

*Coca-Cola*

*Altitude*

Restaurant la  
**ANA HOTELS SPORT**  
în POIANA BRAȘOV

“

*Anybody can make  
you enjoy the first  
bite of a dish,  
but only a real chef  
can make you enjoy  
the last.*



*Chef Doru Bar & Chef Razvan Rosu*

# ANTREURI

## APPETIZERS



Valori nutriționale  
Nutritional values

**Terină de foie gras, brioșă de casă, dulceață de ceapă și ciocolată neagră**

*Foie gras, homemade brioche, onion chutney and dark chocolate*

(1, 9, 12)

50/50/50 g - 130 Lei

**Carpaccio Argentina cu mix de frunze, roșii colorate și parmezan**

*Beef carpaccio with mixed leaves, colored tomatoes and parmesan*

(10, 12, 15)

150/50/30/20 g - 89 Lei

**Salată Altitude cu foie gras, nuci și pere**

*Altitude salad with foie gras, walnuts, pears*

(10, 12)

150/50/10/20/20 g - 130 Lei

**Tartar de ton cu avocado și sriracha**

*Tuna tartar with avocado and sriracha*

(4, 9)

100/80/20 g - 75 Lei

**Caracatiță la grătar cu pommes duchesse și mix de frunze**

*Grilled octopus with pommes duchesse and mixed leaves*

(3, 10, 12)

100/100/20 g - 109 Lei

**Mix de frunze, quinoa, avocado și dressing**

*Quinoa salad with avocado, mixed leaves and dressing*

(12)

100/100/50/20 g - 60 Lei

**Caviar Beluga Sturion**

*Sturgeon Beluga Caviar*

(1, 9, 10, 11, 12)

50 g - 680 Lei

**Platou Ardelenesc (pentru 2 persoane):** zacuscă de casă, slănină afumată, brânzeturi românești și ceafă crud-uscată

*Traditional Romanian platter (for 2 people): local cheese, smoked pork, local eggplant salad*

(10)

50/50/150/50 g - 95 Lei

**Platou Asiatic (pentru 2 persoane):** gyoza de pui cu legume, file de ton, sushi cu somon și avocado, creveți în tempura, mix de frunze

*Asian platter (for 2 people): chicken gyoza with vegetables, tuna loin, sushi with salmon and avocado, shrimp in tempura, mixed leaves*

(1, 2, 4, 8, 9, 12, 13, 15)

70/ 70/70/70/70 g - 125 Lei

**Platou de Brânzeturi Fine cu biscuiți și dulceață de ceapă**

*Cheese board with biscuits and homemade onion chutney*

(1, 10)

200/20/20 g - 95 Lei

## SUPE SOUPS

“  
*Happiness  
is a hot soup  
on a cold day.*

**Supă de rață cu tăiței de casă**

*Duck soup with homemade noodles*

(1, 9, 10, 15)

200/50/50 g - 35 Lei

**Ciorbă țărănească de vacuță**

*Countryside beef soup*

(11, 15)

50/250 g - 35 Lei

**Ciorbă de fasole cu afumătură și tarhon**

*Bean soup with smoked pork and tarragon*

(11)

50/250 g - 29 Lei

**Supa cremă a zilei**

*Cream soup of the day*

300 g - 29 Lei



Valori nutriționale  
Nutritional values

## PASTE PROASPETE & PIZZA

### FRESH PASTA & HOMEMADE PIZZA

#### Linguine cu creveți, usturoi și sos de roșii proaspete

*Prawn linguini with garlic and fresh tomato sauce*

(1, 2, 3, 9)

100/100/80 g - 85 Lei

---

#### Tagliatelle Carbonara cu ouă, chives și bacon

*Tagliatelle Carbonara with eggs, chives and bacon*

(1, 9, 10)

100/50/50 g - 68 Lei

---

#### Penne cu sos de roșii proaspete și busuioc

*Penne with fresh tomato sauce and basil*

(1, 9)

100/150 g - 38 Lei

---

#### Gnocchi cu spanac, brânză Roquefort și nuci

*Gnocchi with spinach, Roquefort cheese and walnuts*

(1, 7, 10)

100/50/20 g - 49 Lei

---

#### Risotto cu ciuperci de pădure, parmezan și trufe negre

*Risotto with wild mushrooms, parmesan cheese and black truffles*

(10)

200/90/10 g - 58 Lei

---

#### Pizza Altitude cu brânzeturi românești și trufe negre

*Homemade Altitude pizza with Romanian cheeses and black truffles*

(1, 10)

200/150 g - 85 Lei

---

# FEL PRINCIPAL

## MAIN COURSE

**Cotlete berbecuț Irlanda cu piure de dovleac și legume verzi**

*Irish lamb cutlets with butternut squash puree and green vegetables*

(10)

200/50/80 g - 175 Lei

---

**Ficat vițel Black Angus, piure de cartof cu chives, reducere de vin și chipsuri de păstârnac**

*Black Angus calves liver, chives mashed potatoes, wine reduction, parsnip chips*

(10, 15)

150/150 g - 85 Lei

---

**Porc Mangalița cu mix de ciuperci sălbatice, terină de mămăligă cu roșii uscate și cimbru proaspăt**

*Mangalitsa pork with wild mushrooms, polenta terrine with dried tomatoes, fresh thyme*

(10, 15)

150/100/50 g - 135 Lei

---

**Piept de rață glazurat, varză roșie caramelizată, sos de afine, piure de dovleac**

*Glazed duck breast, red cabbage, pumpkin puree, blueberry sauce*

(10, 15)

150/80/50 g - 105 Lei

---

**Mușchi de cerb cu piure de dovleac, varză roșie și ciocolată neagră**

*Venison loin with butternut squash puree, red cabbage and dark chocolate*

(10, 15)

150/100/50/50 g - 155 Lei

---

**Sea bass filet cu piure de păstârnac, ciuperci Pleurotus și sparanghel**

*Sea bass fillet with parsnip puree, Pleurotus mushrooms and asparagus*

(4, 10)

150/50/80/50 g - 165 Lei

---

**Halibut filet cu piure de păstârnac, broccoli și sfeclă roșie**

*Halibut fillet with parsnip puree, broccoli and beetroot*

(4, 10)

150/50/50/50 g - 165 Lei

---

“  
*There is no  
sincerer love than  
the love of food.*



Valori nutriționale  
Nutritional values

**File de ton cu piure de dovleac, broccoli și reducție de sfeclă**  
*Tuna loin with pumpkin puree, broccoli and beetroot reduction*  
(4, 10)

150/30/20/100 g - 135 Lei

**Rasol de curcan cu legume proaspete**  
*Turkey breast with fresh vegetables*  
(10)

100/150/50 g - 89 Lei

**Pui Fermier, cartofi zdrobiți cu trufe, ciuperci Pleurotus, duo de morcov și sos de hribi**  
*Cornfed chicken, crushed potatoes with truffles, Pleurotus mushrooms, carrot and mushroom sauce*  
(10)

