



desaga
by
euphoria



Meet



Our story begins in Hida



● Dacă nu primiți bon fiscal, consumația este gratuită și primiți un butoi cu (30l) bere!!!

Ne găsiți în Cluj-Napoca, Arad, Oradea și Topa Mică
Rezervări și informații 0745 393 333

*Din bătaură ne-am adunat și-o
Desagă plină am căpătat!*

No, ziua bună! Hai să stăm la o poveste să vezi ce găsești în traista asta plină cu bunătăți tradiționale.

Ne-am luat Desaga-n spate și am pornit la drum în noapte, din deal și până-n vale, iar amu, ne-am întors, încărcăți nevoie mare cu rețete de-ale locului, numa' bune de savurat. Oamenii de la care am învățat meșteșugul bucătăriei de odinioară ne-au spus care-i de fapt secretul bucatelor gustoase de pe vremuri: carne proaspătă, pită caldă făcută-n casă, legume și fructe abia culese, mirodenii parfumate și peste toate, dragostea cu care îți cinstești mesenii. Apăi, noi zicem că nu-i treabă grea și promitem să ne ținem de ea!

Aci, la noi, tradiții-s multe și tare faine. La fel o să găsești și-n bucătăria noastră care împletește gustul ardelenesc cu cel unguresc și menține vie amintirea gustului din copilărie. Am lucrat zi și noapte ca să avem bucate care să te facă să zici „asta-i ca la mama acasă” sau care să-ți aducă aminte de mirosul din bucătăria bunicii, care pe toți ne ademenea acasă, la masă. De bunătățile din cămară nici nu mai zicem, de pită cu untură, boia și ceapă mâncată în ușa ei, pe ascuns.

Știți cum ziceau bătrânii ? Vorba multă, sărăcia omului! Îți spunem drept că dacă scotocești prin Desagă ai să dai de zemuri p'alese, măcăliguță, papricaș, tocănițe, și-apăi de palaneți și dulceturi ce să mai zicem ?

Ia vezi ce-ți face cu ochiul din Desagă!



De la fum

DĂRABURI DE PORC/ SMOKED PORK

Scăricică de porc mermelită la smoker  **19 lei**
(100gr)

- Scăricică de porc gătită în tihnă 14 ore la smoker și sous-vide, hidratată din jumătate în jumătate de oră, unsă pe-ndelete cu un amestec de miere de albine cu muștar și tăvălită prin boia de ardei dulce, boabe de muștar, piper, praf de usturoi. Servită cu sos brun.
- Sertésoldalas smokerben és sous-vide módszerrel lassan, 14 óra alatt elkészítve, félóránként locsolva, mézes mustárral alaposan bekenve, majd édes pirospaprikába, mustármagba, borsba és fokhagymaporba forgatva, barna mártással tálalva.
- Pork ribs slow-cooked for 14 hours in the smoker and sous-vide, basted every half hour, brushed with a honey-mustard glaze, and rubbed with sweet paprika, mustard seeds, pepper, and garlic powder. Served with brown sauce.

Ceafă de porc rostuită la smoker  (100gr) **19 lei**

- Ceafă de porc gătită în tihnă 12 ore la smoker și sous-vide, hidratată din jumătate în jumătate de oră, garnisită cu miere de albine, boia de ardei dulce, cimbru, praf de usturoi, boabe de muștar, servită cu sos brun.
- Sertésnyak smokerben és sous-vide módszerrel lassan, 12 óra alatt elkészítve, félóránként locsolva, mézzel, édes pirospaprikával, kakukkfűvel, fokhagymaporral és mustármaggal ízesítve, barna mártással tálalva.
- Pork neck, slow-cooked for 12 hours in the smoker and sous-vide, basted every half hour, garnished with honey, sweet paprika, thyme, garlic powder, and mustard seeds, served with brown sauce.

Ciolan de porc uitat în smoker  (100gr) **15 lei**

- Ciolan de porc odihnit în saramură trei zile, pus după aceea la desărat o zi întreagă, gătit în tihnă 24 de ore la smoker și sous-vide cu foi de dafin, piper. Servit cu sos brun.
- Sertéscsülök három napig pácolva, majd egy teljes napig áztatva a sóalanításhoz, ezt követően smokerben és sous-vide módszerrel lassan, 24 óra alatt elkészítve, babérlevéllel és borssal. Barna mártással tálalva.
- Pork knuckle rested in brine for three days, then desalted for 24 hours, slow-cooked for 24 hours in the smoker and sous-vide with bay leaves and pepper. Served with brown sauce.

DĂRABURI DE VITĂ/ SMOKED BEEF

Beef brisket românizat în smoker  **24 lei**
(100gr)

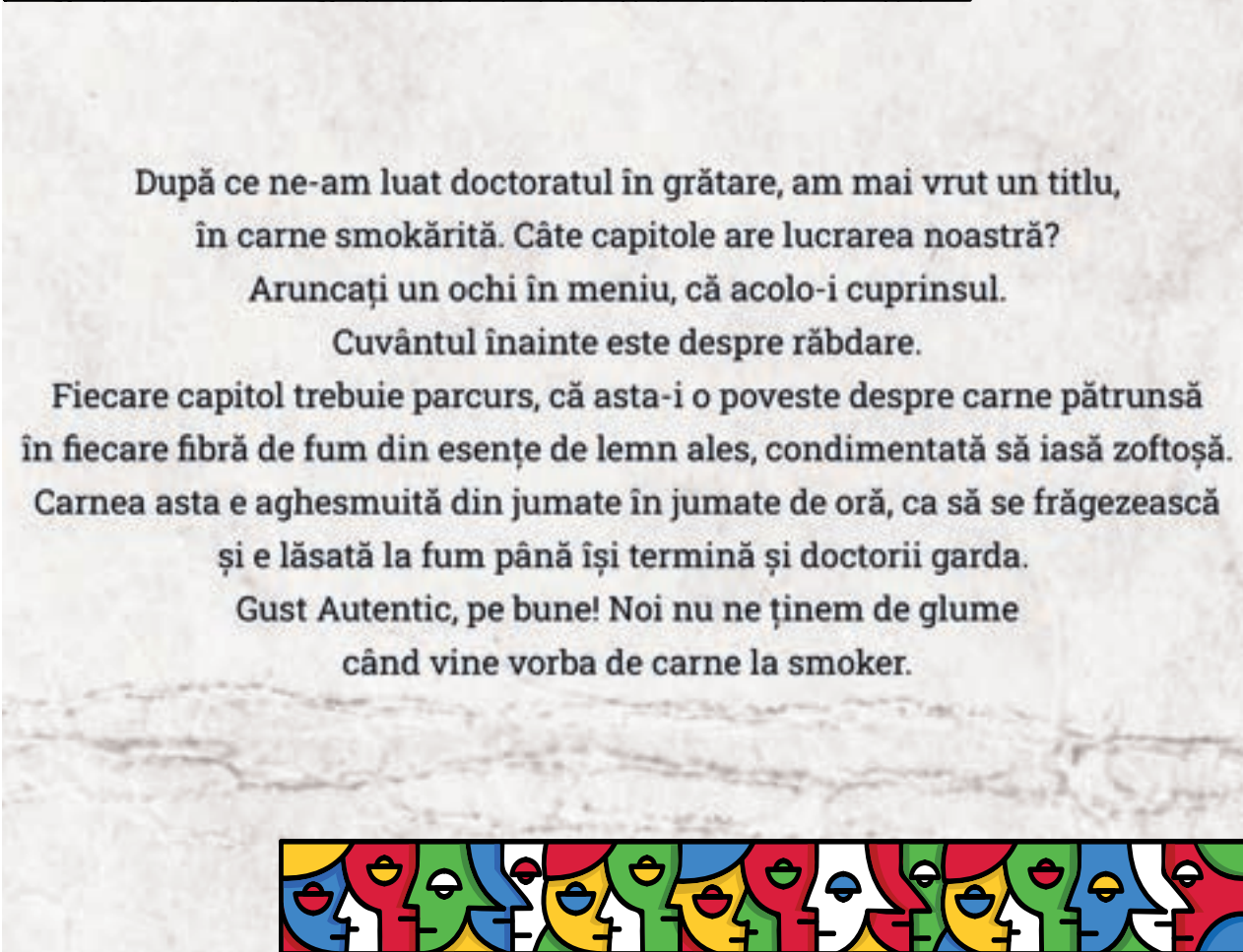
- Beef brisket gătit 24 de ore în smoker și la sous-vide, hidratat din jumătate în jumătate de oră, după ce în prealabil a fost uns pe-ndelete cu muștar și tăvălit prin boia de ardei dulce, praf de usturoi, boabe de muștar. Servit cu sos brun.
- Brisket (marhaszegy) smokerben és sous-vide módszerrel lassan, 24 óra alatt elkészítve, félóránként locsolva, amelyet előzőleg alaposan mustárral bekentünk, majd édes pirospaprikában, fokhagymaporban és mustármagban forgattunk meg. Barna mártással tálalva.
- Beef brisket slow-cooked for 24 hours in the smoker and sous-vide, basted every half hour after being carefully coated with mustard and rubbed with sweet paprika, garlic powder, and mustard seeds. Served with brown sauce.

Ceafă de vită gătită ușurel la smoker  **24 lei**
(100gr)

- Ceafă de vită gătită în tihnă 14 ore la smoker și sous-vide, hidratată din jumătate în jumătate de oră, garnisită cu miere de albine, muștar, boia de ardei dulce, cimbru, praf de usturoi, boabe de muștar. Servită cu sos brun.
- Marhanyak smokerben és sous-vide módszerrel lassan, 14 órán át készítve, félóránként locsolva, mézzel, mustárral, édes pirospaprikával, kakukkfűvel, fokhagymaporral és mustármaggal ízesítve. Barna mártással tálalva.
- Beef neck, slowly cooked for 14 hours in the smoker and sous-vide, basted every half hour, garnished with honey, mustard, sweet paprika, thyme, garlic powder, and mustard seeds. Served with brown sauce.

Coaste de vită rumenite la smoker  **24 lei**
(100gr)

- Coaste de vită gătite 24 de ore în smoker și la sous-vide, hidratate din jumătate în jumătate de oră, după ce în prealabil au fost unse pe-ndelete cu muștar și tăvălite prin boia de ardei dulce, praf de usturoi, boabe de muștar. Servite cu sos brun.
- Marhaborda smokerben és sous-vide módszerrel lassan, 24 órán át készítve, félóránként locsolva, amelyet előzőleg alaposan mustárral bekentünk, majd édes pirospaprikában, fokhagymaporban és mustármagban forgattunk meg. Barna mártással tálalva.
- Beef ribs slow-cooked for 24 hours in the smoker and sous-vide, basted every half hour after being carefully coated with mustard and rubbed with sweet paprika, garlic powder, and mustard seeds. Served with brown sauce.



De pe grătar

PUI/ CSIRKE/ CHICKEN

Piept de pui (200gr) **39 lei**

- Csirkemell
- Chicken breast

Aripioare de pui (250gr) **39 lei**

- Csirkeszárny
- Chicken wings

PORC/ DISZNÓ/ PORK

Ceafă de porc  (200gr) **43 lei**

- Sertés tarja
- Pork neck

VITĂ/ MARHA/ BEEF (maturate minim 21 zile)

Ficat de vită  (100gr) **20 lei**

- Marhamáj
- Beef liver

T-Bone Limousin  (maturat minim 21 de zile) (100gr) **49 lei**

- T-Bone

Tomahawk Limousin  (maturat minim 21 de zile) (100gr) **49 lei**

- Tomahawk

Vrăbioară de vită Limousin  (maturat minim 21 de zile) (100g) **49 lei**

- Beef Sirloin

Antricot de vită Limousin  (maturat minim 21 de zile) (100gr) **59 lei**

- Rib-eye steak

Mușchi de vită Limousin  (maturat minim 21 de zile) (100gr) **79 lei**

- Marha bélszín
- Beef tenderloin

CÂRNAȚI/ KOLBÁSZOK/ SAUSAGES

Cârnați Euphoria  (200gr) **39 lei**

- Euphoria kolbász
- Euphoria sausages

Cârnați picanți Euphoria  (200gr) **39 lei**

- Euphoria csípős kolbász
- Euphoria spicy sausages

Mici Euphoria vită & porc  (50gr) **10 lei/buc**

- Euphoria Miccs
- Euphoria forcemeat rolls (beef & pork)

* Alergenii aferenți fiecărui preparat din meniu se regăsesc pe ultima pagină.



