RESTAURANT
HERĂSTRĂU

MENU

Specialitățile casei
Salate
Meniu copii
Supe și ciorbe
De pus la mijloc
Paste și Risotto
Pește și fructe de mare
Preparate cu carne
De servit alături
Desert
Băuturi răcoritoare
Cafea și Ceai
Cocktailuri
Spirtoase
Bere
Vinuri

„Oamenii vor uita ce ai spus, oamenii vor uita ce ai făcut, dar nu vor uita niciodată cum i-ai făcut să se simtă."

„People will forget what you said, people will forget what you did, but people will never forget how you made them feel."

Maya Angelou

RESTAURANT
HERĂSTRĂU

Informații utile

PROGRAM RESTAURANT
Bucătărie: 13:00 - 23:00
Bar: 13:00 - 24:00

ACCES WI-FI
Rețea: COMPLEX HERĂSTRĂU
Parola: herastrau

EVENIMENTE PRIVATE
Vă oferim terase și saloane cu capacitate între 30 - 300 de persoane pentru petreceri private.
Oferte și detalii la: 0786.042.402
sau: restaurant@herastrau.ro

CONTACTE
Tel.: 0786.042.402
E-mail: restaurant@herastrau.ro
Web: www.herastrau.ro
Facebook: facebook.com/ restaurantherastrau

Stimate Oaspete,
Ca parte a angajamentului nostru față de Dumneavoastră prin oferirea unor sevicii de calitate vă informăm că folosim ingrediente de cea mai bună calitate achiziționate de la furnizori certificați iar ouale provin de la găini crescute la sol.

Prețurile conțin TVA

Acest simbol marchează preparatele ovo-lacto-vegetariene
Simbol vegetarian - este un simbol al alimentelor vegetariene și vegetarianismului. Simbolul "V cu frunze", așa cum este reprezentat aici, este o marcă comercială a Uniunii Europene a Vegetarienilor (EVU), care acordă licențe industriei alimentare pentru a folosi aceasta marcă pe produsele lor.

Acest simbol marchează toate produsele alimentare preambalate din UE, obținute și vândute ca produse ecologice în UE

Produsele pot conține alergeni ! Vă rugăm, să scanați codul QR
Products may contain allergens ! Please scan the QR code

GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANȚELOR PUBLICE

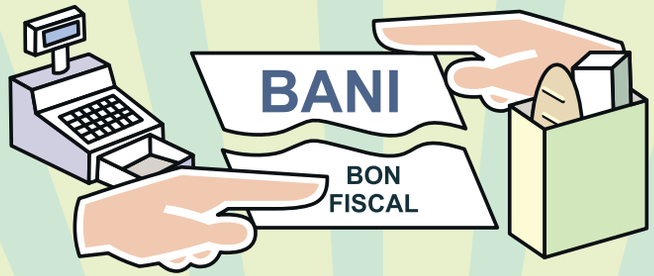
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveti obligația să-l solicitați

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

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

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

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



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.

Telefonul Consumatorului: 021 9551

RECOMMENDED ON tripadvisor®

Specialitățile casei
House Specials

Borș de sturion
Sturgeon soup
300g / 50g / 48 lei

Păstrăv în crustă de mălai cu zacuscă de zucchini
Corn crusted fried trout
File de păstrăv prăjit în crustă de mălai, zacuscă de zucchini cu vinete și ardei și sos sweet chilli.
200g / 200g / 66 lei

Texturi de ardei copt cu brânză de capră
Textures of baked peppers with goat cheese
Piure de ardei copt cu usturoi și telemea de capră învelită în fidea cataif.
400g / 52 lei

Pulpă de rață pe varză
Duck leg on sauteed cabbage
Pulpă de rață confiată, varză călită și ardei iute
200g / 180g / 88 lei

Calcan fript pe plită cu cartofi dulci și emulsie de pătrunjel
Grilled turbot with sweet potatoes
File de calcan la grătar cu piure de cartof dulce, praz copt și emulsie de pătrunjel.
200g / 150g / 89 lei

