



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

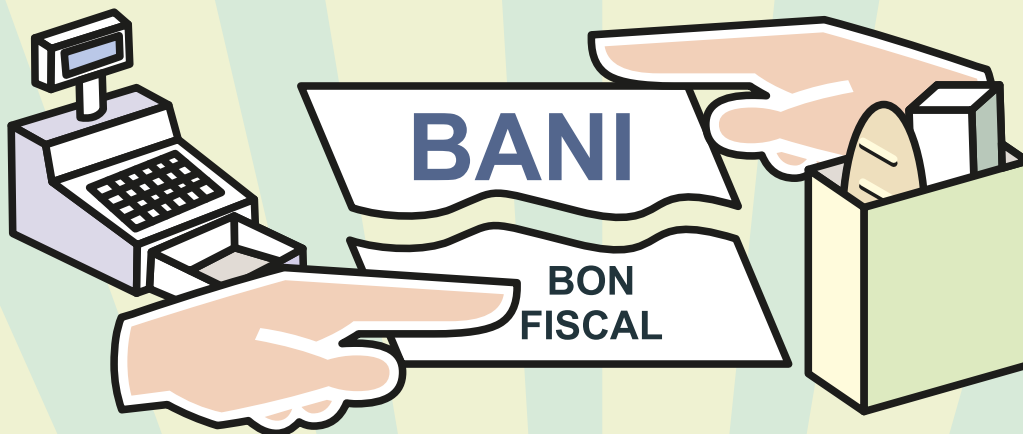
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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.

La momentul inaugurării cabanei, Asociația era prezidată, încă din 1934, de profesorul Nicolae Ioan, amintit, astăzi, prin izvorul amenajat în memoria sa pe Valea Berii.

Adăpost pentru legionari

În perioada celui de-al Doilea Război Mondial, "Casa Alexandru Vlahuță" a servit drept tabără pentru aproximativ 30 de legionari, după cum a declarat, într-un interviu pentru Radio România, fostul legionar Dumitru Lungu:

"Prahova era un județ foarte puternic legionar. Erau încadrați mii de oameni. Aveam ajutoare din toate părțile. A plecat Dragon (un inginer din Ploiești - n.r) cu o echipă de oameni în munte, cu 4-5 oameni. Și au găsit în miezul iernii - asta era iarna, era după Crăciun - au găsit cabana Alexandru Vlahuță nelocuită. Nu mai trecea nimeni pe la ea. Pentru un moment era un loc bun de adăpost. Cu cât venea primăvara trebuiau și altele. Și altele... Pentru că la o cabană oricând putea să vină un vânător, putea să vină cineva. Și am început - s-a stabilit Dragon pe munte și am început să trimet oameni câte unul, câte doi. Îi trimiteam pe linia ferată București - Măneciu... asta, Ploiești-Măneciu. Nu mulți o dată. Și căutam să trimet tot oameni care trebuiau să fie arestați de către Poliție. Că deja se făcuse lagăr în închisoarea din Ploiești, pe Rudului. Și pe rând, pe rând îi băga în închisoare. Cum vedeam că unul e în pericol îl trimiteam pe munte", a declarat Lungu în 1995.

Fostul legionar a explicat că intenția grupării din care făcea parte era construirea unor buncăre, unde fugarii să se ascundă de poliție și de ruși:

"Voiam să fac un fel de buncăr, așa cum au făcut toți, toate echipele care au venit. Inclusiv cea trimeasăde Pătrașcu. Așa a fost echipa din Postăvaru. Așa au fost echipele din Mehedinți. Au fost o serie de echipe care au făcut buncăre în locurile cele mai ascunse, cele mai greu de pătruns, de a ajunge la ele. Oricând îi descoperea poliția, cine știe cum, într-un loc, ei schimbau locul, se duceau în alt buncăr. Mergând pe munte (Ciucaș -n.r) am constatat că, cu toate că eu trimiseseam târnăcoape, cazmale, lopeți care să ajute la făcutul acestor buncăre, nu se făcuse nimic, după o lună și ceva de stat în munte", a mai spus Lungu.

