



DELICII CULINARE

O călătorie culinară de lux



Despre noi....

Savurați o experiență culinară de neuitat în inima resortului nostru, unde fiecare preparat este o operă de artă. Bucurați-vă de ingrediente de cea mai înaltă calitate, adunate din colțuri exotice ale lumii, pregătite cu măiestrie de către bucătarii noștri de top.

Fiecare mușcătură vă va transporta într-o călătorie senzorială unică, creând amintiri care vor dura o viață întreagă.



SALATE

Salată cu piept de Rață

piept afumat in casa 70gr,
gorgonzola (lactate) 70gr, prune
uscate 50gr, muguri de pin,
reductie otet balsamic si mix de
salata

43 lei

Salata greceasca cu branza de capra si paine prajita

(lactate, ou si prod. deriv,
gluten) 150gr, seminte de
dovleac, ceapa murata 50gr,
rosii 200gr, ardei gras 80gr,
castraveti 150gr si masline

Kalamata 30gr

33 lei



Gătesc.ro



PASTE



Tagliatelle

(gluten, oua si prod. deriv.)
200gr facute in casa, Felli de
Muschi de Vita* 120gr, sos de
branza (lactate) 150gr cu
ciuperci champignon 60gr si
hribi 40gr, parmezan (lactate)
30gr.

50 lei

Tagliatelle cu creveti

63lei

Creveti Black Tigers 220 g

Paste proaspete

Asda: 120 g , Rosii cherry:
60 g , Unt 82% : 30 g

(unt, Contine: Lapte), Ulei de
masline: 30 g ,

Usturoi: 20 g , Parmezan:
20 g (Contine: Lapte),

Masline naturale Kalamata:
20 g , Patrunjel
verde: 3





Spaghetti carbonara con panna

paste, pancetta, ouă,
parmezan, smântână

40 lei

Spaghetti bolognese

35 lei

paste 150 gr, carne
tocată 100 gr, sos de
roșii 50 gr, ceapă 10 gr,
parmezan 10 gr





Gnocchi

350gr cu pesto
Genovese 50gr,
parmezan (lactate)
50gr si muguri de pin

40 lei

Risotto cu parmezan

50gr, orez 300gr,
unt (lactate) 30gr



Risotto



Risotto cu Pulpa de Rata

chipsuri de legume 20gr,
sos dulce acrisor 30gr si
orez 250gr cu gorgonzola
(lactate) 50gr si prune
uscate 100gr

45 lei

Risotto cu Creveti

parmezan
(lactate) 50gr,
orez 300gr, unt
(lactate) 20gr si
lime

55 lei





Peste





Somon

(peste) 180gr cu fasole verde 80gr, alune de padure (fructe cu coaja) 20gr, cartofi 250gr si sos lemon butter (lactate) 50gr cu sofran.

65 lei

50 lei

File de Dorada

(peste) 300gr si legume la gratar 200gr cu pesto de busuioc 20gr si lime





Carne

Piept de Curcan

piept de curcan 250gr cu sos de branza (lactate) 60gr, piure de cartofi cu trufe 300gr si mix de salata 30gr

80 lei



Piept de pui

Piept de pui* Supreme
300gr cu piuree de porumb
100gr, gnocchi (gluten, oua si prod. deriv) 130gr in sos de branza (lactate) 50gr si chipsuri de legume 20gr

65 lei





Cotlet de Porc

300gr la gratar cu
cartofi cu parmezan
(lactate) si usturoi

300gr, sos gorgonzola
(lactate) 60gr si mix de
salata 30gr

55 lei

Ceafa de Porc

Ceafa de Porc* 250gr
cu sos de hribi 60gr,
masline 60gr si rosii
cherry 60gr, servit cu
paine facuta de noi
(gluten) 150gr

55 lei





Platou Carnos cu Antricot de Vita Angus de Uruguay

350gr, cotlet de Porc*
300gr, frigarui de Pui si
Curcan* 500gr, servit cu
cartofi prajiti cu usturoi si
parmezan (lactate) 600gr,
mix de salata 120gr si
vinegreta de mustar
(mustar), sos aioli (oua si
prod. deriv.) cu busuioc
60gr, sos gorgonzola
(lactate) 60gr si sos sweet
chilli 50g

Antricot de Vita Angus de Uruguay

Antricot de Vita Angus de
Uruguay* 350gr cu cartofi
boieresti 300gr, sos
gorgonzola (lactate) 60gr si
mix de salata 30gr

130 lei

265 lei



The background features a collage of traditional Romanian elements. At the top left, a hand holds a glass of white wine. To the right, a hand holds a small white bowl. In the center, a large metal bowl contains a colorful salad with various vegetables like red bell peppers, green beans, and tomatoes. Behind the bowl is a red onion. To the right of the bowl is a green cloth featuring a black and white illustration of a medieval castle. A wooden spoon rests on a dark surface in the foreground. Gold-colored wavy lines are overlaid across the entire image.

Mancare tradițională



Sarmale cu carne de porc

pulpă de porc, orez, ceapă, foaie de varză murată, foi de dafin, piper, cimbru, pastă de tomate

35 lei

Musaca

carne de curcan/porc/pui, cartofi, morcov, țelină, pătrunjel, ceapă, smântână, ou, mozzarella, sare, piper, sos tomat. Acest produs nu poate fi gătit fără sare.



