



# KOSTAS

RESTAURANT

**SPONSOR  
PRINCIPAL**

AL ECHIPEI DE  
FOTBAL PENTRU  
COPII ȘI JUNIORI

**ACS EURO DERBY**



-  Kostasromania
-  Kostas Restaurant
-  Marcel Iancu, nr. 10
-  0732.71.71.71

[www.kostas.ro](http://www.kostas.ro)



# CUPRINS

**SALATE**  
**APERITIVE RECI**  
**APERITIVE CALDE**  
**CIORBE / SUPE CREME**  
**FRUCTE DE MARE**  
**CREVEȚI**  
**SCOICI**  
**PLATOURI**  
**PEȘTE**  
**PEȘTIȘORUL DE AUR**  
**PASTE**  
**CARNE**  
**GARNITURI**  
**SOSURI**  
**DESERT**  
**CAFEA/CEAI**  
**APĂ / RĂCORITOARE**  
**CONIAC**  
**COCKTAILS**  
**BĂUTURI SPIRTOASE**  
**CIDRU**  
**BERE**  
**VINURI SPUMANT ȘI ȘAMPANIE**  
**VINURI**

Timpul de gătire al preparatelor calde este în medie, între 20 - 45 min, în funcție de numărul comenzilor, timpul de gătire poate depăși acest interval.  
Vă mulțumim pentru înțelegere!



## SALATE

<b>SALATĂ GRECEASCĂ - 350 gr.</b> Brânză Feta, roșii, castraveți, ardei gras, măsline Kalamata, ceapă roșie, ulei extra virgin	<b>31 lei</b>
<b>SALATĂ DE SPANAC - 120 gr.</b> Nuci, ceapă verde, cremă oțet balsamic	<b>26 lei</b>
<b>SALATĂ KOSTAS - 300 gr.</b> Rucola, roșii, castraveți, cașcaval grecesc, stafide, crutoane, cremă oțet balsamic	<b>29 lei</b>
<b>SALATĂ VERDE - 120 gr.</b> Salată iceberg, ulei extra virgin, lămâie	<b>16 lei</b>
<b>SALATĂ MIX - 200 gr.</b> Rucola, spanac, iceberg, ceapă verde, ulei extra virgin	<b>25 lei</b>
<b>SALATĂ RUCOLA - 200 gr.</b> Roșii cherry, ceapă roșie, cremă oțet balsamic	<b>21 lei</b>
<b>SALATĂ DE ROȘII - 200 gr.</b> Ulei extra virgin, oregano	<b>19 lei</b>

## APERITIVE RECI

<b>MEZE KOS - 450 gr.</b> Caracatiță marinată, creveți marinați, gavros marinat, icre știucă	<b>79 lei</b>
<b>MEZE KALAMITSIS - 440 gr.</b> Icre tarama, măsline asortate, tahini, tzatziki	<b>49 lei</b>
<b>MEZE SALONIC - 300 gr.</b> Gavros marinat, icre tarama, măsline Kalamata, ceapă roșie	<b>38 lei</b>
<b>TARTAR SOMON - 250 gr.</b> Somon, avocado, ceapă roșie, roșii cherry, capere, zeamă lămâie, ulei de măsline, pâine prajită	<b>59 lei</b>
<b>TARTAR CU TON ROȘU - 250 gr.</b> Ton roșu, avocado, ceapă roșie, roșii cherry, capere, zeamă lămâie, ulei de măsline, pâine prajită, susan	<b>59 lei</b>
<b>CARACATIȚĂ MARINATĂ (rețetă cipriotă) - 150 gr.</b> Caracatiță fiartă, oregano, capere, usturoi, ardei iute, coajă portocală, piper mozaic, ulei extra virgin, oțet balsamic	<b>57 lei</b>
<b>MIX FRUCTE DE MARE MARINATE (rețetă cipriotă) - 130 gr.</b> Caracatiță marinată, gavros marinat, scoici carne marinate, oțet balsamic, oregano, piper mozaic, usturoi, capere, ulei extra virgin	<b>49 lei</b>
<b>SALATĂ DE ICRE TARAMA - 120 gr.</b> Icre tarama, ceapă albă	<b>19 lei</b>
<b>SALATĂ DE ICRE DE ȘTIUCĂ - 100 gr.</b> Icre de știucă, ceapă albă	<b>31 lei</b>
<b>SALATĂ DE VINETE - 150 gr.</b> Vinete coapte, ceapă albă/roșie	<b>18 lei</b>
<b>TZATZIKI - 150 gr.</b> Iaurt autentic grecesc, castraveți, usturoi, mărar, ulei extra virgin	<b>19 lei</b>
<b>TAHINI - 120 gr.</b>	<b>19 lei</b>