Un hotel, în locul cabanei

Vreme de 60 de ani, cabana Ciucaș a servit drumeților drept loc de adăpost montan și relaxare, fiind când neglijată, când bine gospodărită. Modernizarea șoselei Ploiești-Cheia-Brașov (DN. 1A), terminată în 1975, a mărit brusc fluxul turistic în Masivul Ciucaș, iar cabana a intrat în procesul de deteriorare. La începutul anilor 2000, cabana ajunsese puternic degradată, astfel că, în 2008, demarează lucrările pentru o nouă construcție pe același amplasament de pe muntele Chirușca, din Masivul Ciucaș. Viitoarea cabană, fiind, defapt, un hotel de trei stele, se va deschide turiștilor din iunie 2011, sub denumirea de Cabana Vârful Ciucaș.

Din vechea cabană, mărturie a unor vremuri tulburi, nu au mai rămas decât fotografiile, acum, atârinate în hotelul din Ciucaș. Timpul n-a mai avut răbdare...

MENIU

Micul dejun este bufet suedez (include ceai si cafea)

BUFET RECE / COLD BUFFET

LAPTE / milk (200 g)	8 lei
BACON / bacon (100 g)	12 lei
BABIC / babic (100 g)	14 lei
SALAM SIBIU / sibiu salami (100 g)	15 lei
SUNCA PRESATA / pressed ham (100 g)	10 lei
CASCAVAL / cheese (100 g)	11 lei
BRANZA TELEMEA / telemea cheese (100 g)	10 lei
UNT (15 g) / butter	4 lei
DULCEATA DE MURE, CIRESE, ZMEURA, VISINE, AFINE / blueberry, blackberry, cherry, raspberry, sour cherry jam (20g)	7 lei
ROSII / tomatoes (100 g)	5 lei
CASTRAVETI / cucumbers (100 g)	5 lei
ARDEI GRAS / peppers (100 g)	4 lei
CEAPA ROSIE / red onion (100 g)	3 lei
MASLINE / olives (100 g)	3,5 lei
BRANZA DE BURDUF / burduf pressed cheese (100 g)	16 lei
SLANINA / romanian ham (100 g)	13 lei
MIERE DE ALBINE / honey (20 g)	2 lei



MENIU

BUFET CALD / HOT BUFFET

OMLETA TARANEASCA (250 g) ————— 16 lei
Rustic omelette

OMLETA SIMPLA (80 g) ————— 10 lei
Simple omelette

OMLETA CU BRANZA (120 g) ————— 15 lei
Cheese omelette

OMLETA CU SUNCA PRESATA (120 g) ————— 15 lei
Pressed ham omelette

OMLETA CU CASCAVAL (120 g) ————— 15 lei
Cheese omelette

OMLETA CU CASCAVAL SI SUNCA PRESATA (110 g) ————— 15 lei
Cheese and pressed ham omelette

CREMWURSTI CU MUSTAR (150 g/50 g) ————— 10 lei
Cremwurst with mustard

OUA OCHIURI 2 bucati (80 g) ————— 10 lei
Fried eggs - 2 pieces

ANTREURI / STARTERS

CASCAVAL PANE (130 g) ————— 25 lei
Breaded cheese

MAMALIGUTA CU BRANZA SI SMANTANA (200 g/100 g/100 g) — 20 lei
Polenta with cheese and sour cream



MENIU

CIORBE / SOUPS

- CIORBA TARANEASCA DE LEGUME** (400 g) _____ **17 lei**
rustic vegetables soup
- CIORBA TARANEASCA DE VACUTA** (340 g/60 g) _____ **19 lei**
rustic beef soup
- CIORBA DE PERISOARE** (200 g/100 g) _____ **18 lei**
meatballs soup
- CIORBA DE FASOLE CU AFUMATURA** (400 g/40 g) _____ **19 lei**
beans soup with smoked pork
- CIORBA DE BURTA** (270 g/80 g) _____ **21 lei**
tripe soup

