



MENIUL CHEF-ULUI | CHEF'S MENU

Pulpă de Rață Forte Dei Marmi | Forte Dei Marmi Duck Leg / 72.00 lei

Pulpă de rață cu piure cu trufe și sos de vișine | Duck leg with truffle
mashed potatoes and sour cherry
140 g | 250 g

File de Biban Split | Split Sea Bass Fillet / 79.00 lei

File de biban în crustă de cartofi și parmezan cu baby spanac, usturoi și sos
mediteranean | Sea bass fillet in potato crust and parmesan with baby
spinach, garlic and mediteranean sauce
250 g

Tonno Alla Spezia | Tonno Alla Spezia / 80.90 lei

Ton roșu pe plită (alla Piastra) în crustă de susan servit cu spaghete de
legume, piure de păstârnac și sparanghel tras în unt | Stove cooked red
tuna in sesame crust served with vegetable spaghetti, parsnip puree and
butter sauteed asparagus
160 g | 220 g

Platou de Deck | Deck Platter / 178.90 lei

Biban de mare, somon, dorada file (odihnite pe plită apoi trase la tigaie cu
vin, unt și usturoi. Sardine și păstrăv file (prăjite în mălai) cu cartofi copti cu
parmezan, sos de smântână cu usturoi, sos tartar și lămâie | Pan cooked sea
bass fillet, salmon and sea bream with wine, butter and garlic. Cornflower
fried sardines and trout fillet all served with baked potatoes with parmesan,
garlic sour cream sauce, tartare sauce and lemon
500 g | 500 g | 100 g

Barcelona Lava Cake / 35.50 lei

Cu ciocolată neagră, vanilie, coniac și capșuni. Servită cu înghețată | With
black chocolate, vanilla, cognac and strawberries. Served with ice cream
200 g



APERITIVE | STARTERS

Selecție de Brânzeturi Fine / Fine Cheese Selection 77.00 lei

Brânză maturată Peștera, brânză maturată cu trufe, parmezan, camembert, struguri, măr, nuci | Peștera cheese, truffle cheese, parmesan, camembert, grapes, apple, walnuts
240 g

Foie Gras a la Deuville / 92.90 lei

Foie gras cu dulceață de mango servit cu baghetă crocantă | Foie gras with mango jam, served with baguette
180 g

Gustare Balcic | Balcic Appetiser / 46.90 lei

Trio vegetarian formidabil inspirat de bucătăria de la Balcic. Se pot servi și separat: zacuscă (23.90 lei), vinete (25.00 lei), fasole bătută (15.90 lei) | Can be ordered separately: vegetable spread (23.90 lei), eggplant salad (25.00 lei), beans salad (15.90 lei)
300 g **VEGETARIAN**

Gustare Porto - Vecchio | Porto – Vecchio Appetiser / 123.90 lei

Mix de fructe de mare la piastră: Tentacule de caracatiță, creveți Tiger, baby calamar, baby spanac, valeriană, sos de vin | Octopus tentacles, Tiger shrimps, baby squid, baby spinach, valerian, wine sauce
300 g

Tartar de Avocado | Avocado Tartare / 40.50 lei

Avocado, roșii cherry, verdeață, usturoi, baghetă, ulei de măsline | Avocado, cherry tomatoes, greens, garlic, baguette, olive oil
350 g

Fritto Misto la Spezia / 124.00 lei

Baby calamar, creveți, tentacule de caracatiță, midii, morcov, zucchini, sos tartar | Baby squid, shrimps, octopus tentacles, mussels, carrot, zucchini, tartar sauce
500 g

Gustare Ham & Cheese | Ham & Cheese Appetiser / 90.00 lei 2P

Jamon Serrano, cârnăciori sticks, salam cu alune, brânză Brie, brânză maturată Peștera, măsline verzi, roșii cherry | Jamon Serrano, stick sausages, hazelnut salami, Brie cheese, Peștera matured cheese, green olives, cherry tomatoes
390 g

Hummus Tel Aviv | Tel Aviv Hummus / 34.00 lei

Hummus cu nuci prăjite, chipsuri de tortilla și salsa din roșii cu ceapă verde și pătrunjel | Hummus with fried walnuts and tortilla chips. It comes with tomato salsa with green onions and parsley
140 g **VEGETARIAN**



