



MENU

TURTHA



**SALATĂ DE  
VINETE COAPTE  
CU ROȘII CHERRY**



**NACHOS  
CU VITĂ  
ȘI GUACAMOLE**



**PLATOU DE  
BRÂNZETURI  
ASORTATE**



**HUMMUȘ  
CU VITĂ  
LA JOSPER**



**SUPĂ CREMĂ  
DE ȚELINĂ**

# APERITIVE

1

Recomandat pentru împărțit cu cei dragi

## SALATĂ DE VINETE COAPTE CU ROȘII CHERRY (300g)

salată de vinete coapte pe cărbune la Josper, roșii cherry, semințe de susan, semințe de rodie, pâine de casă prăjită și ceapă verde, maioneză făcută în casă — 36

## FETA COAPTĂ LA JOSPER CU ROȘII ȘI USTUROI (300g) ☆ NOU

brânză feta, roșii cherry, usturoi, ulei de măsline, mix de semințe, chives, totul rumenit în Josper Servita cu focaccia. — 35

## ARDEI COPTI ÎN JOSPER CU CREAMĂ DE FETA (300g) ☆ NOU

ardei kapia copt, brânză feta de la Albota, iaurt grecesc, zeamă de lămâie, mix de semințe, melasă de rodie, pătrunjel — 42

## BRIE TOPIȚ LA JOSPER CU DULCEAȚĂ DE ARDEI IUTE (300g) ☆ NOU

brânză brie, dulceață de ardei iute făcută în casă, nucă, semințe, miere, ceapă murată, chives Servită cu focaccia. — 36

## BRUSCHETE ASORTATE (250g)

3 bruschete cu cremă de brânză, roșii cu avocado și busuioc, parmezan, prosciutto crudo și păstrăv afumat de la Albota — 38

## HUMMUS CU ROȘII (300g)

hummus clasic, tahini, pесто de pătrunjel, roșii uscate, sumac, fistic prăjit, ulei de măsline aromat, focaccia — 38

## HUMMUS CU VITĂ LA JOSPER (350g)

hummus clasic, tahini, vrăbioară de vită Argentina, năut rumenit, boia dulce, sumac, ulei de măsline, chimichurri, pâine de casă rumenită — 54

## NACHOS CU VITĂ ȘI GUACAMOLE (300g) (pt. 2 persoane) 🌶️🌶️🌶️

chipsuri tortilla, vită Angus slow cooked, guacamole făcut în casă, jalapeno, sos de branză cheddar — 42

## PLATOU DE BRÂNZETURI (350g)

brânză maturată de la Albota cu fistic, chilli și trufe, brânză camembert, gorgonzola, nuci, fructe deshidratate și proaspete — 55

## FALAFEL DE CASĂ CU SOS TAHINI (350g)

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, salată frunze cu dressing și sos de iaurt cu mentă — 39



# SUPE

2

Servite cu crutoane rumenite cu parmezan și ierburi uscate

## SUPĂ CREAMĂ DE ARDEI CU BRÂNZĂ LOCALĂ (300g) 🌿

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

## SUPĂ CREAMĂ DE ȚELINĂ CU MĂR VERDE (300g) ☆ NOU 🌿

țelină rădăcină, ceapă, cartofi, măr verde Granny Smith, zeamă de lămâie, apio, ulei de pătrunjel — 25



**COASTE  
DE PORC  
CAMELIZATE**



**CÂRNATI DE  
VITĂ ANĜUS**



## GĂTIT PE CĂRBUNE, FĂRĂ COMPROMISURI.

La Turtha, multe dintre preparatele noastre sunt rumenite în Jospers – 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. Jospers nu e doar un cuptor. E sufletul bucătăriei noastre.

