

ME

RESTAURANT

NU



livrări la domiciliu și rezervări: 0745 994 345  
brutărie tradițională – pâine de casă, cofetărie: 0747 281 840  
cazare hotel: 0756 030 570

[curteavechekm0@yahoo.ro](mailto:curteavechekm0@yahoo.ro)  
[www.curteavechekm0.ro](http://www.curteavechekm0.ro)



## Promo valabil în limita stocului disponibil

Espresso scurt normal & croissant – 30 ml – **12.50 lei**  
(Short espresso & croissant)

Espresso lung normal & croissant – 90 ml – **12.50 lei**  
(Long espresso & croissant)

Cappucino Italian & croissant – 90 ml – **14 lei**

Cappucino Vinez & croissant – 90 ml – **14 lei**

Băutură instant pe bază de cacao și lapte & croissant – 150 ml – **12.50 lei**  
(Instant drink based on cocoa and milk & croissant)

Caffe latte & croissant – 90 ml – **16 lei**

Ceai & croissant (tea & croissant) – **14 lei**



## Mic dejun / Breakfast

**Omletă cu șuncă și cașcaval – 160 gr – 23 lei**

*(ouă, șuncă presată, cașcaval)*

**Omelette with ham and cheese**

*(eggs, pressed ham, cheese)*

**Omletă țărănească – 200 gr – 24 lei**

*(ouă, ceapă, ardei gras, roșii, telemea, bacon, mărar)*

**Rustic omelette**

*(eggs, onion, bell peppers, fresh tomatoes, cheese, bacon, dill)*

**Omletă cu ciuperci și cașcaval – 160 gr – 23 lei**

*(ouă, ciuperci, cașcaval)*

**Omelette with mushrooms and cheese**

*(eggs, mushroom, cheese)*

**Ouă ochiuri – 2 buc – 15 lei**

*Fried eggs*

**Ouă fierte – 2 buc – 13 lei**

*(ouă)*

**Boiled eggs**

*(eggs)*

**Ouă bătute cu bacon, telemea de vacă și mărar – 160 gr – 24 lei**

*(ouă, bacon, telemea de vacă, mărar)*

**Scrambled eggs with bacon, „telemea cheese” and dill**

*(eggs, bacon, cheese, dill)*



## Salate Aperitiv / Appetizer Salads

### Salată cu pui – 460 gr – **36 lei**

(salată verde, roșii, castraveți, focacia, piept de pui, măsline, boabe de porumb, lămâie)

#### Chicken salad

(lettuce, fresh tomatoes, cucumbers, focaccia, chicken breast, olives, corn, lemon)

### Salată bulgărească – 400 gr – **34 lei**

(salată verde, roșii, castraveți, șuncă presată, ou fiert, măsline, brânză telemea)

#### Bulgarian salad

(lettuce, fresh tomatoes, cucumbers, ham, boiled egg, olives, cheese)

### Salată cu ton – 500 gr – **42 lei**

(salată verde, roșii, castraveți, focacia, boabe de porumb, ton, ceapă roșie, lămâie, hrean)

#### Tuna salad

(lettuce, fresh tomatoes, cucumbers, focaccia, corn, tuna, red onion, lemon, horseradish)

### Salată cu somon marinat – 460 gr – **49 lei**

(salată valeriană, salată verde, merișoare confiate, somon marinat, andive, sfeclă roșie, roșii cherry, măsline verzi, crutoane, morcov)

#### Marinated salmon salad

(valerian salad, lettuce, cranberry, marinated salmon, endive, beetroot, cherry tomatoes, green olives, croutons, carrot)

### Salată grecească – 430 gr – **36 lei**

(roșii cherry, brânză feta, castraveți, ardei, ceapă, oregano, măsline kalamata)

#### Greek salad

(cherry tomatoes, feta cheese, cucumbers, peppers, onions, oregano, kalamata olives)

### Salată de andive cu pere – 450 gr – **43 lei**

(andive, pere, gorgonzola, nuci, dressing miere/muștar)

#### Endive salad with pears

(endive, pears, gorgonzola, nuts, honey/mustard dressing)

### Dressing miere cu muștar – 50 gr – **11 lei**

#### Honey mustard dressing

### Dressing iaurt cu leurdă 50 gr – **11 lei**

#### Wild garlic yogurt dressing

În funcție de complexitatea preparatului și/sau numărul de comenzi, timpul minim de servire este de 30 minute



## Paste / Pasta

### Chop Suey cu pui – 300 gr – **37 lei**

(spaghete, piept de pui, ciuperci, parmezan, cremă pentru gătit UHT pe bază de ulei din semințe de floarea soarelui, peperoncino)

### Chop Suey with chicken

(spaghetti, chicken, mushrooms, parmesan cheese, UHT cooking cream based on sunflower seed oil, peperoncino)

### Penne tricolore

#### cu fructe de mare – 310 gr – **60 lei**

(penne tricolore, caracatiță, surimi, midii, creveți, calamar, parmesan, sos de usturoi, lămâie, cremă pentru gătit UHT pe bază de ulei din semințe de floarea soarelui)

### Tricolore penne with sea food

(penne tricolore, octopus, surimi, mussels, shrimp, squid, parmesan, garlic sauce, lemon, UHT cooking cream based on sunflower seed oil)

### Penne quattro

#### formaggi – 250 gr – **35 lei**

(penne, mozzarella, brie, emmentaler, gorgonzola, cremă pentru gătit UHT pe bază de ulei din semințe de floarea soarelui)

### Penne quattro formaggi

(penne, mozzarella, brie, emmentaler, gorgonzola, UHT cooking cream based on sunflower seed oil)

### Penne cu

#### somon marinat – 250 gr – **44 lei**

(penne, somon marinat, ceapă, usturoi, cremă pentru gătit UHT pe bază de ulei din semințe de floarea soarelui)

### Penne with marinated salmon

(penne, marinated salmon, onion, garlic, UHT cooking cream based on sunflower seed oil)

### Penne cu mânătărci – 300 gr – **38 lei**

(penne, mânătărci, parmezan, ceapă, usturoi, cremă pentru gătit UHT pe bază de ulei din semințe de floarea soarelui)

### Penne with porcini mushrooms

(penne, porcini, parmesan, garlic, onion, UHT cooking cream based on sunflower seed oil)

### Spaghete

#### alla Carbonara – 300 gr – **39 lei**

(spaghete, bacon, parmezan, cremă pentru gătit UHT pe bază de ulei din semințe de floarea soarelui)

### Spaghetti alla Carbonara

(spaghetti, bacon, parmesan, UHT cooking cream based on sunflower seed oil)

### Spaghete Bolognese – 300 gr – **37 lei**

(spaghete, carne tocată de vită, parmezan, mirodenii)

### Spaghetti Bolognese

(spaghetti, minced beef, parmesan, spices)

### Spaghete cu

#### creveți și zucchini – 350 gr – **55 lei**

(spaghete, creveți, zucchini, roșii cherry, sos roșii, usturoi, busuioc, pătrunjel)

### Spaghetti with shrimps and zucchini

(spaghetti, shrimp, zucchini, cherry tomatoes, tomato sauce, garlic, basil, parsley)

În funcție de complexitatea preparatului și/sau numărul de comenzi, timpul minim de servire este de 30 minute



## Gustări reci / Cold starters

### Platou brânzeturi (2 pers.) – 590 gr – **74 lei**

(cașcaval afumat, brânză telemea, brânză burduf, brânză gorgonzola, emmentaler, brie, struguri, parmezan, ceddar, miez de nucă, grisine, fructe deshidratate)

### Cheese platter

(smoked cheese, „telemea cheese”, romanian cheese „brânză de burduf”, gorgonzola cheese, emmentaler, brie, grapes, parmesan, cheddar, walnuts, breadsticks, dried fruits)

### Gustare țărănească – 600 gr – **49 lei**

(salam uscat, șunculiță, mușchiuleț afumat, brânză telemea, brânză burduf, roșii cherry, castraveți, măsline, ceapă, muștar)

### Traditional Romanian platter

(salami, smoked ham, smoked tenderloin, „telemea”, romanian cheese „brânză de burduf”, fresh cherry tomatoes, cucumbers, olives, onion, mustard)

### Tartine cu somon marinat – 180 gr – **44 lei**

(pâine baghetă, somon marinat, unt, capere, salată verde)

### Marinated salmon tarts

(baguette bread, marinated salmon, butter, capers, lettuce)

### Zacuscă de legume ca acasă 200 gr – **25 lei**

### Romanian homemade vegetable spread



## Gustări calde / Hot starters

### Burger de vită – 700 gr – **55 lei**

(chiftea carne de vită, bacon, sos burger, sos de maioneză cu usturoi, chiflă, castraveți murați, ceapă, roșii, salată verde, brânză cheddar, cartofi prăjiți)

