

# Meniu

Noul meniu al Restaurantului Orizont a fost creat din dorința de a satisface toate gusturile și așteptările. Am presărat peste fiecare preparat dăruire, atenție la detalii, am reunit arome și produse locale de cea mai bună calitate.

Vă invităm, așadar, într-o călătorie gastronomică, unde texturile, aromele și ingredientele vă vor purta în întreaga lume, păstrând aromele tradiționale și completând cu cele moderne.



## Delicii Reci

### PLATOUL MUNTEANULUI (2 PERSOANE)

650g / 85 RON

Platoul Munteanului: arome autentice românești, cu tobă, pastramă, slănină afumată, cârnați, brânză de burduf, ceapă roșie și ardei capia. Savurați tradiția!

(tobă 100g, pastramă de porc 100g, slănină afumată 100g, cârnați garniță 100g, brânză de burduf 100g, ceapă roșie, roșii, ardei capia)

Kcal 306; KJ 1279 / P 24 / Gr 22 / GS 5 / GI 3 / Z 1 / S 2 // **Alergeni:** lactoză

### HUMMUS CU VINETE CU ROȘIE & SUSAN ALB / NEGRU

200g / 40 RON

Preparat rafinat ce îmbină arome și texturi, cu hummus cremos, vinete coapte și rodie proaspătă. Gustul bogat și echilibrat este completat de semințele de susan alb și negru.

(tobă 100g, pastramă de porc 100g, slănină afumată 100g, cârnați garniță 100g, brânză de burduf 100g, ceapă roșie, roșii, ardei capia)

Kcal 175; KJ 732 / P 3 / Gr 15 / GS 3 / GI 7 / Z 2 / S 2 // **Alergeni:** susan

### TRIO VEGETARIAN

250g / 42 RON

O combinație rafinată de hummus cremos, salată de icre de crap și salată proaspătă de vinete, care satisface și papilele gustative vegetariene.

(hummus 100g, salată de icre de crap 50g, salată de vinete 100g)

Kcal 350; KJ 1680 / P 3 / Gr 30 / GS 3 / GI 17 / Z 0 / S 2 // **Alergeni:** pește, susan

### PLATOU DE BRÂNZETURI CU FRUCTE ȘI MIEZ DE NUCĂ

400g / 95 RON

Brie, camembert, roquefort, șvaițer, brânza de Horezu, mere și miez de nucă coaptă. O simfonie gourmet în fiecare mușcătură.

(brânza brie 50g, camembert 50g, Roquefort 50g, șvaițer 100g, brânză de Horezu 100g, mere, miez de nucă coaptă)

Kcal 309; KJ 1292 / P 20 / Gr 25 / GS 5 / GI 1 / Z 1 / S 2 // **Alergeni:** lactoză, nucă

# Delicii Calde

## PIPERCHI TĂRGĂȘIȚI

250g / 35 RON

Salată cu ardei capia și roșii, unt și telemea de oaie - gust intens, combinație echilibrată între dulce și sărat.

(ardei capia 150g, roșii, unt, telemea de oaie 80g)

Kcal 142; KJ 594 / P 12 / Gr 6 / GS 0 / GI 10 / Z 0 / S 2 // **Alergeni:** lactoză

## ARIPIOARE DE PUI BARBEQUE PICANTE

250g / 45 RON

Aripioare picante de pui cu sos BBQ, usturoi și cartofi crocanți.

Un deliciu fierbinte și savuros.

(aripioare de pui \* 150g, usturoi, ardei iute, sos bbq (2E), cartofii casei 100g)

Kcal 246; KJ 1181 / P 28 / Gr 10 / GS 1 / GI 11 / Z 1 / S 2

## CREVEȚI SAGANAKI

250g / 52 RON

Creveți gătiți într-un sos cu usturoi, vin alb și telemea de oaie,acompaniate de un vârf de verdețuri proaspete.

(creveți decorticați \* 200g, usturoi, vin alb, telemea oaie 50g, sos de tomate, verdețură)

Kcal 136; KJ 568 / P 20 / Gr 13 / GS 0 / GI 5 / Z 0 / S 2 // **Alergeni:** crustacee, lactoză, sulfiți

## BULZ ARDELENESC CU BRÂNZĂ DE BURDUF ȘI CÂRNAȚI

300g / 48 RON

Mămăligă cu brânză de burduf, cârnați și telemea: o combinație de texturi și arome, completată cu smântână proaspătă.

