

G.U.S.T

GASTRONOMIE UMANITATE SPIRIT TRADIȚIE

STARTER

Platou G.U.S.T. 180 lei

G.U.S.T. platter

(struguri, cașcaval, telemea, pastramă cerb, pastramă mangaliță, cârnați porc, cârnăciori mistreț, slănină, jumere, pateu mistreț, pastă de jumere)

(grapes, cheese, Romanian Telemea cheese, venison pastrami, mangalița pastrami, pork sausages, wild boar sausages, bacon, ham, wild boar pâté, ham paste)

800 g • lactate, gluten, fructe / dairy, gluten, fruits 234.15 kcal/100 g

Salată de vinete cu ardei copt, telemea și roșii 24 lei

Eggplant salad with baked peppers, telemea cheese and tomatoes

(vinete, ceapă, maioneză, ardei, telemea, roșii)

(eggplant, onion, mayonnaise, pepper, telemea cheese, tomatoes)

300 g • lactate, ou / dairy, egg • 120.31 kcal/100 g

Salată de icre 26 lei

Fish roe salad

(icre crap, icre știucă, lămâie, ulei)

(carp roe, pike roe, lemon, oil)

300 g • lactate, ou, pește / dairy, egg, fish • 120.31 kcal/100 g

Biftec tartar 94 lei

Steak tartare

(mușchi vită, capere, gălbenuș, castravete murat, muștar, Tabasco, ceapă roșie, pâine cu semințe)

(beef tenderloin, capers, egg yolk, pickled cucumber, mustard, Tabasco, red onion, seeded bread)

320 g • ouă, gluten, semințe / eggs, gluten, seeds • 191.25 kcal/100 g

Bruschete cu pastă de jumări și ceapă roșie 34 lei

Bruschetta with crackling spread and red onion

(pâine, jumări, mustar, ceapă roșie) / (bread, pork cracklings, mustard, red onion)

300 g • gluten, muștar / gluten, mustard • 340 kcal/100 g

Bruschete cu pateu de mistreț 34 lei

Bruschetta with wild boar pâté

(pâine, pateu) / (bread, pâté)

300 g • gluten / gluten • 271 kcal/100 g

CIORBA ZILEI - întrebați ospătarul 34 lei

PREPARATE LA GRATARUL JOSPER
JOSPER GRILL SPECIALTIES

VITĂ/BEEF

Ribeye Creekstone USA Prime (antricot vită) <i>Ribeye Creekstone USA Prime</i> 300 g • lactate / dairy • 280 kcal/100 g	325 lei
Ribeye Premium Argentina (antricot vită) <i>Ribeye Premium Argentina</i> 300 g • lactate / dairy • 280 kcal/100 g	199 lei
T-Bone Premium Greenhill <i>T-Bone Scottona Angus Spain</i> 500 g • lactate / dairy • 280 kcal/100 g	192 lei
Tomahawk Dry Aged Marea Britanie <i>Tomahawk Dry Aged Great Britain</i> 1200 g • lactate / dairy • 330 kcal/100 g	460 lei
Coaste Xurrasco Spania (coaste de vită) <i>Xurrasco ribs Spain</i> 400 g • 140 kcal/100 g	125 lei
Burger vită <i>Beef burger</i> (carne de vită, bacon, cheddar maturat, chiflă, roșii, salată verde, ketchup, muștar, maioneză) (beef, bacon, sweep cheddar, bun, tomatoes, lettuce, ketchup, mustard, mayonnaise) 300 g • lactate, gluten, condimente / dairy, gluten, spices • 171.5 kcal/100 g	55 lei

VÂNAT/VENISON

Mușchiuleț de căprior, cartofi noi, sparanghel și sos de gălbiori <i>Venison tenderloin, new potatoes, asparagus and chanterelle sauce.</i> (mușchiuleț de căprior, cartofi, sparanghel, gălbiori, smântână vegetală) (venison tenderloin, new potatoes, asparagus, chanterelle, vegetable cream) 450 g 90 kcal/100 g • ciuperci / mushrooms	210 lei
Mici mistreț-căprior <i>Romanian "mici" made from wild boar and venison</i> (carne de mistreț, carne de căprior, slănină) / (wild boar meat, venison, pork fatback) 60 g 450 kcal/100 g	9 lei/buc
Burger vânat <i>Game burger</i> (carne de căprior, chiflă, salată verde, roșii, bacon, brânză topită, castraveți murați, jalapeño, ketchup) (venison meat, bun, lettuce, tomatoes, bacon, melted cheese, pickles, jalapeño, ketchup) 300 g • lactate, gluten, condimente / dairy, gluten, spices • 190 kcal/100 g	89 lei

