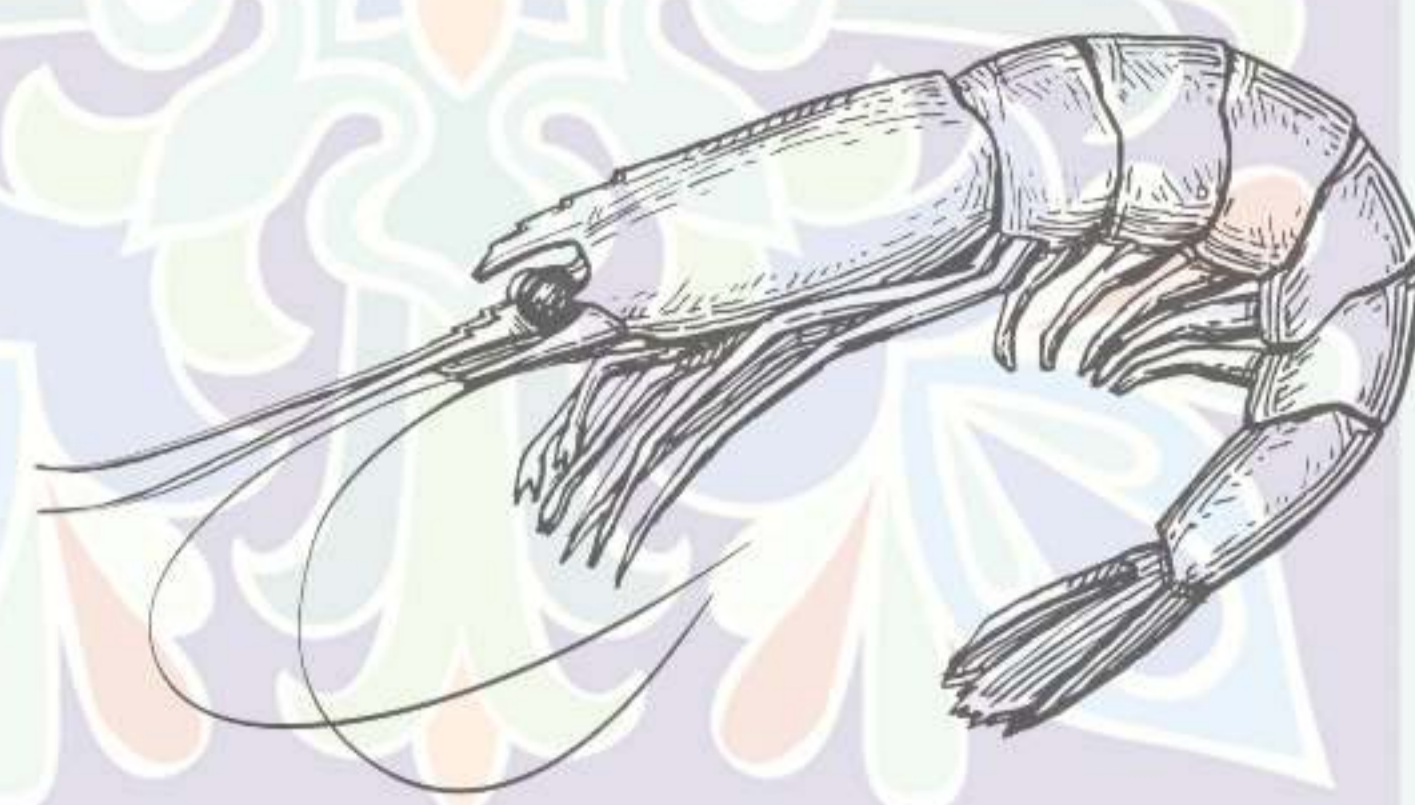
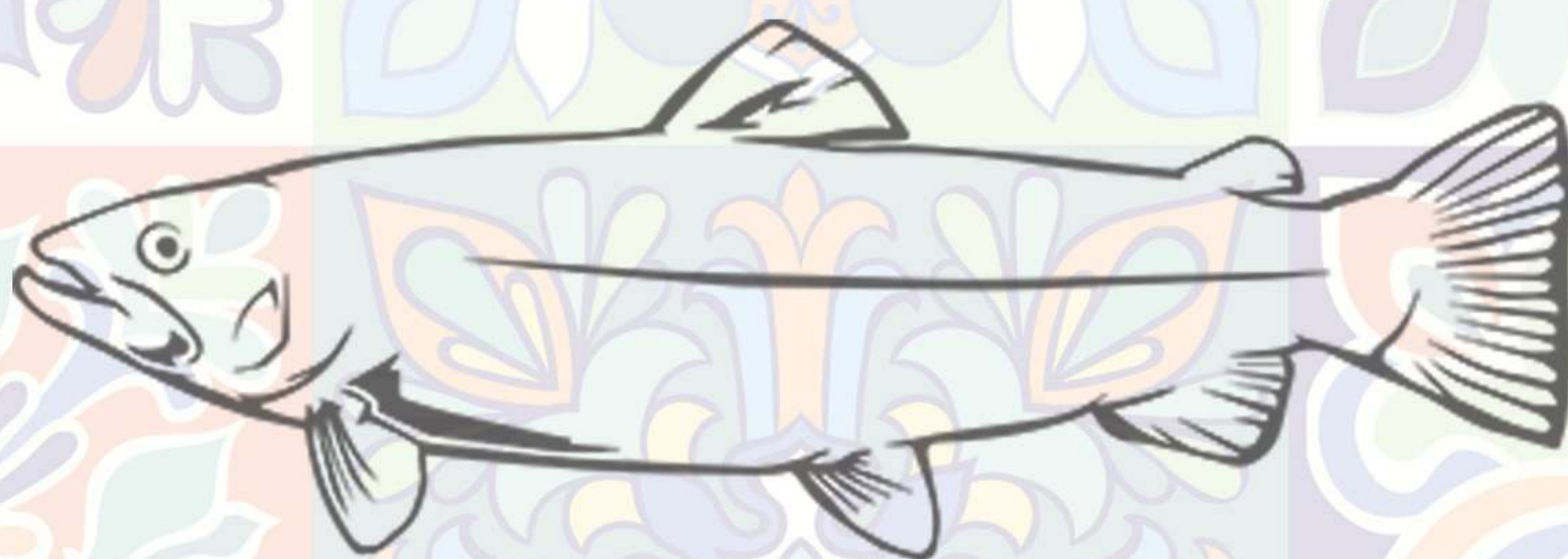




