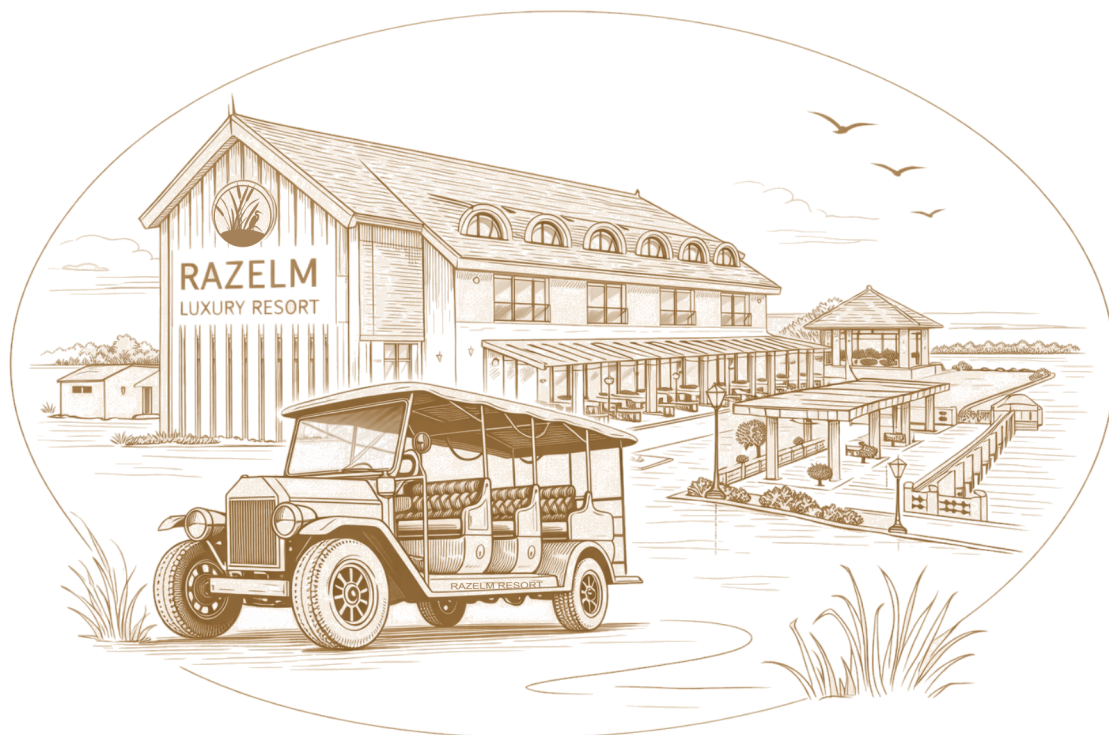


---

**Inspirat de natură.  
Desăvârșit prin rafinament.**

---



## Delta inspiră. Noi o transformăm în gust.

Ingrediente locale atent selecționate,  
reinterpretate prin tehnici contemporane  
într-un echilibru subtil între autentic și rafinement.

O bucătărie care păstrează tradiția vie, dar o exprimă  
într-o formă modernă, elegantă și memorabilă.

**Bucurați-vă de această experiență!**

**The Delta inspires.  
We translate it into taste.**

Carefully selected local ingredients,  
reinterpreted through contemporary  
techniques, in a subtle balance between  
authenticity and refinement.

A cuisine that preserves tradition,  
yet expresses it in a modern, elegant,  
and memorable way.

Enjoy this experience!

Chef,  
*M. Loren V.*



## Supe & Ciorbe

### Soups

#### Ciorbă Greco cu Perișoare de Pește

Perișoare delicate din pește alb într-o infuzie bogată de smântână, aromată cu lămâie și mărar proaspăt

Valori Nutritionale (100 gr.): 752.23 KJ, 180.36 kCal

Alergeni: Telina sau Produse Derivate, Lactoza, Peste, Oua (2 E / Aditivi)

#### Greek-Style Fish Meatball Soup

Delicate white fish meatballs in a rich sour cream infusion, flavored with lemon and fresh dill

400 gr. | 40 Lei

#### Borșul Pescarului

Selecție de pește cu legume de grădină, borș tradițional

Valori Nutritionale (100 gr.): 351.39 KJ, 83.75 kCal

Alergeni: Dioxid de Sulf sau Sulfiti, Peste (4 E / Aditivi)



#### Fisherman's Soup

Selection of fish with garden vegetables, traditional borscht

350gr. | 45 Lei

#### Storceag de Sturion

Specialitate tradițională pescărească, cu bucăți generoase de sturion și textură fină cremoasă

Valori Nutritionale (100 gr.): 560.13 KJ, 134.37 kCal

Alergeni: Telina sau Produse Derivate, Dioxid de Sulf sau Sulfiti, Peste, Oua (3 E / Aditivi)

#### Sturgeon "Storceag"

Traditional fishermen's specialty, with generous chunks of sturgeon and a smooth, creamy texture

350gr. | 60 Lei

#### Supă de Pui cu Tăiței de Casă

Supă de pui, preparată lent cu legume proaspete și servită cu tăiței de casă

Valori Nutritionale (100 gr.): 560.13 KJ, 134.37 kCal

Alergeni: Telina sau Produse Derivate, Dioxid de Sulf sau Sulfiti, Peste, Oua (2 E / Aditivi)

#### Homemade Chicken Noodle Soup

Chicken soup, slow-simmered with fresh vegetables and served with homemade noodles

350gr. | 35 Lei

## Preparate din Pește

### Fish Dishes

Servite cu mămăligă, mujdei, lămâie și ardei iute  
Served with polenta, garlic sauce, lemon and hot pepper.

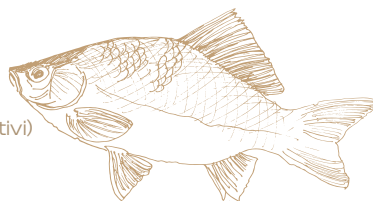
#### Crap (Prăjit | Grill)

Prajit: Valori Nutritionale (100 gr.): 893.90 KJ, 212.67 kCal

Alergeni: Dioxid de Sulf sau Sulfiti, Peste, Gluten, Cereale (4 E / Aditivi)

Grill: Valori Nutritionale (100 gr.): 485.00 KJ, 115.00 kCal

Alergeni: Peste (2 E / Aditivi)



#### Carp (Fried | Grilled)

300 - 350 gr. | 70 Lei

#### Crap (Saramură)

Crap la grătar, scaldat în saramură aromată cu roșii, ardei, usturoi și condimente

Valori Nutritionale (100 gr.): 505.78 KJ, 120.30 kCal

Alergeni: Dioxid de Sulf sau Sulfiti, Peste, Gluten, Cereale (4 E / Aditivi)

#### Crap (Brine-poached)

Grilled carp in aromatic brine with tomatoes, peppers, garlic, and spices

450-500 gr. | 80 Lei

## Caras Prăjit

Prajit: Valori Nutritionale (100 gr.): 864.65 Kj, 205.67 kCal  
Alergeni: Dioxid de Sulf sau Sulfiti, Peste, Gluten, Cereale (4 E / Aditivi)  
Grill: Valori Nutritionale (100 gr.): 485.00 Kj, Calorii: 115.00 kCal,  
Alergeni: Peste, Cereale (2 E / Aditivi)

Fried Crucian Carp

400 – 600 gr. | 65 Lei

## Calcan ( Prăjit | Grill )

Prajit: Valori Nutritionale (100 gr.): 868.40 Kj, 206.67 kCal  
Alergeni: Dioxid de Sulf sau Sulfiti, Peste, Gluten, Cereale (4 E / Aditivi)  
Grill: Valori Nutritionale (100 gr.): 485.00 Kj, 115.00 kCal  
Alergeni: Peste (2 E / Aditivi)

Turbot (Fried |Grilled)

300 – 350 gr. | 110 Lei

## Calcan ( Saramură )

Calcan la grătar, scăldat în saramură aromată cu roșii, ardei, usturoi și condimente  
Valori Nutritionale (100 gr.): 505.78 Kj, 120.30 kCal  
Alergeni: Dioxid de Sulf sau Sulfiti, Peste, Gluten, Cereale (4 E / Aditivi)

Turbot ( Brine-poached )

Grilled turbot in aromatic brine with tomatoes, peppers, garlic and spices

450 – 500 gr. | 120 Lei

## Sturion (Prăjit | Grill )

Prajit: Valori Nutritionale (100 gr.): 1194.45 Kj, 283.91 kCal  
Alergeni: Dioxid de Sulf sau Sulfiti, Peste, Gluten, Cereale (4 E / Aditivi)  
Grill: Valori Nutritionale (100 gr.): 485.00 Kj, Calorii: 115.00 kCal  
Alergeni: Alergeni: Peste, Gluten, Cereale, (2 E / Aditivi)

