



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 49 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 ingrediente 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 & MOZZARELLA CU GEL DE BUSUIOC** **80/125/30 g** **49 lei**
Brânză de capră și Mozzarella, texturi de roșii, reducere de oțet balsamic, gel de busuioc proaspăt și ulei de măsline extra virgin
GOAT CHEESE & MOZZARELLA WITH BASIL GELÉE
Goat cheese & 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 asezonat 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 asezonat cu ierburi aromatate
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
- **FILE DE DORADA*** **180/300 g** **89 lei**
File de Dorada servit cu Paste Nero di Seppia și spaghete de legume
DORADA FILLET
Dorado fillet served with Pasta Nero di Seppia and vegetable spaghetti
- **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
- **CRAB RISOTTO*** **400 g** **99 lei**
Risotto cu carne de crab, acompaniat de creveți și scoică Saint Jacques
RISOTTO CRAB
Risotto with crab meat, accompanied by shrimp and clam Saint Jacques



~ 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
- **OBRAJI DE VITĂ*** **250/120/35 g** **89 lei**
Copți în sos de vin roșu și anason, serviți cu cartofi fondant și piure de țelină
WINE BRAISED BEEF CHEEK
Wine braised beef cheeks served with fondant potatoes, celeriac puree and star anise scent
- **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
- **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, măslină 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 și legume baby
PORK TENDERLOIN WRAPPED IN BACON
Pork tenderloin wrapped in bacon with potato puree, crisp Pancetta and baby vegetables
- **PULPĂ DE RAȚĂ*** **200/200 g** **69 lei**
Pulpă de rață confiată coaptă cu sos Hoisin și servită cu piure de dovleac și sote de varză roșie cu stafide
DUCK LEG
Confit duck leg baked with Hoisin sauce and served with pumpkin puree and red cabbage with raisins



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

- **CEAUNUL BUNICII** 370/150/160 g 49 lei
Carne de porc și cârnat afumat prăjite în untură cu mămăligă coaptă și salată de murături
GRANDMOTHER'S CAULDRON
Pork meat and smoked sausage cooked in pork fat with baked polenta and pickles salad
- **CIOLAN DE PORC*** 600/150/100 g 69 lei
Servit cu mămăligă, 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 aseasonat 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
- **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



~ BUCĂTĂRIA FILIPINEZĂ ~

FILIPINO CUISINE

- **SINIGANG*** 250 g 25 lei
Supă acră de somon cu pastă tamarind și legume
SINIGANG
Salmon fish soup in a sour broth with tamarind paste mixed with vegetables
- **HONEY BBQ CHICKEN*** 200/200 g 39 lei
Pulpe de pui marinate în stil asiatic cu miere, servite cu orez basmati
HONEY BBQ CHICKEN
Chicken leg marinated with honey served with basmati rice
- **KARE KARE*** 350/150/60 g 69 lei
Ciolan de porc servit cu sos de arahide și legume blansate
KARE KARE
Pork shank served with a savory peanut sauce and blanched eggplants, bok choy and string beans
- **BISTEK TAGALOG** 200/150 g 69 lei
Felii din pulpă de vită, marinate și servite cu legume
BISTEK TAGALOG
Beef steak slices, marinated and served with vegetables
- **ADOBO DE LEGUME** 450 g 39 lei
Tocană de legume asiatică servită cu orez basmati
ADOBO VEGETABLES
Asian vegetable stew served with basmati rice
- **MAJA BLANCA - DESERT** 200 g 25 lei
Budincă de cocos cu porumb
MAJA BLANCA
Coconut-flavoured pudding with kernels of corn topped with toasted coconut

~ GARNITURI ~
SIDE DISHES

• CARTOFI WEDGES CU CONDIMENT CAJUN* 200 g POTATO WEDGES WITH CAJUN SPICES		12 lei
• CARTOFI GRATINAȚI* 180 g POTATOES AU GRATIN		15 lei
• CARTOFI PIURE 200 g MASHED POTATOES		12 lei
• CARTOFI PRĂJIȚI* 200 g FRENCH FRIES		12 lei
• SOTE DE SPANAC* 200 g SAUTED SPINACH		19 lei
• VARZĂ CĂLITĂ 200 g STIR-FRIED CABBAGE		15 lei
• SALATĂ DE ROȘII CU FETA 160 g TOMATOES SALAD WITH FETA CHEESE		19 lei
• SALATĂ DE VARZĂ ALBĂ 160 g WHITE CABBAGE SALAD		12 lei
• SALATĂ DE MURĂTURI 160 g MIXED PICKLED SALAD		15 lei
• SALATĂ DE ARDEI COPȚI 160 g ROASTED BELL PEPPERS SALAD		19 lei
• OREZ BASMATI 200 g BASMATI RICE		15 lei
• SPARANGHEL 170 g ASPARAGUS		30 lei

Poftă Bună!



