

## DESSERT

Pizza Nutella <sup>1 8</sup>	250 g	39 Lei	Grappa Panna Cotta <sup>3 7</sup>	150 g	33 Lei
Italian Cannolo (2 buc) <sup>1 7 8</sup>	85 g	29 Lei	NY Cheesecake <sup>1 3 7 8</sup>	175 g	35 Lei
Tiramisu <sup>1 3 7</sup>	100 g	33 Lei	Famous Babà a rum <sup>1 7</sup>	200 g	36 Lei

## COFFEE & HOT DRINKS

Espresso Nespresso	15 Lei	Iced Latte	17 Lei
Cappuccino	17 Lei	Ceai organic	17 Lei
Caffe Latte	17 Lei	Organic Tea	

## SOFT DRINKS

Coca cola / Schweppes	250 ml	15 Lei	Fresh portocale	300 ml	20 Lei
Curiosity Cola	275 ml	17 Lei	Orange juice		
Rose Lemonade	275 ml	17 Lei	Apă plată / minerală Lurisia Premium	330 ml	14 Lei
Mellow Apple	330 ml	17 Lei	Still / sparkling water Lurisia Premium		
Limonadă de casa	400 ml	22 Lei	Apă plată / minerală Lurisia Premium	750 ml	24 Lei
House-made lemonade			Still / sparkling water Lurisia Premium		

## LONG DRINKS & COCKTAILS

Fiero Martini Spritz	35 Lei	Orange Campari	35 Lei
Hugo Pizzer Spritzer	38 Lei	Martini Spritz	35 Lei
Gin Tonic Basil	38 Lei	Negroni Pizzoni	38 Lei
Bellini Spritz	35 Lei		

## SPIRITS 40 ML

Martini Rosso / Bianco	20 Lei	Whiskey Benriach	28 Lei
Vermut Antica Formula	25 Lei	Whiskey Jack Daniels	28 Lei
Rom Bumbu X.O	25 Lei	Grappa Nonino	20 Lei
Remy Martin VSOP	35 Lei	Amaro Nonino	20 Lei
Dom Profesor	20 Lei	Amaretto Disaronno	20 Lei
Jagermeister	18 Lei	Fernet Branca Menta	20 Lei
Manifest	20 Lei	Tequilla Patron	26 Lei
Whiskey Glendronach	33 Lei		

--	--	--	--	--	--

**EXTRA TOPPING**
Parmesan<sup>7</sup> 50 g / 10 Lei | Mozzarella<sup>7</sup> 80 g / 10 Lei | Pecorino 50 g / 15 Lei | Salsiccia<sup>1</sup> 100 g / 10 Lei | Salam picant Spicy salam 80 g / 10 Lei | Prosciutto crudo 70 g / 15 Lei | Cremă de trufe Truffle cream 10 g / 15 Lei | Carpaccio de trufe Truffle carpaccio 10 g / 20 Lei | Creveți Black Tiger Black Tiger Shrimps 90 g / 20 Lei | Sos de roșii Tomato sauce 80 g / 7 Lei | Sos de roșii picant Spicy tomato sauce 80 g / 7 Lei