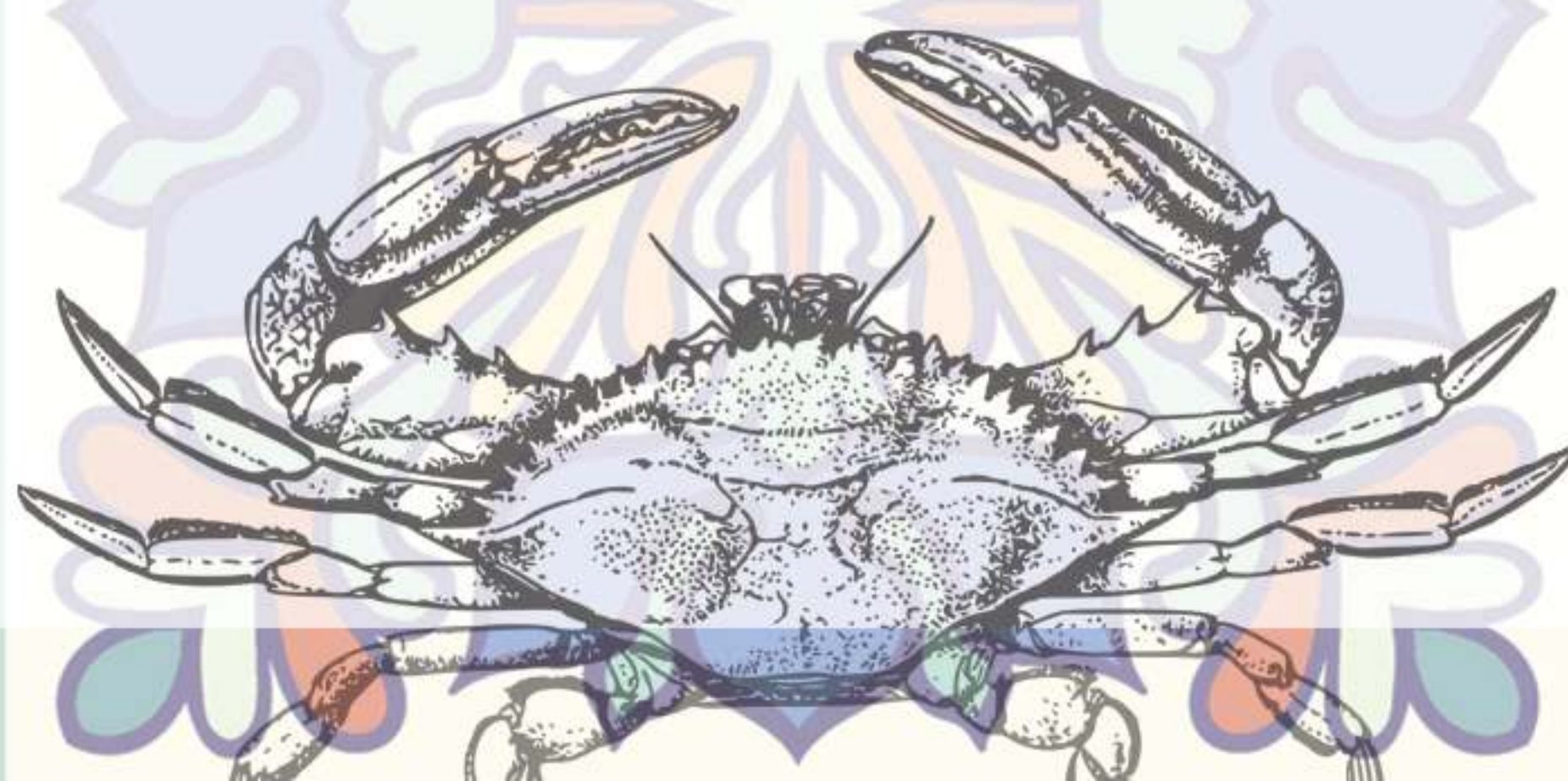
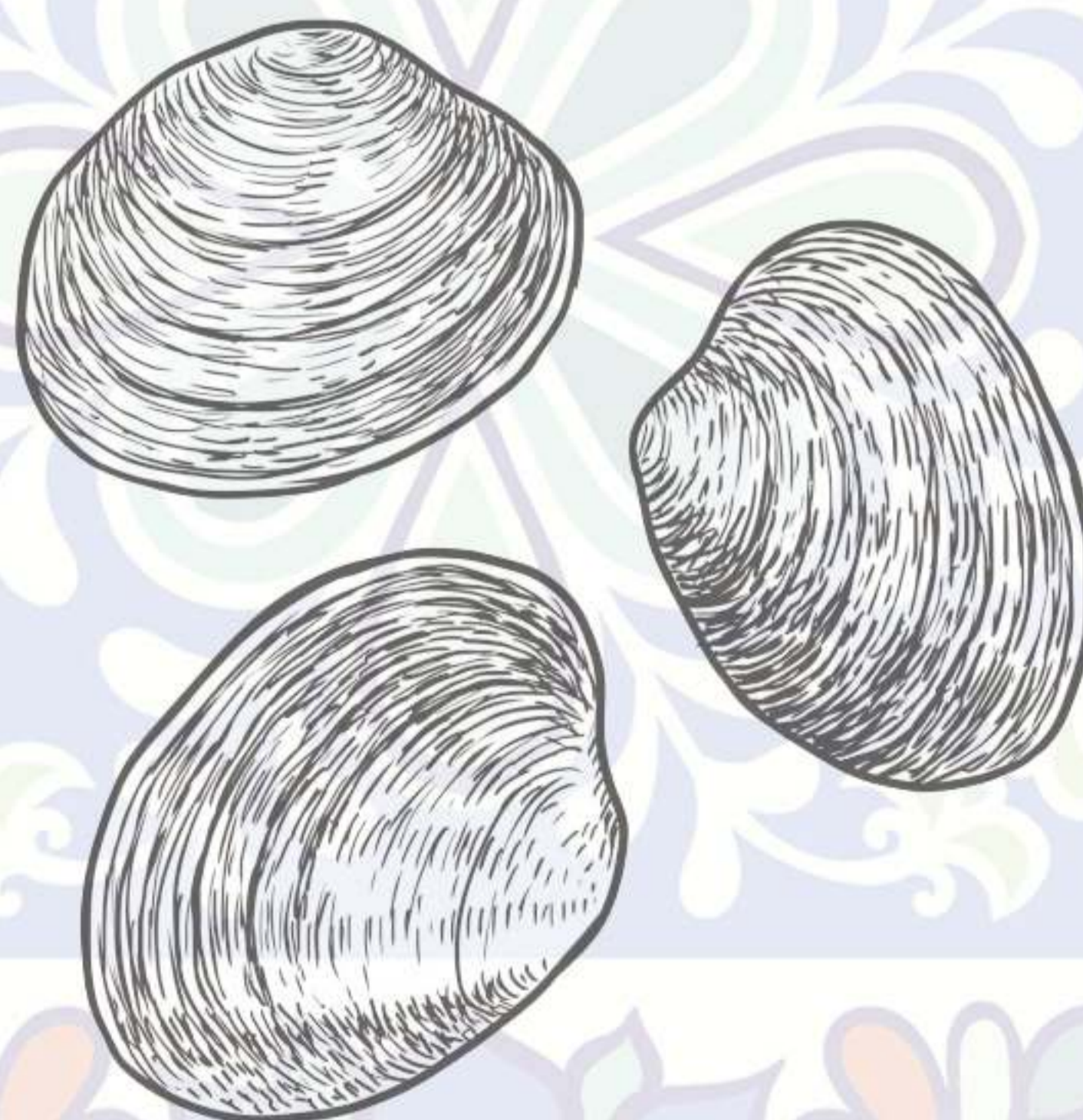
A CAMPONEZA
Casa das Espetadas
Cluj-Napoca



BUN VENIT IN ARCA GASTRONOMIEI PORTUGHEZE!
WELCOME TO THE ARK OF PORTUGUESE GASTRONOMY!



MENIU



LOCAȚIE & CONCEPT GASTRONOMIC | LOCATION & GASTRONOMIC CONCEPT

La *A Camponeza - Casas das Espetadas*, vă invităm să vă alăturați unui voiaj culinar oceanic cu preparate inspirate din bucătăria portugheză dar și cu rețete de autor ce au la bază materie primă organică din clasa Premium. Modul de preparare este unul sănătos iar modul de prezentare este unic.

A Camponeza s-a deschis în anul 2015 din pasiune pentru arta culinară portugheză, vinurile alese, licorile *dionisiace* deosebite, gusturile fine și stările de bine, într-un decor special. *A* devenit un icon clujean al bucătăriei portugheze, câștigându-și notorietatea și prin rețetele reinterpretate și rețetele de autor, recunoscute în plan internațional.

Pentru a oferi o experiență autentică, *A Camponeza* primește, săptămânal, materie primă din Portugalia. Stridiile, creveții, homarii, scoicile, caracatița, langostele sunt capturate și aduse imediat în România, în bucătăria noastră, pentru a fi pregătite cu deosebită atenție și așezate în farfuriile celor care ne calcă pragul pentru a savura aromele și gusturile proaspete ale oceanului Atlantic.

Vinurile sunt și ele importate, săptămânal, din Portugalia pentru a încânta simțurile amatorilor de licori unice, din România. *A Camponeza* este una dintre puținele locații autohtone unde veți găsi Vinho Verde, un faimos vin alb de origine portugheză, disponibil la carafă. Este un vin excelent ca aperitiv sau acompaniat de desert. Este răcoros și frizant, fermentat natural, fără adaos de carbon. Selecția noastră de vinuri include o listă generoasă de mărci portugheze recunoscute în plan internațional precum Casa Ermelinda, Juromenha, vinuri de Touriga și o largă paletă cu vinuri de Porto, alte vinuri lico-roase renumite și coniacuri portugheze rafinate. Nu lipsesc berile portugheze precum Super Bock și Sagres dar nici berea artizanală, marca *A Camponeza*.

Cât despre deserturi, de la Baba de Camelo la vestitul Brigadeiro, ele sunt aduse, săptămânal, de la o cofetărie-laborator artizanală portugheză, cu o istorie de peste două decenii.

A Camponeza este un spațiu virbrant, unde concertele de Fado, serile de muzică internațională LIVE și evenimentele gastronomice cu specialități portugheze sunt un obicei regulat. Iar, pe 10 iunie, sărbătorim negreșit Ziua Portugaliei cu nelipsitele sardine, alte preparate specifice, băuturi autohtone și muzică Fado LIVE.

Atât specialitățile culinare cât și băuturile noastre sunt disponibile pentru livrare sau preluare personală, cu un telefon prealabil la numărul 0734 047 713 pentru precomandă, cu minim 40 de minute înainte de preluare sau chiar în ziua precedentă pentru anumite preparate. Mai multe detalii despre *delivery & takeaway* se găsesc pe site-ul nostru, la secțiunea *comenzi*.

At *A Camponeza - Casa das Espetadas*, we invite you to join an oceanic culinary journey, with dishes inspired by Portuguese cuisine but also with signature dishes based on organic raw Premium class materials. The preparation method is a healthy one and the presentation method is unique.

A Camponeza was opened in 2015 out of great passion for Portuguese culinary art, refined wines, special *Dionysian* drinks, fine tastes and good moods, in a special setting. It became an icon of the Portuguese cuisine in Cluj, also known for the reinterpreted Portuguese recipes and the signature dishes that are internationally recognized.

In order to offer an authentic experience, *A Camponeza* receives most of the raw material from Portugal, on a weekly basis. The oysters, shrimps, lobsters, shells, octopus, are captured in Portugal and brought immediately to Romania, in our kitchen, soon to be prepared with special attention and placed on the plates of those who step on our doorstep in order to enjoy the fresh aromas and tastes of the Atlantic Ocean.

