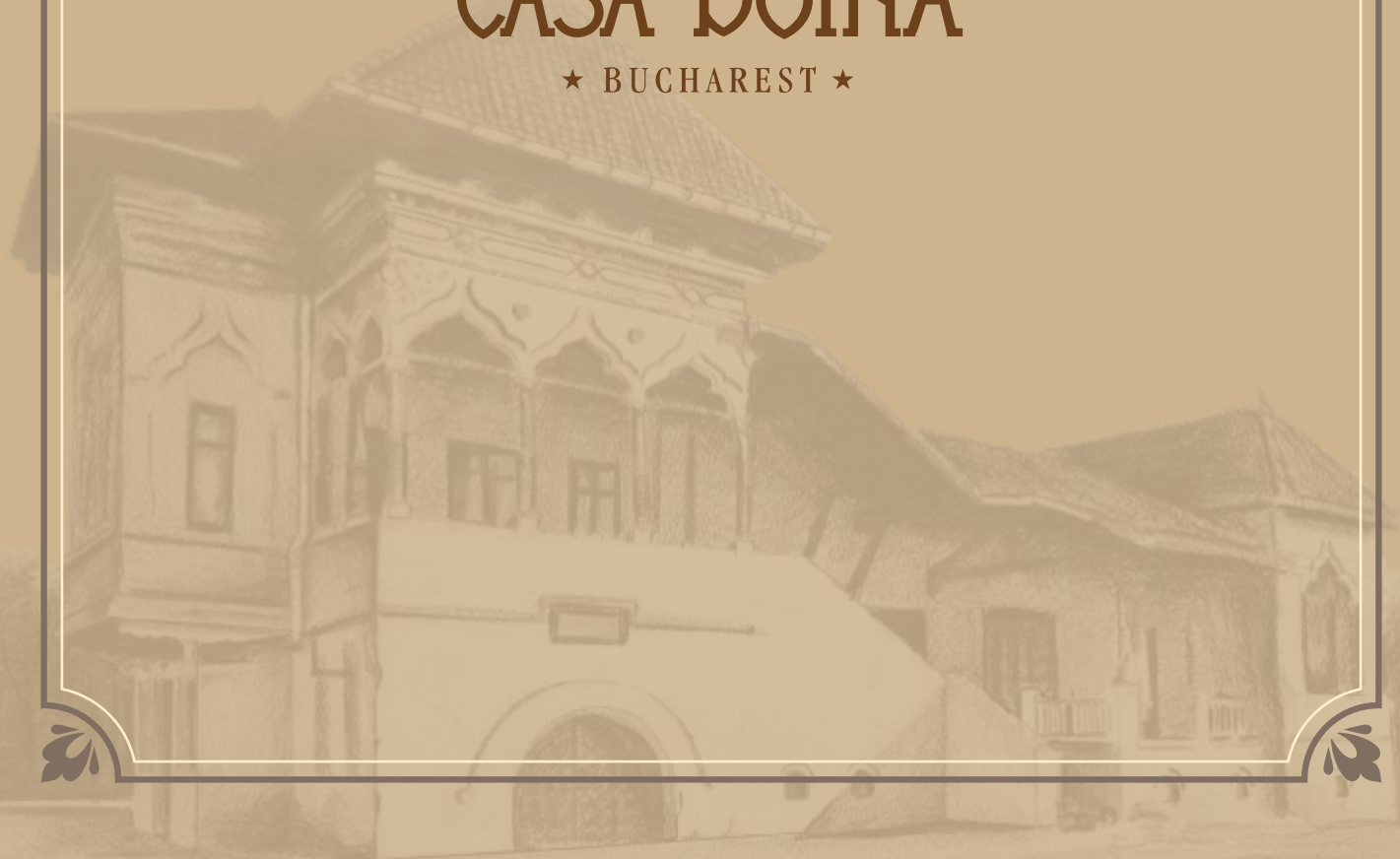


MENIU MÂNCARE





ION MINCU



ARHITECTUL – ION MINCU

Ion Mincu (1852–1912) este considerat promotorul stilului neoromânesc și una dintre cele mai importante figuri ale arhitecturii românești. Format la École des Beaux-Arts din Paris, el a ales să se întoarcă în țară cu o convingere clară: “România trebuie să își construiască propria identitate arhitecturală”.

Prin Bufetul de la Șosea, Mincu a adus în centrul Bucureștiului elemente inspirate din arhitectura tradițională – pridvorul, foișorul, lemnul sculptat – transformându-le într-un limbaj urban elegant. Nu a construit doar clădiri, ci a pus bazele unei școli de gândire arhitecturală, influențând generații întregi.

Concepția și-a expus-o și în mărturiile scrise, considerând că stilul românesc va fi apreciat și preluat de arhitecții viitorului.

La banchetul aniversar al Societații Arhitecților Români, din 27 februarie 1892, Ion Mincu și-a exprimat viziunea despre arhitectura neo-românească: “Azi nu se vorbește decât de școala franceză și germană, deci închin pentru arhitecții viitorului nostru care vor vorbi numai de școala românească”.

1892 – CASA RIDICATĂ CA UN MANIFEST

În anul 1889 începea construcția unei clădiri care avea să devină unul dintre reperele arhitecturale ale Bucureștiului modern. Finalizată în 1892, clădirea era cunoscută sub numele de «Bufetul de la Șosea», datorită amplasării sale pe eleganta Șosea Kiseleff – locul preferat de promenadă al societății bucureștene.

Inițiativa realizării acestui restaurant reprezentativ este legată de Petre P. Carp, ministru al Lucrărilor Publice la acea vreme. Se dorea un spațiu demn de capitala Regatului României, un loc al întâlnirilor rafinate și al conversațiilor elegante.

Clădirea, concepută ca un spațiu reprezentativ pentru Bucureștiul aflat în plină afirmare europeană, nu era doar un restaurant, ci o declarație culturală. Foișorul cu coloane din lemn sculptat, arcadele inspirate din stilul brâncovenesc și proporțiile armonioase exprimau dorința unei identități arhitecturale românești.

ISTORIE-N

FARFURIE

FARFURIA CIOBANULUI

71 lei | 200/150 g

Pastramă de oaie* fragedă, inspirată de la ciobani, pregătită cu voie bună și pasiune, stinsă cu vin roșu și acompaniată de o mămăliguță fierbinte-fierbinte.

Ingrediente: 200 g pastramă de oaie* la tigaie (ulei de floarea soarelui, vin roșu, sare, piper, boia dulce, cimbru, zahăr) și servită cu 150 g mămăligă (apă, făină de porumb, sare, ulei de floarea soarelui). Alergeni: **lactoză**

Informații nutriționale/100 g:

Pastramă de oaie* - 197.18 kcal, 821.43 kJ, 12.87 proteine, 2.33 carbohidrați, 0.31 zaharuri, 13.90 grăsimi din care 5.03 grăsimi saturate, 2.54 sare
Mămăligă - 391.15 kcal, 1649.56 kJ, 5.58 proteine, 68.50 carbohidrați, 0.73 zaharuri, 10.18 grăsimi din care 1.26 grăsimi saturate, 2.65 sare

DELICIU DIN PULPĂ DE RAȚĂ*

81 lei | 180/150 g

Pulpă de rață* rumenită la cuptor după o rețetă veche de 100 de ani, servită cu bucurie alături de o varză călită, gustoasă.

Ingrediente: 180 g pulpă de rață* confiată (pulpă de rață, grăsimi de rață*, sare), 150 g varză murată tocată (varză murată, apă, sare), foi de dafin, cimbru, ulei de floarea soarelui și ardei iute verde pentru decor. Alergeni: **lactoză** | 6 E

Informații nutriționale/100 g:

118.74 kcal, 495.38 kJ, 11.63 proteine, 2.84 carbohidrați, 0.02 zaharuri, 6.50 grăsimi din care 0.30 grăsimi saturate, 2.64 sare

PUIUL * PREFERAT AL BOIERILOR

104 lei | 400 g

Jumătate de pui* încins la jar, aromatizat cu ingrediente de tradiție și așezat cu mândrie în farfurie.

Ingrediente: Pui* la grătar (carne de pasăre, sare, piper, boia dulce, cimbru, ulei de floarea soarelui).

Informații nutriționale/100 g:

196.55 kcal, 818.73 kJ, 26.62 proteine, 1.85 carbohidrați, 0.93 zaharuri, 8.15 grăsimi din care 1.39 grăsimi saturate, 0.98 sare

ABURINDĂ CU BRÂNZĂ

56 lei | 180/50 g

Plăcintă* din tradiția dobrogeană, cu brânză de oaie, foitaj și un strop de smântână.

Ingrediente: 60 g foi fine de plăcinte* (făină albă de grâu, apă, amidon din porumb, sare iodată), unt 82%, 120 g umplură telemea de oaie (lapte de oaie, culturi lactice, cheag, sare), unsă cu gălbenuș de ou și adaos de 20 g smântână pentru gătit 32% (smântână din lapte de vacă, stabilizator caragenan). Servită cu 50 g smântână 20% (lapte de vacă, smântână, proteine din lapte, culturi lactice selecționate). Alergeni: **lactoză, gluten, ou** | 1 E

Informații nutriționale/100 g:

268.10 kcal, 1113.80 kJ, 6.33 proteine, 14.26 carbohidrați, 1.32 zaharuri, 20.35 grăsimi din care 9.92 grăsimi saturate, 1.20 sare

SCĂRICICĂ DE PORC*

74 lei | 400 g

Coaste de porc* marinate în sos BBQ și condimentate la cuptor - un ospăț de nerefuzat.

Ingrediente: 400 g coaste de porc* (coaste de porc, apă, sare, foi de dafin, piper) unse cu 50 g sos barbeque (apă, sirop de glucoză - fructoză, pastă de tomate, oțet din vin alb, zahăr, amidon modificat din porumb, sare, sirop de zahăr caramelizat, acid citric, pudră de ceapă, aromă de fum, condiment: chili, boia, piper, stabilizator: gumă de xantan, conservant: sorbat de potasiu). Alergeni: **țelină, poate conține urme de soia** | 5 E

Informații nutriționale/100 g:

272.63 kcal, 1142.43 kJ, 15.54 proteine, 1.21 carbohidrați, 0.70 zaharuri, 21.92 grăsimi din care 0.02 grăsimi saturate, 0.10 sare

OBRĂJORI VESTIȚI ÎN 4 ZĂRI

114 lei | 300/150 g

Gătiți lent, sos de vin roșu și mirodenii, piure fin de țelină și cartofi - un deliciu culinar.

