

1 SC TAVERNA SARBULUI SRL - TABEL VALORI NUTRITIONALE MENIU /100g, conf. Ord. ANPPC nr. 201/2023

Nr. crt.	Denumire produs/cantitate Materii prime /cantitate/g	Valoare Energetica (calorii) Kj/kcal	Grasimi	Acizi grasi saturati	Zaharuri	Sare	Aditivi	Alergeni	Condim. compuse ≥20 g
1.	Omleta simpla +lipie Oua 3 buc Sare 2 g Ulei 20 ml Faina 120 g Drojdie 5 g Sare 2 g Apa 60 ml Ulei 5 ml	1094,3/258,7	11,7	2	0,5	1,3		Oua gluten	
2.	Omleta cu sunca si ciuperci +lipie Oua 3 buc Sare 2 g Sunca presata 50 g Ciuperci 50 g Ulei 20 ml Faina 120 g Drojdie 5 g Sare 2 g Apa 60 ml Ulei 5 ml	1001,6/236,8	11,5	1,7	0,4	1,1	agent de întărire (lactat de sodiu) zaharuri (dextroză), stabilizatori (trifosfat) agent de îngroșare (caragenan) antioxidant (ascorbat de sodiu, extract bogat în tocoferol) potențiator de aromă (proteină vegetală hidrolizată, extract de drojdie), arome, conservant (nitrit de sodiu)	Oua gluten	

3.	Omleta cu legume +lipie Oua 3 buc Sare 2 g Ceapa 20 g Ardei gras 20 g Rosii 20 g Ciuperci 20 g Ulei 20 ml Faina 120 g Drojdie 5 g Sare 2 g Apa 60 ml Ulei 5 ml	907,7/214,7	9,5	1,7	1	1,1		Oua gluten	
4.	Omleta Taverna +lipie Oua 3 buc Sare 2 g Kaizer 50 g Ardei gras 20 g Ciuperci 20 g Ceapa 20 g Cascaval 40 g Ulei 20 ml Faina 120 g Drojdie 5 g Sare 2 g Apa 60 ml Ulei 5 ml	1004,6/237,5	11,9	2,9	0,8	0,9		Oua Lactate gluten	
5.	Oua ochiuri simple +lipie Oua 3 buc Sare 2 g	1094.3/258,7	11,7	2	0,5	1,3		Oua gluten	

	Ulei 20 ml Faina 120 g Drojdie 5 g Sare 2 g Apa 60 ml Ulei 5 ml								
6.	Oua ochiuri cu branza +lipie Oua 3 buc Sare 2 g Branza telemea 50 g Ulei 20 ml Faina 120 g Drojdie 5 g Sare 2 g Apa 60 ml Ulei 5 ml	1126,4/266,3	13,7	3,9	0,5	1,5		Oua Lactate gluten	
7.	Oua ochiuri cu carnati + lipie Oua 3 buc Carnati casa 140 g Sare 2 g Ulei 20 ml Faina 120 g Drojdie 5 g Sare 2 g Apa 60 ml Ulei 5 ml	1087,1/257	14,8	5,3	0,5	1,4	(fosfati E 450-452,E 300 msg E621) Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu,inozinat disodic)colorant (riboflavina)	Oua gluten	

8.	Bifeek tartar 300 g Muschi vita 250 g Castraveti murati 15 g Capere 15 g Mustar 10 g Ketchup 10 g Oua 1 buc Sare 5 g Ceapa alba 10 g Bulion 10 g Usturoi 5 g Sos tobasco 1 g Sos Worchester 1 g Piper 2 g Boia dulce 2 g Coniac 50 ml Unt 50 g Paine toast 8 felii	963,2/227,7	11,3	5,5	1,7	1,6		Oua Mustar Lactate gluten	
9.	Salata Caesar 1 portie /370g Salata iceberg 150 g Piept pui 200 g Parmezan 30 g Ulei masline 10 ml Lamai 50 g Faina 25 g Sare 1 g Otet balsamic 10 ml Usturoi 2 g Ansoa 8 g Drojdie 1 g	534,7/126,4	4,3	1,4	1,2	0,6		Lactate Gluten ansoa	
10.	Salata cu ton 1 portie / 300 g Salata verde 75 g	226,7/53,6	1,5	0,1	1,7	1		ton	

	Salata iceberg 75 g Rosii cherry 40 g Ton 80 g Porumb 30 g Ceapa rosie 30 g Sare 2 g Otet balsamic 5 ml Masline 30 g									
11.	Salata taraneasca 1portie/350 g Salata iceberg 150 g Rosii cherry 50 g Masline 30 g Ardei gras 20 g Morcov 15 g Castraveti 40 g Branza feta 50 g Smantana 10 g Sare 2 g Mustar 6 g Piper 2 g Ceapa rosie 20 g	272,8/64,5	4,6	2,5	2,4	1			Lactate mustar	

12.	Branza picanta 1 portie/150 g Branza de vaci 30 g Branza telemea 70 g Usturoi 10 g Sare 2 g Ceapa rosie 5 g Smantana 25 g Boia dulce 5 g Boia iute 3 g Unt 15 g	1212,3/286,6	32,4	14,7	2,2	2,8		lactate	
13.	Salata de vinete cu branza 1 portie /250 g Vinete coapte 200 g Ulei 15 ml Sare 4 g Ceapa alba 10 g Branza feta 50 g Rosii 70 g	413,3/97,7	7,2	2,5	3,2	1,5		lactate	
14.	Branza de vaci proaspata 1 portie /150 g Branza proaspata de vaci 130 g Smantana 20 g Unt 10 g Sare 3 g Ceapa rosie 5 g	663,3/156,8	9,5	5,9	0,4	2		lactate	
15.	Fasole batuta 1 portie/250 g Fasole boabe fierte 200 g Ceapa alba 20 g	783,4/185,2	9,2	1	1	0,8		-	

	Usturoi 5 g Bulion 10 g Ulei 25 ml Sare 2 g								
16.	Zacusca sarbeasca 1 portie /150 g Ardei kapia 450 g Sare 8 g Ulei 30 ml Zahar 10 g	344,7/81,5	5,8	0,7	5,8	1,6		-	
17.	lahnie sarbeasca 1 portie/280 g Fasole boabe fierte 200 g Faina 20 g Ulei 25 ml Ceapa alba 30 g Bulion 15 g Boia dulce 7.5 g Foi dafin 3 buc Piper 1 g Sare 2g	841,3/198,9	8,4	1	1,4	0,6		gluten	
18.	Carnati sremaska 1 portie /100 g Carnati sremaska 100 g Pulpa porc 130 g Sare 5,2 g Piper negru 3.9 g Usturoi granulat 3,9 g Boia dulce 6.5 g Chilly fulgi 4.5 g Intestine de porc 16 cm	587,1/138,8	5	1,6	0,6	3,2			

19.	Carnati kulen 1 portie /100 g Pulpa de porc 140 g Sare 5.6 Piper negru 5.6 g Boia dulce 7 g Chilly fulgi 4,2 g Usturoi granulat 2,8 g	604,5/142,9	5,3	1,7	0,6	3,4			
20.	Ceafa porc afumata 1 portie/100 g Ceafa de porc 125 g Sare cu nitrit 4 g Zahar 0.4 g	948,8/224,3	13,7	5	0,3	3	Azotit de sodiu E250 Antiaglomerant E536		
21.	Muschi porc afumat 1 portie/100 g Cotlet de porc 125g Sare cu nitrit 4 g Zahar 0.4 g	680,2/160,8	8	2,7	0,3	3	Azotit de sodiu E250 Antiaglomerant E536		
22.	Antricot vita 1 portie/100 g Vrabiocara de vita 135 g Sare cu nitrit 4 g Zahar 0.4 g	534,7/126,4	4	1,4	0,3	2,9	Azotit de sodiu E250 Antiaglomerant E536		
23.	Prosciutto cu parmezan 1 portie /100 g Jambon 80 g Pulpa de porc 210 g Sare iodata 8 g Piper negru 8 g Zahar 0.4g Parmezan 20 g	824,8/195	9,8	4,9	0,3	3,6		lactate	

