



MENU

TURTHA



**NACHOS
CU VITĂ
ȘI GUACAMOLE**




**SALATĂ DE
VINETE
COAPTE
CU ROȘII
CHERRY**



**PLATOU DE
BRÂNZETURI
ASORTATE**



**HUMMUȘ
CU VITĂ
LA JOSPER**



**SUPĂ
CREMĂ DE
DOVLEAC**

APERITIVE.

1

Recomandat pentru împărțit cu cei dragi

SALATĂ DE VINETE COAPTE CU ROȘII CHERRY (250g)

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**

BRÂNZĂ CAMEMBERT LA CUPTOR (250g)

brânză camembert la cuptor Josper cu pesto, nucă, miere, fructe deshidratate, pâine de casă rumenită — **39**

BRUSCHETE ASORTATE (250g)

REȚETĂ NOUĂ

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

TARTINE CU UNTURĂ DE MANGALIȚA ȘI MERE (250g)

NOU

pâine de casă rumenită, untură de mangalița, mere, ceapă verde, semințe de chimen — **29**

VÂNĂȚĂ COAPTĂ CU CREAMĂ DE BRÂNZĂ (250g)

vânăță coaptă, cremă de brânză, ardei copt, nucă, semințe de rodie — **37**

*Vânăța
coaptă
cu cremă
de brânză*



SUPE.

2

Servite cu crutoane rumenite cu parmezan și ierburi uscate

SUPĂ CREAMĂ DE ARDEI KAPIA (350g)

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

SUPĂ CREAMĂ DE DOVLEAC (350g)

NOU

dovleac copt, ceapă, morcov, țelină, nucșoară, smântână vegetală, ulei de măsline, salvie, semințe de dovleac — **25**



**CARNE LA
GARNIȚĂ
ÎN UNTURĂ DE
MANGALIȚA**

**CÂRNAȚI
DE VITĂ
ANGUS**



GĂTIT PE CĂRBUNE, FĂRĂ COMPROMISURI.

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

VITĂ.

3

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 — **185**

ANGUS PRIME RIB STEAK (500g-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 — **175**

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) 🌟 NOU

cârnați de vită Angus rumeniți la Jospier, ceapă caramelizată, muștar boabe, castraveți murați, serviți cu pâine de casă prăjită — **63**

PORC.

4

CEAFĂ DE PORC LA JOSPIER (250g)

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

COASTE DE PORC CARAMELIZATE (400g)

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

CARNE LA GARNIȚĂ ÎN UNTURĂ DE MANGALIȚA (400g) 🌟 NOU

carne macră și afumată, coaste afumate, cârnați afumați de casă, untură de Mangalița, murături asortate, pâine de casă prăjită — **58**



**FIȚE DE
PĂSTRĂV
PE PLITĂ**

PEȘTE.

5

SOMON GLAZURAT LA JOSPER (250g)

somon grill pe cărbune cu glaze de miere, rodie și mărar, semințe de susan și ceapă Chivas — **69**

FILE DE PĂSTRĂV PE PLITĂ (200g) ☆ REȚETĂ NOUĂ

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 (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**



**ROYAL
BURGER**

**TRUFFLE
CHIMICHURRI
BURGER**

**BLUE
BURGER**

**BEEF
BURGER**

**LOADED
ANGUS
MELT**

**DOUBLE
DECKER
BURGER**

**CRISPY
CHICKEN
BURGER**

**EXTRA
CHEDDAR
JALAPEÑO
BURGER**

BURGER.

8

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

TRUFFLE CHIMICHURRI BURGER (350g)

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)

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)

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)

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

HALLOUMI BURGER (350g)

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

VEGAN 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**



**CARTOFI
DULCI PRĂJIȚI
CU PARMEZAN
ȘI TRUFE**



**LEGUME
JOSPER**



**CARTOFI
ZDROBIȚI
LA CUPTOR**



**SALATĂ
DE SFECLĂ
COAPTĂ
ȘI BRÂNZĂ
FETA**



**SALATĂ
CU SFECLĂ
ȘI HREAN**

GARNITURI.

9

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**

KIDS.

10

GNOCCHI MAC'N'CHEESE (250g) NOU

gnocchi copt în Josper, unt, lapte, cheddar și parmezan, panko — **35**

CHICKEN BITES (250g) NOU

bucățele de pui crocante, sos de iaurt cu mentă și bastoane de castravete proaspăt, ardei și morcovi — **38**

SALATE PRINCIPALE.

11

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**

SALATĂ DE SFECLĂ COAPTĂ ȘI BRÂNZĂ FETA (300g) NOU

brânză feta de la Albota, sfecla coapta, mere, mix de salată, ceapă roșie, ulei de măsline, nuci, cremă de oțet balsamic, pătrunjel, mix de salată, piersici coapte la Josper, prosciutto, roșii cherry, ceapă roșie, nuci, brânză locală — **52**

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**

SALATE.

