



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

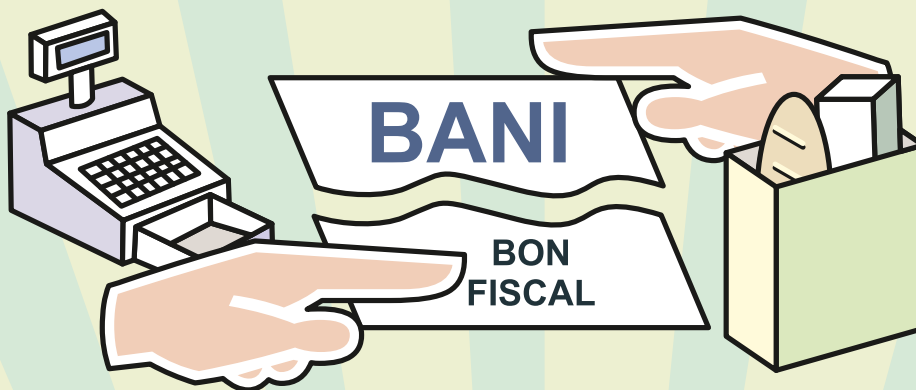
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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.



Bunătăți de la munte servite ca acasă

Noul meniu al Restaurantului Orizont poartă gustul munților din jurul nostru și al locurilor de acasă, împletit cu inspirații din bucătării îndepărtate. Fiecare fel a fost gândit cu atenție și răbdare, folosind ingrediente locale și proaspete, dar și note rafinate care aduc un strop de noutate.

Vă invităm să descoperiți o experiență culinară în care tradiția românească se întâlnește cu arome moderne, iar fiecare preparat spune o poveste: de la tihna meselor de duminică la energia călătoriilor în jurul lumii.

*iacă-tă:
așa se începe masa!*



Delicii reci

01 PLATOUL DE LA MUNTE

350g / 75 RON

Vacanța la munte începe cu povești lângă tobă, slănină, pastramă, ghiudem, cârnați și brânză de burduf. Ardeiul și ceapa?

Două glasuri ascuțite, numai bune să condimenteze discuția.

(tobă 50g, slănină 50g, pastramă de porc 50g, ghiudem 50g, cârnați 50g, brânză de burduf 50g, ardei 25g, ceapă roșie 25g)

PLATOU DE BRÂNZETURI CU FRUCTE ȘI NUCI COAPTE

350g / 90 RON

O întâlnire între eleganță și poftă: brânzeturi cu nume sonore, fructe parfumate și nuci coapte cât să aducă completarea perfectă în poveste. Un platou care știe să fie gazdă bună.

(camembert 50g, cheddar 50g, Roquefort 50g, Horezu 50g, svaițer 50g, blue cheese 50g, ceapă aromatizată, fructe, nuci coapte 50g)

PLATOU VEGETARIAN

250g / 35 RON

Ca la masa de duminică la bunica: zacuscă, vinete coapte, hummus aromat și fasole bătută, toate așezate cu grijă și tihnă.

(zacuscă 60g, vinete 60g, humus cu tahini 60g, fasole bătută 60g, verdeață 10g)





02 Bulz ca la munte



03 Cașcaval pane
cu cartofi prăjiți

Delicii calde

02 BULZ CALA MUNTE

350g / 55 RON

Ca pe culmile Bucegilor, când focul trosnește în vatră și brânza de burduf se topește alene peste mămăliga aburindă.

Cârnații afumați și oul moale întregesc bucuria unei mese tradiționale.

(mămăliguță caldă 200g, brânză burduf 50g, cârnați afumați 50g, ou, smântână 50g)

03 CAȘCAVAL PANE CU CARTOFI PRĂJIȚI

400g / 50 RON

Aurii și crocante, felii de cașcaval cu inimă topită, alături de cartofi prăjiți așa cum îi știm din copilărie. Un clasic iubit, mereu la fel de bun.

(cașcaval pane 200g, cartofi prăjiți 200g, ulei, sare)

CARTOFI PRĂJIȚI CU JUMĂRI, SMÂNTÂNĂ, CIMBRU ȘI CEAPĂ

350g / 35 RON

Un joc de gusturi între crocant și cremos: cartofi rumeniți, jumări aurii, smântână proaspătă și parfum de cimbru, cu ceapă roșie deasupra.

