

Food Menu

GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANȚELOR PUBLICE

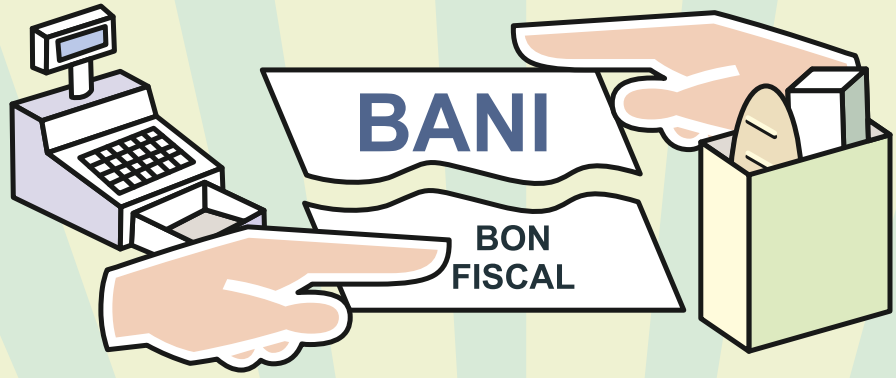
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveti obligația să-l solicitați

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.

Ipa Nera
inspired love

Alergeni
Allergens

Fiecare produs care are în componența sa alergeni, este semnalizat cu (alergeni) conform alergenului conținut. Pentru a vizualiza descrierea fiecărui alergen, consultați lista de alături, iar pentru orice informații suplimentare nu ezitați să întrebați ospătarul.

Each product that contains allergens is signalled with (allergens) according to the contained allergen. To visualize the description of each allergen, see the list on the right or ask the waiter for any additional information.

În meniul locației există și preparate realizate din produse decongelate. Acestea sunt semnalizate cu * în dreptul denumirii produsului.

In our menu there are some products prepared out of defrosted ingredients These are signalled with * after each product.

Legendă	Legend
E - aditivi	E - additives
VE - valoare energetică	VE - energetic value
G - grăsimi	G - fat
AG - acizi grași saturați	AG - saturated fat acids
GL - glucide	GL - carbohydrates
Z - zaharuri	Z - sugar
P - proteine	P - protein
S - sare	S - salt
*** - produs congelat**	* - frozen product
(x) - alergen	(x) - allergen

1. Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora (și produse derivate)
Cereal that contain gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, high grain or hybrids thereof) and derived products

2. Crustacee și produse derivate
Crustaceans and derived products

3. Ouă și produse derivate
Eggs and derived products

4. Pește și produse derivate
Fish and derived products

5. Arahide și produse derivate
Peanuts and derived products

6. Soia și produse derivate
Soybeans and derived products

7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)
Milk and derived products (including lactose)

8. Fructe cu coajă (migdale, alune de pădure, nuci, anacarde, nuci pecan, nuci de brazilia, fistic, nuci de macadamia și nuci de Queensland) și produse derivate
Fruits with bark (almonds, hazelnuts, walnuts, anchovies, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts) and derived products

9. Țelină și produse derivate
Celery and derived products

10. Muștar și produse derivate
Mustard and derived products

11. Semințe de susan și produse derivate
Seeds of sesame and derived products

12. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10mg/kg sau 10mg/litru
Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg or 10mg/liter

13. Lupin și produse derivate
Lupine and derived products

14. Moluște și produse derivate
Mollusks and derived products





Mic dejun
Breakfast 09:00 - 11:30

Country Style Breakfast ~ 300 g — 57 lei

Un mic dejun rustic și sățios, perfect pentru un început de zi energic.

Ingrediente: Ouă ochiuri, roșie coaptă, cartofi gătiți în grăsime de rață, bacon crispy, cârnăciori proaspeți, pâine rustică

Ingredients: Fried eggs, roasted tomato, duck fat potatoes, crispy bacon, fresh sausages, rustic bread

Alergeni / Allergens: Ouă, sulfiți, gluten / Eggs, sulphites, gluten

Valori nutriționale per porție:
~620 kcal | Grăsimi: 45 g | Proteine: 28 g | Zaharuri: 3 g

Omletă Țărănească sau cu Legume / Country/Vegetable Omelette ~ 200 g — 53 lei

Omletă pufoasă cu bacon și ardei sau varianta vegetariană colorată cu legume de sezon.

Ingrediente: Ouă, bacon, ardei gras, ceapă, brânză telemea, pâine prăjită / Varianta vegetariană: ouă, ceapă roșie, ardei, roșii, dovlecel

Ingredients: Eggs, bacon, bell pepper, onion, feta cheese, toasted bread / Veggie option: eggs, red onion, pepper, tomatoes, zucchini

Alergeni / Allergens: Ouă, lapte / Eggs, milk

Valori nutriționale per porție:
~225–290 kcal | Grăsimi: 18 g | Proteine: 12 g | Zaharuri: 2 g

Avocado Toast / Avocado Toast ~ 200 g — 53 lei

Combinație cremoasă și crocantă cu guacamole, legume fresh și salată.

Ingrediente: Pâine prăjită, avocado, roșii, ceapă verde, mix salată, guacamole, dressing

Ingredients: Toasted bread, avocado, tomatoes, spring onion, salad mix, guacamole, dressing

Alergeni / Allergens: Gluten, țelină, poate conține urme de susan / Gluten, celery, may contain sesame traces

Valori nutriționale per porție:
~340 kcal | Grăsimi: 24 g | Proteine: 6 g | Zaharuri: 3.5 g

Zacuscă de Pește cu Pâine Prăjită / Fish Zacuscă with Toast ~ 270 g — 53 lei

Zacuscă tradițională preparată cu file de pește, servită cu pâine prăjită și castravete proaspăt.

Ingrediente: Zacuscă de pește, lămâie, castravete, ceapă verde, ulei de măsline, pâine prăjită

Ingredients: Fish zacuscă, lemon, cucumber, spring onion, olive oil, toasted bread

Alergeni / Allergens: Pește, gluten / Fish, gluten

Valori nutriționale per porție:
~250 kcal | Grăsimi: 14 g | Proteine: 12 g | Carbohidrați: 18 g

Salată de Vinete cu Brânză, Roșii și Ceapă Roșie / Eggplant Salad with Feta, Tomatoes & Red Onion ~260 g — 51 lei

Vinete coapte în cuptor, combinate cu brânză feta, roșii cour du bœuf și ceapă roșie, servite cu pâine prăjită.

Ingrediente: Vinete coapte, ceapă roșie, brânză feta, roșii cour du bœuf, ulei de măsline, pâine prăjită

Ingredients: Roasted eggplant, red onion, feta cheese, cour du bœuf tomatoes, olive oil, toasted bread

Alergeni / Allergens: Lapte, gluten / Milk, gluten

Valori nutriționale per porție:
~260 kcal | Grăsimi: 16 g | Proteine: 8 g | Carbohidrați: 18 g

Salată Roșii cu Busuioc / Tomato & Basil Salad ~220 g — 43 lei

Roșii cour du bœuf, busuioc proaspăt și ulei de măsline extravirgin — simplitate mediteraneană.

Ingrediente: Roșii cour du bœuf, busuioc proaspăt, ulei de măsline extravirgin, fulgi de sare marină

Ingredients: Beef heart tomatoes, fresh basil, extra virgin olive oil, sea salt flakes

Alergeni / Allergens: -

Valori nutriționale per porție:
~120 kcal | Grăsimi: 9 g | Proteine: 2 g | Carbohidrați: 11 g

Antreuri
Starters

Platou Pescăresc / Fisherman's Board ~380 g — 113 lei

Un platou generos cu preparate tradiționale de pește — icre, batog afumat, sardine și zacuscă, alături de măsline și pâine.

Ingrediente: Salată icre știucă, batog afumat, sardine marinate, zacuscă cu somn, chiftele de pește, măsline kalamata, ceapă verde, rucola, lămâie, ulei de măsline

Ingredients: Pike roe spread, smoked dried mullet, marinated sardines, catfish zacuscă, fish croquettes, Kalamata olives, spring onion, arugula, lemon, olive oil

Alergeni / Allergens: Pește, gluten, moluște / Fish, gluten, molluscs

Valori nutriționale per porție:
~420 kcal | Grăsimi: 28 g | Proteine: 32 g | Carbohidrați: 12 g

Salată de Icre de Știucă / Pike Roe Spread ~210 g — 64 lei

Icre de știucă bătute manual cu lămâie și ceapă roșie — un aperitiv clasic de coastă.

Ingrediente: Icre de știucă, ceapă roșie, lămâie, pâine prăjită

Ingredients: Pike roe, red onion, lemon, toasted bread

Alergeni / Allergens: Pește, gluten / Fish, gluten

Valori nutriționale per porție:
~190 kcal | Grăsimi: 12 g | Proteine: 10 g | Zaharuri: 0.5 g

Humus cu Cruditați de Sezon / Hummus with Seasonal Crudités ~365 g — 53 lei

Humus cremos din năut, servit cu legume crocante de sezon, rodie și microplante.

