

SUB
TÂMPA
NEO-TRADITIONAL
TRANSYLVANIAN CUISINE

reci

CREMĂ DE VINETE **16** (250g)

coapte chiar la noi în bucătărie, ceapă și telemea.
La cerere o facem și salată de vinete, în loc de cremă.

PATE DE FICAT DE PASĂRE **19** (230g)

cu pâine crocantă cu mirodenii.

Preferatul lui Cristi

FASOLE BĂTUTĂ FINĂ **15** (230g)

cu ceapă caramelizată și crocantă.

Doamna Mariana de la Bran face niște mâncăruri de post fantastice.

SPUMĂ DE ICRE **17** (230g)

cu măslina și ceapă.

PASTĂ DE CREIER **19** (250g)

de porc cu biscuite de mei.

calde

JUMĂRI BOIEREȘTI **19** (300g)

La curțile boierești, se făceau obligatoriu din piept de porc.

Noi le facem pe loc, le servim calde și durează doar câteva minute.

CHIFTELE ALBE **17** (300g)

din burtă de vită, servite cu murături.

Sunt absolut fantastice și, sincer, nu cred că le mai găsești nicăieri altundeva.

BURTĂ DE VITĂ CROCANȚĂ **18** (300g)

sos de usturoi și sos de ardei copt picant.

MĂDUVĂ COAPTĂ **19** (300g)

în osul ei, cu lămâie murată și pere.

Câți dintre voi bateți oasele de masă străduindu-vă să scoateți măduva și să o amăgiți cu sare grunjoasă și miez de pâine de casă?

AUR DE BRAN **19** (220g)

burduf cu nucă, perfect aurită și cu dulceață de roșii.

Remus colegul nostru de la Bran, știe să aleagă cea mai grasă brânză de burduf pentru această delicată.

lichide

CIORBĂ DE FASOLE **15** (400g)

cu afumătură și tarhon. *Rețeta lui Mami Nono, de la Viștea de Sus.*

CIORBĂ CU PERIȘOARE **15** (400g)

legume fin tăiate, dresă cu cea mai savuroasă smântână de bivoliță din Rupea.

Preferata lui Pati!

CIORBĂ DE BURTĂ **16** (400g)

fiartă lent și lung, dresă cu smântână și usturoi, acrită cu oțet de gogoșari murați.

Pe lângă altele un bun remediu pentru orice mahmureală.

CIORBĂ DE VACUȚĂ **16** (400g)

fiartă lent. Tot rețeta lui Mami Nono

SUPĂ CREMĂ DE CIUPERCI DE PĂDURE **19** (400g)

În Țara Făgărașului, ciupercile fac parte și astăzi din meniul zonei.

pește

BARBUN PRĂJIT **33** (350g, 200g)

cu sos picant, spumă de usturoi și garnitură la alegere.

Se zice că peștele ăsta este preferatul bucătarului nostru Bogdan. Ciudat că el nu prea iubește peștele prăjit.

FILE DE PASTRĂV **29** (220g, 200g)

cu mămăligă și sos alb. *Un pește deja clasic adus de la poalele Făgărașului.*

BUTURUGĂ DE PEȘTE ALB **47** (220g, 200g)

cu legume și sos de porumb și muguri de pin.

Preferatul lui Elisei.

LUP DE MARE **36** (350g)

pește întreg la cuptor, cu andive trase la tigaie și salata de dovlecei cu usturoi.

Un pește cu o carne albă, fină, copt lent la cuptor în aproximativ 20 de minute tolănite.

LIMBĂ DE MARE **85** (350g)

pește întreg la cuptor, cu andive trase la tigaie și salata de dovlecei cu usturoi.

Un pește delicat, dulce și cu un gust fin.



pui

PULPE DE PUI RUMENITE 25 (220g, 200g)
cu porumb copt, mei, ardei copt marinat și sos de salvie.

