

RESTAURANT



Pasta, salumi,
formaggi...Italia



Tel. 0734356217

Str. Bocşa, nr.4

Antipasto

Antipasto Niki (200g) **65 ron** / (400 g) **85 RON** / (600 g) **105 RON**

Selectie de branzeturi, mozzarella din lapte de bivolita, selectie de mezeluri, masline calabrese, legume conservate in ulei.

Cheese selection, buffalo milk mozzarella, sausage selection, calabrian olives, oil-conserves vegetable.

Carpaccio di manzo (180 g) **55 lei**

Muschi vita, mix salata, parmezan, ulei masline.

Beef carpaccio, salad mix, parmesan, olive oil.

Burrata semplice (320g) **49 lei** / **al tartufo*** (320 g) **53 lei**

Mix salata, burata, rosii cherry, busuioc, ulei masline.

Salad mix, burata, cherry tomatoes, basil, olive oil.

*** trufe / truffles**



Fantasia dello chef (350 g) **59 lei**

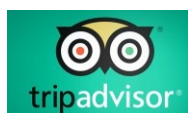
Vinete la gratar, anghinare marinata cu usturoi si patrunjel, chec cu spinata picanta si prosciutto.

Grilled eggplant, artichoke marinated with garlic and parsley, check with spicy spinach and prosciutto.

Tartare di Salmone (240 g) **57 lei**

Somon, avocado, sare, ceapa verde, rosii cherry, piper, lamaie, ulei masline.

Salmon, avocado, salt, green onion, cherry tomatoes, pepper, lemon, olive oil.



Nu stiî ce sa comanzi? Intra pe TripAdvisor si afla ce le-a placut celor care au mai fost la noi.

Restaurant Ciao Niki

Tono Tartaro (250 g) 63 lei

Ton, avocado, rosii cherry,

lamaie, ulei masline, ceapa verde, sare si piper.

Tuna, avocado, cherry tomatoes,

lemon, olive oil, onion, salt and pepper.

Frutti di mare alla griglia (600 g) 115 lei

Creveti black tiger, inele calamar, tentacule calamar,

peste biban, ton, midii, sos tartar, salata, lamaie.

Black tiger shrimp, squid rings, tentacles, fish

seabass, tuna, mussels, tartar sauce, salad, lemon.

Carpaccio di tonno (170g) 49 lei

Ton, dressing portocale, capere, sare, piper

Tuna, orange dressing, capers, salt, pepper.



Zuppe

Zuppa di pesce (600 g) 69 lei

Creveti black tiger, calamar inele, calamar tentacule, midii, sos de rosii, peste, busuioc,

bruscheta cu unt si patrunjel.

Squid rings, squid tentacles, black tiger shrimps, mussels, tomato sauce, fish, basil,

bruschetta with butter and parsley.

Zuppa di pomodori (350 g) 19 lei

Rosii coapte, ceapa, busuioc, oregano, parmezan.

Baked tomatoes, onion, basil, oregano, parmesan.

Insalate

Insalata con tonno (300 gr) **47 lei**

Ton, mix salata, (rucola, valeriana, baby spanac, radicchio), mix seminte, avocado, ulei masline, lamaie, susan alb si negru.

Tuna, salad mix, (rucola, valerian, baby spinach, radicchio), seed mix, avocado, olive oil, lemon, white and black sesame.

Insalata Niki prosciutto (260 gr) **37 lei**

Prosciutto, rucola, valeriana, baby spanac, radicchio, mix de seminte, anghinare, ciuperci, marinate, melanzane, rosii uscate.

Prosciutto, rucola, valerian, baby spinach, radicchio, mix of seeds, artichokes, mushrooms, marinated, eggplants, dried tomatoes.

Insalata di manzo (300 g) **39 lei**

Rucola, rosii cherry, muschi vita, parmezan, muguri pin, dressing aceto balsamico.

Rucola, cherry tomatoes, veal moss, parmesan, pine buds, balsamic vinegar dressing.

Insalata verde (150 g) **17 lei**

Mix salata verde, mix seminte.

