

Pentru informații suplimentare despre valorile nutriționale vă rugăm să scanați codul QR și să verificați lista alergenilor
For additional information on nutritional values please scan the QR code and check the allergen list.



Alergenii din alimente se pot încadra conform Directivei CE 2000-13, în următoarele grupe: / Food allergens can be classified according to EC Directive 2000-13 into the following groups:

1. Cereale care conțin gluten și anume: grâu (cum ar fi grâul spelt și grâul khorasan), secară, orz, ovăz sau hibridă ai acestora și produse derivate;
2. Cereale conținând gluten, numele: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybrids and products thereof;
3. Crustacee și produse derivate; / 2. Crustaceans and products thereof;
3. Ouă și produse derivate; / 3. Eggs and products thereof;
4. Pește și produse derivate; / 4. Fish and products thereof;
5. Arahide și produse derivate; / 5. Peanuts and products thereof;
6. Soia și produse derivate; / 6. Soybeans and products thereof;
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză); 7. Milk and products thereof (including lactose);
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; / 8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts and Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), as well as derived products;
9. Țelină și produse derivate; / 9. Celery and derived products;
10. Muștar și produse derivate; / 10. Mustard and derived products;
11. Semințe de susan și produse derivate; / 11. Sesame seeds and derived products;
12. Dioxidul de sulf și sulfiți 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; 12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/litre in total SO₂ must be calculated for products ready for consumption or reconstituted according to the manufacturers' instructions;
13. Lupin și produse derivate; / 13. Lupin and derived products;
14. Moluște și produse derivate. / 14. Molluscs and derived products.



Cartea de bucate

Cook book



ÎNCEPUTURI | STARTERS

Pâine tradițională cu unt aromatizat | Traditional bread with flavoured butter..... 23 lei
(pâine artizanală, unt aromatizat | artisanal bread, flavoured butter 200g/50g) (1, 3, 6, 7)

Plăcere interzisă ... măduvă coaptă, pâine frecată cu usturoi | Guilty pleasure ... Roasted bone marrow with garlic-rubbed bread..... 66 lei
(măduvă coaptă, pâine, usturoi | roasted bone marrow, bread, garlic 500g) (1,6)

Terină de foie gras | Foie Gras Terrine..... 79 lei
(foie gras, dulceață de ceapă mentolată, floare de mărar și fructe de pădure | foie Gras with caramelized onion jam, dill flower, and forest fruits 80g/50g) (1,7)

Tartar de creveți afumați | Smoked Shrimp Tartare..... 75 lei
(creveți afumați, vinete coapte, ardei marinați, ulei aromatizat cu busuoc | smoked shrimps roasted eggplant, marinated peppers, and basil-infused oil 125g/50g/50g) (1, 2, 12)

Tartar de vită | Beef Tartare..... 94 lei
(vită Black Angus | Black Angus Beef 100g) (1, 3, 6, 7, 10)

Pateu de nuci Pekan și orez crocant | Pecan Nut Pâté with crispy rice..... 58 lei
(v) 100g/50g (7, 8)

Drob de ciuperci, năut și plante aromatice | Mushroom, Chickpea & Herb Terrine..... 61 lei
(servit cu mix de salată, sos de muștar și boabe de muștar murat | served with mixed greens, mustard sauce, and pickled mustard seeds (v) 200g/50g/50g) (6, 10, 12)

Plăcintă țărănească | Rustic Meat Pie..... 61 lei
(cu carne tocată, foi crocante, garnitură cu sote de baby spanac și roși coapse tartar | with crispy filo pastry, served with baby spinach sauté and confussed tomatoes tartare 150g/50g) (1, 3, 9)

Platou de brânzeturi | Cheese Platter..... 79 lei
(locale / internaționale | local / international selection 150g/150g) (1, 3, 6, 7)

Platou mezeluri | Charcuterie Platter..... 81 lei
(tradiționale / internaționale | traditional & international cured meats 150g/150g) (10, 12)

VERDEȚURI | FRESH GREENS

Salată caldă cu brânză de capră gratinată | Warm Goat Cheese Salad..... 71 lei
(salată, brânză de capră și piept de rață afumat | goat cheese, salad and smoked duck breast 350g) (6, 7, 12)

Salată cu piept de pui | Grilled Chicken Breast Salad..... 63 lei
(350g) (1, 3, 6, 10)

Salată cu somon | Salmon Salad..... 64 lei
(somon, salată, roși uscate la soare, ridiche china, dressing de soia | salad, salmon, sun-dried tomatoes, Chinese radish, and soy dressing 350g) (1, 4, 6)

