

MIC DEJUN/BRUNCH

(10:00-14:00)

Ouă Benedict 280 g / *Benedict Eggs*33 lei

Ouă poșate, garnisite cu sos Olandez și parmezan, pe pat de șuncă Praga, salată verde mixtă, servită cu pâinea casei

Pouched eggs with Hollandaise sauce, parmesan cheese, Praga Ham, mixed green salads, served with homemade bread

Ouă Royal 280 g / *Royal Eggs*33 lei

Ouă poșate, garnisite cu sos Olandez și parmezan pe pat de somon afumat și spanac blanșat, servite cu pâinea casei

Pouched eggs with Hollandaise sauce, parmesan cheese, smoked salmon and steamed spinach, served with homemade bread

Păpărada Sasului 430 g / *Saxon scrambled eggs*33 lei

Omletă cu ciuperci, cașcaval și ceapă, însoțită de salată verde mixtă, brânză telemea, zacuscă de casă, salată de ardei copti, cu spic de pâine și brioșă dulce

Scrambled eggs with mushrooms, cheese and green onions, served with mixed green salads, Romanian Shepard's style cheese, "zacusca" (a homemade spreadable paste made with roasted onions, aubergines, paprika and tomatoes), grilled peppers salad, homemade knitted bread, and a delicious, sweet muffin

Mic dejunul Cosașului 380 g / *Farmer's breakfast*38 lei

Ouă ochiuri și bacon rumenit pe plită, servite cu brânză de burduf, salată de vinete coapte, salată de ardei copti, cremă de brânză și spic de pâine

Fried eggs and roasted bacon, served with aged Romanian Shepard's style cheese, roasted aubergine salad, grilled pepper salad, cream cheese, and homemade knitted bread

Clătite americane pufoase cu dulceață 180 g.....24 lei

Fluffy American Pancakes with jam

Un deliciu pufos fresh, plin de savoare-clătite americane servite cu dulceață și sos de fructe

Served with jam, fruits sauce and fresh season fruits

Clătite americane pufoase cu Fineti 180 g.....24 lei

Fluffy American Pancakes with Fineti

Un deliciu pufos infuzat de ciocolată - clătite americane servite cu Fineti și sos de cacao

Served with Fineti and chocolate sauce

ANTREURI RECI / COLD STARTERS

Platou Mezze 450 g / *Mezze platter*69 lei

Un platou special, ca o călătorie culinară cu preparate românești-mezze cu cremă de brânză de burduf tradițională cu roșii uscate și ierburi aromatice, salată de vinete coapte pe jar de cărbune și ceapă, cremă de păstrăv cu ardei copt și maioneză de casă, cremă de pui și castraveți murați, salată tradițională de icre de crap cu lămâie, servite cu Pizza Pane caldă și crocantă

A special platter, like a culinary adventure with Romanian traditional dishes-mezze with aged Romanian Shepard's style cheese with sundried tomatoes and herbs, grilled aubergines salad with onions; trout cream with grilled peppers and homemade mayo, homemade chicken cream with pickles, traditional carp roe salad with lemon; homemade Pizza Pane

Platoul din grădină 410 g / *"The garden" platter*47 lei

Un platou fresh, pe placul iubitorilor de legume- salată de vinete coapte pe jar de cărbune cu ceapă; cremă de brânză cu roșii uscate și ierburi aromatice; salată de legume la grătar cu salată mixtă și dressing Vinaigrette; humus din năut și Pizza Pane caldă și crocantă

A fresh platter, especially made for vegetable lovers-grilled aubergines salad with onions, cream cheese with sundried tomatoes and herbs, grilled vegetables salad, classical humus and homemade Pizza Pane

Platou tradițional FORT1387 1300 g.....129 lei

Traditional FORT 1387 platter

Un platou tradițional, cum e datina în Ardeal- șuncă fiartă, virșli tradiționali, salam Regal, ceafă de porc afumată, slănină țărănească afumată, jumări de porc, brânză de burduf, telemea de vaca ca-n Marginimea Sibiului, roșii, ceapă roșie, ardei iuți, servite cu spic de pâine făcut în casă

A Transilvanian traditional platter- ham, virsli – typical Romanian sausages, Regal salami, smoked pork neck, farmer's style bacon, pork greaves, aged Romanian Shepard's style cheese, traditional cowmilk cheese, tomatoes, red onion and hot peppers served with knitted homemade bread

Platou de brânzeturi Gourmet 600 g97 lei

(recomandat cu o selecție de vin roșu sec/recommended with a selection of red dry wine)

Gourmet cheese platter

Selecție de brânzeturi locale și internaționale, fructe proaspete și uscate, nuci și grisine: parmezan, Camembert, Ementaler(Schweizer), Cheddar, Gorgonzola, cașcaval Delaco și cașcaval afumat

Local and international cheese selection, including aged parmesan, French Camembert, Ementaler (Schweizer), aged Cheddar, Gorgonzola, Delaco cheese and traditional Romanian smoked cheese, served with fresh and dried fruits, nuts and breadsticks

SALATE GOURMET / GOURMET SALADS

Salată Caprese 210 g / Caprese salad42 lei

O rețetă estivală, adusă tocmai din insula Capri, cu roșii și Mozzarella di Bufala veritabilă, salată verde mixtă, servită cu ulei de măsline extra-virgin, cremă de Aceto Balsamico di Modena și fâșii de Prosciutto di San Danielle servită cu Pizza Pane

A fine Italian recipe, brought especially from the island of Capri Mixed salad, tomatoes, and Mozzarella di Bufala, served with extra-virgin olive oil, Crema di Aceto Balsamico di Modena and Prosciutto di San Danielle, served with homemade Pizza Pane

Salată Caesar cu pui 300 g / Caesar with Chicken42 lei

O salată fresh cu piept de pui și bacon crocant, parmezan maturat, roșii Cherry, fâșii de castraveți și crutoane cu ierburi aromatice, însoțite de dressing Caesar veritabil

A fresh salad with chicken breast and crispy bacon, aged parmesan cheese, fine sliced cucumbers, homemade croutons with herbs, served with authentic Caesar dressing

Salată Caesar cu creveți 320 g42 lei

Caesar salad with shrimps

O salată fresh cu creveți și bacon crocant, parmezan maturat, roșii Cherry, fâșii de castraveți și crutoane crocante cu ierburi aromatice, însoțite de dressing Caesar veritabil

A fresh salad with shrimps and crispy bacon, aged parmesan cheese, fine sliced cucumbers, homemade croutons with herbs, served with authentic Caesar dressing

Salată Italiană 220 g / Italian salad.....39 lei

Un preparat ce cuprinde savoarea Italiei, cu salată mixtă, Mozzarella Bocconcini, roșii Cherry, avocado, spanac, mentă și busuioc, servite cu dressing Vinaigrette și cremă de Aceto Balsamico di Modena cu Pizza Pane