Garnituri

- Cartofi prăjiți** (200gr)

16 lei

- Hasáburgonya
 - French fries
- Cartofi piure** (200gr)

16 lei

- Burgonyapüré
 - Mashed potatoes
- Cartofi cu usturoi** (200gr)

16 lei

- Fokhagymás sült burgonya
 - Potatoes with garlic
- Cartofi copti** (200gr)

16 lei

- Sült burgonya
 - Baked potatoes
- Varză călită cu măr și stafide** (200gr)

16 lei

- Párolt káposzta almával és mazsolával
 - Cabbage stew with apple and raisins
- Mămăligă la grătar** (200gr)

16 lei

- Grillezett puliszka
 - Grilled polenta
- Legume la grătar** (200gr)

20 lei

- Grillezett zöldség
 - Grilled vegetables
- Cartofi prăjiți cu usturoi, parmezan și arpagic** (250gr)

25 lei

- Hasáburgonya fokhagymával, parmezánnal és metélőhagymával
 - French fries with garlic, parmesan, and chives
- Cartofi în coajă cu sos de cheddar, telemea maturată din brânză de vacă, kaiser și arpagic** (250gr)

25 lei

- Héjában sült burgonya cheddar szósszal, tehéntejből készült érlelt sajt, füstölt császárszalonna és metélőhagyma
 - Jacket potatoes with cheddar sauce, aged brined cheese made from cow milk, bacon (kaiser), and chives
- Hribi trași la tigaie cu usturoi, pătrunjel și unt** (200gr)

30 lei

- Párolt vargánya fokhagymával, petrezselyemmel és vajjal
 - Pan-seared porcini with garlic, parsley, and butter

Garniturile nu se pot servi ca produs individual.
Side dishes cannot be served as a standalone item.

Fără cutăt și furcută SANDWICH-URI

- Ceafă de porc gătită la smoker, împachetată în pită** (350gr/200gr)

62 lei

- Sandwich servit în chiflă de burger cu ou și susan, cu ceafă de porc odihnită în saramură trei zile, pusă după aceea la desărat o zi întreagă, gătită în tihnă la smoker și sous-vide cu foi de dafin, piper, ceapă caramelizată, ceapă crocantă, cașcaval afumat, castravete murat, potrivit cu cartofi prăjiți.
 - Szendvics burgerzsömlében, tojással és szezámaggal, három napig pácolt, majd egy teljes napig sótalanított sertésnyakkal, amelyet lassan, smokerben és sous-vide módszerrel babérlevéllel és borssal főzünk. Karamellizált hagymával, ropogós hagymával, füstölt sajttal és savanyú uborkával tálalva, hasáburgonyával kínálva.
 - Sandwich served in a burger bun with egg and sesame, with pork neck rested in brine for three days, then desalted for a full day, slowly cooked in the smoker and sous-vide with bay leaves, pepper, caramelized onions, crispy onions, smoked cheese, and pickles. Served with French fries.

- Piept de vită gătit la smoker, făcut sandwich** (350gr/200gr)

62 lei

- Beef brisket sandwich servit în chiflă de burger cu ou și susan, beef brisket gătit 24 ore în smoker și sous-vide, hidratat din jumătate în jumătate de oră, după ce în prealabil a fost uns pe-ndelete cu muștar și tăvălit prin boia de ardei dulce, praf de usturoi, boabe de muștar, ceapă caramelizată, ceapă crocantă, sos Cheddar, sos brun, salată coleslaw, potrivit cu cartofi prăjiți.
 - Beef brisket szendvics burgerzsömlében, tojással és szezámaggal, 24 órán át smokerben és sous-vide módszerrel készült marhaszeggyel, amelyet félóránként locsoltunk, előzőleg alaposan mustárral bekentünk, majd édes pirospaprikában, fokhagymaporban és mustármagban forgattunk meg. Karamellizált hagymával, ropogós hagymával, Cheddar szósszal, barna mártással és coleslaw salátával tálalva, hasáburgonyával kínálva.
 - Beef brisket sandwich served in a sesame and egg-glazed burger bun, prepared with beef brisket slow-cooked for 24 hours in the smoker and sous-vide, basted every half hour after being coated with mustard and rubbed with sweet paprika, garlic powder, and mustard seeds. Finished with caramelised onion, crispy onion, Cheddar sauce, brown sauce, and coleslaw. Served with French fries.

- Pljeskavica** (200gr/200gr/60ml)

58 lei

- Specialitate sârbească din carne de vită Limousin prăjită la grill (carne premium, carmangeria proprie), servită cu salată proaspătă de roșii, castraveți, ceapă, pâine sârbească făcută în casă și sos de brânză
 - Szerb specialitás, grillezett Limousin marhahús (prémium hús, saját hentesüzletünkből), tálalva friss paradicsomsalátával, uborkával, hagymával, házi szerb kenyérrrel és sajtszósszal
 - Serbian specialty of Limousin grilled beef (premium meat, from our own butchery), served with fresh tomato salad, cucumbers, onion, homemade Serbian bread and cheese sauce

- Burger Euphoria** (400gr/200gr)

58 lei

- Chiflă făcută în casă (din brutăria proprie), chiftea burger vită Limousin (gătită mediu) (carne premium, carmangeria proprie), ou ochi (moale), roșii, salată Iceberg, sos burger. Servit cu cartofi prăjiți
 - Házi készítésű hamburger zsemle (saját pékségünkből), Limousin marhahúspogácsa (prémium hús, saját hentesüzletünkből), lágy tojás, paradicsom, Iceberg saláta, hamburger szósz. Tálalva friss hasáburgonyával
 - Homemade burger bun (from our own bakery), Limousin beef burger patty (medium done) (premium meat, from our own butchery), fried egg (runny yolk), tomatoes, Iceberg lettuce, burger sauce. Served with French fries

- Cheeseburger** (330gr/200gr)

58 lei

- Chiflă făcută în casă (din brutăria proprie), chiftea burger vită Limousin (gătită mediu) (premium meat, carmangeria proprie), roșii, salată Iceberg, brânză Cheddar, sos burger. Servit cu cartofi prăjiți
 - Házi hamburger zsemle (saját pékségünkből), marhahúspogácsa (közepesen átsült) (prémium hús, saját hentesüzletünkből), paradicsom, Iceberg saláta, Cheddar sajt, hamburger szósz. Tálalva friss hasáburgonyával
 - Homemade burger bun (from our own bakery), Beef burger patty (medium done) (premium meat, from our own butchery), Tomatoes, Iceberg lettuce, Cheddar cheese, Burger sauce. Served with French fries

- Burger cu ardei copti** (340gr/200gr)

58 lei

- Chiflă făcută în casă (din brutăria proprie), chiftea burger vită Limousin(gătită mediu) (carne premium, carmangeria proprie), cremă de brânză cu cepșoară, ardei copt marinat, roșii, sos burger, servit cu cartofi prăjiți
 - Házi hamburger zsemle (saját pékségünkből), marhahúspogácsa (prémium hús, saját hentesüzletünkből), metélőhagymás krémsajt, marinált sült paprikák, paradicsom, hamburger szósz. Tálalva friss hasáburgonyával
 - Homemade burger bun (from our own bakery), Limousin Beef burger patty (medium done) (premium meat, from our own butchery), chive cream cheese, marinated roasted peppers, tomatoes, burger sauce, served with French fries





Platouri



Măduvă la grătar (600gr/160gr/60ml) 61 lei

- Măduvă din oase de vită la grătar, servită cu pâine prăjită și sos de plante aromatice (plante aromatice, ulei măsline, usturoi copt, ardei iute și zeamă de lămâie; pisate în mojar)
- Grillezett marhacsontvelő, piritott kenyérrel és aromás fűszeres szósszal (aromás fűszernövények, olívaolaj, sült fokhagyma, csípős paprika és citromlé mozsárban összezúzva)
- Grilled beef bone marrow, served with toasted bread and aromatic herb sauce (aromatic herbs, olive oil, roasted garlic, chili pepper, and lemon juice; mashed in a mortar)

Platou brânzeturi (1kg) 155 lei

- Brânzeturi proaspete și maturate: telemea maturată din lapte de capră, telemea maturată din lapte de oaie, telemea maturată din lapte de vacă, telemea proaspătă din lapte de capră, telemea proaspătă din lapte de vaca brânză de burduf, struguri, felii de măr, nuci și dulceață
- Friss és érlelt sajtok: érlelt kecsketej sajt, érlelt juhtej sajt, érlelt tehén-tej sajt, friss kecsketej sajt, friss tehénsajt, "brânză de burduf" (juhtejből készült érlelt sajtkrém), szőlő, almaszeletek, dió és lekvár
- Fresh and aged cheeses: aged goat cheese, aged sheep cheese, aged cow cheese, fresh goat cheese, fresh cow cheese, "brânză de burduf" (Romanian matured sheep cheese spread), grapes, apple slices, walnuts, and jam

Platou „O burtă de bere” (1kg/4 pers) 196 lei

- Mici Euphoria, cârnați picanți Euphoria, cârnați Euphoria, muștar
- Euphoria miccs, Euphoria csípős kolbászok, Euphoria kolbászok, mustár
- Euphoria forcemeat rolls, Euphoria spicy sausages, Euphoria sausages, mustard

Un purcoi de carne la smoker (1,8kg) 390 lei

- Platou rostuit la smoker, o amestecătură de beef brisket, ceafă de vită, coaste de vită, ceafă de porc, scărifică de porc servite cu sos brun și, cum sigur nu rămâne nemâncat, Colebilul îl cumpărați singuri de la farmacie.
- Füstölt ínycenc tál, marhaszegy, marhanyak, marhaborda, sertéstarja és sertésoldalas keveréke barna mártással tálalva, és mivel biztosan nem marad érintetlen, a Colebilt a gyógyszertárban kell megvásároln
- Platter cooked in the smoker: a mix of beef brisket, beef neck, beef ribs, pork neck, and pork ribs, served with brown sauce. And since it surely won't be left unfinished, you'll have to buy the Colebil separately from the pharmacy.

Platou rostuit la grill (1kg/4 pers) 216 lei

- Ceafă de porc, coaste de porc marinate, scărifică de porc, piept și aripioare de pui
- Sertéstarja, sertésoldalas, sertésborda, csirkemell és csirkeszárny
- Pork neck, marinated pork ribs, pork ribs, chicken breast and chicken wings

Platou de garnituri după poftă (800gr/4 pers) 67 lei

- Patru garnituri la alegere
- Négy féle köret közül lehet választani
- Four side dishes of your choice

* Alergenii aferenți fiecărui preparat din meniu se regăsesc pe ultima pagină.

Mic dejun hrănitor

MICUL DEJUN ESTE SERVIT PÂNĂ LA ORA 13:00
A reggelit 13:00 óráig szolgálják fel/Breakfast is served until 13:00

Bundás Kenyér (250gr) 25 lei

- Pâine dată prin lapte cu ou, prăjită la foc domol
- Tejben puhított tojasos kenyér, enyhe tűzön sütve
- Bread dipped in milk and egg, fried at low heat

Papară vegetariană (280gr) 32 lei

- Omletă cu dovlecel, ciuperci și ardei kapia, servită cu cremă de brânză aseasonată cu arpagic și roșii
- Omlett cukkinivel, gombával, kápia paprikával, metélőhagymával és paradicsommal ízesítve, krémsajttal tálalva
- Omelette with zucchini, mushrooms and peppers, served with cream cheese seasoned with chives and tomatoes

Omletă tradițională (300gr) 32 lei

- Omletă cu kaiser, brânză de burduf, ardei kapia, ceapă roșie și ceapă verde, servită cu jumări
- Omlett császárszalonnával, juhtúróval, kápia paprikával, lilahagymával és újhagymával, tepertővel tálalva
- Omelette with kaiser bacon, bellows cheese (brânză de burduf), kápia pepper, red onion and spring onion, served with pork cracklings

Cartof copt în coajă cu ou poșat (320gr) 38 lei

- Cartof copt în coajă cu sos de cheddar, kaiser prăjit, telemea maturată din lapte de vacă, arpagic. Servit cu ou poșat.
- Héjában sült burgonya cheddar szósszal, piritott császárszalonna, tehéntejből készült érlelt sajt és metélőhagyma. Buggyantott tojással tálalva.
- Jacket potato with cheddar sauce, crispy bacon, aged brined cheese made from cow milk, and chives. Served with a poached egg.

Mizilicuri & Salate

Platou brânzeturi (1kg) 165 lei

- Brânzeturi proaspete și maturate: telemea maturată din lapte de capră, telemea maturată din lapte de oaie, telemea maturată din lapte de vacă, telemea proaspătă din lapte de capră, telemea proaspătă din lapte de vacă, brânză de burduf, struguri, felii de măr, nuci și dulceață
- Friss és érlelt sajtok: kecsketejből készült érlelt sajt, juhtejből készült érlelt sajt, tehéntejből készült érlelt sajt, friss, kecsketejből készült sajt, friss, tehéntejből készült sajt, "brânză de burduf" (juhtejből készült érlelt sajtkrém), szőlő, almaszeletek, dió és lekvár
- Fresh and aged cheeses: aged goat cheese, aged sheep cheese, aged cow cheese, fresh goat cheese, fresh cow cheese, traditional Romanian sheep's milk cheese (brânză de burduf), grapes, apple slices, walnuts, and jam

Platou Desaga (1kg) 165 lei

- Múšchi file, cârnat Euphoria uscat, cârnat Euphoria picant, salam Euphoria uscat, slăninuță maturată, jumări, múšchi țigănesc, telemea maturată din lapte de vacă, telemea maturată din lapte de capră, telemea maturată din lapte de oaie, ceapă roșie și ceapă verde, hrean, roșii
- Füstölt karaj, Euphoria szárazkolbász, Euphoria csípős kolbász, Euphoria száraz szalámi, érlelt szalonna, tepertő, cigánysonka, tehénsajt, kecskesajt, juhsajt, lila hagyma és újhagyma, torma, paradicsom
- Pork tenderloin, Euphoria dry sausage, Euphoria spicy sausage, Euphoria dry salami, matured bacon, pork cracklings, gypsy-style pork fillet, aged brined cheese made from cow milk, aged brined cheese made from goat milk, aged brined cheese made from sheep milk, red and green onions, horseradish, and tomatoes.