#### Beef burger

(beef patty, bacon, burger sauce, garlic sauce with mayonnaise, burger bun, onions, tomatoes, pickles, leuce, cheddar cheese, fries)

### Burger de vită cu ou ochi – 720 gr – **57 lei**

(chiftea carne de vită, bacon, ou ochi, sos burger, sos de maioneză cu usturoi, roșii, salată verde, brânză cheddar, ceapă, cartofi prăjiți)

#### Beef burger with fried egg

(beef patty, bacon, , egg yolk, burger sauce, garlic sauce with mayonnaise, burger bun, onion, tomatoes, , lettuce, cheddar cheese, fries)

### Bruschete cu roșii și busuioc – 165 gr – **30 lei**

(pâine bachetă, roșii, busuioc, usturoi)

#### Bruschetta with tomatoes and basil

(baguette bread, tomatoes, basil, garlic)

### Bruschete cu mozzarella și mășline – 170 gr – **31 lei**

(pâine baghetă, mozzarella, roșii, busuioc, usturoi, mășline)

#### Bruschetta with mozzarella and black olives

(baguette bread, mozzarella, tomatoes, basil, garlic, olives)

### Mămăliguță cu brânză și smântână – 450 gr – **28 lei**

(mămăliguță, brânză telemea, smântână)

#### Polenta with cheese and sour cream

(polenta, „telemea cheese”, sour cream)

### Bulz la cuptor – 350 gr – **45 lei**

(mămăliguță, brânză de burduf, ou ochi)

#### Baked Bulz

(polenta, romanian cheese „brânză de burduf”, poached eggs)

### Cașcaval pane – 200 gr – **30 lei**

(cașcaval, pesmet, ouă)

#### Fried cheese

(pressed cheese, bread crumbs, eggs)



## Ciorbe / Soups

### Supă „Gulaș” – 400 gr – 41 lei

(pulpă vită, ceapă, morcov, țelină, ardei iute, cartofi, gălușcă)

#### Gulaș soup

(beef, onion, carrot, celery, chili pepper, potatoes, dumpling)

### Ciorbă de burtă – 400 gr – 24 lei

(burtă vită, usturoi, ceapă, ouă, ulei, morcov, țelină, păstârnac, smântână, gogoșari murați)

#### Tripe soup

(beef tripe, garlic, onion, eggs, vegetable oil, carrot, celery, parsnip, sour cream, pickled red peppers)

### Ciorbă de vâcuță – 400 gr – 24 lei

(carne vită, ceapă, cartofi, roșii, ardei gras, morcovi, țelină, păstârnac, mazăre, fasole verde)

#### Romanian Beef Soup

(beef, onion, potatoes, tomatoes, bell pepper, carrots, celery, parsnip, peas, green beans)

### Ciorbă de perișoare – 400 – gr 21 lei

(carne tocată de porc, borș magic sau zeamă varză murată, orez, țelină, morcovi, ouă, ceapă, verdeță)

#### Meatball soup

(minced pork, fermented wheat bran broth or sauerkraut juice, rice, celery, carrot, eggs, onion, fresh herbs)

### Ciorbă de fasole – 300 gr – 18 lei

(fasole boabe, ceapă, roșii, ardei gras, morcovi, țelină, păstârnac, leuștean, cimbru)

#### Bean soup

(white beans, onion, tomatoes, bell pepper, carrot, celery, parsnip, lovage, thyme)

### Ciorbă de fasole

#### cu afumătură – 400 gr – 21 lei

(carne de porc afumată, ceapă, roșii, ardei gras, fasole boabe, morcovi, țelină, păstârnac, cimbru, leuștean)

#### Bean soup with smoked ham

(smoked pork, white beans, onion, tomatoes, bell pepper, carrot, celery, parsnip, thyme, lovage)

### Ciorbă de curcan

#### cu tăieți – 400 gr – 23 lei

(pulpă curcan, ceapă, ouă, ardei gras, morcovi, țelină, păstârnac, borș magic, tăieți, verdeță)

#### Turkey soup with noodles

(turkey thigh, onion, eggs, bell pepper, carrot, celery, parsnip, fermented wheat bran broth, noodles, fresh herbs)

### Ciorbă de legume – 300 gr – 15 lei

(ceapă, cartofi, roșii, ardei gras, morcovi, țelină, păstârnac, fasole verde, mazăre, verdeță)

#### Vegetable soup

(onion, potatoes, tomatoes, bell pepper, carrot, celery, parsnip, green beans, peas, fresh herbs)

### Supă cremă

#### de ciuperci cu crutoane – 300 gr – 20 lei

(ceapă, ciuperci, morcovi, țelină, cremă pentru gătit UHT pe bază de ulei din semințe de floarea soarelui, crutoane pâine)

#### Creamy mushroom soup with croutons

(onion, mushrooms, carrot, celery, cooking cream, bread croutons)



## Preparate tradiționale / Traditional dishes

Iahnie de fasole – 300 gr – **20 lei**

*(fasole boabe, mărar, cimbru)*

Romanian Bean Stew

*(white beans, dill, thyme)*

Ciolan cu fasole – ± 900 gr – **64 lei**

*(ciolan afumat cu os, fasole boabe, mărar, cimbru)*

Smoked Pork Knuckle with Beans

*(smoked pork knuckle with bone, white beans, dill, thyme)*

Varză călită – 300 gr – **17 lei**

Braised Cabbage

Varză cu ciolan ± 900 gr – **63 lei**

*(ciolan afumat cu os, varză, foi de dafn, mărar)*

Braised Cabbage with

Smoked Pork Knuckle

*(smoked pork knuckle with bone, cabbage, bay leaves, dill)*

Varză călită

cu cârnați de porc – 500 gr – **45 lei**

*(varză, cârnați de porc, foi de dafn, mărar)*

Braised Cabbage with Pork Sausages

*(cabbage, pork sausages, bay leaves, dill)*

Tochitură – 550 gr – **45 lei**

*(pulpă porc, cârnați de porc, ouă, piept de pui dezosată, brânză telemea, mămăliguță)*

Romanian Pork Stew

*(pork, pork sausages, eggs, boneless chicken breast, „telemea cheese”, polenta)*

Pomana porcului

cu mămăliguță – 470 gr – **43 lei**

*(ceafă de porc, mămăliguță, sos de usturoi)*

Traditional Romanian Pork Dish

*(pork neck, polenta, garlic sauce)*

Pui la ceaun

cu mămăliguță și mujdei – 700 gr – **42 lei**

*(pui, mămăliguță, sos de usturoi)*

Cauldron Chicken with Polenta and Garlic Sauce

*(chicken, polenta, garlic sauce)*

Carne la garniță – 400 gr – **45 lei**

*(pastramă de porc, mămăliguță)*

Pork confit

*(pork, polenta)*

Carne la garniță

cu ouă alergate – 420 gr – **46 lei**

*(pastramă de porc, ouă, mămăliguță)*

Pork confit with scrambled eggs

*(pork, eggs, polenta)*

Creier la capac – 300 gr – **38 lei**

*(creier de porc, ouă, mărar, lămâie, ceapă)*

Pan-Fried Pork Brain

*(pig brain, eggs, dill, lemon, onion)*



## Preparate din carne de porc / Pork dishes

Șnițel de porc pane – 200 gr – **31 lei**

*(cotlet de porc, pesmet, ouă)*

Breaded pork schnitzel

*(pork loin, breadcrumbs, eggs)*

Coaste de porc marinate și rumenite cu cartofi

wedges cu usturoi – 600 gr – **69 lei**

*(coastă de porc, cartofi wedges cu usturoi, sos marinat, sos barbeque, verdeță)*

Marinated and Grilled Pork Ribs with Garlic Potato Wedges

*(pork ribs, garlic potato wedges, marinade sauce, barbecue sauce, fresh herbs)*



## Preparate din carne de pui / Chicken dishes

**Cocoșel de munte la cuptor cu sos de vin – 700 gr – 72 lei**

*(cocoșel de munte, mămăliguță, mirodenii)*

**Oven-Roasted Mountain Rooster with Wine Sauce**

*(mountain rooster, polenta, spices)*

**Piept de pui tras la tigaie cu legume – 350 gr – 39 lei**

*(piept de pui, ceapă roșie, ardei gras, ciuperci, vinete, dovlecel)*

**Pan fried chicken with vegetables**

*(chicken breast, red onion, bell pepper, mushrooms, eggplant, zucchini)*

**Saramură de pui cu mămăliguță – 600 gr – 40 lei**

*(pulpă de pui dezosată, ceapă, ardei gras, roșii, usturoi)*

**Traditional Romanian Chicken in Brine Sauce with Polenta**

*(boneless chicken thigh, onion, bell pepper, tomatoes, garlic)*

**Piept de pui cu sos gorgonzola – 330 gr – 38 lei**

*(piept de pui, gorgonzola cu ciuperci, cremă pentru gătit UHT pe bază de ulei din semințe de floarea soarelui)*

