



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 bățatură 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, mămăliguță, papricaș, tocănițe, și-apăi de palaneți și dulcețuri 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 25 lei

- 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 fohagymaporba 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) 25 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, fohagymaporral 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) 25 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 33 lei

- 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, fohagymaporban 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 33 lei

- 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, fohagymaporral 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 33 lei

- 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, fohagymaporban 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.



După ce ne-am luat doctoratul în grătare, am mai vrut un titlu,
în carne smokărită. Câte capitole are lucrarea noastră?
Aruncați un ochi în meniul, că acolo-i cuprinsul.

Cuvântul înainte este despre răbdare.

Fiecare capitol trebuie parcurs, că asta-i o poveste despre carne pătrunsă
în fiecare fibră de fum din esențe de lemn ales, condimentată să iasă zoftoasă.
Carnea asta e aghesmută din jumate în jumate de oră, ca să se frăgezească
și e lăsată la fum până își termină și doctorii garda.
Gust Autentic, pe bune! Noi nu ne ținem de glume
când vine vorba de carne la smoker.



De pe grătar

PUI/ CSIRKE/ CHICKEN

Piept de pui (200gr) 47 lei

- Csirkemell
- Chicken breast

Aripioare de pui (250gr) 47 lei

- Csirkeszárny
- Chicken wings

PORC/ DISZNÓ/ PORK

Ceafă de porc (200gr) 49 lei

- Sertés tarja
- Pork neck

VITĂ/ MARHA/ BEEF (maturate minim 21 zile)

Ficat de vită (100gr) 24 lei

- Marhamáj
- Beef liver

T-Bone Limousin 59 lei

(maturat minim 21 de zile) (100gr)
- T-Bone

Tomahawk Limousin 59 lei

(maturat minim 21 de zile) (100gr)

Vrăbioară de vită Limousin 59 lei

(maturat minim 21 de zile) (100gr)
- Beef Sirloin

Antricot de vită Limousin 69 lei

(maturat minim 21 de zile) (100gr)
- Rib-eye steak

Mușchi de vită Limousin 96 lei

(maturat minim 21 de zile) (100gr)
- Marha bélszín
- Beef tenderloin

CÂRNAȚI/ KOLBÁSZOK/ SAUSAGES

Cârnați Euphoria (200gr) 46 lei

- Euphoria kolbász
- Euphoria sausages

Cârnați picanți Euphoria 46 lei

- Euphoria csípős kolbász
- Euphoria spicy sausages

Mici Euphoria vită & porc (50gr) 12 lei/buc

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

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



Garnituri

Cartofi prăjiți (100gr) 🍟

- Hasáburgonya
- French fries

10 lei

Cartofi piure (100gr) 🥔

- Burgonyapüré
- Mashed potatoes

10 lei

Cartofi cu usturoi (100gr) 🧄

- Fokhagymás sült burgonya
- Potatoes with garlic

10 lei

Varză călită cu măr și stafide (100gr) 🍏

- Párolt káposzta almával és mazsolával
- Cabbage stew with apple and raisins

10 lei

Mămăligă la grătar (100gr) 🍲

- Grillezett puliszka
- Grilled polenta

10 lei

Cartofi răntăliți (100gr) 🍟

- Reszelt burgonya
- Sautéed potatoes with onion and paprika

10 lei

Fasole frecată (100gr) 🍲

- Törtbab
- Mashed beans

10 lei

Iahnie de fasole (100gr) 🍲

- Babbőzelék
- Beans stew

10 lei

Legume la grătar (100gr) 🍲

- Grillezett zöldség
- Grilled vegetables

10 lei

Cartofi prăjiți cu usturoi, parmezan și arpagic (100gr) 15 lei

- Hasáburgonya fokhagymával, parmezánnal és metélőhagymával
- French fries with garlic, parmesan, and chives

Cartofi în coajă cu sos de cheddar, telemea maturată de vacă, kaiser și arpagic (100gr) 15 lei

- Héjában sült burgonya cheddar szósszal, érlelt tehénsajt, füstölt császárszalonna és metélőhagyma
- Cartofi în coajă cu sos de cheddar, telemea maturată din lapte de vacă, kaiser și arpagic

Tocăniță de hribi (100gr) 18 lei

- Vargánya, fokhagyma, liszt, növényi tejszín, kaliforniai paprika, kakukkfű
- Funghi porcini stew, garlic, flour, vegan sour cream, romano red pepper, thyme

Hribi trași la tigaie cu usturoi, pătrunjel și unt (100gr) 18 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 furcă SANDWICH-URI

Ceafă de porc gătită la smoker, împachetată în pită 🍔 (350gr/200gr) 74 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 burgerzsómlében, tojással és szezámaggal, három napig pácolt, majd egy teljes napig sótanított 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) 74 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 burgerzsómlében, tojással és szezámaggal, 24 órán át smokerben és sous-vide módszerrel készült marhaszeggel, 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) 🍔 72 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 (premium hús, saját hentesüzletünkől), tálalva friss paradicsomsalátával, uborkával, hagymával, házi szerb kenyérrel 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) 🍔 72 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 pékségünkől), Limousin marhahúspogácsa (premium hús, saját hentesüzletünkől), 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) 🍔 72 lei

- Chiflă făcută în casă (din brutăria proprie), chiftea burger vită Limousin (gătită mediu) (carne premium, carmangeria proprie), roșii, salată Iceberg, brânză Cheddar, sos burger. Servit cu cartofi prăjiți

- Házi hamburger zsemle (saját pékségünkől), marhahúspogácsa (közepesen átsült) (premium hús, saját hentesüzletünkől), 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 Avocado (320gr/200gr) 🍔 72 lei

- Chiflă făcută în casă (din brutăria proprie), chiftea burger vită Limousin (gătită mediu) (carne premium, carmangeria proprie), bacon prăjit, guacamole, sos burger servit cu cartofi prăjiți

- Házi hamburger zsemle (saját pékségünkől), marhahúspogácsa (premium hús, saját hentesüzletünkől), sült szalonna, guacamole, 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 bacon, guacamole, burger sauce served with French fries

Burger cu ardei copti (340gr/200gr) 🍔 72 lei

- Chiflă făcută în casă (din brutăria proprie), chiftea burger vită Limousin (gătită mediu) (carne premium, carmangeria proprie), cremă de brânză cu ceapoară, ardei copt marinat, roșii, sos burger, servit cu cartofi prăjiți

- Házi hamburger zsemle (saját pékségünkől), marhahúspogácsa (premium hús, saját hentesüzletünkől), 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

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



Platouri

Măduvă la grătar (600gr/160gr/60ml) 76 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, csipős 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 „O burtă de bere” (1kg/4 pers) 236 lei

- Mici Euphoria, cârnați picanți Euphoria, cârnați Euphoria, muștar

- Euphoria miccs, Euphoria csipős kolbászok, Euphoria kolbászok, mustár

- Euphoria forcemeat rolls, Euphoria spicy sausages, Euphoria sausages, mustard

Un purcoi de carne la smoker (1,8kg) 476 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 inyenc tál, marhaszegy, marhanyak, marhaborda, sertéstárja és sertésoldalas keveréke barna mártással tálalva, és mivel biztosan nem marad érintetlen, a Colebilt a gyógyszerárban kell megvásárolni

- 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) 286 lei

- Ceafă de porc, coaste de porc marinate, scărifică de porc, piept și aripioare de pui

- Sertéstárja, sertésoldalas, sertésborda, csirkemell és csirkeszárnny

- Pork neck, marinated pork ribs, pork ribs, chicken breast and chicken wings

Platou de garnituri după poftă (800gr/4 pers) 86 lei

- Patru garnituri la alegere

- Négy féle köret közül lehet választani

- Four side dishes of your choice

Mic dejun hrănitor

MICUL DEJUN ESTE SERVIT PÂNĂ LA ORA 13:00

A reggelit 13:00 óraig szolgálják fel/Breakfast is served until 13:00

Bundás Kenyér (250gr) 31 lei

- Pâine dată prin lapte cu ou, prăjită la foc domol

- Tejben puhított tojásos kenyér, enyhe tűzőn sütvén

- Bread dipped in milk and egg, fried at low heat

Papară vegetariană (280gr) 39 lei

- Omletă cu dovlecel, ciuperci și ardei kapia, servită cu cremă de brânză asezonată 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

Ochii lui Popeye (300gr) 39 lei

- Ouă ochiuri servite cu spanac gătit cu lapte, unt și usturoi

- Tükörtojás, tejben és vajban főtt fokhagymás spenóttal tálalva

- Fried eggs served with spinach cooked with milk, butter and garlic

Papara cosașului (280gr) 39 lei

- Papară cu ceapă roșie și ceapă verde, servită cu slăninuță prăjită

- Tojásrántotta lilahagymával, zöldhagymával, sült szalonnával tálalva

- Scrambled eggs with red and spring onion, served with fried cured pork fat

Omletă tradițională (300gr) 39 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), kapia pepper, red onion and spring onion, served with pork cracklings

Cartof copt în coajă cu ou poșat (320gr) 47 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 érelt 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

