GREEN VILLAGE

DANUBE DELTA | SFÂNTU GHEORGHE

23°C

Green Village Resort**
Sfântu Gheorghe | Delta Dunării | România
Sfântu Gheorghe | Danube Delta | Romania
Sfântu Gheorghe | Donaudelta | Rumänien

+4 021.487.090 | +4 021.487.093 | +4 0731.818.511
reservations@**greenvillage**.ro | receptie@**greenvillage**.ro
www.**greenvillage**.ro

BUNĂ DIMINEAȚA, SFÂNTU GHEORGHE!

GOOD MORNING, SFÂNTU GHEORGHE!

GUTEN MORGEN, SFÂNTU GHEORGHE!

Bine ai venit în Delta Dunării | Welcome to the Danube Delta | Willkommen im Donau-Delta

Locul unde Dunărea îmbrățișează Marea Neagră

The place where the Danube embraces the Black Sea | Der Ort, an dem die Donau das Schwarze Meer umgibt

Vacanța ta începe la Murighiol, de unde noi te vom prelua pentru a te conduce la Green Village Resort, Sfântu Gheorghe. Natura te învăluie în timp ce te plimbi de-a lungul canalelor, iar aerul proaspăt îți curăță gândurile, de la începutul vacanței, oferindu-ți experiența unică pe care o cauți.

Your holiday starts in Murighiol, where we will take to lead you at Green Village Resort, Sfântu Gheorghe. Nature surrounds you while you walk along the canals, and the fresh air gives you clear thoughts, since the beginning of the summer holiday, giving you the unique experience that you are looking for.

Ihr Urlaub beginnt in Murighiol, von wo aus wir Sie in das „Green Village" Resort begleiten. Die Sie während Ihres Spaziergangs an den Kanälen umgebende Natur und die frische Luft wird von Beginn Ihres Urlaubs an Ihre Sinne beleben und Ihnen die einzigartige Erfahrung ermöglichen, die Sie suchen.

Povestea celui mai tânăr pământ

- Atestat documentar din secolul XIV
- Locuitorii comunei sunt de origine ucraineană, ortodocși de rit vechi
- Populație > aprox. 358 gospodării și 971 locuitori

The story of the youngest land

- Document attestation in the 15th century
- The locals are of Ukrainian origin, old-rite Orthodox Christians
- Population > aprox. 358 households and 971 inhabitants

Die Geschichte des jüngsten Landes

- Erste urkundliche Erwähnung im 15. Jahrhundert
- die Einwohner haben ukrainische Wurzeln und pflegen alte Riten des orthodoxen Christentums
- Anzahl der Einwohner > ungefähr 358 Haushalte und 971 Bewohner

BREAK FAST

Începe ziua cu un mic dejun revigorant, care cu siguranță te va face mai puternic, mai dornic și mai nerăbdător să pornești pe traseul aventurii la Green Village Resort.

Bufetul zilei | 45 RON/pers
Today's Buffet | 45 RON/pers
Heutiges Buffet | 45 RON/pers

Foame de lup | 25 RON/pers
ouă ochiuri sau omletă, cașcaval, șuncă de Praga, brânză telemea, unt, măsline, roșii, castraveți, pâine, espresso/ceai

Hungry like the wolf
fried eggs or scrambled eggs, cheese, Prague ham, cottage cheese, butter, olives, tomatoes, cucumbers, bread, espresso/tea

Start the day with a refreshing breakfast, which certainly will make you stronger, eager and anxious to go on the adventure trail at Green Village Resort.

Beginnen Sie den Tag mit einem erfrischenden Frühstück, welches Sie für einen aufregenden Tag im Green Village Resort stärken wird.

Für den Wolfshunger
Spiegel- oder Rührei, Käse, Prager Schinken, Hüttenkäse, Butter, Oliven, Tomaten, Gurken, Brot, Espresso/Tee

Dimineți proaspete | 23 RON/pers
ouă ochiuri sau omletă, salam Sinaia, crenvurști, legume proaspete de sezon, telemea, pâine, espresso/ceai

Fresh morning
fried eggs or scrambled eggs, Sinaia sausage, hot dogs, fresh seasonal vegetables, cheese, bread, espresso/tea

Frische Morgen
Spiegel- oder Rührei, traditionelle Würstchen, Hot Dogs, frisches Gemüse der Saison, Käse, Brot, Espresso / Tee

MENIU TRADIȚIONAL
TRADITIONAL MENU | TRADITIONELLE MENÜ

Meniul tradițional de la Green Village Resort își găsește inspirația în peisajul minunat din Delta Dunării, în traseul apelor și în diversitatea faunei și florei de aici.

The traditional menu at Green Village finds its inspiration in the breathtaking scenery of the Danube Delta, the river route and the diversity of the flora and fauna found here.

Das traditionelle Menü des Green Village Resort findet seine Inspiration in der atemberaubenden Schönheit des Donau-Deltas, der Fluß und die Vielfalt seiner Flora und Fauna spiegeln sich in den Gerichten wieder.

GUSTĂRI PESCĂREȘTI RECI | SNACKS | KALTE VORSPEISEN
una alta, de păcălit foamea... | this and that, to raise the appetite...

Gustarea burghezului | Bourgeois' snack | Bürgerlicher Snack
Caviar de nisetru cu unt nesărat și cruton de pâine | Sturgeon caviar with unsalted butter and bread croutons
80 gr | 490 RON

Salată de icre de știucă și ceapă | Pike caviar salad with onions | Salat mit Kaviar vom Hecht mit Zwiebeln
Icre știucă, ceapă roșie, lămâie | Pike caviar, red onion, lemon
150 gr | 35 RON

Caviar de știucă și unt | Pike caviar and butter | Kaviar vom Hecht und Butter
Icre știucă, unt, pâine | Pike caviar, butter, bread
70 gr | 45 RON

Zacuscă de pește | Fish chutney | "Zakouska" Fischpaste
Carne pește, ceapă, ardei gras | Fish meat, onion, green pepper
200 gr | 18 RON

Pate din ficat de știucă cu ceapă roșie | Pike liver pate with red onion | Hecht Leber-pastete mit roter Zwiebel
Icre știucă, ceapă roșie, unt | Pike caviar, red onion, butter
150 gr | 18 RON

SNACKS & SALADS

PLATES & SOUPS

SALATE | SALADS | SALATE
pentru domnițe și nu numai | for ladies but not only

Salată Green Village | Green Village Salad | Green Village Salat
Batog crap, roșii, castraveți, ou, porumb, ceapă | Smoked carp, tomatoes, cucumbers, egg, corn, onion
250 gr | 25 RON

Salată de scrumbie | Herring salad | Heringssalat
Scrumbie, salată verde, ceapă roșie, măsline, morcovi | Herring, lettuce, red onion, olives, carrots
250 gr | 25 RON

Salată "Suba" | "Suba" Salad | "Suba" Salat
Șalău file, ceapă, cartofi, morcovi, sfeclă roșie | Walleye fillets, onion, potatoes, carrots, beetroot
150 gr | 18 RON

Salată "a la Russe" | "a la Russe" Salad | "a la Russe" Salat
Mazăre, morcovi, cartofi | Peas, carrots, potatoes
150 gr | 18 RON

Salată de vinete cu roșii și ceapă | Eggplant salad with tomatoes and onions | Auberginensalat mit Tomaten und Zwiebeln
Vinete, ceapă, roșii | Eggplant, onions, tomatoes
300 gr | 18 RON

CIORBE | SOUPS | SUPPEN
cum numai mama Ira le face | as only mother Ira makes

Borș ca-n Delta Dunării | Danube Delta traditional borsch | Bortsch "Donau Delta"
Crap, somn, legume, verdeață, usturoi | Carp, catfish, vegetables, greens, garlic
250/150 gr | 25 RON

Storceag ca la Sfântu | Traditional fish soup | Die Fischsuppe des Sfântu
Nisetru, legume, verdeață, ouă, smântână | Sturgeon, vegetables, greens, eggs, sour cream
350 gr | 25 RON

Ciorbă de perișoare din pește | Fish meatball soup | Suppe mit Fischbällchen
Carne pește, legume, ouă, smântână | Fish meat, vegetables, eggs, cream
300/100 gr | 25 RON

Ciorbă țărănească de văcuță | Rustic beef soup | Bäuerliche Rindfleischsuppe
Pulpă vită, legume, verdeață | Pulp beef, vegetables, greens
300/50 gr | 15 RON

Zeamă de găină cu tăiței de casă | Chicken broth with homemade noodles | Hühnchensuppe mit hausgemachten Nudeln
Pui, legume, verdeață | Chicken, vegetables, greens
300/100 gr | 15 RON

PLATOURI ALESE | SELECTED DISHES | AUSGEWÄHLTE GERICHTE
dacă-i mai aglomerat... | if it's too crowded...

