



Ziua Bună vă spun vouă!

În adierea blândă a brazilor veșnic verzi și cu unica privaliște a Lacului Ursu, a arhitecturii în lemn și piatră aidoma caselor transilvane, a bucătelor tradiționale de pe întregul spațiu românesc, al vinurilor boierești râcoroase 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 noastră 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 dictilor 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 dăruiua 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 copilaria la Sighișoara, a fost luat ostacă de turci, s-a refugiat apoi la unchiul său, Iancu de Hunedoara, un nobil român cu a cărui fiic se va căsători, 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 unicării 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, după câteva rânduri ale istoriei lui Vlad Țepeș și ale lui Dracula, vă dorim să parcurgeți lista cu bucatele și băuturile ce vă vor desfășa poftele.

Bine ați poposit la noi, și poftă bună!

**RESTAURANT  
CLUB DRACULA**

**Specialități!**  
**FRIPTURI PE**  
**PIATRĂ ÎNCINSĂ**



**Specialities!**  
**HOT ROCK STEAKS**

<b>Tomahawk Texas Steak *</b> TEXAS	100 g.	<b>31 Lei</b>
<b>T-Bone Steak (mâncat) *</b> ARGENTINA	100 g.	<b>25 Lei</b>
<b>Rib Eye (antricot) *</b> ARGENTINA	400 g.	<b>95 Lei</b>
<b>Mușchi de vită maturat Argentina *</b> Maturated tender loin	300 g. 400 g.	<b>79 Lei 98 Lei</b>
<b>Mușchiulet de porc *</b> Tender loin steak	300 g.	<b>45 Lei</b>
<b>Piept de pui maturat *</b> Maturated chicken breast	250 g.	<b>42 Lei</b>
<b>Steak de ton roșu E *</b> Red Tuna steak	250 g.	<b>45, Lei</b>

**Sosuri recomandate:**

<b>Sos de piper verde B</b>	50 g.	<b>10 Lei</b>
<b>Sos Dijonnaise M</b>	50 g.	<b>10 Lei</b>
<b>Sos Barbeque</b>	50 g.	<b>10 Lei</b>
<b>Sos brun L</b>	50 g.	<b>10 Lei</b>
<b>Sos chilli</b>	50 g.	<b>10 Lei</b>



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

**PREPARATE  
MĂCELĂREȘTI  
DE ZAHANA**



**BUTCHER'S  
SPECIALS**

<b>Mielul Șchiop B *</b> Ciolan de miel copt la cuptor cu piure proaspăt și murături	470/200/80 g.	<b>49 Lei</b>
<b>Tigaia Gurmandului *</b> Fudulii de cărăuș, momițe, creier pane de purcel, frigărui de purcel, cartofiori aurii	400/100 g.	<b>45 Lei</b>
<b>Gustărică la tigaie încinsă *</b> Fudulii de cărăuș, mușchiuleț de porc, creier de purcel, ciupercuțe, capere, mămăligă	380/200 g.	<b>45 Lei</b>
<b>Tocăniță de momițe B *</b> trase în unt cu usturoi și ciupercuțe	300/100 g.	<b>39 Lei</b>
<b>Fudulii de cărăuș la grătar *</b>	400 g.	<b>39 Lei</b>
<b>Ficat de vițel la grătar *</b>	300 g.	<b>39 Lei</b>
<b>Creier de porc pane A B L *</b>	200 g.	<b>35 Lei</b>
<b>Platou măcelăresc pt. 2 flămânci</b> fudulii, momițe, creier, ficat, șorici, mămăligă	1200/200 g.	<b>105 Lei</b>

**DELICATESE**



**Pui de baltă pane B L \***

300 g. **45 Lei**



**Cocoșel la grătar (Galletto)\*  
cu rozmarin**

600 g. **65 Lei**

**VEGETARIENE**



**Platoul Vegetarian A B L**

(orez, legume la grătar, ciuperci pane)

Vegetarian Dish (rice, grilled vegetables, mushrooms)

Vegetáriánus tál (rizs, rostonsült zöldség, rántott gomba)



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

400/100 g. **38 Lei**

(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)

**Atenție!!!!** Gramajele produselor sunt înainte de preparare

# CIORBE - SUPE



# SOUPS

## Bors de pește lipovenesc **E\***

crap, somn, știucă, caras

Traditional fish soup

Lipován halászlé

340/ 60 g.

19 Lei

## Ciorbă de burtă **A B \***

Tripe soup

Pacal leves

300/100 g.