## APERITIVE RECI

<b>MĂSLINE ASORTATE - 120 gr.</b>	<b>18 lei</b>
<b>TIROKAFTERI -100 gr.</b> Feta, ardei iute, boia iute	<b>21 lei</b>
<b>BRÂNZĂ FETA - 100 gr</b> Ulei extra virgin, oregano	<b>20 lei</b>
<b>VÂNĂTĂ CU USTUROI - 200 gr</b> Vânătă, usturoi, ulei de măsline, brânză feta	<b>29 lei</b>
<b>VÂNĂTĂ CU FETA ȘI LEGUME - 250 gr.</b> brânză feta, roșii, ardei copt, usturoi, pătrunjel, ceapă roșie, oțet, ulei extra virgin	<b>32 lei</b>

## APERITIVE CALDE

<b>MIX APERITIV pentru 4 persoane - 1100 gr.</b> Salată vinete, tzatiki, tyrokafteri, icre tarama, halloumi, măsline pane, gavros, halloumi sticks	<b>149 lei</b>
<b>HALLOUMI GRILL - 120 gr.</b> Brânză de vacă, capră și oaie, tradițional cipriotă, ulei extra virgin	<b>35 lei</b>
<b>HALLOUMI STICKS - 120 gr.</b> Brânză de vacă, capră și oaie, tradițional cipriotă	<b>35 lei</b>
<b>BOUYOURDI - 350 gr.</b> Brânzeturi grecești, ardei gras, sos de roșii, oregano, boia iute, ulei extra virgin	<b>37 lei</b>
<b>BRÂNZĂ FETA CU SUSAN ȘI MIERE - 150 gr.</b>	<b>29 lei</b>
<b>BRÂNZĂ SAGANAKI - 150 gr.</b> Cașcaval grecesc, dulceață de ardei iute	<b>31 lei</b>
<b>BRÂNZĂ ÎN FOLIE CU MIRODENII - 200 gr.</b> Brânză Feta, ardei gras, roșii, ardei iute, oregano, ulei extra virgin	<b>33 lei</b>
<b>MĂSLINE PANE - 150 gr.</b> Măsline verzi/anșoa, ou, pesmet, fulgi de cocos	<b>31 lei</b>
<b>ARDEI UMPLUT CU FETA - 200 gr.</b> Ardei copt, brânză Feta, boia iute, ulei extra virgin	<b>29 lei</b>
<b>VÂNĂTĂ LA CUPTOR - 350 gr.</b> Brânzeturi grecești, sos de roșii	<b>33 lei</b>
<b>DOVLECEL PRĂJIT - 250 gr.</b>	<b>25 lei</b>

## CIORBE / SUPE CREME

<b>SUPĂ PICANTĂ DE SCOICI - 300 gr.</b> Scoici, ceapă verde, taiței, cartofi, ardei iute, ardei kapia	<b>39 lei</b>
<b>CIORBĂ DE PEȘTE - 350 gr.</b> Mix pește, țelină apio, roșii, ceapă verde, ou, lămâie	<b>35 lei</b>
<b>SUPĂ PICANTĂ DE CREVEȚI - 300 gr.</b> Creveți, ceapă verde, taiței, ardei iute	<b>39 lei</b>
<b>CREMĂ DE SOMON - 350 gr.</b> Soman afumat, cartofi, ghimbir, smântână	<b>42 lei</b>
<b>SUPĂ CREMĂ DE CREVEȚI - 350 gr.</b> Creveți, cartofi, ghimbir, smântână	<b>39 lei</b>



