



**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 batatură ne-am adunat și-o  
Desagă plină am căpatat!*

No, ziua bună! Hai să stăm la o poveste să vezi ce găsești în traista asta plină cu bunătați 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 bunătațile 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 (100gr) **25 lei**

- Scăricică de porc gătită în tihă 14 ore la smoker și sous-vide, hidratată din jumătate în jumătate de oră, unsă pe-ndelete cu un amestec de miere de albine cu muștar și tăvălită prin boia de ardei dulce, boabe de muștar, piper, praf de usturoi. Servită cu sos brun.

- Sertésoldalas smokerben és sous-vide módszerrel lassan, 14 óra alatt elkészítve, félóránként locsolva, mézes mustárral alaposan bekenve, majd édes pirospaprikába, mustármagba, borsba és fokhagymaporba forgatva, barna mártással tálalva.

- Pork ribs slow-cooked for 14 hours in the smoker and sous-vide, basted every half hour, brushed with a honey-mustard glaze, and rubbed with sweet paprika, mustard seeds, pepper, and garlic powder. Served with brown sauce.

#### Ceafă de porc rostuită la smoker (100gr) **25 lei**

- Ceafă de porc gătită în tihă 12 ore la smoker și sous-vide, hidratată din jumătate în jumătate de oră, garnisită cu miere de albine, boia de ardei dulce, cimbru, praf de usturoi, boabe de muștar, servită cu sos brun.

- Sertésnyak smokerben és sous-vide módszerrel lassan, 12 óra alatt elkészítve, félóránként locsolva, mézzel, édes pirospaprikával, kakukkfűvel, fokhagymaporral és mustármaggal ízesítve, barna mártással tálalva.

- Pork neck, slow-cooked for 12 hours in the smoker and sous-vide, basted every half hour, garnished with honey, sweet paprika, thyme, garlic powder, and mustard seeds, served with brown sauce.

#### Ciolan de porc uitat în smoker (100gr) **25 lei**

- Ciolan de porc odihnit în saramură trei zile, pus după aceea la desărat o zi întreagă, gătit în tihă 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 borsal. 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 (100gr) **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 bekenünk, majd édes pirospaprikában, fokhagymaporban és mustármagban forgattunk meg. Barna mártással tálalva.

- Beef brisket slow-cooked for 24 hours in the smoker and sous-vide, basted every half hour after being carefully coated with mustard and rubbed with sweet paprika, garlic powder, and mustard seeds. Served with brown sauce.

#### Ceafă de vită gătită ușurel la smoker (100gr) **33 lei**

- Ceafă de vită gătită în tihă 14 ore la smoker și sous-vide, hidratată din jumătate în jumătate de oră, garnisită cu miere de albine, muștar, boia de ardei dulce, cimbru, praf de usturoi, boabe de muștar. Servită cu sos brun.

- Marhanyak smokerben és sous-vide módszerrel lassan, 14 órán át készítve, félóránként locsolva, mézzel, mustárral, édes pirospaprikával, kakukkfűvel, fokhagymaporral és mustármaggal ízesítve. Barna mártással tálalva.

- Beef neck, slowly cooked for 14 hours in the smoker and sous-vide, basted every half hour, garnished with honey, mustard, sweet paprika, thyme, garlic powder, and mustard seeds. Served with brown sauce.

#### Coaste de vită rumenite la smoker (100gr) **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 bekenünk, majd édes pirospaprikában, fokhagymaporban és mustármagban forgattunk meg. Barna mártással tálalva.

- Beef ribs slow-cooked for 24 hours in the smoker and sous-vide, basted every half hour after being carefully coated with mustard and rubbed with sweet paprika, garlic powder, and mustard seeds. Served with brown sauce.



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 zoftoșă. Carne asta e aghesmuită 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 (maturat minim 21 de zile) (100gr) **59 lei**