Platou de platou (1kg) 185 lei

- Pastramă de vită, ceafă de porc crud-uscată, ceafă de vită, piept de vită, costiță de vită, telemea maturată din lapte de capră, telemea maturată din lapte de oaie, telemea maturată din lapte de vacă, roșii, ceapă verde, ceapă roșie
- Marhapasztrámi, nyers-érlelt sertéstarja, marhanyak, marhamell, marhaborda, kecsketejből készült érlelt sajt, juhtejből készült érlelt sajt, tehéntejből készült érlelt sajt, paradicsom, újhagyma, lila hagyma
- Beef pastrami, dry-cured pork neck, beef neck, beef brisket, beef ribs, aged brined cheese made from goat milk, aged brined cheese made from sheep milk, aged brined cheese made from cow milk, tomatoes, spring onions, red onions

Salată „Studentească” (400gr) 37 lei

- Trio vegetarian: zacuscă, salată vinete, fasole frecată rece
- Vegetáriánus trió: zakuszka, padlizsánkrém, törtbab
- Vegetarian trio: traditional vegetables spread, eggplant salad, mashed beans



Salată de ardei copti (200gr)

- Salată de ardei copti dreasă cu usturoi
- Sültpaprika saláta fokhagymás öntettel
- Baked pepper salad seasoned with garlic

Trio de zacuscă (300gr/100gr)

- Zacuscă de vinete, hribi, fasole, ardei capia, ceapă galbenă, foi de dafin, bulion și multe mirodenii coapte laolaltă, în tihnă, la foc mic, servite cu pâine de casă prăjită
- Padlizsános, vargányás, babos zakuszka, kápia paprikával, vöröshagymával, babérlevéllel, paradicsomlével és sok fűszerrel, mind együtt, lassan, kis lángon főzve, házi piritóssal tálalva.
- Trio of vegetable spreads (Zacuscă) from eggplant, porcini mushrooms, and beans, slowly cooked together with red peppers, onions, tomato sauce, bay leaves, and spices. Served with homemade toasted bread.

Salată de conopidă (400gr)

- Salată de conopidă cu maioneză și usturoi, servită cu roșii și pâine prăjită
- Karfiolkrem majonézzel és fokhagymával, paradicsommal és piritóssal tálalva
- Cauliflower salad with mayonnaise and garlic, served with tomatoes and toasted bread

Salată „Mai adă una” (400gr)

- Salată de vinete coapte la jar, amestecată cu ceapă roșie, ulei și gălbenuş de ou, servită cu pâine prăjită și roșii
- Parázson sült padlizsánkrém, lilahagymával, olajjal és tojássárgájával keverve, piritóssal és paradicsommal tálalva
- Charcoal-grilled eggplant salad, mixed with red onion, oil, and egg yolk, served with toasted bread and tomatoes

Salată de „drum lung” (400gr)

- Salată de cartofi, ceapă verde, ceapă roșie, ouă fierte, maioneză, pătrunjel și măsline
- Burgonyasaláta újhagymával, lilahagymával, főtt tojással, majonézzel, petrezselyemmel és olajbogyóval.
- Potato salad, spring onion, red onion, boiled eggs, mayonnaise, fresh parsley, and olives

Salată vegetariană (350gr)

- Salată cu năut, mix de salate, quinoa, roșii uscate, rodie, alune caju și dressing de ardei copti
- Vegetáriánus saláta: csicseriborsó, saláta keverék, quinoa, aszalt paradicsom, gránátalma, kesudió és sültpaprika-öntet
- Chickpeas salad, salad mix, quinoa, dried tomatoes, pomegranate, cashew nuts and baked bell peppers dressing

Salată de Boeuf ca pe vremuri (400gr)

- Mazăre, morcov, țelină, castraveți murați, rădăcină de pătrunjel, cartofi, rasol de vită, maioneză făcută în casă, servită cu pâine prăjită
- Zöldborsó, sárgarépa, zeller, savanyú uborka, petrezselyemgyökér, burgonya, főtt marhahús, házi majonéz, piritóssal tálalva
- Green peas, carrots, celery, pickled cucumbers, parsley root, potatoes, boiled beef shank, homemade mayonnaise, served with toasted bread
- *Recomandare servire: cu măr (solicitați ospătarului)/ Tálalási javaslat: almával (kérje a felszolgálótól)/ Serving recommendation: with apple (ask the waiter)

Salată din grădină cu telemea (400gr)

- Roșii cherry, castraveți, mix de salate, măsline, ceapă roșie, cremă din telemea maturată din lapte de capră cu busuioc
- Koktélpadicsom, uborka, salátamix, olajbogyó, lilahagyma, kecsketejből készült sajtkrém bazsalikommal
- Cherry tomatoes, cucumbers, mixed greens, olives, red onion, and a cream made from aged brined cheese made from goat milk with basil

Salată Euphoria (400gr)

- Salată cu baghete din piept de pui pane, ardei copti marinați, roșii cherry, mix de salate, ridiche albă și cremă de brânză învelită în susan alb
- Rántott csirkemelles saláta, sült paprikával, koktélpadicsommal, salátakeveréssel, jégcsapretekkel és fehér szezámagba forgatott krémsajttal
- Salad with crispy breaded chicken fingers, marinated baked peppers, cherry tomatoes, salad mix, white radish and cream cheese wrapped

Salată după poftă (200gr)

- Salată de crudități la alegere: mix de salate, roșii, ardei, castraveți, ceapă și varză
- Választható nyers saláta: saláta keverék, paradicsom, paprika, uborka, hagyma és káposzta
- Fresh vegetable salad of your choice: salad mix, tomatoes, peppers, cucumbers, onion and cabbage

Salată de murături (200gr)

- Savanyúság
- Assorted pickles salad

Salată de varză murată (200gr)

- Salată de varză murată, dreasă cu ulei
- Savanyú káposztasaláta, olajjal ízesítve
- Pickled cabbage salad seasoned with oil

30 lei

30 lei

37 lei

37 lei

37 lei

43 lei

48 lei

48 lei

50 lei

24 lei

25 lei

25 lei

Zemuri după rețete alese

ZEMURILE SUNT SERVITE PÂNĂ LA ORA 18:00
18:00 óráig szolgálják fel/Served until 18:00

Supă cremă de hribi (350ml/50gr)

33 lei

- Hribi, ceapă, usturoi, sare, piper, cimbru uscat, ulei de măsline, supă de pui, foi de dafin, smântână de gătit, vin alb. Servită cu crutoane.
- Vargánya gomba, hagyma, fokhagyma, só, bors, szárított kakukkfű, olívaolaj, csirkeleves, babérlevél, főzőtejszín és fehérbor. Piritóskockákkal tálalva.
- Funghi porcini mushrooms with onion, garlic, salt, pepper, dried thyme, olive oil, chicken broth, bay leaves, cooking cream, and white wine. Served with croutons.

Ciorbă de fasole cu ciolan afumat (350ml)

33 lei

- Ciorbă de fasole din bază de supă de oase de vită, cu ciolan de porc afumat, morcovi, păstârnac, țelină, pătrunjel, ardei roșu, ceapă, bulion, boia, foi de dafin și tarhon
- Bableves marhacsontleves alapból, füstölt csülökkel, sárgarépával, paszternákkal, zellerrel, petrezselyemmel, piros paprikával, hagymával, paradicsompürével, fűszerpaprikával, babérlevéllel és tárkonnyal
- Bean soup made from beef bone broth, with smoked pork knuckle, carrots, parsnip, celery, parsley, red pepper, onion, tomato purée, paprika, bay leaves, and tarragon

Supă țărănească de vită (350ml)

33 lei

- Supă din bază de supă de oase de vită, cu carne de vită cu morcovi, țelină, ceapă, rădăcină de pătrunjel, păstârnac, fasole verde, cartofi, ardei, bulion și boia dulce
- Leves marhacsontleves alapból, marhahússal, sárgarépával, zellerrel, hagymával, petrezselyemgyökérrel, paszternákkal, zöldbabbal, burgonyával, paprikával, paradicsompürével és édes pirospaprikával
- Soup made from beef bone broth, with beef meat, carrots, celery, onion, parsley root, parsnip, green beans, potatoes, peppers, tomato purée, and sweet paprika

Ciorbă de burtă (350ml)

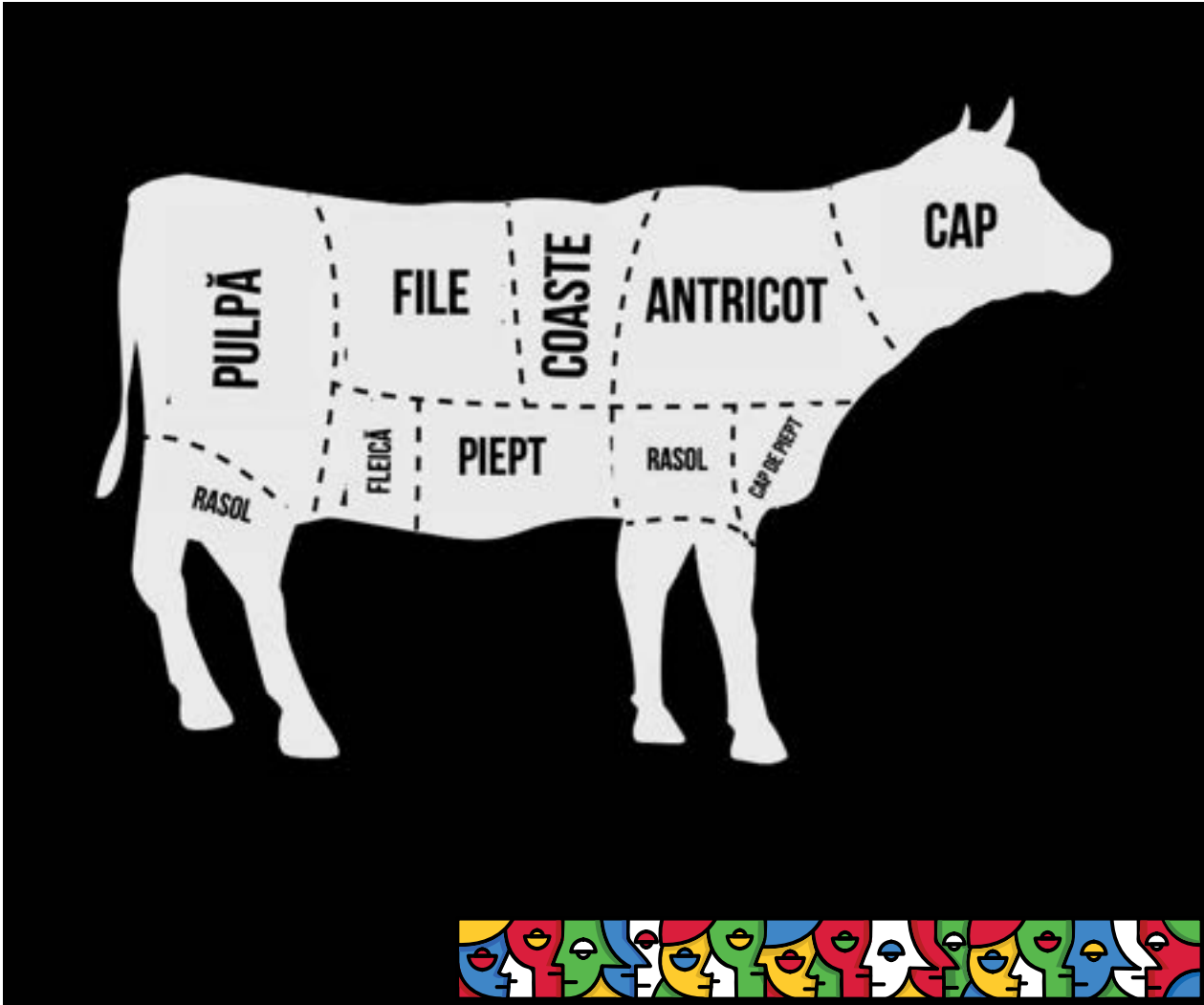
33 lei

- Ciorbă de burtă din bază de supă de oase de vită, cu burtă de vită, morcovi, usturoi, păstârnac, țelină, ceapă, ardei iute, ou, oțet și smântână
- Pacallevs marhacsontleves alapból, marhapacallal, sárgarépával, fokhagymával, paszternákkal, zellerrel, hagymával, csípős paprikával, tojással, ecettel és tejföllel
- Tripe soup made from beef bone broth, with beef tripe, carrots, garlic, parsnip, celery, onion, hot pepper, egg, vinegar, and sour cream

Gulyás de vită Limousin (350ml)

33 lei

- Gulaș din bază de supă de oase de vită, cu carne de vită cu ceapă, cartofi, morcovi, țelină, ardei gras, boia dulce, pastă de ardei iute, chimen, foi de dafin, bulion, gătite în ceaun
- Gulyás marhacsontleves alapból, marhahússal, hagymával, burgonyával, sárgarépával, zellerrel, kaliforniai paprikával, édes pirospaprikával, erőspaprika-krémmel, köménnyel, babérlevéllel és paradicsompürével, bográcsban főzve
- Goulash made from beef bone broth, with beef, onion, potatoes, carrots, celery, bell pepper, sweet paprika, hot pepper paste, cumin, bay leaves, and tomato purée, cooked in a cauldron



* Alergenii aferenți fiecărui preparat din meniu se regăsesc pe ultima pagină.