## FRUCTE DE MARE

<b>CARACATIȚĂ GRILL - 150 gr.</b> Servită cu ulei extra virgin și lămâie	73 lei
<b>CARACATIȚĂ LA TIGAIE - 250 gr.</b> Roșii cherry, roșii uscate, ceapă murată, rosmarin	87 lei
<b>CALAMAR LARGE GRILL - 330 gr.</b> Servit cu ulei extra virgin și lămâie	49 lei
<b>CALAMAR LARGE PRĂJIT - 300 gr.</b> Servit cu cartofi prăjiți	49 lei
<b>CALAMAR LARGE GRILL UMPLUT - 450 gr.</b> Branză Feta, roșii, roșii uscate, măslina Kalamata	58 lei
<b>CALAMAR SMALL PRĂJIT - 300 gr.</b> Servit cu cartofi prăjiți	47 lei
<b>CALAMAR SMALL PICANT - 350 gr.</b> Roșii cherry, ardei gras, ceapă, sos roșii, usturoi, ardei iute, vin alb	50 lei
<b>CALAMAR LARGE PICANT - 400 gr.</b> Roșii cherry, ardei gras, ceapă, sos roșii, usturoi, ardei iute, vin alb	59 lei
<b>CALAMAR SMALL SAGANAKI - 300 gr.</b> Calamar small, gratinat în sos de roșii și brânzeturi grecești cu usturoi	62 lei
<b>SEPIE GRILL - 300 gr.</b> Servită cu ulei extra virgin și lămâie	59 lei
<b>TOCANIȚĂ DE FRUCTE DE MARE - 400 gr.</b> Calamar, creveți, sepie, carne de scoici, ceapă, roșii cherry, ardei gras, ardei iute, usturoi, sos roșii	61 lei
<b>SEPIE LA TIGAIE - 400gr.</b> Roșii cherry, ardei gras, ceapă, usturoi, ardei iute, sos roșii, smântână de gătit, busuioc, coniac, vin alb	59 lei



## CREVETI MEDIUM

**CU SOS DE UNT ȘI USTUROI - 280 gr. 54 lei**

**PRĂJIȚI CU PESMET GRUNJOS, SERVIȚI CU SOS KOSTAS - 250 gr. 54 lei**

**LA GRĂTAR - 240 gr. 54 lei**

**LA TIGAIE CU SOS PICANT DE ROȘII - 300 gr 54 lei**

**SAGANAKI - 400 gr. 60 lei**  
Gratinat în sos de roșii și brânzeturi grecești, usturoi

## CREVETI SALBATICI

**LA GRĂTAR, SERVIȚI CU USTUROI ȘI ULEI EXTRA VIRGIN - 100 gr. 39 lei**

**CU SOS DE UNT ȘI USTUROI - 100 gr. 41 lei**

## SCOICI

**SCOICI SAINT JACQUES PICANTE - 250 gr. 76 lei**  
Coniac, ceapă verde, roșii uscate, roșii cherry, usturoi, unt grecesc, ardei iute

**SCOICI SAINT JACQUES GRILL - 150 gr. 67 lei**  
Usturoi, ulei extra virgin, lămâie

**SCOICI CARNE - 250 gr. 35 lei**  
Servite cu vin alb, unt grecesc, usturoi, ardei iute

**SCOICI CARNE SAGANAKI - 450 gr. 51 lei**  
Gratinat în sos de roșii, brânzeturi grecești, usturoi

**SCOICI PRĂJITE - 200 gr. 29 lei**

**COZZE - 500 gr. 63 lei**  
Scoici verzi servite cu vin alb, unt grecesc, sos de roșii, usturoi, ardei iute

**RAPANE - 300 gr. 49 lei**  
Melci de mare în sos de vin alb, roșii cherry, unt grecesc, usturoi, ardei iute



## PLATOURI

### **KOSTAS GRILL - 1000 gr.**

Caracatiță, calamar grill, creveți, scoici verzi, ulei extra virgin, lămâie, usturoi, cartofi prăjiți

*Recomandat pentru 2 persoane*

**205 lei**

### **KEFALONIA GRILL - 1100 gr.**

Caracatiță, calamar umplut cu feta, creveți, calamar grill, ulei extra virgin, lămâie, usturoi

*Recomandat pentru 2 persoane*

**221 lei**

### **ROYAL GRILL - 2000 gr.**

Caracatiță, calamar grill, calamar umplut cu feta, creveți, sepie, scoici verzi, ulei extra virgin, lămâie, usturoi, cartofi prăjiți

*Recomandat pentru 4 persoane*

**425 lei**

### **PLATOU MEZEDACHIA - 600 gr.**

Mix pește

**108 lei**

### **PLATOU MYKONOS PRĂJIT - 450/900 gr. 1 pers. / 2 pers.**

Calamar, creveți, tentacule calamar, scoici carne, scoici verzi, sos Kostas, cartofi prăjiți

