

# P R | M E

STEAK & SEAFOOD

MENU  
A LA CARTE  
&  
DRINKLIST

În inima orașului, unde aromele se împletesc cu eleganță, se află un steakhouse ce promite o experiență culinară de neuitat.

Cu un nou meniu sezonier, fiecare fel de mâncare devine o poezie, o simfonie a gusturilor care încântă simțurile.

Obiectivul nostru este să lucrăm cu ingrediente care reflectă fiecare anotimp. Indiferent dacă vorbim despre produse cu renume, aduse de pe alte continente, sau despre ingrediente artizanale provenite de la mici producători din România, criteriul nostru esențial de selecție este întotdeauna calitatea premium.

Specialitățile noastre din carne includ tăieturi rafinate, provenite din surse atent alese, găsite la perfecțiune în cuptorul Josper pentru a evidenția suculența și aromele naturale. Carnea fragedă, preparată cu măiestrie, se îmbină cu ingrediente proaspete și inovatoare, completate de sosuri delicate și garnituri surprinzătoare. Fiecare tăietură devine o invitație la o călătorie senzorială, iar preparatele spun, de fiecare dată, o poveste.

Atmosfera modernă și primitoare a steakhouse-ului nostru adaugă un strop de rafinament, transformând fiecare masă într-un moment special, dedicat pasiunii pentru gastronomie.

Vă invităm să descoperiți magia noului nostru meniu, unde tradiția întâlnește inovația, iar fiecare masă devine o sărbătoare a gustului.

*In the heart of the city, where aromas intertwine with elegance, lies a steakhouse that promises an unforgettable culinary experience.*

*With a new seasonal menu, each dish becomes a poem - a symphony of flavors that delights the senses.*

*Our objective is to work with ingredients that reflect each season. Whether they are renowned products sourced from distant continents or artisanal ingredients from small producers in Romania, our most important selection criterion is always premium quality.*

*Our meat specialties feature refined cuts from carefully selected sources, cooked to perfection in the Josper oven to highlight their natural juiciness and depth of flavor. Expertly prepared, tender meat is paired with fresh, innovative ingredients, complemented by delicate sauces and surprising garnishes.*

*Each cut becomes an invitation to a sensory journey, creating dishes that tell a story every time.*

*The modern and welcoming atmosphere of our steakhouse adds a touch of refinement, transforming every meal into a special moment dedicated to the passion for gastronomy.*

*We invite you to discover the magic of our new menu, where tradition meets innovation, and every meal becomes a celebration of taste.*

Executive Chef  
Manuel Betto Pecori

Chef de Cuisine  
Mihai Laurențiu Valentin



# PRIME

STEAK & SEAFOOD

## MENU

### | SMALL BITES |

Selecție de Jamon Maturat Dry

*Aged Jamon Selection*

Mangaliță 28 luni

*Mangalica 28 months*

100 g, 130 lei

Cebo Iberico 32 luni

*Cebo Iberico 32 months*

100 g, 130 lei

Pata Negra 48 luni

*Pata Negra 48 months*

100 g, 195 lei

Stridii Gillardeau No.5 (comandă minimă 3 bucăți)

Sos Mignonette, lămâie

*No. 5 Gillardeau Oysters (minimum order 3 pieces)*

*Mignonette sauce, lemon*

20 lei / buc

20 lei / pc

Crostini Toscani cu ficăței de pui, ceapă murată

*Crostini Toscani with chicken liver and pickled onion*

140 g, 45 lei

# P R | M E

STEAK & SEAFOOD

## | SELECȚIE DE CAVIAR • CAVIAR SELECTION |

### MAISON KAVIARI PARIS

Oscietre Prestige	30 g, 390 lei
Oscietre Prestige	50 g, 590 lei
Kristal Selection	30 g, 450 lei
Kristal Selection	50 g, 650 lei

