



# 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 — 39

## 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 Servită 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

## BRUSCHETE ASORTATE (250g)

3 bruschete cu cremă de brânză, roșii cu avocado și busuioc, parmezan, prosciutto crudo și păstrăv afumat de la Albota — 35

## HUMMUS CU ROȘII (300g)

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

## 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 — 59

## NACHOS CU VITĂ ȘI GUACAMOLE (300g) 🔪🔪🔪

chipsuri tortilla, vită Angus slow cooked, guacamole făcut în casă, jalapeno, sos de brânză cheddar — 44

## 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 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 — 28

## 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

A plate with a black and white striped pattern. On the left is a large, succulent rack of caramelized pork ribs with a dark, charred exterior. On the right is a fresh salad with green and purple leafy vegetables. The plate is set on a wooden surface.

**COASTE  
DE PORC  
CARMELIZATE**

A cast-iron skillet filled with several browned sausages, garnished with a pile of pickled red onions. The skillet sits on a wooden cutting board. To the right are two slices of crusty bread and a small bowl of yellow mustard with black pepper. A roasted red pepper is also visible on the board.

**CÂRNATI DE  
VITĂ ANĜUS**



## GĂTIT 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.

## 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 — **230**

### **ANTRICOT DE VITĂ ANGUS CU OS** (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 — **195**

### **VRABIOARĂ DE VITĂ ARGENTINA CU CHIMICHURRI** (250g)

vrăbioară vită de Argentina gatită în cuptorul Josper, caracterizată ca fiind un steak fraged, suculent și cu aromă deosebit de profundă. Servită cu chimichurri și sare maldon — **75**

### **WIENER SCHNITZEL** (250g)

șnițel vienez (obținut din vrăbioară de vită Argentina) — **69**

### **CÂRNAȚI DE VITĂ ANGUS** (350g) 🔖 REȚETĂ NOUĂ

cârnați de vită Angus rumeniți la Josper, sos de bere brună cu miere și mustar Dijon, ceapa murată în casa, ardei kapia copt în Josper, sos aioli cu mustar, focaccia — **66**

## PORC.

4

### **CEAFĂ DE PORC LA JOSPER** (250g) 🔖 REȚETĂ NOUĂ

ceafă de porc marinată în casă și coaptă în Josper — **49**

### **COASTE DE PORC CAMELIZATE** (400g)

coaste de porc caramelizate cu sos barbecue, gătite lent timp de 12 ore la o temperatură de 90°. — **67**



**SOMON LA  
GRĂȚAR CU  
LEMON HERB AIOLI**

# PEȘTE.

5

## 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**

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

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**

## FISH & CHIPS (350g) 👉 COPII

fâșii de șalău de Nil în crustă panko, cartofi prăjiți de casă și sos tartar făcut în casa — **67**

# 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 — **41**

# 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 — **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

AIOLI (50g) — 6



**BEEF  
BURGER**



**ROYAL  
BURGER**



**BRIE  
BURGER**



**DOUBLE DECKER  
BURGER**

**EXTRA CHEDDAR  
JALAPENO 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 — **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**

A black plate filled with golden-brown fries, topped with sautéed shrimp, melted yellow cheese, and sliced red onions. A small portion of white sauce is visible on the right side of the plate.

**LOADED  
SHRIMP FRIES**

A black plate featuring a large portion of pulled Angus beef, melted yellow cheese, and a sunny-side-up egg. The dish is garnished with green onions and served on a bed of fries.

**LOADED  
ANGUS MELT**

A black plate with pulled pork, melted yellow cheese, and sliced pickles. The pork is topped with green onions and served on a bed of fries.

**LOADED  
PULLED PORK**

A black plate with fried chicken pieces, melted yellow cheese, sliced red onions, and green onions. The chicken is served on a bed of fries.

**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**

## **VRĂBIOARĂ DE VITĂ JULIENNE** (300g)

vrăbioară de vită fragedă Argentina la Josper, tăiată julienne, frunze verzi, roșii uscate, ceapă crocantă, Grana Padano, dressing de hrean — **64**

## **SALATĂ HALLOUMI** (300g)

mix frunze verzi, halloumi la Josper, dovlecel la Josper, roșii uscate, semințe dovleac, quinoa, dressing de iaurt cu mentă — **62**

## **SALATA CU CREVETI SI GRAPEFRUIT** (300g) ☆ NOU

mix frunze verzi, creveti copti in Josper, rosii cherry, ceapa rosie, castraveti proaspeti, grapefruit roz, fulgi de migdale, dressing citrus — **62**

# LOADED FRIES.

10

## **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**



**LEGUME  
LA JOSPER**



**CĂRTOFI DULCI  
PRAJITI CU  
PARMEZAN  
ȘI TRUFE**



**SALATA CU  
CREVETI ȘI  
GRAPEFRUIT**



**SALATĂ CU  
SFECLĂ ȘI  
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 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)

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 — 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 — 16

## **SALATĂ DE ARDEI COPȚI** (150g)

salată de ardei copti — 20

## **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

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 roșie, 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



**BĂUTURI**

# BERE LAGER.

---

<b>URSUS PREMIUM</b> 5% 330ml	– 13
<b>PERONI NASTRO AZZURO</b> 5.1% 330ml	– 15
<b>KOZEL LAGER PREMIUM</b> 4.4% 330ml	– 14
<b>URSUS DRAUGHT</b> 5% 400ml	– 15

