

Bucătăria de acasă

Meniu



Menù

Bucătăria

de acasă

Bucătăria de acasă

Bine ați venit la noi la masă!

Geografia, istoria și cultura unei țări dictează și obișnuințele adoptate la masă, astfel tradiția românească este un splendid mozaic unde se împletesc bunătăți de origine greacă, turcă, rusă, germană și nu numai.

În cele ce urmează ne dorim să vă introducem într-o minunată lume culinară.

Benvenuti a tavola da noi!

La geografia, la storia e la cultura di un paese dettano anche le abitudini a tavola, troveremo così le tradizioni rumene culinarie come un mosaico dove s'intrecciano bontà di origini greche, turche, tedesche, russe e non solo.

Nelle seguenti pagine vi vogliamo introdurre in un meraviglioso mondo gastronomico.

Cuprins

Prolog - Aperitive *Pag.* 05

Intoducere - Ciorbe și supe *Pag.* 09

Cuprins *Pag.* 15

Capitolul I - Preparate Gătite

Capitolul II - Preparate la grătar

Capitolul III - Garnituri

Capitolul IV - Salate și murături

Capitolul V - Sosuri

Încheiere - Bunătăți dulci *Pag.* 30

Epilog *Pag.* 34

Indice

Prologo - Antipasti *Pag.* 06

Introduzione - Zuppe e brodi *Pag.* 10

Contenuto *Pag.* 17

Capitolo I - Secondi

Capitolo II - Secondi alla griglia

Capitolo III - Contorni

Capitolo IV - Insalate e sottaceti

Capitolo V - Salsette

Fine - Dolci bontà *Pag.* 35

Epilogo *Pag.* 39

Prolog



Prologo



Aperitive

Gustările in prima linie! De la mezeluri la brânzeturi și legume vă propunem in Bucate Domnești preparate mai delicate, iar în Bucate Țărănești o să regăsiți produse rustice.

Curiozități despre: Telemea – de origine protejată românească din 2005, făcută din lapte de vacă sau de oaie, sărată în saramură, se aseamnă fete-i grecești.

Brânza de burduf – origina-lul caș proaspăt de oaie, vine frământat cu sare și lăsat în burduf sau în coajă de brad până la minim 20 de zile, ma-xim 3 luni.



Per prima gli antipasti. Dai salumi ai formaggi e alle verdure vi presentiamo nel Piat-to signorile una varietà più de-licata e nel Piatto del contadino ritroverete dei prodotti rustici.

Curiosità: Telemea (formaggio fresco)- di origine protetta ru-mena dal 2005, fatta dal latte bovino o ovino, salato in sala-moia, si assomiglia al tipo di formaggio greco, feta.

Branza de burduf (formaggio stagionato) – è una pasta di formaggio di pecora impastata con il sale, lasciata poi a stagio-nare da un minimo di 20 giorni fino ad un massimo di 3 mesi , in un involucro naturale o in cor-teccia di abete.

Bucătăria de acasă

Gustări reci

(2 persoane):

Bucate domnești

Salam bănățean, șunculiță boierească, pastramă de pui, mușchi filè, cașcaval, telemea de vacă, salată de vinete, măsline, ardei, castraveți, roșii.

€ 12,00

Bucate țărănești

Tobă, kaiser, slănină afumată de casă, păstrămioară afumată, brânză de burduf, telemea de oaie, salată de boeuf, măsline, roșii, ceapă roșie.

€ 12,00

Tris Bucătăria de acasă

Salată de vinete, salată de boeuf, zacuscă, ceapă roșie, telemea de vacă, roșii

€ 12,00



Zacuscă

Salată de vinete € 3,00

Salată de boeuf € 3,00

Zacuscă € 3,00

Gustări calde:

Omletă haiducească – cu slăнина și ceapă € 6,00

Omletă boierească - cu șuncă și cașcaval € 6,00

Mămăligă cu brânză și smântână € 6,00

Bucătăria de acasă

Piatti freddi

(2 persoane):

Piatto signorile

Salame, pancetta aromatizzata, petto di pollo affumicato, filetto di maiale, caciocavallo, formaggio fresco salato bovino, crema di melanzane, olive, peperoni, cetrioli, pomodori.

€ 12,00

Piatto del contadino

Lardo affumicato fatto in casa, filetto affumicato contadino, pancetta affumicata, soppressata, formaggio stagionato, formaggio fresco salato di pecora, insalata di boeuf, olive, pomodori, cipolla rossa.