## VITĂ

3

Maturată, coaptă în Jospers servită cu sălățică cu dressing de lămâie

### ANGUS T-BONE STEAK (500-700g)

T-bone este un steak renumit, maturat 21 de zile, intens marmorat și suculent, ce îmbină perfect gustul de vrăbioară și frăgezimea mușchiului — **215**

### ANGUS PRIME RIB STEAK (500-700g)

antricot de vită Angus cu os, maturat 21 de zile, un steak recunoscut pentru aroma deosebită de vită, suculent, cu frăgezime intensă și un grad de marmorare generos — **180**

### CHIMICHURRI ARGENTINA SIRLOIN STEAK (250g)

vrăbioară vită de Argentina cu sos Chimichurri, este caracterizată ca fiind un steak fraged, suculent și cu aromă deosebit de profundă — **69**

### WIENER SCHNITZEL (250g)

șnițel vienez (obținut din vrăbioară de vită Argentina) — **65**

### RASOL DE VITĂ ANGUS (400g)

rasol cu os din vită Angus, o piesă cu un nivel de grăsime redus, gust intens și cu un plus de aromă oferit de măduva osului, gătită lent timp de 12 ore la o temperatură de 90°, servit cu sos pesto făcut în casă — **67**

### CÂRNAȚI DE VITĂ ANGUS (350g) 👉 REȚETĂ NOUĂ

cârnați de vită Angus rumeniți la Jospers, sos de bere brună cu miere și mustar Dijon, ceapa murată în casă, ardei kapia copt în Jospers, sos aioli cu mustar, focaccia — **63**

## PORC

4

### CEAFĂ DE PORC LA JOSPERS (250g) 👉 REȚETĂ NOUĂ

ceafă de porc marinată în casă și coaptă în Jospers — **45**

### COASTE DE PORC CAMELIZATE (400g)

coaste de porc caramelizate cu sos barbecue, gătite lent timp de 12 ore la o temperatură de 90°. — **65**



**SOMON LA  
GRĂȚAR CU  
LEMON HERB AIOLI**

# PEȘTE

5

## SOMON LA GRĂTAR CU LEMON HERB AIOLI (250g) 👉 REȚETĂ NOUĂ

file de somon prăjit în cuptorul Josper cu sos aioli cu muștar Dijon, zeamă și coajă de lămâie, capere, usturoi, pătrunjel, mărar și busuioc. Rumenit în cuptorul Josper — 51

## FILE DE PĂSTRĂV PE PLITĂ (200g)

file de păstrăv de la Albota fript pe plită, stropit cu lămâie rumenită și unt cu ierburi — 60

## FISH & CHIPS (350g)

fâșii de șalău de Nil în crustă panko, cartofi prăjiți de casă și spumă de usturoi — 64

# PUI.

6

## 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)

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

## CRISPY CHICKEN (250g)

fâșii din piept de pui, învelite în panko, cu dulceață de ardei iute, sau sos de maioneză cu usturoi — 39

# QUESADILLA

7

Alege garnitura sau dipul care completează cel mai bine quesadilla ta

## QUESADILLA PUI (350g) ☆ TOP SELLER

lipie, brânză cheddar, pui rumenit în Josper, ceapă roșie murată, ardei copt, cremă de brânză, dulceață de ardei iute făcută în casă, pătrunjel — 43

## QUESADILLA VITĂ ANGUS (350g)

lipie, brânză cheddar, vită Angus gătită lent, dulceață de ardei iute făcută în casă, ardei copt, cremă de brânză, ceapă roșie murată, pătrunjel — 46

## QUESADILLA LEGUME (300g)

lipie, brânză cheddar, cartofi dulci copti, ardei roșu, ceapă roșie, cremă de brânză, fasole roșie, pătrunjel — 41

## QUESADILLA PULLED PORK (350g) 👉 NOU

lipie, brânză cheddar, pulled pork, jalapeño murat, ceapă roșie, castravete murat, fasole roșie, cremă de brânză, sos bbq — 43

## QUESADILLA CREVEȚI (300g) 👉 NOU

lipie, brânză cheddar, creveți la Josper, avocado, salsa de mango, castraveți, ceapă murată, cremă de brânză — 45

# ADAUGĂ DIP LA QUESADILLA TA

GUACAMOLE (60g) — 7

SOS CHEDDAR (50g) — 6

AIOLI (50g) — 6



**SHRIMP MANGO  
BURGER**



**ROYAL  
BURGER**



**BRIE  
BURGER**



**DOUBLE DECKER  
BURGER**



**EXTRA CHEDDAR  
JALAPEÑO BURGER**



**CRISPY CHICKEN BURGER**

# BURGER

8

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

---

## **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**

## **SHRIMP MANGO BURGER** (300g) 🌟 NOU

creveți, salsa mango, ceapă roșie murată, ceapă crocantă, castravete, maioneză cu chilli, chiflă făcută în casă — **48**

