



*“Noi suntem haiduci de seamă
Țara-ntreagă pribegim
Iar aici când ne-ntâlnim
Împreună veselim
Priponiți caii la poartă
Masa bună vă așteaptă
Cu sarmale și fripturi
Cum îi plac haiducului
Vinul bun și vorba dulce,
Vestea-n lume ne-o vor duce;
Pe la noi de-o să mai treceți
Tot la fel o să petreceți.
Beți din bere cât e rece
Setea iute vă va trece
Și de foame vă va fi
Noi pe loc vă vom servi
Vă poftim pe toți la mese
Să servim bucate alese
Vinul să-l bem din ulcior,
LĂ*

CRAMA HAIDUCILOR!”

*SPECIALITĂȚI FĂCUTE ÎN POIANA LUI IANCU JIANUȘI GRĂDINA
LUI PINTEA*

SPECIALITIES MADE IN PINTEA'S GARDEN

Vă servim cu preparate la PROȚAP:

We serve you with:

Berbec la proțap/Spitted ram

Purcel la proțap/Spitted pork

Iepure la proțap/Spitted rabbit

Vițel la proțap/Spitted calf

Mistreț la proțap/Spitted boar

*Pe lângă acestea, vă pregătim și următoarele preparate
făcute în Grădina lui Pinteș și Iancu Jianu:*

Also here you will find:

Balmoș la ceaun/ Balmoș

Gulaș la ceaun/ Gulaș

Mămăligă la ceaun/ Polenta

Tocană de pui la ceaun/Chicken stew

**Aceste specialități și preparate se pregătesc pe baza unei comenzi înainte
de eveniment cu 5 zile.*

*This specialities and preparations are prepared for orders made 5 days before the
event.*

GUSTĂRI SALATE / SALADS

SALATĂ DOMNEASCĂ 300g

(piept de pui, porumb, morcovi, salată verde și lămâie)

(Chicken breast, corn, carrots, lettuce and lemon)

SALATĂ MIORITICĂ 300g

(roșii, castraveți, ceapă, brânză telemea, sos de smântână)

(tomatoes, cucumbers, onion, Romanian feta cheese and sour cream sauce)

SALATĂ ȚĂRĂNEASCĂ 300g

(cartofi, castraveți, ou, gogoșari și ceapă)/(potatoes, cucumbers, egg, capsicum pepper and onion)

SALATA GĂZDAȘULUI ȘEF 300g

(brânză uscată, roșii, porumb, castraveți, țelină, telemea, ciuperci, sos de smântână)

(dried cheese, tomatoes, corn, cucumbers, celery, Romanian feta cheese, mushrooms and sour cream sauce)

SALATĂ CAESAR 400g

(Crutoane, ou, usturoi marunțit, ansoa, suc lămâie, sos Worcester shine, ulei de masline, parmesan ras, Salată verde, sare, piper)

(Crutons, egg, garlic, ansoa, lemon juice, Worcester shine dressing, olive oil, parmesan, salad, salt, pepper)

SALATĂ PIEPT DE PUI CU RUCOLA ȘI PARMEZAN 400g

(Salată rucola, piept de pui, parmesan, ulei de masline, zeamă de lămâie, sare, piper)

(Rucola salad, chicken breast, parmesan, olive oil, lemon juice, salt, pepper)

SALATĂ DE GAMBERE ȘI RUCOLA 400g

(salată rucola, gambere, ulei de masline, parmesan, zeamă de lămâie)

(rucola salad, gamberi, olive oil, parmesan, lemon juice)

SALATĂ DE VINETE ȘI ROȘII 100g

(Vinete coapte, ceapă, sare, ulei masline, lămâie, roșii)

(Aubergine, onion, olive oil, lemon, tomatoes)

ZACUSCĂ DE FASOLE 100g

(Fasole, ulei, gogosari, ceapă, dafin, piper, sare)/(Beans, oil, red peper, onion, bay laurel, salt, peper)

ZACUSCĂ DE VINETE 100g

(Vinete, ulei, gogosari, dafin, piper, sare)/(Aubergine, oil, red pepper, onion, bay laurel, salt, peper)

SALATĂ NICOISE 350g (salată verde, fussili, ton, ierburi aromatice)/(green salad, fussily, tonno, aromatic herbs)

SALATĂ DE SOMON CU PECORINO 340g

(mix de salată, somon afumat, pecorino, chips de calamar)

(mix salad, somon fume, pecorino, calamari chips)

SALATĂ YASTI "PANATINAIKOS" 250g

(salatăverde, rucola, brânză dulce, oțet balsamic, nuci, roșii uscate)

(green salad, rucola, sweet chesse, balsamic vinegar)

SALATĂ BRESAOLĂ 340g

(rucola, bresaola, cartofi, ierburi aromate, sos Roquefort)

(rucola, bresaola, potatoes, aromatic herbs, Roquefort dressing)

SALATĂ MAMULOS 400g

(fasole verde aită, fasole boabe, ceapă, ardei gras, roșii, porumb, pastramă de oaie sau de vită, mușchi de vită subțire, ardei iute)

(string bean, dried beans, onion, green pepper, tomatoes, corn, beat sheep or Beef pastrami, beef, hot pepper)

SALATĂ HANGIȚEI 450g

(salată verde, roșii, mozzarella, măsline verzi, telemea de oaie, ceapă, caș de oaie, busuioc, jumătăți de ouă fierte, oțet balsamic și ulei de măsline)

(lettuce, tomatoes, mozzarella, green olives, onion, sheep cheese, sheep Romanian feta cheese, basil, half-boiled eggs, balsamic vinegar, and olive oil)

