



MENIU À LA CARTE

FELURI PRINCIPALE

Mușchi file de mistreț • 170/200/60 g • 85 lei

Piesă generoasă de mistreț, marinată în ienupăr și ierburi, rumenită lent pe foc viu până capătă crustă intensă și interior succulent. Servită cu piure de țelină și dulceață acidă de merișoare sălbatice. Puternic, autentic și memorabil.

Valori nutriționale: 735 kcal | Proteine: 44 g | Grăsimi: 33 g | Carbohidrați: 48 g
Alergeni: 7, 10, 12 (Lapte, Muștar, Sulfiti)

Cârnați „Vîrșli” • 170/200/30 g • 58 lei

Cârnați artizanali din muflon și mistreț, afumați și rumeniți la grătar, serviți cu varză roșie gătită lent cu mere dulci, stafide și vin roșu de Drăgășani. Rustic, dens și profund aromat.

Valori nutriționale: 648 kcal | Proteine: 24 g | Grăsimi: 35 g | Carbohidrați: 34 g
Alergeni: 7, 12 (Lapte, Sulfiti)

Burger de vânat • 240/150/60 g • 60 lei

Carne succulentă de mistreț, modelată grosier și gătită perfect, montată într-o chiflă cu dulceață de ceapă, maioneză cu trufe și smoked bourbon mayo. Servit cu cartofi crocanți și salată de varză roșie cu chimen. Comfort food cu ADN sălbatic.

Valori nutriționale: 890 kcal | Proteine: 38 g | Grăsimi: 49 g | Carbohidrați: 68 g
Alergeni: 1, 3, 7, 10,12 (Gluten, Ou, Lapte, Muștar,Sulfiti)

Piept de pui rustic • 180/220/60 g • 48 lei

Piept de pui rumenit până la piele crocantă și interior succulent, servit cu un sos catifelat de mărar, dulce și elegant. Alături, un piure dens de cartofi îmbogățit cu bacon crocant și ceapă caramelizată lent. Simplu, dar construit pe gust.

Valori nutriționale: 812 kcal | Proteine: 47 g | Grăsimi: 49 g | Carbohidrați: 31 g
Alergeni: 7 (Lapte)

Crap sălbatic • 170/180/140 g • 48 lei

File de crap rumenit pe plită, așezat peste un fond bogat de praz copt lent, roșii proaspete, redus până la intensitate maximă. Servit cu mămăligă friptă pe jar și stropit cu ulei verde de pătrunjel și usturoi.

O reinterpretare modernă a gustului de baltă și foc.

Valori nutriționale: 418 kcal | Proteine: 34 g | Grăsimi: 11 g | Carbohidrați: 29 g
Alergeni: 4 (Pește)

Steak de conopidă • 190/200/5 g • 38 lei

Felie groasă de conopidă glazurată cu boia afumată și cimbrisor, coaptă până la caramelizare profundă. Așezată peste cremă fină de fasole bătută și ardei copti, finisată cu semințe de dovleac rumenite. Vegetarian, dar cu caracter.

Valori nutriționale: 196 kcal | Proteine: 7 g | Grăsimi: 5 g | Carbohidrați: 22 g
Alergeni: Fără alergen

GARNITURI

Cartofi zdrobiți • 200 g • 18 lei

Cartofi fierți în coajă, zdrobiți manual și finisați cu unt gras, sare afumată și verdețuri proaspete.

Piure rustic • 220 g • 22 lei

Piure dens și catifelat din cartofi, îmbogățit cu bacon crocant și ceapă caramelizată lent. Bogat, cremos.

Varză roșie • 180 g • 18 lei

Varză roșie gătită lent în unt și vin roșu, cu felii de măr dulce și stafide aurii. Dulce-acrișoară și perfectă pentru preparatele de vânat.

Mămăligă • 200 g • 12 lei

Mămăligă tradițională, răcită, tăiată și rumenită pe grătar până capătă crustă crocantă.

Dovlecei • 180 g • 18 lei

Dovlecei rumeniți ușor pe grătar, cu gust curat și textură delicată.

APERITIVE

Tartar de Cerb • 220 g • 65 lei

Mușchiuleț fraged de Cerb, capere și șalotă fină. Îmbogățit cu trufe negre transilvănene. Un început crud, elegant și intens.

Valori nutriționale: 485 kcal | Proteine: 31 g | Grăsimi: 19 g | Carbohidrați: 34 g
Alergeni: 1, 3, 6, 10, 12 (Gluten, Ou, Soia, Muștar, Sulfiti)

Pate de vânat • 120/30/30 g • 28 lei

Pate fin și catifelat din ficat de mistreț, sigilat sub o peliculă de untură. Însoțit de chutney acrișor din mere pădurețe și dulceață de ceapă roșie caramelizată. Gust adânc, sălbatic și rafinat.

Valori nutriționale: 510 kcal | Proteine: 21 g | Grăsimi: 26 g | Carbohidrați: 39 g
Alergeni: 1, 7, 12 (Gluten, Lapte, Sulfiti)

Roșie de grădină umplută • 380 g • 32 lei

Roșie coaptă și parfumată, umplută generos cu brânză proaspătă de vaci, mărar și pătrunjel verde, așezată lângă wedges de roșii și inele de ceapă roșie, stropite cu dressing delicat de lămâie. Un preparat curat, proaspăt și rustic, inspirat din gusturile simple ale verii.