18 Lei

## Ciorbă de fasole boabe

### cu ciolan afumat **L N**

Bean soup with pork knuckle

Bableves füstölt csülökkel

360/40 g.

18 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.

# SPECIALITĂȚILE CASEI



# OUR'S SPECIALTIES

Nou!

<b>Pulpă de rață cu sos de prune uscate sau cu sos de portocale *</b>	380/75 g.
Duck thigh with dried plum sauce or orange sauce	
Kacsă comb, száritott szilvaszósszal vagy narancsszósszal	
<b>Şnițel vienez din mușchi de vitel *</b>	200 g.
Schnitzel Viennese / veal tenderloin	
Bécsi szelet borjúhúsóból	
<b>Ciolan de purcel copt la cuptor</b>	820-870/300g.
cu iahnie de fasole	
Owen baked piglet shank with bean stew	
<b>Muschiulet de porc împletit cu șuncuță afumată *</b>	400 g.
Tenderloin braided with smoked ham	
Füstölt sonkával fonott sertés bélsszin	
<b>Pastramă fragedă de berbecuț *</b>	250/150/150 g.
cu mămăligă și murături	
Sheep pemmican with polenta and pickles	
Érlelt jújhús sűtve puliszkkával és savanyúsággal	
<b>Coaste de porc picante rumenite *</b>	500/150 g.
la cuptor cu cartofi pai	
Spicy pork ribs baked in oven with french fries	
Fűszeres sertésborda sütőben sültkrupplival	
<b>Sărmăluțe tradiționale românești B *</b>	250/200/100 g.
cu mămăliguță, ciolan și smântână	
Traditional stuffed cabbage with polenta, knuckle and sour cream	
Töltöttkáposzta puliszkkával, csülökkel és tejföllel	
<b>Gustarea Casei B</b>	450 g.
(cărnați de casă , cascaval , șuncuță , telemea , brânză de burduf , slăină afumată de casă , roșii , castraveți , ceapă roșie , măslini)	
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, olívabogyó)	
<b>Clătite Medievale la tigaie B *</b>	150/100/100 g.
(piept de pui la grătar, parmezan, bulion, busuioc, sos de smântână)	
Medieval pancake	
(grilled chicken breast, parmesan cheese, pomodoro, basil, cream)	
<b>Középkori palacsinta</b>	
(csirkemell roston, parmezan sajt, pomodoro, bazsalikom, tejföl)	
<b>Iepure la cuptor de pământ cu vin și legume *</b>	1000/300 g.
(Precomandă 24 de ore. Un iepure aprox. 2-4 kg.)	
<b>Plachie de crap la cuptor de pământ *</b>	1000/300 g.
cu mămăligă	
(Precomandă 24 de ore. Un crap aprox. 1-3 kg.)	



**Coadă de vacă în vin de casă A B \***  
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 Lei**

**Mușchi de vită cu sos de prune uscate \***

Roast beef with dried plum sauce  
Marhabélszin szárított szilva mártással

200/100 g.  
**55 Lei**

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

Roast beef with gorgonzolla sauce  
Rostonsült marhabélszin gorgonzolla szósszal

200/100 g.  
**55 Lei**

**Mușchi de vită cu sos de piper verde \***

Roast beef with green pepper sauce  
Marhabélszin zöldbors mártással

200/50 g.  
**55 Lei**

**Mușchi de vită cu sos chilli \***

Roast beef with chilli sauce  
Rostonsült marhabélszin chilli szósszal

200/50 g.  
**55 Lei**

**Biftec tartar A B \***

Beefsteak tartar  
Tartár bifték

200/100 g.  
**55 Lei**

**Cotlet de miel la grătar \***

Grilled Lamb Chops  
Báránymkaraj roston

400/150 g.  
**55 Lei**

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

Sheep pemmican with polenta and pickles  
Érlelt júhhús sütve puliszkkával és savanyúsággal

250/150/150 g.  
**45 Lei**

# PORC ȘI PUI



# PORK & CHICKEN



## Platoul "Dracula" A B L \*

(ceafă, pulpă de pui dezosat, cabanos, cașcaval pané, Cordon Bleu, smitul Palermo, cartofi păi, orez, salată de varză)

670/300/200 g.

**89 Lei**

"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)

## Muschiulet de porc împletit cu prosciutto \*

400 g.

