





Cămara cu gustări The Snacks Pantry


- 

Salată Kuib / Pentru Pofticioși
250 gr / 50gr **30,00 lei**
mix de salate verzi, piept de pui la grătar, avocado, roși cherry, castraveți, ceapă roșie, dressing de lămâie cu miere.
- 

Kuib Salad / For Food Lovers
mix of fresh lettuce with grilled chicken breast, avocado, cherry tomatoes, cucumber, red onion, honey lemon dressing
- 

Salată Fresh / Plină De Energie
250 gr **32,00 lei**
mix de salate verzi, avocado, prosciutto, roși cherry, brânză feta, fulgi de migdale, parmezan ras, dressing cu măsline și oțet balsamic
- 

Fresh Salad / Energy Boost
mix of lettuce, avocado, prosciutto, cherry tomatoes, feta cheese, almonds flakes, grated parmesan, dressing with olives and balsamic vinegar
- 

Coșuleț Cu Gujoane De Pui
120 gr/150 gr/50 gr **28,00 lei**
bucățele pane din piept de pui asortate cu cartofi prăjiți și sos Tartar
- 

Basket With Chicken Fingers
breaded pieces of chicken breast, French fries and Tartar sauce

Ciorbițe vesele și gustoase! Joyful & Tasty Soups

- 

Ciorbă Tărănească De Legume
350 gr **14,00 lei**
- Country Style Vegetables Sour Soup**
- 

Ciorbă Tărănească De Văcuță
300gr / 50 gr **19,00 lei**
- Traditional Beef Sour Soup**
- 

Ciorbă De Burtă
300 gr / 50gr **19,00 lei**
- Tripe Sour Soup**
- 

Supă De Pui Cu Tăiței
300 gr / 50gr **15,00 lei**
- Chicken Soup With Noodles**

Garnituri savuroase Savoury Side Dishes

- 

Cartofi Prăjiți / French fries
150 gr **8,00 lei**
- 

Piure De Cartofi / Mashed Potatoes
200 gr **8,50 lei**
- 

Varză Călită / Sauteed White Cabbage
250 gr **12,00 lei**
- 

Mămăliguță / Polenta
150 gr **5,00 lei**
- 

Legume La Grătar / Grilled Vegetables
200 gr **14,00 lei**



MENIU

O viață în bucate

Aventuri cu paste și pizza Pasta & Pizza Adventures

- 

Penne Gratinato Alfredo
400 gr **37,00 lei**
paste integrale cu piept de pui și sos cremă de smântână, gratinate la cuptor
- 

Penne Alfredo Au Gratin
whole grain pasta with creamy sauce with chicken breast
- 

Tagliatelle Quatro Formaggi
350 gr **38,00 lei**
paste integrale aromatate cu mix din patru tipuri de brânzeturi fine
- 

Tagliatelle Quatro Formaggi
tagliatelle flavoured with four types of fine cheeses
parmezan 30 gr 5 lei
- 

Pizza KUIB
400 gr **32,00 lei**
Sos, mozzarella, roși, șuncă, salam, câmăciori, bacon, măsline
- 

KUIB Pizza
sauce, mozzarella, tomatoes, ham, salami, sausages, bacon, olives
- 

Pizza Pepperoni
400 gr **27,00 lei**
Sos, mozzarella, roși, salam, ardei iute
- 

Pepperoni Pizza
sauce, mozzarella, tomatoes, salami, chilli pepper
- 

Pizza Quatro Formaggi
400 gr **33,00 lei**
smântână, patru tipuri de brânzeturi fine
- 

Quatro Formaggi Pizza
cream, four types of finest cheeses

Puteți Aroma Pizza Dvs. Cu Următoarele / Flavor Your Pizza With :

Ketchup 2,50 lei (100gr)

Sos Pizza / Pizza Sauce 3,00 lei (100gr)


Puteți Aroma Ciorbele Dumnevoastră Cu Următoarele:


Smântână/sour cream 4,00 lei (100gr)


Ardei iute/chilli pepper 2,50 lei (buc)


Mujdei de usturoi/garlic sauce 4,00 lei (100gr)


Miroase a grătar! Smells Like Grill!


- 


Piept De Pui
160 gr **21,00 lei**
- 


Chicken Breast
- 


Frigărui De Berbecuț
200 gr **37,00 lei**
marinate cu mentă și reducere de oțet balsamic
- 


Lamb Skewers
marinated with fresh peppermint and balsamic vinegar reduction
- 


Frigărui din Piept de Pui cu Bacon
200 gr **29,00 lei**
- 


Chicken Breast Skewers With Bacon
- 

Steak Pore Boston
280 gr **32,00 lei**
fileică de porc cu os, sos Maitre D'Hotel
- 

Boston Pork Steak
round of pork with bone
- 

Mititei
50 gr / buc **5,00 lei**
Servit cu muștar
- 

Spicy Meat Mince Rolls
served with mustard
- 

Păstrăv La Grătar
34,00 lei
- 

Grilled Trout
Served with Maitre D'Hotel sauce

Hai Hui Prin Kuib! Around The Kuib!

