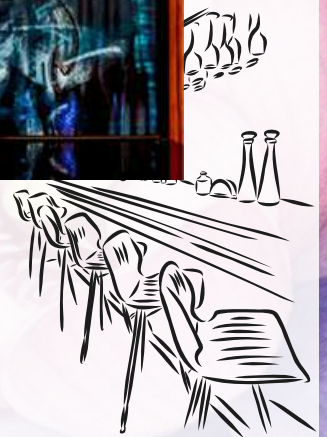




RESTAURANT & BAR

Menu





TE INVITĂM SĂ-ȚI DELECTEZI PAPILELE GUSTATIVE ÎN CADRUL RESTAURANTULUI CAROLIN.

Meniul **Restaurantului Carolin** este unul diversificat, bazat pe preparate proaspete, prezentate într-un mod unic, cu specific internațional. Începând cu preparate pe bază de carne, paste pregătite după rețetele din gastronomia internațională, fructe de mare și pește sau cele mai dulci deserturi, îți promitem o experiență culinară care să-ți ofere o satisfacție deplină.

Lucrările pe care le veți regăsi în interiorul restaurantului sunt create de către marele artist **Ioan Tămâian**. Fascinantă și delicată, arta sticlăriei este, în esența sa, o arta a focului. Curgere și clocot, transparențe și flăcări, forță și fragilitate și, nu în ultimul rând, versatilitate. „Geneza Universului”, de Ioan Tămâian. Prin spectaculozitatea și complexitatea formelor pe care le creează, Ioan Tămâian s-a impus în peisajul artei contemporane românești ca unul dintre cei mai apreciați artiști în sticlă. Amplul și spectaculosul ansamblu realizat pentru Hotelul Carolin din Călimănești, Vâlcea, are ca piesă de rezistență lucrarea intitulată „Geneza Universului”, situată pe un perete din marmură neagră, realizată printr-o combinație între sticla fuzionată și metal (cupru, argint, alamă).

Carolin Lobby Café este vizibilă chiar de la intrarea în hotel, fiind situată lângă recepție și te invită către restaurantul hotelului Carolin. Decorul său este unic și este prezentat prin canapele confortabile, pereți în stil deosebit și muzică ambientală. Carolin Lobby Café aduce oaspeților o atmosferă relaxantă, fiind un loc perfect pentru socializare.

RESTAURANT

Menu

APERITIVE



Cremă de brânză cu verdeață & Foccacia (250g) – 37 lei

cremă de brânză 150 g (**lapte**), făină pizza Bacskai 100 g (**gluten**), smântână 50 g (**lapte**), iaurt grecesc (**lapte**), **ouă** consum, **semințe de susan**, ulei de măsline, pătrunjel verde, sare, zahăr.

Bruschete cu roșii (180g) – 23 lei

roșii 180 g, pâine 100 g (**gluten, poate conține urme de soia, semințe de susan**), mixt salată 50 g, ulei de măsline 30 ml, usturoi, busuioc verde, sare.

Bruschete mixte (200g) – 30 lei

pâine 100 g (**gluten, poate conține urme de soia, semințe de susan**), roșii 90 g, prosciutto crudo 50 g (**lapte, soia**), mixt salată 50 g, cremă brânză 50 g (**lapte**), ulei de măsline 20 ml, usturoi, busuioc verde, sare.

Humus cu vită (250g) – 47 lei

năut 200 g, vrăbioară de vită* 100 g, lămâie 100 g, ulei de măsline 100 ml, unt 50 g (**lapte**), pastă de susan 20 g (**semințe de susan**), usturoi, sare, piper.

Hummus cu Foccacia (250g) – 37 lei

năut 200 g, făină pizza 100 g (**gluten**), lămâie 100 g, ulei de măsline 53 ml, pastă de susan (tahini, **susan**) 20 g (**semințe de susan**), iaurt (**lapte**), **ouă** consum, **semințe de susan**, sare, zahăr.

Salată de vinete cu foccacia (250g) – 26 lei

vinete coapte 180 g, făină pizza Bacskai 100 g (**gluten**), maioneză 30 g (**ouă, muștar**), ceapă 30 g, ulei floarea soarelui 30 ml, iaurt grecesc (**lapte**), lămâie, **ouă** consum, ulei de măsline, sare, zahăr.

Platou brânzeturi (400g) – 89 lei

parmezan 60 g (**lapte, ouă**), gorgonzola 60 g (**lapte**), brânză Brie 60 g (**lapte**), mozzarella 60 g (**lapte**), cașcaval 60 g (**lapte**), emmentaler 60 g (**lapte**), miez de nucă 30 g (**fructe cu coajă lemnoasă**), struguri 20 g, caise deshidratate 20 g, ceddar (**lapte**).

Pentru detalii privind alergenii, produsele și valorile nutriționale, vă invităm să consultați informațiile de la finalul meniului

alergenii sunt evidențiați prin scriere îngroșată (între paranteze**)

***provenit din produse congelate

SALATE



Salată caldă de pui cu legume (350g) – 45 lei

piept pui* 100 g, ardei gras 70 g, dovlecel 70 g, vânăță 50 g, ciuperci 50 g, roșii cherry 50 g, morcovi 50 g, ceapă roșie 50 g, sos sweet chilli 30 g, ulei de măsline 25 ml, **semințe de susan**, sare.

Salată caldă de vită cu legume (350g) – 61 lei

vrăbioară de vită* 100 g, ardei gras 70 g, dovlecel 70 g, vânăță 50 g, ciuperci 50 g, roșii cherry 50 g, morcovi 50 g, ceapă roșie 50 g, unt 40 g (**lapte**), sos sweet chilli 30 g, ulei de măsline 25 ml, **semințe de susan**, coniac, sos Worcester (**gluten**, **pește**), sare.

Salată grecească cu brânză feta (350g) – 40 lei

brânză feta 100 g (**lapte**), castraveți 100 g, roșii 100 g, măsline Kalamata 40 g, ceapă roșie 40 g, ardei gras 40 g, ulei de măsline 20 ml, oregano uscat, sare.

Salată Caesar cu pui la grătar și crutoane (400g) – 48 lei

salată Iceberg 200 g (urme de **țelină**), piept pui* 100 g, lămâie 50 g, maioneză 50 g (**muștar**, **ouă**), roșii cherry 50 g, ulei de măsline 30 ml, parmezan 55 g (**lapte**, **ouă**), muștar clasic 25 g (**muștar**, **gluten**), pâine crutoane 20 g (**gluten**, urme de **soia**), pâine 20 g (**gluten**, urme de **soia**, **susan**), file de anșoa (**pește**), usturoi, sare.