<p><b>GRUPE DE ALERGENI</b></p> <p>Conform Directivei 2000/13/CE al Parlamentului European și al Consiliului din 20 Martie 2000 alergenii din alimente se pot încadra în următoarele grupe:</p>	<p><b>ALLERGEN GROUPS</b></p> <p>According to Directive 2000/13 / EC of the European Parliament and of the Council of 20 March 2000, food allergens can fall into the following groups:</p>
<p><sup>1</sup> Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora și produse derivate;</p> <p><sup>2</sup> Crustacee și produse derivate;</p> <p><sup>3</sup> Ouă și produse derivate;</p> <p><sup>4</sup> Pește și produse derivate;</p> <p><sup>5</sup> Arahide și produse derivate;</p> <p><sup>6</sup> Soia și produse derivate;</p> <p><sup>7</sup> Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză);</p> <p><sup>8</sup> Fructe urcate cu coajă (migdale <i>Amydalus communis</i> L., alune de pădure <i>Corylus avellana</i>, nuci <i>Luglas regia</i>, anacarde <i>Anacardium occidentale</i>, nuci Pecan, nuci de Brazilia <i>Bertholletia excelsa</i>, fistic <i>Pistacia vera</i>, nuci de Macadamia și nuci de Queensland <i>Macadamia ternifolia</i> și produse derivate;</p> <p><sup>9</sup> Telină și produse derivate;</p> <p><sup>10</sup> Muștar și produse derivate;</p> <p><sup>11</sup> Semințe de susan și produse derivate;</p> <p><sup>12</sup> Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10mg/kg sau 10mg/litru;</p> <p><sup>13</sup> Lupin și produse derivate;</p> <p><sup>14</sup> Moluște și produse derivate;</p> <p>Vă rugăm să semnalăți personalului nostru eventualele alergii sau intoleranțe la alimente. În caz contrar, nu ne asumăm responsabilitatea.</p>	<p><sup>1</sup> Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled wheat, big wheat or hybrids their products and derivatives;</p> <p><sup>2</sup> Crustaceans and derivative;</p> <p><sup>3</sup> Eggs and derived products;</p> <p><sup>4</sup> Fish and derived products;</p> <p><sup>5</sup> Peanuts and derived products;</p> <p><sup>6</sup> Soy and derived products;</p> <p><sup>7</sup> Milk and derivatives (including lactose);</p> <p><sup>8</sup> Nuts (<i>Amydalus communis</i> L. almonds, <i>Corylus avellana</i> hazelnuts, <i>Luglas regia</i> nuts, cashews <i>Anacardium occidentale</i>, Pecan nuts, Brazil nuts <i>Bertholletia excelsa</i>, pistachio <i>Pistacia vera</i>, <i>Macadamia</i> nuts and Queensland nuts <i>Macadamia ternifolia</i> and derivative products;</p> <p><sup>9</sup> Celery and derived products;</p> <p><sup>10</sup> Mustard and derived products;</p> <p><sup>11</sup> Sesame seeds and derived products;</p> <p><sup>12</sup> Sulfur dioxide and sulfites in concentrations above 10mg/kg or 10mg/liter;</p> <p><sup>13</sup> Lupine and derived products;</p> <p><sup>14</sup> Molluscs and derived products;</p> <p>Please report any allergies or food intolerances to our staff. Otherwise,we do not take responsibility.</p>
<p><sup>*</sup>Acest preparat conține materie primă decongelată în anumite perioade ale anului</p> <p>Toate prețurile sunt exprimate în RON și includ TVA</p>	<p><sup>*</sup>This dish contains raw material that has been defrosted in certains periods of the year</p> <p>All prices are expressed in RON and include VAT</p>

# M

## STARTERS

<b>Somon marinat <i>Gravlax</i> ușor afumat cu caviar de somon, smântână proaspătă, ceapă chives pe focaccia cu maia</b> Slightly smoked salmon <i>Gravlax</i> , salmon caviar, creme fraiche, chives on sourdough focaccia <sup>1 7</sup>	150 g	38 Lei	<b>Famous Vitello Tonnato — Felii subțiri de vită, sos cu ton și maioneză făcută în casă, capere, castraveți murați</b> Thin sliced cold Veal, tuna sauce, shaved cornichon, capers <sup>1 3</sup>	250 g	45 Lei
<b>File de anșoa din Cetara, unt, ceapă chives pe focaccia cu maia</b> Anchovies from Cetara, butter, chives on sourdough focaccia <sup>1 7</sup>	150 g	31 Lei	<b>Pate de ton făcut în casă și foccacia cu maia</b> House made tuna spread with sourdough focaccia <sup>1</sup>	350 g	43 Lei
<b>Creveți în sos aglio olio peperoncino și focaccia cu maia*</b> Shrimps with A.O.P. sauce and sourdough focaccia* <sup>1 2</sup>	150 g	49 Lei	<b>Hummus, pesto făcut în casă și focaccia cu maia</b> Hummus, house-made pesto and sourdough focaccia <sup>1 7</sup>	200 g	37 Lei
<b>Felii de focaccia cu maia</b> Sourdough focaccia <sup>1 7</sup>	250 g	18 Lei	<b>Felii focaccia cu maia și unt cu trufe</b> Sourdough focaccia and truffle butter <sup>1 7</sup>	150 g	33 Lei

