



# ***À LA CARTE MENU***

*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

**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 - 120 Lei

**Salată Altitude cu brânză de capră în panko, pere, miez de nucă și afine**

*Altitude Salad with goat cheese, pears, walnuts and blueberries*

(1, 7, 10, 15)

200/80/20 g - 75 Lei

**Salată Elegance, gyoza cu pui, ananas și legume proaspete**

*Elegance Salad with chicken gyoza, fresh vegetables and pineapple*

(1, 12, 15)

150/70/20/20 g - 65 Lei

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

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

(10, 12, 15)

100/30/20/10 g - 105 Lei

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

*Grilled octopus with pommes duchesse and mixed leaves*

(4, 10)

80/100/20 g - 125 Lei

**Tartar de ton cu avocado și sriracha**

*Tuna tartar with avocado and sriracha*

(4, 9)

100/80/20 g - 80 Lei

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

*Cheese board with biscuits and homemade onion chutney*

(1, 10)

200/20/30 g - 85 Lei

## SUPE SOUPS

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

50/50/200 g - 32 Lei

**Ciorbă ardelenescă de vițel**  
*Countryside veal 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 FRESH PASTA

**Linguine cu creveți, usturoi și sos de roșii proaspete**  
*Prawn linguini with garlic and fresh tomato sauce*  
(1, 2, 3, 9)

150/80/40 g - 80 Lei

---

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

150/30/50 g - 65 Lei

---

**Penne primavera cu zucchini, roșii cherry și busuioc**  
*Penne primavera with zucchini, cherry tomatoes and basil*  
(1, 9, 15)

150/50/50 g - 45 Lei

---

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

150/50 g - 40 Lei

---

**Risotto cu ciuperci de pădure, parmezan și salsa de trufe negre**  
*Risotto with wild mushrooms, parmesan cheese and black truffles salsa*  
(10)

200/90/2 g - 60 Lei

---

# FEL PRINCIPAL

## MAIN COURSE

**Cotlete berbecuț Irlanda cu piure de dovleac și legume verzi**  
*Irish lamb cutlets with pumpkin puree and green vegetables*  
(10)

150/50/100 g - 180 Lei

---

**Porc Ardelenesc: Ceafă porc cu mix de ciuperci sălbatice, terină de mămăligă cu roșii uscate și cimbru proaspăt**  
*Local pork with mix of wild mushrooms, polenta terrine with sun-dried tomatoes and fresh thyme*  
(10, 15)

150/100/50 g - 85 Lei

---

**Piept de rață glazurat, broccoli, duo de morcov, sos de afine și piure de păstârnac**  
*Glazed duck breast, broccoli, carrots, parsnip puree and blueberry sauce*  
(10, 15)

150/80/50 g - 125 Lei

---

**Sea bass sălbatic cu piure de păstârnac, ciuperci Pleurotus și sparanghel**  
*Wild Sea bass with parsnip puree, Pleurotus mushrooms and asparagus*  
(4, 10)

150/50/50/50 g - 175 Lei

---

**File de ton cu piure de dovleac, broccoli, sfeclă roșie și fresh lime**  
*Tuna loin with pumpkin puree, broccoli, beetroot and lime*  
(4, 10, 15)

150/30/20/100 g - 110 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 wild mushroom sauce*  
(10)

150/100/50/50 g - 79 Lei

---

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



Valori nutriționale  
Nutritional values

**Sote de Rădăcinoase cu brânză feta, căpșuni, mix de semințe, avocado și reducere de sfeclă**

*Sauté root vegetables with feta cheese, strawberries, mixed seeds, avocado and beetroot reduction*

(10)

150/50/30/20 g - 70 Lei

**Burger Altitude**

**Burger de Vită, brânză cheddar, bacon și dulceață de ceapă**

*Beef burger, cheddar cheese, bacon and onion chutney*

(1, 9, 10, 15)

120/50/150 g - 95 Lei

**Burger Vegetarian servit cu cartofi prăjiți**

*Vegetarian Burger served with fries*

(1, 9, 10, 15)

