



SERVUS ȘI BINE AȚI VENIT ÎN ȘURA ALBĂ DE LA VISCRI 32

Noi suntem Mara și Alexu, un avocat și un designer care au renunțat la viața în oraș pentru farmecul autentic al satului nostru frumos. Astăzi, suntem singurii rezidenți permanenți ai unei șuri din Viscri.

După multe lucrări de restaurare, am inaugurat restaurantul Slow Food din Șura Albă. alături de o echipă de oameni harnici de la noi din sat.

Documentăm patrimoniul gastronomic transilvănean și pregătim atât preparate clasice, cât și reinterpretări ale unor rețete vechi, toate realizate cu grijă și pasiune.

Pentru mulți din echipa noastră, aceasta este prima lor experiență în domeniul culinar, așa că apreciem răbdarea și susținerea dumneavoastră pe măsură ce creștem împreună.

Filozofia noastră se bazează pe găsirea unor ingrediente autentice, curate și cu trasabilitate. Meniul nostru se schimbă în funcție de sezon, reflectând ceea ce ne inspiră din rețeaua noastră de mici fermieri și țărani selectați cu atenție.

Noi credem în servirea unor preparate autentice care să celebreze moștenirea culturală a Transilvaniei. Mâncărurile noastre sunt gătit încet, folosind ingrediente provenite de la ferme mici aflate pe o rază de 75 km în jurul satului. Echipa noastră este formată din săteni care împărtășesc angajamentul nostru față de mediu și comunitate.

Puteți descoperi mai multe despre călătoria noastră în documentarul "Zero Waste Chef" pe HBO Max, care include un episod dedicat Transilvaniei. De asemenea, povestea noastră poate fi găsită în seria "Romania, te iubesc" de pe PROtv.

Vă mulțumim că ne-ați vizitat și că faceți parte din misiunea noastră de a aduce o schimbare pozitivă în gastronomia transilvăneană și în comunitatea din Viscri.

SERVUS AND WELCOME IN OUR WHITE BARN FROM VISCRI 32

We are Mara and Alexu, a lawyer and a designer who traded city life for the authentic charm of our beautiful village. Today, we are the only permanent residents of a barn in Viscri.

After years of restoration work, we proudly opened the doors to our Slow Food restaurant, together with a team of local people. Here, we prepare both traditional and reinvented dishes, crafted with care and passion. For our team, this is their first venture into the culinary world, so we appreciate your patience and support as we grow together.

Our philosophy revolves around sourcing authentic, honest ingredients. Our menu changes seasonally, reflecting what inspires us from our network of carefully selected small-scale farmers.

We believe in serving honest food that celebrates Transylvanian cultural heritage. Our meals are cooked slowly, using ingredients sourced from small farms within a 75 km radius of our village. Our team consists of people from the community, who share our commitment to the environment and community.

You can discover more about our journey in the documentary "Zero Waste Chef" on HBO Max, featuring an episode dedicated to Transylvania. You can also find our story in the "Romania, te iubesc" series on PROtv.

Thank you for visiting us and being part of our mission to bring positive change to Transylvanian gastronomy.

**VĂ RUGĂM SĂ NU HRĂNIȚI CĂȚEII SAU PISICILE DE PE TERASĂ
ȘI SĂ SUPRAVEGHEAȚI COPIII PENTRU A NU SE ACCIDENTA.**

Please do not feed the dogs or cats you may find on the terrace and keep an eye on your children in order to keep them safe

„Fain”
DINING



Slow Living
in
Transylvania

Gătim zilnic un meniu scurt, gândit pe baza ingredientelor pe care le colectăm de la familii de țărani și fermieri, pe baza sezonității și **pentru a reduce risipa alimentară**. Preparatele gătite azi sunt semnalizate în partea dreaptă a paginii.

In order to avoid food waste, we cook a short menu inspired by old Transylvanian recipes and by ingredients we collect from local family farms. Today's dishes are checked on the right side of the page.

..... Detalii nutriționale complete și listă de alergeni - la cerere la ospătari.

PLATOURI DE DEGUSTARE DE ÎMPĂRTIT - TASTING PLATTERS TO SHARE



Salată de vinete și ardei, coapte pe grătar la Fundația Adept, servită cu brânzeturi de la stâna familiei Suciu din Munții Ciucaș - 39 lei / 300g sau 75 lei / 600 g (2 pers.)

