La Mița Biciclista
BRASSERIE

BRASSERIE | CARTE DE LA BRASSERIE 18:00 À 23:00

ENTRÉES

Oeufs mimosa | Ouă umplute ^{175g} Ⓞ Ⓛ (FR) Spécialité de la maison Jumătăți de ouă fierte tari (5 buc total), umplute cu sos de maioneză și pudră de ardei Espelette (3 buc) și umplute cu maioneză și pesto verde (2 buc), decorate cu pătrunjel.	31 lei
Carpaccio de betterave | Salată de sfeclă roșie cu brânză de capră ^{180g} Ⓛ (FR) (Ds) Sfeclă roșie, ridichi roșii, brânză Bleu d'Auvergne și brânză de capră, nuci caju, gel de hibiscus.	39 lei
Terrine de foie gras | Terină de foie gras de rață ^{200g} Ⓖ (FR) Spécialité de la maison Ficat de rață*, Vin de Porto, cognac, chutney de ceapă, servit cu pâine cu alune de pădure și merișoare.	79 lei
Assiette de fromages | Platou brânzeturi ^{500g} Ⓖ (FR) Ⓛ Brânză Bleu D'Auvergne, brânză Brie de Meaux, brânză Comté AOC, brânză Saint Nectaire AOP, brânză Stilton, brânză Ossau Iraty, dulceață de ardei iuți, roșii marinate și semiuscate, struguri, mere, caju, servit cu pâine cu alune de pădure și merișoare.	85 lei
Sardines à l'huile | Sardine ^{270g} Ⓓ Ⓖ Ⓛ Ⓟ Spécialité de la maison Sardine în cutie metalică, cartofi, unt, ulei de măsline, servite cu pâine baguette.	67 lei
Frites | Cartofi prăjiți ^{300g} **Servit cu 2 sosuri la alegere 160g |** ketchup de sfeclă Ⓜ | maioneză și pesto roșu Ⓞ (FR) maioneză și paprika fume Ⓞ Ⓓ Ⓜ | iaurt și pesto Ⓛ Ⓞ (FR) Cartofi*, ulei, ierburi de provence, boia afumată, sare de mare, piper alb.	45 lei

SOUPES

Soupe à l'oignon | Supă de ceapă ^{480ml} Ⓖ Ⓛ Ⓓ Ⓣ Ceapă coaptă și prăjită, supă de vită, pâine baguette prăjită și gratinată cu brânză Emmental.	39 lei
Soupe Vichyssoise | Supă de praz și cartofi ^{400ml} Ⓖ Ⓛ Ⓓ Ⓣ Supă tradițională franțuzească cu praz și cartofi, smântână vegetală și crutoane de casă.	33 lei

SALADES

Salade like a César | Salată like a César ^{320g} Ⓖ Ⓛ Ⓞ Ⓓ Ⓟ Ouă de prepeliță, jambon Serrano, piept de pui, parmezan DOP, salată cos, sos Cesar și pâine baguette.	58 lei
Salade de Halloumi | Salată Halloumi ^{400g} Ⓛ (FR)	53 lei

Brânză Halloumi cu mix de quinoa cu nuci, fructe proaspete și dressing cu miere, lime și ulei de măsline.	
Salade de Panais | Salată de păstârnac ^{260g} Ⓖ Ⓛ Ⓓ Ⓜ (FR) (Ss) Păstârnac prăjit cu texturi diferite, salată rucola și frisee cu goji și mix de semințe, dressing de vinegretă cu ulei de nuci și crutoane de casă.	42 lei