**115 / 195 lei**

## SPECIALITATI FRUCTE DE MARE

### **CREVEȚI COLOSAL - 100 gr.**

La grătar, serviți cu usturoi și ulei extra virgin/  
Cu sos de unt și usturoi

**74 lei**

### **HOMAR (COADĂ) - 100 gr.**

Grill sau gratinat

**89 lei**

### **PICIOARE DE KING CRAB (ALASKA) - 100 gr.**

Recomandăm la grătar

**115 lei**



## PESTE

<b>PAGRO - 100 gr.</b>	<b>22 lei</b>
<b>MILACOP AURIU - 100 gr.</b> Mănăstirea Vatoped (muntele Athos)	<b>24 lei</b>
<b>HALIBUT - 100 gr.</b>	<b>34 lei</b>
<b>SOMON GRILL - 100 gr.</b>	<b>24 lei</b>
<b>TON ROȘU ÎN CRUSTĂ DE SUSAN - 100 gr.</b>	<b>31 lei</b>
<b>PESCADRIȚA - 350 gr.</b> Pește-călugăr, brânzeturi grecești, ardei gras, ceapă verde, muștar dijon, vin alb	<b>76 lei</b>
<b>DORADA / BIBAN DE MARE/ grătar - 100 gr.</b>	<b>15 lei</b>
<b>DORADA / BIBAN DE MARE/ saramură - 100 gr.</b>	<b>18 lei</b>
<b>CHEFAL grătar - 100 gr.</b>	<b>13 lei</b>
<b>CHEFAL saramură - 100 gr.</b>	<b>16 lei</b>
<b>CALCAN - 100 gr.</b>	<b>29 lei</b>
<b>STURION - 100 gr.</b>	<b>26 lei</b>
<b>FILE DE BIBAN ÎN SOS ALB CU CARTOFI ȘI CAPERE - 350 gr.</b> Smântână de gătit, vin alb, zeamă de lămâie, ceapă, cartofi, capere	<b>82 lei</b>

## PESTISORUL DE AUR

<b>GAVROS prăjit - 150 gr</b>	<b>29 lei</b>
<b>SARDINE la grătar - 150 gr.</b>	<b>29 lei</b>
<b>BARBUN prăjit sau grătar - 100 gr.</b>	<b>22 lei</b>

## PASTE

<b>TAGLIATELLE CU CARACATIȚĂ, SEPIE ȘI PESTO - 250 gr.</b> Caracatiță, sepie, sos roșii, sos pesto, roșii cherry, unt, vin, usturoi, busuioc	<b>67 lei</b>
<b>TAGLIATELLE CU SOMON AFUMAT - 250 gr.</b> Somon afumat, smântână, sos roșii, roșii cherry, busuioc	<b>59 lei</b>
<b>TAGLIATELLE CU SPANAC ȘI CREMĂ DE BRÂNZĂ FETA (gratinate) - 300 gr.</b> Brânză Feta, spanac, smântână de gătit, cașcaval grecesc, oregano	<b>49 lei</b>
<b>TAGLIATELLE CU CREVEȚI - 250 gr.</b> Roșii uscate, roșii cherry, usturoi, unt grecesc, pătrunjel	<b>57 lei</b>
<b>SPAGHETE CU FRUCTE DE MARE - 280 gr.</b> Mix fructe de mare, sos roșii, roșii cherry, usturoi, vin alb, busuioc	<b>59 lei</b>
<b>OREZ CU FRUCTE DE MARE SAU CREVEȚI - 280 gr.</b> Smântână, cașcaval grecesc, ceapă verde, ciuperci proaspete, vin alb	<b>59 lei</b>
<b>TAGLIATELLE CU SCOICI SAINT JACQUES - 250 gr.</b> Smântână, ceapă verde, coniac, busuioc	<b>84 lei</b>
<b>SPAGHETE CU BABY CALAMAR - 280 gr.</b> Vin alb, roșii cherry, sos roșii, usturoi, busuioc, ardei iute	<b>59 lei</b>