Wines are also weekly imported from Portugal, destined to delight the senses of those that seek unique drinks, in Romania. *A Camponeza* is one of the few local venues where you will find Vinho Verde, a famous white wine of Portuguese origin, available in carafes. It is an excellent aperitif wine but it goes with desert as well. It is refreshing and sparkling, naturally fermented, without any added carbon. Our wine selection includes a wide range of Portuguese wines that are notable all over the world like Casa Ermelinda, Juromenha, Touriga wines and a large palette of Porto wines, other famous liqueur wines and refined Portuguese cognacs. The Portuguese beers like Super Bock and Sagres are also included in our beverage menu together with the crafted beer *A Camponeza*.

When it comes to deserts, starting with Baba de Camelo continuing with the famous Brigadeiro, they also come on a weekly basis from a Portuguese artisanal bake shop-laboratory, with a history of over two decades.

A Camponeza is a vibrant space, where Fado recitals, evenings with LIVE international music and culinary events with Portuguese gastronomic specialties are a regular habit. On every June 10, we definitely celebrate Portugal Day with the traditional sardines, other distinctive dishes, local drinks and LIVE Fado music.

Both our culinary specialties and our drinks are available for delivery or takeaway with a prior phone call at +40 / 0734 047 713 for pre-orders, 40 minutes before pick-up or even the day before, for certain dishes. More details about our *delivery & takeaway* services are available on our website at the *orders* section.

APERITIVE | APPETIZERS

Platou cu șuncă uscată iberică

Șuncă uscată din porc iberic, renumitul porc crescut în natură, care se hrănește cu ghindă de stejar datorită căreia carnea lui are colesterol pozitiv. Servit cu măslină, oregano, ulei de măslină și pâine proaspătă.

Iberian ham platter

Dried Iberian pork ham, the famous pig raised in the wild, which feeds on oak acorns due to which its meat has positive cholesterol. Served with olives, oregano, olive oil and fresh bread.

35 RON

Platou cu chorizo de porc iberic

Servit cu măslină, oregano, ulei de măslină și pâine proaspătă.

Iberian Pork Chorizo Platter

Served with olives, oregano, olive oil and fresh bread.

35 RON

Brânză untoasă cu dulceață de dovleac

Buttered cheese & pumpkin jam

35 RON

Platou cu mix de șuncă uscată & chorizo de porc iberic și caș

Servit cu măslină, oregano, ulei de măslină și pâine proaspătă.

Iberian pork chorizo & ham with cheese platter

Served with olives, oregano, olive oil and fresh bread.

35 RON

Platou cu "Pata Negra"

Șuncă uscată din porc iberic negru, specie prestigioasă, apreciată de către gurmanzi. Servită cu pâine proaspătă.

"Pata Negra" Platter

Black iberian pork dried ham, a prestigious species, appreciated by the gourmets. Served with fresh bread.

55 RON

Carpaccio de vită cu salsa & parmezan

Beef Carpaccio with salsa & parmesan

75 RON

Creveți à Guilho

Flambați în ulei de măslină, cu usturoi, sos Piri-Piri și pătrunjel sau coriandru. Serviți cu pâine proaspătă.

À Guilho Shrimps

Cooked in olive oil with garlic, Piri-Piri sauce and parsley or coriander. Served with fresh bread.

45 RON

Salată de Caracatiță

Pregatită în casă, după rețetă de autor.

Octopus Salad

Homemade, signature dish.

40 RON

Scoici Sălbatice de Ocean

Gătite cu Vinho Verde & mix de condimente. Servite cu pâine proaspătă.

Wild Ocean Clams

Cooked with Vinho Verde & spice mix. Served with toasted bread.

65 RON

Brânză untoasă

Caș moale, untos, cu gust puternic, din regiunea Azeitao. Servit cu pâine proaspătă.

Buttered cheese

Creamy & buttered cheese, with a strong taste, from Azeitao area. Served with fresh bread.

30 RON

Platou cu cașuri

Mixed cheese Platter

35 RON

Platou cu "Pata Negra" & pepene

Șuncă uscată din porc iberic negru, cu pepene.

"Pata Negra" & melon Platter

Black iberian pork dried ham with melon.

60 RON

"Pata Negra" cu brânză untoasă & dulceață de bostan

Servită cu pâine proaspătă.

"Pata Negra" with buttered cheese & pumpkin jam

Served with fresh bread.

75 RON

Stridii medii / mari

Medium / large Oysters

15 / 18 RON / buc. / piece

ESPETADE I SKEWERS

PORC I PORK

Chorizo picanți *stoc limitat, consultă ospătarul
Spicy Chorizo *limited quantity, consult the waiter

45 RON

Cotlet de porc iberic
Iberian pork chop

75 RON

Mușchiuleț de porc
Filet mignon pork

75 RON

RAȚĂ I DUCK

Piept de rață sălbatică Magret
Wild Duck Breast Magret

75 RON

MIXTE I MIXED

Vită, porc, curcan & chorizo picant
Veal, pork, turkey & spicy chorizo

79 RON

Vită și creveți sălbatici
Veal & wild shrimps

88 RON

VITĂ I VEAL

Vită cu usturoi
Veal & Garlic

52 RON

Vită picanha Nobre (Angus)
Nobre veal Rumpcap (Angus)

96 RON

Vită
Veal

96 RON

CURCAN I TURKEY

Piept de curcan
Turkey Breast

58 RON

Toate espetadele sunt însoțite de garnitură cu cartofi copti, ratatouille, sos de usturoi cu iaurt și sos cocktail.

All espetadas are accompanied by a side dish composed by baked potatoes, ratatouille, garlic sauce with yogurt and cocktail sauce.



ESPETADE | SKEWERS

PEȘTE | FISH

Ton roșu
Red Tuna
86 RON

Pește Spadă
Swordfish
86 RON

Somon
Salmon
86 RON

Ton, Somon & Pește Spadă
Tuna, Salmon & Swordfish
86 RON

FRUCTE DE MARE | SEAFOOD

Creveți Sălbatici
Wild Shrimps
86 RON

Mix de Fructe de Mare
Calamar, caracatiță, sepie & creveți sălbatici
Seafood Mix
Squid, octopus, cuttlefish & wild shrimps
86 RON

Toate espetadele sunt însoțite de garnitură cu cartofi copti, conopidă & broccoli, sos de usturoi cu iaurt și sos cocktail.

All espetadas are accompanied by a side dish composed by baked potatoes, cauliflower & broccoli, garlic sauce with yogurt and cocktail sauce.

CARNE LA GRILL | GRILLED MEAT

Cotlet de porc iberic
Iberian pork chop

65 RON

Vrăbioară
Sirloin

78 RON

Vită picanha Wagyu
Grilled Rumpcap veal Wagyu

110 RON / 100 gr.

Piept de curcan
Turkey Breast

52 RON

Muşchi de vită
Tenderloin

85 RON

Vită picanha Nobre (Angus)
Nobre veal Rumpcap (Angus)

96 RON



PEȘTE LA GRILL | GRILLED FISH

File de Somon
Salmon fillet

75 RON

File de pește spadă
Swordfish fillet

75 RON



Ton Roșu
Red Tuna

75 RON

Toate grill-urile de carne sunt însoțite de garnitură cu cartofi copti, ratatouille, sos de usturoi cu iaurt și sos cocktail iar cele de pește cu garnitură de cartofi copti, conopidă, broccoli, sos de usturoi cu iaurt și sos cocktail.

All meat grills are accompanied by a side dish composed by baked potatoes, ratatouille, garlic sauce with yogurt and cocktail sauce while the fish grills come with baked potatoes, cauliflower, broccoli, garlic sauce with yogurt and cocktail sauce.

SPECIALITĂȚI A CAMPONEZA A CAMPONEZA SPECIALS

CARNE PE PIATRĂ ÎNCINSĂ | MEAT ON HEATED STONE

Vrăbioară
Sirloin
95 RON



Mușchi de vită
Tenderloin
135 RON

Wagyu
360 RON

DIN OCEAN, LA CUPTOR | FROM THE OCEAN, IN THE OVEN

Cod (Bacalhau) | Cod Fish (Bacalhau)

95 RON



Caracatiță | Octopus

95 RON



Carnea pe piatră încinsă este însoțită de ciuperci și dovlecei pentru preparare iar garnitura, gata pregătită, este compusă din cartofi copti, ratatouille, sos de usturoi cu iaurt și sos cocktail. Specialitățile la cuptor sunt însoțite de cartofi copti, conopidă broccoli, sos de usturoi cu iaurt și sos cocktail.

The meat on heated stone comes along with fresh zucchini and mushrooms to be cooked and a side dish composed by baked potatoes, ratatouille, garlic sauce with yogurt and cocktail sauce. The oven specialties are accompanied by baked potatoes, cauliflower, broccoli, garlic sauce with yogurt and cocktail sauce.

