



UNIO Vini

Mâncare



UNIO Vini

Bine ai venit în Atelierul Eno-Gastronomic UNIO VINI!

Cele mai frumoase lucruri apar din pasiune și dedicare. De aici a pornit și povestea noastră. În 2018, din dorința de a promova cultura de consum al vinului și de a consolida imaginea vinului românesc, am creat un loc special - Vinoteca Hugo. Un loc unic în felul său, înnobit de istoria și arhitectura cetății Alba Carolina, cu o colecție de peste 16000 sticle de vin, inclusiv vinuri din colecția fostei Rezerve de Stat din perioada 1951-1972, 2 sali de degustare și magazin de vinuri.

Timp de 5 ani, am organizat sute de evenimente la care am reușit să creăm pentru oaspeții noștri experiențe memorabile, care i-au făcut să privească vinul din "unghiul potrivit". Asta ne-a motivat să mergem mai departe și să creăm lucruri noi. Astfel în 2023 am lansat noul proiect: **UNIO Vini**. El cuprinde 2 direcții: crama urbană și un restaurant, sau atelier eno-gastronomic, cum ne place nouă să îi zicem.

Sintagma **UNIO VINI** definește conceptul care va sta la baza proiectului - **Unirea Vinurilor în cetatea din Alba Iulia**. Vom fi locul în care vinuri tinere din diferite regiuni ale țării vor fi maturate în butoaie de stejar și amfore de ceramică microporoasă, după care vor fi cupajate și îmbuteliate. O „metaforă oenologică”, care prin simbioza caracterelor organoleptice fiecărei regiuni și tehnicilor de maturare, ne va ajuta să obținem cuvee-uri ce vor fi o imagine de ansamblu a potențialului vinurilor românești.

Deoarece ne-am propus ca oaspeții noștri să se poată bucura și de momente eno-gastronomice de excepție, la UNIO Vini, am creat un meniu în care se vor găsi cele mai îndrăgite rețete din bucătăria locală și internațională. Ingredientul cheie în servirea lor va fi „asocierea perfectă cu vinul”. Un loc în care vinul și mâncarea vor fi un întreg.

Starter

Pentru ca prânzul sau cina sa devină o experiență memorabilă și complexă, bucătarul șef împreună cu enologul nostru au pregătit câteva seturi de început, perfecte pentru a fi asociate cu diferite categorii de vinuri.



Set Champagne

Stridii cu perle de lămâie¹⁴

Foie gras rece cu perle de oțet balsamic cu rodie și trufe

Pară caramelizată cu cremă de gorgonzola⁷

Carpaccio Butter fish afumat & fructul pasiunii⁴

300g / 97 RON

Set Vin Alb & Rose

Gravlax de somon cu salată de cartofi⁴

Pachetele cu legume în foi de orez⁶

Pateu din ficat de rață cu mix de ciuperci^{5, 8}

Brie cu dulceață de ardei iute și brânză de capră cu ierburi⁷

350g / 68 RON

Set Descoperă România

Cruton de mamăligă și brânză de burduf, slănină afumată⁷

Salată de vinete cu caviar somon (rețetă interbelică de la Radu Anton Roman)⁴

Selecție brânzeturi tradiționale cu ulei verde din frunze de praz⁷

Pastramă de rață "făcută în casă"

350g / 55 RON

Set Raclette

Brânză Raclette topită la grill⁷

Mix legume proaspete (roșii cherry, brocoli, rucolla)

Cartofi copti la cuptor

Pastramă de rață

Focaccia^{1, 7}

350g / 58 RON





Mix de scoici în sos Champagne^{14, 7, 1}

Saint Jacques

Midii negre

Midii verzi

Vongole

Sos de vin spumant cu lămâie și unt

Pâine prăjită

450g / 65 RON

Măduvă de vită cu usturoi confiat¹

Os de vită

Usturoi confiat

Pâine prăjită

400g / 46 RON

Melci în sos de ierburi^{14, 7, 1}

Carne de melci fără cochilie

Sos de unt și ierburi

Pâine prăjită

200g / 45 RON

Creveți picanți în sos de unt^{2, 1, 7}

Creveți Black Tiger

Ardei iute Piri Piri

Sos de unt

Pâine prăjită

200g / 46 RON



Salate

Salată cu creveți^{2,8,5}

portocală, grapefruit, mix salate verzi și mix de semințe

300g / 55 RON

Salată Caesar^{1,4,3,7,10,11}

piept de pui, mix salate verzi, crutoane, anșoa, dressing Caesar

400g / 39 RON

Salată Fitness¹¹

baby spanac, roșii cherry, mix semințe, ulei de măsline și oțet balsamic învechit