## CARNE

<b>PLATOU CARNE - 2000 gr.</b> Cotlet miel, souvlaki pui, souvlaki porc, burger cu branză gouda, cartofi prăjiți, pita Recomandat pentru 4 persoane	<b>349 lei</b>
<b>COTLETE MIEL - 400 gr.</b> Cartofi prăjiți, roșie, busuioc, usturoi	<b>89 lei</b>
<b>SOUVLAKI MIEL - 250 gr.</b> Frigărui (2 buc), pita, tirokafteri, tzatziki, cartofi prăjiți	<b>59 lei</b>
<b>SOUVLAKI PUI - 350 gr.</b> Frigărui (2 buc), pita, tirokafteri, tzatziki, cartofi prăjiți	<b>45 lei</b>
<b>SOUVLAKI PORC - 350 gr.</b> Frigărui (2 buc), pita, tirokafteri, tzatziki, cartofi prăjiți	<b>49 lei</b>
<b>BURGER CU BRANZĂ GOUDA - 350 gr.</b> Carne vită și porc, pita, tzatziki, cartofi prăjiți	<b>45 lei</b>
<b>COTLET DE PORC - 350 gr.</b> Cartofi prăjiți, tzatziki	<b>49 lei</b>
<b>MUȘCHULEȚ DE BERBECUȚ LA GRĂȚAR - 400 gr.</b> Servit cu legume la grătar, cartofi prăjiți, usturoi, roșii, busuioc	<b>119 lei</b>
<b>PORC LA TIGAIE - 400 gr.</b> Ceafă de porc, ceapă albă, roșii cherry, usturoi, ardei iute, ardei, vin alb, coniac, ulei de măsline, busuioc, pita	<b>57 lei</b>
<b>VRĂBIOARĂ DE MIEL LA TIGAIE - 350 gr.</b> Vrăbioară miel, ardei, ceapă albă, usturoi, ardei iute, capere, roșii uscate, roșii cherry, brânză feta, vin alb, ulei de măsline, oregano, pita	<b>74 lei</b>

## GARNITURI

<b>SARAMURĂ - 200 gr.</b> Sos roșii, usturoi, ceapă, ardei kapia, ardei bianca, ardei iute, roșii	<b>23 lei</b>
<b>CARTOFI PRĂJIȚI - 150 gr.</b>	<b>15 lei</b>
<b>CARTOFI PRĂJIȚI CU BRÂNZĂ FETA - 200 gr.</b>	<b>19 lei</b>
<b>LEGUME SOTE - 200 gr.</b> Conopidă, broccoli, morcovi, ulei extra virgin, unt	<b>17 lei</b>
<b>CARTOFI NATUR - 250 gr.</b> Serviți cu unt, ulei de măsline extra virgin și pătrunjel	<b>15 lei</b>
<b>PIURE DE CARTOFI - 150gr.</b> Unt, lapte, ulei de măsline extra virgin	<b>16 lei</b>
<b>OREZ KOSTAS - 200 gr.</b> Orez basmati, unt grecesc, usturoi, ulei de măsline	<b>19 lei</b>
<b>PIURE CARTOFI CU TRUFE - 200 gr.</b> Unt, lapte, ulei de măsline extra virgin, trufe	<b>22 lei</b>
<b>PIURE CARTOFI CU CAȘCAVAL GRECESC - 200 gr.</b> Unt, lapte, ulei de măsline extra virgin, cașcaval grecesc	<b>22 lei</b>
<b>SKORDALIA - 200 gr.</b> Piure de cartofi cu usturoi	<b>21 lei</b>



<b>BROCCOLI - 150 gr.</b>	<b>17 lei</b>
<b>CIUPERCI - 150 gr.</b>	<b>17 lei</b>
<b>LEGUME LA GRĂTAR - 200 gr.</b> Dovlecel, ardei gras, ciuperci, roșie, ceapă, ardei iute, usturoi, ulei extra virgin	<b>22 lei</b>
<b>MĂMĂLIGA - 200 gr.</b>	<b>15 lei</b>
<b>LIPIE - 80 gr.</b>	<b>6 lei</b>
<b>PÂINE CU ULEI DE MĂSLINE LA GRĂTAR - 150 gr.</b>	<b>9 lei</b>

