



Lente

DIONISIE LUPU 78



Bun venit în oaza noastră de liniște și verdeață, în care am adunat muzică și cărți, zâmbete și prieteni, pentru lenteveală relaxată și stare de bine.

Primim cu drag copii, animale de companie, biciclete și oameni deschiși.

Lente cel relaxat (Arcului 8, Armenească) te așteaptă cu umbră, liniște și mâncare faină.

Sit back and enjoy the lazy, good days in our little peaceful corner, with good music and books, friends and smiles.

We welcome kids, pets, bikes, and open-minded people.

The relaxed Lente (Arcului 8, Armenească) is a peaceful, green corner with good mood and good food.



preparate ovo-lacto vegetariene
ovo-lacto vegetarian dishes



Wi-Fi

Lente Lupu, Lente Mansardă
pass: #staredebine

ATLANTA

25 Lei

omletă din trei ouă, bacon, roșii, cașcaval, ardei gras, salată asortată

three-egg omelette, bacon, tomatoes, yellow cheese, pepper, salad

SAMSUN ★

23 Lei

omletă din trei ouă, spanac, ciuperci, brânză telemea, salată asortată

three egg omelet, spinach, mushrooms, cheese, salad

AAMIAINEN

25 Lei

pară din trei ouă, somon afumat 50g, gouda, sos chimichurri, toast, salată asortată

three scrambled eggs, smoked salmon, gouda, chimichurri sauce, toast, salad

DESAYUNO

23 Lei

două ouă ochiuri, bacon, cașcaval, unt, gem, salată asortată

two sunny side up eggs, bacon, yellow cheese, butter, jam, salad

WARWICK

25 Lei

ceafă de porc 70g, maioneză, ketchup, sos Mornay pregătit în casă, sos barbeque, mozzarella, cheddar, cartofi prăjiți

pork, mayonnaise, ketchup, homemade Mornay sauce, barbeque sauce, mozzarella, cheddar, fries

POUTRINGO ★

19 Lei

două ouă ochi, gouda, cheddar, sos Mornay pregătit în casă, ceapă verde, pătrunjel, cartofi prăjiți

two eggs sunny side up, gouda, cheddar, homemade Mornay sauce, spring onion, parsley, fries

EXTRA MIC DEJUN

unt // butter

4 Lei

gem // jam

5 Lei

brânză // cheese

5 Lei

cașcaval // yellow cheese

5 Lei

măsline // olives

5 Lei

TOMATINA (350g) ★

13 Lei

supă cremă de roșii cu ardei roșu, morcov, țelină. Se servește cu mozzarella, Gran Cucina și crutoane

tomatoes cream soup with red pepper, carrots, celery. Served with mozzarella, croutons, Gran Cucina

ASARUM (350g)

15 Lei

supă de vită cu ciuperci, ciuperci brune, urechi de lemn, morcov, ardei, usturoi, chilli, ghimbir, sos de soia, tăieței de orez

veal soup with mushrooms, brown mushrooms, wood ear, carrot, pepper, garlic, chilli, ginger, soy sauce, rice noodles



CAPRINO ★

27 Lei

brânză de capră 50g, ou, salată, varză roșie, morcov, ceapă roșie, oregano, sos chimichurri, ulei de măsline extravirgin

goat cheese, egg, salad, red cabbage, carrot, red onion, oregano, chimichurri sauce, extravirgin olive oil

FORTALEZA

27 Lei

vită marinată în cafea 100g, frunze verzi, măsline, roșii, ceapă roșie și verde, ardei gras, parmezan scalia, crutoane, oțet

veal brisket, salad leaves, olives, tomatoes, red and spring onion, pepper, parmesan, croutons, vinegar

ASTERID

25 Lei

rață la cuptor 60g, frunze verzi, grapefruit, portocală, fenicul, ceapă roșie, brânză bleu, vinaigrette, sumac, crutoane

duck, salad leaves, grapefruit, orange, fennel, red onion, blue cheese, vinaigrette, sumac, croutons

LENA

27 Lei

somon afumat 40g, frunze verzi, pătrunjel, morcov, sos alio olio, crutoane

smoked salmon, salad leaves, parsley, carrot, alio olio sauce, croutons

RHUS ★

19 Lei

frunze verzi, varză roșie, legume la grătar, ceapă roșie, ciuperci brune, mentă, busuioc, fulgi de ardei dulci, sumac, ulei de măsline extravirgin

salad leaves, red cabbage, grilled vegetables, red onion, brown mushrooms, mint, basil, sweet pepper flakes, sumac, extravirgin olive oil

