



Amvrosia

GREEK RESTAURANT

Pipera, str. Drumul Bisericii, nr.11, telefon 0722.227.465
www.amvrosia-restaurant-grecesc.ro



Antreuri - Appetizers

Tzatziki

iaurt cu castravete verde, usturoi si ulei de masline (facut in casa)
yoghurt with fresh cucumber, garlic and olive oil (home made)

150 gr 18 Lei

Salata de vinete Amvrosia*

vinete coapte, ardei capia copt, usturoi, branza feta
baked eggplant, bell peppers baked, garlic, feta cheese

200 gr 18 Lei

Taramosalata

salata de icre tarama
taramasalata roe salad

150 gr 18 Lei

Fava

pasta de linte - mancare de post
lentil paste - fasting food

150 gr 16 Lei

Masline Kalamata

Kalamata olives

150 gr 15 Lei

Htipiti

crema de branzeturi cu ulei de masline - picanta
cream cheese with olive oil - spicy

150 gr 18 Lei

Feta ladorigani

feta, oregano, ulei de masline
feta cheese, oregano, olive oil

180 gr 25 Lei

Saganaki kefalotiri

cascaval tras in unt la tigaie
cheese pan fried in butter

180 gr 30 Lei

Branza feta infoliata la gratar - picanta

grilled feta cheese wrapping - spicy

200 gr 25 Lei

Halumi

branza speciala alba, la gratar
special white cheese grilled

150 gr 25 Lei

Talagani

220 gr 28 Lei

Pasturma

pastrama de vita preparata cu mirodenii
smoked beef cooked with spices

100 gr 28 Lei

Chiftelute speciale Amvrosia

special meatballs

180 gr 22 Lei

* se folosesc si produse congelate

Antreuri - Appetizers

Dovlecei pane - mancare de post <i>fried zucchini/eggplant - fasting food</i>	200 gr	24 Lei
Kolokithokeftedes <i>chiftelute de dovlecei</i> <i>zucchini meatballs</i>	200 gr	28 Lei
Ardei Florinis umpluti cu branza feta <i>ardei capia umplut cu branza feta, la cuptor</i> <i>bell peppers stuffed with baked feta cheese</i>	200 gr	24 Lei
Kreatopita <i>Placinta cu carne – facuta in casa</i> <i>meat pie – home made</i>	200 gr	20 Lei
Spanakopita/prasopita <i>Placinta cu praz/spanac – facuta in casa</i> <i>pie with leeks/spinach – home made</i>	200 gr	18 Lei
Tiropita <i>Placinta cu feta – facuta in casa</i> <i>cheese pie – home made</i>	200 gr	20 Lei
Bugiurdi <i>branza picanta in vas de ceramica preparata la cuptor cu mirodenii si rosii</i> <i>spicy cheese baked in ceramic bowl with spices and tomatoes</i>	200 gr	24 Lei
Dolmadakia <i>sarmalute in foi de vita cu orez, muguri de pin, stafide si mirodenii - mancare de post</i> <i>stuffed vine leaves with rice, pine nuts, raisins and spices - fasting food</i>	200 gr	18 Lei
Ouzo Meze Amvrosia* <i>peste mic prajit, branza feta, rosii, masline, icre tarama - platou</i> <i>fried small fish, feta cheese, tomatoes, olives, taramosalata - plate</i>	500 gr	50 Lei
Saganaki Amvrosia <i>kefalotiri - cascaval special tras la tigaie cu susan, miere si lamaie</i> <i>kefalotiri - especially cheese pan fried with sesame, honey and lemon</i>	250 gr	36 Lei

* se folosesc si produse congelate

Antreuri - Appetizers

Ntakos Cretan

pesmeti crocanti, cubulete de rosii, feta, masline, ulei de masline extravirgin si mirodenii

crispy crackers with tomatoes cubetti, feta cheese, olives, extra virgin olive oil and spices