Platoul Pescarului mincinos | Lying Fisherman's plateau | Die Platte des "Lügenden Fischers"
Pește marinat, sărat, afumat, roșii, măsline, ceapă | Marinated fish, salted, smoked, tomatoes, olives, onion
400 gr | 45 RON

Platoul Vâslașului | Paddler's plateau | Die Platte der "Paddler"
Brânzeturi și legume proaspete | Cheese and fresh vegetables
400 gr | 45 RON

Platoul lui „Pește prăjit" | "Fried fish" plateau | Platte mit gebratenem Fisch
Hamsie, stavrid, șalău, mămăligă, spumă de usturoi | Anchovy, mackerel, pike, polenta, garlic mousse
750 gr | 45 RON

HOT DISHES

PREPARATE CALDE | HOT DISHES | WARME GERICHTE

gătite cu drag de gospodinele din sat | cooked with love by the village cooks

Saramură de crap | Carp brine | Zarpfensuppe
Crap, usturoi, roșii | Carp, garlic, tomatoes
250 gr | 29 RON

Saramură de știucă | Pike brine | Hechtsuppe
Știucă, usturoi, roșii | Pike, garlic, tomatoes
250 gr | 29 RON

Malasolcă
Rasol de șalău puțin sărat cu legume aburinde | Zander broth with steamed vegetables
350 gr | 28 RON

Burtă de crap pe varză | Carp tripe with cabbage | Karpfen - Kutteln auf Kohlbett
Crap, varză murată, ceapă | Carp, cabbage, onion
300 gr | 28 RON

Crap cu măsline | Carp with olives | Karpfen mit Oliven
Crap, măsline, arpagic murat | Carp, olives, pickled chives
350 gr | 29 RON

Ardei dolofani umpluți cu carne de pește, mămăligă și iaurt | Plump peppers stuffed with fish meat, polenta and yogurt sauce | Paprika gefüllt mit Fisch, Polenta und Joghurt-Soße
Carne pește, legume, ouă, condimente, iaurt | Fish meat, vegetables, eggs, spices, yogurt
350 gr | 28 RON

Sărmăluțe din pește în frunză de viță servite cu mămăligă coaptă pe plită | Stuffed cabbage with fish served with polenta cooked on the stove | Kohlrouladen gefüllt mit Fisch und Polenta
Carne de pește, foi de viță, legume, verdeață | Fish meat, vine leaves, vegetables, greens
350 gr | 28 RON

File de morun cu sparanghel și sos olandez | Sturgeon fillet with asparagus and sauce hollandaise | Stör mit Spargel und Soße Hollandaise
Morun, sparanghel, cartofi, morcovi, lămâie | Sturgeon, asparagus, potatoes, carrots, lemon
350 gr | 55 RON

Pui de baltă pane cu lămâie și spumă de usturoi | Fried frog legs with lemon and garlic foam | Frittierte Froschschenkel mit Zitrone und Knoblauch-Schaum
Pui de baltă, ouă, lămâie, usturoi | Frog legs, eggs, lemon, garlic
300 gr | 49 RON

Midii pane cu lămâie și sos de roșii cu usturoi și patrunjel | Fried mussels with lemon and tomato sauce, garlic and parsley | Frittierte Muscheln mit Zitrone und Tomaten-Soße, Knoblauch und Petersilie
Scoici, ouă, lămâie, roșii | Shellfish, eggs, lemon, tomatoes
300 gr | 37 RON

Rapane trase în unt cu sos de vin alb și lămâie | Sea snails drawn in butter with white wine and lemon sauce | Meeresschnecken in Butter mit Weißwein and Zitronen-Soße
Rapane, unt, usturoi, lămâie | Sea snails, butter, garlic, lemons
250 gr | 39 RON

Rapane cu sos de roșii, usturoi și pătrunjel | Sea snails with tomato sauce, garlic and parsley | Meeresschnecken mit Tomat-en-Soße, Knoblauch und Petersilie
Rapane, usturoi, verdeață | Sea snails, garlic, greens
250 gr | 39 RON

Frigărui de creveți cu dovlecei și roșii cherry | BBQ - shrimp with zucchini and cherry tomatoes | BBQ - Shrimp mit Zucchini und Kirschtomaten
Creveți, dovlecei, roșii cherry, lămâie, usturoi | Shrimp, zucchini, cherry tomatoes, lemon, garlic
250 gr | 39 RON

LA GRĂTAR SAU ÎN ULEI ÎNCINS | GRILLED OR DEEP FRIED | GEGRILLT ODER FRITTIERT

pentru pofticioși | for the gluttonous

Calcan prăjit / la grătar | Fried / grilled Turbot | Steinbutt gegrillt / gebraten
Calcan, condimente, lămâie | Turbot, spices, lemon
450 gr | 100 RON

Crap prăjit / grătar | Fried / grilled Carp | Karpfen gegrillt / gebraten
Crap, condimente, lămâie | Carp, spices, lemon
200 gr | 25 RON

Știucă prăjită / grătar | Fried / grilled Pike | Hecht gegrillt / gebraten
Știucă, condimente, lămâie | Pike, spices, lemon
200 gr | 27 RON

Chefal prăjit / grătar | Fried / grilled Gray mullet | Graue Meeräsche gegrillt / gebraten
Chefal, condimente, lămâie | Gray mullet, spices, lemon
200 gr | 25 RON

Nisetru prăjit / grătar | Fried / grilled Sturgeon | Gegrillter / gebraten Stör
Nisetru, condimente, lămâie | Sturgeon, spices, lemon
200 gr | 45 RON

Scrumbie la grătar | Grilled Mackerel | Gegrillte Makrele
Scrumbie, condimente, lămâie | Mackerel, spices, lemon
200 gr | 25 RON

Somn la grătar | Grilled Catfish | Gegrillter Wels
Somn, condimente, lămâie | Catfish, spices, lemon
200 gr | 28 RON

GARNITURI | GASKETS | DICHTUNGEN

bune de pus în farfurie | ready to complete your meal

Mămăligă coaptă pe plită | Polenta cooked on the stove | Polenta
Mălai, sare, ulei de floarea soarelui | Corn flour, salt, sunflower oil
150 gr | 4 RON

Legume la grătar aromatizate cu usturoi și oțet balsamic | Grilled vegetables flavored with garlic and balsamic vinegar | Gegrilltes Gemüse mit Knoblauch und Balsamico
Vinete, ardei, dovlecel, ciuperci, roșii cherry | Eggplant, peppers, zucchini, mushrooms, cherry tomatoes
150 gr | 6 RON

Cartofi la cuptor cu sare de mare și plante aromatice | Baked Potatoes with sea salt and herbs | Gebackene Kartoffel mit Meer-Salz und Kräutern
Cartofi, usturoi, rozmarin | Potatoes, garlic, rosemary
150 gr | 6 RON

Mujdei tradițional | Traditional garlic sauce | Traditionelle Knoblauch-Soße
Usturoi, ulei de floarea soarelui, oțet | Garlic oil, sunflower oil, vinegar
50 gr | 4 RON

FRIED & GRILLED

O selecție variată de pește te așteaptă în Green Village Resort - servește-l cu garnituri ușoare și sănătoase, gătite cu mare dedicare de echipa noastră din bucătărie.

