

...all handmade



MENIU

PRIMĂVARĂ-VARĂ

**SALATĂ
DE VINETE
COAPTE ÎN
JAR**

**ARDEI COPTI ÎN
JOSPER CU
CREMA DE FETA**

**HUMMUS
CU ROȘII**

**HUMMUS
CU STEAK
DE VITĂ**

**FETA
COAPTĂ
LA JOSPER**

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 — 39

HUMMUS CU ROȘII (300g) ☆ TOP SELLER 🌿

hummus clasic, tahini, sos verde de pătrunjel, roșii uscate, sumac, ulei de măsline, fistic prăjit, focaccia — 41

HUMMUS CU STEAK DE VITĂ (350g)

hummus clasic, tahini, vrăbioară de vită Argentina, năut rumenit, ulei de măsline, boia dulce, sumac, salsa chimichurri, focaccia — 59

GUACAMOLE BEEF NACHOS (300g) 🌶️🌶️🌶️

chipsuri calde de tortilla cu cremă de brânză cheddar, vită Black Angus gătită lent, jalapeño murat, cu dip de guacamole — 44

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. — 42

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 — 45

BRIE TOPIT 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. — 48





**SUPĂ CREMĂ
DE ȚELINĂ**

**FALAȘEL DE
CASĂ CU
SOS TAHINI**



**STEAK
CHIMICHURRI**

**SOMON LA
GRĂȚAR CU
LEMON HERB AIOLI**



SUPE.

2

Servite cu crutoane rumenite cu parmezan și ierburi uscate

SUPĂ CREMĂ DE ARDEI CU BRÂNZĂ LOCALĂ (300g)

ardei kapia copt în Josper, cartof dulce, cartof, ceapă, usturoi, boia dulce, smântână vegetală, brânză locală, busuioc — 28

SUPĂ CREMĂ DE ȚELINĂ CU MĂR VERDE (300g) NOU

țelină rădăcină, ceapă, cartofi, măr verde Granny Smith, zeamă de lămâie, apio, ulei de pătrunjel — 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 LA GRĂȚAR 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 — 71

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 — 44

PUI MEDITERANEAN (200g) TOP SELLER

piept de pui marinat cu un amestec de ierburi mediteraneene și sos mediteranean. Rumenit în cuptorul Josper — 46

STEAK CHIMICHURRI (250g)

vrăbioară de vită Argentina gătită în cuptorul Josper, servită cu salsa de chimichurri și sare maldon — 75

FILE DE PĂSTRĂV SOMONAT ALBOTA PE PLITĂ (200g) NOU

file 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



**VITĂ
ANTRICOT**

VITĂ.

4

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

ANTRICOT (500-700g)

antricot cu os Angus, maturat minim 21 de zile, un steak recunoscut pentru aroma deosebită de vită, suculent, fraged și cu un grad de marmorare generos, servit cu fulgi de sare Maldon — **195**

T-BONE (500-700g)

maturat minim 21 de zile, un steak renumit, marmorat și suculent, ce îmbină perfect gustul de vrăbioară și frăgezimea mușchiului, servit cu fulgi de sare Maldon — **230**



GĂTIȚ 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 (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 — **45**

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 — **49**

QUESADILLA LEGUME (300g)

lipie, brânză cheddar, cartofi dulci copti, ardei roșu, ceapă roșie, cremă de brânză, fasole roșie, pătrunjel — **43**

QUESADILLA PULLED PORK (350g) ✨ NOU

lipie, brânză cheddar, pulled pork, jalapeño murat, ceapă roșie, castravete murat, fasole roșie, cremă de brânză, sos bbq — **45**

QUESADILLA CREVEȚI (300g) ✨ NOU

lipie, brânză cheddar, creveți 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

SOS AIOLI (50g) — 6



**GOAT CHEESE
HARMONY**



**SANTORINI
MIX**



**SUMMER
STONE FRUITS**

BOLURI BOTANICE.