€ 12,00

Antipasto della casa

Crema di melanzane, insalata boeuf, zacusca, cipolla rossa, formaggio fresco di mucca, pomodori

€ 12,00



Crema di melanzane

€ 3,00

Insalata di boeuf

€ 3,00

Zacusca

€ 3,00

Piatti caldi:

Frittata rustica - con lardo e cipolla

€ 6,00

Frittata regale - con prosciutto e caciocavallo

€ 6,00

Polenta con formaggio e panna

€ 6,00

Introducere



Introduzione



Ciorbe și supe

Ciorbele și supele la noi românii sunt o tradiție la fel cum în Italia tradițională este pasta. Este felul nostru I, este tipul de mâncare pe care iarna o servim fierbinte și astfel ne încălzește sufletele și vara doar puțin călduță ne răcorește mințile... și deci avem o infinită varietate de tipuri, rețete și modalități de a le pregăti în funcție de regiune și obiceiuri.

Majoritatea sunt pregătite cu un tip de carne: pui, vită, porc, miel (în perioada paștelui) sau pește și se combină în funcție de tip cu tot felul de legume și condimente care le dau un gust unic.

Zuppe e brodi

Le zuppe e i brodi sono per noi rumeni una tradizione come in Italia lo è la pasta. E' il nostro primo piatto, è il tipo di cibo che l'inverno viene servita caldissimo, così da riscaldare persino l'animo e l'estate solo tiepida per idratare così anche la mente... abbiamo dunque un infinita varietà di tipi, ricette, e modalità di prepararle in base alle regioni ed ai costumi del posto.

La maggior parte di loro vengono preparate usando un tipo di carne tra pollo, vitello, maiale, ma anche agnello (tipico pasquale) o pesce. Vengono dopo abbinare a quel tipo di carne diverse verdure e condimenti che rendono così unica ogniuna di esse.



Ciorbă de burtă

O iubești sau o urăști, cale de mijloc nu există. Importată la noi din orient, este făcută pe vită și cu burtă, cu legume și dresă cu smântână și gălbenuș, se prezintă cremoasă și puțin acrișoară. Este servită separat cu smântână, usturoi și ardei iute. Important: este cap de listă în restaurantele din România,

deci e musai cap de listă și la noi.

€ 8,00

Ciorbă de fasole cu sau fără afumătură servită în pâine de casă*

Conține o multitudine de vitamine pentru că este plină de zarzavaturi și împreună cu fasolea se prezintă ca fiind o mâncare sănătoasă, consistentă, de origine modestă este însoțită de nelipsita ceapă roșie. Pâinea de casă care înlocuiește farfuria strigă: Transilvania! Diferența importantă constă în adăugarea cărnii afumate care îi îmbogățește gustul făcând-o astfel inconfundabilă.

€ 7,00 - *8,00

Supă de pui cu tăieței

Sănătoasă și foarte ușor de făcut, este leacul sigur al mamelor și bunicilor când suntem răciți, dar și clasicul fel întâi la nunțile tradiționale românești din multe regiuni. Puiul, sau și mai bine găina, fierb încet la foc mic, după care li se adaugă morcovi, pătrunjel sau în funcție de zonă și alte legume. O capodoperă!

€ 7,00

Ciorbă de Văcuță

Iată o doamnă ciorbă a meleagurilor noastre. Delicată dar impunătoare nu se poate să nu îți placă. Este o armonie de gusturi între carnea de vită și legumele adăugate într-un ritm pe care doar o gospodină adevărată le știe.

€ 7,00



Zuppa cremosa con la trippa

La puoi odiare o amare, via di mezzo non esiste. Importata dall' oriente, viene fatta con vitello, trippa e verdure, ha un dressing fatto con il giallo dell' uovo e panna. Si presenta cremosa, leggermente acra e viene accompagnata a parte con panna fresca rumena, crema di aglio e peperoncino. Importante: è prima sulla lista nei menù dei ristoranti tradizionali in Romania, dunque è per forza prima anche da noi.

€ 8,00



Zuppa di fagioli con o senza carne affumicata

servita nel pane fatto in casa*

Contiene una miriade di vitamine essendo piena di verdure che insieme ai fagioli la rendono consistente e salutare. Di origini modeste viene accompagnata alla immancabile cipolla rossa. Se poi viene servita nel pane fatto in casa... Transilvania! La differenza la fa la carne affumicata, che le arricchisce il sapore e la rende inconfondibile.

€ 7,00 - *8,00

Brodo di pollo con capelli d'angelo

Salutare e molto facile da fare, è la cura delle nostre mamme contro il raffreddore, ma anche il primo piatto ai matrimoni rumeni di tante regioni.