Mixed salad, Mozzarella Bocconcini, Cherry tomatoes, avocado, spinach, mint, and basil, served with Vinaigrette dressing, Aceto Balsamico di Modena and Pizza Pane

Salată bulgărească 400 g / Bulgarian salad.....39 lei

Salată Iceberg, castraveți, roșii, ceapă roșie, ardei gras, măsline negre, ou fiert, șuncă Praga, brânză telemea de vacă, servită cu dressing Vinaigrette și Pizza Pane

Iceberg salad, cucumbers, tomatoes, red onions, paprika, black olives, boiled egg, Praga ham, fresh Romanian cowmilk cheese, served with Vinaigrette and Pizza Pane

SALATE GOURMET / GOURMET SALADS

Salată Fort 1387 360 g / *Fort 1387 salad*46 lei

O rețetă consistentă cu Tagliata din manzo (fâșii din file de vită), salată mixtă, spanac și rucola, însoțită de legume la grătar, fâșii de parmezan, roșii Cherry coapte, dressing Vinaigrette și cremă de Aceto Balsamico di Modena, servită cu Pizza Pane

Fine sliced beef steak, mixed green salad, spinach and rucola, paired with grilled vegetables, fine sliced parmesan, roasted Cherry tomatoes, Vinaigrette dressing and Crema di Aceto Balsamico di Modena, served with Pizza Pane

Salata "Leul de Aur" 400 g / "*Leul de Aur*" salad46 lei

Piept de pui, salată Iceberg, rucola, brânză Gorgonzola, avocado, mix de semințe, merișoare, caise uscate, dressing Vinegrette și Pizza Pane

Chicken breast, Iceberg salad, rucola, Gorgonzola cheese, avocado, mix of seeds, cranberries, dried apricots served with Vinaigrette dressing and Pizza Pane

Salata drumețului 400 g / *Traveler's salad*39 lei

Piept de pui, salată Iceberg, porumb, morcovi, crutoane, fasole roșie, dressing Vinaigrette și Pizza Pane

Chicken breast, Iceberg salad, sweetcorn, carrots, red beans croutons and Vinaigrette dressing served with Pizza Pane

SUPE/CIORBE/ SOUPS

Ciorbă ardelenescă de porc 400 ml27 lei
Transylvanian pork soup

Ciorbă ca-n ardeal din carne de porc, legume de grădină, dreasă cu ou și smântână, acrită cu tarhon în oțet
Transylvanian style pork soup, with garden vegetables, garnished with eggs, cream and tarragon infused vinegar

Ciorbă de legume 400 ml / *Vegetable soup*.....25 lei
Ciorbă clară de legume din grădină, aseasonată cu frunze de pătrunjel

Fresh vegetable soup, garnished with green parsley leaves

Ciorbă de vacuță 400 ml / *Beef soup*27 lei
Ciorbă clară pe carne de vită fragedă, legume de grădină, recomandată alături de ardei iute și smântână

Beef soup, fresh garden vegetables, recommended with hot peppers and cream

Ciorbă de burtă 400 ml / *Romanian Tripe soup*29 lei
Ciorbă de burtă de vită, dreasă cu ou, smântână dulce și usturoi, acrită cu oțet

Tripe soup, garnished with eggs, sweet cream, garlic, and vinegar

Supă cremă de ciuperci de pădure 300 ml 29 lei
Wild mushrooms cream soup

Supă cremă de ciuperci sălbatice parfumate și crutoane crocante făcute în casă

Cream soup made with wild mushrooms and homemade crunchy croutons

FEL PRINCIPAL / MAIN COURSE

(PUI-PORC CHICKEN-PORK)

Pui în sos alb de vin și ciuperci 550 g43 lei

Grilled chicken breast with mushroom white sauce

Piept de pui suculent la grătar servit cu sos de ciuperci mixte, vin și smântână, alături de cartofi Fry'n dyp

Grilled juicy chicken breast, white sauce with mixed mushrooms, wine, and cream, accompanied by Fry'n dyp potatoes

Piept de pui la grătar 400 g41 lei

Grilled chicken breast on grill

Piept de pui suculent la grătar alături de cartofi fry'n dyp

Grilled chicken breast served with Fry'n dyp potatoes

Schnitzel alla Milanese 350 g49 lei

Schnitzel alla Milanese

Șnițel de pui gratinat la cuptor cu sos de roșii, Mozzarella și parmezan, servit cu cartofi Wedges

Chicken schnitzel, baked with tomato sauce, Mozzarella, and parmesan cheese, served with Wedges potatoes

Ceafă țărănească de porc 400 g46 lei

Peasant style pork collar

Ceafă de porc, gătită după rețeta hangitei și servită pe piatră arsă, alături de cartofi Fry'n dyp

Pork collar cooked after an old innkeeper's recipe and served on a hot stone, with Fry'n dyp potatoes

Cotlet de porc cu os 470 g49 lei

Pork chop with bone

Cotlet la grătar servit cu garnitură de cartofi piure și sos de muștar

Grilled pork loin, served with mashed potatoes and mustard sauce

Mușchi de porc cu sos brun si Spätzle 450 g46 lei

Pork in brown sauce with mushrooms and Spätzle

Mușchiuleț de porc învelit în bacon, sos brun cu ciuperci și paste făinoase bavareze Spätzle

Pork tenderloin rolled in bacon, brown sauce with mushrooms and a special pasta from Bayern, called Spätzle

Coastă de porc în stil American 600 g55 lei

American style pork ribs

Coaste marinate în sos BBQ cu aromă de cireș, servite cu salată Coleslaw, sos BBQ și cartofi Crispers

Cherry-BBQ marinated pork ribs, served with Coleslaw salad, BBQ sauce and Crispers potatoes

Șnitel Röstl în crustă de cartofi 400 g49 lei

Röstl schnitzel with potato crust

Șnitel de porc în stil secuiesc, în crustă de ou și cartofi rași, sos de iaurt cu usturoi și cartofi pai

Austro-Hungarian style pork schnitzel, with egg and potato crust, served with fries and garlic sauce

FEL PRINCIPAL / MAIN COURSE

(PORC-VITĂ PORK-BEEF)

Steak cu tagliatelle / *Pork steak with tagliatelle*.....18 lei / 100 g

Cotlet de porc și tagliatelle trase la tigaie în unt cu mix de semințe și sos Pesto

Pork chop with tagliatelle covered in flavoured butter and mixed seeds, served with Pesto sauce

Șnițel de porc 470 g / *Pork schnitzel*46 lei

Șnițel de porc în crustă de ou și pesmet, servit cu cartofi pai, sos Tartar și salată mixtă

Pork schnitzel in egg and breadcrumbs crust, served with crispy French fries, tartar sauce and mixed salad