(mămăligă 180g, brânza de burduf 80g, cârnați 80g, telemea vacă 40g, smântână)

Kcal 286; KJ 1196 / P 20 / Gr 6 / GS 1 / GI 38 / Z 1 / S 3 // **Alergeni:** lactoză

## NOODLES CU PUI ȘI LEGUME

250g / 48 RON

Un preparat cu piept de pui și noodles, condimente și legume - morcovi, țelină și ardei capia.

(noodles 150g, piept de pui\* 80g, condimente, morcovi, țelină, ardei capia)

Kcal 270; KJ 1129 / P 10 / Gr 6 / GS 0 / GI 44 / Z 0 / S 2 // **Alergeni:** țelină



## Salate inspirate

### SALATĂ CU SOMON

300g / 60 RON

O combinație surprinzătoare de file de somon, castraveți, mix de salată verde, ceapă roșie crocantă și ridiche, toate armonizate cu un dressing de lămâie.

(file de somon\* 100g, castraveți 80g, mix salată verde 100g, ceapă roșie, ridiche, dressing lămâie)

Kcal 232; KJ 970 / P 17 / Gr 16 / GS 0 / GI 5 / Z 1 / S 2 // **Alergeni:** crustacee, pește

### SALATĂ CAESAR CU PUI

300g / 50 RON

Salată verde, piept de pui fraged, crutoane crocante, parmezan ras și dressing Caesar delicat.

(salată verde 150g, piept de pui\* 100g, crutoane 30g, anchovies, parmezan 20g, dressing Caesar)

Kcal 150; KJ 627 / P 9 / Gr 10 / GS 1 / GI 6 / Z 1 / S 2 // **Alergeni:** gluten, lactoză, pește

### ÎNDRĂGITA SALATĂ GRECEASCĂ

300g / 45 RON

Arome mediteraneene în fiecare mușcătură.

(roșii 80g, castraveți 80g, ceapă roșie 30g, măslina kalamata 50g, telemea de oaie 60g, ardei capia)

Kcal 182; KJ 761 / P 20 / Gr 10 / GS 0 / GI 3 / Z 0 / S 2 // **Alergeni:** lactoză

### TRIO DE ROȘII CHERRY CU RUCOLLA ȘI BURRATA

300g / 50 RON

Un trio vibrant de roșii cherry în culori diverse, rucolla și burrata cremoasă, în armonie cu condimente alese și ulei de măsline cu esență de busuioc.

(selecție roșii cherry 150g, rucolla 50g, burrata 100g, condimente, ulei de măsline cu aromă de busuioc)

Kcal 94; KJ 393 / P 5 / Gr 6 / GS 0 / GI 5 / Z 0 / S 2 // **Alergeni:** lactoză

### SALATĂ DE ZUCCHINI CU MIX DE SEMINȚE

250g / 45 RON

Salată de zucchini, cu semințe prăjite de dovleac, floarea soarelui, migdale și roșii cherry, accentuată de aroma proaspătă a lămâii.

(zucchini 100g, semințe de floarea soarelui, dovleac 100g, migdale foliate 50g, lămâie, roșii cherry)

Kcal 186; KJ 777 / P 2 / Gr 14 / GS 2 / GI 11 / Z 1 / S 2 // **Alergeni:** migdale

# Supe și Ciorbe

## CIORBĂ ARDELENEASCĂ CU CIOLAN AFUMAT ȘI TARHON

350g / 35 RON

Gusturi autentice și savoare.

(ciolan de porc afumat 80g, legume 50g, ou, smântână, tarhon, oțet, verdeață)

Kcal 131; KJ 548 / P 2 / Gr 7 / GS 0 / GI 15 / Z 0 / S 2 // **Alergeni:** ou, lactoză, țelină

## CIORBĂ RĂDĂUȚEANĂ

250g / 35 RON

Un gust tradițional, cu legume și carne.

(pui grill\* 80g, legume 50g, smântână, ou, usturoi, hrean, verdeață)

Kcal 334; KJ 1396 / P 24 / Gr 22 / GS 4 / GI 10 / Z 4 / S 2 // **Alergeni:** ou, lactoză, țelină

## CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ DE VĂCUȚĂ

350g / 35 RON

O combinație delicioasă de carne de vacă și legume, ce oferă o experiență autentică.

