VELANDI

Inspirat de gust, definit de detalii

VELANDI

Arta ospitalității reinterpretată.



Într-un cadru discret din Brașov, Velandi definește experiența diningului printr-o abordare profundă, inspirată de eleganța stilului mediteranean și rafinată prin atenția obsesivă la detalii.

Aici, fiecare element este ales cu intenție. De la ingrediente de cea mai înaltă calitate, până la texturi, lumini și ritm.

Meniul este o expresie a creativității contemporane,
unde gusturile clasice sunt reinterpretate cu finețe și curaj.
Preparatele nu sunt doar savurate, ci trăite.

Echilibrate, sofisticate și memorabile, construite pentru a surprinde și a încânta.

Spațiul respiră intimitate și bun-gust, oferind o atmosferă calmă, aproape cinematografică, în care timpul încetinește, iar fiecare moment capătă greutate. Este locul în care conversațiile devin mai profunde, iar experiențele personale.

La Velandi, ospitalitatea este o artă subtilă.
Fiecare gest este natural, dar perfect calibrat, pentru a crea o conexiune autentică și o stare de confort desăvârșit.

Velandi nu este doar o destinație.
Este o stare pe care o recunoști și la care revii.

APERITIVE / APPETIZERS

Tartar de Ton / Tuna Tartare
350 g – 89 lei

Ton proaspăt tocat fin, combinat cu capere, ceapă roșie și condimente atent alese, completat de avocado cu wasabi și mango cu sweet chilli pentru un echilibru perfect între prospețime, cremozitate și note ușor picante.

Finely chopped fresh tuna combined with capers, red onion, and carefully selected seasonings, complemented by wasabi avocado and sweet chili mango.

Ton în Crustă de Susan / Sesame-Crusted Tuna
350 g – 72 lei

File de ton fraged, marinat în sos de soia și miere, îmbrăcat în crustă de susan negru și servit cu piure fin de mango pentru un contrast elegant de texturi și arome.

Tender tuna fillet marinated in soy sauce and honey, coated in black sesame seeds and served with mango purée.

Hummus cu Spumă de Sfeclă / Hummus with Beetroot Foam
400 g – 47 lei

Hummus cremos din năut și tahini, îmbogățit cu spumă fină de sfeclă și arome de lime și usturoi, servit cu ciuperci shimeji și salsa proaspătă de roșii.

Creamy chickpea and tahini hummus with delicate beetroot foam, lime, garlic, shimeji mushrooms, and fresh tomato salsa.

Hummus Marocan / Moroccan Hummus
450 g – 59 lei

O reinterpretare savuroasă a hummusului clasic, completată cu mușchi de vită marinat în sos de soia și miere, alături de ciuperci shimeji și salsa de roșii proaspete.

Classic hummus enhanced with soy and honey-marinated beef tenderloin, shimeji mushrooms, and tomato salsa.



Tartar de Vită / Beef Tartare
350 g – 98 lei

Preparat clasic din mușchi de vită de calitate, asezonat cu capere, ceapă roșie, muștar Dijon și Tabasco, servit alături de pâine prăjită și unt pentru o experiență autentică și rafinată.

Premium beef tenderloin seasoned with capers, red onion, Dijon mustard, and Tabasco, served with toasted bread and butter.

Antipasto
450 g – 79 lei

Selecție generoasă de mezeluri fine și brânzeturi atent alese, acompaniate de gem de caise, nuci pecan și fructe proaspete, ideală pentru împărțit și savurat în companie.

Selection of fine cured meats and cheeses served with apricot jam, pecans, and fresh fruit.

Pulpo a la Gallega
450 g – 99 lei

Caracatiță fragedă servită pe pat de cartofi, asezonată cu ulei de măsline și boia afumată dulce, după rețeta tradițională spaniolă din Galicia.

Tender octopus served on a bed of potatoes, seasoned with olive oil and sweet smoked paprika, following the traditional Spanish recipe from Galicia.



Bruschette cu Prosciutto / Prosciutto Bruschetta
450 g – 39 lei

Felii crocante de baghetă, acoperite cu prosciutto și cheddar, completate de salsa proaspătă de roșii pentru o gustare simplă și plină de savoare.

Crispy baguette slices topped with prosciutto, cheddar cheese, and fresh tomato salsa.

Bruschette cu Mozzarella și Roșii / Mozzarella & Tomato Bruschetta
450 g – 35 lei

Baghetă prăjită, mozzarella cremoasă și salsa de roșii aromată, într-o combinație mediteraneană proaspătă și echilibrată.

Toasted baguette with creamy mozzarella and aromatic tomato salsa.

Salată alla Marinara / Marinara Seafood Salad
550 g – 75 lei

Un mix generos de fructe de mare proaspete, gătite în sos aromat de roșii și servite pe pat de rucola, alături de baghetă cu usturoi. O combinație mediteraneană plină de savoare.

A generous mix of fresh seafood cooked in an aromatic tomato sauce and served on a bed of arugula, accompanied by garlic baguette. A Mediterranean combination full of flavor.

