

La Gallette

SWEET AND MEET

BREAKFAST MENU Available all day.

MENIU DE MIC DEJUN Disponibil toată ziua.

Each dish contains 3 local Free Range Eggs.

Fiecare preparat conține 3 ouă de crescătorie locală, în aer liber.

Your choice of: local cow cheese, ham, bell peppers, mushrooms or cherry tomatoes

Alegerea ta: cu telemea de vacă, șuncă, ardei gras, ciuperci sau roșii cherry

Simple omelette | Omletă simplă



Eggs 140 g | sunflower oil 5 ml

Ouă 145 g | ulei de floarea-soarelui 5 ml

150g.....**20 lei**

150 kcal / 100 g
ALERGENI / ALLERGENS:3

Make your own omelet | Omletă personalizată



Your choice of: Eggs 140g| local cow cheese 15g| ham 15g| bell peppers 10g|mushrooms 10g| cherry tomatoes 10g| sunflower oil 5ml

La alegere: Ouă 140g| brânză locală de vacă 15g| șuncă 15g| ardei gras 10g| ciuperci 10g| roșii cherry 10g| ulei de floarea-soarelui 5ml

205g.....**35 lei**

155 kcal / 100 g
ALERGENI / ALLERGENS:3,6 1E

Benedict eggs with avocado/smoked salmon |



Ouă Benedict cu avocado/somon afumat

Eggs 140g| Hollandaise sauce (eggs, butter, lemon juice) 30g| English muffin 60g| avocado 30g| smoked salmon 30g

Ouă 140g| sos olandez (ouă, unt, zeamă de lămâie) 30g| English muffin 60g| avocado 30g| somon afumat 30g

290g..... **55 lei/65 lei**

220 kcal / 100 g
ALERGENI / ALLERGENS:1,3,4,6 1E

Mediterranean scrambled eggs | Ouă jumări mediteraneene

Eggs 140g| grain bread 60g| tomatoes 20g| Kalamata olives 10g| capers 5g| spring onion 5g| feta cheese 60g| sunflower oil 5ml

Ouă 140g| pâine cu cereale 60g| roșii 20g| măsline Kalamata 10g| capere 5g | ceapă verde 5g| brânză feta 60g| ulei de floarea-soarelui 5ml

260g.....**45 lei**

245 kcal / 100 g
ALERGENI / ALLERGENS:1,3,6,7 1E



La Galette

SWEET AND MEET

LIGHT & FRESH SALADS

SALATE UȘOARE & PROASPETE

Caesar salad with grilled chicken

Salată clasică Caesar cu pui la grătar



Romaine lettuce 90g | grilled chicken breast 80g | croutons 30g | anchovy fillets 5g
mustard 5g | Parmesan 30g | egg 35g | sunflower oil 5ml

Salată romaine 90g | piept de pui gratar 80g | crutoane 30g | fileuri de anșoa 5g |
muștar 5g | Parmezan 30g | ou 35g | ulei de floarea-soarelui 5ml

250g (80g).....65 lei

175 kcal / 100 g

ALERGENI / ALLERGENS:1,3,4,8 1E

Greek salad | Salată grecească



Tomatoes 100g | cucumbers 50g | red onion 15g | red bell pepper 15g | feta
cheese 80g | Kalamata olives 15g | oregano 5g

Roșii 100g | castraveți 50g | ceapă roșie 15g | ardei gras roșu 15g | brânză
feta 80g | măsline | Kalamata 15g | oregano 5g

280g.....50 lei

95 kcal / 100 g

ALERGENI / ALLERGENS:6 1E

Trio hummus sharing plate



Platou de împărțit cu Trio de Hummus

Basil hummus 80g | classic hummus 80g | Mediterranean hummus 80g |
chickpea salsa 80g | roasted red bell peppers salad 80g | grilled pita 120g

Hummus cu busuioc 80g | hummus clasic 80g | hummus mediteranean 80g |
salsa de năut 80g | salată de ardei copti 80g | pită la grătar 120g

520g.....80 lei

175 kcal / 100 g

ALERGENI / ALLERGENS:1,10 2E



La Galette

SWEET AND MEET

CLASSIC & DELICIOUS

CLASICE & DELICIOASE

La Galette Club Sandwich



Toast bread 80g | grilled chicken breast 80g | bacon 20g | tomatoes 20g | mozzarella cheese 20g | egg salad 15g | iceberg lettuce 15g | French fries 150g
Pâine toast 80g | piept de pui la grătar 80g | bacon 20g | roșii 20g | mozzarella 20g | salată de ouă 15g | salată iceberg 15g | cartofi prăjiți 150g

