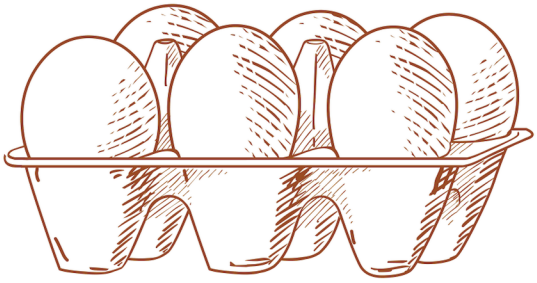
RESTAURANT Pasaj
Str. Turnului 3A
SIBIU, România
+40 369 437 687

MIC DEJUN
BREAKFAST



RO

Papară cu carne de la garniță, cartofi prăjiți, brânză și murături ouă, carne afumată de porc Mangalița, cartofi, brânză, pătrunjel, murături	**400 g**	**40 LEI**
Ouă turcești cu unt ars aromatizat și pâine cu semințe prăjită ouă poșate, iaurt 10%, unt, ceapă, usturoi, chili, mărar, pâine cu semințe	**250 g**	**30 LEI**
Fasole frecată cu trufe și castraveți murați fasole, unt, trufe, ceapă crocantă, castraveți murați, pâine prăjită	**250 g**	**30 LEI**
Frigănele din cozonac cu nuci glasate, caramel și înghețată de vanilie cozonac făcut de noi, ou, lapte, nuci caramelizate, caramel făcut de noi, înghețată de vanilie	**250 g**	**35 LEI**
Orez cu lapte, caramel și orez expandat orez, lapte, zahăr, vanilie, frișcă, caramel făcut de noi, orez expandat	**200 g**	**30 LEI**
Bol cu iaurt de bivoliță și granola iaurt gras de bivoliță (de la Cârțișoara), granola făcută de noi (fulgi de ovăz, nuci, semințe de dovleac, semințe de floarea soarelui, merișoare, sirop de arțar, scorțișoară, ulei de cocos)	**200 g**	**30 LEI**

EN

Scrambled eggs with smoked Mangalitsa pork meat, fried potatoes, cheese and pickles eggs, smoked Mangalitsa pork, potatoes, cheese, parsley, pickles	**400 g**	**40 LEI**
Turkish eggs with yoghurt, flavored brown butter and toast poached eggs, 10% fat yoghurt, butter, onion, garlic, chili flakes, dill, seed-bread	**250 g**	**30 LEI**
Truffle mashed white broad beans and pickled cucumbers white broad beans, butter, truffles, pickled cucumbers, toast bread	**250 g**	**30 LEI**
French toast with glazed walnuts, caramel and vanilla ice cream our recipe of sweet bread, egg, milk, caramelized walnuts, our recipe of caramel, vanilla ice cream	**250 g**	**35 LEI**
Rice pudding with caramel and puffed rice rice, milk, sugar, vanilla, whipped cream, our recipe of caramel, puffed rice	**200 g**	**30 LEI**
Buffalo yoghurt and granola bowl full-fat buffalo yoghurt (locally produced in Cârțișoara), our recipe of granola (oats, walnuts, pumpkin seeds, sunflower seeds, cranberries, maple syrup, cinnamon, coconut oil)	**200 g**	**30 LEI**

RESTAURANT Pasaj
Str. Turnului 3A
SIBIU, România
+40 369 437 687

PRÂNZ & CINĂ

LUNCH & DINNER

RO

GUSTĂRI

Pită cu tartar de vită și ou crocant pâine prăjită, mușchi de vită (crud), sos Worcester, coniac, unt, castraveți murați, ceapă verde, maioneză infuzată cu mărar, ridichi, ou, pesmet panko, ierburi aromatice	**300 g**	**53 LEI**
Platou cu brânzeturi și charcuterie brânzeturi, charcuterie, castraveți murați, măsline	**250 g**	**40 LEI**
Crochetă de oaie cu ou poșat, spanac și sos de chefir pulpă de oaie, ou, pesmet panko, spanac, chefir, ulei verde	**250 g**	**40 LEI**
Brânză de la Cârțișoara la cuptor, cu măsline și cimbrișor telemea, măsline, cimbrișor, ulei de măsline, pâine prăjită	**250 g**	**40 LEI**
Fasole frecată cu trufe și castraveți murați fasole, unt, trufe, ceapă crocantă, castraveți murați, pâine prăjită	**250 g**	**30 LEI**
Pâté cu cimbrișor și castraveți murați ficat de pui, cimbrișor, unt, ceapă caramelizată, oțet balsamic, zahăr brun, castraveți murați	**150 g**	**30 LEI**

