

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 Dan 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.

În perioada 23.12 - 07.01 și în toate weekend-urile până la 28.02, programul Room Service va fi extins până la ora 02.00, cu un meniu special în intervalul orar 22.30-02.00:

- PLATOU BRÂNZETURI (camembert, roquefort, emmentaler, telemea capră, biscuiți sărați, struguri, prune confiate, nuci) - 95 lei, 320 gr
- PLATOU SALAMI (prosciutto, salam uscat, mușchi file, chorizo, grisine) - 95 lei, 350 gr

*Taxă service: 15 lei/comandă

Restaurant schedule: Breakfast 7:30-10:30 | Lunch and Dinner: 12:30-23:00 | Last order: 22:30

Room Service*: A la carte specialties will be served from 12:30 to 22:30, calling the phone number 1728.

From 23.12 to 07.01 and on all weekends until 28.02, the Room Service program will be extended up until 02.00, with a special menu between 22.30 and 02.00:

- CHEESE PLATE (camembert, roquefort, emmentaler, goat cheese, salty crackers, grapes, candied plums, walnuts) - 95 lei, 320 gr
- SALAMI PLATE (prosciutto, dried salami, tenderloin, chorizo, breadsticks) - 95 lei, 350 gr

*Service fee: 15 lei/order

ANTREURI

APPETIZERS

Terină de foie gras, brișă de casă, dulceață de ceapă și ciocolată neagră

Foie gras, homemade brioche, onion jam and dark chocolate

(1, 9, 12)

50/50/50 g - 120 Lei

Carpaccio Argentina cu mix de frunze și roșii colorate

Beef carpaccio with mixed leaves and colored tomatoes

(10, 12, 15)

150/50/30/20 g - 85 Lei

Salată Altitude cu foie gras, nuci, afine și coacăze

Altitude salad with foie gras, walnuts, blueberries and red currants

(10, 12)

200/50/10/20/20 g - 110 Lei

Salată Elegance cu gyoza de pui, ananas și legume proaspete

Elegance salad with chicken gyoza, pineapple and fresh vegetables

(12)

150/100/30/20 g - 75 Lei

Duet sushi și creveți în tempura

Duo of sushi and tiger prawns in tempura

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

150/100 g - 75 Lei

Caviar Beluga Sturion

Sturgeon Beluga Caviar

(1, 10, 11)

50 g - 680 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

Mix de frunze, quinoa, avocado și smochine

Quinoa salad with avocado, fresh figs and mixed leaves

(12)

100/100/50/20 g - 65 Lei

Caracatiță la grătar cu pommes duchesse și mix de frunze

Grilled octopus with pommes duchesse and mixed leaves

(4, 10)

100/100/20 g - 115 Lei

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

SUPE SOUPS

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

50/50/200 g - 32 Lei

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

50/250 g - 32 Lei

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

50/250 g - 29 Lei

Crema zilei
Soup of the day

300 g - 29 Lei

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)

100/150 g - 85 Lei

Tagliatelle Carbonara cu ouă, chives și pancetta

Tagliatelle Carbonara with eggs, chives and pancetta

(1, 9, 10)

50/50/150 g - 65 Lei

Penne cu sos de roșii proaspete și busuioc

Penne with fresh tomato sauce and basil

(1, 9)

100/150 g - 35 Lei

Gnocchi cu spanac, brânză Roquefort și nuci

Gnocchi with spinach, Roquefort cheese and walnuts

(1, 7, 10)

50/200/20 g - 49 Lei

Risotto cu dovleac, parmezan și trufe negre

Risotto with butternut squash, parmesan and black truffles

(10)

250/50/30 g - 55 Lei

Pizza Altitude cu Brânzeturi Românești și trufe negre

Homemade Altitude pizza with local cheese and black truffles

(1, 10)

200/150 g - 95 Lei

Pizza Prosciutto Funghi

Homemade prosciutto funghi pizza

(1, 10)

200/150 g - 60 Lei

Pizza Margherita cu busuioc proaspăt

Homemade Margherita pizza with fresh basil

(1, 10)

200/150 g - 60 Lei

Focaccia cu parmezan și ulei de măsline

Focaccia with parmesan and olive oil

(1, 9, 10)

170 g - 22 Lei

FEL PRINCIPAL

MAIN COURSE

Cotlete berbecuț Irlanda cu piure de păstârnac și legume verzi

Irish lamb cutlets with parsnip puree and green vegetables

(10)