(antricot de vită 80g, legume 50g, borș)

Kcal 129; KJ 539 / P 6 / Gr 5 / GS 0 / GI 15 / Z 0 / S 2 // **Alergeni:** țelină

## SUPĂ DE PUI CU TĂIȚEI

350g / 35 RON

Un amestec delicios de carne de pui și tăiței. Pur și simplu, gustos.

(pui \*80g, legume 50g, ou, făină, condiment)

Kcal 195; KJ 815 / P 10 / Gr 15 / GS 2 / GI 5 / Z 1 / S 2 // **Alergeni:** ou, lactoză, țelină

## CIORBĂ DE FASOLE CU AFUMĂTURĂ CA-N BUCOVINA

350g / 35 RON

Acel gust autentic și savuros.

(ciolan de porc afumat 80g, fasole 80g, legume, oțet, verdeață)

Kcal 334; KJ 1396 / P 24 / Gr 22 / GS 4 / GI 10 / Z 4 / S 2 // **Alergeni:** ou, lactoză, țelină



## Paste & Risotto

### TAGLIATELLE ALLA CARBONARA

250g / 50 RON

O rețetă care impresionează prin prospețimea ingredientelor și intensitatea savorii.

(tagliatelle artisanale 120g, pancetta 50g, ou, parmezan 50g, sare)

Kcal 232; KJ 970 / P 9 / Gr 8 / GS 0 / GI 22 / Z 0 / S 2 // **Alergeni:** gluten, ou, lactoză

### PENNE POMODORO FRESCO

250g / 50 RON

Delicioasele Penne Pomodoro Fresco - paste cu sos proaspăt de roșii.

(penne artisanale 120g, roșii cherry 100g, usturoi, busuioc, sos tomate)

Kcal 77; KJ 316 / P 2 / Gr 2 / GS 0 / GI 14 / Z 0 / S 2 // **Alergeni:** gluten

### TAGLIATELLE CU CREVEȚI\*, ROȘII ȘI BUSUIOC

250g / 55 RON

O infuzie de gusturi & culori.

(tagliatelle artisanale 120g, roșii cherry 80g, vin alb sec, usturoi, busuioc, verdeță, parmezan 30g)

Kcal 157; KJ 656 / P 8 / Gr 3 / GS 0 / GI 12 / Z 0 / S 2 // **Alergeni:** glute, creveți, ou, lactoză, sulfiți

### VESTITUL RISOTTO CU PARMEZAN

250g / 55 RON

Un delicios orez arborio pregătit cu grijă împreună cu parmezan, un preparat cu arome subtile.

(orez arborio 120g, ceapă, vin alb sec, smântână vegetală (3E), sare, parmezan 30g)

Kcal 115; KJ 481 / P 5 / Gr 7 / GS 0 / GI 8 / Z 0 / S 2 // **Alergeni:** gluten, ou, lactoză

### RISOTTO CU SOS DE TRUFE MUNTENESC

250g / 55 RON

Cremos și aromatic, gusturi subtile și sofisticate.

(orez arborio 120g, ceapă 30g, vin alb, smântână vegetală (3E), sos de trufe cu ciuperci, parmezan 30g)

Kcal 70; KJ 293 / P 5 / Gr 2 / GS 0 / GI 8 / Z 0 / S 2 // **Alergeni:** lactoză, sulfiți

### RISOTTO CU FRUCTE DE MARE\* DIN MEDITERANĂ

300g / 55 RON

Gustul mediteranean, mai aproape de tine.

(orez arborio 120g, ceapă, vin alb sec, baby calamar, sepie, carne scoici 100g, smântână vegetală (3E), parmezan 30g)

Kcal 95; KJ 385 / P 5 / Gr 3 / GS 0 / GI 12 / Z 0 / S 2 // **Alergeni:** lactoză, sulfiți, moluște

# Savori Pescărești

## SPECIALITATEA LUI VIRGIL: FILE DE PĂSTRĂV CU SOS TERIYAKY PE RISOTTO CU SOS DE CITRICE



300g / 85 RON

Gustul apartine al păstrăvului alături de sosul teriyaky reușește să surprindă prin savoare și arome.

