

Bine ați venit!



www.pensiunea-allseasons.ro

MIC DEJUN - BREAKFAST 25 LEI

meniul nr. 1 - menu no. 1*

omletă cu șuncă și cașcaval, roșie natur 300g

(ham and cheese omelette, tomatoes)

meniul nr. 2 - menu no. 2*

două ouă fierte, crenvurști, muștar, roșie natur 300g

(two boiled eggs, frankfurters, mustard, tomatoes)

meniul nr. 3 - menu no. 3*

platou rece - salam, șuncă presată, cașcaval, telemea, roșii natur, ardei gras, castravete 300g

(cold plate - salami, ham, cheese, tomatoes, green peppers, cucumbers)

meniul nr. 4 - menu no. 4*

ouă ochiuri, bacon, roșie natur, castraveți, ardei gras 300g

(fried eggs, bacon, tomatoes, cucumbers, green peppers)

meniul nr. 5 (lacto-vegetarian) - menu no. 5*

platou brânzeturi - telemea, cașcaval, roșie, ardei gras, castraveți 300g

(cheese plate - cheese, tomatoes, green peppers, cucumbers)

meniul nr. 6 (vegan) - menu no. 6*

platou zacuscă, pateu vegetal, brânză tofu, măsline, roșii, ardei gras, castraveți 300g

(mashed vegetables, vegan pate, tofu cheese, olives, tomatoes, green peppers, cucumbers)

*** toate meniurile de mai sus conțin și următoarele produse:**

unt și gem 10/20g

(butter and jam)

ceai lipton 150ml sau un pahar lapte cu cereale 250 ml sau un iaurt

(lipton tea or milk with cereals or one yoghurt)

cafea *(coffee)*

apă minerală/plată (water), suc de portocale (orange juice)

pâine - *(bread)*

**toate produsele conțin ouă, lapte, muștar, gluten sau derivate din ele*

SPECIALITĂȚILE CASEI

- 1. Tigaia bucătarului (normală/picantă)** 250g/50g* **32 lei**
vită, pui, porc în vin
chef plate - mixed meats with white wine (normal/spicy)
- 2. File de somon cu sos de mărar** 200g/75g* **42 lei**
salmon fillet in dill sauce
conține lapte sau derivate din lapte
- 3. Friptură de porc tradițională** 180g/90g/100g/80g* **38 lei**
cu sos de ceapă servită cu mămăligă
traditional roast pork with onion sauce served with polenta
- 4. Piept de curcan în sos de șofran cu legume servit** 200g/90g/150g* **36 lei**
cu garnitură de orez
turkey breast with saffron sauce and vegetables served with rice
conține lapte sau derivate din lapte
- 5. Piept de rață cu sos de portocale și vin servit cu** 220g/50g/100g* **65 lei**
ceapă caramelizată și fasole verde
duckling breast in orange and wine sauce served with green beans and glazed onions
- 6. File de vită la tigaie cu roșii proaspete și busuioc** 200g/100g* **52 lei**
beef fillet with fresh tomatoes and basil
conține gluten
- 7. Fudulii de curcan la tigaie** 200g/50g* **34 lei**
turkey's fry plate
- 8. Piept de pui în crustă de alune de pădure** 200g/75g* **32 lei**
cu sos de șampanie
chicken breast in hazelnut crust with champagne sauce
conține ouă, gluten, lapte sau derivate din lapte, alune de pădure
- 9. Cotlete de berbecuț marinate la grătar** 200g* **55 lei**
grilled marinated lambchops