Ingrediente: Humus, telină apio, fenicul, castravete, ardei gras roșu, rodie, morcov, microplante

Ingredients: Hummus, celery, fennel, cucumber, red bell pepper, pomegranate, carrot, microgreens

Alergeni / Allergens: Susan, sulfiți / Sesame, sulphites

Valori nutriționale per porție:
~280 kcal | Grăsimi: 14 g | Proteine: 10 g | Carbohidrați: 30 g

Sardine în Ulei cu Ceapă Marinată / Sardines in Oil with Marinated Onion ~310 g — 53 lei

Sardine aromate în ulei, cu ceapă roșie marinată și pâine prăjită crocantă.

Ingrediente: Sardine, ceapă roșie marinată, lămâie, pătrunjel, pâine prăjită

Ingredients: Sardines, marinated red onion, lemon, parsley, toasted bread

Alergeni / Allergens: Pește, gluten / Fish, gluten

Valori nutriționale per porție:
~310 kcal | Grăsimi: 20 g | Proteine: 22 g | Carbohidrați: 12 g

Zacuscă de Pește cu Pâine Prăjită / Fish Zacuscă with Toast ~270 g — 53 lei

Zacuscă tradițională preparată cu file de pește, servită cu pâine prăjită și castravete proaspăt.

Ingrediente: Zacuscă de pește, lămâie, castravete, ceapă verde, ulei de măsline, pâine prăjită

Ingredients: Fish zacuscă, lemon, cucumber, spring onion, olive oil, toasted bread

Alergeni / Allergens: Pește, gluten / Fish, gluten

Valori nutriționale per porție:
~250 kcal | Grăsimi: 14 g | Proteine: 12 g | Carbohidrați: 18 g

Salată de Vinete cu Brânză, Roșii și Ceapă Roșie / Eggplant Salad with Feta, Tomatoes & Red Onion ~260 g — 51 lei

Vinete coapte în cuptor, combinate cu brânză feta, roșii cour du bœuf și ceapă roșie, servite cu pâine prăjită.

Ingrediente: Vinete coapte, ceapă roșie, brânză feta, roșii cour du bœuf, ulei de măsline, pâine prăjită

Ingredients: Roasted eggplant, red onion, feta cheese, cour du bœuf tomatoes, olive oil, toasted bread

Alergeni / Allergens: Lapte, gluten / Milk, gluten

Valori nutriționale per porție:
~260 kcal | Grăsimi: 16 g | Proteine: 8 g | Carbohidrați: 18 g

Produse Dobrogene
Dobrogean Specialities

Platou Pescăresc / Fisherman's Board ~380 g — 113 lei

Un platou generos cu preparate tradiționale de pește — icre, batog afumat, sardine și zacuscă, alături de măsline și pâine.

Ingrediente: Salată icre știucă, batog afumat, sardine marinate, zacuscă cu somn, chiftele de pește, măsline kalamata, ceapă verde, rucola, lămâie, ulei de măsline

Ingredients: Pike roe spread, smoked dried mullet, marinated sardines, catfish zacuscă, fish croquettes, Kalamata olives, spring onion, arugula, lemon, olive oil

Alergeni / Allergens: Pește, gluten, moluște / Fish, gluten, molluscs

Valori nutriționale per porție:
~420 kcal | Grăsimi: 28 g | Proteine: 32 g | Carbohidrați: 12 g

Pastramă de Oaie la Tigaie cu Mămăligă / Pan-Seared Lamb Pastrami with Polenta ~560 g — 113 lei

Pastramă de oaie prăjită în tigaie cu vin alb, usturoi și cimbrișor, servită cu mămăligă aurie și salată proaspătă.

Ingrediente: Pastramă de oaie, vin alb, usturoi, cimbrișor, mămăligă, mix salată, dressing citrice

Ingredients: Lamb pastrami, white wine, garlic, thyme, polenta, salad mix, citrus dressing

Alergeni / Allergens: Sulfiți / Sulphites

Valori nutriționale per porție:
~620 kcal | Grăsimi: 36 g | Proteine: 42 g | Carbohidrați: 28 g

Saramură de Crap / Carp Brine ~500 g — 83 lei

Pește proaspăt gătit în saramură cu ardei, ceapă, roșii și ardei iute, servit cu mămăligă coaptă.

Ingrediente: Pește proaspăt 350 g (zi), ardei, ceapă, roșii, ardei iute, mămăligă 150 g

Ingredients: Fresh fish 350 g (daily), peppers, onion, tomatoes, hot pepper, polenta 150 g

Alergeni / Allergens: Pește / Fish

Valori nutriționale per porție:
~variabil kcal (estimat ~350 kcal)

Zacuscă de Pește cu Pâine Prăjită / Fish Zacuscă with Toast ~270 g — 53 lei

Zacuscă tradițională preparată cu file de pește, servită cu pâine prăjită și castravete proaspăt.

Ingrediente: Zacuscă de pește, lămâie, castravete, ceapă verde, ulei de măsline, pâine prăjită

Ingredients: Fish zacuscă, lemon, cucumber, spring onion, olive oil, toasted bread

Alergeni / Allergens: Pește, gluten / Fish, gluten

Valori nutriționale per porție:
~250 kcal | Grăsimi: 14 g | Proteine: 12 g | Carbohidrați: 18 g

Supe & Ciorbe
Soups 12:00 - 15:00

Ciorbă de Văcuță / Beef Sour Soup ~380 g — 48 lei

Ciorbă românească autentică, aromată, cu legume și carne de vită fragedă, servită cu smântână și ardei iute.

Ingrediente: Carne de vită, fasole verde, mazăre, țelină, morcov, cartofi, pastă de roșii, leuștean, smântână, ardei iute

Ingredients: Beef, green beans, peas, celery, carrot, potatoes, tomato paste, lovage, sour cream, hot pepper

Alergeni / Allergens: Țelină, lapte / Celery, milk

Valori nutriționale per porție:
~280 kcal | Grăsimi: 14 g | Proteine: 18 g | Zaharuri: 5 g

Supă Cremă de Legume / Supa Zilei / Cream of Vegetable Soup / Soup of the Day ~300 g — 46 lei

Întotdeauna proaspătă. Supă cremă de legume cu smântână și crutoane sau surpriza bucătarului.

Ingrediente: Legume proaspete, smântână lichidă, crutoane (sau în funcție de rețeta zilei)

Ingredients: Fresh vegetables, cooking cream, croutons (or based on daily recipe)

Alergeni / Allergens: Lapte, gluten (pot varia) / Milk, gluten (may vary)

Valori nutriționale per porție:
~280 kcal | Grăsimi: 14 g | Proteine: 8 g | Carbohidrați: 22 g

Salate
Salads

Salată cu Creveți și Avocado / Shrimp & Avocado Salad ~370 g — 79 lei

Creveți suculenți la grill cu avocado cremos, edamame și dressing ușor de citrice.

Ingrediente: Mix salată, cozi creveți, avocado, telină apio, castravete, edamame, dressing citrice, roșii cherry

Ingredients: Salad mix, shrimp tails, avocado, celery, cucumber, edamame, citrus dressing, cherry tomatoes

Alergeni / Allergens: Crustacee, telină, soia / Crustaceans, celery, soy

Valori nutriționale per porție:
~320 kcal | Grăsimi: 18 g | Proteine: 26 g | Carbohidrați: 10 g

Salată cu Somon Teriyaki și Fenicul / Teriyaki Salmon & Fennel Salad ~400 g — 77 lei

Somon glazurat în sos teriyaki, pe pat de salată cu fenicul crocant, avocado cremos și dressing de citrice.

Ingrediente: Mix salată, fenicul, castravete, avocado, somon, sos teriyaki, muguri pin, ceapă roșie marinată, dressing citrice, lămâie

Ingredients: Salad mix, fennel, cucumber, avocado, salmon fillet, teriyaki sauce, pine nuts, marinated red onion, citrus dressing, lemon

Alergeni / Allergens: Pește, soia, nucifere / Fish, soy, nuts

Valori nutriționale per porție:
~380 kcal | Grăsimi: 24 g | Proteine: 22 g | Zaharuri: 6 g

Salată Caesar / Caesar Salad ~290 g — 60 lei

Un clasic autentic — piept de pui fraged la grill, dressing Caesar și parmezan maturat.

Ingrediente: Salată romaine, piept de pui la grill, maioneză, anșoa, parmezan, crutoane

Ingredients: Romaine lettuce, grilled chicken breast, mayonnaise, anchovy, parmesan, croutons

Alergeni / Allergens: Ouă, pește, gluten, lapte / Eggs, fish, gluten, milk

Valori nutriționale per porție:
~410 kcal | Grăsimi: 30 g | Proteine: 25 g | Zaharuri: 2 g

Salată Grecească cu Brânză Feta / Greek Salad with Feta ~300 g — 54 lei

Salată mediteraneană cu brânză feta, legume crocante și măsline Kalamata.

Ingrediente: Roșii cour du bœuf, castraveți, ceapă roșie, măsline kalamata, ardei gras, brânză feta, ulei de măsline

Ingredients: Beef heart tomatoes, cucumbers, red onion, Kalamata olives, bell pepper, feta cheese, olive oil

Alergeni / Allergens: Lapte / Milk

Valori nutriționale per porție:
~280 kcal | Grăsimi: 22 g | Proteine: 8 g | Zaharuri: 4 g

Salată Roșii cu Busuioc / Tomato & Basil Salad ~220 g — 43 lei

Roșii cour du bœuf, busuioc proaspăt și ulei de măsline extravirgin — simplitate mediteraneană.

