



Lente

DIONISIE LUPU 78



Bun venit în oaza noastră de liniște și verdeață, în care am adunat muzică și cărți, zâmbete și prieteni, pentru lenteveală relaxată și stare de bine. Primim cu drag copii, animale de companie, biciclete și oameni deschiși.

*Sit back and enjoy the lazy, good days in our little peaceful corner, with good music and books, friends and smiles.
We welcome kids, pets, bikes, and open-minded people.*



Lente cel relaxat (Arcului 8, Armenească) te așteaptă cu umbră, liniște și mâncare faină.

The relaxed Lente (Arcului 8, Armenească) is a peaceful, green corner with good mood and good food.



Wi-Fi

Lente Lupu, Lente Mansardă
pass: #staredebine



preparate ovo-lacto vegetariene
ovo-lacto vegetarian dishes





MENIUL NOSTRU DE PRÂNZ TIHNIT

Ca să ai tot ce poftești, poți compune prânzul cum dorești

Luni - Vineri, 12:00 - 16:00

A + B = 40 Lei ... A + C = 45 Lei ... A + D = 50 Lei



A este pentru AH, CE BUN

TOMATINA

supă cremă de roșii cu ardei roșu, morcov, țelină. Se servește cu cașcaval, pesto (roșii cherry, busuioc) și crutoane

GULAȘ

supă cu carne de vită, legume, cartofi, chimen, paprika dulce și iute

PLĂCINTĂ DE CASĂ CU MERE

plăcintă de casă cu mere și scorțișoară, cu sos de vanilie

PLĂCINTĂ DE CASĂ CU BRÂNZĂ

plăcintă de casă cu brânză dulce și stafide, cu sos de vanilie



B este pentru BUN DE TOT

RHUS

salată cu piept de pui, frunze verzi, varză roșie, legume la grătar, ceapă roșie, ciuperci brune, mentă, busuioc, ulei de măsline extravirgin, crutoane

POURINGO

două ouă ochi, gouda, cheddar, sos Mornay pregătit în casă, chives, pătrunjel, cartofi prăjiți

VARUTINA

tortilla, ardei gras, ciuperci, dovlecel, vinete, sos chimichurri, muștar, sos de ardei copt, frunze verzi, cartofi prăjiți

BRIELLE

tagliatelle cu gouda, brânză bleu, sos Mornay, parmezan, sos de roșii, busuioc

KERALA

tortilla cu piept de pui, ceapă roșie, iaurt grecesc, ardei copt, roșii, salată verde, curry, parmezan, cartofi prăjiți





C este pentru CE POFTĂ ÎMI ESTE

AFANIA

pită cipriotă cu piept de pui, brânză bleu, cheddar, gouda, oregano, busuioc, chili, roșie, salată, gran cucina, cartofi prăjiți

CARIDEA

tagliatelle cu creveți, roșii cherry, usturoi, ardei iute, lămâie, ulei de măsline, Gran Cucina, sos picant

CAMARON

tortilla cu carne de porc, sos cheddar, sos bbq, salată coleslaw, jalapeno, cartofi prăjiți

LEMPA

tortilla cu haloumi, roșii cherry, morcov, castravete, iaurt grecesc, sos de ardei copt, muștar, cartofi prăjiți

MIDONG

wok cu piept de pui 100g, orez basmati, ardei, vinete, chivas, ghimbir, usturoi, condimente Cajun, ulei de susan, sos de soia, pătrunjel



D este pentru DELICIOS

HANNAH

piept de pui 120g, roșii uscate, usturoi, fenicul, cheddar, pesto, roșii cherry, pătrunjel, piure de cartof copt cu unt și lapte

LES TRIPLETES

burger cu carne de vită 150g, chiflă pregătită în casă, cheddar, gouda, mozzarella, cartofi prăjiți, roșie, castraveți murați, salată, ceapă roșie, maioneză, ketchup

MARY

ceafă de porc 120g, bacon, pesto, ceapă roșie, brânză bleu, piure de cartof copt cu unt și lapte

TRIKOMO

pită cipriotă cu vrăbioară de vită, maioneză, morcov, țelină, ardei gras, fenicul, susan, sos chimichurri, chili, fulgi de ceapă, sos soia, cartofi prăjiți

NATANTIA

wok cu creveți, orez basmati, ardei gras, ardei iute, ceapă roșie, mazăre, usturoi, sos de stridii, sos de soia, curry, susan, chives





MIC DEJUN

ALUMETE (350g)

39 Lei

omletă din trei ouă, brânză de capră, bacon, ciuperci, rucola, roșii cherry, sos de ardei copt
three-egg omelette, goat cheese, bacon, mushrooms, arugula, cherry tomatoes, roasted pepper sauce

ATLANTA (350g)

37 Lei

omletă din trei ouă, bacon, roșii, gouda, ardei gras, salată asortată
three-egg omelette, bacon, tomatoes, gouda, pepper, salad

