



Ziua Bună vă spun vouă!

În adierea blândă a brazilor veșnic verzi și cu unica privesiște a Lacului Ursu, a arhitecturii în lemn și piatră a domoșilor transilvăneni, 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 plăcere,
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 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 a 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 Draculești 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 of documents 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 desfăta poftetele.

Bine ați poposit la noi, și poftă bună!

**RESTAURANT
CLUB DRACULA**

Specialități!
FRIPTURI PE
PIATRĂ ÎNCINSĂ



Specialities!
HOT ROCK STEAKS

Tomahawk Texas Steak * TEXAS	100 g.	31 Lei
T-Bone Steak (mânzat) * ARGENTINA	100 g.	29 Lei
Rib Eye (antricot) * ARGENTINA	400 g.	120 Lei
Mușchi de vită maturat Argentina * Maturated tender loin	300 g. 400 g.	89 Lei 119 Lei
Mușchiuleț de porc * Tender loin steak	300 g.	49 Lei
Piept de pui maturat * Maturated chicken breast	250 g.	45 Lei
Steak de ton roșu E * Red Tuna steak	250 g.	49 Lei

Sosuri recomandate:

Sos de piper verde B	50 g.	10 Lei
Sos Dijonnaise M	50 g.	10 Lei
Sos Barbeque	50 g.	10 Lei
Sos chilli	50 g.	10 Lei
Sos Gorgonzola	50 g.	15 Lei
Cuburi de unt cu pătrunjel	40 g.	10 Lei
Sos de ciuperci	75 g.	10 Lei



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

PREPARATE MĂCELĂREȘTI DE ZAHANA



BUTCHER'S SPECIALS

Mielul Șchiop B *	470/200/80 g.	49 Lei
Ciolan de miel copt la cuptor cu piure proaspătă și murături		
Tigaia Gurmandului *	300/100 g.	45 Lei
Fudulii de tăuraș, slăninuță, creier pane de purcel, frigărui de purcel, cartofii auri		
Gustărică la tigaie încinsă *	300/200 g.	45 Lei
Fudulii de tăuraș, mușchiuleț de porc, creier de purcel, ciupercuțe, capere, mămăligă		
Fudulii de tăuraș la grătar *	400 g.	45 Lei
Ficat de vițel la grătar *	250 g.	45 Lei
Creier de porc pane A B L *	200 g.	45 Lei
Platou măcelăresc pt. 2 flămânzi	600/200 g.	110 Lei
fudulii, momițe, creier, ficar, slăninuță, cârnăciori oltenești, mămăliguță		

DELICATESE



Pui de baltă pane **B L** * 300 g. 45 Lei



Cocoșel la cuptor (Galletto)* 500 g. 65 Lei
cu rozmarin

VEGETARIENE



Platoul Vegetarian **A B L** 350/200 g. 45 Lei

(orez, legume la grătar, ciuperci pane)

Vegetarian Dish (rice, grilled vegetables, mushrooms)

Vegetáriánus tál (rizs, rostonsült zöldség, rántott gomba)



Mix grill de legume **B** 400 g. 38 Lei
la tigaie fierbinte

(ciuperci cu legume, parmezan, sos)

Grilled vegetables in hot pan

(mushrooms, vegetable, parmesan cheese, sauce)

Zöldséges gomba forró serpenyőben

(gomba, zöldség, parmezán sajt, szósz)

Atenție!!!! Gramajele produselor sunt înainte de preparare

CIORBE - SUPE



SOUPS

Bors lipovenesc **E** * 380/80 g. 20 Lei
cu perișoare de pește

crap, somn, caras

Traditional fishballs soup

Lipován halgombóc leves

*Întrebă ospătarul-Ask the waiter

Bors lipovenesc **E** * 380/ 80 g. 19 Lei
cu 3 feluri de pește

crap, somn, caras

Traditional fish soup

Lipován halászlé

Ciorbă de burtă **A** **B** * 300/100 g. 19 Lei

Tripe soup

Pacal leves

Ciorbă de fasole boabe 360/40 g. 18 Lei
cu ciolan afumat **L** **N**

Bean soup with pork knuckle

Bableves füstölt csülökkel

Pâine **L** 50 g. 1 Lei

Smântână **B** 60 g. 6 Lei

Ardei iute 20 g. 1,5 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!

Pulpă de rață cu sos de prune uscate și portocale *

Duck thigh with dried plum sauce or orange sauce
Kacsa comb, szárított szilvaszósszal vagy narancsszósszal

380/75 g.

69 Lei

Șnițel vienez din mușchi de vițel *

Schnitzel Viennese / Veal tenderloin
Bécsi szelet borjúhúsból

200 g.

49 Lei

Pastramă fragedă de berbecuț * cu mămăligă și murături

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

250/150/150 g.

