



Meniu

preparate culinare

**Puteți solicita varianta pdf și pe e-mail/ WhatsApp
cu un mesaj trimis la receptie@clermonthotel.ro**

Bucătărie internațională, arome românești



Vă invităm să savurați minunatele preparate culinare alese pentru a satisface cele mai pretențioase gusturi.

PREPARATE NATURALE

Restaurant Clermont pune un accent deosebit pe calitatea preparatelor sale, iar din anul 2013 o parte din preparate sunt realizate cu materie primă obținută în ferma proprie.

Carnea de vită (anumite preparate) și laptele sunt produse naturale ce dau savoare preparatelor culinare.

Urmăriți preparatele evidențiate în meniu în culoarea verde!

PREPARATE FĂRĂ SARE*

La cerere se pot realiza preparate culinare cu regim special. Verificați împreună cu ospătarul disponibilitatea acestora (pe loc sau în ziua următoare).

VEGAN SAU LACTO-OVO-VEGETARIAN*

Anumite preparate se încadrează atât în regimul lacto-ovo-vegetarian cât și în regimul vegan. Este foarte important să menționați ospătarului pentru ce variantă optați.

**Realizarea anumitor preparate sub restricțiile unui regim alimentar (fără sare, vegan) pot influența gustul și aspectul obișnuit al preparatului.*



International cuisine, Romanian flavours

We kindly invite you to enjoy the outstanding dishes selected to satisfying the highest-demanding tastes.

NATURAL PLATES

Clermont Restaurant lays great emphasis on the quality of its dishes, and since 2013, a part of them rely on ingredients from our own farm.

The beef (specific dishes) and the milk are natural products giving flavor to our dishes.

Keep an eye out for the dishes highlighted in green!

SALT-FREE DISHES*

Upon request, special-regime dishes can be prepared. Check availability thereof with the waiter (on the spot or the following day).

VEGAN LACTO-OVO-VEGETARIAN MENU*

Specific dishes are both lacto-ovo-vegetarian and vegan. It is very important that you inform the waiter about your option.

**Cooking specific dishes under the restrictions of a food regime (salt-free, vegan) can influence the taste and aspect.*



Gramaj / Preț cu TVA
porție Price,
Grams / VAT included
portion RON

SELECȚIA BUCĂTARULUI ȘEF / CHEF'S SELECTION

SUPĂ DE SOMON / SALMON SOUP

Somon file, morcovi, țelină, roșii / Salmon fillet, carrots, celery, tomatoes



300 g

35

PLATOU DE PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE / FISH AND SEA FOOD PLATTER

Calamar, tentacule calamar, creveți, midii, butterfish, somon, sparanghel /
Calamari, calamari tentacles, shrimp, mussels, butterfish, salmon, asparagus



400 g

100

MEDALION BUTTER FISH CU SPARANGHEL / BUTTER FISH MEDALLION WITH ASPARAGUS

File Butter fish, sparanghel / Butter fish fillet, asparagus



200 g

55

PIEPT DE RAȚĂ CU PORTOCALĂ ȘI PIURE DIN CARTOFI CU CIMBRU / DUCK BREAST WITH ORANGE AND MASHED POTATOES WITH THYME

Piept de rață, sos de portocale, piure de cartofi aromatizat cu cimbru /
Duck breast, orange sauce, mashed potatoes with thyme

200 g

85

RASOL DE MIEL LA CUPTOR CU LEGUME / ROAST LAMB WITH VEGETABLES

Rasol de miel, morcovi, ceapă, țelină / Oven baked lamb, carrots, onion, celery

400 g

80

T BONE / T BONE STEAK

T bone maturat de vită, cartofi wedges, mix de salate / Aged T bone steak, wedges potatoes, salad mix

400 g

150

MUȘCHI DE CERB CU PIURE DE CASTANE ȘI SOS DE FRAGI / DEER SIRLOIN WITH MASHED CHESTNUTS AND WILD STRAWBERRY SAUCE

Mușchi de cerb, piure de castane, mere, țelină, sos de fragi /
Deer sirloin, mashed chestnuts, apples, celery, wild strawberry sauce



150 g

95

PRĂJITURĂ CLERMONT / CLERMONT CAKE



150 g

22

TORT DE CIOCOLATĂ - Fără gluten / CHOCOLATE CAKE - Gluten free

Ciocolată, ou, frișcă, unt, căpșune / Chocolate, egg, cream, butter, strawberries



150 g

20

Legendă:  - lacto/ovo vegetarian;  - vegan / de post;  - conținut scăzut de grăsimi;

Pentru informații suplimentare privind potențialul alergic al preparatelor vă rugăm să solicitați meniul detaliat.



