



IVAN PESCAR



INFORMARE PRIVIND ALERGENII

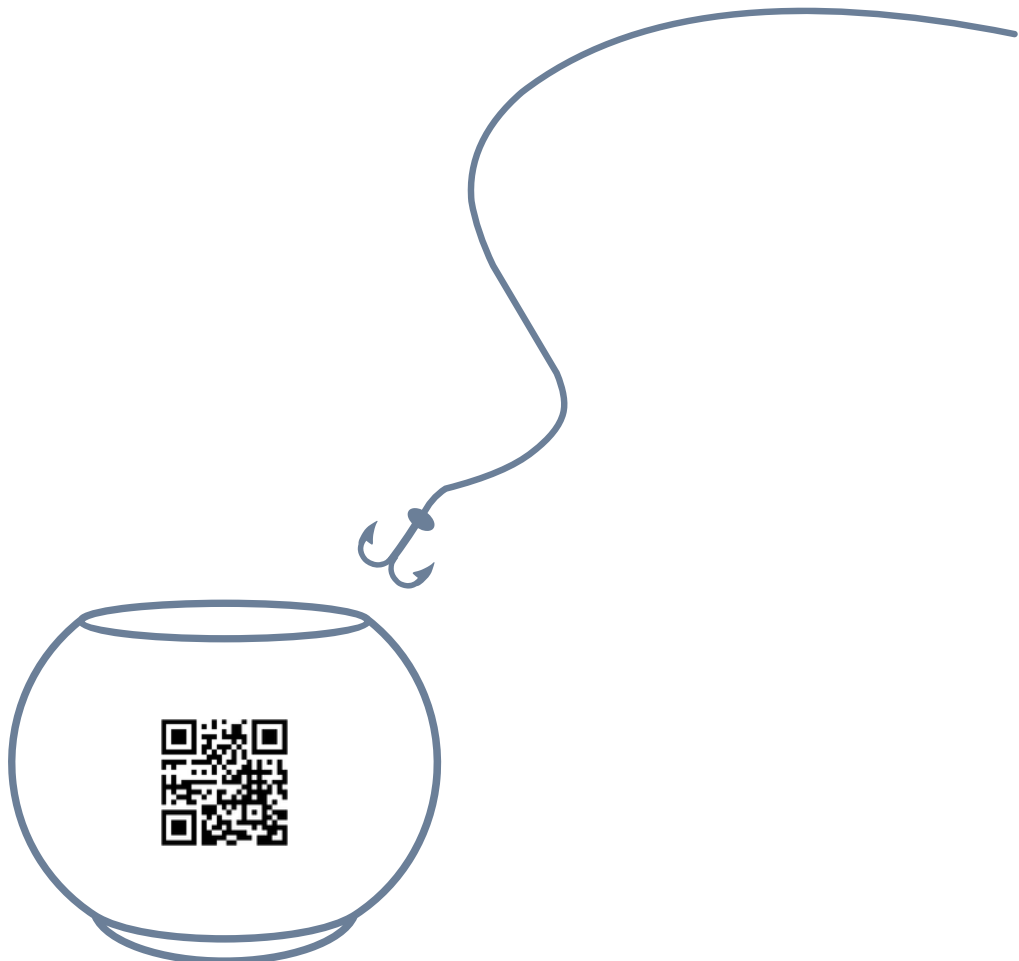
Unele produse pot conține sau pot veni în contact cu următorii alergeni.

Consultați legenda alergenilor:

PE = pește | PDPE = derivate pește | CE = cereale | GL = gluten | TE = țelină |
OU = ouă | LA = lapte (inclusiv lactoză) | SU = sulfiți | CR = crustacee | AR =
arahide | SO = soia | NU = nuci (alune de pădure, migdale, caju, etc.) | MU =
muștar | SE = semințe de susan | MO = moluște | LU = lupin.