SALATĂ HAIDUCEASCĂ 450g

(ceapă verde, ridichi, jumătăți de ou fierte, telemea, caș de oaie, roșii, castraveți, ardei gras, salată verde, șunculiță țărănească, gușă de porc afumată, jumătăți de lămâie, ulei și oțet)

(green onion, radishes, half-boiled eggs, sheep Romanian feta cheese, tomatoes, cucumbers, green pepper, lettuce, ham peasant, baked goiter pig, half lemons, oil, and vinegar)

SALATĂ HAIDUCEASCĂ DE POST 400g

(fasole verde aită, cartofi, usturoi, ardei gras, ceapă, salată verde, ulei de măsline)

(string bean with garlic, potatoes, green pepper, onion, lettuce, olive oil)

GUSTARI RECI / APPETISERS

TRAIȘTA RĂȘPOPIȚULUI 400g

(slanină, brânza telemea, kaizer, cârnat afumat, rulada de cas, ceapa, porodici)
(traditional bacon, Romanian feta cheese, bacon, smoked sausage, traditional home made cheese, roulade, onion, tomatoes)

GUSTAREA COSAȘULUI 500g

(slanina, cas de oaie, kaizer, brânza burduf, ou fiert, ceapa, porodici si poprica)
(traditional bacon, sheep Romanian feta cheese, bacon, Romanian bellow cheese, boiled egg, onion, tomatoes and sweet pepper)

PLATOU ȚĂRĂNESC 950g

(toba, pastramă de porc, cârnaț de casă, șuncă țărănească, slănină, jumeri, jambon afumat, telemea, caș, brânză burduf, ceapă, porodici și murături)
(organ mixture, smoke-dried salt pork, home made sausage, traditional ham, traditional bacon, fried traditional bacon, smoked gammon, Romanian feta cheese, Romanian bellow cheese, onion, tomatoes and pickles)

PLATOU MIORȚITIC 600g

(carne de miel tânăr, pastramă fragedă de berbecuț, carnați, oaie, cartofi la cuptor cu rozmarin)

(Grilled Young lamb chops, soft lamb pemmican, mutton sausages served with baked potatoes with rosemary)

PLATOU CRAMA HAIDUCILOR 600g

(piept de pui, file de porc, carnați vienezi, mici, carnat bine afumat, piept de curcan, cucartofi la cuptor si costiță)

(chicken breast, pork filled, Viennese, sausages, minced, meat rolls, well smoked sausage turkey breast with baked potatoes with bacon and red onion)

TOLBA VÂNĂTORULUI 600g

(carnaț crud uscat de mistreț, urs, caprioară si cerb, țerina caprioară, galantină de fazan, salamurs, crudități)

(dried raw meat of wild boar, bear, deer, deer terrine, gelatin pheasant, bear salami, raw vegetables)

GUSTAREA PORCARULUI 400g

(cârnați afumați, cârnați picanți și cârnați de casă, telemea, ceapă verde, caș de oaie, slănină, hrean și muștar)

(smoked sausages, spicy sausages, home made sausage, cottage cheese, green onion, sheep Romanian feta cheese, bacon, horseradish and mustard)

*“Aurul mălaiului
Ne trezeste veselia
Cine oare n-a gustat
Mămăliga-n România?”*

GUSTĂRI CALDE / HOT APPETISERS

MĂMĂLIGĂ VĂRTOASĂ CU GROȘTIOR ȘI CAȘ 300g/50g

(mămăligă, smântână și caș)

(cornmeal mush, sour cream and home made cheese)

COCOLOȘ MUNTENESC 250g

(mămăligă, brânză de capră și smântână)

(cornmeal mush, goat cheese and sour cream)

MĂMĂLIGĂ ARDELENEASCĂ 300g

(mămăligă, brânză burduf, jumeri, cârnat, slaninuta)

(cornmeal mush, Romanian bellow cheese, fried Romanian bacon, sausage)

BALMOȘ CIOBĂNESC 300g

(mămăligă, jintuiala de oaie/ vaca/ smântână)

(shepherd's sour soup)

CAȘ DE OAIE FĂCUT LA CUPTOR CU OUĂ ȘI AFUMĂTURI 400gr

(caș de oaie, ou, afumături)

(ewe-cheese, eggs, smokiness)

CĂRNĂCIORI DE BERE PICANȚI 400gr

(Peppery bear sausages)

CĂRNĂCIORI OLTENEȘTI 400gr

(Traditional sausages)

PAPARĂ CU JUMERI, MĂMĂLIGĂ ȘI VARZĂ MURATĂ 200g/200g

(mămăligă, carne de porc, ouă, varză murată)

(eggs, pork, corn flour, pickled cabbage)

BULZ CIOBĂNESC 400g

(mălai, brânză burduf, caș de oaie, telemea, jumeri, gușă de porc afumată și cozi de ceapă verde; se servește cu castraveți covășiți)

(maize flour, cheese skin, sheep Romanian feta cheese, cottage, baked goiter pig, green onion tails; it is served with traditional homemade pickles)

COCORADĂ CU VARZĂ / PRUNE / MERE / BRÂNZĂ 200g

(varză albă, ouă, lapte, smântână)

(cabbage, prunes, apples or cheese baked in dough)

*CÂRNAȚI DE CASĂ CU IAHNIE DE FASOLE
SAU FASOLE FRECATĂ ȘI MOARE DE VARZĂ ROȘIE 200g/150g
(cârnați, fasole boabe, ceapă, roșii, foi de dafin, usturoi)
(traditional homemade sausage with baked beans and cabbage sour juice)*



SPECIALITĂȚILE BUCĂTARULUI / CHEF'S SPECIALTIES

VARZA A LA CLUJ CU CIOLAN AFUMAT 300g

(carne de porc, varză, smântână, ciolanafumat)

(cabbage, pork, sour cream, banged bone)