- 

Burger Cu Dichis!
300 gr/100 gr/50 gr **38,00 lei**
burger de vită Black Angus, chiflă cu susan, sos cocktail BBQ, rucola, brânză Brie, ceapă roșie marinată în reducere de smochine, bacon, roși, castraveți, cartofi chips, sos tzatziki.
- 

Fancy Burger
Black Angus beef burger, bun with sesame seeds, BBQ cocktail sauce, rucola, Brie cheese, red onion marinated in figs reduction, bacon, tomatoes, cucumber, potato chips, tzatziki sauce.
- 

Platou Mediteranean
650 gr/250 gr/150 gr/50 gr **84,00 lei**
specialități grecești la grătar: frigărui marinate de berbecuț, frigărui din piept de pui cu bacon, kebab kalamaki (carne tocată vită, miel, condimente), cărnați de porc Lappas cu portocale, sos tzatziki, cartofi dulci prăjiți, lipie tradițională (pentru 2 persoane pofticioase)
- 

Mediterranean Platter
grilled greek specialties: marinated lamb skewers, chicken breast skewers with bacon, kalamaki kebab (minced beef meat, lamb, spices), pork sausages Lappas with orange, tzatziki sauce, sweet potatoes fries, pita bread (for 2 hungry people!)
- 

Pui Coquelet Rumenit La Cuptor
400 gr/200 gr/80 gr **58,00 lei**
glazurat cu aromă de unt cu sos barbecue, usturoi și miere, garnisit cu jumătăți de cartofi prăjiți în coajă și aromați cu mix de condimente și parmezan, sos de smântână cu mărar și usturoi
- 

Roasted Chicken Coquelet
glazed with barbecue & honey butter, served with half fried skin small potatoes flavored with mix of condiments and parmesan cheese, sour cream sauce with dill and garlic
- 

Stir-Fry Din Piept De Pui Teriyaki
240 gr/150 gr/60gr **39,00 lei**
piept de pui la tigăle, ardei gras, mozzarella, usturoi, ceapă, sos soia, miere, oțet de orez, susan, cartofi dulci prăjiți, salată de varză albă cu morcovi
- 

Teriyaki Chicken Stir-Fry
pan fried chicken breast, bell pepper, peas, garlic, onion, soya sauce, honey, rice vinegar, sesame seeds, fried sweet potatoes, white cabbage salad with carrots
- 

Șnițel Vienez
120 gr/150 gr/40gr **36,00 lei**
o tranșă fină din mușchi de văcuță în pesmet panko, garnitură de cartofi prăjiți și chutney picant din mango
- 

Wiener Schnitzel
a thin slice of beef fillet in panko crust, french fries and spicy mango chutney
- 

Tăiței Soba cu mușchi de văcuță dulce picant
450gr **55,00 lei**
Mix delicios de tăiței japonezi, asortați cu tranșe suculente de vită, legume cu arome dulci - picante de chilli cu roși
- 

Soba noodles with sweet and spicy beef fillet
yummy japanese soba noodles, assorted with appetizing julienne of beef fillet, fresh vegetables with sweet and spicy sauce with chilli and tomato
- 

File de somon în pergament
320gr **60,00 lei**
preparat la cuptor cu mix de legume proaspete - roși cherry, ciuperci, ceapă, ardei gras, arome de rozmarin, lămâie, ulei de măsline și măsline verzi
- 

Baked salmon fillet in parchment
with fresh vegetables - cherry tomatoes, mushrooms, onion, bell pepper, rosemary, lemon, olive oil and green olives
- 

File de doradă în crustă de migdale
170 gr/180gr/40gr **63,00 lei**
preparat la tigăle, garnisit cu legume proaspete la grătar
- 

Pan fried bream fillet in almond crust
served with grilled fresh vegetables

Colțul Cu Merinde Românești Romanian Specialties

Taci și Înghite!
400 gr **35.00 lei**
preparat tradițional la cuptor cu mămăliguță, cârnați de Plescoi, brânză de burduf, kaizer țărănesc, ou și telemea rasă
Shut Up And Swallow!
traditional baked dish with polenta, Plescoi sausages, "burduf" cheese, bacon, egg and grated white cheese

Gulaș De Vită Cu Cartofi
250 gr/100gr **40.00 lei**
tocăniță din carne de vită maturată, legume și cartofi, în amestec ușor picant cu usturoi, chimen, paprika, servită cu lipiute calde

Beef Stew Goulash With Potatoes
matured beef with vegetables and potatoes, flavored with garlic, cumin seeds, paprika, served with hot pita bread

Coaste Marinate De Porc
300 gr/250 gr/40 gr **48.00 lei**
preparate la cuptor și garnisite cu jumătăți de cartofori prăjiți în coajă aromati cu mix de condimente și parmezan, pepene murat, sos Cocktail Barbecue