Salată cu sfeclă coaptă | Roasted Beet Salad with blue cheese..... 61 lei
(salată, sfeclă, brânză cu mucegai nobil, ou în crustă Panko (gălbenuș), dressing de oțet mere, miere și muștar | with blue cheese, soft egg in panko crust, and apple cider honey-mustard dressing 350g/350g) (6, 8, 9, 11, 13)

Salată caldă de cartofi | Warm Potato Salad..... 59 lei
(salată, cartofi, mix de ardei marinați, brânză veche (oale), dressing emulsionat de usturoi copt și pătrunjel | salad, potato, marinated peppers, aged sheep cheese, and roasted garlic-parley emulsion 350g) (7, 12)

CU ZEAMĂ | SOUPS

Supă cremă sparanghel și spumă de iaurt | Cream of Asparagus Soup with yogurt foam..... 43 lei
300g (6, 7, 9)

Ciorbă cu carne la găniță | Rustic Meat Soup..... 45 lei
250g/100g (9)

[Signature Dish] Ciorbă cu ciuperci pleurotus afumate | Smoked Pleurotus Mushroom Soup..... 43 lei
300g (6, 7, 9)

Supă de pui cu tăței | Chicken Noodle Soup..... 39 lei
300g (1, 9, 10, 11)

PENTRU VEGETARIENI ȘI NU NUMAI | FOR VEGETARIANS AND NOT ONLY

[Signature Dish] Steak de Țelină acompaniat de piure de țelină | Celeriac Steak with celeriac purée..... 62 lei
(v) 150g/50g/50g (7, 9)

[Signature Dish] Steak de conopidă teriyaki cu piure de conopidă Teriyaki Cauliflower Steak with cauliflower purée..... 62 lei
(v) 150g/50g/50g (6, 7, 8)

Risotto funghi porcini | Porcini Mushroom Risotto..... 72 lei
300g (3, 6, 7)

Risotto cu pere, gorgonzola și nuci coapte | Pear, Gorgonzola & Roasted Walnut Risotto..... 69 lei
300g (3, 6, 7)

Tagliatelle cu funghi porcini | Tagliatelle with Porcini Mushrooms..72 lei
300g (1, 3, 6, 7)

Tagliatelle cu funghi porcini și steak de vită (Black Angus) | Tagliatelle with Porcini Mushrooms & Black Angus Steak..... 101 lei
300g/100g (1, 3, 6, 7)

Coltunași cu urdă și mărar | Ricotta & Dill Dumplings..... 64 lei
(urdă, mărar, sos de smântână fermentată, ulei aromatizat | ricotta, dill, sour cream sauce with infused oil 200g/100g) (1, 3, 7)

Mămăligă în paturi | Layered Polenta..... 69 lei
(mămăligă, smântână grasă, cirosă, salină, ou oco | polenta, sour cream, sausage, bacon, fried egg 200g/100g/50g/50g) (3, 7)

DE PRIN APE | FROM THE WATERS

Lup de mare (biban de mare) cu tartar de legume | Sea Bass with smoked vegetable tartare..... 99 lei
(biban de mare, legume coapte și afumate, piure de păstămac, ulei verde | sea bass, vegetable tartare, poison puree, herb oil 200g/50g/50g/4, 7, 12)

Ton sashimi și spaghetti din legume | Sashimi-Grade Tuna with vegetable spaghetti..... 111 lei
(180g/150g) (4)

LA PRIMA MÂNĂ | MAIN COURSE

Foie gras poêlé acompaniat de sos de citrice cu aromă de lenibahar, măr caramelizat și țelină crocantă | Foie gras poêlé with an allspice-scented citrus sauce, caramelized apple and crispy celery..... 145 lei
(130g/90g/100g) (1, 6, 7, 9)

Pui la jar (2 pax) | Charcoal-Roasted Chicken (for 2)..... 132 lei
(pui, salată Waldorf, cartofi prăjiți | chicken, waldorf salad, french fries 800g/100g/150g) (3, 9, 10)

[Signature Dish] Fîgărui de vită în caramel de ardei și rodie, mix ciuperci, sos Béarnaise | Beef skewers glazed with pepper and pomegranate caramel, mixed mushrooms, Béarnaise sauce.... 161 lei
(mușchi de vită, sos Béarnaise, ciuperci la grătar | beef filet, Béarnaise sauce, grilled mushrooms 200g/25g/50g/100g) (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11)

Șnițel de vită Black Angus | Black Angus Beef Schnitzel108 lei
(200g/150g) (1, 3)

Pulpă de rață confiată | Confit Duck Leg..... 89 lei
(pulpă de rață, dulceață de ardei lutei, legume coapte | duck leg, spicy pepper jam, roasted vegetables 250g/25g/150g) (7, 9)