CIUPERCI BURDUFANE 200g

(ciuperci, brânzăburduf, o țărăde slănină)

(mushrooms, romanianbellow cheese and some Romanian bacon)

TIGAIIE DIN PASTRAMĂ DE OAIIE/ PORC/ VITĂ/ PUI CU

MĂMĂLIGUȚĂ AURIE 300g/200g

(pastramăde oaiie/ porc/ vită/ puicumămăliguțăaurie)

(smoke-dried salt meat of sheep/ pork/ veal/ chicken with golden polenta)

TOCHITURĂ HAIDUCEASCĂ CU PUI 200g/200g

(ceafăde porc, cârnați, pui, ou, mămăligă, smântână)

(pork steak-pot roast, sausages, mushrooms, egg and cornmeal mush)

GULAȘ LA CEAUN 400g

(carne de vită, legume, găluște, cartofi, chimen, ardeiiute, boiașiverdețuri)

(beef, vegetables, dumplings, potatoes, cumin, hot pepper, paprika and greens)

ARDEI UMPLUȚI HAIDUCEȘTE 300g

(carne tocată, orez, ardeigras, ou, roșii, smântână)

(pork and beef, rice, sweet pepper, egg and tomatoes)

TIGAIIE TĂRĂNEASCĂ DIN PIEPT DE PUI,

FILE DE PORC ȘI MUSCHIULEȚ DE VĂCUȚĂ

(rustic pan with fried chicken breast, pork fillet and beef fillet)

**LA COMANDĂ DE PESTE 30 DE PERSOANE SĂRMĂLELE SI GĂLUȘTELE POT FI
FĂCUTE ȘI SERVITE ÎN DOVLEAC LA CUPTOR**

SĂRMĂLUȚE MINCINOASE DE POST/ VEGETARIENE 220g/180g

(foi de varză, ciuperci, orez și stafide, pasat)

(cabage leaves, mushrooms, rice and raisins)

GĂLUȘTE ÎN FOI DE VARZĂ / FRUNZA DE VIE 220g/180g

(carne de porc și de vită, afumătură, orez, pasatșismântână)

(pork and beef, smoked meat, rice and sour cream)

FRIGĂRUI CU SOS ȚIGĂNESC 250g/150g

(carne de porc, carne de vită, carne de pui, ceapă, ardei, roșii,

garnitură de cartofi rănțăliți)

(pork, beef, chicken, onions, peppers, tomatoes and potatoes)

FRIPTURĂ DE COASTE A LA GRUIA HAIUCUL 350g/100g

(coaste de porc afumate, sferturi de cartofi, ceapă și condimente)

(smoked pork ribs, quarter potatoes, onions and spices)

MICI LA METRU CU O HALBĂ DE BERE 200g/400ml

(5 mici, mustar, ketchup, paine și o halbă de bere)

(5 meat balls, mustard, ketchup, bread and a pint of beer)

TIGAIA MACELARULUI 450g

(cotlet(jambon cu slanina si os), ficat de pui, carnati de porc subtiri

vin, cognac, cartofi la cuptor)

(Chops (bone in ham and bacon), chicken liver, pork sausage thin, wine,

brandy, baked potatoes)



CIORBE, SUPE, BORȘURI / SOUPS, POTTAGES

CIORBĂ DE ARDEI UMPLUȚI 100g/300g

(ardei gras, roșii, orez, ceapă, ouă, smântână, carne tocată)

(stuffed sweet pepper sour soup)

CIORBĂ DE FASOLE CU AFUMĂTURĂ

SERVITĂ ÎN PITĂ DE CASĂ ÎNTRĂAGĂ 100g/300g

(ciolan dezosat, fasole boabe, ceapă, morcovi, smântână)

(read bean soup with home made bread and smoked marrow)

CIORBĂ DE FOALE DE BIVOL (CIORBĂ DE BURȚĂ) 100g/300g

(burtă bivol, morcovi, usturoi, murături, smântână)

(buffalo stomach soup)

ZAMĂ DE PUI CRESCUT ÎN OGRADA HAIIDUCULUI 60g/300g

(pui, tăitei/ găluește/ fideluțede casă, ceapă, morcovi, țelină)

(traditional sweet chicken soup)

CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ DE VĂCUȚĂ 40g/360g

(pulpă de vită, morcovi, țelină, ceapă, ardei gras, varză, roșii, mazăre, borș)

(traditional beef sour soup)

BORȘ DE PEȘTE 300g/100g

(crap file, șalăufile, ceapă, ardei gras, usturoi, borș, smântână)

(traditional fish sour soup)

CIORBA CELUI CARE POSTEȘTE (CIORBĂ DE LEGUME) 400g

(morcovi, țelină, ceapă, cartofi, ardei gras, varză, roșii, mazăre, pătrunjel)

(fasting traditional sour soup)

CIORBĂ DE PUI A LA GREC 400g

(pui, morcovi, patrunjel marunțit, telina radăcină, ceapă, orez, ouă, smântână.

lamâie, ulei, tarhon, condiment, verdețuri)

(chiken, carrots, parsley, celery, onion, rice, eggs, sour cream, lemon, oil, tarhon,

vegetables)

CIORBĂ ARDELENEASCĂ DE PORC CU TARHON 400g

(pulpa de porc, morcovi, patrunjel radacina, ceapă, orez, smântână, făină albă,

ouă, lămâi, ulei, fasole verde pastăi, condimente)

(porc calf, carotts, parsley, onion, rice, sour cream, flour, eggs, lemon, oil, green

beans, condiments)

CIORBĂ DE CARTOFI CU CIOLAN AFUMAT 360g



(Costiță afumată, cartofi, morcovi, ceapă, pătrunjel rădăcină, smântână, ulei, lămâi, făină, verdețuri, condimente)