(cartofi prăjiți 150g, jumări 100g, smântână 70g, ceapă roșie 30g, cimbru, ulei, sare)

MĂMĂLIGUȚĂ CU BRÂNZĂ ȘI SMÂNTÂNĂ

500g / 35 RON

Un răsfaț simplu și curat, așa cum îl făceau odinioară bunicii la prânzul de duminică. Mămăligă, brânză de vaci și smântână catifelată, un trio ce încălzește sufletul.

(mămăligă 200g, brânză vaci 200g, smântână 100g, unt)





04 Salată Caesar

05 Salată grecească
cu brânză feta



Salate Aperitiv

04 SALATĂ CAESAR

350g / 50 RON

Frăgezimea pieptului de pui la grătar se împrietenește cu prospețimea salatei și aroma parmezanului. Un clasic al rafinementului, cu iz mediteranean și atingere de sos cremos.

(piept de pui 150g, salată, capere, dressing, file de anchois, parmezan, smântână, oțet, piper)

05 SALATĂ GRECEASCĂ CU BRÂNZĂ FETA

400g / 50 RON

Culorile prospețimii pe o farfurie: roșii dulci, castraveți răcoroși, măslina bogate și brânză feta sărată, toate stropite cu ulei de măsline ca pe țărmurile însorite ale Greciei.

(brânză feta 100g, roșii 100g, măslina kalamata 50g, castravete 80g, salată verde, ceapă, chimen, cimbru, ulei de măsline, verdeță, oțet, sare)

SALATĂ CAPRESE CU PROSCIUTTO

280g / 40 RON

Moale și fină ca o zi de vară la munte: mozzarella proaspătă, roșii suculente și prosciutto subțire, legate într-o poveste de ulei de măsline și sare delicată.

(mozzarella 120g, prosciutto 50g, roșii 110g, ulei de măsline, sare)



Specialitatea Casei

06 Coaste de porc cu cartofi la cuptor, salată de ardei
copti și sos sweet chilli



Specialitatea Casei

06 COASTE DE PORC CU CARTOFI LA CUPTOR, SALATĂ DE ARDEI COPTI ȘI SOS SWEET CHILLI

600g / 130 RON

Coastele, gătite încet până se desprind ușor de pe os, își găsesc echilibrul între dulceața ardeilor copti și nota îndrăzneță a sosului sweet chilli.

(coaste de porc 400g, cartofi 200g, sare, piper, ulei de măsline, rozmarin, ceapă, usturoi, boia, oregano, maioneză, sos sweet chilli)

Specialitatea Bucătarului



Specialitatea Bucătarului

07 COTLET DE BERBECUȚ CU LEGUME LA GRĂTAR

400g / 140 RON

Cotlet fraged, rumenit pe jar, cu legume coapte ce păstrează gustul autentic – o farfurie care vorbește despre simplitate și rafinament.