*Servite cu pâine prăjită și unt / Served with toast and butter*

## | APERITIVE RECI • COLD STARTERS |

Vitello tonnato cu capere și roșii cherry <i>Vitello tonnato with capers and cherry tomatoes</i>	200 g, 95 lei
Tartar de vită Black Angus, unt, pâine prăjită <i>Black Angus beef tartare, butter, toast</i>	180 g, 110 lei
Foie Gras au torchon, brioche, dulceață de ceapă <i>Foie Gras au torchon, brioche, onion jam</i>	150 g, 120 lei
Carpaccio de vită Black Angus, maioneză picantă, rucola și parmezan <i>Black Angus beef carpaccio, spicy mayonnaise, arugula and parmesan</i>	140 g, 95 lei
Măduvă de vită coaptă cu parmezan, hrean, ceapă murată și pâine prăjită <i>Beef bone marrow baked with parmesan, horseradish, pickled onion and toast</i>	400 g, 70 lei
Hummus cu chimion și ragu de miel, pâine prăjită <i>Hummus with cumin and lamb ragu, toast</i>	150 g, 65 lei

# P R | M E

STEAK & SEAFOOD

## | APERITIVE RECI • COLD STARTERS |

Carpaccio de sfeclă roșie, brânză de capră, alune de pădure, miere trufată  
*Beetroot carpaccio, goat cheese, hazelnuts, truffled honey* 150 g, 65 lei

Vânăta la Josper cu brânză de capră, ardei copt și fulgi de usturoi  
*Josper grilled eggplant with goat cheese, bell pepper and garlic flakes* 300 g, 70 lei

## | SUPE • SOUPS |

Supă Catalană cu fructe de mare  
*Seafood Catalan soup* 350 g, 95 lei

Tafelspitz cu obrăjori de vită, legume și hrean proaspăt  
*Tafelspitz with slow-cooked beef cheeks, vegetables and horseradish* 350 g, 95 lei

## | SALATE • SALADS |

Salată verde cu Roast Beef, parmezan, roșii cherry  
*Green salad with Roast Beef, parmesan, cherry tomatoes* 200 g, 85 lei

Salată Prime, mix de salate, spumă de brânză de capră, roșii uscate  
*Prime salad, salad mix, goat brine cheese, sun-dried tomatoes* 200 g, 70 lei

Salată romană la Josper cu mușchi de vită, sos de iaurt cu tahini  
*Romaine salad in Josper with beef tenderloin, yogurt with tahini sauce* 200 g, 90 lei

'Smashed' Burratina, vinete, roșii proaspete și uscate, crutoane de pâine, busuioc  
*'Smashed' Burratina, eggplant, fresh and sun-dried tomatoes, croutons, basil* 200 g, 80 lei



BALVANYOS  
RESORT

## Balvanyos Resort - Intimate retreat and wild escapes. Enjoy Life.

The perfect place to escape from the hectic urban life for individuals and families, for groups and corporate clients.

**Rooms with breathtaking views:** Individually designed rooms in 4-star hotels and villas, with high standard facilities in order to meet the needs of our guests offering comfort, relaxation and unforgettable experiences while savoring the breathtaking views.

**Relaxation and vitality at Grand Santerra Spa:** an oasis of tranquility with 7 swimming pools, 3 saunas, a steam bath, tropical rain shower, a salt room, and a modern fitness room with indoor and outdoor area. Whether you opt for the thermal circuit or other spa treatments, you will take a step toward improving your lifestyle and healthcare.

**Gastronomical destination - flavorful culinary experiences:** three different restaurants offer enhanced culinary experiences that can take you on a flavorful journey. **The Forest restaurant, GastroLab Restaurant & Terrace, The Fork Restaurant** promises unique dishes and wines, genuine service in elegant atmosphere.

**Tailor made events:** modern conference rooms and an elegant event hall can host your corporate events, business meetings and family events as well.

**Activities & entertainment:** Balvanyos Adventure Park is for adrenalin seekers. Guided hiking tours, trips with electric cars and bikes, off road, bear observatory and many other organized activities will make your holiday unforgettable.

