



SIMPLITATEA E CALITATE ȘI GUST!

Alex Restaurant,
urmărim să vă surprindem prin:

Calitate. Simplitate. Gust. Viziune.

Folosim numai ingrediente premium italiene,
carne românească, de calitate superioară la rang înalt.
Savoarea, autenticul, tradiția vin de la prospețimea garantată
de la animale crescute natural, fără pic de aditivi.

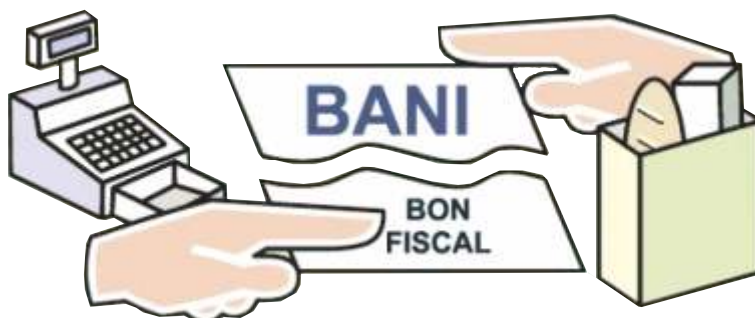


**GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE**

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 un client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, fără bonul fiscal.

Pentru a semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop: serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de Urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.



**GUVERNUL ROMÂNIEI
AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU
PROTECȚIA CONSUMATORILOR**

**TELEFONUL
CONSUMATORILOR**

0219551

**Comisariatul Regional pentru Protecția Consumatorilor Regiunea Sud-Est (Galați)
Comisariatul Județean pentru Protecția Consumatorilor Galați
Adresa: Galați, Galați, str. Egalității nr. 2, cod 800029
www.anpc.gov.ro**

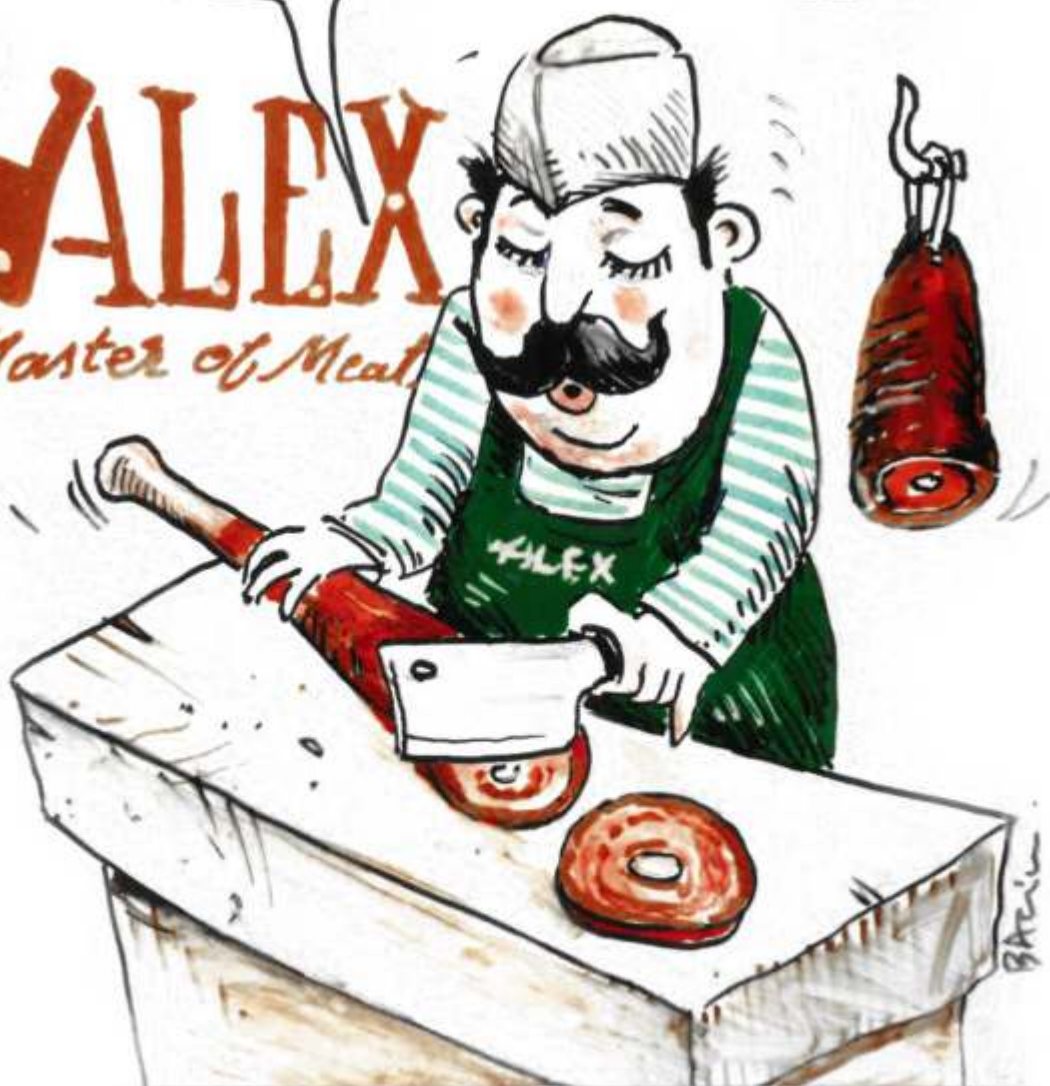
**Reprezentanții asociațiilor de consumatori nu
au drept de control al operatorilor economici,
conform art.42 din O.G. nr. 21/1992.**

Apelarea numărului 0219551 poate fi taxată în funcție de tipul de abonament deținut de consumator

ALEX... O POVESTE ÎNCEPUTĂ ÎN 1991

MĂCELARUL, PRECUM SE ȘTIE,
UN TIP CE TAI'E-N CARNE VIE"
ȘI DUPĂ CE-A TAIAT CU ARTĂ
PREPARĂ CARNEA MATURATĂ....

ALEX
Master of Meat



Alex... o poveste începută în 1991



Domnule și domni, însetați de
nestăruite călătorii, constatăm că
că în Jurul Galatiului multe
istorisuri s-au scris și multe
pahare s-au golit. La fel cum
fiecare om are o poveste, cea
mai frumoasă din câte s-au
spus vreodată. Dar nu oricum,
direct din lăzile prăfuite ale
memoriei.



Uiteți să știți? Mai stăi aici...



... Timpul nu așteaptă pe nimeni. O taină fără pereche făcea ca demult prin vremuri, când aveam vreo 7 ani să fi pășit timid în măcelăria de la Spicu, unde tatăl meu măcelar, fascina toată populația cu estenirea dulce și omagiul adus cărnii și tehnicii de a o pregăti: Tata avea ochi, mână și nas cu miros fin. Cu noștea absolut tot ceea ce popula lumea de atunci și avea tabieturi pretentioase în privința cărnii. Îmbină cum știa el mai bine știința și tehnica, încât profesia lui de măcelar mă inspira tot mai mult.

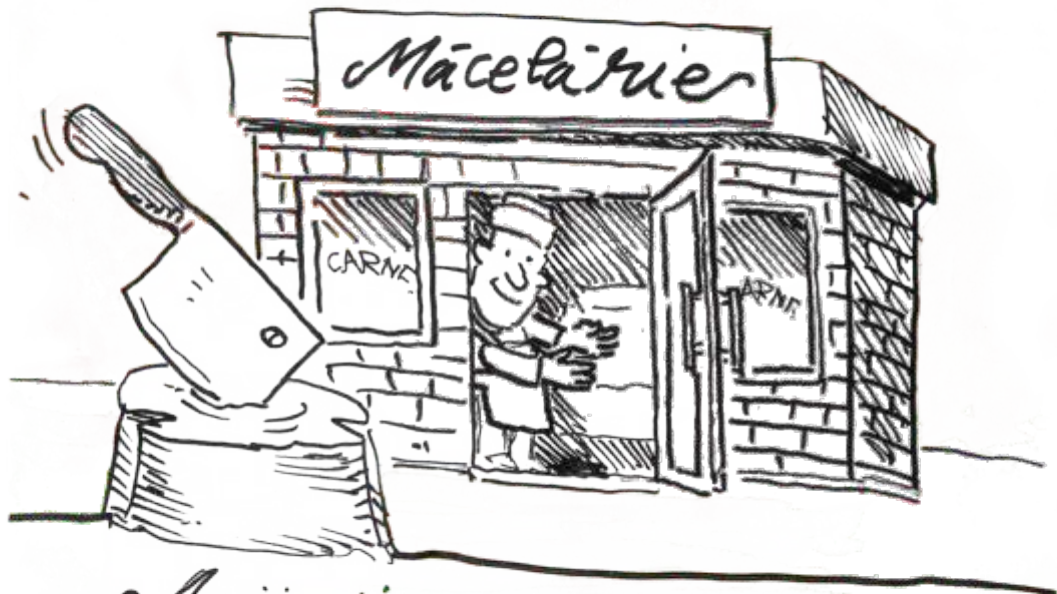
Se pregătește CERVA.....



Ani de-a rândul, furisat prin
cămarutele cu borbota ale
măcelăriei, am devenit atât de
fascinat de stoba de măcelar și
de hânduiala ei încât mi-am
promis că atunci când voi crește
măcelar voi fi, dar de poveste.
Am continuat să mă hrănesc
cu tradiția cărnii și secretele
ei și am mers mai departe,
îndrăfnind mai mult.



Când urei, se poate...



Anii și-au pus amprenta
val vârtej, iar în anul 1997,
visul se împlinea când
deschideam în Piața Centrală
a Galațiului o mică măcelărie.
Au urmat zile și nopți întregi
de osteneală și învățare continuă.
Dar seriozitatea, perseverența
și pasiunea pentru carne și-au
pus amprenta, transformând
măcelăria într-o locație mai
mare și mai modernă.

Să faci ce te
umple de
emoție

ALEX GRILL



Au urmat alte două măcelării în
alte zone cunoscute ale Galațiului
și un spațiu dedicat celor care
doreau să se hășbete cu delicioase
preparate la grill, care de altfel
mai este deschis și în prezent,
Alex Grill. Astfel am reușit să
ridicăm această meserie la rang
de artă. Doar carnea e un joc
de dromie pământeste menite să
stimuleze imaginația și să taie
hășubarea dacă e pregătită,
taiată și gătită ca la carte.

Conversații savuroase fac clipi.....



Și cum viața curge precum
șampania la petreceri și se
serbează fără ceap, am înțeles
că fiecare minut contează, așa
că ampreta cu numele Alex a
zăbovit un pic și a ales să pună
semnătura mai departe pe un
restaurant ce îți va trăda papilele
și nu te va mai opri din mirare și
neuitare.

Privește, pofteste, mănâncă, bea

Sigur, altfel



Povestea vegetariană a început din natură și ajunge în farfuria ta.

Ingrediente ușoare pentru care poți opta atunci când ții post sau vrei să te delectezi cu mâncare vegetariană.

Când ești tentat să intri într-o grădină, alege aceste recomandări vegetariene.

*Mai mult decât gust.
Recunoștința pentru natură.*

Pentru o minte sprinteră, să le guști pe toate, așa, cu rândul și o să prinzi elan.

Elementul cheie este dorința de a pune în evidență ingrediente curate, produse locale și de a le transpune într-o farfurie reușită.

