



THE PRICE IN EUROS IS INFORMATIVE AND DOES NOT REFLECT THE DAILY EXCHANGE RATE OF NATIONAL BANKS.
PAYMENT IS MADE ONLY IN LEI !

COFFEE & MORE

ESPRESSO 40ml **LUNGO** 80ml **RISTRETTO** 25ml **DECAF**.40/80ml 12 lei(2€)

AMERICANO espresso 100ml 12 lei(2€)

CAPPUCCINO espresso 40ml+crema lapte 16 lei(3€)

FLAT WHITE espresso 80ml+crema lapte 23 lei(5€)

LATTE MACHIATTO espresso 80ml+crema lapte 17 lei(3€)

ESPRESSO MACHIATTO espresso 40ml+crema de lapte 17 lei(3€)

13 frișca.scortișoara.sirop ciocolata.zahar.espresso 17 lei(3€)

ESPRESSO TONIC espresso 40ml.apă tonică.gheață 20 lei(4€)

ICED COFFEE espresso 80ml.lapte.gheață 20 lei(4€)

FRAPPE ness.lapte.frisca.gheață 22 lei(4€)

HOT CHOCOLATE 17 lei(3€)

LAPTE - MILK 200ml 12 lei(2€)

ORGANIC CEAI - TEA 12 LEI(2€)

peppermint / earl grey / fructe de pădure-forest fruits / mușetel-chamomile / spicy ginger / green jasmîn

LAPTE PENTRU CAFEA-MILK FOR COFFEE 40ML 2 LEI(0,4€)

MIERE - HONEY (1PLIC /1STICK) 2 LEI(0,4€)

BĂUTURI

DRINKS

APĂ MINERALĂ - PLATĂ SPARKLING - STILL WATER 750ml - 18 lei(4€) 330ml -12lei(2€)

new **MUST ROMANIAN GRAPE JUS** (stoc limitat) filtrat, fără zahăr adăugat - no added sugar 150ml 18 lei(5€)

FRESH DE PORTOCAL FRESHLY SQUEEZED ORANGE 300ml 23 lei(5€)

FRESH DE GREPFRUIT FRESHLY SQUEEZED GRAPEFRUIT 300ml 23 lei(5€)

LIMONADĂ - LEMONADE 300ml 22 lei(4€)

LIMONADĂ CU SOC - ELDERFLOWERS LEMONADE 300ml 23 lei(5€)

LIMONADĂ CU MENTĂ - PEPPERMINT LEMONADE 300ml 23 lei(5€)

LIMONADĂ CU GHIMBIR - GINGER LEMONADE 300ml 23 lei(4€)

LIMONADĂ CU PORTOCAL - ORANGE LEMONADE 300ml 23 lei(5€)

PEPSI VINTAGE 250ml 15 lei(3€)

PEPSI MAX (zero zahăr-no sugar) 250ml 14 lei(3€)

7UP (zero zahăr-no sugar) 250ml 14 lei(3€)

PEPSI - MIRINDA - EVERVESS TONIC 250ml 14 lei(3€)


LIPTON PIERȘICĂ - PEACH / LĂMÂIE - LEMON 250ml 14 lei(3€)

PRIGAT PIERȘICI*CAISE / MERE / PORTOCAL / BANANE*MĂR*CAPȘUNI 250ml 14 lei(3€)

BERE & CIDRU**BEER & CIDRE**


HALBĂ - DRAUGHT


GUINNESS 556ml. 4,2% 39 lei(8€)

 **BUCUR** 400ml. 5% 19 lei(4€)

CIZMA - BOOT NEFILTRATĂ-WHEAT 400ml. 5% 23 lei(5€)

STICLĂ - BOTTLED

 **BUCUR** 350ml. 5% 18 lei(4€)

 **BUCUR BROWN** 350ml. 6,5% 23 lei(5€)

CARLSBERG 330ml. 5,2% 19 lei(4€)

CARLSBERG [N.A / F.A] 330ml 19 lei(4€)

TUBORG 330ml. 5% 17 lei(3€)

TUBORG ICE 330ml. 4,2% 17 lei(3€)

GRIMBERGEN AMBREE 330ml. 6,5% 27 lei(5€)

KRONENBOURG BLANC 330ml. 5% 22 lei(4€)

WEIHENSTEPHANER WHEAT 330ml. 5,4% 28 lei(6€)

CIDRE **SOMMERSBY** 330ml. 4,5% 19 lei(4€)

mere - pere - mure - afine / apple - blackberry - blueberry - pear

COCKTAILS

APEROL SPRITZ prosecco.aperol.sparkling water 32 lei(6€)

LATINO OLD FASHIONED rom.brown sugar.bitter.orange - 32 lei(6€)

GIN TONIC gin.tonic 32 lei(6€)

CAMPARI ORANGE campari.orange juice 32 lei(6€)

