

Gustări ... pentru amăgit foamea
Conceived as to cheat your hunger
Reci/Cold

Afumături

Șunci, costițe hițuite, slănină, preparate după rețete clasice cu ingrediente 100% naturale, realizate în carmangeria proprie sub marca "Povestea Porcului".

Smoked

cold cuts-Ham, more classic recipes with 100% natural ingredients, made in our own butchery under the name "The Pig Tale".

100 gr 24 lei

Piept de rață afumat

Maturat în sare timp de două săptămâni și lăsat la fum

Smoked Duck Breast

100gr 35 lei

Mușchiulet crud afumat de porc Mangalița

Din carmangeria proprie

Smoked Mangalitsa Fillet

100gr 37 lei

Terină de rață cu dulceață de arpagic

După o rețetă împrumutată de la profesorii din Franța

Duck terrine with small scallion jam

100gr 38 lei

Biftec tartar

Amestec de carne crudă, tocată la satâr, cu mirodenii.

Beef tartare

100/50gr 64 lei

Răcitură de curcan cu ou de prepeliță

Clasica piftie

Turkey jelly with quail egg

180 gr 28 lei

Salata Boeuf

Mâncare strict românească, având la bază o salată nemțească amestecată cu "mayonnaise"-a franțuzească.

Boeuf Salad

200g 32 lei

Icre de Știucă

Preparate simplu după rețeta originală a familiei Mantu din Galați.

Pike roe (caviar)

80g 35 lei

Batog de pește cu sos de hrean

Din pește oceanic, afumat în carmangeria noastră

Stock fish with horseradish sauce

80/170g 36 lei

Zacuscă de casă (ușor picantă)

Vinete coapte la foc iute, ardei kapia, ceapă din belșug, mirodenii, scăzute la foc mic în cuptor. (Rețeta proprie)

Homemade stew ("zacuscă") (slightly spicy)

200g 26 lei

Zacuscă Boierească cu hribi și trufe

La fel ca prima, dar înnobilită

Manor house stew ("zacuscă") with boletus/penny bun and black truffles

180 g 35lei

Fasole făcăluită

Ornată cu solzișori de ceapă

White bean caviar

200/30 g 22 lei

Salată de vinete

Proaspăt coapte la flacăra și amestecate cu solzișori de ceapă

Eggplant salad

200 g 28 lei

Carpaccio din file de ton marinat în suc de portocale

Chef Fabrizio's Tuna Carpaccio with Citrus Dressing

150/30 g 72 lei

Tartar de ton cu aocado

Chef Fabrizio's Tuna Tartare with Avocado

200 g 65 lei

Calde/Warm starters

*Măduva în osul ei

Specialitate măcelărescă servită cu sare grunjoasă și pastă de hrean

Marrow in its own bone

700gr/40g 42 lei

*Jumări boierești din garf

Noble meat cuts

250 g 37 lei

Chifteluțe ZEXE

Chifteaua de altădată

Meatballs ZEXE

250g 35 lei

Fălcuțe de porc la garniță

O altă delicatessă uitată

Canned pork jaws

150g 40 lei

*Jumări de pește undițar

Parfumate cu usturoi și prăjite la foc iute

Monkfish scraps

200 g 58 lei

*Momițe de miel cu sos de usturoi copt și vin

Lamb sweetbreads with garlic sauce and wine

150/30g 46 lei

Salate aperitiv/Appetizer Salads - 300 g

Frunze de salate de tot felul cu brânză de bivoliță umplută cu trufe negre și dressing de ridiche și boabe de muștar

Salad mix with buffalo cheese stuffed with truffles and black radish sauce

48 lei

Frunze de salată crocantă cu piept de bibilică la grătar și dressing de iaurt și parmezan

Caesar Salad with guinea fowl breast and parmesan and yogurt sauce

38 lei

Salată rucola cu somon sălbatic afumat cu dressing de hrean, usturoi sălbatic, salvie, mentă și semințe de rodie

Wild smoked salmon with aragula salad and horseradish and mint sauce

48 lei

Frunze de spanac cu brânză de capră, semințe de dovleac coapte cu dressing de zmeură

Baby spanac with goat cheese and raspberry sauce

45 lei

Frunze de salată cu avocado, roșii de grădină, chives, semințe de dovleac și dressing de lămâie

Salad mix with avocado, tomatoes, chives and lemon sauce

36 lei

Salată cu creveți

Avocado, ardei gras, sos cocktail și mulți creveți

Chef Fabrizio's shrimps salad

46 lei

Ciorbe și Supe Czorbas (sour soups) and Soups

Ciorbă de burtă (schembea)

Piesă de rezistență în patrimoniul culinar național.