**Chicken breast with gorgonzola sauce**

*(chicken breast, Gorgonzola cheese, mushrooms, sunflower oil-based UHT cooking cream)*

**Piept de pui cu sos de vin și usturoi – 220 gr – 37 lei**

*(piept de pui, vin alb, usturoi, cremă pentru gătit UHT pe bază de ulei din semințe de floarea soarelui)*

**Chicken breast with wine sauce and garlic**

*(chicken breast, white wine, garlic, UHT cooking cream based on sunflower seed oil)*

**Șnițel de pui – 200 gr – 29 lei**

*(piept de pui, făină, ouă)*

**Breaded chicken schnitzel**

*(chicken breast, flour, eggs)*

**Ficăței de pui – 300 gr – 29 lei**

*(ficăței de pui, sos de usturoi)*

**Pan-Fried Chicken Livers with Garlic Sauce**

*(chicken livers, garlic sauce)*



## Preparate din carne de vită / Beef dishes

### Tigaie picantă de vită – 450 gr– **63 lei**

(mușchi de vită, ciuperci, dovlecei, ceapă, sos de soia, peperoncino, ardei gras, vinete)

### Spicy Beef Skillet

(beef tenderloin, mushrooms, zucchini, onion, soy sauce, peperoncino, bell pepper, eggplant)

### Mușchiulet de vită cu sos gorgonzola și roșii cherry cu busuioc – 350 gr – **104 lei**

(mușchiulet de vită, gorgonzola, unt, cremă pentru gătit UHT pe bază de ulei din semințe de floarea soarelui, roșii cherry)

### Beef tenderloin with Gorgonzola sauce and cherry tomatoes with basil

(beef tenderloin, Gorgonzola cheese, butter, sunflower oil-based UHT cooking cream, cherry tomatoes)

### Mușchiulet de vită cu ciuperci și ghimbir– 400 gr – **102 lei**

(mușchi de vită, ciuperci, ciuperci asortate în saramură, ghimbir)

### Beef Tenderloin with Mixed Mushrooms and Ginger

(beef tenderloin, mixed mushrooms, pickled mushrooms, ginger)

### Mușchiulet de vită cu sparanghel și piper roz – 350 gr – **107 lei**

(mușchi de vită, sparanghel verde, piper roz, cremă pentru gătit UHT pe bază de ulei din semințe de floarea soarelui)

### Beef Tenderloin with Green Asparagus and Pink Peppercorn Cream Sauce

(beef tenderloin, green asparagus, pink peppercorns, sunflower oil-based UHT cooking cream)

### Mușchiulet de vită cu foie gras, piure de cartofi și roșii cherry – 400 gr – **142 lei**

(mușchi de vită, foie gras, piure de cartof, roșii cherry)

### Beef Tenderloin with Foie Gras, Mashed Potatoes and Cherry Tomatoes

(beef tenderloin, foie gras, mashed potatoes, cherry tomatoes)



## Preparate din carne de miel/ oaie Lamb/ mutton dishes

**Pastramă de oaie la tuci – 650 gr – 55 lei**

*(pastramă de oaie, mirodenii, vin alb, cognac, mămliguță, varză murată)*

**Traditional Romanian Lamb Pastrami with Polenta**

*(lamb pastrami, spices, white wine, cognac, polenta, sauerkraut)*

**Pulpă de miel cu humus și condimente orientale – 500 gr – 79 lei**

*(pulpă de miel, năut, ardei copt, ardei iute, roșii cheryy, coriandru, curry)*

**Lamb leg with hummus and oriental spices**

*(lamb leg, chickpeas, roasted pepper, chili pepper, cherry tomatoes, coriander, curry)*



## Preparate din rață / Duck dishes

Foie gras cu dulceață de ceapă roșie și ardei copt cu smochină – 400 gr – **100 lei**

*(foie gras, ardei capia, smochine, ceapă roșie)*

Foie Gras with Red Onion Confit, Roasted Pepper and Fig

*(foie gras, red pepper, figs, red onion)*

Pulpă de rață și cartofi copti cu gorgonzola și sos barbeque – 440 gr – **85 lei**

*(pulpă de rață, cartofi, gorgonzola, sos barbeque)*

Duck Leg with Roasted Potatoes, Gorgonzola and Barbecue Sauce

*(duck leg, potatoes, Gorgonzola cheese, barbecue sauce)*

Pulpă de rață cu varză călită – 440 gr – **81 lei**

*(pulpă de rață, varză călită)*

Duck Leg with Braised Cabbage

*(duck leg, braised cabbage)*

Pulpă de rață cu sos barbeque – 370 gr – **77 lei**

*(pulpă de rață, sos barbeque)*

Duck Leg with Barbecue Sauce

*(duck leg, barbecue sauce)*



## Preparate din pește / Fish dishes

Păstrăv la grătar  
cu lămâie – 100 gr – **26 lei**  
Grilled trout with lemon

Somon la grătar  
cu lămâie – 100 gr – **32 lei**  
Grilled salmon with lemon

Crap prăjit cu lămâie – 100 gr – **31 lei**  
Fried carp with lemon

File șalău pane – 230 gr – **42 lei**  
Fried perch fillets

File doradă cu fructe  
de mare și sparanghel în sos  
mediteranean 420 gr – **85 lei**  
(file doradă, creveți decorticați, carne midii,  
sparanghel, roșii cherry, capere, măsline)

Sea bream fillets with seafood and  
asparagus in mediterranean sauce  
(sea bream fillet, peeled shrimp, mussel meat,  
asparagus, cherry tomatoes, capers, olives)

Păstrăv prăjit  
cu lămâie – 100 gr – **26 lei**  
Fried trout with lemon

Doradă regală la cuptor  
cu legume sotate – 400 gr – **61 lei**  
(doradă, ardei, dovlecel, broccoli, ciuperci, verdeță)  
Baked Royal Sea Bream  
with Sautéed Vegetables  
(sea bream, bell pepper, zucchini, broccoli, mushrooms, fresh herbs)

File somon la tigaie cu legume  
crocante – 370 gr – **61 lei**  
(somon, roșii cherry, dovleci, morcov, sparanghel,  
ridichii, mazăre, tzatziki)

Pan-Seared Salmon Fillet with Crispy Vegetables  
(salmon fillet, cherry tomatoes, zucchini,  
carrot, asparagus, radishes, peas, tzatziki sauce)

Saramură de crap  
cu mămăliguță – 600 gr – **64 lei**  
(crap, ceapă, ardei gras, roșii cherry, usturoi, ardei  
iute, mămăliguță)

Traditional Romanian Carp  
in Brine Sauce with Polenta  
(carp, onion, bell pepper, cherry tomatoes, garlic, chili pepper, polenta)

Medalion de somon în crustă de semințe  
cu cartofi aromatizați – 400 gr – **68 lei**  
(somon, cartofi, mac, semințe de floarea soarelui  
decojite, boia dulce, muguri pin, susan)

Salmon Medallion in Seed Crust  
with Flavoured Potatoes  
(salmon, potatoes, poppy seeds, peeled sunflower seeds,  
sweet paprika, pine nuts, sesame seeds)

În funcție de complexitatea preparatului și/sau numărul  
de comenzi, timpul minim de servire este de 30 minute



## Preparate din fructe de mare / Sea fruits dishes

**Inele de calamar pane cu sos tzatziki – 200 gr – 37 lei**

*(inele de calamar, sos tzatziki)*

**Crispy Calamari Rings with Tzatziki Sauce**

*(calamari rings, tzatziki sauce)*

**Creveți cu orez sălbatic și salată valeriană,  
file anchois și semințe de pin – 400 gr – 99 lei**

*(creveți, orez sălbatic, salată valeriană, file anchois, sâmburi de pin)*

**Shrimp with Wild Rice, Valerian Salad, Anchovy Fillets and Pine Nuts**

*(shrimp, wild rice, valerian salad, anchovy fillets, pine nuts)*

**Tigaie fructe de mare „Curtea Veche” (2 persoane) – 850 gr – 180 lei**

*(tentacule caracatiță, tentacule calamar, midii pane, midii cochilie, creveți întregi, creveți decorticați, inele calamar, mix salată, lămâie, ouă, usturoi, sos chilli, piper, muștar, ulei, sare )*