SPECIALITĂȚI A CAMPONEZA A CAMPONEZA SPECIALS

PLATOURI OCEANICE | OCEANIC PLATEAUS

* Timp de așteptare 40 - 50 minute cu comandă prelabilă *

* Waiting time 40 - 50 minutes with pre-order *



Mix cu Crab - 2.5 kg
cu crab, creveți sălbatici, scoici sălbatice și stridii.

Crab Mix - 2.5 kgs
with crab, wild shrimps, clams and oysters.

280 RON

Mix cu Homar - 2.5 kg
cu homar / langosta, creveți sălbatici, scoici sălbatice și stridii.

Lobster Mix - 2.5 kgs
with lobster / langosta, wild shrimps, clams and oysters.

380 RON

CATAPLANE | CATAPLANAS

* comandă minimă pentru 2 persoane și timp de așteptare 40-50 minute, cu comandă prelabilă *

* minimum order for 2 persons and waiting time 40-50 minutes with pre-order *

Mix de Fructe de Mare

cu scoici, miez de scoici, piept de crab, creveți sălbatici și creveți decorticați.

Seafood Mix

with clams, shell core, crab breast, wild and peeled shrimps.

120 RON / persoană / person

Mix de Pește & Fructe de Mare

cu scoici, miez de scoici, piept de crab, creveți sălbatici și creveți decorticați.

Fish & Seafood Mix

with clams, shell core, crab breast, wild and peeled shrimps.

140 RON / persoană / person

Mix de Crab

cu piept de crab, carne albă de crab, clești, scoici, creveți sălbatici și creveți decorticați.

Crab Mix

with crab breast, white crab meat, crab tongs, clams, wild and peeled shrimps.

145 RON / persoană / person

Mix cu Homar

cu homar, scoici, vongole, creveți sălbatici, miez de scoică.

Lobster Mix

with lobster, clams, wild shrimps & shell core.

190 RON / persoană / person



DESERT

PASTEL DE NATA

Foietaj cu specific portughez cu cremă din gălbenuș de ou și vanilie.

Timp de preparare 15 - 20 minute.

Portuguese pastry filled with egg yolk and vanilla cream. Cooking time

15 - 20 minutes.

9 RON

BABA DE CAMELO

Cremă de caramel / caramel Cream

16 RON

MOUSSE DE CIOCOLATĂ | CHOCOATE MOUSSE

cu frișcă & whiskey (optional)

with whipped cream & whiskey (optional)

18 RON

BRIGADEIRO

Tort de ciocolată cu specific portughez / Portuguese chocolate cake

18 RON

TOBLERONE

Tartă cu cremă de ciocolată cu blat de fructe uscate, fără gluten.

Chocolate cream tart with a base of dried fruits. Gluten free.

18 RON

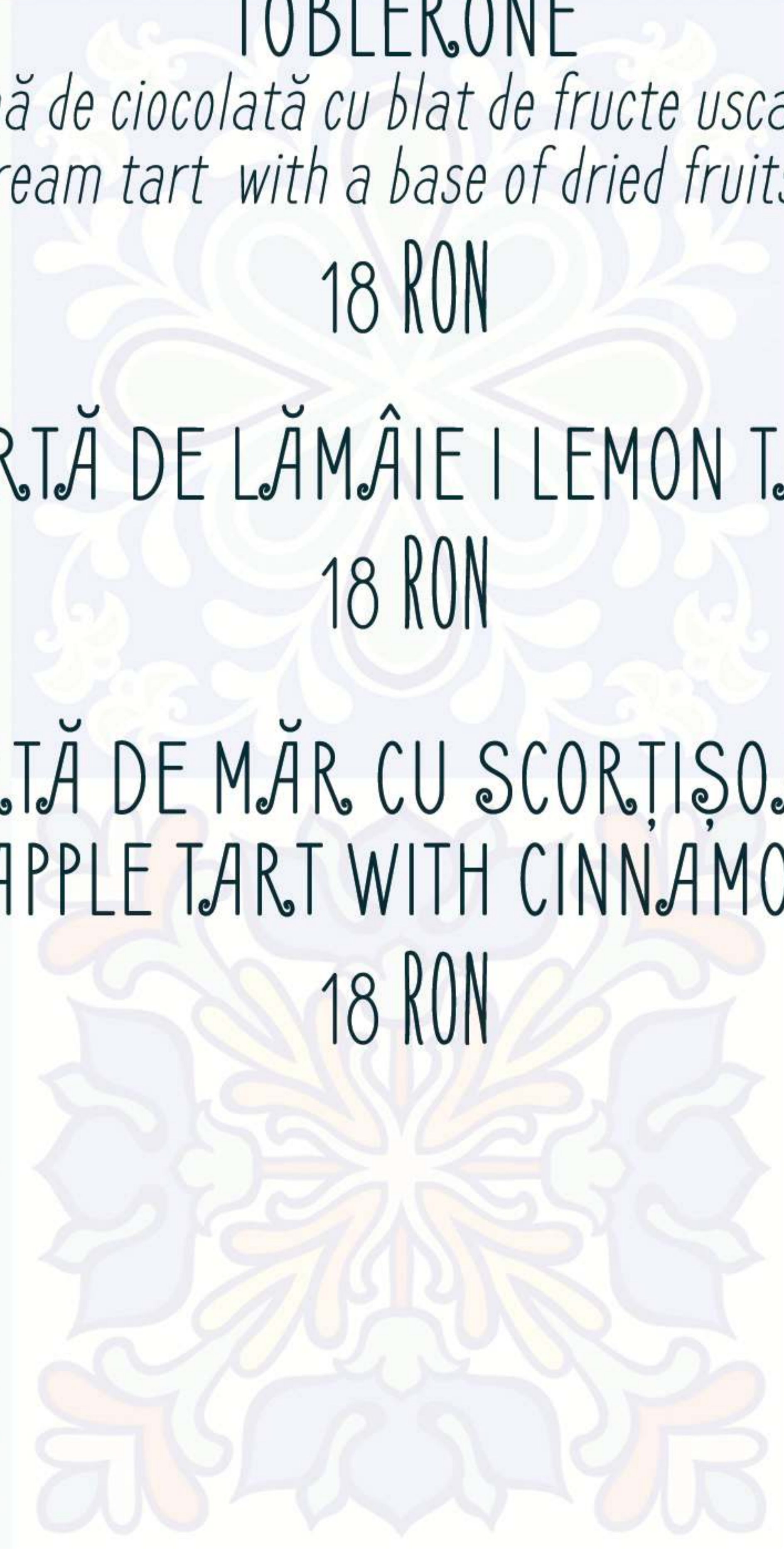
TARTĂ DE LĂMÂIE | LEMON TART

18 RON

TARTĂ DE MĂR CU SCORTIȘOARĂ

APPLE TART WITH CINNAMON

18 RON



RĂCORITOARE, CAFEA & CEAI | REFRESHMENTS, COFFEE & TEA

Apă Plată / Minerală | Still / Sparkling Water (750 ml.)
12 RON

Coca-Cola, Coca-Cola 0, Fanta, Sprite (250 ml.)
9 RON

Limonadă | Lemonade (500 ml.)
16 RON

Fresh Portocale | Orange Fresh (250 ml.)
16 RON



Espresso
7 RON

Espresso Macchiato
11 RON

Ceai | Tea (250 ml.)
*negru, verde, fructe de pădure,
mix de plante, mentă*
black, green, forest fruits, plant mix, mint.
9 RON

BERE | BEER

Staropramen Draft (400 ml.)
12 RON

Sagres Draft (400 ml.)
16 RON

Super Bock (330 ml.)
14 RON

Corona (330 ml.)
16 RON

A Camponeza (330 ml.)
18 RON

Lefte Blondă | Blonde (330 ml.)
18 RON

Lefte Brună | Brown (330 ml.)
18 RON

Franziskaner (500 ml.)
19 RON

SANGRIA & VIN LA PAHAR | SANGRIA & GLASS WINE

ALB | WHITE

Quinta da Alorna (150 ml.)
19 RON

Verdelho (150 ml.)
24 RON

ROZE | ROSE

Fonte do Nico (150 ml.)
15 RON

SANGRIA

Vinho Verde cu Fructe de Pădure | Vinho Verde & Forest Fruits (500 ml.)
40 RON

ROȘU | RED

Monsaraz (150 ml.)
18 RON

Aldeias de Juromenha (150 ml.)
32 RON

VINHO VERDE PAHAR
(150 ml.)
16 RON

VINHO VERDE
(250 ml.)
18 RON

VINHO VERDE
(500 ml.)
35 RON



VIN ALB | WHITE WINE



MONTE VELHO

Un vin foarte bine conceput, de culoarea citrinului mediu, cu tente florale, citrice și muguri de coacăze negre. Prezintă texturi dense, zaharoase, deloc lipsite de prospețime.

A very well-designed wine, with the color of medium citrine, with floral, citrus and blackcurrant buds. It reveals dense, sugary, but fresh textures.

75 RON



PORTA 6

Culoare deschisă cu tonuri verzui. Arome fructate cu tente de fructe tropicale și flori. Fermentat în butoaie de inox cu temperatură controlată. Plăcut, cu ușoară efervescentă și o vagă tentă dulceagă.