Gramaj / Preț cu TVA
porție Price,
Grams / VAT included
portion RON

ANTREURI, GUSTĂRI RECI / HORS D'OEUVRES, COLD SNACKS

PLATOU ROMÂNESC DE SEZON / ROMANIAN SEASON PLATEAU Mezeluri, brânzeturi și legume / Salami and sausages, cheeses and vegetables		300 g	35
CARPACCIO / CARPACCIO Mușchi de vițel marinat în muștar cu salată, mirodenii și parmezan ras / Veal sirloin marinated in mustard with salad, spices and grated Parmesan cheese		150 g	50
TARTAR DE SOMON / SALMON TARTARE Mere, file de somon, ceapă, lămâie / Apple, salmon fillet, onion, lemon		150 g	40
SALATĂ CAESAR CU PUI / CAESAR SALAD WITH CHICKEN Salată verde, piept de pui, crutoane / Green salad, chicken breast, croutons		200 g	23
SALATĂ DE TON / TUNA SALAD Ton conservă, salată verde, porumb, ceapă, gogoșari în oțet / Canned tuna, green salad, corn, onion, pickled pepper		200 g	23
SALATĂ BULGĂREASCĂ / BULGARIAN SALAD Salată verde, roșii, castraveți, ardei gras, șuncă, telemea și ouă / Green salad, tomatoes, cucumbers, peppers, ham, „telemea“ cheese and eggs		200 g	23
SALATĂ GRECEASCĂ / GREEK SALAD Salată verde, castraveți, roșii, măslină, brânză feta, lămâie / Green salad, cucumbers, tomatoes, olives, feta cheese, lemon	 	200 g	23
SALATĂ DE CRUDITĂȚI / RAW VEGETABLES SALAD Țelină, mere, morcovi, maioneză, lămâie / Celery, apple, carrot, mayonnaise, lemon		200 g	23
SALATĂ DE VINETE / AUBERGINE SALAD Vinete, roșii și ceapă / Aubergines, tomatoes and onion	  	150 g	23
SALATĂ DE ICRE / ROE SALAD Icre de crap, ulei și lămâie / Carp roe, oil and lemon		100 g	23

Legendă:  - lacto/ovo vegetarian;  - vegan / de post;  - conținut scăzut de grăsimi;

Pentru informații suplimentare privind potențialul alergic al preparatelor vă rugăm să solicitați meniul detaliat.



ANTREURI, GUSTĂRI CALDE / HORS D'OEUVRES, HOT SNACKS

Gramaj / Preț cu TVA
porție Price,
Grams / VAT included
portion RON

FICAT DE RAȚĂ CU SOS DE COACĂZE / 150 g 150
DUCK LIVER IN CRANBERRY SAUCE
Ficat de rață, coacăze, vin, miere / Duck liver, cranberries, wine, honey

FICAT DE PASĂRE LA TIGAIE CU AROMĂ DE USTUROI / 150 g 24
PAN-FRIED CHICKEN LIVER WITH GARLIC FLAVOUR 80 g 19

BULZ CIOBĂNESCU / SHEPARD'S "BULZ" 300 g 24
Mămăliguță, bacon, brânză de burduf și ou / Polenta, bacon, "burduf" cheese and egg

MĂMĂLIGUȚĂ CU BRÂNZĂ ȘI SMÂNTÂNĂ / 300 g 22
POLENTA, CHEESE AND SOUR CREAM 150 g 17

CAȘCAVAL PANE / BREADED SWISS CHEESE 130 g 23
80 g 19

CIUPERCI UMLUTE CU BRÂNZĂ DE BURDUF / 150 g 23
MUSHROOMS FILLED WITH "BURDUF" CHEESE
Ciuperci proaspete, brânză de burduf /
Fresh mushrooms, "burduf" cheese

SPANAC CU OCHIURI / SPINACH AND FRIED EGGS 150 g 24
Spanac, făină, smântână, ou / Spinach, flour, cream, egg

CREVEȚI TEMPURA CU SOS SWEET & CHILLI / 200 g 50
TEMPURA SHRIMPS WITH SWEET & CHILLI SAUCE
Creveți, ou, amidon, făină, sos dulce picant / Shrimps, egg, starch, flour, sweet and chilli sauce

TAGLIATELLE CU FRUCTE DE MARE / TAGLIATELLE WITH SEA FOOD 250 g 33
Tagliatelle, fructe de mare, sos de roșii / Tagliatelle, sea food, tomato sauce

FARFALLE CU SOMON / FARFALLE WITH SALMON 250 g 33
Farfale, somon, roșii, usturoi, smântână / Farfalle, salmon, tomatoes, garlic, sour cream 150 g 26

SPAGHETE CARBONARA / SPAGHETTI CARBONARA 250 g 30
Spaghete, smântână, bacon, usturoi / Spaghetti, sour cream, bacon, garlic 150 g 22

SPAGHETE ARRABIATA / SPAGHETTI ARRABIATA 250 g 30
Spaghete, roșii, usturoi, ardei iute / Spaghetti, tomatoes, garlic, chili pepper 150 g 22

Legendă:  - lacto/ovo vegetarian;  - vegan / de post;  - conținut scăzut de grăsimi;

Pentru informații suplimentare privind potențialul alergic al preparatelor vă rugăm să solicitați meniul detaliat.