Sturgeon (Fried |Grilled)

300 – 350 gr. | 110 Lei

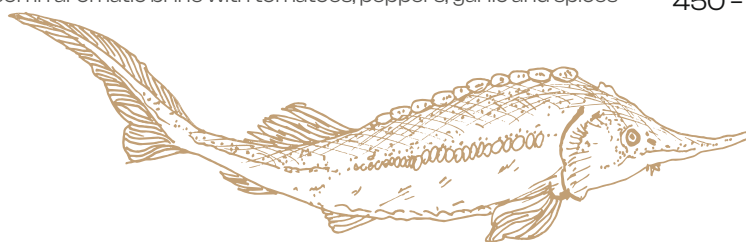
## Sturion ( Saramură )

Sturion la grătar, scăldat în saramură aromată cu roșii, ardei, usturoi și condimente  
Valori Nutritionale (100 gr.): 505.78 Kj, 120.30 kCal  
Alergeni: Dioxid de Sulf sau Sulfiti, Peste, Gluten, Cereale (4 E / Aditivi)

Sturgeon ( Brine-poached )

Grilled sturgeon in aromatic brine with tomatoes, peppers, garlic and spices

450 – 500 gr. | 120 Lei



## Antreuri

Starters

## Icre de Știucă Deluxe cu perle de lămâie

Icre de știucă bătute, lămâie, servite cu salată fresh, roșii cherry, castraveți și foietaj crocant  
Valori Nutritionale (100 gr.): 1095.32 Kj, 264.36 kCal  
Alergeni: Dioxid de Sulf sau Sulfiti, Peste, Gluten, Cereale (6 E / Aditivi)

Deluxe Pike Roe

Whipped pike roe with lemon, fresh vegetable salad, and crispy puff pastry

300gr. | 120 Lei

## İcre de Ştiucă Natur

Textură catifelată de icre, unt și smântână,acompaniate de foietaj rumenit la cuptor

Valori Nutritionale (100 gr.): 1262.81 KJ, 304.69 kCal

Alergeni: Lactoza,Dioxid de Sulf sau Sulfiti,Peste, Gluten,Cereale (3 E / Aditivi)

## Natural Pike Roe

A velvety texture of roe, butter, and sour cream, with oven-browned puff pastry

300gr. | 220 Lei

## Zacuscă de Sturion cu Chifteluțe Aromate

Zacuscă artizanală cu sturion și legume, servită cu mini-chifteluțe de pește condimentate

Valori Nutritionale (100 gr.): 647.50 KJ, 155.75 kCal

Alergeni: Pește(3 E / Aditivi)

## Sturgeon Zacuscă & Fish Cakes

Artisanal sturgeon spread served with herb-infused mini fish cakes

200gr. | 80 Lei

## Salată de Vinete Velvet

Cremă fină de vinete coapte completată de aciditatea roșiilor cherry și a cepei roșii

Valori Nutritionale (100 gr.): 851.34 KJ, 205.90 kCal

Alergeni: Dioxid de Sulf sau Sulfiti,Oua (6 E / Aditivi)

## Velvet Eggplant Salad

Finely creamed roasted eggplants with cherry tomatoes and red onions

250gr. | 49 Lei

## Fritto Misto Crocant

Selecție crocantă de creveți, baby calamar și midii, servită cu legume și sos Tartar

Valori Nutritionale (100 gr.): 369.73 KJ, 88.10 kCal

Alergeni: Mustar, Moluste, Crustacee, Lactoza, Dioxid de Sulf sau Sulfiti, Gluten, Oua, Cereale(9 E / Aditivi)

## Tempura Fritto Misto

Crispy shrimp, baby squid, and mussels, served with vegetables and Tartar sauce

450gr. | 85 Lei

## Jumări de Sturion & Dovlecei Crispy

Cuburi fragede de sturion în tempura, servite cu dovlecei pane și sos de usturoi cu mărar

Valori Nutritionale (100 gr.): 978.63 KJ, 235.10 kCal

Alergeni: Lactoza, Dioxid de Sulf sau Sulfiti, Pește, Gluten, Oua, Cereale (6 E / Aditivi)

## Sturgeon Nuggets & Crispy Zucchini

Tender sturgeon in tempura crust, breaded zucchini, and garlic-dill dip

300gr. | 98 Lei

## Salată de Fructe de Mare

Creveți, calamar și midii marinate cu portocală și lămâie, măsline Kalamata și ierburi

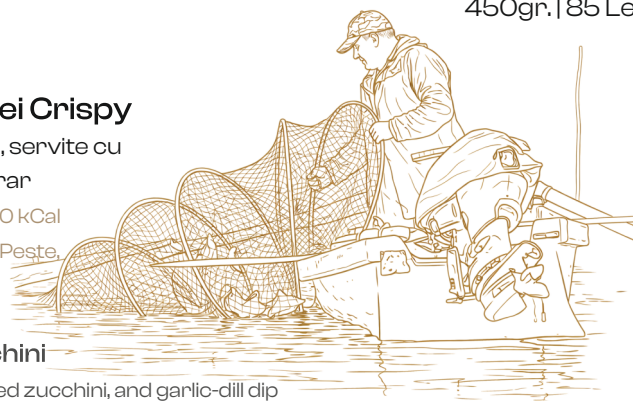
Valori Nutritionale (100 gr.): 324.41 KJ, 77.05 kCal

Alergeni: Moluste, Crustacee, Dioxid de Sulf sau Sulfiti (9 E / Aditivi)

## Citrus Fresh Seafood Salad

Shrimp, squid, and mussels marinated in citrus, with Kalamata olives and herbs

300gr. | 72 Lei



## Hummus cu Vită Spicy

Pastă de năut cu tahini, servită cu fâșii de antricot de Uruguay, ardei iute și sweet chilli

Valori Nutritionale (100 gr.): 965.61 KJ, 232.38 kCal

Alergeni: susan (7 E / Aditivi)

## Spicy Hummus with Beef Entrecôte

Creamy hummus topped with Uruguayan beef strips, chili, and sweet chili dressing.



300gr. | 65 Lei

## Piperchi Macedonean

Ardei capia cu brânză, gătiți lent în stil tradițional balcanic

Valori Nutritionale (100 gr.): 855.81 KJ, 206.22 kCal

Alergeni: Lactoza, Oua (2 E / Aditivi)

## Macedonian Piperchi

Bell peppers with cheese, slow-cooked in a traditional Balkan style



250gr. | 60 Lei

## Mousse de Telemea cu Salată

Cremă de brânză de oaie și unt, servită lângă o salată Tabbouleh

Valori Nutritionale (100 gr.): 756.33 KJ, 182.33 kCal

Alergeni: Lactoza, Dioxid de Sulf sau Sulfiti, Gluten, Cereale (3 E / Aditivi)



## Tabbouleh Herbal Infused Cheese Mousse

Sheep cheese and butter mousse, served alongside a Tabbouleh salad

250gr. | 55 Lei

## Platou Tradițional

Platou cu telemea de oaie, legume proaspete, cârnați picanți, jumări, măsline kalamata, măsline verzi și tobă

Valori Nutritionale (100 gr.): 889.62 KJ, 214.36 kCal

Alergeni: Lactoza, Dioxid de Sulf sau Sulfiti, Fructe cu Coaja sau Seminte (7 E / Aditivi)

## Traditional Platter

Platter with sheep's telemea cheese, fresh vegetables, spicy sausages, pork cracklings, Kalamata olives, green olives, and head cheese

1250gr. | 160 Lei

## Platou Alexander

Platou cu salău pane, dovlecei crocanți cu sos tzatziki, fritto misto, chifteluțe de pește cu sos de roșii și usturoi, jumări de sturion cu crema de usturoi și mujdei

Valori Nutritionale (100 gr.): 818.61 KJ, 195.97 kCal

Alergeni: Mustar, Moluste, Crustacee, Lactoza, Dioxid de Sulf sau Sulfiti, Peste, Gluten, Oua, Cereale (12 E / Aditivi)

## Alexander Platter

Platter with breaded pike-perch, crispy zucchini with tzatziki sauce, fritto misto, fish meatballs with tomato and garlic sauce, sturgeon cracklings with garlic cream and garlic sauce

600gr. | 450 Lei

# Fel Principal

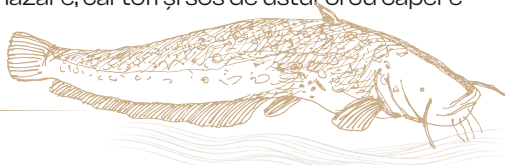
## Main Course

### Somn la Abur cu Velouté de Mazăre

File de somn fraged, servit cu piure cremos de mazăre, cartofi și sos de usturoi cu capere

