The Book of
Flavours
MARTY
RESTAURANTS

cuprins

fericire artizanală 6

specialty coffee & hot chocolate 10

craft coolers 12

limonadă 13

sucuri naturale 14

smoothies 15

raw & iced infusions 16

hot infusions 17

signature cocktails 18

classic spirits 19

cold beer 20

white wine 22

rose wine & spumante 23

red wine 24

antreuri 28

palla 30

plant based 32

ciorbe & creme 34

salate 36

boluri & keto 38

paste 40

pui 42

porc & miel 44

pește 46

vită 48

smashed burger 50

garnituri & sosuri 52

pizza 54

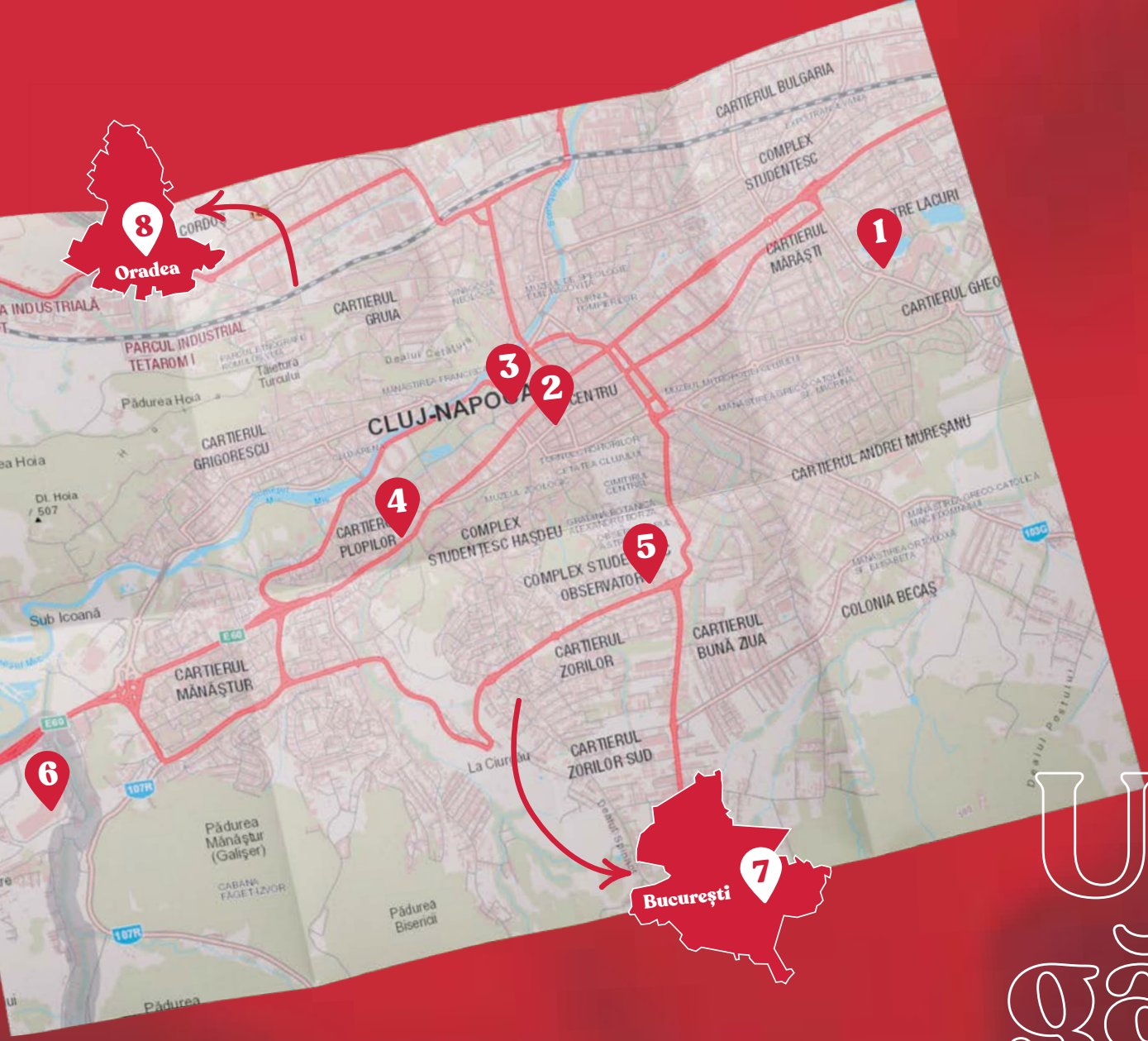
desert 56

hot - produs picant

veg - produs vegetarian & produs lacto-vegetarian

V.01.1223

Scanează acest cod QR pentru informațiile nutriționale complete despre preparatele din acest meniu. Dacă întâmpini dificultăți, poți solicita versiunea fizică.



1 MARTY City
Iulius Mall
0726 695 738

2 MARTY EATERY
P-ța Unirii 14 Cluj
0724 247 283

3 MARTY RESTAURANTS
Piața Muzeului 2
0736 368 791

4 MARTY PLAZA
Platinia
Shopping Center
0735 317 497

5 MARTY SPORTS & GRILL
Sigma
Shopping Center
0724 297 673

6 MARTY WESTSIDE
Vivo Cluj
0728 287 421

7 MARTY PLAZA
Sun Plaza
Shopping Center
0738 743 584
București

8 MARTY RESTAURANTS
Str. Zorelelor 14A
0733 089 000
Oradea

Unde ne găsești?

promisiunea noastră

locul tău preferat

Misiunea noastră este să îți oferim o experiență memorabilă, care să transforme orice locație Marty în locul tău preferat.

creatori de frumos, la noi acasă

Ai în mână cel mai bun meniu de până acum. Acest meniu este într-o continuă transformare. Suntem creatorii de frumos în ospitalitate și considerăm un privilegiu să te avem la noi acasă

ingrediente locale, surse sustenabile

Aducem în farfuria ta savoarea ingredientelor proaspete, culese la momentul potrivit. Acestea sunt gătite zilnic cu grijă și cu răbdare de către chefii noștri talentați. Lucrăm cu mici producători locali pentru a susține dezvoltarea lor și a comunității și, mai ales, pentru ca tu să știi că ai făcut alegerea sănătoasă pentru tine și întreaga familie.

așteptările oaspeților noștri

Vom face tot ce ne stă în putință pentru a întrece așteptările oaspeților noștri. Punem accent pe calitatea mâncării și a serviciilor, luând în considerare sugestiile primite

calitatea și satisfacerea deplină a oaspeților

Suntem o echipă creativă, condusă de pasiune, care va fi întotdeauna o companie plăcută prin grija și atitudinea onestă față de oaspeți. Avem curajul să punem în fața costurilor calitatea și satisfacerea deplină a oaspeților.

Marty Restaurants este încă din 1999 locul tău preferat.

Comandă cu MARTY Delivery

iar noi
îți aducem cu drag
sacoșa cu bunătăți.

martydelivery.ro

Bucură-te de **oala-n familie și uită de gătit!**

salată de boeuf, sarmale,
salată de ton, șnițele,
ciorbă de burtă, papanași,
ciorbă de varză, platouri,
chifteluțe marinate,
gulaș de vită, varză a la cluj.

MARTY
oala-n familie

fericire artizanală

Aici este casa produselor pe care le-am creat cu toată pasiunea. Folosim ingrediente locale și proaspete, în rețete proprii, pe care le preparăm zilnic de la zero pentru a ne bucura împreună de gustul autentic artizanal.

Poftă bună!

făurite de la zero

Frământate cu drag, dospite în tihnă și coapte cu blândețe.
Aduse direct din brutăria noastră,
proaspete în fiecare zi

pâine japoneză

pâine artizanală
cu maia și semințe

original cheesecale

carrot cake

pistachio
dacquoise

biscoff
ginger bread
cheesecake

aluat cookizza

chocolate
biscuit cake

la infinit

cafeaua noastră

proaspăt prăjită

în toate formelei ei

coffee capsules

12 capsule . 24 lei
24 capsule . 48 lei

cafea boabe Black Gold

500gr . 75 lei
1kg . 140 lei

cold brew coffee

500 ml . 35 lei

De la boabe, la capsule, sau deja preparată, numai bună de luat acasă **direct din locațiile noastre sau de pe martydelivery.ro.**

Ritualul cafelei este un obicei celebrat în fiecare zi în restaurantele noastre.

Boabele de specialitate pe care le folosim sunt proaspăt prăjite de Răzvan Oniga, campionul național la roasting în 2022 și 2023 , chiar în **prima prăjitorie de cafea de specialitate din Transilvania.**

OLIVO
COFFEE
CULTURE

olivocoffeeculture.ro

coffee
freshly roasted
in our roastery

cafea boabe Black Gold
cafea de specialitate proaspăt prăjită în Cluj-Napoca
500 g . 75 lei
1 kg . 140 lei

cappuccino
espresso, cremă de lapte
180 ml . 14 lei
alergeni: lactoză

espresso
cafea de specialitate proaspăt măcinată 8 g
30 ml . 10 lei

peanut butter bar latte
espresso, cremă de lapte, unt de arahide, alune de pădure, sirop de caramel sărat
300 ml . 18 lei
alergeni: lactoză, arahide, alune

fistic latte
cremă de lapte, sirop de fistic, espresso, fistic
300 ml . 19 lei
alergeni: lactoză, fistic

floating espresso
espresso, lapte, înghețată de vanilie[PD], sirop de caramel, sirop de vanilie, alune măcinate, gheață
300 ml . 19 lei
alergeni: lactoză, ou, alune

long black
espresso dublu, apă fierbinte
100 ml . 12 lei

caramel macchiato
espresso, cremă de lapte, sirop de vanilie, topping de caramel
300 ml . 19 lei
alergeni: lactoză

espresso doppio
cafea de specialitate proaspăt măcinată 16 g
60 ml . 12 lei

double latte
espresso dublu, cremă de lapte
300 ml . 19 lei
alergeni: lactoză

espresso macchiato
espresso, cremă de lapte
60 ml . 12 lei
alergeni: lactoză

latte
espresso, cremă de lapte
300 ml . 17 lei
alergeni: lactoză

espresso milk
espresso, cremă de lapte
150 ml . 12 lei
alergeni: lactoză

flat white
espresso dublu, cremă de lapte
180 ml . 16 lei
alergeni: lactoză

cold brrrew

cold brew on the rocks
cafea infuzată cu apă rece, gheață
150 ml . 15 lei

cold brew tonic
cafea infuzată cu apă rece, apă tonică, gheață
300 ml . 16 lei

cold brew latte
cafea infuzată cu apă rece, cremă de lapte, gheață
300 ml . 16 lei

fotografiile din acest meniu sunt cu titlul de prezentare

scanați codul QR din cuprins pentru valorile nutriționale

alt lapte?

