



Sandalandala

FOOD & DRINKS MENU



*Interzis
șosete-n
sandale

Cuisine

Bucătăreală la mare artă

DE FĂCUT OCHI

BREAKFAST



L-D: 8:00 - 12:00

Mâncatul și băutul au fost dintotdeauna parte din huzur, la fel ca trândăvitul în cort, la soare sau pe terasă, la fel ca petrecutul, pupatul, filosofatul și șofatul șlapului prin nisip. De aceea ești la Sandalandala, ca s-o iei încet și să nu suferi o secundă nici de tristețe, nici de foame sau de sete.

Gândește-te ce poveste ți-ar plăcea să asculți și ia o băutură sau niscăi potol care să înceapă să ți-o spună. Procedul merge brici mai ales atunci când mai ești cu cineva la masă. Dar dacă ești singur, bagă-te în seamă pe lângă alt el sau altă ea și-ntreabă ce-au vrut să zică poezii, bucătarul și barmanul, în meniul pe care-l ții chiar acum în mână

**Eating and drinking have always been part of la dolce vita, just like idling in the tent, under the sun or on the terrace, just like partying, kissing, philosophizing and driving a slipper through the sand. That is exactly why you are at Sandalandala, to take it easy and suffer no sadness, no hunger and no thirst, not even for a second.*

Think of a story you'd like to listen to and have a drink or some chow that starts to tell it. The procedure works wonders, particularly when you have companions at the table. But if you are alone, pick up another he or another she, by asking what the poets, the cook and the bartenders wanted to say in the menu you are holding.

Toast cu ouă poșate și bacon

***Poached eggs with bacon**

chiflă ciabatta, ouă, bacon, maioneză, iaurt, castraveți în oțet, unt, usturoi, ceapă dehidratată crispy, condimente, mix de salată, ulei de măsline extravirgin, oțet balsamic, lămâie
*ciabatta bread, eggs, bacon, mayonnaise, yogurt, pickled, cucumbers, butter, garlic, dehydrated crispy onions, spices, mixed salad, extravirgin olive oil, balsamic vinegar, with ciabatta bread

400 gr

31 Lei

Toast cu ouă poșate și avocado

***Poached eggs with avocado**

chiflă ciabatta, ouă, sos Salsa Guacamole, avocado, maioneză, iaurt, castraveți în oțet, unt, usturoi, ceapă dehidratată crispy, condimente, mix de salată, ulei de măsline extravirgin, oțet balsamic, lămâie
*ciabatta bread, eggs, Salsa Guacamole sauce, avocado, mayonnaise, yogurt, pickled, cucumbers, butter, garlic, dehydrated crispy onions, spices, mixed salad, extravirgin olive oil, balsamic vinegar, with ciabatta bread

400 gr

31 Lei

Ouă ochiuri cu bacon, salată și ciabatta

***Fried eggs with bacon, salad and ciabatta**

ouă, bacon, unt, usturoi, ceapă dehidratată crispy, condimente, mix de salată, roșii, castraveți, ceapă, ardei, ulei de măsline extravirgin, oțet balsamic, cu pâine ciabatta
*eggs, bacon, butter, garlic, dehydrated crispy onions, spices, mixed salad, tomatoes, onion, cucumbers, bell pepper, extravirgin olive oil, balsamic vinegar, with ciabatta bread

350 gr

25 Lei

Sandwich vegan, cu salată

***Vegetaian sandwich, with salad**

chiflă ciabatta, ciuperci, dovlecei, vinete, ardei, ceapă dezhidratată crispy, unt, usturoi, sos Salsa Guacamole, condimente, mix de salată, roșii, castraveți, ceapă, ardei, ulei de măsline extravirgin, oțet balsamic

*ciabatta bread, mushrooms, marrows, eggplant, bell pepper, dehydrated crispy onions, butter, garlic, Salsa Guacamole sauce, spices, mixed salad, tomatoes, onion, cucumbers, bell pepper, extravirgin olive oil, balsamic vinegar

400 gr

27 Lei



Omletă simplă, cu salată și ciabatta

***Simple omelette, with salad and ciabatta**

ouă, unt, usturoi, ceapă dezhidratată crispy, condimente, mix de salată, roșii, castraveți, ceapă, ardei, ulei de măsline extravirgin, oțet balsamic, cu pâine ciabatta

*eggs, butter, garlic, dehydrated crispy onions, spices, mixed salad, tomatoes, onion, cucumbers, bell pepper, extravirgin olive oil, balsamic vinegar, with ciabatta bread

350 gr

23 Lei



Omletă cu legume, salată și ciabatta

***Vegetable omelette, with salad and ciabatta**

ouă, ciuperci, ardei, unt, usturoi, ceapă dezhidratată crispy, condimente, mix de salată, roșii, castraveți, ceapă, ardei, ulei de măsline extravirgin, oțet balsamic, cu pâine ciabatta

*eggs, mushrooms, bell pepper, butter, garlic, dehydrated crispy onions, spices, mixed salad, tomatoes, onion, cucumbers, bell pepper, extravirgin olive oil, balsamic vinegar, with ciabatta bread

450 gr

27 Lei



Sandwich cu pateu din ficat de vită și salată

***Beef liver pate sandwich, with salad**

chiflă ciabatta, ficat de vită Black Angus, muștar, lapte, ou, brânză telemea vacă, ceapă dezhidratată crispy, unt, usturoi, condimente, mix de salată, roșii, castraveți, ceapă, ardei, ulei de măsline extravirgin, oțet balsamic

*ciabatta bread, Black Angus beef liver, mustard, milk, egg, cow cheese, dehydrated crispy onions, butter, garlic, spices, mixed salad, tomatoes, onion, cucumbers, bell pepper, extravirgin olive oil, balsamic vinegar

350 gr

25 Lei



Omletă cu bacon și ciuperci, cu salată și ciabatta

*** Bacon and mushroom omelette, with salad and ciabatta**

ouă, bacon, ciuperci, unt, usturoi, ceapă dezhidratată crispy, condimente, mix de salată, roșii, castraveți, ceapă, ardei, ulei de măsline extravirgin, oțet balsamic, cu pâine ciabatta

*eggs, bacon, mushrooms, butter, garlic, dehydrated crispy onions, spices, mixed salad, tomatoes, onion, cucumbers, bell pepper, extravirgin olive oil, balsamic vinegar, with ciabatta bread

450 gr

29 Lei



SANDALANDALA CUISINE

CHEF LEVENT

Am dat vorba peste mări și țări că ne dorim cel mai bucătar dintre bucătari să conducă echipa Sandalandala.

Un porumbel zburător ne-a adus un mesaj într-o zi, precum că pe țărmurile înșorite ale Mediteranei îl găsim pe Bucătarul Viteaz, care se va înfrunta cu toți balaurii și toate rigorile gurmanzilor care ne onorează cu vizita în fiecare vară.

Tocmai în Taormina l-am găsit pe Chef Levent, cufundat în rețete și arome cu specific puternic mediteranean și l-am furat. Da, l-am furat. L-am luat pe sus, cât e el de solid, l-am băgat în duba cu care furăm artiști bucătari și voila: avem Chef nou nouț, avem rețete proprii cu influențe mediteraneene și un meniu plin de bunătăți.

***Întotdeauna
să ții minte:
aici te-atingi
de cele sfinte.**



SUPĂREALA

SOUPS

Supă cremă de vită cu orez, cu lipia casei

***Beef and rice cream soup, with homemade pita**

carne de vită Black Angus, ce apă, morcovi, orez, lămâi, ardei iute, condimente, lipia casei

*Black Angus beef, onion, carrots, rice, lemons, hot pepper, spices, homemade pita

300 gr

25 Lei

Supă cremă de linte, cu lipia casei

***Lentil cream soup, with homemade pita**

linte, ceapă, morcovi, țelină, lămâi, ardei, ardei iute, ulei de măsline extravirgin, condimente, mentă, lipia casei

*lentil, onion, carrots, celery, lemons, pepper, hot pepper, extravirgin olive oil, spices, mint, homemade pita

300 gr

25 Lei

DE ÎNCEPUT STARTERS

La început, ca în orice relație, începem cu pași mici, cu gustări aperitiv alese cu mare atenție de echipa noastră pentru a îți baga papilele gustative în sevrăj.

Adică, na, dacă nu ti-e tocmai foame, dar ai mânca ceva deosebit, un starter Sandalandala ar trebui să rezolve problema.

***Cine n-are
de-o gustare
Să se-apuce
de-o cântare**



Salsifi de caracatiță

***Octopus salsifi**

caracatiță, capere, ceapă verde, ulei de măsline extravirgin, usturoi, lămâie, oțet balsamic, sos Calipso, condimente

*octopus, capers, bounch onion, extravirgin olive oil, garlic, lemon, balsamic vinegar, Calypso sauce, spices

200 gr

107 Lei



Carpaccio din limbă de vită, cu pâinea casei

***Beef tongue carpaccio with homemade bread**

limbă de vită, roșii, parmesan, ulei de măsline extravirgin, ceapă verde, condimente, pâinea casei

*beef tongue, tomatoes, parmesan cheese, extavirgin olive oil, green onion, spices, homemade bread

300 gr

47 Lei



Os de vită cu măduvă, cu pâinea casei

***Beef bone marrow with homemade bread**

os de vită, ulei de măsline extravirgin, pătrunjel, usturoi, ceapă roșie, lămâie, condimente, pâinea casei

*beef bone marrow, extavirgin olive oil, parsley, garlic, red onion, lemon, spiced, homemade bread

800 gr

87 Lei



Carpaccio de ton, cu pâinea casei

***Tuna carpaccio, with homemade bread**

ton, creveți, ulei de măsline extravirgin, lămâi, sare iodată himalaya, condimente, pâinea casei

*tuna, shrimp, extavirgin olive oil, lemon, iodised himalayan salt, spiced, homemade bread

320 gr

75 Lei



Fritto misto cu fructe de mare

***Seafood fritto misto**

baby caracatiță, calamar, creveți, făină, lămâi, ulei de măsline extravirgin, ceapă roșie, mentă, oțet balsamic, mix de salată

*baby octopus, squid, shrimp, flower, lemons, extavirgin olive oil, red onions, mint, balsamic vinegar, salad mix

300 gr

93 Lei



Bruschete cu ficat de vită

***Beef liver bruschetta**

ficat de vită, unt, muștar, lapte, ou, brânză telemea de vacă, ceapă roșie, ulei de măsline extravirgin, pâinea casei

*beef liver, butter, mustard, milk, egg, cow cheese, red onion, extravirgin olive oil, homemade bread

300 gr

27 Lei



Rulouri cu brânză

***Cheese rolls**

aluat, brânză telemea, cașcaval, mărar, pătrunjel, ulei, smântână, sos sweet chilly, semințe susan

