



MENU

Snagov Club







Aperitive / Appetizers

Duo de Foie gras 150gr / 119 lei
cu piure de pere, gel de Kumquats și sparanghel cu Jamon copt

Foie Gras Duo

with pear puree, Kumquats sauce, asparagus and baked Jamon
Alergeni/Allergens: 1,10,14

Buratta din lapte de Bivolită 150gr / 85 lei
brânză italiană, roșii coapte, pesto de busuioc, prosciutto crudo deshidratat

Buratta (buffalo milk cheese)

Italian cheese, baked tomatoes, basil pesto, prosciutto crudo
Alergeni/Allergens: 5,7,10

Ton roșu semi-crud 150gr / 95 lei
cu spumă de avocado , icre de somon și sos de citrice

Raw Tuna

with avocado foam, salmon roe and citrus sauce
Alergeni/Allergens: 4,8,13

Saint Jacques 150gr / 125 lei
cu chips de Prosciutto, spumă de păstârnac și roșii uscate

Saint Jacques

with prosciutto chips, parsnip foam and dried tomatoes
Alergeni/Allergens: 1,3,10,11,14

Carpaccio de vita 150gr / 103 lei
cu brânza maturată în vin și ceapă murată

Beef carpaccio

with aged cheese in wine and pickled onions
Alergeni/Allergens: 10,14

Tartar de sfecla roșie 150gr / 70 lei
cu unt de cafea și brânză de capră cu fulgi de migdale și nuci pecane caramelizate

Beetroot tartare

with coffee butter and goat cheese with flaked almonds and caramelized pecans
Alergeni/Allergens: 1,4,5,10

Antipasto Italiano 2 persoane 450gr / 189 lei

Antipasto Italiano 4 persoane 900gr / 350 lei

Antipasto Italiano 6 persoane 1350gr / 490 lei

Antipasto Italiano 2 people / 4 people / 6 people

buratta, roșii cherry, brânză cu nuci, șuncă Parma ham, coppo di Parma,
salam Napoli, legume sott'olio, icre știucă, guacamole,
salam cu fistic sau nuci

Alergeni/Allergens: 5,6,10



Salate / Salads

Salată cu vita Black Angus 300gr / 82 lei

antricot de vita, humus, avocado, ardei colorat, țelină apio

Black Angus beef salad

with hummus, avocado, colored pepper, celery

Alergeni/Allergens: 7,10,11

Salată de Caracatiță 300gr / 117 lei

cu cartofi mov, pătrunjel, usturoi, roșii cherry, măsline verzi

Octopus salad

with purple potatoes, parsley, garlic, cherry tomatoes, green olives

Alergeni/Allergens: 3

Salată de Curcan și Avocado 350gr / 57 lei

valeriană, avocado, curcan, roșii cherry, mozzarella, sos de rodii

Turkey Salad with avocado

valerian, avocado, turkey, cherry tomatoes, mozzarella, pomegranate sauce

Alergeni/Allergens: 10

Salată Edamame cu Halloumi 300gr / 62 lei

halloumi, quinoa, mix salate, morcov,

roșii cherry, susan, grapefruit

Edamame Salad with Halloumi

grilled halloumi, quinoa, salad mix, carrot,

cherry tomatoes, sesame, grapefruit

Alergeni/Allergens: 8, 10 13

Salată Snagov Club 300gr / 75 lei

mix salată, piept curcan, oua prepeliță, avocado, castravete, roșii cherry, roquefort,

fulgi de migdale, sos rodie, usturoi, pătrunjel, iaurt

Salad Club Snagov

salad mix, turkey breast, quail eggs, avocado, cucumber, cherry tomatoes, roquefort,

flaked almonds, pomegranate sauce, garlic, parsley, yoghurt

Alergeni/Allergens: 7,9,10,12



Paste (proaspete) / Pasta (fresh)

Spaghetti cu Vongole și Creveți 300gr / 75 lei
creveți decorticați, usturoi, busuioc, parmesan, unt, roșii cherry
Spaghetti with clams and shrimps
shelled shrimp, garlic, basil, parmesan, butter, cherry tomatoes
Alergeni/Allergens: 1,2,3,10,14

