



MENIU

à la carte

PASAJ

SIBIU • TRANSILVANIA

MIC DEJUN

SĂRAT

PAPĂRĂ CU CÂRNAȚI DE PORC + cartofi prăjiți și murături

400 g // 40 lei

ouă, smântână 35%, cârnați de porc, cartofi, brânză frământată, usturoi, pătrunjel, murături, pâine

OUĂ CROCANTE ÎN PURGATORIU + focaccia

350 g // 40 lei

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

OUĂ TURCEȘTI + focaccia

250 g // 30 lei

ouă poșate, iaurt 10%, unt, ceapă, usturoi, chili, mărar, focaccia

FASOLE FRECATĂ CU TRUFE + murături și focaccia

250 g // 30 lei

fasole, pastă de trufe, ceapă crocantă, murături, focaccia

DULCE

OREZ CU LAPTE + caramel sărat și orez expandat

200 g // 30 lei

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

BOL CU IAURT ȘI GRANOLA CU CARDAMOM

200 g // 30 lei

iaurt 10%, granola (fulgi de ovăz, miere, sirop de arțar, ulei de măsline, vanilie, cardamom, migdale, fulgi de cocos)

PRÂNZ + CÎNĂ

GUSTĂRI

TARTAR DE VITĂ ȘI OU CROCANT

300 g // 53 lei

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

PLATOU CU BRÂNZETURI ȘI CHARCUTERIE

250 g // 45 lei

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

PITĂ CU CHISĂTURĂ ȘI JUMERI

200 g // 30 lei

pâine, slănină de Mangalița, jumeri, ceapă murată, castraveți murați, boabe de muștar, pătrunjel verde

RACLETTE

+ cartofi și castraveți murați



250 g // 45 lei

brânză raclette, cartofi, castraveți murați

BRÂNZĂ LA CUPTOR

+ focaccia



250 g // 40 lei

telemea de vacă de la Cârțișoara, măslina, cimbrisor, ulei de măsline, focaccia

FASOLE FRECATĂ CU TRUFE

+ murături și focaccia



250 g // 30 lei

fasole, pastă de trufe, ceapă crocantă, murături, focaccia

FOCACCIA

150 g // 10 lei

făină albă, drojdie, ulei de măsline, sare, rozmarin

SUPĂ

GULAȘ DE VITĂ

400 g // 35 lei

vită, paste de casă, cartofi, chimen, boia, pastă de ardei iute

SUPĂ CREMĂ DE PRAZ

+ crocant de cârnați

200 g // 25 lei

praz, cartofi, ceapă, unt, smântână, crocant de cârnați

PRÂNZ + CÎNĂ

FEL PRINCIPAL

- STEAK DE VITĂ CU SOS DE PIPER** 400 g // 140 lei
+ cartofi prăjiți și salată de iarnă cu sos Caesar
mușchiuleț/antricot de vită, sos de piper, unt, cartofi, salată de iarnă cu sos Caesar
- CEAFĂ DE PORC** 350 g // 60 lei
+ piure de țelină cu unt ars și salată de ardei copt
ceafă de porc slow cooked, țelină, unt, ardei copt, usturoi
- PĂSTRĂV ÎNTREG CU MĂMĂLIGĂ** 400 g // 60 lei
păstrăv, mămăligă, mujdei
- ȘNIȚEL DE VITĂ ȘI OU CROCANT** 400 g // 75 lei
+ cartofi și salată de iarnă cu sos Caesar
mușchi de vită, ou, făină albă, pesmet panko, ou poșat, cartofi, usturoi, pătrunjel, salată de iarnă cu sos Caesar
- BURGER DE VITĂ / DE OAIIE** 400 g // 55 lei
+ cartofi și salată de iarnă cu sos Caesar
chiflă, carne de vită/de oaie (produs congelat), ketchup, maioneză, castraveți murați, ceapă caramelizată, cartofi, usturoi, pătrunjel, salată de iarnă cu sos Caesar
- MAKE PARIZER GREAT AGAIN! SANDWICH** 500 g // 50 lei
+ cartofi și salată de iarnă cu sos Caesar
chiflă, unt, parizer de vită, ou, făină albă, pesmet panko, sos tartar, muștar, roșie, castraveți murați, ceapă roșie murată, cartofi, salată de iarnă cu sos Caesar
- PIEPT DE PUI UMPLUT CU UNT & PĂTRUNJEL** 350 g // 69 lei
+ salată Caesar
piept de pui, unt, pătrunjel, usturoi, ou, făină albă, pesmet panko, salată verde, dressing (maioneză, anșoa, capere, usturoi, semințe de muștar), parmezan
- PASTE CU VITĂ ȘI CIUPERCI** 350 g // 60 lei
tagliatelle proaspete, vită, ciuperci, unt, usturoi, ardei iute, sos demi-glace, parmezan
- PASTE CU RAGU DE VITĂ** 400 g // 50 lei
tagliatelle proaspete, vită, morcovi, ceapă, ardei, țelină, supă (stock) de legume, sos de tomate, parmezan
- VARZĂ COAPTĂ** 300 g // 40 lei
+ hummus și nuci prăjite
varză, ulei de măsline, cimbru, năut, tahini, usturoi, lămâie, nuci
- CARTOFI PRĂJIȚI** 200 g // 25 lei
+ brânză, usturoi și pătrunjel
cartofi, brânză, usturoi, pătrunjel

