



Teleferic

GRAND HOTEL



**GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE**

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți 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 și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și 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 și 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.

ÎN ATENȚIA PERSOANELOR ALERGICE:

Conform legii, vă informăm că produsele noastre pot conține următorii alergeni: cereale care conțin gluten, crustacee, ouă, pește, arahide, soia, lapte, nuci, țelină, muștar, susan, dioxid de sulf și sulfiți cu concentrație mai mare de 10 mg/kg sau 10 mg/l, lupin, moluște și produse derivate ale acestor alergeni. Pentru mai multe detalii, contactați personalul restaurantului.

*PRODUS/DIN PRODUS DECONGELAT

PREȚURILE INCLUD TVA

IN ATTENTION OF PERSONS WITH FOOD ALLERGY:

according to the law, we inform you that our products may contain the following allergens: cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soya beans, milk, nuts, celery, mustard, sesame, sulfur dioxide and sulphites with a higher concentration of 10 mg / kg or 10 mg / l, lupine, molluscs and derived products of these allergens.

For more details, contact restaurant staff.

* PRODUCT / DEFROSTED PRODUCT

PRICES INCLUDE VAT



~ APERITIVE ~

APPETIZERS

- **CARPACCIO DE VITĂ TRADIȚIONAL*** 120/130 g 49 lei
Felii fine de mușchi de vită Black Angus în crustă de ierburi aromate cu muștar, ridichi și sfeclă roșie
TRADITIONAL BEEF CARPACCIO
Fine slices of Black Angus beef tenderloin in aromatic herbs and mustard crust, radishes and red beetroot
- **MOUSSE DIN FICAT DE PUI*** 100/30/30 g 44 lei
Cremă din ficat de pui cu mantie de jeleu din vin Porto și segmente de portocale
CHICKEN LIVER MOUSSE
Mousse of chicken livers with Porto wine jelly and orange segments
- **TARTAR DE TON*** 100/200 g 39 lei
Tartar de ton Yellowfin proaspat asezonat cu lămâie verde, sos de soia, tabasco și ulei de măsline extravirgin
TUNA TARTARE
Fresh Yellowfin Tuna tartare seasoned with green lemon, soy sauce, tabasco and extra virgin olive oil
- **PLATOU TRADIȚIONAL ROMÂNESC** 600 g 65 lei
Pastramă de vită, mușchiuleț de porc afumat, mușchi țigănesc, Babic, Ghiudem, brânză de burduf, telemea de vacă, caș afumat, castraveți, ceapă verde și roșiile de grădină
TRADITIONAL ROMANIAN PLATTER
Beef pastrami, smoked pork tenderloin, spicy pork tenderloin, Babic, Ghiudem, burduf cheese, feta cheese, smoked cheese, cucumbers, green onions and garden tomatoes

~ SUPE & CIORBE ~

SOUPS

- **GAZPACHO ANDALUZIAN** 250 g 25 lei
Supă originară din sudul Spaniei, servită rece în care ingredientele ca roșiile, castraveții, ardeiul gras roșu, țelina, ceapa roșie și usturoiul sunt asezonate cu oțet de cireșe și ulei de măsline
ANDALUZIAN GAZPACHO
Soup originating from southern Spain, served cold in which the tomatoes, cucumbers, red pepper, celery, onion and garlic are seasoned with vinegar, cherry and olive oil
- **CAPPUCCINO DE CIUPERCI** 250 g 25 lei
Supă cremă de ciuperci cu aromă dominantă de trufe servită cu spumă de lapte
MUSHROOM CAPPUCCINO
Mushroom cream soup with a dominant flavor of truffles served with milk foam
- **SUPĂ DE PUI CU TĂIȚEI** 250/50 g 20 lei
CHICKEN SOUP WITH NOODLES
- **CIORBĂ DE BURTĂ** 250/50 g 25 lei
TRIPLE SOUP
- **CIORBĂ DE VĂCUȚĂ** 250/50 g 25 lei
TRADITIONAL VEGETABLES SOUP WITH BEEF
- **CIORBĂ DE LEGUME** 300 g 20 lei
TRADITIONAL VEGETABLES SOUP



