

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 Dinu Bar & Chef Razvan Rosu

Program Restaurant: Mic dejun 7:30-10:30 | Prânz și Cină: 12:30-23:00 | Ultima comandă: ora 22:30
Room Service: Specialitățile a la carte vor fi servite de la 12:30 la 22:30, apelând numărul de telefon 1728.

Restaurant Program: Breakfast 7:30-10:30 | Lunch and Dinner: 12:30-23:00 | Last order: 22:30
Room Service: A la carte specialities will be served from 12:30 until 22:30. Please call 1728.

ANTREURI

APPETIZERS

Salată Asiatică cu edamame, gyoza de pui, legume proaspete și dressing de muștar
Asian Slad with edamame, chicken gyoza and mustard dressing
(1, 9, 12, 15) 300 g - 65 Lei

Carpaccio cu mușchi de vită, mix de frunze și roșii colorate
Beef carpaccio with leaf mix and colored tomatoes
(10, 12, 15) 250 g - 75 Lei

Salată Altitude cu foie gras, nuci, afine și coacăze
Altitude salad with foie gras, walnuts, blueberries and red currants
(10, 12) 300 g - 89 Lei

Salată Elegance cu avocado, legume proaspete și dressing de muștar
Elegance salad with avocado, fresh vegetables and mustard dressing
(12) 300 g - 55 Lei

Duet Asiatic cu sushi de somon cu avocado și creveți în tempura
Asian Duet with sushi of salmon with avocado and shrimp in tempura
(1, 2, 4, 8, 9, 15) 250 g - 75 Lei

Salată Caesar cu somon proaspăt
Caesar salad with fresh salmon
(1, 4, 9, 12, 15) 300 g - 65 Lei

Salată cu ananas și porc
Salad with pineapple and pork
(4, 12, 15) 300 g - 65 Lei

Platou de Brânzeturi Fine Românești cu biscuiți și dulceață de ceapă
Romanian Cheese Plate with biscuits and homemade onion chutney
(1, 10) 300 g - 80 Lei

Mix de frunze, quinoa, avocado și smochine
Quinoa salad with avocado, fresh figs and leaf salad mix
(12) 300 g - 60 Lei

Caracatiță la grătar cu pommes duchesse și măslina Kalamata
Grilled octopus with pommes duchesse and Kalamata olives
(4, 10) 250 g - 95 Lei

“

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

SUPE SOUPS

Supă de rață cu tăiței de casă
Duck soup with homemade noodles
(1, 9, 10, 15)

300 g - 28 Lei

Ciorbă țărănească de vacuță
Countryside beef soup
(11, 15)

300 g - 28 Lei

Ciorbă de fasole cu afumătură și tarhon
Bean soup with smoked pork and tarragon
(11)

300 g - 25 Lei

Crema zilei
Soup of the day

300 g - 22 Lei

“

*Life is a
combination of
magic & pasta!*

PASTE PROASPETE *FRESH PASTA*

Linguine cu creveți, somon, usturoi și sos de roșii proaspete
Linguine with shrimps, salmon, garlic and fresh tomato sauce
(1, 2, 3, 4, 9, 15)

300 g - 85 Lei

Tagliatelle Carbonara cu ouă, chives și pancetta
Tagliatelle Carbonara with eggs, chives and pancetta
(1, 9, 10)

300 g - 55 Lei

Penne cu sos de roșii proaspete și busuioc
Penne with fresh tomato sauce and basil
(1, 9)

300 g - 30 Lei

Risotto cu ciuperci de pădure și parmezan
Risotto with wild mushrooms and parmesan cheese
(10)

300 g - 45 Lei

FEL PRINCIPAL

MAIN COURSE

Piept de rață glazurat, fenicul, sfeclă roșie și piure de păstârnac

Glazed duck breast with fennel, beetroot and parsnip puree

(10, 15)

