



Într-o lume în care rapidul bate adesea autenticul, KRUD e o oprire intenționată. Un loc unde ingredientele alese cu grijă, de la producători locali, se transformă în preparate gândite cu suflet și execuție impecabilă. Credem într-o bucătărie sinceră, cu gusturi clare și ingrediente care spun o poveste.

Suntem aproape de cei care cultivă, cresc și produc cu grijă tot ce ajunge în farfurie. Îi cunoaștem, colaborăm direct cu ei și le ducem mai departe munca — prin preparate ce păstrează prospețimea și autenticitatea ingredientelor, dar o traduc în forme moderne și surprinzătoare.

În bucătăria noastră, fiecare rețetă e o explorare.

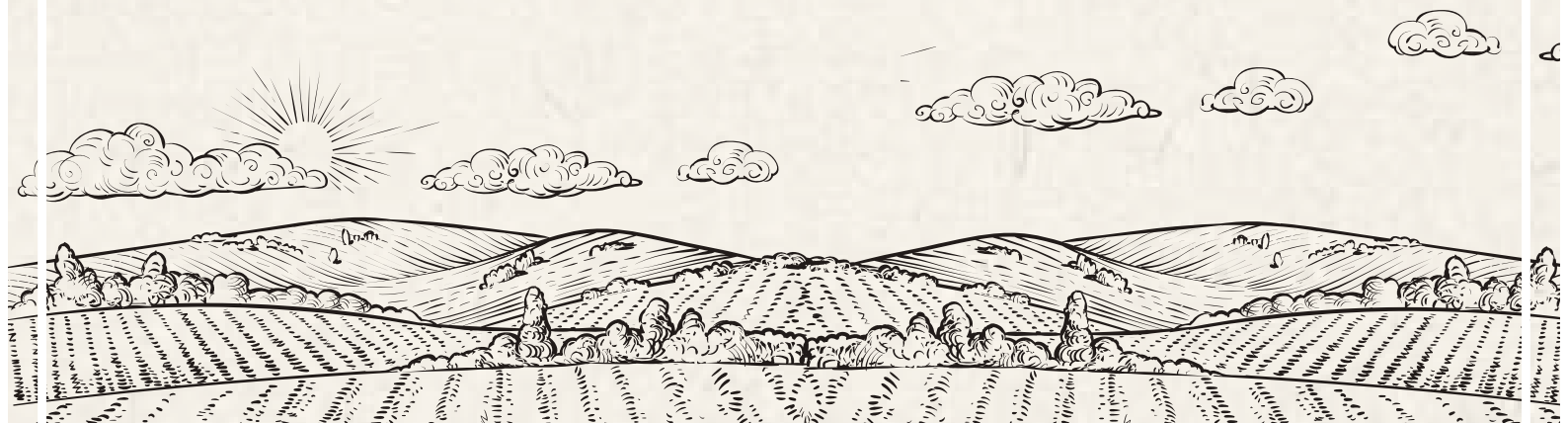
Nu ne mulțumim cu clasicul — îl reinventăm.

Ne inspirăm din tehnici internaționale, dar rămânem ancorați în simplitatea și sinceritatea gustului bun.

E un echilibru între creativitate și respect pentru produs.

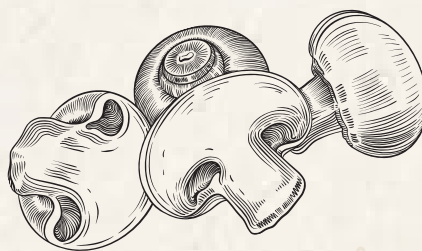
KRUD nu e doar un loc unde vii să mănânci. E o experiență multisenzorială — de la aroma care te întâmpină la intrare, până la prezentarea atentă a fiecărui detaliu din farfurie.

Pentru noi, fiecare masă e o ocazie de a face lucrurile altfel. Mai bine. Mai memorabil.



