



Manhattan

HOTEL & RESTAURANT

BY ITS GUESTS AND THEREFORE HAS BEEN AWARDED A
CERTIFICATE OF EXCELLENCE
FOR THE YEAR OF 2012





Manhattan

HOTEL & RESTAURANT

MENIU CU BUCATE MOLDOVENEȘTI / MOLDOVAN CUISINE МЕНЮ МОЛДАВСКОЙ КУХНИ

GUSTARE MOLDOVENEASCĂ

(legume, proaspete, brinză de oaie)

MOLDOVAN SNACK

(fresh vegetables, sheep brinza)

ЗАКУСКА МОЛДАВСКАЯ

(свежие овощи, овечья брынза)

60

CHIPĂRUȘI MOLDOVENEȘTI PRĂJIȚI

(cu sos din roșii și legume)

MOLDOVAN FRIED PEPPER

(with tomato and vegetable sauce)

ПЕРЕЦ ЖАРЕННЫЙ ПО-МОЛДАВСКИ

(с соусом из томатов и овощей)

70

ASORTIMENT “MOLDOVA”

(Zucchini, vinete, ardei dulce)

MOLDOVA MIX

(zucchini, aubergines, sweet peppers)

АССОРТИ “МОЛДОВА”

(цукини, баклажаны, перец сладкий)

70

PULPĂ DE VINETE CU ARDEI

(vinete coapte la grătar)

AUBERGINE PASTE WITH PEPPER

(grilled aubergines)

ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ПЕРЦЕМ

(баклажаны печённые на гратаре)

60

ZEAMA CU TĂIȚEI DE CASĂ ȘI CARNE DE PUI

ZEAMA WITH HOME NOODLES AND CHICKEN

ЗАМА С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ И КУРИЦЕЙ

43

CIORBĂ CU FASOLE

CIORBA WITH BEANS

ЧОРБА С ФАСОЛЬЮ

50

ȘALĂU/CRAP/PĂSTRĂV PRĂJIT LA GRĂȚAR CU MUJDEI

(fileu de șalău /crap/păstrăv marinat în sos Worcestershire)

GRILLED CARP WITH MUJDEI SAUCE

(Carp fillet marinated in Worcestershire sauce)

КАРП ЖАРЕННЫЙ НА ГРАТАРЕ С СОУСОМ МУЖДЕЙ

(филе карпа маринованное в соусе «Ворчестер»)

110



Manhattan

HOTEL & RESTAURANT

MENIU CU BUCATE MOLDOVENEȘTI / MOLDOVAN CUISINE МЕНЮ МОЛДАВСКОЙ КУХНИ

TOCANĂ DIN CARNE DE PORC, CU MĂMĂLIGĂ PORK TOCANITA WITH POLENTA ТОКАНА ИЗ СВИНИНЫ С МАМАЛЫГОЙ	110
TOCANĂ DIN CARNE DE PUI, CU MĂMĂLIGĂ CHIKEN STEW WITH POLENTA ТОКАНА ИЗ КУРИЦЫ С МАМАЛЫГОЙ	100
SARMALE MOLDOVENEȘTI CU CARNE (a se comanda cu 24 ore înainte) MOLDOVAN MEAT STUFFED CABBAGE LEAVES (ordered 24 h in advance) ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ ПО-МОЛДАВСКИ (заказ за 24 часа)	90
INVÂRTITĂ CU BRÂNZĂ DE OAIE ȘI DE VACĂ (a se comanda cu 24 ore înainte) PASTRY ROLL WITH BRANZA AND WHITE CHEESE (ordered 24 h in advance) ВЕРТУТА С БРЫНЗОЙ И ТВОРОГОМ (заказ за 24 часа)	40
INVÂRTITĂ CU VARZĂ (a se comanda cu 24 ore înainte) PASTRY ROLL WITH CABBAGE (ordered 24 h in advance) ВЕРТУТА С КАПУСТОЙ (заказ за 24 часа)	40



Manhattan

HOTEL & RESTAURANT

SPECIALITATEA CASEI / HOUSE SPECIALTIES ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

SALATĂ «MANHATTAN»

Salată ușoară din fruct de avocado copt, roșii, castraveți și crevete, salată „Frisee”

MANHATTAN SALAD

Light salad with avocado, tomatoes, cucumbers, shrimps, Frisee Salad

САЛАТ «MANHATTAN»

Легкий салат из спелого авокадо, томатов, огурцов и креветок, салат «Фриз»

120

SALATĂ DIN CARNE DE VITĂ ȘI DAIKON

Felii apetisante de carne de vită prăjită la grătar, salată Lolla Rossa, cu dressing din sos de ouă și decorată cu ceapă pai.