Codurile de alergeni sunt indicate sub fiecare preparat în meniul nostru.
Conform Directivei 2000 / 13/ CE a Parlamentului European, vă informăm
că dacă suferiți de alergii sau intoleranțe, este recomandat să solicitați
informații suplimentare personalului nostru înainte de a comanda.

Puteți consulta detaliile complete privind alergeni și valorile nutriționale
accesând www.ivanpescar.ro sau prin scanarea codului QR.



Ciorbe

Storceag 400g | 50 LEI

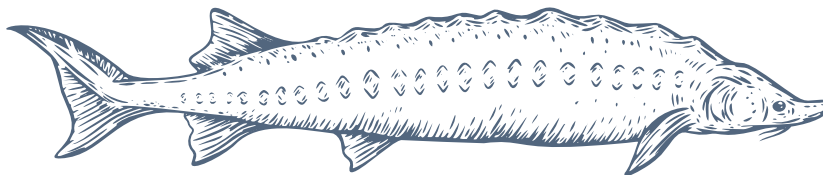
(100g sturion de cultură, ceapă, morcovi, ardei gras, țelină, ouă, smântână, suc de lămâie, verdeață, mărar, sare, piper)
Se servește cu ardei iute și lămâie.
PE, TE, OU, LA

Borș pescăresc 400g | 40 LEI

(100g pește din Delta Dunării- crap, ceapă, cartofi, ardei gras, roșii, leuștean, oțet din vin, ulei de floarea soarelui, sare, piper)
Se servește cu ardei iute.
PE, SU

Ciorbă cu perișoare 400g | 40 LEI

(100g carne tocată pește din Delta Dunării, orez, ouă, pătrunjel, leuștean, cimbru, ceapă, ardei gras, roșie, morcov, oțet din vin, ulei din floarea soarelui, sare, piper)
Se servește cu ardei iute.
PE, OU, SO, SU



Scrumbia Bar

aperitive / meze pescărești

Platouri

Pentru 2-3 persoane

Platou “Ivan Pescar” 550g (100g / 100g / 100g / 100g / 150g) | 135 LEI
(salată cu icre de știucă, batog de crap argintiu, pastramă de crap argintiu, sardeluță marinată în vin, legume)

Platou “Sulina” 550g (100g / 100g / 100g / 100g / 150g) | 100 LEI
(salată cu icre de crap, filé de macrou afumat, chiftele din carne de pește, sardeluță în ulei picant, legume)

Platou “Sfântu Gheorghe” 550g (100g / 100g / 100g / 100g / 150g) | 110 LEI ***
(zacuscă de pește, scrumbie marinată, scrumbie afumată, sardeluță în ulei, legume)

Platou “Chilia” 550g (100g / 100g / 100g / 100g / 150g) | 140 LEI
(salată cu icre de știucă, salată cu icre de crap, pate din carne de pește, pate picant din carne de pește, zacuscă din carne de pește, ceapă)

Platou “Наш адмирал” 460g (100g / 10g / 100g / 100g / 150g) | 210 LEI
(icre de știucă natur, unt, batog de sturion, siliotka, ceapă, măsline, legume)

Salate de icre

100g

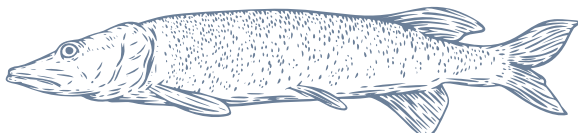
Salată cu icre de știucă “Ivan Pescar” | 43 LEI
(icre de știucă sărate, icre tarama sărate, ulei de floarea soarelui, apă carbogazificată, suc de lămâie)
Se servește cu pâine prăjită și ceapă.
PE, PDPE

Salată cu icre de crap “Ivan Pescar” | 30 LEI
(icre de crap sărate, icre tarama sărate, ulei de floarea soarelui, apă carbogazificată, suc de lămâie)
Se servește cu pâine prăjită și ceapă.
PE, PDPE

Icre natur

Icre de știucă natur 100g | 130 LEI
Se servește cu unt și pâine prăjită.
PE, PDPE, LA

Caviar nisetru (icre negre) 30g | 300 LEI
(acvacultură, BIO RO - ECO - 029, Osetra Classic, Lacul Horia, județul Tulcea)
Se servește cu unt și pâine prăjită.
PE, PDPE, LA



* Știucă dezosată. ** Șalău dezosat (poate conține urme de oase). *** Produs / preparat sezonier. **** Disponibilă fără precomandă în fiecare sâmbătă și duminică.

