



City Best

THE RESTAURANT GUIDE

Litoral



Recomandările verii 2014

PROIECT SUSȚINUT DE



PARTENER PRINCIPAL





CRAMELE RECAȘ
PREZINTĂ

VARA
E FRUMOASĂ
CÂND E MAI
SPUMOASĂ!



LA-ȚI PORȚIA DE MARE!

I ADRIANA POPESCU

La nici un an de când am demarat proiectul CityBest, care a debutat online cu recomandări de restaurante din București, lansăm primul ghid tipărit cu recomandări de restaurante de pe litoralul românesc - CITYBEST LITORAL.

De ce? Pentru că și nouă ne-a fost de multe ori greu să alegem UNDE SĂ MÂNCĂM la mare. Unde găsim un pește proaspăt, un borș bine făcut, un grătar gustos și vinuri bune? Care sunt locurile boeme, „ascunse”, ale litoralului românesc, dar și hot spot-urile sezonului? Unde să zăbovim la masă într-un colț relaxat și relaxant sau unde să petrecem de-adevăratelea până la răsărit și apoi să ne “dregem” pentru a putea să o luăm de la capăt?

Așadar, ne-am asumat noi dificila sarcină profesională de a încerca tot ce se putea încerca pe litoral, de la nord la sud, iar din zecile de locuri văzute, le-am ales atent pe cele pe care le considerăm recomandabile din mai multe motive: mâncare bună, raport corect calitate/preț, atmosferă și decor, diversitatea ofertei culinare și de distracție.

Ce găsești în CITYBEST LITORAL?

- Restaurante cu specific pescăresc, românesc, mediteranean, italian, oriental și internațional, locuri recomandate pentru meniul zilei și breakfast ori pentru mâncăruri rare sau deosebite;
- Terasе și cherhanale boeme, la malul mării, unde mănânci rapane în timp ce stai cu picioarele în nisip și auzi doar valurile și clinchetul paharelor;
- Locuri spectaculoase, unde iei masa la înălțime, în copac (*sic!*), ori pe pontoane, cu apa sub picioare, vezi apusuri mirifice și răsărituri prea timpurii;
- Idei pentru lazy afternoon, before & after party - locuri unde renunți să mai numeri orele, împreună cu prietenii sau cu necunoscuții;
- Resorturi de cazare și plaje „all in one”, care te țin captiv toată ziua pentru că au de toate: mâncare, băutură, concerte, petreceri;
- Beach bar-uri chillout, cu spumante și cocktail-uri, în care „te pierzi” în atmosferă până dimineața;
- Restaurante de tradiție pentru nostalgici și locuri elegante, discrete pentru mese cu stil.

Fără a avea pretenția că selecția este una exhaustivă, credem că aici vei găsi recomandări bune pentru toate momentele zilei, toate stările și, mai ales, pentru toate preferințele culinare.

Lectură plăcută și un concediu de vis!

*Mulțumim producătorului de vinuri **Cramele Recaș**, care a sprijinit apariția CityBest Litoral.*

*Mulțumim, de asemenea, pentru sprijin ziarului **Ziua de Constanța**.*

*Un proiect **CityBest.Ro**. Coordonator: **Adriana Popescu**. Partener oficial: **Vinul.Ro**.*

*Fotografii (cu excepția celor marcate altfel): **Victor Arsene***



LUMEA LUI MERLIN - UN LOC DE POVESTE, LA MALUL MĂRII

SPECIFIC: PESCĂRESC

Dacă legendarul personaj Merlin din povestirile arturiene ne trimite cu gândul la practici magice și obiceiuri ancestrale, decorul tavernei care i-a împrumutat numele ne proiectează în cu totul alt film decât cel al vieții de zi cu zi. Cu figuri „sauvage” sculptate în copacii aduși de apă, mese din butoaie direct pe nisip, o chiuveță improvizată din două pietre și o copaie (*sic!*), Lumea lui Merlin e



unul dintre locurile boeme, pitorești chiar, ale litoralului românesc.

Taverna de la malul mării se prezintă ca

„lumea celor simpli, cu bun simț, relaxați și fără fițe” - și chiar așa și este -, un loc de stat la povești până noaptea târziu, unde singurele sunete sunt numai foșnetul valurilor și clinchetele paharelor.

De mâncat, ai pește proaspăt pe grătar, borș și saramură,

CONTACT

**Zona Hanul Piraților,
plaja Mamaia - Năvodari**
Tel.: 0723.211.979
www.lumealuimerlin.ro

rapane și scoici, dar și pizza aburindă, venită direct din cuptorul cu lemne. Mai găsești și câteva specialități ale casei, precum „Feta Kafteri” la cuptor ori „Rulada casalinga” și prăjituri făcute în casă foarte bune. Prețurile nu sunt chiar mici - o ciorbă de pește costă 15 lei, o porție de rapane - 35 de lei, iar o pizza - între 20 și 32 de lei, dar mâncarea e bună, proaspătă, iar locul în sine merită toți banii. ■





PLAJA RAPANA - GRĂTARE ÎNCINSE, CONCERTE PE PLAJĂ ȘI SIESTĂ ÎN... BUTOAIE

SPECIFIC: PESCĂRESC

Cu marea la picioare, șiraguri de scoici, plase și funii de pescar, grătare sfârâind și concerte la malul mării, Plaja Rapana e o altă zonă frumoasă din Năvodari.

Printre atracțiile locului se numără, fără doar și poate, butoaiile imense unde să îți faci siesta, care, la data revistei noastre, urmau să fie acoperite cu stuf pentru a le mai feri de caniculă.



Terasa rustică, acoperită și ea cu stuf, și mirosul grătarelor îmbie la desfătare pescărească în compania prietenilor și a unui vin alb, bine răcit.

Evident că, la Rapana, ai de mâncat rapane pe plita încinsă (32 de lei/portia) ori frigărui (29 de lei) pește (stavrid, chefal, rizealcă) la fel, făcut pe plită (între 24 și 25 de lei), și un borș special cu aterină, bacaliar, rizealcă, hamsie gingirică și midii (12 lei/portia de 400g). Nu lipsesc icrele, zacusca de pește și scoicile, cărora li se mai alătură câteva preparate din carne și salate. |



CONTACT

Plaja Mamaia-Năvodari, Năvodari
Tel.: 0722.255.522
E-mail: contact@rapana.ro
www.rapana.ro

LEON BEACH *** LOCUL POTRIVIT PENTRU RELAXARE TOTALĂ

HOTEL. RESTAURANT INTERNAȚIONAL

Un loc liniștit, foarte potrivit pentru familii cu copii și pentru grupuri care vor o vacanță relaxantă.

Complexul are o piscină modernă, un loc de joacă generos pentru copii și o terasă spațioasă cu pereți de sticlă, retractabili, cu vedere la mare.