49 Lei

Sărmăluțe tradiționale românești ① *

Traditional stuffed cabbage with polenta, knuckle and sour cream
Töltöttkáposzta puliszkával, csülökkel és tejföllel

250/200/100 g.

45 Lei

Gustarea Casei ②

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

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,
paradisom, uborka, vöröshagyma, olivabogyó)

450 g.

49 Lei

Clătite Medievale la tigaie ③ *

(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.

45 Lei

Purcel de lapte la cuptor de pământ cu rondelle de cartofi *

(Precomandă 24 de ore. Un purcel aprox. 8-12 kg.)

1000/300 g.

72 Lei

Iepure la cuptor de pământ cu cartofiori *

(Precomandă 24 de ore. Un iepure aprox. 1,3-1,5 kg.)

1000/300 g.

95 Lei

Plachie de crap la cuptor de pământ * cu mămăligă

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

1000/300 g.

79 Lei

Precomandă 24 de ore



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

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

350/150 g.
55 Lei

Mușchi de vită cu sos de prune uscate *

Roast beef with dried plum sauce
Marhabélszín szárított szilva mártással

200/100 g.
65 Lei

Mușchi de vită cu sos gorgonzolla * B

Roast beef with gorgonzolla sauce
Rostonsült marhabélszín gorgonzolla szósszal

200/100 g.
65 Lei

Mușchi de vită cu sos de piper verde *

Roast beef with green pepper sauce
Marhabélszín zöldbors mártással

200/50 g.
65 Lei

Mușchi de vită cu sos chilli *

Roast beef with chilli sauce
Rostonsült marhabélszín chilli szósszal

200/50 g.
65 Lei

Biftec tartar * A B *

Beefsteak tartar
Tartár bifték

200/100 g.
65 Lei

Gulaș Ardelenesc gustos și sățios * A L *

Transylvanian Gulash/Erdélyi gulyás
Disponibil numai vineri-sâmbătă-duminică

400 g.
45 Lei

Cotlet de miel la grătar *

Grilled Lamb Chops
Báránykaraj roston

400 g.
65 Lei

Pastramă fragedă de berbecuț *
cu mămăligă și murături

Sheep pemmican with polenta and pickles
Érlelt juhhús sütve pulisztkával és savanyúsággal

180/150/150 g.
49 Lei

PORC ȘI PUI



PORK & CHICKEN

Platoul "Dracula" **A B L** *

(ceafă, pulpă de pui dezosată, cabanos, cașcaval pané, Cordon Bleu, smântână 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.

98 Lei

Ciolan de purcel copt la cuptor

cu iahnie de fasole

Oven baked piglet shank with bean stew

550-600/300g.

55 Lei

Muschiuleț de porc împletit cu prosciutto *

Tender loin with prosciutto

Sonkával fonott sertés bélszín

400 g.

49 Lei

Mușchiuleț de porc cu sos de prune uscate*

Tender loin with dried prune sauce

Sertés bélszín aszaltszilva szósszal

300/100 g.

49 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.

55 Lei

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

cu mălai-guță și brânză de burduf

Pork ribs baked in oven with maize porridge and cheese

Sertésoldalas sütőben juhtúrós puliszkával

500/200 g.

55 Lei

Tochitură țărănească cu mălai-guță **A** *

Roast joint with maize porridge

Torokpecsenye puliszkával

250/200/125 g.

45 Lei

Ceafă à la Vlad Țepeș la tigaie *

Neck chop à la Vlad Tepes

Sertéstárja Vlad Tepes módra

200/100 g.

45 Lei

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

Romanian mixed meat speciality 4 pcs.

Rostonsült miccs 4 db.

200/50 g.

20 Lei

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

Chicken breast with mushrooms and cream sauce

Csirkemell gombás tejfölös szósszal

150/100 g.

35 Lei

Pulpă de pui la grătar *

Roasted chicken thighs

Rostonsült csirkecomb

250 g.

30 Lei

PEȘTE



FISH

Saramură de crap cu mămăligă și ardei iute ❸ * Brine of carp Ponty zöldségszósszal	300/200 g.	45 Lei
Steak de ton roșu la grătar ❶ * Red tuna Steak Rostonsült vörös tonhal	250/100 g.	49 Lei
Doradă cu sos de lămâie ❶ * Seabream with lemon sauce Durbincs citrom szósszal	300/50 g.	49 Lei
File de somon la grătar ❶ * Roast salmon Rostonsült lazac szelet	200 g.	39 Lei
Crap prăjit în făină de mălai de casă ❶ * Carp panè / Sült ponty	300 g.	39 Lei
Păstrăv la grătar cu lămâie ❶ * Roast trout with lemon Rostonsült pisztráng citrommal	300 g.	35 Lei
Păstrăv panè în făină de mălai de casă ❶❷ * Trout pane Rántott pisztráng puliszkaliszt bundában	300 g.	39 Lei