(gammon, potatoes, carrots, onion, parsley, sourcream, oil, lemon, flour, vegetables, condiments)

CIORBĂ DE CURCAN 300g/100g

(Curcan, morcov, ceapă, ulei, condiment, patrunjel verde)

(Turkey, carrots, onion, oil, condiments, green parsley)

BORȘ DE PERIȘOARE CU TARHON 60g/300g

(morcovi, ceapă, țelină rădăcină, pătrunjel rădăcină, roșii, ouă, orez, borș)

(carotts, onion, celery, parsley, tomatoes, eggs, rice, sour soup)

CIORBĂ DE POTROACE CU TARHON

(oase de vacă, morcovi, patrunjel, pastârnac, telină, orez, zeamă de varză, leuștean, sare, tarhon)

(cow bones, carrots, celery, parsnip, parsley, rice, cabbage)

GULAȘ SUPĂ 400g

(carne de vită, legume, găluște, cartofi, chimen, ardei iute, boia și verdețuri)

(beef, vegetables, dumplings, potatoes, cumin, hot pepper, paprika and greens)



*“Noi printre haiduci servim
Praznice adevărate -
Cu cotlete, mușchi și pui
Ne-ntâlnim-n altă parte.”*

FELURI DE PLATOURI / BASIC PLATEAU

IANCU JIANU 4000g

(carne de berbec, cotlet de porc, jumătăți de pui, mititei 4 buc., ficat de pui, cârnați afumați, cartofi rântăliți, ceapă, mămăligă, murături și sosuri)

(ram meat, prok-chop, halfsof chicken, highly seasoned forcemeat balls, chicken liver, smoked sausage, baked potatoes, onion, cornmeal mush, pickles and sauce)

BABA NOVAC 2850g

(mușchi de porc umplut, costiță de porc, pulpe de pui ciolan afumat cu hrean, cartofi aurii, legume la grătar, murături și sosuri)

(stuffed pork tenderloin, pork sparerib, chicken legs, smoked marrow bone with horse radish, golden tomatoes, barbecue veggitables, pickles and sauces)

PINTEA VITEAZUL 500g

(piept de pui, pastramă de porc, cârnați afumați, ciuperci, cartofi prăjiți și ardei copti)/(chicken breast, smoke-dried salt pork, smoked sausages, mushrooms, French fries and baked peppers)

ANDRJI POPA 500g

(ficat de pui, jambon de porc, cârnați proaspeți, orez, crochete de cartofi, rosii, ceapă)/(chicken liver, pork ham, fresh sausages, rice, potato croquette, tomatoes and onion)

PLATOUL MĂCELARULUI 2000g

(cotlet, jambon cu slănină și os), ficat de pui, cârnați de porc subțiri

vin, cognac, murături (castraveți murați, gogonele, ardei cu varză), cartofi la cuptor)/(Chops (bone in ham and bacon), chicken liver, pork sausage thin, wine,

cognac, pickles (pickles, pickled tomatoes, peppers with cabbage), boiled potatoes)

SPECIALITĂȚI VÂNĂTOREȘTI/HUNTER'S SPECIALITIES

TOCĂNIȚĂ DE FAZAN 300g

(carne de fazan, ceapă, ardei și cartofi)

(pheasant meat, onions, peppers and potatoes)

IEPURE LA CUPTOR CU MIRODENII 2kg

(iepure întreg la cuptor, rozmarin, oregano, condimente și garnitură de spanac sote)

(full-baked rabbit, rosemary, oregano, spices devices for sote)

IEPURE CU MĂSLINE 2persoane/2 kg

(iepure, măslina neagră, ceapă, ulei, piper, pastă roșie, vin alb, făină albă, lămâie și muștar)

(rabbit, black olives, onion, oil, pepper, tomato paste, white wine, flour, lemon and mustard)

TALPĂ DE MISTREȚ LA TAVĂ CU SOS VÂNĂTORESC 300g

(wild boar meat with special sauce)

MEDALION DE CĂPRIOARĂ CU PIERSICI 300g

(file de căprioară la cuptor, piersici și sos demiglace)

(baked venison fillet, peaches and sauce demiglace)

PREPELIȚĂ LA CUPTOR CU MIRODENII

(prepelețică întreagă la cuptor, stropită cu coniac, condimente și mirodenii)

MUȘCHI DE VITĂ CU FOIS GRAS 250g/200g

(mușchi de vită la grătar, ficat de gâscă, sos de fructe de pădure și salată de rucola)

(grilled beef, goose liver, berry sauce and rucola salad)

ANTRICOT FIORENTINA CU SOS VÂNĂTORESC 350g

(carne de vitel cu os la cuptor și sos vânătoresc)

(veal bone-in oven with special sauce)

ESCALOP DE VIȚEL CU SOS DE VIN ȘI ROZMARIN 200g

(file de vitel cu sos de vin roșu și rozmarin)

(veal fillet with red wine and rosemary sauce)

SPECIALITATE DE CURCAN (prețul în funcție de gramaj) 100g

(curcan întreg la cuptor cu cartofi copti)

(whole turkey in the oven with baked potatoes)

FRIPTURĂ HAIDUCEASCĂ 300g

(carne de miel, cartofi jumătăți, mirodenii, condimente)

(Lamb meat, half of potatoes, flavors, condiments)

TOCĂNIȚĂ DE MISTREȚ 250g

(carne mistreț, ardei gras, ceapă, mirodenii)



(wild boar meat, pepper, onion, spices)

MITITEI VÂNĂTOREȘTI 300g

(hunter force meatballs)

FICAT DE IEPURE ÎNNĂBUȘIT ÎN VIN 250g

(Ficat de iepure, ceapă, vin alb, condimente)