# SPECIALITĂȚI.

---

<b>URSUS BLACK GRIZZLY</b> 6% 330ml	– 15
<b>AZUGA NEFILTRATĂ WEISSBER</b> 5.3% 500ml	– 21

# FĂRĂ ALCOOL.

---

<b>URSUS PREMIUM</b> 0% 330ml	– 12
<b>PERONI NASTRO AZZURRO</b> 0% 330ml	– 14
<b>URSUS COOLER (LEMON)</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 DRY GIN</b> 40% 40ml	– 21
<b>BEEFEATER PINK GIN</b> 37.5% 40ml	– 21
<b>BEEFEATER 0% 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

# FRESH.

---

## PORTOCAL 250ml — 19

## GRAPEFRUIT 250ml — 19

## MIXT 250ml — 19

Portocale, grapefruit

## GINGER GREEN SHOT 35ml — 13

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



# COCKTAILS N.A ✨ NOU

---

## DREAM GIN 200ml — 29

Gin fără alcool, apă tonică home-made, fresh portocală, sirop de soc, ghimbir, gheață, apă minerală

## HUGO RUBY 200ml — 29

Sirop infuzat din zmeura și mentă, mentă, apă minerală, lime, gheață

# 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

# 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 **☆ COPII**  
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 **☆ NOU**  
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 **☆ NOU**
- MENTĂ** 250ml — 17 **☆ NOU**

# ICED TEA. **☆ NOU**

\*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

**APĂ PLATĂ/MINERALĂ** 700ml — 9,9

# ȚIGARETE

DUNHILL KENT Vogue glo vuse

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

scanează pentru  
lista completă



# ALERGENI

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

Gluten	Crustacee	Ouă	Pește	Lupin	Lapte	Moliuște	Muștar	Nuci	Telină	Semițe	Soia	Sulfiiți	Usturoi	Miere
--------	-----------	-----	-------	-------	-------	----------	--------	------	--------	--------	------	----------	---------	-------

	Gluten	Crustacee	Ouă	Pește	Lupin	Lapte	Moliuște	Muștar	Nuci	Telină	Semițe	Soia	Sulfiiți	Usturoi	Miere
<b>1. APERITIVE</b>															
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						•		•			•			•	
<b>2. SUPE</b>															
SUPĂ CREMĂ DE ARDEI KAPIA	•					•								•	
SUPĂ CREMĂ DE TELINĂ	•									•					
<b>3. VITĂ</b>															
ANGUS PRIME RIB STEAK															
ANGUS T-BONE STEAK															
CHIMICHURRI ARGENTINA SIRLOIN STEAK														•	
WIENER SCHNITZEL	•		•												
CÂRNAȚI DE VITĂ ANGUS	•		•					•						•	
<b>4. PORC</b>															
CEAFĂ DE PORC LA JOSPER															
COASTE DE PORC CAMELIZATE								•						•	
<b>5. PEȘTE</b>															
SOMON GLAZURAT LA GRĂTAR CU LEMON HERB AIOLI				•							•				•
FILE DE PĂSTRĂV PE PLITĂ				•		•									
FISH & CHIPS	•		•	•											
<b>6. PUI</b>															
PUI PIRI PIRI														•	
PUI MEDITERANEAN														•	
CRISPY CHICKEN	•		•											•	
<b>7. QUESADILLA</b>															
QUESADILLA VITĂ ANGUS	•					•								•	
QUESADILLA PUI	•					•								•	
QUESADILLA LEGUME	•					•									
QUESADILLA PULLED PORC	•					•		•						•	
QUESADILLA CREVEȚI	•	•				•								•	
<b>8. BURGERS</b>															
BEEF BURGER	•							•							
CHEESEBURGER	•					•		•							
ROYAL BURGER	•		•			•		•						•	
DOUBLE DECKER BURGER	•					•		•						•	
BRIE BURGER	•		•			•								•	
EXTRA CHEDDAR JALAPEÑO BURGER	•		•					•						•	
CRISPY CHICKEN BURGER	•		•					•						•	•
HALLOUMI BURGER	•					•									
VEGGIE BURGER	•														•
<b>9. SALATE PRINCIPALE</b>															
VRĂBIOARĂ DE VITĂ JULIENNE						•									
SALATA CU CREVETI SI GRAPEFRUIT		•						•	•						
SALATĂ TURTHA GRILL			•												
SALATĂ HALLOUMI						•									
<b>10. LOADED FRIES</b>															
LOADED ANGUS MELT			•			•									
LOADED CHICKEN MELT			•			•									
LOADED PULLED PORK			•			•									
LOADED SHRIMP FRIES		•	•												
<b>11. GARNITURI ȘI SALATE</b>															
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						•		•							
<b>12. SOSURI</b>															
MAIONEZĂ CU TRUFE			•												
SOS DE BRÂNZĂ CHEDDAR						•									
SALSA CHIMICHURRI															•
DULCEAȚĂ DE ARDEI IUTE															
BBQ								•							
ROYAL			•					•							
AIOLI			•												•
TAHINI										•					



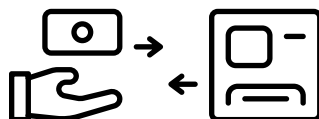
## GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

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.