Tender loin with prosciutto

Sonkával fonott sertés bélssín

**45 Lei**

## Mușchiulet de porc cu sos de prune uscate \*

300/100 g.

Tender loin with dried prune sauce

Sertés bélssín aszaltszilva szósszal

**45 Lei**

## Ceafă à la Vlad Tepeş la tigaie \*

200/100 g.

Neck chop à la Vlad Tepes

Sertéstarja Vlad Tepes módra

**39 Lei**

## Tochitură țărănească cu mămăliguță A \*

250/200/125 g.

Roast join with maize porridge

Torokpecsenye puliszkkával

**39 Lei**

## Coaste de porc boierești coapte în cuptor B \*

500/200 g.

cu mămăliguță și brânză de burduf

Pork ribs baked in oven with maze porridge and cheese

Sertésoldalas sütőben juhtúró puliszkkával

**45 Lei**

## Mititei românești la grătar 4 buc. M \*

200/50 g.

Romanian mixed meat speciality 4 pcs.

Rostonsült miccs 4 db.

**18 Lei**



Cocoșel la grătar (Galletto)\* 600 g.  
cu rozmarin

**65 Lei**

## Piept de pui cu sos de ciuperci și smântână B \*

150/100 g.

Chicken breast with mushrooms and cream sauce

Csirkemell gombás tejfölös szósszal

**30 Lei**

## Pulpă de pui la grătar \*

250 g.

Roasted chicken thighs

Rostonsült csirkecomb

**29 Lei**



# PEŞTE



# FISH

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



## SALATE SPECIALE



## SPECIAL SALADS

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

(pește ton proaspăt, măslini, 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, măslini, ouă, roșii, salată verde, ceapă roșie)  
Tunna salad / Tonhalas saláta

400 g.  
**29,00 Lei**

### Salată de crudități cu batoane **A B H I**

### de cașcaval tăvălite în susan

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

Mixt salad with cheese in sesame seeds

Vegyes saláta szezámmagos sajtkockákkal

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, castraveti, roșii, măslini)

Greek salad / Görögsaláta

400 g.  
**28,00 Lei**

### Salată bulgarescă **A B**

(roșii, castraveti, ardei gras, șuncă, ouă, măslini, salată verde, cașcaval)

Bulgarian salad / Bolgársaláta

400 g.  
**28,00 Lei**

### Sosuri de dres gustul

Smântână **B** 60 g. 6,00 Lei  
Cream / Tejföl

Mujdei de usturoi 60 g. 6,00 Lei  
Garlic souce / Fokhagyma szósz

Sos tartar **A B** 60 g. 6,00 Lei  
Tartar sauce / Tartár mártás

Sos Barbeque 60 g. 7,00 Lei



# GARNITURI



# SIDE DISHES

<b>Cartofi la cuptor</b> Oven baked potatoes Kemencében sült burgonya	200 g.	<b>12 Lei</b>
<b>Cartofi aurii</b> Gold potatoes Arany burgonya	200 g.	<b>12 Lei</b>
<b>Cartofi prăjiți</b> French fries Sültkrumpli	200 g.	<b>12 Lei</b>
<b>Cartofi natur</b> Boiled potatoes Petrezselymes főtt krumpli	200 g.	<b>12 Lei</b>
<b>Cartofi piure cu unt și lapte</b> ❶ Mashed potatoes Krumplipüré	200 g.	<b>12 Lei</b>
<b>Mămăliguță</b> Maize porridge Puliszka	200 g.	<b>8 Lei</b>
<b>Pilaf de orez</b> ❷ Rice Rizs	200 g.	<b>12 Lei</b>
<b>Legume la tigaie trase în unt</b> ❸* (morcov, conopidă, broccoli) Steamed vegetables Vegyes zöldség	200 g.	<b>15 Lei</b>

# SALATE



# SALADS

**Ardei copti**

Baked peppers

Sültpeper saláta

170 g.

**11,00 Lei**

**Salata de rosii cu telemea** ⑧

Tomato salad with telemea cheese

Paradicsom saláta sajttal

170 g.

**9,00 Lei**

**Salata de varza**

Cabbage salad

Káposztasaláta

130 g.

**7,00 Lei**

**Salata de sfecla rosie**

Beetroot salad

Céklasaláta

130 g.

**8,00 Lei**

**Castraveti in ojet**

Cucumber in vinegar

Savanyú uborka

130 g.

**8,00 Lei**

**Salata asortata de sezon**

Mixed salad

Friss-vegyes saláta

150 g.

