

...all handmade



MENIU

IARNĂ



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



**VALORI
NUTRIȚIONALE.**

APERITIVE.

Recomandat pentru împărțit cu cei dragi

SALATĂ DE VINETE COAPTE ÎN JAR (250g)
vinete, maioneză de casă, ceapă verde, roșii cherry, rodie, focaccia — **32**

HUMMUS (250g) ☆ TOP SELLER
hummus clasic, tahini, pesto de pătrunjel cu mentă, roșie răzuită, sumac, fistic prăjit, focaccia — **35**

HUMMUS CU VITĂ LA JOSPER (350g) ✨ NOU
hummus clasic, tahini, vrăbioară de vită Argentina, năut rumenit, boia dulce, sumac, ulei măsline, chimichurri, focaccia — **42**

VÂNĂȚĂ CROCANTĂ CU SALSA BRAVA (280g) ✨ NOU
vânăță coaptă în Josper, panko, salsa brava, dressing de tahini, semințe de rodie, capere — **35**

WINTER ROOTS (250g) ✨ NOU
legume coapte în Josper: sfeclă, dovleac, morcov, țelină, păstârnac, ceapă roșie, frunze de salată, nucă prăjită și sărată, merișoare.
Cu dressing balsamic — **38**

GUACAMOLE BEEF NACHOS (250g) 🌶️🌶️🌶️
chipsuri calde de tortilla cu parmesan, ceafă de vită Black Angus gătită lent, jalapeño murat, guacamole de casă, smântână — **38**

Vânăta crocantă cu salsa brava

Winter Roots



SUPE.

🌟 NOU

2

Servite cu crutoane rumenite cu parmezan și ierburi uscate

SUPĂ CREMĂ DE DOVLEAC CU SALVIE (350g)

🌟 NOU

dovleac copt, ceapă, usturoi, cartof dulce, ghimbir, nucșoară, coriandru, semințe de dovleac, salvie crocantă, sumac — **20**

SUPĂ CREMĂ DE ARDEI CU BRÂNZĂ LOCALĂ (350g)

🌟 NOU

ardei kapia copt în Josper, cartof dulce, cartof, ceapă, usturoi, boia dulce, smântână dublă, brânză locală, busuioc — **23**

PROTEINE.

3

*Include salată mixtă cu dressing de lămâie

FALAFEL DE CASĂ CU SOS TAHINI (150g/50g)

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 — **37**

SOMON GLAZURAT LA GRĂTAR (150g/50g)

file de somon prăjit în cuptorul Josper cu glaze de miere, rodie și mărar, semințe de susan și ceapă chivas — **42**

PUI PIRI PIRI (150g/50g)



pulpă de pui dezosată cu piele, marinată în amestec piri piri, cu salsa de ananas, ardei kapia, roșii și pătrunjel. Rumenit în cuptorul Josper — **37**

PUI MEDITERANEAN (150g/50g)

🌟 TOP SELLER

piept de pui marinat cu un amestec de ierburi mediteraneene și sos mediteranean. Rumenit în cuptorul Josper — **38**

STEAK CHIMICHURRI (150g/50g)

vrăbioară de vită Argentina gătită în cuptorul Josper, servită cu salsa de chimichurri — **45**

HALLOUMI LA GRĂTAR CU CHILI DULCE (150g/50g)



brânză Halloumi pe plită cu dulceață de ardei iute făcută în casă — **38**



VITĂ.

☆ NOU

4

Maturată, coaptă în Josper

ANTRICOT (450-650g)

☆ NOU

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 — **120**

T-BONE (450-650g)

☆ NOU

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 — **130**

Antricot

QUESADILLA.

5

QUESADILLA PUI (350g)

☆ TOP SELLER

lipie, brânză cheddar, cremă de brânză, pui grill, ceapă caramelizată, dulceață de ardei iute făcută în casă, ardei copt, pătrunjel — **35**

QUESADILLA VITĂ ANGUS (350g)

lipie, brânză cheddar, cremă de brânză, vită fragedă Angus, dulceață de ardei iute făcută în casă, ardei copt, pătrunjel — **38**

QUESADILLA LEGUME (350g)

lipie, brânză cheddar, cremă de brânză, ciuperci, dovlecel, ardei capia, ceapă murată, dulceață de ardei iute făcută în casă — **33**

ADAUGĂ DIP LA QUESSADILLA TA

☆ NOU

GUACAMOLE (60g) — **7**

SOS SPICY CHEVICHE (50g) — **6**

SOS AIOLI (50g) — **6**

BOLURI BOTANICE.