(Rabbit livers, onion, white wine, condiments)

CEAFĂ DE URS LA TIGAIIE 400g

(ceafă de urs, vin alb/roșu, usturoi, mămăligă, condimente)

(bear's neck, red/white wine, garlic, polenta, condiments)

ESCALOP DE CĂPRIOARĂ CU CIUPERCI ȘI CAȘCAVAL 300g

(pulpă de căprioară, ceapă, ciuperci, vin alb, cașcaval, smântână, nucșoară, condimente)

(deer leg, onion, mushrooms, white wine, cheese, soarcream, nutmeag, condiments)

OSTROPEL DIN CARNE DE CERB 250g

(carne cerb, ceapă, țelină, morcovi, usturoi, făină, condimente)

(deer meat, onion, celery, carrots, garlic, flour, condiments)

TOCANĂ DE URS CU BUREȚI ȘI GARNITURĂ DE 450g

MĂMĂLIGUȚĂ CU SMÂNTÂNĂ

(carne de urs, bureți, ceapă, vin alb, cimbru, mămăliguță, smântână, condimente)

(bear meat, mushrooms, onion, white wine, thyme, polenta, sourcream, condiments)

CÂRNAȚI VÂNĂTOREȘTI CU VARZĂ ROȘIE CĂLITĂ 350g

(cârnați vânătorești, varză roșie, smântână, condimente, verdețuri, ardei iute)

(hunting sausages, red cabbage, sour cream, condiments, greens)

COROANA VÂNĂTORULUI 600g

(carne de iepure, cârnați vânătorești, varză albă, varză roșie, condimente,

verdeață)/(rabbit meat, hunting sausage, cabbage, red cabbage, spices, herbs)

SPECIALITATEA HAIDUCULUI

(rață întreagă la cuptor, rumenită bine, umplută cu legume și ficat de pui, servită

cu varză roșie călită)/(whole duck from the oven, browned well, filled with

vegetables and chicken liver, served with fried red cabbage)

PREPELIȚĂ UMPLUȚĂ LA CUPTOR

(prepețiță, ciuperci, ficat, ceapă, mozzarella, condimente)

(quail, mushrooms, liver, onion, mozzarella, spices)

FRIPTURĂ DE RAȚĂ SALBATICĂ 2000g

(rață, slanină, unt, vin alb, verdeață, condimente)

(duck, bacon, butter, white wine, herbs, spices)



PREPARATELE PESCARULUI / FISHING SPECIALTIES

CRAP LA GRĂȚAR CU SOS DE UNT 200g

(crap file, sos de unt, lămâie)

(baked carp fillets, butter sauce, lemon)

PLATOUL PESCARULUI MINCINOS 450g

(șalău, somon, file de crap, cartofi natur, mujdei și lămâie)

(pike perch, salmon, carp fillets, no oil baked potatoes, garlic sauce and lemon)

ȚEAPĂ PESCĂREASCĂ (fara grija...) 200g

(șalău, bacon, usturoi și lămâie)

(pike perch, bacon, garlic and lemon)

PĂSTRĂV LA GRĂȚAR 200g

(păstrăv, sos de usturoi și lămâie)

(pike perch, bacon, garlic and lemon)

CRAP ROMÂNESC ÎN MĂLAI NECERNUT 200g

(file de crap, făină de cucuruz, lămâie și mujdei)

(carp fillets, corn flour, lemon and garlic sauce)

FILE DE ȘALĂU LA CUPTOR 200g

(șalău, usturoi și lămâie)

(baked pike perch)

CALCAN LA GRĂȚAR/ CUPTOR/ TIĞAIE 250g

(calcan la grătar)

(calcan grilled)

DORADA LA CUPTOR CU LEGUME 250g/250g

(doroda, legume)/(doroda baked with vegetables)

FILE DE PANGASIUS CU CRUSTĂ 200g

(file pangasius, sos de muștar, la cuptor)

(baked pangasius fillet, mustard sauce)

FILE DE COD CU PROSCIUTTO CRUDO 160g/70g/80g

(file de cod, prosciutto crudo, salată mixtă, sos mediteranean)

(cod fillet, prosciutto crudo, mix salad, mediteranian sauce)

FILE DE TON ROȘU CU SOS DE PORTOCAL 60g/120g/50g

(file de ton, fresh de portocale, pulpe de portocale, coniac, smântână, orez basmati)

(fillet de tonno, orange pulp juice, cognac, sourcream, basmati rice)

SALĂU BONNE-FEMME 300g

(șalău, ceapă, ciuperci, vin, cașcaval)

(zander, onions, mushrooms, wine, cheese)

PREPARATE DIN PASĂRE / CHICKEN DISHES

TOCANĂ ȚĂRĂNEASCĂ DIN FICAT DE PUI 200g

(ficat de pui, ceapa, ulei)

(chicken liver, onion)

TOCANĂ PĂTRUNJITĂ 200g/200g

(pulpe de pui, smântână, usturoi, mămăligă)

(chicken legs, sour cream, garlic and cornmeal mush)

CIUPERCI ÎNDESATE ÎN PULPE DE PUI 250g

(pulpe de pui, ciuperci și caș)

(chicken legs, mushrooms and home made cheese)

ROTOGOL DIN PIEPT DE PUI CU NUCĂ 200g

(piept de pui, nucă și condimente)

(chicken breast, chestnuts and spices)

GRĂTAR DIN PIEPT DE PUI ÎNDOPAT 200g

(piept de pui și ulei)

(roasted stuffed chicken breast)

PIEPT DE PUI CHERCHELIT 200g

(piept de pui, afumătură de porc, ciuperci, vin și vinars, smântână)

(chicken breast, smoked pork, mushrooms, wine and traditional cognac)