Ingrediente: 300 g obrăjori de vită, 150 g piure de cartofi cu țelină (cartof, țelină, smântână lichida, unt, sare, piper, nucșoară) și 100 g sos demiglace (bază de vită, ceapă prăjită, vin, ulei de floarea soarelui, sare, ierburi aromatice). Alergeni: **lactoză, țelină**

Informații nutriționale/100 g:

123.55 kcal, 516.91 kJ, 12.26 proteine, 5.16 carbohidrați, 0.18 zaharuri, 6.10 grăsimi din care 2.43 grăsimi saturate, 0.13 sare

APERITIVE

RECI

PIEPT DE PUI* AFUMAT

23 lei | 100 g

Ingrediente: 100 g piept de pui* afumat la cald (piept de pui dezosat, sare, piper, cimbru, boia dulce, ulei de floarea soarelui).
Informații nutriționale/100 g:
170.11 kcal, 707.94 kJ, 19.50 proteine, 3.12 carbohidrați, 0.65 zaharuri, 9.42 grăsimi din care 0.69 grăsimi saturate, 3.55 sare

JAMBON DE PORC

23 lei | 100 g

Ingrediente: Pulpă de porc dezosată, apă, condimente naturale (piper, boia dulce), sare, conservant: nitrit de sodiu).
Alergeni: **poate conține urme de țelină** | 1 E
Informații nutriționale/100 g:
132.50 kcal, 555.18 kJ, 13.10 proteine, 1.05 carbohidrați, 0.92 zaharuri, 8.04 grăsimi din care 4.30 grăsimi saturate, 1.81 sare

TELEMEA DE OAIE

25 lei | 100 g

Ingrediente: lapte de oaie, culturi lactice, cheag, sare. Alergeni: **lactoză**
Informații nutriționale/100 g:
305.00 kcal, 1277.95 kJ, 10.90 proteine, 1.00 carbohidrați, 0.00 zaharuri, 24.00 grăsimi din care 0.00 grăsimi saturate, 4.00 sare

SLÂNINUȚĂ CRUD AFUMATĂ DE MANGALIȚĂ

27 lei | 100 g

Ingrediente: slănină de porc de mangaliță, sare.
Informații nutriționale/100 g:
630.00 kcal, 2593.00 kJ, 9.80 proteine, 0.00 carbohidrați, 0.10 zaharuri, 70.10 grăsimi din care 21.20 grăsimi saturate, 3.90 sare

ZACUSCĂ

22 lei | 100 g

Ingrediente: 100 g legume coapte în cantități variabile (vinete, morcov, ceapă, țelină, ciuperci, roșii, dovlecei, usturoi, ulei de floarea soarelui, sare, piper, foi de dafin, pastă de tomate, zahar). Alergeni: **țelină**
Informații nutriționale/100 g:
97.83 kcal, 404.34 kJ, 1.37 proteine, 6.53 carbohidrați, 0.30 zaharuri, 7.48 grăsimi din care 0.80 grăsimi saturate, 1.56 sare

SALATĂ DE BOEUF

25 lei | 150 g

Ingrediente: 80 g legume fierte în cantități variabile (cartofi, morcov), 30 g carne de vită, 20 g murături în cantități variabile [(castraveți (apă, sare, piper), gogoșari (apă, zahăr, sare, oțet)], 20 g maioneză preparată în casă (ulei de floarea soarelui, ou, sare, muștar, zeamă de lămâie).
Alergeni: **ou, boabe de muștar**
Informații nutriționale/100 g:
175.08 kcal, 727.06 kJ, 5.64 proteine, 8.70 carbohidrați, 0.73 zaharuri, 12.72 grăsimi din care 1.05 grăsimi saturate, 2.71 sare

SALATĂ DE VINETE

22 lei | 100 g

Ingrediente: 90 g vinete coapte, ulei de floarea soarelui, sare. Servite cu ceapă roșie.
Informații nutriționale/100 g:
94.37 kcal, 389.57 kJ, 0.95 proteine, 5.22 carbohidrați, 0.00 zaharuri, 8.15 grăsimi din care 0.87 grăsimi saturate, 0.63 sare

ICRE DE ȘTIUCĂ*

29 lei | 50 g

Ingrediente: 30 g icre de știucă*, 20 ml ulei de floarea soarelui, apă minerală, sare, zeamă de lămâie. Alergeni: **pește și derivate din pește**
Informații nutriționale/100 g:
374.17 kcal, 1540.56 kJ, 2.96 proteine, 4.07 carbohidrați, 0.00 zaharuri, 38.85 grăsimi din care 4.22 grăsimi saturate, 0.79 sare

PIEPT DE RAȚĂ* AFUMAT

25 lei | 50 g

Ingrediente: piept de rață* dezosat cu piele, sare, conservant (sare cu nitriți), antioxidant (izoascorbat de sodiu). Alergeni: **soia, țelină**
Informații nutriționale/100 g:
125.62 kcal, 529.90 kJ, 23.28 proteine, 2.50 carbohidrați, 0.20 zaharuri, 2.50 grăsimi din care 0.50 grăsimi saturate, 1.50 sare

FASOLE BĂTUTĂ

22 lei | 100 g

Ingrediente: 90 g boabe de fasole fiartă, ulei de floarea soarelui, usturoi, sare. Servită cu ceapă prăjită (ceapă, făină albă de grâu, ulei de floarea soarelui). Alergeni: **gluten**
Informații nutriționale/100 g:
226.85 kcal, 941.38 kJ, 6.16 proteine, 18.98 carbohidrați, 0.06 zaharuri, 13.97 grăsimi din care 1.47 grăsimi saturate, 3.32 sare

TARTAR DE SOMON*

80 lei | 150 g

Răcoritor, cu avocado, tăiat în bucățele perfecte,
o adevărată plăcere pentru iubitorii de pește.

Ingrediente: 120 g file de somon* cubulețe, 20 g somon fume (97% file de somon, sare, zahăr 0,2%, antioxidant: E331), avocado, sare, zeamă de lămâie, ceapă verde, capere, ulei de măsline, ulei de susan, semințe de susan. Alergeni: **pește, semințe de susan** | 1 E
Informații nutriționale/100 g:
134.06 kcal, 7555.73 kJ, 7.58 proteine, 2.37 carbohidrați, 0.48 zaharuri, 10.41 grăsimi din care 1.00 grăsimi saturate, 1.24 sare

BIFTEC TARTAR

99 lei | 200 g

Cu condimente tradiționale și pâine prăjită.

Ingrediente: 150 g mușchi de vită* mărunțit, gălbenuș de ou, castraveți murați, capere, sare, piper, ou fiert, sos Tabasco, ketchup. Servit cu 100 g pâine toast (făină albă de grâu, apă, drojdie, ulei de floarea soarelui, făină fermentată de grâu, maia din grâu, sare iodată, dextroză, gluten din grâu, oțet din alcool). Alergeni: **gluten, ou, lactoză, poate conține urme de țelină** | 1 E
Informații nutriționale/100 g:
221.77 kcal, 926.98 kJ, 17.92 proteine, 0.27 carbohidrați, 0.00 zaharuri, 15.90 grăsimi din care 0.00 grăsimi saturate, 1.95 sare

BUTTERFISH* AFUMAT

82 lei | 100/50 g

Preparat în casă cu capere, salată Iceberg și ceapă roșie.

Ingrediente: 100 g butterfish* sărat și afumat (file butterfish) servit cu 50 g salată Iceberg, capere, ceapă roșie, zeamă de lămâie. Alergeni: **pește**
Informații nutriționale/100 g:
148.90 kcal, 620.26 kJ, 8.66 proteine, 3.10 carbohidrați, 0.02 zaharuri, 11.61 grăsimi din care 0.55 grăsimi saturate, 1.54 sare

PARFAIT DIN FICAT DE PUI ȘI RAȚĂ

52 lei | 150/50 g

Deosebit de cremos, după o rețetă adusă de boieri tocmai din bucătăria franceză, pentru Micul Paris de altădată, servit cu jeleu din fructe de pădure și pâine prăjită crocantă.

Ingrediente 150 g parfait: ficat de pasăre fiert, terină din ficat de rață la cuptor, nucșoară, sare, unt, smântână de gătit 32%, coniac din vinars. Ingrediente decor: jeleu preparat în casă din fructe de pădure* și 50 g sos preparat în casă (fructe de pădure, zahăr, gelatină, oțet balsamic, vin). Alergeni: **lactoză**
Informații nutriționale/100 g:
224.27 kcal, 1009.73 kJ, 10.15 proteine, 9.84 carbohidrați, 9.31 zaharuri, 16.82 grăsimi din care 5.96 grăsimi saturate, 1.77 sare

CARPACCIO DIN SFECLĂ ROȘIE

42 lei | 400 g

Cu oțet balsamic, ulei de măsline, rucola, parmezan și semințe de pin.

Ingrediente: 400 g sfeclă roșie marinată (sfeclă, oțet balsamic, ulei de măsline, sare, piper alb), rucola, muguri de pin, parmezan scale. Informații nutriționale/100 g:
147.60 kcal, 592.04 kJ, 5.04 proteine, 58.71 carbohidrați, 3.74 zaharuri, 9.79 grăsimi din care 1.75 grăsimi saturate, 4.70 sare

APERITIVE

RECI

NOU

CARPACCIO DE SOMON*

56 lei | 100/30 g

Ingrediente: 100 g file de somon*, ulei de măsline, sare, piper, 30 g rucola, suc proaspăt de lămâie, susan. Alergeni: **pește**
Informații nutriționale/100 g: 184.79 kcal, 767.96 kJ, 14.59 proteine, 3.89 carbohidrați, 0.81 zaharuri, 12.56 grăsimi din care 2.01 grăsimi saturate, 1.37 sare

NOU

CARPACCIO DE VITĂ* CU PARMEZAN ȘI RUCOLA

69 lei | 100/30/30 g

Ingrediente: 100 g vită*, 30 g parmezan, 30 g rucola, suc proaspăt de lămâie, sare, piper. Alergeni: **lactoză**
Informații nutriționale/100 g: 273.20 kcal, 1137.45 kJ, 14.46 proteine, 3.43 carbohidrați, 0.51 zaharuri, 22.72 grăsimi din care 7.54 grăsimi saturate, 1.99 sare

APERITIVE

CALDE

CHIFTELUȚE DIN CARNE DE PUI* ȘI VITĂ*

31 lei | 120 g

Ingrediente 8 bucăți chiftelețe prăjite: 40 g pulpă de vită* tocată, 80 g piept de pui* tocat, usturoi, pătrunjel, cartof ras, ou, ceapă, sare, cimbru, piper macinat, ulei de floarea soarelui. Alergeni: **ou**
Informații nutriționale/100 g: 223.14 kcal, 925.77 kJ, 13.97 proteine, 3.96 carbohidrați, 0.06 zaharuri, 16.99 grăsimi din care 5.82 grăsimi saturate, 0.93 sare