MENU

Open 12 Am - 22 Pm



ANTREURI

CONOPIDĂ TEMPURA 34

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

CAMEMBERT COPT CU TRUFE 46

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

MIX BRUSCHETE 52

Pate home made, salată de vinete cu muguri de pin, brânză de vaci și mărar, cremă de ardei copti și crevete Black Tiger, humus, cremă de brânză și somon marinat, baghetă / 250 g

COSTIȚE DE PORUMB 32

Porumb dulce prăjit, usturoi granulat, boia, piper, sare, lime/ 200g

BRUSCHETE CU TON 26

Baghetă prăjită, ton, maioneză, capere, ceapă roșie, chives/ 160g

BRUSCHETE CU ROȘII 25

Baghetă prăjită, roșii, busuioc, usturoi, sare, ulei de măsline/ 170g

BRUSCHETE CU BRÂNZĂ ȘI MĂRAR 24

Baghetă prăjită, brânză de vaci, castraveți, mărar, ridiche, roșii cherry, sare, piper, ulei de măsline / 160g

PATE HOME MADE 39

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

SALATĂ DE VINETE 33

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

CREMĂ DE ARDEI COPTI 32

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 80

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

HUMUS 36

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



ME NU

Open 12 Am - 22 Pm



Ciorbele și supele se servesc doar până la ora 18.00

CIORBE ȘI SUPE

CIORBĂ RĂDĂUȚEANĂ

30

Supă de pui, smântână, ouă, legume, usturoi, oțet / 350g

ZAMĂ MOLDOVENEASCĂ

29

Supă de pui, legume, tăiței de casă, borș acru de casă / 350 g

CIORBĂ DE FASOLE

28

Fasole, legume, borș acru de casă, cimbru / 350g

SUPĂ CREMĂ CU LEGUME DE SEZON

28

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

SUPĂ CREMĂ DE ROȘII CU CHEDDAR TOAST

35

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

PÂINE

7

/150g

SMÂNTÂNĂ

4

/50g

ARDEI IUTE

3

Murat/Proaspăt

SALATE

SALATĂ CAESAR

52

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

SALATĂ COBB

57

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

SALATĂ CU CREVEȚI

68

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

SALATĂ CU TOFU DULCE-ACRIȘOR

45

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

SALATĂ GRECEASCĂ

38

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

VÂNĂTĂ PARMIGIANA

54

Vinete, ouă, pesmet Panko, făină, sare, parmezan, sos de roșii, mozzarella / 530g

SALATĂ KRUD

72

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

VÂNĂTĂ KRUD

38

Jumătate de vânată gătită la cuptor, roșii cherry, usturoi, busuioc, sos de gorgonzola sos chimichurri, parmezan / 300g

SALATĂ DE VINETE CU FETA

44

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

ZUCCHINI LA CUPTOR CU FETA

46

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

SALATĂ CU TON

65

Salată verde & spanac, ton, porumb crispy, ceapă roșie, ouă de prepeliță, roșii cherry, capere, semințe de dovleac, dressing miere & muștar / 300g

Simbolul * reprezintă produs congelat

ME NU

Open 12 Am - 22 Pm

RISOTTO

RISOTTO CU PUI ȘI RUCOLA 54

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

RISOTTO CU CREVEȚI ȘI ȘOFRAN 73

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

RISOTTO CU CIUPERCI ȘI TRUFE 67

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

RISOTTO CU PARMEZAN 42

Orez Arborio, parmezan, unt / 400g



PASTE

SPAGHETTI CARBONARA 52

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

TAGLIATELLE RAGU VITĂ 50

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

TAGLIATELLE ALLA PUTTANESCA 42

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

SPAGHETTI CU CREVEȚI 76

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

TAGLIATELLE CU MUȘCHI DE VITĂ ȘI TRUFE 77

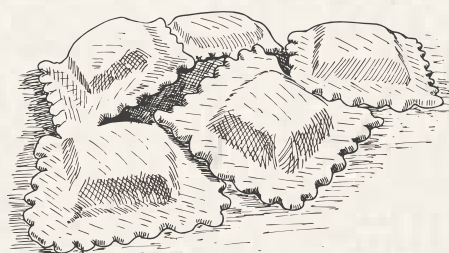
Tagliatelle, mușchi de vită maturat, sos cu
cremă trufe, parmezan, carpaccio de trufe
/ 400g

TAGLIATELLE CU SOMON 71

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

TAGLIATELLE CU TON 65

Tagliatelle, ton, roșii cherry, capere, usturoi,
zest lămâie, ulei de măsline, pătrunjel / 450g



Simbolul * reprezintă produs congelat

ME NU

Open 12 Am - 22 Pm



PEȘTE & FRUCTE DE MARE

SOMON CU PIURE 81

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

PĂSTRĂV ÎN CRUSTĂ DE PORUMB 55

Păstrăv* prăjit în crustă de porumb, mămăligă și sos de mujdei făcut în casă / 350g / 150g / 50g

