cu toate simturile, o promisiune a calitatii si a elegantei care nu se grabeste, ci se savureaza.

Multumim ca ai ales sa faci parte din povestea noastra. Fie ca fiecare revenire sa fie o reintoalnire cu placerea adevarata a gustului.

At Bistro Caramello, every detail bears the imprint of passion and respect for the art of taste. Here, refinement is not only found on the plate, but also in the atmosphere that embraces each guest, in the sincere smiles and in the attention paid to each moment spent at the table.

The Caramello experience is not just about enjoying a dish, but about living a state, a subtle combination of elegance, balance and emotion. Each aroma is carefully chosen to create harmony, each glass tells a story, and each visit becomes a memory that you carry with you long after you have left.

We want every guest to feel that the time spent here is a form of authentic pampering, an invitation to rediscover the joy of taste and refined simplicity. Bistro Caramello is more than a place, it is an experience that is lived with all the senses, a promise of quality and elegance that is not rushed, but savoured. Thank you for choosing to be part of our story. May each return be a reunion with the true pleasure of taste.



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnală nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.