



RESTAURANT

THE LODGE

** Lista substanțelor sau produselor care pot provoca alergii sau intoleranțe poate fi consultată la finalul acestui meniu*

List of substances or products that may cause allergies or intolerances

Liste des substances ou produits pouvant causer des allergies ou des intolérances

Gustări / Appetizers / Entrées

Burrata* cu Gazpacho* de roșii și Busuioc 250g

Burrata with tomato Gazpacho

Burrata et Gaspacho de tomate

59 Lei

Carpaccio Cipriani de Vită cu Trufe și Muștar* de Dijon cu Miere 150g

Veal Carpaccio with truffles, Dijon mustard and honey

Carpaccio de veau aux truffes, à la Moutarde Dijon et Miel

69 Lei

Selecție de Afumături și Brânzeturi* Tradiționale, Zacuscă de Ciuperci de Pădure 380g

Platter of traditional smoked and cold cuts, Zacusca and traditional cheese

Plateau traditionnel de charcuterie et fromages locaux

55 Lei

Torchon de Foie Gras de rață, Confit de Ceapă servit cu brioșă* de casă 250g

Duck Foie gras Torchon, onion confit served with home made Brioche

Torchon de Foie Gras de Canard, confit d'Oignon servit d'une Brioche faite maison

105 Lei

Tartar* din mușchi de vită din Brazilia 180/100 g

Brazilian Beef tartar

Tartare de bœuf du Brésil

89 Lei

Salată de Vinete servită cu lipie* crocantă 300g

Traditional Eggplant salad with a twist

Purée crémeuse d'aubergine traditionnelle

35 Lei

** Lista substanțelor sau produselor care pot provoca alergii sau intoleranțe poate fi consultată la finalul acestui meniu*

List of substances or products that may cause allergies or intolerances

Liste des substances ou produits pouvant causer des allergies ou des intolérances

Salate / Salads / Salades

Salată de Ton* Summer Tower 380g

Summer Tower Tuna salad
Salade de Thon Summer Tower

62 Lei

Salată Caesar* cu Pui 380g

Chicken Caesar Salad
Salade Césaire classique au blanc de poulet

59 Lei

Salată LuxGarden cu Brânză* de Capră crocantă 380g

LuxGarden salad with crunchy goat cheese
Salade LuxGarden au Chèvre chaud

59 Lei

Supe / Soups / Soupes

Supă Caciucco cu Fructe de Mare* 350g

Caciucco Tuscan Seafood soup
Soupe Cacciucco de poisson et fruits de mer de Toscane

59 Lei

Consommé de Rață cu Fidea* 350g

Duck consommé with vermicelli
Cosommé de Canard aux vermicelles

55 Lei

Ciorbă de Vacuță ca la Azuga 130/220/100g

Traditional Veal soup Azuga style
Soupe de Veau traditionnelle à l'Azugienne

35 Lei

** Lista substanțelor sau produselor care pot provoca alergii sau intoleranțe poate fi consultată la finalul acestui meniu*

List of substances or products that may cause allergies or intolerances

Liste des substances ou produits pouvant causer des allergies ou des intolérances

Paste și Risotto / Pasta & Risotto / Pâtes et Risotto

Ravioli* umpluți cu Trufe, unt* Beppino Occelli și salvie 250g

Truffled Ravioli* in Beppino butter and sage
Ravioli farci aux truffes fait & au beurre à la sauge
75 Lei

Spaghetti* Cacio* e Pepe 320g

Spaghetti with Pecorino cheese and black pepper
Spaguetti au fromage Pecorino et poivre
59 Lei

Linguine* cu Fructe de Mare* 400g

SeaFood Linguine
Linguine aux fruits de mer
69 Lei

Spaghetti* All'Amatriciana cu Guanciale 380g

Spaghetti All'Amatriciana Roman style with tomato and Italian salt-cured pork jowl
Spaguetti All'Amatriciana aux tomates et joue de porc salée à l'italienne
55 Lei

Spaghetti* alla Chitarra alla Carbonara* Autentica cu Guanciale și Pecorino* 380g

Authentic Spaghetti Carbonara
Spaguetti Carbonara à l'italienne authentique
59 Lei

Risotto Carnaroli* cu Șofran și Sparanghel 400g

Creamy Saffron Risotto with asparagus
Risotto au safran crémeux aux asperges vertes
59 Lei