Linguini Carbonara cu Trufe 300gr / 75 lei
panceta afumigata, ou, pecorino
Linguini carbonara with truffles
panceta afumigata, egg, pecorino
Alergeni/Allergens: 1,9,10

Penne cu Hribi și sos de Parmesan cu Trufe 300gr / 60 lei
ardei colorat, hribi, zucchini, usturoi, roșii cherry și trufe
Penne with porcini mushrooms and parmesan sauce with truffles
peppers, mushrooms, zucchini, garlic, cherry tomatoes, truffles
Alergeni/Allergens: 1,10

Tagliatelle cu Fructe de Mare 300gr / 86 lei
paste proaspete, creveți, calamari, midii, baby creveți, roșii cherry, busuioc, usturoi
Tagliatelle with seafood
fresh pasta, shrimp, squid, mussels, baby shrimp, cherry tomatoes, basil, garlic
Alergeni/Allergens: 1,2,3,10,14

Conchiglioni cu ragu de mistret si pecorino 300gr / 86 lei
paste, carne de mistret, vin, rozmarin, pecorino
Conchiglioni with wild boar ragu and pecorino cheese
pasta, wild boar meat, wine, rosemary, pecorino
Alergeni/Allergens: 1,10

Risotto cu St. Jacques și sos Homar 300gr / 105 lei
orez Arborio, Saint Jacques, busuioc, roșii cherry, usturoi, ceapă eșalota și sos de homar
Risotto with St. Jacques and Lobster sauce
Arborio rice, Saint Jacques, basil, cherry tomatoes, garlic, shallots and lobster sauce
Alergeni/Allergens: 2,3,10

Supe și Ciorbe / Soups

Supă cremă de Linte roșie cu mentă 350gr / 35 lei
Red lentil cream soup with mint
Alergeni/Allergens: 1,10,11

Supă de Cocoș cu tăiței de casă 300gr / 37 lei
Rooster soup with home made noodles
Alergeni/Allergens: 1,9,11

Supă cu Fructe de mare 300gr / 85 lei
creveți, calamari, Saint Jacques, midii
Seafood soup
shrimps, squid, Saint Jacques, mussels
Alergeni/Allergens: 1,2,3,10,14

Ciorbă de Vițel 300gr / 40 lei
Vegetable Beef Soup
Alergeni/Allergens: 11

Supa zilei 300gr / 35 lei
vă rugăm întrebați ospătarul
Soup of the day
(please ask your waiter)
Alergeni/Allergens

Pește și Fructe de Mare / Fish and Seafood

File de lup de mare 150/150gr / 119 lei

cu sparanghel și piure de morcovi

Sea Bass fillet

with asparagus and carrot puree

Alergeni/Allergens: 4,10,11

File de cod sălbatic 150/150/50gr / 99 lei

cu orez negru, concasse de roșii, usturoi copt, sos de homar

Wild cod fillet

with black rice, tomato concasse, baked garlic and lobster sauce

Alergeni/Allergens: 2,4,10

Caracatiță la grătar 150/100/50gr / 135 lei

cu piure de țelină cu sos de pătrunjel și usturoi

Grilled octopus

with celery puree with parsley and garlic sauce

Alergeni/Allergens: 3,10,11,14

Creveți Jumbo 150/150/50 gr / 125 lei

cu cartofi gratinați aromați cu trufe, porumb copt și sos de Chardonay

Jumbo shrimps

with aromatic gratin potatoes with truffles, baked corn and Chardonay sauce

Alergeni/Allergens: 1,2,9,10,14

File Doradă Roșie cu vongole sote 150/100gr / 135 lei

dorada, spanac baby, unt, roșii cherry, vongole, vin alb, usturoi

Red sea bream fillet with sautéed clams

sea bream, baby spinach, butter, cherry tomatoes, clams, white wine, garlic

Alergeni/Allergens: 3,4,10,14

Tigaie Mediteraneană 350gr / 125 lei

cu orez basmati și cu sos sicilian, midii, calamari, caracatiță, doradă, creveți și vongole

Mediterranean pan

with Basmati rice and Sicilian sauce, mussels, squid, octopus, sea bream, shrimps and vongole