Valori nutriționale: 198 kcal | Proteine: 10 g | Grăsimi: 11 g | Carbohidrați: 9 g
Alergeni: 7 (Lapte)

SUPE

Supă rece de ardei copt • 200 ml • 25 lei

Ardeii și roșiile sunt coapte lent pentru a-și concentra dulceața naturală, apoi transformate într-o supă rece, catifelată. Telemeaua maturată de oaie adaugă savoare și echilibru, într-o reinterpretare modernă inspirată din grădinile și stânele românești.

Valori nutriționale: 165 kcal | Proteine: 6 g | Grăsimi: 11 g | Carbohidrați: 11 g
Alergeni: 7 (Lapte și produse lactate)

Cappuccino de ciuperci • 200 ml • 28 lei

Supă-cremă fină din hribi și ghebe culese din codrii Olteniei, aerată cu spumă de lapte cald și finisată cu ulei de trufe negre și cimbrisor sălbatic. Catifelare pură, cu parfum de pădure.

Valori nutriționale: 182 kcal | Proteine: 5 g | Grăsimi: 13 g | Carbohidrați: 9 g
Alergeni: 7 (Lapte)

SALATE

Salată de ciuperci • 200 g • 25 lei

Un omagiu adus dimineților petrecute în pădure. Ciupercile de sezon sunt gătite delicat pentru a le păstra aroma, apoi combinate cu verdețuri proaspete și un dressing fin cu muștar, care pune în valoare gustul autentic al pădurii.

Valori nutriționale: 185 kcal | Proteine: 6 g | Grăsimi: 13 g | Carbohidrați: 12 g
Alergeni: 10 (Muștar)

Salată Caesar • 350 g • 38 lei

Un preparat emblematic al bucătăriei internaționale, . Salata iceberg crocantă, pieptul de pui rumenit,bacon, parmezan și dressingul Caesar preparat în casă se îmbină armonios într-o combinație clasică, plină de prospețime și savoare.

Valori nutriționale: 645 kcal | Proteine: 42 g | Grăsimi: 42 g | Carbohidrați: 23 g
Alergeni: 1, 3, 4, 7, 10 (Gluten, Ouă, Pește, Lapte, Muștar)

Salată de sfeclă roșie • 300 g • 28 lei

Sfeclă coaptă lent, tăiată rustic și servită cu brânză de oaie maturată, și dressing viu de lămâie și miere de tei. Dulce, acru și pământiu, într-un echilibru perfect.

Valori nutriționale: 372 kcal | Proteine: 13 g | Grăsimi: 21 g | Carbohidrați: 24 g
Alergeni: 7, 10,12 (Lapte, Muștar,Sulfiti)

Salată de țelină • 300 g • 28 lei

Țelină coaptă lent, tăiată grosier și așezată alături de bastonașe crocante de măr verde, semințe de dovleac rumenite și verdețuri proaspete. Legată cu un dressing fin de muștar și miere de salcâm. O salată profundă, rustică și elegantă.

Valori nutriționale: 338 kcal | Proteine: 6 g | Grăsimi: 21 g | Carbohidrați: 27 g
Alergeni: 9, 10 (Țelină, Muștar)

DESERTURI

Cheesecake Afine • 150/50 g • 35 lei

Cremă fină de brânză pe o bază crocantă din biscuiți negri, finisată cu reducție densă din afine sălbatice culese din munții Olteniei. Intens, catifelat și memorabil.

Valori nutriționale: 452 kcal | Proteine: 7 g | Grăsimi: 31 g | Carbohidrați: 33 g
Alergeni: 1, 3, 7,12 (Gluten, Ou, Lapte,Sulfiti)

Papanași Haiducești • 150/70/70 g • 35 lei

Papanași pufoși din brânză dulce, rumeniți până la perfecțiune, acoperiți cu smântână grasă fermentată și înecați într-o dulceață vie de mure, afine sau vișine. Gust de copilărie dus la rang de festin.

Valori nutriționale: 690 kcal | Proteine: 22 g | Grăsimi: 21 g | Carbohidrați: 84 g
Alergeni: 1, 3, 7 (Gluten, Ou, Lapte)

Lava Cake • 80/80 g • 35 lei

Soufflé cald și catifelat din ciocolată albă, cu miez lichid infuzat cu fructe de pădure de sezon – afine, zmeură, mure sau vișine. Servit cu înghețată fină de vanilie. Cald, rece, dulce și viu.

Valori nutriționale: 248 kcal | Proteine: 4 g | Grăsimi: 15 g | Carbohidrați: 23 g
Alergeni: 1, 3, 6,7 (Gluten, Ou, Soia, Lapte)

LEGENDĂ ALERGENI

1.Gluten	8.Fructe cu coajă lemnoasă
2.Crustacee	9.Telină
3.Ouă	10.Muștar
4.Pește	11.Susan
5.Arahide	12.Sulfiti
6.Soia	13.Lupin
7.Lapte	14.Moluște

O calatorie gastronomică inspirată din natură,vânat și ingrediente locale, reinterpretate prin tehnici moderne și rafinament contemporan.

By Chef Ionuț Tănase