FOREST
RETREAT & SPA

# Menu

## Antreu rece / Cold starter

***Terină de fois gras cu trufe 140g** — **59 lei**
*(ficat rață, sare, piper, trufe negre)*
***Fois gras with truffles***
*(duck liver, salt, pepper, black truffles)*

***Bruschette cu roșii 200g** — **32 lei**
*(roșii, busuioc, usturoi, ulei măsline, sare, piper)*
***Bruschetta with tomatoes***
*(tomatoes, basil, garlic, olive oil, salt, pepper)*

***Carpacio de vită 200g** — **57 lei**
*(mușchi vită, cimbru, rozmarin, piper roz, rucolla, roșii, parmezan)*
***Beef carpacccio***
*(beef steak, thyme, rosemary, red pepper, rucolla, tomatoes, parmesan)*

## Antreu cald / Hot starter

***Brânză brie pane 150g** — **33 lei**
*(brânză brie, făină cu pesmet, dulceață de nuci)*
***Crispy brie***
*(cheese, breadcrumbs, nuts jam)*

***Calamari pane 350g** — **39 lei**
*(inele calamar, mix salată, salsa de roșii, făină de pesmet)*
***Calamary rings***
*(calamary rings, mix salad, tomatoes salsa, breadcrumbs)*

***Scoici Saint Jaques 300g** — **54 lei**
*(scoici Saint Jaques, sfeclă, morcovi, grapefruit, unt, ulei măsline, smântână lichidă)*
***Saint Jaques shells***
*(Saint Jaques shells, beetroot, carrots, grapefruit, butter, olive oil, sour cream)*

## Supe / Ciorbe
## Soups and creams

***Ciorbă de văcuță 400ml** — **19 lei**
*(antricot vită, ceapă, morcov, țelină, ardei, roșii, dovlecel, cartofi, borș de casă)*
***Beef vegetable soup***
*(beef steak, onion, carrot, celery, red pepper, tomatoes, zucchini, potatoes, borscht)*

***Supă cremă de dovleac 450ml** — **20 lei**
*(praz, dovleac, unt, smântână lichidă, sare)*
***Pumpkin cream soup***
*(leek, pumpkin, butter, sour cream, salt)*

***Ciorbă de burtă 400 ml** — **19 lei**
*(oase vită, burtă de vită, ceapă, morcov, țelină, smântână, gogoșari, oțet)*
***Tripe soup***
*(beef bones, beef tripe, onion, carrot, celery, sour cream, peppers, vinegar)*

***Ciorbă de fasole cu afumătură 400ml** — **18 lei**
*(fasole uscată, morcov, țelină, ceapă, roșii, ardei, costiță afumată, sare)*
***Bean soup with smoked pork***
*(beans, carrot, celery, tomatoes, pepper, smoked pork and red onion)*

***Supă cremă de legume 450ml** — **16 lei**
*(ceapă, morcov, țelină, dovlecel, broccoli, cartofi, smântână lichidă)*
***Vegetable cream soup***
*(onion, carrot, celery, zucchini, broccoli, potatoes, sour cream)*

## Paste

**** Penne quattro formaggi 350g** — **36 lei***
*(penne, brânză, gorgonzola, brânză brie, parmezan, smântână lichidă, unt)*
*(penne, cheese, gorgonzola, brie cheese, parmesan, sour cream, butter)*

****Penne carbonara 350g** — **34 lei***
*(penne, bacon, usturoi, parmezan, smântână)*
*(penne, bacon, garlic, parmesan, sour cream)*

****Penne Bolognese 400g** — **32 lei***
*(penne, sos bolognese, parmezan)*
*(penne, bolognese sauce, parmesan)*

****Tagliatelle Aglio Olio cu creveți 400g** — **41 lei***
*(tagliatelle, creveți, ardei, usturoi, pătrunjel)*
***Tagliatelle Aglio Olio with shrimps***
*(tagliatelle, shrimps, pepper, garlic, parsley)*