6

BRÂNZĂ DE CAPRĂ CU MIERE (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 — **45**

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 — **46**

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 decorticate — **42**

HARVEST PUMPKIN SALAD (350g) ☆ NOU

dovleac copt, năut rumenit, brânză locală, mix de frunze, nucă prăjită și sărată, semințe de rodie, citrice deshidratate, ghimbir proaspăt, pudră de sfeclă. Cu dressing de muștar și ghimbir — **42**

TURTHA'S TOUCH (350g) ☆ TOP SELLER

avocado, roșii cherry, sfeclă roșie, castraveți, semințe de mac, germeni, ciuperci sote, pesto, cartof dulce și morcov copt, roșii uscate, struguri, mix de frunze. Cu dressing balsamic — **46**

AVOCADO CITRUS CRUNCH (350g)

avocado, portocale, ceapă roșie, pătrunjel, mentă, nuci caramelizate, rodie, castraveți, năut, sumac, zeamă lime, ulei măsline, telemea, tortilla, piper roz — **46**

EXTRA PROTEINE ADĂUGATE LA BOLURILE BOTANICE

**FALAFEL DE CASĂ
CU SOS TAHINI** (150g) — **27**

**SOMON GLAZURAT
LA GRĂTAR** (150g) — **32**

PUI PIRI PIRI (150g) — **27**

PUI MEDITERANEAN (150g) — **28**

STEAK CHIMICHURRI (150g) — **35**

**HALLOUMI LA GRĂTAR
CU CHILI DULCE** (150g) — **28**

Dijon Potato Fusion



BURGER.

7

BEEF BURGER (300g)

mix vită Angus, sos BBQ, salată iceberg, roșie, rondele ceapă roșie, ceapă caramelizată, bacon, chiflă făcută în casă — **37**

CHEESEBURGER (320g) ☆ TOP SELLER

mix vită Angus, sos BBQ, salată iceberg, roșie, rondele ceapă roșie, ceapă caramelizată, bacon, brânză cheddar, chiflă făcută în casă — **39**

ROYAL BURGER (320g) 🚩 NOU

mix vită Angus, sos royal, salată iceberg, ceapă crocantă, bacon, castraveți murați, brânză cheddar, chiflă făcută în casă — **40**

MUSHROOM ANGUS BURGER (300g) 🚩 NOU

vită Angus, sos royal, salată iceberg, ciuperci saute, pesto de pătrunjel, roșii uscate, ceapă caramelizată, brânză cheddar — **41**

ANGUS DOUBLE DECKER BURGER (450g)

mix vită Angus, sos BBQ, salată iceberg, roșie, ceapă crocantă, castraveți murați, extra brânză cheddar, chiflă făcută în casă — **47**

BLUE BURGER (300g) 🚩 NOU

vită Angus, sos royal, salată iceberg, ardei copt, gorgonzola, nucă prăjită și sărată, ceapă caramelizată, chiflă făcută în casă — **42**

EXTRA CHEDDAR JALAPEÑO BURGER (300g) 🚩 REȚETĂ NOUĂ

vită Angus, sos spicy cheviche, salată iceberg, roșie, ceapă murată, extra brânză cheddar, jalapeno, chiflă făcută în casă — **42**

CRISPY CHICKEN BURGER (300g) 🚩 NOU

pui crocant in panko, amestec piri piri, sos aioli, salată iceberg, roșie, castraveți murați, ceapă murată, chiflă făcută în casă — **35**

HALLOUMI BURGER (300g)

halloumi, sos iaurt si menta, salată verde mixta, roșie, rondele ceapă roșie, dulceață de ardei iute, chiflă făcută în casă — **42**

VEGAN BURGER (300g) 🚩 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 — **39**

ADAUGĂ LA BURGERUL TĂU

CARTOFI PRĂJIȚI (150g) — **15**

CARTOFI PRĂJIȚI CU PARMEZAN ȘI USTUROI (170g) — **17**

CARTOFI DULCI PRĂJIȚI (150g) — **17**

MIX DE SALATĂ CU DRESSING (50g) — **7**

GARNITURI.