24.	Gustare nationala 1 portie /320 g Kaizer rulada 30 g Ceafa afumata 30 g Muschi afumat 30 g Antricot vita afumat 20 g Zacusca 55 g lahnie sarbeasca 20 g Branza proaspata vaci 70 g Branza picanta 70 g	788,5/186,4	14,3	6,2	1,7	2,4	Azotit de sodiu E250 Antiaglomerant E536	lactate	
25.	Gustare post 1 portie /300 g Zacusca 50 g Sal. vinete 50 g lahnie sarbeasca 50 g Masline 20 g Rosii 40 g Castraveti 30 g Ceapa rosie 10 g Fasole batuta 50 g	560,9/132,6	8,8	0,9	2,5	1		-	
26.	Proja 1 portie/180 g Oua 1 buc Praf copt 1 g Lapte 35 ml Apa min 35 ml Ulei 10 ml Malai 40 g Faina 40 g Branza telemea 35 g	1129,4/267	11,8	4	1,2	0,6	Agenti de afanare (difosfat disodic (E 450i), bicarbonat de sodiu (E 500ii)), amidon din porumb.	Oua Lactate gluten	
27.	Placinta cu ciuperci 1 portie /180 g Foi placinta 80 g	741,5/175,3	4,8	0,4	0,7	1,9	Potentiatori de arome(monoglutamat de	gluten	

	Ciuperci 100 g Ulei 10 ml Orez 20 g Sare 3 g Vegeta 2 g						sodiu, inozinat disodic)colorant (riboflavina)		
28.	Placinta cu branza 1 portie /180 g Foi placinta 80 g Branza vaci 40 g Branza telemea 85 g Oua 1 buc Apa min 30 ml Praf copt 1 g	908,7/214,8	10,2	5,4	0,5	1	Agenti de afanare (difosfat disodic (E 450i), bicarbonat de sodiu (E 500ii)), amidon din porumb.	Lactate Oua gluten	
29.	Ciorba de fasole cu afumatura 1 portie /300 ml+ 50 g Afumatura ciorba 60 g Fasole boabe fiarta 75 g Morcov 30 g Ceapa 30 g Telina 20 g Ardei gras 20 g Ulei 25 ml Faina 15 ml Boia de ardei dulce 5 ml Usturoi 5 g Vegeta 2g Sare 2 g Piper 2 g Foi dafin 1 buc	617,1/145,9	14,3	0,9	1,4	0,8	Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu, inozinat disodic, acidifiant(acid citric)colorant(caramel amoniacal)	Telina gluten	
30.	Supa crema de pui 1 portie /300 ml+50 g	727,1/171,9	11,8	1,8	1,7	1,2	Potentiatori de arome(monoglutamat de	Telina Gluten	

	Carne pui 50 g Ceapa 35 g Morcov 30 g Telina 30 g Ardei gras 30 g Faina 15 g Ulei 20 ml Smantana 10 g Oua 1 buc Concentrat pui 2.5 g Sare 3 g							sodiu, inozinat disodic, acidifiant(acid citric)/colorant(caramel amoniacal)	Lactate oua	
31.	Supa crema de legume 1 portie /300 ml Cartofi 40 g Morcov 20 g Ceapa 20 g Telina 15 g Ardei gras 15 g Dovlecei 15 g Varza 20 g Sare 2 g Piper alb 1 g Ulei 2 ml Vegeta 2 g	250,4/59,2	1,4	0,1	2,8	1,3	Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu, inozinat disodic)/colorant (riboflavina)	telina		

32.	Supa crema de vita 1 portie /300 ml+ 50 g 50 g carne vita Ceapa 35 g Morcov 30 g Telina 30 g Ardei gras 30 g Ulei 20 ml Faina 15 g Smantana 10 g Oua 1 buc Patrunjel 2 g Concentrat de vita 2.5 g Sare 3 g Piper alb 2 g Foi dafin 1 buc	730,5/172,7	10,7	2,2	1,6	1,1	Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu, inozinat disodic, acidifiant(acid citric)colorant(caramel amoniaca))	Telina Gluten Lactate oua	
33.	Ciorba de peste 1 portie /300 ml+40 g Carne de peste 40 g Ceapa 40 g Morcov 30 g Telina 20 g Ardei gras 22 g Boia dulce 5 g Chili 1 g Bulion 20 g Otet 5 ml Ardei iuti 1 buc Foi dafin 1 buc Sare 2 g Patrunjel 2 g	338,4/80	2,2	0,4	3,8	1		Peste telina	
34.	Dorada pe pilita 1 portie /100 g	676/159,8	9	0,8	0	2,1		peste	

	Dorada 100 g Sare 2 g Ulei 10 ml									
35.	Salau meunier 1 portie /100g Salau meunier 100 g Capere 20 g Unt 10 g Faina ulei 20 g Ulei 30 ml Sare 2 g Lamaie 30 g	979,2/231,5	17,3	3,8	0,4	1,6			Peste lactate	
36.	Cotlet somon cu lamaie 1 portie /100 g Somon 100 g Sare 2 g Ulei 20 ml Lamaie 30 g	990/234	19,5	2,7	0,5	1,4			peste	
37.	Butterfish pe plita 1 portie /100 g Butterfish 100 g Sare 2 g Ulei 10 ml Lamaie 30 g	661,6/156,4	12,1	1	0,5	1,3			peste	
38.	Pastrav pe plita 1 portie /100 g Pastrav 100 g sare 2 g ulei 20 ml lamaie 30 g	878,6/207,7	16	2,1	0,5	1,3			peste	

39.	Sprot prajit 1portie /100 g Sprot 100 g Ulei palmier 25 ml Sare 2 g Faina 50 g Lamaie 30 g	1043,5/246,7	14,2	11,9	0,4	1		Peste gluten	
40.	Dorada la cuptor 1 portie /100 g Dorada 100 g Sos pesto 20 g Sare de mare 2 g Lamaie 30 g	471,2/111,4	4,7	0,3	0,5	1,9	Acidifiant(acid lactic)antioxidant (acid ascorbic)	Peste Lapte ,oua,fructe in coaja	
41.	Calcan prajit 1 portie/100 g Calcan prajit 100 g Faina 50 g Ulei 50 ml Sare 2 g Lamaie 30 g	1063/251,3	13,2	1,1	0,4	1,2		Peste gluten	
42.	Calcan pe pilita 1 portie /100g Calcan 100 g Ulei 30 ml Sare 2 g Lamaie 30 g	991,5/234,4	19,4	1,7	0,5	1,5		peste	
43.	Calamar pane 1 portie /250 g Calamar 250 g Faina 50 g Ulei 20 ml Sare 2 g	705,1/166,7	7,4	0,5	0,3	1,6		Calamar gluten	

	Lamai 30 g								
44.	Calamar pe plita 1 portie /250 g Calamar 250 g Ulei 30 ml Sare 5 g Lamai 30 g	661,1/156,3	10	0,9	0,2	1,8		calamar	
45.	Fasole cu carnati 1 portie /200 g+150 g Fasole boabe fierte 100 g Ardei gras 30 g Ceapa alba 30 g Morcov 20 g Tellina 15 g Faina 10 g Ulei 10 ml Sare 4 g Boia dulce 10 g Vegeta 2 g Usturoi 5 g Carnati casa 150 g	641,3/151,6	7,1	1,4	1,8	2,6	Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu,inozinat disodic)colorant (riboflavina)	Tellina gluten	
46.	Snitel vienez de porc 1 portie /200 g Cotlet porc 170 g Pesmet 50 g Faina 20 g Oua 1 buc Ulei 20 ml Sare 2 g Lamai 20 g	1001,2/236,7	11,8	2,5	1,2	1,1		Oua gluten	
47.	Snitel vienez porc 1 portie /300 g	981,4/232	10,5	2,5	1,2	1,4		Oua gluten	