CREME / SUPE / CIORBE / BORȘURI CREAMS / SOUPS / SOUR SOUPS



Se servește numai la dejun / Served only for lunch:

		Gramaj / porție Grams / portion	Preț cu TVA Price, VAT included RON
 SUPĂ DE SOMON / SALMON SOUP Somon file, morcovi, țelină, roșii / Salmon fillet, carrots, celery, tomatoes		300 g	35
SUPĂ DE FRUCTE DE MARE / SEA FOOD SOUP Midii, creveți, roșii, praz, ardei gras, usturoi, vin alb / Mussels, shrimps, tomatoes, leek, sweet peppers, garlic, white wine		300 g	27
SUPĂ DE PASĂRE CU TĂIEȚEI DE CASĂ / CHICKEN SOUP WITH HOME-MADE NOODLES		400 g	19
BORȘ DE GĂINĂ CU TĂIEȚEI DE CASĂ / CHICKEN SOUR SOUP WITH HOME-MADE NOODLES		400 g	19
SUPĂ GULAȘ / GULYAS SOUP		400 g	19
CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ DE VĂCUȚĂ / PEASANT BEEF SOUP		400 g	19
CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ DE LEGUME / PEASANT VEGETABLE SOUP		400 g	17
CIORBĂ DE BURTĂ / TRIPE SOUP		400 g	19
CIORBĂ DE FASOLE ALBĂ CU COSTIȚĂ / WHITE BEAN SOUP WITH BACON		400 g	19
CREMĂ DE LEGUME / VEGETABLE CREAM SOUP	 	400 g	17
SUPĂ DE ROȘII / TOMATOE SOUP	  	400 g	17

Se servește numai la cină / Served only for dinner:

SUPĂ DE FRUCTE DE MARE / SEA FOOD SOUP Midii, creveți, roșii, praz, ardei gras, usturoi, vin alb / Mussels, shrimps, tomatoes, leek, sweet peppers, garlic, white wine		300 g	27
SUPĂ DE CEAPĂ / ONION SOUP	 	200 g	16
SUPĂ DE PASĂRE CU TĂIEȚEI DE CASĂ/ CHICKEN SOUP WITH HOME-MADE NOODLES		200 g	16
CREMĂ DE LEGUME / VEGETABLE CREAM SOUP	 	200 g	16
SUPĂ DE ROȘII / TOMATOE SOUP	  	200 g	16
SMÂNTÂNĂ / SOUR CREAM		50 g	6
ARDEI IUTE PROASPĂT / FRESH HOT PEPPER		1 buc	2,5
ARDEI IUTE MURAT / PICKLED HOT PEPPER		1 buc	1,5

Legendă:  - lacto/ovo vegetarian;  - vegan / de post;  - conținut scăzut de grăsimi;  - selecția bucătarului șef
Pentru informații suplimentare privind potențialul alergic al preparatelor vă rugăm să solicitați meniul detaliat.



PREPARATE DIN PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE / FISH AND SEA FOOD DISHES

Gramaj /
porție
Grams /
portion

Preț cu TVA
Price,
VAT included
RON



PLATOU DE PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE / FISH AND SEA FOOD PLATTER

Calamar, tentacule de calamar, creveți, midii, butterfish, somon, sparanghel /
Calamari, calamari tentacles, shrimp, mussels, butterfish, salmon, asparagus



400 g 100



MEDALION BUTTER FISH CU SPARANGHEL / BUTTER FISH MEDALLION WITH ASPARAGUS

File Butter fish, sparanghel / Butter fish fillet, asparagus



200 g 55

ȘALĂU CLERMONT / PERCH À LA CLERMONT

Șalău file, ciuperci, sos de lămâie cu unt, sparanghel /
Perch fillet, mushrooms, lemon sauce with butter, asparagus



200 g 47
100 g 35

FILE DE ȘALĂU PANE / BREADED PERCH FILLET

Șalău file, ou, făină, pesmet / Perch fillet, egg, flour, breadcrumbs

150 g 40
80 g 30

FILE DE BIBAN DE MARE LA GRĂTAR / GRILLED SEABASS FILLET



150 g 52

BIBAN DE MARE LA GRĂTAR / GRILLED SEABASS



200 g 47

SOMON ÎN CRUSTĂ DE VERDEȚURI / SALMON IN HERB CRUST

Somon file, pătrunjel, coriandru, salvie, sparanghel / Salmon fillet, parsley, coriander, sage, asparagus



