Meniu – 2019

Gustari

Nr. Crt	Denumire preparat	Cantitate /1 porție	Preț - Lei TVA
I - Preparate pe baza de carne			
1	Chifteluțe de curcan cu mix de semințe - 3 buc	40 gr.	8
2	Duet de porc și pui cu legume	40 gr.	8
3	Galantină piept de pui cu fructe confiate	40 gr.	8
4	Medalion de pasăre (piept de pui cu cașcaval afumat și bacon)	40 gr.	8
5	Muschiulet de porc afumat cu honney mustar	40 gr.	8
6	Pastrama de piept de pui cu salata de telina si cognac	40 gr.	10
7	Ruladă din curcan cu baby spanac, prociutto,cașcaval afumat și fistic	40 gr.	10
8	Ruladă din piept de pui umplut cu mozzarella și verdețuri aromate	40 gr.	10
9	Rulou din mușchi de porc umplut cu sparanghel și cașcaval afumat	40 gr.	10
10	Terină din mușchi de porc umplut cu legume brunoise	40 gr.	8
II - Preparate pe bază de lactate			
1	Canapea de ardei cu cremă de brânză	50 gr.	8
2	Ciupercuțe umplute cu brânză feta și busuioc	50 gr.	8
3	Mini caprese cu rosii Kumato	30gr./30gr	10
4	Mini frigărui cu roșii cherry și masline verzi cu ardei	40 gr.	8
5	Mini frigărui cu roșii cherry, bocconcini și busuioc	40 gr.	10
6	Mousse de brânză de oaie și capră, cu ceapă verde, în crustă de mac	40 gr.	8
7	Mousse de brânzeturi fine servit pe biscuit crackers	40 gr.	10
8	Pară Williams servita cu branza Regina Blue	40 gr.	12
9	Mozzarella cu smochine, salvie si piper rosu	50 gr.	8
10	Ruladă de cașcaval cu brânză feta și ceapă verde	40 gr.	8
11	Tapenadă de măsline cu spumă de unt	40 gr.	8
12	Terina de branza cu ardei gras rosu si marar	40 gr.	8
13	Terină de cașcaval cu struguri	40 gr.	8
14	Terină de swaitzer în mantie de fistic	40 gr.	11
III- Semipreparate			
1	Coppa de Parma cu smochine dulci	40 gr.	11
2	Floare din salam de Sibiu	30 gr.	8
3	Medalion din salam de Sibiu cu brânză de capră și ierburi aromate	40 gr.	10
4	Pastrama din piept de rata afumata in casa cu persimossa	40 gr.	12
5	Melon and Proscitto de Parma cu honey dew	40 gr.	12
6	Prosciutto crudo cu sos pesto și bocconcini	50 gr.	12

IV- Preparate pe bază de pește și icre			
1	Cocktail de baby creveti cu sos calipso	50 gr.	12
2	Crab tick in mantie aurie cu sos dulce acrisor (muslitos)	40 gr.	10
3	Crevete Jumbo cu zucchini la gratar	40 gr.	17
4	Cruton cu icre roșii	10 gr.	10
5	File de ton în crustă de susan, sos teriaki și muguri de sparanghel	50 gr.	15
6	Mousse de somon servit pe canapea de limes	50 gr.	10
7	Păstrăv afumat cu sos de hrean	50 gr.	10
8	Salată de fructe de mare servită în chiesă	50 gr.	15
9	Salată de icre de crap	50 gr.	8
10	Somon afumat trandafir cu cremă de hrean	50 gr.	12
11	Somon fumee umplut cu brânză Philadelphia și capere	50 gr.	12
V - Mousse si pate			
1	Medalion din foie gras cu portocală	40 gr.	29
2	Mousse de pate de rață cu castravete	40gr.	9
3	Parfe din ficat de pui cu jambon crocant	40gr.	9
4	Tartaletă cu pate de rață și whisky	40gr.	9
5	Terină din curcan cu ou de prepeliță	40gr.	9
VII - Legume			
1	Legume proaspete (castraveți, ardei gras bicolor, roșii cherry, valeriana)	100 gr.	8
2	Mix de masline marinate	100 gr.	8
3	Salată de țelină cu piept de pui, alune și cognac	100 gr.	8
4	Salată tabouleh	70 gr.	8

Preparate din peste

Nr. Crt	Denumire preparat	Cantitate /1 porție	Preț - Lei TVA
1	Biban de mare file la tigaie cu sos aglio olio	180 gr.	39
2	Butterfish file cu sos diablo	180 gr.	39
3	File de dorada la cuptor	180 gr.	39
4	File de păstrăv servit cu bisque de creveți	180 gr.	39
5	File de pește Spadă cu frigărui de creveți	180 gr.	65
6	File de somon la cuptor în sos de capere	180 gr.	39
7	File de somon marinat cu sos teriaki	180 gr.	39
8	Homar Termidor	180 gr.	120
9	Rulou file de păstrăv cu sos butter lemon	180 gr.	29
10	Șalău la cuptor cu sos de butter lemon	180 gr.	39