- T-Bone

#### Tomahawk Limousin (maturat minim 21 de zile) (100gr) **59 lei**

- Tomahawk

#### Vrăbioară de vită Limousin (maturat minim 21 de zile) (100g) **59 lei**

- Beef Sirloin

#### Antricot de vită Limousin (maturat minim 21 de zile) (100gr) **69 lei**

- Rib-eye steak

#### Mușchi de vită Limousin (maturat minim 21 de zile) (100gr) **96 lei**

- Marha bélszín  
- Beef tenderloin

### CÂRNAȚI/KOLBÁSZOK/SAUSAGES

#### Cârnați Euphoria (200gr) **46 lei**

- Euphoria kolbász  
- Euphoria sausages

#### Cârnați picanți Euphoria (200gr) **46 lei**

- Euphoria csipős kolbász  
- Euphoria spicy sausages

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

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



## Garnituri

- Cartofi prăjiți** (100gr) 🌱 **10 lei**  
- Hasáburgonya  
- French fries
- Cartofi piure** (100gr) 🌱 **10 lei**  
- Burgonyapüre  
- Mashed potatoes
- Cartofi cu usturoi** (100gr) 🌱 **10 lei**  
- Fokhagymás sült burgonya  
- Potatoes with garlic
- Cartofi copti** (100gr) 🌱 **10 lei**  
- Sült burgonya  
- Baked potatoes
- Varză călită cu măr și stafide** (100gr) 🌱 **10 lei**  
- Párolt káposzta almával és mazsolával  
- Cabbage stew with apple and raisins
- Mămăligă la grătar** (100gr) 🌱 **10 lei**  
- Grillezett puliszka  
- Grilled polenta
- Legume la grătar** (100gr) 🌱 **10 lei**  
- Grillezett zöldség  
- Grilled vegetables
- 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 din brânză de vacă, kaiser și arpagic** (100gr) **15 lei**  
- Héjában sült burgonya cheddar szósszal, tehéntejből készült érlelt sajt, füstölt császárszalonna és metélőhagyma  
- Jacket potatoes with cheddar sauce, aged brined cheese made from cow milk, bacon (kaiser), and chives
- Hribi trași la tigaie cu usturoi, pătrunjel și unt** (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 cută 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 burgerzsömlében, 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 burgerzsömlében, tojással és szezámaggal, 24 órán át smokerben és sous-vide módszerrel készült marhaszeggyel, amelyet félóránként locsoltunk, előzőleg alaposan mustárral bekentünk, majd édes pirospaprikában, fokhagymaporban és mustármagban forgattunk meg. Karamellizált hagymával, ropogós hagymával, Cheddar szósszal, barna mártással és coleslaw salátával tálalva, hasáburgonyával kínálva.  
- Beef brisket sandwich served in a sesame and egg-glazed burger bun, prepared with beef brisket slow-cooked for 24 hours in the smoker and sous-vide, basted every half hour after being coated with mustard and rubbed with sweet paprika, garlic powder, and mustard seeds. Finished with caramelised onion, crispy onion, Cheddar sauce, brown sauce, and coleslaw. Served with French fries.

### Pljeskavica (200gr/200gr/60ml) 🍔 **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 (prémium hús, saját hentesüzletünkől), tálalva friss paradicsomsalátával, uborkával, hagymával, házi szerb kenyérrrel és sajtszósszal  
- Serbian specialty of Limousin grilled beef (premium meat, from our own butchery), served with fresh tomato salad, cucumbers, onion, home-made 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 (prémium 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) (premium meat, carmangeria proprie), roșii, salată Iceberg, brânză Cheddar, sos burger. Servit cu cartofi prăjiți  
- Házi hamburger zsemle (saját pékségünkől), marhahúspogácsa (közepesen átsült) (prémium 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 cu ardei copti (340gr/200gr) 🍔 **72 lei**

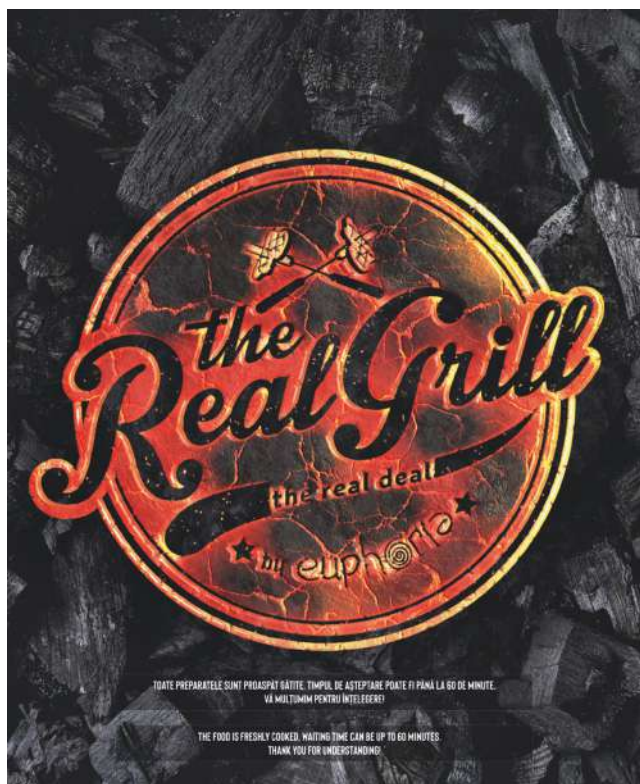
- Chiflă făcută în casă (din brutăria proprie), chiftea burger vită Limousin (gătită mediu) (carne premium, carmangeria proprie), cremă de brânză cu ceapă, ardei copt marinat, roșii, sos burger, servit cu cartofi prăjiți  
- Házi hamburger zsemle (saját pékségünkől), marhahúspogácsa (prémium hús, saját 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





## Platouri

## Mic dejun hrănitor



**MICUL DEJUN ESTE SERVIT PÂNĂ LA ORA 13:00**

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

### **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, pirított kenyérral 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, mustar  
- Euphoria miccs, Euphoria csipős kolbászok, Euphoria kolbászok, mustar  
- 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, scărnicică 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, scărnicică de porc, piept și aripioare de pui

- Sertéstárja, sertésoldalas, sertésborda, csirkemell és csirkeszárny

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

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

- Patru garnituri la alegere

- Négy féle köret közül lehet választani

- Four side dishes of your choice

### **Bundás Kenyér (250gr) 31 lei**

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

### **Papară vegetariană (280gr) 39 lei**

- Omletă cu dovlecel, ciuperci și ardei kapia, servită cu cremă de brânză aseasonată cu arpagic și roșii

- Omlett cukkinivel, gombával, kápia paprikával, metélőhagymával és paradicsommal ízesítve, krémsajttal tálalva

- Omelette with zucchini, mushrooms and peppers, served with cream cheese seasoned with chives and tomatoes

### **Omletă tradițională (300gr) 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), kápia 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, pirított császárszalonna, tehéntejből készült érlelt sajt és metélőhagyma. Buggyantott tojással tálalva.

- Jacket potato with cheddar sauce, crispy bacon, aged brined cheese made from cow milk, and chives. Served with a poached egg.