350 gr 30 Lei

Carnati Karamanlidika - Karamanlidika sausages

carnati speciali din carne de vita si oaie

sausages made with beef and pork

250 gr 30 Lei

File de anchoa cu capere

fillets of anchovies with capers

100 gr 28 Lei

Kokoretsi - specialitate greceasca servita de Paste

organe de miel

intestines of lamb - Easter dish

350 gr 35 Lei

Salate - Salads

Horiatiki - salata greceasca - Greek salad

rosii, ardei, ceapa, castraveti, oregano, branza feta si ulei de masline
tomatoes, peppers, onion, cucumbers, oregano, feta cheese and olive oil

450 gr 39 Lei

Salata verde cu ceapa verde

green salad with green onion

230 gr 20 Lei

Salata de sfecla rosie - Beetroot salad

sfecla, otet, ulei
beets, vinegar, oil

150 gr 20 Lei

Salata de ardei capia copti - Salad of roasted peppers

ardei capia, ulei, otet
bell peppers, oil, vinegar

150 gr 20 Lei

Salata Amvrosia - Amvrosia salad

salata lollo blonda si rosie, rucola, rosii cherry, legume la gratar, halumi,
aceto balsamico
blonde and red lettuce Lollo, arugula, cherry tomatoes, grilled vegetables,
halumi, accetto balsamico

350 gr 37 Lei

Salata Politiki - Politiki salad

varza alba, morcov, arde capia, telina
cabbage, carrot, bell peppers, celery

250 gr 27 Lei

Horta (papadie) cu ulei de masline si lamaie

papadie cu ulei de masline si lamaie - preparat de sezon
dandelion with olive oil and lemon - seasonal dish

250 gr 25 Lei

Salata de fasole gigant

giant bean salad

200 gr 30 Lei

Supe / Ciorbe - Soups*

Supa de linte <i>lentil soup</i>	300 ml	25 Lei
Supa rasol de vita - Boiled beef soup <i>rasol de vita, legume fierte, hrean/maioneza</i> <i>boiled beef, boiled vegetables, horseradish/mayo</i>	400 ml	35 Lei
Supa de pui a la grec - Chicken greek soup <i>supa de pui cu orez, lamaie</i> <i>chicken soup with rice, lemon</i>	300 ml	30 Lei
Ciorba de fasole greceasca <i>greek bean soup</i>	300 ml	25 Lei
Kakavia <i>supa crema de peste cu legume si crutoane</i> <i>cream fish soup with vegetables and croutons</i>	300 ml	45 Lei
Magirita - specialitate servita de Paste <i>ciorba cu maruntaie de miel cu orez si verdeturi</i> <i>soup with lamb offal with rice and greens - Easter dish</i>	350 ml	45 Lei
Velute <i>crema de legume cu crutoane</i> <i>vegetables cream with croutons</i>	300 ml	25 Lei

* se servesc pana la orele 16⁰⁰

Peste - Fish*

Barbuni prajiti <i>red mullet</i>	350 gr	60 Lei
Gavros (peste mic prajit) <i>european anchovy</i>	250 gr	35 Lei
Somon Amvrosia - Amvrosia salmon <i>file de somon tras in unt cu sos de portocale</i> <i>fried salmon fillet in butter with orange sauce</i>	300 gr	60 Lei
Bakaliaro-scordalia <i>cod pane si piure de cartofi cu usturoi si nuca pisata</i> <i>breaded european hake and mashed potatoes with garlic and crushed walnut</i>	300 gr/ 200 gr	50 Lei
Lavraki <i>sea bass</i>	100 gr	25 Lei
Dorada	100 gr	25 Lei
Fagri <i>sea bream</i>	100 gr	27 Lei
Sinagrida <i>dentex</i>	100 gr	27 Lei