SUPĂ

Supă cremă de ciuperci ciuperci, unt, ceapă, usturoi, smântână	**200 g**	**25 LEI**

EN

APPETIZERS

Beef tartare with crispy egg toast, raw beef terderloin, Worcester sauce, cognac, butter, pickled cucumbers, spring onion, dill infused mayo, radishes, egg, panko breadcrumbs, aromatic herbs	**300 g**	**53 LEI**
Cheese and charcuterie board cheese, charcuterie, pickled cucumbers, olives	**250 g**	**40 LEI**
Mutton croquette with poached egg and spinach mutton, egg, panko breadcrumbs, spinach, kefir, green oil	**250 g**	**40 LEI**
Baked local cheese (from Cârțișoara) with olives and thyme telemea cheese, olives, thyme, olive oil, toast	**250 g**	**40 LEI**
Truffle mashed white broad beans and pickled cucumbers white broad beans, butter, truffles, crispy onion, pickled cucumbers, toast	**250 g**	**30 LEI**
Pâté with thyme and pickled cucumbers ficat de pui, cimbrișor, unt, ceapă caramelizată, oțet balsamic, zahăr brun, castraveți murați	**150 g**	**30 LEI**

SOUP

Mushroom cream soup mushrooms, butter, onion, garlic, sour cream	**200 g**	**25 LEI**

RO

FEL PRINCIPAL

Mușchiuleț de vită evreiesc cu sos de piper și cartofi prăjiți mușchiuleț de vită, sos de piper, unt, cartofi, salată verde	**350 g**	**95 LEI**
Ceafă de porc Mangalița, piure de cartofi, guanciale și salată de pătrunjel cu ceapă roșie murată ceafă de porc Mangalița, cartofi, unt, lapte, guanciale, pătrunjel, ceapă roșie murată	**350 g**	**79 LEI**
Păstrăv de la Râu Sadu poșat în unt și lămâie, spanac și piure de păstârnac păstrăv, lămâie, unt, spanac, lapte, păstârnac, chipsuri de păstârnac	**300 g**	**75 LEI**
Șnițel de vită cu ou crocant, cartofi cu usturoi și pătrunjel, salată verde mușchi de vită, ou, pesmet panko, ou poșat, cartofi, usturoi proaspăt, pătrunjel, salată verde, dressing de lămâie	**400 g**	**75 LEI**
Burger de vită/de oaie, cartofi cu usturoi și pătrunjel, salată verde carne de vită/de oaie, chiflă, ketchup, maioneză, castraveți murați, ceapă caramelizată, cartofi, usturoi proaspăt, pătrunjel, salată verde, dressing de lămâie	**400 g**	**55 LEI**
Pastramă de oaie, bulz cu brânză frământată și smântână afumată pastramă de oaie, mălai, lapte, unt, brânză frământată, smântână afumată, castraveciori murați	**350 g**	**69 LEI**
Pui umplut cu unt și pătrunjel, salată verde cu dressing de maioneză și parmezan piept de pui, unt, pătrunjel, usturoi, ou, pesmet panko, salată verde, maioneză, anșoa, capere, parmezan	**350 g**	**69 LEI**
Paste cu ciuperci și parmezan tagliatelle proaspete, ciuperci, unt, usturoi, parmezan, pătrunjel	**350 g**	**49 LEI**
Vânătă pane cu hummus și crocant de nuci vânătă, ou, pesmet panko, năut, tahini, pătrunjel verde, nuci, coajă de lămâie, ceapă murată, ulei infuzat cu pătrunjel	**300 g**	**40 LEI**