Creveți în Sos de Unt / Shrimp in Butter Sauce
500 g – 69 lei

Creveți sotați în unt aromat cu usturoi, vin alb și pătrunjel proaspăt, pentru un preparat simplu, elegant și plin de gust.

Shrimp sautéed in butter flavored with garlic, white wine, and fresh parsley, creating a simple, elegant, and flavorful dish.

Croquete de Jambon / Ham Croquettes (Croquetas de Jamón)
450 g – 45 lei

Crochete crocante la exterior și cremoase la interior, preparate cu jambon și sos bechamel fin, perfecte ca aperitiv sau gustare.

Crispy on the outside and creamy on the inside, these croquettes are made with ham and delicate béchamel sauce, perfect as an appetizer or snack.



Brie Pane / Breaded Brie
400 g – 41 lei

Brânză Brie cu crustă aurie și crocantă, servită alături de dulceață de afine, într-un contrast delicios între dulce și sărat.

Brie cheese with a golden, crispy crust, served with blueberry jam for a delicious contrast between sweet and savory flavors.

Fritto Misto
500 g – 59 lei

Selecție de fructe de mare și legume crocante, prăjite ușor și servite cu sos aioli, inspirată din bucătăria mediteraneană.

A selection of seafood and crispy vegetables, lightly fried and served with aioli sauce, inspired by Mediterranean cuisine.





Carpaccio de Vită / Beef Carpaccio
400 g – 95 lei

Felii fine de mușchi de vită, servite cu rucola, parmezan și roșii cherry, completate de dressing vinegrette și piureuri delicate de țelină și morcov. Un preparat elegant și rafinat.

Thin slices of beef tenderloin served with arugula, Parmesan, cherry tomatoes, vinaigrette dressing, and delicate vegetable purées.

Foie Gras
220 g - 65 lei

Foie gras delicat, servit cu biscuiți de casă, cremă de brânză, caise și fulgi de migdale, pentru o experiență gastronomică rafinată.

Delicate foie gras served with homemade crackers, cream cheese, apricots, and almond flakes for a refined gourmet experience.

SALATE / SALADS

Salată Caesar cu Pui / Chicken Caesar Salad
420 g – 49 lei

Piept de pui fraged, salată iceberg crocantă, dressing Caesar, crutoane și parmezan, într-un preparat clasic și echilibrat.

Tender chicken breast, crisp iceberg lettuce, Caesar dressing, croutons, and Parmesan cheese in a classic and well-balanced dish.

Salată Caesar cu Creveți / Shrimp Caesar Salad
420 g – 62 lei

O reinterpretare elegantă a salatei Caesar, completată cu creveți aromați gătiți în unt și vin alb.

An elegant take on the Caesar salad, complemented by flavorful shrimp cooked in butter and white wine.

Chef’s Salad
300 g – 68 lei

Piept de rață cu glazură teriyaki, măr, țelină și morcov, într-o combinație fresh și sofisticată de texturi și arome.

Teriyaki-glazed duck breast, apple, celery, and carrot in a fresh and sophisticated combination of textures and flavors.

Octopus Garden / Octopus Garden
400 g – 65 lei

Caracatiță fragedă și ingrediente atent selecționate, într-o salată cu texturi catifelate și note marine rafinate.

Tender octopus and carefully selected ingredients in a salad with silky textures and refined seafood notes.

Salată Grecească / Greek Salad
350 g – 49 lei

Legume proaspete, brânză feta și oregano, stropite cu ulei de măsline pentru gustul autentic al Greciei.

Fresh vegetables, feta cheese, and oregano, drizzled with olive oil for the authentic taste of Greece.

Salată cu Halloumi / Halloumi Salad
400 g – 55 lei

Brânză Halloumi rumenită, servită alături de mix de salată și roșii cherry, pentru un preparat proaspăt și consistent.

Golden-browned Halloumi cheese served with mixed greens and cherry tomatoes for a fresh and satisfying dish.

SUPE / SOUPS

Supă de Legume / Vegetable Soup
400 g – 18 lei

Supă ușoară și reconfortantă, preparată din legume proaspete și aromată delicat cu condimente.

A light and comforting soup made from fresh vegetables and delicately seasoned with spices.

Supă de Fructe de Mare / Seafood Soup
400 g – 55 lei

Supă bogată și aromată, cu fructe de mare, sos de roșii, usturoi și smântână lichidă, inspirată din bucătăria mediteraneană.

A rich and flavorful soup with seafood, tomato sauce, garlic, and cooking cream, inspired by Mediterranean cuisine.

Crema Zilei / Soup of the Day
400 g – 22 lei

Preparat realizat zilnic din ingrediente proaspete și de sezon. Detalii disponibile la ospătar.

Prepared daily using fresh, seasonal ingredients. Details available from your server.



PASTE / PASTA & RISSOTTO

Spaghetti Carbonara / Spaghetti Carbonara
300 g – 57 lei

Rețeta italiană autentică, cu guanciale, gălbenuș de ou și parmezan, pentru un gust intens și cremos.