HUGO prosecco.sparkling water.elderflowers syrup.peppermint.lime 32 lei(6€)

TEQUILA SUNRISE tequila.orange juice.grenadine 32 lei(6€)

MARGARITA tequila.triple sec.lime juice 32 lei(6€)

PS.I LOVE YOU baileys.kahlua.milk.amaretto.cream 32 lei(6€)

VIRGIN PINACOLADA [F.A / N.A] pinaeapple juice.ananas puree.coconut milk.brown sugar 28 lei(6€)

HAWAIIAN [F.A / N.A] pineapple juice.sugar syrup.lime juice.peppermint 28 lei(6€)

GIN&TONIC GIN TANQUERAY [F.A / N.A] grapefruit.blueberry.tonic 30 lei(6€)

SPUMANT**SPARKLING**

PROSECCO **BORGA** BRUT 750ml.11,5% 110 lei(22€)

PROSECCO **BRILA** SEC-EXTRA DRY 200ml.11% 49 lei(10€)

VIN PREMIUM LA PAHAR**150ml****PREMIUM GLASS OF WINE**

ANIMA 3 FETE NEGRE feteasca neagra - sec/dry 14,8% 50 lei(10€)

GITANA LUPI sec.roșu/dry.red 13,5% 55 lei(11€)

RECAȘ SOLO QUINTA sec.alb/dry.white 13% 43 lei(9€)

ROMANIA **PALINCĂ** PRUNE.PLUMS 50% 20ml 12 lei(2,4€) 40ml 24 lei(5€)**PALINCĂ** GUTUI.QUINCE / PÈRE.PEARS 50% 20ml 15 lei(3€) 40ml 30 lei(6€)**AFINATĂ** CRANBERRIES LIQUEUR 30% 40ml 22 lei(4€)**VIȘINATĂ** SOUR CHERRY LIQUEUR 30% 40ml 22 lei(4€)**VINARS** JIDVEI BRANDY vsop 40ml 22 lei(4€)**VINARS** BRÂNCOVEANU BRANDY xo 40ml 38 lei(8€)**INTERNATIONAL****HENNESSY VS.** cognac 40ml 28 lei(6€)**CHIVAS REGAL** scotch 12yo 40ml 20 lei(4€)**JOHNNIE WALKER BLACK** 40ml 28 lei(6€)**BOTAFOGO** spiced rum 40ml 22 lei(4€)**BELVEDERE** vodka neon 40ml 22 lei(4€)**MARTINI** vermouth 40ml 17 lei(3€)**CAMPARI** bitter 40ml 17 lei(3€)**JAGERMAISTER** liqueurs 40ml 20 lei(4€)**TANQUERAY** london dry gin 40ml 22 lei(4,4€)**GORDON'S PINK** gin 40ml 20 lei(4€)**TEQUILA** 20ml 10 lei(2€)**VIN ROMÂNESC**  **ROMANIAN WINE****750ml****ROSE****PURCARI - NOCTURNE** sec.dry 13,5% 130 lei(26€)**SÂMBUREȘTI** CARPATHIA sec.dry 12,5% 116 lei(23€)**MURFATLAR** NAVIGO - ROZE sec.dry 13% 98 lei(19€)**ALB - WHITE****RECAS - SOLO QUINTA** sec.dry 13,5% 189 lei(38€)**PURCARI - ALB DE PURCARI** sec.dry 13% 182 lei(38€)**RECAS** SOLE - CHARDONNAY sec.dry 13,5% 129 lei(26€)**PURCARI** NOCTURNE - SAUVIGNON BLANC sec.dry 12,5% 120 lei(24€)**SÂMBUREȘTI** CARPATHIA - SAUVIGNON BLANC sec.dry 13,5% 120 lei(24€)**MURFATLAR** NAVIGO - CHARDONNAY sec.dry 12,5% 105 lei(21€)**ROȘU - RED****GITANA - LUPI** sec.dry 13,5% 240 lei(48€)**ANIMA 3 FETE NEGRE - FETEASCA NEAGRA** sec.dry 14,8% 228 lei(46€)**PURCARI - NEGRU DE PURCARI** sec.dry 14% 189 lei(38€)**PURCARI** NOCTURNE - RARĂ NEAGRĂ sec.dry 13% 120 lei(24€)**SÂMBUREȘTI** CARPATHIA CUVÉE - CABERNET, MERLOT sec.dry 14% 120 lei(24€)**MURFATLAR** NAVIGO - MERLOT sec.dry 12,5% 105 lei(21€)**VINUL CASEI / HOUSE WINE** 150ml 18 lei(4€)

ROȘU. RED DEMISEC-SEMIDRY / ALB. WHITE SEC - DRY / ROZE. ROSE DEMISEC - SEMIDRY

VIN FIERT / MULLED WINE 250ml 25 lei(5€)

portocala. măr. scortişoară, cuişoare, anason stelat, zahăr - orange. apple. cinnamon, cloves, star anise, sugar

De pe vremea Dacilor și Romanilor, aceste locuri au fost cultivate cu viță de vie, transformând Alba într-una dintre cele mai bogate zone viticole ale României.