Grilled eggplant & peppers salad from Saschiz, served with traditional sheep cheese from Ciucaș mountains (Telemea / Caș / Burduf cheese).



Selecție de brânzeturi maturate locale (3-6 luni) de Torockoi și de Meșendorf cu dulceață de ardei iute, mere și nuci - 39 lei / 250g sau 75 lei / 500 g (2 pers.)

Selection of aged cow cheese from Trascău Mountains - Torockoi and from Mesendorf 65 with apples, walnuts and pepper jam.

Plimbare la stână: burduf de munte, caș afumat și telemea de oaie din munții Ciucaș, completate de mezeluri artizanale de la Măcelaria Anghel și pasta noastră de jumări. - 39 lei / 300g sau 75 lei / 600 g (2 pers.)

A walk to the sheepfold: traditional cheese from Ciucaș mountains and Transylvanian charcuterie - artisanal cold cuts from Anghel Family / Cățean Family Farm.



Caș dospit de oaie (de la stână) copt cu nuci, miere și dulceață de coacăze din Saschiz (timp de preparare: 25 minute) - 38 lei / 300 g

Baked "Caș" cheese from mountains (from sheep milk) with honey, walnuts and black currant jam. (Preparation time: 25 minutes)



Cremă de telemea cu smântână de casă, legume de la Familia Zorilă și ulei de pătrunjel - 38 lei / 250 g / 150g

Homemade cream cheese ("telemea", fresh cow cheese), organic tomatoes from Familia Zorilă or Lucian Dragomir and parsley oil.



Telemea maturată de oaie, coaptă cu ulei de măsline, cimbru și ardei gras (timp de preparare: 25 minute) - 38 lei / 300 g.

Baked sheep cheese ("telemea") with organic tomatoes, peppers and thyme.

(Preparation time: 25 minutes)

Coș de pâine de casă de la familia Iorgulescu - 12 lei / 350g

Basket of local village bread from Iorgulescu Family, Bunești Village

Fain
DINING



Slow Living
in
Transylvania

Gătim zilnic un meniu scurt, gândit pe baza ingredientelor pe care le colectăm de la familii de țărani și fermieri, pe baza sezonității și **pentru a reduce risipa alimentară**. Preparatele gătite azi sunt semnalizate în partea dreaptă a paginii.

In order to avoid food waste, we cook a short menu inspired by old Transylvanian recipes and by ingredients we collect from local family farms. Today's dishes are checked on the right side of the page.

..... Detalii nutriționale complete și listă de alergeni - la cerere la ospătari.

SUPĂ / ZAMĂ / CIORBĂ - SOUPS



Supă-cremă de conopidă cu brânză maturată de vacă - Puturoasa de Trascău și nuci - 29 lei / 300g

Cauliflower soup with aged cheese "Puturoasa de Trascău" and walnuts

Zupă țărănească limpede de pui de Rotbav sau Grânari cu laște (paste de casă) din Brașov - 29 lei / 300g

Chicken clear soup with organic village chickens from Grânari village and homemade pasta. Simple food, good food.



Zamă de vară de gulie și cartofi noi, cu morcovi, roșii și verdețuri - 29 lei / 300g

Summer soup with kohlrabi and spring potatoes with carrots, tomatoes, and herbs.

Lucicoș, lucskos : Ciorbă ardelenescă de varză cu afumatură. Este o rețetă ungurească din Ardeal, ceva între ciorbă și tocană, fiind foarte deasă și consistentă. Numele de „lucskos kaposzta” s-ar traduce ca „varză alunecoasă, varză care înoată în lichid, varză care bălțește” - 32 lei / 300g

Lucicoș, lucskos - Transylvanian cabbage soup with smoked pork. A thick soup, almost like a stew, an old recipe from Mara's family that works as a good example for the Hungarian gastronomic influence in Transylvania.



Ciorbă de cartofi cu tarhon la borcan și smântână de casă de la Familia Suciuc. Zama tipică fără carne a ardeleanului. - 29 lei / 300g

Pickled tarragon (organic) and potatoes soup served with homemade sour cream from a family Ciucaș Mountains. One of the typical vegetarian soups in Transylvania.