## CHARCUTERIE TO SHARE

<b>Prosciutto crudo <i>San Daniele</i>, șuncă crud uscată <i>Copa di Parma</i>, șuncă <i>Speck</i>, roșii cherry, brânză <i>Grana Padano</i>, brânză <i>Pecorino Romano</i>, măsline verzi, grisine cu maia facute în casă</b> <i>San Daniele</i> prosciutto crudo, <i>Copa di Parma</i> cured ham, <i>Speck</i> ham, cherry tomatoes, <i>Grana Padano</i> cheese, <i>Pecorino Romano</i> cheese, green olives, sourdough house-made grissini <sup>1 7</sup>	500 g	93 Lei	<b>Brânză gorgonzola dulce D.O.P., brânză <i>Verdalpe</i> erborinato di capra, <i>Parmigiano Reggiano</i> maturat 60 de luni, salam <i>Soppressata di Calabria</i>, salam de capră neagră, bresaola de <i>cavallino</i>, bere tartinabilă, grisine cu maia</b> D.O.P. gorgonzola dolce cheese, <i>Verdalpe</i> erborinato di capra cheese, 60-month-old <i>Parmigiano Reggiano</i> cheese, salami <i>Soppressata di Calabria</i> , black goat salami, bresaola equina, spread beer, sourdough house-made grissini <sup>1 7</sup>	400 g	126 Lei
---	-------	--------	---	-------	---------

## MAIN COURSE

<b><i>Italian Pie</i> cu ragu de vită și <i>San Daniele</i>, piure de cartofi, parmezan <i>Parmigiano Reggiano</i></b> <i>Italian Pie</i> with beef and <i>San Daniele</i> ragu, mashed potatoes, <i>Parmigiano Reggiano</i> cheese <sup>7</sup>	350 g	45 Lei	<b>Antricot de vită argentiniană cu cartofi colorați ecologici</b> Argentinian rib-eye steak with organic potatoes <sup>7</sup>	450 g	149 Lei
<b>Tagliata de vită argentiniană cu sparanghel verde, rucola și parmezan <i>Parmigiano Reggiano</i></b> Argentinian beef tagliata with green asparagus, rocket leaves and <i>Parmigiano Reggiano</i> cheese <sup>7</sup>	400 g	139 Lei	<b>Piept de pui de fermă cu piure de cartofi și trufe</b> Farm chicken breast with truffle potato puree <sup>7</sup>	400 g	51 Lei
<b>Tagliata de miel românesc cu broccoletti</b> Local lamb tagliata and broccoletti <sup>7</sup>	350 g	89 Lei	<b>Peștele zilei cu legume de sezon și Dijon</b> Fish of the day with seasonal vegetables <sup>4</sup>	350 g	69 Lei
			<b>Pulpă de rață confiată cu piure de cartofi și Dijon</b> Duck leg confit and mashed potatoes with Dijon <sup>5</sup>	350 g	59 Lei

## FRESH PASTA

<b>Spaghetti Cacio e Pepe &amp; 'Nduja — brânză Pecorino Romano, piper, 'Nduja</b> Spaghetti Cacio e Pepe & 'Nduja — Pecorino Romano cheese, black pepper, 'Nduja 1 7	250 g	45 Lei	<b>Tagliatelle cu pesto făcut în casă și muguri de pin</b> Tagliatelle with house-made pesto and pine nuts 1 7 8	250 g	46 Lei
<b>Spaghetti Quattro Formaggi și trufe</b> Spaghetti Quattro Formaggi and truffles 1 7	250 g	53 Lei	<b>Tagliatelle cu pește zilei</b> Tagliatelle with fish of the day 1 4	350 g	49 Lei
<b>Spaghetti A.O.P. cu creveți Black Tiger, ulei de masline, usturoi, fulgi de ardei iute*</b> Spaghetti A.O.P. with Black Tiger shrimps, olive oil, garlic, chilli flakes* 1 2	300 g	63 Lei	<b>Tagliatelle cu antricot de vită argentiniană și sos roșu cu Chianti</b> Tagliatelle with argentinian beef in red sauce and Chianti 1 3 7	350 g	63 Lei
<b>Spaghetti Carbonara — Pancetta afumată, ou, brânză Pecorino Romano</b> Spaghetti Carbonara — smoked pancetta ham, egg, Pecorino Romano cheese 1 3 7	280 g	49 Lei	<b>Caserecce cu roșii cherry, usturoi, busuioc proaspăt, parmezan Parmigiano Reggiano</b> Caserecce with cherry tomatoes, garlic, fresh basil, Parmigiano Reggiano cheese 1 7	250 g	45 Lei
<b>Lasagna aperta cu ragu de vită și San Daniele, parmezan Parmigiano Reggiano</b> Open lasagna with beef and San Daniele ragu, Parmigiano Reggiano cheese 1 3 7	350 g	49 Lei	<b>Caserecce cu cârnat proaspăt salsiccia, sos alb și trufe</b> Caserecce with italian salsiccia sausage, cream and truffle 1 7	250 g	49 Lei