(file de păstrăv\* 200g, sos teriyaki, risotto 180g, portocale, sparanghel)

Kcal 178; KJ 744 / P 21 / Gr 6 / GS 1 / GI 10 / Z 2 / S 2 // **Alergeni:** pește, lactoză, sulfit

## SOMON LA CUPTOR CU SPARANGHEL PORUMB COPT & SOS BERNEZ

300g / 95 RON

Somon gătit la cuptor cu sparanghel, porumb marinat copt și sos Bernaise.

(somon\* 200g, condimente, sparanghel 50g, porumb marinat 30g, tarhon, ou, unt, ceapă)

Kcal 210; KJ 879 / P 22 / Gr 10 / GS 0 / GI 10 / Z 3 / S 2 // **Alergeni:** gluten, ou, pește, lactoză

## PĂSTRĂV LA GRĂTAR CU MĂMĂLIGĂ & SPUMĂ DE USTUROI



350g / 85 RON

O combinație autentică de arome și gusturi locale, pregătită cu atenție.

(păstrăv\* 250g, condimente, mălai, usturoi, lapte, oțet, lămâie, mămăligă 100g)

Kcal 125; KJ 522 / P 18 / Gr 3 / GS 0 / GI 11 / Z 0 / S 2 // **Alergeni:** pește, lactoză



# Preparate din porc sau festinul boierilor

## ARIPIOARĂ DE PORC CU PIURE DE CARTOFI & SOS VÂNĂTORESC

400g / 65 RON

Aripioară de porc cu piure de cartofi și sos vânătoresc sau un festin aromatic de savoare rustică și texturi delicioase.

(aripioară de porc\* 250g, cartofi 150g, condimente, unt, usturoi, roșii, vin roșu sec, hribi)

Kcal 224; KJ 936 / P 25 / Gr 8 / GS 1 / GI 13 / Z 0 / S 2 // **Alergeni:** lactoză

## TUCIUL PĂDURENCII

300g / 65 RON

Mușchi de porc, ciuperci de pădure, verdeață, o combinație căreia nu îi veți putea rezista.

(mușchiuleț de porc\* 150g, ciuperci 50g, usturoi, ceapă, smântână vegetală (3E), condiment, mărar, mămligă 80g)

Kcal 184; KJ 769 / P 15 / Gr 12 / GS 1 / GI 4 / Z 1 / S 2 // **Alergeni:** lactoză

## TOCHITURĂ DOBRO-MUNTENEASCĂ

400g / 60 RON

Un deliciu tradițional românesc, preparat cu măiestrie și ingrediente alese.

(ceafă de porc\* 100g, cârnați 100g, ouă, mămligă 100g, ceapă, vin alb sec, sos tomate, telemea de oaie 50g)

Kcal 156; KJ 652 / P 18 / Gr 8 / GS 0 / GI 3 / Z 0 / S 2 // **Alergeni:** lactoză, ou, sulfiți

## BORCANUL CU GARNIȚĂ AL BUNICII

400g / 75 RON

Carnea fragedă și succulentă, însoțită de aromele alese și condimente, se transformă într-o experiență culinară delicioasă.

(piept de porc 200g, cârnați 80g, costiță la garniță 80g, mămligă 80g, telemea de oaie 60g)

Kcal 363; KJ 1517 / P 24 / Gr 27 / GS 4 / GI 6 / Z 1 / S 2 // **Alergeni:** lactoză



# Preparate din porc sau festinul boierilor

## CEAFĂ DE PORC ÎNĂBUȘITĂ CU CARTOFII ZDROBIȚI A LUI CHEF LEVI

400g / 65 RON

O creație culinară inedită, unde ceafa de porc suculentă întâlnește cartofii zdrobiți.  
(ceafă de porc\* 250g, unt, sare, piper, usturoi, ardei iute, cartofi 100g, smântână vegetală(3E), verdeață)  
Kcal 262; KJ 1095 / P 15 / Gr 18 / GS 1 / GI 10 / Z 0 / S 2 // **Alergeni:** lactoză

## CIOLAN DE PORC CU VARZĂ CĂLITĂ & MĂMĂLIGĂ

350g / 70 RON

O combinație clasică care aduce gustul autentic al bucătăriei românești.  
(ciolan porc 200g, varză 100g, legume, condimente, mămăligă 50g, ardei iute)  
Kcal 129; KJ 539 / P 9 / Gr 9 / GS 0 / GI 5 / Z 0 / S 2

