



RESTAURANT  
HERĂSTRĂU

# MENIU



Vezi cum arată mâncarea ta  
See how your food looks



# Startere

## Starters

### **Hummus cu caracatiță**

Hummus with braised octopus

300g / 62 lei

Hummus de năut cu tentacul de caracatiță și ulei de mărar

### **Terina de somon și păstrăv afumate în casă**

In-house smoked salmon and trout terrine

250g / 48 lei

Terina de somon și păstrăv afumate , cu cremă de brânză, icre de somon și mărar

### **Sfere crocante cu creveți și sos picant**

Crunchy shrimp spheres with spicy sauce

250g / 48 lei

Sfere cu creveți și cașcaval cu sos picant

### **Măduva de vita cu chimmichuri**

Bone marrow with chimmichuri

250g / 62 lei

Măduva de vita cu sos chimmichuri și pâine de casă

### **Texturi de ardei copt cu brânză de capră**

Textures of baked peppers with goat cheese

400g / 54 lei

Piure de ardei copt cu usturoi și telemea de capră învelită în fidea cataif



# Supe și Ciorbe

## Soups and Broths

<b>Supă cremă de legume</b> Vegetable cream soup	350g / 32 lei
<b>Supă de pui cu tăiței</b> Chicken noodle soup	350g / 36 lei
<b>Storceag - Borș de sturion</b> Sturgeon soup	350g / 58 lei
<b>Ciorbă de vacuță</b> Beef soup	350g / 39 lei
<b>Ciorbă de burtă</b> Tripe soup	350g / 39 lei

# Salate

## Salads

<b>Salată cu pui crocant</b> Crispy chicken salad Gujoane din piept de pui cu salată, roșii cherry, mozzarella, fulgi de migdale și dressing de Yuzu cu ghimbir	350g / 64 lei
<b>Salată grecească</b> Greek salad Roșii, castraveți, brânză Feta, măsline Kalamata, ceapă roșie, ardei gras și Tzatziki	350g / 64 lei
<b>Salată cu quinoa</b> Quinoa salad Quinoa, avocado, cartofi dulci, roșii Cherry, semințe și dressing de portocale	350g / 64 lei
<b>Salată Caesar cu piept de curcan</b> Caesar salad with turkey breast Salată iceberg, piept de curcan, sos anchois și parmezan	350g / 64 lei



# Platouri

## To share

**Gustare românească (pentru 2 persoane)** 300g / 64 lei

Selection of romanian snacks (for 2)

Zacuscă, icre de crap, fasole bătută, salată de vinete

**Platou traditional (pentru 2 persoane)** 450g / 89 lei

Romanian traditional platter (for 2)

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

**Antipasto (pentru 2 persoane)** 500g / 139 lei

Antipasto (for 2)

Bresaola, salam Milano, Prosciutto cotto, Prosciutto crudo, Mozzarella Bufala, Gorgonzola, Brie, roșii uscate, roșii cherry, măslina, grisine, rucola

**Platou de fructe de mare (pentru 2 persoane)** 800g / 294 lei

Seafood platter (for 2)

Caracatiță, creveți, calamari, sepie, lup de mare la grătar, legume la grătar, sos de maioneză picantă cu usturoi

**Platou gustare caldă (pentru 4 persoane)** 4000g / 384 lei

Romanian hot starters platter (for 4)

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

**Platou de porc (pentru 4 persoane)** 4000g / 399 lei

Pork platter (for 4)

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

**Platou de oaie (pentru 4 persoane)** 4000g / 449 lei

Mutton platter (for 4)