150 g 65

SOMON LA GRĂTAR / GRILLED SALMON



150 g 65

SOMON POȘAT CU SOS OLANDEZ ȘI SPARANGHEL /

POACHED SALMON WITH HOLLANDAISE SAUCE AND ASPARAGUS

150 g 65

FILE DE PĂSTRĂV ÎN CRUSTĂ DE FULGI DE PORUMB CU LĂMÂIE / CORNFLAKE CRUSTED TROUT FILLET WITH LEMON

File de păstrăv, fulgi de porumb / Trout fillet, cornflakes

150 g 45
80 g 32

PĂSTRĂV LA GRĂTAR / GRILLED TROUT



200 g 45

CRAP PRĂJIT ÎN STIL ȚĂRĂNESC / PEASANT STYLE GRILLED CARP

File de crap, mălai, mămăliguță, usturoi / Carp fillet, corn flour, polenta, garlic

150 g 40

SARAMURĂ DE CRAP / CARP IN THE BRINE

Crap, legume, suc de roșii, mămăliguță / Carp, vegetables, tomato juice, polenta



200 g 40

CREVEȚI CU SOS DE UNT / SHRIMPS WITH BUTTER SAUCE

Creveți, unt, usturoi / Shrimps, butter, garlic

150 g 53

CREVEȚI CU SOS PICANT / SHRIMPS WITH HOT SAUCE

Creveți, sos roșu, sos soia, praz / Shrimps, red sauce, soy sauce, leek



150 g 53

SOSURI / SAUCE VARIETIES:

USTUROI, TARTAR, MEUNIÈRE, DE LĂMÂIE CU UNT, OLANDEZ, VINEGRETĂ, DE IAURT, BARBEQUE, BÉARNAISE /

GARLIC, TARTARE, MEUNIÈRE, LEMON BUTTER, HOLLANDAISE, VINAIGRETTE, YOGHURT, BARBEQUE, BÉARNAISE SAUCE

Legendă:  - lacto/ovo vegetarian;  - vegan / de post;  - conținut scăzut de grăsimi;  - selecția bucătarului șef

ATENȚIE! Fileurile de pește pot conține oase!

Pentru informații suplimentare privind potențialul alergic al preparatelor vă rugăm să solicitați meniul detaliat.



Gramaj / Preț cu TVA
porție Price,
Grams / VAT included
portion RON

PREPARATE DIN VITĂ / BEEF DISHES



T BONE / T BONE STEAK

T bone maturat de vită, cartofi wedges, mix de salate / Aged T bone steak, wedges potatoes, salad mix

400 g 150

GULAȘ DE VIȚEL CLERMONT / VEAL GULYAS À LA CLERMONT

Carne de vițel, găluște, sos de ardei / Veal meat, dumplings, pepper sauce



200 g 42

CHATEAUBRIAND / CHATEAUBRIAND

Mușchi de vită, cognac, sos béarnaise și unt topit /
Beef sirloin, cognac, Béarnaise sauce and melted butter



200 g 110

PFEFFERSTEAK / PFEFFERSTEAK

Mușchi de vită, piper mozaic, cognac și smântână dulce /
Beef sirloin, mosaic pepper, cognac and sweet cream



150 g 85

MUȘCHI DE VITĂ CU SOS ROQUEFORT / BEEF SIRLOIN IN ROQUEFORT SAUCE

Mușchi de vită, sos Roquefort / Beef sirloin, Roquefort sauce



150 g 85

MUȘCHI DE VITĂ CU CIUPERCI DE PĂDURE / BEEF SIRLOIN WITH FOREST MUSHROOMS

Mușchi de vită, ciuperci de pădure, suc de roșii și vin /
Beef sirloin, forest mushrooms, tomato sauce and wine



150 g 85

MUȘCHI DE VITĂ LA GRĂȚAR / GRILLED BEEF SIRLOIN



150 g 80

BIFTEC TARTAR / BEEFSTEAK TARTARE

Mușchi de vită, ou, condimente, unt, ceapă, castraveți murați /
Beef sirloin, egg, spices, butter, onion, pickles



150 g 60

ȘNIȚEL VIENEZ / WIENER SCHNITZEL

Mușchi de vită, ouă, făină, pesmet / Beef sirloin, egg, flour, bread crumbs

150 g 50

80 g 33

Legendă:  - lacto/ovo vegetarian;  - vegan / de post;  - conținut scăzut de grăsimi;  - selecția bucătarului șef

Pentru informații suplimentare privind potențialul alergic al preparatelor vă rugăm să solicitați meniul detaliat.