Ciolan cu fasole 650 g/300 g57 lei

Smoked pork knuckle with beans

Ciolan cu os cu iahnie de fasole

Pork knuckle with baked beans

Antricot de vită pe piatră arsă 350 g.....112 lei

Hot stone beef prime rib

Antricot de vită la grătar, servit cu garnitură de cartofi gratinați la cuptor și sos de piper verde

Grilled beef prime rib, served with potatoes au Gratin and green pepper sauce

Coaste de vită ca'n părțile locului 550 g59 lei

Transylvanian beef ribs

Coaste de vită Black Angus gătite în sos de vin roșu de Ciumbrud, servite pe pat de mămăligă prăjită

Beef ribs cooked in Ciumbrud red wine, served with slow-cooked polenta

File de Black Angus 470 gr / *Black Angus filet*125 lei

Vită Black Angus la grătar cu cartofi gratinați la cuptor, roșii cherry la grătar și sos de piper verde

Grilled Black Angus filet, served with potatoes au Gratin, roasted cherry tomatoes and green pepper sauce

T-bone 580 g / *Hot stone T-bone*149 lei

O halcă zdravă de T-bone la grătar servit pe piatră arsă cu unt aromatizat și cartofi Crispers

Grilled T-bone served on a hot stone with herbs infused butter and Crispers potatoes

Gulaș unguresc 500 g / *Hungarian goulash*.....55 lei

Tocăniță de vită în stil unguresc, cu chimen și boia de ardei

Typical Hungarian beef stew

FEL PRINCIPAL / MAIN COURSE

(MIEL-PEȘTE LAMB-FISH)

Cotlete de miel 600 g / Lamb chops112 lei
Cotlete de miel în crustă de muștar și ierburi aromatice, servit cu cartofi Wedges, dovlecei la grătar și sos de muștar
Lamb chops covered with mustard and herbs, served with Wedges potatoes, grilled courgettes and mustard sauce

Saramură de păstrăv 600 g / Trout brine52 lei
Un deliciu pescăresc de păstrăv dulce cu legume coapte și mămăligă prăjită
Sweet trout with roasted vegetables, and slow-cooked polenta

Păstrăv la cuptor.....22 lei/100 g
Roasted whole trout
Păstrăv la cuptor cu mămăligă prăjită și lămâie
Oven roasted trout with lemon and slow-cooked polenta

Somon la grătar 550 g / Grilled salmon71 lei
Somon la grătar servit cu orez Basmati și legume tăiate Julliene și sos Meuniere
Grilled salmon filet served with Basmati rice, Julliene cut vegetable and Meuniere sauce

Șalău în crustă 450 g / Crispy Purch chunks49 lei
Fâșii de șalău în crustă de mălai, orez Basmati și sos Cacik
Fried Purch chunks covered in a cornflower, served with Basmati rice and Cacik sauce

Fructe de mare Tempura 610 g / Seafood Tempura79 lei
Fritto misto de creveți, scoici, tentacule de calamar, sepie, morcov, țelină și dovlecel în crustă crocantă, servite cu lămâie, sos Tartar, sos de roșii și cartofi pai
Fried shrimps, clams, calamari, squid, carrots, courgettes and celery, served with a duo of sauces: Tartar sauce and tomato sauce

Balmoș tradițional 500 g / Balmos44 lei
Mămăligă pregătită ca la stânele de pe Transalpina, cu mălai fiert în lapte, smântână și unt, garnisit cu brânză și lapte covăsit (iaurt)
Polenta based dish made after a traditional recipe from Transalpina, with corn flour boiled in milk, cream, and butter, served with cheese and fresh local yogurt

FEL PRINCIPAL EXOTIC - ASIATIC

EXOTIC MAIN COURSE - ASIAN

Curry de pui 520 g / *Chicken curry*49 lei

O rețetă specific indiană cu carne de pui și legume, infuzate de condimente și arome specifice, servite pe pat de orez Basmati

Chicken meat and vegetables, cooked with indian spices served with Basmati rice

Stir-Fry de porc 450 g / *Pork Stir-Fry*53 lei

O explozie de gusturi de pe meleagurile chineze, cu fâșii de carne de porc la wok, sos de soia, legume fragede și ciuperci Shitake, servite cu orez Basmati

Wok fried Pork meat, soya sauce, vegetables, and Shitake mushrooms, served with Basmati rice

FEL PRINCIPAL EXOTIC - ORIENTAL

EXOTIC MAIN COURSE - ORIENTAL

Sabia turcului cu *Şiş Tavuk* 600 g49 lei

The turks sword with Şiş Tavuk

Pui gătit pe frigăruie la jar, pe pat de bulgur cu roșii și ardei iuți la grătar, salată verde mixtă, salată de ceapa roșie și pătrunjel, spic de pâine, sos Cacik

Skewer sticks grilled chicken, served with bulgur, grilled tomatoes and hot peppers, mixed green salad, red onion, and parsley salad, garnished with Cacik sauce

Sabia turcului cu Adana Kebab 600 g53 lei

The Turks sword with Adana Kebab

Carne tocată de vită și miel, gătită pe frigăruie la jar, servită pe pat de bulgur cu roșii și ardei iuți la grătar, salată verde mixtă, salată de ceapă roșie și pătrunjel cu Sumac (salată turcească Zerzevat), spic de pâine și sos Cacik

A mix of beef and lamb, chopped and grilled, served with bulgur, grilled tomatoes and hot peppers, mixed green salad, red onion, and parsley salad(Turkish Zerzevat salad), garnished with Cacik sauce

Hamburger FORT 1387 500 g / *Hamburger FORT 1387*44 lei

Burger succulent de vită servit cu brânză Cheddar, bacon crocant, rondele de ceapă în panadă, castraveți murați, felii de roșie, salată Iceberg fresh, sos Tartar și reducere de Ketchup cu Wishkey, alături de cartofi pai crocanți

Juicy burger combined with Cheddar cheese, bacon, onion rings, pickled cucumbers, tomato slices, Iceberg salad, homemade Tartar sauce and Ketchup-Whiskey reduction, served with crunchy French fries

Hamburger Fitness 530 g / *Hamburger Fitness*43 lei

Burger de curcan la grătar servit cu brânză Feta, roșii uscate, castraveți murați, pe pat de salată verde mixtă, sos Cacik, alături de cartofi pai crocanți

Grilled Turkey burger with Feta cheese, dried tomatoes, pickled cucumbers, green salad mix, Cacik sauce, served with crunchy French fries

Crispy de pui in stilul Colonelului / *Colonel's style crispy chicken*

Piept de pui în crustă crocantă în stilul Colonelului, servite cu salată Coleslaw, sos Tartar și cartofi pai

Fried Chicken breast in crunchy crust, served with Coleslaw salad, Tartar sauce and fried potatoes

MIC	MEDIU	MARE
3 BUC	5 BUC	8 BUC
<i>3 PCS</i>	<i>5 PCS</i>	<i>8 PCS</i>
25 lei	29 lei	39 lei

