

## ☞ Selectii mic dejun ☞

### **Preparate calde**

- Oua (ochiuri, fierte, variate tipuri de omleta)
- Carnaciori
- Bacon prajit
- Ciuperci sote
- Cremwursti
- Rosii cu mozzarella

### **Preparate reci**

- Mezeluri: sunca de pui/ porc, prosciutto crudo
- Branzeturi: branza topita, telemea de vaca, cascaval, blue cheese
- Somon fume
- Masline verzi/ negre
- Dulceturi: Nutella, gem de casa (capsuni, caise, fructe de padure si visine) si miere
- Lactate: unt, iaurturi natur si iaurt grecesc cu cereale si fructe confiate
- Legume proaspete: rosii, castraveti si ardei gras
- Fructe proaspete de sezon

### **Produse panificatie**

- Croissante cu unt
- Pernute cu ciocolata
- Paine feliata cu faina de secara alba/ neagra toast
- Chifle albe cu susan sau cu mac
- Chifle negre cu seminte

### **Cereale**

- Selectie de cereale, musli, insotite de o varietate de fructe confiate si alune de padure, migdale si caju.

### **Bauturi**

- Ceai (diverse sortimente)
- Lapte
- Sucuri (portocale si grapefruit)
- Cafea: espresso, cafe late, cappuccino, ciocolata calda.

## ☞ Breakfast selections ☞

### **Hot dishes**

- Eggs (fried, boiled, scrambled, omelets – different cooking alternatives)
- Sausages
- Fried bacon
- Hot dogs
- Mozzarella with tomatoes

### **Cold dishes**

- Cold cuts: chicken/ pork ham, prosciutto crudo
- Cheese products: processed melted cheese, beef cheese, yellow cheese, blue cheese
- Green/ black olives
- Sweets: Nutella, home-made jam (strawberries, apricots, berries and cherries) and honey
- Dairies: butter, classic yogurts and Greek yogurt with cereals and dry fruits
- Fresh vegetables: tomatoes, cucumbers and capsicum
- Fresh seasonal fruits

### **Pastry**

- Croissants with butter
- Chocolate cushions
- White/ black toast
- White bread rolls with sesame seeds or poppy
- Black bread rolls with seeds

### **Cereals & Muesli**

- A selection of cereals and muesli with a variety of dry fruits and nuts.

### **Beverage**

- Various selections of tea
- Milk
- Soft drinks (orange and grapefruit)
- Coffee: espresso, café late, cappuccino, hot chocolate

# Meniuri set/ *Set plated menus*



Meniu Fitness



Meniu Britanic



Oua Benedict



Omleta



Va dorim pofta buna si o zi minunata!

*Enjoy your Crystal Palace breakfast and have a great day ahead!*

Desi incercam sa mentinem produsele vegetariene pure, ne simtim obligati sa va informam ca acestea sunt preparate intr-o bucatarie comuna tuturor tipurilor de alimente.

Toate preparatele pot contine urme de nuci, seminte, gluten sau lactoza.



*Whilst we take care to preserve the integrity of our vegetarian products, we must advise that these products are handled in a multi-kitchen environment.*

*All dishes are prepared in an environment that is not free from nuts, seeds, gluten, or lactose therefore all dishes may contain traces of these allergens.*



Home, wherever you come from

\*Deși încercăm să menținem produsele vegetariene pure, ne simțim obligați să vă informăm că acestea sunt preparate într-o bucătărie comună tuturor tipurilor de alimente. Toate preparatele pot conține urme de nuci, semințe, gluten sau lactoză.