PLATS

Escalope de poulet | Escalop de pui ^{550g} Ⓛ Piept de pui rumenit cu sos de ciuperci brune, smântână și unt, servit cu cartofi baby cu unt.	59 lei
Côte de porc | Cotlet de porc ^{540g} Ⓛ Ⓣ Cotlet de porc* la grătar cu sos de ceapă eșalot, unt, vin alb, supă de vită, roșii și servit cu cartofi baby cu unt și pătrunjel.	75 lei
Entrecôte de boeuf | Antricot de vită ^{480g} Ⓖ Ⓛ Ⓣ Spécialité de la maison **Cu 1 sos la alegere | Piper verde** Ⓛ Ⓣ Ⓖ **Sos alb de unt** Ⓛ Antricot de vită, sare de mare, piper alb, servit cu cartofi baby cu unt.	179 lei
Loup de mer | Lup de mare ^{440g} Ⓖ Ⓛ Ⓣ Ⓟ File de lup de mare la grătar cu sos alb de vermut și suc de portocale, servit cu fâșii subțiri de morcovi, țelină, dovlecei în sos de praz, unt și smântână.	79 lei
Steak de Choux-fleur | Steak de Conopidă cu hummus ^{500g} (Ss) Conopidă la grătar cu hummus și sos chimichurri. **Produs Vegan.**	42 lei

EXTRA

Salade | Salată mix ^{50g} Ⓜ (FR) Salată frisee, cos, baby spanac cu dressing de ulei de nucă cu muștar franțuzesc.	15 lei
Baguette | Felii baghetă ^{70g} Ⓖ Ⓓ	5 lei
Pain aux Noisettes & Canneberges ^{50g} Ⓖ (FR) Pâine cu maia, alune de pădure și merișoare.	5 lei

SAUCES | *Entrecôte de Boeuf / Antricot de Vită*

Beurre Maître d'hôtel | Sos alb de unt ^{70g} Ⓛ	10 lei
Sauce au Poivre Vert | Sos piper verde ^{70g} Ⓛ Ⓣ	10 lei

SAUCES | *Frites / Cartofi prăjiți*

Ketchup de betterave | Ketchup de sfeclă ^{100g} Ⓜ	12 lei
Mayonnaise au pesto rouge | Maioneză și pesto roșu ^{100g} Ⓞ (FR)	12 lei
Mayonnaise au paprika fumé | Maioneză și paprika fume ^{100g} Ⓞ Ⓓ Ⓜ	12 lei
Yaourt, pesto et basilic frais | Iaurt, pesto și busuioc ^{100g} Ⓛ Ⓞ (FR)	12 lei

DESSERTS

Crème Brulée ^{220g} Ⓞ Ⓛ Desert du chef Specialitate franțuzească din ouă, cremă de vanilie și acoperită cu o crustă fină de caramel.	29 lei
Baba au Rhum ^{150g} Ⓞ Ⓛ Ⓖ Ⓓ Prăjitură savarin cu dulceață de caise, portocale și coajă de lămâie, îmbibată în Rom Negrita și decorată cu frișcă de vanilie.	28 lei
Mille Feuille ^{165g} Ⓞ Ⓛ Ⓖ Ⓢ (FR) Straturi de aluat foietaj, alune crocante și cremă de frișcă cu pralină.	39 lei
Tarte au Caramel Beurre Salé ^{100g} Ⓞ Ⓛ Ⓖ Ⓢ (FR)	25 lei

Tartă de ciocolată cu caramel sărat și mousse de ciocolată.

Tarte au citron meringuée ^{145g} Ⓞ Ⓛ Ⓖ FR Aluat de tartă crocant, cu crema coaptă de migdale și lămâie, decorat cu bezea moale.	29 lei
Saint Honoré ^{145g} Ⓞ Ⓛ Ⓖ FR Ⓢ Aluat foietaj cu crema de vanilie, choux umplut cu caramel sărat și cremă de vanilie, alune de pădure și migdale, acoperit cu ganache ușor.	32 lei
Paris-Brest ^{135g} Ⓞ Ⓛ Ⓖ Ⓐ Choux umplut cu cremă de arahide și pralină de arahide.	29 lei
Cheesecake Abricot ^{130g} Ⓞ Ⓛ Ⓖ FR Fulgi crocanți acoperiți cu aluat fin de migdale, jeleu de caise* și cremă spumoasă de brânză.	29 lei
Le lingot ^{110g} Ⓞ Ⓛ Ⓖ FR Ⓢ Fulgi crocanți cu alune de pădure și migdale, acoperiți cu cremă fină și mousse de ciocolată.	29 lei
Longchamps Praline ^{100g} Ⓞ Ⓛ Ⓖ FR Ⓢ Dacquoise de migdale, insert crocant de bezea, pastă de alune de pădure, glazură crocantă de ciocolată și bucăți de migdale.	32 lei

*Produs congelat.