Mizilicuri & Salate

Platou brânzeturi (1kg) 196 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 érelt sajtok: kecsketejből készült érelt sajt, juhtejből készült érelt sajt, tehéntejből készült érelt sajt, friss, kecsketejből készült sajt, friss, tehéntejből készült sajt, "brânză de burduf" (juhtejből készült érelt 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) 196 lei

- Mușchi file, cârnaț Euphoria uscat, cârnaț Euphoria picant, salam Euphoria uscat, slăninuță maturată, jumări, mușchi 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 csipős kolbász, Euphoria száraz szalámi, érelt 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) 221 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-érelt sertéstárja, marhanyak, marhamell, marhaborda, kecsketejből készült érelt sajt, juhtejből készült érelt sajt, tehéntejből készült érelt 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

Trio de zacuscă (300gr/100gr) 38 lei

- 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 ardei copti (200gr) 38 lei

- Salată de ardei copti dreasă cu usturoi

- Sültpaprika saláta fokhagymás öntettel

- Baked pepper salad seasoned with garlic

Salată „Studentească” (400gr) 46 lei

- Trio vegetarian: zacuscă, salată vinete, fasole frecată rece

- Vegetáriánus trio: zakuszka, padlizsánkrém, törtbab

- Vegetarian trio: traditional vegetables spread, eggplant salad, mashed beans

Salată de conopidă (400gr) 46 lei

- Salată de conopidă cu maioneză și usturoi, servită cu roșii și pâine prăjită

- Karfiolkrém majonézzel és fokhagymával, paradicsommal és piritóssal tálalva

- Cauliflower salad with mayonnaise and garlic, served with tomatoes and toasted bread

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



Salată „Mai adă una” (400gr)

46 lei

- Salată de vinete coapte la jar, amestecată cu ceapă roșie, ulei și gălbenuș 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)

46 lei

- 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)

56 lei

- 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 icre (400gr)

56 lei

- Salată de icre de crap servită cu roșii, ardei, ceapă verde și pâine prăjită
- Pontyikra krém paradicsommal, paprikával, zöld hagymával és piritott kenyérrrel tálalva
- Carp roe salad served with tomatoes, peppers, fresh onion and toasted bread

Salată din grădină cu telemea (400gr)

58 lei

- Roșii cherry, castraveți, mix de salate, măsline, ceapă roșie, cremă din telemea maturată din lapte de capră cu busuioc
- Kóktélparadicsom, 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 de Boeuf ca pe vremuri (400gr)

59 lei

- 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 (solicitati ospătarului)/ Tálalási javaslat: almával (kérje a felszolgálótól)/ Serving recommendation: with apple (ask the waiter)

Salată Euphoria (400gr)

65 lei

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

Salată după poftă (200gr)

29 lei

- 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)

31 lei

- Savanyúság
- Assorted pickles salad

Salată de varză murată (200gr)

31 lei

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

Zemuri după rețete alese

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

Supă de legume (350ml)

37 lei

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

Supă cremă de hribi (350ml/50gr)

39 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.

Supă de pui cu tăieței (350ml)

39 lei

- Supă clară de pui, morcovi, țelină, pătrunjel, păstârnac, servită cu tăieței de casă
- Tyúkhúsleves: sárgarépa, zeller, petrezselyem, paszternák, házi tészta tálalva
- Chicken soup, carrots, celery, parsley, parsnip, served with home-made noodle

Ciorbă de fasole cu ciolan afumat (350ml)

39 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)

39 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)

39 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
- Pacalleves marhacsontleves alapból, marhapacalal, 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)

39 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, gătită 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



Deasupra în desagă

Taci și-nghite (450gr) 53 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) 53 lei

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

Loște cu brânză de vacă, capră și oaie (400g) 53 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 usturoi, ulei și ardei iute (350g) 53 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 mușchi de vită și hribi (350g) 71 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

Tocăniță de hribi (200gr/200gr) 76 lei

- Hribi, usturoi, făină, smântână vegetală, ardei kapia, cimbru servită cu mămăligă la grătar
- Vargánya gomba fokhagymával, lisztel, növényi tejszínnel, kápia paprikával és kakukkfűvel, grillezett puliszkával tálalva
- Porcini mushrooms with garlic, flour, plant-based cream, kapia pepper, and thyme, served with grilled polenta

Baghetele de pui crocante (200gr/200gr/50ml) 66 lei

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

Papricaș de pui zglobiu (300gr/200gr) 66 lei

- Papricaș din ciocănele de pui, ceapă albă, ardei, smântână, frunze de pătrunjel, boia dulce, servit cu mămăligă prăjită la jar
- Fehér hagymával, paprikával, tejföllel, petrezselyemlével, édes fűszerpaprikával elkészített csirkecomb paprikás, puliszkával tálalva
- Paprikash with chicken drumsticks, white onion, peppers, sour cream, fresh parsley, sweet paprika, served with grilled polenta

Ciocănele aurii (300gr/200gr) 69 lei

- Ciocănele de pui date prin ou, făină și pesmet, rumenite la cuptor, servite cu cartofi piure și ardei copti
- Sütőben pirított, tojással, lisztel és prézlivel bevont csirkecomb, krumplipürével, sült paprikával tálalva
- Oven baked crispy chicken drumsticks rolled through egg, flour, bread crumbs, served with mashed potatoes and baked peppers

Jumătate de pui la smoker (500gr/200gr) 91 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 rață rumenită la cuptor (250gr/200gr) 96 lei

- Pulpă de rață, condimentată cu mirodenii, servite cu piure de cartofi și varză roșie călită cu măr și stafide
- Sütőben 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

Varză à la Cluj (300gr/50gr) 53 lei

- Varză murată, carne de porc tocată, orez, servită cu smântână
- Savanyúkáposzta, darált sertéshús, rizs, tejföllel tálalva
- Sour cabbage, minced pork meat, rice, served with sour cream

Fasole făcăluită cu cârnați Euphoria (200gr/200gr) 69 lei

- Fasole frecată cu ceapă albă, morcovi, țelină, usturoi, boia afumată și foi de dafin, servită cu cârnați Euphoria la jar și pârgălaș
- Fehérhagymával, sárgarépával, zellerrel, fokhagymával, füstölt paprikával és babérlevéllel elkészített törtbab, faszenen sült Euphoria kolbással és pergelt hagymával tálalva
- Mashed beans with white onion, carrots, celery, garlic, smoked paprika and bay leaves, served with Euphoria grilled sausages and onion sauce

Iahnie de fasole cu scăricică de porc la grătar (200gr/200gr) 69 lei

- Iahnie de fasole, gătită lent în untură și bulion de roșii, cu ceapă, țelină, morcovi, usturoi, foi de dafin, servită cu scăricică de porc afumată
- Lassan főzött babpörkölt sertésszirban, paradicsomlében, hagymával, zellerrel, sárgarépával, fokhagymával, babérlevéllel, füstölt sertéssorzával tálalva
- Bean stew, slowly cooked in lard and tomato sauce, with onion, celery, carrots, garlic, bay leaves, served with smoked pork ribs

Cârniță la garniță (300gr/200gr) 79 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, zsirban sültve, grillezett puliszkával tálalva
- Pork neck, pork breast, Euphoria sausages, cooked in pork fat, served with grilled polenta

Sarmale durdulii cu ciolan (200gr/100gr/50gr) 79 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 sütvé. 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

Ceafă țigănească la jar (300gr/200gr) 79 lei

- Ceafă de porc marinată, coaptă la jar împreună cu slăninuță prăjită, servită cu cartofi răntăliți cu ceapă și boia dulce
- Grillezett pácolt sertés tarja, hagymás-paprikás rántott burgonyával és sült szalonnával tálalva
- Grilled marinated pork neck with crispy cured pork fat, served with sautéed potatoes with onion and sweet paprika

Coaste de porc marinate (300gr/200gr) 81 lei

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

Ciolan „de-ți lasă gura apă” (550gr/200gr) 96 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
- Sütőben 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) 76 lei

- Limbă de vită fiartă la foc domol în supă de oase, cu zarzavat și mirodenii, cu sos vânătorească 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 zsirban 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.



Tocăniță ungurească cu piure de cartofi

(200gr/200gr)

79 lei

- Tocană de vită, gătită în untură, cu ceapă, morcovi, țelină, ardei kapia, roșii, boia, în sos de vin roșu servită cu piure de cartofi
- Marhapörkölt disznózsirban, hagymával, sárgarépával, zellerrel, kápia paprikával, paradicsommal, paprikával, vörösbors szósban, burgonyapürével tálalva
- Beef stew, cooked in lard, with onion, carrots, celery, romano red pepper, tomatoes, paprika, in red wine sauce served with mashed potatoes

Gulyás de vită Limousin cu găluște

(400gr)

79 lei

- Mâncărică din carne de vită, cu ceapă, cartofi, morcovi, țelină, ardei gras, boia dulce, pastă de ardei iute, chimen, foi de dafin, bulion, gătită în ceaun cu untură de mangaliță. Servită cu găluște.
- Marhapörkölt hagymával, burgonyával, sárgarépával, zellerrel, kaliforniai paprikával, édes pirospaprikával, erőspaprika krémmel, köménnyel, babérlevéllel és paradicsompürével, mangalica zsírral bográcsban főzve. Galuskával tálalva.
- Beef stew with onion, potatoes, carrots, celery, bell pepper, sweet paprika, hot pepper paste, cumin, bay leaves, and tomato paste, cooked in a cauldron with Mangalica lard. Served with dumplings.