SPECIALITĂȚI ROMÂNEȘTI

- 1. Tochitură moldovenească** 220g/75g/25g/150g* **34 lei**
moldavian greaves with polenta, eggs and cheese
conține lapte, ouă sau derivate din ele
- 2. Mămăliguță cu brânză și smântână** 200g/100g/100g* **21 lei**
polenta with creamed cottage cheese
conține lapte sau derivate din lapte
- 3. Ciolan de porc la cuptor (platou 2 pers.)** 700g/400g/150g* **82 lei**
ciolan, cartofi țărănești, murături, varză călită
smoked knuckle of pork with country style, braised sauerkraut
potatoes and mixed pickles (for 2 pers.)
- 4. Pui la ceaun cu mămăliguță și sos de usturoi** 500g/200g* **36 lei**
chicken en cocotte with polenta and garlic sauce
- 5. Cârnați pe varză călită** 180g/150g* **28 lei**
grilled sausages with braised cabbage
- 6. Coaste de porc marinate** 400g* **35 lei**
marinated pork chops
- 7. Pastramă de oaie la tigaie în sos de vin și usturoi** 220g/50g/100g* **47 lei**
servită cu brânză de burduf și mămăliguță
plate of mutton pastrami in wine and garlic sauce served with fermented ewe`s milk cheese polenta
conține lapte sau derivate din lapte
- 8. Platou tradițional** 800g/400g/150/50g* **99 lei**
cârnăciori tradiționali, coaste de porc marinate, mușchiuleț de porc, varză călită, cartofi țărănești, sos hrean, ardei iute, salată murături (pt. 2 pers.)
traditional plate - traditional sausages, pork chops, pork fillet, braised sauerkraut, country style potatoes, horseradish sauce, hot pepper, mixed pickles (for 2 pers.)

STARTERS

1. **Zacuscă** 150g* **14 lei**
zakouski
2. **Fasole bătută** 150g* **12 lei**
haricots blancs en puree
3. **Crochete cașcaval** 150g* **18 lei**
cheese croquettes
conține ouă, gluten, lapte sau derivate din ele
4. **Bastonașe crocante din piept de pui** 180g* **26 lei**
crispy chicken
conține ouă, gluten, cereale sau derivate din ele
5. **Chipsuri cu sos picant** 100g* **17 lei**
chips with hot sauce
conține gluten
6. **Fâșii din șalău în crustă de susan** 150g* **28 lei**
pike-perch in sesame crust
conține pește, ouă, gluten, semințe de susan sau derivate din ele
7. **Sosuri** **3 lei**
sauc
maioneză cu usturoi, sos tartar, sos "all seasons", sos picant
sos muștar, sos de usturoi
garlic mayonnaise, tartar sauce, "all seasons" sauce, hot sauce, mustard sauce, garlic sauce
conține ouă, muștar, lapte sau derivate din ele

PASTE

1. **Spaghetti Carbonara** 400g* **32 lei**
spaghetti with bacon, mushrooms in white sauce
conține ouă, gluten, lapte sau derivate din ele
2. **Penne cu ton, sos de roșii și măslin** 400g* **34 lei**
penne with tuna fish, tomatoes sauce and olives
conține ouă, gluten, lapte sau derivate din ele

SALATE APERITIV

1. Salată „all seasons” - „all seasons” salad400g* **29 lei**

piept de pui la grătar, legume, crutoane, iaurt
(grilled supreme of chicken, vegetables, croutons, yoghurt)

conține gluten, lapte sau derivate din ele

2. Salată regală - regal salad400g* **29 lei**

somon afumat, legume, brânză fetta, măsline
(smoked salmon, vegetables, fetta cheese, olives)

conține pește, crustacee, gluten, lapte sau derivate din ele

3. Salată grecească - greek salad400g* **25 lei**

legume, brânză fetta, măsline, busuioc
(vegetables, fetta cheese, olives, basil)

conține gluten, lapte sau derivate din ele

4. Salată de ton - tuna salad400g* **29 lei**

legume, ton, ouă fierte, măsline
(vegetables, tuna fish, boiled eggs, olives)

conține gluten, ouă, lapte sau derivate din ele

5. Salata Caesar - Caesar salad400g* **26 lei**

salată, bacon, crutoane, parmezan, sos
(lettuce, bacon, crutons, parmesan, egg sauce)