SALATE SPECIALE



SPECIAL SALADS

Salată cu franjuri de ton tras la tigaie **A E** 400 g.
(pește ton proaspăt, măsline, ouă, roșii, salată verde, ceapă roșie)
Fresh Tunna salad / Friss tonhalas saláta **29 Lei**

Salată de ton în sos propriu **A E** 400 g.
(pește ton, măsline, ouă, roșii, salată verde, ceapă roșie)
Tunna salad / Tonhalas saláta **29 Lei**

Salată de crudități cu batoane **A B H L** 400 g.
de cașcaval tăvălite în susan
(salată verde, rucola, roșii, busuioc, morcovi)
Mixt salad with cheese in sesame seeds
Vegyés saláta szezámmagos sajtcockákkal **28 Lei**

Salată de crudități **A B H *** 300 g.
cu franjuri pane din carne de pui și sos
(picte de pui, ceapă albă, porumb, salată verde) **28 Lei**

Salată grecească **B** 400 g.
(salată verde, telemea, castraveți, roșii, măsline)
Greek salad / Görögsaláta **28 Lei**

Salată bulgarească **A B** 400 g.
(roșii, castraveți, ardei gras, șuncă, ouă, măsline, salată verde, cașcaval)
Bulgarian salad / Bolgársaláta **28 Lei**

Sosuri de dres gustul

Smântână B Cream / Tejföl	60 g.	6 Lei
Mujdei de usturoi Garlic souce / Fokhagyma szósz	60 g.	6 Lei
Sos tartar A B Tartar sauce / Tartár mártás	60 g.	6 Lei
Sos Barbeque	60 g.	7 Lei

GARNITURI



SIDE DISHES

Cartofi la cuptor Oven baked potatoes Kemencében sült burgonya	200 g. 12 Lei
Cartofi aurii Gold potatoes Arany burgonya	200 g. 12 Lei
Cartofi prăjiți French fries Sültkrumpli	200 g. 12 Lei
Cartofi natur Boiled potatoes Petrezselymes főtt krumpli	200 g. 12 Lei
Cartofi piure cu unt și lapte ⑤ Mashed potatoes Krumplipüré	200 g. 12 Lei
Iahnie de fasole Bean pottage Babfőzelék	400 g. 14 Lei
Varză călită Stewed cabbage Párolt káposzta	200 g. 12 Lei
Mămăliguță Maize porridge Puliszka	200 g. 18 Lei
Pilaf de orez ⑥ Rice Rizs	200 g. 12 Lei
Legume la tigaie trase în unt ⑤* (morcovi, conopidă, broccoli) Steamed vegetables Vegyes zöldség	200 g. 15 Lei

SALATE



SALADS

Ardei copti 170 g.
Baked peppers
Sültpaprika saláta
11 Lei

Salată de roșii cu telemea ^B 170 g.
Tomato salad with telemea cheese
Paradicsom saláta telemea sajttal
9 Lei

Salată de varză 130 g.
Cabbage salad
Káposztasaláta
7 Lei

Salată de sfeclă roșie 130 g.
Beetroot salad
Céklasaláta
8 Lei

Castraveți în oțet 130 g.
Cucumber in vinegar
Savanyú uborka
8 Lei

Salată asortată de sezon 150 g.
Mixed salad
Friss-vegyes saláta
9 Lei

Salată de ceapă roșie 70 g.
Red onion salad
Vöröshagyma saláta
5 Lei

DULCIURILE CASEI



HOME MADE DESERTS

Clătite la blid încins „Ana Lugojana” A B L	300 g.
(brânză de vacă, stafide, ou, beza) „Ana Lugojana” pancake „Ana Lugojana” palacsinta	25 Lei
Papanașul gigant cu dulceață A B L *	170/130 g.
de afine și smântână din belșug Cheese Duhpling Tehéntürös fánk	19 Lei
Tort Kranz de ciocolată și nucă A B L *	175 g.
Chocolate Kranz Cake with nuts Csokoládés Kranz torta díóval	20 Lei
Tort de ciocolată Strip A B L	300 g.
Strip Chocolate Cake Csokoládés Strip torta	19 Lei
Găluști din brânză de vacă B L *	100/60 g.
și dulceață la alegere 6 buc. Cottage cheese dumplings with jam 6 pcs. Tehéntürös gomboc lekvárral 6 db.	16 Lei
Clătite cu înghețată flambate A B L *	175 g.
Flambé Pancakes with ice cream Flambírozott palacsinta fagyalattal	19 Lei
Clătite cu dulceață flambate A B L	180 g.
(de vișine, caise, căpșuni, afine) Pancakes flambé with jam Flambírozott lekváros palacsinta	19 Lei
Clătite cu dulceață la alegere A B L	180 g.
(vișine, caise, căpșuni, afine, zmeură) Pancakes with jam Lekváros palacsinta	16 Lei
Pere aurii fierte în vin roșu, miere și scortșoară	180/20 g.
Pears boiled in red wine with honey and cinnamon Vörösborban főtt körte, mézzel és fahéjjal	18 Lei
Înghețată de casă (întrebați ospătarul) A B L *	175 g.
Home made Ice Cream (ask the waiter) Házikészítésű fagyalt (kérdezd a pincért)	16 Lei