	Cotlet porc 250 g Pesmet 70 g Faina 30 g Oua 1 buc Sare 4 g Ulei 20 ml Lamai 20 g																		
48.	Snitel Karadjordje 1 portie/400 g Cotlet porc 350 g Branza topita 80 g Pesmet 60 g Faina 25 g Oua 1 buc Sare 4 g Ulei 20 ml Lamai 20 g	919,2/217,3	10,7	3,4	0,8	1													Oua Lactate gluten
49.	Snitel vienez de pui 1 portie /250 g Piept pui 200 g Pesmet 25 g Faina 10 g Oua 1 buc Sare 2 g Ulei 20 ml Lamai 20 g	814,3/192,5	8	1,1	0,8	0,9													Oua gluten
50.	Snitel vienez pui 1 portie /350 g Piept pui 300 g Pesmet 50 g Faina 10 g Oua 1 buc Sare 4 g Ulei 20 ml	793,1/187,5	6,3	0,8	0,8	1,2													Oua gluten

	Lamai 20 g											
51.	Ciolan afumat cu varza sau fasole 1 portie /900 g Ciolan afumat 550 g Varza calita Fasole gatita Sare 2g	1107/261,7	22,1	0,7	0,6	1,8		-				
52.	Snitel de porc in sos de vin alb 1 portie/200 g Pulpa porc 200 g Faina 15 g Sare 2 g Vin alb 50 ml Vegeta 1 g Ulei 15ml	737,7/174,4	8,7	1,8	0,3	0,9	Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu,inozinat disodic)colorant (riboflavina	gluten				
53.	Snitel de porc in sos de vin 1 portie /300 g Pulpa porc 300 g Faina 25 g Vin alb 100 ml Ulei 20 ml Sare 3 g Vegeta 2 g	705/166,7	7,7	1,7	0,3	0,8	Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu,inozinat disodic)colorant (riboflavina	gluten				
54.	Snitel de porc in sos de lamaie 1 portie /200 g Pulpa porc 200 g Faina 15 g Lamai 25 ml Sare 2 g Vegeta 1 g Ulei 15 ml	753,8/178,2	9,7	2	0,3	1	Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu,inozinat disodic)colorant (riboflavina)	gluten				

55.	Snitel de porc in sos de lamaie 1 portie /300 g Pulpa porc 300 g Faina 25g Lamai 50 ml Sare 3 g Vegeta 2 g Ulei 20 ml	721,6/170,6	8,7	1,9	0,4	1	Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu, inozinat disodic)colorant (riboflavina)	gluten	
56.	Snitel de porc in sos de piper 1 portie /200 g Pulpa porc 200g Faina 15 g Piper 5 g Sare 2 g Vegeta 1 g Ulei 15 ml	827/195,5	10,5	2,2	0,1	1,1	Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu, inozinat disodic)colorant (riboflavina)	gluten	
57.	Snitel de porc in sos piper 1 portie /300 g Pulpa porc 300 g Faina 25 g Ulei 20 ml Piper 7 g Vegeta 2 g Sare 3 g	812,6/192,1	9,8	2,1	0,1	1,1	Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu, inozinat disodic)colorant (riboflavina)	gluten	
58.	Snitel de porc in sos de ciuperci 1 portie /200 g Pulpa porc 200 g Ciuperci 100 g Smantana 100 g	726/148	10,4	5,6	0,3	0,9	Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu, inozinat disodic)colorant (riboflavina)	lactate	

	Vegeta 1 g Sare 2 g Patrunjel 2 g									
59.	Snitel de porc in sos de ciuperci 1 portie /300 g Pulpa porc 300 g Ciuperci 100 g Smantana 100 g Vegeta 2 g Sare 3 g Patrunjel 2 g	614,6/145,3	9,4	4,9	0,3	0,8	Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu,inozinat disodic)/colorant (riboflavina)	lactate		
60.	Mesanica de porc picanta 1 portie /500 g Carne porc 250 g Ceapa 115 g Ardei gras 100 g Rosii 100 g Bulion 15 g Ulei 25 ml Sare 3 g Piper 1 g Chili 2 g Patrunjel 2 g	576,1/136,2	7,8	1,8	1,9	0,7		-		
61.	Mesanica de vita 1 portie/500 g Carne vita 250 g Ceapa 115 g Ardei gras 100 g Rosii 100 g Sare 5 g Piper 2 g Bulion 10 g	434/102,6	4,7	0,7	1,7	0,9	Acidifiant(acid citric) Conservant(metabisulfite de sodiu)	mustar		

	<p>Mustar 15 g Sos worcester 15 ml Ulei 25 ml Patrunjel 2 g</p>								
62.	<p>Kapama 1 portie /500 g Carne de miel 300 g Spanac 200 g Ceapa 100 g Smantana 50 g Oua 1 buc Sare 3 g Ulei 20 ml Piper 1 g Usturoi 5 g</p>	794,8/187,9	14	5,4	0,8	0,6		Oua lactate	
63.	<p>Musaca cu carne de porc 1 porc /500 g Cotlet porc 100 g Pulpa porc 100 g Ceafa porc 100 g Cartofi 65 g Smantana 20 g Oua 1 buc Sare 2 g Bulion 10 g Ceapa alba 60 g Vinete 65 g Cascaval 40g Ulei 25 ml Piper 2 g Vegeta 2 g Nucsoara 1 g Scortisoara 1 g</p>	721,3/170,7	11	2,8	1,2	0,8	Potentiatori de arome(monoglutamata de sodiu, inozinat disodic)colorant (riboflavina)	Lactate oua	

64.	Pulpe de pui umplute la gratar 1 portie /250 g Pulpe pui 250 g Cascaval 25 g Sunca presata 25 g Prapure 30 g Sare 2 g Ulei 5 ml	792,4/163,7	8,1	1	0	0,8	agent de întărire (lactat de sodiu) zaharuri (dextroză), stabilizatori (trifosfați) agent de îngroșare (caragenan) antioxidant (ascorbat de sodiu, extract bogat în tocoferol) potențiator de aromă (proteină vegetală hidrolizată, extract de drojdie), arome, conservant (nitrit de sodiu)	lactate	
65.	Pulpe de pui umplute la gratar 1 portie /350 g Pulpe pui 260 g Cascaval 40 g Sunca presata 50 g Prapure 50 g Sare 3 g Ulei 10 ml	783,8/185,3	10,2	1	0	0,8	agent de întărire (lactat de sodiu) zaharuri (dextroză), stabilizatori (trifosfați) agent de îngroșare (caragenan) antioxidant (ascorbat de sodiu, extract bogat în tocoferol) potențiator de aromă (proteină vegetală hidrolizată, extract de drojdie), arome, conservant (nitrit de sodiu)	lactate	
66.	Piept de pui umplut la gratar 1 portie /200 g Piept pui 180 g Cascaval 25 g Sunca presata 25 g Prapure 30 g Sare 2 g Ulei 5 ml	684/161,7	7,7	0,7	0,1	0,8	agent de întărire (lactat de sodiu) zaharuri (dextroză), stabilizatori (trifosfați) agent de îngroșare (caragenan) antioxidant (ascorbat de sodiu, extract bogat în tocoferol) potențiator de aromă (proteină vegetală hidrolizată, extract de drojdie), arome, conservant (nitrit de sodiu)	lactate	
67.	Piept de pui umplut la 1 portie/300g Piept pui 240 g Cascaval 40 g	746,2/176,4	9,1	0,7	0,1	0,8	agent de întărire (lactat de sodiu) zaharuri (dextroză), stabilizatori (trifosfați) agent de îngroșare (caragenan)	lactate	

	Sunca presata 50 g Prapure 50 g Sare 3 g Ulei 10 ml						antioxidant (ascorbic acid de sodium, extract bogat in tocopherol) potentiator de aroma (proteină vegetală hidrolizată, extract de drojdie), arome, conservant (nitrit de sodium)		
68.	Ficatelui de pui 1 porție /200 g Ficatelui pui 200 g Ceapa 30 g Ulei 20 ml Vin rosu 20 ml Sare 2 g Vegeta 2 g	663,7/156,9	10,2	0,7	0,3	1,1	Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu, inozinat disodic)colorant (riboflavina)	-	
69.	Ficatelui de pui 1 porție /300 g Ficatelui 300 g Ceapa alba 50 g Ulei 30 ml Vin rosu 30 ml Sare 4 g Vegeta 2 g	656,5/155,2	10,1	0,7	0,6	1,2	Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu, inozinat disodic)colorant (riboflavina)	-	
70.	Friptura de miel 1 porție/ 300 g Carcasa miel 400 g Vegeta 5 g Ceapa alba 50 g Ceapa rosie 50 g Usturoi 30 g Sare 6 g Piper 1 g Vin alb 100 ml Foi dafin 1 buc	644,7/152,4	7,5	3,1	1	1,3	Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu, inozinat disodic)colorant (riboflavina)		