conține gluten, ouă, lapte sau derivate din ele

CIORBE ȘI SUPE

1. Ciorbă de burtă400g* **18 lei**

tripe sour soup

conține gluten, ouă, țelină, lapte sau derivate din ele

2. Ciorbă cu fasole boabe și costiță400g* **15 lei**

haricot bean and bacon sour soup

conține țelină

3. Ciorbă cu carne de vită și legume400g* **17 lei**

beef and vegetables sour soup

conține țelină, lapte sau derivate din ele

4. Ciorba zilei400g* **16 lei**

soup of the day

*smântâna și ardeiul iute sunt incluse în preț

PREPARATE DIN CARNE DE VITĂ

- 1. Mușchi de vită la grătar cu mixt de salată** 200g/75g* **49 lei**
grilled beef fillet with mixed salad
- 2. File de vită cu sos de piper verde** 200g/75g* **51 lei**
beef fillet with green pepper sauce
conține derivate din lapte
- 3. File de vita cu sos gorgonzola** 200g/75g* **52 lei**
beef fillet with gorgonzola sauce
conține derivate din lapte

PREPARATE DIN CARNE DE PORC

- 1. Mușchiulet de porc cu sos gorgonzola** 180g/100g* **36 lei**
fillet mignon of pork with gorgonzola sauce
conține lapte sau derivate din lapte
- 2. Mușchiuleț de porc în sos dulce-acrișor cu ghimbir și susan** 180g/100g* **38 lei**
pork fillet mignon in sweet and sour souce with ginger and sesame
conține semințe de susan
- 1. Mușchiuleț de porc cu sos de ardei copti și brânzeturi** 200g/75g* **38 lei**
pork fillet mignon with green peppers and cheese sauce
conține lapte sau derivate din lapte

PREPARATE DIN CARNE DE PASĂRE

- 1. Șnițel de pui** 200g* **23 lei**
wiener schnitzel
conține ouă, gluten sau derivate din ele
- 2. Piept de pui în sos de curry cu mere servit cu garnitură de orez** 180g/90g/150g* **35 lei**
chicken breast in curry rice with apples served with sauce
conține lapte sau derivate din lapte
- 3. Platou „All seasons”** 750g/200g/150g/50g* **90 lei**
bastonașe crocante de pui, rulouri din pui cu bacon, aripioare, crochete cașcaval, cartofi prăjiți, salate, sosuri (2pers.)
all seasons plate - crispy chicken, chicken rolls in bacon, chicken wings, cheese croquettes, french fried potatoes, white cabbage salad, sauces (for 2 pers.)
conține ouă, gluten, lapte sau derivate din ele
- 4. Pui în stil chinezesc** 260g* **31 lei**
chicken chinese style
conține ouă, gluten sau derivate din ele
- 6. Valdostana** 150g/50g/50g/75g* **31 lei**
chicken with ham, cheese and creamed mushrooms sauce
conține lapte sau derivate din lapte

PREPARATE DIN PEȘTE

- 1. Somon prăjit în sos de muștar cu legume** 200g/75g* **48 lei**
pan - fried salmon with vegetables and mustard sauce
conține lapte sau derivate din lapte
- 2. File de șalău în crustă aurie cu sos tartar** 220g/50g* **38 lei**
pike-perch in gold crust with tartar sauce
conține ouă, gluten, muștar sau derivate din ele
- 3. Păstrăv în saramură servit cu mămligă** 250g/125g/100g* **40 lei**
grilled river trout in brine served with polenta
- 4. Păstrăv la tigaie cu sos de ciuperci** 250g/125g/100g* **37 lei**
pan-fried river trout with mushroom sauce
conține lapte sau derivate din lapte

PREPARATE DIN CARNE ȘI PEȘTE LA GRĂȚAR

1. Cotlet de porc la grătar <i>grilled pork cutlet</i>	200g* 23 lei
2. Ceafă de porc la grătar <i>pork steak</i>	180g* 23 lei
3. Mușchiuleț de porc la grătar <i>grilled fillet of pork</i>	200g* 26 lei
4. Cârnați de casă la grătar <i>grilled home made sausages</i>	180g* 19 lei
5. Piept de pui la grătar <i>grilled suprême of chicken</i>	180g* 20 lei
6. Piept de curcan la grătar <i>grilled suprême of turkey</i>	180g* 25 lei
7. File de somon la grătar <i>grilled salmon fillet</i>	200g* 40 lei
8. File de șalău la grătar <i>grilled pike-perch fillet</i>	200g* 32 lei
9. Păstrăv la grătar <i>grilled river trout</i>	250g* 34 lei
10. Doradă la grătar <i>grilled dorada</i>	300g* 40 lei