Tripe sour soup (schembea)

400g 32 lei

Ciorbă de ied

Cu smântână și tarhon, după o rețetă ardelenască uitată.

Goat sour soup

100/300 35 lei

Ciorbă de potroace (din pui de curte)

Cu multe legume, zdrențe de ou și borș din belșug.

Giblets Sour Soup (country side chicken, straight from the farmer's paddock)

100/300g 27 lei

Ciorbă de perișoare

Din carne tocată fin și fiartă în borș de țărâțe.

Meatball sour soup

100/300 g 25 lei

Supă cremă de conopidă cu parmesan și trufe

Pentru cei care nu au dezlegare la carne

Cauliflower cream soup with truffles

350g 28 lei

Supă de creveți argentinieni

Supă cosmopolită cu pălărie de foietaj

Chef Fabrizio's Bisque soup

80/300 g 67 lei

Pește și alte înotătoare
Fish and other water beings

***Saramură de crap**

Cu mămăliguță și ardei iute(rețeta din Delta)

Grilled carp in brine

With polenta and pepper (recipe originated in the Dobrogea region)

250 g 64 lei

***Rondele de Sturion**

Pește nobil, perpelit la jar și servit cu o garnitură de spanac preparată după rețeta lui Viorel de la Poarta Schei.

Sturgeon round cuts

charcoal grilled and served with a side dish of spinach (recipe from "PoartaSchei nr. 4" restaurant)

200/180 g 80 lei

***File de șalau cu sos de capere**

Românesc, din Dunăre, cu sos de capere și cartofi nature.

Zander fillet with capers sauce

200/50/150 g 66 lei

***Somon sălbatic la grătar cu garnitură de legume proaspete sotate în unt cu sos de ghimbir**

Adus de peste mări și țări

Wild salmon with stewed fresh vegetables in butter and ginger

200/180g 80 lei

***Calcan de Marea Neagră la grătar sau prăjit**

Cu salată și sos de lămâie, sos de usturoi și sos de iaurt cu castraveți

Grilled or fried Black Sea turbot with salad and sauces

300/60/70 g 110 lei

***Calamar pane sau la grătar**

Cu salată și sos de lămâie, sos de usturoi și sos de iaurt cu castraveți

Grilled squidwith salad and sauces

450 g 68 lei

***Caracatiță la grătar**

Cu salată și sos de lămâie, sos de usturoi și sos de iaurt cu castraveți

Grilled octopus with salad and sauces

200 g 72 lei

***Creveți Black Tiger la grătar**

Cu salată și sos de lămâie, sos de usturoi și sos de iaurt cu castraveți

Grilled Black Tiger shrimps with salad and sauces

200 g 76 lei

***Creveți Black Tiger în sos de unt și prosecco**

Black Tiger shrimps with butter and prosecco sauce

200 g 79 lei

File de biban de mare la grătar cu dovleci verzi și ardei

Chef Fabrizio 's Sea Bass fillet with zucchini and red pepper

200/250 g 92 lei

***File de calcan de Marea Neagră la cuptor cu cartofi și roșii cherry**

Chef Fabrizio 's turbot fillet with cherry tomatoes and potatoes

200/250 g 120 lei

Notă: Putem avea și alte soiuri de pește. Întrebați cospătarul despre captura zilei!