8

CARTOFI PRĂJIȚI (150g) **NOU**
cartofi proaspeți prăjiți — **15**

CARTOFI PRĂJIȚI CU BRÂNZĂ LOCALĂ (170g) **TOP SELLER**
cartofi proaspeți prăjiți cu brânză locală — **16**

CARTOFI PRĂJIȚI CU PARMEZAN ȘI USTUROI (170g) **NOU**
cartofi proaspeți prăjiți, parmezan, usturoi, pătrunjel — **17**

CARTOFI DULCI PRĂJIȚI (150g)
cartofi dulci, pătrunjel — **17** **NOU**

CARTOFI DULCI PRĂJIȚI CU PARMEZAN ȘI USTUROI (170g) **NOU** — **21**
cartofi dulci prăjiți, parmezan, usturoi, pătrunjel — **19**

CARTOFI DULCI PRĂJIȚI CU KETCHUP DE SFECLĂ ROȘIE ȘI SOS AIOLI (170g) **NOU**
cartofi dulci prăjiți cu ketchup de sfeclă roșie și aioli făcut în casă, pătrunjel — **19**

Cartofi zdrobiți la cuptor



LEGUME JOSPER (200g)
ardei kapia copt în jar, ciuperci, dovlecel, vânată coaptă în jar cu pesto de pătrunjel — **20**

AVOCADO LA GRILL (200g)
cartof dulce, castraveți, ceapă roșie, fasole brună, susan negru, pătrunjel, spicy ceviche sauce — **23**

CARTOF ZDROBIT LA CUPTOR (200g) **NOU**
cartof cu coajă zdrobit, gătit în cuptor, cu sos aioli și chimichurri — **17**

CARTOF DULCE LA CUPTOR (200g)
cartof dulce la cuptor cu sos de tahini cu iaurt grecesc, alune de pădure, rodie, pepperoncini, — **21**

Crispy Chicken Burgen



SOSURI. (50g)

Sosurile noastre făcute în casă

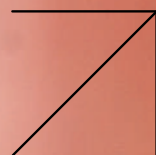
9

SPICY CHEVICE — 6 **NOU**
SALSA BRAVA — 6 **NOU**
SALSA CHIMICHURRI — 6 **NOU**
BBQ — 6 **NOU**
ROYAL — 6 **NOU**

KETCHUP DE SFECLĂ — 6
AIOLI — 6
TAHINI — 6
TZATZIKI — 4
DULCEAȚĂ DE ARDEI IUTE — 6



**BAR &
H₂O BAR**



CAFEA & SPECIALITĂȚI.

ESPRESSO 20 ml — 10

ESPRESSO DUBLU 40 ml — 16

ESPRESSO AMERICANO 80ml — 10

CAPPUCCINO ITALIAN 150ml — 14
Espresso, lapte, cremă de lapte

CAPPUCCINO VIENEZ 150 ml — 14
Espresso, lapte, frișcă

FLAT WHITE 200ml — 18
Espresso dublu, lapte, cremă de lapte

CAPPUCCINO VEGAN 150ml — 17
Espresso, lapte vegan, cremă lapte vegan

CAPPUCCINO MATCHA 200 ml — 20
Matcha, cremă de lapte

CAFÉ FRAPPÉ 400 ml — 20
Espresso, lapte, ciocolata/vanilie, sirop miere, frișcă, gheață

LATTE MACCHIATO 200 ml — 16
Espresso, lapte, cremă de lapte

IRISH COFFEE 200 ml — 20
Espresso, irish whiskey, zahăr brun, frișcă


ICED LATTE 200ml — 16
Espresso, lapte, gheață

CIOCOLATĂ CALDA.

*ciocolată caldă belgiană concepută și realizată de cofetarii Turtha

CLASICĂ NEAGRĂ 200 ml — 15

CLASICĂ ALBĂ 200 ml — 15

EXTRA TOPPINGS:  caramel, bezele, alune de pădure, cookies, vanilie, granola homemade — 3

CEAI CALD INFUZIE.

ANTI-AGING 250 ml — 15

Yerba mate, rădăcină de lemn dulce, bucăți de scorțișoară de ceylon, fenicul, verbena, urzică, frunze de mentă, ginseng

IMMUNITY BOOSTER 250 ml — 15
Ghimbir ras, zeamă de lămâie, rozmarin, turmeric

SLIM AND HAPPY 250 ml — 15
Coriandru, nana mentă, frunze de urzică, coajă de portocală, iarbă de lămâie, bucăți de mărar, scorțișoară, bucăți de ghimbir, cuișoare, cardamon

DETOX 250 ml — 15

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 — 15

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

SECRET WINTER 250 ml — 15 

Floare de hibiscus, bucăți de mărar, stafide, coajă de portocală, ananas confiat, coji de măceșe, soc negru, aromă de vanilie naturală, felii de migdale, cuișoare

ROOIBOS CARAMEL 250 ml — 15 

CEAI NEGRU 250 ml — 15 

CEAI VERDE 250 ml — 15 

H₂O BAR.