*\*Whilst we take care to preserve the integrity of our vegetarian products, we must advise that these products are handled in a multi-kitchen environment. All dishes are prepared in an environment that is not free from nuts, seeds, gluten, or lactose therefore all dishes may contain traces of these allergens.*

# CRYSTAL PALACE HOTEL

Meniu a la carte

## Gustări reci | Cold dishes

Platou salate românești | *Traditional Romanian salads plate*  
(280 gr. - vinete, ceapă, zacuscă, fasole | *(eggplant, onion, Romanian roasted*  
batută, sos tomate) | *soaced mixed vegetables, eggplants*  
| *and tomatoes)*  
**40 Lei**

Bruschette asortate | *Assorted bruschettas*  
(220 gr.- mix salată, pâine, roșii, usturoi, | *(salad mix, bread, tomatoes, garlic,*  
tapenade măslina, mozzarella, somon | *olive tapenade, mozzarella, smoked*  
fumme, prosciutto crudo) | *salmon, prosciutto crudo)*  
**35 Lei**

Platou italian | *Italian plate*  
(220 gr.- prosciutto crudo, salam italian, | *prosciutto crudo, italian salami,*  
mozzarella, parmezan, Gorgonzola, | *mozzarella, parmesan, gorgonzola,*  
măslina, roșii uscate) | *olives, dried tomatoes)*  
**72 Lei**

## Gustări calde | Hot dishes

Clătite gratinate | *Gratinated pancakes*  
(200 gr.- ou, făină, somon fumme, | *(egg, flour, smoked salmone, spinach,*  
spanac, brânză telemea, smântână | *cheese, vegetable sour cream,*  
vegetală, cașcaval) | *pressed cheese)*  
**42 Lei**

Risotto cu ciuperci proaspete | *Risotto with fresh mushrooms*  
(220 gr.- orez, unt, ceapă, ciuperci, | *(rice, butter, mushrooms, green*  
mazăre, ardei gras, smântână vegetală, | *peas, pepper, vegetable sour cream,*  
parmezan, rucola) | *parmesan, arugula)*  
**38 Lei**

## Supe/Creme/Ciorbe | Soups

- Cremă de legume cu crutoane aromatizate | *Vegetables cream soup with aromatic croutons*  
(300 gr.- ardei gras, ceapă, morcov, țelină, | *(pepper, onion, carrots, celery, potatoes, potato, dovlecel, smântână vegetală, zucchini, vegetable sour cream, roasted crutoane pâine)* *herbal croutons)*  
**20 Lei**
- Supă de pui cu tăiței și ouă prepeliță | *Chicken noodles soup with quail eggs*  
(300 gr.- piept pui, ardei gras, ceapă, | *(chicken breast, pepper, onion, carrots, morcov, țelină, paste, ouă prepeliță)* *celery, noodles, quail eggs)*  
**20 Lei**
- Ciorbiță pui a la Grecque | *A la Grecque chicken soup*  
(300 gr.- piept pui, ardei gras, morcov, | *(chicken breast, pepper, onion, carrots, ceapa, țelină, ou, smântână)* *celery, eggs, sour cream)*  
**20 Lei**
- Ciorbiță de vacuță | *Beef soup*  
(300 gr.- carne vită, ardei gras, ceapă, | *(beef, pepper, onion, potatoes, celery, potato, dovlecel, fasole verde, morcov, zucchini, green beans, carrots, tomato țelină, sos tomate)* *sauce)*  
**24 Lei**
- Supă gulaș | *Gulas soup*  
(300 gr.- carne vită, ceapă, morcov, țelină, | *(beef, onion, potatoes, celery, carrots, potato, sos tomate, chimen)* *tomato sauce, caraway)*  
**20 Lei**

## Salate | Salads

- Salată Adorado | *Adorado salad*  
(250gr.- mix salată, piept pui, rodie, | *salad mix, chicken breast, pomegranate, smântână, parmezan)* *sour cream, parmesan)*  
**42 Lei**
- Salată Caprese | *Caprese salad*  
(250 gr.- mozzarella, roșii, busuioc, ulei | *mozzarella, tomatoes, basil, olive oil, măsline, parmezan, semințe pin, rucola)* *parmesan, pine seeds, arugula)*  
**40 Lei**
- Salată Caesar | *Caesar's salad*  
(280 gr.- salată iceberg, piept pui, | *iceberg salad, chicken breast, croutons, crutoane pâine, parmezan, ou, parmesan, eggs, anchovies, olive oil)* *file anșoa, ulei măsline)*  
**45 Lei**

Salată somon | **Salmon salad**  
(250 gr.- mix salată, roșii cherry, somon | **(salad mix, cherry tomatoes, smoked  
fumme, caș, smântână, muștar, miere)** **salmon, cheese, sour cream, mustard,  
honey)**

