

☞ 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

Produce 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)*
30 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)*
28 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)*
68 Lei

Prosciutto melone | *Prosciutto melone*
(150 gr./ 70 gr. - pepene galben, | *(melon, prosciutto crudo)*
prosciutto crudo)

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)*
35 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)*
32 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, cartof, dovlecel, smântână vegetală, zucchini, vegetable sour cream, roasted crutoane pâine)* *herbal croutons)*

16 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)*

16 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)*

16 Lei

Ciorbiță de vacuță | *Beef soup*
(300 gr.- carne vită, ardei gras, ceapă, | *(beef, pepper, onion, potatoes, celery, cartof, dovlecel, fasole verde, morcov, zucchini, green beans, carrots, tomato țelină, sos tomate)* *sauce)*

22 Lei

Supă gulaș | *Gulas soup*
(300 gr.- carne vită, ceapă, morcov, țelină, | *(beef, onion, potatoes, celery, carrots, cartof, sos tomate, chimen)* *tomato sauce, caraway)*

16 Lei

Salate | Salads

Salată Adorado | *Adorado salad*
(250gr.- mix salată, piept pui, rodie, | *salad mix, chicken breast, pomegranate, smântână, parmezan)* *sour cream, parmesan)*

34 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)*

31 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

38 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)**

44 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)**

46 Lei

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

38 Lei

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

38 Lei

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

32 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)**

40 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)**

40 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)**

40 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)**
72 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)**
48 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)
48 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)**
36 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)**
36 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)**
36 Lei

Curcan Roquefort | **Roquefort Turkey**
(220 gr./ 200 gr.- piept curcan, brânză | **(turkey fillet, Roquefort cheese,**
Roquefort, cașcaval, smântână vegetală, | **cheddar, vegetable sour cream,**
cartof, șuncă presată) | **potatoes, ham)**
40 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)**
59 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)*

48 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)*

77 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)

77 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)*

40 Lei

Preparate grătar | Barbeque

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

40 Lei

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

29 Lei

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

32 Lei

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

34 Lei

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

77 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)*

70 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)*
24 Lei

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

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

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

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

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

Murături asortate | *Assorted pickles - 200 gr.*
12 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)*

12 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)*

18 Lei

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

22 Lei

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

18 Lei

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

18 Lei

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

18 Lei

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

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

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

Platou cu fructe proaspete | *Fresh fruits plate*
(200 gr.- gref, portocală, măr, pară, kiwi, | *(grapefruit, oranges, apples, pears, kiwi,*
zahăr) | *sugar)*
18 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)*
42 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)*
36 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)*
46 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

Ravioli Funghi Porcini | *Ravioli Funghi Porcini*
(250 gr.- paste cu urdă, hribi, ceapă, | *(cottage cheese pasta, boletus*
smântână vegetală, parmezan) | *mushrooms, onions, vegetable sour*
cream, parmesan)
45 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)*
80 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, mămliguță)
32 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 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 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 - 25 lei

Chivas Regal 12 ani | 12 years old
Chivas Regal - 30 lei

Glenfiddich 12 ani | 12 years old
Glenfiddich – 30 lei
Jamenson – 25 lei

Johnnie Walker Black Label 12 ani |
12 years old Johnnie Walker Black
Label – 30 lei

Whisky cream – 40 ml

Bailey's – 20 lei

Vodka – 40 ml

Absolut – 25 lei
Beluga – 40 lei

Tequila – 40 ml

Camino Real – 20 lei

Digestive | Digestives – 40 ml

Horinca Maramureş – 20 lei
Jagermeister – 25 lei
Amaretto Disaronno – 20 lei

Rom | Rum – 40 ml

Bacardi – 20 lei

Gin – 40 ml

Beefeater – 20 lei

Vermut & Bitter |

Vermouth & Bitter – 40 ml

Martini alb/ roşu |

White/ red Martini – 20 lei
Campari – 20 lei
Lichior | Liqueurs – 40 ml
Sheridan's – 20 lei
Kahlua – 20 lei

Coniac | Cognac & Brandy – 40 ml

Remy Martin V.S. – 30 lei
Martell V.S.O.P. – 50 lei
Hennessy V.S. – 30 lei

Bere | Beer

Draft Ursus Premium (0.4l) - 11 lei
Ursus Premium (0.33l) - 13 lei
Ursus Fara Alcool | Alcohol free
Ursus (0.33l) - 12 lei
Ursus Retro Nepasteurizată
(0.5l) - 14 lei
Peroni Nastro Azzurro
(0.33l) - 15 lei
Pilsner Urquell (0.33l) - 16 lei

Vinuri | Wines

Vin alb | White wines (750 ml)

Pinot Gris Purcari – 70 lei
Sole Chardonnay – 80 lei
Solo Quinta – 110 lei
Iacob – 80 lei
Alira Sauvignon Blank – 90 lei
Davino Revelatio – 135 lei

Vin rose | Rose wines (750 ml)

Iacob – 80 lei
Sole – 80 lei

Davino Ceptura Rose – 100 lei
Purcari Rose – 80 lei
Alira Rose Sauvignon – 90 lei

Vin rose | Red wines (750 ml)

Cabernet Sauvignon Purcari – 70 lei
Rară Neagră Purcari – 80 lei
Iacob – 85 lei
Davino Ceptura Rouge – 150 lei
Alira Grand Vin Cabernet – 150 lei

Vin la pahar |

Glass served wine – 30 lei

Sampanie | Champagne
– 750 ml

Moet & Chandon – 500 lei
Asti Martini – 150 lei

Cocktail | Cocktails - 250 ml

Crystal Palace – 30 lei
President – 25 lei
Tequila Sunrise – 25 lei
Prosecco – 30 lei
Aperol Spritz – 33 lei
Mojito – 33 lei
Campari Tonic – 33 lei
Campari Orange – 33 lei

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

Rainbow – 20 lei
Shirley Temple – 20 lei

Long drinks - 250 ml

Jack & Coke – 33 lei
Metaxa Sun Tonic

(Metaxa si tonic) – 35 lei
Vodka & Orange – 29 lei
Gin Tonic – 29 lei

Băuturi | Drinks

Cafea și ceai | Coffee and Tea

Espresso, espresso decaf – 12 lei
Macchiato – 12 lei
Nescafe – 8 lei
Cappuccino - 14 lei
Café latte - 14 lei
Café frappe - 18 lei
Ciocolată caldă | Hot chocolate-16 lei
Lapte/ Milk – 10 lei
Ceai | Tea - 15 lei

Răcoritoare | Soft drinks

Apă plată / minerală | Still / sparkling
water (0,33l) – 12 lei
Apă plată / minerală | Still / sparkling
water (0,75l) – 15 lei
Apă minerală Perrier | Perrier
sparkling water (0.33l) – 15 lei
Apă tonică | Tonic water (0,25l)
– 15 lei
Apă plată Vittel |
Vittel still water (0.50l) – 15 lei
Fresh portocale |
Fresh orange juice (0.25l) – 15 lei
Limonadă | Lemonade (0.50 ml)
– 15 lei
Pepsi, Pepsi Light (0.25l) – 12 lei
Mirinda, 7Up (0,25l) – 12 lei
Granini (0.25l) – 12 lei
Red Bull (0.25l) – 15 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