SUPE/CIORBE



Supă de pui (400g) – 28 lei

pulpe pui* 180 g, aripi de pui* 100 g, morcovi 75 g, ardei gras 50 g, rădăcină de țelină 50 g (**țelină**), ceapă 50 g, tăieței 30 g (**gluten**, **ouă**), ulei floarea soarelui 20 ml, păstârnac rădăcină 20 g, pătrunjel verde, sare.

Ciorbă de vacuță (400g) – 28 lei

pulpă de vită* 200 g, ceapă 70 g, cartofi 50 g, morcovi 50 g, oase de vită* 50 g, sos de roșii 40 g, ardei gras 40 g, fasole verde* 30 g, mazăre verde* 30 g, păstârnac rădăcină 30 g, rădăcină de țelină 30 g (**țelină**), ulei floarea soarelui 20 ml, leuștean, pătrunjel verde, sare.

Ciorbă de burtă (400g) – 28 lei

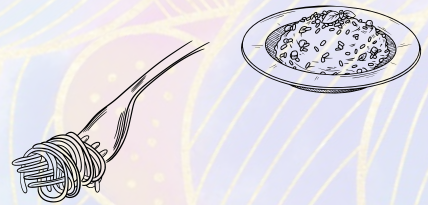
burtă de vită* 200 g, smântână 150 g (**lapte**), ouă consum 100 g (**ouă**), morcovi 75 g, ceapă 50 g, oase de vită* 50 g, gogoșari în oțet 30 g, ulei floarea soarelui 20 ml, oțet 20 g, usturoi, sare.

Pentru detalii privind alergenii, produsele și valorile nutriționale, vă invităm să consultați informațiile de la finalul meniului

alergenii sunt evidențiați prin scriere îngroșată (între paranteze**)

***provenit din produse congelate

PASTE & RISOTTO



Paste cu creveți și dovlecel (350g) – 60 lei

creveți* 150 g (**crustacee**), tagliatelle* 125 g (**gluten, ouă**, urme de **soia, lapte**), parmezan 100 g (**lapte, ouă**), dovlecel 80 g, roșii cherry 60 g, lămâie 50 g, unt 25 g (**lapte**), ulei de măsline, usturoi, sare, pătrunjel verde.

Paste Alfredo cu pui (350g) – 44 lei

,tagliatelle* 125 g (**gluten, ouă**, urme de **soia, lapte**), cremă vegetală 100 ml (urme de **soia, arahide**), piep de pui* 100 g, parmezan 100 g (**lapte, ouă**), ulei de măsline, pătrunjel, sare.

Paste Carbonara (350g) – 48 lei

spaghete 125 g (**gluten**), cremă vegetală 100 ml (**lapte, soia**, urme de **arahide**), pancetta 100 g, parmezan (**lapte, ouă**) 100 g, ulei de măsline, sare.

Paste Amatriciana (350g) – 48 lei

sos roșii 150 g, spaghete* 125 g (**gluten**), pancetta 100 g, parmezan 100 g (**lapte, ouă**), ulei de măsline, sare, pătrunjel verde.

Paste quattro formaggi (350g) – 50 lei

tagliatelle* 125 g (**gluten, ouă**, urme de **soia, lapte**), parmezan 100 g (**lapte, ouă**), unt 50 g (**lapte**), cremă vegetală 50 g (**lapte, soia**, urme de **arahide**), gorgonzola 30 g (**lapte**), sare, piper.

Tagliatelle cu vită în sos de hribi și trufe (350g) – 58 lei

tagliatelle* 125 g (**gluten, ouă**, urme de **soia, lapte**), parmezan 100 g (**lapte, ouă**), vrăbioară de vită* 100 g, ulei de măsline 50 ml, cremă vegetală 50 g (**lapte, soia**, urme de **arahide**), ciuperci champignon 20 g, ciuperci shiitake, ciuperci pleurotus, ciuperci nameko, pastă de trufe, piper, sare

Tagliatelle cu sos pesto (350g) – 46 lei

tagliatelle* 125 g (**gluten, ouă**, urme de **soia, lapte**), parmezan 100 g (**lapte, ouă**), sos pesto 80 g, cremă vegetală 50 g (**lapte, soia**, urme de **arahide**), unt 50 g (**lapte**), pătrunjel verde 30 g, ulei de măsline, sare.

Risotto cu creveți și șofran (350g) – 60 lei

creveți* 150 g (**crustacee**), parmezan 100 g (**lapte, ouă**), orez arborio 100 g, unt 90 g (**lapte**), ceapă 30 g, ulei de măsline 25 ml, vin alb sec 20 ml, șofran, sare.

Risotto cu ciuperci și pastă de trufe (350g) – 53 lei

orez arborio 100 g, parmezan 80 g (**lapte, ouă**), ulei de măsline 50 ml, unt 50 g (**lapte**), ciuperci shiitake 30 g, ciuperci pleurotus 30 g, ciuperci nameko 30 g, ciuperci champignon 30 g, ceapă 30 g, vin alb 20 ml, pastă de trufe (urme de **arahide, lapte, pește, țelină, soia, muștar, susan**), sare.

Risotto cu pui (350g) – 50 lei

piept de pui* 100 g, orez arborio 100 g, parmezan 80 g (**lapte, ouă**), ulei de măsline 50 ml, unt 50 g (**lapte**), ceapă 30 g, vin alb sec 20 ml, sare.

Pentru detalii privind alergenii, produsele și valorile nutriționale, vă invităm să consultați informațiile de la finalul meniului

alergenii sunt evidențiați prin scriere îngroșată (între paranteze**)

***provenit din produse congelate

FRUCTE DE MARE & PESTE



Creveți black tiger în sos de usturoi (250g) — 72 lei

creveți* 350 g (**crustacee**), lămâie 100 g, pâine 100 g (**gluten**), unt 50 g (**lapte**), usturoi 30 g, vin demi-sec 20 ml, ulei de măsline, pătrunjel verde, sare

Inele de calamar pane (350g) — 61 lei

pesmet panko 250 g (**gluten**), calamar* 250 g (**moluște**), ulei de palmier 200 g, tempura 150 g (**gluten**), lămâie 100 g, ouă de găină 70 g (**ouă**), ketchup dulce 60 g (urme de **muștar**), sos tzatziki 50 g (**lapte**), mixt salată 50 g, maioneză 40 g (**ouă**, **muștar**), iaurt grecesc 40 g (**lapte**), sare.

Midii în sos de vin (700g) — 74 lei

scoici în cochilie* 500 g (**moluște**, **pește**), carne de scoici* 150 g (**moluște**), pâine 100 g (**gluten**), lămâie 100 g, roșii cherry 100 g, vin demi-sec 50 ml, ulei de măsline 50 ml, ceapă 50 g, unt 30 g (**lapte**), usturoi 20 g, pătrunjel verde 20 g.