Legenda alergenilor: PE = pește | PDPE = derivate pește | CE = cereale | GL = gluten | TE = țelină | OU = ouă | LA = lapte (inclusiv lactoză) | SU = sulfiți | CR = crustacee

Preparate afumate

100g

Batog de crap argintiu | 37 LEI

(filé dorsal de crap argintiu, sare, piper verde boabe)
PE

Batog de somn | 40 LEI

(filé dorsal de somn, sare, zahăr)
PE

Batog deltaic de sturion | 50 LEI

(filé dorsal de sturion afumat, sare, piper alb boabe)
PE

Pastramă de crap argintiu | 37 LEI

(filé de crap argintiu, sare, usturoi, zahăr, cimbru, boia de ardei)
PE

Scrumbie de Dunăre afumată la rece | 37 LEI ***

(scrumbie desolzită / eviscerată, sare)
PE

Macrou afumat la rece | 32 LEI

(macrou eviscerat, sare, zahăr)
PE

Macrou condimentat afumat la cald | 37 LEI

(filé macrou, sare, zahăr, amestec de piper cu boia)
PE

Preparate marinate

100g

Sardeluță dobrogeană | 35 LEI

(șprot decapitat / eviscerat, ulei de floarea soarelui, apă, sare, oțet din vin, vin alb Aligote, zahăr, piper boabe, foi de dafin, ienibahar boabe, coriandru boabe, usturoi, pătrunjel, ulei de măsline)
PE, SU

Scrumbie de Dunăre marinată | 40 LEI ***

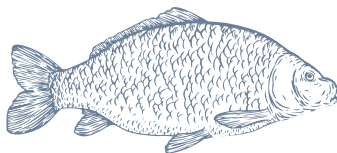
(rondele de scrumbie, apă, oțet din vin, zahăr, sare, condimente)
PE, SU

Rapana marinată cu lămâie / usturoi / ulei picant | 40 LEI

(rapane de Marea Neagră fără cochilie, ulei de floarea soarelui, oțet din vin, zahăr, sare, condimente: piper boabe, foi de dafin, ienibahar boabe, coriandru, / zeamă de lămâie / usturoi / ardei iute)
CR, SU

Siliotka | 40 LEI

(filé scrumbie dezosată, sare)
Se servește cu salată de ardei și ceapă.
PE, SU



Preparate tartinabile

100g

Zacuscă din carne de pește | 30 LEI

(carne pește deltaic, filé caras, ardei roșu copt, ceapa, bulion, roșii cuburi, morcovi, ulei floarea soarelui, esență naturală pește, sare, usturoi, condimente)
Se servește cu pâine prăjită.
PE

Pate din carne de pește / pate picant | 30 LEI

(carne pește delatic minim 60%, filé macrou afumat 10%, ulei de floarea-soarelui, concentrat de roșii, esență naturală pește, apă, sare, amestec de condimente)
Se servește cu ardei kapia și pâine prăjită.
PE

* Știucă dezosată. ** Șalău dezosat (poate conține urme de oase). *** Produs / preparat sezonier. **** Disponibilă fără precomandă în fiecare sâmbătă și duminică.