*dough, cow cheese, pressed cheese, dill, parsley, oil, cream, sweet chilly sauce, sesame seeds

350 gr

43 Lei



Burrata în cuib, cu pâinea casei

***Burrata in the nest**

burrata, sos pesto, roșii dehidratate, roșii cherry, migdale, miez de nucă, condimente, pâinea casei

*burrata, pesto sauce, dehydrated tomatoes, cherry tomatoes, almonds, walnuts, spices, homemade bread

320 gr

55 Lei



Tartar de ton, cu pâinea casei

***Tuna tartar, with homemade bread**

ton, avocado, ulei de măsline extravirgin, lămâi, oțet balsamic, usturoi, ceapă verde, pesmet, fistic, condimente, sos tartar, sos Calypso, pâinea casei

*tuna, avocado, extavirgin olive oil, lemon, balsamic vinegar, garlic, green onions, Panko bread crumbs, pistachio, spices, tartar sauce, Calypso sauce, homemade bread

380 gr

75 Lei



Mix de brânzeturi și măsline, cu pâinea casei

***Cheese and olive mix, with homemade bread**

brânză telemea de vacă, brânză telemea de oaie, cașcaval, măsline verzi, măsline Kalamata, morcov, ulei de măsline extravirgin, usturoi, condimente, pâinea casei

*cow cheese, sheep cheese, pressed cheese, green olives, kalamata olives, carrot, extravirgin olive oil, garlic, spices, homemade bread

350 gr

39 Lei



Bruschete cu roșii

***Tomatoe bruschetta**

roșii, parmesan, usturoi, unt, ulei de măsline extravirgin, busuioc, condimente, pâinea casei

*tomatoes, parmesan cheese, garlic, butter, extravirgin olive oil, basil, spices, homemade bread

240 gr

27 Lei

SALATELE SALADS

Cu tot respectul pentru iubitorii de grătare, salatele noastre sunt din altă lume.

Cu un conținut scăzut în calorii, bogate în substanțe nutritive și minerale, salatele noastre proaspete, cu dressing-uri delicioase și arome, pot fi felul principal al unei cine târzii sau un prânz casual.

Alege o salată light, fresh și întotdeauna asezonată la perfecție.

***Bun relax-ul,
nu-i ca sapa,
Nici friptura
ca salata!**



Salată cu pulpă de rață

***Duck thigh salad**

pulpă de rață, ciuperci, unt, ceapă verde, mărar, ulei de măsline extravirgin, usturoi, sos Calypso, maioneză și iaurt, condimente

*duck thigh, mushrooms, butter, green onions, dill, extravirgin olive oil, garlic, Calypso sauce, mayonnaise and yoghurt, spices

320 gr

69 Lei

Salată Sandalandala, cu pâinea casei

***Sandalandala salad, with homemade bread**

ceafă de vită Black Angus, ouă de prepeliță, creveți, mix de salată, ulei de măsline extravirgin, oțet balsamic, condimente, sos de fructe de pădure, sos Calypso, pâinea casei

*Black Angus beef neck, quail eggs, shrimp, salad mix, extravirgin olive oil, balsamic vinegar, spices, wild berry sauce, Calypso sauce, homemade bread

300 gr

67 Lei



Salată cu semințe

***Mixed seen salad**

mix de salată, avocado, miez de nucă, migdale, susan, muguri de pin, lămâie, oțet balsamic, ulei de măsline extravirgin, condimente
*salad mix, avocado, walnuts, almonds, sesame, pine buds, lemon, balsamic vinegar, extravirgin olive oil, spices

200 gr **42 Lei**

Salată cu ton și pâinea casei

***Tuna salad, with homemade bread**

ton, mix de salată, ardei, ceapă roșie, morcov, porumb, lămâie, ulei de măsline extravirgin, condimente, pâinea casei
*tuna, salad mix, pepper, red onion, carrot, corn, lemon, extravirgin olive oil, homemade bread

320 gr **42 Lei**

Salată burger

***Burger salad**

carne de vită Black Angus, salată iceberg, cartofi prăjiți, ceapă roșie, lămâie, sos Calypso, sos de burger, condimente, crutoane
*Black Angus beef, iceberg salad, french fries, red onion, lemon, Calypso sauce, burger sauce, spices, croutons

380 gr **47 Lei**

Salată grecească, cu pâinea casei

***Greek salad, with homemade bread**

roșii, castraveți, ceapă roșie, măsline Kalamata, ardei, brânză telemea de vacă, ulei de măsline extravirgin, condimente, pâinea casei
*tomatoes, cucumber, red onion, Kalamata olives, pepper, cow cheese, extravirgin olive oil, spices, homemade bread

280 gr **35 Lei**

Salată Caesar cu pâinea casei

***Caesar salad with homemade bread**

salată iceberg, piept de pui, bacon, parmesan, sos Caesar, lămâie, condimente, pâinea casei
*iceberg salad, chicken breast, bacon, parmesan cheese, Caesar sauce, lemon, spices, homemade bread

320 gr **47 Lei**

Salată cu legume la cuptor

***Cooked vegetables salad**

vinete, dovlecei, ardei, ceapă roșie, ciuperci, muguri de pin, ulei de măsline, oțet balsamic, usturoi, condimente
*eggplant, marrow, pepper, red onion, mushrooms, pine buds, extravirgin olive oil, balsamic vinegar, garlic, spices

230 gr **32 Lei**

NOODLES

FIDEA, FIDELUȚĂ

Noodles cu vită

*Beef noodles

tăiței asiatici, ceafă de vită Black Angus, morcovi, dovlecei, ceapă roșie, ceapă verde, usturoi, ulei de măsline extravirgin, sos soia, sos sweet chilli, condimente

*asian noodles, Black Angus beef neck, carrot, marrows, red onion, green onion, garlic, extravirgin olive oil, soy sauce, sweet chilli sauce, spices

430 gr

69 Lei

Noodles cu ouă

*Egg noodles

tăiței asiatici, ouă, morcovi, dovlecei, ceapă roșie, ceapă verde, usturoi, ulei de măsline extravirgin, sos soia, sos sweet chilli, condimente

*asian noodles, eggs, carrot, marrows, red onion, green onion, garlic, extravirgin olive oil, soy sauce, sweet chilli sauce, spices

400 gr

53 Lei

Noodles cu porc

*Pork noodles

tăiței asiatici, pulpă de porc, morcovi, dovlecei, ceapă roșie, ceapă verde, usturoi, ulei de măsline extravirgin, sos soia, sos sweet chilli, condimente

*asian noodles, pork, carrot, marrows, red onion, green onion, garlic, extravirgin olive oil, soy sauce, sweet chilli sauce, spices

430 gr

57 Lei

Noodles cu pui

*Chicken noodles

tăiței asiatici, piept de pui, morcovi, dovlecei, ceapă roșie, ceapă verde, usturoi, ulei de măsline extravirgin, sos soia, sos sweet chilli, condimente

*asian noodles, chicken breast, carrot, marrows, red onion, green onion, garlic, extravirgin olive oil, soy sauce, sweet chilli sauce, spices

430 gr

63 Lei

Noodles cu legume

*Egg noodles

tăiței asiatici, morcovi, dovlecei, ceapă roșie, ceapă verde, usturoi, ulei de măsline extravirgin, sos soia, sos sweet chilli, condimente

*asian noodles, carrot, marrows, red onion, green onion, garlic, extravirgin olive oil, soy sauce, sweet chilli sauce, spices

380 gr

47 Lei

OREZULE, PRĂJITULE

FRIED RICE

Mare amator de prăjeală ăsta micu', orezul. A început să sară ca nebunul din tigaie în tigaie, pe lângă una, pe lângă alta, prin bucătărie, să facă și el cumva să iasă în evidență.

Lăudăros din fire când se umflă puțin apa în el, orezul prăjit promite o experiență atipică pentru mulți, o masă copioasă în oricare dintre combinațiile din meniu.

Bagă-l puțin în seamă, o să-ți pice drag.

***Prioritate de stăngu-n dreptu'**



Orez prăjit, cu creveți și pâinea casei

***Fried rice with shrimp and homemade bread**

orez basmatic, creveți, dovlecei, țelină, ardei, ceapă, morcovi, sos soia, ulei de măsline extravirgin, sos sweet chilli, usturoi, ardei iute, condimente, cu pâinea casei
*basmatic rice, shrimp, marrows, celery, pepper, onion, carrot, soy sauc, extravirgin olive oil, sweet chilli sauce, garlic, hot pepper, spices, homemade bread

420 gr

69 Lei

Orez prăjit, cu fructe de mare și pâinea casei

***Fried rice with mixed seafood and homemade bread**

orez basmatic, mix de fructe de mare, dovlecei, țelină, ardei, ceapă, morcovi, sos soia, ulei de măsline extravirgin, sos sweet chilli, usturoi, ardei iute, condimente, cu pâinea casei
*basmatic rice, seafood mix, marrows, celery, pepper, onion, carrot, soy sauc, extravirgin olive oil, sweet chilli sauce, garlic, hot pepper, spices, homemade bread

420 gr

63 Lei



Orez prăjit, cu legume și pâinea casei

***Fried rice with vegetables, and homemade bread**

orez basmatic, dovlecei, țelină, ardei, ceapă, morcovi, sos soia, ulei de măsline extravirgin, sos sweet chilli, usturoi, ardei iute, condimente, cu pâinea casei
*basmatic rice, marrows, celery, pepper, onion, carrot, soy sauc, extravirgin olive oil, sweet chilli sauce, garlic, hot pepper, spices, homemade bread

350 gr

35 Lei



Orez prăjit, cu ouă și legume și pâinea casei

***Fried rice with eggs and vegetables, and homemade bread**

orez basmatic, ouă, dovlecei, țelină, ardei, ceapă, morcovi, sos soia, ulei de măsline extravirgin, sos sweet chilli, usturoi, ardei iute, condimente, cu pâinea casei
*basmatic rice, eggs, marrows, celery, pepper, onion, carrot, soy sauc, extravirgin olive oil, sweet chilli sauce, garlic, hot pepper, spices, homemade bread

400 gr

37 Lei



Orez prăjit, cu ceafă de porc și pâinea casei

***Fried rice with pork neck and homemade bread**

orez basmatic, ceafă de porc, dovlecei, țelină, ardei, ceapă, morcovi, sos soia, ulei de măsline extravirgin, sos sweet chilli, usturoi, ardei iute, condimente, cu pâinea casei
*basmatic rice, pork neck, marrows, celery, pepper, onion, carrot, soy sauc, extravirgin olive oil, sweet chilli sauce, garlic, hot pepper, spices, homemade bread

420 gr

57 Lei



PASTA MAFIOSA

Legenda spune că un mafioso bătrân a inventat pastele din greșeală, încercând să-și facă o supă cu tăiței cum l-a învățat o bunicuță din Ardeal.