ALERGENI

LISTA ALERGENI	(A) CEREALE CU CONTINUT DE GLUTEN	(B) SOIA SI PRODUSE DERIVATE	(C) FRUCTE CU COAJA	(D) SEMINTE DE SUSAN SI PRODUSE DERIVATE	(E) LAPTE SI PRODUSE DERIVATE	(F) OUA SI PRODUSE DERIVATE	(G) PESTE SI PRODUSE DERIVATE	(H) CRUSTACEE SI PRODUSE DERIVATE	(I) DIOXID DE SULF SI SULFITI	(J) MUSTAR SI PRODUSE DERIVATE	(K) ARAHIDE SI PRODUSE DERIVATE	(L) TELINA SI PRODUSE DERIVATE	(M) LUPIN SI PRODUSE DERIVATE	(N) MOLUSTE SI PRODUSE DERIVATE	(O) DIN PRODUS DECONGELAT
CARPACCIO DE VITA	●				●	●				●					●
MOUSSE DIN FICAT DE PASARE	●			●	●	●			●	●					●
TARTAR DE TON	●	●		●	●	●	●								●
PLATOU TRADITIONAL ROMANESC	●	●				●				●					
GAZPACHO ANDALUZIAN	●														
CAPUCCINO DE CIUPERCI	●				●										
SUPĂ DE PUI CU TĂITEI DE CASĂ	●											●			
CIORBA DE BURTA					●	●									
CIORBA VACUTA												●			
CIORBA DE LEGUME												●			
SALATA CAESAR CU PUI	●				●	●				●					●
SALATA CAESAR CU SOMON	●				●	●	●			●					●
SALATA GRECEASCA					●										
SALATA DE CITRICE SI SFECLA ROSIE				●											
Branza de Capra & Mozzarella cu gel de Buzuic	●				●					●					
CARBONARA	●				●	●									
QUATTRO FORMAGGI	●				●										
BOLOGNEZE	●				●										●
SOMON DE ATLANTIC	●				●		●			●	●				●
FILE DE DORADA	●					●	●					●			●
PASTRAV DE MUNTE	●				●										●
CRAB RISSOTTO					●		●	●						●	●
MUSCHI DE VITA BLACK ANGUS					●	●					●	●			●
OBRAJI DE VITA									●			●			●
RULADĂ DE PUI CU TRUFE	●				●	●				●			●		●
COTLET DE MIEL IN CRUSTA	●				●					●		●			●
MUSCHULET DE PORC INVELIT IN BACON					●			●	●						●
PULPĂ DE RATĂ					●										
CEAUNUL BUNICII															
CIOLAN DE PORC					●					●		●			●
CEAFA DE PORC															●
PULPE DE PUI DEZOSATE															●
SCHNITZEL PUI	●					●									●
SCHNITZEL VIENEZ	●					●									●
COASTE DE PORC GLAZURATE CU SOS BBQ	●														●
BURGER TELEFERIC	●	●				●				●					●
SELECTIE DE CARNATI AUSTRIECI										●	●				●

LISTA ALERGENI	(A) CEREALE CU CONTINUT DE GLUTEN	(B) SOIA SI PRODUSE DERIVATE	(C) FRUCTE CU COAJA	(D) SEMINTE DE SUSAN SI PRODUSE DERIVATE	(E) LAPTE SI PRODUSE DERIVATE	(F) OUA SI PRODUSE DERIVATE	(G) PESTE SI PRODUSE DERIVATE	(H) CRUSTACEE SI PRODUSE DERIVATE	(I) DIOXID DE SULF SI SULFITI	(J) MUSTAR SI PRODUSE DERIVATE	(K) ARAHIDE SI PRODUSE DERIVATE	(L) TELINA SI PRODUSE DERIVATE	(M) LUPIN SI PRODUSE DERIVATE	(N) MOLUSTE SI PRODUSE DERIVATE	(O) DIN PRODUS DECONGELAT
SPARANGHEL GRILL CU OU POSAT							●								●
DOVLEAC CU QUINDA	●										●				
PACHETELE DE PRIMAVARA	●	●			●		●								●
LASAGNA DE LEGUME	●						●	●							
CARTOFI WEDGES CU CONDIMENT CAJUN													●		●
CARTOFI GRATINATI	●				●	●									●
CARTOFI PRAJITI															●
SOTE DE SPANAC						●									
VARZA CALITA															
SALATA DE ROSII CU FETA						●									
SALATA DE VARZA ALBA															
SALATA DE MURATURI				●					●	●		●			
SALATA DE ARDEI COPTI									●						
CARTOFI PIURE						●									
OREZ BASMATI															
SPARANGHEL															
DEGETELE DE PUI	●						●								●
SCHNITZEL PUI	●						●								
MAC AND CHEESE	●					●	●								●
SINIGANG									●	●					●
HONEY BBQ CHICKEN															●
KARE KARE	●											●			●
BISTEK TAGALOG		●													
ADDOBO DE LEGUME	●	●				●						●	●		
MAJA BLANCA							●	●							