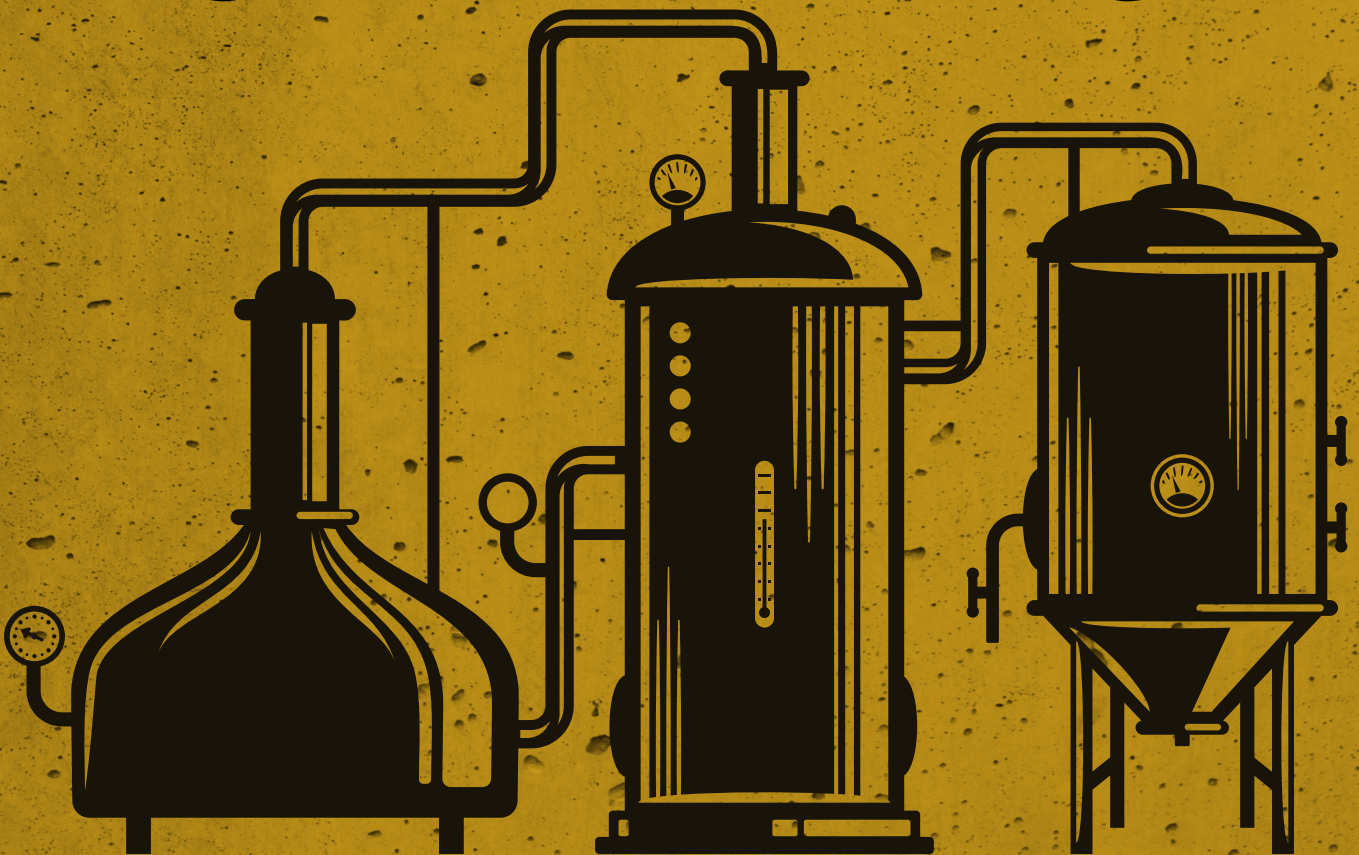


# BINE ATI VENIT



*Food Beer Music*





# POVESTEA SALM BRAU



## O MOSTENIRE A EXCELENTEI IN BERE SI GASTRONOMIE

Bine ati venit la Salm Brau România, unde traditia întâlnește inovatia în arta beraritului. Ca parte a renumitei familii Salmbraeu, suntem dedicati sa va oferim o experienta autentica de bere, îmbibata în istoria si cultura berii austriece.

