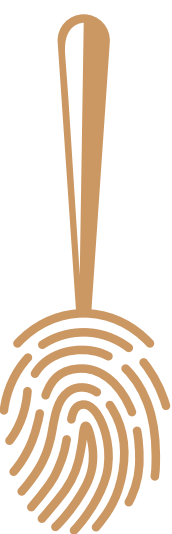


ZEN
N



ZEN

The logo consists of the word "ZEN" in a bold, serif font. The letter "N" is positioned below the "ZE". To the right of the "N" is a stylized fingerprint graphic, which is a circular pattern of concentric lines. A vertical line extends upwards from the center of the fingerprint, ending in a small, rounded shape that resembles a pen nib or a stylized "1".



Bine ai venit în oaza noastră culinară, în care îți facem promisiunea unei experiențe gastronomice zen, trăite în mijlocul urbanului și, totodată, în inima poveștii parcului Herăstrău.

Ne place să punem câte un strop de serenitate în fiecare servire, pentru că tot ceea ce putem controla este acest „aici și acum”. Și cum aproape totul este pe repede înainte în viețile de zi cu zi, sperăm să găsești la noi răgazul de a lăsa puțin timpul să curgă în voie, fără alerta notificărilor din telefoane. Ce vei găsi la noi în meniu?

O gamă premium de preparate ce țin de patru bucătării pline de savoare și imaginație: selecții românești ce pun tradiția și ospitalitatea la rang de artă, preparate franțuzești ce șoptesc poezia rafinamentului, alegeri italienești centrate pe pasiunea pentru viață și incursiuni orientale menite să echilibreze subtilitatea cu intensitatea. Ce le unește?

1. Armonia.
2. Experiența gastronomică revigorantă.
3. Gustul de neegalat al mâncării savurate în tihnă, cu înghițituri apreciate pe-ndelete, și conectare la corp prin plenitudinea senzațiilor create de fiecare textură a ingredientelor.

Ca artizani ai gustului care te face să te simți ca acasă, într-o atmosferă plină de relaxare, rafinament și deconectare de la zumzetul cotidianului, vrem să-ți fim un bun reminder că viața se trăiește acum, clipă de clipă. Și ne dorim să iei din experiența culinară ZENO tot ceea ce ai nevoie să pleci de aici îmbrăcat/ă în energie ‘zen’.



Welcome to our culinary oasis. Our promise to you is a zen-centered gastronomic experience set in the middle of the urban jungle, but also at the heart of Herăstrău Park's fairytale.

We add a touch of serenity in every serving because the only thing in our control is the ‘here and now’ that we have. Surrounded by everything on fast-forward, we hope you will find the comfort of allowing time to fly on its own terms, without feeling the urge of responding to the notifications’ alerts on your devices. How shall our menu surprise you?

We are mastering the craft of bringing to life four different cuisines. Romanian gourmet selections that value tradition and hospitality, French dishes that whisper the melody of sophistication, Italian choices whose main language is the passion for life, and oriental dashes that are meant to find the balance between subtlety and intensity. What is the common ground?

1. Achieving perfect harmony.
2. Experiencing a refreshing gastronomy.
3. Mindfully enjoying every bite of food, uncovering the plenitude of the senses that arise with each texture and gastronomic nuance.

As artisans of mellow tastes, we aim to make you feel at home. Away from the hum of everyday life, may you fully immerse in the ZENO culinary experience and leave our premises filled with ‘zen’ energy.

**Meniu revizuit și gătit de Chef Toni Romulus.
Menu revised and cooked by Chef Toni Romulus.**

SPECIALITATEA A LA CHEF | CHEF'S SPECIALTIES

Brisket cu sos de unt, shimeji și cartofi fantezie

220

Un gust unic Texan parfumat prin afumare instantă.

Brisket with butter sauce, shimeji mushrooms
and gourmet-style potatoes

A uniquely smoked Texan flavor, enhanced by instant smoking.



[Piept de mânzat*, cartofi, bere, ciuperci shimeji, **smântână lichidă**, usturoi, **unt**, sare, **Grana Padano**. 103.79 kcal/100g, 5E]
250/300g

STARTER | STARTERS

Biftec Tartar cu paie de cartofi și trufe

110

Mușchi de vită, tocat mărunț, consumat crud și asezonat cu diverse sosuri și condimente, servit cu cartofi pai și trufe.