Valori Nutritionale (100 gr.): 746.69 KJ, 179.10 kCal

Alergeni: Telina sau Produse Derivate, Mustar, Lactoza, Peste, Oua (4 E / Aditivi)



### Steamed Catfish & Pea Velouté

Tender catfish, creamy pea purée, potatoes, and garlic-caper sauce

400gr. | 98 Lei

### Calcan En Papillote

Gătit lent în pergament cu mix de ciuperci sălbatice, legume și măslina Kalamata

Valori Nutritionale (100 gr.): 547.16 KJ, 131.35 kCal

Alergeni: Lactoza, Dioxid de Sulf sau Sulfiti, Peste (4 E / Aditivi)

### Turbot "En Papillote"

Slow-cooked in parchment with wild mushrooms, vegetables, and Kalamata olives

400gr. | 180 Lei

### Gulaș Maritim de Sturion

Bucăți de sturion, creveți și baby calamar, gătite cu chimen și ardei capia

Valori Nutritionale (100 gr.): 351.09 KJ, 83.36 kCal

Alergeni: Telina sau Produse Derivate, Moluste, Crustacee, Fructe cu Coaja sau Seminte, Peste (9 E / Aditivi)

### Sturgeon Maritime Goulash

Pieces of sturgeon, shrimp, and baby squid, cooked with cumin and red bell pepper

350gr. | 185 Lei

### File de Șalău Lemon Butter

Șalău tras în unt, însoțit de fasole sote, cartofi natur și sos olandez

Valori Nutritionale (100 gr.): 453.85 KJ, 108.34 kCal

Alergeni: Telina sau Produse Derivate, Mustar, Lactoza, Peste, Oua (2 E / Aditivi)

### Lemon Butter Perch Fillet

Perch sautéed in butter, green and yellow beans, potatoes, and Hollandaise sauce

350gr. | 85 Lei

### Creveți Gratinați cu Ouzo & Telemea

Creveți flambați cu Ouzo, gratinați cu brânză de oaie, smântână și roșii, serviți cu cartofi

Valori Nutritionale (100 gr.): 372.71 KJ, 88.62 kCal

Alergeni: Crustacee, Lactoza (6 E / Aditivi)

### Ouzo & Feta Gratinated

Shrimp flambéed with Ouzo, gratinated with sheep cheese, cream, and potatoes

300gr. | 96 Lei

### Fish Fingers cu Cartofi Prăjiți

Servite cu sos de maioneză și ketchup

Valori Nutritionale (100 gr.): 1662.23 KJ, 399.08 kCal Alergeni: Mustar, Dioxid de Sulf sau Sulfiti, Peste, Gluten,

Oua, Cereale (13 E / Aditivi)

### Fish Fingers with French Fries

Served with mayonnaise and ketchup

400 gr. | 70 Lei

## Piept de Rață Rosé

Servit cu piure fin, morcovi picanți și sos de vișine redus cu zahăr ars și sos brun

Valori Nutritionale (100 gr.): 565.75 KJ, 134.95 kCal

Alergeni: Telina sau Produse Derivate, Mustar, Lactoza, Soia, Gluten, Oua, Cereale (7 E / Aditivi)

## Rosé Duck Breast

Served with fine purée, spicy carrots, and a sour cherry & demi-glace reduction

300gr. | 95 Lei

## Cotlet de Berbecuț la Tigaie

Cotlet suculent la tigaie stins cu vin alb, servit cu legume coapte și roșii cherry

Valori Nutritionale (100 gr.): 718.94 KJ, 172.39 kCal

Alergeni: Lactoza, Dioxid de Sulf sau Sulfiti (3 E / Aditivi)

## Thyme Lamb Chops

Pan-seared lamb chops with white wine, roasted vegetables, and cherry tomatoes

350gr. | 145 Lei

## Ceafă de Porc Sweet Five Spice

Marinată în miere și soia, servită cu plăcintă de cartofi gratinată cu parmezan

Valori Nutritionale (100 gr.): 877.96 KJ, 211.01 kCal

Alergeni: Lactoza, Soia, Gluten, Cereale (3 E / Aditivi)

## Sweet Five Spice Pork Neck

Honey and soy marinade, served with a creamy potato and parmesan gratin

350gr. | 82 Lei

## Antricot de Vită Asian Fusion

Antricot de Uruguay tras la tigaie cu sos Teriyaki, servit cu orez prăjit și ulei de susan

Valori Nutritionale (100 gr.): 665.53 KJ, 158.09 kCal

Alergeni: Dioxid de Sulf sau Sulfiti, Soia, Gluten, Oua, Cereale, Susan (15 E / Aditivi)

## Asian Fusion Beef Entrecôte

Uruguayan beef with Teriyaki sauce, served with fried rice and sesame oil

350gr. | 240 Lei

## Burger Black Angus Premium

Carne Black Angus, bacon crocant, cheddar, însoțită de cartofi cu parmezan și mujdei

Valori Nutritionale (100 gr.): 1006.87 KJ, 242.11 kCal

Alergeni: Mustar, Lactoza, Dioxid de Sulf sau Sulfiti, Soia, Gluten, Oua, Cereale, susan (17 E / Aditivi)

## Premium Black Angus Burger

Black Angus beef, bacon, and cheddar, with parmesan fries and garlic dip

600gr. | 95 Lei

## Coaste BBQ Sticky

Coaste de porc fragede glazurate cu sos BBQ, servite cu cartofi zdrobiți și varză murată

Valori Nutritionale (100 gr.): 679.10 KJ, 162.63 kCal

Alergeni: Dioxid de Sulf sau Sulfiti (2 E / Aditivi)

## Sticky BBQ Ribs

Tender ribs glazed with BBQ sauce, served with crushed potatoes and pickled cabbage

1200gr. | 140 Lei

## Gujoane de Pui cu Cartofi Prăjiți

Cu sos de maioneză și ketchup

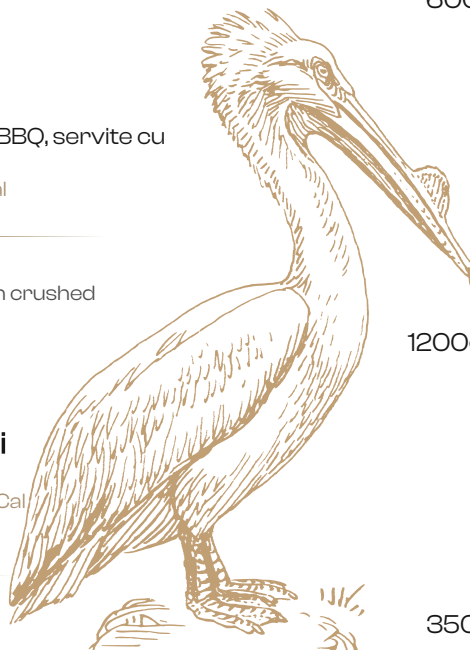
Valori Nutritionale (100 gr.): 1273.08 KJ, 304.92 kCal

Alergeni: Dioxid de Sulf sau Sulfiti, Gluten, Oua, Cereale (7 E / Aditivi)

## Chicken Fingers with French fries

With mayonnaise and ketchup

350gr. | 55 Lei



# Paste & Risotto

## Pasta & Risotto

### Paste Carbonara

Valori Nutritionale (100 gr.): 1788.44 Kj, 430.25 kCal  
Alergeni: Lactoza, Gluten, Oua, Cereale (7 E / Aditivi)

Pasta Carbonara

300gr. | 60 Lei

### Paste Amatriciana

Valori Nutritionale (100 gr.): 656.99 Kj, 156.68 kCal  
Alergeni: Lactoza, Dioxid de Sulf sau Sulfiti, Gluten, Oua, Cereale (9 E / Aditivi)

Pasta Amatriciana

250gr. | 38 Lei

### Tagliatelle Rose cu Creveți & Zucchini

Paste cu creveți suculenți și zucchini într-un sos delicat de smântână și roșii  
Valori Nutritionale (100 gr.): 900.89 Kj, 214.91 kCal  
Alergeni: Crustacee, Lactoza, Iuten, Oua, Cereale (4 E / Aditivi)

Rose Tagliatelle with Shrimp

Pasta with succulent shrimp and zucchini in a cream and tomato sauce

350gr. | 92 Lei

### Risotto Primavera

Orez cremos cu legume verzi de sezon și parmezan maturat  
Valori Nutritionale (100 gr.): 1079.15 Kj, 259.77 kCal  
Alergeni: Lactoza (0 E / Aditivi)

