



MENIU

MENIU

SPEISEKARTE

Stradivarius



Stradivarius

BINE AȚI VENIT
WELCOME
WILCOMEN

VĂ OFERIM UN MENIU ATENT SELECȚIONAT -
INTERNĂȚIONAL ȘI BUCATE ALESE BĂNĂȚENE
ADUCÂNDU-VĂ APROAPE SAVOAREA ACESTOR
LOCURI BINECUVÂNTATE.

Primul Stradivarius la Timișoara, 15 septembrie 1879

Luni, 15 septembrie 1879, Timișoara găzduia un concert simfonic care a intrat în legendă. Protagonişti: violonistul Joseph JOACHIM (1831-1907) și compozitorul Johannes BRAHMS (1833-1897).

Interesul publicului timișorean față de acest concert a fost atât de neobișnuit încât toate biletele fuseseră epuizate deja cu trei zile înainte. Puțină lume știe că, cu această ocazie, Joseph JOACHIM a cântat pe o vioară Stradivarius. Era pentru prima oară când Timișoara auzea sunetul deosebit al acestor vioi.

Copil precoce, Joachim a debutat în concert la doar 7 ani și jumătate, fiind considerat încă de atunci o minune vie. În timp, a devenit unul dintre cei mai (poate chiar cel mai!) importanți violoniști ai celei de-a doua jumătăți a secolului al XIX-lea. În tinerețe, Joachim a cântat pe o vioară Guarneri del Gesù pentru ca din deceniul șase al sec. XIX să folosească un instrument Guadagnini realizat în anul 1767. Deși Joseph JOACHIM a deținut nu mai puțin de 10 de vioi Stradivarius în timpul vieții sale, el este cel mai strâns asociat cu cea realizată de celebrul lutier Antonio STRADIVARI (1644-1737) în anul 1714 și cunoscută drept „Joachim, Ma”.

Pe acest instrument a interpretat, la 1 ianuarie 1879, în cadrul premierei din Leipzig, Concertul pentru vioară în D major (Opus 77), scris special de prietenul său, Johannes BRAHMS, pentru el. Nouă luni mai târziu, Joachim relua piesa la Timișoara. În cadrul concertului susținut aici, caracterizat de presa locală drept un deliciu artistic.

Joachim a mai cântat:

Sonata pentru vioară nr. 8 (Op. 30, Nr. 3) de Ludwig van BEETHOVEN,
Partita a II-a pentru vioară solo (Ciaccona) de Johann Sebastian BACH,
Adagioul din Concertul pentru vioara nr. 9 (Op. 55) de Louis (Ludwig) SPOHR.

După concert, oaspeții au fost cinstiți cu discursuri, la care Joachim a răspuns curtenitor, și cu râuri de șampanie la restaurantul Korona înainte de-a fi conduși, în miez de noapte, la gară.

Promisiunea de-a se reîntoarce pentru un nou concert nu s-a mai concretizat vreodată

...

Gustări reci · Cold Entrée

Stradivarius

Index:

1. produsele subliniate pot
conține alergeni

2. *produse congelate

1. The underlined products can
contains allergens

2. Frozen products



1. **Platou Affettati e Fromaggi** • 300 gr • **55 lei**
(*salam Toscan, salam Spianata Piccante, Serrano, gorgonzola, camembert, grana padana, cașcaval afumat, nuci*)

Affettati e formaggi plate

(*Tuscan salami, Spianata Piccante salami, Serrano, Gorgonzola, Camembert, Grana Padano, smoked cheese*)



2. **Salată Stradivarius** • 350 gr • **35 lei**
(*piept de pui, mango, avocado, salată, ceapă roșie, castraveți, coriandru*)

Stradivarius salad

(*chicken breast, mango, avocado, salad, red onion, cucumber, coriander*)



3. **Salată Caesar** • 350 gr • **25 lei**
(*salată, piept de pui, grana padano, crutoane, roșii cherry, sos Caesar*)

Caesar salad

(*salad, chicken breast, grana padano, croutons, cherry tomatoes, Caesar sauce*)



4. **Salată cu ton** • 350 gr • **25 lei**
(*salată, ton, ceapă roșie, avocado, castravete, coriandru sos de lămâie*)

