

VINTO garantează calitatea produselor folosite!

Bucătăria **VINTO** se axează pe ingrediente proaspete în special de sezon, de maximă calitate!

Produsele folosite în bucătăria noastră sunt rezultatul unei selecții realizate prin degustare.

**Toate preparatele sunt realizate în bucătăria noastră!
Nu folosim semipreparate!**

VINTO promovează conceptul de "Gastro-Socializare", comandați diferit și serviți masa împreună!

Poftă bună!

Meniu conceput de:

Chef Alex Handrea

somelierii Codruța și Mihai Lambrino



2018; 2019



2018; 2019; 2020; 2022; 2023



2018; 2019; 2020; 2021; 2022; 2023

călător în România

Lei

- **FASOLE BĂTUTĂ** 200g 29
CU CEAPĂ PRĂJITĂ ÎN BOIA AFUMATĂ, CASTRAVEȚI CORNIȘON MURAȚI DESHIDRATAȚI ȘI CHIPSURI DE USTUROI
fasole uscată, țelină, morcovi, ceapă
- **SARMA ÎN FOI DE VIȚĂ DE VIE** 350g 62
CIUPERCI DE PĂDURE ȘI ARPACAȘ, ÎN SOS DE SMÂNTÂNĂ ȘI ALUNE DE PĂDURE RUMENITE
ciuperci: hribi, ghebe, gălbiori; arpacaș, ceapă, foi de viță de vie
- **COLȚUNAȘI UMPLUȚI** 150g 33
CU BRÂNZĂ DULCE, ÎN SOS DE COACĂZE ȘI NUCĂ CARAMELIZATĂ

... pe drumul vinului:

- **Prince Știrbey Crâmpoșie Seleționată, 2022, Drăgășani, România** 150 ml 32
- **Cramele Recaș Sole Viognier, 2023, Recaș, România** 150 ml 29
- **Agape Vorbe Fetească Neagră, 2021, Silagiu, România** 150 ml 42
- **Vinto Wine by Cramele Recaș, Pinot Noir, 2022, Recaș, România** 150 ml 22
- **Cramele Recaș Conacul Ambrozy Sauvignon Blanc, 2018, Recaș, România** 75 ml 24





Pairing

Gustări

	Lei
<ul style="list-style-type: none"> • CHEVICHE DE BIBAN 160g pește Biban, portocală, rodie, castraveți, coriandru Cremant Joseph Hubster Brut, Alsace, Franța 150ml 	67 } 38 } 105
<ul style="list-style-type: none"> • PATE DE CIUPERCI CU TRUFE PROASPETE 160g PREPARAT VEGETARIAN; ciuperci Champignon, frișcă naturală, trufe Chateau Le Freyche Saint Emilion 2016, Bordeaux, Franța 150ml 	59 } 32 } 91
<ul style="list-style-type: none"> • BRUSCHETA CU CAMEMBERT 160g PREPARAT VEGETARIAN; ciuperci Champignon și Shimeji, brânză capră, salsa verde Pivnița Savu, Rhein Riesling 2021, Aiud - Ciurbrud, România 150ml 	49 } 31 } 80
<ul style="list-style-type: none"> • TARTAR DE SFECLĂ ÎN CLOROFILĂ DE MĂRAR ȘI CREAMĂ DE BRÂNZĂ DE CAPRĂ 130g PREPARAT VEGETARIAN; sfeclă, fenicul, brânză de capră, rucola mărar Cramele Recaș Muse Day Rose 2023, Recaș, România 150ml 	37 } 33 } 70

