



Ziua Bună vă spun vouă!

În adierea blândă a brazilor veșnic verzi și cu unica priveliște a Lacului Ursu, a arhitecturii în lemn și piatră aidoma caselor transilvane, a bucatelor tradiționale de pe întregul spațiu românesc, al vinurilor boierești răcoroase și dătătoare de chef și voie bună, a muzicii de petrecere, și nu în ultimul rând al ospitalității dregătorilor acestui colț de rai, restaurantul „CLUB DRACULA” din Sovata, vă invită să le treceți pragul, să petreceți, și să nu uitați că ați fost oaspetele nostru de mare cinste, iar din acest moment un prieten fidel.

Cu plecăciune,
Vă mulțumim!



La 8 februarie 1431, un grup de nobili venind din Țara Românească și purtând cu ei un sceptru princiar i-au făcut pe mulți locuitori din Nürnberg, pe atunci orașul dietelor imperiale, să sfideze frigul și să ia parte la un eveniment istoric important: împăratul Sigismund de Luxemburg acorda domnia Țării Românești lui Vlad, cel care trăise la curtea sa vreme de 8 ani. Chiar în acea zi, împăratul Sigismund dăruia alesului său un colier și un medalion de aur având gravat un dragon, însemnul Cavalerilor Ordinului purtând numele misticului animal. În așteptarea încoronării, Vlad și familia sa pleacă la Sighisoara, în Transilvania, unde întemeiază o monetărie. Pentru primele două monede bătute, Vlad va folosi însemnul peceții sale: dragonul. Acest lucru explică faptul că românii l-au poreclit Dracul, din latinescul Drago-onis. În limba română drac înseamnă diavol. Fiul lui Vlad al II-lea Dracul, viitorul domn Vlad Țepeș, și-a petrecut copilăria la Sighisoara, a fost luat ostatic de turci, s-a refugiat apoi la unchiul său, Iancu de Hunedoara, un nobil român cu a cărui fiică se va căsătorii, și a devenit domnitor al țării Românești la 22 august 1456. Către sfârșitul anului 1476, el este ucis la Snagov de boierul Laiota Basarab, care succede la tronul Țării Românești. Trupul domnitorului Vlad Țepeș fără cap, acesta fiind dus la Istanbul drept dovadă uciderii lui, se odihnește sub lespezile mănăstirii Snagov.

His Romanian surname Draculea, is derived from his father's title Dracul, meaning affiliation to and/or descent from "Dracul"; the latter was a member of the Order of the Dragon created by Emperor Sigismund. Vlad's family had two factions, the Draculesti and the Danesti. The word "dracul" means "the devil" or "demon. In turkish, he was known as "Kazikili Voivoda" which means "Impaler Prince". Vlad was referred to as Dracula in a number document of his times, mainly the Transylvanian Saxon.

Dragi meseni, dupa câteva rânduri ale istoriei lui Vlad Tepes si ale lui Dracula, va dorim sa parcurgeti lista cu bucatele si bauturile ce va vor desfata poftele.

Bine ați poposit la noi, și poftă bună!

**RESTAURANT
CLUB DRACULA**

Specialități!
FRIPTURI PE
PIATRĂ ÎNCINSĂ



Specialities!
HOT ROCK STEAKS

T-Bone Steak (mânzat) * ARGENTINA	500 g.	85,00 Lei
Rib Eye (antricot) * ARGENTINA	400 g.	89,00 Lei
Mușchi de vită maturat Argentina * Maturated tender loin	300 g. 400 g.	75,00 Lei 95,00 Lei
Mușchiuleț de porc * Tender loin steak	300 g.	45,00 Lei
Piept de pui maturat * Maturated chicken breast	250 g.	35,00 Lei
Steak de ton roșu E *	250 g.	45,00 Lei
Red Tuna steak		

Sosuri recomandate:

Sos de piper verde B	50 g.	8,00 Lei
Sos Dijonnaise M	50 g.	8,00 Lei
Sos Barbeque	50 g.	8,00 Lei
Sos brun L	50 g.	8,00 Lei
Sos chilli	50 g.	8,00 Lei



ATENȚIE! PIETRE FIERBINȚI! WARNING! HOT ROCKS!
PE PIETRE, NU PUNEȚI SOSURI, CONDIMENTE SAU ULEI!

