



La Terrasse

Restaurant & Cocktail Bar



by Enavlion Hotel

MENU

La Terrasse

Restaurant & Cocktail Bar

*Familia Batagianni vă urează bun venit
la restaurantul "La Terrasse" al hotelului Enavlion.*

*Restaurantul "La Terrasse" a început să funcționeze din luna iunie
a anului 2010 cu speranța de a satisface chiar și cele mai mari pretenții și,
prin serviciile sale, ridică experiența dumneavoastră a un nivel mai înalt!*

*Familia Batagianni, are o experiență de peste 30 de ani în cadrul
prestărilor de servicii de ospitalitate și restaurație,
având astfel un succes total în demersul acestei perioade de timp!*

*Având disponibilitatea, experiența și cunoștința necesară,
vă oferim servicii de standarde ridicate!*

Familia Batagianni



**Enavlion Boutique Hotel
Batagianni**

In salads we use extra virgin olive oil.
Potatoes are fresh and fried in sunflower oil.
Products with * are frozen.
You can find a complaint box inside the restaurant.
Prices are in Euros and include VAT, and all legal charges.

Person in charge: Boukoutsou Eleni

Chef's Signature Menu

Appetizer

Baghetă franțuzească proaspăt coaptă cu dip-uri de casă, preparate din ingrediente pure și plante aromatice locale.

Felul Întâi (alegeți dintre)

Cremă de legume proaspete cu bruschetă crocantă.

La Terrasse Salată cu diferite legum, brânză talagani coaptă, smochine, ciuperci coapte, stafide, nuci, biscuit din parmezan, prosciutto crocant și vinegrete cu bacon caramelizat.

Brânză Camembert în crustă de susan negru, cu sos de mure și fructe de pădure.

Felul Doi (alegeți dintre)

Creveți în crustă aromată cu usturoi, cu piure de cartofi, spaghete de legume și gem picant de portocale.

Filé de doradă în crustă din roșii uscată, migdale și busuioc, cu piure de cartofi, și roșii confiate.

**Se servește înainte de șerbetul de fructe.*

Felul principal (alegeți dintre)

Pulpă de oaie în vas de lut gătit la foc mic cu rozmarin, cimbru și usturoi, cu piure de cartofi și sos catifelat.

Filé de vita în sos de Porto cu crustă de cașcaval afumat, orez aromat cu trei cereale, chipsuri de cartofi dulci și morcovi caramelizați.

Piept de porc caramelizat în vin cu miere și portocala, gătit încet și servit cu piure fin din radacina de tellina.

Desert (alegeți dintre)

Sufleu de ciocolată cu o îmbinare magică între ciocolata lichidă și înghețata de vanilie pe o bază crocantă de biscuiți.

Millefeuille din foi garnisite ce alternează cu cremă de patiserie și caramel de unt însoțit cu înghețată fină de vanilie.

Lichior digestiv

34,90 €

Micul Dejun & Snacks

Micul dejun alcătuit dintr-un bufet bogat în stil american care vă oferă cel puțin 30 de feluri de mâncare, servit între orele 0800 și 1100. 13,00 €

✓ **Mic Dejun Englezesc:** contine doua oua ochiuri, bacon, ciupersi, rosii, paine prajita, unt, miere, dulceata si suc de portocale. 8,90 €

Sandwich Club cu jambon, cașcaval, bacon crocant, pui, maioneză, salată verde și roșii cu cartofi prăjiți. 7,20 €

✓ **Omletă Special** cu ardei, ceapă, ciuperci, roșii, jambon, bacon, cașcaval și brânză feta. 7,50 €

✓ **Omletă Grecească (Greek Omelet)** cu brânză feta, cașcaval gouda și roșii. 6,90 €

✓ **Clatite sarate cu sos de branza cheddar,** bacon si oua ochiuri, servite impreuna cu salata de rucola si rosii cherry. 7,20 €

Clatite dulci cu ciocolata Bueno presarate cu biscuiti Oreo si inghetata de vanilie. 6,20 €

Clatite "Red Velvet" cu crema de branza si dulceata de afine. 6,80 €

**Gustările sunt servite până la orele 16:20*

Pâine (pe persoană) (Bread Basket) cu dip-uri de casă, preparate din ingrediente pure și plante aromatice locale. 1,60€

Ciorbe

Ciorbă de pește (Fish Soup) cu legume proaspete și diferite tipuri de pește. 9,20 €