EN

MAIN COURSE

Jewish fillet with peppercorn sauce and fried potatoes Jewish tenderloin, peppercorn sauce, butter, potatoes, green salad	**350 g**	**95 LEI**
Roasted Mangalitsa pork neck, mashed potatoes, guanciale, parsley and pickled red onion salad Mangalitsa pork neck, potatoes, butter, milk, guanciale, fresh parsley, pickled red onion	**350 g**	**79 LEI**
Locally farmed trout (Râu Sadu) poached in butter and lemon, spinach and parsnip purée trout, lemon, butter, spinach, milk, parsnip, parsnip chips	**300 g**	**75 LEI**
Beef schnitzel with crispy egg, garlic potatoes and green salad sirloin, egg, panko breadcrumbs, poached egg, potatoes, fresh garlic, parsley, green salad, lemon dressing	**400 g**	**75 LEI**
Beef or Lamb burger, garlic potatoes and green salad beef/lamb meat, bun, ketchup, mayo, pickled cucumbers, fried onion, potatoes, fresh garlic, parsley, green salad, lemon dressing	**400 g**	**55 LEI**
Sheep pastrami and polenta *bulz* with cheese and smoked sour cream sheep pastrami, corn flour, milk, butter, cheese, sour cream, pickled cucumbers	**350 g**	**69 LEI**
Stuffed chicken breast, green salad with mayo dressing and parmesan chicken breast, butter, parsley, egg, panko breadcrumbs, green salad, mayo, anchovies, garlic, parmesan	**350 g**	**69 LEI**
Tagliatelle with mushrooms and parmesan fresh tagliatelle, mushrooms, butter, garlic, parmesan, parsley	**350 g**	**49 LEI**
Crispy breaded eggplant with hummus and toasted walnut breadcrumbs eggplant, egg, panko breadcrumbs, chickpeas, tahini, fresh parsley, walnuts, lemon zest, pickled onion, parsley infused oil	**300 g**	**40 LEI**

RO

PIZZA

Pizza cu cârnați de porc Mangalița (de la Racovița) și ceapă roșie aluat, sos de roșii, mozzarella, cârnați de porc Mangalița, ceapă roșie	**400 g**	**45 LEI**
Pizza cu Prosciutto cotto și ciuperci aluat, sos de roșii, mozzarella, Prosciutto cotto și ciuperci	**400 g**	**45 LEI**
Pizza cu salam picant și ardei iute aluat, sos de roșii, mozzarella, salam picant, ardei iute	**350 g**	**45 LEI**
Pizza cu slănină, spanac și ardei iute aluat, sos de roșii, mozzarella, slănină, spanac, ardei iute	**350 g**	**45 LEI**
Pizza cu mozzarella (de la Cârțișoara) și oregano aluat, sos de roșii, mozzarella, oregano	**350 g**	**39 LEI**

EN

PIZZA

Pizza with Mangalița pork sausages (locally produced in Racovița) and red onion dough, tomato sauce, mozzarella, Mangalitsa pork sausages, red onion	**400 g**	**45 LEI**
Pizza with Prosciutto cotto and mushrooms dough, tomato sauce, mozzarella, Prosciutto cotto, mushrooms	**400 g**	**45 LEI**
Pizza with spicy salami and fresh chilli pepper dough, tomato sauce, mozzarella, spicy salami, chilli pepper	**350 g**	**45 LEI**
Pizza with pork cured bacon, spinach and fresh chili pepper dough, tomato sauce, mozzarella, cured bacon, spinach, chili pepper	**350 g**	**45 LEI**
Pizza with locally produced mozzarella (in Cârțișoara) and oregano dough, tomato sauce, mozzarella, oregano	**350 g**	**39 LEI**

RO

DESERT

Pavlova - Bezea cu cremă de ciocolată albă și fructe proaspete albuș, zahăr, cremă de ciocolată albă, fructe	**125 g**	**25 LEI**
Prăjitură cu migdale, portocale și înghețată de vanilie mălai, migdale, ou, unt, zahăr, coajă și zeamă de portocale, înghețată de vanilie	**150 g**	**25 LEI**

EN

DESSERT

Pavlova - Meringue with white chocolate ganache and fresh fruit egg whites, sugar, white chocolate ganache, fresh fruit	**125 g**	**25 LEI**
Almond and orange cake with vanilla ice cream corn flour, almonds, eggs, butter, sugar, orange juice and zest, vanilla ice cream	**150 g**	**25 LEI**

CEVA DE BĂUT
SOMETHING TO DRINK

Băuturi calde | Hot drinks

Espresso	30 ml	10 Lei
Espresso dublu	60 ml	12 Lei
Cappuccino	120 ml	12 Lei
Flat white	200 ml	12 Lei
Latte	200 ml	12 Lei
Ciocolată caldă	200 ml	12 Lei
Ceai	250 ml	15 Lei
Miere (plic)	12 g	50 bani
Zahăr (plic)	5 g	50 bani