150/100/50/50 g - 85 Lei

**Burger Vegetarian servit cu cartofi prăjiți**  
*Vegetarian Burger served with fries*  
(1, 9, 10, 15)

100/50/150 g - 85 Lei

**Burger Altitude**  
**Burger de Vită, brânză cheddar, bacon și dulceață de ceapă**  
*Beef burger, cheddar cheese, bacon and onion jam*  
(1, 9, 10, 15)

150/50/150 g - 95 Lei

**Șnițel vienez Altitude cu mix de frunze**  
*Altitude beef schnitzel with mixed leaves*  
(1, 9, 12, 15)

150/50 g - 95 Lei

**Șnițel de pui în Panko**  
*Organic chicken schnitzel*  
(1, 9, 15)

150 g - 45 Lei

# GRĂȚAR

## GRILL

**Tomahawk USA, cartofi cu trufe, mix de frunze și sos Bearnaise**  
**(pentru 2/3 persoane)**

*Tomahawk USA with fries with truffles, mixed leaves and Bearnaise sauce*  
*(for 2/3 people)*

700/250/50 g - 695 Lei

---

**Vita Wagyu Australia cu cartofi noi, sparanghel și sos Bearnaise**

*Australian Wagyu beef with new potatoes, asparagus and Bearnaise sauce*  
**(9, 10, 12)**

150/50/50/20 g - 330 Lei

---

**Mușchi de vită Argentina cu sos Bearnaise**

*Argentina fillet steak with Bearnaise sauce*  
**(9, 10, 12)**

150/20 g - 165 Lei

---

**Antricot de vită USA cu sos Bearnaise**

*Ribeye steak USA with Bearnaise sauce*  
**(9, 10, 12)**

200/20 g - 165 Lei

---

**Bavetă de vită cu sos Bearnaise**

*Beef bavette with Bearnaise sauce*  
**(9, 10, 12)**

200/20 g - 139 Lei

---

**Piept de pui la grătar**

*Grilled chicken breast*  
**(15)**

150 g - 39 Lei

---

**Pulpe de pui dezosate la grătar**

*Grilled boneless chicken legs*  
**(15)**

150 g - 39 Lei

---

**Ceafă de porc românesc**

*Grilled traditional pork*  
**(15)**

150 g - 45 Lei

---



“

*Garnishes must  
be matched like  
tie to a suit!*



Valori nutriționale  
Nutritional values

## GARNITURI GARNISHES

**Legume la grătar: dovlecei, ardei gras, ciuperci și sparanghel**

*Grilled vegetables: zucchini, bell peppers, mushrooms and asparagus*

150 g - 32 Lei

**Cartofi prăjiți cu trufe și parmezan**

*French fries with truffles and parmesan cheese*

**(1, 10, 15)**

200 g - 32 Lei

**Cartofi noi copti**

*Baked baby potatoes*

200 g - 25 Lei

**Sparanghel proaspăt la grătar**

*Grilled asparagus*

150 g - 45 Lei

**Piure de cartofi cu ierburi**

*Mashed potatoes with herbs*

**(10)**

200 g - 25 Lei

“

*A salad is not  
a meal. It is a style.*

## SALATE SALADS

### **Salată de roșii cherry, mix de frunze și parmezan**

*Mixed leaves salad with cherry tomatoes and parmesan cheese*

**(10, 12)**

**50/150/10 g - 35 Lei**

---

### **Salată mixtă: salată verde, roșii, castraveți și ardei gras**

*Mixed salad: green salad, tomatoes, cucumbers and red peppers*

**(12)**

**200 g - 25 Lei**

---

### **Salată de varză**

*Cabbage salad*

**200 g - 20 Lei**

---

### **Salată de murături asortate**

*Mixed pickled vegetables (homemade)*

**200 g - 30 Lei**

---

### **Salată de ardei copt cu dressing de muștar**

*Baked red pepper salad with mustard dressing*

**(12)**

**150 g - 25 Lei**

---

# MENIU PENTRU COPII

## KIDS MENU



Valori nutriționale  
Nutritional values

**Penne cu sos sos roșu**  
*Penne with red sauce*  
(1, 9, 10, 15)

100/100 g - 32 Lei

---

**Șnițel de pui în panko**  
*Chicken schnitzel*  
(1, 10, 15)

100 g - 35 Lei

---

**Cașcaval pane pregătit în casă**  
*Homemade fried cheese*  
(1, 9, 10)

150 g - 35 Lei

---

**Pizza Prosciutto Funghi**  
*Homemade Prosciutto Funghi pizza*  
(1, 10)

200/150 g - 65 Lei

---

**Pizza Margherita cu busuioc proaspăt**  
*Homemade Margherita pizza with fresh basil*  
(1, 10)

200/150 g - 55 Lei

---

“

*There is no better way  
to bring people together  
than with desserts.*

## DESERTURI DE CASĂ HOMEMADE DESSERTS

**Altitude vegan tart cu cocos și curmale**  
*Vegan Tart with coconut and dates*

100/50 g - 35 Lei

**Tartă cu caramel sărat și înghețată de vanilie**  
*Salted caramel tart with vanilla ice cream*  
(1, 7, 9, 10, 15)

100/50 g - 35 Lei

**Papanași cu smântână și dulceață**  
*Homemade traditional donuts with sour cream and jam*  
(1, 9, 10)

80/20/20 g - 40 Lei

**Mille-feuille cu cremă de vanilie și fructe de pădure**  
*Mille-feuille with vanilla cream and forest fruits*  
(1, 9, 10)