Beef tartare with shoestring potatoes and truffles

Finely chopped raw beef tenderloin, seasoned with sauces and spices, served with crispy fries and truffle aroma.

[Cartofi*, mușchi de vită*, castraveți murați, ulei, ceapă, **unt**, **maioneză**, ketchup, **boabe de muștar**, capere, sos Worcestershire. 335.58 kcal/100g, 11E]
150/200g

Icre de știucă cu ceapă verde |

34

Pike roe (caviar) with green onion

[Ulei, ceapă verde, **icre de știucă**, lămâie, apă minerală. 524.61 kcal/100g, 0E]
80g

Icre de știucă cu somon și chives |

46

Pike roe (caviar) with salmon and chives

[Ulei, **file de somon***, **icre de știucă**, lămâie, apă minerală, chives frunze.
502.76 kcal/100g, 0E]
80/50g

Ceviche de biban | European sea bass ceviche

68



[**Biban de mare file***, lămâie, mere, castraveți, ceapă verde, țelină apio, ulei de măsline. 119.47 kcal/100g, 0E]

200g

Fasole bătută cu ceapă crocantă

20

Un hummus românesc 100%.

Mashed white beans with crispy onion

A 100% Romanian-style hummus.

[Fasole boabe, ulei, ceapă caramelizată, ceapă, apă minerală, usturoi. 285.24 kcal/100g, 0E]

160g

Terină de foie gras cu sos de smochine

92

Aperitiv parfumat cu trufe și dulceață din smochine ce deschide apetitul!

Foie gras terrine with fig sauce

Flavored with truffles and fig jam to awaken your appetite!

[**Foie gras***, ficat de pui*, smochine, vin alb, Alexandrion, ceapă, unt. 257.23 kcal/100g, 1E]

120/30g

Beef salad

69

*Un mixt de salate cu mușchi de vită și explozii de arome!
Mixed salad with beef tenderloin and bursts of flavor!*

[Salată iceberg, cartofi dulci, mușchi de vită*, roșii cherry, **dressing muștar**, rodie, rucola, **nuci**, spanac, zahăr, **boabe de muștar**. 121.03 kcal/100g, 0E]

400g

Thai salad

69

*Asia este departe, pentru noi este aproape.
Asia may be far, but here, it is just a plate away.*

[Ardei gras, piept pui*, morcovi, varză chinezească (pak-choi), lime, bambus, porumb baby în saramură, ulei de măsline, **sos soia, ulei de susan**. 88.5 kcal/100g, 2E]

400g

Fusion salad

69

O combinație cu brânzeturi fine și ou moale în crustă de panko. Ușoară, dar memorabilă.

Fusion salad

A balanced mix of carefully selected fine cheeses and a perfectly soft-boiled egg coated in crispy panko. Light, yet unforgettable.

[Salată iceberg, **ou**, **dressing muștar**, piersici (compot), **camembert**, **brânză mucegai**, rucola, spanac, merișoare, **nuci**. 156.85 kcal/100g, 0E]

450g



Calamari fritti

54

Calamarii de Patagonia sunt mici, dar cei mai gustoși, serviți cu maioneză picantă și lime!

Patagonian Fried Calamari

Crispy Patagonian calamari - small in size, big on flavor. Served with spicy mayo and fresh lime. A true Mediterranean treat.

[**Calamar***, **făină Semola**, **maioneză**, lime, ulei, **ulei de susan**. 276.83 kcal/100g, 0E]

150/50g

Măduvă de vițel

74

Măduvă de vițel în os, dusă la alt nivel – cu un amestec aromat de legume și condimente, și cu un strop de lămâie pentru echilibru. Gust intens, textură fină.

Roasted veal marrow bone

Veal bone marrow, elevated with a flavorful mix of vegetables and spices, finished with a touch of lemon for balance. Rich and silky.