Pentru un gust autentic sicilian, folosim numai paste importate direct din Italia, care au o textură aparte, un gust de grâu dur și o valoare nutrițională considerabilă.

Pentru a potența gustul savuros al pastelor, folosim rețete tradiționale de sosuri siciliene, pe care le pregătim aici cu ingrediente mereu proaspete.

După ce ți se topește în gură acest tip de mancare autentic italian și stai să te gândești cum de au ieșit atât de bune pastele tale, scrie-ne pe facebook cum ai continua tu legenda cu bătrânul mafioso.

***Bagă paste făinoase, fiindcă-s foarte caraghioase!**

Tagliatelle marinara

tagliatelle, mix fructe de mare, creveți, midii în cochilie, vongole în cochilie, lămâie, ulei de măsline extravirgin, usturoi, ceapă, ardei iute, condimente, sos de roșii

*tagliatelle, seafood mix, shrimp, mussels in shells, clams in shells, lemon, extravirgin olive oil, garlic, onion, hot pepper, spices, tomatoe sauce

400 gr

67 Lei

Paste cu hribi și ghebe

***Boletus and honey fungus pasta**

tagliatelle, hribi, ghebe, roșii, parmesan, ulei de măsline extravirgin, ceapă, usturoi, pătrunjel, condimente

*tagliatelle pasta, boletus, honey fungus, tomatoes, parmesan cheese, extravirgin olive oil, onion, garlic, parsley, spices

350 gr

67 Lei

Pennette cu creveți și dovlecei

***Shrimp and marrows pasta**

penne, creveți, dovlecei. parmesan, roșii, ardei iute, ceapă, usturoi, vin alb, lămâie, pătrunjel, mentă, condimente

*penne pasta, shrimp, marrows, parmesan cheese, tomatoes, hot pepper, onion, garlic, white wine, lemon, parsley, mint, spices

390 gr

67 Lei



Pasta alla putanesca

penne, măsline Kalamata, parmesan, capere, ulei de măsline extravirgin, ardei, ceapă, usturoi, condimente, sos de roșii

*penne pasta, Kalamata olives, parmesan cheese, capers, extravirgin olive oil, pepper, onion, spices, tomatoe sauce

320 gr

37 Lei



Paste carbonara

spaghetti, ouă, brânză pecorino, panceta, ulei de măsline extravirgin, usturoi, pătrunjel, condimente

*spaghetti, eggs, pecorino cheese, panceta, extravirgin olive oil, garlic, parsley, spices

350 gr

77 Lei



Paste cu vongole

***Clam pasta**

spaghetti, vongole, ulei de măsline extravirgin, usturoi, ceapă, pătrunjel, ardei iute, lămâi, vin alb, condimente

*spaghetti, clams, extravirgin olive oil, garlic, onion, parsley, hot pepper, lemons, white whine, spices

320 gr

57 Lei



Pasta alla norma

penne, vinete, ricotta, condimente, sos de roșii
*penne pasta, eggplant, ricotta cheese, pices, tomatoe sauce

350 gr

29 Lei



Pennette ragu, cu vită

***Beef ragu pasta**

penne, carne de vită Black Angus, parmesan, ceapă roșie, morcovi, țelină, usturoi, ulei de măsline extravirgin, pătrunjel, condimente, sos de roșii

*penne pasta, Black angus beef, parmesan cheese, red onion, carrots, celery, garlic, extravirgin olive oil, parsley, spices, tomatoe sauce

400 gr

57 Lei



Pasta Sandalandala

penne, bacon, parmesan, ardei, smântână, ceapă, usturoi, pătrunjel, ulei de măsline extravirgin, condimente, sos de roșii

*penne pasta, bacon, parmesan cheese, bell pepper, cream, onion, garlic, parsley, extavirgin olive oil, spices, tomatoe sauce

350 gr

57 Lei



Pasta all'Amatriciana

spaghetti, panceta, usturoi, ceapă, parmesan, ulei de măsline extravirgin, condimente

*spaghetti, panceta, garlic, onion, parmesan cheese,, extravirgin olive oil, spices, tomatoe sauce

320 gr

47 Lei



Spaghetti aglio olio e peperoncino

spaghetti, parmesan, usturoi, pătrunjel, ardei iute, ulei de măsline extravirgin, condimente

*spaghetti, parmesan cheese, garlic, parsley, hot pepper, extravirgin olive oil, spices

280 gr

27 Lei

VITĂ BLACK ANGUS S.U.A.

GRILL PREMIUM ANGUS

Importăm numai carne naturală de vită, direct de la cowboy, de la bovine crescute pe pășunile americane, care se hrănesc prin rotație numai cu iarbă, trifoi, lucernă și furaje naturale. Crescând astfel, vitele rămân mai calme, iar carnea este lipsită de stres.

Vitele Black Angus sunt sănătoase pentru că nu li se administrează antibiotice, hormoni de creștere artificială sau subproduse de origine animală.

Gustul autentic este dat de maturare și de marmorare.

Marmorarea este o trăsătură genetică al cărui grad este intensificat și prin metodele de creștere, firele fine albe de grăsime din carne, care se topesc în timpul preparării și care o frăgezesc, conferindu-i o savoare unică.

Maturarea uscată presupune păstrarea carcasei sau a părților principale din carcasă agățate în cârlige la un nivel al temperaturii aproape de îngheț, pe o perioadă de 18 și 21 de zile pentru a putea valorifica la maxim toate criteriile de calitate ale cărnii.



T-bone Black Angus American

***American Black Angus T-bone**

T-bone de vițel Black Angus S.U.A., ulei de măsline extravirgin, sare iodată himalaya, cartofi prăjiți, mix salată verde, roșii, castraveți, ardei, ceapă, oțet balsamic, condimente

*U.S.A. Black Angus veal T-bone, himalayan iodised salt, fried potatoes, butterhead lettuce mix, tomatoes, cucumbers, pepper, onion, balsamic vinegar, spices

59 Lei / 100 gr

Antricot Black Angus American

***American Black Angus beef steak**

antricot de vită Black Angus S.U.A., ulei de măsline extravirgin, sare iodată himalaya, cartofi prăjiți, mix salată verde, roșii, castraveți, ardei, ceapă, oțet balsamic, condimente

*U.S.A. Black Angus beef steak, himalayan iodised salt, fried potatoes, butterhead lettuce mix, tomatoes, cucumbers, pepper, onion, balsamic vinegar, spices

59 Lei / 100 gr

Ceafă Black Angus American

***American Black Angus beef neck**

ceafă de vițel Black Angus S.U.A., ulei de măsline extravirgin, sare iodată himalaya, cartofi prăjiți, mix salată verde, roșii, castraveți, ardei, ceapă, oțet balsamic, condimente

*U.S.A. Black Angus calf neck, himalayan iodised salt, fried potatoes, butterhead lettuce mix, tomatoes, cucumbers, pepper, onion, balsamic vinegar, spices

38 Lei / 100 gr

Ceafă de vită Wagyu (Australia), cu cartofi prăjiți și salată

***Australian Wagyu beef sparrow, with fried potatoes and salad**

ceafă de vită Wagyu, ulei de măsline extravirgin, sare iodată himalaya, cartofi prăjiți, mix salată verde, roșii, castraveți, ardei, ceapă, oțet balsamic, condimente

*Australian Wagyu beef neck, himalayan iodised salt, fried potatoes, butterhead lettuce mix, tomatoes, cucumbers, pepper, onion, balsamic vinegar, spices

61 Lei / 100 gr

VITĂ BLACK ANGUS ROMÂNIA

GRILL & BARBECUE

Căutarea noastră îndelungată pentru găsirea gustului perfect, ne-a dus și către pășunile alpine din România, unde rar calcă picor de om. Am găsit cirezile cele mai sănătoase, hrănite natural, de unde ne aprovizionăm cu cea mai bună carne de vită Black Angus.

Carnea de vită Black Angus este maturată în mediu uscat.

Dacă gradul de marmorare este specific fiecărei specii de vită în parte, maturarea este un proces riguros controlat pentru a obține o carne de vită naturală, sănătoasă, fără stres.

Maturarea uscată presupune păstrarea carcasei sau a părților principale din carcasă agățate în cârlige la un nivel al temperaturii aproape de îngheț, pe o perioadă de 18 și 21 de zile pentru a putea valorifica la maxim toate criteriile de calitate ale cărnii.

Procesul de maturare uscată începe la producător și se continuă după recepția cărnii, în frigiderele noastre, până la servire.

T-bone Black Angus România

***Romanian Black Angus T-bone**

T-bone de vițel Black Angus România, ulei de măsline extravirgin, sare iodată himalaya, cartofi prăjiți, mix salată verde, roșii, castraveți, ardei, ceapă, oțet balsamic, condimente
*Romanian Black Angus veal T-bone, himalayan iodised salt, fried potatoes, butterhead lettuce mix, tomatoes, cucumbers, pepper, onion, balsamic vinegar, spices

29 Lei / 100 gr

Antricot Black Angus România

***Romanian Black Angus beef steak**

antricot de vită Black Angus România, ulei de măsline extravirgin, sare iodată himalaya, cartofi prăjiți, mix salată verde, roșii, castraveți, ardei, ceapă, oțet balsamic, condimente
*Romanian Black Angus beef steak, himalayan iodised salt, fried potatoes, butterhead lettuce mix, tomatoes, cucumbers, pepper, onion, balsamic vinegar, spices

29 Lei / 100 gr

DE BĂGAT BINE

MAIN COURSE



Surf 'n' turf

ceafă de vită Black Angus, creveți, ulei de măsline extravirgin, mix de salată, parmesan, condimente

*Black Angus beef neck, shrimp, extravirgin olive oil, salad mix, parmesan cheese, spices

400 gr

97 Lei



Piept de pui afumat, cu piure de cartofi

*Smoked chicken breast with mashed potatoes

piept de pui, mere, țelină, maioneză, miez de nucă, migdale, ulei de măsline extravirgin, sos pesto, sos Calypso, condimente, piure de cartofi

*chicken breast, apples, celery, mayonnaise, walnuts, almonds, extravirgin olive oil, pesto sauce, Calypso sauce, spices, mashed potatoes

450 gr

63 Lei



Skirt de vită Black Angus, gratinat, cu fistic și salată

*Black Angus skirt, gratinated, with pistachio and salad

skirt de vită Black Angus, pesmet, usturoi, fistic, lămâie, parmesan, ulei de măsline, pătrunjel, mix salată verde, roșii, castraveți, ardei, ceapă, oțet balsamic, ulei de măsline extravirgin, condimente

