



SYNDICAT
GOURMET

MENU

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**

**LOCAL RECIPE Bulz - ravioli de mălai cu lapte de ceapă, slănină și brânză de burduf/
Polenta Ravioli with Onion Milk, Lard and Soft Salty Cheese/
Maismehl-Ravioli gefüllt mit Zwiebelmilch, Schweineschmalz
und salzigem Weichkäse** **150gr 18 lei**

**SEASON FOOD Pâine cu unt cu verdețuri, untură cu chimen și măr, unt cu roșii/
Bread with Herbs Butter, Lard with Cumin and Apple, Tomato Butter/
Brot mit Kräuterbutter, Schmalz mit Kümmel und Apfel,
Tomatenbutter** **200gr 16 lei**

Salate / Salads / Salate

**Salată de sfeclă roșie cu telemea de oaie/ Beetroot Salad
with Sheep Milk Cheese/ Rote Bete - Salat mit Schafskäse** **300gr 25 lei**

**Salată proaspătă de la piață /Farmers Market Salad/
Marktfrischer Salat** **300gr 25lei**

**SEASON FOOD Salată caldă de păstăi cu roșii confiate, brânză de capră și
texturi de ou/ Warm Green Bean Salad with Tomatoes Confités,
Goat Cheese and Egg Textures/ Warmer grüner Bohnen-Salat
mit kandierten Tomaten, Ziegenkäse und Ei** **300gr 25lei**

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 roșii cu găluște de pâine/
Cream of Tomato Soup with Bread Dumplings/
Tomatencremesuppe mit Semmelknödeln** **250gr 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 rădăcinoase / Mutton Chops from the Hârtibaciu
River Valley with Spicy Salad, Lamb Sauce and Root Vegetable Puree /
Hammelkoteletts aus dem Harbachtal mit scharfem Salat,
Lammsauce und Wurzelkräuter** 250gr 60 lei

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

SEASON FOOD **Ceafă de angus cu fasole fideluță, spatzle și sos de piersici /
Angus Beef Neck with Green Beans, Soft Egg Noodles and
Peach Sauce / Nackensteak vom Angus-Rind mit grünen Bohnen,
Spätzle und Pfirsichsoße** 280gr 45 lei

SEASON FOOD **Pui de duminică - pulpă de pui gătită lent, piure de cartofi copti, morcovi
copti și ulei de pătrunjel / Sunday Chicken - Slow-Cooked Chicken Leg,
Baked Potato Puree, Baked Carrots and Parsley Oil / Sonntags-Hähnchen
- Langsam gekochter Hühnerschenkel, gebackenes Kartoffelpüree und
gebackene Möhren mit Petersilienöl** 300gr 40 lei

SEASON FOOD **Tocană de iepure cu ciuperci sălbatice, ceapă crocantă și laște /
Rabbit Stew with Wild Mushrooms, Crispy Onions and
Homemade Pasta / Kanincheneinntopf mit Waldpilzen,
knusprigen Zwiebeln und Hausgemachte Pasta** 300gr 45 lei

SEASON FOOD **Ficat de porc gătit lent, mere caramelizate și piure de cartofi copti / Slow-
Cooked Pork Liver with Caramelized Apples and Baked Potatoes Puree /
Langsam gekochte Schweineleber mit karamellisierten Äpfeln und geb-
ackenes Kartoffelpüree** 200gr 30 lei

SEASON FOOD **Risotto de păsat cu ciuperci de pădure și cârnați de oaie / Coarsely Ground
Maize Risotto with Forest Mushrooms and Sheep Sausages / Risotto aus
grob gemahlenem Mais mit Waldpilzen und Schafswurst** 250 gr 30 lei

LOCAL RECIPE **Burger de vinete cu roșii confiate și ardei iute copt / Eggplant Burger with
Tomato Confit and Baked Spicy Pepper / Auberginen-Burger mit kandierte
Tomaten und gebratenen scharfen Paprikas** 200 gr 25 lei

**LOCAL
RECIPE**

**Mămăligă prăjită cu murături, ou poșat, tocană de ceapă și
jintiță de oaie/Fried Polenta with Pickles, Poached Egg,
Onion Stew and jință (dairy product made from sheep`s whey)/
Gebratene Polenta mit Essiggurken, pochierem Ei, Zwiebeleintopf
zund jință (Molkereiprodukt aus Schafsmolke) 250 gr 25 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**

**Orez prăjit cu legume, pui și ou/ Fried Rice with Vegetables,
Chicken and Egg/ Gebratener Reis mit Gemüse, Hühnchen
und Eiern 250gr 25 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**

**Pulpă conflată de rață cu tocană de ceapă și cartofi aromați/
Confit Duck Leg with Onion Stew and spiced Potatoes/
Entenkeulen-Confit mit Zwiebeleintopf und Masala Kartoffeln 300gr 47 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

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**

**Tartă dulce acrișoară/ Sweet and Sour Tart/
Süß-saurer Kuchen 115gr 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*



syndicatgourmet

Recommend us: Syndicat Gourmet on Tripadvisor



Bucătari/Chefs/Küchenchef: Ioan Bebeșelea, Daniel Joarză, Mugur Laurian Gheorghe