PRÂNĂZ + CINA

PIZZA

CU CÂRNAȚI DE PORC MANGALIȚA

400 g // 45 lei

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

CU SLĂNINĂ DE PORC MANGALIȚA

350 g // 45 lei

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

CU PROSCIUTTO COTTO

400 g // 45 lei

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

CU SALAM PICANT

350 g // 45 lei

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

CU MOZZARELLA & OREGANO



350 g // 39 lei

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

DESERT

CHEESECAKE "Alb și Negru"

150 g // 35 lei

(un duo decadent de cheesecake cu blat de brownie)

+ 30 ml LILIAK „Nectar of Transylvania”, 11% alc.

zahăr alb, zahăr brun, ou, unt, ciocolată, făină, cacao, cremă de brânză, smântână lichidă, vanilie, fistic, miere

+ vin de desert - Crama Liliac - „Nectar of Transylvania” - Muscat Ottonel

MULTĂ CIOCOLATĂ ȘI ALTE TEXTURI

100 g // 35 lei

(tort dens de ciocolată cu tot felul de nuci și fructe uscate; ca un salam de biscuiți, numa' că altfel)

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

ciocolată neagră 54.5%, biscuiți, smântână, fructe uscate, nuci, fistic, coulis de căpșune (din căpșune congelate)

+ lichior de fructe (vișine, mure sau afine) - Distileria artizanală PATER din Argeș

TARTĂ CU NUCI ȘI ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE

125 g // 35 lei

+ 30 ml LILIAK „Nectar of Transylvania”, 11% alc.

nucă măcinată, unt, făină, ouă, zahăr brun, miere, zahăr alb, rom, înghețată de vanilie
+ vin de desert - Crama Liliac - „Nectar of Transylvania” - Muscat Ottonel

BĂCĂNIA PASAJ

**la pentru acasă ceva bun făcut de noi
sau de colaboratorii noștri pe care-i apreciem mult
pentru munca lor onestă!**

BISCUIȚI ARTIZANALI, diverse sortimente

100 g // 15 LEI

Bezele mici cu fistic, 40 g
Biscuiți cu Cioco chips
Biscuiți cu Lămâie
Biscuiți cu Nucă
Biscuiți sărați cu Parmezan și Rozmarin

CREMĂ DE GUTUI

200 g // 25 LEI

gutui, zahăr, cardamom

MIERE

400-500 g // 30 LEI

Miere de pădure
Miere de mană
Miere de salcâm
Miere polifloră

SOS IUTE "PEPPER PAUL"

60 ml // 40 LEI

Diverse sortimente. Sosuri de ardei iuți din soiuri rare și foarte rare (cultivați de Paul în grădina sa din Sibiu), obținute prin fermentare lentă, fără fierbere pentru a menține o cantitate mare de probiotice. Nu conțin conservanți și nici zahăr.

ULEI PRESAT LA RECE "REPUBLIKA"

250 ml // 25 LEI

Ulei de floarea soarelui cu ardei iute
Ulei de floarea soarelui cu busuioc
Ulei de floarea soarelui cu usturoi

ULEI PRESAT LA RECE "REPUBLIKA"

500 ml // 25 LEI

Ulei de floarea soarelui
Ulei de rapiță
Ulei pentru salate (floarea soarelui + rapiță)

ZACUSCĂ DE VINETE

200 g // 25 LEI

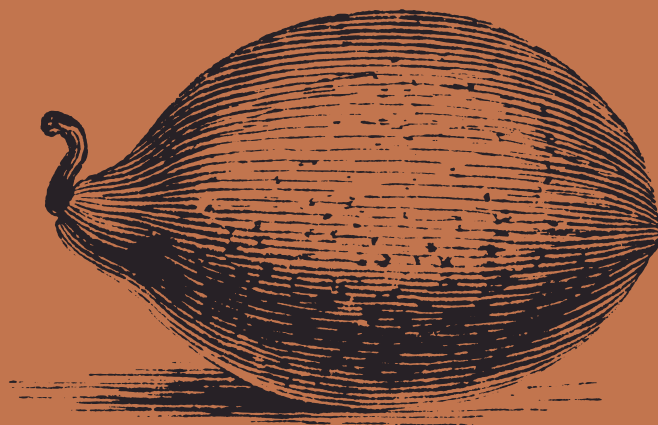
ardei, vinete, ulei de rapiță, oțet, zahăr, sare, piper

PATER, spirtoase artisanale

50 ml // 35 LEI

Rachiu de gutui, 37% alc.
Rachiu de pere, 37% alc.
Rachiu de struguri, 37% alc.
Țuică de prune, 37% alc.