Since the time of the Dacians and Romans, these lands have been cultivated with vines, turning Alba into one of the richest wine-growing regions of Romania.



VINUL OFICIAL AL CETĂȚII THE OFFICIAL WINE OF THE FORTRESS

RHINE RIESLING demisec.semidry 12,5% 100 lei(20€) PLASĂ CADOU - GIFT BAG

ROSE

PIVNITA SAVU - DUCHESS OF TRANSYLVANIA - sec.dry 13,6% 138 lei(28€)

CASA MARIA - ROSE - sec.dry 12,4% 120 lei(24€)

JIDVEI ILUZIV - ROZE sec.dry 12,5% 94 lei(19€)

DOMENIUL CIUMBRUD - SĂRBĂTOAREA ROZELOR - demisec.semidry 12,5% 88 lei(17€)

DOMENIUL CIUMBRUD - ROZĂ DE CIUMBRUD - demidulce.semisweet 12% 88 lei(17€)

CRAMA MAIERI CUVÉE RESERVE: TRAMINER ROZ, PINOT GRIS - sec.dry 14% 82 lei(16€)

ALB - WHITE

PIVNITA SAVU SELECTION - SAUVIGNON BLANC - sec.dry 12% 197 lei(39€)

JIDVEI ANA - SAUVIGNON BANC sec.dry 13% 156 lei(31€)

JIDVEI - PINOT NOIR VINIFICAT ÎN ALB sec.dry 14% 136 lei(27€)

JIDVEI CASTEL - MUSCAT OTTONEL demidulce.semisweet 12,5% 128 lei(25€)

PIVNITA SAVU SELECTION - MUSCAT OTTONEL - demisec.semidry 13% 122 lei(24€)

CASA MARIA CUVÉE: FETEASCĂ REGALĂ, MUSCAT - sec.dry 13,2% 120 lei(24€)

CASA MARIA - SAUVIGNON BANC - sec.dry 12,6% 120 lei(24€)

CRAMA MAIERI PREMIUM - RHEIN RIESLING - sec.dry 112 lei(20€)

PIVNITA SAVU - TRAMINER - sec.dry 13,9% 110 lei(22€)

CRAMA MAIERI PREMIUM REGINA - FETEASCĂ ALBĂ - sec.dry 109 lei(22€)

PIVNITA SAVU APUSENIUS - FETEASCĂ REGALĂ - demisec.semidry 12,5% 105 lei(21€)

CRAMA MAIERI TRANSYLVANIA: PINOT GRIS, MUSCAT OTTONEL, RIESLING ITALIAN- sec.dry 100 lei(20€)

DOMENIUL CIUMBRUD PRIVILEGIUM - SAUVIGNON BANC - sec.dry 12,7% 96 lei(19€)

DOMENIUL CIUMBRUD PRIVILEGIUM - CHARDONNAY - sec.dry 12,8% 96 lei(19€)

JIDVEI ILUZIV CUVÉE - SAUVIGNON BANC,MUSCAT OTTONEL,RIESLING ITALIAN sec.dry 13,5% 94 lei(19€)

ROȘU - RED

CASA MARIA - FETEASCĂ NEAGRĂ - sec.dry 15,6% 181 lei(36€)

CRAMA MAIERI - FETEASCĂ NEAGRĂ - demidulce.semisweet 14,9% 166 lei(33€)

JIDVEI - PINOT NOIR sec.dry 13,5% 146 lei(29€)



RESTAURANTUL CETATII



De-a lungul secolelor, aceste meleaguri au adunat la un loc popoare diferite: unguri, sași, sârbi, austrieci, români sau alte nații. Fiecare a venit cu propriile tradiții culinare, cu mirodenii, tehnici și ingrediente aduse din alte colțuri ale lumii. Împreună, au conturat un mozaic unic, care a făcut ca Transilvania să fie nu doar frumoasă prin peisaje, ci și gustoasă prin farfurii.

Over the centuries, these lands have brought together different peoples: Hungarians, Saxons, Serbs, Austrians, Romanians and other nations. Each brought their own culinary traditions, spices, techniques and ingredients brought from other corners of the world. Together, they created a unique mosaic, which made Transylvania not only beautiful in its landscapes, but also tasty in its dishes.