The authentic Italian recipe with guanciale, egg yolk, and Parmesan cheese for a rich and creamy flavor.

Tagliatelle cu Creveți / Tagliatelle with Shrimp
400 g – 64 lei

Paste proaspete cu creveți, roșii cherry și usturoi, completate de note discrete de ardei iute.

Fresh pasta with shrimp, cherry tomatoes, and garlic, finished with subtle hints of chili pepper.

Penne Arrabbiata
350 g – 38 lei

Paste în sos de roșii aromat cu usturoi, busuioc și ardei iute, pentru iubitorii preparatelor picante.

Pasta in a tomato sauce flavored with garlic, basil, and chili peppers, perfect for lovers of spicy dishes.

Penne Quattro Formaggi al Forno / Baked Penne Quattro Formaggi
350 g – 65 lei

Paste gratinate într-un sos cremos din patru tipuri de brânzeturi fine, cu aromă bogată și textură catifelată.

Oven-baked pasta in a creamy sauce made from four fine cheeses, offering a rich flavor and velvety texture.

Paccheri cu Sos Roșu, Pesto și Burrata / Paccheri with Tomato Sauce, Pesto & Burrata
400 g – 40 lei

Paccheri servite cu sos de roșii, pesto aromat și burrata cremoasă, într-un preparat inspirat din sudul Italiei.

Paccheri pasta served with tomato sauce, aromatic pesto, and creamy burrata in a dish inspired by Southern Italy.



Risotto cu Creveți / Shrimp Risotto
450 g – 75 lei

Orez Arborio cremos, gătit lent și completat cu creveți, unt și roșii cherry.

Creamy Arborio rice, slowly cooked and finished with shrimp, butter, and cherry tomatoes.

Risotto cu Hribi și Trufe / Porcini Mushroom & Truffle Risotto
450 g – 65 lei

Risotto fin cu hribi și aromă intensă de trufe, desăvârșit cu parmezan și unt.

Delicate risotto with porcini mushrooms and an intense truffle aroma, enriched with Parmesan cheese and butter.

MAIN COURSE



Antricot de Wagyu / Wagyu Ribeye
100 g – 134 lei

Carne premium Wagyu, apreciată pentru frăgezimea excepțională și marmorația perfectă.

Premium Wagyu beef, renowned for its exceptional tenderness and perfect marbling.

T-Bone USDA / USDA T-Bone Steak
100 g – 75 lei

Un steak impresionant ce combină mușchiul și antricotul pentru o experiență completă.

An impressive steak combining tenderloin and ribeye for a complete dining experience.

Mușchi de Vită USDA / USDA Beef Tenderloin
220 g – 182 lei

Cea mai fragedă parte a vitei, preparată simplu pentru a evidenția gustul natural al cărnii.

The most tender cut of beef, simply prepared to highlight the meat's natural flavor.

Tomahawk USDA / USDA Tomahawk Steak
100 g – 66 lei

Steak maturat cu os lung, suculent și plin de savoare, ideal pentru adevărații iubitori de carne.

Aged bone-in steak, juicy and full of flavor, ideal for true meat lovers.

Mușchi de Vită Românesc / Romanian Beef Tenderloin
220 g – 110 lei

Mușchi de vită atent selecționat, fraged și aromat, preparat la perfecție.

Carefully selected beef tenderloin, tender and flavorful, cooked to perfection.

Burger Black Angus / Black Angus Burger
300 g – 60 lei

Burger suculent din carne Black Angus, cu cheddar, ceapă caramelizată și sos special, servit cu cartofi prăjiți.

Juicy Black Angus beef burger with cheddar, caramelized onions, and special sauce, served with French fries.



Șnițel de Vită / Beef Schnitzel
250 g – 96 lei

Șnițel crocant din carne de vită, preparat în stil clasic și servit proaspăt.

Crispy beef schnitzel prepared in a classic style and served fresh.

Tomahawk de Porc Iberic / Iberian Pork Tomahawk
280-310 g – 82 lei

Cotlet premium de porc iberic, fraged și bogat în arome naturale.

Premium Iberian pork chop, tender and rich in natural flavors.

Ceafă de Porc / Pork Neck Steak
200 g – 35 lei

Preparat tradițional, suculent și bine condimentat, ideal pentru orice garnitură.

A traditional, juicy, and well-seasoned dish, perfect with any side.

Cotlet de Berbecuț / Lamb Chops
280 g – 127 lei

Cotlet fraged și aromat, gătit simplu pentru a evidenția gustul autentic al cărnii.

Tender and flavorful chops, simply cooked to showcase the authentic taste of the meat.

Piept de Rață / Duck Breast
200 g – 62 lei

Piept de rață fraged, glazurat cu teriyaki, miere și portocală, într-un echilibru perfect între dulce și sărat.

Tender duck breast glazed with teriyaki, honey, and orange, creating a perfect balance of sweet and savory flavors.



Piept de Curcan / Turkey Breast
200 g – 49 lei

Carne slabă și suculentă, preparată simplu și servită cu garnitura preferată.