Risotto Primavera

Creamy risotto with seasonal green vegetables and aged parmesan

350gr. | 45 Lei

### Risotto cu Coaste de Vită BBQ

Orez cremos cu unt, completat de coaste de vită fragede  
Valori Nutritionale (100 gr.): 1304.68 Kj, 313.40 kCal  
Alergeni: Lactoza, Dioxid de Sulf sau Sulfiti 2 E / Aditivi)

BBQ Beef Ribs Risotto

A fusion of buttery creamy rice and tender, slow-cooked beef ribs

400gr. | 130 Lei

## Garnituri & Salate

### Sides & Salads

### Cartofi Prăjiți

Valori Nutritionale (100 gr.): 899.75 Kj, 215.75 kCal (3 E / Aditivi)

French Fries

200gr. | 15 Lei

### Ratatouille de legume

Valori Nutritionale (100 gr.): 604.65 Kj, 145.62 kCal (3 E / Aditivi)

Vegetable Ratatouille

250gr. | 25 Lei

### Dovlecei pane cu sos tzatziki

Valori Nutritionale (100 gr.): 752.68 Kj, 180.13 kCal  
Alergeni: Lactoza, Dioxid de Sulf sau Sulfiti, Gluten, Cereale (6 E / Aditivi)

Breaded Zucchini with Tzatziki Sauce

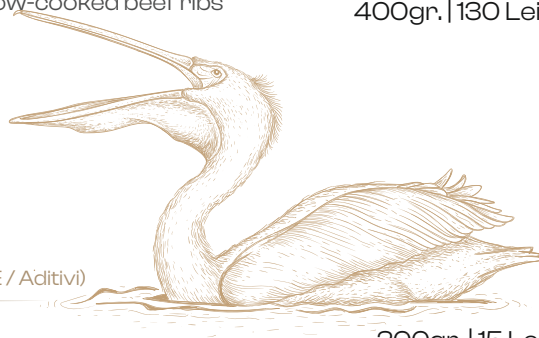
550gr. | 35 Lei

### Mămăligă

Valori Nutritionale (100 gr.): 742.40 Kj, 177.28 kCal Alergeni: Gluten, Cereale (2 E / Aditivi)

Polenta

250gr. | 10 Lei



## Piure de Cartofi

Valori Nutritionale (100 gr.): 695.90 KJ, 166.55 kCal  
Alergeni: Lactoza (3 E / Aditivi)

Mashed Potatoes

200gr. | 15 Lei

## Salată de Sezon

Valori Nutritionale (100 gr.): 149.60 KJ, 35.27 kCal (2 E / Aditivi)

Seasonal Salad

300gr. | 15 Lei

## Salată de Murături Asortate

Valori Nutritionale (100 gr.): 267.09 KJ, 63.40 kCal  
Alergeni: Mustar, Dioxid de Sulf sau Sulfiti (3 E / Aditivi)

Assorted Pickle Salad

235gr. | 12 Lei

## Salată de Varză albă cu Mărar

Valori Nutritionale (100 gr.): 299.30 KJ, 71.80 kCal  
Alergeni: Dioxid de Sulf sau Sulfiti (3 E / Aditivi)

Cabbage Salad with Dill

200gr. | 15 Lei

## Extra

### Sos Usturoi

Valoare energetică: 1180 kJ / 285 kcal  
Alergeni: ouă

Garlic Sauce

50gr. | 10Lei

### Sos Maioneză

Valoare energetică: 1430 kJ / 345 kcal  
Alergeni: ouă, muștar

Mayo Sauce

50gr. | 10Lei

### Sos Ketchup

Valoare energetică: 235 kJ / 56 kcal  
Alergeni: nu conține

Ketchup Sauce

50gr. | 10Lei

### Sos Tartar

Valoare energetică: 1050 kJ / 252 kcal  
Alergeni: ouă, muștar

Tartar Sauce

50gr. | 10Lei

### Sos Tzatziki

Valoare energetică: 255 kJ / 61 kcal  
Alergeni: lapte

Tzatziki Sauce

50gr. | 10Lei

### Lămâie

Valoare energetică: 121 kJ / 29 kcal

Lemon

100gr. | 5Lei

### Smântână

Valoare energetică: 862 kJ / 206 kcal  
Alergeni: lapte

Sour cream

100gr. | 8 Lei

### Dulceață

Valoare energetică: 1046 kJ / 250 kcal

Jam

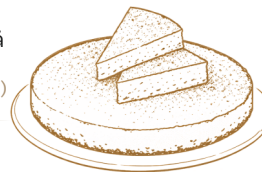
100gr. | 10 Lei



## Desert Dessert

### Plăcintă Razelm

Plăcintă artizanală cu cremă de brânză, dovleac copt și miez de nucă  
Valori Nutritionale (100 gr.): 853.93 KJ, 204.22 kCal  
Alergeni: Lactoza, Gluten, Oua, Cereale, Fructe cu coaja lemnoasa (3 E / Aditivi)



### Razelm Pumpkin & Walnut Pie

Artisanal pie with cream cheese, roasted pumpkin, and crunchy walnuts

220gr. | 35 Lei

### Tiramisu Autentic

Desertul clasic cu mascarpone și espresso

Valori Nutritionale (100 gr.): 2025.58 KJ, 482.06 kCal  
Alergeni: Lactoza, Gluten, Oua, Cereale (2 E / Aditivi)

### Authentic Tiramisu

The classic Italian dessert with mascarpone and espresso

200gr. | 45 Lei

### Papanași Tradiționali

Serviți cu smântână grasă și o selecție de dulceață

Valori Nutritionale (100 gr.): 1809.91 KJ, 433.40 kCal  
Alergeni: Lactoza, Gluten, Oua, Cereale (2 E / Aditivi)

### Traditional "Papanași"

Fried cheese doughnuts with heavy sour cream and jam

400gr. | 60 Lei

### Brownie de Ciocolată

Prăjitură densă de ciocolată, servită cu înghețată, frișcă și sos de zmeură

Valori Nutritionale (100 gr.): 1656.11 KJ, 395.28 kCal  
Alergeni: Lactoza, Soia, Gluten, Oua, Cereale (6 E / Aditivi)

### Sticky Chocolate Brownie

Dense chocolate cake served with ice cream, whipped cream, and raspberry sauce

150gr. | 35 Lei

### Înghețată Asortată

Selecție de vanilie, ciocolată, fructe și caramel sărat

Valori Nutritionale (100 gr.): 1129.87 KJ, 270.67 kCal  
Alergeni: Lactoza, Soia, Oua (9 E / Aditivi)

### Assorted Ice Cream

A selection of vanilla, chocolate, fruit, and salted caramel

150gr. | 32 Lei

### Clătite

Clătite fine, servite cu topping la alegere

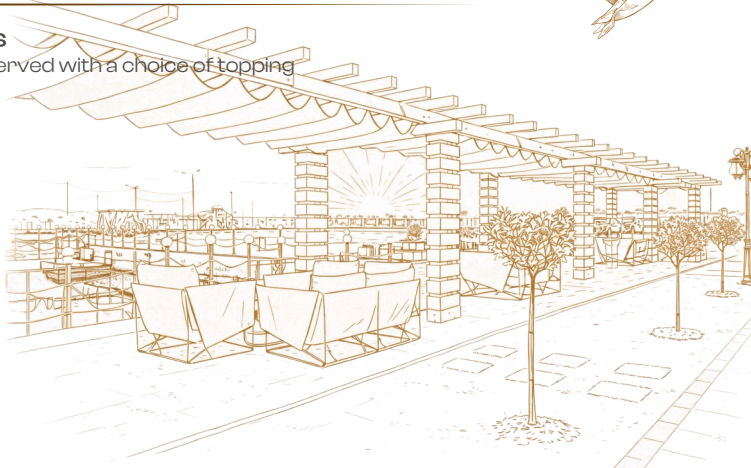
Valori Nutritionale (100 gr.): 2406.64 KJ, 574.43 kCal  
Alergeni: Lactoza, Gluten, Oua, Cereale (1 E / Aditivi)



### Pancakes

Pancakes served with a choice of topping

200gr. | 25 Lei



# Razelm Cocktails



## Razelm Passion

Hedrick's, lime, fructul pasiunii, piure de căpșuni, apă tonică

Hedrick's, lime, passion fruit, strawberry puree, tonic water

350 ml | 45 Lei

## Razelm Basil

Gin Mare, lime, piure de mango, busuioc fresh, apă tonică

Gin Mare, lime, mango puree, fresh basil, tonic water

350 ml | 45 Lei

## Razelm Wild

Gin Mare, lime, piure de fructe de pădure, mix de fructe de pădure, apă tonică

Gin Mare, lime, berry puree, mixed berries, tonic water

350 ml | 45 Lei

## Grapefruit Gin Tonic

Hendrick's, lime, grapefruit, boabe de piper roșu, apă tonică Fever-tree Pink Grapefruit