ANTREURI ROMÂNEȘTI

ROMANIAN STARTERS

GUSTARE DIN GOSPODĂRIA ARDELENEASCĂ

2 pers - carnat de mangalița. slănină cu boia. ceafă de porc afumată. pastramă de porc.
branză de burduf. telemea de vacă. ceapă. cașcaval afumat. roșii. castraveți

TRANSYLVANIAN STARTER (2 pers) mangalica sausage.pork lard with paprika.smoked pork neck.smoked sirloin.burduf
chesse.telemea chesse.tomatoes.smoked traditional chesse.cucumber

300kcal.E5.lactoză.soia.gluten 560g 79 lei(15,8€)

SELECȚIE DE BRÂNZETURI LOCALE

branză de burduf. telemea maturată. cașcaval afumat. cașcaval cu paprika. cașcaval cu chimen. caș

LOCAL CHEESE SELECTION

316kcal.lactoză 150g 36 lei(7€)

PASTĂ DE JUMĂRI DE MANGALIȚA

Pastă cremoasă din jumări de Mangalița, servită cu pâine de casă, alături de ceapă roșie crocantă și castraveți murați.

CREAMY MANGALITSA pork belly paste, served with homemade bread with crispy red onions and pickled cucumbers.

247kcal 50/50g 32 lei(6,4€)

MĂDUVĂ DE VITĂ

coapta încet la cuptor, presărată cu roșii uscate, pesmet crocant și ierburi aromatice.Servită cu pâine toast aurie.

BEEF BONE MARROW slowly baked in the oven, sprinkled with dried tomatoes, crispy breadcrumbs and aromatic herbs.

414kcal.E2.gluten 400/100g 52 lei(10,4€)

ICRE DE ȘTIUCĂ

Delicatesă autentică din pește de apă dulce, servite cu pâine toast si ceapă roșie pentru un gust autentic și echilibrat.

ROMANIAN SPREADABLE PIKE ROE authentic freshwater fish delicacy, served with toasted bread and red onion.

99KCAL.PEȘTE.GLUTEN 100/ 60G 46 LEI(9,2€)

ÎN PITĂ

Ciorbă ardelenescă de fasole cu afumătură, servită în bol de pită tradițională, bătută de coajă și ceapă roșie pentru un plus de autenticitate. **Un preparat rustic și spectaculos cu care ne mândrim de 23 de ani.**

TRANSYLVANIAN BEAN SOUP with smoked ham, served in a traditional pita bowl, topped with rind and red onion for extra authenticity. **A rustic and spectacular dish that we have been proud of for 23 years.**

461kcal.E4.lactoză.telină.gluten 1150g 38 lei(7,6€)

LUȘCOȘ ARDELENESC

Zamă de varza dulce cu afumătură, cremoasă, aromată, cu gust bogat și echilibrat.
Este o rețeta ungurească gustoasă din Ardeal la granița dintre ciorba și mâncare.

TRANSYLVANIAN CABBAGE SOUR SOUP with smoked ham and cream, creamy, aromatic, with a rich and balanced taste

413kcal.E4.telină 350g 35 lei(7€)

VĂCUTĂ

Ciorbă tradițională, cu carne fragedă de vacuță gătită încet și legume proaspete tăiate.
BEEF SOUP traditional soup, with tender, slow-cooked beef and fresh chopped vegetables.

78,5kcal.telină 350g 33 lei(6,6€)

BURTĂ

Mândria gastronomiei românești. Cremoasă, aromată, cu gust bogat și echilibrat.

ROMANIAN TRIPE SOUP the pride of Romanian gastronomy. Creamy, aromatic, with a rich and balanced taste.

87kcal.*.lactoză.telină.ou 350g 35 lei(7€)

LEGUME

Pentru vegetarieni sau nu, este o alegere sănătoasă și plină de prospețime. Gătită din legume proaspăt tăiate și fierte încet, păstrează gustul natural și aromele autentice. O ciorba ușoară și hrănitoare, plină de vitamine.

VEGETABLES SOUR SOUP made from freshly cut vegetables and slowly cooked.

36,5KCAL.TELINĂ 350G 32 LEI(6,4 €)

FRESCĂ & PROSCIUTTO

O combinație proaspătă și echilibrată: mozzarella cremoasă și prosciutto fin, acompaniate de salată iceberg crocantă, anghinare aromată, roșii cherry dulci, măsline și ardei. Totul desăvârșit de un pesto de busuioc parfumat.

iceberg salad.mozzarella fresca.prosciutto.artichoke.pesto.tomatoes.olives.pepper

191kcal.E5.lactoză.arahide 200g 48 lei(9,6€)

CAESAR

Piept de pui fraged gătit la jar, așezat pe un pat de salate mixte cu guanciale crocant, presărate cu parmezan fin, totul legat de un dressing fresh.

chicken breast.guanciale.parmesan.dressing.mix salad

129 kcal.E2.lactoză 200g 46 lei(9,2€)

GRECEASCĂ

brânză Feta cremoasă cu un buchet de legume proaspete și măsline Kalamata cu gust intens.

