



MENIU

à la carte

PASAJ

SIBIU • TRANSILVANIA

MIC DEJUN

SĂRAT

PAPARĂ CU CARNE DE LA GARNIȚĂ + cartofi prăjiți și murături

ouă, smântână 35%, carne afumată de porc Mangalița, cartofi, brânză frământată, usturoi, pătrunjel, murături, pâine



400 g // 40 lei

OU CROCAN + tocăniță de roșii

roșii, ceapă, ardei, usturoi, ulei de măsline, ou poșat, făină albă, pesmet panko, brânză frământată, pătrunjel



350 g // 40 lei

OUĂ TURCEȘTI + iaurt și pâine prăjită

ouă poșate, iaurt 10%, unt, ceapă, usturoi, chili, mărar, pâine cu semințe



250 g // 30 lei

OMLETĂ + salată de castraveți

ouă, smântână 35%, unt, castraveți, mărar, lămâie, ulei de măsline



250 g // 30 lei

BRUSCHETE CU ROȘII ȘI BUSUIOC

pâine, roșii, usturoi, ceapă verde, busuioc, ulei de măsline



250 g // 30 lei

FASOLE FRECATĂ + murături și pâine prăjită

fasole, pătrunjel, roșii uscate, ceapă murată, castraveți murăți, pâine



250 g // 30 lei

DULCE

FRIGĂNELE DIN COZONAC + fructe proaspete și înghețată

cozonac simplu, ou, lapte, unt, fructe proaspete, caramel, înghețată



250 g // 35 lei

OREZ CU LAPTE

orez, lapte, zahăr, vanilie, frișcă, caramel, orez expandat



200 g // 30 lei

BOL CU IAURT ȘI GRANOLA

iaurt 10%, granola (fulgi de ovăz, nuci, semințe de dovleac, semințe de floarea soarelui, merișoare, sirop de arțar, scortîșoară, ulei de cocos)



200 g // 30 lei

PRÂNZ + CINA

GUSTĂRI

TARTAR DE VITĂ ȘI OU CROCANȚ

pâine prăjită, mușchi de vită (crud), sos Worcester, coniac, unt, ceapă verde, castraveți murați, gulie, maioneză infuzată cu tarhon, ou crud, ou poșat, făină albă, pesmet panko, ierburi aromatice



300 g // 53 lei

PLATOU CU BRÂNZETURI ȘI CHARCUTERIE

brânzeturi, charcuterie, slănină, gușă, jumeri, coppa, castraveți murați, ceapă murată



250 g // 45 lei

RACLETTE

+ cartofi și castraveți murați

brânză raclette, cartofi, castraveți murați



250 g // 45 lei

CROCHETĂ DE TELEMEA

+ spanac sauté și sos de chefir

telemea de vacă, ou, făină albă, pesmet panko, spanac, chefir, ulei verde



250 g // 40 lei

BRÂNZĂ LA CUPTOR

+ pâine prăjită

telemea de vacă de la Cârțișoara, măsline, cimbrisor, ulei de măsline, pâine



250 g // 40 lei

MĂMĂLIGĂ CU BRÂNZĂ ȘI SMÂNTÂNĂ

mălai, unt, telemea de vacă, smântână

250 g // 35 lei

BRUSCHETE CU ROȘII ȘI BUSUIOC

pâine, roșii, usturoi, ceapă verde, busuioc, ulei de măsline



250 g // 30 lei

FASOLE FRECATĂ

+ murături și pâine prăjită

fasole, pătrunjel, roșii uscate, ceapă murată, castraveți murați, pâine



250 g // 30 lei

SALATĂ DE VINETE

+ telemea de vacă, tomate și pâine prăjită

vinete coapte, maioneză, ceapă roșie, tomate cherry deshidratate, pătrunjel, telemea de vacă, mix de tomate proaspete, busuioc proaspăt, ulei de măsline, ulei infuzat cu pătrunjel, ceapă verde, pâine