Ingrediente: Roșii cour du bœuf, busuioc proaspăt, ulei de măsline extravirgin, fulgi de sare marină

Ingredients: Beef heart tomatoes, fresh basil, extra virgin olive oil, sea salt flakes

Alergeni / Allergens: -

Valori nutriționale per porție:
~120 kcal | Grăsimi: 9 g | Proteine: 2 g | Carbohidrați: 11 g

Mix Salată Verde / Green Salad Mix ~150 g — 43 lei

Mix de salate proaspete cu lămâie și ulei de măsline.

Ingrediente: Mix salată verde, lămâie, ulei de măsline

Ingredients: Green salad mix, lemon, olive oil

Alergeni / Allergens: -

Valori nutriționale per porție:
~90 kcal | Grăsimi: 7 g | Proteine: 2 g | Zaharuri: 1 g

Paste & Rizoto
Pasta & Risotto

Risotto cu Creveți și Tentacule de Calamar / Shrimp & Calamari Risotto ~360 g — 113 lei

Risotto marin bogat cu creveți și tentacule de calamar, aromat cu busuioc și lămâie.

Ingrediente: Orez carnaroli, ceapă albă, unt, vin alb, cozi creveți, tentacule calamar, busuioc, lămâie, microplante

Ingredients: Carnaroli rice, white onion, butter, white wine, shrimp tails, calamari tentacles, basil, lemon, microgreens

Alergeni / Allergens: Crustacee, moluște, lapte, sulfiți / Crustaceans, molluscs, milk, sulphites

Valori nutriționale per porție:
~460 kcal | Grăsimi: 22 g | Proteine: 28 g | Zaharuri: 2 g

Linguine cu Fructe de Mare / Seafood Linguine ~360 g — 89 lei

Bogăție de arome marine — calamar, scoici și creveți, sotate în unt cu usturoi și lămâie.

Ingrediente: Linguine, calamar, creveți BT, unt, lămâie, usturoi, scoici, vin alb

Ingredients: Linguine, calamari, BT shrimp, butter, lemon, garlic, mussels, white wine

Alergeni / Allergens: Gluten, crustacee, moluște, lapte, sulfiți / Gluten, crustaceans, molluscs, milk, sulphites

Valori nutriționale per porție:
~490 kcal | Grăsimi: 28 g | Proteine: 30 g | Zaharuri: 3 g

Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino cu Creveți / Spaghetti AOP with Shrimps ~270 g — 87 lei

Simplitate mediteraneană — ulei de măsline, usturoi, chilli și creveți suculenți.

Ingrediente: Spaghetti, ulei de măsline, usturoi, ardei iute, creveți cu coadă, pătrunjel

Ingredients: Spaghetti, olive oil, garlic, fresh chilli, tail-on shrimps, parsley

Alergeni / Allergens: Gluten, crustacee / Gluten, crustaceans

Valori nutriționale per porție:
~430 kcal | Grăsimi: 20 g | Proteine: 22 g | Zaharuri: 2 g

Risotto cu Spanac, Edamame și Zucchini / Spinach, Edamame & Zucchini Risotto ~350 g — 80 lei

Risotto cremos din orez Carnaroli cu spanac proaspăt, edamame și zucchini — delicat, viu, vegetarian.

Ingrediente: Orez carnaroli, ceapă albă, unt, vin alb, spanac proaspăt, edamame, zucchini, brânză dură, pecorino, ulei de măsline, microplante

Ingredients: Carnaroli rice, white onion, butter, white wine, fresh spinach, edamame, zucchini, hard cheese, pecorino, olive oil, microgreens

Alergeni / Allergens: Lapte, sulfiți, soia / Milk, sulphites, soy

Valori nutriționale per porție:
~420 kcal | Grăsimi: 20 g | Proteine: 14 g | Zaharuri: 3 g

Penne Siciliene / Sicilian Penne ~350 g — 73 lei

Paste proaspete cu piept de pui, ciuperci, bacon, sos de roșii și smântână lichidă.

Ingrediente: Paste proaspete, piept de pui, ciuperci, bacon, sos roșii, smântână lichidă

Ingredients: Fresh pasta, chicken breast, mushrooms, bacon, tomato sauce, cooking cream

Alergeni / Allergens: Gluten, lapte / Gluten, milk

Valori nutriționale per porție:
~470 kcal | Grăsimi: 26 g | Proteine: 24 g | Zaharuri: 4 g

Spaghetti Carbonara / Spaghetti Carbonara ~350 g — 72 lei

Rețetă autentică romană — guanciale, gălbenuș de ou și brânzeturi maturate.

Ingrediente: Spaghetti proaspete, gălbenuș de ou, guanciale, pecorino romano, brânză maturată

Ingredients: Fresh spaghetti, egg yolk, guanciale, pecorino romano, hard cheese

Alergeni / Allergens: Ouă, lapte, gluten / Eggs, milk, gluten

Valori nutriționale per porție:
~500 kcal | Grăsimi: 30 g | Proteine: 20 g | Zaharuri: 2 g

Penne Pomodoro / Penne Pomodoro ~250 g — 53 lei

Paste proaspete în sos de roșii aromat cu roșii coapte și busuioc.

Ingrediente: Paste proaspete, sos roșii, roșii coapte, busuioc

Ingredients: Fresh pasta, tomato sauce, roasted tomatoes, basil

Alergeni / Allergens: Gluten / Gluten

Valori nutriționale per porție:
~360 kcal | Grăsimi: 8 g | Proteine: 10 g | Zaharuri: 5 g





Peste & Fructe de Mare
Fish & Seafood

Platou Fructe de Mare / Seafood Platter ~1200 g — 325 lei

Platou generos pentru masă împreună — scoici, tentacule de calamar, creveți Black Tiger.

Ingrediente: Scoici în sos de vin, tentacule de calamar, creveți BT, lămâie, pătrunjel, usturoi, vin alb
Ingredients: Mussels in wine sauce, calamari, Black Tiger shrimp, lemon, parsley, garlic, white wine
Alergeni / Allergens: Fructe de mare, moluște, crustacee, sulfiți, lactate / Seafood, molluscs, crustaceans, sulphites, milk

Valori nutriționale per porție:
~680 kcal | Grăsimi: 26 g | Proteine: 78 g | Zaharuri: 3 g

Calcan Prăjit cu Mămăligă și Salată / Pan-Fried Wild Turbot with Polenta & Salad ~570 g — 150 lei

File de calcan prăjit crocant, cu mămăligă cremoasă, pesto de usturoi și salată proaspătă.

Ingrediente: File de calcan, mămăligă, pesto usturoi, mix salată
Ingredients: Wild turbot fillet, polenta, garlic pesto, mixed salad
Alergeni / Allergens: Pește, lactate / Fish, milk

Valori nutriționale per porție:
~680 kcal | Grăsimi: 42 g | Proteine: 52 g | Carbohidrați: 22 g

Tentacule de Calamar cu Orez Negru și Trufe / Aromatic Calamari Tentacles with Black Truffle Rice ~380 g — 165 lei

Tentacule de calamar fierte lent și rumenite, pe pat de orez negru cu pastă de trufe și pesto.

Ingrediente: Tentacule calamar, orez negru, unt, pastă trufe, cimbrișor, pesto, mix salată, dressing citrice
Ingredients: Calamari tentacles, black rice, butter, truffle paste, thyme, pesto, salad mix, citrus dressing
Alergeni / Allergens: Moluște, lapte, nucifere / Molluscs, milk, nuts

Valori nutriționale per porție:
~420 kcal | Grăsimi: 20 g | Proteine: 30 g | Carbohidrați: 30 g

Somon Teriyaki cu Fasole Verde Sotată / Teriyaki Salmon with Sautéed Green Beans ~450 g — 125 lei

File de somon glazurat în sos teriyaki, cu fasole verde sotată, anghinare și roșii uscate.

Ingrediente: Somon file, fasole verde, roșii uscate, usturoi, anghinare, sos teriyaki, microplante
Ingredients: Salmon fillet, green beans, sun-dried tomatoes, garlic, artichokes, teriyaki sauce, microgreens
Alergeni / Allergens: Pește, soia / Fish, soy

Valori nutriționale per porție:
~380 kcal | Grăsimi: 18 g | Proteine: 36 g | Zaharuri: 6 g

RedFish cu Orez Negru și Pastă de Trufe / RedFish with Black Truffle Rice ~550 g — 105 lei

RedFish la plită cu orez negru și pastă de trufe — o combinație elegantă cu adâncime de gust.

Ingrediente: RedFish, orez negru, pastă de trufe, lămâie, unt
Ingredients: RedFish, black rice, truffle paste, lemon, butter
Alergeni / Allergens: Pește, soia / Fish, soy

Valori nutriționale per porție:
~390 kcal | Grăsimi: 20 g | Proteine: 28 g | Zaharuri: 2 g

Ipa Nera

Fritto Misto alla IpaNera / Fritto Misto alla IpaNera ~620 g — 125 lei

Platou de fructe de mare și pește pane în semolă — crocant, aromat, generos.