[Signature Dish] Mușchuleț de porc în crustă de nuc | Pork Tenderloin in a walnut crust, served with parsnip purée and smoky plum sauce..... 91 lei
(mușchuleț de porc, nuc, piure de păstămac, sos de prune afumate fente în vin | pork tenderloin, walnut crust, parsnip purée, smoky plum sauce 200g/50g/100g) (1, 3, 7, 12)

Găniță cu mămăligă | Rustic Pork Confit with polenta 89 lei
(250g/200g)

FĂCUT PE FOC DE LEMN / WOOD FIRE GRILL

Mușchi de vită Black Angus | Uruguay Black Angus Beef Fillet – Uruguay (200g) (7)..... 145 lei

Ribeye Black Angus SUA | Black Angus Ribeye – USA (300g) (7)..... 259 lei

Ceafă Mangaliță | Mangalitzka Pork Neck (200g) (7)..... 94 lei

Mușchuleț de porc la grătar | Grilled Pork Tenderloin (200g) (7)...63 lei

Piept de pui la grătar | Grilled Chicken Breast (200g)..... 55 lei

DE PRIN PĂDURE / FROM THE WILD

Ceafă de mistreț confiată | Confit Wild Boar Neck..... 142 lei
(mistreț, piure cu ciuperci crocante și sos de cimbrisor | wild boar, crispy mushroom puree and thyme sauce 175g/150g/50g) (1, 7)

Gulaș vânătoresc de mistreț | Hunter's Wild Boar Goulash (VADÁSZ TOROK) 118 lei
(200g) (8, 10, 12)

CELE CE ÎNȘOȚESC | SIDES

Legume la grătar | Grilled Vegetables (250g) (12)..... 29 lei

Sparanghel la grătar | Grilled Asparagus (150g) (7)..... 33 lei

Mix de rădăcinoase la cuptor | Oven-Roasted Root Vegetables (200g) (7,9)..... 29 lei

[Signature Dish] Sote de fasole verde cu ciuperci și prune uscate | Green Beans Sauté with mushrooms and dried plums (150g/50g/25g)..... 29 lei

Mămăligă prăjită în untură | Fried polenta in lard (200g)..... 19 lei

Cartofi prăjiți | French Fries (200g)..... 23 lei

Cartofi prăjiți cu telemea | Cheesy Fries with telemea cheese (250g) (7)..... 29 lei

Piure de cartofi cu ceapă crocantă | Mashed Potatoes with crispy onions (200g) (7)..... 29 lei

Cartofi gătiți în untură cu usturoi și mărar | Lard-Roasted Potatoes with garlic & dill (200g)..... 27 lei

CELE CE ÎNȘOȚESC ȘI S COLORATE | SALADS & PICKLES

Salată verde | Green salad (150g)..... 21 lei

Salată cu rucula și roși cherry | Rocket & Cherry Tomatoes Salad (80g/50g)..... 24 lei

Salată Mixtă | Mixed Salad (150g)..... 23 lei

Salată de sfeclă coaptă și hrean | Roasted Beet & Horseradish Salad (150g) (12)..... 24 lei

Din camera lui Teo | Teo's Pantry..... 25 lei
(varză, varză murată, castaveți murați, ardei copt | pickled cabbage, cucumbers, grilled peppers 150g) (10)

CEVA DULCE | DESSERTS

[Signature Dish] Quenelle de zmeură, pământ de ciocolată, sos fructe de pădure, foietaj crocant | Raspberry quenelle, chocolate crumble, forest berry sauce, crispy puff pastry45 lei
(100g, 25g 50g) (1, 3, 5, 6, 7, 11, 12)

[Signature Dish] Clătite Ana Lugojana | Ana Lugojana Crêpes....42 lei
(100g/50g/50g) (1, 3, 7, 12)

Millefeuille de vanilie | Apple Millefeuille..... 42 lei
(măr, înghețată de măr, caramel sărat | apple, vanilla ice cream, salted caramel 125g/50g/50g) (1, 3, 6, 7)

Lapte de pasăre | Romanian vanilla custard with poached meringue..... 44 lei
(50g/100g) (1, 3, 7, 12)

Tort de ciocolată | Chocolate Cake..... 45 lei
(ciocolată, sos caramelizat, sos de fructe de pădure | chocolate, caramelized walnuts, berry sauce 125g/50g) (1, 3, 6, 7)

Cremă Catalană | Catalan Cream 43 lei
(lapte, ou, zahăr, portocală, lămâie, amidon de porumb, sare | milk, eg, sugar, orange, lemon, cornstarch, salt 125g) (3, 7)

Înghetată artizanală | Artisanal Ice Cream (ask the waiter) 42 lei
(180g) (1, 5, 6, 7, 8)