



acvarela

~ BISTRO ~



BURGERS

30-40 min

Cei 5 burgeri sunt preparați și livrați pe loc de prietenii de la D20 împreună cu o porție de cartofi prăjiți.

chifle, dulcețuri și sosuri preparate în casă, patty gătit pe loc, salate proaspete, un chef român întors în țară după 10 ani de gătit în Grecia & Anglia.

1. Classic 350g - 31 lei

salată verde, carne de vită black angus, roșii, castraveți murați făcuți în casă, dulcețură de ceapă roșie, sos de roșii, chiflă de casă, maioneză

2. Bacon 400g - 35 lei

salată verde, carne de vită black angus, roșii, castraveți murați făcuți în casă, dulcețură de ceapă roșie caramelizată făcută în casă, maioneză chipotle, chiflă de casă

3. Super melt 350g - 35 lei

salată verde, carne de vită black angus, cheddar, roșii, castraveți murați făcuți în casă, sos cheddar, chiflă de casă, maioneză

4. Veggie 300g - 35 lei

humus, salată crocanta iceberg, halloumi, dovlecei, ardei gras, dulcețură de ceapă roșie caramelizată făcută în casă, maioneză cu avocado, chiflă de casă

5. Funky protein 350g - 35 lei

sos tahini, salată crocanta iceberg, falafel, roșii, castravete verde, ceapă proaspătă crocantă, rucola, chiflă

Sides

30-40 min

Onion rings 250g - 12 lei

inele de ceapă proaspete, imbracate în pesmet panko servite cu sos de maioneză și usturoi

Halloumi fries 200g - 19 lei

bucați de halloumi învelite în pesmet panko servite cu dressing de maioneză cu ierburi și usturoi

Sweet potatoes fries 300g - 15 lei

cartofi dulci serviți cu sos de roșii (produs congelat)

Cartofii bunicuței 600g - 16 lei

CEVA SĂRAT

30-40 min

Humus & Pita in 3 variante
simplu, cu busuioac si picant, 270g - 25 lei

Aripioare de pui coapte încet
în sos de chili, soia si miere servite cu cartofi, 400g - 29 lei



Crème de la crème
Supă cremă (în fiecare zi alta) - 13 lei

Salată cu Quinoa, Rodie & Halloumi
baby spanac, lolla Bianco, halloumi, quinoa, rodii, nuci, dressing de lamaie
300g - 33 lei

Salată cu Dovleac (vegană)
rucola, lolla rossa, dovleac copt, sfecla rosie coapta, morcovi, seminte de dovleac coapte, dressing de lamaie, 300g - 30 lei

Tortilla chips
din făină de porumb, fără aditivi sau conservanți. cu sos salsa, 185g - 13 lei

Crantănele
mix de caju, alune prăjite și mult porumb prăjit, 150g - 9 lei

CEVA DULCE

Cremșnit de casă
foi făcute în casă, cremă de vanilie, 150g - 15 lei

Crumble imens cu mere sau cu vișine
si cu multă umplutură, 150g - 15 lei

Clatită de fistic
cu cremă de mascarpone și zmeură, 150g - 15 lei

Tort cioco
o sculptură migăloasă din ciocolată, fără ingrediente inutile care să intervină între noi și ciocolata noastră, 150g - 15 lei

cafelaterie

CAFEA DE SPECIALITATE PROASPĂT PRĂJITĂ
de la cea mai mică prăjitorie din Transilvania: Pavos - Târnăveni.

Espresso	30ml / 7 lei
Espresso dublu	60ml / 11 lei
Es. Americano	150ml / 7 lei
Cappuccino	150ml / 11 lei
Flat white	150ml / 13 lei
Latte Machiato	250ml / 12 lei
Iced Latte	250ml / 12 lei
Es. Decaf.	30ml / 7 lei

Frappé Dimitris Clasic / Choco Frappe / Caramellato 300ml / 14 lei

Dimitris Vakondios a inventat din greșeală Frappé -ul în 1957 în Thessaloniki



sodas

Apă min. plată / carbo. Aqua Carpatica	6 lei
Karma Cola - o băutură fairtrade ecologică pe bază de nucleu de cola care oferă un ajutor populației din Sierra Leone	13 lei
Gingerbeer Bundaberg (Australia)	375ml / 13 lei

shake & smoothie

330ml / 17 lei



Raw Cocoa Shake

boabe de cacao bio crude, lapte,
miere, praf de cacao

Banana hit split

banane, lapte, căpsuni, miere

Habana Banana

coacăze, lapte, vișine, banane

Dimineți pe plajă

ananas & lime, puțin zahăr

Morcoveață

măr, morcov, kiwi, porto

Un ardelean la Costa Rica

ananas, kiwi, coacăze, lămâie

Semi-Curajosul

porto, kiwi, mentă

Servus din Transilvania

coacăze, căpșuni, zmeură, vișine,
mure și mere presate la rece

! Smoothie-urile de mai sus trebuie băute în cel mult 15 minute de la preparare pentru a-și păstra proprietățile nutritive și savoarea.