Fel Principal

<ul style="list-style-type: none"> • GNOCCHI CU BURRATA 350g PREPARAT VEGETARIAN; gnococchi proaspete, burrata, roșii, alune de pădure Prosecco Sorelle Bronca Roze Brut 2021, Treviso, Italia 150ml 	69 } 36 } 105
<ul style="list-style-type: none"> • TON ÎN CRUSTĂ DE ARAHIDE 290g CU LEGUME, SOS PIURE DIN CEAPĂ ARSĂ ȘI SOS PIURE DE MANGO <i>file de ton, arahide, morcov, zucchini, fenicul</i> Domaine Clavel Clair de Lune 2019, Cotes du Rhone, Saint Gervais, Franța 150ml 	95 } 39 } 134
<ul style="list-style-type: none"> • COTLET DE PORC ÎN CRUSTĂ PANKO 500g RISOTTO CU UNT ȘI PARMEZAN ȘI KIMCHI HOME-MADE Cotlet de porc cu os, pesmet, orez, parmezan, varză chinezească, apio Cramele Recaș Selene Fetească Neagră 2023, Recaș, România 150ml 	98 } 37 } 135
<ul style="list-style-type: none"> • PIEPT DE CURCAN 350g CU SOS DE BUSUIOC, CARTOF FONDANT ȘI TEXTURI CROCANTE <i>piept de curcan, worcester, zucchini, alune, ridichi</i> Shore Cross Sauvignon Blanc 2023, Africa de Sud 150ml 	77 } 23 } 100



Gustări

TARTAR DE SFECLĂ ÎN CLOROFILĂ DE MĂRAR ȘI CREMĂ DE BRÂNZĂ DE CAPRĂ 130g	37
<i>PREPARAT VEGETARIAN; sfeclă, fenicul, brânză de capră, rucola, mărar</i>	
POLENTA BITES CU BURDUF, TARTAR DE CASTRAVETE MURAT ȘI SOS ASIATIC 260g	39
<i>SOS (maioneză cu usturoi, curry, chilli, ghimbir), brânză de burduf, castravete murat, pâine chiflă</i>	
TON SASHIMI CU SALATĂ DE FENICUL ȘI PĂTRUNJEL 140g	73
<i>pește ton, maioneză, wasabi, muștar boabe, sos soia</i>	
TARTAR DE TON CU AVOCADO ȘI CHIPS DIN FOAIE DE OREZ 160g	77
<i>ton, avocado, orez, maioneză, sos soia, wasabi</i>	
CEVICHE DE BIBAN 160g	67
<i>pește Biban, portocală, rodie, castraveți, coriandru</i>	
TERINĂ DE FOIE GRAS 140g	144
<i>ficat de rață, cremă balsamică, trufe, portocală, magiun</i>	
TARTAR DE VITĂ 160g	87
<i>mușchi de vită Black Angus maturat România, roșii uscate, ceapă, ghimbir, galbenuș de ou în înveliș crocant</i>	
PATE DE CIUPERCI CU TRUFE PROASPETE 160g	59
<i>PREPARAT VEGETARIAN; ciuperci Champignon, frișcă naturală, trufe, pâine</i>	
CREMĂ DE ZUCCHINI COPT, USTUROI COPT ȘI MAIONEZĂ 280g	36
<i>PREPARAT VEGETARIAN; zucchini, usturoi, smântână fermentată, pâine</i>	
BURRATA CU RATATOUILLE 250g	59
<i>PREPARAT VEGETARIAN; burrata, zucchini, ciuperci champignon, roșii, ardei</i>	
CARPACCIO DE VIȚEL CU SOS DE TON ȘI SALSĂ VERDE 200g	69
<i>carne de vițel România, sos cu ton, capere cu codiță</i>	
CIUPERCI CHAMPIGNON ÎN PANKO, SHIMEJI MURATE ȘI MAIONEZĂ CU KIMCHI 150g	35
<i>PREPARAT VEGETARIAN; ciuperci Champignon și Shimeji, varză Kimchi preparată în casă</i>	
ZACUSCĂ CU GHEBE ȘI TELEMEA ZDROBITĂ 200g	35
<i>PREPARAT VEGETARIAN; ardei Kapia, ceapă, roșii, fasole, ciuperci, ghebe, telemea, pesto pătrunjel</i>	
PANCAKE DE LINTE ROȘIE CU FENICUL, ECHALOTE, MELASA DE RODIE 170g	37
<i>PREPARAT VEGETARIAN; salată de frunze, dressing de lămâie, ardei iute, arahide, ceapă echalote</i>	
BRUSCHETA CU CAMEMBERT 160g	49
<i>PREPARAT VEGETARIAN; champignon, shimeji, brânză capră, salsa verde</i>	