Deasupra în desagă

Taci și-nghite (450gr) 43 lei

- Mămăligă cu brânză, slănină prăjită și ou ochi
- Polenta sajttal, sült szalonnával és tükörtojással
- Polenta with cheese, fried traditional cured pork fat, and fried egg

Loște ca la mama acasă (400gr) 43 lei

- Macaroane cu brânză, slănină și smântână
- Túrós csusza szalonnával és tejföllel
- Macaroni with cheese, cured pork fat and cream

Loște cu usturoi, ulei și ardei iute (350gr) 43 lei

- Paste cu usturoi, ulei, ardei iute și pătrunjel
- Tészta fokhagymával, olajjal, csipős paprikával és petrezselyemmel
- Pasta with garlic, oil, chili pepper, and parsley

Loște cu brânză de vacă, capră și oaie (400gr) 43 lei

- Paste cu brânză frământată de vacă, capră și oaie cu cimbru copt
- Tészta gyúrt tehén-, kecske- és juhsajttal, sült kakukkfűvel
- Pasta with kneaded cow, goat, and sheep cheese with roasted thyme



Loște cu mușchi de vită și hribi (350g) 56 lei

- Paste cu mușchi de vită gătite cu unt, roșii cherry, hribi, usturoi și busuioc
- Tészta marhahússal, vajjal, koktélpáradicsommal, vargányával, fokhagymával és bazsalikommal készítve
- Pasta with beef tenderloin, cooked with butter, cherry tomatoes, porcini mushrooms, garlic, and basil

Baghetele de pui crocante (200gr/200gr/50ml) 55 lei

- Baghetele de pui pane, servite cu cartofi prăjiți și sos de usturoi
- Ropogós csirkecsíkok hasáburgonyával, fokhagymás szósszal tálalva
- Crispy chicken fingers, served with French fries and garlic sauce

Jumătate de pui la smoker (500gr/200gr) 75 lei

- Jumătate de pui, miere de albine, mix de condimente, gătit în smoker, servit cu cartofi zdrobiți
- Fél csirke mézzel és fűszerkeverékkel, smokerben készítve. Tört burgonyával tálalva
- Half chicken glazed with honey and spices, cooked in the smoker, served with smashed potatoes

Pulpă de rată rumenită la cuptor (220gr/200gr/60gr) 80 lei

- Pulpă de rată, condimentată cu mirodenii, servite cu piure de cartofi și varză roșie călită cu măr și stafide
- Süttöben sült fűszeres kacsacomb, burgonyapürével és almás, mazsolás, párolt vörös káposztával tálalva
- Duck leg seasoned with spices, served with mashed potatoes and red cabbage stew with apple and raisins

Cărnită la garnită (300gr/200gr) 65 lei

- Ceafă de porc, piept de porc, cârnați Euphoria, gătite în untură de porc, servite cu mămăligă la grătar
- Sertés tarja, sertés mell, Euphoria kolbász, zsírban sütv, grillezett puliszkával tálalva
- Pork neck, pork breast, Euphoria sausages, cooked in pork fat, served with grilled polenta

Sarmale durdulii cu ciolan (200gr/100gr/50gr) 65 lei

- Carne tocată de porc amestecată cu orez, ceapă călită, potrivite la gust cu sare, piper, îndesate și-nvelite într-o foaie de varză murată și băgate la cuptor împreună cu ciolan de porc afumat. Servite cu smântână
- Töltött káposzta: darált sertéshús rizzsel, párolt hagymával, sóval és borssal ízesítve, savanyú káposztalevélbe csomagolva, füstölt csülökkel egybe sütv. Tejföllel tálalva
- Sour cabbage rolls with minced pork meat, rice, sautéed onion, seasoned with salt and pepper, served with smoked pork knuckle and sour cream

* Alergenii aferenți fiecărui preparat din meniu se regăsesc pe ultima pagină.

Ceafă țigănească la jar (300gr/200gr) 66 lei

- Ceafă de porc marinată, coaptă la jar împreună cu slăninuță prăjită, servită cu cartofi copti cu usturoi
- Pácolt sertésnyak, sült szalonnával grillezve, fokhagymás sült burgonyával tálaljuk
- Grilled marinated pork neck with crispy traditional cured pork fat, served with baked potatoes with garlic

Coaste de porc marinate (300gr/200gr) 67 lei

- Coaste de porc marinate, servite cu cartofi prăjiți și sos barbeque
- Pácolt sertésoldalas hasáburgonyával, barbeque szósszal tálalva
- Marinated pork ribs, served with French fries and barbeque sauce

Ciolan „de-ți lasă gura apă” (550gr/200gr) 78 lei

- Ciolan de porc, rumenit pe-ndelete la cuptor, servit cu varză călită cu măr și stafide și cartofi cu usturoi SAU cu iahnie de fasole
- Süttöben ropogósra sült sertéscsülök, almás, mazsolás párolt káposztával és fokhagymás krumplival VAGY babpörkölttel tálalva
- Oven baked pork knuckle, served with cabbage stew with apple and raisins and potatoes with garlic OR with bean stew

Limbă de vită cu sos roșu (200gr/200gr) 63 lei

- Limbă de vită fiartă la foc domol în supă de oase, cu zarzavat și mirodenii, cu sos vânătoresc făcut din ceapă călită în untură, morcovi, țelină, foi de dafin, piper, pătrunjel, făină, pastă de roșii. Servită cu cartofi piure.
- Marhanyelv lassan főzve csontlevesben, zöldségekkel és fűszerekkel, vadász mártással – hagyma mangalica zsírban pirítva, sárgarépa, zeller, babérlevél, bors, petrezselyem, liszt és paradicsompüré. Burgonyapürével tálalva.
- Beef tongue slowly simmered in bone broth with vegetables and spices, served with hunter sauce made of onion sautéed in lard, carrots, celery, bay leaves, pepper, parsley, flour, and tomato paste. Served with mashed potatoes.

Biftec tartar (180gr/100gr/50gr) 69 lei

- Mușchi de vită Limousin, gălbenuș crud de ou, unt, castraveți murați, ceapă, capere, pastă de roșii, muștar, sos Worcestershire, tabasco, servit cu pâine prăjită și unt
- Limousin marha bélszín, nyers tojássárgája, vaj, savanyú uborka, hagyma, kapribogyó, paradicsompüré, mustár, Worcestershire-szós, tabasco, piritóssal és vajjal tálalva
- Limousin beef tenderloin, raw egg yolk, butter, pickled cucumbers, onion, capers, tomato paste, mustard, Worcestershire sauce, tabasco, served with toasted bread and butter

Șnițel de vită Limousin (250gr/200gr) 113 lei

- Carne de vită Limousin pane, servit cu piure de cartofi și varză călită cu măr și stafide
- Panírozott Limousin marhabélszín, burgonyapürével és almás, mazsolás párolt káposztával tálalva
- Breaded Limousin tenderloin, served with mashed potatoes and cabbage stew with apple and raisins
- Antricot de vită Limousin, prăjit la jar, servit cu piure de cartofi cu sos de piper verde
- Limousin marha hátszín, parázson sütv, burgonyapürével és zöld-bors mártással tálalva
- Limousin beef ribeye, grilled over embers, served with mashed potatoes and green pepper sauce

Delicatesă tradițională (200gr/200gr/50gr) 193 lei

- Mușchi de vită Limousin (maturat minimum 21 zile) gătit la grill, servit cu piure de cartofi și sos brun
- Grillezett Limousin bélszín (21 napig érelve), burgonyapürével és barna szósszal tálalva
- Limousin grilled beef tenderloin (matured 21 days), served with mashed potatoes and brown sauce





Din cuptor

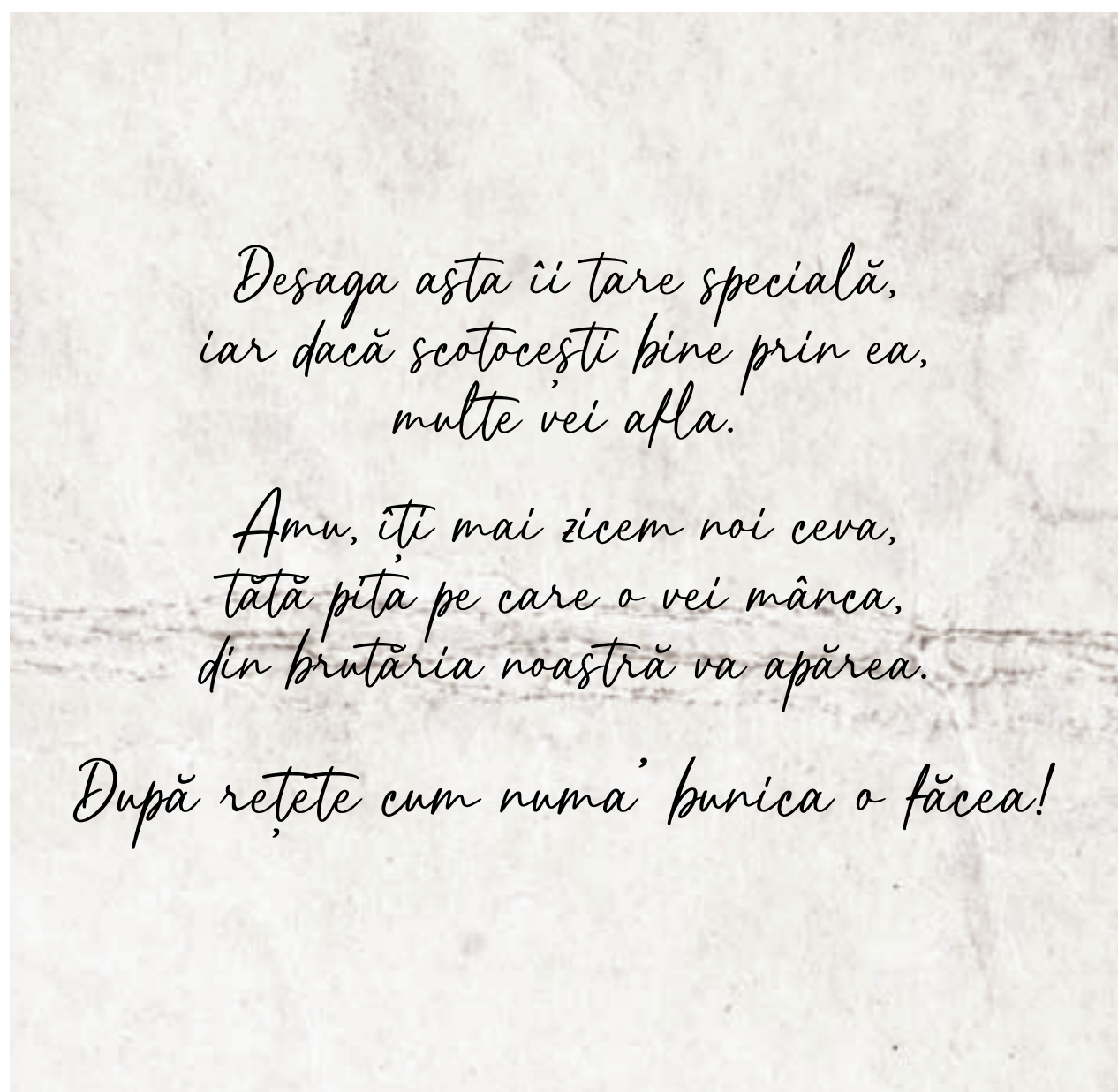


Pită picurată (250gr) 🌿 23 lei

- Pâine cu slănină, brânză de burduf și ceapă verde
- Kenyér szalonnával, burduf túróval és zöldhagymával
- Bread with fried cured pork fat, bellows cheese and spring onion

Pită de noi plămădită (100gr) 🌿 10 lei

- Házi kenyér
- Homemade bread



Desert

Somlói galuska (230gr) 35 lei

- Rețetă autentică făcută din trei tipuri de pandișpan pufos, însiropat cu rom, servit cu nuci, stafide, cremă de vanilie, frișcă și sos de ciocolată
- Saját recept után készített három fajta piskóta keverék, rumba áztatva, diófélékkel, mazsolával, vaníliakrémmel, tejszínhabbal és csokoládé krémmel tálalva
- Authentic recipe made out of three types of puffy sponge cake, dipped in rum, served with nuts, raisins, vanilla cream, whipped cream and chocolate sauce

Arsă și delicioasă (200gr) 35 lei

- Cremă de zahăr caramelizat, cu ou, lapte și cremă de vanilie
- Égetett cukorkrém, tojás, tej és vanília krém
- Crème brûlée made with caramelised sugar, egg, milk and vanilla cream

Tort Diplomat cu fructe (180gr) 35 lei

- Tort Diplomat cu fructe, servit cu cremă de vanilie
- Gyümölcsös Diplomata torta, vanília krémmel tálalva
- Charlotte Russe with fruit, and served with custard

Prăjitură cu unt de arahide (180gr) 35 lei

- Prăjitură cu unt de arahide, dulce de leche, ciocolată, blat de biscuiți crocanți și cremă engleză
- Földimogyoróvajjal, dulce de leche-vel és csokoládéval készült sütemény ropogós kekszalappal, angol krémmel tálalva
- Peanut butter cake with dulce de leche, chocolate, crunchy biscuits and custard

Tartă cu mere și nuci (260gr) 35 lei

- Tartă cu mere și nuci servită cu cremă de vanilie și înghețată de vanilie
- Almás pite, dióval, fahéjjal, vanília krémmel és vanília fagyival tálalva
- Apple pie with walnuts, served with custard and vanilla ice-cream

Înghețată Euphoria (170gr) 33 lei

- La alegere: vanilie, cacao, căpșuni, caramel sărat. Servită cu frișcă vegetală
- Választható: vanília, kakaó, eper, sós karamell fagyi. Növényi tejszínhabbal tálaljuk.
- Flavours of your choice: vanilla, cocoa, strawberry, salted caramel. Served with vegan cream.