Ceafă de porc Iberic cu cartofi gratinați
Grilled pork neck with potato au gratin
Ceafă de porc Iberic la grătar, cartofi copți, gratinați, cu brânză de burduf
200g / 200g / 89 lei

Coastă de vită cu cartofi zdrobiți și sos de gulaș
Beef ribs with crushed potatoes and goulash sauce
Coastă de vită gătită lent, cartofi zdrobiți, ceapă crocantă, sos de gulaș.
200g / 200 g / 98 lei

Savarină Herăstrău
Savarină însiropată, cremă de smântână și carpaccio de pară
170g / 42 lei

Preparate de post

Sarmale în foi de varză
Vegetarian cabbage rolls
Sarmale cu umplutură de orez și legume servite cu mămăligă și ardei iute
250g / 200g / 52 lei

Ratatouille
Mix de legume coapte și sos de roșii aromatizat
350g / 48 lei

Iahnie de fasole
Baked beans
Mâncare de fasole gătită la foc lent
450g / 44 lei

Spaghete cu ciuperci
Mushroom spaghetti
Spaghete integrale cu ciuperci și sos de tomate aromatizat
350g / 52 lei

Salate
Salads

Salată cu pui crocant
Crispy chicken salad
Gujoane din piept de pui cu salată, roșii cherry, mozzarella, fulgi de migdale și dressing de Yuzu cu ghimbir.
300g / 50g / 59 lei

Salată grecească
Greek salad
Roșii, castraveți, brânză Feta, măsline Kalamata, ceapă roșie, ardei gras și Tzatziki.
350g / 59 lei

Salată cu quinoa
Quinoa salad
Quinoa, avocado, cartofi dulci, roșii Cherry, semințe și dressing de portocale.
350g / 59 lei

Salată Caesar cu piept de curcan
Caesar salad with turkey breast
Salată iceberg, piept de curcan, sos anchois și parmezan
300g / 50g / 59 lei

Salată cu brânză Brie
Brie and caramelized pear salad
Brânză Brie, mix de salată, pere caramelizate, parmezan, nuci, struguri și dressing de miere cu muștar.
350g / 59 lei

Supe și Ciorbe
Soups

Supă de pui cu tăiței
Chicken noodle soup
300g / 50g / 34 lei

Supă cremă de legume
Vegetable cream soup
350g / 32 lei

Borș de sturion
Sturgeon soup
300g / 50g / 48lei

Ciorbă de văcuță
Beef soup
300g / 50g / 36 lei

Ciorbă de burtă
Tripe soup
300g / 50g / 38 lei

Meniu de copii
Kids menu

Cheeseburger cu cartofi prăjiți
Cheeseburger and fries
150g / 150 g / 49 lei (băutură inclusă)

Penne cu sos roșu
Tomato sauce Penne
250g / 49 lei (băutură inclusă)

Schnitzel de curcan cu piure
Turkey schnitzel with mashed potatoes
200g / 150 g / 49 lei (băutură inclusă)

Mini frigărui de pui cu cartofi prăjiți
Mini chicken skewers with fries
150g / 150 g / 49 lei (băutură inclusă)

De pus la mijloc
To share

Platouri pentru 2 persoane
Platters for 2

Gustare românească
Selection of romanian snacks

Zacuscă, icre de crap, fasole bătută, salată de vinete.
300g / 56 lei

Platou traditional
Romanian traditional platter
Ceafă de porc coaptă și afumată, slănină cu usturoi, cârnați afumați tăiați din topor, mușchi de porc copt și afumat, brânză de burduf, cașcaval afumat, telemea de capră.
450g / 88 lei

Antipasto
Bresaola, salam Milano, Prosciutto cotto, Prosciutto crudo, Mozzarella Bufala, Gorgonzola, Brie, roșii uscate, roșii cherry, măsline, grisine, rucola.
500g / 138 lei

