

Cabana VEVERITA



GUSTARI RECI

1. Muschi file 100 gr	5,50
2. Salam uscat 100gr	5,50
3. Pulada 100gr	4,00
4. Bacon 100 gr	4,00
5. Cascavea afumata 100 gr	5,50
6. Cascaval 100 gr	5,00
7. Branza telemea 100 gr	4,00
8. Rosii/castraveti/ardei 100 gr	2,00
9. Masline	2,50
10. Ceapa rosie 100 gr	1,00
11. Unt 50 gr	1,50
12. Gem 100 gr	1,50

Pofta buna !

Cabana VEVERITA



GUSTARI CALDE

1. Clatite cu pui si ciuperci 350 gr	7,50
2. Cascaval pane 120 gr	7,00
3. Omleta taraneasca 200 gr (oua, bacon, cascaval, ceapa, ardei, rosii)	7,00
4. Omleta muschi si cascaval 130gr	6,00
5. Omleta simpla 100 gr	4,00
6. Ochiuri romanesti 300 gr (ou, unt, mamaliga)	5,50
7. Oua ochiuri 2 buc	4,00
8. Cremuusti 2 buc	4,50

Pofta buna !

Cabana VEVERITA



Cabana VEVERITA



SALATE APERITIV

- | | |
|------------------------------|-------|
| 1. Salata de pui 250 gr | 10,50 |
| 2. Salata de ton 250 gr | 10,50 |
| 3. Salata bulgareasca 250 gr | 9,50 |

CIORBE

- | | |
|---|------|
| 1. Ciorba de burta 300/100gr | 8,50 |
| 2. Ciorba de vacuta 360/40 gr | 8,50 |
| 3. Ciorba de pui cu rosii
330/70gr | 8,00 |
| 4. Ciorba de perisoare
340/60 gr | 7,00 |
| 5. Ciorba de fasole cu costita
340/60 gr | 7,00 |
| 6. Supa de legume 400 gr | 6,00 |

Pofta buna !

PREPARATE CALDE

- | | |
|---|-------|
| 1. Specialitate VEVERITA
(muschi vita, bacon, cascavea, ficatei, ciuperci,
sos demi-glace) 250 gr | 16,50 |
| 2. Gordon bleu 200gr | 15,00 |
| 3. Escalop vita cu ciuperci
100/100 gr | 13,00 |
| 4. Bulz ciobanesc 200/120/20 gr | 11,00 |
| 5. Tochitura cu mamaliguta
150/200 gr | 9,50 |
| 6. Snitel de porc 150 gr | 9,50 |
| 7. Snitel de pui pane 150 gr | 9,50 |
| 8. Snitel de pui parizian 150 gr | 9,00 |
| 9. Spaghete milaneze 150 gr | 8,50 |
| 10. Ficatei de pui 150 gr | 7,00 |
| 11. Mamaliga cu branza si
smantana 200/100/100 gr | 7,00 |

Pofta buna !

Cabana VEVERITA



PREPARATE LA GRATAR

- | | |
|---|-------|
| 1. Platou VEVERITA | 23,50 |
| <i>(ceafa porc, pastrama pui, mititei, cascavea, cartofi pai, castraveti murati) - 450 gr</i> | |
| 2. Mix grill (muschi porc, pulpe pui dezosate, carnati, ficatei pui) | 19,00 |
| <i>300 gr</i> | |
| 3. Antricot de vita 100 gr | 14,00 |
| 4. Pastrama de oaie 200gr | 14,00 |
| 5. Muschi de porc 150gr | 13,00 |
| 6. Ceafa de porc 150 gr | 12,50 |
| 7. Pastrama de pui 150 gr | 12,50 |
| 8. Piept de pui 150 gr | 12,50 |
| 9. Pulpe pui dezosate 200 gr | 11,00 |
| 10. Frigarui asortate 150 gr | 9,50 |
| 11. Carnaciori prahoveni 150 | 7,00 |
| 12. Mititei cu mustar 40/10 gr | 3,00 |

Pofta buna !

Cabana VEVERITA



PREPARATE DIN PESTE

- | | |
|-------------------------------------|-------|
| 1. File de salau pane 150 gr | 16,00 |
| 2. Pastrau prajit 100 gr | 6,50 |
| 3. Pastrau la cuptor 100 gr | 6,00 |

GARNITURI

- | | |
|---------------------------------------|------|
| 1. Cartofi taranesti 180 gr | 5,00 |
| 2. Cartofi pai 150 gr | 4,50 |
| 3. Cartofi natur 150 gr | 4,50 |
| 4. Piure de cartofi 200 gr | 4,00 |
| 5. Ciuperci cu smantana 200 gr | 7,50 |
| 6. Ciuperci sote 150 gr | 6,00 |
| 7. Legume asortate 150 gr | 5,00 |

Pofta buna !

Cabana VEVERITA



SALATE

1. *Salata de vara* (rosii, castraveti, ardei, ceapa, telemea) 180 gr 5,50
2. *Salata de rosii cu ardei si telemea* 170 gr 5,00
3. *Salata de rosii cu ardei si ceapa* 160 gr 4,50
4. *Salata rosii cu castraveti* 150 gr 4,00
5. *Salata de varza alba* 150 gr 4,00
6. *Salata de sfecla rosie* 150 gr 4,00
7. *Salata de castraveti murati* 150 gr 5,00

Pofta buna !

Cabana VEVERITA



DESERT

1. *Papanasi cu dulceata si smantana* 2 buc 9,00
2. *Clatite cu miere si nuci* 2 buc 7,00
3. *Clatite cu ciocolata* 2 buc 6,00
4. *Clatite cu dulceata* 2 buc 5,00
5. *Inghetata asortata* 3 cupe 6,00

Pofta buna !

Cabana VEVERITA



DIVERSE

<i>1. Sos de usturoi</i>	<i>100 gr</i>	<i>1,50</i>
<i>2. Smantana</i>	<i>100 gr</i>	<i>1,50</i>
<i>3. Ardei iute</i>	<i>1 buc</i>	<i>1,00</i>
<i>4. Mamaliguta</i>	<i>200 gr</i>	<i>2,50</i>
<i>5. Mustar</i>	<i>100 gr</i>	<i>1,00</i>
<i>6. Lamaie</i>	<i>100 gr</i>	<i>1,00</i>
<i>7. Paine</i>	<i>200 gr</i>	<i>2,00</i>
<i>8. Cifla</i>	<i>60 gr</i>	<i>0,60</i>

Pofta buna !