VEAL AND DAIKON SALAD

Appetizing grilled veal, Lolla-Rossa Salad seasoned with egg sauce and dressed with fried onion

САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ И ДАЙКОНОМ

Аппетитные кусочки обжаренной на гриле телятины, салат Лолло-Росса, заправленный яичным соусом и украшенный луком фри.

80

SUPĂ DIN CIUPERCI USCATE SHIITAKE ȘI CHAMPIGNON

SOUP WITH DRIED SHIITAKE AND FIELD MUSHROOMS

ГРИБНОЙ СУП ИЗ СУХИХ ГРИБОВ ШИИТАКЕ И ШАМПИНЬОНОВ

60

STEAK „NEW-YORK”

Se servește cu sos Montana

NEW YORK STEAK

Served with Montana sauce

СТЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»

Подается с соусом Монтана

200

PĂSTRĂV LA GRĂTAR

Fileu de păstrăv, prăjit pe grătar. Se servește cu sos Aioli.

GRILLED TROUT

Tender grilled trout fillet served with Aioli sauce

ФОРЕЛЬ — ГРИЛЬ

Нежное филе форели обжаренное на гриле. Подается с соусом Айоли

180

CHEESECAKE „MANHATTAN”

Se servește cu sos de caramelă

MANHATTAN CHEESECAKE

Served with caramel sauce

ЧИЗКЕЙК «MANHATTAN»

Подается с карамельным соусом

65



Manhattan

HOTEL & RESTAURANT

GUSTĂRI RECI / COLD APPETIZERS ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

PLATOU DE BRANZETURI

Se servește cu nuci și boabe de struguri

CHEESE PLATE ASSORTMENT

Served with walnuts and grapes

СЫР В АССОРТИМЕНТЕ

Подается с грецким орехом

Allgautaler	50/10/10	35
Camembert	50/10/10	39
Gorgonzola	50/10/10	41
Bavaria	50/10/10	41
Dorblu	50/10/10	39
Roquefort	50/10/10	54
Parmesan	50/10/10	41
Germi	50/10/10	49
Montagnola	50/10/10	41
Brânză	50/10/10	19
Cheddar	50/10/10	19
Cașcaval tare Hard cheese Сыр твёрдый		19

PLATOU DE PEȘTE

Somon ușor sărat, cu măsline, batog de sturion, lămâi, măsline

MIXED FISH

Soft-salted salmon, olive, smoked sturgeon, lemon, black olives

РЫБНЫЙ СЕТ

Слабосоленая семга, маслянная, балык осетровый, лимоны, маслины

170

PLATOU DIN RULADE DE CASA SI AFUMATURI

HOMEMADE ROULADE AND SMOKED MEATS ASSORTMENT

МЯСНОЕ АССОРТИ ИЗ ДОМАШНЕГО РУЛЕТА

И КОПЧЕННОСТЕЙ

170



Manhattan

HOTEL & RESTAURANT

GUSTĂRI RECI / COLD APPETIZERS ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

PLATOU DE MEZELURI ITALIENE

ITALIAN ANTIPASTI

ИТАЛЬЯНСКИЕ КОЛБАСНЫЕ ЗАКУСКИ

150

PLATOU DE LEGUME

Roșii și castraveți proaspeți, paprică, ceapă verde, brânză moldovenească
sau mozzarella pe frunze de salată Lollo-Rossa

MIXED VEGETABLES

Fresh tomatoes, cucumbers, paprika, green onion, Moldovan brinza
or Mozzarella on Lolla Rossa salad leaves

70

ОВОЩНОЙ СЕТ

Свежие томаты, огурцы, паприка, лук зеленый, брынза молдавская
или моцарелла на листьях салата Лоло-Россо

ICRE DE SOMON

Se servește, la dorință, cu clătite subțiri sau pe felii de pâine crocante

SALMON CAVIAR

Served with pancakes or crisp toasts

70

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ

Подается, по вашему желанию, с тонкими блинчиками или на хрустящих тостах



Manhattan

HOTEL & RESTAURANT

GUSTĂRI FIERBINȚI / HOT APPETIZERS
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

INELE DE CALAMARI

Inele picante de calamari, prăjite la friture și panate

SQUID RINGS

Spicy deep fried breaded squid rings

КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ

Пикантные кольца кальмаров, обжаренные во фритюре в панировке

80

DEGETELE DE PUI „TUNELO”

Bucățele succulente din fileu de pui cu mirodenii, panate, care se servesc cu sos Barbecue

TUNELO CHICKEN FINGERS

Succulent spicy breaded chicken fillet served with barbecue sauce

65

КУРИНЫЕ ПАЛЬЧИКИ «ТУНЕЛО»

Сочные кусочки куриного филе со специями в панировке, к которым подается соус «Барбекю»

HAMBURGER CU CIUPERCI ȘI CEAPĂ

Carne de vită tocată, ciuperci, acoperite cu o felie de cașcaval.