Meniu este variat, pentru momentele zilei, cu preparate românești și internaționale, de la mic dejun cu bufet suedez, dar și *à la carte*, ciorbe, grill-uri, tochitură dobrogeană, pește prăjit sau la grătar, paella cu fructe de mare, paste și pizza pe vatră și multe altele. Prețurile la mâncare sunt medii (12 lei - o ciorbă, între 22 și 28 de lei - pizza, 29 de lei - tochitura; o cafea costă 6 lei, o bere - tot de la 6 lei, iar o sticlă de vin - de la 40 de lei.

Prețul unei camere (cu mic dejun inclus)

în sezonul de vârf (iulie-august) începe de la 300 de lei/zi (cameră dublă superioară) și ajunge până la 530 de lei pe zi (apartament cu două camere). ■



CONTACT

Str. D5, nr. 5, Mamaia Nord-Năvodari

Tel.: 0726.344.933

E-mail: hotel.leon@yahoo.com



Foto: Facebook Leon



ONEIRO RESORT - PARTY-URI LA PISCINĂ, SPUMANTE ÎN PAHARE ȘI DELICATESE PE GRĂTARUL ÎN PIATRĂ

COMPLEX TURISTIC

Oneiro este unul dintre cele mai șic resorturi din zona Năvodari, cu bungalow-uri japoneze în jurul piscinei, beach bar, o terasă cozy și două separeuri cu mese în piatră cu grătar unde îți poți găti singuri (singurele de acest fel din toată Constanța).

Ziua începe cu mic dejunuri în stil "french", "american" sau "madame" (light, pentru doamne), după-amiaza și seara poți alege din specialitățile Adrianei Obrocaru, finalistă a ultimei ediții Master Chef, iar nopțile se lasă cu party-uri la piscină, spumante în pahare și acorduri de jazz live. Meniul este variat, cu câteva accente rafinate, de la tartar de somon cu vodka și carpaccio de somon cu praz și portocale, la piept de rață cu piersici, fripturi de vită, paste și salate, pește și fucte de mare. Vinurile și spumantele sunt bine răcite pentru zilele călduroase la



CONTACT

Str. D5, Năvodari

Tel.: 0767.110.415

E-mail: oneiro.resort@yahoo.ro

www.oneiro.ro

piscină, iar selecția de cocktail-uri este foarte generoasă.

Prețurile la mâncare sunt peste medie: o gustare costă de la 18 lei (tartine cu roșii uscate și feta) la 46 de lei (tartarul de vită), o salată – între 17 și 32 de lei, pieptul de rață cu piersici - 45 de lei, un mușchiuleț de vită - 52 de lei.

Cazarea la bungalow (2 persoane, cu mic dejun inclus) costă între 50 și 80 de euro, în funcție de perioada aleasă, iar la apartamente (4 persoane, cu mic dejun inclus) – între 90 și 120 de euro. ■





MARINA SURF - UN COMPLEX IDEAL PENTRU GRUPURI ȘI FAMILII

COMPLEX TURISTIC

Marina Surf este unul dintre cele mai mari complexe turistice din zona Năvodari, cu bungalow-uri, vile și moteluri cu toate facilitățile de cazare, grădina interioară cu loc de grătar și spațiu de joacă, precum și o plajă de peste 5.000 de metri pătrați.



După plajă, poți lua masa la restaurantul cu autoservire, iar beach bar-ul foarte șic din fața plajei, deschis non stop, te așteaptă cu o ofertă bogată de cocktail-uri, vinuri și spumante.

În perioada de vârf (iulie-august), dacă alegi un pachet de minimum 5 nopți de cazare, prețul unei camere duble începe de la 230 de lei/zi (la motel) sau cu șezlonguri incluse în preț - 300 de lei/zi (la bungalow), iar un apartament de 4 locuri în vilă, cu mansardă - 550 de lei/zi (tot cu șezlonguri). Din 23 august, prețurile sunt ceva mai mici, începând de la 180 de lei/zi pentru o cameră dublă (la motel). ■

CONTACT

Șos. Mamaia-Năvodari, DC 86
Tel.: 0720.330.331
E-mail: camping@marinasurf.ro
www.marinasurf.ro

MARTINEZ BEACH - LOCUL COMPLET DE RELAXARE ȘI ENTERTAINMENT

PLAJĂ, BEACH BAR ȘI BISTRO-RESTAURANT

Martinez Beach este locul „all in one“, potrivit pentru relaxare, socializare și distracție la malul mării, unde aveți ce face de la primele ore ale dimineții, până târziu în noapte.

Beach bar-ul vă așteaptă dimineata cu fresh-uri și smoothies proaspăt preparate, iar spre după-amiază și seara, cu cocktailuri, spumante și vinuri bine răcite.

Meniul de bistro vine cu opțiuni pentru toate momentele zilei: ouă Benedict și clătite americane cu sirop de arțar pentru micul dejun, midii (în lapte de cocos sau în sos tomat) și stridii pentru lazy afternoon, salate, paste, pizza și chiar hamburgeri și coaste la cuptor, precum și deserturi proaspete.

Martinez are probabil cea mai vastă selecție de sampanii veritabile de pe litoral, la cele mai prietenoase prețuri (de la 180 lei sticla).

Atmosfera, socializarea și muzica chill sunt atributele Martinez Beach, care are programate pe tot parcursul sezonului evenimente și petreceri - social sunset (în fiecare sâmbătă, de la orele 18:00), concerte, vizionări de filme și prezentări de modă direct pe plajă. ■

Foto: Martinez



MAMAIA NORD

CONTACT

Mamaia Nord, zona de cluburi

Tel.: 0724.330.022

E-mail: contact@martinez.ro

www.facebook.com/MartinezBeach



Foto: Martinez



VOILA*** - UN RESTAURANT LIBANEZ CU PREȚURI BUNE ȘI TERASĂ FRUMOASĂ

SPECIFIC: LIBANEZ

Hotelul Voila din Mamaia are unul dintre restaurantele libaneze bune de pe litoral, cu o terasă frumoasă cu priveliște către lacul Siutghiol, amenajată cu foisoare, gazon îngrijit, pomi și ronduri pline cu flori. Restaurantul din interior este discret, elegant și confortabil. După masă, îți poți face siesta la piscina aflată în curtea hotelului, iar prichindeii au la dispoziție tot aici un loc mare de joacă.



CONTACT

Bd. Mamaia, Mamaia Nord
Tel.: 0747.060.561
www.voilamamaia.ro

Găsești la Voila cam toate mezele (gustările specifice orientale) preparate din carne de oaie, vită și pui, shish-uri și shaorma, plus câteva feluri internaționale. Prețurile, în mod neașteptat pentru un restaurant de hotel cu localizare bună, sunt foarte rezonabile: o porție de humus costă 12 lei, un tabouleh pentru o persoană - 15 lei, la fel și pita - pizza libaneză - cu carne tocată, dar și shaorma de pui la farfurie, iar o porție de kafta (din carne de oaie la grătar) - 30 de lei. Dacă ești cu gașca de prieteni, recomandarea noastră este să alegeți platourile mixte de 10 feluri de meze, de la humus și tabouleh, la cârnăciori libanezi de oaie sujuk și pachețele cu carne sambusik; un



platou de 1,2 kg costă 79 de lei. Și vinurile au prețuri bune, începând de la 32 de lei/sticla, berile costă între 6 și 8 lei, iar o cafea - 7 lei.