## GOURMET SANDWICHES

<b>Porchetta di Ariccia I.G.P., brânză emmental, maioneză de casă ușor picantă, ceapă chives, muștar Dijon, mix de frunze, castraveți murați, ciabatta cu maia</b> Porchetta di Ariccia I.G.P., emmental cheese, house-made slightly spicy mayo sauce, Dijon mustard, fresh salad leaves, pickled cucumbers, sourdough ciabatta 1 3 7 10	450 g	46 Lei	<b>Rață gătită încet, dulceață de ceapă făcută în casă, sparanghel verde, brânză provolone, muștar Dijon, mix de frunze, ciabatta cu maia</b> Slow cooked duck, house-made onion jam, green asparagus, provolone cheese, Dijon mustard, fresh salad leaves, sourdough ciabatta 1 7 10	450 g	49 Lei
			<b>Rib-Eye Steak sandwich cu sos de maioneză de casă ușor picant, ceapă roșie caramelizată și scamorza affumicata</b> Rib-Eye Steak sandwich, slightly spicy home made mayo sauce, caramelized red onion and smoked Scamorza italian cheese 1 3 7	400 g	55 Lei

## FRESH SALADS

<b>Mozzarella de bivoliță, roșii cherry, busuioc proaspăt, ulei măslina extra virgin, focaccia cu maia</b> Buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, fresh basil, extra virgin olive oil, sourdough focaccia 1 7	250 g	49 Lei	<b>Pulpă de rață confiată, mix de frunze, dulceață de ceapă, muștar Dijon, parmezan Parmigiano Reggiano</b> Confit duck leg, fresh salad leaves, onion jam, Dijon mustard, Parmigiano Reggiano cheese 7 10	250 g	49 Lei
<b>Burrata, rucola, roșii cherry, pesto făcut în casă</b> Burrata cheese, rocket leaves, cherry tomatoes, house-made pesto 7	300 g	47 Lei	<b>Linte verde, brânză de capră, ceapă roșie, sparanghel verde, sfeclă roșie, oțet balsamic Modena I.G.P.</b> Green lentil, goat cheese, red onion, green asparagus, beetroot, balsamic vinegar of Modena I.G.P.	300 g	43 Lei
<b>Burrata cu trufe, pesto făcut în casă, mix frunze, sos quattro formaggi, roșii cherry, ceapă chives, brânză Pecorino Romano</b> Truffle Burrata cheese, house-made pesto, fresh salad leaves, quattro formaggi sauce, cherry tomatoes, chives, Pecorino Romano 7	300 g	49 Lei	<b>Hummus, mix de frunze, muguri de pin, semințe de dovleac, fulgi de migdale, ceapă chives, usturoi, ulei susan</b> Hummus, fresh salad leaves, pine nuts, pumpkin seeds, almond flakes, chives, garlic, sesame oil 1 8 10	250 g	43 Lei
<b>Pui de fermă, sos Caesar, mix de frunze, parmezan Parmigiano Reggiano, ceapă roșie, usturoi, muștar, crutoane</b> Farm chicken, Caesar dressing, fresh salad leaves, Parmigiano Reggiano cheese, red onion, garlic, mustard, croutons 4 7 10	300 g	47 Lei	<b>Mix de frunze proaspete</b> Mix of fresh salad leaves	150 g	22 Lei

