



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

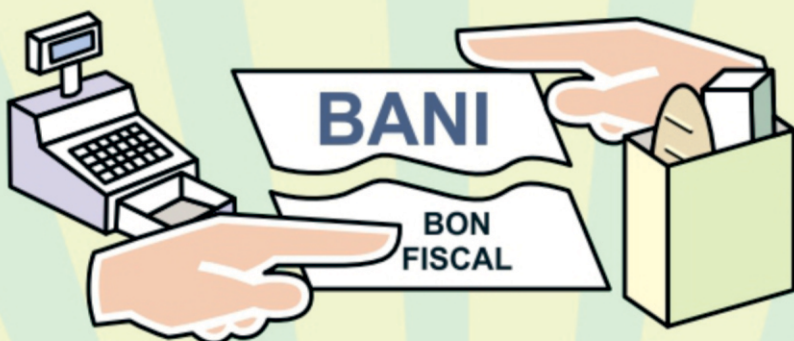
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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 semnală 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.



Păstonel, un mare luptător împotriva „mezalianței șnițului” (I)

Alexandru Osuald Teodoreanu (1894-1974), alintat și Păstonel, a fost un mare gourmet român, dar unul care se pricepea cu acribie și la oenologie, pe care o punea întotdeauna în ordine, cu o con-templare senină, orientat lucid spre bucatele Cuvîlon boienești. Iată versurile în care autorul explică proveniența pseudonimului său faimos: „Am păstonit în viață vinuri nare / De-aceia îmi și zice Păstonel / Și de la Grasa pân-la Otonel / Le-am prețuit, pe rînd, pe fiecare”.

Păstonel, care putea distinge peste 50 de tipuri de elixir liconos de Cotnari și care a lăsat cu limbă de moarte ca sarmalele cele mai dichisite să fie fierte de două ori, întâi în ceva acritură (bonș de putinică sau zeamă de varză) și a doua oară în vinul dulce învechit în pivnițe, pe care -l iubea atît de mult și Conul Mihail Sadoveanu. Pe lângă rețete cu iz de poveste, precum cozonacul cu 50 de ouă sau pilaful „făcut sub plapomă”, Păstonel a lăsat și o mulțime de sfaturi și pilde legate de vi-nurile de soi. Pasiunea sa de gurmand și iubitor de vinuri se baza pe calitățile sale gustative, pline



14. nemâncate, vinul cel mai bun nu ne va lăsa decât o impresie obtuză, totdeauna incompletă. Vinurile și mâncările sunt sortite să-și sponească reciproc calitățile. Dar între vinuri și mâncări se stabilesc nu numai mutuale și spontane simpatii, ci și inconciliabile aversiuni. Numai un infirm al gustului, de pildă, ar fi în stare să toarne pe gât un vin aspru și sec după o baclava sau un vin roșu după o scrumbie de mare sau un crustaceu". Între atâtea capricii oeno-culinare, o singură certitudine: „Dacă se va întâmpla ca la ună masă să se destupe fie și o singură sticlă de Cotnari vechi (adică cinci ani de butoi și cel puțin unul de butelcă), niciun soi de vin nu mai e volnic să se încumete pe acea masă”.

Păstonel a mers până acolo încât, scriind despre licoanele lui Bachus în alt volum al său de epigrame, intitulat - cum altfel? - Vin și apă (1931), nu s-a sfîșit să-l parafrazeze, în cheie glumeață, pe însuși Eminescu: „Aroma vinului trecut / Încet la cap se suie, / Era pe când nu s-a băut, / Azi l-am băut și nu e”.

A fost fin connaisseur al viticulturii românești în nămeștia ei totală, dovadă că nu s-a limitat doar la podgoniile moldovenești, elogiind, bunăoară, și vinurile de Murfatlar, exclamând: „Nici în prisacă și grădină / Și nici într-un întreg grănar, / Nu e miroznă și lumină / Cât într-un strop de Murfatlar”. Între fericitele întovăănășiri ale vinului cu mâncarea, Păstonel descria o serie de „dulciuri pentru Murfatlar”, făcând referințe la cofeturi precum biscuiții cu nucă, vanilie și coajă de lămâie rasă sau minciunelele din al cânon aluat era musai să nu lipsească două-trei lingurițe de rom.

Calita ot Janisteia



Petit Chateau

Petit alb (sec) 100 lei

Petit roșu (sec) 100 lei

Jidvei

Pinot Noir 160 lei

Mysterium Rosé 130 lei

Mysterium Alb 130 lei

Owner's Choice

Maria Pinot Gris 170 lei

Owner's Choice

Ana Chardonnay 170 lei

Owner's Choice Ana

Sauvignon Blanc 170 lei



Via Sanica *Caii de la Letea Vol. II*

<i>Aligote</i>	<i>150 lei</i>
<i>Rose</i>	<i>150 lei</i>
<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>150 lei</i>
<i>Fetească Neagră</i>	<i>150 lei</i>
<i>Price Matei Merlot</i>	<i>250 lei</i>





Servé

<i>Milenium Alb</i>	<i>140 lei</i>
<i>Milenium Rosu</i>	<i>140 lei</i>
<i>Cuvée Sissi Rosé</i>	<i>170 lei</i>
<i>Cuvée Charlotte</i>	<i>280 lei</i>
<i>Guy de Poix</i>	<i>380 lei</i>

Dessent

<i>Muscat Ottonel (dulce)</i>	<i>170 lei</i>
<i>Harvest Rose</i> <i>(demidulce)</i>	<i>170 lei</i>

