



krud

alese și culese

Într-o lume în care viteza și comoditatea par să domine, există locuri speciale care își păstrează autenticitatea și pasiunea pentru arta culinară. Un astfel de loc este restaurantul nostru, unde ne mândrim să folosim ingrediente proaspete, de la producători locali, pentru a crea experiențe culinare de neuitat.

Fiecare ingredient care ajunge pe mesele noastre este selectat cu grijă, cu o atenție deosebită la calitate și proveniență. Suntem în strânsă colaborare cu producătorii locali, cunoscându-i personal și apreciind munca și dedicarea lor în cultivarea celor mai bune produse.

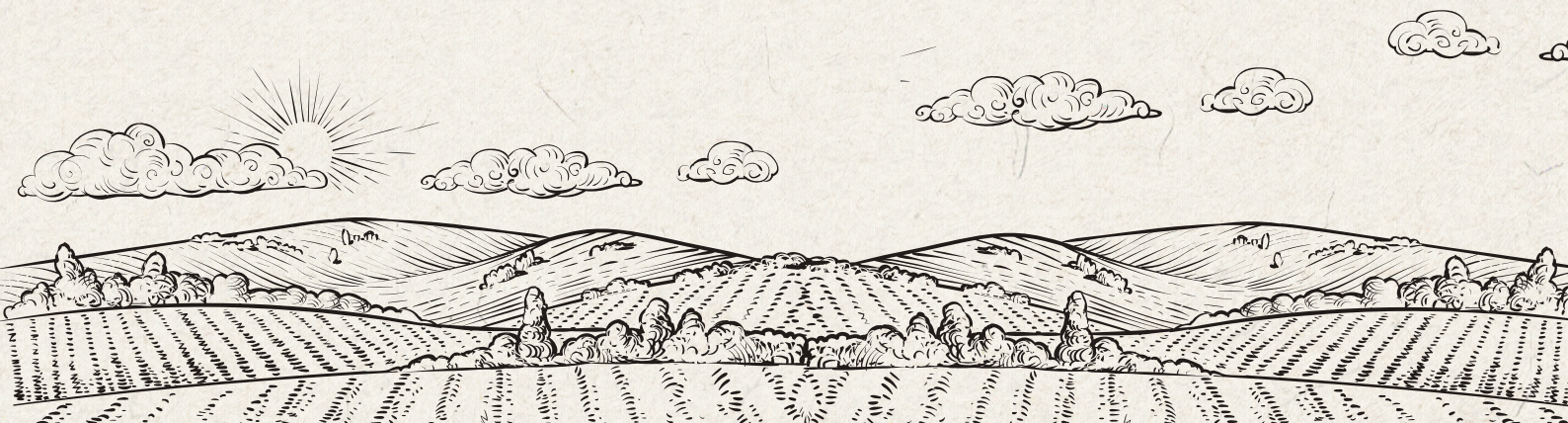
Dar magia noastră nu se oprește aici. Echipa noastră de bucătari talentați este mereu în căutarea rețetelor inovatoare și unice. Nu ne mulțumim doar să urmăm rețete tradiționale, ci ne propunem să le reinventăm, să le dăm o notă personală și să le aducem la nivelul unei experiențe culinare de top.

Fiecare fel pe care îl servim este o creație proprie, obținută prin pasiune, îndrăzneală și o dorință constantă de a surprinde și impresiona papilele gustative ale oaspeților noștri.

Atunci când cineva intră în restaurantul nostru, nu doar că vine să mănânce, ci vine să trăiască o experiență. Aromele îmbietoare, prezentarea artistică a preparatelor și armonia ingredientelor proaspete se împletesc într-un dans culinar ce emoționează simțurile. Ne bucurăm să știm că le putem oferi tuturor momente de bucurie și împlinire prin fiecare mâncunchi de plante proaspete, prin fiecare bucată succulentă de carne și prin fiecare sos fin și savuros.

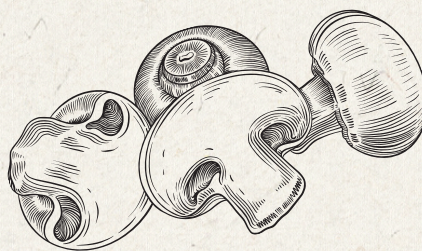
În restaurantul nostru, suntem într-adevăr pasionați de ceea ce facem. Fiecare ingredient, fiecare gust și fiecare experiență culinară sunt mărturii ale efortului și dedicării noastre constante. Ne-am asumat misiunea de a încânta și de a surprinde oaspeții noștri, oferindu-le o experiență culinară cu adevărat de top.

Așadar, vă invităm să intrați în lumea noastră și să vă lăsați purtați de arome și emoții unice.



