



DAY MENU UNTIL 5 PM

SOMETHING HÖT

ESPRESSO, ESPRESSO MACCHIATO 8
CAPPUCCINO, CAFFE LATTE 10
FLAT WHITE 12
MAPLE LATTE 11
TEA 11

SOMETHING @LD

AQUA CARPATICA 0.33 7
AQUA CARPATICA 0.75 12
COCA COLA 0.25 8
PEPSI COLA 0.25 8
FRITZ-COLA ZUCKERFREI 0.33 14
MELLOW PINEAPPLE 0.33 12
MELLOW ORANGE WITH GINGER 0.33 12

SMOOTHIES & GOODIES

ANTI-AGING 16
Fructe de pădure, măr, suc de merișoare
GRANNY'S SHAKE 16
Măr, portocală, tulpini de țelină și mentă
ENERGY BOOSTER 16
Portocală și banană
MUSCLE BUILDER 16
Morcov, portocală și ghimbir
HANGOVER HELPER 16
Portocală, grepfrut și mentă
VERY BERRY 16
Fructe de pădure, banană și lapte
BANANA CRUNCH 16
Banană, cereale și nuci, lapte și miere
MINT & HONEY LEMONADE 14
HOMEMADE ICE TEA 14

ALL TIME FAVOURITES

LIGHT & FLUFFY RICOTTA PANCAKES
WITH BANANA AND MAPLE SYRUP 19
Clătite pufoase cu ricotta, banane și sirop de arțar

HOT TUNA SANDWICH WITH
SOURDOUGH BREAD 21
Sandwich cald cu salată de ton făcută în casă,
brânză Gouda și pâine integrală cu maia

PULLED DUCK, COLESLAW AND PLUM
CHUTNEY SANDWICH 29
Ciabatta cu confit de rață, salată coleslaw
și chutney de prune, făcut în casă

CROQUE MADAME WITH SOURDOUGH BREAD 21
Sandwich cald cu jambon de porc, brânză
Gouda, sos de muștar franțuzesc cu maioneză,
un ou ochi și pâine integrală cu maia

GRILLED EGGPLANT, COURGETTE AND
RED PEPPER SANDWICH (VEGAN) 18
Sandwich cald cu vinete, dovlecei și ardei la
grătar, cu pastă de fasole roșie și muștar

EXTRA GOAT CHEESE 5
Aduăgă brânză de capră

ASIAN BEEF SALAD 32
Salată cu antricot de vită la grătar, roșii, ardei copt,
salată verde, paste de orez, caju și dressing cu
sos de soia, ghimbir, usturoi și semințe de susan

GRILLED VEGETABLES & HALLOUMI
CHEESE SALAD 29

Salată cu brânză Halloumi, dovlecei,
vinete, ardei și ciuperci la grătar, salată
verde și dressing vinaigrette

BURGER ONE SERVED WITH BAKED POTATOES 36
Burger de vită cu roșie, salată, ceapă caramelizată,
brânză Gouda, bacon, castravete murat,
maioneză, sos barbecue și chiflă făcută de
noi, servit cu cartofi cu rozmarin la cuptor

NAKED BURGER SERVED WITH
GREEN SALAD & VINAIGRETTE
DRESSING (NO BUN) 32

Burger de vită cu roșii uscate, avocado
și brânză de capră, servit cu salată verde
și dressing vinaigrette (fără chiflă)

QUINOA BURGER SERVED WITH GREEN
SALAD & VINAIGRETTE DRESSING 30
Burger din quinoa, năut, ciuperci și dovlecel,
cu roșie, avocado, sos de iaurt cu mentă și
chiflă făcută de noi, servit cu salată verde

SOMETHING TO SHARE

FETA BRÛLÉE WITH ROASTED HOT
PEPPER & SOURDOUGH BREAD 26
Cremă cu ardei iute copt și brânză Feta
caramelizată, servită cu pâine cu maia