Aripioare picante 500 g / *Hot wings*37 lei

Aripioare de pui picante, salată Coleslaw, cartofi Dippers și sos de Gorgonzola

Hot style chicken wings served with Coleslaw salad, Dippers potatoes and Gorgonzola sauce

Platou mexican 350 g / *Mexican platter*41 lei

Cu Nachos și Chilly con Carne, mix de Cheddar și Mozzarella, sos picant de roșii și sos Guacamole

Nachos with Chilli con Carne, mix of Cheddar and Mozzarella served with tomatoes hot sauce and Guacamole

Club Sandwich 390 g / *Sandwich Club*35 lei

Sendviș cu pui, felii de toast gratinate, maioneză, bacon, șuncă, roșii, castraveți murați, salată verde mixtă, măslina și cartofi Crispers
Chicken breast sandwich with roasted toast bread, mayo, bacon, ham, tomatoes, pickled cucumbers, mixed green salad and Crispers potatoes

Cașcaval pane 370 g / *Fried cheese*35 lei

Cașcaval pane în panadă, servit cu cartofi pai

Fried cheese served with French fries

PIZZA / PIZZA

Pizza Sushi cu somon 460 g45 lei

Sushi pizza with salmon

Blat crocant rulat cu somon afumat, Mozzarella, cremă de brânză, roșii Cherry, măslin verzi și capere, servită pe platou împreună cu salată verde mixtă

Crunchy Pizza crust, rolled with smoked salmon, Mozzarella, cream cheese, Cherry tomatoes, green and black olives, capers, served on a platter with mixed green salad

Pizza FORT 1387 460 g / *Pizza FORT 1387*43 lei

Blat crocant rulat cu șuncă, Mozzarella, cremă de brânză, roșii Cherry, măslin verzi și capere, servită pe platou împreună cu salată verde mixtă

Crunchy pizza crust, rolled with ham, Mozzarella, cream cheese, Cherry tomatoes, green and black olives, capers, served on a platter with mixed green salad

Pizza Alessia 600 g / *Pizza Alessia*36 lei

Blat crocant cu sos de roșii, Mozzarella, piept de pui marinat, salam ușor picant, ciuperci, porumb, ardei gras, măslin verzi și negre și roșii Cherry

Crunchy pizza crust, tomato sauce, Mozzarella, marinated chicken, slightly hot salami, mushrooms, sweetcorn, peppers, black and green olives and Cherry tomatoes

Pizza Margherita 360 g / *Pizza Margherita*28 lei

Blat crocant cu sos de roșii, Mozzarella și busuioc

Crunchy pizza crust, tomato sauce, Mozzarella, and basil

Pizza Prosciutto 430 g / *Pizza Prosciutto*34 lei

Blat crocant cu sos de roșii, Mozzarella, șuncă de Praga

Crunchy pizza crust, tomato sauce, Mozzarella, Praga ham

Pizza Prosciutto e funghi 430 g34 lei

Pizza Prosciutto e funghi

Blat crocant cu sos de roșii, Mozzarella, șuncă de Praga și ciuperci Champignon

Crunchy pizza crust, tomato sauce, Mozzarella, Praga ham and Champignon mushrooms

Pizza Capriciosa 540 g / *Pizza Capriciosa*35 lei

Blat crocant, sos de roșii, Mozzarella, salam, șuncă de Praga, ciuperci Champignon și măslin

Crunchy pizza crust, tomato sauce, Mozzarella, salami, Praga ham, mushrooms, and olives

Pizza Salami 470 g / *Pizza Salami*35 lei

Blat crocant cu sos de roșii, Mozzarella, salam

Crunchy pizza crust, tomato sauce, Mozzarella, salami

Pizza Carbonara 560 g / *Pizza Sliced Bacon*39 lei

Blat crocant, sos de roșii, Mozzarella, felii de bacon copt în cuptor și smântână fină

Crunchy pizza crust, tomato sauce, Mozzarella, oven roasted bacon, and cream

Pizza Broccoletto 470 g / *Pizza Broccoletto*36 lei

Blat crocant cu sos de smântână, Mozzarella, brocoli, bacon, salam picant și usturoi

Crunchy pizza crust with cream sauce, Mozzarella broccoli, bacon, hot salami, and garlic

Pizza Diavola 520 g / *Pizza Diavola*36 lei

Blat crocant cu sos de roșii, Mozzarella, salam ușor picant și pudră de ardei iute

Crunchy pizza crust, tomato sauce, Mozzarella, slightly hot salami, and hot pepper powder

Pizza Ortolana 580 g / *Pizza Ortolana*35 lei

Blat crocant cu sos de roșii, Mozzarella, mix de legume la grătar (vinete, dovlecel, ardei), porumb, măsline, brocoli și parmezan

Crunchy pizza crust, tomato sauce, mixed grilled vegetables, corn, olives, broccoli and parmesan cheese

Pizza Quattro Stagioni 500 g / *Pizza Quattro Stagioni*37 lei

Blat crocant cu sos de roșii, Mozzarella, șuncă de Praga, ardei gras, ciuperci și măsline

Crunchy pizza crust, tomato sauce, Mozzarella, Praga ham, sweet peppers, mushrooms, and olives

Pizza cu ton 540 g / *Pizza with tuna*37 lei

Blat crocant cu sos de roșii, Mozzarella, ton și ceapă roșie

Crunchy pizza crust, tomato sauce, Mozzarella, tuna, red onions

Pizza cu pui 550 g / *Chicken Pizza*.....39 lei

Blat crocant cu sos de roșii, smântână dulce, Mozzarella și piept de pui

Crunchy pizza crust with tomato sauce, sweet cream, Mozzarella, and chicken breast

Pizza Roma 490 g / *Pizza Roma*.....39 lei

Blat crocant cu sos de roșii, Mozzarella, Prosciutto Crudo di San Danielle, rucola, roșii Cherry, busuioc și fășii de parmezan

Crunchy pizza crust, tomato sauce, Mozzarella, prosciutto Crudo di San Danielle, rucola, Cherry tomatoes, basil and parmesan cheese

Pizza Quattro Formaggi 490 g / *Pizza Quattro Formaggi*.....38 lei

Blat crocant cu sos de smântână și roșii, brânză Gorgonzola și parmezan de pe meleagurile italiene, brânză Comte franțuzească și brânză Guyere din munții elvețieni

Crunchy pizza crust with cream sauce, tomato sauce, Italian parmesan cheese and Gorgonzola, French Comte cheese, Swiss Guyere

PASTE / PASTA

Lasagna FORT 1387 380 g / FORT 1387 Lasagna44 lei

O rețetă autentică napoletană, cu foi de lasagna așezate în straturi, Ragù de vițel, bucăți de carne de vită, sos Bechamel, sos de roșii și Mozzarella, gratinate la cuptor