Tocăniță din carne de vânat cu mămăliguță **75 lei**
Game meat stew with polenta
(carne de mistreț, ceapă, morcov, roșii, usturoi, ardei, făină de mălai, unt)
(wild boar meat, onion, carrot, tomatoes, garlic, peppers, cornmeal, butter)
500 g • lactate / dairy • 280 kcal/100 g

PORC/PORK

Platou mix grill pentru 2-3 persoane **169 lei**
Mixed grill platter for 2-3 people

(ceafă porc, mici porc-vită, cârnăciori porc, ciolan, pulpă dezosată, slănină prăjită, fleică porc, cartofi prăjiți cu brânză telemea, salată de varză, sos de usturoi cu smântână, muștar și mujdei țigănesc (rosii, usturoi, ardei copt).

(pork neck, pork and beef mici, pork sausages, pork knuckle, boneless pork leg, crispy fried pork fat, pork belly, fries with telemea cheese, cabbage salad, sour cream garlic sauce, mustard and gypsy-style sauce (tomatoes, garlic and roasted peppers).

2000 g • muștar, lactate / mustard, dairy • 282.06 kcal/100 g

Ceafă de porc la grătar **34 lei**
Grilled pork neck

(ceafă de porc) / (pork neck)

200 g • 342 kcal/100 g

Tomahawk de porc **69 lei**
Pork tomahawk

(cotlet de porc cu os) / (bone-in pork chop)

500 g • 300 kcal/100 g

Scăriță de porc caramelizată la cuptor, cartofi la cuptor cu usturoi și parmezan **76 lei**

Oven-baked caramelized pork ribs with garlic and Parmesan roasted potatoes

(scăriță de porc, cartofi, usturoi, parmezan) / (bone-in pork chop)

300 g • lactate / dairy • 400 kcal/100 g

PUI/CHICKEN

Piept de pui la grătar **31 lei**
Grilled chicken breast

(piept de pui) / (chicken breast)

200 g • 258 kcal/100 g

Pulpe dezosate de pui la grătar **31 lei**
Grilled boneless chicken thighs

(pulpă dezosată de pui) / (boneless chicken thigh)

200 g • 293 kcal/100 g

RAȚĂ

Piept de rață gătit sous vide cu sos de rodie **45 lei**
Sous-vide duck breast with pomegranate sauce.

(piept rață, sos de rodie) / (duck breast, pomegranate sauce)

200 g • lactate, condimente / dairy, spices • 251.74 kcal/100g

Șnițel de pui în panko cu sos olandez cu cartofi 51 lei
Chicken schnitzel in panko with hollandaise sauce with potatoes
(piept de pui, făină, ou, panko, cartofi) / (chicken breast, flour, egg, panko, potatoes)
300 g • lactate, ouă, făină/ dairy, egg, flour • 212 kcal/100g

Crispy din piept de pui cu cartofi prăjiți 41 lei
Crispy chicken breast with French fries
(piept pui, ou, făină, fulgi porumb, cartofi, sos dulce acrișor)
(chicken breast, egg, flour, corn flakes, potatoes, sweet and sour sauce)
450 g • gluten, ouă / gluten, eggs • 270 kcal/100 g

BERBECUȚ/LAMB

Pastramă de berbecuț cu mămăligă 65 lei
Lamb pastrami with polenta
(pulpă berbecuț, făină de mălai, unt) / (lamb leg, cornmeal, butter)
300 g • lactate, gluten / dairy, gluten • 264.75 kcal/100 g