Alergeni/Allergens: 2,4,6

Creveți înăbușiți în unt și vin 300gr / 96 lei

cu sparanghel, brocoli, busuioc, usturoi, unt și roșii cherry

Shrimps stewed in butter and wine

with asparagus, broccoli, basil, garlic, butter and cherry tomatoes

Alergeni/Allergens: 2,10,14

Preparate Tradiționale Românești / Traditional Romanian Dishes

Mușchiuleț de Mistreț 150/150gr / 113 lei

cu piure de păstârnac și sos de ardei copt

Wild pork steak

with parsnip puree and baked pepper sauce

Alergeni/Allergens: 10,11

Pastramă de Oaie cu păstârnac copt în fan cu mămliguță 150/200/50gr / 87 lei

Mutton pastrami with oven-baked parsnip with polenta

Alergeni/Allergens: 10,11

Saramură de Crap cu legume fripte și ardei iute 300/200gr / 106 lei

Carp Brine with roasted vegetables and hot peppers

Alergeni/Allergens: 4

Sărmăluțe cu carne de Mistreț și Vită 200/200/40gr / 66 lei

cu mămliguță și ardei iute

Sărmăluțe with wild boar meat and beef

(Romanian Traditional Sărmăluțe) with polenta and hot peppers

Alergeni/Allergens: 10

Tocăniță de Hribi cu piure de mălai 200/100gr / 53 lei

Porcini mushrooms stew with corn puree

Alergeni/Allergens: 10

Fel Principal / Main Dishes

Mușchi de vită Uruguay 150/35/120gr / 191 lei
cu foie gras, piure de cartofi cu trufe, sos demiglace cu vin Porto

Uruguayan beef
with foie gras, mashed potatoes with truffles, demiglace sauce with Porto wine
Alergeni/Allergens: 1,10,14

Piept de Rață 150/150/50gr / 101 lei
cu morcov baby și piure de cartofi dulci, sos merișoare

Duck breast
with baby carrots, mashed sweet potatoes and cranberry sauce
Alergeni/Allergens: 10

Vrăbioară de vită Wagyu (Australia) 150/150/50gr / 286 lei
cu cartofi Pava, sparanghel, unt, sos bearnez, ierburi aromate

Australia Wagyu beef sirloin
pavé potatoes, asparagus, butter, Béarnaise sauce, aromatic herbs
Alergeni/Allergens: 10

Cotlet de vițel Saltimboca 350/150gr / 190 lei
cu cartofi aurii și sos de vin, bacon, salvie

Saltimboca veal Chop
with golden potatoes and wine sauce, bacon, sage
Alergeni/Allergens: 1,4,10,12

Tomahawk de vită Creekstone 800gr-1000gr / 514 lei
cu sparanghel, cartofi grill, unt, sare maldon, ardei tocat

Creekstone Beef Tomahawk
asparagus, grilled potatoes, butter, Maldon salt, chopped pepper
Alergeni/Allergens: 10

Antricot de vită Uruguay 250/150/50gr / 251 lei
cu piure de cartofi cu trufe și sparanghel sote, sos Porto

Uruguay Ribeye Steak
with mashed potatoes with truffles and sauteed asparagus, Porto sauce
Alergeni/Allergens: 10,14

Cotlete de Miel la grătar 250/150/50gr / 161 lei
cu legume crocante cu couscous și piure de țelină, ardei colorat, zucchini, ciuperci, sos chilli ,usturoi

Grilled lamb Chops
with crispy vegetables, couscous, celery puree, colored pepper, zucchini, mushrooms, chilli sauce, garlic
Alergeni/Allergens: 1,10,11

Burger Snagov Club Wagyu 400gr / 86 lei
carne din ceafă de vită Wagyu, sos cu trufe și chips de pancetta servit cu cartofi prăjiți cu parmezan, mix salata

Snagov Club Wagyu Burger
Wagyu beef, truffles sauce and pancetta chips served with french fries with parmesan, salad mix
Alergeni/Allergens: 1,9,10