## **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**

## **BRIE BURGER** (350g) 🌟 NOU

mix vită Angus, sos maioneză cu trufe, rucola, pară proaspătă, brânză Brie, bacon crocant, ceapă caramelizată, chiflă făcută în casă — **48**

## **PULLED PORK BURGER** (350g) 🌟 NOU

pulled pork BBQ, spumă de fasole, castraveți murați, ceapă crocantă, cheddar, chiflă făcută în casă — **44**

## **EXTRA CHEDDAR JALAPEÑO BURGER** (370g) 🌶️🌶️🌶️

mix vită Angus, sos royal, salată iceberg, roșie, ceapă murată, extra brânză cheddar, jalapeño, 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 mentă, salată verde mixtă, roșie, rondele ceapă roșie, dulceață de ardei iute, chiflă făcută în casă — **48**

## **VEGGIE BURGER** (350g) 🌿

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

A black plate filled with golden-brown fries, topped with large shrimp, melted yellow cheese, and sliced red onions. A small pool of white sauce is visible at the bottom right.

**LOADED  
SHRIMP FRIES**

A black plate featuring a large portion of ground beef, melted yellow cheese, and a sunny-side-up egg. The egg is garnished with green onions. Fries are visible at the bottom left.

**LOADED  
ANGUS MELT**

A black plate with pulled pork, melted yellow cheese, and sliced pickles. The pork is garnished with green onions.

**LOADED  
PULLED PORK**

A black plate with fried chicken pieces, melted yellow cheese, and sliced red onions. The chicken is garnished with green onions.

**LOADED  
CHICKEN MELT**

# SALATE PRINCIPALE

9

## VRĂBIOARĂ DE VITĂ JULIENNE (300g)

vrăbioară de vită fragedă Argentina, tăiată julienne, pe pat de frunze verzi, roșii uscate, ceapă crocantă, parmezan, sos de hrean — **61**

## SALATA CU CREVETI SI GRAPEFRUIT (300g) 🌟 NOU

mix salata frunze verzi, creveti copti in Josper, rosii cherry, ceapa rosie, castraveti proaspeti, pulpa de grapefruit roz, fulgi de migdale, dressing citrus — **58**

## SALATĂ TURTHA GRILL (300g)

mix salată de frunze verzi, piept de pui la Josper, roșii cherry, avocado, ou, sos vinegretă făcut în casă — **56**

## SALATĂ HALLOUMI (300g)

mix salată de frunze verzi, halloumi la Josper, dovlecel la Josper, roșii uscate, semințe dovleac, quinoa, dressing de iaurt cu mentă — **58**

# LOADED FRIES

10

## LOADED ANGUS MELT (350g)

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

## LOADED CHICKEN MELT (350g) 🌟 NOU

pui crispy, sos de brânză cheddar, ceapă roșie murată, ou prăjit, castraveți murați, sos aioli, chives, cartofi prăjiți — **40**

## LOADED PULLED PORK (350g) 🌟 NOU

pulled pork, sos de brânză cheddar, ceapă crocantă, castraveți murați, sos BBQ, chives, cartofi prăjiți — **42**

## LOADED SHRIMP FRIES (350g) 🌟 NOU

creveți, sos maioneză cu chilli, salsa de mango, ceapă roșie murată, chives, cartofi prăjiți — **44**