Extra



Ardei iute (40gr) - Csípős paprika - Chilly pepper	3 lei
Muștar (50ml) - Mustár - Mustard	5 lei
Smântână (50ml) - Tejföl - Sour cream	6 lei
Sos Barbeque (50ml) - Barbeque szósz - Barbeque sauce	6 lei
Sos de piper verde (50ml) - Zöldbors szósz - Green pepper sauce	6 lei
Sos 1000 Insule (50ml) - 1000 sziget szósz - 1000 Island Sauce	6 lei
Sos brun (50ml) - Barna szósz - Brown sauce	6 lei
Sos Burger (50ml) - Burger szósz - Burger sauce	6 lei
Sos de usturoi (50ml) - Fokhagyma szósz - Garlic sauce	6 lei
Mujdei de usturoi (50ml) - Fokhagyma öntet - Traditional garlic sauce	6 lei
Maioneză (50ml) - Majonéz - Mayonnaise	6 lei
Ulei picant (50ml) - Csípős olaj - Chilli oil	6 lei
Sos de hrean (50ml) - Torma öntet - Horseradish sauce	8 lei
Salată de ceapă (150gr) - Hagyma saláta - Onion salad	9 lei
Pâine cu maia (100gr) - Kovászos kenyér - Sourdough bread	10 lei
Pâine prăjită cu maia (100gr) - Pirított kovászos kenyér - Toasted sourdough bread	10 lei

Desaga Topa Mică:

Popas cu Gust Autentic,
în inima Ardealului

Ți s-o acrit de atâta vânzoleală de oraș?

Hai la Desaga Topa Mică, unde nu te bate nimeni la cap și mâncarea-i ca la mama acasă. Aci, după deal de Cluj, pe E81, Topa Mică 400027, găsești un loc fain, rupt dintr-o poveste cu pălincă, carne fragedă de la Hida și voie bună fără manual de cum să fii fericit în 10 pași.

Pașii spre fericire sunt de la mașină până în restaurant. Aer curat și loc să alerge copiii cât îi țin picioarele!

Desaga-i fix între „hai că ne grăbim” și „hai să mai stăm un pic”, acel loc de dezmořit și mâncat bine.

E locul unde oprești și pleci mai greu... că te prinde gustul. Gustul ăla adevărat. Gustul Autentic.

Ce găsești la noi?

Mâncare ca-n poveștile cu bunici: rețete românești și ungurești, cu carne-adevărată, fără aditivi și alte prostii, doar carne curată, crescută la Hida.

De la evenimente cu dichis până la team-building-uri câmpenești și întâlniri de firmă: la aer curat, cu purcel la proțap și glume bune. Pe bune. De-o fi și cu powerpoint-uri și motivational speakers nu-i bai, îi aducem noi și pe ei pe drumul cel bun, cu mirosul de carne care sfârâie și povești cu tâlc, după ce au închis calculatorul.

Loc de joacă pentru ăi mici că doar dacă-s liniștiți ei, se pot veseli și părinții.

Desaga Gust Autentic
Aici nu vii numai să faci poze la farfurie, vii să mănânci cum trebe, în primul rând.

Te-așteptăm cu poftă,
că de restu' ne-ocupăm noi!



SERVICIU

pentru o nuntă de poveste



Meniu Diversificat



Personal Calificat



Capacitate 300+ persoane



Decor Personalizat



Momente de divertisment



Veselă Accesorii



Locație Centrală



Interval Orar La alegere



WebSite Miri Live Streaming



Servicii Foto / Video



Tortul Mirilor Candy Bar



Buchetul Miresei Decor Floral



Rider Tehnic



Identitate Vizuală



DJ / VJ MC

euphoria

wedding

 +40 745 393 333

 www.euphoriawedding.ro

 Calea Mănăstur Nr. 2-6, Cluj-Napoca

Draught Special Selection

Ursus Premium (5% alc./vol.)	0.400 l	16 lei
Pilsner Urquell (4,4% alc./vol.)	0.500 l	24 lei
Kozel Lager (4,6% alc./vol.)	0.500 l	17 lei
Peroni Nastro Azzurro (4,6% alc./vol.)	0.400 l	21 lei

Flavored Draught Beer

Half & Half Bere Ursus Premium & limonadă	0.400 l	19 lei
Strawberry Beer Bere Ursus Premium & sirop de căpșune	0.400 l	19 lei
Elderflower Beer Bere Ursus Premium & sirop de soc	0.400 l	19 lei

Lager Beer - Bottle

Ursus Premium (5% alc./vol.)	0.500 l	19 lei
Peroni Nastro Azzurro (5,1% alc./vol.)	0.500 l	20 lei
Kozel Lager (4,6% alc./vol.)	0.330 l	18 lei
Kozel Dark (3,7% alc./vol.)	0.330 l	18 lei

Special Beers - Bottle

Ursus Retro (5,1% alc./vol.)	0.500 l	18 lei
Ursus Black (6% alc./vol.)	0.330 l	19 lei
Ursus IPA (6% alc./vol.)	0.330 l	20 lei
Ursus nefiltrată de grâu (5,1% alc./vol., 12 IBU)	0.330 l	19 lei
Azuga Nepasteurizată Märzen (5,5% alc./vol.)	0.500 l	22 lei
Azuga Nefiltrată Weißbier (5,3% alc./vol.)	0.500 l	24 lei
Azuga Helles (4,8% alc./vol.)	0.500 l	22 lei

Imported Beers - Bottle

Pilsner Urquell (4,4% alc./vol.) Cehia	0.330 l	23 lei
Peroni Stile Capri (4,2% alc./vol.)	0.330 l	23 lei

Non Alcoholic Beer

Ursus Premium (fără alcool)	0.500 l	18 lei
Ursus Cooler Lemon/Cherry/Grapefruit (fără alcool)	0.330 l	19 lei
Peroni (fără alcool)	0.330 l	19 lei



Sparkling Wine & Champagne
(750ml)

Scintti Fetească Regală 11% alc./vol. - Brut Jidvei - Valea Târnavelor - România	134 lei
La Plage Prosecco Glera 11% alc./vol. - Brut Crama Rasova - Cantina di Castelnuovo del Garda - Italia	139 lei
Salieri Noir - Prosecco 11% alc./vol. - Extra Sec Valdobbiadene - Treviso - Italia	139 lei
Blanc de Blancs Chardonnay 12% alc./vol. - Brut Chateau Cristi - Valul lui Traian - Rep. Moldova	144 lei
V8 Prosecco Brut 11,5% alc./vol. - Millesimato Italia	144 lei
Maestro Prosecco Glera 12% alc./vol. - Extra Dry Apriori - Veneto - Italia	139 lei
Martini Sparkling Brut 11.5% alc./vol. - Brut Veneto - Friuli Venezia Giulia - Italia	149 lei
V8 Prosecco Rosé 11,5% alc./vol. - Brut Italia	144 lei
Martini Sparkling Rosé 9.5% alc./vol. - Demisec Piemonte - Italia	179 lei
Mysterium Vintage Pinot Noir 12% alc./vol. - Brut Jidvei - Valea Târnavelor - România	269 lei
Martini Prosecco Sparkling 11.5% alc./vol. - Brut Veneto - Italia	149 lei
Martini Prosecco Rosé Sparkling 11.5% alc./vol. - Extra Sec Veneto - Friuli Venezia Giulia - Italia	159 lei
Moët Brut Alb 12% alc./vol. - Brut Champagne - Franța	424 lei
Moët Brut Rosé 12% alc./vol. - Brut Champagne - Franța	444 lei
Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive 12% alc./vol. - Brut Champagne - Franța	489 lei
Laurent Perrier La Cuvée 12% alc./vol. - Brut Champagne - Franța	589 lei
Laurent Perrier Cuvée Rosé 12% alc./vol. - Brut Champagne - Franța	969 lei

Vin la pahar

(150ml)

Pohár Bor/Wine by Glass



Iluziv Sauvignon Blanc, Riesling Italian, Muscat Ottonel 13,5% alc./vol. - Alb, Sec Jidvei - Valea Târnavelor - România	28 lei
Glamour Sauvignon Blanc 13% alc./vol. - Alb, Demisec Suvorov - Codru - Rep. Moldova	28 lei
Carpathia Chardonnay 14% alc./vol. - Alb, Sec Domeniile Sâmburești - Sâmburești - România	28 lei
Bravoure Sauvignon Blanc, Pinot Grigio 13,5% alc./vol. - Alb, Sec Chateau Cristi - Valul lui Traian - Rep. Moldova	28 lei
Arrogance Pinot Noir  14% alc./vol. - Rosé, Sec Domeniile Franco-Române - Dealu Mare - România	28 lei

Carpathia Fetească Neagră 14,5% alc./vol. - Roșu, Sec Domeniile Sâmburești - Sâmburești - România	29 lei
Prince Vlad Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon , 13,5% alc./vol. - Roșu, Sec Vinju Mare - Mehedinți - România	29 lei
Individo Rară Neagră, Malbec, Syrah 13% alc./vol. - Sec Château Vartely - Orhei - Rep. Moldova	29 lei
Primordial Fetească Neagră 14,5% alc./vol. - Roșu, Sec Domeniul Bogdan - Murfatlar - România	31 lei
Prosecco (120 ml) Italia	28 lei
Vin Fiert	29 lei



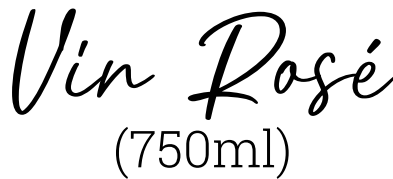
Vin Alb

(750ml)

Fehér Bor/White Wine

Carpathia Sauvignon Blanc 13% alc./vol. - Sec Domeniile Sâmburești - Sâmburești - România	124 lei
Liliac Cuvée Antonia Chardonnay, Sauvignon Blanc, Neuburger, Muscat Ottonel 13% alc.vol. - Sec Crama Liliac - Lechința - România	124 lei
La Plage Sauvignon Blanc, Fetească Regală, Muscat Ottonel 12% alc./vol. - Sec Crama Rasova - Murfatlar - România	124 lei
Zaig Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc 11,5% alc./vol. - Sec Vinifera Eco Zem - Lechința - România	124 lei
Domeniile Davidescu Viorica, Muscat Ottonel 12,5% alc./vol. - Sec Podgoria Alexandru Ioan Cuza - Valul lui Traian - Rep. Moldova	124 lei
IMPLICIT Pinot Grigio 12% alc./vol. - Sec Cramele Recaş - Recaş - România	129 lei
Karakter Sauvignon Blanc 13,5% alc./vol. - Sec Crama Aurelia Vișinescu - Dealu Mare - România	129 lei
Bauer Sauvignonasse Sauvignonasse  13% alc./vol. - Sec Crama Bauer - Drăgășani - România	135 lei
Purcari Sapiens Alb Chardonnay 13,5% alc./vol. - Sec Purcari - Ștefan Vodă - România	135 lei
Individo Fetească Regală, Riesling 13% alc./vol. - Sec Château Vartely - Orhei - Rep. Moldova	139 lei