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

96 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)

136 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 (maturat minimum 21 zile)

(200gr/200gr/50gr)

196 lei

- Antricot de vită Limousin, prăjit la jar, servit cu piure de cartofi cu sos de piper verde
- Limousin marha hátszín, parázson sütvé, burgonyapürével és zöldsors mártással tálalva
- Limousin beef ribeye, grilled over embers, served with mashed potatoes and green pepper sauce

Delicatesă tradițională

(200gr/200gr/50gr)

236 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 érlelve), burgonyapürével és barna szósszal tálalva
- Limousin grilled beef tenderloin (matured 21 days), served with mashed potatoes and brown sauce



Din cuptor

Palaneț cu brânză, ceapă verde și smântână

(450gr/50gr)

46 lei

- Túróval, zöld hagymával és tejföllel töltött palacsinta
- Cheese and fresh onion pie with sour cream

Palaneț cu varză roșie călită cu măr și stafide

(450gr/50gr)

46 lei

- Párolt lila káposztával, almával és mazsolával töltött palacsinta
- Palanet (pie) with braised red cabbage with apple and raisins

Palaneț cu prune (450gr/50gr)

46 lei

- Szilvával töltött palacsinta
- Plum pie

Pită picurată (250gr)

29 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

- Hazi kenyér
- Homemade bread

Moft

Pită cu ceafă de porc crud-uscată și roșioare

(350gr)

51 lei

- Pită, roșii cherry, ceafă de porc crud-uscată, telemea proaspătă din lapte de capră, smochine deshidratate, rucola, ulei cu busuioc
- Pita, koktélparadicsom, szárított-érlelt sertéstárja, friss, kecsketejből készült sajt, aszalt füge, rukkola, bazsalikomos olaj
- Bread, cherry tomatoes, dry-cured pork neck, fresh brined made from goat milk, dried figs, arugula, basil-infused oil

Alt fel de pită cu costiță de porc afumată și guacamole

(350gr)

51 lei

- Pită, costiță de porc afumată, avocado, ardei, esalotă, suc de lime, telemea maturată din lapte de vacă, roșii cherry, salată verde, vinaigrette, ulei cu busuioc
- Pita, füstölt sertésoldalas, avokádó, paprika, salotta hagyma, lime-lé, tehéntejből készült érlelt sajt, koktélparadicsom, zöldsaláta, vinaigrette, bazsalikomos olaj
- Bread, smoked pork ribs, avocado, pepper, shallot, lime juice, aged brined cheese made from cow milk, cherry tomatoes, fresh salad, vinaigrette, basil-infused oil

Kicsi-moft cu ceafă de porc crud-uscată și telemea maturată de vacă

(350gr)

51 lei

- Aluat, sos de roșii, ceafă de porc crud-uscată, rucola, roșii cherry, telemea maturată din lapte de vacă, ulei de măsline și busuioc
- Tésztalap, paradicsomszós, szárított-érlelt sertéstárja, rukkola, koktélparadicsom, tehéntejből készült érlelt sajt, olívaolaj és bazsalikom
- Dough, tomato sauce, dried pork neck, arugula, cherry tomatoes, aged brined cheese made from cow milk, olive oil, and basil

Kicsi-moft cu cremă din telemea de capră și pesto de busuioc

(320gr)

48 lei

- Aluat, sos de roșii, cremă din telemea din lapte de capră, pesto de busuioc, rucola, roșii cherry, ulei de măsline
- Tésztalap, paradicsomszós, kecskesajtkrém, bazsalikomos pesto, rukkola, koktélparadicsom, olívaolaj és bazsalikom
- Dough, tomato sauce, brined cheese made from goat milk, basil pesto, arugula, cherry tomatoes, olive oil

Kicsi-moft cu ceafă de vită (350gr)

54 lei

- Aluat, sos de roșii, ceafă de vită, salată verde, roșii cherry, ulei de măsline și busuioc
- Tésztalap, paradicsomszós, marhatarja, zöldsaláta, koktélparadicsom, olívaolaj és bazsalikom
- Dough, tomato sauce, beef neck, fresh salad, cherry tomatoes, olive oil, and basil

Kicsi-moft cu pastramă de vită (350gr)

54 lei

- Aluat, sos de roșii, pastramă de vită, salată verde, roșii cherry, cremă din telemea din lapte de capră ulei de măsline și busuioc
- Tésztalap, paradicsomszós, marhapasztrami, zöldsaláta, koktélparadicsom, kecsketejből készült sajtkrém, olívaolaj és bazsalikom
- Dough, tomato sauce, beef pastrami, fresh salad, cherry tomatoes, brined cheese made from goat milk, olive oil, and basil

Kicsi-moft cu roșii cherry și telemea proaspătă de vacă (320gr)

48 lei

- Aluat, sos de roșii, telemea proaspătă din lapte de vacă, roșii cherry, ulei de măsline și busuioc
- Tésztalap, paradicsomszós, friss, tehéntejből készült sajt, koktélparadicsom, olívaolaj és bazsalikom
- Dough, tomato sauce, fresh brined cheese made from cow milk, cherry tomatoes, olive oil, and basil



Moft Margherita (350gr)  **51 lei**
- Blat, sos de roşii, busuioc, mozzarella şi brânză maturată din lapte de vacă
- Tésztaalap, paradicsomszós, bazsalikom, mozzarella és tehéntejből készült érlelt sajt
- Dough, tomato sauce, basil, mozzarella, and aged brined cheese made from cow milk

Moft Cu legume (350gr) **53 lei**
- Blat, sos de roşii, mazăre, vinete, dovlecel, roşii cherry, ciuperci şi ardei copt
- Tésztaalap, paradicsomszós, borsó, padlizsán, cukkini, kóktélparadicsom, gomba és sült paprika
- Dough, tomato sauce, peas, eggplant, zucchini, cherry tomatoes, mushrooms, and roasted pepper

Moft Muşchi file & ciuperci (400gr) **54 lei**
- Blat, sos de roşii, mozzarella, muşchi file, ciuperci, brânză maturată din lapte de capră
- Tésztaalap, paradicsomszós, mozzarella, bélszín, gomba, kecsketejből készült érlelt sajt
- Dough, tomato sauce, mozzarella, tenderloin, mushrooms, aged brined cheese made from goat milk

Moft Desaga (400gr) **54 lei**
- Blat, sos de roşii, mozzarella, brânză telemea, kaizer prăjit, ceapă verde
- Tésztaalap, paradicsomszós, mozzarella, telemea sajt, sült kaizer, zöldhagyma
- Dough, tomato sauce, mozzarella, brined cheese, fried bacon, spring onion

Moft Pişcăcios (400gr) **54 lei**
- Blat, sos de roşii, salam picant Euphoria, jalapeno, mozzarella
- Tésztaalap, paradicsomszós, csipős Euphoria szalámi, jalapeno, mozzarella
- Dough, tomato sauce, Euphoria spicy salami, chili pepper, mozzarella

Moft Unguresc (400gr) **54 lei**
- Blat, sos de roşii, mozzarella, salam Euphoria, cârnaţi picanţi Euphoria, ceapă roşie şi ardei iute
- Tésztaalap, paradicsomszós, mozzarella, Euphoria szalámi, Euphoria csipős kolbász, lilahagyma és csipős paprika
- Dough, tomato sauce, mozzarella, Euphoria salami, Euphoria spicy sausage, red onion and chili pepper

Moft De la bunica (400gr) **54 lei**
- Blat, sos de roşii, mozzarella, carne tocată, ceapă roşie şi porumb
- Tésztaalap, paradicsomszós, mozzarella, darált hús, lilahagyma és kukorica
- Dough, tomato sauce, mozzarella, minced meat, red onion, and corn

Moft Haiducesc (400gr) **54 lei**
- Blat, sos de roşii, brânză de burduf, kaizer, cârnaţi Euphoria şi ceapă roşie
- Tésztaalap, paradicsomszós, juhtúró, kaizer, Euphoria kolbász és lilahagyma
- Dough, tomato sauce, bellows cheese, bacon, Euphoria sausage and red onion

Moft Afumat (400gr) **54 lei**
- Blat, sos de roşii, mozzarella, brânză de burduf, bacon, cârnaţi Euphoria, ceapă verde
- Tésztaalap, paradicsomszós, mozzarella, juhtúró, bacon szalonna, Euphoria kolbász, zöldhagyma
- Dough, tomato sauce, mozzarella, bellows cheese, bacon, smoked sausage, green onion