Supă de creveți velouté (Shrimp Soup) cu bisque de creveți și cremă de lapte. 9,80 €

✓ **Supă cremă de legume** (Vegetable Soup) cu bruschetă crocantă. 7,40 €

✓ **Supă de ciuperci velouté** (Mushrooms Soup) cu ulei de trufe, cruton și prosciutto crocant. 8,40 €

Cașcavaluri & Brânzeturi

✓ **Brânză feta în foi crocante, cu miere Thasos** (Feta in Thyme Honey), nuci, susan și aromă de ouzo. 7,20 €

✓ **Brânză Halloumi** la grătar, cu roșii cherry confiate și pesto de izmă. 6,80 €

Brânză Talagani din Mesinia coaptă, cu sos din fructe uscate, bacon, sămburi de con și cimbru proaspăt. 7,90 €

✓ **Brânză Camembert** în crustă de susan negru, cu sos de mure și fructe de pădure. 7,90 €

✓ **Brânză feta tradițională** cu ulei de măsline cu oregano și măsline din Thasos. 4,20 €

✓ : Ideal pentru Vegetarieni ✓ : Ideal pentru vegetarieni cu unele modificări

Salate

	Porție normală	Porție mică
La Terrasse cu diferite legume, brânză talagani coaptă, ciuperci coapte, smochine, stafide, nuci, biscuit din parmezan, prosciutto crocant și vinegrete cu bacon caramelizat.	14,50 €	9,80 €
Primavera cu rucolă și salată verde, halloumi prăjit, bacon crocant, roșii confiate, roșii cherry, sâmburi de cin, pite și dressing din oțet balsamic rafinat.	12,80 €	8,80 €
Enavlion cu diferite legume, pui marinat în portocale și ghimber, cu nuci și susan în sos exotic de citrice.	13,40 €	9,20 €
Caesar cu salată verde, bucăți zemoase de pui, bacon, boabe de porumb, crutoane cu foi de parmezan, cu dressing Caesar de casă.	9,40 €	
Grecească (Greek Salad) cu brânză feta, roșii, castraveți, ardei gras, ceapă, măsline, capere, pesmeți și oregano.	7,90 €	
Rucolă – Salată verde cu roșii proaspete și confiate, galotyri (specialitate grecească ce are ca bază brânza feta), susan, fulgi de parmezan și caviar din oțet balsamic.	8,00 €	
Roșii și Castraveți (Tomato and Cucumber) cu roșii, castraveți, ceapă și măsline Thassos.	4,90 €	

Aperitive

Bruschetă crocantă cu mozzarella , aromată cu usturoi, roșii proaspete, busuioc și oregano.	6,20 €
Avocado umplut cu brânză feta, roșii, măsline, ardei tricolore și ulei Thasos.	8,50 €
Kebab cu trei tipuri de carne tocată, la grătar, cu cartofi, roșii coapte, pită și dip de iaurt cu aromă de izmă.	8,90 €
Legume la grătar (Grilled Vegetables) cu vinegretă din oțet balsamic rafinat, aromată cu rozmarin și salată răcoritoare de brânză feta.	8,60 €
Ciuperci pleurotus coapte , (Grilled Mushrooms) cu glazură de lămâie, usturoi și miere, cu sos de rucolă, fulgi de parmezan și dressing aromat de oțet balsamic.	8,20 € / 5,80 €
Ciuperci umplute (Stuffed Mushrooms) cu diferite tipuri de brânză și bacon, gratinate la cuptor, pe pătrunjel.	7,20 € / 5,50 €
Rulouri de vinete gratinate (Aubergine Rolls), cu pui, ciuperci, bacon, brânzeturi și sos de roșii cu aromă de busuioc.	7,80 € / 5,80 €
Sticksuri de dovlecei (Pumpkin Sticks), cu mousse de iaurt cu aromă de usturoi.	5,80 €
Cartofi proaspeți la tigaie (Hand-cut potatoes fried).	4,50 €
Tyrokafteri (brânză freată, picantă).	4,50 €
Tzatziki	4,50 €

Aperitive Marine

Midii coapte picante (Mussels Baked in Oven) gratinate la cuptor, aromate cu usturoi.	7,90 €
Scoici gratinate (Stuffed Shells) umplute cu creveți, calmari, filé de pește și midii în cremă de cașcaval cu șofran.	8,90 €
Vinete papoutsaki (Stuffed Aubergine with Shrimps) cu creveți în sos picant de roșii, cu brânză feta la cuptor. (preparare 15-20 mins)	9,90 €
Caracatiță la grătar (Octopus Grilled) cu ulei de măsline și lămâie, cu oregano proaspăt și fava grecească cu roșii confiate și ceapă caramelizată.	12,20 €