înlocuiește laptele cu unul dintre următoarele opțiuni:

băutură vegetală de ovăz
6 lei

băutură vegetală de migdale
6 lei

frappe
espresso dublu, frișcă lichidă vegetală, înghețată de vanilie[PD], biscuiți, gheață
350 ml . 19 lei
alergeni: lactoză

espresso tonic
espresso, apă tonică, gheață
250 ml . 16 lei

dalgona latte
cicoare, cremă din băutură vegetală de ovăz, gheață, zahăr muscovado
250 ml . 19 lei

chai latte
sirop chai, turmeric pulbere, cremă din băutură vegetală de ovăz
300 ml . 19 lei

matcha latte
pudră de matcha, cremă din băutură vegetală de ovăz
300 ml . 18 lei

milkshake

350 ml . 18 lei

chocolate cookies & cream shake
biscuiți Oreo®, lapte, frișcă lichidă vegetală, gheață
alergeni: lactoză

salty caramel shake
înghețată de vanilie[PD], lapte, sirop de caramel sărat
alergeni: lactoză

hot chocolate

250 ml . 18 lei

hot chocolate
ciocolată topită, lapte, sirop de caramel, frișcă lichidă vegetală, alune
alergeni: alune, lactoză

fistic hot chocolate
pudră de ciocolată, lapte, frișcă lichidă vegetală, sirop de fistic, fistic
alergeni: lactoză, fistic

hazelnut hot chocolate
lapte, pudră ciocolată, frișcă lichidă vegetală, sirop de alune, alune
alergeni: lactoză, alune

coolers & limo

+ adaugă ingrediente la limonada clasică

limonadă clasică
suc de lămâie 100% [PD],
sirop de zahăr, soda, gheață

450 ml . 22 lei
+ 1,5 leu / ingredient

1L . 37 lei
+ 2 lei / ingredient

extra miere
20 ml . 2 lei

grapefruit

mentă

zmeură

măr

castravete

portocală

ghimbir

try the rookie
busuioc

cherry lemonade
piure de vișine[PD], lămâie, sirop de caramel sărat, apă minerală, gheață
450ml . 25 lei
1L . 38 lei

raspberry & thyme
suc de lămâie 100% [PD], piure de zmeură[PD] home-made, sirop de zahăr, cimbru verde, soda, gheață
450ml . 25 lei
1L . 38 lei

fotografiile din acest meniu
sunt cu titlul de prezentare

scanați codul QR din cuprins
pentru valorile nutriționale

melon
suc de lămâie 100%[PD], piure de pepene galben[PD], ghimbir, soda, gheață

450ml . 25 lei
1L . 38 lei

alergeni: ghimbir

socată
suc natural de soc, suc de lămâie 100%[PD], ghimbir, cimbrișor, lemon soda, lămâie, gheață

450ml . 25 lei
1L . 38 lei

alergeni: ghimbir

apple pie
suc de piersici, suc de mere roșii, sirop de caramel, scorțișoară, mere, spumă pe bază de sirop de glucoză fără gluten, gheață

450ml . 25 lei

alergeni: scorțișoară, ou

strawberry lemonade
piure de căpșuni[PD] home-made, busuioc, suc de lămâie 100%[PD], sirop de zahăr, apă minerală, spumă pe bază de sirop de glucoză fără gluten, gheață

450ml . 25 lei

alergeni: căpșune, ou

green pineapple
piure de ananas [PD] cu busuioc home-made, suc de lămâie 100%[PD], spumă pe bază de sirop de glucoză fără gluten, gheață

450ml . 25 lei

alergeni: lactoză, ou

new life
castravete, suc de lămâie 100%[PD], sirop de zahăr, suc de aloe vera, lemon soda, mentă, spumă pe bază de sirop de glucoză fără gluten, gheață

450ml . 25 lei

alergeni: ou

mega peach
piersici, banane, suc de piersici, gheață

450ml . 25 lei

watermelon & mint
suc de portocale roșii, piure de castravete home-made, suc de lămâie 100%[PD], mentă, gheață

450ml . 25 lei
1L . 38 lei

blackberry
suc de lămâie 100%[PD], piure de mure [PD] home-made, sirop de zahăr, busuioc proaspăt, soda, gheață

450ml . 25 lei
1L . 38 lei

scanați codul QR din cuprins
pentru valorile nutriționale

fotografiile din acest meniu
sunt cu titlul de prezentare

freshly squeezed juices

suc natural

presate la rece
de cătină
300 ml . 18 lei

fresh de portocale
suc proaspăt
de portocale
250 ml . 19 lei

fresh de mere
suc proaspăt
de mere
250 ml . 19 lei

fresh de grapefruit
suc proaspăt
de grapefruit
250 ml . 19 lei

fresh de morcovi
suc proaspăt
de morcovi
250 ml . 19 lei

+ mix it up

adaugă opțiunii tale favorite unul sau mai multe ingrediente: banane, lămâie, ghimbir, zmeură, portocale, grapefruit, mere

250 ml . 21 lei

fotografiile din acest meniu
sunt cu titlul de prezentare

scanați codul QR din cuprins
pentru valorile nutriționale

smoothies

Dacă îți dorești o băutură naturală energizantă, sau un mic dejun sățios, încearcă un smoothie absolut delicios.

250 ml . 22 lei

forest orange

banane,
suc proaspăt
de portocale,
fructe de pădure[PD]

long life

suc natural de cătină[PD], banane, suc de mere roșii, ghimbir, gheață

alergeni: ghimbir

orange, strawberry & vanilla

suc proaspăt de portocale, banane, căpșuni[PD], înghețată de vanilie[PD]

alergeni: lactoză, căpșune

detox green spin

spanac, avocado[PD], apio, suc de lămâie 100%[PD], fresh de mere, mango și ananas

alergeni: țelină apio

fitness freak

Un boost de energie, proteine și imunitate, delicios combinate, perfecte înainte sau după sport.

bulletproof coffee

espresso, miere, ulei cocos (mct) fracționat, băutură vegetală de ovăz, scorțișoară

180 ml . 15 lei

alergeni: miere, ghimbir

/ 100g

cals	fats	carbs	proteins
119,82	6,8	13,99	1,47

Marty's protein shake

pudră proteică din zer, afine[PD], ghimbir, ulei de cocos (mct) fracționat, băutură vegetală de migdale

400 ml . 33 lei

alergeni: ghimbir, migdale

/ 100g

cals	fats	carbs	proteins
108,84	4,82	9,9	6,6

ginger shot

ghimbir, măr, lămâie, miere

70 ml . 6 lei

alergeni: miere, ghimbir

/ 100g

cals	fats	carbs	proteins
44,14	0,32	9,9	0,69

raw & iced infusions

raspberry mint
zmeură[PD], mentă proaspătă, lime, apă fierbinte
250 ml . 16 lei

mountain flower
mentă, portocală, infuzie de flori de munte cu portocală și mentă, suc de lămâie 100%[PD], sirop de zahăr, cimbrișor, gheață
475 ml . 23 lei

ginger mint
ghimbir, mentă proaspătă, apă fierbinte
250 ml . 16 lei
alergeni: ghimbir

orange ginger
bucăți de portocală, mentă proaspătă, ghimbir, apă fierbinte
250 ml . 16 lei
alergeni: ghimbir

green mint
infuzie de mentă, sirop de zahăr, mentă proaspătă, lime, gheață
475 ml . 23 lei

fotografiile din acest meniu sunt cu titlul de prezentare

scanați codul QR din cuprins pentru valorile nutriționale

hot infusions

475 ml . 15 lei

thai apple
mere, hibiscus, ghimbir, ștevie, piper, cuișoare, cardamon, petale de albăstrele

alergeni: ghimbir

anhui
ceai negru

kagoshima sencha
ceai verde sencha

kombucha
băutură fermentată, ușor alcoolizată și efervescentă, dulce, obținută din ceai negru și verde

330 ml . 18 lei

mușețel
mușețel uscat

fruit storm
hibiscus, boabe de soc și coacăze

ginger lemon & herbs
ghimbir, lămâie, boabe de soc, lemongrass, măcieșe și lemn dulce

alergeni: ghimbir

roiboos flower & spices
măcieșe, anason, zmeură, petale de gălbenele, urzică, lemn dulce, nucșoară, roiboos, șofrănel, cuișoare

alergeni: nucșoară, cuișoare

pepper mint
mentă, petale de albăstrele, peppermint

extra miere
20 ml . 2 lei

signature cocktails

limoncello spritz
Limoncello fără alcool, suc de lămâie 100%[PD], apă tonică, gheață
350 ml . 33 lei

limonzero spritz 0% alc.
Limoncello fără alcool, suc de lămâie 100%[PD], apă tonică, gheață
350 ml . 33 lei

hugo
vin spumant, sirop de flori de soc, lime, mentă, soda, gheață
350 ml . 33 lei

hugo 0% alc.
lime, vin spumant fără alcool, mentă, sirop de flori de soc, gheață
350 ml . 33 lei

raspberry mojito
rum, suc proaspăt de lime, mentă, sirop de zahăr, piure de zmeură făcut în casă[PD], zmeură[PD], soda, gheață
350 ml . 33 lei

disaronno sour
lichior de migdale Disaronno, spumă pe bază de sirop de glucoză fără gluten, sirop de zahăr, suc de lămâie 100%[PD], gheață
150 ml . 27 lei
alergeni: migdale

gin & tonic
gin Tanqueray / gin Roku, apă tonică Thomas Henry, lămâie, gheață
350 ml . 33 lei

gin & tonic 0% alc.
gin fără alcool, apă tonică, gheață
350 ml . 33 lei

aperol spritz
aperol, prosecco, portocală, gheață
350 ml . 33 lei

aperol spritz 0% alc.
italian spritz fără alcool, vin spumant fără alcool, gheață, portocală
350 ml . 33 lei

captain morgan tiki
Captain Morgan rum tiki, suc de portocale roșii, sirop caramel, suc de lămâie 100%[PD], gheață
350 ml . 33 lei

mojito
rum, suc proaspăt de lime, sirop de zahăr, mentă, soda, gheață
350 ml . 33 lei

peach gin & tonic
gin, lichior de piersici, merișoare[PD], apă tonică, lămâie, gheață
350 ml . 33 lei

cuba libre
rum, lime, cola, gheață
350 ml . 33 lei

pink spritz
gin Gordon's pink, apă tonică, căpșuni[PD], gheață
350 ml . 33 lei
alergeni: căpșune

fotografiile din acest meniu sunt cu titlul de prezentare

scanați codul QR din cuprins pentru valorile nutriționale

scotch whisky

johnnie walker black label
40% vol. alc.
50 ml . 25 lei

johnnie walker red label
40% vol. alc.
50 ml . 22 lei

chivas regal
40% vol. alc.
50 ml . 28 lei

single malt

lagavulin 16 Y.O.
43% vol. alc.
50 ml . 49 lei

singleton of dufftown 12 Y.O.
40% vol. alc.
50 ml . 42 lei

irish

roe & co
45% vol. alc.
50 ml . 28 lei

tullamore dew
40% vol. alc.
50 ml . 24 lei

american

jack daniel's
40% vol. alc.
50 ml . 24 lei

jim beam
40% vol. alc.
50 ml . 22 lei

bulleit bourbon
45% vol. alc.
50 ml . 24 lei

brandy & cognac

remy martin vsop
38% vol. alc.
50 ml . 38 lei

hennessy vs
40% vol. alc.
50 ml . 32 lei

brâncoveanu
40% vol. alc.
50 ml . 23 lei

courvoisier
40% vol. alc.
50 ml . 38 lei

vodka

ketel one
40% vol. alc.
50 ml . 26 lei

smirnoff red
40% vol. alc.
50 ml . 18 lei

romanian spirits

țuică din struguri issa
42% vol. alc.
50 ml . 32 lei

țuică zetea
50% vol. alc.
50 ml . 32 lei

vișinată saber
30% vol. alc.
50 ml . 20 lei

pălincă de gutui
50% vol. alc.
50 ml . 22 lei

limoncello
26% vol. alc.
50 ml . 18 lei

afinată
28% vol. alc.
50 ml . 18 lei

gin

citadelle jardin d'ete
41.5% vol. alc.
50 ml . 34 lei

tanqueray
40% vol. alc.
50 ml . 20 lei

roku
43% vol. alc.
50 ml . 32 lei

gordon's
37.5% vol. alc.
50 ml . 18 lei

tequilla

rooster rojo smoked pineapple
38% vol. alc.
50 ml . 36 lei

spiced rum

canerock
40% vol. alc.
50 ml . 38 lei

captain morgan
40% vol. alc.
50 ml . 28 lei

rum

pampero aniversario
40% vol. alc.
50 ml . 32 lei

plantation original dark
40% vol. alc.
50 ml . 30 lei

cold beer

draft

draftul perfect servit îți oferă o bere proaspătă și o experiență autentică.