Caponata de legume / Vegetable caponata

36 lei

lipie, vinete, dovlecei, cartof dulce, ardei gras, măslina, ceapă, pătrunjel, roșii cherry, busuioc, muguri de pin pita bread, aubergine, zucchini, sweet potato, bell pepper, olives, onion, parsley, cherry tomatoes, basil, pine buds

500g | alergeni: gluten, fructe cu coaja, telina | kcal 493 | pro 10,7 | lip 20,75 | glu 65,9 | fib 12,1 | sare 1g | piper 1g

Burger Vegan / Vegan burger

39 lei

chifla vegană de casă, porumb*, dovlecel*, ciuperci*, vinete*, ceapă roșie*, castraveți murați*, roșii*, mix salată, inele de ceapă*, cartofi prăjiți, sos barbeque homemade vegan bun, corn*, zucchini*, mushrooms*, aubergine*, red onion*, pickled cucumber*, tomatoes*, salad, onion rings*, French fries, barbeque sauce

500g | alergeni: gluten, fructe cu coaja, telina, susan, sulfiti | 1543 kcal | pro 34,9 | lip 66,6 | glu 201,1 | fib 22,2 | sare 1g | piper 1g

Pizza Vegană / Vegan Pizza

37 lei

cașcaval vegetal, sos de roșii, dovlecel, porumb, fasole roșie, ciuperci, ardei gras, busuioc vegan cheese, tomato sauce, zucchini, corn, red beans, mushrooms, bell pepper

600g | alergeni: gluten, soia, lapte, susan | kcal 2310 | pro 58,2 | lip 57,4 | glu 390 | fib 3 | sare 1g | piper 1g

Falafel

35 lei

naut, ceapa, usturoi, coriandru, pătrunjel, chimion, lipie, hummus, salsa de rodii, lipie chickpeas, onion, garlic, coriander, parsley, chimion, pitas, hummus, pomegranate salsa, pita

350g | alergeni: gluten, susan | Kc 1051,65 | pro 34,42 | lip 50,68 | glu 115,76 | sare 1g | piper 1g

Platou Vegetarian 2 persoane / Vegetarian Platter for two

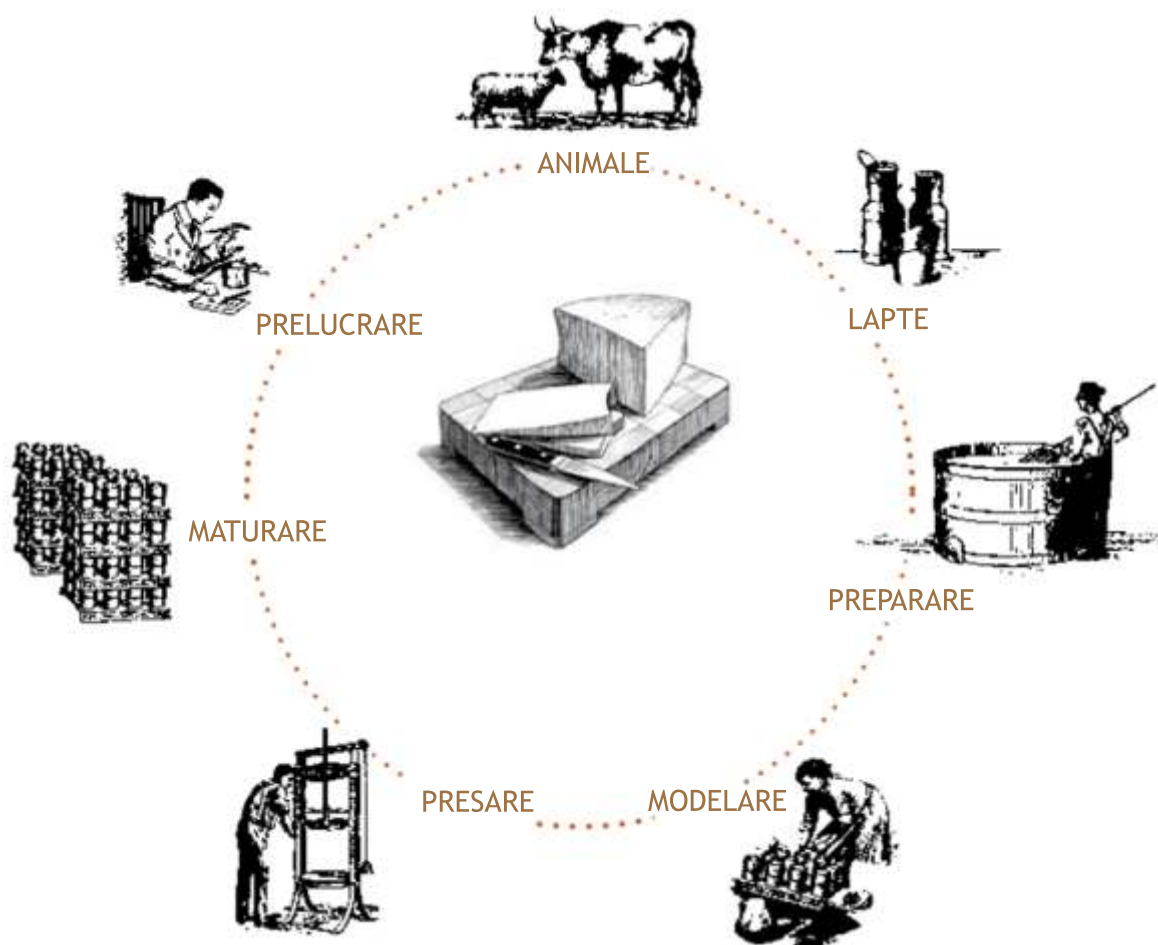
88 lei

hummus, salată de vinete, legume tempura, legume la grătar, sweet chilli, lipii hummus, aubergine dip, tempura vegetables, grilled vegetables, sweet chilli, pitas

1000g | alergeni: gluten, arahide, fructe cu coaja, susan, sulfiti | kcal 2476 | pro 58,15 | lip 87,6 | glu 363 | fib 28,4 | sare 1g | piper 1g

SELECȚIA DE BRÂNZETURI ITALIENE

istoric, modalitățile de producere, zona de proveniență și,
nu în ultimul rând, câteva detalii de bază



GUST AUTENTIC ITALIAN ÎN GALAȚI!



La Alex Restaurant o să descoperi o varietate de brânzeturi italiene autentice cu tradiție, de calitate premium, gourmet pe care le folosim la platouri, aperitive, pizza, risotto, salate, paste și alte rețete delicioase. Gusturile vorbesc de la sine și merită savurate cu atenție.

Hai să vezi cum desăvârșesc fiecare preparat din meniu cu rafinament și povești de proveniență 100% italiană. Educăm gusturi, așa că, poftă bună prin ținuturile Italiei alături de noi.

Hai să guști și să vezi cum fiecare brânză transmite noblețe, simplitate, autenticitate, te apropie de natură, îți aduce bogăție și sănătate la masă, numai cu ingrediente ridicate la rang de excelență.

Bucătarii noștri te ajută să îmbrățișezi un mod de viață mai aproape de gustul cu etică și tradiție.




SECȚIUNEA SPECIALITĂȚII ITALIENE, BRÂNZETURI.

SPECIALITATE BRÂNZĂ	ZONA 	LAPTE 	MOD PREPARARE	MATURARE	DETALII
BRÂNZĂ LOU JAUN CU TUMERIC/CURCUMA	Fattorie Fiandino Piemonte	lapte 100% vacă, Cheag vegetal	metoda Kinara		Fără conservanți, cu tumeric, efecte antiinflamatoare și purificatoare. Gust intens.
LOU SANDE TOMA DEL SABATO	Fattorie Fiandino Piemonte	lapte 100% vacă, Cheag vegetal	metoda Kinara		Fără conservanți, cu note de afine, zmeură și coacăze proaspete. Gust intens.
BRÂNZĂ CU TRUFE GOGOSA TRIFULÒ	Fattorie Fiandino Piemonte	lapte 100% vacă, Cheag vegetal	metoda Kinara	60 zile	Fără conservanți, cu note proaspete de ierburi și flori. Gust intens și unic.
BRÂNZĂ CU TRUFE GOGOSA TRIFULÒ	Fattorie Fiandino Piemonte	lapte 100% vacă, Cheag vegetal	metoda Kinara	60 zile	Fără conservanți, cu note proaspete de ierburi și flori. Gust intens și unic.
BRÂNZĂ CU STRUGURI, TOMA BRILLA	Fattorie Fiandino Piemonte	lapte 100% vacă, Cheag vegetal	metoda Kinara	60 zile	Fără conservanți, cu vin Barolo DOCG (1,6%), vin Barbaresco DOCG (1,6%). Intens, aromat, învăluitor.
BRÂNZĂ LOU BERGIER PICHIN	Fattorie Fiandino Piemonte	lapte 100% vacă, Cheag vegetal	metoda Kinara		Fără conservanți, din lapte crud cu note florale, miere. Moale. Delicat.
BRÂNZĂ GORGONZOLA LOU BLAU	Fattorie Fiandino Piemonte	lapte 100% vacă, Cheag vegetal	metoda Kinara	Maturare scurtă cu adaos de mucegai.	Fără conservanți. Împrospătare cu ierburi aromate. Delicată și nobilă.
BRÂNZĂ GORGONZOLA CU TRUFE	Fattorie Fiandino Piemonte	lapte 100% vacă			Fără conservanți, promite cea mai înaltă calitate, ușor de digerat, cu trufe. Delicată și nobilă.
SELEZIONE FIANDINO PARMEZAN	Fattorie Fiandino Piemonte	Fără conservanți. Lapte 100% de vacă, delicat, gustos.		Maturare de 18 luni fiecare roată.	Gust intens. Obținută din prelucrarea zilnică în rezervoare de cupru la 55°C, cu structura granulată.
BRÂNZĂ ITALIANĂ DESTINATĂ RĂZUIRII	Latterie Inalpi, Moretta, la poalele Alpilor Coti din provincia Cuneo.	Doar cu lapte italian, fără conservanți.		minim 180 zile	
BRA TENERO DOP BRÂNZĂ ITALIANĂ	Latterie Inalpi, Moretta, la poalele Alpilor Coti din provincia Cuneo.	Lapte de vacă. Certificare DOP.		minim 45 zile.	Culoare gri deschis, netedă și obișnuită. Savuros, neted.
BRA DURO DOP, BRÂNZĂ ITALIANĂ DE MASĂ ȘI DE RAS	Latterie Inalpi, Moretta, la poalele Alpilor Coti din provincia Cuneo.	Lapte de vacă. Certificare DOP.		minim 180 zile	Gust fresh și intens. Coaja este tare și consistentă, de culoare bej închis, textura consistentă, cu găuri foarte mici, abia vizibile și nu foarte răspândite, de culoare galben ocru, opac și rumenit.
TOMA PIEMONTESE DOP, BRÂNZĂ DE MASĂ CU LAPTE INTEGRAL	Latterie Inalpi, Moretta, la poalele Alpilor Coti din provincia Cuneo.	lapte 100% vacă		minim 60 zile	Coaja este de culoare brun- roșcată în funcție de condimente. Cu găuri mici, larg răspândite, alb-pai. Fermă, gust intens.
RASCHERA DOP, BRÂNZĂ SEMI-GRASĂ, SEMI-TARE	Latterie Inalpi, Moretta, la poalele Alpilor Coti din provincia Cuneo.	lapte 100% vacă		minim 30 zile	Coajă subțire, netedă și moale, cu o culoare cenușie sau roșiatică uneori cu nuanțe galbene și flori roșiatică. Gust intens.
FONTAL NAZIONALE	Latterie Inalpi, Moretta, la poalele Alpilor Coti din provincia Cuneo.	Brânză moale din lapte 100% de vacă.		Maturare de la 30 la 60 de zile	Coaja netedă, elastică și subțire, iar textura este compactă și moale, de culoare albă sau pai deschis.