Oven-roasted Lasagna with veal Ragù, beef chunks, Bechamel and tomato sauce and Mozzarella

Penne a la Arabiatta 470 g / Penne a la Arabiatta38 lei

Paste cu sos de roșii, usturoi, peperoncino și busuioc, servite cu parmezan și ulei de măsline extravigin

Pasta with tomato sauce, garlic, peperoncino, and basil, served with parmesan cheese and extra-virgin olive oil

Farfalle Quatro Formaggi 350 g43 lei

Farfalle Quatro Formaggi

Paste cu Mozzarella, parmezan, brânză Comte, brânză Gorgonzola, brânză Gruyere și smântână lichidă, aromate cu piper proaspăt măcinat

Pasta with Mozzarella, parmesan cheese, Comte cheese, Gorgonzola and Gruyere with cream and freshly ground pepper

Spaghetti a la Carbonara 350 g44 lei

Spaghetti a la Carbonara

Paste cu cremă de gălbenuș de ou și parmezan, piper proaspăt măcinat și piept de porc afumat, ușor crocant

Pasta with egg and parmesan, freshly ground pepper and slightly crunchy smoked pork breast

Paste Alessia 450 g / Pasta Alessia41 lei

Penne tricolore, bacon, ciuperci și piept de pui într-un sos cremos de roșii cu smântână

Pasta tricolore, bacon and chicken breast and mushrooms in a creamy tomatoes and cream sauce

Linguini cu creveți 500 g / Linguini with shrimps49 lei

Paste cu creveți, dovlecei și sos de votcă

Pasta with shrimps, courgettes and Vodka sauce

Paste Pomodoro 470 g / Pasta Pomodoro39 lei

Penne cu sos de roșii, usturoi, busuioc, parmezan și ulei de măsline

Pasta with tomato sauce, garlic, basil, parmesan cheese, and olive oil

DESERT / DESSERT

Papanași ardelenesti 340 g28 lei

Transylvanian cheese dumplings

Papanași fierți cu brânză pufoasă și crustă de pesmet, serviți cu smântână și gem de casă

Dumplings made with fresh cottage cheese, covered with breadcrumbs, garnished with cream and homemade jam

Clătite brașovene 340 g / *Transylvanian style crepes*.....28 lei

Clătite cu brânză dulce gratinate la cuptor în sos de vanilie

Oven roasted crepes, filled with sweet cream cheese in vanilla sauce

Clătite tradiționale cu dulceață 250 g / *Crepes with jam*.....24 lei

Clătite tradiționale cu Fineti 250 g / *Crepes with Fineti*.....24 lei

Clătite americane pufoase cu Fineti 180 g.....24 lei

Fluffy American Pancakes with Fineti

Un deliciu pufoș infuzat de ciocolată-clătite americane servite cu Finetti și sos de cacao

Served with Fineti and chocolate sauce

Clătite americane cu dulceață de fructe 180 g.....24 lei

Fluffy American Pancakes

Un deliciu pufoș, fresh, plin de savoare-clătite americane servite cu dulceață și fructi de sezon

Served with jam and fresh season fruits

Lava cake 200 g / *Lava Cake*.....32 lei

Prăjitură de ciocolată, servită cu dulceață de casă și înghețată

Chocolate cake served with Vanilla ice cream and homemade jam

Mousse cu mango 120 g / *Mango Mousse*19 lei

Specialitate a laboratorului de cofetarie *Krema*

Special dessert made by our own cake&pastry brand Krema

Mousse cu zmeura 120 g / *Raspberry Mousse*19 lei

Specialitate a laboratorului de cofetarie *Krema*

Special dessert made by our own cake&pastry brand Krema

Inghețată artizanală 180 g / *Artisanal Ice Cream*22 lei

Se poate servi la pahar

Can be served in a cup

Topping ciocolată 30 g5 lei

Chocolate Topping

Topping dulceață 30 g5 lei

Jam Topping

Topping miere 30 g5 lei

Honey Topping

GARNITURI / GARNISHES 200g

Cartofi pai / <i>French fries</i>	12 lei
Cartofi piure / <i>Mashed potatoes</i>	12 lei
Cartofi wedges / <i>Wedges potatoes</i>	12 lei
Cartofi gratinați / <i>Potatoes au Gratin</i>	25 lei
Cartofi fry'n dyp / <i>Fry'n dyp potatoes</i>	12 lei
Cartofi crispers / <i>Crispers potatoes</i>	12 lei
Legume Julliene/ <i>Steamed Julien cut vegetables</i>	19 lei
Legume la grătar / <i>Grilled vegetables</i>	19 lei
Orez alb sau Basmati / <i>White or Basmati rice</i>	12 lei

SALATE / SALADS 150g

Salată de roșii și castraveți.....	12 lei
<i>Tomato and cucumber salad</i>	
Salată de varză / <i>Cabbage salad</i>	12 lei
Salată de murături asortate / <i>Mixed pickles</i>	12 lei
Salată de ardei copti / <i>Roasted pepper salad</i>	17 lei
Salată de sfeclă roșie / <i>Beetroot salad</i>	12 lei

SOSURI / SAUCES 50 GR

Sos de roșii / <i>Tomato sauce</i>	7 lei
Sos piper verde / <i>Green pepper sauce</i>	9 lei
Sos de roșii picant / <i>Hot tomato sauce</i>	7 lei
Ketchup dulce/picant / <i>ketchup sweet/hot</i>	6 lei
Maioneză / <i>Mayonnaise</i>	5 lei
Sos Tartar / <i>Tartar sauce</i>	7 lei
Mujdei cu iaurt / <i>Romanian garlic sauce</i>	8 lei
Sos Cacik / <i>Cacik sauce</i>	9 lei
Sos Gorgonzola / <i>Gorgonzola sauce</i>	13 lei
Sos muștar / <i>Mustard sauce</i>	9 lei
Smântână / <i>Cream</i>	5 lei

TOPPING PIZZA 50 GR

Topping salam / <i>Salami topping</i>	6 lei
Topping șuncă / <i>Ham topping</i>	7 lei
Topping bacon / <i>Bacon topping</i>	7 lei
Topping pui / <i>Chicken topping</i>	7 lei
Topping ton / <i>Tuna topping</i>	10 lei
Topping somon / <i>Salmon topping</i>	15 lei
Topping ciuperci / <i>Mushrooms topping</i>	6 lei
Topping măslina / <i>Olives topping</i>	5 lei
Topping porumb / <i>Sweetcorn topping</i>	6 lei
Topping ananas / <i>Pineapple topping</i>	8 lei
Topping telemea / <i>Cheese topping</i>	7 lei
Topping Gorgonzola / <i>Gorgonzola topping</i>	8 lei
Topping parmesan / <i>Parmesan topping</i>	8 lei