Adaugă 100g piept de pui

23 Lei

Go for the extra 100g grilled chicken breast

FLORES (350g)

29 Lei

penne cu somon afumat 50g, roșii, roșii uscate, ceapă roșie, sos de roșii, Gran Cucina

penne with smoked salmon, tomatoes, sundried tomatoes, red onion, tomato sauce, Gran Cucina

BRIELLE (350g) ★

25 Lei

penne cu gouda, brânză bleu, sos Mornay, parmezan, sos de roșii, busuioc

penne with gouda, blue cheese, Mornay sauce, parmesan, tomato sauce, basil

HARAR (350g)

29 Lei

penne cu vrăbioară de vită marinată în cafea 100g, gălbiori, conopidă, chilli, Gran Cucina

penne with veal strip loin marinated in coffee, chanterelle, cauliflower, chilli, Gran Cucina

NARVA (350g)

27 Lei

penne cu midii 100g, spanac, usturoi, Gran Cucina

penne with mussels, spinach, garlic, Gran Cucina

CHENGDU

25 Lei

file de porc 100g, tăieței de orez, varză albă, țelină, ceapă roșie, chilli, arahide, sos de soia, sos de pește, sos hoisin
pork fillet, rice noodles, cabbage, celery, red onion, chilli, peanuts, soy sauce, fish sauce, hoisin sauce

SHENZHEN

31 Lei

vrăbioară de vită 100g, tăieței de orez, varză albă și roșie, ceapă roșie, dovlecel, ou, usturoi, ghimbir, sos de soia, ulei de susan, susan, zahăr, ceapă verde
veal strip loin, rice noodles, white and red cabbage, red onion, zucchini, egg, garlic, ginger, soy sauce, sesame oil, sesame, sugar, spring onion

AMUR

27 Lei

piept de pui 100g, tăieței de orez, ceapă roșie, ardei gras, ciuperci urechi de lemn, morcov, curry, zahăr, sos de soia, sos hoisin, sos de pește, ceapă verde
chicken breast, rice noodles, red onion, pepper, wood ear mushrooms, carrot, curry, sugar, soy sauce, hoisin sauce, fish sauce, spring onion

YUNFU

31 Lei

vrăbioară de vită 100g, tăieței de orez, broccoli, ciuperci brune, ghimbir, chilli, piper roșu, boabe de soia, arahide, ou, sos teriyaki, sos de pește
veal strip loin, rice noodles, broccoli, brown mushrooms, ginger, chilli, red pepper, soy beans, peanuts, egg, teriyaki sauce, fish sauce

MANCHU

29 Lei

midii 100g, tăieței de orez, țelină, ardei gras, usturoi, ghimbir, ceapă verde, ou, susan, sos de pește, sos de stridii
mussels, rice noodles, celery, pepper, garlic, ginger, spring onion, egg, sesame, fish sauce, oyster sauce

MIDONG

25 Lei

piept de pui 100g, orez basmati, ardei, vinete, ceapă verde, ghimbir, usturoi, condimente Cajun, ulei de susan, sos de soia, pătrunjel
chicken breast, basmati rice, pepper, eggplant, spring onion, ginger, garlic, Cajun spices, sesame oil, soy sauce, parsley

YUNNAN ★

21 Lei

mazăre, ou, ciuperci brune, ciuperci urechi de lemn, ghimbir, usturoi, arahide, sos soia, sos de pește, ceapă verde, orez basmati
green peas, egg, brown mushrooms, wood ear mushrooms, ginger, garlic, peanuts, soy sauce, fish sauce, spring onion, basmati rice

ANTIS

25 Lei

chiflă de casă cu rață* 70g, țelină, morcov, fenicul, muștar Dijon, sos alio olio, sos chimichurri, frunze verzi, ceapă roșie, cartofi prăjiți

homemade bun with duck, celery, carrot, fennel, Dijon mustard, alio olio sauce, chimichurri sauce, salad leaves, red onion, fries*

SHEYA

23 Lei

chiflă de casă cu ceafă de porc** 60g, ceapă roșie, roșie, maioneză, ketchup, condimente Cajun, castraveți murați, frunze verzi, cartofi prăjiți

*homemade bun with pork**, red onion, tomato, mayonnaise, ketchup, Cajun spices, pickled cucumbers, salad leaves, fries*