Light color with green tones. Fruity aromas with hints of tropical fruits and flowers. Fermented in temperature controlled stainless steel tanks. Pleasant, with a slight effervescence and a slight sweet note.

79 RON



QUINTA DA ALORNA

Un vin elegant, corpulent, cu final persistent. Arome citrice cu note tropicale de fructul pasiunii și mentă.

An elegant, full-bodied wine with a persistent finish. Citrus aromas with tropical notes of passion fruit and mint.

79 RON



VERDELHO

Vin din insula Madeira, cunoscut pentru aciditatea ridicată și textura uleioasă. Este aromat, cu note de caprifoi și fructe tropicale precum ananas, guava și pepene galben.

Produced in the island of Madeira, known for its high acidity and oily texture, Verdelho is a fruity wine with hints of honeysuckle and tropical fruits such as pineapple, guava and melon.

95 RON



BSE

Produs în regiunea Setubal, cu predominanță a strugurilor Antão Vaz, care îi păstrează o aromă fructată, elegantă și catifelată, cu un gust moale și proaspăt.

Produced in the Setubal region, with a predominance of Antão Vaz grapes, that help this wine to retain a fruity, elegant and velvety aroma, with a soft and fresh taste.

95 RON



COUTEIRO MOR

Produs din struguri Antão Vaz, Arinto și Viognier, vinul are o aromă foarte expresivă cu note de fructe tropicale, grapefruit și miere. Foarte intens și cu final răcoritor.

Made of Antão Vaz, Arinto and Viognier grapes, the wine has a very expressive aroma with notes of tropical fruits, grapefruit and honey. Very intense and refreshing aftertaste.

95 RON



PORRAIS

Temperaturile joase de pe platoul de deasupra văii Douro, conferă acestui vin o textură clară, luminoasă și fructată. Aciditatea citrică este răcoritoare și densă.

The low temperatures on the plateau above the Douro Valley give this wine a clear, bright and fruity texture. Citric acidity is refreshing and dense.

110 RON



PLANALTO

Vin cu o claritate strălucitoare, buchet foarte intens, complex, cu prevalență de fructe albe (pepene galben și pere), fructe tropicale (caise și fructe de pasiune) și câteva note minerale.

Wine with a bright clarity, very intense, with a complex bouquet and a predominance of white fruits (melon and pear), tropical fruits (apricots and passion fruit) and some mineral notes.

120 RON



REGUENGOS RESERVA

Vin cristalin, de culoare galben pai cu tonuri verzui, arome de fructe tropicale cu note florale, citrice și vanilie. Are un volum bun, o prospețime excelentă și un final persistent.

Crystalline wine, with a straw yellow color with green tones, aromas of tropical fruits with floral notes, citrus and vanilla. It has a good volume, an excellent freshness and a persistent finish.

120 RON



QUINTA DA ALORNA CHARDONNAY

Un amestec neobișnuit și versatil de struguri arinto cu arome clare și răcoritoare. Prezintă note fructe galbene, citrice și o textură cremoasă de chardonnay.

An unusual and versatile blend of arinto grapes with clear and refreshing aromas. It has notes of yellow fruit, citrus and a creamy chardonnay texture.

140 RON



QUINTA DE CAMARATE

Culoare galben-verzui, aromă de erbacee, tei, măr verde, foarte minerală. Deosebit de ușor pe palat, cu aciditate bună și echilibru deosebit.

Yellow-greenish color, very mineral, with herbaceous aroma, lime, green apple. Specifically soft on the palate, with good acidity and special balance.

160 RON



CARTUXA

Relevă o culoare strălucitoare, lămâioasă, cu nuanțe verzui. Are un parfum proaspăt de citrice și fructe tropicale. În gură este complex, echilibrat și proaspăt cu final lung și elegant.

It reveals a bright, lemon color, with shades of green. It has a fresh scent of citrus and tropical fruits. In the mouth it is complex, balanced and fresh with a long and elegant finish.

160 RON

VINHO VERDE



CASAL GARCIA

65 RON

Culoare citrică verzuie și aspect clar. Un vin delicat, tânăr și echilibrat, cu aromă fructată.

Greenish citrus color and a crystalline appearance. A delicate, young and balanced wine with a fruity aroma.



GAZELA

75 RON

Un vin elegant, aromatic și captivant cu note de citrice și fructe tropicale, cu aciditate stimulantă.

An elegant, aromatic and captivating wine with hints of citrus and tropical fruits, with stimulating acidity.

MURALHAS

80 RON

Strălucitor și de culoare verzui-aurie, cu caracter fructat și predominanță a notelor de piersică și caisă.

Bright and with a greenish-golden color, with a fruity personality and a predominance of peach and apricot notes.



GATÃO

95 RON

Fructat, ușor și proaspăt, cu aciditate de măr dulce, gust delicat, răcoritor și vivace.

Fruity, light and fresh, with sweet apple acidity, delicate, with a refreshing and lively taste.



VIN ROZE I ROSE WINE



LAGOSTA VINHO VERDE roze

Vin clar de culoare roz aprins, cu aromă fructată, proaspătă și bine echilibrată. Note ușoare, florale și tente de căpșuni dulci.
A clear wine with a bright pink color, fresh, with well-balanced and fruity aroma. Light, floral notes and hints of sweet strawberries.

54 RON



FONTE DO NICO

Aromă intensă, fructată și proaspătă, ușoară, cu o structură bună. Final plăcut și persistent.
Intense, fruity and fresh aroma, light, with a good structure. Pleasant and persistent finish.

54 RON



Gatão VINHO VERDE roze

Vin ușor cu nuanțe de fructe de pădure precum căpșuni și zmeură, cu o efervescentă subtilă și note minerale delicate.
Light wine with shades of berries such as strawberries and raspberries, with a subtle effervescence and delicate mineral notes.

54 RON



MONTE BAIXO

Vin corpulent, cu note fructate, bine echilibrat cu o structură densă și ușor astringentă.
Well-balanced and full-bodied wine, with fruity note with a dense and slightly astringent structure.

54 RON



PERIQUITA

Culoare roz intens, cu arome de căpșuni, lichii și pepene galben. Gust foarte fructat și delicat, cu final blând.
Intense pink color, with strawberries, lychees and melon aromas. Very fruity and delicate taste, with a gentle finish.

55 RON



PEGÕES

Vin răcoritor cu arome de căpșuni și fructe de pădure roșii. Gust ușor, cu o structură bine echilibrată și final persistent.
Refreshing wine with strawberries and red berries aromas. Light taste, with a well-balanced structure and persistent finish.

65 RON



MATEUS

Gust răcoritor, cu buchet fin dar intens. Bine echilibrat și excelent completat de un final delicat și ușor frizant.
Refreshing taste, with a discrete but intense bouquet. Well balanced and excellently completed by a delicate and slightly sparkling finish.

79 RON



QUINTA DA ALORNA

Aromă fructată de de agrișe, zmeură și căpșuni. Gust intens și persistent, cu final foarte delicat și plăcut.
Fruity aroma of gooseberries, raspberries and strawberries. Intense and persistent taste, with a very delicate and pleasant finish.

80 RON



FIUZA

Vin elegant, de culoare roze perlat, parfumat și răcoritor cu gust de fructe, arome de coacăze negre, zmeură și căpșuni.
An elegant wine, with a pearly pink color, refreshing, with fruity flavors, scents of black currants, raspberries and strawberries.

95 RON



CASAL GARCIA VINHO VERDE roze

Vin fructat, îmbogățit de note de zmeură și căpșuni, cu arome de fructe roșii, aciditate medie și o savuroasă prospețime.
Fruity wine, enriched with notes of raspberries and strawberries, with aromas of red fruits, medium acidity and a delicious freshness.

95 RON

VIN ROȘU | RED WINE



MONSARAZ

Vinul are o culoare roșie rubinie distinctă, o aromă complexă de fructe coapte (fructe de pădure, coacăze roșii) și stejar. Moale la gust și bine rotunjit, cu taninuri fine și un final persistent.

This wine has a distinct ruby-red colouring, a complex aroma of ripe fruit (berries, red currants) and oak. Mellow on the palate and well-rounded, with smooth tannins and a lingering finish.

75 RON



MONTE VELHO

Culoare rubiniu intens, arome de fructe de pădure învăluite în tonuri subtile de condimente fresh. Gust elegant, cu o adâncime bună a fructelor și o structură taninică fină.

Clear deep ruby colour. Berry fruit aromas with some complex subtle fresh spices notes. Elegant wine palate with good depth of fruit and a fine tannic structure.

65 RON

SOLAR DOS LOBOS

Un vin produs în regiunea Alentejo cu note de fructe roșii și flori sălbatice. Are un gust rotund iar aromele fructate și taninurile sunt bine integrate.

A wine produced in the Alentejo region with notes of red fruits and wild flowers. It has a round taste and the fruity flavours and the tannins are well integrated.

76 RON



PORTA 6

Culoare roșu-rubiniu. Arome calde de fructe de pădure dulci, combinate cu arome de violete și condimente. Gust suplu cu taninuri masticabile care oferă textură și lungime până la finalul gustului.