**„Curtea Veche” Seafood Skillet (for 2 persons)**

*(octopus tentacles, squid tentacles, breaded mussels, mussels in shell, whole shrimp, peeled shrimp, calamari rings, mixed salad, lemon, eggs, garlic, chili sauce, pepper, mustard, oil, salt)*

**Tentacule de caracatiță cu piure și ulei aromat – 600 gr – 130 lei**

*(tentacule caracatiță, cartofi, unt, lapte dulce, rosii cherry, lămâie, patrunjel, ulei, sare, piper)*

**Octopus Tentacles with Mashed Potatoes and Flavoured Oil**

*(octopus tentacles, potatoes, butter, milk, cherry tomatoes, lemon, parsley, oil, salt, pepper)*

**Fritto misto – 620 gr – 130 lei**

*(tentacule calamar, tentacule caracatiță, creveți decorticați, calamar inele, carne midii, faină, ouă, lămâie, ulei, muștar, usturoi, sos chilli, sos barbeque)*

**Fritto misto**

*(squid tentacles, octopus tentacles, peeled shrimp, calamari rings, mussel meat, flour, eggs, lemon, oil, mustard, garlic, chili sauce, barbecue sauce)*

**Creveți trași în unt cu sos de lămâie cu usturoi și sos de parmezan – 240 gr – 48 lei**

*(creveți, unt, lămâie, usturoi, parmezan)*

**Butter-Sautéed Shrimp with Lemon Garlic Sauce and Parmesan Sauce**

*(shrimp, butter, lemon, garlic, Parmesan cheese)*

*În funcție de complexitatea preparatului și/sau numărul de comenzi, timpul minim de servire este de 30 minute*



## Preparate la grătar / Grilled meat

Frigărui de vită cu cartofi la cuptor și  
cașcaval – 400 gr – **85 lei**

*(vită, dovlecei, ardei gras, ceapă, ciuperci, cartofi,  
cașcaval)*

Beef Skewers with Oven-Roasted  
Potatoes and Cheese

*(beef, zucchini, bell pepper, onion,  
mushrooms, potatoes, cheese)*

Frigărui de pui – 250 gr – **36 lei**

*(piept de pui, ciuperci, ardei gras, ceapă)*

Chicken barbeque

*(chicken breast, mushrooms, bell pepper, onion)*

Piept de pui – 180 gr – **31 lei**

Chicken Breast

Pulpe de pui dezodate – 180 gr – **33 lei**

Boneless Chicken Thighs

Ceafă de porc – 200 gr – **35 lei**

Pork Neck

Ceafă afumată de porc – 200 gr – **39 lei**

Smoked pork neck

Cotlet

afumat de porc – 200 gr – **35 lei**

Smoked Pork Loin

Scărită afumată

de porc – 220 gr – **37 lei**

Smoked Pork Rib

Scărită de porc – 220 gr – **36 lei**

Pork Rib

Cârnați de porc

cu muștar – 180 gr – **29 lei**

Pork Sausages with Mustard

Cârnați de porc în maț de oaie cu

muștar – 180 gr – **29 lei**

Pork Sausages in Lamb Casings  
with Mustard

Mititei buc – **8 lei**

Romanian speciality „Mititei”

Pastramă de oaie cu mămăliguță

și murături țărănești – 570 gr – **54 lei**

Lamb Pastrami with Polenta  
and Traditional Pickles

Platoul casei

(2 persoane) – 700 gr – **99 lei**

*(cotlet afumat, cârnați de porc, pastramă de oaie,  
scărită de porc, piept de pui, ciuperci, mămăliguță,  
murături – gogoșari, castraveți, gogonele, conopidă,  
varză)*

House Platter (for 2 persons)

*(smoked pork loin, pork sausages, lamb pastrami, smoked pork ribs,  
chicken breast, mushrooms, polenta, pickles – red peppers,  
cucumbers, green tomatoes, cauliflower, cabbage)*

*În funcție de complexitatea preparatului și/sau numărul  
de comenzi, timpul minim de servire este de 30 minute*



## Garnituri / Side dishes

**Cartofi țărănești – 250 gr – 22 lei**

(cartofi, bacon, ardei gras, ceapă)

**Traditional Potatoes**

(potatoes, bacon, bell peppers, onions)

**Cartofi prăjiți – 200 gr – 14 lei**

**Fries**

**Cartofi natur – 250 gr – 12 lei**

(cartofi, unt, pătrunjel)

**Boiled Potatoes**

(potatoes, butter, parsley)

**Piure de cartofi – 200 gr – 16 lei**

(cartofi, unt, lapte dulce, mirodenii)

**Mashed Potatoes**

(potatoes, butter, milk, spices)

**Orez cu legume – 200 gr – 17 lei**

(orez, legume, șofran)

**Rice with Vegetables**

(rice, vegetables, saffron)

**Legume la grătar – 200 gr – 20 lei**

(ciuperci, ardei gras, dovlecel, vinete, ceapă roșie, roșii cherry)

**Grilled Vegetables**

(mushrooms, bell pepper, zucchini, eggplant, red onion, cherry tomatoes)

**Ciuperci la grătar – 200 gr – 18 lei**

**Grilled Mushrooms**

**Cartofi copți în jar – 200 gr – 16 lei**

(cartofi, unt, verdeță)

**Ember-Roasted Potatoes**

(potatoes, butter, fresh herbs)

**Buchet de legume – 200 gr – 17 lei**

(broccoli, conopidă, baby morcov, unt)

**Vegetables Medley**

(broccoli, cauliflower, baby carrots, butter)

**Cartofi wedges**

**cu usturoi – 250 gr – 18 lei**

(cartofi mari prăjiți, usturoi)

**Potato wedges with garlic**

(big french fries, garlic)



## Salate / Salad

Salată țărănească – 250 gr – **17 lei**

(roșii, castraveți, ardei gras, ceapă, telemea)

Traditional Romanian Salad

(tomatoes, cucumbers, bell pepper, onion, „telemea” cheese)

Salată de

roșii și castraveți – 200 gr – **15 lei**

Tomato and Cucumber Salad

Salată verde – 200 gr – **19 lei**

(salată verde, ceapă, roșie, lămâie)

Green Salad

(lettuce, onion, tomato, lemon)

Salată de castraveți cu mujdei,

smântână și mărar – 200 gr – **17 lei**

(castraveți, usturoi, smântână, mărar)

Cucumber Salad with Garlic,

Sour Cream and Dill

(cucumbers, garlic, sour cream, dill)

Salată de varză

albă cu morcov – 200 gr – **13 lei**

Cabbage Salad with Carrots

Salată de murături țărănești asortate – 200 gr – **19 lei**

(castraveți murați, gogoșari murați, gogonele, varză acră, conopidă, morcov)

Traditional Assorted Pickles Salad

(pickled cucumbers, pickled red peppers, green tomatoes, sauerkraut, cauliflower, carrot)

Salată de gogoșari /

castraveți murați – 200 gr – **19 lei**

Pickled Red Pepper / Cucumber Salad

Salată de bureți de fag- 200 gr – **26 lei**

(pleurotus, sos usturoi)

Pleurotus Mushrooms Salad

(oyster mushrooms, garlic sauce)

Salată de sfeclă roșie

cu hrean – 200 gr – **14 lei**

Beetroot Salad with Horseradish

Salată de roșii cu

brânză telemea – 200 gr – **14 lei**

Tomato Salad with „telemea” Cheese

Salată de ceapă roșie – 200 gr – **9 lei**

Red onion salad

Salată de vară

(de sezon) – 400 gr – **25 lei**

(salată verde, roșii cherry, castraveți, ridichii, ceapă, ardei gras, măsline negre)

Summer Salad (Seasonal)

(lettuce, cherry tomatoes, cucumbers, radishes, onion, bell pepper, black olives)

În funcție de complexitatea preparatului și/sau numărul de comenzi, timpul minim de servire este de 30 minute



Curtea Veche

curteavechem0@yahoo.ro  
www.curteavechem0.ro

## Desert / Dessert

**Cremeșul casei -280 gr – 32 lei**

(foietaj copt, cremă de vanilie, frișcă naturală)

**House-Made Crèmeș**

(baked puff pastry, vanilla cream, fresh whipped cream)

**Tiramisu la borcan – 300 gr – 37 lei**

(piscoturi, cremă de mascarpone, cafea, lichior amaretto, ouă, zahăr, păstaie vanilie)

**Tiramisu in a Jar**

(ladyfingers, mascarpone cream, coffee, amaretto liqueur, eggs, sugar, vanilla bean)

**Cremă de zahăr ars – 200 gr – 23 lei**

(lapte, ouă, zahăr, esențe)

**Crème Caramel**

(milk, eggs, sugar, essences)