380g.....**65 lei**

190 kcal / 100 g
ALERGENI / ALLERGENS:1,3,6 1E

La Galette Black Angus beef cheeseburger



Cheeseburger de vită Black Angus

Black Angus burger 180g | burger bun 80g | cheddar cheese 20g | bacon 20g | lettuce | 15g | tomatoes 20g | red onion 15g | pickles 10g | Chef's sauce 20g | French fries 150g

Burger Black Angus 180g | chiflă burger 80g | cheddar 50g | bacon 20g | salată verde 15g | roșii 20g | ceapă roșie 15g | castraveți murați 10g | sosul Chef-ului 50g | cartofi prăjiți 150g

560g.....**85 lei**

225 kcal / 100 g
ALERGENI / ALLERGENS:1,3,6 2E

Reuben Sandwich



Beef brisket 120g | sauerkraut 50g | Swiss cheese 20g | Russian dressing 20g ciabatta 80g | French fries 150g | chef's sauce 50g

Vită brisket 120g | varză murată 50g | brânză Swiss 20g | dressing rusc 20g ciabatta 80g | cartofi prăjiți 150g | sosul bucătarului 50g

490g.....**80 lei**

205 kcal / 100 g
ALERGENI / ALLERGENS:1,3,6,8,10 2E

Chicken & Double Cheddar Quesadilla



Quesadilla cu pui și double cheddar

Grilled chicken breast 80g | double cheddar cheese 50g | vegetables 50g | salsa sauce 50g | flour tortilla 50g | French fries 150g | chef's sauce 50g

Piept depui la grătar 80g | cheddar dublu 50g | legume 50g | sos salsa 50g | tortilla din făină 90g | cartofi prăjiți 150g | sosul bucătarului 50g

480g.....**60 lei**

220 kcal / 100 g
ALERGENI / ALLERGENS:1,3,6,8 2E



La Galette

SWEET AND MEET

PINSA SELECTION SELECȚIE DE PINSA

Garden

Pinsa 250g | tomatoes sauce 30g | mozzarella 60g | zucchini 30g | roasted peppers 30g | mushrooms 25g | cherry tomatoes 15g | basil pesto 10g

Pinsa 250g | sos de roșii 30g | mozzarella 60g | zucchini 30g | ardei copti 30g | ciuperci 25g | roșii cherry 15g | pesto de busuioc 10g

450g.....60 lei

175 kcal / 100 g
ALERGENI / ALLERGENS:1,6 1E

Mortadella & Pistachio *Mortadella & Fistic*

Pinsa 250g | mozzarella 40g | mortadella 50g | stracciatella 50g | pistachios 20g | basil 10g

Pinsa 250g | mozzarella 40g | mortadella 50g | stracciatella 50g | fistic 20g | busuioc 10g

420g.....80 lei

290 kcal / 100 g
ALERGENI / ALLERGENS:1,6,7

Mediterranean *Mediteraneană*

Pinsa 250g | tomatoes sauce 30g | mozzarella 50g | cherry tomatoes 20g | Kalamata olives 15g | feta cheese 70g | red onion 15g

Pinsa 250g | sos de roșii 30g | mozzarella 50g | roșii cherry 20g | măslina Kalamata 15g | brânză feta 70g | ceapă roșie 15g

450g.....70 lei

290 kcal / 100 g
ALERGENI / ALLERGENS:1,6 1E

Prosciutto Crudo & Arugula *Prosciutto Crudo & Rucola*

Pinsa 250g | tomatoes sauce 50g | mozzarella 50g | prosciutto crudo 40g | arugula 15g | Pecorino Romano 30g | balsamic reduction 5g

Pinsa 250 g | sos de roșii 50 g | mozzarella 50 g | prosciutto crudo 40 g | rucola 15 g | Pecorino Romano 10g | reductie de otet balsamic 5g