ME NU

Open 12 Am - 22 Pm



ANTREURI

CONOPIDĂ TEMPURA

33

Conopidă prăjită în tempura pe pat de sos de iaurt, sos sweet chilli, sumac, susan / 300g

CAMEMBERT COPT CU TRUFE

44

Camembert, cremă de trufe, usturoi, rozmarin, ulei de măsline, miere de albine, pesmet aromatizat cu sfeclă, baghetă prăjită / 210g

CREMĂ DE FETA CU SFECLĂ ROȘIE

39

Brânză feta, sfeclă roșie, ulei de măsline, semințe de dovleac, baghetă și lipie / 150g / 40g / 40g

MIX BRUSCHETE

45

Pâté home-made, salată de vinete* cu muguri de pin și sos tahini, cremă de ardei cu crevete*, cremă de feta cu ou de prepeliță, humus cu ceapă roșie și castraveți, somon marinat, baghetă / 350g

BURRATA NO.7

47

Dovleac murat, burrata, piure de dovleac, salvie, unt, ulei de măsline, semințe de dovleac / 40g / 130g / 80g

PATE HOME MADE

34

Ficăței de pui, unt, anșoa, ceapă caramelizată, roșii cherry, mix alune, baghetă și lipie / 170g / 40g / 40g

SALATĂ DE VINETE

29

Vinete* coapte, ulei de floarea soarelui, ceapă verde, roșii cherry, maioneză home-made, baghetă și lipie / 170g / 40g / 40g

CREMĂ DE ARDEI COPȚI

29

Ardei* copti, miez de nucă, usturoi, pesmet, fulgi de chilli, semințe de chia, ulei de măsline, baghetă și lipie / 170g / 40g / 40g

TARTAR DE VITĂ

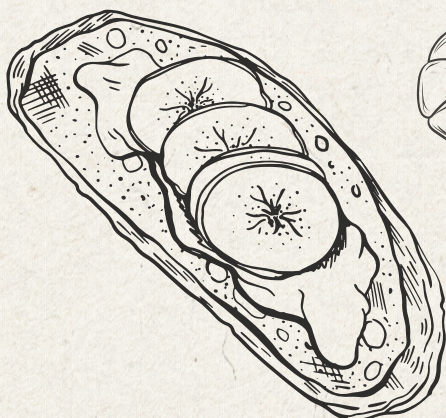
78

Mușchi de vită maturat, muștar, cristale de sare Maldon, ceapă roșie, piper, capere marinate, gâlbenuș de ou, chipsuri de cartofi, sos worchester, pâine de casă prăjită / 150g / 50g / 20g

HUMUS

33

Năut, tahini (pastă de susan), usturoi, zeamă de lămâie, paprika, sumac, ulei de măsline, muguri de pin, baghetă și lipie / 180g / 40g / 40g



Simbolul * reprezintă produs congelat



MENU

Open 12 Am - 22 Pm

Doar până la ora 18.00

SUPE ȘI CREME

CIORBĂ RĂDĂUȚEANĂ 29

Supă de pui de fermă, smântână, ouă, legume, usturoi, oțet și pâine de casă /350g /50g

ZAMĂ MOLDOVENEASCĂ 28

Supă de pui, legume, tăitei de casă, borș acru și pâine de casă /350g /50g

CIORBĂ ALEASĂ 29

Se schimbă ingredientele, nu și ritualul: legume alese cu rost, gust de făcut pauză /350g /50g

SUPĂ CREAMĂ CU LEGUME DE SEZON 25

Supă cremă din legume, ierburi aromatice și crutoane /350g /50g

SUPĂ CREAMĂ DE ROȘII CU CHEDDAR TOAST 32

Roșii, ardei kapia, usturoi, ulei de măsline, busuioc, ceapă, pâine de casă, cheddar, parmezan / 350g /150g

SUPĂ CREAMĂ DE MORCOV CU GHIMBIR 32

Morcovi, ceapă, ghimbir, lapte, usturoi, ulei măsline, chimen, semințe dovleac, crutoane / 350g /50g

SALATE

SALATĂ CAESAR 47

Salată verde, rucola, dressing Caesar, piept de pui teriyaki, roșii cherry, pancetta crocantă, parmezan și crutoane /350 g

SALATĂ COBB 49

Salată verde, rucola, dressing Caesar, avocado, roșii cherry, ouă de prepeliță, telemea de vacă, piept de pui teriyaki, ceapă verde /400 g

SALATĂ CU CREVEȚI 66

Salată verde, rucola, dressing Caesar, avocado, creveți* Black Tiger flambați cu cognac, roșii cherry și parmezan /400 g

SALATĂ CU TOFU DULCE-ACRIȘOR 41

Tofu prăjit, baby spanac, quinoa, măr verde, mix alune, apio, roșii cherry /400g

SALATĂ GRECEASCĂ 34

Roșii, ceapă roșie, ardei gras mix, castravete, brânză feta, crutoane, măsline kalamata, oregano, ulei măsline, cremă oțet balsamic /370g

SALATĂ KRUD 69

Baby spanac, ardei kapia, haloumi, mușchi de vită maturat, năut, ceapă roșie, mix alune, parmezan, reducție oțet balsamic /400g

VÂNĂTĂ KRUD 34

Vânătă, roșii cherry, usturoi, busuioc, sos de gorgonzola sos chimichurri, parmezan /300g

SALATĂ DE VINETE CU FETA 40

Vinete la grătar, brânză Feta, măsline Kalamata, roșii cherry, pătrunjel / 350g

ZUCHINNI LA CUPTOR CU FETA 40

Zucchini, brânză Feta, sos de roșii, ulei de măsline, muguri de pin / 350g



Simbolul * reprezintă produs congelat

ME NU

Open 12 Am - 22 Pm



PASTE

RISOTTO

RISOTTO CU PUI ȘI RUCOLA 50

Orez Arborio, piept de pui, mascarpone,
parmezan, rucola, unt / 400g

RISOTTO CU CREVEȚI ȘI SPARANGHEL 69

Orez Arborio, sparanghel, creveți* Black Tiger,
vin, unt, șofran, parmezan / 400g