Se servește într-o chiflă tăiată, cu sos și ceapă prăjită

HAMBURGER WITH MUSHROOMS AND ONION

Minced beef and mushrooms covered with a slice of cheese.

Served on a toasted bread roll with sauce and fried onion

80

ГАМБУРГЕР С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

Фарш из говядины, грибов, накрытый ломтиком сыра.

Подается на тостированной булочке с соусом и жареным луком

SELECTIE DE CIUPERCI ÎNĂBUȘITE ÎN SOS DE SMÂNTÂNĂ

Ciuperci albe aromate, champignon și pleurotus proaspete,

înăbușite în sos de smintină și vin alb sec, coapte cu cașcaval

ASSORTED MUSHROOMS STEWED IN SOUR CREAM

Aromatic Porcini Mushrooms, fresh field and oyster mushrooms stewed

in sour cream with white dry wine, baked with cheese

85

АССОРТИ ГРИБОВ ТОМЛЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

Ароматные белые грибы, свежие шампиньоны и вешенки,

томленные в сметане с белым сухим вином, запеченные с сыром

CARTOFI UMPLUȚI CU VINETE ȘI CIUPERCI

Se servește cu sos Pesto

AUBERGINE AND MUSHROOM STUFFED POTATOES

Served with Pesto sauce

70

КАРТОФЕЛЬ ФАРШИРОВАННЫЙ БАКЛАЖАНАМИ И ГРИБАМИ

Подается с соусом песто

DEGETELE DE CAȘCAVAL

Cașcaval Mozzarella, panat în pesmeți și prăjit la friture. Se servește cu sos Pesto

CHEESE FINGERS

Deep fried breaded Mozzarella cheese served with Pesto sauce

65

СЫРНЫЕ ПАЛЬЧИКИ

Сыр «Моцарелла», панированный в сухарях и обжаренный во фритюре, подается с соусом «Песто»



Manhattan

HOTEL & RESTAURANT

SUPE / SOUPS СУПЫ

CREMA DE LEGUME CREAM OF VEGETABLES СУП-КРЕМ ИЗ ОВОЩЕЙ	50
ZEAMĂ CU TĂIȚEI DE CASĂ ȘI CARNE DE PUI ZEAMA WITH HOME NOODLES AND CHICKEN ЗАМА С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ И КУРИЦЕЙ	50
CIORBA CU FASOLE BEAN SOUP ФАСОЛЕВЫЙ СУП	50
BORS ROSU BEET BORSCH СВЕКОЛЬНЫЙ БОРЩ	50
SUPĂ DIN CIUPERCI USCATE SHIITAKE ȘI CHAMPIGNON SOUP WITH DRIED SHIITAKE AND FIELD MUSHROOMS ГРИБНОЙ СУП ИЗ СУХИХ ГРИБОВ ШИИТАКЕ И ШАМПИньОНОВ	50
SOLEANCA DIN AFUMATURI SOLEANCA СОЛЯНКА	50
SUPĂ DIN CONOPIDĂ Se servește cu parmezan CAULIFLOWER SOUP Served with Parmesan СУП-ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ Подается с пармезаном	50
SUPĂ-PIURE DIN DOVLEAC COPT, CU SEMINȚE ȘI PARMEZAN CREAMY BAKED PUMPKIN SOUP WITH SEEDS AND PARMESAN СУП-ПЮРЕ ИЗ ЗАПЕЧЕННОЙ ТЫКВЫ С СЕМЕЧКАМИ И ПАРМЕЗАНОМ	50



Manhattan

HOTEL & RESTAURANT

SALATE / SALADS

САЛАТЫ

SALATĂ «MANHATTAN»

Salată ușoară din fruct de avocado copt, roșii, castraveți și crevete, salată „Frisee”

MANHATTAN SALAD

Light salad with avocado, tomatoes, cucumbers, shrimps, Frisee Salad

120

САЛАТ «MANHATTAN»

Легкий салат из спелого авокадо, томатов, огурцов и креветок, салат «Фриз»

MIX DE SALATE VEGETARIENE

VEGETABLES SALADS

САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ

50

SALATĂ GRECEASCĂ

Roșii, castraveți, paprică, cașcaval Fetaki, măsline, în combinație cu un sos original din suc fresh de mere, ulei de măsline și busuioc

GREEK SALAD

Tomatoes, cucumbers, paprika, Fetaki cheese, black olives with original seasoning of fresh apple juice, olive oil and basil