120 g - 35 Lei

**Crème Brûlée cu mousse de fistic**  
*Pistachio crème brûlée*  
(1, 9, 10)

120 g - 35 Lei

**Clătită Brașoveană cu înghețată de vanilie**  
*Pancakes with raisins, cheese and vanilla ice cream*  
(1, 9, 10, 15)

100/50 g - 40 Lei



Valori nutriționale  
Nutritional values

**Brownie cu înghețată de vanilie**

*Chocolate brownie with vanilla ice cream*

**(1, 7, 9, 10, 15)**

100/50 g - 35 Lei

**Înghețată asortată**

**Înghețată cu ciocolată belgiană, cu vanilie Bourbon, sorbet de fructe de pădure**

*Assorted ice cream: Belgian chocolate ice cream, Bourbon vanilla, berry sorbet*

**(1, 9, 10, 15)**

120 g - 35 Lei

**Înghețată cu caramel sărat cu topping pretzel**

*Salted caramel ice cream with pretzel topping*

**(1, 9, 10, 15)**

120 g - 49 Lei

**Blue cheese cu topping din sos de smochine**

*Blue cheese with fig sauce topping*

**(1, 9, 10, 15)**

120 g - 49 Lei

**laurt cu topping din sos de cireșe**

*Yogurt with cherry sauce topping*

**(1, 9, 10, 15)**

120 g - 49 Lei

**Înghețată în ceramică cu nuci și miere**

*Ice cream in ceramic with nuts and honey*

**(1, 9, 10, 15)**

120 g - 49 Lei

## ROOM SERVICE

DUPĂ ORA 23.00

*AFTER 11.00 PM*

**Platou de brânzeturi și mezeluri italienești**  
*Platter of Italian cheeses and charcuterie*  
**(1,10)**

200/200 g - 95 Lei

## BĂUTURI DRINKS

**Vittel**

500 ml - 20 Lei

**Evian**

330 ml - 20 Lei

**Dorna Izvorul Alb**  
**Apă minerală plată/ carbogazoasă**  
*Still/ Sparkling water*

330 ml - 15 Lei

**Dorna Izvorul Alb**  
**Apă minerală plată/ carbogazoasă**  
*Still/ Sparkling water*

750 ml - 25 Lei

# CRAMA SERVE

**SERVE**  
S I N C E 1 9 9 4

## *Vinuri Albe / White wines*

### **Cuvée Clemance Chardonnay & Fetească, Sec**

75 cl - 190 Lei

---

*Vinul este o combinație interesantă a două soiuri binecunoscute: Chardonnay și Fetească Albă. Mirosul vinului este unul floral, ce împletește note de flori de tei, prun și scorțișoară. Gustul este cremos, cu accente de miez de pâine și alune de pădure. Este un vin echilibrat, lung și complex, care se savurează cel mai bine la 12-13 grade Celsius. Produs în serie limitată.*

## *Vinuri Roze / Rose wines*

### **Cuvee Sissi Rose , Sec**

75 cl - 220 Lei

---

*Oprește-te măcar un minut și savurează un pahar de vin Cuvée Sissi 2019 și culoarea trandafirie te va face să te pierzi în imagini diafane. Obținut prin metoda saignee (scurgerea gravitațională a mustului), vinul rose Cuvée Sissi 2019 poate fi savurat la 11°-12°C alături de aperitive sau de mese ușoare de vară și nu numai.*

## *Vinuri Roșii / Red wines*

### **Cuvée Guillame, Sec**

75 cl - 220 Lei

---

*Cuvée Guillaume este un asamblaj inedit de soiuri: Pinot Noir, soi de referință din Burgundia și Fetească Neagră, soi românesc emblematic. Un vin cu miros fructat, cireășă, vișină, condimentat, sămbure de migdală și un gust de cireășă bine coaptă, zmeură și mură albastră.*

### **Cuvée Alexandru, Sec**

75 cl - 390 Lei

---

*Un cuvée obținut dintr-o plantație "născută" în 2009, pe un plai unic. Este moștenirea simbolică dedicată de fondatori, Mihaela și Guy de Poix, primului nepot al familiei, Alexandru, ca semn al renașterii unei tradiții de excepție.*

## Cuvée Guy de Poix Fetească Neagră, Sec

75 cl - 490 Lei

---

*Soiul Fetească Neagră a fost ales pentru a crea vinul ce poartă numele fondatorului SERVE, Guy de Poix. Strugurii recoltați manual la începutul lui octombrie din cele mai bune parcele împrumută maximum de parfum și gust vinurilor și doar cele mai bune dintre aceste vinuri maturate în butoaie francezești timp 8-12 luni sunt alese să facă parte din Cuvee. Păstrat în condiții optime de lumină, temperatură și umiditate, vinul are un potențial de învechire de cel puțin 12 ani, timp suficient pentru a vă hotărî cu ce ocazie să îl savurați. Culinar, Cuvee-ul se potrivește bine cu preparate condimentate pe bază de carne roșie, brânzeturi mature sau deserturi cu ciocolată.*

# DOMENIILE SÂMBUREȘTI

## *Vinuri Albe / White wines*

### Chateau Valvis Private Reserve Chardonnay, Sec

75 cl - 250 Lei

---

*Un vin surprinzător, cuceritor, ce își etalează radiosa culoarea sa de un galben intens, auriu, limpede, plăcut. Aduce arome calde de lemn de stejar, mix de note florale de vară și urme discrete de citrice și pepene galben. Gustul său debutează cu un atac direct, plin de prospețime, cu note fumé de strugure, coajă de pepene verde și urme discrete, caracteristice de baton de vanilie.*

## *Vinuri Roșii / Red wines*

### Chateau Valvis Cabernet Sauvignon, Sec

75 cl - 290 Lei

---

*Ctitorii de azi ai podgoriei continuă să aducă cunoscătorilor Cabernet Sauvignon Chateau Valvis veritabil de la Sâmburești - un vin bine structurat, maiestuos. Printr-o îmbinare fascinantă, se simt tușe discrete de afine, prune uscate, ciocolată și tutun.*



# CRAMELE RECAȘ

## *Vinuri Albe / White wines*

### **Sole Chardonnay Barrique, Sec**

75 cl - 220 Lei

---

*Sole Chardonnay Barrique combină elegant note opulente cu arome proaspete, pentru a contura un caracter complex, inedit și irezistibil. Are o culoare galben auriu, cu tonuri verzui discrete. Un parfum delicat floral, completat cu note fructate și tonuri calde de vanilie. Arome răcoroase de fructe proaspete, îmbogățite cu accente citrice și note dulci de miere.*

### **Solo Quinta Alb, Sec**

75 cl - 290 Lei

---

*Solo Quinta 2016 este unul dintre cele mai așteptate vinuri albe de la Recaș. Cupajul de culoare galben aurie este produs din cinci soiuri de struguri: Novac, Fetească Regală, Muscat Ottonel, Sauvignon Blanc și Chardonnay. Mirosul său este unul intens floral, fiind recunoscute cu ușurință arome de soc și salcâm, dar și fructat, cu arome de caise, piersici sau mango. Gustul este persistent, cu un echilibru foarte bun între arome, alcool și aciditate și marcat de arome ușoare de sâmburi de caise.*

## *Vinuri Roze / Rose wines*

### **Sole Roze Fetească Neagră & Pinot Noir, Sec**

75 cl - 220 Lei

---

*Conceput în spirit clasic, acesta se remarcă la nivel gustativ printr-o pendulare eficientă de aciditate și prospețime, secondat de o aromă a fructelor roșii (cireșe, zmeură, căpșuni), merișoare coapte, frăguțe crude, diferite nuanțe florale plătând, dar și un accent mineral pronunțat.*

