FOREST

RETREAT & SPA

Menu

Antreu rece / Cold starter

***Tartar de somon cu icre 250g** — **34 lei**
(somon file, somon fumme, icre, ceapă roșie, ou, pâine, mix salată)
Salmon tartar with capers

***Bruschette cu ciuperci sau roșii 300g** — **29 lei**
(pâine, ulei de măsline, ciuperci, unt, vin, mix de salată, roșii)
Bruschetta with wild mushrooms and tomates

***Mix chesse cu nuci, struguri și caise confiate 250g** — **49 lei**
(brânză Brie, brânză Gorgonzola, parmezan, ementaler, mozzarella, struguri, caise confiate, nucă)
Mixed cheese platter with nuts, grapes and dried apricots

Antreu cald / Hot starter

***Brânză brie în fulgi de porumb 250g** — **29 lei**
(brânză brie, ou, corn flakes)
Crispy brie cheese

***Fois gras cu dulceață de ceapă și merișoare 250g** — **59 lei**
(Fois gras, merișoare, vin roșu demisec, ceapă roșie, unt, pâine)
Fois gras with onion jam and cranberries

***Virsli (cârnați de berbecuț la grill cu muștar) 200g** — **52 lei**
(Cârnați de berbecuț, ulei, muștar)
Virsli saugages

Supe / Ciorbe
Soups and creams

***Ciorbă de văcuță 350ml** — **18 lei**
(antricot de vițel,)
Beef vegetable soup

***Supă cremă de roșii cu busuioc 350ml** — **17 lei**
(roșii în bulion, ceapă, usturoi, pâine)
Creamy tomato soup with basil

***Supă de pui cu legume 350ml** — **16 lei**
(piept de pui, morcovi, țelină, ceapă, tăieței, pătrunjel verde)
Chicken and vegetable soup

***Ciorbă de burtă cu usturoi 350ml** — **18 lei**
(oase de vită, burtă de vită, morcovi, țelină, ceapă, usturoi, ou, smântână)
Tripe soup

***Supă cremă de legume 350ml** — **15 lei**
(țelină, unt, conopidă, cartofi)
Leek cream soup

***Ciorbă de fasole cu tarhon, afumătură și ceapă roșie 350ml** — **17 lei**
(costiță afumată, fasole boabe, morcovi, țelină, ceapă roșie, pastă de tomate)
Bean soup with tarragon, smoked pork and red onion

Paste / Pasta

**** Penne quattro formaggi 350g** — **34 lei***
(pene, brânză gorgonzola, brânză brie, parmezan)
Italian pasta dish with brie cheese, gorgonzola cheese and parmesan

****Penne carbonara 350g** — **32 lei***
(pene, bacon, usturoi, parmezan, piper negru)
Italian pasta dish with eggs, bacon, black pepper, grated cheese

****Penne arrabiata 350g** — **30 lei***
(pene, pepperoncino, roșii, măsline, usturoi)
Italian pasta dish with tomatoes, pepperoncino, garlic and olives

****Penne primavera 300g** — **28 lei***
(penne, usturoi, sare, piper)
Italian pasta dish

Preparate vită / Beef recipes

****Mușchi de vită Black Angus grill 250g** — **80 lei***
(mușchi de vită black angus, unt, vin roșu demisec)
Black Angus beef steak with butter sauce and red wine

****Turnedo`s rosinni 250g** — **90 lei***
(mușchi de vită black angus, fois gras, pâine, ou, unt, vin roșu demidulce)
Medallions of beef with foie gras and red wine

****Sote stroganoff 350g** — **67 lei***
(mușchi de vită black angus, prosciutto, ciuperci,
ceapă, vin roșu demisec, castraveți murați, smântână)
Black angus with onion, mushrooms, sour cream, pickled cucumbers and red wine

****Steak de vită 250g** — **85 lei***
(antricot de vită Argentina, sparanghel proaspăt, baby carrot, unt, ouă, usturoi, lămâie)
Beef steak with hollandaise sauce, asparagus and baby carrots

Gătite ca la mama / Traditional dishes

****Mămăliguță cu brânză, smântână, ou și costiță afumată 250g** — **29 lei***
(mălai, brânză de burduf, caşcaval, lapte, unt, smântână, costiță afumată,ou)
Polenta with cheese, sour cream, eggs and smoked bacon

****Suprem de pui 250g** — **32 lei***
(piept de pui, brânză gorgonzola, făină, struguri)
Chicken breast with gorgonzola cheese