* se folosesc si produse congelate

Fructe de mare - Seafood*

Calamar prajit/gratar cu mixt de salate verzi <i>fried/grilled calamari with mixed green salad</i>	300 gr / 400 gr	55 Lei
Creveti Saganaki - Shrimps Saganaki (21-30) <i>creveti cu sos de rosii, legume, feta</i> <i>prawns with tomato sauce, vegetables, cheese</i>	200 gr / 250 gr	80 Lei
Creveti la gratar (8-12) - 3 buc. Large <i>grilled shrimps</i>	280 gr	75 Lei
Creveti trasi in unt cu ouzo (21-30) <i>grilled shrimps</i>	300 gr	70 Lei
Scoici in sos de vin cu cartofi prajiti <i>black mussels in wine sauce with french fries</i>	500 gr / 120 gr	50 Lei
Scoici Saganaki - Scallops Saganaki <i>scoici cu sos de rosii, legume, telemea</i> <i>clams with tomato sauce, vegetables, cheese</i>	300 gr	65 Lei
Caracatita xidato cu mixt de salate verzi <i>caracatita marinata cu mixt de salate verzi</i> <i>marinated octopus with mixed green salad</i>	250 gr / 100 gr	68 Lei
Caracatita la gratar cu mixt de salate verzi <i>grilled octopus with mixed green salad</i>	250 gr / 100 gr	80 Lei
Calamar tras in unt cu sos de vin, menta si muguri de pin <i>fried squid in butter wine sauce and mint</i>	350 gr	70 Lei
Calamar umplut cu branza feta si mixt de salate verzi <i>squid stuffed with feta cheese and mixed green salad - 400/100g</i>	600 gr / 100 gr	90 Lei

* se folosesc si produse congelate

Mancare gatita - Main dishes*

Mousaka <i>vinete, dovlecei, cartofi, carne de vita cu sos bechamel - la cuptor</i> <i>eggplant, zucchini, potatoes, beef backed with bechamel sauce</i>	400 gr	45 Lei
Fricase cu miel/porc - Fricase with lamb or pork <i>pulpa de miel/porc gatita cu salata verde, telina si sos alb avgolemono -</i> <i>lamaie cu ou</i> <i>leg of lamb or pork cooked with lettuce, celery and white sauce avgolemono - lemon and egg</i>	300 gr	50 Lei
Kokkinisto de vita <i>carne de vita gatita cu sos de rosii si mirodenii</i> <i>beef cooked with tomato sauce and spices</i>	300 gr	45 Lei
Paputzakia <i>vinete umplute cu carne si legume - la cuptor</i> <i>eggplant stuffed with meat and vegetables in the oven</i>	300 gr	40 Lei
Ghiuvetzi <i>paste risoni gatite cu carne de miel/pui/vita</i> <i>rison pasta cooked with lamb/chicken/beef</i>	300 gr	50 Lei
Spanakorizo <i>spanac proaspat gatit cu orez - mancare de post</i> <i>fresh spinach cooked with rice - fasting food</i>	350 gr	30 Lei
Prasorizo <i>praz gatit cu orez - mancare de post</i> <i>leeks cooked with rice - fasting food</i>	350 gr	30 Lei
Gemista <i>rosii / ardei umpluti cu orez, muguri de pin, stafide, mirodenii - mancare</i> <i>de post</i> <i>tomatoes, peppers stuffed with rice, pine nuts, raisins, spices - fasting food</i>	300 gr	40 Lei
Stifado <i>carne de vita/miel gatita cu ceapa mica si mirodenii</i> <i>beef/lamb cooked with onion and spices</i>	300 gr	45 Lei

* intreaba ospatarul / ask the waiter

Mancare gatita - Main dishes*

Briam

legume gatite cu mirodenii - mancare de post
vegetables cooked with spices - fasting food

300 gr 35 Lei

Sutsukakia smirneika

amestec de carne tocata de vita cu berbecut, gatite dupa o reteta din
Smirni
ground beef mixed with mutton cooked a recipe of Smyrna

300 gr 40 Lei

Gigantes la cuptor

fasole gigant la cuptor
giant beans baked

300 gr 35 Lei

* intreaba ospatarul / ask the waiter

Pipera, str. Drumul Bisericii, nr.11, telefon 0722.227.465
www.amvrosia-restaurant-grecesc.ro