## ISTORIA NOASTRA

Franciza noastra își trage radacinile din inima Vienei, unde Salmbraeu isi are originea într-o cladire istorica, datând din secolul XVIII. Fiecare strop de bere pe care îl savurati este rezultatul unei experiente acumulate de-a lungul a peste 85 de ani, cu radacini adânci în traditiile beraritului austriac.

## ARTA BERARITULUI

Fiecare bere pe care o oferim este produsa cu maiestrie si pasiune, utilizând echipamente de ultima generatie si retete traditionale austriece. Experimentati diversitatea si calitatea berilor noastre.



# LISTA ALERGENI

---

1\* - Lapte si derivati

2\* - Arahide si produse congelate

3\* - Telina si produse derivate

4\* - Mustar si produse derivate

5\* Seminte de susan si produse derivate

6\* - Oua si produse derivate

7\* - Peste si produse derivate

8\* - Cereale care contin Gluten

9\* - Fructe si condimente cu coaja ( ienibahar, anason, cuisoare, etc.)

Unele produse din meniul nostru pot contine alergeni.  
În cazul în care sunteti intolerant / alergic la un ingredient, va rugam sa consultati ospatarul.

Va multumim!





# Specialitatile Salm Brau

**PLATOU 4 PERSOANE CIOLAN & COASTE 1\*3\*4\*6\*9\* 3400-  
3600 GR. + CARTOFI PRAJITI SI WEDGES- 259 RON**

**PLATOU DE PUI 2 PERSOANE : CRISPY STRIPS ( 3 TIPURI) + ARIPIOARE  
PICANTE + 2 PORTII DE CARTOFI PRAJITI SI SOS INCLUS - 99 RON**

**CIOLAN DE PORC CU SORICI CROCAN 3\*4\*6\*  
( STELZE ) 2-3 PERSOANE 2000-2400 GR + CARTOFI PRAJITI SI  
WEDGES. - 155 RON**

**COASTE DE PORC (SPARE RIBS) 2 PERSOANE 3\*4\*6\*  
1500-1700 GR + CARTOFI PRAJITI SI WEDGES. - 149 RON**

**COASTE DE PORC (SPARE RIBS) 1 PERSOANA 3\*4\*6\*  
700-800 GR + CARTOFI WEDGES. - 79 RON**

**CARNAT CU PERLE DE CASCAVAL (KASEKRÄNER) 1\*3\*4\*6\*9\*  
160 GR. ( FARA GARNITURA ) - 24 RON**

**BREZEL ORIGINAL 140 GR. 1\*6\*8\* - 14 RON**





# MENIU

## APERITIV

Maseline Pane 6*8*	200 gr.	18 ron
Bruschete Pomodoro 8*	225 gr.	18 ron
Bruschete Mixt 8*	300 gr.	22 ron
Bruschete Guacamole 8*	225 gr.	24 ron
Bruschete Funghi & Tartufo 8*	225 gr.	21 ron
Salata cu Ton 7*	350 gr.	29 ron
Salata Caesar Original 1*4*6*7*	400 gr.	35 ron
Piept de Pui Grill ( pentru Caesar)	120 gr.	15 ron
Bacon ( pentru Caesar )	20 gr.	5 ron
Strips de Pui Picant	150 gr	19 ron
Strips de Pui cu Susan FG 5*6*8*	150 gr.	19 ron
Crispy Strips cu Fulgi de Porumb	150 gr.	19 ron
Aripioare de Pui Picante	150 gr.	19 ron
Nachos cu sos de ardei/chedadar	150 gr.	21/23 ron

