

PREPARATE SPECIFICE GASTRONOMIEI LOCALE

БЛЮДА МЕСТНОЙ ГАСТРОНОМИИ
LOCAL GASTRONOMIC SPECIALTIES

**Gustărele din legume: vânăță coaptă, cremă de ardei cu condimente, hummus din semințe de floarea-soarelui, pesto de pătrunjel și pâine de secară**

250 MDL
300 g

Овощные закуски: запечённый баклажан, перечный крем со специями, подсолнечный хумус, песто из петрушки и ржаной хлеб
Vegetable starters: roasted eggplant, spiced pepper cream, sunflower seed hummus, parsley pesto, and rye bread

8

**Platou de cașcavaluri de la producători locali (Sălașul Baciului, Ferma cu Origini, Ferma din Pohrebea)**

500 MDL
400 g

Сырное плато от местных производителей (Sălașul Baciului, Ferma cu Origini, Ferma din Pohrebea)
Cheese platter from local producers (Sălașul Baciului, Ferma cu Origini, Pohrebea Farm)

7 8

Platou „Deliciile Moldovei”: roastbeef de casă, ceafă de porc crud-zvântată, fileu de porc crud afumat, tobă clasică

500 MDL
350 g

Плато „Деликатесы Молдовы”: домашний ростбиф, сыровяленая свиная шея, сыровяленая копчёная свиная вырезка, классический зельц
„Delights of Moldova” platter: house-made roast beef, dry-cured pork neck, smoked dry-cured pork fillet, classic aspic

2 4 7

**Plăcintă la cuptor: brânză cu mărar / cartof cu pătrunjel / vișină cu scorțișoară / măr cu stafide**

125 MDL
300 g

Запечённые плацинды: с брынзой и укропом/с картофелем и петрушкой/с вишней и корицей/с яблоками и изюмом
Oven-baked placinte: cheese with dill / potato with parsley / sour cherry with cinnamon / apple with raisins

1 3 7 8

**Mămăligă tradițională cu brânză de oi și smântână**

130 MDL
160 g

Традиционная мамалыга с брынзой из овечьего молока и сметаной
Traditional mamaliga with sheep's cheese and sour cream

3 7

**Desert tradițional moldovenesc „Cușma lui Guguță”**

125 MDL
170 g

Традиционный молдавский десерт „Кушма Гугуцэ”
Traditional Moldovan dessert „Cușma lui Guguță”

1 3 7 8



specialitatea casei / фирменное блюдо / signature dish



vegetarian / вегетарианское / vegetarian

GUSTĂRI RECI

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
COLD STARTER



Cremă de guacamole cu roșii deshidratate, chipsuri de mălai și verdeață, cu dressing de susan

160 MDL
170 g

Крем из гуакамоле с вялеными томатами, кукурузными чипсами и зеленью, с кунжутной заправкой
Guacamole cream with sun-dried tomatoes, corn chips and fresh herbs, with a sesame dressing

11



Salată Romano cu piept de pui sau creveți grilați, Parmigiano Reggiano și crutoane rustice

175/190 MDL
150 g

Салат Романо с куриной грудкой / креветками на гриле и Parmigiano Reggiano и деревенскими крутонами
Romaine salad with grilled chicken breast / grilled shrimp, Parmigiano Reggiano, and rustic croutons

2 7 8



Tartar de somon cu note de citrice, perle Ponzu și ulei infuzat cu mentă

195 MDL
170 g

Тартар из лосося с цитрусовыми нотами, жемчужинами понзу и маслом, настоянным на мяте
Salmon tartare with citrus notes, ponzu pearls, and mint-infused oil

3 4 8

GUSTĂRI CALDE

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT STARTER

Sandwich brioche cu carne de vită, sos de paprika, cașcaval cu nucă grecească și cartofi gratinați

210 MDL
200 g

Бриош сэндвич с говядиной, соусом из паприки, сыром с грецким орехом и картофелем гратен
Brioche sandwich with beef, paprika sauce, cheese with walnuts, and potato gratin

1 3 7 8



Salată caldă cu bulgur, dovlecel, ceapă roșie, ardei dulce, apio, verdeață și dressing de citrice

