

...all handmade



MENIU

TOAMNĂ-IARNĂ



**HALLOUMI
CU SFECLĂ
ȘI PORTOCALĂ**



**SALATĂ
DE VINETE
COAPTĂ ÎN
JAR**



**HUMMUS
CU STEAK
DE VITĂ**



**HUMMUS
CU ROȘII**



**GUACAMOLE
BEEF NACHOS**

APERITIVE.

1

Recomandat pentru împărțit cu cei dragi

SALATĂ DE VINETE COAPTE ÎN JAR (300g)

vinete, maioneză de casă, ceapă verde, roșii cherry, rodie, focaccia — **36**

HALLOUMI CU SFECLĂ ȘI PORTOCALĂ (300g) ☆ NOU

halloumi rumenit în Josper, sfeclă coaptă, portocală confiată, cremă de oțet balsamic, nucă, mentă, cimbrisor — **38**

TARTINĂ CU PĂSTRĂV AFUMAT (250g) ☆ NOU

păstrăv afumat de la păstrăvăria Albota, cremă de hrean, sălățiță de mere cu mărar și țelină apio, pâine de casă cu semințe — **35**

JUMĂRI CON PIMENTÓN (300g) ☆ NOU

burtă de porc super crocantă, untură de mangalița, boia afumată, sare de maldon, lime, guacamole — **39**

HUMMUS CU ROȘII (300g) ☆ TOP SELLER

hummus clasic, tahini, pesto de pătrunjel cu mentă, roșie răzuită, sumac, fistic prăjit, focaccia — **38**

HUMMUS CU STEAK DE VITĂ (350g)

hummus clasic, tahini, vrăbioară de vită Argentina, năut rumenit, ulei de măsline, boia dulce, sumac, salsa chimichurri, focaccia — **54**

STEAK DE CONOPIDĂ HARISSA (300g)

conopidă, Harissa, gremolada și curmale, humus, ulei de verdețuri, năut rumenit — **35**

GUACAMOLE BEEF NACHOS (300g) ☆ REȚETĂ NOUĂ

chipsuri calde de tortilla cu cremă de branza cheddar, vită Black Angus gătită lent, jalapeño murat, cu dip de guacamole — **42**





**SUPĂ CREMĂ
DE DOVLEAC**



**FALAFEL DE
CASĂ CU
SOS TAHINI**



**DIJON POTATO
FUSION
CU STEAK
CHIMICHURRI**



**TURTHA'S
TOUCH CU
PUI PIRI PIRI**

SUPE.

2

Servite cu crutoane rumenite cu parmezan și ierburi uscate

SUPĂ CREMĂ DE ARDEI CU BRÂNZĂ LOCALĂ (350g)

ardei kapia copt în Josper, cartof dulce, cartof, ceapă, usturoi, boia dulce, smântână vegetală, brânză locală, busuioc — **25**

SUPĂ CREMĂ DE DOVLEAC (350g) **NOU**

dovleac copt, ceapa, morcov, telina, nucsoara, smantana vegetala, ulei de masline, salvie, seminte de dovleac — **25**

PROTEINE.

3

*Include salată mixtă cu dressing de lămâie

FALAFEL DE CASĂ CU SOS TAHINI (200g)

preparat după rețeta iraniană a colegului nostru Mohammad - mix de năut, ceapă verde, usturoi, pătrunjel, chimion și piper servit cu sos de tahini cu muștar și mango și iaurt cu mentă — **39**

SOMON GLAZURAT LA GRĂȚAR (250g)

file de somon prăjit în cuptorul Josper cu glaze de miere, rodie și mărar, semințe de susan și ceapă chivas — **51**

PUI PIRI PIRI (200g)

pulpă de pui dezosată cu piele, marinată în amestec piri piri, cu salsa de ananas, ardei kapia, roșii și pătrunjel. Rumenit în cuptorul Josper — **42**

PUI MEDITERANEAN (200g) **TOP SELLER**

piept de pui marinat cu un amestec de ierburi mediteraneene și sos mediteranean. Rumenit în cuptorul Josper — **44**

STEAK CHIMICHURRI (250g)

vrăbioară de vită Argentina gătită în cuptorul Josper, servită cu salsa de chimichurri — **59**

HALLOUMI CU DULCEAȚĂ DE ARDEI DULCE (200g)

brânză Halloumi marinata cu ierburi uscate, rumenita pe plită cu dulceață de ardei iute făcută în casă — **45**



**VITĂ
ANTRICOT**

VITĂ.