Cremă de Brânză cu Ardei Copt | Cream Cheese with Baked Peppers / 31.00 lei

Brânză frământată de Ibănești, ardei copt în crustă Panko cu susan negru și roșii cherry |
Ibănești mashed cheese, baked peppers in Panko crust with black sesame and cherry tomatoes

230 g

Istanbul Cigar Borek / 36.00 lei

Aluat subțire făcut în casă, rulat cu brânză și ceapă verde, prăjit crocant după o rețetă din Istanbul
| Homemade thin rolled dough, with cheese and green onions, crispy fried according to a recipe

from Istanbul

180 g

Salată de vinete ca la Salonic | Thessaloniki eggplant salad / 29.00 lei

Vinete, iaurt grecesc, ardei capia, ceapă verde | Eggplant, greek yogurt, red pepper, green onions

200 g

Icre de Crap servit cu Mix de Măslina | Carp Roes served with Olive Mix / 29.00 lei

230 g

Icre de Știucă | Northern Pike / 31.00 lei

50 g

ZEMURI | SOUPS

Storceag de Mila 23 | Sturgeon Soup / 45.50 lei

Rețetă nespusă, cu sturion | Secret recipe

350 g

Ciorbă de Burtă Izmir | Izmir Tripe Soup / 33.00 lei

Fiartă pe îndelete după o rețetă veche din Izmir, servită cu ardei |
Slow cooked based on an old recipe from Izmir, chili pepper on the side

350 g

Supă Cremă de Spanac Oslo | Oslo Spinach Cream Soup / 26.50 lei

Supă nordică de spanac cu cartofi, morcovi și țelină | Oslo spinach cream soup with potatoes,
carrots and celery

280 g **VEGETARIAN**

Cremă de Ciuperci Viareggio | Viareggio Mushroom Cream Soup / 27.00 lei

Supă cremă de ciuperci aromatizată cu ulei de trufe |

Mushroom cream soup flavored with truffle oil

350 g



Ciorbă din Giurgiu | Giurgiu Soup / 32.00 lei

Ciorbăde văcuță după o rețetă din Giurgiu, legume proaspete din grădinile de pe malul Dunării, stocul de vită fiind obținut prin fierberea peste noapte a oaselor coapte și borș făcut în casă | Beef soup cooked according to a recipe from Giurgiu with fresh vegetables from Danube peasant gardens, the beef stock being obtained by boiling overnight cooked bones and homemade borscht

350 g

Supă Marseieză | Marseille Soup / 72.50 lei

Creveți, calamari, midii, somon file, roșii, vin, usturoi, ceapă, busuioc, ghimbir, ardei iute | Shrimp, squid, mussels, salmon fillet, tomatoes, wine, garlic, onion, basil, ginger, hot pepper

400 g

SALATE GOURMET | GOURMET SALADS

Salată Malmo | Malmo Salad / 64.50 lei

Salată cosmopolită cu file de somon în crustă de susan și creveți cu rucola, valeriană, baby spanac, portocale, mango, avocado, rodie, muguri de pin, fenicul, și sos special | Salmon fillet in sesame crust, shrimps with arugula, valerian, baby spinach, orange, mango, avocado, pomegranate, pine buds, fennel, special sauce

330 g

Salată Haga | Haga Salad / 56.50 lei

Salată de curcan cu rucola, valeriană, baby spanac, roșii, avocado, bocconcini, cremă de brânză, parmezan, și sos special | Turkey salad, arugula, valerian, baby spinach, tomatoes, avocado, bocconcini, cream cheese, parmesan, sesame bread, special sauce

320 g

Grecească | Greek / 45.90 lei

Roșii, castraveți, ardei gras, măslina, ceapă roșie, brânză | Tomato, cucumber, red pepper, olives, red onion and cheese

490 g

Salata Chef-ului | Chef's Salad / 71.90 lei

Piept de rață, avocado, fenicul, rodie, roșii cherry, brânză de capră, baby spanac, rucola, sos special | Duck breast, avocado, fennel, pomegranate, cherry tomatoes, goat cheese, baby spinach, arugula, special sauce

350 g

Caesar / 45.90 lei

Salată Romaine, roșii cherry, ceapă franțuzească, chives, crutoane, dressing Caesar, parmezan | Romaine lettuce, cherry tomatoes, frenched onions, chives, croutons, our Caesar dressing, parmesan