RISOTTO CU CIUPERCI ȘI TRUFE 65

Orez Arborio, hribi*, ciuperci, unt, parmezan,
carpaccio de trufe / 340g

RISOTTO CU SFECLĂ 49

Orez Arborio, sfeclă roșie, sos gorgonzola,
parmezan, unt / 400g



SPAGHETTI CARBONARA 46

Spaghetti, gălbenuș de ou, guanciale,
parmezan, piper / 350 g

TAGLIATELLE RAGU VITĂ 47

Tagliatelle home-made, ragu de vită home-
made, unt, parmezan, sos de roșii / 400g

TAGLIATELLE ALLA PUTTANESCA 39

Tagliatelle home-made, roșii cherry, capere,
măsline Kalamata, usturoi, busuioc, vin alb,
parmezan / 400g

PASTE CU CREVEȚI 73

Spaghetti, creveți* Black Tiger, usturoi, ulei de
măsline, pastă de nduja, fulgi chilli, busuioc,
roșii cherry, vin, busuioc, pătrunjel / 350g

TAGLIATELLE CU MUȘCHI DE VITĂ ȘI TRUFE 75

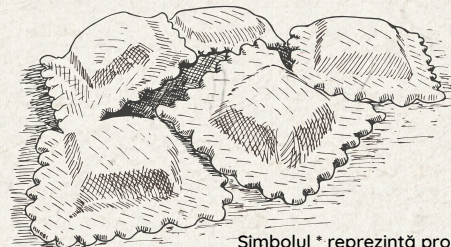
Tagliatelle, mușchi de vită maturat, sos cu
cremă trufe, parmezan, carpaccio de trufe /
400g

TAGLIATELLE CU SOMON 69

Tagliatelle home-made, sos alb, somon, praz,
usturoi, ulei de măsline, spanac, roșii cherry,
parmezan, cognac / 450g

PENNE CU VODKA ȘI NDUJA 59

Penne, ceapă roșie, usturoi, ardei iute proaspăt,
busuioc, mascarpone, parmezan, vodka, sos
alb, sos roșii, pastă de nduja / 400g



Simbolul * reprezintă produs congelat

MENU

Open 12 Am - 22 Pm

PEȘTE & FRUCTE DE MARE

SOMON

79

Somon prăjit în tigaie, sos olandez, piure de cartofi, broccoli blanșat, fâșii de dovlecei / 200g / 150g / 50g

PĂSTRĂV ÎN CRUSTĂ DE PORUMB

53

Păstrăv* prăjit în crustă de porumb, mămăliguță și sos de mujdei făcut în casă / 300g / 100g

STEAK DE TON

103

Ton* roșu de ocean, cartofi striviți și aromatizați cu capere, măsline Kalamata, anșoa, ceapă caramelizată, sos de smântână / 200g / 200g / 50g

LUP DE MARE CU SOS MEDITERANEAN

75

File de lup de mare*, roșii cherry, măsline Kalamata, busuioc, capere, arrancini, usturoi, vin, unt / 400g

DORADĂ LA GRĂTAR CU LEGUME

83

Doradă*, porumb, ardei kapia, ceapă, lămâie, cimbrisor, usturoi, salsa pătrunjel, ulei măsline / 250g / 70g / 200g

CARNE DE MIEL

BURGER KRUD

46

Chiflă home-made, pulpă de miel* Noua Zeelandă, pastă harissa (ușor picantă), sos de iaurt cu usturoi și mentă, cheddar, rucola / 300g

FRIGĂRUI MIEL

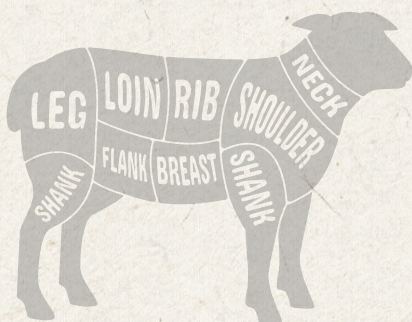
74

Frigărui din pulpă de miel*, lipie, sos tzatziki, sumac, ceapă roșie, roșie coaptă, castravete, lămâie, ulei de floarea soarelui, oțet de vișine, ardei kapia, ardei iute copt / 140g / 70/90g / 200g

KEBAB KRUD

60

Lipie, kebab* din carne de vită și miel, roșii, ardei kapia, ardei iute, ceapă roșie, sumac, bulgur, pătrunjel, sos iaurt cu usturoi / 200g / 200g / 50g

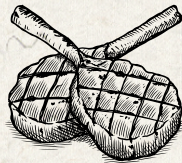


Simbolul * reprezintă produs congelat

PUI, RATE, PORCI SAU CURCANI, TOATE VIETATILE ISI SCOT PIEPTU-N FATA SI ONOAREA LA BATAIE, IN RETETE DEMNE DE GUSTAT SI ADORAT

MENU

Open 12 Am - 22 Pm



PORC

STEAK CEAFA DE PORC 60

Ceafă de porc marinată cu 7 Spices, cartofi aurii, mix salată, salsa de pătrunjel, ulei de măsline, miere de albine, muștar Dijon, oțet de vișine, usturoi /190g /120g /30g /25g

COASTE DE PORC BARBEQUE 70

Coaste de porc, sos barbeque, parmezan, salată coleslaw, castraveți murați în casă, cartofi aurii cu usturoi, lipie /350g /250g

TOMAHAWK 63

Cotlet* maturat de porc la grătar, sos chimichurri, salată coleslaw, lipie /300g /50g /100g /50g

MUȘCHI DE PORC CU SOS DE MUȘTAR 64

Mușchi de porc, sos de muștar, cartofi la cuptor cu pancetta crocantă și telemea, chives /160g /150 /60g /50g