*Black Angus beef skirt, Panko bread crumbs, garlic, pistachio, lemon, parmesan cheese, extravirgin olive oil, parsley, spices, butterhead lettuce mix, tomatoes, cucumbers, pepper, onion, balsamic vinegar, extravirgin olive oil, spices

350 gr

77 Lei

*Aventuri pe culinare
cu nisipul prin sandale

Vită Black Angus, la cuptor, cu piure de cartofi

***Black Angus roasted beef, with mashed potatoes**

carne de vită Black Angus, sos demiglace, piure de cartofi, miez de nucă, migdale, condimente,
*Black Angus roasted beef, demiglace sauce, mashed potatoes, walnuts, almonds, spices

400 gr

87 Lei



Limbă de vită Black Angus, la grătar, cu pâinea casei

***Grilled Black Angus beef tail, with mashed potatoes**

limbă de vită Black Angus, sos de roșii, iaurt, unt, usturoi, roșii, ceapă verde, condimente, pâinea

*Black Angus beef tongue, tomatoe sauce, yoghurt, butter, garlic, tomatoes, green onion, spices, homemade bread

500 gr

73 Lei



Coadă de vită Black Angus, cu piure de cartofi

***Black Angus tail, with mashed potatoes**

coadă de vită Black Angus, țelină, morcovi, ceapă, roșii, usturoi, vin alb, condimente, piure de cartofi

*Black Angus tail, celery, carrots, onion, tomatoes, garlic, white wine, spices, mashed potatoes

950 gr

87 Lei



Coaste de porc cu cartofi prăjiți și salată
***Pork ribs with fried potatoes and salad**

scăriță de porc, sos barbeque, cartofi prăjiți, mix salată verde, roșii, castraveți, ardei, ceapă, oțet balsamic, ulei de măsline extravirgin, condimente
*pork ribs, barbeque sauce, fried potatoes, butterhead lettuce mix, tomatoes, cucumbers, pepper, onion, balsamic vinegar, extravirgin olive oil, spices

600 gr **97 Lei**

Aripioare de pui aurii crispy, cu cartofi prăjiți și salată
***Golden crispy chicken wings, with fried potatoes and salad**

aripioare de pui, făină, ou, pesmet, mix salată verde, roșii, castraveți, ardei, ceapă, oțet balsamic, ulei de măsline extravirgin, condimente, sos usturoi, cartofi prăjiți
*chicken wings, flower, egg, Panko bread crumbs, butterhead lettuce mix, tomatoes, cucumbers, pepper, onion, balsamic vinegar, extravirgin olive oil, spices, garlic sauce, fried potatoes

550 gr **63 Lei**

Aripioare de pui la grătar, cu cartofi prăjiți și salată
***Grilled chicken wings, with fried potatoes and salad**

aripioare de pui, mix salată verde, roșii, ardei, ceapă, castraveți, oțet balsamic, ulei de măsline extravirgin, condimente, sos barbeque, cartofi prăjiți
*chicken wings, butterhead lettuce mix, tomatoes, pepper, onion, cucumbers, balsamic vinegar, spices, extravirgin olive oil, barbeque sauce, fried potatoes

600 gr **57 Lei**

Tigaie de porc, cu cartofi, salată și pâinea casei
***Pork bites with potatoes, salad and homemade bread**

pulpă de porc, ou, brânză telemea de vacă, ceapă dehidratată crispy, usturoi, roșii, castraveți, ceapă roșie, ulei, condimente, cartofi prăjiți, pâinea casei
*pork leg, egg, cow cheese, dehydrated crispy onions, garlic, tomatoes, cucumbers, red onion, oil, spices, fried potatoes, homemade bread

600 gr **63 Lei**

Degețele de pui aurii crispy, cu cartofi prăjiți și salată
***Golden crispy chicken fingers, with fried potatoes and salad**

piept de pui, făină, ou, pesmet, mix salată verde, roșii, castraveți, ardei, ceapă, oțet balsamic, ulei de măsline extravirgin, condimente, sos usturoi, cartofi prăjiți
*chicken breast, flower, egg, Panko bread crumbs, butterhead lettuce mix, tomatoes, cucumbers, pepper, onion, balsamic vinegar, extravirgin olive oil, spices, garlic sauce, fried potatoes

350 gr **67 Lei**



**Pui coquelet întreg, la cuptor,
cu cartofi prăjiți și salată**

***Roasted coquelet chicken, with fried
potatoes and salad**

cocoșel de munte întreg, unt, usturoi, pătrunjel, ulei de
măsline extravirgin, mix salată verde, roșii, castraveți,
ardei, ceapă, oțet balsamic, condimente
*entire coquelet chicken, butter, garlic, parsley,
extravirgin olive oil, butterhead lettuce mix, tomatoes,
cucumbers, pepper, onion, balsamic vinegar, spices

650 gr

87 Lei



**Jumătate pui coquelet, la cuptor,
cu cartofi prăjiți și salată**

***Half of roasted coquelet chicken, with fried
potatoes and salad**

jumătate de cocoșel de munte, unt, usturoi, pătrunjel, ulei de
măsline extravirgin, mix salată verde, roșii, castraveți, ardei,
ceapă, oțet balsamic, condimente
*half of coquelet chicken, butter, garlic, parsley, extravirgin
olive oil, butterhead lettuce mix, tomatoes, cucumbers, pepper,
onion, balsamic vinegar, spices

450 gr

57 Lei



Ficat de vită Black Angus venețian

***Venetian Black Angus beef liver**

ficat de vită Black Angus, ulei, ceapă, morcov, oțet balsamic,
vin roșu, sos de roșii, ardei, ulei de măsline extravirgin,
usturoi, condimente

*Black Angus liver, oil, onion, carrot, balsamic vinegar, red
wine, tomato sauce, pepper, extravirgin olive oil, garlic, spices

500 gr

39 Lei

DE PRIN APĂ

FISH & SEAFOOD

*Din oceanul Pacific,
au sărit scoicile-n vid,
midii și vongole mii.
Peștișori, toți aurii,
rumeniti pe plită bine,
se servesc cu tot cu rime.
Caracatițe, creveți,
limbă de mare, mai vreți?

Limbă de mare la grătar, cu salată de legume la cuptor

***Grilled sole fish, with cooked vegetable salad**

limbă de mare, sare iodată Himalaya, lămâie, ulei de măsline extravirgin, vinete, dovlecei, ardei,
ceapă, ciuperci, usturoi, condimente

*Sole fish, Himalayan iodised salt, lemon, extravirgin olive oil, eggplant, marrows, pepper, onion,
mushrooms, garlic, spices

600 gr

179 Lei



Caracatiță cu piure de cartofi

***Octopus with mashed potatoes**

caracatiță, ulei de măsline extravirgin, sos Calypso, migdale, usturoi, condimente, piure de cartofi
*octopus, extravirgin olive oil, Calypso sauce, almonds, garlic, spices, mashed potatoes

300 gr

129 Lei



Biban de mare cu legume la grătar

***Sea bass with grilled vegetables**

biban de mare, dovlecei, vinete, ulei de măsline extravirgin, sare iodată Himalaya, lămâie, condimente
*sea bass, marrows, eggplant, extravirgin olive oil, Himalayan iodised salt, lemon, spices

600 gr

85 Lei



Midii de Pacific, în sos roșu, cu pâinea casei

***Pacific Ocean mussels, in red sauce, with homemade bread**

midii în cochilie, vin, sos de roșii, pătrunjel, ulei de măsline extravirgin, usturoi, roșii, lămâie, ceapă, ardei iute, condimente, pâinea casei
*mussels in shells, wine, tomatoe sauce, parsley, extravirgin olive oil, garlic, tomatoes, lemon, onion, hot pepper, spices, homemade bread

700 gr

65 Lei



Creveți în unt, cu lipie crocantă

***Buttered shripms with homemade crunchy bread**

creveți, unt, ulei de măsline extravirgin, porumb, ceapă, condimente, lipie crocantă, făcută în casă
*shrimps, butter, extravirgin olive oil, corn, onion, spices, homemade crunchy bread

200 gr

65 Lei



Vongole de Pacific, în vin alb, cu pâinea casei

***Pacific Ocean clams, in white wine, with homemade bread**

vongole, vin alb, pătrunjel, ulei de măsline extravirgin, usturoi, roșii, lămâie, ceapă, ardei iute, condimente, pâinea casei
*clams in shells, white wine, parsley, extravirgin olive oil, garlic, tomatoes, lemon, onion, hot pepper, spices, homemade bread

500 gr

65 Lei



Creveți cu sos Sandalandala și pâinea casei

***Shrimps in sandalandala sauce and homemade bread**

creveți, roșii, morcovi, ceapă, ardei, dovlecei, țelină, usturoi, ardei iute, sos de roșii, ulei de măsline extravirgin, pătrunjel, condimente, pâinea casei
*shrimps, tomatoes, carrots, onion, pepper, marrows, celery, garlic, hot pepper, tomatoe sauce, extrairgin olive oil, parsley, spices, homemade bread

300 gr

75 Lei



Midii de Pacific, în vin alb, cu pâinea casei

***Pacific Ocean mussels, in white wine, with homemade bread**

midii în cochilie, vin alb, pătrunjel, ulei de măsline extravirgin, usturoi, roșii, lămâie, ceapă, ardei iute, condimente, pâinea casei
*mussels in shells, white wine, parsley, extravirgin olive oil, garlic, tomatoes, lemon, onion, hot pepper, spices, homemade bread

650 gr

65 Lei

BURGĂREALĂ VAMAIALĂ

BURGERS

***Cu smartphone-ul
din dotare
Poze
compromițătoare**

Cine ar fi crezut că o chiflă poate stârni atatea pofte, fie ea chiar și cu mac și susan?

N-ai fi spus că o pâinică atât de fragedă poate ascunde atâtea delicii când este umplută cu exact ce trebuie.

După o selecție foarte riguroasă (am mâncat de ne-am spart și ne-am “dat cu parerea”), am ales ca pentru burgerii de vită, să folosim doar carne Premium Black Angus.

Vrem să câștigăm Campionatul Imaginar al Burgerilor din sufletul tău.

Să înceapă concursul!

Sandalandala Burger

***Sandalandala burger with fried potatoes**

chiflă, carne de vită Black Angus, cremă de brânză, ou, sos salsa guacamole, ceapă roșie, sare iodată Himalaya, cartofi prăjiți

*bread bun, Black Angus beef, cream cheese, egg, salsa guacamole sauce, red onion, iodised Himalayan salt, fried potatoes

450 gr

55 Lei

A close-up of a cheeseburger with melted cheddar cheese, lettuce, tomato, and onion on a sesame seed bun, served with a side of golden-brown fried potatoes in a wooden bowl.

