



Mara Mura

THE FAIRYTALE BAKERY



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

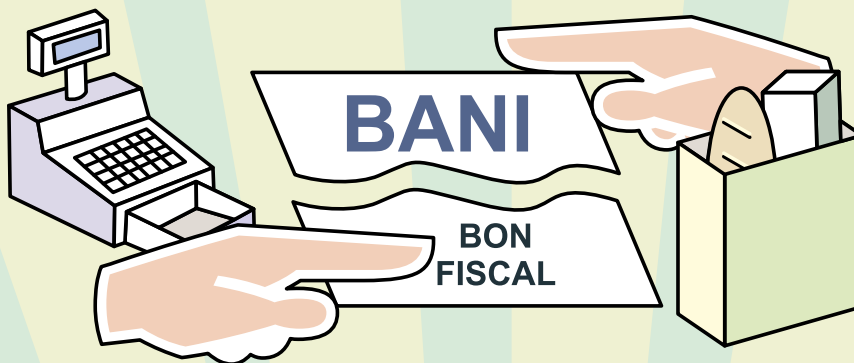
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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 semna 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.

TORTURI / CAKES

12

* Feliă de tort se va tăia în funcție de preferința clientului.

* The slice of cake will be cut according to the client's preference.

lei/100 g



TORT cu MORCOV și FRUCTE DE PĂDURE / CARROT CAKE

Carrot cake with white chocolate, vanilla cream and berries

Blat cu nucă, morcov și scortisoara, ciocolată albă, cremă de vanilie, fructe de pădure



TORT CAMEL și NESS / CAMEL & NESS CAKE

Chocolate cake with caramel and light coffee cream

Blat cu ciocolată, caramel, cremă de ness, cremă de ciocolată cu lapte, înșiropat cu irishcream



TORT de BEZEA cu CIOCOLATĂ și VIȘINE în ALCOOL / MERINGUE CAKE

Meringue crust, chocolate and dark cacao cream, dark cherries in alcohol

Blat de bezea crocantă, cremă de ciocolată și cacao intensă, vișine în alcool



TORT cu CIOCOLATĂ NEAGRĂ / DARK CHOCOLATE CAKE

Cocoa sponge cake, cacao cream, black cherry, caramelized brown sugar syrup

Blat de cacao, cremă de cacao, dulceață de vișine, sirop de zahăr caramelizat și esență de rom



TORT cu NUCĂ și BEZEA / WALNUT MERINGUE CAKE

Walnut meringue cake, vanilla cream

Blat cu albuș și nucă, cremă de vanilie, bezea italiană, nucă măcinată décor

TORTURI / CAKES

12

* Felia de tort se va tăia în funcție de preferința clientului.

* The slice of cake will be cut according to the client's preference.

lei/100 g



TORT DUO MOUSSE / DUO MOUSSE CAKE

White chocolate mousse, dark chocolate mousse, berries

Blat cacao, mousse de ciocolată neagră, mousse de ciocolată albă, mix fructe de pădure, glazură ciocolată neagră



TORT PROFITEROL / PROFITEROL CAKE

Profiterols with berries cream (raspberries, red currant, blueberries), strawberry white chocolate mousse, vanilla cream

Choux umplut cu cremă de fructe de pădure (zmeură, coacaze roșii, coacăze negre, mure), mousse de ciocolată albă cu căpșuni, cremă de vanilie



TORT SNICKERS / SNICKERS CAKE

Thin cocoa sponge, dark chocolate ganache, mousse chocolate - caramel, salted peanuts, caramel cream

Blat cacao, ganache ciocolată neagră, mousse ciocolată-caramel, arahide sărate, pastă caramel, glazură de ciocolată cu lapte



TORT CAFEA & BEZEA ITALIANĂ / COFFEE & MERINGUE CAKE

Meringue and hazelnut sponge with coffee liqueur syrup, fine mascarpone cream, natural wheat and coffee paste, Italian meringue.

Blat de albuș și alune de pădure înșiropat cu lichior de cafea, cremă fină de mascarpone, frișcă naturală și pastă de cafea, bezea italiană.

