



GASTROLAB
WINE & FOOD EXPERIENCE

**“Bucătăria este o limbă prin care se poate exprima armonie, fericire, frumusețe, poezie, complexitate, magie, umor, provocare, cultură.”
(Ferran Adrià)**

Am creat acest meniu, din dragoste de a găti, utilizând rețete vechi din toate regiunile istorice din România. Am încercat să aducem un pic din bucătăria de pe aceste meleaguri străvechi, acolo unde porcul de mangalița, păstrăvul de izvor de munte, vânatul, boia de cea mai bună calitate, borșul, hreanul, tarhonul și leușteanul dețin supremația gustului autentic. Cum bucătăria modernă este fără hotare, nu ne-am ferit să propunem și ingrediente clasice din toată lumea, de o calitate excepțională care ne-au convins și ne-au încântat și pe care ne străduim să le gătim într-un stil autentic. La noi veți găsi lângă bunătățile locale, pește și fructe de mare proaspete aduse săptămânal din țările mediteraneene, cea mai bună vită de pe mai multe continente, jambon de Pata Neagra și mangalița, de cea mai bună calitate. Vă prezentăm toate aceste preparate, într-un mod așa cum îi stă bine unui restaurant urban și inovativ. Gastronomia românească este un tezaur, care trebuie păstrat și dezvoltat mai departe.

“A kitchen is a language through which harmony, happiness, beauty, poetry, complexity, magic, humor, challenge and culture can be expressed.” (Ferran Adrià)

This menu was created with a deep love for cooking, inspired by traditional recipes from all historical regions of Romania. Our intention was to bring to the table the essence of regional cuisine - from places where Mangalica pork, mountain spring trout, game meat, premium paprika, borscht, horseradish, tarragon, and lovage define the richness of authentic flavors. As modern cuisine knows no borders, we have also embraced exceptional classic ingredients from around the world - products that inspired and delighted us - prepared and cooked with respect for their origins and authenticity. Alongside local specialties, you will find fresh fish and seafood delivered weekly from Mediterranean countries, the finest beef sourced from several continents, as well as premium Pata Neagra and Mangalica ham. All these dishes are presented through the lens of a modern, innovative dining experience. We believe Romanian gastronomy is a true treasure - one that deserves to be preserved, celebrated, and continuously reimagined.

**Costel HORGA
Executive Chef**



For the very BEGINNING

Bruschete cu trufe și parmezan / Bruschete cu roșii și busuioc 150g/ 39 lei
Bruschettas with truffle and parmesan / Tomato and basil bruschettas 150g/ 39 lei

Hummus cu ardei kapia copt 160g/ 42 lei
Hummus with roasted kapia pepper 160g/ 42 lei

Carpaccio de roșii cu tapenadă de măsline și ierburi aromatice 220g/ 38 lei
Tomato carpaccio served with olive tapenade and aromatic herbs 220g/ 38 lei

Burratina cu roșii de sezon și căpșuni 270g/ 54 lei
Burratina with seasonal tomatoes and strawberries 270g/ 54 lei

Salată de vinete cu roșii de sezon și ceapă roșie 180g/ 39 lei
Eggplant salad with seasonal tomatoes and red onion 180g/ 39 lei

Ceviche de biban cu lime și ardei iute 140g/ 69 lei
Sea Bass ceviche with lime and hot pepper 140g/ 69 lei

Icre tarama, ceapă roșie, ulei de leuștean 130g/ 40 lei
Roe salad, red onion, lovage oil 130g/ 40 lei

Creveți trași la tigaie cu usturoi și ardei iute 220g/ 69 lei
Pan fried shrimps with garlic and hot pepper 220g/ 69 lei

Creier de vițel cu semințe rumenite, salată Waldorf 180g/ 67 lei
Deep fried veal brain coated in browned seeds, Waldorf salad 180g/ 67 lei

PLATOURI to share / PLATTERS to share

Platou de Charcuterie 250g/ 95 lei

(cârnați de cerb, pastramă de cerb, cârnaț picant de porc, salam de mangană, ceapă roșie, muștar)

Charcuterie Platter 250g/ 95 lei

(venison sausages, venison pastrami, pork spicy sausage, mangalica salami, red onion, mustard)