SPECIALITĂȚI GOURMET DIN ITALIA, SECȚIUNEA DELICATESE DIN CARNE.

Te invităm să descoperi delicatesele din carne pe care le folosim la fiecare experiență autentic italiană pe care o încerci la noi în restaurant.



SPECIALITATE DIN CARNE	ZONA 	DETALII ȘI CARACTERISTICI, GUST AUTENTIC ITALIAN.
SALAMURI S. GIORGIO	Zona Busca, di Cuneo in Piemonte.	Cu trufe sau simplu, picante. Crude, uscate, premium. Premiate, recunoscute. San Giorgio Salumi, delicate, cu respect, tradiție, autentice, gustoase și naturale, apetisante
MORTADELLA	Zona Busca, di Cuneo in Piemonte. San Giorgio.	Fragedă, delicată. Din porc. 
PANCETTA AFFUMICATA	Zona Busca, di Cuneo in Piemonte. San Giorgio.	Deosebită, aromata, gust specific.
SPEK RUSTICO STAGIONATO	Zona Busca, di Cuneo in Piemonte. San Giorgio.	Gust fin și rafinat. Din pulpă de porc. 
PROSCIUTTO COTTO / CRUDO / DI PARMA	Zona Lagnasco di Cuneo in Piemonte.	Gran Dock la Salumeria. Certificare DOP, în conformitate cu reglementările Consorțiului șuncii de Parma. Din carne de Porc. Produs original, cu tradiție, cu maturare lentă. Gust intens. Prelucrare artizanală. 
LA COPPA DI PARMA IGP GRAN DOCK	Zona Lagnasco di Cuneo in Piemonte.	Gran Dock la Salumeria. Este protejată de un consorțiu, care îi protejează tipicitatea și indicația geografică. Gran Dock Coppa di Parma IGP a obținut, de fapt, Indicația Geografică Protejată cu Regulamentul UE. Calitate premium. Artizanal. Gust intens, delicat.

Mix Brânzeturi 2 persoane / **Italian cheese board** for two **90 lei**

brânzeturi italiene, mix fructe, nuci, miere

Italian cheese mix, fruit mix, nuts, honey

450g | alergeni fructe cu coaja | kcal 1094 | pro 66,2 | lip 86,49 | glu 12,69 | fib 5,1 | sare 1g | piper 1g

Antipasti 2 persoane / **Antipasti platter** for two **90 lei**

brânzeturi italiene, mix salam italian, măslina, nuci, struguri, mix fructe, miere cu trufe

Italian cheese mix, Italian salami, mix olives, nuts, grapes, fruit mix, honey with truffles

600g | alergeni lapte; fructe cu coaja | kcal 1574,5 | pro 78,6 | lip 108,7 | glu 70,45 | fib 4,5 | sare 1g | piper 1g

Prosciutto crudo di Parma **39 lei**

100g | alergeni lapte | kcal 271 | pro 33,9 | lip 14,9 | glu 0,4 | fib 5,9 | sare 1g | piper 1g

Mozzarella di bufala tricolor **35 lei****Mozzarella di bufala tricolore**

mozzarella de Bufala, rucoala, rosii, sos pesto

mozzarella de Bufala, arugula, tomatoes, pesto sauce

250g | alergeni gluten; lapte; susan; sulfiti | kcal 809,7 | pro 9 | lip 20,97 | glu 458 | fib 3,2 | sare 1g | piper 1g

Trio Texturi de parmesan / **Trio Pamesan textures** **34 lei**

parmezan, ou, făină, smântână lichidă, dulceță ardei iute, crutoane pâine

parmesan, egg, flour, cooking cream, hot pepper jam, croutons

250g | alergeni: lapte, oua, gluten | kcal 1079,32 | pro 35,6 | lip 43,6 | glu 50,17 | sare:1g | piper 1g

**Tartar de vită** / **Beef tartare** **70 lei**

mușchi de vită, ou, ceapă, castravete murat, gogoșari, ketchup, maioneză,

muștar, tabasco, worcetershire, cognac, pătrunjel, unt, pâine prăjită

beef tenderloin, egg, onion, pickle, ketchup, mayonnaise, mustard, tabasco,

worcestershire sauce, cognac, parsley, butter, toasted bread

450g | Alergeni: sulf, mustar, oua, peste, gluten, lapte | 1097,33 Kc | pro 39,54 | lip 64,18 | glu 85,4 | sare:1g | piper 1g

**Tartar de Ton roșu** / **Tuna tartare** **60 lei**

ton, maioneza, ketchup, wassabi, tabasco, ceapă, unt, pâine, icre negre

ton, mayonnaise, ketchup, wassabi, tabasco, onion, butter, bread, caviar

250g | Alergeni : peste, lapte, gluten, mustar, oua | 964,63 Kc | pro 39,82 | lip 55,69 | glu 80,52 | sare:1g | piper 1g

**Hummus Libanez** / **Lebanese hummus** **35 lei**

năut, salsa de rodii, brânză feta, fistic, muguri de pin, lipie de casă, tahini, măslina

chickpeas, pomegranate salsa, feta cheese, pistachio, pine buds, homemade pita, tahini, olives

300g | alergeni gluten; lapte; fructe cu coaja; susan; sulfiti | kcal 643 | pro 9,3 | lip 52,1 | glu 34,4 | fib 2,5 | sare 1g | piper 1g

GUSTĂRI

STARTERS

Mix Bruschetta / Bruschetta mix

30 lei

gamberi*, roșii, cremă de măsline cu sos Caesar și rucola, pesto, pâine
shrimps*, tomatoes, olive cream with Caesar sauce and arugula, pesto, bread

250g | alergeni gluten; fructe de mare, lapte | kcal 695 | pro 19 | lip 16,3 | glu 118 | fib 28,3 | sare 1g | piper 1g

Salată de vinete / Aubergine salad dip

30 lei

vinete, ceapă, pătrunjel, rodii, usturoi, miez de nucă, pâine prăjită
aubergine, onion, parsley, pomegranate, garlic, nuts, toast bread

300g | alergeni fructe cu coaja | kcal 245 | pro 8 | lip 7,7 | glu 36 | fib 25,5 | grasimi sat 0 | sare:1g | piper 1g

Escalop de Foie gras

60 lei

foie gras, dulceață de trandafir, pâine, fistic, pară
foie gras, rose jam, bread, pistachio, pear

150g | Alergeni : fistic, lapte, gluten | 827,95 Kc | pro 9,59 | lip 61,63 | glu 59,69 | sare:1g | piper 1g



SUPE ȘI CIORBE

SOUPS

* se servesc până la ora 17:30 (în limita cantității disponibile)

Supă cu fructe de mare

48 lei

Seafood soup

creveți*, midii*, calamari*, vongole*, roșii cherry, pâine prăjită
shrimps*, mussels*, squid*, clams*, cherry tomatoes, toast bread

550ml | alergeni: gluten, fructe de mare; soia; fructe cu coaja; telina; seminte de susan;
kcal 700 | pro 62 | lip 23,15 | glu 63,7 | fib 1,5 | sare 1g | piper 1g

Ciorba zilei / Soup of the day

întrebă ospatarul / ask the waiter

400ml

DIN DRAGOSTE PENTRU TRADIȚIE ȘI RESPECT PENTRU PÂINEA DE CASĂ.

Pâine de casă pregătim în fiecare zi.
Pentru această pâine, folosim două variante de făină, cea de 7 spice și cea integrală.



FĂINA 7 SPICE

Are un raport caloric scăzut și este bogată în fibre, vitamine și importanți nutrienți, care la o măcinare de grâu obișnuită se pierd. Culoarea închisă se obține în mod natural, ca urmare a prezenței învelișului bobului de grâu în făină. Pentru o pâine mai sănătoasă.


FĂINA INTEGRALĂ CAPUTO

Fibrele alimentare aduc o sumă de beneficii: previn constipația, scad colesterolul din sânge. Faina integrală este asociată și cu reversia procesului de îngrășare. Consumul acestor fibre alimentare conduce la diminuarea retenției caloriilor în timpul digestiei și ajută la accelerarea ratei metabolice, prin urmare contribuie la menținerea greutății sub control. O făină puternică, cu o valoare proteică ridicată.

ULEIURI ȘI OȚETURI ITALIENE 100%.

Îți satisfacem așteptările la nivel înalt și folosim la specialitățile din restaurant numai uleiuri, oțeturi premium, italiene 100%.



ULEI/OȚET	ZONA 	DETALII ȘI CARACTERISTICI, GUST AUTENTIC ITALIAN.
ULEI DE MASLINE, GOCCIA D'ORO. CLASIC / PREMIUM SELECȚIE	Zona Menfi, Italia.	Gust intens, miros blând. Calitate premium.
OȚET BALSAMIC GOCCIA D'ORO	Zona Menfi, Italia.	De origine protejată. Concentrat și aromat, gust intens. Calitate premium.
CREMĂ DE OȚET BALSAMIC	Zona Menfi, Italia.	De origine protejată. Concentrat și aromat, gust intens. Calitate premium. Cremă îmbietoare.



Proaspete, energice, sănătoase, preparate în casă

Salată cu piept de pui by Alex

40 lei

Chicken breast salad by Alex

mix salată, rucola, baby spanac, piept de pui grill, bacon, roșii cherry, scale de parmezan, crutoane, dressing Caesar

salad mix, arugula, baby spinach, grilled chicken breast, bacon, cherry tomatoes, parmesan, croutons, Caesar dressing

450g | alergeni: gluten, oua si produse derivate, peste, lapte, fructe cu coaja | kcal 854 | pro 32,1 | lip 62,4 | glu 40,9 | fib 4,8 | sare:1g | piper 1g

Salată mediteraneană / Mediteranean salad

58 lei

mix salată, rucola, baby spanac, somon, creveți*, midii*, măr, avocado, roșii cherry, crutoane, lămâie, dressing Caesar

salad mix, arugula, baby spinach, salmon, shrimp*, mussels*, apple, avocado, cherry tomatoes, croutons, lemon, Caesar dressing

550g | alergeni: gluten, fructe de mare, oua, peste, lapte | kcal 750 | pro 24 | lip 46 | glu 60 | fib 9,3 | sare:1g | piper 1g

Salată cu vită / Beef salad

56 lei

vrăbioară maturată fâșii, mix salată, avocado, roșii, dressing de oțet balsamic scale de parmezan, gorgonzola, nuci

dry aged sirloin strips, salad mix, avocado, tomatoes, balsamic vinegar dressing, parmesan, gorgonzola, nuts

450g | alergeni: lapte, fructe cu coaja | kcal 944 | pro 43,3 | lip 79,7 | glu 13,3 | fib 8,2 | sare:1g | piper 1g

Salată cu ton / Tuna salad

46 lei

mix salată, ton, avocado, roșii, năut, porumb, ceapă roșie, lămâie, măsline

salad mix, tuna, avocado, tomatoes, chickpeas, sweet corn, red onion, lemon, olives

500g | alergeni: peste | kcal 330 | pro 30,5 | lip 9,72 | glu 30 | fib 13,7 | sare:1g | piper 1g

Te invităm într-o călătorie culinară prin Italia cu

PASTE FĂCUTE DE NOI ÎN CASĂ.

ALEGE ce paste dorești din meniu,
numai să ne specificeți pentru ce variantă de făină poștești.

OPTEZI pentru PASTE cu FĂINĂ CLASICĂ sau FĂINĂ INTEGRALĂ?

Menționăm că poți alege orice tip de paste de la această categorie. Ai la dispoziție 2 variante de făină, numai să le transmiți colegilor care să fie, varianta clasică sau cea integrală.