Green salad mix, seeds mix.



Pasta

AOP con gamberetti (400 g) 65 lei

Creveti black tiger, ulei de masline, peperoncino, patrunjel, usturoi.

Black tiger shrimp, olive oil, peperoncino, parsley, garlic.

Funghi porcini al tartufo (600 g) 55 lei

Ciuperci de padure, trufe, usturoi, smantana, parmezan.

Forest mushrooms, truffles, garlic, cream, parmesan.

Pasta al tartufo (380 g) 41 lei

Unt, trufe.

Butter, truffles.

Guanciale con funghi porcini al tartufo (500 g) 57 lei

Guanciale, ceapa, usturoi, ciuperci de padure, parmezan, trufe.

Guanciale, onion, garlic, mushrooms, parmesan, truffles.

Carbonara (400 g) 35 lei

Guanciale, ou, pecorino.

Guanciale, egg, pecorino.

Matriciana con guanciale (600 g) 39 lei

Guanciale, ceapa, sos rosii, usturoi, rosii cherry parmezan pecorino.

Guanciale, onion, tomato sauce, cherry tomatoes, garlic, pecorino parmesan.

Matriciana con salsicia di norcia (600 g) 41 lei

Salsicia, ceapa, usturoi, sos rosu, rosii cherry, parmezan, pecorino, ciuperci.

Salsicia, onion, garlic, red sauce, cherry tomatoes, parmesan, pecorino, mushrooms.

Tortelli al Tartufo (350 g) 45 lei

Paste umplute cu ricotta si trufe, unt si sos de trufe.

Pasta stuffed with ricotta and truffles, butter and truffle sauce.

Fii la curent cu cele mai noi preparate si evenimente!



RestaurantCiaoNiki

Ravioli con ricotta e spinaci (550 g) 45 lei

Gorgonzola, smantana, parmezan, pecorino, nuca, piper rosu.

Gorgonzola, cream, parmesan, pecorino, nuts, pepper.

Pasta ai frutti di mare (600 g) 59 lei

Creveti black tiger, midii, tentacule calamar, calamari, busuioc, usturoi, ulei masline, sos rosii.

Black tiger shrimps, mussels, squid tentacles, squid, basil, garlic, olive oil, red sauce.

Pasta con gamberi e tartufo (400 g) 69 lei

Creveti black tiger, trufe, unt, ardei iute, lamaie.

Shrimps black tiger, truffles, butter, chilli, lemon

Tortelli osso buco (400 g) 51 lei

Paste umplute cu vita, broccoli, ghimbir, usturoi, parmezan.

Pasta stuffed with beef, broccoli, ginger, garlic, parmesan.

Risotto

Risotto con funghi porcini (450 g) 49 lei

Orez arborio, parmezan, porcini, unt.

Rice, parmesan, porcini, unt.

Risotto con radicchio e gorgonzola (450 g) 49 lei

Orez arborio, parmezan, unt, gorgonzola, radicchio.

Rice, parmesan, butter, gorgonzola, radicchio.

Risotto con gamberi e tartufo (450 g) 55 lei

Orez arborio, salsa trufe, unt, creveti black tiger.

Arborio rice, truffle sauce, butter, black tiger shrimps.



Pesce e frutti di mare

Peste (întreaba ospatarul)

Salmone (350 g) 65 lei

Somon, legume la gratar, sos unt si capere.

Salmon, grilled vegetables, butter sauce, capers.

Filetto di spigola al pesto (250 g) 75 lei

*File biban, legume la abur, pesto,
biscuite de parmezan.*

Fillet seabass, steamed vegetables,
basil (pesto), parmesan biscuit.

Tono (300 g) 120 lei

Ton la gratar cu sparanghel.

Grilled tuna with asparagus.

Gamberetti Niki (450g) 69 lei

Creveti black tiger, sparanghel, rosii cherry, unt, bruscheta unt si patrunjel.

Black tiger shrimp, asparagus, cherry tomatoes, butter and parsley bruschetta.