A diverse selection of fish is waiting for you in Green Village Resort - dish it up with light and healthy side dishes, prepared with great dedication by our kitchen staff.

Eine reichhaltige Auswahl an Fisch erwartet Sie im Green Village Resort - kombinieren Sie ihn mit leichten und gesunden Beilagen, die mit großer Sorgfalt von unserem Küchenpersonal zubereitet werden.

Spumă de usturoi ca la Sfântu | **Traditional garlic mousse** | **Traditionelle Knoblauch-Creme**

Usturoi, ulei de floarea soarelui, lapte, oțet | *Garlic oil, sunflower oil, milk, vinegar*

50 gr | 4 RON

Pilaf de orez sârbesc cu roșie coaptă | **Serbian rice with baked tomato** | **Reis nach serbischer Art mit gebackener Tomate**

Orez, ceapă, morcovi, ardei, roșii | *Rice, onions, carrots, peppers, tomatoes*

150 gr | 6 RON

Spanac sotat cu ceapă, usturoi și smântână dulce | **Spinach sauteed with onion, garlic and sweet cream** | **Sautierter Spinach mit Zwiebeln, Knoblauch und Sahne**

Spanac, ceapă, usturoi, smântână | *Spinach, onion, garlic, sour cream*

150 gr | 6 RON

Sos de smântână, usturoi și mărar | **Sour cream, garlic and dill** | **Sour Cream, Knoblauch und Dill**

Smântână, usturoi, mărar | *Cream sauce, garlic and dill*

50 gr | 4 RON

Sos de roșii proaspete cu usturoi și pătrunjel | **Fresh tomato sauce with garlic and parsley** | **Frische Tomaten-Soße mit Knoblauch und Petersilie**

Roșii, usturoi, pătrunjel | *Tomatoes, garlic, parsley*

50 gr | 4 RON

HOME MADE SWEETS

Deserturile din restaurantul Green Village Resort te vor încânta și te vor convinge să le încerci pe fiecare până la sfârșitul vacanței tale. Poți începe cu clasicele clătite - diferența este ca la noi sunt cele mai pufoase.

Green Village Resort's restaurant desserts will delight you and will convince you to try each until the end of your vacation. You can start with classic crepe - the difference is ours are fluffier.

Die Nachspeisen des Green Village Resort werden Sie erfrischen und dazu verführen, jedes einzelne bis zum Ende Ihres Urlaubs zu probieren. Sie können mit einem klassischen Crepe beginnen - entdecken Sie den Unterschied!

Plăcinta casei | **Homemade pie** | **Hausgemachter Kuchen**

Făină, ouă, brânză proaspătă de vaci, smântână | *Flour, eggs, fresh cheese, sour cream*

120 gr | 15 RON

Clătite cu dulceață / ciocolată | **Pancakes with jam / chocolate** | **Pfannkuchen mit Marmelade oder Schokolade**

Făină, ouă, dulceață, cremă de ciocolată | *Flour, eggs, sugar, chocolate cream*

120 gr | 12 RON

Fondant de ciocolată cu înghețată de vanilie | **Chocolate fondant with ice cream** | **Schokoladen-Fondant mit Eis**

Făină, zahăr, ouă, cacao, înghețată | *Flour, sugar, eggs, cocoa, ice cream*

120 gr | 18 RON

Dolce de leche vanilla crunch

Înghețată, zahăr brun, scorțișoară | *Ice cream, brown sugar, cinnamon*

120 gr | 18 RON

Profiterol

Înghețată, mini choix, friscă | *Ice cream, mini choix, cream*

240 gr | 22 RON

Papanași cu smântână și dulceață de vișine | **Dumplings with cream and cherry jam** | **Knödel mit Kirschmarmelade und Sahne**

Făină, ouă, brânză proaspătă de vaci, smântână, dulceață |

Flour, eggs, fresh cheese, sour cream, sugar

150 / 120 gr | 18 RON

Tortul casei cu ciocolată albă și migdale |

Homemade cake with white chocolate and almonds |

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Mandeln

Făină, ouă, ciocolată albă, migdale, esențe |

Flour, eggs, white chocolate, almond, essences

120 gr | 22 RON

MENIU INTERNAȚIONAL
INTERNATIONAL MENU | INTERNATIONALES MENÜ

Parcurgem lumea în lung și în lat în căutare de condimente, secrete și ingrediente exotice care să transforme vacanța voastră la Green Village Resort într-o experiență cu adevărat unică.

We walk through the world far and wide in search of spices, secrets and exotic ingredients to transform your holiday in Green Village Resort into a truly unique experience.

Wir suchen überall auf der Welt nach besonderen Gewürzen, Geheimnissen der Küche und exotischen Zutaten, um Ihren Urlaub im Green Village zu einer besonderen Erfahrung zu machen.

SALATE | SALADS | SALATE

Caesar cu pui, crutoane aromatizate și parmezan |

Caesar with chicken, flavored croutons and Parmesan cheese |

Salat „Ceasar" mit Hühnchen, Croutons und Parmesan

Piept de pui, anchois marinat, usturoi, parmezan, iaurt, salată iceberg, rucola |

Chicken breast, marinated anchovies, garlic, Parmesan cheese, yogurt, iceberg lettuce, arugula

250 gr | 28 RON

Grecească cu feta și oregano |

Greek with feta cheese and oregano |

Griechischer Feta-Käse und Oregano

Roșii, măsline, castraveți, oregano, brânză feta | *Tomatoes, olives, cucumbers, oregano, feta cheese*

250 gr | 28 RON

Ton și porumb dulce |

Tuna and sweetcorn | **Thunfisch und Mais**

Ton, porumb dulce, salată verde, ouă, ceapă roșie | *Tuna, sweet corn, lettuce, eggs, red onion*

250 gr | 28 RON

Salată caprese cu sos pesto | **Caprese salad with pesto** | **Salat „Caprese" mit Pesto**

Mozzarella, roșii, busuioc | *Mozzarella, tomatoes, basil*

250 gr | 28 RON

GUSTĂRI | SNACKS | VORSPEISEN

Bruschete cu roșii, usturoi și busuioc | **Bruschetta with tomatoes, garlic and basil** | **Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum**

Pâine toast, roșii, usturoi, busuioc, verdeață | *Toast, tomatoes, garlic, basil, greens*

200 gr | 18 RON

Bruschete cu ton, arpagic murat și lămâie | **Bruschetta with tuna, pickled chives and lemon** | **Bruschetta mit Thunfisch, mariniertem Schnittlauch und Zitrone**

Ton, pâine toast, ardei, arpagic murat, lămâie | *Tuna, toast, peppers, pickled chives, lemon*

200 gr | 18 RON

Tartar de somon cu susan și capere | **Salmon tartare with sesame and capers** | **Lachstartar mit Sesam und Kapern**

Somon file, somon afumat, susan, capere, lămâie, ceapă roșie | *Salmon fillets, smoked salmon, sesame, capers, lemon, red onion*

150 gr | 36 RON

Brânză Halloumi la grătar cu ardei copți și ulei de măsline | **Halloumi cheese grilled with roasted peppers and olive oil** | **gegrillter Halloumi-Käse mit gegrillter Paprika und Oliven-Öl**

Brânză halloummi, ardei, usturoi, verdeață | *Halloummi cheese, peppers, garlic, greens*

150 gr | 36 RON

Camembert pane cu salată verde, rodie și sos de zmeură | **Breaded camembert with lettuce, pomegranate and raspberry sauce** | **Gebackener Camembert mit grünem Salat, Granatapfel und Himbeer-Soße**

Brânză camembert, salată verde, rodie | *Camembert cheese, lettuce, pomegranate*

150 gr | 28 RON

SOUPS PASTA & TINNY SALADS

Era imposibil să lipsească din paginile meniului internațional o selecție de supe cremă și paste care îți vor mângâia simțurile cu finețea texturii lor.