[Os cu măduvă, lămâie, ceapă, ardei capia, **hrean pastă** (conține smântână), usturoi, sare de mare. 485.54 kcal/100g, 0E]

300g



CIORBE ȘI SUPE | SOUPS AND BROTHS

Borș de perișoare

32

Simbolul tradiției culinare românești.

Traditional Romanian meatball sour soup

A symbol of Romanian culinary tradition.

[Carne de porc lucretă, borș Olympia, morcovi, ceapă, **ou**, roșii în bulion, țelină, ardei capia, păstârnac rădăcină, țelină, pătrunjel. 113.76 kcal/100g, 0E]

400ml

Roșol de rață/gâscă cu tăiței și borș

38

O supă dulce sau acră, servită cu tăiței și borș acrișor.

Rețetă poloneză reinterpretată cu gustul nostru în minte.

Duck/goose broth with noodles and sour borș

A sweet or sour soup served with delicate noodles and tangy borș.

A Polish-inspired recipe, reimagined for our local palate.

[Rață, **tăiței**, borș, **ou**, ceapă, țelină, morcovi, leuștean, ulei, sare.

224.76 kcal/100g, 0E]

400ml

Supă Bouillabaisse cu sos Rouille

90

Supă din fructe de mare cu pâine prăjită aromată cu usturoi și sos de șofran, gătită pe loc.

Bouillabaisse seafood soup with garlic toast and saffron rouille

Freshly prepared seafood soup, freshly cooked and served with garlic toast and saffron rouille, enriched with aromatic herbs.

[Sos pomodoro, **midii***, sos rouille, **creveți***, **caracatiță***, vin alb, **calamar***, pastă creveți. 115.89 kcal/100g, 0E]

450ml

PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE | FISH AND SEAFOOD

Duet mediteranean cu pak choy crocant 92

Crevete din Argentina umplut și acompaniat de somon cu Pak Choi crocant.

Mediterranean duet with crispy pak choi

Argentinian stuffed shrimp paired with salmon and crispy pak choi.

[Sos pomodoro, **file de somon***, varză chinezească (pak-choi), **creveți***, lămâie, **făină tempura**, ulei de măsline, **unt**, **Grana Padano**. 153.88 kcal/100g, 2E]

300g

Lup de mare cu fenicul 88

File de lup de mare cu Café de Paris, aromat cu Pernod și acompaniat de fenicul cu sparanghel.

Sea bass fillet with fennel and asparagus

Sea bass fillet served with a dash of Café de Paris flavor, subtly infused with Pernod, accompanied by fennel and asparagus.

[**Lup de mare** (Biban de mare) file*, fenicul, sparanghel, vin alb, Pernod, **unt**. 104.64 kcal/100g, 1E]

200/150g

Caracatiță la grătar cu cartofi în cognac și unt 120

Aromă Mediteraneană, tentacule de caracatiță însoțite de cartofi la tigaie cu unt, cognac, vin, roșii cherry și busuioc.

Grilled octopus with sautéed potatoes in cognac and butter

Mediterranean flavors in every bite - grilled octopus tentacles served with pan-fried potatoes, butter, cognac, wine, cherry tomatoes and basil.

[**Caracatiță***, cartofi, sos pomodoro, roșii cherry, **unt**, vin alb, cognac. 122.55 kcal/100g, 1E]

150/150/50g

Creveți piri-iri 80

Creveți trași la tigaie în unt cu fulgi de ardei iute, usturoi și stinși cu Prosecco.

Piri-Piri Shrimps

Pan-fried in butter, with chili flakes and garlic, served with a splash of Prosecco sauce.

[**Creveți***, lămâie, Prosecco, **unt**, roșii cherry, ulei de măsline, sare. 145 kcal/100g, 1E]

180/100g



SPECIALITĂȚI ZENO | ZENO SPECIALTIES



Pulpă de oaie brăzată cu orez oriental

92

Medalioane de berbecuț brăzate în sos brun și orez cu fidea și stafide.

Braised lamb leg with oriental rice

Tender lamb medallions in brown sauce, served with basmati rice, noodles and raisins.