Platou de brânzeturi românești și internaționale 200g/ 98 lei

Romanian & international cheese variations 200g/ 98 lei

Platou vegetarian - bune de întins 250g/ 57 lei

(hummus, zacusă, salată de vinete, icre tarama, chipsuri de pâine)

Vegetarian platter - good to spread 250g/ 57 lei

(hummus, zacusca, eggplant salad, roe salad, bread chips)

Mix de măsline 20 lei/ 100g

Olive mix 20 lei/ 100g

Charcuterie fină

Fine Charcuterie

Jamon de mangană maturat 28 luni 110 lei/ 85g

Mangalica ham aged 28 months 110 lei/ 85g

Jamon Iberico maturat 28 luni 125 lei/ 85g

Iberico ham aged 28 months 125 lei/ 85g



You go GREEN

Salată de baby spanac cu miso, parmezan și trufe (vegetarian) 200g/ 55 lei

Baby spinach salad with miso, parmesan and truffles (vegetarian) 200g/ 55 lei

Salată romană crocantă, piept de pui succulent, sos Caesar cu anșoa, parmezan 320g/ 65 lei

Crisp romaine lettuce and juicy chicken breast, tossed in a smooth Caesar dressing with anchovies, finished with shaved parmesan 320g/ 65 lei

Salată Grecească cu roșii de sezon, castraveți crocanți, ardei gras, ceapă roșie, brânză feta și măslina Kalamata 350g/ 57 lei

Greek Salad with seasonal tomatoes, crisp cucumbers, bell pepper, red onion, feta cheese, and Kalamata olives 350g/ 57 lei

Salată cu creveți, avocado și ananas, vinegretă cu lime și ardei iute 300g/ 67 lei

Shrimp salad, avocado and pineapple, lime and chili pepper vinaigrette 300g/ 67 lei

Super-super-super SOUP

Disponibil până la ora 18:00 / Available until 6 PM

Supă gulaș din obrăjori de vită și cartofi 300g/ 49 lei

Goulash soup with beef cheeks and potatoes 300g/ 49 lei

Ciorbă de burtă fără burtă cu ciuperci pleurotus, smântână și usturoi 280g/ 38 lei

“Tripe” sour soup (without tripe) with oyster mushrooms, sour cream and garlic 280g/ 38 lei

Supă de pește și fructe de mare, ușor picantă, pâine prăjită cu usturoi 320g/ 86 lei

Fish and seafood soup, slightly spicy, served with garlic toast 320g/ 86 lei

Supa/ciorba zilei 300g/ 38 lei (întreabă ospătarul)

Soup of the day 300g/ 38 lei (ask your waiter)

BREAD BASKET

Coș cu pâine servit cu untul casei 200g/ 18 lei

Bread basket and homemade butter 200g/ 18 lei

The MAIN section

4 mici din carne de vânat în mantie crocantă, cartofi trași la tigaie, muștar de casă 290g/ 67 lei
4 skinless game meat sausages in a crispy coating, pan-seared potatoes, homemade mustard 290g/ 67 lei

Vrăbioară de miel la grătar, cartofi zdrobiți, hrean și ceapă murată 550g/ 148 lei
Grilled lamb sirloin, smashed potatoes, horseradish, and pickled onions 550g/ 148 lei

Secreto Iberico, salată verde, salsa de ierburi aromatice 280g/ 125 lei
Pork Iberico secreto, green salad, aromatic herbs salsa 280g/ 125 lei

Obrăjori de vită în sos de vin roșu, piure de cartofi cu trufe, fasole verde 350g/ 98 lei
Beef cheeks in red wine sauce, mashed potatoes with truffles, green beans 350g/ 98 lei

Șnițel vienez din rump steak de vițel, salată austriacă de cartofi 350g/ 95 lei
Wiener Schnitzel from veal rump steak, Austrian potato salad 350g/ 95 lei

Burger din carne de vită Black Angus, brișă, sos cremos Thousand Island și brânză cheddar, cartofi prăjiți proaspeți cu parmezan 470g/ 69 lei
Black Angus beef burger, brioche bun, creamy Thousand Island dressing and cheddar cheese, fresh fries with parmesan 470g/ 69 lei

Steak din carne de vită Uruguay (Bolar Blade), cartofi prăjiți crocanți cu parmezan și sos de piper verde 370g/ 91 lei
Uruguayan beef steak (Bolar Blade), crispy fries with parmesan and green peppercorn sauce 370g/ 91 lei