MENIU
BĂUTURI
DRINKS
MENU



SPECIALITĂȚI CALDE/HOT DRINKS

Espresso (30 ml).....	10 lei
Espresso decofeinizat (30 ml)	9 lei
Ristretto (20 ml)	9 lei
Doppio Espresso (60 ml)	17 lei
Espresso Machiatto (60 ml)	11 lei
Espresso Americano (90 ml)	11 lei
Flat White (120 ml)	14 lei
Cappucino (190 ml)	13 lei
Cappucino decofeinizat (190 ml)	11 lei
Flavoured Cappucino (190 ml)	15 lei
Latte Macchiato (300 ml).....	14 lei
Latte Macchiato decofeinizat (300 ml).....	12 lei
Flavoured Latte (300 ml).....	16 lei
Ice Latte (200 ml).....	14 lei
Caramel Machiato (300 ml).....	16 lei
Gentile (300 ml).....	17 lei
Ciocolată Albă/Neagră (200 ml).....	13 lei
Flavoured Chocolate (200 ml).....	15 lei

ESPRESSO COCKTAILS

Irish Coffee (250 ml).....	18 lei
Baileys Coffee (250 ml).....	18 lei
Espresso Martini (150 ml).....	21 lei

INFUSION ALTHAUS

Althaus Smooth Mint (400 ml)	14 lei
Althaus Red Fruit Flash (400 ml).....	14 lei
Althaus Persischer Apple (400 ml)	14 lei
Althaus Rooibus Vanilla Toffee (400 ml).....	14 lei
Althaus Sencha Senpai (400 ml)	14 lei
Althaus Jasmin Ting Yuan (400 ml)	14 lei
Althaus Fancy Chamomile (400 ml)	14 lei
Althaus Ginseng Herbal Bliss (400 ml)	14 lei
Althaus English Breakfast (400 ml)	14 lei

SPECIALITĂȚI RECI/COLD DRINKS

Classic Frappe (300 ml)	14 lei
Vanilla Frappe (300 ml)	15 lei
Caramel Crunch Frappe (300 ml)	16 lei
Kit Kat Frappe (300 ml)	16 lei
Milkshake banane & căpșuni (400 ml)..... (piure banane, piure căpșuni, vanilie, lapte, gheață)	17 lei
Milkshake Macarons (400 ml)..... (sirop macarons, piure zmeură, vanilie, lapte, gheață)	17 lei
Milkshake Coconut & Chocolate (400 ml)..... (piure cocos, sirop ciocolată, vanilie, lapte, gheață)	17 lei

BĂUTURI RĂCORITOARE

Borsec (330ml) – plată/minerală	8 lei
Borsec (750ml) – plată/minerală	13 lei
Coca Cola/Fanta/Sprite/Schweppes (250 ml)...	10 lei
Fuzetea (250ml)	11 lei
Cappy Nectar (250 ml)	11 lei
IceTea Lemon (300ml)	10 lei
IceTea Mango (300ml)	10 lei
IceTea Zmeură (300 ml)	10 lei
IceTea Piersică (300 ml)	10 lei
Fresh Portocale (280 ml)	20 lei
Fresh Grepfruit (280 ml)	20 lei
Fresh Mixt (280 ml)	20 lei
Classic Lemonade (400 ml)	16 lei
Mint Lemonade (400 ml)	20 lei
Melon Lemonade (400 ml)	17 lei
Mango Lemonade (400 ml)	17 lei
Pineapple Lemonade (400 ml)	17 lei
Raspberry Lemonade (400 ml)	17 lei
Socată (400 ml)	18 lei

BERE / BEER

Ciuc Premium (500ml)	10 lei
Ciuc Lemon (500 ml)	10 lei
Ciuc Lemon N.A. (500 ml)	10 lei
Ursus Premium (500 ml)	10 lei
Ursus N.A. (500 ml)	10 lei
Ursus IPA (330 ml)	10 lei
Ursus Black (330 ml)	10 lei
Ursus Cooler (330 ml)	10 lei
Ursus Pilsner (330 ml)	9 lei
Ursus N.A. Minigold (330 ml)	10 lei
Ursus Draught (400 ml)	15 lei
Warsteiner Draught (400 ml)	15 lei
Beck's (330 ml)	10 lei
Stella Artois (330 ml)	11 lei
Stella Artois N.A. (330 ml)	11 lei
Heineken (400 ml)	11 lei
Paulaner (500 ml)	19 lei
Kozel Lager (330 ml)	10 lei
Kozel Dark (330 ml)	10 lei
Peroni N.A. (330 ml)	11 lei
Pilsner Urquell (330 ml)	13 lei
Peroni Nastro Azzuro (330 ml)	12 lei
Peroni Capri (330 ml)	13 lei
Arahide sărate	7 lei
Sticks-uri	10 lei

LONG DRINKS (200 ml)

Cuba Libre	23 lei
(rom, cola, lime, gheață)	
Gin tonic	23 lei
(gin, apă tonică, Lime, gheață)	
Whisky Mix	22 lei
(whisky, suc la alegere: sprite, cola, portocale, ananas, piersici, măr verde, schweppes)	
Vodka Mix	22 lei
(vodcă, suc la alegere: sprite, schweppes, cola, portocale, ananas, piersici, măr verde, gheață)	
Campari Orange	22 lei
(Campari, suc de portocale, portocale gheață)	
Tequila Sunrise	24 lei
(Jose Cuervo Silver, Suc de portocale, sirop de grenadine, gheață)	

***Vă recomandăm să serviți berea împreună cu
arahide sărate, sticks-uri sau cu platoul
mexican cu Nachos.
We recommend pairing beer with snacks, nuts,
or our Mexican Nachos platter.***

COCKTAIL NON-ALCOOL (200 ml)

Green Apple	20 lei
(Suc de măr verde, sirop de blue curacao, fesh de lămâie, lime, zahăr brun, gheață)	
Nada Colada	20 lei
(suc de ananas, piure de cocos, frișcă lichidă, gheață)	
Strawberry Mojito	20 lei
(piure de căpșuni, lime, mentă, sirop de zahăr, sprite, gheață)	
Safe-Sex	20 lei
(suc de portocale, suc de ananas, suc de piersici, sirop grenadine, gheață)	
Stawberry Surprise	22 lei
(piure de căpșuni, fresh de portocale, suc grepfruit, gheață)	
Fort Delight	22 lei
(piure de căpșuni, lime, busuioc, schweeps tonic)	