50

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Томаты, огурцы, паприка, сыр фетаки, маслины, в сочетании с оригинальной заправкой из яблочного фреша, оливкового масла и базилика

SALATĂ „CEZAR” CU CARNE DE PUI

Salată verde Latuc, bucățele prăjite de fileu succulent de pui, roșii, castraveți, paprică, sos pentru dressing „Cezar” și crutoane crocante, cașcaval „Parmezan”

CAESAR SALAD WITH CHICKEN

Lettuce Salad, fried sliced succulent chicken fillet, tomatoes, cucumbers, paprika, Caesar seasoning and croutons, Parmesan cheese

80

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

Салат «Латук», обжаренные кусочки сочного куриного филе, томаты, огурцы, паприка, заправкой цезарь и хрустящими гренками, сыром «Пармезан»

SALATĂ CALDĂ DIN CARNE DE PUI

Fileu de pui prăjit la grătar, roșii, salată mix cu sos de miere și soia, și semințe de dovleac

WARM CHICKEN SALAD

Grilled chicken fillet, tomatoes, mixed salad in honey and soya sauce with pumpkin seeds

75

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ

Обжаренное на гриле куриное филе, томаты, микс салат в медово-соевом соусе и тыквенными семечками

SALATĂ DIN CARNE DE VITĂ ȘI DAIKON

VEAL AND DAIKON SALAD

САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ И ДАЙКОНОМ

80

SALATA LOLA ROSSA

LOLLA ROSSA SALAD

САЛАТ ЛОЛЛА РОССА

50



Manhattan

HOTEL & RESTAURANT

SALATE / SALADS САЛАТЫ

**SALATA DIN MUSCHI DE VITA SI RUCOLA
TRAFFICJAM**

САЛАТ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РУККОЛОЙ

70

SALATĂ DE PUI „HAYSTACK”

Felii fine din fileu de pui, morcov, mere verzi și fulgi de migdale

HAYSTACK CHICKEN SALAD

Finely sliced chicken fillet, carrots, green apples and almond chips

КУРИНЫЙ САЛАТ «ХАЙСТЕК»

Нежные кусочки куриного филе, моркови, зеленых яблок и миндальной стружки

60

SALATĂ „WALDORF”

Salată ușoară din țelină, nuci, mere și portocale, în sos de maioneză

„WALDORF” SALAD

Light salad with celery, walnuts, apples and oranges in mayonnaise sauce

САЛАТ „WALDORF”

Легкий салат из сельдерея, грецких орехов, яблок и апельсина в майонезном соусе

50

SALATĂ „CAPRESE”

O combinație originală cu roșii coapte, mozzarella, paprică coaptă, cu sos balsamic și ulei de măsline

CAPRESE SALAD

Original salad with tomatoes, Mozzarella, baked paprika with Balsamic sauce and olive oil

САЛАТ «КАПРЕЗЕ»

В оригинальном исполнении спелые томаты, моцарелла, печеная паприка с соусом «Бальзамик» и оливкового масла

60

SALATA “NICOISE”

“NICOISE” SALAD

САЛАТ «НИКУАЗ»

50

SALATA “CALABRESE”

“CALABRESE” SALAD

САЛАТ «КАЛАБРЕЗЕ»

50



Manhattan

HOTEL & RESTAURANT

PASTA / PASTE ПАСТЫ

PENNE CU SOS PESTO
PENNE PESTO
ПЕННЕ ПЕСТО

70

PASTE CU PIPT DE PUI SI SOS DE SMANTANA
CHICKEN APOLLO
ПАСТА С КУРИЦЕЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

70

RAVIOLI CU SOMON IN SOS DE SAMPANIE CU ICRE ROSII
SALMON RAVIOLI WICH CHAMPAGNE SOUSE AND RED CAVIAR
РАВИОЛИ ИЗ ЛОСОСЯ С СОУСОМ ИЗ ШАМПАНСКОГО
И КРАСНОЙ ИКРОЙ