Salad with tuna

(*salad, tuna, red onion, avocado, cucumber, coriander lemon sauce*)

Supe, Ciorbe · Soup, Borscht

Stradivarius

5. Supă pui cu tăiței

(pui, țelină, ou, făină, morcovi, verdeturi)

• 350 gr • 15 lei

Chicken soup with homemade nodles

(chicken, celery, egg, flour, carrots, leaf vegetables)

6. Ciorbă țărănească de vacuță

(țelină, ceapă, morcovi, varză, mazăre, fasole verde, conopidă, cartofi, rasol vită)

• 350 gr • 17 lei

Country beef soup

(celery, onion, carrots, cabbage, peas, green beans, cauliflower, potatoes, veal shin)

7. Ciorbă de pui a la grec

(piept de pui, ceapă, morcovi, țelină, smântână, ou)

• 350 gr • 17 lei

Greek chicken soup

(chicken breast, onion, carrots, celery, sour cream, egg)

8. Ciorbă de legume

(țelină, ceapă, morcovi, varză, mazăre, fasole verde, conopidă, cartofi)

• 350 gr • 15 lei

Vegetable soup

(celery, onion, carrots, cabbage, peas, green beans, cauliflower, potatoes)

9. Supă cremă de linte

(linte roșie, ceapă, morcovi, cartofi, roșii)

• 300/gr • 19 lei

Lentil soup

(red lentil, onion, carrots, potatoes, tomatoes)

Paste

Stradivarius



10. Spaghete Bolognese • 300 gr • **32 lei**
(paste proaspete, carne de vită, roșii, morcovi, telină, unt, grana padano, ceapă)

Spaghetti Bolognese
(fresh pasta, beef, tomatoes, carrots, celery, butter, Grana Padano, onion)

.....



11. Spaghete Carbonara • 300 gr • **28 lei**
(paste proaspete, Pancetta, smântână, ou, grana padano)

Spaghetti Carbonara
(fresh pasta, Pancetta, sour cream, egg, Grana Padano)

.....



12. Taglietelle cu creveți și zucchini • 300 gr • **48 lei**
(paste proaspete, creveți, dovlecel, roșii cherry, ulei de măsline)

Tagliatelle with shrimps and zucchini
(fresh pasta, shrimps, zucchini, cherry tomatoes, olive oil)

13. Penne arabiata

• 300 gr • 24 lei

(paste proaspete, roşii, ardei iute, unt, grana padano)

Penne all'arabiata

(fresh pasta, tomatoes, hot pepper, butter, Grana Padano)



14. Penne quattro formaggi • 300 gr • 32 lei

(paste proaspete, smântână, grana padana, mozzarella, gorgonzola, camembert)

Penne quattro formaggi

(fresh pasta, sour cream, Grana Padano, Mozzarella, Gorgonzola, Camembert)



15. Lasagna

• 350 gr • 35 lei

(foi lasagna, carne de vită, grana padano, guanciale)

Lasagna

(lasagna sheet, beef, grana padano, guanciale)



Pește · Fish

Spadivarius



16. *Păstrăv aromat • 200/180/50 gr • 32 lei
cu ierburi la cuptor cu
mămăligă și sos de usturoi
(*păstrăv, usturoi, smântână, făină de mălai*)

*Oven baked herb-flavoured trout
with polenta and garlic sauce
(*trout, garlic, sour cream, corn flour*)



17. *Somon file • 160/50/180 gr • 62 lei
cu sos de muștar, zucchini și cartofi roșty
(*somon, muștar, unt, smântână, zucchini, usturoi, ceapă, cartofi*)

*Salmon fillet with mustard sauce,
zucchini and roasted potatoes
(*salmon, mustard, butter, sour cream, zucchini, garlic, onion, potatoes*)



18. File de biban • 180/200 gr • 60 lei
de mare cu crustă de ierburi
aromate și usturoi, și legume sote
(*biban de mare, pesmet Panko, iaurt grecesc, grana padano, usturoi, legume*)

Seabass fillet with crust of herbs
and garlic, and sautéed vegetables
(*seabass, Panko bread crumbs, Greek yoghurt, Grana Padano, garlic, vegetables*)