PASTE DE CASĂ



SPAGHETTI



RIGATONI



TAGLIATELLE



FĂINĂ CLASICĂ

Cea mai bună făină,
nr.1, Caputo,
din grâu tânăr,
calitate superioară.

FĂINĂ INTEGRALĂ

Făină Integrală Caputo.
O făină puternică,
cu o valoare
proteică ridicată.

Roata de parmezan și bogăția de fierbinți, cremoase, care se întind, iubire pentru simțuri. Roțile de kg, pentru o roată de parmezan fiind Pentru a le fi testată calitatea, roțile sunt



Este o experiență culinară italiană autentică.

arome care se împletește cu paste deschid un dialog generos în parmezan cântăresc aproximativ 38 necesari circa 600 litri de lapte. bătute de către experții cu un ciocanel.

Fibrele alimentare aduc o sumă de beneficii : previn constipația, scad colesterolul din sânge. Faina integrală este asociată și cu reversia procesului de îngrășare. Consumul acestor fibre alimentare conduce la diminuarea retenției caloriilor în timpul digestiei și ajută la accelerarea ratei metabolice, prin urmare contribuie la menținerea greutății sub control. O făină puternică, cu o valoare proteică ridicată.

Compromisul nu are loc.

Poftă bună și bucură-te de o experiență simplă, savuroasă! Cu puține ingrediente combinate în mod echilibrat și inteligent.

AM ALES SĂ VĂ OFERIM AUTENTICITATE ITALIANĂ 100%,
ATÂT LA GUST, CÂT ȘI DIN PUNCT DE VEDERE NUTRIȚIONAL.

ALEGE ce paste dorești din meniu,
numai să ne specificezi pentru ce variantă de făină poțesteți.

OPTEZI pentru PASTE cu FĂINĂ CLASICĂ sau FĂINĂ INTEGRALĂ?

Rigatoni Bolognese / Bolognese Rigatoni 43 lei

rigatoni, ragu vită, legume, parmezan
rigatoni, beef ragu, vegetables, parmesan

450g | alergeni: gluten, lapte, fructe cu coaja, telina | kcal 801 | pro 49,6 | lip 51 | glu 36 |
fib 4,3 | sare:1g | piper 1g

Tagliatelle cu somon / Salmon tagliatelle 49 lei

tagliatelle, somon, ceapă, sos roșu, smântână, cognac, pătrunjel
tagliatelle, salmon, onion, red sauce, cream, cognac, parsley

500g | alergeni: gluten, peste, lapte, telina, seminte de susan | kcal 811 | pro 26,7 |
lip 65,6 | glu 28,6 | fib 2,36 | sare:1g | piper 1g

Rigatoni Quattro Formaggi 48 lei

rigatoni, gorgonzola, parmezan, fior di latte, cheddar, nuci, smântână lichidă
rigatoni, gorgonzola, parmesan, fior di latte, cheddar, cooking cream, nuts

450g | alergeni: gluten, lapte, fructe cu coaja | kcal 1541 | pro 69,15 | lip 86,9 | glu 120,6 | fib 4,8 | sare:1g | piper 1g

Tagliatelle Gambero 56 lei

tagliatelle, creveți*, sparanghel, roșii, pătrunjel, ceapă, usturoi, vin alb
tagliatelle, shrimps*, asparagus, tomatoes, onion, garlic, parsley, white wine

400g | alergeni : gluten, fructi de mare, telina | kcal 693,4 | pro 22 | lip 53,6 | glu 30,7 | fib 1,09 | sare:1g | piper 1g

Spaghetti Carbonara 42 lei

spaghetti, guanciale, parmezan, pecorino, ou, piper negru
spaghetti, guanciale, parmesan, pecorino, egg, black pepper

400g | alergeni: gluten, oua, lapte | kcal 1370 | pro 75 | lip 65,5 | glu 120 | fib 9 | sare:1g | piper 1g

Tagliatelle Vitello 57 lei

tagliatelle, mușchi de vită, ceapă roșie, cognac, unt, rucola, roșii cherry, parmezan
tagliatelle, beef tenderloin, red onion, cognac, butter, arugula cherry tomatoes, parmesan

400g | alergeni: gluten, lapte, telina | kcal 1325 | pro 43,8 | lip 111,4 | glu 36,7 | fib 1,59 | sare:1g | piper 1g

Tagliatelle Marinara 56 lei

tagliatelle, calamar*, scoici*, creveți*, sos roșu, busuioc, pătrunjel, ceapă
usturoi vin alb, rosii cherry / tagliatelle, squid*, clams*, shrimps*, red sauce,
basil, parsley, onion, garlic, white wine, cherry tomatoes

600g | alergeni: gluten, fructe de mare, telina | kcal 698 | pro 56,1 | lip 29,6 | glu 51,8 | fib 1,2 | sare:1g | piper 1g

RISOTTO

Risotto cu Creveți / Shrimp Risotto

62 lei

orez arborio, creveți*, ceapă, vin alb, unt, roșii cherry, sos de roșii
arborio rice, shrimps*, onion, white wine, butter, cherry tomatoes, tomato sauce

450g | alergeni: gluten, fructi de mare, lapte, telina | kcal 1192 | pro 57,9 | lip 27,9 | glu 177,3 | fib 0,4 | sare:1g | piper 1g

Risotto cu Ciuperci și Cremă de Trufe

50 lei

Mushroom truffle risotto

orez arborio, ciuperci, trufe, usturoi, ceapă, pătrunjel, parmezan, unt
arborio rice, mushrooms, truffles, garlic, onion, parsley, parmesan, butter

450g | alergeni: gluten, arahide, soia, lapte, fructi cu coaja, telina, seminte de susan | kcal 973 | pro 36,3 | lip 57 | glu 78,6 | fib 0,9 | sare:1g | piper 1g

Risotto cu Fructe de Mare / Seafood risotto

59 lei

orez arborio, creveți*, scoici*, vongole*, carne midii*, vin alb, roșii cherry, sos de roșii
arborio rice, shrimps*, mussels*, clams*, mussel meat*, white wine, cherry tomatoes, tomato sauce

550g | alergeni: gluten, fructi de mare, telina | kcal 1321 | pro 40 | lip 23 | glu 177,1 | fib 0,7 | sare:1g | piper 1g

Risotto cu Caracatiță și baby calamar

62 lei

Risotto with Octopus and baby squid

orez arborio, caracatiță*, baby calamar*, ceapă, usturoi, vin roșu, unt
arborio rice, octopus*, baby squid*, onion, garlic, red wine, butter

450g | alergeni: lapte, fructe de mare, sulf, | Kc 1144,86 | pro 48,08 | lip 57,76 | glu 97,91 |



Doradă mediteraneană cu legume graten Mediterranean bream with gratin vegetables



67 lei

doradă, vânăță, dovlecel, ardei kapia, ciuperci, pesmet, ierburi aromatice, parmezan, usturoi
bream, eggplant, zucchini, kapia pepper, mushrooms, aromatic herbs, parmesan, garlic

450g | alergeni: gluten, peste, arahide, lapte, fructe cu coaja, telina | kcal 1197,69 | pro 86,95 | lip 66,67 | glu 63,22 | fib 3,5 | sare:1g | piper 1g

Somon în crustă de fistic cu risotto verde Salmon in pistachio crust with green risotto

80 lei

somon, orez arborio, baby spanac, fistic, ceapă, usturoi, sos de lămâie
salmon, arborio rice, baby spinach, pistachio, onion, garlic, lemon sauce

500g | alergeni: gluten; peste; soia; lapte; telina | kcal 1731 | pro 87,8 | lip 78,34 | glu 169 | fib 4,1 | sare:1g | piper 1g

Steak Ton roșu / Red tuna Steak

92 lei

file ton roșu, orez negru, baby spanac, parmezan, pastă wasabi, ghimbir murat, lămâie
red tuna fillet, black rice, baby spinach, parmesan, wasabi paste, pickled ginger, lemon

600g | alergeni: gluten; peste; soia; lapte; fructe cu coaja | kcal 1411 | pro 101 | lip 40,7 | glu 161 | fib 13 | sare:1g | piper 1g

Calcan cu sos de capere / Turbot with capers sauce



110 lei

calcan, sparanghel, cartof, capere, smântână lichidă, ceapă
turbot, asparagus, potatoes, capers, cooking cream, onion

600g | alergeni: sulf, lapte, peste | Kc 786,88 | pro 86,06 | lip 43,48 | glu 36,43 | sare:1g | piper 1g

Saramură de crap/somn / Carp/sheatfish brine

60 lei

crap/somn, usturoi, roșii, ardei gras, ardei iute, cimbru, sare, piper, pătrunjel,
mamaliga la grill / carp/sheatfish, garlic, tomatoes, bell pepper, hot pepper,
salt, pepper, thyme, grilled polenta

550g | alergeni: gluten, peste | kcal 769,45 | pro 57,7 | lip 19,97 | glu 86,99 | fib 5,4 | sare:1g | piper 1g

Crap/Somn la grill cu mămăligă și mujdei Grilled carp/sheatfish with polenta and garlic sauce

55 lei

450g | alergeni : gluten, oua, peste, lapte | kcal 1352/1604 | pro 46 | lip 72/100 | glu 130 | fib 2,5 | sare:1g | piper 1g

FRUCTE DE MARE

SEAFOOD

Creveți Crocanți / Crunchy shrimps

71 lei

creveți*, fulgi de migdale, orez libanez (orez, fidea, migdale, usturoi), sos de usturoi, unt, ou
shrimps*, almond flakes, Lebanese rice (rice, vermicelli, almonds, garlic), garlic sauce, butter, egg

450g | alergeni: gluten, fructe de mare, oua, soia, lapte, fructe cu coaja | kcal 1730 | pro 51,3 | lip 91 | glu 176,4 |
fib 4,9 | sare:1g | piper 1g

Creveți picanți la tigaie / Spicy shrimps

68 lei

creveți*, usturoi, sos roșu, busuioc, pătrunjel, peperoncino, pâine prăjită
shrimps*, garlic, red sauce, basil, parsley, peperoncino, toast bread

350g | alergeni : gluten, fructe de mare, lapte, telinal kcal 770 | pro 29,15 | lip 59,8 | glu 28,9 | fib 2,5 | sare:1g | piper 1g

Caracatiță cu piure cu trufe

115 lei

Octopus with mashed potatoes and truffles

caracatiță*, piure de cartofi cu trufe, salsa, barolo cu fructe de pădure
octopus*, mashed potatoes with truffles, salsa, Barolo with red berries

350g | alergeni : lapte, fructe cu coaja, seminte, fructe de mare | kcal 302,3 | pro 17,3 | lip 10,3 | glu 35,1 |
fib 4,1 | sare:1g | piper 1g

Grigliata di Mare

89 lei

creveți*, calamari*, tentacule de calamari*, scoici negre*, frigărui de creveți*,
salată verde, sos pesto, lămâie

shrimps*, squid*, squid tentacles*, black mussels*, shrimp skewers*, salad, pesto sauce, lemon

500g | alergeni: fructe de mare, arahide, fructe cu coaja | kcal 943,6 | pro 105,1 | lip 48,8 | glu 21 | fib 0,3 |
sare:1g | piper 1g

Scoici în sos roșu / Mussels in red sauce

65 lei

scoici*, sos de roșii, usturoi, ceapă, busuioc, ardei iute, pâine prăjită, pătrunjel
mussels*, tomato sauce, garlic, onion, basil, hot pepper, toast bread, parsley

750g | alergeni: gluten, telina, fructe de mare | kcal 1486 | pro 139,1 | lip 64,75 | glu 86,8 |
fib 4,2 | sare:1g | piper 1g

Scoici în sos de vin alb / Mussels in white wine sauce

65 lei

scoici*, ceapă, usturoi, vin alb, unt, busuioc, smântână de gătit, pâine prăjită, lămâie, pătrunjel
mussels*, onion, garlic, white wine, butter, cooking cream, basil, toast bread, lemon, parsley

800g | alergeni: gluten, lapte, telina, fructe de mare | kcal 1930 | pro 141 | lip 115 | glu 82,8 |
fib 5,4 | sare:1g | piper 1g

PASIONAȚI DE CARNE. CALITATE ÎNAINTE DE TOATE.