PĂSTRĂV LA GRĂȚAR 55

Păstrăv* la grătar, mămăligă și sos de mujdei făcut în casă / 350g / 150g / 40

TON CU CARTOFI ZDROBIȚI 105

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

LUP DE MARE CU SOS MEDITERANEAN 79

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

DORADĂ LA GRĂȚAR CU LEGUME 87

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

CREVEȚI ÎN SOS DE VIN ALB 70

Creveți* Black Tiger, roșii cherry, busuioc, usturoi, adei iute, vin alb, unt, pătrunjel, baghetă prăjită / 430g



CARNE DE MIEL

BURGER KRUD 50

Chiflă, pulpă de miel* Noua Zeelandă, pastă harissa (ușor picantă), sos de iaurt cu usturoi și mentă, gouda, rucola / 315g

KEBAB KRUD 65

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

PASTRAMĂ DE BERBECUȚ 82

Mușchiuleț de berbecuț marinat în casă, sos chimichurri, gogonele și gogoșari în sos de muștar, mămăligă pe grătar / 170g / 50g / 50g / 180g

COTOLETTA DI ABBACCHIO 64

Șnițel din cotlet* de miel Noua Zeelandă în crustă de grisine și pesmet aurii, salsa de pătrunjel / 350g / 60g

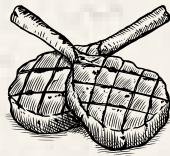


Simbolul * reprezintă produs congelat

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

65

Ceafă de porc marinată cu 7 Spices, cartofi aurii, mix salată, salsa de pătrunjel, dressing muștar și miere /190g /120g /30g / 25g

COASTE DE PORC BBQ

72

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

TOMAHAWK

68

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

SHASHLIK

67

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

TOCHITURĂ MOLDOVENEASCĂ

64

Ceafă de porc, fleică de porc, cârnați de porc, slăninuță afumată, mămăligă, brânză de burduf, ou, murături asortate / 270g / 200g / 80g / 50g / 120g

MUȘCHI DE PORC CU SOS DE MUȘTAR

65

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

PASĂRE



PIEPT DE RAȚĂ

91

Piept de rață*, salată de sfeclă coaptă, piure de păstârnac, porumb baby, sos Demi place, pesmet aromatizat cu sfeclă roșie /200g / 150g /120g

PULPĂ DE RAȚĂ

71

Pulpă de rață confit, piure de cartofi cu sos de trufe, praz crispy, glaze cu sos de portocale /160g /200g / 50g

PUI TERIYAKI

51

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

PIEPT DE PUI CU MIX CIUPERCI

53

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

PUI TOSCAN

55

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

PUI LA CEAUN

52

Pulpe de pui cu os & piept de pui cu os gătite la ceaun, parmezan, usturoi, sos de smântână cu usturoi / 300g / 40g

CURCAN MARINAT ÎN SUC DE RODIE

58

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

PIEPT DE CURCAN CU GORGONZOLA

59

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

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

Simbolul * reprezintă produs congelat



SNITELE *home made* CELEBRE

Pui

CLASIC 50

Șnițel din piept de pui în crustă de **pesmet Panko**, sos barbeque și sos de **maioneză** / 250g / 30g / 30g

PARMIGIANA 52

Șnițel din piept de pui în crustă de **pesmet Panko** gratinat cu sos de roșii și **mozzarella, parmezan** / 350g

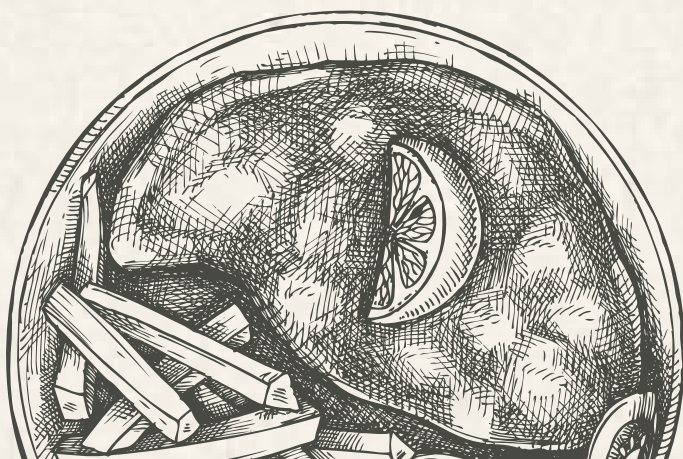
VALDOSTANA 58

Șnițel din piept de pui umplut cu bacon & **gouda**, în crustă de **pesmet Panko**, **țelină**, morcov, dressing de **muștar** / 380g / 50g