Garnituri pentru preparatele din peste

Nr. crt	Denumire preparat	Cantitate /1 porție	Preț - Lei TVA
1	Cartofi natur cu salsa de truffe si verdeturi	150 gr.	15
2	Ciuperci caramelizate	150 gr.	10
3	Conopidă englezească	150 gr.	10
4	Legume asortate (broccoli, morcovi parizieni, conopidă)	150 gr.	10
5	Legume chinezești cu sos vietnamez	150 gr.	10
6	Legume la grătar	150 gr.	10
7	Legume mediteraneene	150 gr.	10
8	Orez basmati și coulis de ardei kapia copt	150 gr.	10
9	Orez cu șofran	150 gr.	10
10	Piure de cartofi cu ciuperci	150 gr.	10
11	Piure de țelină	150 gr.	10
12	Rizotto cu rosii uscate si fennel	150 gr.	15
13	Sparanghel la grătar	150 gr.	15
14	Sparanghel si morcov caramelizat	150 gr.	15

Sarmale

Nr. Crt	Denumire preparat	Cantitate /1 porţie	Preţ - Lei TVA
1	Sarmalute din orez cu ciuperci servite cu mămăligă,smântână vegetală şi ardei iute	Sarmale - 5 bucăţi (150 gr.), mămăligă - 120 gr., smântână vegetală - 40 gr., ardei iute - 1 buc.	25
2	Sărmăluţe munteneşti servite cu mămăligă, smântână, bacon crocant şi ardei iute	Sarmale - 5 buc., (150 gr.), mămăligă - 120 gr., smântână - 40 gr., ardei iute - 1 buc., bacon -30 gr.	30
3	Sărmăluţe din carne de curcan servite cu mămăligă, smântână şi ardei iute	Sarmale - 5 buc., (150 gr.), mămăligă - 120 gr., smântână - 40 gr., ardei iute - 1 buc., bacon -30 gr.	30
4	Sărmăluţe din peşte servite cu mămăligă,smântână vegetală, pastramă de peşte şi ardei iute	Sarmale - 5 bucăţi (150 gr.), mămăligă - 120 gr., smântână vegetală -40 gr., pastramă de peşte - 30 gr., ardei iute - 1 buc.,	30

Preparate din carne

Nr. Crt	Denumire preparat	Cantitate /1 porţie	Preţ - Lei TVA
1	Antricot de vită aromatizat	180 gr.	49
2	Ceafă de porc în sos de ciuperci şi pulpă de pui dezosată la grătar cu rozmarin	100 gr./150 gr.	29
3	Ceafă de porc în sos de vin/ciuperci	180 gr.	25
4	Confi de pulpă de rață și 1/2 piept de rață marinat servite cu sos spaniol	180 gr./100gr	49
5	Cotlete de berbecuț în crustă de ierburi aromate	180gr	69
6	Duet cărnuri: ceafă de porc în sos de vin şi file de curcan cu sos Porto	100 gr./100 gr.	29
7	Duet din muşchi de vită şi piept de pui	120 gr./120gr	70
8	Duo de muşchi de porc cu sos şi piept de pui la grătar cu rozmarin	180 gr.	25
9	Mix grill cu muşchiuleţ de porc, pulpă de pui dezosată şi cârnăcior proaspăt	80 gr./80/gr./80 gr.	35
10	Muşchiuleţ de porc împănat cu bacon	180 gr.	29
11	Piept de curcan cu sos de merisoare	180 gr./50 gr.	29
12	Piept de rață cu roşii cherry şi ananas	180 gr./ 30, gr./30 gr	49
13	Pulpă de rață cu sos de portocale	180gr./30 gr	39
14	Surf and Turf	150gr/50 gr	69

Garnituri aferente preparatelor din carne

Nr. Crt	Denumire preparat	Cantitate /1 porție	Preț - Lei TVA
1	Cartofi cu rozmarin	150 gr	10
2	Cartofi gratinati cu branza si rosii cherry	150 gr	10
3	Cartofi lionaise	150 gr	10
4	Cartofi rulați în bacon	150 gr	10
5	Cartofi sablați cu sos honey mustar	150 gr	10
6	Cartofi țărănești	150 gr	10
7	Ciuperci caramelizate	150 gr	10
8	Legume la grătar	150 gr	10
9	Piure de cartofi cu salsa de truffe	150 gr	10
10	Piure de țelină	150 gr	10
11	Piure de cartofi dulci	150 gr	15
12	Sparanghel la grătar	150 gr	15

Salate insotitoare

Nr. Crt	Denumire preparat	Cantitate /1 porție	Preț - Lei TVA
1	Mix roșii castraveti ceapă	150-200 gr	11
2	Mix salată verde	150-200 gr	9
3	Varza roşie cu morcov	150-200 gr	9
4	Varză, susan şi ceapă verde	150-200 gr	9

Meniuri copii:

Varianta 1: - 35 lei/persoana

- Pulpe de pui la gratar
- Piure din cartofi
- Salata de rosii si castraveti

Varianta 2: - 45 lei/persoana

- Mini cheeseburger
- Cartofi dry fry
- Salata coleslaw

Meniu Vegetarian

Gustrare – 27 lei

Salata din valeriana cu rucola, mircroplante comestibile si humus

Fel intermediar: - 29 lei

Vanata cu legume si orez salbatic

Sarmale: - 25 lei

Sarmalute din orez cu ciuperci servite cu mămăligă,smântână vegetală şi ardei iute

Fel principal: 35 lei

Branza tofu la gratar, turn de legume si cartof copt

Total meniu: 116 lei

Meniu staff

Gustare si fel principal din meniul invitatilor, servite individual, cu reducere de 30%!