Legenda alergenilor: PE = pește | PDPE = derivate pește | CE = cereale | GL = gluten | TE = țelină | OU = ouă | LA = lapte (inclusiv lactoză) | SU = sulfizi | CR = crustacee

Saramuri

Se servesc cu mămăligă - 150g

Saramură de crap 400g (200g / 200g) | 60 LEI

(filé de crap la grătar, ardei, roșii, usturoi, ardei iute, ulei de floarea soarelui, oțet din vin, sare, piper)
PE, SU

Saramură de somn 400g (200g / 200g) | 70 LEI ***

(filé de somn la grătar, ardei, roșii, usturoi, ardei iute, ulei de floarea soarelui, oțet din vin, sare, piper)
PE, SU

Saramură de sturion 400g (200g / 200g) | 75 LEI

(filé de sturion la grătar, ardei, roșii, usturoi, ardei iute, ulei de floarea soarelui, oțet din vin, sare, piper)
PE, SU

Saramură albă de știucă 300g (200g / 100g) | 55 LEI

(filé de știucă* la grătar, ardei, ardei iute, usturoi, ulei de floarea soarelui, oțet din vin, sare, piper)
PE, SU

Pește pe plită sau la grătar

Șalău pe plită (100g - filé**, cântărit în crud) | 25 LEI

PE

Somn la grătar (100g - medalion, cântărit în crud) | 25 LEI ***

PE

Calcan pe plită (100g - cântărit în crud) | 38 LEI

Doar calcan întreg (1,5 - 3,5 kg)

PE

Sturion (păstrugă) la grătar (100g - cântărit în crud) | 30 LEI

PE

Pește prăjit

Caras la tigaie (100g - cântărit în crud) | 16 LEI ***

(caras tăvălit prin făină sau mălai, ulei de floarea soarelui, sare)

Se servește cu mujdei și mămăligă- 150g.

PE, CE, GL

Crap la tigaie 100g | 25 LEI

(crap tăvălit prin făină sau mălai, ulei de floarea soarelui, sare)

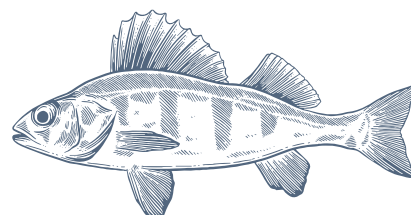
Se servește cu mujdei și mămăligă- 150g.

PE, CE, GL

Filé de șalău pané 100g | 29 LEI

(filé de șalău**, ou, făină)

PE, CE, GL, OU, LA



* Știucă dezosată. ** Șalău dezosat (poate conține urme de oase). *** Produs / preparat sezonier. **** Disponibilă fără precomandă în fiecare sâmbătă și duminică.

Legenda alergenilor: PE = pește | PDPE = derivate pește | CE = cereale | GL = gluten | TE = țelină | OU = ouă | LA = lapte (inclusiv lactoză) | SU = sulfiți | CR = crustacee

Rețete alese din Delta Dunării

Crap pe varză 500g (200g / 200g / 100g) | 60 LEI

(filé de crap, varză albă murată, ulei, roșii, foi de dafin, cimbru, sare, piper, vin alb)
Se servește cu mămăligă și ardei iute.
PE, SU

Plachie de somn 500g (200g / 200g / 100g) | 65 LEI ***

(filé de somn, ulei de floarea soarelui, ceapă, ardei gras, cimbru, roșii, bulion, foi de dafin, sare, piper alb, vin alb)
Se servește cu mămăligă și ardei iute.
PE, SU

Picancă de știucă 300g (200g / 100g) | 55 LEI

(filé de știucă* tăvălită în făină și prăjit, ardei, roșii, usturoi, ardei iute, ulei de floarea soarelui, vin alb, sare, piper)
Se servește cu mămăligă.
PE, SU, CE, GL

Malasolca 550g (200g / 350g) | 53 LEI

(filé de știucă* sărată fiartă, cartofi, morcovi, piper)
Se servește cu mujdei.
PE