Preparate din carne de pasăre · Poultry Dishes

Spadivarius

19. Piept de rață cu sos de rodie și piure de cartofi dulci
(*piept de rață, rodie, unt, zahăr, cartofi dulci*)

• 180/50/200 gr • **58 lei**

Duck breast with pomegranate sauce and mashed sweet potatoes
(*duck breast, pomegranate, butter, sugar, sweet potatoes*)

20. Pulă de rață cu varză roșie și mere caramelizate
(*pulă de rață, varză roșie, unt, zahăr, mere*)

• 180/200/100 gr • **48 lei**

Confit duck leg with red cabbage and apple caramelized
(*duck leg, red cabbage, apple, butter, sugar*)





21. Piept de pui crispy • 180/150/50 gr • 28 lei

cu cartofi prăjiți și sos de maioneză

(*piept de pui, ouă, faină, maioneză, smântână, cartofi, fulgi de porumb*)

Crispy chicken breast with potatoes and mayonnaise sauce

(*chicken breast, egg, flour, mayonnaise, sour cream, potatoes, cornflakes*)



22. Pulpe de pui în sos • 350 gr • 38 lei

gorgonzola pe pat de ciuperci înăbușite cu bacon

(*pulpe de pui, gorgonzola, ciuperci, bacon, smântână, mozzarella*)

Chicken legs in Gorgonzola sauce on braised mushroom bed with bacon

(*chicken legs, Gorgonzola, mushrooms, bacon, sour cream, Mozzarella*)



23. Involtini de pui • 200 gr • 28 lei

(*piept de pui, brânză, prosciutto crudo, salvie*)

Chicken rolls

(*chicken breast, cheese, raw ham, sage*)

24. Șnițel pui / grătar pui • 180 gr • 20 lei

Grilled chicken

Preparate din carne de Porc · Pork Dishes

Spadivarius

25. Cotlet de porc în crustă de parmezan
(cotlet porc, ou, făină, pesmet Panko, parmezan)

Parmesan cousted pork chop
(pork chop, egg, flour, Panko bread crumbs, Parmesan)

• 160/50/200 gr • 30 lei

26. Scaricică de porc cu sos
barbeque și cartofi wedges
(scăricică de porc, cartofi, boia afumată,
maioneză, sos Barbeque)

Pork ribs with barbecue
sauce and wedges
(pork ribs, potatoes, smoked paprika,
mayonnaise, Barbeque sauce)

• 350/50/150 gr • 42 lei



27. Cotlet / ceafă la grătar

Grilled pork

• 180 gr • 24 lei

28. Stinco de porc și
cartofi cu rozmarin
(stinco de porc, cartofi, rozmarin)

• 350/50/150 gr • 52 lei

**Roasted pork
with baked patatos and
rosemary**
(pork shank, patatos, rosemary)



29. Tochitură moldovenească
cu mamaligă și telemea
*(ceafă de porc, mușchiuleț de vită, bacon,
cârnăciori afumați, ceapă, ardei, roșii,
făină de mălai, telemea, ou)*

• 180/150/50 gr • 36 lei

**Moldavian Stew with polenta
and sheep's milk cheese**
*(pork neck, beef fillet, bacon, smoked sausages,
onion, bell pepper, tomatoes, corn flour,
sheep's milk cheese, egg)*



30. Sărmăluțe în foi de varză
murată cu mamaliguță
*(pulpă de porc, ceapă, orez, varză murată,
făină de mălai)*

• 180/150 gr • 36 lei

**Pickled cabbage rolls
with polenta**
*(pork leg, onion, rice, pickled cabbage,
corn flour)*



Preparate din carne de Vită · Beef Dishes

Spadivarius

31. Tagliata din antricot de vită
la grătar cu rucola și parmezan
(*antricot de vită, rucola, parmezan*)

Grilled beef Tagliata steak with
rocked salad and parmesan
(*beef apricot, rocked salad, parmesan*)