SPECIALITATI MUNTENESTI / MUNTENIA'S SPECIALTY

- PLATOU RECE / COLD MEAL** _____ **90 lei**
branza de burduf (150 g), branza telemea (100 g), slanina (100 g),
ghiudem (50 g), ceapa rosie (200 g), rosii (200 g), salam sibiu (50 g),
castravete, masline, sorici,
burduf pressed cheese (150 g), telemea cheese (100 g), romanian ham
(100 g), babic (50 g), ghiudem (50 g), red onion (200g), tomatoes
(200 g), sibiu salami (50 g), cucumber, olives, pig skin
- PLATOU CALD / HOT MEAL** _____ **135 lei**
bulz (300 g), carne la garnita (70 g), carnati de casa (70 g),
pastrama de oaie (200 g), coaste (170 gr.) cartofi prajiti (200 g), mici (80 g),
muraturi (200 g)
sheppard's specialty (300 g), garnithed meat (70 g), home-made
sausage (70 g), mutton pastrami (200 g), pork rib (170g)
french fries (200g), minced meat rolls (80 g), pickles (200 g)



MENIU

SPECIALITATI CIUCAS / CIUCAS SPECIALITIES

TOCHITURA CIUCAS / CIUCAS STEW (250 g) ————— 35 lei

muschi de porc, carnati, sos de rosii cu usturoi, mamaliguta,
branza rasa, ou ochi

pork steak, home-made sausage, tomato sauce with garlic,
polenta, chees, fried egg

BULZ CIUCAS / CIUCAS SPECIALTY (250 g) ————— 35 lei

mamaliga, branza burduf, carnati casa, carne garnita, ou si branza
polenta, bellows cheese, homemade sausages, garnished meat, egg and cheese

SPECIALITATI DIN CARNE DE OAIE

MUTTON DISHES

PASTRAMA DE OAIE CU MAMALIGUTA /

MUTTON PASTRAMI WITH POLENTA (200 g/200 g) ————— 45 lei

pastrama de oaie, mamaliguta
mutton pastrami, polenta (200 g/200 g)

PREPARATE DIN CARNE DE PUI

CHICKEN DISHES

FICATEI DE PUI CU MAMALIGUTA

IN SOS DE VIN (180 g/50 g/50 g) ————— 30 lei

chicken liver prepared in wine and polenta

PIEPT DE PUI LA GRATAR ————— 31 lei

grilled chicken breast

PULPE DE PUI LA GRATAR ————— 30 lei

grilled chicken legs

SNITEL CROCANȚ DIN PIEPT DE PUI (220 g) ————— 28 lei

chicken breast schnitzel

COCOSUL DE MUNTE LA CEAUN(cu mamaliguta si cartofi prajiti) — 57 lei

chicken with polenta and french fries (300/350 g)



MENIU

PREPARATE DIN CARNE DE PUI

CHICKEN DISHES

SARAMURA DE PUI CU MAMALIGA (250 g/250 g/100g) ——— 40 lei
chicken brine with polenta

TIGAIE PICANTA DE PUI (piept de pui, ciuperci,
ardei colorat, sos) (320 g/220 g) ——— 36 lei
peppery chicken stew

PREPARATE DIN CARNE DE PORC / PORK DISHES

POMANA PORCULUI CU MAMALIGUTA (300 g/200 g) ——— 37 lei
pork alms

**COASTA DE PORC CU SOS DULCE PICANT,
WEDGES SI SALATA COLESLAW** (400g/200g) ——— 49 lei
pork rib with sweet peppery sauce and potato wedges

CARNE SI CARNATI LA GARNITA fried pork and sausages ——— 46 lei
CU MAMALIGUTA SI MURATURI with polenta and pickles (250/100/200 g)

CARNATI DE CASA DE PORC CU MAMALIGUTA (250 g) ——— 37 lei
home pork sausages with polenta

CIOLAN DE PORC CU IAHNIE DE FASOLE (650g/300g) ——— 47 lei
pork knuckle with backed beans

CIOLAN DE PORC CU VARZA CALITA (650g/300g) ——— 47 lei
pork knuckle with stewed cabbage



