

MENU

Specialitățile casei

Salate

Meniu copii

Supe și ciorbe

De pus la mijloc

Paste și Risotto

Pește și fructe de mare

Preparate cu carne

De servit alături

Desert

Băuturi răcoritoare

Cafea și Ceai

Cocktailuri

Spirtoase

Bere

Vinuri

„Oamenii vor uita ce ai spus, oamenii vor uita ce ai făcut, dar nu vor uita niciodată cum i-ai făcut să se simtă.”

„People will forget what you said, people will forget what you did, but people will never forget how you made them feel.”

Maya Angelou

Informații utile

PROGRAM RESTAURANT

Bucătărie: 13:00 - 23:00

Bar: 13:00 - 24:00

ACCES WI-FI

Rețea: COMPLEX HERĂSTRĂU

Parola: herastrau

EVENIMENTE PRIVATE

Vă oferim terase și saloane cu capacitate între 30 - 300 de persoane pentru petreceri private.

Oferte și detalii la: 0786.042.402

sau: restaurant@herastrau.ro

CONTACTE

Tel.: 0786.042.402

E-mail: restaurant@herastrau.ro

Web: www.herastrau.ro

Facebook: facebook.com/ restaurantherastrau

Stimate Oaspete,

Ca parte a angajamentului nostru față de Dumneavoastră prin oferirea unor servicii de calitate vă informăm că folosim ingrediente de cea mai bună calitate achiziționate de la furnizori certificați iar ouale provin de la găini crescute la sol.

Prețurile conțin TVA



Acest simbol marchează preparatele ovo-lacto-vegetariene

Simbolul vegetarian - este un simbol al alimentelor vegetariene și vegetarianismului. Simbolul "V cu frunze", așa cum este reprezentat aici, este o marcă comercială a Uniunii Europene a Vegetarienilor (EVU), care acordă licențe industriei alimentare pentru a folosi această marcă pe produsele lor.



Acest simbol marchează toate produsele alimentare preambalate din UE, obținute și vândute ca produse ecologice în UE



Produsele pot conține alergeni ! Vă rugăm, să scanați codul QR

Products may contain allergens ! Please scan the QR code


**GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE**

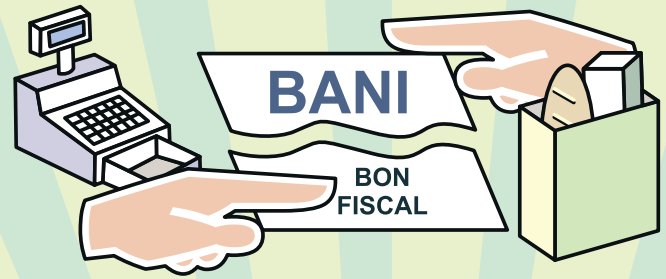
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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 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.

Telefonul Consumatorului: 021 9551

RECOMMENDED ON
 **tripadvisor®**

Specialitățile casei

House Specials

Borș de sturion

Sturgeon soup

300g / 50g / 46 lei

Păstrăv în crustă de mălai cu zacuscă de zucchini

Corn crusted fried trout

File de păstrăv prăjit în crustă de mălai, zacuscă de zucchini cu vinete și ardei și sos sweet chilli.
200g / 200g / 56 lei

Texturi de ardei copt cu brânză de capră

Textures of baked peppers with goat cheese

Piure de ardei copt cu usturoi și telemea de capră învelită în fidea cataif.
400g / 48 lei

Pulpă de rață pe varză

Duck leg on sauteed cabbage

Pulpă de rață confiată, varză călită și ardei iute
200g / 180g / 82 lei

Calcan fript pe plită cu cartofi dulci și emulsie de pătrunjel

Grilled turbot with sweet potatoes

File de calcan la grătar cu piure de cartof dulce, praz copt și emulsie de pătrunjel.
200g / 150g / 81 lei

Ceafă de porc Iberic cu cartofi gratinați

Grilled pork neck with potato au gratin

Ceafă de porc Iberic la grătar, cartofi copti, gratinați, cu brânză de burduf
200g / 200g / 87 lei