Supă cremoasă de roșii dulci cu ardei copt, dichisită cu ulei de busuioc proaspăt și un strop de smântână de casă de la munte - 32 lei / 300g

Creamy tomato soup with grilled peppers, homemade sour cream with basil oil.



Zamă văratică de păstăi cu leuștean, rântaș și smântână de la munte - 29 lei / 300g

Green beans soup with sour cream from Ciucaș Mountains and fresh lovage.

Zamă acră de vițel din sat cu smântână de casă și leuștean - 32 lei / 300g

Free-range veal soup with sour cream and fresh lovage.

Coș de pâine de casă de la familia Iorgulescu - 12 lei / 350g

Basket of local village bread from Iorgulescu Family

Gătim zilnic un meniu scurt, gândit pe baza ingredientelor pe care le colectăm de la familii de țărani și fermieri, pe baza sezonității și **pentru a reduce risipa alimentară**. Preparatele gătite azi sunt semnalizate în partea dreaptă a paginii.

In order to avoid food waste, we cook a short menu inspired by old Transylvanian recipes and by ingredients we collect from local family farms. Today's dishes are checked on the right side of the page.

..... Detalii nutriționale complete și listă de alergeni - la cerere la ospătari.

MÂNCĂRURI / TOCANE/ FRIPTURI - MAIN DISHES



Mâncare transilvăneană de fasole în sos de roșii cu tocană de ceapă, servită cu gogoși de caș și telemea veche de la stâna Familiei Suciuciu.- 46 lei / 400g

Transylvanian beans stew with tomato sauce from the Adept Foundation. Served with cheese dumplings - a mix of Caș and telemea cheese from the Suciuciu Family in Ciucaș Mountains.

Friptură de porc marinată în bere, gătită 5 ore la cuptor cu mere și servită cu legume coapte-n unt. Porc crescut la Bod, de la măcelăria Anghel. - 59 lei / 200g / 200g

Pork roast, marinated in beer, slowly cooked for 5 hours with apples and beetroot in the oven; served with baked vegetables slowly cooked in butter.



Mâncare ardelenască de varză, gătită cu mere, nuci și vin sec, servită cu piftelul de cartofi și sos de smântână de la munte - 47 lei / 400g

Transylvanian cabbage stew, cooked with apples, nuts and wine and served with vegetarian fried balls and sour cream sauce.

Cartofi răzăliți cu telemea veche de oaie, burduf de munte și smântână de casă. Odihniți la cuptor și serviți cu carnaț de casă copt de la măcelăria Anghel și dulceață de ardei din Saschiz - 59 lei / 250g / 150g

Shepherd's potatoes with matured sheep cheese from Ciucaș mountains, baked in the oven and served with homemade pork baked sausage and peppers jam from Saschiz.



Cartofi răzăliți cu telemea veche de oaie, burduf de munte și smântână de casă. Odihniți la cuptor și serviți cu roșii de la tanti Maria Zorilă - 39 lei / 250g / 200g

Shepherd's potatoes with matured sheep cheese from Ciucaș mountains, baked in the oven and served with homemade pickles from Mara's mother.



Mâncare ardelenască de spanac organic gătit cu lapte de la vacuțele din sat și smântână de la munte, servit cu caș de oaie copt-n griș - 46 lei / 400g

Transylvanian spinach stew, cooked with milk from the cows in Viscriciu and fried "Caș" cheese.

Papricaș din vițel de casă cu găluști de făină, ouă de casă și sos de roșii de la Fundația Adept Transilvania - 59 lei / 200g / 200g

Paprikash with free-range veal from Cățean family. A Transylvanian classic cooked with peppers' sauce.



Mâncărică de dovlecel de la Familia Zorilă, cu mărar și smântână grasă de casă, servită cu bundás kenyér (frigănele) cu telemea de oaie cremoasă - 48 lei / 400g

Transylvanian zucchini stew, cooked with dill and homemade sour cream, served with bundas kenyér (village bread oaked in beaten eggs and milk, pan fried)

Pui de casă, gătit săsește la cuptor cu prune uscate și scorțișoară și servit cu cartofi copti cu rozmarin de la noi din grădină. Pui de casă, crescut la Rotbav de frații Tinca- 56 lei / 400g

An old Saxon recipe of baked chicken, slowly cooked in the oven with dried plums and cinnamon and served with freshly baked rosemary potatoes. Local chicken from Rotbav - Tinca brothers.