470g.....75 lei

260 kcal / 100 g
ALERGENI / ALLERGENS:1,6 1E



La Gallette

SWEET AND MEET

SIDE DISHES

GARNITURI

Atelier frites with salsa and aioli dips |



Cartofi prăjiți Atelier cu sos salsa și sos Aioli

French fries 200g | salsa sauce 50g | aioli sauce 50g

Cartofi prăjiți 200g | sos salsa 50g | sos aioli 50g

300g.....35 lei

210 kcal / 100 g

ALERGENI / ALLERGENS:3 2E

Mixed salad |



Salată mixtă

Tomatoes 80g | cucumber 50g | onion 30g | bell pepper 40g

Roșii 80g | castravete 50g | ceapă 30g | ardei gras 40g

200g.....20 lei

25 kcal / 100 g

Avocado

50g.....15 lei

160 kcal / 100 g

Bacon



50g.....18 lei

540 kcal / 100 g

Piept de pui

Chicken breast

Chicken breast | oil | garlic | fresh parsley | oregano | basil

Piept de pui | ulei | usturoi | pătrunjel verde | oregano | busuioc

160g.....45 lei

123 kcal / 100 g

Cow's milk telemea cheese |



Telemea de vacă

50g.....6 lei

260 kcal / 100g

ALERGENI / ALLERGENS:6

Tomatoes |



Roșii

100g.....6 lei

18 kcal / 100g

Grilled pork sausages |



Cârnați de porc

50g.....15 lei

540 kcal / 100g

Smoked salmon |



Somon afumat

60g.....25 lei

180 kcal / 100g

ALERGENI / ALLERGENS:4



La Galette

SWEET AND MEET

COFFEE

CAFEA

Americano Comfort Premium	
9cl.....	15 lei 17 lei
Espresso Comfort Premium	
2cl.....	15 lei 17 lei
Double Espresso Comfort Premium	
4cl.....	18 lei 20 lei
Espresso Macchiato Comfort Premium	
5cl.....	15 lei 17 lei
Double Espresso Macchiato Comfort Premium	
7cl.....	18 lei 20 lei
Cappuccino Comfort Premium	
17cl.....	18 lei 20 lei
Café Latte Comfort Premium	
25cl.....	18 lei 20 lei
Flat White Comfort Premium	
20cl.....	20 lei 22 lei

Toate băuturile pe bază de cafea sunt disponibile și în variantă decofeinizată.

All coffee-based drinks are also available in decaffeinated versions.

TEA

CEAI

Premium Tea Ceai Premium	
15cl.....	16 lei
Matcha Latte	
25cl.....	25 lei

DRINKS

La Galette

SWEET AND MEET

SOFT DRINKS

BĂUTURI RĂCORITOARE

Coca Cola | Coca Cola Zero | Fanta | Sprite | Schweppes
Fuze Tea

25cl..... 17 lei

HOUSE PRESSED JUICES & SMOOTHIES

SUCURI & SMOOTHIES PRESATE LA RECE

Green Power

pineapple, cucumbers, spinach, kale | ananas, castraveți, spanac, kale

25cl..... 35 lei

SuperHulk

mango, papaya, pineapple | mango, papaya, ananas

25cl..... 35 lei

Berry Boost

stawberry, blackberry, raspberry | căpșuni, mure, zmeură

25cl..... 35 lei

Orange | Portocale

25cl..... 22 lei

Grapefruit | Grepfrut

25cl..... 22 lei

LA GALETTE HOMEMADE LEMONADE

LIMONADĂ DE CASĂ

Classic Sunshine Lemonade | Limonadă clasică

25cl..... 22 lei

Minty Fresh Lemonade | Limonadă cu mentă

25cl..... 22 lei

Ginger Lemonade | Limonadă cu ghimbir

25cl..... 22 lei

MINERAL WATER

APĂ MINERALĂ

Still Water | Apă Plată

33cl | 75cl..... 14 lei | 21 lei

Sparkling Water | Apă Carbogazoasă

33cl | 75cl..... 14 lei | 21 lei

DRINKS

La Galette

SWEET AND MEET

MOCKTAILS BY NECENSE ORGANIC JUICES

Virgin Mojito
Alpin Necense syrup, lime juice, mint leaves, mineral water | sirop Alpin
Necense, suc de lime, frunze de mentă, apă minerală
25cl.....35 lei

Citron Ginger
Ginger Necense syrup, lemon juice, sparkling water | sirop Necense
Ginger, suc de lămâie, apă minerală
25cl.....35 lei

Grapefruit Fizz
Pampelemousse Necense syrup, sparkling water | sirop Necense
Pampelemousse, apă minerală
25cl.....35 lei