PRĂJITURI / SWEETS



PAVLOVA cu FRUCTE

*Meringue crust, natural whipped cream, fruits, pistachio.
Bezea crocantă, frișcă naturală, fructe, fistic.*

16

lei/buc
± 100 g



BIG CHOUX CHANTILLY

*Profiteroles, vanilla cream, natural whipped cream, strawberries.
Choux cu cremă de vanilie, frișcă naturală, căpșuni.*

17

lei/buc
± 160 g



CHOUX TRANDAFIR ENGLEZESC

*Profiteroles, white chocolate cream, natural whipped cream, roses extract, raspberry.
Choux cu ganache de ciocolată albă și esență de trandafir, frișcă naturală, zmeur și petale de trandafir.*

17

lei/buc
± 160 g



TARTĂ cu BEZEA și LĂMÂIE

*Lemon cream with italian meringue, sweet tart crust.
Blat dulce crocant de tartă, cremă de lămâie, beza italiană.*

15

lei/buc
± 150 g



TARTĂ cu CARAMEL SARAT și NUCĂ

*Salted caramel, crunchy walnuts, sweet tart crust.
Blat dulce crocant de tartă, cremă de caramel sărat, nuci crocante.*

15

lei/buc
± 130 g



TARTĂ CRÈME BRULÉE

Sweet tart crust, crême brulée with orange juice.

Blat dulce crocant de tartă, cremă de zahăr ars cu suc de portocală, coajă de portocală.

15

lei/buc
± 150 g



TARTĂ cu CAISE și FISTIC

Sweet apricot, pistachio, almond cream, sweet tart crust

Blat dulce crocant de tartă, caise însirapate, cremă migdale, fistic.

15

lei/buc
± 130 g



TARTĂ cu ZMEURĂ și MURE

Raspberries, blackberries, almond cream, sweet tart crust

Blat dulce crocant de tartă, cremă de migdale, zmeură și mure.

15

lei/buc
± 130 g



TARTĂ cu CIOCOLATĂ și FEUILLTINE CROCANȚ

Sweet tart crust, milk chocolate cream, crunchy foil.

Blat dulce crocant de tartă, cremă de ciocolată cu lapte, feuilltine crocant.

15

lei/buc
± 100 g



RASPBERRY DREAM

Pistachio top, raspberry cream, whole pistachio berries, white chocolate mousse, white chocolate glaze, fresh raspberries.

Blat de fistic, cremă de zmeură, boabe întregi de fistic, mousse de ciocolată albă, glazură de ciocolată albă, zmeură proaspătă.

16

lei/buc
± 100 g



CHOCOLATE DREAM

Cocoa top, dark chocolate mousse, crunchy foil, dark chocolate frosting.

Blat de cacao, mousse de ciocolată neagră, feuilletine crocant, glazură de ciocolată neagră.

16

lei/buc
± 100 g



CANELÉS

Cake with crunchy coating and soft interior of milk, eggs, rum essence, vanilla paste, lemon cream and Italian meringue.

Prăjitură cu înveliș crocant și interior moale din lapte, ouă, esență rom, pastă de vanilie, cremă de lămâie și bezea italiană.

7

lei/buc
± 120 g



PRĂJITURA cu SIROP de PORTOCALE / ORGANCE CAKE

Puff pastry, greek yogurt, orange juice, syrup

Foi de plăcintă crocante, suc de portocale, iaurt grecesc, portocală confiată.

12

lei/buc
± 150 g



PRĂJITURĂ cu MERE / APPLE CAKE

Tomato sauce cake filled with apple

Blat de prăjitură cu suc de roșii, umplutură cu mere

60

lei/kg



CREMȘNIT / MILLEFEUILLE

Millefeuille, vanilla cream, natural whipped cream.

Foietaj crocant cu unt, cremă de vanilie, frișcă naturală.

14

lei/buc
± 170 g



RULADĂ cu BEZEA, MASCARPONE și MURE

Roulade with mascarpone cream, elderflower extract, blackberry.

Ruladă cu cremă de mascarpone, extract de soc, mure.

10

lei/buc
± 120 g



SALAM de BISCUIȚI

Biscuits, raisins, walnuts, rum extract, cocoa cream, dark cherries in alcohol

Biscuiți clasici, nucă, stafide în rom, cremă de cacao, vișine în alcool, portocală confiată.