Voila are seara și program de entertainment cu dansuri orientale, o formație de muzicanți libanezi, dar și show-uri de flair la bar. ■





LA PEȘTE - MĂNÂNCI CONVENABIL ȘI POTI COMANDA INCLUSIV PE PLAJĂ

SPECIFIC: PESCĂRESC

La Pește se prezintă ca "o cârciumă de litoral" cu prețuri accesibile și are unul dintre cele mai stufoase meniuri pescărești din Mamaia.

Găsești aici tot felul de pești de mare și de apă dulce - chefal, lufăr, calcan, rechin, aripi de piscică de mare și limbă de mare, apoi crap, caras, scrumbie, sturion - pregătiți pe plită, la grătar ori prăjiți, în ciorbe și saramuri și mâncăruri mai rare chiar și pe litoral, precum bulzul de pește, scordolea și plachie. Nu lipsesc nici fructele de mare și puii de baltă pané și, pentru mai multă diversitate, o serie de grătare și preparate din carne de pui, vită, oaie și porc completează meniul.

Prețurile sunt bune: o ciorbă de pește costă 10 lei, o porție de crap prăjit - 19 lei, midiile - de la 18 lei, iar o plachie - 28 de lei.

Pentru copii (care au și un mic spațiu de joacă amenajat) sunt disponibile oferte de prânz la 10 lei, cu supă/ciorbă, felul doi cu garnitură și o clătită.

O cafea turcească pe care o poți prepara singur la tava cu nisip costă 5 lei, o limonadă simplă, cu soc sau cătină - între 9 și 12 lei, iar o sticlă de vin - de la 40 de lei.

Preparatele sunt disponibile și pentru delivery, așa că ți le poți comanda inclusiv pe plajă. ■



CONTACT

Bd. Mamaia Nord nr. 32

Tel: 0723.000.100;

tel. delivery: 0785.273.783

E-mail: contact@lapestemamaia.ro

www.lapestemamaia.ro



THE NEW HOT SPOT IN MAMAIA! - CAELIA BEACH

PLAJĂ. BEACH BAR

Cea mai nouă apariție din Mamaia, Caelia Beach, deschisă la începutul acestei veri, te duce cu gândul la amplasamente similare din Miami, Saint-Tropez ori Cancun.

Amenajat cu bun gust, într-un stil casual-elegant, beach bar-ul este un loc perfect de luat masa ori de savurat un cocktail sau un spumant înainte de club și chiar de rămas aici până târziu în noapte pentru că ai la dispoziție o ofertă bine pusă la punct de food & drink.

Meniul, alcătuit de Chef Mihai Neacșu, este unul casual, cu paste, gustări, supe, pește și grill-uri, cu atenție la detalii și reînnoit periodic, iar lista de băuturi este impresionantă, cu vinuri și spumante românești, franțuzești și italienești, coniacuri fine, cocktail-uri, fresh-uri și punch-uri.

Plaja Caeliei cu foșoare, umbreluțe de stuf, șezlonguri din lemn cu saltele albe și palmieri plantați în nisip se întinde pe 10.500 de metri pătrați și pune la dispoziție și servicii de masaj, copiii au loc de joacă special amenajat, iar concertele și vizionările de filme fac parte din atmosfera locului. ■



MAMAIA

Foto: Caelia Beach

CONTACT

Complex rezidențial Caelia, Mamaia
Tel.: 0736.964.978
www.caelia-mamaia.ro



Foto: Caelia Beach



PETRECKERILE VERII AU LOC LA IAKI 4*

HOTEL. RESTAURANTE CU SPECIFIC ROMÂNESC ȘI INTERNAȚIONAL

Iaki poate fi recomandat pentru multe facilități și servicii, începând cu elegantele apartamente, și până la plaja impecabilă, terasa răcoasă de pe faleză și oferta culinară diversificată.

În acest sezon, Iaki ne-a atras atenția prin evenimentele și petreckerile tematice pe care le organizează periodic.

De exemplu, party-urile Havana Night din fiecare vineri (în lunile iulie-august) aduc pe terasă ritmuri și dansatori latino, ghirlande de lumini și lămpioane în piscină. Tot în iulie, sunt programate petreckeri în stilul anilor '80 cu muzica de atunci - de la MC Hammer și Backstreet Boys, la Iris - și decoruri specifice - televizoare alb-negru, renumitul bibelou-pește etc. Nu lipsesc cooking show-urile live și piesele de teatru, iar White Sensation Party - spectacol de lumină și efecte speciale - se anunță una dintre cele mai tari petreckeri ale verii.



CONTACT

Hotel IAKI, Mamaia
Tel.: 0241.831.025
E-mail: reception@iaki.ro
www.iaki.ro

Partea dinspre faleză a hotelului e un loc excelent de relaxare, cu terasă, bar, loc de joacă și două piscine. Cele trei restaurante au o ofertă diversificată de preparate internaționale și românești. Multe feluri cu pește și fructe de mare, cochilii St. Jaques în sos de șampanie cu icre



de Manciuuria, mușchi de vită cu sos de brânză Stilton și nuci, caracatiță cu sos de citrice sunt numai câteva dintre specialitățile ce pot fi savurate la Iaki. Dacă vă doriți preparate tradiționale, restaurantul românesc Coriolis are meniu specific din care nu lipsesc ciorba de pui cu smântână, bulzul cu brânză de burduf și costiță, gustarea pescărească ori tochitura dobrogeană și multe altele.

Centrul IAKI Spa și Salonul de înfrumusețare completează oferta variată a hotelului Iaki, o alegere bună pentru un sejur complet de relaxare și distracție. ■





LA MAMA CASINO - REȚETE DE TRADIȚIE

I SPECIFIC: ROMÂNESC

Brand de tradiție, La Mama este unul dintre cele mai populare restaurante românești din zona Casino-ului Mamaia. Este unul dintre acele restaurante la care știi ce mănânci, pentru că preparatele respectă rețetele lor de bază în toate localurile rețelei și ai la dispoziție și o listă ofertantă de vinuri la sticlă și la pahar.

La primele ore ale dimineții, La Mama recomandă un mic dejun complet „Chef de viață”, (caș pané, bacon copt, ochiuri, telemea, cârnăciori, măsline și legume), iar dacă ai chefuit cumva până dimineața, te poți dregi cu o ciorbă de burtă.

Spre prânz și seara, ai de ales între o varietate de preparate tradiționale: grătare - coaste de porc, mititei, frigărui de berbecuț, pește și mâncăruri gătite consacrate ale casei, de la ardei umpluți și pulpe de pui la cuptor, la rața pe varză și sărmăluțe. Pentru orele după-amiezii (dar nu numai), când se resimte cel mai tare pofta de dulce, ai la dispoziție deserturile de casă precum deja popularele felii de tort de lămâie ori de vanilie și ciocolată, clătite cu diverse umpluturi și evident, îndrăgiții papanasi.

