



THE
MENU

UNION JACK



Union Jack Pub: The Place to Be (și să revii mereu)

Unii vin pentru mâncare. Alții pentru cocktailuri. Unii jură că vin doar „la o cafea”. Dar toți rămân pentru vibe.

Union Jack Pub nu este doar un loc pe faleza Dunării. E locul în care s-a răs cu poftă, s-a dansat până dimineața, s-au legat prietenii și s-au scris povești. Este locul în care spui „venim doar o oră” și ajungi să numeri stelele pe terasă, cu un pahar în mână și cu inima ușoară.

De peste 12 ani servim Galațiul cu mâncare delicioasă, atmosferă vibrantă și o energie care te face să revii. Meniul nostru e ca o hartă a poftelor: de la chicken fingers și burgeri, la saramură de crap – regele preparatelor dunărene, și până la calamar Delice sau Saganaki shrimps, care-ți dau senzația că te-ai teleportat direct într-o tavernă grecească.

Iar când vine vorba de dulce... Lava cake, gogoși de casă, torturi care-ți amintesc de copilărie – fiecare desert e o bucurie în sine.

Nu putem uita de Eatalian Pizza – noua noastră dragoste. Fie că o comanzi de acasă, fie că o savurezi pe terasă cu priveliște spre Dunăre, pizza noastră te duce cu gândul direct la Vera Pizza Napoletana – subțire, autentică, cu ingrediente proaspete și gust care cucerește de la prima felie.

Dar povestea noastră nu se termină aici, te invităm să descoperi și celelalte locații marca Union Jack:

- Flow și Union Jack Events – restaurantele de evenimente pentru clipe elegante și importante
- Union Jack Studio – clubul de weekend unde tematica se schimbă, dar distracția rămâne constantă
- Waves – clubul în aer liber pentru acele nopți de vară care nu se uită niciodată
- Le Cort – când petrecerile cresc, noi le dăm spațiu să explodeze

Toate aceste locuri trăiesc sub același nume simpatic: Fabrica de Distracții SRL – pentru că, sincer, asta facem cel mai bine: fabricăm distracție, emoții și momente care devin amintiri.

La Union Jack nu promitem perfecțiune.

Dar garantăm că o să pleci cu zâmbetul pe buze și cu planuri de revenire!

dolce far niente

APERITIVO

EVERY TUESDAY >>> SPECIAL OFFER
20% DISCOUNT FOR SELECTED COCKTAILS



Comfort F



Chicken Fingers ^{FAV}

Piept de pui, pesmet Panko, ou, sos Tartar, mix de salată, sos Pesto de pătrunjel

Alergeni: OUĂ, GLUTEN

porție mică 270g/ 32

porție mare 440g/ 45

Crostini Mix

Chiflă, mozzarella, gorgonzola, Grana Padano, roșii, prosciutto crudo, usturoi

Alergeni: LACTOZĂ, SEMINȚE DE SUSAN, GLUTEN

400g/ 31



Union Jack Nachos

Tortilla chips, brânză Cheddar, bacon, ceapă, ardei gras, ardei iute, roșii, pătrunjel

Alergeni: GLUTEN, LAPTE

310g/ 35

ood

O experiență culinară îndrăzneată, plină de gust. Ea nu doar se savurează, ci inclusiv se simte. Enjoy our finger food!

Cheesy Bacon Eggs'n'Fries

Cartofi prăjiți, ou, bacon, brânză Feta, cașcaval

Alergeni: OUA, GLUTEN, LAPTE

530g/ 41



Julienne Fries with Eggs'n'Cheese FAV

Cartofi julienne prăjiți, ouă, brânză sărată frământată de vaci

Alergeni: OUA, GLUTEN, LAPTE

530g/ 36

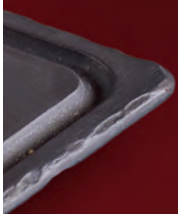


Cheesy Crispy FAV

Cașcaval, pesmet Panko, ou, mix de salată, sos Sweet Chilly

Alergeni: GLUTEN, LAPTE, OUA

260g/ 34



Antipasto formaggi e salumi

Brânză Praid, brânză Horezu, brânză Grana Padano, gorgonzola, pecorino picant, prosciutto crudo, mortadella cu fistic, salam picant, salam Napoli, mere, măsline verzi, struguri, nuci, sos Sweet Chilly, dulceată de portocale cu ghimbir, miere cu ulei de trufe, focaccia

Alergeni: LACTOZĂ, NUCI

1200g/ 135



Breakf



Benedict Eggs

Ouă, bacon, sos olandez, mix de salată, roșii cherry, chifle

Alergeni: MUȘTAR, OUĂ, GLUTEN, SEMINȚE DE SUSAN

350g/ 37



Avocado Egg Brioches

Ouă, pastă de avocado cu lămâie și pepperoncini, mix de salată, roșii cherry, fulgi de pepperoncini, pâine prăjită

Ouăle pot fi servite la alegere: poșate, prăjite, omletă, scrob

Alergeni: OUĂ, GLUTEN

350g/ 37



Fast



Se servește
până la ora 14:00

Spune-ne cum ți-ai început ziua, ca să-ți zicem cum va fi până la apus! Nu risca și asezonează-o cu un mic dejun savuros, alături de aroma inconfundabilă a cafelei.



