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***

somelieri ***Codruța*** *și* ***Mihai Lambrino***

Gault&Millau 2019
2018; 2019

2018; 2019; 2020; 2022; 2023
2024; 2025

2024 Travellers' Choice Tripadvisor
2018; 2019; 2020; 2021; 2022; 2023
2024; 2025

Aperitiv

Vin Spumant:

	150ml	Lei
Prosecco Sorelle Bronca Brut , Valdobbiadene, Italia		36
Cremant Joseph Hubster Cremant D'Alsace, Brut, Franța		38

Cocktail:

	200ml
Aperol Spritz *Prosecco, Aperol, apă minerală, gheață*	38
Gin Tonic *Tanqueray Dry Gin, apă tonică, gheață*	38
Hugo *Prosecco, apă minerală, sirop de soc, mentă, gheață*	38



călător în România

Lei

SALATĂ DE VINETRE CU ROȘII ȘI CIABATTA 200g 38
PREPARAT VEGETARIAN
vinete coapte, roșii, maioneză, sare maldon

TARTĂ CU GHIVECI DE LEGUME 350g 62
CU BRÂNZĂ DE BURDUF AFUMATĂ ȘI SMÂNTÂNĂ FERMENTATĂ
PREPARAT VEGETARIAN
zucchini, vinete coapte, kapia, champignon, brânză burduf, ulei verde, sos de roșii cu busuioc

... pe drumul vinului:

Cramele Recaș Sole *Fetească Regală*, 2024, Recaș, România **150 ml** 32

Averești Diamond Selection *Zghihară* 2023, Dealurile Moldovei, România **150 ml** 43

Cramele Recaș Selene *Fetească Neagră* 2023, Recaș, România **150 ml** 39

Domeniul Vlădoi Ion Vlădoi *Riesling*, 2023, Murfatlar, România **150 ml** 38





Pairing

Gustări

Lei

• CHEVICHE DE BIBAN 160g 85
pește Biban, portocală, rodie, castraveți, coriandru
Cremant Joseph Hubster Brut, Alsace, Franța 150ml 38 — 123

• CIUPERCI CHAMPIGNON ÎN PANKO, SHIMEJI MURATE, MAIONEZĂ CU KIMCHI 150g 39
PREPARAT VEGETARIAN; *ciuperci Champignon și Shimeji, varză Kimchi home-made*
Tenuta di Tavignano, Verdicchio dei Castelli di Jesi Clasico **2024, Marche, Italy 150ml** 39 — 78

• TARTE TATIN CU CEAPĂ ROȘIE ȘI BURRATA CU CREMĂ DE OȚET BALSAMIC 350g 75
PREPARAT VEGETARIAN; tarte tatin făcut în casă, Burrata, Maldon
Domaine de Moulin de Dusenbach *Riesling* **2023, Alsace, Franța 150ml** 40 — 115

• TARTAR DE SFECLĂ ÎN CLOROFILĂ DE MĂRAR ȘI CREMĂ DE BRÂNZĂ DE CAPRĂ 130g 44
PREPARAT VEGETARIAN; *sfeclă, fenicul, brânză de capră, rucola mărar*
Cramele Recaș Muse Day Rose 2024, Recaș, România 150ml 36 — 80

Fel Principal

• SPAGHETE CU VONGOLE ȘI SOS DE VIN 700g 82
paste spaghete proaspete artizanale, vongole, unt, vin
Cramele Recaș Sole *Viognier* **2023, Recaș, România 150ml** 39 — 121

• FILE DE TON ROȘU 350g 94
CU CARTOFI SOTAȚI CU CAPERE, KALAMATA ȘI ROȘII CHERRY
file de ton, busuioc, roșii, ulei de măsline
Chateau Les Pins de Bossuet 2017, Bordeaux Superieur, Franța 150ml 28 — 122

• COTLET DE PORC ÎN CRUSTĂ PANKO 500g 116
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** 39 — 155

• PIEPT DE CURCAN 400g 98
CU PIURE DE DOVLECEI CU MĂRAR, RIDICHI MURATE ȘI CARTOFI CROCANȚI
piept de curcan, worcester, dovlecei
Capachito *Chardonnay* **2024, Casablanca Valley, Chile 150ml** 27 — 125