Moft Ca „la noi acasă” (400gr) **54 lei**
- Blat, mozzarella, brânză de burduf, kaizer, hribi traşi la tigaie
- Tésztaalap, mozzarella, juhtúró, kaizer, serpenyőben sült gomba
- Dough, mozzarella, bellows cheese, bacon (kaiser), sautéed funghi porcini

Desert

Papanaşi ropogoşi (240gr) **42 lei**
- Papanaşi prăjiti, serviţi cu smântână şi gem de afine
- Sült túrógombóc édestejföllel és áfonyalekvárral tálalva
- Fried cheese doughnuts, served with sour cream and blueberry jam

Somlói galuska (230gr) **42 lei**
- Reţetă autentică făcută din trei tipuri de pandişpan pufos, însiropat cu rom, servit cu nuci, stafide, cremă de vanilie, frişcă şi sos de ciocolată
- Saját recept után készített három fajta piskóta keverék, rumba áztatva, diófélékkel, mazsolával, vaniliakrémmel, 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 şi delicioasă (200gr) **42 lei**
- Cremă de zahăr caramelizat, cu ou, lapte şi 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) **42 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) **42 lei**
- Prăjitură cu unt de arahide, dulce de leche, ciocolată, blat de biscuiţi crocanţi şi 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 şi nuci (260gr) **42 lei**
- Tartă cu mere şi nuci servită cu cremă de vanilie şi îngheţată de vanilie
- Almás pite, dióval, fahéjjal, vanília krémmel és vanília fagyival tálalva
- Apple pie with walnuts, served with custard and vanilla ice-cream

Îngheţată Euphoria (170gr) **42 lei**
- La alegere: vanilie, cacao, căpşuni, caramel sărat. Servită cu frişcă vegetală
- Választható: vanília, kakaó, eper, sós karamell fagyí. Növényi tejszínhabbal tálaljuk.
- Flavours of your choice: vanilla, cocoa, strawberry, salted caramel. Served with vegan cream.



Extra

Ardei iute (40gr) **4 lei**

- Csipős paprika
- Chilly pepper

Muştar (50ml) **6 lei**

- Mustár
- Mustard

Smântână (50ml) **7 lei**

- Tejföl
- Sour cream

Sos Barbeque (50ml) **7 lei**

- Barbeque szós
- Barbeque sauce

Sos de piper verde (50ml) **7 lei**

- Zöldbors szós
- Green pepper sauce

Sos 1000 Insule (50ml) **7 lei**

- 1000 sziget szós
- 1000 Island Sauce

Sos brun (50ml) **7 lei**

- Barna szós
- Brown sauce

Sos Burger (50ml) **7 lei**

- Burger szós
- Burger sauce

Sos de usturoi (50ml) **9 lei**

- Fokhagyma szós
- Garlic sauce

Mujdei de usturoi (50ml) **9 lei**

- Fokhagyma öntet
- Traditional garlic sauce

Maioneză (50ml) **7 lei**

- Majonéz
- Mayonnaise

Ulei picant (50ml) **7 lei**

- Csipős olaj
- Chilli oil

Sos de hrean (50ml) **9 lei**

- Torma öntet
- Horseradish sauce

Salată de ceapă (150gr) **11 lei**

- Hagyma saláta
- Onion salad

Pâine cu maia (100gr) **10 lei**

- Kovászos kenyér
- Sourdough bread

Pâine prăjită cu maia (100gr) **10 lei**

- Pírtott kovászos kenyér
- Toasted sourdough bread

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



SERVICIU
pentru o nuntă de poveste

Meniu Diversificat
Personal Calificat
Capacitate 300+ persoane
Decor Personalizat
Momente de divertisment

Veseli 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

Azuga Nepasteurizată Märzen (5,5% alc./vol.)	0.400 l	23 lei
Azuga Nefiltrată Weißbier (5,3% alc./vol.)	0.500 l	25 lei
Ursus Premium (5% alc./vol.)	0.400 l	18 lei
Ursus IPA (6% alc./vol.)	0.400 l	21 lei
Pilsner Urquell (4,4% alc./vol.)	0.500 l	26 lei
Kozel Lager (4,6% alc./vol.)	0.500 l	19 lei
Kozel Dark (3,8% alc./vol.)	0.500 l	19 lei
Peroni Nastro Azzurro (4,6% alc./vol.)	0.400 l	23 lei

Draught Special Selection

Azuga Nepasteurizată Märzen (5,5% alc./vol.)	1 l	41 lei
Ursus Premium (5% alc./vol.)	1 l	32 lei
Kozel Lager (4,6% alc./vol.)	1 l	34 lei

Kozel Draught Mix

Kozel Mix (4,1% alc./vol.)	0.500 l	19 lei
Kozel Dark & Kozel Lager		

Flavored Draught Beer

Half & Half Bere Ursus Premium & limonadă	0.400 l	21 lei
Strawberry Beer Bere Ursus Premium & sirop de căpșune	0.400 l	21 lei
Elderflower Beer Bere Ursus Premium & sirop de soc	0.400 l	21 lei

Lager Beer - Bottle

Ursus Premium (5% alc./vol.)	0.330 l	20 lei
Ursus Premium (5% alc./vol.)	0.500 l	21 lei
Peroni Nastro Azzurro (5,1% alc./vol.)	0.500 l	22 lei
Kozel Lager (4,6% alc./vol.)	0.500 l	20 lei
Kozel Dark (3,7% alc./vol.)	0.330 l	20 lei

Special Beers - Bottle

Ursus Retro (5,1% alc./vol.)	0.500 l	20 lei
Ursus Black (6% alc./vol.)	0.330 l	21 lei
Ursus IPA (6% alc./vol.)	0.330 l	22 lei
Ursus nefiltrată de grâu (5,1% alc./vol., 12 IBU)	0.330 l	21 lei
Azuga Nepasteurizată Märzen (5,5% alc./vol.)	0.500 l	24 lei
Azuga Nefiltrată Weißbier (5,3% alc./vol.)	0.500 l	26 lei
Azuga Helles (4,8% alc./vol.)	0.500 l	24 lei

Imported Beers - Bottle

Pilsner Urquell (4,4% alc./vol.) Cehia	0.330 l	24 lei
Asahi Dry (5,2% alc./vol.) Japonia	0.330 l	24 lei
Peroni Stile Capri (4,2% alc./vol.)	0.330 l	24 lei

Non Alcoholic Beer

Ursus Premium (fără alcool)	0.500 l	20 lei
Ursus Cooler Lemon/Cherry/Grapefruit (fără alcool)	0.330 l	21 lei
Peroni (fără alcool)	0.330 l	21 lei



Sparkling Wine & Champagne
(750ml)

Scintti Fetească Regală 11% alc./vol. - Brut Jidvei - Valea Târnavelor - România	151 lei
La Plage Prosecco Glera 11% alc./vol. - Brut Crama Rasova - Cantina di Castelnuovo del Garda - Italia	156 lei
Salieri Noir - Prosecco 11% alc./vol. - Extra Sec Valdobbiadene - Treviso - Italia	156 lei
Blanc de Blancs Chardonnay 12% alc./vol. - Brut Chateau Cristi - Valul lui Traian - Rep. Moldova	176 lei
Castillo de Montblanc Reserva - Cava 12% alc./vol. - Brut Bodegas Concavin - Catalonia - Spania	176 lei
V8 Prosecco Brut 11,5% alc./vol. - Millesimato Italia	176 lei
Martini Sparkling Brut 11,5% alc./vol. - Brut Veneto - Friuli Venezia Giulia - Italia	176 lei
Adami Dei Casel 11% alc./vol. - Extra Dry Valdobbiadene DOCG - Italia	196 lei
Salieri Rosé 11% alc./vol. - Extra Sec Valdobbiadene - Treviso - Italia	156 lei
Maestro Prosecco Glera 12% alc./vol. - Extra Dry Apriori - Veneto - Italia	156 lei
V8 Prosecco Rosé 11,5% alc./vol. - Brut Italia	176 lei
Martini Sparkling Rosé 9,5% alc./vol. - Demisec Piemonte - Italia	196 lei
Mysterium Vintage Pinot Noir 12% alc./vol. - Brut Jidvei - Valea Târnavelor - România	319 lei
Martini Prosecco Sparkling 11,5% alc./vol. - Brut Veneto - Italia	176 lei
Martini Prosecco Rosé Sparkling 11,5% alc./vol. - Extra Sec Veneto - Friuli Venezia Giulia - Italia	186 lei
Salieri Conosciutomai Pinot Noir 12% alc./vol. - Brut Santa Giulietta - Oltrepo Pavese - Italia	329 lei
Moët Brut Alb 12% alc./vol. - Brut Champagne - Franța	516 lei
Moët Brut Rosé 12% alc./vol. - Brut Champagne - Franța	536 lei
Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive 12% alc./vol. - Brut Champagne - Franța	596 lei
Laurent Perrier La Cuvée 12% alc./vol. - Brut Champagne - Franța	716 lei
Laurent Perrier Cuvée Rosé 12% alc./vol. - Brut Champagne - Franța	1069 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	35 lei
Glamour Sauvignon Blanc 13% alc./vol. - Alb, Demisec Suvorov - Codru - Rep. Moldova	35 lei
Carpathia Chardonnay 14% alc./vol. - Alb, Sec Domeniile Sâmburești - Sâmburești - România	35 lei
Bravoure Sauvignon Blanc, Pinot Grigio 13,5% alc./vol. - Alb, Sec Chateau Cristi - Valul lui Traian - Rep. Moldova	35 lei
Arrogance Pinot Noir 14% alc./vol. - Rosé, Sec Domeniile Franco-Române - Dealu Mare - România	35 lei
Carpathia Fetească Neagră 14,5% alc./vol. - Alb, Sec Domeniile Sâmburești - Sâmburești - România	36 lei
Prince Vlad Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon , 13,5% alc./vol. - Roșu, Sec Vinju Mare - Mehedinți - România	36 lei
Individo Rară Neagră, Malbec, Syrah 13% alc./vol. - Sec Château Vartely - Orhei - Rep. Moldova	36 lei
Primordial Fetească Neagră 14,5% alc./vol. - Roșu, Sec Domeniul Bogdan - Murfatlar - România	39 lei