acvarela



limonaderie

Cele 12 limonade pentru care merită să lânchezești
toată vara sub umbrele

330ml / 15 lei

- | | |
|---------------------------|---|
| no. 1: Pepenadă | no. 7: Limonadă cu Brad |
| no. 2: Limo cu Mango | no. 8: Limo cu Măr presat la rece |
| no. 3: Zmeură & coacăze | no. 9: Ghimbiradă cu mentă |
| no. 4: Aloelimolime | no. 10: Vișinescu (limo vișine) |
| no. 5: Limo cu Kiwi | no. 11: Cătinadă (anti-stress) |
| no. 6: Limo soc & busuioc | no. 12: Kung Fu Limo (lychee & busuioc) |

refreshing mocktails

MELONETTO
pepene roșu
& grapefruit

SUMMER YUMMER
mango, merișor, lime,
mentă proaspătă

LYCHEELICIOUS
lychee, merișor, ghimbir,
mentă proaspătă

330ml / 15 lei

GO MANGO
mango & grapefruit
cu un twist de lime

CRANBERRY TWISTER
cranberry, mentă
pepene, lime

specialty cocktails

Elderflower Martini Gin - 250 ml/ 29 lei
Elderflower Gin 40 ml (J.J. Whitley), Vermouth 120 ml, lime, microplants

Mint Julep - 330 ml/ 25 lei
Jim Beam Bourbon 60 ml, mint, little sugar

Honey & rosemary Gin - 350 ml/ 33 lei
J.J. Whitley dry (40ml), lime, honey, rosemary & tonic

Honey & Sour Cherries Daiquiri - 250 ml/ 25 lei
Sour cherries, lime, 40 ml Havana rum, physalis

Rhubarb Martini Vodka - 250 ml/ 29 lei
J.J. Whitley Rhubarb vodka (40 ml), Vermouth 120 ml, lime, microplants

Cucumber and Basil Gin - 350 ml/ 29 lei
cucumber, J.J. Whitley dry (40ml), Basil, lime, sugar, tonic

Elderflower Pomegranate Gin - 350 ml/ 29 lei
Elderflower Gin 40 ml (J.J. Whitley), lime, Pomegranate, sugar & tonic

The Citric Gin & Tonic - 350 ml/ 29 lei
J.J. Whitley dry (40ml), grapefruit, orange, lime, sugar & tonic

Rhubarb & Ginger Gin - 350 ml/ 33 lei
Rhubarb & ginger gin 40 ml (Whitley Neil), lime, ginger & tonic

The Tonic Quince Gin - 350 ml/ 33 lei
Quince Gin 40 ml (Whitley Neil), lime & tonic

umbrella cocktails

spritz

1. Aventurescu procecco, cidru, lime

3. Hugo

2. Aperol Spritz

4. Nopti albe în livadă
lichior de șoc, mentă, cidru, portocală

330ml / 19 lei

Aventurescu.ro - platforma pentru călătorit do it yourself

cocktail B*A*R

300ml / 18 lei

1/ MELONETTO POEM suc pepene roșu, suc grapefruit, vodka 40ml

2/ CRANBERRY ABSOLUT TWISTER suc de pepene roșu,
suc de cranberries, lime și mentă proaspetă, vodka Absolut 40ml

3/ UMBRELLA MOJITO lime, mentă, zahăr brun, Sprite, Havana 40ml

4/ MANGO TANGO prosecco 100ml, suc de mango, vodka 20ml

5/ CRANBERRY DISARONNO Amaretto, suc de cranberry, lime

6/ ABSOLUT MANGO suc de mango, suc de grapefruit, lime, vodka 40ml

7/ LYCHELICIOUS RUM suc de lychee, suc de merișoare, ghimbir,
mentă, rom Havana 40ml

* mai facem și CUBA LIBRE coke & rum Havana 40ml



cidru

- 4,5% Alc -

Cidrul este o băutură slab alcoolică (în medie 3 - 8%), obținută prin fermentarea fructelor, în special a merelor la 4 - 16°.

OLD MOUT

Kiwi & Lime / Passionfruit / Summer Berries
- 500ml / 13 lei -

CIDRU MÂNDRU

clasic / cu vișine, din mere dulci românești
- 330ml / 9 lei -

cider spritz cocktails

1. Aventurescu

cidru, prosecco, lime

prieteni nostri călători, care atunci cand nu sunt peste mări și tari,
se relaxează sub umbrele. **Aventurescu.ro**

2. Cider Lemonade

cidru, suc proaspăt de lămâie, vișine, mentă

3. Nopti albe în livadă

cidru Mândru, lichior de soc, mentă, cidru, portocală

330ml / 19 lei

acuarela



bere sub umbrele

- Berea Artistului -

celebră deja și în sfera mai puțin artistică

mix colorat de bere rece la halbă și sirop
presat la rece de Zmeură / Soc / Căpșuni / Pin / Vișine