Somelieri: Codruța&Mihai Lambrino

Gustări

TARTAR DE SFECLĂ ÎN CLOROFILĂ DE MĂRAR ȘI CREMĂ DE BRÂNZĂ DE CAPRĂ 130g **44**

PREPARAT VEGETARIAN; *sfeclă, fenicul, brânză de capră, rucola, mărar*

TACOS CU CREVEȚI BLACK TIGER, LEGUME CROCANTE, MANGO ȘI CHILLI VERDE 180g **69**

creveți Black Tiger, tortilla, castravete, roșii cherry, ceapă roșie, ardei iute, rodie, mango

PINSA CU TARTAR DE TON, EDAMAME ȘI STRACIATELLA 180g **69**

blat Pinsa, pește Ton, edamame, straciatella, alune de pădure

TARTAR DE SOMON CU CASTRAVETE, CEAPĂ ROȘIE, FRUNZE DE APIO 230g **68**

somon, muștar franțuzesc, ulei măsline extravirgin, dressing lămâie, pâine

CEVICHE DE BIBAN 160g **85**

pește Biban, portocală, rodie, castraveți, coriandru

FOIE GRAS LA TIGAIE CU TRUFE ȘI BALSAMIC 140g **156**

ficat de rață, cremă balsamică, pâine rumenită, sare maldon

TARTAR DE VITĂ 160g **92**

mușchi de vită Black Angus maturat, roșii uscate, ceapă, ghimbir, galbenuș de ou în înveliș crocant

EDAMAME COAPTE CU SOS KIMCHI ȘI ARAHIDE SĂRATE 200g **44**

PREPARAT VEGETARIAN; *Edamame păstăi, varza kimchi făcută în casă, maioneză, chilli, arahide, ghimbir*

ICRE PROASPETE DE PĂSTRĂV DIN ȚARA BÂRSEI (50g) **300g** **159**

CU PÂRJOALE DE CARTOFI, TARTAR DE OU FIER MOALE, CREME FRAICHE ȘI CHIVES (250g)

TARTE TATIN CU CEAPĂ ROȘIE ȘI BURRATA CU CREMĂ DE OȚET BALSAMIC 350g **75**

PREPARAT VEGETARIAN; *tarte tatin făcut în casă, burrata, maldon*

CARPACCIO DE VIȚEL CU SOS DE TON ȘI SALSA VERDE 200g **86**

carne de vițel, sos cu ton, capere cu codiță

CIUPERCI CHAMPIGNON ÎN PANKO, SHIMEJI MURATE ȘI MAIONEZĂ CU KIMCHI 150g **39**

PREPARAT VEGETARIAN; *ciuperci Champignon și Shimeji, varză Kimchi preparată în casă*

SALATĂ DE VINETE CU ROȘII ȘI CIABATTA 200g **38**

PREPARAT VEGETARIAN; *vinete coapte, roșii, ceapă, maioneză, sare maldon*

PANCAKE DE LINTE ROȘIE CU FENICUL, ECHALOTE, MELASA DE RODIE 170g **42**

PREPARAT VEGETARIAN; *salată de frunze, dressing de lămâie, ardei iute, arahide, ceapă echalote*