Piept de Curcan 150/150/50gr / 72 lei
în crustă de ierburi province și mantie de hamon, cu salsa rece și piure de cartofi aromați cu lime

Turkey breast
in a crust of province herbs and lobster mantle with cold salsa and mashed potatoes flavored with lime
Alergeni/Allergens: 10

Cotlet de Mangaliță la grătar 200/150/50gr / 137 lei
cu piure bavarez și salată de ardei copti cu usturoi

Grilled mangalita pork chop
with Bavarian puree, roasted pepper salad with garlic
Alergeni/Allergens: 10

Pulpă de Rață cu piure de păstârnac și varză de Bruxelles 200/150gr / 87 lei
păstârnac, unt, varză de Bruxelles, sos de rodie

Duck leg with parsnip puree and brussels sprouts
parsnip, butter, Brussels sprouts, pomegranate sauce
Alergeni/Allergens: 10

Oso Bucco 400gr / 139 lei

cu piure de păstârnac, arbagic murat și sos demiglace, cips de păstârnac

Oso Bucco
with parsnip puree, pickled arbag and demiglace sauce, parsnip chips
Alergeni/Allergens: 1,10,11

Garnituri / Side Dishes

Legume la grătar 150gr / 28 lei

Grilled vegetables

Alergeni/Allergens: 11

Chips de cartofi 150gr / 28 lei

Homemade Potato Chips

Alergeni/Allergens: 1

Cartofi Prăjiți 150gr / 28 lei

French Fries

Alergeni/Allergens: 1

Piure de Țelină 150gr / 28 lei

Celery Puree

Alergeni/Allergens: 10,11

Cartofi Prăjiți cu usturoi și parmesan 150gr / 28 lei

French fries with garlic and parmesan

Alergeni/Allergens: 1, 10

Sparanghel sote 150gr / 28 lei

Sauteed asparagus

Alergeni/Allergens: 10

Hribi sote 150gr / 28 lei

Stir fry mushrooms

Alergeni/Allergens: 10

Salate / Salads

Salată cu spanac baby, miere și nucă 130gr / 27 lei

Salad with baby spinach and nuts with honey

Alergeni/Allergens: 7,12

Salată Mixtă 250gr / 28 lei

roșii, rucola, castraveți, ardei, măslinae negre

Mixed Salad

tomatoes, cucumber, bell pepper, black olives

Salată Rucola 60gr / 20 lei

rucola, roșii cherry și parmezan

Rocket Salad

rocket, cherry tomatoes and parmesan

Alergeni/Allergens: 10

Salată de Roșii Cherry cu Brânză 200gr / 25 lei

Cherry Tomatoes and Cheese (Telemea) Salad

Alergeni/Allergens: 10

Desert / Desserts

Spumă de Mango 150gr / 45 lei
cu fagure de miere și ciocolată albă
Mango mousse
with honeycomb and white chocolate
Alergeni/Allergens: 10

Mousse de ciocolată 150gr / 45 lei
cu piure de zmeură
Chocolate mousse
with homemade raspberry sauce
Alergeni/Allergens: 7,9,10

Moelleux au Chocolate 100/40gr / 45 lei
cu mousse de ciocolată albă
with white chocolate mousse
Alergeni/Allergens: 1,9,10

Tartă mere Snagov Club 150gr / 49 lei
cu înghețată
Snagov Club apple tart
with ice cream
Alergeni/Allergens: 6,10

Tartă de lămâie 140gr / 45 lei
cu sos de zmeură, sorbet de mango și fructe de pădure fresh
Lemon tart
with raspberry sauce, mango sorbet and fresh berries
Alergeni/Allergens: 1,9,10

Cheese Cake 150gr / 45 lei
cu sos de fructe de pădure
with berry sauce
Alergeni/Allergens 1,9,10

Înghețată Prăjită 150/50gr / 45 lei
servită cu coulins de fructe de pădure și piure de mango
Fried Ice Cream
served with forest fruit coulis and mango puree
Alergeni/Allergens: 1,10

Clătite Gratinat 300gr / 45 lei
cu brânză de vaci și sos de vanilie
Gratinated Pancakes
with cow's cheese and vanilla sauce
Alergeni/Allergens: 1,9,10

Aici se găsesc detaliile referitoare la ingredientele produselor alimentare și valorile lor nutriționale, conform Ordinul nr. 201/2022 al ANPC în conformitate cu Regulamentul UE nr. 1169/2011.