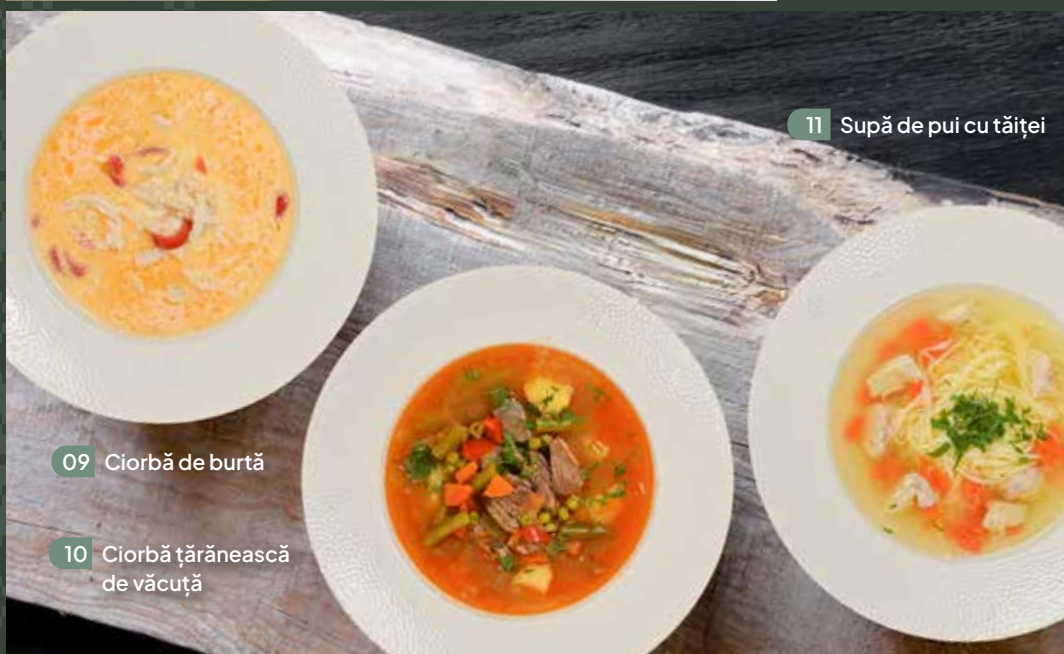
(cotlet de berbecuț 200g, legume la grătar 200g, sare, piper)





08 Ciorbă de fasole cu afumătură

numa'
una
ș-una.



09 Ciorbă de burtă

10 Ciorbă țărănească
de vacuță

11 Supă de pui cu tăiței

Supe & ciorbe

08 CIORBĂ DE FASOLE CU AFUMĂTURĂ 80/320g / 30 RON

O mângâiere rustică, cu fasole cremoasă și ciolan afumat, îmbinate cu verdeață și foi de dafin, pentru gustul acela autentic de casă.

(ciolan de porc 80g, fasole, verdeață, morcov, foi dafin, rădăcină țelină, ceapă, oțet, ulei, piper, sare)

09 CIORBĂ DE BURTĂ 100/300g / 35 RON

Cremoasă, parfumată cu usturoi și oțet, un adevărat răsfăț al bucătăriei românești.

(burtă vită 100g, făină, ou, ceapă, usturoi, morcov, gogoșari în oțet, ardei iute murat, rădăcină de țelină, smântână, oțet, ulei, piper, sare)

10 CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ DE VĂCUȚĂ 40/360g / 35 RON

Toată grădina de legume își dă întâlnire cu bucăți fragede de vită într-o zeamă bogată și plină de savoare.

(antricot vită 40g, borș, cartofi, ceapă, ardei gras, fasole verde, mazăre, morcov, rădăcină țelină, smântână, sos tomat, ulei, piper, sare)

CIORBĂ ARDELENEASCĂ CU CIOLAN AFUMAT 80/320g / 30 RON

Un parfum nostalgic de afumătură, legume rumene și tarhon proaspăt, așa cum se gătește în casele ardelenesti, cu tihnă și pricepere.

(ciolan afumat 80g, legume, ou, smântână, tarhon, verdeață, oțet, ulei, piper, sare)

11 SUPĂ DE PUI CU TĂIȚEI 60/340g / 25 RON

Așa cum numai bunica știa să facă: piept de pui fraged, tăiței de casă și legume dulci, într-o zeamă limpede care încălzește sufletul.

(piept de pui 60g, tăiței, ouă, făină, ceapă, morcov, rădăcină de țelină, piper, sare, verdeață)

Paste

12 TAGLIATELLE ALLA CARBONARA 250g / 55 RON

Tagliatelle fine se îmbracă într-un sos catifelat de smântână, parmezan și bacon rumen, pentru un dans italian în farfurie.

(tagliatelle 120g, bacon 70g, parmezan 40g, sare, piper, smântână, ulei)

13 TAGLIATELLE CU CREVEȚI 350g / 65 RON

Paste aurii și creveți succulenți, scăldați în vin alb, unt și usturoi: o poveste marină pe gustul celor ce iubesc rafinamentul.

(tagliatelle 200g, creveți 100g, ulei, usturoi, verdeață, vin, unt, ulei, piper, sare)

14 SPAGHETE BOLOGNESE 300g / 55 RON

Clasicul nemuritor: spaghetti al dente cu sos bolognez bogat și parmezan fin, pentru o clipă de dulce vita.