BRUSCHETA CU ROȘII, SLĂNINĂ MANGALIȚĂ, PARMEZAN, PESTO DE LEUȘTEAN 150g **39**

pâine cu maia, slănină afumată de Mangaliță, parmezan, pesto de leuștean

YAKITORI CU MORTADELLA, SALATĂ DE FENICUL CU PORTOCALE, CHILLI & SALSA 220g **48**

mortadella, salsa de mentă cu cimbrișor, fenicul, portocală

Fel Principal



		Lei
SOL		
COTLET DE PORC ÎN CRUSTĂ PANKO RISOTTO CU UNT ȘI PARMEZAN ȘI KIMCHI HOME-MADE *cotlet de porc cu os, ou, pesmet, orez, parmezan, varză chinezească, apio,*	**500g**	**116**
COTLET DE PORC DUROC CU MOJO ROJO ȘI ARDEI PADRON LA JAR *cotlet porc rasa Duroc, ardei Padron, ardei Kapia, chilli*	**350g**	**132**
BAVETĂ DE VITĂ CU CARTOFI PAI CARTOFI PAI CU SALSA DIN PĂTRUNJEL, USTUROI ȘI PARMEZAN *Bavetă Black Angus, cartofi, pătrunjel proaspăt, parmezan, maldon*	**550g**	**177**
PULPĂ DE IEPURE DE CASĂ CU SOS DIN CIDRU ȘI MUȘTAR DIJON, CARTOFI CU BROCCOLI ȘI PANCETTA *iepure, cidru, măsline Kalamata*	**350g**	**110**
AER		
PIEPT DE RAȚĂ CU PĂSTÂRNAC AFUMAT, CHIPSURI DE PĂSTÂRNAC, MAGIUN DE PRUNE, DEMIGLACE CU MISO ȘI ARPAGIC MURAT	**450g**	**112**
PIEPT DE CURCAN CU PIURE DE DOVLECEI CU MĂRAR, RIDICHI MURATE ȘI CARTOFI CROCANȚI *piept de curcan, worcester, cartof, dovlecel*	**400g**	**98**
APĂ		
FILE DE TON ROȘU CU CARTOFI SOTAȚI CU CAPERE, KALAMATA ȘI ROȘII CHERRY *file de ton, busuioc, roșii, ulei măsline*	**350g**	**94**
BIBAN DE MARE LA CUPTOR CU SALATĂ DE FRUNZE CU LĂMÂIE, USTUROI, ROȘII CHERRY COAPTE, CIMBRIȘOR *Biban de mare, roșii cherry, lamaie, mix de frunze de salată*	**600g**	**138**
SPADĂ FILE CU SOS DE UNT CU SALVIE ȘI LĂMÂIE ȘI GNOCCHI RUMENIȚI *pește Spadă file, gnocchi proaspeți, salvie proaspătă*	**400g**	**128**

Salată

		Lei
SALATĂ CU HALLOUMI ȘI MANGO roșii cherry, castravete, kapia, ceapă, portocale	**250g**	**66**

Paste

PAPPARDELLE CU OBRĂJORI DE VITĂ ȘI TRUFE PROASPETE *Paste Pappardelle proaspete artizanale, obrăjori de vită, pătrunjel, unt, trufe*	**350g**	**82**
SPAGHETE CU VONGOLE ȘI SOS DE VIN *Paste Spaghete proaspete artizanale, Vongole, unt, vin*	**700g**	**82**
TAGLIATELLE CU GUANCIALE ȘI HRIBI *Paste Tagliatelle proaspete artizanale, guanciale, hribi, frișcă naturală, parmezan*	**350g**	**68**
SPAGHETE AOP CU CREVEȚI *Paste Spaghete proaspete artizanale, creveți Black Tiger, chilli, ardei iute*	**300g**	**76**
RISOTTO CU GUANCIALE, URZICI ȘI GORGONZOLA *orez, guanciale, parmezan, apio*	**450g**	**68**

Burger & Kebab

BURGER DE VITĂ ȘI CARTOFI PAI PROASPEȚI sos alb de trufe, maioneză facută în casă cu boia și sos de roșii de casă *carne vită Black Angus, chiflă, brânză gouda, salată , ardei kapia copt, ceapă roșie*	**450g**	**82**
TOFU KEBAB CU SALATĂ PREPARAT VEGETARIAN: tortilla, sumac, ulei cu chili și soia fermentată *castraveți, roșii, kapia, ceapă roșie, ghimbir murat, mentă*	**350g**	**58**



Preparate la Grill

GRILL

	Lei
TON LA GRĂTAR	**44 /100g**
SOMON LA GRĂTAR	**41 /100g**
SPADĂ LA GRĂTAR	**44 /100g**
CARACATIȚĂ LA GRĂTAR	**80 /100g**
MUȘCHI DE VITĂ - *Black Angus maturat 30 zile*	**65 /100g**
THE RIB EYE - *Black Angus maturat 30 zile*	**62 /100g**