BULETE DE CAȘCAVAL

23 lei | 100 g

Ingrediente 10 bucăți bulete de cașcaval prăjite: 50 g cașcaval 40% ras (lapte, culturi lactice, sare, cheag), făină albă de grâu, lapte, brânză tare (lapte, sare, cheag), ou, sare, piper macinat, ulei de floarea soarelui) prăjite în ulei de floarea soarelui. Alergeni: **ou, gluten, lactoză**
Informații nutriționale/100 g: 291.63 kcal, 1221.97 kJ, 14.17 proteine, 21.81 carbohidrați, 1.36 zaharuri, 14.48 grăsimi din care 4.18 grăsimi saturate, 1.27 sare

PASTRAMĂ DE OAIE* LA GRĂȚAR

56 lei | 150 g

Ingrediente 150 g pulpă de berbecuț* marinată: pulpă de berbecuț, vin roșu, sare, piper, cimbru, zahăr, ulei de floarea soarelui, ardei iute.
Informații nutriționale/100 g:
Pastramă de oaie* la grătar: 188.44 kcal, 785.03 kJ, 12.24 proteine, 2.42 carbohidrați, 0.29 zaharuri, 13.22 grăsimi din care 4.78 grăsimi saturate, 2.66 sare
Mămăligă: 391.15 kcal, 1649.56 kJ, 5.58 proteine, 68.50 carbohidrați, 0.73 zaharuri, 10.18 grăsimi din care 1.26 grăsimi saturate, 2.65 sare

CÂRNĂCIORI OLTENEȘTI

23 lei | 100 g

Ingrediente 100 g cârnăciori oltenești prăjiți în ulei de floarea soarelui: carne porc lucru, carne vită lucru, apă, condimente naturale, piper, usturoi, boia, extracte de condimente, sare, stabilizator: fosfat de sodiu, antioxidanți, acid ascorbic, izoascorbat de sodiu, colorant: carmin, întăritor de gust și aromă: glutamat monosodic, conservant: nitrit de sodiu, lactoză. Produs afumat. Alergeni: **lactoză** | 7 E
Informații nutriționale/100 g: 352.00 kcal, 1471.36 kJ, 17.45 proteine, 0.96 carbohidrați, 0.38 zaharuri, 27.76 grăsimi din care 14.64 grăsimi saturate, 1.82 sare

CÂRNĂCIORI PICANȚI DE MANGALIȚĂ

34 lei | 100 g

Ingrediente: 71% carne de porc de mangaliță, 23.5% slănină tare, sare, piper, boia, usturoi, ardei iute.
Informații nutriționale/100 g: 316.00 kcal, 1361.00 kJ, 19.38 proteine, 2.50 carbohidrați, 0.10 zaharuri, 30.30 grăsimi din care 3.40 grăsimi saturate, 2.34 sare

CROCHETE* CU UMPLUTURĂ DE BRÂNZĂ ȘI JALAPEÑO

39 lei | 150 g

Ingrediente: 6 bucăți crochete* prăjite: 52% brânză proaspătă (lapte, sare, bacterii de acid lactic, amidon), făină de grâu, apă, ulei de floarea soarelui, ardei jalapeño, sare, acidifiant E260, amidon modificat de porumb, făină de mălai, gluten de grâu, dextroză, agent de îngroșare E412, E415.

Alergeni: **lactoză, gluten** | 6 E

Informații nutriționale/100 g:

532.33 kcal, 2188.10 kJ, 8.95 proteine, 59.29 carbohidrați, 4.38 zaharuri, 28.86 grăsimi din care 16.84 grăsimi saturate, 1.71 sare

BULZUL CIOBANULUI

56 lei | 350/150 g

Cu bacon, brânză de burduf delicioasă, smântână și ou de țară, toate învelite într-o mămliguță irezistibilă.

Ingrediente: 250 g înveliș de mămligă: apă, făină de porumb, sare; 140 g umplutură: 80 g brânză de burduf (caș din lapte de vacă pasteurizat, unt, sare), 40 g kaizer (piept de porc, apă, sare, zaharuri, stabilizatori: polifosfați, gelifianți: caragenan, antioxidant: eritorbat de sodiu, potențiator de aromă: glutamat monosodic, proteină din zer de lapte, arome identice naturale, condimente naturale, conservant: nitrit de sodiu), foi de dafin, cimbru, ulei de floarea soarelui, 100 g smântână 20% (lapte de vacă, smântână, proteine din lapte, culturi lactice selecționate), 20 g unt 82%.

Servit cu ou prăjit în ulei de floarea soarelui. Alergeni: **lactoză, ou** | 6 E

Informații nutriționale/100 g:

337.73 kcal, 1404.40 kJ, 9.49 proteine, 19.46 carbohidrați, 1.24 zaharuri, 24.51 grăsimi din care 11.32 grăsimi saturate, 1.19 sare

CREIER DE VIȚĂ* LA GRĂȚAR

60 lei | 150 g

O delicatesă care sfârâie pe grătar și ne bucură cu un gust aparte.

Ingrediente: 150 g creier de vițel*, ulei de floarea soarelui, sare. Decor: creson, lămâie.

Informații nutriționale/100 g: 190.64 kcal, 790.27 kJ, 6.53 proteine, 1.62 carbohidrați, 0.10 zaharuri, 17.45 grăsimi din care 1.31 grăsimi saturate, 2.38 sare

FICAT DE RAȚĂ* CU MERE CARAMELIZATE, SOS DIN FRUCTE DE PĂDURE*, FULGI DE MIGDALE ȘI TOAST CU UNT

102 lei | 100/50 g

Delicatesă cu mere verzi caramelizate, sos dulce acrișor din fructe de pădure*, fulgi de migdale rumenite și sare de mare.

Ingrediente: 100 g ficat de rață*, nucșoară, sare, 70 g felii de măr caramelizat (măr, zahăr); 50 g sos: fructe de pădure* în cantități variabile (afine, căpsune, mure, coacaze roșii), oțet balsamic, vin roșu, zahăr, sare. Decor: creson. Alergeni: **fructe în coajă**

Informații nutriționale/100 g:

299.70 kcal, 1233.10 kJ, 4.26 proteine, 18.22 carbohidrați, 9.49 zaharuri, 22.49 grăsimi din care 8.95 grăsimi saturate, 0.91 sare

MĂDUVĂ DE VIȚEL* CU OS

86 lei | 500 g

Servită cu mujdei de usturoi și sare neagră de mare.

Ingrediente: 500 g oase de vițel*, 50 g mujdei usturoi, 5 g sare neagră.

Informații nutriționale/100 g:

600.00 kcal, 2510.00 kJ, 5.00 proteine, 1.00 carbohidrați, 0.00 zaharuri, 65.00 grăsimi din care 0.00 grăsimi saturate, 0.20 sare

NOU

CREVEȚI* LA TIGAIE CU USTUROI ȘI PĂTRUNJEL

69 lei | 240 g

Ingrediente: 140 g creveți*, 100 g sos (ulei de măsline, sare, piper, zeamă de lămâie, vin alb, unt). Alergeni: **fructe de mare, sulfiți, lactoză**

Informații nutriționale/100 g:

165.44 kcal, 685.84 kJ, 8.63 proteine, 7.55 carbohidrați, 0.36 zaharuri, 10.46 grăsimi din care 4.72 grăsimi saturate, 0.84 sare

NOU

CREVEȚI* CROCANȚI ÎN CRUSTĂ PANKO, SOS SWEET CHILI ȘI TRIO DE SALATĂ

64 lei | 190/50/30 g

Ingrediente: 140 g creveți*, 50 g sos bechamel, 50 g sos sweet chili, 30 g salată în cantități variabile (rucola, salată verde, salată Iceberg), ulei de floarea soarelui. Alergeni: **fructe de mare, gluten, ou**

Informații nutriționale/100 g:

260.30 kcal, 1085.16 kJ, 8.86 proteine, 21.88 carbohidrați, 2.05 zaharuri, 15.06 grăsimi din care 1.77 grăsimi saturate, 1.11 sare

SALATE

SALATĂ CAESAR CU PIEPT DE PUI

58 lei | 350 g

Salată română, sos de salată Caesar, piept de pui, parmezan, anșoa, crutoane.

Ingrediente: 190 g salată română, 80 g piept de pui la grătar, 60 g crutoane, 20 g brânză tare (lapte de vacă, cheag, sare), 50 g sos (file de anșoa, capere, piper, usturoi, ou, muștar, zeamă de lămâie, sare). Alergeni: **pește, lactoză, ou, boabe de muștar, gluten**
Informații nutriționale/100 g: 110.07 kcal, 459.51 kJ, 7.18 proteine, 8.88 carbohidrați, 0.59 zaharuri, 5.36 grăsimi din care 1.18 grăsimi saturate, 1.24 sare

SALATĂ ÎN STIL ASIATIC CU PULPE DE PUI

54 lei | 200/100/50 g

Pulpe de pui, varză chinezească, varză roșie, melasă și condimente.

Ingrediente: 200 g varză China, 100 g pulpe de pui* la grătar, 50 g varză roșie, 100 ml sos (oțet din orez, ulei din sămburi de struguri, ulei de susan, muștar Dijon, zahăr brun, sos soia, miere de albine, ou), foi de bric. Alergeni: **soia, ou, semințe de susan, boabe de muștar**
Informații nutriționale/100 g: 194.35 kcal, 1812.74 kJ, 10.33 proteine, 6.67 carbohidrați, 0.59 zaharuri, 14.72 grăsimi din care 2.32 grăsimi saturate, 0.52 sare

SALATĂ GRECEASCĂ

53 lei | 350 g

Cu castraveți, roșii, ardei, brânză feta, capere, măsline, ceapă roșie și ulei de măsline extravirgin.

Ingrediente: 250 g legume în cantități variabile (castraveți, ardei gras verde, roșii, ceapă roșie), 80 g brânză Feta (lapte de oaie și capră pasteurizat, sare, culturi lactice, cheag), măsline, capere, ulei de măsline, oregano, sare, zeamă de lămâie. Alergeni: **lactoză**
Informații nutriționale/100 g: 105.75 kcal, 438.67 kJ, 3.70 proteine, 4.19 carbohidrați, 0.33 zaharuri, 8.24 grăsimi din care 2.84 grăsimi saturate, 1.38 sare

SALATĂ DE SPANAC PROASPĂT ȘI CROSTINI CU BRÂNZĂ CALDĂ DE CÂPRĂ

65 lei | 150/80 g

Ingrediente: 150 g legume în cantități variabile (baby spanac, ceapă verde, roșii cherry), 80 g brânză capră (lapte de capră, sare, culturi lactice, cheag), 20 g ciabatta (făină albă de grâu, apă, drojdie, ulei de floarea soarelui, făină fermentată de grâu, maia din grâu, sare iodată, dextroză, gluten din grâu, oțet din alcool), 20 g brânză tare (lapte, cheag, sare), ulei de măsline, sare. Alergeni: **lactoză, gluten** | 2 E
Informații nutriționale/100 g: 147.97 kcal, 607.44 kJ, 7.50 proteine, 8.94 carbohidrați, 0.96 zaharuri, 9.45 grăsimi din care 4.63 grăsimi saturate, 1.10 sare

SALATA BUCĂTARULUI

57 lei | 350 g

Salata preferată a bucătarului cu roșii proaspete, pătrunjel, ardei iute, ceapă roșie, ceapă verde, șnițel crocant de pui, brânză de oaie și ulei extravirgin de măsline.