350 g - 95 Lei

Pulpă de rață confit, cartofi zdrobiți și sfeclă roșie

Confit duck leg with crushed potatoes and roasted beetroot

(10)

300 g - 89 Lei

Porc Ardelenesc cu mix de ciuperci sălbatice, cartofi noi și cimbru proaspăt

Local Pork with wild mushrooms mix, potatoes and fresh thyme

(10, 15)

350 g - 75 Lei

Tagliata de vită Argentina cu mix de frunze, cartofi noi și roșii cherry

Argentine beef tagliata with a mix of leaves, potatoes and cherry tomatoes

(9, 10)

350 g - 128 Lei

Halibut sălbatic cu smochine și reducere de sfeclă roșie

Wild halibut with figs and beetroot reduction

(4, 10, 15)

300 g - 165 Lei

Sea bass sălbatic cu piure de păstârnac și sparanghel

Wild sea bass with parsley puree and asparagus

(4, 10, 15)

350 g - 159 Lei

“

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

FEL PRINCIPAL MAIN COURSE

Pui Fermier, cartofi cu trufe, fasole bob și sos de hribi

Organic Chicken, truffle potatoes, broad beans and mushroom sauce

(10)

350 g - 85 Lei

Burger Vită Angus

Burger de Vită, brânză Năsal, bacon și dulceață de ceapă

Beef Burger, local cheese, bacon and onion chutney

(1, 9, 10, 15)

350 g - 95 Lei

Șnițel din mușchi de vită românesc cu cartofi zdrobiți

Romanian beef schnitzel with crushed potatoes

(1, 9, 10, 15)

350 g - 89 Lei

Șnițel de porc în Panko

Panko pork schnitzel

(1, 9, 15)

150 g - 38 Lei

Șnițel de pui fermier în Panko

Organic Panko chicken schnitzel

(1, 9, 15)

150 g - 38 Lei

GRĂȚAR GRILL

Mușchi de vită Argentina cu sos Bearnaise

Fillet Steak with Bearnaise sauce

(9,10)

180 g - 155 Lei

Antricot de vită Argentina cu sos Bearnaise

Ribeye Steak with Bearnaise sauce

(9,10)

200 g - 155 Lei

Tomahawk Australia, cartofi cu trufe, mix de frunze și sos Bearnaise

(pentru 2/3 persoane, cu precomandă cu 6 ore înainte)

Tomahawk Australia with fries, leaf mix and Bearnaise sauce

(for 2/3 persons, with preorder 6 hours in advance)

(9,10,15)

700 g - 695 Lei

Piept de pui fericit la grătar

Grilled chicken breast

(15)

150 g - 35 Lei

Pulpe de pui dezosate la grătar

Grilled boneless chicken legs

(15)

150 g - 35 Lei

Ceafă de porc românesc

Grilled traditional pork

(15)

150 g - 35 Lei

“

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

GARNITURI *GARNISHES*

Mix de rădăcinoase cu ulei de ierburi

Mixed vegetables with herb oil

(10)

200 g - 29 Lei

Cartofi prăjiți cu trufe și parmezan

French fries with truffles and parmesan cheese

(1, 10)

200 g - 25 Lei

Orez cu ciuperci și legume

Rice with mushrooms and vegetables

200 g - 20 Lei

Sparanghel la grătar

Grilled asparagus

200 g - 35 Lei

“

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

SALATE SALADS

Salată de roșii cherry, mix de frunze și parmezan

Cherry tomatoes and leaf mix salad with parmesan cheese

(10, 12)

200 g - 32 Lei

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

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

(12)

200 g - 19 Lei

Salată de varză

Cabbage salad

200 g - 15 Lei

Salată de murături asortate

Mixed pickled vegetables

200 g - 19 Lei

Salată de ardei copt cu dressing de muștar

Baked red pepper salad with mustard dressing

(12)

200 g - 22 Lei

MENIU PENTRU COPII

KIDS MENU

Paste cu sos de roșii proaspete și busuioc
Pasta with fresh tomato sauce and basil
(1, 9, 10, 15)