Rusalcă Albă	Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling, Pinot Grigio 13% alc./vol. - Sec Crama Oprisor - Podgoria Dealurile Olteniei - România
Premium Fumé	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Fetească Regală 13% alc./vol. - Sec Budureasca - Dealu Mare - România
Issa Chardonnay	Chardonnay 12,5% alc./vol. - Sec Crama La Salina - Dealurile Transilvaniei - România
Caii de la Letea Princeps	Aligote 13% alc./vol. - Sec Crama Sarica Niculițel - Sarica Niculițel - România
The Sign	Tămâioasă Românească 13.5% alc./vol. - Sec Budureasca - Dealu Mare - România
Owner's Choice Ana	Sauvignon Blanc 13% alc./vol. - Sec Jidvei - Valea Târnavelor - România
Migala	Fetească Albă, Fetească Regală, Chardonnay, Aligote, Tămâioasă Românească, Riesling Italian 13% alc./vol. - Sec DeMatei - Dealu Mare - România
ReVivre Alb	Sauvignon Blanc, Chardonnay 13% alc./vol. - Sec Serve - Dealu Mare - România
Muse White	Fetească Regală, Muscat Ottonel 12,5% alc./vol. - Demisec Cramele Recaş - Recaş - România
Tarla 201	Chardonnay Barrique 2023 14% alc./vol. - Alb, Sec Tarla 201 - Dealu Mare - România
Chateau Cristi	Chardonnay Barrel Fermented 14% alc./vol. - Sec Chateau Cristi - Valul lui Traian - Rep. Moldova
Sole	Fetească Regală 12,5% alc./vol. - Sec Cramele Recaş - Recaş - România
Chateau Valvis	Chardonnay 14% alc./vol. - Sec Domeniile Sâmburești - Sâmburești - România
Solo Quinta	Chardonnay, Feteasca Regala, Muscat Ottonel, Sauvignon Blanc, Traminer Roz 13% alc./vol. - Sec Cramele Recaş - Recaş - România



(750ml)

Rozé Bor/Rosé Wine

La Plage	Pinot Noir, Cabernet Sauvignon 12,3% alc./vol. - Sec Crama Rasova - Murfatlar - România
Liliac Rosé	Pinot Noir 13% alc./vol. - Sec Crama Liliac - Lechința - România
Bristena	Busuioacă 12% alc./vol. - Demidulce Budureasca - Dealu Mare - România
Issa Rosé	Pinot Noir 12% alc./vol. - Sec Crama La Salina - Dealurile Transilvaniei - România
Majestic	Fetească Neagră, Merlot 12,5% alc./vol. - Demisec Vinju Mare - Mehedinți - România
Muse Night	Merlot, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Syrah 13% alc./vol. - Demisec



(750ml)

Vörös Bor/Red Wine

La Plage	Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Fetească Neagră, Syrah 14,5% alc./vol. - Sec Crama Rasova - Murfatlar - România
Cuvée Experience	Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon 14,5% alc./vol. - Sec Cramele Domeniile Bogdan - Murfatlar - România
Domeniile Davidescu	Fetească Neagră, Saperavi 13,5% alc./vol. - Sec Podgoria Alexandru Ioan Cuza - Valul lui Traian - Rep. Moldova

139 lei	
139 lei	
144 lei	
144 lei	
144 lei	
144 lei	
145 lei	
149 lei	
154 lei	
159 lei	
169 lei	
169 lei	
194 lei	
219 lei	
124 lei	
139 lei	
139 lei	
149 lei	
154 lei	
164 lei	
124 lei	
129 lei	
129 lei	
124 lei	
129 lei	
289 lei	
294 lei	



Desaga Cluj-Napoca

Când am arăduit Desaga, ce ne-o mănât o fost să dăm oamenilor de mâncare „ca la mama acasă”. Amu’ drept a hi că și mama, de la buna (bunica) o-nvățat cum să pună mâncare de Doamne-ajută în blide. Și mamele și bunicile de p-aci, din Transilvania, știau ele cum să potrighească felurile. C- aici îi cu fainoșag mare la masă și nu meri în casă de transilvănean, de român sau de ungur, fără să imbuci un pic din tăte. C-așe-i stă bine omului găzdac, să vie cu mâncare-aleasă pe masă și să-și ominească oaspeții. Ș-apoi de la pita pe care o facem noi, la cele cărnuri de soi, de le luăm numa de la ai mai mintoși crescători de animale, la zamele celea de duminică cu pită-n ele și la cele blide umplute cu asupra de măsură cu mâncări de prânzit, tăte, tăte le tomnim noi la Desaga, de cu noaptea-n cap. Și ț-a fi cu bănat de nu-i vini să prăbăluiești oarșece bucate de-ale noastre!

În Cluj-Napoca, ne găsați după ce ti plimba o țără, da’ nu mult tare, să nu ostenești, pe lângă Someș.

Și hie zi de lucru, ori de sărbătoare, hie că vre să te cununi, or să-ți ospătezi oamenii la botezu’ pruncului, or tumna să vii cu tăți colegii, or cu șefii, la Desaga ț-a hi cu mare tihnă și îi mere-acasă cu burta plină!

Zice-se că dacă scanezi codul ista de bare, îi ajunge la meniu și ș-apoi ti-i convinge că nu vorbim boscoane. Gustu-i numa’ unu, Gustu’ Autentic! Ți-l aducem tumna de la Hida, din Sălaj!

Purcari Sapiens	Rară Neagră 12,5% alc./vol. - Sec Château Purcari - Ștefan Vodă - Rep. Moldova
Caii de la Letea Princeps Quintessence	Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot 14% alc./vol. - Sec Crama Sarica Niculițel - Dobrogea - România
Prince Știrbey	Negru de Drăgășani 14,8% alc./vol. - Sec Agricola Știrbey - Drăgășani - România
ReVivre Roșu	Fetescă Neagră, Merlot 14,5% alc./vol. - Sec Serve - Dealu Mare - România
Liliac Red Cuvée	Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon 14% alc./vol. - Sec Crama Liliac - Lechința - România
The Sign Shiraz	Shiraz 14,5% alc./vol. - Sec Budureasca - Dealu Mare - România
Jidvei Pinot Noir	Pinot Noir 13,5% alc./vol. - Sec Jidvei - Valea Târnavelor - România
Chateau Cristi	Malbec, Saperavi 14% alc./vol. - Sec Chateau Cristi - Valul lui Traian - Rep. Moldova
Prince Știrbey Novac	Novac 14% alc./vol. - Sec Agricola Știrbey - Drăgășani - România
Tarla 201	Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot 14,5% alc./vol. - Roșu, Sec Tarla 201 - Dealu Mare - România
Pripa	Fetească Neagră 14,9% alc./vol. - Sec Pripa Winery - Valul lui Traian - România
Drăgaică Roșie	Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră, Syrah 14,8% alc./vol. - Roșu, Sec Crama Oprisor - Podgoria Dealurile Olteniei - România
Selene	Syrah 14,5% alc./vol. - Sec Cramele Recaş - Recaş - România
Anima Syrah	Syrah  14% alc./vol. - Sec Crama Aurelia Vișinescu - Dealu Mare - România
Noble Five	Fetească Neagră, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir 14,5% alc./vol. - Sec Budureasca - Dealu Mare - România
Taraboste	Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah 14,5% alc./vol. - Sec Chateau Vartely - Codru - Rep. Moldova
Anima 3 Fete Negre	Fetească Neagră din 3 ani 
Smerenie	Pinot Noir, Shyrah, Dornfelder  14% alc./vol. - Sec Crama Oprisor - Podgoria Dealurile Olteniei - România



Licori amestecate
bine de tat



Pornstar Martini (180ml) - Vodka, sirop Vanilie, lichior Passion Fruit, puree Passionfruit, Fresh lămâie, Prosecco, suc ananas, gheață	34 lei
Golden Dream (120ml) - Galliano, suc portocale, Cointreau, half & half	34 lei
Negroni (60ml) - Gin, Campari, Vermouth rosu, gheață	34 lei
Old Fashioned (60ml) - Bourbon, bitter angostura, zahar brun, portocala, gheață	34 lei
Disaronno Sour (120ml) - Amaretto Disaronno, fresh de lămâie, sirop de zahăr și gheață	34 lei
Cosmopolitan (120ml) - Vodka, Triplu Sec, suc de cranberry și suc de lime	34 lei
Manhattan (60ml) - Bourbon Whiskey, Vermut roșu, Bitter Angostura și gheață	34 lei
Screaming Orgasm (100ml) - Vodka, lichior de cafea, Baileys, Amaretto Disaronno și half & half	34 lei
White Russian (80ml) - Vodka, lichior de cafea și frișcă lichidă	34 lei
Godfather (60ml) - Scotch Whisky, Amaretto Disaronno și gheață	34 lei
Martini Sapphire (80ml) - Gin, lichior Blue Curacao și Sweet & Sour	34 lei
Vodka Redbull (320ml) - Vodka, Redbull, gheață	34 lei
Limoncello Spritz (360ml) - Limoncello, Prosecco, apă minerală, gheață	34 lei
Gin & Tonic (320ml) - Gin, apă tonică, lime și gheață	34 lei
Euphoria Cocktail (360 ml) - Vermouth, Triplu Sec, busuioc proaspăt, sirop zmeură, prosecco și gheață	34 lei
Cuba Libre (320ml) - Rom, Pepsi Cola, suc de lime și gheață	34 lei
Turbofin (320ml) - Irish Whiskey, piure de căpșuni, lichior de pepene, Red Bull și gheață pisată	34 lei
Pina Colada (320ml) - Rom, sirop de cocos, half & half, suc de ananas și gheață	34 lei

Mojito (320ml) - Rom, mentă, lime, sirop de zahăr din trestie, suc de lime, apă minerală și gheață. Vă recomandăm varianta cu căpșuni	34 lei
Caipirinha (120ml) - Cachaca, lime, zahăr brun, apă minerală și gheață	34 lei
Caipiroska/Strawberry Caipiroska (120ml) - Vodka, lime, zahăr brun, apă minerală și gheață/+ piure de căpșuni	34 lei
Alien Secretion (320ml) - Vodka, lichior de pepene, sirop de cocos, suc de ananas și gheață	34 lei
Tequila Sunrise (320ml) - Tequila, suc de portocale, sirop de grenadine și gheață	34 lei
Sex on the Beach (320ml) - Vodka, lichior de piersici, suc de ananas, suc de cranberry și gheață	34 lei
Hugo (360ml) - Prosecco, sirop de soc, mentă, apă minerală și gheață	34 lei
Mai Tai (320ml) - Rom, Triplu Sec, suc de lămâie suc de ananas, suc de cranberry, sirop de migdale, sirop de zahăr și gheață	34 lei
Long Island Iced Tea (320ml) - Vodka, Rom, Gin, Triplu Sec, Pepsi Cola, sirop de zahăr, suc de lămâie și gheață	34 lei
Tokyo Iced tea (320ml) - Vodka, Rom, Gin, lichior de pepene, 7Up, sirop de zahăr, suc de lămâie și gheață	34 lei
Bullfrog (320ml) - Vodka, Rom, Gin, lichior Blue Curacao, Red Bull, sirop de zahăr, suc de lămâie și gheață	34 lei
Martini Fiero Spritz (360ml) - Martini Fiero, prosecco, apă minerală, gheață	34 lei
Martini Fiero Tonic (320ml) - Martini Fiero, True Tonic, gheață	34 lei
Aperol Spritz (320ml) - Aperol, Prosecco, apă minerală și gheață	36 lei
Monkey Ginger (320ml) - Monkey Shoulders, True Happiness Ginger, gheață	36 lei
Tullamore Lemon (320ml) - Tullamore, sweet & sour, 7up, gheață	36 lei
Hendrick's Oasium Spritz (360ml) - Gin, triplu sec, prosecco, apă minerală, gheață	38 lei
Hendrick's Grand Cabaret Spritz (360ml) - Gin, sirop soc, prosecco, apă minerală, gheață	38 lei
Glen Fizzy (320ml) - Glenfiddich, sweet & sour, suc mere, apa tonică, gheață	38 lei





Bei fără spor, da 'poti conduce

Don't drink and drive, enjoy these flavourful cocktails
Aceste băuturi sunt servite într-un pahar plin cu gheață.

- Green Apple** (320ml) **25 lei**
- Suc de mere, scorțișoară, sweet & sour și gheață
- Summer Breeze** (360ml) **25 lei**
- Suc de ananas, suc de portocale, sirop de grenadine și gheață
- Cranberjito** (360ml) **25 lei**
- Suc de cranberry, suc de lime, mentă, sirop de zahăr, apă minerală și gheață
- Martini Nolo Floreal** (320ml) **25 lei**
- Martini Nolo Floreal, apă tonică, gheață
- Martini Nolo Vibrante** (320ml) **25 lei**
- Martini Nolo Vibrante, apă tonică, gheață

KOHE

paninceria & caffè

Gustul Italiei în Cluj-Napoca, într-o cafenea care respiră stil și savoare, locul unde espresso-ul are intensitatea corectă, iar atmosfera poartă acea buna energia italiană. Designul respiră armonie prin căldura atemporală a lemnului masiv și accentele contemporane, care dau spațiului o eleganță șic și un confort firesc. Totul e gândit să transmită naturalețe și rafinament, un aer relaxat care te face să uiți de agitația orașului.