Preparate din carne - Meat dishes*

Souvlaki de porc cu pita <i>frigarui din carne de porc cu tzatziki, rosie, ceapa, cartofi prajiti</i> <i>skewers of pork, tzaziki, tomato, onions and fries</i>	200 gr / 250 gr	35 Lei
Souvlaki de pui cu pita <i>frigarui din carne de pui cu tzatziki, rosie, ceapa, cartofi prajiti</i> <i>chicken skewers with tzaziki, tomato, onions and fries</i>	200 gr / 250 gr	35 Lei
Kleftico <i>pulpa de miel preparata cu legume in folie</i> <i>leg of lamb cooked with vegetables in foil</i>	400 gr	60 Lei
Biftec de vita umplut cu feta la gratar cu garnitura cartofi crocanti cu oregano <i>grilled steak stuffed with feta</i>	250 gr	45 Lei
Kebap iaurtlu <i>kebab din carne de berbecut si vita cu condimente, tzatziki, rosie, ceapa, iaurt cu menta si pita</i> <i>kebab from mutton and beef, spices, tzaziki, tomato, onions and yogurt with mint</i>	200 gr / 250 gr	38 Lei
Antricot de vitel la gratar - pentru doua persoane <i>grilled veal steak - for two people</i>	600 gr	110 Lei
Specialitatea bucatarului - Chef specialy <i>miel, berbecut, ied - la protap sau gatit</i> <i>lamb, mutton, goat - spit roast or baked</i>	350 gr	65 Lei
Bekri meze <i>mixt de carnuri picante trase la tigaie</i> <i>spicy fried mixed meats</i>	350 gr	55 Lei
Cotlet de porc cu garnitura cartofi crocanti cu oregano <i>pork chops - 350-450 g</i>	350 gr	45 Lei
Kontosouvli porc/pui cu garnitura cartofi crocanti cu oregano	350 gr	45 Lei
Platou specialitati carne - pentru doua persoane <i>meat specialties platter - for two persons</i>	750 gr	130 Lei
Rasol de berbecut cu cartofi la cuptor <small>pentru doua persoane</small> <i>mutton meat with baked potatoes - for two persons</i>	750 gr / 250 gr	150 Lei

* intreaba ospatarul / ask the waiter

Paste / Orez - Pasta / Rice

Makaronia me kima

paste cu sos rosu si carne tocata de vita
pasta with red sauce and ground beef

400 gr / 250 gr 40 Lei

Paste cu sos rosu si branzeturi

pasta with red sauce and cheese

350 gr 30 Lei

Pastisada

macaroane cu carne de vita gatite cu sos rosu si mirodenii - reteta specifica Insulelor Ionice
beef cooked macaroni with red sauce and spices - recipe specific of Ionian Island

350 gr 40 Lei

Thalassomacaronada*

paste cu fructe de mare si sos rosu/alb
pasta with seafood and red/white sauce

350 gr / 300 gr 65 Lei

Pene cu legume

paste, rosii, ardei, ciuperci, usturoi, dovlecei
pasta, tomatoes, peppers, mushrooms, garlic, zucchini

350 gr 30 Lei

Risotto Mediteraneo*

mix de orez special cu fructe de mare

350 gr 65 Lei

Midopilafo (orez cu midii)

(rice with mussels)

250 gr / 350 gr 55 Lei

Pui cu hilopites - Chicken with hilopites

pui cu paste de tara
chicken with rustic pasta

200 gr / 300 gr 35 Lei

Pastitio

paste cu carne tocata de vita si sos bechamel - la cuptor
pasta with ground beef and bechamel sauce

350 gr 40 Lei

* se folosesc si produse congelate

Garnituri - Side dishes

Cartofi gratinati la cuptor <i>gratinated baked potatoes</i>	250 gr	25 Lei
Orez fiert <i>boiled rice</i>	200 gr	18 Lei
Legume la gratar <i>grilled vegetables</i>	250 gr	25 Lei
Cartofi crocanti cu oregano <i>crispy potatoes with oregano</i>	200 gr	22 Lei
Legume trase in tigaie <i>vegetables in a frying pan</i>	250 gr	25 Lei
Piure cartofi cu unt sau ulei de masline	250 gr	20 Lei