• 150/100/100 gr • 85 lei



32. Mușchi de vită
cu sos gorgonzola

Beef fillet with
gorgonzola sauce

• 250/50/100 gr • 85 lei



33. *Șnițel vienez cu cartofi wedges, **• 150/100/100 gr 45 lei**
salată Coleslaw și dulceață de afine
(pulpă de vițel, ou, făină, pesmet Panko, unt, țelină, smântână, maioneză, cartofi, varză, morcov)

***Wiener Schnitzel with wedges,
Coleslaw salad and blueberry jam**
(veal knuckle, egg, flour, Panko bread crumbs, butter, celery, sour cream, mayonnaise, potatoes, cabbage, carrots)

34. Sote Stroganoff **• 180/50 gr • 45 lei**
(muşchi de vită, ceapă, piper, ardei, ciuperci, sos de roșii, smântână)

Sote Straganoff
(beef fillet, onions, peppers, mushrooms, tomato sauce, sour cream)

35. Mușchi de vită la grătar **• 180 gr • 80 lei**

Grilled beef

Burgheri · Burger

Spadivarius

36. American burger

• 300/150/50 gr • 42 lei

(chiflă, pulpă de vită, salată, roșii, brânză cheddar, bacon, cartofi prăjiți, Ketchup, castraveți murați, ceapă roșie)

American burger

(bread roll, beef, salad, tomatoes, cheddar cheese, bacon, french fries, ketchup, picked cucumbers, red onion)



37. BBQ burger

• 300/150/50 gr • 42 lei

(chiflă, vită, roșii, salată, ceapă roșie caramelizată, bacon, brânză, roșii, sos BBQ, cartofi prăjiți)

BBQ burger

(bread roll, beef, tomatoes, salad, caramelized red onion, bacon, cheese, tomatoes, BBQ sauce, french fries)

38. Cicken greek burger

• 300/150/50 gr • 37 lei

(chiflă, piept pui, bacon, brânză, salată, sos grecesc, cartofi prăjiți)

Cicken greek burger

(bread roll, chicken breast, bacon, cheese, salad, greek sauce, french fries)

39. Pulled pork

• 300/150/50 gr • 40 lei

(baghetă pâine, carne porc, ceapă roșie caramelizată, sos BBQ, cartofi prăjiți)

Pulled pork

(baguette, pork, caramelized red onions, BBQ sauce, potatoes)



Garnituri, Salate · Side Dishes, Salads

Spadivarius

Cartofi prăjiti / copti / wedges <i>French fries / baked potatoes wedges</i>	200 gr	10 lei
Piure de cartofi dulci <i>Mashed sweet potatoes</i>	200 gr	14 lei
Legume la grătar <i>Grilled vegetables</i>	200 gr	18 lei
Orez cu unt <i>Rice with butter</i>	200 gr	10 lei
Broccoli sote	200 gr	16 lei

Salată asortată <i>Salad mix</i>	200 gr	10 lei
Salată verde cu usturoi și mărar <i>Green salad with garlic and dill</i>	150 gr	10 lei
Salată de roșii cu telemea rasă <i>Tomato salad with grated</i>	150/40 gr	12 lei
Salată de varză albă <i>White cabbage salad</i>	200 gr	8 lei
Salată de murături <i>Pickles</i>	200 gr	9 lei

Diverse

<u>Smântână</u>	50 gr	2 lei
Ardei iute	30 gr	2 lei
Pâine	100 gr	3 lei
<u>Parmezan</u>	50 gr	6 lei
<u>Sos gorgonzola</u>	50 gr	8 lei
<u>Sos barbeque</u>	50 gr	8 lei
<u>Sos de roșii dulce / picant</u>	50 gr	5 lei

Various

<u>Sour cream</u>	50 gr	2 lei
Hot pepper	30 gr	2 lei
Bread	100 gr	3 lei
<u>Parmesan</u>	50 gr	6 lei
<u>Gorgonzola sauce</u>	50 gr	8 lei
<u>Barbeque sauce</u>	50 gr	8 lei
<u>Sweet / sour tomato sauce</u>	50 gr	5 lei

Desert · Deserts

Spaolivarius

40. Papanashi prăjiți cu dulceață de afine și sos de vanilie

(brânză dulce, făină, ou, ulei, zahăr, smântână)

Romanian cheese doughnuts "papanashi" with blueberry

(sweet cheese, egg, flour, sour cream, sugar, oil)