---

GRAND HOTEL BALVANYOS, Km 23 Dn 11c Jud. Covasna

email: rezervari@balvanyosresort.ro, tel.: +40 267 360 700 +40 786 513 809 • [www.balvanyosresort.ro](http://www.balvanyosresort.ro)     balvanyosresort



# PRIME

## STEAK & SEAFOOD

### | PASTE ȘI RISOTTO • PASTA AND RISOTTO |

Tagliolini cu homar și roșii cherry 350 g, 145 lei  
*Lobster tagliolini with cherry tomatoes*

Tagliatelle cu ragu de berbecuț, brânză maturată de oaie 300 g, 95 lei  
*Tagliatelle with lamb ragu, sheep aged cheese*

Mac and Cheese Wagyu 300 g, 115 lei  
*Wagyu Mac and Cheese*

Tagliatelle cu trufe, sos cremos de ciuperci și trufe negre românești 300 g, 95 lei  
*Truffles tagliatelle, creamy mushrooms and Romanian truffles sauce*

Risotto cu creveți și sparanghel 300 g, 95 lei  
*Shrimps and asparagus risotto*

### | PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE • FISH AND SEAFOOD |

Ceviche de biban, cremă de avocado, lime, busuioc 150 g, 85 lei  
*Sea Bass Ceviche with avocado cream, lime, basil*

Creveți de Ecuador AOP cu usturoi, pătrunjel, chili 175 g, 80 lei  
*AOP Ecuador Prawns with garlic, parsley, chili*

Baby calamari prăjiți, maioneză picantă, lime, ardei iute 200 g, 80 lei  
*Fried baby calamari, spicy mayonnaise, lime, chili pepper*

# P R | M E

## STEAK & SEAFOOD

### | PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE • FISH AND SEAFOOD |

Caracatiță în stil Galician gătită lent, cartofi, usturoi 250 g, 120 lei  
*Galician-style slow-cooked octopus, potatoes, garlic*

Langustine la Jospier, cu sos beurre blanc 250 g, 130 lei  
*Jospier touched langoustines with beurre blanc*

File de Biban, sparanghel, sos Mediteranean cu capere, roșii cherry, măslina 280 g, 110 lei  
*Sea Bass Fillet, asparagus, Mediterranean sauce with capers, cherry tomatoes, olives*

Tataki de ton, salată de alge wakame, sos tamarind, sos maio-wasabi 200 g, 95 lei  
*Tuna tataki, wakame salad, tamarind sauce, mayo-wasabi sauce*

Pește proaspăt gătit în crustă de sare, cuptor, sau la grătar (întreabă ospătarul)  
*Fresh fish baked in salt crust, oven or grilled (ask your waiter)*

Biban de mare / *Sea Bass* 38 lei/ 100 g

Dorada / *Sea Bream* 39 lei/ 100 g

Calcan / *Turbot* 42 lei/ 100 g

# P R | M E

## STEAK & SEAFOOD

### | MEAT |

Prime Burger Vită Black Angus, sos roz cu murături, salată, brânză cheddar, cartofi prăjiți <i>Prime Burger</i> <i>Black Angus beef, pickles, pink sauce, lettuce, cheddar cheese, homemade fries</i>	350 g, 95 lei
Șnitel de vițel 'ureche de elefant', salată de cartofi, lămâie *recomandat pt. 2 persoane <i>Veal schnitzel 'elephant ear', potato salad, lemon</i> *recommended for two	490 g, 180 lei
Brisket Black Angus România, slow-cooked, salsa verde, salată Coleslaw <i>Home-smoked Black Angus Brisket Romania, green salsa, Coleslaw</i>	300 g, 95 lei
Coastă de vită, sos barbeque, salată Coleslaw <i>Beef rib, BBQ sauce, Coleslaw</i>	400 g, 115 lei
Ceafă de porc Iberico, gătită lent în bere neagră, piure de cartofi și ardei copt <i>Slow-cooked Iberico pork neck, mashed potatoes and roasted pepper</i>	350 g, 110 lei
Pastramă de berbecuț cu mămăligă și dovlecei <i>Lamb pastrami with polenta and zucchini</i>	300 g, 95 lei
Cotlet de miel Noua Zeelandă, texturi de vinete <i>New Zealand lamb chops, eggplant textures</i>	400 g, 150 lei

