

MENIU

TOAMNĂ–IARNĂ

TURTHA


SALATĂ DE VINETE COAPTE CU ROȘII CHERRY
NACHOS CHILLI CON CARNE
PLATOU DE BRÂNZETURI ASORTATE
HUMMUS CU VITĂ LA JOSPER
SUPĂ CREMĂ DE PRAZ ȘI USTUROI COPT

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 — **41**

FETA COAPTĂ LA JOSPER CU ROȘII ȘI USTUROI (300g)
brânză feta, roșii cherry, usturoi, ulei de măsline, mix de semințe, chives, totul rumenit în Josper. Servită cu focaccia. — **42**

TOAST CU BRIE ȘI DOVLEAC COPT (300g) NOU
cremă de brânză, dovleac copt, brânză Brie, nuci sărate, frunze de mentă proaspătă, miere. Servit cu pâine cu semințe prăjită. — **43**

BRUSCHETE ASORTATE (250g)
3 bruschete cu cremă de brânză, roșii cu avocado și busuioc, parmezan, prosciutto crudo și păstrăv afumat de la Albota — **35**

NACHOS CHILLI CON CARNE (300g) NOU
chipsuri calde de tortilla cu cremă de brânză cheddar, chilli con carne gătit lent cu fasole brună, porumb, ardei roșu, ardei iute și boia afumată, smântână, parmezan ras, chives — **44**

HUMMUS CU ROȘII USCATE (300g) REȚETĂ NOUĂ
hummus clasic, tahini, ceapă caramelizată, roșii uscate, năut crocant, boia afumată, sumac, ulei de măsline, mix de semințe prăjite, focaccia — **41**

HUMMUS CU VITĂ LA JOSPER (350g)
hummus clasic, tahini, antricot de vită Brazilia, năut rumenit, boia dulce, sumac, ulei de măsline, chimichurri, pâine de casă rumenită — **59**

PLATOU DE BRÂNZETURI (pt. 2 persoane)
(350g) brânză maturată de la Albota cu fistic, chilli și trufe, brânză brie, gorgonzola, nuci, fructe deshidratate și proaspete — **59**

FALAFEL DE CASĂ CU SOS TAHINI
(250g) 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 de frunze cu dressing și sos de iaurt cu mentă — **39**



SUPE.

2

Servite cu crutoane rumenite cu parmezan și ierburi uscate

SUPĂ CREMĂ DE ARDEI CU BRÂNZĂ LOCALĂ (300g) REȚETĂ NOUĂ
ardei kapia copt în Josper, cartof dulce, cartof, ceapă, usturoi, boia dulce, smântână vegetală, brânză locală, busuioc și o infuzie caldă de ghimbir, lămâie, rozmarin și turmeric, pentru zilele reci — **28**

SUPĂ CREMĂ DE PRAZ ȘI USTUROI COPT (300g) NOU
praz călit lent, usturoi copt, cartofi albi, ceapă albă, smântână vegetală, piper alb, cu praz crocant și microplante proaspete — **25**

Puțin picant · Picant · Vegan


CARNE LA GARNIȚĂ CU MURĂTURI ASORTATE
COASTE DE PORC CARAMELIZATE

GĂTIT PE CĂRBUNE, FĂRĂ COMPROMISURI.

La Turtha, multe dintre preparatele noastre sunt rumenite în Josper, un cuptor legendar pe cărbune, folosit în restaurante de fine dining din întreaga lume.

Combină 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.

VITĂ.

3

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

---

T-BONE DE VITĂ ANGUS (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 — **240**

ANTRICOT DE VITĂ BLACK ANGUS CU OS (500-700g)
antricot cu os Black Angus, maturat minim 21 de zile, un steak recunoscut pentru aroma deosebită de vită, suculent, cu frăgezime intensă și un grad de marmorare generos — **210**

STEAK CHIMICHURRI (250g)
antricot de vită Brazilia gătit în cuptorul Josper, un steak fraged, suculent și cu aromă deosebit de profundă. Servit cu chimichurri și sare Maldon — **75**

CHILLI CON CARNE CU FOCACCIA (350g) NOU
chilli con carne gătit lent cu fasole brună, porumb, ardei roșu, ardei iute și boia afumată, cu smântână și chives, servit cu focaccia — **42**

WIENER SCHNITZEL (300g)
șnițel vienez din vrăbioară de mânzat — **69**

PORC.

