

# lichide

În mare parte rețetele bunicii noastre, Mami Nono, cu adaptări proprii în țara Făgărașului în satul Viștea de Sus, obligatoriu cu ardei iute și smântână pe care le oferim la cerere din partea casei, împreună cu pâinea cu grâne străbune coaptă zilnic de brutării noștri.

**CIORBĂ DE FASOLE CU AFUMĂTURĂ** 21 (400 ml) 9  
**CIORBĂ DE PERIȘOARE CU TARCĂN, DREASĂ CU SMÂNTÂNĂ** 23 (400 ml) 9  
**CIORBĂ DE BURTĂ** 23 (400 ml) 7  
**CIORBĂ DE VĂCUȚĂ CU LEUȘTEAN SI CARNE DE PE OS** 22 (400 ml) 9  
**SUPĂ CREMĂ DE CIUPERCI DE PĂDURE** 27 (400 ml) 7, 9

# reci

**TARTAR DE RAȚĂ** 40 (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

**CREMĂ DE VINETE (vegetarian)** 27 (250 g) 3, 10  
coapte chiar de noi pe foc de lemne, servite cu ceapă și telemea, un strop de miere de albine, pudră de roșii și ulei de ardei copt

**FASOLE BĂTUTĂ FINĂ** 23 (230 g)  
cu ceapă caramelizată, bacon crocant, ulei de verdeturi și pastă dulce de ardei copti tot de noi

**SPUMĂ DE ICRE** 28 (230 g) 4  
cu burete din măslina neagră, ceapă, lămâie murată și ulei de pătrunjel

**PASTĂ DE CREIER** 29 (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

**TARTAR DE VITĂ** 45 (180 g) 3, 6, 7, 10  
cu porumb, castravete compresat, pastă de ardei iute, muștar de casă și maioneză din lapte

**PATE DE FICAT DE PASĂRE** 33 (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 PEȘTE** 39 (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 32 (300 g) 10

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

### BURTĂ DE VITĂ CROCANTĂ ÎN DOUĂ TEXTURI 31 (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, burtă aurie dar și crocantă expandată după o deshidratare lungă*

### AUR DE BRAN (*vegetarian*) 31 (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 39 (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 pentru că șansele sunt că nu-l mai găsiți data viitoare. Vă spunem un secret, când faceți rezervare menționați expres că doriți preparatul și încercăm să rezolvăm*

## salată fel principal

### SALATĂ CU PIEPT DE RAȚĂ 39 (400 g) 7, 10

rată grasă afumată cu sos de fructe de pădure în armonie cu un amestec de verdețuri și seminte asortate

### SALATĂ CU BRÂNZĂ DE CAPRĂ (*vegetarian*) 35 (400 g) 7, 10

cremă de brânză de capră pe un pat de verdețuri, tăieței de sfeclă cu sos de zmeură și seminte asortate

# mâncare fără carne

**ȚELINĂ (vegetarian) 39** (380 g) 7, 9, 10  
fondant de țelină cu trufe, piure de țelină, sos de praz și ulei de trufe

**PREPARAT VEGETARIAN: 38** (300 g) 1, 5, 6, 7, 9, 10, 11

**CHIFTELUȚE CU PIURE, TRUFE ȘI VARZĂ ROȘIE (vegetarian)**

**RISOTTO DE ARPACAȘ CU TELEMEA**  
cu ciuperci și sos fin din ciulama de ciuperci ușor picant

## trufe

**OBRAJI DE VIȚEL 79** (380 g) 7, 12  
cu piure fin de cartofi cu trufe negre, piure de ceapa, sos brun, verdețuri cu dressing de borș și scalii de trufe

**MOMIȚE DE MIEL 57** (380 g) 1, 7, 9  
pe un piure de țelină coaptă, sos cremos cu fulgi de migdale și legume rădăcinoase coapte  
*Nu e la ce te gândești, acel preparat este mai jos . . . în meniu pe următoarea poziție! Oricum e sezonier, se găsește doar din primăvară până pe final de toamnă.*

**FUDULII DE VIȚEL 49** (380 g) 7, 10, 12  
pe piure de cartofi cu slăninută innobilat cu ceapa verde, sos cremos de ciuperci și arpagic murat.  
*Fiind taur tânăr de pe pajiștile din Bruiu, vă dați seama că este și fraged!*

**OBRĂJORI DE PORC 49** (380 g) 3, 7, 12  
sos fin de ciuperci, piure de ceapă și vin de Porto redus mai bine de 48 de ore, cartofi crocanți și ou cremos

**COADĂ DE BOU 48** (380 g) 1, 3, 7  
coaptă lent în suc propriu până când carnea cade de pe os, piure de țelină și murături.  
*Pentru cei care cunosc această delicată descrierea 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.*

**TĂIEȚEI DE CASĂ CU BRANZĂ DE CAPRĂ ȘI MUȘCHI DE VITĂ 45** (380 g) 1, 3, 6, 7, 10, 12  
tăieței lați de casă, cu sos de ardei copti, telemea de capră, spanac, nuci și muschi de vită ușor picant

## pește

**SOMN DE DUNĂRE** 49 (200, 200 g) 4,7  
legume coapte, mămăligă, sos cremos de porumb și muguri de pin

**PĂSTRĂV DE MUNTE** 43 (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

**LUP DE MARE** 59 (200, 200 g) 4, 7  
cu legume la grătar, andive trase la tigaie și o salată de dovlecel cu ghimbir și usturoi