• 150/50/50 gr • 20 lei



41. Lava cake de ciocolată cu înghețată de vanilie făcută în casă și fructe de sezon

(ciocolată, unt, ouă, făină, înghețată de casă, fructe)

Lava cake with homemade vanilla ice cream and seasonal fruits

(chocolate, butter, egg, flour, homemade ice cream, fruits)

• 150 gr • 22 lei



42. Clătite Bănățene

(lapte, făină, ou, zahăr, brânză dulce)

Traditional Banat crepes

(milk, flour, egg, sugar, sweet cheese)

• 300 gr • 22 lei



43. Clătite cu gem / nutella

Crepes with gem / nutella

• 180 gr • 15 lei



44. Înghețată de vanilie făcută în casă cu sos fierbinte de zmeură • 160/50 gr • 21 lei
(ouă, frișcă, zahăr, zmeură)

Homemade vanilla
ice cream with hot
raspberry sauce
(egg, sour cream, sugar, raspberry)

.....



45. Înghețată de vanilie făcută în casă cu nucă și miere de albine • 160/50 gr • 23 lei
(ou, smântână, zahăr, nucă, miere)

Homemade vanilla
ice cream with nuts and honey
(egg, sour cream, sugar, nuts, honey)

.....



46. Înghețată de vanilie făcută în casă cu sos de caramel sărat • 160/50 gr • 21 lei
(ou, smântână, zahăr, sare)

Homemade vanilla
ice cream
with salted caramel sauce
(egg, sour cream, sugar, salt)



BAR

Stradivarius

Coffee & hot drinks

Espresso . 30-50 ml . **7 lei**
Espresso decofeinizat

Cappuccino . 120 ml . **10 lei**

Latte macchiato . 200 ml . **12 lei**

Ciocolată caldă . 200 ml . **16 lei**

Ceai . 200 ml . **10 lei**

Caffe Frappe . 200 ml . **14 lei**

Irish Coffee . 120 ml . **18 lei**
(Cafea, Irish Whiskey, frișcă, gheață)

Băuturi Răcoritoare

Gama Coca Cola . 250 ml . **8 lei**
Coca Cola, Fanta, Sprite, Shweppes

Fuze Tea . 250 ml . **9 lei**
Piersici, Lămâie

Cappy Nectar . 250 ml . **9 lei**
Portocale, Piersici, Pere

Apa San Pellegrino . 750 ml . **18 lei**
Apă minerală Dorna . 330/750 ml . **8/12 lei**

Apă plată Dorna

Apa Acqua Panna . 750 ml . **18 lei**

Energizant Burn . 250 ml . **13 lei**

Fresh . 250 ml . **14 lei**
Portocale, mere, grapefruit, morcovi, lămâie, țelină

Limonadă . 250 ml . **13 lei**

Limonadă cu fructe . 250 ml . **16 lei**
(ananas, zmeură, mentă, căpșuni, ghimbir)

Milk shake . 250 ml . **16 lei**
Banane, căpșuni

Whisky

Chivas - 12 years . **22 lei**

Glenmorangie-18 years . **32 lei**

Glenfiddich -12 years . **22 lei**

Johnnie Walker Double Black . **22 lei**

Jack Daniel's . **16 lei**

Jim Beam . **14 lei**

Jameson . **14 lei**



Cognac & Brandy 40 ml

- Martell XO . **60 lei**
- Martell VSOP . **24 lei**
- Courvoisier VS . **22 lei**
- Hennessy VS . **22 lei**
- Metaxa ***** . **14 lei**
- Jidvei VSOP . **14 lei**

Liqueur 40 ml

- Amaretto Disaronno . **12 lei**
- Kahlua . **12 lei**
- Irish Crem Bailey's . **14 lei**
- Cointreu . **12 lei**

Gin 40 ml

- Beafeater . **12 lei**

Aperitiv & digestiv 40 ml

- Campari . **12 lei**
- Aperol . **12 lei**
- Jagermeister . **12 lei**
- Unicum . **12 lei**
- Limoncello . **12 lei**
- Ramazotti amaro . **12 lei**
- Martini alb/roșu . **12 lei**
- Fernet Branca . **12 lei**
- Sambuca . **12 lei**
- Pălincă . **10 lei**