SHASHLIK 64

Ceafă maturată de porc marinată în sos de iaurt, sos chimichurri, salată coleslaw, lipie /165g /50g /130g /60g

CÂRNAȚI CU SALSA 48

Cârnați de porc, cartofi aurii, salsa de pătrunjel, salată mix, sos de muștar /160g /200g /10g /20g /50g

PASĂRE



PIEPT DE RAȚĂ 89

Piept de rață*, piure de dovleac, camembert în panko, sos de vin, ou, făină, pesmet aromatizat cu sfeclă /160g /150g /70g /20g

PIEPT DE PUI CU HRIBI 49

Piept de pui, hribi*, ciuperci, sos de smântână, mămăligă prăjită /200g /150g

PUI TERIYAKI 47

Piept de pui marinat în stil chinezesc gătit la grătar, orez basmati prăjit cu ou, morcov marinat, ceapă verde /160g /120g /100g

PUI TOSCAN 51

Piept de pui, spanac, usturoi, ceapă, roșii uscate, smântână, unt, parmezan, pătrunjel, smashed potatoes /250g /140g

ȘNIȚEL CROCANȚ DE PUI 45

Piept de pui în crustă de panko (pesmet japonez), sos barbeque și sos de maioneză home-made cu muștar /250g /30g /30g

CURCAN MARINAT ÎN SUC DE RODIE 55

Frigărui din pulpă de curcan, cartof dulce gratinat cu parmezan, baby spanac, rodie /200g /120g /40g

PIEPT DE CURCAN CU GORGONZOLA 55

Piept de curcan, sos alb cu gorgonzola, roșii uscate /380g



Simbolul * reprezintă produs congelat

PUI, RATE, PORCI SAU CURCANI, TOATE VIETATILE ISI SCOT PIEPTU-N FATA SI ONOAREA LA BATAIE, IN RETETE DEMNE DE GUSTAT SI ADORAT

BURGERI *home made* CELEBRI



BURGER ITALIAN DE VITĂ 40

Chiflă, carne de vită*, pesto de roșii deshidratate, rucola, roșii, **mozzarella**, ketchup /300g



BURGER BACONATOR DE VITĂ 46

Chiflă, carne de vită*, bacon, **ou**, **cheddar**, sos barbeque, **maioneză** home-made cu **muștar**, salată verde, castraveți murați, ceapă roșie /350g



BURGER KRUD 46

Chiflă, pulpă de miel* Noua Zeelandă, pastă harissa (ușor picantă), sos de **iaurt** cu usturoi și mentă, **cheddar**, rucola /300g



BURGER DE PUI 39

Chiflă, piept de pui în crustă de **panko** (pesmet japonez), sos **maioneză** home-made cu **muștar**, **salată coleslaw**, castraveți murați /300g



DUBLU CHEESEBURGER 43

Chiflă, carne de vită*, **cheddar**, castraveți murați, ceapă roșie, roșii, salată verde, french dressing, sos barbeque /330g



VEGGIE BURGER 36

Chiflă*, **năut**, mazăre, cartofi, ceapă verde, pătrunjel, usturoi, roșii, castraveți murați, ceapă roșie, sos barbeque, salată verde /300g



PLESCĂVITĂ BURGER 38

Pită, plescăviță*, adjică(sos picant), legume alese cu grijă castraveți murați /300g



SINGULAR 40

Chiflă, carne de vită*, ceapă caramelizată, **sos gorgonzola cu mayo**, chives bacon, / 350g



CARNE DE VITĂ

Black Angus Dry Aged 21 de zile

FRAGEZIME, SUCULENTA SI
AROMA DE CARE ORICE
PASIONAT IN GASTRONOMIE AR
TREBUI SA SE BUCURE ASA CUM
SE CUVINTE

DE CE DRY AGED

Gust superior

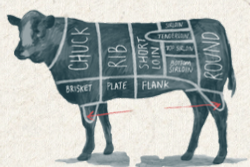
Carnea maturată dry aged este apreciată de gurmanzi pentru gustul său bogat, nuanțat, cu note de unt, nucă și brânză albastră.

Frăgezime

Enzimele descompun țesutul conjunctiv, făcând carnea mai fragedă și mai ușor de mestecat.

Suculență

Evaporarea umidității concentrează sucurile naturale ale cărnii, rezultând o friptură mai succulentă.



Dry Aged
**ANTRICOT CU OS
BLACK ANGUS 36/100G**



Dry Aged
**T-BONE
BLACK ANGUS 38/100G**

RIB-EYE ARGENTINA 154

Antricot de vită Argentina maturat gătit la grătar, morcov caramelizat și salată de rucola, roșii cherry și **parmezan** /200g / 100g



FILET MIGNON CU HRIBI 122

Mușchi de vită maturat, hribi* în **sos alb**, cartofi aurii, **unt** / 190g / 90g / 130g



MUSCHI DE VITĂ CU SOS DE TRUFE 120

Mușchi de vită maturat, cremă de **trufe**, **piure** de cartofi cu usturoi copt / 200g / 30g /150g



MUSCHI DE VITĂ CU PIURE DE DOVLEAC 125

Mușchi de vită maturat, **piure de dovleac**, **dovleac murat**, **muștar** boabe, **unt**, ulei de măsline, sos de vită cu lardo / 200g / 120g / 30g



TAGLIATA DE VITĂ 85

Mușchi de vită maturat gătit la grătar servit cu salată de rucola, roșii cherry și **parmezan**, reducere de oțet balsamic /190g / 120g / 30g