Caracatiță cu piure de cartofi (350g) — 105 lei

cartofi 250 g, tentacule de caracatiță* 150 g (**moluște**), lămâie 100 g, lapte UHT 50 ml (**lapte**), unt 50 g (**lapte**), salată mix 40 g (**țelină**), unt 40 g (**lapte**), ulei de măsline 25 ml, vin demi-sec, pătrunjel verde, sare.

Creveți jumbo (400g) — 64 lei

creveți* 300 g (**crustacee**), ulei de palmier 150 g, pesmet panko 150 g (**gluten**), lămâie 100 g, ouă de găină 70 g (**ouă**), ketchup dulce 60 g (urme de **muștar**), sos tzatziki 50 g (**lapte**), mixt salată 50 g, maioneză 40 g (**ouă**, **muștar**), iaurt grecesc 40 g (**lapte**), tempura 40 g (**gluten**), castraveți, mărar, sare.

Platou fructe de mare cu cartofi steakhouse (1200g) — 198 lei

cartofi 500 g, ulei de palmier 300 g, făină tempura 100 g (**gluten**), scoici în cochilie* 300 g (**moluște**), creveți* 250 g (**crustacee**), lămâie 150 g, calamar* 150 g (**moluște**), creveți cruzi 16/20 black tiger* 150 g (**crustacee**), carne midii* 150 g (**moluște**), ou 140 g, pesmet panko 400 g (**gluten**), ketchup dulce 60 g (urme de **muștar**), sos tzatziki 50 g (**lapte**), maioneză 40 g (**ouă**, **muștar**), iaurt grecesc 40 g (**lapte**), sare.

Păstrăv la grătar — 18,50 lei/100g

păstrăv*, lămâie 50 g, sare.

Doradă file cu risotto (350g) — 76 lei

doradă* 250 g (**pește**), lămâie 100 g, orez arborio 100 g, parmezan 40 g (**lapte**, **ouă**), unt 30 g (**lapte**), ulei de măsline 25 ml, vin demi-sec 20 ml, ceapă 20 g, sare.

Somon cu legume sote (350g) — 82 lei

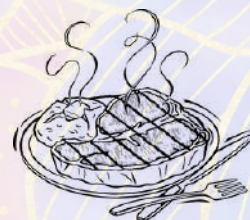
somon* 200 g (**pește**), ardei gras 70 g, dovlecel 70 g, vinete 50 g, ciuperci champignon 50 g, roșii cherry 50 g, morcovi 50 g, ceapă roșie 50 g, ulei de măsline 35 ml, lămâie 35 g, sos sweet chilli 20 g, sare.

Pentru detalii privind alergenii, produsele și valorile nutriționale, vă invităm să consultați informațiile de la finalul meniului

alergenii sunt evidențiați prin scriere îngroșată (între paranteze**)

***provenit din produse congelate

FEL PRINCIPAL



Ossobuco cu piure de cartofi (450g) – 88 lei

rasol de vită 300 g, cartofi 250 g, roșii decojite 80 g, lapte UHT 50 ml (**lapte**), unt 50 g (**lapte**), sare.

Platou cald Carolin (1500g) – 198 lei

coastă de porc* 600 g, cartofi 500 g, murături asortate 250 g (**fructe cu coajă lemnoasă**), piept pui* 250 g, ceafa de porc* 250 g, ulei de palmier 200 g, cârnați semiafumați 200 g, pulpe dezosate pui* 150 g, ketchup dulce 60 g (urme de **muștar**), sos barbecue 60 g, maioneză 40 g (**ouă, muștar**), ulei floarea soarelui 25 ml, usturoi, sare.

Carne la garniță cu mămăliguță (350g) – 68 lei

carne afumată la garniță 250 g, ouă de găină 140 g (**ouă**), gogoșari în oțet 70 g, mălai 50 g, ulei floarea soarelui, sare.

Piept de pui cu piure de cartofi și sos de brânzeturi (450g) – 59 lei

cartofi 250 g, piept pui* 250 g, cremă vegetală de gătit 50 ml (**lapte, soia**), unt 50 g (**lapte**), lapte UHT 50 ml (**lapte**), parmezan 20 g (**lapte, ouă**), brânză gorgonzola (**lapte**), ulei de măsline, sare.

Șnițel de pui cu cartofi zdrobiți (350g) – 50 lei

cartofi 250 g, piept pui* 180 g, ulei de palmier 150 g, ouă consum 140 g (**ouă**), fulgi porumb 70 g (**gluten**), făină 25 g (**gluten**), salată mix 20 g, roșii cherry 20 g, sare.

Piept de pui în sos de smântână cu ciuperci și piure de cartofi (350g) – 58 lei

cartofi 250 g, piept pui* 250 g, ciuperci champignon 200 g, cremă vegetală 100 g (**lapte, soia**), lapte UHT 50 ml (**lapte**), unt 50 g (b), lămâie 50 g, ulei de măsline 50 ml, unt 30 g (**lapte**), usturoi, sare, piper.

Pui coquelet cu cartofi zdrobiți (550g) – 90 lei

coquelet de Bretagne* 550 g, cartofi 250 g, ulei de palmier 150 g, salată mix 50 g (**țelină**), lămâie 30 g, ulei de măsline, usturoi, sare, rozmarin uscat, cimbru uscat, oțet balsamic.

Pulpă de pui dezosată la grătar cu piure de cartofi (350g) – 58 lei

cartofi 250 g, pulpe dezosate pui* 250 g, lapte uht 50 ml (**lapte**), unt 50 g (**lapte**), ulei floarea soarelui, sare.

Piept de rață cu piure de cartofi cu trufe și sos de portocale (400g) – 79 lei

piept de rață* 300 g, cartofi 250 g, lapte uht 50 ml (**lapte**), unt 50 g (**lapte**), suc de portocale 40 ml, ulei de măsline 25 ml, zahăr, pastă de trufe, sare.

Pulpă de rață cu cartofi dauphinois și sos de portocale (350g) – 77 lei

pulpă de rață confiată 200 g, cartofi (gratinați Aviko)* 120 g (**lapte**), suc de portocale 40 ml, zahăr, sare.

Cotlet de berbecuț cu piure de cartofi (400g) – 125 lei

cartofi 250 g, cotlet de miel* 250 g, lapte UHT 50 ml (**lapte**), unt 50 g (**lapte**), ulei de măsline 25 ml, fistic, sare, pătrunjel verde.