## COTLET DE PORC A LUI CHEF IULIAN CU DUXELLES DE CIUPERCI, SOS DE MUȘTAR & CARTOFI ZDROBIȚI

400g / 70 RON

Un cotlet de porc suculent armonios însoțit sos duxelles și cartofi zdrobiți.  
(cotlet de porc\* 200g, ciuperci 80g, ceapă, muștar, smântână vegetală(3E),  
cartofi 100g, usturoi, verdeață)  
Kcal 304; KJ 1271 / P 29 / Gr 16 / GS 1 / GI 11 / Z 0 / S 2 // **Alergeni:** lactoză, muștar



## Carne fină pentru domnițe și nu numai...

### **PULPĂ DE RAȚĂ RUMENITĂ CU PIURE DE CARTOFI & VARZĂ ROȘIE SOTE**



350g / 75 RON

Un preparat rafinat și echilibrat, unde pulpa de rață succulentă se îmbină armonios cu cartofii cremoși.

(pulpă de rață\* 150g, cartofi 100g, unt, lapte, varză roșie 80g)

Kcal 244; KJ 1020 / P 24 / Gr 11 / GS 1 / GI 1 / Z 0 / S 2 // **Alergeni:** lactoză

### **SNIȚEL DE PUI SUPREM ALĂTURI DE CARTOFII CASEI ȘI LĂMÂIE**

300g / 65 RON

Puiul fraged este învelit într-un panko crocant.

(piept de pui\* 150g ou, pesmet panko, lămâie, cartofi 100g, usturoi, parmezan 20g)

Kcal 194; KJ 811 / P 14 / Gr 10 / GS 2 / GI 12 / Z 1 / S 2 // **Alergeni:** lactoză

### **PIEPT DE PUI LA GRĂTAR CU MIX DE SALATĂ ȘI DRESSING DE LĂMÂIE**

300g / 65 RON

Simplu și apetisant.

(piept de pui\* 250g, sare, piper, mix salată verde, lămâie, ceapă)

Kcal 136; KJ 568 / P 22 / Gr 4 / GS 0 / GI 3 / Z 0 / S 2 // **Alergeni:** lactoză

# Preparate celebre din carne de vită

## BURGER DE VITĂ ORIZONT CU CARTOFII CASEI

400g / 68 RON

Un preparat succulent care încântă oricând.

(carne vită angus\* 280g, dulceață ceapă 20g, roșii 30g, castraveți în oțet 20g, sos ceddar, cartofi 100g, usturoi, verdeță)

Kcal 312; KJ 1304 / P 11 / Gr 24 / GS 2 / GI 13 / Z 3 / S 2 // **Alergeni:** lactoză

## T-BONE STEAK CU RUCOLLA, CEAPĂ&USTUROI CAMELIZATE

650g / 180 RON

Poate cea mai faimoasă tăietură de vită, împărțită în două lumi, care vă va surprinde încă de la prima degustare.

(T-BONE \* 550g, rucolla 50g, lămâie, ceapă, usturoi, piper colorat)

Kcal 280; KJ 1170 / P 25 / Gr 20 / GS 2 / GI 0 / Z 0 / S 2

## MUȘCHI DE VITĂ LA GRĂȚAR, SPARANGHEL & SOS BRUN

300g / 125 RON

Classic, but always fantastic! Un mușchi de vită gătit perfect, completat de textura sparanghelului.

(mușchi de vită\* 180g, cartofi 100g, usturoi, smântână vegetală (3E), sparanghel 50g, roșii, vin roșu sec)

Kcal 194; KJ 811 / P 26 / Gr 10 / GS 1 / GI 0 / Z 0 / S 2 // **Alergeni:** lactoză

## GULAȘ SECUIESC

300g / 65 RON

O rețetă tradițională și savuroasă din zona secuiască, bogată în arome și condimente care creează o experiență autentică.

(antricot de vită\* 150 g, boia picantă, legume 100 g, chimen, roșii)

Kcal 225; KJ 941 / P 10 / Gr 15 / GS 0 / GI 15 / Z 0 / S 2



# Bunătațurile ciobanului

## CIOLAN DE MIEL PE PAT DE PIURE DE CARTOFI & SOS BRUN

450g / 135 RON

O delicatessă inconfundabilă!