LISTĂ ALERGENI

Ⓞ Ou Ⓛ Lapte Ⓖ Gluten Ⓓ Drojdie Ⓢ Soia Ⓐ Alune FR Fructe cu coajă lemnoasă Ⓟ Pește Ⓣ Țelină Ⓜ Muștar Ds Dioxid de sulf și Sulfiți Ss Semințe susan

BRASSERIE | PETIT-DÉJEUNER

S - D 12:00 À 17:00

PETIT-DÉJEUNER

Omelette nature | Omletă simplă ^{190g} Ⓛ Ⓞ Ⓜ FR Omletă tradițională franțuzească din ouă eco, unt, servită cu mix de salată.	29 lei
Omelette aux tomates cerises | Omletă cu roșii cherry ^{250g} Ⓛ Ⓞ Ⓜ FR Omletă tradițională franțuzească din ouă eco, unt, roșii cherry, servită cu mix de salată.	35 lei
Omelette au fromage | Omletă cu brânză ^{240g} Ⓛ Ⓞ Ⓜ FR Omletă tradițională franțuzească din ouă eco, unt, emmental, chives, servită cu mix de salată.	39 lei
Omelette aux truffes | Omletă cu trufe ^{200g} Ⓛ Ⓞ Ⓜ FR Omletă tradițională franțuzească din ouă eco, unt, carpaccio trufe, salsa de trufe, servită cu mix de salată.	39 lei
Croque-monsieur jambon ^{380g} Ⓖ Ⓛ Ⓓ Ⓜ FR Pâine toast cu unt, șuncă, emmental, sos bechamel, servită cu mix de salată.	40 lei
Croque-monsieur saumon ^{330g} Ⓖ Ⓛ Ⓓ Ⓜ FR Ⓟ Pâine toast cu unt, file de somon afumat, cremă de brânză, servită cu mix de salată.	45 lei
Oeuf à la coque ^{100g} Ⓖ Ⓛ Ⓞ Ⓓ Ou eco fiert, servit cu unt și pâine toast.	17 lei
Pain perdu | Frigănele ^{300g} Ⓖ Ⓛ Ⓞ Ⓓ Pâine dulce cu unt, ou, lapte, zahăr, servită cu cremă de smântână.	28 lei
Pain, beurre et confiture | Pâine cu unt și dulceață ^{145g} Ⓖ Ⓛ Ⓓ Pâine baguette cu unt și dulceață de căpșuni și caise.	28 lei
Sandwich Parisien ^{260g} Ⓖ Ⓛ Ⓓ Pâine baguette cu unt și jambon. EXTRA | Castraveți murați 5 lei Ds | Emmental 5 lei Ⓛ	32 lei
Granola ^{450g} Ⓛ FR Iaurt și lapte de migdale cu mix de cereale, miere, physalis, zmeură, banane, afine și mentă.	35 lei

EXTRA

Baguette | Felii baghetă ^{70g} Ⓖ Ⓓ 5 lei
Făină, drojdie, sare și apă.

Salade | Salată mix ^{50g} Ⓜ (FR) 15 lei
Salată frisee, cos, baby spanac cu dressing de ulei de nucă cu muștar franțuzesc.

Beurre D'Isigny | Unt D'Isigny ^{25g} Ⓛ 8 lei

*Omletele sunt gătite în stil franțuzesc cu unt clarifiat la 145 grade,
cu ouă eco și sunt servite alături de un mix de salată.

VIENNOISERIES

Croissant au beurre ^{120g} Ⓖ Ⓛ Ⓞ Ⓓ 14 lei
Aluat franțuzesc cu unt, în formă de semilună.

Croissant aux Framboises ^{155g} Ⓖ Ⓛ Ⓞ Ⓓ 23 lei
Aluat franțuzesc cu unt, în formă de semilună, umplut cu gem de zmeură*

Pain au Chocolat ^{115g} Ⓖ Ⓛ Ⓞ Ⓓ 19 lei
Aluat franțuzesc cu unt, umplut cu ciocolată.