GARNITURI

1. Cartofi "All Seasons"*"all seasons" potatoes**conține lapte sau derivate din lapte*180g/100g* **21 lei****2. Cartofi gratinați***gratinated potatoes**conține lapte sau derivate din lapte*180g/70g* **17 lei****3. Cartofi prăjiți***french fried potatoes*180g* **9 lei****4. Cartofi wedges***wedges potatoes*200g* **9 lei****5. Cartofi țărănești***country style potatoes*180g/100g* **12 lei****6. Cartofi natur***steamed potatoes*200g* **7 lei****7. Piure de cartofi***mashed potatoes**conține lapte sau derivate din lapte*200g* **9 lei****8. Legume la grătar***grilled mixed vegetables*200g* **12 lei****9. Orez cu legume***rice with vegetables**conține lapte sau derivate din lapte*200g* **9 lei****10. Ciuperci sote***Sauteed mushrooms*200g* **9 lei****11. Varză călită***Braised sauerkraut*200g* **8 lei****12. Fasole verde***Green beans*200g* **10 lei**

SALATE

1. Salată asortată*mixed salad*200g* **11 lei****2. Salată varză albă***white cabbage salad*150g* **8 lei****3. Salata sfeclă roșie cu hrean***beetroot salad with horse radish*150g* **11 lei****4. Salată murături***mixed pickles*150g* **10 lei****5. Salată de crudități cu maioneză***raw vegetables salad with mayonnaise*200g* **10 lei***conține țelină, ouă sau derivate din ele***6. Salată de roșii cu brânză și ceapă***tomatoes, cheese and onion salad*150g* **12 lei***conține lapte sau derivate din lapte***7. Salată de ardei copti cu roșii***grilled green peppers and tomatoes salad*150g* **12 lei*****pâinea casei***home made bread**conține ouă, gluten,**lapte sau derivate din lapte***100g porția****3 lei**

DESERTURI

- | | |
|---|---------------------|
| 1. Clătite cu cremă de ciocolată
<i>pancakes with chocolate cream</i>
conține ouă, gluten, lapte sau derivate din ele | 150g* 12 lei |
| 2. Clătite cu dulceață
<i>jam pancakes</i>
conține ouă, gluten, lapte sau derivate din ele | 150g* 10 lei |
| 3. Clătite cu brânză de vaci și stafide la cuptor
<i>pancakes with cottage cheese, cream and raisins</i>
conține ouă, gluten, lapte sau derivate din ele | 250g* 19 lei |
| 4. Papanasi cu smântână și dulceață
<i>cottage cheese fritters with cream and jam</i>
conține ouă, gluten, lapte sau derivate din ele | 300g* 21 lei |
| 5. Desert "all seasons"
<i>"all seasons" desert</i>
conține ouă, gluten, lapte sau derivate din ele | 250g* 20 lei |
| 6. Tiramisu
conține ouă, gluten, lapte sau derivate din ele | 150g* 15 lei |
| 7. Înghețată asortată
<i>ice cream - berries, chocolate, strawberry, vanilla, pistachio, caramel</i>
conține ouă, gluten, lapte sau derivate din ele | 200g* 18 lei |