Platou de fructe de mare
Seafood platter
Caracatiță, creveți, calamari, sepie, lup de mare la grătar, legume la grătar, sos de maioneză picantă cu usturoi.
200g / 600g / 269 lei

Platouri pentru 4 persoane
Platters for 4

Platou gustare caldă
Romanian hot starters platter

Cașcaval pane, ficăței de pui, ciuperci umplute, cârnăciori afumați, pui Shanghai, mititei, cartofi prăjiți cu brânză rasă, ouă ochiuri și murături de casă, acompaniate de muștar, mujdei de usturoi și maioneză picantă
500g / 3500g / 379 lei

Platou de porc
Pork platter

Ceafă de porc, mititei, cârnați afumați, frigărui de porc, coaste de porc, piept de porc la garniță, cartofi prăjiți cu brânză rasă, ouă ochiuri și murături de casă, acompaniate de muștar, mujdei de usturoi și maioneză picantă
500g / 3500g / 394 lei

Platou de oaie
Mutton platter

Cotlete de berbecuț, mititei, pastramă de berbecuț la grătar, cârnați de oaie, adana, cartofi prăjiți cu brânză rasă, ouă ochiuri și murături de casă, acompaniate de muștar, mujdei de usturoi și maioneză picantă
500g / 3500g / 424 lei

Pește și fructe de mare
Fish and seafood

Lup de mare
Seabass
Lup de mare cu terină de praz, polenta cu citrice
și sos de smântână cu lime
150g / 200 g / 94 lei

File de doradă
Bream
File de doradă cu ratatouille și sos de capere, cu creveți
200g / 200g / 124 lei

Creveți în sos de vin
Shrimps with white wine sauce
Creveți flambați în sos de vin alb.
250g / 84 lei

Fritto misto
Baby calamar, tentacule de calamar decorticate, creveți
Black Tiger, dovlecei, ardei gras, sos allioli.
350g / 79 lei

Caracatiță
Octopus
Tentacule de caracatiță la grătar cu risotto de cartofi dulci.
200g / 150 g / 74 lei

File de șalău
Perch
File de șalău cu piure cu praz și cremă de usturoi, somon
fume, icre de somon și ulei de mărar
200g / 150g / 88 lei

Saramură de crap / sturion
Carp / sturgeon brine
Saramură de crap/ sturion servit cu mămăligă și ardei iute
300g / 200g / 78 lei (crap)
300g / 200g / 82 lei (sturion)

Crap prăjit
Fried carp
Crap prăjit în mălai cu mămăliguță și mujdei de usturoi.
200g / 150g / 68 lei

Păstrăv în crustă de mălai cu zacuscă de zucchini
Corn crusted fried trout
File de păstrăv prăjit în crustă de mălai, zacuscă de zucchini cu
vinete și ardei și sos sweet chilli
200g / 200g / 66 lei

Calcan fript pe plită cu cartofi dulci și emulsie de pătrunjel
Grilled turbot with sweet potatoes
File de calcan la grătar cu piure de cartof dulce, praz copt și
emulsie de pătrunjel
200g / 150 g / 89 lei

Preparate cu carne

Meat dishes

Pui de fermă
Farm chicken

Piept de pui Bio cu Millefeuille de cartof, piure de morcovi spanac sote și sos de hribi
200g / 180g / 79 lei

Pui cu smântână și ciuperci
Chicken with mushrooms and cream sauce
Pui gătit în sos de smântână cu ciuperci și mămăligă cu parmezan și ierburi.
250g / 150g / 61 lei

Pulpă de rață pe varză
Duck leg on sauteed cabbage
Pulpă de rață confiată, varză călită și ardei iute

200g / 180g / 88 lei

Obrăjori de porc
Pork cheeks with mashed potatoes
Obrăjori de porc în sos de vin roșu, piure de cartofi cu ceapă crocantă.
150g / 250g / 79 lei

Mușchiuleț de porc
Pork tenderloin
Mușchi de porc cu cartofi, sos de brânză de burduf, slănină de Mangalița și parmezan.
150g / 150g / 79 lei