Cotlet berbecuț 84 lei
Lamb chop
200 g • lactate / dairy • 270 kcal/100 g

..... PEȘTE / FRUCTE DE MARE

FISH / SEAFOOD

Fritto misto 94 lei
Fritto misto
(făină tempura, dovlecel, morcov, ardei, vinete, 400 g fructe de mare: calamari, creveți, caracatiță)
(tempura flour, zucchini, carrot, bell pepper, eggplant, 400 g mixed seafood: calamari, shrimp, octopus)
550 g • pește, fructe de mare, legume, gluten / fish, seafood, vegetables, gluten • 127.5 kcal/100 g

Tentacule de caracatiță la grătar cu piure de ardei copt 104 lei
Grilled octopus tentacles with roasted pepper purée
(caracatiță, salată mixtă, ardei copt)/(octopus, mixed salad, roasted pepper)
300 g • pește / fish • 93.53 kcal/100 g

Creveți în sos de vin cu baghete 54 lei
Shrimp in wine sauce with baguette
(crevete, vin, unt, pâine)/(shrimp, wine, butter, bread)
300 g • pește / fish • 107.58 kcal/100 g

Platou cu fructe de mare pentru 2 persoane 255 lei
Seafood platter for 2 people
(midii în tempura, creveți în tempura, coadă de homar, calamar pane, calamar la grătar, scoici, caracatiță, creveți în sos de vin, porumb copt)
(tempura mussels, tempura shrimp, lobster tail, breaded squid, grilled squid, mussels, octopus, shrimp in wine sauce, baked corn)
1150 g • pește, gluten, ou, lactate / fish, gluten, eggs, dairy • 90.7 kcal/100 g

Păstrăv file la plită <i>Grilled trout fillet</i> 200 g • pește / fish • 152 kcal/100 g	44 lei
Păstrăv în făină de mălai cu mămăligă și sos de usturoi <i>Cornmeal-crusted trout with polenta and garlic sauce</i> (păstrăv, făină de mălai, unt, smântână, usturoi) / (trout, cornmeal, butter, sour cream, onion) 400 g • pește, lactate / fish, dairy • 162 kcal/100 g	58 lei

P A S T E

P A S T A

Spaghete cu fructe de mare <i>Seafood spaghetti</i> (spaghete, sos roșii, calamari, creveți, caracatiță, vin) / (spaghetti, tomato sauce, calamari, shrimp, octopus, wine) 400 g • gluten, pește, sulfiți / gluten, fish, sulphites • 147.58 kcal/100 g	54 lei
Spaghete Carbonara <i>Spaghetti Carbonara</i> (spaghete, ou, Grana Padano, guanciale) / (spaghetti, egg, Grana Padano, guanciale) 400 g • gluten, ou, lactate / gluten, eggs, dairy • 248.43 kcal/100 g	42 lei
Tagliatelle Bolognese <i>Spaghetti Bolognese</i> (tagliatelle, carne tocată porc, carne tocată vită, morcovi, țelină, ceapă, sos roșii, parmezan) (tagliatelle, minced pork, minced beef, carrots, celery, onions, tomato sauce, Parmesan) 400 g • gluten, lactate, sulfiți / gluten, dairy, sulphites • 189.29 kcal/100 g	42 lei
Pappardelle cu creveți și trufe <i>Pappardelle with shrimp and truffles</i> (pappardelle, creveți, trufe, vin) / (pappardelle, shrimp, truffles, wine.) 400 g • gluten, pește, sulfiți / gluten, pește, sulphites • 143.20 kcal/100 g	66 lei

P I Z Z A

Foccacia (făină, ulei de măsline, rozmarin) / (flour, olive oil, rosemary) 300 g • gluten • 160 kcal/100 g	15 lei
Margherita (făină, ulei de măsline, sos roșii, mozzarella Fior di Latte, busuioc) (flour, olive oil, tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, basil) 410 g • gluten, lactate / gluten, dairy • 296 kcal/100 g	29 lei