Prosecco (120 ml) Italia	35 lei
Vin Fiert	35 lei



Vin Alb
(750ml)

Fehér Bor/White Wine

Carpathia Sauvignon Blanc 13% alc./vol. - Sec Domeniile Sâmburești - Sâmburești - România	151 lei
Liliac Cuvée Antonia Chardonnay, Sauvignon Blanc, Neuburger, Muscat Ottonel 13% alc./vol. - Sec Crama Liliac - Lechința - România	151 lei
La Plage Sauvignon Blanc, Fetească Regală, Muscat Ottonel 12% alc./vol. - Sec Crama Rasova - Murfatlar - România	151 lei
Heritage Chardonnay 12,9% alc./vol. - Sec Domeniile Franco-Române - Dealu Mare - România	151 lei
Zaig Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc 11,5% alc./vol. - Sec Vinifera Eco Zem - Lechința - România	151 lei
Domeniile Davidescu Viorica, Muscat Ottonel 12,5% alc./vol. - Sec Podgoria Alexandru Ioan Cuza - Valul lui Traian - Rep. Moldova	151 lei
Tsariste Riesling, Chardonnay, Fetească Neagră 13% alc./vol. - Sec Land of Basarabia - Ștefan Vodă - Rep. Moldova	151 lei
IMPLICIT Pinot Grigio 12% alc./vol. - Sec Cramele Recaș - Recaș - România	151 lei
Karakter Sauvignon Blanc 13,5% alc./vol. - Sec Crama Aurelia Vișinescu - Dealu Mare - România	151 lei
Bauer Sauvignonasse Sauvignonasse 13% alc./vol. - Sec Crama Bauer - Drăgășani - România	151 lei
Purcari Sapiens Alb Chardonnay 13,5% alc./vol. - Sec Purcari - Ștefan Vodă - România	151 lei
Individo Fetească Regală, Riesling 13% alc./vol. - Sec Château Vartely - Orhei - Rep. Moldova	159 lei
Rusalcă Albă Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling, Pinot Grigio 13% alc./vol. - Sec Crama Oprisor - Podgoria Dealurile Olteniei - România	159 lei
Prince Știrbey Crâmpoșie Selecționată 13% alc./vol. - Sec Agricola Știrbey - Drăgășani - România	159 lei



Premium Fumé Chardonnay,
Sauvignon Blanc, Fetească Regală
13% alc./vol. - Sec
Budureasca - Dealu Mare - România
Issa Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc
12,5% alc./vol. - Sec
Crama La Salina - Dealurile Transilvaniei - 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
Prince Vlad Chardonnay Chardonnay
12% alc./vol. - Sec
Vinju Mare - Mehedinți - 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
Zaig FA&MO Fetească Albă, Muscat Ottonel
13,5% alc./vol. - Sec
Vinifera Eco Zem - Lechința - 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
Primordial Chardonnay
13,5% alc./vol. - Alb, Sec
Cramele Domeniile Bogdan - Murfatlar - România
Chateau Valvis Chardonnay
14% alc./vol. - Sec
Domeniile Sâmburești - Sâmburești - România
Patima Fetească Regală
13,5% alc./vol. - Sec
DeMATEI - Dealu Mare - România
Solo Quinta Chardonnay, Feteasca Regala, Muscat Ottonel,
Sauvignon Blanc, Traminer Roz
13% alc./vol. - Sec
Cramele Recaş - Recaş - România

Vin Rosé
(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
Cramele Recaş - Recaş - România

159 lei

163 lei

163 lei

163 lei

163 lei

163 lei

163 lei

163 lei

169 lei

184 lei

184 lei

184 lei

199 lei

199 lei

219 lei

254 lei

259 lei

259 lei

159 lei

169 lei

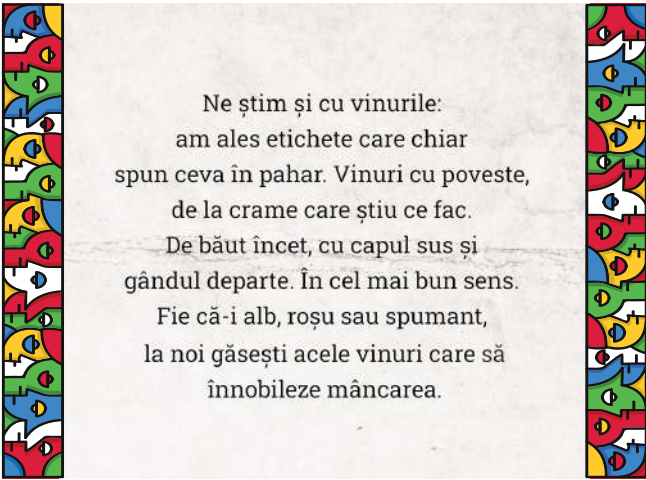
169 lei

176 lei

189 lei

199 lei

Vin Roșu
(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
Land of Basarabia MAS Saperavi, Fetească Neagră
14% alc./vol. - Sec
Land of Basarabia - Ștefan Vodă - Rep. Moldova
Purcari Sapiens Rară Neagră
12,5% alc./vol. - Sec
Château Purcari - Ștefan Vodă - Rep. Moldova
Prince Vlad Fetească Neagră Fetească Neagră
13,5% alc./vol. - Sec
Vinju Mare - Mehedinți - România
Caii de la Letea Princeps Quintessence
Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot
14% alc./vol. - Sec
Crama Sarica Niculițel - Dobrogea - România
Arrogance Fetească Neagră, Merlot
14,5% alc./vol. - Sec
Domeniile Franco-Române - Dealu Mare - România
Prince Știrbey Negru de Drăgășani
14,8% alc./vol. - Sec
Agricola Știrbey - Drăgășani - România
ReVivre Roșu Fetească 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
Migala Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon
14,5% alc./vol. - Sec
DeMatei - Dealu Mare - România
Jidvei Pinot Noir Pinot Noir
13,5% alc./vol. - Sec
Jidvei - Valea Târnavelor - România
Maestro Secret Blend Cabernet Sauvignon, Merlot,
Fetească Neagră
15% alc./vol. - Demisec
Apriori - Codru - Rep. Moldova
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

159 lei

159 lei

159 lei

169 lei

179 lei

179 lei

179 lei

179 lei

186 lei

186 lei

196 lei

196 lei

196 lei

196 lei

196 lei

209 lei

224 lei



Tarla 201 Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot 14,5% alc./vol. - Roșu, Sec Tarla 201 - Dealu Mare - România	224 lei
Pripa Fetească Neagră 14,9% alc./vol. - Sec Pripa Winery - Valul lui Traian - România	224 lei
Drăgaică Roșie Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră, Syrah 14,8% alc./vol. - Roșu, Sec Crama Oprisor - Podgoria Dealurile Olteniei - România	229 lei
Selene Syrah 14,5% alc./vol. - Sec Cramele Recaş - Recaş - România	234 lei
Bauer Pinot Noir Pinot Noir 14,5% alc./vol. - Sec Crama Bauer - Drăgășani - România	259 lei
Anima Syrah Syrah  14% alc./vol. - Sec Crama Aurelia Vișinescu - Dealu Mare - România	259 lei
Bauer Syrah Syrah 14,5% alc./vol. - Sec Crama Bauer - Drăgășani - România	259 lei
Noble Five Fetească Neagră, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir 14,5% alc./vol. - Sec Budureasca - Dealu Mare - România	259 lei
Taraboste Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah 14,5% alc./vol. - Sec Chateau Vartely - Codru - Rep. Moldova	259 lei
Anima 3 Fete Negre Fetească Neagră din 3 ani  14,5% alc./vol. - Sec Crama Aurelia Vișinescu - Dealu Mare - România	349 lei
Smerenie Pinot Noir, Shyrah, Dornfelder  14% alc./vol. - Sec Crama Oprisor - Podgoria Dealurile Olteniei - România	359 lei