It was impossible for our international menu to lack a selection of cream soups and pasta that you will caress your senses with the smoothness of their texture.

In unserem internationalen konnten wir nicht auf eine Auswahl an Cremesuppen und Pasta-Gerichten verzichten, welche Ihre Sinne verwöhnen werden.

SUPE CREMOASE | CREAMY SOUPS | CREMESUPPEN

Crema de roșii cu gorgonzolla și busuioc | Tomato cream soup with basil and gorgonzola | Tomatensuppe mit Basilikum und Gorgonzola

Roșii, ceapă, țelină, brânză gorgonzola, usturoi | Tomatoes, onions, celery, Gorgonzola cheese, garlic

250 gr | 16 RON

Cremă de dovlecel cu fulgi de migdale | Zucchini cream soup with almond flakes | Zucchinisuppe mit Mandelflocken

Dovlecei, cartofi, migdale fulgi, smântână | Zucchini, potatoes, almond flakes, sour cream

250 gr | 16 RON

Supă cremă de țelină cu crispy bacon și semințe de dovleac | Celery cream soup with crispy bacon and pumpkin seeds | Selleriecreme-Suppe mit knusprigem Schinken und Kürbissamen

Țelină, ceapă, cartofi, semințe, miez dovleac, bacon | Celery, onions, potatoes, seeds, pulp pumpkin, bacon

250 gr | 16 RON

PASTE | PASTA | PASTA

Penne Carbonara

Paste penne, bacon, parmezan, ouă, usturoi | Penne pasta, bacon, parmesan, eggs, garlic

250 gr | 29 RON

Penne Arabiatta

Paste penne, măsline, roșii, usturoi, mozzarella | Penne pasta, olives, tomatoes, garlic, mozzarella

250 gr | 22 RON

Tagliatelle cu creveți și ratatouille de legume | Tagliatelle with shrimp and vegetables ratatouille | Tagliatelle mit Shrimps and Gemüse-Ragout

Paste tagliatelle, creveți, legume, unt | Tagliatelle pasta, shrimp, vegetables, butter

300 gr | 39 RON

Spaghette cu fructe de mare, roșii cherry, ardei iute și pătrunjel | Spaghetti with seafood, cherry tomatoes, pepper and parsley | Spaghetti mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten, Petersilie und Pfeffer

Spaghete, fructe de mare, roșii cherry, usturoi | Spaghetti, seafood, cherry tomatoes, garlic

300 gr | 35 RON

Fusilli Quatro Formaggi

250 gr | 35 RON

SALATE DE ÎNSOȚIRE | ACCOMPANYING SALADS | BEGLEITENDE SALATE

Salată de sfeclă roșie și hrean | Beetroot and horseradish salad | Rote Beete-Salat mit Merettich

Sfeclă roșie, hrean, oțet | Beetroot, horseradish, vinegar

150 gr | 6 RON

Salată de varză albă cu morcov și mărar | White cabbage salad with carrot and dill | Krautsalat mit Mohrrüben und Dill

Varză albă, morcovi, mărar, oțet | White cabbage, carrot, dill, vinegar

150 gr | 6 RON

Salată verde cu lime | Green salad with lime | Grüner Salat mit Zitrone

Salată verde, lime | Green salad, lime

100 gr | 6 RON

Salată de grădină | Garden Salad | Gartensalat

Roșii, castraveți, ceapă, ardei, salată verde | Tomatoes, cucumbers, onions, peppers, lettuce

150 gr | 6 RON

HOT DISHES

Șnițel de porc sau pui, însoțit de cartofi prăjiți și lămâie | Pork or chicken schnitzel, accompanied by roasted potatoes and lemon | Schweine- oder Hühnchenschnitzel, mit Pommes fites und Zitrone

Pulpă porc / piept pui, cartofi, lămâie | Pork pulp / chicken breast, potatoes, lemon

300 gr | 29 RON

Steak de porc cu cimbru acompaniat de cartof copt și sos de smântână și usturoi | Pork steak with baked potato and thyme and cream sauce and garlic | Schweinesteak mit Ofenkartoffel mit Thymian, Sahnesoße und Knoblauch

Pulpă de porc, cimbru, cartofi, smântână, usturoi | Pork, thyme, potatoes, cream, garlic

300 gr | 28 RON

Steak de vită, legume marinate și sos brun | Marinated beef steak and vegetables and brown sauce | Mariniertes Rindersteak mit Gemüse

Mușchi de vită, rozmarin, usturoi, lămâie | Sirloin, rosemary, garlic, lemon

300 gr | 99 RON

Piept de pui marinat în usturoi și rozmarin cu legume julienne | Chicken breast marinated in garlic and rosemary with Julienne vegetables | Hühnchen mariniert in Knoblauch und Rosmarin mit jungem Gemüse

Piept de pui, usturoi, rozmarin, legume | Chicken breast, garlic, rosemary, vegetables

300 gr | 28 RON

Pulpe de rață pe varză dulce, gătite domol în cuptor | Duck ham with sweet cabbage, cooked slowly in the oven | Schinken von der Ente mit Süßkraut im Ofen gekocht

Pulpă de rață, varză, condimente | Duck leg, cabbage, seasonings

400 gr | 49 RON

Cotlete fragede de berbecuț însoțite de piure de cartofi cu măsline | Fresh rams chops accompanied by mashed with olive | Lammkoteletts mit Kartoffelbrei und Oliven

Cotlet de berbecuț, cartofi, unt, măsline | Mutton chops, potatoes, butter, olives

350 gr | 59 RON

Piept de rață caramelizat servit cu pară fiarta în șampanie, piure de castane și sos de coacaze cu piper verde | Caramelized duck breast served with pear cooked in champagne, chestnut puree and blackcurrant sauce with green pepper | Karamellisierte Entenbrust mit gekochter Champagner-Birne, Kastanien-Püree und Johannisbeer-Soße mit grünem Pfeffer

380 gr | 55 RON

Somon la plită pe pat de salată de citrice și sos alb de lămâie | Hob roasted salmon on a bed of citrus and white lemon sauce salad | Gerösteter Lachs auf Zitronen-Bett und Zitronensoße

Somon, citrice, condimente, smântână | Salmon, citrus, spices, sour cream

320 gr | 52 RON

File de biban de mare în crustă de susan, cartof copt, morcov baby și sos Raki | Fillet of sea perch with sesame crust, roasted potato, baby carrots and Raki gravy | Filet vom Seebarsch mit Sesamkruste, Bratkartoffel, Baby-Karotten und Raki-Soße

Biban de mare, susan, cartofi, usturoi, morcov | Sea perch, sesame, potatoes, garlic, carrot

300 gr | 65 RON

File de dorada cu piure de cartofi dulci și sos olandez | Bream fillet with mashed sweet potatoes and sauce hollandaise | Doraden-Filet mit Kartoffel-Püree und Soße Hollandaise

Dorada, cartofi dulci, lămâie | Bream, sweet potatoes, lemon

300 gr | 55 RON

Butterfish la grătar cu sparanghel, piure de păstârnac și sos mediteranean | Grilled butterfish with asparagus, mashed parsnips and Mediterranean sauce | Gegrillter Butterfisch mit Spargel, Pastinaken-Püree und Soße nach mediterraner Art

Butterfish, păstârnac, sparanghel, lămâie | Butterfish, parsnips, asparagus, lemon

350 gr | 65 RON

SPARKLING CHAMPAGNE WINES

Dă evenimentului tău eleganța pe care o merită cu selecția oferită de Green Village Resort de șampanii fine și vinuri alese.