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



# Preparate cu carne

## Meat dishes

<b>Pui de fermă</b> Farm chicken Piept de pui Bio cu Millefeuille de cartof, piure de morcovi, spanac sote și sos de hribi	200g / 180g / 79 lei
<b>Schnitzel de vițel</b> Giant veal schnitzel Schnitzel de vițel cu rucola și roșii cherry	200g / 100g / 98 lei
<b>Pulpă de rață pe varză</b> Duck leg on sauteed cabbage Pulpă de rață confiată, varză călită și ardei iute	200g / 180g / 89 lei
<b>Obrăjori de porc</b> Pork cheeks with mashed potatoes Obrăjori de porc în sos de vin roșu, piure de cartofi cu ceapă crocantă	150g / 250g / 82 lei
<b>Mușchiuleț de porc</b> Pork tenderloin Mușchi de porc cu cartofi, sos de brânză de burduf, slănină de Mangalița și parmezan	150g / 150g / 82 lei
<b>Coaste de porc</b> Bbq pork ribs with onion rings Coaste de porc în sos BBQ cu inele de ceapă	500g / 150g / 128 lei
<b>Pastramă de berbecuț</b> Home aged mutton pastrami Pastramă de berbecuț maturată în casă cu mămăligă și sos de usturoi	200g / 180g / 79 lei
<b>Pui cu smântână și ciuperci</b> Chicken with mushrooms and cream sauce Pui gătit în sos de smântână cu ciuperci și mămăligă cu parmezan și ierburi	250g / 150g / 62 lei
<b>Sarmale</b> Romanian dumplings Sărmăluțe în foi de varză cu costiță, mămăligă, smântână și ardei iute	250g / 200g / 61 lei



# Preparate cu carne

## Meat dishes

**Tomahawk de Mangaliță** 600g/200g / 98 lei  
**Pork Tomahawk**

Tomahawk de mangaliță cu cartofi dulci copti

**Antricot de vită** 250g / 169 lei  
**Rib-eye**

Antricot de vita Uruguay la grătar

**Muşchi de vită** 200g / 124 lei  
**Beef fillet**

Muşchi de vită la grătar cu unt și cimbrisor

**Coastă de vită cu cartofi zdrobiți și sos de gulaș** 200g / 200g / 106 lei

**Beef ribs with crushed potatoes and goulash sauce**

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

**Ceafă de porc Iberic cu cartofi gratinați** 200g / 200g / 89 lei

**Grilled pork neck with potato au gratin**

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

**Muşchi de vită cu sos gorgonzola** 400g / 169 lei

**Beef fillet with gorgonzola sauce**

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

**Piept de curcan** 200g / 180g / 75 lei

**Turkey breast**

Piept de curcan, sos de gorgonzola și cartofi gratinați

**Muşchi de vită cu sos de piper verde** 400g / 156 lei

**Beef fillet with green pepper sauce**

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

**Iahnie de fasole cu ciolan** 500g / 300g / 90 lei

**Baked beans with pork chop**

Mâncare de fasole gătită la foc lent cu ciolan de porc



# Pește și fructe de mare

## Fish and seafood

**Lup de mare** 200g / 150 g / 108 lei

Seabass

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

**Creveți în sos de vin** 250g / 86 lei

Shrimps with white wine sauce

Creveți flambați în sos de vin alb

**Fritto misto** 350g / 88 lei

Fritto misto

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

**Caracatiță** 200g / 150 g / 76 lei

Octopus

Tentacul de caracatiță la grătar cu risotto de cartofi dulci

**File de șalău** 200g / 150g / 88 lei

Perch

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

**Calcan cu cartofi dulci și emulsie de pătrunjel** 200g / 150 g / 98 lei

Turbot with sweet potatoes

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

**Crap prăjit** 200g / 150g / 72 lei

Fried carp

Crap prăjit în mălai cu mămliguță și mujdei de usturoi

**File de păstrăv** 200g / 200g / 72 lei

Trout

File de păstrăv cu legume și cremă de sfeclă aromată

**Saramură de crap / sturion** 500g/ 79 lei (crap)

Carp / sturgeon brine

500g/ 98 lei (sturion)

Saramură de crap/ sturion servit cu mămligă și ardei iute



# Paste și Risotto

## Pasta and Risotto

<b>Spaghete carbonara</b> Spaghetti carbonara	350g / 58 lei
Spaghete, Pecorino, Guanciale și gălbenuș de ou	
<b>Risotto cu hribi</b> Wild mushroom risotto	300g / 58 lei
Orez, hribi, parmezan, ceapă, unt și vin alb	
<b>Taglierini cu fructe de mare</b> Seafood taglierini	350g / 98 lei
Taglierini, midii, vongole, creveți, calamari, roșii cherry, parmezan, usturoi, ceapă verde, vin alb, busuioc, unt și peperoncino	
<b>Penne primavera</b> Penne primavera	350g / 56 lei
Penne cu sos de roșii cu usturoi, dovlecei, vânăță, ardei gras, roșii cherry și ulei de măsline	
<b>Penne Quattro Formaggi</b> Penne Quattro Formaggi	350g / 58 lei
Penne cu sos de gorgonzola, parmezan și mozzarella	
<b>Spaghete cu ciuperci</b> Mushroom Spaghetti	350g / 56 lei
Spaghete integrale cu ciuperci și sos de tomate aromatizate	