PREPARATE MĂCELĂREȘTI DE ZAHANA



BUTCHER'S SPECIALS

Tigaia Gurmandului ❄️	400/100 g.	38,00 Lei
Fudulii de tăuraș, momițe, creier pane de purcel, frigărui de purcel, cartofiori aurii		
Gustărică la tigaie încinsă ❄️	380/200 g.	38,00 Lei
Fudulii de tăuraș, mușchiuleț de porc, creier de purcel, ciupercuțe, capere, mămăligă		
Tocăniță de momițe ⓑ ❄️	300/100 g.	35,00 Lei
trase în unt cu usturoi și ciupercuțe		
Fudulii de tăuraș la grătar ❄️	400 g.	35,00 Lei
Ficat de vițel la grătar ❄️	300 g.	31,00 Lei
Creier de porc pane ⓐ ⓑ ⓓ ❄️	200 g.	29,00 Lei
Platou măcelăresc pt. 2 flămânzi	1200/200 g.	98,00 Lei
Fudulii, momițe, creier, ficat, șorici, mămăliguță		

43

DELICATESE



Pui de baltă pane ⓑ ⓓ ❄️ 300 g. 45,00 Lei



Cocoșel la grătar (Galletto) ❄️ 600 g. 65,00 Lei
cu rozmarin

Atenție!!!! Gramajele produselor sunt înainte de preparare



Platoul "Marele Logofăt" 4 persoane **A B L M**

(mușchi de porc, ceafă de porc, coaste, mititei, cordon bleu, pulpe de pui aripioare, cabanos, cașcaval pane, cartofi aurii, orez, salată asortată)

"Marele Logofăt" dish (pork chop, pork neck, pork ribs, mititei, cordon bleu, chicken thighs, crispy wings, Cabanos sausages, breaded cheese, potatoes, rice, mixed salad)

"Marele Logofăt" tál (bélszín, tarja, oldalas, miccs, cordon bleu, csirkecomb, csirkeszárny, kolbász, rántott sajt, fűszerezett sültkrumpli, rizs, vegyes saláta)

1800/600/400 g.

165,00 Lei



Platoul "Boieresc" **A L** ☼

(mușchi de porc, ceafă, ficăței de pui, șnițel parisian, coaste, ciocănele de pui, aripioare, cartofi aurii, orez, salată de varză și roșii)

"Noble" dish (Pork chop, pork neck, chicken liver, Parisian schnitzel, ribs, chicken legs, crispy wings, potatoes, rice, cabbage salad and tomatoes)

"Boieresc" tál (sertés bélszín, tarja, csirkemáj, párizsi csirkemell, oldalas, csirkecomb, csirkeszárny, fűszerezett sültkrumpli, rizs, káposzta és paradicsomsaláta)

1130/350/250 g.

99,00 Lei



Platoul "Dracula" **A B L** ☼

(ceafă, pulpă de pui dezosată, cabanos, cașcaval pané, Cordon Bleu, snitel Palermo, cartofi pai, orez, salată de varză)

"Dracula" dish (pork chop, chicken thighs, Cabanos sausages, Cordon Bleu, french fries, cabbage salad, cheese, rice)

"Dracula" tál (nyakaskaraj, csirkecomb, kolbász, Palermo szelet rántott sajt, Cordon Bleu, sültkrumpli, rizs, káposztasaláta)

670/300/200 g.

78,00 Lei



Platoul Vegetarian **A B L**

(orez, legume la grătar, ciuperci pane)

Vegetarian Dish (rice, grilled vegetables, mushrooms)

Vegetáriánus tál (rizs, rostonsült zöldség, rántott gomba)

350/200 g.