Ruby red colour. Warm flavours of jammy forest fruit combined with aromas of violets and touches of spice. In the palate it's supple with chewy tannins that provide texture and length in the end of the taste.

79 RON

INSOLITO

Vin cu culoare rubiniu intens. Miroas de fructe roșii, prune negre și ciocolată. Gustul este intens, aciditate bună și taninuri domoale.

Wine with intense ruby color. Scent of red fruit, black plums and chocolate. The palate is intense, good acidity and polished tannins.

85 RON



MONTE BAIXO

Vinul are o culoare rubinie închisă. Aromă de fructe roșii, condimente și note prăjite. Are un gust elegant, persistent și bine echilibrat. Structura taninilor moi, care permite o bună învechire în sticlă.

Clean, deep and bright ruby colour. Red fruit notes, red berries and cherries. Ripe fruits flavours in the palate. Excellent structure, it's a velvety, round and well balanced wine.

95 RON

PORÇA DE MURÇA, DOURO

Culoare rubiniu intens, curat și strălucitor. Note de fructe de pădure roșii și vișine. Arome de fructe coapte. Structură excelentă, un vin catifelat, rotund și bine echilibrat.

Clean, deep and bright ruby colour. Red fruit notes, red berries and cherries. Ripe fruits flavours in the palate. Excellent structure, it's a velvety, round and well balanced.

95 RON



PORÇA DA MURÇA, RESERVA

Un vin suculent, cu arome foarte bine integrate de fructe roșii coapte și lemn. Un vin elegant din Valea Douro, cu corp complet, rotund și extrem de blând.

A juicy red wine, packed with ripe red fruits, with very-well integrated aromas of wood. It's an elegant red wine from the Douro Valley, full body, round and extremely smooth.

110 RON



SÃO DOMINGOS, RESERVA

Un vin elegant, intens și aromat din regiunea Bairrada. Este marcat de arome florale și fructe roșii coapte, are nuanțe subtile de lemn și vanilie, prezintă o aciditate fantastic de bine definită.

An elegant, intense and aromatic wine from the Bairrada region. It's marked by floral aromas and ripe red fruits, it features subtle nuances of wood and vanilla along with a well-defined and fantastic acidity.

140 RON



SOLAR DOS LOBOS SELECTION

Culoare rubiniu intens, aroma fructelor roșii este încheată cu note de vanilie și câteva note picante. Gustul este bogat, corpulent și elegant, cu o aciditate bună într-un final de gust bine structurat și persistent.

Intense ruby color, red fruits aroma mixed with vanilla notes and some spicy notes. The palate is rich, full-bodied and elegant with good acidity in a well structured and persistent final taste.

110 RON

CABEÇA DE TOIRO RESERVA

Vin roșu elegant, plin în arome de fructe roșii coapte, intens și complex. Vine cu note balsamice excelente, nuanțe de vanilie și o aciditate echilibrată.

Elegant red wine, exuberant in aromas of ripe red fruits, intense and complex. It has excellent balsamic notes, nuances of vanilla and a balanced acidity.

110 RON



REGUENGOS RESERVA

Culoare cristalină granat, cu miros de fructe roșii. Un vin ușor dar corpulent, cu taninuri moi care îi conferă un final persistent. Vinul este maturat în cuve, stabilizat și filtrat pe parcursul unui an întreg.

Crystal clear garnet colour, with a full flavour of red fruit. A mellow and full-bodied wine with soft tannins that give a lingering finish. The wine ages in vats, it is stabilised and filtered over the course of one full year.

120 RON

CICONIA RESERVA

O aromă complexă de fructe proaspete, eucalipt și condimente încheate cu un gust balsamic și de moka ca urmare a odihnei într-un butoi timp de 9 luni. Prezintă o paletă bine echilibrată și rotunjită, cu un gust bogat, cu o concentrație fantastică de taninuri care îi va conferi longevitate și persistență la sfârșitul degustării.

A complex aroma of fresh fruits, eucalyptus and spices integrated with a moka and balsamic taste as a result of resting in a barrel during 9 months. On the palate it presents a well balanced and rounded flavor with a rich taste, with fantastic concentration of tannins that will give it longevity and persistence at the end of tasting.

120 RON



ALDEIAS DE JUROMENHA COLHETA SELECTIONADA

Culoare rubinie. Miros marcat de fructe negre, mure și prune cu ciocolată. Vinul s-a maturizat în butoaie de stejar francez timp de 12 luni. Gust dens și voluminos, postgust dulce, taninuri rotunde, dar persistente.

Ruby color. Flavour marked by black fruit, blackberries and plums with chocolate. It aged in French oak barrels for 12 months. Dense and voluminous taste, sweet aftertaste, round but persistent tannins.

130 RON

SYRAH, RESERVA

Culoare închisă, aromă de fructe roșii, taninuri bune, voluminoase, echilibrate de o aciditate excelentă care îi conferă longevitate. Dark colour, aroma of red fruits, good tannins, voluminous, balanced by an excellent acidity that gives it longevity.

140 RON



TOURIGA NACIONAL, RESERVA

Arome de pădure și fructe cu note de violetă, mocha și tutun. Gustul este copt și plin cu caractere de cassis și mure sălbatice, taninuri fine și un final lung și elegant. Aromele florale și o textură bogată pregătesc scena pentru un vin dens.

Aromas of forest and bramble fruits with hints of violet, mocha and tobacco. The palate is ripe and full with cassis and wild blackberry characters, fine tannins and a long and elegant finish.

140 RON



INSÓLITO, RESERVA

Vin roșu, produs din struguri touriga nacional, alicante bouschet și aragonêz. Are o culoare de roșu cireș cu miros de fructe de pădure sălbatice, cacao și note balsamice.

Red wine produced with touriga nacional, alicante bouschet and aragonêz grapes. Cherry red color with wild berries, cocoa and balsamic scents.

140 RON



PORRAIS

Vin fructat cu note de fructe negre stratificate, ciocolată neagră și condimente. Prezintă un gust intens, complex.

Fruity wine with notes of layered black fruits, some dark chocolate and spices. Tasty with good depth.

140 RON



CASA ERMELINDA, MERLOT

Un vin roșu luxuriant și elegant din regiunea Peninsulei de Setubal. Prezintă un profil aromatic intens, dominat de note de fructe negre mature, arome de flori sălbatice, condimente și note balsamice. Un vin cu taninuri moi, foarte echilibrat.

A lush and elegant red wine from the region of Peninsula de Setubal. It presents an intense aromatic profile, dominated by notes of very mature black fruits, with a scent of wild flowers, spices and balsamic notes. A wine with soft tannins, very balanced.

160 RON

CASA ERMELINDA, SYRAH

Un vin roșu complex și fructat din regiunea Peninsulei Setubal cu arome intense de fructe coapte, condimente, note de vanilie și balsamice. Este un vin plin de corp, cu o textură catifelată, taninuri coapte și intense cu o aciditate bună.

A complex and fruity red wine from the Peninsula Setubal region of intense aromas of ripe fruits, spices, vanilla and balsamic notes. It has a full body, with velvety texture, ripe and intense tannins and a good acidity.

160 RON

CASA ERMELINDA TOURIGA NACIONAL

Un vin intens și puternic din regiunea Peninsulei de Setubal. Prezintă arome complexe de fructe coapte, note de lemn, condimente și busuioc. Este un vin cu taninuri intense și fructate, cu caracter mineral și aciditate calitativă.

An intense and powerful wine from Setubal Peninsula. It features complex aromas and lots of ripe fruits, notes of good wood, spices, and basil. It is a wine of intense and fruity tannins, of mineral character and a great acidity.

160 RON

DUAS QUINTAS

Clar și strălucitor, cu o culoare intensă de granat, întunecat, cu reflexe roșii. O aromă proaspătă și pătrunzătoare în care domină mirosurile florale înlocuite, în timp, cu mirosuri de fructe coapte, prune și smochine, cu nuanțe ușoare de ciocolată neagră.

Clear and bright, it has an intense, dark garnet colour with red reflections. A fresh and penetrating aroma where floral scents dominate and are subsequently replaced by ripe fruit, plum and fig aromas with light undertones of dark chocolate.

190 RON



VINURI LICOROASE I LIQUEUR WINES

MOSCATEL



Favaios Reserva 170 RON

Culoare aurie și aspect strălucitor, cu aromă bogată, note abundente de portocale, caise uscate, și unele arome florale, cum ar fi trandafiri și tei. Evoluează către arome de fum și cacao.

Golden colour and shiny appearance with rich aroma, abundant notes of orange, dried apricot and some floral scents like roses and lime. They evolve to aromas such as smoke and cocoa.

De Setubal Roxa 5 Anos 240 RON

Aroma intensă, bogată și complexă, cu note de floare de portocal și trandafiri, stafide, migdale și miere, îmbinată cu nuanțe de miere uscată, ciocolată amară și o notă de melasă.

Intense, rich and complex aroma with floral notes of orange blossom and roses, raisins, almonds and honey laced with nuances of dried honey, bitter chocolate and a touch of molasses.