Crama Chateau Cristi

<i>Chandonnay Bannique</i>	<i>150 lei</i>
<i>Malbec & Saperavi</i>	<i>150 lei</i>
<i>Rose (Malbec) Late</i>	<i>120 lei</i>
<i>Bravoure (Sauv. Blanc &</i> <i>Pinot Grigio)</i>	<i>120 lei</i>



Vinante

Prince Mircea Merlot 200 lei

Soane Cabernet
Sauvignon 280 lei

Recas

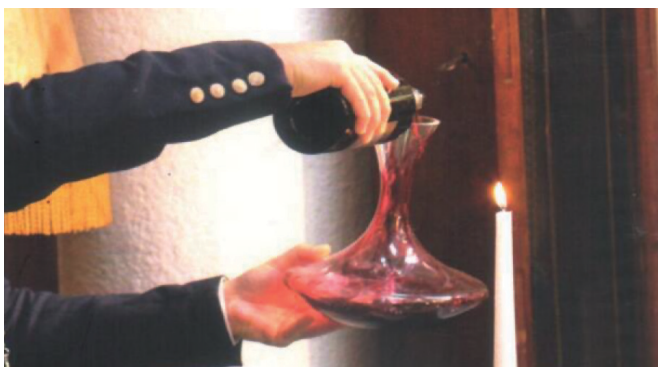
Sole Chandonnay 190 lei

Solo Quinta Rosé 210 lei

Sole Rosé 190 lei

Solo Quinta 240 lei

Cuvée Ubenland 290 lei





Buduneasca

Fumé Premium 130 lei

*Fetească neagră
Premium* 150 lei

*Cabernet Sauvignon
Premium* 160 lei

Origini Shiraz 180 lei

Crama 1000 de Chipuri

IE de Fintesti Feteasca Neagra 210 lei

*Distinctis (Merlot
& Cabernet Franc)* 210 lei

Cantea Cabernet Sauvignon 190 lei

Iondache Feteasca Alba 120 lei

Rose 120 lei



Vinuri spumante și Champagne

<i>Cardinal Prosecco</i>	
<i>Valdobbiadene</i>	<i>160 lei</i>
<i>Canastelec Friza Rose</i>	<i>160 lei</i>
<i>Moët & Chandon</i>	<i>650 lei</i>
<i>Dom Perignon</i>	<i>3000 lei</i>

Crama Gârboiu

<i>Constantin (Premium Red)</i>	<i>340 lei</i>
<i>Petit Helena (Premium White)</i>	<i>240 lei</i>
<i>Bacanta Feteasca Neagra</i>	
<i>Banique</i>	<i>180 lei</i>
<i>Bacanta Ed. Lim. Sarba</i>	<i>140 lei</i>
<i>Bacanta Ed. lim. Rose</i>	<i>140 lei</i>





Păstonel, un mare luptător împotriva „mezalianței spiritului” (II)

Despre pelin, perona cu farmec: „Românul a tratat pândalnica buruiiană cu blândețe și, domesticind-o, a creat o băutură căneia i-a dat numele plantei-mamă. Este întrui totul apenitivă și nu are acte de stare civilă, clar, e din tată necunoscut și data nașterii nu se știe. Când, după bătălia de la Stănilești, Dimitrie Cantemir i-a oferit pelin, Petru cel Mare și-a dojenit curtenii, întrebându-i cam năstit de ce nu i-au făcut și lui așa băutura. (...) Pelinul românesc, când își merită numele, nu e decât un vin bun, ușor și sec, în care s-a macerat planta cu același nume. În anumite podgorii, se mai pun în poloboc mere sau gutui, în unele și mere și gutui, în altele numai cojile acestor poame. În luna mai, se adaugă pelinița (ormoise absinthe), care atunci înflorește și poate de aceea i se spune pelin de mai și nu, cum afirmă unii, că în această lună mai plină de oturac lângă grațioasele flori, pelinul trebuie băut până la ultima picătură (sornituri de bețiv) și cei gnăbiți, în adevăr, îl beau, cei cuminți așteaptă”.

Despre vinul de Dnăgășani, pătimașul gastronom și degustător spunea că este „un vin ușurel, delicat, suav, și, când e sec (și așa trebuie să fie), nu prea cunoaște rival care să poată întovărăși un păstrău sau o lostriță nasol”.

Alexandru Osvald Teodoreanu a elaborat și un scurt dar cu neamdar, cod al bunelor maniere bahice, din care putem cita peremtoniu: „Nu



duce paharul la gură înainte de a te fi șters (șervețelul nu-i un onnament) și cu atât mai puțin dacă n-ai terminat mestecarea. Urmele de alimente pe pahar sunt dezgustătoare. (...) Dacă sticla de vin e pe masă, ai grijă ca paharul vecinei din stânga să fie întotdeauna plin. Dacă cea din dreapta stă alături de un moșic, trebuia să ai grijă și de ea".

Gândul la vinurile mult iubite - „singurele ființe în stare lichidă”! - l-a însoțit până în ultima clipă, când, grav bolnav fiind, era internat în Dealul Filaretului, la un sanatoriu situat pe Șoseaua Viilor. Din câte se pare, aceasta este, în chip emblematic, ultima sa epigramă:

Culmea ironiilor
Și năsul copiilor
Să pun punct bețiilor
Pe Șoseaua... Viilor".

Iar, ca epitaf pe piatra funerară, și-au fi donit doar acest catren jucăuș:

Aici doarme Păstori,
Băiat bun și suflet fin,
Dacă treceți pe la el,
Nu-l treziți, că cere vin!"

Calita ot Janistea



Locanta Jariștea

Str. George Georgescu Nr. 50

+40 721 961 936

+40 775 609 233

+40 770 948 868

keracalita@jaristea.ro

stabiliment@jaristea.ro

rezervari@jaristea.ro

facebook.com/locanta jaristea

www.jaristea.ro