POURINGO (450g) *

31 Lei

două ouă ochi, gouda, cheddar, sos Mornay pregătit în casă, chives, pătrunjel, cartofi prăjiți
two eggs sunny side up, gouda, cheddar, homemade Mornay sauce, chives, parsley, fries



ANTREURI

#SHARINGISCARING LA BERE (300g)

43 Lei

gustare cu brânză și jalapeno, mozzarella pane, inele de ceapă
cheese and jalapeno snacks, mozzarella fingers, onion rings

SOLANUM (300g)

28 Lei

vinete cu condimente Cajun, sos alio olio, sos chimichurri, pâine
eggplant with Cajun spice, alio olio, chimichurri, bread

ALMERIA (300g)

56 Lei

pane asortat de inele de calamar, creveți, carne de scoică
breaded assortment of calamari rings, shrimps, scallops



SUPE & SALATE

TOMATINA (350g) ★

21 Lei

supă cremă de roșii cu ardei roșu, morcov, țelină. Se servește cu cașcaval, pesto (roșii cherry, busuioc, baby spanac, ulei de măsline extra virgin) și crutoane

tomatoes cream soup with red pepper, carrots, celery. Served with yellow cheese, cherry tomato and basil pesto, croutons

GULAȘ (350g)

25 Lei

supă cu carne de vită, legume, cartofi, chimen, paprika dulce și iute
veal goulash with vegetables, potatoes, caraway, sweet and hot paprika



RENNET (300g) ★

41 Lei

halloumi, salată verde, rucola, ceapă roșie, roșii cherry, nuci, portocală, semințe fenicul, muștar, miere

halloumi, salad, arugula, red onion, cherry tomatoes, walnuts, orange, fennel seeds, mustard, honey

CAPRINO (300g) ★

35 Lei

brânză de capră, ou, salată, pară, varză roșie, morcov, ceapă roșie, oregano, sos chimichurri, ulei de măsline extravirgin

goat cheese, egg, salad, pear, red cabbage, carrot, red onion, oregano, chimichurri sauce, extravirgin olive oil

FORTALEZA (350g)

45 Lei

vită marinată în cafea, frunze verzi, măsline, roșii cherry, ceapă roșie și chives, ardei gras, parmezan scalia, crutoane, oțet

veal brisket, salad leaves, olives, cherry tomatoes, red onion, chives, pepper, parmesan, croutons, vinegar

RHUS* (200g) ★

31 Lei

frunze verzi, varză roșie, legume la grătar, ceapă roșie, ciuperci brune, mentă, busuioc, ulei de măsline extravirgin

salad leaves, red cabbage, grilled vegetables, red onion, brown mushrooms, mint, basil, extravirgin olive oil

*adaugă 100g piept de pui

37 Lei

// go for the extra 100g grilled chicken breast





PASTE

CARIDEA (350g) 43 Lei
tagliatelle cu creveți, roșii cherry, usturoi, ardei iute, lămâie, ulei de măsline, Gran Cucina, sos picant
tagliatelle with shrimps, cherry tomatoes, garlic, hot pepper, lemon, olive oil, Gran Cucina, chilli sauce

BRIELLE (350g) ★ 41 Lei
tagliatelle cu gouda, brânză bleu, sos Mornay, parmezan, sos de roșii, busuioc
tagliatelle with gouda, blue cheese, Mornay & tomato sauce, parmesan, basil

HARAR (350g) 45 Lei
tagliatelle cu vrăbioară de vită marinată în cafea 100g, gălbiori, conopidă, chilli, roșii uscate, Gran Cucina
tagliatelle with veal strip loin marinated in coffee, chanterelle, cauliflower, chilli, sun-dried tomatoes, Gran Cucina



WINTER SPECIALS

WALTER (450g) ★ 37 Lei
măsline, vinete, dovlecei, ciuperci, roșii cherry, ceapă verde, mozzarella, piure de cartof copt cu unt și lapte
olives, eggplant, zucchini, mushrooms, cherry tomatoes, spring onion, mozzarella, mashed baked potato with butter and milk

HANNAH (450g) 45 Lei
piept de pui 120g, roșii uscate, usturoi, fenicul, cheddar, pesto, roșii cherry, pătrunjel, piure de cartof copt cu unt și lapte
chicken breast, dried tomatoes, garlic, fennel, cheddar, pesto, cherry tomatoes, parsley, mashed baked potato with butter and milk

ANTOINE (450g) 47 Lei
pulpă de pui 120g, chorizo, broccoli, gouda, Gran Cucina, parmezan, boia, piure de cartof copt cu unt și lapte
chicken drumstick, chorizo, broccoli, gouda, Gran Cucina, parmesan, paprika, mashed baked potato with butter and milk

MARY (450g) 47 Lei
ceafă de porc 120g, bacon, pesto, ceapă roșie, brânză bleu, piure de cartof copt cu unt și lapte
pork scruff, bacon, pesto, red onion, blue cheese, mashed baked potato with butter and milk