35 lei



Mâncare de
mazăre
cu piept de pui
piept de pui, mazăre,
ceapă, baby morcov,
mărar, sos tomat, sare,
piper

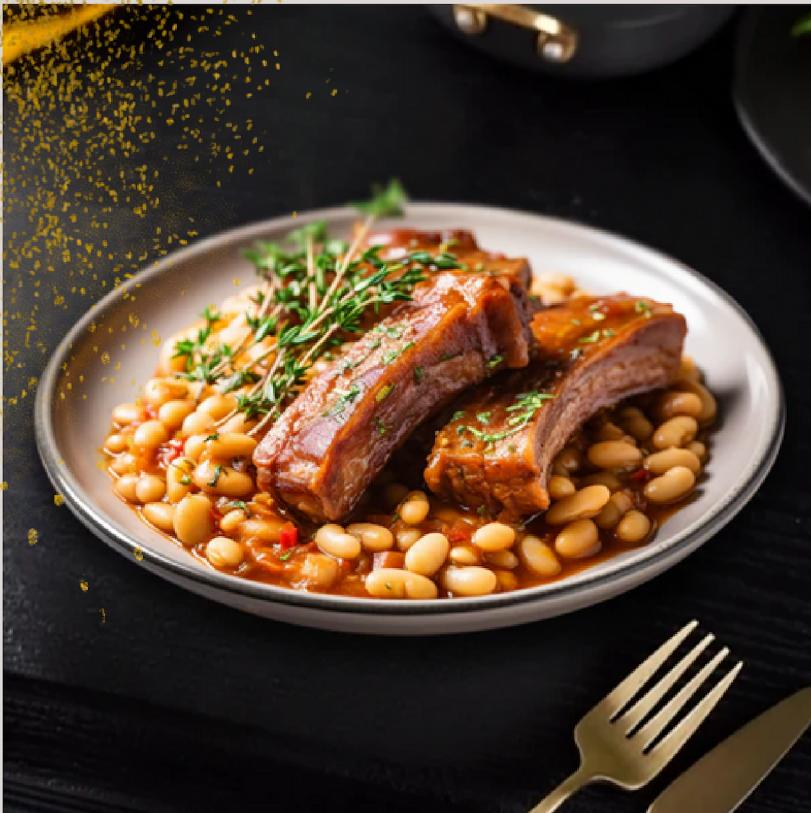
35 lei

Mici
12 buc

60 lei



Iahnie de
fasole
cu coastă
afumată



35 lei

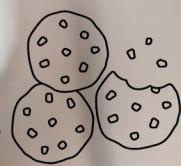
Mămăliguță cu
ragu de ciuperci

35 lei





Dulciuri





Choux fistic

fistic, mascarpone,
frișcă naturală, vanilie,
zahăr, făină, ouă, sare
(4 buc).

25 lei

Mini Tarte cu Fructe

cremă de vanilie (lapt,
ou, zahăr, amidon,
extract de vanilie,
unt), coji tarte (făină,
margarină, ou, sare),
fructe de sezon

25 lei





Creme Brulee de vanilie

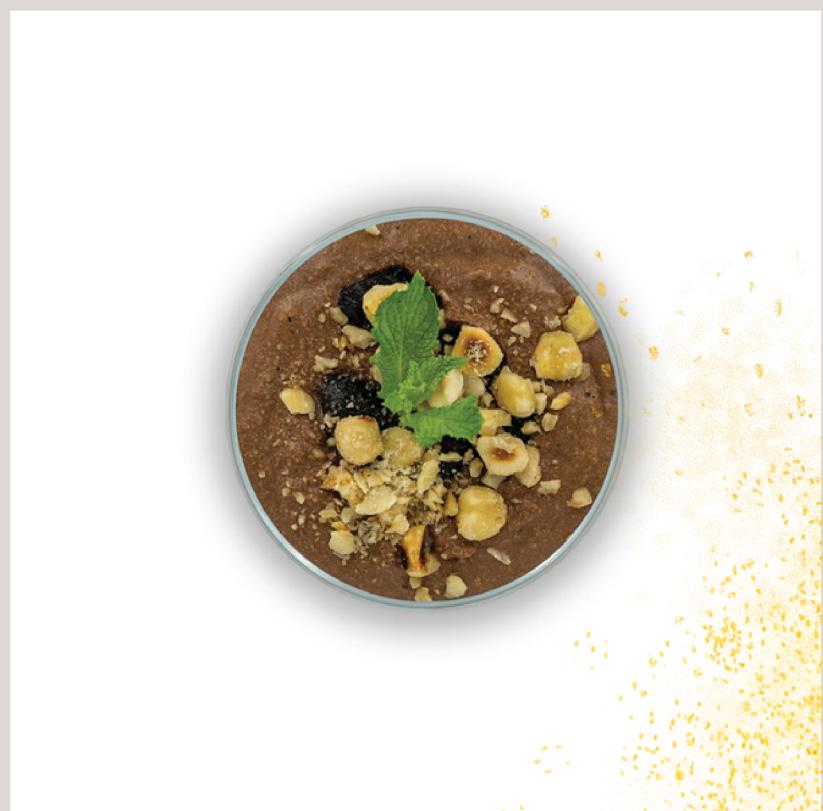
(lactate, oua si prod.
deriv) 200g

30 lei

Mousse de ciocolata cu cirese amarena

fructe cu coaja, oua si
prod. deriv., lactate)
150gr, fulgi de migdale
(fructe cu coaja) 20gr si
alune de padure (fructe
cu coaja) 20gr

30 lei





Baklava

fistic/nuca
+ inchetata de
vanilie

25 lei

Tiramisu

25 lei