## Preparate vită
## Beef recipes

****Mușchi vită 250g** — **79 lei***
*(mușchi vită, sare, piper, unt)*
***Fillet of beef***
*(fillet of beef, salt, pepper, butter)*

****Steak de vită 250g** — **84 lei***
*(antricot de vită Brazilia, sare, piper, unt)*
***Beef steak***
*(beef steak, salt, pepper, butter)*

****Surf and turf 350g** — **93 lei***
*(antricot de vită, creveți, sare, piper, unt)*
***Surf and turf***
*(beef steak, shrimps, salt, pepper, butter)*

****File royal 350g** — **99 lei***
*(mușchi vită, ficat rață, sare, piper)*
***File royal***
*(fillet of beef, duck liver, salt, pepper)*

## Gâtite ca la mama
## Traditional dishes

****Mămăligă cu branză, smântână, ou și costiță 600g** — **34 lei***
*(mălai, brânză burduf, smântână, costiță afumată, ouă)*
***Polenta with cheese, sour cream, egg and bacon***
*(corn flour, goat cheese, sour cream, smoked bacon, eggs)*

****Saltimboca a la romana 350g** — **43 lei***
*(piept pui, prosciutto, salvie, gorgonzola, smântână lichidă, sare, piper)*
*(chicken breast, prosciutto, sage, gorgonzola, sour cream, salt, pepper)*

****Pui italian 350g** — **38 lei***
*(piept pui, ciuperci, ceapă, parmezan, usturoi, smântână lichidă)*
***Italian chicken***
*(chicken breast, mushrooms, onion, parmesan, garlic, sour cream)*

## Specialități / Specialities

***Cotlet de berbecuț 350g** — **66 lei**
*(cotlet berbecuț New Zeeland, sare, piper, cimbru, rozmarin)*
***Lamb chops***
*(New Zeeland lamb chops, salt, pepper, thyme, rosemary)*

***Tentacule de caracatiță la grătar 150g** — **74 lei**
*(caracatiță, sare, piper, linte, roșii cherry, lămâie, pătrunjel, avocado, ulei măsline)*
***Grilled octopus tentacles***
*(octopus, salt, pepper, lentil, cherry tomatoes, lime, parsley, avocado, olive oil)*

***Pulpe de rață la cuptor 300g** — **69 lei**
*(pulpă de rață confiată)*
***Roasted duck legs***

***Piept de rață 300g** — **63 lei**
*(piept de rață, sare, piper)*
***Duck breast***

***Rissoto cu fructe de mare 400g** — **54 lei**
*(orez arborio, mix fructe de mare, creveți, unt, usturoi, vin alb, parmezan, sare, piper)*
***Seafood Rissoto***
*(arborio rice, seafood, shrimps, butter, garlic, white wine, parmesan, salt, pepper)*

## Preparate la grătar / Grill dishes

***Cotlet de porc la grill 250g** — **36 lei**
*Grilled pork*

***Ceafă de porc la grill 250g** — **44 lei**
*Grilled pork neck*

***Scăricică de porc marinată 350g** — **45 lei**
*(scăricică de porc, sare, piper, usturoi, boia, sos barbeque)*
***Grilled spare ribs***
*(pork ribs, salt, pepper, garlic, barbeque sauce)*

***Pulpe de pui la grill 250g.** — **33 lei**
*Grilled chicken legs*

***Piept de pui la grill 250g** — **33 lei**
*Grilled chicken breast*

## Preparate pește / Fish

***Doradă file cu lămâie 250g** — **63 lei**
*Grilled sea bream with lemon*

***Păstrăv la grătar cu ierburi aromate 250g** — **54 lei**
*Grilled trout with spices*

***Somon la grătar 250g** — **59 lei**
*Grilled salmon*

***Frigăruie de creveți cu lămâie 300g** — **67 lei**
*(creveți black tiger, lămâie, mix salată, guacamole)*
***Shrimp skewers with lemon***
*(black tiger shrimps, lemon, salad, guacamole)*

