



**SYNDICAT**  
GOURMET

MENU

[WWW.SYNDICATGOURMET.RO](http://WWW.SYNDICATGOURMET.RO)

# Gustări / Appetizers and Entrees / Vorspeisen und kalte Platten

**Samosa vegetariană cu sos de mentă/ Samosas with Mint Dipping Sauce/ Samosas mit Pfefferminz-Soße** 150gr 15 lei

**Samosa cu miel și sos de mentă/ Lamb Samosas with Mint Dipping Sauce/ Lamm-Samosas mit Pfefferminz-Joghurt- Soße** 150gr 15 lei

**LOCAL RECIPE Fasole frecată, prăjală de ceapă, murături proaspete și lipii/ Mashed Beans, Fried Onions, Fresh Pickles and Chapati-Bread/ Bohnenpüree, gebratene Zwiebeln, frisch eingelegtes Gemüse und Chapati-Fladenbrot** 200gr 18 lei

**Pâinea noastră cu maia, zacuscă și pastă de slănină / Homemade Sourdough Bread with Zacusca (Grilled Vegetables Spread) and Lard Spread / Hausgemachtes Sauerteigbrot mit Zacusca (Brotauffstrich aus gegrilltem Gemüse) und Speckaufstrich** 200gr 18 lei

**SEASON FOOD LOCAL RECIPE Sloi de oaie cu peltea de gutui cu ardei iute, mămăligă și struguri murați / Sloi de oaie (Preserved Lamb Meat) with Quince and Chilli Jelly, Polenta and Pickled Grapes/ Sloi de oaie (Lamm Fleisch) mit Quitten-Chilli Chutney, Polenta und eingelgten Trauben** 120g 18 lei

## Salate / Salads / Salate

**SEASON FOOD Salată de sfeclă afumată cu brânză de capră, nuci și foietaj /Smoked Beetroots Salad with Goat Cheese, Nuts and Puff Pastry/ Salat mit geräucherter Rote Bete, Ziegen Käse, Nüssen ud Blätterteig** 130 gr 25 lei

**SEASON FOOD Salata de conopidă cu piure de sfeclă și conopidă, nuci și struguri murați /Cauliflower Salad with Beetroots and Cauliflower Purée, Nuts and Pickled Grapes/ Blumenkohl Salat mit Rote Bete und Blumenkohl Püree, Nüsse und eingelegte Weintrauben** 130 gr 25 lei

## Supe / Soups / Suppen

**Supă cremă de usturoi / Cream of Garlic Soup / Knoblauchcremesuppe** 250gr 14lei

**Supă spumă de mango / Mango Foam Soup / Mango-Schaumsuppe** 250gr 14 lei

**SEASON FOOD Supă cremă de dovleac / Cream of Pumpkin Soup / Kürbiscremesuppe** 250 gr 14 lei

# Paste din aluat proaspăt / Fresh Egg Pasta / Nudeln aus frisch zubereitetem Teig

**Paste cu sos indian de roșii și unt / Pasta with Indian Tomato Butter Sauce /  
Nudeln mit indischer Butter-Tomaten-Soße** **300gr 29lei**

**Paste curry de pui și brânză / Pasta with Chicken Curry  
and Cheese / Nudeln mit Hähnchen Curry und Käse** **300gr 29lei**

# Fel principal / Main Dishes / Hauptspeisen

**Cotlet de noatin de pe Valea Hârtibaciului cu salată picantă, sos  
de miel și piure de dovleac / Mutton Chops from the Hârtibaciu  
River Valley with Spicy Salad, Lamb Sauce and Butternut Squash  
Puree / Hammelkoteletts aus dem Harbachtal mit scharfem Salat,  
Lammsoße und Kürbispüree** **250gr 60 lei**

**SEASON** **Limbă de vită cu sos de heciumpeci, mămăligă și ardei copt /**  
**FOOD** **Beef Tongue with Cherry-Rosehip Sauce, Polenta and**  
**LOCAL** **Roasted Pepper / Rinderzunge mit Hagebuttensoße,**  
**RECIPE** **Polenta und gebratenen Paprikas** **280gr 45 lei**

**SEASON** **Ficat de miel cu piure de topinambur, pară poșată în vin și inimă**  
**FOOD** **crocantă / Lamb Liver with Jerusalem Artichoke Purée, poached  
pear and crispy hearts / Lamm Leber mit Topinambur-Püree,  
pochierter Birne und Crispy Herz** **200 gr 35 lei**

**SEASON** **Tocană de miel cu gutui și cartofi copti / Lamb Stew with Quince**  
**FOOD** **and Baked Potatoes / Lammeintopf mit Quitten und gebackenen**  
**LOCAL** **Kartoffeln** **250gr 40 lei**  
**RECIPE**

