



GASTROLAB

RESTAURANT & TERRACE

Bacșiful este opțional, dar stilul e obligatoriu. Deconectați-vă, noi ne ocupăm de restul!
Gratuity is optional, style is mandatory. Disconnect yourselves, we'll take care of the rest!
A borraivaló nem kötelező, a stílus viszont igen. Kapcsolódjatok ki, a többit ránk bízhatjátok!

O rețetă nu are suflet. Este bucătarul care trebuie să dea suflet rețetei.

(Thomas Keller)

Noi am creat acest meniu cu suflet, din dragoste de a găti, inspirând din rețete vechi secuiești, ardelenesti și românești. Aducem un pic din bucătăria de pe aceste meleaguri străvechi, acolo unde porcul de manganita, păstrăvul din izvor de munte, vânatul, boia de cea mai bună calitate, borșul, hreanul, tarhonul și leușteanul dețin supremația gustului autentic.

Cum bucătăria modernă este fără hotare, nu ne-am ferit să propunem lângă ingrediente locale și ingrediente de peste hotare de calitate excepțională pe care ne străduim să le gătim într-un stil autentic. Prin reinterpretarea rețetelor de la străbuni vă prezentăm toate aceste preparate, într-un mod așa cum îi stă bine unui restaurant tradițional și inovativ.

La noi veți găsi pâine proaspăt scos din cuptorul bunicii, manganita de cea mai bună calitate, carne de vită provenite de pe mai multe continente, pește proaspăt, carne de vânat, miel de cea mai bună calitate, cartofi de Covasna și brânzeturi tradiționale din zonă.

Considerăm că gastronomia românească este o comoară care trebuie păstrată și dezvoltată în continuare.

Echipa GastroLab Restaurant & Terrace

A recipe has no soul. It is the chef who must give life to the recipe.

(Thomas Keller)

We created this menu with soul, with love for cooking, inspired by old Szekler, Transylvanian and Romanian recipes.

We tried to bring a bit of the regional traditional cuisine from these places, where the manganica pig, the trout from the mountain spring, game meat, best quality paprika, borsch, horseradish, tarragon & lovage have the supremacy of authentic taste.

As modern cuisine is borderless, we did not avoid proposing beside local ingredients, classic ingredients from all over the world, with exceptional quality that convinced and delighted us, which we try to prepare and cook in an authentic style.

By reinterpreting recipes from our ancestors, we propose to you all these dishes, in a way that suits a traditional and innovative restaurant.

You will be delighted by fresh bread right out from grandma's oven, the best quality manganita, beef from different parts of the world, fresh fish, game meat, the best quality lamb, Covasna potatoes and traditional cheeses from the area.

We consider that Romanian gastronomy is a treasure that must be preserved and developed further.

GastroLab Restaurant & Terrace Team

**A receptnek nincs lelke. A séfnek kell életet adnia a receptnek.
(Thomas Keller)**

Étlapunkat szívvvel - lélekkel, a főzés iránti szeretettel,
régii székely, erdélyi és román receptek alapján alkottuk meg.

Az ősi vidék konyhája ihlette étteleinket, ahol a vadhús, a friss hegyi pisztráng,
a legjobb minőségű paprika, a moldvai bors, a házi torma,
a tárkony és lestyán képviseli az autentikus ízvilágot.

Mivel a modern konyha határtalan, nem zárkóztunk el attól sem,
hogy a helyi alapanyagok mellé kivételes minőségű,
más vidékről származó alapanyagokat is használjunk,
melyeket autentikus formában készítünk el.

Nagyanyáink receptjeit újraértelmezve, fogásainkat hagyományos de ugyanakkor innovatív módon,
modern étteremhez illően kínáljuk vendégeinknek.

Nálunk megtalálod a kemencében sült friss pityókás házi kenyeret, mangalicából készült termékeket, a hosszan érlelt
Black Angus marhát, halat és vadat, helyi báránnyt, burgonyát és különleges sajtokat.

Hiszünk abban, hogy az erdélyi és román gasztronómia olyan kincs, amelyet kötelességünk megőrizni és tovább
fejleszteni.