U.J. Creamy Scrambled Eggs

Ouă, bacon, cașcaval, smântână, pâine prăjită

Alergeni: OUĂ, LAPTE/LACTOZĂ, GLUTEN

310g/ 31

U.J. Energy Bomb Breakfast

Ouă, cașcaval, brânză feta, salam picant, prociutto crudo, ardei gras, măsline Kalamata, salată de vinete, ceapă, hummus, mousse de avocado, mix de salată, pâine prăjită

Alergeni: GLUTEN, LAPTE, OUĂ

650g/ 45



Break



Fruit & Seed Fresh Yogurt

laurt grecesc, mix de semințe, struguri,
banane, afine, miere de albine

Alergeni: LAPTE, SEMINTE DE SUSAN

500g/ 37



Union Jack Scrambled Eggs FAV

Ouă, bacon, cașcaval, mix de salată, roșii cherry,
pâine prăjită

Alergeni: LAPTE, OUA, GLUTEN

320g/ 31



fast



Shakshouka NEW

Ouă, roșii, ardei gras,
ceapă, pepperoncini,
pătrunjel, focaccia

Alergeni: LAPTE, OUĂ, GLUTEN

340g/ **36**



Croque Unisex

Ouă, cașcaval, bacon, mix de
salată, roșii cherry, pâine
prăjită în ou

Alergeni: GLUTEN, LAPTE, OUĂ

250g/ **31**



Salads



Greek Salad

Brânză feta, roșii, măsline Kalamata, castraveți, ardei gras, ceapă roșie, oregano, focaccia, ulei de măsline

Alergeni: GLUTEN, LAPTE

500g/ 39



❄ Shrimps & Avocado Salad

Creveți, avocado, mix de salată, roșii cherry, dressing de mentă, lime, focaccia

Alergeni: CRUSTACEE, GLUTEN, LAPTE

500g/ 55



Union Jack Caesar Salad

Piept de pui, bacon, salată iceberg, Grana Padano, crutoane, sos Caesar

Alergeni: LAPTE, GLUTEN

430g/ 45

❄ Beef Carpaccio

Mușchi de vită crud, Grana Padano, rucola, mix de salată, sos Pesto de pătrunjel, ulei de măsline, focaccia

Alergeni: LAPTE/LACTOZA,

441g/ 61





Fie că e cu pui, creveți, portocală sau gorgonzola, salata ta merită un vin versatil și vibrant.

Ceva Nou - Crama Bauer se potrivește cu toate - floral, proaspăt, citric și plin de viață. Exact ca farfuria ta!

750ml/ **120**



Union Jack Beef Salad

Mușchi de vită, Grana Padano, gorgonzola, roșii cherry, miez de nucă, mix de salată, sos Pesto de pătrunjel, focaccia, ulei de măsline