## CIORBE

Ciorba de Vacuta	300 gr.	22 ron
Ciorba de Pui A La Grec 1*	300 gr.	21 ron





# FELURI PRINCIPALE

## PASTE

---

Paste Carbonara 1*6*8*	200 gr.	<b>45 ron</b>
Paste Pomodoro 8*	200 gr.	<b>36 ron</b>
Paste AOP 1*8*	200 gr.	<b>34 ron</b>
Paste cu Somon Crocant 1*7*8*	230 gr.	<b>45 ron</b>

## CARNE

---

Gulas ( Vitel )	300 gr.	<b>36 ron</b>
Snitel de Pui cu cartofi prajiti 6*8*	390 gr.	<b>49 ron</b>
Snitel Original Vienez din Muschi de Vita	450 gr.	<b>79 ron</b>
Pui Gorgonzola ( fara garnitura ) 1*6*8*	300 gr.	<b>32 ron</b>
Cotlet de Miel cu cartofi prajiti	350 gr.	<b>75 ron</b>
Pomana Porcului cu mamaliga 6*8*	400 gr.	<b>42 ron</b>
File de Somon la Cuptor cu Sparanghel 7*	300 gr.	<b>65 ron</b>





# BURGERI

**BURGER SALM BRAU DE VITA  
CU SOS CHEDDAR**

**+ CARTOFI 450 GR. - 65 RON**

**CRISPY BURGER DE PUI  
+ CARTOFI 450 GR. - 59 RON**



**Alergeni : 1\*4\*5\*6\*8\***



## GARNITURI

---

Cartofi Wedges la cuptor	150 gr.	<b>14 ron</b>
Cartofi Prajiti	150 gr.	<b>16 ron</b>
Cartofi Prajiti cu sos de ardei copt si ceapa verde	200 gr.	<b>21 ron</b>
Cartofi Wedges la cuptor cu sos Cheddar 1*6*8*	200 gr.	<b>24 ron</b>
Varza Calita 9*	150 gr.	<b>17 ron</b>

## SALATE GARNITURA

---

Salata de Varza Alba	120 gr.	<b>11 ron</b>
Salata de Muraturi	150 gr.	<b>18 ron</b>
Salata de Sfecla cu Hrean 3*	150 gr.	<b>18 ron</b>
Salata Verde cu sos Limette	150 gr.	<b>17 ron</b>





## EXTRA

Chifla 1*5*6*8*	100 gr.	7 ron
Ardei iute	20 gr.	4 ron
Smantana 1*	20 gr.	5 ron
Hrean	20 gr.	7 ron
Mustar 4*	20 gr.	4 ron
Maioneza 1*6*	20 gr.	5 ron
Ketchup	20 gr.	4 ron
Sos Cocktail	20 gr.	6 ron
Sos Cheddar	40 gr.	10 ron
Sos Ardei Copt	40 gr.	8 ron
Recipient Take Away	1 buc.	4 ron

## DESSERT

Trio Eclere (Vanilie, Caramel, Ciocolata) 1*6*8*9*	150 gr.	21 ron
Mixt Macarons ( x3 ) 1*6*8*9*	120 gr.	30 ron
Tarta 1*6*8*9*	120 gr.	22 ron
Cheesecake (Oreo, Mascarpone, Ciocolata) 1*6*8*9*	150 gr.	19 ron
Felie Tort Original Medovik 1*2*6*8*9*	150 gr.	27 ron
Felie Tort Snickers 1*2*6*8*9*	150 gr.	25 ron
Mousse de ciocolata	150 gr.	23 ron





# MENIU BAUTURI

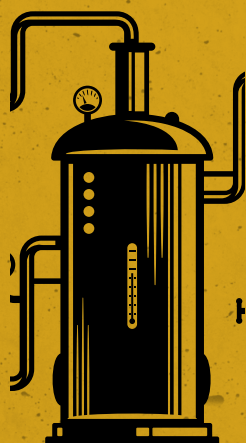




# Cum fabricam berea?



**Apa, Hamei, Malt, Drojdie**



## 2. Fierberea

Am făcut mash și urmează să transferăm mustul din primul vas în al doilea unde va fi fiert. În vasul al doilea se fierbe mustul, se adaugă hamei – în diverse momente și pentru diverse scopuri: cât de amară vrem berea, aromă, gust. Hameiul e foarte aromat și poate fi foarte puternic, fiind ingredientul cel mai important în ceea ce face o bere artizanală bună.