A GastroLab Restaurant&Terrace csapata



For the very BEGINNING

Bruschete cu trufe și parmezan 150g, 35 lei
Bruschettas with truffles and parmesan 150g, 35 lei
Szarvasgombás-parmezános bruschetta 150g, 35 lej

Cremă de vinete afumate, brânză feta, roșii uscate 150g, 39 lei
Smoked eggplant cream, feta cheese, sun-dried tomatoes 150g, 39 lei
Füstölt padlizsánkrém, feta sajt, aszalt paradicsom 150g, 39 lej

Fasole bătută cu chutney de ceapă, ierburi aromatizate, pâine prăjită 160g, 43 lei
Mashed white beans with onion chutney and aromatic herbs, toast 160g, 43 lei
Zúzott fehérbab hagyma chutney-val, fűszernövényekkel, pirított kenyér 160g, 43 lej

Pateul casei, cu salată de varză, pâine prăjită 140g, 45 lei
Chef's homemade pâté, cabbage salad, toast 140g, 45 lei
Házi pástétom káposztasalátával, pirított kenyérral 140g, 45 lej

Cremă de păstrăv afumat, ceapă, lămâie, pâine prăjită 150g, 49 lei
Smoked trout cream, fresh red onion, lemon, toast 150g, 49 lei
Füstölt pisztrángkrém, hagyma, citrom, pirított kenyér 150g, 49 lej

Mini langoș cu texturi de varză - 2 buc, jumări de slănină 120g, 32 lei
Mini langos with cabbage textures - 2 pcs., crispy bacon bits 120g, 32 lei
Mini lángos káposzta textúrákkal - 2 db, szalonnapörcc 120g, 32 lej

For the very BEGINNING

Tartar de vită cu castraveți murați, ou de prepeliță, unt și pâine prăjită 160g, **79 lei**
Beef tartare with pickled cucumbers, quail egg, butter and toast 160g, **79 lei**
Marhatatár savanyított uborkával, fűrjtojással, vajjal és pirított kenyérrrel 160g, **79 lej**

Creier de vițel cu semințe rumenite, salată Waldorf 180g, **59 lei**
Deep fried veal brain coated in browned seeds, Waldorf salad 180g, **59 lei**
Borjúagy pirított magvakkal, Waldorf-saláta 180g, **59 lej**

Măduvă de vită la cuptor cu parmezan, hrean și ceapă murată 400g, **55 lei**
Beef marrow with parmesan, horseradish and pickled onion 400g, **55 lei**
Sült marhavelő parmezánnal, tormával és savanyított hagymával 400g, **55 lej**

Foie gras à la plancha cu brioșă și mere caramelizate 160g, **95 lei**
À la plancha seared foie gras, brioche and caramelized apples 160g, **95 lei**
Libamáj à la plancha brióssal és karamellizált almával 160g, **95 lej**



PLATTERS to share

Gustare din cămară,

din porc, crud uscate și afumate, muștar, murături și ceapă roșie (bun pentru vin) 280g, **75 lei**

Goodies from the pantry

with air dried and smoked pork meat, mustard, pickles, red onion (good for wine) 280g, **75 lei**

Kóstoló a kamrából

nyers, szárított és füstölt disznóhúsokból, mustárral, savanyúságokkal és lilahagymával (tökéletes választás borhoz) 280 g, **75 lej**

Jamon de manganlița maturat 28 luni 100g, **98 lei**

Mangalica ham aged 28 months 100g, **98 lei**

Mangalica jamon 28 hónapig érlelt 100g, **98 lej**

Platou de brânzeturi locale și internaționale 200g, **73 lei**

Local & international cheese variations 200g, **73 lei**

Helyi és nemzetközi sajtválogatás 200g, **73 lej**

Platou vegetarian – bune de întins, pentru vin

(hummus, zacuscă, cremă de vinete afumate, cremă de brânză, pâine prăjită) 250g, **55 lei**

Vegetarian platter – spreadable delicacies, perfect for wine

(hummus, zacusca, smoked eggplant salad, cheese cream, toasted bread) 250g, **55 lei**

Vegetáriánus összeállítás – borhoz találó krémek

(humusz, zakuszka, füstölt padlizsánkrém, sajtkrém, pirított kenyér) **250g, 55 lej**