Alergeni: GLUTEN, LAPTE, NUCI

490g/ **61**



❄️ Eggplant Salad

Salată de vinete, brânză Feta, roșii, ceapă roșie, pâine prăjită

❄️ iarna, produs din vinete congelate

Alergeni: LAPTE, GLUTEN

350g/ **38**

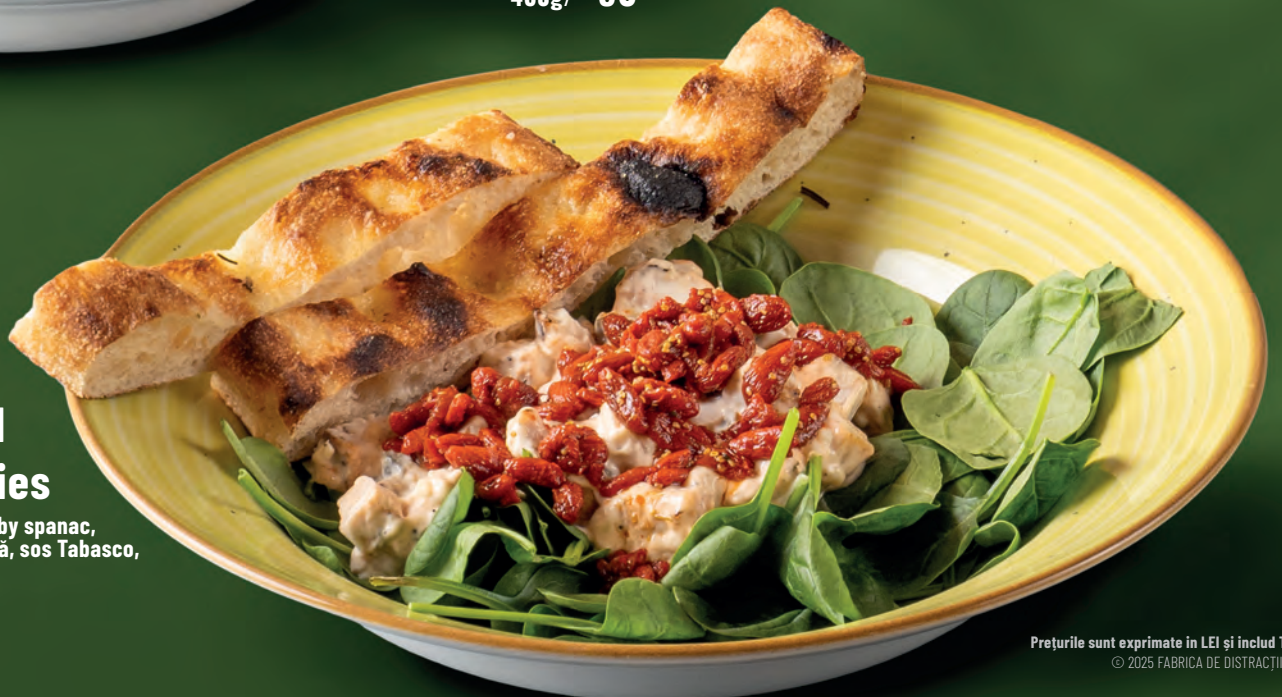


Avocado & Orange Salad FAV

Avocado, portocale, brânză Feta, miez de nucă, baby spanac, dressing de mentă, focaccia

Alergeni: NUCI, LAPTE, GLUTEN

430g/ **50**



🌶️ Chicken Salad with Goji Berries

Piept de pui, fructe goji, baby spanac, castraveți murați, maioneză, sos Tabasco, focaccia

Alergeni: GLUTEN, Ouă

460g/ **42**

Atenție! Creăm dependență cu
deliciile vicioase, gătite special
pentru cei mai cei dintre pofticioși.

Burg



❄️ Union Jack CheeseBurger

Carne de vită Black Angus,
brânză Cheddar, roșii,
castraveți murați, ceapă, salată
iceberg, sos Tartar, chiflă
burger

Alergeni: GLUTEN, LAPTE, SEMINȚE DE SUSAN

580g/ 51

❄️ Trio Mixed Mini Burgers

Mini Hamburger: carne de vită, roșii, castraveți murați,
ceapă, salată iceberg, sos Tartar, chiflă burger

Mini Cheeseburger: carne de vită, brânză Cheddar,
roșii, castraveți murați, ceapă, salată iceberg, sos
Tartar, chiflă burger

Mini Pork Strips Burger: Bbq ribs, cartofi prăjiți, salată
de varză, castraveți murați, sos Shake, chiflă burger

Alergeni: GLUTEN, LAPTE/LACTOZĂ, MUȘTAR, SEMINȚE DE SUSAN

950g/ 71



❄️ 🌶️ Union Jack Smashed Burger ^{NEW}

Carne de vită Black Angus, brânză Cheddar, ceapă, castraveți
murați, sos Shake, salată iceberg, chiflă burger

Alergeni: GLUTEN, LAPTE/LACTOZĂ, MUȘTAR, SEMINȚE DE SUSAN

580g/ 51

Fiecare Burger este servit
alături de cartofi prăjiți



ERS



Pork Strips Burger

Bbq ribs, cartofi prăjiți, salată de varză, castraveți murați, sos Shake, chiflă burger

Alergeni: GLUTEN, MUȘTAR, SEMINȚE DE SUSAN

480g/ **48**



Shake Burger

Carne de vită Black Angus, cartofi prăjiți, castraveți murați, salată de varză, sos Shake, chiflă burger

Alergeni: GLUTEN, LAPTE, MUȘTAR, SEMINȚE DE SUSAN

540g/ **51**



Union Jack HamBurger

Carne de vită Black Angus, bacon, roșii, castraveți murați, ceapă, salată iceberg, sos Tartar, chiflă burger

Alergeni: GLUTEN, LAPTE/LACTOZĂ, MUȘTAR, SEMINȚE DE SUSAN

580g/ **51**



Shake CheeseBurger

Carne de vită Black Angus, brânză Cheddar, roșii, salată iceberg, sos Shake, chiflă burger

Alergeni: GLUTEN, LAPTE/LACTOZĂ, MUȘTAR, SEMINȚE DE SUSAN

540g/ **51**

Main Course



Four Cheese Grilled Chicken / Turkey

Piept de pui/ curcan, cartofi cu rozmarin, sos cremos Quattro Formaggi, mirodenii

ALERGENI: LAPTE

cu piept de pui: 480g/ 45

cu piept de curcan: 480g/ 51

Chicken Skewers

Piept de pui, ardei gras roșu, ceapă, mix de salată, sos Pesto de pătrunjel, mirodenii