71.	Burger sarbesc 1 portie /470 g Chifla 130 g Carne de vita pt tocata 200 g Cascaval 40 g Salata verde 1 foaie Rosii 30 g Castraveti 30 g Ceapa 10 g Kaizer crocant 40 g Sos kalipso(maioneza +keckup) 10 g Sos burger (smantana,ton,usturoi ,vin,maioneza ,sare,piper)10 g Cartofi 100 g Ulei 30 ml	1064,7/251,7	17,3	5,3	0,9	1,1	(fosfati E 450-452,E 300 msg E621) Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu,inozinat disodic)colorant (riboflavina) Zaharuri(maltodextrina) Rosu de cosenila Conservant(acid ascorbic)acidifiant (acid citric)colorant(beta-caroten)	Lactate Oua gluten	
72.	Burger de pui 1 portie/470 g Chifla 130g Piept pui 250 g Cascaval 40 g Salata verde 1 frunza Rosii 20 g Castraveti murati 20 g Ceapa 10 g Kaizer crocant 40 g Sos kalipso(maioneza +keckup) 10 g Sos burger (smantana,ton,usturoi	829/196	10,7	2	0,8	1,2	(fosfati E 450-452,E 300 msg E621) Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu,inozinat disodic)colorant (riboflavina) Zaharuri(maltodextrina) Rosu de cosenila Conservant(acid ascorbic)acidifiant (acid citric)colorant(beta-caroten)	Oua Lactate gluten	

	,vin,maioneza ,sare,piper)10 Cartofi 100 g Ulei 30 ml								
73.	Burgerul gurmandului 1 portie /480 g Chifla 160 g Carne vita pt tocat Cascaval 40 g Salata verde 1 foaie Rosii 20 g Castraveti murati 20 g Ceapa 10 g Kaizer crocant 40 g Sos kalipso(maioneza +keckup) 10 g Sos burger (smantana,ton,usturoi ,vin,maioneza ,sare,piper)10 Branza picanta 20 g Cartofi 100g Ulei 30 ml	1112/262,9	18,2	5,9	0,9	1,2	(fosfati E 450-452,E 300 msg E621) Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu,inozinat disodic)colorant (riboflavina) Zaharuri(maltodextrina) Rosu de cosenila Conservant(acid ascorbic)acidifiat (acid citric)colorant(beta-caroten)	Gluten Lactate oua	
74.	Mixt grill viata sanatoasa platou 1 portie /1 kg+ 650 g Carnati casa 320 g Carne vita pt tocat 350 g Kaizer 100 g Scarita porc 200 g Cotlet porc 150g Sare 10 g Cartofi 650 g	847,3/200,3	13,9	4,4	0,7	1,7	(fosfati E 450-452,E 300 msg E621) Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu,inozinat disodic)colorant (riboflavina) Zaharuri(maltodextrina) Rosu de cosenila	-	

	Vin rosu 50 ml Ceapa alba 20 g Ulei 100 ml								
75.	Plescavita 1 portie /200 g Carne vita pt tocat 200 g Ceapa 20 g Sare 2 g Ulei 10 ml	1146,7/271,1	22,7	9,4	0,5	2,7	(fosfati E 450-452,E 300 msg E621) Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu,inozinat disodic)colorant (riboflavina) Zaharurii(maltodextrina) Rosu de cosenila	-	
76.	Plescavita 1 portie/300 g Carne de vita pt tocat 300 g Ceapa 50 g Sare 3 g Ulei 10 ml	1060,5/250,7	20,5	8,9	0,7	2,6	(fosfati E 450-452,E 300 msg E621) Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu,inozinat disodic)colorant (riboflavina) Zaharurii(maltodextrina) Rosu de cosenila	-	
77.	Mititei 1 portie /200 g Carne vita pt tocat 200 g Boia iute 5 g Sare 2 g Ulei 10 ml	1111,6/262,8	21,4	8,9	1,5	2,5	(fosfati E 450-452,E 300 msg E621) Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu,inozinat disodic)colorant (riboflavina) Zaharurii(maltodextrina) Rosu de cosenila		
78.	Mititei 1 portie 300 g Carne vita pt tocat 300 g Boia iute 5 g Sare 4 g Ulei 10 ml	1061,7/251	20,2	8,8	1,3	2,8	(fosfati E 450-452,E 300 msg E621) Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu,inozinat disodic)colorant (riboflavina) Zaharurii(maltodextrina) Rosu de cosenila	-	
79.	Carne ciupita 1 portie /300 g	1198,8/283,4	22,2	7,2	0,8	2,7	(fosfati E 450-452,E 300 msg E621) Potentiatori de arome(monoglutamat de	lactate	

	Carne vita pt tocat 250 g Cascaval 50 g Sunca presata 50 g Usturoi 5 g Boia iute 5 g Sare 5 g Ulei 10 ml Patrunjel 2 g							sodiu, inozinat disodic)colorant (riboflavina) Zaharuri(maltodextrina) Rosu de cosenilia		
80.	Specialitatea gurmandului 1 portie /300 g Carne vita tocata 250 g Cascaval 30 g Afumatura ciorba 30 g Prapure 30 g Sare 4 g Boia dulce 20 g	1171,3/276,9	20,3	8,3	0,8	2,8	(fosfati E 450-452,E 300 msg E621) Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu, inozinat disodic)colorant (riboflavina) Zaharuri(maltodextrina) Rosu de cosenilia	lactate		
81.	Kaizer la gratar 1 portie /200 g Kaizer 250 g	990,7/234,2	17	9,7	0,3	3,3		-		
82.	Kaizer la gratar 1 portie/300 g Kaizer 350 g	990,7/234,2	17	9,7	0,3	3,3		-		
83.	Carnati de casa 1 portie /200 g Spata porc 108 g Slanina 42 g Carne de manzat 33 g Sare cu nitrit 2 g Vegeta 10 g	755,5/178,6	10,8	2,7	1,4	3,3	(fosfati E 450-452,E 300 msg E621) Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu, inozinat disodic)colorant (riboflavina)			

	<p>Usturoi granulat 10 g Piper 0,6 g Zahar 1.2 g Cutter plus((fosfati E 450-452,E 300 msg (E621) 0,8 g Boia dulce 2 G Chilly fulgi 0.5 g Apa 40 ml Intestine artificial cutezin 0,7 metri</p>									
84.	<p>Carnati de casa 1 portie /300g Spată porc 162 g Slănină 63 g Carne de mazăre 49,5 g Sare cu nitrit 3 g Vegeta 15 g Usturoi granulat 15 g Piper 1 g Zahar 1.8 g Cutter plus((fosfati E 450-452,E 300 msg (E621) 1.2 g Boia dulce 3 g CHILLY FULGI 0.75g Apa 60 ml Intestine artificial cutezin 1.1 metri</p>	755,5/178,6	10,8	2,7	1,4	3,3	(fosfati E 450-452,E 300 msg E621) Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu, inozinat disodic)colorant (riboflavina			
85.	<p>Carnati de oaie 1 portie /200 g</p>	1266,9/299,5	26,4	4	0,2	1,2	(fosfati E 450-452,E 300 msg E621) Potentiatori de			