****Piept de pui cu sos de vin și usturoi la tigaie 250g** — **32 lei***
(piept de pui, usturoi, vin alb demidulce)
Chicken breast with garlic and wine

****Ciulama de pui cu ciuperci 250g** — **33 lei***
(piept de pui, ciuperci și smântână Gran Cucina)
Chicken white sauce with mushrooms

Cratar / Grill

***Cotlet de porc la grill 250g** — **32 lei**
(cotlet de porc)
Grilled pork

***Ceafă de porc la grill 250g** — **39 lei**
(ceafă de porc)
Grilled pork neck

***Scăricică de porc marinată 350g** — **39 lei**
(scăricică de porc)
Grilled spare ribs

***Pulpe de pui la grill 250g** — **29 lei**
(pulpe de pui dezosate)
Grilled chicken

***Piept de pui la grill 250g** — **28 lei**
(piept de pui)
Grilled chicken breast

Specialități / Specialities

***Cotlet de berbecuț 350g** — **52 lei**
(cotlet de berbecuț new zeeland, roșii, rozmarin, vin alb demisec)
Lamb chops with garlic and baked tomatoes

***Nero di Sepia cu fructe de mare și confie de tomate 350g** — **49 lei**
(spaghette cu cernealăde sepie, mix de fructe de mare, creveți Black Tigers decorticați, unt, usturoi, roșii confiate, busuioc, sos Napoletan,vin)
Nero di Sepia with sea food and tomatoes confit

***Pulpe de rață la cuptor cu sos 350g** — **65 lei**
(pulpe de rață confie, unt)
Roasted duck legs with cherries sauce

***Fălcuță de vițel 350g** — **88 lei**
(confie de vițel, vin, unt)
Beef cheek

***Cocoșel de munte 600g** — **74 lei**
(cocoșel de munte)
Mountain rooster

***Piept de rață 250g** — **54 lei**
(piept de rață, piper, țelină, cartofi, smântână)
Chicken brest with celery mousse and orange sauce

***Rissoto cu fructe de mare 350g** — **49 lei**
(orez, mix fructe de mare, creveți, usturoi, vin alb sec)
Rissoto with sea food, garlic and white wine

Preparate pește / Fish

Doradă la cuptor cu lămâie 1 buc. **58 lei**
(doradă, sare, piper, lămâie, ulei)
Baked sea bream with lemon

File de șalău menuere (cu sos de unt și vin) 250g **37 lei**
(file șalău, unt, capere, lămâie, pătrunjel, sare, piper, vin)
Menuere perch fillet with butter sauce and wine

Plachie de păstrăv 1 buc. **46 lei**
(păstrăv, ceapă, ardei gras, roșii, morcovi, usturoi, vin)
Trout with vegetable sauce

Somon la grătar 250g **54 lei**
(file somon, ulei, sare piper, lămâie)
Grilled salmon

Salate / Salads

Salată grecească 350g **25 lei**
(salata iceberg, ardei gras, roșii, ceapă roșie, măsline, castraveți, brânză)
Greek salad with basil and cheese

Salată Caprese 250g **22 lei**
(roșii, mozzarella, mix salată, busuioc verde, pâine)
Caprese salad with mozzarella and basil

Salata Caesar 350g **26 lei**
(salată iceberg, piept pui, bacon, roșii, pâine, parmezan)
Caesar salad with chicken breast

Salată cu piept de rață fumme 350g **30 lei**
(salată verde mixtă, brânză de capră, piept de rață fumme)
Duck breast salad with goat cheese

Salată cu mușchi de vită roast beef 350g **37 lei**
(salată mixtă, mușchi de vită black angus, roșii cherry, semințe pin)
Roast beef salad with cherry tomatoes

Salată mixtă cu ton, file de anchoa și porumb 350g **34 lei**
(salată mixtă, ton, file anchoa, porumb, ceapă roșie, roșii cherry, măsline, ardei gras)
Mixed salad with tuna, anchoa fillet and corn

Salată de murături mixtă 150g **15 lei**
(castraveți gogoșari, gogonele, conopidă)
Mixed pickle salad

Salată verde mixtă 150g **10 lei**
(salată verde mixtă)
Green mixed salad

Salată roșii și castraveți 150g **13 lei**
(roșii, castraveți, ulei de măsline)
Mixed salad