(ciolan de miel\* 250g, cartofi 150g, unt, lapte, vin roșu, usturoi, legume)

Kcal 234; KJ 978 / P 25 / Gr 14 / GS 1 / GI 2 / Z 0 / S 2 // **Alergeni:** lactoză

## COTLET DE BERBECUȚ CU LEGUME AROMATIZATE LA GRĂȚAR

400g / 110 RON

Un festin culinar cu gusturi autentice și proaspete!

(cotlet de berbecuț\* 200g, legume la grătar, usturoi, verdeață, oțet balsamic)

Kcal 215; KJ 899 / P 22 / Gr 11 / GS 2 / GI 7 / Z 1 / S 2

# Garnituri alese

<b>LEGUME LA GRATAR AROMATIZATE</b> 	<b>200g / 25 RON</b>
(ceapă, vinete, ciuperci, ardei capia, zucchini, roșie, sare, piper, verdeață) Kcal 94; KJ 393 / P 3 / Gr 6 / GS 3 / GI 7 / Z 0 / S 2	
<b>OREZ CU LEGUME</b> 	<b>200g / 25 RON</b>
(orez, mazăre, morcovi, ceapă, verdeață, sare, piper) Kcal 82; KJ 343 / P 3 / Gr 2 / GS 0 / GI 13 / Z 1 / S 2	
<b>PIURE DE CARTOFI</b> 	<b>200g / 25 RON</b>
(cartofi, unt, lapte, condiment) Kcal 108; KJ 451 / P 2 / Gr 4 / GS 0 / GI 16 / Z 0 / S 2	
<b>CARTOFII CASEI</b> 	<b>200g / 25 RON</b>
(cartofi proaspeți prăjiți, usturoi, parmezan, verdeață) Kcal 216; KJ 903 / P 9 / Gr 12 / GS 1 / GI 18 / Z 0 / S 2 // <b>Alergeni:</b> lactoză	
<b>MĂMĂLIGĂ</b> 	<b>100g / 25 RON</b>
(mălai, ulei, sare) Kcal 68; KJ 284 / P 2 / Gr 0 / GS 0 / GI 15 / Z 0 / S 2	
<b>CIUPERCI SOTE</b> 	<b>150g / 25 RON</b>
(ciuperci, unt, sare, piper, verdeață) Kcal 72; KJ 301 / P 4 / Gr 4 / GS 0 / GI 7 / Z 0 / S 2 // <b>Alergeni:</b> lactoză	
<b>SPARANGHEL SOTE</b> 	<b>150g / 35 RON</b>
(sparanghel proaspăt, unt, sare, piper) Kcal 42; KJ 176 / P 2 / Gr 2 / GS 0 / GI 4 / Z 0 / S 2 // <b>Alergeni:</b> lactoză	
<b>SPANAC SOTE CU USTUROI</b> 	<b>150g / 30 RON</b>
(baby spanac, sare, piper, usturoi, unt) Kcal 38; KJ 159 / P 3 / Gr 2 / GS 0 / GI 2 / Z 0 / S 2 // <b>Alergeni:</b> lactoză	



## Salată garnitură

### SALATĂ DE ROȘII CU BRÂNZĂ TELEMEA

120g / 25 RON

(roșii 100g, telemea de vacă 20g)

Kcal 84; KJ 351 / P 5 / Gr 4 / GS 0 / GI 7 / Z 0 / S 2 // **Alergeni:** lactoză

### SALATĂ DE SFECLĂ ROȘIE CU HREAN

120g / 25 RON

(sfecclă roșie în oțet, hrean)

Kcal 45; KJ 290 / P 3 / Gr 1 / GS 0 / GI 6 / Z 0 / S 2

### SALATĂ DE MURĂTURI ASORTATĂ

120g / 25 RON

(castraveți în oțet, gogonele în oțet, gogoșari în oțet)

Kcal 41; KJ 280 / P 1 / Gr 1 / GS 0 / GI 7 / Z 0 / S 2

### SALATĂ DE VARZĂ CU MORCOV & MĂRAR

120g / 25 RON

(varză albă, morcov, mărar)

Kcal 29; KJ 121 / P 1 / Gr 1 / GS 0 / GI 4 / Z 0 / S 2

# Dulce la Orizont

**PAPANAȘ ALLA CHEF LENU CU SMÂNTÂNĂ & DULCEAȚĂ**  **300g / 40 RON**

(brânză de vacă proaspătă, ou, bicarbonat, smântână, făină, dulceață)