Scordolea 400g (200g / 200g) | 55 LEI

(filé de șalău** fiert, piure de cartofi, morcovi, usturoi, sare, piper)
PE, LA

Șalău la cuptor cu sos alb 400g (200g / 150g / 50g) | 55 LEI

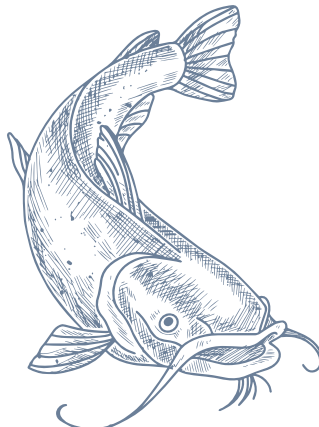
(filé de șalău**, capere, unt, smântână, vin, pătrunjel, sare, piper)
PE, SU, LA

Șalău în plic la cuptor 500g (200g / 300g) | 60 LEI

(filé de șalău**, morcovi, țelină, pătrunjel, ceapă, ardei kapia, lămâie, unt, sare, cimbru, oregano, busuioc)
PE, TE, LA

Pastramă de crap la plită 400g (200g / 200g) | 60 LEI

(filé din burtă de crap condimentat, sare, usturoi, zahăr, cimbru, boia de ardei)
Se servește cu mămăligă și murături.
PE



* Știucă dezosată. ** Șalău dezosat (poate conține urme de oase). *** Produs / preparat sezonier. **** Disponibilă fără precomandă în fiecare sâmbătă și duminică.

Legenda alergenilor: PE = pește | PDPE = derivate pește | CE = cereale | GL = gluten | TE = țelină | OU = ouă | LA = lapte (inclusiv lactoză) | SU = sulfizi | CR = crustacee

Pescăresc - urban

Smash fish burger “Deltaica” 430g (120g / 100g / 50g / 30g / 30g / 100g) | 50 LEI

(carne tocată din pește de sezon, ceapă, pesmet, usturoi, cimbru, pătrunjel, piper, usturoi, chiflă, varză roșie murată, rucola, sos tartar)

Se servește cu cartofi prăjiți în ulei de floarea soarelui și cu castraveți murați.

PE, GL, CE, SU, OU, MU

Hamsie prăjită 250g | 44 LEI

(hamsie eviscerată, ulei de floarea soarelui, sare)

Se servește cu mămăligă și mujdei.

PE

Mititei pescărești 200g | 30 LEI

(carne tocată din pește de sezon, ceapă, pesmet, sare, piper, boia de ardei, bicarbonat, usturoi, cimbru)

Se servește cu muștar.

PE, GL, CE, MU

Alternativă la pește

Mămăligă cu brânză sărată și smântână 350g (200g / 100g / 50g) | 35 LEI

(mălai, apă, ulei, sare, brânză, smântână)

LA, CE, GL

Paste în sos roșu 250g | 25 LEI

(paste, sos de roșii, sare, piper, verdețuri)

CE, GL

Platou brânză si roșii 250g (100g / 150g) | 30 LEI

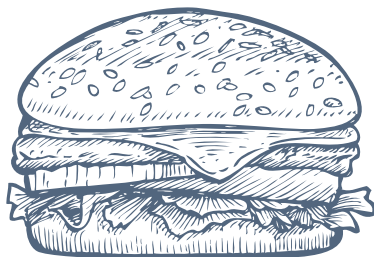
(brânză, roșii)

LA

Cartofi prăjiți cu brânză rasă 200g (150g / 50g) | 22 LEI

(cartofi prăjiți în ulei de floarea soarelui, brânză)

LA





Salate

Salată de varză 200g | 12 LEI

(varză proaspătă de sezon, sare, oțet, ulei de floarea soarelui, mărar)

SU

Salată de primăvară 200g | 23 LEI ***

(salată verde, ceapă verde, ridichi, sare, oțet, ulei de floarea soarelui)

SU

Salată asortată 200g | 23 LEI

(roșii, castraveți, ceapă, sare, ulei de floarea soarelui)

Salată verde cu lămâie 200g | 12 LEI

(salata proaspătă, lămâie, sare, ulei de floarea soarelui)

Garnituri

Cartofi prăjiți 150g | 16 LEI

(cartofi prăjiți în ulei de floarea soarelui, sare)

Mămăligă 150g | 10 LEI

(mălai, apă, ulei, sare)

Cartofi natur 150g | 12 LEI

(cartofi, unt, sare, verdeață)

LA

Piure de cartofi 150g | 12 LEI

(cartofi, unt, lapte, sare)

LA

Legume la grătar 150g | 16 LEI

(dovlecei, ardei kapia, ceapă, ciupercă, ulei, sare)

* Știucă dezosată. ** Șalău dezosat (poate conține urme de oase). *** Produs / preparat sezonier. **** Disponibilă fără precomandă în fiecare sâmbătă și duminică.