260g/ 35



Almond Chicken & Rosemary Baked Potatoes

Piept de pui, fulgi de migdale, ou, cartofi cu rozmarin, sos Sweet Chilly

Alergeni: GLUTEN, OUA

520g/ 48

❄️🌶️ Coquelet de Bretagne Brine

(Saramură de cocoșel de munte)
Jumătate de pui Coquelet de Bretagne,
roșii, ardei gras, ardei iute, usturoi,
mămăligă, mirodenii

600g/ 63



De la grătarul cu mujdei până
la mîgdalele crocante și
sosuri cremoase, **White
Queen - Crama Ferdi**
domnește peste tot ce
îNSEamnă pui și curcan.

Alb floral, cu nerv și eleganță
- merge ca uns cu fiecare
rețetă.

750ml/ 140



❄️ Tweety Grill

Pui Coquelet de Bretagne, cartofi prăjiți,
mămăligă la grill, mujdei de usturoi, mirodenii

Porție mică

Porție mare

600g/ 53

800g/ 67



Main

Schnitzel with Nachos ^{FAV}

Piept de pui/ curcan, ou, tortilla chips, cartofi cu rozmarin

Alergeni: GLUTEN, OUA

cu piept de pui: 460g/ 40

cu piept de curcan: 460g/ 47



❄ Kettle Fried Coquelet de Bretagne

(Cocoșel de munte la ceaun)

Pui Coquelet de Bretagne, cartofi prăjiți, mămăligă, mujdei de usturoi, mirodenii

Porție mică

750g/ 53

Porție mare

900g/ 67



Courses



❄ Iberian Pork with Truffled Mash Potatoes

Ceafă de porc Iberico, piure de cartofi, cremă de trufe, sos Chimichurri, roșii cherry

Alergeni: LAPTE/LACTOZA

430g/ 71

Pui crocant, porc fraged și sosuri intense? Se cere un vin cu caracter: Pasito – Puglia Appassimento. Rotund, fructat, condimentat și suficient de blând cât să îmblânzească mujdeiul, dar și destul de intens cât să înfrunte ciolanul.

750ml/ 120



❄ Pork Tomahawk ^{NEW}

Cotlet de porc cu os, cartofi la plită, sos cremos Quattro Formagi

Alergeni: GLUTEN, LACTATE

600g/ 59



Main C

❄️ BBQ Ribs

Scăriță de porc marinată, sos BBQ, cartofi prăjiți

Porție mică
500g/ **59**

Porție mare
720g/ **81**



❄️ Grilled Pork Steak NEW

Ceafă de porc, cartofi la plită,
sos Chimichurri

Alergeni: LACTATE

600g/ **39**

OURSES



❄ Beef Kebab

Carne tocată de vită, cartofi cu rozmarin, salată de varză, pâine prăjită de casă, sos Shake

Alergeni: GLUTEN, LAPTE, MUȘTAR

520g/ 47

De la coaste afumate și ceafă succulentă, până la șnițel de vită și cârnați ardelențești, **Negru de Drăgășani** - Avincis le îmbracă pe toate în arome de fructe coapte, condimente calde și catifelare. Intens, dar prietenos. Exact ce trebuie!

750ml/ 130



Beef Schnitzel

Carne de vită, pesmet Panko, ou, cartofi cu rozmarin, mix de salată, sos Pesto de pătrunjel

ALERGENI: OUĂ

410g/ 47



Main



Vită fragedă, cotlet de vițel și miel succulent? **Amaranta Primitivo** vine cu eleganță italiană: fructe negre, condimente fine și o notă rustică reinterpretată modern. Pentru fripturi cu clasă și berbecut fraged.

750ml/ 160



❄ Beef Steak

Mușchi de vită, cartofi prăjiți, unt aromatizat, pâine prăjită de casă

Alergeni: GLUTEN, LAPTE

430g/ 127

❄ Beef Cutlet Rib Eye

Cotlet de vițel, cartofi la plită, unt aromatizat, sos Chimichurri

Alergeni: LAPTE/LACTOZĂ

550g/ 126



Courses

Hummus & Tabouleh Salad

Hummus, salată de pătrunjel cu roșii și cous-cous, focaccia

Alergeni: GLUTEN, SEMINTE DE SUSAN

490g/ 34



❄ Lamb, Hummus & Tabouleh Salad

Mușchiuleț de berbecuț, hummus, salată de pătrunjel cu roșii și cous-cous, focaccia

Alergeni: SEMINTE DE SUSAN

600g/ 71



❄ Black Angus Rib Eye de Uruguay

Antricot de vită, ceapă, ardei gras, dovlecel, vinete, unt aromatizat, pâine prăjită de casă