Coastă de vită cu cartofi zdrobiți și sos de gulaș

Beef ribs with crushed potatoes and goulash sauce

Coastă de vită gătită lent, cartofi zdrobiți, ceapă crocantă, sos de gulaș.
200g / 200 g / 92 lei

Savarină Herăstrău

Savarină însiropată, cremă de smântână și carpaccio de pară
170g / 38 lei

Preparate de post



Sarmale în foi de varză

Vegetarian cabbage rolls

Sarmale cu umplutură de orez și legume servite cu mămăligă și ardei iute
250g / 200g / 46 lei

Ratatouille

Mix de legume coapte și sos de roșii aromatizat
350g / 42 lei

Iahnie de fasole

Baked beans

Mâncare de fasole gătită la foc lent
450g / 38 lei

Spaghete cu ciuperci

Mushroom spaghetti

Spaghete integrale cu ciuperci și sos de tomate aromatizat
350g / 48 lei

Salate

Salads

Salată cu pui crocant

Crispy chicken salad

Gujoane din piept de pui cu salată, roșii cherry, mozzarella, fulgi de migdale și dressing de Yuzu cu ghimbir.

300g / 50g / 56 lei

Salată grecească

Greek salad



Roșii, castraveți, brânză Feta, măsline Kalamata, ceapă roșie, ardei gras și Tzatziki.

350g / 56 lei

Salată cu quinoa

Quinoa salad



Quinoa, avocado, cartofi dulci, roșii Cherry, semințe și dressing de portocale.

350g / 56 lei

Salată Caesar cu piept de curcan

Caesar salad with turkey breast

Salată iceberg, piept de curcan, sos anchois și parmezan

300g / 50g / 56 lei

Salată cu brânză Brie

Brie and caramelized pear salad

Brânză Brie, mix de salată, pere caramelizate, parmezan, nuci, struguri și dressing de miere cu muștar.

350g / 56 lei

Supe și Ciorbe

Soups

Supă de pui cu tăiței

Chicken noodle soup

300g / 50g / 32 lei

Supă cremă de legume

Vegetable cream soup



350g / 28 lei

Borș de sturion

Sturgeon soup

300g / 50g / 46lei

Ciorbă de vacuță

Beef soup

300g / 50g / 34 lei

Ciorbă de burtă

Tripe soup

300g / 50g / 38 lei

Meniu de copii

Kids menu

Cheeseburger cu cartofi prăjiți

Cheeseburger and fries

150g / 150 g / 49 lei (băutură inclusă)

Penne cu sos roșu

Tomato sauce Penne

250g / 45 lei (băutură inclusă)

Schnitzel de curcan cu piure

Turkey schnitzel with mashed potatoes

200g / 150 g / 45 lei (băutură inclusă)

Mini frigărui de pui cu cartofi prăjiți

Mini chicken skewers with fries

150g / 150 g / 45 lei (băutură inclusă)

De pus la mijloc

To share

Platouri pentru 2 persoane

Platters for 2

Gustare românească

Selection of romanian snacks



Zacuscă, icre de crap, fasole bătută, salată de vinete.
300g / 48 lei

Platou traditional

Romanian traditional platter

Ceafă de porc coaptă și afumată, slănină cu usturoi,
cârnați afumați tăiați din topor, mușchi de porc copt și
afumat, brânză de burduf, cașcaval afumat, telemea de capră.
450g / 84 lei

Antipasto

Bresaola, salam Milano, Prosciutto cotto, Prosciutto crudo,
Mozzarella Bufala, Gorgonzola, Brie, roșii uscate,
roșii cherry, măsline, grisine, rucola.
500g / 138 lei

Platou de fructe de mare

Seafood platter

Caracatiță, creveți, calamari, sepie, lup de mare la grătar,
legume la grătar, sos de maioneză picantă cu usturoi.
200g / 600g / 249 lei

Platouri pentru 4 persoane

Platters for 4

Platou gustare caldă

Romanian hot starters platter

Cașcaval pane, ficăței de pui, ciuperci umplute, cârnăciori
afumați, pui Shanghai, mititei, cartofi prăjiți cu brânză rasă,
ouă ochiuri și murături de casă, acompaniate de muștar,
mujdei de usturoi și maioneză picantă
500g / 3500g / 359 lei