**Înghețată asortată – 230 gr – 33 lei**

(înghețată vanilie, fistic, cacao, fructe de pădure, pepene galben, topping)

**Assorted Ice Cream**

(vanilla, pistachio, cocoa, forest fruit, cantaloupe ice cream, topping)

**Salată de fructe**

**proaspete – 300 gr – 23 lei**

(mere, portocale, banane, kiwi, ananas, struguri, topping)

**Fruits Salad**

(apple, oranges, banana, kiwi, pineapple, grapes, topping)

**Crème brulée – 210 gr – 27 lei**

**Lava cake de ciocolată -100 gr – 29 lei**

(ciocolată, cacao, ou, unt)

**Chocolate Lava Cake**

(chocolate, cocoa, egg, butter)

**Papanași cu dulceață de afine și smântână – 225 gr – 32 lei**

**Romanian Papanași with Blueberry Jam and Sour Cream**

**Papanași cu Fineti – 225 gr – 30 lei**

**Romanian Papanași with Fineti**

**Clătite cu Finetti**

**și banane – 400 gr – 24 lei**

**Pancakes with Fineti and Bananas**

**Clătite cu**

**dulceață de afine – 220 gr – 20 lei**

**Pancakes with Blueberry jam**

**Clătite cu Fineti – 220 gr – 19 lei**

**Pancakes with Fineti**

**Clătite cu miere**

**și nucă – 240 gr – 24 lei**

**Pancakes with honey and walnuts**

**Clătite Siciliene – 280 gr – 33 lei**

(clătite, miere, nucă, ciocolată, înghețată)

**Sicilian pancakes**

(pancakes, honey, nuts, chocolate, ice cream)

În funcție de complexitatea preparatului și/sau numărul de comenzi, timpul minim de servire este de 30 minute



## Pizza / Pizza

### Pizza Casei – 45 lei

(mozzarella, sos de roșii, pastramă de pui, salam uscat, bacon, ciuperci, măsline, ardei gras, prosciutto crudo)

### House Special Pizza

(mozzarella, tomato sauce, chicken pastrami, dry-cured salami, bacon, mushrooms, olives, bell pepper, prosciutto crudo)

### Pizza Polo – 39 lei

(mozzarella, pastramă de pui, ciuperci, cremă pentru gătit UHT pe bază de ulei din semințe de floarea soarelui, gorgonzola)  
(mozzarella, chicken pastrami, mushrooms, UHT cooking cream based on sunflower seed oil, Gorgonzola cheese)

### Romana – 33 lei

(mozzarella, bacon, ciuperci, cremă pentru gătit UHT pe bază de ulei din esmințe de floarea soarelui, gorgonzola)  
(mozzarella, bacon, mushrooms, sunflower oil-based UHT cooking cream, Gorgonzola cheese)

### Messicana\* – 33 lei

(mozzarella, sos de roșii, salam uscat, bacon, gorgonzola, peperoncino)  
(mozzarella, tomato sauce, dry salami, bacon, gorgonzola, cayenne pepper)

### Prosciutto crudo – 34 lei

(mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo)

### Diavola\* – 33 lei

(mozzarella, sos de roșii, salam uscat, salam „Pietricica”, peperoncino)  
(mozzarella, tomato sauce, dry-cured salami, „Pietricica” salami, peperoncino)

### Quattro Formaggi – 36 lei

(mozzarella, brie, gorgonzola, emmentaler, parmezan)

### Capriciosa – 34 lei

(mozzarella, sos de roșii, șuncă presată, ciuperci, măsline, salam uscat)  
(mozzarella, tomato sauce, ham, mushrooms, olives, dry salami)

### Quattro Stagioni – 35 lei

(mozzarella, sos de roșii, șuncă presată, bacon, ciuperci, măsline)  
(mozzarella, tomato sauce, ham, bacon, mushrooms, olives)

### Pizza cu ton – 38 lei

(mozzarella, sos de roșii, ton, ceapă roșii, boabe de porumb)

### Tuna Pizza

(mozzarella, tomato sauce, tuna, red onion, sweet corn)

### No-Name – 39 lei

(mozzarella, sos de roșii, ouă, roșii, ciuperci, gorgonzola, salată verde, parmezan, șuncă presată)  
(mozzarella, tomato sauce, eggs, tomatoes, mushrooms, Gorgonzola cheese, green salad, Parmesan cheese, pressed ham)

### Giuseppe – 31 lei

(mozzarella, sos de roșii, șuncă presată, ciuperci)  
(mozzarella, tomato sauce, pressed ham, mushrooms)

### Pizza Vegetariană cu mozzarella – 29 lei

(mozzarella, sos de roșii, ciuperci, măsline, ceapă roșie, ardei gras, roșii, boabe de porumb)

### Vegetarian Pizza with Mozzarella

(mozzarella, tomato sauce, mushrooms, olives, red onion, bell pepper, tomatoes, sweet corn)

În funcție de complexitatea preparatului și/sau numărul de comenzi, timpul minim de servire este de 30 minute



## Pizza de post – 29 lei

(preparat alimentar pe bază de uleiuri vegetale, sos de roșii, ciuperci, măsline, ceapă roșie, ardei gras, boabe de porumb)

## Vegan Pizza

(plant-based cheese alternative, tomato sauce, mushrooms, olives, red onion, bell pepper, sweet corn)

## Salsicio – 40 lei

(mozzarella, sos de roșii, cârnați cabanos, cartofi prăjiți, ciuperci)  
(mozzarella, tomato sauce, sausages, fries, mushrooms)

## Bianca-Neve – 22 lei

(mozzarella, usturoi)  
(mozzarella, garlic)

## Pizza Carnivora – 47 lei

(mozzarella, sos de roșii, șuncă presată, bacon, pastramă pui, cârnați cabanos, salam uscat, salam „Pietricica”)  
(mozzarella, tomato sauce, ham, bacon, chicken pastrami, sausages, dry salami, „Pietricica” salami)

## Haiducească – 38 lei

(mozzarella, sos de roșii, bacon, cârnați cabanos, ciuperci, ceapă roșie, ardei gras)  
(mozzarella, tomato sauce, bacon, sausages, mushrooms, red onion, bell pepper)

## Rustic – 33 lei

(mozzarella, sos de roșii, bacon, salam „Pietricica”, ceapă roșie)  
(mozzarella, tomato sauce, bacon, „Pietricica” salami, red onion)

## Margherita – 27 lei

(mozzarella, sos de roșii, busuioc)  
(mozzarella, tomato sauce, basil)

## Crostino – 31 lei

(mozzarella, sos de roșii, șuncă presată, ciuperci, gorgonzola)  
(mozzarella, tomato sauce, ham, mushrooms, gorgonzola)

## Calzone – 33 lei

(mozzarella, șuncă presată, ciuperci)  
(mozzarella, ham, mushrooms)

## Focaccia cu ulei

## de măsline și oregano – 18 lei

Focaccia with Olive Oil and Oregano

## Focaccia cu susan – 18 lei

Focaccia with Sesame Seeds

## Focaccia cu parmezan – 18 lei

Focaccia with Parmesan

## Focaccia cu roșii – 18 – lei

Focaccia with Tomatoes

## Focaccia cu rozmarin – 18 lei

Focaccia with Rosemary

## Focaccia cu usturoi – 18 lei

Focaccia with Garlic

## Focaccia cu muguri

## de pin și semințe de mac – 20 lei

Focaccia with Pine Nuts and Poppy Seeds



## PRODUSE EXTRA EXTRA PRODUCTS

Șorici (de sezon)/ Pork rind – 100 gr – **20 lei**  
 Pâine/ Bread – +/-75 gr – **2 lei**  
 Pâine prăjită/ Fried bread – +/- 70 gr – **2.50 lei**  
 Mămăliguță/ Polenta – +/- 300 gr – **4 lei**  
 Mujdei de usturoi/ Garlic sauce – 100 gr – **5 lei**  
 Ardei iute/ Pepper – buc – **3 lei**  
 Smântână/ Sour cream – 100 gr – **5 lei**  
 Sos de roșii/ Tomato sauce – 50 ml – **4 lei**  
 Hrean/ Horseradish – 50 gr – **5 lei**  
 Lămâie/ Lemon – 100 gr – **4 lei**  
 Unt/ Butter – 10 gr – **4 lei**  
 Dulceață/ Jam – 20 gr – **5 lei**  
 Lapte/ Milk – 200 ml – **6 lei**  
 Telemea de vacă/ Cow cheese – 50 gr – **4 lei**  
 Brânză de burduf/ Cheese – 50 gr – **6 lei**  
 Șuncă presată/ Ham – 50 gr – **6 lei**  
 Șunculiță/ Tradional ham – 50 gr – **6 lei**  
 Mușchi file/ Pork loin – 50 gr – **7 lei**  
 Bacon/ Bacon – 50 gr – **5 lei**  
 Salam uscat/ Dry salami – 50 gr – **6 lei**  
 Măsline negre/ Black olives 50 gr – **5 lei**  
 Mozzarella/ Mozzarella – 100 gr – **6 lei**  
 Boabe de porumb/ Sweet Corn – 50 gr – **3 lei**  
 Prosciutto crudo/ Prosciutto crudo – 20 gr – **5 lei**  
 Gorgonzola/ Gorgonzola – 20 gr – **5 lei**  
 Sos barbeque/ Barbeque sauce – 50 gr – **5 lei**  
 Pastramă de pui – 50 gr – **6 lei**  
 Chicken pastrami  
 Sos tzatziki/ Tzatziki sauce – 50 gr – **5 lei**