PUI LA CEAUN PRĂJIT ÎN FOCUL IADULUI 100g

(acest preparat se comandă la suta de grame; ospătarul vă va comunica gramajul)

(Please mention the quantity you need to the waiter)

PUI TERIAKY CU GHIMBIR 180g/130g

(piept de pui, orez basmatic, salată verde, dressing)

(chicken breast, basmati rice, salad, dressing)

PIEPT DE GÂSCĂ/CURCAN CU CIUPERCI 200g

(piept de gâscă la grătar, condimente, sos de ciuperci, orez cu legume)

(grilled goose breast, spices, mushroom sauce, rice with vegetables)

PULPE DE PUI ȘI ARIPIOARE LA BARBEQUE CU CARTOFI NOI,

MUJDEI ȘI UN ȘPRIȚ DE VIN 450g/250ml

(chicken calf, chicken fingers at barbeque, potatoes, wine, garlic dressing)

PIEPT DE CURCAN LA GRĂTAR 200g

(piept de curcan)/(turkey breast on grill)

GORDON BLANCHE 250g

(piept de pui cu șuncă, cașcaval prăjit în pesmet)

(chicken breast ham with bacon, cheese fried in bread crumbs)

PIEPT DE RAȚĂ PE PAT DE VARZĂ CĂLITĂ 350g

(piept de rață, ceapă, varză albă, paste tomate, condimente)

(duck breast, onions, cabbage, tomato paste, spices)

FICAT DE RAȚĂ 300g

(ficat de rață, gem de afine, amaretto, sos portocale)

(rate daughter, blueberry jam, amaretto, orange juice sauce)

FICAT DE GASCĂ 300g

(ficat de rață, gem de afine, amaretto, sos portocale)

(liver helmet, blueberry jam, amaretto, orange juice sauce)

FRIPTURĂ DE CURCAN CU SOS DE CIUPERCI 300g

(carne de curcan, ulei, ciuperci, ceapă, smântână, condimente)

(turkey meat, oil, mushrooms, onions, sour cream, spices)

PULPE DE PUI DEZOSATE LA GRĂTAR 200g

(roasted boneless chicken legs)



*“Orice mioritic gustă
Preparatele din porc
Savuroase-s și te-ncântă
Nu mai vrei s-o iei din loc.”*

PREPARATE DIN PORC / PORK DISHES

TIGAIJA HAIDUCULUI 200g/200g

(mușchi de porc, cârnați afumați, kaiser, mămăligă și smântână)

(pork tenderloin, smoked sausages, bacon and cornmeal mush)

COASTE DE PORC BĂRBĂTEȘTI 500g/150g

(costiță de porc afumată, varză călită și smântână)

(smoked pork sparerib and baked cabbage)

ȚEAPĂ ROMÂNEASCĂ (fărăfrică...) 200g

(mușchi și cotlet de porc, roșii, ardei gras, ceapă și usturoi)

(pork chop and tenderloin, tomatoes, sweet pepper, onion and garlic)

ABURUL IGNATULUI TRADIȚIONAL 200g/200g

(carne de porc, ficat, usturoi, cârnați și mămăligă)

(pork, liver, garlic sausage and cornmeal mush)

CIOLAN DE PORC HAIDUCESC 400g/100g

(ciolan de porc, sos de hrean cufasole făcăluită)

(pork marrow bone, horse radish sauce and baked beans)

MITITEI DE PORC / VITA / OAIȚE LA GRĂȚAR 5buc

(carne tocată, muștar dulce)

(highly seasoned forcemeat balls)

CEAFĂ STRĂMOȘEASCĂ 200g

(să frige pe grătar și într-adevăr cea mai bună legumă tot ceafa rămâne)

(stake pot roast)

COTLET DE PORC 200g

(la grătar, gustos cum numa' în Ardeal găsești)

(Transylvanian roasted pork chops)

COTLET DE PORC SWEET CHILLI 200g/80g

(cotlet de porc, vin, sweet chilli, ulei de usturoi, busuioc)

(Pork Steak, wine, sweet chilli, garlic oil, basil)

SPECIALITATEA BUCĂȚARULUI 200g

(cotlet de porc, șuncă, cașcaval, sos picant Uncle Bens, ananas, toate gratinate la cuptor)

(chop, ham, romanian pressed cheese, hot sauce Uncle Bens, pineapple)

CIOLAN VOIEVODAL DE PORC LA CUPTOR CU FASOLE 800g/300g

(ciolan de porc întreg cu os, iahnie de fasole saufasole frecată)

(smoked marrow bone with beans)

CIOLAN VOIEVODAL DE PORC LA CUPTOR CU VARZĂ SECUIASCĂ

800g/300g

(ciolan de porc întreg cu os, varză acră călită și condimente)

(smoked marrow bone with stir fry cabbage)

CIOLAN DE PORC LA CUPTOR COPT ÎN BERE NEAGRĂ 800g

(ciolan de porc întreg la cuptor fiert în bere)

(baked smoke-dried salt pork boildin beer)



*“Pe Dealul Feleacului
Vin frații haiducului
Și la noi de s-ar opri
Mușchi de vită le-om servi.”*

PREPARATE DIN VITĂ / BEEF DISHES

**ȘNIȚEL NATUR TĂVĂLIT ÎN SOS DE CEAPĂ CU
CARTOFI COPTI 400g**

*(mușchi de vită, ceapă, roșii, cartofi, usturoi, smântână)/(traditional schnitzel
with onion sauce and baked potatoes)*

**MUSCHI DE VITĂ FACUT PE PIATRĂ DE ROCĂ VULCANICĂ
(PIATRĂ ARSĂ CU GARNITURĂ DE LEGUME LA PIATRĂ) 200g**
(roasted beef made on volcanic rock)