Platou de porc

Pork platter

Ceafă de porc, mititei, cârnați afumați, frigărui de porc,
coaste de porc, piept de porc la garniță, cartofi prăjiți
cu brânză rasă, ouă ochiuri și murături de casă, acompaniate
de muștar, mujdei de usturoi și maioneză picantă
500g / 3500g / 379 lei

Platou de oaie

Mutton platter

Cotlete de berbecuț, mititei, pastramă de berbecuț la grătar,
cârnați de oaie, adana, cartofi prăjiți cu brânză rasă,
ouă ochiuri și murături de casă, acompaniate
de muștar, mujdei de usturoi și maioneză picantă
500g / 3500g / 394 lei

Pește și fructe de mare

Fish and seafood

Lup de mare

Seabass

Lup de mare cu terină de praz, polenta cu citrice
și sos de smântână cu lime

150g / 200 g / 89 lei

File de doradă

Bream

File de doradă cu ratatouille și sos de capere, cu creveți

200g / 200g / 119 lei

Creveți în sos de vin

Shrimps with white wine sauce

Creveți flambați în sos de vin alb.

250g / 79 lei

Fritto misto

Baby calamar, tentacule de calamar decorticate, creveți
Black Tiger, dovlecei, ardei gras, sos allioli.

350g / 79 lei

Caracatiță

Octopus

Tentacule de caracatiță la grătar cu risotto de cartofi dulci.

200g / 150 g / 68 lei

File de șalău

Perch

File de șalău cu piure cu praz și cremă de usturoi, somon
fume, icre de somon și ulei de mărar

200g / 150g / 84 lei

Saramură de crap / sturion

Carp / sturgeon brine

Saramură de crap/ sturion servit cu mămăligă și ardei iute

300g / 200g / 72 lei (crap)

300g / 200g / 78 lei (sturion)

Crap prăjit

Fried carp

Crap prăjit în mălai cu mămăliguță și mujdei de usturoi.

200g / 150g / 62 lei

Păstrăv în crustă de mălai cu zacuscă de zucchini

Corn crusted fried trout

File de păstrăv prăjit în crustă de mălai, zacuscă de zucchini cu
vinete și ardei și sos sweet chilli

200g / 200g / 56 lei

Calcan fript pe plită cu cartofi dulci și emulsie de pătrunjel

Grilled turbot with sweet potatoes

File de calcan la grătar cu piure de cartof dulce, praz copt și
emulsie de pătrunjel

200g / 150 g / 81 lei

Preparate cu carne

Meat dishes

Pui de fermă

Farm chicken



Piept de pui Bio cu Millefeuille de cartof, piure de morcovi spanac sote și sos de hribi
200g / 180g / 74 lei

Pui cu smântână și ciuperci

Chicken with mushrooms and cream sauce

Pui gătit în sos de smântână cu ciuperci și mămăligă cu parmezan și ierburi.
250g / 150g / 52 lei

Pulpă de rață pe varză



Duck leg on sauteed cabbage

Pulpă de rață confiată, varză călită și ardei iute
200g / 180g / 82 lei

Obrăjori de porc



Pork cheeks with mashed potatoes

Obrăjori de porc în sos de vin roșu, piure de cartofi cu ceapă crocantă.
150g / 250g / 74 lei

Mușchiuleț de porc

Pork tenderloin

Mușchi de porc cu cartofi, sos de brânză de burduf, slănină de Mangalița și parmezan.
150g / 150g / 74 lei

Coaste de porc

Bbq pork ribs with onion rings

Coaste de porc în sos BBQ cu alune și inele de ceapă.
150g / 500g / 88 lei

Antricot de vită

Rib-eye



Antricot de vită Uruguay la grătar
250g / 149 lei

Schnitzel de vițel

Giant veal schnitzel

Schnitzel de vițel cu rucola și roșii cherry
100g / 200g / 88 lei

Mușchi de vită

Beef fillet



Mușchi de vită la grătar cu unt și cimbrisor
200g / 109 lei

Pastramă de berbecuț



Home aged mutton pastrami

Pastramă de berbecuț maturată în casă cu mămăligă și sos de usturoi
200g / 180g / 71 lei