Diavola	36 lei
(făină, ulei de măsline, sos roșii, mozzarella Fior di Latte, salam ventricina picant) (flour, olive oil, tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, spicy ventricina salami)	
500 g • gluten, lactate / gluten, dairy • 333 kcal/100 g	
Prosciutto e Funghi	38 lei
(făină, ulei de măsline, sos roșii, mozzarella Fior di Latte, șuncă, ciuperci) (flour, olive oil, tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, ham, mushrooms)	
500 g • gluten, lactate / gluten, dairy • 311 kcal/100 g	
Pizza Kids	38 lei
(făină, ulei de măsline, sos roșii, mozzarella Fior di Latte, șuncă, porumb) (flour, olive oil, tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, ham, corn)	
500 g • gluten, lactate / gluten, dairy • 311 kcal/100 g	
Quattro Formaggi	38 lei
(făină, ulei de măsline, sos roșii, mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, brie, parmezan) (flour, olive oil, tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, gorgonzola, brie, parmesan)	
510 g • gluten, lactate / gluten, dairy • 307 kcal/100 g	
Prosciutto Crudo	44 lei
(făină, ulei de măsline, sos roșii, mozzarella Fior di Latte, rucola, prosciutto crudo, parmezan, roșii cherry) (flour, olive oil, tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, arugula, prosciutto crudo, parmesan, cherry tomatoes)	
450g • gluten, lactate / gluten, dairy • 308 kcal/100 g	
Pizza Canibale	45 lei
(făină, ulei de măsline, sos roșii, mozzarella Fior di Latte, salam, șuncă, bacon, cârnăciori) (flour, olive oil, tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, salami, ham, bacon, sausages)	
600 g • gluten, lactoză / gluten, lactose • 396 kcal/100 g	
Pizza G.U.S.T.	71 lei
(făină, ulei de măsline, sos roșii, mozzarella Fior di Latte, rucola, pastramă de cerb, Grana Padano, roșii cherry) (flour, olive oil, tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, arugula, venison pastrami, Grana Padano, cherry tomatoes)	
500 g • gluten, lactate / gluten, dairy • 483 kcal/100 g	
Pizza Carbonara	41 lei
(făină, ulei de măsline, smântână, parmezan, bacon) (flour, olive oil, sour cream, Parmesan, bacon)	
500 g • gluten, lactate / gluten, dairy • 309 kcal/100 g	
Pizza Burrata	79 lei
(făină, ulei de măsline, sos roșii, mozzarella Fior di Latte, roșii cherry, busuioc proaspăt, burrata) (flour, olive oil, tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, cherry tomatoes, fresh basil, burrata)	
500 g • gluten, lactate / gluten, dairy • 320 kcal/100 g	

DESSERT

DESSERT

Papanashi

30 lei

Papanasi (Romanian donuts with sour cream and blueberry jam)

(făină, ou, zahăr, praf de copt, dulceață de afine, smântână)

(flour, egg, sugar, baking powder, blueberry jam, sour cream)

300 g • gluten, lactate, ouă / gluten, dairy, eggs • 450 kcal/100 g

Tiramisu

30 lei

(pișcot, ou, mascarpone, cafea, amaretto, cacao)

(ladyfingers, egg, mascarpone, coffee, amaretto, cocoa)

200 g • gluten, lactate, ouă / gluten, dairy, eggs • 451 kcal/100 g

Lava Cake cu înghețată

30 lei

Lava cake with ice cream

(ou, zahăr, făină, unt, ciocolată neagră, înghețată) (egg, sugar, flour, butter, dark chocolate, ice cream)

300 g • gluten, ouă, lactate / gluten, eggs, dairy • 770 kcal/100 g

Lava Cake cu ciocolată roșie și înghețată

30 lei

Lava cake with red chocolate and ice cream

(ou, zahăr, făină, unt, ciocolată roșie, înghețată) (egg, sugar, flour, butter, red chocolate, ice cream)

300 g • gluten, ouă, lactate / gluten, eggs, dairy • 770 kcal/100 g

Clătite bănașene

45 lei

Banat-style crepes

(făină, ou, lapte, apă minerală, zahăr, brânză de vaci, stafide, smântână, unt)

(flour, egg, milk, sparkling water, sugar, cottage cheese, raisins, sour cream, butter)

485 g • gluten, lactate, ouă / gluten, dairy, eggs • 375 kcal/100 g

Clătite (cu gem de afine sau Nutella)

20 lei

Crepes (with blueberry jam or Nutella)

(făină, ou, lapte, apă minerală, zahăr) / (flour, egg, milk, sparkling water, sugar)

200 g • gluten, ouă, lactate / gluten, eggs, dairy • 404 kcal/100 g

Cheesecake cu dulce de leche, caramel si Kinder Bueno

30 lei

Cheesecake with dulce de leche, caramel, and Kinder Bueno.