Terasa este mare (300 de locuri) și bine compartimentată, astfel încât să te bucuri de un prânz sau de o cină liniștită în familie sau în grup. ■



CONTACT

Faleza Casino Mamaia
Tel.: 0730.526.262
www.lamama.ro

OFERTE CONVENABILE DE PRÂNZ LA TERASA ȚĂRĂNEASCĂ

I SPECIFIC: ROMÂNESC

Un alt loc cu specific românesc, Terasa Țărănească vine cu meniu bogat cu mâncăruri tradiționale și o amenajare care iese în evidență printre localurile din zona Casinoului: grinzi de lemn, ștergare țesute pe mese, ulcele și farfuriile ceramice pictate pe pereți și flori peste tot.

După plajă, te poți opri aici pentru meniul zilei - ai de ales între vreo 12 variante: cu ciobă (de văcuță, de fasole, borș de pește etc.), fel principal (de la tochitură dobrogeană cu mămligă, la scărnică de porc cu fasole), plus chifla de rigoare - cu prețuri situate între 12 și 17 lei.

Meniul *à la carte* are o varietate de preparate din pui, porc, oaie și vită, pește și fructe de mare, de unde nu lipsesc mititeii, pastrama de oaie, stinsă cu vin roșu ori saramura de crap cu mămligă.

Terasa este foarte spațioasă, pe două niveluri, și are loc de joacă pentru copii, așa că poți sta la masă în liniște mai mult timp. **I**



MAMAIA

CONTACT

Zona Casino Mamaia
Tel.: 0737.149.008





BUCĂTĂRIE ITALIANĂ CONSAGRATĂ LA TRATTORIA IL CALCIO

SPECIFIC: ITALIAN

Probabil că Trattoria Il Calcio nu mai are nevoie de vreo prezentare, dar ce trebuie să știi despre restaurantul din apropierea falezii este că a fost echipat cu ecrane mari pentru vizionarea evenimentelor sportive din acest sezon, iar amenajarea are o notă șic, estivală, diferită față de cea a restaurantelor din București.

Meniul, deși ceva mai restrâns comparativ cu restaurantele din București, e suficient de ofertant încât să te oprești aici la prânz ori la cină. Dacă îți place bucătăria italiană, recomandarea pentru Il Calcio e sigură: pastele sunt mereu o alegere bună, printre cele mai populare fiindlinguinele cu vongole și fettucinele cu somon, iar dacă doriți preparate din carne, lista e variată, de la cunoscutul „Suprema di Pollo Il Calcio” - pieptul de pui cu gorgonzola și tartuffo Piemontese, la mușchiulețul de porc la grătar cu ciuperci de pădure și sos rosé. Peștele și fructele de mare nu lipsesc: creveții cu sos de roșii cu usturoi, calcanul la cuptor ori homarul la grătar sunt alegeri bune.

Ne place noul look al terasei, cu zone de canapele și scaune confortabile, care o recomandă ca pe un loc bun nu doar pentru prânz și cină, dar și pentru o gustare și o cafea, la orele dimineații, ori de savurat un vin bun, pe înserat. ■



CONTACT

Str. Cazinoului nr. 31, Mamaia

Tel.: 0724.414.821

www.trattoriailcalcio.ro

GRĂDINA CAFÉCAFÉ O OAZĂ DE RĂCOARE

| SPECIFIC: MEDITERANEAN

CaféCafé nu este numai o cafenea, cum s-ar putea crede, ci are și un meniu complet de restaurant. Poți veni aici pentru un cocktail sau o cafea, la masa de prânz și cină, precum și pentru vizionarea evenimentelor sportive. Recomandarea noastră pentru acest loc vizează atmosfera relaxată, fresh, din terasa interioară, izolată de agitația urbană.

Meniul este ofertant, cu multe preparate mediteraneene; de exemplu, categoria „Chef's Selection” recomandă un „vitello” cu mix de salate și sos dulce-acrișor ori un duo de rață cu Camembert pané, cărora li se alătură și câteva feluri clasice românești precum ciorba de văcuță cu smântână și ardei iute sau pui la ceaun cu sos de usturoi și cartofi prăjiți. CaféCafé se mândrește cu deserturile de casă, cum ar fi prăjitura de ciocolată cu krantz și înghețată și crema de lămâie cu fructe în crustă de krantz. Vei găsi aici și cafele interesante, de la cea arăbească cu boabe de cardamom, la răcoritoarea Coffee from Alaska, cu lapte și mentă.

Meniul de vinuri are peste 80 de etichete din România, Franța, Italia, Portugalia și Chile.

Prețurile sunt rezonabile, pentru toate buzunarele: un espresso costă 6 lei, o băutură specială pe bază de cafea - 11 lei, o ciorbă - 12 lei, o salată - între 19 și 39 de lei, iar deserturile - 12 - 14 lei. ■



CONSTANȚA

CONTACT

**Str. Ștefan Cel Mare 4, colț cu
Mircea cel Bătrân nr. 94, Constanța**
Tel.: 0732.190.990
E-mail: rezervari@cafecafe.ro
www.cafecafe.ro





CONSTANȚA

O SEARĂ (CU SUFLET!) LA CONSTANȚA

| SPECIFIC: MOLDOVENESC/RUSESC

La restaurantul Mariei Paladi din Constanța, se mănâncă cele mai bune bucate moldovenești și rusești, se petrece până noaptea târziu, se deapănă amintiri, se spun povești și se leagă prietenii. Vioara cântă, pălincă și vinul curg în pahare, iar soleanca, fripturile la ulciță, bulzul și plăcintele vin unele după altele la mese. Localul te întâmpină cu un aer familiar, parcă desprins dintr-un tablou de demult - o casă cu mansardă și crama, ticsită cu suveniruri, tablouri cu actori și cântăreți care i-au trecut pragul, versuri înrămate, păpuși



rusești, un țambal, un contrabas și multe flori.

Când are mese festive, Maria Paladi cheamă și lăutarii, iar casa se umple de veselie.

În ceea ce privește mâncarea, parcă e făcută mereu pentru sărbătoare. Bucatele vin cu arome îmbietoare și arată nemaipomenit, așa că nu știi ce să alegi



CONTACT

**Str. Unirii colț cu str. Pescăruș,
Constanța**

Tel.: 0241.699.774

[www.facebook.com/
oseara.laconstanta](https://www.facebook.com/oseara.laconstanta)



CONSTANȚA

mai întâi: ciorbiță cu afumătură, plăcinte „poale în brâu” cu varză sau brânză, tocană „ca la moldoveni”, găină umplută, salata „Capra-n grădină”, ficat de pește cu lămâie ș.a. Maria are mereu timp de ospetii săi, stă la povești și cunoaște pe toată lumea; ca dovadă, i-au fost dedicate cântece și poezii, iar un oaspete al casei i-a pictat un tablou.

Ce să încheiem, și numele restaurantului are o poveste, inspirat de la numele unui șlagăr de demult care se aude mereu aici. Pentru localnici, dar și pentru turiștii care au avut ocazia să mănânce la Maria, o seară (petrecută) la Constanța devine firesc “o seară la Maria”. ■



TOSCANA - MENIU ITALIAN ECHILIBRAT ȘI PESTE 180 DE VINURI

SPECIFIC: ITALIAN

Răcoare, verdeață, vinuri în frapieră și butoaie decorative - terasa Toscanei are un decor care o recomandă ca un loc tocmai bun de retras la prânz, la răcoare, sau de petrecut câteva ore bune pe înserat.