**CĂRTOFI DULCI  
PRAJITI CU  
PARMEZAN  
ȘI TRUFE**



**LEGUME  
LA JOSPER**



**CARTOFI ZDROBIȚI  
LA CUPTOR**



**SALATA CU  
CREVETI ȘI  
GRAPEFRUIT**



**SALATĂ CU  
SFECLĂ ȘI  
HREAN**

# GARNITURI ȘI SALATE

11

## **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 LA 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

## **SALATĂ DE SEZON CU BRÂNZĂ LOCALĂ** (200g)

roșii, castraveți, ceapă roșie, ardei kapia, brânză locală — 16

## **SALATĂ DE FRUNZE MIXTĂ** (100g)

mix salată de frunze cu dressing de ulei de măsline, busuioc și lămâie — 14

## **SALATĂ DE MURĂTURI** (200g)

mix de murături — 18

## **SALATĂ DE ARDEI COPTI** (150g)

salată de ardei copti — 18

## **SALATĂ DE SFECLĂ CU HREAN** (150g)

sfeclă coaptă, cremă de hrean cu smântână grasă, fistic și ceapă Chivas — 17

# SOSURI (50g)

12

Sosurile noastre făcute în casă

**MAIONEZĂ CU TRUFE** — 8

**SOS DE BRÂNZĂ CHEDDAR** — 8

**SALSA CHIMICHURRI** — 6

**DULCEAȚĂ DE ARDEI IUTE** — 6

**BBQ** — 6

**ROYAL** — 6

**AIOLI** — 6

**TAHINI** — 6



**BĂUTURI**

# BERE LAGER

---

<b>URSUS PREMIUM</b> 5% 330ml	– 13
<b>PERONI NASTRO AZZURO</b> 5.1% 330ml	– 15
<b>KOZEL DARK</b> 3.8% 330ml	– 14
<b>KOZEL LAGER PREMIUM</b> 4.4% 330ml	– 14
<b>CZECH PILSNER</b> 4.6% 330ml	– 17
<b>PERONI STILE CAPRI</b> 4.2% 330ml	– 17
<b>URSUS DRAUGHT</b> 5% 400ml	– 15

# SPECIALITĂȚI

---

<b>URSUS BLACK GRIZZLY</b> 6% 330ml	– 15
<b>URSUS RETRO CARPATIN</b> <b>NĒPASTEURIZATĂ</b> 5.3% 330ml	– 15
<b>AZUGA NEFILTRATĂ</b> <b>WEISSBER</b> 5.3% 500ml	– 21
<b>AZUGA CRAFT</b> <b>NĒPASTEURIZATĂ</b> 5.5% 500ml	– 21

# FĂRĂ ALCOOL

---

<b>URSUS PREMIUM</b> 0% 330ml	– 12
<b>PERONI NASTRO AZZURRO</b> 0% 330ml	– 14
<b>URSUS COOLER</b> <b>(LEMON, CHERRY, GREPFRUIT)</b> 0% 330ml	– 12

# ROM

---

<b>BUMBU XO RUM</b> 40% 40ml	– 44
<b>BUMBU RUM</b> 40% 40ml	– 35
<b>HAVANA CLUB ESPECIAL</b> 40% 40ml	– 21
<b>HAVANA CLUB ESPECIAL</b> 40% 40ml	– 21

# GIN

---

<b>MALFY GIN ORIGINALE</b> 41% 40ml	– 27
<b>BEEFEATER LONDON</b> <b>DRY GIN</b> 40% 40ml	– 21
<b>BEEFEATER PINK GIN</b> 37.5% 40ml	– 21
<b>BEEFEATER 0%</b> <b>NON ALCOHOL</b> 0% N.A. 40ml	– 22

# COGNAC

---

<b>MARTELL COGNAC VSOP</b> 41% 40ml	– 36
<b>MARTELL COGNAC VS</b> 41% 40ml	– 26
<b>VINARS JIDVEI</b> 42% 40ml	– 20

# TEQUILA

---

<b>OLMECA BLANCO</b> 38% 40ml	– 25
<b>OLMECA GOLD</b> 38% 40ml	– 25

# APERITIV/ DIGESTIV

<b>CAMPARI</b> 25% 40ml	– 21
<b>PETRONI</b> 11% 40ml	– 21
<b>DISARONNO AMARETTO</b> 28% 40ml	– 25
<b>BRAN PĂLINCĂ PRUNE</b> 40% 40ml	– 25
<b>BRAN PĂLINCĂ CAISE</b> 40% 40ml	– 30
<b>BRAN CĂPȘUNATĂ</b> 30% 40ml	– 20
<b>RAMAZZOTTI AMARO</b> 30% 40ml	– 30
<b>CAROLANS</b> 17% 40ml	– 25