BĂUTURI

băuturi aperitive – appetizers drinks**50ml**1. *campari***12 lei**2. *martini bianco***9 lei**3. *pălincă***14 lei****vodka****50ml**1. *finlandia***11 lei**2. *absolut***11 lei**3. *stalinskaya***9 lei****gin****50ml**1. *gordon 's***11 lei**2. *wembley***9 lei****whiskey & scotch****50ml**1. *jack daniel 's***15 lei**2. *johnnie walker***11 lei**3. *j&b***12 lei**4. *glenfiddich 15 yo***30 lei**5. *chivas regal 12 yo***19 lei****rum****50ml**1. *havana club anejo especial***12 lei**2. *havana anejo blanco***11 lei**3. *bacardi***11 lei**

bar

all seasons

restaurant

BAUTURI

cognac & vinars

50ml

1. *hennessy*

26 lei

2. *metaxa******

11 lei

3. *remy martin*

30 lei

4. *jidvei*

12 lei

5. *brâncoveanu*

13 lei

băuturi digestive – digestive drinks

50ml

1. *disaronno*

12 lei

2. *jagermeister*

11 lei

long drinks

250ml

1. *campari orange*

20 lei

2. *cuba libre*

20 lei

3. *gin tonic*

17 lei

4. *tequila sunrise*

20 lei

5. *vodka orange*

17 lei

6. *whiskey cola*

17 lei

7. *red tequila*

20 lei

bar

all seasons

restaurant

B E R E

1. <i>ursus - premium</i>	500ml	10 lei
- <i>ursus black</i>	500ml	10 lei
- <i>ursus cooler</i>	500ml	11 lei
- <i>ursus fără alcool</i>	500ml	10 lei
- <i>ursus retro nepasteurizată</i>	500ml	10 lei
2. <i>peroni</i>	500ml	12 lei
3. <i>grolsch</i>	450ml	14 lei
4. <i>efes draft</i>	500ml	12 lei
5. <i>paulaner hefe weissbier</i>	500ml	18 lei
- <i>paulaner original munich</i>	500ml	18 lei
- <i>paulaner Hefe-Weissbier Dunkel</i>	500ml	18 lei
* <i>alune felix</i>	135g	12 lei

bar

all seasons

restaurant

VINURI

vin alb – white wine

750ml

1. CASA DE VINURI COTNARI

Gama COLOCVIU

- grasa de cotnari - sec, tămâioasa românească - sec,

70 lei

2. CASA PANCIU

- șarbă - demisec

60 lei

- sauvignon blanc - sec

60 lei

3. VIILLA VINEA

- riesling de rin

70 lei

- fetească regală

70 lei

4. DOMENIUL VLĂDOI

- ANCA MARIA - sauvignon blanc - sec

85 lei

5. CRAMA PRINCE ȘTIRBEY

- tămâioasă românească - sec

100 lei

- sauvignon blanc - sec

100 lei

vin alb – white wine**750ml****6. CRAMA DELTA DUNĂRII***- la sapata aligote***65 lei****7. LICORNA WINE HOUSE***- fetească albă - sec***70 lei****8. CRAMA CORCOVA***- sauvignon blanc - sec***70 lei***- chardonnay - sec***70 lei****9. DOMENIUL COROANEI SEGARCEA***gama PRESTIGE**- fetească albă - sec/pinot gris - sec***80 lei****10. CRAMELE RECAȘ***gama SOLE**- chardonnay barrique - sec***100 lei***- fetească regală barrique - sec***100 lei****11. CRAMA BUDUREASCA***- fume - sec***80 lei**

bar

all seasons

restaurant

VINURI

vin alb – white wine

750ml

12. VIILE METAMORFOSIS

- gama COLȚUL PIETREI - chardonnay barrique - sec

85 lei

vin rosé – rosé wine

750ml

1. CRAMA CĚPTURA

- gama FĂURAR - rose - sec

60 lei

2. CRAMA DELTA DUNĂRII

- la sapata - rose - sec

70 lei

3. CRAMELE COTNARI

Colocviu la Paris - rose - sec

80 lei

4. HERMEZIU

c'est soir - cabernet sauvignon - rose - sec

90 lei

5. SERVE TERRA ROMANA

- rose - sec

90 lei

vin roșu – red wine 750ml**1. CRAMA CEPTURA**

- FĂURAR roșu - sec **60 lei**
- IACOB-cupaj cabernet sauvignon & fetească neagră - sec **100 lei**
- DAVINO - Domaine Ceptura Rouge - sec **195 lei**