## păsări

**PIEPT DE RAȚĂ** 57 (220, 200 g) 7  
servit cu piure de cartof dulce, sos cu zmeură afumată, fondant de măr și plăcintă de sfeclă

**PIEPT DE PUI** 39 (220, 200 g) 7  
carne fină și suculentă, lângă un risotto cremos de arpacaș și brânză 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 dăcii îl lăsa să fermenteze până devenea alcool. Pentru cei mai tineri, această licoare este menționată în Harry Potter, la mesele magicienilor.*

**PULPĂ DE PUI** 37 (220, 200 g) 7  
am încercat să ne apropiem de un gust clasic, servind preparatul cu piure de cartofi și sos de salvie, alături de salată asortată cu dressing pe bază de oțet de mere

**PULPĂ DE RAȚĂ** 47 (220, 200 g) 7  
gătită lent, servită cu mere, pere, stafide, șofran, și cartofi gratinați sau cu varză călită, legume coapte, sos de zmeura afumată, alături de o dulceată 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** 44 (200, 200 g) 7

bucată întregă cu șoric, slăninută și carne succulentă, acompaniat de cartofi și ciuperci, sos de ardei copt picant și ardei copt îmbăiat în zmeură

## **STEAK DE CEAFA DE PORC** 39 (220, 200 g) 7 ?

pentru că nu ne putem decide care este o garnitură de cartof mai bună, am decis să combinăm această bucată de carne clasică cu cartofi în untură, dar și cu un piure cu slăninuță, ceapă verde și boia, alături de un sos de ardei copt, frișcă de usturoi și o salată de verdețuri

## **CIOLAN DE PORC** 49 (400, 200 g) 7

preparatul este unul clasic la noi, îl oferim obligatoriu cu sos de hrean, iar ca și garnitură fie cu sos de roșcove și cartofi în untură, fie cu fasole în două texturi aseasonată cu ulei aromatizat de cimbru

## **MUȘCHI ALB DE PORC** 43 (220, 200 g) 7

lângă piure de cartof cu slaninută, 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** 41 (200, 200 g) 7

mămăligă coaptă, murături, ardei iute la grătar 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** 89 (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 și grăsime încât să fie succulentă, servită cu piure de mazăre și mentă, cartof și un sos aromat

## **CIOLAN DE MIEL** 59 (200, 200 g) 7

servit cu spanac, slăninută și stafide aurii alături piure de cartofi; carnea este gătită lent cu un sos redus cu cibru și usturoi

## **PULPĂ DE MIEL** 55 (200, 200 g) 7, 8

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

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

## **GÂT DE MIEL** 72 (220, 200 g) 7, 8

carne fină, coaptă până cade de pe os, sos de must, piure fin cu usturoi, lângă morcovi și salată de verdețuri.

*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 119 (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 47 (200, 200) 7

clasicele felii de limbă de văcuță fragede cu piure de roșii cu ceapă, reduse în vin alb și măslina, sos de praz, ciuperci, pe un pat de piure fin de cartofi

*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 125 (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

### MACAROANE CU BRÂNZĂ (*vegetarian*) 33 (550 g) 7, 8, 10

macaroanele copilăriei cu aceleași brânzeturi din zonă.

*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 (*vegetarian*) 33 (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*

## salată de însoțire

SFECLĂ COAPTĂ cu sos de zmeură afumat și brânză de capră 16 (160 g)

ARDEI COPȚI în oțet infuzat cu zmeură 16 (160 g)

MURĂTURI ASORTATE 14 (160 g)

DOVLECEI CU ANDIVE ȘI USTUROI 18 (160 g)

SALATĂ DE SEZON 15 (160 g)

## Deserturi (180 g) 1, 3, 5, 7, 8

CREMĂ DE URDĂ CU SOS DE CAMEL 23

urdă cremoasă, cu nuci caramelizate și un sos de caramel făcut în casă

RULADĂ DE ZMEURĂ 23

blat de ciocolată, cremă de mascarpone înnobilită cu lămâie și umplută cu zmeură

TARTĂ DE FRUCTE 23

blat cu multă ciocolată, o cremă albă fină și fructe de pădure

LAPTE DE CAPRĂ PRĂJIT 25

lapte de capră prăjit, cu reducere de afinație, stropit cu un pic de miere cu țuică

NEGRESĂ 23

un desert extrem de popular, se servește cu mult sos de caramel citric

PARĂ FIARTĂ ÎN VIN CU ÎNGHEȚATĂ 23

pară fiartă în vin cu mirodenii, poate fi și vegan dacă renunțați la înghețată

ÎNGHEȚATĂ DE CASĂ 23

înghețată făcută zilnic de gelatierul casei, fiind disponibile și sortimente **vegane**, în funcție de disponibilitate

DESERTUL ZILEI 23

cine știe, poate azi avem noroc și Cătălin a mai făcut ceva nou =)

# 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 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**



**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 17 ron/persoană prezentă la masa pentru servire desert.*

*Toate deserturile noastre au un minim de 150 grame. Pentru ocazii speciale facem torturi la comandă.*

*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.*