(spaghete 125g, sos bolognez 100g, busuioc, parmezan, ulei de măsline, cașcaval, unt, sare)

15 SPAGHETE MILANESE 300g / 50 RON

Ciuperci parfumate, șuncă, cașcaval și sos de roșii cu busuioc: o rețetă italiană care aduce soarele în farfurie.

(spaghete 125g, ciuperci, șuncă, cașcaval, sos roșii, busuioc, oregano, sare, parmezan, unt)





12 Tagliatelle Alla Carbonara



13 Tagliatelle cu creveți

14 Spaghete Bolognese



15 Spaghete Milanese

Savori din pește

16 PĂSTRĂV LA GRĂTAR CU MĂMĂLIGUȚĂ 450g / 60 RON

Un gust rustic autentic, cu păstrăv rumenit pe grătar, mămăliguță caldă și aroma discretă de usturoi și verdețuri.

(păstrăv 250g, mămăliguță 200g, condimente, ardei iute, usturoi, verdeață, lămâie, ulei de măsline, sare, piper)

17 FILE DE SOMON LA CUPTOR PE PAT DE SPARANGHEL 300g / 115 RON

Somon copt atent, așezat pe sparanghel fraged și desăvârșit de un sos fin, pentru un rafinament simplu și curat.

(somon 180g, sparanghel 100g, sos 20g)

18 FILE DE DORADĂ CU OREZ CU LEGUME 400g / 90 RON

Textura delicată a doradei și prospețimea orezului cu legume se întâlnesc într-o combinație ușoară și elegantă.

(doradă 200g, orez cu legume 200g)

19 ȘALĂU CU BABY CARROTS ȘI BROCCOLI 350g / 65 RON

Un pește cu gust delicat, servit lângă morcovi tineri și broccoli. O combinație care bucură prin echilibru și savoare.

(șalău 180g, baby carrots și broccoli 150g, condimente, unt, verdeață, sare, piper)



18 File de doradă cu orez cu legume



19 Salău cu baby carrots și broccoli



17 File de somon copt pe pat de sparanghel



20 Cotlet de porc
cu cartofi la cuptor



21 Ceafă de porc
cu cartofi prăjiți



22 Ciolan de porc cu varză călită și mămăliguță

Preparate din porc

COASTE DE PORC CU CARTOFI LA CUPTOR, SALATĂ DE ARDEI COPTI ȘI SOS SWEET CHILLI

600g / 125 RON

Coastele, gătite încet până se desprind ușor de pe os, își găsesc echilibrul între dulceața ardeilor copti și nota îndrăzneată a sosului sweet chilli.

(coaste de porc 400g, cartofi 200g, sare, piper, ulei de măsline, rozmarin, ceapă, usturoi, boia, oregano, maioneză, sos sweet chilli)

20 COTLET DE PORC CU CARTOFI LA CUPTOR

400g / 80 RON

Cotlet fraged, aromat cu usturoi și ierburi, servit cu cartofi copti cu o crustă crocantă și miez moale.

(cotlet porc 200g, cartofi la cuptor 200g, verdeață, ceapă, chimen, cimbru, foi dafin, usturoi, unt, sare, piper)

21 CEAFA DE PORC CU CARTOFI PRAJITI

350g / 50 RON

Ceafă succulentă și bine rumenită, lângă cartofi aurii, un preparat simplu dar plin de bucuria gustului autentic.

(ceafă de porc 200g, cartofi 100g, unt 50g, ulei, sare, piper)

22 CIOLAN DE PORC CU VARZA CALITA ȘI MĂMĂLIGUȚĂ

500g / 70 RON

Ciolan fraged, însoțit de varză dulce și mămăligă caldă, amintind de mesele boierești din inima satului românesc.

(ciolan de porc 300g, varză 100g, mămăligă 100g, foi de dafin, piper, ulei)

CARNE ȘI CÂRNAȚI LA GĂRNIȚĂ CU MĂMĂLIGĂ

550g / 85 RON

Gust bogat de carne și cârnați păstrați în untură, lângă mămăligă și brânză sărată, ca la mesele de iarnă de altădată.