Cozze in salsa di vino (650g) 45 lei

*Midii, usturoi, ulei masline, lamaie, patrunjel, vin alb, peperoncino, bruscheta cu
unt si patrunjel.*

Mussels, garlic, olive oil, lemon, parsley, white wine, chilli pepper, parsley and
butter bruschetta.



Carne

Galletto Alla Valtellina (350-400 g) 49 lei

Galletto, cu cartofi aromatizati, sos usturoi, mix salata.

Galletto, with flavored potatoes, garlic sauce, salad mix.

Braciolla di vitello (350-400 g) 150 lei

Cotlet vitel, (garnitura la algere)

Veal chops with a side dish of choice.

T-Bone Steack (500-600g) 200 lei

T-Bone, piure de cartofi si trufe

T-Bone, Mashed potatoes and truffles

Filetto di manzo (200 g) 115 lei

Muschi vita, garnitura la alegere.

Beef, side dish of choice.

Costolette di maiale (500-600g) 55 lei

*Coaste porc, cartofi aromatizati,
sos usturoi, mix salata.*

**Pork ribs, flavoured potatoes,
garlic sauce, salad mix.**



Contomi

Patate condite con oglio, prezzemolo e parmigeano (200 g) 19 lei

Cartofi aromatizati cu parmezan, patrunjel, usturoi, sare si piper.

Flavored potatoes with parmesan, pasley, garlic, salt and pepper.

Purea di patate (180 g) 16 lei / al tartufo (180 g) 29 lei

Piure de cartofi/ Piure cu trufe

Mashed potatoes/ Mashed potatoes with truffles

Broccoli al vapore (160 g) 19 lei

Brocoli la aburi, ulei de masline, sare.

Steamed brocolli, olive oil, salt.

Asparagi (160 g) 25 lei

Sparanghel la abur, ulei de masline, sare.

Asparagus steamed, olive oil, salt.

Mix di verdure fondente (160 g) 19 lei

Mix de legume la abur.

Steamed vegetables mix.



Spune-le si altora ce ti-a placut!!

tripadvisor.com: Restaurant Ciao Niki

Dolci

Lava cake - 26 lei

Tiramisu - 21 lei

Cheesecake al lime - 24 lei

Gelatto al cocco - 27 lei

Sorbeto di limone - 27 lei



Prosecco/ Champagne (750 ml)

Oro puro superiore	175 lei
Extra dry	135 lei
Marca oro	165 lei
Rose marca oro	165 lei
Rotari cuve brut	160 lei
Rotari alperegis brut rose	175 lei
Billecart salmon brut reserve	450 lei
Billecart salmon brut rose	610 lei



Spirits

Whisky (40 ml)

Johnnie Walker black whisky 40% 12 ani	28 lei
Cardhu single malt whisky 12 ani 40%	36 lei
Lagavulin single malt whisky 43% 16 ani	40 lei
Chivas 40% 12 ani	26 lei

Vodka (40 ml)

Grey Goose 40%	36 lei
-----------------------	---------------

Gin (40 ml)

Hendrick's gin 41,4 %	30 lei
------------------------------	---------------

Rom Tequila (40 ml)

Zacapa rom 23 ani 40%	40 lei
Captain Morgan spiced gold rom 35%	19 lei
Jose Cuervo tequila 38%	19 lei

Cognac & Brandy (40 ml)

Hennessy vs 40%	38 lei
Martell Vsop	45 lei

Aperitive & Digestive (40 ml)

Caffo grappa unica di calabria 40%	17 lei
Caffo grappa vecchia 40%	20 lei
Sambuca secolare 42%	17 lei
Disaronno amaretto 28%	17 lei
Vecchio amaro del capo 35%	17 lei
Baileys irish cream 17%	17 lei
Limoncello 28%	17 lei
Campari 25%	17 lei

Bere

Carlsberg 0 alcool (330 ml)	12 lei
Carlsberg (330 ml)	12 lei
Holsten Weizen (500 ml)	15 lei
Guinness (330ml)	18 lei
Weihenstephaner (500 ml)	20 lei
Angelo Poretti (330 ml)	15 lei
Kronenbourg Blanc 1654 (330 ml)	15 lei
Somersby Apple/Blueberry (330 ml)	12 lei
Tuborg (330 ml)	11 lei