Cheesseburger
chiflă, carne de vită Black Angus, brânză cedar, ceapă roșie, sare iodată Himalaya, sos burger, sos Calypso, salată verde, roșii, castraveți în oțet, condimente, cartofi prăjiți
*bread bun, Black Angus beef, cheddar cheese, red onion, iodised Himalayan salt, burger sauce, green salad, tomatoes, pickled cucumbers, spices, fried potatoes
420 gr **55 Lei**

A shrimp burger with a thick shrimp patty, lettuce, tomato, and onion on a sesame seed bun, topped with a fried onion ring, served with a side of golden-brown fried potatoes in a wooden bowl.

Shrimp burger
chiflă, creveți, sos salsa guacamole, sos burger, sos Calypso, sare iodată Himalaya, lămâie, unt, mix de salată, roșii, ceapă dehidratată crispy, castraveți în oțet, condimente, cartofi prăjiți
*bread bun, shrimp, salsa guacamole sauce, burger sauce, Calypso sauce, iodised Himalayan salt, lemon, butter, salad mix, tomatoes, dehydrated crispy onion, pickled cucumbers, spices, fried potatoes
375 gr **57 Lei**

A classic beef burger with a thick beef patty, lettuce, tomato, onion, and pickled cucumbers on a sesame seed bun, served with a side of golden-brown fried potatoes in a wooden bowl.

Classic burger
chiflă, carne de vită Black Angus, ceapă roșie, usturoi, ulei de măsline extravirgin, sare iodată Himalaya, sos burger, sos Calypso, salată verde, roșii, castraveți în oțet, condimente, cartofi prăjiți
*bread bun, Black Angus beef, red onion, garlic, extgravirgin olive oil, iodised Himalayan salt, burger sauce, Calypso sauce, green salad, tomatoes, pickled cucumbers, spices, fried potatoes
400 gr **52 Lei**

A burger with a thick beef patty, lettuce, tomato, and onion on a sesame seed bun, topped with a fried onion ring, served with a side of golden-brown fried potatoes in a wooden bowl.

Before & after burger
chiflă, carne de vită Black Angus, usturoi, ulei de măsline extravirgin, sare iodată Himalaya, sos burger, lămâie, ceapă verde, peperoncini, pătrunjel, condimente, cartofi prăjiți
*bread bun, Black Angus beef, garlic, extgravirgin olive oil, iodised Himalayan salt, burger sauce, lemon, green onion, peperoncini, parsley, spices, fried potatoes
400 gr **43 Lei**

A chicken burger with a thick chicken patty, lettuce, tomato, and onion on a sesame seed bun, served with a side of golden-brown fried potatoes in a wooden bowl.

Chicken burger
chiflă, piept de pui, făină, ou, pesmet, brânză cedar, ceapă roșie, sare iodată Himalaya, sos burger, sos Calypso, salată verde, roșii, castraveți în oțet, condimente, cartofi prăjiți
*bread bun, chicken breast, flour, egg, Panko bread crumbs, cheddar cheese, red onion, iodised Himalayan salt, burger sauce, Calypso sauce, green salad, tomatoes, pickled cucumbers, spices, fried potatoes
420 gr **55 Lei**



DE LA VATRĂ
FROM THE OVEN

Lahmajun de vită
***Beef lahmajun**
aluat, carne de vită Black Angus, ceapă, ardei iute, ardei, salată verde, pătrunjel, roșii, usturoi, lămâie, condimente
*dough, Black Angus beef, onion, hot pepper, pepper, green salad, parsley, tomatoes, garlic, lemon, spices
350 gr **29 Lei**



Lahmajun de vită, cu mozzarella
***Beef lahmajun with mozzarella**
aluat, carne de vită Black Angus, mozzarella, ceapă, ardei iute, ardei, salată verde, pătrunjel, roșii, usturoi, lămâie, condimente
*dough, Black Angus beef, mozzarella, onion, hot pepper, pepper, green salad, parsley, tomatoes, garlic, lemon, spices
400 gr **42 Lei**



Plăcintă cu rață și ayran
***Duck pie with ayran**
aluat foietaj, pulpă de rață, ciuperci, sos Calypso, maioneză, ceapă verde, mărar, ceapă roșie, usturoi, condimente, iaurt
*pastry dough, duck thigh, mushrooms, Calypso sauce, mayonnaise, green onion, dill, red onion, garlic, spices, yoghurt
350 gr **64 Lei**



Plăcintă cu rucola, anșoa și ayran
***Rucola & anchovies pie with ayran**
aluat foietaj, rucola, file de anșoa, parmesan, măsline Kalamata, roșii deshidratate, ceapă roșie, condimente, iaurt
*pastry dough, rucola, anchovies, parmesan cheese, Kalamata olives, sundried tomatoes, red onion, spices, yoghurt
350 gr **45 Lei**



Plăcintă cu vită Black Angus și ayran
***Black Angus beef pie with ayran**
aluat foietaj, carne de vită Black Angus, ceapă, ulei de măsline extravirgin, mărar, condimente, iaurt
*pastry dough, Black Angus beef, onion, extravirgin olive oil, dill, spices, yoghurt
350 gr **47 Lei**



Plăcintă cu brânză și ayran
***Cheese pie with ayran**
aluat foietaj, brânză telemea de vacă, cașcaval, unt, ceapă, mărar, pătrunjel, usturoi, condimente, iaurt
*pastry dough, cow cheese, pressed cheese, butter, onion, dill, parsley, garlic, spices, yoghurt
350 gr **42 Lei**

DULCEGĂRII DE VARĂ

DESSERT

Eh, dragii noștri, amu îi atunci.

Acu' să vă vedem pe unde mai scoateți cămeșa. De desert nu scapă nimeni.

Cum? Cum să vezi așa capodopere și să nu îți plouă în gură? Cum?

Cu așa o selecție de deserturi, nu îți aduci numai aminte de copilărie, dai de-a dreptul în mintea copiilor.

Dulcegăriți cu poftă!

***Selfie-ul la
masa mare
cere o
apostrofare**



Cheesecake apricot
140 gr **27 Lei**



Kataifi
150 gr **35 Lei**



Chocolate Duo Cocos
100 gr **29 Lei**



Carmelina
100 gr **25 Lei**



Cake Ferrero
120 gr **35 Lei**



Ananas pasion banana
125 gr **29 Lei**



Vafe
***Waffles**
ouă, unt, făină, lapte,
topping caramel,
înghețată
*eggs, butter, flour, milk,
caramel topping,
icecream
150 gr **39 Lei**



Mixology

***Pericol de pierdere-vară**



CAFELUȚE UȚE UȚE
COFFEE



*Cafeluța, cafeluța,
vino-ncoa
să facem huța



<u>Flat white</u> - 150ml cafea, lapte / coffee, milk	18 Lei
<u>Cappuccino italian</u> - 100ml cafea, lapte / coffee, milk	14 Lei
<u>Cappuccino vienez</u> - 100ml cafea, frișcă / coffee, cream	14 Lei
<u>Caffe latte</u> - 150ml cafea, lapte / coffee, milk	14 Lei
<u>Iced coffe</u> - 150ml cafea, lapte / coffee, milk	14 Lei
<u>Espresso macchiato</u> - 60ml cafea, lapte / coffee, milk	12 Lei
<u>Espresso cu lapte</u> - 75ml cafea, lapte / coffee, milk	12 Lei
<u>Americano cu lapte</u> - 100ml cafea, lapte / coffee, milk	12 Lei
<u>Espresso</u> - 30ml cafea / coffee	10 Lei
<u>Americano</u> - 80ml cafea / coffee	10 Lei
<u>Ristretto</u> - 20ml cafea / coffee	10 Lei
<u>Cappuccino decofeinizat</u> <u>Cortado</u> - 100ml cafea decofeinizată, lapte / decaffeinated coffee, milk	14 Lei
<u>Caffe latte decofeinizat</u> - 150ml cafea, lapte / coffee, milk	14 Lei
<u>Americano decofeinizat</u> - 80ml cafea decofeinizată / decaffeinated coffee	10 Lei
<u>Espresso decofeinizat</u> - 30ml cafea decofeinizată / decaffeinated coffee	10 Lei

CAFELE MAI CU MOȚ

COFFEE SPECIALTIES

Irish flavour - 150 ml

Whiskey Jameson, cafea, frișcă
*Jameson Whiskey, coffee, cream

19 Lei

Sandappucino - 110 ml

cafea, lapte, sirop
*coffee, milk, syrup

14 Lei

Wild latte - 125 ml

cafea, lapte, sirop
*coffee, milk, syrup

14 Lei

***Dimineata pe
răcoare
Ai nevoie
de-ndrumare**



CAFELUȚE FRAPANTE

FRAPPÉ

Caramel delight - 250ml

23 Lei

cafea instant, finetti sticks, frișcă, înghețată, lapte,
topping de caramel, zahăr
*instant coffee, finetti sticks, cream, icecream, milk, caramel
topping, syrup, sugar

Landala frappé - 250ml

23 Lei

biscuiți oreo, cafea instant, frișcă, înghețată, lapte,
topping de ciocolată, zahăr
*oreo biscuits, instant coffee, cream, icecream, milk,
chocolate topping, sugar

Nuts frappé - 250ml

23 Lei

cafea instant, finetti sticks, frișcă, înghețată, lapte, topping de
ciocolată, sirop, zahăr
*instant coffee, finetti sticks, cream,
icecream, milk, chocolate topping, syrup, sugar

Classic frappé - 250ml

19 Lei

cafea instant, finetti sticks, frișcă, lapte,
topping de ciocolată, zahăr
*instant coffee, finetti sticks, cream, milk,
chocolate topping, sugar

Classic frappé decofeinizat - 250ml

19 Lei

cafea instant decofeinizată, finetti sticks, frișcă, lapte, topping de
ciocolată, zahăr
*instant decaffeinated coffee, finetti sticks, cream, milk,
chocolate topping, sugar



INCENDIARE HOT DRINKS

Ceai

*Tea

ceai negru earlgrey,
ceai verde ghimbir cu
lemongras, ceai verde
iasomie, ceai verde mentă
marocană, ceai alb de
ghimbir cu pere
*earlgrey black tea,
ginger lemongrass green
tea, jasmine green tea,
moroccan mint green tea,
ginger pear white tea