Sos gorgonzola – 100 gr – **7 lei**  
 Gorgonzola sauce  
 Sos de soia/ Soy sauce – 50 gr – **4 lei**  
 Sos burger/ Burger sauce – 100 gr – **6 lei**  
 Ceapă roșie/ Red onion – 50 gr – **2 lei**  
 Ardei gras/ Bell pepper – 50 gr – **3 lei**  
 Castraveți/ Cucumbers – 50 gr – **3 lei**  
 Miez de nucă/ Walnuts – 20 gr – **6 lei**  
 Cabanos/ Sausage – 70 gr – **6 lei**  
 Salată valeriană – 60 gr – **6 lei**  
 Valerian salad  
 Salată rucola/ Rucola salad – 50 gr – **6 lei**  
 Parmezan/ Parmesan – 50 gr – **6 lei**  
 Maioneză/ Mayonnaise – 50 gr – **4 lei**  
 Brânză dulce/ Sweet cheese – 50 gr – **5 lei**  
 Muștar/ Mustard – 50 gr – **3 lei**  
 Usturoi crud / Fresh garlic – 10 gr – **5 lei**  
 Banane/ Bananas – 180 gr – **5 lei**  
 Frișcă/ Cream – 20 gr – **3 lei**  
 Brie/ Brie – 20 gr – **5 lei**  
 Emmentaler/ Emmentaler – 20 gr – **5 lei**  
 Roșii/ Tomatoes – 100 gr – **4 lei**  
 Broccoli/ Broccoli – 100 gr – **5 lei**  
 File anchois/ Anchovy fillets – 50 gr – **15 lei**  
 Roșii cherry – 100 gr – **6 lei**  
 Cherry tomatoes  
 Fineti / Fineti – 50 gr – **6 lei**  
 Humus/ Humus – 100 gr – **9 lei**  
 (năut, zeamă de lămâie, pasta de susan, usturoi)  
 (chickpeas, lemon juice, sesame paste, garlic)  
 Coș de parmezan – 80 gr – **9 lei**  
 Parmesan basket

În funcție de complexitatea preparatului și/ sau numărul de comenzi, timpul minim de servire este de 30 minute



## Long drinks

**Mojito – 250 ml – 26 lei**

(rom Havana Club, 7UP, suc lime, gheață)  
(Havana Club rum, 7UP, lime juice, ice)

**Cuba Libre – 250 ml – 25 lei**

(rom Havana Club, lime, Pepsi, gheață)  
(Havana Club rum, lime juice, Pepsi, ice)

## Cocktail fără alcool Alcohol free cocktails

**Green Apple – 250 ml – 19 lei**

(Santal de mere, suc lime, zahăr brun, sirop curacao, gheață)  
(Santal apple juice, lime juice, brown sugar, Curaçao syrup, ice)

**After Glow – 250 ml – 20 lei**

(sirop Grenadine, Santal ananas și portocale, gheață)  
(Grenadine syrup, Santal pineapple and orange juice, ice)

**Nada Colada – 250 ml – 19 lei**

(sirop de cocos, suc de ananas, gheață)  
(coconut syrup, pineapple juice, ice)

## Cocktail cu alcool Alcohol cocktails

**Cocktail**

**„Curtea Veche” – 250 ml – 27 lei**

(vodcă Finlandia, sirop curacao, Santal de ananas, Cointreau, lime, gheață)

**„Curtea Veche” Cocktail**

(Finlandia vodka, Curaçao syrup, Santal piniapple juice, Cointreau, lime, ice)

**Tequilla Sunrise – 250 ml – 23 lei**

(Tequilla Camino Gold, suc de portocale, sirop Grenadine, gheață)

**Fire Fly – 250 ml – 21 lei**

(vodcă Finlandia, Santal de grapefruit, sirop grenadine, gheață)  
(Finlandia vodka, Santal grapefruit juice, Grenadine syrup, ice)

**Sex on the beach – 250 ml – 27 lei**

(vodka Finlandia, lichior piersică, Santal ananas, Santal portocale, Santal Piersică, sirop grenadine, portocale, gheață)  
(Finlandia vodka, peach liqueur, pineapple juice, orange juice, peach juice, grenadine syrup, oranges, ice)



**Blue Hawaiian – 250 ml – 23 lei**

(rom Havana, Blue Curacao, suc de ananas)  
(Havana rum, Blue Curaçao, pineapple juice)

**Aperol Spritz– 250 ml – 27 lei**

(suc de portocale, prosecco, apă minerală, aperiv  
Aperol, gheață)  
(orange juice, white wine, mineral water, Aperol aperif,  
ice)

**Campari Orange – 250 ml – 26 lei**

(Campari bitter, Santal portocale, portocale, gheață)  
(Campari bitter, Santal orange juice, orange, ice)

**Hugo – 250 ml – 27 lei**

(Prosecco, apă minerală, lime, frunze mentă, sirop de soc,  
gheață)  
(Prosecco, sparkling water, lime, mint leaves,  
elderflower syrup, ice)

**Pina Colada – 250 ml – 25 lei**

(rom Havana Club, Santal ananas, sirop cocos, ananas,  
gheață)  
Havana Club rum, pineapple juice,  
coconut syrup, pineapple, ice)

**Gin Tonic /**

**Gin tonic strawberry – 250 ml – 24 lei**

(gin, apă tonică, lime, gheață )

**Bere la halbă / draught**

Kozel mix (bere blondă / bere  
neagră) / 4,1% – 500 ml – **16 lei**

Kozel premium / 4,6% – 500 ml – **16 lei**

Kozel dark / 3,7% – 500 ml – **16 lei**

Peroni Nastro Azzuro / 5,1% – 400 ml – **17 lei**

Ursus premium / 5% – 400 ml – **12 lei**

Oferta de grup Kozel Premium / 4,6%  
– 5 buc + 1 gratis – (3000 ml) – **68 lei**