## Salate / Salads

***Salată grecească 350g** — **27 lei**
*(salată iceberg, roșii, castraveți, ardei, ceapă roșie, masline kalamata, brânză feta, ulei măsline)*
***Greek salad***
*(iceberg salad, tomatoes, cucumbers, pepper, red onion, kalamata olives, feta cheese, olive oil)*

***Salată Caesar 350g** — **34 lei**
*(salată iceberg, piept pui, roșii cherry, parmezan, ou, ulei, anchoa, usturoi, crutoane)*
***Caesar salad***
*(iceberg salad, chicken breast, cherry tomatoes, parmesan, egg, oil, anchoa, garlic, croutons)*

***Salată cu ton 350g** — **32 lei**
*(salată iceberg, ton, roșii cherry, ardei, ceapă roșie, lămâie, avocado)*
***Tuna salad***
*(iceberg salad, tuna, cherry tomatoes, pepper, red onion, lemon, avocado)*

***Salată de murături mixtă 200g** — **15 lei**
*(castraveți, gogonele, gogoșari, varză)*
***Mixed pickle salad***
*(cucumber, pickled tomato, bell pepper, cabbage)*

***Salată verde mixtă 150g** — **12 lei**
*(salată iceberg, radichio, arugula)*
***Mixed green salad***
*(iceberg salad, radicchio, arugula)*

***Salată de roșii și castraveți 250g** — **12 lei**
*(roșii, castraveți, ulei măsline)*
***Mixed salad***
*(tomatoes, cucumber, olive oil)*

## Garnituri / Side dishess

***Orez basmatic 150g** — **14 lei**
*(orez basmatic, sare, unt)*
***Basmatic rice***
*(basmatic rice, salt, butter)*

***Piure cartofi 180g** — **12 lei**
*(cartofi, unt, lapte, sare)*
***Mashed potatoes***
*(potatoes, butter, milk, salt)*

***Ciuperci la grătar 150g** — **13 lei**
*(ciuperci, sare)*
***Grilled mushrooms***

***Legume la grill 150g** — **18 lei**
*(vinete, zuchinni, ardei roșu, roșii cherry, ciuperci)*
***Grilled vegetables***
*(eggplants, zucchini, red pepper, cherry tomatoes, mushrooms)*

***Orez sălbatic 150g** — **15 lei**
*(orez, ceapă, sare, piper)*
***Wild rice***
*(rice, onion, salt, pepper)*

***Cartofi aurii 180g** — **13 lei**
*(cartofi, ulei, sare, piper)*
***Golden potatoes***
*(potatoes, oil, salt, pepper)*

***Cartofi prăjiți 180g** — **12 lei**
*(cartofi, unt, sare)*
***Fried potatoes***
*(potatoes, salt, pepper)*

## Sosuri / Sauces

***Sos de usturoi 100g** *(usturoi, sare, ulei)* — **5 lei**
***Garlic sauce** (garlic, salt, oil)*

***Sos de piper verde 100g** *(piper verde murat, unt, vin alb)* — **8 lei**
***Green pepper sauce** (green pepper, butter, white wine)*

***Sos gorgonzola 100g** *(gorgonzola, unt, smântână lichidă)* — **9 lei**
***Gorgonzola sauce** (gorgonzola, butter, sour cream)*

***Sos Dijon 100g** *(muștar dijon, lămâie, miere)* — **9 lei**
***Dijon sauce** (dijon mustard, lemon, honey)*

***Sos de hrean 100g** *(hrean, unt, lămâie)* — **8 lei**
***Horseradish sauce** (horseradish, butter, lemon)*

***Muștar 100g** Mustard — **5 lei**

***Ketchup 100g** Ketchup — **5 lei**

***Smântână 100g** Sour cream — **5 lei**

## Desert / Dessert

***Lava cake cu înghețată de vanilie 170g** — **36 lei**
*(ciocolată neagră, unt, făină, ouă, zahăr)*
***Lava cake with vanilla ice-cream***
*(black chocolate, butter, flour, eggs, sugar)*