Topping de piept de pui | Add tender chicken breast – **15.50 lei**

Topping de creveți | Add succulent shrimps – **23.90 lei**

260 g



SPECIALITĂȚI | SPECIALTIES

Gramajele preparatelor la grătar sunt brute | The weight of the grilled products is gross

Antricot de Vită Montevideo | Montevideo Beef Entrecote / 144.90 lei

Antricot de vită de Uruguay maturat 30 de zile și servit cu cartofi dulci, sparanghel și sos de piper | Entrecote from Uruguay matured for 30 days. Served with sweet potatoes, asparagus and pepper sauce on the side

250 g | 190 g

Berbecuț Port Said | Port Said Lamb Sirloin / 91.00 lei

Cel mai fin mușchi de berbecuț, marinat, gătit pe cărbuni încinși și servit cu cartofi fondanți și sos de ciuperci | The most tender cut of meat, marinated, cooked over charcoal and served with with fondant potatoes and mushroom sauce

250 g | 250 g

Vită Edinburgh | Edinburgh Sirloin / 144.90 lei

Mușchi de vită Black Angus, servit cu piure cu trufe și tartar de legume - ardei gras, zucchini, morcov | Black Angus beef, served with mashed potatoes with truffle and vegetable tartare - bell peppers, zucchini, carrots

500 g

Tomahawk Boston | Boston Tomahawk / 355.90 lei 2P

Pentru gurmanzi și nu numai, un antricot de vită maturat, o piesă de un kilogram, însoțit de cartofi fondanți, ardei kapia, ciuperci, dovlecei la grătar și sos de piper | For gourmets and not only, a one-kilogram piece of matured beef entrecote, fondant potatoes, kapia peppers, mushrooms, grilled zucchini and pepper sauce

1000 g | 400 g

GRĂȚAR CU CĂRBUNI | CHARCOAL GRILL

Gramajele preparatelor la grătar sunt brute | The weight of the grilled products is gross

Hampton Bay Wagyu Burger / 79.90 lei

Carne de vită Wagyu, bacon, sos Barbeque, brânză Cheddar, salată, roșii, castraveți murați, ceapă roșie, chiflă proaspătă. Servit cu cartofi prăjiți și salată Coleslaw | Wagyu beef, bacon, Cheddar cheese, Barbeque sauce, lettuce, tomatoes, pickled cucumbers, red onion, homemade bun. Served with hand-cut chips and Coleslaw salad

360 g | 180 g | 50 g



Gibraltar Burger / 51.50 lei

Chiflă, chiftea de avocado, ceapă roșie, sos picant, brânză Cheddar, roșii, castraveți murați, ceapă roșie. Servit cu cartofi prăjiți cu parmezan

Bun, avocado patty, red onion, spicy sauce, Cheddar cheese, tomatoes, pickles. Served with parmesan fries
300 g | 150 g

Cotlet de Porc | Pork Chop / 78.00 lei

Servit cu cartofi fondanți și sos de ciuperci |

Served with fondant potatoes and mushroom sauce
350 g | 250 g

Mititei de Brăila | Brăila Skinless Sausages / 40.90 lei

Ediție specială, rețetă reinterpretată după micii anilor 70 din portul Brăila, serviți cu cartofi proaspeți prăjiți, muștar sau după preferință cu sare | Special edition, reinterpreted recipe after the early 70's in the port of Brăila, served with fresh hand cut fries, mustard or with salt as preferred

240 g / 200 g

Friptură din docurile de la Mangalia | Steak from Mangalia's dock / 73.00 lei

Carne de porc, cartofi cu rozmarin, salată de varză albă |

Pork meat, rosemary potatoes, white cabbage salad
450 g | 200 g | 150 g

Cârnați cu cașcaval | Cheese Sausages / 41.50 lei

Rețeta casei | House recipe

190 g

PEȘTE | FISH

Biban de Cadiz | Cadiz Sea Bass / 79.90 lei

Biban de mare, orez negru, baby morcov, cartofi fondanți, măsline, roșii cherry | Sea bass, black rice, baby carrot, fondant potatoes

500 g

Sole Monte Carlo / 38.50 lei

Sole Gătit la Cuptor cu Sos Meuniere | Oven Cooked Sole with Meunier Sauce

Preț / 100 g

Midii din Portul Tomis | Tomis Harbour Mussels / 99.00 lei 2P

Midii proaspete din Marea Neagră, în sos de vin alb, servite cu garlic bread și cartofi prăjiți | Fresh mussels from the Black Sea, in white wine sauce, served with garlic bread and french fries