- 5% Alc / 400 ml / 11 lei -

Halbă Silva Blondă - 5,2% Alc / 330 ml / 8 lei

Halbă Heineken - 5% Alc / 400 ml / 12 lei

Silva Blonde Lager - 5,2% Alc / 500 ml / 9 lei

Silva Strong Dark - 7% Alc / 500 ml / 10 lei

Silva Romanian Pale Ale - 5,5% Alc / 500 ml / 10 lei

Gambrinus Pilsner - 5,5% Alc / 500 ml / 8 lei

Harghita - 5% Alc / 500 ml / 8 lei

Affligen Blonde - 6,8% Alc / 300 ml / 14 lei

Affligen Double - 6,8% Alc / 300 ml / 15 lei

Edelweiss Hefe Weiss - 5,3% Alc / 500 ml / 16 lei

Heineken - 5% Alc / 400 ml / 11 lei

Desperados tequila beer - 5,9% Alc / 400 ml / 12 lei

Ciuc Premium - 5% Alc / 500 ml / 8 lei

Ciuc Radler / Ciuc Radler 0% - 500 ml / 8 lei

Heineken 0% - 330 ml / 11 lei

* Tortilla Chips & Salsa - 185g / 13 lei

** Crăntănele pentru bere - 150g / 8 lei
(caju, mult porumb crocant și alune prăjite)



wine bar

Făurar - Roșu de Ceptura	13 lei / 57 lei
Făurar - Rosé de Ceptura	13 lei / 57 lei
Făurar - Alb de Ceptura	13 lei / 57 lei
Gamma - Metaph Roșu	14 lei / 63 lei
Gamma - Metaph Rosé	14 lei / 63 lei
Gamma - Metaph Alb (demisec)	14 lei / 63 lei

PAHAR 150 ml / STICLĂ

Iacob Roșu	85 lei
Iacob - Rosé	85 lei
Iacob - Alb	85 lei
Gamma Cuvee Visan (Rosé).....	75 lei
Gamma - Aligoté (alb) Bucium Iași	75 lei

Prosecco , Grande Vento	17 lei / 75 lei
--------------------------------------	-----------------

PAHAR 150 ml / STICLĂ

Un pahar de vin rosé se împrieteneste rapid cu un desert cremos și plin de ciocolată.

●●●●●●●●●● spirits 40 ml ●●●●●●●●●●

Amaretto Disaronno 12 lei	Rum, Havana Gold 12 lei
Jack Daniel's 12 lei	J.J. Whitley - Rubarb Vodka 12 lei
Irish Whiskey, Jameson 12 lei	Vodka Absolut 12 lei
Jim Beam Bourbon 12 lei	Jagermeister, digestiv 12 lei
	Tequila, Camino 12 lei
J.J. Whitley - Dry Gin / Elderflower Gin 12 lei	
Whitley Neil - Rubarb Gin and Ginger / Quince Gin (Gin Gutui) 18 lei	

evenimente private



Pentru a ușura finalizarea unui pachet de evenimente am compilat 2 meniuri de mâncare bazându-ne pe feedback-ul de la evenimentele anterioare:

1 bufetul prietenilor

8 tipuri de aperitive reci
și 2 tipuri de main course

2 totul sub umbrele

10 tipuri de aperitive reci
și 5 tipuri de main course

Vă putem povesti mai multe despre posibilitățile de customizare ale evenimentului la un ceai în grădină, pe mail: alexandra@menthol.ro sau la telefon: 0741 403 238. Pe curând!

Conform Directivei 2000/13/CE A PARLAMENTULUI EUROPEAN SI A CONSILIULUI DIN 20 Martie 2000 alergenii din alimentele ce pot fi consumate la Acuarela se pot incadra in urmatoarele grupe:

1. Cereale care contin gluten (grau, secara, orz, ovaz, grau spelt, grau mare sau hibrizi ai acestora) si produse derivate;
2. Crustacee si produse derivate;
3. Oua si produse derivate;
4. Peste si produse derivate;
5. Arahide si produse derivate;
6. Soia si produse derivate;
7. Lapte si produse derivate (inclusiv lactoza);
8. Telina si produse derivate;
9. Mustar si produse derivate;
10. Seminte de susan si produse derivate;

11. Fructe cu coaja, adica migdale (*Amygdalus communis* L.), alune de padure (*Corylus avellana*), nuci (*Juglas regia*), anacarde (*Anacardium occidentale*), nuci Pecan [*Caraya illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch)], nuci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de Macadamia si nuci de Queensland (*Macadamia ternifolia*) si produse derivate;

12. Dioxid de sulf si sulfiti in concentratii de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru;
13. Lupin si produse derivate;
14. Moluste si produse derivate.

In cazul in care suferiti de o alergie, va rugam sa solicitati informatii suplimentare inainte de a comanda.
Va multumim!