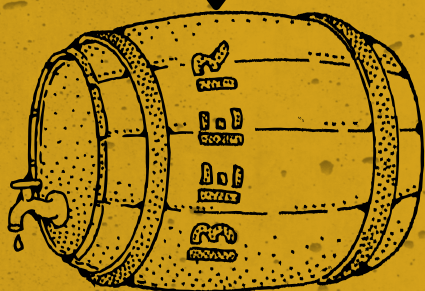
## 1. Mashing

Ingredientele de bază ale oricărei beri sunt apa, malțul, drojdia și hameiul. Malțul se macină și se pregătește de MASH – sau brăsare în limba română – putând fi malț de orz, de grâu, de secară. Odată măcinat, malțul se adaugă apei fierbinți și se extrage zahărul, obținându-se WORT sau mustul de bere.



## 3. Fermentarea

Mustul de bere este transferat în vasul de fermentare, timp în care este răcit până la o temperatură de aproximativ 20 de grade. În vasul de fermentare se adaugă drojdia al cărei rol este să consume conținutul de zahăr din bere și să producă alcool lăsând, totuși, și zahăr rezidual în urmă pentru corpolență, gust.



## 4. Transfer in butoi pentru livrarea in bar

După fermentare urmează maturarea în tank-uri și apoi livrarea direct în bar pentru a fi servită!

## 5. Servim Berea Rece !





# SPECIALITATI BERE



## 1. SALM BRAU PILS

500 ml.	24 ron
1000 ml.	39 ron

Salm Brau PILS este fabricată conform rețetei originale din Pilsen, Republica Cehă. Un proces de aproape 8 ore, folosind sofisticatul proces de mashing dublu, stă la baza acestei beri. Hameiul conferă o aromă plăcută spre deosebire de majoritatea tipurilor de Pilsner din nordul Germaniei, deoarece Pilsner Urquell original nu are amărime, ci doar o aromă intensă de hamei.

Gustul plin, împreună cu închiderea delicată a aromei de hamei, conferă acestei beri un caracter deosebit. Gravitata originală este de 12,5%, iar conținutul de alcool atinge 4,5%. Este necesară o săptămână de fermentare primară, urmată de încă trei săptămâni de perioadă de depozitare. Acest tip de bere se potrivește perfect cu carnea de toate tipurile.

## 2. SALM BRAU HELLES

500 ml.	24 ron
1000 ml.	39 ron

Salm Braeu HELLES este tipicul de bere vieneză, cu mai puțin hamei, dar cu o aromă fructată plină de corp, foarte ușor de băut și întotdeauna invitând la încă un pahar. O ușoară notă de aromă de hamei rămâne pe buze atunci când berea își începe drumul. Această bere este ideală pentru toate tipurile de mâncare. Procesul de fabricație constă într-un singur proces de mash simplu cu o fermentare de 6 zile, urmată de o perioadă de depozitare de 22 de zile. Gravitata originală este de 12%, iar conținutul de alcool este de 4%.



## 3. SALM BRAU MÄRZEN

500 ml.

24 ron

1000 ml.

39 ron

Salm Brau MÄRZEN a fost inițial berea tipică din Viena. Culoarea roșie a fost semnificativă pentru acest tip de bere, care a fost dusă mai târziu la München pentru a fi preparată sub numele de Oktoberfestbeer. Are un caracter clar de malț, o natură mai puternică și are mai puțin hamei. În special femeile, cărora nu le place amărăciunea berilor preferă acest tip. Chiar și în aceste zile, acest tip de bere este cunoscut în SUA ca „Vienna Red”.

Gravitatea inițială este de 12,5%, conținutul de alcool este de 4,6%.

## 4. THE SALM BRAU BÖHMISCH G'

500 ml.

24 ron

1000 ml.