Răcoritoare | Cold drinks

Apă plată | Still water	330 ml	10 Lei
Apă plată | Still water	750 ml	15 Lei
Apă carbogazificată | Sparkling water	330 ml	10 Lei
Apă carbogazificată | Sparkling water	750 ml	15 Lei
Apă tonică | Tonic water	200 ml	20 Lei
Suc de mere | Apple juice	275 ml	15 Lei
Limonadă cu mentă și ghimbir | Mint and ginger Lemonade	500 ml	25 Lei
Limonadă cu mentă și ghimbir | Mint and ginger Lemonade	1000 ml	40 Lei
Coca-Cola	250 ml	15 Lei
Coca-Cola Zero	250 ml	15 Lei

CEVA DE BĂUT
SOMETHING TO DRINK

Bere | Beer

NEMBEER — Bere artizanală pilsner, Draft, Viile Sibiului Locally brewed pilsner beer (in Viile Sibiului), Draft	400 ml	20 Lei
NEMBEER — Bere artizanală, sticlă, Viile Sibiului Locally brewed craft beer (in Viile Sibiului), Bottle 4,5-6,6%	330 ml	20 Lei
NENEA IANCU — Bere blondă, sticlă Blonde ale, Germany, Bottle 4,9%	500 ml	20 Lei
SCHLENKERLA — Bere brună afumată Smoked brown beer, Germany, Bottle 5,1%	500 ml	25 Lei
PAULANER WEISSBIER — Bere albă nefiltrată, sticlă White unfiltered wheat beer, Germany, Bottle 5,5%	500 ml	25 Lei
PAULANER WISE — Bere fără alcool, sticlă No alcohol beer, Germany, Bottle	500 ml	25 Lei

Spirtoase | Spirits

PATER — Țuică de prune | Plum spirit 37%	40 ml	25 Lei
PATER — Rachiu de gutui sau pere | Quince or pear spirit 37-40%	40 ml	20 Lei
PATER — Afinată/Murată/Vișinată Blueberry/Blackberry/Sour cherry Liqueur 24-30%	40 ml	20 Lei
JÄGERMEISTER — Lichior din 56 de plante | 56 herb Liqueur 35%	40 ml	20 Lei
HINE RARE — Cognac 40%	40 ml	30 Lei
DIPLOMATICO — Rom negru Reserva Exclusiva 12 ani Black Rum Reserva Exclusiva 12 y, 40%	40 ml	30 Lei
GLENLIVET — Whisky 40%	40 ml	30 Lei
BOBBY'S — Gin 42%	40 ml	30 Lei

Cocktailuri | Cocktails

APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, apă minerală, portocală, gheață	200 ml	48 Lei
GIN TONIC gin Bobby's, apă tonică Double Dutch, lime, gheață	200 ml	48 Lei
HUGO Prosecco, sirop de soc, apă minerală, lime, mentă, gheață	200 ml	48 Lei

RESTAURANT Pasaj
Str. Turnului 3A
SIBIU, România
+40 369 437 687

VINURI
WINES

VINURI ROMÂNEȘTI
ROMANIAN WINES

PETIANTE | PETILLANT

CARASTELEC — Friza Alb — Fetească Regală	90 Lei
CARASTELEC — Friza Rosé — Pinot Noir	90 Lei

SPUMANTE | SPARKLING

CARASTELEC — Carassia Blanc de Blancs Brut — Chardonnay	190 Lei
CARASTELEC — Carassia Classic Brut — Chardonnay, Pinot Noir	160 Lei
CARASTELEC — Carassia Rosé Brut — Pinot Noir	170 Lei
CASA DE VINURI COTNARI — Millesime — Frâncușă	160 Lei
*NINO FRANCO — Rustico, DOCG Prosecco di Valdobbiadene-Conegliano — Glera	160 Lei