Porc

TOMAHAWK 59

Șnițel din tomahawk* de porc în crustă de **grisine** și **pesmet** auriu, **french dressing** / 490g / 60g



Curcan

FETTINA DI TACCHINO 54

Șnițel din piept de curcan în crustă de **pesmet Panko**, mix salată cu ridiche, **parmezan**, sos de **smântână** cu usturoi / 300g / 45g / 40g

Vita

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 70

Șnițel din cotlet* de vițel în crustă de **grisine** și **pesmet** auriu, sos de **iaurt** cu usturoi / 350g / 60g

Miel

COTOLETTA DI ABBACCHIO 64

Șnițel din cotlet* de miel Noua Zeelandă în crustă de **grisine** și **pesmet** auriu, salsa de pătrunjel / 350g / 60g



Simbolul * reprezintă produs congelat

BURGERI *home made* CELEBRI



BURGER ITALIAN DE VITĂ 46

Chiflă, carne de vită*, **pesto** home-made din roșii deshidratate, rucola, roșii, **mozzarella**, ketchup/ 330g



BURGER BACONATOR DE VITĂ 52

Chiflă, carne de vită*, **bacon**, **ou**, **gouda**, sos barbeque, **maioneză**, salată verde, castraveți în oțet, ceapă roșie /370g



BURGER KRUD 50

Chiflă, pulpă de miel* Noua Zeelandă, pastă harissa (ușor picantă), sos de **iaurt** cu usturoi și mentă, **gouda**, rucola /315g



BURGER DE PUI 44

Chiflă, piept de pui în crustă de **pesmet Panko**, sos **maioneză**, salată **coleslaw**, castraveți murați /330g



DUBLU CHEESEBURGER 50

Chiflă, carne de vită*, **gouda**, castraveți în oțet, ceapă roșie, roșii, salată verde, french dressing, sos barbeque/ 480g



VEGGIE BURGER 42

Chiflă*, Chiftea din: **năut**, mazăre, cartofi, ceapă verde, pătrunjel, usturoi, roșii, castraveți în oțet, ceapă roșie, sos barbeque, salată verde /300g



GORGONZILLA 47

Chiflă, carne de vită*, ceapă caramelizată, **sos gorgonzola cu mayo**, chives **bacon** / 400g



CARNE DE VITĂ

Black Angus Dry Aged 21 de zile

Dry Aged
**ANTRICOT CU OS
BLACK ANGUS 37/100G**

Dry Aged
**T-BONE
BLACK ANGUS 39/100G**

GARNITURI INCLUSE

Legume la grătar, Salata de rucola si praz /100g / 75g

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

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.



RIB-EYE ARGENTINA 162

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



FILET MIGNON CU HRIBI 130

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



MUSCHI DE VITĂ CU SOS DE TRUFE 127

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



MUSCHI DE VITĂ CU SOS DE PIPER 125

Mușchi de vită maturat, sos de piper verde, cartofi aurii, sote din morcov, sparanghel și chiuperci champignon / 200g / 120g / 30g



TAGLIATA DE VITĂ 87

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 25

Rucola, praz și ulei de trufe / 150g

SALATĂ DE SFECLĂ ROȘIE 23

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

COLESLAW 21

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

SALATĂ DE ARDEI COPTI 29

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

SALATĂ VERDE 21

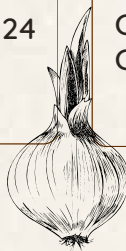
Salată verde, rucola, castraveți, roșii cherry, ulei de măsline, zeamă de lămâie, zucchini / 200g

SALATĂ DE CRUDITĂȚI 21

Morcov, țelină, mere, apio, sare, lămâie, ulei de măsline / 200g

SALATĂ CU RIDICHI ȘI MĂRAR 24

Salată verde, spanac, ridichi, mărar, ulei de măsline, lămâie, sare / 200g



CARTOFI

LOADED FRIES 34

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

LOADED CHICKEN FRIES 37

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

CARTOFI PIURE CU TELEMEA DE VACA 250G 20

CARTOFI PRĂJIȚI CU PARMEZAN ȘI USTUROI 250G 22

CARTOFI PRĂJIȚI CU TELEMEA DE VACĂ 250G 22

CHIPS DE CARTOFI HOME-MADE 100G 19

CARTOFI AURII CU USTUROI ȘI MĂRAR 200G 21



ALTELE

SPARANGHEL 140G 27

LEGUME LA GRĂȚAR 25

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

LEGUME LA ABUR 27

Broccoli, conopidă, morcov / 200g

MURĂTURI ASORTATE 150G 15

(de sezon)