GREEK fetta.cucumber.red onion.kalamata olives.oregano.tomatoes

196kcal.lactoză 230g 43 lei(8,6€)



CIOLAN DE PURCEL

gatit domol ca in Ardeal cu iahnie de fasole in untura de Mangaliță

SLOW COOKED PORK KNUCKLE slow cooked like in Transylvania, with bean stew in Mangaliță lard

399kcal * 550/300G 90 LEI.(18€)

MICI {meech}

perpeliți pe jar încins, cu gust de fum și savoare inconfundabilă.

Serviți alături de cartofi prăjiți aurii și muștar românesc clasic. Ce poate fi mai autentic de atât?

grilled over hot coals, with a smoky taste and unmistakable flavor.

Served with golden fries and classic Romanian mustard. What could be more authentic than that?

247kcal 180/150/50g 56 lei.(11,2€)

GULAȘ {goo-lash}

gătit la foc domol, cu carne fragedă de vită, legume alese și un strop de paprika pentru gustul autentic.

O rețetă tradițională din inima Ardealului, servită cald, așa cum se pregătea odinioară .

cooked over low heat, with tender beef, selected vegetables and a dash of paprika for authentic taste.

A traditional recipe from the heart of Transylvania, served hot, as it was prepared in the past.

211kcal.E4.ardei iute 350g 59 lei(11,8€)

VIRȘLI {veer-slee}

Cârnați locali din munții Apuseni dintre județele Alba și Hunedoara. Din carne de capră și vită, gătiți pe grătar cu flacără pentru gustul unic și afumat. Serviți cu cartofi răntăliți ardelenesti și varză acraă calită cu kaizer,

Local sausages from the Apuseni Mountains between Alba and Hunedoara counties. Made from goat and beef, cooked on a flame grill for a unique, smoky taste. Served with Transylvanian mashed potatoes and sauerkraut seasoned with kaizer,

553KCA.PAPRIKA 180/100/100G 55 LEI(11€)

CARNE LA GARNIȚĂ

Carne de porc gătită molcom așa cum se făcea odinioară în gospodăriile ardelenesti.

Servită fierbinte, alături de mămliguță aurie – un gust autentic tradițional.

POT ROAST pork cooked slowly as it was once done in Transylvanian households.

Served hot, with golden polenta – an authentic traditional taste.

350kcal.lactoza 200/200/50g 58 lei.(11,6€)

PASTRAMĂ DE BERBECUȚ

gătită încet la ceaun cu legume, ca în satele de munte din Apuseni, acompaniată de mămliguță aurie, acest preparat aduce în farfurie gustul autentic al ospăturilor pastorale Transilvănene.

LAMB PASTRAMI STEW slow-cooked in a cauldron with vegetables, like in the mountain villages of Apuseni, accompanied by golden polenta, this dish brings the authentic taste of Transylvanian pastoral feasts to the plate.

214kcal.lactoza 180/250g 74 lei(14,8€)

COASTE ARDELENEȘTI

coaste de porc fragede, marinate și găsite domol, apoi glazurate cu dulceață picantă de ardei iute, un echilibru perfect între dulce și iute cu cartofi aurii aromatizați la cuptor și decorate cu ceapă verde.

TENDER PORK RIBS, marinated and slow-cooked, then glazed with spicy chili jam,

a perfect balance of sweet and spicy with golden oven-roasted potatoes and garnished with green onions.

362kcal.E3.gluten.soia.telină.muștar. 450/180g 87 lei(17,4€)

ȘNIȚEL SECUIESC

O rețetă inedit de gustoasă, la granița dintre șnițel și langoș: piept de pui fraged, învelit într-o crustă crocantă de cartofi

Deasupra, un moț generos de smântână cu usturoi și cașcaval pentru un gust intens și sățios.

SCHNITZEL a uniquely tasty recipe, tender chicken breast, wrapped in a crispy potato crust.

On top, a generous dollop of sour cream with garlic and cheese for an intense and satisfying taste.

241kcal.E2.gluten.ou.lactoza 450/150g 69 lei(13,8€)



PULPĂ DE RAȚĂ

Pulpa de rață fragedă, gătită încet și așezată pe un pat de varză călită cu kaizer crocant și însoțită de cartofi aurii aromatizați cu ierburi la cuptor.

TENDER DUCK LEG, slowly cooked and placed on a bed of sauerkraut seasoned with crispy kaiser and accompanied by golden potatoes flavored with baked herbs.

281kcal.*E3 180/100/100g 80 lei(16€)

COTLET DE PORC

maturat atent timp de 21 de zile pentru frăgezime și gust intens. Rumenit încet pe grătar cu flacăra și servit cu cartofi aurii aromatizați cu ierburi de grădină. Un preparat autentic, cu savoare desăvârșită.