DĂRĂBURI DE VITĂ PIPERATE 200g/200g
(carne de vită, smântână și măămăligă)/(beef, sour cream and cornmeal mush)

MUSCHI DEALUL FELEACULUI 200g/200g
*(mușchi de vită, cașcaval, pită, legume la grătar și crochete de cartofi)/(beef,
Romanian pressed cheese)*

MUȘCHI DE VITĂ LA GRĂȚAR 200g
(mușchi de vită prăjit la grătar)/(roasted beef)

BIFTEC TARTAR 200g
*(carne de vită tocată mărunt, ceapă tocată mărunt, sare, piper, muștar, tabasco,
gălbenuș de ou, unt)/(mixed finely minced beef, finely minced onion, salt, pepper,
mustard, tabasco, egg yolk, butter)*

MUȘCHI DE VITĂ CU 4 SOSURI 200g/100g
*(mușchi de vită la tigaie stins cu vin și sosuri din gorgonzola, ciuperci, roșii
picante și piper verde)/(pan-fried beef off with wine and gorgonzola sauce,
mushrooms, spicy tomato and green pepper)*

MUȘCHI STROGANOFF 200/200g
*(file de vită tăiat subțire, ciuperci, roșii, ceapă, ardei, condimente și smântână,
servit cu măămăligă)/(thin-cut beef fillet, mushrooms, tomatoes, onions, peppers,
spices and cream, served with polenta)*

MUȘCHI ȘTEFANIA 200g/100g
(mușchi de vită cu sos de ciuperci)/(beef tender loin with mushrooms sauce)

TRIO ȘNIȚEL CU CARTOFI EN SALAD 180g/180g
(șnitel vienez, Palermo, parizian, cartofi, măămăline, ceapă, ou)

(Viennese schnitzel, Palermo, parizian, potatoes, onion, eggs)

MEDALION DE VITĂ CU SOS PORCINI 150g/130g

(muschi de vită, ciuperci de pădure, fond de vită, smântână)

(club steak, forest mushrooms, sour cream)

MUSCHI DE VITĂ DRAWN-GAME 150g/130g

(muschi de vită, prosciutto crudo, sos cu vin, salvie)/(viel steak, prosciutto crudo, wine dressing, salvia)

SPECIALITATEA CRAMEI HAIDUCILOR 250g/250g

(muşchi de vită, cotlet de porc, piept de pui, sunca, cascaval, ciuperci

-se gratineaza, se serveste cu sos picant si cartofi la cuptor)

(beef, pork, chicken, ham, cheese, mushroomsgratineazabe served with hot sauce and boiled potatoes)

MUSCHI DE VITĂ CU SOS GORGONZOLA 200g

(muschi de vită, gongorzola, smântână lichidă, unt, condimente, cognac, vin)/(beef tenderloin, gongorzola, liquid cream, butter, spices, brandy, wine)

MUSCHI DE VITĂ CU SOS DE PIPER VERDE 200g

(piper verde, smantana, vin, cognac, condimente)/(green pepper, cream, wine, brandy, spices)

MUSCHI DE VITĂ (PHEPHER STEAK) 200g

(muschi de vita, piper negru, cognac, vin, rosie, condiment si worcester)

(beef, black pepper, cognac, wine, tomato, spices and worcester)

MUSCHI DE VITĂ ARGENTINA FĂCUT PE PIATRĂ ARSĂ

CU GARNITURĂ DE LEGUME LA PIATRĂ 200g

(muschi vita, unt, patrunjel, zeama de lamâie)/(Beef, butter, parsley, lemon juice)

PREPARATE DIN OAIIE SI BERBEC / MUTTON DISHES

COTLET DE BERBECUȚ 200g

(Cotlet de berbecuț, sare, condimente, ulei)

(Mutton crop, salt, space, oil)

MUȘCHIULEȚ DE BERBECUȚ FRIPT TĂLHĂREȘTE 200g

(Mușchi de berbecuț, sare, ulei, condimente)

(Lamb muscle, salt, oil, condiments)

PASTRAMĂ DE BERBEC 200g

(carne de berbec, usturoi, vin, condimente)

(mutton, garlic, wine, spices)

BLACHET DIN CARNE DE MIEL 400g

(carne de miel, morcovi, țelină, ceapă, făină, unt, ouă, orez, condimente)

(lamb, carrots, celery, onion, flour, butter, eggs, rice, spices)

MIEL CU SOS DE SMÂNTÂNĂ 300g

(carne de miel, morcovi, țelină, ceapă, făină, mazăre, ouă, smântână)

(lamb, carrots, celery, onion, flour, peas, eggs, cream)

ȘASLĂC DE MIEL 350g

(carne de miel, roșii, ardei gras, ceapă, orez, verdeată, condimente)

(lamb, tomato, green pepper, onion, rice, herbs, spices)

RUGUT DE BERBEC 350g

(carne de berbec, ceapă, varză albă, usturoi, cartofi, verdeată, condimente)

(mutton, onions, cabbage, garlic, potatoes, herbs, spices)

GARNITURI / GARNITURES

CARTOFI TĂRĂNEȘTI 200g

(cartofi, costiță, ceapă roșie)

(traditional potatoes with bones and red onion)

CARTOFI RĂNTĂLIȚI 200g

(cartofi, ceapă și condimente)/(baked potatoes)

CARTOFI AURII 150g

(golden potatoes)

CARTOFI NOI LA CUPTOR 200g

(baked fresh potatoes)

CROCHETE DE CARTOFI 150g

(potatoes croquets)

CARTOFI CU BACON 200g

(potatoes with bacon)

CARTOFI PIURE FĂCUT CU UNTURĂ ȘI BRÂNZĂ 200g

(mashed potatoes with butter and cheese)