"Fain"
DINING



Slow Living
in
Transylvania

Gătim zilnic un meniu scurt, gândit pe baza ingredientelor pe care le colectăm de la familiile de țărani și fermieri, pe baza sezonității și **pentru a reduce risipa alimentară**. Preparatele gătite azi sunt semnalizate în partea dreaptă a paginii.

In order to avoid food waste, we cook a short menu inspired by old Transylvanian recipes and by ingredients we collect from local family farms. Today's dishes are checked on the right side of the page.

DULCE DE ȚARĂ - VILLAGE DESSERTS



Colivă de veselie: arpacaș cu lapte din sat, zahăr ars și dulceață de la Fundația Adept Transilvania - 28 lei / 150g

"Romanian Colivă" with a twist - Barley porridge, cooked with village milk, caramelized sugar and served with elderflower jam from the Adept Transylvania Foundation



Tartă de urdă cu griș și gem de casă din Saschiz. Un fel de cheesecake țărănesc cu brânză de la stână din munții Ciucaș - 28 lei / 150g

A village cheese tart with fresh "urda" cheese from Întorsura Buzăului and village eggs. Served with homemade jam from Saschiz.



Dor de nucă - prăjitură cu multă nucă, unt gras, ciocolată belgiană topită și fructe de pădure din Saschiz - 31 lei / 150g

Walnuts, butter and fine dark chocolate cake with forest fruits from Saschiz.



Dor de bezea cu rubarbă de la Fundația Adept, unt gras și bezea din ouă de casă - 28 lei / 150g

Rhubarb tart with butter and village eggs meringue. Our rhubarb is locally sourced from Adept Foundation.



Tartă țărănească de vară cu brânză proaspătă de vaci de la munte și ce fructe de sezon am găsit la piață - 28 lei / 150g

Summer village tart with fresh cow cheese from Ciucaș Mountains and fresh seasonal fruits.



EVENIMENTE PRIVATE, EXPERIENȚE ȘI DEGUSTĂRI - PRIVATE EVENTS & EXPERIENCES

Pentru experiențe și ocazii speciale, putem organiza brunch-uri, picnicuri pe deal, degustări și pairinguri de vinuri transilvănene sau ginuri locale, excursii de foraging, vizite la stână sau picnicuri călare. Detalii: 0726967600

We organize private events and authentic experiences such as: horseback riding tours & picnics, courtyard brunches, tastings of local cuisine, Transylvanian wines, local gins, foraging trips, and small weddings. Details: 0726967600



Băuturi de băut în tihnă

SLOW DRINKS

SPECIALTY COFFEE - ROASTED IN BRASOV AT "CROITORIA DE CAFEA"

Espresso / Americano 10	Latte Macchiato 16	Flat white 17	Cold brew tonic 16
Cappuccino 14	Espresso Doppio 14	Iced latte 15	Decaf coffee available

Apă minerală plată / carbogazoasă Perla Harghitei 750ml 15 lei

RĂCORITOARE ARTIZANALE ȚĂRĂNEȘTI, PRODUSE LOCAL, FĂRĂ ALCOOL VILLAGE REFRESHMENTS (LOCAL DRINKS, 0% ALCOHOL)

1. Socată din Bunești (Saxon Villages Preserves) Elderflower from Bunești (Saxon Villages Preserves)	400 ml - 17
2. Coacăzică (conținut scăzut de zahăr, recomandat de Slow Food Viscri) Artisan currant juice & cold water (recommended by Slow Food Viscri)	400 ml - 19
3. Suc de mere presat la rece - Dobrinou / Mălăncrav Local cold-pressed apple juice	400 ml - 17
4. Rubarbărată (Saschiz) Rhubarb syrup (recommended by Slow Food Sibiu)	400 ml - 17
5. Zmeurică cu sirop de casă de la Fundația Adept Cold-pressed Raspberry syrup from Adept Foundation	400 ml - 17
6. Suc de Mere cu sfeclă de la Livezile Dobrinou Cold-pressed apple & beetroot juice (Dobrinou Family)	400 ml - 17
7. Glögi transilvănean de coacăze (cald sau rece, 0% alcool) 85% coacăze, 15% vișine, infuzat cu ghimbir, cuișoare și scorțișoară Transylvanian Glögi: 85% currants, 15% cherries, ginger, cloves and cinnamon	400 ml - 22
8. Suc organic de cătină cu miere. Simplu sau cu ghimbir. Organic sea berries juice with honey. Plain or with ginger.	250 ml - 22
9. Fentimans Curiosity Cola	275 ml - 22
10. Vișinică de la Fundația Adept Transilvania (Sour Cherry Cordial)	400 ml - 17
11. Căpșunică de Saschiz (Strawberry Cordial from Saschiz)	400 ml - 17