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
CEAI FRUCTE DE PĂDURE / MENTĂ / MIX DE PLANTE / NEGRU / ROOIBOS / VERDE	300 ml // 20 lei
LIMONADĂ CALDĂ apă, suc de lămâie, ghimbir + miere	300 ml // 25 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 • filtrată	750 ml // 10 lei
APĂ CARBOGAZIFICATĂ • filtrată	750 ml // 10 lei
APĂ CARBOGAZIFICATĂ • îmbuteliată	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 // 20 lei
COCA COLA	250 ml // 20 lei
COCA COLA zero	250 ml // 20 lei

Ceva de băut

UN PAHAR FRUMI DE...

APEROL SPRITZ

90 ml Prosecco, 60 ml Aperol, 50 ml apă carbogazificată, gheață, felie de portocală

200 ml // 35 lei

HUGO

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

200 ml // 35 lei

GIN and TONIC

40 ml Măgura Zamfirei Dry Gin No.4/Wolf Pack, 140 ml apă tonică, gheață

200 ml // 35 lei

VIN liniștit

AURELIA VIȘINESCU – White Artisan – Fetească Albă, Fetească Regală, Tămâioasă
AURELIA VIȘINESCU – Karakter – Pinot Noir, Pinot Grigio, Syrah
AURELIA VIȘINESCU – Red Artisan – Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră

125 ml // 25 lei

VIN spumant

CECILIA BERETTA – Prosecco Extra Dry Treviso DOC

125 ml // 25 lei

BERE

din Viile Sibiului

NEMBEER • blondă • sticlă • 5,7% alc.

330 ml // 25 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 // 25 lei

PATER • ȚUICĂ de prune • 37% alc.

40 ml // 20 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

ceva legendar, de la Călinești • Teleorman

MĂGURA ZAMFIREI • GIN No.4/Wolf Pack • 40% alc.

40 ml // 30 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

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	180 lei
CARASTELEC — Carassia Rosé Brut — Pinot Noir	170 lei

ALBE LINIȘTITE, 750 ml

AURELIA VIȘINESCU — Anima — Chardonnay	190 lei
AURELIA VIȘINESCU — Artisan — Tămâioasă Românească	140 lei
AURELIA VIȘINESCU — White Artisan — Fetească Albă, Fetească Regală, Tămâioasă	115 lei
CARASTELEC — Theresia — Riesling de Rhin	105 lei
CORCOVA — Chardonnay Reserve	140 lei
DAVINO — Alba Valahica — Fetească Albă	170 lei
DAVINO — Iacob — Sauvignon Blanc & Fetească Albă	120 lei
FAUTOR — Aurore — Traminer	120 lei
FAUTOR — Aurore — Albariño & Sauvignon Blanc	120 lei
LILIAN — Fetească Albă	115 lei
LILIAN — Fetească Regală	115 lei
RECAȘ — Sole — Sauvignon Blanc	130 lei
RECAȘ — Sole — Chardonnay	150 lei
RECAȘ — Solo Quinta — Chardonnay, M. Ottonel, Fetească Regală, Viognier, Cadarcă	190 lei

ROSÉ LINIȘTITE, 750 ml

AURELIA VIȘINESCU — Karakter — Pinot Noir, Pinot Grigio, Syrah	110 lei
RECAȘ — Sole — Fetească Neagră, Pinot Noir	150 lei
RECAȘ — Solo Quinta — Pinot Noir, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Cadarcă, Gewürtztraminer	190 lei

VINURI ROMÂNEȘTI

ROȘII, 750 ml

AURELIA VIȘINESCU — Anima — Cabernet Sauvignon	210 lei
AURELIA VIȘINESCU — Anima — Merlot	190 lei
AURELIA VIȘINESCU — Anima — Syrah	190 lei
AURELIA VIȘINESCU — Artisan — Fetească Neagră	115 lei
AURELIA VIȘINESCU — Red Artisan — Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră	115 lei
BALLA GEZA — Stone Wine — Cabernet Franc	190 lei
BALLA GEZA — Stone Wine — Cadarcă	160 lei
CORCOVA — Lecram — Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	190 lei
CORCOVA — Cuvée Racoveanu — Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	160 lei
DAVINO — Iacob — Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră	130 lei
DAVINO — Purpura Valahica — Fetească Neagră	210 lei
FAUTOR — Aurore — Fetească Neagră, Tempranillo	140 lei
FAUTOR — Aurore — Rară Neagră	170 lei
FAUTOR — Barbaro — Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Saperavi	220 lei
JELNA — Dealu Negru — Pinot Noir	150 lei
RECAȘ — Cuvée Überland — Merlot, Cabernet Sauvignon, Fet. Neagră, Negru de Drăgășani	230 lei

VINURI INTERNAȚIONALE

ITALIA

PUGLIA TENUTE RUBINO — Punta Aquila — Primitivo // 750 ml	140 lei
TOSCANA ORNELLAIA — Le Volte dell'Ornellaia — Merlot, Sangiovese, Cab. Sauvignon	220 lei
VENETO CECILIA BERETTA — Prosecco Superiore Brut Valdobbiadene DOCG — Glera	130 lei
VENETO CECILIA BERETTA — Prosecco Extra Dry Treviso DOC — Glera // 750 ml	120 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 hibridi 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 gătite 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 semnaliza 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.