4

Maturată, coaptă în Josper servită cu salățică cu dressing lamâie

ANTRICOT (500-700g)

antricot cu os Angus, maturat minim 21 de zile, un steak recunoscut pentru aroma deosebită de vită, succulent, fraged și cu un grad de marmorare generos, servit cu fulgi de sare Maldon — **175**

T-BONE (500-700g)

maturat minim 21 de zile, un steak renumit, marmorat și succulent, ce îmbină perfect gustul de vrăbioară și frăgezimea mușchiului, servit cu fulgi de sare Maldon — **185**



GĂTIT PE CĂRBUNE, FĂRĂ COMPROMISURI.

La Turtha, multe dintre preparatele noastre sunt rumenite în Josper – un cuptor legendar pe bază de cărbune, folosit în restaurante de fine dining din întreaga lume. Combină perfect grill-ul pe jar cu precizia unui cuptor profesional, păstrând sucurile în interior și oferind acea crustă caramelizată pe care o iubești.

Fără gaz. Fără electricitate. Doar foc, fum și răbdare. Gustul autentic vine din flacără, din timpul investit și din respectul pentru ingredient. Josper nu e doar un cuptor. E sufletul bucătăriei noastre.

QUESADILLA.

5

Alege garnitura sau dipul care completează cel mai bine quesadilla ta

QUESADILLA PUI (450g)

☆ TOP SELLER

🔥 REȚETĂ NOUĂ

lipie, brânză cheddar, pui rumenit în Josper, ceapă roșie murată, ardei copt, cremă de brânză, dulceață de ardei iute făcută în casă, pătrunjel — **42**

QUESADILLA VITĂ ANGUS (450g)

🔥 REȚETĂ NOUĂ

lipie, brânză cheddar, vită Angus gătită lent, dulceață de ardei iute făcută în casă, ardei copt, cremă de brânză, ceapă roșie murată, pătrunjel — **45**

QUESADILLA LEGUME (450g)

🔥 REȚETĂ NOUĂ

lipie, brânză cheddar, cartofi dulci copti, ardei roșu, ceapă roșie, cremă de brânză, fasole roșie, pătrunjel — **40**

ADAUGĂ DIP LA QUESSADILLA TA

🔥 NOU

GUACAMOLE (60g) — **7**

SOS SPICY CHEVICHE (50g) — **6**

SOS AIOLI (50g) — **6**



**FROST
& FIRE**



**WINTER
STONE
FRUITS**



**GOAT
CHEESE
HARMONY**



MEDITERANA



**WINTER
STONE
FRUITS
CU SOMON**

FROST & FIRE (350g) 🔥 RETETĂ NOUĂ

dovleac și ceapă coapte pe jar, hummus cu sfeclă roșie, linte neagră Beluga, lămâie, salvie, pătrunjel, mentă, tarhon, usturoi, brânză feta de la Albota, nucă, ulei de măsline — **49**

WINTER STONE FRUITS (350g)

portocală confiată, avocado, roșii uscate, mix de salată, fasole roșie, vișine, ceapă roșie, brânză feta de la Albota, fistic.
Cu dressing de tahini — **49**

GOAT CHEESE HARMONY (350g)

crumble de brânză de capră cu miere, cartofi dulci copt, pară caramelizată, petale de ceapă roșie coaptă, fasole verde, nuci caramelizate, mix de salată verde, polen crud, pudră de sfeclă roșie, merișoare.
Cu dressing de miere și ghimbir — **49**