# PRIME

STEAK & SEAFOOD

ATINSE DE JOSPER  
JOSPER TOUCHED

## CUT-URI SPECIALE • SPECIAL CUTS

Picanha Black Angus Farm, România <i>Picanha Black Angus Farm, Romania</i>	45 lei / 100 g
Antricot Black Angus Uruguay, grain-fed <i>Rib Eye Black Angus Uruguay, grain-fed</i>	62 lei / 100 g
Muşchi de vită, Argentina <i>Beef Tenderloin, Argentine</i>	70 lei / 100 g
Tomahawk bone-in Black Angus grass-fed, grain-finished, Australia	60 lei / 100 g
Tomahawk de mangalița, Ungaria <i>Mangalica tomahawk, Hungary</i>	58 lei / 100 g
Vrăbioară Aberdeen grain-fed, Australia <i>Striploin Aberdeen grain-fed, Australia</i>	62 lei / 100 g
T-bone, grass-fed, grain-finished USDA Prime, Creekstone, USA	79 lei / 100 g
Porterhouse bone-in, grass-fed, grain-finished USDA Prime, Creekstone, USA	79 lei / 100 g
Vrăbioară Wagyu, A5 Miyazaki, Japonia <i>Striploin Wagyu, A5 Miyazaki, Japan</i>	275 lei / 100 g

Toate preparatele de mai sus vin însoțite de 1 sos (la alegere: chimichurri, béarnaise, piper verde, barbeque, tamarind)  
*All of the above come with 1 sauce included (choice of chimichurri, béarnaise, green pepper, BBQ, tamarind)*

# P R | M E

STEAK & SEAFOOD

## | SOSURI EXTRA • EXTRA SAUCES |

Sos Chimichurri <i>Chimichurri sauce</i>	50 ml / 20 lei	Sos aioli <i>Aioli sauce</i>	50 ml / 20 lei
Sos Béarnaise <i>Béarnaise sauce</i>	50 ml / 20 lei	Sos barbeque <i>BBQ sauce</i>	50 ml / 20 lei
Sos de piper verde <i>Green pepper sauce</i>	50 ml / 20 lei	Sos tamarind <i>Tamarind sauce</i>	50 ml / 20 lei
Salsa verde <i>Green salsa</i>	50 ml / 20 lei	Trufă neagră din Transilvania <i>Black Romanian Truffle from Transylvania</i>	15 lei / 1g

Creekstone Farms ridică standardele de calitate premium cu carne de vită selectată manual pentru excelență și crescută exclusiv în SUA.

*Creekstone Farms raises the standards for premium quality with beef hand-selected for excellence and raised exclusively in the U.S.A.*

Carnea de vită 100% Black Angus în toate produsele asigură marmorarea și gustul optim.

*100% Black Angus Beef across all products ensures optimal marbling and flavor.*



**GASTROLAB**  
WINE & FOOD EXPERIENCE

Monday - Sunday:  
11:00 - 00:00

Aviatorilor boulevard no. 8

+40 312 296 691  
rezervari@gastrolab.ro  
www.gastrolab.ro/piatavictoriei

 GastroLabPiatavictoriei  
 gastrolab\_piatavictoriei

### “We are what we eat” says an old wisdom.

We realized our menu using old recipes from Moldova, Transylvania and Szeklerland. We tried to bring a bit of the regional traditional cuisine from these places, where the mangalica pig, the trout from the mountain spring, game meat, best quality paprika, borsch, horseradish, tarragon & lovage have the supremacy of authentic taste.

We did not avoid proposing classic ingredients from all over the world, of an exceptional quality that convinced and delighted us, which we prepare and cook in an authentic style.

Our program contains carefully selected wines that pair along very well with our menus, as to enhance your overall dining experience.



# P R | M E

STEAK & SEAFOOD

| GARNITURI • SIDE DISHES |

Cartof copt cu brânză și smântână ușor picantă <i>Double baked potato with cheese and spicy crème fraiche</i>	200 g, 35 lei
Cartofi prăjiți cu coajă <i>Skin-on fries</i>	150 g, 35 lei
Piure de cartofi/ cu trufe <i>Mashed potatoes/ with truffles</i>	180 g, 35 lei/ 50 lei
Salată de fenicul cu chives <i>Fennel salad with chives</i>	150 g, 39 lei
Cartofi baby confiați, pătrunjel, usturoi <i>Baby potatoes confit, parsley, garlic</i>	250 g, 39 lei
Legume la jar <i>Charred vegetables</i>	200 g, 39 lei