## Mizilicuri & Salate

### **Platou brânzeturii (1kg) 196 lei**

- Brânzeturii proaspete și maturate: telemea maturată din lapte de capră, telemea maturată din lapte de oaie, telemea maturată din lapte de vacă, telemea proaspătă din lapte de capră, telemea proaspătă din lapte de vacă, brânză de burduf, struguri, felii de măr, nuci și dulceață

- Friss és érlelt sajtok: kecsketejből készült érlelt sajt, juhtejből készült érlelt sajt, tehéntejből készült érlelt sajt, friss, kecsketejből készült sajt, friss, tehéntejből készült sajt, "brânză de burduf" (juhtejből készült érlelt sajtkrém), szőlő, almászeletek, 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, cânat Euphoria uscat, cânat Euphoria picanț, 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, érlelt szalonna, tepertő, cigánysonka, tehénsajt, kecskesajt, juhsajt, lila hagyma és újhagyma, torma, paradicsom

- Pork tenderloin, Euphoria dry sausage, Euphoria spicy sausage, Euphoria dry salami, matured bacon, pork cracklings, gypsy-style pork fillet, aged brined cheese made from cow milk, aged brined cheese made from goat milk, aged brined cheese made from sheep milk, red and green onions, horseradish, and tomatoes.

### **Platou de platou (1kg) 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-érlelt sertéstárja, marhanyak, marhamell, marhaborda, kecsketejből készült érlelt sajt, juhtejből készült érlelt sajt, tehéntejből készült érlelt sajt, paradicsom, újhagyma, lila hagyma

- Beef pastrami, dry-cured pork neck, beef neck, beef brisket, beef ribs, aged brined cheese made from goat milk, aged brined cheese made from sheep milk, aged brined cheese made from cow milk, tomatoes, spring onions, red onions

### **Salată „Studentească” (400gr) 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 ardei copti (200gr)

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

38 lei

## 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 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

## 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 Boeuf ca pe vremuri (400gr)

59 lei

- Mazăre, morcov, țelină, castraveți murati, rădăcină de pătrunjel, cartofi, rasol de vită, maioneză făcută în casă, servită cu pâine prăjită
- Zöldborsó, sárgarépa, zeller, savanyú uborka, petrezselyemgyökér, burgonya, főtt marhahús, házi majonéz, piritóssal tálalva

- Green peas, carrots, celery, pickled cucumbers, parsley root, potatoes, boiled beef shank, homemade mayonnaise, served with toasted bread

- \*Recomandare servire: cu măr (solicitați ospătarului)/ Tálalási javaslat: almával (kérje a felszolgálótól)/ Serving recommendation: with apple (ask the waiter)

## Salată din grădină cu telemea (400gr)

58 lei

- Roșii cherry, castraveți, mix de salate, măsline, ceapă roșie, cremă din telemea maturată din lapte de capră cu busuioac
- 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 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 szeszámagba forgatott krémsajttal
- Salad with crispy breaded chicken fingers, marinated baked peppers, cherry tomatoes, salad mix, white radish and cream cheese wrapped

## Salată după poftă (200gr)

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, dresă 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 cremă de hribi (350ml/50gr)

37 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.

- Fungghi porcini mushrooms with onion, garlic, salt, pepper, dried thyme, olive oil, chicken broth, bay leaves, cooking cream, and white wine. Served with croutons.

## Ciorbă de fasole cu ciolan afumat (350ml)

39 lei

- Ciorbă de fasole din bază de supă de oase de vită, cu ciolan de porc afumat, morcovi, păstarnac, 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 tárkonyal

- 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, păstarnac, fasole verde, cartofi, ardei, bulion și boia dulce

- Leves marhacsontleves alapból, marhahússal, sárgarépával, zellerrel, hagymával, petrezselyemgyökérrel, paszternákkal, zöldbabbal, burgonyával, paprikával, paradicsompürével és édes piros paprikával

- Soup made from beef bone broth, with beef meat, carrots, celery, onion, 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, păstarnac, țelină, ceapă, ardei iute, ou, oțet și smântână

- Pacalleges marhacsontleves alapból, marhapacallal, sárgarépával, fokhagymával, paszternákkal, zellerrel, hagymával, csipős 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

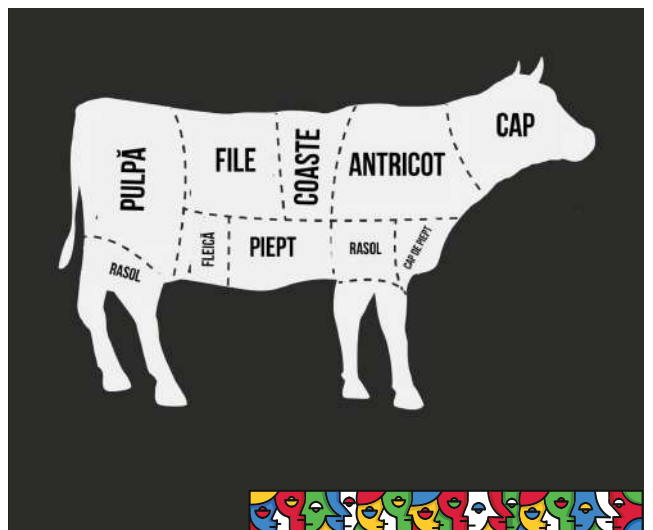
## Gulyás de vită Limousin (350ml)

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, gătit în ceaun

- Gulyás marhacsontleves alapból, marhahússal, hagymával, burgonyával, sárgarépával, zellerrel, kaliforniai paprikával, édes piros paprikával, erőspaprika-krémmel, kőménnyel, 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 desaga

### 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 usturoi, ulei și ardei iute (350gr) 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 brânză de vacă, capră și oaie (400gr) 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 mușchi de vită și hribi (350g) 71 lei

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

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

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

### 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 (220gr/200gr/60gr) 96 lei

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

### Cărnită la garnită (300gr/200gr) 79 lei

- Ceafă de porc, piept de porc, cărnați 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 sültve. Tejföllel tálalva
- Sour cabbage rolls with minced pork meat, rice, sautéed onion, seasoned with salt and pepper, served with smoked pork knuckle and sour cream

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

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

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

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

- Coaste de porc marinate, servite cu cartofi prăjiți și sos barbecue
- Pácolt sertésoldalas hasáburgonyával, 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
- Süttőben 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 vânătoresc făcut din ceapă călită în untură, morcovi, țelină, foi de dafin, piper, pătrunjel, făină, pastă de roșii. Servită cu cartofi piure.
- Marhanyelv lassan főzve csontlevesben, zöldségekkel és fűszerekkel, vadász mártással – hagyma mangalica 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.