Risotto cu Trufe și Grana Padano* 350g

Creamy Truffled Risotto with Grana Padano cheese
Risotto crémeux à la truffe noire et au fromage Grana Padano
65 Lei

** Lista substanțelor sau produselor care pot provoca alergii sau intoleranțe poate fi consultată la finalul acestui meniu*

List of substances or products that may cause allergies or intolerances

Liste des substances ou produits pouvant causer des allergies ou des intolérances

Preparate Semnătură / Signature Main Courses / Les Plats Signature

Tocană Muntenească de Mistreț cu Cartofi 200/100/100g

Wild Boar Stew accompanied with potatoes

Ragoût de Sanglier aux Pommes de Terre

65 Lei

Ceafa de Porc Iberico gătită slow cook cu baby morcov și jus 200/70/50g

Iberic Pork collar slow-cooked in its juice with baby carrots

Cou de porc iberique à basse température cuisson lente, son jus nature et premières carottes

135 Lei

Cotlet de Miel gătit lent Sous-Vide cu muștar* și ierburi aromatice,

Piure de Țelină* și sos demi-glace 350/80/50g

Slow-cooked sous-vide lamb cutlets with mustard and flavored herbs,
demi-glace sauce and celery root purée

Côtelettes d'agneau cuites sous-vide avec moutarde et herbes aromatisées,
accompagnée d'une purée de céleri et sauce demi-glace

139 Lei

Filetto alla Rossini de Vită cu Foie Gras, Trufe și Sos Madeira cu cartofi

dauphinois 200/100/50/30g

Tournedos Rossini Beef and Foie Gras with truffles and Madeira sauce with potatoes dauphinois

Tournedos Rossini aux truffes poêlé au foie gras accompagné d'une sauce Madeira et dauphinois

175 Lei

Pulpă de Rață Confiată cu varză Roșie gătită la temperatură joasă 250/130g

Duck leg confit with slow-cooked red cabbage

Cuisse de Canard confite au chou rouge braisé cuit à basse temperature

75 Lei

File de Păstrav* prăjit Morărește, Mămăligă cu Trufe și Mujdei de Usturoi 250/150/20g

Fried Azuga Trout fillet served with Truffled Polenta and garlic sauce

Filet de truite d'Azuga frit accompagné d'une Polenta truffée et sauce à l'ail

65 Lei

** Lista substanțelor sau produselor care pot provoca alergii sau intoleranțe poate fi consultată la finalul acestui meniu*

List of substances or products that may cause allergies or intolerances

Liste des substances ou produits pouvant causer des allergies ou des intolérances

File de Biban* în Crustă de Zucchini și Mentă cu Sos Mediteraneean 240/80/20g

Seabass fillet in zucchini crust with mint and Mediterranean sauce

Filet de bar en croûte de courgettes à la menthe et sauce méditerranéenne

69 Lei

Carne afumată la garniță cu usturoi și mămăligă cu brânză* 300/150g

Traditional pan-fried stew with smoked pork, sausages, bacon, served with polenta and cheese

Ragoût traditionnel de porc fumée servi avec polenta et fromage

69 Lei

Selecția de Grill / Grills / Les viandes grillées

Mușchi de Vită din Brazilia 200g

Brazilian Beef Tenderloin

Filet Mignon de Bœuf de Brésil

115 Lei

Antricot Angus 300g

Grilled Angus rib eye steak

Entrecôte de bœuf Angus

175 Lei

Tomahawk de Porc Mangalița 300g

Tomahawk pork chop

Côte de porc Tomahawk

79 Lei

Piept de Pui fraged sous-vide 220g

Tender Chicken breast | sous-vide

Suprême de poulet moelleux | sous-vide

39 Lei

Creveți*Jumbo 350g

Jumbo shrimps

Crevettes d'Argentine

79 Lei

Păstrăv* de la Azuga 250/350g

Azuga Trout

Truite d'Azuga

59 Lei

** Lista substanțelor sau produselor care pot provoca alergii sau intoleranțe poate fi consultată la finalul acestui meniu*

List of substances or products that may cause allergies or intolerances

Liste des substances ou produits pouvant causer des allergies ou des intolérances

