

lichide

În mare parte rețetele bunicii noastre, Mami Nono, cu adaptări proprii în țara Făgărașului în satul Viștea de Sus, unde vaca preferată era BIVOLIȚA

CIORBĂ DE FASOLE CU AFUMĂTURĂ 16 (400 ml) 9
CIORBĂ DE PERIȘOARE DREASĂ CU SMÂNTANĂ 16 (400 ml) 9
CIORBĂ DE BURTĂ 16 (400 ml) 7
CIORBĂ DE VĂCUȚĂ 16 (400 ml) 9
SUPĂ CREMĂ DE CIUPERCI DE PĂDURE 19 (400 ml) 7, 9

reci

CREMĂ DE VINETE 17 (250 g) 3, 10
coapte chiar de noi pe foc de lemne, servite cu ceapă și telemea, pudră de roșii și ulei de ardei copt
La cerere o facem și salată de vinete în loc de cremă

FASOLE BĂTUTĂ FINĂ 17 (230 g)
cu ceapă caramelizată, bacon crocant, ulei de verdeturi și pastă dulce de ardei copti tot de noi

SPUMĂ DE ICRE 19 (230 g) 4
cu burete din măslinae negre, ceapă, lămâie murată și ulei de pătrunjel

PASTĂ DE CREIER 19 (250 g) 7, 9
un preparat care greu este pus în valoare, dar extraordinar pentru cunoscători
O pastă fină cu mirodenii, biscuiți de mei, piure de ceapă, sfeclă roșie, pară marinată în vin și un strop de coniac vechi

PATE DE FICAT DE PASĂRE 24 (230 g) 3, 7
un preparat mult îndrăgit de clienții noștri, copt la temperatură mică, fin și cremos ca o înghețată, servit cu pară marinată în vin

TARTAR DE RAȚĂ 33 (180 g) 3, 6, 7, 10
carne roșie de cea mai fină calitate, îmbibată în coriandru proaspăt cu accente de murături și un gălbenuș de ou proaspăt

TARTAR DE VITĂ 38 (200 g) 3, 6, 7, 10
cu porumb, castravete compresat, pastă de ardei iute, muștar de casă și maioneză din lapte

TARTAR DE PEȘTE 28 (200 g) 4, 6, 7, 10
pește alb, maioneză de lapte, pătrunjel, vită de vie murată, ceapă verde, maghiran, arpagic murat și muștar de casă cu ulei de leuștean

calde

JUMĂRI BOIEREȘTI 27 (300 g) 10

nu lipsesc aproape de pe nici o masă alături de muștar de casă cu ierburi, murături și ceapă roșie

CHIFTELE ALBE 19 (300 g) 3, 7, 10

din burtă de vită servite cu dulceață de usturoi și piure de rădăcinoase coapte, maghiran, ulei de leuștean, biscuiți de mei și ceapă murată

BURTĂ DE VITĂ CROCANTĂ ÎN DOUĂ TEXTURI 23 (300 g) 7

ai chef de calamar prăjit? Incearcă această burtă și vezi dacă sesizezi diferența, cu sos de usturoi și sos de ardei iute picant

AUR DE BRAN 25 (220 g) 7, 8

pe departe cel mai apreciat de toate vârstele!

burduf cu nucă, muguri de pin și dulceață de roșii, nuci murate cu brânză de la Nea' Ion din Bran

MĂDUVĂ COAPTĂ 23 (300 g) 7

un preparat greu de procurat, servit cu cremă de usturoi și pere în vin.

Este greu de găsit, de multe ori nu îl avem sau îl dăm pe sub mână

dacă îl avem în restaurant nu-l evitați că șansele sunt că nu-l mai găsiți dată viitoare. Va spunem un secret, când faceți rezervare menționați expres că doriți preparatul și încercăm să rezolvăm.

salată fel principal

SALATĂ CU PIEPT DE RAȚĂ 33 (400 g) 7, 10

rată grasă afumată, cu sos de fructe de pădure în armonie cu un amestec de verdețuri

SALATĂ CU BRÂNZĂ DE CAPRĂ 31 (400 g) 7, 10

cremă de brânză de capră, înnobilită cu sos de fructe, pe un pat de verdețuri și tăieței de sfeclă cu sos de zmeură

trufe

MOMIȚE DE MIEL 39 (380 g) 1, 7, 9

pe un piure de țelină coaptă, sos de morcovi copti, chipsuri de arpacaș și scalii de trufe
Nu e la ce te gândești, acel preparat este mai jos . . . în meniu pe următoarea poziție!

FUDULII DE VIȚEL 37 (380 g) 7, 10, 12

pe cremă de rădăcinoase, mămăligă, piure de usturoi și sos cremos de ciuperci
Fiind taur tânăr de pe pajiștile din Bruuiu, vă dați seama că este și fraged!

OBRAJI DE VIȚEL 65 (380 g) 7, 12

cu piure de ceapă, piure fin de cartofi cu trufe, sos brun, verdețuri cu dressing de borș și esență de ciuperci

OBRĂJORI DE PORC 35 (380 g) 3, 7, 12

pe cremă de spanac, sos fin de ciuperci și vin de Porto, redus mai bine de 48 de ore, cuib de cartofi crocanți și ou.