Paste făcute în casă/Orez

Chef Fabrizio' s home made Pasta and Rissotto

Paste de casă cu bucăți de porc iberic, parmezan, sos din roșii proaspete și busuioc

Spaghetti all'Amatriciana

300 g 45 lei

Paste de casă cu galbenuș de ou, pecorino și bucăți de porc iberic

Spaghetti Carbonara

300g 42 lei

Paste de casă gratinate cu sos de smântână parmezan și nucșoară

Chef Fabrizio' s tagliatelle recipe

350g 48 lei

Paste de casă cu ragu de rață și trufe albe

Tagliatelle with duck ragu and white truffle

300 g..... 69 lei

Paste de casă cu sos de busuioc, alune de padure, creveți Tiger și langustine
Spaghetti alla Chitarra with basil sauce, hazelnuts and Tiger shrimp

300 g 65 lei

Coltunași umpluți cu spanac în sos de ragu de vită
Spinach ravioli in beef ragu

300 g 45 lei

Orez din Piedmont cu cochilii Saint Jacques
Risotto with scallops

300 g 78 lei

Orez din Piedmont cu șofran și creveți roșii Argentina
Risotto with saffron and Argentine Shrimp

300 g 85 lei

Orez din Piedmont cu hribi, branză proaspătă de bivoliță și trufe albe
Risotto with funghi porcini and buffalo cheese stuffed with truffles

300 g 55 lei

Lipii pe vatră / Pizza

Lipie cu ulei de măsline/Classic Focaccia

400 g 16 lei

Lipie cu parmezan maturat/Parmesan Focaccia

400g 22 lei

Lipie cu brânză moale și sos de roșii/Pizza Margherita

600g 32 lei

Lipie cu 4 feluri de brânză/Quattro Fromaggi

600g 55 lei

Lipie cu jambon de porc, ciuperci, măsline și sos de roșii/Capriciosa

600 g 44 lei

Lipie cu salam picant, brânză moale și sos de roșii/Diavola

600 g38 lei

Lipie cu jambon de porc, ciuperci și sos de roșii/Prosciutto&Funghi

600 g37 lei

Lipie gourmet cu piept de rață afumat și sos de trufe/Tartufina

600 g65 lei

Lipie cu brânză albastră și cârnați picanți/Dolcelatte&Piccante

600 g55 lei

Lipie cu anșoa, capere și măsline/Marinara

600g38 lei

Mâncăruri gătite ... la cuptor sau la tigaie

Foods cooked in the oven or pan

Rasol de berbecuț cu garnitură de piure prăjit

Copt îndelung cu mirodenii proaspete

Cooked lamb garnished with fried mashed potatoes

300/200g 70 lei

Tocăniță de ton cu creveți, cu garnitură de mămliguță picantă la grătar

Carne de ton și creveți în stil românesc

Tuna and shrimp stew

200/100g 69 lei

Fălcuțe de vițel în sos de vin cu garnitură de piure prăjit cu ceapă

Bucăți fragede de carne ținute 6 ore în cuptor

Calf jaws in red wine sauce garnished with fried mashed potatoes with onion

200/170g 72 lei

Pulpă de rață confiată

Cu garnitură de varză și ardei iute

Duck confit with cabbage and peppers

180/200g 55 lei

Ficat de rață îndopată (sau Foie Gras)

Pus la foc iute și servit cu o garnitură de gutui glasate.

Stuffed duck liver (or Foie Gras) served with a garnish of quinces glace

200/180 g 82 lei

Sarmăluțe din carne de porc mistreț în foi de varză

*Sărmăluțe potrivite cu grijă și mirosenii, în foaie de varză murată, coapte îndelung la foc mic în cuptor.
(rețeta originală de la Hanu'Ancuței)*

Cabbage rolls (Better known as "sarmăluțe") – Wild boar version

200/150g 58 lei

Sarmale din piept de gâscă în foi de viță

Delicatesă absolută a bucătăriei interbelice

Minced goose breast stuffed in vine leave rolls ("sarmăluțe în foi de viță")

200/50 g 58 lei

Tocăniță de gălbiori și hribi

Rețeta muntenească cu amestec de ciuperci nobile și champignon

Wild mushroom stew

300/150g 48 lei

**Coadă de vită și cotlet de vită la cuptor cu prune și vișine confiate
cu garnitură de piure de țelină cu trufe negre**

Rețeta din epoca brâncovenească

Beef tail and beef cutlet with plums and cherries garnished with celery puree with black truffles