4

TOMAHAWK DE PORC LA JOSPER CU SOS DE ARDEI COPT (300g) NOU
cotlet de porc cu os, rumenit în cuptorul Josper, servit cu sos de ardei copt — **55**

COASTE DE PORC CARAMELIZATE (400g)
coaste de porc caramelizate cu sos barbeque, gătite lent timp de 12 ore la o temperatură de 90° — **67**

CARNE LA GARNIȚĂ CU MURĂTURI ASORTATE (350g) NOU
costiță afumată, cotlet de porc afumat și cârnați de casă afumați, serviți cu murături asortate — **62**


QUESADILLA
PULLED PORK
QUESADILLA
PUI
QUESADILLA
VITĂ ANGUS
QUESADILLA
CREVEȚI

PEȘTE. 5

SOMON LA GRĂTAR CU SOS DE MUȘTAR, MIERE ȘI MĂRAR (250g) REȚETĂ NOUĂ
file de somon rumenit în cuptorul Josper, servit cu sos de muștar Dijon și muștar boabe, miere, mărar proaspăt și lămâie — **71**

FILE DE PĂSTRĂV SOMONAT ALBOTA PE PLITĂ (200g)
file de păstrăv Albota cu carne roz-portocalie, pigmentată natural prin hrană bogată în carotenoide, cu textură fermă și gust delicat. Rumenit pe plită, servit cu lămâie coaptă și unt cu ierburi.
*Deși este filetat, produsul poate conține oase — **63**

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. Rumenită în cuptorul Josper— **44**

PUI MEDITERANEAN (200g)
piept de pui marinat cu un amestec de ierburi mediteraneene și sos mediteranean. Rumenit în cuptorul Josper — **46**

PUI CRISPY (250g)
fâșii din piept de pui, învelite în panko, cu dulceață de ardei iute sau sos aioli — **43**

PUI CRISPY CU CARTOFI PRĂJIȚI (250g) COPII NOU
fâșii crocante din piept de pui în panko, cartofi prăjiți și sos aioli — **32**

ARIPIOARE DE PUI PICANTE CU LIME (250g) NOU
aripioare de pui crocante, glasate în sos de lime cu sriracha și piper boabe, cu susan și ceapă verde — **46**

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 — **47**

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 — **51**

QUESADILLA PULLED PORK (350g)
lipie, brânză cheddar, pulled pork, jalapeño murat, ceapă roșie, castravete murat, fasole roșie, cremă de brânză, sos BBQ — **45**

QUESADILLA CREVEȚI (300g)
lipie, brânză cheddar, crevești la Josper, avocado, salsa de mango, castraveți, ceapă murată, cremă de brânză — **49**

ADAUGĂ DIP LA QUESADILLA TA

GUACAMOLE (60g) — **7** **SOS CHEDDAR** (50g) — **8** **AIOLI** (50g) — **7**


BEEF BURGER
ROYAL BURGER
BRIE BURGER
DOUBLE DECKER BURGER
EXTRA CHEDDAR JALAPEÑO BURGER
CHICKEN COLESLAW 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 — **46**

CHEESEBURGER (350g) ☆ TOP SELLER
mix vită Angus, sos BBQ, salată iceberg, roșie, rondele ceapă roșie, ceapă caramelizată, bacon, brânză cheddar, chiflă făcută în casă — **50**

ROYAL BURGER (320g)
mix vită Angus, sos royal, salată iceberg, ceapă crocantă, bacon, castraveți murați, brânză cheddar, chiflă făcută în casă — **49**

DOUBLE DECKER BURGER (470g)
mix vită Angus, sos BBQ, salată iceberg, roșie, ceapă crocantă, castraveți murați, extra brânză cheddar, chiflă făcută în casă — **59**

BRIE BURGER (350g)
mix vită Angus, sos maioneză cu trufe, rucola, pară proaspătă, brânză Brie, bacon crocant, ceapă caramelizată, chiflă făcută în casă — **52**

EXTRA CHEDDAR JALAPEÑO BURGER (370g)
mix vită Angus, sos royal, salată iceberg, roșie, ceapă murată, extra brânză cheddar, jalapeño, chiflă făcută în casă — **52**

CHICKEN COLESLAW BURGER (350g) ✧ NOU
pui crocant în panko, sos special cu piper și lime, castraveți murați, salată coleslaw cu varză albă și roșie, 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 — **49**