(carne 200g, cârnaț 100g, mămăligă 200g, telemea oaie 40g, usturoi, ceapă, sare)

ARIPIOARĂ DE PORC CU PIURE DE CARTOFI & SOS VÂNĂTORESC

350g / 70 RON

Aripioară fragedă, rumenită și parfumată cu ierburi, așezată lângă piure cremos și sos bogat, cu aromă de pădure și vânătoare.

(aripioară de porc 200g, cartofi 100g, roșii, usturoi, condimente)

TOCHITURĂ CA LA MUNTE CU MĂMĂLIGĂ ȘI MURĂTURI

400g / 60 RON

Carne, cârnați, brânză și ou, alături de mămăligă și murături crocante, ca o petrecere rustică în farfurie.

(ceafă de porc 100g, cârnați 100g, mămăliguță 100g, telemea 100g, ceapă, sos tomat, ouă, ulei, unt, usturoi, sare, piper, vin)



23 Gujoane de pui



24 Șnițel de pui



25 Aripioare de pui Barbeque



26 Piept de pui la grătar

Preparate din pui, rață sau curcan

23 GUJOANE DE PUI CU CARTOFI PRĂJIȚI ȘI SOS DE USTUROI 400g / 60 RON

Bucăți crocante de pui, sos cremos de usturoi, cartofi aurii – tot ce trebuie pentru o pauză de masă cu gust.

(piept de pui 180g, cartofi, făină, ou, pesmet, ulei, ceapă, sare, piper, maioneză, usturoi)

24 ȘNIȚEL DE PUI À LA ORIZONT 400g / 60 RON

Pui fraged, îmbrăcat într-o crustă aurie, alături de cartofi prăjiți și lămâie, pentru o combinație clasică, simplă și îndrăgită.

(piept de pui 200g, cartofi prăjiți 150g, panko, usturoi, lămâie 50g)

25 ARIPIOARE DE PUI BARBEQUE 400g / 50 RON

Aripioare gătite în sos BBQ, cu note dulci și ușor picante, servite cu cartofi prăjiți crocanți.

(aripioare de pui picante 200g, cartofi prăjiți 150g, sos BBQ 50g)

26 PIEPT DE PUI LA GRĂȚAR CU PIURE DE CARTOFI 400g / 50 RON

Pui gătit pe grătar, așezat lângă piure fin, pentru o alegere liniștitoare și elegantă.

(piept de pui 200g, piure de cartofi 200g, ulei, unt, sare, piper)





27 Pulpă de rață rumenită



28 Pulpe de pui dezosate



29 Cocoșel de munte

Preparate din pui, rață sau curcan

27 PULPĂ DE RAȚĂ RUMENITĂ CU VARZĂ CĂLITĂ 400g / 95 RON

Rață rumenită, cu piele crocantă, alături de varză dulce, într-o armonie rafinată de gusturi și texturi calde.
(pulpa de rață 200g, varză 200g, ulei, piper, sare)

28 PULPE DE PUI DEZOSATE CU CARTOFI PRĂJIȚI 350g / 50 RON

Pieptul de pui, gătit cu răbdare, își împarte farfuria cu cartofi aurii, ca doi vechi prieteni care nu se plictisesc împreună.
(pulpe de pui 200g, cartofi prăjiți 150g, cimbru, vin, ulei, sare, piper)

29 COCOȘEL DE MUNTE CU SOS DULCE-ACRIȘOR ȘI CARTOFI LA CUPTOR 700g / 90 RON

Cocoșel fraged, sos echilibrat și cartofi copti.
O combinație care se înțelege bine la oricare masă.
(cocoșel de munte 500g, cartofi 200g, usturoi, boia, vin, sare, piper, ulei de măsline, sos sweet chilli)

PIEPT DE CURCAN LA CUPTOR CU LEGUME LA GRĂȚAR 400g / 75 RON


Piept de curcan fraged, acompaniat de legume coapte, într-un duet ce pune în valoare prospețimea și delicatețea fiecărui ingredient.
(piept de curcan 200g, legume 200g, usturoi, vin, sare)