Lean and juicy meat, simply prepared and served with your preferred side dish.

Șnițel de Curcan / Turkey Schnitzel
250 g – 87 lei

Șnițel crocant din piept de curcan, rumenit perfect și foarte apreciat pentru textura sa.

Crispy turkey breast schnitzel, perfectly golden and highly appreciated for its texture.

PEȘTE & FRUCTE DE MARE / FISH & SEAFOOD

Biban File / Sea Bass Fillet
220 g – 69 lei

File de biban fraged și delicat, preparat simplu pentru a păstra gustul autentic al peștelui.

Tender and delicate sea bass fillet, simply prepared to preserve its authentic flavor.

Biban Întreg – consultați ospătarul
Whole Sea Bass – Ask Your Server
35 lei / 100 g



Doradă / Sea Bream
220 g – 79 lei

Pește mediteranean apreciat pentru carnea sa albă, fină și suculentă.

Mediterranean fish prized for its fine, white, and juicy flesh.

Somon / Salmon
220 g – 89 lei

File de somon gătit cu atenție, cu textură untoasă și aromă bogată.

Carefully cooked salmon fillet with a buttery texture and rich flavor.

Calcan / Turbot
220 g – 99 lei

Pește premium cu carne fermă și gust rafinat, apreciat de cunoscători.

Premium fish with firm flesh and a refined taste, appreciated by connoisseurs.

Creveți Black Tiger / Black Tiger Shrimp
320 g – 89 lei

Creveți Black Tiger gătiți în unt și vin alb sau la gratar, serviți cu salată proaspătă și lămâie.

Black Tiger shrimp cooked in butter and white wine or grilled, served with fresh salad and lemon.

Calamar de Playa / Playa Squid
320 g – 79 lei

Calamar fraged, preparat simplu și servit pentru a evidenția prospețimea ingredientului.

Tender squid, simply prepared and served to highlight the freshness of the ingredient.



GARNITURI / SIDE DISHES

Cartofi Prăjiți / French Fries
150 g – 20 lei

Cartofi aurii și crocanți, preparați proaspăt.

Golden and crispy fries, freshly prepared.

Cartofi la Cuptor cu Rozmarin / Oven-Roasted Potatoes with Rosemary
150 g – 25 lei

Cartofi rumeniți la cuptor, aromați cu rozmarin.

Oven-baked potatoes flavored with rosemary.

Piure de Cartofi / Mashed Potatoes
150 g – 25 lei

Piure cremos și fin, preparat după rețeta clasică.

Creamy and smooth mashed potatoes prepared according to a classic recipe.

Piure de Cartofi cu Trufe / Truffle Mashed Potatoes
150 g – 28 lei

Piure catifelat îmbogățit cu aroma elegantă a trufelor.

Velvety mashed potatoes enhanced with the elegant aroma of truffles.

Legume la Grătar / Grilled Vegetables
150 g – 25 lei

Mix de legume proaspete, gătite pe grătar pentru un gust autentic.

A mix of fresh vegetables grilled for an authentic taste.

Sparanghel cu Pesto și Parmezan / Asparagus with Pesto & Parmesan
250 g – 58 lei

Sparanghel fraged completat de pesto aromat și parmezan maturat.

Tender asparagus complemented by aromatic pesto and aged Parmesan cheese.

Ciuperci Trase în Unt / Butter-Sautéed Mushrooms
150 g – 25 lei

Ciuperci sotate în unt pentru un gust bogat și o textură delicată.

Mushrooms sautéed in butter for a rich flavor and delicate texture.

Broccoli Sote / Sautéed Broccoli
150 g – 20 lei

Broccoli proaspăt gătit ușor, păstrându-și textura și proprietățile.

Lightly cooked fresh broccoli, retaining its texture and nutritional properties.

Orez cu Unt și Parmezan / Rice with Butter & Parmesan
150 g – 25 lei

Orez cremos, îmbogățit cu unt și parmezan pentru un plus de savoare.

Creamy rice enriched with butter and Parmesan cheese for extra flavor.

SALATE DE ÎNSOȚIRE/ SIDE SALADS

Salată de Vară / Summer Salad
150 g – 20 lei
Combinație răcoritoare de legume proaspete, perfectă lângă orice preparat.
A refreshing combination of fresh vegetables, perfect alongside any dish.

Salată de Rucola, Roșii Cherry și Parmezan / Arugula, Cherry Tomato & Parmesan Salad
150 g – 22 lei
Salată fresh cu note ușor picante și accente fine de parmezan.
A fresh salad with slightly peppery notes and delicate Parmesan accents.

Salată Mixt Verde / Mixed Green Salad
150 g – 18 lei
Mix de salate verzi asezonate simplu cu ulei de măsline.
A mix of green leaves simply dressed with olive oil.

PREPARATE TRADIȚIONALE / TRADITIONAL DISHES

Ciorbă de Văcuță / Romanian Beef Sour Soup
400 g – 32 lei
Ciorbă tradițională românească, bogată în legume și carne fragedă de vită, servită cu smântână și ardei iute.
Traditional Romanian soup rich in vegetables and tender beef, served with sour cream and hot pepper.