Hendrick's, lime, grapefruit, red peppercorns, Fever-Tree Pink Grapefruit tonic water

350 ml | 45 Lei

## Cucumber & Edelflower Gin Tonic

Hendrick's, lime, castravete, sirop de soc, apă tonică

Hendrick's, lime, cucumber, elderflower syrup, tonic water

350 ml | 45 Lei

## Negroni

Hendrick's, Martini Rosso, Campari

250 ml | 45 Lei

## Amaretto Sour

Disaronna Amaretto, fresh lămâie homemade, Angostura bitter

Disaronno Amaretto, fresh homemade lemon, Angostura bitters

250 ml | 35 Lei

## Hugo

Bottega Millesimato, lime, mentă, sirop de soc, apă minerală

Bottega Millesimato, lime, mint, elderflower syrup, sparkling water

350 ml | 40 Lei

## Aperol Spritz

Bottega Milesimato, Aperol, apă minerală, portocală

Bottega Milesimato, Aperol, mineral water, orange

350 ml | 40 Lei

## Mojito

Diplomatic Planas, Lime, mentă, sirop de zahăr homemade, apă minerală

Diplomatic Planas, lime, mint, homemade sugar syrup sparkling water

300 ml | 30 Lei

## Cuba Libre

Demam's Share, Coca Cola, lime

300 ml | 35 Lei

## Campari Orange / Tonic

Campari, suc de portocale / apă tonică

Campari, orange juice / tonic water



## Non Alcoolice

### Non-Alcoholic

#### Mango Jumbo

Suc de ananas, fresh de lămâie, piure de mango, piure de căpșuni

Pineapple juice, fresh lemon, mango puree, strawberry puree

350 ml | 25 Lei

#### The Forest

Piure de fructe de pădure, mix de fructe de pădure, apă tonică

Berry puree, mixed berries, tonic water

300 ml | 25 Lei

#### Mojito 0%

Lime, mentă, sirop de zahăr homemade, sprite, apă tonică

Lime, mint, homemade sugar syrup, Sprite, tonic water

300 ml | 25 Lei

#### Aperol Spritz 0%

Bottega gold 0%, sanbitter, apă minerală, portocală

Bottega gold 0%, Sanbitter, mineral water, orange

350 ml | 40 Lei

#### Hugo 0%

Bottega gold 0%, lime, mentă, sirop de soc, apă minerală

Bottega gold 0%, lime, mint, elderflower syrup, sparkling water

350 ml | 40 Lei



## Wiskey



#### Jack Daniel's

40 ml | 25 Lei

#### Monkey Shoulder

40 ml | 25 Lei

#### Chivas 18

40 ml | 45 Lei

#### Chivas 21 Royal Salute

40 ml | 90 Lei

#### Chivas 25

40 ml | 140 Lei

#### Glenfiddich 21

40 ml | 120 Lei

#### Glenfiddich 18

40 ml | 70 Lei

#### Glenfiddich 12

40 ml | 30 Lei

#### Tullamore Dew

40 ml | 20 Lei

#### Balvenie 12 Double Wood

40 ml | 40 Lei

#### Balvenie 14 Caribbean Cask

40 ml | 60 Lei

#### Lagavulin

40 ml | 60 Lei

#### Woodford Reserve

40 ml | 25 Lei

#### Woodford Reserve Rye

40 ml | 25 Lei

#### Carpathian Single Malt

40 ml | 35 Lei

#### Johnnie Walker Black

40 ml | 20 Lei

#### Johnnie Walker Blue

40 ml | 120 Lei

#### Johnnie Walker

King George V

40 ml | 240 Lei

## Votcă

### Vodka



Grey Goose

40ml | 30 Lei

Chopin Gold

40 ml | 40 Lei

Belvedere

40 ml | 40 Lei

Chopin Family Reserved

40 ml | 100 Lei

Chopin Potato

40 ml | 30 Lei

## Rom

### Rum



Demon's Share

40 ml | 25 Lei

Zacapa 23

40 ml | 45 Lei

Diplomatico Planas

40 ml | 25 Lei

Zacapa XO

40 ml | 120 Lei

Bumbu

40 ml | 30 Lei

## Aperitive & Digestive

### Appetizers & Digestives



Fernet Branca

40 ml | 15 Lei

Campari

40 ml | 18 Lei

Branca Menta

40 ml | 15 Lei

Aperol

40 ml | 18 Lei

Jagermeister

40 ml | 20 Lei

## Lichior

### Liqueur

Sheridan's

40 ml | 25 Lei

Disaronno Amaretto

40 ml | 20 Lei

Bottega Limoncello

40 ml | 15 Lei

Saber Elyzia

Caise, vișine, coacăze negre, cireșe negre

Apricots, sour cherries, black currants, black cherries

40 ml | 12 Lei

Zetea

Vișinată, coacăze negre

Sour cherry liqueur, blackcurrants

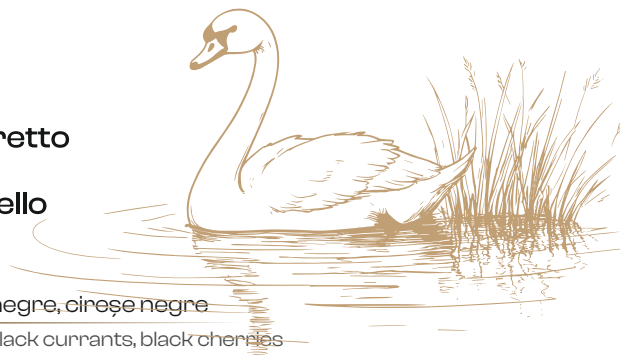
40 ml | 25 Lei

Zetea

Caise, pere, mere, țuică Transilvania

Apricots, pears, apples, plum brandy from Transylvania

40 ml | 35 Lei



## Tequila



**Patron Silver**

40ml | 40 Lei

**Patron Anejo**

40 ml | 40 Lei

**Patron XO**

40 ml | 40 Lei

**Don Julio 1942**

40 ml | 160 Lei

**Clase Azul Reposado**

40 ml | 160 Lei

## Gin



**Hendrick's**

40 ml | 30 Lei

**Hendrick's Neptunia**

40 ml | 35 Lei

**Hendrick's Flora Adora**

40 ml | 65 Lei

## Coniac

Cognac



**Courvoisier VSOP**

40 ml | 45 Lei

**Courvoisier XO**

40 ml | 95 Lei

**Remy Martin VSOP**

40 ml | 40 Lei

**Remy Martin XO**

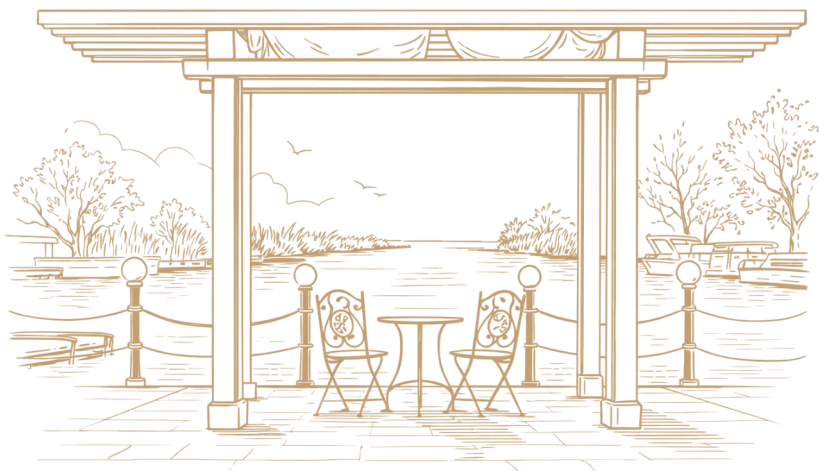
40 ml | 90 Lei

**Brancoveanu VSOP**

40 ml | 30 Lei

**Brancoveanu XO**

40 ml | 50 Lei