300 g // 35 lei

SUPĂ

GULAȘ DE VITĂ

vită, paste de casă, cartofi, chimen, boia, cremă de ardei picant



400 g // 35 lei

SUPĂ CREMĂ DE TOMATE

+ crutoane de legume proaspete

roșii, morcov, ceapă, ardei, castraveți



200 g // 25 lei

PRÂNZ + CÎNĂ

FEL PRINCIPAL

MUȘCHULEȚ DE VITĂ CU SOS DE PIPER + cartofi prăjiți

mușchi de vită, sos de piper, unt, cartofi, salată verde



350 g // 120 lei

CIOLAN DE PORC + piure de cartofi și fasole verde păstăi

ciolan de porc slow cooked, cartofi, lapte, unt, fasole verde [produs congelat], usturoi, sos demi-glace



350 g // 89 lei

FRIPTURĂ DE PORC + piure de cartofi și ardei copt

carne de porc, sos demi-glace, cartofi, unt, lapte, ardei kapia, usturoi, dressing de lămâie, pătrunjel



350 g // 79 lei

PLACHIE DE PĂSTRĂV FILE CU MĂMĂLIGĂ

păstrăv, roșii, ceapă, ardei, usturoi, ulei de măsline, mălai, unt



300 g // 75 lei

ȘNIȚEL DE VITĂ ȘI OU CROCANȚ + cartofi în untură de Mangalița și salată verde

mușchi de vită, ou, făină albă, pesmet panko, ou poșat, cartofi, untură de porc Mangalița, usturoi, pătrunjel, salată verde, dressing de lămâie



400 g // 75 lei

BURGER DE VITĂ / DE OAIIE + cartofi în untură de Mangalița și salată verde

chiflă, carne de vită/de oaie (produs congelat), ketchup, maioneză, castraveți murați, ceapă caramelizată, cartofi, untură de porc Mangalița, usturoi, pătrunjel, salată verde, dressing de lămâie



400 g // 55 lei

MAKE PARIZER GREAT AGAIN! SANDWICH + cartofi în untură de Mangalița

chiflă, unt, parizer de vită, ou, făină albă, pesmet panko, sos tartar, muștar, roșie, castraveți murați, ceapă roșie murată, salată de varză, cartofi, untură de porc Mangalița



500 g // 50 lei

PIEPT DE PUI UMPLUT CU UNT & PĂTRUNJEL + cartofi în untură de Mangalița și salată verde

piept de pui, unt, pătrunjel, usturoi, ou, făină albă, pesmet panko, cartofi, untură de porc Mangalița, salată verde, dressing (maioneză, anșoa, capere, usturoi, semințe de muștar), parmezan



350 g // 69 lei

PRÂNZ + CÎNĂ

FEL PRINCIPAL

PASTE CU VITĂ ȘI CIUPERCI

tagliatelle proaspete, vită, ciuperci, unt, usturoi, ardei iute, sos demi-glace, parmezan



350 g // 60 lei

PASTE CU TOMATE ȘI PESTO DE BUSUIOC

tagliatele proaspete, tomate, ceapă, usturoi, morcov, busuioc, parmezan



350 g // 45 lei

SALATĂ DE TOMATE

mix de tomate, brânză frământată de la Cârțișoara, ceapă verde, busuioc, ardei iute, crutoane



400 g // 45 lei

VÂNĂTĂ PANE

+ hummus și crocant de nuci

vânătă, ou, făină albă, pesmet panko, năut, tahini, pătrunjel verde, nuci, coajă de lămâie, ceapă murată, ulei infuzat cu pătrunjel



300 g // 40 lei

PIZZA

CU CÂRNAȚI DE PORC MANGALIȚA

aluat, sos de tomate, mozzarella, cârnați de porc Mangalița de la Racovița, ceapă roșie



400 g // 45 lei

CU SLĂNINĂ DE PORC MANGALIȚA

aluat, sos de tomate, mozzarella, slănină de porc Mangalița de la Racovița, spanac proaspăt, ardei iute



350 g // 45 lei

CU PROSCIUTTO COTTO

aluat, sos de tomate, mozzarella, Prosciutto cotto, ciuperci



400 g // 45 lei

CU SALAM PICANT

aluat, sos de tomate, mozzarella, salam picant, ardei iute



350 g // 45 lei

CU PĂSTRĂV AFUMAT

aluat, sos de tomate, mozzarella, păstrăv afumat de la Râu Sadu, dovlecel



350 g // 45 lei

CU MOZZARELLA & TOMATE PROASPETE

aluat, sos de tomate, mozzarella de la Cârțișoara, tomate, busuioc



350 g // 39 lei

PRÂNZ + CINA

DESERT

PAVLOVA

+ 50 ml LILIAC „Nectar of Transylvania”, 11% alc.