1000 g | 300 g | 150 g



Saramură de Crap ca la Tulcea | Tulcea Carp Brine / 75.50 lei

Saramură din crap de Dunăre cu roșii proaspete și usturoi, servită cu mămăligă |
Salty Danube carp brine marinated with fresh tomatoes and garlic, served with polenta
400 g | 300 g

Crap ca la Jurilovca | Jurilovca Carp / 61.50 lei

Crap prăjit în mălai servit cu mămăligă și mujdei |
Cornflower fried carp served with polenta and garlic sauce
250 g | 300 g

Somon Scandinav | Scandinavian Salmon Fillet / 75.50 lei

Gătit simplu pe grătar cu un strop de ulei de măsline și zeamă de lămâie. Servit cu dovlecei și morcovi | Simply cooked on the flat grill with a little olive oil, seasoning and a squeeze of lemon,
zucchini and carrots
180 g | 200 g

Liverpool Fish and Chips / 58.00 lei

File de cod din Atlanticul de Nord și cartofi prăjiți, rețeta Chef-ului |
North Atlantic Cod fillet and hand cut chips, Chef's recipe
250 g | 220 g

Biban de mare Porto Cervo | Porto Cervo Sea Bass / 23.90 lei

Biban de mare în crustă de sare cu ierburi fine și ulei de măsline X.V. |
Sea bass in salt crust with fine herbs and XV olive oil
preț / 100 g

Păstrăv Fript | Fried Trout / 53.90 lei

340 g

Creveți Riviera | Riviera Shrimps / 90.50 lei

Creveți trași în tigaie, unt, usturoi și vin alb |
Pan fried shrimps, garlic butter and white wine
230 g

Biban roșu Caraibian | Caraibian red bass / 59.00 lei

Cartofi dulci, smântână, muștar, miere, sweet chilli, pătrunjel | Sweet potatoes, cream, mustard,
honey, sweet chilli, parsley
200 g | 200 g

Caracatiță Tropeziană | Saint Tropez Octopus / 92.50 lei

Servită cu piure de păstârnac | Served with parsnip puree
150 g | 150 g

Calcan Algarve | Algarve Turbot / 108.50 lei

Roșii cherry, unt, vin, capere, usturoi, ceapă, măsline | Cherry tomatoes, butter, wine, capers,
garlic, onion, olives
300 g | 100 g



Platou de Pește Titanic | Titanic Fish Platter 233.00 lei / 415.00 lei 2P/4P

Scoici în sos de vin, midii, creveți tiger, tentacule de caracatiță, sardine panko, calamar, orez cu mazăre, morcov, ceapă verde, unt, pătrunjel. Servit cu sos Marie Rose, tartar și încă două sosuri secrete | Mussels in wine sauce, mussels meat, tiger prawns, octopus tentacles, panko sardines, squid, rice with peas, carrots, green onions, butter, parsley. Served with Marie Rose sauce, tartar and two more secret sauces

1,5 kg / 3 kg

Calcan la Cuptor servit cu Chipsuri de Cartofi și Roșii Cherry | Baked Turbot with Potato Chips and Cherry Tomatoes / 29.90 lei 2-3 P

Calcan, cartofi, roșii cherry, rozmarin, ulei de măsline extravigin | Turbot, potatoes, cherry tomatoes, rosemary, extra virgin olive oil

preț / 100 g

GĂTELI | HOUSE DISHES

Deliciu din Cape Town | Cape Town Delight / 103.00 lei

Ciolan de porc confiat servit cu piure de cartofi și hrean proaspăt ras |

Candied pork knuckle served with mashed potatoes and freshly grated horseradish

500 g | 250 g

Pastramă de Cernavodă | Cernavodă Pastrami / 67.00 lei

Pastramă de oaie la tigaie cu vin și usturoi, servită cu mămăligă |

Pan fried mutton pastrami with wine and garlic, served with polenta

240 g | 300 g

Sarmale Moldova Nouă | New Moldavia Cabbage Rolls / 60.50 lei

Sarmale iscusite din carne de porc și vită fierte domol, servite cu mămăligă și ardei iute |

Slowly cooked cabbage rolls with pork and beef meat, served with polenta and chili pepper