Ingrediente: File de pește, calamar, creveți decorticați, caracatiță baby, carne de midii, hamsie, lămâie, sos lămâie, semolă, amidon porumb, condimente

Ingredients: Fish fillet, calamari, peeled shrimp, baby octopus, mussel meat, anchovy, lemon, lemon sauce, semolina, corn starch, spices

Alergeni / Allergens: Pește, crustacee, moluște, gluten, ouă / Fish, crustaceans, molluscs, gluten, eggs

Valori nutriționale per porție:
~510 kcal | Grăsimi: 24 g | Proteine: 38 g | Carbohidrați: 30 g

Doradă la Plită cu Broccoli și Salată / Grilled Sea Bream with Broccoli & Salad ~500 g — 104 lei

Doradă întreagă la plită, broccoli sotat cu usturoi, salată verde și lămâie.

Ingrediente: Doradă, unt, broccoli, usturoi, salată verde, lămâie

Ingredients: Sea bream, butter, broccoli, garlic, green salad, lemon

Alergeni / Allergens: Pește, lapte / Fish, milk

Valori nutriționale per porție:
~280 kcal | Grăsimi: 16 g | Proteine: 26 g | Zaharuri: 1 g

Saramură de Crap / Carp Brine ~500 g — 83 lei

Pește proaspăt gătit în saramură cu ardei, ceapă, roșii și ardei iute, servit cu mămăligă coaptă.

Ingrediente: Pește proaspăt, ardei, ceapă, roșii, ardei iute, mămăligă

Ingredients: Fresh fish, peppers, onion, tomatoes, hot pepper, polenta

Alergeni / Allergens: Pește / Fish

Valori nutriționale per porție:
~variabil kcal (estimat ~350 kcal)

Crap Prăjit cu Mămăligă / Fried Carp with Polenta ~330 g — 83 lei

File de crap panat în mălai și prăjit crocant, cu mujdei de usturoi și salată proaspătă.

Ingrediente: File crap 250 g, mălai 20 g, lămâie 30 g, mujdei usturoi 30 g, mix salată 30 g, dressing citrice 10 g

Ingredients: Carp fillet 250 g, cornmeal 20 g, lemon 30 g, garlic dip 30 g, salad mix 30 g, citrus dressing 10 g

Alergeni / Allergens: Pește, lapte / Fish, milk

Valori nutriționale per porție:
~380 kcal | Grăsimi: 20 g | Proteine: 30 g | Carbohidrați: 22 g

Midii în Sos Provence / Mussels Provençale ~500 g — 80 lei

Midii în cochilie, înăbușite în sos de roșii cu roșii coapte, usturoi și ierburi aromate.

Ingrediente: Midii în cochilie, roșii coapte, sos roșii, usturoi, ierburi aromate, vin alb

Ingredients: Mussels in shell, roasted tomatoes, tomato sauce, garlic, aromatic herbs, white wine

Alergeni / Allergens: Moluște, sulfiți, gluten / Molluscs, sulphites, gluten

Valori nutriționale per porție:
~300 kcal | Grăsimi: 20 g | Proteine: 25 g | Zaharuri: 2 g

Catch of the day

Adresați-vă ospătarului / Ask the waiter

Scoici în Sos de Vin / Mussels in Wine Sauce ~500 g — 80 lei

Scoici înăbușite în unt, vin alb și usturoi, cu pătrunjel și lămâie.

Ingrediente: Scoici, unt, vin alb, pătrunjel, lămâie, apio, ceapă roșie, usturoi

Ingredients: Mussels, butter, white wine, parsley, lemon, celery, red onion, garlic

Alergeni / Allergens: Moluște, lapte, țelină, sulfiți / Molluscs, milk, celery, sulphites

Valori nutriționale per porție:
~300 kcal | Grăsimi: 20 g | Proteine: 25 g | Zaharuri: 2 g

Feluri Principale
Main Courses

Antricot Steak (Ribeye) / Ribeye Steak ~400 g — 285 lei

Bogat în gust și marmorizație, pregătit la grill pentru a evidenția calitatea cărnii.

Ingrediente: Antricot de vită, unt, piper mozaic, sare Maldon, mix salată verde

Ingredients: Beef ribeye, butter, mixed pepper, Maldon salt, green salad mix

Alergeni / Allergens: Lapte / Milk

Valori nutriționale per porție:
~780 kcal | Grăsimi: 60 g | Proteine: 40 g | Zaharuri: 0.5 g

Mușchi de Vită cu Sos Gorgonzola și Legume Coapte / Beef Tenderloin with Gorgonzola Sauce & Roasted Vegetables ~450 g — 185 lei

Mușchi de vită fragăd cu sos de gorgonzola, legume coapte (ardei, dovlecel, vinete, ciuperci).

Ingrediente: Mușchi de vită, gorgonzola, unt, sos de soia, ardei, dovlecel, vinete, ciuperci, sare Maldon, piper

Ingredients: Beef tenderloin, gorgonzola, butter, soy sauce, bell pepper, zucchini, eggplant, mushrooms, Maldon salt, pepper

Alergeni / Allergens: Lapte, soia / Milk, soy

Valori nutriționale per porție:
~620 kcal | Grăsimi: 40 g | Proteine: 35 g | Zaharuri: 2.5 g

Bavettă la Grill cu Chimichurri și Cartofi Copți / Grilled Bavette with Chimichurri & Roasted Potatoes ~480 g — 145 lei

Bavettă de vită la grill, cu sos chimichurri proaspăt, cartofi copți în grăsime de rață și mix de salată.

Ingrediente: Bavettă, chimichurri, cartofi în grăsime de rață, mix salată

Ingredients: Bavette steak, chimichurri sauce, duck fat roasted potatoes, salad mix

Alergeni / Allergens: Lapte / Milk

Valori nutriționale per porție:
~680 kcal | Grăsimi: 45 g | Proteine: 38 g | Carbohidrați: 18 g

Pastramă de Oaie la Tigaie cu Mămăligă / Pan-Seared Lamb Pastrami with Polenta ~560 g — 113 lei

Pastramă de oaie prăjită în tigaie cu vin alb, usturoi și cimbrișor, servită cu mămăligă aurie și salată proaspătă.

Ingrediente: Pastramă de oaie, vin alb, usturoi, cimbrișor, mămăligă, mix salată, dressing citrice

Ingredients: Lamb pastrami, white wine, garlic, thyme, polenta, salad mix, citrus dressing

Alergeni / Allergens: Sulfiți / Sulphites

Valori nutriționale per porție:
~620 kcal | Grăsimi: 36 g | Proteine: 42 g | Carbohidrați: 28 g

Coastă de Porc BBQ cu Cartofi Prăjiți și Coleslaw / BBQ Pork Ribs with Fries & Coleslaw ~580 g — 104 lei

Coastă de porc lăcuită în sos BBQ, cu cartofi prăjiți aurii și salată coleslaw.

Ingrediente: Coastă porc , cartofi prăjiți, salată coleslaw, mix salată, dressing citrice

Ingredients: Pork rib rack, french fries, coleslaw, salad mix, citrus dressing

Alergeni / Allergens: Muștar (coleslaw), sulfiți / Mustard, sulphites

Valori nutriționale per porție:
~980 kcal | Grăsimi: 62 g | Proteine: 48 g | Carbohidrați: 40 g

Cocoșel Pitic cu Ciulama de Ciuperci și Ghebe / Poussin with Mushroom & Wild Mushroom Cream Sauce ~540 g — 104 lei

Cocoșel pitic fript cu ciulama cremoasă de ciuperci și ghebe, parfumat cu mărar și vin alb.

Ingrediente: Cocoșel pitic 1 buc (~400 g, net ~300 g), ciuperci 20 g, ghebe 20 g, usturoi 20 g, mărar 2 g, vin alb 10 ml, unt 10 g, ceapă albă 20 g, smântână lichidă 50 g

Ingredients: Poussin, mushrooms, wild mushrooms, garlic, dill, white wine, butter, white onion, cooking cream

Alergeni / Allergens: Lapte, sulfiți / Milk, sulphites

Valori nutriționale per porție:
~560 kcal | Grăsimi: 36 g | Proteine: 42 g | Carbohidrați: 8 g

Ciolan de Porc cu Cartofi în Untură și Salată Coleslaw / Pork Knuckle with Lard Potatoes & Coleslaw ~680 g — 102 lei

Ciolan de porc copt lent, servit cu cartofi în untură de rață și salată coleslaw.

Ingrediente: Ciolan de porc, cartofi în untură, salată coleslaw, mix salată, dressing citrice

Ingredients: Pork knuckle, lard potatoes, coleslaw, salad mix, citrus dressing

Alergeni / Allergens: Muștar (coleslaw) / Mustard

Valori nutriționale per porție:
~1100 kcal | Grăsimi: 76 g | Proteine: 58 g | Carbohidrați: 30 g

Cheese Burger cu Cartofi Prăjiți cu Usturoi și Brânză / Cheese Burger with Garlic & Cheese Fries ~600 g — 99 lei

Burger cu chiftea de vită, cheddar, bacon crispy și mujdei, cu cartofi prăjiți cu usturoi, pătrunjel și brânză dură.