[Pulpa de oaie*, orez basmati, **fidea**, vin alb, **sos demi-glace**, stafide.
162.03 kcal/100g, 2E]

200/150g

Rasol de berbecut cu piure prăjit cu ceapă | Lamb shank with mashed potatoes and caramelized onion

92

[Rasol de berbec, vin alb, sos demiglace, usturoi, **unt**, **cartofi piure** (conține lapte), ceapă. 152.45 kcal/100g, 4E]

300/150/50g

Pulpă de rață cu sos de afine, servită cu piure cu trufe

92

... sau cu varză coaptă și bacon.

Duck leg with blueberry sauce, served with truffle mashed potatoes

... or baked cabbage with bacon, if you prefer.



[Pulpa de rață*, **cartofi piure** (conține lapte), fructe de pădure*, portocale, suc fructe de pădure, zahăr, vin roșu, cognac. 176.42 kcal/100g, 0E]

300/200g

Piept de rață cu pară caramelizată și cartofi dulci | Duck breast with caramelized pear and sweet potatoes

92

[Cartofi dulci, piept de rață, portocale, pere, **unt**, sparanghel, zahăr, sare.
163.89 kcal/100g, 1E]

170/60/100g

PREPARATE CU VITĂ | BEEF DISHES

Chateau Briand aromatizat cu cimbrisor,
usturoi și Café de Paris (Recomandata pentru 3 persoane)

360

Servit alături de cartofi prăjiți și mixt de salată verde.

Château Briand with thyme, garlic and a dash
of Café de Paris flavour (Recommended for 3 people)

Served with fries and mixed greens.



[Mușchi vită*, cartofi prăjiți, mixt de salată verde (spanac, iceberg, salată verde), lămâie, **Café de Paris**, unt.
213.66 kcal/100g, 6E]

600/400/300g

Coaste de vită cu sos de vin și cartofi cu usturoi
și parmezan | Beef ribs with wine reduction and
garlic-parmesan fries

98



[Coaste de vită*, cartofi prăjiți cu **Grana Padano**, pătrunjel, usturoi, **bere**,
sos demiglace, zahăr, sare.

146.58 kcal/100g, 3E]

350/200g

Obrăjori de vită Bourguignon cu piure prăjit

92

Fălcuțe fragede de vițel, gătite la foc mic și îndelungat în stilul franțuzesc.

Beef cheeks Bourguignon with pan-fried mashed potatoes

Delicately braised French-style veal cheeks.

[Obrăjori de vită*, **cartofi piure** (conține lapte), vin roșu, morcovi, ceapă,
sos demiglace, zahăr, pastă de tomate, sare. 118.62 kcal/100g, 2E]

200/200g

Mușchi de vită la grătar cu sos de foie gras și paie
de cartofi cu trufe | Grilled beef tenderloin with
foie gras sauce and truffle fries

150

[Cartofi prăjiți, mușchi vită*, **smântână lichidă**, foie gras*, ceapă, cognac. 274.2 kcal/100g, 8E]

200/30/150g

Vitello funghi porcini | Beef tenderloin with porcini mushrooms and creamy blue cheese sauce **94**

[Muschi vita*, **hribi**, **smântână lichidă**, vin alb, cognac, **brânză mucegai**, **Grana Padano**. 150.08 Kcal/100g, 3E]

300g

Ceafă Wagyu la grătar **220**
cu sos de piper verde și cartofi prăjiți

Un deliciu culinar, recomandat de Chef-ul nostru.

Grilled Wagyu neck with green pepper sauce and fries

A gourmet delight, personally recommended by our Head Chef.

[Cartofi prăjiți, ceafa wagyu, vin alb, cognac, **sos demiglace**, **unt 82%**, **sos worchester**. 285.91 kcal/100g, 8E]

250/50/150g

PREPARATE CU PUI | CHICKEN DISHES

Pui asiatic cu orez | Asian-style chicken with rice **62**

[Piept pui*, ardei gras, orez basmati, morcovi, ciuperci, țelină, sos chili, ceapă verde, oțet din orez, **sos soia**, **ulei de susan**. 95.51 kcal/100g, 5E]

350/200g

Pui Toscan **68**

Piept de pui rumenit la tigaie, îmbrăcat într-un sos de brânzeturi fine, ciuperci și baby spanac.