Cum vorbim despre un concept „ristorante e pizzeria”, meniul are o varietate de preparate italienești, de la supe și salate, la pizza, paste, gnocchi și risotto, vreo 6 feluri de tagliata (mușchi de vițel), cu vin alb și rozmarin, cu ciuperci champignon, etc., scaloppa (mușchi de porc) „Alla Romana” cu prosciutto crudo, salvie și vin ori „Pizzaiola” cu măsline, capere și cremă de roșii și multe feluri cu pește și fructe de mare.

La capitolul salate, vei găsi câteva asocieri interesante: „Fegato” cu ficat de vițel, gălbiori, dovlecei, roșii și morcovi, „Vitello” cu mușchi de vițel cu roșii cherry, chipsuri și sos thai sau „Toscana” cu mozzarella, feta, struguri, avocado, ou și prosciutto crudo.

Meniul de vinuri este, cu siguranță, unul dintre cele mai bogate din Constanța, cu peste 180 de etichete din România și Italia. ■



CONTACT

**Str. Mircea cel Bătrân nr. 103,
Constanța**

Tel.: 0241/616.360

www.restaurant-toscana.ro

BUCĂTĂRIE ITALIANĂ ÎNTR-UN AMBIENT RAFINAT LA SCAPINO

■ SPECIFIC: ITALIAN

Restaurantul Scapino, despre care am aflat că este primul cu specific italian din Constanța (deschis în 1993), e un loc elegant, cu două saloane - de fumători și nefumători - și o terasă amenajată pe latura dinspre faleză.

Localul e poziționat în zona premium, iar cei de aici se mândresc cu preparate făcute întocmai după rețetele italienești de bază, de la crema de ciuperci și biftecul tartar, la mușchiul de vită cu trufe ori "rombo il cartoccio" și fileuri de calcan copt în pergament cu scoici, roșii cherry, măsline și pătrunjel. Dacă ești iubitor de paste, ai ce alege, începând cu lasagna „Scapino” cu sos bolognese, ciuperci, șuncă și cașcaval etc., la feluri mai puțin întâlnite în restaurantele locale, precum ravioli umpluți cu gorgonzola și nuci, sos de parmezan și ulei de rozmarin ori „gnocco 2 culori” cu monkfish, măsline, capere, roșii cherry, ardei iute, usturoi și busuioc. La desert, poți comanda o apetisantă „torta caprese” din migdale, ciocolată și înghețată sau o casata siciliană cu ricotta, fulgi de ciocolată și aromă de scortșoară.

Merită aminită cartea de vinuri, cu aproximativ 100 de etichete românești și italienești. ■



CONSTANȚA

CONTACT

**Str. Mircea cel Bătrân nr. 49-51,
Constanța**

Tel.: 0241.613.177

E-mail: office@ristorantescapino.ro

www.ristorantescapino.ro



TERASĂ ȘI RESTAURANT BUENO ESTE DESCHIS NON-STOP

SPECIFIC: INTERNAȚIONAL

Chiar în centrul orașului Constanța (lângă primărie), Bueno vine cu avantajul programului non-stop, așa că poți veni oricând aici pentru micul dejun, masa de prânz ori cina la ore târzii în noapte. Terasa, amplasată în fața unui mic parc, este plăcută, plină de flori, iar în interior, restaurantul este amenajat pe două niveluri.



Meniul este variat, cu salate, grătare, preparate din carne de pui, curcan, porc, vită și pește. „Involcini di pollo” cu piept de pui, brânză topită, sos gorgonzola, „Filetto al vino bianco” – mușchi de vită feliat cu sos de vin – sau mix grill-urile combinate sunt doar câteva exemple.

Nu lipsesc pizza, pastele și foccacia, dar nici deserturile, de la tiramisu cu înghețată, la clătite și papanashi.

Lista de băuturi acoperă toate preferințele, cu răcoritoare, cocktail-uri și spirtoase, iar selecția de vinuri are peste 50 de etichete românești și de import. ■

CONTACT

Bd. Tomis, nr. 55, Constanța

Tel.: 0723.930.050

E-mail: office@restaurantbueno.ro

www.restaurantbueno.ro

JADE ORIENTAL CAFÉ ŞUBEREK, MUSACA ŞI BACLAVA CA ÎN TURCIA

SPECIFIC: TURCESC

Dacă ești iubitor al bucătăriei turcești, caută cu încredere Jade; deși amenajarea este de cafeenea, vei găsi aici gozleme, şuberekuri și baclavale gustoase, dar și musaca și ciorbe făcute pe loc de două doamne tătăroaice, într-o bucătărie extrem de curată, pe care am și vizitat-o. Situat la parterul unui bloc, Jade nu pare să spună mare lucru de afară, dar înăuntru, localul e amenajat ca o sufragerie confortabilă și familiară, cu măsuțe rotunde acoperite cu mileuri orientale, înconjurate de scaune-taburet și tablouri pe pereți.

Revenind la mâncare, găsești gozleme cu brânză și pătrunjel, şuberek-uri din carne de vită, sigara borek cu brânză, ceapă și condimente, giantik - un fel de chifle cu cocă crescută la cuptor și carne tocată, pide, şaorma, dar și cotlete de berbecuț la tavă ori musaca - toate proaspete și aburinde.

Prețurile nu sunt deloc mari: 2 şuberek-uri costă 9 lei, la fel și 4 bucăți de sigara borek, musacaua - 15 lei, iar două baclavale măricele, tot 9 lei.

Nu lipsesc cafelele la ibric și ceaiurile cărora li se alătură câteva băuturi alcoolice și răcoritoare și, evident, nici narghilelele. ■



CONSTANȚA

CONTACT

**Aleea Nalbei nr. 5, Bloc L117, parter,
Constanța**

Tel.: 0341.401.992

www.jadeorientalcafe.ro



FABARIA COFFEE LOUNGE & RESTAURANT - LOCUL POTRIVIT PENTRU TOATE MOMENTELE ZILEI

SPECIFIC: MEDITERANEAN

Restaurantul Fabaria din Constanța are o terasă șic, colorată, în timp ce, în interior, este mai elegant, bine compartimentat, astfel încât să găzduiască mese de grupuri, evenimente sau întâlniri private.

Meniul a fost conceput de un bucătar șef despre care am aflat că are o bogată experiență în restaurantele din Italia, așa că veți găsi aici cele mai populare rețete italiene: carpaccio, preparate cu pește și fructe de mare, pizza și paste, la care puteți asocia un vin dintr-o listă de circa 70 de etichete românești și de import.

O secțiune de preparate franțuzești – „Buongiorno Parigi” - completează oferta Fabariei: de la foie gras cu smochine, pară și reducere de vin, la piept de rață cu sos de piper roșu și cartofi parizieni.