Ingrediente: Chiflă burger cu semințe de dovleac, chiftea de vită, brânză cheddar, castraveți murați, bacon, maioneză, salată verd, roșii cour du bœuf, cartofi prăjiți, usturoi, pătrunjel, brânză dură

Ingredients: Pumpkin seed bun, beef patty, cheddar, pickles, bacon, mayonnaise, lettuce, cour du bœuf tomato, french fries, garlic, parsley, hard cheese

Alergeni / Allergens: Gluten, ouă, lapte, muștar / Gluten, eggs, milk, mustard

Valori nutriționale per porție:
~1050 kcal | Grăsimi: 68 g | Proteine: 50 g | Carbohidrați: 60 g

Ceafă de Porc cu Cartofi Țărănești și Sos de Vin Roșu / Pork Neck with Country Potatoes & Red Wine Sauce ~450 g — 90 lei

Ceafă de porc gătită la sous vide, cu cartofi cu bacon și ceapă și sos de vin roșu.

Ingrediente: Ceafă de porc, cartofi, bacon, ceapă, sos vin roșu

Ingredients: Pork neck, potatoes, bacon, onion, red wine sauce

Alergeni / Allergens: Sulfiți / Sulphites

Valori nutriționale per porție:
~530 kcal | Grăsimi: 38 g | Proteine: 32 g | Zaharuri: 3 g

Garnituri
Sides

Orez Negru cu Trufe / Black Truffle Rice ~150 g — 51 lei

Orez negru cu pastă de trufe și unt — garnitură rafinată.

Ingrediente: Orez negru, pastă trufe, unt, brânză dură, sare, piper

Ingredients: Black rice, truffle paste, butter, hard cheese, salt, pepper

Alergeni / Allergens: Lapte / Milk

Valori nutriționale per porție:
~210 kcal | Grăsimi: 10 g | Proteine: 5 g | Zaharuri: 0.5 g

Halloumi Fries / Halloumi Fries ~150 g — 50 lei

Batoane de halloumi prăjite, crocante la exterior și cremoase interior, cu boia afumată.

Ingrediente: Halloumi, boia afumată

Ingredients: Halloumi, smoked paprika

Alergeni / Allergens: Lapte / Milk

Valori nutriționale per porție:
~380 kcal | Grăsimi: 28 g | Proteine: 22 g | Zaharuri: 1 g

Legume Sote / Broccoli Soté / Sautéed Vegetables / Sautéed Broccoli ~150 g — 40 lei

Legume ușor crocante la tigaie sau broccoli sotat cu unt și usturoi.

Ingrediente: Vinete, dovlecei, ardei, ciuperci, broccoli / varianta broccoli: broccoli, unt, usturoi

Ingredients: Eggplant, zucchini, peppers, mushrooms, broccoli / broccoli option: broccoli, butter, garlic

Alergeni / Allergens: Lapte (broccoli soté) / Milk

Valori nutriționale per porție:
~90 kcal | Grăsimi: 4 g | Proteine: 3 g | Zaharuri: 4 g

Cartofi în Grăsime de Rață / Duck Fat Potatoes ~180 g — 41 lei

Cartofi rumeniți în grăsime de rață — crustă crocantă, interior pufos.

Ingrediente: Cartofi, grăsime de rață, sare de mare

Ingredients: Potatoes, duck fat, sea salt

Alergeni / Allergens: -

Valori nutriționale per porție:
~250 kcal | Grăsimi: 15 g | Proteine: 3 g | Zaharuri: 1.5 g

Cartofi Prăjiți / French Fries ~150 g — 33 lei

Clasicii cartofi pai, aurii și crocanți.

Ingrediente: Cartofi, ulei floarea-soarelui, sare

Ingredients: Potatoes, duck fat, sea salt

Alergeni / Allergens: -

Valori nutriționale per porție:
~250 kcal | Grăsimi: 15 g | Proteine: 3 g | Zaharuri: 1.5 g

Pizza Corner

con Vitello (picant) / Spicy Veal ~400 g — 84 lei

Ingrediente: Mozzarella, blue cheese, ementaler, mușchi de vită, roșii decojite, peperoncino

Ingredients: Mozzarella, blue cheese, emmental, veal fillet, peeled tomatoes, peperoncino

Alergeni / Allergens: Lapte, gluten / Milk, gluten

Valori nutriționale per porție:
570 kcal | Grăsimi: 32 g | Proteine: 27 g | Zaharuri: 3 g

Mortadela și Burrata / Mortadella & Burrata ~450 g — 77 lei

Ingrediente: Mozzarella, mortadella cu fistic, burrata, sos roșii, roșii cherry, sos pesto, piper negru

Ingredients: Mozzarella, pistachio mortadella, burrata, peeled tomatoes, cherry tomatoes, pesto sauce, black pepper

Alergeni / Allergens: Gluten, lapte, nucifere / Gluten, milk, nuts

Valori nutriționale per porție:
580 kcal | Grăsimi: 34 g | Proteine: 22 g | Zaharuri: 4 g

Pescadore / Pescadore ~400 g — 77 lei

Ingrediente: Mozzarella, creveți, calamar, midii, roșii decojite, oregano, usturoi, busuioc

Ingredients: Mozzarella, shrimp, calamari, mussels, peeled tomatoes, oregano, garlic, basil

Alergeni / Allergens: Lapte, gluten, crustacee, pește / Milk, gluten, crustaceans, fish

Valori nutriționale per porție:
540 kcal | Grăsimi: 25 g | Proteine: 28 g | Zaharuri: 3 g

con Tonno / Tuna ~400 g — 77 lei

Ingrediente: Mozzarella, ton în ulei, anghinare, roșii decojite

Ingredients: Mozzarella, tuna in oil, artichokes, peeled tomatoes

Alergeni / Allergens: Lapte, gluten, pește / Milk, gluten, fish

Valori nutriționale per porție:
510 kcal | Grăsimi: 23 g | Proteine: 24 g | Zaharuri: 2 g

Quattro Formaggi / Four Cheese ~400 g — 77 lei

Ingrediente: Mozzarella, parmezan, blue cheese, emmentaler, struguri negri, miez de nucă, piper negru

Ingredients: Mozzarella, parmesan, blue cheese, emmental, black grapes, walnut kernels, black pepper

Alergeni / Allergens: Lapte, gluten, nucifere / Milk, gluten, nuts

Valori nutriționale per porție:
600 kcal | Grăsimi: 35 g | Proteine: 25 g | Zaharuri: 5 g



Prosciutto Crudo / Prosciutto Crudo ~400 g — 77 lei

Ingrediente: Mozzarella, parmezan, blue cheese, ementaler, roșii cherry, prosciutto crudo, rucola
Ingredients: Mozzarella, parmesan, blue cheese, emmentaler, cherry tomatoes, prosciutto crudo, arugula
Alergeni / Allergens: Lapte, gluten, soia / Milk, gluten, soy

Valori nutriționale per porție:
490 kcal | Grăsimi: 24 g | Proteine: 21 g | Zaharuri: 3 g

Gamberetti e Aglio / Shrimp & Garlic ~400 g — 77 lei

Ingrediente: Mozzarella, creveți decorticați, roșii decojite, anghinare, usturoi, busuioc
Ingredients: Mozzarella, peeled shrimp, peeled tomatoes, artichokes, garlic, basil
Alergeni / Allergens: Lapte, gluten, crustacee / Milk, gluten, crustaceans

Valori nutriționale per porție:
520 kcal | Grăsimi: 26 g | Proteine: 25 g | Zaharuri: 3 g

Ipanera Signature / Ipanera Signature ~400 g — 77 lei

Ingrediente: Mozzarella, gorgonzola, smochine, miez de nucă, fenicul marinat în suc de portocale, mărar
Ingredients: Mozzarella, gorgonzola, figs, walnut kernels, orange-marinated fennel, dill
Alergeni / Allergens: Lapte, gluten, nucifere / Milk, gluten, nuts

Valori nutriționale per porție:
590 kcal | Grăsimi: 30 g | Proteine: 23 g | Zaharuri: 6 g

Quattro Stagioni / Four Seasons ~450 g — 77 lei

Ingrediente: Mozzarella, roșii decojite, prosciutto cotto, măsline verzi, salam, ciuperci champignon
Ingredients: Mozzarella, peeled tomatoes, prosciutto cotto, green olives, salami, champignon mushrooms
Alergeni / Allergens: Gluten, lapte / Gluten, milk

Valori nutriționale per porție:
560 kcal | Grăsimi: 26 g | Proteine: 29 g | Zaharuri: 3 g

Rustica / Rustica ~450 g — 75 lei

Ingrediente: Mozzarella, roșii decojite, prosciutto cotto, bacon, ceapă, ciuperci champignon, oregano
Ingredients: Mozzarella, peeled tomatoes, prosciutto cotto, bacon, onion, champignon mushrooms, oregano
Alergeni / Allergens: Lapte, gluten, ouă, muștar / Milk, gluten, eggs, mustard

Valori nutriționale per porție:
580 kcal | Grăsimi: 28 g | Proteine: 30 g | Zaharuri: 4 g

Diavola / Diavola ~400 g — 75 lei

Ingrediente: Mozzarella, salam piccante premium, roșii decojite, oregano
Ingredients: Mozzarella, salamy piccante premium, peeled tomatoes, oregano
Alergeni / Allergens: Gluten, lapte / Gluten, milk