LOADED
SHRIMP FRIES
LOADED
ANGUS MELT
LOADED
PULLED PORK
LOADED
CHICKEN MELT

SALATE PRINCIPALE. 9

SALATĂ TURTHA GRILL (300g) TOP SELLER
mix frunze verzi, piept de pui la Josper, roșii cherry, avocado, ou, tortilla chips crocante, sos vinegretă făcut în casă — **59**

SALATĂ CU VRĂBIOARĂ DE MÂNZAT (300g) REȚETĂ NOUĂ
vrăbioară de mânzat la Josper, tăiată julienne, frunze verzi, roșii uscate, ceapă crocantă, Grana Padano, dressing de hrean — **64**

SALATĂ PUMPKIN & BEET HARVEST (350g) NOU **/ + PUI LA JOSPER** (100g) — **12**
quinoa, dovleac copt în Josper, sfeclă coaptă, rucola, măr, brânză feta, ceapă roșie murată, rodie, semințe de dovleac prăjite. Cu dressing de lămâie și ghimbir. — **53**

SALATĂ CU CREVEȚI ȘI GRAPEFRUIT (300g) REȚETĂ NOUĂ
mix frunze verzi, creveți copți în Josper, roșii cherry, ceapă roșie, avocado, grapefruit roz, rodie, fulgi de migdale, dressing citrus — **62**

LOADED FRIES. 10

LOADED ANGUS MELT (350g)
vită Angus, sos de brânză cheddar, sos aioli, ceapă crocantă, castraveți murați, ou prăjit, chives, cartofi prăjiți — **48**

LOADED CHICKEN MELT (350g) TOP SELLER
pui crispy, sos de brânză cheddar, sos aioli, ceapă roșie murată, ou prăjit, chives, cartofi prăjiți — **46**

LOADED PULLED PORK (350g)
pulled pork, sos de brânză cheddar, ceapă crocantă, castraveți murați, sos BBQ, chives, cartofi prăjiți — **48**

LOADED SHRIMP FRIES (350g)
creveți, sos maioneză cu chilli, salsa de mango, ceapă roșie murată, chives, cartofi prăjiți — **50**


SALATĂ PUMPKIN
& BEET HARVEST
CARTOFI DULCI
PRĂJIȚI CU
PARMEZAN
ȘI TRUFE
SALATĂ CU
CREVEȚI ȘI
GRAPEFRUIT
SALATĂ DE SFECLĂ
CU HREAN
CARTOFI ZDROBIȚI
LA CUPTOR

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 — **19**

Adaugă un topping la alegere pentru cartofii tăi

+ TRUFE, PĂTRUNJEL ȘI PARMEZAN — 4
+ USTUROI, PĂTRUNJEL ȘI PARMEZAN — 3
+ BRÂNZĂ LOCALĂ ȘI CEPȘOARĂ — 2

LEGUME DE TOAMNĂ LA JOSPER (200g) NOU
ardei kapia copt, sfeclă roșie, baby morcov și dovleac, rumenite în Josper, stropite cu salsa chimichurri — **25**

BROCCOLI LA JOSPER (200g) NOU
broccoli rumenit în Josper, cu sare, zeamă de lămâie, puțin usturoi și parmezan ras — **22**

CARTOFI ZDROBIȚI LA CUPTOR (200g)
cartofi zdrobiți în coajă, rumeniți în Josper, cu salsa chimichurri și sos aioli — **19**

SALATĂ COLESLAW (120g) NOU
varză albă și roșie tăiată fin, măr, morcov, maioneză de casă, miere, zeamă de lămâie — **12**

SALATĂ CU RUCOLA, ROȘII CHERRY ȘI PARMEZAN (150g) NOU
rucola proaspătă, roșii cherry, parmezan ras, cremă de oțet balsamic — **17**

SALATĂ DE SEZON CU BRÂNZĂ LOCALĂ (200g)
roșii, castraveți, ceapă roșie, ardei kapia, brânză locală — **18**

SALATĂ DE FRUNZE MIXTĂ (100g)
mix salată de frunze cu dressing de ulei de măsline, busuioc și lămâie — **17**

SALATĂ DE MURĂTURI (200g)
mix de murături — **14**

SALATĂ DE ARDEI COPȚI (150g)
salată de ardei copți — **20**

SALATĂ DE SFECLĂ CU HREAN (150g)
sfeclă coaptă, cremă de hrean cu smântână grasă, fistic și ceapă chives — **17**

SOSURI. (50g)