## Bere la Sticlă

### Bottle Beer

Birra Moretti

350 ml | 15 Lei

Birra Moretti Sale Di Mare

330 ml | 18 Lei

Ciuc

330 ml | 15 Lei

Edelweiss

500 ml | 28 Lei

Heineken

330 ml | 18 Lei

Heineken Silver

330 ml | 18 Lei



## Bere la Draft

### Draught Beer

Heineken

250 ml | 15 Lei

400 ml | 20 Lei



## Bere fără Alcool

### Non-Alcoholic Beer

Heineken 0%

330 ml | 18 Lei

## Bere Fresh

### Fresh Beer

Corona

330 ml | 22 Lei

Ciuc Radler

Lămâie

Lemon

330 ml | 15 Lei

## Băuturi Răcoritoare

### Soft Drinks

Coca Cola / Coca Cola Zero

250 ml | 15 Lei

Fanta Portocale

250 ml | 15 Lei

Fuzetea Lămâie / Piersică

Lemon / Peach Fuzetea

250 ml | 15 Lei

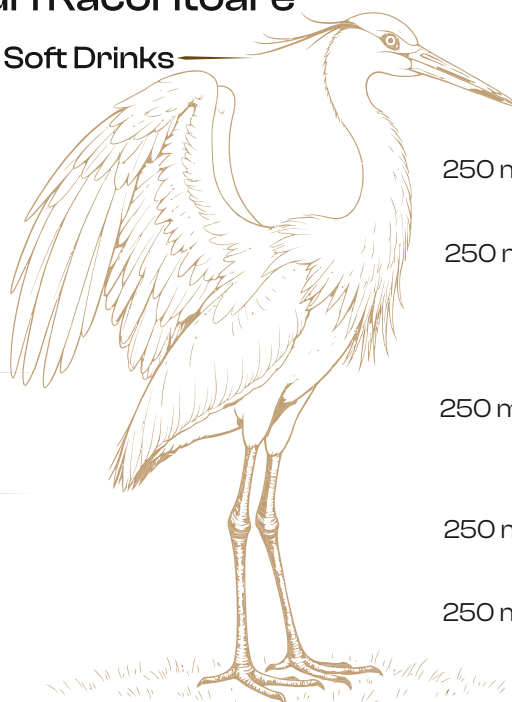
Cappy Portocale / Piersică

Cappy Orange / Peach

250 ml | 15 Lei

Schweppes Tonic

250 ml | 15 Lei



Apă plată Aqua Panna



250 ml | 15 Lei  
750 ml | 27 Lei

Apă minerală San Pellegrino

250 ml | 15 Lei  
750 ml | 27 Lei

## Limonada & Fres

— Limonade & Fresh —

### Limonadă Clasică

Classic Lemonade

300 ml | 20 Lei

### Limonadă cu Arome

Mentă, căpșuni, zmeură, mango



Flavored Lemonade

Mint, strawberries, raspberries, mango

300 ml | 22 Lei

### Fresh

Portocale / grefă / mixt

Oranges / grapefruit / mixed

300ml | 20 Lei

## Cafea & Ceai

— Coffee & Tea —

Espresso

30 ml | 18 Lei

Espresso Dublu

60 ml | 25 Lei

Cappucino

150 ml | 22 Lei

Flavored Cappucino

150 ml | 24 Lei

Latte Macchiato

250 ml | 24 Lei

Flavored Latte Macchiato

250 ml | 26 Lei

Frappe Ciocolata / Caramel

Chocolate / Caramel Frappe

150 ml | 26 Lei

Ciocolată Caldă

Neagră / albă

Hot Chocolate

Dark / White

250 ml | 20 Lei



Chamomile Citron

250 ml | 20 Lei

Citrus Mint

250 ml | 20 Lei

Jasmin Green

250 ml | 20 Lei

White Ginger Pear

250 ml | 20 Lei

Earl Grey

250 ml | 20 Lei

Raspberry Nectar

250 ml | 20 Lei



## Băuturi Energizante

— Energy Drink —

Red Bull

250 ml | 20 Lei

## Narghilea

— Hookah —

Lady Killer	150 Lei
Bonnie'n Clyde	150 Lei
Peery Punc	150 Lei
Raspberry Lemon Roll	150 Lei
Mango Smoothie	150 Lei
Love 16	150 Lei

## Terea

Terea Yellow  
Terea Amber  
Terea Turquoise

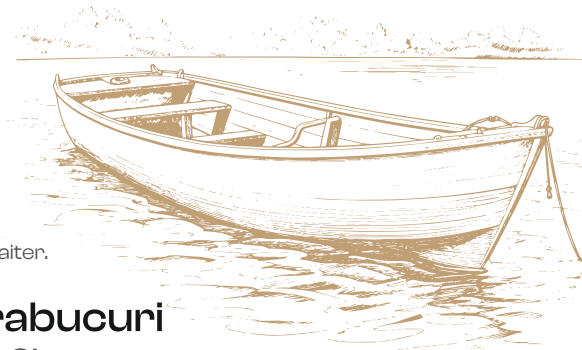
Pentru prețul țigărilor și al trabucurilor  
întrebați ospătarul.

For the price of cigarettes and cigars, ask the waiter.

## Țigări

— Cigarettes —

Sobranie Redefined Black  
Sobranie Redefined Red  
Sobranie Redefined Blue  
Sobranie Redefined Chrome  
Sobranie Collection Black  
Sobranie Collection Red  
Sobranie Collection Gold  
Sobranie Collection Blue  
Sobranie Super Slim Black  
Sobranie Super Slim White  
Sobranie Super Slim Pink  
Sobranie Black  
Sobranie White  
Sobranie Cocktail



## Trabucuri

— Cigars —

Davidoff Signature 2000 Tubos

Davidoff Aniversario Special "R" Robusto Tubos

Davidoff Nicaragua Robusto Tubos

Oliva Seri V Liga Especial Double Robusto

Nub 460 Gordito Tubos

LFD Oro. No.6 Toro Tubos

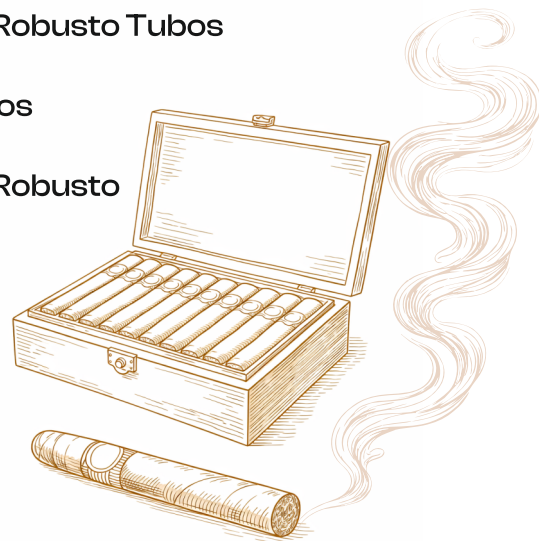
Olivia Seri G Toro Tubos

Romeo Y Julieta NO 2 Tubos

Arturo Fuente Chateau Fuente King T Tubos

Winston Churchill Toro Cello 4S

Gurcha 15 year Reserve Solara



## Vinurile Casei

### House Wines

#### **Crama Rasova Razelm Cuvee - Alb, Demisec, 12% vol. alc.**

Cupaj: Chardonnay 40%, Muscat Ottonel 20%, Fetească Regală 20%, Sauvignon Blanc 20%.  
Regiune / Țară: Dobrogea Murfatlar / România.

Rasova Winery Razelm White Cuvee, Semi-Dry, 12% vol. alc.

Blend: 40% Chardonnay, 20% Muscat Ottonel, 20% Feteasca Regala, 20% Sauvignon Blanc.

Region / Country: Dobrogea Murfatlar / Romania.

110 Lei; 25 Lei/Pahar

#### **Crama Rasova Razelm Cuvee - Roze, Demisec, 12,5% vol. alc.**

Cupaj: Cabernet Sauvignon 40%, Syrah 20%, Pinot Noir 20%, Fetească Neagră 20%.  
Regiune / Țară: Dobrogea Murfatlar / România

Rasova Razelm Winery Cuvee Rosé, Semi-dry, 12.5% vol. alc.

Blend: Cabernet Sauvignon 40%, Syrah 20%, Pinot Noir 20%, Feteasca Neagra 20%.

Region / Country: Dobrogea Murfatlar / Romania

110 Lei; 25 Lei/Pahar

#### **Crama Rasova Razelm Cuvee - Roșu, Demisec, 14,5% vol. alc.**

Cupaj: Cabernet Sauvignon 40%, Syrah 20%, Pinot Noir 20%, Fetească Neagră 20%.  
Regiune / Țară: Dobrogea Murfatlar / România

Rasova Razelm Winery Red Cuvee, Semi-dry, 14.5% vol. alc.

Blend: Cabernet Sauvignon 40%, Syrah 20%, Pinot Noir 20%, Feteasca Neagra 20%.

Region / Country: Dobrogea Murfatlar / Romania.