SOSURI



SOS PICANT 40G 10

Ardei iute tocat mărunt, ulei de măsline extravirgin

SOS DE IAURT CU USTUROI ȘI MENTĂ 40G 7

SOS HARISSA (ușor picant) 40G 9

SOS BARBEQUE 40G 7

SOS DE GORGONZOLA 40G 8

MUJDEI FĂCUT ÎN CASĂ 40G 7

SOS DE ROȘII 40G 7

Simbolul * reprezintă produs congelat

DESERT

home made



TIRAMISU

33

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



TARTĂ VEGANĂ CU MERE

31

Unt vegan, zahăr, făină, praf de copt, sare, lapte de cocos, mere, vanilie, stafide, sos de caramel /250g

ALIVANCĂ

31

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



TORT DE MORCOVI

32

Faină de grâu, scorțișoară, zahăr brun, morcov, miez de nucă, vanilie, cremă de brânză, ouă, unt, nucă de cocos, ananas /150g

CHEESECAKE CAMEL SĂRAT

34

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

TORT RED VELVET

32

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

MILLEFEUILLE

34

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



MENIU DE POST

12 am — 22 pm

CREMĂ DE ARDEI COPTI 32

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

HUMUS 36

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

SALATĂ DE VINETE 33

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

ZUCCHINI LA CUPTOR CU NĂUT ȘI QUINOA 46

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

VÂNĂTĂ KRUD 38

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

SALATĂ CU TOFU DULCE-ACRIȘOR 45

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



TAGLIATELLE ALLA PUTANESCA 42

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

PENNE POMODORO 33

Penne, sos de roșii, usturoi, busuioc, vin alb / 320g



VEGGIE BURGER 42

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



ME NU

Open 12 Am - 22 Pm

BAUTURI

12 am — 22 pm

LIMONADĂ

450ML	
CLASICĂ	21
LIMONADĂ CU MENTĂ	25
LIMONADĂ CU GHIMBIR	25
FLAVOURED LEMONADE	27
1L	
ICED TEA	40
LIMONADĂ CLASICĂ	40
LIMONADĂ CU MENTĂ	41
LIMONADĂ CU GHIMBIR	41
FLAVOURED LEMONADE	42



CAFEA



ESPRESSO RISTRETTO 15ml	12
ESPRESSO 30ml	13
ESPRESSO DUBLU 60ml	16
ESPRESSO DECOFEINIZAT 60ml	16
CAPPUCCINO DECOFEINIZAT 130ml	20
CAPPUCCINO 130ml	20
LATTE 240ml	21
FRAPPE 180ml	21
FRAPPE CAPPUCCINO 180ml	21
ICED FLAVOURED MACCHIATO 180ml	23
HOT CHOCOLATE 210ml	21

CEAI CALD



FIVE O'CLOCK	22
CHAMPAGNE SORBET	22
CHERRY TRIFLE	22
COCONUT TRUFFLE	22
CREME BRULEE	22
PEPPERMINT	22
STRAWBERRY MINT	22
CAMILLO	22
WELLNESS TEA	22
GINGER SEA-BERRY	22
AQUA DE JAMAICA	22
HEAVEN'S BERRY ORGANIC	22
ORANGE CHOCOLATE	22
GOJI-ACAI	22
CHINA JASMINE	22
RED VINEYARD	22
PEACH ORGANIC	22

RĂCORITOARE

APĂ 330ml Naturală / Carbogazoasă	14
APĂ 750ml Naturală / Carbogazoasă	21
PEPSI 250ml Cola / Max / Twist	14
PEPSI COLA VINTAGE	16
MIRINDA 250ml Suc de portocale	14
FENTIMANS 275ml Curiosity Cola / Cherry Cola / Rose Lemonade / Raspberry Lemonade	22
FENTIMANS TONIC WATER 200ml Apă tonică cu extracte de plante fermentate	18
MELLOW 330ml Suc natural din fructe presate la rece	24
FRESH 200ml Portocale / Grapefruit	21
FRESH MIX 200ml Mix Portocale & Grapefruit	22