## *Vinuri Roșii / Red wines*

### **Cuvée Uberland, Sec**

75 cl - 350 Lei

---

*Cuvée Uberland este un cupaj de Cabernet Sauvignon și Merlot. Metoda de vinificare este inspirată dintr-o tehnologie tradițională care stă la baza vinurilor Amarone. Cu expresii de vișine și fructe de pădure, lemn și ciocolată amară, gustul se definește printr-un atac impetuos, plin de intensitate, pentru a se încheia cu un postgust lung, complex și elegant.*

## Selene Merlot, Sec

75 cl - 250 Lei

---

*Un vin reușit care se remarcă încă de la nivel cromatic datorită nuanțelor pronunțate de roșu-întunecat cu reflexe viole și un nivel de limpiditate satisfăcător. La nivel olfactiv se identifică parade surprinzătoare de arome proaspete (mure, coacăze negre și vișine coapte), iar în prelungire tente palide de mosc, vanilie sau scorțișoară.*

# CRAMA DAVINO

## *Vinuri Albe / White wines*

### Domaine Ceptura Blanc, Sec

75 cl - 290 Lei

---

*Davino Domaine Ceptura Blanc este limpede-cristalin cu o culoare verde-gălbui. Olfactiv floral, intens, fructuos, cu nuanțe de lăstari de coacaze și flori albe, acompaniat de ușoare note minerale și lemn de stejar, persistent. Gust proaspăt, senzație retronazală intensă, bine echilibrat, fin, dar amplu, cu un postgust remanent ușor mineral, complex.*

## *Vinuri Roze / Rose wines*

### Domaine Ceptura Rosé, Sec

75 cl - 280 Lei

---

*Buchet fructuos, cu nuanțe de fructe de pădure bine coapte, predominant fragi, persistent. Un vin cu o culoare rose, limpede și cristalină. Gust proaspăt, fructuos, echilibrat, bine structurat, amplu, rotund și persistent. Finalul, în ciuda unei senzații de migdale amăruie, rămâne de o intensitate și complexitate remarcabilă.*

## *Vinuri Roșii / Red wines*

### Davino Reserva 2016, Sec

75 cl - 790 Lei

---

*Se produce prin culesul selectiv al strugurilor din cele mai valoroase parcele de Cabernet Sauvignon, Merlot și Fetească Neagră, vița de vie având o vârstă medie de circa 40 de ani. Cele tri soiuri care intră în sortiment sunt vinificate separat.*

### Domaine Ceptura Rouge, Sec

75 cl - 390 Lei

---

*Complex și expresiv, amplu, puternic, dar catifelat, cu un postgust remanent condimentat, ce pune în evidență taninurile fine și elaborate. Se produce numai în anii favorabili prin vinificarea separată a celor 3 soiuri din cupaj: Cabernet Sauvignon, Merlot și Fetească Neagră.*

# CRAMA VIA VITICOLA SARICA NICULIȚEL

## *Vinuri Albe / White wines*

### **Caii de la Letea Aligote Volumul II, Sec**

75 cl - 190 Lei

---

*Crama Via Viticola se află în cea mai veche podgorie a Dobrogei, lângă dealurile Saricii și ale Niculițelului. Caii de la Letea Aligote este un vin premium, creat în ediție limitată, care acompaniază excelent preparatele pe bază de pește sau fructe de mare și care poate fi, de asemenea, asociat cu brânzeturi fine. Gustul său autentic, excelent echilibrat, obținut din struguri recoltați manual din vii cu maximum de potențial, este susținut de o aciditate bună, astfel că etalează o armonie aromatică desăvârșită în pahar.*

### **Caii de la Letea Sauvignon Blanc Fume Volumul II, Sec**

75 cl - 190 Lei

---

*Caii de la Letea Sauvignon Blanc Fume este un vin expresiv, cu gust amplu, bine echilibrat și cu o aciditate bună, dar și cu un postgust persistent, motive pentru care acompaniază bine preparate din pește și ierburi aromatice la cuptor, selecții de brânzeturi sau platouri cu fructe.*

## *Vinuri Roze / Rose wines*

### **Caii de la Letea Volumul II Roze, Sec**

75 cl - 190 Lei

---

*Cele trei soiuri alese spre cupajare sunt culese manual din vii selecționate, așezate pe terroir ce favorizează dezvoltarea optimă a fiecărui soi în parte, astfel că strugurii Fetească Neagră, Pinot Noir și Syrah conturează un buchet cu adevărat expresiv. Gustul plin, aciditatea bună, alcoolul bine integrat și postgustul persistent adaugă motive în plus pentru a savura vinul ca aperitiv sau însoțit de brânzeturi și pește.*

## *Vinuri Roșii / Red wines*

### **Prince Matei Merlot 2016, Sec**

75 cl - 390 Lei

---

*Prince Matei Merlot Reserva este expresia strugurilor ce provin din parcele consacrate. Fructele sunt atent îngrijite înainte de recoltare, pe butuci fiind lăsat doar un număr controlat de ciorchini pentru a se asigura proporția perfectă de zaharuri și arome în fiecare bob de strugure.*

# DOMENIUL BOGDAN

## *Vinuri Albe / White wines*

### **Primordial Chardonnay (Organic), Sec**

75 cl - 250 Lei

---

*Soi franțuzesc cu o expresie pur dobrogeană, având o culoare galben intens strălucitor, este parțial maturat, are arome de vanilie și crème brûlée, completate de mineralitatea tipică soiului. Acest vin este produs sub semnatura oenologului Philippe Cambie.*

## *Vinuri Roze / Rose wines*

### **Primordial Rose, Sec**

75 cl - 220 Lei

---

*Cea mai delicată înfățișare a acestui soi nobil, Merlot, de o culoare roz pal strălucitor, este un vin proaspăt și prietenos care se dezvoltă frumos spre note de cireșe sau pere. Acest vin este produs sub semnătura oenologului Philippe Cambie.*

## *Vinuri Roșii / Red wines*

### **Primordial Fetească Neagră, Sec**

75 cl - 250 Lei

---

*Este un vin roșu închis cu arome intense de fructe roșii de sezon, vișine și caracter lemnos, în bună armonie cu savoarea. Structură bună și taninuri ferme cu final ușor condimentat. Acest vin este produs sub semnătura oenologului Philippe Cambie.*

### **Pătrar Syrah Biodinamic, Sec**

75 cl - 490 Lei

---

*Pătrar Syrah exprimă cât se poate de fidel terroir-ul de Dobrogea. Născut din solul cel mai bogat în humus, cernoziomul, cu capriciile climei temperat-continentală, se arată de un roșu grenă, iar caracterul său vegetal, care ne trimite cu gândul către cafea verde, este în armonie cu taninurile catifelate.*