200 g - 25 Lei

Șnițel de pui în panko cu piure/cartofi prăjiți
Chicken schnitzel with mashed potatoes/french fries
(1, 10, 15)

200 g - 35 Lei

Șnițel de porc în panko cu piure/cartofi prăjiți
Pork schnitzel with mashed potatoes/french fries
(1, 9, 15)

200 g - 35 Lei

Șnițel Vinez cu vită cu piure/cartofi prăjiți
Wiener beef schnitzel with mashed potatoes/french fries
(1, 15)

200 g - 48 Lei

Cașcaval pane pregătit în casă cu piure/cartofi prăjiți
Homemade fried cheese with mashed potatoes/french fries
(10)

200 g - 29 Lei

“

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

DESERTURI DE CASĂ HOMEMADE DESSERTS

Tartă cu zmeură și înghețată de vanilie
Raspberry tart with vanilla ice cream
(1, 9, 10)

120 g - 32 Lei

Tartă cu nuci și înghețată de vanilie
Walnuts tart with vanilla ice cream
(1, 7, 9, 10)

120 g - 35 Lei

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

200 g - 29 Lei

Frozen nougat cu amaretto și coulis de căpșuni
Frozen nougat with amaretto and strawberry coulis
(1, 5, 9, 10)

120 g - 35 Lei

Creme brulee cu infuzie de ceai negru
Black tea creme brulee
(1, 9, 10)

120 g - 32 Lei

Clătite cu ciocolată
Chocolate pancakes
(1, 9, 10)

150 g - 20 Lei

Înghețată asortată
Assorted ice cream
(1, 9, 10)

120 g - 20 Lei

BĂUTURI DRINKS

Vittel

500 ml - 18 Lei

Evian

330 ml - 18 Lei

Perrier

330 ml - 18 Lei

Dorna Izvorul Alb

Apă minerală plată/ carbogazoasă
Still/ Sparkling water

330 ml - 11 Lei

Dorna Izvorul Alb

Apă minerală plată/ carbogazoasă
Still/ Sparkling water

750 ml - 17 Lei

Aqua Carpatica

Apă minerală plată/ carbogazoasă
Still/ Sparkling water

330 ml - 11 Lei

Aqua Carpatica

Apă minerală plată/ carbogazoasă
Still/ Sparkling water

750 ml - 17 Lei

“
*Wine
is bottled
poetry.*

VINURI ALBE WHITE WINES

Chateau Valvis Private Reserve Chardonnay, Sec
Domeniile Sâmburești

75 cl - 250 Lei

Un vin surprinzător, cuceritor, ce își etalează radios 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. Pare o combinație amețitoare între complexitate și prospețime, alternând cu note onctuoase, rotunde, pline, condimentate pe alocuri cu arome de sâmburi de migdale.

Cuvée Clemance Chardonnay & Fetească, Sec
Crama Serve

75 cl - 180 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.

Tortuga Chardonnay & Sauvignon Blanc, Sec
Crama Rasova

75 cl - 250 Lei

Un asamblaj de Chardonnay și Sauvignon Blanc ce a fost maturat în baricuri de stejar francezesc 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.

Sauvignon Blanc Issa, Sec

Crama La Salina Turda

75 cl - 150 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.

Gramofon Wine Muscat Ottonel 2019

Crama Gramofon Wine

75 cl - 180 Lei

Plantațiile de viță de vie GRAMOFON WINE se află în vecinătatea orașului Urlați, într-o zonă cu rezonanțe vechi balcanice. Zona este cunoscută și ca Drumul Vinului, un drum ce reeditează un segment mai vechi dintr-un drum al vinului folosit de români, care străbătea Europa. Muscat Ottonel are o culoare galben pai cu nuanțe verzui și este un vin ce reușește să fie bogat, aromat și răcoritor în același timp. Un vin cu arome expresive de flori de soc, piersici și caise.