COCKTAIL CU ALCOOL

Mojito (200ml)	24 lei
(Rom, apă minerală, lime, sirop de zahăr, mentă, gheață)	
Raspberry Mojito (200 ml).....	26 lei
(Rom, piure de zmeură, lime, sirop de zahăr, mentă, apă minerală, gheață)	
Pina Colada (200 ml).....	23 lei
(Rom, suc de ananas, piure de cocos, gheață)	
Sex on the Beach (200 ml).....	24 lei
(Vodka, lichior de piersici, suc de portocale, suc de ananas, suc de piersici, sirop Grenadine, gheață)	
Long Island Ice Tea (200 ml).....	28 lei
(Vodka, rom, tequila, gin, triplu sec, fresh de lămâie, sirop de zahăr, Cola, gheață)	
Cosmopolitan (200 ml).....	23 lei
(Vodka, Cointreau, fresh de lămâie, suc de cranberry, sirop de zahăr)	
Orange Crush (200 ml).....	25 lei
(Vodkă, Triplu sec, suc de portocale, Sprite, gheață)	
Flower Power (175 ml)	26 lei
(Whisky, suc de ananas, piure de fructul pasiunii, sirop de soc, fresh de lămâie, gheață)	
Gentlemen Sour (150 ml).....	26 lei
(Whisky, sirop de migdale, fresh de lămâie, sirop de zahăr, Stillabunt, gheață)	
Rose Tonic (200 ml).....	26 lei
(Gin, sirop de trandafiri, lime, apă tonică, muguri de trandafiri, gheață)	
Lavander Provincial (200 ml).....	25 lei
(Gin, sirop de lavandă, lime, Sprite, gheață)	
Pink Tonic (180 ml)	25 lei
(Gin, piure de căpșuni, apă tonică, lime, gheață)	

SPARKLING & SPRITZ (250 ml)

Aperol Spritz	26 lei
(Aperol, Prosecco, portocale, apă minerală, gheață)	
Aperol Tonic	26 lei
(Aperol, apă tonică, portocale, gheață)	
Hugo	26 lei
(Prosecco, sirop de soc, lime, mentă, apă minerală, gheață)	
Campari Spritz	26 lei
(Campari, Prosecco, apă minerală, portocale, gheață)	
Campari Tonic	24 lei
(Campari, apă tonică, portocale, gheață)	
French Rose	25 lei
(Prosecco, sirop trandafiri, sirop de soc, mugur trandafiri, fresh de lămâie)	

APERITIVE ȘI DIGESTIVE (50 ml)

Martini White	13 lei
Martini Red	13 lei
Țuica Șefului	11 lei

CONIAC (50 ml)

Courvoisier VS	31 lei
Hennessy Fine	41 lei
Metaxa 5*	15 lei
Vinars Jidvei	19 lei
Martell VS	30 lei

WHISKY (50 ml)

J&B Rare	15 lei
Jack Daniels	20 lei
Chivas 12 YO	25 lei
Johnnie Walker Black Label	26 lei
Ballantine's Fines	16 lei
Jim Beam Bourbon	17 lei
Glenfiddich 12	30 lei
Jameson	16 lei
Tullamore Dew	22 lei

GIN (50 ml)

Bombay Sapphire	20 lei
Tanqueray London	20 lei

LICHIOR (50 ml)

Bailey's	18 lei
Sheridan's	22 lei
Kahlua	18 lei
Wenneker	22 lei

ROM (50 ml)

Captain Morgan Gold	18 lei
Captain Morgan White	18 lei

SHOT-URI (30 ml)

B-52	13 lei
(lichior de cafea, baileys, triplu sec)	
Kamikaze	13 lei
(vodka, fresh de lămâie, sirop de zahăr, Jagermeister)	
Jagermeister	13 lei

VODKA (50 ML)

Absolute Blue	13 lei
Finlandia	13 lei
Smirnoff	15 lei

TEQUILLA (50 ML)

Sauza Bianco	16 lei
Sauza Gold	16 lei
Jose Cuervo Especial Gold	18 lei
Jose Cuervo Silver	18 lei

VIN SPUMANT (750 ml)

Jidvei Spumant Mărgăritar	55 lei
Petro Vaselo Bendis Alb	85 lei
Prosecco Corte Vitorio	65 lei
Şampanie MOET	525 lei



VIN ALB (750 ml)

Vinul casei Rasova La Plage (150 ml) <i>sec</i>	17 lei
Vinul casei Rasova La Plage (750 ml) <i>sec</i>	75 lei
Jidvei Mysterium Traminer, Sauvignon Blanc <i>sec</i>	95 lei
Jidvei Ana Sauvignon Blanc <i>sec</i>	125 lei
Jidvei Maria Rhein Riesling, Feteasca Albă <i>sec</i>	125 lei
Ciurubud Privilegium	70 lei
Sauvignon Blanc, Chardonnay <i>sec</i>	
Domeniul Ciurubud Sauvignon Blanc <i>sec</i>	50 lei
Recaș Regno <i>demisec/demidulce</i>	75 lei
Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească	
Recaș Muse white <i>demisec</i>	125 lei
Fetească Regală, Muscat Ottonel	
Budurească Premium Fume <i>sec</i>	95 lei
Corcova Sauvignon Blanc <i>sec</i>	75 lei
Ceptura Vast <i>sec</i>	75 lei
Sauvignon Blanc, Fetească Albă, Riesling Italian	
Ceptura Iacob Sauvignon Blanc, Fetească Albă <i>sec</i> ...	120 lei
Davino Domaine Ceptura Alb <i>sec</i>	205 lei
Purcari Nocturne Chardonnay <i>sec</i>	95 lei
Strunga Nori de Vară <i>demidulce</i>	120 lei
Tămâioasă Românească	
Villa Antinori Toscana Chardonnay, Trebbiano <i>sec</i>	110 lei
Lugana Cà dei Frati Turbiana <i>sec</i>	160 lei

VIN ROSE (750 ml)

Vinul casei Rasova La Plage (150 ml) <i>sec</i>	17 lei
Vinul casei Rasova La Plage (750 ml) <i>sec</i>	75 lei
Jidvei Mysterium CS+PN+SY <i>sec</i>	95 lei
Ciurubud Roza de Ciurubud <i>demidulce</i>	50 lei
Fetească Neagră, Piont Noir	
Recaș Regno Cadarca Roze <i>demisec</i>	75 lei
Corcova Roze Merlot, Cabernet Sauvignon, Syron <i>sec</i>	75 lei
Ceptura Iacob Rose <i>sec</i>	95 lei
Purcari Nocturne Roze <i>sec</i>	95 lei
Strunga Nori de Vară <i>demidulce</i>	120 lei

VIN ROȘU (750 ml)

Vinul casei Rasova La Plage (150 ml) <i>sec</i>	17 lei
Vinul casei Rasova La Plage (750 ml) <i>sec</i>	75 lei
Ciurubud Privilegium Fetească Neagră <i>sec</i>	70 lei
Recaș Regno Cuvee Rouge <i>sec</i>	75 lei
Corcova Cabernet Sauvignon, Merlot <i>sec</i>	75 lei
Budurească Premium Fetească Neagră <i>sec</i>	95 lei
Ceptura Iacob <i>sec</i>	120 lei
Cabernet Sauvignon, Fetească neagră	
Purcari Nocturne Rară Neagră de Purcari <i>sec</i>	95 lei
Gitana Lupi Cabernet Sauvignon, Merlot, Saperavi <i>sec</i>	220 lei
Villa Antinori <i>sec</i>	160 lei
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syron	
Tenuta di San Guido Le Difese <i>sec</i>	205 lei
Cabernet Sauvignon, Sangiovese	
Recaș Cuvee Uberland <i>sec</i>	235 lei
Recaș Selene Cabernet Sauvignon <i>sec</i>	140 lei

Fort 1387

Fiecare membru al echipei noastre, de la bucătari Chefi la ospătari, se dedică nu doar unei farfurii pline cu bucate alese, pregătite după rețete de poveste și servite la timp...La Fort 1387 ne dorim să vă livrăm experiențe unice.