Coaste de porc
Bbq pork ribs with onion rings
Coaste de porc în sos BBQ cu alune și inele de ceapă.
150g / 500g / 96 lei

Antricot de vită
Rib-eye

Antricot de vita Uruguay la grătar
250g / 159 lei

Schnitzel de vițel
Giant veal schnitzel
Schnitzel de vițel cu ruccola și roșii cherry
100g / 200g / 88 lei

Mușchi de vită
Beef fillet

Mușchi de vită la grătar cu unt și cimbrișor
200g / 119 lei

Pastramă de berbecuț
Home aged mutton pastrami
Pastramă de berbecuț maturată în casă cu mămăligă și sos de usturoi
200g / 180g / 79 lei

Sarmale
Romanian dumplings
Sărmăluțe în foi de varză cu costiță, mămăligă, smântână și ardei iute.
250g / 200g / 59 lei

Iahnie de fasole cu ciolan
Baked beans with pork chop
Mâncare de fasole gătită la foc lent cu ciolan de pork
300g / 500g / 82 lei

Preparate cu carne
Meat dishes

Mușchi de vită cu sos gorgonzola
Beef fillet with gorgonzola sauce
Mușchi de vită, gorgonzola, sparanghel și mille-feuille de cartof gratinat
200g / 200g / 169 lei

Piept de curcan
Turkey breast
Piept de curcan, sos de gorgonzola și cartofi gratinați
200g / 180g / 74 lei

Ceafă de porc Iberic cu cartofi gratinați
Grilled pork neck with potato au gratin
Ceafă de porc iberic la grătar, cartofi copți, gratinați, cu brânză de burduf
200g / 200g / 89 lei

Mușchi de vită cu sos de piper verde
Beef fillet with green pepper sauce
Mușchi de vită, sos de piper verde, spanac gratinat și ratatouille de legume
200g / 200g / 154 lei

Coastă de vită cu cartofi zdrobiți și sos de gulaș
Beef ribs with crushed potatoes and goulash sauce
Coastă de vită gătită lent, cartofi zdrobiți, ceapă crocantă, sos de gulaș
200g / 200g / 98 lei

Paste și Risotto
Pasta and Risotto

Spaghete carbonara
Spaghetti carbonara
Spaghete, Pecorino, Guanciale și gălbenuș de ou.
350g / 56 lei

Risotto cu hribi
Wild mushroom risotto
Orez, hribi, parmezan, ceapă, unt și vin alb.
300g / 56 lei

Taglierini cu fructe de mare
Seafood taglierini
Taglierini, midii, vongole, creveți, calamari, roșii cherry, parmezan, usturoi, ceapă verde, vin alb, busuioc, unt și peperoncino.
350g / 89 lei

Penne primavera
Penne cu sos de roșii cu usturoi, dovlecei, vânătă, ardei gras, roșii cherry și ulei de măsline.
350g / 56 lei

Penne Quattro Formaggi
Penne cu sos de gorgonzola, parmezan și mozzarella
350g / 56 lei

De servit alături
Side dishes

GARNITURI

Sparanghel verde - *Green asparagus*
150g / 29 lei
Legume la grătar - *Grilled vegetables*
200g / 24 lei
Piure de cartofi cu trufe - *Truffles mashed potatoes*
200g / 32 lei
Cartofi prăjiți - *Fries*
200g / 24 lei
Cartof copt - *Baked potato*
200g / 24 lei

SALATE DE ACOMPANIAMENT

Salată de varză - *Cabbage Salad*
200g / 22 lei
Salată verde - *Green salad*
200g / 22 lei
Salată asortată - *Mixed salad*
200g / 22 lei
Salată de roșii cu brânză - *Tomato and cheese salad*
250g / 22 lei
Salată de ardei copți - *Baked peppers salad*
200g / 22 lei
Salată de sfeclă roșie cu hrean - *Horseradish and beet salad*
200g / 22 lei