# PRIME

STEAK & SEAFOOD

| GARNITURI • SIDE DISHES |

Salată mixtă de sezon <i>Mixed seasonal salad</i>	125 g, 39 lei
Salată Coleslaw <i>Coleslaw salad</i>	200 g, 39 lei
Salată de ardei copti <i>Red bell pepper salad</i>	200 g, 50 lei
Baby broccoli tras în unt <i>Buttered baby broccolini</i>	125 g, 45 lei
Sparanghel verde soté <i>Sautéed green asparagus</i>	120 g, 45 lei
Baby spanac soté <i>Sautéed baby spinach</i>	150 g, 42 lei

# P R | M E

STEAK & SEAFOOD

| DESERT • DESSERT |

Prăjitură Opera - clasică franceză  
*Opera cake - french classic* 150 gr, 50 lei

Înghetată decadentă  
*Ice cream decadence* 150 gr, 50 lei

Citron Meringue  
*Lemon Meringue* 150 g, 50 lei

Lava cake cu fulgi de migdale și înghețată de vanilie  
*Almond flakes lava cake with vanilla ice cream* 150 g, 48 lei

Zabaglione cu 'limbi de pisică'  
*Zabaglione with cats' tongues* 150 g, 48 lei

Platou de brânzeturi, fructe uscate, nuci, smochine, dulceață  
*Cheese board, dry fruits, walnuts, figs, jam* 250g, 120 lei

Pentru orice întrebări referitoare la alergeni, valorile nutriționale sau ingredientele utilizate (inclusiv folosirea eventualelor ingrediente congelate), adresați-vă personalului de servire.

*For any enquiries regarding allergens, nutritional values or the ingredients used (including the possible use of frozen ingredients), please address them to your server.*

Pentru grupuri mai mari de 8 persoane, vom adăuga automat o taxă de serviciu de minim 12%.

*For groups larger than 8 people, we will automatically add a service charge of at least 12%.*

Coperto 9 lei/ pers.



**BUCHAREST**  
**PEAKTURE**  
**HOTELS**

**Located in the heart of Bucharest, this centrally located boutique hotel is the ideal point of departure for exploring every aspect of the city.**

**Our rooms** / Our stylishly designed rooms radiate warm elegance and comfort. The careful selection of high-quality fabrics and finest textiles enhance the unique ambiance of the rooms and ensure a memorable stay for all.

**Eat and drink in style!** / start your day right at PEAKTURE HOTEL with a wide selection of home-made, local and international breakfast goodies.

During the day you can enjoy quick bites and light dishes at our wine bistro in the lobby.

For the wine enthusiasts, we have an outstanding selection of Romanian and international wines.

**Conferences, meetings, events** / PEAKTURE HOTEL is the perfect venue for your meetings, conferences or events with an ideal location, contemporary interior design and state-of-the-art amenities. A dedicated team of staff is available to assist in organizing your event at the PEAKTURE HOTEL.

---

+40 21 3029 280 • reservation.elisabeta@peakturehotels.com • www.peakture.ro

Slanic street no.26 030242 , Bucharest, Romania  PeaktureHotelBucharest  Peakture\_hotel\_bucharest



# P R | M E

STEAK & SEAFOOD

## DRINKLIST

### | APERITIVO MOMENT |

Aperol Spritz ( <i>Prosecco, Aperol, soda</i> ) 250 ml	55 lei
Campari Spritz ( <i>Campari, Prosecco, soda</i> ) 250 ml	55 lei
Kir Royale ( <i>Champagne Remy Chastellier Brut Reserve, Crème de Cassis</i> ) 150 ml	55 lei
Hugo ( <i>Prosecco, elderflower syrup, fresh lime &amp; mint, soda</i> ) 250 ml	55 lei
Royale Fizz ( <i>Tanqueray Blackcurrant, lemonade &amp; sparkling wine</i> ) 350 ml	55 lei

### | CLASSICS AND NOT ONLY |

Pornstar Martini ( <i>Ketel One Vodka, passion fruit purée, vanilla syrup</i> ) 150 ml	55 lei
Espresso Martini ( <i>Espresso, Ketel One &amp; chocolate liqueur</i> ) 150 ml	55 lei
Mojito ( <i>white rum, lime &amp; mint, sugar syrup and soda</i> ) 200 ml	50 lei
Sevilla Negroni ( <i>Tanqueray Sevilla, Cinzano 1757, Campari</i> ) 120 ml	50 lei
Amaretto Sour ( <i>Amaretto Disaronno, Sweet &amp; Sour</i> ) 220 ml	50 lei
Bloody Mary ( <i>Ketel One Vodka, tomato juice, lime, Wocheestershire, Tabasco</i> )	50 lei

