

Mâncare prăjită

Ciorbă de sarmale

O năzdrăvănie de prin Ardeal unde încă dezbat dacă sunt sarmale puse într-o ciorbă sau e o ciorbă făcută din sarmale. Făcută cu pricepere și zeamă de varză autentică, te pune pe picioare cât să poți să mergi din nou la cârciumă.

Borș moldovenesc de găină

Amintiri din copilăria lui Ovidiu la Iași, bogat în zarzavat și legume, cu bucăți zdrene de aripi, pulpe și spinări. Suficient de acră să te dregi cu ea.

Salată de icre de crap și știuca

100g de fericire cu icre de crap, știucă, ulei, miez de pâine, sare și lămâie, așa cum o faceau dacii când munceau la piramide.

Salată de vinete

Vinete coapte pe jar, ulei, sare, ceapă separat

Zacusca de casă

Făcută de noi din gogoșari, ardei, vinete, ceapă la ceaun, de Sărbătoarea Recoltei. O facem în fiecare an în primul weekend din septembrie.

Salată grecească

Feta e chiar feta, roșiile chiar roșii, uleiul de măsline nu e de la promoție, măslinele sunt Kalamata. O salată grecească atât de autentică încât doarme la prânz și nu e de găsit în August.

Salată de vară

Ca cea grecească dar mai mică și fără feta.

Salata pescarească

Midii marinate, hamsii în oțet, stavrid marinat, măsline, cartofi, năut, lămâie



LISTA ALERGENI



Desert

Somloi galuska

2 feluri de pandișpan pufos, gem de gutui, piersici și portocale, tone de frișcă și nucă prăjită zdrobită.

Tiramisu

45 lei

Cât putem nu ne batem joc

HAMBAR VAMA VECHE

Mâncare neaoșă

Ostropel de pui cu mămăliguță

Dacă ai mâncat la bunici așa ceva îți vei reaminti. Dacă nu, asta e mâncarea copilăriei noastre și ne e tare dragă.

Pulpe de pui la cuptor cu saramură de cartofi

Pulpe fragede cu carne care se desprinde pe os, cartofi rondele ușor acrișori.

Ceafă lată la cuptor

Ceafă gătită lent, cu dafin și vin roșu, pe pat de legume și garnitură de couscous. Poate cauza masculinitate toxică.

Sarmale ardelenesti

Spată porc, spată vita, pulpă vită, orez. Dada, sunt chiar alea din ciorbă.

Tagliata de vită

Antricot de vită tăiat stil datornic oltean, sos Worcestershire, ardei, crochete de cartofi.

Pui la ceaun cu mujdei și mămăligă

Jumate de pui, usturoi, mămăligă. Aia zic.

Midii în sos alb Hambar

Astea au un vin de la Jidvei, unt belgian și chiar și midii. Am pus usturoi din belșug să fii sigur că dormi singur

Sezi (30-40 min)

Paella cu fructe de mare și pui

Durează mult că se face pe loc, e mare și e bine să o împarți cu cineva. Are orez bun, supă de pui, creveți, midii, baby caracatiță, pui, șofran.

Fritto mișto

Calamar, sepie, creveți, midii, dovlecei, morcovi, ceapă, sos tartar, normal că-i mișto

T-Bone/Ribeye/mușchiuleț maturat

Vită maturată 30 de zile, se adaugă doar sare și piper.

Tartar de vită

Mușchiuleț de vită tocat la cuțit, muștar, Worcestershire, Tabasco, gălbenuș ou, albuș ou fiert, capere, ceapa roșie, castraveți murați, ardei roșu, pâine prăjită, unt.

Burger Kalașnikov afumat

Make Kalașnikov Great Again! Vedeta noastră renăscută, mai americană, mai mare, mai bună. Uitați-vă la acest burger. Cel mai frumos burger. Toată lumea spune asta. Are carne de vită, nu orice vită, o vită scutită de tarife. Trei straturi de brânză americană, pentru că, sincer, brânza elvețiană are găuri. Sos secret protejat NATO. Este un burger de învingător.

Garnituri, saibe, holendere

Cartofi prăjiți 12 lei

Legume la tigaie 19 lei

Murături - 9lei



2019

Mâncare simplă și bună

Crispy de pui de casă cu cartofi prăjiți

Gust autentic de fast food făcut bine.

Adana Kebab

Carne tocată din pulpă de vită și pulpă de oaie, pătrunjel uscat, sare, usturoi, ceapă, sumac, coriandru, chimion, fulgi de ardei iute, boia dulce, piper negru, cous cous

Ouă sparte

Ouă, cartofi, bacon, ardei, ceapă. Toate în același bol de inspirație studentească. Oul se scurge pe bacon care alunecă pe ceapă și ardei trăgând brânza după el direct pe artere.

Tochitură moldovenească

Ou prăjit, carne porc, cârnați, untură, ardei, ceapă, mămăligă
Tochitura asta e de pe vremea lui Ștefan, ceea ce e surprinzător având în vedere că pe atunci nu exista porumb.

Rată cu măr și varză roșie

Pulpă conțiată de rată, varză roșie, măr, zahăr, scorțișoară
Trei forme de caramelizare, trei texturi, trei gusturi de bază.

Snitel de porc gigant

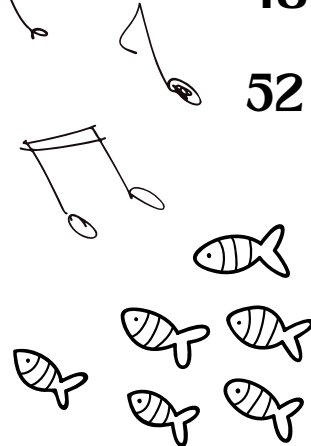
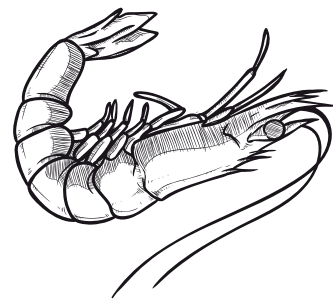
Carne bătută cu pasiune de Văslui într-un panetaj crocant auriu. Și da, doar șnițelul e gigantic, porcul e normal.

Paste Quattro Formaggi

Tagliatelle proaspete, patru feluri de brânză.

Paste Carbonara

Guanciale, pecorino, ouă și atât.



Plita lui Petre Pescarul

doar cu pește luat de el

Biban, doradă

Zargan, chefal

Lufar, pălămidă

Morun, nisetru

Calcan

Prețurile pentru pește includ și legumele la plită

Rapane cu legume

Saramură pentru pește

Mămăligă pe plită

Sarmuzac

45 lei

49 lei

39 lei

52 lei

65 lei

55 lei

48 lei

52 lei

21 lei/100g

23 lei/100g

25 lei/100g

28 lei/100g

32 lei/100g

70 lei

17 lei

12 lei

9 lei