**Descopera mai multe sortimente de fructe de mare si delicatose din peste in urmatoarele pagini.*

Paste & Risotto

Spaghete cu homar (Lobster Spaghetti) cu sos de roșii proaspete și busuioc. (Comandă cu cel puțin o zi mai devreme. Pentru 4 persoane, comanda este de minim 1 Kg).	90,00 € /kg
Linguini cu creveți (Linguini with Shrimps) în sos alb cu aromă de roquefort.	15,80 €
Linguini Marinara cu creveți, midii, calmari și sos de roșii cu busuioc.	14,80 €
Tagliatelle cu somon afumat , (Salmon's Tagliatelle) cu votcă, cremă de brânză și pătrunjel proaspăt.	13,40 €
✔ Risotto de pădure cu diferite tipuri de ciuperci proaspete și ulei de trufe negre.	12,80 €
✔ Ravioli cu brânză ricotta și ciuperci porcini în sos catifelat de roșii.	13,80 €
Pappardelle Stroganoff cu bucățele din filé de vită, bacon, ciuperci și cremă de lapte.	15,60 €
✔ Spaghetti Carbonara cu bacon, ciuperci și cremă de lapte.	10,40 €
Spaghetti Bolognese cu carne tocată de vită în sos de roșii.	9,90 €
✔ Penne Quattro Formaggi în sos bogat din patru feluri de brânză.	10,80 €

Pizza

	Porție normală	Porție mică
✔ Enavlion cu sos de roșii, cașcaval, mozzarella, prosciutto, ciuperci, ardei gras și roșii proaspete.	16,50 €	9,50 €
✔ Grecească (Greek) cu sos de roșii, cașcaval, brânză feta, ceapă, ardei gras, roșii proaspete, măslină și oregano.	14,00 €	8,20 €
✔ Margarita cu sos de roșii, cașcaval și roșii proaspete.	11,00 €	6,60 €
Salam cu sos de roșii, salam, cașcaval și ceapă (posibilitate de înlocuire cu jambon, curcan sau bacon)	12,60 €	7,20 €
✔ Formaggi cu sos de roșii și patru tipuri de cașcaval.	12,60 €	7,20 €

Mama Cooks

Pulpă de oița în vas de lut (Lamb Special) gătită la foc mic cu rozmarin, cimbru și usturoi, cu piure de cartofi și sos catifelat.	14,80 €
Stifado de vită (Beef Stifado) cu ceapă mică, servit cu cartofi.	11,80 €
Tocăniță de vită (Beef with stuffed Pasta) cu paste umplute și ulei de trufă.	13,60 €
Hunkar de vită (Beef "Hunkar") cu aromă asiatică, servit cu piure de vinete afumate.	12,40 €
Musaca tradițională (Mousaka) proaspăt gătită în vas de lut. (preparare 20-30 mins)	9,20 €
✔ Musaca vegetarian (Vegeterian Mousaka) cu vinete, cartofi, dovlecei, ardei, sos de roșii, brânză feta și cremă de bechamel (Comandă cu cel puțin o zi mai devreme).	9,20 €

✔ : Ideal pentru Vegetarieni

✔ : Ideal pentru vegetarieni cu unele modificări

Prime Cuts De Vită

Satobrian (400 g) filé fraged la grătar cu unt de diferite arome. Se servește cu trei sosuri calde, varietate de garnituri și salată.	43,80 €
Filé "Maitre d'hôtel" la grătar , cu unt proaspăt aromat, chutney de ceapă, chips de cartof dulce și mousse de vinete cu roșii coapte și nuci. (Adăugați și sos Jack Daniels la 3,00 €)	16,80 €
Filé în sos Porto cu crustă de cașcaval afumat, orez aromat cu trei cereale, chips de cartof dulce și morcovi caramelizați.	19,80 €
Tagliata cu vin și miere din filé fraged de vită în frunze răcoritoare de rucolă, cu sos de ciuperci, tagliatelle cu unt, ardei copti și biscuit de parmezan.	18,80 €
Frigărui din filé de vită (Beef Souvlaki) cu piure de cartofi dulci, chutney de ceapă și sos BBQ.	15,20 €
Entrecote (300gr) cu crustă piperată de migdale, ciuperci sote, cu rucolă și sos fin de brandy. Se servește cu piure de cartofi și roșii confiate.	18,90 €
Rib Eye (300gr) cu sos din oțet Xeres caramelizat, cu piure de cartofi dulci și prosciutto crocant.	19,20 €
Jack Daniels Rib-Steak (400-500 gr cu os) din cotlet de vită, cu piure și chutney de ceapa.	18,90 €
Cotlet montan de vită (400-500 gr cu os) (Mountainous Rib-Steak), cu ceapă crocantă prăjită, cartofi cu plante aromatate, chutney de mere și sos BBQ.	16,80 €