# Garnituri

## Side Dishes

<b>Sparanghel verde</b> Green asparagus	150g / 29 lei
<b>Legume la grătar</b> Grilled vegetables	200g / 24 lei
<b>Piure de cartofi cu trufe</b> Truffles mashed potatoes	200g / 32 lei
<b>Cartofi prăjiți</b> Fries	200g / 24 lei
<b>Cartof copt</b> Baked potato	200g / 24 lei

# Salate de acompaniament

## Side salads

<b>Salată de varză</b> Cabbage Salad	200g / 22 lei
<b>Salată verde</b> Green salad	200g / 22 lei
<b>Salată asortată</b> Mixed salad	200g / 22 lei
<b>Salată de roșii cu brânză</b> Tomato and cheese salad	250g / 22 lei
<b>Salată de ardei copti</b> Baked peppers salad	200g / 22 lei
<b>Salată de murături de casă</b> Homemade pickle salad	200g / 22 lei
<b>Salată de sfeclă roșie cu hrean</b> Horseradish and beet salad	200g / 22 lei

---

<b>Pâine</b> Bread	150g / 8 lei
-----------------------	--------------



# Desert

## Dessert

### Lava cake

#### Lava cake

Sufleu de ciocolată cu înghețată de vanilie

170g / 48 lei

### Millefeuille

#### Millefeuille

Foietaj cu cremă de vanilie, fructe de pădure și alune

170g / 48 lei

### Papanași

#### Romanian cheese doughnuts

Papanași cu smântână și dulceață de fructe de pădure

250g / 48 lei

### Savarină Herăstrău

#### Savarin

Savarină însiropată, cremă de smântână și carpaccio de pară

170g / 42 lei

### Profiterol

#### Profiterol

Choux-uri umplute cu cremă de vanilie, mousse de ciocolată albă, înghețată, beza și friscă

250g / 48 lei

### Tarte Tatin

#### Tarte Tatin

Tartă cu mere caramelizate, sos de caramel și înghețată de vanilie

250g / 48 lei



# Băuturi răcoritoare

## Soft Drinks

<b>Apă plată / minerală</b> Still/mineral water	330ml / 750ml / 16 lei / 24 lei
<b>Coca-Cola / Fanta / Sprite / Schweppes</b> Coca-Cola / Fanta / Sprite / Schweppes	250ml / 17 lei
<b>Fuze Tea piersică / lămâie</b> Fuze Tea peach/lemon	250ml / 17 lei
<b>Limonadă mentă / ghimbir / fructe</b> Mint / ginger / fruit lemonade	400ml / 30 lei
<b>Fresh portocale / grapefruit / mix</b> Fresh oranges / grapefruit / mix	350ml / 30 lei
<b>Redbull</b> Redbull	250ml / 26 lei

# Cafea și ceai

## Coffee and tea

<b>Espresso / espresso fără cofeină</b> Espresso / decaffeinated espresso	20ml / 19 lei
<b>Espresso dublu</b> Double Espresso	40ml / 28 lei
<b>Cappuccino</b> Cappuccino	200ml / 24 lei
<b>Caffe Latte</b> Caffe Latte	250ml / 24 lei
<b>Ciocolată caldă</b> Hot chocolate	250ml / 28 lei
<b>Irish coffee</b> Irish coffee	250ml / 34 lei
<b>Ceai</b> Tea	250ml / 29 lei