COCKTAILS, FĂRĂ ALCOOL 300ml / SODA COCKTAILS 0% ALCOHOL

1. SOCATĂ TONICĂ: sirop de soc local, gheață, Fentimans Orange Tonic Local elderflower syrup mixed with Fentimans Orange Tonic	300 ml - 23
3. Zmeurică fășneată: sirop de zmeură de la Fundația Adept cu Connoisseurs Tonic Courageous raspberry spritz with local syrup & Connoisseurs Tonic	300 ml - 23
3. Gin & Tonic fără alcool; 0% Alcohol Gin & tonic Fentimans, imported by Viscri 32 from Slovenia - Vera Sober Gin (40ml Sober gin, tonic, oranges)	300 ml - 37
4. Aperitivo Tonic "Viscri 32" fără alcool; 0% Alcohol Vera Aperitivo imported by us from Slovenia (40ml Sober Digestif, tonic Fentimans, oranges)	300 ml - 37

CEAI - TEA

400 ml - 16

1. Relaxare în hamac: lemongrass, mușetel, mentă, morcov, hibiscus
Relaxing in the hammock: lemongrass, chamomile, mint, carrot, hibiscus
2. Ceai de mentă și tei / Mint from our garden & linden
3. Ceai negru / Black tea
4. Ceai verde / Green tea
5. La gura sobei: scorțișoară, coji portocală, lemongrass
6. Rooibos Lemongrass
mate, morcovi, mentă / Tea time at the fireplace: cinnamon, orange peel, lemongrass, mate, carrots, mint

Băuturi de băut în tihnă SLOW DRINKS



VILLAGE COCKTAILS

Countryside Hugo ("Viscri 32 x Prince Matei" sec, apă minerală, sirop de soc) white dry wine "Viscri 32 x Prince Matei", soda, local elderflower syrup 240 ml - 32

Gin & tonic artizanal de Braşov "Puşcalupi" (40ml gin, Fentimans tonic) small batch craft gin from Braşov, Fentimans tonic 300 ml - 48

Gin & tonic Local de Saschiz (40ml gin de soc Kaspers, tonic, coacăze) local elderflower gin from Saschiz, tonic, blackcurrant syrup 300 ml - 39

Gin & tonic artizanal românesc GIN No.4 (40ml gin, tonic) small batch craft gin from Teleorman, Fentimans Orange Tonic 300 ml - 39

Gin & tonic artizanal românesc Moonlight (40ml gin, tonic) small batch craft gin from Teleorman, Fentimans Connoisseurs Tonic, cucumber 300 ml - 48

Ginul CASEI, fără alcool; 0% Alcohol Gin & tonic, imported by Viscri 32 from Slovenia - Vera Sober Gin (40ml Sober gin, Fentimans orange tonic) 300 ml - 37

Aperitivo Tonic "Viscri 32" fără alcool; 0% Alcohol Vera Aperitivo imported by us from Slovenia. (40ml Sober Digestif, Fentimans orange tonic, oranges) 300 ml - 37

Romanian Cuba Libre cu rom românesc "Haiduc" & Fentimans Coke Romanian Cuba Libre with local "Haiduc" Rum & Fentimans Coke 200 ml - 33

Gin & tonic - Monkey 47 (40ml Monkey 47, tonic, castravete) Monkey 47 dry gin, Fentimans tonic, cucumber 300 ml - 42

Gin & tonic - Malfy Rosa (40ml Malfy gin cu grapefruit, Fentimans tonic) grapefruit dry gin, Fentimans Orange tonic, orange slices 300 ml - 42