38,00 Lei



Mix grill de legume la tigaie fierbinte **B**

(ciuperci cu legume, parmezan, sos)

Grilled vegetables in hot pan

(mushrooms, vegetable, parmesan cheese, sauce)

Zöldséggel töltött gomba forró serpenyőben (gomba zöldséggel, parmezán sajt, szósz)

300/100 g.

28,00 Lei

CIORBE - SUPE



SOUPS

Ciorbă de burtă **A B ***

Tripe soup
Pacal leves

300/100 g.

16,00 Lei

Ciorbă de fasole boabe cu ciolan afumat **L N**

Bean soup with pork knuckle
Bableves füstölt csülökkel

360/40 g.

15,00 Lei

Bors de pește lipovenesc **E ***

crap, somn, știucă, caras

Traditional fish soup
Lipován halászlé

340/ 60 g.

18,00 Lei

Pâine	L	50 g.	0,50 Lei
Smântână	B	60 g.	6,00 Lei
Ardei iute		20 g.	1,50 Lei



Atenție! Ciorbele se servesc până la ora 18.00.
Attention! We serve the soups until 18.00 pm.

SPECIALITATILE CASEI



OUR'S SPECIALTIES

Gustarea Casei **B**

(cârnați de casă, cașcaval, șunculiță, telemea, brânză de burduf, slănină afumată de casă, roșii, castraveți, ceapă roșie, măsline)

House speciality (sausage, cheese, ham, sheep's cheese, ewe-cheese, fat bacon, tomato, cucumber, red onion, olives)

Hidegtál (kolbász, sajt, sonka, telemea sajt, juhtúró, szalonna, paradicsom, uborka, vöröshagyma, olivabogyó)

450 g.

45,00 Lei

Șnițel vienez din mușchi de vițel *****

Schnitzel Viennese / veal tenderloin

Bécsi szelet borjúhúsból

200 g.

45,00 Lei

Muschiuleț de porc împletit cu șunculiță afumată *****

Tenderloin braided with smoked ham

Füstölt sonkával fonott sertés bélszín

400 g.

45,00 Lei

Pastramă fragedă de berbecuț ***** cu mămăligă și murături

Sheep pemmican with polenta and pickles

Érlelt juhús sütte puliszkával és savanyúsággal

250/150/150 g.

42,00 Lei

Coaste de porc picante rumenite ***** la cuptor cu cartofi pai

Spicy pork ribs baked in oven with french fries

Fűszeres sertésborda sütőben sültkrumplival

500/150 g.

45,00 Lei

Sărmăluțe tradiționale românești **B *** cu mămăliguță, ciolan și smântână

Traditional stuffed cabbage with polenta, knuckle and sour cream

Töltöttkáposzta puliszkával, csülökkel és tejföllel

250/200/100 g.

38,00 Lei

Clătite Medievale la tigaie **B ***

(piept de pui la grătar, parmezan, bulion, busuioc, sos de smântână)

Medieval pancake

(grilled chicken breast, parmesan cheese, pomodoro, basil, cream)

Középkori palacsinta

(csirkemell roston, parmezán sajt, pomodoro, bazsalikom, tejföl)

150/100/100 g.

35,00 Lei

Iepure la cuptor de pământ cu vin și legume *****

(Precomandă 24 de ore. Un iepure aprox. 2-4 kg.)

1000/300 g.

75,00 Lei

Plachie de crap la cuptor de pământ ***** cu mămăligă

(Precomandă 24 de ore. Un crap aprox. 1-3 kg.)

1000/300 g.

65,00 Lei



Coadă de vacă în vin de casă **A L** ❄️ cu cartofi natur și franjuri proaspete

Cow tail in homemade wine with potato or fringe dough
Marha farok háziborban, burgonyával vagy nokedlivel



350/150 g.

45,00 Lei

Mușchi de vită cu sos de prune uscate ❄️

Roast beef with dried plum sauce
Marhabélszín szárított szilva mártással

200/100 g.

45,00 Lei

Mușchi de vită cu sos gorgonzolla ❄️ **B**

Roast beef with gorgonzolla sauce
Rostonsült marhabélszín gorgonzolla szósszal

200/100 g.