	Carne de oaie 256 g Sare 3.2 g Vegeta 1.28 g Piper 0.64 g Usturoi granulat 1.28 g Boia dulce 1,92 g Boia iute 0,32 g Cutter plus ((fosfati E 450-452, E 300 msg (E621) 0.64 g Apa 42 ml Intestine de porc 20G							arome(monoglutamat de sodiu, inozinat disodic)/colorant (riboflavina		
86.	Carnati de oaie 1 portie /300 g Carne de oaie 384 g Sare 4.8 g Vegeta 1.92 g Piper 1 g Usturoi granulat 1.92 g Boia dulce 2.88 g Boia iute 0.5 g Cutter plus 1 g Apa 63 ml Intestine de porc 30g	1266,9/299,5	26,4	4	0,2	1,2	(fosfati E 450-452, E 300 msg (E621) Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu, inozinat disodic)/colorant (riboflavina			
87.	Frigarui de pui invelite in bacon 1 portie /200 g Piept pui 160 g Kaizer 60 g Sare 4 g	627,7/148,4	6,4	2,9	0,1	2,7		-		
88.	Frigarui de pui invelite in bacon 1 portie /300 g Piept pui 230 g	662/156,5	7,4	3,7	0,1	2,8		-		

	Kaizer 120 g Sare 6 g									
89.	Frigarui de porc 1 portie/ 200 g Ceafa porc 200 g Sare 4 g Ulei 5 ml	1023,2/241,9	15,9	5,2	0	2,1			-	
90.	Frigarui de porc 1 portie/ 300 g Ceafa porc 300 g Sare 6 g Ulei 10 ml	1040,7/246,5	16,5	5,2	0	2,1			-	
91.	Piept de pui la gratar 1 portie /200 g Piept pui 200 g Sare 4 g Ulei 5 ml	569,8/134,7	4,7	0,7	0	1,9			-	
92.	Piept de pui la gratar 1 portie /300 g Piept pui 300 g Sare 6 g Ulei 10 ml	593/140,2	5,4	0,8	0	1,9			-	
93.	Piept de curcan la gratar 1 portie /200 g Piept curcan 200 g Sare 4 g Ulei 5 ml	630,3/149	3,1	0,2	0	1,9			-	
94.	Piept de curcan la gratar 1 portie /300 g Piept curcan 300 g Sare 6 g Ulei 10 ml	653,1/154,4	3,5	0,2	0	1,9			-	

95.	Pulpe de pui la gratar 1 portie /200 g Pulpe pui 200 g Sare 4 g Ulei 10 ml	1010,1/238,8	19,2	4,5	0	1,9	-	
96.	Pulpe de pui la gratar 1 portie /300 g Pulpe pui 300 g Sare 6 g Ulei 15 ml	1010,1/238,8	19,2	4,5	0	1,9	-	
97.	Ceafa de porc la gratar 1 portie/200 g Ceafa porc 200 g Sare 4 g Ulei 5 ml	1023,2/241,9	15,9	5,2	0	2,1	-	
98.	Ceafa de porc la gratar 1 portie/300 g Ceafa porc 300 g Sare 6 g Ulei 10 ml	1042,7/246,5	16,5	5,2	0	2,1	-	
99.	Cotlete de berbecut la gratar 1 portie /200 g Cotlet berbecut 200 g Sare 4 g Vin rosu 20 ml Boia dulce 5 g Ulei 10 ml Rozmarin 3 g Cimbru 2 g Piper 3 g	1029,1/243,3	15,3	5,6	0,3	1,7	-	
100.	Cotlete de berbecut la gratar 1 portie /300 g Cotlet berbecut 300 g Sare 6 g	1016/240,2	14,8	5,8	0,3	1,6	-	

	Vin rosu 20 ml Boia dulce 10 g Ulei 10 ml Rozmarin 3 g Cimbru 2 g Piper 3 g								
101.	Costite picante de porc la gratar 1 portie /400 g Scarita porc 400 g Sare 10 g Vin rosu 30 ml Boia dulce 5 g Boia iute 5 g Piper 5 g Foi dafin 1 buc Cimbru 5 g	762,2/180,2	9,8	1,8	0,7	2,2		-	
102.	Muschi alb impletit la gratar 1 portie /200 g Cotlet porc 200 g Sare 2 g Ulei 10 ml	820,6/194	12	3	0	1,9		-	
103.	Muschi alb impletit la gratar 1 portie /300 g Cotlet de porc 300 g Sare 4 g Ulei 15 ml	820,6/194	12	3	0	1,9		-	
104.	Muschi alb afumat la gratar 1 portie/300 g Cotlet de porc 375 g Sare cu nitrit 12 g Zahar 1,2 g	684/161,7	8	2,7	0,3	3		-	

105.	Muschi taranesc la gratar 1 portie/300 g Ceafa porc 375 g Sare cu nitrit 12 g Zahar 1.2 g	953,9/225,5	13,8	5	0,3	3		-	
106.	Chateaubriand 1 portie /600 g carne 500 g garnituri 100 ml sos madera Muschi vita 600 g Sare 5 g Ulei 30 ml Zahar tos 5 g Vin rosu 20 ml Ciocolata menaj 5 g Gem 5 g Unt 10 g Orez sarbesc 200 g Cartofi prajiti 230 g Cartofi taranesti 250 g Legume mixte 250 g Piure 230 g Paine toast 2 felii Piper 5 g Vegeta 10 g	680,6/160,9	8,8	2,7	1,7	1,5	Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu, inozinat disodic)colorant (riboflavina)	Lactate gluten	
107.	Muschi de vita 1 portie/200 g Muschi vita 200 g Sare 4 g Ulei 20 ml Paine toast 1 felie Unt 25 g Sos madera 20 g	1193,7/282,2	21	7,7	0,4	1,7			

108.	Muschi de vita 1 portie/300 g Muschi vita 300 g Sare 6 g Ulei 30 ml Paine toast 1 felie Unt 50 g Sos madera 20 g	1279,6/302,5	23,8	9,3	0,4	1,7			
109.	Garnitura dalmatiana 1 portie /300 g Cartofi 150 g Spanac 150 g Usturoi 10 g Ulei 30 ml Sare 4 g Vegeta 2 g	535,5/126,6	8,2	0,8	0,7	1,5	Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu,inozinat disodic)/colorant (riboflavina		
110.	Orez sarbesc 1 portie /200 g Orez 100 g Ceapa alba 30 g Ardei gras 20 g Morcov 25 g Telina 20 g Sare 2 g Foi dafin 1 buc Piper 2 g Ulei 10 ml	518,2/122,5	4,6	0,5	1,6	0,9		telina	
111.	Spanac cu oua ochiuri 1 portie /350 g Spanac 220 g Usturoi 10 g Sare 2 g Ulei 20 ml Piper 3 g	466,6/110,3	8,2	1,4	0,7	0,9	Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu,inozinat disodic)/colorant (riboflavina)	oua	

	Vegeta 2 g Oua 2 buc									
112.	Spanac cu usturoi 1 portie /220 g Spanac 220 g Usturoi 10 g Sare 2 g Ulei 20 ml Piper 3 g Vegeta 2 g	429,8/101,6	7,9	0,8	0,7	1,2	Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu, inozinat disodic)/colorant (riboflavina)	-		
113.	Cartofi natur 1 portie /270 g Cartofi 270 g Unt 30 g Sare 4 g	627/148	8,2	5	0,8	1,5		lactate		
114.	Cartofi prajiti 1 portie /230 g Cartofi 230 g Ulei 30 ml Sare 4 g	903,9/213,7	11,3	3,7	0,7	2		lactate		
115.	Cartofi taranesti 1 portie /320 g Cartofi 250 g Ceapa alba 50 g Ardei gras 50 g Sare 4 g Ulei 10 ml Foi dafin 1 buc Piper 2 g	391,3/92,5	2,7	0,3	1,5	1,1		-		
116.	Piure de cartofi 1 portie / 230 g Cartofi 180 g	552/130,5	7	4,3	1,5	1,7		lactate		