PULPĂ DE RAȚĂ 39 (220g, 200g)
gătită lent, cu mere, pere, stafide și șofran, morcovi, praz la grătar sau cu varză dulce călită, cu chimen și stafide
O rețetă uitată de aproape 400 de ani, pe vremea când se servea doar la mesele Principelui Transilvaniei. Am descoperit-o și acum face parte din meniul nostru.

PIEPT DE RAȚĂ 46 (220g, 200g)
cartof dulce și sos de zmeură afumat

PIEPT DE PUI 29 (220g, 200g)
mei, morcovi, țelină și cartofi cu sos de coacăze și vin

porc

PIEPT DE PORC BOIERESC 33 (350g, 200g)
cu cartofi rumeniți și ciuperci cu sos picant.
Cei care se dau în vânt după carnea de porc nu au cum să nu iubească această bucată de carne de mult uitată de măcelării noștri.

CIOLAN DE PORC 37 (400g, 200g)
cu cartofi în untură și sos cu roșcove sau cremă de hrean.
Se recomandă și cu fasole.

Nu știi ce sunt alea roșcove? Nu e bai, nici noi nu am știut! Dacă dai de Valentin prin restaurant sigur îți poate povesti inclusiv despre momentul exact în care au fost introduse în gastronomia românească.

CEAFĂ DE PORC 29 (220g, 200g)
cu pastă de gogoșari și ardei copti, porumb copt, vinegretă, alune de pădure și cartofi părliți.

MUȘCHULEȚ 34 (220g, 200g)
cu cartofi părliți cu sos de vin.

OBRĂJORI DE PORC 35 (320g)
cu cartofi fini aurii și un ou cremos.
Perfect pentru o masă, în care vrei să te lași purtat de aripile copilăriei.

miel

CIOLAN DE MIEL 43 (350g, 200g)
iahnie de fasole.
Cu miel tot de la Paul, dar din Ciocărlia, unde cresc mieii liberi, păstoriți de Nea' Ionică.

COTLET DE BERBECUȚ 75 (220g, 200g)
legume la cuptor și sos de must.
Același miel a cărui carne ți se topește în gură după ce a fost gătită 12 ore la foc mic. Tot rețeta lui Mami Nono de la Viștea de Sus.

PULPĂ DE MIEL 39 (350g, 200g)
cartofi părliți și sos de vin.
Preferata lui Florin.

vită

COADĂ DE BOU 33 (220g, 200g)
cu sos brun, piure de rădăcinoase, murături.
*Pentru cei care cunosc această delicată, descrierea nu își are rostul.
Pentru cei care află abia acum, vă spun că le aducem de la cei mai grași și mai sănătoși viței de la ferma lui Paul din Cincșor.*

OBRAJI DE VIȚEL 59 (220g, 200g)
cu piure de cartofi cu trufe.
Preferatul bucătarului nostru Remus.

MUȘCHI DE VITĂ 79 (200g, 200g)
marinat, sos de Porto plus garnitură la alegere.
Merge de minune cu piure de trufe.

trufe

MOMIȚE DE MIEL 36 (200g, 200g)
morcov, sos de migdale cu unt, **trufe negre** cu piure de rădăcinoase. *Colegii noștri sunt convingși că este mai bun cu sos de morcovi.*

FUDULII DE VIȚEL 33 (220g, 200g)
cu piure de cartofi, ceapa verde, boia de ardei și sos cremos.

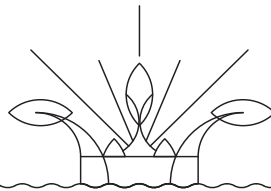
LIMBĂ DE VITĂ 33 (250g)
în sos de morcovi cu lămâie prăjită și măslina.

TOCĂNIȚĂ DE PIPOTE ȘI INIMI DE PUI 25 (300g, 200g)
cu mămăligă. *Se recomandă și cu piure de cartofi.*

cu mămăligă

SARMALE DE PORC 28 (350g, 200g)
cu varză murată, afumătură și mămăliguță.
Rețeta lui Mami Nono, care niciodată nu se juca în privința cantităților.