Preparate din miel

30 **CIOLAN DE MIEL PE PAT DE PIURE DE CARTOFI & SOS BRUN**  500g / 140 RON

Miel fraged, piure moale și sos brun: gustul meselor de familie, păstrat cu grijă.
(ciolan de miel 300g, cartofi 150g, usturoi, sos brun 50g)

COTLET DE BERBECUȚ CU LEGUME LA GRĂȚAR  400g / 150 RON

Un festin din cotlet rumenit și legume la grătar: un echilibru simplu, cu arome curate.
(cotlet de berbecuț 200g, legume la grătar 200g, sare, piper)

Preparate din vită

31 **BURGER DE VITĂ CU CARTOFI PRĂJIȚI** 400g / 80 RON

Carne suculentă, chiflă moale, legume proaspete:
un burger care își găsește locul și într-o zi simplă, și într-una specială.
(carne de vită 200g, cartofi 150g, ceapă, roșii, castraveți, cașcaval, bacon, salată verde, maioneză, verdeță, ulei, sare)

32 **MUȘCHI DE VITĂ LA GRĂȚAR CU SPARANGHEL ȘI SOS DE PIPER VERDE**  300g / 170 RON

Mușchi fraged, sparanghel crocant, sos catifelat:
o farfurie care știe să spună totul fără vorbe mari.
(mușchi de vită 180g, sparanghel 100g, ulei, sare, piper)



30 Ciolan de miel



31 Burger de vită



32 Mușchi de vită

Meniuri pentru copii

NU VREAU NIMIC / SUPĂ DE PUI CU TĂIȚEI

60 / 340g / 25 RON

O supă gustoasă, cu pui fraged și tăiței de casă, care aduce în farfurie căldura meselor făcute de bunica.

(piept de pui 60g, tăiței, ouă, făină, ceapă, morcov, rădăcină de țelină, piper, sare, verdeță)

NU VREAU ASTA / CAȘCAVAL PANE CU CARTOFI PRĂJIȚI

400g / 50 RON

Cașcaval cald, ascuns într-o crustă crocantă, alături de cartofi aurii: simplu, dar mereu pe placul celor mici.

(cașcaval pane 200g, cartofi prăjiți 200g, ulei, sare)

NU ȘTIU / GUJOANE DE PUI CU CARTOFI PRĂJIȚI ȘI SOS DE USTUROI

400g / 60 RON

Bucăți fragede de pui în crustă crocantă, cartofi aurii și un sos cremos cu usturoi: gustul prietenos al pauzelor de joacă.

(piept de pui 180g, cartofi, făină, ou, pesmet, ulei, ceapă, sare, piper, maioneză, usturoi)

NU MI-E FOAME / BURGER DE VITĂ CU CARTOFI PRĂJIȚI

400g / 80 RON

Burger cu carne succulentă de vită, legume proaspete și brânză topită, servit cu cartofi crocanți: pentru micii pofticioși cu gusturi mari.

(carne de vită 200g, cartofi 150g, ceapă, roșii, castraveți, cașcaval, bacon, salată verde, maioneză, verdeță, ulei, sare)

NU-MI PASĂ / ÎNGHEȚATĂ ASORTATĂ

3 cupe / 150g / 25 RON

Trei cupe colorate: vanilie, ciocolată și fructe de pădure, răcoritoare ca o după-amiază liberă cu aer de munte.

(înghețată din fructe de pădure, vanilie, ciocolată)

Sarnituri alese

LEGUME LA GRĂTAR

(ceapă, vinete, ciuperci, ardei, roșie, dovlecei, verdeață, sare, piper, ulei)

200g / 20 RON

OREZ CU LEGUME

(orez, mazăre, morcovi, ceapă, verdeață, sare, piper)

200g / 20 RON

PIURE DE CARTOFI

(cartofi, unt, lapte, sare)

200g / 15 RON

CARTOFI PRĂJIȚI

(cartofi, sare, ulei)

150g / 15 RON

CARTOFI LA CUPTOR

(cartofi, busuioc, oregano, cimbru, rozmarin, usturoi, sare, piper, ulei)

200g / 15 RON

VARZĂ CĂLITĂ

(varză albă, varză murată, ulei, piper, foi de dafin, pastă de tomate)

200g / 20 RON

MĂMĂLIGĂ

(mălai, ulei, sare)