BEREA ARTISTULUI / PANACHÉ BEER / FRUITY BEER 400ml - 18
o halbă de bere, Bucur aranjată pictural cu sirop artizanal de soc /căpşuni / zmeură / vişine
beer mixed with local syrups: elderflower / strawberries / raspberries / cherries

Bere Bucur / Bucur Dark 350 ml - 15

Carlsberg 0% Alc 330 ml - 15

Bere Kronenbourg Blanc - bere de grâu albă cu coji de portocală și caramel white wheat beer with orange peel and caramel 330 ml - 18

Holsten Weizen (unfiltered) 500 ml - 18

DIGESTIVE și APERITIVE LOCALE / LOCAL DIGESTIF DRINKS - 40 ML

Afinată - homemade blueberries liqueur 19

Lichior de nuci verzi - green walnuts liqueur 19

Caisată (lichior de caise) - apricot liqueur 21

Pălincă de prună învechită de pat de prune uscate Plums pălinca aged with dried plums 21

Pălincă de prune - plums pălinca (brandy) 16

Pălincă de gutui - Pălincăria Orban / Bran - quince pălinca 21

Pălincă de caise - Pălincăria Orban - apricot pălinca 18

Pălincă de vişine - Pălincăria Orban - sour cherries pălinca 18

Pălincă de pere - Pălincăria Orban - pears pălinca 21

Rom "Haiduc" - Made in Ro. / Romanian craft rum 21

MADE
IN RO.

MADE
IN RO.



VINURI DIN ROMÂNIA ROMANIAN WINES

by the Glass / Pahar - 150ml

- alb/white> Viscri 32 x Prince Matei (limited edition) - Cuvée White, dry / sec - Dealu-Mare - 23 lei
- rose> Viscri 32 x Prince Matei (limited edition) - Cuvée Rosé, dry / sec - Dealu-Mare - 23 lei
- rose> Jelna - Pinot Noir Rose Wild yeast, dry / sec - Jelna-Lechința, Transilvania - 23 lei
- red/roșu> Viscri 32 Magnum Red - Merlot, Barique, dry / sec - Dealu-Mare - 24 lei
- red/roșu> Viscri 32 x Prince Matei (limited edition) - Cuvée Red, dry / sec - Dealu-Mare - 24 lei

White wines - Bottle / Vin alb - Sticlă

Viscri 32 x Prince Matei (756 bottles) - Cuvée White, dry / sec - Dealu-Mare - 105 lei
Fetească Albă + Fetească Regală

- Odor, Prince Matei - Cuvée White, dry / sec - Dealu-Mare - 105 lei
- Migală. Prince Matei- Cuvée White, dry / sec - Dealu-Mare - 131 lei
- Jelna - Navicella Alb, dry / sec - Jelna-Lechința, Transilvania - 196 lei
- Jelna - Navicella Orange, Cupaj (Fet. Albă / Fet. Regală / Sauvignon Blanc) dry / sec - 196 lei
- Lechburg - Pinot Gris BIO, dry / sec - Lechința, Transilvania - 140 lei
- Lechburg - Golden Muscat BIO, dry / sec - Lechința, Transilvania - 140 lei
- Lechburg - Sauvignon Blanc BIO, dry / sec - Lechința, Transilvania - 140 lei
- Le Reve, Mennini - Sauvignon Blanc, dry / sec - Drăgășani - 116 lei
- Lechburg - Gewurztraminer BIO, dry / sec - Lechința, Transilvania - 131 lei lei
- Caii de la Letea - Princeps, Aligote, dry / sec, Dobrogea - 131 lei lei
- Caii de la Letea - Princeps, Chardonnay, dry / sec, Dobrogea - 135 lei
- "Patima" Fetească Albă, Single Vineyard - Prince Mate., dry / sec - Dealu-Mare - 220 lei
- "Patima" Fetească Regală, Single Vineyard - Prince Mate., dry / sec - Dealu-Mare - 220 lei