Horacio Simoes Roxa 320 RON

Culoare de topaz închis. Aromă florală, condimentată. Gust rotund, foarte soft și proaspăt.

Dark topaz color. Floral and spiced aroma. Round, very soft and fresh taste.

Setubal Bacalhoa Roxa 340 RON

Culoare de topaz închis, aromă complexă, bogată și intensă, cu izuri florale de portocală și trandafiri, stafide, fructe uscate și miere. Un bun echilibru între dulceață, aciditate și astringență.

Dark topaz colour, complex, rich and intense aroma with floral dashes of orange tree and roses, raisins, dry fruit and honey. Good balance of sweetness, acidity and astringency.

MADEIRA

Madeira 240 RON

Vin fortificat disponibil în variată de vin sec sau dulce. Gustul său unic vine de la încălzirea repetată a vinului ce creează arome fascinante de nuci prăjite, fructe înăbușite și caramel.

Fortified wine available as dry and sweet varieties. Its unique taste comes from the repeated heating of the wine which creates fascinating aromas of roasted walnuts, stewed fruit and caramel.



PORTO

Ruby 150 RON

Cele mai multe porto Ruby sunt un amestec de vinuri tinere din recolte multiple. În compoziția sa intră struguri din soiurile Turiga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca și Tinta Cao. Majoritatea producătorilor maturează în vrac vinul timp de doi sau trei ani în rezervoare de oțel pentru a preveni oxidarea, păstrând calitățile proaspete și fructate ale vinului. Este un vin tânăr, puternic și fructuos. Aromele de fructe de boabe roșii care caracterizează stilul se potrivesc cu culoarea roșu aprins care i-a dat numele.

Most Ruby Porto wines are a blend of young wines from multiple vintages. Its composition includes grapes from the Turiga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca and Tinta Cao varieties. Most producers bulk-age their Ruby Port for two or three years in steel tanks to prevent oxidization, retaining the wine's fresh, fruity qualities. It's a youthful, powerful and fruit-forward wine. The red-berry fruit aromas that characterize the style match the bright red color that gave rise to the name.

Tawny 150 RON

Vinurile de Porto Wawny sunt obținute, de obicei, din boabe de struguri roșii îmbătrânite în butoaie de lemn, ceea ce le expune la oxidare și evaporare treptată. Ca urmare a acestei oxidări treptate, vinul se înmoaie până la o culoare maro-auriu. Expunerea la oxigen conferă vinului aroma specifică de nucă, ce se modifică în funcție de stilul casei. Vinurile Tawny sunt dulci sau demiseci și, în general, sunt consumate ca vin-desert, dar se pot asocia și cu felul principal.

Tawny Porto wines are, usually, made from red grapes that are aged in wooden barrels exposing them to gradual oxidation and evaporation. As a result of this oxidation, they mellow to a golden-brown color. The exposure to oxygen imparts "nutty" flavors to the wine, which is blended to match the house style. They are sweet or medium dry and typically consumed as a dessert wine, but can also pair with a main course.



VINURI DE COLECȚIE COLLECTION WINES



Reguengos Reserva dos Sócios 220 RON

Vinul este învechit în butoaie de stejar francez și american timp de 12 luni. Este un vin dens și profund, cu note de fructe negre, condimente (cafea și vanilie). Final lung care evoluează pe parcursul savurării către arome de pământ care devin mai pronunțate pe măsură ce vinul se maturizează și se dezvoltă.

The wine aged in barrels of french and american oak for 12 months. Dense and deep wine with notes of black fruit, spice (coffee and vanilla). Long finish evolving during the taste to earthy flavours and aromas that become more pronounced as the wine matures and develops.



Aldeias De Juromenha Garrafeira 240 RON

Maturat în butoaie de stejar francez și american timp de 12 luni. Are o culoare rubinie pronunțată cu note violete. Dezvoltă o aromă de fructe roșii coapte, cireșe, gem și note de lemn de bună calitate. Oferă taninuri moi și o structură bună cu finisaj persistent.

Aged in French and American oak barrels for 12 months. It has a pronounced ruby color with violet hints. It develops an aroma of ripe red fruits, cherry, jam, and a good quality wood touch. Offers soft tannins and a good structure with persistent finish.



Cartuxa 260 RON

Culoare roșu închis, cu arome complexe de fructe negre mature, cireșe negre și mure sălbatice, cu nuanțe de cafea prăjită și pâine prăjită. Este un vin intens și elegant, care are taninuri concentrate echilibrate de intensitatea fructelor coapte. Un postgust lung plin de prospețime.

Dark red color, with complex aromas of mature black fruits, black cherries and wild blackberries, with nuances of roasted coffee and bread toast. It is an intense and elegant wine that has concentrated tannins balanced by the intensity of the ripe fruit. A long aftertaste full of freshness.

PORTO

Porto Vintage

210 RON

Vintage Porto este realizat din cei mai buni struguri din Douro, de obicei din subregiunea Cima Corgo, iar un an vintage e declarat doar acela în care recolta a fost excepțională (statistic, cam trei ani din zece). Strugurii sunt lăsați să obțină maturitatea completă înainte de a fi culeși, vinificați și apoi vinul este întărit cu alcool neutru de struguri. Perioada minimă de îmbătrânire a sticlei de Vintage Porto este considerată a fi de 15 ani.

Vintage Porto is made from the best grapes from Douro, usually from the Cima Corgo subregion. A vintage year is declared only the one in which the harvest was exceptional (statistically, about three out of ten years). The grapes are left to reach full maturity before being harvested, vinified and then the wine is hardened with neutral grape alcohol. The minimum aging period of Vintage Porto bottle is considered to be 15 years.



Porto Special Reserve

260 RON

Este preparat din vinuri de soiuri roșii de struguri recoltați de-a lungul mai multor ani, și este învechit în butoaie de stejar timp de șapte ani. Culoare roșie cu nuanțe de chihlimbar. Buchetul său generos și elegant prezintă note de nuc, fructe uscate și smochine.

It is made of wines from red grape varieties, harvested over several years, and is aged in oak barrels for seven years. Red colour with amber undertones. Its generous, elegant bouquet features notes of walnut, dried fruits and figs.



Porto LBV

260 RON

Culoare violet foarte profundă și întunecată. O aromă concentrată și fructată, cu note dulci, mure și prune. Experiența gustului are toată aroma complexă a fructelor, deține un corp echilibrat, textură moale și catifelată, oferă un final lung și durabil. Un vin de epocă cu o mare potențialitate de evoluție în sticlă.

Very deep dark purple colour. A concentrated and fruity aroma, with jammy, blackberries and plum notes. The great mouthfeel reveals all the complexity flavour of fruit, full-bodied and balanced wine soft and velvety background, provides a long and lasting end. A vintage wine with a great potentiality to be aged.



VINURI DE COLECȚIE | COLLECTION WINES

Reguengos Garrafeira Dos Sócios Roșu | Red

Se maturizează de la 12 la 18 luni în butoaie de stejar portughez și francez. După îmbătrânire, este îmbuteliat și se odihnește cel puțin un an. Prezintă o culoare rubinie, arome complexe de condimente, stafide, nucă de cocos prăjită și vanilie. Este plin de corp, cu taninuri blânde și un final foarte lung.

370 RON

Ages from 12 to 18 months in barrels of Portuguese and French oak. After ageing, it is bottled and laid down for at least a year. It presents a ruby colour, with complex aromas of spices, raisins, roasted coconut and vanilla; it's full-bodied, with mild tannins and a very long finish.



Brutalis Roșu | Red

Vin cu o încărcătură picantă, cu note proaspete de cedru, frunze de tutun, semințe de cireșe și prezență vizibilă a ciocolatei negre. Viguros în formă și structură, cu un final condimentat și de lungă durată, în care fumul și condimentele din butoaiele de stejar se interconectează.

420 RON

Rather spicy wine with fresh hints of cedar, tobacco leaves, cherry seeds and noticeable presence of dark chocolate. Vigorous in shape and structure, with a spicy and long-lasting finish, where the smoke and spices from the oak barrels interconnect.



Pera Manca Alb | White

Pera Manca este un vin alb din Alentejo cu arome de citrice și fructe de coajă galbenă, pepene coapte și lămâie. Are o excelentă complexitate care îmbină echilibrul aromatic cu aciditatea persistentă. Este un vin îndrăzneț rotund, cu prospețime și un final lung.

580 RON

Pera Manca is a white wine from the Alentejo with citrus aromas and yellow bark fruit, ripe melon and lemon. It has plenty of complexity at testing well the aromatic balance with the persistent acidity. It is a bold round wine with freshness a long finish.



Mouchão Roșu | Red

Teritoriul unic, microclimatul și soiurile tradiționale de care se bucură strugurii Alentejo, în special Alicante Bouschet, sunt factori-cheie pentru calitatea înaltă și caracteristicile distinctive ale vinurilor produse. Procesul este, așa cum a fost întotdeauna, fără grabă: poamele sunt culese manual și călcate în picioare. În lumea în continuă schimbare a vinificației, Herdade do Mouchão rămâne o cramă tradițională, administrată de o familie.