350/150 g 72 lei

Șnitel din piept de curcan în pesmet asiatic

Turkey Schnitzel

350 g 55 lei

Șnitel din cotlet de vițel de lapte în pesmet asiatic

Veal Schnitzel

350 g 109 lei

Ruladă din purceluș de lapte la cuptor cu garnitură de piure cu trufe negre

Purceluș de lapte copt îndelung la cuptor cu rozmarin și salvie și parfumat cu usturoi

Chef Fabrizio's Porchetta with mashed potatoes

250/200 g 72 lei

Piept de rață cu sos scăzut de vin și zmeură cu garnitură de piure

Rețetă franțuzească reinterpretată

Chef Fabrizio's duck breast in red wine and raspberry sauce with mashed potatoes

250/150 g 74 lei

Mușchi de vită cu foie gras și ceapă caramelizată cu garnitură de spanac

Adaptare după cunoscuta rețetă Tournedos Rossini

Chef Fabrizio's Argentinian beef loin with foie gras and onions confit

200/100/50/150 g 160 lei

Grătar la Jar/Charcoal Grill Art

Cărnuri Alese/Fine Meats

***Mușchi de vită argentinian**

Argentinian beef loin

200 g 110 lei

***Piept de bibilică (de curte)**

Din bibilică, crescută liber

Guinea fowl breast

200 g 64 lei

***Ceafă de Mangalița**

Carne de porc sănătoasă?

Da! Porcul de Mangalița, "Uleiul de măsline pe patru picioare", fără colesterol, cu un conținut de Omega 3, 6 și 9 superior Somonului

Creste într-un an cât alții în trei luni și dacă îl întâlnești pe stradă îl recunoașteți după părul lănos, lung și creț, fapt ce i-a atras porecla de "OAIE cu ȘORICI"

Mangalica pork steak

250 g 75 lei

***Mușchiulet de berbecuț**

"O bezea de carne", aromatizată în baițuri și maturată la rece timp de două zile.

Lamb fillet

200 g 72 lei

Din carmangeria noastră/Products coming from our butchery

Cârnăciori Picanți

Având la bază compoziția cârnaților de Pleșcoi, adaptată mai apoi în carmangeria noastră. (Reteta originală Zexe)

Spicy sausages

Based on the composition of Plescoi sausages, the result is our own reinterpretation (ZEXE original recipe)

180 g 47 lei

Patricieni

Piesa de rezistență a localurilor interbelice

Ne facem datoria de a-i readuce în atenția Dvs. într-o interpretare proprie a rețetei Domnului Bacalbașa.

“Patricieni” (Romanian product)

200 g 50 lei

Mititei “Zexe” (*Probabil cei mai buni din țară*)

Invenție Românească de la sfârșit de secol XIX

Mititei “ZEXE” (*Probably the best in the country*)

80 g/buc 8 lei

Specialități măcelărești Butcher's specialities

***Creier de vițel**

La pergament, în pesmet sau măcelăresc.

Calf Brain

As you choose, grilled in a parchment roll, pan staked with breadcrumbs or cooked butcher's style.

100 g 24 lei

***Pizdulice**

Piesă uitată și rar găsită pe meniuri

“Pizdulice” *Forgotten meat part and rarely found on a regular menu*

100 g 26 lei

***Momițe**

Mare delicată

Veal sweetbreads

100 g 26 lei

***Măduvioare**

Prăjite în mălai sau în pergament pe grătar

Veal spinal marrow

100g 26 lei

***Pastramă de curelușă**

Altă specialitate măcelărească fragedă

Strap pastrami

100 g 26 lei

***Ficat de vițel de lapte în prapur**

Opțional cu sos de măduvă de vită scăzut cu vin rosu

Calf liver

100 g 26 lei

Notă: Putem avea și alte soiuri de măruntaie. Întrebați ospătarul!