Coaste de Porc / Pork Ribs
500 g – 70 lei
Coaste de porc fragede și suculente, gătite lent pentru un gust bogat și o textură perfectă, ideale pentru iubitorii preparatelor tradiționale din carne.
Tender and juicy pork ribs, slow-cooked for a rich flavor and perfect texture, an excellent choice for lovers of traditional meat dishes.

Salată de Varză / Cabbage Salad
150 g – 13 lei
Salată simplă și proaspătă, ideală pentru preparatele tradiționale.
A simple and fresh salad, ideal alongside traditional dishes.

Salată de Ardei Copți / Roasted Pepper Salad
150 g – 15 lei
Ardei copți aromați, asezonați clasic cu ulei și oțet.
Flavorful roasted peppers seasoned traditionally with oil and vinegar.

Pastramă de Berbecuț cu Mămăligă / Lamb Pastrami with Polenta

350 g – 78 lei

Pastramă fragedă și aromată, servită alături de mămăligă, într-un preparat autentic românesc.

Tender and flavorful lamb pastrami served with polenta in an authentic Romanian dish.



DESERT / DESSERTS

Lava Cake cu Înghețată / Lava Cake with Ice Cream

200 g – 34 lei

Prăjitură cu inimă de ciocolată lichidă, servită alături de înghețată.

Chocolate cake with a molten center, served with ice cream.



Înghețată Asortată / Assorted Ice Cream

150 g – 28 lei

Selecție de arome delicioase: vanilie, ciocolată, fistic, zmeură și căpșuni.

A selection of delicious flavors: vanilla, chocolate, pistachio, raspberry, and strawberry.

Tiramisu

200 g – 34 lei

Desert italian clasic, cu cremă fină de mascarpone și aromă delicată de cafea.

Classic Italian dessert with delicate mascarpone cream and a subtle coffee aroma.

Desert Velandi / Velandi Dessert

150 g – 34 lei

Desertul emblematic al casei, creat pentru a oferi o experiență dulce și memorabilă.

The house specialty dessert, created to offer a sweet and memorable experience.



Cheesecake cu Mango / Mango Cheesecake

180 g – 34 lei

Cheesecake cremos, completat de prospețimea și dulceața fructului de mango.

Creamy cheesecake complemented by the freshness and sweetness of mango.

MENU COPII / KIDS' MENU

Gujoane de Pui / Chicken Goujons
100 g – 26 lei

Fâșii fragede de pui în crustă crocantă, preferate de cei mici.

Tender chicken strips in a crispy coating, a favorite among children.



Piept de Pui / Chicken Breast
150 g – 26 lei

Piept de pui fraged, preparat simplu și sănătos.

Tender chicken breast, simply and healthily prepared.

Paste cu Unt și Parmezan / Pasta with Butter & Parmesan
120 g – 25 lei

Paste simple și cremoase, perfecte pentru copii.

Simple and creamy pasta, perfect for kids.

Paste cu Sos Roșii / Pasta with Tomato Sauce
120 g – 25 lei

Paste cu sos de roșii aromat și gust familiar.

Pasta with flavorful tomato sauce and a familiar taste.

Orez / Rice
100 g – 18 lei

Garnitură ușoară și potrivită pentru cei mici.

A light side dish suitable for children.

PIZZA

Pizza Quattro Formaggi / Quattro Formaggi Pizza
600 g - 38 lei

O combinație cremoasă și savuroasă de patru tipuri de brânzeturi atent selecționate, cu gust bogat și textură catifelată, perfectă pentru iubitorii de brânzeturi.

A creamy and flavorful combination of four carefully selected cheeses, with a rich taste and velvety texture, perfect for cheese lovers.

Pizza Quattro Stagioni / Quattro Stagioni Pizza
600 g - 45 lei

Pizza inspirată de cele patru anotimpuri, cu ingrediente variate și echilibrate, oferind o experiență bogată de arome la fiecare felie.

Inspired by the four seasons, this pizza features a balanced variety of ingredients, offering a rich flavor experience in every slice.

Pizza Diavola / Diavola Pizza
450 g - 38 lei

Pizza cu personalitate, preparată cu salam picant și mozzarella, pentru cei care apreciază gusturile intense și ușor condimentate.

A bold pizza made with spicy salami and mozzarella, ideal for those who enjoy intense and slightly spicy flavors.



Pizza Prosciutto e Funghi / Prosciutto e Funghi Pizza
500 g - 40 lei

Combinația clasică dintre șuncă și ciuperci proaspete, completată de mozzarella și sos de roșii aromat, pentru un gust echilibrat și apreciat de toată lumea.

The classic combination of ham and fresh mushrooms, complemented by mozzarella and aromatic tomato sauce for a balanced and universally loved flavor.