Tequila 40 ml

- Olmecca . **12 lei**

Vodka 40 ml

- Absolut Blue . **12 lei**
- Grey Goose . **24 lei**
- Finlandia . **14 lei**

Rom 40 ml

- Havana 3 years . **14 lei**
- Havana 7 years . **18 lei**

Cocktails

- Mojito . 200 ml . **20 lei**
(Rom, apă minerală, mentă, lime, zahăr brun, gheață)
- Margarita . 100 ml . **20 lei**
(Tequila, triplu sec, lime, gheață)
- Godfather . 60 ml . **20 lei**
(Scotch whiskey, amaretto, gheață)
- Caipirinha . 100 ml . **20 lei**
(Pitu, lime, zahăr brun, gheață)
- Cosmopolitan . 100 ml . **20 lei**
(Vodcă, cointreau, suc merișor, gheață)
- Manhattan . 60 ml . **20 lei**
(Bourbon whiskey, vermouth roșu și alb, gheață)
- Long Island Iced Tea . 200 ml . **24 lei**
(Rom, tequila, vodcă, triplu sec. gin, cola, lamâie, gheață)
- Singapore Sling . 200 ml . **26 lei**
(Gin, Cointreau, Maraschino, Dom, Lime juice, Pineapple juice, Grenadine)

Long drinks

Campani orange/soda • 200 ml • **20 lei**
(Campani, fresh orange/apă minerală, gheață)

Gin Tonic • 200 ml • **20 lei**
(Gin, apă tonică, gheață)

Aperol Spritz • 200 ml • **23 lei**
(Aperol, prosecco, gheață, portocală, apă minerală)

Cuba libre • 200 ml • **20 lei**
(Rom, coca cola, gheață, lime)

Tequila sunrise • 200 ml • **20 lei**
(Tequila, fresh orange, grenadine, gheață)

Hugo • 200 ml • **23 lei**
(Prosecco, sirop de soc, lime, mentă, apă minerală, gheață)

Non Alcoholic Cocktails

Green Apple • 200 ml • **18 lei**
(Fresh mere, lime, zahăr brun, gheață, sirop blue curacao)

Sunset Beach • 200 ml • **18 lei**
(Fresh portocale, grenadine, suc ananas, gheață)

Florida • 200 ml • **18 lei**
(Fresh grapefruit, fresh portocale, apă tonică, gheață)

Nada Colada • 200 ml • **18 lei**
(Suc de ananas, sirop de cocos, frișcă, gheață)

Bere draught

Peroni • 400 ml • **10 lei**

Bere la sticlă

Peroni • 330 ml • **12 lei**

Grolsch • 500 ml • **13 lei**

Grolsch weizen • 500 ml • **16 lei**

Pilsner Urquell • 330 ml • **14 lei**

Efes draft • 500 ml • **12 lei**

St Stefanus • 330 ml • **19 lei**

Ursus • 500 ml • **9 lei**

Ursus fără alcool • 500 ml • **9 lei**

Ursus black • 500 ml • **10 lei**

Ursus retro • 500 ml • **10 lei**

Ursus cooler • 500 ml • **10 lei**

Ursus cooler fără alcool • 500 ml • **10 lei**

Timișoreana nepasteurizată • 500 ml • **10 lei**

Timișoreana • 500 ml • **9 lei**

Paulaner Hefe • 500 ml • **18 lei**

Paulaner Hefe fără alcool • 500 ml • **18 lei**

Corona • 330 ml • **16 lei**

Cidru

Kingswood • 330 ml • **14 lei**

Vinuri

NEW - Vin de rodie (Azerbaijan)

• **16 / 80 lei**

(Pabar 150 ml / sticlă 750 ml)

Vinuri albe 750 ml

Vinul casei - Sauvignon Blanc

• **13 / 65 lei**

(Pabar 150 ml / sticlă 750 ml)

ARAMIC

Sauvignon Blanc • **65 lei**

CRAMA RECAȘ

Castel Huniade - Fetească Regală
(demisec) • **55 lei**

Sole - Barrique - Chardonnay

• **22 / 110 lei**

(Pabar 150 ml / sticlă 750 ml)