6

SANTORINI MIX (350g) ✨ NOU

bulgur cu verdeață, castraveți cuburi, ardei kapia copt, măsline Kalamata, roșii cherry, ceapă roșie murată, năut crispy, mix de salată, rodie, fulgi de migdale prăjite. Cu dressing de iaurt cu verdețuri — **51**

SUMMER STONE FRUITS (350g) ✨ NOU

couscous cu coajă de portocale și mentă, nectarină/piersică coaptă în Josper, struguri, avocado, fenicul murat rapid, mix de salată, ceapă murată, fistic prăjit. Cu dressing tahiniportocală-lime — **52**

GOAT CHEESE HARMONY (350g)

crumble de brânză de capră cu miere, cartof dulce 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 — **54**

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, piure de cartof dulce cu vanilie, piure de avocado cu spirulină, semințe de cânepă decorticate — **52**

TURTHA'S TOUCH (350g) ☆ TOP SELLER

avocado, roșii cherry, sfeclă roșie, castraveți, semințe de mac, ciuperci sote, pesto, cartof dulce și mazăre, roșii uscate, struguri, mix de frunze. Cu dressing balsamic — **55**

EXTRA PROTEINE ADĂUGATE LA BOLURILE BOTANICE

FALAFEL DE CASĂ CU SOS TAHINI (150g) — **31**

SOMON LA GRĂTAR CU SOS LEMON HERB AIOLI (120g) — **41**

PUI PIRI PIRI (200g) — **34**

PUI MEDITERANEAN (200g) — **36**

STEAK CHIMICHURRI (120g) — **44**

PĂSTRĂV (100g) — **38**



**BEEF
BURGER**



**ROYAL
BURGER**



**BRIE
BURGER**



**DOUBLE DECKER
BURGER**

**EXTRA CHEDDAR
JALAPENO BURGER**



CRISPY CHICKEN BURGER



BURGER

7

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 — **48**

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) ✨ NOU

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**

CRISPY CHICKEN BURGER (350g)

pui crocant în panko, sos aioli, salată iceberg, roșie, castraveți murați, ceapă murată, chiflă făcută în casă — **46**

HALLOUMI BURGER (350g) 🌿

halloumi, sos iaurt și mentă, salată verde mixtă, roșie, rondele ceapă roșie, dulceață de ardei iute, chiflă făcută în casă — **52**

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**

LOADED FRIES

8

LOADED ANGUS MELT (350g)

vită Angus, sos de brânză cheddar, ceapă crocantă, sos aioli, ou prăjit, chives, cartofi prăjiți — 46

LOADED CHICKEN MELT (350g) NOU

pui crispy, sos de brânză cheddar, ceapă roșie murată, ou prăjit, sos aioli, chives, cartofi prăjiți — 44

LOADED PULLED PORK (350g) NOU

pulled pork, sos de brânză cheddar, ceapă crocantă, castraveți murați, sos BBQ, chives, cartofi prăjiți — 46

LOADED SHRIMP FRIES (350g) NOU

creveți, sos maioneză cu chilli, salsa de mango, ceapă roșie murată, chives, cartofi prăjiți — 48

GARNITURI.

9

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 LA JOSPER (200g)

ardei kapia copt, dovlecel, ciuperci și ceapă roșie coaptă în Josper, cu sos verde de pătrunjel — 25

CARTOFI ZDROBIȚI LA CUPTOR (200g) BBQ

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

EXTRA

FOCACCIA (100g) — 3

PÂINE CU SEMINȚE (100g) — 3

SOSURI (50g)

10

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, ceapa rosie, ierburi și ulei de măsline

DULCEAȚĂ DE ARDEI IUTE — 6

dulce, ușor picantă, perfectă cu brânzeturi și carne

AIOLI — 6

maioneză cu usturoi, simplă și intensă

TAHINI — 6

sos cremos de susan, cu note de muștar și mango

ROYAL — 6

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

BBQ — 6


sos barbeque dulce - afumat



BAR & H₂O BAR.

H₂O BAR.


Apă filtrată, la discreție, servită exact cum îți place:
la temperatura camerei, rece sau carbogazoasă.

 Reumplere apă fără limite

APĂ PLATĂ – 6,9

APĂ MINERALĂ – 6,9

CAFEA & SPECIALITĂȚI.