Pe scurt, un loc versatil, cu atmosferă prietenoasă și meniu bogat, potrivit pentru toate ocaziile de consum și socializare. **I**



CONTACT

Str. Sarmisegetuza nr. 5, Constanța
Tel.: 0741.210.006
www.fabaria.ro

INTEGRA - OFERTE BUNE PENTRU PRÂNZ ȘI PREPARATE RAW VEGANE

| SPECIFIC: INTERNAȚIONAL

Cu pereți din sticlă și design modern, minimalist, Integra este un loc spațios, confortabil, potrivit pentru toate momentele zilei, atât pentru mese în familie, cât și pentru grupuri mari.

Meniul *à la carte* este foarte variat, cu preparate din mai multe bucătării ale lumii: italienești, spaniole, grecești și asiatice și o secțiune specială de bucătărie turcească, de unde nu lipsesc kebaburile; grătarele și preparatele din pește se alătură acestora, de la saramura de crap, la somon la grătar cu sos de citrice și feta, dar și o serie de preparate de post.

Recent, Integra a introdus și un meniu raw vegan cu supe, salate, paste și chiar "sushi" raw vegan, deserturi și cocktail-uri în combinații de ingrediente exotice.

Recomandăm restaurantul și pentru meniul zilei, disponibil între orele 12:00 și 16:00, ce cuprinde ciorbă, fel principal, salată și desert - la 21 de lei, precum și pentru ofertele de mic dejun complet - englezesc, italian, grecesc etc.

Lista de băuturi este ofertantă, cu peste 60 de vinuri românești și de import, dar și o selecție impresionantă de cocktail-uri alcoolice și nonalcoolice. ■



CONSTANȚA

CONTACT

Str. Adamclisi, nr 1E, Constanța

Tel.: 0241.691.973

E-mail: laintegra@gmail.com

www.laintegra.ro



Foto: Facebook Integra



CONSTANȚA

VILA REYNA **** „ALL IN ONE“ CHILL DEASUPRA MĂRII

HOTEL. RESTAURANTE CU SPECIFIC INTERNAȚIONAL

Spunem „all in one” pentru că Vila Reyna are de toate: locuri de cazare, restaurant, piscină cu șezlonguri - toate la câțiva metri deasupra mării. Terasa este împărțită în două zone: una chiar lângă piscină, unde puteți savura un spumant, iar celalaltă, așa numita terasă-ponton, un loc pentru cafeaua de dimineață sau o ciorbiță la prânz în adierea brizei; în interior, mai există un salon amenajat elegant.



Meniul este internațional, parcă ușor mai consistent față de restaurantul din port, cu preparate din pește și fructe de mare, dar și pui, curcan, vită etc.

Printre specialitățile casei, am remarcat somonul filé cu sos de rodii și orez cu legume la cuptor ori rața flambată à la chef cu sos de ananas, migdale și orez sălbatic.

Reyna este un loc relaxant, unde să te bucuri de briza mării, în compania unui vin bun, spre prânz sau pe înserat. **|**



CONTACT

**Str. Pescarilor nr. 33 B, Faleza Nord,
Constanța**

Tel.: 0768.174.146

E-mail: office@reyna.ro

www.reyna.ro

REYNA OFERTĂ CULINARĂ DIVERSIFICATĂ

| SPECIFIC: INTERNAȚIONAL

Al doilea restaurant cu acest nume, după cel deschis în Constanța (vezi pagina alăturată), Reyna are o terasă foarte spațioasă, amenajată pe trei laturi, și un interior elegant, ușor atipic pentru zona portului, ceea ce l-ar putea recomanda însă ca pe un loc discret de retras la o cină romantică și chiar de afaceri.

Restaurantul are un meniu foarte bogat, cu numeroase feluri cu pește: borș de pește, sardine, lufăr ori stavride pe pat de sare, pe plită sau prăjiți, somon la grătar etc. Aceștia li se alătură o serie de gustări orientale și grecești, paste și preparate din carne, de la pieptul de curcan à la Valdostana cu șuncă, roșii și cașcaval, la cotletele de berbecuț din Noua Zeelandă.

Lista de băuturi are o varietate de etichete de vin, dar și țuică, palincă, ouzo și raki și multe alte spirtoase și răcoritoare. **|**



CONTACT

Port Tomis Constanța

Tel.: 0768.174.146

E-mail: office@reyna.ro

www.reyna.ro

CONSTANȚA - PORT TOMIS





BACARO TERASA COCHETĂ DIN PORT

SPECIFIC: MEDITERANEAN

Una dintre cele mai cozy terase din port, Bacaro atrage prin amenajarea în culori marine, pigmentate cu accente purpurii - lambriuri albastre, scaune albe, fețe de masă cadrilate alb-grena și elementele inedite ce personalizează locul: o bicicletă cu un coș de flori pe ghidon la intrare, o colivie albă, un cuier cu pălării și o șapcă de marinar, un portocal și lămpi pictate.

Seara, terasa devine feerică, luminată de ghirlandele cu zeci de becuri ce atârnă deasupra ei. Să tot stai la povești, în compania unui vin bun! Merită amintită și muzica chill, relaxantă - în mod clar, un punct forte al locului.

Bucătăria mediteraneeană vine firesc cu multe preparate din pește și fructe de mare: icre de știucă și crap, borș lipovenesc și tocană pescărească de rapane, calamar umplut cu feta, caracatiță la grătar, pește - calcan, chefal,



CONTACT

Port Tomis, Constanța

Tel.: 0743.183.990

www.facebook.com/BacaroPort

CONSTANȚA - PORT TOMIS





biban, hamsii și guvizi. Câteva feluri din carne și paste li se adaugă acestora, iar lista de vinuri are în jur de 30 de etichete. Dintre deserturile de casă, poți alege tiramisu, cheesecake ori tort de biscuiți.

Prețurile sunt rezonabile: un borș de pește - 13 lei, o porție de midii cu vin și usturoi (cu pâine prăjită) - 26 lei, calamarul umplut cu feta - 40 de lei, iar un desert - 15 lei. ■





DOLCE FAR NIENTE @ MANAROLA

SPECIFIC: ITALIAN

Manarola e locul tabieturilor - spun cei de aici, unde te lași în voia plăcerilor simple, în orice moment al zilei: dimineața la cafea, spre prânz la un pește bun, dar și pentru un „lazy afternoon” la un cocktail ingenios.

Cu numele inspirat de la un sătuc din regiunea Cinque Terre, localul recrează atmosfera de acolo: afară te întâmpină o terasă șic, cu mese rotunde, scaune din fier forjat alb și două șezlonguri lângă un cufăr pe ponton, iar interiorul încântă prin decorațiunile romantice: sfeșnice, flori, un pian, dar și un colac roșu pe perete și colțul cu haine al creatoarei de modă Maria Marinescu.

Deși decorul este relaxat, poziționarea e mai degrabă premium.