Dragi oaspeți, în răgazul de 30-40 de minute, în care ne vom pune la bătaie priceperea pentru a vă pregăti și servi cele comandate, bucurați-vă de atmosfera localului nostru, de compania celor dragi și pregătiți-vă apetitul pentru o desfătare a simțurilor.

POFTĂ BUNĂ!

At Fort 1387, each and every member of our staff, from Chefs to waiters and baristas, dedicates itself not only to deliver on time a plate full of high selected dishes, prepared accordingly to legendary recipes, but also to deliver unique experiences.

Dear guests, during your 30-40 minutes of leisure, we will be putting up our highest skills regarding the preparation and serving of your order. Feel free to enjoy the cozy vibe of our restaurant, the company of your loved ones and prepare yourself for a delightful culinary experience.

GOOD APPETITE!

ÎN ATENȚIA CONSUMATORULUI!

INFORMATION BROUGHT TO THE CONSUMER'S ATTENTION!

Unele produse din meniul nostru pot conține alergeni. În cazul în care sunteți intolerant/alergic la un ingredient, înainte de a comanda orice preparat din meniul nostru consultați lista cu ingredientele conținute de preparate.

*Unele preparate conțin produse congelate.

Please note that some of the dishes from our menu may contain allergens. If you are intolerant/allergic to a specific ingredient, please consult the ingredients before ordering any product. Some dishes contain frozen food.

by **Leul de Aur**

RESTAURANT - BAR - GARDEN



**GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE**

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

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

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

Este interzisă înmânarea către 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



BANI

BON FISCAL

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

MIC DEJUN		LISTA ALERGENI										
DENUMIRE ROMÂNĂ	DENUMIRE ENGLEZĂ	Gluten	Crustacee și produse derivate	Ouă și produse derivate	Pește și produse derivate	Arahide și produse derivate (alune)	Soia și produse derivate	Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)	Fructe cu coajă (nuci)	Telină, și produse derivate	Muștar și produse derivate	Seminte, de susan și produse derivate
Ouă Benedict	Eggs Benedict	x		x				x				
Ouă Royal	Eggs Royal	x		x	x			x				
Păpărada Sasului	Saxon scrambled eggs	x		x				x				
Mic dejun-ul Cosașului	Farmer's breakfast	x		x				x				
Clătite americane pufoase cu Fineti	Fluffy American Pancakes with Fineti	x		x								
Clătite americane pufoase cu sos de fructe	Fluffy American Pancakes with jam	x		x								
ANTREURI RECI	COLD STARTERS											
Platou Mezze	Mezze platter	x			x			x				
Platoul din grădină	"The garden" platter	x						x				
Platou tradițional FORT1387	Traditional FORT1387 platter	x						x				
Platou de brânzeturi Gourmet	Gourmet cheese platter	x						x	x			
SALATE GOURMET	GOURMET SALADS											
Salată Caprese	Caprese salad							x			x	
Salata Caesar cu pui	Caesar salad with chicken	x						x			x	
Salata Caesar cu creveți	Caesar salad with shrimps	x			x			x			x	
Salata Italiana	Italian salad							x			x	
Salata bulgărească	Bulgarian salad	x		x				x			x	
Salata Fort1387	Fort1387 salad	x						x			x	
SUPE/CIORBE	SOUPS											
Ciorbă ardelenescă de porc	Transylvanian pork soup									x		
Ciorbă de legume	Vegetable soup									x		
Ciorbă de văcuță	Beef soup									x		

DENUMIRE ROMÂNĂ	DENUMIRE ENGLEZĂ	Gluten	Crustacee și produse derivate	Ouă și produse derivate	Pește și produse derivate	Arahide și produse derivate (alune)	Soia și produse derivate	Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)	Fructe cu coajă (nuci)	Telină, și produse derivate	Muștar și produse derivate	Seminte, de susan și produse derivate
<i>Pizza Alessia</i>	<i>Pizza Alessia</i>	x						x				
<i>Pizza Margherita</i>	<i>Pizza Margherita</i>	x						x				
<i>Pizza Prosciutto e funghi</i>	<i>Pizza Prosciutto e funghi</i>	x						x				
<i>Pizza Capriciosa</i>	<i>Pizza Capriciosa</i>	x						x				
<i>Pizza salami</i>	<i>Pizza salami</i>	x						x				
<i>Pizza prosciutto</i>	<i>Pizza prosciutto</i>	x						x				
<i>Pizza Carbonara</i>	<i>Pizza Carbonara</i>	x						x				
<i>Pizza Broccoletto</i>	<i>Pizza Broccoletto</i>	x						x				
<i>Pizza Diavola</i>	<i>Pizza Diavola</i>	x						x				
<i>Pizza Ortolana</i>	<i>Pizza Ortolana</i>	x						x				
<i>Pizza Quattro Stagioni</i>	<i>Pizza Quattro Stagioni</i>	x						x				
<i>Pizza cu ton</i>	<i>Pizza with tuna</i>	x			x			x				
<i>Pizza Roma</i>	<i>Pizza Roma</i>	x						x				
	<i>Pizza Quattro Fromaggi</i>	x						x				

<i>DESSERT</i>	<i>DESSERT</i>												
<i>Papanashi ardelenesti</i>	<i>Transylvanian cheese dumplings</i>	x		x					x				
<i>Clatite brasovene</i>	<i>Transylvanian style crepes</i>	x		x					x				
<i>Clatite traditionale cu dulceata</i>	<i>Crepes with jam</i>	x		x					x				
<i>Clatite traditionale cu Fineti</i>	<i>Crepes with Fineti</i>	x		x					x				
<i>Clatite americane pufoase cu Fineti</i>	<i>Fluffy American Pancakes with Fineti</i>	x		x					x				
<i>Clatite americane pufoase cu sos de fructe</i>	<i>Fluffy American Pancakes with jam</i>	x		x					x				
<i>Lava cake</i>	<i>Lava cake</i>	x							x				
<i>Mousse cu mango</i>	<i>Mousse cu mango</i>												
<i>Mousse cu zmeura</i>	<i>RASBERRY MOUSSE</i>												
<i>Înghețată artizanală</i>	<i>Artizanal Icecream</i>								x				