ALBE | WHITE

AURELIA VIȘINESCU — Anima — Chardonnay	140 Lei
AURELIA VIȘINESCU — Artisan — Tămâioasă Românească	120 Lei
AURELIA VIȘINESCU — Artisan White — Fetească Albă, F. Regală & Tămâioasă Românească	115 Lei
AVINCIS — Crâmpoșie selecționată	120 Lei
CARASTELEC — Theresia — Riesling de Rhin	105 Lei
CASA DE VINURI COTNARI — Naiv — Grasă de Cotnari	120 Lei
CORCOVA — Chardonnay Reserve	120 Lei
DAVINO — Alba Valahica — Fetească Albă	150 Lei
DAVINO — Iacob — Sauvignon Blanc & Fetească Albă	120 Lei
DOMENIUL APOLDIUM — Pinot Gris	90 Lei
DOMENIUL APOLDIUM — Landler — Pinot Gris, Sauv. Blanc, Muscat Ottonel & Fetească Albă	90 Lei
FAUTOR — Aurore — Traminer	120 Lei
FAUTOR — Aurore — Albariño & Sauvignon Blanc	120 Lei
LA SALINA — Issa — Chardonnay	110 Lei
LA SALINA — Issa — Sauvignon Blanc	120 Lei
LA SALINA — Muscat Ottonel	110 Lei
LILIAC — Fetească Albă	115 Lei
LILIAC — Fetească Regală	115 Lei
LILIAC — Neuburger	115 Lei
LILIAC — Pinot Gris	115 Lei
RASOVA — Imperfect — Fetească Albă & Fetească Regală	150 Lei
RECAȘ — Solo Quinta — Chardonnay, Muscat Ottonel, Fetească Regală, Viognier, Cadarcă	190 Lei
VILLA VINEA — Selection — Gewürztraminer	120 Lei
VILLA VINEA — Selection — Kerner	120 Lei
VILLA VINEA — Selection Diamant — Fetească Albă & Fetească Regală	150 Lei

ROSÉ

AURELIA VIȘINESCU — Karakter — Pinot Noir, Pinot Gris, Syrah	110 Lei
CASA DE VINURI COTNARI — Naiv — Busuioacă de Bohotin	110 Lei
DAVINO — Iacob — Cabernet Sauvignon & Merlot	110 Lei
LA SALINA — Issa — Pinot Noir	110 Lei

ROȘII | RED

AURELIA VIȘINESCU — Anima — Cabernet Sauvignon	180 Lei
AURELIA VIȘINESCU — Anima — Merlot	160 Lei
AURELIA VIȘINESCU — Anima — Syrah	160 Lei
AURELIA VIȘINESCU — Artisan — Fetească Neagră	115 Lei
AURELIA VIȘINESCU — Artisan Red — Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Merlot	115 Lei
AVINCIS — Negru de Drăgășani	160 Lei
BALLA GEZA — Stone Wine — Cabernet Franc	160 Lei
BALLA GEZA — Stone Wine — Cadarcă	150 Lei
BALLA GEZA — Stone Wine — Fetească Neagră	160 Lei
BALLA GEZA — Stone Wine — Fetească Neagră, Cabernet Franc	160 Lei
CORCOVA — Lecram — Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	150 Lei
CORCOVA — Cuvée Racoveanu — Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	150 Lei
DAVINO — Iacob — Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră	130 Lei
DAVINO — Purpura Valahica — Fetească Neagră	210 Lei
FAUTOR — Aurore — Fetească Neagră, Tempranillo	120 Lei
FAUTOR — Aurore — Rară Neagră	140 Lei
FAUTOR — Barbaro — Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Saperavi	190 Lei
JELNA — Dealu Negru — Pinot Noir	130 Lei
RASOVA — Tortuga — Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Syrah	190 Lei
RECAȘ — Cuvée Überland — Merlot, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Negru de Drăgășani	230 Lei
VILLA VINEA — Selection Rubin — Merlot, Zweigelt, Fetească Neagră	160 Lei

VINURI INTERNAȚIONALE | INTERNATIONAL WINES

CHILE

CASABLANCA VALLEY | CASAS DEL BOSQUE — Carménère Reserva — Carménère	120 Lei

ITALIA

PUGLIA | TENUTE RUBINO — Miraglio — Negroamaro	120 Lei
PUGLIA | TENUTE RUBINO — Punta Aquila — Primitivo	120 Lei
TOSCANA | ORNELLAIA — Le Volte dell'Ornellaia — Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon	190 Lei

PORTUGALIA

LISABONA | VIDIGAL WINES — Porta 6 — vinho verde: Loureiro, Trajadura, Arinto	90 Lei

Vin la pahar | A glass of wine 125 ml 25 Lei

Stimați clienți,

Vă informăm că preparatele din meniul nostru conțin alergeni și grupe de alergeni ce pot fi încadraţi în următoarele categorii:

1. Cereale care conțin gluten, și anume: grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu dur sau hibrizi ai acestora și produse derivate, exceptând:
(a) siropurile de glucoză obținute din grâu, inclusiv dextroza;
(b) maltodextrine obținute din grâu;
(c) siropurile de glucoză obținute din orz;
(d) cerealele 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 de 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), tocoferolul 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, adică: migdale (Amygdalus communis L.), alune de pădure (Corylus avellana), nuci (Juglans regia), nuci Caju (Anacardium occidentale), nuci Pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], nuci de Brazilia (Bertholletia excelsa), fistic (Pistacia vera), nuci de macadamia și nuci de Queensland (Macadamia ternifolia), 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. Dioxidul de sulf și sulfiții în concentrații mai mari de 10 mg/kg sau 10 mg/litru în SO2 total trebuie calculați pentru produsele gata pentru consum sau reconstituite în conformitate cu instrucțiunile producătorilor.
13. Lupin și produse derivate.
14. Moluște și produse derivate.

În cazul în care suferiți de o alergie, vă rugăm să solicitați informații suplimentare în momentul efectuării comenzii.

Unele preparate din meniul nostru sunt gătite cu alimente care au fost congelate anterior.

Dear customers,

We inform you that the dishes on our menu contain allergens and groups of allergens that can be classified into the following categories:

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelled wheat, durum wheat or hybrids and derived products, except for:
(a) glucose syrups obtained from wheat, including dextrose;
(b) maltodextrins obtained from wheat;
(c) glucose syrups obtained from barley;
(d) cereals used for the manufacture of distillates or ethyl alcohol of agricultural origin.
2. Crustaceans and derived products.
3. Eggs and derived products.
4. Fish and derived products, except:
(a) fish gelatin used as a support substance for vitamin or carotenoid preparations;
(b) fish gelatine or ichthyocol used for clarifying beer or wine.
5. Peanuts and derived products.
6. Soybeans and derived products, except:
(a) fully refined soybean oil and fat;
(b) natural mixtures of tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate, obtained from soybeans;
(c) phytosterols and phytosterol esters derived from vegetable oils, obtained from soybeans;
(d) vegetable stanol ester made from vegetable oil sterols, obtained from soybeans.
7. Milk and milk products (including lactose), except for:
(a) whey used in the manufacture of distillates or ethyl alcohol of agricultural origin;
(b) lactitol.
8. Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), Cashew nuts (Anacardium occidentale), Pecan nuts [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachios (Pistacia vera), macadamia nuts and Queensland nuts (Macadamia ternifolia) and derived products, except for nuts used for the manufacture of distillates or ethyl alcohol of agricultural origin.
9. Celery and derived products.
10. Mustard and derived products.
11. Sesame seeds and derived products.
12. Sulfur dioxide and sulphites at concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/liter in total SO2 must be calculated for ready-to-eat products or reconstituted in accordance with the manufacturer's instructions.
13. Lupine and derived products.
14. Molluscs and derived products.

If you suffer from any allergy, please request additional information when ordering.

Some of the dishes in our menu are prepared with prefrozen produce.

GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANȚELOR PUBLICE

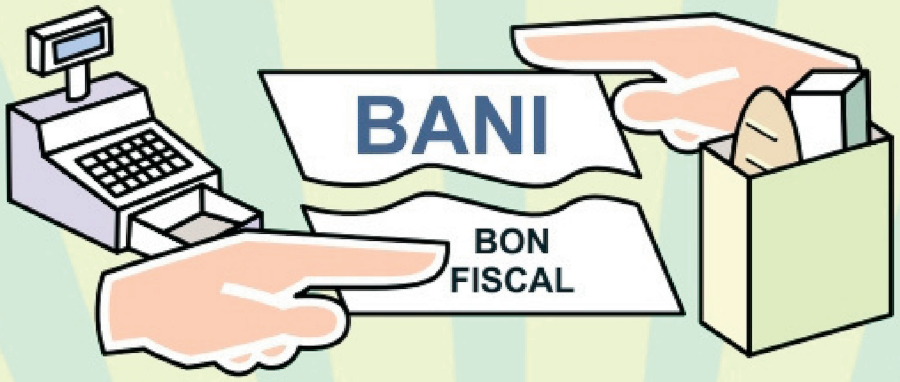
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveti obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați şi păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare şi ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

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



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