Licori amestecate
bine de tat

Pornstar Martini (180ml) - Vodka, sirop Vanilie, lichior Passion Fruit, puree Passionfruit, Fresh lămâie, Prosecco, suc ananas, gheață	41 lei
Golden Dream (120ml) - Galliano, suc portocale, Cointreau, half & half	41 lei
Negroni (60ml) - Gin, Campari, Vermouth rosu, gheață	41 lei
Old Fashioned (60ml) - Bourbon, bitter angostura, zahar brun, portocala, gheață	41 lei
Disaronno Sour (120ml) - Amaretto Disaronno, fresh de lămâie, sirop de zahăr și gheață	41 lei
Cosmopolitan (120ml) - Vodka, Triplu Sec, suc de cranberry și suc de lime	41 lei
Manhattan (60ml) - Bourbon Whiskey, Vermut roșu, Bitter Angostura și gheață	41 lei
Screaming Orgasm (100ml) - Vodka, lichior de cafea, Baileys, Amaretto Disaronno și half & half	41 lei
White Russian (80ml) - Vodka, lichior de cafea și frișcă lichidă	41 lei
Godfather (60ml) - Scotch Whisky, Amaretto Disaronno și gheață	41 lei
Martini Saphire (80ml) - Gin, lichior Blue Curacao și Sweet & Sour	41 lei
Vodka Redbull (320ml) - Vodka, Redbull, gheață	41 lei
Limoncello Spritz (360ml) - Limoncello, Prosecco, apă minerală, gheață	41 lei
Gin & Tonic (320ml) - Gin, apă tonică, lime și gheață	41 lei
Euphoria Cocktail (360 ml) - Vermouth, Triplu Sec, busuioc proaspăt, sirop zmeură, prosecco și gheață	41 lei

Mojito (320ml) - Rom, mentă, lime, sirop de zahăr din trestie, suc de lime, apă minerală și gheață. Vă recomandăm varianta cu căpșuni	41 lei
Caipirinha (120ml) - Cachaca, lime, zahăr brun, apă minerală și gheață	41 lei
Caipiroska/Strawberry Caipiroska (120ml) - Vodka, lime, zahăr brun, apă minerală și gheață/+ piure de căpșuni	41 lei
Cuba Libre (320ml) - Rom, Pepsi Cola, suc de lime și gheață	41 lei
Turbofin (320ml) - Irish Whiskey, piure de căpșuni, lichior de pepene, Red Bull și gheață pisată	41 lei
Pina Colada (320ml) - Rom, sirop de cocos, half & half, suc de ananas și gheață	41 lei
Alien Secretion (320ml) - Vodka, lichior de pepene, sirop de cocos, suc de ananas și gheață	41 lei
Tequila Sunrise (320ml) - Tequila, suc de portocale, sirop de grenadine și gheață	41 lei
Sex on the Beach (320ml) - Vodka, lichior de piersici, suc de ananas, suc de cranberry și gheață	41 lei
Hugo (360ml) - Prosecco, sirop de soc, mentă, apă minerală și gheață	41 lei
Mai Tai (320ml) - Rom, Triplu Sec, suc de lămâie suc de ananas, suc de cranberry, sirop de migdale, sirop de zahăr și gheață	41 lei
Long Island Iced Tea (320ml) - Vodka, Rom, Gin, Triplu Sec, Pepsi Cola, sirop de zahăr, suc de lămâie și gheață	41 lei
Tokyo Iced tea (320ml) - Vodka, Rom, Gin, lichior de pepene, 7Up, sirop de zahăr, suc de lămâie și gheață	41 lei
Bullfrog (320ml) - Vodka, Rom, Gin, lichior Blue Curacao, Red Bull, sirop de zahăr, suc de lămâie și gheață	41 lei
Martini Fiero Spritz (360ml) - Martini Fiero, prosecco, apă minerală, gheață	41 lei
Martini Fiero Tonic (320ml) - Martini Fiero, True Tonic, gheață	41 lei
Aperol Spritz (320ml) - Aperol, Prosecco, apă minerală și gheață	43 lei
Monkey Ginger (320ml) - Monkey Shoulders, True Happiness Ginger, gheață	43 lei
Tullamore Lemon (320ml) - Tullamore, sweet & sour, 7up, gheață	43 lei
Hendrick's Oasium Spritz (360ml) - Gin, triplu sec, prosecco, apă minerală, gheață	45 lei
Hendrick's Grand Cabaret Spritz (360ml) - Gin, sirop soc, prosecco, apă minerală, gheață	45 lei
Glen Fizzy (320ml) - Glenfiddich, sweet & sour, suc mere, apa tonică, gheață	45 lei



Euphoria Biergarten

Str. 1 Decembrie 1918, nr. 6, Arad

Euphoria Biergarten Arad, sora și mai din vest, cu aceeași poftă de viață, dar altă adresă pe hartă. Dacă la Cluj-Napoca te ascunzi în grădina noastră de vară ca-ntr-o mică junglă urbană, la Arad e la fel de WOW: o terasă retrasă de la stradă, cu multă verdeată și liniștea de care ai nevoie ca să-ți ascuți prietenii (până intră în ecou halbele).

Aici se simte alt puls urban, dar miza rămâne aceeași: Gustul Autentic. Carne adusă din carmangeria proprie de la Hida, pusă pe grill sau venită de la stațiune, de la odihnă, din smoker, până capătă gustul ăla care face diferența. Clujul se laudă cu „înc-un rând!”, Aradul răspunde cu „mai pune-o portie!”. Până la urmă, ambele Biergarten-uri au numele de familie tot Euphoria, doar că una s-a mutat la Arad și își face de cap pe teritoriul ei.



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)

31 lei

- Suc de mere, scortişoară, sweet & sour și gheață
- Summer Breeze** (360ml)

31 lei

- Suc de ananas, suc de portocale, sirop de grenadine și gheață
- Cranberjito** (360ml)

31 lei

- Suc de cranberry, suc de lime, mentă, sirop de zahăr, apă minerală și gheață
- Martini Nolo Floreal** (320ml)

31 lei

- Martini Nolo Floreal, apă tonică, gheață
- Martini Nolo Vibrante** (320ml)

31 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 sic 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)

21 lei

- Classic, Sugar Free, Tropical Edition, Watermelon, Caise-Căpșuni, Afine Canadiene, Estival

Sucuri cu bule

- Gama Pepsi** (250ml)

17 lei

- Pepsi Cola, Pepsi Twist, Pepsi Zero Zahăr, Mirinda, 7UP Zero Zahăr
- Evervess** (250ml)

18 lei
- Lipton Ice Tea** (330ml)

18 lei

- Lămâie, Piersici
- True** (200ml)

18 lei

- Happiness Ginger, Social Tonic, Life Pink Tonic

Sucuri Naturale

- Gama Prigat Nectar** (200ml)

19 lei

- Portocale, Mere, Piersici - Caise, Kiwi - Pere, Căpșune - Banane - Măr

Prospături scurte

- Shot de ghimbir** (20ml)

12 lei
- Shot de lămâie** (20ml)

12 lei
- Portocale** (250ml)

25 lei
- Grapefruit** (250ml)

25 lei
- Ananas** (250ml)

25 lei
- Morcov** (250ml)

25 lei
- Măr** (250ml)

25 lei
- Mix** Combinație de oricare două (250ml)

25 lei

Apă cu și fără bule

- Aqua Carpatica** (330ml)

15 lei
- Aqua Carpatica** (750ml)

23 lei
- Evian** (330ml)

28 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

29 lei

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

Lime & Mint Lemonade

29 lei

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

Passion Fruit Lemonade

29 lei

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

Raspberry & Basil Lemonade

29 lei

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

Orange & Ginger Lemonade

29 lei

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

Strawberry & Mint Lemonade

29 lei

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

Mango Special Lemonade

29 lei

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



Desaga Cluj-Napoca

Când am arăduit Desaga, ce ne-o mânat 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 îmbuci un pic din tăte. C-așe-i stă bine omului găzduc, 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 piță-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 găsești după ce ti plimba o țără, da' nu mult tare, să nu ostenești, pe lângă Someș.