Antricot de vită de Uruguay (grain-fed), cartofii casei și salată crocantă, salsa de ierburi aromatice 400g/ 209 lei
Uruguay beef Rib Eye (grain-fed) with house potatoes and crunchy salad, aromatic herbs salsa 400g/ 209 lei

Mușchi de vită Uruguay, piure de țelină cu trufe și sos bordelaise 290g/ 169 lei
Uruguay beef tenderloin, celery purée with truffles and bordelaise sauce 290g/ 169 lei



PRIME

STEAK & SEAFOOD

LUNCH Monday to Saturday: 12.30 - 16.00,
Sunday: 13.00 - 17.00
DINNER Monday to Saturday: 18.00 - 23.00,
Sunday: 18.00 - 22.00

Radisson Blu Hotel Calea Victoriei 63 – 81

+40 786 513 799

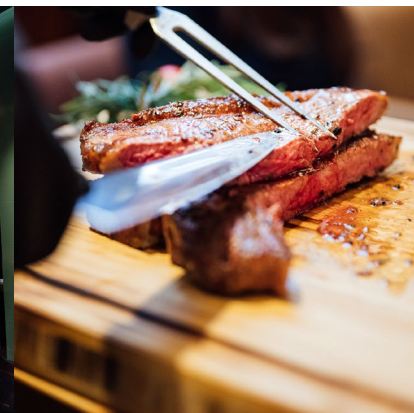
contact@primethesteakhouse.com

www.primethesteakhouse.com

  [primesteaksandseafoodseafood](https://www.instagram.com/primesteaksandseafoodseafood)

“If it ain't touched by the hellish charcoals, it ain't cooked by us.”

Prime Steakhouse has reopened its doors to connoisseurs with a meticulously crafted concept centered around a vision that our team has dubbed 'touched by the ember.' This ambitious concept aims to create a completely new Steakhouse experience for gastronomy enthusiasts, ingeniously blending the old with the new, meticulously reconstructing classic 'à la carte' recipes with modern avant-garde ones, from appetizers to desserts, using exclusively the glowing coals of the Josper and a smoker.



Special Prime Cuts Selection

Recommended to share for two

Tomahawk de mangalița Ungaria 49 lei/ 100g

cartofi confit cu usturoi și pătrunjel, salată de murături picante, sos de muștar

Hungarian mangalica Tomahawk 49 lei/ 100g

served with confit potatoes with garlic and parsley, and spicy pickle salad, mustard sauce

Tomahawk de vită Irlanda 55 lei/ 100g

cu os, acompaniat de sos de piper verde sau salsa de ierburi aromatice și cartofii casei

Beef Tomahawk Ireland 55 lei/ 100g

bone in, served with green pepper sauce or aromatic herbs salsa and house potatoes

Vrăbioară de vită Aberdeen Australia (grain-fed) 59 lei/ 100g

fără os, acompaniat de sos de piper verde sau sos Béarnaise și cartofii casei

Beef sirloin Aberdeen Australia (grain-fed) 59 lei/ 100g

boneless, served with green pepper or Béarnaise sauce, and house potatoes

Tomahawk de vită USDA Prime, Omaha cu os, 67 lei/ 100g

acompaniat de sos de piper verde sau salsa de ierburi aromatice și cartofii casei

USDA Prime Beef Tomahawk - bone in, Omaha 67 lei/ 100g

served with green pepper sauce or aromatic herbs salsa and house potatoes



River & SEA section

Stridii Speciales Gillardeau No.5 Papillon 19 lei/ buc
Oysters Speciales Gillardeau No.5 Papillon 19 lei/ piece

***se servesc cu unt și chipsuri de pâine, sos mignonette și lămâie**
served with bread chips and butter, mignonette sauce and lemon
****comandă minimă 3 bucăți / minimum order 3 pieces**

Baby calamari crocanți, sos cu cerneală de sepie și maioneză picantă 190g/ 71 lei
Crunchy Baby Squid, cuttlefish ink sauce & spicy mayo 190g/ 71 lei

Caracatiță ușor picantă în stil galician, rondele de cartofi și paprika 280g/ 129 lei
Galician-style octopus, mildly spicy, potato slices, and paprika 280g/ 129 lei