Draught

Carlsberg (400 ml)	12 lei
Weihenstephaner (500 ml)	18 lei
Kronenbourg Blanc 1654 (500 ml)	19 lei

Cocktail's (250 ml)/Long Drinks

APEROL SPRITZ - Aperol, Prosecco, apa minerala, portocala	30 lei
HUGO SPRITZ - Sirop de soc, menta lime, prosecco, apa minerala	30 lei
GIN&TONIC - Tanqueray Dry Gin, Apa Tonica, lamaie	25 lei
Cuba LIBRE (rom, lime,pepsi)	25 lei
Mojito (rom, lime, menta, zahar brun)	25 lei
Campari Orange / Tonic	25 lei
Vodka Juice (portocale, mere, cranberry)	25 lei

Soft Drinks

Bucovina Apa Plata/Minerala (330 ml)	8 lei
Bucovina Apa Plata/Minerala (750 ml)	13 lei
Acqua Panna Apa Plata (750 ml)	19 lei
San Pelegrino Apa Minerala (750 ml)	19 lei
Pepsi /Miranda/7up/Evervess (250 ml)	9 lei
SanPellegrino Aranciata/Limonata/Pompelmo (330 ml)	15 lei
Crodino Bitter (100 ml)	9 lei
Suc natural Portocale/ Grapefruit (fresh) (250 ml)	18 lei
Limonada cu Menta (350 ml)	18 lei
Prigat (portocala, piersica, kiwi) (250 ml)	10 lei

Coffee&Tea

Espresso scurt (25 ml)	9 lei
Espresso lung (60 ml)	9 lei
Espresso decaffeinato	9 lei
Cappucino (150 ml)	12 lei
Caffe Latte (200 ml)	12 lei
Ceai Dammann (diverse sortimente)	15 lei

GRUPE DE ALERGENI

Conform Directivei 2000/13/CE A
PARLAMENTULUI EUROPEAN SI A CONSILIULUI
DIN 20 Martie 2000 alergenii din alimente se pot
incadra in urmatoarele grupe:

1. Cereale care contin gluten (grau, secara, orz, ovaz, grau spelt, grau mare sau hibrizi ai acestora) si produse derivate;
2. Crustacee si produse derivate;
3. Oua si produse derivate;
4. Peste si produse derivate;
5. Arahide si produse derivate;
6. Soia si produse derivate;
7. Lapte si produse derivate (inclusiv lactoza);
8. Fructe cu coaja, adica migdale (*Amygdalus communis* L.), alune de padure (*Corylus avellana*), nuci (*Juglans regia*), anacarde (*Anacardium occidentale*), nuci Pecan [*Caraya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch)], nuci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de Macadamia si nuci de Queensland (*Macadamia ternifolia*) si produse derivate;
9. Telina si produse derivate;
10. Mustar si produse derivate;
11. Seminte de susan si produse derivate;
12. Dioxid de sulf si sulfiti in concentratii de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru;
13. Lupin si produse derivate;
14. Moluste si produse derivate.

In cazul in care suferiti de o alergie, va rugam sa solicitati informatii suplimentare inainte de efectuarea comenzii online.

Va multumim pentru intelegere!

Anexa*



Vino Bianco



La Scolca

Gavi Dei Gavi DOCG
La Scolca Gavi

220 lei
160 lei

Cantine San Marzano

Edda Lei Salento IGP

175 Lei

Mandrarossa

Grillo DOC
Zibibbo IGT

135 Lei
170 Lei

Cantine Di Marzano

Greco Di Tufo DOC
Fiano Di Avellino DOC

150 Lei
150 Lei

Cantine Bulgarini

<i>Lugana DOC</i>	<i>140 Lei</i>
<i>Fior Di Lago Doc</i>	<i>120 Lei</i>

Livon

<i>Pinot Grigio Collio Bianco</i>	<i>160 Lei</i>
<i>Sauvignion Blanc</i>	<i>160 Lei</i>