Alergeni: LACTATE, GLUTEN

500g/ 145



Main



❄️ Lamb Pastrami

Carne de berbecuț condimentată,
castraveți murați, mămăligă

580g/ 63

🌶️ Turkish Pride

Carne de berbecuț condimentată,
pătrunjel, ceapă, lime, focaccia

Alergeni: GLUTEN

600g/ 65



❄️ Lamb Skewers

Carne de berbecuț condimentată, cartofi în coajă,
mix de salată, sos Garlic, sos Pesto de pătrunjel

Alergeni: LAPTE/LACTOZĂ

540g/ 67

COURSES



Cârnați de Pleșcoi

Cârnați de oaie, cartofi prăjiți,
castraveți murați

410g/ 51

Union Jack Skillet

Carne de berbecuț, cârnați
ardelenesi, cârnați de Pleșcoi,
castraveți murați, mămăligă

600g/ 71



Lamb Chops

Cotlete de berbecuț, unt aromatizat,
cartofi la plită, sos Chimichurri, mix de
salată, sos Pesto de pătrunjel

Alergeni: LAPTE/LACTOZĂ

570g/ 99



Prețurile sunt exprimate în LEI și includ TVA.

© 2025 FABRICA DE DISTRAȚII SRL



❄ Grilled Shrimps Skewers

Creveți la plită, mix de salată, lime, sos de lămâie

Alergeni: CRUSTACEE

300g/ 47



❄ 🌶 Mediterranean Salmon

File de somon, roșii cherry, dovlecel, usturoi, lămâie, ulei de măsline

Alergeni: PEȘTE

410g/ 81

❄ Pan Fried Carp

Crap, mujdei de usturoi, mămăligă, lămâie

Alergeni: GLUTEN, PEȘTE

700g/ 61



Fructe de mare cu unt, usturoi, chimichurri sau roșii? Pune lângă un vin elegant din sudul Franței: Art de Vivre - floral, proaspăt, fin și cu un strop de soare în fiecare înghițitură. Perfect pentru gusturi mediteraneene... cu suflet.

750ml/ 130

Indiferent de garnitură sau sos,
preparatele din pește rămân un deliciu
ușor, sănătos și gustos.

❄️ 🌶️ Mediterranean Calamari

Calamar la plită, mix de salată, sos de
lămâie, lămâie, ulei de măsline

Alergeni: MOLUȘTE

350g/ 77



❄️ 🌶️ Pil Pil Shrimps

Creveți, unt, usturoi, vin alb, ardei iute,
ulei de măsline, cimbrisor, focaccia

Alergeni: CRUSTACEE, LACTOZĂ

340g/ 43

❄️ Lupo di mare in cartoccio

Biban de mare, roșii
cherry, măsline Kalamata,
pătrunjel, vin alb, ulei de
măsline, usturoi, busuioc

Alergeni: PEȘTE

520g/ 79



Fish & Seafood



❄️🌶️ **Carp Brine** (Saramură de crap)

Crap, ardei gras, roșii, usturoi, ardei iute, mămăligă, mirodenii

Alergeni: PEȘTE

780g/ 65



❄️ **Calamari Panko**

Calamar, ou, pesmet Panko, mix de salată, sos Tartar, lămâie

Alergeni: MOLUȘTE, OUĂ, GLUTEN

480g/ 49

❄️ **Calamari Fritto** NEW

Calamar, făină, lămâie, mix de salată, sos tartar

Alergeni: MOLUȘTE, OUĂ, GLUTEN

400g/ 77



❄️🌶️ **Saganaki Shrimps**

Creveți, sos Napoli, roșii Cherry, morcov, măsline Kalamata, brânză Feta, usturoi, focaccia

Alergeni: CRUSTACEE, LAPTE/LACTOZA

350g/ 47



Crocanti, fragezi, mediteraneeni - fructele de mare din meniu cer un vin născut aproape de coastă. **Vermentino - Cantine Leonardo da Vinci** este proaspăt, ușor sărat și cu aromă de ierburi și citrice. Un vin care completează perfect calamarul, creveții și midiile.

750ml/ **130**



Sicilian Calamari

Tentacule de calamar, piure de cartofi, roșii cherry, unt, lime, prosecco, usturoi, ulei de măsline, busuioc

Alergeni: MOLUȘTE, LACTOZĂ

500g/ **77**



Calamari Delice

Tentacule de calamar, roșii cherry, mix de salată, usturoi, busuioc, pătrunjel, lămâie

Alergeni: MOLUȘTE

410g/ **69**



Midii în sos de vin alb

porție pentru 1 sau 2 persoane

Midii, sos de vin, pătrunjel, ceapă verde, usturoi, ardei iute, ulei de măsline, lămâie, focaccia

Alergeni: MOLUȘTE

1100g/ **79**

*Paste făcute integral la noi acasă,
peste care presărăm gustul autentic
al ingredientelor italiene. Buon appetito!*