File de biban cu legume mediteraneene și salată rucola 270g/ 98 lei
Sea Bass fillet served with mediterranean vegetables and arugula salad 270g/ 98 lei

File de doradă în stil asiatic, en papillote servit cu legume verzi 280g/ 89 lei
Asian-style Sea Bream fillet, en papillote served with green vegetables 280g/ 89 lei

Platou de fructe de mare la grătar - de împărțit pentru 2 persoane
(baby calamari, creveți Black Tiger, caracatiță),
salată rucola cu roșii cherry, chimichurri 700g/ 270 lei
Grilled seafood platter - to share for 2 persons
(baby squid, Black Tiger shrimps, octopus),
arugula salad with cherry tomatoes, chimichurri 700g/ 270 lei

Pește proaspăt gătit în crustă de sare sau la grătar (întreabă ospătarul)
Fresh catch of the day (baked in salt crust or grilled) (ask your waiter)

Biban de mare (Sea Bass) / Dorada (Sea Bream) 30 lei/ 100g
Calcan (Turbot) 36 lei/ 100g
Limbă de mare (Dover Sole) 40 lei/ 100g
Creveți Black Tiger (Black Tiger shrimps) 36 lei/ 100g

***în funcție de disponibilitate / upon availability**

PASTA & VEGAN

Spaghetti A.O.P. cu creveți 250g/ 69 lei

Aglio olio e peperoncino spaghetti with prawns 250g/ 69 lei

Linguini cu mușchi de vită, ciuperci de pădure și sos de parmezan 360g/ 98 lei

Linguini with beef tenderloin, wild mushroom and parmesan sauce 360g/ 98 lei

Linguini cu fructe de mare 400g/ 98 lei

Seafood linguini 400g/ 98 lei

Spaghetti cu ragu de vițel 360g/ 75 lei

Veal ragout spaghetti 360g/ 75 lei

Vânată în crustă Panko cu sos de roșii, măline și anșoa, brânză cremoasă 370g/ 50 lei

Panko-crusted fried eggplant with tomato sauce, olives and anchovy, creamy cheese 370g/ 50 lei

Garnituri & Side Dishes

Salată verde / Green Salad 150g/ 25 lei

Salată rucola, roșii cherry, parmezan / Arugula salad, cherry tomatoes, parmesan 150g/ 32 lei

Cartofi confit cu usturoi și pătrunjel / Confit potatoes with garlic and parsley 150g/ 30 lei

Cartofi prăjiți proaspeți / Fresh-cut fries 150g/ 28 lei

Piure de cartofi / Mashed potatoes 150g/ 25 lei

Piure de cartofi cu trufe / Mashed potatoes with truffles 150g/ 35 lei

Broccolini Saute 100g/ 35 lei

Sparanghel la grill / Grilled asparagus 100g/ 35 lei

Legume la grill / Grilled vegetables 150g/ 30 lei

Murături / Pickles 150g/ 25 lei



The SWEETEST thing

Gălușcă Somlói 150g/ 39 lei

Somlói dumpling 150g/ 39 lei

Mousse de ciocolată, coulis de zmeură și busuioc 120g/ 37 lei

Chocolate mousse, raspberry and basil coulis 120g/ 37 lei

Crème Brûlée 120g/ 35 lei

Crème Brûlée 120g/ 35 lei

Parfait de nuci cu înghețată de vanilie 120g/ 37 lei

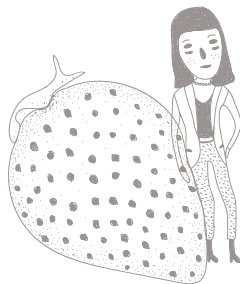
Walnut parfait with vanilla ice cream 120g/ 37 lei

Papanași cu dulceață de vișine sau afine 250g/ 39 lei

Traditional fried doughnuts with sour cherry or blueberry jam 250g/ 39 lei

Selecție de înghețată (3 cupe) 120g/ 40 lei

Ice Cream selection (3 scoops) 120g/ 40 lei



Cu orice întrebare referitoare la alergeni, valori calorice, ingrediente utilizate (inclusiv folosirea eventualelor ingrediente congelate), adresați-vă personalului de servire.

For any questions, regarding the allergens, caloric values, ingredients used (inclusive of the use of eventually frozen ingredients), please, ask your server.