heineken
5% vol. alc.
250 ml . 13 lei
400 ml . 15 lei

ciuc premium
5% vol. alc.
400 ml . 15 lei

edelweiss
5,3% vol. alc.
500 ml . 23 lei

birra moretti
4,6% vol. alc.
400 ml . 16 lei

răcoritoare

gama cola
coca cola, coca cola zero, sprite, fanta (lemon, madness, portocale) schweppes (bitter, kinley,mandarine)
250 ml . 12 lei

cappy
pere, piersici, portocale roșii, vișine
250 ml . 13 lei

fuzetea
lămâie, piersici
250 ml . 13 lei

dorna apă minerală
apă carbogazoasă sau plată
330 ml . 10 lei
750 ml . 18 lei

lurisia
apă plată
330 ml . 23 lei
750 ml . 34 lei

cidru

cidrul de mere este o băutură alcoolică ușoară și răcoritoare, făcută din mere, cu un gust versatil, disponibil într-o colecție variată de sortimente.

strongbow
gold, medium dry, pear, red berries, rose
4,5% vol. alc.
330 ml . 15 lei

old mout
kiwi & lime, passion fruit & apple, summer berries
4,5% vol. alc.
500 ml . 19 lei

kombucha
kaika tinge, summer vibe
330 ml . 18 lei

energizant red bull
250 ml . 19 lei

energizant burn
250 ml . 19 lei

fotografiile din acest meniu sunt cu titlul de prezentare

scanați codul QR din cuprins pentru valorile nutriționale

la sticlă

reprezentarea iconică a băuturii antice produsă din ingrediente naturale, care aduce bucurie milioanelor de consumatori din toată lumea.

heineken
5% vol. alc.
330 ml . 15 lei

heineken silver
5% vol. alc.
330 ml . 15 lei

birra moretti
4,6% vol. alc.
330 ml . 14 lei

ciuc premium
5% vol. alc.
330 ml . 13 lei

varietate de gust

varietăți de gust premium avantgardiste, create local sau în diverse colțuri ale lumii, care își spun povestea.

silva strong dark lager
7% vol. alc.
330 ml . 14 lei

edelweiss hefe weissbier
5,3% vol. alc.
500 ml . 20 lei

guiness
4,3% vol. alc.
330 ml . 20 lei

hop hooligans
5% vol. alc.
500 ml . 22 lei

hophead immigrant
6,5% vol. alc.
330 ml . 22 lei

fără alcool

când vrei o experiență de gust nouă, răcoritoare, cu un conținut scăzut de alcool sau fără alcool, un Radler sau un 0.0 reprezintă opțiunea perfectă.

heineken 0.0%
fără alcool
330 ml . 15 lei

birra moretti 0.0%
fără alcool
330 ml . 15 lei

ciuc radler 0.0%
lămâie și lime,
zmeură și lămâie
fără alcool
330 ml . 13 lei

țigarete

preț maximal admis

www.yoursociety.ro

sobranie redefined
red / black / blue / chrome

sobranie collection
red / blacks/ blue / golds

sobranie super slim
black / pink / white

sobranie Laube
black / white /cocktail

www.yourfreedom.ro

winston caster
super line

winston nova
blue longs

winston plus
red

winston xpression

winston
blue longs

winston super line
caster super line / expression / blue / silver

winston selection
skylite

camel yellow
short / long

camel caster

Torontes, Fantasia, Mauricio Lorca, Argentina
13% vol. alc.
110 lei
21 lei

Pinot Grigio, Ai Pallazi, Italia
12,5% vol. alc.
105 lei

Intermezzo Marty
13% vol. alc.
95 lei

Chardonnay, Vlahorum, România
14% vol. alc.
105 lei
21 lei

Sauvignon Blanc, Issa, Crama La Salina, România
11,7% vol. alc.
115 lei
23 lei

Sole, Festească Regală, Crama Recaș, România
13,5% vol. alc.
140 lei
28 lei

Aligote, Princeps, Caii de la Letea, România
13% vol. alc.
115 lei

Fetească Albă, Crama Liliac, România
12% vol. alc.
120 lei
23 lei

Migala Cuvée 25, Crama de Matei, România
13% vol. alc.
115 lei

Sauvignon Blanc, Crama Jelna, România
13,5% vol. alc.
95 lei

fotografiile din acest meniu
sunt cu titlul de prezentare

scanați codul QR din cuprins
pentru valorile nutriționale

Fetească Regală, Muscat Ottonel, Muse White, Crama Recaș România
12,5% vol. alc.
140 lei

Urme Cuvée, Familia Darabont, România
14,5% vol. alc.
105 lei

Busuioacă, Valahorum, România
12% vol. alc.
105 lei

Rose d'Anjou, Chateau Raymond Morin, Franța
11% vol. alc.
105 lei

Muse Night, doc Recaș, Crama Recaș, România
12,5% vol. alc.
145 lei

Karakter Rose, Aurelia Vișinescu
13,5% vol. alc.
95 lei
19 lei

Migala Cuvée 25, Crama de Matei, România
13,5% vol. alc.
115 lei
23 lei

Treviso, Masottina, prosecco brut, Italia
11% vol. alc.
110 lei
22 lei

Muse Stars, Crama Recaș, spumant metoda tradițională, România
12% vol. alc.
165 lei

Issa Charm, Crama La Salina, spumant brut, România
11,5% vol. alc.
115 lei
23 lei

Masottina, Millesimato, Viaventi, prosecco rose, Italia
11% vol. alc.
140 lei

Aurore, Fetească Neagră, Fautor Winery, Moldova
14% vol. alc.
130 lei

Cuvée Uberland, Cramele Recaș, România
14% vol. alc.
260 lei

Selene Shiraz, Crama Recaș, România
14,5% vol. alc.
150 lei
30 lei

Chateau du Barry, Saint-Émilion Grand Cru, Franța
14% vol. alc.
250 lei

Liliac Red Cuvée, doc Lechința, Crama Liliac, România
13,5% vol. alc.
120 lei

Cabernet Sauvignon, Ai Palazzi, Italia
14,5% vol. alc.
125 lei

Malbec, Fantasia, Mauricio Lorca, Argentina
13,6% vol. alc.
110 lei
21 lei

Primitivo di Manduria Lirica, Italia
14,5% vol. alc.
135 lei

Malbec Los Altepes, Enrique Foster, Argentina
14,2% vol. alc.
150 lei

Intermezzo Marty
14% vol. alc.
105 lei

fotografiile din acest meniu
sunt cu titlul de prezentare

scanați codul QR din cuprins
pentru valorile nutriționale

Cuvée Experience, Domeniul Bogdan, România
14,9% vol. alc.
95 lei
19 lei

Epifanie, Fetească Neagră, Sarica Niculițel, România
14,9% vol. alc.
240 lei

Fetească Neagră, Gramofon Wine, România
15,3% vol. alc.
185 lei

Red Artizan Cuvée, Aurelia Vișinescu, România
14% vol. alc.
110 lei

Migala Cuvée 25, Crama de Matei, Dealu Mare România
14,5% vol. alc.
115 lei
23 lei

Issa Pinot Noir, Crama La Salina, România
12% vol. alc.
110 lei

Urme Cuvée, Familia Darabont, România
15% vol. alc.
130 lei

Merlot, Valahorum, România
14,5% vol. alc.
120 lei
24 lei

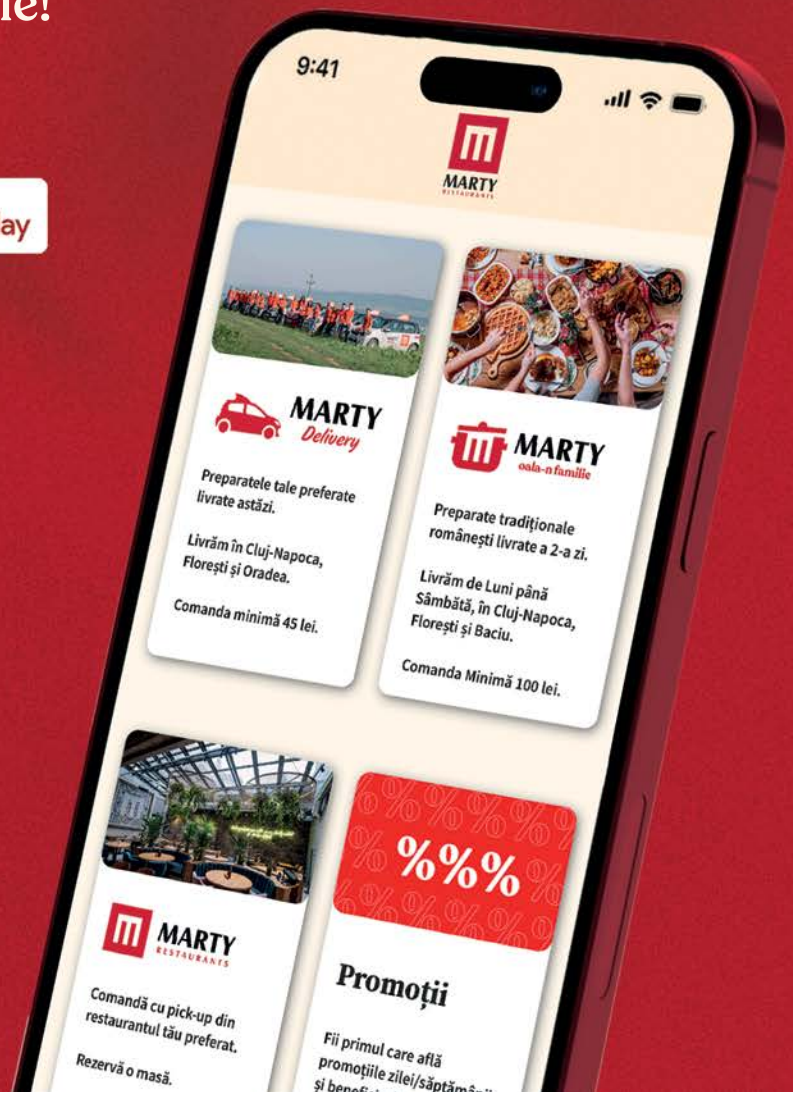
Cuvée Guillaume, Dealurile Munteniei, Crama Serve, România
14% vol. alc.
140 lei

Grab your MARTY TOKEN!