Sarmale



Romanian dumplings

Sărmăluțe în foi de varză cu costiță, mămăligă, smântână și ardei iute.
250g / 200g / 53 lei

Iahnie de fasole cu ciolan



Baked beans with pork chop

Mâncare de fasole gătită la foc lent cu ciolan de porc
300g / 500g / 72 lei

Preparate cu carne

Meat dishes

Mușchi de vită cu sos gorgonzola

Beef fillet with gorgonzola sauce

Mușchi de vită, gorgonzola, sparanghel și mille-feuille de cartof gratinat

200g / 200g / 164 lei

Piept de curcan

Turkey breast

Piept de curcan, sos de gorgonzola și cartofi gratinați

200g / 180g / 69 lei

Ceafă de porc Iberic cu cartofi gratinați

Grilled pork neck with potato au gratin

Ceafă de porc iberic la grătar, cartofi copti, gratinați, cu brânză de burduf

200g / 200g / 87 lei

Mușchi de vită cu sos de piper verde

Beef fillet with green pepper sauce

Mușchi de vită, sos de piper verde, spanac gratinat și ratatouille de legume

200g / 200g / 149 lei

Coastă de vită cu cartofi zdrobiți și sos de gulaș

Beef ribs with crushed potatoes and goulash sauce

Coastă de vită gătită lent, cartofi zdrobiți, ceapă crocantă, sos de gulaș

200g / 200g / 92 lei

Paste și Risotto

Pasta and Risotto

Spaghete carbonara

Spaghetti carbonara

Spaghete, Pecorino, Guanciale și gălbenuș de ou.

350g / 51 lei

Risotto cu hribi

Wild mushroom risotto



Orez, hribi, parmezan, ceapă, unt și vin alb.

300g / 52 lei

Taglierini cu fructe de mare

Seafood taglierini

Taglierini, midii, vongole, creveți, calamari, roșii cherry, parmezan, usturoi, ceapă verde, vin alb, busuioc, unt și peperoncino.

350g / 81 lei

Penne primavera



Penne cu sos de roșii cu usturoi, dovlecei, vânăță, ardei gras, roșii cherry și ulei de măsline.

350g / 48 lei

Penne Quattro Formaggi

Penne cu sos de gorgonzola, parmezan și mozzarella

350g / 48 lei

De servit alături

Side dishes

GARNITURI



Sparanghel verde - *Green asparagus*
150g / 28 lei

Legume la grătar - *Grilled vegetables*
200g / 23 lei

Piure de cartofi cu trufe - *Truffles mashed potatoes*
200g / 28 lei

Cartofi prăjiți - *Fries*
200g / 23 lei

Cartof copt - *Baked potato*
200g / 23 lei

SALATE DE ACOMPANIAMENT



Salată de varză - *Cabbage Salad*
200g / 22 lei

Salată verde - *Green salad*
200g / 22 lei

Salată asortată - *Mixed salad*
200g / 22 lei

Salată de roșii cu brânză - *Tomato and cheese salad*
250g / 22 lei

Salată de ardei copti - *Baked peppers salad*
200g / 22 lei

Salată de sfeclă roșie cu hrean - *Horseradish and beet salad*
200g / 22 lei

Pâine - *Bread*
100g / 7 lei

Desert

Dessert

Lava cake

Sufleu de ciocolată cu înghețată de vanilie.
170g / 42 lei

Millefeuille

Foietaj cu cremă de vanilie, fructe de pădure și alune.
170g / 38 lei

Papanași

Papanași cu smântână și dulceață de fructe de pădure.
250g / 38 lei

Savarină

Savarină însiropată, cremă de smântână și carpaccio de pară.
170g / 38 lei

Profiterol

Choux-uri umplute cu cremă de vanilie, mousse de ciocolată albă, înghețată, beza și friscă.
250g / 36 lei