Simbolul * reprezintă produs congelat

GARNITURI

12 am — 22 pm

SALATE



SALATĂ DE RUCOLA ȘI PRAZ 23

Rucola, praz și ulei de trufe / 150g

SALATĂ DE SFECLĂ ROȘIE 22

Sfeclă roșie coaptă, ulei de măsline, hrean și oțet / 150g

COLESLAW 18

Varză roșie, ceapă roșie, morcov, maioneză home-made, smântână, boia afumată, zahăr brun / 200g

SALATĂ DE ARDEI COPTI 26

Ardei* copti, ulei de măsline, oțet, pătrunjel / 180g

SALATĂ VERDE 17

Salată verde, rucola, castraveți, roșii cherry, ulei de măsline, zeamă de lămâie, zucchini / 200g



CARTOFI

LOADED FRIES 29

Cartofi prăjiți, sos cheddar, salam picant
Ventricina, pătrunjel, măsline Kalamata / 350g

LOADED CHICKEN FRIES 33

Cartofi prăjiți, sos cheddar, pui crispy, ceapă
roșie marinată, castravete, sumac / 350g

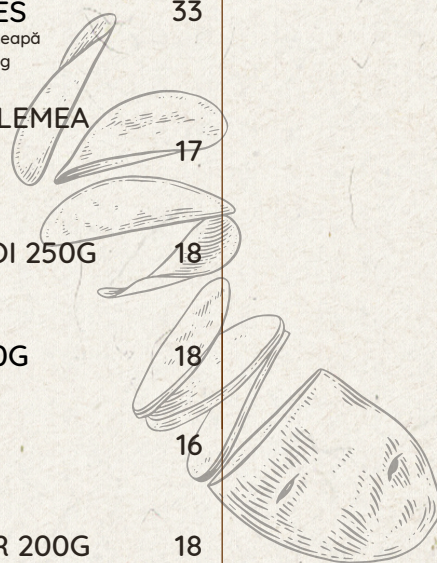
CARTOFI PIURE CU TELEMEA DE VACA 250G 17

CARTOFI PRĂJIȚI CU PARMEZAN ȘI USTUROI 250G 18

CARTOFI PRĂJIȚI CU TELEMEA DE VACĂ 250G 18

CHIPS DE CARTOFI HOME-MADE 100G 16

CARTOFI AURII CU USTUROI ȘI MĂRAR 200G 18



ALTELE



SPARANGHEL 25

LEGUME LA GRĂȚAR 23

Legume proaspete asezonate cu ulei aromatizat și pătrunjel, gătite la grătar / 200g

CASTRAVEȚI MURAȚI 13



SOSURI



SOS PICANT 50G 9

Ardei iute tocat mărunt, ulei de măsline

SOS DE MAIONEZĂ HOME-MADE CU MUȘTAR 50G 7

SOS DE IAURT CU USTUROI ȘI MENTĂ 50G 7

SOS HARISSA (ușor picant) 9

SOS BARBEQUE 7

SOS DE GORGONZOLA 8

MUJDEI FĂCUT ÎN CASĂ 7

SOS DE ROȘII 7

Simbolul * reprezintă produs congelat

DESERT

home made

TIRAMISU

Pișcoturi, cafea, cremă ușoară de **mascarpone**, cacao și lichior Amaretto /200g

29



TARTĂ VEGANĂ CU MERE

Făină, mere, **margarină**, zahăr, scorțișoară, **stafide**, **miez de nucă** caramelizat, sos de caramel /150g

27

ALIVANCĂ

Desert tradițional din **brânză de vaci**, ouă, făină de **porumb**, dulceață de cireșe /200g

28



TORT DE MORCOVI

29

Faină de grâu, scorțișoară, zahăr brun, morcov, **fistic** măcinat, vanilie, **cremă de brânză**, ouă, unt /150g

CHEESECAKE CARMEL SĂRAT

31

Cremă brânză, smântână, pralină de nucă, caramel de casă cu unt, blat înșiropat cu **lapte** și zahăr ars / 150g

TORT RED VELVET

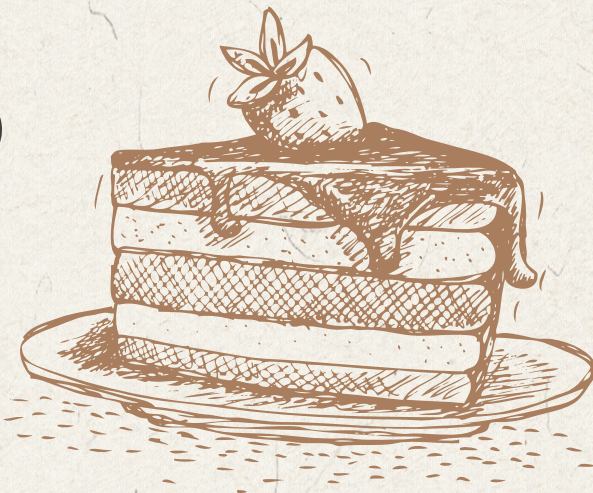
29

Frișcă, lapte, mascarpone, iaurt, cremă de brânză, unt, ou, zahăr, cacao, **făină de grâu** /150g