Instalează-ți aplicația, acumulează **Marty Tokens** cu fiecare comandă și bucură-te de oferte exclusive săptămânale!

Descărcați de pe App Store

ACUM PE Google Play



Marty Delivery
Bucură-te de oferte săptămânale la preparatele tale preferate și urmărește în timp real statusul comenzii tale.

Marty Restaurants
Rezervă o masă sau comandă cu pick-up de la restaurantul tau preferat.

Marty Tokens
Acumulează Marty Tokens și folosește-le la următoarele tale comenzi.

Oala Marty
comandă astăzi și primești mâine preparate tradiționale gătite ca la mama acasă.

instalează-mă!
onelink.to/marty

Promoții
Fi primul care află promoțiile săptămânii și beneficiază de reduceri.

Oferta Marty Birthday Club se acorda pentru o consumație de minimum 70 lei/persoana.
Felia de tort are 85 g. Promoția este valabilă doar în restaurantele Marty. Nu se cumuleaza cu alte oferte.

antreuri

walnuts & pesto burrata plate
burrata, spanac baby, sos pesto, nucă caramelizată, ulei cu verdețuri, usturoi, busuioc verde, sumac, sare Maldon®

200g . 58 lei

alergeni: alune, nucă, gluten, lactoză

pâine artizanală cu maia
din aluat cu maia, făcută în casă, coaptă în cuptor

100g / 800g . 5 lei / 18 lei

alergeni: gluten, semințe

focaccia
din aluat cu maia, făcută în casă, coaptă în cuptor

100g . 5 lei

alergeni: gluten

salată de vinete
vinete[PD], maioneză, ceapă, roșii cherry, focaccia[PD]

150g / 100g . 26 lei

alergeni: lactoză, ou, gluten

mozzarella sticks & marinara sauce
mozzarella, ou, pesmet, făină, sos marinara

200g / 50g . 32 lei

alergeni: lactoză, ou, gluten

cotto & stracciatella bruschetta hot
prosciutto cotto, pâine artizanală cu maia[PD], stracciatella, sos pesto, ulei aromatizat picant, fistic, sare Maldon®

250g . 37 lei

alergeni: alune, gluten, lactoză, semințe

fotografiile din acest meniu sunt cu titlul de prezentare

scanați codul QR din cuprins pentru valorile nutriționale

beef carpaccio burrata plate

burrata, vită carpaccio (Italia), sos pesto, ceapă murată, ulei aromatizat, pătrunjel verde, nucă caramelizată, sare Maldon®

220g . 70 lei

alergeni: alune, gluten, lactoză, nucă

hummus

năut, tahini, usturoi, zeamă de lămâie, boia afumată, focaccia[PD], sos tahini, sos pesto, ulei de măsline aromatizat, sumac

250g / 100g . 29 lei

alergeni: gluten, usturoi, năut

provola cheese dip hot

provola afumată, focaccia[PD], lapte, unt, făină, sos pesto, nucă caramelizată, usturoi, rozmarin, peperoncino, boia de ardei dulce

220g / 100g . 47 lei

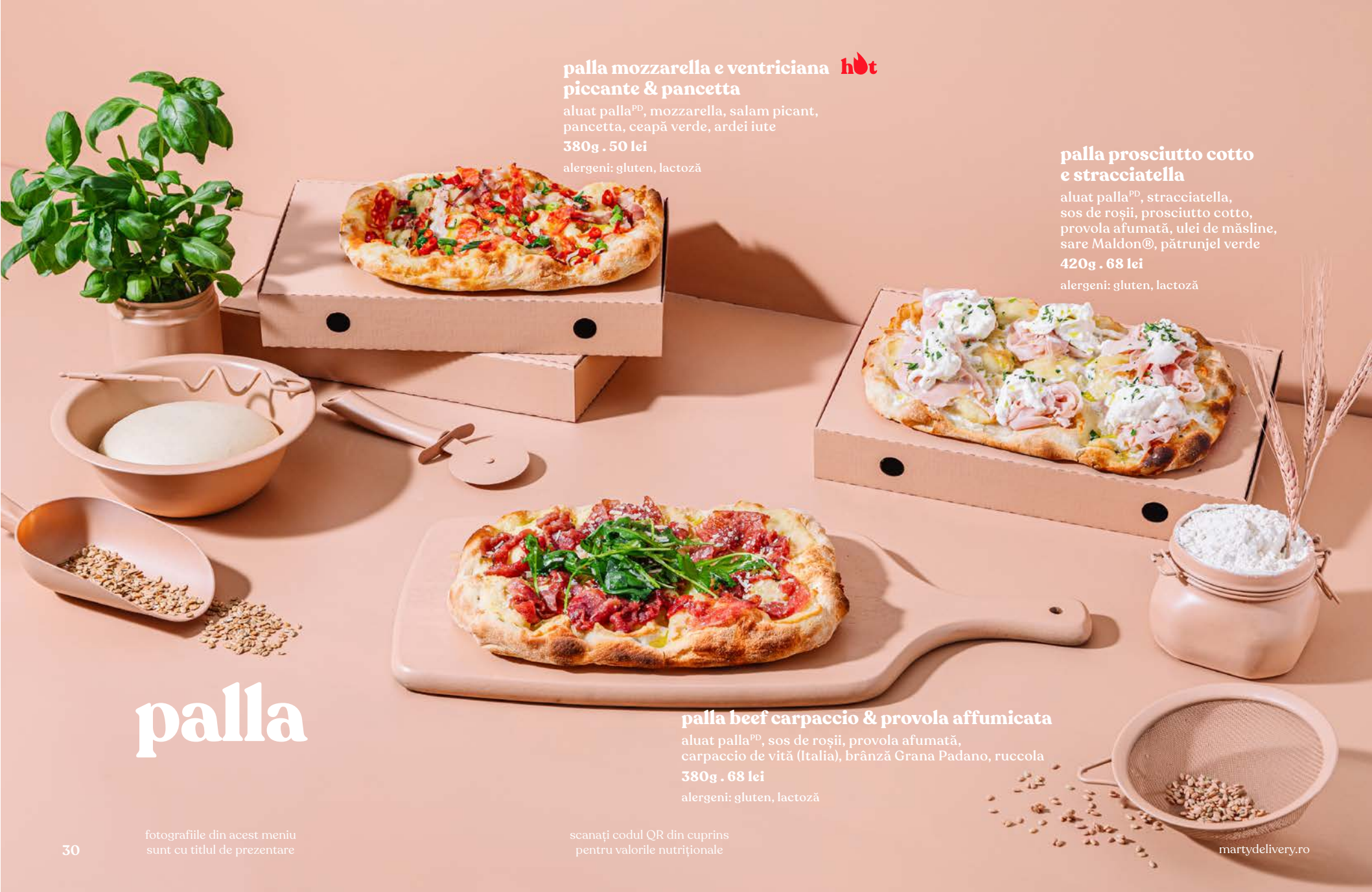
alergeni: alune, nucă, gluten, lactoză

platou emilia-romagna hot

roșii cherry, salam picant, coppa di parma, prosciutto cotto, burrata, unt aromatizat, feta, brânză Grana Padano, măsline kalamata, ulei aromatizat, pâine artizanală cu maia[PD], sare Maldon®

900g . 150 lei

alergeni: lactoză, semințe, gluten



palla

palla mozzarella e ventriciana piccante & pancetta

hot

aluat palla[PD], mozzarella, salam picant, pancetta, ceapă verde, ardei iute

380g . 50 lei

alergeni: gluten, lactoză

palla prosciutto cotto e stracciatella

aluat palla[PD], stracciatella, sos de roșii, prosciutto cotto, provola afumată, ulei de măsline, sare Maldon®, pătrunjel verde

420g . 68 lei

alergeni: gluten, lactoză

palla beef carpaccio & provola affumicata

aluat palla[PD], sos de roșii, provola afumată, carpaccio de vită (Italia), brânză Grana Padano, ruccola

380g . 68 lei

alergeni: gluten, lactoză

palla burrata fresca veg

aluat palla[PD], sos de roșii, burrata, busuioc, ulei de măsline, sare Maldon®

340g . 62 lei

alergeni: gluten, lactoză

palla pere & gorgonzola veg

aluat palla[PD], pere, provola afumată, nucă caramelizată, miere, gorgonzola, pătrunjel

380g . 48 lei

alergeni: gluten, lactoză, nucă

palla coppa & provola affumicata

aluat palla[PD], sos de roșii, provola afumată, coppa, nucă caramelizată, brânză Grana Padano, ruccola, ulei de măsline

390g . 58 lei

alergeni: gluten, lactoză, nucă

palla ortolana veg

aluat palla[PD], zucchini, vinete, sos de roșii, sos pesto, roșii cherry, ruccola, ulei de măsline

400g . 48 lei

alergeni: gluten

plant based

spring bowl

cartofi dulci, conopidă[PD], broccoli, guacamole (avocado[PD], coriandru, lămâie, sare, piper), mazăre păstăi[PD], morcovi macerați, varză roșie, compot mandarine, dressing ulei de măsline cu muștar dijon, usturoi

420g . 44 lei

alergeni: muștar, ghimbir, usturoi

refresh and vibrant green salad

varză kale, spanac baby, zucchini, mazăre păstăi[PD], broccoli, dressing ulei de măsline cu muștar dijon, lămâie, usturoi

350g . 44 lei

alergeni: muștar, usturoi

vegetable chow mein pasta

hot

tăieței de orez, varză kale, ardei gras, ciuperci pleurotus, morcovi, varză roșie, ceapă verde, sos hoisin, usturoi, ghimbir, caju, sos de soia, sos sweet chili, ulei de susan

400g . 46 lei

alergeni: caju, ghimbir, susan

spicy pleurotus & zucchini bowl

hot

orez basmati, ciuperci pleurotus, zucchini, ceapă verde, pastă gochujang, usturoi, caju, sos de soia, oțet de orez, miere, gimbir, ulei de susan, pătrunjel

400g . 41 lei

alergeni: caju, ghimbir, susan

fotografiile din acest meniu sunt cu titlul de prezentare

scanați codul QR din cuprins pentru valorile nutriționale

broccoli & kale bowl

varză kale, broccoli, varză roșie, conopidă[PD], salată mix de sezon, năut, ridiche murată Takuan, ceapă roșie murată, dressing, morcovi macerați, nucă caramelizată, mazăre păstăi[PD]

400g . 44 lei

alergeni: nucă

cauliflower risotto & pears, artichoke, kale & broccoli

broccoli, varză kale, pară, conopidă[PD], mazăre păstăi[PD], anghinare, dressing de ulei de măsline cu muștar dijon, usturoi

400g . 48 lei

alergeni: muștar, usturoi

hummus, olives & artichoke bowl

hummus, măsline kalamata, pico de gallo, broccoli, lămâie, ulei aromatizat, sumac, anghinare

350g / 50g . 38 lei

alergeni: năut, usturoi, susan

our super foods:

varză kale, broccoli,
ciuperci pleurotus, vinete.