# Cocktailuri

## Cocktails

### SIGNATURE

<b>Coconut paloma</b> Lichior tequila Cazcabel, apă tonică cu aromă de greșfrut , tajin	240 ml / 48 lei
<b>Banana old fashioned</b> Bourbon , sirop de banană	120ml / 48 lei
<b>Honey Comb</b> Cazcabel Honey, tequila blanco , fresh de lămâie , sirop de zahăr	160ml / 48 lei
<b>Blueberry Gin sour</b> Gin Tanqueray Royale , lichior de violete, fresh de lămâie , piure de afine	120ml / 48 lei
<b>Adriatic Martini</b> Gin Oyster , vermouth , maslină verde	120ml / 48 lei

### GIN & TONIC

<b>Whitley Pink Gin &amp; Tonic</b> Gin Whitley Neill Pink Grapefruit, apă tonică Franklin's, grapefruit	250 ml / 48 lei
<b>Whitley Quince Gin &amp; Tonic</b> Gin Whitley Neill gutuie, apă tonică Franklin's și baton de scorțșoară	250ml / 48 lei
<b>Whitley Raspberry Gin &amp; Tonic</b> Gin Whitley Neill zmeură, apă tonică Franklin's, zmeură și mentă	250ml / 48 lei
<b>Whitley Yuzu &amp; Tonic</b> Gin Whitley Neill , apă tonică Franklin's , fresh de lămâie	255ml / 48 lei
<b>Classic Gin &amp; Tonic</b>	250ml / 42 lei



## CLASSICS

### **Pornstar Martini**

Vodca , Passoa, fresh de lămâie , sirop de vanilie , Prosecco

120ml / 48 lei

### **Negroni**

Campari , gin , antica formula

120ml / 44 lei

### **Mojito**

Rom , fresh de lime, zahăr brun , sprite

250ml / 42 lei

### **Amaretto sour**

Disaronno , fresh de lămâie , sirop de zahăr

120ml /44 lei

### **Clover Club**

Gin, fresh de lămâie , piure de zmeură , sirop de zahăr

120ml / 48 lei

### **Espresso martini**

Vodca, lichior de cafea , sirop de zahăr , shot de espresso

120ml / 48 lei

## SPRITZERS

### **Aperol Spritz**

Aperol, Prosecco, apă minerală

250ml / 44 lei

### **Hugo**

Prosecco, sirop de soc, lime, mentă, apă minerală

250ml / 44 lei

### **Limoncello Spritz**

Limoncello , Prosecco , apă minerală

250ml / 44 lei

### **Clementino Spritz**

Clementino, Prosecco, apă minerală

250ml / 44 lei

## NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

### **Virgin Mojito**

#### **Virgin Mojito**

Fresh de lime, mentă, zahăr brun, Sprite

250ml / 38 lei

### **Virgin Hugo**

#### **Virgin Hugo**

Sirop de soc, prosecco fără alcool, lime, mentă, apă minerală

250ml / 42 lei

### **Wild Cherry**

#### **Wild Cherry**

Suc de cireșe, lime, zahăr brun

250ml / 38 lei



# Spirtoase Spirits

## VODKA 40ml

<b>Absolut</b> alc.40%	24 lei
<b>Ostoya</b> alc.40%	32 lei
<b>Beluga Noble/Gold Line</b> alc.40%	38/ 84 lei

## WHISKY 40ml

<b>Jameson</b> alc.40%	24 lei
<b>Chivas Regal 12YO</b> alc.40%	28 lei
<b>Chivas regal 18YO</b> alc.40%	48 lei
<b>Chivas Royal Salute 21YO</b> alc.40%	84 lei
<b>The Glenlivet 12YO</b> alc.40%	32 lei
<b>Fuji Japanese Whisky</b> alc.46%	56 lei
<b>Macallan Double Cask</b> alc.40%	64 lei

## Cognac & Armagnac 40ml

<b>Martell VS</b> alc.40%	32 lei
<b>Martell VSOP</b> alc.40%	42 lei
<b>Martell XO</b> alc.40%	110 lei
<b>Lheraud Armagnac</b> alc.40%	42 lei

## GIN 40ml

<b>Whitley Neill</b> alc.43%	32 lei
<b>Malfy</b> alc.40%	32 lei
<b>Ki No Bi</b> alc.45,7%	42 lei
<b>Oyster Adriatic</b> alc.42,5%	42 lei