Preferatul lui Valentin. Nu se cade dar vă spunem un secret, dacă îl doriți cum îl servește el, cereți fără sosul de spanac, cu fulgi de cartofi aurii și un ou ochi. Nu promitem că se poate tot timpul, dar dacă bucătăria nu este aglomerată sigur veți primi preparatul. Mai sunt secrete în meniu...

RAVIOLI DIN COADĂ DE BOU 36 (380 g) 1, 3, 7

coaptă lent în suc propriu până când carnea cade de pe os, învelită în tăieței de casă făcuți cu multe ouă; zilnic poate fi servită cu un demi-glacé cu legume.

Pentru cei care cunosc această delicată descriere nu își are rostul. Pentru cei care acum îl descoperă, vă spunem că îi aducem de la cei mai grași și mai sănătoși viței de la ferma lui Paul din Cincșor.

pește

SOMN DE DUNĂRE 45 (200, 200 g) 4,7

pastă dulce de ardei cu ceapă, mămăligă la jar, piure de ceapă coaptă, ciuperci caramelizate și ulei aromatizat

PĂSTRĂV DE MUNTE 37 (380 g) 4, 7,

un preparat mult îndrăgit de la poalele muntelui Făgăraș,
servit cu piure de mălai cremos cu trufe, legume coapte, sos de lapte cu usturoi și ulei de pătrunjel

CRAP 46 (200, 200 g) 4, 7

bucată de pește servită cu sos de saramură și legume coapte, mămăligă, arpagic murat și pudră de pătrunjel cu ceapă coaptă și ulei aromatizat

păsări

PIEPT DE PUI 35 (220, 200 g) 7

carne fină și succulentă cu pielea crocantă, lângă un risotto cremos de arpacaș și brânză de burduf de la Bran de la nea' Ion, cu ciuperci și un sos de ciuperci, puse în valoare de un dressing de mied și miere

Miedul este un oțet din miere pe care dacii îl lăseau să fermenteze până devenea alcool. Pentru cei mai tineri, această licoare este menționată în Harry Potter, la mesele magicienilor.

PULPĂ DE PUI 33 (220, 200 g) 7

cu piure de mazăre și boabe de mazăre, îmbinat perfect cu un sos fin, gust amplificat de un amestec din fasole verde și ridichie fermentată

PIEPT DE RAȚĂ 49 (220, 200 g) 7

servit cu piure de rădăcinoase coapte, fondant de măr, plăcintă de sfeclă și sos cu zmeură

PULPĂ DE RAȚĂ 39 (220, 200 g) 7

gătită lent, servită cu mere, pere, stafide, șofran, și cartofi gratinați sau cu varză călită, morcovi copti alături de o dulceață de morcovi cu cardamon și sos cu cimbru.
Rețeta cu mere, pere și stafide este o rețetă uitată de aproape 400 de ani, pe vremea când se servea doar la mesele Principelui Transilvaniei.

porc

PIEPT DE PORC 37 (200, 200 g) 7

acompaniat de piure de cartofi, sos de ardei copt picant, fondant de cartof, varză murată cu ienupăr și boia iute

CEAFĂ DE PORC 34 (220, 200 g) 7

cartofi în untură, salată, sos de ardei copt pusă în valoare de un dressing de borș din castravete și pudră de pătrunjel

CIOLAN DE PORC 39 (400, 200 g) 7

un preparat care nu necesită multă prezentare, va rugăm întrebați ospătarul pentru detalii

MUȘCHI ALB DE PORC 38 (220, 200 g) 7

lângă piure de cartof, păstârnac, demi-glace cu infuzie de usturoi, dressing de borș, spumă de usturoi și pudră de castravete murat

Mușchiul alb este o bucată de carne fragedă, greu de scos fiind la îmbinarea altor 6 mușchi în pulpă.

CARNE LA BORCAN 35 (200, 200 g) 7

cu piure de varză roșie, mămăligă coaptă, murături și dulceață de ardei iute.

În funcție de zonă unii o știu drept carne la garniță. Mami Nono se asigură în fiecare an să avem destul pentru o familie numeroasă!

miel

DUO DE COTLET DE MIEL 79 (200, 200 g) 7

cotlet în două texturi, un melanj între cotletul clasic cu os dar și o bucată de cotlet fragedă de carne fără os, îmbinată perfect cu destulă carne de pe coastă încât să fie suculentă, servită cu piure de mazăre și mentă, cartof și un sos aromat

CIOLAN DE MIEL 43 (200, 200 g) 7

servit cu spanac și piure de cartofi; carnea este gătită lent cu un sos redus cu cibru și usturoi

PULPĂ DE MIEL 45 (200, 200 g) 7, 8

servită cu piure de ceapă, brânză de oaie coaptă, piure fin aseasonat cu ceapă verde și sos de reducție de vin cu usturoi

Miel de la Paul din fermă din Ciocârlia, unde cresc mieii liberi, păstoriți de Nea Ionică!