### **Pătrar Merlot Biodinamic, Sec**

75 cl - 490 Lei

---

*Pătrar Merlot exprimă cât se poate de fidel terroir-ul de Dobrogea. Născut din solul cel mai bogat în humus, cernoziomul, cu capriciile climei temperat-continentală, se arată de un roșu rubiniu intens. Este de o fructuozitate generoasă care ne amintește de țară și pădure, foarte bine structurat, cu taninuri ferme și un caracter puternic.*

# CRAMA BUDUREASCA

## *Vinuri Albe / White wines*

**Premium Fume, Sec**

75 cl - 150 Lei

---

*Galben pai, cu nas de fructe exotice și note de stejar care încântă simțurile. Gust proaspăt și complex, de vanilie și gutuie coaptă. Pe palatin se simte delicat și plăcut la nivel de aciditate, iar postgustul este fin și consistent.*

## *Vinuri Roșii / Red wines*

**Noble Five 14,5%, cupaj 5 soiuri (Shiraz, Merlot, Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir), Sec**

75 cl - 200 Lei

---

*Culoare rubiniu închis intens și arome plăcute de cireșe, prune, coacăze negre și marțipan. Are o structură elegantă și un gust fructat, care se dezvoltă într-un postgust lung și plăcut.*

# CRAMA HERMEZIU

## *Vinuri Albe / White wines*

**Scrisori Chardonnay, Sauvignon Blanc & Muscat Ottonel, Sec**

75 cl - 140 Lei

---

*Fiecare vin „Scrisori” împărtășește crâmpie de viață tihnită de boier moldovean și invită la încântare și bucurie în atmosfera arhaică de secol XIX.*

## *Vinuri Roze / Rose wines*

**Scrisori Fetească Neagră, Busuioacă Bohotin & Cabernet Sauvignon, Sec**

75 cl - 140 Lei

---

*Fiecare vin „Scrisori” împărtășește crâmpie de viață tihnită de boier moldovean și invită la încântare și bucurie în atmosfera arhaică de secol XIX.*

## *Vinuri Roșii / Red wines*

### **Scrisori Fetească Neagră și Cabernet Sauvignon, Sec**

75 cl - 140 Lei

---

*Inspirate din „Scrisori la un prieten” ale lui Costache Negruzzi, această gamă de vinuri conține 5 cupaje atent selecționate spre a fi savurate alături de oameni dragi și dezbateri contemporane.*

## **CRAMA RASOVA**

### *Vinuri Albe / White wines*

#### **Tortuga Chardonnay & Sauvignon Blanc, Sec**

75 cl - 260 Lei

---

*Un asamblaj de Chardonnay și Sauvignon Blanc ce a fost maturat în baricuri de stejar franțuzesc timp de 6 luni. Vinul este de culoare galben auriu, cristalin, intens în gust și miros, onctuos, corpulent, echilibrat, cu un profil aromatic complex, unde se regăsesc note de fructe galbene coapte și vanilie.*

### *Vinuri Roze / Rose wines*

#### **Sur Mer Premium Rosé, Sec**

75 cl - 190 Lei

---

*Culoare deschisă și apetisantă, arome elegante de grapefruit, căpșune și zmeură, acest vin este sinonim cu prospețimea. Născut din briza mării și căldura soarelui dobrogean, este un rosé perfect pentru aproape orice ocazie, dar noi îl recomandăm mai ales cu midii de Marea Neagră.*

## **CRAMA LA SALINA TURDA**

### *Vinuri Albe / White wines*

#### **Sauvignon Blanc Issa, Sec**

75 cl - 160 Lei

---

*Un Sauvignon Blanc vinificat în stilul Lumii Noi, ce aduce în pahar o plăcută vioiciune. Cu o culoare plăcută, strălucitoare, dezvăluie arome proaspete, dominate de citrice și flori de soc, continuate de note de ardei gras. Gustul surprinde plăcut printr-o bună aciditate, aflată în perfect echilibru cu alcoolul.*

## *Vinuri Roșii / Red wines*

### **Pinot Noir Issa, Sec**

75 cl - 190 Lei

---

*Vinificat în stil clasic (Burgundia), culoare roșu-rubiniu deschis, strălucitor și tipic transparent. Dezvoltă arome delicate de afine coapte, vișine, cafea, tabac, condimente fine și o tușă fină de stejar.*

## **CRAMA GRAMOFON WINE**

## *Vinuri Albe / White wines*

### **Muscat Ottonel, Sec**

75 cl - 190 Lei

---

*Culoare galben pai cu nuanțe verzui, un Muscat Ottonel ce reușeste să fie bogat aromat și răcoritor în același timp. Un vin cu arome expresive de flori de soc, piersici și caise.*

## *Vinuri Roșii / Red wines*

### **Virtuoz Merlot, Sec**

75 cl - 250 Lei

---

*Miros complex de fructe roșii, din care zmeura se evidențiază cel mai pregnant, cu un gust la fel de intens fructat, cu ușoare influențe picante. Un vin tânăr și provocator ce reușește să surprindă prin bogăția gustului și a postgustului plin, fructat și desăvârșit. Un Merlot cu viziuni înalte și cu o armonie a gustului ce merită descoperită.*

### **Virtuoz Fetească Neagră, Dulce**

75 cl - 180 Lei

---

*Virtuoz Fetească Neagră are un miros complex de fructe roșii. Este un vin provocator ce reușește să surprindă prin bogăția gustului și a postgustului plin, fructat și desăvârșit.*

# CRAMA PRINCE STIRBEY

## *Vinuri Albe / White wines*

### **Tămâioasă Românească, Sec**

75 cl - 220 Lei

---

*Tămâioasa Românească, descendentă din familia de struguri Muscat apărută în Orient, a intonat una din cele mai bune creații ale zilelor noastre de vin alb dulce, vinificat în sec, făcut pentru mesele tuturor pământenilor.*

### **Tămâioasă Românească, Dulce**

50 cl - 220 Lei

---

*Cu o tipicitate remarcabilă, această Tămâioasă Românească ne încântă cu arome florale, de trandafir, dar și ușoare note de busuioc și pepene galben. Gustativ, experimentăm senzații de miereacompaniate de o aciditate bună, într-un post-gust mediu.*

# CRAMA VITIS

## *Vinuri Albe / White wines*

### **Viile Metamorfosis, Fetească Albă cu Savignon Blanc, Sec**

75 cl - 140 Lei

---

*Un vin ecologic produs dintr-un soi românesc recunoscut pentru potențialul său. Impresionează prin aromele florale combinate cu fructe de livadă și are un corp mediu, ceea ce îl recomandă și ca vin gastronomic.*