## RUM 40ml

<b>Bumbu The Original</b> alc.40%	32 lei
<b>Bumbu XO</b> alc.40%	35 lei

## TEQUILA 40ml

<b>Olmecca altos</b> alc.38%	28 lei
<b>Avion reposado</b> alc.40%	38 lei
<b>Clase Azul Reposado</b> alc.40%	120 lei

## LIQUOR & DIGESTIFS 40ml

<b>Disaronno</b> alc.28%	24 lei
<b>Limoncino Portofino</b> alc.28%	24 lei
<b>Vermouth</b> alc.15%	24 lei
<b>Vecchio Amaro del Capo</b> alc.35%	24 lei
<b>Pălincă de prune</b> alc.40%	28 lei
<b>Vișinată / Afinată</b> alc.30%	28 lei
<b>Clementino</b> alc.30%	24 lei

## Bere

<b>Ursus Premium</b> alc. 5%, 330ml - Draft 400ml	22 lei
<b>Peroni Nastro Azzurro</b> alc. 5%, 330ml - Draft 400ml	24 lei
<b>Ursus Black Grizzly</b> alc. 6%, 330ml	24 lei
<b>Budweiser</b> alc. 5%, 330 ml	24 lei
<b>Corona</b> alc. 4,5%, 355 ml	28 lei
<b>Noam Lager Bavaria</b> alc. 5,2%, 340 ml	26 lei
<b>Ursus NA/Ursus Cooler</b> 330 ml	22 lei



# Spumante Sparkling

## Champagne 750ml

<b>Moët &amp; Chandon</b> Brut alc.12%	650 lei
<b>Moët &amp; Chandon</b> Rose alc.12%	750 lei
<b>Piper Heidsieck</b> Brut alc.12%	550 lei
<b>Piper Heidsieck</b> Rose alc.12%	690 lei

## Prosecco 750ml

<b>Ferrari Maximum Blanc de Blancs</b> Brut alc.12,5%	290 lei
<b>Ferrari Perle</b> Brut alc.12,5%	360 lei
<b>Serena 1881</b> alb extra dry alc. 11%	160 lei
<b>Serena 1881</b> rose alc. 11%	160 lei

# La pahar By the glass

<b>Caii de la Letea vol I</b> Sauvignon Blanc, Roze, Fetească Neagră	150ml/ 29lei
<b>Bacanta Special Edition</b> Sarba, Busuioacă de Bohotin, Fetească Neagră	150ml/ 48lei
<b>Serena 1881 Prosecco DOC Treviso</b> extra dry / rose	150ml/ 35lei



# Vinuri românești

## Romanian wines

### Vinuri Albe 750ml

<b>Caii de la Letea Princeps</b> Aligote alc 13 %	170 lei
<b>Recas Sole</b> Chardonnay alc.13,5 %	200 lei
<b>Recas Solo Quinta</b> alc.13,5 %	260 lei
<b>Recas</b> Muse White alc.12,5 %	180 lei
<b>Recas Implicit</b> Pinot Grigio alc.11,5 %	160 lei
<b>LILIAC</b> Sauvignon Blanc alc 12%	180 lei
<b>Purcari Nocturne</b> Chardonnay alc.13,5 %	160 lei
<b>Aurelia Vișinescu</b> Anima Chardonnay alc 14,5%	210 lei
<b>AVERESTI</b> Zghihara alc.12,5%	160 lei
<b>M1 MURFATLAR</b> Arezan Chardonnay alc.13,5%	180 lei
<b>MURFATLAR VINUL</b> Aerosoli alc.12%	150 lei
<b>1000 DE CHIPURI</b> Iordache Feteasca Alba alc.12,2%	180 lei
<b>MITROI</b> Exclusive Chardonnay 13%	160 lei
<b>AVINCIS</b> Crâmpoșie alc.13%	170 lei
<b>BUDUREASCA</b> The Sign Tămâioasa Românească alc.13%	180 lei