Prime Cuts De Vită per kg

Rib Eye din Uruguay (300gr)	29,00 €
T-Bone	50,00 €/kg
Tomahawk	50,00 €/kg
Picanha din Uruguay	45,00 €/kg

Servit cu cartofi prăjiți, unt aromat și sos BBQ.

Adăugați un sos special pentru o aromă mai mare

Sos din oțet Xeres caramelizat (5,00 €)

Jack Daniels Sos (5,00 €)

Mușchi de Porc

Filé de porc la grătar (Pork Steak Fillet) cu unt aromat, cartof copt și umplut, cu sos răcoritor de varză, cu miere și iaurt.	13,20 €
Filé de porc la grătar umplut (Stuffed Pork Steak) cu cașcaval, bacon, ciuperci soțe, așezat pe felii de roșii coapte, servit cu piure de cartofi și sticksuri de dovleci.	13,90 €
Piept de porc caramelizat în vin cu miere și portocala, gătit încet și servit cu piure fin din radacina de tellina.	14,40 €
Medalion "Mornay" din filé de porc pe felii de cartofi copti, cu sos de cașcaval, ciuperci pleurotus și broccoli Alfredo.	14,90 €
Filé de porc în sos de portocale cu tagliatelle verzi și piure de sfeclă roșie.	14,20 €
Filé de porc "Velvet" umplut cu prune, caise și fructe oleaginoase, cu sos dulce-acrișor de prune, servit cu orez aromat cu trei cereale și piure de cartofi dulci cu prosciutto crocant, și salată.	14,90 €

Filet de Pui

Piept de pui marinat în plante aromatate la grătar (Chicken Fillet Grilled), cu unt aromat, ulei de măsline cu lămâie, felii de cartofi copti gratinate și spaghete de legume.	10,40 €
Frigărui de pui și ananas (Chicken Souvlaki and Pineapple) cu orez aromat cu trei cereale, piure de sfeclă, morcovi caramelizați și sos de ghimbir și ananas.	12,80 €
Bucatele de piept de pui în sos dulce-acrișor (Sweet and Sour Chicken) din fructe de pădure și susan, orez aromat și spaghete de legume.	13,40 €
Chicken Fingers din filé de pui în crustă crocantă de cereale, cu cartofi prăjiți și sos de muștar.	10,90 €
Șnițel (Schnitzel) din filé fraged de pui, pane cu fructe oleaginoase, în sos alb de ciuperci, cu orez aromat, chipsuri de cartofi dulci și frunze de salată verde.	13,90 €

Sortimente de Carne

Sortiment "Enavlion" (o persoană) Frigărui de porc, cotlet de miel, coastă de porc, biftec umplut cu brânză feta și roșii și frigărui de pui marinat în plante aromatate. Se servește cu cartofi prăjiți, pite, tzatziki și salată.	16,80 €
Cotlete de miel (400 gr) (Local Lamb chops) cu sanviș din vinete și roșii, cartofi prăjiți, salată și sos de mentă.	13,90 €
Biftec grecesc (Greek Burger) umplut, cu brânză feta și roșii călite, cu salată de varză cu iaurt, vinegrete de lămâie cu plante aromatate și cartof copt cu unt.	11,80 €