12

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) ☆ NOU
Sfeclă coaptă, cremă de hrean cu smântână grasă, fistic și ceapă Chivas — **17**

SOSURI.

13

Sosurile noastre făcute în casă

MAIONEZĂ CU TRUFE — 8 ☆ NOU

SOS DE BRÂNZĂ CHEDDAR — 8 ☆ NOU

SPICY CHEVICE — 6

SALSA CHIMICHURRI — 6

DULCEAȚĂ DE ARDEI IUTE — 6

TZATZIKI — 6

BBQ — 6

ROYAL — 6

AIOLI — 6

TAHINI — 6



BĂUTURI

BERE LAGER

| | |
|---|------|
| URSUS PREMIUM 5% 330ml | — 13 |
| PERONI NASTRO AZZURO 5.1% 330ml | — 15 |
| KOZEL DARK 3.8% 330ml | — 14 |
| KOZEL LAGER PREMIUM 4.6% 330ml | — 14 |
| PILSNER URQUELL CZECH PILSNER 4.4% 330ml | — 17 |
| PERONI STILE CAPRI 4.2% 330ml | — 17 |
| URSUS DRAUGHT 5% 400ml | — 15 |

SPECIALITĂȚI

| | |
|---|------|
| URSUS BLACK GRIZZLY 6% 330ml | — 15 |
| URSUS RETRO CARPATIN NEPASTEURIZATA 5.3% 330ml | — 15 |
| AZUGA NEFILTRATĂ WEISBER 5.3% 500ml | — 21 |
| AZUGA CRAFT NEPASTEURIZATĂ 5.5% 500ml | — 21 |

FĂRĂ ALCOOL

| | |
|--|------|
| URSUS PREMIUM 0% 330ml | — 12 |
| PERONI NOSTRO AZZURRO 0% 330ml | — 14 |
| URSUS COOLER (LEMON, CHERRY, GREPFRUIT) 0% 330ml | — 12 |

ROM

| | |
|---|------|
| BUMBU XO RUM 40% 40ml | — 44 |
| BUMBU RUM 40% 40ml | — 35 |
| HAVANA CLUB ESPECIAL 40% 40ml | — 21 |
| HAVANA CLUB ANEJO 3Y 40% 40ml | — 21 |

GIN

| | |
|--|------|
| MALFY GIN ORIGINALE 41% 40ml | — 27 |
| BEEFEATER LONDON DRY GIN 40% 40ml | — 21 |
| BEEFEATER PINK GIN 37.5% 40ml | — 21 |
| BEEFEATER 0% NON ALCOHOL 0% N.A. 40ml | — 22 |

COGNAC

| | |
|--|------|
| MARTELL COGNAC VSOP 40% 40ml | — 36 |
| MARTELL COGNAC VS 40% 40ml | — 26 |
| VINARS JIDVEI 42% 40ml | — 20 |

TEQUILA

| | |
|-------------------------------|------|
| OLMECA BLANCO 38% 40ml | — 25 |
| OLMECA GOLD 38% 40ml | — 25 |

APERITIV/ DIGESTIV

| | |
|---------------------------------------|------|
| CAMPARI 25% 40ml | — 21 |
| PETRONI 11% 40ml | — 21 |
| DISARONNO AMARETTO 28% 40ml | — 25 |
| BRAN PĂLINCĂ PRUNE 40% 40ml | — 25 |
| BRAN PĂLINCĂ CAISE 40% 40ml | — 30 |
| BRAN CĂPȘUNATĂ 30% 40ml | — 20 |
| RAMAZZOTTI AMARO 30% 40ml | — 30 |
| CAROLANS 17% 40ml | — 25 |

LONG DRINKS & SPRITZ

| | |
|--|------|
| PETRONI SPRITZ 250ml Petroni, prosecco, apă minerală, portocală, gheață | — 36 |
| HUGO 200ml prosecco, sirop soc, mentă, apă minerală, lime, gheață | — 36 |
| LIMONCELLO SPRITZ 200ml Limoncello, prosecco, apă minerală | — 36 |
| GIN TONIC 200ml REȚETĂ NOUĂ | — 36 |
| Gin, homemade tonic water, lime, ice, mineral water *The tonic water is made by us – artisanal, no added sugar. If you're expecting the classic gin and tonic from the store... it might seem too authentic | |
| CUBA LIBRE HOMEMADE 200ml REȚETĂ NOUĂ | — 36 |
| Havana Especial, Cola homemade, lime, gheață | |