MENIU

PREPARATE DIN CARNE DE PORC / PORK DISHES

MITITEI - 3 BUCATI

cu paine, mustar si cartofi prajiti (120 g/80 g/20 g) — 27 lei
minced meat rolls 3 pieces with bread, mustard and french fries

COTLET DE PORC LA GRATAR (160 g) — 35 lei
grilled pork chop

CEAFA DE PORC LA GRATAR (si cartofi copti) — 32 lei
grilled pork shoulder with roasted potatoes (160 g)

PREPARATE DIN PESTE / FISH DISHES

PASTRAV LA GRATAR CU MAMALIGUTA (250 g/200 g) — 42 lei
grilled trout with polenta

SARAMURA DE PASTRAV
CU MAMALIGUTA (250g/200g/50g/100g) — 47 lei
trout brine with polenta



MENIU

GARNITURI / SIDE DISHES

CIUPERCI SOTE (150 g) _____ 13 lei
saute mushrooms

CIUPERCI LA GRATAR (200 g) _____ 12 lei
grilled mushrooms

LEGUME LA GRATAR (vanata, rosie, ceapa, dovlecel,
ardei, ciuperci) (200 g) _____ 16 lei
grilled vegetables (eggplant, tomato, onion, zucchini,
pepper, mushroom)

CARTOFI PRAJITI (200 g) _____ 10 lei
french fries

PIURE (200 g) _____ 13 lei
mashed potatoes

WEDGES (200 g) _____ 13 lei
wedges potatoes

MENIU

SALATE / SALADS

SALATA DE VARZA (200 g) _____ 8 lei
cabbage salad

SALATA ASORTATA VARA (200 g) _____ 10 lei
mixed vegetables summer salad

SALATA DE MURATURI (200 g) _____ 10 lei
pickles salad

SALATA DE ROSII CU BRANZA (200 g/50 g) _____ 10 lei
tomatoes and cheese salad

SALATA DE SFECLA CU HREAN (200 g) _____ 12 lei
beets and horseradish salad

SALATA ARDEI COPT (200 g) _____ 12 lei
baked pepper salad

SALATA DE GHEBE (200 g) _____ 15 lei
forest mushrooms salad

DIVERSE / MISCELLANEOUS

PAINE - chifla/ bread (1 slice) _____ 2 lei

MUSTAR / KETCHUP / Ketchup / mustard (50 g) _____ 3 lei

MUJDEI / mashed garlic (50 g) _____ 3 lei

SMANTANA / sour cream (50 g) _____ 4 lei

ARDEI IUTE (1 bucata) / pepperoni (1 piece) _____ 2 lei

MAMALIGUTA SIMPLA / simple polenta (200 g) _____ 4 lei



MENIU

DESERT / DESSERT

PAPANASI CU DULCEATA SI SMANTANA

(dulceata de afine, zmeura, mure, cirese, visine) (200 g/50 g/50 g) — 25 lei
cheese doughnut with sour cream and jam (cherry, raspberry, blackberry, sour cherry, blueberry jam)

CLATITE CU FINETI (120 g) — 20 lei
pancakes with chocolate

CLATITE CU DULCEATA (dulceata de afine, zmeura, mure, cirese, visine) (120 g) — 18 lei
pancakes with jam (cherry, raspberry, blackberry, sour cherry, blueberry jam)

MENIU

BERE LAGER LA STICLA / BOTTLED LAGER BEER

CIUCAS (500 ml) _____ 10 lei

Bere cu gust echilibrat, din ingrediente proaspete, facuta dupa legile naturii. La tine in pahar, direct din Poiana Ciucas.

TIMISOREANA (500 ml) _____ 10 lei

Prima bere romaneasca, cu o traditie ce dateaza de la 1718

URSUS PREMIUM (500 ml) _____ 10 lei

Regele berii in Romania: 100% malt, un gust proaspat si revigorant, o culoare aurie, clara si luminoasa si o spuma persistenta Continut de alcool 5% vol

KOZEL PREMIUM LAGER (330 ml) _____ 10 lei

Este cea mai populara bere cehă din lume, are ca ingrediente 3 tipuri de malt atent selectate și hamei de aromă, potrivit de amărui cu 4,6% alc

KOZEL DARK (330 ml) _____ 10 lei

O bere brună surprinzător de răcoritoare, care te va uimi cu finețea ei, culoarea unică și notele de caramel obținute în urma combinarii a 4 tipuri de malt. 3,7% alc.