Meniul de inspirație italiană este bine alcătuit, nu foarte stufos. Pentru un prânz ușor, poți alege o salată de somon afumat în casă cu avocado, sacura mix, germeni de praz și lime ori spaghetti cu creveți și roșii cherry, iar seara, te poți orienta către un mix de fructe de mare, o porție de ton sau somon sau chiar către un mușchi de vită cu foie gras și sos de vin roșu. Vinurile și cocktail-urile ingenioase completează experiența Manarola. O porție de paste costă de la 26 de lei, peștele - de la 50 de lei/porția, iar midiile la tigaie în sos - 32 de lei/500 g. **|**



CONTACT

Port Tomis, Constanța

Tel.: 0722.100.193

www.facebook.com/

[ManarolaRestaurantCocktailBar](https://www.facebook.com/ManarolaRestaurantCocktailBar)

MARINA BAY... NEW SAILING EVERY DAY

| SPECIFIC: PESCĂRESC

Un restaurant premium acest Marina Bay - pescăresc, cu influențe mediteraneene și decor marin reușit: un perete întreg pictat care înfățișează portul, vapoare agățate pe pereți, faruri și acvarii cu peștișori pe mese.

Găsiți aici preparate variate cu pește și fructe de mare - de la borș pescăresc cu crutoane de pește, la supă Bouillabaisse și de la păstrăv „Atena” cu ceapă, usturoi, vin și verdețuri, la somon în sos de șofran. Fiecare tip de pește și fructele de mare au secțiuni separate în meniu; de exemplu crapul este grill, în saramură ori în sos de bere, somonul grill sau în sos de iaurt, șofran sau de bere, în stil norvegian sau asiatic; alți pești, diferit pregătiți, li se alătură acestora: biban de mare, doradă, sturion etc. Creveții sunt picanți ori în stil „Singapore”, cu noodles, midiile - în sos de vin, crocante ș.a.m.d. Cele peste 50 de vinuri sunt frumos prezentate, cu descrierile aferente și cu recomandări de asocieri culinare.

Un borș pescăresc costă 15 lei, o supă Bouillabaisse - 38 de lei, peștele - între 28 și 83 de lei, iar cele mai multe vinuri - 60, 80 și 100 de lei. ■



CONTACT

Str. Lebedei, Port Tomis Constanța

Tel.: 0736.369.222

E-mail: restaurant@marinabay.ro

www.marinabay.ro

CONSTANȚA - PORT TOMIS





CHINESE GARDEN SIMPLY CHINESE FOOD

SPECIFIC: CHINEZESC

Printre atâtea restaurante cu specific internațional, mediteranean sau pescăresc, Chinese Garden este singurul cu specific chinezesc din port, așa că în cazul în care preferi această bucătărie sau îți dorești, pur și simplu, alte arome, ai la dispoziție un meniu specific variat. Având în vedere popularitatea și istoria lanțului (care mai deține restaurante în București și Constanța), restaurantul este o alegere bună pe acest segment.

Găsești aici cele mai populare preparate chinezești, de la noodles cu pui, porc, vită ori fructe de mare, spaghetti de orez cu ou și legume sau prăjite cu carne de vită, pui pe plita încinsă, rață cu bambus sau cu portocale. O serie de preparate din pește și fructe de mare li se alătură acestora, de la supa de midii ori de creveți, calamarii cu usturoi, caracatiță cu pai tai, la pește în stil Chinese Garden cu ardei iute, ghimbir și condimente și șalău în sos chinezesc. Meniul este completat de o secțiune de preparate thailandeze, precum supă Tom Yum, salata cu cozi de creveți, pui cu busuioc și porc cu ghimbir.

Restaurantul este amenajat clasic, deloc încărcat - pe scurt, un loc unde să vii pentru mâncare chinezească într-un cadru liniștit. ■



Foto: Facebook Chinese Garden

CONTACT

Str. Lebedei, Port Tomis Constanța

Tel.: 0742.244.639

E-mail: chinese.garden@hotmail.com

www.chinesegarden.ro

INSULA ****

AMINTIRILOR

SPECIFIC: PESCĂRESC

Pe insula de pe lacul plin cu nuferi din Neptun, restaurantul hotelului cu același nume se bucură de o poziție privilegiată în mijlocul naturii, cu o amenajare realmente spectaculoasă: vegetație din belsug, foișoare ascunse printre pomi și sălcii, cerdacuri în copaci, pontoane unde iei masa cu apa sub picioare - un loc de zăbovit ore în șir și o alegere foarte bună pentru o petrecere pe cînste.

lubitorii de pește au, cu siguranță, ce comanda din meniu: de la storceag (ciorbița din somn cu smântână și usturoi) și ciorbă de perișoare de pește, saramură și plachie de crap, la pește prăjit sau pe plită: crap, somn, rechin, calcan și sturion și o serie de preparate cu fructe de mare.

Pentru mai multă diversitate, alte câteva feluri clasice din carne de vită, porc, pui și paste completează meniul.

Mîncarea este gustoasă, la prețuri medii spre mărișoare, iar în mod special, pentru frumusețea peisajului, Insula este în mod clar unul din acele locuri de neratat de pe litoralul românesc. ■



CONTACT

Lacul Neptun1, Neptun

Tel.: 0241.731.722

E-mail: insula.neptun@yahoo.com

www.insulaneptun.ro





POPASUL PESCARILOR - CHERHANAUA CU ȘTATE VECHI DIN OLIMP

| SPECIFIC: PESCĂRESC

Popasul Pescarilor este una dintre cele mai cunoscute cherhanale din sudul litoralului, situată chiar pe malul mării, pe plaja dintre Olimp și 23 August, de unde poți vedea apusuri frumoase și bărcile pescarilor întorcându-se cu plasele pline.

Locul pare că a mai pierdut ceva din aerul boem de altădată, dar merită totuși vizitat pentru

meniul bogat cu tot felul de pești - de la crap, somn și șalău, la scrumbie, stavrid, chefal și calcan și specii mai puțin întâlnite prin restaurantele noastre - lufăr, zargan, barbun, vatos, pregătiți în fel și chip: pe plită, prăjiți, însoțiți de sosul casei, renumitul genocid (iute!) și mămăliguța de rigoare. Mai ai la dispoziție icre, midii, rapane și platouri pescărești combinate. S-ar putea să nu găsești chiar de toate mereu, dar ai de unde alege.



CONTACT

Lot Olympus 1, Olimp

Tel: 0743.336.952

E-mail: info@popasul-pescarilor.ro

www.popasul-pescarilor.ro

În timp, locul a căpătat notorietate, uneori au loc aici și evenimente, iar în vârf de sezon, este destul de plin, așa că, înainte să mergi, ar fi bine să faci o rezervare. ■

COMPLEX CIREȘICA ***

NOSTALGII DE LITORAL '80

HOTEL. RESTAURANT ROMÂNESC ȘI INTERNAȚIONAL

La Cireșica răsună și acum șlagăre din anii '80 - '90, iar nostalgicii, dar și politicieni de vază ai vremurilor noastre îi trec periodic pragul. Aproape de plaja Olimp, terasa Cireșicăi, înconjurată de un gard înalt viu, ferită de priviri indiscrete, este o oază de verdeață bine îngrijită, cu livadă de gutui, foșoare la umbră, loc de joacă pentru copii și o volieră de păuni.