**9,00 Lei**

**Salata de ceapa rosie**

Red onion salad

Vöröshagyma saláta

70 g.

**5,00 Lei**



# DULCIURILE CASEI



# HOME MADE DESERTS

<b>Clătite la blid încins „Ana Lugojana”</b> A B L (brânză de vacă, stafide, ou, bezea) „Ana Lugojana” pancake „Ana Lugojana” palacsinta	340 g. <b>25,00 Lei</b>
<b>Papanașul gigant cu dulceață</b> A B L * de afine și smântână din belșug Cheese Duhpling Tehéntúró fánk	170/130 g. <b>19,00 Lei</b>
<b>Tort Kranz de ciocolată și nuca</b> A B L * Chocolate Kranz Cake with nuts Csokolávés Kranz torta dióval	175 g. <b>18,00 Lei</b>
<b>Găluști din brânză de vacă</b> B L * și dulceață la alegere 6 buc. Cottage cheese dumplings with jam 6 pcs. Tehéntúró gomboc lekvárral 6 db.	100/60 g. <b>16,00 Lei</b>
<b>Clătite cu dulceață flambată</b> A B L (de vișine, caise, căpsuni, afine) Pancakes flambé with jam Flambírozott lekváros palacsinta	180 g. <b>19,00 Lei</b>
<b>Clătite cu dulceață la alegere</b> A B L (vișine, caise, căpsuni, afine, zmeură) Pancakes with jam Lekváros palacsinta	180 g. <b>16,00 Lei</b>
<b>Pere aurii fierte în vin roșu, miere și scorțișoară</b> Pears boiled in red wine with honey and cinnamon Vörösborban főtt körte, mézzel és fahéjjal	180/20 g. <b>18,00 Lei</b>
<b>Înghețată de casă</b> (intrebați ospătarul) A B L * Home made Ice Cream (ask the waiter) Házikészítésű fagylalt (kérdezd a pincért)	175 g. <b>16,00 Lei</b>



Toate dulceturile sunt produse de casă



HAUSBRANDT



## Cafea - Ceai

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

## Lichioruri - Vermut

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

## Romanian Shots

<b>Tuică de prune - Plum brandy</b>	50% alc.	50 ml.	<b>15,00 Lei</b>
<b>Afinată - Liqueur cranberry</b>	31% alc.	50 ml.	<b>12,00 Lei</b>

## Champagne - Vin Spumant

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

**Prosecco**

Astoria Italia, Venetia

Fashion Victim Brut

10,5% alc. 750 ml.

**69,00 Lei**

Muscat Fashion Victim Rose 7% alc. 750 ml.

**69,00 Lei****Sângele lu' 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**

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

# VINURI



# WINES



GALICEA MARE

*Aurelia  
Vișinescu*

Sâmbureşti  
**CHÂTEAU  
VALVIS**

Domeniile  
Sâmbureşti

**BUDUREASCA**  
VINURI NOBILE ROMÂNEȘTI



Roy&Dâmbovițeanu  
**CORCOVA**

Vin la sticluă  
Mini Wine Bottles  
**BUDUREASCA**

### Selectia Martha

Cuvee Roșu (sec)	14,5% alc.	750 ml.	145 Lei
Martha Rouge (sec)	14,5% alc.	750 ml.	145 Lei
Martha Black Maiden (sec)	14,5% alc.	750 ml.	145 Lei
Martha Bouque (sec)	14,5% alc.	750 ml.	135 Lei
Martha Roze (sec)	14,5% alc.	750 ml.	135 Lei

### Gama Anima

Cabernet Sauvignon (sec)	14,6% alc.	750 ml.	145 Lei
Trei Fete Negre (sec)	14,6% alc.	750 ml.	145 Lei
Merlot (sec)	14,6% alc.	750 ml.	110 Lei

### Gama Karakter

Sauvignon Blanc (sec)	13,7% alc.	750 ml.	89 Lei
Rose (sec)	13% alc.	750 ml.	89 Lei

Cabernet Sauvignon (sec)	14% alc.	750 ml.	145,00 Lei
Merlot (sec)	14,5% alc.	750 ml.	145,00 Lei
Fetească Neagră (sec)	15% alc.	750 ml.	145,00 Lei
Chardonnay (sec)	14,5% alc.	750 ml.	145,00 Lei

Sauvignon Blanc (sec)	13% alc.	750 ml.	79 Lei
Rose (sec)	14% alc.	750 ml.	79 Lei
Fetească Neagră (sec)	15% alc.	750 ml.	79 Lei