Garnituri / Garnish food

***Piure de țelină 180g** — **13 lei**
(țelină, unt, vin alb demisec)
Celery sote

***Piure de cartofi 180g** — **12 lei**
(cartofi, sare, piper, lapte, unt)
Mashed potatoes

***Sote de ciuperci 180g** — **12 lei**
(ciuperci, ceapă, usturoi, pătrunjel, vin alb demisec)
Mushrooms sote

***Legume la grătar 180g** — **13 lei**
(vinete, dovlecel, ardei gras, ciuperci, ceapă)
Grilled vegetables

***Orez cu legume 180g** — **13 lei**
(orez, ceapă, legume mexicane, sare, piper, unt, curry)
Rice with vegetables

***Cartofi prajiți 180g** — **9 lei**
(cartofi, unt)
Fried potatoes

***Cartofi aurii 180g** — **11 lei**
(wedges congelați, ulei, sare, piper)
Golden potatoes

Sosuri / Sauces

***Sos de usturoi 100g** — **4 lei**
Garlic sauce

***Sos de piper verde 100g** — **7 lei**
(piper verde murat, unt, vin, sos tomat)
Green pepper sauce

***Sos de ciuperci 100g** — **7 lei**
(ciuperci proaspete, unt, vin)
Mushrooms sauce

***Sos gorgonzola 100g** — **8 lei**
(brânză gorgonzola, unt, parmezan)
Gorgonzola sauce

***Sos de hrean 100g** — **7 lei**
(hrean, unt, lămâie)
Horseradish sauce

***Sos Dijon 100g** — **8 lei**
(muștar dijon, miere, lămâie, ulei de măsline)
Dijon sauce

***Sos de vișine 100g** — **10 lei**
(vișine congelate, vin roșu, unt, zahăr)
Cherry sauce

***Sos de mandarine 100g** — **12 lei**
(mandarine conserve, unt, zahăr, vin)
Mandarin sauce

***Muștar 100g** — **5 lei**
Mustard

***Ketchup 100g** — **3 lei**
Ketchup

***Smântână 100g** — **4 lei**
Sour cream

Desert / Dessert

***Lava Cake cu zmeură și crem Anglaise 180g** *(ciocolată neagră, cacao, ouă, zmeură proaspătă, unt, lapte, smântână Gran Cucina)* *Lava Cake with raspberries and crem Anglaise*	***34 lei***
***Lingou de ciocolată cu pere 250g** *(ciocolată cu lapte, cacao, ouă, amaretto, zahăr, vin roșu demisec, pară verde)* *Chocolate balls with pears*	***28 lei***
***Clatite americane cu nucă 200g** *(ouă, făină, lapte, zahăr, ulei, gem/finetti, frișcă, miez de nucă)* *American pancakes filled with nuts*	***13 lei***
***Papanași cu smântână și dulceață de afine sau vișine 200g** *(brânză de vaci, ou, smântână, gem sau finetti, zahăr pudră, zahar vanilat)* *Dumplings with sour cream and jam*	***19 lei***
***Plăcintă cu mere și înghețată 150g** *(aluat foitaj, mere, zahăr vanilat, scorțișoară, lămâie, unt, esență de vanilie, înghețată de vanilie)* *Apple pie with ice-cream*	***15 lei***
***Tiramisu 180g** *(pișcoturi, ou, limoncello, mascarpone, frișcă)* *Tiramisu with lime*	***28 lei***

FOREST
RETREAT & SPA

Ingrediente prevăzute ca alergene

**Produse provenite din congelate*

1. Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, 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 glucoză obținute din orz;*

d. *cerealele folosite la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricola pentru băuturi spirtoase și alte băuturi alcoolice.*

2. Crustacee si produse derivate.

3. Ouă și produse derivate.

4. Pește și produse derivate, exceptând:

a. *gelatină de pește folosită ca suport pentru preparatele de vitamine sau carotenoide;*

b. *gelatină de pește sau ihtiocolul folosit la limpezirea berii sau a vinului;*

c. *arahide și produse derivate.*

5. Soia si produse derivate, exceptând:

a. *uleiul si 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 si esteri de fitosterol derivați din uleiuri vegetale extrase din soia;*

d. *esterul de stanol vegetal produs din sterolii obtinuți din uleiuri vegetale extrase din soia.*

6. Lapte si 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 migdale (Amygdalus communis L.), alune de pădure (Corylus avellana), nuci (Juglans regia), anacarde (Anacardium occidentale), nuci Pecan [Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch], nuci de Brazilia (Bertholletia excelsa), fistic (Pistacia vera), nuci de macadamia si nuci de Queensland (Macadamia ternifolia) si 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 si sulfiți în concentrații de pește 10mg/kg sau 10mg/litru, exprimate in SO2.

12. Lupin si produse derivate.

13. Moluște și produse derivate.