# LONG DRINKS & SPRITZ

**PETRONI SPRITZ** 400ml – 36  
Petroni Aperitivo, prosecco, apă minerală, gheață

**PINK HUGO** 400ml – 36 ✨ NOU  
Prosecco, sirop soc roz, mentă, apă minerală, lime, gheață

**GIN TONIC** 400ml – 36  
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

**CUBA LIBRE** 400ml – 36 ✨ NOU  
Sirop cola home-made, rom, lime, apă minerală, gheață

**LIMONCELLO SPRITZ** 400ml – 36  
Limoncello home-made, prosecco, apă minerală, gheață

**COLA SPRITZ** 400ml – 36  
Sirop cola home-made, vermouth roșu, prosecco, lime, apă minerală, gheață

**ORANGE SPRITZ** 400ml – 36 ✨ NOU  
Sirop orange soda home-made, vermouth alb, lime, prosecco, apă minerală, gheață

# WHISKY

<b>CHIVAS 12Y</b> 40% 40ml	– 29
<b>THE GLENLIVET FOUNDERS RESERVE</b> 40% 40ml	– 38
<b>JAMESON</b> 40% 40ml	– 23
<b>FOUR ROSES</b> 40% 40ml	– 23

# VODKA

<b>ABSOLUT VODKA</b> 40% 40ml	– 23
<b>OSTOYA VODKA</b> 40% 40ml	– 33



# COCKTAILS.

## NEGRONI 90ml — 33

Gin, campari, vermouth roșu, gheață

## CANDY TEA 260ml — 33 ✨ NOU

Vodka, fresh lămâie, lapte ovăz, ceai de fructe, miere, vișine, albuș ou, gheață

## SWEET DELIGHT 190ml — 33 ✨ NOU

Gin pink, fresh lămâie, fresh portocală, sirop zmeură, bitter, gheață

## ALMOND ISLAND 140ml — 33 ✨ NOU

Rom, lichior migdale, sirop ananas, fresh lămâie, gheață

## COCO JUMBO 140ml — 33 ✨ NOU

Gin pink, lapte cocos, fresh lămâie, ananas, vanilie, bitter, gheață

## ELDERFLOWER BLISS 160ml — 33 ✨ NOU

Gin, Aperol, fresh lămâie, sirop de soc, albuș de ou, gheață

## WHISKEY CHERRY SOUR 190ml — 33 ✨ NOU

Whiskey, sirop vișine, fresh lamaie, albuș de ou, bitter, gheață

# SODA HOMEMADE.

## COLA HOMEMADE 400ml — 15

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

## ORANGE SODA HOMEMADE 400ml — 15 ✨ NOU

fresh portocală, sirop soc, coajă de portocală, apă minerală, gheață

## PINK TONIC HOMEMADE 400ml — 15

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

## APĂ PLATĂ/MINERALĂ 330ml — 9

## APĂ PLATĂ/MINERALĂ 750ml — 15



# COFFEE COCKTAILS. ✨ NOU

## CREAMY HAZEL 150ml — 28

Vodka, lichior cafea, espresso, înghețată alune imperiale

## VANILLA BOOZT 150ml — 28

Rom, lichior migdale, sirop caramel sărat, fresh lămâie

## CHOCO MINTY 150ml — 28

Lichior cafea, lichior mentă, frișcă bătută, înghețată ciocolată

# LIMONADĂ.

## LEMON ELIXIR 400ml — 19

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

## BERRY BLOOM 400ml — 19 ✨ NOU

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

## ORANGELLA 400ml — 19

Fresh lămâie, sirop orange soda home-made, apă plată/minerală, gheață

## MINTY FRESH 400ml — 19 ✨ NOU

Fresh lămâie, sirop mentă home-made, apă plată/minerală, gheață

## SPICY BASIL 400ml — 19 ✨ NOU

Fresh lămâie, sirop busuioc și ghimbir home-made, apă plată/minerală, gheață

## PINK ELDERFLOWER 400ml — 19 ✨ NOU

Fresh lămâie, sirop roz de soc, mentă, apă plată/minerală, gheață