85

lei/kg



BISCUIȚI cu OVĂZ și FRUCTE USCATE

Oat, coconut oil, goji, dried apricots, dried cranberries
Fulgi ovăz, merișor, unt cocos, caise confiate, goji, unt de cocos

13
lei/buc



MACARONS

Almond flour, white eggs, cream / Făină de migdale, albuș, cremă

MACARONS cu CREMĂ de COCOS MACARONS cu CREMĂ de FISTIC
 MACARONS cu CREMĂ de ZMEURĂ MACARONS cu CREMĂ de CIOCOLATĂ NEAGRĂ și VIȘINE
 MACARONS cu CREMĂ de LĂMÂIE MACARONS cu CREMĂ de TRANDAFIR

6
lei/buc



CAKE POPS

Cocoa sponge, dark chocolate ganache, chocolate crust, sparkling confetti
Blat de ciocolată, ganache de ciocolată neagră, glazură de ciocolată albă/neagră/colorată, décor confetti

8
lei/buc

MINI PRĂJITURI / MINI CAKES



MINI CHOUX

CHOUX CHANTILLY: choux umplut cu cremă de vanilie, frișcă naturală, căpșuni proaspete.

CHOUX CHANTILLY TRANDAFIR: choux umplut cu ganache de ciocolată albă & esență de trandafir, frișcă naturală, zmeură proaspătă.

CHOUX CREMĂ de SOC: choux umplut cu cremă de soc, mure proaspete.

CHOUX CREMĂ de ZMEURA: choux umplut cu cremă de zmeură.

CHOUX CREMĂ de MANGO: choux umplut cu cremă de mango.

CHOUX CREMĂ de FISTIC: choux umplut cu cremă de fistic.

CHOUX CREMĂ de LĂMÂIE & BEZEA ITALIANĂ: choux umplut cu cremă de lămâie și beza italiană.

CHOUX CREMĂ de PRALINĂ: choux umplut cu cremă de praline.

7

lei/buc
± 70 g



MINI TARTE

MINITARTĂ CARAMEL SARAT & NUCI: crustă crocantă de tartă, caramel sărat & nuci crocante.

MINITARTĂ CREMĂ de LĂMÂIE & BEZEA ITALIANĂ: coajă crocantă de tartă, cremă de lămâie, beza italiană.

MINITARTĂ CREMĂ de MIGDALE, ZMEURA & MURE: crustă crocantă de tartă, cremă de migdale, zmeură & mure.

MINITARTĂ CREMĂ de MIGDALE, PERE & CARAMEL: crustă crocantă de tartă, cremă de migdale, pere, pastă de caramel, fulgi de migdale.

MINITARTĂ CREMĂ de MIGDALE, CAISE & FISTIC: crustă crocantă de tartă, cremă de migdale, caise & fistic.

MINITARTĂ CREMĂ de VANILIE & FRUCTE PROASPETE: crustă crocantă, cremă de vanilie & frișcă naturală, fructe proaspete (căpșuni/zmeură).

MINITARTĂ CREME BRULEE: crustă crocantă de tartă, cremă de ciocolată.

MINITARTĂ cu CIOCOLATĂ și FEUILLTINE CROCANȚ: Blat dulce crocant de tartă, cremă de ciocolată cu lapte, feuilltine crocant

8

lei/buc
± 70 g



MINI PAVLOVA

MINIPAVLOVA CLASICĂ: coajă crocantă de beza, frișcă naturală, fructe proaspete.

MINIPAVLOVA cu SOC: coajă crocantă de beza, frișcă naturală & esență de soc, mure.

8

lei/buc
± 50 g



MINI ECLER / MINI ECLAIR

Vanilla: eclair shell filled with fine vanilla cream, icing of vanilla fondant.

Vanilie: coajă de ecler umplută cu cremă fină de vanilie, glazură de fondant de vanilie

Dark chocolate: eclair shell filled with dark chocolate cream, icing of chocolate fondant.

Ciocolată neagră: coajă de ecler umplută cu cremă de ciocolată neagră, glazură de fondant de ciocolată

Coffee: eclair shell filled with fine coffee cream, icing of coffee fondant

Cafea: coajă de ecler umplută cu cremă fină de cafea, glazura de fondant de cafea

6

lei/buc
± 70 g

CHEESECAKE



CHEESECAKE cu LĂMÂIE și BEZEA

Sweets tart crust, cheesecake, lemon cream, italian meringue
Blat de tartă dulce, cheesecake, cremă de lămâie, bezea italiană