Transparență și materie primă de la Măcelăria Alex, din Galați, transformată la rang de artă, la Alex Restaurant. Carne de vită calitate premium, gust autohton, vite crescute la munte, cu atenție și grijă, cu respect, pe pășune, hrănite natural, din zona Piatra Neamț.

VITĂ MATURATĂ

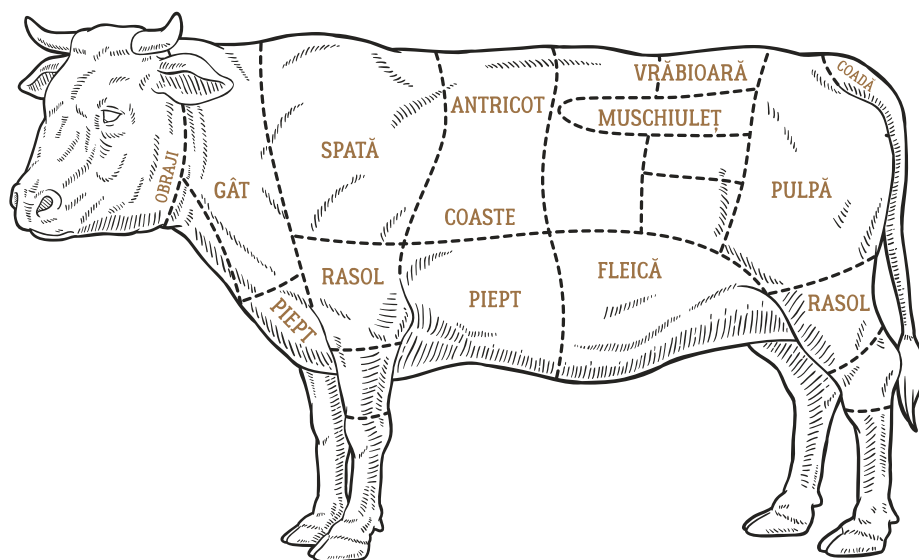
Produs 100% natural, fără conservanți, fără aditivi, fără amelioratori. Carne 100% românească, cu gust autohton, de calitate premium, păstrată în frigiderere speciale din restaurant sau de la măcelăria noastră din Piața Centrală, Galați, Măcelăria Alex.

Tehnica se numește Dry Aging și presupune îmbătrânirea cărnii în camere frigorifice speciale. O astfel de carne poate fi ținută la maturare peste 30 de zile. Este un proces care intensifică toate aromele.

ANTRICOT MATURAT

Calitate excepțională. Antricotul cu os este un steak, mai exact, mușchiul dorsal aflat de o parte și de alta a coloanei vertebrale, în zona centrală a trunchiului vitei, între a șasea și a doisprezecea coastă. Reprezintă o tăietură de culoare roz-roșiatică. Textură întosă și marmorată. Gust incomparabil. Maturare în frigidererele noastre speciale, peste 30 de zile.

De preferat, pentru un plus de savoare, suculență, fragezime, festin regal și gătire corectă, a se consuma medium-rare.



T-BONE MATURAT

Calitate excepțională. Gust incomparabil. Maturare în frigidererele noastre speciale, peste 30 de zile. Reprezintă una din principalele steak-uri recunoscute mondial pentru aromă, suculență și fragezime. Mai mult, este obținut din partea de coloană denumită și „short loin”. T-bone-ul conține o parte de vrăbioară și o bucată din mușchi, despărțite de un os în forma de T. T-Bone este o sursă bogată de proteine de înaltă calitate și diverse vitamine și minerale. Acestea includ vitamina B12, fosfor, zinc, seleniu, fier, niacina și vitamina B6. Ca atare, poate fi o componentă excelentă a unei diete sănătoase. O friptură încântătoare pe piatra încinsă cu plus de valoare și gust.








VRĂBIOARĂ MATURATĂ

Calitate excepțională. Gust incomparabil. Maturare uscată în frigidererele noastre speciale, peste 30 de zile. Reprezintă o tăietură fragedă, cu aspect neted și uniform, fără prea multă grăsime și care este foarte asemănătoare la textură cu mușchiul file. Este localizată în zona lombară a animalului și totodată, poziționată în continuarea coastelor, de o parte și de alta a coloanei vertebrale, până la ultima vertebră lombară. Carnea este fragedă, moale și suculentă, mai puțin marmorată comparativ cu antricotul.

Maturare de lungă durată. Gust mai intens și delicios garantat.

GUST UNIC ȘI CALITATE PREMIUM.

Comandă carne de vită și informează-te acum despre fiecare piesă:

PIESĂ 	REGIUNE	DETALII	CARACTERISTICI, GUST, SAVOARE.	
MUȘCHI DE VITĂ		Carne 100% românească, fără pic de aditivi, de la animale crescute sănătos pe pășune la munte, zona Piatra Neamț.	Este tăietura cea mai aproape de șezutul animalului din tot mușchiul file, denumit în gastronomia internațională și "Tenderloin".	O carne delicată, slabă și succulentă, cu textură fină și untoasă.
OBRĂJORI DE VITĂ		Carne 100% românească, fără pic de aditivi, de la animale crescute sănătos pe pășune la munte, zona Piatra Neamț.	Obrăjorii de vită reprezintă o bucată de carne cu mușchi duri, textură fibroasă proeminentă și marmorare medie.	O carne fragedă și mătăsoasă. Plină de arome.
RASOL DE VITĂ (OSSO BUCO)		Carne 100% românească, fără pic de aditivi, de la animale crescute sănătos pe pășune la munte, zona Piatra Neamț.	Ca și piesă de carne este de fapt rasolul cu os, feliat, obținut din partea dinspre genunchi spre pulpa vitei. Aceasta este o carne ușoară, cu o marmorare absolut slabă, cu fășii subțiri de grăsime dispuse radial pe toată bucată, de culoare roșu-rozaliu.	Gust intens, echilibrat, fragezime. Deosebit de succulentă, blândă, cărnoasă textură untoasă. Gustul este potențat de aroma intensă a osului tibiei și măduva osoasă din centrul acestuia.
COADĂ DE VIȚEL		Carne 100% românească, fără pic de aditivi, de la animale crescute sănătos pe pășune la munte, zona Piatra Neamț.		Carne fină, dulce și fragedă. Gust original, intens.
MĂDUVĂ DE VITĂ, OASE		Carne 100% românească, fără pic de aditivi, de la animale crescute sănătos pe pășune la munte, zona Piatra Neamț.	Reprezintă oasele tubulare cu măduvă.	Gust intens, inițiativ.
COASTA DE VITĂ		Carne 100% românească, fără pic de aditivi, de la animale crescute sănătos pe pășune la munte, zona Piatra Neamț.	Coastele de vită conțin o carne aromată rezultată în urma tranșării și dezosării regiunii toracice, legate între ele prin musculatura intercostală și țesut conjunctiv. Culoare roșu-rubiniu, foarte marmorată, iar partea macră îmbrățișează bucățile de os dispuse consecutiv pe una dintre laterale.	Carne fragedă, succulentă. Gust original, intens.

GHIDUL TEMPERATURILOR DE GĂTIRE

RARE

Temperatură internă 52°

MEDIUM RARE

Temperatură internă 57°

MEDIUM

Temperatură internă 63°

MEDIUM WELL

Temperatură internă 66°

WELL DONE

Temperatură internă 71°



CARNE DE VITĂ

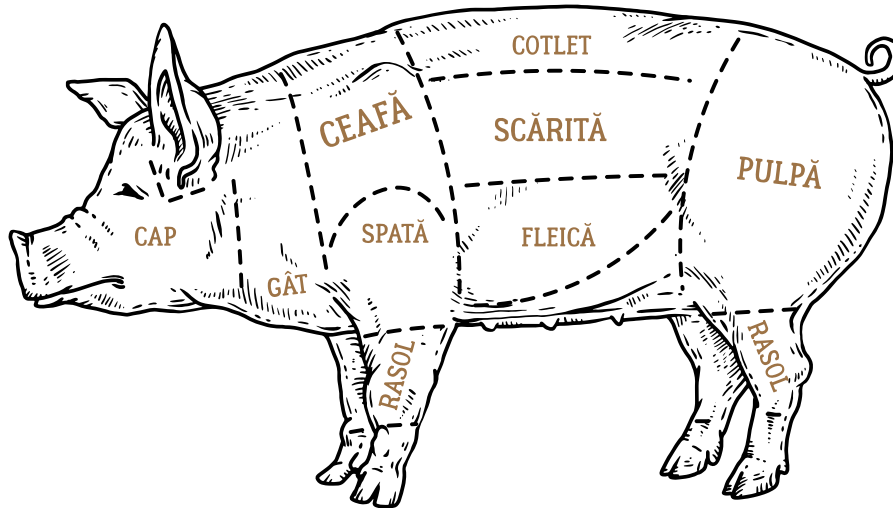
27








BEEF

- Antricot de vită maturată / Dry aged rib eye steak** **44 lei**
/100g
Sos brun la cerere inclus în preț / brown sauce included in price ask if needed
100g | kcal 144 | pro 15,17 | lip 9,78 | glu 1,06 | fib 0,1 | sare:1g | piper 1g
- Vrăbioară de vită maturată / Dry aged sirloin** **44 lei**
/100g
Sos brun la cerere inclus în preț / brown sauce included in price ask if needed
100g | kcal 201,6 | pro 26,23 | lip 10 | glu 1,66 | fib 0,16 | sare:1g | piper 1g
- T-bone maturat / Dry aged T-bone** **50 lei**
/100g
Sos brun la cerere inclus în preț / brown sauce included in price ask if needed
100g | kcal 164,3 | pro 21,27 | lip 8,39 | glu 0,92 | fib 0,08 | sare:1g | piper 1g
- Turnedo Rossini** **CHEF SPECIALI!!!** **NOU!** **150 lei**
in menu
mușchi vită, foie gras, cremă de trufe, sparanghel, ardei copt,
sos vin Marsala, pâine
tenderloin, foie gras, truffle cream, asparagus, baked pepper,
Marsala wine sauce, bread
400g | alergeni: gluten, lapte, sulfiti | Kc 772,35 | pro 51,97 | lip 43,87 | glu 23,55 | sare:1g | piper 1g
- Mușchi de vită cu cremă de trufe** **120 lei**
mușchi de vită, piure de cartofi cu cremă de trufe, ciuperci sote,
tenderloin, mashed potatoes with truffle cream, sauteed mushrooms
500g | alergeni: fructe cu coaja, telina | kcal 732 | pro 64,8 | lip 35 | glu 39,4 | fib 4 | sare:1g | piper 1g
- Mușchi de vită în crustă de gorgonzola** **120 lei**
mușchi de vită, gorgonzola, vin roșu, sparanghel
tenderloin, gorgonzola, red wine, asparagus
450g | alergeni: lapte | kcal 653 | pro 73,4 | lip 36 | glu 8,8 | fib 0 | sare:1g | piper 1g
- Mușchi de vită cu sos de piper verde** **NOU!** **120 lei**
in menu
mușchi de vită, piper verde, smântână lichidă, cognac,
cartofi cu rozmarin, demiglace
tenderloin, green pepper, cooking cream, cognac, rosemary potatoes, demiglace
400g | alergeni: mustar, telina, lapte | Kc 716,62 | pro 55,43 | lip 17,04 | glu 71,37 | sare:1g | piper 1g
- Obrăjori de vițel** **NOU!** **70 lei**
in menu
obrajor de vițel, piure de cartofi, ciuperci, sos brun
beef cheek, potatoes puree, mushrooms, brown sauce
500g | alergeni: lapte, susan, telina | Kc 1434,2 | pro 82,58 | lip 77,42 | glu 92,18 | sare:1g | piper 1g
- Burger de Vită by Alex** **65 lei**
carne de vită maturată, chiflă de casă, bacon, roșii, cheddar, cartofi prăjiți,
inele de ceapă*, salată iceberg, tartar sauce, sos bbq
dry aged beef, homemade burger bun, bacon, tomatoes, cheddar, French fries,
onion rings*, iceberg salad, tartar sauce, bbq sauce
650g | alergeni: gluten, oua, lapte, seminte, sulfiti | kcal 2469,7 | pro 99,84 | lip 112,49 | glu 620,7 | fib 24,12 | sare:1g | piper 1g