Baked Marinated Pork Spareribs
garnished with half fried skin small potatoes flavored with mix of condiments and parmesan cheese, pickled watermelon, Barbecue Cocktail sauce

Varză Călită Cu Ciolan Afumat Copt
250 gr/250 gr/120 gr **39.00 lei**
asortată cu mămăliguță și ardei iute

Sauteed White Cabbage With Boneless Baked Pork Shank
garnish with polenta and hot pepper

File De Păstrăv În Crustă De Mălai
150 gr/200 gr/50 gr **42.00 lei**
garnisit cu mămăliguță, muștel de usturoi și lămâie

Trout Fillet With Corn Flour Crust
served with polenta, garlic sauce and lemon

Tigaie picantă Kuib
280 gr/150 gr/150 gr **42.00 lei**
tranșe de mușchi de porc și piept de curcan la tigaie, legume proaspete, usturoi, ghimbir murat, sos de ardei iute cu roși, garnitură de mămăliguță

Spicy Pan Kuib
pan fried pieces of pork and turkey fillet, fresh vegetables, garlic, pickled ginger, hot pepper sauce with tomatoes, garnished with polenta

Tentațiile Însotitoare - Salate Side Salads

Salată Asortată
150 gr **10.00 lei**
Roși, castraveți, salată verde, ardei gras, ceapă

Mixed Salad
Tomatoes, cucumber, lettuce, bell pepper, onion

Salată De Varză Albă Cu Dovlecei Și Morecov
150 gr **8.00 lei**

White Cabbage Salad With Zucchini And Carrot

Salată De Murături
150 gr **8.00 lei**

Pickles Salad

Arome lacto - vegetariene Lacto-vegetarian Flavours

Platou Cu Finețuri Vegetariene
350 gr **33.00 lei**
Hummus de cartofi dulci și năut, salată de vinete, zacuscă preparată în Kuib

Vegetarian Cold Platter
Sweet potatoes and chick peas hummus, eggplant salad, home made "zacuscă"

Bouyourdi - Specialitate Grecească
450 gr **32.00 lei**
Combinație de roși proaspete cu brânză feta și ardei gras - gratinate la cuptor cu mozzarella și brânză cheddar

Bouyourdi - Greek Specialty
Fresh tomatoes mixed with feta cheese and bell pepper - gratinated with mozzarella and cheddar cheese

Ciuperci în Sos Cremos Cu Usturoi Și Parmezan
280 gr **30.00 lei**
Bucățele de ciuperci aromate cu sos de smântână, ricotta, ceapă, usturoi, cimbrisor și parmezan

Creamy Garlic Parmesan Mushrooms
pieces of mushrooms flavored with creamy sauce with ricotta, onion, garlic, thyme and parmesan

Consultă separat meniul cu băuturi!
Check out your options in the drinks menu!



Dulciuri Sweets

Papanasi
350 gr **20.00 lei**
Serviti cu dulceata preparată în Kuib și smântână

Romanian Sweet Cheese "Papanasi"
Served with homemade jam and sour cream

Tartă cu Ciocolată și Goji Cu O Aromă De Înghețată
160 gr **30.00 lei**
Blat crocant cu hrîșcă, ciocolată neagră, curmale și nucă, cremă fină de ciocolată cu miere de portocale, frîșcă și goji, o aromă de înghețată

Chocolate & Goji Tart With Ice Cream
Crispy buckwheat crust with dark chocolate, dry dates and nuts, chocolate mousse with orange honey, whipped cream and goji, ice cream

Alivenci - Sau Alivenși Pe Moldovinești
160 gr/45 gr **24.00 lei**
Rețetă moldovinească cu brânzică dulce, mălai, smântînă, lapte și ouă, cu bucățele de fistic, dulșăiță de nucă verzi

Alivenci
Moldavian recipe with sweet cheese, corn meal, milk and eggs, served with raw green walnuts jam

Înghețată Kuib
200 gr **22.00 lei**
Trei arome de înghețată la alegere

Kuib Ice Cream
Three ice cream flavors of your choice

Bucate Alese Pentru Pitici și Voinici Delicious Food For Little Ones

Harap Alb
200 gr **10.00 lei**
Supă de pui cu tălței
Chicken soup with noodles

Punguța Cu Doi Bani
250 gr **22.00 lei**
Paste penne cu bulgărași de mozzarella și sos de roși
Pasta with mozzarella cubes and tomato sauce

Păcală
220 gr **22.00 lei**
Kuib-sulete de mămăliguță cu brânză dulce și smântână
Polenta nests with cottage cheese and sour cream

Prăslea Cel Voinic
140 gr **28.00 lei**
Minișnițele pane din piept de pui, servite cu piure de cartofi
Breaded chicken breast, served with mashed potatoes



KUIB
RESTAURANT

Alergeni - Legendă
Allergens - Legend



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

[@kuibrestraurant](https://www.instagram.com/kuibrestraurant)