	Unt 20 g Lapte 40 ml Sare 4 g											
117.	Mamaliga 1 portie /250 g Malai 240 g Sare 2 g Ulei 10 ml	469,5/111	4,7	0,4	0,1	1,3			-			
118.	Varza calita cu afumatura 1 portie /270 g Varza murata 125 g Varza proaspata 80 g Kaizer 30 g Piper 2 g Foi dafin 1 buc Rosii 15 g Ceapa 25 g Ulei 20 ml Bulion 10 g Vegeta 2 g	459/108,5	8,1	1,9	1,8	0,9	Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu, inozinat disodic)colorant (riboflavina)	-				
119.	Legume la gratar 1 portie /300 g Vinete 70 g Ardei gras 60 g Dovlecei 70 g Ceapa alba 20 g Rosii 50 g Ciuperci 35 g Oregano 2 g Sare 4 g Ulei masline 4 ml	154,8/36,6	1,5	0,2	2,7	1,2		-				
120.	Fasole uscata gatita 1 portie /380 g	631,5/149,3	6,8	0,7	1,8	1,6	Potentiatori de arome(monoglutamat de	Telina gluten				

	Fasole boabe 100 g Ardei gras 50 g Ceapa alba 50 g Morcov 30 g Telina 20 g Faina 20 g Ulei 20 ml Sare 4 g Boia dulce 10 g Vegeta 2 g							sodiu, inozinat disodic/colorant (riboflavina)		
121.	Lipie 1 portie /180 g Faina 120 g Drojdie 5 g Sare 2 g Apa 60 ml Ulei 10 ml	1127,3/266,5	5,3	0,6	0,2	1		gluten		
122.	Turta sarbeasca 1 portie /180 g Faina 120 g Drojdie 5 g Sare 2 g Apa 60 ml Ulei 10 ml Unt 10 g Usturoi 5 g Condimente 2 g	1204,3/284,7	8,8	2,9	0,2	1		Gluten lactate		
123.	Turta sarbeasca picanta 1 portie /180 g Faina 120 g Drojdie 5 g Sare 2 g Ulei 10 ml Apa 60 ml	1204,3/284,7	8,8	2,9	0,2	1		Gluten lactate		

	Unt 10 g Usturoi 5 g Condimente 2 g									
124.	Salata sarbneasca 1 portie /250 g Rosii 130 g Castraveti 50 g Ardei capia 30 g Ardei gras 30 g Ceapa rosie 20 g Ulei 5 ml Sare 4 g	146,8/34,7	7	0,7	2,6	1,5		-		
125.	Salata de varza 1 portie /200 g Varza alba 200 g Sare 4 g Ulei 5 ml Otet 5 ml	182,7/43,2	2,3	0,8	0,4	1,8		-		
126.	Salata verde 1 portie /150 g Salata verde 150 g Sare 3 g Ulei 5 ml Lamaie 50 g	159,5/37,7	2,3	0,9	1,4	1,4		-		
127.	Salata de castraveti 1 portie /200 g Castraveti 200 g Sare 4 g Ulei 5 ml Otet 5 ml	143/33,8	2,2	0,8	1,6	1,8		-		
128.	Salata de rosii 1 portie /200 g Rosii 200 g Ulei 5 ml	157,8/37,3	2,2	0,8	2,7	1,7		lactate		
		240,7/56,9	4	2	2,6	2				

	Sare 4 g (La alegere cu ceapa 20 g Sau branza 20 g)										
129.	Salata de ardei copti 1 portie /180 g Ardei kapia 180 g Ulei 5 ml Sare 4 g Usturoi 2 g Otet 5 ml	280,4/66,3	2,3	0,9	3,9	2		-			
130.	Salata sopska 1 portie /250 g Rosii 120 g Castraveti 50 g Ardei kapia 40 g Ceapa alba 20 g Ulei 5 ml Sare 4 g Branza telemea 20 g	248,7/58,8	4	1,9	2,6	1,8		lactate			
131.	Salata de ardei iuti copti 1 portie /150 g Ardei iute 150 g Ulei 5 ml Sare 2 g Otet 3 ml Usturoi 2 g	274,1/64,8	3,2	1,1	4,6	1,2		-			
132.	Salata de muraturi 1 portie /250 g Varza murata 70 g Gogosar murati 40 Castraveti murati 50 Gogonele murate 40	111,7/26,4	0,2	0	3	1,4		-			

	Morcov murat 10 g Conopida murata 40 g																		
133.	Salata de ciuperci 1 portie /250 g Pleurotus 250 g Morcov 2g Usturoi 5 g Hrean 5 g Piper boabe 2 g Foi dafin 1 buc Otet 20 ml Sare 4 g	194,2/45,9	0,4	0	1,1	1,4												hrean	
134.	Salata de varza murata 1 portie /270 g Varza murata Sare 4 g	91,8/21,7	0,1	0	1,8	2,1												-	
135.	Salata de castraveti murati 1 portie /270g Castraveti 250 g Sare 4 g Zahar 8 g Otet 10 ml Boabe mustar 2 g Foi dafin 1 foaie Boabe piper 2 g	140/33,1	0,4	0	4,4	1,4												mustar	
136.	Salata de gogosari murati 1 portie /250 g Gogosar 230 g Sare 4 g Zahar 8 g Otet 10 ml Boabe mustar 2 g Foi dafin 1 foaie	206,4/48,8	0,6	0	6,9	1,5												mustar	

	Boabe piper 2 g																		
137.	Salata de ceapa 1 portie/150 g Ceapa rosie 150 g Otet 20 ml Ulei 15 ml Sare 3 g	423/100	7,4	0,7	3,3	1,6													
138.	Tiramisu borcan 1 portie/150 g Mascarpone 50 g Frisca 20 g Smantana 10 g Piscoturi 30 g Zahar pudra 30 g Rom bacardi 10 ml Cafea 15 ml Oua 1 buc	1236/292,2	18,2	10,4	14,5	0,1	Agent de ingrosare(E410),corector aciditate(E330) stabilizatori:E420ii,e463, emulgatori:E472b,lectina din soia,regulator de aciditate:E339,e340,colorant E160a												
139.	Cheesecake 1 portie/150 g Crema de branza 60 g Zahar tos 20 g Oua 1 buc Zahar vanilinat 5 g Biscuiti 20 g Unt 15 g Fructe congelate 15 g Topping desert 10 ml Scottisoara 5 g	1316,4/311,2	21,1	10,7	17,3	0,3	Agent de ingrosare(E410),corector aciditate(E330)												
140.	1000 petale 1 portie/200 g Lapte 100 ml Oua 1 buc	626/148	5,7	2,9	13,6	0													

	Zahar 30 g Amidon 5 g Faina 15 g Baton vanilie Unt 10 g Foi cremsnit 50 g																		
141.	Tort fantezia 1 portie /150 g Unt 12 g Biscuiti 30 g Cacao 4 g Mascarpone 42 g Crema branza 25 g Zahar 20 g Ciocolata menaj 15g Esenta portocala 2.5 ml	1791,4/423,5	30,8	17	20,1	0,3	Agent de ingrosare(E410),corector aciditate(E330) Lectina de soia	Lactate gluten											
142.	Lava cake 1 portie /150 g Ciocolata menaj 30 g Unt 30 g Oua 1 buc Extract vanilie 1.5 ml Zahar pudra 25 g Faina 20 g Zahar tos 5 g Zmeura 30 g Fructul pasiuni 20 g	1358,2/321,1	18,5	10,6	15,9	0,3	Lectina de soia	Oua Lactate gluten											
143.																			
144.	Inghetata 1 portie /250 g	1142,1/270	7	1,2	6	0													
145.	Clatite cu gem 1 portie/200 g Faina 80 g	1145,5/270,8	4,6	1	22	0,4	Agenti de afanare (difosfat disodic (E 450i), bicarbonat de	Oua Gluten lactate											

	<p>Oua 1 buc Lapte 20 ml Zahar vanilinat 15 g Apa minerala 15 ml Zahar pudra 5 g Zahar tos 5 g Esente 2 ml Sare 1 g Praf copt 2 g Topping 10 ml Ulei 5 ml Gem 50 g</p>							sodiu (E 500ii)), amidon din porumb.		
145.	<p>Clatite cu ciocolata 1 portie /200 g Faina 80 g Oua 1 buc Lapte 20 ml Zahar vanilinat 15 g Apa minerala 15 ml Zahar pudra 5 g Zahar tos 5 g Esente 2 ml Sare 1 g Praf copt 2 g Topping 10 ml Ulei 5 ml Fineti crema 50 g</p>	1378,1/325,8	11,5	4	22,6	0,5	Agenti de afanare (difosfat disodic (E 450i), bicarbonat de sodiu (E 500ii)), amidon din porumb.	Oua Gluten lactate		
146.	<p>Clatite cu miere si nuci 1 portie/200 g Faina 80 g Oua 1 buc Lapte 20 ml Zahar vanilinat 15 g Apa minerala 15 ml</p>	1283,8/303,5	9,6	1,5	22,2	0,4	Agenti de afanare (difosfat disodic (E 450i), bicarbonat de sodiu (E 500ii)), amidon din porumb.	Oua Lactate Gluten nuca		