~ SALATE ~

SALADS

- **SALATĂ CAESAR CU PUI*** **250/150 g** **49 lei**
Piept de pui succulent, gătit la grătar și servit cu salată romaine, bacon afumat, crutoane aromatizate cu pesto de busuioc și dressing Caesar
CAESAR SALAD WITH CHICKEN
Caesar salad with freshly grilled Chicken breast
- **SALATĂ CAESAR CU SOMON*** **250/150 g** **54 lei**
Somon succulent, gătit la grătar și servit cu salată romaine, crutoane aromatizate cu pesto de busuioc și dressing Caesar
CAESAR SALAD WITH SALMON
Caesar salad with freshly grilled Salmon
- **SALATĂ GRECEASCĂ** **200/50/50 g** **39 lei**
Salată mediteraneană cu avocado și brânză feta marinată în ulei de măsline extra virgin și oregano
GREEK SALAD
Fresh Mediterranean salad with avocado and feta cheese marinated in extra virgin olive oil and oregano
- **SALATĂ DE CITRICE ȘI SFECLĂ ROȘIE** **300/40 g** **44 lei**
Sfeclă roșie și galbenă, segmente de citrice, aromatizate cu vinegreta și semințe de pin
BETROOT AND CITRUS SALAD
Red and yellow beetroot, citrus segments, flavored with pine nut vinaigrette
- **BRÂNZĂ DE CAPRĂ & BUFFALO MOZZARELLA CU GEL DE BUSUIOC** **80/125/30 g** **49 lei**
Brânză de capră și Buffalo mozzarella, texturi de roșii, reducere de oțet balsamic, gel de busuioc proaspăt și ulei de măsline extra virgin
GOAT CHEESE & BUFFALO MOZZARELLA WITH BASIL GELÉE
Goat cheese & Buffalo mozzarella, tomatoes textures, balsamic reduction, fresh basil gelée and extra virgin olive oil



~ PASTE ~

PASTA

- **CARBONARA** **200/120/40 g** **39 lei**
Paste spaghete servite cu sos de smântână, parmesan, gălbenuș de ou, bacon afumat
CARBONARA
Spaghetti pasta served with creamy sauce of parmesan, crispy bacon and egg yolk
- **QUATTRO FORMAGGI** **200/150/40 g** **39 lei**
Paste tagliatelle servite cu sos de smântână aseasonat cu patru feluri de brânză: parmezan, brânză cu mucegai, mozzarella și mascarpone
QUATTRO FORMAGGI
Tagliatelle pasta served with creamy sauce of four cheese: mozzarella, mascarpone, parmesan and blue cheese
- **BOLOGNEZE*** **200/250/40 g** **39 lei**
Paste spaghete servite cu sos bolognez din carne tocată, ceapă, morcov, țelină, usturoi și roșii aseasonat cu ierburi aromate
BOLOGNESE
Spaghetti served with bolognese sauce, made with fresh tomatoes, carrots, celery and fresh minced beef and herbs

~ PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE ~

FISH AND SEAFOOD

- **SOMON DE ATLANTIC*** **160/100/80 g** **79 lei**
Somon file de Atlantic servit cu cartofi violeți, sparanghel grill, ridichi și sos salsa verde
ATLANTIC SALMON
Atlantic salmon filet served with violet potatoes, grilled asparagus, radishes and green salsa
- **CLASSIC BOUILLABAISSE CU AIOLI*** **300 g** **119 lei**
Bouillabaisse, supă originară din sud-estul Franței, din somon, creveți, cod, San Jacques acompaniat de bisque cremos de creveți, cognac și aioli
CLASSIC BOUILLABAISSE WITH AIOLI
Bouillabaisse, soup from south-eastern France, with salmon, shrimps, cod, San Jacques accompanied by creamy bisque, cognac and aioli
- **COD NEGRU DE ALASKA*** **200/100 g** **149 lei**
File de cod negru din Alaska sote servit cu broccoli, risotto din bulgur și nage din crustacee
ALASKA BLACK COD
Sauted Alaskan Black cod fillet served with broccoli, bulgur risotto and shellfish nage
- **PĂSTRĂV DE MUNTE*** **450/100 g** **69 lei**
Păstrăv întreg la cuptor servit cu varză de Bruxelles, mazăre în emulsie de unt și cartofi noi
MOUNTAIN TROUT
Whole baked trout served with Brussels sprouts, green peas in butter emulsion and new potatoes