360 g | 300 g

Aripioare de Pui Miami | Miami Chicken Wings / 44.90 lei

Delicioase, ușor picante cu sos BBQ și cartofi prăjiți |

Delicious, slightly spicy served with BBQ sauce and fries

250 g | 200 g | 60 g

Coaste New Orleans | New Orleans Ribs / 82.50 lei

Coaste de porc cu sos BBQ făcut în casă, servit cu cartofi prăjiți |

Pork ribs with homemade BBQ sauce, fries on the side

400 g | 200 g



Piept de Rață a la Toulon | Toulon Duck Breast / 84.00 lei

Piept de rață servit cu sfeclă coaptă și piure de păstârnac |
Duck Breast served with baked beetroot and parsnip puree
400 g

Mușchiuleț de Porc Atlantic | Atlantic City Pork / 61.50 lei

Mușchiuleț de porc gătit lent însoțit de piure cu trufe și salată | Pork tenderloin served
with truffle mashed potatoes and salad
550 g

Specialitate din Oran | Oran's Specialty / 89.00 lei

Cotlet de miel servite cu bulgur și salată Tabbouleh |
Lamb chops served with bulgur and Tabbouleh salad
360 g

**Risotto cu Cremă de Trufe și Sparanghel | Risotto with Truffle Cream and Asparagus /
35.50 lei**

340 g **VEGETARIAN**

**GARNITURI, SALATE ȘI PÂINE |
SIDES, SALADS AND BREAD**

Cartofii noștri sunt naturali, necongelați, curățați și tăiați manual | Our potatoes are fresh, hand-cut, no
preservatives

Piure de Cartofi | Mashed Potatoes / 17.50 lei

unt, lapte | butter, milk
220 g

Piure cu trufe | Truffle mashed potatoes / 28.00 lei

210 g

Cartofi Prăjiți Proaspeți | Fresh Hand Cut Fries / 16.00 lei

200 g

Cartofi Fondanți | Fondant Potatoes / 20.00 lei

Unt, ulei de măsline, condimente | Butter, olive oil, spices
200 g

Cartofi Dulci Prăjiți | Fried Sweet Potatoes / 20.00 lei

200 g

Ciuperci Saute | Saute Mushrooms / 19.90 lei

150 g



Broccoli Saute | Saute Broccoli / 20.90 lei

Unt, usturoi | Butter, garlic

200 g

Sparanghel Tras în Unt | Buttered Asparagus / 29.00 lei

100 g

Murături | Pickles / 16.00 lei

200 g

Ardei Copti | Roasted Peppers / 19.00 lei

200 g

Salată de Varză Albă cu Rodie | White Cabbage Salad with pomegranate / 13.50 lei

150 g

Salată Asortată | Seasonal Salad / 16.50 lei

250 g

Salată Verde | Green Salad / 16.50 lei

130 g

Salată de Rosii | Tomatoes Salad / 14.90 lei

200 g

Baghetă Rustică | Rustic Baguette / 9.50 lei

150 g

Baghetă Neagră | Wheat Baguette / 9.50 lei

150 g

Lipie pe vatră | Pita Bread / 7.50 lei

100 g

DESERT | DESSERT

Tort Caterina | Caterina Cake / 41.50 lei

Blat de pandișpan umplut cu ciocolată albă, fructe de pădure și cremă de praline noisette.

Servit cu înghețată de vanilie | Sponge cake top filled with white chocolate, berries and praline noisette cream. Served with vanilla ice cream

150 g / 50 g

Tort Sankt Petersburg | Sankt Petersburg Cake / 34.50 lei

Tort cu ciocolată și vișine după o rețetă imperială | Chocolate cake with sour Cherry

150 g



Budincă Sydney | Sydney Pudding / 36.50 lei

Budincă "lipicioasă" de curmale, sos de caramel și înghețată de vanilie |
"Sticky" dates pudding, caramel sauce and vanilla ice cream
250 g

Pavlova Mon Amour / 39.00 lei

Celebru desert servit cu fructe de sezon, mango și lămâie |
The famous desert served with seasonal fruits mango and lemon
150 g

Papanași Toate Pânzele Sus | Romanian Cheese Doughnuts / 38.50 lei

Cu smântână vârtoasă și dulceață de casă |
Local donuts with cream and homemade jam
350 g