Pasta Amatriciana

Paste de casă, bacon, ceapă, sos de Napoli, brânză Grana Padano, busuioc, vinalb

Alergeni: OUĂ, LACTOZĂ, GLUTEN

300g/ 41

Tagliolini with Shrimps & Prosecco

Paste de casă, creveți, roșii uscate, ceapă, unt, ulei de măsline, prosecco

Alergeni: GLUTEN, CRUSTACEE, LACTOZĂ, OUĂ

450g/ 57



Pasta con gamberi e broccoli

Paste penne, creveți, broccoli, dovlecel, roșii cherry, smântână vegetală, brânză Grana Padano, usturoi

Alergeni: GLUTEN, CRUSTACEE, LAPTE/LACTOZA

780g/ 53



Tagliolini Union Jack Beef

Paste de casă, mușchi de vită, roșii Cherry, usturoi, ulei de măsline, busuioc, pătrunjel

Alergeni: OUĂ, GLUTEN

470g/ 59



Risotto



Spaghetti Carbonara

Paste de casă, bacon, ou, smântână vegetală, brânză Grana Padano

Alergeni: OUĂ, LACTOZĂ, GLUTEN

300g/ 41



❄️🌶️ Pasta con frutti di mare

Paste de casă, fructe de mare (calamar, midii, vongole, creveți), roșii cherry, usturoi, busuioc, sos Napoli, ulei de măsline

Alergeni: GLUTEN, CRUSTACEE, MOLUȘTE

800g/ 57



❄️🌶️ Tagliolini Pil-Pil

Paste de casă, creveți, unt, usturoi, vin alb, ardei iute, ulei de măsline

Alergeni: OUĂ, CRUSTACEE, GLUTEN

280g/ 51

❄️🌶️ Risotto con Frutti di Mare

Orez, fructe de mare (calamar, midii, vongole, creveți), usturoi, roșii cherry, busuioc, pătrunjel, ulei de măsline, unt

Alergeni: GLUTEN, CRUSTACEE, MOLUȘTE

400g/ 67



Cea mai preferată pagină din meniul nostru e dulce și gata să-i încante atât pe cei mici, cât și pe cei mari. Rezistă dacă poți să nu comanzi un desert de aici.

SWIG



Homemade ChocoCake

Blat de tort cu cacao, cremă de mascarpone și nutella, glazură de ciocolată neagră

Alergeni: OUĂ, GLUTEN, LAPTE/LACTOZĂ, SOIA, ALUNE DE PĂDURE

280g/ 29



Passion Panna Cotta ^{FAV}

Lapte, Creme Patisserie, gelatină, piure de fructul pasiunii, înghețată de vanilie

Alergeni: LAPTE

150g/ 28



ets



Homemade Donuts Nutella/ Jam FAV

Făină, ouă, iaurt grecesc, Nutella/
gem de căpșuni și iaurt, zahăr
vanilat

Alergeni: GLUTEN, OUĂ, LAPTE, ALUNE DE PĂDURE

240g/ 37



Homemade Orange Cake

Blat de tort cu vanilie, cremă de
mascarpone cu creme Patisserie,
unt, smântână, mandarine din
compot, glazură de ciocolată cu
portocale

Alergeni: OUĂ, GLUTEN, LAPTE/LACTOZĂ, SOIA, ALUNE DE
PĂDURE

280g/ 29



Lava Cake

Făină, ou, ciocolată neagră,
unt, înghețată de vanilie

Alergeni: GLUTEN, OUĂ, LAPTE

200g/ 31

SWE



Kunefe ^{NEW}

Kataif, mozzarella, sirop de zahăr, fistic, înghețată de vanilie

Alergeni: LAPTE/LACTOZĂ, ALUNE DE PĂDURE

120g/ 35



Tasty Dream

Pișcoturi, cremă Tiramisu, fructe de pădure

Alergeni: GLUTEN, OUA, LAPTE/LACTOZA

270g/ 32



❄️ Homemade Ice Cream

Înghețată de casă cu gusturi la alegere: vanilie, ciocolată, caramel sărat sau iaurt cu fructul pasiunii.

*de sezon, minim 3 cupe

Alergeni: LAPTE/LACTOZĂ, OUA

150g/ 27



ets



Tiramisu FAV

Pișcoturi, cremă Tiramisu, cafea

Alergeni: GLUTEN, OUĂ, LAPTE

250g/ 32

Ginger Cheesecake

Biscuiți, cremă de brânză, unt, frișcă
Crème Patissiere, ghimbir proaspăt

Alergeni: GLUTEN, LACTOZĂ, ALUNE DE PĂDURE

200g/ 29



Homemade Dark Chocolate with Nuts

Ciocolată făcută în casă, cu alune și cacao

Alergeni: LAPTE/LACTOZĂ, ALUNE DE PĂDURE

120g/ 32



Side



❄️ Broccoli Saute

Broccoli, usturoi, ulei de măsline

220g/ 15



Cheesy Creamy Potato NEW

Cartof copt, cremă de brânză, cașcaval, ceapă verde, mărar

320g/ 22



Julienne Fries FAV

Cartofi prăjiți, tăiați Julienne

320g/ 21

Grilled Vegetables

Vinete, dovlecei, roșii, ardei gras, ceapă, oregano, ulei de măsline, oțet balsamic

250g/ 17



Dishes

Da, da, mixul perfect există! Dacă ai dubii, combină orice garnitură de mai jos cu alte bunătăți preferate și convinge-te singur.