You go GREEN

Salată cu piept de rață afumat,

rădăcinoase crocante și dressing de portocale cu muștar 250g, **59 lei**

Smoked duck breast salad,

with crispy root vegetables and orange dressing with mustard 250g, **59 lei**

Füstölt kacsamellsaláta,

ropogós gyökérzöldségekkel és narancsos-mustáros öntettel 250g, **59 lej**

Salată cu brânză de capră, nuci și pere 250g, 59 lei

Goat cheese salad with nuts and pears 250g, **59 lei**

Kecskesajtos saláta, dióval és körtével 250g, **59 lej**

Salată asortată de sezon din legume disponibile 180g, **35 lei**

Seasonal mixed salad from available vegetables 180g, **35 lei**

Vegyes idénysaláta az elérhető zöldségekből 180g, **35 lej**



Super SOUP

Supă gulaș cu carne de vită și cartofi 280g, **39 lei**

Goulash soup with beef and potatoes 280g, **39 lei**

Marhahúsos gulyásleves burgonyával 280g, **39 lej**

Ciorbă de burtă fără burtă, cu ciuperci de pădure 260g, **35 lei**

Tripe soup without tripe, with wild mushrooms 260g, **35 lei**

Hamis pacalleves erdei gombával 260g, **35 lej**

Supă de linte cu afumătură 280g, **37 lei**

Lentil soup with smoked pork 280g, **37 lei**

Lencseleves füstölt disznóhússal 280g, **37 lej**

Supă cremă a zilei (întreabă ospătarul) 250g, **29 lei**

Cream soup of the day (ask the waiter) 250g, **29 lei**

Napi krémleves (kérdezze a felszolgálót) 250g, **29 lej**

BREAD BASKET

Coș cu pâine artizanală servit cu untul casei 200g, **16 lei**

Bread basket and homemade butter 200g, **16 lei**

Kézműves kenyérválogatás friss, házi vajjal 200g, **16 lej**

The MAIN section

Păstrăv de munte la grătar cu mămăligă prăjită și sos de leurdă **32 lei /100g**
Grilled mountain trout with fried polenta and wild garlic sauce **32 lei /100g**
Grillezett hegyi pisztráng pirított polentával és medvehagyma pesztóval **32 lej /100g**

Pulpă de pui friptă, mâncărică de gutui cu ceapă și pătrunjel verde 300g, **65 lei**
Chicken leg à la plancha, braised quince with onion & parsley 300g, **65 lei**
Sült csirkecomb birsalmával, hagymával és zöldpetrezselyemmel 300g, **65 lej**

Cocoșel de pădure fript la cuptor cu sos de ardei copti cu usturoi, piure de cartofi 300g, **69 lei**
Roasted forest raised rooster, roasted peppers-garlic sauce, mashed potatoes 300g, **69 lei**
Kemencében sült fajdkakas, fokhagymás sültpaprika-szósszal, burgonyapüré 300g, **69 lej**

Platou Secuiesc cald: ceafă de porc, fleică de porc, slănină prăjită, ceapă verde și cartofi wedges 350g, **73 lei**
Hot Szekler Platter: pork neck, pork belly, grilled bacon, spring onion and wedges potatoes 350g, **73 lei**
Sékely fatányéros: sertésstarja, sertés hasalja, pirított szalonna, újhagyma és steakburgonya 350g, **73 lej**

Coaste de vită, fasole Boston, sos BBQ 380g, **75 lei**
Beef Ribs, Boston beans, BBQ sauce 380g, **75 lei**
Marhabordák Boston babbal és BBQ szósszal 380g, **75 lej**

Șnițel vienez din rump steak de vițel, maioneză picantă, salată de cartofi 350g, **89 lei**
Wiener Schnitzel, from veal rump steak, spicy mayo, potato salad 350g, **89 lei**
Bécsi szelet borjú rump steak-ből, fűszeres majonéz, burgonyasaláta 350g, **89 lej**

Șnițel din cotlet de mangalița, piure de cartofi, castraveți murați 350g, **105 lei**
Mangalica Schnitzel, mashed potatoes, green salad, pickles 350g, **105 lei**
Bécsi szelet mangalicakarajból, burgonyapüré, savanyú uborka 350g, **105 lej**