Ingrediente: 200 g legume în cantități variabile (roșii, ceapă verde, ceapă roșie, ardei iute, pătrunjel), 100 g șnițel de pui (80 g piept de pui, ou, făină, pesmet), 50 g telemea de oaie (lapte de oaie, culturi lactice, cheag, sare). Alergeni: **lactoză, gluten, ou**
Informații nutriționale/100 g: 150.43 kcal, 627.63 kJ, 7.13 proteine, 10.65 carbohidrați, 3.04 zaharuri, 9.01 grăsimi din care 3.43 grăsimi saturate, 0.89 sare

NOU

SALATĂ CU PIEPT DE RAȚĂ AFUMAT

56 lei | 300 g

Ingrediente : 150 g mix de salate proaspete, 50 g piept de rață afumat, 35 g roșii cherry, 15 g nuci crocante, 50 g sos dressing fin de miere și muștar. Alergeni: **nuci, muștar**
Informații nutriționale/100 g: 134.45 kcal, 557.93 kJ, 5.55 proteine, 7.61 carbohidrați, 6.14 zaharuri, 9.15 grăsimi din care 0.94 grăsimi saturate, 0.41 sare

MIX DE SALATE VERZI CU LĂMÂIE

27 lei | 150 g

Rucola, salată verde, spanac, salată Iceberg și lămâie.

Ingrediente: 150 g legume în cantități variabile, zeamă de lămâie.
Informații nutriționale/100 g: 17.00 kcal, 71.00 kJ, 1.20 proteine, 3.30 carbohidrați, 1.20 zaharuri, 0.30 grăsimi din care 0.10 grăsimi saturate, 0.28 sare

SALATĂ DE VINETE CU ARDEI COPȚI ȘI USTUROI

42 lei | 300 g

Ingrediente: 250 g vinete coapte, 40 g ardei copți, usturoi, pătrunjel, oțet, ulei de floarea soarelui, sare.

Informații nutriționale/100 g: 337.73 kcal, 1404.40 kJ, 9.49 proteine, 19.46 carbohidrați, 1.24 zaharuri, 24.51 grăsimi din care 11.32 grăsimi saturate, 1.19 sare

SALATĂ DE MURĂTURI

26 lei | 150 g

Ingrediente: 150 g murături asortate în cantități variabile (castraveți, gogonele, conopidă, gogoșari).

Informații nutriționale/100 g: 337.73 kcal, 1404.40 kJ, 9.49 proteine, 19.46 carbohidrați, 1.24 zaharuri, 24.51 grăsimi din care 11.32 grăsimi saturate, 1.19 sare

SALATĂ DE ARDEI COPȚI

29 lei | 150 g

Ingrediente: 150 g ardei, ulei de floarea soarelui, roșii, usturoi, oțet, sare.

Informații nutriționale/100 g: 337.73 kcal, 1404.40 kJ, 9.49 proteine, 19.46 carbohidrați, 1.24 zaharuri, 24.51 grăsimi din care 11.32 grăsimi saturate, 1.19 sare

SALATĂ DE VARZĂ ALBĂ

18 lei | 150 g

Ingrediente: 150 g varză albă, sare de lămaie, mărar, oțet, ulei de floarea soarelui, sare.

Informații nutriționale/100 g: 337.73 kcal, 1404.40 kJ, 9.49 proteine, 19.46 carbohidrați, 1.24 zaharuri, 24.51 grăsimi din care 11.32 grăsimi saturate, 1.19 sare

CIORBE



SUPE

SUPĂ DE GĂINĂ FRUMOASĂ

32 lei | 350 g

Cu tălței proaspăt frământați în casă și ingrediente ca la bunici, servită cu ardei iute.

Ingrediente: 300 ml bază de supă (apă, carne de pasăre* porționată, legume în cantități variabile - ceapă, morcov, țelină), 30 g carne de găină*, 20 g tălței preparați în casă (făină albă de grâu, ou, sare), sare, pătrunjel. Alergeni: **țelină, gluten, ou**

Informații nutriționale/100 g:

163.09 kcal, 682.30 kJ, 16.82 proteine, 11.04 carbohidrați, 0.54 zaharuri, 5.21 grăsimi din care 0.98 grăsimi saturate, 2.11 sare

CIORBĂ DE PUI ARDELENEASCĂ

35 lei | 350 g

Cu tarhon proaspăt și smântână, irezistibil de gustoasă, servită cu ardei iute.

Ingrediente: 290 ml bază de supă (apă, carne de pasăre* porționată, legume în cantități variabile - ceapă, morcov, țelină, ardei gras roșu), 60 g carne de pui. Dressing de smântână 20%, ou, oțet, tarhon, ulei de floarea soarelui, sare, orez. Alergeni: **țelină, lactoză, ou**

Informații nutriționale/100 g:

225.86 kcal, 938.76 kJ, 7.23 proteine, 4.03 carbohidrați, 0.65 zaharuri, 20.14 grăsimi din care 7.25 grăsimi saturate, 1.35 sare

FAIMOASA CIORBĂ DE VĂCUȚĂ

39 lei | 350 g

Gătită cu bucurie și legume din belșug, servită cu ardei iute.

Ingrediente: 220 ml bază de supă (apă, rasoale de vită*, legume în cantități variabile - ceapă, morcov, țelină, ardei gras roșu), roșii, 70 g legume în cantități variabile (morcov, țelină, cartof, ceapă, fasole verde, roșii), 60 g pulpă de vită*, borș, pastă de tomate, sare, leuștean. Alergeni: **țelină, gluten**

Informații nutriționale/100 g:

106.99 kcal, 444.66 kJ, 4.36 proteine, 4.99 carbohidrați, 0.41 zaharuri, 7.69 grăsimi din care 1.49 grăsimi saturate, 0.41 sare

CIORBE



SUPE

BORȘ DE PEȘTE

40 lei | 350 g

Senzația peștelui de la malul mării, aromatizat cu leuștean, țelină și o atingere de ceapă verde, servită cu ardei iute.

Ingrediente: 240 ml bază de supă (apă, tacâmuri pește, ceapă, morcov, țelină, sare), 60 g file de șalău* românesc, 30 g legume în cantități variabile (morcov, țelină, ceapă, roșii), 20 ml borș, orez, ulei de floarea soarelui, leuștean. Alergeni: **pește, țelină**

Informații nutriționale/100 g:

65.99 kcal, 274.42 kJ, 6.17 proteine, 3.77 carbohidrați, 0.18 zaharuri, 2.87 grăsimi din care 0.25 grăsimi saturate, 0.77 sare

CIORBA PREFERATĂ A CASEI

40 lei | 350 g

Ciorbă de burtă - preferata Casei Doina - cu smântână și un strop de muștei de usturoi pentru aroma, servită cu ardei iute.

Ingrediente: 210 ml bază de supă (apă, rasoale de vită*, legume în cantități variabile - ceapă, morcov, țelină), 70 g felii burtă de vită*, oțet, felii de gogoșar murat, hrean ras, 70 ml smântână de gătit 20%, ou, usturoi, sare, ulei de floarea soarelui. Alergeni: **țelină, ou, lactoză**

Informații nutriționale/100 g:

135.20 kcal, 560.85 kJ, 7.11 proteine, 3.77 carbohidrați, 0.48 zaharuri, 10.03 grăsimi din care 4.75 grăsimi saturate, 0.93 sare

BORȘUL PIPOTELOR DE RAȚĂ

40 lei | 350 g

Cu pipotele de rață, perfectă pentru un prânz de poveste, servită cu ardei iute.

Ingrediente: 190 ml baza de supă (apă, carne de rață* porționată, legume în cantități variabile (ceapă, morcov, țelină, sare), 60 g pipote de rață*, 100 g legume în cantități variabile (ceapă, morcov, țelină, ardei gras, roșii, ceapă verde), borș, ulei de floarea soarelui, leuștean. Alergeni: **țelină**

Informații nutriționale/100 g:

104.24 kcal, 433.95 kJ, 6.34 proteine, 6.21 carbohidrați, 0.41 zaharuri, 4.96 grăsimi din care 1.96 grăsimi saturate, 1.00 sare

CIORBĂ DE PERIȘOARE

35 lei | 350 g

O ciorbă cu tradiție în România, acrișoară și cu multe perișoare năzdrăvane, servită cu ardei iute.

Ingrediente: 210 ml bază de supă, 60 g perișoare (pulpă de vită*, carne de porc, ou, ceapă, orez), 50 g legume în cantități variabile (ceapă, morcov, țelină, ardei gras, roșii), 30 ml suc de roșii, borș, ulei de floarea soarelui, sare, pătrunjel. Alergeni: **țelină, ou**

Informații nutriționale/100 g:

134.27 kcal, 558.72 kJ, 8.32 proteine, 2.93 carbohidrați, 0.53 zaharuri, 9.84 grăsimi din care 2.91 grăsimi saturate, 0.58 sare

NOU CIORBĂ DE FASOLE CU AFUMĂTURĂ

35 lei | 400 g

O ciorbă tradițională românească, sățioasă și aromată, cu fasole și afumătură, servită cu ardei iute.

Ingrediente: 50 g ciolan afumat, fasole boabe, apă, legume în cantități variabile (ceapă, morcov, paste de tomate, ardei gras, roșii, usturoi, cimbru, țelină), sare. Alergeni: **țelină**

Informații nutriționale/100 g:

86.60 kcal, 362.64 kJ, 7.56 proteine, 6.54 carbohidrați, 1.07 zaharuri, 3.23 grăsimi din care 1.10 grăsimi saturate, 0.53 sare



ȘOSEAUA KISELEFF – TEATRUL ELEGANȚEI

La începutul secolului XX, Șoseaua Kiseleff era scena vieții mondene a Capitalei. Aici aveau loc parade, evenimente și celebra «Bătaie cu flori», un spectacol al eleganței și al rafinamentului bucureștean.

După o plimbare cu trăsură, boierii însoțiți de soțiile îmbrăcate după ultima modă pariziană se retrăgeau la clădirea cunoscută drept «Bufetul de la Șosea» pentru răcoritoare sau pentru un supeu târziu.

Clădirea devenea astfel rapid unul dintre cele mai elegante locuri ale Capitalei și locul preferat de promenadă al înaltei societăți, martoră a transformării Bucureștiului dintr-un oraș balcanic într-o capitală europeană.