250g / 24 RON

Paste

Paste cu trufe^{7,1,8}

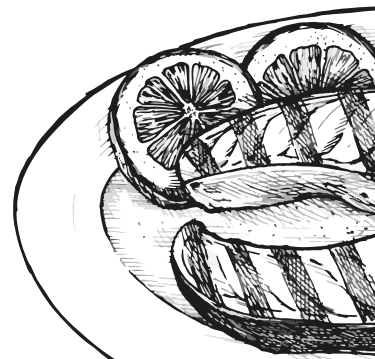
nuci pecan, unt

250g / 39 RON

Spaghete Carbonara^{3,7,1}

guanciale, pecorino, gălbenuș de ou

300g / 44 RON



Fel principal

Somon cu cremă polenta quattro formaggi^{4, 8, 7}

nuci pecan, sos de unt cu capere și fenicul

400g / 79 RON

Tentacule de caracatiță^{4, 7, 11}

cu risotto roșu

350g / 115 RON

Muschiuleț de porc^{7, 1, 9}

cu cartofi dauphinoise și sos de hribi

400g / 54 RON

Secreto Iberico^{6, 1, 7}

cu edamame trase în unt cu usturoi, piure de cartofi dulci & albi

220g / 116 RON

Mușchi de vită

cu sos de vin Conte Hugo, mix salate verzi, roșii cherry & parmezan

220g / 155 RON

Antricot vită Wagyu A5^{9, 7}

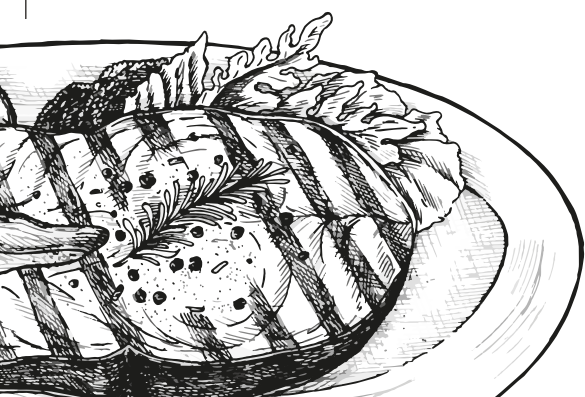
cu sos brun, mix salate verzi, roșii cherry & parmezan

150g / 325 RON

Piept de rață^{8, 7}

cu sos caju și morcovi caramelizați cu miere și unt

250g / 79 RON



Cocoșel pitic^{7,3,9}

ratatouille, ouă de prepeliță, praz și sos de vin

250g / 58 RON

Piept de pui⁷

cu risotto verde

350g / 38 RON

Vinete alla parmigiana⁷

cu sos de roșii și parmezan

400g / 55 RON

Spaghetti de sfeclă⁷

cu brânză de capră, crema oțet balsamic și semințe de pin

250g / 42 RON

Garnituri & Alte produse

Polenta quattro formaggi^{1,7}

200g / 24 RON

Risotto roșu^{1,7}

200g / 36 RON

Cartofi dauphinoise^{1,7}

150g / 23 RON

Piure de cartofi dulci & albi^{1,7}

150g / 18 RON

Ratatouille^{1,7}

150g / 20 RON

Risotto verde^{1,7}

200g / 36 RON

Morcovi caramelizați^{1,7}

150g / 22 RON

Pâine Ciabatta^{1,7}

150g / 8 RON

Desert

Ganache de ciocolată^{1,5,7,8}

*insertie de vin roșu cu piure de affine, biscuit de cacao
cu migdale & sos de fructe de pădure*

150g / 46 RON

Tartă cu cremă de zmeură și fructul pasiunii^{1,5,7,8}

biscuit fraged, beza cu lămâie, zmeură

150g / 49 RON

Mille Feuillie Croquant Praline^{1,5,7,8}

cremă din paste de alune, ganache spumat pralinat, alune de pădure caramelizate

200g / 48 RON

Platou cu brânzeturi^{1,7}

selecție 4 tipuri de brânzeturi, crutoane, sos cu miere și ulei de trufe

350g / 39 RON

Meniu băuturi

Apă

Aqua Nazzuro apă plată mineralizată, 0,75l	13 RON
Aqua Nazzuro Frizzante apă carbonată & mineralizată, 0,75l	13 RON

*O apă purificată, perfect echilibrată, sănătoasă și sigură, în fiecare pahar.
Descoperă experiența Nazzuro.*



Soft drinks

Coca Cola / Coca Cola Zero, 0,25l	8 RON
Sprite, 0,25l	8 RON
Fanta, 0,25l	8 RON
FENTIMANS Rose Lemonade, 0,275l	14 RON
FENTIMANS Ginger Beer, 0,275l	14 RON
Double Dutch Indian apă tonică, 0,2l	13 RON

Cafea

Espresso, 50ml	8 RON
Cappuccino, 220ml	11 RON
Lapte, 100ml	3 RON

Ceai

Infuzii DAMMANN, 200ml	10 RON
------------------------	--------

*Sortimente disponibile: Ceai Negru English Breakfast, Infuzie Mentă, Infuzie Mușețel,
Infuzie fructe roșii Samba, Infuzie de plante Rooibos Citrus.*