Valori nutriționale per porție:
530 kcal | Grăsimi: 27 g | Proteine: 24 g | Zaharuri: 3 g

Margherita / Margherita ~350 g — 75 lei

Ingrediente: Mozzarella, mozzarella di bufala, roșii decojite, oregano, busuioc
Ingredients: Mozzarella, buffalo mozzarella, peeled tomatoes, oregano, basil
Alergeni / Allergens: Gluten, lapte / Gluten, milk

Valori nutriționale per porție:
480 kcal | Grăsimi: 22 g | Proteine: 18 g | Zaharuri: 3 g

Vegetariană / Vegetarian ~350 g — 75 lei

Ingrediente: Mozzarella, roșii decojite, anghinare, roșii cherry, ciuperci champignon, ceapă, oregano
Ingredients: Mozzarella, peeled tomatoes, artichokes, cherry tomatoes, champignon mushrooms, onion, oregano
Alergeni / Allergens: Gluten, lapte / Gluten, milk

Valori nutriționale per porție:
450 kcal | Grăsimi: 20 g | Proteine: 16 g | Zaharuri: 4 g

Focaccia cu Parmezan și Usturoi / Focaccia with Parmesan & Garlic ~200 g — 43 lei

Ingrediente: Făină de pizza, parmezan, usturoi, sare, zahăr, ulei de măsline, drojdie
Ingredients: Pizza flour, parmesan, garlic, salt, sugar, olive oil, yeast
Alergeni / Allergens: Lapte, gluten / Milk, gluten

Valori nutriționale per porție:
320 kcal | Grăsimi: 14 g | Proteine: 9 g | Zaharuri: 2 g

Focaccia Simplă / Classic Focaccia ~200 g — 40 lei

Ingrediente: Făină de pizza, ulei de măsline, sare, zahăr, drojdie
Ingredients: Pizza flour, olive oil, salt, sugar, yeast
Alergeni / Allergens: Gluten

Valori nutriționale per porție:
~450 kcal | Grăsimi: 20 g | Proteine: 16 g | Zaharuri: 4 g

Deserturi
Desserts

Înghețată / Ice Cream ~150 g — 53 lei

Înghețată artizanală — întrebați ospătarul pentru arome zilei.
Ingrediente: Lapte, frișcă, zahăr, arome naturale de sezon
Ingredients: Milk, cream, sugar, natural seasonal flavours
Alergeni / Allergens: Lapte, ouă (pot varia) / Milk, eggs (may vary)

Valori nutriționale per porție:
~180 kcal | Grăsimi: 10 g | Proteine: 3 g | Zaharuri: 18 g

Summer Cheese Berry / Summer Cheese Berry ~200 g — 49 lei

Desert de vară — cremă de mascarpone cu lime și vanilie, fructe de pădure proaspete și bezeaua crocantă.
Ingrediente: Smântână lichidă, mascarpone, lime, mentă, fructe de pădure, zahăr pudră, făină,zahăr, bezea, vanilie
Ingredients: Liquid cream, mascarpone, lime, mint, mixed berries, icing sugar,flour, sugar, meringue, vanilla
Alergeni / Allergens: Lapte, ouă (bezea), gluten / Milk, eggs, gluten

Valori nutriționale per porție:
~280 kcal | Grăsimi: 16 g | Proteine: 4 g | Zaharuri: 26 g

Cremă Catalană / Catalan Cream (Crème Brûlée) ~140 g — 44 lei

Desert spaniol fin, cu textură mătăsoasă și strat crocant de zahăr caramelizat.
Ingrediente: Cremă de lapte, zahăr, ouă, scorțișoară, coajă de lămâie
Ingredients: Milk cream, sugar, eggs, cinnamon, lemon zest
Alergeni / Allergens: Lapte, ouă / Milk, eggs

Valori nutriționale per porție:
~310 kcal | Grăsimi: 18 g | Proteine: 6 g | Zaharuri: 24 g



Say Spritzzz!

Pahare vin / Wine glasses

Sunset Spritz 240 ml · pahar vin — **42 lei**

Malfy Originale, Petroni Aperitivo, Peach Tree, fresh portocale, vin spumant — garnish: portocală deshidratată / piersică proaspătă

Exotic Bellini 210 ml · pahar flută — **38 lei**

Ostoya Vodka, purée piersică, suc de lămâie, Fi Ga — garnish: rozmarin

Petroni Spritz 240 ml · pahar vin — **38 lei**

Petroni Vermello, vin spumant, Three Cents Cherry Soda — garnish: portocală deshidratată, mentă

Aperitivo Spritz 240 ml · pahar vin — **38 lei**

Petroni Aperitivo, vin spumant, apă minerală — garnish: portocală deshidratată

Hugo 240 ml · pahar vin — **38 lei**

Vin spumant, sirop de soc, lime, mentă, apă minerală — garnish: lime deshidratat, mentă

Pink Spritz 240 ml · pahar vin — **38 lei**

Vin spumant, Fi Ga — garnish: ¼ fructul pasiunii, portocală deshidratată

The Classic Path

**"Tonight i will be having my favourite drink.
It's called A LOT"**

(15-30%) — **42 lei**

Margarita 140ml · pahar martini

Olmeca Altos Plata, De Kuyper Triple Sec, UP Foam, sirop de zahăr, suc de lămâie — garnish: sare pe gura paharului, lime deshidratat

Cosmopolitan 140ml · pahar martini

Ostoya Vodka, De Kuyper Triple Sec, sirop de zahăr, suc de lămâie, suc de merișoare — garnish: portocală deshidratată

Porn Star Martini 220ml · pahar martini

Absolut Vanilla, Passoa, UP Foam, suc de ananas, sirop de caramel, suc de lămâie, fructul pasiunii, vin spumant — garnish: ½ fructul pasiunii

Moscow Mule 160 ml · pahar highball

Ostoya Vodka, Three Cents Ginger Beer, sirop de zahăr, suc de lămâie, pastă de ghimbir — garnish: lime deshidratat, frunze de mentă

Paloma 160 ml · pahar highball

Olmeca Altos Plata, Three Cents Pink Grapefruit, suc natural de grefe, suc de lămâie, sirop de zahăr, salvie — garnish: frunze de salvie, grefa deshidratată

IpaNera Paper Plane 120 ml · pahar rocks

Four Roses, Ramazzotti Amaro, Petroni Aperitivo, suc de lămâie, sirop de ciocolată, orange bitter — garnish: lămâie deshidratată, fulgi de ciocolată

Negroni?

38 lei

Arancia Inferno 90 ml · pahar rocks

Malfy Arancia infuzat cu fulgi de chili, Campari, Petroni Vermello, orange bitter — garnish: coajă de portocală, fulgi de chili

Lemon Twist 90 ml · pahar rocks

Malfy Limone, Campari, Petroni Dry, lemon bitter — garnish: lămâie deshidratată

Lady Rosa 90 ml · pahar rocks

Malfy Rosa, Petroni Aperitivo, Petroni Dry, orange bitter — garnish: grepfrut deshidratat

Classic Negroni 90 ml · pahar rocks

Malfy Originale, Campari, Petroni Vermello — garnish: portocală deshidratată

Espresso Martinis

Narcos 120 ml · pahar martini — 46 lei

Del Maguey Vida Mezcal, Ararat 5, Kahlua, sirop de vanilie, espresso dublu

Cuban Boost 120 ml · pahar martini — 42 lei

Havana 7yo, Drambuie, sirop de ciocolată, espresso dublu — garnish: lămâie deshidratată, fulgi de ciocolată

Irish Awaken 120 ml · pahar martini — 42 lei

Jameson Black Barrel, sirop de miere, Limoncello, espresso dublu — garnish: lămâie deshidratată

Classic Caramel 120 ml · pahar martini — 42 lei

Ostoya Black, Kahlua, sirop de caramel, espresso dublu — garnish: lămâie deshidratată, boabe de cafea

Sour Who?

Mezcal Matcha Sour 120 ml · pahar rocks — 54 lei

Del Maguey Vida Mezcal, UP Foam, Lemon Bitter, sirop de agave cu matcha, suc de lime — garnish: lime deshidratat, pudră de matcha

Whisky Passion Sour 120 ml · pahar rocks — 46 lei

Chivas 12, purée fructul pasiunii, Angostura Bitter, UP Foam, sirop de zahăr, suc de lămâie — garnish: lămâie deshidratată

Gin Basil Sour 120 ml · pahar rocks — 46 lei

Malfy Originale infuzat cu busuioc și castravete, UP Foam, Lemon Bitter, sirop de zahăr, suc de lămâie — garnish: frunză de busuioc, lămâie deshidratată

Bumbu Pineapple Sour 120 ml · pahar rocks — 46 lei

Bumbu Originale, UP Foam, purée ananas, suc de lămâie, sirop de zahăr — garnish: lămâie deshidratată

Whisky Sour 120 ml · pahar rocks — 42 lei

Four Roses, Angostura Bitter, UP Foam, sirop de zahăr, suc de lămâie — garnish: lămâie deshidratată

Amaretto Sour 120 ml · pahar rocks — 42 lei

De Kuyper Amaretto, Angostura Bitter, UP Foam, sirop de zahăr, suc de lămâie — garnish: lămâie deshidratată

Keep your gin up

"A day without gin wouldn't kill you.
But why risk it?"