Solo - Quinta - Cupaj • **170 lei**

HALEWOOD

Rhea - Viogner • **90 lei**

CRAMA DA VINO

Făurar - Alb de Ceptura

- Cupaj • **70 lei**

PETROVASELO

Alb de Petrovaselo

• **75 lei**

SERVE

Terra Romana - Cupaj

• **85 lei**

AURELIA VIȘINESCU

Tămâioasă Românească

• **85 lei**

CRAMA OPRIȘOR

Caloian - Sauvignon Blanc

• **65 lei**

Rusalcă Albă - Cupaj

• **24 / 120 lei**

(Pabar 150 ml / sticlă 750 ml)

CRAMA STIRBEY

Crâmpoșie selecționată

• **90 lei**

Tămâioasă Românească (dulce)

• **90 lei**

Vinuri Roșii 750 ml

VINUL CASEI - Cabernet Sauvignon
(Pabar 150 ml / sticlă 750 ml) • **13 / 65 lei**

CRAMA RECAȘ

Castel Huniade - Cabernet Sauvignon
• **55 lei**

Regho Pinot Noir • **90 lei**

Selene - Fetească Neagră • **26 / 130 lei**
(Pabar 150 ml / sticlă 750 ml)

Cuvee Uberland - Cupaj • **190 lei**

CRAMA VINARTE

Prince Mircea - Merlot • **110 lei**

Soare - Cabernet Sauvignon • **170 lei**

CRAMA DA VINO

Făurar Roșu de Ceptura - Cupaj • **70 lei**

Iacob - Cupaj • **95 lei**

PETROVASELO

Roșu de Petrovaselo • **75 lei**

AURELIA VIȘINESCU

Red Artisan - Cupaj • **90 lei**

CRAMA SERVE

Terra Romana
Fetească Neagră • **85 lei**

CRAMA OPRÎȘOR

Caloian - Cabernet Sauvignon
• **65 lei**

Cabernet Sauvignon Premium
• **190 lei**

Drăgaică Roșie - Cupaj
• **24 / 120 lei**
(Pabar 150 ml / sticlă 750 ml)

CRAMA HELEWOOD

Private Reserve
Fetească Neagră
Demisec • **80 lei**

Hyperion
Cabernet Sauvignon • **125 lei**

CRAMA STIRBEY

Merlot Reserva • **125 lei**

BALLA GEZA (MINIȘ)

Burgund • **80 lei**
Cadarcă • **80 lei**

Vinuri Rose 750 ml

Caloian Rose (Oprișor) • **65 lei**

Terra Romana Rose (Serve)

• **18 / 90 lei**

(Pabar 150 ml / sticlă 750 ml)

Rose (Aramic) • **65 lei**

Jiana Rose (Oprișor) • **20 / 100 lei**

(Pabar 150 ml / sticlă 750 ml)

Champagne 750 ml

Moët & Chandon Brut • **400 lei**

Prosecco și vinuri spumante 750 ml

Prosecco Barocco • **19 / 95 lei**

(Pabar 150 ml / sticlă 750 ml)

Bendis Rose (Petrovaselo) • **85 lei**

Vinuri Import 750 ml

Ibericos Crianza - Miguel Torres

• **90 lei** / Spania (roșu)

Chianti Barone Ricasoli • **90 lei**

Italia (roșu)

Amaranta • **160 lei**

Italia (roșu)

Silver Lake • **80 lei**

Scaia Costa • **110 lei**

Verdeo Costa • **80 lei**

Carmenere • **80 lei**

Shiraz • **80 lei**

Vinuri Rose

Scaia • **90 lei**

Italia (alb)

Broquel Malbec - Bodegas

Trapiche • **90 lei**

Argentina (roșu)

Verdeo Miquel Torres • **75 lei**

Spania (alb)

Silver Lake

Sauvignon Blanc • **75 lei**

Noua Zeelandă (alb)

Casillero del Diablo

Carmenere, • **75 lei**

Chile (roșu)

Shiraz • **75 lei**

Chile (rose)

Purcari - Rară Neagră • **85 lei**

Rep. Moldova (roșu)

