



ALERGENI

- Cereale care conțin gluten, și anume: grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelta, grâu dur sau hibridi ai acestora și produse derivate, exceptând:
 - siropurile de glucoză obținute din grâu, inclusiv dextroza
 - maltodextrine obținute din grâu
 - siropurile de glucoză obținute din orz
 - cerealele utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă
- Crustacee și produse derivate.
- Ouă și produse derivate.
- Pește și produse derivate, exceptând:
 - gelatină de pește folosită ca substanță suport pentru preparatele de vitamine sau de carotenoide
 - gelatină de pește sau ihtiocolul folosit(ă) la limpezirea berii sau a vinului
- Arahide derivate.
- Soia și produse derivate:
 - uleiul și grăsimile de soia complet rafinate
 - amestecul natural de tocoferoli (E306), tocoferolul D-alfa natural, acetatul de tocoferol D-alfa natural, succinatul de tocoferol D-alfa natural, obținuți din soia
 - fitosteroli și esteri de fitosterol derivați din uleiuri vegetale extrase din soia
 - esterul de stanol vegetal produs din steroli, obținuți din uleiuri vegetale extrase din soia
- Lapte și produse derivate.
- Fructe cu coajă lemnoasă, adică: migdale (*Amygdalus communis* L.), alune de pădure (*Corylus avellana*), nuci (*Juglans regia*), nuci Caju (*Anacardium occidentale*), nuci Pecan *Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch, nuci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de macadamia și nuci de Queensland (*Macadamia ternifolia*), precum și produse derivate, exceptând fructele cu coajă utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă.
- Țelină și produse derivate.
- Muștar și produse derivate.
- Semințe de susan și produse derivate.
- Dioxidul de sulf și sulfitii în concentrații mai mari de 10 mg/kg sau 10 mg/L în SO₂ total trebuie calculați pentru produsele gata pentru consum sau reconstituite în conformitate cu instrucțiunile producătorilor.
- Lupin și produse derivate.
- Moluște și produse derivate.



KOHE

paninaria & caffè



MENU



MIC DEJUN/BREAKFAST

Focaccia with poached eggs/fried eggs

Focaccia cu ouă poșate/ouă ochiuri

350g – 39 lei

- Ouă poșate/ouă ochiuri³, servite cu focaccia¹, roșii cherry proaspete, busuioc, usturoi și ulei de măsline

- Poached eggs/fried eggs³, served with focaccia¹, fresh cherry tomatoes, basil, garlic and olive oil

Scrambled eggs with tomato puree, matured brined cow cheese and salad mix

Ouă jumări cu piure de roșii, telemea maturată de vacă și mix de salate

350g – 41 lei

- Ouă jumări³ cu piure de roșii, telemea maturată din lapte de vacă⁷, servite cu mix de salate, roșii cherry, busuioc, usturoi și focaccia¹

- Scrambled eggs³ with tomato puree, aged brined cheese made from cow milk⁷, served with salad mix, cherry tomatoes, basil, garlic, and focaccia¹

Frittata with Euphoria kaiser and roasted peppers

Omlétă cu kaiser Euphoria și ardei copti marinați

350g – 41 lei

- Omlétă³ cu kaiser Euphoria, smântână de gătit⁷, ardei copti marinați, parmezan⁷, servită cu salată verde, roșii cherry, busuioc și usturoi

- Frittata³ with Euphoria kaiser, cooking cream⁷, marinated roasted peppers, parmesan⁷, served with fresh salad, cherry tomatoes, basil, and garlic

Guacamole with poached eggs/fried eggs and schiacciata

Guacamole cu ouă poșate/ouă ochiuri și schiacciata

320g – 48 lei

- Schiacciata¹, ouă poșate/ ochiuri³, avocado, ardei, eșalotă, ulei de măsline, suc de lime, roșii cherry și salată verde

- Schiacciata bread¹, poached/fried eggs³, avocado, pepper, shallots, olive oil, lime juice, cherry tomatoes, and fresh salad

ANTREURI/STARTERS

Euphoria beef pastrami with tuna cream and capers sauce

Pastramă de vită Euphoria cu cremă de ton și sos de capere

300g – 72 lei

- Pastramă de vită Euphoria cu cremă de ton⁴ (ton, capere, eșalotă, ansoa⁴, ulei de măsline, ou³ și lămâie) servită cu roșii cherry și salată verde