Kcal 397; KJ 1659 / P 20 / Gr 17 / GS 3 / GI 41 / Z 11 / S 0 // **Alergeni:** gluten, ou, lactoză

**FONDANT CU CIOCOLATĂ,  
ÎNGHEȚATĂ VANILIE & SOS DE CAMEL**  **280g / 40 RON**

(ciocolată, ou, făina, înghețată de vanilie (5E), sos de caramel)

Kcal 395; KJ 1651 / P 21 / Gr 22 / GS 8 / GI 45 / Z 15 / S 1 // **Alergeni:** gluten, ou, lactoză

**PLĂCINTĂ DOBROGEANĂ CU SOS DE VANILIE** **250g / 40 RON**

(brânză proaspătă de vaci, ouă, zahăr, esență de vanilie, foi de plăcintă)

Kcal 206; KJ 861 / P 11 / Gr 8 / GS 2 / GI 20 / Z 9 / S 1 // **Alergeni:** gluten, ou, lactoză

**PARĂ UMPLUTĂ ÎN FOIETAJ** **250g / 40 RON**

(pară, miez de nucă, miere, foietaj, ou, scorțișoară)

Kcal 194; KJ 811 / P 14 / Gr 2 / GS 0 / GI 30 / Z 12 / S 1 // **Alergeni:** gluten, ou, nucă

**SPECIALITATE DE ÎNGHEȚATĂ ARTIZANALĂ  
CU AROME APETISANTE** **100g / 38 RON**

(cireșe și variegato cu vișine / vanilie și topping caramel / raphael cu migdale și fulgi de cocos /

cheesecake cu variegato cu prune / ciocolată cu lapte / fistic și variegato cu fistic / nuci cu miere

și bucăți de nuci / iaurt cu sos de cireșe / bluecheese cu sos smochine / caramel sărat cu sos de brețel)

Kcal 120; KJ 450 / P 4 / Gr 47 / GS 0 / GI 25,5 / Z 20 / S 0

**SPECIALITATE DE ÎNGHEȚATĂ/ SORBETTO ÎN FRUCT** **90g / 38 RON**

(sorbetto de lămâie / sorbetto de ananas / sorbetto de cocos)

Kcal 136; KJ 460 / P 4 / Gr 47 / GS 0 / GI 25,5 / Z 20 / S 0 // **Alergeni:** gluten, ou, nucă

*Iubitorii de înghețată sunt invitați să se bucure de înghețata noastră artizanală. Puteți lua cu voi acasă cupa din ceramică în care este servită înghețata, ca un mic suvenir din partea noastră.*



## Sosuri & Pâine

**SPUMĂ DE USTUROI** 8 RON

(lapte, ulei, usturoi, lămâie)

Kcal 408; KJ 1705 / P 40 / Gr 0 / GS 0 / GI 7 / Z 0 / S 2 // **Alergeni:** lactoză

**SOSUL CASEI DE ARDEI** 8 RON

(ardei capia, condiment, ulei)

Kcal 61; KJ 255 / P 1 / Gr 1 / GS 0 / GI 12 / Z 4 / S 2

**KETCHUP** 8 RON

Kcal 128; KJ 535 / P 11 / Gr 0 / GS 0 / GI 21 / Z 7 / S 2

**MUȘTAR** 8 RON

Kcal 82; KJ 343 / P 5 / Gr 2 / GS 1 / GI 11 / Z 7 / S 2

**MAIONEZĂ** 8 RON

Kcal 720; KJ 3009 / P 0 / Gr 80 / GS 0 / GI 0 / Z 0 / S 2

**SOS SRIRACHA** 8 RON

Kcal 64; KJ 278 / P 0 / Gr 0 / GS 0 / GI 16 / Z 0 / S 2

**SMÂNTÂNĂ FERMENTATĂ 15%** 8 RON

Kcal 163; KJ 668 / P 3 / Gr 15 / GS 0 / GI 4 / Z 0 / S 2

**TOPPING TELEMEA VACĂ** 8 RON

Kcal 153; KJ 640 / P 17 / Gr 7 / GS 2 / GI 1 / Z 0 / S 2 // **Alergeni:** lactoză