### 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

### Snițel de vită Limousin (250gr/200g) 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 sültve, burgonyapürével és zöldbors 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

**HOUSE**  
of watches  
The new Playground



## Din cuptor

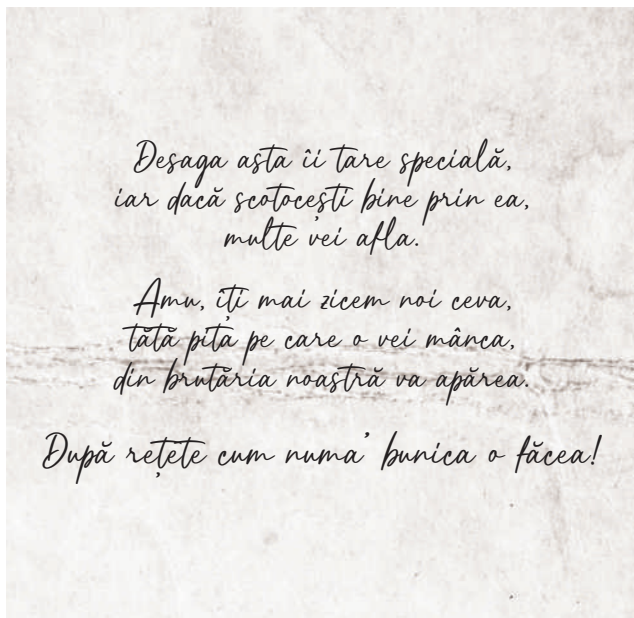


### Pită picurată (250gr) 🌱 29 lei

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

### Pită de noi plămădită (100gr) 🌱 10 lei

- Házi kenyér
- Homemade bread



## Desert

### Somlói galuska (230gr) 42 lei

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

### Arsă și delicioasă (200gr) 42 lei

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

### Tort Diplomat cu fructe (180gr) 42 lei

- Tort Diplomat cu fructe, servit cu cremă de vanilie
- Gyümölcsös Diplomata torta, vanília krémnel 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 biscuiți crocanți și cremă engleză
- Földimogyoróvajjal, dulce de leche-vel és csokoládéval készült sütemény ropogós kekszsalappal, angol krémnel tálalva
- Peanut butter cake with dulce de leche, chocolate, crunchy biscuits and custard

### Tartă cu mere și nuci (260gr) 42 lei

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

### Înghețată Euphoria (170gr) 42 lei

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





*Extra*



<b>Ardei iute</b> (40gr)	<b>4 lei</b>
- Csípős paprika - Chilly pepper	
<b>Muştar</b> (50ml)	<b>6 lei</b>
- Mustár - Mustard	
<b>Smântână</b> (50ml)	<b>7 lei</b>
- Tejföl - Sour cream	
<b>Sos Barbeque</b> (50ml)	<b>7 lei</b>
- Barbeque szós - Barbeque sauce	
<b>Sos de piper verde</b> (50ml)	<b>7 lei</b>
- Zöldbors szós - Green pepper sauce	
<b>Sos 1000 Insule</b> (50ml)	<b>7 lei</b>
- 1000 sziget szós - 1000 Island Sauce	
<b>Sos brun</b> (50ml)	<b>7 lei</b>
- Barna szós - Brown sauce	
<b>Sos Burger</b> (50ml)	<b>7 lei</b>
- Burger szós - Burger sauce	
<b>Sos de usturoi</b> (50ml)	<b>9 lei</b>
- Fokhagyma szós - Garlic sauce	
<b>Mujdei de usturoi</b> (50ml)	<b>9 lei</b>
- Fokhagyma öntet - Traditional garlic sauce	
<b>Maioneză</b> (50ml)	<b>7 lei</b>
- Majonéz - Mayonnaise	
<b>Ulei picant</b> (50ml)	<b>7 lei</b>
- Csípős olaj - Chilli oil	
<b>Sos de hrean</b> (50ml)	<b>9 lei</b>
- Torma öntet - Horseradish sauce	
<b>Salată de ceapă</b> (150gr)	<b>11 lei</b>
- Hagyma saláta - Onion salad	
<b>Pâine cu maia</b> (100gr)	<b>10 lei</b>
- Kovászos kenyér - Sourdough bread	
<b>Pâine prăjită cu maia</b> (100gr)	<b>10 lei</b>
- Pirított kovászos kenyér - Toasted sourdough bread	

## Desaga Topa Mică:

**Popas cu Gust Autentic,  
în inima Ardealului**

Ți s-o acrit de atâta vânzoleală de oraș?

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

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

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

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

Ce găsești la noi?

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

De la evenimente cu dichis până la team-building-uri câmpenești și întâlniri de firmă: la aer curat, cu purcel la proțap și glume bune.