PORK TOMAHAWK carefully aged for 21 days for tenderness and intense flavor. Slowly browned on a flame grill and served with golden potatoes flavored with garden herbs. An authentic dish, with perfect flavor,

192kcal.lactoză 350/180g 74 lei(14,8€)

CEAFĂ DE MANGALIȚA

cu o marmorare naturală de grăsimi care îi dă un gust unic și o textură suculentă.

Rumenită încet pe grătar și servită cu cartofi aurii aromatizați cu ierburi și legume coapte la jar.

MANGALICA PORK STEAK with a natural marbling of fat that gives it a unique taste and a juicy texture. Slowly browned on the grill and served with golden potatoes flavored with herbs and grilled vegetables.

214kcal.*soia 180/180g 102 lei(20,4€)

SCARIȚĂ DE PORC

Gătită încet și rumenită la foc domol de Ardeal, lângă punem cartofi aurii aromatizați la cuptor și porumb copt pe jar.

SPARE RIBS cooked slowly and browned over a low Transylvanian fire, with golden potatoes flavored in the oven and corn baked on the coals.

282kcal.gluten.soia.telină.muștar 450/180/50g 74 lei(14,8€)

PUI ARDELENESC

Piept de pui gătit împreună cu ceapă călită, scaldat într-o dulceață de ardei iute care te înțeapă blând cu un gust dulce picant surprinzător, servit lângă o mămliguță aurie fierbinte.

TRANSYLVANIAN CHICKEN BREAST cooked with sautéed onions, bathed in a chili pepper jam that gently stings you with a surprisingly sweet, spicy taste, served alongside hot golden polenta.

166kcal.E5.lactoză.ardei iute 350/200g 56 lei(11,2€)

CLĂTITE BRAȘOVENE

O surpriză crocantă. Înăuntru găsești legume proaspete și cașcaval topit, iar deasupra – o crustă aurie de pesmet. Totul așezat pe un pat de salată verde și roșii cherry,

CRUSTED CREPES a crunchy surprise. Inside you find fresh vegetables and melted cheese, and on top – a golden crust of breadcrumbs. All placed on a bed of lettuce and cherry tomatoes,

185kcal.E3.lactoză.gluten.ou 250/100g 43 lei(8,6€)

VARZĂ Ț LA CLUJ

sau „sarmale împrăștiate” un fel principal bogat, specific Ardealului, alcătuit din straturi alternante de varză murată călită, carne tocată, păsat, orez, afumătură, suc de roșii, totul fiind gratinat la cuptor.

TRANSYLVANIAN CABBAGE or "scattered sarmale" a rich main course, specific to Transylvania, made up of alternating layers of seasoned sauerkraut, minced meat, pasty, smoked meat, tomato juice, all being gratinated in the oven.

461kcal.gluten 330g 56 lei(7€)

PIEPT DE PUI

Piept de pui fraged, rumenit încet la jar pentru un gust autentic de grătar.

Servit cu cartofi aurii, aromatizați cu ierburi și legume la grătar.

Tender chicken breast, slowly browned over charcoal for an authentic barbecue flavor.

Served with golden, herb-flavored potatoes and grilled vegetables.

214kcal 180/180g 56 lei(11,2€)



FRIGĂRUI SPÂNZURATE **SIGNATURE DISH**

(3pers) piept de pui. creveti. mușchi de vită. virșli. ceafa de Mangaliță. legume la grătar. cartofi la cuptor
HANGING SKEWERS chicken breast.shrimps.beef tenderloin.local sausages. mangalica pork.vegetables.spiced potatoes
 135kcal*crustacee.soia.moluste.lactoză 1500g 292 lei(58,4€)

MUȘCHI DE VITĂ PE PIATRĂ ÎNCINSĂ **SIGNATURE DISH**

Mușchiuleț fraged de vită, adus pe piatră încinsă, pentru ca gustul să rămână intens până la ultima
 îmbucătură. Alături – cartofi aurii la cuptor, unt cu verdețuri pentru aromatizare și un măr copt cu stafide,
Recomandare: încercă să combini carnea cu mărul copt. Vei descoperi simplitatea prin gust !
TENDER BEEF TENDERLOIN, cooked on a hot stone, so that the taste remains intense until the last bite. On the side –
 golden baked potatoes, butter with herbs for flavoring and a baked apple with raisins,
Recommendation: try combining the meat with the baked apple. You will discover simplicity through taste!
 258kcal.lactate 200/180g 147 lei(29,4€)

ANTRICOT MATURAT DE VITĂ (ANGUS)

maturat atent timp de 28 de zile pentru frăgezime și gust intens. Rumenit încet pe grătar cu flacără și servit cu
 cartofi aurii aromatizați cu ierburi de grădină și legume coapte la jar.
RIB EYE STEAK carefully aged for 28 days for tenderness and intense flavor.
 Slowly browned on a flame grill and served with golden potatoes flavored with garden herbs and grilled vegetables.
 294kcal.lactoza 180/180g 160 lei(32€)