(branza dulce de vaci, oua, smantana, faina, zahar, ciocolata)

(sweet cottage cheese, eggs, sour cream, flour, sugar, chocolate)

200 g • gluten, ouă, lactate / gluten, eggs, dairy • 390 kcal/100 g

Lapte de pasăre

30 lei

Bird's milk

(lapte, zahăr, ou, vanilie) / (milk, sugar, egg, vanilla)

200 g • lactate, ouă / dairy, eggs • 160 kcal/100 g

GARNITURI

SIDE DISHES

Cartofi prăjiți <i>French fries</i> (cartofi)/ (potatoes) 200 g • 337.5 kcal/100 g	10 lei	Cartofi la cuptor <i>Baked potatoes</i> (cartofi)/ (potatoes) 200 g • 146 kcal/100 g	10 lei
Piure de cartofi <i>Mashed potatoes</i> (cartofi, lapte, unt) / (potatoes, milk, butter) 200 g • lactate / dairy • 94 kcal/100 g	10 lei	Cartofi dulci la cuptor <i>Baked sweet potatoes</i> (cartofi dulci) / (sweet potatoes) 200 g • lactate / dairy • 91.87 kcal/100 g	13 lei
Mix legume la grătar <i>Grilled vegetable mix</i> (ciuperci, ardei, dovlecei, vinete, sparanghel) / (mushrooms, peppers, zucchini, eggplant, asparagus) 200 g • 82.67 kcal/100 g	15 lei	Orez cu legume <i>Rice with vegetables</i> (dovlecel, morcov, vinete, orez) / (zucchini, carrot, eggplant, rice) 200 g • 202 kcal/100 g	10 lei
Porumb copt <i>Grilled corn</i> (porumb) / (corn) 200 g • lactate / dairy • 365 kcal/100 g	10 lei	Legume în tempura <i>Tempura vegetables</i> (dovlecel, morcov, vinete, ardei gras, făină tempura) (zucchini, carrot, eggplant, bell pepper, tempura batter) 200 g • gluten • 100 kcal/100 g	16 lei
Cartof copt cu brânză Raclette <i>Baked potato with Raclette cheese</i> (cartofi, brânză Raclette) / (potatoes, Raclette cheese) 200 g • lactate / dairy • 138 kcal/100 g	31 lei	Mămăligă <i>Polenta</i> (făină de mălai, unt) / (cornmeal, butter) 200 g • lactate / dairy • 80 kcal/100 g	10 lei

SALATE

SALADS

Salată Caesar <i>Caesar salad</i> (salată verde, piept pui, Grana Padano, ou, smântână dulce, anșoa, lămâie) (lettuce, chicken breast, Grana Padano, egg, sour cream, anchovy, lemon) 300 g • ouă, lactate, pește / eggs, dairy, fish • 98.25 kcal/100 g	39 lei
Salată G.U.S.T <i>G.U.S.T. Salad</i> (mix salată verde, nuci, prosciutto crudo, mușchi vită, reducere rodie, roșii cherry, castravete) (mixed greens, walnuts, prosciutto crudo, beef tenderloin, pomegranate reduction, cherry tomatoes, cucumber) 300 g • nuci / nuts • 119.43 kcal/100 g	69 lei

Salată de varză <i>Cabbage salad</i> (varză albă)/(white cabbage) 48.57 kcal/100 g	6 lei	Salată asortată <i>Assorted salad</i> (roșii, castraveți, ceapă) (Tomatoes, cucumber, onion) 51 kcal/100 g	6 lei
Salată de murături asortate <i>Assorted pickled vegetables salad</i> 20–40 kcal/100 g	6 lei		