Ceafă de porc Iberico gătită lent, texturi de țelină și sos de prune 350g, **85 lei**
Slow cooked Iberico pork neck, celery textures, and plum sauce 350 g, **85 lei**
Lassú tűzön készült Iberico sertésárja, zeller textúrák és szilvamártás 350g, **85 lej**

Miel la cuptor cu salată orientală de cartofi 300g, **82 lei**
Oven-baked lamb with oriental potato salad 300g, **82 lei**
Kemencében sült bányász keleti burgonyasalátával 300g, **82 lej**

Burger GastroLab: carne de vită Black Angus, sosul casei, salată verde, cașcaval, dulceață de ceapă, cartofi wedges 300g, **65 lei**
GastroLab burger: Black Angus beef, house sauce, green salad, cheese, onions marmalade, wedges potatoes 300g, **65 lei**
GastroLab burger: Black Angus marhahús, házi szósz, sajt, zöldsaláta, hagymaíz, steakburgonya 300g, **65 lej**

Obrăjori de vită în sos de vin roșu și gnocchi făcute în casă 300g, **79 lei**
Beef cheeks in red wine sauce with homemade gnocchi 300g, **79 lei**
Marhapofa vörösboros szószban és házi gnocchi 300g, **79 lej**

Brisket de vită, cu piure de dovleac, salată Coleslaw 300g, **79 lei**
Beef brisket, pumpkin purée, Coleslaw salad 300g, **79 lei**
Marhaszegy, sütőtökpüré, Coleslaw saláta 300g, **79 lej**

Mititei din carne de vânat, muștar cu hrean 50g/buc, **12 lei/ buc**
Mititei - Naked Sausage from game meat, mustard with horseradish 50g/piece, **12 lei/ piece**
Vadhúsból készült miccs (húsroládok), tormás mustár 50g/db, **12 lej/ db**

Tocăniță de cerb cu ciuperci de pădure, mămăliguță cu brânză altfel 350g, **89 lei**
Deer stew with forest mushrooms, cheese polenta another way 350g, **89 lei**
Szarvaspörkölt erdei gombákkal, túrós puliszka másképp 350g, **89 lej**

Special Selections can be for two

Tomahawk de mangalița

(cu os), servit cu muștar de casă, piure de cartofi și salată de murături picante **46 lei /100g**

Mangalica Tomahawk

(bone-in) with homemade mustard, mashed potatoes and spicy pickles salad **46 lei /100g**

Mangalica Tomahawk

(csonttal), házi mustárral, burgonyapürével és csípős savanyúságsalátával **46 lej /100g**

Picanha Black Angus RO

servit cu cartofi coptți cu cremă de unt aromatizat, sos de piper verde **35 lei /100g**

RO Black Angus Picanha

served with baked potatoes with herb-infused butter cream and green pepper sauce **35 lei /100g**

Picanha Black Angus RO

sült burgonyával és ízesített vajkrémmel, zöldbors-szósszal tálalva **35 lej /100g**

T-Bone de vită Black Angus RO (cu os)

servit cu cartofi coptți cu cremă de unt aromatizat, sos de piper verde **49 lei /100g**

RO Black Angus Beef T-bone (bone-in)

served with baked potatoes with herb-infused butter cream and green pepper sauce **49 lei /100g**

Black Angus RO T-Bone steak (csonttal)

sült burgonyával és ízesített vajkrémmel, zöldbors-szósszal tálalva **49 lej /100g**

Tomahawk de vită de Australia Black Angus grain-fed (cu os)

servit cu cartofi coptți cu cremă de unt aromatizat, sos de piper verde **58 lei /100g**

Black Angus Australian Beef Tomahawk grain-fed (bone-in)

served with baked potatoes with herb-infused butter cream and green pepper sauce **58 lei / 100g**

Ausztál marha Tomahawk Black Angus grain-fed (csonttal)

sült burgonyával és ízesített vajkrémmel, zöldbors-szósszal tálalva **58 lej /100g**