Supă

disponibil 12:00 -16:00

Lei

SUPĂ CREMĂ DE ARDEI COPȚI ȘI CRUTON CU BRÂNZĂ CAMEMBERT 350g 29

Paste

PAPPARDELLE CU OBRĂJORI DE VITĂ ȘI TRUFE PROASPETE 350g 78

Paste Pappardelle proaspete artisanale, obrăjori de vită, pătrunjel, unt, trufe

SPAGHETE CU SALSICCIA, ROȘII CHERRY PROASPETE, USTUROI ȘI BUSUIOC 350g 59

Paste Spaghete proaspete artisanale, cărnați Salsiccia, unt, busuioc

TAGLIATELLE CU BISQUE DE CREVEȚI ROȘII ARGENTINA 490g 75

Paste Tagliatelle proaspete artisanale, creveți roșii Argentina, zucchini, roșii, pătrunjel, fenicul

GNOCCHI CU BURRATA 350g 69

PREPARAT VEGETARIAN: gnocchi artisanale, burrata, roșii, alune de pădure

RISOTTO CU CIUPERCI DE PĂDURE ȘI TRUFE PROASPETE 350g 69

PREPARAT VEGETARIAN: orez, ciuperci, apio, parmezan, trufe

Burger

BURGER DE VITĂ ȘI CARTOFI PAI PROASPEȚI 450g 78

sos alb de trufe, maioneză făcută în casă cu boia și sos de roșii de casă

carne vită Black Angus [România], chiflă, brânză gouda, salată, ardei kapia copt, ceapă roșie

BURGER VEGETARIAN MAZĂRE 400g 54

cartofi dulci pai, sfeclă roșie și ciuperci

mazăre, ciuperci, sfeclă roșie, busuioc, ceapă, miere, cartof dulce



FEL PRINCIPAL



SOL

		Lei
COTLET DE PORC ÎN CRUSTĂ PANKO RISOTTO CU UNT ȘI PARMEZAN ȘI KIMCHI HOME-MADE <i>cotlet de porc cu os, ou, pesmet, orez, parmezan, varză chinezească, apio,</i>	500g	98
PORCHETTA CU GNOCCHI FRUNZE DE SALATĂ, ANDIVE, MERE ȘI DRESSING DE LĂMÂIE <i>piept de porc, ierburi aromate, andive, mere, lămâie</i>	400g	79
BAVETĂ DE VITĂ CU CARTOFI PAI CARTOFI PAI CU SALSA DIN PĂTRUNJEL, USTUROI ȘI PARMEZAN <i>Bavetă Black Angus România, cartofi, pătrunjel proaspăt, parmezan, maldon</i>	550g	160
PULPĂ DE IEPURE DE CASĂ CU SOS DIN CIDRU ȘI MUȘTAR DIJON, CARTOFI CU BROCCOLI ȘI PANCETTA <i>iepure, cidru, măslina Kalamata</i>	350g	95

AER

PIEPT DE RAȚĂ CU PIURE DE MĂR COPT, FENICUL CONFIAT, SOS DE VIȘINE ȘI NĂUȚ CROCANT <i>piept de rață, fenicul, vișine, ceapă, unt, mere</i>	350g	99
PIEPT DE CURCAN CU SOS DE BUSUIOC, CARTOF FONDANT ȘI TEXTURI CROCANTE <i>piept de curcan, worcester, cartof, zucchini, alune, ridichi</i>	300g	77

APĂ

TON ÎN CRUSTĂ DE ARAHIDE CU LEGUME, PIURE DIN CEAPĂ ARSĂ ȘI PIURE DE MANGO <i>file de ton, arahide, morcov, zucchini, fenicul</i>	290g	95
BIBAN DE MARE LA CUPTOR CU SALATĂ DE FRUNZE CU LĂMÂIE, USTUROI, ROȘII CHERRY COAPTE, CIMBRIȘOR <i>Biban de mare, roșii cherry, lamaie, mix de frunze de salată</i>	600g	119
CREVEȚI ROȘII DE ARGENTINA ÎN SOS DE UNT CU USTUROI CU PÂINE RUMENITĂ ȘI KALAMATA <i>creveți, roșii cherry, vin, pătrunjel</i>	380g	98



Preparate la Grill

GRILL ●

	Lei
TON LA GRĂȚAR	41 /100g
SOMON LA GRĂȚAR	39 /100g
CARACTIȚĂ LA GRĂȚAR	58 /100g
MUȘCHI DE VITĂ - <i>Black Angus maturat 30 zile</i> <i>țara de proveniență: România</i>	63 /100g
THE RIB EYE - <i>Black Angus maturat 30 zile</i> <i>țara de proveniență: România</i>	59 /100g