Pentru detalii privind alergenii, produsele și valorile nutriționale, vă invităm să consultați informațiile de la finalul meniului

alergenii sunt evidențiați prin scriere îngroșată (între paranteze**)

***provenit din produse congelate

Șnițel de curcan cu cartofi zdrobiți (400g) – 58 lei

cartofi 250 g, piept de curcan* 180 g, ulei de palmier 150 g, ouă de găină 140 g (**ouă**), fulgi porumb 70 g (**gluten**), salată mix 50 g (**țelină**), făină 25 g (**gluten**), oțet balsamic, sare.

Ceafă de porc la grătar cu cartofi steakhouse (350g) – 58 lei

cartofi 250 g, ceafă de porc* 250 g, ulei de palmier 150 g, ulei floarea soarelui 25 ml, usturoi, ulei de măsline, sare, piper.

Coaste de porc BBQ cu cartofi steakhouse și coleslaw (600g) – 74 lei

Coastă de porc* 600 g, cartofi 250 g, ulei de palmier 300 g, sos barbeque 80 g, ketchup dulce 60 g (urme de **muștar**), varză albă 50 g, maioneză 60 g (**ouă**, **muștar**), varză roșie 20 g, morcovi 10 g, sare 4 g.

Tomahawk de porc cu piure aromatizat și sos pesto (500g) – 72 lei

tomahawk* 400 g, cartofi 250 g, bacon 50 g (urme de **soia**, **țelină**, **muștar**, **fructe cu coajă lemnoasă**), ulei de măsline 55 ml, lapte uht 50 ml (**lapte**), unt 50 g (**lapte**), ceapă 20 g, pătrunjel verde 20 g, parmezan (**lapte**, **ouă**), mărar, busuioc verde, lămâie, semințe de pin (**fructe cu coajă lemnoasă**), sare.

Burger de vită Black Angus cu cartofi steakhouse (500g) – 69 lei

cartofi 250 g, burger de vită black angus* 200 g, ulei de palmier 150 g, chiflă 90 g (**gluten**), ketchup dulce 60 g (urme de **muștar**), varză albă 50 g, maioneză 40 g (**ouă**, **muștar**), bacon 40 g (urme de **soia**, **țelină**, **muștar**, **fructe cu coajă lemnoasă**), castraveți murati 40 g (**muștar**), roșii 40 g, ceddar 40 g (**lapte**), salată mix 25 g (**țelină**), maioneză 20 g (**ouă**, **muștar**), ceapă 20 g, varza roșie 20 g, parmezan 20 g (**lapte**, **ouă**), morcovi, sare.

Ciolan de porc cu piure de cartofi (750g) – 84 lei

ciolan de porc Stinco 650 g, cartofi 250 g, sos barbeque 50 g (urme de **muștar**, **soia**), lapte uht 50 ml (**lapte**), unt 50 g (**lapte**), sare.

Mușchiuleț de porc în pancetta cu piure de cartofi cu trufe (400g) – 69 lei

cartofi 250 g, mușchiuleț de porc* 250 g, pancetta affumicata 80 g (**gluten**, **soia**, **ouă**, **țelină**, **lapte**, **muștar**), dulceață cu ardei iute 50 g, lapte UHT 50 ml (**lapte**), unt 50 g (**lapte**), ulei de măsline 25 ml, pastă de trufe, sare.

Escalop de porc cu cartofi zdrobiți (350g) – 50 lei

cartofi 250 g, ciuperci champignon 200 g, cotlet porc fără os* 200 g, ulei de palmier 150 g, cremă vegetală 100 g (**lapte**, **soia**), ulei de măsline 40 ml, ceapă 30 g, usturoi 20 g, pătrunjel verde, sare.

Șnițel de vită cu cartofi zdrobiți (400g) – 76 lei

cartofi 250 g, vrăbioară de vită* 180 g, ulei de palmier 150 g, ouă de găină 140 g (**ouă**), pesmet panko 70 g (**gluten**), salată mix 50 g, parmezan 50 g (**lapte**, **ouă**), făină 20 g (**gluten**), semințe de susan 20 g (**susan**), sare.

Mușchi de vită cu legume sote și sos pesto (350g) – 128 lei

mușchi vită* 250 g, ardei gras 70 g, dovlecel 70 g, ulei de măsline 60 ml, vinete 50 g, morcovi 50 g, ciuperci champignon 50 g, roșii cherry 50 g, ceapă 50 g, unt 40 g (**lapte**), ulei de măsline 25 ml, sos sweet chilli 20 g, pătrunjel verde 20 g, parmezan (**lapte**, **ouă**), sare.

Antricot de vită Uruguay cu legume sote și sos pesto (350g) – 145 lei

antricot de vită* 250 g, ulei de măsline 90 ml, ardei gras 70 g, dovlecel 70 g, lămâie 50 g, vinete 50 g, morcovi 50 g, ciuperci champignon 50 g, roșii cherry 50 g, ceapă 50 g, unt 40 g (**lapte**), pătrunjel verde 20 g, sos sweet chili 20 g, parmezan (**lapte**, **ouă**), busuioc verde, usturoi, semințe de pin (**fructe cu coajă lemnoasă**), sare.

Pentru detalii privind alergenii, produsele și valorile nutriționale, vă invităm să consultați informațiile de la finalul meniului

alergenii sunt evidențiați prin scriere îngroșată (între paranteze**)

***provenit din produse congelate

PIZZA



Pizza Carolin (500g) – 48 lei

făină pizza Bacskai 200 g (**gluten**), mozzarella 150 g (**lapte**), sos pentru paste și pizza 100 g, mușchi file 80 g, cârnați semiafumați 80 g, porumb 50 g, măsline 50 g, ciuperci champignon 50 g, ardei gras 50 g, iaurt grecesc 28 g (**lapte**), ouă consum (**ouă**), drojdie uscată, ulei de măsline, sare, zahăr.

Pizza Quattro Formaggi (500g) – 48 lei

făină pizza Bacskai 200 g (**gluten**), mozzarella 150 g (**lapte**), cremă vegetală 100 g (**soia**), gorgonzola 80 g (**lapte**), brânză brie 60 g (**lapte**), parmezan 50 g (**lapte, ouă**), iaurt grecesc 28 g (**lapte**), ouă consum (**ouă**), drojdie uscată, ulei de măsline, sare, zahăr.

Pizza Parma (500g) – 48 lei

făină pizza Bacskai 200 g (**gluten**), mozzarella 150 g (**lapte**), prosciutto crudo 100 g, sos pentru paste și pizza 100 g, parmezan 80 g (**lapte, ouă**), gorgonzola 80 g (**lapte**), rucola 30 g, iaurt grecesc 28 g (**lapte**), ouă consum (**ouă**), drojdie uscată, ulei de măsline, sare, zahăr.

