

reci

- SALATĂ DE VINETE** 29 (350g) 
Cu ceapă, telemea și roșii uscate
- PIPERCHI TÂRGĂSIȚI** 24 (250g)  
Gust tradițional aromân, din ardei copți, roșii și brânză de capră
- PATE DE FICAT DE PASĂRE** 34 (280g)
Fin și cremos, servit cu pară marinată în vin
- HUMMUS** 27 (350g)  
Cu spanac verde și usturoi
- BURRATA** 65 (350g) 
Cu miez de smântână, trio de roșii și ulei de măsline
- HAMSIE/ȘPROT** 35 (350g)
- ! SPUMĂ DE ICRE DE CRAP** 33 (350g)
Cu ceapă, pudră de măsline și ulei de pătrunjel

calde

- TELEMEA DE CAPRĂ LA CUPTOR** 37 (350g) 
Cuburi de telemea cu roșii, ardei copți, ardei iute
- BURTĂ DE VITĂ CROCANTĂ** 38 (350g)
Cu sos de usturoi și sos picant de ardei iute
- PATATAS BRAVAS AURII** 26 (350g) 
Cu sos de usturoi și sos picant
- AUR DE BRAN** 43 (350g) sec. XIV 
Burduf cu nucă, muguri de pin și dulceață de roșii
- JUMARI BOIEREȘTI** 45 (300g)
Fleică de porc, murături asortate făcute în casă, ceapă roșie și muștar franțuzesc
- FRITTO MISTO CU AIOLI** 79 (280g)
cu griș prăjit și lămâie
- GUJOANE DE ȘALĂU** 35 (350g)
cu griș prăjit și spumă de usturoi

Anumite produse din meniu în momentul comenzii sunt preparate din materii prime congelate.

INFORMAȚIILE NUTRIȚIONALE CÂT ȘI NUTRIENȚII SE REGĂSESC PE UN ALT MENIU SEPARAT

deserturi

- PARĂ FIARTĂ ÎN VIN** 26(200g)
Aromată, elegantă, acompaniată cu înghețată fină
- COLIVĂ** 24 (280g)
Desert tradițional, aromat și autentic, cu nucă și savoarea copilăriei
- GĂLUȘTE CU BRÂNZĂ DULCE** 24 (200g)
Serviți calzi, cunoscuți drept papanasi fierți, cu smântână și dulceață

lichide *

- GULAȘ DE VITĂ** 29 **CIORBĂ DE VĂCUȚĂ** 28 **CIORBĂ DE PERIȘOARE** 25
CIORBA DE BURTĂ 25 **CIORBĂ DE FASOLE** 25 **CIORBĂ DE PUI A LA GREC** 25
- PLATOURI —
reci sau calde
-  **BRÂNZETURI** 149 (700g) 6 sortimente, fructe în vin, chutney de ceapă, miere și nucă
- UNSORI PE PÂINE** 129 (600g) Vinete, hummus, icre de crap, pate de pasăre și pastă jumeri
- PLATOU CU SARMALE ȘI RAȚĂ** 99 (1100g) pe pat de varză, cu mămăligă și ardei iute
- PLATOU GRILL** 249 (1500g) muschi de porc, cârnați, frigărui de pui/porc/miel, coastă, cartofi și sosuri
- FRITTO MISTO** 299 (1500g) SERVIT CU AIOLI

peștele nostru

- BRANZINO** 59 (250g) cu legume trase în unt, mămăligă și sos de roșii de Parma
- SOMON FILE** 65 (250g) cu file de broccoli gratinat, cu sos de mărar și legume coapte
- ! PĂSTRĂV** 48 (250g) în fulgi de porumb cu sos de mărar, mămăliguță și lămâie