ME NU

Open 12 Am - 22 Pm

BAUTURI

12 am — 22 pm

BERE



KRONENBOURG 1664 BLANK 5.0% 330 ml.	20
NEMŢEANA 5% BLONDĂ ARTIZANALĂ 500 ml.	23
NEMŢEANA 6.5% ARĂMIE ARTIZANALĂ 500 ml.	24
NEMŢEANA N.A. ARTIZANALĂ 0% 500 ml.	23
CARLSBERG CLUB BOTTLES 5.2% 330 ml.	20
CARLSBERG CLUB BOTTLES NA 0.0% 330 ml.	20
BUCUR BLONDĂ ROMÂNEASCĂ 5.0% 350 ml.	21
BUCUR BRUNĂ ROMÂNEASCĂ 5.0% 350 ml.	21
CARLSBERG 5.2% 400ML Bere Draft 400 ml.	19



GIN

MONKEY 47 47% 40 ml.	33
TANQUERAY 41.3% 40 ml.	21
TANQUERAY N.A. 40 ml.	21



WHISKEY & BOURBON

OLD NO. 7 40% 40 ml.	26
SINGLE BARREL 45% 40 ml.	35
MAKER'S MARK 45% bourbon 40 ml.	31



OLD SCOTCH

GLENFIDDICH 12 YO 40% 40 ml.	30
GLENFIDDICH 18 YO 40% 40 ml.	50
GLENLIVET 12 YO 40% 40 ml.	32



VODKA

GREY GOOSE 40% 40 ml.	31
BELUGA 40% 40 ml.	30



MENU

Open 12 Am - 22 Pm

BAUTURI

12 am — 22 pm



ROM



CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD 35% 40 ml.	23
ZACAPA 23YO 40 ml.	36
PLANTATION XO 40% 40 ml.	35

TRADIȚIONAL

BRAN VIȘINATĂ 30% 40 ml.	25
BRAN CAISATĂ 30% 40 ml.	25
BRAN AFINATĂ 30% 40 ml.	25
BRAN CAPȘUNATĂ 30% 40 ml.	25
ZETEA ȚUICĂ PRUNE 50% 40 ml.	37
ZETEA PĂLINCĂ PRUNE 50% 40 ml.	37



LIGHT SHOTS

JUNIPER LIGHT Tanqueray Gin, sirop de Zahăr, fresh lămâie, mentă / 40ml	16
INDIAN GARDEN Tanqueray Gin, sirop Mango, fresh Lămâie, busuioc / 40ml	16



COGNAC

HENNESSY VS 40% 40 ml.	31
COURVOISIER VSOP 40% 40 ml.	30
MARTELL VSOP 40% 40 ml.	40



DIGESTIVE

JAGERMEISTER 35% 40 ml.	20
APEROL 11% 40 ml.	19
CAMPARI 25% 40 ml.	19
AMARETTO DISARONNO 28% 40 ml.	23



NON-ALCOOLICE

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. 250ml	27
APEROL N.A. 250ml	27
HUGO N.A. 250ml	29



LONG DRINKS *perfect every time* COCKTAILS & SOURS



APEROL SPRITZ WHITE 33
250ML

HUGO 34
250ML

LIMONCELLO SPRITZ 31
250ML

MIMOSA 28
160ML

CAMPARI ORANGE 31
150ML

MOJITO 30
250ML

NEGRONI 32
90ML

MANHATTAN 28
75ML

ESPRESSO MARTINI 31
100ML

GIN TONIC 31
250ML

CUBA LIBRE 31
250ML

WHISKEY SOUR 30
135ML

VODKA SOUR 27
135ML

DISARONNO SOUR 29
135ML



SIGNATURE *Only at Grad Braserie* 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 32

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

MANDARIN APEROL SPRITZ 33

Aperol, fresh mandarine, top up Prosecco /190ml

FRESH AND FLORAL GIN TONIC 33

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

ROSE GIN TONIC 34

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

BUCHET DE CAISE 31

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

DESERT DIN CAPSUNATA 32

Căpșună, sirop de soc, top up Tonic, top up Prosecco /95ml

GRADINA CU AFINE 33

Afinată, apă de flori de portocale, top up Tonic /205ml

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 sterolii 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



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 obligația sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.