Pizza Margherita (400g) – 39 lei

făină pizza Bacskai 200 g (**gluten**), mozzarella 150 g (**lapte**), sos pentru paste și pizza 100 g, mozzarella bilă 70 g (**lapte**), iaurt grecesc 28 g (**lapte**), ouă consum (**ouă**), drojdie uscată, ulei de măsline, busuioc uscat, sare, zahăr.

Pizza Lacto Vegetariană (500g) – 40 lei

făină pizza Bacskai 200 g (**gluten**), mozzarella 150 g (**lapte**), sos pentru paste și pizza 100 g, ciuperci champignon 80 g, măsline 50 g, porumb 50 g, ardei gras 50 g, vinete 50 g, dovlecel 50 g, ceapă 30 g, iaurt grecesc 28 g (**lapte**), drojdie uscată, ouă consum (**ouă**), ulei de măsline, sare, zahăr.

FOCCACIA



Focaccia simplă (250g) – 19 lei

făină pizza Bacskai 200 g (**gluten**), iaurt grecesc 28 g (**lapte**), ulei de măsline 16 ml, ouă consum (**ouă**), drojdie uscată, sare, oregano uscat, zahăr.

Focaccia cu mozzarella (350g) – 25 lei

făină pizza Bacskai 200 g (**gluten**), mozzarella 150 g (**lapte**), iaurt grecesc 28 g (**lapte**), ouă consum (**ouă**), drojdie uscată, ulei de măsline, sare, zahăr.

Focaccia cu parmezan (350g) – 25 lei

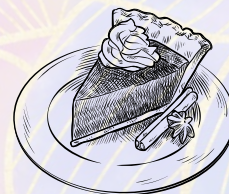
făină pizza Bacskai 200 g (**gluten**), parmezan 100 g (**lapte, ouă**), iaurt grecesc 28 g (**lapte**), ouă consum (**ouă**), drojdie uscată, ulei de măsline, sare, zahăr.

Pentru detalii privind alergenii, produsele și valorile nutriționale, vă invităm să consultați informațiile de la finalul meniului

alergenii sunt evidențiați prin scriere îngroșată (între paranteze**)

***provenit din produse congelate

DESERT



Clătite cu brânză dulce și stafide (200g) – 29 lei

brânză de vaci 100 g (**lapte**), zahăr 70 g, ouă consum 42 g (**ouă**), apă minerală 40 ml, lapte UHT 40 ml (**lapte**), făină 40 g (**gluten**), stafide 30 g, zahăr vanilinat, ulei floarea soarelui, lămâie, sare.

Clătite cu dulceață de gutui (200g) – 29 lei

gem de gutui 75 g, ouă consum 42 g (**ouă**), lapte UHT 40 ml (**lapte**), făină 40 g (**gluten**), zahăr 20 g, ulei floarea soarelui, topping fructe de pădure, lămâie, zahăr vanilinat, sare.

Clătite cu dulceață de afine (200g) – 29 lei

dulceață de afine 75 g, ouă consum 42 g (**ouă**), apă minerală 40 ml, lapte uht 40 ml (**lapte**), făină 40 g (**gluten**), zahăr 20 g, ulei floarea soarelui, topping fructe de pădure, lămâie, zahăr vanilinat, sare.

Clătite cu Nutella (200g) – 29 lei

nutella 50 g (**fructe cu coajă lemnoasă, lapte, soia**), ouă consum 42 g (**ouă**), apă minerală 40 ml, apa minerala 40 m, lapte UHT 40 ml (**lapte**), făină 40 g (**gluten**), zahăr 20 g, ulei floarea soarelui, topping ciocolată, lămâie, zahăr vanilat, sare.

Pizza desert cu Nutella și banane (350g) – 37 lei

făină pizza Bacskai 200 g (**gluten**), nutella 100 g (**fructe cu coajă lemnoasă, lapte, soia**), banane 50 g, iaurt grecesc 28 g (**lapte**), ouă consum (**ouă**), ulei de măsline, drojdie uscată, sare, zahăr.

Pizza desert cu Nutella și fistic (350g) – 37 lei

făină pizza Bacskai 200 g (**gluten**), nutella 100 g (**fructe cu coajă lemnoasă, lapte, soia**), iaurt grecesc 28 g (**lapte**), ouă consum (**ouă**), fistic 10 g (**fructe cu coajă lemnoasă**), drojdie uscată, ulei de măsline, sare, zahăr.

Cheesecake (200g) – 32 lei

cremă brânză 83 g (**lapte**), lămâie 33 g, biscuiți digestivi 33 g (**gluten**), fructe de pădure 30 g, ouă consum 29 g (**ouă**), topping fructe de pădure 20 g, zahăr pudră, unt (**lapte**), smântână (**lapte**), esență de vanilie, zahăr, sare.

Papanași cu dulceață de afine (250g) – 37 lei

ulei floarea soarelui 200 ml, smântână 100 g (**lapte**), brânză grasă de vaci 100 g (**lapte**), dulceață de afine 75 g, făină 60 g (**gluten**), ouă consum 42 g (**ouă**), lămâie 25 g, zahăr 20 g, zahăr vanilinat, sare.

Papanași cu dulceață de gutui (250g) – 37 lei

smântână 100 g (**lapte**), brânză de vaci 100 g (**lapte**), dulceață de gutui 75 g, făină 60 g (**gluten**), ouă consum 42 g (**ouă**), lămâie 25 g, zahăr 20 g, ulei de floarea soarelui, sare.

Lava cake cu înghețată de vanilie (180g) – 33 lei

lava cake* 110 g (**gluten, ouă, lapte, soia**), înghețată de vanilie 50 g (**lapte, ouă**).

Înghețată asortată (180g) – 29 lei

înghețată ciocolată* 50 g (**lapte**), înghețată fructe de pădure* 50 g (**lapte**), înghețată vanilie* 50 g (**lapte**).

Pentru detalii privind alergenii, produsele și valorile nutriționale, vă invităm să consultați informațiile de la finalul meniului

alergenii sunt evidențiați prin scriere îngroșată (între paranteze**)

***provenit din produse congelate

GARNITURI



Cartofi Steakhouse (200g) – 17 lei

cartofi 250 g, ulei de palmier 150 g, sare.

Cartofi Steakhouse cu parmezan (200g) – 22 lei

cartofi 250 g, ulei de palmier 150 g, parmezan 20 g (**lapte, ouă**), sare.