Give your event the elegance it deserves with the selection of fine champagnes and wines offered by Green Village Resort.
Verleihen Sie Ihrem Fest die Eleganz, die es verdient mit unserer Auswahl an Champagnern und Weinen.

ȘAMPANIE & SPUMANTE | CHAMPAGNE & SPARKLING DRINKS | CHAMPAGNER & SPARKLING | 0.75L

G.H. Mumm
| 400 RON

Moet & Chandon Brut Imperial
| 450 RON

Foss Marai Rose
| 90 RON

Foss Marai Strada di Guia
| 90 RON

Grande Veneto Prosecco
| 60 RON (0,75 l)
| 16 RON (0,18 l)

VINURI ALBE | WHITE WINES | WEIßWEINE | 0.75L

Mustoasă de Măderat
Crama Wine Princess | sec
| 70 RON

Culoare: alb-gălbuie, stălucitoare, cu gust si miros de citrice | *Color: yellowish-white, shiny, taste and smell of citrus*
Asociere: pește, cărnuri albe ușoare | *Association: fish, white meat light*

Riesling
Crama Wine Princess | sec
| 65 RON

Culoare: galben deschis, cu reflexe verzui, aromă florală tipică cu caractere minerale | *Color: yellow with greenish hues, typical floral aroma with mineral characters*
Asociere: pește, carne albă, salate, fructe de mare | *Association: fish, white meat, salads, seafood*

Tămâioasă Românească
Vinarte | demisec
| 65 RON

Culoare: limpede strălucitor, cu o culoare galben auriu și reflexii verzui, arome de flori de soc și tei, miere de albine, nuanțe de caramel | *Color: clear bright, with a golden yellow color and greenish reflections, aromas of elderflower and linden, honey, caramel shades*
Asociere: deserturi pe bază de fructe, brânzeturi maturate sau cu mucegai nobil | *Association: fruit desserts, cheeses ripened or noble mold*

Aligotè
La Sapata | sec
| 55 RON (0,75 l)
| 16 RON (0,18 l)

Culoare: galben pai cu reflexe verzui, gust plin de viață, proaspăt, ușor fructat și aromat | *Color: yellow with greenish hues, lively taste, fresh, slightly fruity and aromatic*
Asociere: aperitive sau preparate din pește și în general din carne albă | *Association: appetizers or fish meals and white meat in general*

Sauvignon Blanc Străbun
Crama Darie | sec
| 65 RON

Culoare: galben pai, de inspirație clasică, ușor reținut, mai puțin exploziv, cu arome de fân uscat, flori albe, cu un accent mutat de pe aroma standard de soc | *Color: straw yellow, of classical inspiration, easy to remember, less explosive, with aromas of dry hay, white flowers, with emphasis shifted from the standard flavor of elderflower*
Asociere: pește, salate, carne albă | *Association: fish, salads, white meat*

Chardonnay Străbun
Crama Darie | sec
| 65 RON

Vin expresiv, proaspăt și persistent, o aciditate fină, echilibrată, cu arome bogate în citrice și fructe tropicale | *Expressive wine, fresh and persistent, a fine acidity, balanced, rich flavor in citrus and tropical fruit*
Asociere: pește, fructe de mare, carne albă, brânzeturi | *Association: fish, seafood, white meat, cheese*

Crâmpoșie
Crama Prince Stirbey | sec
| 70 RON

Fructuozitate fină în nas și în gură, sprijinită de aciditate vioaie și de un caracter ușor mineral | *Fine fruity aroma, in the nose and mouth, supported by lively acidity and a slightly mineral character*
Asociere: pește fin și sparanghel | *Association: fine fish and asparagus*

Fetească Regală
Crama Rătești | sec
| 50 RON

Miros plăcut de fructe tropicale , gust savuros, proaspăt, ce amintește de merele golden și piersici | *Fragrant tropical fruit, taste delicious, fresh, reminiscent of golden apples and peaches*

Sauvignon Blanc Caloian
Crama Oprișor | sec
| 50 RON (0,75 l)
| 14 RON (0,18 l)

Acid și plin de vervă, parfumat și revigorant, ca un buchet proaspăt de flori de viță-de-vie și de soc | *Acidulated and high spirited, perfumed and refreshing, like a fresh bouquet of vine and elderflower*
Asociere: pește, salate, carne albă | *Association: fish, salads, white meat*

Vinul Casei
Green Village Sunrise | demisec
| 45 RON (0,75 l)
| 12 RON (0,18 l)

Arome bogate de citrice și fructe tropicale, o aciditate fină, echilibrată și o suficientă onctuozitate | *Rich flavors of citrus and tropical fruits, fine and balanced acidity and sufficient lubricity*
Asociere: pește, fructe de mare, brânzeturi | *Association: fish, seafood, cheese*

VINURI ROȘII | RED WINES | ROTWEINE | 0.75L

Fetească Neagră
Crama Rătești | sec
| 75 RON

Vin catifelat, echilibrat, cu perspectivă, gust de prune, vișine și piper negru proaspăt măcinat, cuișoare | *Velvety wine, balanced, with an outlook, taste of plums, cherries and freshly ground black pepper, cloves*
Asociere: rață pe varză, friptură de gâscă sau carne de vită cu sos de fructe | *Association: cabbage duck, goose or roast beef with fruit sauce*

Băbească Neagră
La Sapata | sec
| 60 RON (0,75 l)
| 16 RON (0,18 l)

Note fine de fructe și de cireș, gust neted și catifelat, cu aromă fructată | *Fruit and fine notes of cherry, smooth and velvety taste, with fruity flavor*
Asociere: pește gras sau carne de vită cu sosuri sofisticate | *Association: oily fish or beef with sophisticated sauces*

Syrah Naiada
Domeniile Ostrov | sec
| 60 RON (0,75 l)
| 16 RON (0,18 l)

Vin cu un buchet floral frumos, amintind de fructe de pădure, condimente, ciuperci, fum, tutun | *Wine with a nice floral bouquet, reminiscent of berries, spices, mushrooms, smoke, tobacco*
Asociere: carne de miel și vânat | *Association: lamb and gamesauces*

Cadarcă
Crama Wine Princess | sec
| 75 RON

Culoare: intensă rubinie, un soi care ne încantă cu mirosul lui de flori de câmp şi cu baza condimentată | *Color: intense ruby, a variety that enchants us with his scent of wild flowers and spicy base*
Asociere: carne de curcan, de vită sau de porc | *Association: turkey, beef or pork*

Merlot Străbun
Crama Darie | sec
| 75 RON

Culoare: roșu intens, cu reflexii purpurii-roșcate, arome de prune coapte | *Color: deep red with purple-reddish reflections, aromas of ripe plums*
Asociere: preparate din carne roșie, vită la grătar, carne de miel, brânzeturi maturate | *Association: red meat, grilled beef, lamb, seasoned cheese*

Cabernet Sauvignon
Crama Alira | sec
| 75 RON

Tonuri de fructe negre, predominant coacăze și mure, peste care apar note de trufe, ciocolată și iarbă grasă; gust de cireșe negre, ciocolată cu rom și vanilie | *Tones of black fruits, predominantly currants and blackberries, with notes of truffles, chocolate and purslane; taste of black cherry, chocolate with rum and vanilla*
Asociere: coaste de miel cu reducție balsamică, spaghete în sos roșu |
Association: lamb ribs with balsamic reduction, spaghetti in red sauce