## SOSURI

<b>SOS KOSTAS - 50 gr.</b> Maioneză, sweetchilli, usturoi	<b>11 lei</b>
<b>SOS DE UNT ȘI USTUROI - 120 gr.</b> Unt grecesc, usturoi, lămâie, vin alb	<b>17 lei</b>
<b>SOS DE LĂMÂIE CU CAPERE ȘI IERBURI AROMATICE - 120 gr.</b> Unt grecesc, lămâie, capere, usturoi, mix ierburi aromatice, vin alb	<b>19 lei</b>
<b>SOS TARTAR - 70 gr.</b> Maioneză, castraveți murați, capere, ceapă, lămâie, pătrunjel	<b>9 lei</b>
<b>SALSA DE ROȘII CU BUSUIOC ȘI USTUROI - 70 gr.</b>	<b>13 lei</b>
<b>SOS PICANT DE ROȘII - 50 gr.</b>	<b>9 lei</b>
<b>MUJDEI DE USTUROI - 50 gr.</b>	<b>11 lei</b>
<b>DULCEAȚĂ DE ARDEI IUTE - 50 gr.</b>	<b>15 lei</b>

## DESERT

<b>KATAIFF - 110 gr.</b>	<b>21 lei</b>
<b>PORTOKALOPITA - 200 gr.</b> Foietaj, iaurt, ouă, vanilie, scorțișoară, zahăr / înghețată 60 gr	<b>25 lei</b>
<b>LAVACAKE - 150 gr.</b> Se servește cu înghețată - 60 gr.	<b>24 lei</b>
<b>IAURT CU MIERE ȘI NUCI - 200 gr.</b> Iaurt grecesc, miere, nuci	<b>21 lei</b>
<b>ÎNGHEȚATĂ ARTIZANALĂ - 1 cupă (60gr.)</b>	<b>12 lei</b>
<b>REVANI ORANGE - 180 gr.</b> Blat pandișpan din griș însiropat cu miere, dulceață de portocale și cremă de lapte din iaurt	<b>27 lei</b>
<b>BAKLAVA CHEESECAKE - 130 gr.</b> Cremă de brânză cu baklava	<b>29 lei</b>
<b>EKMEK KATAIFI - 150 gr.</b> Kataif, sirop dulce acrișor, cremă de frișcă	<b>26 lei</b>





# KOSTAS

## RESTAURANT

### **ALERGENII DIN PRODUSELE FINITE:**

Conform Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 20 martie 2000, alergenii din alimente se pot încadra în următoarele categorii principale:

- cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz) și produse derivate;
- crustacee și produse derivate; ouă și produse derivate; pește și produse derivate;
- arahide și produse derivate; soia și produse derivate;
- lapte și produse derivate (inclusiv lactoză); fructe cu coajă (migdale, alune de pădure, nuci, anacarde, nuci Pecan, nuci de Brazilia, fistic, nuci de Macadamia, nuci de Queensland) și produse derivate; țelina și produse derivate; muștar și produse derivate;
- semințe de susan și produse derivate; dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg sau litru, exprimate în SO<sub>2</sub>; lupin și produse derivate; moluște și produse derivate.



## CAFEA / CEAI

ESPRESSO ( scurt/ lung/ decaf) - 50ml./ 100ml./ 100ml.	14 lei
ESPRESSO DUBLU - 100 ml.	17 lei
CAFEA GRECEASCĂ (ibric) - 130 ml.	17 lei
CAPPUCCINO - 100 ml.	16 lei
CAFFE LATTE - 220 ml.	18 lei
FRAPE GRECESC - 250 ml.	21 lei
FRAPE GRECESC CU ÎNGHEȚATĂ - 250 ml.	24 lei
CEAI - 300 ml.	12 lei

## APA / RACORITOARE

APĂ PLATĂ/ MINERALĂ - 330 ml.	11 lei
APA PLATĂ/ MINERALĂ - 750 ml.	18 lei
APĂ TONICĂ EVERVESS - 250 ml.	14 lei
PEPSI, MIRINDA, 7UP - 250 ml.	14 lei
PRIGAT NECTAR - 250 ml.	14 lei
LIPTON ICE TEA - 250 ml.	14 lei
LIMONADĂ - 500 ml.	19 lei
LIMONADĂ CU MANGO/CAPȘUNI/ KIWI - 500 ml.	21 lei
FRESH PORTOCALE - 300 ml.	19 lei



## COGNAC & BRANDY

<b>METAXA 7* - 50 ml.</b>	<b>26 lei</b>
<b>MARTELL VSOP - 50 ml.</b>	<b>37 lei</b>
<b>HENNESSY SPECIAL - 50 ml.</b>	<b>41 lei</b>
<b>VINARS JIDVEI - 50 ml.</b>	<b>23 lei</b>
<b>BRÂNCOVEANU XO - 50 ml.</b>	<b>38 lei</b>