Tămâioasă Românească, Sec

Crama Știrbey

75 cl - 200 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, făcut pentru mesele tuturor pământenilor.

Sole Chardonnay Barrique, Sec

Cramele Recaș

75 cl - 180 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.

Scrisori Chardonnay & Sauvignon Blanc & Muscat, Sec

Crama Hermeziu

75 cl - 110 Lei

Fiecare vin „Scrisori” împărtășește crâmpoie de viață tihnită de boier moldovean și invită la încântare și bucurie în atmosfera arhaică de secol 19.

Solo Quinta Alb, Sec

Cramele Recaș

75 cl - 250 Lei

Solo Quinta 2016 este unul dintre cele mai așteptate vinuri albe de la noi. 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.

Premium Fume 2018, Sec

Crama Budureasca

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.

Primordial Chardonnay 2017 (Organic), Sec

Domeniul Bogdan

75 cl - 220 Lei

Soi francezesc 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.

Principesa Margareta Alb, Sec

Domeniul Coroanei Segarcea

75 cl - 280 Lei

Acest vin este un cupaj formidabil din Chardonnay, Pinot Gris și Viognier, unul dintre cele mai complexe vinuri albe românești, cu o dimensiune florală care dă contur și completează structura fructată și glicerică a vinului. Arome de cireșe și prune albe, vanilie, cărcei de viță, flori proaspete de salcâm, limetă și flori uscate. Parcurs olfactiv de mare întindere, dominat de prospețime.

Tămâioasă Românească, Dulce

Cramele T.R.A.N.T.U.

50 cl - 180 Lei

Cu o tipicitate remarcabilă, aceasta Tămâioasă Românească ne încântă cu arome florale, de trandafir, dar și ușoare note de busuioc. Gustativ, experimentăm senzații de miere acompaniate de o aciditate bună, într-un post-gust mediu.

Caii de la Letea Aligote Volumul II, Sec

Crama Via Viticola Sarica Niculițel

75 cl - 180 Lei

Crama Via Viticola se afla 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

Crama Via Viticola Sarica Niculițel

75 cl - 180 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.

Chateau Valvis Private Reserve Sauvignon Blanc Sec

Domeniile Sâmburești

75 cl - 250 Lei

Chateau Valvis Sauvignon Blanc este un vin cu denumire de origine controlată cules la maturitate deplină. Nuanțele aurii din culoare îi dezvăluie vârsta, însă vinul te surprinde cu o prospețime uimitoare. Notele de soc, ardei gras și coajă de lămâie coaptă se îmbină cu lemnul, printre toate acestea pulsând note vegetale și minerale. Gustul este dens, rotund, cu arome de citrice și fructe albe dulci iar în finalul lung și vibrant apar atingeri tonic minerale care îi oferă un plus de distincție.

Domaine Ceptura Blanc, Sec

Crama Davino

75 cl - 280 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.

INTERNATIONAL INTERNATIONAL

Bovier & Fils, Chablis 1Er CRU, Sec

Franța

75 cl - 350 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. Vinul are o aromă ușoară, plăcută, în ciuda concentrației de alcool de 12 procente.

Feudi di San Gregorio, Greco di Tufo, Sec

Italia

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

Italia

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.

Sancerre Marquis, Sec

Franța

75 cl - 300 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 ROȘII RED WINES

Domaine Ceptura Rouge, Sec *Crama Davino*

75 cl - 350 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.

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

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. Este un vin care își arată adevăratul potențial cu timpul, având un mare potențial de învechire la sticlă.

Cuvée Uberland, Sec *Cramele Recaș*

75 cl - 350 Lei

Cuvée Uberland este un cupaj de Cabernet Sauvignon și Merlot. 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.

Petit Verdot, Sec

Crama Via Viticola Sarica Niculițel

75 cl - 300 Lei

Un vin roșu sec realizat exclusiv din struguri Petit Verdot - Petit Verdot Pergament, maturat timp de 1 an în barrique franțuzesc de primă umplere. Vinul dezvăluie o sa-voare distinctă, cu o aciditate pregnantă și o aromă condimentată.