Legenda alergeni: PE = pește | PDPE = derivate pește | CE = cereale | GL = gluten | TE = țelină | OU = ouă | LA = lapte (inclusiv lactoză) | SU = sulfiți | CR = crustacee



Extra

Pâine 100g | 3 LEI
CE, GL

Pâine prăjită 100g | 4 LEI
CE, GL

Brânză 100g | 12 LEI
LA

Mujdei de usturoi 50g | 5 LEI

Unt 10g | 5 LEI
LA

Smântâna 50g | 8 LEI
LA

Măsline 50g | 10 LEI

Roșii 100g | 10 LEI

Ardei iute buc. | 2 LEI

Ardei kapia 100g | 5 LEI

Lămâie 50g | 3 LEI

Ceapă roșie 50g | 3 LEI



Dulce

Plăcintă cu brânză și stafide 200g | 20 LEI

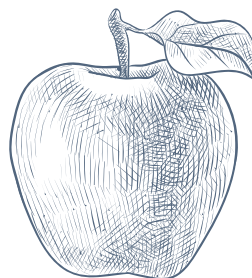
(foi de plăcintă, brânză proaspătă, iaurt, ouă, stafide, zahăr)
CE, OU, LA

Plăcintă cu mere și fructe de pădure 200g | 18 LEI

(foi de plăcintă, mere, fructe de pădure, zahăr)
CE, GL

Plăcintă cu dovleac 200g | 18 LEI

(foi de plăcintă, dovleac, zahăr)
CE, GL



Pentru festine pescărești

(pe bază de precomandă)

Știucă umplută 1000g | 255 LEI

(știucă întreagă, peștele este eviscerat / desolzit, legume)
Se servește cu legume la grătar și sos alb.

PE

Crap la proțap 1000g | 190 LEI

(crap întreg, peștele este eviscerat / desolzit, cartofi, roșii, usturoi, ulei de floarea soarelui, vin alb)
Se servește cu cartofi.

PE, SU

Calcan la cuptor pe pat de cartofi 1000g | 340 LEI

(calcan întreg decapitat / eviscerat, cartofi, roșii cherry, măline, usturoi, ulei de măline)

PE

Ciorbă lipovenească "Mila 23" | 250 LEI ****

(pentru 4 - 6 persoane)

(3kg pește, ceapă, cartofi, ardei gras, roșii, leuștean, oțet din vin, ulei de floarea soarelui, sare, piper, mujdei)

PE, SU

Sărmăluțe cu carne din pește (30 buc.) | 150 LEI

(carne tocată de pește, varză, orez, sos de roșii, condimente)

Se servește cu mămăligă și smântână.

PE, LA, CE, GL

Șuba 100g | 12 LEI

(filé de macrou, morcovi, cartofi, sfeclă, maioneză, ou, ceapă verde)

PE, OU



* Știucă dezosată. ** Șalău dezosat (poate conține urme de oase). *** Produs / preparat sezonier. **** Disponibilă fără precomandă în fiecare sâmbătă și duminică.

Legenda alergenilor: PE = pește | PDPE = derivate pește | CE = cereale | GL = gluten | TE = țelină | OU = ouă | LA = lapte (inclusiv lactoză) | SU = sulfiți | CR = crustacee

Pește de sezon - un dar al Mării Negre

“Principalele specii de pește din Marea Neagră realizează migrații de reproducere și hrănire în perioade distincte ale anului. Aceste intervale marchează sezoanele esențiale de pescuit în zona marină a României.

