

MENIU

TOAMNĂ-IARNĂ


SALATĂ DE VINETE COAPTE ÎN JAR
NACHOS CHILLI CON CARNE
HUMMUS CU ROȘII USCATE
HUMMUS CU STEAK DE VITĂ
FETA COAPTĂ LA JOSPER

APERITIVE.

Recomandat pentru împărțit cu cei dragi

SALATĂ DE VINETE COAPTE ÎN JAR (300g)
vinete, maioneză de casă, ceapă verde, roșii cherry, rodie, focaccia — **41**

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 STEAK DE VITĂ (350g)
hummus clasic, tahini, antricot de vită Brazilia, năut rumenit, ulei de măsline, boia dulce, sumac, salsa chimichurri, focaccia — **59**

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**

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**

Nachos chilli con carne

Toast cu brie și dovleac copt



Puțin picant Picant Vegan


FALAFEL DE CASĂ CU SOS TAHINI
SUPĂ CREMĂ DE PRAZ ȘI USTUROI COPT
STEAK CHIMICHURRI
ARIPIOARE DE PUI PICANTE CU LIME

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**

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, mango și iaurt cu mentă — **39**

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**

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

STEAK CHIMICHURRI (250g)
antricot de vită Brazilia gătit în cuptorul Josper, servit cu salsa de chimichurri și sare Maldon — **75**

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
PULLED PORK
QUESADILLA
PUI
QUESADILLA
VITĂ ANGUS
QUESADILLA
CREVEȚI

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.

4

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

ANTRICOT DE VITĂ BLACK ANGUS CU OS, MATURAT ✧ RECOMANDAREA CASEI
(500-700g)
antricot cu os Black 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 și sălățică cu dressing de lămâie — **210**

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 — **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, 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) — **7**


GOAT CHEESE
HARMONY
SANTORINI
MIX
PUMPKIN
& BEET HARVEST

BOLURI BOTANICE.

PUMPKIN & BEET HARVEST (350g) NOU
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**

SANTORINI MIX (350g)
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**

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**

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 decorticată — **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 DE MUȘTAR, MIERE ȘI MĂRAR (120g) — **41**

PUI PIRI PIRI (200g) — **34**

PUI MEDITERANEAN (200g) — **36**

STEAK CHIMICHURRI (120g) — **44**

CREVEȚI LA JOSPER (120g) — **39** NOU


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

8

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**


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

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 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**

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, 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

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

BBQ — 6
sos barbeque dulce - afumat

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



BAR & H_2O BAR.

H_2O BAR.

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

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**

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**

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**

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

BERE ARTIZANALĂ.

URSUS PREMIUM 5% 400ml — **15**

AZUGA NEFILTRATĂ WEISSBIER 5.3% 400ml — **20**

SPRITZ INFUSIONS.

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



BOTANICAL 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

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS.

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

VIN FIERT.

VIN FIERT CONDIMENTAT 200ml — **20**

VIN PAHAR.

IMPLICIT ROSE 140ml — **19**
IMPLICIT CUVEE ROUGE 140ml — **19**
IMPLICIT SAUV. BLANC 140ml — **19**

LIMONADĂ.

LEMON ELIXIR 400ml — **19**
Fresh lămâie, sirop miere, apă platâ/minerală, gheață

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

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

BERRY BLOOM 400ml — **20**
Fresh lămâie, sirop fructe, apă platâ/minerală, gheață

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

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

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

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



SUCURI PRESATE LA RECE.

*În limita stocului disponibil
Produse și îmbuteliate zilnic.

ORANGE ORBIT 250ml — **23**
Portocale, lămâie, ghimbir, turmeric

RED GLOW 250ml — **23**
Sfeclă, portocală, morcov, pară

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





COFETĂRIE & PATISERIE

PENTRU DESERT VĂ RUGĂM ALEGEȚI DIN PRODUSELE EXPUSE ÎN VITRÍNĂ.

GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANŢELOR PUBLICE

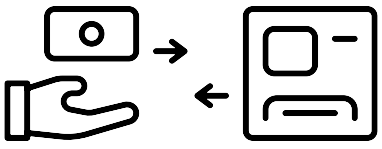
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați!

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.



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





LISTĂ ALERGENI.

VALORI NUTRIȚIONALE.

TURTHA