Vinul Casei
Green Village Dawn | demisec
| 45 RON (0,75 l)
| 12 RON (0,18 l)

Culoare: roșie-rubinie, strălucitoare, arome proaspete de vișine, fructe de pădure și cireșe | *Color: ruby red, bright, fresh flavors of cherries, berries and cherries*
Asociere: cărnuri roșii, porc | *Association: red meats, pork*

VINURI ROSE | ROSE WINES | ROSÉWEINE | 0.75L

Rose Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Crama Corcova | sec
| 55 RON (0,75 l)
| 15 RON (0,18 l)

***Culoare**: roz somon, cu arome pronunțate de fragi și lămâie* | ***Color**: pink salmon with strong strawberry and lemon flavors*
***Asociere**: aperitiv, grătar* | ***Association**: appetizer, barbecue*

Busuioacă de Bohotin Eclipse
Crama Basilescu | demidulce
| 65 RON

Vin puternic, revigorant, aromat cu busuioc îmbrăcat în faguri de miere și dulceață de fructe confiate | *Strong wine, refreshing, basil flavoured, dressed in honeycombs and honey candied fruit*
***Asociere**: brânzeturi, deserturi, fructe* | ***Association**: cheeses, desserts, fruit*

Rose Ediție limitată
Domeniile Ostrov | sec
| 70 RON

***Culoare**: roz somon, arome de fructe roșii, caise proaspete* | ***Color**: salmon pink, red fruit flavors, fresh apricots*
***Asociere**: de la preparate tradiționale până la cele mai sofisticate preparate gastronomice* | ***Association**: from traditional to the most sophisticated gourmet*

Rose Străbun
Crama Darie | sec
| 65 RON

***Culoare**: somon intens cu nuante portocalii, aromă de zmeură, căpșuni, cireșe bine coapte* | ***Color**: intense salmon, shades of orange, raspberry, strawberry, ripened cherries*
***Asociere**: pește roșu, butterfish, fructe de mare, rață* | ***Association**: red fish, butterfish, seafood, duck*

Rose Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon
Crama Alira | sec
| 75 RON

Fin, cu o explozie de note florale care se suprapun aromelor centrale de citrice | *Fine, with a floral burst that is overlapping the central citrus flavors*
***Asociere**: pește roșu, fructe de mare condimentate, pește oceanic* | ***Association**: red fish, spicy seafood, ocean fish*

Rose Ligh Liliac
sec | 75 RON

***Culoare**: delicată de somon, arome de căpșuni cu note florale* | ***Color**: delicate salmon, strawberry flavors with floral notes*
***Asociere**: aperitiv, salate ușoare* | ***Association**: appetizer, light salads*

Rose Terra Romana
sec | 70 RON

***Culoare**: roz somon, un nas complex și delicat în care distingem caprifoi, trandafir, piersică albă* | ***Color**: salmon pink, a complex and delicate nose in which we distinguish honeysuckle, rose, white peach*
***Asociere**: mezeluri uscate, carne albă, fructe de mare, brânzeturi proaspete* | ***Association**: dried meat, white meat, seafood, fresh cheese*

Rose Terase Danubiene
sec
| 50 RON (0,75 l)
| 14 RON (0,18 l)

Limpede strălucitor cu o culoare roz intens și reflexii arămii, arome de fructe de pădure bine coapte, căpșuni, cireșe, nuanțe de condimente | *Clear bright with intense pink and copper-colored reflections, aromas of ripe berries, strawberries, cherries, nuances of spices*
***Asociere**: fructe de mare, somon, ton roșu, crustacee mari, mezeluri proaspete, salate cu fructe de mare* | ***Association**: seafood, salmon, tuna, large crustaceans, fresh sausage, salads with seafood*

Vinul Casei
Green Village Blush | demisec
| 45 RON (0,75 l)
| 12 RON (0,18 l)

***Culoare**: somon intens, aromă de zmeură, căpșuni, cireșe coapte* | ***Color**: intense salmon, raspberry, strawberry, cherry ripe*
***Asociere**: preparate din carne de rață, pește roșu, salate* | ***Association**: duck meat, red fish, salads*

REZERVA NAȚIONALĂ | NATIONAL RESERVE | NATIONALENRESERVE | 0.75L

Solo Quinta
Crama Recaș | sec
| 125 RON

***Culoare**: Galben auriu, cu reflexe verzui, limpiditate bună. Aspecte intens florale (soc, salcâm), note verzi, fructe (caise, piersici, gutui, urmate de mango), totul construit pe o mineralitate bună și cu vanilie în fundal* | ***Color**: Golden yellow with green hues, good clarity. Intense floral aspects (elderflower, acacia), green notes, fruits (apricots, peaches, quinces, followed by mango), all built on a good mineral character and vanilla in the background*
***Asociere**: preparate la cuptor, pe baza de curcan, potârniche, ruladă de pui* | ***Association**: turkey based dishes, partridge, chicken roll*

Chardonnay Sole
Crama Recaș | sec
| 100 RON

Vin onctuos, cu o aciditate răcoritoare și un impuls de boabe mici și dulci de strugure tânăr. Arome de lemn care se suprapun natural și echilibrat peste aromele untoase, tipice, cu un supliment de senzații citrice și izuri vag minerale | *Unctuous wine with a refreshing acidity and a pulse of small grains and sweet young grape. Wood flavors overlapping naturally and balanced over typical buttery flavors, with an additional citrus and mineral scent*
***Asociere**: brânzeturi cu mucegai extern (Brie, Camembert), salată Caesar, preparate la cuptor cu sosuri și reducții, ruladă de pui și curcan, pește oceanic (Calcan), crustacee mari (rac, langustină, homar), Tuna steak, plachie de pește, deserturi cu vanilie, piersici, mango, ananas* | ***Association**: cheese with extrernal mold (Brie, Camembert), Caesar salad, backed dishes with sauces and reducers, chicken and turkey rolls, salt-water fish (Turbot), large crustaceans (crayfish, lobster, lobster), Tuna steak, fish dishes, vanilla, peach, mango, pineapple desserts*

Rusalcă Albă
Crama Oprișor | sec
| 110 RON

Rotund și unitar, are arome de pepene galben, de mango, banane și sâmburi prăjiți. Gustul este bine structurat, are un atac proaspăt și un final citric, lung și răcoritor | *Round and unitary, has aromas of melon, mango, banana and roasted seeds. The taste is well structured, it has a fresh attack and a citric, long and refreshing end*
***Asociere**: pește, în special scrumbie la grătar* | ***Association**: fish, in particular grilled mackarel*

Drăgaică Roșie
Crama Oprișor | sec
| 110 RON

Un vin echilibrat, armonios, cu o aromă intensă și plăcută, ce dezvoltă arome de prune uscate, coacaze, lemn ușor prăjit și ciocolată cu lapte. Gustul, dominat de taninii moi pe final, completează elegant structura corpolenta a vinului | *A balanced wine, harmonious, with an intense and pleasant aroma, which develops scents of plum, currant, lightly toasted wood and chocolate milk. The taste, dominated by soft tannins at the end, elegantly completes the corpulent structure of the wine*
***Asociere**: preparate din carne de vită, porc, vânat* | ***Association**: cooked beef, pork, game*

Speranță Minima Moralia
Domeniul Coroanei Segarcea
sec | 150 RON

Un vin ce pornește cu senzații de fructe albe, precum cireșe, prune și struguri, pentru ca, după aerisire, să meargă spre senzații de fructe roșii, miere, polen și nuanțe de fructe exotice | *A wine that starts with sensations of white fruits such as cherries, plums and grapes and after airing, goes to sensations of red fruit, honey, pollen and nuances of exotic fruits*