Tarte Tatin

Tartă cu mere caramelizate, sos de caramel și înghețată de vanilie
250g / 38 lei

Băuturi răcoritoare

Soft Drinks

Apă plată / minerală
330ml / 750ml / 14/22 lei

Coca-Cola / Fanta / Sprite / Schweppes
250ml / 15 lei

Fuzetea piersică / lămâie
250ml / 15 lei

Limonadă mentă / ghimbir / fructe
400ml / 26 lei

Fresh portocale / grapefruit / mixt
350ml / 28 lei

Redbull
250ml / 24 lei

Virgin Mojito
Fresh de lime, mentă, zahăr brun, Sprite
250ml / 35 lei

Virgin Hugo
Sirop de soc, prosecco fără alcool, lime, mentă, apă minerală
330ml / 35 lei

Wild Cherry
Suc de cireșe, lime, zahăr brun
250ml / 35 lei

Cafea și ceai

Coffee and tea

Espresso / espresso fără cofeină
20ml / 16 lei

Espresso dublu
40ml / 19 lei

Cappuccino
200ml / 19 lei

Caffe Latte
250ml / 19 lei

Ciocolată caldă
250ml / 19 lei

Irish coffee
250ml / 28 lei

Ceai
250ml / 24 lei

Cocktailuri

Cocktails

SIGNATURE

Pornstar Martini

Vodka Grey Goose, Passoa, fresh de lămâie, sirop de vanilie.
și Prosecco.
200 ml / 48 lei

Blueberry Gin Sour

Gin Tanqueray Royale, lichior de violete, fresh de lămâie
și piure de afine.
200ml / 48 lei

Espresso Martini

Vodka Grey Goose, lichior de cafea, sirop de zahăr și
shot de espresso
200ml / 48 lei

Cucumber Hendrick's & Tonic

Gin Hendrick's, fresh de lămâie, sirop de zahăr,
castravete
200ml / 48 lei

GIN&TONIC

Whitley Pink Gin & Tonic

Gin Whitley Neill Pink Grapefruit, apă tonică Franklin's,
grapefruit
330 ml / 48 lei

Whitley Quince Gin & Tonic

Gin Whitley Neill gutuie, apă tonică Franklin's și baton
de scorțișoară.
330ml / 48 lei

Whitley Raspberry Gin & Tonic

Gin Whitley Neill zmeură, apă tonică Franklin's, zmeură
și mentă.
330ml / 48 lei

CLASSICS

Negroni

Campari, Gin Bombay Sapphire, Martini Rosso și coajă
de portocală.
150ml / 42 lei

Mojito

Rom Bacardi, lime, zahăr brun, mentă și apă minerală.
250ml / 42 lei

Margarita

Tequila El Jimador Reposado Agave, Triplu Sec, fresh de
lime și sare.
200ml / 42 lei

Cosmopolitan

Vodka Grey Goose, Cointreau, fresh de lime și suc de
merișoare SPRITZ.
150ml / 42 lei

SPRITZERS

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, apă minerală.
200ml / 42 lei

Hugo

Prosecco, sirop de soc, lime, mentă, apă minerală.
200ml / 39 lei

Capo Arrabbiato Spritz

Vecchio Amaro del Cappel, Prosecco, apă tonică.
200ml / 39 lei

Calabrian Spritz

Caffo Clementino, Prosecco, apă minerală.
200ml / 39 lei

Spirtoase

Spirits

VODKA 40ml

Finlandia alc.40%.....	22 lei
Grey Goose alc.40%.....	42 lei
Beluga Noble/Gold Line alc.40%.....	46/ 94 lei
Stalinskaya Gold alc.40%.....	32 lei

WHISKY 40ml

Jack Daniels alc.40%.....	28 lei
Gentleman Jack alc.40%.....	32 lei
Jack Daniels Single Barrel alc.45%.....	42 lei
Slane Irish Whisky alc.40%.....	28 lei
Glenfiddich 12 YO alc.40%.....	36 lei
Glenfiddich 18 YO alc.40%.....	65 lei
Glenfiddich 21 YO alc.40%.....	139 lei
Macallan Double Cask alc.40%.....	76 lei

COGNAC 40ml

Brancoveanu XO alc.40%.....	32 lei
Hennessy VS alc.40%.....	42 lei
Remy Martin VSOP/XO alc.40%.....	48/ 134 lei