39 ron

Salm Brau Böhmisch G' mischt (înseamnă amestec boem) își are originile în Republica Cehă, la fel ca Pilsnerul. Berea boemă întunecată era compensarea pentru berea Pilsner, mai aromatică de hamei. Era complet întunecată, fără să lase să treacă lumină. În vremurile vechi, berăriile amestecau această bere extrem de închisă la culoare cu un tip de bere mai deschisă la culoare. Noi fabricăm acest tip de bere și nu trebuie să-l amestecăm la bar. Aroma dominantă de malț persistă, dar gustul este semnificativ mai puțin dens decât al berii întunecate. Datorită tehnologiei speciale de încălzire a berăriei noastre, conținutul intens de caramel al malțului nu se supraîncălzește și, prin urmare, nu conferă berii amărăciunea de caramel, așa cum este adesea o problemă la berăriile tradiționale. În special în sezonul rece, această bere este foarte apreciată. Gravitatea originală este de 12,5%, iar conținutul de alcool este de 4,6%.

**CUMPARA O HALBA PERSONALIZATA  
SALM BRAU!**

**Halba Salm Brau 0,5L - 40 RON**

**Halba Salm Brau 1L - 60 RON**





# SOFT DRINKS

---

Coca Cola	250 ml.	<b>14 ron</b>
Coca Cola Zero	250 ml.	<b>14 ron</b>
Fanta	250 ml.	<b>14 ron</b>
Sprite	250 ml.	<b>14 ron</b>
Schweppes Tonic	250 ml.	<b>15 ron</b>
Schweppes Bitter	250 ml.	<b>15 ron</b>
Schweppes Mandarin	250 ml.	<b>15 ron</b>
Schweppes Pink	250 ml.	<b>15 ron</b>
Redbull	250 ml.	<b>18 ron</b>
Limonada	300 ml.	<b>21 ron</b>
Limonada cu Menta	300 ml.	<b>23 ron</b>
Ceai	180 ml.	<b>15 ron</b>
Santal (mere, merisoare, piersica, ananas)	250 ml.	<b>11 ron</b>

# APA

---

Apa Plata Dorna	330 ml.	<b>13 ron</b>
Apa Minerala Dorna	330 ml.	<b>13 ron</b>



# CAFFÈ

---

Ristretto	30 ml.	<b>10 ron</b>
Espresso	40 ml.	<b>12 ron</b>
Espresso Lung	110 ml.	<b>13 ron</b>
Espresso Dublu	80 ml.	<b>20 ron</b>
Cappuccino	140 ml.	<b>16 ron</b>
Caffè Latte	180 ml.	<b>20 ron</b>
Ciocolata Calda	180 ml.	<b>20 ron</b>
Mochachino	180 ml.	<b>27 ron</b>

# CAFFÈ DECOFFEINIZATA

---

Espresso Decofeinizat	40 ml.	<b>12 ron</b>
Espresso Lung Decofeinizat	110 ml.	<b>13 ron</b>
Espresso Dublu Decofeinizat	80 ml.	<b>20 ron</b>
Cappuccino Decofeinizat	140 ml.	<b>16 ron</b>
Caffè Latte Decofeinizat	180 ml.	<b>20 ron</b>





A close-up photograph of two glasses of iced beer. The foreground glass is in sharp focus, showing a dark, carbonated beverage with a thick head of white foam. It is garnished with a slice of orange, fresh mint leaves, and a sprig of lavender on a wooden skewer. The background glass is blurred, showing a similar drink with a lemon slice garnish. The lighting is warm and focused on the glasses, creating a bokeh effect in the background.