Piure de cartofi (200g) – 19 lei

cartofi 250 g, lapte UHT 50 ml (**lapte**), unt 50 g (**lapte**), sare

Piure de cartofi cu trufe (200g) – 23 lei

cartofi 250 g, unt 50 g (**lapte**), lapte UHT 50 ml (**lapte**), pastă de trufe, sare.

Ciuperci sote (200g) – 22 lei

ciuperci champignon 250 g, ulei de măsline 50 ml, usturoi, sare, pătrunjel verde.

Legume sote (200g) – 24 lei

ulei de măsline 100 ml, dovlecel 70 g, ardei gras 70 g, vinete 50 g, roșii cherry 50 g, morcovi 50 g, ciuperci champignon 50 g, ceapă 50 g, sos sweet chilli 20 g, sare.

Broccoli sote (200g) – 24 lei

broccoli baby 200 g, ulei de măsline 50 ml, unt 20 g (**lapte**), sare.

Salată asortată (200g) – 19 lei

roșii 100 g, castraveți 60 g, ceapă 20 g, ardei gras 20 g, ulei de măsline 10 ml, sare.

Salată sfeclă roșie (150g) – 19 lei

sfeclă roșie fiartă 150 g, hrean.

Salată de ardei copti (150g) – 19 lei

ardei capia copti 150 g, cremă de oțet balsamic.

Salată de murături (150g) – 19 lei

murături asortate 150 g (**fructe cu coajă lemnoasă**).

Salată de varză (150g) – 15 lei

varză albă 200 g, ulei de măsline 10 ml, oțet 5 ml, sare.

Salată verde (150g) – 19 lei

salată verde 150 g, lămâie 25 g, ulei de măsline 10 ml, sare.

Cartofi zdrobiți (200g) – 17 lei

cartofi 250 g, ulei de palmier 150 g, sare.

Pentru detalii privind alergenii, produsele și valorile nutriționale, vă invităm să consultați informațiile de la finalul meniului

alergenii sunt evidențiați prin scriere îngroșată (între paranteze**)

“*”provenit din produse congelate

EXTRA



Mămăligă (200g) - 15 lei

mălai (**gluten**), ulei de floarea soarelui, sare

Pâine - 5 lei

făină (**gluten**), drojdie uscată, sare

Smântână (50g) - 7 lei

smântână (**lapte**)

Ketchup (50g) - 6 lei

roșii, zahăr, oțet, condimente (poate conține **muștar**)

Muștar (50g) - 6 lei

semințe muștar (**muștar**), oțet, zahăr

Maioneză (50g) - 7 lei

ulei vegetal, ouă (**ouă**), muștar (**muștar**)

Sos brânzeturi (50g) - 10 lei

smântână (**lapte**), gorgonzola (**lapte**), parmezan (**lapte, ouă**)

Mujdei (50g) - 8 lei

usturoi, ulei

Sos BBQ (50g) - 7 lei

roșii, zahăr, oțet, condimente (poate conține **muștar**)

Sos Carolin (50g) - 7 lei

maioneză (**ouă, muștar**), ketchup, condimente

Ardei iute (1 buc) - 4 lei

ardei iute proaspăt

Parmezan (50g) - 10 lei

parmezan (**lapte, ouă**)

Sos Alioli (50g) - 8 lei

Maioneză (ulei vegetal, ouă (**ouă**), muștar (**muștar**)), usturoi

Sos Sweet Chilli (50g) - 8 lei

ardei iute, zahăr, oțet, usturoi

Brânză telemea de vacă (50 g) - 6 lei

brânză (**lapte**)

Dulceață de ardei iute (50g) - 10 lei

ardei iute, zahăr, oțet

Pentru detalii privind alergenii, produsele și valorile nutriționale, vă invităm să consultați informațiile de la finalul meniului

alergenii sunt evidențiați prin scriere îngroșată (între paranteze**)

***provenit din produse congelate

BAR Menu



SOFT DRINKS

Pepsi max (fără zahăr) 250 ml - 13 lei

Pepsi 250 ml - 13 lei

Pepsi twist (lămâie) 250 ml - 13 lei

Mirinda 250 ml - 13 lei

7 Up 250 ml - 13 lei

Apă Tonică Evervess 250 ml - 13 lei

Prigat căpșuni&banane/kiwi&pere/piersică & caise 250 ml - 15 lei

Ice tea Lipton piersică/lemon 250 ml - 15 lei

Apă Minerală/Plată 330 ml - 11 lei

Apă Minerală/Plată 750 ml - 16 lei

Redbull energizant 250 ml - 17 lei

COFFEE & TEA



Ristretto 20 ml 12 lei

Espresso short / scurt 30 ml – 12 lei

Espresso decofeinizat short / scurt 30 ml – 12 lei

Espresso long 60 ml – 12 lei

Espresso long decofeinizat 60 ml – 12 lei

Espresso macchiato 40 ml – 13 lei

Espresso dublu 60 ml – 16 lei

Cappuccino 150 ml – 16 lei

alergeni: lapte

Cappuccino decofeinizat 150 ml – 16 lei

alergeni: lapte

Latte macchiato 230 ml – 18 lei

alergeni: lapte

Frappe 300 ml – 23 lei

alergeni: lapte

Caffe Con Panna – 16 lei

Cafea, frișcă
alergeni: lapte

Ciocolată caldă (albă/neagră) 300 ml – 19 lei

alergeni: lapte

Ceai Strauss 300 ml – 16 lei

(fructe de pădure, lămâie&mentă, exotic dreams, ghimbir, english black, iasomie & ceai verde)

LONG DRINKS & COCKTAILS



Cocktail of the house 250 ml 32 lei

(martini rosso, vin spumant, sirop căpșuni)

Campari orange 250 ml – 31 lei

(Campari, suc portocale)

Godfather 250 ml – 32 lei

(Jack daniel's, amareto, pepsi)

Vodka orange 250 ml – 28 lei

(Vodka, suc portocale)

Aperol spritz 250 ml – 32 lei

(Aperol, vin spumant, apă minerală)

Gin tonic 250 ml – 31 lei

(Gin, apă tonică)

Pink gin 250 ml – 31 lei

(Pink gin, apă tonică, sirop căpșuni)

Hugo 250 ml – 32 lei

(Vin spumant, apă minerală, sirop de soc)

Sex on the beach 250 ml – 32 lei

(Vodka, piure de piersici, suc de portocale, sirop rodie)

Mojito 250 ml – 31 lei

(Rom alb, apă tonică, sirop de lime)

Cuba libre 250 ml – 32 lei

(Rom, pepsi)

Margarita 100 ml – 32 lei

(Tequila, triplu sec, sirop de lime)

Blue Lagoon 200 ml – 32 lei

(Vodka, sirop Blue curacao, 7UP, suc lamaie)