400 gr **17 Lei**

Zorile însorite

*Sunny mornings

lapte, miere de albine,
scorțișoară
*milk, honey, cinnamon

250 gr **10 Lei**

Gustul copilăriei

*The taste of childhood

lapte, cacao Nesquik
*milk, Nesquik cocoa

250 gr **10 Lei**

***Atenție! Căprioare.
Ocolire prin apă**

CEAI BRRR ICED TEA

Iced tea

*The taste of childhood

Portocale Roșii, Verde cu
Mango, Zmeură, Alb cu Ghimbir
și Pere

*Blood Orange, Green Mango,
Raspberry, White Ginger Pear

400 gr **21 Lei**

BĂUTURI UȘURATICE
SOFT DRINKS



Coca Cola - 250ml Coca Cola, Fanta Orange, Fanta Madness, Sprite	9 Lei
Coca Cola Zero - 250ml Coca Cola Zero, Coca Cola Zero Lime, Fanta Zero Lemon	9 Lei
Schweppes - 250ml Tonic, Bitter Lemon, Mandarine	9 Lei
Schweppes Spritz - 200ml Aperitivo, Jazzy	9 Lei
Fuzetea - 250ml Lamâie, Piersici / Lemon, Peach	9 Lei
Cappy - 250ml Portocale, Portocale Roșii, Piersici, Pere, Vișine *Orange, Red Orange, Peach, Pear, Sour Cherry	9 Lei
Burn Energy - 250ml	11 Lei
Apă Dorna - 330ml plată, minerală *still water, sparkling water	11 Lei
Apă Minerală Dorna - 750ml sparkling water	17 Lei

*Sticlele
fermecătoare,
Sunt tot ceea
ce ne doare

FRESHURI

FRESHLY SQUEEZED DRINKS

Fresh grefe - 330ml
grefrut / grapefruit **19 Lei**

Fresh portocale - 330ml
portocale / oranges **19 Lei**

Fresh portocale și grefe - 330ml
grefrut, portocale / grapefruit, oranges **19 Lei**

MILKSHAKES

Yumm Yumm

frișcă, înghețată, lapte,
piure de fructe, topping
de fructe
*cream, icecream, milk,
fruit puree, fruit topping
300 ml **20 Lei**

Chocolate mint

frișcă, înghețată, lapte,
mentă, topping de ciocolată
*cream, icecream, milk,
mint, chcolte topping
300 ml **20 Lei**

LILIMONADE

LEMONADES

Fructe de pădure - 250 ml **17 Lei**

fructe de pădure, lămâie, sirop, zahăr
berries, lemon, syrup, sugar

Ghimbir și grapefruit - 250 ml **17 Lei**

ghimbir, grefrut, lămâie, menta, sirop, zahăr
ginger, grapefruit, lemon, mint, syrup, sugar

Pepene galben și castraveți - 250 ml **17 Lei**

castraveți, lămâie, sirop, sirop, pepene galben
cucumbers, lemon, syrup, syrup, cantaloupe

Zmeură și lime - 250 ml **17 Lei**

lămâie, limes, sirop, zahăr / lemon, limes, syrup, sugar

Capșuni - 250 ml **17 Lei**

căpșuni, lămâie, sirop, zahăr / strawberries, lemon, syrup, sugar

Fructul pasiunii - 250ml **17 Lei**

lămâie, sirop, portocale, zahăr / lemon, syrup, oranges, sugar

Mentă - 250ml **17 Lei**

lămâie, menta, zahăr / lemon, mint, sugar

Soc - 250ml **17 Lei**

lămâie, sirop, zahăr / lemon, syrup, sugar

Citronadă - 250ml **13 Lei**

lămâie, zahăr / lemon, sugar

***Vamă și
rafinament:
Apa rece-i
condiment.**

CIDRU
CIDER



Old Mout Cider
Kiwi, Passion fruit, Summer berries
500 ml 21 Lei



Strongbow
Medium dry, Gold apple, Red berries
330 ml 13 Lei

BĂRERE
BEER



<u>Edelweiss</u> - 500ml	23 Lei
<u>Desperados</u> - 400ml	15 Lei
<u>Amstel</u> - 330ml	17 Lei
<u>Heineken</u> - 330ml	13 Lei
<u>Heineken no alcohol</u> - 330ml	13 Lei
<u>Silva Dark</u> - 330ml	11 Lei
<u>Ciuc Premium</u> - 330ml	11 Lei
<u>Ciuc Premium radler</u> - 330ml	11 Lei
<u>Birra Moretti</u> - 330ml	11 Lei

*5 halbere/oră,
Întoarcerea obligatorie



VINURI RASISTE
WHITE WINES

*Trecere la nivel
cu decenta.
Atentie! Pericol
de ceață în priviri.

Sandalandala - Blanc de Vamă

Special reserve Corcova - 14% vol. alc

19 87 Lei

Sandalandala - Alb de Sprit

Special reserve Metamorphosis - 14% vol. alc

97 Lei

Crama Rasova - Tortuga Alb 2018

Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris - 13% vol. alc

197 Lei

Crama Rasova - Imperfect Alb 2020

Fetească Albă, Fetească Regală - 12.8% vol. alc

167 Lei

Crama Rasova - Sur Mer Chardonnay 2019

Chardonnay - 14% vol. alc

25 117 Lei

Crama Rasova - Sur Mer Pinot Gris 2020

Pinot Gris - 13% vol. alc

117 Lei

Petro Vaselo - PV winery edition

Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel - 13.5% vol. alc

327 Lei

Petro Vaselo - Alb de Petro Vaselo

Chardonnay, Riesling - 12.5% vol. alc

97 Lei

Cramele Recaş - Solo Quinta Alb

Chardonnay, Fetească Regală, Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Merlot - 13% vol. alc

237 Lei

Cramele Recaş - Sole Chardonnay Barrique

Chardonnay - 13.5% vol. alc

157 Lei

Silverlake Noua Zeelandă - Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc - 13% vol. alc

147 Lei

Via Viticola Sarica Niculițel - Caii De la Letea Vol.2 Aligote

Aligote - 13% vol. alc

137 Lei

Liliac Winery - Liliac Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc - 13% vol. alc

137 Lei

Liliac Winery - Young Liliac Fresh

Fetească Albă, Sauvignon Blanc - 11.5% vol. alc

93 Lei

Crama Gîrboiu - Bacanta Sauvignon Blanc Fumé

Sauvignon Blanc - 14.5% vol. alc

107 Lei

Crama Gîrboiu - Epicentrum

Aligote & Muscat Ottonel - 13.4% vol. alc

93 Lei

Crama Budureasca - Budureasca Fumé

Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris - 13.5% vol. alc

107 Lei

Torres Vina Spania - Esmeralda Alb 2015

Moscatel Gewurztraminer - 14% vol. alc

97 Lei

VINURI ROZE

ROSÉ WINES

*Briză
periculoasă la
stânga.
Permis zăbava

Sandalandala - Rozel

Special reserve Corcova - 14% vol. alc

19 87 Lei

Sandalandala - Roze de moft

Special reserve Metamorphosis - 14% vol. alc

97 Lei

Crama Rasova - Imperfect Roze 2020

Syrah - 12.6% vol. alc.

167 Lei

Crama Rasova - Sur Mer Roze 2020

Fetească Neagră, Pinot Noir, Syrah -12.6% vol. alc.

25 117 Lei

Sarica Niculițel - Cats Rose Magnum 1.5L

Fetească Neagră, Pinot Noir, Syrah - 13% vol. alc.

327 Lei

Sarica Niculițel - Caii De la Letea Vol.2 Rosé

Fetească Neagră, Pinot Noir, Syrah - 13% vol. alc.

137 Lei

Cramele Recaş - Muse day

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cadârcă – 11,5% vol. Alc

157 Lei

Crama Avincis - Cuvee Alexis

Syrah & Cabernet Sauvignon – 13% vol. alc

127 Lei

Liliac Winery - Liliac Rosé

Pinot Noir - 12% vol. alc.

117 Lei

Liliac Winery - Young Liliac Light Rosé

Pinot Noir, Merlot - 12% vol. alc.

93 Lei

Crama Hermeziu - C'est Soir Rose

Fetească Neagră - 13.5% vol. alc.

107 Lei

Alira - Alira Rosé

Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon - 12,5% vol. alc.

97 Lei

VINURI RUȘINOASE
RED WINES

*Atenție!
Alunecări în
păcat.
Fără restricții...

Sandalandala - Roș de dor

Special reserve Corcova - 14% vol. alc

19 87 Lei

Sandalandala - Roșu de suflet

Special reserve Metamorphosis - 14% vol. alc

97 Lei

Crama Rasova - Tortuga Roșu 2017

Fetească Neagră, Syrah, Cabernet Sauvignon - 14,8% vol. alc.

237 Lei

Crama Rasova - Sur Mer Rosu 2019

Syrah & Cabernet Sauvignon - 15% vol. alc.

29 137 Lei

Crama Gârboiu - Constantin Premium Red Blend

Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Merlot - 14.5% vol. alc.

327 Lei

Crama Gârboiu - Bacanta Fetească Neagră

Fetească Neagră - 14.8% vol. alc.

167 Lei

Domeniile Prince Matei - Rezerva 2013

Merlot - 14.5% vol. alc.

277 Lei

Crama Opreșor - Cabernet Sauvignon Opreșor

Cabernet Sauvignon - 14% vol. alc.

257 Lei

Via Viticola Sarica Niculițel - Epiphanie 2017

Fetească Neagră - 14.9% vol. alc.

247 Lei

Cramele Recaş - Couvertee Uberland

Cabernet Sauvignon, Merlot - 14.9% vol. alc.

227 Lei

Vinarte - Soare Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon - 13,5% vol. alc.

207 Lei

Viile Metamorfosis - Cantus Primus Bio

Fetească Neagră - 15.5% vol. alc.

187 Lei

Crama Budureasca - Budureasca Shiraz

Shiraz - 14.5% vol. alc.

117 Lei

Petro Vaselo - Roșu de Petro Vaselo

Cabernet Sauvignon - 14.5% vol. alc.