BUFETUL DE LA ȘOSEA



SECOLUL XX – CONTINUITATE PRIN SCHIMBARE

Bufetul de la Șosea ajunge în scurt timp un reper al vieții sociale bucureștene.

A traversat Primul Război Mondial, perioada interbelică – când orașul era supranumit «Micul Paris» – și transformările aduse de cel de-al Doilea Război Mondial.

În perioada comunistă, multe clădiri istorice au dispărut. Această casă a rămas.

A fost adaptată și restaurată, dar a păstrat esența concepției originale.

Lemnul, arcadele și proporțiile sale au continuat să vorbească despre o epocă în care România își definea identitatea culturală prin arhitectură.



PASTE

LINGUINE AL PESTO

50 lei | 200 g

Paste cu sos pesto de busuioc, parmezan, muguri de pin, ulei de măsline extravirgin.

Ingrediente: 150 g paste (grîș din grâu dur, apă), 50 g sos pesto (parmezan, busuioc, muguri de pin, usturoi, ulei de măsline, sare, piper).

Alergeni: **lactoză, gluten**

Informații nutriționale/100 g:

328.58 kcal, 1379.42 kJ, 11.80 proteine, 41.09 carbohidrați, 1.01 zaharuri, 12.71 grăsimi din care 2.96 grăsimi saturate, 0.55 sare

LINGUINE AL PESTO CU CREVEȚI*

80 lei | 300 g

Paste cu sos pesto de busuioc, parmezan, muguri de pin, ulei de măsline extravirgin și creveți* la grătar.

Ingrediente: 150 g paste (grîș din grâu dur, apă), 100 g creveți*, 50 g sos pesto (parmezan, busuioc, muguri de pin, usturoi, ulei de măsline, sare, piper).

Alergeni: **lactoză, gluten, fructe de mare**

Informații nutriționale/100 g:

247.39 kcal, 1038.16 kJ, 14.57 proteine, 27.39 carbohidrați, 0.67 zaharuri, 8.65 grăsimi din care 1.97 grăsimi saturate, 0.46 sare

LINGUINE AGLIO, OLIO E PEPPERONCINI

50 lei | 200 g

Paste cu ulei de măsline extravirgin, usturoi, ardei iute și pătrunjel.

Ingrediente: 150 g paste (grîș din grâu dur, apă), 50 g (ulei de măsline extravirgin, usturoi, ardei iute, pătrunjel). Alergeni: **lactoză, ou, gluten**

Informații nutriționale/100 g:

334.13 kcal, 1400.14 kJ, 8.89 proteine, 42.03 carbohidrați, 0.02 zaharuri, 14.25 grăsimi din care 2.39 grăsimi saturate, 0.01 sare

LINGUINE CARBONARA

56 lei | 200 g

Paste, rețetă clasică de Carbonara cu gușă de porc crocantă, galbenuș de ou, parmezan și usturoi.

Ingrediente: 120 g paste (grîș din grâu dur, apă), 50 g bacon, 30 g sos (galbenuș de ou, parmezan, usturoi). Alergeni: **lactoză, ou, gluten**

Informații nutriționale/100 g:

278.19 kcal, 1170.81 kJ, 14.33 proteine, 31.97 carbohidrați, 0.05 zaharuri, 10.07 grăsimi din care 4.00 grăsimi saturate, 0.14 sare

NOU

LINGUINE CU SOMON*

78 lei | 310 g

Linguine cu somon* fraged într-un sos alb cremos, cu note fine de usturoi și vin alb.

Ingrediente: 150 g paste (grîș din grâu dur, apă), 80 g somon*, 80 g sos alb (apa, ulei de semințe de floarea soarelui, zară praf, amidon modificat din porumb, maltodextrine), vin alb, usturoi, sare, piper. Alergeni: **lactoză, gluten** | 5 E

Informații nutriționale/100 g:

372.69 kcal, 1547.32 kJ, 9.62 proteine, 18.46 carbohidrați, 2.02 zaharuri, 28.41 grăsimi din care 6.60 grăsimi saturate, 0.82 sare



PEȘTE ȘI

FRUCTE DE MARE

BIBAN DE MARE FILE LA GRĂȚAR

84 lei | 180 g

Ingrediente: 180 g file de biban de mare la grătar, sare, ulei de măsline servit cu lămâie. Alergeni: **pește**

Informații nutriționale/100 g:

113.39 kcal, 471.10 kJ, 12.22 proteine, 1.76 carbohidrați, 0.11 zaharuri, 6.16 grăsimi din care 2.16 grăsimi saturate, 1.55 sare

ȘALĂUL* CASEI CU SOS REMOULADE

82 lei | 180 g

Șalău* perpelit la plită, cu atingerea finală a sosului remoulade, un amalgam de gusturi fine.

Ingrediente: 180 g file de șalău* la grătar (file de șalău*, sare, ulei de măsline). Servit cu 50 g lămâie și 30 g sos remoulade/maioneză preparată în casă (ulei de floarea soarelui, ou, sare, muștar, zeamă de lămâie), castraveți murați cubulețe, ou fiert, tarhon, capere. Alergeni: **pește, ou, semințe de muștar**

Informații nutriționale/100 g:

115.41 kcal, 479.72 kJ, 12.75 proteine, 2.53 carbohidrați, 0.22 zaharuri, 6.21 grăsimi din care 0.62 grăsimi saturate, 1.77 sare

CARACATIȚĂ* LA GRĂȚAR CU SALATĂ MEDITERANEANĂ

128 lei | 180 g

Ingrediente: 180 g caracatiță* la grătar servită cu 50 ml de sos (maioneză preparată în casă - ulei de floarea soarelui, ou, muștar, sare, condimente, sare, usturoi, ulei de măsline, ulei din sămburi de struguri, sos de soia, zeamă de lămâie) cu 50 g salată în cantități variabile (rucola, ceapă roșie, roșii cherry, ceapă verde), capere, 50 g lămâie. Alergeni: **fructe de mare, semințe de susan, ou, muștar, soia**

Informații nutriționale/100 g:

100.61 kcal, 417.87 kJ, 5.32 proteine, 2.75 carbohidrați, 0.44 zaharuri, 7.97 grăsimi din care 1.79 grăsimi saturate, 3.03 sare

CALAMAR* PRĂJIT ÎNTR-O CRUSTĂ CROCANȚĂ CU SOS SHICHIMI AIOLI

78 lei | 200 g

Calamar,* mix de făină și mălai, condiment togarashi, oțet de orez și muștar Dijon.

Ingrediente: 200 g baby calamar* în crustă (făină albă de grâu, făină din porumb, sare) prăjiți în ulei de floarea soarelui, servite cu 50 ml sos (oțet de orez, ulei din sămburi de struguri, condiment, muștar Dijon, soia, usturoi, ou, zeamă de lămâie, sare, ulei de măsline).

Alergeni: **fructe de mare, semințe de susan, ou, muștar, soia**

Informații nutriționale/100 g: 230.81 kcal, 960.24 kJ, 10.55 proteine, 6.34 carbohidrați, 0.57 zaharuri, 18.17 grăsimi din care 6.38 grăsimi saturate, 1.00 sare

SOMON* FILE LA GRĂȚAR

79 lei | 160 g

Ingrediente: 160 g file de somon* la grătar, sare, ulei de măsline, lămâie. Alergeni: **pește**

Informații nutriționale/100 g: 123.81 kcal, 514.24 kJ, 13.44 proteine, 2.98 carbohidrați, 0.13 zaharuri, 6.63 grăsimi din care 0.77 grăsimi saturate, 1.79 sare

TON ROȘU* LA GRĂȚAR

90 lei | 150 g

Ingrediente: 150 g file de ton* la grătar, sare, ulei de măsline, lămâie. Alergeni: **pește**

Informații nutriționale/100 g: 124.58 kcal, 521.01 kJ, 16.55 proteine, 1.90 carbohidrați, 0.12 zaharuri, 5.80 grăsimi din care 2.51 grăsimi saturate, 2.85 sare





MÂNDRE SĂRMĂLUȚE

64 lei | 400/150/50 g

Carne de porc tocată învelită tradițional în foi de varză murată din propria casă, alături de mămăliguță, smântână și ardei iute - o istorie în farfurie.

Ingrediente: 250 g umplutură de carne (carne tocată de porc, ceapă, orez, pastă de tomate, boia, sare), 100 g foi de varză murată, 50 g costiță afumată (piept de porc, apă, sare, zaharuri, stabilizatori (polifosfați) gelifiant: caragenan, antioxidanți: eritorbat de sodiu, potențiator de aromă: glutamat monosodic, proteine din zer, agent de gelificare: caragenan, conservant: nitrit de sodiu, arome identice naturale). Servită cu 150 g de mămăligă și 50 g smântână. Alergeni: **lactoză** | 6 E

Informații nutriționale/100 g:

Sărmăluțe - 148.39 kcal, 612.43 kJ, 1.26 proteine, 6.76 carbohidrați, 0.00 zaharuri, 12.96 grăsimi din care 1.39 grăsimi saturate, 3.16 sare
Mămăligă - 391.15 kcal, 1649.56 kJ, 5.58 proteine, 68.50 carbohidrați, 0.73 zaharuri, 10.18 grăsimi din care 1.26 grăsimi saturate, 2.65 sare

TOCHITURĂ TRADIȚIONALĂ ROMÂNEASCĂ

82 lei | 300/200 g

Amestec de bunătăți moldovenești din carne, gătite cu pasiune, servită alături de o mămăliguță, brânză de oaie și un ou prăjit.

Ingrediente: 70 g mușchi de vacă, 70 g mușchi file porc, 40 g costiță afumată, 50 g cârnați proaspeți, 30 g legume în cantități variabile (ciuperci proaspete, ardei gras roșu, ceapă galbenă, usturoi), pastă de tomate, sare, cimbru, ulei de floarea soarelui, telemea de oaie rasă și ou. Servită cu 200 g mămăligă (apă, făină de porumb, sare). Alergeni: **boabe de muștar, lactoză, gluten, ou**

Informații nutriționale/100 g:

Tochitură - 165.13 kcal, 690.05 kJ, 7.68 proteine, 4.38 carbohidrați, 0.44 zaharuri, 9.86 grăsimi din care 1.90 grăsimi saturate, 1.92 sare
Mămăligă - 391.15 kcal, 1649.56 kJ, 5.58 proteine, 68.50 carbohidrați, 0.73 zaharuri, 10.18 grăsimi din care 1.26 grăsimi saturate, 2.65 sare

ȘNIȚEL DE VIȚEL

87 lei | 300/150 g

Șnițel din vițel de lapte învelit în pesmet Panko, servit cu piure de cartofi și pastă de trufe.