Salate/Salads by the Lake

Murături asortate

Murături de tot felul

Pickles

300 g 18 lei

Salată de hribi cu arpagic și cuișoare

... capia, foi de dafin, boabe de piper, boabe de muștar, toate opărite cu oțet de mere și ceva miere

Boletus/penny bun salad with chives and cloves

150 g 24 lei

Salata din legume proaspete

Roșii, castraveți, salată verde etc.

Fresh vegetable salad

300 g 16 lei

Salată de sfeclă cu hrean

Din sfeclă coaptă îndelung și servită cu hrean ras.

Beetroot salad with horseradish

200/20 g 16 lei

Salată verde

Lettuce salad

300 g 16 lei

Salată de varză

Cu sare, oțet de mere și ulei grecesc.

Cabbage salad

200 g 16 lei

Salată de andive cu merișoare și stafide

Amestec dulce acrișor

Endives salad with cranberries

200 g 28 lei

Salată de ardei copt

Cu puțin ulei și otet

Grilled Pepper Salad

200 g 26 lei

Garnituri/Side dishes

Cartofi prăjiți **French fries**

200 g 18 lei

Cartofi cips **Crispy potatoes**

200 g 22 lei

Cartofi pai cu cașcaval și pătrunjel **Special French fries**

200 g 24 lei

Cartofi copti *In jar, cu sos de smântână și usturoi.* **Baked potatoes**

350 g 22 lei

Cartofi Piure **Mashed potatoes**

300 g 20 lei

Piure cu trufe negre *Mashed potatoes with black truffle*

300 g 28 lei

Piure verde *Cartof, pătrunjel, ceva usturoi, ulei de masline* **Green mashed potatoes**

300 g 22 lei

Cartofi cu rozmarin *La cuptor cu ulei și rozmarin, până se rumenesc.* **Baked potatoes with rosemary**

200 g 18 lei

Cartofi cu sos de înghețată de trufe și telemea veche de oaie *Cand trufa se întâlnește cu oaia și se bat pe un cartof* **Potatoes with ice cream truffles sauce and Romanian cheese**

200 g 30 lei

Cartofi evantai cu sos de ceapă verde

O interpretare a cartofului într-o formă gastronomică

Potatoes sliced into fans with green onion sauce

300 g 24 lei

Cartofi gratinați la cuptor cu pastă de branză albastră

Un amestec de savori

Baked potato gratin with blue cheese paste

300g 26 lei

Varză călită în untură de rață

Zăcută 4 ore la foc mic, dimpreună cu boabe de piper, dafin ... un deliciu!

Cabbage in duck lard

250g 20 lei

Legume la grătar

Stropite cu puțin ulei și prăfuite cu sare.

Grilled Vegetables

200 g 26 lei

Ciuperci la gratar

Grilled Mushrooms

200 g 26 lei

Legume proaspete sotate în unt cu sos de ghimbir

Stewed vegetables with ginger

200 g 26 lei

Spanac Poarta Schei

O garnitură preparată după rețeta lui Viorel de la Poarta Schei

Spinach "Poarta Schei"

180 g 28 lei

Mămăliguță prăjită,

dar vârtoasă, din mălai de țară

Polenta

300 g 8 lei

Brânzeturi /Diverse
Cheese and other Goodies

Telemea de oaie/Feta cheese

Din Mărginimea Sibiului, presarată cu negrilică

100 g18 lei

Cascaval de oaie/Yellow sheep cheese, matured

100 g 26 lei

Unt cu trufe negre/Butter with black truffles

Amestecat bine și sărat puțin.

50 g16 lei

Unt/Butter

De 83°

50 g 6 lei

Smântână/Sour cream

100 g 7lei

Sos de usturoi/Garlic sauce (romanian: "Mujdei")

Cu puțin ardei iute

200 g..... 8 lei

Măsline grecești/Greek olives

Kalamata

100 g 14 lei

Ardei iute/Chilli

bucata 2 lei

***Chifle albe sau negre/Black or white buns**

Acum scoase din cuptor.

bucata 3 lei

Informații utile: Mâncărurile regăsite în meniu pot fi ridicate personal de dvs. și vă vom acorda o reducere de 20%

***produs congelat**

Vă mulțumim!