Chocolate Espresso Martini 200 ml – 35 lei

(vodcă, Carolans irish cream, lichior de cafea)
alergeni: lapte

LONG DRINKS & COCKTAILS

NON ALCOHOLIC COCKTAILS & LIMONADE 250 ML



Limonadă - 22 lei

(lămâie, mentă, apă)

Sunset Lemonade - 25 lei

(piure de piersică, sirop de rodie și lămâie)

Limonadă cu Soc / Căpșuni / Pepene Galben/Ananas / Pepene Roșu 25 lei— 25 lei

(lămâie, sirop de soc/căpșuni/pepene galben/ananas/pepene roșu,apă)

Ginger & Pineapple Lemonade - 25 lei

(lămâie, sirop de ghimbir&sirop de ananas,apă)

Strawberry Fresh - 28 lei

(piure de căpșuni, fresh de portocale)

Virgin Wildberry Mojito - 27 lei

(piure de fructe de pădure, sirop de mentă, sirop de lime,apă tonică)

BlueSoda - 24 lei

(7UP, sirop blue curacao, suc lămâie, mentă)

Fresh Portocale - 24 lei

Fresh Grapefruit - 24 lei

Fresh Mixt - 24 lei

WISKEY AND MORE

SCOTCH WHISKY & SINGLE MALT 50 ML



Chivas Regal 12 yo - 25 lei

Jameson Irish whiskey - 17 lei

Jack Daniel's - 20 lei

The Glenlivet 12 yo - 34 lei

Glenfiddich 12 yo - 40 lei

WHISKY CREAM & LOQUER 50 ML



Bailey's - 16 lei

Carolans - 15 lei

Kahlua - 13 lei

BRANDY / COGNAC

Martell Vsop - 43 lei

Hennessy - Fine de Cognac - 41 lei

Vinars Jidvei Vsop - 19 lei

APERITIVE 50 ML



Campari 18 lei

(lichior)

Martini bianco — 14 lei

(vermut)

Martini rosso — 14 lei

(vermut)

Aperol — 18 lei

(lichior)

Jagermeister — 16 lei

(lichior)

Olmecca gold — 16 lei

(tequila)

Olmecca blanco — 16 lei

(tequila)

B52 shot — 18 lei

(Bailey's, Kahula, Triplu Sec)