DIJON POTATO FUSION (350g)

Cartofi baby în coajă, cartofi dulci, cartofi mov, mazăre, năut rumenit, ceapă roșie, pătrunjel, mărar, capere, migdale, ardei copt în Josper.
Cu dressing Dijon — **50**

MEDITERANA (350g)

orez din conopidă cu pătrunjel, avocado, ciuperci coapte, pesto de pătrunjel, cartofi dulci cu sweet chili, castraveți cu relish de susan, ghimbir, puree de cartof dulce cu vanilie, puree de avocado cu spirulină, avocado, semințe de cânepă decorticată — **47**

TURTHA'S TOUCH (350g) ★ TOP SELLER

avocado, roșii cherry, sfeclă roșie, castraveți, semințe de mac, germenii, ciuperci sote, pesto, cartof dulce și morcov copt, roșii uscate, struguri, mix de frunze. Cu dressing balsamic — **51**

AVOCADO CITRUS CRUNCH (350g)

avocado, portocale, ceapă roșie, pătrunjel, mentă, nuci caramelizate, rodie, castraveți, năut, sumac, zeamă lime, ulei măsline, telemea, tortilla, piper roz — **50**

EXTRA PROTEINE ADĂUGATE LA BOLURILE BOTANICE

FALAFEL DE CASĂ CU SOS TAHINI (150g) — **29**

SOMON GLAZURAT LA GRĂTAR (120g) — **35**

PUI PIRI PIRI (200g) — **29**

PUI MEDITERANEAN (200g) — **31**

STEAK CHIMICHURRI (120g) — **42**

HALLOUMI CU DULCEATĂ DE ARDEI IUTE (150g) — **32**



**ROYAL
BURGER**

**TRUFFLE
CHIMICHURRI
BURGER**

**BLUE
BURGER**

**BEEF
BURGER**

**LOADED
ANGUS
MELT**

**DOUBLE
DECKER
BURGER**

**CRISPY
CHICKEN
BURGER**

**EXTRA
CHEDDAR
JALAPEÑO
BURGER**

BURGER.

7

Alege garnitura sau sosul care ți se potrivește cel mai bine și transformă burgerul într-o experiență personală.

TRUFFLE CHIMICHURRI BURGER (350g) NOU

steak din vrăbioară de vită Argentina, mix de salată, salsa chimichurri, sos aioli cu trufe, ceapă roșie murată, brânză cheddar, chiflă făcută în casă — **55**

BEEF BURGER (320g)

mix vită Angus, sos BBQ, salată iceberg, roșie, rondele ceapă roșie, ceapă caramelizată, bacon, chiflă făcută în casă — **42**

CHEESEBURGER (350g) TOP SELLER

mix vită Angus, sos BBQ, salată iceberg, roșie, rondele ceapă roșie, ceapă caramelizată, bacon, brânză cheddar, chiflă făcută în casă — **44**

ROYAL BURGER (320g)

mix vită Angus, sos royal, salată iceberg, ceapă crocantă, bacon, castraveți murați, brânză cheddar, chiflă făcută în casă — **45**

DOUBLE DECKER BURGER (470g)

mix vită Angus, sos BBQ, salată iceberg, roșie, ceapă crocantă, castraveți murați, extra brânză cheddar, chiflă făcută în casă — **55**

LOADED ANGUS MELT (350g) NOU

vită Angus, sos de brânză cheddar, ceapă crocantă, sos aioli, ou prăjit, ceapă Chivas, cartofi prăjiți — **42**

BLUE BURGER (350g)

vită Angus, sos royal, salată iceberg, ardei copt, gorgonzola, nucă prăjită și sărată, ceapă caramelizată, chiflă făcută în casă — **48**