SOSURI

SAUCE

Chimichurri – 50 g • 209 kcal/100 g – 7 lei	Aioli – 50 g • 448 kcal/100 g – 7 lei
Barbecue – 50 g • 205 kcal/100 g – 7 lei	Aioli cu pătrunjel – 50 g • 448 kcal/100 g – 7 lei
Salsa – 50 g • 31 kcal/100 g – 7 lei	Piper (Pepper) – 50 g • 176 kcal/100 g – 7 lei
Sos Ciuperci 50 g • 176 kcal/100 g – 7 lei (Mushroom sauce)	Ardei copt – 50 g • 110 kcal/100 g – 10 lei (Roasted red pepper)
Quattro Formaggi – 50 g • 350 kcal/100 g – 11 lei	Ketchup – 50 g • 31 kcal/100 g – 7 lei
Mujdei (Garlic sauce) – 50 g • 276 kcal/100 g – 7 lei	Hrean – 50 g • 160 kcal/100 g – 7 lei (Horseradish sauce)
Usturoi cu smântână – 50 g • 276 kcal/100 g – 7 lei (Garlic & sour cream)	Tzatziki – 50 g • 163 kcal/100 g – 7 lei
	Romesco – 50 g • 415 kcal/100 g – 7 lei

MENIU BĂUTURI /DRINKS MENU

CAFEA

COFFEE

Ristretto 20 ml	9 lei	Espresso Macchiato 50 ml	11 lei
Espresso 39 ml	9 lei	(Espresso, crema de lapte)/(Espresso, milk foam)	
Espresso decafeinizat 30 ml	9 lei	Cappuccino 190 ml	14 lei
(Decaf espresso)		(Espresso, crema de lapte)/(Espresso, milk foam)	
Doppio Espresso dublu 60 ml	14 lei	Ice Coffee 300 ml	18 lei
(Double espresso)		(cafea, lapte, gheata, zahar, vanilie)/ (coffee, milk, ice, sugar, vanilla.)	
Americano 90 ml	9 lei	Frappe 350 ml	19 lei
(Espresso, apă fierbinte)/ (Espresso, hot water)		(cafea, lapte, zahăr, caramel, frișcă)/ (coffee, milk, sugar, caramel, whipped cream)	

CEAI

TEA

Tea Tales Exotic Dreams 400 ml	12 lei	Tea Tales Lemon Mint 400 ml	12 lei
Tea Tales Green Jasmin 400ml	12 lei	Tea Tales Ginger Honey 400 ml	12 lei

..... CIOCOLATĂ CALDĂ DENSĂ

THICK HOT CHOCOLATE

Choco Divino Clasică 150ml 17 lei
(Classic Choco Divino)

Choco Divino Albă 150 ml 17 lei
(White Choco Divino)

..... LIMONADĂ

Limonadă Clasică 300 ml 14 lei
(Classic Lemonade)
(fresh lămâie, sirop de zahăr, apă minerală/plată)
(fresh lemon, sugar syrup, sparkling/still water)

Limonadă Tropicală 300 ml 17 lei
(Tropical Lemonade)
(căpșuni, Mango, Ananas)
(strawberries, Mango, Pineapple)

..... BĂUTURI RĂCORITOARE

SOFT DRINKS

Coca-Cola 250 ml 12 lei
Coca-Cola ZERO 250 ml 12 lei
(zero zahăr)/ (sugar-free)
Fanta 250 ml 12 lei
(Orange, Madness)
Sprite 250 ml 12 lei
Schweppes 250 ml 12 lei
(Tonic Water, Bitter Lemon,
Mandarin, Pink Tonic Style)

Fuzetea 250 ml 12 lei
(Lemon Lemongrass, Peach Hibiscus)
Cappy nectar 250 ml 12 lei
(Orange, Peach, Pear, Red Orange, Sour Cherry)
Dorna 330 ml 12 lei
(Apă minerală, plată)/(Still water/sparkling water)
Dorna 750 ml 17 lei
(Apă minerală, plată)/ (Still water/sparkling water)

..... BERE

BEER

Heineken 0,4 l halbă 14 lei
Heineken 0,4 l sticlă 12 lei
Heineken fără alcool 0,33 l 14 lei
(Heineken non-alcoholic)
Birra Moretti 0,5 l 10 lei
Birra Moretti fără alcool 0,33 l 11 lei
(Birra Moretti non-alcoholic)
Ciuc Premium 0,5 l 8 lei
Ciuc Radler Zmeură 0,5 l 10 lei
Ciuc Radler Lămâie 0,5 l 10 lei