Baked Potatoes

Cartofi copti, unt aromatizat

320g/ 15

Cheesy Fries

Cartofi prăjiți, brânză sărată
frământată de vaci

Alergeni: LAPTE

160g/ 27

Homemade Fries

Cartofi prăjiți

410g/ 21

Garlic Cheese Fries

Cartofi prăjiți, brânză Grana
Padano, usturoi, pătrunjel

160g/ 23

Mash Potatoes

Piure de cartofi, unt

160g/ 15

Tomato salad

Salată de roșii

250g/ 12

Tomato and cucumbers salad

Salată de roșii și castraveți

250g/ 12

Union Jack Pickles

Salată de castraveți murați

ALERGENI: DIOXID DE SULF ȘI SULFIȚI, TELINĂ

250g/ 14

Spicy Corn

Porumb tras la tigaie,
pepperoncino, ulei de măsline

160g/ 17

White cabbage salad

Salată de varză albă

250g/ 13

Arugula salad

Rucola, brânză Grana Padano, lămâie

165g/ 21

Salad Mix

Mix de salată verde, sos Pesto de
pătrunjel, brânză Grana Padano

250g/ 19

Rosemary Potatoes

Cartofi la cuptor cu rozmarin

320g/ 15

SOSURI

Sos BBQ 80ml 8

 Sos Sweet Chilli 80ml 8

Sos 4 Formaggi 80ml 8

Gorgonzola, brânză Grana Padano, cașcaval, smântână vegetală

Sos Garlic 80ml 8

Smântână, ceapă verde, usturoi

 Sos Shake 80ml 8

Ketchup, maioneză, muștar, castraveți murați, usturoi,
boia dulce, peperoncini

Sos Tartar 80ml 8

Maioneză, castraveți murați, ceapă

Sos Tzatziki 80ml 8

Iaurt grecesc, castravete, usturoi, oțet, ulei de măsline

 Sos Chimichurri 80ml 8

Ulei de măsline, ardei gras roșu, ceapă verde, peperoncini, oțet,
usturoi, pătrunjel

Mujdei de usturoi 40ml 6

Usturoi, sos Napoli, ulei

Platter



Finger Food Platter FAV

Șnițel cu Nachos, chicken fingers, pachețele de primăvară, chifteluțe de vită și porc, cașcaval pane, Jalapeno snacks, cartofi în coajă, mix de salată, sos Shake, sos Tartar, sos Sweet chilly

Alergeni: OU, LAPTE, GLUTEN

1800g/ 180

Veggie Platter NEW

Porumb, ciuperci, păstăi verzi, sparanghel, ardei gras, ceapă, dovlecei, roșii, vinete

1800g/ 75



Doar cu precomandă, cu minim 6 ore înaintea evenimentului sau rezervării



Only Meat Platter

BBQ Ribbs, piept de pui, Beef Kebab, frigărui de pui, cârnați Pleșcoi, cartofi cu rozmarin, sos BBQ, sos Shake, mujdei de usturoi

Alergeni: PESTE, GLUTEN, MUSTAR

1450g/ 210



Seafood Platter

Creveți Panko, frigărui de somon, calamar Panko, frigărui de creveți, calamar Delice, salată de calamar și cartofi, lămâie, sos Chimichurri, sos Tzatziki,

Alergeni: LAPTE, OUĂ, CRUSTACEE, PEȘTE

1200g/ 240

FRESH FISH DAY

EVERY THURSDAY
AND FRIDAY

BROUGHT TO YOU
FROM GREECE





**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 semnaliza 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.

14 Alergeni din alimente

Alergenii sunt proteine care provoacă o reacție exagerată a sistemului imunitar. În general alergenii din produsele alimentare pot fi reprezentați fie de diferite adaosuri precum proteinele din soia, proteinele din lapte sau glutenul, fie de condimente: piper, boia sau semințe de țelină.

Confortul, satisfacția și siguranța clienților noștri este crucială pentru noi, de aceea am semnalizat alergenii prezenți (în cazul când aceștia există) în dreptul fiecărui produs din meniu.