paste proaspete

- CARBONARA ROMANA** 42 (430g) pancetta, oua, pecorino romano, cu spaghetti
- CU CREVEȚI** 49 (430g) ușor picante, un sos fin cu usturoi, roșii cherry , unt, stinse cu vin alb și spaghetti
-  **ALLA POMODORINO E MOZZARELLA FRESCA** 35 (430g) roșii de Parma, mozzarella proaspătă și pacherri
- CU FRUCTE DE MARE** 56 (500g) fructe de mare, cu sos roșii de Parma, vin alb, usturoi, busuioc si tagliatelle
- LASAGNA** 47 (430g) ragu de vită, sos roșii de Parma, ricotta, mozzarella si brânză dură, cu foi de paste uscate
-  **CU HRIBI ȘI TRUFE** 45 (480g) Cu pastă de trufe și sos de vin, smântână și hribi
- MACAROANE CU BRÂNZĂ** 35 (500g) Macaroanele copilăriei cu aceleași brânzeturi din zonă

vegetariene

- !  BUTTER TOFU** 51 (300g) sos de unt cu roșii, garam masala, smântână dulce, șofran, tofu, ghimbir, miere și usturoi cu orez jasmine
-   **CAULIFLOWER STEAK** 55 (300g) conopidă cu sos tahini, hummus și salată tabouleh cu rodii
- BULGĂRAȘI AURII** 47 (400g) bulgărași de legume, varza roșie cu stafide, pe pat de piure și sos cu mărar

- CLATITE GRATINATE** 25 (280g)
Fine și parfumate, cu brânză dulce, stafide aurii și sos delicat de vanilie
- ! BUDINCĂ DE COZONAC** 29 (350g)
Servită caldă, cu înghețată fină de vanilie, desertul preferat al casei noastre
- MOUSSE REGAL DE CIOCOLATĂ** 27 (200g)
Spumă fină de ciocolată, cu accente delicate și proaspete de fructe de pădure

- TORT DE CIOCOLATĂ** 49 (500g)
Intens, bogat, cu minim 10 straturi decadente de ciocolată pură
- RULADĂ DE ZMEURĂ** 24 (200g)
Fină, umplută cu cremă delicată de mascarpone și zmeură
- TORT DE VANILIE CU FRUCTE** 49 (500g)
Delicat și răcoritor, cu multiple straturi catifelate de cremă și fructe proaspete

Dacă dorești să îți aduci desertul tău, cu certificat de conformitate, noi ți-l punem pe masă pentru doar 25 RON/porție.

Garniturile preparatelor sunt atent gândite și combinate, motiv pentru care sperăm să ne acceptați dorința de a nu le schimbă.

specialități măcelărești

- FRIGĂRUI DE PORC 41 (500g) din ceafă de porc marinată, cartofi prăjiți cu telemea și mujdei, pe lipie
- !FRIGĂRUI DE MIEL 79 (600g) cartofi prăjiți, hummus, salată de baby spanac, pe lipie, cu sos de iaurt cu mentă și legume
- FRIGĂRUI DE PUI 41 (500g) din piept, pe lipie, sos de iaurt cu mentă și cartofi rustici cu brânză dură și legume
- BURGER CU TRUFE 59 (450g) Carne de vită Angus irlandeză, un amestec de brisket și chuck, cartofi rustici si salată de rucola
- BURGER DIN CARNE DE URS 200 (450g) carne de urs, sos de brânză și roșii uscate, rucola și cartofi rustici și o bere Czell
- MUȘCHIULEȚ DE PORC 75 (550g) marinat cu sos de soia și miere, cu brocolli gratinat, cartofi rustici si miez de brânză, cu sos de vin porto cu ciuperci
- COASTE DE PORC 79 (700g) marinate, coapte lent, cu sos BBQ, salată coleslaw și cartofi prajiți
- MUȘCHI DE VITĂ 145 (400g) cu piure de cartofi cu trufe și reducție de vin