49,00 Lei

Mușchi de vită cu sos de piper verde ❄️

Roast beef with green pepper sauce
Marhabélszín zöldbors mártással

200/50 g.

49,00 Lei

Mușchi de vită cu sos chilli ❄️

Roast beef with chilli sauce
Rostonsült marhabélszín chilli szósszal

200/50 g.

49,00 Lei

Biftec tartar **A B** ❄️

Beefsteak tartar
Tartár bifték

200/100 g.

45,00 Lei

Cotlet de miel la grătar ❄️

Grilled Lamb Chops
Báránykaraj roston

400/150 g.

45,00 Lei

Pastramă de oaie cu mămăligă ❄️ și murături

Sheep pemmican with polenta and pickles
Érlelt juhús sütve puliszkával és savanyúsággal

250/150/150 g.

42,00 Lei

Gulaș Transilvan de vită și porc în blid **A L** ❄️

Transilvanian gulasch with beef and porc meat
Erdélyi gulyás marha és sertés hússal

400 g.

31,00 Lei

PORC SI PUI



PORK & CHICKEN



Muschiuleț de porc împletit cu prosciutto ✱

Tender loin with prosciutto
Sonkával fonott sertés bélszín

400 g.

45,00 Lei

Muschiuleț de porc cu sos de prune uscate ✱

Tender loin with dried prune sauce
Sertés bélszín aszaltszilva szósszal

300/100 g.

40,00 Lei

Muşchi de porc la grătar ✱

Grilled tender loin
Sertés bélszín roston

300 g.

40,00 Lei

Ceafă à la Vlad Țepeș la tigaie ✱

Neck chop à la Vlad Tepes
Sertéstarja Vlad Tepes módra

200/100 g.

39,00 Lei

Tochitură țărănească cu mămăliguță Ⓐ ✱

Roast join with maize porridge
Torokpecsenye puliszkával

250/200/125 g.

39,00 Lei

Coaste de porc boierești coapte în cuptor Ⓑ ✱

cu mămăliguță și brânză de burduf
Pork ribs baked in oven with maize porridge and cheese
Sertésoldalas sütőben juhtúrós puliszkával

500/200 g.

45,00 Lei

Mititei românești la grătar 4 buc. Ⓜ ✱

Romanian mixed meat speciality 4 pcs.
Rostonsült miccs 4 db.

200/50 g.

18,00 Lei



Piept de pui la grătar cu sos de legume ✱

Roast chicken breast with vegetable sauce
Rostonsült csirkemell zöldségszósszal

150/100 g.

35,00 Lei

Piept de pui cu sos de ciuperci și smântână Ⓑ ✱

Chicken breast with mushrooms and cream sauce
Csirkemell gombás tejfölös szósszal

150/100 g.

30,00 Lei

Pulpă de pui la grătar ✱

Roasted chicken thighs
Rostonsült csirkecomb

250 g.

29,00 Lei

PEȘTE



FISH

Saramură de crap cu mămăligă și ardei iute E ❄	300/200 g.	45,00 Lei
Brine of carp Ponty zöldségszósszal		
File de ton roșu în crustă de piper mixt E ❄	250 g.	49,00 Lei
Red tuna Steak in mixed pepper crust Rostonsült vörös tonhal borsbundában		
Doradă cu sos de lămâie E ❄	300/50 g.	42,00 Lei
Seabream with lemon sauce Durbincs citrom szósszal		
File de somon la grătar E ❄	200 g.	35,00 Lei
Roast salmon Rostonsült lazac szelet		
Crap prăjit în făină de mălai de casă E ❄	300 g.	35,00 Lei
Carp panè / Sült ponty		
Crap la grătar E ❄	300 g.	30,00 Lei
Grilled carp / Ponty roston		
Păstrăv la grătar cu lămâie E ❄	300 g.	32,00 Lei
Roast trout with lemon Rostonsült pisztráng citrommal		
Păstrăv panè în făină de mălai de casă A E ❄	300 g.	35,00 Lei
Trout pane Rántott pisztráng puliszkaliszt bundában		



SALATE SPECIALE



SPECIAL SALADS

Salată cu franjuri de ton tras la tigaie **A E**

(pește ton proaspăt, măsline, ouă, roșii, salată verde, ceapă roșie)

Fresh Tunna salad / Friss tonhalas saláta

400 g.