JOEL (450g) 57 Lei
vrăbioară de vită 120g, dovlecel, usturoi, parmezan, sos teriyaki, chili, susan, piure de cartof copt cu unt și lapte
veal strip loin, zucchini, garlic, parmesan, teriyaki sauce, chili, sesame, mashed baked potato with butter and milk





WOKURI

KASHMIRI (350g)

45 Lei

pulpă de pui, tăieței de orez, morcov, țelină, ardei gras, fenicul, usturoi, ardei iute, urechi de lemn, sos de soia
chicken thigh, rice noodles, carrot, celery, pepper, fennel, garlic, hot pepper, wood ear mushrooms, soy sauce

NATANTIA (350g)

47 Lei

creveți, orez basmati, ardei gras, ardei iute, ceapă roșie, mazăre, usturoi, sos de stridii, sos de soia, curry
shrimps, basmati rice, pepper, hot pepper, red onion, green peas, garlic, oyster sauce, soy sauce, curry

SHENZEN (350g)

49 Lei

vrăbioară de vită, tăieței de orez, varză albă și roșie, ceapă roșie, dovlecel, ou, usturoi, ghimbir, sos de soia, ulei de susan, susan, zahăr, chives
veal strip loin, rice noodles, white and red cabbage, red onion, zucchini, egg, garlic, ginger, soy sauce, sesame oil, sesame, sugar, chives

AMUR (350g)

45 Lei

piept de pui, tăieței de orez, ceapă roșie, ardei gras, ciuperci urechi de lemn, morcov, curry, zahăr, sos de soia, sos hoisin, sos de pește, chives
chicken breast, rice noodles, red onion, pepper, wood ear mushrooms, carrot, curry, sugar, soy sauce, hoisin sauce, fish sauce, chives

MIDONG (350g)

45 Lei

piept de pui, orez basmati, ardei, vinete, chives, ghimbir, usturoi, condimente Cajun, ulei de susan, sos de soia, pătrunjel
chicken breast, basmati rice, pepper, eggplant, chives, ginger, garlic, Cajun spices, sesame oil, soy sauce, parsley



PITA SANDWICHES

MELINI (450g) 47 Lei
pită cipriotă cu file de cod pane, iaurt, castraveți, rucola, roșii, ardei, sos chimichurri, ardei iute, usturoi, oregano, busuioc, cartofi prăjiți
Cyprus pita with breaded cod fillet, yoghurt, cucumber, arugula, tomato, red pepper, chimichurri sauce, hot pepper, garlic, oregano, basil, fries

TRIKOMO (450g) 47 Lei
pită cipriotă cu vrăbioară de vită, maioneză, morcov, țelină, ardei gras, fenicul, susan, sos chimichurri, chili, fulgi de ceapă, sos soia, cartofi prăjiți
Cyprus pita with veal strip loin, mayonnaise, carrot, celery, pepper, fennel, sesame, chili, onion flakes, soy sauce, chimichurri sauce, fries

AFANIA (450g) 45 Lei
pită cipriotă cu piept de pui, brânză bleu, cheddar, gouda maturată, oregano, busuioc, chili, roșie, salată, gran cucina, fulgi de ceapă, cartofi
Cyprus pita with chicken breast, blue cheese, cheddar, aged gouda, oregano, basil, chili, tomato, salad, gran cucina, onion flakes, fries



TACO

YUCAS (450g) 53 Lei
tacos cu ceafă de porc slow-cooked, Tabasco Habanero, cheddar, roșii semiuscate, roșii, castravete, ardei, ceapă roșie, pătrunjel, oregano, lime, portocală, coriandru, ulei de măsline, cartofi prăjiți
tacos with slow-cooked pork cruff, Tabasco habanero, cheddar, semi-dried tomatoes, red onion, tomato, cucumber, pepper, parsley, oregano, lime, orange, coriander, olive oil, fries

NOGALES (450g) 45 Lei
tacos cu pulpă de pui, ceapă roșie, roșii, castraveți, ardei gras, oregano, busuioc, usturoi, Tabasco Chipotle, cartofi prăjiți
tacos with chicken drumstick, red onion, tomato, cucumber, pepper, oregano, basil, garlic, Tabasco Cchipotle, fries

CHALCO (450g) 45 Lei
tacos cu chorizo, ou, ceapă roșie, roșii, ardei gras, castraveți, pătrunjel, fulgi chili, cartofi prăjiți
tacos with chorizo, egg, red onion, tomato, pepper, cucumber, parsley, chili flakes, fries

ACUNA (450g) 53 Lei
tacos cu carne vită, brânză de capră, ceapă roșie, roșii, castraveți, ardei gras, pătrunjel, oregano, busuioc, fulgi de chili, cartofi prăjiți
tacos with beef, goat cheese, red onion, tomato, cucumber, pepper, parsley, oregano, basil, chili flakes, fries