MILLEFEUILLE

31

Făină, unt, ouă, lapte, smântână, zahăr / 150g

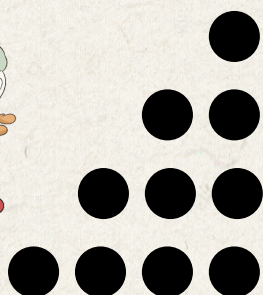


Vice Cream

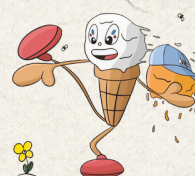
GELATO & MORE

Krud Restaurant

Alege mărimea



Single	7 lei	50g
Double	13 lei	100g
Triple	19 lei	150g
Full	25 lei	200g



Alege aroma



Strawberry



French vanilla



Salted Caramel



Pineapple
Passion Fruit



Lemon

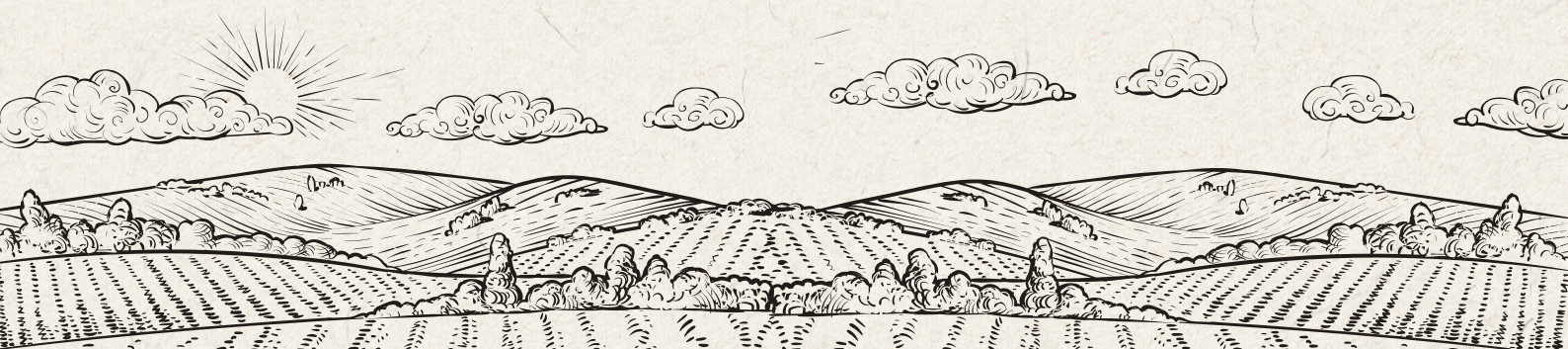


Milk Chocolate

0770.103.904
www.krud.ro


krud
alese și culese

#Krudrestaurant



ME NU

Open 12 Am - 22 Pm

MENIU DE POST

12 am — 22 pm

ANTRE

CREMĂ DE ARDEI COPTI 29

Ardei* copti, miez de nucă, usturoi, pesmet, fulgi de chilli, ulei de măsline, baghetă și lipie /170g / 40g / 40g

HUMUS 33

Năut, tahini (pastă de susan), usturoi, zeamă de lămâie, paprika, sumac, muguri de pin, baghetă și lipie /180g / 40g / 40g

SALATĂ DE VINETE 29

Vinete*, ulei de floarea soarelui, ceapă verde, roșii cherry, baghetă și lipie /170g / 40g / 40g

ZUCHINNI LA CUPTOR CU NĂUT ȘI QUINOA 40

Zucchini, quinoa, roșii cherry, năut, ardei gras, ceapă roșie, pătrunjel, sumac, sos tahini / 350g

VÂNĂTĂ KRUD 34

Jumătate de vânăță gătită la cuptor, aseasonată cu sos de roșii cherry, sos chimichurri, mix de alune /300 g



PASTE

TAGLIATELLE ALLA PUTANESCA 39

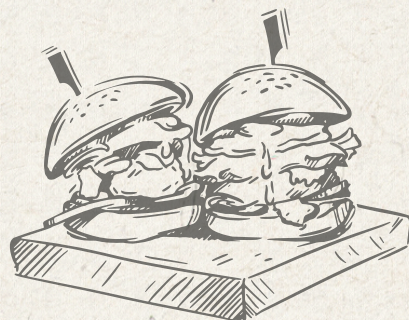
Tagliatelle home-made, roșii cherry, măsline Kalamata, usturoi, busuioc, capere, vin alb /320g



BURGERI

VEGGIE BURGER 36

Chiflă*, năut, mazăre, cartofi, ceapă verde, pătrunjel, usturoi, roșii, castraveți murați, ceapă roșie, salată verde, sos barbeque /300g



Simbolul * reprezintă produs congelat

ME NU

Open 12 Am - 22 Pm

LIMONADĂ

450ML

CLASICĂ	19
LIMONADĂ CU MENTĂ	23
LIMONADĂ CU GHIMBIR	23
FLAVOURED LEMONADE	25

1L

ICED TEA	40
LIMONADĂ CLASICĂ	38
LIMONADĂ CU MENTĂ	39
LIMONADĂ CU GHIMBIR	39



BAUTURI

12 am — 22 pm

CAFEA



ESPRESSO RISTRETTO	11
ESPRESSO	12
ESPRESSO DUBLU	16
ESPRESSO DECOFEINIZAT	15
CAPPUCCINO DECOFEINIZAT	19
CAPPUCCINO	19
LATTE	20
FRAPPE	21
FRAPPE CAPPUCCINO	21
ICED FLAVOURED MACCHIATO	22
HOT CHOCOLATE	20