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

Fume (sec-alb)	13,5% alc.	750 ml.	89 Lei
Rose (sec)	13,5% alc.	750 ml.	89 Lei
Fetească Neagră (sec)	14,5% alc.	750 ml.	89 Lei

Tămăioasă roză (demidulce)	13% alc.	750 ml.	110 lei
----------------------------	----------	---------	---------

Chardonnay (sec)	12,3% alc.	750 ml.	89 lei
Cabernet Sauvignon & Merlot (sec)	14,5% alc.	750 ml.	89 lei
Fetească Neagră (sec)	13,6% alc.	750 ml.	89 lei
Corcova Reserve Syrah (sec)	14,2% alc.	750 ml.	110 lei

Fume Premium (sec)	13,5% alc.	187 ml.	25 lei
Rose Premium (sec)	13,0% alc.	187 ml.	25 lei
Cabernet Sauvignon Premium (sec)	14,0% alc.	187 ml.	25 lei

BERE



BIER



### **Paulaner - draft**

Bere nefiltrată din grâu

5,5 % 0,4 L 14 Lei  
5,5 % 1 L 29 Lei

### **Nenea Iancu - draft**

Bere românească blondă

4,9% 0,4 L 12 Lei

### **Bere la sticlă - Bottle Beer**

**Paulaner** Münchner Hell

4,9 % 0,5 L 15 Lei

**Paulaner** fără alcool

0 % 0,5 L 15 Lei

**Paulaner** bere neagră

5,5 % 0,5 L 15 Lei

**CARNAVAL WHEAT IPA** 5 % 0,5 L 16 Lei

**CARNAVAL IPA** 6,5 % 0,5 L 16 Lei

Nou!



**Paulaner la Metru** 5,5 % 140 Lei

NEFILTRATĂ

10 halbe (0,4 L) + 1 gratis



**Nenea Iancu la Metru** 4,9 % 120 Lei

BLONDĂ

10 halbe (0,4 L) + 1 gratis



<b>Limonadă proaspată</b>	0,50 L	<b>21,00 Lei</b>
cu mentă, lămâie, miere și gheată	1,00 L	<b>40,00 Lei</b>
<b>Fresh de portocale</b>	0,25 L	<b>18,00 Lei</b>
<b>Fresh de grapefruit</b>	0,25 L	<b>18,00 Lei</b>
<b>Fresh mixt</b>	0,25 L	<b>18,00 Lei</b>
<b>Suc natural de mere</b>	0,25 L	<b>12,00 Lei</b>
<b>Pepsi Cola, Mirinda, 7Up, Evervess</b>	0,25 L	<b>10,00 Lei</b>
<b>Prigat căpșuni / portocale / piersici</b>	0,25 L	<b>10,00 Lei</b>
<b>Ice Tea</b>	0,50 L	<b>10,00 Lei</b>
<b>Red Bull</b>	0,25 L	<b>20,00 Lei</b>
<b>Apă Minerală (with gas)</b>	0,50 L	<b>9,00 Lei</b>
<b>Apă Minerală fără gaz (without gas)</b>	0,50 L	<b>9,00 Lei</b>



**SPECIALITĂȚI  
DE IARNĂ**



**WINTER  
SPECIALITIES**



**Vin fieret la carafă**

cu scortisoară și coajă de portocală

Vin roșu "Sâangele Voinicului"

1000 ml. 45,00 Lei

Vin alb "Plăcerea Domniței"

1000 ml. 45,00 Lei



**Vin fieret la cană**

cu scortisoară și coajă de portocală

Vin roșu "Sâangele Voinicului"

300 ml. 14,00 Lei

Vin alb "Plăcerea Domniței"

300 ml. 14,00 Lei



**Tuică fiartă**

50 ml. 18,00 Lei

cu boabe de piper





**RESTAURANT  
CLUB DRACULA**

## **ÎN ATENȚIA CLIENTILOR!!**

Pentru servicii de bună calitate și pentru  
a evita neînțelegerile

**TIMPUL DE AȘTEPTARE** 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 PEŞTE    F ARAHIDE    G SOIA    H SUSAN  
I FRUCTE CU COAJĂ LEMNOASĂ    L GLUTEN    M MUŞTAR    N TELINĂ    O LUPIN    P DIOXID DE SULF**

**PREPARATE CARE CONTIN PRODUSE CONGELATE:**