# P

350 / 450 g

# PIZZAMANIA

350 / 450 g

## SOURDOUGH PIZZA

<b>ONE</b>	<b>Sos de roșii San Marzano, mozzarella de bivoliță, busuioc proaspăt, parmezan Parmigiano Reggiano</b> San Marzano tomato sauce, fresh buffalo mozzarella, fresh basil, Parmigiano Reggiano cheese 1 7	45 / 56 Lei	<b>SIX</b>	<b>Mozzarella Fior di Latte, brânză provolone, mortadella Artigian Quality, parmezan Parmigiano Reggiano, ardei jalapeños proaspăt</b> Fior di Latte mozzarella, provolone cheese, Artigian Quality mortadella, Parmigiano Reggiano cheese, fresh jalapeños 1 7	46 / 56 Lei
<b>TWO</b>	<b>Mozzarella Fior di Latte, brânză provolone, parmezan Parmigiano Reggiano, brânză Stilton, ceapă chives</b> Fior di Latte mozzarella cheese, provolone cheese, Parmigiano Reggiano cheese, Stilton cheese, chives 1 7	46 / 57 Lei	<b>SEVEN</b>	<b>Smântână proaspătă, somon marinat Gravlax ușor afumat, caviar de somon, ceapă chives, ceapă roșie</b> Creme fraiche, slightly smoked salmon Gravlax, salmon caviar, chives, red onion 1 7	62 / 77 Lei
<b>THREE</b>	<b>Sos de roșii San Marzano, mozzarella Fior di Latte, cârnat proaspăt salsiccia, trufe</b> San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella cheese, italian salsiccia sausage, truffles 1 7	47 / 57 Lei	<b>EIGHT</b>	<b>Sos de roșii San Marzano, mozzarella Fior di Latte, mascarpone, șuncă Speck, trufe, rucola</b> San Marzano tomato sauce, Fior di latte mozzarella, mascarpone, Speck ham, truffles, rocket leaves 1 7	46 / 57 Lei
<b>FOUR</b>	<b>Sos de roșii San Marzano, mozzarella Fior di Latte, dovlecel, sparanghel, brânză Stilton</b> San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella cheese, zucchini, asparagus, Stilton cheese 1 7	46 / 56 Lei	<b>NINE</b>	<b>Sos de roșii San Marzano, mozzarella Fior di Latte, prosciutto crudo San Daniele, roșii cherry, rucola, parmezan Parmigiano Reggiano</b> San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, San Daniele prosciutto crudo, cherry tomatoes, rocket leaves, Parmigiano Reggiano cheese 1 7	47 / 58 Lei
<b>FIVE</b>	<b>Sos de roșii San Marzano, mozzarella Fior di Latte, salam Salsiccia Napoli Piccante</b> San Marzano tomato sauce, Fior di latte mozzarella, Salsiccia Napoli Piccante salami 1 7	46 / 57 Lei	<b>TEN</b>	<b>Mozzarella Fior di Latte, pancetta afumată, ouă pepeliță, piper negru, brânză Pecorino Romano</b> Fior di Latte mozzarella, smoked pancetta ham, quail eggs, black pepper, Pecorino Romano cheese 1 3 7	46 / 56 Lei
<b>VEGAN</b>	<b>Emulsie de roșii proaspete cu usturoi și busuioc, sparanghel verde, dovlecel, ciuperci brune, roșii uscate</b> Fresh tomato sauce with garlic and fresh basil, green asparagus, zucchini, brown mushrooms, sun dried tomatoes 1				45 / 55 Lei

# B

PIZZAMANIA

## LOCAL CRAFT BEER

### AZUGA

Azuga Nepasteurizată 5,5 %	500 ml	19 Lei
Azuga Weisbier 5,3 %	500 ml	19 Lei

### URSUS

Ursus IPA 5,8 %	330 ml	18 Lei
Ursus Nefiltrată de Grâu 5.1 %	330 ml	18 Lei

### ZĂGANU

Blondă 5,3 %	330 ml	19 Lei
Brună 7 %	330 ml	20 Lei
India Pale Lager 6 %	330 ml	21 Lei