CARNE LA BORCAN 29 (250g, 200g)
cu mămăliguță și murături.
*Carne afumată în afumătoare clasică, din porci tăiați și tranșați la cald, prăjită în untură pentru păstrare peste iarnă.
Preferatul lui Daniel, Maître d' hôtel.*



SUB
TÂMPA
NEO-TRADITIONAL
TRANSYLVANIAN CUISINE

NOUȚĂȚI BUCĂTĂREȘTI

aperitive

TARTAR DE RAȚĂ 35 (180g)
carne roșie de cea mai fină calitate, îmbinată cu coriandru proaspăt, accente de murături și un gălbenuș de ou proaspăt.

miel

DUO DE MIEL 79 (650g)
confit și cotlet de miel, cu piure de mazăre, mentă și cartof pârlit, înnobilat cu sos de vin, vin care obligatoriu, este mai vechi de 18 ani. Preparatul se servește roze.
Vă asigurăm de cei mai mari, mai grași și mai frumoși miei din zona Cincu, crescuți obligatoriu pe pășune.

vită

COTLET DE VITEL DE LAPTE 93 (550g)
obligatoriu cu os, pentru a asigura gustul ideal. Va fi servit cu sos de vin de Porto, ciuperci și un piure cu cea mai fină slănină și boia dulce. Preparatul se servește roze.
Acest preparat se servea la curțile domnești, fiind reșezat de noi cu un sos de vin fin.

cu mămăligă

MĂMĂLIGĂ CU BRÂNZĂ ȘI SMÂNTÂNĂ 26 (550g)
un amestec de brânzeturi din zona Brașovului, cu cea mai grasă smântână, rumenită la cuptor, până crusta devine un auriu perfect.
Sincer, ne dorim ca ordinea să fie brânză, smântână și mămăligă, oricum este făcută după rețeta lui Remus, care a copilărit la Bran.

pentru copii

MACAROANE CU BRÂNZĂ 27 (550g)
aceleași brânzeturi din zonă, aceeași crustă perfect aurită, scoasă fierbinte din cuptor.
O preferată de-a lui Carmen, pe care este posibil să o vedeți prin restaurant, fie desenează, fie vă deranjează, alergând cu alți copii, pe lângă mese.

mâncare fără carne

DOVLECEI UMPLUȚI CU MEI 25 (450g)
mei, venit de pe vremea dacilor, în amestec cu cele mai proaspete legume, coapte împreună, pentru îmbinarea perfectă de arome.

CHIFTELE DE LEGUME 25 (450g)
legume rădăcinoase, aurite la perfecție. Vor fi servite cu varză roșie cu stafide sau cu piure de cartofi, cu ceapă verde.

ARDEI COPT UMPLUT CU LINTE 27 (400g)
linte în amestec cu legume, asortat cu un sos de roșii coapte.

salată fel principal

SALATĂ CU PIEPT DE RAȚĂ 31 (400g)
rață grasă afumată, cu sos de fructe de pădure, în armonie cu un amestec de verdețuri.

SALATA CU BRÂNZĂ DE CAPRĂ 30 (400g)
cremă de brânză de capră, înnobilită cu sos de fructe, pe un pat de verdețuri.

salată de însoțire

SALATĂ DE ANDIVE CU DOVLECEL 16 (250g)
asezonată cu usturoi, ușor picantă, este perfectă pentru orice pește saurice altă carne fină.

SALATĂ DE SFECLĂ COAPTĂ 12 (180g)
cu sos de zmeură afumată.

SALATĂ DE ARDEI COPȚI 12 (180g)
cu oțet infuzat cu zmeură.

SALATĂ DE MURĂTURI 12 (180g)
amestec de murături crocante.

desert

CREASTĂ DE COCOȘ 19 (180g)
caramelizată cu sirop de cireșe și servită cu budincă de orez.
*Un desert atipic, plin de curaj și extraordinar de bun.
O invenție a lui Chef Bogdan. Nu vă gândiți că este excentric că ar fi străin de locul astă, a copilărit aici lângă noi pe Castelului.*