**52 Lei**

## **Paste | Pastas**

Tagliatelle cu somon fumme | **Smoked salmon tagliatelle**  
(250 gr.- paste, unt, somon fumme, | **(pasta, butter, smoked salmon,  
smântână vegetală, parmezan)** **vegetable sour cream, parmesan)**

**54 Lei**

Spaghetti Carbonara | **Spaghetti Carbonara**  
(250 gr.- paste, unt, bacon, ou, smântână | **(pasta, butter, bacon, eggs, vegetable  
vegetală, parmezan)** **sour cream, parmesan)**

**45 Lei**

Spaghetti Bolognese | **Spaghetti Bolognese**  
(280 gr.- paste, ceapă, morcov, țelină, sos | **(pasta, onion, carrots, celery, tomato  
tomate, carne vită, parmezan)** **sauce, beef, parmesan)**

**45 Lei**

Penne Arrabbiata | **Penne Arrabbiata**  
(250 gr.- paste, sos tomate, ardei iute, | **(pasta, tomato sauce, hot peppers,  
parmezan)** **parmesan)**

**40 Lei**

Lasagna | **Lasagna**  
(300 gr.- paste, ceapă, morcov, țelină, | **(pasta, onions, carrots, celery, tomato  
sos tomate, unt, lapte, făină, mozzarella,  
parmezan)** **sauce, butter, milk, flour, mozzarella,  
parmesan)**

**48 Lei**

Tortellini Quatro Formaggi | **Quatro Formaggi Tortellini**  
(250 gr.- paste, unt, brânză Brie, brânză | **(pasta, butter, Brie cheese, Gorgonzola  
Gorgonzola, mozzarella, smântână  
vegetală, parmezan)** **cheese, mozzarella, vegetable sour  
cream, parmesan)**

**48 Lei**

## **Pește | Fish**

File dorada Crystal Palace | **Crystal Palace Sea bream**  
(200 gr./180 gr.- file dorada, unt, usturoi, | **(sea bream, butter, garlic, capers, dried  
capere, roșii uscate, orez basmati)** **tomatoes, basmati rice)**

**65 Lei**

Biban de mare în stil mediteranean | ***Mediterranean Sea Bass***  
(240 gr. /200 gr.- biban de mare, ulei | ***(sea bass, olive oil, garlic, cherry***  
măslină, usturoi, roșii cherry, lămâie, roșie, | ***tomatoes, lemon, tomatoes, onions,***  
ceapă, ardei gras, vânăță, dovlecel) | ***pepper, eggplant, zucchini)***  
**83 Lei**

Păstrăv la cuptor | ***Baked trout***  
(240 gr. /200 gr.- ulei măslină, usturoi, roșii | ***(olive oil, garlic, cherry tomatoes, bacon,***  
cherry, bacon, broccoli, morcov) | ***broccoli, baby carrots)***  
**60 Lei**

File somon în sos Martini | ***Salmon in Martini sauce***  
(200 gr./100 gr./150 gr.- somon, Martini, | ***(salmon, Martini, spawn trout, butter,***  
icre păstrăv, unt, smântână vegetală, | ***vegan sour cream, asparagus)***  
sparanghel)  
**62 Lei**

### **Fel principal | Main course**

Piept pui cu smântână și ciuperci | ***Chicken breast with mushrooms and***  
***sour cream***  
(220 gr./ 200 gr.- piept pui, smântână | ***(chicken breast, vegetable sour cream,***  
vegetală, ciuperci, cartof, șuncă presată) | ***mushrooms, potatoes, ham)***  
**46 Lei**

Snitel crocant de pui | ***Crispy chicken schnitzel***  
(180 gr./ 200 gr.- piept pui, făină, ou, | ***(chicken breast, flour, eggs,***  
pesmet, cartofi wedges, usturoi) | ***breadcrumbs, wedges, garlic)***  
**46 Lei**

Șnițel crocant de porc | ***Crispy pork schnitzel***  
(180 gr./ 200 gr.- file porc, făină, ou, | ***(pork fillet, flour, eggs, breadcrumbs,***  
pesmet, cartofi wedges, usturoi) | ***wedges, garlic)***  
**46 Lei**