Hidrate ME

Aqua Carpatica still / sparkling 330 ml/ 13 lei
Aqua Carpatica still / sparkling 750 ml/ 22 lei

Aqua Carpatica Flavoured Water 330 ml/ 13 lei
Lime & Mint / Peach & Mango / Strawberry & Elderflower / Apple / Pink Grapefruit / Raspberry

Acqua Panna | San Pellegrino still / sparkling 750 ml/ 28 lei

Soft DrinkS

Pepsi Cola / Pepsi Zero / Pepsi Cola Vintage / Pepsi Twist 250 ml/ 16 lei
Mirinda Orange 250 ml/ 16 lei
7UP Lemon Lime 250 ml/ 16 lei
Evervess Tonic 250 ml/ 16 lei
Lipton Lemon / Peach 250 ml/ 16 lei
San Pellegrino Tonic 330 ml/ 18 lei
San Pellegrino Ginger Beer 200 ml/ 20 lei

JuiCE & NectAR

Prigat Strawberry & Banana / Kiwi / Peach / Apple / Orange 250 ml/ 15 lei

Energy Drinks

Rockstar Original 250 ml/ 18 lei
Rockstar Xduration Berry 250 ml/ 18 lei
Red Bull 250 ml/ 20 lei
Fi-Ga Fiori di Guaranà 250 ml/ 22 lei

reFRESH ME

Fresh Juice - Orange / Grapefruit / Mix 300 ml/ 28 lei
Limonadă naturală cu mentă 300 ml/ 25 lei
Limonadă cu piure de mango 300 ml/ 26 lei
Socată artizanală 275 ml/ 20 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.

Starting from June 2024, we are offering 50 additional rooms, a new restaurant, a panoramic rooftop bar and last but not least an extension to our existing Spa which will lay all together on 4000 square meters.

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     balvanyosresort



Some CoffeeIN and other HOT STUFF

SPECIALTY COFFEE Le Piantagioni del Caffè
Origin: El Salvador, Finca Los Bellotos 100% Arabica

Espresso 30 ml/ 12 lei
Espresso Macchiato 40 ml/ 14 lei
Double Espresso 60 ml/ 16 lei
Latte Macchiato 260 ml/ 22 lei
Cappuccino 160 ml/ 20 lei
Flat White 200 ml/ 22 lei
Café Frappé 300 ml/ 26 lei

*opțiune decofeinizată disponibilă / *decaffeinated option available*

Lapte de ovăz / lapte de migdale +4 lei
Oat milk / Almond milk +4 lei

TEA time | Althaus Tea Selection

Ceai Althaus Plic 300 ml/ 20 lei

Herbal Tea

Classic Herbs (fenicul, mentă, mușețel, mentă verde)
Smooth Mint (mentă, mentă spicată, mate verde, gălbenele)
Fancy Chamomile (mușețel, petale de verbină lămâiță, măceșe)
Rooibos Vanilla Toffee (Rooibos, vanilie)

Green Tea

Jasmine Ting Yuan (jasmine verde)
Sencha Senpai (sencha verde)

Black Tea

English Breakfast St. Andrews (ceai negru)
Royal Earl Grey (ceai negru aromat cu ulei de bergamotă)

Fruit Infusion

Persischer Apfel (mere, măceșe, coajă de portocale, frunze de mure)
Red Fruit Flash (hibiscus, fructe de soc, măceșe, mere, căpșune)

Alte băuturi calde / Hot Chocolate

FoodNess Gourmet Milano - Neagră / Albă 200 ml/ 24 lei

Is it BEER you're looking for?

Bottle Beer

Csíki Blondă 6% / Csíki Krém Silver 4,5% 500 ml/ 22 lei

Csíki Brună 7% / Csíki Gold 6% 500 ml/ 23 lei

Leffe Blondă 6,6% / Leffe Brună 6,5% 300 ml/ 26 lei

Corona Extra 4,6% 355 ml/ 22 lei

Stella Artois 5% 330 ml/ 19 lei

Stella Artois NA 0% 330 ml/ 19 lei

Draught Beer

Estrella Galicia Especial 5,5%

250 ml/ 19 lei | 330 ml/ 22 lei

Save water. Drink VODKA.

40 ml

Ketel One 30 lei

Ciroc 32 lei

Beluga Noble 37 lei

Grey Goose 37 lei

Belvedere 38 lei

Stalinskaya Gold 25 lei



Room for RUM.