- ESPRESSO** 20ml — 11
- ESPRESSO FĂRĂ COFEINĂ** 20ml — 13
- ESPRESSO DUBLU** 40ml — 17
- ESPRESSO AMERICANO** 80ml — 11
- CAPPUCCINO ITALIAN** 150ml — 16
Espresso, lapte, cremă de lapte
- CAPPUCCINO VIENEZ** 150ml — 16
Espresso, lapte, frișcă
- FLAT WHITE** 200ml — 20
Espresso dublu, lapte, cremă de lapte
- CAPPUCCINO VEGAN** 150ml — 19
Espresso dublu, lapte, cremă de lapte
- CAFÉ FRAPPÉ** 150ml — 22
Espresso, lapte, ciocolată/vanilie, sirop miere, frișcă, gheață
- LATTE MACCHIATO** 200ml — 18
Espresso, lapte, cremă de lapte
- ICED LATTE** 200ml — 19
Espresso, lapte, gheață
- IRISH COFFEE** 200ml — 22
Espresso, Irish Whiskey, miere, frișcă
- FISTIC LATTE** 280ml — 24
Espresso, pastă fistic, lapte, fistic, cacao
- CAPPUCCINO MATCHA** 200ml — 22
Matcha, cremă de lapte
- SWEET MATCHA** 280ml — 24
Matcha, sirop fructe, lapte, frișcă, gheață
- BABYCCINO** 100ml — 9 
Cremă de lapte, ciocolată/scoțișoară/meringue
- CIOCOLATĂ CALDĂ** 280ml — 20
ciocolată caldă belgiană concepută și realizată de cofetarii Turtha

CEAI CALD INFUZIE.

- IMMUNITY BOOSTER** 250ml — 17
Ghimbir ras, zeamă de lămâie, rozmarin, turmeric
- WILD FOREST FRUITS** 250ml — 17
Mere, hibiscus, măceșe, struguri, scoțișoară, extract natural de vanilie bourbon
- BERRY SOUR** 250ml — 17 
Bucăți de mere, flori de hibiscus, coji de măceșe, bucăți de căpșuni, bucăți de kiwi
- ROOIBOS CARAMEL** 250ml — 17
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 — 17
Amestec de mai multe sortimente de ceai negru, printre care și ceaiul negru de Ceylon
- CEAI VERDE** 250ml — 17
- MENTĂ PROASPĂTĂ** 250ml — 17 
- MENTĂ** 250ml — 17 

ICED TEA.

*Cu conținut redus de zahăr

- BLACK CEYLON** 400ml — 18
Ceai negru, lapte de cocos, sirop de vanilie home-made, gheață
- COOLING RED** 400ml — 18
Infuzie de fructe, miere, fresh de lămâie, gheață
- ICY MINT** 400ml — 18
Infuzie de mentă, lime, miere, gheață



BERE ARTIZANALĂ.

URSUS PREMIUM 5.3% 400ml – 15

**AZUGA NEFILTRATA
WEISSBIER** 5% 400ml – 20

SPRITZ INFUSIONS.

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



BOTANICAL COCKTAILS.

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

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 230ml – 33 **NOU**
Whiskey, sirop vișine, fresh lamaie, albuș de ou, bitter, miere, 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 400ml — 19

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

BERRY BLOOM 400ml — 20 ☆ NOU

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

ORANGELLA 400ml — 20

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

MINTY FRESH 400ml — 20 ☆ NOU

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

SPICY BASIL 400ml — 20 ☆ NOU

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

PINK ELDERFLOWER 400ml — 20 ☆ NOU

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

CHERRY BLAST 400ml — 20 ☆ NOU

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

HOT/COLD SUMMER

IMMUNITY 400ml — 20 ☆ NOU

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

SODA HOMEMADE.

COLA HOMEMADE 400ml — 15

Portocală, lime, scortîșoară, 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



SUCURI PRESATE LA RECE.

*În limita stocului disponibil
Acest produs fiind îmbuteliat și produs zilnic

LUCKY LEMON 250ml — 23

Lămâie, spanac, mere, apio

ORANGE ORBIT 250ml — 23

Portocale, lămâie, ghimbir, turmeric

BABY BOOST 250ml — 23

Morcov, portocale

RED GLOW 250ml — 23

Sfeclă, portocală, morcov, pară

GARDEN PEAR 250ml — 23

Pară, lămâie, mărar

FRESH.

PORTOCALÉ 250ml — 19

GRAPEFRUIT 250ml — 19

MIXT 250ml — 19

Portocale, grapefruit

GINGER GREEN SHOT 35ml — 13

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

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
ALEGETI DIN PRODUSELE EXPUSE
ÎN VITRINĂ.



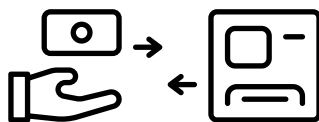
GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

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.



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



VALORI
NUTRIȚIONALE.



LISTĂ
ALERGENI.



TURTHA