110 Lei

## Vinuri Spumante

### Sparkling Wines

#### **Iconic Estate Rhein Extra Brut Imperial - Non Vintage, Alb, 12,5% vol. alc.**

Regiune / Țară: Dealu Mare / România

Region / Country: Dealu Mare / Romania

160 Lei

#### **Iconic Estate Rhein Extra Brut Imperial - Non Vintage, Rose, 12,5% vol. alc.**

Regiune / Țară: Dealu Mare / România

Region / Country: Dealu Mare / Romania

180 Lei

#### **Bottega Poeti Prosecco DOC - Vintage 2018, Alb Brut, 11% vol. alc.**

Regiune / Țară: Veneto / Italia

Region / Country: Veneto / Italy

175 Lei

#### **Bottega Gold Prosecco -DOC - Non Vontage, Alb Brut, 11% vol. alc.**

Regiune / Țară: Veneto / Italia

Region / Country: Veneto / Italy

210 Lei

#### **Bottega Rose Prosecco -DOC - Non Vintage, Rose Brut, 11% vol. alc.**

Regiune / Țară: Veneto / Italia

Region / Country: Veneto / Italy

210 Lei



**Moët & Chandon** – Non Vintage, Alb, Brut Imperial, 12% vol. alc.  
Regiune / Țară: Champagne / Franța

Region / Country: Champagne / France

800 Lei

**Moët & Chandon** – Non Vintage, Rose, Brut Imperial, 12% vol. alc.  
Regiune / Țară: Champagne / Franța

Region / Country: Champagne / France

900 Lei

**Dom Perignon** – Non Vintage, Alb, Brut, 12,5% vol. alc.  
Regiune / Țară: Champagne / Franța

Region / Country: Champagne / France

2300 Lei

**Dom Perignon** – Non Vintage, Rose, Brut, 12,5% vol. alc.  
Regiune / Țară: Champagne / Franța

Region / Country: Champagne / France

3200 Lei

**Louis Roederer Cristal** Non Vintage, Alb,  
Brut 12% vol. alc.  
Regiune / Țară: Champagne / Franța

Region / Country: Champagne / France

3000 Lei

**Louis Roederer Cristal** Vintage, 2013, Rose,  
Brut 12,5% vol. alc.  
Regiune / Țară: Champagne / Franța

Region / Country: Champagne / France

4000 Lei

**Armand De Brignac**  
Non Vintage, Alb, Brut Gold, 12,5% vol. alc.  
Regiune / Țară: Champagne / Franța

Region / Country: Champagne / France

2400 Lei

**Armand De Brignac** – Non Vintage, Rose, Brut,  
12,5% vol. alc.  
Regiune / Țară: Champagne / Franța

Region / Country: Champagne / France

3700 Lei



## Vinuri Albe

### White Wines

**Crama Via Viticola Cail de la Letea Princeps** – Aligote, Sec, 13% vol. alc.  
Regiune / Țară: Dobrogea Sarica-Niculitel / Romania

Via Viticola Winery Cail de la Letea Princeps – Aligote, Dry, 13% vol. alc

Region / Country: Dobrogea Sarica-Niculitel / Romania

140 Lei

**Crama Via Viticola Cail de la Letea Princeps** – Sauvignon Blanc Fume, Sec,  
12,5% vol. alc.

Regiune / Țară: Dobrogea Sarica-Niculitel / România

Via Viticola Cail de la Letea Princeps Winery – Sauvignon Blanc Fumé, Dry, 12,5% vol. alc.

Region / Country: Dobrogea Sarica-Niculitel / Romania

140 Lei

**Crama Hamangia Ataman** – Pinot Gris, Sec, 13,5% vol. alc.  
Regiune / Țară : Dobrogea Babadag / România

---

Hamangia Ataman Winery – Pinot Gris, Dry, 13,5% vol. alc.  
Region / Country: Dobrogea Babadag / Romania

120 Lei

**Cramele Recaș Solo Quinta** – Sec, 13% vol. alc.  
Cupaj: Chardonnay (51%), Fetească Regală (17%), Sauvignon Blanc (15%), Muscat Ottonel (15%), Cabernet Sauvignon (2%)  
Regiune / Țară : Banat / România

---

Recas Wineries Sole Quinta – Dry, 13% alc. by vol.  
Blend: Chardonnay (51%), Feteasca Regala (17%), Sauvignon Blanc (15%), Muscat Ottonel (15%), Cabernet Sauvignon (2%)  
Region / Country: Banat / Romania

210 Lei

**Cramele Recaș Sole** – Chardonnay, Barrique, Sec, 13,5% vol. alc.  
Regiune / Țară : Banat / România

---

Recas Sole Wineries – Chardonnay, Barrique, Dry, 13,5% alc.  
Region / Country: Banat / Romania

190 Lei

**Crama Rasova Sur Mer Cuvee** – Sec, 12,9% vol. alc.  
Cupaj: Chardonnay & Fetească Albă & Sauvignon Blanc  
Regiune / Țară : Dobrogea Murfatlar / România

---

Rasova Sur Mer Winery Cuvee – Dry, 12,9% alc. vol.  
Blend: Chardonnay & Feteasca Alba & Sauvignon Blanc  
Region / Country: Dobrogea Murfatlar / Romania

160 Lei

**Crama Rasova La Plage** -Sec, 12,5% vol. alc.  
Cupaj: Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Tamaioasă Românească, Chardonnay  
Regiune / Țară : Dobrogea Murfatlar / România

---

Rasova Winery La Plage - Dry, 12,5% vol. alc.  
Blend: Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Romanian Tămâioasă, Chardonnay  
Region / Country: Dobrogea Murfatlar / Romania

160 Lei

**Crama Liuta 2 Milenii** – Chardonnay, Sec, 13% vol. alc.  
Regiune / Țară : Dobrogea Babadag / România

---

Liuta Winery 2 Millennia – Chardonnay, Dry, 13% vol. alc.  
Region / Country: Dobrogea Babadag / Romania

150 Lei

**Crama Liuta 2 Milenii** – Aligote, Sec, 13 % vol. alc.  
Regiune / Țară : Dobrogea Babadag / România

---

Liuta Winery 2 Millennia – Aligote, Dry, 13% vol. alc.  
Region / Country: Dobrogea Babadag / Romania

150 Lei

**Crama Liuta 2 Milenii** – Demisec, 13% vol. alc.  
Cupaj: Chardonnay & Riesling & Sauvignon Blanc & Muscat Ottonel & Pinot Noir  
Regiune / Țară : Dobrogea Babadag / România

---

Liuta Winery 2 Millennia – Semi-dry, 13% alc.  
Blend: Chardonnay & Riesling & Sauvignon Blanc & Muscat Ottonel & Pinot Noir  
Region / Country: Dobrogea Babadag / Romania

150 Lei

**Crama Liuta 2 Milenii** - Sauvignon Blanc, Sec, 12,5% vol. alc.  
Regiune / Țară : Dobrogea Babadag / România

---

Liuta Winery 2 Millennia - Sauvignon Blanc, Dry, 12,5% vol. alc.  
Region / Country: Dobrogea Babadag / Romania

150 Lei

**Crama Liuta 2 Milenii** - Generatii Muscat Ottonel – Dulce, 12,5% vol. alc.  
Regiune / Țară: Dobrogea Babadag / România

Liuta Winery 2 Millennia - Muscat Ottonel Generations – Sweet, 12.5% vol. alc.  
Region / Country: Dobrogea Babadag / Romania 150 Lei

**Domeniile Mitroi Chardonnay** – Sec 13% vol. alc.  
Regiune / Țară: Dobrogea Valul lui Traian / România

Mitroi Chardonnay Estates – Dry 13% vol. alc.  
Region / Country: Dobrogea, Valul lui Traian / România 160 Lei

**Crama Villa Maria Private Bin** – Sauvignon Blanc, Sec 13% vol. alc.  
Regiune / Țară: Marlborough / Noua Zeelanda

Crama Villa Maria Private Bin – Sauvignon Blanc, Sec 13% vol. alc.  
Regiune / Țară: Marlborough / Noua Zeelandă 210 Lei

**Crama Trapiche** – Sauvignon Blanc, Sec 13,5% vol. alc.  
Regiune / Țară: Mendoza / Argentina

Trapiche Winery – Sauvignon Blanc, Dry 13.5% vol. alc.  
Region / Country: Mendoza / Argentina 260 Lei

**Crama Lamblin & Fils**  
Bourgogne Aligote, Sec, 12% vol. alc.  
Regiune / Țară: Burgundia / Franța

Lamblin & Fils Winery – Bourgogne Aligoté,  
Dry, 12% vol. alc.  
Region / Country: Burgundy / France



250 Lei

## Vinuri Rose

### Rosé Wines

**Crama Hamangia Ataman** – Cabernet Sauvignon, Demisec, 12,5% vol. alc.  
Regiune / Țară: Dobrogea Babadag / România

Hamangia Ataman Winery – Cabernet Sauvignon, Semi-dry, 12.5% vol. alc.  
Region / Country: Dobrogea Babadag / Romania 130 Lei

**Crama Via Viticola Cail de la Letea Princeps** Sec, 13% vol. alc.  
Cupaj: Feteasca Neagra & Pinot Noir & Syrah  
Regiune / Țară: Dobrogea Sarica-Niculitel / România

Via Viticola Winery Cail de la Letea Princeps – Dry, 13% vol. alc.  
Blend: Feteasca Neagra & Pinot Noir & Syrah  
Region / Country: Dobrogea Sarica-Niculitel / Romania 180 Lei

**Crama Liuta 2 Milenii** – Sec, 13% vol. alc.  
Cupaj: Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon  
Regiune / Țară: Dobrogea Babadag / România

Liuta Winery 2 Millennia – Dry, 13% alc. by vol.  
Blend: Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon  
Region / Country: Dobrogea Babadag / Romania 150 Lei

**Crama Rasova Sur Mer** – Sec, 12,8% vol. alc.

Cupaj: Feteasca Neagra & Syrah

Regiune / Țară: Dobrogea Murfatlar / România

Rasova Sur Mer Winery – Dry, 12,8% vol. alc. Blend: Feteasca Neagra & Syrah

Region / Country: Dobrogea Murfatlar / Romania

160 Lei

**Crama Rasova La Plage** – Sec, 12,7% vol. alc.

Cupaj: Pinot Noir & Pinot Gris & Fetească Neagră & Syrah

Regiune / Țară: Dobrogea Murfatlar / România

Rasova Winery La Plage – Dry, 12,7% alc. by vol.