29,00 Lei

Salată de ton în sos propriu **A E**

(pește ton, măsline, ouă, roșii, salată verde, ceapă roșie)

Tunna salad / Tonhalas saláta

400 g.

29,00 Lei

Salată de crudități cu batoane **A B H L**

de cașcaval tăvălite în susan

(salată verde, rucola, roșii, busuioc, morcovi)

Mixt salad with cheese in sesame seeds

Vegyes saláta szezám-magos sajt-kockákkal

400 g.

28,00 Lei

Salată de crudități **A B H** ❄️

cu franjuri pane din carne de pui și sos

(piept de pui, ceapă albă, porumb, salată verde)

300 g.

28,00 Lei

Salată grecească **B**

(salată verde, telemea, castraveți, roșii, măsline)

Greek salad / Görögsaláta

400 g.

28,00 Lei

Salată bulgarească **A B**

(roșii, castraveți, ardei gras, șuncă, ouă, măsline, salată verde, cașcaval)

Bulgarian salad / Bolgársaláta

400 g.

28,00 Lei

Sosuri de dres gustul

Smântână **B**

Cream / Tejföl

60 g.

6,00 Lei

Mujdei de usturoi

Garlic sauce / Fokhagyma szósz

60 g.

6,00 Lei

Sos tartar **A B**

Tartar sauce / Tartár mártás

60 g.

6,00 Lei

Sos Barbeque

60 g.

7,00 Lei



GARNITURI



SIDE DISHES

Cartofi la cuptor

Oven baked potatoes

Kemencében sült burgonya

200 g.

8,00 Lei

Cartofi aurii

Gold potatoes

Arany burgonya

200 g.

8,00 Lei

Cartofi prăjiți

French fries

Sültkrumpli

200 g.

8,00 Lei

Cartofi natur

Boiled potatoes

Petrezselymes főtt krumpli

200 g.

7,00 Lei

Cartofi piure cu unt și lapte ^B

Mashed potatoes

Krumplipüree

200 g.

9,00 Lei

Mămăliguță

Maize porridge

Puliszka

200 g.

7,00 Lei

Pilaf de orez ^N

Rice

Rizs

200 g.

8,00 Lei

Legume la tigaie trase în unt ^B ^{*}

(morcovi, conopidă, broccoli)

Steamed vegetables

Vegyes zöldség

200 g.

10,00 Lei

SALATE



SALADS

Ardei copti

Baked peppers

Sültpaprika saláta

170 g.

11,00 Lei

Salată de roșii cu telemea [®]

Tomato salad with telemea cheese

Paradicsom saláta telemea sajttal

170 g.

9,00 Lei

Salată de varză

Cabbage salad

Káposztasaláta

130 g.

7,00 Lei

Salată de sfeclă roșie

Beetroot salad

Céklasaláta

130 g.

8,00 Lei

Castraveți în oțet

Cucumber in vinegar

Savanyú uborka

130 g.

8,00 Lei

Salată asortată de sezon

Mixed salad

Friss-vegyes saláta

150 g.

9,00 Lei

Salată de ceapă roșie

Red onion salad

Vöröshagyma saláta

70 g.

5,00 Lei



DULCIURILE CASEI



HOME MADE DESERTS

Clătite la blid încins „Ana Lugojana” **A B L**

340 g.

(brânză de vacă, stafide, ou, bezea)

„Ana Lugojana” pancake

„Ana Lugojana” palacsinta

25,00 Lei

Papanașul gigant cu dulceață **A B L** ❄

170/130 g.

de afine și smântână din belșug

19,00 Lei

Cheese Duhpling

Tehéntúros fánk

Tort Kranz de ciocolată și nucă **A B L** ❄

175 g.