GARNITURI

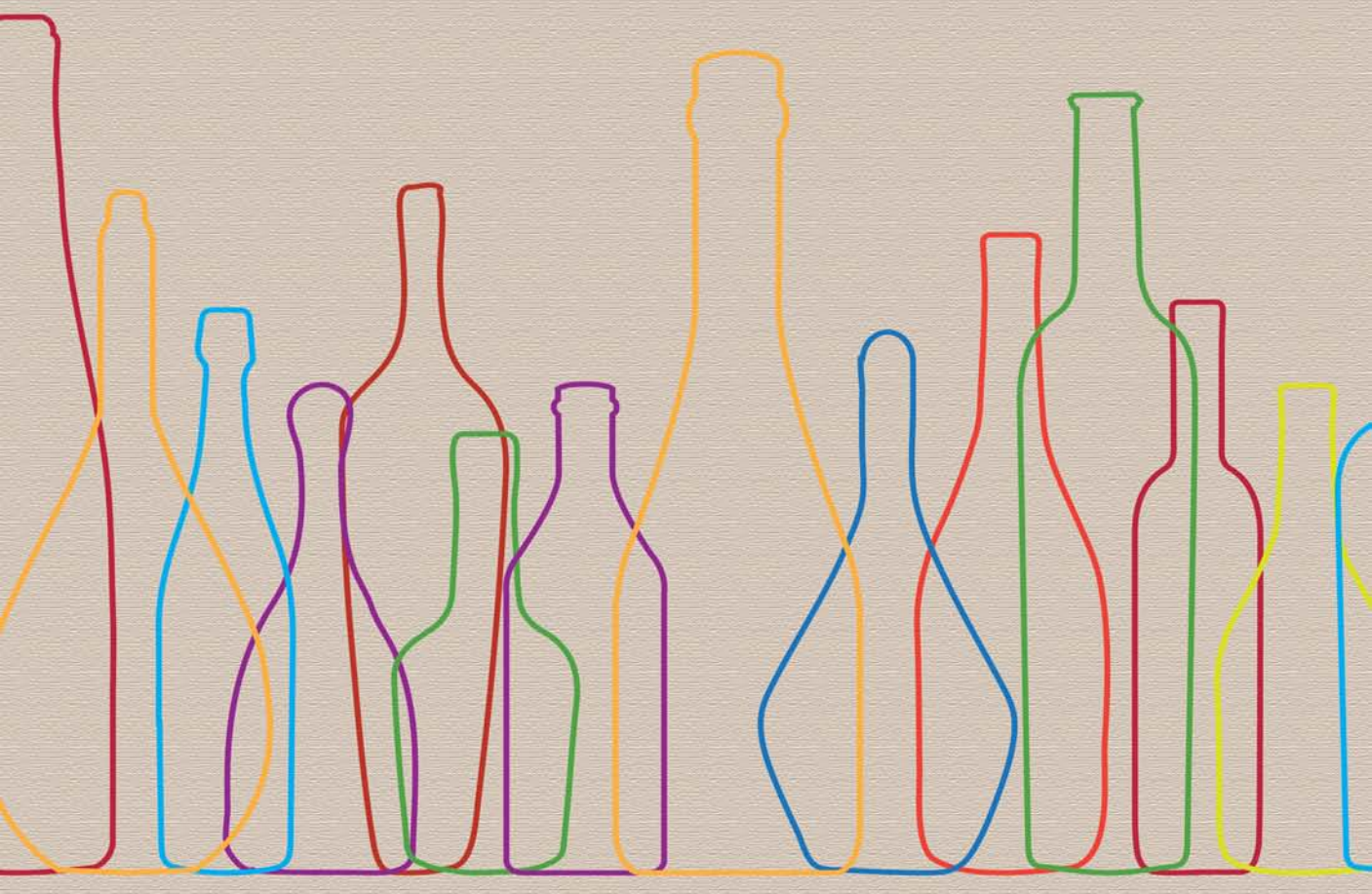
CARTOFI PAI CU SALSA DIN PĂTRUNJEL, PARMEZAN ȘI USTUROI 170g	**24**
LEGUME COAPTE 200g zucchini, ardei, ceapă, roșii cherry	**29**
BROCCOLI ÎN UNT CU PARMEZAN, AROMATIZAȚI CU USTUROI 200g	**32**
ZUCCHINI CU CIMBRU 200g	**25**
CHAMPIGNON LA TIGAIE ÎN UNT CU CIMBRU 180g	**30**
SALATĂ VERDE MIXTĂ CU DRESSING DE ULEI DE MĂSLINE CU CITRICE 80g *frunzele de salată variază în funcție de sezon*	**26**

