

Aperitive / Starters

“Papillon”

60 lei

Sfeclă, dulceață de andive de Gherăiești, hrișcă, sos de vișine

“Papillon”

Beetroot, Gherăiești endive jam, buckwheat, cherry sauce

130 g | Alergeni: gluten, fructe cu coajă | gluten, nuts

Pâté en croute cu fuior de țelină

125 lei

Rață, porc de la Mangalitz Food Art, trâmbița piticului, țelină, muștar, fistic

Pâté en croute with celeriac

Duck, pork from Mangalitz Food Art, black trumpet mushrooms, celeriac, mustard, pistachio

160 g | Alergeni: gluten, fructe cu coajă, țelină, mustar | gluten, nuts, celery, mustard

Crudo de păstrăv și macriș

110 lei

Păstrăv de Bicaz marinat, coulis de macriș, corcodușe, mazăre, pătrunjel, icre de păstrăv, jeleu de spanac

Trout Crudo and sorrel

Marinated Bicaz trout, sorrel, mirabelles, peas, parsley, trout roe, spinach gelly

125 g | Alergeni: pește | fish

Thalassa

125 lei

Midii marinate in otet, hamsii, rapane de Marea Neagră, raci, ceapă murată, ketchup de stafide, chips de alge

Thalassa

Mussels marinated in vinegar, sea snails and anchovies from Black Sea, crayfish, pickled onions, raisin ketchup, seaweed chips

130 g | Alergeni: crustacee, gluten, fructe cu coajă, pește, lactate | mussels, gluten, nuts, fish, dairy

Supă rece de ceapă și telemea

65 lei

Supă de ceapă și telemea de Ibănești, salată de la nea' Tavi, cremă de urzici, leurdă, pâine cu maia

Onion soup and telemea cheese

Cold onion soup and telemea cheese from Ibănești, salad from nea' Tavi, creamed nettles, ransom, sourdough bread

135 g | Alergeni: gluten, lactate, ouă | gluten, dairy, egg

Feluri principale / Mains

Porumbelul și mâncarea lui

220 lei

Porumbel de la Mihai Andrei, mămăligă, păpădie cu dressing de anșoa, orez, hrișcă, arpacaș, sos de vișine

The pigeon and its food

Pigeon from Mihai Andrei, polenta, dandelion with anchovy dressing, rice, buckwheat, pearl onion, , cherry sauce

300 g | Alergeni: peste, lactate, gluten, fructe cu coaja | fish, dairy, gluten, nuts

Mangalița si trufandale

260 lei

Friptură de Mangalița de la Mangalitz Food Art, trufandale de primăvară, gel de oțet de prune făcut in casă, jiu afumat

Mangalița and Spring Truffles

Mangalitsa steak from Mangalitz Food Art, spring vegetables, homemade plum vinegar gel, smoked jus

350 g | Alergeni: ouă, lactate, soia, gluten | egg, dairy, soy, gluten

Pește și midii de Marea Neagră

210 lei

Calcan de Marea Neagră, midii, urzici și plancton, bisque de barbun de Marea Neagră, Nduja Mangalitz Food Art, alune de pădure

Fish and mussels from Black Sea

Black Sea turbot, mussels, nettles and plankton, Black Sea mullet bisque, Nduja Mangalitz Food Art, hazelnuts

370 g | Alergeni: soia, crustacee, lactate, gluten, pește, țelină, fructe cu coajă | soy, mussels, dairy, gluten, fish, celery, nuts

Risotto 'Fregola'

85 lei

Paste 'fregola', urzici, sparanghel, măslina, arpacaș, brânză Horezu

'Fregola' Risotto

'Fregola' pasta, nettles, asparagus, olives, pearl onion, Horezu cheese

300 g | Alergeni: gluten, lactate, fructe cu coajă | gluten, dairy, nuts

Antricot de vită Creekstone

330 lei

Antricot de vită la gratar, cartofi copti si prăjiți, sos de oase, salată de sezon de la Grădina Verde Sibiu

Creekstone Beef Entrecote

Grilled beef entrecote, baked and fried potatoes, bone sauce, seasonal salad from Grădina Verde Sibiu

420 g | Alergeni: ouă, lactate, gluten | egg, dairy, gluten

Țelină în lut

80 lei

Țelină maturată în lut, ciuperci afumate, sos de țelină, leuștean

Celeriac in clay

Celeriac aged in clay, smoked mushrooms, celery sauce, lovage

250 g | Alergeni: țelină | celery

Pui și fum de vița de vie

130 lei

Pui de fermă, zbârciogii din pădurea Florești, ștevie, mazăre, sos de oase alb

Chicken and vine wood smoke

Free-range chicken, morels from Florești forest, stevia, peas, white bone sauce

350 g | Alergeni: gluten, lactate, țelină | gluten, dairy, celery

Miel, Horezu și smochine

190 lei

Vrăbioară de miel de la Dragalina, sos de Horezu și iaurt de bivoliță Colectar, sparanghel de la nea' Tavi, măsline, arpagic, cartofi

Lamb, Horezu and figs

Lamb sirloin from Dragalina, Horezu cheese and Colectar buffalo yogurt, asparagus, olives, chives, potatoes

320 g | Alergeni: lactate, gluten | dairy, gluten

Desert / Desserts

Cu o floare se face primăvară

60 lei

trunchi de lapte, hrișcă, macriș, Carassia Blanc de Blancs

Spring flowers

Milk 'bark', buckwheat cream, sorrel sorbet, flowers, Carassia Blanc de Blancs dew and wild thyme

90 g | Alergeni: lactate, gluten, fructe cu coajă | dairy, gluten, nuts

Sarmalele dulci

50 lei

Orez cu indrusaim de la Grădina Verde Sibiu, magnolii, smântână de Ibănești, dulceață de ardei și trandafiri, mămăligă, ceai afumat

Sweet 'sarmale'

Rice with indrusaim from Grădina Verde Sibiu, magnolias, Ibănești sour cream, red pepper and rose jam, polenta, smoked tea

90 g | Alergeni: lactate, gluten, soia | dairy, gluten, soy

Iaurt cășune si măslina

55 lei

Iaurt de bivoliță Colectar, ciocolată albă caramelizată, fructe de pădure, ulei de măslina, cășune

Yogurt strawberries and olives

Colectar buffalo yogurt, caramelised white chocolate, berries, olive oil, strawberries

100 g | Alergeni: lactate, gluten, polen, fructe cu coajă | dairy, gluten, pollen, nuts

Couvert-ul (pâine și unt) nu este inclus și va fi taxat cu 20 lei/persoană, TVA inclus.

Please note couvert (bread and butter) is not included and a tax of 20 lei/person (VAT included) will be charged.

Toate prețurile sunt exprimate în lei și includ TVA.

All prices are in lei and include VAT.

Dacă suferiți de o alergie, vă rugăm solicitați informații suplimentare înainte de a plasa comanda.

If you have an allergy, please request additional information before ordering.

Unele preparate pot conține materie primă decongelată, în anumite perioade ale anului.

Some dishes might contain raw ingredients that have been defrosted, in certain periods of the year.

Datorită respectului pentru ingrediente și sezonabilitate precum și al inspirației Chef-ului, anumite preparate sau elemente ale acestora pot suferi modificări, ce vor fi comunicate de către personalul de servire.

Due to the respect of the ingredients and the seasonality as well as the inspiration of the Chef, some dishes or some of their elements may be modified, which will be communicated by our staff.

Pentru lista completă de alergeni și valoarea nutrițională a produselor, vă rugăm scanați codul QR alăturat:

For the complete list of allergens and the nutritional value for our products, please scan the QR code