Salate și Garnituri / Side dishes / Plats d'accompagnement

Piure* de Cartofi 150g
Mashed potatoes
Purée de pommes de terre
19 Lei

Piure* de Cartofi cu Trufe 150g
Mashed potatoes with truffles
Purée de pommes de terre aux truffes
25 Lei

Sparanghel Sautee 120g
Sauteed asparagus
Asperges sautées
25 Lei

Salată Verde 150g
Green salad
Salade verte
11 Lei

Salată de Rucola și Roșii cherry cu parmesan* 180g
Rucola salad with cherry tomatoes
Salade de roquettes aux tomates cerises
25 Lei

Orez Bazmati la abur 150g
Steamed Basmati rice
Riz Basmati à la vapeur
15 Lei

Salată de Murături 150g
Pickles salad
Salade de cornichons
15 Lei

Legume grill marinate 250 g
Grilled vegetables marinated in pesto
Légumes grillés marinés en pesto
25 lei

Mămăligă 150g
Polenta
11 lei

Cartofi la cuptor rozmarin 150g
Baked potatoes
Pommes au four
15 Lei

** Lista substanțelor sau produselor care pot provoca alergii sau intoleranțe poate fi consultată la finalul acestui meniu*

List of substances or products that may cause allergies or intolerances

Liste des substances ou produits pouvant causer des allergies ou des intolérances

Deserturi / Desserts

Gazpacho de Căpșuni cu înghețată* de vanilie 200g

Strawberry Gazpacho with vanilla ice cream

Gaspacho de fraises à la glace de vanille

45 Lei

Basque Cheesecake* with chocolate topping 250g

45 Lei

Semifreddo* cu fistic* 200g

Pistachio Semifreddo

Parfait glacé à la pistache et sablé croquant

39 Lei

Tiramisu* all'italiana 220g

35 Lei

Panna Cotta* cu fructe de pădure 200g

Panna Cotta with berries

Panna Cotta aux fruits de bois

39 Lei

Fondant* de Ciocolată cu Înghețată* de Vanilie 200g

Chocolate Fondant with vanilla ice cream

Fondant au Chocolat et sa glace de vanille

45 Lei

Summer Orange Fantasy* 200g

39 Lei

Selecție de Gelato* Artigianale 160g

Home made ice cream

Glaces maison

39 Lei

Platou de fructe proaspete de sezon 400g

Seasonal fresh fruit platter

Plateau de fruits frais de saison tranchés

39 Lei

Selecție de Brânzeturi* internaționale cu Fructe confiate si crackers* 350g

Cheese Platter with dried Fruits, Crackers and Grapes

Plateau de Fromages assortis, fruits secs, biscuits salés et raisins

59 Lei

** Lista substanțelor sau produselor care pot provoca alergii sau intoleranțe poate fi consultată la finalul acestui meniu*

List of substances or products that may cause allergies or intolerances

Liste des substances ou produits pouvant causer des allergies ou des intolérances

Stimați clienți,

Conform Directivei 2000/13/CE A PARLAMENTULUI EUROPEAN și A CONSILIULUI din 20 Martie 2000, alergenii din alimente se pot încadra în următoarele grupe:

1. Cereale care conțin gluten, și anume: grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu dur sau hibrizi ai acestora și produse derivate, exceptând:
 - (a) siropurile de glucoză obținute din grâu, inclusiv dextroza (1);
 - (b) maltodextrine obținute din grâu (1);
 - (c) siropurile de glucoză obținute din orz;
 - (d) cerealele utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă.
 2. Crustacee și produse derivate.
 3. Ouă și produse derivate.
 4. Pește și produse derivate, exceptând:
 - (a) gelatina de pește folosită ca substanță suport pentru preparatele de vitamine sau de carotenoide;
 - (b) gelatina de pește sau ihticolul folosit(ă) la limpezirea berii sau a vinului.
 5. Arahide și produse derivate.
 6. Soia și produse derivate, exceptând:
 - (a) uleiul și grăsimea de soia rafinate complet (1);
 - (b) amestecuri naturale de tocoferoli (E306), tocoferolul D-alfa natural, acetatul de tocoferol D-alfa natural, succinatul de tocoferol D-alfa natural, obținuți din soia;
 - (c) fitosterolii și esterii de fitosterol derivați din uleiuri vegetale, obținuți din soia;
 - (d) esterul de stanol vegetal fabricat din steroli de ulei vegetal, obținuți din soia.
 7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză), exceptând:
 - (a) zerul utilizat pentru fabricarea distilaților sau a alcoolului etilic de origine agricolă;
 - (b) lactitolul.
 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.
 9. Țelină și produse derivate.
 10. Muștar și produse derivate.
 11. Semințe de susan și produse derivate.
 12. Dioxidul de sulf și sulfiții în concentrații mai mari de 10 mg/kg sau 10 mg/litru în SO₂ total trebuie calculați pentru produsele gata pentru consum sau reconstituite în conformitate cu instrucțiunile producătorilor.
 13. Lupin și produse derivate.
 14. Moluște și produse derivate.
- (1) Și produsele obținute din acestea, în măsura în care procesul la care sunt supuse nu poate crește nivelul de alergenitate estimat de autoritate pentru produsul de bază din care au fost obținute.