Fetească Neagră Apogeum
Domeniile Tohani | sec
| 210 RON

Este un vin intens colorat și extractiv. Nasul dezvăluie note minerale, note de gem de mure și magiun, merișoare uscate, vișine și cireșe negre. Piperul verde, cafeaua, ciocolata, mentolul, își fac și ele simțită prezența în acest buchet complex | This wine is intensely colored and extractive. The nose reveals mineral notes, notes of blackberry jam and marmalade, dried cranberries, cherries and black cherries. Green pepper, coffee, chocolate, menthol, they are all making their presence felt in this complex bouquet

Principesa Margareta
Domeniul Coroanei Segarcea
sec | 130 RON

Unul dintre cele mai complexe vinuri albe românești, cu o dimensiune florală ce completează baza fructată, glicerică. Arome de cireș și de prun alb, cu accente de vanilie, lime, cârcei de viță de vie și flori proaspete de salcâm | One of the most complex Romanian white wines, with a floral dimension that complements the fruity, sweet base. Flavors of cherry and white plum with accents of vanilla, lime, tendrils of vines and acacia fresh flowers

Cuvèe Ruxandra
Crama Darie
sec | 105 RON

Visul proprietarului este să realizeze un vin extraordinar, din struguri cultivați și îngrijiți cum se cuvine, pe pământul românesc ce beneficiază de o poziție geografică privilegiată | The owner's dream is to make a great wine, from grapes grown and cared for properly, on the Romanian land that enjoys a privileged geographical setting

---

LONG DRINKS

Fructele proaspete se îmbină și creează o băutură fresh, cu noi arome la fiecare gustare. Nu uita că ești în cel mai tropical loc din România - încearcă o băutură care te va îmbia cu aromele ei.

Fresh fruit blend together and create a fresh drink, with new flavors every time you taste it. Don't forget that you are the most tropical place in Romania - try a drink that will entice you with it's flavors.

Frische Früchte bunt gemischt geben diesem Drink einen unverwechselbaren geschmack, ein neues Aroma bei jedem Schluck. Vergiss das nicht du bist hier direkt in den Tropen - probiere einen Drink dessen Aromen dich zum Träumen bringen.

BĂUTURI CU ALCOOL | DRINKS WITH ALCOHOL | GETRÄNKE MIT ALKOHOL

Bloody Mary
Vodcă Absolut, Santal Tomate, sos worcestershire | Absolut Vodka, Santal Tomato, worcestershire sauce
250 ml | 20 RON

Old Fashioned
Johnnie Walker Red, Angostura bitter
150 ml | 20 RON

Whiskey Sour
Johnnie Walker Red, Sour mix
150 ml | 20 RON

Manhattan
Johnnie Walker Red, Cinzano Rosso
150 ml | 20 RON

Cuba Libre
Captain Morgan White, Pepsi
250 ml | 20 RON

Caipirinha
150 ml | 20 RON

Caipiroska
Smirnoff Vodka
150 ml | 20 RON

Black Russian
Smirnoff Vodka, Kahlua
150 ml | 20 RON

White Russian
Smirnoff Vodka, Kahlua, lapte | Smirnoff Vodka, Kahlua, milk
150 ml | 20 RON

Bahama Mama
Bacardi Black, Malibu, lichior banane, suc ananas | Bacardi Black , Malibu, banana liqueur, pineapple juice
250 ml | 20 RON

Tequila Sunrise
Jose Cuervo White, suc portocale | Jose Cuervo White, orange juice
250 ml | 20 RON

SHOTS | 30 ML

B52
Baileys, Kahlua, Grand Marnier
| 12 RON

Woo Woo
Vodcă Smirnoff, Peach Schnapps, suc merișoare | Smirnoff Vodka, Peach Schnapps, cranberry juice
| 12 RON

Peach Nipple
Peach Schnapps, Baileys
| 12 RON

MARTINI COCKTAILS | 150 ML

Dry Martini
Wembley, Cinzano White
| 25 RON

Dirty Martini
Wembley, Cinzano White, zeamă măsline | Wembley, White Cinzano, olive juice
| 25 RON

Apple Martini
Wembley, Apple Schnapps, suc lămâie | Wembley, Apple Schnapps, lemon juice
| 25 RON

Ultimate Margarita
Jose Cuervo, Triple sec, Sour mix
| 25 RON

BĂUTURI FĂRĂ ALCOOL | NON ALCOHOLIC COCKTAILS | ALKOHOLFREIE COCKTAILS | 200 ML

Virgin Pina Colada
Pina Colada mix, suc ananas | Pina Colada mix, pineapple juice
| 16 RON

Orange Fizz
Suc portocale , Sour mix, apă minerală | Orange juice , Sour mix, sparkling water
| 16 RON

San Francisco
Suc de portocale, ananas , grapefruit | Orange juice, pineapple, grapefruit
| 16 RON

Green Apple
Suc de mere, zahăr brun, mentă | Apple juice, brown sugar, mint
| 14 RON

FINE SPIRITS

Pentru gusturile rafinate am ales cele mai fine băuturi spirtoase, potrivite unei seri deosebită de vară.

For refined tastes we've chosen the finest spirits, perfect for a select summer evening.

Für den anspruchsvollen Gaumen haben wir die erlesensten Digestive ausgesucht, perfekt für einen besonderen Abend.

BĂUTURI SPIRTOASE | ARDENT SPIRITS | DIGESTIVE | 40 ML

WHISKEY

Chivas Royal 21 Years Old
Blended Scotch Whisky
| 55 RON

Chivas Regal 12 Years Old
Blended Scotch Whisky
| 20 RON

Lagavulin 16 Year Old
Islay Scotch Whisky
| 40 RON

Johnnie Walker Gold
Blended Scotch Whisky
| 35 RON

Johnnie Walker Black
Blended Scotch Whisky
| 20 RON

Johnnie Walker Red
Blended Scotch Whisky
| 12 RON

Jack Daniel's Black
Tennessee Whiskey
| 20 RON

Jack Daniel's Honey
Tennessee Whiskey
| 20 RON

Jameson Original
Irish Whiskey
| 12 RON

Bushmills
Irish Whiskey
| 12 RON

Jim Beam
Burbon Whisky
| 12 RON

COGNAC & BRANDY

Martell XO Cognac
| 60 RON

Martell VS
| 20 RON

Courvoisier
| 20 RON

Brâncoveanu
| 17 RON

Metaxa 5 Stars***
| 10 RON

LIQUOR

Baileys Irish Cream
| 15 RON

Kahlua
| 15 RON

Pitu Cachaça
| 15 RON

Cointreau
| 15 RON

Melon Liquor
| 15 RON

Apple Schnapps
| 15 RON

Peach Schnapps
| 15 RON

Triple sec
| 15 RON

Campari
| 15 RON

Aperol
| 15 RON

Martini White / Rosso
| 10 RON

VODKA

Absolut Blue
| 10 RON

Finlandia
| 10 RON

Smirnoff
| 8 RON

RUM

Bacardi White
| 15 RON

Bacardi Oro / Black
| 18 RON

Captain Morgan Spiced Rum
| 12 RON

Malibu
| 12 RON

TEQUILA

Don Julio Blanco
| 35 RON

Jose Cuervo Gold / Silver
| 10 RON

Camino Gold
| 12 RON

GIN

Bombay
| 18 RON

Beefeater Gin
| 15 RON

Wembley
| 10 RON

TRADITIONAL

Palincă Bran
| 10 RON

Vișinată Bran
| 10 RON

DIGESTIVE

Jägermeister
| 15 RON

Unicum
| 15 RON

Amaretto Disaronno
| 15 RON

BEER FRESH & SOFT

Fructele proaspete se îmbină și creează o băutură fresh, cu noi arome la fiecare gustare - încearcă și tu o băutură care te va îmbia cu miresmele ei.