WRAPS

TIVIDALE (450g) 45 Lei
tortilla cu pulpă de pui, salată verde, castravete murat, ceapă roșie, sos Worcestershire, sos chimichurri, ketchup, maioneză, cartofi prăjiți
tortilla with chicken thigh, salad, pickled cucumbers, red onion, Worcestershire sauce, chimichurri, mayonnaise, ketchup, fries

KERALA (450g) 45 Lei
tortilla cu piept de pui, ceapă roșie, iaurt grecesc, ardei copt, roșii, salată verde, curry, parmezan, cartofi prăjiți
tortilla with chicken breast, red onion, Greek yoghurt, roasted pepper, tomatoes, salad, curry, parmesan, fries

RAJMA (450g) 47 Lei
tortilla cu carne de vită, fasole roșie, porumb, paprika dulce, sos picant, sos alio olio, salată, pătrunjel, cartofi prăjiți
tortilla with ground beef, red beans, corn, sweet paprika, spicy sauce, alio olio sauce, salad, parsley

LEMPA (450g) 47 Lei
tortilla cu haloumi, roșii cherry, morcov, castravete, iaurt grecesc, sos de ardei copt, muștar, cartofi prăjiți
tortilla with haloumi, cherry tomatoes, carrot, cucumber, Greek yoghurt, roasted pepper sauce, mustard, fries

CAMARON (450g) 45 Lei
tortilla cu carne de porc, sos cheddar, sos bbq, salată coleslaw, jalapeno, cartofi prăjiți
tortilla with pulled pork, cheddar sauce, bbq sauce coleslaw salad, jalapeno, fries

VARUTINA* (450g) ★ 37 Lei
tortilla, ardei gras, ciuperci, dovlecel, vinete, sos chimichurri, muștar, sos de ardei copt, frunze verzi, cartofi prăjiți
tortilla, pepper, mushrooms, zucchini, eggplant, chimichurri sauce, mustard, roasted pepper sauce, salad leaves, fries

*adaugă brânză de capră pentru extra savoare 45 Lei
// go for the goat cheese for extra flavor





BURGERS

Adaugă	CARTOFI PRĂJITI/FRIES (200g)	14 Lei
Adaugă	SALATĂ/SALAD (120g)	12 Lei
Adaugă	SOS/DIP (50g)	5 Lei

JALISCO (300g) 35 Lei

carne de vită, chiflă de casă, sos de iaurt cu ceapă roșie, jalapeno, fulgi de ceapă, tabasco chipotle, salsa de avocado cu roșii și ceapă roșie, salată ground beef, homemade bun, yoghurt & onion dip, jalapeno, onion flakes, tabasco chipotle, avocado salsa with tomatoes and red onion, salad

LES TRIPLETES (300g) 35 Lei

carne de vită, chiflă pregătită în casă, cheddar, gouda, mozzarella, roșie, castraveți murați, salată, ceapă roșie, maioneză, ketchup ground beef, homemade bun, cheddar, gouda, mozzarella, tomato, pickled cucumbers, salad, red onion, mayonnaise, ketchup

BACONETTE (300g) 35 Lei

carne de vită, chiflă pregătită în casă, bacon, sos barbecue, roșie, castraveți murați, salată, ceapă roșie, maioneză, ketchup ground beef, homemade bun, bacon, barbecue sauce, tomato, pickled cucumbers, salad, red onion, mayonnaise, ketchup

BLUE MOON (300g) 35 Lei

carne de vită, chiflă pregătită în casă, brânză bleu, chorizo, roșii uscate, roșie, castraveți murați, salată, ceapă roșie, maioneză, ketchup ground beef, homemade bun, blue cheese, chorizo, sun dried tomatoes, tomato, pickled cucumbers, salad, red onion, mayonnaise, ketchup

KYRENIA (300g) ★ 35 Lei

halloumi, chiflă pregătită în casă, rucola, ardei copt, dovlecel, ardei gras, ciuperci, vinete, sos chimichurri, sos alio olio halloumi, homemade bun, rucola, roasted pepper, zucchini, pepper, mushroom, eggplant, chimichurri sauce, alio olio sauce

BINGE BURGER (300g) 35 Lei

Dacă ai alte poftē, ai liber la creativitate. Cere formularul de ingrediente ospătarului

If you fancy something else, feel free to get creative. Ask the waiter for a list of available ingredients





GRĂȚAR DIY

CARNE

PIEPT DE PUI (200g) <i>chicken breast</i>	25 Lei
FILE DE PORC (200g) <i>pork fillet</i>	27 Lei
VRĂBIOARĂ DE VITĂ (200g) <i>veal strip loin</i>	47 Lei



GARNITURĂ ★

OREZ BASMATI CU LEGUME (250g) <i>ciuperci, ceapă roșie, dovlecel, ardei</i> <i>basmati rice with mushrooms, red onion, zucchini, pepper</i>	14 Lei
SOTE DE CIUPERCI cu usturoi și pătrunjel (200g) <i>mushrooms sautee with garlic and parsley</i>	14 Lei
CARTOFI PRĂJIȚI cu paprika afumată (200g) <i>fries with smoked paprika</i>	14 Lei
LEGUME COAPTE (200g) <i>(ardei, ciuperci, dovlecel, vinete)</i> <i>roasted vegetables (pepper, mushrooms, zucchini, eggplant)</i>	14 Lei