GIN 40ml

Whitley Neill alc.43%.....	32 lei
Hendrick's alc.44%.....	38 lei

RUM 40ml

Bacardi Carta Blanca alc.37,5%.....	20 lei
Bacardi Spiced alc.35%.....	20 lei
Bacardi Reserva Ocho alc.40%.....	38 lei
Duppy Share XO 42 alc.40%.....	42 lei
Bumbu XO alc.40%.....	41 lei

TEQUILA 40ml

El Jimador Blanco Agave alc.38%.....	22 lei
El Jimador Reposado Agave alc.38%.....	22 lei
Patron XO Cafe/Silver alc.35%.....	26/32 lei
Patron Reposado alc.40%.....	38 lei
Cazcabel Coconut Liquor alc.34%.....	28 lei
Clase Azul Reposado alc.40%.....	112 lei

LIQUOR AND DIGESTIFS 40ml

Disaronno Amaretto alc.28%.....	22 lei
Limoncello Strega alc.28%.....	22 lei
Martini alc.15%.....	20 lei
Jaggermeister alc.35%.....	20 lei
Dom' Profesor palincă de prune alc. 40%	28 lei
Dom' Profesor rachiu de prune alc. 40%	28 lei
Bran Visinata/Afinata alc.30%.....	22 lei
Caffo Vecchio Amaro del Cappo/	
Red-Hot Edition alc.35%.....	20/ 26 lei
Caffo Clementino alc.30%.....	22 lei
Limoncino Portofino alc.30%.....	22 lei

Bere

Beer

Ursus Premium alc. 5%, 330ml - Draft 400ml.....	18 lei
Peroni Nastro Azzurro alc. 5%, 330ml - Draft 40.....	20 lei
Ursus Black Grizzly alc. 6%, 330ml.....	22 lei
Budweiser alc. 5%, 330 ml.....	20 lei
Corona alc. 4,5%, 355 ml.....	24 lei
Ursus NA/Ursus Cooler NA 330 ml.....	20 lei

Vinuri românești

Romanian wines

Vinuri Albe

750 ml

Recas Sole Chardonnay	
alc. 13,5 %	185 lei
Recas Solo Quinta	
alc. 13,5 %	260 lei
Recas Muse White	
alc. 12,5 %	175 lei
Liliac Pinot Gris / Feteasca Albă	
alc. 12 %	150 lei
Balla Geza Furmint	
alc. 14,5 %	170 lei
 Domeniul Bogdan Primordial BIO	
alc. 13 %	180 lei
Purcari Nocturne Chardonnay	
alc. 13,5 %	140 lei
Cuvee Pacs Serve	
alc. 12,8 %	150 lei
Tarla 201 Chardonnay Barrique	
alc. 14 %	185 lei
Caraman Baby D Riesling	
alc. 12 %	130 lei
Caii de la Letea Princeps Aligote	
alc. 13 %	170 lei
Aurelia Vișinescu Anima Chardonnay	
alc. 14,5 %	180 lei