## *Vinuri Roze / Rose wines*

### **Viile Metamorfosis, Rose, Sec**

75 cl - 140 Lei

---

*Pentru acest rose, oenologul cramei a ales doua soiuri: Merlot (80%) și Cabernet Sauvignon (20%). Recoltarea s-a făcut manual în prima jumătate a lunii septembrie. Strugurii au fost dezciorchinați și presărați cu blândețe, iar mustul ravac transferat direct în tancuri de inox pentru a începe fermentația. Aceasta a avut loc sub supraveghere atentă și la temperatura controlată de 17°C, cu scopul ca aromele extrase să confere vinului delicatețe și finețe.*



## *Vinuri Roșii / Red wines*

### **Viile Metamorfosis, Cabernet Sauvignon, Sec**

75 cl - 140 Lei

---

*Gama Viile Metamorfosis oferă o selecție generoasă de soiuri autohtone și internaționale, un exemplu superb de struguri ce prosperă în viile din Dealu Mare, puși în valoare fie ca soi pur, fie în asamblaje. Stilul vinurilor pune accentul pe caracterul specific al fiecărui soi în parte și pe adaptarea sa la terroir.*

### **Cantus Primus, Merlot, Sec**

75 cl - 350 Lei

---

*Un vin gândit pentru a fi învechit și înnobilat de trecerea anilor. Un Merlot catifelat, caracterizat de note de fructe roșii mici, completate de note balsamice datorită perioadei de maturare în budane de lemn timp de 18 luni. Vinul are un final lung și persistent.*

## **CRAMA VILLA VINEA**

## *Vinuri Albe / White wines*

### **Riesling De Rhein Selection, Sec**

75 cl - 190 Lei

---

*Se pare că solul mineral și clima ceva mai răcoroasă de care are nevoie Rieslingul de Rin se regăsesc, în bună măsură, pe valea Târnavei Mici, în podgoria cramei Villa Vinèa. Dacă la acest terroir mai adăugăm și iscusința enologului, rețeta acestui vin e completă.*

## *Vinuri Roșii / Red wines*

### **Pinot Noir Selection, Sec**

75 cl - 290 Lei

---

*Un Pinot Noir proaspăt, cu arome de fructe roșii succulente și cu o foarte discretă influență a baricului. O dovadă vie că acest soi s-a adaptat perfect pe valea Târnavei Mici și că poate da vinuri ce fac reușite trimiteri către anumite exemplare burgunde.*

# INTERNATIONAL INTERNATIONAL

## FRANȚA / FRANCE

### *Vinuri Albe / White wines*

#### **Bovier & Fils, Chablis 1Er CRU, Sec**

75 cl - 390 Lei

*Buchetul acestui Chardonnay este cel tipic vinurilor albe franțuzești: proaspăt, ușor fructat cu o aromă foarte fină de vanilie. Limba a confirmat percepția nasului. Pe cerul gurii se adaugă o aromă minerală, aproape metalică.*

#### **Sancerre Marquis, Sec**

75 cl - 280 Lei

*De peste 1000 de ani, nobilimea, moștenirea și expertiza se combină aici, oferind în Valea Loarei o bijuterie de arhitectură și vinuri apreciate în întreaga lume. Astăzi, Robert, al XI-lea marchiz de Goulaine și fiul său, Mathieu, sunt responsabili de păstrarea acestor comori atemporale.*

### *Vinuri Roze / Rose wines*

#### **Cuvée la Chapelle Sainte Roseline Cru Classe Rose, Sec**

75 cl - 450 Lei

*Acest cuvée excepțional este cupaj: 8% Grenache, 90% Mourvèdre, 2% Rolle. Este realizat dintr-o selecție din cele mai bune parcele și îndeplinește criteriile de producție stricte pentru a obține cei mai perfecți struguri posibil.*

#### **Château Minuty Côtes de Provence Rosé et Or, Sec**

75 cl - 350 Lei

*Acest cuvée Rose et Or din soiul Grenache este un adevărat concentrat al aromei gourmet. Un vin expresiv, cu o finețe intensă care dezvăluie note de grapefruit roz și piersic alb.*

“  
*Wine  
is bottled  
poetry.*”

## *Vinuri Roșii / Red wines*

### **Chateau La Gaffeliere St. Emilion 2015**

75 cl - 1200 Lei

---

*Fabricate predominant din Merlot și Cabernet Franc, vinurile din Saint-Émilion tind să aibă o structură bogată a taninilor, echilibrată de caracteristicile mai suculente ale fructelor - prune, cireșe negre, împreună cu ciocolata și condimentele dulci dezvoltând tutun savuros și caracteristici de cedru cu vârstă.*

### **Chateau Tertre Margaux 2016, Sec**

75 cl - 1200 Lei

---

*O creație de 75% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot, acesta este „un Margaux remarcabil” cu parfumul său clasic de fructe roșii dulci, flori uscate, lemn de balsam și condimente. Chateau du Tertre din 2016 este mijlociu, elegant și fără sudură la palat. Acesta este unul dintre acele vinuri care crește cu timpul în pahar și, deși joacă în capătul elegant și frumos al spectrului, are fructe minunate și se păstrează bine vreo 15 ani.*

### **Carillon de l'Angelus 2016, Sec**

75 cl - 1800 Lei

---

*Născut cu vintage 1987, Carillon de l'Angéluș și-a dobândit propria identitate de-a lungul anilor. Reflectă nivelul de cerințe ale echipelor din domeniu, provine dintr-un procent variabil de Merlot, Cabernet Franc și Cabernet Sauvignon selectate din diferite terroirs din Saint Émilion. Carillon d'Angéluș 2016 oferă note de cireșe negre pure, mure proaspete, zmeură, cu nuanțe de trabucuri nefumate, trufe negre, precum și o notă minerală.*

### **Saint Emilion Grand Cru Classe Le Petit Cheval 2014, Sec**

75 cl - 3200 Lei

---

*Fabricate predominant din Merlot și Cabernet Franc, vinurile Saint-Émilion tind să aibă o structură tanică bogată, uscător de gură, care este echilibrată de caracteristicile mai suculente ale fructelor de prune și cireșe negre, împreună cu ciocolată și condimente dulci, dezvoltând tutun savuros și caracteristici de cedru cu vârstă.*

### **Pessac-Leognan Chateau Smith Haut Lafitte 2015, Sec**

75 cl - 1800 Lei

---

*Un nas consistent din 2013 este prezent cu o profunzime de fructe bine parfumate. Fructele roșii continuă în partea din față a gurii și, similar cu recolta 2012, vinul nu pare forțat sau supraextras. Miros proaspăt și destul de plăcut.*

## Chateau Pape Clement 2016, Sec

75 cl - 1800 Lei

---

*Chateau Pape Clement 2016 este un vin expresiv, obținut din 60% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot și 1% Cabernet Franc. Strugurii sunt culeși și dezciorchinați manual, iar vinul este maturat timp de 18 luni în baricuri 60% noi și 40% la a doua folosire. Un vin expresiv și complex, cu arome de fructe roșii, coacăze negre, cireșe negre și condimente.*