**Bere la sticlă / Bere lager**

Kozel premium / 4,6% – 330 ml – **13 lei**

Kozel premium / 4,6% – 500 ml – **15 lei**

Kozel dark / 3,7% – 330 ml – **13 lei**

Pilsner Urquel / 4,4% – 330 ml – **15 lei**

Peroni Nastro Azzuro / 5,1% – 500 ml – **16 lei**

Peroni Nastro Azzuro / 5,1% – 330 ml – **16 lei**

Peroni Stile Capri / 4,2% – 330 ml – **17 lei**

Ursus premium / 5% – 500 ml – **13 lei**

Ursus premium / 5% – 330 ml – **11 lei**

Ursus Pilsner / 4,8% – 330 ml – **12 lei**

Ursus remix fructat / 3.2% – 330 ml – **12 lei**



## Bere fără alcool

Ursus premium/0% – 500 ml – **12 lei**

Peroni Nastro

Azzuro/0% – 330 ml – **15 lei**

Ursus Cooler

lemon/0% – 330 ml – **12 lei**

Ursus Cooler

grapefruit/0% – 330 ml – **12 lei**

Ursus Cooler

cherry/0% – 330 ml – **12 lei**

## Specialități bere

Ursus nefiltrată

de grâu/5,1% – 330 ml – **16 lei**

Ursus IPA/6% – 330 ml – **16 lei**

Ursus black/6% – 330 ml – **14 lei**

Ursus retro

(nepasteurizat) 5,3% – 500 ml – **13 lei**

Duvel/8,5% – 330 ml – **29 lei**

Salitos cu

tequila/5,9% – 330 ml – **23 lei**

## Bere craft

Azuga nepasteurizată

(Marzen)/5,5% – 500 ml – **23 lei**

Azuga nefiltrată

(Weisbier) 5,3% – 500 ml – **23 lei**

## Vinuri / Wines

### RECAȘ

Miniatură

Sauvignon Blanc – 187 ml – **16 lei**

*Vin alb demisec/Semi-Dry white wine*

Roze – 187 ml – **16 lei**

*Vin roze demisec/Semi-Dry Rosé Wine*

Cabernet Sauvignon – 187 ml – **16 lei**

*Vin roșu sec/Dry Red Wine*

### CASTEL HUNIADE

Fetească Regală – 750 ml – **47 lei**

*Vin alb demisec/Semi-Dry White Wine*

Roze – 750 ml – **47 lei**

*Vin roze demisec/Semi-Dry Rosé Wine*

Merlot – 750 ml – **47 lei**

*Vin roșu demidulce/Semi-Sweet Red Wine*

Sole Chardonnay – 750 ml – **142 lei**

*Vin alb sec/Dry White Wine*

Muse Night – 750 ml – **147 lei**

*Vin roze demisec/Semi-Dry Rosé Wine*

Solo Quinta – 750 ml – **207 lei**

*Vin alb sec/Dry White Wine*



## BUDUREASCĂ

Noble

Noble Five – 750 ml – **160 lei**

*Vin roșu sec/Dry Red Wine*

Noble White – 750 ml – **160 lei**

*Vin alb sec/Dry White Wine*

Bristena Tămâioasă

Românească – 750 ml – **87 lei**

*Vin alb demidulce/Semi-Sweet White Wine*

Busuioacă de Bohotin – 750 ml – **87 lei**

*Vin roze demisec/Semi-Dry Rosé Wine*

Premium

Chardonnay – 750 ml – **99 lei**

*Vin alb sec/Dry White Wine*

Fetească neagră – 750 ml – **99 lei**

*Vin roșu demisec/Semi-Dry Red Wine*

Cabernet Sauvignon – 750 ml – **99 lei**

*Vin roșu sec/Dry Red Wine*

Shiraz – 750 ml – **99 lei**

*Vin roșu sec/Dry Red Wine*

Clasic

Roze – 750 ml – **63 lei**

*Vin roze demisec/Semi-Dry Rosé Wine*

Sauvignon Blanc – 750 ml – **63 lei**

*Vin alb demisec/Semi-Dry White Wine*

Fume – 750 ml – **65 lei**

*Vin alb demisec/Semi-Dry White*

## SÂMBUREȘTI CHATEAU VALVIS

Sauvignon Blanc – 750 ml – **223 lei**

*Vin alb sec/Dry White Wine*

Roze – 750 ml – **223 lei**

*Vin roze sec/Dry Rosé Wine*

Fetească neagră – 750 ml – **205 lei**

*Vin roșu sec/Dry Red Wine*

CLASIC

Chardonnay – 750 ml – **74 lei**

*Vin alb sec/Dry White Wine*

Cabernet Sauvignon – 750 ml – **79 lei**

*Vin roșu sec/Dry Red Wine*

Roze – 750 ml – **79 lei**

*Vin roze sec/Dry Rosé wine*

Sauvignon Blanc – 750 ml – **79 lei**

*Vin alb sec/Dry White Wine*

## CARPATHIA

Chardonnay – 750 ml – **116 lei**

*Vin alb sec/Dry White Wine*

Roze – 750 ml – **116 lei**

*Vin roze sec/Dry Rosé Wine*

Cabernet & Merlot – 750 ml – **116 lei**

*Vin roșu sec/Dry Rosé Wine*

## OPRIȘOR CALOIAN

Sauvignon Blanc – 750 ml – **65 lei**

*Vin alb sec/Dry White Wine*

Fetească Neagră – 750 ml – **66 lei**

*Vin roșu sec/Dry Red Wine*



*Curtea Veche*

curteavechekm0@yahoo.ro  
www.curteavechekm0.ro

## OPRIȘOR LA CETATE

Sauvignon Blanc – 750 ml – **95 lei**

*Vin alb sec/Dry White Wine*

Rusalca Albă – 750 ml – **142 lei**

*Vin alb sec/Dry White Wine*

Fetească Neagră – 750 ml – **98 lei**

*Vin roșu sec/Dry Red Wine*

Cabernet Sauvignon – 750 ml – **98 lei**

*Vin roșu sec/Dry Red Wine*

## JIDVEI

Fetească Regală – 750 ml – **43 lei**

*Vin alb demisec/Semi-Dry White Wine*

## CRAMA PURCARI-NOCTURNE

Chardonnay – 750 ml – **109 lei**

*Vin alb sec/Dry White Wine*

Sauvignon Blanc – 750 ml – **109 lei**

*Vin alb sec/Dry White Wine*

Roze – 750 ml – **109 lei**

*Vin roze sec/Dry Rosé Wine*

Cabernet

Sauvignon – 750 ml – **109 lei**

*Vin roșu sec/Dry Red Wine*

Rară neagră – 750 ml – **109 lei**

*Vin roșu sec/Dry Red Wine*

## CORCOVA

Chardonnay – 750 ml – **82 lei**

*Vin alb sec/Dry White Wine*

Racoveanu Syrah – 750 ml – **119 lei**

*Vin roșu sec/Dry Red Wine*

## BECIUL DOMNESC

Pinot Noir – 750 ml – **57 lei**

*Vin roșu demisec/Semi-Dry Red Wine*

Fetească Neagră – 750 ml – **48 lei**

*Vin roșu demidulce/Semi-Sweet Red Wine*

## DOMENIUL COROANEI

### SEGARCEAPRESTIGE

Sauvignon Blanc – 750 ml – **99 lei**

*Vin alb sec/Dry White Wine*

Pinot Noir – 750 ml – **96 lei**

*Vin roșu sec/Dry Red Wine*

Merlot – 750 ml – **96 lei**

*Vin roșu sec/Dry Red Wine*

Tămâioasă Roză – 750 ml – **172 lei**

*Vin roze demidulce / Semi-Sweet Rose Wine*

## CARAFĂ SAU LA PAHAR

### BUDUREASCĂ

Budurească alb/

roșu/roze – 250 ml – **13 lei**

*Vin alb/roșu/roze demisec/Semi-Dry White/Red/Rosé Wine*

Budurească alb/

roșu/roze – 500 ml – **20 lei**

*Vin alb/roșu/roze demisec/Semi-Dry White/Red/Rose Wine*

Budurească alb/roșu/roze – 1 l – **37 lei**

*Vin alb/roșu/roze demisec/Semi-Dry White/Red/Rosé Wine*

## VIN FIERT

(de sezon) – 250 ml – **16 lei**

Mulled wine (on season)

*(vin roșu Budurească, zahăr, baton de scorțișoară, măr, portocală)*

*(red wine Budurească, sugar, cinnamon stick, apple, orange)*



## Whisky

Johnny Walker

Red 40% – 50 ml – **13 lei**

J&B 40% – 50 ml – **14 lei**

Chivas Regal 40% – 50 ml – **24 lei**

Dimple de Luxe

(15 ani) 40% – 50 ml – **33 lei**

Glenfiddich

(12 ani) 40% – 50 ml – **34 lei**

Jameson 40% – 50 ml – **18 lei**

Jim Beam 43% – 50 ml – **17 lei**

Jack Daniel's 40% – 50 ml – **21 lei**

Balvenie doublewood (12 ani) 40% – 50 ml – **37 lei**

## Rom

Bacardi Black 37,5% – 50 ml – **17 lei**

Havana Club

Blanco 40% – 50 ml – **17 lei**

## Gin

Wembley 40% – 50 ml – **12 lei**

Beefeater 40% – 50 ml – **15 lei**

## Vodka

Grey Goose – 50 ml – **28 lei**

Absolute Blue

Vodka 40% – 50 ml – **13 lei**

Vodka Finlandia 40% – 50 ml – **13 lei**

Stalinskaya 40% – 50 ml – **10 lei**

Smirnoff 40% – 50 ml – **12 lei**

## TEQUILA

Tequila Camino

Gold 40% – 50 ml – **15 lei**

## Şampanie champagne

Prosecco

Curtea Veche 11% (pahar) – 220 ml – **24 lei**

Prosecco

Curtea Veche 11% – 750 ml – **80 lei**

Prosecco

Curtea Veche 11% – 1,5 l – **155 lei**

Prosecco Curtea Veche 11% – 3 l – **570 lei**

Prosecco Curtea Veche 11% – 6 l – **1270 lei**

Spumant roze demisec

Riserva Panciu 12,5% – 750 ml – **67 lei**

Martini Asti – 750 ml – **126 lei**

Martini Asti – 1,5 l – **235 lei**

Cinzano Asti – 750 ml – **116 lei**

Blue Nun Gold – 200 ml – **38 lei**

Blue Nun Gold – 750 ml – **96 lei**

Moët & Chandon – 750 ml – **540 lei**

Mumm Cordon Rouge – 750 ml – **510 lei**

## Lichior / liqueurs

Bailey's Irish Cream 17% – 50 ml – **14 lei**

Sheridan's Liqueur 15,5% – 50 ml – **20 lei**

Disaronno (amaretto) 28% – 50 ml – **18 lei**

## Băuturi aperitiv

## Soft starter / digestive

Jägermeister 35% – 50 ml – **14 lei**

Unicum 40% – 50 ml – **15 lei**

Pălincă Bran 50% – 50 ml – **17 lei**

Campari Bitter 25% – 50 ml – **15 lei**

Martini Bianco 14,4% – 50 ml – **11 lei**

Martini Rosso 15% – 50 ml – **10 lei**

Țuică ZETEA 40% – 50 ml – **45 lei**



## Cognac / brandy / vin ars / cognac / brandy / friburned

Courvoisier 40% – 50 ml – **33 lei**  
Metaxa 5\* 38% – 50 ml – **16 lei**  
Metaxa 7\* 40% – 50 ml – **18 lei**  
Jidvei VSOP 42% – 50 ml – **17 lei**