Curcan Rocquefort | ***Rocquefort Turkey***  
(220 gr./ 200 gr.- piept curcan, brânză | ***(turkey fillet, Rocquefort cheese,***  
Rocquefort, cașcaval, smântână vegetală, | ***cheddar, vegetable sour cream,***  
cartof, șuncă presată) | ***potatoes, ham)***  
**50 Lei**

Piept rață cu sos fructe de pădure | ***Duck breast with berries sauce***  
(200 gr./ 100 gr./ 180 gr.- piept rață, unt, | ***(duck breast, butter, berries, wild rice,***  
fructe pădure, orez sălbatic, alune, stafide) | ***peanuts, raisins)***  
**70 Lei**



Rasol fraged cu legume | *Tender beef stew with vegetables*  
(180 gr./ 200 gr.- rasol vită, cartof, morcov, | *(beef, potatoes, carrots, pepper,*  
ardei gras, broccoli, dovlecel) | *broccoli, zucchini)*  
**70 Lei**

Mușchi de vită sos piper verde | *Beef sirloin in green pepper sauce*  
(200 gr./100 gr./180 gr.- file vită, sos piper | *(sirloin, green pepper sauce, basmati*  
verde, orez basmati) | *rice)*  
**92 Lei**

Mușchi de vită sos Gorgonzola | *Beef sirloin in Gorgonzola sauce*  
(200 gr./100 gr./100 gr.- mușchi de vită, | *(sirloin, Gorgonzola cheese, vegetable*  
brânză Gorgonzola, smântână vegetală, | *sour cream, noisette potatoes)*  
cartofi noisette)  
**92 Lei**

Cotlete de berbecuț cu aromă de cimbrisor | *Lamb chops with thyme flavor*  
(240 gr./180 gr.- cotlete de berbecuț, vin | *(lamb chops, red wine, butter, thyme,*  
roșu, unt, cimbru, ardei gras, cartof, roșie) | *capsicum pepper, potatoes, tomatoes)*  
**60 Lei**

### **Preparate grătar | Barbeque**

Piept de pui | *Grilled chicken breast (200 gr.)*  
**50 Lei**

Pulpe de pui marinate | *Marinated chicken thighs (200 gr.)*  
**40 Lei**

Piept de curcan | *Grilled turkey breast (200 gr.)*  
**52 Lei**

Cotlet de porc | *Pork chops (200 gr.)*  
**50 Lei**

Mușchi de vită | *Beef sirloin (200 gr.)*  
**90 Lei**

Mixed grill Dracula | *Mixed grill Dracula*  
(240 gr./ 50 gr.- file de vită, piept pui, file | *(beef, chicken breast, pork fillet, smoked*  
porc, cârnăciori afumați, sos picant) | *sausages, spicy sauce)*  
**85 Lei**

## Salate însoțitoare | Side salads

Fattoush | *Fattoush*  
(200 gr.- salata iceberg, roșii, castravete, ardei gras, varză, lămâie, lipie) | *(Iceberg salad, tomatoes, cucumbers, capsicum peppers, cabbage, lemon, pita)*  
**30 Lei**

Tabouleh | *Tabouleh*  
(200 gr.- pătrunjel, roșii, ceapă, rodie, lămâie, bulgur) | *(parsley, tomatoes, onions, pomegranate, lemon, bulgur)*  
**30 Lei**

Salată Iceberg | *Iceberg Salad - 200 gr.*  
**17 Lei**

Salată asortată cu varză și morcov | *Cabbage and carrots assorted salad - 200 gr.*  
**17 Lei**

Salată roșii cu brânză | *Cheese and tomatoes salad - 200 gr.*  
**17 Lei**

Salată de ardei copti | *Roasted peppers salad - 200 gr.*  
**17 Lei**

Murături asortate | *Assorted pickles - 200 gr.*  
**17 Lei**

## Garnituri | Side dishes

Legume proaspete la grătar | *Grilled vegetables*  
(200 gr.- ardei gras, dovlecel, vinete, ceapă, ciuperci, roșii) | *(pepper, zucchini, eggplants, onions, mushrooms, tomatoes)*  
**17 Lei**