## ITALIA / ITALY

### *Vinuri Albe / White wines*

#### Feudi di San Gregorio, Greco di Tufo, Sec

75 cl - 220 Lei

---

*Terenurile calcaroase de Tufo conferă strugurelui Greco mineralitate, prospețime și persistență. Parfumul este intens și persistent, se recunosc senzații netede de fructe. La gust se percep imediat fondul acid și mineralitatea accentuată, tipice viței de vie cultivate la Tufo.*

#### Banfi San Angelo Pinot Grigio Toscana, Sec

75 cl - 250 Lei

---

*Acest 100% Pinot Grigio face parte din categoria vinurilor produse dintr-un singur soi de struguri de către Castello Banfi. Grație microclimatului din Montalcino, vinul toscan Pinot Grigio are, pe lângă aromele specifice soiului, o structură, o aromă și un echilibru excepționale.*

### *Vinuri Roșii / Red wines*

#### Collefrisio Primitivo, Sec

75 cl - 480 Lei

---

*Din moment ce atenția acordată cultivării și procesării sale a crescut, Primitivo di Manduria a stârnit emoții în iubitorii de vin din întreaga lume, până la punctul de a deveni, sub numele de Zinfandel, un produs tipic al vinificației californiene. Primitivo Salento IGT este un vin cald și captivant, ideal pentru mezeluri și brânzeturi mature.*

#### Soranus Barolo DOCG, Sec

75 cl - 650 Lei

---

*Soranus este un Barolo DOCG produs cu struguri Nebbiolo cultivați în zonele cele mai potrivite pentru DOCG. Învechit în baricuri medii timp de 24 de luni, oferă arome și emoții unice.*

## Zenato Amarone Valpolicella, Sec

75 cl - 650 Lei

---

*Amarone della Valpolicella este un vin roșu italian bogat, sec, din regiunea Veneto. Este produs în principal din strugurii Corvina. Amarone se caracterizează prin arome coapte, îndrăznețe.*

## Brunello di Montalcino, Castello Banfi, Sec

75 cl - 520 Lei

---

*Acest Brunello di Montalcino este obținut din struguri Sangiovese și este învechit în butoaie de stejar franțuzesc și stejar slavonian. Are o culoare roșu rubiniu intens, cu miros de arome ușoare de vanilie, iar gustul se simte catifelat, plin, cu arome de fructe negre supracoapte, ciocolată neagră, lemn dulce și condimente.*

## Banfi Poggio alle Mura Brunello di Montalcino DOCG, Sec

75 cl - 690 Lei

---

*Acest vin este o selecție de Sangiovese, complex, fermecător, proaspăt și dulce cu parfum de prune, cireșe, gem de mure și zmeură, combinat cu note subtile de ciocolată, cutie de trabucuri, vanilie și lemn dulce. O combinație surprinzătoare între forță și delicatețe, cu taninuri dulci și subtile.*

## Poggio all' Oro Brunello di Montalcino 2014, Castello Banfi DOCG, Sec

75 cl - 1900 Lei

---

*Podgoria "Poggio all'Oro" este o podgorie foarte apreciată datorită microclimatului său favorabil, fiind aflată pe pantele sudice din Montalcino. Culoare brună, măsliniu deschis, cu un strat superior fin de carbonat de calciu, foarte calcaros și stâncos, 100% Sangiovese, selectat de pe domeniul Banfi, produs numai din vintage-uri atent selecționate și numai după o meticuloasă selecție a strugurilor recoltați. Macerarea durează 12-14 zile și este controlată termic. Vinul este învechit în barriques pe o perioadă de 30 de luni, la care se adaugă 12-18 luni de învechire în sticlă. Vin produs în cantitate limitată, numai în ani excepționali, din podgoria "Poggio all'Oro", unde în condiții climatice de sol și lumină aproape perfecte, binecunoscutul soi Sangiovese atinge măreția.*

## Solaia Bolgheri 2019, Antinori, Sec

75 cl - 3900 Lei

---

*Familia Antinori a produs acest vin pentru prima dată în anul 1978, cupajul inițial fiind de 80% Cabernet Sauvignon și 20% Cabernet Franc, formulă repetată și în 1979. În anii următori s-a introdus 20% Sangiovese și s-au făcut ajustări în raportul dintre Cabernet Sauvignon și Cabernet Franc până la stabilirea cupajului actual. Solaia este produsă doar în vintage-urile excepționale.*

# ARGENTINA

## *Vinuri Roșii / Red wines*

**Nicolás Catena Zapata 2015, Sec**

75 cl - 1200 Lei

---

*Nicolás Catena Zapata 2015 a fost produs din 65% Cabernet Sauvignon din Gualtallary (via Adrianna) și 35% Malbec din Altamira (via Nicasia) și are un conținut mult mai mare decât alte ediții recente.*

# CHILE

## *Vinuri Roșii / Red wines*

**Errazuriz Kai, 2017**

75 cl - 1900 Lei

---

*Strugurii care intră în compoziția acestui sortiment fantastic sunt selecționați din cele mai bune loturi ale podgoriei Max V din Aconcagua Valley. Vița de vie Carmenere a fost plantată aici în anii 1992 și 1993. Proximitatea față de oceanul Pacific a favorizat dezvoltarea unui soi cu aromă concentrată, culoare intensă și textură bogată. În compoziția acestui sortiment intră struguri Carmenere 90%, Petit Verdot 7% și Syrah 3%. Vinul este învechit 22 de luni în butoaie din lemn de stejar francezesc și „odihnit” încă un an după aceea, pentru a dobândi profunzimea și eleganța caracteristice.*

# REPUBLICA MOLDOVA

## *Vinuri Roze / Rose wines*

**Cricova Prestige Roze, Sec**

75 cl - 180 Lei

---

*Roze de Cricova, un vin care se distinge prin culoarea sa elegantă roze și buchetul fin, cu arome subtile de flori de câmp și coacăze. Este suplinit armonios de gustul plin, echilibrat și moale.*

## *Vinuri Roșii / Red wines*

**Chateau Vartely Cameo Saperavi, Sec**

75 cl - 240 Lei

---

*Un vin roșu, sec, din renumitul soi de origine georgiană Saperavi, cultivat și crescut pe podgoriile din regiunea Bugeac. Strugurii atent selectați după o lungă perioadă de coacere fac Cameo Saperavi un vin foarte apreciat și căutat.*