Un loc pentru adevărații bon viveuri, pentru cei caută locuri aparte și știu să se bucure de viață. La parterul hotelului nostru HoW Boutique & Hotel, cafeneaua devine o minivacanță de câteva ore, unde fiecare detaliu, de la design la aromele din meniu, îți aduce Italia mai aproape.

Taurul roșu

Red Bull (250ml) **17 lei**
- Classic, Sugar Free, Tropical Edition, Watermelon, Caise-Căpșuni, Afine Canadiene, Estival

Sucuri cu bule

Gama Pepsi (250ml) **14 lei**
- Pepsi Cola, Pepsi Twist, Pepsi Zero Zahăr, Mirinda, 7UP Zero Zahăr

Evervess (250ml) **15 lei**

Lipton Ice Tea (330ml) **15 lei**
- Lămâie, Piersici

True (200ml) **15 lei**
- Happiness Ginger, Social Tonic, Life Pink Tonic

Sucuri Naturale

Gama Prigat Nectar (200ml) **16 lei**
- Portocale, Mere, Piersici - Caise, Kiwi - Pere, Căpșune - Banane - Măr

Prospături scurte

Shot de ghimbir (20ml) **10 lei**

Shot de lămâie (20ml) **10 lei**

Portocale (250ml) **21 lei**

Grapefruit (250ml) **21 lei**

Ananas (250ml) **21 lei**

Morcov (250ml) **21 lei**

Măr (250ml) **21 lei**

Mix Combinație de oricare două (250ml) **21 lei**

Apă cu și fără bule

Aqua Carpatica (330ml) **12 lei**

Aqua Carpatica (750ml) **19 lei**

Evian (330ml) **24 lei**

HoW

boutique & hotel

HoW Boutique & Hotel
Unde ospitalitatea întâlnește precizia
Where Hospitality Meets Precision

Concept hotel de 4 stele în Cluj-Napoca, lângă promenada Someșului
Cluj-Napoca 4-star concept hotel, near the Someș promenade

Design de precizie
Precision Design

Eleganță atemporală
Timeless Elegance

HOW - Magazin de ceasuri de lux
HOW - Luxury brand watches boutique

www.how-hotel.ro



Lămâitele
(450ml)

Mint & Ginger/Basil Lemonade 25 lei

- Suc de lămâie, fresh de ghimbir, mentă sau busuioc, sirop de zahăr, apă și gheață

Lime & Mint Lemonade 25 lei

- Suc de lime, suc de lămâie, mentă, sirop de zahăr, apă și gheață

Passion Fruit Lemonade 25 lei

- Suc de lămâie, piure de fructul pasiunii, sirop de zahăr, apă și gheață

Raspberry & Basil Lemonade 25 lei

- Suc de lămâie, piure de zmeură, busuioc proaspăt, sirop de zahăr, apă și gheață

Orange & Ginger Lemonade 25 lei

- Suc de lămâie, suc de portocale, mentă, fresh de ghimbir, sirop de zahăr, apă și gheață

Strawberry & Mint Lemonade 25 lei

- Suc de lămâie, piure de căpșune, mentă, sirop de zahăr, apă și gheață

Mango Special Lemonade 25 lei

- Suc de lămâie, piure de mango, busuioc proaspăt, apă și gheață

Prospături de fructe amestecate
(360ml)



Grillu-i cu pedala apăsată blană:
carne cu Gust Autentic,
friptă repede și cinstit.
Te rupe foamea și vezi numai
porci fripți ca-n desenele animate, îți
mai vine-n minte și
mirosul de grătar din curte, da’ n-ai
vreme să cauți cărbuni,
lemn și carmangeriile alea de le știi
numai tu, din Cuca Măcii.

Vrei carne bună, crescută ca lumea,
și-o bere rece lângă.
Răspunsu’-i simplu: Euphoria. Gust
Autentic, fără bătăi de cap.

Fabrica de Bere

Calea Mănăștur 2-6

Fabrica de Bere înseamnă istorie a Clujului, iar în 2011, când fabrica Ursus este relocată din Cluj-Napoca, aici se menține o mini linie de producție de bere artizanală Ursus.

În 2012, Euphoria deschide aici, în parte din spațiul vechii berării, un restaurant cu specific de pub, cu o sală dedicată pentru concerte, Euphoria Music Hall. De ce pub? Lesne de înțeles! Din dorința de a păstra și de a onora istoria acestui vechi brand românesc, un simbol al orașului. Brandingul de locație are o linie distinctă, vie, care te duce imediat cu gândul la berăriile tradiționale. Lemn masiv, spațiu generos, vibe de berărie clasică și un meniu unde carnea la grill sau la smoker dă tonul. Fabrica de Bere by Euphoria e locul unde povestea Gustului Autentic continuă: carne adusă din carmangeria proprie de la Hida, pusă în porții generoase, ca să țină pasul cu halbele.

Ce este Fabrica de Bere by Euphoria? Beer & Grill, Beer & Smokăreli, antren, chef cu prietenii, petreceri corporate pe care să le ții minte. La Fabrica de Bere, pairing se traduce prin Chiolhanuri & Voie bună! Pe bune, cum se zice!

Fresh Mint Smoothie 25 lei

- Banane, fresh de portocale, piure mango, mentă și gheață spartă

Orange & Banana Smoothie 25 lei

- Fresh de portocale, banană, piure de fructul pasiunii, sirop de zahăr și gheață spartă

Ginger Apple Smoothie 25 lei

- Fresh de ghimbir, suc de ananas, piure fructul pasiunii, suc de mere și gheață spartă

Strawberry, Orange & Banana Smoothie 25 lei

- Piure de căpșune, fresh de portocale, banană și gheață spartă





Distilat numa' o data

(40ml)

Glenfiddich 12 YO	(40% alc./vol.)	32 lei
Glenfiddich 15 YO	(40% alc./vol.)	36 lei
Glenfiddich 18 YO	(40% alc./vol.)	68 lei
Balvenie 12 YO	(40% alc./vol.)	36 lei
Balvenie 14 YO	(43% alc./vol.)	46 lei
Monkey Shoulder's	(40% alc./vol.)	32 lei

Whisky scotian a'ntaia

(40ml)

Grant's Triple Wood	(40% alc./vol.)	23 lei
Grant's 8 YO	(40% alc./vol.)	28 lei
Grant's 12 YO	(40% alc./vol.)	30 lei
Grant's Rum Cask	(40% alc./vol.)	26 lei
Grant's Smoky	(40% alc./vol.)	26 lei
Dewar's 12 YO	(40% alc./vol.)	30 lei

Wiskane americane

(40ml)

Jack Daniel's	(40% alc./vol.)	29 lei
Jack Daniel's Honey	(35% alc./vol.)	29 lei
Jack Daniel's Apple	(35% alc./vol.)	29 lei
Jack Daniel's Gentleman Jack	(40% alc./vol.)	31 lei
Jack Daniel's Fire	(35% alc./vol.)	29 lei
Jack Daniel's Bonded	(50% alc./vol.)	35 lei
Jack Daniel's Triple Mash	(50% alc./vol.)	35 lei
Jack Daniel's Single Barrel	(50% alc./vol.)	39 lei
Woodford Reserve	(43,2% alc./vol.)	29 lei
Woodford Rye	(45,2% alc./vol.)	31 lei

Benturica spiridusilor

(40ml)

Tullamore DEW	(40% alc./vol.)	24 lei
Tullamore DEW 12 YO	(40% alc./vol.)	28 lei
Teeling Small Batch	(46% alc./vol.)	26 lei
Slane	(40% alc./vol.)	26 lei

Unii o beau ca pa' apa

(40ml)

Russia Standard	(40% alc./vol.)	23 lei
Grey Goose	(40% alc./vol.)	34 lei
Grey Goose La Poire	(40% alc./vol.)	34 lei
Grey Goose Altius	(40% alc./vol.)	68 lei

Mexicu' la noi acasa

(20ml)

Camino Real Blanco/ Gold	(35%-40% alc./vol.)	13 lei
Herradura Reposado	(40% alc./vol.)	19 lei
Patron Silver/ Reposado	(40% alc./vol.)	26 lei
Patron XO Cafe	(35% alc./vol.)	24 lei
Patron Reposado El Alto	(40% alc./vol.)	92 lei

Licori asa cum is ele

(40ml)

Bombay Sapphire	(40% alc./vol.)	24 lei
Hendrick's	(44% alc./vol.)	32 lei
Hendrick's Grand Cabaret	(43,4% alc./vol.)	34 lei
Hendrick's Oasium	(43,4% alc./vol.)	34 lei
The Botanist Islay	(46% alc./vol.)	28 lei
Gin Mare	(42,7% alc./vol.)	32 lei



„Povestea Gustului Autentic e una simplă: am vrut să aducem clienților ce am pune la noi pe masă, acasă. Carne premium, de la fermele partenere, pregătită în carmangeria proprie, pâine coaptă la noi în brutărie și rețete fără amelioratori de gust și alte otrăvuri. Fără compromisuri!

Noi nu reinventăm roata, nici gustul, doar îl aducem înapoi în farfurie!

Gustul Autentic Euphoria pornește din inima Ardealului, de la Hida, și ajunge la fiecare dintre oaspeții noștri!



Balsamul căpitanului

(40ml)



Euphoria Biergarten

Str. Cardinal Iuliu Hossu, nr. 25, Cluj-Napoca

Unde vii pentru atmosfera efervescentă (și nu doar din halbe) și rămâi pentru Gustul Autentic. Aici, mesele mari de lemn, ca la berărie (!), se umplu repede, se mai cer scaune și de la alte mese, halbele vin întruna ca pe banda de la casa de marcat, poveștile și râsetele curg la fel de repede ca halbele.

O grădină de vară unde parcă ai aterizat la grădina botanică, izolată de zgomotul străzii, unde găsești energia unei berării adevărate.

Când te lovește foamea, atunci începe adevărata petrecere: carne din propria carmangerie de la Hida, aruncată pe grill sau de la smoker, unde-o ținem până iese fix așa cum trebuie, cu gust puternic, fără fasoane, cu fumul ăla pătruns în fiecare fibră și cu porții cât să hrănești un cartier întreg. Euphoria Biergarten e cu musai dacă ajungi în centru, cu vibe de „înc-un rând!” și mâncare gândită să-ți aducă aminte de gustul ăla bun al mâncării adevărate!

Bacardi	Carta Blanca/ Oro/ Negra	(37,5% alc./vol.)	23 lei
Bacardi Spiced		(35% alc./vol.)	23 lei
Bacardi Caribbean Spiced		(40% alc./vol.)	26 lei
Bacardi Reserva Ocho		(40% alc./vol.)	28 lei
Diplomatico		(47% alc./vol.)	44 lei
Demon’s Share 6 YO		(40% alc./vol.)	38 lei
Demon’s Share 12 YO		(40% alc./vol.)	48 lei

Cognac

(40ml)

Metaxa 7*		(40% alc./vol.)	25 lei
Metaxa 12*		(40% alc./vol.)	34 lei
Remy Martin V.S.O.P.		(40% alc./vol.)	38 lei
Remy Martin XO		(40% alc./vol.)	68 lei
Pălincă Ilie Galben	Prune/ Caise/ Pere	(52% alc./vol.)	30 lei

Vermouth

(40ml)

Martini	Bianco/ Roso	(15% alc./vol.)	23 lei
Martini Fiero		(14,9% alc./vol.)	23 lei

Sirapul veseliei

(40ml)

Galliano Vanilla		(30% alc./vol.)	26 lei
Aperol		(11% alc./vol.)	26 lei
Baileys Irish Cream		(17% alc./vol.)	24 lei
Disaronno Amaretto Liqueur		(28% alc./vol.)	24 lei
Vaccari Sambuca		(38% alc./vol.)	24 lei
Grande Absinthe	(20 ml)	(69% alc./vol.)	24 lei
Drambuie		(40% alc./vol.)	24 lei
Ouzo		(38% alc./vol.)	24 lei
Passoa		(17% alc./vol.)	24 lei
Jägermeister	Ice Cold	(35% alc./vol.)	26 lei
Cointreau		(40% alc./vol.)	26 lei

Fulgerări

Kamikaze	(30ml)	13 lei
- Vodka, Triplu Sec, suc de lămâie și sirop de zahăr		
Rusty Nails	(30ml)	13 lei
- Scotch Whisky și Drambuie		
Specialitatea Barmanului	(30ml)	13 lei
- Vodka, lichior de piersici și Baileys		
Quick One	(30ml)	13 lei
- Baileys, lichior de cafea și lichior de pepene galben		
B 52	(30ml)	13 lei
- Lichior de cafea, Baileys și Triplu Sec		
Baby Guinness	(30ml)	13 lei
- Baileys și lichior de cafea		
Cozonac Pack	(5x30ml)	52 lei
-Jagermeister, Bailey’s, Bacardi		