În cazul în care suferiți de o alergie, vă rugăm să solicitați informații suplimentare înainte de efectuarea comenzii.

Vă mulțumim pentru înțelegere!

Ne-ar face plăcere să vă asistăm la selecția dumneavoastră dacă suferiți de orice alergie.

We would be pleased to assist you in your selection if you suffer from any allergies.

Si vous presentez une intolérance ou allergies un certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

Ordinul nr.183/2016 privind informarea consumatorilor de către operatorii economici care desfășoară activități de comercializare pe teritoriul României a produselor obținute din produse alimentare congelate

Produse / din produse congelate

Panificație: pâine, patiserie; **Carne:** porc, vită, miel, pui, rață, pește, ficat, creveți, fructe de mare. **Paste**

** Lista substanțelor sau produselor care pot provoca alergii sau intoleranțe poate fi consultată la finalul acestui meniu*

List of substances or products that may cause allergies or intolerances

Liste des substances ou produits pouvant causer des allergies ou des intolérances

Lista substanțelor sau produselor care pot provoca alergii sau intoleranțe

List of substances or products that may cause allergies or intolerances

Liste des substances ou produits pouvant causer des allergies ou des intolérances

În cazul în care suferiți de o alergie, vă rugăm să solicitați informații suplimentare înainte de efectuarea comenzii. Ne-ar face plăcere să vă asistăm la selecția dumneavoastră.

If you suffer from an allergy, please request additional information before ordering. We would be pleased to assist you in your selection.

Si vous presentez une intolérance ou allergies un certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

	Cereale / Cereals / Céréales	Crustacee / Crustaceans / Fruits de mer	Oua / Eggs / Oeufs	Peste / Fish / Poisson	Arahide / Peanuts / Cacahuètes	Soia / Soy / Soya	Lapte / Lactoza / Dairy / Lait; Lactose	Fructe cu coaja, Migdale, Alune de padure, Nuc / Nuts / Noix, amandes, noisettes	Telina / Celery / Céleri	Mustar / Mustard / Moutarde	Semințe de susan / Sesame / Graines de sésame	Dioxid de sulf, Sulfit / Sulfur dioxide and sulfites / Dioxyde de soufre, sulfites	Lupin	Moluste / Molluscs / Mollusques
Gustări / Appetizers / Entrées														
Burrata* cu Gazpacho* de roșii și Busuioc Burrata with tomato Gazpacho Burrata et Gaspacho de tomate	X						X					X		
Carpaccio Cipriani de Vită cu Trufe și Muștar* de Dijon cu Miere Veal Carpaccio with truffles, Dijon mustard and honey Carpaccio de veau aux truffes, à la Moutarde Dijon et Miel										X				
Selecție de Afumături și Brânzeturi* Tradiționale, Zacuscă de Ciuperci de Pădure Platter of traditional smoked and cold cuts, Zacusca and traditional cheese Plateau traditionnel de charcuterie et fromages locaux							X		X					
Torchon de Foie Gras de rață, Confit de Ceapă servit cu brioadă* de casă Duck Foie gras Torchon, onion confit served with home made Brioche Torchon de Foie Gras de Canard, confit d'Oignon servit d'une Brioche faite maison	X						X							
Tartar* din mușchi de vită din Brazilia Brazilian Beef tartar Tartare de bœuf du Brésil	X									X				
Salată de Vinete servită cu lipie* crocantă Traditional Eggplant salad with a twist Purée crémeuse d'aubergine traditionnelle	X													
Salate / Salads / Salades														
Salată de Ton* Summer Tower Summer Tower Tuna salad Salade de Thon Summer Tower			X	X								X		
Salată Caesar* cu Pui Chicken Caesar Salad Salade Césaire classique au blanc de poulet	X		X	X						X		X		
Salată LuxGarden cu Brânză* de Capră crocantă LuxGarden salad with crunchy goat cheese Salade LuxGarden au Chèvre chaud	X		X				X	X		X				
Supe / Soups / Soupes														
Supă Caciucco cu Fructe de Mare* Caciucco Tuscan Seafood soup Soupe Cacciucco de poisson et fruits de mer de Toscane	X	X		X					X			X		X