În aceste perioade, restaurantul nostru vă oferă pește de sezon, pentru ca dumneavoastră să vă bucurați de savoarea autentică și de prospețimea maximă a capturilor locale.”



Scrumbie



Hamsie



Stravid



Lufar



Palamida



Bacalear



Șprot



Barbun



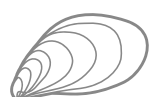
Guvide



Zargan



Biban de mare (levrek)



Midii



Rapane

Peștele se poate găti prăjit sau pe plită. Midiile sunt servite în sos.

Vinuri de Dobrogea și nu numai

Vinuri la pahar | 26 LEI

150ml

Alb

La Sapata - Aligote (sec, 13,5%)

La Sapata - Fetească Regală (sec, 13%)

Caii de la Letea - Volumul 1 - Sauvignon Blanc (sec, 13,5%)

Rosé

La Sapata - Băbească Neagră (sec, 12,5%)

Mitroi - Premier Rosé (demisec, 13%)

Caii de la Letea - Volumul 1 - Rosé (sec, 13,5%)

Roșu

La Sapata - Băbească Neagră (sec, 12,5%)

La Sapata - Merlot Cabernet (sec, 12,5%)

Caii de la Letea Volumul 1 - Cabernet Sauvignon (sec, 13,5%)



Vinuri alese la sticlă

Vinuri locale / Vinuri dobrogene

La Sapata (vinuri organice)

Aligoté (alb, sec, 13,5%) | 90 LEI

Fetească Regală (alb, sec, 12,5%) | 85 LEI

Rosé - Băbească Neagră (rosé, sec, 13,5%) | 85 LEI

Băbească Neagră (roșu, sec, 12,5%) | 85 LEI

Merlot Cabernet (roșu, sec, 12,5%) | 75 LEI

Frizzante Artizanal - Fetească Regală (alb, brut, 12%) | 90 LEI

Fetească Neagră (baricat, roșu, sec, 15%) | 200 LEI

Hamangia

Pagaia Sauvignon Blanc (alb, sec, 13%) | 110 LEI

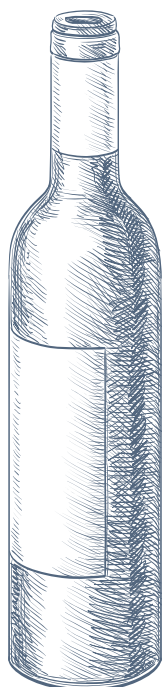
Ataman Fetească Regală (alb, demisec, 12%) | 85 LEI