*Original, refined, alcohol-free recipes created by Chef Damien, crafted with natural and organic ingredients, shaped by a radically ecological vision. **30% less sugar than the average soft drink**, for a balanced taste without compromise.*

*Rețete originale și rafinate, fără alcool, create de Chef Damien, cu ingrediente naturale și organice, într-o viziune radical ecologică. **Cu 30% mai puțin zahăr decât un suc obișnuit**, pentru un gust echilibrat, fără compromis.*

- BEER**
BERE
Corona
33cl.....35 lei
- Nenea Iancu**
50cl.....30 lei
- Heineken**
33cl.....25 lei
- Ursus Non-Alcoholic (bottle)**
50cl.....25 lei
- Ursus (bottle)**
50cl.....25 lei
- Heineken Draught**
40cl.....30 lei

DRINKS

La Galette

SWEET AND MEET

WINE

VIN

1000 Chipuri Rosé

15cl | bottle.....40 lei | 200 lei

1000 Chipuri Cupaj, Alb

15cl | bottle.....50 lei | 260 lei

1000 Chipuri Merlot, Roșu

15cl | bottle.....40 lei | 200 lei

CHAMPAGNE / SPARKLING

ȘAMPANIE / VIN SPUMANT

Pommery Brut Royal

Bottle 75 cl | Sticlă.....900 lei

Pommery Pop Rose

Bottle 20 cl | Sticlă.....660 lei

Pommery Pop Extra Dry

Bottle 20 cl | Sticlă.....560 lei

Prosecco Brut

Glass | Pahar.....45 lei

Bottle | Sticlă.....250 lei

Prosecco Rosé

Glass | Pahar.....50 lei

Bottle | Sticlă.....290 lei

DRINKS

La Galette

SWEET AND MEET

LA GALETTE SIGNATURE DRINKS

COCOA CLOUD - Our Signature Hot Chocolate

25cl..... 20 lei

GOLDEN HOUR LEMONADE - Our Signature Lemonade

25cl..... 25 lei

SIGNATURE COCKTAIL - Sweet on you

25cl.....45 lei

At La Galette, we dare to be crisp and sweet! This is why, we invite you to taste our signature cocktail to get an aromatic and fresh taste of keen gin, highlighted by bright peach notes. Served chilled, with a flavor of basil and sweet and sour mix, Sweet on you is the perfect sip for golden hour or a celebration toast.

La Galette, îndrăznim să fim crocanți și dulci! De aceea, vă invităm să gustați cocktailul nostru special pentru a vă bucura de gustul aromat și proaspăt de gin, evidențiat de note fine de piersică. Servit rece, cu o aromă de busuioc și un amestec dulce-acrișor, Sweet on you este cocktailul perfect pentru ora de aur sau pentru un toast festiv.

LONG DRINKS

Gin & Tonic

25cl.....40 lei

Cuba Libre

25cl.....40 lei



GLUTEN FREE



HEALTHY FOOD



FROZEN ITEM



CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD



ORGANIC FOOD

14 MAJOR ALLERGENS

According to EU Regulation No. 1169/2011 of the European Parliament Allergens are proteins that can trigger an exaggerated response from the immune system. According to EU Regulation No. 1169/2011, it is mandatory to declare the 14 major allergens on the label or menu. Please inform our staff about any food allergy or intolerance before ordering.

1. Gluten (cereals)

Includes: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut. Found in bread, pasta, biscuits, sauces, soups and breaded preparations.

2. Crustaceans and derivatives

Includes: shrimp, lobster, crab, langoustine. Crustacean proteins are found in shrimp pastes used as an ingredient in Asian cuisine.

3. Eggs and derivatives

Includes: chicken, duck, goose, quail eggs. Used in mayonnaises, pastry products, pasta, meat products and sauces.

4. Fish and derivatives

Includes: all species of fish. Many foods contain fish extracts: Worcestershire sauce, dressings, special sauces and condiments.

5. Peanuts and derivatives

Includes: peanut oil, peanut butter. Found in cakes, pastry and confectionery products, some sauces.

6. Milk and derivatives (lactose)

Includes: cow, sheep, goat milk. Milk is a common ingredient in cheeses, yogurt, cream, butter, chocolate and sauces.

7. Tree nuts and derivatives

Includes: walnuts, almonds, cashews, pistachios, pecans. Frequently used in desserts, chocolate, some sauces and specialty breads.