* Lista substanțelor sau produselor care pot provoca alergii sau intoleranțe poate fi consultată la finalul acestui meniu

List of substances or products that may cause allergies or intolerances

Liste des substances ou produits pouvant causer des allergies ou des intolérances

Consommé de Rață cu Fidea* Duck consommé with vermicelli Cosommé de Canard aux vermicelles	X		X						X					
Ciorbă de Vacuță ca la Azuga Traditional Veal soup Azuga style Soupe de Veau traditionnelle à l'Azugienne									X					
Paste și Risotto / Pasta & Risotto / Pâtes et Risotto														
Ravioli* umpluți cu Trufe, unt* Beppino Ocelli și salvie Truffled Ravioli* in Beppino butter and sage Ravioli farci aux truffes fait & au beurre à la sauge	X		X				X		X					
Spaghetti* Cacio* e Pepe Spaghetti with Pecorino cheese and black pepper Spaguetti au fromage Pecorino et poivre	X		X				X		X					
Linguine* cu Fructe de Mare* SeaFood Linguine Linguine aux fruits de mer	X	X	X	X					X				X	X
Spaghetti* All'Amatriciana cu Guanciale Spaghetti All'Amatriciana Roman style with tomato and Italian salt-cured pork jowl Spaguetti All'Amatriciana aux tomates et joue de porc salée à l'italienne	X		X				X		X				X	
Spaghetti* alla Chitarra alla Carbonara* Autentica cu Guanciale și Pecorino* Authentic Spaghetti Carbonara Spaguetti Carbonara à l'italienne authentique	X		X				X		X				X	
Risotto Carnaroli* cu Șofran și Sparanghel Creamy Saffron Risotto with asparagus Risotto au safran crèmeux aux asperges vertes	X						X		X				X	
Risotto cu Trufe și Grana Padano* Creamy Truffled Risotto with Grana Padano cheese Risotto crèmeux à la truffe noire et au fromage Grana Padano	X						X		X				X	
Preparate Semnătură / Signature Main Courses / Les Plats Signature														
Tocană Muntenească de Mistreț cu Cartofi Wild Boar Stew accompanied with potatoes Ragoût de Sanglier aux Pommes de Terre									X				X	
Ceafa de Porc Iberico gătită slow cook cu baby morcov și jus Iberic Pork collar slow-cooked in its juice with baby carrots Cou de porc iberique à basse température cuisson lente, son jus nature et premières carottes									X				X	
Cotlet de Miel gătit lent Sous-Vide cu muștar* și ierburi aromatice, Piure de Țelină* și sos demi-glace Slow-cooked sous-vide lamb cutlets with mustard and flavored herbs, demi-glace sauce and celery root purée Côtelettes d'agneau cuites sous-vide avec moutarde et herbes aromatisées, accompagnée d'une purée de céleri et sauce demi-glace									X				X	
Filetto alla Rossini de Vită cu Foie Gras, Trufe și Sos Madeira cu cartofi dauphinois ToumedosRossiniBeefandFoieGraswithtrufflesandMadeirasaucewithpotatoesdauphinois ToumedosRossiniauxtruffespoêléafoiegrasaccompagnéd'unesauceMadeiraetdauphinois	X						X		X				X	
Pulpă de Rață Confiată cu varză Roșie gătită la temperatură joasă Duck leg confit with slow-cooked red cabbage Cuisse de Canard confite au chou rouge braisé cuit à basse temperature													X	
File de Păstrav* prăjit Morărește, Mămăligă cu Trufe și Mujdei de Usturoi Fried Azuga Trout fillet served with Truffled Polenta and garlic sauce Filet de truite d'Azuga frit accompagné d'une Polenta truffée et sauce à l'ail	X	X		X									X	
File de Biban* în Crustă de Zucchini și Mentă cu Sos Mediteranean Seabass fillet in zucchini crust with mint and Mediterranean sauce Filet de bar en croûte de courgettes à la menthe et sauce méditerranéenne		X		X					X				X	
Carne afumată la garniță cu usturoi și mămăligă cu brânză* Traditional pan-fried stew with smoked pork, sausages, bacon, served with polenta and cheese Ragoût traditionnel de porc fumée servi avec polenta et fromage			X				X						X	
Selecția de Grill / Grills / Les viandes grillées														
Mușchi de Vită din Brazilia Brazilian Beef Tenderloin Filet Mignon de Bœuf de Brésil														
Antricot Angus Grilled Angus rib eye steak Entrecôte de bœuf Angus														
Tomahawk de Porc Mangalița Tomahawk pork chop Côte de porc Tomahawk														