Preparatele noastre pot conține unul sau mai multe din următoarele ingrediente, ce fac parte din grupele recunoscute de alergenii (Conform Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 20 martie 2000):

- 1 Țelină și produse derivate**

Include rădăcina, dar și tulpini de țelină, frunze ori semințe. Se găsește în condimente, salate, supe și în unele produse din carne.
- 2 Cereale care conțin gluten**

Grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora și produse derivate. Alimentele preparate din făină (pâine, patiserie, paste etc.) dar și unele produse din carne, sosurile, prăjilele pot conține gluten în compoziție.
- 3 Crustacee și produse derivate**

Crabii, homarii, creveții sunt crustacee. Printre produsele derivate se numără și pasta de creveți folosită ca ingredient pentru sosuri în bucătăria asiatică.
- 4 Ouă și produse derivate**

Ouăle se găsesc adesea în produsele de patiserie, unele produse din carne, maioneză, paste, sosuri.
- 5 Pește și produse derivate**

Multe alimente, cum ar fi pizza, dressing-urile, sosurile și unele condimente pot conține pește.
- 6 Lupin și produse derivate**

Da, lupin este o floare, dar este de asemenea găsit în făină! Făina de lupin și semințele pot fi folosite în unele tipuri de pâine, produse de patiserie și chiar în paste.
- 7 Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)**

Laptele de vacă este un ingredient comun în unt, brânză, smântână, lapte praf și iaurt. De asemenea poate fi găsit și în concentratul de supe și unele sosuri.
- 8 Moluște și produse derivate**

Acestea includ scoicile, midii, melcii de uscat sau de apă, calmarul, caracatița, dar și sosul de stridi folosit ca ingredient la unele preparate din pește.
- 9 Muștar și produse derivate**

Muștarul lichid, pudră sau semințele de muștar intră în această categorie. Acest ingredient apare și în unele sosuri și dressing-uri.
- 10 Fructe cu coajă**

Adică migdale, alune de pădure, nuci, anacarde, nuci Pecan, nuci de Brazilia, fistic, nuci de macadamia și nuci de Queensland și produse derivate. Se întâlnesc pâine, deserturi, înghețată, ciocolată etc.
- 11 Arahide și produse derivate**

Arahidele sunt de fapt legume și cresc sub pământ. Sunt folosite în mod curent ca ingredient în biscuiți, prăjituri, deserturi, sosuri.
- 12 Semințe de susan și produse derivate**

Aceste semințe sunt des întâlnite în produsele de panificație (de exemplu presărate pe chiflele de la hamburgeri). Uneori sunt prăjite și folosite ca ingredient la salate.
- 13 Soia și produse derivate**

Proteinele de soia sunt prezente în o varietate de alimente: produse din carne, brânză tofu, deserturi, înghețată, sosuri sau produse vegetariene. Soia este și un ingredient de bază în bucătăria orientală.
- 14 Dioxid de sulf și sulfiți**

Ingredient utilizat adesea în fructe uscate precum stafide, caise și prune uscate. De asemenea îl puteți găsi în produse din carne, băuturi răcoritoare, precum și în vin și bere. Dacă aveți astm bronic, aveți un risc mărit al reacției alergice la dioxid de sulf.



Vă rugăm ca la plasarea comenzii să specificați ospătarului ingredientele la care sunteți alergici, să le putem evita.



Nu vindem minorilor!

PRODUSE DIN TUTUN ȘI ALCOOL

Conform Lg. 349/2002, OG 13/2003, Lg. 275/2003



UNION JACK PUB

📍 Galați, Str. Roșiori nr.1

☎ 0744 309 308 (comenzi) / 0757 888 690 (rezervări)

🕒 Luni / Monday

11:30 AM - 24:00 PM

🕒 Marți, Miercuri, Joi, Duminică /

Tuesday, Wednesday, Thursday, Sunday

09:00 AM - 24:00 PM

🕒 Vineri, Sâmbătă / Friday, Saturday

09:00 AM - 01:00 AM

🖱 www.unionjack.ro | 📘 facebook.com/unionjack.ro



UNION JACK STUDIO

📍 Galați, Str. Domnească nr.29

☎ 0757 888 691

🕒 Vineri / Friday:
23:00 PM - 06:00 AM

🕒 Sâmbătă / Saturday:
24:00 PM - 06:00 AM

📘 facebook.com/unionjackstudio | 📷 [union.jack.studio](https://instagram.com/union.jack.studio)



LE CORT

📍 Galați, Str. Calea Prutului nr.52

☎ +40 757 780 120

📘 facebook.com/LeCort.Events



UNION JACK EVENTS

📍 Galați, Str. Calea Prutului nr.52

☎ 0742 840 537

📘 facebook.com/UnionJackEvents



EATALIAN

📍 Galați, Str. Roșiori nr.1

☎ 0744 309 308

🕒 Open:
09:00 PM - 23:00 PM

🕒 Luni - Duminică
Monday - Sunday

🖱 pizza.unionjack.ro | 📘 facebook.com/EatalianUnion



FLOW

📍 Galați, Str. Roșiori nr.1

☎ 0742 840 537

📘 facebook.com/Flow.com.ro



Scanează codul QR
pentru a vizualiza
valorile energetice ale
produselor din Meniu