vită maturată minim 30 de zile

LA GRĂȚAR

MUȘCHI	SOS (80g)	BERNAISE 14	PIPER VERDE 14	VIN PORTO ȘI CIUPERCII 14	BLUE CHEESE 13
99 (250g)					
T-BONE		CARTOFI PRĂJIȚI CU BRÂNZĂ DURĂ 21	PIURE DE CARTOFI CU TRUFE 19		
41 /100g	garnitură (180g)	LEGUME LA GRĂȚAR 22	CARTOFI RUSTICI 18	PIURE DE CARTOFI 17	
NY STRIP		PATATAS BRAVAS CU SOS PICANT 19			
159 (400g)					
RIBEYE fără os	salată (150g)	SFECLĂ COAPTĂ 19	ARDEI COPTI 18	MURĂTURI ASORTATE 17	
39 /100g		DE RUCOLA 19	CIUPERCII MURATE 18	DE SEZON 19	COLESLAW 15
TOMAHAWK	altele (40g)	DE USTUROI 6	SMÂNTÂNĂ 6	DE IAURT 12	DE HREAN 9
39 /100g				AIOLI 9	

rețetele bunicii

- !PURCEL DE LAPTE UMPLUT CU COTLET 83 (550g)
Cu sos brun cu ciuperci, cartofi și legume la cuptor
- CARNE LA GARNIȚĂ 59 (500g)
Mămăligă coaptă, murături, ardei iute la grătar și dulceață de ardei iute
- LIMBĂ DE VITĂ 49 (450g)
Cu piure de roșii, sos de praz, măsline, ciuperci și piure de cartofi
- PULPĂ DE MIEL 78 (500g)
Cu brânză de capră, piure de cartofi cu ceapă verde, piure de ceapă
- !SARMALE CU GHIMBIR 43 (550g)
insertie de bacon, mamaliguță, ardei iute și smântână
- !TOCĂNIȚĂ DE PIPOTE ȘI INIMI 39 (450g)
Servită cu piure de cartofi
- !CUIB HAIDUCESC 45 (500g)
Fâșii fragede de cotlet, cu sos cremos și porumb, în cuib de piure cu trufe
- !PLĂCEREA COPILARIEI 39 (500g)
Chiftele exact cum le făcea bunica, în sos bogat de roșii, cu piure și salată de murături

Din dragoste pentru
Bucătăria Românească Veche,
reinterpretăm rețete de peste 400 de ani.
Noi, Sub Tâmpa, suntem poarta
de tranziție gastronomică, locul
unde modernul și autenticul se
întâlnesc, inițiatorul unui nou proces
de tranziție, pe care l-am denumit
Bucătăria Românească Nouă.

salate

- !SALATĂ SUB TÂMPA 45 (450g)
Salată iceberg, piept de pui, sos de capere și brânză dură
- SALATĂ CU PIEPT DE RAȚĂ 55 (450g)
cu rulou din piept de rață, branză philadelphia, nuci si miere

copii (mici sau mari)

- TRIO ȘTRENGARULUI 55 (500g)
Mini burger, paste roșii casarecce, nuggets de pui și cartofi prăjiți
- ȘNIȚEL DIN PIEPT DE PUI 47 (600g)
Cu cartofi prăjiți cu telemea și salată colleslaw

vedetele noastre

- 400+ ani PULPĂ DE RAȚĂ 59 (500g)
Cu mere, pere, stafide și cartofi Dauphinoise sau varză călită
- PIEPT DE RAȚĂ 69 (550g)
Cu piure de cartofi dulci și sos cu zmeură afumată
- !OBRAJI DE VIȚEL 95 (550g)
Cu sos de vin de porto cu ciuperci și cartofi crocanți cu ou poșat
- !ȘNIȚEL SÂRBESC 47 (450g)
rulou din muschiuleț de porc, cu prosciutto și pancetta, sos de ciuperci și cartofi prăjiți
- !ȘNIȚEL MUNTENESC 51 (600g)
Cu sos de ciuperci și pastă de trufe, cu cartofi prăjiți
- VEAL PARMIGIANO 63 (600g)
carne de vițel, crustă de brânză dură, sos de roșii de Parma, mozzarella și spaghetti
- CIOLAN 69 (800g)
cu iahnie de fasole, murături și hrean
- !BUTTER CHICKEN 51 (300g)
sos de unt cu roșii, garam masala, smântână dulce, sofran, pui, ghimbir, miere și usturoi cu orez jasmine