Fructe de Mare

Sortiment de fructe de mare la grătar (Seafood Variety Grilled) cu caracatiță, calmari, creveți picanți, frigărui de pește spadă, biban file, frigărui de creveți înveliți în bacon și midii picante gratinate, cu cartofi prăjiți cu plante aromatate și salată verde.	21,80 €
Sortiment de fructe de mare la tigaie (Seafood Variety Fried) cu calmari, midii, creveți, filé de limbă-de-mare în crustă, și chifteluțe de caracatiță cu mujdei negru de usturoi și sos tartar, cartofi și salată răcoritoare sauce.	15,20 €
Creveți cu crustă aromată de usturoi (Shrimps in flavored crust) cu piure de cartofi, spaghete de legume și gem picant de portocale.	14,80 €
Creveți și midii în sos picant de roșii (Seafood Saganaki) cu brânză feta, brânză gouda și orez aromat.	13,80 €
Creveți și midii în sos alb de cașcaval , cu șofran (Seafood in Cheese Blend) și tagliatelle cu unt și caviar.	14,50 €
Calmar proaspăt la grătar (Fresh Grilled Squid) cu sos de roșii și ulei de măsline cu lămâie cu plante aromatate, piure din sfeclă roșie și piure de cartofi.	14,50 €
Calmari prăjiți (Fried Squid Rolls) cu cartofi prăjiți, salată verde și maioneză de lămâie.	11,40 €
Homar Butterfly la grătar (Grilled Lobster) cu unt aromat, sos de maioneză și vinegrete de lămâie. Se servește cu diferite garnituri și două salate. *Pentru 4 persoane, comandă minimă de 1 Kg. (Comandă cu cel puțin o zi înainte)	90,00€ / kg

Sortiment de Pești

Pește le zilei la grătar (Doradă 350 g) (Fish of the Day) cu cartof copt cu unt, piure de sfeclă roșie, și ulei de măsline cu lămâie	13,80 €
Pagrus filé (+500 g) (Red Snapper fillet) la grătar cu spanac sotat, roșii confiate, chipsuri de cartofi dulci și sos Beurre Blanc.	25,00 €
Pește spadă marinat, la grătar (Sword fish fillet) cu ulei de măsline cu lămâie și roșii și cu sos din ardei capia cu busuioc. Se servește cu cartofi și mousse de vinete, cu roșii coapte.	13,20 €
Filé de doradă în crustă (Sea-Bream fillet in Crust) de roșii uscate, migdale și busuioc, cu piure de cartof și spaghete de legume.	18,90 €
Limbă-de-mare "Normand" (Sole "Normand") poché, cu creveți, midii și ciuperci în sos de cașcaval cu tagliatelle verzi și roșii confiate.	15,20 €
Filé de limbă-de-mare în crustă (Sole Fish fillet) de cereale, cu felii de ceapă călită, ciuperci sote cu bacon, cartofi și sos tartar.	12,40 €

Istorii dulci

- 'Love at first bite' Macaron Palette** | Patrunde in lumea magica a macaronsilor, explorand aromele noastre extravagante (lamiae/ mango/ iasomnie/ affine/ cafea/ oreo) si indragoste-te la prima degustare. 9,00 €
**Luati-le acasa intr-o cutie speciala*
- Pavlova** | Simte prospetimea unei combinatii delicioase (savuroase) intre sorbet de piersica si crema de menta ca briza greceasca racoritoare de vara. 6,80 €
- Mille-feuille** | Straturi pufoase de foitaj alternate cu crema de patiserie si caramel de unt. Se servește cu înghețată fină de vanilie. 6,40 €
- Cheesecake** | Răsfățați-vă cu senzația rece a celui mai renumit desert din New York, descoperind fiecare ingredient al acestuia. 5,80 €
- Sufleu de ciocolată** | Simțiți combinația magică dintre ciocolata caldă și înghețata de vanilie pe un blat crocant de biscuiți. 6,40 €
- Banoffee** | Pierde-te in aceasta versiune unica a faimosului desert englezesc, rasfata-te intr-un amestec magic de ciocolata alba si ciocolata cu lapte, alune si banana caramelizata. 7,20 €
- Exotic Paradise** | Explorați Insulele Caraibe și gustați fructele exotice bogate în combinație cu un sandviș înghețat de nucă de cocos. 7,20 €
- Fondue de ciocolată (2 persoane)** | Simțiți plăcerea de a scufunda fructe proaspete, bucăți de chec și marshmallows suculente în ciocolată caldă, vâscoasă. 14,90 €
- Clătite Choco Lovers** | Clătite proaspăt coapte cu umplutură de bogată de praline, biscuiți pisați și frișcă. **Adăugați banane proaspete (+1,00 €) sau 2 cupe de înghețată de vanilie (+2,50 €)* 5,50 €
- Baclava** | Călătoriți în timp savurând un desert tradițional însiropat cu înghețată de vanilie. 4,90 €