GARNITURI ●

CARTOFI PAI CU SALSA DIN PĂTRUNJEL, PARMENZAN ȘI USTUROI 170g	21
LEGUME COAPTE 200g zucchini, ardei, ceapă, roșii cherry	26
BROCCOLI ÎN UNT CU PARMEZAN, AROMATIZAȚI CU USTUROI 200g	25
ZUCCHINI CU CIMBRU 200g	22
CHAMPIGNON LA TIGAIE ÎN UNT CU CIMBRU 180g	24
SALATĂ VERDE MIXTĂ CU DRESSING DE ULEI DE MĂSLINE CU CITRICE 80g <i>frunzele de salată variază în funcție de sezon</i>	22

Companie la vin

Lei

PLATOU SELECȚIE DE PRODUSE ARTIZANALE (2 persoane) 610g

230

- *Prosciutto San Daniele DOP; Mortadella cu fistic; Salame Campagnolo*
- *Parmegiano Reggiano; brânză Comte Marcel Petite AOP; brânză capră El Pastor Delicias*
- *Pinsa de casă la cuptor*
- *Roșii uscate; măslina Kalamata; frunze proaspete de salată*

/50g

- | | |
|--------------------------------------|---------|
| • Prosciutto San Daniele DOP | 42 /50g |
| • Mortadella cu fistic | 25 /50g |
| • Salame Campagnolo | 25 /50g |
| • Parmegiano Reggiano DOP | 26 /50g |
| • brânză Comte Marcel Petit AOP | 32 /50g |
| • brânză de capră El Pastor Delicias | 46 /50g |