Prince Matei Merlot Reserva 2016, Sec

Crama Via Viticola Sarica Niculițel

75 cl - 350 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.

Gramofon Wine Virtuoz Merlot 2018, Sec

Crama Gramofon Wine

75 cl - 250 Lei

Un Merlot cu viziuni înalte și cu o armonie a gustului ce merită descoperită. 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 post-gustului plin, fructat și desăvârșit.

Gramofon Wine Virtuoz Fetească Neagră, Dulce

Crama Gramofon Wine

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.

Merlot Prestige Domeniul Coroanei, Sec

Crama Segarcea

75 cl - 140 Lei

Un vin creat în spirit clasic. Rezultatul este un vin corpolent, sobru, cu o aromă dominantă de fructe de pădure, ascuțimi de ierburi aromatice, totul învelit în aromă inconfundabilă de lemn și vanilie a unui vin baricat.

Cabernet Sauvignon Prestige Domeniul Coroanei, Sec

Crama Segarcea

75 cl - 140 Lei

Aromele variază de la gem, la fructe proaspete și vanilie, fiind resimțite atât la nivelul nasului cât și la gust, unde taninurile echilibrate și corpul athletic se îmbină perfect cu finish-ul amplu și lung.

Vinca Benedict Pinot Noir, Sec

Crama Carastelec

75 cl - 200 Lei

Este un vin creat în onoarea Papei Benedict al XIV-lea, care în anul 1754 a dăruit bisericii din Carastelec dreptul de a ține hramul. Vinul are o culoare fină rubinie. Arome olfactive intense de fructe roșii, cireșe coapte, zmeură, mure, cu o ușoară tentă de vanilie, tutun și nuanțe afumate, prăjite. Corp elegant și taninuri supte, dar coapte, ce se armonizează perfect cu aciditatea vinului. Arome de fructe roșii alături de gusturile complexe, pământoase, specifice Pinot Noir. Un postgust persistent, plin de condimente.

Pinot Noir Issa, Sec

Crama La Salina Turda

75 cl - 160 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. Gustativ, surprinde prin rotunjimea sa, taninurile fine ce transmit un potențial de învechire, alcool bine integrat, foarte bine echilibrat și impresionând prin persistența și postgustul îndelungat.

Cuvée Guillaume, Sec

Crama Serve

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, cireasă, vișină, condimentat, sămbure de migdală și un gust de cireasă bine coaptă, zmeură și mură albastră. Un vin corpulent și delicat cu tanini fini.

Gitana Lupi, Sec

Crama Gitana

75 cl - 350 Lei

Lupi, din gama Premium Gitana, este un vin roșu cu o puternică amprentă de caracter. În acest vin predomină soiul Saperavi în cupaj cu Cabernet Sauvignon și Merlot. Lupi este caracterizat de un gust intens, puternic, dar echilibrat, în care predomină aromele de prune și mure, dar și cele de cireșe confiate, tutun, ceai negru, piper și ciocolată neagră. Poate fi servit alături de carne la grătar, preparate pe bază de vânat cu pene, ciuperci și alte legume prăjite, ciocolată neagră sau țigări de foi.

Primordial Fetească Neagră 2017 (Organic), Sec

Domeniul Bogdan

75 cl - 240 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.

Chateau Valvis Cabernet Sauvignon, Sec

Domeniile Sâmburești

75 cl - 280 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. Își afirmă originea burgheză, proveniența din viile nobile aflate în terroir-ul binecuvântat al Dealurilor Oltului.

Pătrar Fetească Neagră 2017, Sec

Domeniul Bogdan

75 cl - 490 Lei

Gama Pătrar reprezintă expresia naturii în cea mai simplă formă, care pleacă de la ideologia producătorului Domeniul Bogdan de a aplica principiile agriculturii biodinamice pentru a obține vinuri organice. Feteasca Neagră cultivată pe terroirul dobrogean din parcele bogate în humus oferă consumatorului o experiență unică și captivantă dedusă prin expresia aromelor fructate și a gustului condimentat.