70

FETTUCCINI ARRABIATA CU CALAMARI
FETTUCCINI ARRABIATA WITH CALAMARI
ФЕТТУЧИНИ «АРРАБИАТА» С КАЛЬМАРАМИ

70

PASTA CU CARNE DE PUI, CIUPERCI SHIITAKE,
USTUROI, MASLINE SI PARMEZAN

PASTA WITH CHICKEN BREAST, MUSHROOMS SHIITAKE,
DOUBLE CREAM, GARLIC, ONION, CHICKEN
BREAST, OLIVES, PARMESAN

70

ПАСТА С КУРИЦЕЙ, ГРИБАМИ ШИИТАКЕ, СЛИВКИ,
ЧЕШОК, МАСЛИНЫ И СЫР ПАРМЕЗАН



Manhattan

HOTEL & RESTAURANT

PEȘTE / FISH
РЫБА

PĂSTRĂV LA GRĂTAR
GRILLED TROUT
ФОРЕЛЬ-ГРИЛЬ

180

ȘALĂU LA GRĂTAR

Fileu fin de șalău, prăjit pe grătar, cu sos de vin alb

GRILLED PIKE PERCH

Tender grilled pike perch fillet served with white wine sauce

СУДАК-ГРИЛЬ

Нежное филе судака, обжаренное на гриле с соусом Белое вино

160

SOMON IN CRUSTA DE SUSAN SERVIT CU SPANAC
SESAME CRUSTED SALMON WITH A SPINACH
СЕМГА ПОД КОРОЧКОЙ КУНЖУТА СО ШПИНАТОМ

170

SOMON COPT ÎN STIL REGAL

Cel mai fraged fileu de somon se coace împreună cu crevete și se servește cu icre roșii

ROYAL BAKED SALMON

Tender salmon fillet baked with shrimps and served with red caviar

ЗАПЕЧЕННАЯ СЕМГА ПО-КОРОЛЕВСКИ

Нежнейшее филе семги запекается с креветками и подается с красной икрой

280

ȘALĂU COPT SI MAMALIGUTA ÎN STIL TRADITIONAL

BAKED PIKE PERCH SERVED WITH POLENTA IN TRADITIONAL STYLE

ЗАПЕЧЕННЫЙ СУДАК С МАМАЛЫГОЙ В ТРАДИЦИОНАЛЬНОМ СТИЛЕ

150

PASTRAV COPT CU CASCAVAL SI ROSII

BAKED TROUT WITH CHEESE AND TOMATOES

ЗАПЕЧЕННАЯ ФОРЕЛЬ С СЫРОМ И ПОМИДОРАМИ

100

ȘALĂU CU PIURE DE CARTOFI

Se servește cu spanac și sos Tartar

PIKE PERCH WITH MASHED POTATOES

Served with spinach and Tartar sauce

СУДАК С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Подается со шпинатом и соусом «Тартар»

180



Manhattan

HOTEL & RESTAURANT

PEȘTE / FISH

РЫБА

TURBANE DIN ȘALĂU, CU CIUPERCI

Se servesc cu sos de frișcă și rozmarin

PIKE PERCH TURBANS WITH MUSHROOMS

Served with cream and rosemary sauce

ТЮРБАНЫ ИЗ СУДАКА С ГРИБАМИ

Подается со сливочно-розмариновым

180

DORADA COAPTĂ CU LAMÂIE

FISH DORADA BAKED WITH HERBS AND LEMON

РЫБА ДОРАДА ЗАПЕЧЕННАЯ С ТРАВАМИ И ЛИМОНОМ

100



Manhattan

HOTEL & RESTAURANT

PUI / CHICKEN БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

FILEU DE PUI CU LEGUME LA GRĂȚAR

Piept fraged de pui marinat, pregăti la grătar, cu dressing din sosul nostru special din ierburi

GRILLED CHICKEN BREAST WITH VEGETABLE

Marinated tender grilled chicken breast with our special herb sauce

КУРИНАЯ ГРУДКА ГРИЛЬ С ОВОЩАМИ

Замаринованная нежная куриная грудка - гриль, политая нашим особым травяным соусом

80

SNITEL DE PUI CU CARTOFI COPTI LA GRATAR

CHICKEN SCHNITZEL

ШНИЦЕЛЬ КУРИНЫЙ

80

RULADA DE PUI CU ANANAS

CHICKEN ROULADE WITH PINEAPPLE

КУРИНЫЙ РУЛЕТ С АНАНАСОМ

80

FRIGĂRUIE DIN FILEU DE PUI, CU ANANAS DULCE ȘI ZUCCHINI

CHICKEN FILLET KEBAB WITH SWEET PINEAPPLE AND ZUCCHINI

ШАШЛЫК ИЗ ФИЛЕ КУРИЦЫ СО СЛАДКИМ АНАНАСОМ И ЦУКИНИ

80



Manhattan

HOTEL & RESTAURANT

VITĂ / BEEF

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

STEAK „NEW-YORK”

Se servește cu sos Montana

NEW YORK STEAK

Served with Montana sauce

СТЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»

Подается с соусом Монтана

200

TOCĂNIȚĂ FLAMANDĂ CU BERE

Două bucăți de carne de vită, prăjite și înădușite cu legume în bere

CARBONADE À LA FLAMANDE

Two veal slices fried and stewed with vegetables in beer

КАРБОНАД ПО-ФЛАМАНДСКИ

Два куска телятины, обжаренные и тушеные с овощами в пиве

150

FILET MIGNON ÎN SOS DE PIPER

Carne slabă și fragedă. Se servește cu sos pe bază de vin roșu și ierburi aromatice