Blend: Pinot Noir & Pinot Gris & Feteasca Neagra & Syrah

Region / Country: Dobrogea Murfatlar / România

160 Lei

**Crama Rasova Riviera** – Demidulce, 12,7% vol. alc.

Cupaj: Pinot Noir & Pinot Gris & Fetească Neagră & Syrah

Regiune / Țară: Dobrogea Murfatlar / România

Rasova Riviera Winery – Semi-sweet, 12,7% vol. alc.

Blend: Pinot Noir & Pinot Gris & Feteasca Neagra & Syrah

Region / Country: Dobrogea Murfatlar / România

160 Lei

**Cramele Recaş Sole Doc** – Demisec, 12,5% vol. alc.

Cupaj: Merlot & Cabernet Sauvignon & Fetească Neagră

Regiune / Țară: Banat / România

Recas Wineries Sole Doc – Semi-dry, 12,5% vol. alc.

Blend: Merlot & Cabernet Sauvignon & Feteasca Neagra

Region / Country: Banat / România

190 Lei

**Cramele Recaş Muse Night Doc** – Sec, 12,5% vol. alc.

Cupaj: Merlot & Cabernet Sauvignon

Regiune / Țară: Banat / Romania

Recas Wineries Muse Night DOC – Dry, 12,5% vol. alc. Blend: Merlot & Cabernet Sauvignon

Region / Country: Banat / România

180 Lei

**Cramele Recaş Muse Day** – Sec, 12,5% vol. alc.

Cupaj: Merlot & Cabernet Sauvignon

Regiune / Țară: Banat / România

Recas Wineries Muse Day – Dry, 12,5% vol. alc.

Blend: Merlot & Cabernet Sauvignon

180 Lei

**Cramele Recaş Solo Quinta** – Sec, 12,7% vol. alc.

Cupaj: Merlot (44%), Cabernet Sauvignon (36%), Fetească Neagră (13%), Pinot Noir (5%), Alicante Bouchet (2%)

Regiune / Țară: Banat / România

Recas Wineries Solo Quinta – Dry, 12,7% vol. alc.

Blend: Merlot (44%), Cabernet Sauvignon (36%), Feteasca Neagra (13%), Pinot Noir (5%),

Alicante Bouchet (2%)

Region / Country: Banat / România

210 Lei

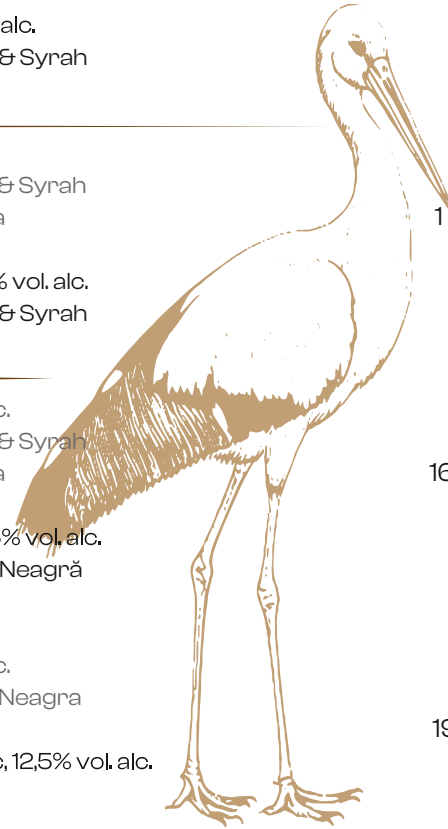
**Domeniile Mitroi Cabernet Sauvignon** – Sec, 12% vol. alc

Regiune / Țară: Dobrogea Valul lui Traian / România

Mitroi Cabernet Sauvignon – Dry, 12% alc. by vol.

Region / Country: Dobrogea Valul lui Traian / România

160 Lei



**Crama Chateau d' Esclans Whispering Angel** – Sec, 13% vol. alc.

Cupaj: Grenache, Vermentino, Cinsault, Syrah și Mourvedre

Regiune / Țară: La Motte en Provence / Franța

---

Chateau d'Esclans Winery Whispering Angel – Dry, 13% vol. alc.

Blend: Grenache, Vermentino, Cinsault, Syrah, and Mourvedre

Region / Country: La Motte en Provence / France

300 Lei

**Vinuri Roșii**

Red Wines



**Crama Hamangia Ataman DOC -CMD**

Merlot, Sec, 13% vol. alc.

Regiune / Țară: Dobrogea Babadag / România

---

Hamangia Ataman Winery DOC -CMD – Merlot, Dry, 13% vol. alc.

Region / Country: Dobrogea Babadag / Romania

120 Lei

**Crama Via Viticola Cailor de la Letea Princeps** – Fetească Neagră, Sec, 14% vol. alc.

Regiune / Țară: Dorocea Sarica- Niculițel / România

---

Via Viticola Winery Cailor de la Letea Princeps Feteasca Neagra - Dry, 14% vol. alc.

Region / Country: Dobrudja Sarica-Niculițel / Romania

140 Lei

**Cramele Recaş Selene DOC** – Merlot, Sec, 14% vol. alc.

Regiune / Țară: Banat / România

---

Recaș Selene DOC Wineries – Merlot, Dry, 14% vol. alc.

Region / Country: Banat / Romania

240 Lei

**Cramele Recaş Selene DOC** - Cabernet Sauvignon, Sec, 14% vol. alc. Nefiltrat

Regiune / Țară: Banat / România

---

Recaș Wineries Selene DOC - Recas – Cabernet Sauvignon, Dry, 14% vol. alc. Unfiltered

Region / Country: Banat / Romania

240 Lei

**Cramele Recaş Castel Huniade** - Demidulce, 12,5% vol. alc.

Regiune / Țară: Banat / România

Cupaj: Merlot & Pinot Noir

---

Recaș Wineries Castel Huniade - Semi-sweet, 12.5% alcohol by volume

Region / Country: Banat / Romania

Blend: Merlot & Pinot Noir

240 Lei

**Crama Trapiche** – Malbec, Sec, 13,5% vol. alc.

Regiune / Țară: Mendoza / Argentina

---

Trapiche Winery – Malbec, Dry, 13.5% alc. by vol.

Region / Country: Mendoza / Argentina

320 Lei

## Alergeni Alimentari

În cazul în care suferiți de alergii alimentare, vă rugăm să solicitați informații suplimentare personalului.

Alergenii utilizați în preparatele noastre pot include:  
gluten, crustacee, moluște, pește, ouă, lapte, țelină, muștar, susan, soia, arahide, lupin,  
fructe cu coajă lemnoasă, dioxid de sulf și sulfiți.

Unele preparate pot conține ingrediente decongelate.

Alergenii prezenți 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 produse alimentare.

## Food Allergens

If you suffer from food allergies, please ask our staff for additional information.

The allergens used in our dishes may include:  
gluten, crustaceans, molluscs, fish, eggs, milk, celery, mustard, sesame, soy, peanuts, lupin, tree nuts,  
sulphur dioxide and sulphites.

Some dishes may contain previously frozen ingredients.

Allergens listed in Annex II to Regulation (EU) no. 1169/2011 of European Parliament and  
the Council of 25 October 2011, on the provision of food information to consumers.

Scanează pentru detalii suplimentare  
Scan for additional details



Valori Nutriționale  
Nutritional Facts

Vă mulțumim pentru că ați ales Razelm Luxury Resort !

Thank you for choosing Razelm Luxury Resort !