## Vinuri Roze 750ml

<b>Caii de la Letea Princeps</b> alc.13 %	170 lei
<b>Recas Sole</b> alc.11,5 %	190 lei
<b>Recas Muse Night</b> alc.12,5%	180 lei
<b>Recas Implicit</b> alc.13%	160 lei
<b>Purcari Nocturne</b> alc.13 %	160 lei
<b>M1 MURFATLAR Arezan</b> alc.13%	180 lei
<b>MURFATLAR VINUL Aerosoli</b> alc.12%	150 lei
<b>AVERESTI Busuioaca</b> alc.12%	180 lei
<b>Liliac</b> alc.12,5 %	160 lei
<b>MITROI Exclusive Cabernet Sauvignon</b> alc.12%	170 lei
<b>AVINCIS Cuvee Alexis</b> alc. 13%	180 lei
<b>1000 DE CHIPURI Distinctis</b> alc.13,5%	180 lei

## Vinuri Roșii 750ml

<b>CAII DE LA LETEA Princeps Quintessesnce</b> alc.14,7%	170 lei
<b>RECAS Cuvee Uberland</b> alc.15%	320 lei
<b>PURCARI Nocturne Rara Neagra</b> alc.13,5%	160 lei
<b>LILIAC Red Cuvee</b> alc. 14,5%	180 lei
<b>AURELIA VISINESCU 3 Fete Negre</b> alc. 14,5%	290 lei
<b>M1 MURFATLAR Arezan Merlot</b> alc.13,5%	180 lei
<b>MITROI 67 Cuvee</b> alc.13%	180 lei
<b>AVINCIS Alutus Primus</b> alc. 14,5%	220 lei
<b>1000 DE CHIPURI FN14 Sforile Fintești</b> alc. 17%	540 lei
<b>1000 DE CHIPURI Intens de Fintești Cabernet Sauvignon &amp; Cabernet Franc</b> alc. 15,5%	190 lei



# Vinuri de import

## Imported wines

### Vinuri Albe 750ml

<b>ITALIA - BANFI</b> San Angelo Pinot Grigio alc. 13%	200 lei
<b>ITALIA - BULGARINI</b> Lugana alc. 12,5%	210 lei
<b>ITALIA - BULGARINI</b> o1o alc.13,5%	240 lei
<b>ITALIA - CANTINE DI MARZO</b> Greco Di Tufo alc.13%	210 lei
<b>ITALIA - VELENOSI</b> Offida Pecorino alc. 13,5%	190 lei
<b>ITALIA - DOMINI VENETI</b> Garganega alc.12%	160 lei
<b>SUA - KENDALL JACKSON</b> Chardonnay alc.13,5%	260 lei
<b>FRANȚA - DOMAINE ROC DE L'ABBAYE</b> Sancerre alc.13%	290 lei

### Vinuri Rosé 750ml

<b>ITALIA - BULGARINI</b> Chiaretto alc.12,5%	220 lei
<b>ITALIA - FRESCOBALDI</b> Alie alc.12%	210 lei
<b>FRANȚA- ULTIMATE PROVENCE</b> Cotes de Provence alc. 12,5%	240 lei

### Vinuri Roșii 750ml

<b>ITALIA- TOMMASI</b> Amarone alc.15%	490 lei
<b>ITALIA - SESSANTANNI</b> Primitivo Di Manduria alc.14,5%	360 lei
<b>ITALIA - DOMINI VENETI</b> Appasimento alc.14%	160 lei
<b>SUA- KENDALL JACKSON</b> Cabernet Sauvignon alc.13,5%	360 lei
<b>ARGENTINA - ZUCCARDI</b> Serie A Malbec alc. 14,5%	210 lei



# INFORMAȚII UTILE

Program restaurant : 12 00 - 23 00

Acces Wi-Fi :  
denumire retea : complex hereastrau  
parola : hereastrau

Contacte  
Telefon : 0786 042 402  
Email : restaurant@hereastrau.ro  
Website : www.herastrau.ro

*Preturile includ TVA*



**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 semnaliza nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, **serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085**



Acese 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®**



**Produsele pot conține alergeni !  
Vă rugăm, să scanați codul QR**  
Products may contain allergens!  
Please scan the QR code



## RESTAURANT HERĂSTRĂU

*Una dintre grădinile importante ale Bucureștiului 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 de ospitalitate, în unul din hotel din parc. Terenurile de tenis, vaporazele 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.*





Vezi cum arată saloanele noastre pentru evenimente private și  
corporate!

Learn about your next private or corporate event!



*“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*