200/50/100 g - 175 Lei

Ficat vițel Black Angus cu cartof aromatizat, reducere de vin și chipsuri de păstârnac

Black Angus calves liver with flavored potato, wine reduction and parsnip chips

(10, 15)

150/150 g - 95 Lei

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

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

(10, 15)

150/150/50 g - 135 Lei

Piept de rață glazurat, broccoli, sfeclă roșie, sos de afine și piure de păstârnac

Glazed duck breast, broccoli, beetroot, blueberry sauce and parsnip puree

(10, 15)

200/50/50/50 g - 110 Lei

Mușchi de cerb cu piure de dovleac, fenicul, duo de morcov și ciocolată neagră

Venison loin with pumpkin puree, fennel, carrot and dark chocolate sauce

(10, 15)

150/100/50/50 g - 155 Lei

Vită Creekstone la foc încet cu piure de cartof aromatizat și sos de vin

Slow cooked Creekstone beef with flavored mashed potatoes and red wine gravy

(10)

100/150/50 g - 155 Lei

Redfish cu fenicul, pancetta, mazăre, piure de păstârnac și icre roșii

Redfish with fennel, pancetta, peas, parsnip puree and salmon caviar

(4, 10)

100/30/20/100 g - 145 Lei

Halibut sălbatic cu smochine, piure de dovleac și reducere de sfeclă roșie

Wild halibut with figs, butternut squash and beetroot reduction

(4, 10)

100/150/50 g - 175 Lei

Sea bass sălbatic cu piure de păstârnac, ciuperci Pleurotus și sparanghel

Wild sea bass with parsnip puree, Pleurotus mushrooms and asparagus

(4, 10)

100/100/50/50 g - 165 Lei

FEL PRINCIPAL MAIN COURSE

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

Pui Fermier, cartofi zdrobiți cu trufe, ciuperci Pleurotus, duo de morcov și sos de hribi

Organic chicken, crushed potatoes with truffles, Plerotus 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)

100/50/150 g - 85 Lei

Burger Altitude

Burger de Vită, brânză cheddar, bacon și dulceată de ceapă

Beef burger, cheddar cheese, bacon and onion jam

(1, 9, 10, 15)

150/50/150 g - 95 Lei

Șnițel Altitude vienez cu cartofi zdrobiți și mix de frunze

Altitude beef schnitzel with crushed potatoes and mixed leaves

(1, 9, 10, 15)

150/100/50 g - 95 Lei

Șnițel de porc în Panko

Pork schnitzel

(1, 9, 15)

150 g - 45 Lei

Șnițel de pui fermier în Panko

Organic Panko chicken schnitzel

(1, 9, 15)

150 g - 45 Lei

Sote de rădăcinoase cu brânză feta, smochine, mix de semințe, avocado și ulei de ierburi

Mixed vegetables with feta cheese, figs, mixed seeds, avocado and herb oil

(1, 9, 15)

200/50/30/20 g - 75 Lei

GRĂȚAR GRILL

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

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

(9, 10, 15)

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)

100/50/50/20 g - 250 Lei

Mușchi de vită Argentina cu sos Bearnaise

Fillet Steak with Bearnaise sauce

(9, 10)

150/20 g - 165 Lei

Antricot de vită Argentina cu sos Bearnaise

Ribeye Steak with Bearnaise sauce

(9, 10)

200/20 g - 165 Lei

Piept de pui fericit la grătar

Grilled chicken breast

(15)

150 g - 39 Lei

Pulpe de pui dezodate la grătar

Grilled boneless chicken legs

(15)

150 g - 35 Lei

Ceafă de porc românesc

Grilled traditional pork

(15)

150 g - 39 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 - 35 Lei

Cartofi prăjiți cu trufe și parmezan

French fries with truffles and parmesan cheese

(1, 10)

200 g - 35 Lei

Orez cu ciuperci și legume

Rice with mushrooms and vegetables

200 g - 22 Lei

Sparanghel proaspăt la grătar

Grilled asparagus

200 g - 45 Lei

Cartofi prăjiți

French fries

(15)

200 g - 22 Lei

Cartofi piure

Mashed potatoes

(10)

200 g - 22 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 - 30 Lei

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

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

(12)