SALATĂ ★

SALATĂ COLESLAW (150g) <i>morcov, varză albă și varză roșie, măr, maioneză</i> <i>Coleslaw salad with carrot, white and red cabbage, apple, mayonnaise</i>	12 Lei
SALATĂ DE FRUNZE ASORTATE, ARDEI, ROȘII CHERRY (120g) <i>green leaves salad, pepper, cherry tomatoes</i>	12 Lei
SALATĂ DE VARZĂ ALBĂ și varză roșie (100g) <i>white and red cabbage</i>	12 Lei



SOS

ALIO OLIO (50g)	5 Lei
CHIMICHURRI (50g)	5 Lei
SOS DE BRÂNZĂ BLEU (50g)	5 Lei
SOS PICANT (50g)	5 Lei
MAIONEZĂ (50g)	5 Lei
KETCHUP (50g)	5 Lei
SOS BBQ (50g)	5 Lei





DESERTURI

CIOCOMEL* (130g) 27 Lei
blat umed cu cacao, caramel și arahide coapte, mousse cu caramel și unt de arahide
moist cocoa cake, caramel and roasted peanuts, caramel and peanut butter mousse

TORT CU CIOCOLATĂ* (130g) 27 Lei
blat chiffon cu cacao, sirop cu rom, cremă de ciocolată neagră belgiană, arahide coapte și caramelizate
chiffon cocoa cake with rum syrup, Belgian dark chocolate cream, baked and caramelized peanuts



CHEESECAKE* (115g) 25 Lei
blat de biscuit cu lămâie, cremă de brânză cu ciocolată albă belgiană, fructe și jeleu de fructe
lemon biscuit, cream cheese with white Belgian chocolate, fruits and fruit jelly



PLĂCINTĂ DE CASĂ CU MERE (330g) 25 Lei
plăcintă de casă cu mere și scorțișoară, cu sos de vanilie
homemade apple and cinnamon pie, with vanilla sauce

PLĂCINTĂ DE CASĂ CU BRÂNZĂ (330g) 25 Lei
plăcintă de casă cu brânză dulce și stafide, cu sos de vanilie
homemade cheese pie with raisins and vanilla sauce

*adaugă o cupă de înghețată pentru extra bucurie 7 Lei
// add an ice cream scoop for extra joy



ÎNGHEȚATĂ Antica Gelateria del Corso (115g) 21 Lei
două cupe de înghețată la alegere, biscuit, frișcă - vanilie, ciocolată, iaurt cu fructe de pădure, fistic, nocciola, căpșuni
two ice cream scoops, biscuit, whipped cream - vanilla, chocolate, yoghurt with forest fruits, pistachio, nocciola, strawberries

*disponibilitatea poate varia, întreabă ospătarul // availability can vary, ask the waiter





CAFEA DE SPECIALITATE, 100% ARABICA

ESPRESSO	12 Lei/15 Lei
scurt, lung, americano/dublu	
CAPPUCCINO	16 Lei
LATTE MACHIATTO	18 Lei
FLAT WHITE	18 Lei
ÎNLOCUIEȘTE LAPTELE CU VARIANTĂ VEGETALĂ	+5 Lei
MOCCA	23 Lei
Latte Machiatto, sirop de amaretto	
CHOCOLATE COOKIE	23 Lei
Latte Machiatto, sirop chocolate cookie	
MENTHOLATTE	23 Lei
Latte Machiatto, sirop de mentă	
GENTILE	23 Lei
Latte Machiatto, sirop de alune de pădure	
PUMPKIN SPICE LATTE	23 Lei
Latte Machiatto, sirop pumpkin spice	
VANILLA CHAI LATTE	23 Lei
pudră de ceai verde, mirodenii, lapte	
MASALA CHAI LATTE	23 Lei
extract bio de ceai negru, mirodenii indiene, lapte	

CIOCOLATĂ CALDĂ neagră 19 Lei



BĂUTURI DE IARNĂ

KAPPUCCINO	25 Lei
Cafe Borghetti 30ml, cremă de lapte, espresso	
INVERNO	29 Lei
Vermouth alb Del Professore 30ml, ceai Orange Camillo, sirop de zahăr, suc de lămâie, Angostura Bitter	
GROG	29 Lei
Captain Morgan White 20 ml, Captain Morgan Spiced 20ml, zahăr, suc de lămâie, ceai negru	
SNUGGLE	29 Lei
Cointreau 40ml, suc de lămâie, sirop de zahăr, ceai negru	
WINTER DREAM	29 Lei
Bulleit 40ml, cidru de mere, sirop de zahăr, măr, scorțișoară	
VIN FIERT (200ml)	21 Lei
Fet. neagră, suc de lămâie și portocale, scorțișoară, cuișoare, ienibahar, cardamon, miere, zahăr brun. <i>Disponibil în funcție de vreme și vremuri</i>	