97 Lei



VINURI DULCI
ORANGE WINES

Crama Rasova - Dulce Nebunie Alb 2019 Muscat Ottonel & Tămâioasă Românească - dulce - 12% vol. alc.	 27  127 Lei
Liliac Winery - Transylvanian Ice Wine - 375ml Pinot Gris, Muscat Ottonel și Neuburger – 11.5% vol. alc.	197 Lei
Crama Hermeziu - Busuioacă de Bohotin Rosé Busuioacă de Bohotin - demidulce - 12% vol. alc.	117 Lei
Budureasca - Bristena Tamâioasă Românească Tamaioasa romaneasca - demidulce - 13% vol. alc.	87 Lei



VINURI SPUMOASE
PROSECCO & SPARKLING

Carastelec - Carassia Blanc de Blancs Chardonnay - metodă tradițională - 12% vol. alc.	 41  197 Lei
Carastelec - Carassia Rose Pinot Noir - metodă tradițională - 12% vol. alc.	197 Lei
Crama Rasova - CRAFT Alb Chardonnay - metodă tradițională - nefiltrat - 12% vol. alc.	107 Lei
Crama Gîrboiu - Quartz Rose Brut Pinot Noir - metoda Charmat - 12% vol. alc.	107 Lei
Petro Vaselo - Bendis Nadir 2020 Chardonnay, Pinot Noir - metoda Charmat - 12,5 vol. alc.	97 Lei
Petro Vaselo - Bendis Rose 2018 Pinot Noir - metoda Charmat - 11,5 vol. alc.	97 Lei
Bardo - VOGA Prosecco Rosé Glera, Pinot Nero - 11% vol. alc.	87 Lei
Bardo Italia- VOGA Prosecco Brut Glera, - 10.5% vol. alc.	87 Lei

COZI CU MOC MOCKTAILS

Sandala Lolitei

apă tonică, lămâie, mentă,
sirop, suc de ananas
*tonic water, lemon, mint,
syrup, pineapple juice

300 ml **15 Lei**

Strawberry split

căpșuni, lămâie, sirop, suc de
ananas, suc de mere
*strawberries, lemon, syrup,
pineapple juice, apple juice

300 ml **15 Lei**

loc Colada

suc de fructe, sirop, limes
*fruit juice, syrup, limes

300 ml **15 Lei**

Bora Bora

lămâie, mere, grepfrut,
suc de merișoare, suc de
mere
*lemon, apple,
grapefruit, cranberry
juice, apple juice

300 ml **15 Lei**

Nada colada

suc de ananas, frișcă,
lapte, sirop
*pineapple juice, cream,
milk, syrup

300 ml **15 Lei**

Green apple

suc de mere, zahăr,
limes, scorțișoară
*apple juice, sugar, limes,
cinnamon

300 ml **15 Lei**

APERITIVE APERITIF COCKTAILS

***Umbră noaptea,
ziua soare
Asta-nseamnă
relaxare.**

Hugo - 300 ml

St. Germain, prosecco, limes, mentă, apă minerală

*St. Germain, prosecco, limes, mint, sparkling water

37 Lei

Mimosandalandala - 300 ml

Grand Marnier, suc de portocale, prosecco, cardamom, portocale

*Grand Marnier, orange juice, prosecco, cardamom, oranges

37 Lei

Aperol spritzer - 300 ml

Aperol, prosecco, apă minerală, portocale

*Aperol, prosecco, sparkling water, oranges

27 Lei

Martini spritzer - 300 ml

Martini Rosso, prosecco, sirop, grepfrut, apă minerală

*Martini Rosso, prosecco, syrup, grapefruit, sparkling water

27 Lei

Lilet spritzer - 300 ml

Lillet Blanc, prosecco, miere de albine, mentă, limes, apă minerală

*Lillet Blanc, prosecco, honey, honey, mint, limes, sparkling water

27 Lei

COZI CU COC

COCKTAILS

* cu alcool
/ with alcohol

Zmojito

Havana Club 3yo, piure de fructe, apă minerală, limes, căpșuni, mentă
*Havana Club 3yo, fruit puree, sparkling water, limes, strawberry, mint

300 gr25 Lei

Espresso Martini

cafea, Absolut blue vodka, Kahlua, zahăr, boabe de cafea
*coffee, Absolut blue vodka, Kahlua, sugar, coffee beans

250 gr19 Lei

Strawberry margherita

Olmecca plata, lămâie, lichior, piure de fructe, căpșună
*Olmecca plata, lemon, liqueur, fruit puree, strawberry

250 ml25 Lei

Mai Tai

Havana Club 7YO, Havana Club 3YO, lichior, suc de ananas, suc de portocale, sirop, portocale
*Havana Club 7YO, Havana Club 3YO, liqueur, pineapple juice, orange juice, syrup, oranges

250 gr25 Lei

Negronii

- 100ml

Campari, Beefeater 24, Martini Rosso, Angostura Bitter, portocale
*Campari, Beefeater 24, Martini Rosso, Angostura Bitter, oranges

27 Lei

Old fashion

- 100ml

Four Roses, Angostura Bitter, zahăr, portocale
*Four Roses, Angostura Bitter, sugar, oranges

27 Lei

Long Island Iced Tea

- 250 ml

Absolut Blue vodka, Beefeater 24, Havana Club 3YO, lichior, Olmecca Plata, cola, lămâie, limes
*Absolut Blue vodka, Beefeater 24, Havana Club 3YO, liqueur, Olmecca Plata, cola, lemon, limes

27 Lei

Caipirinha

- 250 ml

*Leblon Cachaca, limes, zahă
*Leblon Cachaca, limes, brown

25 Lei

Moscow mule

- 250 ml

Absolut blue vodka, apă tonică Fever Tree, limes, mentă
*Absolut blue vodka, Fever Tree tonic water, limes, mint

25 Lei

Mojito cubano clasic

- 300 ml

Havana Club Especial, apă minerală, limes, mentă, zahăr
*Havana Club Especial, sparkling water, limes, mint, sugar

25 Lei

Pina colada

- 300 ml

Havana Club 3YO, suc de ananas, piure fructe, lapte, frișcă, ananas
*Havana Club 3YO, pineapple juice, fruit puree, milk, cream, pineapple

25 Lei

Amaretto sour

- 250 ml

Disaronno Amaretto, lămâie, portocale, zahăr, boabe de cafea
Disaronno Amaretto, lemon, oranges, sugar, coffee beans

19 Lei

Cosmopolitan

- 250ml

Absolut Blue Vodka, lichior triplu sec, limes, suc de merișoare, portocale, zahăr
*Absolut Blue Vodka, tripple sec liqueur, limes, cranberry juice, oranges, sugar

19 Lei

Daiquiri Banana

- 250 ml

Havana Club 3yo, sirop, zahăr, limes
*Havana Club 3yo, syrup, sugar, limes

19 Lei

Tequila vanilla

- 250 ml

Olmecca Plata, suc de ananas, sirop, lămâie
*Olmecca Plata, pineapple juice, syrup, lemon

19 Lei

Summer Bell

- 150ml

Beefeater 24, Martini Rosso, lichior, prosecco, suc de portocale, portocale
*Beefeater 24, Martini Rosso, liqueur, prosecco, orange juice, oranges

19 Lei

Sunny Dream

- 150 ml

Lichior, prosecco, suc de portocale, sirop, portocale
*Liqueur, prosecco, orange juice, syrup, oranges

19 Lei

French 75

- 150 ml

Beefeater 24, prosecco, sirop, lămâie
* Beefeater 24, prosecco, syrup, lemon

19 Lei

TONIC PREMIUM

GIN TONIC

Malfy tonic

Malfy original, apă tonică Fever Tree, grepfrut, stafide, rozmarin
*Malfy original, Fever Tree tonic water, grapefruit, raisins, rosemary

300 gr

40 Lei

Beefeater Pink tonic

Beefeater Pink, apă tonică Fever Tree, grepfrut, căpșuni
*Beefeater Pink, Fever Tree tonic water, grapefruit, strawberries

300 gr

35 Lei

Hendricks tonic

Hendricks, apă tonică Fever Tree, castraveți, rozmarin
*Hendricks, Fever Tree tonic water, cucumbers, rosemary

300 gr

40 Lei

Monkey tonic -300 ml

40 Lei

Monkey Shoulder, apă tonică Fever Tree, rozmarin, lămâie
*Monkey Shoulder, Fever Tree tonic water, rosemary, lemon

Plymouth tonic - 300 ml

40 Lei

Plymouth clasic, apă tonică Fever Tree, scorțișoară, mere
*Plymouth clasic, Fever Tree tonic water, cinnamon, apple

Etsu Japanese tonic - 300 ml

40 Lei

Etsu Japanese, apă tonică Fever Tree, rozmarin, stafide
*Etsu Japanese, Fever Tree tonic water, rosemary, raisins

Gin Mare tonic - 300 ml

40 Lei

Gin Mare, apă tonică Fever Tree, portocale, busuioc
*Gin Mare, Fever Tree tonic water, oranges, basil

Beefeater 24 tonic - 300 ml

35 Lei

Beefeater 24, apă tonică Fever Tree, grepfrut, rozmarin
Beefeater 24, Fever Tree tonic water, grapefruit, rosemary

***Ne cunoaștem
îndeaproape,
Nu lăsăm nimic
să scape.**



DE DRUM LUNG
LONG DRINKS

Tequila Sunrise - 250 ml	21 Lei
Olmeca Plata, suc de portocale, sirop, portocale *Olmeca Plata, orange juice, syrup, oranges	
Jager tonic - 250 ml	21 Lei
Jagermeister, apă tonică, portocale *Jagermeister, tonic water, oranges	
Whiskey Cola - 250 ml	21 Lei
Chivas regal 12YO, cola, limes	
Cranberry Vodka - 250 ml	21 Lei
Absolut vodka, suc de merișoare, limes *Absolut vodka, cranberry juice, limes	
Cuba Libre - 250 ml	21 Lei
Havana Club 7YO, cola, limes	
Campari Orange - 250 ml	21 Lei
Campari, suc de portocale, portocale *Campari, orange juice, oranges	

COWBOY SUC

WHISKEY

*Alcoolemie minimă obligatorie.
Cedați petrecerea?