Tuscan Chicken

Pan-seared chicken breast in a creamy cheese sauce, with mushrooms and baby spinach.

[Piept pui*, ciuperci, **smântână lichidă**, spanac, **brânză mucegai**. 132.7 kcal/100g, 3E]

300g

Șnițel din piept de pui în panko | **38**
Crispy chicken schnitzel in panko crust

[Piept de pui*, ulei, **ou**, **pesmet panko**, **făină**. 492.57 kcal/100g, 0E]

200g

PREPARATE CU PORC | PORK DISHES

Tomahawk

92

Un cotlet de porc cu os la grătar.

Grilled pork tomahawk steak

Bone-in pork chop, juicy and charred to perfection.

[270 kcal/100g, 0E]

350g

Ceafă de Mangaliță la cuptor cu bulgur

110

Ceafă la cuptor cu propriul sos în vin, foi de dafin, usturoi și bulgur cu legume.

Oven-roasted Mangalitsa pork neck with vegetable bulgur

Slow-cooked pork in its own wine sauce, with bay leaves and garlic.



[Ceafă de porc Mangalița, bulgur, morcovi, ceapă, ardei gras, ulei, vin alb, **sos worchester**. 340.82 kcal/100g, 2E]

250/200g

Sarmăluțe tradiționale de porc

62

Servite cu mămăliguță și ardei iute.

Traditional Romanian pork cabbage rolls

Served with polenta and hot chili pepper.

[Varză murată, carne de porc, oase afumate porc, orez, mălai, ulei, **unt**, ardei iute. 162.44 kcal/100g, 1E]

200/150/10g

Chifteluțe Zeno marinate, servite cu cartofi piure | Zeno-style pork meatballs in tomato sauce, served with mashed potatoes

58

[Carne porc lucru, **ceapă, ou, făină**, ulei, **cartofi piure** (conține lapte), **sos pomodoro** (conține țelină). 245.62 kcal/100g, 0E]

200/200g

PASTA / RISOTTO

Spaghete A.O.P. cu creveți |
Spaghetti A.O.P with shrimps

68



[**Spaghete, creveți C1**, ulei de măsline,
sare. 187.2 kcal/100g, 0e]

300g

Paccheri al Pomodoro

48

Paste cu sos de roșii.

Paccheri pasta with tomato sauce

A timeless Italian dish with sun-kissed tomatoes.

[Sos pomodoro, **paccheri**, roșii cherry, ulei de măsline. 209.68 kcal/100g, 0E]

300g

Penne Quattro Formaggi

68

[**Penne**, smântână lichidă, **Grana Padano**, camembert,
brânză mușegai, ulei, sare. 327.23 kcal/100g, 4E]

300g

Risotto Calamari di Patagonia

68

Două culori acrișoare, sărate și parfumate.

Risotto with Patagonian calamari and squid ink

A delicate balance of salty, tangy and umami flavors in two bold colors.



[**Calamari***, orez Arborio, vin alb, **unt**,
Grana Padano, cerneală de sepie.
271.61 kcal/100g, 3E]

350g

Risotto Porcini cu trufe

68

*Hribi, trufe și Parmigiano, învăluite într-un risotto cremos
din orez Arborio de calitate.*

Porcini mushroom risotto with truffles

*An elegant combination of forest mushrooms and
parmesan in creamy Arborio rice.*

[Hribi*, orez Arborio, vin alb, cognac. 168.8 kcal/100g, 0E]

350g

GARNITURI | DISHES

Cartofi prăjiți cu parmezan, pătrunjel și usturoi | 25
Crispy French fries tossed with Parmesan,
parsley and a touch of garlic

[Cartofi proaspeți, **Grana Padano**, pătrunjel, usturoi,
ulei de floarea-soarelui. 136.59 kcal/100g, 1E]

200g

Cartofi prăjiți | Crispy French fries 18

[Cartofi*, ulei, sare. 401.66 kcal/100g, 5E]

200g

Piure | Mashed potatoes 18

[Cartofi, lapte, **unt**, sare. 86.49 kcal/100g, 1E]

200g

Orez | Rice 18

[Orez arborio, apă, **unt**, sare. 307.06 kcal/100g, 1E]

200g

Legume la tigaie cu ceapă verde 28

Țelină, morcovi, ardei colorați și ciuperci.