Cognac

HINE Rare VSOP 40% vol. alc., 50ml	27 RON
HINE Cigar Reserve X.O 40% vol. alc., 50ml	48 RON
HINE Vintage Cognac Grand Champagne 1975 40% vol. alc., 50ml	310 RON
DAVIDOFF VSOP 40% vol. alc., 50ml	25 RON
DAVIDOFF X.O 40% vol. alc., 50ml	77 RON
COURVOISIER NAPOLEON 40% vol. alc., 50ml	41 RON
COURVOISIER X.O 40% vol. alc., 50ml	88 RON
BARON OTARD X.O 40% vol. alc., 50ml	48 RON
HENNESSY VSOP 40% vol. alc., 50ml	35 RON
HENNESSY X.O 40% vol. alc., 50ml	132 RON
MARTELL X.O 40% vol. alc., 50ml	103 RON
REMY MARTIN X.O 40% vol. alc., 50ml	86 RON

Armagnac

DELORD Bas-Armagnac Napoléon 40% vol. alc., 50ml	20 RON
DELORD Bas-Armagnac X.O Premium 40% vol. alc., 50ml	33 RON
DELORD Bas-Armagnac Récolte 1984 40% vol. alc., 50ml	45 RON

Vinars

BRÂNCOVEANU X.O 40% vol. alc., 50ml	28 RON
JAD 40 ANI X.O Special Reserve 40% vol. alc., 50ml	98 RON

Grappa

POLI Grappa Di Sassicaia 40% vol. alc., 50ml	67 RON
POLI Cleopatra Moscato Oro 40% vol. alc., 50ml	25 RON
POLI Amarone Oro 40% vol. alc., 50ml	25 RON

Distilate din vin

ISSA Ţuica de struguri Muscat Ottonel 42% vol. alc., 50ml

21 RON

Vermouth

CARPANO Bianco , 100ml

19 RON

CARPANO Rosso Classic , 100ml

19 RON



Alergeni

Unele produse din meniul nostru pot conține alergeni. În cazul în care sunteți intolerant / alergic la un ingredient, înainte de a comanda orice preparat din meniul nostru, consultați lista cu ingredientele conținute de preparate și / sau întrebați personalul restaurantului!

Some products in our menu may contain allergens. If you are intolerant / allergic to an ingredient, before ordering any dish from our menu, consult the list of ingredients contained in the dishes and / or ask the restaurant staff.

LISTĂ ALERGENI:

1. Cereale care contin, gluten (adică grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibridi ai acestora);
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, adică migdale (*Amygdalus Communis L.*), alune de pădure (*Corylus Avellana*), nuci (*Juglans Regia*), anacarde (*Anacardium Occidentale*), nuci Pecan (*Carya ILLinoiesis(Wangenh.) K.Koch*), nuci de Brazilia (*Bertholletia Excelsa*), (*Pistacia Vera*), nuci de Macadamia și nuci QueensLand (*Macadamia Ternifolia*) și produse derivate;
9. Țelină, și produse derivate;
10. Muștar și produse derivate;
11. Semințe, de susan și produse derivate;
12. Dioxid de sulf și sulfati, în concentrații, de peste 10 mg/litru;
13. Lupin și produse derivate;
14. Moluște și produse derivate.



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

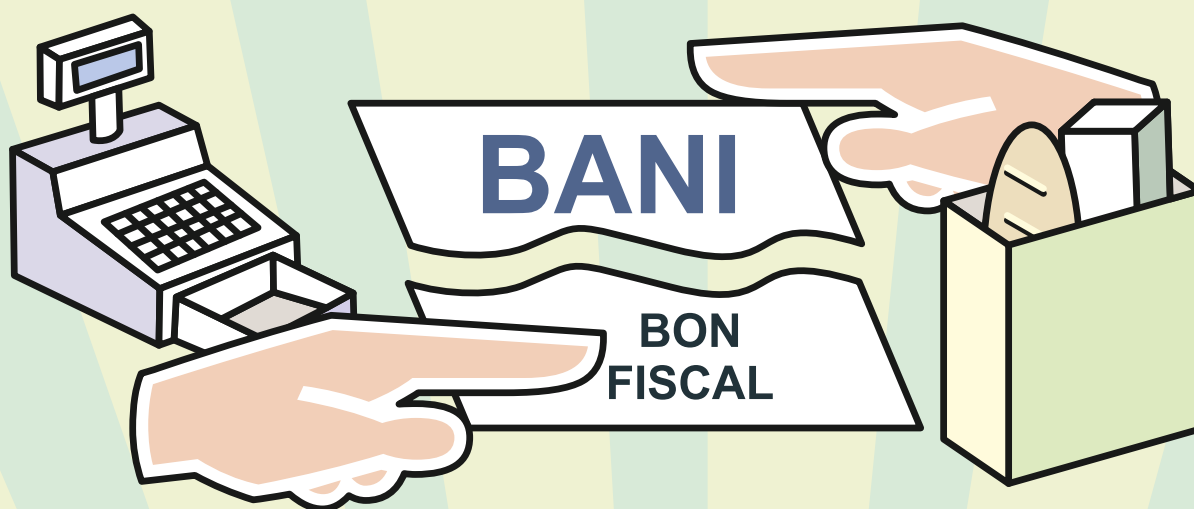
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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 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.