beza (albuș, zahăr), cremă de ciocolată albă, fructe proaspete
+ vin de desert – Crama Liliac – „Nectar of Transylvania” – Muscat Ottonel



125 g // 35 lei

MULTĂ CIOCOLATĂ ȘI ALTE TEXTURI

+ 30 ml PATER, lichior din fructe, 27% alc.

ciocolată neagră 54,5%, biscuiți, smântână, fructe uscate, nuci, fistic,
coulis de căpșune (din căpșune congelate), zmeură proaspătă
+ lichior de fructe (vișine, mure sau afine) – Distileria artizanală PATER din Argeș



100 g // 35 lei

ZABAIONE

+ 50 ml CARASTELEC „Friza”, 10,5% alc.

vin alb, zahăr, ouă, fructe proaspete
+ vin petiant – Crama Carastelec – „Friza” – Fetească Regală / Pinot noir



100 g // 35 lei

**ȘI CEVA
,
DE BĂUT**

Ceva de băut

SĂ TE TREZEȘTI / ÎNCĂLZEȘTI, după caz

ESPRESSO 30 ml cafea Baqué	30 ml // 10 lei
ESPRESSO DUBLU 60 ml cafea Baqué	60 ml // 12 lei
CAPPUCCINO 30 ml cafea Baqué, 90 ml lapte	120 ml // 12 lei
FLAT WHITE 60 ml cafea Baqué, 140 ml lapte	200 ml // 12 lei
LATTE 30 ml cafea Baqué, 170 ml lapte	200 ml // 12 lei
CEAI VERDE / NEGRU / MENTĂ / MUȘEȚEL / MIX DE PLANTE / FRUCTE DE PĂDURE / ROOIBOS	250 ml // 15 lei

alte „adăugiri” pentru cele de mai sus :)

MIERE • plic	12 g // 50 bani
ZAHĂR • plic	5 g // 50 bani

SĂ TE HIDRATEZI / RĂCOREȘTI / ÎNDULCEȘTI, tot după caz

APĂ PLATĂ	330 ml • 10 lei // 750 ml • 15 lei
APĂ CARBOGAZIFICATĂ	330 ml • 10 lei // 750 ml • 15 lei
LIMONADĂ apă, zahăr, suc de lămâie pasteurizat, mentă proaspătă, ghimbir proaspăt	500 ml • 25 lei // 1000 ml • 40 lei
SOCATĂ apă, zahăr, suc de lămâie pasteurizat, sirop de soc, frunze de mentă proaspătă, felii de lămâie	500 ml • 25 lei // 1000 ml • 40 lei
SUC DE MERE	275 ml // 15 lei
COCA COLA	250 ml // 15 lei
COCA COLA zero	250 ml // 15 lei

UN PAHAR FRUMI DE...

APEROL SPRITZ

90 ml Prosecco, 60 ml Aperol, 30 ml apă carbogazificată, gheață, felie de portocală

200 ml // 35 lei

HUGO

70 ml Prosecco, 30 ml sirop de soc, 20 ml apă carbogazificată, gheață, felii de lime, frunze de mentă

140 ml // 35 lei

VIN

125 ml // 25 lei

BERE

din Viile Sibiului

NEMBEER • blondă • draft • 5% alc.

400 ml // 20 lei

NEMBEER Boema • blondă • sticlă • 5,7% alc.

330 ml // 20 lei

de departe

NENEA IANCU • blondă • sticlă • 5% alc.

500 ml // 20 lei

SCHLENKERLA • brună afumată • sticlă • 5,1% alc.

500 ml // 25 lei

PAULANER WEISSBIER • albă nefiltrată • sticlă • 5,5% alc.

500 ml // 25 lei

PAULANER WEISSBIER • fără alcool • sticlă • 5,5% alc.

500 ml // 25 lei

TĂRIE

ceva fin, de la Bogați • Argeș

PATER • PĂLINCĂ de prune • 50% alc.

40 ml // 30 lei

PATER • ȚUICĂ de prune • 37% alc.