Stir-fried vegetables with spring onion

Celery, carrots, colorful peppers and mushrooms.

[Ardei gras, morcovi, ciuperci, ceapă verde, sos chili, ulei, **rădăcină de țelină**,
sos soia, oțet din orez, **susan**. 102.32 kcal/100g, 5E]

250g

Varză coaptă cu bacon | Baked sauerkraut with bacon 26

[Varză murată, bacon, ulei de floarea-soarelui. 74.1 kcal/100g, 2E]

200g

Tocăniță de ciuperci 42

Mix de ciuperci (inclusiv hribi).

Mushroom stew with porcini

Mixed mushrooms including porcini, in a light tomato base.

[Ciuperci champignon, hribi*, ardei capia, suc de roșii,
ciuperci Pleurotus, ceapă. 43.25 kcal/100g, 0E]

300g

Mămăligă | Polenta 8

[Apă, mălai, ulei, **unt**, sare. 237.69 kcal/100g, 1E]

200g



SALATE DE ÎNSOTIRE | SIDE SALADS

Mix de salată verde 22
Baby spanac, rucolla, salată verde și salată iceberg.

Mixed green salad
Baby spinach, arugula, lettuce and iceberg salad.
 [Spanac, salată iceberg, salată verde, lămâie, ulei de măsline. 31.63 kcal/100g, 0E]
 150g

Salată asortată de sezon 16
Roșii, castraveți, ardei colorați și ceapă.

Seasonal mixed salad
Tomatoes, cucumbers, colorful peppers, and onion.
 [Roșii, ardei capia, castraveți, ceapă verde, sare. 21.15 kcal/100g, 0E]
 250g

Salată de sfeclă cu hrean | 16
 Beetroot salad with horseradish cream
 [Sfeclă roșie, **hrean pastă** (conține smântână). 39.92 kcal/100g, 0E]
 150/30g

Baghetă | Baguette 5
 [Făină, ulei măsline, sare, drojdie, zahăr. 231 kcal/100g, 3E]
 50g

Pâine de casă | Homemade bread 6
 [Făină, ulei de măsline, ulei, sare, drojdie, zahăr. 375.99 kcal/100g, 2E]
 100g

Toppinguri 4
Smântână, muștar, ketchup, maioneză, mujdei.

Toppings
Sour cream, mustard, ketchup, mayonnaise, garlic sauce.
 50g



DESERT | DESERT

Prăjitura Zeno

42

Blat cu infuzie de portocală, anason și scorțișoară, cremă răcoritoare cu semințe de chia, iaurt și inserție de mango. Acoperită de un strat de charlotte de ciocolată amăruie și bucăți de mango.

Zeno cake

A sponge infused with orange, anise and cinnamon, topped with a refreshing chia-yogurt cream and mango insert, finished with a dark chocolate charlotte and mango pieces.

[**laurt**, mango, portocale, **ou**, **lapte**, zahăr, făină, semințe chia, **ciocolată cu lapte**, piure mango, **unt**, sirop agave, amidon, cacao. 155.62 kcal/100g, 5E]
250g

Papanashi

42

Serviți cu smântână și dulceață de afine.

Romanian Papanashi

Golden fried fluffy doughnuts served with sour cream and blueberry jam.

[**Brânză dulce**, ulei, **smântână**, **făină**, dulceață de afine, **ou**, lămâie, portocale, zahăr. 359.88 kcal/100g, 2E]
180/50/30g

Tiramisu

42

Tiramisu cu cremă la bain-marie, aromat cu alcool și cafea, servit în cupă înaltă cu fructe de sezon.

Classic tiramisu served with seasonal fruit

Made with bain-marie cream, flavored with coffee and liquor.

[**Smântână lichidă**, mascarpone, **pișcoturi**, zahăr pudră, **ouă**, căpșuni, afine, zmeură, amaretto, cacao pudră. 254.97 kcal/100g, 6E]
250g



Pavlova cu fructe și înghețată

42

Blat crocant de bezea la exterior și moale la interior, acoperit cu o cremă de mascarpone și fructul pasiunii. Servită cu înghețată de vanilie.