~ FEL DE BAZĂ ~

MAIN COURSE

- **MUȘCHI DE VITĂ BLACK ANGUS*** **200/175 g** **169 lei**
Mușchi de vită Black Angus grill, gătit medium rare, presărat cu piper roșu și semințe de pin servit cu cartofi gratinați
BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN
Black Angus beef tenderloin grilled to a perfect medium rare, topped with pink peppercorns and toasted pine nuts served with potato gratin
- **COASTE DE VITĂ*** **220/120/35 g** **89 lei**
Costițe de vită coapte încet, servite cu cartofi fondant și ceapă verde
BEEF RIBS
Beef ribs slowly cooked, served with fondant potatoes and green onion
- **RULADĂ DE PUI CU TRUFE*** **180/120 g** **59 lei**
Ruladă de pui servită cu legume de primăvară și mousse de mazăre verde
CHICKEN ROULADE WITH TRUFFLES
Chicken roulade served with spring vegetables and green pea mousse
- **PIEPT DE PORC*** **220/150/120 g** **69 lei**
Piept de porc gătit încet servit cu piure de păstârnac și legume la cuptor
PORK BELLY
Pork belly slowly cooked served with parsnip puree and roasted vegetables
- **COTLET DE BERBECUȚ ÎN CRUSTĂ DE IERBURI*** **220/150 g** **149 lei**
Cotlet de berbecuț în crustă de ierburi aromate servit cu ridichi murate și sote din ciuperci de pădure, cartofi noi, anghinare, măslina și sos de vin roșu
HERB CRUST RACK OF LAMB
Rack of lamb in aromatic herbs crust served with pickled radishes and sauted forest mushrooms, new potatoes, artichokes, olives and red wine sauce
- **MUȘCHIULEȚ DE PORC ÎNVELIT ÎN BACON*** **220/100/50 g** **59 lei**
Mușchiuleț de porc învelit în bacon cu piure de cartofi, Pancetta crocantă, sângerete și legume baby
PORK TENDERLOIN WRAPPED IN BACON
Pork tenderloin wrapped in bacon with potato puree, crisp Pancetta, black pudding and baby vegetables



~ PREPARATE CLASICE
ROMÂNEȘTI & INTERNAȚIONALE ~
CLASSICAL ROMANIAN & INTERNATIONAL PREPARATIONS

- **CEAUNUL BUNICII** 370/150/160 g 49 lei
Carne la garniță cu măămăligă coaptă și salată de murături
GRANDMOTHER'S CAULDRON
Meat in metal pot with baked polenta and pickles salad
- **CIOLAN DE PORC*** 600/150/100 g 69 lei
Servit cu măămăligă, varză călită, sos brun și ardei iute
PORK KNUCKLE
Served with polenta, stir-fried cabbage, brown sauce and chilli
- **CEAFĂ DE PORC*** 200 g 39 lei
PORK NECK
- **PULPE DE PUI DEZOSATE*** 200 g 34 lei
BONELESS CHICKEN LEGS
- **SCHNITZEL PUI*** 220 g 39 lei
Servit cu cartofi prăjiți sau piure de cartofi
CHICKEN SCHNITZEL
Served with French fries or mashed potatoes
- **SCHNITZEL VIENEZ*** 200/200 g 44 lei
Schnitzel din nucă de vițel servit cu salată de cartofi
WIENER SCHNITZEL
Beef schnitzel served with potato salad
- **COASTE DE PORC GLAZURATE CU SOS BBQ** 450 g 79 lei
GLAZED PORK RIBS WITH BBQ SAUCE
- **BURGER TELEFERIC*** 200/200/50 g 65 lei
Burger de vită, castraveți murați, roșii, bacon, maioneză, ketchup, cartofi wedges și unul din topping-uri la alegere: cheddar maturat, regina blue, emmentaler
TELEFERIC BURGER
Beef burger, pickled cucumbers, tomatoes, bacon, mayo, ketchup, potato wedges and one of the toppings of your choice: cheddar aged, regina blue, emmenthaler
- **SELECȚIE DE CÂRNAȚI AUSTRIECI*** 300/200/100 g 45 lei
Frankfurter, Debreziner, Käsekrainer serviți cu hrean, muștar, varză acră și cartofi zdrobiți cu bacon și ceapă verde
SELECTION OF AUSTRIAN SAUSAGE
Frankfurter, Debreziner, Käsekrainer served with horseradish, mustard, sauerkraut and crushed potatoes with bacon and green onions