GROLSCH (330 ml) _____ 12 lei

Grolsch Premium Lager este bere olandeza, neconventionala, facuta nu din unul, ci din doua tipuri de hamei. Astfel, ea ofera un gust mai bun si o aroma distincta

PERONI NASTRO AZZURO (500 ml) _____ 12 lei

Savoare revigoranta cu o nuanta inconfortabila oferita de stilul Italian

BERE NEPASTEURIZATA / UNPASTEURIZED BEER

AZUGA NEPASTEURIZATA (500 ml) _____ 12 lei

Este o bere artizanală, produse cu ingrediente naturale de calitate întâi. Are o aromă plăcută de malt blond și malt ușor prăjit, note florale de hamei și arome fructate

URSUS RETRO (500 ml) _____ 10 lei

Varianta Retro păstrează autenticitatea gustului URSUS.

Este produsă prin tehnologia de microfiltrare, un proces ce are loc la rece și înlocuiește pasteurizarea. vol. alc. 5,2%



MENIU

SPECIALITATI BERE / SPECIAL BEER

URSUS BLACK (330 ml) _____ **10 lei**

O bere neagra veritabila, cu un gust plin si bogat, care combina perfect cele 3 tipuri de malturi special: unul pentru gust, unul pentru aroma si unul pentru culoare. Cu un continut de alcool de 6% vol si gust usor dulce, cu arome de nuci si caramel si nuante subtile de ciocolata neagra si cafea prajita. O spuma persistenta cu o textura fina si cremoasa

URSUS PALE ALE (330 ml) _____ **10 lei**

BERE FARA ALCOOL / NON ALCOHOLIC BEER

PERONI NASTRO AZZURO 0.0% (500 ml) _____ **12 lei**

Oferă aceeași experiență Peroni Nastro Azzuro, inspirată din pasiunea pentru viața trăită frumos, aceasta are un gust răcoritor ce oferă un echilibru delicat între note amărui și citrice subtile

URSUS FARA ALCOOL (500 ml) _____ **10 lei**

O bere fara alcool care prin reteta unica, ofera gustul, aroma si aspectul unei beri lager produsa inca de la inceput fara alcool, urmeaza fiecare pas al procesului de fabricare a berii si combina ingredientele tipice ale unei beri lager - apa, malt, hamei

URSUS COOLER FARA ALCOOL (500 ml) _____ **10 lei**

Mix-ul de bere si limonada te va surprinde prin combinatia perfecta intre racoarea limonadei cu suc de lamaie (60%) si gustul discret al berii dim malt si hamei (40% bere) cu 3% suc de lamaie, 00% alcool

BAUTURI RACORITOARE / SODAS

COCA - COLA (500 ml) _____ **8 lei**

FANTA (500 ml) _____ **8 lei**

SPRITE (500 ml) _____ **8 lei**

CAPPY LIMONADE (500 ml) _____ **9 lei**



MENIU

BAUTURI RACORITOARE / SODAS

PEPSI (diverse sortimente) / (different flavours) (500 ml)	8 lei
PRIGAT (diferite sortimente) / (different flavours) (250 ml)	8 lei
APA MINERALA / sparkling water (500)	5 lei
APA MINERALA / sparkling water (2000)	10 lei
APA PLATA / water (500 ml)	5 lei
APA PLATA / water (2000 ml)	10 lei
NESTEA (500 ml)	8 lei
FUZETEA (500 ml)	8 lei
SCHWEPPES (500 ml)	8 lei

CAFEA SI ALTELE / COFFEE AND OTHERS

3 IN 1 / 3 in 1 (la plic)	5 lei
CIOCOLATA CALDA / hot chocolate (la plic)	5 lei
CAFEA / coffee	8 lei
CAFEA CU LAPTE / coffee latte	15 lei