Vrăbioară de vită Aberdeen Australia grain-fed (fără os)

servit cu cartofi coptți cu cremă de unt aromatizat, sos de piper verde **58 lei /100g**

Beef Sirloin Aberdeen Australia grain-fed (boneless)

served with baked potatoes with herb-infused butter cream and green pepper sauce **58 lei /100g**

Ausztrál Aberdeen marha hátszín grain-fed (csont nélkül)

sült burgonyával és ízesített vajkrémrel, zöldbors-szósszal tálalva **58 lej /100g**

Antricot de vită Ocean Beef Noua Zeelandă (fără os)

servit cu cartofi coptți, cremă de unt aromatizat, sos de piper verde **75 lei /100g**

Beef Rib Eye Ocean Beef New Zealand (boneless)

served with baked potatoes with herb-infused butter cream and green pepper sauce **75 lei /100g**

Új-zélandi Ocean Beef Rib Eye (magas hátszín) (csont nélkül)

sült burgonyával és ízesített vajkrémrel, zöldbors-szósszal tálalva **75 lej /100g**

PICKLES & SALAD

Castraveți murați / Pickles / Savanyú uborka 100g, 12 lei

Sfeclă roșie cu hrean / Beetroot with horseradish / Tormás cékla 100g, 13 lei

Varză proaspătă sau murată / Fresh or pickled cabbage / Friss vagy savanyú káposzta 100g, 11 lei

Sos Béarnaise / Béarnaise sauce / Bérnai mártás 50g, 10 lei

Ardei iute feliat / Sliced hot pepper / Szeletelt csípős paprika 40g, 5 lei

Smântână / Sour cream / Tejföl 50g, 6 lei

Muștar / Mustard / Mustár 40g, 5 lei

Mujdei / Garlic sauce / Fokhagymamártás 40g, 6 lei

PASTA & VEGETARIAN

Spaghetti A.O.P cu creveți 220g, **65 lei**
Aglio olio e peperoncino spaghetti with prawns 220g, **65 lei**
Aglio olio e peperoncino spaghetti garnélarákkal 220g, **65 lej**

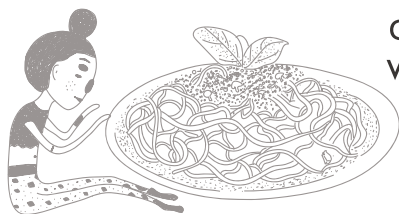
Tagliatelle Bolognese cu ragu de vită 220g, **69 lei**
Tagliatelle with beef ragu à la Bolognese 220 g, **69 lei**
Bolognai tagliatelle marharaguval 220g, **69 lej**

Risotto cu legume de sezon 300g, **45 lei**
Risotto with seasonal vegetables 300g, **45 lei**
Rizottó szezonális zöldségekkel 300g, **45 lej**

Colțunași din cartofi
umpluți cu ciuperci de pădure, sos de unt și brânză maturată 250g, **59 lei**
Potatoes dumplings
stuffed with wild mushrooms, butter sauce and aged cheese 250g, **59 lei**
Erdei gombás derelye
erdei gombákkal töltve, vajkrém és érlelt túró 250g, **59 lej**

Bulz tradițional, cu brânză de burduf,
smântână de casă, jumări de slănină (sau fără), la cuptor 140g, **39 lei**
Baked polenta dumpling with cheese,
sour cream and crispy bacon bites (optional) 140 g, **39 lei**
Sült puliszkagombóc,
tejföllel és szalonnapörccel (vagy anélkül) 140g, **39 lej**

Cartofi wedges serviți cu sos Gastrolab 120g, **25 lei**
Wedges potatoes with Gastrolab sauce 120g, **25 lei**
Steakburgonya Gastrolab szósszal 120g, **25 lej**



The SWEETEST thing

Găluște Somlói, blat de ciocolată cu nuci, cremă de vanilie, sos de ciocolată 150g, **35 lei**

Somlói dumpling, chocolate & nuts crust, vanilla cream, chocolate sauce 150g, **35 lei**

Somlói galuska, csokoládés diós piskóta, vaníliakrém, csokoládéöntet 150g, **35 lej**