Fresh fruit blend together and create a fresh drink, with new flavors every time you taste it - try a drink that will entice you with its scent.

Frische Früchte fügen sich zusammen und schaffen ein frisches Getränk, mit neuen Aromen jedes Mal, wenn Sie es schmecken - probieren Sie ein Getränk, das Sie mit seinem Duft locken wird.

BERE & CIDRU | BEER & CIDER | BIER & APFELWEIN

Stella Artois
draught
400 ml | 9 RON

Beck's
draught
400 ml | 8 RON

Nenea Iancu
blondă
500 ml | 10 RON

Nenea Iancu
weiss
500 ml | 10 RON

Stella Artois
330 ml | 10 RON

Stella Artois
non alcoholic
330 ml | 10 RON

Beck's
330 ml | 9 RON

Staropramen
Twist off
330 ml | 9 RON

Staropramen
nefiltrat
330 ml | 9 RON

Leffe
blondă
330 ml | 13 RON

Leffe
brună
330 ml | 13 RON

Corona
330 ml | 13 RON

Salitos
330 ml | 13 RON

Somersby
Apple
330 ml | 10 RON

Somersby
Pear
330 ml | 10 RON

Somersby
Blackberry
330 ml | 10 RON

FRESH DRINKS

Suc de portocale | Orange juice
300 ml | 15 RON

Suc de grapefruit | Grapefruit juice
300 ml | 15 RON

Suc mixt de lămâie | Mixed lemon juice
300 ml | 15 RON

Limonadă cu apă plată / minerală | Lemonade with plain / sparkling water
400 ml | 15 RON

Limonadă cu mentă | Mint lemonade
400 ml | 15 RON

Limonadă cu busuioc | Basil lemonade
400 ml | 15 RON

SOFT DRINKS

Bucovina
apă plată / carbogazoasă | plain / sparkling water
330 ml | 6 RON

Bucovina
apă plată / carbogazoasă | plain / sparkling water
750 ml | 10 RON

Pepsi | Pepsi Light
250 ml | 7 RON

Mirinda
250 ml | 7 RON

7UP | Evervess
250 ml | 7 RON

Prigat portocale / căpșuni și banane / piersici / pere
Prigat orange / strawberries & bananas / peaches / pears
250 ml | 8 RON

Lipton lămâie / piersici / ceai verde
Lipton lemon / peach / green tea
250 ml | 8 RON

ENERGY COFFEES & TEAS

ENERGIZANT | ENERGY DRINK | ENERGY DRINK

Red Bull
250 ml | 12 RON

Red Bull Free
250 ml | 12 RON

Rockstar
250 ml | 12 RON

O dimineață reușită înseamnă o cafea îmbietoare pe terasa restaurantului. Nu rata momentul!

A great morning means a soothing coffee on the restaurant's terrace. Seize the moment!

Ein entspannter Morgen beginnt mit einer gemütlichen Tasse Kaffee auf unserer sonnigen Restaurantterasse. Geniesse den Moment!

CAFELE & CEAIURI | COFFEES & TEAS | KAFFEE & TEAS

Espresso
40 ml | 7 RON

American Coffee
120 ml | 7 RON

Espresso Decaff
40 ml | 7 RON

Espresso Machiato
40 ml | 7 RON

Espresso Double
50 ml | 10 RON

Cappuccino Classic
120 ml | 10 RON

Wiener Cappuccino
120 ml | 10 RON

Latte machiato
200 ml | 10 RON

Ceai | Tea | Tee
Diferite varietăți | Different varieties
200 ml | 8 RON

Ciocolată caldă | Hot chocolate | heiße Schokolade
Albă / Neagră | White / Black
200 ml | 10 RON

SPECIALITĂȚI DIN CAFEA | COFFEE SPECIALTIES | KAFFEESPEZIALITÄTEN

Green Village Coffee
Espresso, Sambuca, curacao
150 ml | 15 RON

Afogato Coffee
Espresso, înghețată, brandy | Espresso, ice cream, brandy
150 ml | 15 RON

Peppermint Cream
Espresso, sirop mentă | Espresso, mint syrup
100 ml | 15 RON

Baileys Cream Coffee
Espresso, Baileys, Irish Cream
150 ml | 15 RON

Strawberry Field
Espresso, strawbeey mix
150 ml | 15 RON

Iced Coffee
120 ml | 10 RON

Frappe
200 ml | 15 RON

CINĂ ÎN FOIȘOR

DINNER IN THE GAZEBO

ABEND ESSEN IM PAVILLON

Romantism, cu o adiere de eleganță

Romance, with a touch of elegance | **Romantik mit einem Hauch von Eleganz**

Pășiți în umbra foișorului și lăsați-vă răsfățați de bucatele pregătite cu dragoste

Step into the refreshing gazebo and treat yourself with our dishes, prepared with love | Betreten Sie unseren luftigen Pavillion und lassen Sie sich von unseren mit Liebe zubereiteten Gerichten verwöhnen!

126 RON/pers

Trio de tartar de ton roșu, somon și somon afumat cu avocado, Wassabi, lămâie și ceapă roșie

Fish trio of red tuna tartare, salmon and smoked salmon with avocado, Wassabi, lime and red onion

Fisch Trio aus rotem Thunfisch-Tartar, Lachs und Räucherlachs mit Avocado, Wassabi, Limette und Rotwein

Confit de rață însoțit de cartofi „a la sardalise", piure de castane și sos cu aromă de portocale

Duck confit accompanied by potatoes "a la sardalise", chestnut puree and orange flavored sauce

Enten-Confit mit Kartoffeln a la Sardalise, Walnuss-Püree und Orangen-Soße

Tort Montignac de ciocolată amăruie cu fructe exotice și sos de zmeură

Montignac cake made of dark chocolate with exotic fruits and raspberry sauce

Montignac-Kuchen aus dunkler Schokolade mit exotischen Früchten und Himbeer-Soße

Spumant & apă minerală

Champagne & mineral water

Champagner & Mineralwasser

ÎN ATENȚIA CONSUMATORILOR | IN THE ATTENTION OF THE CUSTOMERS

Unele produse din meniul nostru pot conține alergeni! În cazul în care sunteți intolerant / alergic la un ingredient, înainte de a comanda orice preparat din meniul nostru, consultați lista cu ingredientele conținute de preparate și / sau întrebați personalul.

Some products from our menu may contain allergens! If you are intolerant / allergic to an ingredient, before ordering any dish from our menu, check the list of ingredients that the disehes contain and / or ask the staff.

Listă de alergeni | Group of allergens

Ouă, Lapte, Pește | Eggs, Milk, Fish

Crustacee (exemplu: crabi, homari, raci, creveți) | Crustaceans (eg crabs, lobsters, crayfish, shrimp)

Moluște (exemplu: midii, stridii, calamari) | Molluscs (eg mussels, oysters, squid)

Arahide | Peanuts

Nuci (exemplu: migdale, alune, nuci, caju, nuci pecan, brazils, fistic, nuci de Macadamia și nuci de Queensland) | Nuts (eg almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachio, macadamia nuts and Queensland nuts)

Semințe de susan | Sesame seeds

Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz sau hibride) | Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats or hybrid)

Soia, Țelină, Muștar, Lupin | Soybeans, Celery, Mustard, Lupine

Dioxid de sulf și sulfiți (la o concentrație de mai mult de 10 ppm) | Sulfur dioxide and sulphites (at a concentration of less than 10 ppm)