- Euphoria beef pastrami with tuna cream⁴ (tuna, capers, shallots, anchovies⁴, olive oil, egg³, and lemon), served with cherry tomatoes and fresh salad

Carpaccio with Euphoria beef pastrami

Carpaccio din pastramă de vită Euphoria

300g – 72 lei

- Pastramă de vită Euphoria, rucola, suc de lămâie, ulei de măsline, capere, brânză maturată din lapte de vacă⁷, iaurt⁷, măr, muștar Dijon¹⁰, mărar și coriandru

- Euphoria beef pastrami, arugula, lemon juice, olive oil, capers, aged brined cheese made from cow milk⁷, yogurt², apple, Dijon mustard¹⁰, dill, and coriander

Euphoria cold cuts platter

Platou cu mezeluri Euphoria

300g – 72 lei

- Ceafă de porc crud-uscată Euphoria, pastramă de vită Euphoria, ceafă de vită Euphoria, piept de vită afumat Euphoria, parmezan⁷, telemea maturată de capră⁷, telemea maturată de oaie⁷, roșii uscate, ulei cu busuioc

- Euphoria dried pork neck, Euphoria beef pastrami, Euphoria beef neck, Euphoria smoked beef brisket, parmesan⁷, matured brined goat cheese⁷, matured brined sheep cheese⁷, sun-dried tomatoes, basil oil

Euphoria smoked brisket tagliata

Tagliata din piept de vită afumat Euphoria

270g – 66 lei

- Piept de vită afumat Euphoria servit cu salată verde, roșii cherry, ulei de măsline și schiacciata¹

- Euphoria smoked beef brisket served with fresh salad, cherry tomatoes, olive oil, and schiacciata¹

Roasted eggplant salad

Salată de vinete

300g – 48 lei

- Vinete coapte, eșalotă, usturoi, gălbenuș de ou³, ulei de măsline și muștar, servite cu schiacciata¹

- Roasted eggplant, shallots, garlic, egg yolk³, olive oil, and mustard, served with schiacciata¹

Fish roe spread with olive oil

Salată de icre cu ulei de măsline

300g – 51 lei

- Icre de pește⁴ cu ulei de măsline, eșalotă și zeamă de lămâie, servite cu focaccia¹

- Fish roe⁴ spread with olive oil, shallots, and lemon juice, served with focaccia

Brined goat cheese cream with basil pesto

Cremă din telemea din lapte de capră

cu pesto de busuioc

250g – 48 lei

- Cremă de telemea din lapte de capră⁷ cu pesto de busuioc, servită cu schiacciata¹, roșii cherry și mix de salate

- Brined cheese made from goat milk cream⁷ with basil pesto, served with schiacciata¹, cherry tomatoes, and salad mix

PIZZETTI/MINI PIZZA

Pizzetti with Euphoria dried pork neck and aged brined cow cheese

Pizzetti cu ceală de porc crud-uscata Euphoria și telemea maturată de vacă

350g – 54 lei

- Aluat¹, sos de roșii, ceafă de porc crud-uscată Euphoria, rucola, roșii cherry, telemea maturată din lapte de vacă⁷, ulei de măsline și busuioc

- Dough¹, tomato sauce, Euphoria dried pork neck, arugula, cherry tomatoes, aged brined cheese made from cow milk⁷, olive oil, and basil

Pizzetti with brined goat cheese cream and basil pesto

Pizzetti cu cremă din telemea de capră și pesto de busuioc

320g – 54 lei

- Aluat¹, sos de roșii, cremă din telemea din lapte de capră⁷, pesto de busuioc⁷ ⁸, rucola, roșii cherry, ulei de măsline

- Dough¹, tomato sauce, brined cheese cream made from goat milk⁷, basil pesto⁷ ⁸, arugula, cherry tomatoes, olive oil

Pizzetti with Euphoria smoked beef neck

Pizzetti cu ceală de vită Euphoria

350g – 54 lei

- Aluat¹, sos de roșii, ceafă de vită Euphoria, salată verde, roșii cherry, ulei de măsline și busuioc