50 ml Gin + 200 ml Tonic · pahar Gin & Tonic · 250 ml (30-50%)

Ki No Bi & Three Cents Tonic — 58 lei

McQueen & The Ultra Violet Fog & Three Cents Tonic — 56 lei

Monkey 47 & Three Cents Tonic — 48 lei

Malfy Originale & Ruby Tonic 250 ml · pahar Malfy — 46 lei

Malfy Originale, Peach Schnapps, suc de lămâie, purée rodie, rodie proaspătă, Three Cents Tonic — garnish: lămâie deshidratată

Malfy Limone & Passion Tonic 250 ml · pahar Malfy — 46 lei

Malfy Limone, suc de lămâie, purée fructul pasiunii, ½ fructul pasiunii proaspăt, frunze de salvie, Three Cents Tonic — garnish: salvie, ½ fructul pasiunii

Malfy Originale & Three Cents Tonic — 42 lei

Malfy Limone & Tonic — 42 lei

Malfy Rosa & Three Cents Pink Grapefruit — 42 lei

Malfy Arancia & Three Cents Mandarin — 42 lei

Long drinks

38 lei

Screwdriver 220 ml

Ostoya Vodka, suc de portocale — garnish: portocală deshidratată

Cape Codder 220 ml

Ostoya Vodka, suc de merișoare, lime — garnish: lime deshidratat

Cuba Libre 220 ml

Havana 7yo, Coca Cola, lime — garnish: lime deshidratat

IpaNera Cuba Libre 220 ml

Bumbu Original, Coca Cola, lime — garnish: lime deshidratat

La Hechicera Ginger 220 ml

La Hechicera Reserva Familiar, Three Cents Ginger Beer, lime — garnish: lime deshidratat

Malibu Libre 220 ml

Malibu, Coca Cola, lime — garnish: lime deshidratat

Long Island Iced Tea 220 ml

Ostoya Vodka, Havana 3yo, Malfy Originale, Olmeca Altos Plata, De Kuyper Triple Sec, Coca Cola, lime — garnish: lime deshidratat

Garibaldi 220 ml

Campari, suc de portocale — garnish: portocală deshidratată

Fresh fruit shooters

30 ml · pahar shot

24 lei

Mini Porn Star

Absolut Vanilla, Passoa, suc de ananas, sirop de caramel, suc de lămâie

Mini Amaretto Sour

De Kuyper Amaretto, Angostura Bitter, sirop de zahăr, suc de lămâie

Melonito

Ostoya Vodka, De Kuyper Melon, sirop de zahăr, suc de lămâie

Freestyle Shots

Întreabă ospătarul / barmanul

Youth elixir

Cocktailuri Fără Alcool

Gin & Tonic 0 Proof 250 ml · pahar gin — 42 lei

Beefeater 0.0%, Three Cents Pink, sirop de zahăr, suc de lămâie, fresh de grefe — garnish: grefa deshidratată, rozmarin

Hugo 0 Proof 250 ml · pahar vin — 42 lei

Vin spumant 0%, sirop de soc, lime, mentă, apă minerală — garnish: lime deshidratat, mentă

Aperol 0 Proof 250 ml · pahar vin — 42 lei

Vin spumant 0%, Ramazzotti Arancia 0.0%, apă minerală — garnish: portocală deshidratată

ForestTrill 220 ml · pahar highball — 38 lei

Purée zmeură, suc de merișoare, suc de lămâie, fructe de pădure, Schweppes Tonic — garnish: fructe de pădure, mentă

Pineapple Express 220 ml · pahar highball — 38 lei

Pastă de ghimbir, suc de ananas, miere, suc de lămâie, Schweppes Mandarin — garnish: ananas deshidratat, busuioc

Fresh Juices, Lemonades & Smoothies

Fresh Juices 200 ml — 28 lei

Portocale / Grepfrut / Mere

Flavour Lemonade 350 ml — 26 lei

Căpșune / Zmeură / Mango / Pepene / Ghimbir / Mentă

Classic Lemonade 350 ml — 24 lei

Pink Yang Smoothie 330 ml — 32 lei

Căpșuni, banane, suc de mere presat la rece — ~170 kcal/porție

Berry San Smoothie 330 ml — 32 lei

Căpșuni, zmeură, mure, suc de mere — ~155 kcal/porție

Brave Samurai Smoothie 330 ml — 32 lei

Mango, ananas, papaya, suc de mere — ~160 kcal/porție

Coffee World

"A bad day with coffee is better than a good day without it"

Choose your flavoured coffee:
Chocolate / Vanilla / Caramel / Tiramisu
Choose your vegan: Oat / Coconut

Irish Coffee (Espresso, Jameson, Frișcă)	32 lei
Mexican Coffee (Espresso, Olmeca Chocolate, Kahlua, sirop de zahăr, frișcă)	32 lei
Flat White	29 lei
NessFrappe Clasic / Flavour · 300 ml	24/26 lei
Cappuccino / Cappuccino Flavour · 150 ml	22/24 lei
Cappuccino Deco / Flavour Deco · 150 ml	23/25 lei
Vegan Cappuccino / Deco · 150 ml	26/27 lei
Caffe Latte / Deco · 250 ml	24/25 lei
Caffe Latte Flavour / Deco · 250 ml	26/27 lei
Caffe Latte Vegan / Deco · 250 ml	28/29 lei
Ice Latte / Deco · 300 ml	24/25 lei
Ice Latte Flavour / Deco · 300 ml	26/27 lei
Ice Latte Vegan / Deco · 300 ml	28/29 lei
Double Espresso · 60 ml	25 lei
Espresso Macchiato / Deco · 30–60 ml	18/19 lei
Espresso / Deco (Ristretto, Stretto, Americano) · 30–90 ml	14/15 lei
Tea Forte (Ginger & Lemongrass, Citrus Mint, Chamomile Citron, Green Mango & Peach, Earl Grey, Raspberry Nectar) · 300 ml	22 lei

Whisky & Whiskey

"My relationship with whiskey is on the rocks"

50 ml / 40–47%

Royal Salute 21 Y.O.	90 lei
The Glenlivet 15 Y.O.	52 lei
Chivas Regal 18 Y.O.	52 lei
Chivas Regal 15 Y.O.	48 lei
Aberlour 12 Y.O.	36 lei
FUJI Japanese Whiskey	35 lei
Jameson Black Barrel	32 lei
Chivas Regal 12 Y.O.	32 lei
The Glenlivet 12 Y.O.	32 lei
Jameson Irish Whiskey	28 lei
Four Roses	25 lei

Gin

"Drink responsibly? Responsibility is why i drink"
50ml/26-41%

Ki No Bi — Kyoto Dry Gin	52 lei
McQueen & The Ultra Violet Fog	48 lei
Monkey 47 — Schwarzwald Dry Gin	38 lei
Malfy Arancia (Portocală Sanguină)	36 lei
Malfy Rosa (Grapefruit Roz & Rubarbă)	36 lei
Malfy Limone (Lămâie Amalfi)	36 lei
Malfy Originale (Clasic)	36 lei
Method & Madness	36 lei

Vodka

"Vodka may not be the answer but it's worth a shot"
50ml/40%

Absolut Elix	40 lei
Ostoya Black	40 lei
Ostoya Vodka	32 lei

Rum

"Alcohol is the liquid version of Photoshop"
50ml/40-42%

Havana Club Añejo 15 Años	90 lei
Havana Selección de Maestros	38 lei
La Hechicera Reserva Familiar	36 lei
La Hechicera Serie No.1	36 lei
La Hechicera Serie No.2	36 lei
Bumbu XO	36 lei
Bumbu Original	32 lei
Havana Club 7 Años	32 lei
Havana Club Añejo 3 Años	25 lei

Tequila

30ml/40%

Avión Cristalino	95 lei
Avión Reposado	38 lei
Avión Silver	36 lei
Olmeca Altos Plata	32 lei
Olmeca Altos Reposado	32 lei

Cognac & Brandy

50ml/40%

Martell X.O.	92 lei
Martell V.S. (Very Special)	46 lei
Brâncoveanu X.O. 25 Y.O.	46 lei
Martell V.S.O.P. (Very Superior Old Pale)	42 lei
Ararat 5 Y.O.	34 lei

Aperitive, Digestive & Lichioruri

50ml/ **28 lei**

Ramazzotti Sambuca / Amaro / Limoncello
Bumbu Cream
Suze
St. Petroni (Bianco, Vermello, Aperitivo)
Carolans
Kahlua Coffee Liqueur
Fernet Branca / Mentă
De Kuyper Amaretto
Drambuie
Frangelico
Villon

Romanian Spirits

50ml/30-42%

28 lei

Pater Țuică de prune
Pater Rachiu de gutui
Pater Rachiu de pere
Pater Afinată
Pater Murată
Vinars VSOP Jidvei