Ingrediente: 300 g șnițel de vițel (280 g carne de vită, 20 g pesmet, ou, făină, lapte) prăjit în ulei de floarea soarelui, sare. Servit cu 150 g de piure de cartofi (cartofi, lapte, unt, sare) cu pastă de trufe 5%. Alergeni: **lactoză, gluten, ou**

Informații nutriționale/100 g:

Șnițel - 234.44 kcal, 977.04 kJ, 8.33 proteine, 20.36 carbohidrați, 1.26 zaharuri, 12.83 grăsimi din care 2.34 grăsimi saturate, 0.71 sare
Piure - 128.21 kcal, 532.28 kJ, 2.08 proteine, 16.21 carbohidrați, 0.48 zaharuri, 5.94 grăsimi din care 3.92 grăsimi saturate, 0.67 sare

BUCURIE DE PUI LA CEAUN

80 lei | 400/150 g

Pui de curte la ceaun servit cu mămăliguță și mujdei.

Ingrediente: 500 g pui întreg prăjit în ulei de floarea soarelui, 150 g mămăligă, 50 g mujdei de usturoi (apă, usturoi, ulei de floarea soarelui, sare).

Informații nutriționale/100 g:

Pui la ceaun - 205.25 kcal, 854.30 kJ, 28.13 proteine, 0.64 carbohidrați, 0.00 zaharuri, 9.15 grăsimi din care 3.64 grăsimi saturate, 0.82 sare
Mămăligă - 391.15 kcal, 1649.56 kJ, 5.58 proteine, 68.50 carbohidrați, 0.73 zaharuri, 10.18 grăsimi din care 1.26 grăsimi saturate, 2.65 sare

NOU

IAHNIE DE FASOLE
CU CIOLAN AFUMAT

64 lei | 330/300 g

Ingrediente: 400 g ciolan afumat, 300 g boabe de fasole, apă, legume (ceapă, ardei gras), pastă de tomate, ulei de floarea soarelui, cimbru, usturoi, piper, sare.

Informații nutriționale/100 g: 204.61 kcal, 855.14 kJ, 16.18 proteine, 13.60 carbohidrați, 1.52 zaharuri, 9.24 grăsimi din care 2.55 grăsimi saturate, 1.00 sare

NOU

MUȘCHI DE VITĂ JULIENNE

128 lei | 170/150/50 g

Mușchi de vită fraged, tăiat în fâșii lungi și subțiri, cu ardei iute tăiat rondele, servit cu piure de cartofi.

Ingrediente: 170 g mușchi de vită, 150 g piure de cartofi, ulei de floarea soarelui, ceapă albă, ardei gras roșu, cimbru, sos de soia, sos chili, ardei iute. Alergeni: **soia**

Informații nutriționale/100 g: 155.18 kcal, 648.93 kJ, 7.10 proteine, 10.04 carbohidrați, 5.17 zaharuri, 9.62 grăsimi din care 3.36 grăsimi saturate, 1.70 sare

GRĂȚAR PE



CĂRBUNE

PIEPT DE RAȚĂ* LA GRĂȚAR

72 lei | 150 g

Ingrediente: 200 g piept de rață* marinat în coajă de portocală și lămâie, sos de soia, ulei de măsline. Servit cu 50 g sos de fructe de pădure (mix fructe de pădure 60% fructe în proporții variabile: coacăze negre, căpșuni, coacaze roșii; 20% vișine; 10% afine; 10% zmeură*), vin roșu, oțet balsamic, zahăr, amidon, sare. Decor: creson microplante. Alergeni: **soia**

Informații nutriționale/100 g:

168.45 kcal, 690.87 kJ, 12.96 proteine, 14.69 carbohidrați, 11.85 zaharuri, 5.68 grăsimi din care 1.17 grăsimi saturate, 1.24 sare

MUȘCHIULEȚ DE MANGALIȚĂ* LA GRĂȚAR

98 lei | 180 g

Ingrediente: 250 g mușchiuleț de mangaliță*, unt, sare, ulei de floarea soarelui. Decor: creson microplante. Alergeni: **lactoză**

Informații nutriționale/100 g:

345.85 kcal, 1446.85 kJ, 6.72 proteine, 4.53 carbohidrați, 1.28 zaharuri, 16.71 grăsimi din care 1.97 grăsimi saturate, 3.69 sare

PIEPT DE PUI* LA GRĂȚAR

52 lei | 180 g

Ingrediente: 250 g piept de pui* la grătar, unt, sare, ulei de floarea soarelui, piper. Decor: creson microplante. Alergeni: **lactoză**

Informații nutriționale/100 g:

147.70 kcal, 614.90 kJ, 17.14 proteine, 2.21 carbohidrați, 0.00 zaharuri, 8.28 grăsimi din care 0.60 grăsimi saturate, 0.54 sare

MUȘCHI DE VITĂ* LA GRĂȚAR

118 lei | 180 g

Ingrediente: 250 g mușchi de vită*, unt, sare, ulei de floarea soarelui. Alergeni: **lactoză**

Informații nutriționale/100 g:

222.86 kcal, 931.15 kJ, 17.55 proteine, 0.15 carbohidrați, 0.00 zaharuri, 16.26 grăsimi din care 0.43 grăsimi saturate, 1.15 sare

ANTRICOT DE VITĂ* «RIB EYE» LA GRĂȚAR

186 lei | 280 g

Ingrediente: 350 g antricot de vită Rib Eye*, unt, sare, ulei de floarea soarelui, piper. Alergeni: **lactoză**

Informații nutriționale/100 g:

273.70 kcal, 1141.66 kJ, 19.56 proteine, 0.88 carbohidrați, 0.02 zaharuri, 21.67 grăsimi din care 2.59 grăsimi saturate, 0.69 sare

COTLET TOMAHAWK DE PORC* LA GRĂȚAR

80 lei | 280 g

Ingrediente: 350 g cotlet de porc cu os Tomahawk*, unt, sare, ulei de floarea soarelui, piper. Alergeni: **lactoză**

Informații nutriționale/100 g:

166.90 kcal, 697.80 kJ, 20.74 proteine, 0.39 carbohidrați, 0.02 zaharuri, 9.33 grăsimi din care 7.51 grăsimi saturate, 0.70 sare

TOMAHAWK DE VITĂ* LA GRĂȚAR

350 lei | 900 g

Ingrediente: 1000 g cotlet de vită cu os Tomahawk*, unt, sare, ulei de floarea soarelui, piper. Alergeni: **lactoză**

Informații nutriționale/100 g:

194.28 kcal, 812.85 kJ, 19.02 proteine, 0.00 carbohidrați, 0.00 zaharuri, 13.24 grăsimi din care 3.83 grăsimi saturate, 0.31 sare

CEAFĂ DE PORC* LA GRĂȚAR

52 lei | 200 g

Ingrediente: 250 g ceafă de porc*, unt, sare, ulei de floarea soarelui, piper. Alergeni: **lactoză**

Informații nutriționale/100 g:

297.71 kcal, 1245.60 kJ, 15.48 proteine, 0.46 carbohidrați, 0.02 zaharuri, 26.12 grăsimi din care 7.47 grăsimi saturate, 0.81 sare

GRĂȚAR PE



CĂRBUNE

COTLETE FRAGEDE DE BERBECUȚ* FRIPTE PE JAR

104 lei | 200 g

Ingrediente: 250 g cotlete de berbecuț*, boia dulce, sare, cimbru, piper măcinat, ulei de floarea soarelui.

Informații nutriționale/100 g: 254.65 kcal, 1062.84 kJ, 22.34 proteine, 2.14 carbohidrați, 0.31 zaharuri, 17.43 grăsimi din care 6.04 grăsimi saturate, 0.82 sare

MITITEI*

14 lei | 80 g

Ingrediente: carne de vită*, carne de porc*, carne de oaie*, apă, condimente naturale: usturoi, piper, boia, cimbru, extracte de condiment, bicarbonat de sodiu, sare, antioxidant: acid ascorbic, ascorbat de sodiu, colorant. Serviți cu 20 g muștar (conservant: metabisulfid de potasiu), ardei iute proaspăt.

Alergeni: **boabe de muștar** | 4 E

Informații nutriționale/100 g: 239.62 kcal, 1003.89 kJ, 10.80 proteine, 2.67 carbohidrați, 1.48 zaharuri, 19.42 grăsimi din care 9.94 grăsimi saturate, 1.35 sare

GARNITURI

CARTOFI PRĂJIȚI

22 lei | 150 g

Ingrediente: 150 g cartofi proaspeți, prăjiți în ulei de floarea soarelui, sare.

Informații nutriționale/100 g:

203.49 kcal, 841.83 kJ, 1.72 proteine, 15.82 carbohidrați, 0.52 zaharuri, 14.65 grăsimi din care 6.71 grăsimi saturate, 1.19 sare

CARTOFI PRĂJIȚI CU PARMEZAN ȘI USTUROI

28 lei | 180 g

Ingrediente: 150 g cartofi proaspeți, prăjiți în ulei de floarea soarelui, 30 g parmezan, usturoi, pătrunjel, sare. Alergeni: **lactoză**

Informații nutriționale/100 g:

165.02 kcal, 689.28 kJ, 4.98 proteine, 13.08 carbohidrați, 0.52 zaharuri, 10.42 grăsimi din care 2.66 grăsimi saturate, 1.20 sare

CARTOFI LA CUPTOR CU CIMBRIȘOR

22 lei | 150 g

Ingrediente: 150 g cartofi proaspeți feliți, ulei de măsline, usturoi, cimbru, sare.

Informații nutriționale/100 g:

210.45 kcal, 870.04 kJ, 1.68 proteine, 14.11 carbohidrați, 0.53 zaharuri, 16.70 grăsimi din care 2.25 grăsimi saturate, 1.20 sare

PIURE DE CARTOFI

22 lei | 150 g

Ingrediente: 150 g cartofi, lapte, unt, sare. Alergeni: **lactoză**

Informații nutriționale/100 g:

128.21 kcal, 532.28 kJ, 2.08 proteine, 16.21 carbohidrați, 0.48 zaharuri, 5.94 grăsimi din care 3.92 grăsimi saturate, 0.67 sare

PIURE DE CARTOFI CU PASTĂ DE TRUFE

28 lei | 150 g

Ingrediente: 150 g piure (cartofi, lapte, unt, sare) cu pastă de trufe de vară 8%. Alergeni: **lactoză**

Informații nutriționale/100 g:

150.45 kcal, 623.49 kJ, 2.02 proteine, 17.96 carbohidrați, 0.67 zaharuri, 8.68 grăsimi din care 4.25 grăsimi saturate, 0.65 sare

DOVLECEI LA GRĂȚAR

25 lei | 150 g

Preparați cu oregano și ulei de măsline.

Ingrediente: 150 g dovlecei feliati, sare, oregano, ulei de măsline.