Gălușcă pufoasă cu brânză de vaci și panko, dulceață de caise 150g, **35 lei**

Fluffy dumpling with cottage cheese and panko, apricot jam 150g, **35 lei**

Puha túrógombóc pankóval, sárgabaracklekvárral 150g, **35 lej**

Sufleu de ciocolată cu înghețată de casă cu aromă de vanilie 150g, **35 lei**

Chocolate soufflé with homemade vanilla ice cream 150g, **35 lei**

Csokoládészúflé házi vaníliafagyvalttal 150g, **35 lej**

Desert de odinioară, lășcuțe mătăsoase în lapte vanilat, măr copt 150g, **33 lei**

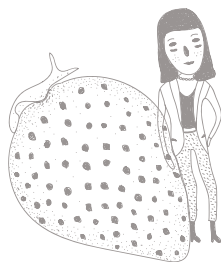
Nostalgic dessert, milk noodles with caramelized apples 150g, **33 lei**

Nosztalgia desszert, tejes laska, karamellizált sült alma 150g, **33 lej**

Crème Brûlée, cremă de ouă, zahăr caramelizat 125g, **30 lei**

Crème Brûlée, egg custard, caramelized sugar 125g, **30 lei**

Crème Brûlée, tojáskrém, karamellizált cukor 125g, **30 lej**



Hidrate ME

- Aqua Carpatica - apă plată | *still water* | mentes víz 330 ml/ 10 lei
Aqua Carpatica - apă minerală | *sparkling water* | ásványvíz 330 ml/ 10 lei
Aqua Carpatica - apă plată | *still water* | mentes víz 750 ml/ 16 lei
Aqua Carpatica - apă minerală | *sparkling water* | ásványvíz 750 ml/ 16 lei
Dorna - apă plată | *still water* | mentes víz 330 ml/ 10 lei
Dorna - apă minerală | *sparkling water* | ásványvíz 330 ml/ 10 lei
Dorna - apă plată | *still water* | mentes víz 750 ml/ 16 lei
Dorna - apă minerală | *sparkling water* | ásványvíz 750 ml/ 16 lei
Mathild de Bodoc - apă terapeutică | *therapeutic water* | ásványvíz 500 ml/ 15 lei

reFRESH ME

- Fresh Portocale / Grapefruit / Mixt 200 ml/ 25 lei
Fresh Orange / Grapefruit / Mixed
Frissen facsart Narancslé / Grépfrútlé / Vegyes
Limonadă de casă - diferite sortimente (întreabă ospătarul) 250 ml/ 20 lei
Homemade lemonade - various flavors (ask your waiter)
Házi limonádé - többféle ízesítésben (kérdézd a felszolgálót)

SofT DrinkS

- Coca-Cola / Zero 250 ml/ 13 lei
Fanta Orange / Madness 250 ml/ 13 lei
Sprite 250 ml/ 13 lei
Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Mandarin 250 ml/ 13 lei
Fuze Tea Lemon / Peach 250 ml/ 13 lei
Cappy Nectar Portocale | *orange* | narancs 250 ml/ 13 lei
Cappy Nectar Portocale roșii | *red orange* | vérnarancs 250 ml/ 13 lei
Cappy Nectar Piersici | *peach* | őszibarack 250 ml/ 13 lei
Bundaberg Ginger Beer / Passion fruit / Grapefruit 375 ml/ 25 lei

Some CoffeeIN and other HOT STUFF

Espresso 30 ml/ 14 lei

Espresso Macchiato 50 ml/ 14 lei

Double Espresso 60 ml/ 16 lei

Latte Macchiato 150 ml/ 17 lei

Cappuccino 150 ml/ 16 lei

Café Frappé 200 ml/ 17 lei

100% Arabica Espresso 30 ml/ 16 lei

Opțiune decafeinizată (întreabă ospătarul)
Decaffeinated option (ask your waiter)
Koffeinmentes opció (kérdézd a felszolgálót)

TEA time

Ceai Demmers diverse sortimente 250 ml/ 16 lei

Demmers tea various flavors

Demmers tea különböző ízesítésekben

Ceaiul casei infuzie | House tea infusion | Házi teafőzet - The Secret One 250 ml/ 20 lei

Hot Drinks

A'rthemia Milano - ciocolată caldă neagră/albă 200 ml/ 20 lei

A'rthemia Milano - hot chocolate black/white

A'rthemia Milano - klasszikus/fehér forrócsoki

Vin fiert (valabil în sezonul rece) 300 ml/ 30 lei

Mulled wine (available during the cold season)

Forralt bor (a téli szezonban kapható)



Is it BEER you're looking for?