***Mousse de ciocolată 150g** — **34 lei**
*(ciocolată neagră, ouă, frișcă, fructe de pădure)*
***Chocolate mousse***
*(black chocolate, eggs, whipped cream, berries)*

***Papanași cu smântână și dulceață 250g** — **22 lei**
*(brânză de vaci, ouă, făină, smântână, zahăr,*
*bicarbonat de sodiu, esență de vanilie)*
***Dumplinsg with sour cream and jam***
*(cow cheese, eggs, flour, sour cream, sugar,*
*baking soda, vanilla essence)*

***Tartă de lămâie 200g.** — **25 lei**
*(lămâi, unt, ouă, smântână, zahăr, făină)*
***Lemon pie***
*(lemons, butter, eggs, sour cream, sugar, flour)*

***Plăcintă cu mere și înghețată 200g** — **19 lei**
*(aluat foietaj, mere, scorțișoară, ouă, zahăr, înghețată vanilie)*
***Apple pie with ice cream***
*(pastry bough, apple, cinnamon, eggs, sugar, vanilla ice cream)*

# Ingrediente prevăzute ca alergeni

***1. Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelta, grâu mare sau hibrizi ai acestora) și produse derivate, exceptând:***
*a. siropurile de glucoză obținute din grâu, inclusiv dextroza*;*
*b. maltodextrinele obținute din grâu*;*
*c. siropurile de glucoză obținute din orz;*
*d. cerealele folosite la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricolă pentru băuturi spirtoase și alte băuturi alcoolice.*
***2. Crustacee și produse derivate***
***3. Ouă și produse derivate***
***4. Pește și produse derivate, exceptând:***
*a. gelatina de pește folosită ca suport pentru preparatele de vitamine sau carotenoide;*
*b. gelatina de pește sau ihtiocolul folosit la limpezirea berii sau a vinului;*
*c. arahide și produse derivate.*
***5. Soia și produse derivate, exceptând:***
*a. uleiul și grăsimile de soia, complet rafinate*);*
*b. amestecul natural de tocoferoli (E306), tocoferolul D-alfa natural, acetatul de tocoferol D-alfa natural, succinatul de tocoferol D-alfa natural obținut din soia;*
*c. fitosteroli și esteri de fitosterol derivați din uleiuri vegetale extrase din soia;*
*d. esterul de stanol vegetal produs din steroli obținuți din uleiuri vegetale extrase din soia.*
***6. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoza), exceptând:***
*a. zerul folosit la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricolă pentru băuturi spirtoase și alte băuturi alcoolice;*
*b. lactitolul.*
***7. Fructe cu coajă, de exemplu mogdale (Amygdalus communis L.), alune de pădure (Corylus avellana), nuci (Juglans regia), anacarde (Anacardium occidentale), nuci Pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], nuci de Brazilia (Bertholletia excelsa), fistic (Pistacia vera), nuci de macadamia și nuci de Queensland (Macadamia ternifolia) și produse derivate, exceptând nucile folosite la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricolă pentru băuturi spirtoase și alte băuturi alcoolice.***
***8. Țelina și produse derivate.***
***9. Muștar și produse derivate.***
***10. Semințe de susan și produse derivate.***
***11. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10mg/kg sau 10mg/litru, exprimate în SO2.***
***12. Lupin și produse derivate.***
***13. Moluște și produse derivate.***

# GUVERNUL ROMÂNIEI
# MINISTERUL FINANȚELOR PUBLICE

**Dacă nu primiți bonul fiscal, aveti obligația să-l solicitați**

**În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia**

**Solicitați şi păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare şi ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale**

**Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal**

**Pentru a semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085**

**Aceste drepturi şi obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.**