40 ml

Zacapa 23YO Solera 54 lei

Zacapa XO 79 lei

Diplomatico Reserva Exclusiva 34 lei

Diplomatico 2007 Single Vintage 68 lei

Kuna Davidoff Cigar Cask Finish 97 lei

Eminente Ron de Cuba 7YO 39 lei

Pyrat XO 32 lei

Don Papa 7YO 38 lei

Matusalem 15YO 32 lei

but first, TEQUILA

40 ml

Jose Cuervo Especial 25 lei
Don Julio Blanco 39 lei
Don Julio Reposado 51 lei
Don Julio Anejo 55 lei
Don Julio 1942 160 lei

Great, even if it's BLENDED

40 ml

Johnnie Walker Black Label 30 lei
Johnnie Walker Gold Label 42 lei
Johnnie Walker Blue Label 120 lei
Chivas 12YO 30 lei
Chivas 18YO 45 lei

A special occasion calls for a special SINGLE MALT

40 ml

Oban 14YO 45 lei
Singleton 12YO 30 lei
Talisker 10YO 34 lei
Lagavulin 16YO 65 lei
Laphroaig 10YO 39 lei
Glenfiddich 12YO 34 lei
Glenfiddich 15YO 46 lei
Glenfiddich 18YO 65 lei
Glenlivet 15YO 42 lei
Ardbeg Uigeadail 55 lei
GlenMorangie Nectar D'or 45 lei
GlenMorangie Signet 130 lei
Macallan Double Cask 12YO 57 lei

Irish Man in N. Y.

40 ml

Bushmills Black Bush 27 lei
Jameson 27 lei





BUCHAREST
HOTELS

PEAK
TURE

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 [f](#)PeaktureHotelBucharest [@Peakture_hotel_bucharest](#)



A little Bit of JAPAN

40 ml

Nikka From The Barrel 50 lei
Kurayoshi Pure Malt Sherry Cask 47 lei
Hibiki Suntory Japanese Harmony 89 lei

Keep your friends close and your BOURBON closer

40 ml

Bulleit Bourbon 30 lei
Bulleit Rye Bourbon 32 lei
Jack Daniel's Single Barrel 36 lei
Willet Pot Still Reserve 50 lei

Armagnac

40 ml

Delord VSOP 39 lei
Samalens XO 59 lei
Gelas 18 ans 59 lei
Janneau XO 55 lei

b is for BRANDY, c is for COGNAC

40 ml

Brâncoveanu XO 30 lei
Kvint XO 10YO 32 lei
Hennessy VS 34 lei
Gautier VSOP 35 lei
Remy Martin VSOP Fine de Champagne 44 lei
Remy Martin XO 120 lei
Croizet Black Legend 55 lei
Croizet XO 75 lei
Martell XO 119 lei
Hennessy XO 135 lei
Hine Antique Grande Champagne XO Premier Cru 135 lei



after DINNER, or before?

40 ml

Baileys Irish Cream 20 lei
Amaretto Disaronno 20 lei
Averna Amaro 19 lei
Csíki Áfonya Lichior de Afine 18 lei
Fernet Branca | Branca Menta 19 lei
Unicum 17 lei
Unicum Szilva 20 lei
Unicum Riserva XO 30 lei
Ramazzotti Amaro 19 lei
Amaro Montenegro 22 lei
Jägermeister 20 lei
Cynar 17 lei
Kahlúa 19 lei
Cointreau 22 lei
Grappa 26 lei
Limoncello 20 lei

we've never met a heel too high or a VERMOUTH too strong

40 ml

Cinzano Bianco 19 lei
Cinzano Rosso 19 lei
Del Professore Rosso 25 lei
Antica Formula 28 lei



Taste the wild spirit of TRANSYLVANIA

40 ml

Palincă Jamy Prune 22 lei
Palincă Jamy Caise 22 lei
Palincă Jamy Gutui 26 lei
Palincă Jamy Pere Williams 26 lei
Palincă Jamy Zmeură 47 lei

Palincă Naturalis Sanct Georgius Vișine 24 lei
Palincă Naturalis Sanct Georgius Pere 27 lei
Palincă Naturalis Sanct Georgius Coacăze Negre 40 lei
Palincă Naturalis Sanct Georgius Afine 47 lei
Palincă Naturalis Sanct Georgius Porumbe 30 lei
Palincă Naturalis Sanct Georgius Coarne 30 lei
Palincă Naturalis Sanct Georgius Mure 47 lei

It's COCKTAIL o'clock Spritz Time

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, sparkling water 250 ml/ 37 lei

Sarti Spritz

Sarti, Prosecco, sparkling water 250 ml/ 37 lei

Campari Spritz

Campari, Prosecco, sparkling water 250 ml/ 37 lei

Hugo

Prosecco, elderflower syrup, fresh lime & mint, sparkling water 250 ml/ 38 lei

Signature Handcrafted Cocktails

Devil in Transylvania... Enjoy the Demons!