Pătrar Syrah 2017, Sec

Domeniul Bogdan

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 2017, Sec

Domeniul Bogdan

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 vară și pădure, foarte bine structurat, cu taninuri ferme și un caracter puternic

Cuvée Alexandru, Sec

Crama S.E.R.V.E.

75 cl - 400 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.

Chateau Valvis Private Reserve Fetească Neagră, Sec

Domeniile Sâmburești

75 cl - 220 Lei

Are o intensitate greu de egalat, cu reflexe violacee. Vinul are o tipicitate specifică soiului, sesizabilă prin corpolența și aromele sale complexe, cu note de fruct copt. Condimente exotice, cuișoare, piper.

Principesa Margareta Roșu, Sec

Domeniul Coroanei Segarcea

75 cl - 280 Lei

Principesa Margareta Vin Roșu este primul sortiment de vin românesc realizat în exclusivitate din soiul Marselan. Note expresive de fructe de pădure proaspete, cacao, ciocolată, rom, nucă de cocos și un strop de condimente.

Scrisori Fetească Neagră și Cabernet Sauvignon, Sec

Crama Hermeziu

75 cl - 110 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.

Selene Merlot, Sec

Cramele Recaș

75 cl - 230 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 se identifică tente palide de mosc, vanilie sau scorțișoară.

INTERNAȚIONAL INTERNATIONAL

Achaval Ferrer Malbec Mendoza, Sec

Argentina

75 cl - 350 Lei

Achaval Ferrer Malbec este un vin roșu bogat, obținut din cei mai fini struguri din Argentina. Aduce arome de fructe de pădure roșii, se amestecă cu note de pământ, cafea și ciocolată, echilibrate cu taninuri catifelate. Curajos și totuși delicios, acest Malbec frumos poate fi acompaniat cu o friptură la grătar sau cu carne de vânat, cum ar fi bizonul.

Errazuriz Kai

Chile

75 cl - 1900 Lei

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

Banfi Poggio alle Mura Brunello di Montalcino DOCG, Sec

Italia

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.

Brunello di Montalcino, Castello Banfi, Sec

Italia

75 cl - 480 Lei

Acest Brunello di Montalcino este obținut din struguri Sangiovese și este învechit în butoaie de stejar francezesc 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 supracapte, ciocolată neagră, lemn dulce și condimente.

Zenato Amarone Valipoli 2016

Italia

75 cl - 690 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.

Marques de Murrieta Castillo Ygay Tinto Rioja Gran Reserva Especial - rosso 2009

Spania

75 cl - 2500 Lei

Sufletul unei crame legendare într-o ediție limitată de excepție. Marqués de Murrieta Gran Reserva Especial 2009 este o ediție limitată pe care crama centenară Riojan a produs-o exclusiv pentru selecția de vinuri datorită relațiilor excelente care i-au unit de ani de zile.

Marques de Murrieta Rioja Tinto reserve, Sec

Spania

75 cl - 480 Lei

Cele 300 de hectare ale domeniului Ygay aduc anual cele mai bogate recolte de Tempranillo, Mazuelo, Garnacha și Graciano, struguri de proveniență spaniolă din care se fabrică vinuri alese, care aduc cinste cramei legendare a regiunii. Recolta a fost produsă manual, iar procesul de îmbătrânire a avut loc în butoaie de stejar american vreme de 18 luni, apoi în butoaie noi vreme de 8 luni, iar la final în sticlă. Acest lucru a dus la dezvoltarea unui nor complex și puternic de arome care se dezlănțuie la nivel olfactiv, unde domină parfumul seducător de fructe roșii închise, note florale, dar și urme de tabac sau trufe.