Pentru versiunea printată vă rugăm să vă adresați ospătarului dumneavoastră.

Please find below by scanning the QR code information about our products.

For a printed version please ask the waiter.



Băuturi / Drinks

Sucuri

- Fresh de portocale 400 ml / 27 lei
- Limonadă cu miere/zahăr 400 ml / 27 lei
- Limonadă cu mentă 400 ml / 27 lei
- Limonadă cu ghimbir și mentă 400 ml / 27 lei
- Coca Cola 250 ml / 16 lei
- Fanta 250 ml / 16 lei
- Sprite 250 ml / 16 lei
- Schweppes Tonic, Mandarin, Bitter Lemon, Pink 250 ml / 16 lei
- Ice Tea Santal lemon 330 ml / 16 lei
- Ice Tea Santal piersici 330 ml / 16 lei
- Red Bull 250 ml / 23 lei

Apă plată

- Evian 330 ml / 22 lei
- Dorna 330 ml / 13 lei

Apă minerală

- Perrier 330 ml / 25 lei
- Dorna 330 ml / 12 lei

Cafea

- Espresso 60 ml / 15 lei
- Espresso dublu 120 ml / 30 lei
- Espresso fără cofeină 60 ml / 15 lei
- Caffe latte 200 ml / 18 lei
- Irish Coffee 225 ml / 21 lei
- Flat White 200 ml / 15 lei
- Latte Machiatto 200 ml / 18 lei
- Cappucino 100 ml / 20 lei
- Frappe Snagov Club 300 ml / 45 lei
- Ness frappe 300 ml / 45 lei
- Ciocolată caldă 200 ml / 21 lei

Ceai

- Ceai Julius Meinl Bio (diverse sortimente) 300 ml / 19 lei

Cocktails

Regular

Cosmopolitan 80 ml / 40 lei

Margarita 80 ml / 40 lei

Kaipiroska 150 ml / 40 lei

Aperol Spritz 300 ml / 60 lei

Non Alcoholic

Green Apple 300 ml / 30 lei

Pina Colada Virgin 300 ml / 30 lei

Coconut Kiss 300 ml / 30 lei

Aperol Spritz 300 ml / 60 lei

Hugo 300 ml / 60 lei

Gin Tonic 300 ml / 45 lei

Long Cocktails

Pina Colada 300 ml / 50 lei

Blue Hawaiian 200 ml / 50 lei

Long Island Ice Tea 400 ml / 56 lei

Tequila Sunrise 300 ml / 50 lei

Mojito 300 ml / 50 lei

Aperol Spritz 300 ml / 60 lei

Hugo 300 ml / 60 lei

Gin Tonic Hendrick's 200 ml / 50 lei

Gin Tonic Mare 200 ml / 45 lei

Gin Tonic Whitley Neill 200 ml / 40 lei

Bere / Beer

Leffe blonda 330 ml / 33 lei

Leffe bruna 330 ml / 33 lei

Heineken 330 ml / 17 lei

Paulaner 500 ml / 35 lei

Corona 330 ml / 30 lei

Carlsberg 330 ml / 27 lei

Bucur 350 ml / 23 lei

Ursus 330 ml / 21 lei

Bere fără alcool

Clausthaler 330 ml / 24 lei

Paulaner 500 ml / 35 lei

Bere draft

Heineken 400 ml / 25 lei

Heineken 250 ml / 16 lei



Vodka

Beluga Noble 40 ml / 29 lei
Belvedere 40 ml / 45 lei
Grey Goose 40 ml / 36 lei
Absolut 40 ml / 15 lei
Finlandia 40 ml / 15 lei

Gin

Mare 40 ml / 36 lei
Hendrick's 40 ml / 36 lei
Whitley Neill zmeură 40 ml / 32 lei
Whitley Neill gutui 40 ml / 32 lei