HOMEMADE CUMIN HUMMUS,
ROASTED RED PEPPER SALAD &
WARM GREEK PITA BREAD 24
Hummus cu chimion, salată de ardei copt cu
usturoi, servită cu pită caldă grecească

CHICKEN LIVER PÂTÉ WITH PORT WINE,
SPICY APPLE AND GRAPE CHUTNEY
& HOMEMADE FOCACCIA 24
Pate din ficat de pui și vin de Porto, chutney de
mere și struguri, servit cu focaccia făcută în casă

EGGS

ENGLISH BREAKFAST 23
Ouă, bacon, cârnați, fasole albă, roșii,
ciuperci, focaccia făcută în casă

OMELETTE WITH YOUR CHOICE
OF INGREDIENTS 19
Omletă cu ingrediente la alegere: ciuperci, ardei,
dovlecei, ceapă roșie, bacon, brânză Gouda,
servită cu salată verde și focaccia făcută în casă

EGGS ANY STYLE 14
Adică așa cum îți plac, scrambled,
ochiuri sau poșate, servite cu salată
verde și focaccia făcută în casă

SWEET TOOTH

CRÈME BRÛLÉE 18

HOMEMADE CARROT CAKE 18

COCONUT PANNA COTTA, PISTACHIO
BUTTER, SALTED CARAMEL BRITTLE 19
Panna Cotta cu cocos, unt de fistic, caramel sărat

SURPRISE CHOCOLATE CAKE 19

BEER

GROLSCH DRAUGHT 0.4 11
GROLSCH SWINGTOP 0.45 12
GROLSCH WEIZEN 0.5 16
PERONI NASTRO AZZURRO 0.33 11
ST. STEFANUS 0.33 18
PILSNER URQUELL 0.33 14
EFES PILSNER, DRAFT 0.5 10
URSUS PREMIUM, BLACK, COOLER,
RETRO AND ALCOHOL FREE 0.5 10

LOCAL CRAFT BEER

GROUND ZERO MORNING GLORY, IPA 6% 14
GROUND ZERO IMPERIAL FUCK, IMPERIAL IPA 9% 16
GROUND ZERO SPECIAL CRAFT 14
ANAGRAM SPECIAL CRAFT 16
ANAGRAM BEST COAST, IPA 7% 16

WINE BY THE GLASS

FĂURAR RED, WHITE OR ROSÉ 14
CORCOVA RED, WHITE OR ROSÉ 15
SEE THE WINE LIST FOR MORE

THE GRANDS

GRANDMOM DAIQUIRI 23
Rom, Grand Marnier, cardamom, lime și miere
GRAND MIMOSA 23
Grand Marnier, suc proaspăt de portocale, prosecco
BASIL MARNIER 23
Grand Marnier, rom, busuioc, lime și miere
GRAND TANQUERAY 23
Gin, Grand Marnier, castravete, lămâie și zahăr
GRAND'O 23
Grand Marnier, suc proaspăt de
portocale, sifon, lămâie

COCKTAILS

MOJITOS, CAIPIS, MARTINIS, MARGARITAS,
COSMOPOLITANS, APEROL SPRITZ,
OLD FASHIONED & DAIQUIRS 23

LONG DRINKS

GIN&TONIC, CUBA LIBRE, J&B & COKE,
SCREWDRIVER, RUM ORANGE, YOU NAME IT 20

SPIRITS FOR SOULS

SMIRNOFF, TOM OF FINLAND,
JOHNNIE WALKER RED & BLACK, J&B, BUSHMILLS,
FLAMING PIG, JOSE CUERVO SILVER,
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA, TANQUERAY,
TANQUERAY 10, BROCKMANS, HENDRICK'S,
WHITLEY NEILL, WHITLEY NEILL QUINCE,
CITADELLE, GUNPOWDER, GIN MARE, LE BIRLOU
JUST ASK

În bucătăria noastră folosim lapte, ouă, susan, soia, alune,
gluten, țelină, muștar, pește. Vă rugăm să ne spuneți dacă aveți
alergii la acestea sau la alte produse.