Meniul are multe preparate din pește și fructe de mare: icre de știucă, creveți pe plită, saramură de crap, dar și de sturion, precum și câteva feluri din carne: grătare, mușchi de vită cu ierburi aromatice și sos gorgonzola, piept de curcan cu ratatouille și legume etc. Prețurile sunt ușor peste medie: o ciorbă de burță costă 13 lei, un borș pescăresc - 19 lei, saramura de crap - 29 de lei, cea de sturion - 64 de lei, iar o porție de papanăși - 15 lei. Vinuri sunt pentru toate preferințele și buzunarele; o carafă costă 40 de lei, iar o sticlă - între 55 și 139 de lei.

Hotelul complexului are 14 camere duble și un apartament, cu balcoane cu vedere la mare, o sală de conferințe și saloane de restaurant. **I**



CONTACT

Str. Scriitorilor, nr. 1 Olimp

Tel.: 0745.024.570

E-mail: ciresica.olimp@gmail.com

www.complexciresica.ro





CASA CU STUF - REFUGIUL DE PE LAC, LA TATLAGEAC

I PENSIUNE. RESTAURANT INTERNAȚIONAL

Mergând dinspre Olimp către 23 August, Casa cu Stuf - pensiune și restaurant - este un loc discret, dar care se pare că și-a format deja o clientelă fidelă în cei trei ani de când a fost deschisă.

Casa are cealaltă ieșire către lacul Tatlageac, chiar în mijlocul naturii nude, ferită de agitația specifică stațiunilor de pe litoral, așa că puteți petrece în voie câteva zile relaxante.

Cei de aici au amenajat și o mică plajă cu nisip și șezlonguri, o piscină, precum și un loc de joacă pentru copii. La parter, este restaurantul cu terasă, iar la etaj, sunt mai multe camere cu living și dormitor separat, cu acces printr-o scară interioară.

Meniul are multe preparate din pește: borș pescăresc, salată de hamsii, gruoane de șalău în spumă de bere, dar și midii și pui de baltă pané și o serie de feluri din carne de pui și porc. Un borș pescăresc costă 15 lei, sturionul la grătar cu broccoli și baby carrots - o specialitate a chef-ului - 75 de lei, iar gustarea pescărească cu alge de mare cu somon, icre de crap și salată de hamsie cu ceapă (350g) - 25 de lei.

Casa cu Stuf este deschisă tot timpul anului și organizează și diferite evenimente, iar prețurile de cazare sunt fixe: 200 de lei în perioada iunie - august și 100 de lei din septembrie până în mai. **I**



CONTACT

Olimp -23 August, DN 39B

Tel.: 0747.056.799

E-mail: rezervari@casacustuf.ro

www.casaustuf.ro

HEY THERE OLD FRIEND! BIBI BISTRO

| SPECIFIC: INTERNAȚIONAL

Poate că, pentru vamaioți, Bibi nu are nevoie de nici o prezentare – este primul local deschis aici, în '98, care surprinde poate cel mai bine spiritul „originar” al Vamei. Dacă nu ai ajuns, însă, de multe ori în Vamă și îți dorești un loc simplu și boem, un concert bun, mâncare și băutură ieftină, dă o fugă până aici. Au trecut pe la Bibi cele mai bune trupe și cântăreți de rock, folk și jazz, și, în continuare, serile se lasă cu concerte de calitate și petreceri.

Iar micii la metru, săbiuța de kebab, ciorba după beție „Tarator” și plăcinta Tanti Mili sunt deja celebre. O ciorbă costă între 6,5 și 8 lei; 10 mici cu cartofi și brânză rasă - 28,9 lei, hamsiile (jumătate de kg) - 16,5 lei și „sloiul” de oaie (pulpă) cu usturoi, cimbru, vin și boia, cu mămliguta de rigoare (vezi foto) - 24,8 lei. Bibi are în jur de 100 de vinuri, pe care le și găsești pe bune, cu prețuri de la 25 de lei/sticla (și o selecție și la pahar - între 5,5 și 10 lei), iar o bere la draft costă de la 5 lei.

Bibi e prietenul vechi și nou al tuturor: cei de aici par să cunoască pe toată lumea, toți se cunosc între ei, iar dacă nu, se împrietenesc. **|**



CONTACT

Str. Ion Creangă, Vama Veche

Tel.: 0722.191.366

E-mail: vamavechemarket@yahoo.com

www.bibibistro.ro



VAMA
VECHIE



BOLO – STEAK HOUSE-UL DICHISIT DIN VAMĂ

SPECIFIC: STEAKHOUSE

Bolo este fratele mai mic și mai modern al lui Bibi. Și Vama Veche s-a mai schimbat, iar cei de la Bibi țin pasul cu vremurile. Așa că Bolo, amenajat mai modern și cu steak-uri de bună calitate, fragede și gustoase, poate părea un restaurant atipic pentru Vamă.

Găsești aici fripturi variate, de la antricot și vrăbioară de Black Angus (Prime), la mușchi de vită maturată, T-Bone din vițel de lapte, hamburger tot din Black Angus, dar și multe preparate din carne de berbecuț, porc, pui, pește și fructe de mare. Pastrama haiducească la tigaie cu mămăliguță și murături, rulada de oaie frăgezită la cuptor, ciolanul de porc confiat și săbiuța de 10 mititei cu cartofi prăjiți sunt numai câteva exemple. Lista de vinuri este aceeași de la Bibi, variată, pentru toate preferințele și buzunarele.

Un hamburger de Black Angus cu cartofi prăjiți (350 g) costă 20 de lei, o porție de antricot de vită (400 g) - 78,5 lei, mușchiul de vită maturat la grătar (250 g) - 75 de lei, iar ciolanul de porc (450 g.) - 35 de lei.

Trebuie menționat că atât la Bolo, cât și la Bibi, personalul este extrem de amabil, chiar în frunte cu managerul, Călin Bălan (pe care îl găsești când aici, când la Bibi) și, așa cum au remarcat clienții care au trecut pe aici, în vocabularul lor nu există cuvântul „nu” ori expresia „nu se poate”. ■



CONTACT

Str. Ion Creangă, Vama Veche

Tel.: 0727.842.968

www.facebook.com/BoloSteakHouse

[BoloSteakHouse](#)



CRAMELE RECAȘ
PREZINTĂ

VINURI PREMIUM
ATENT MEȘTEȘUGITE



Sole, în completare cu Selene, celebrează esența vieții.
La fel cum Sole ne îndeamnă să ne bucurăm de Soare, de optimism și de căldură,
Selene ne îndeamnă către bucuria față de răcoarea plăcută și lumina Lunii,
către pasiune și intensitate.

CRAMELE RECAȘ



DIN RESPECT PENTRU VIN



Din cele mai vechi timpuri, vinul din zona Recașului a stârnit, apoi a domolit, setea trupului și a spiritului. Legende vechi spun că pe aceste meleaguri s-a născut și a copilărit însuși Bachus, Zeul Vinului.

www.recaswine.ro