

## Gustări / Appetizers and Entrees / Vorspeisen und kalte Platten

Fasole Frecată, Prăjală de Ceeapă, Castraveți Covășiți și Pâine cu Maia/ Mashed Beans, Fried Onions, Pickles and Sourdough Bread **22 lei - Vegan**

Pâinea Noastră cu Maia, Zacuscă, Chisătură (pastă de slănină) / Homemade Sourdough Bread with Zacusă (Grilled Vegetable Spread) and Lard Spread 200gr **22 lei**

Sloi de Oaie cu Chutney de Gutui, Leurdă Murată și Mămăligă Prăjită/ Pulled Sheep Terrine with Quince Chutney and Pickled Ramsons **25 lei**

## Salate / Salads / Salate

Salată de Dovleac cu Linte, Ceapă murată, Sos de Iaurt cu Brânză de Capră/ Butternut Squash Salad with Lentils, Pickled Onions, Goat Cheese and Yogurt Dressing **32 lei**

Salată de Morcovi Coptți, Morcovi Murați, Piure de Păstârnac, Mere Caramelizate, Nuci Prăjite, Brânză "Cartof de Meșendorf"/ Baked Carrot Salad with Pickled Carrot, Parsnip Puree, Fried Walnuts, Aged Cheese from Meșendorf **32 lei**

## Supe / Soups / Suppen

Supă Cremă de Usturoi/ Cream of Garlic Soup 250gr **18 lei - Vegetarian**

## Fel principal / Main Dishes / Hauptspeisen

Steak de Dovleac, Legume Copate, Sos de Burduf de Munte și Tartar de Sfeclă Roșie cu Hrean, Semințe de Dovleac Prăjite/ Butternut Squash Steak, Baked Root Vegetables, Burduf Sauce (mountain sheep cheese aged in sack), Beetroot and Horseradish tartare, Fried Pumpkin Seeds 250gr **45 lei – Vegetarian**

Iahnie de Năut, Conopidă Coaptă/ Chickpeas Stew with Baked Cauliflower 280 gr **45 lei - Vegan**

Cotlet de Noatin de pe Valea Hârtibaciului cu Salată Picantă, Piure de Mere Coapte, Coajă Arsă de Măr, Chips de Pătrunjel și Sos de Miel/ Loin of Mutton from the Hârtibaciu Valley with Baked Apple puree, Burned Apple Skin, Parsley Chips, Lamb Sauce/ **65 lei**

Piept de rață glazurat cu miere, sfeclă coaptă, chutney de merișoare/ Glazed Duck Breast, Baked Beetroot, Cranberries Chutney 280 gr **55 lei**

Limba de Vită cu Sos de Heciumpeci, Mămăligă Prăjită și Ardei Copt/ Beef Tongue with Rosehip Sauce, Fried Polenta and Roasted Pepper 280gr **55 lei**

Fleică de Porc, Piure de Topinambur, Curry de Mere, Texturi de Măr/ Pork Belly, Jerusalem Artichoke Puree, Apple Curry, Apple Textures 280 gr **55 lei**

## Desert

Tartă de Cciocolată cu Mentă și Vișine, Dulceață de Ghimbir, Sos de Vișine/ Chocolate Tart with Mint and Sour Cherryes, Ginger Jam, Sour Cherryes sauce / Schokoladenkuchen mit frischen Früchten 115gr **20 lei**

Tartă de Mere cu Caramel Sărat de Mere / Apple Tart with Salted Apple Caramel 115gr **20 lei**

Chef: Ioan Bebeșelea

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 alergenilor: 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 milk products, 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.