## CHERRY BLAST 400ml — 19 ✨ NOU

Fresh lămâie, sirop de vișine home-made, apă plată/minerală, gheață

## HOT/COLD SUMMER GARDEN 400ml — 19 ✨ NOU

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

# CAFEA & SPECIALITĂȚI.

**ESPRESSO** 20ml – 11

**ESPRESSO FĂRĂ COFEINĂ** 20ml – 13

**ESPRESSO DUBLU** 40ml – 17

**ESPRESSO AMERICANO** 80ml – 11

**CAPPUCCINO ITALIAN** 150ml – 15  
Espresso, lapte, cremă de lapte

**CAPPUCCINO VIENEZ** 150ml – 15  
Espresso, lapte, frișcă

**FLAT WHITE** 200ml – 19  
Espresso dublu, lapte, cremă de lapte

**CAPPUCCINO VEGAN** 150ml – 18  
Espresso dublu, lapte, cremă de lapte

**CAFÉ FRAPPÉ** 150ml – 22  
Espresso, lapte, ciocolata/vanilie, sirop miere, frișcă, gheață

**LATTE MACCHIATO** 200ml – 17  
Espresso, lapte, cremă de lapte

**IRISH COFFEE** 200ml – 22  
Espresso, Irish Whiskey, miere, frișcă

**CRÈME BRÛLÉE** 400ml – 24 **NOU**  
Lapte ovăz, frișcă, sare, zahăr brun, vanilie, stroh, gheață

**FISTIC LATTE** 280ml – 24  
Espresso, pastă fistic, lapte, fistic, cacao

**CAPPUCCINO MATCHA** 200ml – 21  
Matcha, cremă de lapte

**SWEET MATCHA** 280ml – 24  
Matcha, sirop fructe, lapte, frișcă, gheață

**MATCHA SUNRISE** 400ml – 22 **NOU**  
Matcha, sirop de mentă proaspătă home-made, fresh de portocale, gheață

**BABYCCINO** 100ml – 8  
Cremă de lapte, ciocolată/scorțișoară/meringue

# ȚIGARETE

DUNHILL KENT Vogue glo vuse

Directiva Consiliului CE 89/622/CEE:  
Tutunul dăunează grav sănătății

# CEAI CALD INFUZIE.

**IMMUNITY BOOSTER** 250ml – 16  
Ghimbir ras, zeamă de lămâie, rozmarin, turmeric

**WILD FOREST FRUITS** 250ml – 16  
Mere, hibiscus, măceșe, struguri, scorțișoară, extract natural de vanilie bourbon

**BERRY SOUR** 250ml – 16 **NOU**  
Bucăți de mere, flori de hibiscus, coji de măceșe, bucăți de căpșuni, bucăți de kiwi

**ROOIBOS CARAMEL** 250ml – 16  
Rooibos, bucăți de roșcovă, petale de mure dulce, orez expandat, petale de floarea soarelui, extract de boabe de tonka, bucăți de vanilie gourmet autentică, amarant

**CEAI NEGRU** 250ml – 16  
Amestec de mai multe sortimente de ceai negru, printre care și ceaiul negru de Ceylon

**CEAI VERDE** 250ml – 16

**MENTĂ PROASPĂTĂ** 250ml – 16 **NOU**

**MENTĂ** 250ml – 16 **NOU**

# ICED TEA. **NOU**

\*Cu conținut redus de zahăr

**BLACK CEYLON** 400ml – 16  
Ceai negru, lapte de cocos, sirop de vanilie home-made, gheață

**COOLING RED** 400ml – 16  
Infuzie de fructe, miere, fresh de lămâie, gheață

**ICY MINT** 400ml – 16  
Infuzie de mentă, lime, miere, gheață

scanează pentru  
lista completă



# ALERGENI

Lapte\*: Toate brânzeturile utilizate sunt produse din lapte pasteurizat

Gluten	Crustacee	Ouă	Pește	Lupin	Lapte	Moliște	Muștar	Nuci	Telină	Semințe	Soia	Sulfiiți	Usturoi	Miere
--------	-----------	-----	-------	-------	-------	---------	--------	------	--------	---------	------	----------	---------	-------