~ MENIU VEGETARIAN ~

VEGETARIAN MENU

- **SPARANGHEL GRILL CU OU POȘAT*** 200/60/50 g 49 lei
Sparanghel la grătar servit cu ou poșat, parmezan, rucola și asezonat cu oțet balsamic și usturoi
GRILL ASPARAGUS WITH POACHED EGG
Grilled asparagus served with poached egg, parmesan shaving, arugula, seasoned with balsamic vinegar and garlic
- **VÂNĂTĂ LA CUPTOR** 200/35 g 39 lei
Vânăță marinată la cuptor cu sos Miso și piure de mazăre
BAKED EGGPLANT
Marinated baked eggplant with Miso sauce and pea purée
- **DOVLEAC CU QUINOA** 800 g 49 lei
Dovleac umplut cu sote de spanac, quinoa, năut și merișoare uscate
BUTTERNUT SQUASH
Butternut squash stuffed with sauted spinach, quinoa, chickpeas and dried cranberries
- **PACHEȚELE DE PRIMĂVARĂ*** 250/100 g 39 lei
Pachețele umplute cu legume servite cu sweet chilli și citronette
SPRING ROLLS
Thai spring rolls filled with vegetables served with sweet chilli and citronette
- **LASAGNA DE LEGUME** 200/100/50 g 39 lei
Servită cu brânză halloumi și sos de roșii cu busuioc verde
VEGETABLES LASAGNA
Served with halloumi cheese and tomato sauce with green basil

~ MENIU COPII ~

CHILDREN'S MENU

- **SCHNITZEL PUI*** 120 g 14 lei
Servit cu cartofi prăjiți sau piure de cartofi
CHICKEN SCHNITZEL
Served with french fries or mashed potatoes
- **DEGEȚELE DE PUI** 120 g 15 lei
Servite cu cartofi prăjiți și ketchup
CHICKEN FINGERS
Served with french fries and ketchup
- **MAC AND CHEESE** 100 g 15 lei
Macaroane în sos de brânză cheddar
MAC AND CHEESE
Macaroni with cheddar cheese sauce



~ GARNITURI ~

SIDE DISHES

- | | | |
|--|-------|--------|
| • CARTOFI WEDGES CU CONDIMENT CAJUN* 200 g
POTATO WEDGES WITH CAJUN SPICES | | 12 lei |
| • CARTOFI GRATINAȚI*
POTATOES AU GRATIN | 180 g | 15 lei |
| • CARTOFI PIURE
MASHED POTATOES | 200 g | 12 lei |
| • CARTOFI PRĂJIȚI*
FRENCH FRIES | 200 g | 12 lei |
| • SOTE DE SPANAC*
SAUTED SPINACH | 200 g | 19 lei |
| • VARZĂ CĂLITĂ
STIR-FRIED CABBAGE | 200 g | 15 lei |
| • SALATĂ DE ROȘII CU FETA
TOMATOES SALAD WITH FETA CHEESE | 160 g | 19 lei |
| • SALATĂ DE VARZĂ ALBĂ
WHITE CABBAGE SALAD | 160 g | 12 lei |
| • SALATĂ DE MURĂTURI
MIXED PICKLED SALAD | 160 g | 15 lei |
| • SALATĂ DE ARDEI COPTI
ROASTED BELL PEPPERS SALAD | 160 g | 19 lei |



Poftă Bună!