PREPARATE DIN PUI / CHICKEN DISHES

Gramaj /
porție
Grams /
portion

Preț cu TVA
Price,
VAT included
RON



PIEPT DE RAȚĂ CU PORTOCALĂ ȘI PIURE DIN CARTOFI CU CIMBRU / DUCK BREAST WITH ORANGE AND MASHED POTATOES WITH THYME

Piept de rață, sos de portocale, piure de cartofi aromatizat cu cimbru /
Duck breast, orange sauce, mashed potatoes with thyme

200 g 85

PIEPT DE PUI CLERMONT / CHICKEN BREAST À LA CLERMONT

Piept de pui, ciuperci, cașcaval și sos Roquefort /
Chicken breast, mushrooms, Swiss cheese and Roquefort sauce



150 g 35

COQUELET DE BRETAGNE CU CIUPERCI DE PĂDURE / COQUELET DE BRETAGNE WITH FOREST MUSHROOMS

Pui, hribi, ciuperci champignon, vin / Chicken, forest mushrooms, Champignon mushrooms, wine



200 g 45

COQUELET DE BRETAGNE PRĂJIT / PAN-FRIED COQUELET DE BRETAGNE

Pui, usturoi / Chicken, garlic



150 g 45

PULPĂ DE RAȚĂ CONFIATĂ / CONFIT DUCK THIGHS

Pulpă de rață, untură, sare / Duck thigh, lard, salt

150 g 38

PIEPT DE CURCAN LA GRĂȚAR / GRILLED TURKEY BREAST



150 g 40

PIEPT DE CURCAN CU MERE / TURKEY BREAST WITH APPLES

Piept de curcan, mere, sos de mere, vin / Turkey breast, apples, apple sauce, wine



150 g 40

PIEPT DE PUI CRISPY / CRISPY STRIPS

Piept de pui, ou, făină, fulgi de porumb / Chicken breast, egg, flour, corn flakes

150 g 35

80 g 25

PIEPT DE PUI LA GRĂȚAR / GRILLED CHICKEN BREAST



150 g 35

80 g 25

PIEPT DE PUI PANE / BREADED CHICKEN BREAST

Piept de pui, ou, pesmet, făină / Chicken breast, egg, bread crumbs, flour

150 g 35

80 g 25

PIEPT DE PUI PARISIAN / PARISIAN CHICKEN BREAST

Piept de pui, ou, făină / Chicken breast, egg, flour

150 g 35

80 g 25

PULPĂ DE PUI DEZOSATĂ LA GRĂȚAR / GRILLED BONED CHICKEN THIGH



150 g 35

80 g 25

FRIGĂRUI DE PUI / CHICKEN SKEWERS

Piept de pui, legume proaspete / Chicken breast, fresh vegetables



150 g 35

80 g 25

ARIPIOARE DE PUI CRISPY CU SOS PICANT / CRISPY CHICKEN WINGS WITH SPICY SAUCE

Aripioare de pui, pesmet, ou, sos picant / Chicken wings, bread crumbs, egg, spicy sauce

200 g 35

CORDON BLEU DIN PIEPT DE PUI / CHICKEN BREAST CORDON BLEU

Piept de pui, șuncă, cașcaval, ou, pesmet, făină /
Chicken breast, ham, Swiss cheese, egg, bread crumbs, flour

150 g 35

80 g 25

TOCANĂ ARDELENEASCĂ DE PUI / TRANSYLVANIAN CHICKEN STEW

Piept de pui, smântână, verdeță, ceapă, tarhon și mămliguță /
Chicken breast, sour cream, herbs, onion, tarragon and polenta

150 g 35

Legendă:  - lacto/ovo vegetarian;  - vegan / de post;  - conținut scăzut de grăsimi;  - selecția bucătarului șef

Pentru informații suplimentare privind potențialul alergic al preparatelor vă rugăm să solicitați meniul detaliat.