Papillon Praline ^{150g} Ⓖ Ⓛ Ⓞ Ⓓ Ⓢ (FR) 24 lei
Aluat franțuzesc de croissant în formă de fluture, umplut cu cremă de vanilie și pastă de alune.

Like a Croissant Nocciola ^{150g} Ⓖ Ⓛ Ⓞ Ⓓ Ⓢ (FR) 19 lei
Aluat de gogoși în formă de semilună, umplut cu cremă de ciocolată și pastă de alune.

Like a Croissant Mango ^{150g} Ⓖ Ⓛ Ⓞ Ⓓ 19 lei
Aluat de gogoși în formă de semilună, umplut cu cremă de fructul pasiunii* și mango*.

Cinnamon Roll ^{145g} Ⓖ Ⓛ Ⓞ Ⓓ (FR) 23 lei
Aluat de croissant umplut cu scorțișoară și nuci pecan caramelizate,
acoperit cu cremă de brânză și coajă de lime.

New York Roll Caramel beurre salé ^{175g} Ⓖ Ⓛ Ⓞ Ⓓ Ⓢ (FR) 23 lei
Aluat de croissant umplut cu cremă de vanilie și caramel sărat,
acoperit cu glazură de ciocolată și nuci pecan caramelizate.

New York Roll Pistache ^{175g} Ⓖ Ⓛ Ⓞ Ⓓ Ⓢ (FR) 26 lei
Aluat de croissant umplut cu cremă de vanilie și fistic sicilian, acoperit cu glazură de fistic.

Spirale à la rhubarbe et aux fruits rouges ^{130g} Ⓖ Ⓛ Ⓞ Ⓓ 24 lei
Aluat de croissant umplut cu cremă de rubarbă* și fructe roșii*, acoperit cu gem de rubarbă*.

Produsele de viennoiserie sunt realizate după rețete franțuzești, folosind materii prime de calitate, majoritatea aduse din Franța și sunt produse cu atenție în laboratorul propriu LMBSC.

*Produs congelat.

LISTĂ ALERGENI

Ⓞ Ou Ⓛ Lapte Ⓖ Gluten Ⓓ Drojdie Ⓢ Soia Ⓐ Alune (FR) Fructe cu coajă lemnoasă Ⓟ Pește Ⓣ Țelină Ⓜ Muștar (Ds) Dioxid de sulf și Sulfiți (Ss) Semințe susan

BOISSONS

SIGNATURE COCKTAILS

1/14 GOLDEN EARL Ⓛ

Vodka | Liqueur | Lemon Juice | Earl Grey Liqueur

TASTE & FLAVOR
Sweet × Sour | Fragrant × Herbaceous
47 lei

2/14 VELVET NOIRE

Blackcurrant Gin | Amaretto Disaronno Velvet Liqueur
Chocolate Bitter | Aquafaba | Lemon Juice | Hibiscus Powder
Vanilla Syrup

TASTE & FLAVOR
Sweet × Creamy | Frutty × Nutty
47 lei

3/14 BEET IT

Silver Tequila | Lychee Liqueur | Beetroot Juice
Dark Chocolate Liqueur | Fresh Mint

TASTE & FLAVOR
Sweet × Earthy | Fragrant × Umami
45 lei

4/14 KHANOM NEGRONI

Juniper Infused Gin | Bitter | Pandan Syrup House recipe
Coconut Washed Campari

TASTE & FLAVOR
Sweet × Bitter | Savory × Aromatic
45 lei

5/14 TENDER HEART ◎

Rye Whiskey | Angostura Bitter
Clove Syrup House recipe | Cynar

TASTE & FLAVOR
Sweet × Bitter | Tropical × Creamy
45 lei

6/14 APPLES & BISCUITS

Calvados Brandy | Mancino Chinato Vermouth
Gentiane Liqueur | DOM Benedictine Liqueur | Angostura Bitter
Special Ice Apple Cider & Vanilla