100/50/150 g - 85 Lei

**Șnițel Altitude vienez cu mix de frunze**

*Altitude veal schnitzel with mixed leaves*

(1, 9, 12, 15)

150/30 g - 95 Lei

**Șnițel de pui fermier în Panko**

*Cornfed chicken schnitzel*

(1, 9, 15)

150 g - 49 Lei

# FROM OUR GRILL

## GRILL

### Carne roșie *Red meat*

**Tomahawk Prime USA, cartofi cu trufe și parmezan, legume la grătar, mix frunze și sos Bearnaise (pentru 2/3 persoane, cu precomandă cu minim 6 ore înainte)**  
*Tomahawk Prime USA, truffle and parmesan fries, grilled vegetables, mixed leaves and Bearnaise sauce (for 2/3 people, pre-order at least 6 hours in advance)*  
(9, 10, 12, 15)

**800/200/150 g - 750 Lei**

---

**Mușchi de vită Argentina cu sos Bearnaise**  
*Argentina fillet steak with Bearnaise sauce*  
(9, 10)

**150/10 g - 160 Lei**

---

**Antricot de vită Argentina cu sos Bearnaise**  
*Ribeye steak with Bearnaise sauce*  
(9, 10)

**200/10 g - 160 Lei**

---

### Carne albă *White meat*

**Piept de pui la grătar**  
*Grilled chicken breast*  
(15)

**150 g - 39 Lei**

---

**Pulpe de pui dezodate la grătar**  
*Grilled boneless chicken legs*  
(15)

**150 g - 39 Lei**

---

**Ceafă de porc**  
*Pork*  
(15)

**150 g - 45 Lei**

---

# GARNITURI

## GARNISHES



Valori nutriționale  
Nutritional values

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

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

150 g - 35 Lei

---

### Cartofi prăjiți cu trufe și parmezan

*Fries with truffles and parmesan cheese*

(1, 10, 15)

150 g - 35 Lei

---

### Cartofi noi copti

*Roasted new potatoes*

(10)

150 g - 29 Lei

---

### Sparanghel proaspăt la grătar

*Grilled asparagus*

150 g - 49 Lei

---

### Piure de cartofi

*Mashed potatoes*

(10)

200 g - 29 Lei

---

“  
Garnishes must  
be matched like  
tie to a suit!

# 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 - 39 Lei

---

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

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

(12)

150 g - 29 Lei

---

### Salată de varză

*Cabbage salad*

150 g - 25 Lei

---

### Salată de murături asortate

*Mixed pickled vegetables (homemade)*

150 g - 39 Lei

---

### Salată de ardei copt cu dressing de muștar

*Baked red pepper salad with mustard dressing*

(12)

150 g - 29 Lei

---



Valori nutriționale  
Nutritional values

## MENIU PENTRU COPII

### *KIDS MENU*

**Penne cu sos de roșii proaspete**  
*Penne with fresh tomato sauce*  
**(1, 9, 10, 15)**

**100/100 g - 35 Lei**

---

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

**100 g - 35 Lei**

---

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

**150 g - 45 Lei**

---

“

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

## DESERTURI DE CASĂ HOMEMADE DESSERTS

**Delicii dulci variate (pentru 4 persoane): gogoșele pavanași, tagliatta de clătite cu miere sălbatică și nuci, tartă vegană, brownie, înghețată asortată**  
*Sweet delights platter (for 4 people): mini donuts, pancakes with wild honey and walnuts, vegan tart and chocolate brownie, assorted ice cream*  
(1, 7, 9, 10, 15)