Informații nutriționale/100 g: 77.53 kcal, 321.13 kJ, 1.77 proteine, 5.80 carbohidrați, 1.48 zaharuri, 5.56 grăsimi din care 0.77 grăsimi saturate, 0.28 sare

LEGUME LA GRĂȚAR

25 lei | 150 g

Ingrediente: 150 g legume în cantități variabile (dovlecel, ciuperci, vinete, ardei gras roșu), ulei de măsline, sare, oregano.

Informații nutriționale/100 g: 69.46 kcal, 278.53 kJ, 1.84 proteine, 5.18 carbohidrați, 0.79 zaharuri, 4.64 grăsimi din care 0.62 grăsimi saturate, 1.17 sare

CIUPERCI LA GRĂȚAR

25 lei | 150 g

Ingrediente: ciuperci proaspete la grătar, sare, ulei de măsline.

Informații nutriționale/100 g: 89.32 kcal, 372.09 kJ, 6.77 proteine, 2.53 carbohidrați, 0.00 zaharuri, 5.05 grăsimi din care 0.29 grăsimi saturate, 2.62 sare

BROCCOLI* LA ABUR

25 lei | 150 g

Ingrediente: broccoli* la abur, sare, ulei de măsline, oregano.

Informații nutriționale/100 g: 101.61 kcal, 420.09 kJ, 2.57 proteine, 5.96 carbohidrați, 0.04 zaharuri, 7.35 grăsimi din care 5.02 grăsimi saturate, 1.02 sare

MĂMĂLIGĂ

17 lei | 200 g

Ingrediente: apă, făină de porumb, sare.

Informații nutriționale/100 g: 391.15 kcal, 1649.56 kJ, 5.58 proteine, 68.50 carbohidrați, 0.73 zaharuri, 10.18 grăsimi din care 1.26 grăsimi saturate, 2.65 sare

OREZ CU USTUROI ȘI CEAPĂ PRĂJITĂ

32 lei | 150 g

Ingrediente: 130 g orez jasmine, ceapă prăjită, usturoi, ulei floarea soarelui.

Informații nutriționale/100 g: 138.04 kcal, 577.54 kJ, 2.74 proteine, 24.03 carbohidrați, 0.44 zaharuri, 3.58 grăsimi din care 0.43 grăsimi saturate, 0.73 sare

VARZĂ CĂLITĂ

25 lei | 150 g

Ingrediente: 150 g varză murată, untură de rață, foi de dafin, ulei de floarea soarelui, cimbru, piper.

Informații nutriționale/100 g: 65.19 kcal, 270.05 kJ, 1.94 proteine, 3.57 carbohidrați, 0.05 zaharuri, 4.83 grăsimi din care 0.72 grăsimi saturate, 1.83 sare

IAHNIE DE FASOLE

26 lei | 150 g

Ingrediente: 150 g boabe de fasole, apa, ulei de floarea soarelui, usturoi, sare, piper.

Informații nutriționale/100 g: 100.00 kcal, 418.00 kJ, 3.70 proteine, 9.70 carbohidrați, 0.00 zaharuri, 4.20 grăsimi din care 3.70 grăsimi saturate, 0.06 sare

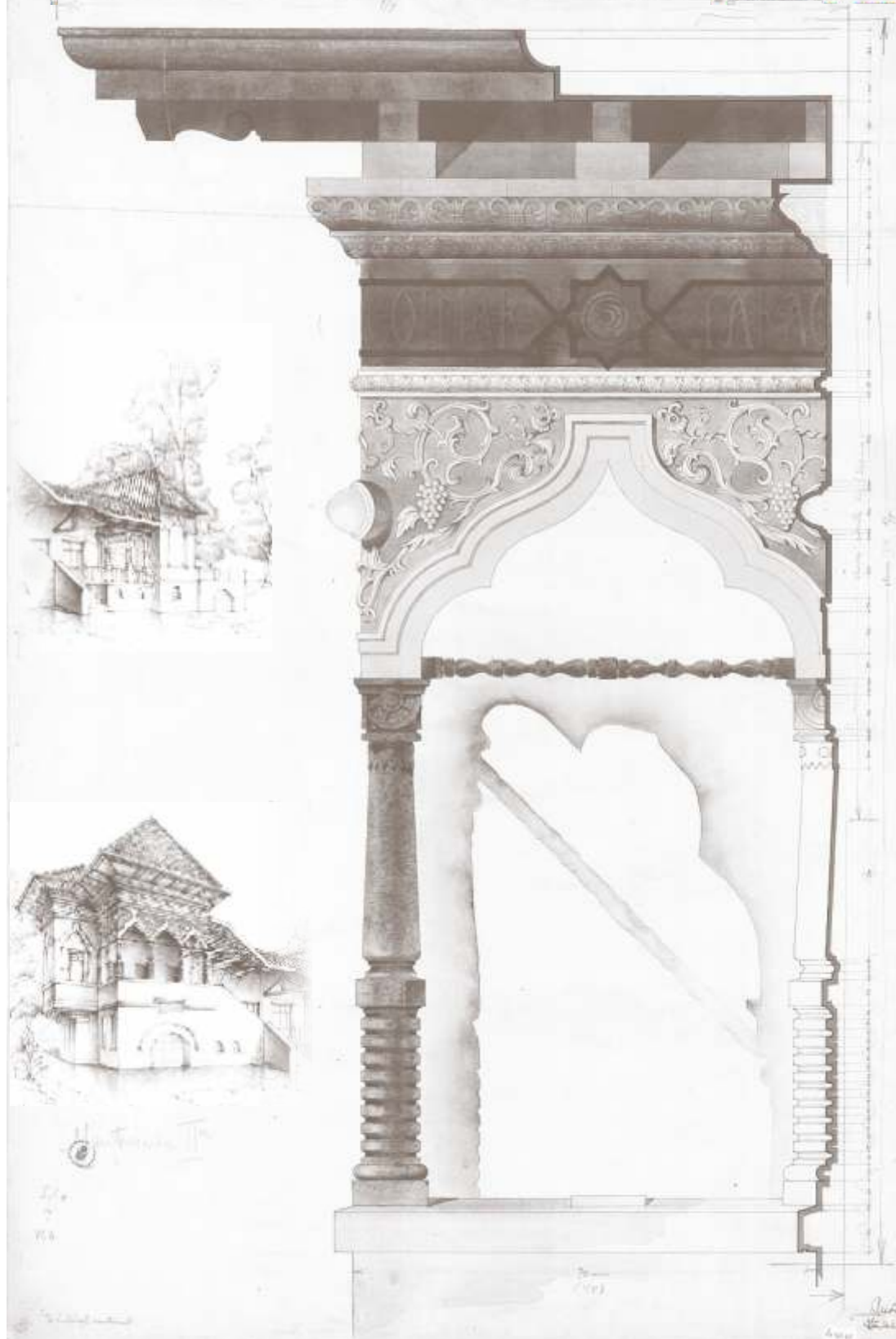
CHIFLĂ*

5 lei | 50 g

Ingrediente: făină albă de grâu, apă, fulgi de cartof, emulgator: E471, sare, drojdie, aluat acid din grâu, aluat acid din secară, agent de tratare a făinii E300. Alergeni: **gluten, poate conține urme de: ou, soia, lactoză, fructe în coajă lemnoasă** | 1 E

Informații nutriționale/100 g: 230.88 kcal, 962.73 kJ, 6.04 proteine, 37.22 carbohidrați, 0.04 zaharuri, 5.27 grăsimi din care 2.75 grăsimi saturate, 1.15 sare

RELEVEUL BUFETULUI DELA SOSEA



SOSURI

OLANDEZ

8 lei | 50 g

Ingrediente: ou, unt, ceapă, oțet, ulei de floarea soarelui, sare, piper, pătrunjel. Alergeni: **ou, lactoză**

Informații nutriționale/100 g: 500.23 kcal, 2059.27 kJ, 4.04 proteine, 2.97 carbohidrați, 0.39 zaharuri, 52.47 grăsimi din care 25.56 grăsimi saturate, 2.65 sare

BERNEZ

8 lei | 50 g

Ingrediente: ou, unt, tarhon, ceapă, oțet, ulei de floarea soarelui, sare, piper, pătrunjel. Alergeni: **ou, lactoză**

Informații nutriționale/100 g: 500.23 kcal, 2059.27 kJ, 4.04 proteine, 2.97 carbohidrați, 0.39 zaharuri, 52.47 grăsimi din care 25.56 grăsimi saturate, 2.65 sare

SOS DE HREAN

8 lei | 50 g

Ingrediente: 30 g hrean, oțet, sare, ulei de floarea soarelui, apă.

Informații nutriționale/100 g: 175.15 kcal, 723.89 kJ, 5.22 proteine, 9.71 carbohidrați, 0.04 zaharuri, 13.67 grăsimi din care 1.94 grăsimi saturate, 2.99 sare

SOS DE BRÂNZĂ

8 lei | 50 g

Ingrediente: 10 g brânză Gorgonzola, 10 g brânză Brie, 10 g brânză Camembert, sos alb, piper alb, usturoi, sare. Alergeni: **lactoză**

Informații nutriționale/100 g: 277.81 kcal, 1148.38 kJ, 7.39 proteine, 6.21 carbohidrați, 3.51 zaharuri, 24.82 grăsimi din care 16.41 grăsimi saturate, 4.30 sare

SMÂNTÂNĂ

8 lei | 100 g

Ingrediente: lapte de vacă pasteurizat, smântână pasteurizată, proteine din lapte. Alergeni: **lactoză**

Informații nutriționale/100 g: 307.00 kcal, 1264.00 kJ, 2.40 proteine, 2.30 carbohidrați, 2.00 zaharuri, 32.00 grăsimi din care 21.00 grăsimi saturate, 0.07 sare

SOS DE PIPER VERDE

8 lei | 50 g

Ingrediente: sos brun [apă, pastă de tomate, făină albă de grâu, vin, legume în cantități variabile (ceapă, morcov, țelină, roșii), piper verde, ceapă verde, sos alb, sos de soia. Alergeni: **soia, țelină, gluten, lactoză**

Informații nutriționale/100 g: 227.32 kcal, 947.03 kJ, 6.25 proteine, 7.49 carbohidrați, 3.04 zaharuri, 18.99 grăsimi din care 6.19 grăsimi saturate, 1.90 sare

SOS BBQ

8 lei | 50 g

Ingrediente: apă, sirop de glucoză - fructoză, pastă de tomate 11%, oțet din vin alb, zahăr, amidon modificat de porumb, sare, sirop de zahăr caramelizat, acid citric, pudră de ceapă, aromă de fum, arome, condiment: chili, boia, piper, stabilizator: gumă de xantan, conservant: sorbat de potasiu. | 5 E

Informații nutriționale/100 g: 118.00 kcal, 495.00 kJ, 0.50 proteine, 28.00 carbohidrați, 22.00 zaharuri, 0.50 grăsimi din care 0.50 grăsimi saturate, 1.80 sare

SOS SWEET CHILI

8 lei | 50 g

Ingrediente: zahăr 40%, apă, chili 15%, usturoi 8%, agent de creștere E1442, sare, regulator de aciditate: E260. | 2 E

Informații nutriționale/100 g: 80.00 kcal, 340.00 kJ, 0.00 proteine, 20.00 carbohidrați, 0.00 zaharuri, 0.00 grăsimi din care 0.00 grăsimi saturate, 3.00 sare

MUJDEI

8 lei | 50 g

Ingrediente: usturoi, apă, sare, ulei de floarea soarelui.