EXTRA CHEDDAR JALAPEÑO BURGER (370g) REȚETĂ NOUĂ

vită Angus, sos spicy cheviche, salată iceberg, roșie, ceapă murată, extra brânză cheddar, jalapeno, chiflă făcută în casă — **48**

CRISPY CHICKEN BURGER (350g)

pui crocant în panko, sos aioli, salată iceberg, roșie, castraveți murați, ceapă murată, chiflă făcută în casă — **42**

HALLOUMI BURGER (350g)

halloumi, sos iaurt și menta, salată verde mixta, roșie, rondele ceapă roșie, dulceață de ardei iute, chiflă făcută în casă — **48**

VEGAN BURGER (350g) REȚETĂ NOUĂ

mix de năut, ceapă verde, usturoi, pătrunjel, chimion și piper, cartof dulce, salată, roșie, ceapă caramelizată, avocado, maioneză vegană, chiflă făcută în casă — **45**

GARNITURI.

8

CARTOFI PRĂJIȚI (150g)

cartofi prăjiți făcuți în casă, asezonați cu sare — 15

CARTOFI DULCI PRĂJIȚI (150g)

cartofi dulci prăjiți, asezonați cu sare — 17

Adaugă un topping la alegere pentru cartofii tăi

+ TRUFE, PĂTRUNJEL ȘI PARMEZAN — 4

+ USTUROI, PĂTRUNJEL ȘI PARMEZAN — 3

+ BRÂNZĂ, LOCALĂ ȘI CEPȘOARĂ — 2

LEGUME JOSPER (200g)

ardei și vinete coapte în jar, ciuperci și dovlecel cu pesto de pătrunjel — 21

CARTOFI ZDROBIȚI LA CUPTOR (200g)

cartofi zdrobiți în coajă, rumeniți în Josper, cu salsa chimichurri și sos aioli — 18

EXTRA FOCACCIA (100g) — 3 PÂINE CU SEMINȚE (100g) — 3

Cartofi zdrobiți la cuptor



Cartofi dulci cu trufe și parmezan



SOSURI. (50g)

Sosurile noastre făcute în casă

9

MAIONEZĂ CU TRUFE — 8

 NOU

SOS DE BRÂNZĂ CHEDDAR — 8

 NOU

SPICY CHEVICE — 6

SALSA CHIMICHURRI — 6

DULCEAȚA DE ARDEI IUTE — 6

TZATZIKI — 6

BBQ — 6

ROYAL — 6

AIOLI — 6

TAHINI — 6

A close-up, top-down view of a clear glass filled with water. Several ice cubes are floating in the water, and a single, vibrant green mint leaf is perched on top of one of the cubes. The background is a warm, out-of-focus orange-red color.

BAR & H₂O BAR

H₂O BAR.

↻ Reumplere apă fără limite

APĂ PLATĂ — 6,9

APĂ MINERALĂ — 6,9

CAFEA & SPECIALITĂȚI.

ESPRESSO 20 ml — 11

ESPRESSO FĂRĂ COFEINĂ 20 ml — 13

ESPRESSO DUBLU 40 ml — 17

ESPRESSO AMERICANO 80ml — 11

CAPPUCCINO ITALIAN 150ml — 15

Espresso, lapte, cremă de lapte

CAPPUCCINO VIENEZ 150 ml — 15

Espresso, lapte, frișcă

FLAT WHITE 200ml — 19

Espresso dublu, lapte, cremă de lapte

CAPPUCCINO VEGAN 150ml — 18

Espresso, lapte vegan, cremă lapte vegan

CAPPUCCINO MATCHA 200 ml — 21

Matcha, cremă de lapte

CAFÉ FRAPPÉ 400 ml — 22

Espresso, lapte, ciocolată/vanilie, sirop miere, frișcă, gheață

LATTE MACCHIATO 200 ml — 17

Espresso, lapte, cremă de lapte

IRISH COFFEE 200 ml — 22

Espresso, irish whiskey, zahăr brun, frișcă

IMPERIAL MORNING 120 ml — 21

Espresso, apă, stroh, frișcă. cacao ✦ NOU

FISTIC LATTE 280 ml — 24 ✦ NOU

Espresso, pastă fistic, lapte, fistic, cacao

SWEET MATCHA 280 ml — 24 ✦ NOU

Matcha, sirop zmeură, lapte, frișcă, gheață

BABYCCINO 100 ml — 8

Cremă de lapte, ciocolată/scoarță de portocală/bezele

EXTRA LAPTE 50ml — 3

CIOCOLATĂ CALDĂ.