Gramaj / Preț cu TVA
porție Price,
Grams / VAT included
portion RON

PREPARATE DIN PORC / PORK DISHES

MEDALION DE PORC MONTAN / MONTAN PORK MEDALLION Mușchiuleț de porc, ciuperci, sos brun/ Pork loin, mushrooms, brown sauce		200 g	35
MUȘCHIULEȚ DE PORC BREZAT / STEAMED PORK LOIN Mușchiuleț de porc, cremă de oțet balsamic și sos de muștar Dijon / Pork loin, balsamic vinegar cream and Dijon mustard sauce		200 g	35
TOCHITURĂ HAIDUCEASCĂ / HAJDUK'S RAGOUT Mușchi de porc, mușchi de vită, ciuperci, vin roșu, specialități afumate, ou și mămligă / Pork loin, beef sirloin, mushrooms, red wine, smoked specialities, egg and polenta		200 g	35
CORDON BLEU / CORDON BLEU Mușchi de porc, șuncă presată, cașcaval, ou, făină, pesmet / Pork loin, ham, swiss cheese, egg, flour, bread crumbs		150 g 80 g	35 25
CEAFĂ DE PORC LA GRĂTAR / GRILLED PORK NAPE		150 g 80 g	35 25
COTLET DE PORC CU OS LA GRĂTAR / GRILLED BONE-IN PORK CHOPS		150 g	35
COTLET DE PORC PANE / BREADED PORK CHOPS Cotlet de porc, ou, făină, pesmet / Pork chops, egg, flour, bread crumbs		150 g 80 g	35 25
PLATOU MĂCELĂRESC / BUTCHER'S PLATE Carne de porc, cârnați proaspeți, coaste, mămligă / Pork, fresh sausages, ribs, polenta		200 g	39

PREPARATE DIN PORC DE MANGALIȚA / MANGALITSA PORK DISHES

Carnea de porc de Mangalița este o carne marmorată cu grăsime intramusculară. Țesutul este maturat, nu conține toxine, are conținut scăzut de apă și calități gustative foarte bune. Grăsimea de porc de Mangalița conține Omega 3 (acizi grași nesaturați) la fel ca și grăsimea de somon. Datorită acestor calități, preparatele din porc de Mangalița sunt recomandate în alimentația persoanelor cu boli cardiovasculare, precum și în alimentația copiilor sau a persoanelor în vârstă.

Mangalitsa pork is coated in intramuscular fat. The tissue is matured, toxin-free, has a low water content and an outstanding taste. Mangalitsa pork fat contains Omega 3 (non-saturated fat acids), similar to the salmon meat. Due to these qualities, Mangalitsa pork dishes are recommended for people suffering from cardiovascular diseases, as well as for the nutrition of children or the elderly.

CEAFĂ DE PORC LA GRĂTAR / GRILLED PORK NAPE		150 g	70
---	---	-------	----

Legendă:  - lacto/ovo vegetarian;  - vegan / de post;  - conținut scăzut de grăsimi;

Pentru informații suplimentare privind potențialul alergic al preparatelor vă rugăm să solicitați meniul detaliat.



PREPARATE DIN OAIE, MIEL / MUTTON, LAMB DISHES

Gramaj /
porție
Grams /
portion

Preț cu TVA
Price,
VAT included
RON



RASOL DE MIEL LA CUPTOR CU LEGUME / ROAST LAMB WITH VEGETABLES

Rasol de miel, morcovi, ceapă, țelină / Oven baked lamb, carrots, onion, celery

400 g 80

COTLET DE BERBECUȚ LA GRĂȚAR / GRILLED LAMB CHOPS



150 g 60

COTLET DE BERBECUȚ LA TIGAIE CU CEAPĂ ROȘIE / PAN BROILED LAMB CHOPS WITH RED ONION



150 g 60

Cotlet de berbecuț, ceapă roșie, usturoi / Lamb chops, red onion, garlic

MUȘCHIUȚ DE OAIE BREZAT / STEAMED SHEEP LOIN

150 g 60

PREPARATE DIN VÂNAT / GAME MEAT



MUȘCHI DE CERB CU PIURE DE CASTANE ȘI SOS DE FRAGI / DEER SIRLOIN WITH MASHED CHESTNUTS AND WILD STRAWBERRY SAUCE



150 g 95

Mușchi de cerb, piure de castane, mere, țelină, sos de fragi /

Deer sirloin, mashed chestnuts, apples, celery, wild strawberry sauce

BRÂNZETURI / CHEESE

PLATOU DE BRÂNZETURI CU FRUCTE / CHEESE PLATE WITH FRUITS



250 g 47

Brânzeturi franțuzești și fructe proaspete / French cheese and fresh fruits

PLATOU DE BRÂNZETURI CU FRUCTE / CHEESE PLATE WITH FRUITS



400 g 57

Brânzeturi franțuzești și fructe proaspete / French cheese and fresh fruits

PREPARATE VEGANE, DE POST / VEGAN, FAST DISHES

SALATĂ DE PASTE / PASTA SALAD



200 g 23

Farfalle, roșii uscate în ulei, măsline, roșii, pătrunjel, ceapă /
Farfalle, dried tomatoes in oil, olives, tomatoes, parsley, onion

SALATĂ GRECEASCĂ CU TOFU / GREEK SALAD WITH TOFU



200 g 23

Salată verde, castraveți, roșii, măsline, tofu / Green salad, cucumbers, tomatoes, olives, tofu

SALATĂ ORIENTALĂ / ORIENTAL SALAD



200 g 23

Cartofi, mix de salate, ceapă, măsline / Potatoes, salad mix, onion, olives

CIUPERCI UMLUTE / STUFFED MUSHROOMS



150 g 23

Ciuperci, legume și condimente / Mushrooms, vegetables and spices

RATATOUILLE DE LEGUME / VEGETABLE RATATOUILLE



200 g 26

Legume proaspete, ulei de măsline, usturoi și verdeță / Fresh vegetables, olive oil, garlic and herbs

Legendă: - lacto/ovo vegetarian; - vegan / de post; - conținut scăzut de grăsimi; - selecția bucătarului șef

Pentru informații suplimentare privind potențialul alergic al preparatelor vă rugăm să solicitați meniul detaliat.