Extra

Mujdei de usturoi <i>garlic sauce</i>	150 gr	8 Lei
Pitta <i>pita cu oregano si ulei de masline</i> <i>pita with oregano and olive oil</i>	2 buc.	6 Lei
Iaurt grecesc <i>greek yogurt</i>	200 gr	20 Lei

Desert - Dessert

Karidopita	1 portie	22 Lei
Baclava	1 portie	24 Lei
Galaktoboureko	1 portie	24 Lei
Ravani	1 portie	22 Lei
Kataif Ekmek	1 portie	25 Lei
Kataif	1 portie	22 Lei
Iaurt grecesc cu miere si nuca <i>greek yogurt with honey and walnuts</i>	1 portie	22 Lei
Desert Amvrosia - de post <i>fasting food</i>	1 portie	20 Lei
Inghetata* <i>Ice cream</i>	1 portie	20 Lei
Portocalopita	1 portie	24 Lei
Soufle de ciocolata cu inghetata <i>chocolate souffle with ice cream</i>	1 portie	35 Lei

* se folosesc si produse congelate

Ghidul obligatoriu al produselor alergene pe teritoriul UE

Alergenii din produsele finite

Conform Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European si a Consiliului din 20 martie 2000 alergenii din alimente se pot incadra in urmatoarele grupe:

- Cereale care contin gluten (de exemplu, secara, grau, orz, ovaz, grau spelt, grau mare sau suse hibrid ale acestora) si produse derivate
- Crustacee si produse derivate
- Oua si produse derivate
- Peste si produse derivate
- Arahide si produse derivate
- Soia si produse derivate
- Lapte si produse derivate (inclusiv lactoza)
- Fructe nucifere, precum migdale [*Amygdalus communis* L.], alune de padure [*Corylus avellana*], nuci [*Juglans regia*], nuci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], anacard [*Anacardium occidentale*], nuci de Brazilia [*Bertholletia excelsa*], fistic [*Pistacia vera*], nuci de Queensland si nuci de Macadamia [*Macadamia ternifolia*] si produse derivate
- Telina si produse derivate
- Mustar si produse derivate
- Seminte de susan si produse derivate
- Dioxid de sulf si sulfiti de concentratii de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru exprimate ca SO₂



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

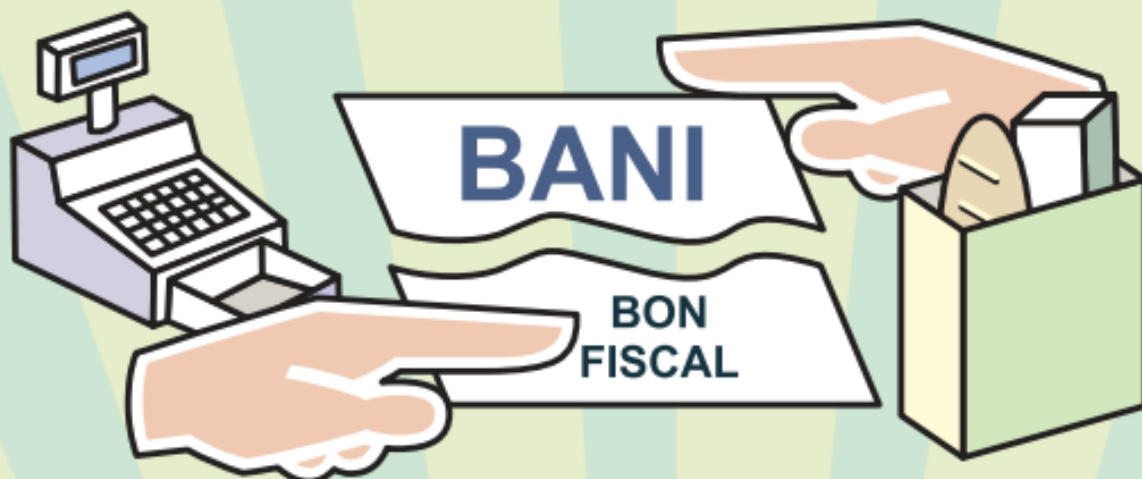
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnală nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.