- Csíki Sör Interzis 6% 500 ml/ 16 lei**
- Csíki Krém (Cream) 4,5% 500 ml/ 16 lei**
- Csíki Brună (Brown) 7% 500 ml/ 18 lei**
- Csíki Gold 6% 500 ml/ 17 lei**
- Csíki Vadmálna Vitaminsör (Zmeură/Raspberry) 12% 500 ml/ 17 lei**
- Leffe Blondă (Blonde) 6,6% 330 ml/ 23 lei**
- Leffe Brună (Brown) 6,5% 330 ml/ 23 lei**
- Corona Extra 4,5% 355 ml/ 20 lei**
- Stella Artois 5% 500 ml/ 19 lei**
- Stella Artois NA 0% 330 ml/ 18 lei**
- Staropramen 500 ml/ 20 lei**
- Beck's 500 ml/ 20 lei**

- Csíki Sör Interzis halbă | draught | csapolt 400 ml/ 15 lei**
- Csíki Nefiltrat halbă | draught | csapolt 400 ml/ 16 lei**

gin, baby, GIN

40 ml

- Bobby's Schiedam Dry Gin 25 lei**
- Gordon's Pink 22 lei**
- Tanqueray 23 lei**
- Hendrick's 27 lei**

Save water. Drink VODKA

40 ml

- Absolut 17 lei**
- Finlandia 17 lei**
- Grey Goose 29 lei**
- Belvedere 29 lei**
- Beluga Noble 32 lei**



Room for RUM

40 ml

- Bacardi Black 18 lei**
- Matusalem 10YO 23 lei**
- Dictador 12YO 26 lei**
- Diplomatico Reserva Exclusiva 28 lei**
- Flor de Cana 18YO 35 lei**
- Dictador 20YO 45 lei**

but first, TEQUILA

40 ml

- Camino Gold / Silver 20 lei**
- Don Julio Reposado 38 lei**

Great, even if it's BLENDED

40 ml

- Johnnie Walker Black 25 lei**
- Chivas Regal 12YO 28 lei**
- Monkey Shoulder 29 lei**

A special occasion calls for a special SINGLE MALT

40 ml

- Glenfiddich 12YO 28 lei**
- Glenfiddich 18YO 42 lei**
- Carpathian Fetească Neagră 43 lei**
- JA.AR Vinsanto 30 lei**
- JA.AR Oloroso 30 lei**
- Macallan Double Cask Gold 45 lei**
- Lagavulin 16YO 60 lei**

Irish Man in NY

40 ml

Bushmills Black Rush 21 lei

Jameson 22 lei

Keep your friends close and your BOURBON/TENNESSEE closer

40 ml

JA.AR Bourbon 30 lei

Jack Daniel's Gentleman Jack 31 lei

b is for BRANDY, c is for COGNAC, a for Armagnac

40 ml

Brâncoveanu XO 25 lei

Remy Martin VSOP Fine de Champagne 39 lei

Hennessy VS 35 lei

Hine Rare VSOP 47 lei

Delord VSOP 39 lei

Janneau XO 53 lei



after DINNER, or before?

40 ml

- Afinată Amigo's 18 lei
- Vișinată Amigo's 18 lei
- Unicum 20 lei
- Unicum Szilva 20 lei
- Unicum Reserva 30 lei
- Amaro Ramazzotti 20 lei
- Jägermeister 20 lei
- Baileys Irish Cream 20 lei
- Amaretto Disaronno 20 lei
- Kahlúa 20 lei
- Cointreau 24 lei
- Latte Macchiato Bottega 20 lei
- Panna Cotta Bottega 20 lei
- Raspberry Bottega 20 lei
- Limoncello Bottega 20 lei