**MENIU**

**BAUTURI ALCOOLICE**





## COCKTAILURI ALCOOLICE

---

Aperol	300 ml.	<b>39 ron</b>
Original Aperol	300 ml.	<b>45 ron</b>
Hugo	300 ml.	<b>36 ron</b>
Cuba Libre - Captain Morgan	300 ml.	<b>29 ron</b>
Cuba Libre - Bumbu	300 ml.	<b>42 ron</b>
Gin Tonic Beefeater	300 ml.	<b>27 ron</b>
Gin Tonic Beefeater Pink 9*	300 ml.	<b>29 ron</b>
Gin Tonic - Tanqueray 9*	300 ml..	<b>37 ron</b>
Strawberry Puree Marguerita 9*	430 ml.	<b>49 ron</b>
Strawberry Puree Marguerita 9*	1000 ml.	<b>99 ron</b>
Negroni	160 ml.	<b>43 ron</b>
Campari Tonic	300 ml.	<b>39 ron</b>
Campari Orange	300 ml.	<b>34 ron</b>

## MOCKTAILS 0% ALCOOL

---

Rainbow 9*	350 ml.	<b>27 ron</b>
Shirley Temple 9*	350 ml.	<b>32 ron</b>
Virgin Mojito 9*	350 ml.	<b>27 ron</b>
Green Apple 9*	350 ml.	<b>19 ron</b>
Gin Tonic Tanqueray 0 % 9*	350 ml.	<b>37 ron</b>



## VODKA

---

Absolut	50 ml.	<b>19 ron</b>
Grey Goose	50 ml.	<b>29 ron</b>
Beluga	50 ml.	<b>39 ron</b>

## GIN

---

Beefeater	50 ml.	<b>17 ron</b>
Tanqueray	50 ml.	<b>27 ron</b>
Tanqueray 0 %	50 ml.	<b>27 ron</b>

## SHOTS

---

Olmeka Gold	35 ml.	<b>15 ron</b>
Patron Reposado	35 ml.	<b>39 ron</b>

## ROM

---

Captain Morgan	50 ml.	<b>19 ron</b>
Bumbu	50 ml.	<b>32 ron</b>



## COGNAC

---

Alexandrion 7 stele	50 ml.	<b>22 ron</b>
James Hennessy	50 ml.	<b>125 ron</b>
Courvoisier VSOP	50 ml.	<b>36 ron</b>

## WHISKEY

---

Red Label	40 ml.	<b>19 ron</b>
Black Label	40 ml.	<b>34 ron</b>
Jack Daniel's No7	40 ml.	<b>24 ron</b>
Jack Daniel's Honey	40 ml.	<b>26 ron</b>
Chivas 12Y	40 ml.	<b>32 ron</b>
Chivas 18Y	40 ml.	<b>49 ron</b>
Macallan 12Y	40 ml.	<b>55 ron</b>
Macallan 15Y	40 ml.	<b>110 ron</b>

## CREMA DE WHISKEY

---

Sheridan's 1*	50 ml.	<b>21 ron</b>
Mozart Chocolate 1*	50 ml.	<b>29 ron</b>
Bumbu White Cream 1*	50 ml.	<b>29 ron</b>



MENIU

VINURI





## VIN ROSU 750 ML.

---

Vinarte Nedea	110 ron
Vinarte Prince Mircea Feteasca Neagra	145 ron
Recas Solo Quinta	210 ron
Purcari Nocturne Rara Neagra	120 ron
Sarica Niculitel Cail de la Letea Vol II Cabernet Sauvignon	145 ron
Sarica Niculitel Cail de la Letea Vol II Feteasca Neagra & Pinot Noir	145 ron

## VIN ALB

---

Vinarte Nedea	110 ron
Vinarte Prince Mircea	135 ron
Recas Sole Chardonnay	155 ron
Purcari Nocturne Chardonnay	120 ron
Averesti Zghihara	145 ron
Averesti Zghihara Magnum 1500 ml.	290 ron
Sarica Niculitel Aligote Cail de la Letea Vol. II	145 ron