PREPARATE SPECIALE / SPECIAL DISHES

Gramaj / Preț cu TVA
porție Price,
Grams / VAT included
portion RON

PĂSTRĂV RASOL / BOILED TROUT

Păstrăv, morcovi, ceapă albă, foi de dafin /
Trout, carrots, white onion, laurel leaves



250 g

45

RASOL DE VITĂ CU LEGUME / BOILED BEEF WITH VEGETABLES

Carne de vită, legume, cartofi și hrean / Beef, vegetables, potatoes and horseradish



250 g

42

PULPĂ DE PUI RASOL / BOILED CHICKEN THIGH

Pulpe de pui, legume, cartofi, hrean / Chicken thigh, vegetables, potatoes, horseradish



250 g

42

SPARANGHEL CU SOS OLANDEZ / ASPARAGUS IN HOLLANDAISE SAUCE



150 g

38

VINETE GRATINATE / AUBERGINES AU GRATIN

Vinete, sos de roșii, parmezan, fulgi de migdale /
Aubergines, tomato sauce, parmesan, almond flakes



150 g

28

DOVLECEI GRATINAȚI / MARROW SQUASH AU GRATIN

Dovlecei, sos de roșii, parmezan, fulgi de migdale /
Marrow squash, tomato sauce, parmesan, almond flakes



150 g

28

ȘNIȚEL DIN LEGUME / VEGETABLE SCHNITZEL

Legume fierte, ou, făină, pesmet / Boiled vegetables, egg, flour, bread crumbs



150 g

25

CARTOFI WEDGES CU SOS DE SMÂNTÂNĂ ȘI USTUROI / WEDGES POTATOES WITH SOUR CREAM SAUCE AND GARLIC



150 g

22

CROCHETE DIN CARTOFI / POTATO CROQUETTES

Piure din cartofi, făină, ouă / Mashed potatoes, flour, egg



150 g

22

MORCOV SOTE / CARROTS SAUTÉ

Morcovi, unt, condimente, usturoi / Carrots, butter, spices, garlic



150 g

16

DOVLECEI PANE / BREADED MARROW SQUASH

Dovlecei, ou, făină, pesmet / Marrow squash, egg, flour, bread crumbs



150 g

24

LEGUME TEMPURA CU SOS SWEET & CHILLI / TEMPURA VEGETABLES WITH SWEET & CHILLI SAUCE

Legume, ou, făină, amidon, sos dulce picant / Vegetables, egg, flour, starch, sweet&chilli sauce



200 g

25

EXTRA / EXTRAS

PÂINE / BREAD

50 g

1,5

CHIFLĂ / BUN

60 g

1,5

SMÂNTÂNĂ / SOUR CREAM

50 g

6

ARDEI IUTE PROASPĂT / FRESH HOT PEPPER

1 buc

2,5

ARDEI IUTE MURAT / PICKLED HOT PEPPER

1 buc

1,5

Legendă:  - lacto/ovo vegetarian;  - vegan / de post;  - conținut scăzut de grăsimi;

Pentru informații suplimentare privind potențialul alergic al preparatelor vă rugăm să solicitați meniul detaliat.