WHISKY

| | |
|--|------|
| CHIVAS 12Y 40% 40ml | — 29 |
| THE GLENLIVET FOUNDERS RESERVE 40% 40ml | — 38 |
| JAMESON 40% 40ml | — 23 |
| FOUR ROSES 40% 40ml | — 23 |

VODKA


| | |
|-------------------------------|------|
| ABSOLUT VODKA 40% 40ml | — 23 |
| OSTOYA VODKA 40% 40ml | — 33 |





COCKTAILS

COSMOPOLITAN 120ml — 33
vodcă Absolut, triplu sec, suc merișoare, fresh lime, gheață


NEGRONI 90ml — 33
Gin, Campari, Vermuth roșu, gheață


MOSCOW MULE 120ml  — 33
Vodka, sirop ghimbir, lime, apă minerală, mentă

MAI TAI 100ml  — 35
Rom alb și negru, amaretto, lime, sirop zahăr, bitter angostura

LEMON MARGARITA 100ml  — 33
Tequila, lămâie triplu sec (cointreau), sirop zahăr, sare cu coajă de lămâie, felie de lămâie


GODFATHER 75ml — 30
Whiskey, amaretto, coajă lămâie


AMARETTO SOUR 100ml  — 33
Amaretto, suc lămâie, sirop zahăr, albuș ou, angostura bitter, coajă de portocală

PINK LADY 120ml  — 31
Gin, fresh lămâie, sirop zmeură, sirop zahăr, albuș ou


SODA HOMEMADE


Mai puțin zahăr, mai mult gust.

COLA HOMEMADE 400ml  — 15
portocală, lime, scorțișoara, nucșoară, cuișoare, extract vanilie, zahăr brun, apă minerală, gheață

PINK TONIC HOMEMADE 400ml  — 15
grapefruit, chinină, zahăr brun, miere, pulpă zmeură, apă minerală, gheață

COCKTAILS N.A.

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

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

APĂ PLATĂ/MINERALĂ 330ml — 9

APĂ PLATĂ/MINERALĂ 750ml — 15

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

HOT/COLD GRINCH
400 ml — 19  — 19
Lămâie, apio, pătrunjel, ghimbir, miere, apă, gheață

CIOCOLATĂ CALDA.

*ciocolată caldă belgiană concepută și realizată de cofetarii Turtha

CLASICĂ NEAGRĂ 200 ml — 18

CLASICĂ ALBĂ 200 ml — 18

EXTRA TOPPINGS:
CIOCOLATĂ, BEZELE, VANILIE — 3

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, ciocolata/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, frișca

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/scorțișoară/bezea

EXTRA LAPTE 50ml — 3

ȚIGARETE

DUNHILL

KENT Vogue glo vuse

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

CEAI CALD INFUZIE.

ANTI-AGING 250 ml — 16

Yerba mate, rădăcină de lemn dulce, bucăți de scorțișoară de ceylon, 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, scorțișoară, 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, sunătoarea, 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

scanează pentru
lista completă



ALERGENI

Lapte*: Toate brânzeturile utilizate sunt produse din lapte pasteurizat

| Gluten | Crustacee | Ouă | Pește | Lupin | Lapte | Moluste | Muștar | Nuci | Țelină | Semințe | Soia | Sulfiiți | Usturoi | Miere |
|--------|-----------|-----|-------|-------|-------|---------|--------|------|--------|---------|------|----------|---------|-------|
|--------|-----------|-----|-------|-------|-------|---------|--------|------|--------|---------|------|----------|---------|-------|