40 ml // 25 lei

PATER • RACHIU de gutui/pere/mure/struguri • 37-40% alc.

40 ml // 20 lei

PATER • LICHIOR de afine/mure/vișine • 24-30% alc.

40 ml // 20 lei

de departe

GLENLIVET • WHISKY • Single Malt, 12 ani • 40% alc.

40 ml // 30 lei

HINE RARE • COGNAC • VSOP • 40% alc.

40 ml // 30 lei

DIPLOMATICO • ROM negru • Reserva Exclusiva, 12 ani • 40% alc.

40 ml // 30 lei

BOBBY'S • GIN • 42% alc.

40 ml // 30 lei

JÄGERMEISTER • LICHIOR din 56 de plante • 35% alc.

40 ml // 20 lei



VINURI ROMÂNEȘTI

PETIANTE, 750 ml

CARASTELEC — Friza Alb — Fetească Regală	90 lei
CARASTELEC — Friza Rosé — Pinot Noir	90 lei

SPUMANTE, 750 ml

CARASTELEC — Carassia Blanc de Blancs Brut — Chardonnay	190 lei
CARASTELEC — Carassia Classic Brut — Chardonnay, Pinot Noir	160 lei
CARASTELEC — Carassia Rosé Brut — Pinot Noir	170 lei
CASA DE VINURI COTNARI — Millesime — Frâncușă	160 lei

ALBE LINIȘTITE, 750 ml

AURELIA VIȘINESCU — Anima — Chardonnay	140 lei
AURELIA VIȘINESCU — Artisan — Tămâioasă Românească	120 lei
AURELIA VIȘINESCU — Artisan White — Fetească Albă, F. Regală & Tămâioasă	115 lei
AVINCIS — Crâmpoșie selecționată	120 lei
CARASTELEC — Theresia — Riesling de Rhin	105 lei
CASA DE VINURI COTNARI — Naiv — Grasă de Cotnari	120 lei
CORCOVA — Chardonnay Reserve	120 lei
DAVINO — Alba Valahica — Fetească Albă	150 lei
DAVINO — Iacob — Sauvignon Blanc & Fetească Albă	120 lei
DOMENIUL APOLDIUM — Pinot Gris	90 lei
DOMENIUL APOLDIUM — Landler — Pinot Gris, Sauv. Blanc, M. Ottonel & Fetească Albă	90 lei
FAUTOR — Aurore — Traminer	120 lei
FAUTOR — Aurore — Albariño & Sauvignon Blanc	120 lei
LA SALINA — Issa — Chardonnay	110 lei
LA SALINA — Issa — Sauvignon Blanc	120 lei
LA SALINA — Muscat Ottonel	110 lei
LILIAC — Fetească Albă	115 lei
LILIAC — Fetească Regală	115 lei
LILIAC — Neuburger	115 lei
RASOVA — Imperfect — Fetească Albă & Fetească Regală	150 lei
RECAȘ — Solo Quinta — Chardonnay, M. Ottonel, Fetească Regală, Viognier, Cadarcă	190 lei



VINURI ROMÂNEȘTI

ROSÉ LINIȘTITE, 750 ml

AURELIA VIȘINESCU — Karakter — Pinot Noir, Pinot Gris, Syrah	110 lei
CASA DE VINURI COTNARI — Naiv — Busuioacă de Bohotin	110 lei
DAVINO — Iacob Rosé — Cabernet Sauvignon & Merlot	200 lei
LA SALINA — Issa — Pinot Noir	110 lei

ROȘII LINIȘTITE, 750 ml

AURELIA VIȘINESCU — Anima — Cabernet Sauvignon	180 lei
AURELIA VIȘINESCU — Anima — Merlot	160 lei
AURELIA VIȘINESCU — Anima — Syrah	160 lei
AURELIA VIȘINESCU — Artisan — Fetească Neagră	115 lei
AURELIA VIȘINESCU — Artisan Red — Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Merlot	115 lei
AVINCIS — Negru de Drăgășani	160 lei
BALLA GEZA — Stone Wine — Cabernet Franc	160 lei
BALLA GEZA — Stone Wine — Cadarcă	150 lei
BALLA GEZA — Stone Wine — Fetească Neagră	160 lei
BALLA GEZA — Stone Wine — Fetească Neagră, Cabernet Franc	160 lei
CORCOVA — Lecram — Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	150 lei
CORCOVA — Cuvée Racoveanu — Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	150 lei
DAVINO — Iacob — Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră	130 lei
DAVINO — Purpura Valahica — Fetească Neagră	210 lei
FAUTOR — Aurore — Fetească Neagră, Tempranillo	120 lei
FAUTOR — Aurore — Rară Neagră	140 lei
FAUTOR — Barbaro — Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Saperavi	190 lei
JELNA — Dealu Negru — Pinot Noir	130 lei
RASOVA — Tortuga — Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Syrah	190 lei
RECAȘ — Cuvée Überland — Merlot, Cabernet Sauvignon, Fet. Neagră, Negru de Drăgășani	230 lei