TASTE & FLAVOR
Fruity non-citrus × Sweet × Bitter | Woody × Festive Spice
43 lei

7/14 MOCHI ◎

Gin | Lychee Liqueur | Royal Honey Liqueur | Sake Liqueur
Coconut & Vanilla Foam

TASTE & FLAVOR
Umami | Velvety
43 lei

8/14 SAZARO

Amaro Montenegro Liqueur | Orange & Chocolate Bitter | Absinthe

TASTE & FLAVOR
Sweet × Bitter | Herbal
43 lei

9/14 RITUAL Ⓛ

Rhum | Palo Santo Liqueur | Pineapple Cordial

TASTE & FLAVOR
Sweet × Umami | Woody
42 lei

10/14 ROMANIA LIBRE Ⓛ

Rhum | Homemade Cola | Lemon Juice

TASTE & FLAVOR
Sweet × Sour | Nutty × Citrus
48 lei

11/14 HOUSE AMARETTO SOUR ◎

Disaronno Amaretto Liqueur
Lemon Angostura Bitter | Cola Foam

TASTE & FLAVOR
Sweet × Sour | Nutty × Citrus
48 lei

12/14 REINVENTED HUGO

Elderflower Liqueur | Prosecco
Lime Syrup House recipe | Mint Foam

TASTE & FLAVOR
Sweet | Minty × Citrus
50 lei

13/14 PEACH OLD FASHION

Bourbon & Rye Whiskey | Bitter Peach Infusion

TASTE & FLAVOR
Sweet × Bitter | Woody × Smoky
49 lei

14/14 VALLEY OF PISCO

Pisco | Lychee Syrup | Lemon Juice
Special Ice Lychee & Strawberry

TASTE & FLAVOR
Sweet × Sour | Fruity
48 lei

GIN & TONIC

Tanqueray London Dry Gin	Scotland	40 lei
Tanqueray Rangpur	Scotland	42 lei
Tanqueray Sevilla	Scotland	42 lei
Tanqueray Royale	Scotland	42 lei
Tanqueray No. 10	Scotland	57 lei
The Botanist	Scotland	52 lei
Hendrick's	Scotland	58 lei
Amuerte Coca Leaf Gin Red Edition	Belgium	62 lei

Amuerte Coca Leaf Gin Black Edition | Belgium	62 lei
G'Vine Nouaison | France	52 lei
Citadelle | France	50 lei
June Royal Pear & Cardamom | France	50 lei
Gin XII | France	57 lei
Malfy Originale | Italy	49 lei
Malfy Arancia | Italy	49 lei
Malfy Rosa | Italy	49 lei
Malfy Limone | Italy	49 lei
Bombay Sapphire | England	40 lei
Ukiyo Yuzu | Japan	60 lei
Ukiyo Blossom | Japan	60 lei
Nikka Coffey Gin | Japan	62 lei
Ki.No.Bi | Japan	64 lei
Roku | Japan	62 lei
Gin Mare Capri | Spain	64 lei
Monkey 47 | Germany	60 lei
Brooklyn Gin | USA	62 lei
Parson Classy | Slovenia	52 lei
Magura Zamfirei Wolfpack Moonlight | Romania	60 lei

We serve 40ml of the chosen gin with 180ml of Archibald ‹ Tonic de Distillerie › Gentian & Juniper Berries which is a premium tonic water distilled in Bourdeaux, using local botanicals growing in France, therefore without quinine.

SINGLE MALT WHISKEY 40ml

HIGHLANDS

Aberfeldy	46 lei
Glenmorangie 10 Years	44 lei
Glenmorangie Quinta Ruban	56 lei
Glenmorangie Signet	190 lei
Oban 14 Years	65 lei

SPEYSIDE

Glenfiddich 12 Years	44 lei
Balvenie Caribbean Cask 14 Years	80 lei
Macallan 12 Years Double Cask	90 lei
Macallan 15 Years Double Cask	100 lei

ISLAND

Highland Park 12 Years	65 lei
Highland Park 18 Years	120 lei
Talisker 10 Years	48 lei

ISLAY

Lagavulin 16 Years	64 lei
Bruichladdich The Classic Laddie	44 lei
Ardbeg Uigeadail	70 lei

SCOTCH BLENDED WHISKEY 40ml

Dewar's Scotch Blended Whisky	32 lei
Dewar's Scotch *Special Reserve*	32 lei
Monkey Shoulder	36 lei
Johnnie Walker Black Label	36 lei
Johnnie Walker Green Label	52 lei
Johnnie Walker Blue Label	160 lei