OREZ CU LEGUME 150g

(rice with vegetables)

LEGUME MEXICANE 200g

(Mexican vegetables)

LEGUME LA GRĂTAR 150g

(ardei gras, vinete, ciuperci, ceapă, dovlecei)/(roasted vegetables)

FASOLE FRECATĂ 200g

(fasole boabe, ceapă, usturoi)

(baked beans)

VARZĂ CĂLITĂ 150g

(varză albă, foi de dafin)

(baked cabbage)

MĂMĂLIGĂ 200g

(Cornmeal mush with balmoș)

DE PRIN GRĂDINA / SALADS

SALATĂ CU ORICE DIN GRĂDINĂ 200g

(roşii, castraveţi, ardei, ceapă, varză)

(tomatoes, cucumbers, sweet peppers, onion and cabbage)

SALATA DE VARZA CU FELII DE ROSIE 200g

(roşii, castraveţi, ardei, ceapă, varză)

(tomatoes, cabbage)

CASTRAVEŢI COVĂŞIŢI 200g

(traditional homemade pickles)

SALATĂ DE ARDEI COPTI 150g

(baked sweet peppers salad)

SALATĂ DE MURĂTURI 200g

(pickles salad)

VARZĂ MURATĂ CU ULEI DE MĂSLINE 150g

(cabbage pickles with olive oil)

SALATĂ DE CEAPĂ ROŞIE 150g

(red onion salad)

ARDEI IUŢI CA PİNTEA 1buc.

(hot peppers)

CĂŢEI DE AI ZDROBIŢI VOINICEŞTE (MUJDEI) 75 ml

(garlic sauce)

MOARE DE VARZĂ 200ml

(sour cabbage juice)

*“ Dacă ți-a plăcut mâncarea
Pregătită pentru tine
La final te invităm
Să gustăm deserturi fine.”*

DESSERT / DESSERT

MĂLAI CU LAPTE 200g/200g

(mălai, ouă, iaurt, smântână)

(maize flour with milk)

TĂIȚEI CU NUCĂ 200g

(tăiței, nucă, zahăr, unt)

(chestnut pasta)

CLĂȚITE CU MIERE ȘI NUCĂ 150g

(făină albă, lapte, ouă, miere, nucă)

(honey and chestnut pancakes)

CLĂȚITE CU MERE, GEM, CIOCOLATĂ SAU ÎNGHEȚATĂ 150g

(apple, gem, chocolate ice-cream pancakes)

PAPANĂȘI CU GEM ȘI SMÂNTÂNĂ 150g

(brânză de vaci, făină albă, ouă, griș, gem, smântână)

(cheese pancakes with gem and sour cream)

ÎNGHEȚATĂ 150g

(mălai, ouă, iaurt, smântână)

(ice cream)

PRĂJITURĂ ȚĂRĂNEASCĂ CU MERE 150g

(făină, mere, scorțișoară, smântână)

(traditional apple cake)

CLĂȚITE DIN MĂLAI CU DULCEAȚĂ 150g

(făină de mălai, lapte de vacă, ouă)

(maize flour pancakes gem)

CLĂȚITE BRAȘOVENE 200g

(făină, ou, lapte, brânză dulce, smântână, stafide, esență de rom, coajă de lămâie, zahăr)

(flour, eggs, milk, sweet cheese, sour cream, raisin, rum essence, lemon crust, sugar)

CLĂȚITE CARAMEL 200g

(făină, ou, lapte, esență de rom, coajă de lămâie, zahăr, unt)

(flour, eggs, milk, rum essence, lemon crust, sugar, butter)

TIRAMISU 200g

(tiramisu)

TORT DE MERE 200g

(Apple cake)

CLATITE CU BRÂNZĂ DULCE ȘI STAFIDE LA CUPTOR 200g

(Over roasted crepes filled with sweet cheese and raisins)

GĂLUȘTE UMPLETE CU PRUNE USCATE 200g

(Stuffed dumplings with dry plums)

PAPANAȘI DELICIOȘI CU BRÂNZĂ DULCE, SMÂNTÂNĂ
ȘI DULCEAȚĂ

(Delicious doughnuts with sweet cheese, sour cream and jam)

ȘTRUDEL CU MERE SERVIT CU ÎNGHETATĂ DE VANILIE 200g

(Apple strudel served with vanilla ice cream)

ȘTRUDEL CU BRÂNZĂ SERVIT CU SOS DE FRUCTE DE PĂDURE

200g (Cheese strudel served with wild berries sauce)

CLĂTITE CU DULCEAȚĂ DE VIȘINE 200g

(Pan fried crepes filled with cherry jam)

CLATITE CU MIERE DE ALBINE ȘI NUCI TRASE LA TIGAIIE 200g

(Pan fried crepes with honey and walnuts)

CREMĂ DE ZAHĂR ARS ASORTATĂ CU FRUNZE DE MENTĂ 200g

(Caramel cream assorted with mint leaves)

TIRAMISU FĂCUT ACASĂ 200g

(home made Tiramisu)

ÎNGHETATĂ ASORTATĂ 200g

(assorted ice cream)

PARĂ FIARTĂ ÎN VIN ROȘU CU ÎNGHETATĂ DE VANILIE 200g

(boiled pear in red wine served with vanilla ice cream)

MĂR COPT CU SOS DE FRUCTE DE PĂDURE (produs vegetarian)

(baked apple with wild berries sauce)

TORT DE CIOCOLATĂ PREGĂTIT ÎN CASĂ 200g

(home made chocolate cake)

TARTĂ CU BRÂNZĂ PREGĂTITĂ ÎN CASĂ 200g

(home made cheese tart)

PARFAIT PREGĂTIT ÎN CASĂ 200g

(home made parfait)

PROFITEROL 200g

(profiterol)