<u>Chivas Regal 25yo</u>	95 Lei
40 ml - alc. 40%	
<u>Chivas Regal 18yo</u>	47 Lei
40 ml - alc. 40%	
<u>Glenlivet 15yo</u>	27 Lei
40 ml - alc. 40%	
<u>Laphroaig 10yo</u>	27 Lei
40 ml - alc. 40%	
<u>Aberlour 10yo</u>	21 Lei
40 ml - alc. 40%	
<u>Chivas Regal 12yo</u>	17 Lei
40 ml - alc. 40%	
<u>Four roses</u>	11 Lei
40 ml - alc. 40%	



ALTE LICORI + TĂRII

OTHER LIQUEURS + SPIRITS

<u>Hennessy VS</u>	31 Lei
40 ml - alc. 40%	
<u>Martel VSOP</u>	17 Lei
40 ml - alc. 40%	
<u>Campari</u>	17 Lei
40 ml - alc. 25%	
<u>Grand Marnier</u>	11 Lei
40 ml - alc. 40%	
<u>Candolini</u>	11 Lei
Grappa Bianca - 40 ml - alc. 40%	
<u>Disaronno Amaretto</u>	11 Lei
40 ml - alc. 28%	
<u>Kahlua</u>	11 Lei
40 ml - alc. 20%	
<u>Aperol</u>	11 Lei
40 ml - alc. 11%	
<u>Carolans irish</u>	11 Lei
40 ml - alc. 17%	
<u>Jagermaister</u>	11 Lei
40 ml - alc. 35%	





AUZI VO(D)CI
VODKA

<u>Beluga</u>	40 ml	alc. 40%	31 Lei
<u>Absolut Elyx</u>	40 ml	alc. 40%	27 Lei
<u>Grey Goose</u>	40 ml	alc. 40%	25 Lei
<u>Ostoya Vodka</u>	40 ml	alc. 40%	19 Lei
<u>Absolut</u>	40 ml	alc. 40%	11 Lei

<u>Havana Club 15YO</u>	40 ml	alc. 40%	57 Lei
<u>Matusalem 15YO</u>	40 ml	alc. 40%	27 Lei
<u>Bumbu</u>	40 ml	alc. 40%	23 Lei
<u>Diplomatic 12yo</u>	40 ml	alc. 40%	21 Lei
<u>Dictador 12YO</u>	40 ml	alc. 40%	17 Lei
<u>Havana Club 7yo</u>	40 ml	alc. 40%	15 Lei
<u>Havana Club Especial</u>	40 ml	alc. 40%	11 Lei
<u>Havana Club 3YO</u>	40 ml	alc. 40%	11 Lei



(V)RUM
(V)RUM



(VIR)GIN
GIN

<u>Monkey</u>	40 ml	alc. 40%	27 Lei
<u>Malfy Rosa</u>	40 ml	alc. 41%	21 Lei
<u>Malfy Original</u>	40 ml	alc. 41%	21 Lei
<u>Malfy Arancia</u>	40 ml	alc. 41%	21 Lei
<u>Hendricks</u>	40 ml	alc. 41.4%	21 Lei
<u>Plymouth</u>	40 ml	alc. 41.2%	15 Lei
<u>Beefeater 24</u>	40 ml	alc. 45%	11 Lei
<u>Beefeater</u>	40 ml	alc. 40%	11 Lei



*Nu-s nisipuri mișcătoare
Ai băut ceva prea tare!

TEQUILALA
TEQUILA

<u>Patron reposado</u>	40 ml	alc. 40%	27 Lei
<u>Patron silver</u>	40 ml	alc. 40%	27 Lei
<u>Olmeca reposado</u>	40 ml	alc. 38%	13 Lei
<u>Olmeca plata</u>	40 ml	alc. 38%	11 Lei

AMESTECĂTURI
MIXED SHOTS

*Permis accesul
pe patru cărări.
Stație de
ebrietate.

B52

Kahlua, Baileys Irish
Cream, lichior triplu sec
*Kahlua, Baileys Irish
Cream, Triple Sec Liqueur
30 ml 9 Lei

Braindamage

Lichior triplu sec, Bailey's
irish cream, sirop
*Triple sec liqueur, Bailey's
irish cream, syrup
30 ml 9 Lei

Jellyfish

Bailey's irish cream,
lichior, sirop
*Bailey's irish cream,
liqueur, syrup
30 ml 9 Lei

Black Russian

Absolut Blue Vodka,
Kahlua, lime
30 ml 9 Lei

Vama Veche

Havana Club Especial,
Aperol, sirop, piure de
fructe
*Havana club especial,
aperol, syrup, fruit puree
30 ml 9 Lei

Kamikaze

Absolut Blue vodka,
lichior triplu sec, lămâie,
zahăr
*Absolut Blue vodka,
limes, triple sec liqueur,
zahăr
30 ml 9 Lei

Slippery Nipple - 30 ml

9 Lei

Bailey's irish cream, Ramazzotti Sambuca, sirop
*Bailey's irish cream, Ramazzotti Sambuca, syrup

Unicum Silva - 30 ml

9 Lei

Vilmos Pălincă - 30 ml

9 Lei

Jagermaister - 30 ml

9 Lei

Tequila Olmeca Plata - 30 ml

9 Lei

Tequila Olmeca Reposado - 30 ml

9 Lei



*300m Postă
la țigară.
Pericol
de pierzanie

DE PUFĂIT CIGARETTES

<u>Sobranie</u>	45 Lei
Black Russian (7 mg) / White Russian(5 mg) / Cocktail (5 mg)	
<u>Sobranie Redefined</u>	24 Lei
Black (6 mg) / Blue (5 mg) / Chrome (4 mg) / White (1 mg)	
<u>Sobranie Collection</u>	24 Lei
Blacks (6 mg) / Golds (3 mg)	
<u>Sobranie KS</u>	24 Lei
Black (7 mg) / Gold (3 mg)	
<u>Sobranie Super Slims</u>	24 Lei
Black (6 mg) / Pink (3 mg) / White (1 mg)	
<u>Sobranie Evolve</u>	23.5 Lei
Black (6 mg) / Chrome (4 mg)	
<u>Camel Activ</u>	22 Lei
Purple (10 mg)	
<u>Camel Filter</u>	22 Lei
Yellow 100's (10 mg) / Yellow (10 mg) / Blue (8 mg)	
<u>Camel Compact</u>	21.5 Lei
Black (8 mg) / Blue (6 mg)	
<u>Winston XStyle</u>	21.5 Lei
Blue (6 mg) / Silver (4 mg)	
<u>Winston</u>	22 Lei
Plus Red (10 mg) / Xspression (6 mg) / Nova Blue (8 mg)	
<u>Winston Caster</u>	21.5 Lei
(7 mg)	
<u>Winston Super Line</u>	22 Lei
Xspression (5 mg) / Blue (5 mg) / Silver (3 mg)	
<u>Winston</u>	22 Lei
Classic 100's (10 mg) / Blue 100's (6 mg) / Blue (6 mg) / Silver (3 mg)	



Cu chitara și un foc de tabără, muzică, filme și cărți care n-ai vrea să se mai termine, cu bucate la grătar și bere de la butoi, cu reprize lungi de lene-n hamac dar și cu paroxisme, Sandalandala e boema, în carne, oase, apă și nisip.

Aici înveți că după ce bei mult, e bine să și mănânci zdravăn. Înveți că iarba, pietrișul și nisipul sunt mai faine ca betonul, că e bine să bei din halbe care nu se sparg, iar slipii se agață-n cui.

Înveți că zeama de varză merge uns după o supă-cremă de alcool, iar omleta – după o tură lungă cu bicicleta.

.....
With guitars and campfires, music, movies and books you don't want to end, with grilled food and draught beer, with long sessions of hammock idling next to paroxysms, Sandalandala is the Bohemia in flesh, bones, water, and sand.

This is where you learn that, after heavy drinking, serious eating is welcome. You learn that grass, gravel, and sand are nicer than concrete, that it is best to drink from mugs that don't break, and that bathing suits are meant to hang on nails in plain sight.

You learn that cabbage pickle is perfect after creamy liquors, and that an omelette does wonders after a long biking session.



Dacă știi că ai intoleranță la vreunul din ingredientele de mai jos, trage-l de mânecă pe ospătar:

- 1. Cereale care conțin gluten, și anume grâu, secară, spelt, orz, grâu spelt, grâu dur sau hibrizi ai acestora și produse derivate, exceptând:*
 - a. Siropurile de glucoză obținute din grâu, inclusiv dextroză*
 - b. Maltodextrine obținute din grâu*
 - c. Siropurile de glucoză obținute din orz*
 - d. Cereale utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă;*
- 2. Crustacee și produse derivate;*
- 3. Ouă și produse derivate;*
- 4. Pește și produse derivate, exceptând:*
 - a. Gelatina de pește folosită ca substanță suport pentru preparatele de vitamine sau carotenoide*
 - b. Gelatina de pește sau ihtiocolul folosit(ă) la limpezirea berii sau a vinului;*
- 5. Arahide și produse derivate;*
- 6. Soia și produse derivate, exceptând:*
 - a. Uleiul și grăsimea de soia rafinate complet*
 - b. Amestecuri naturale de tocoferoli (E306), tocoferonul D-alfa natural, acetatul de tocoferol D-alfa natural, succinatul de tocoferol D-alfa natural, obținuți din soia*
 - c. Fitosterolii și esterii de fitosterol derivați din uleiuri vegetale, obținuți din soia*
 - d. Esterul de stanol vegetal fabricat din steroli de ulei vegetal, obținuți din soia;*
- 7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză), exceptând:*
 - a. Zerul utilizat pentru fabricarea distilaților sau a alcoolului etilic de origine agricolă*
 - b. Lactitolul;*
- 8. Fructe cu coajă lemnoasă, și anume: migdale, alune de pădure, nuci, nuci caju, nuci pecan, nuci de Brazilia, fistic, nuci de Macadamia și nuci de Queensland, precum și produse derivate, exceptând fructele cu coajă utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă;*
- 9. Țelină și produse derivate;*
- 10. Muștar și produse derivate;*
- 11. Semințe de susan și produse derivate;*
- 12. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații mai mari de 10 mg/kg sau 10 mg/litru în SO2 total (calculați pentru produsele gata pentru consum sau reconstituite în conformitate cu instrucțiunile producătorilor);*
- 13. Lupin și produse derivate;*
- 14. Moluște și produse derivate.*

Please pluck the waiter's sleeve if you know you are intolerant to any of the ingredients below:

- 1. Cereals that contain gluten, namely wheat, rye, spelt, barley, durum wheat or their hybrids and products thereof, except:*
 - a. Wheat based glucose syrups, including dextrose*
 - b. Wheat based maltodextrins*
 - c. Barley based glucose syrups*
 - d. Cereals used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin;*
- 2. Shellfish (Crustaceans) and products thereof;*
- 3. Egg and products thereof;*
- 4. Fish and products thereof, except:*
 - a. Fish gelatin used as carrier for vitamin or carotenoid preparations*
 - b. Fish gelatin or Isinglass used as a fining agent in beer or wine;*
- 5. Peanuts and products thereof;*
- 6. Soybeans and products thereof, except:*
 - a. Fully refined soybean oil and fat*
 - b. Natural mixes of tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate, from soybean sources*
 - c. Vegetable oils derived phytosterol and phytosterol esters, from soybean sources*
 - d. Plant stanol ester from vegetable oil sterols from soybean sources;*
- 7. Milk and products thereof (including lactose), except:*
 - a. Whey used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin*
 - b. Lactitol;*
- 8. Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio, Macadamia nuts and Queensland nuts, as well as products thereof, except nuts used to produce distillates or ethyl alcohol of agricultural origin;*
- 9. Celery and products thereof;*
- 10. Mustard and products thereof;*
- 11. Sesame seeds and products thereof;*
- 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of the total SO2 (which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to manufacturers' instructions);*
- 13. Lupin and products thereof;*
- 14. Molluscs and products thereof.*

Soare-n plete!



Rezervări, sugestii și reclamații:

☎ 0754 071 131

Sandalandala