Pe bune. De-o fi și cu powerpoint-uri și motivational speakers nu-i bai, îi aducem noi și pe ei pe drumul cel bun, cu mirosul de carne care sfârâie și povești cu tâlc, după ce au închis calculatorul.

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

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

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



**SERVICIU**  
*pentru o nuntă de poveste*

- Meniu Diversificat**
- Personal Calificat**
- Capacitate 300+ persoane**
- Decor Personalizat**
- Momente de divertisment**
- Veseli Accesorii**
- Locație Centrală**
- Interval Orar La alegere 24/7**
- 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](http://www.euphoriawedding.ro) Calea Mănăstur Nr. 2-6, Cluj-Napoca

## Draught Special Selection

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

## Flavored Draught Beer

<b>Half &amp; Half</b> Bere Ursus Premium & limonadă	0.400 l	<b>19 lei</b>
<b>Strawberry Beer</b> Bere Ursus Premium & sirop de căpșune	0.400 l	<b>19 lei</b>
<b>Elderflower Beer</b> Bere Ursus Premium & sirop de soc	0.400 l	<b>19 lei</b>

## Lager Beer - Bottle

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

## Special Beers - Bottle

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

## Imported Beers - Bottle

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

## Non Alcoholic Beer

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



## Sparkling Wine & Champagne (750ml)

<b>Scintti</b> Fetească Regală 11% alc./vol. - Brut Jidvei - Valea Târnavelor - România	<b>151 lei</b>
<b>La Plage Prosecco</b> Glera 11% alc./vol. - Brut Crama Rasova - Cantina di Castelnuovo del Garda - Italia	<b>156 lei</b>
<b>Salieri Noir - Prosecco</b> 11% alc./vol. - Extra Sec Valdobbiadene - Treviso - Italia	<b>156 lei</b>
<b>Blanc de Blancs</b> Chardonnay 12% alc./vol. - Brut Chateau Cristi - Valul lui Traian - Rep. Moldova	<b>176 lei</b>
<b>V8 Prosecco Brut</b> 11,5% alc./vol. - Millesimato Italia	<b>176 lei</b>
<b>Maestro Prosecco</b> Glera 12% alc./vol. - Extra Dry Apriori - Veneto - Italia	<b>156 lei</b>
<b>Martini Sparkling Brut</b> 11,5% alc./vol. - Brut Veneto - Friuli Venezia Giulia - Italia	<b>156 lei</b>
<b>V8 Prosecco Rosé</b> 11,5% alc./vol. - Brut Italia	<b>176 lei</b>
<b>Martini Sparkling Rosé</b> 9,5% alc./vol. - Demisecc Piemonte - Italia	<b>196 lei</b>
<b>Mysterium Vintage</b> Pinot Noir 12% alc./vol. - Brut Jidvei - Valea Târnavelor - România	<b>319 lei</b>
<b>Martini Prosecco Sparkling</b> 11,5% alc./vol. - Brut Veneto - Italia	<b>176 lei</b>
<b>Martini Prosecco Rosé Sparkling</b> 11,5% alc./vol. - Extra Sec Veneto - Friuli Venezia Giulia - Italia	<b>186 lei</b>
<b>Moët Brut Alb</b> 12% alc./vol. - Brut Champagne - Franța	<b>516 lei</b>
<b>Moët Brut Rosé</b> 12% alc./vol. - Brut Champagne - Franța	<b>536 lei</b>
<b>Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive</b> 12% alc./vol. - Brut Champagne - Franța	<b>596 lei</b>
<b>Laurent Perrier La Cuvée</b> 12% alc./vol. - Brut Champagne - Franța	<b>716 lei</b>
<b>Laurent Perrier Cuvée Rosé</b> 12% alc./vol. - Brut Champagne - Franța	<b>1069 lei</b>

## Vin la pahar (150ml)

Pohár Bor/Wine by Glass



<b>Iluziv</b> Sauvignon Blanc, Riesling Italian, Muscat Ottonel 13,5% alc./vol. - Alb, Sec Jidvei - Valea Târnavelor - România	<b>35 lei</b>
<b>Glamour</b> Sauvignon Blanc 13% alc./vol. - Alb, Demisecc Suvorov - Codru - Rep. Moldova	<b>35 lei</b>
<b>Carpathia</b> Chardonnay 14% alc./vol. - Alb, Sec Domeniile Sâmburești - Sâmburești - România	<b>35 lei</b>
<b>Bravoure</b> Sauvignon Blanc, Pinot Grigio 13,5% alc./vol. - Alb, Sec Chateau Cristi - Valul lui Traian - Rep. Moldova	<b>35 lei</b>
<b>Arrogance</b> Pinot Noir 14% alc./vol. - Rosé, Sec Domeniile Franco-Române - Dealu Mare - România	<b>35 lei</b>

<b>Carpathia</b> Fetească Neagră 14,5% alc./vol. - Roșu, Sec Domeniile Sâmburești - Sâmburești - România	<b>36 lei</b>
<b>Prince Vlad Cabernet Sauvignon</b> Cabernet Sauvignon, 13,5% alc./vol. - Roșu, Sec Vinju Mare - Mehedinți - România	<b>36 lei</b>
<b>Individo</b> Rară Neagră, Malbec, Syrah 13% alc./vol. - Sec Château Vartely - Orhei - Rep. Moldova	<b>36 lei</b>
<b>Primordial</b> Fetească Neagră 14,5% alc./vol. - Roșu, Sec Domeniul Bogdan - Murfatlar - România	<b>39 lei</b>
<b>Prosecco</b> (120 ml) Italia	<b>35 lei</b>
<b>Vin Fiert</b>	<b>35 lei</b>