Tequila

Cazcabel Blanco 40 ml / 36 lei
Olmeca Silver 40 ml / 15 lei

Rom

Zacapa Centenario 23 ani 40 ml / 49 lei
Diplomatico Reserva Exclusiva 40 ml / 35 lei

Whisky

Scotch

Chivas Regal 18 ani 40 ml / 62 lei
Chivas Regal 12 ani 40 ml / 26 lei

Single Malt

Glenfiddich 21 ani 40 ml / 202 lei
Glenfiddich 18 ani 40 ml / 94 lei
Glenfiddich 12 ani 40 ml / 43 lei
Lagavulin 40 ml / 82 lei
Glenlivet 18 ani 40 ml / 68 lei
Glenlivet Founder's Reserve 40 ml / 27 lei
Cardu 40 ml / 41 lei

Irish

Jameson 40 ml / 22 lei

Bourbon

Wild Turkey 8 ani 40 ml / 22 lei

Whiskey

Jack Daniel's Tennessee 40 ml / 21 lei
Jack Daniel's Single Barrel 40 ml / 41 lei
Jack Daniel's Gentleman Jack 40 ml / 28 lei



After Dinner Drinks

Jagermeister 40 ml / 15 lei

Unicum 40 ml / 15 lei

Ouzo 40 ml / 15 lei

Disaronno Amaretto 40 ml / 18 lei

Limoncello Porto Fino 40 ml / 18 lei

Bailey's Irish Cream 40 ml / 19 lei

Tuica de Prune Zetea 40 ml / 45 lei

Horinca de prune 40 ml / 45 lei



Cognac

Hennessy XO 40 ml / 245 lei

Hennessy VS 40 ml / 44 lei

Martell VSOP 40 ml / 44 lei

Courvoisier VSOP 40 ml / 35 lei

Courvoisier VS 40 ml / 29 lei

Brancoveanu XO 40 ml / 44 lei



Vinuri Albe Românești

DEALUL MARE

La Certa Cameleon Cuvee White - sec 750 ml / 105 lei

La Certa Cuvee X - sec 750 ml / 250 lei

La Certa Sauvignon Blanc - sec 750 ml / 200 lei

Davino-Ceptura

Domaine Ceptura Blanc (SB+FA+R) 750 ml / 300 lei

RECAS

Solo Quinta (S+Fa+Mu+Ch+PN) 750 ml / 312 lei

Sole Barrique Chardonnay - sec 750 ml / 208 lei

Petro Vaselo - sec 750 ml / 125 lei

LECHINTA - TRANSILVANIA

Liliac Sauvignon Blanc 750 ml / 192 lei

SARICA NICULITEL

Caii de la Letea Princeps Vol 2 750 ml / 150 lei

BUDUREASCA

Tămâioasă Românească 750 ml / 150 lei

Fumee – sec 750 ml / 150 lei

Bristena Tămâioasă Românească - demidulce 750 ml / 140 lei

DOBROGEA

Imperfect Fetească Albă+Fetească Regală - Rasova – sec 750 ml / 270 lei

Anca Maria Sauvignon Blanc – sec 750 ml / 200 lei

Vinuri Albe Import

FRANȚA

Terres de Berne 750 ml / 296 lei

Chablis 1er Cru 750 ml / 590 lei

Pouilly Fume Roc de L'Abbaye 750 ml / 370 lei

ITALIA

Frescobaldi Attems Pinot Grigio 750 ml / 200 lei

SPANIA

Vila Esmeralda 750 ml / 146 lei

MOLDOVA

Gitana Autograf Chardonnay - sec 750 ml / 190 lei

Purcare Nocturne Sauvignon Blanc 750 ml / 105 lei

Vinuri Roșii Românești

DEALUL MARE

La Certa Cameleon Cuvee Red - sec 750 ml / 105 lei

La Certa Cuve IX cupaj – sec 750 ml / 390 lei

Prince Matei - Merlot 750 ml / 490 lei

Davino - Ceptura

Flamboyant 750 ml / 640 lei

Budureasca

Noble 5 Cupaj – sec 750 ml / 270 lei

Budureasca Feteasca Neagra - sec 750 ml / 150 lei

RECAS

Cuve Uberland (M+C) - sec 750 ml / 390 lei

Rosu de Petro Vaselo – sec 750 ml / 185 lei

Petroi Vaselo Ovas- sec 750 ml / 345 lei

VANJU MARE - MEHEDINTI

Prince Mircea Merlot - sec 750 ml / 200 lei

DEALURILE DOBROGEI

