



MEZZO 12

SUNDAY BRUNCH

11.00 - 16.00

Egg dishes:

Scrambled eggs with vegetables and local pastrami

Egg sunny side up with leek and mushroom cream

Poached egg with local spinach and cheese sauce

Discover the local taste:

Moldovan placinta with „caş” salted traditional cheese

„Chiroşte” dumplings from Văleni with a mixture of potatoes, onions and smoked sausages

Mule with chicken liver and mushroom cream

Soups & Saldas:

Homemade traditional soup zeama

Eggplant slices baked in layers with sheep cheese, tomato sauce and fresh basil

Local vegetable salad seasoned with oil sauce and tomato sauce

Main dishes:

Grilled Moldavian trout with sautéed green bean pods

Orzotto with mushrooms and fresh aromatic herbs

Courtyard raised baby chicken with mashed potatoes and demiglace sauce

The sweet taste of Sunday:

Caramelized peach with flaked almonds and smooth vanilla cream

Traditional dessert “Cuşma lui Guguţă”

Traditional cake “alivanca” with lavender

Sorbet:

Apple and Basil
Apricots
Strawberries

3 dishes at your choice
1 glass of sparkling wine
1 sorbet of your choice
1 hot drink of your choice

Price: 400 MDL

Bucate din ouă:

Scrob cu legume și pastrama locală

Ochi cu cremă de praz și ciuperci

Ou poșat cu spanac local și sos de brânză

Descoperă gustul local:

Placintă moldovenească cu caș sărat

Chiroște de la Văleni cu amestec de cartofi, ceapă și mezeluri afumate

Mule cu ficat de pui și cremă de ciuperci

Supe & Salate:

Zeamă de casă

Foi de vânăță coaptă în straturi cu brânză de oi, sos de roii și busuioc proaspăt

Salată din legumele de sezon cu sos din ulei și sos din roșii

Feluri Principale:

Păstrăv Moldovenesc la grătar cu păstăi de fasole verde sotate

Orzotto cu ciuperci și ierburi proaspete aromatice

Puișor de curte la cuptor cu piure de cartofi și sos demiglance

Gustul dulce de Duminică:

Piersică confiată cu fulgi de migdale și cremă fină de vanilie

Cușma lui Guguță

Alivancă cu levănțică

Sorbet:

Măr și Busuioc

Caise

Căpșuni

3 poziții la alegere

1 pahar de spumant

1 sorbet la alegere

1 băutură fierbinte la alegere

Preț: 400 mdl

Блюда из яиц:

Скроб с овощами и молдавская пастрома

Глазунья с кремом из лука-порей и грибами

Яйцо пашот со шпинатом под сырным соусом

Открой для себя вкус местных блюд:

Молдавская плацинда с соленым
творогом из овечьего молока

Традиционные вареники с картошкой, луком и копчёными
колбасками, которые готовят в селе Валены

Блинчики с куриной печенью и грибным кремом

Супы и салаты:

Домашняя зама

Ломтики баклажанов, запеченные слоями с овечьим
сыром, томатным соусом и свежим базиликом

Салат из сезонных Молдавских овощей, заправленный
масляным и томатным соусом

Основные блюда:

Молдавская форель на гриле с
обжаренной стручковой фасолью

Орзотто с грибами и свежими
ароматными травами

Домашний цыплёнок в печи с картофельным
пюре и соусом демиглас

Вкус Воскресенья:

Засахаренный персик с миндальными
хлопьями и нежным ванильным кремом

Кушма луй Гугуцэ

Молдавская Аливанка с лавандой

Сорбет:

Яблоко с базиликом
Абрикос
Клубника

3 позиции на ваш выбор
1 бокал игристого
1 сорбет на выбор
1 горячий напиток на выбор

Стоимость: 400 леев