15

lei/felie
± 150 g

CIOCOLATĂ



CIOCOLATĂ de CASĂ SIMPLĂ

Homemade chocolate - Powder milk, cocoa, butter
Cacao, lapre praf, unt

85

lei/kg

CAFEA / COFFEE

ESPRESSO	30 ml	8 lei
ESPRESSO DUBLU / DOUBLE ESPRESSO	60 ml	12 lei
ESPRESSO MACCHIATO	60 ml	12 lei
CAFEA DECOFEINIZATA / DECAF COFFEE	100 ml	8 lei
CAFFE LATTE	150 ml	15 lei
CAFFE FRAPPE	450 ml	21 lei
CAPPUCCINO	150 ml	15 lei
CAPPUCCINO DECOFEINIZAT / DECAF CAPPUCCINO	150 ml	15 lei
FLAT WHITE	150 ml	17 lei

BĂUTURI CALDE / HOT DRINKS

HOT BELGIAN CHOCOLATE	200 ml	15 lei
HOT MILK	200 ml	8 lei
SPICED TURMERIC LATTE	200 ml	17 lei
<i>Hot milk, turmeric, cinnamon, ginger, cardamom, honey / lapte cald, turmeric, scorțișoară, ghimbir, cardamon, miere</i>		
MATCHA LATTE	200 ml	21 lei
<i>Matcha green tea, hot vegetable milk, honey / ceai verde matcha, lapte vegetal, miere</i>		
SALEP	180 ml	9 lei
<i>Milk, salep - orchid extract, sugar, cinnamon / lapte, salep - extract de orhidee, zahăr, scorțișoară</i>		
HOT TEA - SELECTIONS / CEAI CALD - SELECȚII	350 ml	15 lei

SMOOTHIE

370 ml

14 lei



COCO HERO

pineapple, banana, coconut

ananas, banană, cocos



KALE KICK

mango, kale, banana, lemongrass

mango, kale, banană, lemongrass



FRUIT NINJA

kiwi, mango, pineapple, melon

kiwi, mango, ananas, pepene galben



RED POWER

pomegranate, strawberry, black currant, apple

rodie, căpșuni, coacăze negre, măr

SMOOTHIE

370 ml

14 lei



BRAVE SAMURAI

mango, papaya, pineapple

mango, papaya, ananas



BERRY SAN

*strawberries, blackberries,
raspberries*

căpșuni, mure, zmeură



PINK YANG

strawberries, banana

căpșuni, banane



GOJI BOOST

carrots, pineapple, goji, papaya

morcov, ananas, goji, papaya

SUCURI / JUICE

FRESH GRAPEFRUIT	250 ml	17 lei
FRESH ORANGE	250 ml	17 lei
LEMONADE	375 ml	17 lei
BLACKBERRY LEMONADE	375 ml	17 lei
<i>Fresh lemon juice, blackberry syrup, honey / Suc de lămâie proaspătă, sirop de mure, miere</i>		
GINGER LEMONADE	375 ml	17 lei
<i>Fresh lemon juice, ginger, honey / Suc proaspăt de lămâie, ghimbir, miere</i>		
MELISSIMO	200 ml	15 lei
<i>Seabuckthorn fruit extract, honey / Suc de cătină, miere</i>		
SODA FENTIMANS	275 ml	15 lei
<i>Botanical brewing sparkling with natural ingredients. Selections - rose lemonade, lime&jasmine, curiosity Cola, cherry Cola</i>		
<i>Băutură carbogazoasă cu ingrediente naturale. Selecții: Limonadă cu trandafiri, lime&iasomie, Cola, Cola cu aromă de cireșe.</i>		
CHARI TEA	330 ml	15 lei
<i>Brewed iced tea - selections / Ceai rece - selecții</i>		
FOLKINGTON'S		
Selections: Juices: elderflower, mango, pink lemonade, pineapple juice	250 ml	12 lei
<i>Sucuri: soc, mango, limonadă cu zmeură, ananas</i>		
Sparkling: tonic water, light tonic water	200 ml	12 lei
<i>Carbogazoase: apă tonică, apă tonică light</i>		