MENIU

CAFEA SI ALTELE / COFFEE AND OTHERS

CAPUCCIUNO CU SPUMA DE LAPTE / milk foam cappuccino — 12 lei

CEAI / plante / fructe de padure / tea plants / berries — 6 lei

BAUTURI CALDE / HOT DRINKS

VIN FIERT / hot wine(250 ml) — 8 lei

VINURI / WINES

VINUL CASEI (carafa 1l) / HOUSE WINE (1l) — 30 lei

DOMENIILE SAMBURESTI (ALB / ROZE) (750 ml) — 60 lei

PURCARI (750 ml) — 75 lei

SEGARCEA (750 ml) — 75 lei



MENIU

BAUTURI / BEVERAGES

DIGESTIVE / DIGESTIVES

JAGERMEISTER (50 ml) _____ 10 lei

APERITIVE / APPETIZERS

GARRONE (50 ml) _____ 10 lei

TUICA / plum brandy (50 ml) _____ 8 lei

PALINCA / plum brandy (50 ml) _____ 12 lei

CONIAC / BRANDY

ALEXANDRION***** (50 ml) _____ 10 lei

VINARS JIDVEI / Jidvei brandy (50 ml) _____ 14 lei

METAXA (50 ml) _____ 15 lei

WHISKEY / WHISKEY

CHIVAS REGAL (50 ml) _____ 17 lei

J & B (50 ml) _____ 13 lei

BALLANTINE`S (50 ml) _____ 12 lei

JACK DANIEL`S (50 ml) _____ 16 lei

GLENFIDDICH (50 ml) _____ 16 lei



MENIU

LICHIOR / LIQUEUR

SHERIDAN`S (50 ml) _____ 10 lei

VODCA / VODKA

ABSOLUT (50 ml) _____ 11 lei

STALINSKAYA (50 ml) _____ 10 lei

FINLANDIA (50 ml) _____ 12 lei

SUBSTANTE CARE CAUZEAZA ALERGII SAU INTOLERANTE

1. Cereale care contin gluten si anume: grau, secara, orz, ovaz, grau dur sau hibridi ai acestora si produse derivate, exceptand:
 - a. Siropuri de glucoza obtinute din grau, inclusiv dextroza;
 - b. Maltodextrine obtinute din grau;
 - c. Siropuri de glucoza obtinute din orz;
 - d. Cereale utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricola.
2. Crustacee si produse derivate.
3. Oua si produse derivate.
4. Peste din produse derivate exceptand:
 - a. Gelatina de peste folosita ca substanta suport pentru preparatele de vitamine sau ca rotenoide;
 - b. Gelatina de peste sau ihticolul folosita la limpezirea berii sau vinului.
5. Arahide si produse derivate.
6. Soia si produse derivate exceptand:
 - a. Uleiul si grasimea de soia rafinate complet;
 - b. Amestecuri naturale de tocoferoli, tocoferolul D-alfa natural, acetatul de tocoferol D-alfa natural, succinatul de tocoferol D-alfa natural, obtinuti din soia;
 - c. Fitosterolii si esterii de fitosterol derivati din uleiuri vegetale, obtinuti din soia;
 - d. Esterul de stanol vegetal fabricat din steroizi de ulei vegetal, obtinuti din soia.
7. Lapte si produse derivate exceptand:
 - a. Zerul utilizat pentru fabricarea distilatilor sau alcoolului etilic de origine agricola;
 - b. Lactitolul.
8. Fructe de coaja lemnoasa, adica: migdale, alune de padure, nuci, nuci Caju, nuci Pecan, nuci de Brazilia, fistic, nuci de macadamia si nuci de Queensland, precum si produse derivate exceptand fructele cu coaja utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricola.
9. Telina si produse derivate.
10. Mustar si produse derivate.
11. Seminte de susan si produse derivate.
12. Dioxidul de sulf si sulfatii in concentratii mai mari de 10mg/kg sau 10mg/litru in SO₂ total trebuie calculati pentru consum sau reconstituite in conformitate cu instructiunile producatorului.
13. Lupin si produse derivate.
14. Moluste si produse derivate.