1. APERITIVE														
SALATĂ DE VINETE COAPTE CU ROȘII CHERRY	•		•							•				
FETA COAPTĂ LA JOSPER CU ROȘII ȘI USTUROI	•				•					•			•	
ARDEI COPTI ÎN JOSPER CU CREMĂ DE FETA	•				•					•				
BRIE TOPIT LA JOSPER CU DULCEAȚĂ DE ARDEI IUTE	•				•			•		•				•
BRUSCHETE ASORTATE	•		•	•										
HUMMUS CU ROȘII	•							•		•				
HUMMUS CU VITĂ LA JOSPER	•							•		•				
NACHOS CU VITĂ ȘI GUACAMOLE					•									
PLATOU DE BRÂNZETURI					•			•				•		
FALAFEL DE CASĂ CU SOS TAHINI					•		•			•			•	
2. SUPE														
SUPĂ CREMĂ DE ARDEI KAPIA	•				•								•	
SUPĂ CREMĂ DE TELINĂ	•								•					
3. VITĂ														
ANGUS PRIME RIB STEAK														
ANGUS T-BONE STEAK														
CHIMICHURRI ARGENTINA SIRLOIN STEAK													•	
WIENER SCHNITZEL	•		•											
RASOL DE VITĂ ANGUS								•						
CĂRNAȚI DE VITĂ ANGUS	•		•					•					•	
4. PORC														
CEAFĂ DE PORC LA JOSPER														
COASTE DE PORC CAMELIZATE								•					•	
5. PEȘTE														
SOMON GLAZURAT LA GRĂTAR CU LEMON HERB AIOLI				•						•				•
FILE DE PĂSTRĂV PE PLITĂ			•		•									
FISH & CHIPS	•		•	•										
6. PUI														
PUI PIRI PIRI													•	
PUI MEDITERANEAN													•	
CRISPY CHICKEN	•		•											
7. QUESADILLA														
QUESADILLA VITĂ ANGUS	•				•								•	
QUESADILLA PUI	•				•								•	
QUESADILLA LEGUME	•				•									
QUESADILLA PULLED PORC	•				•		•						•	
QUESADILLA CREVEȚI	•	•			•								•	
8. BURGERS														
BEEF BURGER	•							•						
CHEESEBURGER	•				•			•						
ROYAL BURGER	•		•		•			•					•	
DOUBLE DECKER BURGER	•				•			•					•	
BRIE BURGER	•		•		•			•					•	
PULLED PORK BURGER	•				•			•					•	
EXTRA CHEDDAR JALAPEÑO BURGER	•		•		•			•					•	
CRISPY CHICKEN BURGER	•		•		•			•					•	•
HALLOUMI BURGER	•				•									
VEGGIE BURGER	•												•	
SHRIMP MANGO BURGER	•	•	•										•	
9. SALATE PRINCIPALE														
VRĂBIOARĂ DE VITĂ JULIENNE					•									
SALATĂ CU CREVEȚI ȘI GRAPEFRUIT		•						•	•					
SALATĂ TURTHA GRILL			•											
SALATĂ HALLOUMI					•									
10. LOADED FRIES														
LOADED ANGUS MELT			•		•									
LOADED CHICKEN MELT			•		•									
LOADED PULLED PORK					•									
LOADED SHRIMP FRIES		•	•											
11. GARNITURI ȘI SALATE														
CARTOFI PRĂJIȚI														
CARTOFI DULCI PRĂJIȚI														
LEGUME JOSPER								•					•	
CARTOFI ZDROBIȚI LA CUPTOR			•										•	
SALATĂ DE SEZON CU BRÂNZĂ LOCALĂ					•									
SALATĂ DE FRUNZE MIXTĂ														
SALATĂ DE MURĂTURI												•		
SALATĂ DE ARDEI COPTI														
SALATĂ DE SFECLĂ CU HREAN					•			•						
12. SOSURI														
MAIONEZĂ CU TRUFE			•											
SOS DE BRÂNZĂ CHEDDAR					•									
SALSA CHIMICHURRI													•	
DULCEAȚĂ DE ARDEI IUTE														
BBQ								•						
ROYAL			•					•						
AIOLI			•										•	
TAHINI										•				



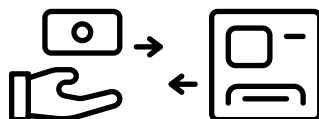
## GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

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 loterier 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.