**TOPPING PARMEZAN** 10 RON

Kcal 142; KJ 594 / P 3 / Gr 10 / GS 0 / GI 10 / Z 0 / S 2 // **Alergeni:** lactoză

**ARDEI IUTE PROASPĂT** 8 RON

Kcal 24; KJ 100 / P 1 / Gr 0 / GS 0 / GI 5 / Z 0 / S 2

**PÂINEA CASEI** 10 RON

Kcal 257; KJ 1074 / P 7 / Gr 1 / GS 0 / GI 55 / Z 0 / S 2

**CEAPĂ ROȘIE** 8 RON

Kcal 40; KJ 167 / P 1 / Gr 0 / GS 0 / GI 9 / Z 0 / S 0



# Listă Alergeni

## ALERGENII DIN ALIMENTE SE POT ÎNCADRA CONFORM DIRECTIVEI CE 2000-13, ÎN URMĂTOARELE GRUPE:

- |   |  |   |
|---|--|---|
| 1. Cereale care conțin gluten (grâu, seară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hribi ai acestora) și produse derivate | 7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)  | 11. Semințe de susan și produse derivate  |
| 2. Crustacee și produse derivate  | 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 | 12. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru |
| 3. Ouă și produse derivate  | 9. Țelină și produse derivate  | 13. Lupin și produse derivate   |
| 4. Pește și produse derivate  | 10. Muștar și produse derivate   | 14. Moluște și produse derivate   |
| 5. Arahide și produse derivate  |  |   |
| 6. Soia și produse derivate   |  |   |

## VALORI NUTRIȚIONALE

Valorile nutriționale inserate în meniul restaurantului sunt calculate conform normelor nutriționale stabilite și aprobate de Ministerul Sănătății, având la bază tabelele cu valorile nutriționale pentru alimentele materii prime și în conformitate cu cerințele Reg. EU 1169 / 2011 și a Ordinului ANPC nr. 201/2022.

### Precizări:

1. Valorile nutriționale menționate în meniu pot varia în funcție de calitatea și cantitatea materiei prime și ingredientelor folosite pentru fiecare rețetă în parte;
2. Valorile nutriționale menționate în meniu pot varia în funcție de adaosurile făcute de client;
3. Valorile nutriționale la preparatele culinare compuse se adăunează;
4. Numărul de E-uri menționate pentru unele 4. preparate sunt cele declarate în rețetă.

### ACESTE INDICAȚII NUTRIȚIONALE NU POT ÎNLOCUI INDICAȚIILE NUTRIȚIONALE ALE MEDICULUI

Kcal - kilocalorii

P = proteina

Gr = grăsime

GS = grăsimi saturate

Gl = glucide

Z = zahăr

S = sare

E-uri / \* din congelat

Valorile sunt exprimate în grame / 100 gr produs

culinar 1 Kjoule = 1 Kcalorie x 4,18.

Cantitatea de sare adăugată variază în funcție de specificul preparatului, dar nu mai mult de 3g/100 g



Produse care durează +/- 20 minute



Produse care conțin ardei iute



Produse lacto-ovo-vegetariene



## GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

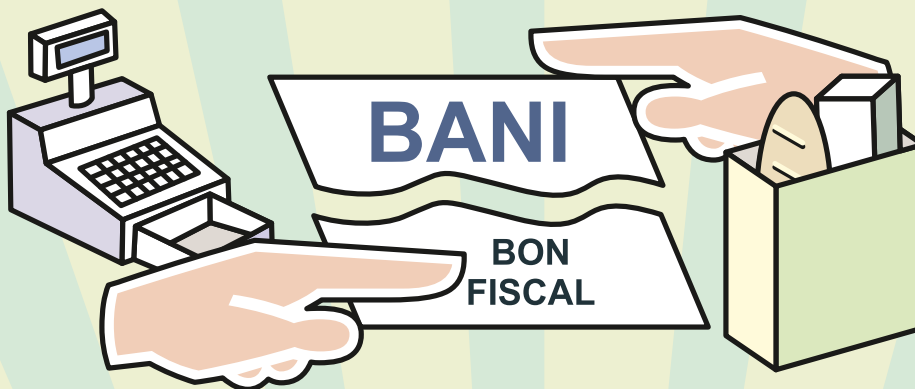
**Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați**

**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.**