*ciocolată caldă belgiană concepută și realizată de cofetarii Turtha

CEAI CALD INFUZIE.

ANTI-AGING 250 ml — 16

Yerba mate, rădăcină de lemn dulce, bucăți de scoarță de ceilon, fenicul, verbena, urzică, frunze de mentă, ginseng

IMMUNITY BOOSTER 250 ml — 16

Ghimbir ras, zeamă de lămâie, rozmarin, turmeric

SLIM AND HAPPY 250 ml — 16

Coriandru, nana mentă, frunze de urzică, coajă de portocală, iarbă de lămâie, bucăți de mărar, scoarță de portocală, bucăți de ghimbir, cuișoare, cardamon

DETOX 250 ml — 16

Măceșe, frunze de moringa melissa, ceai verde china sencha, frunze de zmeură, frunze de salvia, frunze de urzică, cardamon, coajă de portocală, coajă de lămâie, bucăți de acerola

CALM AND RELAX 250 ml — 16

Vâsc, boabe de păducel, frunze de urzică, iarbă de lămâie, sunătoare, frunze de mesteacăn, coji de fasole

WILD FOREST FRUITS 250 ml — 16 ✦ NOU

Bucăți de mere, floare de hibiscus, coajă de portocală, coji de măceșe, bucăți de vanilie

ROOIBOS CARAMEL 250 ml — 15

Ceai rooibos și caramel făcut în casă

CEAI NEGRU 250 ml — 16

CEAI VERDE 250 ml — 16



CLASICĂ NEAGRĂ 200 ml — 18

CLASICĂ ALBĂ 200 ml — 18

EXTRA TOPPINGS:

CIOCOLATĂ, BEZELE, VANILIE — 3

BERE ARTIZANALĂ.

NEMBEER BOEMA 5,7% 400ml — **20**

NEMBEER AMARILLA 5.1% 400ml — **20**

SPRITZ INFUSIONS.

PETRONI SPRITZ 200ml — **36**
Petroni Aperitivo, prosecco, apă minerală,
infuzie de rozmarin

HUGO 200ml — **36**
Prosecco, sirop soc, mentă, apă minerală, lime, gheață

GIN TONIC 200ml — **37**
Gin, apă tonică home-made, lime, gheață, apă minerală
*Apa tonică e made by us – artizanală, fără zahăr
adăugat. Dacă aștepți clasicul gin tonic din comerț...
s-ar putea să-ți pară prea autentic

LIMONCELLO SPRITZ
200ml — **36**
Limoncello, prosecco, apă minerală

COLA SPRITZ  **NOU**
200ml — **36**
Sirop cola, vermouth roșu, prosecco, lime, apă minerală



BOTANICAL COCKTAILS.

VELVETTE 120ml — **33**
Gin pink, fresh lime, fresh măr/pară, infuzie de vanilie,
sirop de miere

NEGRONI 90ml — **33**
Gin, campari, vermouth roșu, gheață

WINTER WONDER MULLE
130ml — **33**
Vodka, fresh măr, sirop soc, lime, rozmarin

WHISKEY DREAM 130ml — **33**
Whiskey, miere, vanilie, frișcă, scorțișoară

ORANGE CREAM 130ml — **33**
Rom, Gran Marnier, fresh portocală, sirop ananas,
lime, albuș de ou, angostura bitter

VODKA WHISPER 100ml — **33**
Vodka, sirop de ghimbir, lime, mentă,
angostura bitter

MOCKTAILS.

cocktails fără alcool

DREAM GIN 200ml — **26** 
Gin fără alcool, apă tonică home-made, fresh porto-
cală, sirop de soc, ghimbir, gheață, apă minerală

HUGO RUBY 200ml — **26** 
Sirop infuzat din zmeura și mentă, mentă,
apă minerală, lime, gheață

VIN PAHAR.