| | Gluten | Crustacee | Ouă | Pește | Lupin | Lapte | Moluste | Muștar | Nuci | Țelină | Semințe | Soia | Sulfiiți | Usturoi | Miere |
|---|--------|-----------|-----|-------|-------|-------|---------|--------|------|--------|---------|------|----------|---------|-------|
| 1. APERITIVE | | | | | | | | | | | | | | | |
| SALATĂ DE VINETE COAPTE CU ROȘII CHERRY | | | • | | | | | • | | | | | | | |
| BRÂNZĂ CAMEMBERT LA CUPTOR | • | | | | | • | | • | | | | | • | | • |
| BRUSCHETE ASORTATE | • | | • | • | | • | | | | | | | • | | |
| TARTINE CU UNTURĂ DE MANGALIȚA ȘI MERE | • | | | | | | | | | | • | | | | |
| VÂNĂTĂ COAPTĂ CU CREMĂ DE BRÂNZĂ | | | | | | • | | • | | | | | | | |
| HUMMUS | | | | | | | | | • | | • | | | | |
| 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 DOVLEAC | | | | | | | | | | | • | | | | |
| 3. VITĂ | | | | | | | | | | | | | | | |
| ANGUS T-BONE STEAK | | | | | | | | | | | | | | | |
| ANGUS PRIME RIB 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 CARAMELIZATE | | | | • | | | | | | | | | | | • |
| CARNE LA GARNIȚĂ ÎN UNTURĂ DE MANGALIȚA | • | | | | | | | | | | | | • | | |
| 5. PEȘTE | | | | | | | | | | | | | | | |
| SOMON GLAZURAT LA JOSPER | | | | • | | | | | | | | | | | |
| FILE DE PĂSTRĂV PE PLITĂ | | | | • | | • | | | | | | | | | |
| FISH & CHIPS | | | | • | | | | | | | | | | | |
| 6. PUI | | | | | | | | | | | | | | | |
| PUI PIRI PIRI | | | | | | | | • | | | | | | | |
| PUI MEDITERANEAN | | | | | | | | | | | | | | | • |
| CRISPY CHICKEN | • | | • | | | • | | | | | | • | | | • |
| 7. QUESADILLA | | | | | | | | | | | | | | | |
| QUESADILLA PUI | • | | | | | • | | | | | | | • | | • |
| QUESADILLA VITĂ ANGUS | • | | | | | • | | | | | | | • | | • |
| QUESADILLA LEGUME | • | | | | | • | | | | | | | • | | • |
| 8. BURGER | | | | | | | | | | | | | | | |
| TRUFFLE CHIMICHURRI BURGER | • | | | | | • | | • | | | | | • | | |
| BEEF BURGER | • | | | | | • | | • | | | | | • | | |
| CHEESEBURGER | • | | | | | • | | • | | | | | • | | |
| ROYAL BURGER | • | | • | | | • | | • | | | | | • | | |
| DOUBLE DECKER BURGER | • | | | | | • | | • | | | | | • | | |
| LOADED ANGUS MELT | • | | | | | • | | • | | | | | • | | |
| BLUE BURGER | • | | | | | • | | • | • | | | | • | | |
| EXTRA CHEDDAR JALAPEÑO BURGER | • | | | | | • | | • | | | | | • | | |
| CRISPY CHICKEN BURGER | • | | • | | | • | | • | | | | | • | | |
| HALLOUMI BURGER | • | | | | | • | | | | | | | | | • |
| VEGAN BURGER | • | | | | | | | • | | | • | • | • | | • |
| 9. GARNITURI | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARTOFI PRĂJIȚI | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARTOFI DULCI PRĂJIȚI | | | | | | | | | | | | | | | |
| LEGUME JOSPER | | | | | | | | | | | | | • | | |
| CARTOFI ZDROBITI LA CUPTOR | | | • | | | • | | • | | | | | • | | |
| 10. KIDS | | | | | | | | | | | | | | | |
| GNOCCHI MAC'N'CHEESE | • | | • | | | • | | | | | | | | | |
| CHICKEN BITES | • | | • | | | • | | | | | | | | | |
| 11. SALATE PRINCIPALE | | | | | | | | | | | | | | | |
| VRĂBIOARĂ DE VITĂ JULIENNE | • | | | | | | | | | | | | | | • |
| SALATĂ DE SFECLĂ COAPTĂ ȘI BRÂNZĂ FETA | | | | | | | | | • | | | | | | |
| SALATĂ TURTHA GRILL | | | • | | | | | | | | | | | | • |
| SALATĂ HALLOUMI | • | | | | | • | | | • | | | | | | • |
| 12. SALATE | | | | | | | | | | | | | | | |
| SALATĂ DE SEZON CU BRÂNZĂ LOCALĂ | | | | | | • | | | | | | | | | |
| SALATĂ DE FRUNZE MIXTĂ | | | | | | | | | | | | | | | • |
| SALATĂ DE MURĂTURI | | | | | | | | • | | | | | | | |
| SALATĂ DE ARDEI COPTI | | | | | | | | | | | | | | | |
| SALATĂ DE SFECLĂ CU HREAN | | | | | | • | | • | | | | | • | | |
| 13. 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

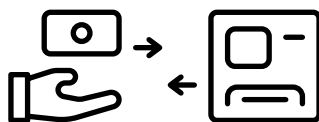
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să îl solicitați

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

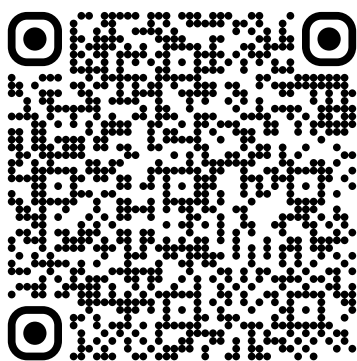
Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loterier bonurilor fiscale.

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.



**VALORI
NUTRIȚIONALE.**

TURTHA