Cartof Jacket | *Jacket potato*  
(200 gr.- cartof, brânză telemea, bacon, cașcaval, piper verde, ceapă verde, unt) | *(potato, Romanian cheese, bacon, pressed cheese, green onion, butter)*  
**17 Lei**

Ciuperci la grătar | *Grilled mushrooms - 180 gr.*  
**17 Lei**

Spanac soté cu roșii cherry | *Sautéed spinach with cherry tomatoes - 180 gr.*  
**17 Lei**

Broccoli sote cu baby carrots | *Sautéed broccoli and baby carrots - 200 gr.*

**17 Lei**

Orez basmati la abur | *Steamed basmati rice - 180 gr.*

**17 Lei**

Orez sălbatic | *Wild rice - 180 gr.*

**17 Lei**

Cartofi wedges | *Wedges - 200 gr.*

**17 Lei**

Cartofi zdrobiți, cu brânză și șuncă | *Smashed potatoes and ham*  
(200 gr.- cartof, brânză telemea, șuncă, | *(potatoes, telemea cheese, ham, spring*  
ceapă verde) | *onion)*

**17 Lei**

## **Desert | Desserts**

Papanași cu dulceață și smântână | *Doughnuts with sour cream and jam*  
(150gr./ 30 gr./ 50 gr.- făină, brânză de vaci, | *(flour, cheese, eggs, sugar, jam, sour*  
ouă, zahăr, dulceață, smântână) | *cream)*

**25 Lei**

Lava cake | *Lava cake*  
(90 gr./ 50 gr.- făină, cacao, zahar, lapte, ouă, | *(flour, cocoa, sugar, milk, eggs, vanilla ice*  
înghețată vanilie) | *cream)*

**30 Lei**

Tartă crocantă cu mere | *Crispy apple pie*  
(170 gr.- făină, zahăr, mere, scorțișoară) | *(flour, sugar, apples, cinnamon)*

**25 Lei**

Cheesecake | *Cheesecake*  
(110 gr./30 gr.- făină, zahăr, brânză vaci, | *(flour, sugar, cheese, milk, eggs, jam)*  
lapte, ouă, dulceață)

**25 Lei**

Tartă cu fructe pădure | *Berries pie*  
(110 gr.- făină, zahăr, lapte, ouă, | *(flour, sugar, milk, eggs, berries)*  
fructe pădure)

**25 Lei**

Tiramisu | *Tiramisu*  
(110 gr.- făină, ouă, zahăr, Mascarpone, | *(flour, eggs, sugar, Mascarpone, coffee,*  
cafea, cacao) | *cocoa)*  
**25 Lei**

Crème Brûlée | *Crème Brûlée*  
(120 gr.- lapte, zahăr, ouă, aromă vanilie) | *(milk, sugar, eggs, vanilla extract)*  
**25 Lei**

Înghețată asortată | *Assorted ice cream - 120 gr.*  
**25 Lei**

Platou cu fructe proaspete | *Fresh fruits plate*  
(200 gr.- gref, portocală, măr, pară, kiwi, | *(grapefruit, oranges, apples, pears, kiwi,*  
zahăr) | *sugar)*  
**25 Lei**

## Călătorie culinară | Around the world

### Paris

Camembert pane | *Fried Camembert cheese*  
(150 gr./30 gr./30 gr.- brânză Camembert, | *(camembert cheese, blueberries jam,*  
dulceață afine, pâine toast, ou, lapte, făină) | *French toast, eggs, milk, flour)*

**50 Lei**

### Londra

Burger în stil englezesc | *English burger*  
(280 gr./30 gr./200 gr.- chiflă, carne vită, | *(bun, beef, onions, bacon, tomatoes,*  
ceapă, bacon, roșie, salată iceberg, brânză | *iceberg salad, Cheddar cheese,*  
Cheddar, sos Remoulade, cartofi wedges, | *Remoulade sauce, wedges, garlic,*  
usturoi, parmezan) | *parmesan)*