VARUTINA ★

17 Lei

chiflă de casă, ardei gras, ciuperci, dovlecel, vinete, sos chimichurri, muștar, sos de ardei copt, frunze verzi, cartofi prăjiți

homemade bun, pepper, mushrooms, zucchini, eggplant, chimichurri sauce, mustard, roasted pepper sauce, salad leaves, fries

Adaugă brânză de capră
pentru extra savoare

21 Lei

Go for the goat cheese for extra flavor

ROCOTO

25 Lei

chiflă de casă cu pulpă de pui 150g, ardei gras, sos chimichurri, miere, chilli, sos bbq, salată, cartofi prăjiți

homemade bun with chicken, pepper, chimichurri sauce, chilli, honey, bbq sauce, salad, fries

SAVOY

23 Lei

chiflă de casă cu pulpă de pui 150g, maioneză, ketchup, varză albă și roșie, măr, morcov, cartofi prăjiți

homemade bun with chicken, mayonnaise, ketchup, red and white cabbage, apple, carrot, fries

*rața este marinată cu suc de portocale
și sos de soia și gătită timp de 3 ore și
jumătate la 90 de grade

*the duck is marinated in orange juice and
soy sauce and cooked for 3 and a half
hours at 90 degrees*

**porcul este marinat în paprika, ulei de
măslină extravirgin, sare, piper și foi de
dafin, apoi stă în cuptorul

încins la 100 de grade timp de 5 ore
*the pork is marinated in paprika, extravirgin
olive oil salt, pepper, and laurel leaves, and
then sits quietly in the 100 degrees oven
for 5 hours*

SIRENJE

35 Lei

carne de vită Angus 150g, chiflă pregătită în casă, brânză feta, ardei gras, chilli, miere, rucola, maioneză, cartofi prăjiți

Angus ground beef, homemade bun, feta cheese, pepper, chilli, honey, arugula, mayonnaise, fries

LOVEGOOD

35 Lei

(Binge Burger of September 2017)

carne de vită Angus 150g, chiflă pregătită în casă, cheddar, ceafă de porc slow cooked, ciuperci, roșie, ceapă roșie, salată, condimente Cajun, sos teriyaki pregătit în casă, sos chilli, sos bbq, cartofi prăjiți

Angus ground beef, homemade bun, cheddar, slow cooked pork, mushrooms, tomato, red onion, salad, Cajun spices, homemade teriyaki sauce, chilli sauce, bbq sauce, fries

LES TRIPLETES*

33 Lei

carne de vită Angus 150g, chiflă pregătită în casă, cheddar, gouda, mozzarella, cartofi prăjiți

Angus ground beef, homemade bun, cheddar, gouda, mozzarella, fries

BACONETTE*

35 Lei

carne de vită Angus 150g, chiflă pregătită în casă, bacon, sos barbecue, cartofi prăjiți

Angus ground beef, homemade bun, bacon, barbecue sauce, fries

BLUE MOON*

35 Lei

carne de vită Angus 150g, chiflă pregătită în casă, brânză bleu, chorizo, roșii uscate, cartofi prăjiți

Angus ground beef, homemade bun, blue cheese, chorizo, sun dried tomatoes, fries

ROBINSON*

31 Lei

carne de vită Angus 150g, chiflă pregătită în casă, condiment Cajun, ceapă roșie caramelizată cu sos de soia și zahăr, cartofi prăjiți

Angus ground beef, homemade bun, Cajun spices, caramelized onion in soy sauce and sugar, fries

*fiecare burger ascunde în chifla de casă șase ingrediente magice: roșie, castraveți murați, salată, ceapă roșie, maioneză, ketchup

each burger comes with six magic ingredients in the homemade bun: tomato, pickled cucumbers, salad, red onion, mayonnaise, ketchup

BINGE BURGER

35 Lei

În fiecare miercuri seara, învață-ne ce înseamnă burgerul perfect. Noi venim cu chifla de casă, carnea atent condimentată și cartofii prăjiți, tu poți da frâu liber imaginației și ingredientelor.

Every Wednesday night, it's your turn to teach us what the perfect burger means to you. We take care of the homemade bun, carefully spiced meat and the fries, you can go wild on ingredients.

