Antreuri, salate
ELŐÉTELEK, SALÁTÁK
STARTERS, SALADS

VEGETARIAN

Reinterpretare de mămăligă cu brânză și sos sezonal

Túrós puliszka újképpen, szezonális szósszal

Reinvented polenta with cheese and seasonal dip

100 g / 50 g **17**

Platou de degustare ardelenească

(șuncă, cârnați uscați cu paprika, brânză maturată Trascău, salată de vinete, cremă de brânză)

Erdélyi ízelítőtál

(sonka, paprikás kolbász, torockói érlelt sajt, padlizsánkrém, túrókrém)

Transylvanian cold meat and dip platter

(ham, smoked paprika sausages, aged cheese, creamed eggplant, creamed cheese)

500 g **45**

Antreuri, salate

ELŐÉTELEK, SALÁTÁK

STARTERS, SALADS

VEGETARIAN

Platou de brânzeturi ardelenești cu fructe și semințe (mic, mare)

Torockói érlelt sajttál gyümölccsel és magvakkal (kicsi, nagy)

Transylvanian aged cheese platter with fruits and seeds (small, large)

200 g | 400 g **25 | 35**

Cartofi dulci cu sos de brânză și chutney de roșii

VEGETARIAN

Édeskrumpli sajtszósszal és paradicsom chutney-val

Sweet potatoes with cheese sauce and tomato chutney

120 g / 20 g / 20 g **17**

Pastă jumări, vinete, cremă de brânză

Tepertőkrém, padlizsánkrém, túrókrém

Crackling cream, creamed eggplant, creamed cheese

50 g / 50 g / 50 g **15**

Ciorbe, supe

LEVESEK

SOUPS

Ciorbă de burtă reinterpretată

Pacalleves újképpen

Reinvented tripe soup

250 g / 50 g **20**

Gulaș de fasole boabe

Babgulyás

Bean goulash

300 g **22**

Feluri principale

FŐÉTELEK
MAIN COURSES

Salată de pui cu ghimbir

Gyömbéres csirkesaláta

Ginger marinated chicken breast salad

150 g / 200 g **30**

Papricaș de ciuperci de pădure cu găluștcuțe

VEGETARIAN

Erdei gombapaprikás galuskával

Wild mushroom paprikash with dumplings

250 g / 100 g **30**

Costiță de porc în cuptor cu glazură de ghimbir și miere, cartofi piure cu hrean și roșii cherry murate

Sertésdagadó mézes gyömbéres mázzal, tormás krumplipürével és savanyú cherry paradicsommal

Pork ribs with ginger and honey glaze, horseradish mashed potatoes and pickled cherry tomatoes

280 g / 200 g / 50 g **35**

Feluri principale

FŐÉTELEK
MAIN COURSES

Piept de pui cu sos de morcovi copți și piure de țelină cu usturoi

Csirkemell sárgarépaszósszal és fokhagymás zellerpürével

Chicken breast with carrot sauce and celery puree with garlic

180 g / 30 g / 100 g — 35

Pulpă de rață confiată cu varză roșie, cartofi piure și sos muștar

Konfitált kacsacomb vöröskáposztával, krumplipürével és mustárszósszal

Confit duck leg with red cabbage, mashed potatoes and mustard sauce

180 g / 100 g / 100 g / 30 g — 40

Păstrăv întreg în făină de mălai, sparanghel, cartofi copți și sos de ardei copți

Egész pisztráng kukoricalisztes bundában spárgával, sült krumplival és sült paprikaszósszal

Cornmeal crusted whole trout with asparagus, roast potatoes and roasted red pepper sauce

200 g / 150 g / 100 g / 50 g — 35

Feluri principale

FŐÉTELEK

MAIN COURSES

Reinterpretare de mămăligă cu brânză și sos sezonal

VEGETARIAN

Túrós puliszka újképpen szezonális szósszal

Reinvented polenta with cheese and seasonal dip

200 g / 25 g / 15 g **27**

Antricot de vită la grill, sparanghel și cartofi de casă dublu prăjiți

Grillezett marha hátszín spárgával és kétszer sült házi szalmakrumplival

Grilled ribeye steak with asparagus and double cooked chips

200 g / 100 g / 150 g **70**

Ceafă de porc cu salată sezonală, aioli și cartofi de casă dublu prăjiți

Sertéstarja szezonális salátával, aiolival és kétszer sült házi szalmakrumplival

Pork neck with seasonal salad, aioli and double cooked chips

200 g / 80 g / 150 g **35**

Feluri principale

FŐÉTELEK
MAIN COURSES

Burger de miel cu sos sezonal, caș și cartofi de casă dublu prăjiți

Bárányburger szezonális szósszal, sajttal és kétszer sült házi szalmakrumplival

Lamb burger with seasonal sauce, cheese and double cooked chips

310 g / 150 g **35**

VEGETARIAN

Ghiveci de legume

Lecsó | Ratatouille

300 g **30**

Deserturi
ÉDESSÉGEK
DESSERTS

Combinație de kürtős și créme brûlée cu dressing de fructe

Kürtőskalács és créme brûlée kombinációja, gyümölcsöntettel

Combination of Szekler chimney cake and crème brûlée, with fruit dressing

180 g / 40 g **22**

Desertul casei

A ház desszertje | House special dessert

200 g **19**