160 MDL
170 g

Тёплый салат с булгуром, цукини, красным луком, сладким перцем, сельдереем (апио), зеленью и цитрусовой заправкой
Warm bulgur salad with zucchini, red onion, sweet pepper, celery (apio), fresh leaves, and citrus dressing

1 7 8



specialitatea casei / фирменное блюдо / signature dish



vegetarian / вегетарианское / vegetarian



Melanzane de vinete, mozzarella și sos de roșii cu busuioc

195 MDL
180 g

Меланзане из баклажанов с моцареллой и томатным соусом с базиликом
Eggplant melanzane with mozzarella and tomato sauce with basil

1 2

SUPE

СУПЫ

SOUPS

Borș roșu cu carne de vită și gustare din slănină de casă

180 MDL
300 g

Красный борщ с говядиной и домашней закуской из сала
Red borscht with beef and homemade appetizer made from lard

1



Supă cremă din ciuperci de pădure și cașcaval de bivoliță

175 MDL
300 g



Крем-суп из лесных грибов с сыром из буйволиного молока
Creamy wild mushroom soup with buffalo milk cheese

7

FELURILE PRINCIPALE

ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

MAIN COURSES



Tagliatelle cu sos de roșii și Parmigiano Reggiano

175 MDL
280 g

Тальятелле в томатном соусе с Parmigiano Reggiano
Tagliatelle with tomato sauce and Parmigiano Reggiano

1 3 7

Puișor de fermă, servit cu piure de cartof și sos Demi-Glace

250 MDL
250 g

Фермерский цыплёнок с картофельным пюре и соусом демиглас
Farm chicken with mashed potatoes and demi-glace sauce

7

Beef Wellington cu hribi și sos de cașcaval

500 MDL
500 g

Веллингтон с белыми грибами и сырным соусом
Beef Wellington with porcini mushrooms and cheese sauce

1 3 7



specialitatea casei / фирменное блюдо / signature dish



vegetarian / вегетарианское / vegetarian

Caracatiță la grătar cu ardei copt și sos verde

370 MDL
180 g

Осьминог на гриле с печёным перцем и зелёным соусом
Grilled octopus with roasted pepper and green sauce

4 7



Beef Burger cu sos rețeta casei, chiflă brioche, servit cu cartofi pavé și mix de salată

275 MDL
300 g

Говяжий бургер с фирменным соусом, в булочке бриошь, подаётся с картофелем паве и миксом салата
Beef burger with house sauce on a brioche bun, served with potato pavé and mixed salad

1 3 7 11



Falafel cu semințe de câmp și lecho de legume

170 MDL
170 g



Фалафель с полевыми семенами и овощным лечо
Falafel with field seeds and vegetable lecho

1 11

DESERTURI

ДЕСЕРТЫ
DESERTS



Fondant de ciocolată cu înghețată de mac și crumble cu alune de pădure

160 MDL
170 g

Шоколадный фондан с маковым мороженым и с крамблом из лесных орехов
Chocolate fondant with poppy seed ice cream and hazelnut crumble

1 3 7 11



Pandișpan de migdale cu cremă de fistic și alune caramelizate

140 MDL
150 g

Миндальный бисквит с фисташковым кремом и карамелизированным фундуком
Almond sponge cake, served with pistachio cream and caramelized hazelnuts

1 3 7 11



Selecții de înghețată și sorbet de sezon

105 MDL
120 g



Ассорти сезонного мороженого и сорбетов
Assortment of seasonal ice cream and sorbets

7



specialitatea casei / фирменное блюдо / signature dish



vegetarian / вегетарианское / vegetarian

ALLERGEN LIST:

- 1. Cereals containing gluten(wheat, rye, oats, barley, spelt, khorasan wheat or their hybridised strains) and products thereof
- 2. Crustaceans and products thereof
- 3. Eggs and products thereof
- 4. Fish and products thereof
- 5. Peanuts and products thereof
- 6. Soybeans and products thereof
- 7. Milk and products thereof

- 8. Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and Queensland nuts, and products thereof
- 9. Celery and products thereof
- 10. Mustard and products thereof
- 11. Sesame seeds and products thereof
- 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre
- 13. Lupin and products thereof
- 14. Molluscs and products thereof