CARNE

PIEPT DE PUI (200g) <i>chicken breast</i>	17 Lei
FILE DE PORC (200g) <i>porck fillet</i>	19 Lei
VRĂBIOARĂ DE VITĂ (200g) <i>veal strip loin</i>	29 Lei

GARNITURĂ ★

OREZ BASMATI CU LEGUME (250g) ciuperci, ceapă roșie, dovlecel, ardei <i>basmati rice with mushrooms, red onion, zucchini, pepper</i>	9 Lei
SOTE DE CIUPERCI cu usturoi și pătrunjel (250g) <i>mushrooms sautee with garlic and parsley</i>	11 Lei
CARTOFI PRĂJIȚI cu paprika afumată (250g) <i>fries with smoked paprika</i>	9 Lei
LEGUME LA GRĂTAR (250g) (ardei, ciuperci, dovlecel, vinete) <i>grilled vegetables (pepper, mushrooms, zucchini, eggplant)</i>	11 Lei

SALATĂ ★

SALATĂ COLESLAW (150g) morcov, varză albă și varză roșie, măr, maioneză <i>Coleslaw salad with carrot, white and red cabbage, apple, mayonnaise</i>	7 Lei
SALATĂ DE FRUNZE VERZI (50g) <i>green leaves salad</i>	7 Lei
SALATĂ DE VARZĂ ALBĂ și varză roșie (100g) <i>white and red cabbage</i>	7 Lei

SOS

ALIO OLIO (50g) ulei, ou, usturoi, pătrunjel, muștar, oțet <i>oil, egg, garlic, parsley, mustard, vinegar</i>	3 Lei
CHIMICHURRI (50g) ulei, pătrunjel, oregano, usturoi, suc de lămâie, piper <i>oil, parsley, oregano, garlic, lemon juice, pepper</i>	3 Lei
SOS DE BRÂNZĂ BLEU (50g) <i>Blue cheese sauce</i>	3 Lei
SOS PICANT (50g) sos de roșii, roșii uscate, chilli, ulei, ceapă roșie <i>tomato sauce, dried tomatoes, chilli, oil, red onion</i>	3 Lei
MAIONEZĂ (50g) <i>Mayonnaise</i>	3 Lei
KETCHUP (50g)	3 Lei
SOS BBQ (50g)	3 Lei

CAFEA

ESPRESSO scurt, lung, americano/dublu	8/10 Lei
CAPPUCCINO, CAFFE LATTE	12 Lei
ICE COFFEE cu lapte	12 Lei
LATTE MACHIATTO	12 Lei
MOCCA	14 Lei
Latte Machiatto, sirop de amaretto	
CHOCOLATE COOKIE	14 Lei
Latte Machiatto, sirop chocolate cookie	
MENTHOLATTE	14 Lei
Latte Machiatto, sirop de mentă	
GENTILE	14 Lei
Latte Machiatto, sirop de alune de pădure	
MILKSHAKE	14 Lei
vanilie, ciocolată albă, ciocolată neagră, toffee	
FRAPPE	16 Lei
vanilie, ciocolată albă, ciocolată neagră, toffee	

CAFEA CU ALCOOL

IRISH COFFEE	18 Lei
espresso, 30ml Bushmills, frișcă	
FRENCH COFFEE	18 Lei
espresso, 30ml Metaxa, frișcă	
CARRIBEAN COFFEE	18 Lei
espresso, 30ml Captain Morgan White, frișcă	
KAPPUCCINO	18 Lei
cappuccino, 30ml Kahlua	
AMARRO	18 Lei
espresso, 30ml Amaretto Disaronno, frișcă	
MEXICAN COFFEE	18 Lei
espresso, 30ml Olmeca Coffee, frișcă	

CEAI

	14 Lei
fructe, negru, verde, plante // <i>fruits, black, green, plant tea</i>	
se poate servi și rece // <i>also served cold</i>	

RĂCORITOARE

APĂ PLATĂ/MINERALĂ 330ml/750ml	7 Lei/13 Lei
PEPSI COLA selecție, 250ml	8 Lei
GRANINI/PRIGAT NECTAR selecție, 250ml	9 Lei
KARMA KOLA, GINGER ALE, LEMONY bio, 330ml	14 lei

MOCKTAILS

ORANGE ELIXIR	15 Lei
bucăți de portocală și lămâie, sirop de migdale, suc de lămâie, sirop de zahăr, apă minerală	
GRAPEFRUIT JULEP	15 Lei
suc de grapefruit, suc de lămâie, mentă, sirop de zahăr, apă minerală	
MINTY LEMONADE	15 Lei
suc de lămâie, sirop de zahăr, mentă, apă minerală	
ZINZIBERRY	15 Lei
suc de portocale, suc de lămâie, sirop de ghimbir, apă minerală	
GINGERELLA	15 Lei
suc de lămâie, sirop de ghimbir, Evervess	
FRAGOLA	15 Lei
căpșuni, suc de lămâie, sirop de zahăr, sirop de grenadine, apă minerală	
RUBINA	15 Lei
zmeură, suc de lămâie, sirop de zahăr, apă minerală	
KIWIOLA	15 Lei
kiwi, suc de lămâie, sirop de zahăr, apă minerală	
PARADISA	15 Lei
suc de grapefruit și lămâie, sirop de rozmarin, apă minerală	
SUC PROASPĂT	15 Lei
portocale, grapefruit, portocale & grapefruit	