## COCKTAILS

<b>CAMPARI ORANGE - 220 ml.</b> campari, suc de portocale	<b>28 lei</b>
<b>HUGO - 300 ml.</b> prosecco, apă minerală, sirop flori de soc	<b>33 lei</b>
<b>APEROL SPRITZ - 300 ml.</b> aperol, prosecco, apă minerală	<b>33 lei</b>
<b>CUBA LIBRE - 300 ml.</b> rum, pepsi, lime	<b>29 lei</b>
<b>GIN TONIC - 300 ml.</b> gin, apă tonică, lime	<b>31 lei</b>
<b>TEQUILA SUNRISE - 400 ml.</b> Suc portocale, sirop grenadine, tequila	<b>33 lei</b>
<b>RUM SUNSET - 400ml.</b> Rum, sirop grenadine, suc portocale	<b>35 lei</b>
<b>SEX ON THE BEACH - 400 ml.</b> Vodka, lichior piersică, sirop grenadine, suc portocale, suc ananas, suc piersici	<b>35 lei</b>



# BAUTURI SPIRTOASE

<b>OUZO - 50 ml.</b>	<b>19 lei</b>
<b>VODKA ABSOLUT - 50 ml.</b>	<b>19 lei</b>
<b>TEQUILA OLMECA - 50 ml.</b>	<b>19 lei</b>
<b>CAMPARI - 50 ml.</b>	<b>19 lei</b>
<b>JAGERMEISTER - 50 ml.</b>	<b>22 lei</b>
<b>RUM HAVANA 7 Y.O - 50 ml.</b>	<b>26 lei</b>
<b>BAILEYS - 50 ml.</b>	<b>22 lei</b>
<b>GIN HENDRICKS - 50 ml.</b>	<b>26 lei</b>
<b>CHIVAS REGAL 12 YO - 50 ml.</b>	<b>25 lei</b>
<b>JOHNNIE WALKER BLACK - 50 ml.</b>	<b>25 lei</b>
<b>JACK DANIELS - 50 ml.</b>	<b>24 lei</b>
<b>VODKA BELUGA NOBLE - 50 ml.</b>	<b>29 lei</b>
<b>GLENFIDDICH 12 Y.O. - 50 ml.</b>	<b>32 lei</b>
<b>ZETEA - 50 ml.</b>	<b>24 lei</b>
<b>DISARONNO AMARETTO - 50 ml.</b>	<b>24 lei</b>
<b>FERNET BRANCA - 50 ml.</b>	<b>22 lei</b>



## CIDRU

**Strongbow Gold Apple - 330 ml 16 lei**

**Strongbow Red Berries - 330 ml 16 lei**

## BERE LA STIKLA

**Heineken - 330 ml 16 lei**

**Birra Moretti - 330 ml 15 lei**

**Amstel - 330 ml 19 lei**

**Fix - 330 ml 18 lei**

**Alfa - 330 ml 18 lei**

**Mamos - 500 ml 23 lei**

**Mythos - 330 ml 18 lei**

**Silva Strong Dark Lager ( bere neagră ) - 330 ml 17 lei**

**Edelweiss Hefe Weissbier ( bere nefiltrată ) - 500 ml 28 lei**

**Heineken 0.0% ( bere fara alcool ) - 330 ml 16 lei**

## BERE LA DRAUGHT

**Heineken - 250 ml 12 lei**

**Heineken - 400 ml 15 lei**



## VIN SPUMANT & SAMPANIE

Prosecco Valdobbiadene Extra Dry - 750 ml	168 lei
Bendis - Petro Vaselo (rose brut) - 750 ml	135 lei
Serena 1881 Prosecco Alb/Rose - 750 ml.	140 lei
G.M. MUMM (brut) - 750 ml	395 lei
ISSA Charm - 375 ml.	65 lei
Prosecco pahar - 150 ml.	24 lei

## VINURI

### CRAMA LA SALINA

Issa (sauvignon blanc) - 750 ml	125 lei
Issa (rose) - 750 ml	125 lei
Issa (pinot noir) - 750 ml	125 lei
Vinul casei La Salina (alb/roșu/rose) - 750 ml	75 lei

### CRAMA TOHANI / VALAHORUM

Principele Radu (chardonnay) -750 ml	178 lei
Cuvee Nicolae (cupaj alb) - 750 ml	140 lei
Moșia de la Tohani Special Reserve (alb/roșu/rose) - 750 ml	78 lei
Apogeum (fetească neagră) - 750 ml	299 lei
Summer Wine (cupaj alb) - 750 ml	155 lei
Summer Wine (cupaj rose) - 750 ml	155 lei
Valahorum (fetească neagră ) - 750 ml	129 lei
Valahorum (fetească albă ) - 750 ml	129 lei