Toate dulcețurile sunt produse de casă



Cafea - Ceai

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

Lichioruri - Vermut

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

Romanian Shots

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

Champagne - Vin Spumant

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

ALCOOLICE



LONG DRINKS

Prosecco

Astoria Italia, Veneția

Fashion Victim Brut

11 % alc. 750 ml.

82 Lei

Muscato Fashion Victim Rose

7 % alc. 750 ml.

82 Lei

Prosecco

Sticlută

Terra Serena

11% alc. 200 ml.

29 Lei

Sângele lu' Dracula (Sangria)

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

1000 ml.

40 Lei

500 ml.

22 Lei

Gin Tonic

gin, apă tonică

250 ml.

25 Lei

Campari Orange

Campari, fresh de portocale

250 ml.

29 Lei

Vodca Orange

Vodcă, fresh de portocale

250 ml.

29 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



GALICEA MARE

*Aurelia
Vişinescu*

Petro Vaselo

Sâmbureşti
CHÂTEAU
VALVIS



Domeniile
Sâmbureşti




BUDUREASCA
VINURI NOBILE ROMÂNEŞTI


DOMENIUL CORDANET
SEGARCEA


Regina Dâmbovitzeanu
CORCOVA

Vin la sticlă
Mini Wine Bottles
BUDUREASCA

Elegance Fetească Neagră (sec)	15% alc.	750 ml.	210 Lei
Elegance Cabernet Sauvignon (sec)	14,5% alc.	750 ml.	260 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.	135 Lei
Trei Fete Negre (sec)	14,6% alc.	750 ml.	165 Lei
Merlot (sec)	14,6% alc.	750 ml.	150 Lei
Shiraz (sec)	14,6% alc.	750 ml.	150 Lei

Gama Karakter

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

Grand Cru Bio (sec)	15% alc.	750 ml.	350 Lei
Ovas Magnum (sec)	15% alc.	750 ml.	270 Lei

Cabernet Sauvignon (sec)	14% alc.	750 ml.	145 Lei
Merlot (sec)	14,5% alc.	750 ml.	145 Lei
Chardonnay (sec)	14,5% alc.	750 ml.	145 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 Drăgăşani (sec)	13,5% alc.	750 ml.	130 Lei
Crâmpoşic 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)	14,3% 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**

Bere nefiltrată din grâu
 5,5 % 0,4 L 14 Lei
 5,5 % 1 L 29 Lei

**Nenea Iancu**

Bere blondă
 4,9% 0,4 L 12 Lei

**Oppler Premium Pils**

Bere blondă
 4,9% 0,4 L 11 Lei

Bere la sticlă - Bottle Beer

Paulaner Münchner Hell	4,9 %	0,5 L	15 Lei
Paulaner Weissbier fără alcool	0 %	0,5 L	15 Lei
Paulaner Dunkel bere neagră	5,5 %	0,5 L	15 Lei
Nenea Iancu bere brună Specială	5,2 %	0,5 L	14 Lei
Nenea Iancu bere albă nefiltrată	5,2 %	0,5 L	14 Lei
Nenea Iancu bere blondă fără alcool	0 %	0,33 L	11 Lei
Carnaval Wheat IPA	5 %	0,5 L	16 Lei
Carnaval IPA	6,5 %	0,5 L	16 Lei
Arcobräu Mooser Liesl-Helles	5,3 %	0,5 L	16 Lei
Franz Josef - Bayerisch Helles	5,1 %	0,5 L	14 Lei

**Nou!**

Paulaner la Metru NEFILTRATĂ 5,5 % **140 Lei**
 10 halbe (0,4 L) + 1 gratis



Nenea Iancu la Metru BLONDĂ 4,9 % **120 Lei**
 10 halbe (0,4 L) + 1 gratis



Oppler Premium Pils la Metru BLONDĂ 4,9 % **110 Lei**
 10 halbe (0,4 L) + 1 gratis

RĂCORITOARE



JUICES

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



**SPECIALITĂȚI
DE IARNĂ**



**WINTER
SPECIALITIES**



Vin fiert la carafă cu scorțișoară 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 scorțișoară 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 ATENȚIA CLIENȚILOR!!

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** 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: ❄️