

Meniu traditional

Aperitive 600g – 85 lei

Carnati fierti in moare de varza
Caltabos
Toba afumata
Jumari din piept de porc
Muschiulet afumat
Piept fiert cu usturoi si boia
Piftie cu sos hrean
Branza burduf oaie
Telemea oaie
Cascaval afumat
Masline, ceapa rosie, ardei, castraveti, gogosari, rosii

Ciorbe / Supe – 28 lei

Ciorba de perisoare cu zeama de varza
Ciorba de fasole cu afumatura
Ciorba ardeleneasca de porc cu smantana afumatura si tarhon
Supa de gaina cu taitei de casa
Ciorba taraneasca de vacuta
Ciorba de burta /Radauteana
Ardei iute, smantana, paine de casa

Fel principal – 72 lei (salata inclusa)

Sarmalute cu mamaliguta, afumatura si smantana
Rasol de porc rumenit servit cu cartofi copti si sos de hrean
Pulpa de miel cu legume la cuptor
Pulpa de curcan la cuptor cu cartofi si usturoi
Preparate la grill: ceafa porc, pulpe dezosate pui, carnati/mici, pastrama berbecut, ceafa afumata, frigarui asortate (toate marinate inițial)
Legume la grill: ciuperci, ceapa, ardei, zucchini
Garnituri: cartofi taranesti, varza calita cu slaninuta, ciuperci sote
Bulz cu branza burduf ,copt pe grill si servit cu smantana grasa
Ciulama din galbiori, hribi si champignon, servita cu mamaliga
Salate: muraturi de casa,salata varza
Paine pe vatra

Deserturi de casa – 21 lei

Linzer cu prune si nuci
Papanasi fierti sau prajiti serviti cu sos smantana si dulceata de casa
Hencles sasesc
Clatite cu dulceata/sau cu urda dulce
Placinta cu mar si scortisoara