Pessac-Leognan Chateau Smith Haut Lafitte 2013

Franța

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 La Gaffeliere, Saint-Emilion

Franța

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

Franța

75 cl - 1400 Lei

Château Dauzac 2017 este un vin roșu din Bordeaux cu denumirea de origine Margaux. Situată pe malul stâng al Bordeauxului, proprietatea este una dintre cele mai mari proprietăți care beneficiază de cele mai mari creșteri ale Médocului, iar vinul său a fost clasificat pe locul 5 din 1855. Cupajul acestui vintage este dominat de Cabernet Sauvignon (70%) și completat de Merlot la 30%. O culoare roșie destul de plină de puritate te invită să descoperi o paletă aromatică de o mare bogăție.

Château De Lamarque 2016

Franța

75 cl - 490 Lei

Château Lamarque a fost construit la o graniță a provinciei antice Guyenne. Fortul din secolul al XI-lea este acum cadrul extraordinar pentru crama unde se produc vinurile Lamarque. Proprietatea are 35 de hectare de podgorii (45% Cabernet Sauvignon) în denumirea Haut-Médoc.

Saint Emilion Grand Cru Classe Le Petit Cheval 2014

Franța

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.

VINURI ROZE

ROSÈ WINES

Caii de la Letea Volumul II Roze, Sec

Crama Via Viticola Sarica Niculițel

75 cl - 180 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 Fe-tească 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 cu legume.

Domaine Ceptura Rosé, Sec

Crama Davino

75 cl - 250 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.

Primordial Merlot Rose, Sec

Crama Domeniul Bogdan

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.

Cricova Prestige Roze, Sec

Crama Cricova

75 cl - 150 Lei

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

Chateau Valvis Private Reserve Cabernet Sauvignon & Merlot, Sec
Domeniile Sâmburești

75 cl - 250 Lei

Chateau Valvis Private Reserve Rose este un vin cu denumire de origine controlată cules la maturitate deplină. Dens, solid, extractiv, vinul dezvăluie parfumuri dulci de fructe roșii pudrate cu zahăr vanilat, note de ceai verde și frumoase tușe vegetale. Gustul plin rotund e dominat de senzații discrete fructate, însă finalul în care apar note citric vegetale și atigeri minerale aduce vinul în nota eleganței.

Sole Roze Fetească Neagră & Pinot Noir Sec, Sec
Cramele Recaș

75 cl - 200 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 plapânde, dar și un accent mineral pronunțat.

Cuvee Sissi Rose, Sec
Crama S.E.R.V.E.

75 cl - 180 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.

Scrisori Fetească Neagră, Busuioacă Bohotin & Cabernet Sauvignon, Sec
Crama Hermeziu

75 cl - 110 Lei

Fiecare vin „Scrisori” împărtășește crâmpie de viață tihnită de boier moldovean și invită la încântare și bucurie în atmosfera arhaică de secol 19.

Premium Rosé 2018, Sec

Crama Rasova

75 cl - 150 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.

INTERNATIONAL INTERNATIONAL

Cuvée la Chapelle Sainte Roseline Cru Classe Rose, Sec

Franța

75 cl - 480 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

Franța

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.

ȘAMPANIE ' CHAMPAGNE

Dom Perignon Brut

75 cl - 3100 Lei

Povestea faimosului sortiment francez 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

75 cl - 650 Lei

Renumele unei case producătoare de șampanie este dat de calitatea sortimentului Brut Non Vintage. Arta 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%.

LOUIS ROEDERER – CRISTAL Brut Vintage 2013

75 cl - 3200 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.

LOUIS ROEDERER – LOUIS ROEDERER Brut Collection

75 cl - 750 Lei

Fiecare sticlă îmbină armonios prospețimea ultimei recolte cu minim 20% vinuri "reserve" care au fost învechite 10 ani în butoaie de stejar francez, pentru a da șampaniei acea vînzitate inconfundabilă. Cel puțin 10% din strugurii proaspeți se maturează în butoaie de stejar. Fermentarea malolactică este parțială. Învechirea pe drojdie se face pentru minim 3 ani în sticle, în pivnițele Louis Roederer.