FILLET MIGNON WITH PIPPERCORN SAUCE

Lean and tender meat served with red wine and aromatic herb sauce

ФИЛЕ МИНЬОН В СОУСЕ ИЗ ПЕРЦА

Постное и нежное мясо, подается с соусом на основе красного вина и душистых трав

150

FILEU DE VIȚEL CU SOS DIN ZBIRCIOGI

Se servește pe platou din sparanghel verde

VEAL FILLET WITH MOREL SAUCE

Served on green asparagus

ФИЛЕ ТЕЛЯТИНЫ С СОУСОМ ИЗ СМОРЧКОВ

Подается на подложке из зеленой спаржи

190

PIEPT DIN CARNE DE VIȚEL AFUMAT PE OS, ÎN SOS DIN MIERE ȘI VIȘINĂ cu garnitură de legume „Mille-feuille”

VEAL BRISKET ON A BONE IN HONEY AND CHERRY SAUCE

with Vegetable Mille-feuille

ТЕЛЯЧЬЯ КОРЕЙКА НА КОСТОЧКЕ В МЕДОВО-ВИШНЕВОМ СОУСЕ

с овощным гарниром «Мил-фей»

150

SCALOPINA DE VITEL

VEAL SCALOPPINI

ШНИЦЕЛЬ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

130



Manhattan

HOTEL & RESTAURANT

VITĂ / BEEF

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

**FRIGĂRUI DE VITA CU MIX DE SALATE
BEEF FILLET KEBAB WITH MIXED LETTUCE
ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ С САЛАТОМ -ЛАТУК**

150

**FRIPTURA MOLDOVENEASCA IN ULCEA DE LUT
MOLDAVIAN STYLE ROAST BEEF IN CLAY POT
ЖАРКОЕ ПО-МОЛДАВСКИ В ГЛИНЯНЫХ ГОРШКАХ**

130



Manhattan

HOTEL & RESTAURANT

PORC / PORK БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

STEAK DE PORC, CU ROȘII

Carne macră, succulentă de porc de la gât, marinat cu rozmarin și busuioc

PORK STEAK WITH TOMATOES

Succulent pork neck marinated in rosemary and basil

СТЕЙК СВИНОЙ С ТОМАТАМИ

Сочная свиная шейка, маринованная в травах розмарина и базилика

150

COSTIȚĂ DE PORC „COUNTRY”

Carne de porc succulentă pe os, cu aromă de fructe de ienupăr

COUNTRY PORK RIBS

Succulent spareribs with aromatic juniper berries

СВИНАЯ КОСТИЦА «КАНТРИ»

Сочная свинина на косточке с ароматом можжевельных ягод

130

MEDALIOANE DIN MUȘCHI DE PORC, CU BACON ȘI PRUNE USCATE

Două felii de mușchi de porc, umplute cu prune uscate și învelite în bacon

PORK TENDERLOIN MEDALLIONS WITH BACON AND PRUNES

Two pork tenderloin slices stuffed with prunes and wrapped in bacon

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ С БЕКОНОМ И ЧЕРНОСЛИВОМ

Два кусочка вырезки свиной, фаршированные черносливом и обернутые беконом

150

COTLET DE PORC CU CARTOFI FRI

GRILLED PORK CHOP WITH FRIES

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ С КАРТОШКОЙ ФРИ

130

TOCANITA DIN CARNE DE PORC CU MAMALIGUTA SI BRANZA

PORC STEAW WITH POLENTA AND FETA CHEESE

ТУШЕННАЯ СВИНИНА С МАМАЛЫГОЙ И БРЫНЗОЙ

130

FRIGĂRUIE DIN MUȘCHI DE PORC

Se servește cu sos Andalouse

PORK TENDERLOIN KEBAB

Served with Andalusian sauce

ШАШЛЫК ИЗ ВЫРЕЗКИ СВИНОЙ

Подается с соусом Андалузским

150



Manhattan

HOTEL & RESTAURANT

ALTA CARNE / OTHER MEAT **ДРУГОЕ МЯСО**

CARNE DE IEPURE IN STIL MEDITERANIAN
MEDITERRANEAN-STYLE RABBIT
КРОЛИК ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ

145

CARNE DE CURCAN IN STIL AMERICAN
AMERICAN-STYLE TURKEY
ИНДЕЙКА ПО-АМЕРИКАНСКИ

145



Manhattan

HOTEL & RESTAURANT

GARNITURI / GARNISHES

ГАРНИРЫ

PIURE DE CARTOFI MASHED POTATOES КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	20
CARTOFI PRĂJIȚI CU CIUPERCI CA ACASĂ HOME FRIED POTATOES WITH MUSHROOMS КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ ПО-ДОМАШНЕМУ С ГРИБАМИ	30
CARTOFI PAI FRENCH FRIES КАРТОФЕЛЬ ФРИ	30
CARTOFI FIERTI CU MĂRAR ȘI SOS DIP-RANCH BOILED POTATOES WITH DILL AND RANCH DIP SAUCE КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЗЕЛЕНЬЮ УКРОПА С СОУСОМ «ДИП-РАНЧ»	30
CARTOFI FRANȚUZEȘTI FRENCH POTATOES КАРТОФЕЛЬ ФРИ ПО-ФРАНЦУЗКИ	40
LEGUME LA GRĂȚAR Zucchini, roșii, paprică, ciuperci proaspete, praj GRILLED VEGETABLES Zucchini, tomatoes, paprika, fresh mushrooms, leek ОВОЩИ НА ГРИЛЕ Цукини, томаты, паприка, грибы свежие, праж	40
OREZ FIERT STEAMED RICE РИС ОТВАРНОЙ	20
OREZ ÎN STIL CALIFORNIAN: OREZ SĂLBATIC (BROCCOLI, MORCOV, CAȘCAVAL) CALIFORNIA RICE: WILD RICE (BROCCOLI, CARROTS, CHEESE) РИС ПО-КАЛИФОРНИЙСКИ: ДИКИЙ РИС (БРОККОЛИ, МОРКОВЬ, СЫР)	30
FASOLE VERDE, PICANTĂ, ÎN STIL AMERICAN AMERICAN SPICY STRING BEANS ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ ОСТРАЯ ПО-АМЕРИКАНСКИ	45



Manhattan

HOTEL & RESTAURANT

GARNITURI / GARNISHES

ГАРНИРЫ

VINETE À LA TEXAS

Se coc împreună cu ciuperci, cașcaval și ardei iute Chili

TEXAS AUBERGINES

Baked with mushrooms, cheese and hot chili pepper

БАКЛАЖАНЫ ПО-ТЕХАСКИ

Запекаются с грибами, сыром и острым перцем чили

60

RATATTOUILLE DE LEGUME

Legume înăbușite în stil Provence

VEGETABLE RATATOUILLE

Vegetables stewed à la Provence

ОВОЩНОЙ РАТАТУЙ

Тушеные овощи в прованском стиле

40

RISOTTO CU CIUPERCI

Orez Arborio cu ciuperci champignon și parmezan

MUSHROOM RISOTTO

Arborio rice with field mushrooms and Parmesan

РИЗОТТО С ГРИБАМИ

Рис арборио с шампиньонами и пармезаном

50

CONOPIDĂ ÎN ALUAT FLUID, PRĂJITĂ LA FRITURE

DEEP FRIED BUTTERED CAULIFLOWER

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В КЛЯРЕ И ОБЖАРЕННАЯ ВО ФРИТЮРЕ

60

BROCCOLI

BROCCOLI

БРОККОЛИ

45

TAITEI DE CASA

HOMEMADE STYLE NOODS

ДОМАШНЯЯ ЛАПША

20

PULPĂ DE VINETE COAPTE CU ROȘII

BAKED AUBERGINE AND TOMATO PASTE

ИКРА ИЗ ПЕЧЁНЫХ БАКЛАЖАНОВ С ТОМАТАМИ

50

MURĂTURI ȘI MARINATE

PICKLED AND MARINATED VEGETABLES

СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ

30



Manhattan

HOTEL & RESTAURANT

PÂINE / BREAD ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

CHIFLĂ DE TĂRÂȚE BRAN BREAD ROLL ОТРУБНАЯ БУЛОЧКА	6
CHIFLĂ DE CASĂ HOME BREAD ROLL БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	6
PIINE ALBĂ WHITE BREAD БЕЛЫЙ ХЛЕБ	2
PIINE NEAGRĂ BLACK BREAD ХЛЕБ ЧЕРНЫЙ	2
CRUTOANE CU USTUROI ȘI CAȘCAVAL GARLIC TOASTS WITH CHEESE ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ С СЫРОМ	20
TOST TOAST ТОСТ	5



Manhattan

HOTEL & RESTAURANT

DIVERSE / OTHERS
РАЗНОЕ

LĂMÂIE CU ZAHĂR
LEMON WITH SUGAR
ЛИМОН С САХАРОМ

10

UNT
BUTTER
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

10

KETCHUP
KETCHUP
КЕТЧУП

10

ARDEI IUTE
HOT PEPPER
ГОРЬКИЙ ПЕРЕЦ

10

SMÎNTÎNĂ
CREAM
СМЕТАНА

10

MĂSLINE CU SI FARA SÎMBURE
OLIVES WITH AND WITHOUT STONE
МАСЛИНЫ С КОСТОЧКОЙ И БЕЗ

30



Manhattan

HOTEL & RESTAURANT

DESERTURI / DESSERTS ДЕСЕРТЫ

CHEESECAKE „MANHATTAN”