Frizzante & spumant 0,75L

- Petro Vaselo - Bendis Nadir, brut - Timiș - 120 lei
- Caii de la Letea Freezante Aligote, dry / sec, Dobrogea - 105 lei
- Caii de la Letea Freezante Rosé Băbească Neagră, dry / sec, Dobrogea - 105 lei
- Carassia Blanc de Blanc, brut - Transilvania - 225 lei
- Carassia Rosé, brut - Transilvania - 225 lei



VINURI DIN ROMÂNIA ROMANIAN WINES

Red wines - Bottle / Vin roșu - Sticlă 0,75L

Viscri 32 x Prince Matei (756 bottles) - Cuvée Red, dry / sec - Dealu-Mare - 110 lei
Merlot + Cabernet Sauvignon + Fetească Neagră

Viscri 32 MAGNUM Red - Merlot, Barique - 1,5L, 1000 bottles, dry / sec - Dealu-Mare - 190 lei

ODOR Prince Matei, Cuvée (Fet. Neagră, Merlot, Cab. Sauv.), dry / sec - Dealu-Mare - 110 lei

Le Reve, Negru de Drăgășani, Mennini - dry / sec - Drăgășani - 105 lei

Caii de la Letea - Princeps, Fetească Neagră dry / sec, Dobrogea - 135 lei

MIGALĂ, Prince Matei, Cuvée (Fet. Neagră, Merlot, Cab. Sauv.), dry / sec - Dealu-Mare - 135 lei

Jelna - Dealu Negru Cabernet Sauvignon Reserva (baricat), dry / sec - 141 lei

Petit Matei Merlot Reserva 2017 (baricat), dry / sec - Dealu Mare - Ceptura - 128 lei

Prince Matei Merlot Reserva 2013/2016, dry / sec - Dealu Mare - Ceptura - 220 lei

Epiphanie, Caii de la Letea, Fetească Neagră, dry / sec, Dobrogea - 220 lei

“Patima” Fetească Neagră, Single Vineyard - Prince Matei, dry / sec - Dealu-Mare - 220 lei

“Patima” Cabernet Sauvignon, Single Vineyard - Prince Matei, dry / sec - Dealu-Mare - 220 lei

Matei Reserva, Prince Matei, Cuvée (Fet. Neagră, Merlot, Cab. Sauv.), dry / sec - Dealu-Mare - 320 lei

Jelna - Navicella Iconic Blend (baricat), dry / sec - Jelna-Lechința, Transilvania - 275 lei

Rosé wines - Bottle / Vin rosé - Sticlă 0,75L

Viscri 32 x Prince Matei - Rosé, dry / sec - Dealu-Mare - 105 lei

Merlot + Cabernet Sauvignon + Fetească Neagră + Pinot Noir

Jelna - Pinot Noir Rose Wild yeast, dry / sec - Jelna-Lechința, Transilvania - 105 lei

*made with Transylvanian wild yeast / vinificat cu drojdii indigene sălbatice

ODOR Cuvée Rosé (Fet. Neagră, Cab. Sauv., Pinot Noir), dry / sec - Dealu-Mare - 110 lei

MIGALĂ Cuvée Rosé (Fet. Neagră, Cab. Sauv., Merlot, Pinot Noir), dry / sec - Dealu-Mare - 132 lei

ALERGENI

Informare cu privire la alergenii potențiali pe care i-ati putea consuma la noi în restaurant
Cereale care conțin gluten (ădică grâu, secară, orz, ovăz, grâu sau hibridi ai acestora) și produse derivate
/ Ouă și produse derivate / Pește și produse derivate / Arahide și produse derivate / Fructe cu coajă, adică
migdale (Amygdalus communis L.), alune de pădure (Corylus avellana), nuci (Juglans regia), anacarde
(Anacardium occidentale), nuci Peca, nuci de Brazilia (Bertholletia excelsa), fistic (Pistacia vera), nuci de
macadamia și nuci de Queensland (Macadamia ternifolia) și produse derivate / Soia și produse derivate /
Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză) / Țelină și produse derivate / Muștar și produse derivate /
Semințe de susan și produse derivate / Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10
mg/litru

**ÎN CAZUL ÎN CARE SUFERIȚI DE O ALERGIE, VĂ RUGĂM SĂ SOLICITAȚI INFORMAȚII SUPLIMENTARE
ÎNAINTE DE EFECTUAREA COMENZII. VĂ MULȚUMIM PENTRU ÎNȚELEGERE!**