**50 Lei**

### Berlin

Coaste porc, sos Barbeque | *Pork ribs in Barbeque sauce*  
(280 gr./50 gr./200 gr.- coaste porc, miere, | *(pork ribs, honey, wedges, garlic,*  
cartofi wedges, usturoi, rozmarin) | *rosemary)*

**59 Lei**

### Viena

Șnitzel Vinez | *Viennese Schnitzel*  
(180 gr./200 gr.- file vită, făină, ou, pesmet, | *(beef, flour, eggs, breadcrumbs, wedges,*  
cartofi wedges, usturoi, parmezan) | *garlic, parmesan)*

**65 Lei**

### Venezia

Raviolli Funghi Porcini | *Raviolli Funghi Porcini*  
(250 gr.- paste cu urdă, hribi, ceapă, | *(cottage cheese pasta, boletus*  
smântână vegetală, parmezan) | *mushrooms, onions, vegetable sour*  
*cream, parmesan)*

**50 Lei**

### Istanbul

Mușchi de vită sos rodii | *Beef sirloin with pomegranate sauce*  
(180 gr./100 gr./180 gr.- file vacă, unt, rodie, | *(beef, butter, pomegranate, balsamic*  
sos rodii, oțet balsamic, orez basmati) | *vinegar, basmati rice)*

**92 Lei**

### București

Sărmăluțe din carne de rață | *Duck meat wrapped in cabbage*  
(180 gr./30 gr./50 gr./100 gr.- carne rață, | *(duck meat, spices, rice, cabbage, duck*  
condimente, orez, foi varză, foi viță, bacon, | *meat, bacon, sour cream, polenta)*  
smântână, mămăliguță)

**50 Lei**

## Organizări evenimente corporate sau private

Vă suntem alături în momentele importante ale vieții ajutându-vă să vă creați amintirile frumoase și petreceri de neuitat alături de cei dragi!

Profesionalismul și atitudinea personalului vin în întâmpinarea solicitărilor dumneavoastră cu privire la găzduirea evenimentelor speciale, organizând următoarele și nu numai:

- petreceri corporate
- petreceri de final de an, an nou sau de Crăciun
- recepții
- cocktail-uri
- cina
- brunch-uri
- conferințe de presă
- petreceri private
- petreceri aniversare
- nunți
- botezuri
- petreceri de baby-shower

Pentru detalii suplimentare, așteptăm cu drag să ne contactați la [events@cphotel.ro](mailto:events@cphotel.ro) sau 0758 302 050.



### Corporate or private events

*We stand by you with every special occasion of your life, helping you creating memorable moments along your dear ones.*

*Our professional, dedicated, and friendly team will meet your needs when planning and hosting a variety of events such as:*

- *corporate parties*
- *Christmas or New Year's Eve parties*
- *receptions*
- *cocktail parties*
- *private dinners*
- *brunches*
- *press conferences*
- *private parties*
- *anniversary parties*
- *weddings*
- *baptisms*
- *baby showers*

*For further details, we are excited to hear from you at [events@cphotel.ro](mailto:events@cphotel.ro) or +40 758 302 050.*



*"Give every day the chance to become the most beautiful day of your life" – Mark Twain*

## MENIU BAR

### Whisky – 40 ml

Tennessee Whiskey –  
Jack Daniel's - 30 lei  
Chivas Regal 12 ani | 12 years old  
Chivas Regal - 36 lei  
Glenfiddich 12 ani | 12 years old  
Glenfiddich – 36 lei  
Jamenson – 30 lei  
Johnnie Walker Black Label 12 ani |  
12 years old Johnnie Walker Black  
Label – 36 lei

### Whisky cream – 40 ml

Bailey's – 24 lei

### Vodka – 40 ml

Absolut – 30 lei  
Beluga – 48 lei

### Tequila – 40 ml

Camino Real – 24 lei

### Digestive | Digestives – 40 ml

Horinca Maramureş – 24 lei  
Jagermeister – 30 lei  
Amaretto Disaronno – 24 lei

### Rom | Rum – 40 ml

Bacardi – 24 lei

### Gin – 40 ml

Beefeater – 24 lei

### Vermut & Bitter | Vermouth & Bitter – 40 ml

Martini alb/ roşu |

White/ red Martini – 24  
lei  
Campari – 24 lei  
Lichior | Liqueurs – 40 ml  
Sheridan's – 24 lei  
Kahlua – 24 lei