- Dough¹, tomato sauce, Euphoria beef neck, fresh salad, cherry tomatoes, olive oil, and basil

Pizzetti with Euphoria beef pastrami

Pizzetti cu pastramă de vită Euphoria

320g – 60 lei

- Aluat¹, sos de roșii, pastramă de vită Euphoria, salată verde, roșii cherry, cremă din telemea din lapte de capră⁷, ulei de măsline și busuioc

- Dough¹, tomato sauce, Euphoria beef pastrami, fresh salad, cherry tomatoes, brined cheese made from goat milk cream⁷, olive oil, and basil

Pizzetti with cherry tomatoes and fresh cow cheese

Pizzetti cu roșii cherry și telemea proaspată de vacă

300g – 48 lei

- Aluat¹, sos de roșii, telemea proaspătă din lapte de vacă⁷, roșii cherry, ulei de măsline și busuioc

- Dough¹, tomato sauce, fresh brined cheese made from cow milk⁷, cherry tomatoes, olive oil, and basil

PANINI/SANDWICHES

Panini with brined goat cheese

cream and pesto ^(veg)

Panini cu cremă de brânză de capră și pesto ^(veg)

350g – 48 lei

- Focaccia¹, cremă din telemea din lapte de capră⁷, pesto⁷ ⁸, roșii cherry, ardei copti¹¹, muguri de pin⁵

- Focaccia¹, brined cheese made from goat milk cream⁷, pesto⁷ ⁸, cherry tomatoes, roasted peppers¹¹, pine nuts⁵

Panuzzo with Euphoria beef pastrami

Panuzzo cu pastramă de vită Euphoria

350g – 60 lei

- Panuzzo¹, pastramă de vită Euphoria, pesto de fistic⁸, telemea proaspătă din lapte de capră⁷, rucola, roșii cherry, ulei de măsline

- Panuzzo bread¹, Euphoria beef pastrami, pistachio pesto⁸, fresh brined cheese made from goat milk⁷, arugula, cherry tomatoes, olive oil

Panini with Euphoria dried pork neck and aged brined cow cheese

Panini cu ceafă de porc crud-uscata Euphoria și brânză de vacă

350g – 54 lei

- Schiacciata¹, roșii uscate, ceafă de porc crud-uscată Euphoria, telemea maturată din lapte de vacă⁷, dulceață de smochine, rucola, ulei de măsline

- Schiacciata¹, sun-dried tomatoes, Euphoria dried pork neck, aged brined cheese made from cow milk⁷, fig jam, arugula, olive oil

Panuzzo with Euphoria smoked pork ribs and guacamole

Panuzzo cu scărifică de porc afumată Euphoria și guacamole

350g – 54 lei

- Panuzzo¹, scărifică de porc afumată Euphoria, avocado, ardei, eșalotă, suc de lime, roșii cherry și salată verde

- Panuzzo bread¹, Euphoria smoked pork ribs, avocado, pepper, shallots, lime juice, cherry tomatoes, and fresh salad

Caprese panini

Panini Caprese

320g – 48 lei

- Schiacciata¹, roșii, telemea proaspătă din lapte de capră⁷, busuioc, rucola, ulei de măsline

- Schiacciata¹, tomatoes, fresh brined cheese made from goat milk⁷, basil, arugula, olive oil

Panini with Euphoria smoked beef brisket

Panini cu piept de vită afumat Euphoria

350g – 54 lei

- Focaccia¹, roșii, brânză de vacă maturată⁷, piept de vită afumat Euphoria, rucola, capere, ulei de măsline

- Focaccia¹, tomatoes, aged cow cheese⁷, Euphoria smoked beef brisket, arugula, capers, olive oil

SUPA/SOUP

& SALATA/SALADS

Cream of porcini mushroom soup ^(veg)

Supă cremă de hribi ^(veg)

300ml – 42 lei

- Hribi, cimbru, ceapă, usturoi, foi de dafin, smântână de gătit⁷, vin alb¹², focaccia¹

- Porcini mushrooms, thyme, onion, garlic, bay leaves, cooking cream⁷, and white wine¹², focaccia¹

Caprese salad ^(veg)

Salată Caprese ^(veg)