	Zahar pudra 5 g Zahar tos 5 g Esente 2 ml Sare 1 g Praf copt 2 g Topping 10 ml Miere 30 g Miez nuca 20 g Ulei 5 ml																	
147.	Clatite cu inghetata 1 portie /200 g Faina 80 g Oua 1 buc Lapte 20 ml Zahar vanilinat 15 g Apa minerala 15 ml Zahar pudra 5 g Zahar tos 5 g Esente 2 ml Sare 1 g Praf copt 2 g Topping 10 ml Ulei 5 ml Inghetata 80 g	1139,6/269,4	6	1,2	12,9	0,4	Agenti de afanare (difosfat disodic (E 450i), bicarbonat de sodiu (E 500ii)), amidon din porumb.	Oua Lactate gluten										
148.	Placinta cu mere 1 portie /180 g Foi placinta 80 g Mere 75 g Zahar pudra 5 g Zahar tos 20 g Scortisoara 1 g	883,2/208,8	0,5	0	18	0,2		gluten										
149.	Placinta cu dovleac 1 portie/180 g Foi placinta 80 g	827,4/195,6	0,5	0	14,3	0,2		gluten										

	Dovleac 75 g Zahar tos 20 g Zahar pudra 5 g Scottisoara 1 g									
150.	Clatite in chateau de vin cu nuci 1 portie/330 g Faina 80 g Oua 4 buc Lapte 25 ml Zahar vanilinat 10 g Apa minerala 10 ml Zahar tos 20 g Esente 2 ml Sare 1 g Vin 50 ml Praf copt 2 g Topping 5 g Ulei 5 ml Nuci 60 g Miere 25 g	1129,4/267	14,7	2,3	13	0,4	Agenti de afanare (difosfat disodic (E 450i), bicarbonat de sodiu (E 500ii)), amidon din porumb.	Oua Gluten Lactate nuci		
151.	Clatite in chateau de vin cu nuci 1 portie 600 g Faina 160 g Oua 6 buc Lapte 50 ml Zahar vanilinat 25 g Apa minerala 30 ml Zahar 40 g Esente 4 ml Sare 2 g Praf de copt 3 g Topping 10 ml	1094,3/258,7	11,9	1,9	13,4	0,3	Agenti de afanare (difosfat disodic (E 450i), bicarbonat de sodiu (E 500ii)), amidon din porumb.	Oua Lactate Gluten nuci		

	Ulei 10 ml Vin ab 120 ml Nuci 100 g Miere 50 g								
152.	Clatite in chateau de vin cu ciocolata 1 portie/330 g Faina 80 g Oua 2.5 buc Lapte 25 ml Zahar vanilinat 30 g Apa minerala 10 ml Zahar tos 40 g Esente 2 ml Sare 1 g Vin alb 50 ml Praf copt 2 g Topping 5 g Ulei 5 ml Fineti 60 g	1120,5/234,9	9,3	3,3	24,5	0,3	Agenti de afanare (difosfat disodic (E 450i), bicarbonat de sodiu (E 500ii)), amidon din porumb.	Oua Lactate gluten	
153.	Clatite in chateau de vin cu ciocolata 1 portie 600 g Faina 160 g Oua 6 buc Lapte 50 ml Zahar vanilinat 25 g Apa minerala 30 ml Zahar 40 g Esente 4 ml Sare 2 g Praf de copt 3 g Topping 10 ml Ulei 10 ml	1204,5/242,2	8,5	3,4	15,1	0,3	Agenti de afanare (difosfat disodic (E 450i), bicarbonat de sodiu (E 500ii)), amidon din porumb.	Oua Gluten lactate	

	Vin ab 120 ml Ciocolata 100 g									
154.	Clatite gratinate cu nuci 1 portie/330 g Faina 80 g Oua 4 buc Lapte 120 ml Zahar vanilinat 20 g Apa minerala 10 ml Zahar pudra 5 g Zahar tos 20 g Esente 10 ml Sare 1 g Praf copt 2 g Ulei 5 ml Nuca 50 g	927,2/219,2	11,4	2	10,2	0,3	Agenti de afanare (difosfat disodic (E 450i), bicarbonat de sodiu (E 500ii)), amidon din porumb.	Oua Gluten Lactate nuci		
155.	Clatite gratinate cu nuci 1 portie /600 g Faina 160 g Oua 6 buc Lapte 200 ml Zahar vanilinat 20 g Apa minerala 15 ml Zahar pudra 10 g Zahar tos 50 g Esente 15 ml Sare 2 g Praf de copt 2 g Ulei 10 ml Nuca 80 g	980,9/239,1	11	1,9	10,9	0,3	Agenti de afanare (difosfat disodic (E 450i), bicarbonat de sodiu (E 500ii)), amidon din porumb.	Oua Gluten Lactate nuci		
156.	Calcan intreg la cuptor in sos de vin cu legume 1 portie /100 g	507,6/120	7	0,9	1	1,3		peste		

	Calcan 100 g/300 g legume Rosii 20 g Cartofi 40 g Dovlecei 30 g Lamai 50 g Ciuperci 20 g Vin alb 50 ml Ulei masline 20 ml Sare 4 g Piper 2 g Foi dafin 1 buc Masline 15 g																	
157.	Miel la test 1 portie /100 g Carcasa de miel 100 g Usturoi 10 g Sare 2 g Piper 1 g Vin alb 50 ml Cimbru 3 g Rozmarin 2 g Ulei 50 ml	1327,8/313,9	26,9	4,4	0,3	1			-									
158.	Miel la rostisor 1 portie/1 kg Sare 10 g	846/200	12	5	0	1,1			-									
159.	Vita la test 1 portie /100 g Coasta vita 100 g Usturoi 10 g Sare 2 g Piper 1 g Vin alb 50 ml Rozmarin 2 g	1391,2/328,9	26,7	11,4	0,3	0,9			-									

	Ulei 50 ml								
160.	Purcel de lapte la rotisor 1 portie /1 kg Purcel de lapte 1kg Sare 5 g	896,8/212	9,7	3,4	0	0,7	-		
161.	T-Bone steak 1 portie /100 g t-bone 100 g sare 2 g	833,3/197	12	5	0	2	-		
162.	Tomahawk 1 portie/100 g Tomahawk 100 g Sare 2 g	698/165	9	3,5	0	2	-		
163.	Antricot cu os 1 portie /100 g Antricot 100 g Sare 2	698/165	9	3,5	0	2	-		
164.	Gustare de iarna 1 portie /300 g Rulada picanta 50 g Rulada spanac 50 g Piftie 70 g Sorici 30 g Jumari 40 g Kaizer 40 g Usturoi 5 g Gogosar murati 15 g	828,4/195,8	13,8	5,6	0,8	2	-		
165.	Pomana porcului 1 portie /1450 g Carne porc 900 g Mamaliga 200 g Salata muraturi 350 g Sare 20 g Ulei 30 ml	698/165	8,2	2,3	0,7	1,8	-		