ȘNIȚEL DE PUI

Piept de pui, învelit într-o crustă aurie de parmezan și pesmet, alături de cartofi copti aromatizați la cuptor.
CHICKEN SCHNITZEL coated in a golden crust of parmesan and breadcrumbs, alongside flavored oven-baked potatoes.
 241kcal.E2.gluten.telină.ou.lactate 180/150g 56 lei(11,2€)

CREVEȚI „AL AGLIO“

sotați în ulei de măsline extravirgin, parfumați cu usturoi fin rumenit și serviți alături de toast crocant
GARLIC SHRIMP sautéed in extra virgin olive oil, flavored with finely browned garlic and served with crispy toast
 137kcal* .moluște.gluten 150/150g 58 lei(11,6€)

FILE **PĂSTRAV LA JAR** cu mamaliguță proăspată

GRILLED TROUT with fresh polenta
 216kcal.pestă*.lactoză 180/200g 59 lei(11,8€)

FILE **COD BACALHAU**

îmbrăcat într-o crustă ușoară și aurie de aluat de bere, servit cu un buchet de legume la cuptor
 (edamame, zucchini, măsline kalamata, ceapă roșie, roșii cherry, ulei de măsline, usturoi).
BACALHAU COD encased in a light, golden beer batter crust, served with a bouquet of baked vegetables
 (edamame, zucchini, kalamata olives, red onion, cherry tomatoes, olive oil, garlic).
 187kcal.pestă*.gluten.soia 200/200g 69 lei(13,8€)

FILE **BIBAN DE MARE**

învelit într-o crustă delicată din grâu dur și mălai, servit cu un cartof zdrobit,
 gratinat la cuptor cu mozzarella. Completat de o salată proăspată din măr, fenicul și caju,
SEA BASS wrapped in a delicate crust of durum wheat and cornmeal, served with a crushed potato,
 gratinated in the oven with mozzarella. Completed with a fresh salad of apple, fennel and cashew,
 226kcal.pestă*.lactoză.gluten.arahide 180/200g 72 lei(14,4€)

BURGERS

LEGENDARY 13 SIGNATURE DISH

Două bucăți de burger din vită, cu brânză Cheddar, ceapă caramelizată și castraveți murați. Totul învelit într-un aluat cu maia, presărat cu semințe și rumenit la cuptor pentru o crustă perfectă. Cu cartofi prăjiți și sos burger.

! Un preparat unic, rețetă proprie a casei, cu care ne mândrim de peste 15 ani – simbolul Pub 13.

Two pieces of beef burger, with Cheddar cheese, caramelized onions and pickles. All wrapped in a sourdough dough, sprinkled with seeds and browned in the oven for a perfect crust. With fries and burger sauce.

A unique dish, our own house recipe, which we have been proud of for over 15 years – the symbol of Pub 13.

246kcal.E8.gluten.ou.muștar.lactoza.susan 280/180 /50g 62 lei(12,4€)

U.F.O

Un burger adus din street-food-ul coreean direct în inima Cetății; chiflă glazurată, unsă cu sos special, umplută cu burger din carne de pui, brânză Cheddar, salată crocantă și castraveți murați. Totul presat într-un aparat special, care îi dă forma și textura crocantă inconfundabilă. Servit cu cartofi aurii prăjiți.

A burger brought from Korean street food straight to the heart of the Citadel; glazed bun, smeared with special sauce, filled with chicken burger, Cheddar cheese, crispy lettuce and pickles. Everything pressed in a special machine, which gives it its unmistakable crispy shape and texture. Served with golden fried potatoes.

208kcal.*E9.gluten.susan.ou.muștar.lactoza 220/180g 53 lei(10,6€)

PIZZA

PEPPERONI

mozzarella.sos roșii.salam picant

mozzarella.tomato sauce.pepperoni

178kcal.E4.gluten.lactoza 390g 44 lei(8,8€)

PROSCIUTTO & FUNGHI

mozzarella.sos roșii.șuncă.ciuperci proaspete

mozzarella.tomato sauce.ham.fresh champignon

146kcal.E6.gluten.lactoza 450g 44 lei(8,8€)

BURATTA & PROSCIUTTO

mozzarella buratta.sos roșii.mozzarella.prosciutto crudo.roșii cherry.busuioc

mozzarella buratta.tomato sauce.mozzarella.prosciutto crudo.cherry tomatoes.basil

142kcal-E3-lactoza-gluten 425g 65 lei(13€)

DESERT 🇷🇴 DESSERTS

CLĂTITE GRATINATE LA CUPTOR

Rețetă săsească: clătite gratinate la cuptor, umplute cu brânză dulce și stafide, servite cu sos cald de vanilie.