Desert

		Lei
TIRAMISU CU CIOCOLATĂ	**150g**	**38**
pișcoturi, amaretto, cafea, mascarpone		
BASQUE CHEESECAKE CU SOS DE CIOCOLATĂ	**200g**	**39**
cremă de brânză, frișcă, ciocolată		
IȘLER CU CREMĂ DE LĂMÂIE, CREME FRAICHE ȘI FRUCTE	**150g**	**42**
mix de fructe, miez de nucă		
TARTE TATIN CU FRIȘCĂ FERMENTATĂ ȘI SOS DE CARAMEL SĂRAT*	**230g**	**45**
mere, fistic, caramel	**timp de preparare de 20 de minute*	

pairing

L'Or de Lafaurie Peyraguey 2013, Sauternes, Franța **75 ml**		**43**
Bonacchi Vin Santo del Chianti 2016, Toscana, Italia **75 ml**		**44**
Prosecco Sorelle Bronca Brut, Valdobbiadene, Italia **150 ml**		**36**
Offley Tawny Porto, Porto, Portugalia **75 ml**		**26**



Digestiv

Pălincă și Țuică

Zetea Pălincă Prune 40%	40ml	37
Zetea Țuică Prune 50%	40ml	32

Grappa

Morelli Silver	40ml	24
Morelli Invecchiata	40ml	26

Lichior

Limoncino Morelli	40ml	21
Amaro Morelli	40ml	29

Cognac

Remy Martin VSOP	40ml	49
Remy Martin XO	40ml	99

Armagnac

Armagnac Delord Recolte 1989	40ml	64

Gin

Tanqueray	40ml	23
Tanqueray No. 10	40ml	40

Rom

Zacapa 23 y.o.	40ml	58
Zacapa X.O.	40ml	99

Whiskey

Bushmills	[Irish]	40ml	27
Bulleit	[Bourbon]	40ml	31
Johnnie Walker 18 y.o.	[Scotch]	40ml	66
Lagavulin 16 y.o.	[Single Malt]	40ml	68

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 în-tr-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 din diferite ferme, prăjită de partenerul nostru MERON, în Transyl-vania.

	Lei
Espresso 20ml	**13**
Cappuccino 140ml	**17**
Espresso Macchiato 40ml	**15**
Latte Macchiato 250ml	**19**



		Lei
Nespresso		
diferite arome și Decaffeinato	30ml	16
Ceai cald infuzie BiO		
Verde, Alb, Negru, Rooibos, Levănțică, Ghimbir, Mușețel, Mentă, Mix de fructe roșii	250ml	19
Apă		
Perenna	330ml	14
Perenna	700ml	18
Acqua Panna	750ml	30
San Pellegrino	750ml	30
Apă tonică		
Fentimans Connoisseurs Tonic	200ml	26
Fentimans Valencian Orange Tonic	200ml	26
Fentimans Rose Lemonade - limonada cu extract din petale de trandafir	275ml	34
Ferma Steluța - Sucuri 100% Naturale		
Măr & Zmeură	300ml	23
Măr & Ghimbir	300ml	23
Socată	300ml	23
Coca Cola		
Coca Cola clasic & Coca Cola Zero	250ml	17
Fresh 100% natural		
Portocale	240ml	22
Limonadă 100% natural		
Limonadă	370ml	25

Bere

Miller *bere blondă - America*	**330ml**	**25**
Franziskaner Hefe-Weissbier *bere nefiltrată - Germania*	**500ml**	**35**
Hoegaarden *bere albă - Belgia*	**330ml**	**35**
Leffe Blonde *bere blondă - Belgia*	**330ml**	**33**
Leffe Brune *bere brună - Belgia*	**330ml**	**35**
Stella Artois NA *bere blondă fară alcool - Belgia*	**330ml**	**22**

Cocktail

Aperol Spritz *Prosecco, Aperol, apă minerală carbogazoasă, gheață*	**200ml**	**38**
Gin Tonic *Tanqueray Dry Gin, apă tonică, gheață*	**200ml**	**38**
Hugo *Prosecco, apă mineralî carbogazoasă, sirop de soc, mentă, gheață*	**200ml**	**38**

Cocktail Non-Alcoolic

Fresh Boost *suc de portocale, sirop fructul pasiunii, sirop grapefruit, fresh lămâie*	**350ml**	**32**
Home Made Ice Tea *cu lămâie proaspătă și miere*	**350ml**	**32**