Vinuri Roze

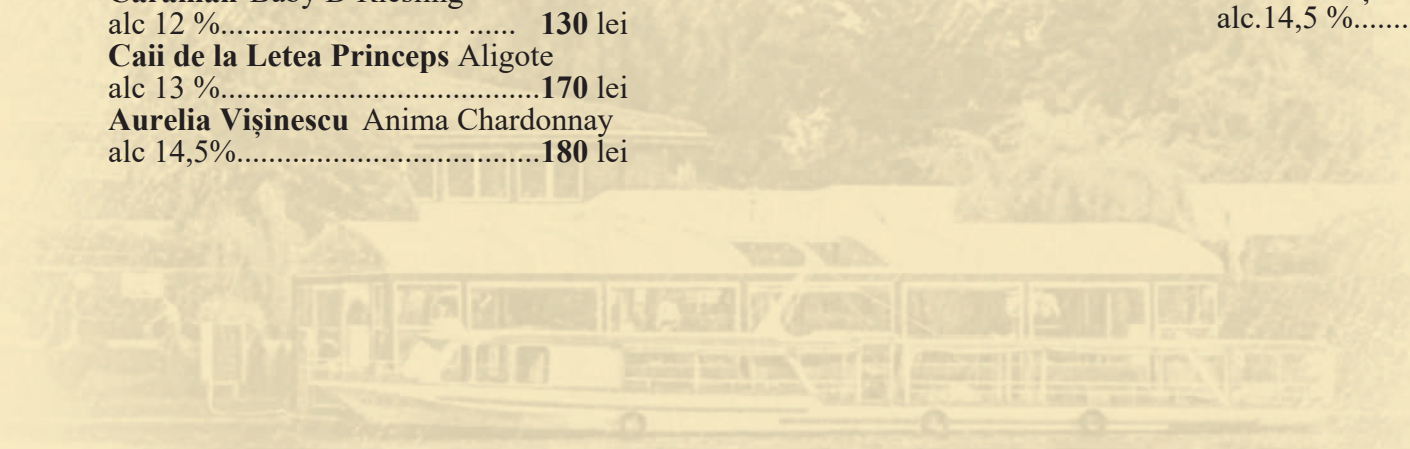
750 ml

Recas Sole	
alc. 11,5 %	185 lei
Recas Solo Quinta	
alc. 12,5 %	250 lei
Recas Muse Night	
alc. 12,5 %	175 lei
Liliac	
alc. 12,5 %	150 lei
Domeniul Bogdan Primordial BIO	
alc. 13,7 % 	160 lei
Purcari Nocturne	
alc. 13 %	140 lei
Cuvee Sissi Serve	
alc. 12,5 %	150 lei
Caii de la Letea Princeps	
alc. 13 %	170 lei
Caraman Baby D Merlot	
alc. 12,5 %	130 lei

Vinuri Roșii

750 ml

Liliac Red Cuvee	
alc. 14,5 %	180 lei
Balla Geza Cadarca	
alc. 14 %	190 lei
Cuvee Charlotte	
alc. 14 %	220 lei
Cuvee Uberland Recas	
alc. 15 %	320 lei
Domeniul Bogdan Primordial BIO	
alc. 15,5 % 	180 lei
Purcari Nocturne Rară Neagra	
alc. 13,5 %	140 lei
Tarla 201	
alc. 14,5 %	180 lei
Avenue Negru de Drăgășani	
alc. 12,5 %	130 lei
Caii de la Letea Princeps	
alc. 14,7 %	170 lei
Aurelia Vișinescu 3 Fete Negre	
alc. 14,5 %	280 lei



Vinuri internaționale

International wines

Vinuri Albe

750 ml

Bulgarini Lugana	
alc 12,5 %	180 lei
Bulgarini 010	
alc 13,5 %	260 lei
Tinazzi Feudo Croce Chardonnay	
alc 12,5 %	140 lei
Banfi San Angelo Pinot Grigio	
alc 13,5 %	230 lei
Cantine di Marzo Greco di Tufo	
alc 13 %	190 lei
Domini Veneti Garganega Veronese	
alc 12 %	150 lei
Domini Veneti Pinot Grigio	
alc 12 %	150 lei

Vinuri Roze

750 ml

Italia

Frescobaldi Alie Rose	
alc.12 %	190 lei
Ca dei Frati Rosa dei Frati	
alc12,5 %	200 lei
Bulgarini Charetto Rose	
alc.12,5 %	195 lei
Tinazzi Sentieri Infiniti	
alc.12,5 %	130 lei

Vinuri Roșii

750 ml

Banfi Chianti Classico DOCG	
alc.13 %	240 lei
Rosso Montalcino il Poggione	
alc.14,5 %	260 lei
San Marzano Talo Primitivo	
alc.14 %	190 lei
Tinazzi Salvego	
alc.14 %	320 lei
Domini Veneti Corvina Veronese	
alc.12,5 %	150 lei
Domini Veneti Appasimento Passito	
alc.14 %	175 lei

Franța

Lamblin & Fils Chardonnay		Perle de Roseline		Chateau Ferran Bordeaux Rouge 	
alc 13 %	140 lei	alc.12,5 %	180 lei	alc.12,5 %	190 lei
Lamblin & Fils Chablis		M de Minutty		Chateaneuf du Pape Rouge	
alc 12,5 %	280 lei	alc.12,5 %	220 lei	alc.15 %	320 lei
 Sancerre Domaine du Nozay		Whispering Angel		Chateau Les Vieux Ormes	
alc 13 %	210 lei	alc.13 %	230 lei	alc.12,5 %	170 lei