Vafle (2 persoane)

- Black Forest** | Celebrul tort german întâlnit într-o vafă acoperită cu pralină de alune, frișcă, dulceață de cireșe amare și migdale caramelizate. **Adăugați 2 cupe de înghețată de vanilie pentru o savoare mai mare (+ 2,50 €).* 8,40 €
- Stracciatella vs Caramel** | Îndrăzniți să comparați gustul delicat al înghețatei de caramel cu textura crocantă a stracciatellei în notele de praline caramelizate și fructe oleaginoase. 9,20 €
- Choco Banana** | O combinație puternică de vafe proaspăt coapte cu praline de alune, bucăți de banane proaspete și biscuiți pisați. **Adăugați 2 cupe de înghețată de vanilie pentru o savoare mai mare (+ 2,50 €).* 8,60 €

Înghețată

- Special** | Înghețată bogată cu vanilie, ciocolată, caramel și stracciatella în combinație cu frișcă, sirop de ciocolată și biscuiți pisați. 7,50 €
- Caramelomania** | Savurați trecutul cu o amintire dulce de înghețată cu bucăți întregi de caramele de unt, migdale și frișcă. 7,80 €
- Mixed** | Alegeți trei mingi înghețata dumneavoastra preferata (Vanilie, Ciocolată, Banană, Căpșuni, Caramel, Stracciatella) și completați cu siropul ales de dumneavoastra. 6,90 €

Ceai aromat

Ceai negru cu esență de pergamată (Earl Grey) - Sri Lanka Earl Grey este cel mai cunoscut ceai negru aromat, având cel mai bun ulei esențial natural și oferă un ceai unic, cu aromă de bergamotă.	4,20 €
Ceai negru cu ulei esențial de portocale și condimente - Sri Lanka Ceai negru Ceylon, combinat cu uleiuri esențiale de portocale și condimente.	4,20 €
Ceai verde cu esență de lămâie - Sri Lanka (Green Tea Lemon) Ceai verde combinat cu ulei natural esențial de lămâie.	4,20 €
Ceai de mușețel (Chamonile) Ceai relaxant la pliculeț, folositor pentru obținerea liniștei.	4,20 €
Ceai verde cu iasomie - China (Green Tea Jasmine) Ceai verde din China, cu flori de iasomie.	4,90 €
White Monkey Paw - China Un ceai verde excepțional. De culoare alb-verde și gust fin unic.	4,90 €
Adam's Peak - Sri Lanka Și-a luat numele de la cel mai înalt vârf din Sri Lanka. Acest ceai unic, combină armonios un ceai negru cu bucățele Silver Tip. Se bea în exclusivitate fără lapte și la alegere, cu puțin zahăr.	4,90 €

Băuturi Calde Speciale (fără cofeină)

Fructe de pădure (Fruits of the Forest) Frunze de căpșuni și afine, flori de hibiscus, bucățele de măr, coacăze negre și afine și boabe de soc. Este o băutură de după-amiază delicioasă.	5,00 €
Euforie psihică (Euphoria) Bucățele de măr, de căpșuni, de afine, ananas, papaia, flori de hibiscus, petale de trandafir, stafide și coji de lămâie.	5,00 €

Cofea & Ciocolată

Cafea caldă	Cafea rece	Cafele speciale
Cafea grecească 2,80 €	Nes café frappe 3,20 €	Irish Coffee 6,80 €
Cafea grecească dublă 3,80 €	Nes café frappe cu înghețată de vanilie 4,50 €	Irish whiskey, frișcă proaspătă
Espresso 2,80 €	Fredo Espresso 3,50 €	Boozy Coffee 6,90 €
Espresso dublu 3,80 €	Fredo Cappuccino 4,00 €	Kahlua, Baileys, frișcă proaspătă
Cappuccino 3,50 €		Cappuccino Regal 6,80 €
Cappuccino dublu 4,50 €		Baileys, Tia Maria
Latte 4,00 €	Ciocolată	Caribbean Coffee 6,80 €
Nes Coffee 3,20 €	Classic 4,00 €	Rum, frișcă proaspătă cream
Normal sau Decaf	Viennois 4,50 €	Calypso Coffee 6,80 €
Filtru 3,80 €	(Hot or Cold)	Tia Maria, frișcă proaspătă, fulgi de ciocolată
	With fresh whipped cream	



Romanian menu