Amstel 0,5 l 9 lei
Silva Dark 0,5 l 12 lei
Strongbow 0,33 l 12 lei
(Red Berries/Gold Apple/
Pear/Rose/Dark Fruits)
Desperados 0,4 l 15 lei
Edelweiss nefiltrată 0,5 l 24 lei
(Edelweiss unfiltered)

PROSECCO/SPUMANT

PROSECCO / SPARKLING WINE

Prosecco la pahar (150 ml) 19 lei

Prosecco by the glass

Prosecco / Spumant 750 ml

Prosecco / Sparkling wine

- Prosecco Terre di Marca bio, extra dry **95 lei**
- Cramele Recaş Muse Stars, brut **135 lei**

VINURI

WINES

Vin la pahar (*Wine by the glass*)

- Cramele Recaş Implicit Sauvignon Blanc, sec/dry 187 ml **20 lei**
- Cramele Recaş Implicit Roze, sec/dry 187 ml **20 lei**
- Cramele Recaş Implicit Fetească Neagră, sec/dry 187 ml **20 lei**

Vinuri albe (*White wines*) 750 ml

- Cramele Recaş Implicit Pinot Grigio, sec/dry **95 lei**
- Cramele Recaş Sole Chardonnay barrique, sec/dry **145 lei**
- Crama Liliac Fetească Regală, sec/dry **115 lei**
- Vin alb demidulce Serve Cuvee Lysandre, 0.5L
- Dealu Mare, S.E.R.V.E. , Cuvee Lysandre, demidulce, 500 ml **120 lei**
- Dealu Mare, RE: VIVRE Sauvignon Blanc/Feteasca Alba, sec , 500 ml **110 lei**

Vinuri roșii (*Red wines*) 750 ml

- Cramele Recaş Implicit Fetească Neagră, sec/ dry **95 lei**
- Cramele Recaş Selene Cabernet Sauvignon sec/ dry **145 lei**
- Viile Metamorfosis Via Marchizului Negru de Drăgășani **130 lei**
- Bauer Cabernet Sauvignon, sec/ dry **175 lei**
- Dealu Mare, S.E.R.V.E. RE:VIVRE Feteasca Neagra/ Merlot, sec, 500 ml **110 lei**

Vinuri roze (*Rosé wines*) 750 ml

- Cramele Recaş Implicit Roze, sec/dry **95 lei**
- Cramele Recaş Muse Night Roze, demisec/semi-dry **135 lei**

COCKTAILS

Petroni Spritz 35 lei

(90 ml Prosecco, 60 ml Petroni Aperitivo, 30 ml apă minerală, gheață, portocală)

(90 ml Prosecco, 60 ml Petroni Aperitivo, 30 ml sparkling water, ice, orange)

Hugo 30 lei

(150 ml Prosecco, 30 ml sirop de soc, 50 ml apă minerală, gheață, felii lime, mentă)

(150 ml Prosecco, 30 ml elderflower syrup, 50 ml sparkling water, ice, lime slices, mint)

Cuba Libre 30 lei

(50 ml rom Havana Cuban Spiced, 150 ml cola, gheață, felie lime)

(50 ml Havana Cuban Spiced rum, 150 ml cola, ice, lime wedge)

Mojito 30 lei

(rom alb, mentă, lime, zahăr, apă minerală)

(white rum, mint, lime, sugar, mineral water)

GIN & TONIC

Beefeater London Dry & Tonic 30 lei

(50 ml gin Beefeater, apă tonică 3Cents Mandarin, gheață, felii de lime)

(50 ml Beefeater gin, 3Cents Mandarin tonic water, ice, lime slices)

Beefeater Pink 30 lei

(50 ml Beefeater Pink, 150 ml apă tonică 3Cents Grapefruit, gheață, felii de căpșuni)

(50 ml Beefeater Pink, 150 ml 3Cents Grapefruit tonic water, ice, strawberry slices)

Malfy Rosa 33 lei

(50 ml Malfy Rosa, 150 ml apă tonică 3Cents Grapefruit, gheață, felii de grepfrut)