Pizza Margherita / Margherita Pizza
400 g - 35 lei

Simplitatea bucătăriei italiene într-o combinație perfectă de sos de roșii aromat, mozzarella și busuioc proaspăt, pentru un gust autentic și echilibrat.

The simplicity of Italian cuisine in a perfect combination of aromatic tomato sauce, mozzarella, and fresh basil for an authentic and balanced taste.

Pizza cu Trufe / Truffle Pizza
60 lei

O pizza rafinată, îmbogățită cu aromele inconfundabile ale trufelor și mozzarella cremoasă, destinată celor care apreciază preparatele elegante și sofisticate.

A refined pizza enriched with the unmistakable aroma of truffles and creamy mozzarella, designed for those who appreciate elegant and sophisticated dishes.

Focaccia simplă / Plain Focaccia
200g - 12 lei

Focaccia cu rozmarin / Rosemary Focaccia
200 g - 18 lei

Focaccia cu parmezan / Parmesan Focaccia
200 g - 23 lei

Alergeni & informații nutriționale / Allergen & Nutritional Information

Scanează codul QR pentru detalii /
Scan the QR code for details.

CAFEA / COFFEE

Ristretto 15 ml ..... 14 ron

Espresso 30 ml ..... 14 ron

Espresso lungo 60 ml ..... 14 ron

Espresoo doppio / Double Espresso ..... 22 ron

Cappuccino 200 ml ..... 22 ron
(espresso, lapte / *espresso, milk)*

Cappucino vienez / Viennese Cappuccino 200 ml ..... 24 ron
(espresso, lapte, frisca / *espresso, milk, whipped cream)*

Flat white 200 ml ..... 28 ron
(double espresso, lapte / *double espresso, milk)*

Caffè Latte 250 ml ..... 24 ron
(espresso, lapte / *espresso, milk)*

Flavoured Caffè Latte 250 ml ..... 26 ron
(espresso, lapte, sirop de vanilie/tiramisu/ caramel / *espresso, milk, vanilla/tiramisu/ caramel syrup)*

Cafe Frappé - 350 ml ..... 30 ron
(lapte, nescafe, nesquick, frisca, sirop de vanilie, ciocolata, gheaţă / *Milk, Nescafé, Nesquik chocolate powder, whipped cream, vanilla syrup, chocolate, ice)*

Baileys Frappé - 350 ml ..... 35 ron
(baileys, lapte, nescafe, nesquick, frisca, sirop de vanilie, gheata / *Baileys, milk, Nescafé, Nesquik chocolate powder, whipped cream, vanilla syrup, ice.)*

Irish Coffee 200 ml ..... 35 ron
(whisky, espresso, frisca)

RĂCORITARE / SOFT DRINKS

Dorna plata / Still Water Dorna 330 ml ..... 14 ron

Dorna minerala / Sparkling Water Dorna 330 ml ..... 14 ron

Acqua Panna 750ml ..... 28 ron

San Pellegrino minerala 750 ml ..... 28 ron

Coca cola 250 ml ..... 14 ron

Coca cola zero 250 ml ..... 14 ron

Fanta 250 ml ..... 14 ron

Sprite 250 ml ..... 14 ron

Schweppes Tonic 250 ml ... 14 ron

Schweppes Bitter Lemon 250 ml ..... 14 ron

Schweppes Mandarine
250 ml ..... 14 ron

Schweppes Pink Tonic
250 ml ..... 14 ron

Three Cents Tonic 200 ml .. 24 ron

Three Cents Mandarine &
Bergamot 200 ml ..... 24 ron

Three Cents Pink
Grapefruit 200 ml ..... 24 ron

Three Cents Ginger Beer
200 ml ..... 24 ron

Fuze Tea Lămâie /
Fuze Tea Lemon 250 ml ..... 14 ron

Fuze Tea Piersici /
Fuze Tea Peach 250 ml ..... 14 ron

Cappy Portocale /
Cappy Orange 250 ml ..... 14 ron

Cappy Piersici /
Cappy Peach 250 ml ..... 14 ron

RedBull Original 250 ml ..... 26 ron

RedBull Sugar Free 250 ml 26 ron

RedBull Tropical 250 ml .... 26 ron

INFUZII DE CEAI / TEA INFUSIONS - 300 ML

English Breakfast ..... 20 ron

Fructe exotice /
Exotic Fruits..... 20 ron

Lămâie & Mentă /
Lemon & Mint ..... 20 ron

Ghimbir & Miere /
Ginger & Honey ..... 20 ron

Blueberry Cream ..... 20 ron

Ierburi aromate /
Aromatic Herbs ..... 20 ron

Rooibos Vanilla ..... 20 ron

Portocală roșie /
Blood Orange ..... 20 ron

LIMONADĂ / LEMONADES - 350 ML

Limonadă clasică / Classic Lemonade..... 24 ron
(lămâie, sirop de zahăr, gheață / *Lemon, sugar syrup, ice)*

Limonadă fructul pasiunii / Passion Fruit Lemonade .... 26 ron
(lămâie, piure de fructul pasiunii, gheață / *Lemon, passion fruit purée, ice)*