APĂ / WATER – AQUA CARPATICA

APĂ PLATĂ / STILL WATER	330 ml	8 lei
APĂ MINERALĂ / SPARKLING WATER	330 ml	8 lei

VINURI / WINES

150 ml

17 lei

VINURI ALBE / WHITE WINES

ALIRA

Sauvignon blanc

CORCOVA – CATLEYA

Cupaj Fetească Regală & Fetească Albă

VINURI ROȘII / RED WINES

CHATEAU PURCARI

Rară Neagră

VINURI ROSE / ROSE WINES

ALIRA – RARĂ

Cupaj Cabernet Sauvignon & Fetească Neagră

CRAMA ATELIER – CHARME DE LA MER

Traminer Demisec

PROSECCO & PROSECCO COKTAILS



PROSECCO

120 ml 19 lei



APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, sparkling water
Aperol, prosecco, apă minerală

200 ml 25 lei



HUGO

*Prosecco, elderflower syrup,
fresh lime juice, sparkling water,
fresh mint*
*Prosecco, sirop de soc, suc
proaspăt de lime, apă minerală,
mentă*

200 ml 25 lei



MIMOSA

Prosecco, orange juice
Prosecco, fresh de portocale

200 ml 21 lei

TONICS



TOM COLLINS

Gin, lemon juice, syrup, sparkling water, ice

Gin, suc de lămâie, sirop, apă minerală, gheață

200 ml 25 lei



RASPBERRY GIN TONIC

Gin, raspberries, tonic water, raspberry syrup, fresh berries, ice

Gin roz, apă tonică, sirop de zmeură, zmeură proaspătă, gheață

200 ml 25 lei



SOUTHSIDE

Gin, sugar syrup, lime juice, fresh mint

Gin, sirop de zahăr, suc de lime, mentă proaspătă

130 ml 25 lei



PINK GIN

Gin, prosecco, tonic water, cherry syrup, peaches / pomegranate, ice

Gin, prosecco, apă tonică, sirop de cireșe, piersici/rodie proaspete, gheață

200 ml 25 lei

TONICS



CUCUMBER GIN

Gin, lime juice, elderflower syrup, fresh cucumber, basil, tonic water, ice

Gin, prosecco, apă tonică, sirop de cireșe, piersici/rodie proaspete, gheață

200 ml 25 lei



BRAMBLE

Gin, elderflower syrup, lemon juice, blackberry liqueur, berries, ice

Gin, prosecco, apă tonică, sirop de cireșe, piersici/rodie proaspete, gheață

200 ml 25 lei



MOJITO

Rom Havana Club, fresh mint leaves, lime juice, sparkling water, brown sugar, ice

Rom Havana Club, frunze de mentă, suc de lime, apă minerală, zahăr brun, gheață

150 ml 25 lei



TROPICAL VIBES

Pineapple, cocos, banana, apple juice, rum.

Ananas, cocos, banană, suc mere, rom.

200 ml 25 lei

Preparatele se adresează persoanelor fără cerințe de dietă specială sau probleme, cu excepția persoanelor ce pot prezenta alergii la anumite componente ale preparatelor (menționăm că produsele noastre sunt fabricate în laboratorul propriu Mara Mura, în care se lucrează cu alergeni: gluten, ouă, lapte, fructe cu coajă, semințe de susan, și alte produse derivate ale acestora); produsele nu sunt recomandate a fi consumate de persoanele care suferă de diabet zaharat, deși cantitatea de zahăr folosită este moderată.

Listă alergeni

Cereale care conțin gluten: făină albă, făină neagră, făină de migdale.

Ouă și produse derivate.

Arahide și produse derivate: arahide, pastă de praline, pastă de fistic.

Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză): lapte, unt 82%, smântână dulce (frișcă), smântână, branză de vaci, cremă de brânză, ricotta, mascarpone, iaurt grecesc, lapte praf.

Fructe cu coajă lemnoasă și produse derivate: fulgi de migdale, migdale, nucă, alune de pădure, caju, fistic.

Uleiuri: ulei de cocos.

* Nu se recomandă consumul de produse care conțin cafea, nese sau coloranți de către copii, femeii însărcinate întrucât pot afecta negativ concentrarea și atenția acestora.

Mara Mura Ateneu

Str. Benjamin Franklin Nr. 5, S 1, București

0728 253 923

ateneu@maramura.ro

Mara Mura Băneasa Shopping City

Șoseaua București-Ploiești 42D, parter

0739 849 998

baneasa@maramura.ro

Mara Mura Sibiu

Promenada Mall, Str. Lector nr.1-3 A

0754 987 155

sibiu@maramura.ro

Urmărește-mi povestea pe:

www.maramura.ro



Mara Mura Bakery



Mara Mura Romania