(50 ml Malfy Rosa, 150 ml 3Cents Grapefruit tonic water, ice, grapefruit slices)

SCOTCH WHISKY

Chivas Regal 13 yo 50 ml 23 lei

Glenlivet Single Malt 12 yo 50 ml 28 lei

VOKDA

Absolut 50 ml 15 lei

RUM

Bumbu Original 50 ml 25 lei

COGNAC / BRANDY

Hennessy VS 50 ml 35 lei

Martell VSOP 50 ml 30 lei

Ararat 10 yo 50 ml 25 lei

DIGESTIFS

Amaro Ramazzotti 50 ml 15 lei

Unicum Riserva 50 ml 32 lei

Pălincă de prune Zetea 50 ml 20 lei

LIQUEUR

Carolans Irish Cream 50 ml 15 lei

SPRITZ TIME

Aperol Spritz - 200ml - 30 lei
(Prosecco, Aperol, apă minerală, portocală)

Sarti Spritz - 200ml - 30 lei
(Prosecco, Sarti, apă minerală, portocală)

Campari Spritz - 200ml - 30 lei
(Prosecco, Campari, apă minerală, portocală)

Crodino Spritz - 200ml - 25 lei
(NON-Alcoholic)



LOW DRINKS

Skinny Lemonade (low sugar) - 200ml - 25 lei
(Monin puree - 0 sugar Mango&Passion, Monin Mango puree, fresh lemon, apă minerală)
59kcal

Spicy Green Apple Fizz - 200ml - 30 lei
(Monin Green Apple, Monin ginger, fresh lemon, apă minerală)

Porn Star Martini (Low ABV) - 200ml - 35 lei
(Monin pure - 0 sugar Mango&Passion, Monin Vanilla, Monin Rantacho, Prosecco Grande Vento)



G.U.S.T

G A S T R O N O M I E U M A N I T A T E S P I R I T T R A D I Ţ I E

Dacă ați poposit pe la noi, lăsați-ne să vă împărtășim câteva gânduri:
la **G.U.S.T** găsiți o poveste construită cu pasiune, tradiție și respect pentru fiecare ingredient.

**If you stopped by, let us share a few thoughts with you:
at G.U.S.T you will find a story built with passion, tradition, and respect for every ingredient.*

În meniu regăsiți și produse din **carmangeria noastră „Gust bogat din Maramu”**, unde de ani buni păstrăm vie tradiția gusturilor din Maramureș și le pregătim cu grijă și pricepere.

**In our menu, you will also find products from our own butchery “Gust bogat din Maramu”, where for many years we have been keeping the tradition of Maramureș flavors alive and preparing them with care and craftsmanship.*

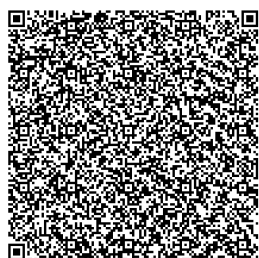


Steak-urile noastre poartă semnătura celebrului grătar Josper: un echipament de elită care păstrează **carnea fragedă și succulentă**, exact așa cum trebuie să fie un **steak adevărat**.

**Our steaks bear the signature of the renowned Josper grill: top-class equipment that preserves the meat tender and juicy — exactly as a true steak should be.*

Pentru pizza, folosim un cuptor **custom realizat special pentru noi în Napoli**, care păstrează **autenticitatea rețetelor italiene** și aduce în farfurie o experiență veritabilă. Așa vă puteți bucura de **o pizza ca în Italia, chiar aici, în Maramureș**.

**For our pizzas, we use a custom-made oven built especially for us in Naples, which preserves the authenticity of Italian recipes and delivers a genuine experience on every plate. This way, you can enjoy pizza just like in Italy, right here in Maramureș.*



Ne dorim să plecați de la noi cu amintiri frumoase și cu poftă să reveniți. Dacă v-a plăcut experiența, ne-ar bucura nespus să ne lăsați **o recenzie** — e modul cel mai simplu prin care ne puteți ajuta să fim tot mai buni.

**We hope you leave with beautiful memories and the desire to return.
If you enjoyed your experience, we would be truly grateful if you left us a review — it's the simplest way to help us grow and become even better.*