	Cimbru 5 g Usturoi 5 g									
166.	Platou iarna 1 portie /1900 g Carne porc 870 g Coaste porc 200 g Carnati casa 180 g Mamaliga 250g Salata muraturi 400 g	661,1/156,3	7,7	2,4	0,8	0,8	(fosfati E 450-452, E 300 m Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu, inozinat disodic)/colorant (riboflavina sg (E621)	-		
167.	Jumari 1 portie/100 g Slanina porc 100 g Sare 2 g	1937,3/458	45	15	0	3		-		
168.	Sorici 1 portie /100 g Sorici 100 g Sare 2 g	571/135	7,5	2,3	0	3		-		
169.	Piftie 1 portie/200 g Carne porc 40 g Morcov 10 g Sare 4 g Gelatina Usturoi 2 g Piper 2 g	448,4/106	6	2	0	1		-		
170.	Frigarui pui copii 1 portie /200 g Piept pui 150 g Rosie 20 g Ceapa 10 g Ardei 20 g Sare 2 g Ulei 5 ml	480,9/113,7	4,2	0,6	0,9	1		-		
171.	Piept curcan copii 1 portie /150 g Piept curcan 150 g	657,3/155,4	3,9	0,3	0	1,3		-		

	Sare 2 g Ulei 5 ml									
172.	Clatita sarata copii 1 portie /180 g Faina 40 g Oua 1 buc Apa minerala 20 ml Lapte 20 ml Sare 2 g Sunca presata 60 g Cascaval 40 g	675,1/159,6	11	0,8	0,8	0,9			Oua Lactate gluten	
173.	Supa crema de legume copii 1 portie /200 g Crema de legume	250,4/59,2	1,4	0,1	2,8	2				
174.	Chicken fingers copii 1 portie /150 g Piept pui 120 g Oua1 buc Sare 2 g Faina 10 g Ulei 10 ml	737,7/174,4	9	1,6	0,2	1,2			Oua gluten	
175.	Fish fingers copii 1 portie /150 g Salau 130 g Faina 10 g Oua 1 buc Sare 2 g Lamai 20 g	444,6/105,1	2,8	0,9	0,4	1			Peste Oua gluten	
176.	Ardei umpluti post 1 portie /200 g Ardei gras 100 g Ciuperci 70 g Morcov 10 g	235,2/55,6	2,3	0,3	2,3	2,1	Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu, inozinat disodic)colorant (riboflavina)	-		

	Ceapa alba 20 g Orez 25 g Sare 4 g Ulei 5 ml Vegeta 2 g Piper 1 g										
177.	Sarmale post 1 portie /200 g Varza murata 100 g Ciuperci 70 g Morcov 10 g Ceapa alba 20 g Orez 25 g Sare 2 g Ulei 5 ml Vegeta 2 g Piper 1 g	246,2/58,2	2,3	0,2	2,1	1,6	Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu,inozinat disodic)colorant (riboflavina)	-			
178.	Meniul 1 1 portie /300 ml+480 g Supa crema de legume 300 ml Fasole uscata gatita (pag 15)150 g Salata de varza murata 150 g Lipie 180g	495,5/117,2	3	0,3	1,8	1,7	Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu,inozinat disodic)colorant (riboflavina)	gluten			
179.	Meniul 2 1 portie /300 ml+420 g Supa crema de pui 300 ml Salau orly 125 g (cod 194) Cartofi natur 114 g Lipie 180 g	765,2/180,9	88	1,9	0,9	0,9	Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu,inozinat disodic)colorant (riboflavina)	Peste gluten			

180.	Meniul 3 1 portie /300 ml+545 g Supa crema de vita 300 ml Carnati afumati de casa 100 g Cartofi prajiti 115 g Salata de varza murata 150 g Lipie 180 g	728/172,1	8,3	1,7	1,2	1,6	Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu,inozinat disodic)colorant (riboflavina) (fosfati E 450-452,E 300 msg E621) Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu,inozinat disodic)colorant (riboflavina) Zaharuri(maltodextrina) Rosu de cosenila	gluten	
181.	Meniul 4 1 portie /300 ml +580 g Ciorba de fasole cu afumatura 300 ml Mesanita de porc picanta 200 g Mamalioga 200 g Lipie 180 g	678,5/160,4	8,8	0,9	0,9	0,8	Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu,inozinat disodic)colorant (riboflavina)	gluten	
182.	Meniul 5 1 portie /300 ml +595 g Ciorba de fasole 300 ml Pulpa pui 150 g Piure de cartofi 115 g Salata de varza alba 150 g Lipie 180 g	633,6/149,8	10,4	1,9	0,7	1,3	Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu,inozinat disodic)colorant (riboflavina)	gluten	
183.	Meniul 6 1 portie /595 g Chicken fingers 150 g Cartofi prajiti 115 g	641,3/151,6	7,4	1	0,3	1,4		Gluten oua	

	Salata de varza alba 150 g Lipie 180 g											
184.	Meniul 7 1 portie /515 g Mici sarbesti 120 g Cartofi prajiti 115 g Zacusca sarbeasca 100 g Lipie 180 g	910,3/215,2	11,1	3,2	1,6	1,2	(fosfati E 450-452, E 300 msg E621) Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu, inozinat disodic)colorant (riboflavina) Zaharurii(maltodextrina) Rosu de cosenila	gluten				
185.	Meniul 8 1 portie /745 g Plescavita 150 g Cartofi prajiti 115 g Salta de varza alba 150 g Placinta cu branza 150 g Lipie 180 g	845,1/199,8	10,3	3,7	1,7	1,8	(fosfati E 450-452, E 300 msg E621) Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu, inozinat disodic)colorant (riboflavina) Zaharurii(maltodextrina) Rosu de cosenila	Lactate gluten				
186.	Carne de vita tocata 1 portie /1 kg Carne de vita 750 g Seu 200 g Sare 20 g Soia 20 g Kuter plus 0.5 g Colorant 0.5 g Boia dulce 10 g Piper 2 g	1137,4/268,9	21,7	10,5	0,2	2,1	(fosfati E 450-452, E 300 msg E621) Potentiatori de arome(monoglutamat de sodiu, inozinat disodic)colorant (riboflavina) Zaharurii(maltodextrina) Rosu de cosenila	soia				
187.	Chifla burger 1 portie /130 g Faina 75 g Oua ¼ Margarina 13 g	1313/310,4	9,8	2,2	1,2	1,1	Conservant(acid ascorbic)acidifiant (acid citric)colorant(beta-caroten)	Oua Gluten lactate				

	Lapte 25 ml Sare 1 g Drojdie 2 g									
188.	laurt cu miere cu fructe 1 portie /150 g laurt 140 g Miere cu fructe 10 g	352,4/83,3	1,5	1	7,5	0,2			lactate	
189.	Tiramusu pachet 1 portie /150 g Frisca 55 g Mascarpone 35 g Zahar tos 10 g Zahar vanilinat 10 g Oua 1/3 buc Piscoturi 50 g Amaretto 5 ml Cafea 15 ml Cacao 5 g	1357,7/321	20,2	12,3	9,9	0,1	Corector aciditate(acid citric)stabilizatori:E420ii,e463, emulgatori:E472b,lectina din soia,regulator de aciditate:E339,e340,colorant E160a		Oua lactate	
190.	Salata de vinete simpla 1 portie /100 g Vinete coapte 80 g Ulei 30 ml Sare 2 g	1043,1/246,7	24,8	2,4	2,5	1,8			-	
191.	Conopida murata 250 g Conopida 230 g Sare 4 g Zahar 8 g Otet 10 ml Boabe mustar 2 g Foi dafin 1 foaie Boabe piper 2 g	183,6/43,4	0,4	0	5,3	1,5			mustar	

192.	Gogonele murate 250 g Gogonele 230 g Sare 4 g Zahar 8 g Otet 10 ml Boabe mustar 2 g Foi dafin 1 foaie Boabe piper 2 g	176/41,6	0,5	0	6,7	1,5		mustar	
193.	Morcovi murati 250 g Morcov 230 g Sare 4 g Zahar 8 g Otet 10 ml Boabe mustar 2 g Foi dafin 1 foaie Boabe piper 2 g	244/57,7	0,5	0	7,3	1,5		mustar	
194.	Salau orly 1 portie /120 g Salau 100 g Oua 1 buc Faina 10 g Bere 20 ml Sare 2 g Piper 1 g	469,5/111	3,2	1	0,2	1,2		Peste Oua gluten	
195	Branza Halloumi la gratar 1 portie /150g Branza halloumi 180 g	1312/313	25.5	18	2	2.4		Lactate	