ROM 50 ML



Bumbu Rom — 34 lei

Havana Club Especial 5 yo — 15 lei

Havana Club Anejo Bianco — 18 lei

Havana Club 7 yo — 28 lei

GIN & VODKA 50 ML



Beefeather London Dry Gin 17 lei

Beefeather Pink Gin – 17 lei

Ostoya Vodka 29 lei

Absolut Vodka – 16 lei

BERE/BEER



Stella Artois 330 ml – 15 lei

Stella Artois fără alcool 330 ml – 15 lei

Corona 355 ml – 22 lei

Lefte blonde 330 ml – 24 lei

Lefte brună 330 ml – 24 lei

Franziskaner nefiltrată 500 ml - 26 lei

Beck*s 330 ml – 13 lei

Fresh zmeură 330 ml – 11 lei

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE



ȘAMPANIE & VIN SPUMANT 750 ML

Cricova roșu demi sec - 80 lei

Bottega Rose Gold Spumante - 265 lei

Bottega Gold Spumante - 265 lei

Moet & chandon rose - 590 lei

Moet & chandon brut - 500 lei

Cuvee de Purcari alb - 200 lei

Cuvee de Purcari rose - 200 lei

Cricova - Lacrimă Dulce - 80 lei

Borgo Imperiale Spumant - 90 lei

PROSECCO BIO



Astoria Galie 750 ml sec - 155 lei

Astoria Fashion Victim dulce 750 ml - 145 lei

Terre di marca alb 200 ml - 40 lei

Corvezzo rose 200 ml - 40 lei

Terre di marca extra dry 750 ml - 110 lei

Terre di marca rose 750 ml - 110 lei

*TOATE VINURILE CONȚIN SULFIȚI

VIN 750 ML



VIN ALB

Sole Barrique Chardonnay - 165 lei

sec Vol. alc 13.5%

Solo Quinta Alb - 210 lei

sec Vol. alc 13 %

Bauer Ceva Nou - 130 lei

sec Vol. alc 11.5%

Bauer Crâmpoșie Selecționată - 160 lei

demi dulce Vol. alc 10.5 %

Știrbey Crâmpoșie Selecționată - 160 lei

sec Vol. alc 13%

Știrbey Tămâioasă Românească - 155 lei

dulce Vol. alc 10.5%

Purcari Nocturne Chardonnay - 132 lei

sec Vol. Alc 13.5%

Tezaur Sauvignon Blanc & Fetească regală - 85 lei

sec Vol. Alc 12%

Maria - Fetească albă - 135 lei

sec Vol. Alc 12%

Muse White - 145 lei

demisec Vol. alc 12.5%

Avincis Crâmpoșie - 128 lei

sec Vol. alc 13%

Implicit Sauvignon Blanc Recas - 99 lei

sec Vol. alc 12.5%

Orașul Subteran Viorica - 148 lei

sec Vol. alc 12%

Sâmburești Chardonnay - 105 lei

sec Vol. alc 13%

Budurească Fumme - 105 lei

sec Vol. alc 13.5%

*TOATE VINURILE CONȚIN SULFIȚI

Budurească Sauvig & Sauvignon - 110 lei

sec Vol. alc 13.5%

Budureasca Clasic Fetească Regală Demisec - 105 lei

Demisec Vol. alc 13.5%

Ana - Sauvignon Blanc - 175 lei

sec Vol. alc 12.5%

Cricova Chardonay - 135 lei

sec Vol. alc 12.5%

Cricova Tramonto Sauvignon Blanc - 85 lei

demi dulce Vol. Alc 12.5%

VIN ROSE



Implicit Rose Recas - 99 lei

sec Vol. alc 13%

Sole Rose - 165 lei

sec Vol. alc 12.5%

Muse Night - 162 lei

demisec Vol. alc 12.5%

Solo Quinta Rose - 210 lei

sec Vol. alc 12,5%

Avincis Cuvee Alexis - 130 lei

sec Vol. alc 13%

Bauer Rose - 128 lei

sec Vol. alc 14%

Știrbey Rose - 145 lei

sec Vol. alc 13%

Purcari Nocturne Rose - 130 lei

sec Vol. Alc 13%

Tămâioasă Roză Dom. Cor. - 190 lei

demi dulce Vol. Alc 12.5%

Sâmburești Cabernet & Merlot Rose - 105 lei

sec Vol. Alc 13,5%

Budurească Premium Rose - 105 lei

sec Vol. Alc 13%

Orașul subteran Rose Cricova) – 120 lei

sec Vol. Alc 12.5%

Tezaur Rose – 85 lei

sec Vol. Alc 12%

Cricova Rose – 135 lei

sec Vol. Alc 12%

Cricova Tramonto Rose – 85 lei

demi dulce Vol. Alc 12.5%

Bristena Busuioacă Demidulce – 98 lei

demi dulce Vol. Alc 12%

VIN ROȘU



Bauer Fetească Neagră – 230 lei

sec Vol. alc 14,5%

Știrbey Negru de Drăgășani – 190 lei

sec Vol. alc 15%

Purcari Nocturne Rară Neagră – 118 lei

sec Vol. Alc 13,5%

Purcari Nocturne Cabernet Sauvignon – 118 lei

sec Vol. Alc 14%

Sâmburești Cabernet Sauvignon – 110 lei

sec Vol. Alc 14%

Budurească Premium Shiraz – 110 lei

sec Vol. Alc 14.5%

Orașul Subteran Fetească Neagră Cricova – 140 lei

sec Vol. Alc 14%

Cricova Cabernet Sauvignon – 135 lei

sec Vol. alc. 14.5%

Avincis Negru de Drăgășani – 180 lei

sec Vol. alc 14.5%

Implicit Merlot Recas – 99 lei

sec Vol. Alc 14%

Cricova Tramonto Saperavi – 85 lei

demi dulce Vol. Alc 13.5%

VIN LA PAHAR 187 ML



Implicit Sauvignon Blanc Recas – 24 lei

sec Vol. alc 13,5%

Implicit Roze Recas – 24 lei

sec Vol. alc 13%

Implicit Merlot Recas – 24 lei

sec Vol. alc 14%

ALERGENI BĂUTURI

Ingrediente prevazute ca alergeni

1.Cereale care contin gluten (grau, secara, orz, ovaz, grau spelt, grau mare sau hibrizi ai acestora) si produse derivate, exceptand:

a. siropurile de glucoza obtinute din grau, inclusiv dextroza*);

b. maltodextrinele obtinute din grau*);

c. siropurile glucoza obtinute din orz;

d. cerealele folosite la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricola pentru bauturi spirtoase si alte bauturi alcoolice.

2.Soia si produse derivate, exceptand:

a. uleiul si grasimile de soia, complet rafinate*);

b. amestecul natural de tocoferoli (E306), tocoferolul D-alfa natural, acetatul de tocoferol D-alfa natural, succinatul de tocoferol D-alfa natural, obtinut din soia;

c. fitosteroli si esteri de fitosterol derivati din uleiuri vegetale extrase din soia;

d. esterul de stanol vegetal produs din sterolii obtinuti din uleiuri vegetale extrase din soia.

3.Lapte si produse derivate (inclusiv lactoza), exceptand:

a. zerul folosit la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricola pentru bauturi spirtoase si alte bauturi alcoolice;

b. lactitolul.

4.Fructe cu coaja, de exemplu mogdale (*Amygdalus communis* L.), alune de padure (*Corylus avellana*), nuci (*Juglans regia*), anacarde (*Anacardium occidentale*), nuci Pecan

[*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nuci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de macadamia si nuci de Queensland (*Macadamia ternifolia*) si produse derivate, exceptand nucile folosite la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricola pentru bauturi spirtoase si alte bauturi alcoolice.

5.Dioxid de sulf si sulfiti in concentratii de peste 10mg/kg sau 10mg/litru, exprimate in SO₂.

*TOATE VINURILE CONȚIN SULFIȚI

ÎN ATENȚIA CONSUMATORILOR

Unele produse din meniul nostru pot conține alergeni. Operațiunile standard din bucătărie cuprind acțiuni de gătit a produselor în zone comune de preparare sau gătire. Se pot întâlni varietăți ale produselor sau gusturilor, datorate diferențelor de materie primă de la distribuitor, substituirea unor ingrediente din rețete, revizuirea unor rețete. Datorită acestor motive "Carolin Hotel Restaurant" nu poate garanta lipsa totală a alergenilor din oricare produs din meniu. 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 unității. Ne bazăm pe responsabilitatea clienților.

În lipsa produselor fresh, în meniurile "Carolin Hotel Restaurant", veți găsi câteva produse congelate, păstrate în condiții corespunzătoare și mereu preparate corespunzător pentru servire. Congelarea nu distruge conținutul nutrițional al alimentelor, iar siguranța alimentelor este asigurată de faptul că temperatura foarte scăzută împiedică dezvoltarea microorganismelor.

Lista substanțelor care cauzează alergii sau intoleranțe (conform RO/22.11.2011):

1. Cereale care conțin gluten (grâu, seară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora) și produse derivate.
2. Crustacee și produse derivate.
3. Ouă și produse derivate.
4. Pește și produse derivate.
5. Arahide și produse derivate.
6. Soia și produse derivate.
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză).
8. Fructe cu coajă, de exemplu: migdale, alune de pădure, nuci, fistic, nuci macadamia, precum și produse derivate.
9. Țelină și produse derivate.
10. Muștar și produse derivate.
11. Seminte de susan și produse derivate.
12. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru, exprimate în SO₂.
13. Lupin și produse derivate.
14. Moluște și produse derivate.

INFORMAȚII

Alergeni și Intoleranțe Alimentare Siguranța dumneavoastră este prioritară pentru noi. Ingredientele care pot provoca reacții alergice sau intoleranțe sunt evidențiate prin scriere **îngroșată (între paranteze)** în cadrul listei de ingrediente a fiecărui preparat.

Produse Decongelate Din rațiuni ce țin de sezonalitate sau de menținerea standardelor de calitate pentru anumite materii prime, preparatele marcate cu asterisc (*) provin din produse decongelate prin metode ce păstrează intacte proprietățile nutritive.

Compoziție și Gramaje Toate gramajele afișate reprezintă cantitatea ingredientelor brute utilizate pentru prepararea unei porții. Pentru a păstra lizibilitatea meniului, ingredientele cu o pondere mai mică de 20g (precum condimentele, uleiurile sau plantele aromatice) sunt listate fără precizarea gramajului individual.

Valori Nutriționale În conformitate cu reglementările în vigoare, tabelul detaliat cu valorile nutriționale (valoare energetică, aport de grăsimi, zaharuri și sare) pentru fiecare preparat este disponibil în „**Dosarul Nutrițional**” al restaurantului. Vă invităm să solicitați acest document personalului de servire pentru o consultare amănunțită.

**provenit din produse congelate*



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**



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.



CAROLIN
HOTEL