SECȚIUNEA CARNE DE PORC

100% românească, naturală, fără pic de aditivi de la animale crescute sănătos, cu hrană curată și respect. Zona Moldova. Pentru a completa experiența succulentă, comandă acum carne de porc și informează-te despre fiecare piesă:



PIESĂ 	REGIUNE	DETALII	CARACTERISTICI, GUST, SAVOARE.	
MUȘCHI DE PORC FILE		Carne 100% românească atent selecționată, fără conservanți sau E-uri. Calitate superioară. Zona Moldova.	Are carne fină și fără grăsime.	Carne gustoasă, succulentă, fragedă, apetisantă. Este subțire și delicat.
COTLET DE PORC, TOMAHAWK		Carne 100% românească atent selecționată, fără conservanți sau E-uri. Calitate superioară. Zona Moldova.	Reprezintă cotletul de porc cu os. Ca și tăietură, este secțiunea de coastă din mușchiul de porc.	Gust savuros.
CEAFĂ DE PORC		Carne 100% românească atent selecționată, fără conservanți sau E-uri. Calitate superioară. Zona Moldova.	Musculatura din regiunea cervicală, cu suportul osos, delimitată anterior de tăietura capului, iar posterior de prima vertebră dorsală. Ca aspect prezintă ochiuri de carne marmorată de culoare rubinie, cu fășii de grăsime și os.	Gust succulent, intens, fragedă.
SCĂRIȚĂ DE PORC		Carne 100% românească atent selecționată, fără conservanți sau E-uri. Calitate superioară. Zona Moldova.		Gust intens și echilibrat. O explozie de arome, fragezime, se topesc.
CÂRNAȚI MĂCELĂREȘTI		Carne 100% românească atent selecționată, fără conservanți sau E-uri. Calitate superioară. Zona Moldova.	Carne de porc macră, grăsime, apă, sare simplă, usturoi proaspăt, condimente naturale (boia de ardei dulce, nucșoară, piper, ienibahar, coriandru).	De casă, pregătiți de noi cu tradiție, condimente curate, naturali, gust intens, bogăție de arome din natură.
MICI DE CASĂ PROASPEȚI		Carne 100% românească atent selecționată, fără conservanți sau E-uri. Calitate superioară. Zona Moldova.		Suculenți, pufoși, gust intens, mirodenii naturale, usturoi.

Mușchiuleț de porc cu ciuperci 57 lei

Pork tenderloin with mushrooms

mușchiuleț de porc, sos de ciuperci, piure de dovleac, sfere de cartofi tendeloin pork, mushroom sauce, pumpkin puree, potatoes spheres

550g | alergeni: lapte, telina, seminte de susan | kcal 623 | pro 92,8 | lip 19,2 | glu 19,8 | fib 1,6 | sare:1g | piper 1g

Cotlet de porc gătit la sous-vide 49 lei

Sous-vide pork chop

cotlet de porc, piure de cartofi cu trufe, sos de muștar și prosecco

pork chop, mashed potatoes with truffle cream, prosecco and mustard sauce

450g | alergeni: lapte, fructe cu coaja, seminte de susan | kcal 558,8 | pro 55,8 | lip 23,6 | glu 30,8 | fib 2,6 | sare:1g | piper 1g

Ceafă de porc marinată / Marinated pork neck 53 lei

ceafă de porc, cartofi pe plită, sos tartar

pork neck, potatoes on the stove, tartar sauce

470g | alergeni: oua, lapte | kcal 858 | pro 61 | lip 46,8 | glu 48 | fib 5,3 | sare:1g | piper 1g

Scăriță de porc / Pork ribs 65 lei

scăriță de porc, inele de ceapă*, cartofi wedges, sos barbeque

pork ribs, onion rings, wedges potatoes, barbeque sauce

700g | alergeni 0 | kcal 1508 | pro 109,1 | lip 74,7 | glu 100 | fib 6 | sare:1g | piper 1g

Jambon de porc marinat la grill 70 lei

Marinated pork jambon

pulpă de porc, cartofi pe plită, salată de ceapă, roșie cu pătrunjel

pork leg, potatoes on the stove, red onion with parsley

1000g | alergeni: sulf | Kc 1326,4 | pro 159,77 | lip 50,29 | glu 48,71 | sare:1g | piper 1g



Cârnați Măcelărești / Butcher's sausages 43 lei

cârnați măcelărești, piure de cartofi, sos brun

sausages, mashed potatoes, brown sauce

500g | alergeni: gluten, telina | kcal 874,4 | pro 70,1 | lip 34 | glu 72 | fib 2,6 | sare:1g | piper 1g

Scaloppine Sorrentina 50 lei

mușchi de porc, roșii, mozzarella, vin alb, parmezan, cartofi cu rozmarin,

broccoli, unt, sos Napoli, pesto / pork tenderloin, tomatoes, mozzarella, white wine,

parmesan, rosemary potatoes, broccoli, butter, Napoli sauce, pesto

600g | alergeni: gluten, arahide, lapte, fructe cu coaja, telina | kcal 1263 | pro 79,4 | lip 54,3 | glu 114,1 | fib 7,8 | sare:1g | piper 1g

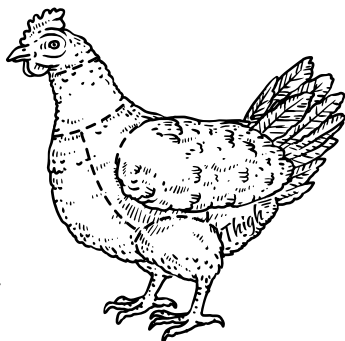
CARNE DE PUI, ZONA MOLDOVA

100% românească, naturală, fără pic de aditivi de la animale crescute sănătos, cu hrană curată și respect. Zona Moldova.



Carne proaspătă,
românească

Carnea de pui
este de tip HALAL.



Pulpă, Piept,
Frigărui, Degețele

SAVOARE, ELEGANȚĂ ȘI CREMOZITATE

datorită unturilor italiene pe care le adăugăm la fiecare specialitate.
Gătăm cu unturi italiene autentice.



SPECIALITATE BRÂNZĂ	ZONA	LAPTE	MOD PREPARARE	MATURARE	DETALII
BURRO 1889 AL TARTUFO	Fattorie Fiandino Piemonte	Unt din lapte 100% de vacă.	Fără conservanți. Metoda Kinara.	Odihnit timp de 72 de ore.	Cu trufe. Cremos, unic, delicat, bogat în arome, de neuitat, fin.
BURRO 1889	Fattorie Fiandino Piemonte	82% grăsime. Unt din lapte 100% de vacă.	Fără conservanți. Metoda Kinara.	Odihnit timp de 72 de ore.	Cremos, unic, delicat, de neuitat, fin.
UNT INALPI GRAMAJ MARE LA PACHET.	Zona Piemonte Inalpi, Moretta, la poalele Alpilor Coti din provincia Cuneo.	Folosit la gătit, deliciu pentru finețea sa, din lapte 100% vacă.			Cu aspect strălucitor, compact și omogen, cu o aromă plăcută, ușoară și delicată. Calitatea rămâne înalță: ingredientul principal este laptele piemontez bun.

Piept de pui în sos gorgonzola și ciuperci 53 lei Chicken breast in gorgonzola and mushroom sauce

fâșii din piept de pui, ciuperci, gorgonzola,
orez libanez (orez, fidea, migdale, usturoi), smântână
chicken breast strips, mushrooms, gorgonzola,
Lebanese (rice, vermicelli, almonds, garlic) rice, cream

500g | alergeni: gluten, arahide, lapte, fructe cu coaja, telina, seminte de susan | kcal 870 | pro 68,66 | lip 35,2 | glu 72 | fib 0,7 | sare:1g | piper 1g

Degețele de pui / Chicken fingers 50 lei

fâșii din piept de pui, cartofi prăjiți, sos de usturoi
chicken strips, French fries, garlic sauce

500g | alergeni: gluten, oua, soia, lapte | kcal 1410 | pro 79 | lip 69,6 | glu 117 | fib 9 | sare:1g | piper 1g

Frigărui Libaneze de pui / Lebanese chicken skewers 50 lei

carne de pui, orez libanez (orez, fidea, migdale, unt, usturoi), lipie,
sos turcesc picant, salsa de rodii
chicken, Lebanese rice (rice, vermicelli, almonds, butter, garlic), pita,
spicy Turkish sauce, pomegranate salsa

600g | alergeni: gluten, arahide, fructe cu coaja, seminte de susan | kcal 1032 | pro 84,5 | lip 24,4 | glu 118,5 | fib 0 | sare:1g | piper 1g

Piept de pui în crustă de migdale 53 lei Chicken breast in almond crust

piept de pui, fulgi de migdale, orez negru, baby spanac, sos de gorgonzola, ceapă, usturoi
chicken breast, almond flakes, black rice, baby spinach, gorgonzola sauce, onion, garlic

450g | alergeni: gluten, oua, lapte, fructe cu coaja | kcal 1475 | pro 93,2 | lip 55,1 | glu 160,5 | fib 5,7 | sare:1g | piper 1g

Pulpă de pui marinată la grill și orez cu legume 50 lei Chicken thigh grill with vegetable rice

pulpă pui, orez, legume, sare, piper, usturoi, pătrunjel
chicken thigh, rice, vegetables, salt, pepper, garlic, parsley

450 | alergeni: 0 | Kc 745,5 | pro 48,43 | lip 32,72 | glu 61,94 | sare:1g | piper 1g



Piept de pui la grill și piure de cartofi cu roșii deshidratate / Chicken breast with potatoes puree with dehydrated tomatoes 48 lei

piept pui, piure de cartofi, roșii deshidratate, pătrunjel
chicken breast, potatoes puree, dehydrated tomatoes, parsley

450 | alergeni: lactoza | Kc 491,25 | pro 57,02 | lip 15,49 | glu 36,03 | sare:1g | piper 1g



SECȚIUNEA CARNE DE BERBECUȚ

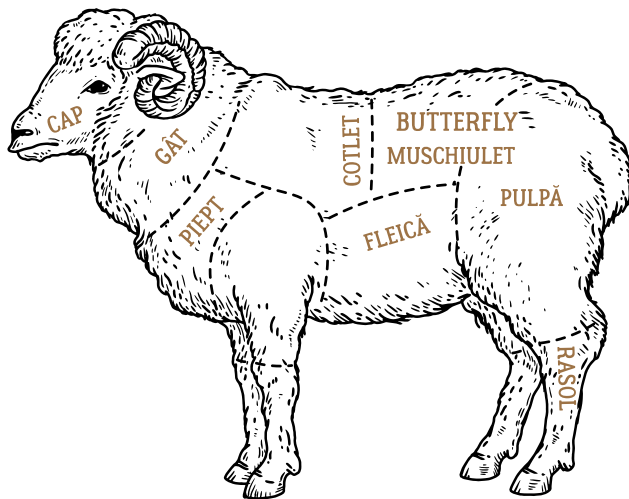
Zona Moldova, 100% românească, naturală, fără pic de aditivi de la animale crescute sănătos, cu hrană curată și respect, la munte. Calitate premium.