# VIN ROSE

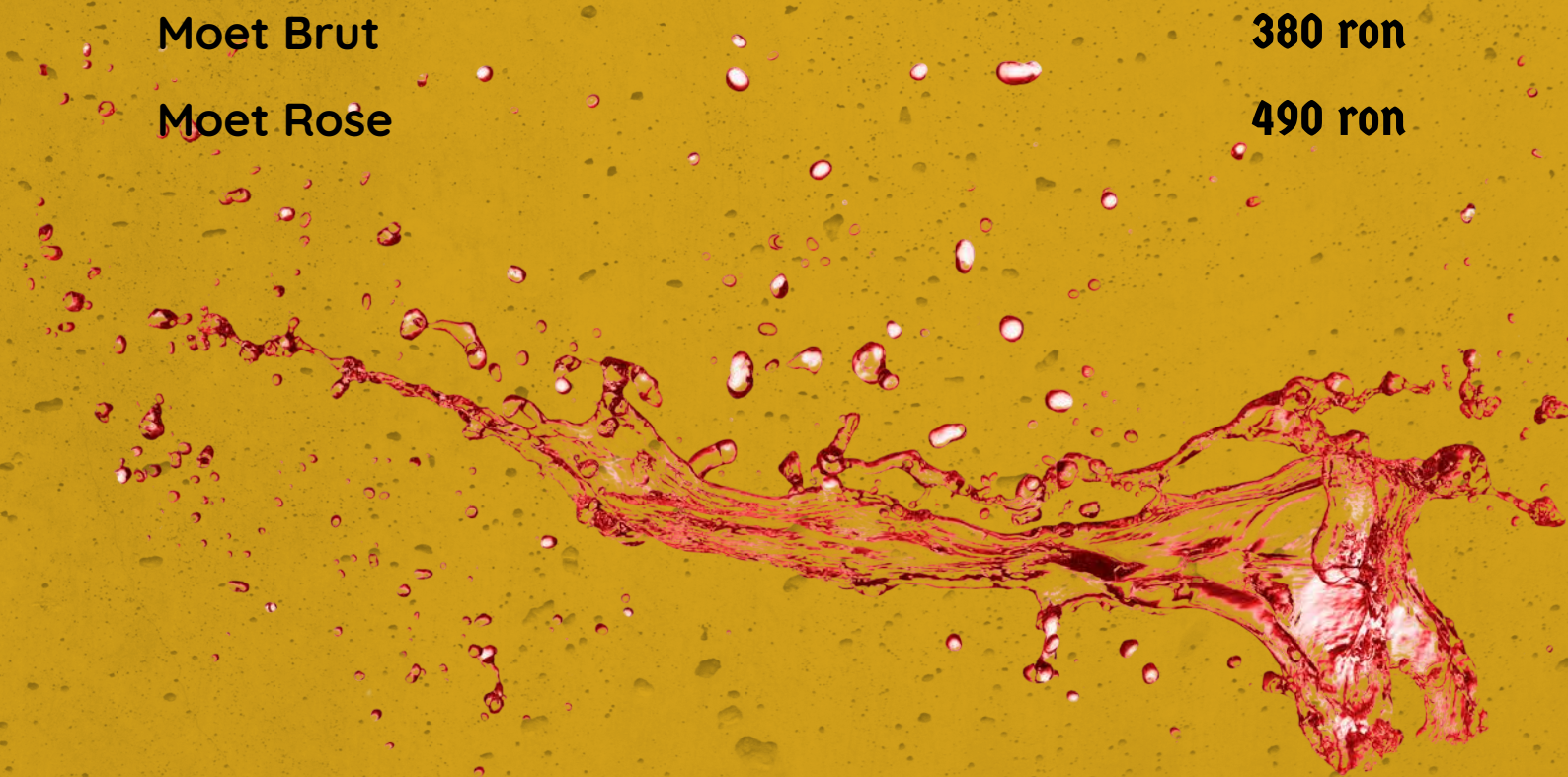
---

<b>Vinarte Nedea</b>	<b>110 ron</b>
<b>Vinarte Prince Mircea</b>	<b>135 ron</b>
<b>Recas Solo Quinta Rose</b>	<b>200 ron</b>
<b>Recas Sole Rose Merlot</b>	<b>155 ron</b>
<b>Purcari Nocturne</b>	<b>120 ron</b>
<b>Averesti Diamond</b>	<b>145 ron</b>
<b>Averesti Diamond Magnum 1500 ml.</b>	<b>290 ron</b>