### | MOCKTAILS - NON ALCOHOLIC |

Fusion ( <i>raspberry and strawberry purée, orange &amp; cranberry juice</i> ) 250 ml	40 lei
Virgin Mojito ( <i>lime wedges, mint, simple syrup and soda</i> ) 250 ml	40 lei

# P R | M E

## STEAK & SEAFOOD

### | GIN & TONIC |

Classic Tanqueray 350 ml	50 lei
<i>(Tanqueray Gin, lime wedges &amp; San Pellegrino tonic water)</i>	
No.10 350 ml	60 lei
<i>(Tanqueray 10, sliced grapefruit &amp; San Pellegrino tonic water)</i>	
Flores de Sevilla 350 ml	60 lei
<i>(Tanqueray Sevilla, orange wedges &amp; San Pellegrino tonic water)</i>	
Hendrick `s Fever 350 ml	65 lei
<i>(Hendrick `s Gin, cucumber slices, Double Dutch Cucumber &amp; Watermelon tonic water)</i>	
Forest 350 ml	60 lei
<i>(Brockman `s Gin, pink grapefruit, fresh blueberries, forest fruit Monin purée, San Pellegrino tonic water)</i>	
Drive Safe 0% Alcohol 200 ml	55 lei
<i>(Tanqueray 0, Double Dutch tonic water, fresh lime twist)</i>	

### | GIN SELECTION |

Tanqueray 10 47.3%	35 lei	Gin Mare Mediterranean 42.7%	50 lei
Tanqueray Royale 41.3%	40 lei	Monkey 47 47%	55 lei
Tanqueray Rangpur 43.1%	40 lei	Hendrick's 41.5%	55 lei
Tanqueray 0 (0% Alcohol)	30 lei	Ki No Bi Artisan 45.7%	55 lei
Moonlight (Romanian Gin) 40 %	45 lei	The Botanist 46%	55 lei
Gordon's Pink 37.5 %	35 lei		

# P R | M E

## STEAK & SEAFOOD

### | FRUIT BRANDY |

	40 ml
Palincă Jamy Prune	40 lei
Palincă Jamy Caise	40 lei
Palincă Jamy Gutui	40 lei
Palincă Jamy Pere "Williams"	40 lei
Palincă Jamy Coacăze Negre	40 lei
Palincă Jamy Zmeură	60 lei

### | LIQUEURS • VERMOUTHS & DIGESTIVES |

Aperol 11%	35 lei
Campari 25%	35 lei
Cinzano 1757 16%	35 lei
Amaro Averna 29%	35 lei
Amaro Montenegro 23%	35 lei
Amaretto Disaronno 28%	35 lei
Baileys Irish Cream 17%	35 lei
Unicum Szilva Prune 35%	35 lei
Unicum Riserva 40%	45 lei
Fernet Branca 39%	45 lei
Branca Menta 28%	40 lei
Limoncello Bottega 30%	40 lei

### | WHISKEY • SCOTCH SINGLE MALT |

LOWLANDS	40 ml
Auchentoshan Three Wood 43%	50 lei
HIGHLANDS	
Oban 14 Y.O 43%	60 lei
Glenmorangie Quinta Ruban 46%	60 lei
Glenmorangie Signet 46%	170 lei
Macallan Double Cask 12 Y.O 40%	70 lei
Tullibardine 25 Y.O 43%	160 lei
ISLAY	
Lagavulin 16 Y.O 43%	80 lei
Laphroaig 10 Y.O 40%	60 lei
Ardbeg Uigedail 54.2%	70 lei
SPEYSIDE	
Glenlivet 15 Y.O 40%	60 lei
Glenfiddich 18 Y.O 40%	70 lei
WHISKEY - SCOTCH BLENDED	
Haig Club 40%	40 lei
Johnnie Walker Black Label 40%	40 lei
Johnnie Walker Blue Label 40%	140 lei
IRISH WHISKEY	
Roe & Co. Irish Whiskey 45%	40 lei
JAPANESE	
Hibiki Japanese Harmony 43%	90 lei
Nikka from the Barrel 51.4 %	60 lei
Kurayoshi 43%	100 lei



# INdiVINO

THE WINE STORE

Monday - Saturday: 09:00 - 21:00  
Sunday: 10:00 - 18:00

Str. George Bacovia,  
Nr. 1, parter, Voluntari

+40 786 513 806  
pipera@indivino.ro  
www.indivino.ro

 INdiVINO Pipera  
 indivino\_pipera

“EXPLORE THE WORLD IN EVERY SIP!”