50/50/50/50/160 g - 130 Lei

**Altitude vegan tart cu cocos și curmale**  
*Vegan Tart with coconut and dates*  
(7)

100/50 g - 45 Lei

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

100/40 g - 45 Lei

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

80/20/20 g - 45 Lei

**Clătite cu miere sălbatică și nuci**  
*Pancakes with wild honey and walnuts*  
(1, 7, 9, 10)

100/50 g - 45 Lei



Valori nutriționale  
Nutritional values

**Crème Brûlée cu mousse de fistic**

*Pistachio crème brûlée*

**(1, 9, 10)**

**120 g - 45 Lei**

---

**Brownie cu înghețată de vanilie**

*Chocolate brownie with vanilla ice cream*

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

**100/40 g - 45 Lei**

---

**Înghețată asortată**

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

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

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

**120 g - 45 Lei**

---

**Înghețată cu caramel sărat cu topping pretzel**

*Salted caramel ice cream with pretzel topping*

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

**120 g - 49 Lei**

---

**Înghețată artizanală cu nuci și miere**

*Artisanal ice cream with nuts and honey*

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

**120 g - 49 Lei**

---

**Iaurt cu topping din sos de cireșe**

*Yogurt with cherry sauce topping*

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

**120 g - 49 Lei**

---

## ROOM SERVICE

**Platou mix de brânzeturi și mezeluri fine (pentru 2 persoane)**

*Platter of fine cheese and charcuterie (for 2 people)*

**(1, 10)**

200/200 g - 89 Lei

**Platou fructe feliate**

*Platter of fresh fruits*

300 g - 55 Lei

**Pentru comenzi, apălați interior 1728.**

**Pentru servirea în cameră se percepe o taxă suplimentară de 15 lei/comandă.**

**Până la ora 22.30 se poate comanda orice preparat din meniul à la carte, după ora 22.30 sunt disponibile doar cele două preparate.**

*For orders, call extension 1728.*

*An additional fee of 15 lei/order is charged for room service.*

*Until 10.30pm you can order any dish from the à la carte menu, after 10.30pm only the two dishes above are available.*

# BĂUTURI DRINKS

Vittel

500 ml - 25 Lei

---

Evian

330 ml - 25 Lei

---

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

330 ml - 15 Lei  
750 ml - 25 Lei

---

“  
*The best wines  
are the ones we  
drink together.*

## DOMENIILE SÂMBUREȘTI

### *Vinuri Albe / White wines*

#### **Chateau Valvis Private Reserve Chardonnay, Sec**

75 cl - 250 Lei

*Un vin surprinzător, cuceritor, ce își etalează radii culorile sale 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.*

#### **Carpathia Sauvignon Blanc, Sec**

75 cl - 220 Lei

*Sauvignon Blanc, de o culoare solară și strălucitoare, ajunge să impresioneze mai ales prin aroma proaspătă de citrice, cu note de grapefruit, lime și fructe exotice.*

### *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, robust, maiestuos. Printr-o îmbinare fascinantă, se simt tușe discrete de afine, prune uscate, smochine, ciocolată și tutun.*

#### **Carpathia Fetească Neagră, Sec**

75 cl - 220 Lei

*Feteasca Neagră este un vin cu individualitate. Soiul anunță venirea sărbătorilor, fiind elementul care nu trebuie să lipsească de pe masa festivă alături de mâncărurile tradiționale.*

# CRAMA SERVE

## *Vinuri Albe / White wines*

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

75 cl - 220 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 și culoarea trandafirie te va face să te pierzi în imagini diafane. Obținut prin metoda saignee (surgerea 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, cireașă, vișină, condimentat, sâmbure de migdală și un gust de cireașă 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 franțuzești 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.*

## 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 este unul dintre cele mai așteptate vinuri albe de la Recaș. Cupajul de culoare galben auriu 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 - 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 plăpânde, dar și un accent mineral pronunțat.*

## Vinuri Roșii / Red wines

### Cuvée Uberland, Sec

75 cl - 390 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

### Davino 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

### Davino Rosé, Sec

75 cl - 240 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 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.*

### Davino Rezerva, 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 trei soiuri care intră în sortiment sunt vinificate separat.*

## CRAMA VILLA VINEA

## Vinuri Albe / White wines

### Riesling De Rhein Selection, Sec

75 cl - 190 Lei

---

*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.*

### Sauvignon Blanc Selection, Sec

75 cl - 220 Lei

---

*Vinurile VILLA VINEA sunt rezultatul unui microclimat unic, seva unui pământ extraordinar, amplasat pe valea râului Târnavă Mică, una dintre cele mai vechi regiuni viticole ale Transilvaniei. Combinația de soiuri plantate pe pantele cu expoziție predominant sudică este unică. Vânturile vestice și nord-vestice favorizează reglarea ritmului viței, evaporând apa în exces provenită din roua dimineții, ceață sau precipitații, ajutând astfel ca strugurii să rețină zaharuri, aciditate tipică și arome specific acestui terroir.*

