

**LISTA DE PRODUSE ȘI PREȚURI**  
**Restaurant - Cantina**

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	GREUTATE PRODUS FINIT(GRAMAJ)	PREȚ (LEI)	OBS.
<b>I. GUSTĂRI CALDE, RECI, SALATE, GARNITURI</b>				
1	Omletă simplă	100		
2	Omletă cu brânză	150		
3	Cașcaval pane	100		
4	Bulz	360		
5	Mămăligă/brânză/smântână	150/50/50		
6	Salată orientală	200		
7	Salată beuf	200		
8	Salată dobrogeană	200		
9	Salată verde	200		
10	Salată de rosii cu castraveți	200		
11	Salată asortată de vară	200		
12	Salată de varză albă cu morcovi	200		
13	Salată de varză murată	200		
14	Salată de varză roșie	200		
15	Salată de castraveți murați	250		
16	Cartofi prăjiți	150		
17	Cartofi natur	150		
18	Piure de cartofi	200		
19	Cartofi gratinați	200		
20	Cartofi țărănești	200		
21	Fasole bătută	200		
22	Orez cu legume	200		
23	Sote de legume	200		
24	Legume havaiene	200		
25	Legume mexicane	200		
26	Pilaf	200		
27	Varză călită	200		

28	Budincă de paste	250		
<b>II. SUPE, SUPE CREME, CIORBE, BORȘURI</b>				
1	Supă de fasole albă	330		
2	Supă țărănească de legume	330		
3	Ciorbă de lobodă	300		
4	Ciorbă de legume	300		
5	Supă de pui și tăieței de casă	300		
6	Supă de roșii	300		
7	Supă cremă de legume	330		
8	Ciorbă cu carne de porc	60/330		
9	Ciorbă de potroace	60/330		
10	Ciorbă țărănească de porc	60/330		
11	Ciorbă de burtă	100/300		
12	Ciorbă de perișoare	60/300		
13	Borș moldovenesc	60/330		
<b>III. PREPARATE VEGETARIENE</b>				
1	Ciulama ciuperci / mămăliguță	250		
2	Mazăre cu ciuperci	200		
3	Tocăniță de ciuperci	200		
4	Dovlecei cu sos	200		
5	Praz cu măslin	150/100/50		
6	Cartofi cu ciuperci la cuptor	200		
7	Iahnie fasole	200		
8	Fasole verde	200		
9	Vinete umplute cu leg. mexicane	300		
10	Ghiveci cu legume	200		
11	Snițel de soia	100		
12	Chifteluțe de soia	100		
13	Ardei umpluți cu orez	200		
14	Sarmale cu orez	200		
15	Dovlecei împăluți	200		
16	Dovlecei cu măslin	200		
17	Mâncare de ciuperci cu țelină	200		
18	Tocăniță de țelină	200		
19	Stevie cu orez	200		
<b>IV. PREPARATE DIN CARNE DE PORC, VITĂ, PASĂRE</b>				
1	Sarmale în foi de varză	200/100/15		
2	Chiftele marinate	150/100		
3	Musaca de cartofi	200/100		
4	Ciulama de pui cu mămăligă	100/200/100		
5	Pilaf cu carne de pui	200/100		
6	Piept pui pane	100		

7	Tocană cu carne de porc	100/50/200		
8	Fasole verde cu carne de porc	200/100		
9	Ostropel cu carne de porc	200/100/100		
10	Tochitură	200/100/100		
11	Snițel	100		
12	Snițel parizian	100		
13	Gordon Blleu	150		
14	Frigărui pui	150		
15	Waldostana	100/50/50/30		
16	Cârnăciori	100		
17	Pui șanhai	100		
18	Cod pane	100		
19	Varză cu ciolan de porc	200/100		
20	Antric. vită cu ciup.și smântână	100/100/100		
21	Cotlet de porc la tavă	100		
22	Pulpă de porc la tavă	100		
<b>V. PREPARATE LA GRĂTAR</b>				
1	Antricot de porc	100		
2	Mușchi de vită	100		
3	Ficat de porc	100		
4	Ceafă de porc	100		
5	Mușchi de porc	100		
6	Pulpe de pui	100		
7	Pulpe de pui dezosate	100		
8	Piept de pui	100		
9	Piept pui dezosate	100		
10	Somon	100		
<b>VI. DULCIURI BUCĂTĂRIE</b>				
1	Clătite cu dulceață	300/50		
2	Cremă zahăr caramel	200/100		
3	Papanași cu dulc și smântână	150/50/30		
4	Plăcintă cu mere	200		
5	Găluște cu prune			
6	Clătite cu ciuperci (brașovene)	350		
7	fructe	100		
8	Găluște cu prune	250/50		
9	Orez cu lapte și dulceață	200/100		
10	Plăcintă cu varză	200		
<b>VII. RĂCORITOARE</b>				
1	Coca-Cola, Fanta, Sprite	500 ml		
		1 l		
		2 l		

2	Frutti Fresch	500 ml		
		1 l		
		2 l		
3	Apă minerală Dorna	500 ml		
		1,5 l		
4	Apă minerală Iz. Minunilor	1 l		
		2 l		