Să ai parte de mâncăruri cu un gust extraordinar, benefice pentru sănătatea ta, e ca o vizită la medic într-o farfurie. Acestea au grijă de inima ta, de colesterolul tău, de performanța ta fizică și de starea ta generală de bine.

Tocmai din acest motiv iubim plantele!

supe & creme

supă cremă de roșii veg

pulpă de roșii, ceapă, usturoi, coriandru, busuioc, smântână dulce, sos worcester, sos tabasco chipotle, gorgonzola, rucola, brânză Grana Padano, mix de semințe (floarea soarelui, dovleac, in), pâine artizanală cu maia [PD], ulei aromatizat

350ml / 100g . 32 lei

alergeni: gluten, lactoză, usturoi, semințe

ciorbă de pui a la grec

carne de pui (România), morcovi, smântână, țelină, ceapă, ou, orez, pătrunjel, sare

400ml / 50g . 26 lei

alergeni: țelină apio, lactoză, ou

supă asiatică de vită hot

obrăjori de vită (România), tăieței de orez basmati, ceapă, sos de roșii, ciuperci shiitake, usturoi, sos de soia, sos de pește, ulei de susan, garam masala, pastă gochujang, ghimbir, varză kale, ceapă verde, consommé de vită

400ml / 50g . 38 lei

alergeni: usturoi, sos de soia, susan

supă cremă de ciuperci veg

mix de ciuperci[PD] (hribi, gălbiori, champignon), cartofi, ceapă, usturoi, cimbrișor, vin alb, smântână dulce, unt, cruton focaccia, ulei aromatizat, ruccola

350ml / 100g . 31 lei

alergeni: usturoi, lactoză

fotografiile din acest meniu sunt cu titlul de prezentare

scanați codul QR din cuprins pentru valorile nutriționale

supă cremă de cartofi dulci cu linte

Veg

linte, cartofi dulci, morcov, ceapă, usturoi, ghimbir, coriandru, mix de semințe (floarea soarelui, dovleac, in), cruton pâine artizanală cu maia [PD], ulei aromatizat, ruccola

350ml / 100g . 28 lei

alergeni: gluten, usturoi, ghimbir, semințe

classic cioppino sea food soup

hot

crab (China)[PD], scoici (Chile)[PD], vongole brune (Vietnam)[PD], crevete roșu sălbatic (Argentina)[PD], ceapă, sos de roșii, sos de pește, ardei gras, apio, usturoi, vin alb, suc de lămâie, foi de dafin, busuioc, oregano, cimbru, peperoncino, sare

650ml . 48 lei

alergeni: usturoi, țelină apio, moluște, curstacee

supă de pui cu tăieței

carne de pui (România), morcov, păstârnac, tăieței, pătrunjel verde, rădăcină de pătrunjel, rădăcină de țelină, ceapă, ardei gras

400ml / 50g . 24 lei

alergeni: gluten, rădăcinoase

salate

healthy green avocado & chicken salad

piept de pui marinat (România), salată mix de sezon, ou, avocado[PD], roșii cherry, ridiche murată Takuan, dressing fresh (ulei măsline, oțet balsamic, zeamă lămâie, muștar dijon, oregano), pancetta crocantă, cruton focaccia[PD]

380g / 100g . 46 lei

alergeni: ou, alune, muștar

feta & focaccia mediteranean salad

Veg

brânză feta, cruton foccacia[PD], castraveți verzi, salată mix de sezon, roșii cherry, ceapă roșie, măsline kalamata, dressing fresh

420g / 100g . 45 lei

alergeni: lactoză, gluten, alune, muștar

beef carpaccio & stracciatella handcrafted in Sant Anastasia

stracciatella, salată mix de sezon, carpaccio de vită, ridiche murată Takuan, compot mandarine, ulei aromatizat, nucă caramelizată, sos pesto

340g . 78 lei

alergeni: gluten, lactoză, nucă

pears & gorgonzola & beef carpaccio salad

pere, foccacia[PD], salată mix de sezon, carpaccio vită (Italia), compot mandarine, nucă caramelizată, gorgonzola, dressing de ulei de măsline cu muștar dijon

350g / 100g . 62 lei

alergeni: gluten, muștar, nucă

fotografiile din acest meniu sunt cu titlul de prezentare

scanați codul QR din cuprins pentru valorile nutriționale

teriyaki marinated chicken & home-made hummus salad

piept de pui (România), hummus, cruton foccacia[PD], salată mix de sezon, roșii cherry, ceapă roșie murată, avocado[PD], sos teriyaki, fulgi de porumb, fulgi de migdale, brânză Grana Padano, susan, sumac, cimbrișor

400g / 100g . 48 lei

alergeni: gluten, năut, susan, usturoi, migdale

classic caesar salad cu pui sau creveți

piept de pui (România) sau creveți (Vietnam)[PD], roșii cherry, sos caesar, cruton focaccia, salată iceberg, salată mix de sezon, brânză Grana Padano, nucă caramelizată, pancetta crocantă, cimbrișor

cu pui: 350g / 100g . 44 lei
cu creveți: 350g / 100g . 52 lei

alergeni: usturoi, lactoză, caju, moluște, crustacee, muștar, ou, nucă

burrata handcrafted in Sant Anastasia, sun dried tomatoes & olives salad

Veg

burrata, roșii cherry, anghinare, măsline kalamata, roșii uscate, busuioc verde, ulei aromatizat, sumac, mix semințe, focaccia[PD]

300g / 100g . 65 lei

alergeni: lactoză

mixed greens garden salad

Veg

salată mix de sezon, roșii cherry, zucchini, morcovi macerați, avocado[PD], măsline kalamata, roșii uscate, mix de semințe (floarea soarelui, dovleac, in), dressing fresh (ulei măsline, oțet balsamic, zeamă lămâie, muștar dijon, oregano)

320g . 36 lei

alergeni: semințe, alune, muștar

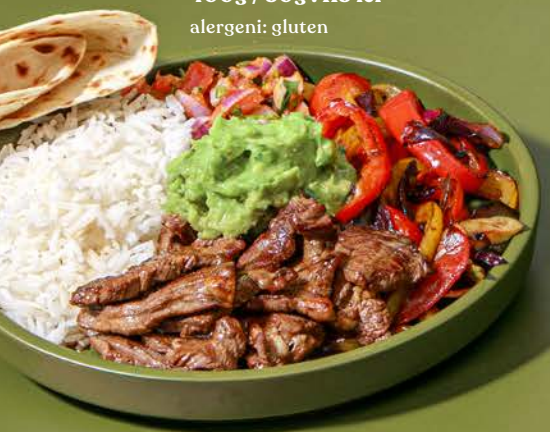
boluri

juicy & tender beef & rice fajita bowl

antricot de vită maturat Black Angus, +200 zile grainfed (Uruguay / Argentina), orez basmati, guacamole (avocado[PD], coriandru, lămâie, sare, piper), salsa pico de gallo, sos teriyaki, ardei gras, zucchini, ceapă roșie, ulei, tortilla

400g / 50g . 115 lei

alergeni: gluten



jamaican chicken & rice fajitas bowl

piept de pui (România), orez basmati, guacamole (avocado[PD], coriandru, lămâie, sare, piper), salsa pico de gallo, sos teriyaki, ardei gras, zucchini, ceapă roșie, ulei, tortilla

400g / 50g . 56 lei

alergeni: gluten

mediteranean steak bowl

antricot de vită maturat Black Angus, +200 zile grainfed (Uruguay / Argentina), hummus, roșii, castraveți verzi, sos teriyaki, salată mix de sezon, ceapă, nucă caramelizată, măsline kalamata, dressing fresh, lămâie

380g / 50g . 125 lei

alergeni: nucă

oven cooked salmon & cauliflower rice bowl

somon (Norvegia), conopidă[PD], mazăre păstăi, sos teriyaki, ceapă roșie murată, morcovi maceraţi, guacamole (avocado[PD], coriandru, lămâie, sare, piper), alge wakame, salată mix de sezon, susan, lămâie

400g . 72 lei

alergeni: usturoi, susan

grilled cheese & cauliflower rice bowl veg

conopidă[PD], chiftea gratinată din parmezan, mazăre păstăi, castraveți verzi, ceapă roșie murată, morcovi maceraţi, compot mandarine, zucchini, dressing ulei de măsline și muștar dijon, salată mix de sezon, nucă caramelizată

380g . 58 lei

alergeni: lactoză, muștar, nucă

fotografiile din acest meniu sunt cu titlul de prezentare

scanați codul QR din cuprins pentru valorile nutriționale

keto selections

Alimentează sportivul din tine.

healthy green avocado & chicken salad

piept de pui marinat (România), salată mix de sezon, ou, pancetta, avocado[PD], roșii cherry, ridiche murată Takuan, dressing fresh*

380g . 46 lei

alergeni: ou, alune, muștar

/ 100g

cals	fats	carbs	proteins
194,16	15,5	2,68	10,54

simply delicious grilled salmon & guacamole & pickled radish & freshly cooked broccoli

somon (Norvegia), broccoli, sos guacamole*, ridiche murată Takuan, lămâie, ulei de măsline

150g / 150g / 100g . 80 lei

alergeni: pește

/ 100g

cals	fats	carbs	proteins
189,48	14,3	5,18	10,91

delicate white flatfish file & marinated grilled seasonal vegetables & guacamole

file calcan (Spania)[PD], zucchini, ceapă roșie, vinete, roșii cherry, ciuperci, sos guacamole*, ulei de măsline, cimbrișor

150g / 180g / 50g . 115 lei

alergeni: pește

/ 100g

cals	fats	carbs	proteins
181,47	13,44	4,05	11,61

sous vide juicy chicken breast & marinated grilled seasonal vegetables & guacamole

piept de pui sous vide (România), zucchini, ceapă roșie, vinete, roșii cherry, ciuperci, sos guacamole*, ulei de măsline, cimbrișor

200g / 180g / 50g . 62 lei

/ 100g

cals	fats	carbs	proteins
188,28	14,25	3,63	11,89

pork tomahawk & sage butter sauce & mixed greens garden salad

cotlet de porc cu os (România)[PD], salată mix de sezon, unt, vin alb, roșii cherry, zucchini, morcovi macerați, avocado[PD], usturoi, salvie, mix de semințe (floarea soarelui, dovleac, in), roșii uscate, măsline kalamata, dressing fresh*