12

Sosurile noastre făcute în casă

MAIONEZĂ CU TRUFE — 8
maioneză cremoasă, cu aromă fină de trufe

SOS DE BRÂNZĂ CHEDDAR — 8
sos cremos de cheddar

SALSA CHIMICHURRI — 6
sos fresh cu pătrunjel, usturoi, ceapă roșie, ierburi și ulei de măsline

DULCEAȚĂ DE ARDEI IUTE — 6
dulce, ușor picantă, perfectă cu brânzeturi și carne

AIOLI — 7
maioneză cu usturoi, simplă și intensă

SOS SPECIAL CU PIPER ȘI LIME NOU — 6
sos cremos cu piper negru și lime, ușor picant

ROYAL — 6
sosul casei: cremos, dulce-acrișor, cu aioli, muștar, castraveți murați, ceapă roșie și ierburi fresh

BBQ — 6
sos barbeque dulce-afumat



BĂUTURI

BERE LAGER.

URSUS PREMIUM 5% 330ml — 13

PERONI NASTRO AZZURRO — 15
5.1% 330ml

KOZEL LAGER PREMIUM — 14
4.6% 330ml

URSUS DRAUGHT 5% 400ml — 15

SPECIALITĂȚI.

URSUS BLACK GRIZZLY — 15
6% 330ml

AZUGA NEFILTRATĂ WEISSBIER 5.3% 500ml — 21

FĂRĂ ALCOOL.

URSUS PREMIUM 0% 330ml — 12

PERONI NASTRO AZZURRO — 15
0% 330ml

URSUS COOLER (LEMON) — 12
0% 330ml

ROM.

BUMBU XO RUM 40% 40ml — 44

BUMBU RUM 40% 40ml — 35

HAVANA CLUB ESPECIAL — 21
40% 40ml

GIN.

MALFY GIN ORIGINALE — 27
41% 40ml

BEEFEATER LONDON DRY GIN — 21
40% 40ml

BEEFEATER PINK GIN — 21
37.5% 40ml

BEEFEATER 0% NON ALCOHOL — 22
0% N.A. 40ml

COGNAC.

MARTELL COGNAC VSOP — 36
40% 40ml

MARTELL COGNAC VS — 26
40% 40ml

VINARS JIDVEI 42% 40ml — 20

TEQUILA.

OLMECA BLANCO 38% 40ml — 25

OLMECA GOLD 38% 40ml — 25

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

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 400ml — **36**
Petroni Aperitivo, prosecco, apă minerală, gheață

PINK HUGO 400ml — **36**
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 făcută de noi** – artizanală, fără zahăr adăugat. Dacă aștepți clasicul gin tonic din comerț... s-ar putea să-ți pară prea autentic

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

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

VIN FIERT. NOU

VIN FIERT CONDIMENTAT 200ml — **20**

COCKTAILS.

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

CHOCO ROYALE 140ml — **33** NOU
Lichior migdale Disaronno, vodka, sirop ciocolată homemade, lapte de cocos, frișcă de ciocolată, gheață

GOLDEN HOUR 160ml — **33** NOU
Whiskey, sirop ananas, sirop mango, albuș de ou

CHERRY NOIR 140ml — **33** NOU
Pink gin, sirop ananas, sirop vișine, lapte de cocos, fresh de lămâie, gheață

MANGO PARADISE 140ml — **33** NOU
Sirop mango, lapte de cocos, stroh (rom), gheață

BITTER BLOOM 140ml — **33** NOU
Vodka, sirop fructe de pădure, sirop tonic, fresh de lămâie, albuș de ou



SODA HOMEMADE.

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

ORANGE SODA HOMEMADE 400ml — **15**
fresh portocală, sirop soc, coajă de portocală, apă minerală, gheață

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

CIOCOLATĂ CALDĂ. NOU

Ciocolată caldă belgiană
concepută și realizată de cofetarii Turtha.

CLASICĂ ALBĂ/NEAGRĂ 200ml — **20**
ciocolată caldă albă/neagră, lapte, frișcă

CIOCOLATĂ CALDĂ ALBĂ/NEAGRĂ CU TURTĂ DULCE 200ml — **23**
ciocolată caldă neagră/albă, lapte, turtă dulce, frișcă

CIOCOLATĂ CALDĂ ALBĂ/NEAGRĂ CU GRANOLA 200ml — **23**
ciocolată caldă neagră/albă, lapte, granola, frișcă

CIOCOLATĂ CALDĂ ALBĂ/NEAGRĂ CU CARAMEL SĂRAT 200ml — **23**
ciocolată caldă neagră/albă, lapte, sirop de caramel sărat home-made, frișcă

CIOCOLATĂ CALDĂ ALBĂ/NEAGRĂ CU COOKIES 200ml — **23**
ciocolată caldă neagră/albă, lapte, cookies, frișcă





COCKTAILS N.A.