Limonadă căpșuni / Strawberry Lemonade ..... 26 ron
(lămâie, piure de capsuni, gheață / *Lemon, strawberry purée, ice)*

Limonadă zmeura / Raspberry Lemonade ..... 26 ron
(lămâie, piure de zmeura,gheață / *Lemon, raspberry purée, ice)*

Limonadă piersică / Peach Lemonade ..... 26 ron
(lămâie, piure de piersică, gheață / *Lemon, peach purée, ice)*

Limonadă affine / Blueberry Lemonade ..... 26 ron
(lămâie, piure de afine, gheață / Lemon, blueberry purée, ice)

Limonadă mentă și ghimbir / Mint & Ginger Lemonade ... 26 ron
(lămâie, mentă proaspată, ghimbir proaspăt, sirop de zahăr, gheață / *Lemon, fresh mint, fresh ginger, sugar syrup, ice)*

FRESH NATURAL / FRESH JUICES - 200 ML

Fresh de portocale / Fresh Orange Juice ..... 28 ron

Fresh grapefruit / Fresh Grapefruit Juice ..... 28 ron

Fresh portocale și grapefruit / Orange & Grapefruit Juice ..... 28 ron

Fresh portocale , morcov și ghimbir / Orange, Carrot & Ginger Juice ..... 28 ron

Fresh portocale și măr / Orange & Apple Juice ..... 28 ron

BERE / BEER

Peroni Nastro Azzuro
330 ml ..... 18 ron

Peroni Capri 330 ml ..... 19 ron

Peroni 0% alc 330 ml ..... 18 ron

Paulaner 500 ml ..... 27 ron

Mustață Blondă 330 ml ..... 28 ron

Corona 330 ml ..... 27 ron

Azuga Weisbier 500 ml ..... 27 ron

N.A. COCKTAILS / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Gin tonic 0% /
0% Gin & Tonic 240 ml ..... 32 ron
(Tanqueray 0, apă tonică, lămâie, gheață / *Tanqueray 0.0, tonic water, lemon, ice)*

Strawberry Candy Pop
240 ml ..... 32 ron
(Piure de căpșuni, sirop de vanilie, Sprite, gheață / *Strawberry purée, vanilla syrup, Sprite, ice)*

Fruit Punch 200 ml ..... 32 ron
(Suc de portocale, suc de ananas, sirop de coacăze, gheață / *Orange juice, pineapple juice, blackcurrant syrup, ice)*

Pornstar Martini Virgin /
Virgin Pornstar Martini..... 34 ron
(Tanqueray 0, piure de fructul pasiunii, lime, sirop de vanilie, gheață / *Tanqueray 0.0, passion fruit purée, lime, vanilla syrup, ice)*

GIN - 40 ML

Tanqueray London dry ..... 30 ron

Tanqueray No. Ten ..... 34 ron

Tanqueray 0% ..... 30 ron

Gin Mare ..... 55 ron

Malfi original ..... 30 ron

Malfi arancia ..... 30 ron

Malfi rosa ..... 30 ron

Monkey 47 ..... 45 ron

Citadelle ..... 35 ron

Ki.No.Bi ..... 50 ron

Roku ..... 46 ron

Hendrick's ..... 45 ron

VODKA - 40ML

Absolut Elyx ..... 35 ron
Ostoya Black ..... 32 ron
Haku Vodka ..... 32 ron
Grey Goose ..... 49 ron
Belvedere ..... 47 ron

ROM / RUM - 40ML

Plantation XO ..... 60 ron
Havana Club Anejo 7 YO .... 30 ron
Don Papa Baroko ..... 46 ron
Diplomatico Reserva ..... 42 ron
La Hechicera Reserva ..... 43 ron
Bumbu Rum ..... 34 ron
Bumbu XO – 38 ron

WHISKEY - 40ML

Johnnie Walker
Black Label ..... 32 ron
Johnnie Walker Blue Label 170 ron
Chivas Regal 13 YO..... 32 ron
Chivas Royal Salute 21 YO 135 ron
Glendfiddich 12 YO ..... 42 ron
Lagavulin 16 YO ..... 90 ron
Macallan Double Cask
12 YO ..... 70 ron
Balvenie 16 YO
French Oak ..... 120 ron
The Glenlivet Caribbean
Reserve ..... 42 ron
The Glenlivet 15 YO ..... 72 ron
The Glenlivet 18 YO ..... 93 ron
Jack Daniel's ..... 32 ron
Jack Daniel's
Single Barrel ..... 47 ron
Bulleit Bourbon ..... 35 ron
Fuji ..... 62 ron

TEQUILA - 40ML

Olmeca Altos Reposado .... 32 ron
Olmeca Silver ..... 32 ron
Don Julio Anejo ..... 42 ron
Don Julio Blanco ..... 42 ron
Don Julio Reposado ..... 45 ron
Patron Xo Café ..... 42 ron
Patron Anejo ..... 45 ron