## CRAMA PETRO VASELO

Alb de Petro Vaselo (chardonnay, riesling italian, vin ecologic) - 750 ml 135 lei

Rose de Petro Vaselo (pinot noir) - 750 ml 135 lei

## CRAMA 1000 DE CHIPURI

1000 De Chipuri (sauvignon blanc) - 750 ml 138 lei

1000 De Chipuri (tămâioasă românească) - 750 ml 138 lei

1000 De Chipuri (Rose) - 750 ml 138 lei

1000 De Chipuri (pinot noir) - 750 ml 138 lei

1000 De Chipuri lordache (fetească albă) - 750 ml 165 lei

## CRAMA AVINKIS

Cuvee Petit Sauvignon Blanc - 750 ml 165 lei

Fetească Regală - 750 ml 165 lei

Alexis Rose (Cabernet Sauvignon & Merlot) - 750 ml 165 lei

Pinot Noir - 750 ml 175 lei

## VIN PAHAR

1000 De Chipuri - 150 ml. 24 lei  
Pinot noir / Rose / Alb - Sauvignon blanc



**KOSTAS**  
RESTAURANT



# VINURI

## CRAMA SARICA

Caii de la Letea Princeps (aligote) - 750 ml	160 lei
Caii de la Letea Princeps (cupaj rose) - 750 ml	160 lei
Caii de la Letea Princeps (quintessence reserve) - 750 ml	160 lei

## DOMENIILE PRINCE MATEI

Alb (fetească regală, fetească neagră) - 750 ml	129 lei
Rose (merlot, cabernet, fetească neagră, pinot noir) - 750 ml	129 lei
Roșu (merlot, cabernet, fetească neagră) - 750 ml	129 lei

## CRAMA DAVINO

Domaine Ceptura Blanc (sb, riesling, fetească albă) - 750 ml	198 lei
Domaine Ceptura Rose (cabernet, merlot) - 750 ml	198 lei
Vast alb (cupaj alb) - 750 ml	135 lei
Vast rose (cupaj rose) - 750 ml	135 lei
Vast roșu (cupaj roșu) - 750 ml	135 lei

## CRAMA DOMENIILE RECAS

Solo Quinta (cupaj alb) - 750 ml	195 lei
Sole (chardonnay) - 750 ml	165 lei
Sole (cupaj rose) - 750 ml	165 lei

## VINURI IMPORT

Biblia Chora alb (assyrtiko, sauvignon blanc) - 750 ml	198 lei
Retsina Kechribari - 500 ml	80 lei
Greco di Tufo (cupaj alb) - 750 ml	185 lei





## GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

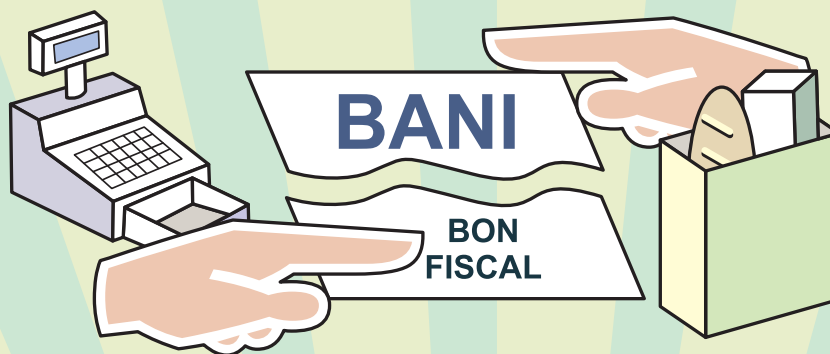
**Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați**

**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 semnală 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.**



**Restaurant Grecesc în mijlocul Bucureștiului.  
Dacă doriți, puteți rezerva o masă folosind telefonul pentru rezervări,  
iar noi vom pregăti totul până la sosirea dumneavoastră.  
Rezervări: 0732.71.71.71**





[www.kostas.ro](http://www.kostas.ro)

- 📷 Kostasromania
- 📍 Kostas Restaurant
- 📍 Marcel Iancu, nr. 10
- ☎ 0732.71.71.71