Saxon recipe: oven-baked pancakes, filled with sweet cheese and raisins, served with warm vanilla sauce.

250kcal.E3.lactoza.soia.gluten.ou.arahide 400g 38 lei(7,6€)

ȘTRUDEL IMPERIAL

Rețetă austriacă; Cu foietaj crocant, plin de măr parfumat cu scorțișoară și desăvârșit cu un sos fin de caramel din zahăr ars, încununat cu un moț de mascarpone. O moștenire dulce, lăsată de cei care au ctitorit Cetatea .

AUSTRIAN RECIPE; With crispy puff pastry, filled with cinnamon-scented apple and finished with a fine caramel sauce made from burnt sugar, crowned with a dollop of mascarpone. A sweet legacy, left by those who founded the Citadel.

543kcal.E1.lactoza.gluten.ou 200g 36 lei(7,2€)

PAPANAȘ {pah-pah-nash}

crocant la exterior și pufos la interior, acoperit cu smântână dulce și înnobilat de o dulceață intensă de afine.
crispy on the outside and fluffy on the inside, covered with sweet cream and ennobled by an intense blueberry sweetness.

227kcal.E6.lactoză.gluten.ou 1buc./160g 30 lei(6€)

PAPANAȘ CU CIOCOLATĂ

pufos și auriu, servit cu un sos catifelat de ciocolată și presărat cu migdale prăjite crocante
fluffy and golden, served with a velvety chocolate sauce and sprinkled with crispy roasted almonds

227kcal.E6.lactoză.gluten.ou,arahide 1buc./160g 35 lei(7€)

GOMBOȚI CU PRUNE {gom-boat-ee}

găluște ardelenesti cu prune, tăvălite prin pesmet rumenit si zahăr.Gustul copilăriei din Ardeal.
TRANSYLVANIAN DUMPLINGS with plums, rolled in browned breadcrumbs and sugar.The taste of childhood.

177kcal. 150/20g 38 lei(7€)

SMÂNTANĂ DE CASA 35% - ARTISANAL SOUR CREAM (35% fat content) lactoza 100g 10 lei(2€)

SOS DE USTUROI GARLIC SOUR CREAM SAUCE smantană.sare.usturoi 50g - 9 lei(1,8€)

MUJDEI apă.sare.usturoi 50g 5 lei(1€)

SOS DE ROȘII - PIZZA - TOMATO SAUCE 50g - 7 lei(1,4€)

KETCHUP DULCE/PICANT SPICY/SWEET 50g 6 lei(1,2€)

MAIONEZĂ / MUȘTAR 50G 7 LEI(1,4€)

BUCHET DE SALATE CU ROȘII CHERRY GREEN LEAVES SALAD&CHERRY TOMATOES 70g 17 lei(3,4€)

MURĂTURI ASORTATE PICKLES 150g 15 lei(3€)

VARZA MURATĂ CU ULEI DE SEMINȚE DE DOVLEAC SAUERKRAUT WITH PUMPKIN OIL 150g 15 lei(3€)

ROȘII + CASTRAVEȚI TOMATOES + CUCUMBERS 150g 15 lei(3€)

ARDEI COPT GRILLED SWEET PEPPER 150g 17 lei(3,4€)

AMESTEC DE CIUPERCI MARINATE MIX OF MARINATED MUSHROOMS 170g 22 lei(4,4€)

ARDEI IUTE CHILLI PEPPER 2 lei(0,4€)

CEPĂ ROȘIE RED ONION 5 lei(1€)

PÂINE - BREAD 242 kcal.gluten 60g 5 lei(1€)

FOCACCIA 88kcal.gluten 200g 17 lei(3,4€)

Restaurantul nostru prepară și servește produse ce conțin alergeni. Operațiunile cuprind acțiuni de gătit a produselor în zone comune de preparare. Se pot întâlni variații ale produselor sau gusturilor datorate diferențelor de materie primă de la distribuitor, reinterprețarea unor rețete sau a modului de preparare al fiecărui restaurant. Noi nu putem garanta lipsa totală a alergenilor din oricare produs din meniu. Ne bazăm pe responsabilitatea și atenția cu care clienții noștri vor parcurge acest meniu, înainte de a lansa o comandă .

- *produse provenite din materie prima congelata.
- peștele poate contine oase.
- nu folosim aditivi alimentari pentru gățirea preparatelor. Aditivii provin din anumite materii prime folosite.

NOTA:

- Solicitați si pastrați bonul fiscal conform legii pana la iesirea din unitate .
- Vă rugăm să vă supravegheați copiii, pentru evitarea accidentărilor și respectarea celorlalți clienți
- Pentru apa de la rețeaua publică se achită o taxă de 6 lei care include: operațiuni ale personalului, serviciu de igienizare, pahar, apă, curent.
- Toaleta fără consumație se taxează cu 10 lei.