Spumante *Sparkling*

Champagne 750ml

Moet & Chandon Brut alc.12%.....540 lei
Moet & Chandon Rose alc.12%.....650 lei
Laurent Perrier Brut alc.12%.....600 lei
Laurent Perrier Rose alc.12%.....800 lei
Dom Perignon alc. 12,5%.....1950 lei

Prosecco 750ml

Asti Martini alc. 11,5%.....150 lei
Martini - Prosecco alc. 11,5%.....130 lei
Balla Geza Clarus Alb alc.13%.....130 lei
Balla Geza Clarus Rose alc.13%.....150 lei

Vin

LA PAHAR

150 ml./ 28 lei

Caii de la Letea vol I Sauvignon Blanc, Roze, Fetească Neagră

Tarla 101 Sauvignon Blanc & Chardonnay, Merlot & Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră

Spumant

LA PAHAR

150 ml./ 32 lei

Rose Mary Prosecco Brut

Rose Mary Prosecco Rose

Vă mulțumim pentru că ne sunteți oaspeți!
Thank you for being our guests

Una dintre grădinile importante ale Bucureștilor este Parcul Herăstrău. Prin anul 1806, lumea elegantă a Bucureștiului ieșea la plimbare pe malurile lacului Herăstrău. În anul 1936 s-a construit Parcul Herăstrău, prin asanarea zonei mlăștinoase în perioada 1930 - 1935. Tot în 1936, a fost creat pe teritoriul parcului Herăstrău, datorită eforturilor renumitului sociolog Dimitrie Gusti, Muzeul Satului, una dintre cele mai mari instituții de gen din Europa, care pune în valoare bogăția etnografică și folclorică a tuturor regiunilor din România. Denumiri anterioare: Parcul Național, Parcul Carol al-II-lea și Parcul I.V. Stalin. În parcul Herăstrău se află o zonă rezidențială specială, Palatul Elisabeta, construit de către arhitectul Corneliu M. Marcu, în prezent fiind reședința oficială a Familiei Regale. Aici, la 30 Decembrie 1947, Regele Mihai a semnat abdicarea forțată și a pornit în exil.

Parcul Herăstrău este situat în partea de nord a orașului București și este cel mai mare parc al Bucureștiului, are o suprafață de cca. 110 ha, lacul Herăstrău are o suprafață de cca. 74 ha, iar aleea ce înconjoară lacul are 5,29 km.

Parcul numără astăzi printre atracțiile sale: un teatru de vară, pavilioane expoziționale, cluburi nautice și sportive, cafenele, cluburi și restaurante, un hotel și multe alte facilități. Lacul Herăstrău este utilizat pentru agrement, pescuit sportiv, sporturi nautice și navigație. Parcul este locul ideal unde se poate practica aproape orice gen de sport având și zone pentru odihnă și cultură, dar și zone destinate distracțiilor.

Răsfoind filele istoriei contemporane, aflăm că unul dintre primele localuri publice din parc este **Restaurantul Herăstrău**. Chiar în inima grădinii istorice găsim localul ce cuprinde în cel mai natural și armonios fel toată frumusețea zonei.

Poziționarea unică a **Complexului Herăstrău** oferă o priveliște spectaculoasă invitaților din zona amenajată a restaurantului cât și din camerele confortabile ale **Hotelului Herăstrău**. Oferim experiențe gastronomice memorabile oaspeților noștri, cărora le propunem cele mai apetisante preparate din bucătăria internațională, dar și ingenioase reinterpretări ale preparatelor tradiționale consacrate, neapărat însoțite de cele mai fine licori. Ne găzduim oaspeții la cele mai ridicate standarde ale ospitalității, în unicul hotel din parc. Terenurile de tenis, vaporezele pentru petreceri sunt concepute spre a fi un răspuns fidel la toate cerințele oaspeților noștri. Din respect pentru cei mai fideli oaspeți, care între timp ne-au devenit prieteni, cât și pentru o primă experiență plăcută a celor ce ne trec pragul pentru întâia oară, ne ajustăm continuu în cel mai perfecționist mod cu putință întreaga paletă de servicii.