Pâine - *Bread*
100g / 7 lei

Desert
Dessert

Lava cake
Sufleu de ciocolată cu înghețată de vanilie.
170g / 44 lei

Millefeuille
Foietaj cu cremă de vanilie, fructe de pădure și alune.
170g / 44 lei

Papanași
Papanași cu smântână și dulceață de fructe de pădure.
250g / 44 lei

Savarină
Savarină însiropată, cremă de smântână și carpaccio de pară.
170g / 44 lei

Profiterol
Choux-uri umplute cu cremă de vanilie, mousse de ciocolată albă, înghețată, bezea și friscă.
250g / 39 lei

Tarte Tatin
Tartă cu mere caramelizate, sos de caramel și înghețată de vanilie
250g / 44 lei

Băuturi răcoritoare
Soft Drinks

Apă plată / minerală
330ml / 750ml / 14/22 lei

Coca-Cola / Fanta / Sprite / Schweppes
250ml / 16 lei

Fuzetea piersică / lămâie
250ml / 16 lei

Limonadă mentă / ghimbir / fructe
400ml / 26 lei

Fresh portocale / grapefruit / mixt
350ml / 28 lei

Redbull
250ml / 24 lei

Virgin Mojito
Fresh de lime, mentă, zahăr brun, Sprite
250ml / 35 lei

Virgin Hugo
Sirop de soc, prosecco fără alcool, lime, mentă, apă minerală
330ml / 35 lei

Wild Cherry
Suc de cireșe, lime, zahăr brun
250ml / 35 lei

Cafea și ceai
Coffee and tea

Espresso / espresso fără cofeină
20ml / 18 lei

Espresso dublu
40ml / 24 lei

Cappuccino
200ml / 22 lei

Caffe Latte
250ml / 22 lei

Ciocolată caldă
250ml / 24 lei

Irish coffee
250ml / 32 lei

Ceai
250ml / 28 lei

Cocktailuri
Cocktails

SIGNATURE

Pornstar Martini
Vodka Grey Goose, Passoa, fresh de lămâie, sirop de vanilie. și Prosecco.
120 ml / 48 lei

Blueberry Gin Sour
Gin Tanquerray Royale, lichior de violete, fresh de lămâie și piure de afine.
120ml / 48 lei

Espresso Martini
Vodka Grey Goose, lichior de cafea, sirop de zahăr și shot de espresso
120ml / 48 lei

Cucumber Hendrick's & Tonic
Gin Hendrick's, fresh de lămâie, sirop de zahăr, castravete
200ml / 48 lei

GIN&TONIC

Whitley Pink Gin & Tonic
Gin Whitley Neill Pink Grapefruit, apă tonică Franklin's, grapefruit
330 ml / 48 lei

Whitley Quince Gin & Tonic
Gin Whitley Neill gutuie, apă tonică Franklin's și baton de scorțișoară.
330ml / 48 lei

Whitley Raspberry Gin & Tonic
Gin Whitley Neill zmeură, apă tonică Franklin's, zmeură și mentă.
330ml / 48 lei

CLASSICS

Negroni
Campari, Gin Bombay Sapphire, Martini Rosso și coajă de portocală.
120ml / 42 lei

Mojito
Rom Bacardi, lime, zahăr brun, mentă și apă minerala.
180ml / 42 lei

Amaretto Sour
Amaretto, fresh de lamaie, sirop de zahar
120ml / 42 lei

Golden Rush
Bourbon, sirop de miere , fresh de lamaie
120ml / 42 lei

SPRITZERS

Aperol Spritz
Aperol, Prosecco, apă minerală.
200ml / 42 lei

Hugo
Prosecco, sirop de soc, lime, mentă, apă minerală.
250ml / 42 lei

Limoncello Spritz
Limoncello Strega, prosecco, apa minerala
250ml 42 lei

Calabrian Spritz
Caffo Clementino, Prosecco, apă minerală.
250ml / 42 lei

Spirtoase
Spirits

VODKA 40ml

Finlandia alc.40%.....22 lei
Grey Goose alc.40%.....42 lei
Beluga Noble/Gold Line alc.40%.....46/ 94 lei
Stalinskaya Gold alc.40%.....32 lei