INdiVINO is a unique space where wine lovers can explore a carefully curated selection of wines from all over the world. With over 1000 wines available, the store also offers an exquisite range of champagnes, spirits, and cigars. For a more indulgent experience, the delicatessen section boasts quality cured meats, cheeses, jams, chocolates, and more, making it the perfect place to discover fine tastes.



# P R | M E

STEAK & SEAFOOD

## | WHISKEY • SCOTCH SINGLE MALT |

BOURBON & TENNESEE	40 ml
Bulleit Rye 45%	40 lei
Jack Daniel's Single Barrel 45 %	50 lei

## | VODKA |

Ketel One 40%	40 lei
Ciroc 40%	50 lei
Beluga Noble 40%	50 lei
Belvedere 40%	50 lei
Grey Goose 40%	60 lei

## | TEQUILA |

Don Julio Blanco 38%	50 lei
Don Julio Reposado 38%	90 lei
Don Julio 1942 38%	180 lei
Clase Azul Reposado 40%	240 lei
Clase Azul Plata 40%	170 lei

## | RUM |

Zacapa X.O. 40%	110 lei
Diplomatico Reserva Exclusiva 40%	50 lei
Diplomatico Single Vintage 2005 43%	90 lei
Kuna Davidoff Cigar Cask Finish 42%	130 lei
Bumbu XO	40 lei
Pampero Aniversario 40%	40 lei
Dictador 20 YO 40%	50 lei
Don Papa 40%	50 lei
Diplomatico Ambassador 47%	250 lei

## | COGNAC |

Remy Martin V.S.O.P Fine de Champagne 40%	40 ml
Remy Martin X.O 40%	60 lei
Remy Martin Louis XIII 40%	140 lei
Hennessy XO 40%	1200 lei
Hennessy Paradis	180 lei
Hine Rare VSOP 40 %	60 lei
De Luze Fine Campagne 40%	290 lei
Jules Gautret XO 40%	160 lei
Château Montifaud Majestic XO 40%	160 lei

## | ARMAGNAC |

Samalens VSOP 40 %	60 lei
Samalens Vieille Relique 42%	90 lei
Samalens Vintage 1992, 1993 40%	110 lei
De Montal Vintage 1981, 1983 40%	90 lei
Gelas 18 YO 40 %	80 lei
Monluc XO 40 %	120 lei

## | BEER |

Stella Artois 5% 330 ml	30 lei
Stella Artois N.A. 0% 330 ml	30 lei
Corona Extra 4.6% 355 ml	35 lei
Csiki Gold 6% 500 ml	35 lei
Csiki Barna Sör - Brună 500 ml	35 lei

# P R | M E

STEAK & SEAFOOD

## | WATER STILL • SPARKLING |

Acqua Panna 750 ml	35 lei
San Pellegrino 750 ml	35 lei
Acqua Panna 250 ml	25 lei
San Pellegrino 250 ml	25 lei
Fresh (portocale, grapefruit, mixt) 200 ml	35 lei
Limonadă miere & mentă 250 ml	35 lei
Coca-Cola   Fanta   Sprite 250 ml	25 lei
San Pellegrino Aranciata/Limonata/Tonic 330 ml	25 lei
Bundaberg Ginger Beer 375 ml	35 lei

## | COFFEE • TEA • HOT CHOCOLATE |

Espresso 30 ml	20 lei
Espresso Macchiato 40 ml	20 lei
Double Espresso 60 ml	30 lei
Cappuccino 120 ml	35 lei
Latte Macchiato 160 ml	35 lei
Flat White 140 ml	35 lei
Ceai Demmers - diverse sortimente/various flavours 250 ml	25 lei
Ciocolată caldă - diverse sortimente/various flavours 120 ml	30 lei