CEAI CALD



FIVE O'CLOCK	20
CHAMPAGNE SORBET	20
CHERRY TRIFLE	20
MANGO MOMENTS	20
COCONUT TRUFFLE	20
CREME BRULEE	20
PEPPERMINT	20
STRAWBERRY MINT	20
CAMILLO	20
WELLNESS TEA	20
GINGER SEA-BERRY	20
AQUA DE JAMAICA	20
HEAVEN'S BERRY ORGANIC	20
ORANGE CHOCOLATE	20
GOJI-ACAI	20
CHINA JASMINE	20
SWEET SPICY MILKSHAKE	20
RED VINEYARD	20
PEACH ORGANIC	20

RĂCORITOARE

APĂ 330ml Naturală / Carbogazoasă	13
APĂ 750ml Naturală / Carbogazoasă	20
MELLOW 330ml Suc natural din fructe presate la rece	20
FRESH 200ml Portocale / Grapefruit	21
FRESH MIX 200ml Mix Portocale & Grapefruit	22
MIRINDA 250ml Suc de portocale	13
FENTIMANS 275ml Curiosity Cola / Cherry Cola / Rose Lemonade Raspberry Lemonade	20
FENTIMANS TONIC WATER 200ml Apă tonică cu extracte de plante fermentate	17
PEPSI 250ml Cola / Max / Twist	13
PEPSI COLA VINTAGE	15



MENU

Open 12 Am - 22 Pm

BAUTURI

12 am — 22 pm



TRADIȚIONAL

BRAN VIȘINATĂ 30% 40 ml.	24
BRAN CAISATĂ 30% 40 ml.	24
BRAN AFINATĂ 30% 40 ml.	24
BRAN CAPȘUNATĂ 30% 40 ml.	24
ZETEA ȚUICĂ PRUNE 50% 40 ml.	36
ZETEA PĂLINCĂ PRUNE 50% 40 ml.	36



NEO TRADIȚIONAL

GRĂDINA CU AFINE Afinată, apă de flori de portocale, top up Tonic / 205ml	32
--	----

DESERT DIN CAPȘUNATĂ Căpșună, sirop de soc, top up Tonic, top up Prosecco / 95ml	31
--	----



SOURS

WHISKEY SOUR 135 ml.	29
-------------------------	----

VODKA SOUR 135 ml.	26
-----------------------	----

DISARONNO SOUR 135 ml.	28
---------------------------	----



LONG DRINKS

APEROL SPRITZ 250 ml.	31
GIN TONIC 250 ml.	29
CUBA LIBRE 250 ml.	28
MOJITO 250 ml.	28
MIMOSA 160 ml.	30
HUGO 250 ml.	32
CAMPARI ORANGE 150 ml.	29



VODKA

GREY GOOSE 40% 40 ml.	34
BELVEDERE 40% 40 ml.	35
BELUGA 40% 40 ml.	35



ME NU

Open 12 Am - 22 Pm

BAUTURI

12 am — 22 pm

BERE



TUBORG ICE 4.2%	18
<i>Ediție limitată</i> 330 ml.	
KRONENBOURG 1664 BLANK 5.0%	20
330 ml.	
NEMȚEANA 5% BLONDĂ ARTIZANALĂ	21
500 ml.	
NEMȚEANA 6.5% ARĂMIE ARTIZANALĂ	22
500 ml.	
NEMȚEANA N.A. ARTIZANALĂ 0%	21
500 ml.	
CARLSBERG CLUB BOTTLES 5.2%	18
330 ml.	
CARLSBERG CLUB BOTTLES NA 0.0%	18
330 ml.	
BUCUR BLONDĂ ROMÂNEASCĂ 5.0%	20
350 ml.	
BUCUR BRUŢĂ ROMÂNEASCĂ 5.0%	21
350 ml.	

BERE DRAFT

CARLSBERG 5.2% 400ML	18
CARLSBERG LUMA 5.2% 400ML	17

SOMERSBY

APPLE CIDER 4.5%	15
BLACKBERRY CIDER 4.5%	15
BLUEBERRY CIDER 4.5%	15
PEAR CIDER 4.5%	15



BOURBON

BULLET RYE 45%	31
40 ml.	
MAKER'S MARK 45%	34
40 ml.	



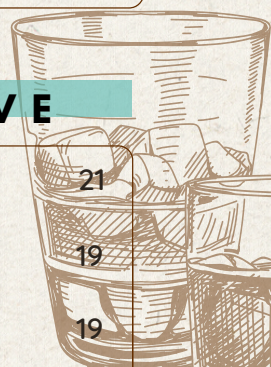
GIN

HENDRICK'S 57%	28
40 ml.	
MONKEY 47 47%	35
40 ml.	
TANQUERAY 41.3%	24
40 ml.	



DIGESTIVE

JAGERMEISTER 35%	21
40 ml.	
APEROL 11%	19
40 ml.	
CAMPARI 25%	19
40 ml.	
AMARETTO DISARONNO 28%	23
40 ml.	



ROM

CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD 35%	22
40 ml.	
PLANTATION XO 40%	35
40 ml.	
ZACAPA 23YO	39
40 ml.	



ME NU

Open 12 Am - 22 Pm

B A U T U R I

12 am — 22 pm

OLDEST

OLD FASHIONED

60 ml.

32

NEGRONI

90 ml.

34



TENNESSE JACK DANIEL'S

OLD NO. 7 40%

40 ml.

26

SINGLE BARREL 45%

40 ml.

35



LIGHT SHOTS

JUNIPER LIGHT

Tanqueray Gin, sirop de Zahăr, fresh lămâie, mentă / 30ml

15

INDIAN GARDEN

Tanqueray Gin, sirop Mango, fresh Lămâie, busuioac / 30ml

15



OLD SCOTCH



GLENFIDDICH 12 YO 40%

40 ml.