200g / 6 RON





33 Salată de varză cu mărar



34 Salată de ardei copt



35 Salată de roșii și castraveți



36 Salată de roșii cu brânză



37 Salată asortată de murături

Salată garnitură

- 33 SALATĂ DE VARZĂ CU MĂRAR**  150g / 15 RON
(varză albă, mărar, morcov, verdeață, ulei de măsline, oțet, sare, piper)
- 34 SALATĂ DE ARDEI COPT**  200g / 20 RON
(ardei copt, verdeață, usturoi, ulei, sare)
- 35 SALATĂ DE ROȘII ȘI CASTRAVEȚI**  200g / 15 RON
(roșii 100g, castraveți 100g)
- 36 SALATĂ DE ROȘII CU BRÂNZĂ** 200g / 15 RON
(roșii 100g, telemea de vacă 20g)
- 37 SALATĂ ASORTATĂ DE MURĂȚURI**  200g / 15 RON
(castraveți, gogonele, gogoșari, varză, ulei de măsline)
- SALATĂ VERDE CU LĂMÂIE**  200g / 20 RON
(salată verde 150g, lămâie 50g)



38 Papanashi cu smântână și dulceață de afine



39 Clătite brașovene

40 Clătite cu ciocolată



Dulce la Orizont

38 PAPANAȘI CU SMÂNTÂNĂ ȘI DULCEAȚĂ DE AFINE

250g / 40 RON

Pufoși ca norii, cu smântână albă ca zăpada și afine proaspete.
(brânză de vacă proaspătă, ou, smântână, făină, dulceață, lămâie, zahăr, ulei, sare)

39 CLĂTITE BRAȘOVENE

250g / 30 RON

Umplute cu brânză dulce și stafide, apoi cuprinse de caramel cald.
(făină, lapte, ou, ulei, brânză de vaci, stafide, zahăr, sare, esență)

40 CLĂTITE CU CIOCOLATĂ

250g / 25 RON

Moi, lăsând ciocolata topită să curgă ușor – liniștit, ca o plimbare relaxantă la munte.
(făină, lapte, ouă, ciocolată, zahăr, ulei, sare)

LAVA CAKE CU ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE

200g / 45 RON

O întâlnire de contraste la fel de firească precum iarna și primăvara în Predeal.
(ciocolată 100g, înghețată 100g, zahăr)

41 Plăcintă cu mere



42 Plăcintă cu
brânză dobrogeană



Dulce la Orizont

41 PLĂCINTĂ CU MERE, SOS DE VANILIE ȘI SCORȚIȘOARĂ **200g / 30 RON**

Merele coapte și scorțișoara aduc în farfurie mirosul caselor de munte.
(făină, mere, ou, lapte, miez de nucă, pesmet, bicarbonat, scorțișoară, zahăr pudră, sare)

42 PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ DOBROGEANĂ **200g / 35 RON**

Foietaj crocant și brânză dulce, unite într-un desert cu tradiție.
(ou, făină, brânză de vaci, zahăr, esență)

ÎNGHEȚATĂ ASORTATĂ **3 cupe / 150g / 25 RON**

Arome reci și culori vii – o pauză dulce în aerul curat al muntelui.
(înghețată din fructe de pădure, vanilie, ciocolată)





Sosuri și Pâine

SOS DE USTUROI

(usturoi)

30g / 3 RON

SOSUL CASEI

(roșii în bulion, busuioc, chimen, oregano, usturoi, sos chili, pastă de tomate, ulei de măsline, sare, piper)

30g / 3 RON

SMÂNTÂNĂ

30g / 3 RON

ARDEI IUTE PROASPĂT

1 bucată / 2 RON

CEAPĂ ROȘIE

30g / 3 RON

PÂINEA CASEI

1 felie / 1 RON



Alergeni

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 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 | | |



Produse care durează +/- 20 minute



Produse care conțin ardei iute



Produse lacto-ovo-vegetariene





În vederea reducerii risipei alimentare,
conform **Legii nr. 217/2016** privind diminuarea
risipei alimentare, preparatele neconsumate pot fi
ambalate, la cererea clientului, pentru a fi luate
la pachet.