## Băuturi răcoritoare / soft drinks

Pepsi Max  
(fără zahăr) – 250 ml – **12 lei**  
Pepsi Cola Vintage – 250 ml – **13 lei**  
Pepsi – 250 ml – **12 lei**  
Pepsi Twist  
(cu lămâie) – 250 ml – **12 lei**  
Mirinda portocală – 250 ml – **12 lei**  
Seven Up – 250 ml – **12 lei**  
Mountain Dew – 250 ml – **11 lei**  
Lipton Ice Tea (lămâie, piersică,  
ceai verde, – 250 ml – **12 lei**  
Prigat Still – 250 ml – **14 lei**  
*(portocale, piersici și caise, mere, kiwi și pere,  
banane cu măr și căpșuni)*  
Evervess tonic – 250 ml – **12 lei**

Aqua Carpatica plată – 330 ml – **10 lei**

Aqua Carpatica  
minerală – 330 ml – **10 lei**

Aqua Carpatica plată – 500 ml – **9 lei**

Aqua Carpatica  
minerală – 500 ml – **9 lei**

Aqua Carpatica  
minerală forte – 500 ml – **9 lei**

Aqua Carpatica plată – 750 ml – **17 lei**

Aqua Carpatica  
minerală – 750 ml – **17 lei**

Aqua Carpatica  
minerală forte – 750 ml – **18 lei**

## Apă minerală aqua carpatica cu arome / aqua carpatica flavours mineral water

Aqua Carpatica  
cu aromă de zmeură – 330 ml – **12 lei**

Aqua Carpatica cu aromă de lămâie  
verde și mentă – 330 ml – **12 lei**

Aqua Carpatica cu aromă de piersică și  
mango – 330 ml – **12 lei**

Aqua Carpatica cu aromă  
de căpșună și soc – 330 ml – **12 lei**



## Energizante / energy drink

Red Bull – 250 ml – **18 lei**  
 Rockstar original – 250 ml – **11 lei**  
 Alune Nutline – 135 gr – **22 lei**  
 Pringles original – 165 gr – **27 lei**

## Fresh / fresh juice

Fresh de portocale – 250 ml – **19 lei**  
 Fresh de grapefruit – 250 ml – **20 lei**  
 Fresh de portocale  
 și grapefruit – 250 ml – **20 lei**  
 Limonadă – 500 ml – **16 lei**  
 Limonadă – 1 l – **29 lei**  
 Limonadă cu piure  
 (căpșuni/mango/fructe de  
 sezon/piersici) – 500 ml – **23 lei**  
 Limonadă cu piure  
 (căpșuni/mango/fructe de  
 sezon/piersici) – 1 l – **36 lei**

## Cafea / Coffee

Espresso scurt  
 normal – 30 ml – **10 lei**  
 (Short espresso)

Espresso scurt  
 decofeinizat – 30 ml – **11 lei**  
 (Decaf short espresso)  
 Espresso lung normal – 90 ml – **10 lei**  
 (Long espresso)  
 Espresso lung  
 decofeinizat – 90 ml – **11 lei**  
 (Decaf long espresso)  
 Cappucino Italian – 90 ml – **12 lei**  
 cofeinizat/decofeinizat  
 (caffeinated/decaf)  
 Cappucino Vinez – 90 ml – **12 lei**  
 cofeinizat/decofeinizat  
 (caffeinated/decaf)  
 Băutură instant pe bază  
 de cacao și lapte – 150 ml – **10 lei**  
 (Instant drink based on cocoa and  
 milk)  
 Caffè latte – 200 ml – **14 lei**  
 cofeinizată/decofeinizată  
 (caffeinated/decaf)  
 Frappe – 200 ml – **18 lei**  
*(nescafe, lapte, preparat pe bază de  
 lapte dregresat și grasimi vegetale,  
 gheață, topping)*  
*(nescafe, milk, prepared with  
 skimmed milk and vegetable fats, ice,  
 topping)*



## Ceai / Tea

### Rooiboos African Tchai – 250 ml – **12 lei**

*(scorțișoară, coajă de lămâie, ghimbir, anason, cuișoare) / (cinnamon, lemon peel, ginger, anise, cloves)*

### Vietnam Jasmin – 250 ml – **12 lei**

*(ceai verde, flori de iasomie) / (green tea, jasmine flowers)*

### Hawaii Cocktail – 250 ml – **12 lei**

*(hibiscus, măceșe, coacăze, papaya, mango) / (hibiscus, rosehip, blackberries, papaya, mango)*

### Black tea Earl Grey – 250 ml – **12 lei**

*(amestec de ceai negru din Ceylon și China)*

*(blend of black tea from Ceylon and China)*

### Nana Minth Gramm – 250 ml – **12 lei**

*(mentă) / (mint)*

### Forestberry cocktail – 250 ml – **12 lei**

*(petale de trandafir, hibiscus, mere, mure, zmeură) / (rose petals, hibiscus, apples, blackberries, raspberry)*

### Wild Cherry – 250 ml – **12 lei**

*(petale de albăstrele, mere, măceșe, coajă de lămâie, hibiscus)*

*(cornflower petals, apples, rosehip, lemon, hibiscus)*

### Mango cocktail – 250 ml – **12 lei**

*(măceșe, flori de hibiscus, bucăți de mere, mango, ananas, coajă portocală, flori de gălbenele, grand mango copt)*

*(rose hips, hibiscus flowers, apple pieces, mango, pineapple, orange peel, marigold flowers, ripe grand mango)*



#### **MENIUL POATE CONȚINE URMĂTOARELE PRODUSE ALERGENE**

1. Cereale care conțin gluten:  
grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora și produse derivate.
2. Crustacee și produse derivate.
3. Ouă și produse derivate.
4. Pește și produse derivate.
5. Soia și produse derivate.
6. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză).
7. Fructe cu coajă, de exemplu: migdale, nuci, fisc, alune de pădure, anacarde, nuci pecan, nuci de Brazilia, nuci de macadamia, nuci queensland și produse derivate.
8. Țelină și produse derivate.
9. Muștar și produse derivate.
10. Semințe de susan și produse derivate.
11. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10mg/kg.
12. Lupin și produse derivate.
13. Moluște și produse derivate.

#### **THE MENU MAY CONTAIN THE FOLLOWING ALLERGENIC PRODUCTS**

1. Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt wheat, khorasan wheat, hybrids thereof and derived products.
2. Crustaceans and products thereof.
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof.
5. Soybeans and products thereof.
6. Milk and dairy products (including lactose).
7. Nuts: almonds, walnuts, pistachios, hazelnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, macadamia nuts, Queensland nuts and derived products.
8. Celery and products thereof.
9. Mustard and products thereof.
10. Sesame seeds and products thereof.
11. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg.
12. Lupin and products thereof.
13. Molluscs and products thereof.

Conform Legii 150/2016 pentru modificarea și completarea Legii nr. 321/2009 privind comercializarea produselor alimentare, vă informăm că acest meniu conține și produse care au în componență și materii prime ce au fost congelate. Detalii se obțin de la personalul restaurantului în momentul lansării comenzii.

**În funcție de complexitatea preparatului și/sau numărul de comenzi, timpul minim de servire este de 30 minute**

# Curtea Veche



**GUVERNUL ROMÂNIEI  
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE**

**Dacă nu primești bonul fiscal, ai obligația să-l solicitești**

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

**Solicitești și păstrezi 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 semnaliza nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, poți 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.

livrări la domiciliu și rezervări: 0745 994 345  
brutărie tradițională – pâine de casă, cofetărie: 0747 281 840  
cazare hotel: 0756 030 570

curteavechekm0@yahoo.ro  
www.curteavechekm0.ro