350g / 150g . 75 lei

alergeni: lactoză, usturoi, semințe, muștar

/ 100g

cals	fats	carbs	proteins
255,72	20,14	2,98	14,1

*sos guacamole (avocado[PD], coriandru, lămâie, sare, piper)

*dressing fresh (ulei măsline, oțet balsamic, zeamă lămâie, muștar dijon, oregano)

scanați codul QR din cuprins pentru valorile nutriționale

fotografiile din acest meniu sunt cu titlul de prezentare

paste

tagliatelle con sugo fresco di pomodoro
veg

tagliatelle proaspete, sos de roșii, brânză Grana Padano, busuioc

400g . 37 lei

alergeni: lactoză, gluten

tagliatelle al ragú

tagliatelle proaspete, sos ragú home - made (România), brânză Grana duro

400g . 45 lei

alergeni: lactoză, gluten

spaghetti con frutti di mare meravigliosa
hot

spaghete proaspete, scoici (Chile)[PD], vongole brune (Vietnam)[PD], crevete roșu sălbatic (Argentina)[PD], creveți (Vietnam)[PD], crab (China)[PD], roșii cherry, unt, usturoi, ulei de măsline, pătrunjel verde, peperoncino

600g . 68 lei

alergeni: lactoză, usturoi, crustacee, moluște, gluten

spaghetti alla carbonara

spaghete proaspete, pancetta, gălbenuș de ou, brânză Grana Padano, piper

400g . 44 lei

alergeni: lactoză, ou, gluten

ricotta e spinachi cannelloni
veg

cannelloni, ricotta, ou, spanac baby, zucchini, vin, sos bechamel, sos de roșii, mozzarella, busuioc

420g . 46 lei

alergeni: gluten, lactoză, ou

fotografiile din acest meniu sunt cu titlul de prezentare

scanați codul QR din cuprins pentru valorile nutriționale

chicken milanese

piept de pui (România), tortellini, ou, lapte, pesmet, făină, usturoi, vin, smântână dulce, roșii uscate, spanac baby, brânză Grana Padano, condiment de pui

450g . 50 lei

alergeni: ou, gluten, lactoză

macaroni quattro formaggi

Veg

paste melcișiori, mozzarella, cheddar, gorgonzola, lapte, făină, unt, pesmet, semințe de susan, pătrunjel verde, brânză Grana duro

420g . 39 lei

alergeni: gluten, lactoză, susan

tagliatelle con pollo e gamberi

tagliatelle proaspete, creveți (Vietnam)[PD], pancetta, piept de pui (România), smântână dulce, ceapă, brânză Grana Padano, vin alb, usturoi

400g . 55 lei

alergeni: gluten, lactoză, usturoi

shrimp scampi pasta

hot

spaghete proaspete, creveți (Vietnam)[PD], unt, brânză Grana Padano, usturoi, ulei de măsline, pătrunjel, peperoncino

380g . 64 lei

alergeni: gluten, lactoză, moluște, crustacee, usturoi

burrata artigianale & pesto gnocchi

Veg hot

aluat pizza, gnocchi[PD], burrata, sos pesto, brânză Grana Padano, ulei aromatizat, peperoncino, busuioc verde , sare Maldon®

450g . 56 lei

alergeni: gluten, lactoză, alune

pui

chicken parmigiana
piept de pui (România), ou, făină, pesmet, sos de roșii, mozzarella, cheddar, gorgonzola, brânză Grana Padano, condiment de pui (fără garnitură)

300g / 50g . 42 lei

alergeni: ou, gluten, lactoză

creamy chicken curry
piept de pui (România), usturoi, ardei gras, năut, pastă de roșii, lapte de cocos, curry, smântână dulce, orez basmati, ceapă verde (produs parțial congelat)

420g . 46 lei

alergeni: usturoi, gluten, lactoză

smoked glazed bbq chicken & mashed potatoes
pulpă de pui (România), piure de cartofi, mix ciuperci de pădure (hribi, gălbiori, champignon)[PD], spanac baby, sos bbq, sos demiglace, usturoi

220g / 200g . 49 lei

alergeni: lactoză, usturoi

crunchy chicken wings hot
aripioare de pui (UE și non UE)[PD], brânză Grana Padano, usturoi, maioneză cu usturoi copt, sos sriracha (fără garnitură)

350g / 50g . 43 lei

alergeni: lactoză, gluten, usturoi

fotografiile din acest meniu sunt cu titlul de prezentare

scanați codul QR din cuprins pentru valorile nutriționale

hoisin chicken caju with steamed rice

hot

piept de pui (România), orez basmati, usturoi, ceapă, ardei gras, caju, sos de soia, sos sweet chilli, sos hoisin

420g . 46 lei

alergeni: usturoi, soia, gluten, caju

mushroom chicken riesling & home-made mashed potatoes

pulpă de pui (România), piure de cartofi, mix ciuperci de pădure (hribi, gălbiori, champignon)[PD], ciuperci champignon, smântână dulce, ceapă, vermouth, cognac, unt, pancetta, ceapă verde, roșii cherry

480g . 46 lei

alergeni: lactoză

sous vide juicy chicken breast & herbs

piept de pui sous vide (România), maioneză cu usturoi copt, ulei

(fără garnitură)

200g / 50g . 42 lei

alergeni: lactoză

extra crispy chicken

piept de pui (România), fulgi de porumb, fulgi de migdale, ou, făină, sos de maioneză cu usturoi copt, brânză Grana Padano, cimbrișor

(fără garnitură)

180g / 50g . 38 lei

alergeni: ou, gluten, lactoză, usturoi, migdale

porc & miel

the hot mess*

costițe de vită (România), costițe de porc (România), pulpă de pui (România), brisket (Spania)[PD], sos bbq smoked, ceapă murată, castraveți murați, gogoșari murați, ridichie murată

1,25kg / 200g . 320 lei

*preparat recomandat **pentru 4 persoane**

slow cooked pork chop smoked with wine barrel wood chips

ciolan de porc (Germania)[PD], muștar dijon, hrean, sos demi-glace (fără garnitură)

550g / 150g . 68 lei

alergeni: muștar, hrean

pork tomahawk & sage butter sauce

cotlet de porc cu os (România)[PD], unt, vin alb, usturoi, salvie (fără garnitură)

350g . 65 lei

alergeni: lactoză, usturoi

fotografiile din acest meniu sunt cu titlul de prezentare

scanați codul QR din cuprins pentru valorile nutriționale

smoked bbq ribs

costițe de porc (România),
sos bbq smoked

350g . 53 lei

smoked sweet chilli spicy ribs

hot

costițe de porc (România),
sos sweet chilli

350g . 53 lei

slow cooked tender pork

ceafă de porc (România),
sos demi-glace, ceapă verde
(fără garnitură)

250g / 50g . 45 lei

bbq lamb chop marinated sous vide 48h & home-made mashed potatoes

ciolan de miel (România)[PD], piure de cartofi, mix de ciuperci (hribi, gălbiori, champignon) [PD], sos demi-glace, spanac baby, sos bbq, usturoi

300g / 200g / 50g . 110 lei

alergeni: lactoză, usturoi

peşte & fructe de mare

show me your mussels bowl

scoici (Chile)[PD], unt, vin alb, ceapă, cimbrișor, usturoi, pâine artizanală cu maia[PD], pătrunjel, ulei de măsline, ceapă verde

500g / 100g . 70 lei

alergeni: lactoză, usturoi, gluten, moluște, semințe

fritto misto

mix de legume tempura[PD], creveți (Vietnam)[PD], file de cod (Norvegia)[PD], calamar Patagonia (Spania)[PD], crevete roșu sălbatic (Argentina)[PD], mix de făină de grâu și orez, sos de maioneză cu usturoi copt, lămâie, salată mix de sezon

400g / 50g . 88 lei

alergeni: gluten, lactoză, ou, usturoi, moluște, crustacee, pește

simply delicious grilled salmon

somon (Norvegia), ulei, lămâie

(fără garnitură)

150g . 62 lei

alergeni: pește

fotografiile din acest meniu sunt cu titlul de prezentare

scanați codul QR din cuprins pentru valorile nutriționale

tender grilled octopus & seasonal veggies

tentacule de caracatiță (Spania)[PD], ceapă roșie, zucchini, ciuperci, vinete, roșii cherry, pătrunjel, lămâie, salată mix de sezon

300g / 50g . 108 lei

alergeni: pește

fish & chips

file de cod (Norvegia)[PD], cartofi prăjiți[PD], pesmet, ou, sos tartar, ulei, făină, lămâie

200g / 200g / 50 g . 59 lei

alergeni: gluten, lactoză, ou, pește

delicate white flatfish file

file de calcan (Spania)[PD], sos pesto, lămâie, roșii cherry

(fără garnitură)

180g . 95 lei

alergeni: pește, alune

patagonia grilled baby squid on sourdough bread

hot

calamari Patagonia (Spania)[PD], file de cod (Norvegia)[PD], somon (Norvegia), pâine artizanală cu maia [PD], ceapă, unt, usturoi, lămâie, unt aromatizat

300g / 100g . 62 lei

alergeni: gluten, moluște, pește, usuroi, lactoză, semințe

vită

black angus bbq glazed beef ribs smoked with whiskey barrel wood chips

costițe de vită (România), sos bbq smoked (fără garnitură)

500g . 78 lei

insanely good brisket sandwich

hot

brisket (Spania)PD, pâine artizanală cu maia PD, castraveți murați, sos tartar, unt, sos bbq smoked, hrean, cartofi dippersPD

300 / 150 / 50g . 72 lei

alergeni: hrean, semințe

tender beef cheeks & mashed potatoes

obrăjori de vită (România), sos demi-glace, piure de cartofi, mix ciuperci de pădure (hribi, gălbiori, champignon)PD, spanac baby, roșii cherry, usturoi

420g . 72 lei

alergeni: lactoză, usturoi

texas cowboy steak & melted cowboy butter

hot

cowboy steak (România)PD, unt aromatizat, cimbrișor

600g . 320 lei

alergeni:lactoză

fotografiile din acest meniu sunt cu titlul de prezentare

scanați codul QR din cuprins pentru valorile nutriționale

garlic steak strips & dippers fries

antricot de vită maturat Black Angus, +200 zile grainfed (Uruguay / Argentina), sos bbq smoked, cartofi dippers[PD], brânză Grana Padano, cimbrișor, ceapă murată

180g / 150g . 86 lei

thor's hammer steak with dippers fries & grilled vegetables*

rasol de vită (România)[PD], cartofi dippers [PD], castraveți murați, sos demi-glace, sos tartar, ceapă murată, vinete, zucchini, roșii, ceapă roșie, ciuperci champignon, ulei de măsline, cimbrișor

3,3kg . 580 lei

*timp de servire
45-50 minute
de la comandă

*preparat recomandat
pentru 4 persoane

slow cooked home brisket smoked with whiskey barrel wood chips

brisket (Spania)[PD], pâine artizanală cu maia [PD], muștar, sos bbq smoked, castraveți murați, conopidă murată, gogoșari murați