GÂT DE MIEL 59 (220, 200 g) 7, 8

carne fină, coaptă până cade de pe os, demi-glace, piure de usturoi aseasonat cu pudră de chimen prăjit, lângă morcovi și salată de verdețuri pe bază de iaurt.

De multe ori cea mai bună carne este din zonele cele mai osoase. Tehnica noastră de gătit foarte lentă, permite păstrarea tuturor aromelor în carne, dar și îndepărtarea cărnii de pe os înainte de servire. Menta care se regăsește peste tot aromatizează perfect preparatul, iar pudrele făcute de noi accentuează fiecare aromă în parte

vită

MUȘCHI DE VITĂ 79 (200, 200 g) 7

cu piure de cartofi, salată de verdețuri de sezon, sos din reducție de Porto și scalii de trufe

LIMBĂ DE VITĂ 46 (200, 200) 7

clasicele felii de limbă de văcuță fragede cu piure de roșii cu ceapă, reduse în vin alb și măslină.
Dacă limba de vită este pe gustul tău, rețeta asta este una care te va duce înapoi pe melagurile copilăriei. O rețetă de a lui Mami Nono pe care o făcea doar în perioada sărbătorilor.

COTLET DE VIȚEL DE LAPTE 97 (550) 7

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 brânză

GĂLUȘTE DE CARTOFI CU SOS DE BRÂNZĂ 28 (550 g) 7, 8, 10

aceleași brânzeturi din zonă, un sos cremos și bacon

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

MĂMĂLIGĂ CU BRÂNZĂ ȘI SMÂNTÂNĂ 28 (550 g) 7

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 smântână, brânză, mămăligă. Este făcută cu mălai țărănesc neglisat de la Moara cu Pietre, fiartă în lapte gras

vegan si vegetarian

ȚELINĂ 33 (380 g) 7, 9, 10

fondant de țelină cu trufe, piure de țelină, sos de praz și ulei de trufe

PREPARAT VEGETARIAN 28 (300 g) 1, 5, 6, 7, 9, 10, 11

vă rugăm întrebați ospătarul pentru produsul sau produsele vegetariene disponibile azi

Ardei umplut cu linte

Chifteluță cu piure și varză roșie

Dovlecei umpluți cu mei sau legume

salată de însoțire

SALATĂ DE SFECLĂ COAPTĂ 12 (160 g)

SALATĂ DE ARDEI COPTI 12 (160 g)

SALATĂ DE MURĂTURI 12 (160 g)

VARZĂ MURATĂ CU IENUPĂR ȘI BOIA DULCE 12 (160 g)

Deserturi 180 g^{1, 3, 5, 7, 8}

Absolut toate pregătite de noi cu ingrediente naturale

CREMĂ DE URDĂ CU SOS DE CAMEL 17

RULADĂ DE ZMEURĂ 16

TARTĂ DE FRUCTE 16

LAPTE DE CAPRA PRĂJIT 18

NEGRESĂ 18

PARĂ FIARTĂ ÎN VIN 18

CREASTĂ DE COCOȘ 19

ÎNGHEȚATĂ DE CASĂ 19

DESERTUL ZILEI 19

ALERGENI

Preparatele din acest meniu pot conține alergeni. Va rugăm să consultați ospătarul pentru detalii.

Alergenii din alimente se pot încadra conform Directivei CE 2000-13, în următoarele grupe:

1. Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibridi ai acestora) și produse derivate;
2. Crustacee și produse derivate;
3. Ouă și produse derivate;
4. Peste și produse derivate;
5. Arahide și produse derivate;
6. Soia și produse derivate;
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză);
8. Fructe cu coajă (migdale, alune de pădure, nuci, nuci Pecan, nuci de Brazilia, fistic, nuci de macadamia și nuci de Queensland) și produse derivate;
9. Țelină și produse derivate;
10. Muștar și produse derivate;
11. Semințe de susan și produse derivate;
12. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru;
13. Lupin și produse derivate;
14. Moluște și produse derivate.



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

Dacă nu primești 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



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.

Toate prețurile sunt în ron.

Pentru preferințe dietetice specifice, va rugăm să anunțați ospătarul la momentul comenzii.

Achiziționăm doar produse proaspete, motiv pentru care în anumite momente nu avem unele preparate.

Pentru informații referitoare la alergeni va rugăm întrebați ospătarul.

Dacă nu găsești ce dorești în lista de deserturi și dorești să îți aduci tortul cu certificat, doar cu confirmarea prealabilă vrem să știi că ne dorim să îți oferim aceleași servicii de calitate, motiv pentru care percem o taxă de 14 ron/persoană prezentă la masa pentru servire desert.

Toate deserturile noastre au un minim de 150 grame.

Garniturile preparatelor sunt atent gândite și combinate, motiv pentru care sperăm să ne acceptați dorința de a nu schimba garniturile. Puteti comanda orice garnitura, din meniu, suplimentar, la prețul de 19 ron / portie.