2500 RON

Its unique "terroir", micro-climate and traditional Alentejo grape varieties - Alicante Bouschet, in particular - are key factors for the high quality and distinguishing characteristics of the wines produced. The process is, as it always has been, unhurried: the grape varieties are local, picked by hand and foot-trodden. In the ever-changing world of winemaking, Herdade do Mouchão remains a traditional, family-run winery.



Legado Roșu | Red

Culoare roșie-rubiniu profundă. Aromă frumos echilibrată și complexă, dominată de note de sparanghel, anghinare și arbuști de deal, alături de arome de fructe negre coapte și smochine uscate, amestecate cu note de condimente. Mineralitate izbitoare și note de stejar foarte bine integrate.

4200 RON

Deep ruby red in colour. Its aroma is beautifully balanced and complex, dominated by notes of asparagus, artichokes and hillside shrubs, along with aromas of super-ripe black fruits and dried figs, intermingled with touches of spice, striking minerality and notes of fine, very well integrated oak.



VINURI LICOROASE LA PAHAR | GLASS LIQUEUR WINES

MOSCATEL

Setubal (80 ml.)

17 RON

Favaios (80 ml.)

17 RON



PORTO

Ferreira (80 ml.)

17 RON

Croft Reserva (80 ml.)

24 RON

Vintage (80 ml.)

24 RON



MADEIRA

Fine Rich (80 ml.)

28 RON

Barbeito (80 ml.)

30 RON

SPIRTOASE I SPIRITS

LIQUEUR & COGNAC



Ginja de Óbidos (40 ml.)

Liqueur tradițional portughez produs în Obidos, din alcool și din macerarea fructului Ginginha, fruct foarte asemănător cu cireșul, atât ca aspect cât și ca gust. În producția sa se folosesc doar produse naturale, fără conservanți artificiali. Este un amestec de dulce și amar cu o notă de scorișoară.

This traditional Portuguese liquor is produced in Obidos, from alcohol and obtained from the maceration of Ginginha, a fruit very similar to cherry, both in the visual and in the taste, and that uses only natural products, without any artificial preservatives in its production. It is a mixture of sweet and bitter with a touch of cinnamon.

14 RON

Beirão (40 ml.)

Original din secolul al XIX-lea, este cel mai consumat liqueur din Portugalia. Este produs prin dubla distilare de semințe și ierburi, inclusiv mentă, scorișoară, cardamom și lavandă din fostele colonii portugheze din Brazilia, Sri Lanka și India.

Originally from the 19th century, it is the most consumed liqueur in Portugal. It is produced by double distillation of seeds and herbs, including mint, cinnamon, cardamom and lavender from the former Portuguese colonies of Brazil, Sri Lanka and India.

18 RON



Macieira (40 ml.)

Cognac portughez de culoare maro auriu, marcată cu nuanțe verzi și portocalii. Note subtile de anason și coriandru. taninuri subtile. Aromele de vanilie, caise, piersici și miere și castane coapte.

Portuguese cognac in golden brown, marked with shades of green and orange. Subtle notes of anise and coriander. subtle tannins. Aromas of vanilla, apricot, peach and honey and ripe chestnuts.

24 RON

Aguardente Velha CRF (40 ml.)

CRF este lider printre cele mai bune coniac portugheze din categoria Aguardente. Este păstrat în butoaie de stejar care îi conferă o culoare de topaz închis, cu o aromă intensă și complexă.

CRF is the leader among the best Portuguese cognacs in the Aguardente category. It is kept in oak barrels that give it a dark topaz color, with an intense and complex aroma.

28 RON



Hennessy V.S. (40 ml.)

Courvoisier (40 ml.)

Rémy Martin (40 ml.)

Cognac bine echilibrat, cu note de vanilie, fructe și lemn dulce. / Well balanced cognac with fruits, vanilla and sweet wood notes.

28 RON

48 RON

48 RON

WHISKEY

Jameson (40 ml.)

Jack Daniel's (40 ml.)

Chivas Regal (40 ml.)

15 RON

24 RON

24 RON

COCKTAIL

Gin & Tonic (250 ml.)

Aperol Spritz (250 ml.)

Caipirinha (250 ml.)

Mojito (250 ml.)

24 RON

24 RON

24 RON

24 RON



A CAMPONEZA
Casa das Espetadas
Cluj-Napoca

ALERGENI | ALLERGENS LIST

Produsele noastre pot conține substanțe cauzatoare de alergii sau intoleranțe. Regăsiți mai jos lista acestor substanțe care pot fi prezente în preparatele din meniul nostru :

Our products may contain substances that cause allergies or intolerances. Below, you can find a list of these substances that may be present in our menu products:

- Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibridi ai acestora) și produse derivate
- Crustacee și produse derivate
- Moluște și produse derivate
- Pește și produse derivate
- Ouă și produse derivate
- Soia și produse derivate
- Lapte și produse derivate
- Țelină și produse derivate
- Seminte de susan și produse derivate
- Nuci, alune sau produse derivate

- Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, whole wheat, whole wheat or hybrids thereof) and derived products
- Crustaceans and derived products
- Molluscs and derived products
- Fish and derived products
- Eggs and derived products
- Soybeans and derived products
- Milk and milk products
- Celery and derived products
- Sesame seeds and derived products
- Walnuts, hazelnuts or derived products

În cazul în care suferiți de o alergie, vă rugăm să solicitați informații suplimentare înainte de efectuarea comenzii.

If you suffer from an allergy, please ask for more information before placing your order.

Vă mulțumim! Thank you!

A Camponeza | Casa das Espetadas - Cluj-Napoca

Str. Émile Zola, #2, 400112, Cluj-Napoca
+40/0734 047 713, obrigado@acamponezacluj.com
www.acamponezacluj.com, FB/[acamponezacluj](https://www.facebook.com/acamponezacluj)



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

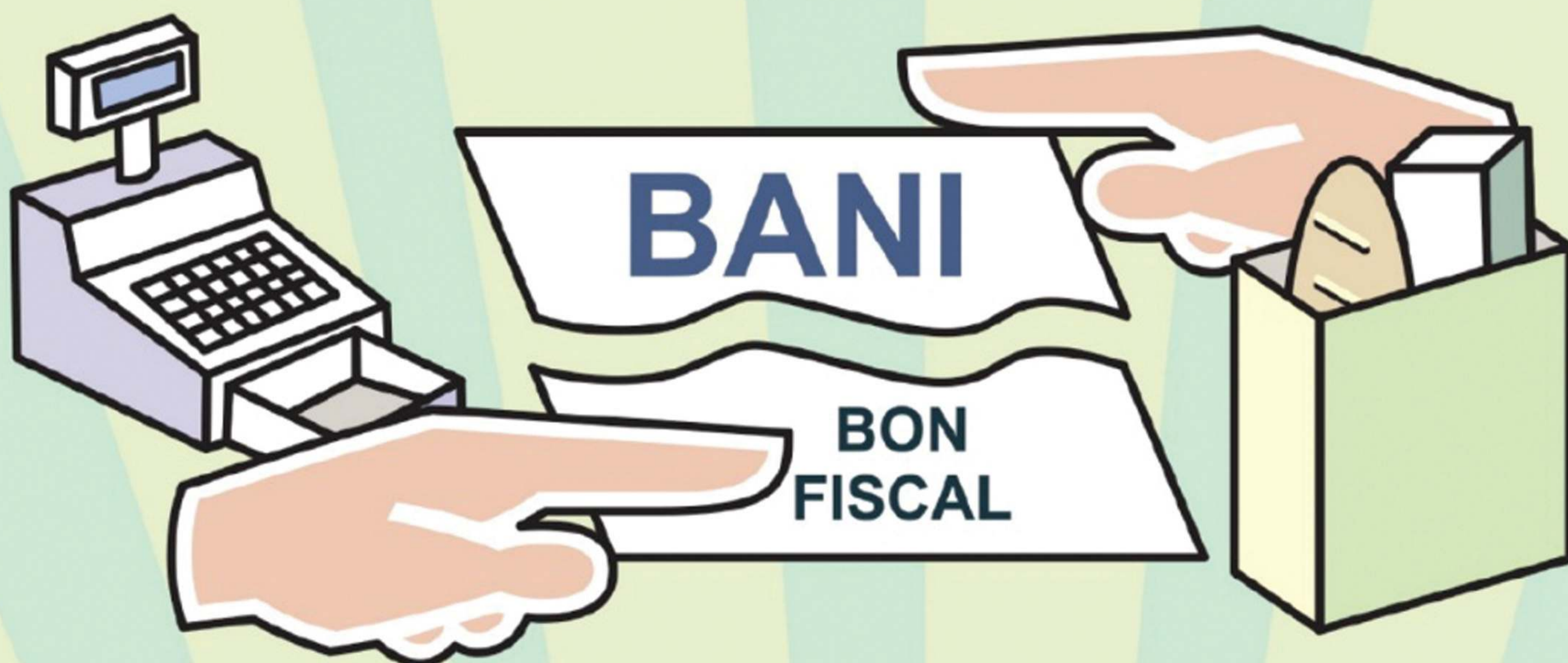
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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 semnala 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.