Prospături de fructe amestecate

(360ml)



Fresh Mint Smoothie

29 lei

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

Orange & Banana Smoothie

29 lei

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

Ginger Apple Smoothie

29 lei

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

Strawberry, Orange & Banana Smoothie

29 lei

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

HOUSE of watches

The new Playground



Distilat numa' o data

(40ml)

Glenfiddich 12 YO	(40% alc./vol.)	38 lei
Glenfiddich 15 YO	(40% alc./vol.)	40 lei
Glenfiddich 18 YO	(40% alc./vol.)	79 lei
Balvenie 12 YO	(40% alc./vol.)	42 lei
Balvenie 14 YO	(43% alc./vol.)	54 lei
Monkey Shoulder's	(40% alc./vol.)	32 lei

Whisky scotian a'taia

(40ml)

Grant's Triple Wood	(40% alc./vol.)	28 lei
Grant's 8 YO	(40% alc./vol.)	33 lei
Grant's 12 YO	(40% alc./vol.)	35 lei
Grant's Rum Cask	(40% alc./vol.)	31 lei
Grant's Smoky	(40% alc./vol.)	31 lei
Dewar's 12 YO	(40% alc./vol.)	34 lei

Wiskane americane

(40ml)

Jack Daniel's	(40% alc./vol.)	35 lei
Jack Daniel's Honey	(35% alc./vol.)	35 lei
Jack Daniel's Apple	(35% alc./vol.)	35 lei
Jack Daniel's Gentleman Jack	(40% alc./vol.)	37 lei
Jack Daniel's Fire	(35% alc./vol.)	35 lei
Jack Daniel's Bonded	(50% alc./vol.)	42 lei
Jack Daniel's Triple Mash	(50% alc./vol.)	42 lei
Jack Daniel's Single Barrel	(50% alc./vol.)	47 lei
Woodford Reserve	(43,2% alc./vol.)	35 lei
Woodford Rye	(45,2% alc./vol.)	37 lei

Benturica spiridusilor

(40ml)

Tullamore DEW	(40% alc./vol.)	29 lei
Tullamore DEW 12 YO	(40% alc./vol.)	34 lei
Teeling Small Batch	(46% alc./vol.)	31 lei
Slane	(40% alc./vol.)	31 lei

Unii o beau ca pă apă

(40ml)

Russia Standard	(40% alc./vol.)	29 lei
Grey Goose	(40% alc./vol.)	41 lei
Grey Goose La Poire	(40% alc./vol.)	41 lei
Grey Goose Altius	(40% alc./vol.)	81 lei

Mexicu' la noi acasă

(20ml)

Camino Real Blanco/ Gold	(35%-40% alc./vol.)	16 lei
Herradura Reposado	(40% alc./vol.)	23 lei
Patron Silver/ Reposado	(40% alc./vol.)	31 lei
Patron XO Cafe	(35% alc./vol.)	29 lei
Patron Reposado El Alto	(40% alc./vol.)	112 lei

Licori așa cum is ele

(40ml)

Bombay Sapphire	(40% alc./vol.)	29 lei
Hendrick's	(44% alc./vol.)	41 lei
Hendrick's Grand Cabaret	(43,4% alc./vol.)	41 lei
Hendrick's Oasium	(43,4% alc./vol.)	41 lei
The Botanist Islay	(46% alc./vol.)	34 lei
Gin Mare	(42,7% alc./vol.)	38 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 voi!



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 fievare firbă 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.)	29 lei
Bacardi Spiced	(35% alc./vol.)	29 lei
Bacardi Caribbean Spiced	(40% alc./vol.)	31 lei
Bacardi Reserva Ocho	(40% alc./vol.)	34 lei
Diplomatico	(47% alc./vol.)	53 lei
Demon's Share 6 YO	(40% alc./vol.)	46 lei
Demon's Share 12 YO	(40% alc./vol.)	57 lei

Cognac
(40ml)

Metaxa 7*	(40% alc./vol.)	31 lei
Metaxa 12*	(40% alc./vol.)	41 lei
Remy Martin V.S.O.P.	(40% alc./vol.)	46 lei
Remy Martin XO	(40% alc./vol.)	81 lei
Pălincă Ilie Galben Prune/ Caise/ Pere	(52% alc./vol.)	36 lei

Vermouth
(40ml)

Martini Bianco/ Roso	(15% alc./vol.)	29 lei
Martini Fiero	(14,9% alc./vol.)	29 lei

Siropul veseliei
(40ml)

Galliano Vanilla	(30% alc./vol.)	31 lei
Aperol	(11% alc./vol.)	31 lei
Baileys Irish Cream	(17% alc./vol.)	31 lei
Disaronno Amaretto Liqueur	(28% alc./vol.)	31 lei
Vaccari Sambuca	(38% alc./vol.)	31 lei
Grande Absinthe (20 ml)	(69% alc./vol.)	31 lei
Drambuie	(40% alc./vol.)	31 lei
Ouzo	(38% alc./vol.)	31 lei
Passoa	(17% alc./vol.)	31 lei
Jägermeister Ice Cold	(35% alc./vol.)	31 lei
Cointreau	(40% alc./vol.)	31 lei

Fulgerări

Kamikaze (30ml)	16 lei
- Vodka, Triplu Sec, suc de lămâie și sirop de zahăr	
Rusty Nails (30ml)	16 lei
- Scotch Whisky și Drambuie	
Specialitatea Barmanului (30ml)	16 lei
- Vodka, lichior de piersici și Baileys	
Quick One (30ml)	16 lei
- Baileys, lichior de cafea și lichior de pepene galben	
B 52 (30ml)	16 lei
- Lichior de cafea, Baileys și Triplu Sec	
Baby Guinness (30ml)	16 lei
- Baileys și lichior de cafea	
Cozonac Pack (5x30ml)	63 lei
- Jagermeister, Bailey's, Bacardi	

Mixuri

Vodka & Redbull (320ml)	41 lei
Vodka & Juice (320ml)	41 lei
Jack Daniel's & Coke/Redbull (320ml)	41 lei
Jack Daniel's Honey Ginger (320ml)	41 lei
Jack Daniel's Apple Tonic (320ml)	41 lei
Jagermeister & Redbull (320ml)	41 lei
Jagermeister & Juice (320ml)	41 lei



Cafea



Fabrica de Bere

Calea Mănăştur 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 & Smokareți, antren, chef cu prietenii, petreceri corporate pe care să le ții minte. La Fabrica de Bere, pairing se traduce prin Chiothanuri & Voie bună! Pe bune, cum se zice!

* se prepară din 8 gr cafea Filicori

* Frappé se prepară din cafea solubilă

Espresso Ristretto (10ml)

14 lei

Espresso Doppio (50ml)

16 lei

Espresso/Espresso Decofeinizat (25ml)

14 lei

Espresso Americano (90ml)

15 lei

- Espresso și apă fierbinte

Espresso Macchiato (60ml)

15 lei

- Espresso și cremă de lapte

Cappuccino (200ml)

21 lei

- Espresso și cremă de lapte

Latte Macchiato (220ml)

22 lei

- Cremă de lapte, lapte și espresso

Flavoured Cappuccino (200ml)

23 lei

- Espresso, cremă de lapte și la alegere: vanilie, căpșuni, migdale

Choco-Nutty (220ml)

23 lei

- Espresso, cremă de lapte, sirop de cocos

Flat White (200ml)

23 lei

- Espresso dublu, cremă de lapte și lapte

Euphoria Ice Coffee (340ml)

24 lei

- Espresso, lapte de cocos, sirop de zahăr și gheață

Irish Coffee (220ml)

31 lei

- Jameson Whiskey, espresso, apă fierbinte

Ness Frappé (360ml)

31 lei

- Cafea solubilă, lapte, gheață spartă

Ceai

Black Tea (220ml)

19 lei

- Earl Gray

Green Tea (220ml)

19 lei

- Chamomille, Mint

Fruit Tea (220ml)

19 lei

- Winter, Autumn

Red Tea (220ml)

19 lei

- Rooibos

Ciocolată Caldă

Classic Hot Chocolate (220ml)

22 lei

- 20 de grame ciocolată clasică sau 25 de grame ciocolată albă, lapte și topping vegetal

Flavoured Hot Chocolate (220ml)

24 lei

- 20 de grame ciocolată clasică, lapte, topping vegetal și la alegere: sirop de zmeură, caramel sărat, fistic, grenadine

Marshmallow Hot Chocolate (220ml)

25 lei

- 20 de grame ciocolată clasică, lapte, topping vegetal și bezele



IQOS ILUMA Inteligență. Autenticitate. Gusturi. Satisfacție.

TEREA by IQOS ILUMA **Descoperă gustul care ți se potrivește**

TUTUN CLASIC

Russet | Bronze | Senzo | Teak | Dora | Amber | Yellow | Silver | Amaretto Fume | Wind Fume | Turquoise

TUTUN CU NOTE SUBTILE

LEVIA by IQOS ILUMA

Berry Pearl | Summer Pearl

ZERO TUTUN **AROME INTENSE**

VEEV by IQOS

Blue Raspberry | blueberry | Watermelon

Strawberry | Blue Mint

STARTER KIT (pachetativ + 1 capsulă)

CIGARETTES

PARLIAMENT

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

MARLBORO

Cigarillos Forest Mist Cigarillos Storm Mist

Marlboro Fine Touch 4 | Marlboro Gold Touch XL
Marlboro Micro Fine Touch | Marlboro Micro Touch
Marlboro Micro Touch (Green) | Marlboro Touch 4
Marlboro XL Fine Touch | Marlboro XL Touch
Marlboro XL Touch Plus

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

*La prețul maximal al zilei.

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

Acord privind tutunul electronic (Tobacco Related Products Directive): Acest produs de tutun electronic este un produs de tutun electronic și nu este un produs de tutun. Nu trebuie să fie utilizat în același mod ca tutunul. Nu trebuie să fie utilizat în același mod ca tutunul.