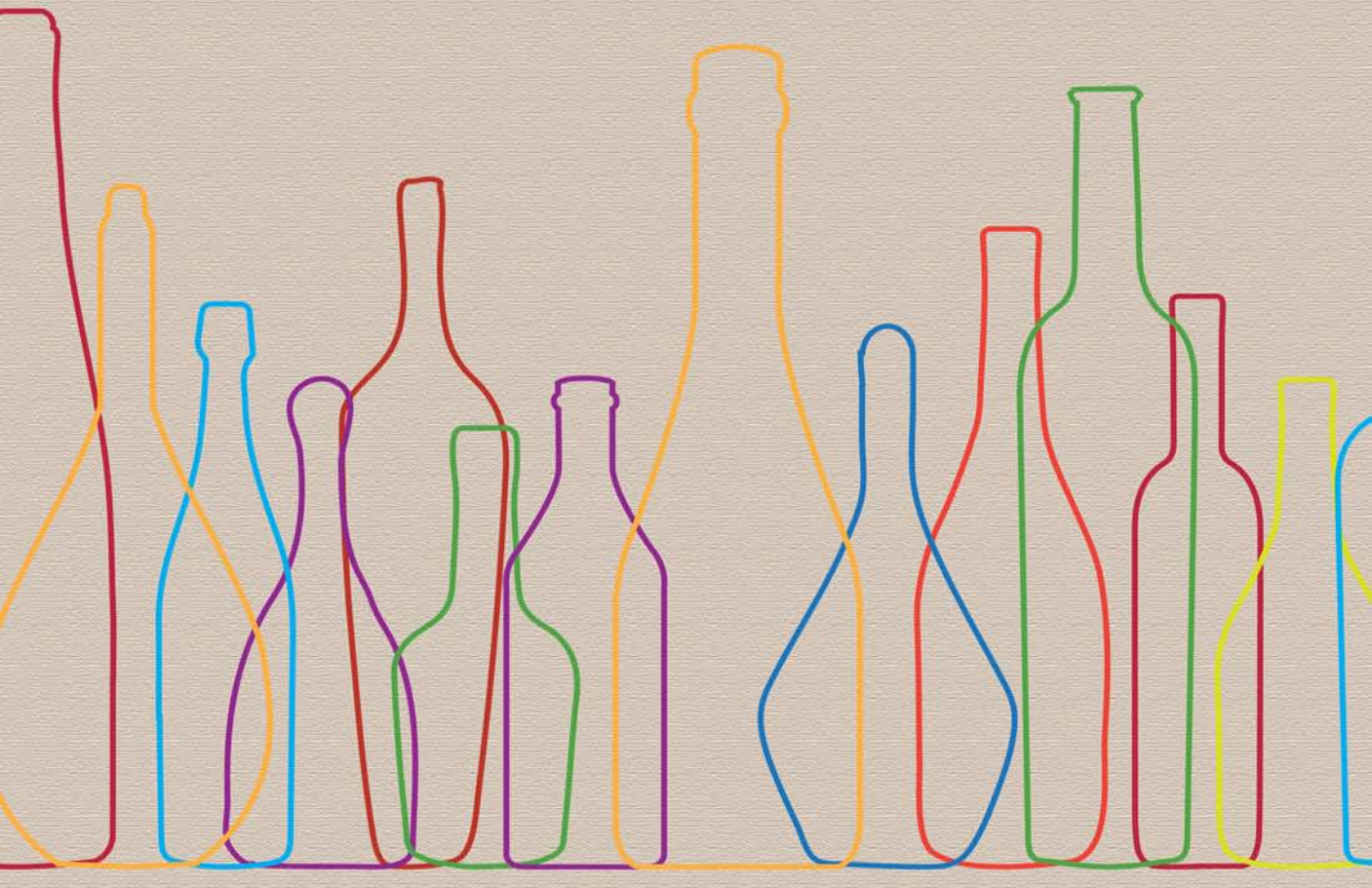
Desert

Lei

- **TIRAMISU CU CIOCOLATĂ** 150g 34
pișcoturi, amaretto, cafea, mascarpone
- **TARTĂ CU MAC ȘI SOS ANGLAISE CU LAVANDĂ** 180g 32
mac, căpșuni, bezea de casă
- **MOELLEUX AU CHOCOLAT CU SOS DIN FRUCTE DE SEZON** 140g 35
Ciocolată cu sare Maldon făcută în casă, cafea, arahide caramelizate, chilli, reducție vin, bezea
- **TARTE TATIN CU FRIȘCĂ FERMENTATĂ ȘI SOS DE CAMEL SĂRAT*** 230g 39
mere, fistic, caramel * *timp de preparare de 20 de minute*

pairing

- **L'Or de Lafaurie Peyraguey 2013, Sauternes, Franța 75 ml** 42
- **Prosecco Sorelle Bronca Brut, Valdobbiadene, Italia 150 ml** 36
- **Offley Tawny Porto, Porto, Portugalia 75 ml** 21
- **Masseria La Volpe UNO Primitivo di Manduria, Puglia, Italia 150 ml** 33



Digestiv

Pălincă și Țuică

Zetea Pălincă Prune 40%	40ml	35
Zetea Țuică Prune 50%	40ml	30

Grappa

Morelli Silver	40ml	22
Morelli Invecchiata	40ml	23

Cognac

Remy Martin VSOP	40ml	47
Remy Martin XO	40ml	99

Armagnac

Armagnac Delord Recolte 1989	40ml	43
------------------------------	------	----

Gin

Tanqueray	40ml	19
Tanqueray No. 10	40ml	32

Rom

Zacapa 23 y.o.	40ml	46
Zacapa X.O.	40ml	97

Whiskey

Bushmills	[Irish]	40ml	24
Bulleit	[Bourbon]	40ml	28
Johnnie Walker 18 y.o.	[Scotch]	40ml	62
Lagavulin 16 y.o.	[Single Malt]	40ml	54

CAFEA de ORIGINE

Cafeaua de origine, denumită și "single origin coffee" este o frază scurtă, cu o semnificație mare. Definiția cea mai la îndemână este aceea a unei cafele care provine dintr-o țară anume, o regiune anume sau un producător specific. Caracteristica principală a cafelei de origine este trasabilitatea - faptul că știi exact de unde provin boabele de cafea verde și că acestea sunt de un anume fel/soi. O altă caracteristică este dată de cunoașterea locului de proveniență a plantației care este situată într-un areal specific și care conferă cafelei o aromă distinctă, poate chiar unică.

Într-un fel se poate face comparația cu vinurile cu denumire de origine controlată. E vorba de un climat specific, de un terroir, de un stil anume de cultivare și chiar de recoltare.

Selecția noastră de origine este predominant din Ethiopia, diferite ferme, prăjită de partenerul nostru MERON, în Transylvania.