Chocolate Kranz Cake with nuts

Csokolávés Kranz torta dióval

18,00 Lei

Găluști din brânză de vacă **B L** ❄

100/60 g.

și dulceață la alegere 6 buc.

16,00 Lei

Cottage cheese dumplings with jam 6 pcs.

Tehéntúros gomboc lekvárral 6 db.

Clătite cu dulceață flambate **A B L**

180 g.

(de vișine, caise, căpșuni, afine)

19,00 Lei

Pancakes flambé with jam

Flambírozott lekváros palacsinta

Clătite cu dulceață la alegere **A B L**

180 g.

(vișine, caise, căpșuni, afine, zmeură)

16,00 Lei

Pancakes with jam

Lekváros palacsinta

Pere aurii fierte în vin roșu,

180/20 g.

miere și scorțișoară

18,00 Lei

Pears boiled in red wine with honey and cinnamon

Vörösborban főtt körte, mézzel és fahéjjal

Înghețată de casă (întrebați ospătarul) **A B L** ❄

175 g.

Home made Ice Cream (ask the waiter)

16,00 Lei

Házikészítésű fagylalt (kérdezd a pincért)



Toate dulceturile sunt produse de casa



Cafea - Ceai

Espresso	75 ml.	7,00 Lei
Espresso Dublu	150 ml.	14,00 Lei
Espresso lungă	100 ml.	7,00 Lei
Cafea decofeinizată	75 ml.	7,00 Lei
Cappuccino	100 ml.	10,00 Lei
Caffé Frappé ☼	250 ml.	12,00 Lei
Infuzie de ceaiuri cu diverse arome (fructe de pădure, mentă, verde, negru, roșu, ghimbir)	200 ml.	8,00 Lei

Lichioruri - Vermut

Martini roșu/alb	15% alc.	50 ml.	15,00 Lei
Campari Bitter	25% alc.	50 ml.	15,00 Lei
Bailey's	17% alc.	50 ml.	14,00 Lei
Unicum	40% alc.	50 ml.	14,00 Lei
Jägermeister	35% alc.	50 ml.	14,00 Lei
Limoncello	27% alc.	50 ml.	15,00 Lei

Romanian Shots

Țuică de prune - Plum brandy	50% alc.	50 ml.	15,00 Lei
Afinată - Liqueur cranberry	31% alc.	50 ml.	12,00 Lei

Champagne - Vin Spumant

Don Perignon Vintage brut	12 % alc.	750 ml.	890,00 Lei
Brut G.H. MUMM - sec	12 % alc.	750 ml.	420,00 Lei
Laurent-Perrier - sec	12 % alc.	750 ml.	420,00 Lei
Cinzano Asti (spumant)	7 % alc.	750 ml.	100,00 Lei

ALCOOLICE



LONG DRINKS

Prosecco

Astoria Italia, Venetia

Fashion Victim Brut

10,5 % alc. 750 ml.

69,00 Lei

Muscato Fashion Victim Rose 7 % alc. 750 ml.

69,00 Lei

Sângele lui' Dracula (Sangria)

vin roșu, vermut alb, miere,
apă carbogazoasă, fructe

1000 ml.

40,00 Lei

500 ml.

22,00 Lei

Gin Tonic

gin, apă tonică

250 ml.

20,00 Lei

Campari Orange

Campari, nectar de portocale

250 ml.

20,00 Lei

Vodca Orange

Vodcă, nectar de portocale

250 ml.