## Vinuri Roșii / Red wines

### Pinot Noir Selection, Sec

75 cl - 270 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.*

## Rubin Selection – Cuvee Zweigelt, Merlot și Fetească Neagră, Sec

75 cl - 270 Lei

---

*Oenologul cramei este italianul Celestino Lucin, deținătorul titlului Winemaker of the Year 2009, acordat de publicația italiană de vinuri Gamberto Rosso, asistat de către șeful de cramă Mihaly Denes. Combinația între tradiția vinului transilvănean și tehnologia modernă și inovatoare, în acest caz, conduce la un rezultat care poate fi regăsit în titlurile și medaliile acordate vinurilor VILLA VINEA, încă din primul an de producție, 2011, vinuri deosebite prin complexitatea aromatică, echilibru, tanini catifelați și un postgust lung.*

## CRAMA VIA VITICOLA SARICA NICULIȚEL

### *Vinuri Albe / White wines*

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

75 cl - 190 Lei

---

*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 Roșii / Red wines*

#### Prince Matei Merlot, 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 - 260 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.*

## Vinuri Roze / Rose wines

### Primordial Rose, Sec

75 cl - 250 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 - 280 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 - 520 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 - 520 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 - 180 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 - 250 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 - 150 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 - 150 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 - 150 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 debateri 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 francez 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 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 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 - 250 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**

75 cl - 250 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 postgust mediu.*

# CRAMA VITIS

## *Vinuri Albe / White wines*

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

**75 cl - 150 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 - 150 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 - 150 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.*

# INTERNATIONAL INTERNATIONAL

“  
Wine  
is bottled  
poetry.”

## 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*

#### **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.*

### *Vinuri Roșii / Red wines*

#### **Albert Bichot Nuits-Saint-Georges, Sec**

75 cl - 850 Lei

*Din 1831, familia Bichot a fost în fruntea vinurilor din Burgundia. De-a lungul a 6 generații, stilul casei a devenit din ce în ce mai rafinat și distinct în eleganță.*

## 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.*

## Carillon de l'Angelus, 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 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, 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, Sec

75 cl - 1600 Lei

---

*Un nas consistent din 2015 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, Sec

75 cl - 1800 Lei

---

*Chateau Pape Clement 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 - 250 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.*

### Montemagno Soranus Barolo DOCG, Sec

75 cl - 600 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 supracapte, 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, Castello Banfi DOCG, Sec**

75 cl - 1900 Lei

---

*Podgoria "Poggio all'Oro" este 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, 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, Sec**

75 cl - 1100 Lei

---

*Nicolás Catena Zapata 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, Sec**

75 cl - 1500 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 supliniit armonios de gustul plin, echilibrat și moale.*

# ȘAMPANIE CHAMPAGNE

## Dom Perignon Brut Vintage

75 cl - 3200 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.*

## Louis Roederer Cristal Brut Vintage

75 cl - 3200 Lei

---

*Louis Roederer este o marcă de șampanii îndrăgită datorită tradiției care marchează acest brand francez. 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.*

## 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.*

## Ruinart Blanc de Blancs

75 cl - 1100 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.*

## Veuve Clicquot Brut Rose

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%.*

## 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.*

## Le Contesse Brut

75 cl - 190 Lei

---

*Prosecco este un vin spumant italian care își ia numele de la soiul de struguri Prosecco (cunoscut și sub numele de Glera) din care este produs în principal. Originile Prosecco datează din secolul al XVIII-lea, când a fost produs în regiunea Veneto din nordul Italiei. Regiunea, în special zonele Conegliano și Valdobbiadene, rămâne astăzi inima producției de Prosecco.*

**\*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.**