Informații nutriționale/100 g: 218.50 kcal, 903.00 kJ, 3.60 proteine, 13.00 carbohidrați, 0.00 zaharuri, 16.77 grăsimi din care 1.83 grăsimi saturate, 33.33 sare

DESERTURI



DE CASĂ

CLĂTITE

36 lei | 150/50 g

Clătite cu dulceață de vișine sau Nutella (cremă de alune de pădure cu cacao).

Ingrediente: 150 g foi clătite (ou, lapte, făină albă de grau, sare), ulei de floarea soarelui, dulceață de vișine (80 g vișine/100 g produs finit, zahăr, acidifiant: acid citric), mentă proaspătă, zahăr vanilat. Cremă de alune de pădure cu cacao: zahăr, ulei de floarea soarelui, alune de pădure, lapte praf.

Alergeni: **fructe în coajă lemnoasă, ou, gluten, lactoză** | 1 E

Informații nutriționale/100 g:

319.87 kcal, 1340.99 kJ, 3.24 proteine, 45.11 carbohidrați, 30.42 zaharuri, 13.69 grăsimi din care 4.42 grăsimi saturate, 0.05 sare

PAPANAȘUL DOINEI

54 lei | 300 g

Gătit cu iubire timp de 30 de minute, cu brânză de vaci, smântână și dulceață, un fel de dragoste la prima vedere.

Ingrediente: 200 g aluat (brânză de vaci, stafide, ou, făină albă de grau, esență de vanilie, esență de rom, bicarbonat de sodiu, zeamă de lămâie), 50 g dulceață de vișine, 50 g smântână, ulei de floarea soarelui. Alergeni: **ou, gluten, lactoză**

Informații nutriționale/100 g:

376.83 kcal, 1567.00 kJ, 3.81 proteine, 29.72 carbohidrați, 17.08 zaharuri, 26.99 grăsimi din care 11.71 grăsimi saturate, 0.11 sare

ȘTRUDEL CU MERE

40 lei | 250 g

Foitaj cu mere servit cu sos de vanilie și înghețată.

Ingrediente: foitaj (făină albă de grau, apă, sare), umplutură (mere, zahăr, scorțișoară, pișcoturi, stafide, unt, cremă vegetală), înghețată de vanilie, cremă engleză (unt, lapte, ou, amidon, esență de vanilie, zahăr vanilat). Alergeni: **ou, gluten, lactoză**

Informații nutriționale/100 g:

182.39 kcal, 764.80 kJ, 1.79 proteine, 31.61 carbohidrați, 13.84 zaharuri, 5.35 grăsimi din care 2.73 grăsimi saturate, 0.16 sare

TIRAMISU

38 lei | 180 g

Compoziție armonioasă din pișcoturi, cafea și cremă mascarpone.

Ingrediente: 90 g pișcoturi insirocate în cafea cu lichior cu aromă de cafea, 90 g cremă (ou pasteurizat, mascarpone, zahăr, zahăr vanilat, frișcă), cacao. Alergeni: **ou, gluten, lactoză**

Informații nutriționale/100 g:

295.23 kcal, 1232.44 kJ, 4.60 proteine, 29.55 carbohidrați, 22.58 zaharuri, 16.24 grăsimi din care 11.56 grăsimi saturate, 0.13 sare

PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ A LA CASA DOINA

40 lei | 250 g

Feerie de brânzeturi îmbrăcată într-un foitaj crocant.

Ingrediente: foi de plăcintă (făină albă de grau, apă, sare), umplutură (brânză Buko, iaurt grecesc 10%, zahăr vanilat, zahăr, amidon), miez de nucă, scorțișoară, unt, sirop de portocale, zahăr, zeamă de portocală, coajă de portocală). Alergeni: **ou, gluten, lactoză**

Informații nutriționale/100 g:

315.39 kcal, 1316.96 kJ, 6.73 proteine, 24.05 carbohidrați, 14.70 zaharuri, 21.18 grăsimi din care 7.20 grăsimi saturate, 1.09 sare

PARFAIT DE CAFEA

42 lei | 150 g

Specialitate de înghețată și frișcă, servită cu alune de pădure caramelizate și sos de cacao.

Ingrediente: cremă de vanilie (lapte, ou, zahăr, amidon, zahăr vanilat), cremă vegetală, lichior de fructe, cafea, candy crunch (zahăr, alune de pădure 6%, apă, caramel, arome, miez de nucă), sos de cacao. Alergeni: **ou, gluten, lactoză, fructe în coajă lemnoasă**

Informații nutriționale/100 g:

310.03 kcal, 1295.05 kJ, 4.62 proteine, 29.08 carbohidrați, 26.10 zaharuri, 19.38 grăsimi din care 10.26 grăsimi saturate, 0.19 sare

IZVOR CALD DE CIOCOLATĂ ÎN CRUSTĂ PUFOASĂ

49 lei | 180 g

Blat pufos de cacao umplut cu ciocolată, acompaniat cu înghețată de vanilie.

Ingrediente: brișă (făină albă de grâu, zahăr, ou, ciocolată amăruie, unt)
servită cu înghețată de vanilie, zahăr pudră.

Alergeni: **ou, gluten, lactoză**

Informații nutriționale/100 g:

175.48 kcal, 731.84 kJ, 11.58 proteine, 6.19 carbohidrați, 4.47 zaharuri, 11.53 grăsimi din care 5.48 grăsimi saturate, 0.38 sare

NOU MOUSSE DE CIOCOLATĂ ALBĂ CU ZMEURĂ

52 lei | 110/50 g

Ingrediente: ciocolată, frișcă naturală, unt, gelatină, zahăr, 20% zmeură congelată, amidon
din porumb, făină albă de grâu, smântână lichidă, praf de copt, zahar vanilat, mentă-decor.

Alergeni: **gluten, lactoză**

Informații nutriționale/100 g:

360 kcal, 1510 kJ, 4 proteine, 34 carbohidrați, 30 zaharuri, 26 grăsimi din care 18 grăsimi saturate, 2 fibre, 0.1 sare

NOU MOUSSE DE CIOCOLATĂ NEAGRĂ CU VIȘINE

52 lei | 110/50 g

Ingrediente: ciocolată, frișcă naturală, gelatină, migdale, miez de nucă,
zahăr, ou, unt, 20% vișine congelate, lămâie, cacao, înghețată.

Alergeni: **gluten, lactoză, fructe în coajă, ou**

Informații nutriționale/100 g:

360 kcal, 1420 kJ, 6 proteine, 32 carbohidrați, 26 zaharuri, 24 grăsimi din care 14 grăsimi saturate, 4 fibre, 0.1 sare

PROFITEROL UMPLUT CU CREMĂ DE CIOCOLATĂ

36 lei | 100 g

Aluat aerat, umplut cu cremă de ciocolată și învelit în cremă de vanilie.

Ingrediente: blat umplut cu cremă de ciocolată (25,8%), învelit în cremă de vanilie (61,5%) și ornat cu fulgi de ciocolată cu lapte [lapte degresat,
sirop de glucoză-fructoză, grăsimi vegetale hydrogenate (miez de palmier), ou, zahăr, făină de grâu, sirop de sorbitol, stabilizator E410 gumă de guar,
ciocolată cu lapte 2,54% (unt de cacao, zahăr, lapte, pastă de cacao, emulgator: lecitină de soia, arome), lapte degresat, pudră de cacao,
emulgator: mono și diglyceride ai acizilor grași, agenți de creștere disflfat de sodiu, hidrogen carbonat de sodiu, arome], cremă vegetală.

Alergeni: **gluten, ou, lactoză, soia, poate conține urme de fructe în coajă lemnoasă** | 9 E

Informații nutriționale/100 g:

286.25 kcal, 1187.07 kJ, 1.87 proteine, 26.51 carbohidrați, 0.91 zaharuri, 19.44 grăsimi din care 4.14 grăsimi saturate, 0.29 sare

PLATOU CU FRUCTE

54 lei | 330 g

Ingrediente: fructe de sezon.

Informații nutriționale/100 g:

58.50 kcal, 244.53 kJ, 0.00 proteine, 13.88 carbohidrați, 0.00 zaharuri, 0.00 grăsimi din care 0.00 grăsimi saturate, 0.00 sare

PLATOU CU BRÂNZETURI

60 lei | 350 g

Cu brânză Gouda, Brie, Gorgonzola, Camembert, struguri și biscuiți.

Ingrediente: brânză Camembert 50% (lapte de vacă, sare, cheag, culturi lactice), brânză Brie 50% (lapte de vacă, sare, cheag,
culturi lactice, Penicillium candidum), brânză Gouda, brânză Gorgonzola. Fructe: struguri, dulceață de ceapă. Biscuit.

Alergeni: **lactoză, gluten**

Informații nutriționale/100 g:

267.38 kcal, 1115.54 kJ, 13.80 proteine, 14.89 carbohidrați, 0.65 zaharuri, 16.95 grăsimi din care 8.58 grăsimi saturate, 1.12 sare



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.



CASA DOINA

2003 – CASA DOINA

În 2003, Bufetul de la Șosea își începe un nou capitol sub numele de «Restaurant Casa Doina». Schimbarea nu a însemnat o rupere de trecut, ci o reafirmare a lui. Casa Doina contemporană îmbină respectul pentru patrimoniu cu rafinamentul prezentului păstrând totodată aerul specific al Bucureștiului de altădată. Este un spațiu viu, în care tradiția arhitecturală se întâlnește cu ospitalitatea modernă.

ASTĂZI – CONTEMPORAN CU RĂDĂCINI ISTORICE

Casa Doina nu este doar un restaurant. Este o construcție care a traversat trei secole și mai multe generații, păstrându-și identitatea.

Fiecare oaspete adaugă un nou capitol unei povești începute în 1892.

Contemporană prin spirit, dar cu rădăcini adânci în istorie, Casa Doina continuă să fie locul unde trecutul și prezentul se întâlnesc la aceeași masă.





Șoseaua Kiseleff nr. 4, sector 1, București
(intrare prin Str. Arh. Ion Mincu)

REZERVĂRI À LA CARTE

+40 745 009 009

restaurant@casadoina.ro

www.casadoina.ro

COMENZI LA PACHET

+40 762 999 555

PROGRAM

Luni - Duminică

11:00 - 23:00

REZERVĂRI EVENIMENTE

+40 756 118 833

restaurant@casadoina.ro