COCKTAILS

TANQUERAY TONIC	18 Lei
50ml Tanqueray, apă tonică	
TANQUERAY RANGPUR TONIC	23 Lei
50ml Tanqueray Rangpur, apă tonică	
TANQUERAY NO. TEN TONIC	29 Lei
50ml Tanqueray No. Ten, apă tonică	
HENDERSON	23 Lei
40ml Tanqueray, sirop de soc, apă tonică, Prosecco, lime, salvie	
SUPERSONIC	23 Lei
40ml Tanqueray, suc proaspăt de grapefruit, sirop de rozmarin, apă tonică	
HELLBLAZER	23 Lei
40ml Tanqueray, 20ml Campari, 20ml Martini, suc proaspăt de portocale, sirop de grenadine, apă tonică	
QUINCE GIN & TONIC	29 Lei
50ml Whitley Neill Quince (gin produs artizanal cu gutuie turcească, pară și măr), Evervess Tonic	
APEROL SPRITZ	23 Lei
50ml Aperol, Prosecco, apă minerală	
HUGO	23 Lei
Prosecco, 20ml sirop soc, lime, mentă	
PROSECCO BASIL	23 Lei
Prosecco, 30ml Smirnoff, sirop de fructul pasiunii, busuioc	
HONEY PROSECCO	23 Lei
Prosecco, suc de portocale și grapefruit, sirop de soc, grenadine și fructul pasiunii	
PINK PROSECCO	23 Lei
Prosecco, vin rose, sirop de soc, busuioc, căpșună	
MINT PROSECCO	23 Lei
Prosecco, 25ml Cointreau, suc de portocale, sirop de zahăr, mentă, 7Up	
MAI TAI	23 Lei
20ml Captain Morgan Black, 20ml Captain Morgan White, 10ml Cointreau, sirop de migdale, suc de lime	
BYZANTINE	23 Lei
50ml Tanqueray, suc de ananas, busuioc, sirop de lime și fructul pasiunii, apă tonică	
LYNCHBURG LEMONADE	23 Lei
40ml Wild Turkey, 20ml Cointreau, suc de lămâie, Seven Up	
CUBAN MOJITO	23 Lei
50ml Captain Morgan White, lime, mentă, zahăr	
RASPBERRY MOJITO	23 Lei
50ml Captain Morgan White, zmeură, lime, mentă, zahăr	
LONG ISLAND ICE TEA	23 Lei
15ml Smirnoff Red, 15ml Captain Morgan White, 15ml Jose Cuervo, 15ml Cointreau, 15ml Tanqueray, lime, Pepsi	
VODKA GAME	18 Lei
20ml Smirnoff Red, 20ml Olmeca Coffee, Pepsi, lime	
AMARETTO SOUR	18 Lei
50ml Amaretto Disaronno, suc de lămâie	
RUM SOUR	18 Lei
50ml Captain Morgan Spiced, suc de lime și lămâie, zahăr	
WHISKY SOUR	18 Lei
50ml Wild Turkey, suc de lămâie, sirop de zahăr	
VODKA SOUR	18 Lei
50ml Smirnoff, suc de lămâie, sirop de zahăr	

VIN SPUMANT & PROSECCO

Terra Serena DOCG Valdobbiadene	90 Lei
Terra Serena DOC Prosecco	16 Lei/75 Lei
Terra Serena DOC Frizzante	75 Lei
Terra Serena DOC Rose	70 Lei

VIN ALB

Sarica Black Sauvignon Blanc	(150ml/750ml) 14 Lei/65 Lei
Basilescu Îngerî Chardonnay	16 Lei/75 Lei
Liliac Pinot Gris	17 Lei/80 Lei
Caii de la Letea Sauvignon Blanc Fume	20 Lei/95 Lei
McGuigan Chardonnay	16 Lei/75 Lei
Marquez de Caceres Verdejo	16 Lei/75 Lei
Marquez de Caceres Viura	16 Lei/75 Lei
Gerard Bertrand Cote de Roses Blanc	110 Lei