Taste the wild spirit of TRANSYLVANIA

40 ml

- Palincă Naturalis Sanct Georgius Prune | *plum* | szilva 24 lei
- Palincă Naturalis Sanct Georgius Caise | *apricot* | sárgabarack 25 lei
- Palincă Naturalis Sanct Georgius Vișine | *sour cherry* | meggy 26 lei
- Palincă Naturalis Sanct Georgius Pere Williams | *pear* | Vilmos körte 28 lei
- Palincă Naturalis Sanct Georgius Gutui | *quince* | birsalma 28 lei
- Palincă Naturalis Sanct Georgius Afine | *cranberries* | vörösáfonya 50 lei
- Palincă Jamy Cireșe | *cherry* | cseresznye 22 lei
- Palincă Jamy Struguri | *grapes* | szőlő 22 lei
- Palincă Jamy Coacăze Negre | *blackcurrant* | fekete ribizli 28 lei
- Palincă Jamy Zmeură | *raspberry* | málna 50 lei

It's COCKTAIL o'clock

Aperol Spritz 200 ml/ **36 lei**

Aperol, Prosecco, apă minerală
Aperol, Prosecco, sparkling water
Aperol, Prosecco, ásványvíz

Hugo 250 ml/ **34 lei**

Prosecco, sirop de soc, lime, mentă, apă minerală
Prosecco, elderflower syrup, fresh lime, mint, sparkling water
Prosecco, bodzaszörp, lime, menta, ásványvíz

Mojito 200 ml/ **35 lei**

Rom alb, lime, mentă, zahăr brun, apă minerală
White rum, fresh lime, mint, brown sugar, sparkling water
Fehér rum, lime, menta, barna cukor, ásványvíz

Amaretto Sour 90 ml/ **32 lei**

Lichior Disaronno, cireșe maraschino, coajă de lămâie
Disaronno liqueur, maraschino cherry, lemon peel
Disaronno likőr, koktélcseresznye, citromhéj

Negroni 90 ml/ **37 lei**

Gin Beefeater, Campari, vermut roșu, coajă de portocală
Beefeater gin, Campari, red vermouth, orange peel
Beefeater gin, Campari, vörös vermut, narancshéj

Long-LONG Drinks

Bobby's Gin Tonic 250 ml/ **35 lei**

Bobby's Gin, apă tonică
Bobby's Gin, tonic water
Bobby's Gin, tonik

Pink your Gin 250 ml/ **34 lei**

Gordon's Pink, apă tonică San Pellegrino
Gordon's Pink, San Pellegrino tonic water
Gordon's Pink, San Pellegrino tonik

Long-LONG Drinks

Vodcă Tonic 250 ml/ 30 lei

Absolut Vodka, apă tonică
Absolut Vodka, tonic water
Absolut Vodka, tonik

Campari Orange 250 ml/ 30 lei

Campari Bitter, suc de portocale
Campari Bitter, orange juice
Campari Bitter, narancslé

Cuba Libre 250 ml/ 32 lei

Rom, lime, Cola
Rum, lime, Coke
Rum, lime, kóla

Disaronno Fizz 250 ml/ 32 lei

Disaronno, suc de lămâie, apă minerală
Disaronno, lemon juice, sparkling water
Disaronno, citromlé, ásványvíz

MOCKTAILS - Non-Alcoholic

Green Apple 250 ml/ 28 lei

Felii de lămâie, zahăr brun, suc de măr verde, scorțișoară
Lime wedges, muddled with brown sugar, topped with green apple juice and a touch of cinnamon
Citromszeletek, barna cukor, zöldalma-lé, fahéj

Virgin Mojito 250 ml/ 28 lei

Lime, mentă, zahăr brun, apă minerală
Fresh lime & mint muddled with brown sugar, topped with sparkling water
Lime, menta, barna cukor, ásványvíz



Pentru informații nutriționale și aditivi, alergeni vă rugăm să scanați codul QR de mai jos,
sau să întrebați ospătarul.

*For nutritional information, additives, and allergens please scan the QR code below,
or ask the waiter.*

Táplálkozási információkért, adalékanyagokért, allergénekért kérjük, szkennelje be az alábbi QR-kódot,
vagy kérdezze meg a felszolgálót.