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe

1. Cereale care conțin gluten, și anume: grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu dur sau hibrizi ai acestora și produse derivate, exceptând:
 - a. siropurile de glucoză obținute din grâu, inclusiv dextroză (1)
 - b. maltodextrine obținute din grâu (1)
 - c. siropurile de glucoză obținute din orz
 - d. cereale utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă.
2. Crustacee și produse derivate
3. Ouă și produse derivate
4. Pește și produse derivate, exceptând:
 - a. gelatina de pește folosită ca substanță suport pentru preparatele de vitamin sau de carotenoide
 - b. gelatina de pește sau ihtiocolul folosit(ă) la limpezirea sau a vinului
5. Arahide și produse derivate.
6. Soia și produse derivate, exceptând:
 - a. uleiul și grăsimea de soia rafinate complet (1);
 - b. amestecuri naturale de tocoferoli (E306) – tocoferolul D-alfa natural, acetatul de tocoferol D-alfa natural, succinatul de tocoferol D-alfa natural, obținuți din soia;
 - c. fitosterolii și esterii de fitosterol derivați din uleiuri vegetale, obținuți din soia;
 - d. esterul de stanol vegetal fabricat din steroli de ulei vegetal, obținuți din soia.
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză), exceptând:
 - a. zerul utilizat pentru fabricarea distilațiilor sau a alcoolului etilic de origine agricolă;
 - b. lactitolul.
8. Fructe cu coajă lemnoasă, adică: (*Amygdalus communis* L.), alune de pădure (*Corylus avellana*), nuci (*Juglans regia*), nuci Caju (*Anacardium occidentale*), nuci Pecan și *Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch, nuci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de macadamia și nuci de Queensland (*Macadamia ternifolia*), precum și produse derivate, exceptând fructele cu coajă utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă.
9. Țelină și produse derivate.
10. Muștar și produse derivate.
11. Semințe de susan și produse derivate.
12. Dioxidul de sulf și sulfitii în concentrații mai mari de 10 mg / kg sau 10 mg / litru în SO₂ total trebuie calculați pentru produsele gata pentru consum sau reconstituite în conformitate cu instrucțiunile producătorilor.
13. Lupin și produse derivate.
14. Moluște și produse derivate. RO 22.11.2011 Jurnalul oficial al Uniunii Europene L304/43, (1) și produsele obținute din acestea, în măsura în care procesul la care sunt supuse nu poate crește nivelul de alergenicitate estimat de autoritate pentru produsul de bază din care au fost obținute.



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

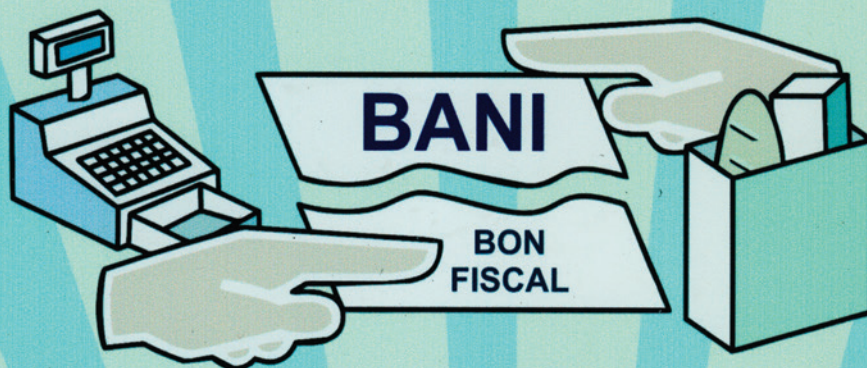
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația sa-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnală nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



Aceste drepturi și 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.

A detailed photograph of a violin maker's workshop. The scene is set on a wooden workbench. In the foreground, a large, curved wooden piece, likely a violin body part, is being worked on. To its right, a partially finished violin body with intricate scrollwork is visible. Various tools are scattered around: a metal tool with a circular head, a pencil, and several pieces of wood shavings. The lighting is warm and focused, highlighting the textures of the wood and the precision of the craft.

Stradivarius

WWW.STRADIVARIUSTM.RO