 Reumplere apă fără limite

APĂ PLATĂ — 6,9

APĂ MINERALĂ — 6,9

BERE ARTIZANALĂ.

NEMBEER BOEMA 5,7% 400ml — 16

NEMBEER AMARILLA 5.1% 400ml — 16

SPRITZ. INFUSIONS.

APEROL SPRITZ 200ml — 32
Aperol, prosecco, apă minerală, portocală, gheață

HUGO 200ml — 30
Prosecco, sirop soc, mentă, apă minerală, lime, gheață

MORGEN RUTINE 110ml — 29
Prosecco, sirop de soc, busuioc

GIN TONIC 200ml — 30
Gin, apă tonică home-made, lime, gheață, apă minerală

MOCKTAILS.

cocktails fără alcool

DREAM GIN 200ml — 25 🌟 NOU
Gin fără alcool, apă tonică home-made, sirop infuzat din cătină, portocală și rozmarin, lime, gheață, apă minerală

HUGO WILD BERRY
200ml — 25 🌟 NOU
Sirop infuzat din fructe de pădure și mentă, mentă, apă minerală, lime, gheață

VIN FIERT.

VIN FIERT 220 ml — 17
Vin roșu, măr, portocală, scorțișoară
* fără zahăr adăugat

BOTANICAL COCKTAILS.

VELVETTE 120ml — 30
Gin pink, fresh lime, fresh măr/pară, infuzie de vanilie, sirop de miere

NEGRONI 90ml — 30
Gin, campari, vermut roșu, gheață

MYSTIC FIG 170ml — 30
Bourbon, sirop de miere, fresh de portocale, smochine hidratate în infuzie de scorțișoară, gheață

VANILLA TWIST 120ml — 30
Aperol, vanilie, fresh lămâie, bitter angostura, albuș de ou

GIN SOUR 160ml — 30
Gin alb, sirop soc, lime, sirop zahăr, albuș de ou, castravete



VIN PAHAR.

REGNO ROSE 140ml — 18

REGNO CUVÉE ROUGE 140ml — 18

REGNO SAUV. BLANC 140ml — 18

SOLE ROZE 140ml — 28

SOLE CHARDONNAY 140ml — 28

SELENE MERLOT 140ml — 28

Limonadă



LIMONADĂ.

LEMON ELIXIR 400 ml — 17

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

TROPICAL BASIL 400 ml — 18

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

SPICED PEAR 400 ml — 18 NOU

Fresh lămâie, sirop infuzat din pară, ghimbir și cardamon făcut în casă, apă plată/minerală, gheață

APPLE PIE 400 ml — 18 NOU

Fresh lămâie, sirop infuzat din măr, scortişoara și cuişoare făcut în casă, apă plată/minerală, gheață

ORANGE ROSEMARY 400 ml — 18 NOU

Fresh lămâie, sirop infuzat din cătină, portocale și rozmarin făcut în casă, apă plată/minerală, gheață

MINT BERRY 400 ml — 18 NOU

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

SOCATĂ 400 ml — 17

Fresh lămâie, sirop de soc, mentă, gheață, apă plată

EXTRA.

FRESH GHIMBIR 15ml — 2 NOU

SHOT ENERGY 35ml — 7 NOU

Ghimbir presat la rece, fresh lămâie, piper

ICED TEA HOMEMADE.

GINGER REFRESH 400ml — 16 NOU

Infuzie de ghimbir, apă tonică homemade, sirop de miere, fresh de lămâie, apă, gheață

FOREST 400 ml — 16 NOU

Infuzie de fructe, sirop de zmeură homemade, fresh de lămâie, apă, gheață

GREEN TEA JOY 400ml — 16 NOU

Matcha, sirop de soc, fresh de lămâie, mentă, apă, gheață

FRESH.

PORTOCALE 250 ml — 17

GRAPEFRUIT 250 ml — 17

MIXT 250 ml — 17

Portocale, grapefruit

Green Tea Joy



A wooden table with various pastries, a coffee cup, and a drink. In the foreground, a croissant with blueberries and yellow filling sits on a dark plate. To its right is a cup of coffee with latte art. In the background, a slice of cake and a drink with blueberries are visible.

COFETĂRIE & PATISERIE

PENTRU DESERT VĂ RUGĂM
ALEGEȚI DIN PRODUSELE EXPUSE
ÎN VITRINĂ.



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

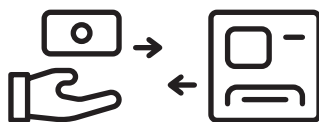
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să îl solicitați

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.

TURTHA