IMPLICIT ROSE 140ml — **19**

IMPLICIT CUVÉE ROUGE 140ml — **19**

IMPLICIT SAUV. BLANC 140ml — **19**

SOLE ROZE 140ml — **28**

SOLE CHARDONNAY 140ml — **28**

SELENE MERLOT 140ml — **28**

LIMONADĂ.

LEMON ELIXIR 400 ml — 18

Fresh lămâie, sirop miere, apă plată / minerală, gheață

TROPICAL BASIL 400 ml — 19

Fresh lămâie, sirop infuzat din ananas, busuioc și piper roz făcut în casă, apă plată / minerală, gheață

RASPBERRY CHILL

400 ml — 19

Fresh lămâie, sirop infuzat din zmeură și mentă făcut în casă, apă plată/minerală, gheață

ORANGELLA 400 ml — 19

🌟 REȚETĂ NOUĂ

Fresh lămâie, fresh portocală, sirop de soc, apă plată/minerală, gheață

HOT/COLD GRINCH

400 ml — 19

🌟 NOU

Lămâie, apio, pătrunjel, ghimbir, miere, apă, gheață

SODA HOMEMADE.

COLA HOMEMADE

🌟 NOU

400ml — 10

portocală, lime, scorțișoară, nucșoară, cuișoare, extract vanilie, zahăr brun, apă minerală, gheață

PINK TONIC HOMEMADE

🌟 NOU

400ml — 10

grapefruit, chinina, zahăr brun, miere, pulpă zmeură, apă minerală, gheață



SUCURI PRESATE LA RECE.

🌟 NOU

*În limita stocului disponibil

Acest produs fiind imbuteliat și produs zilnic

LUCKY LEMON 250 ml — 21

Lămâie, spanac, mere, Apio

ORANGE ORBIT 250 ml — 21

Portocale, lămâie, ghimbir, turmeric

BABY BOOST 250 ml — 21

🌟 NOU

Morcov, portocale

RED GLOW 250 ml — 21

🌟 NOU

Sfeclă, portocală, morcov, pară

GARDEN PEAR 250 ml — 21

🌟 NOU

Pară, lămâie, mărar

FRESH.

PORTOCAL 250 ml — 18

GRAPEFRUIT 250 ml — 18

MIXT 250 ml — 18

Portocale, grapefruit

GINGER GREEN SHOT 35ml — 7

🌟 NOU

Ghimbir presat la rece, fresh lămâie, pătrunjel, apio, piper

A wooden table with various pastries, a latte, and a fruit drink. In the foreground, a croissant with blueberries and yellow filling sits on a dark plate. To its right is a cup of latte with a heart-shaped foam design. Behind the croissant is a slice of cake with white cream and green garnish. To the right of the latte is a tall glass of pink drink with ice and blueberries. In the background, another round cake is visible.

COFETĂRIE & PATISERIE

**PENTRU DESERT VĂ RUGĂM
ALEGEȚI DIN PRODUSELE EXPUSE
ÎN VITRINĂ.**

ALERGENI.