WHISKY 40ml

Jack Daniels alc.40%..... 28 lei
Gentleman Jack alc.40%.....32 lei
Jack Daniels Single Barrel alc.45%.....42 lei
Slane Irish Whisky alc.40%.....28 lei
Glenfiddich 12 YO alc.40%..... 36 lei
Glenfiddich 18 YO alc.40%.....65 lei
Glenfiddich 21 YO alc.40%..... 139 lei
Macallan Double Cask alc.40%.....76 lei

COGNAC 40ml

Brancoveanu XO alc.40%..... .32 lei
Hennessy VS alc.40%..... 42 lei
Remy Martin VSOP/XO alc.40%.....48/ 134 lei

GIN 40ml

Whitley Neill alc.43%.....32 lei
Hendrick's alc.44%.....38 lei

RUM 40ml

DiplomaticoReservaExclusiva alc.40%.....34lei
Bacardi Reserva Ocho alc.40%.....38 lei
Duppy Share XO alc.40%.....42 lei
Bumbu XO alc.40%.....41 lei

TEQUILA 40ml

El Jimador Blanco Agave alc.38%.....22 lei
El Jimador Reposado Agave alc.38%.....22 lei
Patron XO Café/Silver alc.35%.....26/32 lei
Patron Reposado alc.40%.....38 lei
Cazcabel Coconut Liquor alc.34%.....28 lei
Clase Azul Reposado alc.40%.....119 lei

LIQUOR AND DIGESTIFS 40ml

Disaronno Amaretto alc.28%.....22 lei
Limoncello Strega alc.28%.....22 lei
Martini alc.15%.....20 lei
Jaggermeister alc.35%.....20 lei
Dom' Profesor palincă de prune alc. 40% .....28 lei
Dom' Profesor rachiu de prune alc. 40% .....28 lei
Bran Visinata/Afinata alc.30%.....22 lei
Caffo Vecchio Amaro del Cappo/
Red-Hot Edition alc.35%.....20/ 26 lei
Caffo Clementino alc.30%.....22 lei
Limoncino Portofino alc.30%.....22 lei

Bere
Beer

Ursus Premium alc. 5%, 330ml - Draft 400ml.....20 lei
Peroni Nastro Azzurro alc. 5%, 330ml - Draft 400...22 lei
Ursus Black Grizzly alc. 6%, 330ml.....22 lei
Budweiser alc. 5%, 330 ml.....22 lei
Corona alc. 4,5%, 355 ml.....26 lei
Ursus NA/Ursus Cooler NA 330 ml.....20 lei

Vinuri românești
Romanian wines

Vinuri Albe
750 ml

Recas Sole Chardonnay
alc.13,5 %.....**185** lei
Recas Solo Quinta
alc.13,5 % .....**260** lei
Recas Muse White
alc.12,5 %.....**175** lei
Liliac Sauvignon Blanc / Feteasca Albă
alc.12 %.....**150** lei
Balla Geza Furmint
alc.14,5 %..... **170** lei
Domeniul Bogdan Primordial BIO
alc.13 %..... **180** lei
Purcari Nocturne Chardonnay
alc.13,5 %.....**150** lei
Cuvee Pacs Serve
alc.12,8 % .....**150** lei
Tarla 201 Chardonnay Barrique
alc.14 %..... **185** lei
Caraman Baby D Riesling
alc 12 %..... ..... **130** lei
Caii de la Letea Princeps Aligote
alc 13 %.....**170** lei
Aurelia Vișinescu Anima Chardonnay
alc 14,5%.....**180** lei
Averesti Diamond Zghihara
alc.12.5%.....**160** lei
Murfatlar Vinul Aerosoli
alc.12%.....**140** lei
M1 Murfatlar Arezan Chardonnay
alc.13.5%.....**180** lei