Carne premium de tip HALAL.








"Carnea halal este considerată cea mai curată datorită metodei de procesare.

Tehnic, este vorba de o metodă prin care animalul, cu excepția porcului, care nu este folosit, nu suferă în momentul sacrificiului, iar sângele din carcasă este eliminat în întregime pentru a putea servi o carne curată, fără toxine. Practic, procedeul este mult mai complex, întrucât implică și o serie de ritualuri religioase."

În plus, carnea halal îți "promite" că nu te vei intersecta cu hormoni de creștere, antibiotic, conservanți și pesticide. Animalele sunt crescute cu hrană naturală.



Pentru a completa experiența fragedă, aromată, suculentă, comandă acum carne de berbecuț și informează-te despre fiecare piesă:

PIESĂ 	REGIUNE	DETALII	CARACTERISTICI, GUST, SAVOARE.
MUSCHIULET DE BERBECUȚ	 zona Moldova, 100% românească, naturală, fără pic de aditivi de la animale crescute sănătos, cu hrană curată și respect, la munte.	Calitate premium de tip Halal.	Cu părți anatomice fragede și delicioase. Fraged, suculent, gust intens și sănătos.
COTLET DE BERBECUȚ	 zona Moldova, 100% românească, naturală, fără pic de aditivi de la animale crescute sănătos, cu hrană curată și respect, la munte.	Calitate premium de tip Halal. Reprezintă tăietura din partea superioară a spatelui atașată de coastele animalului. Se prezintă cu un os prominent, carne macră și fâșii subțiri de grăsime.	carne fragedă, gustoasă și suculentă. Gust inconfundabil, "regina tuturor tăieturilor de berbecuț".
FRIGĂRUI DE BERBECUȚ	 zona Moldova, 100% românească, naturală, fără pic de aditivi de la animale crescute sănătos, cu hrană curată și respect, la munte.	Calitate premium de tip Halal.	Frigăruile de berbecuț sunt o delicată tradițională și gustoasă.
PASTRAMĂ DE BERBECUȚ	 zona Moldova, 100% românească, naturală, fără pic de aditivi de la animale crescute sănătos, cu hrană curată și respect, la munte.	Calitate premium de tip Halal.	condimente naturale la baie; Gust intens, fragezime și suculență.
RASOL DE BERBECUȚ	 zona Moldova, 100% românească, naturală, fără pic de aditivi de la animale crescute sănătos, cu hrană curată și respect, la munte.	Calitate premium de tip Halal.	Gust intens, bogăție de arome, fragezime și suculență.
BUTTERFLY DE BERBECUȚ	 zona Moldova, 100% românească, naturală, fără pic de aditivi de la animale crescute sănătos, cu hrană curată și respect, la munte.	Calitate premium de tip Halal. Este un mușchi file de berbecuț îmbracat în seu. Partea de sus a cotletului de berbecuț, fără os, carne calitatea 1, grăsime, delicioasă succulent, fraged.	O adevărată specialitate care se va topi pe buze. Gust inconfundabil.

CARNE DE BERBECUȚ

33

LAMB

Mușchiuleț de berbecuț / Lamb tenderloin

87 lei

mușchiuleț de berbecuț, sos de muștar și prosecco, hummus, rucola, ceapă roșie, roșii cherry, lipie
lamb, prosecco and mustard sauce, hummus, arugula, red onion, cherry tomatoes, pita

300g | alergeni: gluten, arahide, soia, fructe 1; 5; 6; 8; 10; 11; 12 | kcal 1299 | pro 71,8 | lip 79,2 | glu 74,8 | fib 4,8 | sare:1g | piper 1g

Cotlet de berbecuț / Lamb chops

82 lei

cotlet de berbecuț grill, legume la grătar, sos turcesc picant
lamb chops, grilled vegetables, spicy Turkish sauce

450g | alergeni 0 | kcal 609 | pro 66,1 | lip 33,5 | glu 10,7 | fib 2,8 | sare:1g | piper 1g

Frigăruie turcească Köfte / Turkish Köfte

66 lei

carne de oaie, orez libanez (orez, fidea, migdale, usturoi), sos turcesc, lipie
mutton, Lebanese rice (rice, vermicelli, almonds, butter, garlic), spicy Turkish sauce, pita

550g | alergeni gluten; arahide; fructe cu coaja; susan; sulfiti | kcal 1064 | pro 86 | lip 52 | glu 62,9 | fib 0 | sare:1g | piper 1g

Butterfly berbecuț / Lamb Butterfly

85 lei

vrăbioară de berbecuț, cartofi cu rozmarin, sos turcesc
mutton, rosemary potatoes, spicy Turkish sauce, pita

500g | alergeni gluten; arahide; fructe cu coaja; susan; sulfiti | kcal 1064 | pro 86 | lip 52 | glu 62,9 | fib 0 | sare:1g | piper 1g



Pastramă de berbecuț / Lamb pastrami

83 lei

pastramă de berbecuț, bulz de mămăligă, murături
grilled lamb pastrami, polenta and cheese, pickles

700g | alergeni lapte | kcal 1153,79 | pro 100,7 | lip 41,69 | glu 86,15 | fib 6,3 | sare:1g | piper 1g

Rasol de berbecuț la cuptor / Mutton stew

65 lei

rasol de berbecuț, sos de legume, piure cartofi, morcov, păstârnac
mutton, vegetable sauce, potatoes puree, carrot, parsnip

600g | alergeni: telina, sulfiti | kcal 976,68 | pro 99,63 | lip 45,61 | glu 39,72 | sare:1g | piper 1g



PREPARATE GRILL

GRILLED MEAT

Mici by Alex

8 lei

grilled minced meat rolls

60g | alergeni mustar; susan | kcal 74 | pro 0,52 | lip 7,6 | glu 0,76 | fib 0,5 | sare:1g | piper 1g

TE INVITĂM SĂ FACI CUNOȘTIȚĂ CU PIZZA AUTENTIC ITALIANĂ !

Specialitatea noastră este pizza autentică italiană.
Un fel de “La dolce vita” și pasiunea pentru autenticitate,
cu ingrediente premium italiene, atât brânzeturi, salamuri, uleiuri, materia primă.

**Alege ce PIZZA dorești din meniu,
numai să ne specificeți pentru ce variantă de aluat poșteți.
Optezi pentru PIZZA CU ALUAT CLASIC sau ALUAT INTEGRAL?**

La ambele variante de pizza, clasică sau cu aluat integral, folosim sos de roșii
făcut zilnic de noi în casă, cu ulei de măsline gourmet, busuioc și roșii proaspete.

Aluat clasic



cea mai bună făină.
Făina Nr.1 Caputo Albastră,
Făină din grâu tânăr,
pentru pizza nr 1 în lume,
pizza clasică.

Aluat integral



OPȚIUNE MAI SĂNĂTOASĂ.

Făină Integrală Caputo.
O făină puternică,
cu o valoare
proteică ridicată.

***IMPORTANT, CA SĂ ȘTII, DESPRE FĂINA INTEGRALĂ CAPUTO:**

Fibrele alimentare aduc o sumă de beneficii : previn constipația, scad colesterolul din sânge.
Faina integrală este asociată și cu reversia procesului de îngrășare. Consumul acestor fibre
alimentare conduce la diminuarea retenției caloriilor în timpul digestiei și ajută la accelerarea
ratei metabolice, prin urmare contribuie la menținerea greutății sub control. O făină puternică,
cu o valoare proteică ridicată.

*Punem multa pasiune, dedicatie si atentie,
dragoste si autenticitate,*

în fiecare pizza, în fiecare acțiune, în fiecare moment, în fiecare zi...

Alege ce PIZZA dorești din meniu,
numai să ne specifice pentru ce variantă de aluat poțtești.
Optezi pentru PIZZA CU ALUAT CLASIC sau ALUAT INTEGRAL?

Pizza Margherita 36 lei

sos de roșii, mozzarella, busuioc / tomato sauce, mozzarella, basil
450g | alergeni: gluten; soia; lapte | kcal 2287 | pro 83 | lip 54 | glu 367,4 | fib 0 | sare:1g | piper 1g

Pizza Tonno e Cipolla 49 lei

sos de roșii, mozzarella, ton, ceapă roșie, măslin, lămâie
tomato sauce, mozzarella, tuna, red onion, olives, lemon
600g | alergeni: gluten; peste; soia; lapte | kcal 2160,3 | pro 51 | lip 55,1 | glu 365,1 | fib 0,2 | sare:1g | piper 1g

Pizza Solle 48 lei

sos de roșii, mozzarella, piept de pui, pancetta, ardei gras, porumb, ou
tomato sauce, mozzarella, chicken breast, pancetta, bell pepper, corn, egg
600g | alergeni: gluten; oua; soia; lapte | kcal 2812 | pro 129 | lip 85,3 | glu 377 | fib 1,9 | sare:1g | piper 1g

Pizza Marinara 53 lei

sos de roșii, mozzarella, creveți*, midii*, calamari*, lămâie, ceapă, roșii cherry, busuioc
tomato sauce, mozzarella, shrimps*, mussels*, squid*, lemon, onion, cherry tomatoes, basil
600g | alergeni: gluten; fructi de mare; soia; lapte | kcal 2782,3 | pro 134 | lip 80,7 | glu 380 | fib 0 | sare:1g | piper 1g

Pizza Salami 44 lei

sos roșii, mozzarella, salam uscat / tomato sauce, mozzarella, dried salami
450g | alergeni: gluten; soia; lapte | kcal 2627 | pro 99 | lip 83 | glu 371 | fib 0 | sare:1g | piper 1g

Pizza Prosciutto Crudo 48 lei

sos de roșii, prosciutto crudo, rucola, mozzarella, scule de parmezan, roșii cherry
tomato sauce, prosciutto crudo, arugula, mozzarella, parmesan, cherry tomatoes
600g | alergeni: gluten; soia; lapte | kcal 2604 | pro 115 | lip 72 | glu 374 | fib 1,6 | sare:1g | piper 1g

Pizza Quattro Formaggi cu Pere și Nuci 52 lei Pizza quattro formaggi with pears and walnuts

sos de roșii, gorgonzola, parmezan, mozzarella, pară, nuci
tomato sauce, gorgonzola, parmesan, mozzarella, pear, nuts
600g | alergeni: gluten; soia; lapte; fructi cu coaja | kcal 2328 | pro 122,3 | lip 92,2 | glu 252,2 | fib 5,1 | sare:1g | piper 1g

PIZZA

Alege ce PIZZA dorești din meniu,
numai să ne specifice pentru ce variantă de aluat poțtești.
Optezi pentru PIZZA CU ALUAT CLASIC sau ALUAT INTEGRAL?