** Lista substanțelor sau produselor care pot provoca alergii sau intoleranțe poate fi consultată la finalul acestui meniu*

List of substances or products that may cause allergies or intolerances

Liste des substances ou produits pouvant causer des allergies ou des intolérances

Piept de Pui fraged sous-vide Tender Chicken breast sous-vide Suprême de poulet moelleux sous-vide																
Creveți*Jumbo Jumbo shrimps Crevettes d'Argentine		X												X		
Păstrăv* de la Azuga Azuga Trout Truite d'Azuga				X												
Salate și Garnituri / Side dishes / Plats d'accompagnement																
Piure* de Cartofi Mashed potatoes Purée de pommes de terre							X									
Piure* de Cartofi cu Trufe Mashed potatoes with truffles Purée de pommes de terre aux truffes							X									
Sparanghel Sautee Sauteed asparagus Asperges sautées							X									
Salată Verde Green salad Salade verte																
Salată de Rucola și Roșii cherry cu parmesan* Rucola salad with cherry tomatoes Salade de roquettes aux tomates cerises							X								X	
Orez Bazmati la abur Steamed Basmati rice Riz Basmati à la vapeur																
Salată de Murături Pickles salad Salade de cornichons															X	
Legume grill marinate Grilled vegetables marinated in pesto Légumes grillés marinés en pesto																
Mămăligă Polenta																
Cartofi la cuptor rozmarin Baked potatoes Frites maison																
Deserturi • Desserts																
Gaspacho de Căpșuni cu înghețată* de vanilie Strawberry Gaspacho with vanilla ice cream Gaspacho de fraises à la glace de vanille							X							X		
Basque Cheesecake* with chocolate topping	X		X				X	X								
Semifreddo* cu fistic* Pistachio Semifreddo Parfait glacé à la pistache et sablé croquant			X				X	X								
Tiramisu* all'italiana	X		X				X									
Panna Cotta* cu fructe de pădure Panna Cotta with berries Panna Cotta aux fruits de bois							X									
Fondant* cu Înghețată* de Vanilie Fondant with vanilla ice cream Fondant et glace de vanille	X		X				X							X		
Summer Orange Fantasy*							X							X		
Selecție de Gelato* Artigianale Home made ice cream Glaces maison	X		X				X	X						X		
Platou de fructe proaspete de sezon Seasonal fresh fruit platter Plateau de fruits frais de saison tranchés																
Selecție de Brânzeturi* internaționale cu Fructe confiate si crackers* Cheese Platter with dried Fruits, Crackers and Grapes Plateau de Fromages assortis, fruits secs, biscuits salés et raisins	X						X							X		

** Lista substanțelor sau produselor care pot provoca alergii sau intoleranțe poate fi consultată la finalul acestui meniu*

List of substances or products that may cause allergies or intolerances

Liste des substances ou produits pouvant causer des allergies ou des intolérances



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



** Lista substanțelor sau produselor care pot provoca alergii sau intoleranțe poate fi consultată la finalul acestui meniu*

List of substances or products that may cause allergies or intolerances

Liste des substances ou produits pouvant causer des allergies ou des intolérances