# VIN SPUMANT / PROSSECO / SAMPANIE 750 ML.

---

<b>Mionetto Treviso Brut Orange</b>	<b>85 ron</b>
<b>Asti Martini Dolce</b>	<b>110 ron</b>
<b>Moet Brut</b>	<b>380 ron</b>
<b>Moet Rose</b>	<b>490 ron</b>







# TERASA ESTE INCHISA PENTRU EVENIMENTE PRIVATE:

Aprilie : 25,7

Mai : 18

Iunie : 1, 8, 15, 22,29

Iulie : 6, 13, 20, 27

August: 17, 24, 31

Septembrie: 1, 7, 21, 28,28

Octombrie: 5, 12, 19, 26

Noiembrie: 2, 9





## GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

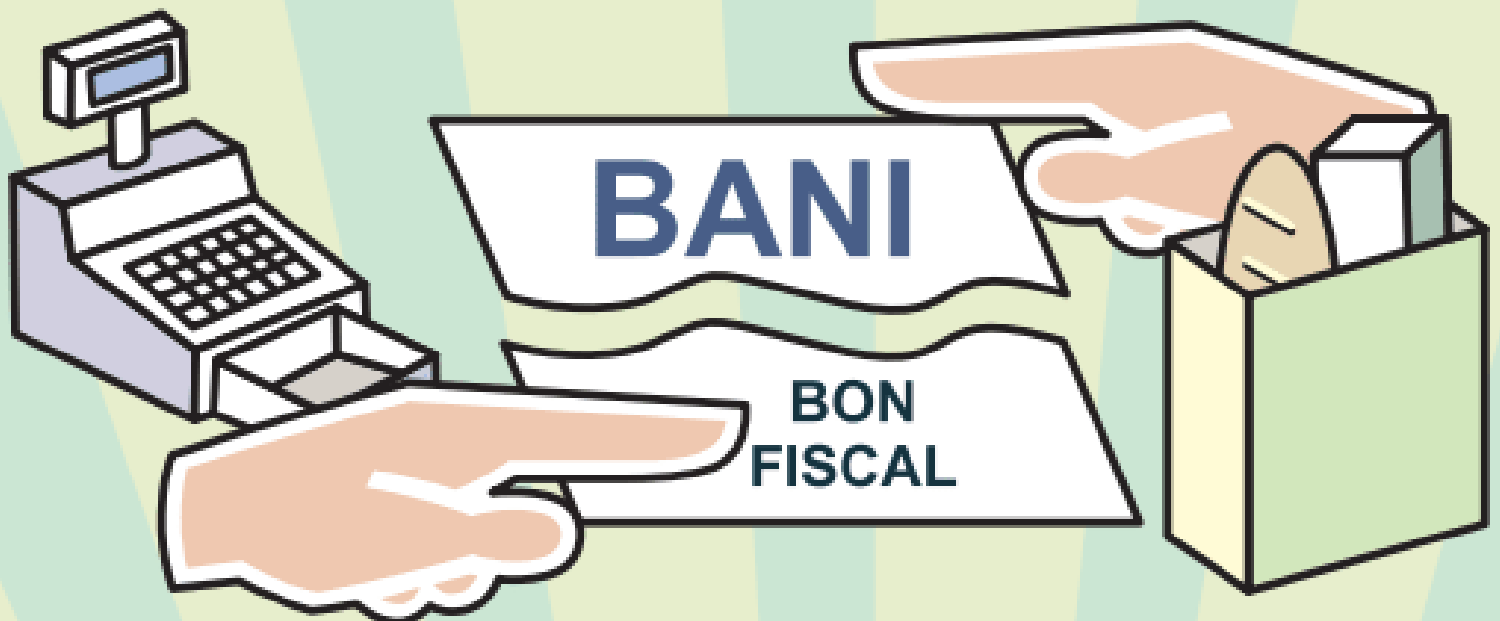
**Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați**

**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.**