IRISH WHISKEY 40ml

Jameson Black Barrel	58 lei
Bushmills Black Bush	34 lei
Red Breast 12 Years	42 lei

JAPANESE WHISKEY 40ml

Hatozaki	44 lei
Nikka from the barrel	62 lei
Hibiki 12 yrs	90 lei

VERMOUTH 40ml

Cocchi | Italy	26 lei
Martini Riserva Speciale Rubino | Ambrato | Italy	28 lei
Lillet Blanc | France	28 lei
Antica Formula Vermouth Rosso | Italy	36 lei

PORTO 100ml

Quinta do Vallado Porto Branco	42 lei
Quinta do Vallado Porto Tawny 10 Years	52 lei

RUM 40ml

Brugal Bianco | Dominican Republic	30 lei
Brugal Anejo | Dominican Republic	32 lei
Mount Gay Black Barrel | Barbados	38 lei
Mount Gay XO | Barbados	52 lei
Bumbu Original | Barbados	42 lei
Flor de Cana 12 Years | Nicaragua	44 lei
Havana Club Selection de Maestros | Cuba	52 lei
Diplomatico Reserva Exclusiva 12 Years | Venezuela	42 lei
Zacapa 23 Years | Guatemala	70 lei
Zacapa XO	120 lei

TEQUILA &MEZCAL 40ml

Don Julio Blanco	40 lei
Don Julio Reposado	44 lei
Don Julio Anejo	48 lei
Don Julio 1942	160 lei
Clase Azul Reposado	130 lei
Clase Azul Durango	230 lei
Clase Azul SanLuis Potosi	230 lei
Clase Azul Guerrero	230 lei
Herencia de Sanches Espadin Mezcal	42 lei
Mezcal Ilegal Reposado Agave	46 lei

COGNAC 40ml

Remy Martin VSOP	48 lei
Remy Martin 1738	62 lei
Remy Martin XO	160 lei

AMERICAN WHISKEY 40ml

Bulleit Bourbon	36 lei
Woodford Reserve	44 lei
Woodford Reserve Rye	44 lei
Maker's Mark Bourbon	40 lei
Gentleman Jack	38 lei

VODKA 40ml

Kettel One | Netherlands	36 lei
Tito's Vodka | USA	32 lei
Grey Goose | France	42 lei
Ciroc | France	52 lei
Chopin Potato Vodka | Poland	56 lei
Crystal Head | Canada	44 lei

APÉRITIFS & LIQUEURS 40ml

Ricard | Star Anis | France	28 lei
Cynar | Artichoke | Italy	29 lei
Aperol | Herbs & Rhubarb | Italy	28 lei
Campari | Orange Bitter | Italy	28 lei
St Germain | Elderflower | France	28 lei
D.O.M Benedictine | Herbs and spices | France	29 lei
Amaretto Disaronno | Almond | Italy	29 lei
Amaretto Disaronno Velvet | Almond | Italy	29 lei
Frangelico | Hazelnut | Italy	28 lei
Grand Marnier | Orange | France	40 lei
Cointreau | Orange | France	28 lei
Mr. Black | Coffee | Colombia	30 lei
Nonino | Grappa | Italia	28 lei
Bran Pălincă | Pere | România	38 lei
De Kuyper Kwai | Feh Lychee | Japan	30 lei
Amaro Montenegro | Herbs and spices | Italy	29 lei
Strega Limoncello | Lemon | Italy	29 lei
Suze | Gentian Root | France	29 lei
Fernet Branca | Herbs | Italy	30 lei

BOISSONS CHAUDES

Espresso | Espresso Macchiato	14 | 16 lei
Long Black	16 lei
Filter Brewed Coffee	16 lei
V60	21 lei
Cappuccino	18 lei
Latte	19 lei
Flat White	19 lei
Masala Chai	24 lei
Matcha Latte	24 lei
Babycino	13 lei
GreenMa Tea Infusion	26 | 28 lei

GreenMa is a premium, organic and zero waste tea producer from France.