	Lei
Espresso 30ml	12
Cappuccino 140ml	16
Espresso Macchiato 40ml	14
Latte Macchiato 250ml	18



Lei

Nespresso

diferite arome și Decaffeinato

30ml

14

Ceai cald infuzie **BiO**

Verde

Alb

Negru

Rooibos

250ml

18

Levănțică

Ghimbir

Mușețel

Mentă

Mix de fructe roșii

Apă

Perenna

330ml

12

Perenna

700ml

17

Acqua Panna

750ml

29

San Pellegrino

750ml

29

Apă tonică

Fentimans Connoisseurs Tonic

200ml

24

Fentimans Valencian Orange Tonic

200ml

24

Fentimans Rose Lemonade - limonada cu extract din petale de trandafir

275ml

33

Fresh 100% natural

Portocale

240ml

20

Limonadă 100% natural

Limonadă

370ml

19

Bere

Miller <i>bere blondă - America</i>	330ml	21
Franziskaner Hefe-Weissbier <i>bere nefiltrată - Germania</i>	500ml	32
Hoegaarden <i>bere albă - Belgia</i>	330ml	32
Leffe Blonde <i>bere blondă - Belgia</i>	330ml	29
Leffe Brune <i>bere brună - Belgia</i>	330ml	32
Stella Artois NA <i>bere blondă fără alcool - Belgia</i>	330ml	21

Cocktail

Aperol Spritz <i>Prosecco, Aperol, apă minerală, gheață</i>	200ml	32
Gin Tonic <i>Tanqueray Dry Gin, apă tonică, gheață</i>	200ml	33

Cocktail Non-Alcoholic

Fresh Boost <i>suc de portocale, sirop fructul pasiunii, sirop grapefruit, fresh lămâie</i>	350ml	28
Home Made Ice Tea <i>cu lămâie proaspătă și miere</i>	350ml	28

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

Preparat	Cereale	Crustacee	Ouă	Pește	Arahide	Soia	Lactate	Fructe coaja	Țelină	Muștar	Semințe susan	Sulfiiți	Lupin	Moluste
Tartar de sfeclă							x							
Gravlax de somon				x			x					x		
Tartar de Ton	x			x		x				x		x		
Ton Sashimi	x		x	x		x				x		x		
Tartar de vită			x				x			x		x		
Terina Foie Gras												x		
Pate de ciuperci							x					x		
Buratta cu ratatouille							x							
Carpaccio de vițel			x	x			x		x	x		x		
Limbă de vită				x					x			x		
Zacuscă cu ghebe							x							
Brioche cu avocado	x		x				x							
Pancake de linte	x		x			x			x		x			
Bruschete cu Camembert	x			x			x					x		
Chevice de biban				x										
Papardelle cu obrăjori	x		x				x							
Gnocchi cu burrata	x						x	x				x		
Tagliatelle cu creveți	x	x	x				x					x		
Risotto			x				x		x			x		
Burger Vită	x		x			x	x			x		x		
Burger Green	x		x				x			x		x		
Mușchi de porc cu polenta			x				x		x	x		x		
Rasol de oaie							x							
Pulpă de iepure							x			x		x		
Piept de rață							x							
Piept de curcan							x	x		x				
Ton în crustă	x			x	x	x	x			x		x		
Creveți roșii în sos	x	x					x					x		
Caracatiță tentacule							x		x			x		x
Calcan cu spanac si sos de icre				x			x							
Porchetta cu gnocchi	x						x							
Ton la grătar				x										
Somon la grătar				x										
Mușchi de vită										x				
Ribb eye										x				
Cartofi copti cu ierburi aromate							x							
Asortiment de Legume														
Broccoli cu parmezan			x				x							
Sparanghel în unt							x							
Champignon la tigale							x							
Zucchini cu cimbru							x							
Brânză Burduf	x						x							
Brânză Apuseni	x						x							
Parmegiano	x						x							
Pecorino	x						x							
Branzeturi cu nuci	x						x	x						
Cos paine	x													
Cheesecake	x		x			x	x					x		
Tarta cu mac	x		x				x							
Moelleux	x		x		x	x	x	x						
Tarta Tatin	x					x	x	x						

Pentru informații mai detaliate, accesați codul QR:





QR Code - Alergeni & Valori Nutriționale



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația sa-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.