**SEASON** **Tocană de cartofi cu cârnați de mangalița fierți în moare și varză acră /**  
**FOOD** **Potato Stew with Mangalita-Pork Sausages boiled in Moare (fermented**  
**LOCAL** **Cabbage water) and pickled Cabbage / Kartoffeleintopf mit Mangalita-**  
**RECIPE** **Schwein Würstchen gekocht in Moare (Sauerkraut fermentiertes**  
**Wasser) und Sauerkraut** **250gr 40 lei**

**Pui de duminică - pulpă de pui confiată cu piure de cartofi, sos de pui  
și murături / Sunday Chicken - Chicken-Leg Confit with Mashed  
Potatoes, Chicken Gravy and Pickles / Sonntags-Hähnchen -  
Kandiertes Hähnchenbein mit Kartoffelpüree, Hühnersoße und  
eingelegtem Gemüse** **250gr 40 lei**

**SEASON** **Fleică de porc cu piure de topinambur și curry de mere /**  
**FOOD** **Pork Meatloaf with Jerusalem Artichoke Purée and Apple Curry /**  
**Hackbraten mit Topinambur-Püree und Apfel Curry** **250gr 40 lei**

SEASON  
FOOD

**Risotto de păsat cu limba de oaie /  
Coarsely Ground Maize Risotto with Sheep Tongue /  
Risotto aus grob gemahlenem Mais mit Schaf Zunge** **250 gr 30 lei**

**Tocană de linte cu legume cu orez sau chapati / Vegetable-Lentil  
Stew with Rice or Chapati Bread/ Gemüse-Linsen-Eintopf mit Reis oder  
Chapati-Fladenbrot** **200g 27 lei\* / 31 lei**

**Curry de pui cu orez sau chapati / Chicken Curry with Rice  
or Chapati Bread / Hähnchen Curry mit Reis oder  
Chapati-Fladenbrot** **200g 27 lei\* / 31 lei**

**Piept de rață cu sfeclă roșie, graperfuit roz și sos de vișine /  
Duck Breast with Beetroot, Pink Grapefruit and Sour Cherry Sauce /  
Entenbrust mit Rote Bete, Grapefruit und Sauerkirschsoße** **350gr 55 lei**

*\*prețul fără garnitură/ price without side dish/ Preis ohne Beilage*

## Garnituri / Side Dishes / Beilagen

**Chapati - lipii indiene / Chapati - Indian Flatbread /  
Chapati - indisches Fladenbrot** **100gr 8 lei**

**Pâine/ Bread / Brot** **100gr 3 lei**

**Pâinea noastră cu maia/ Sourdough Bread / Sauerteigbrot** **80gr 7 lei**

**Orez gourmet / Gourmet Rice / Gourmet Reis** **150gr 8 lei**

**Orez simplu / Simple Rice / Einfacher Reis** **150gr 6 lei**

## Desert / Desserts / Nachspeisen

**Tartă de ciocolată cu fructe de sezon /  
Chocolate Covered Pie with Fresh Fruits /  
Schokoladenkuchen mit frischen Früchten** **115gr 16 lei**

SEASON  
FOOD  
LOCAL  
RECIPE

**Tartă de mere cu înghețată de cătină /  
Apple Tart with Sea Buckthorn Ice Cream /  
Apfelkuchen mit Sanddornsaft** **115 gr 16 lei**

**Negresă cu sfeclă roșie /  
Beetroot Brownie / Rote-Bete-Brownie** **115gr 16 lei**

*\*fără zahăr și gluten / sugar and gluten free / zucker-und glutenfrei*

**Unele produse conțin alergeni.** Vă rugăm să consultați meniul cu atenție și să ne informați dacă aveți alergii sau intoleranțe alimentare./ Some products contain allergens. Please read the ingredients carefully and let us know if you have any allergies./ Einige Produkte enthalten Allergieerreger. Bitte lesen Sie die Zutaten aufmerksam durch und lassen uns wissen falls sie unter Allergien leiden. **Lista alergeni:** Cereale care conțin gluten, ouă și produse derivate, lapte și lactate, nuci și alte semințe cu coajă, semințe de susan, soia și produse derivate, pește și produse derivate, țelină și produse derivate, muștar și produse derivate./ Allergens: cereals with gluten, eggs and egg products, milk and milkproducts, nuts, sesame seeds, soy and soy products, fish and fish products, mustard./ Allergieerreger: Getreide mit Gluten, Eier und Eierprodukte, Milch und Milchprodukte, Nüsse, Sesamsamen, Soja- und Sojaprodukte, Fisch und Fischprodukte, Senf.



syndicatgourmet

Recommend us: Syndicat Gourmet on Tripadvisor



Bucătari/Chefs/Küchenchef: Ioan Bebeșelea, Mugur Laurian Gheorghe, Alin Costea