Decaf	+ 2 lei
Lapte Vegetal	+ 3 lei

BOISSONS MAISON

Homemade Cola [1]	28 lei
Grapefruit Soda	24 lei
Classic Lemonade	28 lei
Faux Gin & Tonic | No Ghost in a Bottle [2]	45 lei

[1] Homemade secret recipe with 16 condiments

[2] 40ml non alcoholic gin & 180ml Archibald tonic

EAU & TONIQUES 250ml | 750ml

BIÈRES 330ml

Asahi	26 lei
Estrella Galicia Especial	26 lei
Hoegaarden | Belgian Wheat Beer	32 lei
Zăganu Blonde	28 lei
Zăganu IPA	31 lei
Zăganu Red	29 lei
Clausthaler Unfiltered 0% Alcohol	28 lei
Estrella Galicia Gluten free	29 lei

VINS BLANC 150ml | 750ml

2022 Pierre Blanche | Château Fleur Haut Gaussens Sauvignon Blanc | Bordeaux | Franța	38 | 180 lei
2023 White Artisan | Aurelia Vișinescu Fetească Albă | Fetească Regală Tămâioasă Românească | Dealu Mare | România	35 | 160 lei
2023 Château de Sancerre Sauvignon Blanc | Sancerre | Franța	300 lei
2020 Chablis Cru Vosgros | Thomas Labille Chardonnay | Chablis | Franța	320 lei
2023 Anima | Aurelia Vișinescu Chardonnay | Dealu Mare | România	195 lei
2023 Domaine de Barroubio* Muscat | St-Jean de Minervois | Franța	195 lei
2022 Private Selection | Liliac Sauvignon Blanc | Transilvania	195 lei

VINS ROUGE 150ml | 750ml

2018 Terre | Château Fleur Haut Gaussens Merlot | Cabernet Franc | Cabernet Sauvignon Bordeaux Supérieur | Franța	38 | 180 lei
2020 Red Artisan | Aurelia Vișinescu Cabernet Sauvignon | Merlot | Fetească Neagră Dealu Mare | România	35 | 175 lei
2020 Château Le Plantey | Maison Bouey Merlot | Bordeaux - Medoc | Franța	215 lei
2016 La Bergeronnette | Château Fleur Haut Gaussens Cabernet Franc | Bordeaux Supérieur | Franța	195 lei
2017 Anima 3 Fete Negre | Aurelia Vișinescu Fetească Neagră din 3 ani diferiți 2015 | 2016 | 2017 Dealu Mare | România	250 lei
2020 Rezerva Lupi | Gitana Cabernet Sauvignon | Merlot | Saperavi Republica Moldova	250 lei
2020 Ie de Fintești | 1000 de chipuri Fetească Neagră | Dealu Mare | România	250 lei
2022 Otarnița | Petro Vaselo Pinot Noir | Banat | România	195 lei

VINS ROSÉ 150ml | 750ml

2023 Orbiel Gris de Gris | Languedoc | Franța	36 | 175 lei
2023 Cuvee Sissi | Serve Pinot Noir | Fetească Neagră Dealul Mare | România	38 | 190 lei
2022 Whispering Angel | Chateau D'Esclans Grenache | Cinsault | Vermentino | Provence | Franța	192 lei

PÉTILLANT & PROSECCO 125ml | 750ml

Crama Carastelec | Carassia Blanc de Blancs	44 | 260 lei
Contarini Blanc de Blancs Millesimato Extra Dry	32 | 190 lei
Contarini Prosecco Rosè Millesimato Extra Dry	36 | 210 lei

CHAMPAGNE 750ml

Palmer&CO Brut Reserve	440 lei
Palmer&CO Rose Solera Brut	560 lei

Aqua Panna	13 | 26 lei
San Pellegrino	13 | 26 lei
Archibald | Gentian & Bergamot	32 lei
Archibald | Gentian Roots & Fresh Ginger	32 lei
Archibald | Gentian & Juniper Berries $^{200\text{ml}}$	28 lei

Laurent Perrier *La Cuvee Brut*	600 lei
Ruinart Blanc de Blancs	1000 lei
Krug Grande Cuvee	2800 lei

* Vin dulce | Recomandat pentru desert

LA MIȚA BICICLISTA BRASSERIE

BISERICA AMZEI 9
BUCUREȘTI