Pavlova with fresh fruit and vanilla ice cream

Crispy meringue shell with a soft center, topped with mascarpone cream and passion fruit, served with vanilla ice cream.

[**Smântână frișcă, mascarpone, ou, înghețată* vanilie**, fructul pasiunii, zahăr pudră, piure fructul pasiunii, oțet. 269.47 kcal/100g, 1E]
250/50g

Lava Cake cu înghețată de vanilie |

42

Lava Cake with vanilla ice cream

[**Ou**, fulgi ciocolată, **unt**, zahăr, **făină albă**, **înghețată vanilie**. 713.15 kcal/100g, 5E]
120/50g

Înghețată asortată

42

3 arome la alegere (întrebați ospătarul)

Assorted ice cream

3 scoops of your choice (ask your waiter)

150g

Informații utile / Useful information:

Toate preparatele din meniu conțin sare.

Valorile nutriționale sunt calculate pentru 100g.

Ingrediente îngroșate conțin alergeni (consultați meniul desfășurat).

Ingrediente marcate cu * provin din ingrediente congelate.

Numărul de aditivi din preparat este marcat prin "E".

All dishes in the menu contain salt.

Nutritional values are calculated per 100g.

Bolded ingredients contain allergens (see detailed menu).

Ingredients marked with * come from frozen sources.

The number of additives in the dish is marked with "E".

Mâncărurile regăsite în meniu pot fi ridicate personal de dumneavoastră și vă vom acorda o reducere de **20%**.

The dishes in the menu are available for personal pickup.

This option benefits from a **20%** takeaway discount.

Vă mulțumim !

Thank You!



Meniu nutrienți desfășurat:



SCAN ME

Alergeni alimentari

1. Cereale care conțin gluten (adică grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora);
2. Crustacee și produse derivate;
3. Ouă și produse derivate;
4. Pește și produse derivate;
5. Arahide și produse derivate;
6. Soia și produse derivate;
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză);
8. Fructe cu coajă, adică migdale (*Amygdalus Communis L.*), alune de pădure (*Corylus Avellana*), nuci (*Juglans Regia*), anacarde (*Anacardium Occidentale*), nuci Pecan (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), nuci de Brazilia (*Bertholletia Excelsa*), fistic (*Pistacia Vera*), nuci de Macadamia și nuci Queens Land (*Macadamia Ternifolia*) și produse derivate;
9. Țelină și produse derivate;
10. Muștar și produse derivate;
11. Semințe de susan și produse derivate;
12. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/litru;
13. Lupin și produse derivate;
14. Moluște și produse derivate.

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 Tel Verde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085

GOVERNMENT OF ROMANIA – MINISTRY OF PUBLIC FINANCE

If you do not receive a fiscal receipt, you are required to request one. In case of refusal, you have the right to receive the purchased product or service free of charge.

Please request and keep your fiscal receipt in order to participate in the monthly and occasional prize draws of the fiscal receipt lottery.

Issuing any other document to the client, as proof of payment for products or services, other than the fiscal receipt, is prohibited.

To report non-compliance with legal obligations by economic operators, you may call free of charge, at any time, the Green Line of the Ministry of Public Finance: 0800.800.085

Food Allergens

1. Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, khorasan wheat or their hybridized strains);
2. Crustaceans and products thereof;
3. Eggs and products thereof;
4. Fish and products thereof;
5. Peanuts and products thereof;
6. Soybeans and products thereof;
7. Milk and products thereof (including lactose);
8. Nuts, namely almonds (*Amygdalus Communis* L.), hazelnuts (*Corylus Avellana*), walnuts (*Juglans Regia*), cashew nuts (*Anacardium Occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis*), Brazil nuts (*Bertholletia Excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia Vera*), macadamia nuts and Queensland nuts (*Macadamia Ternifolia*) and products thereof;
9. Celery and products thereof;
10. Mustard and products thereof;
11. Sesame seeds and products thereof;
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/litre;
13. Lupin and products thereof;
14. Molluscs and products thereof.