Vinuri Roze
750 ml

Recas Sole
alc.11,5 %.....**185** lei
Recas Solo Quinta
alc.12,5 %.....**250** lei
Recas Muse Night
alc.12,5 %.....**175** lei
Liliac
alc.12,5 %.....**150** lei
Domeniul Bogdan Primordial BIO
alc.13,7 %.....**160** lei
Purcari Nocturne
alc.13 %.....**150** lei
Cuvee Sissi Serve
alc.12,5 %.....**150** lei
Caii de la Letea Princeps
alc.13 %.....**170** lei
Caraman Baby D Merlot
alc.12,5 %.....**130** lei
Averesti Diamond Busuioaca
alc.12%.....**160** lei
Murfatlar Vinul Aerosoli
alc.12%.....**140** lei
M1 Murfatlar Arezan Cabernet sauv
alc.13%.....**180** lei

Vinuri Roșii
750 ml

Liliac Red Cuvee
alc.14,5 %.....**180** lei
Balla Geza Cadarca
alc.14 %.....**190** lei
Cuvee Charlotte
alc.14 %.....**220** lei
Cuvee Uberland Recas
alc.15 %.....**320** lei
Domeniul Bogdan Primordial BIO
alc.15,5 %.....**180** lei
Purcari Nocturne Rară Neagra
alc.13,5 %.....**150** lei
Tarla 201
alc.14,5 %.....**180** lei
Avenue Negru de Drăgășani
alc.12,5 %.....**150** lei
Caii de la Letea Princeps
alc.14,7 %.....**170** lei
Aurelia Vișinescu 3 Fete Negre
alc.14,5 %.....**280** lei
Averesti Diamond Feteasca Neagra
alc.14.5%.....**170** lei
M1 Murfatlar Arezan Merlot
alc.13.5%.....**180** lei

Vinuri internaționale
International wines

Vinuri Albe
750 ml

Vinuri Roze
750 ml

Vinuri Roșii
750 ml

Italia

Bulgarini Lugana
alc 12,5 % ..... **180** lei
Bulgarini 010
alc 13,5 %..... **260** lei
Tinazzi Feudo Croce Chardonnay
alc 12,5 %.....**140** lei
Banfi San Angelo Pinot Grigio
alc 13,%.....**230** lei
Cantine di Marzo Greco di Tufo
alc 13 %.....**190** lei
Domini Veneti Garganega Veronese
alc 12%..... **150** lei
Domini Veneti Pinot Grigio
alc 12 %.....**150** lei

Frescobaldi Alie Rose
alc.12 %.....**190** lei
Ca dei Frati Rosa dei Frati
alc12,5 %.....**200** lei
Bulgarini Chiaretto Rose
alc.12,5 %.....**195** lei
Tinazzi Sentieri Infiniti
alc.12,5 %.....**130** lei

Banfi Chianti Classico DOCG
alc.13 %.....**240** lei
Rosso Montalcino il Poggione
alc.14,5 %.....**260** lei
San Marzano Talo Primitivo
alc.14 %.....**190** lei
Tinazzi Salvego
alc.14 %.....**320** lei
Domini Veneti Corvina Veronese
alc.12,5 %.....**150** lei
Domini Veneti Appasimento Passito
alc.14 %.....**175** lei

Franța

Lamblin & Fils Chardonnay
alc 13 %.....**140** lei
Lamblin & Fils Chablis
alc 12,5 %.....**280** lei
Sancerre Domaine du Nozay
alc 13 %.....**240** lei

Perle de Roseline
alc.12,5 %.....**180** lei
M de Minutty
alc.12,5 %.....**220** lei
Whispering Angel
alc.13**%**.....**230** lei

Chateau Ferran Bordeaux Rouge
alc.12,5 %.....**190** lei
Chateauneuf du Pape Rouge
alc.15 %..... **320** lei
Chateau Les Vieux Ormes
alc.12,5 %.....**170** lei