Jose Cuervo tequila, passion fruit purée, triple sec, orange juice, chilly syrup 180 ml/ 40 lei

Addicted to spicy Just like a Woman to Her Fragrance

Tanqueray gin, strawberry purée, fresh chilly syrup, lime & cranberry juice 180 ml/ 40 lei

Basil Smash.. sooo Veggie & sooo Tasty!

Ketel One vodka, sweet & sour, melon syrup, mashed basil along pink pepper, strawberry rim 180 ml/ 42 lei

Mango-Tini... Fresh & Exotic

Appleton Estate rum, mango purée, vanilla syrup, pineapple & orange juice 180 ml/ 40 lei

Velvet Espresso Martini... so catchy!

Amaretto Disaronno Velvet, Frangelico liqueur, Ketel One vodka, 1 shot Espresso 180 ml/ 42 lei

ClassicS all day LonG

Mojito

Captain Morgan rum, fresh lime & mint, sparkling water 250 ml/ 35 lei

Amaretto Disaronno Sour

Amaretto Disaronno, sweet & sour 250 ml/ 37 lei

Sevilla Negroni

Tanqueray Flor de Sevilla, Campari & Del Professore vermouth 120 ml/ 45 lei

Zacapa 23 Old Fashioned

Zacapa 23YO rum, Angostura Bitters, brown sugar, orange peel 120 ml/ 57 lei

Long... LONG Drinks

Paloma

Don Julio Blanco, fresh grapefruit juice, sparkling water 280 ml/ 48 lei

Johnnie Walker Sour

Johnnie Walker Black Label, sweet & sour 250 ml/ 37 lei

Campari Orange

Campari, orange juice 280 ml/ 32 lei

Cuba Libre

Appleton Estate Signature, lime & Pepsi 300 ml/ 37 lei

MOCKTAILS – Non-alcoholic

Virgin Mojito

Lime wedges, sugar syrup, mint & soda water 300 ml/ 28 lei

Green Apple

Lime wedges, sugar syrup, green apple juice and cinnamon 300 ml/ 28 lei

Fusion

Strawberry & raspberry purée, mixed with orange and cranberry juice 280 ml/ 30 lei

Gin and Tonic Selection

Classic

Tanqueray, lime wedges & Evervess tonic 350 ml/ 37 lei

Royale Fizz

Tanqueray Blackcurrant, lemon zest, Evervess tonic 350 ml/ 40 lei

Rangpur

Tanqueray Rangpur, lime zest, Evervess tonic 350 ml/ 39 lei

Flores de Sevilla

Tanqueray Flor de Sevilla, orange wedges, Evervess tonic 350 ml/ 39 lei

Drive Safe

Tanqueray 0% Alcohol, lime wedges & Evervess tonic 350 ml/ 38 lei

Gordon's Tropical

Gordon's passion fruit gin, passion fruit purée & Evervess tonic 350 ml/ 38 lei

Cherry Blossom

Gordon's pink & Evervess tonic, cherry syrup 350 ml/ 38 lei

Forest

Brockman's gin, pink grapefruit, forest fruits purée, Evervess tonic 350 ml/ 40 lei

V.I.P. Gin and Tonic Selection

No.10

Tanqueray 10, sliced grapefruit & San Pellegrino tonic 350 ml/ 42 lei

Hendrick's Fever

Hendrick's, cucumber slices, San Pellegrino tonic 350 ml/ 44 lei

Infusio

Gin Mare Mediterranean, pink pepper, fresh rosemary, San Pellegrino tonic 350 ml/ 45 lei

Schwarzwald Dry Gin

Monkey 47, blueberries, lemon zest, San Pellegrino tonic 350 ml/ 47 lei