200 g - 22 Lei

Salată de varză

Cabbage salad

200 g - 20 Lei

Salată de murături asortate

Mixed pickled vegetables

200 g - 25 Lei

Salată de ardei copt cu dressing de muștar

Baked red pepper salad with mustard dressing

(12)

200 g - 20 Lei

MENIU PENTRU COPII

KIDS MENU

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

100/100 g - 25 Lei

Penne Carbonara
Carbonara pasta with eggs, chives and pancetta
(1, 9, 10)

30/30/100 g - 29 Lei

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

100 g - 29 Lei

Șnițel Vinez cu vită
Wiener beef schnitzel
(1, 15)

100 g - 65 Lei

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

150 g - 29 Lei

Mini pizza Prosciutto Funghi
Mini Prosciutto Funghi pizza
(1, 10)

150/100 g - 55 Lei

Mini pizza Margherita
Mini Margherita pizza
(1, 10)

150/100 g - 55 Lei

“

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

DESERTURI DE CASĂ HOMEMADE DESSERTS

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

100/50 g - 35 Lei

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

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 - 30 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

Brownie cu sorbet de căpșuni
Brownie with strawberry sorbet
(1, 7, 9, 10)

100/50 g - 35 Lei

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

120 g - 30 Lei

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

100/50 g - 35 Lei

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

120 g - 28 Lei

BĂUTURI

DRINKS

Vittel

500 ml - 18 Lei

Evian

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.

DOMENIILE SÂMBUREȘTI

Vinuri Albe / White wines

Chateau Valvis Private Reserve Chardonnay, Sec

75 cl - 220 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 ametoitoare între complexitate și prospețime, alternând cu note onctuoase, rotunde, pline, condimentate pe alocuri cu arome de sâmburi de migdale.

Chateau Valvis Private Reserve Sauvignon Blanc, Sec

75 cl - 220 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.

Vinuri Roze / Rose wines

Chateau Valvis Private Reserve Cabernet Sauvignon & Merlot, Sec

75 cl - 220 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 atingeri minerale aduce vinul în nota eleganței.

Vinuri Roșii / Red wines

Chateau Valvis Cabernet Sauvignon, Sec

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.

Chateau Valvis Private Reserve Fetească Neagră, Sec

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.

CRAMELE RECAȘ

Vinuri Albe / White wines

Sole Chardonnay Barrique, Sec

75 cl - 200 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 - 250 Lei

Solo Quinta 2016 este unul dintre cele mai așteptate vinuri albe de la noi. 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, 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 plapânde, dar și un accent mineral pronunțat.

Vinuri Roșii / Red wines

Cuvée Uberland, Sec

75 cl - 380 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 se identifică tente palide de mosc, vanilie sau scorțișoară.

CRAMA S.E.R.V.E.

Vinuri Albe / White wines

Cuvée Clemance Chardonnay & Fetească, Sec

75 cl - 160 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 - 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 saignée (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. Un vin corpolent și delicat cu tanini fini.

Cuvée Alexandru, Sec

75 cl - 380 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 - 480 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.

CRAMA DAVINO

Vinuri Albe / White wines

Domaine Ceptura Blanc, Sec

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.

Vinuri Roze / Rose wines

Domaine Ceptura 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

Domaine Ceptura Rouge, Sec

75 cl - 340 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 - 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

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.

Vinuri Roze / Rose wines

Caii de la Letea Volumul II Roze, Sec

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 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 cu legume.

Vinuri Roșii / Red wines

Prince Matei Merlot 2016, Sec

75 cl - 340 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.

Petit Verdot, Sec

75 cl - 280 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 savoare distinctă, cu o aciditate pregnantă și o aromă condimentată.

DOMENIUL BOGDAN

Vinuri Albe / White wines

Primordial Chardonnay 2017 (Organic), Sec

75 cl - 200 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 - 220 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 Fetească Neagră Biodinamic, Sec

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

DOMENIUL COROANEI SEGARCEA

Vinuri Albe / White wines

Principesa Margareta Alb, Sec

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.

Vinuri Roșii / Red wines

Principesa Margareta Roșu, Sec

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. Un buchet senzațional și complex, unde aromele de zmeură, căpșune și afine sunt învăluite în note fine de ciocolată și condimente.