Tenuta Ulise

<i>Pecorino DOC</i>	<i>140 Lei</i>
<i>Bianco</i>	<i>140 Lei</i>

Tiefenbruner

<i>Gewurtraminer</i>	<i>250 lei</i>
<i>Tenuta Ulise - Bianco</i>	<i>140 lei</i>

Veneto

<i>Inama - Souave Clasico</i>	<i>210 lei</i>
-------------------------------	----------------

Rocca Ventosa

<i>Pinot Grigio</i>	<i>105 Lei</i>
---------------------	----------------

Lombardia

<i>Ca Dei Frati Lugana</i>	<i>190 lei</i>
----------------------------	----------------

Trentino Alto Adige - Mezzacorona

<i>Castel Firmian Chardonnay</i>	<i>105 lei</i>
<i>Castel Firmian Pinot Grigio</i>	<i>105 lei</i>

Rocca Delle Macie

<i>Vermentino DOC</i>	<i>140 Lei</i>
-----------------------	----------------

Frescobaldi

<i>Attens Pinot Grigio Friuli DOC</i>	<i>180 Lei</i>
---------------------------------------	----------------

Scaia

<i>Garganega / Chardonnay IGT</i>	<i>130 lei</i>
-----------------------------------	----------------

Cepari

<i>Crâmpoșie</i>	<i>115 lei</i>
<i>Tămâioasă</i>	<i>125 lei</i>
<i>Sauvignion Blanc</i>	<i>115 lei</i>

Vino Rose

Cantine San Marzano

Tramari Rose Di Primitivo IGP 120 lei

Cantine Bulgarini

Chiaretto DOC 130 lei

Mandrarosa

Pericone IGT 170 lei

Frescobaldi

Alie Ammiraglia IGT 190 lei

Tenuta Ulisse

Rose 140 lei

Lombardia

Rosa Dei Frati 190 lei

Castel Firmian

Lagrein Rosato 105 lei

Scaia Rose

130 lei

Cepari Rose

130 lei
Cabernet, Negru de Dragasani (cupaj)



Vino Rosso



Ornellaia	<i>Le Volte IGT</i>	250 lei
	<i>Le Sorre Nuove DOC</i>	400 lei
	<i>Ornellaia DOC</i>	1.450 lei

Tenuta San Guido	<i>Le Difese IGT</i>	195 lei
	<i>Guidalberto IGT</i>	325 lei

Cecchi	<i>Chianti DOCG</i>	110 lei
---------------	---------------------	---------

Cantine Bulgarini	<i>Amarone Della Valpolicella DOCG</i>	580 lei
--------------------------	--	---------

Mandrarossa	<i>Nero D'avola DOC</i>	150 lei
--------------------	-------------------------	---------

Cantine San Marzano	<i>Sessantanni Primitivo</i>	
	<i>Di Manduria DOC</i>	285 lei

Cantine Vignaioli Del Morellino Di Scansano	<i>Ciliegiolo DOC</i>	105 lei
	<i>Morellino Di Scansano DOCG</i>	150 lei

Michele Chiarlo

Barbera D'asti Le Orme DOCG 220 lei

Cesari

Amarone Della Valpolicella 395 lei

Tenuta Ulisse

Amaranta Montepulciano
D'abruzzo DOC 220 lei

Cepari

Negru De Drăgășani 140 lei
Cuvee (Cabernet Sauvignon, 160 lei
Pinot Noir, Negru de Dragasani(Cupaj))

Rocca Ventosa

Cabernet 105 lei

Frescobaldi

Nipozzano Riserva DOCG 250 lei
Mormoreto IGT 640 lei
Campo Ai Sassi Rosso
Di Montalcino 250 lei
Castel Giacondo Brunello Di
Montallino DOCG 540 lei

Veneto

Inama Carmenere Piu 210 lei

Brunelli Luigi

Amarone Clasico Della Valpolicella 335 lei

Puglia

Amano Primitivo 125 lei

Scaia Roso

130 lei

Varvaglione Primitivo Linga Oro

245 lei

RESTAURANT