RĂCORITOARE

PEPSI MAX 250ml	14 Lei
PEPSI TWIST 250ml	14 Lei
PEPSI 250ml	14 Lei
MIRINDA 250ml	14 Lei
SEVEN UP 250ml	14 Lei
EVERVESS 250ml	14 Lei
APĂ PLATĂ/MINERALĂ 330ml/750ml	10 Lei/18 Lei
GRANINI 250ml piersici/portocale/mere/coacăze	16 Lei
MALAFEMMENA 200ml apă tonică/pink grapefruit/lemon tonic	14 Lei
POLARA BIO 275ml rodie/portocale/cola	17 Lei
FRANKLIN & SONS Ginger Beer fără alcool 200ml	17 Lei



MOCKTAILS

ORANGE ELIXIR bucăți de portocală și lămâie, sirop de migdale, suc de lămâie, sirop de zahăr, apă minerală	23 Lei
GRAPEFRUIT JULEP suc de grapefruit, suc de lămâie, mentă, sirop de zahăr, sirop de grenadine, apă minerală	23 Lei
MINTY LEMONADE suc de lămâie, sirop de zahăr, mentă, apă minerală	23 Lei
ZINZIBERRY suc de portocale, suc de lămâie, sirop de ghimbir, apă minerală	23 Lei
GINGERELLA suc de lămâie, sirop de ghimbir, Evervess	23 Lei
BITTER LEMONADE suc de lămâie, sirop de zahăr, apă tonică, Sanbitter	23 Lei
SUC PROASPĂT portocale, grapefruit, portocale & grapefruit	23 Lei





CEAI

19 Lei

CEAI NEGRU

ENGLISH BREAKFAST ☒ 2-4 min.

ceai negru Assam, Keemum și Ceylon

CEAI VERDE

CHINA GUNPOWDER ORGANIC* ☒ 2-4 min.

ceai verde

PASSION FRUIT MANGO* ☒ 2-3 min.

ceai verde, ananas, mango, petale de portocal și trandafir

TIZANE ROOIBOS

BLOOD ORANGE ORGANIC* ☒ 6-8 min.

ceai rooibos*, coji de citrice*, hibiscus*, aromă naturală

INFUZII DE FRUCTE

CHERRY TRIFLE ☒ 8-10 min.

bucăți de mere, hibiscus, coji de măceșe, cireșe (10%), inimioare de zahăr cu marțipan (zahăr, migdale, zahăr invertit, sirop de glucoză, lămâie), aromă, lemn-dulce. Poate să conțină urme de nuci

GINGER-SEABERRY ☒ 8-10 min.

mere, coji de măceșe, ceai rooibos, cătină (13%), ghimbir (11%), morcovi, hibiscus alb, aromă naturală, petale de șofrănel

HEAVEN`S BERRY ORGANIC* ☒ 8-10 min.

bucăți de mere*, coji de măceșe*, zmeură (3%), aromă naturală, frunze de mur*

LIME IN THE COCONUT ☒ 8-10 min.

bucăți de mere, bucăți de mere coapte, blue butterfly pea, hibiscus, flori de soc, afine, chipsuri de cocos, zmeură, mure

PEAR GINGER ☒ 8-10 min.

mere*, coji de măceșe*, hibiscus*, felii de pere*, fulgi de cocos*, fulgi de ananas*, ghimbir*, petale de gălbenele*

INFUZII DE PLANTE

ORANGE CAMILLO ☒ 6-8 min.

coji de măceșe, coajă de citrice, flori de mușetel (18%), iarbă de lămâie, hibiscus, mentă nana, aromă, flori de portocal

PEPPERMINT ☒ 6-8 min.

izma bună (mentă) de origine franconiană

 www.teaz.ro

*Certificare organică DE-ÖKO-006



LET'S START WITH AN APERITIVO

APEROL SPRITZ	35 Lei
Aperol, Prosecco, apă minerală, portocală	
CAMPARI SPRITZ	36 Lei
Campari, Prosecco, apă minerală	
CAMPARI TONIC	35 Lei
Campari, apă tonică, lime	
CRODINO APERITIVO	25 Lei
non-alcoholic	