**desaga**

### Desaga Oradea

Că din bățatură ne-am adunat și-o Desagă plină am căpătat!  
Ziua bună se cunoaște de dimineață, iară cu o pită picurată sau cu o papara coșagului, n-ai cum s-o dai de gard! Și ai, n-ai drum pe strada Eminescu, fă-ți! Aci la noi, tradiții-s multe și tare faine. Că bucătăria românească și ungurească din zonă, s-așază cum se cuvine în bucatele noastre și de la prima îmbucătură îi zice: „no, asta-i ca la mama acasă!” sau ca mirosul din cohea bunicii.  
Că la noi și burgerii is de soi, că avem cârniță de vită Limousin, no hat, cum îți spui, Limousin, soi' ăla de tăță mirarea, nu festece carne! Tăță carnea îi de la ferme cu care oblu ne-am „legat” și avem carmanageria noastră la Hida, în județul Sălaj, unde facem după rețepurile și știința din bătrâni.  
Gust Autentic, nu povești cu Eeee(urî).  
Bucate pe-alese oricând îți pofteste inima mâncare adevărată, o-a hi prânz, cununie, botez, petrecere de firmă sau zi de naștere!  
Dă-i rapid cu scanatu' și hai că te-așteptăm la Desaga!

## Vin Alb (750ml)

Fehér Bor/White Wine

<b>Carpathia</b> Sauvignon Blanc 13% alc./vol. - Sec Domeniile Sâmburești - Sâmburești - România	<b>151 lei</b>
<b>Liliac Cuvée Antonia</b> Chardonnay, Sauvignon Blanc, Neuburger, Muscat Ottonel 13% alc./vol. - Sec Crama Liliac - Lechința - România	<b>151 lei</b>
<b>La Plage</b> Sauvignon Blanc, Fetească Regală, Muscat Ottonel 12% alc./vol. - Sec Crama Rasova - Murfatlar - România	<b>151 lei</b>
<b>Zaig Sauvignon Blanc</b> Sauvignon Blanc 11,5% alc./vol. - Sec Vinifera Eco Zem - Lechința - România	<b>151 lei</b>
<b>Domeniile Davidescu</b> Viorica, Muscat Ottonel 12,5% alc./vol. - Sec Podgoria Alexandru Ioan Cuza - Valul lui Traian - Rep. Moldova	<b>151 lei</b>
<b>IMPLICIT</b> Pinot Grigio 12% alc./vol. - Sec Cramele Recaș - Recaș - România	<b>151 lei</b>
<b>Karakter</b> Sauvignon Blanc 13,5% alc./vol. - Sec Crama Aurelia Vișinescu - Dealu Mare - România	<b>151 lei</b>
<b>Bauer Sauvignonasse</b> Sauvignonasse 13% alc./vol. - Sec Crama Bauer - Drăgășani - România	<b>151 lei</b>
<b>Purcari Sapiens Alb</b> Chardonnay 13,5% alc./vol. - Sec Purcari - Ștefan Vodă - România	<b>151 lei</b>
<b>Individo</b> Fetească Regală, Riesling 13% alc./vol. - Sec Château Vartely - Orhei - Rep. Moldova	<b>159 lei</b>



<b>Rusalcă Albă</b> Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling, Pinot Grigio 13% alc./vol. - Sec Crama Oprisor - Podgoria Dealurile Olteniei - România	159 lei
<b>Premium Fumé</b> Chardonnay, Sauvignon Blanc, Fetească Regală 13% alc./vol. - Sec Budureasca - Dealu Mare - România	163 lei
<b>Issa Chardonnay</b> Chardonnay 12,5% alc./vol. - Sec Crama La Salina - Dealurile Transilvaniei - România	163 lei
<b>Caii de la Letea Principeș</b> Aligote 13% alc./vol. - Sec Crama Sarica Niculițel - Sarica Niculițel - România	163 lei
<b>The Sign</b> Tămăioasă Românească 13,5% alc./vol. - Sec Budureasca - Dealu Mare - România	163 lei
<b>Owner's Choice Ana</b> Sauvignon Blanc 13% alc./vol. - Sec Jidvei - Valea Târnavelor - România	163 lei
<b>Migala</b> Fetească Albă, Fetească Regală, Chardonnay, Aligote, Tămăioasă Românească, Riesling Italian 13% alc./vol. - Sec DeMatei - Dealu Mare - România	163 lei
<b>ReVivre Alb</b> Sauvignon Blanc, Chardonnay 13% alc./vol. - Sec Serve - Dealu Mare - România	169 lei
<b>Muse White</b> Fetească Regală, Muscat Ottonel 12,5% alc./vol. - Demisec Cramele Recaș - Recaș - România	184 lei
<b>Tarla 201</b> Chardonnay Barrique 2023 14% alc./vol. - Alb, Sec Tarla 201 - Dealu Mare - România	184 lei
<b>Chateau Cristi</b> Chardonnay Barrel Fermented 14% alc./vol. - Sec Chateau Cristi - Valul lui Traian - Rep. Moldova	199 lei
<b>Sole</b> Fetească Regală 12,5% alc./vol. - Sec Cramele Recaș - Recaș - România	199 lei
<b>Chateau Valvis</b> Chardonnay 14% alc./vol. - Sec Domeniile Sâmburești - Sâmburești - România	254 lei
<b>Solo Quinta</b> Chardonnay, Feteasca Regala, Muscat Ottonel, Sauvignon Blanc, Traminer Roz 13% alc./vol. - Sec Cramele Recaș - Recaș - România	259 lei

## Vin Rosé

(750ml)