350g – 48 lei

- Telemea proaspătă și maturată din lapte de vacă⁷, roșii, roșii cherry, busuioc, ulei de măsline, reducție de oțet balsamic

- Fresh and aged brined cheese made from cow milk⁷, tomatoes, cherry tomatoes, basil, olive oil, and balsamic reduction

Burrata and Euphoria beef pastrami salad

Salată cu burrata și pastramă de vită Euphoria

350g – 54 lei

- Mix de salate, burrata⁷, busuioc, ulei de măsline, roșii cherry, pastramă de vită Euphoria, ardei copt, mix de semințe

- Salad mix with burrata⁷, basil, olive oil, cherry tomatoes, Euphoria beef pastrami, roasted peppers, and a seed mix

Bruschetta with marinated cherry tomatoes

and Euphoria beef pastrami

Bruschete cu roșii cherry marinate

și pastramă de vită Euphoria

330g – 48 lei

- Roșii cherry marinate în ulei și busuioc, focaccia¹, pastramă de vită Euphoria, rucola

- Marinated cherry tomatoes with basil oil, focaccia¹, Euphoria beef pastrami, arugula

BRUNCH

Frisella with Caprese salad and poached egg

Crucon din pâine uscata cu salata

Caprese si ou posat

400g – 54 lei

- Frisella¹, telemea proaspătă și maturată din lapte de vacă⁷, ulei de măsline, roșii uscate, busuioc, roșii cherry marinate, ou poșat³

- Frisella bread¹, fresh and aged brined cheese made from cow milk⁷, olive oil, sun-dried tomatos, basil, marinated cherry tomatoes, and poached egg³

Tomato purée with roasted pepper and fresh cheese

Piure din rosii cu ardei copt

și brânzeturi proaspete

400g – 54 lei

- Telemea proaspătă din lapte de vacă și telemea proaspătă din lapte de capră⁷, roșii, busuioc, usturoi copt, pesmet¹, ardei copt, schiacciata¹, ceafă de vită, salată verde

- Fresh brined cheese made from cow milk and fresh brined cheese made from goat milk⁷, tomatoes, basil, roasted garlic, bread crumbs¹, roasted pepper, schiacciata¹, beef neck, and fresh salad

Baked Brie with Euphoria bacon and jam

Brie coapta cu piept de porc crud-uscăt Euphoria

350g – 60 lei

- Brie coaptă⁷, gem de smochine, piept de porc crud-uscăt Euphoria, salată verde, roșii cherry, busuioc, ulei de măsline

- Baked Brie⁷, fig jam, Euphoria cured pork belly, fresh salad, cherry tomatoes, basil, olive oil

DESERT/DESSERT

Mousse cake

180g – 42 lei

- Blat¹ de tort³ cu mousse de ciocolată neagră, jeleu de zmeură și cremă de vanilie³

- Sponge¹ cake³ with dark chocolate mousse, raspberry jelly and custard³

Peanut butter cake

Prajitura cu unt de arahide

220g – 42 lei

- Tort cu unt de arahide⁵, dulce de leche⁷, ciocolată⁸, biscuiți crocanți¹ și cremă de vanilie³

- Peanut butter⁸ cake with dulce de leche⁷, chocolate⁸, crunchy biscuits¹ and custard³

Vanilla cheesecake

Cheesecake de vanilie

180g – 42 lei

- Cheesecake⁷ copt cu vanilie și crustă de biscuiți, servit cu dulceață de fructe de pădure și cremă de vanilie

- Oven-baked cheesecake⁷ with vanilla and biscuit crust, served with forest fruit jam and custard

Diplomat

180g – 42 lei

- Charlotte¹,³? Russe cu fructe, servită cu cremă de vanilie³

- Charlotte¹,³? Russe with fruit, served with custard³

Dobos

200g – 42 lei

- Ouă, zahăr, unt, ciocolată neagră, cacao, făină

- Eggs, sugar, butter, black chocolate, cocoa, flour

Euphoria ice cream

Înghetata Euphoria

170g – 42 lei

- La alegere: vanilie, cacao, căpsuni, caramel sărat, servită cu frișcă vegetală

- Flavors of your choice: vanilla, cocoa, strawberry, salted caramel, served with vegan cream