PC: Poate conține

Lapte*: Toate brânzeturile utilizate sunt produse din lapte pasteurizat

Gluten	Crustacee	Ouă	Pește	Lupin	Lapte	Moluște	Muștar	Nuci	Țelină	Semințe	Soia	Sulfii	Usturoi	Miere
														

APERITIVE														
SALATĂ DE VINETE COAPTE ÎN JAR							•							
HALLOUMI CU SFECLĂ ȘI POTROCALĂ					•			•						
TARTINĂ CU PĂSTRĂV AFUMAT	•			•	•				•					
JUMĂRI CON PIMENTÓN	•													
HUMMUS CU ROȘII								•		•			•	
HUMMUS CU STEAK DE VITĂ	•									•			•	
STEAK DE CONOPIDĂ HARISSA										•		•		
GUACAMOLE BEEF NACHOS	•				•				•					
SUPE														
SUPĂ CREMĂ DE ARDEI CU BRÂNZĂ LOCALĂ	•				•					•				
SUPĂ CREMĂ DE DOVLEAC									•	•	•			
PROTEINE														
FALAFEL DE CASĂ CU SOS TAHINI	PC							•		•			•	
SOMON GLAZURAT LA GRĂȚAR											•	•	•	•
PUI PIRI PIRI							•	PC			•	•	•	•
PUI MEDITERANEAN	PC						•	PC				•	•	
STEAK CHIMICHURRI	PC											•		
HALLOUMI CU DULCEAȚĂ DE ARDEI DULCE					•									•
VITĂ														
ANTRICOT														
T-BONE														
QUESADILLA														
QUESADILLA PUI	•				•							•		•
QUESADILLA VITĂ ANGUS	•				•							•		•
QUESADILLA LEGUME	•				•							•		•
BOLURI BOTANICE														
FROST & FIRE					•					•				
FROZEN STONE FRUITS					•			•						
GOAT CHEESE HARMONY					•			•						•
DIJON POTATO FUSION				•				•					•	
MEDITERANA	PC								•	•	•	•	•	
TURTHA'S TOUCH												•		
AVOCADO CITRUS CRUNCH				•		•		•						
BURGER														
TRUFFLE CHIMICHURRI BURGER	•				•		PC					•		
BEEF BURGER	•				•		•					•		
CHEESEBURGER	•				•		•					•		
ROYAL BURGER	•		•		•		•					•		
DOUBLE DECKER BURGER	•				•		•					•		
LOADED ANGUS MELT	•				•		•					•		
BLUE BURGER	•				•		•	•						
EXTRA CHEDDAR JALAPEÑO BURGER	•				•		•					•		
CRISPY CHICKEN BURGER	•		•		•		•					•		
HALLOUMI BURGER	•				•									•
VEGAN BURGER	•						•				•	•		•
GARNITURI														
CARTOFI PRĂJIȚI														
CARTOFI DULCI PRĂJIȚI														
SOSURI														
MAIONEZĂ CU TRUFE							•							
SOS DE BRÂNZĂ CHEDDAR					•									
SPICY CHEVICE														
SALSA CHIMICHURRI														
DULCEAȚĂ DE ARDEI IUTE														•
TZATZIKI					•									
BBQ														
ROYAL														
AIOLI			•				•						•	
TAHINI							•			•			•	



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

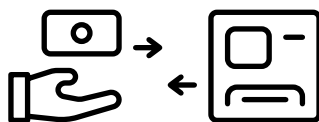
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să îl solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia.

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale.

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor și serviciilor prestate, decât bonul fiscal.

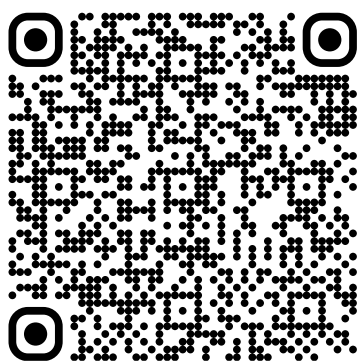
Pentru a semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului
Finanțelor Publice 0800 800 085



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Odonanței de urgență a Guvernului Nr.28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.



**VIZITAȚI-NE
ȘI ÎN LOCAȚIA
NOASTRĂ
DE PE SOMEȘULUI 22.**



**VALORI
NUTRIȚIONALE.**

TURTHA