20,00 Lei



SPIRTOASE



SHOTS

Whisky	Glenfiddich	40% alc.	50 ml.	32,00 Lei
	Gentleman Jack	40% alc.	50 ml.	25,00 Lei
	Chivas Regal	40% alc.	50 ml.	22,00 Lei
	Jack Daniel's	40% alc.	50 ml.	17,00 Lei
	Jameson Irish	40% alc.	50 ml.	17,00 Lei
Coniac	Courvoisier v.s.o.p.	40% alc.	50 ml.	35,00 Lei
	Hennessy v.s.o.p.	40% alc.	50 ml.	35,00 Lei
	Brâncoveanu XO	40% alc.	50 ml.	18,00 Lei
	Jidvei	42% alc.	50 ml.	17,00 Lei
Vodcă	Grey Goose	40% alc.	50 ml.	35,00 Lei
	Smirnoff	40% alc.	50 ml.	17,00 Lei
	Absolut Blue	40% alc.	50 ml.	17,00 Lei
	Finlandia	40% alc.	50 ml.	17,00 Lei
Gin	Beefeater	40% alc.	50 ml.	15,00 Lei
	Gordon's London Dry	37,5% alc.	50 ml.	15,00 Lei
Tequila	Camino Real Gold	40% alc.	50 ml.	18,00 Lei
	Jose Cuervo Black	38% alc.	50 ml.	18,00 Lei
Rom	Dictator 12 years	40% alc.	50 ml.	30,00 Lei
	Bacardi Premium Black	37,5% alc.	50 ml.	15,00 Lei

VINURI



WINES

CHÂTEAU VALVIS



Domeniile Sâmburești

AURELIA VIȘINESCU



Vin la sticlă Mini Wine Bottles BUDUREASCA

Cabernet Sauvignon (sec)	13% alc.	750 ml.	135,00 Lei
Fetească Neagră (sec)	15% alc.	750 ml.	135,00 Lei
Merlot (sec)	13% alc.	750 ml.	130,00 Lei
Chardonnay (sec)	13% alc.	750 ml.	130,00 Lei

Sauvignon Blanc (sec)	13% alc.	750 ml.	68,00 Lei
Rose (sec)	14% alc.	750 ml.	68,00 Lei
Rouge de Roumanie (sec)	14% alc.	750 ml.	68,00 Lei
Cabernet Sauvignon (sec)	13% alc.	750 ml.	68,00 Lei
Fetească Neagră (sec)	15% alc.	750 ml.	68,00 Lei

Gama Anima			
Cabernet Sauvignon (sec)	14,6% alc.	750 ml.	145,00 Lei
Merlot (sec)	14,6% alc.	750 ml.	110,00 Lei

Gama Karakter			
Cabernet Sauvignon (sec)	13,5% alc.	750 ml.	79,00 Lei
Sauvignon Blanc (sec)	13,7% alc.	750 ml.	79,00 Lei
Rose (sec)	13% alc.	750 ml.	79,00 Lei

Negru de Drăgășani (sec)	13,5% alc.	750 ml.	130,00 Lei
Novac (sec)	13% alc.	750 ml.	150,00 Lei
Cabernet Sauvignon Reserva (sec)	14,5% alc.	750 ml.	150,00 Lei
Tămăioasă Românească Dulce	11% alc.	750 ml.	115,00 Lei
Crâmpoșie Selectionată (sec)	12,5% alc.	750 ml.	90,00 Lei

Fume (sec-alb)	13,5% alc.	750 ml.	79,00 Lei
Daphix (sec-alb)	13% alc.	750 ml.	79,00 Lei
Rose (sec)	13,5% alc.	750 ml.	79,00 Lei
Fetească Neagră (sec)	14,5% alc.	750 ml.	79,00 Lei
Cabernet Sauvignon (sec)	14% alc.	750 ml.	79,00 Lei
Shiraz (sec)	14% alc.	750 ml.	79,00 Lei

Fetească Albă (sec)	13,5% alc.	750 ml.	90,00 lei
Sauvignon Blanc (sec)	13% alc.	750 ml.	90,00 lei
Pinot Noir (sec)	13,5% alc.	750 ml.	90,00 lei
Merlot (sec)	13,5% alc.	750 ml.	90,00 lei
Tămăioasă roză (demidulce)	13% alc.	750 ml.	110,00 lei

Chardonnay (sec)	12,3% alc.	750 ml.	75,00 lei
Rose (sec)	13,0% alc.	750 ml.	75,00 lei
Cabernet Sauvignon & Merlot (sec)	14,3% alc.	750 ml.	75,00 lei
Fetească Neagră (sec)	13,6% alc.	750 ml.	75,00 lei
Corcova Reserve Syrah (sec)	14,2% alc.	750 ml.	95,00 lei
Corcova Reserve Pinot Noir (sec)	13,2% alc.	750 ml.	95,00 lei