VINURI LA PAHAR

GLASS OF WINE

Alb / White

Chardonnay Baricat, Sec

Domeniul Bogdan

15 cl - 25 Lei

Un caracter puternic-structurat și aromat de flori albe de câmp, mușcate, urzică și flori de tei. Notele de mere verzi și caise se îmbină cu cele de fructe tropicale într-un spectru aromatic inedit, de o culoare galben-pai.

Iacob Alb, Sec

Crama Davino

15 cl - 34 Lei

Gust proaspăt, fructuos, echilibrat, fin dar amplu, extractiv și persistent. Vin cu o culoare galben-verzui, buchet intens și persistent, floral, cu nuanțe de flori de vița de vie și note ușor minerale, persistent.

Cuvee Clemence Chardonnay & Fetească Albă, Sec

Crama SERVE

15 cl - 36 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, produs în serie limitată.

Roșu / Red

Merlot Reserva, Sec

Domeniul Bogdan

15 cl - 25 Lei

Maturat în baricuri de stejar franțuzesc timp de 6 luni, am creat un Merlot deosebit de prietenos și elegant, acesta dezvoltând arome de ciocolată neagră, lichior de vanilie, magiun de prune și mure.

Iacob Roșu, Sec

Crama Davino

15 cl - 34 Lei

Cabernetul se împletește cu Feteasca Neagră într-un mod deosebit de atrăgător. O surpriză plăcută din partea producătorului, care oferă prin Iacob Roșu o calitate ce depășește cu mult condiția de gamă medie.

Cuvee Guillaume, Sec

Crama SERVE

15 cl - 36 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, cireașă, vișină, condimentat, sâmbure de migdală și un gust de cireașă bine coaptă, zmeură și mură albastră. Un vin corpolent și delicat cu tanini fini.

Roze / Rosé

Cabernet Sauvignon, Sec

Domeniul Bogdan

15 cl - 25 Lei

Este un vin atractiv, de vară, cu o culoare roz pal și arome de căpșuni, zmeură proaspătă și condimente. Gustul este revigorant, fiind susținut de o aciditate mai ridicată, cu final persistent și cu o explozie de fructe.

Iacob Rosé, Sec

Crama Davino

15 cl - 34 Lei

Se produce în anii favorabili prin vinificarea în alb a strugurilor roșii din soiurile Merlot și Cabernet Sauvignon. Pentru fermentare sunt folosite musturi obținute atât prin metoda de separație gravitațională, cât și musturi separate prin presare pneumatică.

Cuvée Sissi, Sec

Crama SERVE

15 cl - 36 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. Fiecare bob de strugure este în perfectă armonie cu tine. Vei tresări la vibrația gustului citric și aromat.

Spumant / Sparkling wine

Spumant Clasic Rose, Sec

Crama Cricova

15 cl - 34 Lei

Este un spumant obținut din struguri de Cabernet Sauvignon prin metoda tradițională cu fermentare în sticlă.

De desert / Dessert wine

Tămâioasă Românească, Dulce

Cramele T.R.A.N.T.U.

10 cl - 34 Lei

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

Gramofon Wine Virtuoz Fetească Neagră, Dulce

Crama Gramofon Wine

10 cl - 25 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.

*ALERGENI ALIMENTARI

* *Food Allergens*

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 25th concerning the notification consumers about food.



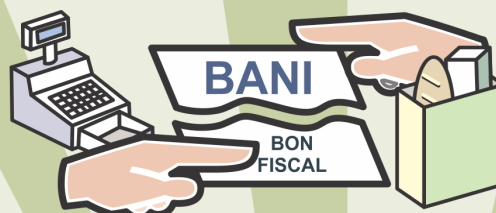
GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

Daca nu primesti 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.