GIN & TONIC

WOLFPACK NO4 TONIC	40 Lei
50ml Măgura Zamfirei Wolfpack No4, apă tonică Malafemmena	
WOLFPACK MOONLIGHT TONIC	40 Lei
50ml Măgura Zamfirei Wolfpack Moonlight, apă tonică Malafemmena	
GIN & DRIVE	37 Lei
50ml Tanqueray 0 alcohol free, apă tonică	
PINK GIN & TONIC	37 Lei
50ml Gordon's Pink, apă tonică	
TANQUERAY TONIC	37 Lei
50ml Tanqueray, apă tonică San Pellegrino	
TANQUERAY ROYALE TONIC	37 Lei
50ml Tanqueray Royale, apă tonică San Pellegrino	
TANQUERAY RANGPUR TONIC	37 Lei
50ml Tanqueray Rangpur, apă tonică San Pellegrino	
TANQUERAY SEVILLA	37 Lei
50ml Tanqueray Sevilla, apă tonică San Pellegrino	
TANQUERAY NO. TEN TONIC	39 Lei
50ml Tanqueray No. Ten, apă tonică San Pellegrino	
PINK GRAPEFRUIT GIN & TONIC	39 Lei
50ml Whitley Neill Pink Grapefruit, Franklin & Sons Tonic	
QUINCE GIN & TONIC	39 Lei
50ml Whitley Neill Quince, Franklin & Sons Tonic	
RHUBARB GINGER GIN & TONIC	39 Lei
50ml Whitley Neill Rhubarb, Franklin & Sons Tonic	
ORIENTAL SPICE TONIC	39 Lei
50ml Whitley Neill Oriental Spice, Franklin & Sons Tonic	



COCKTAILS

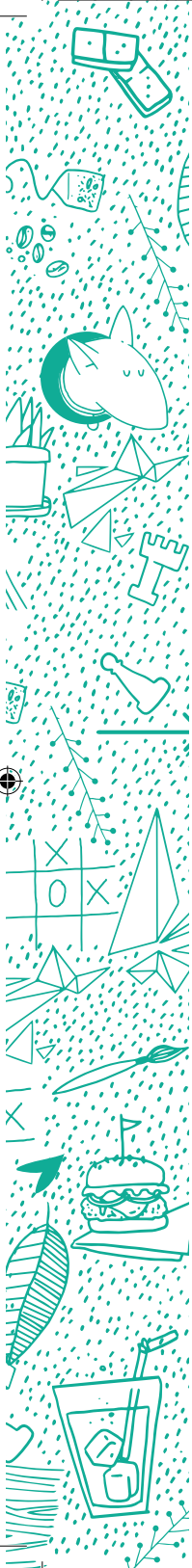
HENDERSON	37 Lei
40ml Tanqueray, sirop de soc, apă tonică, Serena 1881 Prosecco, lime	
SUPERSONIC	37 Lei
40ml Tanqueray, suc proaspăt de grapefruit, sirop de rozmarin, apă tonică	
HELLBLAZER	37 Lei
40ml Tanqueray, 20ml Campari, 20ml Martini, suc proaspăt de portocale, sirop de grenadine, apă tonică	
RHAPSODY	37 Lei
40ml Smirnoff Red, 25ml Campari, sirop de ceai verde, apă tonică	
ESCAPEDE	37 Lei
25ml Smirnoff Red, 40ml Captain Morgan White, sirop de musetel, apă tonică	
TONITE	37 Lei
40ml Tanqueray, sirop de soc, suc de merișoare, bitter, apă tonică	
NEGRONI	39 Lei
Campari, Carpano Antica Formula, Tanqueray No. 10	
NEGRONI SBAGLIATO	39 Lei
Campari, Carpano Antica Formula, Serena 1881 Prosecco	
MAI TAI	37 Lei
40ml Captain Morgan White, 25ml Captain Morgan Dark, 15ml Cointreau, sirop de orgeat, lime	
HUGO	37 Lei
Serena 1881 Prosecco, 20ml sirop soc, lime, ment	
RHUBARB & GINGER LEMONADE	41 Lei
Whitley Neill Rhubarb & Ginger, Franklin & Sons ginger beer, lime, mentă, sirop de zahăr, suc de lămâie	
RUM & GINGER LEMONADE	41 Lei
50ml Pampero Aniversario, Franklin & Sons ginger beer	
JOHNNIE WALKER BLACK HIGHBALL	41 Lei
50ml Johnnie Walker Black Label, Franklin & Sons ginger beer	
DISARONNO FIZZ	41 Lei
Disaronno 50ml, suc de lămâie, apă minerală	



SOURS

DISARONNO SOUR	35 Lei
50ml Amaretto Disaronno, suc de lămâie	
RUM SOUR	35 Lei
50ml Captain Morgan Spiced, suc de lămâie, sirop de zahăr	
WHISKY SOUR	35 Lei
50ml Bulleit, suc de lămâie, sirop de zahăr	





VIN ALB

DOMENIILE FRANCO ROMANE Fetească Albă
 DeMATEI Odor Fetească Albă & Regală
 CHATEAU CRISTI Bravoure Sauv Blanc & Pinot Grigio
 1000 DE CHIPURI Cupaj alb
 MENINI Sauvignon Blanc
 SERVE Terra Romana Chardonnay
 AURELIA VIȘINESCU Artisan Tămâioasă Românească
 SERENA 1881 Prosecco



(150ML/750ML)

20 Lei/90 Lei
 23 Lei/100 Lei
 23 Lei/100 Lei
 24 Lei/105 Lei
 24 Lei/105 Lei
 25 Lei/115 Lei
 25 Lei/115 Lei
 24 Lei/105 Lei