VINURI INTERNAȚIONALE

CHILE

CASABLANCA VALLEY | CASAS DEL BOSQUE — Carménère Reserva — Carménère // 750 ml 120 lei

ITALIA

PUGLIA | TENUTE RUBINO — Miraglio — Negroamaro // 750 ml 120 lei

PUGLIA | TENUTE RUBINO — Punta Aquila — Primitivo // 750 ml 120 lei

TOSCANA | ORNELLAIA — Le Volte dell'Ornellaia — Merlot, Sangiovese, Cab. Sauvignon 190 lei

C. VALDOBBIADENE | NINO FRANCO — DOCG Prosecco Rustico — Glera // 750 ml 160 lei

PORTUGALIA

LISABONA | VIDIGAL WINES — Porta 6 — vinho verde: Loureiro, Trajadura, Arinto // 750 ml 90 lei

Stimați clienți,

Vă informăm că preparatele din meniul nostru conțin alergeni și grupe de alergeni ce pot fi încadrați în următoarele categorii:

1. Cereale care conțin gluten, și anume: grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu dur sau hibrizi ai acestora și produse derivate, exceptând:
 - (a) siropurile de glucoză obținute din grâu, inclusiv dextroza;
 - (b) maltodextrine obținute din grâu;
 - (c) siropurile de glucoză obținute din orz;
 - (d) cerealele utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă.
2. Crustacee și produse derivate.
3. Ouă și produse derivate.
4. Pește și produse derivate, exceptând:
 - (a) gelatina de pește folosită ca substanță suport pentru preparatele de vitamine sau de carotenoide;
 - (b) gelatina de pește sau ihtiocolul folosit(ă) la limpezirea berii sau a vinului.
5. Arahide și produse derivate.
6. Soia și produse derivate, exceptând:
 - (a) uleiul și grăsimea de soia rafinate complet;
 - (b) amestecuri naturale de tocoferoli (E306), tocoferolul D-alfa natural, acetatul de tocoferol D-alfa natural, succinatul de tocoferol D-alfa natural, obținuți din soia;
 - (c) fitosterolii și esterii de fitosterol derivați din uleiuri vegetale, obținuți din soia;
 - (d) esterul de stanol vegetal fabricat din steroli de ulei vegetal, obținuți din soia.
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză), exceptând:
 - (a) zerul utilizat pentru fabricarea distilațiilor sau a alcoolului etilic de origine agricolă;
 - (b) lactitolul.
8. Fructe cu coajă lemnoasă, adică: migdale (*Amygdalus communis* L.), alune de pădure (*Corylus avellana*), nuci (*Juglans regia*), nuci Caju (*Anacardium occidentale*), nuci Pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nuci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de macadamia și nuci de Queensland (*Macadamia ternifolia*), precum și produse derivate, exceptând fructele cu coajă utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă.
9. Țelină și produse derivate.
10. Muștar și produse derivate.
11. Semințe de susan și produse derivate.
12. Dioxidul de sulf și sulfiții în concentrații mai mari de 10 mg/kg sau 10 mg/litru în SO₂ total trebuie calculați pentru produsele gata pentru consum sau reconstituite în conformitate cu instrucțiunile producătorilor.
13. Lupin și produse derivate.
14. Moluște și produse derivate.

În cazul în care suferiți de o alergie, vă rugăm să solicitați informații suplimentare în momentul efectuării comenzii.

Unele preparate din meniul nostru sunt găsite cu alimente care au fost congelate anterior.

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

BANI
BON FISCAL

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.