COGNAC & BRANDY - 40 ML

Martell VSOP ..... 48 ron
Martell XO ..... 150 ron
Torres Brandy Jaime ..... 70 ron
Hennessy VSOP ..... 43 ron
Hennessy XO ..... 160 ron
Courvoisier VS ..... 45 ron
Courvoisier VSOP ..... 42 ron

LIQUOR & DIGESTIVE - 40ML

Limoncello ..... 25 ron
Amaro Lucano ..... 25 ron
Jagermeister ..... 28 ron
Baileys ..... 32 ron
Kahlua ..... 28 ron
Disaronno ..... 32 ron
Ramazotti Amaro ..... 25 ron
Ramazotti Sambuca ..... 25 ron
Campari ..... 28 ron

APERITIVES

Aperol spritz 180 ml – 32 ron
(Aperol, Prosseco, apă minerală, portocală, gheață / *Aperol, Prosecco, sparkling water, orange, ice)*

Limoncello spritz 180 ml – 32 ron
(Limoncello, Prosseco, apă minerală, lămâie, gheață / *Limoncello, Prosecco, sparkling water, lemon, ice)*

Campari Spritz 180 ml – 32 ron
(Campari, Prosseco, apă minerală, portocală, gheață / *Campari, Prosecco, sparkling water, orange, ice)*

Campari tonic 240 ml – 34 ron
(Campari, apă tonică, lămâie, gheață / *Campari, tonic water, lemon, ice)*

COCKTAILS

Tanqueray tonic 240 ml .... 34 ron
(Tanqueray, apă tonică, lămâie, gheață / *Tanqueray, tonic water, lemon, ice)*

Malfi tonic 240 ml ..... 34 ron
(Malfi, apă tonică, lămâie, gheață / *Malfi Gin, tonic water, lemon, ice)*

Malfi arancia tonic 240 ml .. 36 ron
(Malfi Arancia, apă tonică, portocală, gheață / *Malfi Arancia, tonic water, orange, ice)*

Malfi rosa tonic 240 ml ..... 36 ron
(Malfi Rosa, apă tonică, grapefruit, gheață / *Malfi Rosa, tonic water, grapefruit, ice)*

Hugo spritz 200 ml ..... 34 ron
(Lichior de soc, sirop de soc, prosecco, mentă, lime, apă minerală, gheață / *Elderflower liqueur, elderflower syrup, Prosecco, mint, lime, sparkling water, ice)*

Flavoured Daiquiri 120 ml . 36 ron
(Rom alb, suc de lime, piure de fructul pasiunii/ căpșuni / zmeură / piersică / afine, gheață / *White rum, lime juice, passion fruit / strawberry / raspberry / peach / blueberry purée, ice)*

Old Fashioned 60 ml ..... 34 ron
(Bourbon, zahăr, angostura bitter, gheață / *Bourbon, sugar, Angostura bitters, ice*

Pornstar Martini 120 ml ..... 36 ron
(Vodka, lichior de fructul pasiunii, piure de fructul pasiunii, sirop de vanilie, lime, gheață / *Vodka, passion fruit liqueur, passion fruit purée, vanilla syrup, lime, ice)*

Espresso Martini 120 ml .... 34 ron
(Vodka, espresso, lichior de cafea, sirop de zahăr, gheață / *Vodka, espresso, coffee liqueur, sugar syrup, ice)*

Cosmopolitan 120 ml ..... 32 ron
(Vodka, triplusec, suc de merișoare, lime, gheață / *Vodka, triple sec, cranberry juice, lime, ice)*

Negroni 90 ml ..... 38 ron
(Campari, Tanqueray, Vermouth rosso / *Campari, Tanqueray Gin, red vermouth)*

Margarita 120 ml ..... 35 ron
(Tequila, triplusec, lime, gheață / *Tequila, triple sec, lime, ice)*

Sangria 200 ml ..... 46 ron
(Vin roșu, Vermouth Rosso, rom, suc de portocale, măr, portocală, gheață / *Red wine, red vermouth, rum, orange juice, apple, orange, ice)*

Disaronno sour 90 ml ..... 36 ron
(Disaronno, lime, zahăr, angostura bitter, gheață / *Disaronno, lime, sugar, Angostura bitters, ice)*

Whisky sour 90 ml ..... 36 ron
(Whisky, suc de lime, sirop de zahăr, angostura bitter, gheață / *Whisky, lime juice, sugar syrup, Angostura bitters, ice)*

Gennaro's Sidecar 120 ml .. 36 ron
(Cognac, triplu sec, suc de limoncello, lime, gheață / *Cognac, triple sec, Limoncello, lime, ice)*

Sanguinello 220 ml ..... 34 ron
(Campari, limoncello, suc de portocală, gheață / *Campari, Limoncello, orange juice, ice)*

Velandi Secret 120 ml ..... 34 ron
(Gin, piure de zmeură, triplusec, lime, gheață / *Gin, raspberry purée, triple sec, lime, ice)*

Alergeni & informaţii nutriţionale /
Allergen & Nutritional Information

Scanează codul QR pentru detalii /
Scan the QR code for details.

VELANDI