Fume Premium (sec)	13,5% alc.	187 ml.	21,00 lei
Rose Premium (sec)	13,0% alc.	187 ml.	21,00 lei
Cabernet Sauvignon Premium (sec)	14,0% alc.	187 ml.	21,00 lei

BERE



BIER



Paulaner - draft

Bere nefiltrată din grâu

5,5 % 0,4 L 12,00 Lei

5,5 % 1 L 25,00 Lei



Nenea Iancu - draft

Bere românească blondă

4,9% 0,4 L 10,00 Lei

Paulaner - Draft La litru 4+1 GRATIS 100 Lei

Bere la sticlă

Paulaner fără alcool

0 % 0,5 L 13,00 Lei

Paulaner bere neagră

5,5 % 0,5 L 13,00 Lei



Paulaner la Metru

NEFILTRATĂ

10 halbe (0,4 L) + 1 gratis

5,5 % 120,00 Lei



Nenea Iancu la Metru

BLONDĂ

10 halbe (0,4 L) + 1 gratis

4,9% 100,00 Lei

RĂCORITOARE



JUICES

Limonadă proaspătă cu mentă, lămâie, miere și gheață	0,25 L	10,00 Lei
	0,50 L	18,00 Lei
	1,00 L	35,00 Lei
Fresh de portocale	0,25 L	15,00 Lei
Fresh de grapefruit	0,25 L	15,00 Lei
Fresh mixt	0,25 L	15,00 Lei
Suc natural de mere	0,25 L	10,00 Lei
Pepsi Cola, Mirinda, 7Up, Evervess	0,25 L	8,00 Lei
Prigat căpșuni / portocale / piersici	0,25 L	8,00 Lei
Ice Tea	0,50 L	8,00 Lei
Red Bull	0,25 L	15,00 Lei
Apă Minerală (with gas)	0,50 L	6,00 Lei
Apă Minerală fără gaz (without gas)	0,50 L	6,00 Lei



**SPECIALITĂȚI
DE IARNĂ**



**WINTER
SPECIALITIES**



Vin fiert la carafă cu scorțisoară și coajă de portocală

Vin roșu "Sângele Voinicului" 1000 ml. 45,00 Lei

Vin alb "Plăcerea Domniței" 1000 ml. 45,00 Lei



Vin fiert la cană cu scorțisoară și coajă de portocală

Vin roșu "Sângele Voinicului" 300 ml. 14,00 Lei

Vin alb "Plăcerea Domniței" 300 ml. 14,00 Lei



Țuică fiartă 50 ml. 18,00 Lei
cu boabe de piper





RESTAURANT CLUB DRACULA

ÎN ATENTIA CLIENTILOR!!

Pentru servicii de buna calitate si pentru
a evita neînțelegerile
TIMPUL DE ASTEPTARE de la preluarea
comenzii este de **30 MINUTE.**

CUSTOMERS' ATTENTION!

For good quality services and to avoid
misunderstandings,
WAITING TIMES from order is
30 MINUTES.

ALERGENI:

A OU **B** LAPTE **C** CRUSTACEE **D** MOLUȘTE **E** PEȘTE **F** ARAHIDE **G** SOIA **H** SUSAN
I FRUCTE CU COAJĂ LEMNOASĂ **L** GLUTEN **M** MUȘTAR **N** ȚELINĂ **O** LUPIN **P** DIOXID DE SULF

PREPARATE CARE CONȚIN PRODUSE CONGELATE: ❄️



PROBABLY THE BEST STEAKHOUSE

TAKE A BREAK. HAVE A STEAK.



Rezervări: 0775 62 26 32, 0722 25 33 35
Târgu Mureș, Piața Teatrului Nr. 1, Downtown
facebook/Chicago Blues Steakhouse
office@blindate.ro