300g / 100g/ 30g . 88 lei

alergeni: gluten, semințe

antricot de vită Black Angus

hot

antricot de vită maturat Black Angus, +200 zile grainfed (Uruguay / Argentina), unt aromatizat

(fără garnitură)

200g . 135 lei

alergeni: lactoză

smashed burgers

amazing veggie burger veg

chiflă de burger home-made[PD], chiftea din parmezan, ciuperci champignon, maioneză cu usturoi copt, ketchup dulce, spanac baby, ceapă lyonnaise home-made, unt

300g . 44 lei

alergeni: gluten, lactoză, usturoi

smashed boss is back burger

chiflă de burger home-made[PD], carne vită burger (România), ou, chutney de bacon cu whiskey, pico de gallo, maioneză cu usturoi copt, ketchup dulce, ceapă lyonnaise home-made, caș cheddar, unt

400g . 47 lei

alergeni: gluten, lactoză, ou, usturoi

smashed provola affumicata burger

chiflă de burger home-made[PD], carne vită burger (România), caș provola afumată, ceapă călită, maioneză cu usturoi copt, ketchup dulce, ruccola

350g . 46 lei

alergeni: gluten, lactoză, usturoi

smashed cheeseburger

chiflă de burger home-made[PD], carne vită burger (România), caș cheddar, maioneză cu usturoi copt, ketchup dulce, salată iceberg

350g . 43 lei

alergeni: gluten, lactoză, usturoi

fotografiile din acest meniu sunt cu titlul de prezentare

scanați codul QR din cuprins pentru valorile nutriționale

Toți burgerii noștri sunt gătiți **smashed style**, sunt suculenți, iar crusta caramelizată duce nota savorii la maxim pentru o **profunzime de gust inegalabilă.**

crispy chicken burger

chiflă de burger home-made[PD], șnițel din piept de pui (România) cu fulgi de porumb, fulgi de migdale, brânză Grana Padano, cimbrișor, ketchup dulce, maioneză cu usturoi copt, roșii, ceapă roșie murată, caș cheddar, salată iceberg, unt

350g . 37 lei

alergeni: gluten, lactoză, ou, usturoi

smashed philly cheese burger hot

chiflă de burger home-made[PD], carne vită burger (România), caș cheddar, maioneză cu usturoi copt, ceapă călită, ceapă lyonnaise home-made, sos de caș cheddar, unt

350g . 44 lei

alergeni: gluten, lactoză, usturoi

don't forget about the classic

hamburger

chiflă de burger home-made[PD], carne vită burger (România), maioneză cu usturoi copt, ketchup dulce, salată iceberg

350g . 41 lei

alergeni: gluten, lactoză, semințe

smashed japanese burger

chiflă de burger home-made[PD], carne vită burger (România), caș cheddar, ridiche murată Takuan, ceapă roșie murată, maioneză cu usturoi copt, alge wakame

380g . 46 lei

alergeni: gluten, lactoză, usturoi

the ultimate pitmaster

chiflă de burger home-made[PD], cowboy steak (România)[PD], carne vită burger (România), ou, ceapă roșie murată, ceapă lyonnaise home-made, caș cheddar, sos pesto, unt aromatizat, cartofi dippers[PD], sos de maioneză cu usturoi copt

820 / 150 / 100g . 350 lei

alergeni: gluten, lactoză, ou, usturoi

garnituri

cartofi dulci prăjiți
cartofi dulci[PD], sare
200g . 22 lei

freshly cooked broccoli
broccoli, sare, ulei de măsline
150g . 20 lei

butter pesto sweet corn
porumb[PD], sos pesto, unt
150g . 20 lei
alergeni: lactoză, alune

loaded fries hot
cartofi prăjiți[PD], sos de caș cheddar, pancetta, jalapeno, pătrunjel verde
200g . 21 lei
alergeni: lactoză

patatas bravas hot
cartofi proaspeți prăjiți, sos chipotle, ceapă verde
200g . 18 lei
alergeni: lactoză

fotografiile din acest meniu sunt cu titlul de prezentare

scanați codul QR din cuprins pentru valorile nutriționale

mix de murături
conopidă, castraveți, gogoșari
150g . 12 lei

cartofi dippers
cartofi dippers[PD], sare
150g . 18 lei

pancetta & vegetables cauliflower rice
conopidă[PD], mazăre păstăi[PD], pancetta, usturoi, busuioc
150g . 22 lei
alergeni: usturoi

mixed greens garden salad
salată mix de sezon, roșii cherry, zucchini, morcovi macerați, avocado[PD], măsline kalamata, roșii uscate, mix de semințe (floarea soarelui, dovleac, in), dressing fresh (ulei măsline, oțet balsamic, zeamă lămâie, muștar dijon, oregano)
200g . 20 lei
alergeni: muștar, semințe

marinated grilled seasonal vegetables
zucchini, ceapă roșie, vinete, roșii cherry, ciuperci champignon, cimbrișor
180g . 22 lei

sosuri

50 g . 8 lei

sweet chili
ardei chili, ghimbir, usturoi, zahăr
alergeni: ghimbir, usturoi

maioneză cu usturoi copt
maioneză, smântână, usturoi copt, condimente
alergeni: lactoză, usturoi

bbq smoked home-made
miere, oțet de orez, muștar boabe, zahăr, cimbrișor, usturoi, chimion, boia de ardei dulce, ketchup făcut în casă, aromă de fum
alergeni: miere, muștar, usturoi

sos ranch
maioneză, iaurt grecesc, ceapă verde, usturoi, pătrunjel, mărar
alergeni: lactoză, usturoi

sos tartar
maioneză, castraveți murați, condimente
alergeni: lactoză

sos chipotle
maioneză, sriracha, tabasco chipotle
alergeni: lactoză

sos sriracha
ardei iute roșu, condimente

cartofi prăjiți
cartofi[PD], sare
200g . 12 lei

home-made mashed potatoes
cartofi, unt, smântână dulce, lapte, sare
200g . 14 lei
alergeni: lactoză

steamed basmati rice
orez basmati, sare, ulei de măsline
200g . 12 lei

scanați codul QR din cuprins pentru valorile nutriționale

fotografiile din acest meniu sunt cu titlul de prezentare

pizza

pizza quatro formaggi veg
aluat de pizza, caș cheddar, mozzarella, gorgonzola, telemea de capră
400g . 43 lei
alergeni: gluten, lactoză

pizza cream cheese & pancetta hot
aluat de pizza, brânză Philadelphia, mozzarella, pancetta, salam Ventricina piccante, brânză Grana Padano, ceapă verde
430g . 45 lei
alergeni: gluten, lactoză

pizza prosciutto cotto e funghi
aluat de pizza, sos de roșii, mozzarella, prosciutto cotto, ciuperci, măsline kalamata
450g . 38 lei
alergeni: gluten, lactoză

pizza cannibale
aluat de pizza, sos de roșii, mozzarella, prosciutto cotto, salam de vară, cârnați
450g . 38 lei
alergeni: gluten, lactoză

pizza fugazzeta
aluat de pizza, smântână dulce, prosciutto cotto, mozzarella, ceapă prăjită
450g . 39 lei
alergeni: gluten, lactoză

pizza margherita veg
aluat de pizza, sos de roșii, mozzarella, busuioc verde
340g . 32 lei
alergeni: gluten, lactoză

pizza pepperoni hot
aluat de pizza, mozzarella, salam Ventricina piccante, sos de roșii
400g . 39 lei
alergeni: gluten, lactoză

fotografiile din acest meniu sunt cu titlul de prezentare

scanați codul QR din cuprins pentru valorile nutriționale

pizza burrata cu pesto & roșii uscate

aluat de pizza, burrata, roșii uscate, busuioc verde, anghinare, sos pesto, brânză Grana duro

400g . 58 lei

alergeni: gluten, lactoză, alune

pizza vegetariană

aluat de pizza, sos de roșii, topping vegetal, roșii, ceapă, ciuperci, porumb, mazăre[PD], ardei, măsline kalamata

480g . 38 lei

alergeni: gluten

piadina pesto e formaggi

aluat de pizza, sos pesto, mozzarella

180g . 22 lei

alergeni: gluten, lactoză

piadina pomodoro

aluat de pizza, sos de roșii

150g . 17 lei

alergeni: gluten

pizza quattro stagioni

aluat de pizza, sos de roșii, mozzarella, prosciutto cotto, salam de vară, roșii, ciuperci, măsline kalamata

550g . 39 lei

alergeni: gluten, lactoză

pizza prosciutto cotto

aluat de pizza, sos de roșii, mozzarella, prosciutto cotto

400g . 36 lei

alergeni: gluten, lactoză

pizza vegetariană cu anghinare și roșii uscate

aluat de pizza, sos de roșii, topping vegetal, anghinare, roșii uscate, ciuperci, ardei copt, măsline kalamata, ceapă verde

480g . 44 lei

alergeni: gluten

desert

biscoff ginger bread cheesecake

biscuiți Lotus®, cremă de brânză, smântână, zahăr, ou, cremă de biscuiți

170g . 26 lei

alergeni: lactoză, ou

chocolate hazelnut & cookies cheesecake

biscuiți Oreo®, unt, cremă de brânză, Nutella®, zahăr

170g . 26 lei

alergeni: gluten, lactoză

pistachio dacquoise

mascarpone, cremă de brânză, unt, ou, fistic, zahăr, zahăr pudră, pastă de fistic, ciocolată albă, făină, sare

160g . 35 lei

alergeni: lactoză, ou, gluten, nucă, scorțișoară

carrot cake

morcov, nuci, cremă de brânză, unt, făină, ou, ulei, praf de copt, scorțișoară, zahăr, caramel toffee home-made, nucă caramelizată

170g . 26 lei

alergeni: nucă, lactoză, gluten, ou, scorțișoară

cheesecake original

biscuiți, unt, cremă de brânză, ou, smântână, zahar, topping de fructe de pădure home-made

170g . 26 lei

alergeni: gluten, lactoză, ou

caramel & peanuts cheesecake

biscuiți, alune de pădure, unt de arahide, cremă de brânză, ou, smântână, unt, zahăr, topping de caramel, nucă caramelizată

170g . 26 lei

alergeni: glucoză, alune, arahide, lactoză, ou, nucă

fotografiile din acest meniu sunt cu titlul de prezentare

scanați codul QR din cuprins pentru valorile nutriționale

chocolate lava cake

ciocolată Barry Callebout® cu gust pur și intens de cacao, făină, ou, fructe de pădure, zahăr, înghețată de vanilie[PD]

150g / 50g . 30 lei

alergeni: gluten, lactoză, ou

classic tiramisu

mascarpone, pișcoturi, espresso home-made, ou pasteurizat, cacao, zahăr

150g . 25 lei

alergeni: gluten, lactoză, ou

cookizza

unt, zahăr, vanilie, ou, făină, bănuți de ciocolată, înghețată de vanilie[PD], Nutella®