GARNITURI / GARNISHES

			Gramaj / porție Grams / portion	Preț cu TVA Price, VAT included RON
CIUPERCI LA GRĂTAR / GRILLED MUSHROOMS	  		150 g	12
CIUPERCI SOTE / MUSHROOMS SAUTÉ	  		150 g	12
FASOLE VERDE SOTE / GREEN BEANS SAUTÉ	  		150 g	12
LEGUME BRUNOISE / BRUNOISE VEGETABLES Legume proaspete, ulei de măsline, condimente, lămâie / Fresh vegetables, olive oil, spices, lemon	  		150 g	12
LEGUME LA GRĂTAR / GRILLED VEGETABLES Dovlecei, ceapă, roșii, ardei, ciuperci / Zucchini, onions, tomatoes, peppers, mushrooms	  		150 g	12
BUCHETIERĂ DE LEGUME / VEGETABLE BOUQUETTIÈRE Broccoli, conopidă, morcovi / Broccoli, cauliflower, carrots	  		150 g	12
RISOTTO Orez, supă de pui, ceapă, vin alb / Rice, chicken soup, onion, white wine			150 g	12
OREZ BASMATI BRUN / BROWN BASMATI RICE Orez brun, unt / Brown rice, butter		 	150 g	12
OREZ CU CIUPERCI / RICE AND MUSHROOMS Orez sălbatic, ceapă, ardei, ciuperci / Wild rice, onion, pepper, mushrooms	  		150 g	11
OREZ SÂRBESC / SERBIAN RICE Orez, ceapă, ardei, roșii / Rice, onion, pepper, tomatoes	  		150 g	11
VARZĂ CĂLITĂ / SLOW ROASTED CABBAGE STEW	  		150 g	11
CARTOFI NATUR / BOILED POTATOES		 	150 g	11
CARTOFI PIURE / MASHED POTATOES		 	150 g	11
CARTOFI ȚĂRĂNEȘTI / PEASANT POTATOES Cartofi, ceapă, bacon / Potatoes, onion, bacon			150 g	11
CARTOFI PRĂJIȚI / FRENCH FRIES	  		150 g	11
CARTOFI BOULANGER / POTATOES BOULANGÈRE Cartofi, ceapă albă, unt / Potatoes, white onion, butter	  		150 g	11

SALATE / SALADS

SALATĂ VERDE / GREEN SALAD Mix de salată verde, rucola / Green salad and rucola mix	 		150 g	11
SALATĂ DE ARDEI COPTI / GRILLED RED PEPPER SALAD	 		150 g	11
SALATĂ ASORTATĂ DE VARĂ / MIXED SUMMER SALAD	 		150 g	11
SALATĂ COLESLAW / COLESLAW SALAD Salată verde, varză, morcovi, maioneză, stafide / Green salad, cabbage, carrots, mayonnaise, raisins			150 g	11
SALATĂ DE ROȘII / TOMATO SALAD	 		150 g	11
SALATĂ DE VARZĂ ALBĂ / WHITE CABBAGE SALAD	 		150 g	11
SALATĂ DE MURĂTURI / PICKLES SALAD	 		150 g	11
GOGOȘARI ÎN OȚET / PICKLED SWEET PEPPERS	 		150 g	11

Legendă:  - lacto/ovo vegetarian;  - vegan / de post;  - conținut scăzut de grăsimi;

Pentru informații suplimentare privind potențialul alergen al preparatelor vă rugăm să solicitați meniul detaliat.



DESERT / DESSERT

Gramaj / Preț cu TVA
porție Price,
Grams / VAT included
portion RON

 PRĂJITURĂ CLERMONT / CLERMONT CAKE	 	150 g	22
 TORT DE CIOCOLATĂ - Fără gluten / CHOCOLATE CAKE - Gluten free Ciocolată, ou, frișcă, unt, căpșune / Chocolate, egg, cream, butter, strawberries		150 g	20
ÎNGHEȚATĂ PRĂJITĂ / PAN-FRIED ICE CREAM		150 g	25
MELON GLACE Pepene galben, înghețată și topping-uri / Melon, ice cream and toppings		150 g	22
ÎNGHEȚATĂ DE CASĂ CU MANGO / HOME-MADE ICE CREAM WITH MANGO		120 g	22
ÎNGHEȚATĂ DE CASĂ CU SORBET DE COACĂZE NEGRE / HOME-MADE ICE CREAM WITH CRANBERRY SORBET		120 g	22
ÎNGHEȚATĂ ASORTATĂ / MIXED ICE CREAM Vanilie, cacao, fructe de pădure, malaga, fragola, mentă cu ciocolată / Vanilla, cocoa, wild berries, malaga, fragola, mint with chocolate		200 g 100 g	22 11
TARTĂ CU BRÂNZĂ ȘI ZMEURĂ / RASPBERRY AND CHEESE TARTE		150 g	20
CLĂTITE CU DULCEAȚĂ / PANCAKES WITH CONFITURE		120 g 80 g	20 15
SALATĂ DE FRUCTE / FRUIT SALAD Fructe proaspete, frișcă - la cerere / Fresh fruits, whipped cream - on demand	 	200 g	18
PLATOU FRUCTE PROASPETE / FRESH FRUITS	  	250 g	16
ÎNGHEȚATĂ DIETETICĂ / DIET ICE CREAM	 	200 g	22
ȘTRUDEL DE MERE / APPLE STRUDEL	  	150 g	20

Legendă:  - lacto/ovo vegetarian;  - vegan / de post;  - conținut scăzut de grăsimi;  - dietetic;



- selecția bucătarului șef

Pentru informații suplimentare privind potențialul alergic al preparatelor vă rugăm să solicitați meniul detaliat.