Spumante
Sparkling

Champagne 750ml

Moet & Chandon Brut alc.12%.....540 lei
Moet & Chandon Rose alc.12%.....650 lei
Laurent Perrier Brut alc.12%.....600 lei
Laurent Perrier Rose alc.12%.....800 lei
Dom Perignon alc. 12,5%.....1950 lei

Prosecco 750ml

Asti Martini alc. 11,5%.....150 lei
Martini - Prosecco alc. 11,5%.....150 lei
Balla Geza Clarus Alb alc.13%.....150 lei

Vin

LA PAHAR
150 ml./ 28 lei
Caii de la Letea vol I Sauvignon Blanc, Roze, Fetească Neagră
Tarla 101 Sauvignon Blanc & Chardonnay, Merlot & Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră

Spumant

LA PAHAR
150 ml./ 32 lei
Rose Mary Prosecco Brut
Rose Mary Prosecco Rose

Vă mulțumim pentru că ne sunteți oaspeți!
Thank you for being our guests

Una dintre grădinile importante ale Bucureștilor este Parcul Herăstrău. Prin anul 1806, lumea elegantă a Bucureștiului ieșea la plimbare pe malurile lacului Herăstrău. În anul 1936 s-a construit Parcul Herăstrău, prin asanarea zonei mlăștinoase în perioada 1930 - 1935. Tot în 1936, a fost creat pe teritoriul parcului Herăstrău, datorită eforturilor renumitului sociolog Dimitrie Gusti, Muzeul Satului, una dintre cele mai mari instituții de gen din Europa, care pune în valoare bogăția etnografică și folclorică a tuturor regiunilor din România. Denumiri anterioare: Parcul Național, Parcul Carol al-II-lea și Parcul I.V. Stalin. În parcul Herăstrău se află o zonă rezidențială specială, Palatul Elisabeta, construit de către arhitectul Corneliu M. Marcu, în prezent fiind reședința oficială a Familiei Regale. Aici, la 30 Decembrie 1947, Regele Mihai a semnat abdicarea forțată și a pornit în exil.

Parcul Herăstrău este situat în partea de nord a orașului București și este cel mai mare parc al Bucureștiului, are o suprafață de cca. 110 ha, lacul Herăstrău are o suprafață de cca. 74 ha, iar aleea ce înconjoară lacul are 5,29 km.

Parcul numără astăzi printre atracțiile sale: un teatru de vară, pavilioane expoziționale, cluburi nautice și sportive, cafenele, cluburi și restaurante, un hotel și multe alte facilități. Lacul Herăstrău este utilizat pentru agrement, pescuit sportiv, sporturi nautice și navigație. Parcul este locul ideal unde se poate practica aproape orice gen de sport având și zone pentru odihnă și cultură, dar și zone destinate distracțiilor.

Răsfoind filele istoriei contemporane, aflăm că unul dintre primele localuri publice din parc este ***Restaurantul Herăstrău****. Chiar în inima grădinii istorice găsim localul ce cuprinde în cel mai natural și armonios fel toată frumusețea zonei.*

Poziționarea unică a ***Complexului Herăstrău*** *oferă o priveliște spectaculoasă invitaților din zona amenajată a restaurantului cât și din camerele confortabile ale* ***Hotelului Herăstrău****. Oferim experiențe gastronomice memorabile oaspeților noștri, cărora le propunem cele mai apetisante preparate din bucătăria internațională, dar și ingenioase reinterpretări ale preparatelor tradiționale consacrate, neapărat însoțite de cele mai fine licori. Ne găzduim oaspeții la cele mai ridicate standarde ale ospitalității, în unicul hotel din parc. Terenurile de tenis, vaporașele pentru petreceri sunt concepute spre a fi un răspuns fidel la toate cerințele oaspeților noștri. Din respect pentru cei mai fideli oaspeți, care între timp ne- au devenit prieteni, cât și pentru o primă experiență plăcută a celor ce ne trec pragul pentru întâia oară, ne ajustăm continuu în cel mai perfecționist mod cu putință întreaga paletă de servicii.*