CARAMEL MOJITO 400ml — **26** NOU
lime, mentă, sirop caramel sărat, apă minerală, gheață

MANGO VELVET 180ml — **26** NOU
lime, fresh de portocală, sirop mango, frișcă de vanilie, gheață

LIMONADĂ.

LEMON ELIXIR 400ml — **19**
fresh lămâie, sirop miere, apă plată/minerală, gheață

LEMON GINGER 400ml — **20** NOU
fresh lămâie, sirop ghimbir, apă plată/minerală, gheață

MANGO BREEZE 400ml — **20** NOU
fresh lămâie, sirop mango, apă plată/minerală, gheață

BERRY BLOOM 400ml — **20**
fresh lămâie, sirop fructe, apă plată/minerală, gheață

PINK ELDERFLOWER 400ml — **20**
fresh lămâie, sirop roz de soc, mentă, apă plată/minerală, gheață

CHERRY BLAST 400ml — **20**
fresh lămâie, sirop de vișine home-made, apă plată/minerală, gheață

FRESH.

PORTOCALE 250ml — **19**

GRAPEFRUIT 250ml — **19**

MIXT 250ml — **19**
Portocale, grapefruit

GINGER GREEN SHOT 35ml — **13**
Ghimbir presat la rece, fresh lămâie, pătrunjel, apio, piper

CAFEA & SPECIALITĂȚI.

ESPRESSO 20ml — **11**

ESPRESSO FĂRĂ COFEINĂ 20ml — **13**

ESPRESSO DUBLU 40ml — **17**

ESPRESSO AMERICANO 80ml — **11**

ESPRESSO MACCHIATO 60ml — **12**
espresso, cremă de lapte

CAPPUCCINO ITALIAN 150ml — **16**
espresso, lapte, cremă de lapte

CAPPUCCINO VIENEZ 150ml — **16**
espresso, lapte, frișcă

CAPPUCCINO DECAF 150ml — **17**
espresso decofeinizat, lapte, cremă de lapte

CAPPUCCINO VEGAN 150ml — **19**
espresso, cremă lapte vegan

FLAT WHITE 200ml — **20**
espresso dublu, lapte, cremă de lapte

CAFÉ FRAPPÉ 400ml — **22**
espresso, lapte, sirop ciocolată/vanilie, topping, frișcă, gheață

LATTE MACCHIATO 200ml — **18**
espresso, lapte, cremă de lapte

CAPPUCCINO MATCHA 150ml — **22**
matcha, cremă de lapte

SWEET MATCHA 280ml — **24**
matcha, sirop măr și scorțișoară, lapte, frișcă

BABYCCINO 200ml — **9** ✧ COPII
cremă de lapte, ciocolată/scorțișoară/meringue

COFFEE EXTRAS

Sirop Vanilie/ Caramel Sărat/ Ciocolată/ Migdale/ Apple Pie ✧ HOMEMADE 10ml — **3**

Extra lapte 50ml — **3**

Extra frișcă 50g — **4**

TIGARETE

DUNHILL KENT Vogue glo vuse

Tutunul dăunează grav sănătății

scanează pentru lista completă

CEAI CALD INFUZIE.

IMMUNITY BOOSTER 250ml **17**
ghimbir ras, zeamă de lămâie, rozmarin, turmeric

WILD FOREST FRUITS 250ml — **17**
mere, hibiscus, măceșe, struguri, scorțișoară, extract natural de vanilie bourbon

ROOIBOS CARAMEL 250ml — **17**
ceai 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

ROOIBOS BLOOD ORANGE 250ml — **17**
ceai rooibos, coji de citrice, hibiscus, ulei de citrice

ROOIBOS COCONUT & CHOCOLATE 250ml — **17**
ceai rooibos, sâmburi de cacao, fulgi de cocos, aromă, bucăți de roșcove

CEAI NEGRU 250ml — **17**
amestec de mai multe sortimente de ceai negru, printre care și ceaiul negru de Ceylon

CEAI NEGRU ALMOND DREAM 250ml — **17**
ceai negru, migdale feliate, scorțișoară, petale de șofrănel

CEAI VERDE 250ml — **17**

CEAI MUȘEȚEL 250ml — **17**

CEAI MENTĂ 250ml — **17**

HOT DRINKS. ✧ NOU

HOT GINGER 200ml — **17**
fresh lămâie, sirop ghimbir, apă fierbinte

HOT APPLE 200ml — **17**
suc de măr, cuișoare

HOT GRINCH 200ml — **17**
fresh lămâie, ghimbir, apio, pătrunjel, miere, apă fierbinte

HOT SPICY MANGO 200ml — **17**
fresh lămâie, sirop mango, sirop ghimbir, apă fierbinte

APĂ PLATĂ/MINERALĂ 700ml — **9,9**
Apă filtrată, servită exact cum îți place: la temperatura camerei, rece sau carbogazoasă, cu lămâie.