Mixuri

Vodka & Redbull	(320ml)	34 lei
Vodka & Juice	(320ml)	34 lei
Jack Daniel’s & Coke/Redbull	(320ml)	34 lei
Jack Daniel’s Honey Ginger	(320ml)	34 lei
Jack Daniel’s Apple Tonic	(320ml)	34 lei
Jagermeister & Redbull	(320ml)	34 lei
Jagermeister & Juice	(320ml)	34 lei



Cafea



* se prepară din 8 gr cafea Filicori
* Frappé se prepară din cafea solubilă

- Espresso Ristretto** (10ml) 12 lei
- Espresso Doppio** (50ml) 14 lei
- Espresso/Espresso Decofeinizat** (25ml) 12 lei
- Espresso Americano** (90ml) 12 lei
- Espresso și apă fierbinte
- Espresso Macchiato** (60ml) 13 lei
- Espresso și cremă de lapte
- Cappucino** (200ml) 17 lei
- Espresso și cremă de lapte
- Latte Macchiato** (220ml) 18 lei
- Cremă de lapte, lapte și espresso
- Flavoured Cappucino** (200ml) 19 lei
- Espresso, cremă de lapte și la alegere: vanilie, căpșuni, migdale
- Choco-Nutty** (220ml) 19 lei
- Espresso, cremă de lapte, sirop de cocos
- Flat White** (200ml) 19 lei
- Espresso dublu, cremă de lapte și lapte
- Euphoria Ice Coffee** (340ml) 20 lei
- Espresso, lapte de cocos, sirop de zahăr și gheață
- Irish Coffee** (220ml) 23 lei
- Jameson Whiskey, espresso, apă fierbinte
- Ness Frappé** (360ml) 25 lei
- Cafea solubilă, lapte, gheață spartă

Ceai

- Black Tea** (220ml) 12 lei
- Earl Gray
- Green Tea** (220ml) 12 lei
- Chamomille, Mint
- Fruit Tea** (220ml) 12 lei
- Winter, Autumn
- Red Tea** (220ml) 12 lei
- Rooibos

Ciocolată Caldă

- Classic Hot Chocolate** (220ml) 18 lei
- 20 de grame ciocolată clasică sau 25 de grame ciocolată albă, lapte și topping vegetal
- Flavoured Hot Chocolate** (220ml) 20 lei
- 20 de grame ciocolată clasică, lapte, topping vegetal și la alegere: sirop de zmeură, caramel sărat, fistic, grenađine
- Marshmallow Hot Chocolate** (220ml) 21 lei
- 20 de grame ciocolată clasică, lapte, topping vegetal și bezele



VEEV

Blue Raspberry | Raspberry | Watermelon | Strawberry | Blue Mint

Tigarete / Cigarettes

PARLIAMENT

Reserve Premium Super Slims 100's
Aqua Blue | Aqua Blue Slims 100's

MARLBORO

Fine Touch 4 | Gold Touch XL
Micro Fine Touch | Micro Touch | Micro Touch Green | Touch 6 | Fine Touch XL | Touch XL | Touch Plus XL

Filter Plus | Filter Plus 100's
Gold | Gold 100's
Red | Red 100's

*Preț maximal admis

Directiva Consiliului CE 89/622/CEE:
Tutunul dăunează grav sănătății



Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare

1. Cereale care conțin gluten, și anume: grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelta, grâu dur sau hibrizi ai acestora și produse derivate, exceptând:

(a) siropurile de glucoză obținute din grâu, inclusiv dextroza

(b) maltodextrine obținute din grâu

(c) siropurile de glucoză obținute din orz

(d) cerealele utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă

Antricot de vită Limousin; Baghetele de pui crocante; Biftec tartar; Bundás Kenyér; Burger Avocado; Burger Euphoria; Burger cu ardei copti; Cartof copt în coajă cu ou poșat; Cartofi în coajă cu sos de cheddar, telemea maturată din brânză de vacă, kaiser și arpagic; Ceafă de porc gătită la smoker, împachetată în pită; Cheeseburger; Loște ca la mama acasă; Loște cu brânză de vacă, capră și oaie; Loște cu carne de vită și hribi; Loște cu usturoi, ulei și ardei iute; Măduvă la grătar; Pâine cu maia; Pâine prăjită cu maia; Piept de vită gătit la smoker, făcut sandwich; Pită de noi plămadită; Pită picurată; Pljeskavica; Prăjitură cu unt de arahide; Salată Euphoria; Salată „Mai adă una”; Salată „Studentească”; Salată de Boeuf ca pe vremuri; Salată de conopidă; Șnițel de vită Limousin; Somlói galuska; Supă cremă de hribi; Tartă cu mere și nuci; Tort Diplomat cu fructe; Trio de zacuscă; Înghețată Euphoria.

2. Crustacee și produse derivate:

3. Ouă și produse derivate:

Arsă și delicioasă; Baghetele de pui crocante; Bundás Kenyér; Burger Avocado; Burger Euphoria; Burger cu ardei copti; Cartof copt în coajă cu ou poșat; Ceafă de porc gătită la smoker, împachetată în pită; Cheeseburger; Ciorbă de burtă; Loște ca la mama acasă; Loște cu brânză de vacă, capră și oaie; Loște cu carne de vită și hribi; Loște cu usturoi, ulei și ardei iute; Maioneză; Omletă tradițională; Papară vegetariană; Piept de vită gătit la smoker, făcut sandwich; Salată Euphoria; Salată „Mai adă una”; Salată „Studentească”; Salată de Boeuf ca pe vremuri; Salată de conopidă; Salată de „drum lung”; Șnițel de vită Limousin; Somlói galuska; Sos 1000 Insule; Taci și-nghite; Tartă cu mere și nuci; Tort Diplomat cu fructe; Înghețată Euphoria.

4. Pește și produse derivate, exceptând:

(a) gelatina de pește folosită ca substanță suport pentru preparatele de vitamine sau de carotenoide

(b) gelatină de pește sau ihticolul folosit(ă) la limpezirea berii sau a vinului

Salată de „drum lung”

5. Arahide derivate:

Prăjitură cu unt de arahide; Salată vegetariană; Somlói galuska; Tartă cu mere și nuci; Înghețată Euphoria.

6. Soia și produse derivate

(a) uleiul și grăsimile de soia complet rafinate

(b) amestecul natural de tocoferoli (E306), tocoferolul D-alfa natural, acetatul de tocoferol D-alfa natural, succinatul de tocoferol D-alfa natural, obținuți din soia

(c) fitosteroli și esterii de fitosterol derivați din uleiuri vegetale extrase din soia

(d) esterul de stanol vegetal produs din steroli, obținuți din uleiuri vegetale extrase din soia

Biftec tartar; Burger cu ardei copti; Cârnați Euphoria; Cârnați picanți Euphoria;

Cârniță la garniță; Platou „O burtă de bere”; Sos Barbeque; Înghețată Euphoria.

7. Lapte și produse derivate:

Antricot de vită Limousin; Arsă și delicioasă; Beef brisket românizat în smoker; Bundás Kenyér; Burger Euphoria; Burger cu ardei copti; Cartof copt în coajă cu ou poșat; Cartofi piure; Cartofi prăjiți cu usturoi, parmezan și arpagic; Cartofi în coajă cu sos de cheddar, telemea maturată din brânză de vacă, kaiser și arpagic; Ceafă de porc gătită la smoker, împachetată în pită; Ceafă de porc rostuită la smoker; Ceafă de vită gătită în tihnă la smoker; Cheeseburger; Ciolan de porc uitat în smoker; Ciorbă de burtă; Coaste de vită rumenite la smoker; Cârniță la garniță; Delicatesă tradițională; Hribi trași la tigare cu usturoi, pătrunjel și unt; Jumătate de pui la smoker cu cartofi zdrobiți; Loște ca la mama acasă;

Loște cu brânză de vacă, capră și oaie; Loște cu carne de vită și hribi; Mămăligă la grătar; Mușchi de vită Limousin; Omletă tradițională; Papară vegetariană; Piept de vită gătit la smoker, făcut sandwich; Pită picurată; Pljeskavica; Platou brânzeturi; Platou Desaga; Platou de platou; Platou rostuit la grill; Prăjitură cu unt de arahide; Salată Euphoria; Salată „Studentească”; Salată de „drum lung”; Salată din grădină cu telemea; Sarmale durdulii cu ciolan; Scăricică de porc mermelită la smoker; Smântână; Somlói galuska; Supă cremă de hribi; Șnițel de vită Limousin; T-Bone Limousin; Taci și-nghite; Tartă cu mere și nuci; Tomahawk Limousin; Tort Diplomat cu fructe; Trio de zacuscă; Un purcoi de carne la smoker; Varză călită cu măr și stafide; Vrăbioară de vită Limousin; Înghețată Euphoria.

8. Fructe cu coajă lemnoasă, adică: migdale (Amygdalus communis L.), alune de pădure (Corylus avellana), nuci (Juglans regia), nuci Caju (Anacardiumoccidentale), nuci Pecan Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch, nuci de Brazilia (Bertholletia excelsa), fistic (Pistacia vera), nuci de macadamia și nuci de Queensland (Macadamia ternifolia), precum și produse derivate, exceptând fructele cu coajă utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă:

Platou brânzeturi; Salată vegetariană; Somlói galuska; Tartă cu mere și nuci; Înghețată Euphoria.

9. Țelină și produse derivate:

Beef brisket românizat în smoker; Biftec tartar; Burger cu ardei copti; Cârniță la garniță; Ceafă de porc gătită la smoker, împachetată în pită; Ceafă de porc rostuită la smoker; Ceafă de vită gătită în tihnă la smoker; Ciolan „de-ți lasă gura apă”; Ciolan de porc uitat în smoker; Ciorbă de burtă; Ciorbă de fasole cu ciolan afumat; Coaste de porc marinate; Coaste de vită rumenite la smoker; Gulyás de vită Limousin; Piept de vită gătit la smoker, făcut sandwich; Platou de garnituri după poftă; Platou rostuit la grill; Salată Euphoria; Salată „Studentească”; Salată de Boeuf ca pe vremuri; Salată vegetariană; Scăricică de porc mermelită la smoker; Sos Barbeque; Supă țărănească de vită; Un purcoi de carne la smoker.

10. Muștar și produse derivate:

Beef brisket românizat în smoker; Biftec tartar; Cartof copt în coajă cu ou poșat; Cârnați Euphoria; Cârnați picanți Euphoria; Ceafă de porc gătită la smoker, împachetată în pită; Ceafă de porc rostuită la smoker; Ceafă de vită gătită în tihnă la smoker; Ciolan de porc uitat în smoker; Coaste de vită rumenite la smoker; Mici Euphoria; Muștar; Omletă tradițională; Piept de vită gătit la smoker, făcut sandwich; Platou „O burtă de bere”; Platou Desaga; Platou de platou; Platou rostuit la grill; Salată după poftă; Salată „Studentească”; Salată de conopidă; Salată de murături; Salată de „drum lung”; Salată vegetariană; Scăricică de porc mermelită la smoker; Un purcoi de carne la smoker.

11. Semințe de susan și produse derivate:

Biftec tartar; Burger cu ardei copti; Ceafă de porc gătită la smoker, împachetată în pită; Piept de vită gătit la smoker, făcut sandwich; Salată Euphoria; Salată „Studentească”; Salată de conopidă; Salată vegetariană.

12. Dioxidul de sulf și sulfitii în concentrații mai mari de 10 mg/kg sau 10 mg/L în SO2 total trebuie calculați pentru produsele gata pentru consum sau reconstituite în conformitate cu instrucțiunile producătorilor:

Beef brisket românizat în smoker; Ceafă de porc gătită la smoker, împachetată în pită; Ceafă de porc rostuită la smoker; Ceafă de vită gătită în tihnă la smoker; Ciolan de porc uitat în smoker; Coaste de vită rumenite la smoker; Delicatesă tradițională; Piept de vită gătit la smoker, făcut sandwich; Platou Desaga; Platou de platou; Platou rostuit la grill; Scăricică de porc mermelită la smoker; Supă cremă de hribi; Șnițel de vită Limousin; Un purcoi de carne la smoker; Varză călită cu măr și stafide; Înghețată Euphoria.

13. Lupin și produse derivate:

14. Moluște și produse derivate:



Scanează pentru a vedea valorile nutriționale.

Folosim feedback-ul pe care ni-l oferi pentru a ne păstra locul în topul preferințelor tale.

Te rugăm apelează cu încredere la managerul de local sau la șeful de sală, care îți vor răspunde prompt la orice problemă.



produs vegetarian/vegetarian product/vegetáriánus termék



produs lactovegetarian/lactovegetarian product/laktovegetáriánus termék



produs BIO 100%/100% BIO product/100% BIO termék



produs provenit dintr-o ediție limitată/limited edition product/limitált kiadású termék

Euphoria Pub S.R.L, Cluj-Napoca, Str. Cardinal Iuliu Hossu, nr. 25

J12/267/2010, RO26538322

Cont: RO60BTRLRONCRT0215628801

Capital social: 400 lei