Sorbeto Portofino / 25.00 lei

Sorbeto de lămâie, lime și ghimbir | Lemon sorbet, lime and ginger
100 g

Înghețată asortată | Homemade Ice Cream / 48.50 lei

320 g

MIC DEJUN | BREAKFAST

Mic Dejun Oslo | Oslo Breakfast

Ouă poșate cu somon, baby spinach și pâine de casă prăjită în unt
Poached eggs with salmon, baby spinach and homemade bread fried in butter
230 g / 35.00 lei

Mic Dejun Rotterdam | Rotterdam Breakfast

Ouă, șuncă de Praga, cașcaval, tortillia, ton, cremă de brânză, castraveți și pâine toast
Eggs, Praga ham, cheese, tortillia, tuna, cream cheese, cucumbers and toast
400 g / 37.00 lei

Mic Dejun Genova | Genova Breakfast

Ouă, roșii uscate, smântână lichidă, parmezan, tortillia, cremă de brânză, castraveți și ton
Eggs, dried tomatoes, cream, parmesan, tortillia, cream cheese, cucumbers, tuna
250 g / 37.00 lei

Băutură la alegere:

Espresso, ceai cald românesc, lapte dulce | Espresso, Romanian herbal tea, milk

*Oferta este valabilă zilnic între orele 10:00 și 12:00
*The offer is daily available between 10 am and 12 pm



PRÂNZ | LUNCH

Disponibil de luni până vineri de la 12:00 la 16:00, la doar 31.90 lei.
Available from Monday to Friday, between 12:00 pm to 4 pm, for just 31.90 lei

SUPE, CREME ȘI GUSTĂRI | SOUPS, CREAM AND SNACKS

Borș de Cocoș | Rooster Borscht
Cremă de Legume | Vegetable Cream Soup
Ciorbă Țărănească de Porc | Traditional Pork Soup
Fasole Bătută | Beans Salad

FEL PRINCIPAL | MAIN DISH

Chifteluțe Marinate | Marinated Meatballs
Pulpă de Porc la Grătar | Grilled Pork Leg
Mititei | Romanian Skinless Sausages
Pui cu Smântână | Chicken with Sour Cream Sauce
Șnițel din Piept de Pui | Chicken Schnitzel

GARNITURI | SIDES

Cartofi Prăjiți Proaspeți | Fresh Hand-Cut Chips
Piure de Cartofi | Mashed Potatoes
Orez cu Legume | Rice With Vegetables
Mămăligă | Polenta

SALATE | SALADS

Salată de Varză | White Cabbage Salad
Salată de Murături | Pickles Salad

Alege câte un preparat din fiecare categorie de mai sus, pentru a crea meniul de prânz perfect pentru nevoile tale | Choose one dish from each category in order to create the perfect lunch menu.

Ne rezervăm dreptul de a inactiva oferta în zilele de sărbătoare | We reserve the right to deactivate the menu on holidays.



Plătește rapid și ușor cu cardul Mastercard!
Plătește contactless, în siguranță.



*Folosind meniul virtual, ne ajuți să folosim mai puțină hârtie și să protejăm natura!

SERVICIILE NU SUNT INCLUSE
10% MULȚUMIT/12% EXCELENT

EXCELENT SERVICE CHARGE IS NOT INCLUDED
10% GOOD/12% EXCELLENT



Grupul City Grill folosește în rețete doar ouă "cage free" |

City Grill Group uses in all its recipes cage-free eggs.

Pentru prăjirea preparatelor, Grupul City Grill utilizează doar ulei de floarea soarelui |

City Grill Group uses in all its recipes only sunflower oil.

Produsele noastre conțin alergeni sau urme ale acestora. Dacă aveți întrebări sau știți că sunteți alergic la anumite substanțe, vă rugăm consultați personalul restaurantului și veți fi informat referitor la tipul alergenilor și prezența acestora în produsele noastre. Produsele noastre pot conține: gluten, crustacee, moluște, pește, alune, lupin, alune de copac, soia, ouă, lapte, țelină, muștar, susan, dioxid de sulf.

Our products may contain allergens or traces of them. If you have any questions or you know that you are allergic to any substance, please speak with the restaurant staff and you'll be informed regarding the allergens type and it's presence in our products. Our products may contain: gluten, crustaceans for example prawns, crabs lobster, crayfish, mollusks, fish, peanuts, lupin, nuts, soybeans, eggs, milk, celery, mustard and sesame.



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.