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 hibridzi ai acestora și produse derivate, exceptând:**
(a) siropurile de glucoză obținute din grâu, inclusiv dextroza
(b) malto-dextrine obținute din grâu
(c) siropurile de glucoză obținute din orz
(d) cerealele utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă
- Alt fel de pită cu costiță de porc afumată și guacamole; 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; Ciocănele aurii; Gulyás de vită Limousin cu găluște; Kicsi-moft cu ceafă de porc crud-uscată și telemea maturată de vacă; Kicsi-moft cu ceafă de vită; Kicsi-moft cu cremă din telemea de capră și pesto de busuioc; Kicsi-moft cu pastramă de vită; Kicsi-moft cu roșii cherry și telemea proaspătă de vacă; Limbă de vită cu sos roșu; 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; Moft Afumat; Moft Ca la noi acasă; Moft Cu legume; Moft De la bunica; Moft Desaga; Moft Haiduceșc; Moft Margherita; Moft Mușchi file și ciuperci; Moft Pisciăcios; Moft Unguresc; Ochii lui Popeye; Palaneț cu brânză, ceapă verde și smântână; Palaneț cu prune; Palaneț cu varză roșie călită cu măr și stafide; Papanăși ropogoși; Papricaș de pui zglobiu; Pită cu ceafă de porc crud-uscată și roșioare; Pită de noi plămădită; Pită picurată; Piept de vită gătit la smoker, făcut sandwich; Pljeskavica; Prăjitură cu unt de arahide; Salată „Mai adă una”; Salată „Studentească”; Salată Euphoria; Salată de Boeuf ca pe vremuri; Salată de conopidă; Salată de icre; Șnițel de vită Limousin; Somloi galuska; Supă cremă de hribi; Supă de pui cu tăietei; Tartă cu mere și nuc; Tocăniță de hribi; Tort Diplomat cu fructe; Trio de zacuscă; Înghetată Euphoria; Pâine cu maia; Pâine prăjită cu maia.

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; Ciocănele aurii; Gulyás de vită Limousin cu găluște; 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; Ochii lui Popeye; Palaneț cu brânză, ceapă verde și smântână; Palaneț cu prune; Palaneț cu varză roșie călită cu măr și stafide; Papanăși ropogoși; Papară vegetariană; Papara coșasului; Piept de vită gătit la smoker, făcut sandwich; Salată „Mai adă una”; Salată „Studentească”; Salată Euphoria; Salată de Boeuf ca pe vremuri; Salată de conopidă; Salată de „drum lung”; Șnițel de vită Limousin; Somloi galuska; Sos 1000 Insule; Sos Burger; Supă de pui cu tăietei; Taci și-nghite; Tartă cu mere și nuc; Tort Diplomat cu fructe; Înghetată 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”; Salată de icre.

- 5. Arahide derivate:**
Prăjitură cu unt de arahide, Salată vegetariană, Somloi galuska; Tartă cu mere și nuc; Înghetată 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 esteri 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; Cărnită la garniță; Fasole făcălăuită cu cârnați Euphoria; Moft Ca la noi acasă; Moft Haiduceșc; Moft Pisciăcios; Platou „O burtă de bere”; Sos Barbeque; Înghetată 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 în coajă cu sos de cheddar, telemea maturată din brânză de vacă, kaiser și arpagic; Cartofi piure; Cartofi prăjiți cu usturoi, parmezan 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; Ciocănele aurii; Ciolan de porc uitat în smoker; Ciorbă de burtă; Coaste de vită rumenite la smoker; Cărnită la garniță; Delicatesă tradițională; Fasole făcălăuită cu cârnați Euphoria; Gulyás de vită Limousin cu găluște; Hribi trași la tigare cu usturoi, pătrunjel și unt; Jumătate de pui la smoker cu cartofi zdrobiți; Kicsi-moft cu ceafă de porc crud-uscată și telemea maturată de vacă; Kicsi-moft cu cremă din telemea de capră și pesto de busuioc; Kicsi-moft cu pastramă de vită; Kicsi-moft cu roșii cherry și telemea proaspătă de vacă; Limbă de vită cu sos roșu; Loște ca la mama acasă; Loște cu brânză de vacă, capră și oaie; Loște cu carne de vită și hribi; Mămăligă la grătar; Moft Afumat; Moft Ca la noi acasă; Moft Cu legume; Moft De la bunica;

- Moft Desaga; Moft Haiduceșc; Moft Margherita; Moft Mușchi file și ciuperci; Moft Pisciăcios; Moft Unguresc; Mușchi de vită Limousin; Ochii lui Popeye; Palaneț cu brânză, ceapă verde și smântână; Palaneț cu prune; Palaneț cu varză roșie călită cu măr și stafide; Papanăși ropogoși; Papara coșasului; Papară vegetariană; Papricaș de pui zglobiu; Piept de vită gătit la smoker, făcut sandwich; Pită cu ceafă de porc crud-uscată și roșioare; Pită picurată; Pljeskavica; Platou brânzeturi; Platou Desaga; Platou de platou; Platou rostuit la grill; Prăjitură cu unt de arahide; Pulpă de rată rumenită la smoker; Smântână; Somloi galuska; Sos Burger; Supă cremă de hribi; Șnițel de vită Limousin; T-Bone Limousin; Taci și-nghite; Tartă cu mere și nuc; Tocăniță de hribi; Tocăniță ungurească cu piure de cartofi; Tomahawk Limousin; Tort Diplomat cu fructe; Trio de zacuscă; Un purcoi de carne la smoker; Varză à la Cluj; Varză călită cu măr și stafide; Vrăbioară de vită Limousin; Înghetată Euphoria.

- 8. Fructe cu coajă lemnoasă, adică: migdale (Amygdalus communis L.), alune de pădure (Corylus avellana), nuci (Juglans regia), nuci Caju (Anacardium occidentale), nuci Pecan Carya illinoensis (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:**
Înghetată Euphoria; Kicsi-moft cu cremă din telemea de capră și pesto de busuioc; Platou brânzeturi; Salată vegetariană; Somloi galuska; Tartă cu mere și nuc.

- 9. Țelină și produse derivate:**
Beef brisket românizat în smoker; Biftec tartar; Burger cu ardei copti; Cărnită 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; Fasole făcălăuită cu cârnați Euphoria; Fasole frecată; Gulyás de vită Limousin; Gulyás de vită Limousin cu găluște; Iahnie de fasole cu scăricică de porc la grătar; Limbă de vită cu sos roșu; 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 de legume; Supă de pui cu tăietei; Supă țărănească de vită; Tocăniță ungurească cu piure de cartofi; Un purcoi de carne la smoker.

- 10. Muștar și produse derivate:**
Alt fel de pită cu costiță de porc afumată și guacamole; 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; Iahnie de fasole cu scăricică de porc la grătar; Kicsi-moft cu ceafă de porc crud-uscată și telemea maturată de vacă; Kicsi-moft cu ceafă de vită; Kicsi-moft cu pastramă de vită; Mici Euphoria; Moft Desaga; Moft Haiduceșc; Mustar; Piept de vită gătit la smoker, făcut sandwich; Platou „O burtă de bere”; Platou Desaga; Platou de platou; Platou rostuit la grill; Salată „Mai adă una”; Salată „Studentească”; Salată de Boeuf ca pe vremuri; Salată de conopidă; Salată de murături; Salată de varză murată; Salată de „drum lung”; Salată după poftă; Salată vegetariană; Scăricică de porc mermelită la smoker; Sos Burger; 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; Iahnie de fasole cu scăricică de porc la grătar; Palaneț cu varză roșie călită cu măr și stafide; Piept de vită gătit la smoker, făcut sandwich; Platou Desaga; Platou de platou; Platou rostuit la grill; Pulpă de rată rumenită la cuptor; Scăricică de porc mermelită la smoker; Supă cremă de hribi; Șnițel de vită Limousin; Tocăniță ungurească cu piure de cartofi; Un purcoi de carne la smoker; Varză călită cu măr și stafide; Înghetată 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



CLUJ-NAPOCA

STR CARDINAL IULIU HOSSU, NR 25

ARAD

STR 1 DECEMBRIE 1918, NR 6



CLUJ-NAPOCA

B-DUL 1 DECEMBRIE 1918, NR 110

ORADEA

STR MIHAI EMINESCU, NR 18



TOPA MICĂ

E81, CLUJ - SĂLAJ

CLUJ-NAPOCA

CALEA MĂNAȘTUR, NR 2-6



CLUJ-NAPOCA

STR SINAIA, NR 43

CLUJ-NAPOCA

CALEA MĂNAȘTUR, NR 2-6



CLUJ-NAPOCA

STR SINAIA, NR 43

CLUJ-NAPOCA

STR SINAIA, NR 43



Buchetel Mirse
Decor Floral



Rider
Tehnic



Identitate
Vizuală



Momente
de divertisment



Servicii
Foto / Video



Meniu
Diversificat



Personal
Calificat



Capacitate
300+ persoane



Decor
Personalizat



Tortul Mirilor
Candy Bar



Veseli
Accesorii



Locatie
Centrală



Interval Orar
La alegere



WebSite Mini
Live Streaming



DJ / VJ
MC

euphoria wedding

+40 745 393 333

www.euphoriawedding.ro

Calea Mănăștur, Nr 2-6
Cluj-Napoca