# ȘAMPANIE CHAMPAGNE

## Dom Perignon Brut Vintage 2012

75 cl - 2900 Lei

---

*Povestea faimosului sortiment francezesc începe în anul 1668, atunci când Pierre Pérignon servește un vin spumant regelui Louis al XIV-lea, iar acesta se îndrăgostește pe loc de gustul său deosebit. Dom Perignon Brut are un caracter puternic și nuanțat și o aromă seducătoare, influențată de clima din anul de recoltă, care determină gradul de expresivitate al strugurilor Pinot Noir și Chardonnay care intră în compoziția sortimentului. După prima fermentație, vinul este turnat în sticle împreună cu zahăr și ferment și este sigilat. Fermentul absoarbe zahărul și provoacă o a doua fermentație care este responsabilă și de producerea acidității. După ce consumă în întregime zahărul, fermentul devine inactiv, însă rămâne în sticlă. Șampania Dom Perignon este învechită timp de cel puțin 7 ani, perioadă în care își definitivează caracterul unic.*

## Laurent Perrier Cuvée Rosé

75 cl - 950 Lei

---

*Până în 1968, nimeni nu se gândea că este posibil să crezi o șampanie rosé non-vintage. În contextul revoluției culturale, Bernard de Nonancourt a reușit să transforme imposibilul în posibil și a decis să prezinte creația sa într-o sticlă cu design inedit, inspirat de recipientele din timpul Regelui Henri al IV-lea, pentru a evidenția unicitatea acesteia. Pentru a garanta calitatea cupajului și expresivitatea gustului, producătorii selecționează cele mai bune vii din fiecare an de recoltă. Astfel, în compoziția sortimentului intră numai cei mai buni struguri Pinot Noir, culeși la maturitate deplină.*

## Veuve Clicquot Brut Rose

75 cl - 650 Lei

---

*Renumele unei case producătoare de șampanie este dat de calitatea sortimentului Brut Non Vintage. Artă asocierii vinurilor este dovedită cu adevărat atunci când sunt realizate astfel de cuvée-uri. Este o artă la care Casa Veuve Clicquot excelează. Sortimentul Brut Yellow Label reflectă bogăția podgoriilor deținute și consecvența stilului casei. Blendul este dominat de soiul Pinot Noir, care conferă consistență sortimentului, căruia i se alătură un procent notabil de Pinot Meunier și Chardonnay care desăvârșesc aroma inedită a vinului, adăugând un plus de armonie și eleganță.*

## Moët & Chandon Brut

75 cl - 650 Lei

---

*Moët Brut Impérial este cel mai renumit sortiment de șampanie din lume. Sortimentul are în spate o tradiție ce depășește pragul de 250 de ani, perioadă în care și-a păstrat aceeași calitate extraordinară și același gust excelent. Cupajul constă în peste 100 de vinuri de cea mai bună calitate, provenite din ani diferiți. Moët Impérial este o șampanie elegantă, al cărei caracter sofisticat este definit de amestecul potrivit de soiuri Pinot Noir 30-40%, Pinot Meunier 30-40% și Chardonnay 20-30%.*

## Prestige des Sacres Blanc de Blancs

75 cl - 490 Lei

---

*Cuvée Dynastie Blanc de Blancs este obținut din 100% struguri Chardonnay și are un caracter elegant și rafinat. Culoarea sa delicată vine însoțită de un nas citric și o paletă de arome proaspete și jucăușe.*

## Mumm Cordon Rouge Brut

75 cl - 650 Lei

---

*Cordon Rouge este o adevărată creație a specialiștilor casei MUMM care păstrează tradiția inițiată în urmă cu 200 de ani. Strugurii proveniți de la cele trei sortimente celebre - Chardonnay, Pinot Menuier și Pinot Noir, continuă să fie recoltați manual ca la început. Eleganța și consistența acestei băuturi fine sunt oferite de combinarea a peste 70 de vinuri, de echilibrarea proporțiilor și de perioada de maturare.*

## Ruinart Blanc de Blancs

75 cl - 1200 Lei

---

*Șampania Ruinart Blanc de Blancs a fost creată pentru a delecta toate simțurile. Are în compoziție cei mai calitativi struguri proveniți din podgoriile Champagne, fapt ce îi conferă consistență și eleganță. Această băutură obținută prin metode tradiționale, lansate de călugărul benedictin Dom Thierry Ruinart, impresionează prin bogăție și rafinament.*

## Louis Roederer - Cristal Brut Vintage 2014

75 cl - 2800 Lei

---

*Louis Roederer este o marcă de șampanii îndrăgită datorită tradiției care marchează acest brand francezesc. Champagne Louis Roederer are o istorie începând cu anul 1833, când creatorul își urma visul de a crea o casă de șampanii clasică, care să nu piară în fața provocării timpului. Solul pe care viile sunt crescute, din faimoasa regiune Champagne, sunt bogate în piatră de calcar, care a devenit emblematică pentru Louis Roederer.*



## \*ALERGENI ALIMENTARI

## \*FOOD ALERGENS

1. Gluten/ *Gluten*
2. Crustacee/ *Crustacens*
3. Moluște/ *Mollusks*
4. Pește/ *Fish*
5. Alune/ *Peanuts*
6. Lupin/ *Lupin*
7. Alune de copac/ *Tree nuts*
8. Soia/ *Soybeans*
9. Ouă/ *Eggs*
10. Lapte/ *Milk*
11. Țelină/ *Celery*
12. Muștar/ *Mustard*
13. Susan/ *Sesame*
14. Dioxid de sulf/ *Sulphur dioxide*
15. Preparate din produse congelate/ *From frozen products*

Alergeni prezentați în ANEXA II a Regulamentului (UE) nr. 1169/ 2011 al Parlamentului European și al Consiliului, din 25 octombrie 2011, privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare. *Alergens listed in Annex II to Regulation (EU) no. 1169/ 2011 of European Parliament and of the Council from 2011, October 25<sup>th</sup> concerning the notification consumers about food.*



### GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

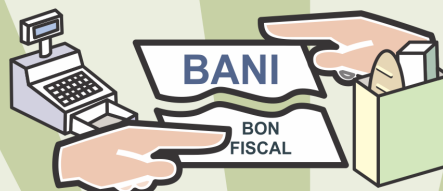
**Daca nu primiti bonul fiscal, aveti obligatia sa-l solicitati!**

**In cazul unui refuz, aveti dreptul de a beneficia de bunul achizitionat sau de serviciul prestat fara plata contravalorii acestuia.**

**Solicitati si pastrati bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare si ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale.**

**Este interzisa inmanarea catre client a altui document, care atesta plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decat bonul fiscal.**

**Pentru a semnala nerespectarea obligatiilor legale ale operatorilor economici, puteti apela gratuit, non-stop serviciul TelVerde al Ministerului Finantelor Publice 0800 800 085**



**Aceste drepturi si obligatii sunt stabilite prin prevederile ordonantei de urgenta a Guvernului nr. 28/ 1999 privind obligatia operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.**