World of beer

"Friends bring happiness into your life, best friends bring beer"
4.5-6.6%

Internationale & Premium

Corona Extra 355 ml — 26 lei
Corona Bucket 5×355 ml — 104 lei
Leffe Blonde 330 ml — 27 lei
Leffe Brune 330 ml — 27 lei
Franziskaner Weissbier 500 ml — 26 lei
Hoegaarden Alba Nefiltrată 330 ml — 28 lei
Madri Excepcional 330 ml (4.6%) — 19 lei
Miller Genuine Draft 330 ml — 22 lei
Beck's 330 ml — 19 lei
Stella Artois 330 ml — 19 lei
Stella Artois Draught 400 ml (la draft) — 19 lei
Corona Cero NA 0% 330 ml — 27 lei
Stella Artois NA 0% 330 ml — 20 lei

Romanesti & Artizanale

Caraiman 330ml / 4.6% alc — 19 lei
Bergenbier 330ml — 19 lei

Radler & Arome / Fresh Fruit Combinations

Fresh Lemon & Orange 330ml — 23 lei
Fresh Pomegranate & Raspberry 330ml — 23 lei

Energizante & Soft Drinks

250ml

24 lei

Fi Ga
Red Bull (original, sugar free, watermelon)

Izvorul Alb (plată) 330ml / 750ml — 12/21 lei
Dorna (carbogazoasă) 330ml / 750ml — 12/21 lei

- Tonice & Sode Artizanale
- Three Cents (Tonic Water, Pink Grapefruit Soda, Cherry Soda, Mandarin & Bergamot Soda, Pineapple Soda, Fig Leaf Soda) 200ml — 22 lei

Ginger Beer — 22 lei

- Schweppes (Tonic Water, Bitter Lemon, Mandarin, Pink) 250 ml — 18 lei
- FuzeTea (Lămâie, Piersică) 250 ml — 18 lei
- Cappy Nectar (Portocale, Portocale Roșii, Piersici, Pere) 250 ml — 18 lei
- Coca Cola Original / Zero 250 ml — 17 lei
- Fanta Orange / Struguri 250 ml — 17 lei
- Sprite 250 ml — 17 lei

Wines by the glass

white

11-14.5% - 150ml

Ana Sauvignon Blanc (Jidvei) — 36 lei
Sauvignon Blanc sec (Oprișor) — 19 lei
Riesling demisec (Oprișor) — 19 lei

rosé

Jiana Rosé (Oprișor) — 28 lei
Karakter Rosé (Aurelia Vișinescu) — 24 lei

red

Artizanal Fetească Neagră (Aurelia Vișinescu) 14% — 28 lei
Primitivo di Puglia (Perlage) 13.5% — 19 lei

prosecco

Treviso DOC Zharpi · 150 ml (Italia, Treviso / 11%) — 36 lei
Treviso DOC Vera Rosé · 150 ml (Italia, Treviso / 11%) — 36 lei



Wines by the bottle

11-14.5%

white

Domaine Daniel Dampt & Fils — Chablis 2023 (Chardonnay) Franța, Burgundia / 12.5% — 340 lei

Davino Revelatio (Sauvignon Blanc & Fetească Albă) sec Dealul Mare / 13.5% — 280 lei

Davino Blanc (Sauvignon Blanc, Fetească Albă & Riesling) sec Dealul Mare / 13.5% — 220 lei

Weingut Tenuta Peter Zemmer — Pinot Grigio Italia, Sud Tirol – Alto Adige / 13% — 180 lei

Bulgarini Fior di Lago Italia, Brescia / 12.5% — 180 lei

Anima (Chardonnay) sec Aurelia Vișinescu / 13.8% — 180 lei

Ion Vlădoi (Chardonnay) sec Familia Vlădoi / 13.5% — 180 lei

Ana Sauvignon Blanc sec Jidvei / 13% — 180 lei

Crama Strehan Eglantina Feteasca Albă, Tămâioasă Românească / 13% — 180 lei

Anca Maria Sauvignon Blanc sec Familia Vlădoi / 12.3% — 160 lei

Cuvee 83 (Chardonnay, Fetească Albă, Muscat Ottonel, Sauvignon Blanc) sec Domeniile Caraman / 13.5% — 160 lei

Arezan Alb (Chardonnay) sec Murfatlar / 13.5% — 150 lei

Rusalca Albă (Pinot Gris, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling Italian) sec Crama Oprișor / 14% — 140 lei

Cuvee Ecaterina (Chardonnay) sec Domeniile Caraman / 13.5% — 140 lei

Mitroi Exclusiv Chardonnay sec Mitroi / 13.2% — 130 lei

Artisan White (Fetească Albă, Fetească Regală & Tămâioasă Românească) Aurelia Vișinescu / 13.6% — 130 lei

Iacob Alb (Sauvignon Blanc & Fetească Albă) sec Davino / 13.5% — 120 lei

Siaj — Chardonnay sec Crama Navigo – DOC Murfatlar / 13.5% — 120 lei

Alb de Petro Vaselo (Chardonnay & Riesling) sec Petro Vaselo / 12.5% — 110 lei

Iluziv (Sauvignon Blanc, Riesling Italian, Muscat Ottonel) sec Jidvei / 13% — 110 lei

rosé

Chateau Peyrassol Rosé Franța, Provence / 12.5% 340 lei
Crama Strehan Eglantina Merlot, Busuioacă / 13% 180 lei
Ion Vlădoi Rosé (Băbească Neagră & Fetească Neagră) sec Familia Vlădoi / 13.6% 160 lei
Anca Maria Rosé (Syrah & Cabernet Sauvignon) sec Familia Vlădoi / 13% 160 lei
Pinot Noir Rosé sec Jidvei / 12.5% 140 lei
Arezan Rosé (Cabernet Sauvignon) sec Murfatlar / 13% 140 lei
Karakter Rosé (Merlot & Pinot Gris) sec Aurelia Vișinescu / 13% 130 lei
Tamam Rosé (Syrah) sec Domeniile Caraman / 13.5% 120 lei
Iacob Rosé (Cabernet & Merlot) sec Davino / 12.5% 120 lei
Siaj Rosé Crama Navigo – DOC Murfatlar 120 lei
Jiana Rosé (Pinot Noir & Cabernet Sauvignon) sec Crama Oprișor / 13% 120 lei
Mitroi Exclusiv Cabernet Sauvignon sec Mitroi / 13% 120 lei
Iluziv Rosé (Pinot Noir) sec Jidvei / 13% 110 lei
Rose de Petro Vaselo (Pinot Noir) sec Petro Vaselo / 12% 110 lei

roșu

Sforile Fințești 7 2014 (Shiraz & Fetească Neagră) Roșu, Sec 16% Dealul Mare 2000 lei
Sforile Fințești FN14 2021 (Fetească Neagră) Roșu, Sec 15% Dealul Mare 720 lei
Davino Flamboyant (Cabernet, Merlot & Fetească Neagră) sec Dealul Mare / 14.9% 420 lei
Bourgogne Côte d'Or (Pinot Noir) Burgundia, Franța / 12.5% 380 lei
Smerenie (Syrah, Dornfelder & Pinot Noir) sec Crama Oprișor / 13.5% 290 lei
Premium Cabernet Sauvignon sec Crama Oprișor / 14.8% 280 lei
Crama Strehan Eglantina Merlot, Cabernet Sauvignon / 14.5% 180 lei
Pinot Noir Roșu sec Jidvei / 13.5% 160 lei
Drăgaica Roșie (Cab.Sauv., Merlot, Pinot Noir & Shiraz) sec Crama Oprișor / 14% 160 lei
Arezan Roșu (Merlot) sec Murfatlar / 13.5% 140 lei
Siaj Merlot sec Crama Navigo – DOC Murfatlar 120 lei
Primitivo di Puglia Perlage / 13.5% 110 lei

Champagne & Sparkling Wine

"Too much of anything is bad, but too much Champagne is just right"

7.5-14%

Taittinger Prestige Rose (Chardonnay, Pinor Noir, Pinot Meunier) 12,5% Franta 920 lei
Champagne Mailly Grand Cru Rosé (Brut, 12%) Franța, Champagne 640 lei
Champagne Mailly Grand Cru Brut (Brut, 12%) Franța, Champagne 560 lei
Mumm Grand Cordon Rosé (Brut, 12%) Franța, Champagne 680 lei
Mumm Cordon Rouge Brut (Brut, 12%) Franța, Champagne 620 lei
Mumm Ice Xtra (Demisec, 12.5%) Franța, Champagne 580 lei
Luc Belaire Fantôme Rosé (Brut, 12.5%) Franța, Provence 540 lei
Luc Belaire Fantôme Luxe (Demisec, 12.5%) Franța, Burgundia 540 lei
Bendis Nadir Brut Rosé (Pinot Noir & Chardonnay, 11.5%) România, Banat 220 lei
Bendis Rosé Sparkling (Pinot Noir, 11.5%) România, Banat 220 lei
Valdobbiadene DOCG Canah (11%) Italia, Veneto 210 lei
Treviso DOC Vera Rosé (Prosecco, 11%) Italia, Treviso 180 lei
Treviso DOC Zharpi (Prosecco, 11%) Italia, Treviso 180 lei

Cigarettes

Accesează codul QR pentru lista de țigări
Access the QR code for the cigarettes list

*Preț maximal al zilei conform legii
**Interzisă vânzarea către minori
Directiva Consiliului CE 2001/37/CEE

Ipa Nera
inspires love

Mediterranean restaurant,
wine & cocktail bar, summer beach area

0730 013 333
contact@ipanera.ro