Pizza Diavola 45 lei

sos de roșii, mozzarella, salam picant, ardei iute
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, hot pepper
550g | alergeni gluten; soia; lapte | kcal 2672 | pro 108 | lip 84 | glu 371 | fib 6 | sare:1g | piper 1g

Pizza Regina 45 lei

sos de roșii, mozzarella, prosciutto cotto, ciuperci champignon, măsline
tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, champignon mushrooms, olives
600g | alergeni gluten; soia; lapte | kcal 2686 | pro 106,25 | lip 66,2 | glu 417 | fib 1,5 | sare:1g | piper 1g

Pizza Verdure 38 lei

sos de roșii, mozzarella, ciuperci champignon, ardei gras, măsline,
porumb, roșii, ceapă, busuioc / tomato sauce, mozzarella,
champignon mushrooms, bell pepper, olive, corn, tomatoes, onion, basil
600g | alergeni gluten; soia; lapte | kcal 2430 | pro 88 | lip 58 | glu 389 | fib 3,6 | sare:1g | piper 1g

Focaccia cu parmezan 24 lei

Parmesan focaccia
220g | alergeni gluten; lapte | kcal 886 | pro 44 | lip 33 | glu 103,2 | fib 0 | sare:1g | piper 1g

Focaccia cu usturoi și oregano 21 lei

Garlic and oregano focaccia
usturoi, oregano / garlic, oregano
200g | alergeni gluten | kcal 542 | pro 13 | lip 10 | glu 100 | fib 3,5 | sare:1g | piper 1g

Focaccia cu cremă de trufe 24 lei

Focaccia with truffle cream
usturoi, oregano / garlic, oregano
200g | alergeni:gluten | Kc 568,75 | pro 16,92 | lip 13,69 | glu 91,53 | sare:1g : piper 1g



Lipie / Pita 10 lei

90g | alergeni gluten; seminte susan ; sulfiti | kcal 316 | pro 6,5 | lip 10 | glu 50 | fib 0 | sare:1g | piper 1g

Pâine / Bread 6 lei

100g | alergeni gluten; seminte de susan | kcal 457 | pro 112,1 | lip 115,7 | glu 770 | fib 38,6 | sare:1g | piper 1g

Platou Libanez / Lebanese platter

185 lei

frigarui Kofte, frigărui pui, frigărui berbecuț, orez libanez (orez, fidea, migdale, usturoi), ardei kapia, sos turcesc, lipie / beef and mutton kofte skewers, spiced chicken skewers, lamb skewers, Lebanese rice (rice, vermicelli, almonds, butter, garlic), kapia pepper, spicy Turkish sauce, pita)

1500g | alergeni gluten; arahide; fructe cu coaja; seminte susan; sulfite | kcal 3373 | pro 205,7 | lip 111,3 | glu 387 | fib 2,11 | sare:1g | piper 1g

Platoul Măcelarului / Butcher's platter

160 lei

ceafă de porc, cârnați măcelărești, scăriță de porc, pulpă de pui, mici vită și porc, castreveți murați, cartofi wedges, muștar / pork neck, sausages, pork ribs, chicken thigh, beef and pork grilled minced meat rolls, pickles, wedges potatoes, mustard

1500g | alergeni gluten | kcal 2775 | pro 212 | lip 161,3 | glu 119 | fib 6,5 | sare:1g | piper 1g

Platou Grigliata di Mare / Grigliata di mare platter

195 lei

Creveți întregi*, scoici*, calamari*, frigărui de creveți*, sparanghel, broccoli, orez libanez, sos turcesc picant, pesto, lămâie/ whole shrimps*, mussels*, squid*, shrimp skewers*, asparagus, broccoli, Lebanese rice, spicy Turkish sauce, pesto, lemon

1500g | alergeni gluten; fructe de mare; arahide; fructe cu coaja | kcal 2092 | pro 125 | lip 40,3 | glu 307 | fib 4,9 | sare:1g | piper 1g

Platou Delta Dunării (DUNĂREAN) / Danube platter

170 lei

somn, crap, midii pane*, cartofi natur, mix de legume, mujdei dobrogean sheatfish, carp, fried mussels*, potatoes, vegetable mix, garlic sauce

1200g | alergeni gluten; oua; peste; lapte; telina; fructe de mare | kcal 2553 | pro 180 | lip 77,3 | glu 284,2 | fib 58 | sare:1g | piper 1g

Platoul Ciobanului / Shepherd's platter

195 lei

pastramă berbecuț, frigărui berbecuț, frigărui kofte, cotlet berbecuț, bulz mămăligă, cartofi prăjiți cu brânză feta, sos usturoi și pătrunjel, sos turcesc, murături lamb pastrami, lamb skewers, beef and mutton kofte skewers, lamb chops, polenta and cheese, French fries with feta cheese, garlic sauce and parsley, spicy Turkish sauce, pickles

1500g | alergeni gluten; lapte | kcal 3259 | pro 230,8 | lip 152,8 | glu 240,3 | fib 20,11 | sare:1g | piper 1g

GARNITURI

SIDE DISHES

Orez basmati cu legume / Basmati rice with vegetables 22 lei

200g | alergeni gluten | kcal 408 | pro 11,7 | lip 1,6 | glu 86,8 | fib 2,8 | sare:lg | piper lg

Orez basmati libanez / Lebanese basmati rice 19 lei

200g | alergeni gluten; lapte; fructe in coaja | kcal 176 | pro 15,3 | lip 2,1 | glu 141,8 | fib 0 | sare:lg | piper lg

Orez negru cu parmezan și baby spanac 26 lei

Black rice with parmesan and baby spinach

200g | alergeni gluten; lapte | kcal 751 | pro 31 | lip 14,9 | glu 123,3 | fib 0 | sare:lg | piper lg

Broccoli cu usturoi / Sauteed broccoli with garlic 24 lei

200g | alergeni lapte | kcal 75,4 | pro 5,6 | lip 0 | glu 13,2 | fib 5,2 | sare:lg | piper lg

Legume la grătar cu usturoi / Grilled vegetables with garlic 25 lei

250g | alergeni 0 | kcal 53,7 | pro 3,5 | lip 0,5 | glu 8,8 | fib 2,8 | sare:lg | piper lg

Cartofi copti la cuptor / Baked potatoes 19 lei

cartofi, unt, sos de usturoi, pătrunjel / potato, butter, garlic sauce, parsley

200g | alergeni lapte | kcal 517 | pro 3,7 | lip 41,18 | glu 33 | fib 2,2 | sare:lg | piper lg

Cartofi pe plită / Grilled potatoes 18 lei

200g | alergeni 0 | kcal 166 | pro 4 | lip 0,2 | glu 37 | fib 2,2 | sare:lg | piper lg

Cartofi prăjiți cu parmezan / French fries with parmesan 20 lei

200g | alergeni lapte | kcal 895 | pro 9,5 | lip 50,5 | glu 100,5 | fib 10 | sare:lg | piper lg

Cartofi prăjiti cu feta și usturoi 18 lei

French fries with feta cheese and garlic

250g | alergeni: lapte | kcal 614,75 | Kc | pro 10,96 | lip 34,58 | glu 67,87 | sare:lg | piper lg



Piure de cartofi/cu trufe 18/24 lei

Mashed potatoes/with truffles

200g | alergeni lapte | kcal 444,5 | pro 9,5 | lip 0,5 | glu 100,5 | fib 10 | sare:lg | piper lg

Sparanghel la tigaie cu usturoi 28 lei

Sauteed asparagus with garlic

200g | alergeni lapte | kcal 50,6 | pro 4,4 | lip 0,2 | glu 7,8 | fib 4,2 | sare:lg | piper lg

Mămăligă / Polenta 9 lei

200g | alergeni gluten | kcal 136 | pro 4 | lip 0 | glu 30 | fib 2 | sare:lg | piper lg

SALATE GARNITURI

39

SIDE SALADS

Mix salată verde / Green salad mix	18 lei
200g alergeni 0 kcal 351 pro 3 lip 33,5 glu 9,3 fib 1,4	
Salată de vară / Summer salad	19 lei
roșii, castraveți, ceapă, ardei gras / tomatoes, cucumber, onion, bell pepper 200g alergeni 0 kcal 41,9 pro 0,9 lip 20,5 glu 9 fib 1,3 sare:1g piper 1g	
Salată de castraveți murați / Pickled cucumber salad	17 lei
200g alergeni 0 kcal 35,6 pro 2 lip 0,4 glu 6 fib 2	
Murățuri / Pickles salad	17 lei
200g alergeni 0 kcal 39,4 pro 1,2 lip 0,2 glu 8,2 fib 2,4	
Salată de varză și morcov / Cabbage and carrot salad	16 lei
150g alergeni susan kcal 48,7 pro 2,18 lip 0,3 glu 9,3 fib 2,6 sare:1g piper 1g	
Salată de rucola, roșii cherry și scale de parmezan	22 lei
Arugula, cherry tomatoes and parmesan salad 150g alergeni lapte kcal 170 pro 14,7 lip 9,85 glu 5,7 fib 3,2 sare:1g piper 1g	

SOSURI

SAUCES

Pesto	9 lei
50g alergeni kcal pro lip glu fib	
Sos usturoi / Garlic sauce	7 lei
50g alergeni oua; lapte kcal 75,05 pro 0,5 lip 7,6 glu 1,4 fib 0,1	
Sos turcesc picant / Spicy Turkish sauce	7 lei
50g alergeni 0 kcal 19 pro 1,1 lip 0 glu 3,7 fib 0	
Sos Sriracha / Sriracha sauce	7 lei
50g alergeni 0 kcal 77 pro 1,1 lip 0,3 glu 12 fib 1,5	
Sos Tartar / Tartar sauce	8 lei
50g alergeni oua; mustar; susan kcal 253 pro 0,8 lip 27 glu 2 fib 8,4	
Sos Gorgonzola / Gorgonzola sauce	12 lei
50g alergeni lapte kcal 247 pro 6 lip 24,6 glu 0,45 fib 0	
Sos Pepe verde / Green pepper sauce	8 lei
50g alergeni lapte; mustar kcal 191 pro 0,59 lip 20 glu 2,2 fib 2	
Sos brun / Brown sauce	8 lei
50g alergeni gluten; ou; telina kcal 31,8 pro 0,7 lip 1 glu 5 fib 0,5	
Parmezan / Parmesan 50g	10 lei

DESERT

DESSERT

ingrediente 100% naturale, rețetele ne aparțin și toate deserturile sunt create de noi în casa.

Dolce by Alex 33 lei

200g | alergeni gluten; oua; soia; lapte; fructe cu coaja; mustar; susan kcal 575 | pro 25 | lip 31 | glu 49 | fib 1,4 |

Tiramisu 27 lei

200g | alergeni gluten; ou; lapte | kcal 585 | pro 13,15 | lip 36,89 | glu 51,1 | fib 9,4 |

Crème brulee 27 lei

150g | alergeni gluten; ou; lapte kcal 406 | pro 9,5 | lip 8,75 | glu 74,5 | fib 0,025 |

Cheese Cake 27 lei

150g | alergeni gluten; ou; soia; lapte kcal 619 | pro 9 | lip 43 | glu 49 | fib 19 |

DE SEZON / SESONAL

Înghețată vanilie / Vanilla ice cream 11 lei

50g | alergeni lapte | kcal 135,41 | pro 2,49 | lip 2,73 | glu 0,22 | fib 0,05 |

Înghețată ciocolată / Chocolate ice cream 11 lei

50g | alergeni lapte; fructe cu coaja | kcal 386,04 | pro 1,55 | lip 12,72 | glu 2,11 | fib 0,11 |

Înghețată de iaurt și fructul pasiunii / Passion fruit ice cream 11 lei

50g | alergeni lapte | kcal 167,7 | pro 3,21 | lip 5,7 | glu 0,44 | fib 0 |

Înghețată caramel sărat / Salted caramel ice cream 14 lei

50g | alergeni lapte | kcal 266,13 | pro 2,31 | lip 27,05 | glu 0,06 | fib 0 |