35

52

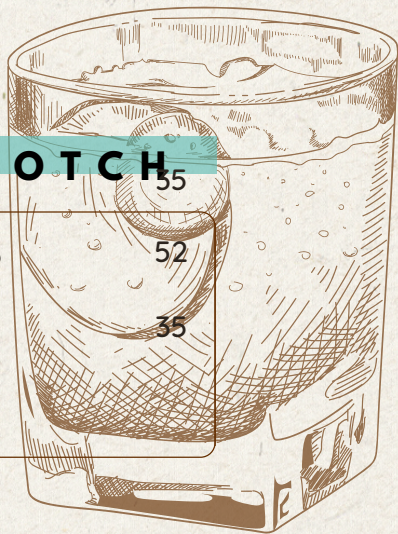
GLENFIDDICH 18 YO 40%

40 ml.

35

GLENLIVET 12 YO 40%

40 ml.



NON - A L C O O L I C E

IKIGAI

Monin Yuzu Puree, sirop Spicy Mango, tinctură de lavandă, fresh lămâie, top up apă minerală / 200ml

29

VIR-GIN

Tanqueray Gin N.A., fresh lămâie, sirop migdale, sirop pepene roșu / 95ml

26

GIN TONIC N.A.

Tanqueray Gin N.A., top up tonic, lime / 250ml

27



C O G N A C

33

HENNESSY VS 40%

40 ml.

32

COURVOISIER VSOP 40%

40 ml.

44

MARTELL VSOP 40%

40 ml.



SIGNATURE *Only at From Brasserie* COCKTAILS

FROM FARM TO GLASS

Un loc cu pasiune pentru mâncare, băuturi rafinate și mai ales, oameni. Pasiune exprimată sustenabil! Cu ingrediente atent alese de la producători locali, a căror dedicare ne umple masa de arome și culori, sau cu ingrediente culese de noi și prelucrate la un alt grad de calitate.



BORDEAUX WHITE 30

Lillet Blanc, Monin Spicy Mango, apă de flori de portocale, top up Tonic /170ml



BORDEAUX ROSE 29

Lillet Rose, apă de trandafir, top up Tonic /160ml



BUCHET DE CAISE 31

Caisată, tinctură de lavandă, top up half/half Tonic & Prosecco /195ml



YELLOW SUNSHINE 30

Carpino Bianco, Monin Spicy Mango, top up Tonic /150ml



MANDARIN APEROL SPRITZ 31

Aperol, fresh mandarine, top up Prosecco /190ml



FRESH AND FLORAL GIN TONIC 31

Tanqueray Gin, top up Tonic, castravete fresh /180ml



ROSE GIN TONIC 32

Hendrick's Gin, Fentimans Rose Lemonade, apă de trandafir, sirop Monin Grenadine, top up Tonic, rozmarin /200ml



ALERGENI ALIMENTARI

CONFORM CERINTELOR REGULAMENTULUI UE 1169/2011, CARE SE APLICĂ PENTRU TOATE PRODUSELE ALIMENTARE, FIE ELE AMBALATE SAU NEAMBALATE, ALERGENII DIN ALIMENTE SE POT ÎNCADRA ÎN URMĂTOARELE GRUPE:

1. Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora) și produse derivate, exceptând:

- a) siropurile de glucoză obținute din grâu, inclusiv dextroză;
- b) maltodextrinele obținute din grâu
- c) siropurile de glucoză din orz;
- d) cerealele folosite la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricolă pentru băuturi spirtoase și alte băuturi alcoolice;

2. Crustacee și produse derivate

3. Ouă și produse derivate

4. Pește și produse derivate, exceptând:

- a) gelatina de pește folosită ca suport pentru preparatele de vitamine sau carotenoide;
- b) gelatina de pește sau ihticolul folosit la limpezirea berii sau a vinului;
- c) siropurile de glucoză din orz;

5. Arahide și produse derivate, exceptând:

- a) uleiul și grăsimile de soia, complet rafinate;
- b) amestecul natural de tocoferoli (E306), tocoferolul D-alfa natural, acetatul de tocoferol D-alfa natural, succinatul de tocoferol D-alfa natural, obținuți din soia;

6. Soia și produse derivate, exceptând:

- a) uleiul și grăsimile de soia, complet rafinate;
- b) amestecul natural de tocoferoli (E306), tocoferolul D-alfa natural, acetatul de tocoferol D-alfa natural, succinatul de tocoferol D-alfa natural, obținuți din soia;
- c) fitosteroli și esteri de fitosteroli derivați din uleiuri vegetale din soia;
- d) esterul de etanol vegetal produs din steroli obținuți din uleiuri vegetale extrase din soia;

7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoza), exceptând:

- a) zerul folosit la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricolă pentru băuturi spirtoase și alte băuturi alcoolice;
- b) lactitolul;

8. Fructe cu coajă, de ex. migdale (*Amygdalus communis* L.), alune de pădure (*Corylus avellana*), nuci (*Juglans regia*), anacarde (*Anacardium occidentale*), nuci Pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nuci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de macadamia și nuci de Queensland (*Macadamia ternstroemia*) și produse derivate :

9. Țelină și produse derivate

10. Muștar și produse derivate

11. Semințe de susan și produse derivate

12. Dioxid de sulf și sulfiți concentrați de peste 10mg/kg sau 10mg/litru, exprimate în SO₂

13. Lupin și produse derivate

14. Moluște și produse derivate