Se servește cu sos de caramelă

MANHATTAN CHEESECAKE

Served with caramel sauce

ЧИЗКЕЙК «MANHATTAN»

Подается вместе с карамельным соусом

65

CHEESECAKE „NEW-YORK” AUTENTIC

Renunuta tortă americană cu înălțimea de 10 cm: umplutură densă din cremă de cașcaval Philadelphia, stafide, whisky, acoperit cu o pojghiță crocantă. Se servește cu sos de vanilie „Anglaise”

TRUE NEW YORK CHEESECAKE

Famous 10 cm high American cake stuffed with Philadelphia cream cheese, raisins, whisky and covered with crispy crust. Served with Anglaise vanilla sauce

НАСТОЯЩИЙ ЧИЗКЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»

Знаменитый американский торт высотой в 10 см — плотная начинка из сливочного сыра «Филадельфия», изюма, виски, окруженный хрустящей корочкой. Подается с ванильным соусом «Англез»

65

BROWNIES CU CIOCOLATĂ

Prăjitură cu sos de ciocolată „Hot Fudge”, presărată cu nuci și o porție de înghețată

CHOCOLATE BROWNIES

Chocolate cake topped with hot fudge sauce with nuts and ice-cream

ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИЗ

Шоколадное пирожное, политое шоколадным соусом «Хот-Фадж», посыпанное орехом и порция мороженого

60

TIRAMISU

Desert clasic italian, din cașcaval Mascarpone, frișcă, biscuiți Savoiaardi, îmbibat cu cafea și cu adaos de lichior și coniac

TIRAMISU

Classical Italian dessert with Mascarpone cheese, cream, Savoiaardi biscuits impregnated with coffee added with liqueur and cognac

ТИРАМИСУ

Классический итальянский десерт из сыра «Маскарпоне», сливок, печеньем «Савоярди», пропитанное кофе, с добавлением ликера и коньяка

60

SEMIFREDDO “MICA ITALIA”

Desert-înghețată, cu adaos de fructe zaharisite, nuci și ciocolată

SEMIFREDDO “LITTLE ITALY”

Ice-cream dessert with candied fruits, nuts and chocolate

СЕМИФРЕДО «МАЛЕНЬКАЯ ИТАЛИЯ»

Мороженое — десерт с добавлением цукатов, орехов и шоколада

60



Manhattan

HOTEL & RESTAURANT

DESERTURI / DESSERTS

ДЕСЕРТЫ

PRĂJITURĂ AMERICANĂ CU DOVLEAC

Prăjituri cu dovleac, cremă de cașcaval și ciocolată, condimente

AMERICAN PUMPKIN PIE

Pumpkin cake with cheese and chocolate cream and condiments

АМЕРИКАНСКОЕ ТЫКВЕННОЕ ПИРОЖНОЕ

Тыквенные пирожные с сырно-шоколадным кремом и пряностями

60

TURTĂ DULCE CU NUCI

Aluat crocant cu umplutură din nuci și frișcă. Se servește cu un glob de înghețată

PECAN PIE

Cookie dough stuffed with walnuts and cream and served with an ice-cream ball

ОРЕХОВЫЙ ПИРОГ

Песочное тесто с начинкой из грецких орехов, сливок. Подается с шариком мороженого

50

TORTA "PRAGA"

"PRAGA"CAKE

ТОРТ «ПРАГА»

50

SALATĂ DE FRUCTE „EXOTICA”

Portocale, pere, kiwi, banane și boabe de struguri, infuzate în lichior

EXOTIC FRUIT SALAD

Oranges, pears, kiwis, bananas and grapes soaked in liqueur

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ «ЭКЗОТИКА»

Апельсин, груша, киви, банан и виноград, настоянные в ликере

50

INGHETATA FIERBINTE

HOT ICE

ГОРЯЧЕЕ МОРОЖЕННОЕ

70

PRUNE UMPLUTE CU NUCI

PRUNES STUFFED WITH WALNUTS

ЧЕРНОСЛИВ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

70

PLATOU DE FRUCTE

FRUIT PLATE

ФРУКТОВЫЙ ДЕСЕРТ

55

SELECTIE DE ÎNGHEȚATE

ICE CREAM SELECTION

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

35

CIOCOLATĂ

CHOCOLATE „CORONA”

ШОКОЛАД “КОРОНА”

25