Ataman Cuvée (alb, demisec, 13,5%) | 85 LEI

Pagaia Rosé - Merlot (rosé, sec, 12,5%) | 100 LEI

Ataman Rosé - Cabernet Sauvignon (rosé, demisec, 13,5%) | 85 LEI

Pagaia - Merlot, Cabernet Sauvignon (roșu, sec, 14%) | 195 LEI



Măcin

Curtea Regală

Aligoté (alb, sec, 12,5%) | 85 LEI

Muscat Ottonel Dry (alb, sec, 13%) | 85 LEI

Sauvignon Blanc (alb, demisec, sec, 13%) | 85 LEI

Fetească Neagră (roșu, sec, 14,5%) | 85 LEI

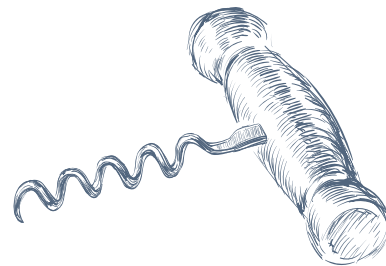
Curtea Regală - Editie Speciala

Aligoté Single Vineyard (alb, sec, 13%) | 100 LEI

Shiraz (rosu, sec, 14,5%) | 160 LEI

Tres Rosae

Cupaj Rose: Merlot, Cabernet, Sauvignon, Feteasca Neagra (sec, 13%) | 85 LEI



Mitroi

Premier Alb - Fet Reg, Muscat Ott, Riesling (alb, demisec, 13%) | 85 LEI

Premier Rosé - Cab. Sauv., Merlot, Shiraz (rosé, demisec, 13%) | 90 LEI

Exclusive - Sauvignon Blanc (alb, sec, 12,5%) | 130 LEI

Exclusive - Chardonnay (alb, sec, 13%) | 130 LEI

Exclusive - Cabernet Sauvignon Rosé (rosé, sec, 12%) | 130 LEI

Via Viticola - Sarica Niculițel

Caii de la Letea - Volumul 1

Aligoté (alb, sec, 12,5%) | 100 LEI

Sauvignon Blanc (alb, sec, 12,5%) | 85 LEI

Rosé (rosé, sec, 13,5%) | 100 LEI

Cabernet Sauvignon (roșu, sec, 13,5%) | 100 LEI

Gabai

Chardonnay (alb, sec, 14%) | 160 LEI

Muscat Ottonel (alb, sec, 14,5%) | 160 LEI

Rosé (rosé, sec, 13%) | 150 LEI

LICHIOR SI DIGESTIVE

40ML

Silvoriu Zetea (țuică din extract prune și miere de albine, 21%) | 20 LEI

Lichior Coacăze Negre Zetea (31%) | 21 LEI

Lichior Vișine Zetea (31%) | 21 LEI

Afinată Bran (31%) | 21 LEI

Căpșunată Bran (31%) | 21 LEI

Caisată Bran (31%) | 21 LEI

Lichior nuci verzi Bran (31%) | 21 LEI

Jägermeister (35%) | 19 LEI

TARIE PENTRU VESELIE

40ML

Țuică Zetea 3* (50%) | 19 LEI

Palincă Zetea (50%) | 21 LEI

Miorița XO 12 ani (40%) | 17 LEI

Vodka Standard (40%) | 17 LEI

Whiskey Ballantine's (40%) | 19 LEI



DELTA BOTANICA

250ML

Gin fructat (gin zmeură / rubarbă, fructe, apa tonică) | 25 LEI

Clasic tonic gin (gin, apă tonică, lămâie) | 24 LEI

Hugo cu note de Dobrogea (lichior soc, prosecco, lime, mentă) | 25 LEI

Non - alcoolice

Gin la mal (gin 0,0% alcool, fructe, apa tonică) | 27 LEI

BERE 330ML

Heineken (5%) | 15 LEI

Birra Moretti Sale di Mare (4,8%) | 15 LEI

Pilsner Urquell (4.4%) | 16 LEI

Budweiser (5%) | 16 LEI

Leffe blondă (6.6%) | 19 LEI

Leffe brună (6.5%) | 19 LEI

Non-alcoolice

Heineken Zero (0,0%) | 15 LEI

Cidru

Strongbow Red Berries (4,5%) | 15 LEI

BERE LA DRAFT 500ML

Heineken (5%) | 15 LEI



Răcoritoare

Limonadă 400 ml | 22 LEI

Limonadă cu mentă 400 ml | 24 LEI

Limonadă cu soc 400 ml | 26

Limonadă cu mentă și soc 400 ml | 26 LEI

Șpriț de mere 330 ml | 12 LEI

Pepsi 330 ml | 12 LEI

Pepsi Max 330 ml | 12 LEI

Mirinda 330 ml | 12 LEI

7Up 330 ml | 12 LEI

Borsec Plată / Minerală 330 ml | 11 LEI

Borsec Plată / Minerală 750 ml | 16 LEI

Ceai și Cafea

Ceai (diverse sortimente, 330 ml) | 12 LEI

Espresso / Espresso Decaf | 13 LEI

Espresso Lung | 13 LEI

Espresso Dublu | 18 LEI

Cappuccino | 23 LEI

Caffe Latte | 25 LEI

Frappe | 25 LEI

Lapte capsulă | 2 LEI

Lapte vegetal capsulă | 3 LEI

Miere capsulă | 2 LEI