VIN ROSE

Sarica Black Rose	(150ml/750ml) 14 Lei/65 Lei
Basilescu Îngerî Rose	16 Lei/75 Lei
Liliac Rose Pinot Noir	17 Lei/80 Lei
Budureasca Rose	17 Lei/80 Lei
Luis Felipe Edwards Rose	14 Lei/65 Lei
Marquez de Caceres Rose	16 Lei/75 Lei
Gerard Bertrand Cote de Roses Rose	110 Lei

VIN ROȘU

Sarica Black Merlot	(150ml/750ml) 65 Lei
Basilescu Eclipse Fetească Neagră	16 Lei/75 Lei
Liliac Red Cuvee Fetească Neagră & Merlot	95 Lei
McGuigan Cabernet Sauvignon	16 Lei/75 Lei
McGuigan Shiraz	16 Lei/75 Lei
Luis Felipe Edwards Carmenere	14 Lei/65 Lei
Marquez de Caceres	110 Lei
Crianza & Temprenillo & Garnacha Tinta	

BERE

Tuborg 330ml	8 Lei
Carlsberg 330ml	9 Lei
Carlsberg draft 400ml	10 Lei
Tuborg fără alcool, 500ml	10 Lei
Holsten Weizen 500ml	12 Lei
Holsten Weizen draft 400ml	10 Lei
Guinness 330ml	17 Lei
Weihenstephaner 330ml	15 Lei
Grimbergen Ambree 330ml	15 Lei
Kronenbourg 1664 Blanc 330ml	15 Lei
Angelo Poretti 4 Luppolo Original 330ml	15 Lei
Angelo Poretti 5 Luppoli Bock Chiara 330ml	15 Lei
Angelo Poretti 6 Luppoli Bock Rossa 330ml	15 Lei
Crabbie's Ginger Beer 330ml	15 Lei
Crabbie's Ginger Beer fără alcool, 330ml	15 Lei
Somersby Cider pere, mere, fructe de pădure	12 Lei

SPIRITS

Johnny Walker Red Label	(50ml) 14 Lei
Johnny Walker Black Label	23 Lei
Wild Turkey	15 Lei
Bushmills Irish Whiskey	14 Lei
Talisker	34 Lei
Tanqueray	14 Lei
Tanqueray Rangpur	21 Lei
Tanqueray No. Ten	28 Lei
Smirnoff Red	12 Lei
Ketel One	17 Lei
Bayleys Irish Cream	14 Lei
Kahlua	13 Lei
Amaretto Disaronno	14 Lei
Cointreau	16 Lei
Captain Morgan White/Black/Spiced	13 Lei
Jose Cuervo Silver/Gold	13 Lei
Campari	13 Lei
Cinzano Bianco/Rosso	12 Lei
Averna	13 Lei
Aperol	14 Lei



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

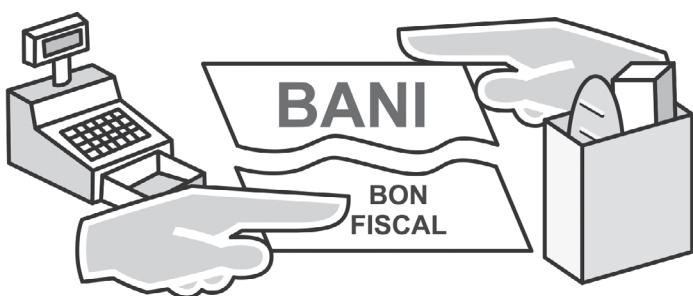
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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.

Alergeni

Pentru că suntem ceea ce mâncăm, nu adăugăm în preparatele noastre conservanți, amelioratori de gust, adaosuri sau baze pentru mâncăruri, coloranți, prafuri, afânători, monoglutamat de sodiu, guanilat de sodiu, caragenan, extract de drojdie.

Produsele noastre pot conține următorii alergenii: grâu, crustacee, ouă, pește, arahide, soia, lapte și derivate, nuci, fistic, țelină, muștar, susan.

Because we are what we eat, we do not add preservatives, taste improvers, additives, food dyes, dispersing agents, monosodium glutamate, sodium guanylate, carrageenan, yeast extract in our dishes.

Our dishes may contain the following allergens: wheat, seafood, eggs, fish, peanuts, soy, milk and derived products, nuts, pistachio, celery, mustard, sesame.