Sarica Niculitel

Caii De La Letea Feteasca N. - sec 750 ml / 170 lei

Vinuri Roșii Import

FRANȚA

Bordeaux – Franc 6 750 ml / 210 lei

ITALIA

Cecchi Toscana Sangiovese - sec 750 ml / 140 lei

SPANIA

Crianza Rioja Miguel Torres - sec 750 ml / 190 lei

MOLDOVA

Gitana Lupi 750 ml / 370 lei



Vinuri Roze

ROMANIA

Lacerta

Cameleon Rose - sec 750 ml / 105 lei

Davino - Ceptura

Domaine Ceptura Roze 750 ml / 250 lei

S.E.R.V.E. - Ceptura

Cuvee Sissi - sec 750 ml / 230 lei

SARICA NICULITEL

Caii De La Letea Roze - sec 750 ml / 170 lei

RECAS

Solo Quinta - sec 750 ml / 360 lei

SEGARCEA

Domeniul Coroanei Tămâioasă Roza - demidulce 750 ml / 260 lei

MOLDOVA

Purcari Nocturne 750 ml / 150 lei

Gitana Surori Roze 750 ml / 190 lei

PORTUGALIA

Sogrape - Mateus 750 ml / 206 lei

FRANȚA

Chateau de L'escarelle - La Pacha- cupaj - sec 750 ml / 409 lei

ITALIA

Frescobaldi Alie Toscana 750 ml / 245 lei

Champagne

Louis Roederer Cristal 750 ml / 4200 lei

Dom Perignon 700 ml / 4500 lei

Veuve Clicquot Brut 700 ml / 1100 lei

Moet & Chandon Brut Imperial 750 ml / 900 lei

Moet & Chandon Roze 750 ml / 1050 lei

Piper Heidsieck brut 700 ml / 800 lei

Vin Spumant

Valdobbiadene Proseco Oro Puro Alb 750 ml / 230 lei

Valdobbiadene Proseco Oro Puro Roze 750 ml / 220 lei

Prosecco Exta Dry Mini 200 ml / 75 lei

Petro Vaselo Bendis Brut Roze 750 ml / 150 lei




GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unei rețete, aveți dreptul de a beneficia de bonul fiscal în cazul în care administrația fiscală nu a emis bonul fiscal în momentul achiziționării produselor alimentare.

Solicitați și primiți bonurile fiscale pentru a putea participa la toate egalele sociale și economice ale sistemului financiar-fiscal.

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 Telefonul al Ministerului Finanelor Publice 0800 400 000.



Accese drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 281/2013 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparata de marcat electronic fiscală.

Lista Alergenilor Alimentari din Rețete conform Regulamentului UE 1169/2011

1. Gluten 2. Crustacee 3. Moluste 4. Peste 5. Alune 6. Lupin (plantă erbacee din fam. leguminoase) 7. Alune de copac
8. Soia 9. Oua 10. Lapte 11. Telina 12. Mustar 13. Susan 14. Dioxid de sulf

List of Food Allergens from the Recipes according to Regulation EU 1169/2011

1. Gluten 2. Crustaceans 3. Clams 4. Fish 5. Peanuts 6. Lupine (herbaceous plant in the legume family) 7. Nuts
8. Soy beans 9. Eggs 10. Milk 11. Celery 12. Mustard 13. Sesame seeds 14. Sulfur Dioxide



5-star pampering, a stone's throw from Bucharest!



**SNAGOV CLUB
IS THE PERFECT PLACE
FOR
CORPORATE EVENTS**



**COCKTAILS
PRODUCT LAUNCHES
PRESS CONFERENCES
PRESENTATIONS
TRAINING SESSIONS
SEMINARS**



HOTEL | RESTAURANT | SPA | POOL BAR | PRIVATE & CORPORATE EVENTS

Snagov Club



www.snagovclub.ro