### Rozé Bor/Rosé Wine

<b>La Plage</b> Pinot Noir, Cabernet Sauvignon 12,3% alc./vol. - Sec Crama Rasova - Murfatlar - România	159 lei
<b>Liliac Rosé</b> Pinot Noir 13% alc./vol. - Sec Crama Liliac - Lechița - România	169 lei
<b>Bristena</b> Busuioacă 12% alc./vol. - Demidulce Budureasca - Dealu Mare - România	169 lei
<b>Issa Rosé</b> Pinot Noir 12% alc./vol. - Sec Crama La Salina - Dealurile Transilvaniei - România	176 lei
<b>Majestic</b> Fetească Neagră, Merlot 12,5% alc./vol. - Demisec Vinju Mare - Mehedinți - România	189 lei
<b>Muse Night</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Syrah 13% alc./vol. - Demisec	199 lei

## Vin Roșu

(750ml)

### Vörös Bor/Red Wine

<b>La Plage</b> Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Fetească Neagră, Syrah 14,5% alc./vol. - Sec Crama Rasova - Murfatlar - România	159 lei
<b>Cuvée Experience</b> Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon 14,5% alc./vol. - Sec Cramele Domeniile Bogdan - Murfatlar - România	159 lei
<b>Domeniile Davidescu</b> Fetească Neagră, Saperavi 13,5% alc./vol. - Sec Podgoria Alexandru Ioan Cuza - Valul lui Traian - Rep. Moldova	159 lei

**desaga**

**Desaga Cluj-Napoca**

Când am arăduit Desaga, ce ne-o mănă o fost să dăm oamenilor de mâncare „ca la mama acasă”. Amu' drept a hi că și mama, de la buna (bunica) o-rvătăț cum să pună mâncare de Doamne-ajută în bilde. Și mamete și bunicele de p-aci, din Transilvania, știu ele cum să potrivească felurile. C-aci îi cu faimosag mare la masă și nu meri în casă de transilvănean, de român sau de ungur, fără să imbuci un pic din tâte. C-așe-i stă bine omului găzduc, să vie cu mâncare-aleasă pe masă și să-și ominească oaspeții. Și apoi de la pita pe care o facem noi, la cele cărțuri de sol, de le luăm mama de la și mai mintoși creșcătorii de animale, la zămele cele de duminică cu piță-n ele și la cele blide umplute cu asupra de măsură cu mănăcări de prânzit, tâte, tâte le tomnim noi la Desaga, de cu noaptea-n cap. Și t-a fi cu bănat de nu-i vitni să prăbăluiești oareșce bucate de-ale noastre!

În Cluj-Napoca, ne găsiți după ce îi plimba o țară, da' nu mult tare, să nu osteniți, pe lângă șomeș.

Și hie zi de lucru, ori de sărbătoare, hie că vre să te cumuni, or să-ți ospătezi oamenii la botezu' pruncului, or tuma să vii cu tăți colegii, or cu seși, la Desaga t-a hi cu mare tihnă și îi mere-acasă cu burta plină!

Zloc-se că dacă șcațezi codul ăsta de bare, îi adușe la meniu și și apoi ti-i convinge că nu vorbim besosene. Gustu' i nume' unu' Gustu' Autentic! Ți-i aducem tuma de la Hida, din Sălaj!

<b>Purcari Sapiens</b> Rară Neagră 12,5% alc./vol. - Sec Château Purcari - Stefan Vodă - Rep. Moldova	179 lei
<b>Caii de la Letea Principeș Quintessence</b> Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot 14% alc./vol. - Sec Crama Sarica Niculițel - Dobrogea - România	179 lei
<b>Prince Știrbey</b> Negru de Drăgășani 14,8% alc./vol. - Sec Agricola Știrbey - Drăgășani - România	186 lei
<b>ReVivre Roșu</b> Fetească Neagră, Merlot 14,5% alc./vol. - Sec Serve - Dealu Mare - România	186 lei
<b>Liliac Red Cuvée</b> Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon 14% alc./vol. - Sec Crama Liliac - Lechița - România	196 lei
<b>The Sign Shiraz</b> Shiraz 14,5% alc./vol. - Sec Budureasca - Dealu Mare - România	196 lei
<b>Jidvei Pinot Noir</b> Pinot Noir 13,5% alc./vol. - Sec Jidvei - Valea Târnavelor - România	196 lei
<b>Chateau Cristi</b> Malbec, Saperavi 14% alc./vol. - Sec Chateau Cristi - Valul lui Traian - Rep. Moldova	209 lei
<b>Prince Știrbey Novac</b> Novac 14% alc./vol. - Sec Agricola Știrbey - Drăgășani - România	224 lei
<b>Tarla 201</b> Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot 14,5% alc./vol. - Rosu, Sec Tarla 201 - Dealu Mare - România	224 lei
<b>Pripa</b> Fetească Neagră 14,9% alc./vol. - Sec Pripa Winery - Valul lui Traian - România	224 lei
<b>Drăgaică Roșie</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră, Syrah 14,8% alc./vol. - Roșu, Sec Crama Oprisor - Podgoria Dealurile Olteniei - România	229 lei
<b>Selene</b> Syrah 14,5% alc./vol. - Sec Cramele Recaș - Recaș - România	234 lei
<b>Anima Syrah</b> Syrah	259 lei
<b>Noble Five</b> Fetească Neagră, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir 14,5% alc./vol. - Sec Budureasca - Dealu Mare - România	259 lei
<b>Taraboste</b> Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah 14,5% alc./vol. - Sec Chateau Vartely - Codru - Rep. Moldova	259 lei
<b>Anima 3 Fete Negre</b> Fetească Neagră din 3 ani	349 lei
<b>Smerenie</b> Pinot Noir, Shyrah, Dornfelder	359 lei
Crama Aurelia Vișinescu - Dealu Mare - România Crama Aurelia Vișinescu - Dealu Mare - România	
Crama Oprisor - Podgoria Dealurile Olteniei - România	



## Licori amestecate bine de tat



**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 „inc-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.

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

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





*Bei fără spor, da 'poți conduce*

**Don't drink and drive, enjoy these flavourful cocktails**

Aceste băuturi sunt servite într-un pahar plin cu gheață.