### Coniac | Cognac & Brandy – 40 ml

Remy Martin V.S. – 36 lei  
Martell V.S.O.P. – 60 lei  
Hennessy V.S. – 36 lei

### Bere | Beer

Draft Ursus Premium (0.4l) - 14 lei  
Ursus Premium (0.33l) - 17 lei  
Ursus Fara Alcool | Alcohol free  
Ursus (0.33l) - 16 lei  
Ursus Retro Nepasteurizată  
(0.5l) - 18 lei  
Peroni Nastro Azzurro  
(0.33l) - 20 lei  
Pilsner Urquell (0.33l) - 21 lei

### Vinuri | Wines

#### Vin alb | White wines (750 ml)

Pinot Gris Purcari – 85 lei  
Sole Chardonnay – 110 lei  
Solo Quinta – 150 lei  
Iacob – 100 lei  
Alira Sauvignon Blank – 90 lei  
Davino Revelatio – 190 lei

#### Vin rose | Rose wines (750 ml)

Iacob – 100 lei  
Sole – 110 lei

Davino Ceptura Rose – 120 lei  
Purcari Rose – 95 lei  
Alira Rose Sauvignon – 90 lei

**Vin rose | Red wines (750 ml)**

Cabernet Sauvignon Purcari – 100 lei  
Rară Neagră Purcari – 110 lei  
Iacob – 110 lei  
Davino Ceptura Rouge – 200 lei  
Alira Grand Vin Cabernet – 180 lei

**Vin la pahar |**

**Glass served wine – 36 lei**

**Sampanie | Champagne**  
**– 750 ml**

Moët & Chandon – 600 lei  
Asti Martini – 180 lei

**Cocktail | Cocktails - 250 ml**

Crystal Palace – 36 lei  
President – 30 lei  
Tequila Sunrise – 30 lei  
Prosecco – 36 lei  
Aperol Spritz – 40 lei  
Mojito – 40 lei  
Campari Tonic – 40 lei  
Campari Orange – 40 lei

**Cocktail-uri non alcoolice |**  
**Non-alcoholic cocktails**  
**- 250 ml**

Rainbow – 24 lei  
Shirley Temple – 24 lei

**Long drinks - 250 ml**

Jack & Coke – 40 lei  
Metaxa Sun Tonic

(Metaxa si tonic) – 42 lei  
Vodka & Orange – 35 lei  
Gin Tonic – 35 lei

**Băuturi | Drinks**

**Cafea și ceai | Coffee and Tea**

Espresso, espresso decaf – 14 lei  
Macchiato – 14 lei  
Nescafe – 10 lei  
Cappuccino - 17 lei  
Café latte - 17 lei  
Café frappe - 22 lei  
Ciocolată caldă | Hot chocolate-19 lei  
Lapte | Milk – 12 lei  
Ceai | Tea - 18 lei

**Răcoritoare | Soft drinks**

Apă plată / minerală | Still/ sparkling water (0.33l) - 14 lei  
Apă plată / minerală | Still/ sparkling water (0,75l) – 18 lei  
Apă minerală Perrier | Perrier sparkling water (0.33l) – 18 lei  
Apă tonică | Tonic water (0,25l) – 18 lei  
Apă plată Vittel | Vittel still water (0.50l) – 18 lei  
Fresh portocale | Fresh orange juice (0.25l) – 18 lei  
Limonadă | Lemonade (0.50 ml) – 18 lei  
Pepsi, Pepsi Light (0.25l) – 14 lei  
Mirinda, 7Up (0,25l) – 14 lei  
Granini (0.25l) – 14 lei  
Red Bull (0.25l) – 18 lei

\*Vă rugăm să luați în considerare faptul că nu este permis consumul produselor din exterior. Vă mulțumim pentru înțelegere!

*\*Please note that the consumption of outdoor products is not allowed in the hotel's premises. Thank you for your understanding!*

18-20 Alexandru Serbanescu Street  
Tel.: 021 233 20 30  
E-mail: reservation@cphotel.ro