ALERGENI.

PREPARAT	Gluten	Crustacee	Ouă	Pește	Arahide	Soia	Lapte	Fructe cu coajă	Țelină	Muștar	Susan	Sulfiți	Lupin	Moluște
1. APERITIVE														
Salată de vinete coapte cu roșii cherry	•		•								•			
Feta coaptă la Josper cu roșii și usturoi	•						•							
Toast cu brie și dovleac copt	•						•	•						
Bruschete asortate	•			•			•							
Hummus cu roșii uscate	•										•			
Hummus cu vită la Josper	•										•			
Nachos chilli con carne							•							
Pletou de brânzeturi							•	•						
Falafel de casă cu sos tahini							•			•	•			
2. SUPE														
Supă cremă de ardei cu brânză locală	•						•							
Supă cremă de praz și usturoi copt	•						•							
3. VITĂ														
T-bone de vită Angus														
Antricot de vită Black Angus cu os														
Steak chimichurri														
Chilli con carne cu focaccia	•						•							
Wiener schnitzel	•		•											
4. PORC														
Tomahawk de porc la Josper cu sos de ardei copt														
Coaste de porc caramelizate														
Carne la garniță cu murături asortate														
5. PEȘTE														
Somon la grătar cu sos de muștar, miere și mărar				•						•				
File de păstrăv somonat Albota pe plită				•			•							
6. PUI														
Pui piri piri														
Pui mediteranean														
Pui crispy	•		•											
Pui crispy cu cartofi prăjiți (copii)	•		•											
Aripioare de pui picante cu lime											•			
7. QUESADILLA														
Quesadilla pui	•						•							
Quesadilla vită Angus	•						•							
Quesadilla pulled pork	•						•							
Quesadilla creveți	•	•					•							
Guacamole (dip)														
Sos cheddar (dip)							•							
Aioli (dip)			•											
8. BURGER														
Beef burger	•													
Cheeseburger	•						•							
Royal burger	•						•							
Double decker burger	•						•							
Brie burger	•		•				•							
Extra cheddar jalapeño burger	•						•							
Chicken coleslaw burger	•		•											
Veggie burger	•													
9. SALATE PRINCIPALE														
Salată Turtha Grill			•											
Salată cu vrăbioară de mânzat							•							
Salată Pumpkin & Beet Harvest							•							
Pui la Josper (extra)														
Salată cu creveți și grapefruit		•						•						
10. LOADED FRIES														
Loaded Angus Melt			•				•							
Loaded Chicken Melt	•		•				•							
Loaded Pulled Pork							•							
Loaded Shrimp Fries		•	•											
11. GARNITURI ȘI SALATE														
Cartofi prăjiți														
Cartofi dulci prăjiți														
Topping: trufe, pătrunjel și parmezan							•							
Topping: usturoi, pătrunjel și parmezan							•							
Topping: brânză locală și cepșoară							•							
Legume de toamnă la Josper														
Broccoli la Josper							•							
Cartofi zdrobiți la cuptor			•											
Salată coleslaw			•											
Salată cu rucola, roșii cherry și parmezan							•					•		
Salată de sezon cu brânză locală							•							
Salată de frunze mixtă														
Salată de murături														
Salată de ardei copți														
Salată de sfeclă cu hrean							•	•						
12. SOSURI														
Maioneză cu trufe			•											
Sos de brânză cheddar							•							
Salsa chimichurri														
Dulceață de ardei iute														
Aioli			•											
Sos special cu piper și lime														
Royal			•							•				
BBQ														

GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANŢELOR PUBLICE

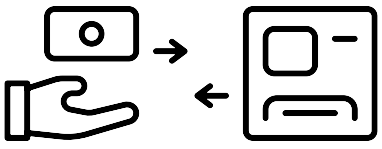
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați!

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 sau 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 Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.