<b>Green Apple</b> (320ml)	<b>31 lei</b>
- Suc de mere, scortişoară, sweet & sour și gheață	
<b>Summer Breeze</b> (360ml)	<b>31 lei</b>
- Suc de ananas, suc de portocale, sirop de grenadine și gheață	
<b>Cranberjito</b> (360ml)	<b>31 lei</b>
- Suc de cranberry, suc de lime, mentă, sirop de zahăr, apă minerală și gheață	
<b>Martini Nolo Floreal</b> (320ml)	<b>31 lei</b>
- Martini Nolo Floreal, apă tonică, gheață	
<b>Martini Nolo Vibrante</b> (320ml)	<b>31 lei</b>
- Martini Nolo Vibrante, apă tonică, gheață	



## Taurul roșu

<b>Red Bull</b> (250ml)	<b>21 lei</b>
- Classic, Sugar Free, Tropical Edition, Watermelon, Caise-Căpșuni, Afine Canadiene, Estival	

## Sucuri cu bule

<b>Gama Pepsi</b> (250ml)	<b>17 lei</b>
- Pepsi Cola, Pepsi Twist, Pepsi Zero Zahăr, Mirinda, 7UP Zero Zahăr	
<b>Evervess</b> (250ml)	<b>18 lei</b>
<b>Lipton Ice Tea</b> (330ml)	<b>18 lei</b>
- Lămâie, Piersici	
<b>True</b> (200ml)	<b>18 lei</b>
- Happiness Ginger, Social Tonic, Life Pink Tonic	

## Sucuri Naturale

<b>Gama Prigat Nectar</b> (200ml)	<b>19 lei</b>
- Portocale, Mere, Piersici - Caise, Kiwi - Pere, Căpșune - Banane - Măr	

## Prospături scurte

<b>Shot de ghimbir</b> (20ml)	<b>12 lei</b>
<b>Shot de lămâie</b> (20ml)	<b>12 lei</b>
<b>Portocale</b> (250ml)	<b>25 lei</b>
<b>Grapefruit</b> (250ml)	<b>25 lei</b>
<b>Ananas</b> (250ml)	<b>25 lei</b>
<b>Morcov</b> (250ml)	<b>25 lei</b>
<b>Măr</b> (250ml)	<b>25 lei</b>
<b>Mix</b> Combinație de oricare două (250ml)	<b>25 lei</b>

## Apă cu și fără bule

<b>Aqua Carpatica</b> (330ml)	<b>15 lei</b>
<b>Aqua Carpatica</b> (750ml)	<b>23 lei</b>
<b>Evian</b> (330ml)	<b>28 lei</b>



## Distilat numa' o data

(40ml)

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

## Whisky scotian a'ntaia

(40ml)

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

## Whiskane americane

(40ml)

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

## Benturica spiridusilor

(40ml)

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

## Unii o beau ca pa' apa

(40ml)

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

## Mexicu' la noi acasa

(20ml)

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

## Licori asa cum is ele

(40ml)

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



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

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

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



## Balsamul căpitanului

(40ml)

## 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**

- Jägermeister, 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**


## Euphoria Biergarten

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

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

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

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

**Bacardi Carta Blanca/ Oro/ Negra** (37,5% alc./vol.) **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**



## Lămâitele (450ml)

### Mint & Ginger/Basil Lemonade 29 lei

- Suc de lămâie, 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 căpsune, mentă, sirop de zahăr, apă și gheață

### Mango Special Lemonade 29 lei

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

## Prospături de fructe amestecate (360ml)



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

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

### Fresh Mint Smoothie 29 lei

- Banane, fresh de portocale, piure 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, piure fructul pasiunii, suc de mere și gheață spartă

### Strawberry, Orange & Banana Smoothie 29 lei

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



## Fabrica de Bere Calea Mănăștur 2-6

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

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

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







## Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare

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

- (a) siropurile de glucoză obținute din grâu, inclusiv dextroza  
 (b) maltodextrine obținute din grâu  
 (c) siropurile de glucoză obținute din orz  
 (d) cerealele utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă

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

### 2. Crustacee și produse derivate:

#### 3. Ouă și produse derivate:

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

#### 5. Arahide derivate:

Prăjitură cu unt de arahide; Salată vegetariană; Somlói galuska; Tartă cu mere și nuci; 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 picanti Euphoria; Cârniță la garniță; 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 piure; Cartofi prăjiți cu usturoi, parmezan și arpagic; Cartofi în coajă cu sos de cheddar, telemea maturată din brânză de vacă, kaiser și arpagic; Ceafă de porc gătită la smoker, împachetată în pită; Ceafă de porc rostuită la smoker; Ceafă de vită gătită în tihună la smoker; Cheeseburger; Ciolan de porc uitat în smoker; Ciorbă de burtă; Coaste de vită rumenite la smoker; Cârniță la garniță; Delicatesă tradițională; Hribi trași la tigaie cu usturoi, pătrunjel și unt; Jumătate de pui la smoker cu cartofi zdobiți; Loște ca la mama acasă;

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

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

#### 9. Telină și produse derivate:

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

#### 10. Muștar și produse derivate:

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

#### 11. Semințe de susan și produse derivate:

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

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

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