200g / 50g . 30 lei

alergeni: gluten, ou, lactoză

chocolate biscuit cake

biscuiți, biscuiți Lotus®, unt, ciocolată Barry Callebout® cu gust pur și intens de cacao, miere, curmale, fistic, cacao, esență de vanilie, rum

180g . 30 lei

alergeni: lactoză, gluten, fistic

the ultimate dessert

ciocolată Barry Callebout® cu gust pur și intens de cacao, espresso, mascarpone, ou, zahăr, pișcoturi, cacao, pastă de fistic

200g / 30ml . 35 lei

alergeni: gluten, lactoză, ou, fistic

ice cream

chocolate ice cream

50g . 9 lei

alergeni: lactoză, ou

pistachio ice cream

50g . 12 lei

alergeni: lactoză, ou, fistic

vanilla ice cream

50g . 9 lei

alergeni: lactoză, ou

pistachio sauce

20ml . 8 lei

alergeni: fistic

salted caramel sauce

30ml . 5 lei

forest berries sauce

30ml . 5 lei

chocolate sauce

30ml . 5 lei

milk bar crack pie

ovăz, ou, unt, zahăr, făină, smântână pentru frișcă, zahăr pudră, fructe de pădure

170g . 25 lei

alergeni: gluten, ou, lactoză

scanați codul QR din cuprins pentru valorile nutriționale

fotografiile din acest meniu sunt cu titlul de prezentare

preparate din produs decongelat

toate produsele preparate cu produs / din produs decongelat vor avea un simbol (pd) în dreptul ingredientului din descrierea fiecărui preparat.

nume produs	produs congelat	pag.
floating espresso	înghețată de vanilie	10
frappe	înghețată de vanilie	11
salty caramel shake	înghețată de vanilie	11
limonadă clasică	suc de lămâie	12
cherry lemonade	vișine	12
raspberry & thyme	suc de lămâie, zmeură	12
melon	suc de lămâie, pepene galben	13
strawberry lemonade	căpșuni, suc de lămâie	13
green pineapple	ananas, suc de lămâie	13
socată	suc de lămâie	13
blackberry	suc de lămâie, mure	13
watermelon & mint	suc de lămâie	13
new life	suc de lămâie	13
orange, strawberry & vanilla	căpșune, înghețată de vanilie	15
forest orange	fructe de pădure	15
long life	suc natural de cătină	15
detox green spin	avocado, suc de lămâie	15
Marty's protein shake	afine	15
raspberry mint	zmeură	16
mountain flower	suc de lămâie	16
limoncello spritz	suc de lămâie	18
raspberry mojito	sirop de zmeură home-made, zmeură	18
captain morgan tiki	lămâie	18
disaronno sour	suc de lămâie	18
peach gin & tonic	merișoare	18
pink spritz	căpșuni	18
pâine artizanală cu maia	pâine artizanală cu maia	28
focaccia	focaccia	28
salată de vinete	vinete, focaccia	28
cotto & straciatella bruschetta	pâine artizanală cu maia	28
hummus	focaccia	29
provola cheese dip	focaccia	29
platou emilia-romagna	pâine artizanală cu maia	29
palla mozzarella e ventriciana piccante & pancetta	aluat palla	30
palla prosciutto cotto e stracciatella	aluat palla	30
palla beef carpaccio & provola affumicata	aluat palla	30
palla burrata fresca	aluat palla	31
palla pere & gorgonzola	aluat palla	31
palla ortolana	aluat palla	31
palla coppa & provola affumicata	aluat palla	31
spring bowl	conopidă, avocado, mazăre păstăi	32
broccoli & kale bowl	conopidă, mazăre păstăi	33
cauliflower risotto & pears, artichoke, kale & broccoli	conopidă, mazăre păstăi	33
supă cremă de roșii	pâine artizanală cu maia	34
supă cremă de ciuperci	mix de ciuperci	34
supă cremă de cartofi dulci cu linte	pâine artizanală cu maia	35
classic cioppino sea food soup	crab, scoici, vongole brune, crevete roșu sălbatic	35
healthy green avocado & chicken salad	avocado, focaccia	36
feta & focaccia mediteranean salad	focaccia	36
pears & gorgonzola & beef carpaccio salad	focaccia	36
teriyaki marinated chicken & home-made hummus salad	avocado, focaccia	37
classic caesar salad cu pui sau creveți	creveți	37
mixed greens garden salad	avocado	37
burrata handcrafted in Sant Anastasia, sun dried tomatoes & olives salad	focaccia	37
juicy & tender beef & rice fajita bowl	avocado	38
oven cooked salmon & cauliflower rice bowl	conopidă, avocado	38
healthy green avocado & chicken salad	conopidă, avocado	38
simply delicious grilled salmon & guacamole & pickled radish & greshly cooked broccoli	avocado	39
delicate white flatfish file & marinated grilled seasonal vegetables & guacamole	avocado	39
sous vide juicy chicken breast & marinated grilled seasonal vegetables & guacamole	avocado	39
pork tomahawk & sage butter sauce & mixed greens garden salad	file de calcan, avocado	39
spaghetti con frutti di mare meravigliosa	cotlet de porc cu os, avocado	39
tagliatelle con pollo e gamberi	scoici, vongole brune, crevete roșu sălbatic, creveți, crab	40
shrimp scampi pasta	creveți, creveți roșii sălbatici	41
burrata artigianale & pesto gnocchi	creveți	41
smoked glazed bbq chicken & mashed potatoes	gnocchi	41
crunchy chicken wings	mix ciuperci de pădure	42
mushroom chicken riesling & home-made mashed potatoes	aripioare de pui	42
the hot mess	mix ciuperci de pădure	43
slow cooked smoked pork chop with wine barrel chips	brisket	44
pork tomahawk & sage butter sauce	ciolan de porc	44
bbq lamb chop marinated sous vide 48h & home-made mashed potatoes	cotlet de porc cu os	44
show me your mussels bowl	ciolan de miel, mix ciuperci pădure	45
fritto misto		46
tender grilled octopus & seasonal veggies	scoici, pâine artizanală cu maia mix de legume tempura, creveți, file de cod, calamar Patagonia, crevete roșu sălbatic tentacule caracatiță	46
fish & chips		47
delicate white flatfish file	file de cod, cartofi prăjiți	47
patagonia grilled baby squid on sourdough bread	file de calcan	47
insanely good brisket sandwich	calamar Patagonia, cod, tentacule de calamar, pâine artizanală cu maia	48
tender beef cheeks & mashed potatoes	brisket, pâine artizanală cu maia, cartofi dippers	48
texas cowboy steak & melted cowboy butter	cowboy steak	49
slow cooked home brisket smoked with whiskey barrel wood chips	brisket, pâine artizanală cu maia	49
garlic steak strips & dippers fries	cartofi dippers	49
thor's hammer steak with dippers fries & grilled vegetables	rasol de vită, cartofi dippers	50
amazing veggie burger	chiflă de burger home-made	50
smashed boss is back burger	chiflă de burger home-made	50
smashed provola affumicata burger	chiflă de burger home-made	50
smashed cheeseburger	chiflă de burger home-made	51
crispy chicken burger	chiflă de burger home-made	51
smashed philly cheese burger		51
hamburger	chiflă de burger home-made	51
smashed japanese burger	chiflă de burger home-made,	
the ultimate pitmaster	cowboy steak, cartofi dippers	52
cartofi dulci prăjiți	cartofi dulci	52
butter pesto sweet corn	porumb	52
loaded fries	cartofi prăjiți	53
cartofi dippers	cartofi dippers	53
mixed greens garden salad	avocado	53
pancetta & vegetables cauliflower rice	conopidă, mazăre păstăi	53
cartofi prăjiți	cartofi prăjiți	57
chocolate lava cake	înghețată de vanilie	57
cookizza	înghețată de vanilie	

alergeni

În atenția oaspeților cu intoleranțe sau alergii
la anumite produse:
Restaurantele noastre prepară și servesc produse ce conțin alergeni (vezi lista alăturată). Operațiunile standard din bucătărie cuprind acțiuni de gătit a produselor în zone comune de preparare sau gătire. Se pot întâlni variații ale produselor sau gusturilor datorate diferențelor de materie primă de la distribuitor, substituirea unor ingrediente din rețete, revizuirea unor rețete sau a modului de preparare al fiecărui restaurant.

Datorită acestor motive, Marty Restaurants nu poate garanta lipsa totală a alergenilor din oricare produs din meniu.

Ne bazăm pe responsabilitatea și atenția cu care clienții noștri vor parcurge acest meniu, înainte de a lansa o comandă.

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe

RO 22.11.2011, Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, L 304/43
1. Cereale care conțin gluten obținute din grâu, secară, orz, grâu spelt, grâu dur sau hibrizi ai acestora și produse derivate.
2. Crustacee și produse derivate.
3. Ouă și produse derivate.
4. Pește și produse derivate
5. Arahide și produse derivate.
6. Soia și produse derivate.
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză).
8. Fructe cu coajă lemnoasă, adică: migdale, alune de pădure, nuci de Brazilia, fistic, nuci de macadamia și nuci de Queensland, precum și produse derivate.
9. Țelină și produse derivate.
10. Muștar și produse derivate.
11. Semințe de susan și produse derivate.
12. Dioxidul de sulf și sulfiți în concentrații mai mari de 10 mg/kg sau 10 mg/litru in SO2 total.
13. Lupin și produse derivate.
14. Moluște și produse derivate.

de luat în considerare pentru o mai bună experiență Marty Restaurants

suferiți de alergii?

Vă rugăm să comunicați ospătarului eventualele ingrediente la care sunteți alergic.

manager de restaurant

Pentru orice situație nerezolvată, vă rugăm să vă adresați managerului de restaurant.

sugestii sau reclamații

Vă rugăm să ne transmiteți sugestiile sau eventualele reclamații pe site-ul www.martyrestaurants.com

tichete de masă, card sau puncte BT

Când cereți nota de plată, vă rugăm să informați ospătarul dacă doriți să achitați cu Tichete de masă , Card sau cu puncte Star BT. De asemenea, vă rugăm să achitați consumația doar după ce vi se prezintă nota de plată fiscală.

ultima comandă

Ultima comandă se preia cu 45 de minute înainte de ora închiderii, iar nota de plată se achită cu 30 de minute înainte de ora închiderii.

Cum e la noi?

GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANȚELOR PUBLICE

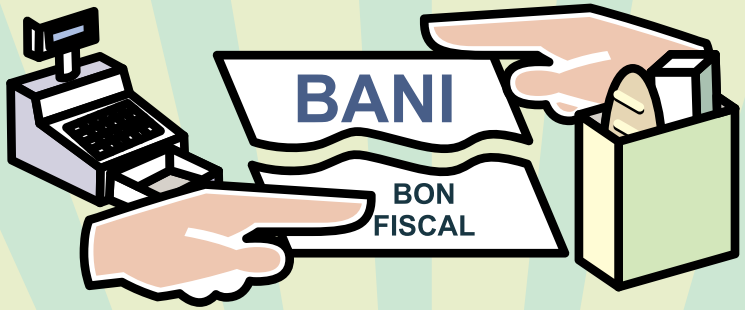
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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 semnala 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