2. DOMENIUL COROANEI SEGARCEA

- gama PRESTIGE - cabernet sauvignon - sec/pinot noir - sec **80 lei**

3. CRAMA LICORNA

- gama SERAFIM - fetească neagră - sec **80 lei**
- merlot - sec **80 lei**

4. CRAMA PANCIU

- băbească neagră **60 lei**

5. CRAMA PRINCE ȘTIRBEY

- Novac - sec **160 lei**

6. CRAMA CORCOVA

- cupaj cabernet sauvignon & merlot & syrah - sec **70 lei**

7. CRAMA BUDUREASCA

- shiraz - sec **80 lei**

8. LA SAPATA

- băbească neagră - sec **70 lei**

9. CRAMA RECAȘ

- gama REGNO - syrah - sec/fetească neagră - sec **65 lei**
- gama SELENE - cabernet sauvignon - sec **135 lei**

vin roșu – red wine 750ml**10. VIILE METAMORFOSIS**

- gama COLȚUL PIETREI - syrah - sec **90 lei**

- gama VIA MARCHIZULUI - negru de drăgășani - sec **135 lei**

12. SERVE TERRA ROMANA

- fetească neagră - sec **95 lei**

vinuri spumante 750ml**1. CASA PANCIU**

- frizzante alb - demisec **55 lei**

- frizzante rose - demisec **55 lei**

- spumant panciu riserva - brut **60 lei**

2. ZAREA

- vin spumant alb - demisec **45 lei**

vin la carafă și pahar 35 lei - 1000 ml 10 lei - 200 ml**CRAMA SERVE**

cupaj alb - demisec/cupaj roșu - sec

CRAMA HERMEZIU

- rose - busuoacă de bohotin - sec

bar

all seasons

restaurant

RĂCORITOARE

1. coca cola (normal, light, zero)	250ml	7 lei
2. fanta (orange, madness, lemon)	250ml	7 lei
3. sprite	250ml	7 lei
4. schweppes (kinley, bitter lemon, mandarine)	250ml	7 lei
5. nestea (lemon, peach)	250ml	9 lei
6. cappy nectar (oranges, peaches, pear)	250ml	9 lei
7. apă minerală carbogazoasă dorna	500ml	7 lei
8. apă minerală plată dorna	500ml	7 lei
9. energizant burn	250ml	12 lei
10. limonadă (lemonade)	400ml	13 lei
	1000ml	24 lei
11. fresh portocale (fresh orange)	250ml	14 lei
12. ice tea all seasons carafa	1000ml	10 lei
13. suc natural "ana are mere"	250ml	10 lei

bar

all seasons

restaurant

CAFEA

1. lavazza

- ristretto	10ml	8 lei
- espresso mic	30ml	8 lei
- espresso lung	80ml	8 lei
- cappuccino	80ml	10 lei
- latte macchiato	100ml	12 lei

2. nescafe

- espresso mic	55ml	6 lei
- cafea lungă	120ml	6 lei
- cappuccino caramel	120ml	7 lei
- latte macchiato	120ml	7 lei
- ciocolată caldă	120ml	7 lei
- cappuccino	120ml	7 lei

3. nescafe frappe

- clasic	250ml	11 lei
- caramel	250ml	15 lei
- ciocolată	250ml	15 lei

ceai lipton - lipton tea

150ml **8 lei**

ANPC - ORDINUL 183/2016 , ART.3

Urmatoarele produse din lista meniu, sant „ produse din produs decongelat”:

- Muschiulet de porc cu sos de ardei copti si branzeturi
- Tigaia bucatarului
- File de somon cu sos de marar
- Friptura de porc traditionala cu sos de ceapa servita cu mamaliguta
- Piept de curcan in sos de sofran cu legume servit cu garnitura din orez
- Piept de ratta cu sos de portocale si vin servit cu ceapa caramelizata si fasole verde
- File de vita la tigaie cu rosii proaspete si busuioc
- Fudulii de curcan la tigaie
- Cotlete de berbecut marinate la gratar
- Tochitura moldoveneasca
- Platou traditional
- Salata regala
- Muschi de vita la gratar cu mixt de salata
- File de vita cu sos de piper verde
- File de vita cu sos gorgonzola
- Stroganoff
- Escalop de vita la tigaie in sos de lamaie si patrunjel verde
- Cotlet de porc vezuvian
- Muschiulet de porc cu sos gorgonzola

- Muschiulet de porc in sos dulce-acrisor cu ghimbir si susan
- Somon prajit in sos de marar
- File de salau in crusta aurie cu sos tartar
- Pastrav in saramura servit cu mamaliguta
- Pastrav la tigaie cu sos de ciuperci
- Cotlet de porc la gratar
- Ceafa de porc la gratar
- Muschiulet de porc la gratar
- Carnati de casa la gratar
- Piept de pui la gratar
- Piept de curcan la gratar
- Aripioare de pui crocante
- Pui în stil chinezesc
- File de somon la gratar
- File de salau la gratar
- Pastrav la gratar
- Dorada la grătar
- Cartofi prajiti
- Cartofi wedges
- Fasole verde
- Inghetata
- Pastrama de oaie la tigaie in sos de vin si usturoi servita cu branza de burduf si mamaliguta
- Platou traditional
- Platou”all seasons”

SUBSTANȚE CARE CAUZEAZĂ ALERGII SAU INTOLERANȚE

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

- (a) siropurile de glucoză obținute din grâu, inclusiv dextroza (1);
- (b) maltodextrine obținute din grâu (1);
- (c) siropurile de glucoză obținute din orz;
- (d) cerealele utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă.

2. Crustacee și produse derivate.

3. Ouă și produse derivate.

4. Pește și produse derivate, exceptând:

- (a) gelatina de pește folosită ca substanță suport pentru preparatele de vitamine sau de carotenoide;
- (b) gelatina de pește sau ihticolul folosit(ă) la limpezirea berii sau a vinului.

5. Arahide și produse derivate.

6. Soia și produse derivate, exceptând:

- (a) uleiul și grăsimea de soia rafinate complet (1);
- (b) amestecuri naturale de tocoferoli (E306), tocoferolul D-alfa natural, acetatul de tocoferol D-alfa natural, succinatul de tocoferol D-alfa natural, obținuți din soia;
- (c) fitosterolii și esterii de fitosterol derivați din uleiuri vegetale, obținuți din soia;
- (d) esterul de stanol vegetal fabricat din steroli de ulei vegetal, obținuți din soia.

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

- (a) zerul utilizat pentru fabricarea distilațiilor sau a alcoolului etilic de origine agricolă;
- (b) lactitolul.

8. Fructe cu coajă lemnoasă, adică: migdale (*Amygdalus communis* L.), alune de pădure (*Corylus avellana*), nuci (*Juglans regia*), nuci Caju (*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 ternifolia*), precum și produse derivate, exceptând fructele cu coajă utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă.

9. Țelină și produse derivate.

10. Muștar și produse derivate.

11. Semințe de susan și produse derivate.

12. Dioxidul de sulf și sulfiții în concentrații mai mari de 10 mg/kg sau 10 mg/litru în SO₂ total trebuie calculați pentru produsele gata pentru consum sau reconstituite în conformitate cu instrucțiunile producătorilor.

13. Lupin și produse derivate.

14. Moluște și produse derivate.

(1) Și produsele obținute din acestea, în măsura în care procesul la care sunt supuse nu poate crește nivelul de alergenicitate estimat de autoritate pentru produsul de bază din care au fost obținute.

**Vă mulțumim pentru alegerea făcută
și vă mai așteptăm
în restaurantul nostru!**

***gramajele produselor sunt nete**

Rezervări:

Tel: 0232 890 848

Adresa: Șos. Bucium, Nr. 165, Iași



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația sa-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 semnală 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.