# W

PIZZAMANIA

## LOCAL WINE

### RED

<b>Alira</b>	25 / 98 Lei
Merlot	
<b>Domeniul Bogdan</b> 🇷🇴	25 / 98 Lei
Organic Syrah	
<b>S.E.R.V.E.</b>	28 / 110 Lei
Merlot & Cab.Sauv. & Fet.Neagră	
<b>Davino Iacob Roșu</b>	29 / 135 Lei
Fet.Neagră & Cab.Sauv.	
<b>Davino Domaine Ceptura Rouge</b>	190 Lei
Cab.Sauv. & Fet.Neagră & Merlot	
<b>Rasova Sur Mer</b>	140 Lei
Cab.Sauv. & Syrah	
<b>Crama Oprișor</b>	190 Lei
Cabernet Sauvignon	

### WHITE

<b>Negrini Premium</b>	28 / 110 Lei
Sauv. Blanc & Fet. Regală	
<b>Domeniul Bogdan</b> 🇷🇴	25 / 98 Lei
Organic Chardonnay	
<b>De Matei „Migala”</b>	29 / 125 Lei
Fet. Albă & Regală, Aligote, Tămâioasă, Chardonnay	
<b>Petro Vaselo</b>	25 / 98 Lei
Chardonnay & Riesling	
<b>Davino Iacob Alb</b>	29 / 125 Lei
Sauv. Blanc & Fet. Albă	
<b>Davino Domaine Ceptura Blanc</b>	160 Lei
Sauv. Blanc & Fet. Albă & Riesling	
<b>Rasova Sur Mer</b>	110 Lei
Pinot Gris	

### ROSE

<b>Rasova Sur Mer</b>	28 / 110 Lei
Pinot Noir & Syrah	
<b>Purcari Nocturne</b>	29 / 115 Lei
Cab.Sauv. & Merlot & Rară Neagră	
<b>Domeniul Bogdan</b> 🇷🇴	25 / 98 Lei
Organic Rose	
<b>Crama Girboiu Bacanta</b>	29 / 130 Lei
Gewurztraminer	



PIZZAMANIA

---

## INTERNATIONAL WINE

---

### RED

<b>Piccini "Memoro"</b> Rosso D'Italia, Toscana	28 / 120 Lei
<b>La Luna Del Casale "Alessandro"</b> Italy, Merlot, Montepulciano, Cab.Sauvignon	29 / 130 Lei
<b>San Giacomo</b> Italy, Brunello Di Montalcino	190 Lei
<b>Grey Wacke</b> New Zealand, Pinot Noir	190 Lei

---

### WHITE

<b>Venchiarezza</b> Italy, Friuli, Pinot Grigio	28 / 120 Lei
<b>Feudi di San Gregorio</b> Italy, Greco di Tufo DOCG	140 Lei
<b>Banfi "Fumaio"</b> Italy, Chardonnay & Sauv. Blanc	29 / 130 Lei
<b>Illuminati</b> Italy, Pecorino	28 / 120 Lei

---

### ROSE

<b>Venchiarezza "grey &amp; rose"</b> Italy, Friuli, Pinot Grigio	28 / 120 Lei
<b>Mirabeau Pure</b> France, Cotes de Provence	159 Lei

---

### SPARKLING

<b>Terra Vizina</b> Italy, Prosecco Millesimato DOC	25 / 110 Lei
<b>Giol Organic</b> Italy, Prosecco Superiore, Valdobbiadene	29 / 130 Lei
<b>Mosnel</b> Italy, Franciacorta Brut	160 Lei



PIZZAMANIA

---

## BEER

---

### PERONI

<b>Peroni Nastro Azzurro</b> 5,0 % Draught	400 ml	16 Lei
<b>Peroni Nastro Azzurro</b> 5,1 %	330 ml	16 Lei
<b>Peroni Stile Capri</b> 4,2 %	330 ml	18 Lei
<b>Peroni Nastro Azzurro</b> 0,0 %	330 ml	17 Lei

---

### URSUS

<b>Ursus Premium</b> 5,0 %	330 ml	15 Lei
<b>Ursus Black</b> 6,0 %	330 ml	16 Lei
<b>Ursus Cooler</b> 0,0 % Lemon / Grapefruit	330 ml	16 Lei

---

### KOZEL

<b>Kozel Premium</b> 4,6 %	330 ml	16 Lei
<b>Kozel Dark</b> 3,7 %	330 ml	16 Lei

---

### PILSNER URQUELL

<b>Pilsner Urquell</b> Czech Republic Pilsner 4,4 %	330 ml	17 Lei
--	--------	--------

---