VIN ROSE

DeMATEI Odor Fetească & Merlot & Pinot & Cabernet
 CHATEAU CRISTI Bravoure Malbec
 1000 DE CHIPURI Cupaj rose
 MENINI Pinot Noir
 DOMENIILE FRANCO ROMANE Vigneron Pinot Noir
 SERVE Terra Romana
 SERENA 1881 Prosecco



(150ML/750ML)

23 Lei/100 Lei
 23 Lei/100 Lei
 24 Lei/105 Lei
 24 Lei/105 Lei
 24 Lei/105 Lei
 25 Lei/115 Lei
 24 Lei/105 Lei



VIN ROȘU

DOMENIILE FRANCO ROMANE Merlot
 DeMATEI Odor Fetească & Merlot & Cabernet
 CHATEAU CRISTI Bravoure
 MENINI Negru de Drăgășani
 1000 DE CHIPURI Fetească Neagră
 SERVE Terra Romana Cabernet Sauvignon
 SANTA JULIA Reserva Malbec
 VELENOSI Ninfa Marche Rosso



(150ML/750ML)

20 Lei/90 Lei
 23 Lei/100 Lei
 23 Lei/100 Lei
 24 Lei/105 Lei
 25 Lei/115 Lei
 25 Lei/115 Lei
 125 Lei
 145 Lei





BERE

CARLSBERG draft 400ml	15 Lei
HOLSTEN WEIZEN draft 400ml	16 Lei
ANAGRAM Craft Beer 330ml	21 Lei
CLANDESTIN Craft Beer 500ml	21 Lei
BUCUR blondă 350ml	16 Lei
BUCUR brună 350ml	16 Lei
CARLSBERG 330ml	15 Lei
CARLSBERG Luma 330ml	16 Lei
TUBORG 330ml	14 Lei
CARLSBERG fără alcool 500ml	15 Lei
HOLSTEN WEIZEN 500ml	19 Lei
GUINNESS 330ml	20 Lei
WEIHENSTEPHANER 330ml	20 Lei
GRIMBERGEN AMBREE 330ml	20 Lei
KRONENBOURG 1664 Blanc 330ml	20 Lei
SOMERSBY Cider pere, mere, fructe de pădure	16 Lei



SPIRITS

JOHNNIE WALKER Red	(50ml) 17 Lei
JOHNNIE WALKER Black Label	27 Lei
BULLEIT	26 Lei
BUSHMILLS Irish Whiskey	18 Lei
TALISKER	35 Lei
THE SINGLETON OF DUFFTOWN 12yo	30 Lei
TANQUERAY	25 Lei
TANQUERAY Rangpur/Sevilla/Royale	27 Lei
TANQUERAY No. Ten	29 Lei
TANQUERAY 0 Alcohol Free	25 Lei
GORDON'S Pink	25 Lei
SMIRNOFF Red	20 Lei
KETEL ONE	25 Lei
BAILEYS Irish Cream	18 Lei
PAMPERO ANIVERSARIO	31 Lei
KAHLUA	18 Lei
AMARETTO DISARONNO/VELVET	18 Lei
CAZCABEL COFFEE/HONEY	18 Lei
COINTREAU	18 Lei
CAPTAIN MORGAN White/Black/Spiced	18 Lei
JOSE CUERVO Silver/Gold	18 Lei
CAMPARI	18 Lei
AVERNA	18 Lei
APEROL	18 Lei





GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

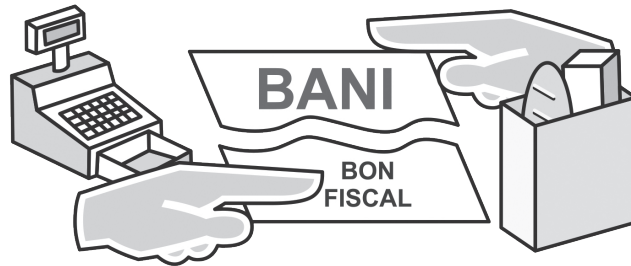
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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.

Alergeni

Pentru că suntem ceea ce mâncăm, nu adăugăm în preparatele noastre conservanți, amelioratori de gust, adaosuri sau baze pentru mâncăruri, coloranți, prafuri, afănători, monoglutamat de sodiu, guanilat de sodiu, caragenan, extract de drojdie.

Produsele noastre pot conține următorii alergenți: grâu, crustacee, ouă, pește, arahide, soia, lapte și derivate, nuci, fistic, țelină, muștar, susan.

Because we are what we eat, we do not add preservatives, taste improvers, additives, food dyes, dispersing agents, monosodium glutamate, sodium guanylate, carrageenan, yeast extract in our dishes.

Our dishes may contain the following allergens: wheat, seafood, eggs, fish, peanuts, soy, milk and derived products, nuts, pistachio, celery, mustard, sesame.