8. Mustard and derivatives

Includes: mustard seeds, powder, whole grain mustard. Found in dressings, sauces, marinades, grilled preparations and some preserves.

9. Celery and derivatives

Includes: roots, leaves, seeds, celery extract. Found in seasonings, salads, soups and some processed meat products.

10. Sesame seeds and derivatives

Includes: sesame oil, tahini, sesame seeds. Used in oriental cuisine, breads, burgers (sesame buns) and pastry products.

11. Soya and derivatives

Includes: tofu, soya milk, soya oil. Used in processed meat products, plant-based cheeses, desserts and Asian cuisine.

12. Sulphur dioxide and sulphites

Includes: concentration > 10 mg/kg or 10 mg/l. Found in dried fruits, wines, beer, mustard, vinegar and some vegetable juice.

13. Molluscs and derivatives

Includes: clams, mussels, oysters, octopus, squid. May be used as an ingredient in various Asian sauces and seafood preparations.

14. Lupin and derivatives

Includes: lupin flour, lupin seeds. Found in pastry products, pasta, some meat-based products or plant-based alternatives.

Please inform our staff about any food allergy or intolerance before ordering.

If you have any concerns or questions about allergens, please ask a member of our team before ordering.

14 ALERGENI MAJORI

Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European

Alergenii sunt proteine care pot provoca o reacție exagerată a sistemului imunitar. Conform legislației UE (Regulamentul (UE) nr. 1169/2011), este obligatorie declararea celor 14 alergeni majori pe etichetă sau în meniu. Vă rugăm să informați personalul cu privire la orice alergie sau intoleranță alimentară înainte de a comanda.

1. Gluten (cereale)

Include: grâu, secară, orz, ovăz, speltă, kamut

Se regăsește în pâine, paste, biscuiți, sosuri, supe și preparate prăjite în pesmet.

2. Crustacee și derivate

Include: creveți, homari, crabi, languste

Proteinele de crustacee se regăsesc în paste de creveți folosite ca ingredient în bucătăria asiatică.

3. Ouă și derivate

Include: ouă de găină, rață, gâscă, prepelițe

Se utilizează în maioneze, produse de patiserie, paste, produse de carne și sosuri.

4. Pești și derivate

Include: toate speciile de pești

Multe alimente conțin extracte de pești: sos Worcestershire, dressing-uri, sosuri speciale și condimente.

5. Arahide și derivate

Include: ulei de arahide, unt de arahide. Se întâlnesc în prăjituri, produse de patiserie și de cofetărie, unele sosuri.

6. Lapte și derivate (lactoză)

Include: lapte de vacă, oaie, capră. Laptele este un ingredient comun în brânzeturi, iaurt, smântână, frișcă, unt, ciocolată și sosuri.

7. Fructe cu coajă lemnoasă și derivate

Include: nuci, migdale, caju, fistic, pecan. Frecvent folosite în deserturi, ciocolată, unele sosuri și pâini speciale.

8. Muștar și derivate

Include: boabe, pulbere, semințe de muștar. Se regăsește în dressing-uri, sosuri, marinată, preparate la grătar și unele conserve.

9. Țelină și derivate

Include: rădăcini, frunze, semințe, extract. Se regăsește în condimente, salate, supe și în unele produse din carne prelucrate.

10. Semințe de susan și derivate

Include: ulei de susan, tahini, semințe. Folosite în bucătăria orientală, pâini, burgeri (chifle cu susan) și produse de patiserie.

11. Soia și derivate

Include: tofu, lapte de soia, ulei de soia. Se folosește în produse din carne procesată, brânzeturi vegetale, deserturi și bucătăria asiatică.

12. Dioxid de sulf și sulfiți

Include: concentrație > 10 mg/kg sau 10 mg/l

Se regăsesc în fructe uscate, vinuri, bere, muștar, oțet și unele sucuri de legume.

13. Moluște și derivate

Include: scoici, midii, stridii, caracatiță, calmar. Pot fi folosite ca ingredient în diverse sosuri asiatice și preparate din fructe de mare.

14. Lupin și derivate

Include: făina de lupin, semințe de lupin.

Regăsit în produse de patiserie, paste, unele produse pe bază de carne sau înlocuitori vegetali.

Rugăm clienții să informeze personalul cu privire la orice alergie sau intoleranță alimentară.

Dacă aveți nelămuriri sau întrebări legate de alergeni, vă rugăm să solicitați ajutorul echipei noastre înainte de a comanda.