CRAMA BUDUREASCA

Vinuri Albe / White wines

Premium Fume, Sec

75 cl - 130 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 - 130 Lei

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

Vinuri Roze / Rose wines

Scrisori Fetească Neagră, Busuioacă Bohotin & Cabernet Sauvignon, Sec

75 cl - 130 Lei

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

Vinuri Roșii / Red wines

Scrisori Fetească Neagră și Cabernet Sauvignon, Sec

75 cl - 130 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 - 250 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 - 180 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 - 140 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 - 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.

CRAMA GRAMOFON WINE

Vinuri Albe / White wines

Muscat Ottonel, Sec

75 cl - 180 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 - 200 Lei

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

CRAMELE T.R.A.N.T.U

Vinuri Albe / White wines

Tămâioasă Românească, Dulce

50 cl - 180 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.

CRAMA VITIS

Vinuri Albe / White wines

Viile Metamorfosis, Fetească Regală, Sec

75 cl - 120 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 - 120 Lei

Pentru acest rose, oenologul cramei noastre 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 - 120 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.

INTERNAȚIONAL INTERNATIONAL

FRANȚA / FRANCE

Vinuri Albe / White wines

Bovier & Fils, Chablis 1Er CRU, Sec

75 cl - 380 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 - 320 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

Chateau La Gaffeliere St. Emilion

75 cl - 1400 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, 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. Château 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.

Château De Lamarque, Sec

75 cl - 450 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, 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 - 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.

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

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. Vinul are o culoare roșu granat, note intense de piper negru, ciocolată, scorțișoară și vanilie. La gust este plin și viguros și prezintă o tanicitate intensă plăcută.

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.

Brunello di Montalcino, Castello Banfi, Sec

75 cl - 480 Lei

Acest Brunello di Montalcino este obținut din struguri Sangiovese și este învechit în butoaie de stejar francez 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.

Poggio all'Oro Brunello di Montalcino, 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 ale Montalcino. Culoare brună, măsliniu deschis, cu un strat superior fin de carbonat de calciu, foarte calcaros și stancos, 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.

Zenato Amarone Valpolicella, Sec

75 cl - 580 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.

Solaia Bolgheri, Antinori, Sec

75 cl - 3200 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.

SPANIA / SPAIN

Vinuri Roșii / Red wines

Marques de Murrieta Rioja Tinto Reserve, Sec

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.

ARGENTINA

Vinuri Roșii / Red wines

Achaval Ferrer Malbec Mendoza, Sec

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.

CHILE

Vinuri Roșii / Red wines

Errazuriz Kai

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. Vița de vie Carmenera 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 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.

REPUBLICA MOLDOVA / REPUBLIC OF MOLDOVA

Vinuri Roze / Rose wines

Cricova Prestige Roze, Sec

75 cl - 160 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 suplinat 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. Corpulent și extractiv, cu nuanțe elegante de stejar, vinul te cucerește cu aroma sa fructată de mure, afine și note condimentate. Se completează de minune cu carne de rață sau un steak mediu.

Chateau Cristi Pinot Noir, Sec

75 cl - 220 Lei

Un vin select din sudul Republicii Moldova, ușor, cu o aromă transparentă și un post-gust fin. Vinul clasic de Pinot Noir a fost maturat în butoaie de stejar mai bine de 6 luni. Aromele de cireșe, cuișoare, fructe de pădure și vanilie sunt accentuate datorită gustului moale și elegant cu note de violete și postgust de trufe.

ȘAMPANIE , CHAMPAGNE

Dom Perignon Brut

75 cl - 2800 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 creezi 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. 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 – 2800 Lei

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

Mumm Cordon Rouge Brut

75 cl – 480 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.

*ALERGENI ALIMENTARI

*FOOD ALERGENS

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

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.*

*DECLARAȚIE NUTRIȚIONALĂ

*NUTRITIONAL VALUES

Pentru Declarația Nutrițională a fiecărui preparat accesați: [DECLARAȚIE NUTRIȚIONALĂ](#)
For the Nutritional Values of each course, access the link: [NUTRITIONAL VALUES](#)



GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

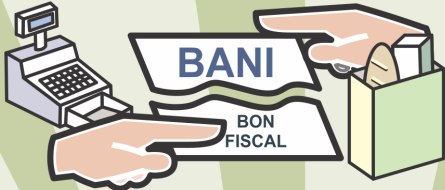
Daca nu primesti bonul fiscal, aveti obligatia sa-l solicitati!

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 semnalati 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.