Il pollo, o ancor meglio la gallina, viene messo a bollire a fuoco lento, si aggiungono carote e la radice del prezzemolo, sale, ed ecco qua. Pronto un capolavoro!

€ 7,00

Zuppa di vitello

Ecco qua una "signora" zuppa dalle nostre parti. Delicata ma decisa non può non piacervi. E' il connubio perfetto tra la carne e le verdure dei cui segreti sono a conoscenza solo le vere appassionati di cucina.

€ 7,00

Ciorbă de pui à la grec

Importată după cum îi spune denumirea, a devenit de-a casei repede la români pentru că are caracteristici care nouă ne plac: carnea albă, orezul, ușor acrișoară datorită lămâii și dresă așa cum cere tradiția.

€ 7,00

Ciorbă rădăuțeană

După cum îi spune numele, vine de la Rădăuți, unde o doamnă iubitoare de soț, căruia nu îi plăcea ciorba de burtă, a inventat o ciorbă asemănătoare de pui.

€ 7,00



Ciorbă de perișoare

E frumoasă și haioasă, poate fi roșie sau mai albicioasă, se învârt în zeama ei perișoarele ca zmei. Ghici ciupercă ce-i? Bineînțeles ciorba de perișoare!

€ 7,00

Borș cu carne de pui, sfeclă roșie, varză, cartofi

Ciorba aceasta ia numele ingredientului care o distinge, adică borșul. În acest caz de pui, poate fi la fel de bine pregătită pe vită sau porc. Borșul (o zeamă acră preparată din târâțe de grâu fermentate în apă) ne înrudește cu Ucraina, Rusia și țările estice. Deosebită!

€ 7,00

Ciorbă albă de cartofi cu afumătură și tarhon

Pionii sunt cartofii, regele: carnea afumată, regina: tarhonul și e șah mat papilelor gustative.

€ 7,00



Zuppa di pollo à la grec

Zuppa importata, da lì il nome, si è trovata a casa da noi perché ha delle caratteristiche che a noi piacciono: la carne bianca, il riso, con il sapore leggermente aspro del limone e con il dressing tradizionale. Da provare!

€ 7,00

Zuppa di Rădăuți

Come lo dice il nome, questa zuppa deve la sua esistenza a una signora che proviene dalla sopranominata città. Amava tanto il marito, che non apprezzava la sua zuppa cremosa con la trippa, che creò per lui una zuppa identica fatta con il pollo.

€ 7,00

Zuppa con le polpettine

Bella e simpatica, può essere un pò rossiccia e a volte bianchina, ma di certo piena di allegre polpettine.

€ 7,00

Zuppa di pollo con borș, barbabietola rossa, verza e patate

Prende il nome dell'ingrediente che la contraddistingue, cioè il borș. In questo caso è di pollo, ma si può fare anche con altri tipi di carne. Il borș (un prodotto acro ottenuto dalla crusca del grano fermentato in acqua) ci relaziona con l'Ucraina, la Russia e i paesi orientali. Particolare!

€ 7,00



Zuppa di patate con carne affumicata e dragoncello

I pedoni sono le patate, il re: la carne affumicata, la regina: il dragoncello ed è scacco matto alle papille gustative.

€ 7,00

Cuprins



Contenuto



Capitolul I

Preparate Gătite



Sarmale cu mămăliguță, smântână și ardei iute

Foi de varză murată umplute cu carna tocată, orez și mirodenii. Nelipsite de sărbători și de la nunți sau petreceri sunt capodopera gospodinelor noastre!

€ 11,00

Tochitură țărănească servită cu mămăligă, ou și brânză

Povestea tochiturii inițial era simplă, s-a complicat din dorința fiecărei regiuni de a o adopta și astfel ia naștere tochitura moldovenească, ardelenească, dobrogeană, etc. A noastră, din dorința de a împăca pe toată lumea este țărănească, adică carne de porc și cârnați fierte și rumenite cât trebuie cu ce trebuie.

€ 11,00

Varză calită cu costișă

Rețeta este haiducească și dedicată cui nu îi este rușine să se lingă pe degete!

€ 11,00



I Capitolo

Secondi

Sarmale con polenta, panna fresca e peperoncino

Involltini di verza con carne trita , riso e spezie. Piatto immancabile alle feste o matrimoni è un opera d'arte in ogni casa.

€ 11,00



Tochitură țărănească con polenta, uovo e formaggio

All'inizio la tochitura era semplice, l'abbiamo poi complicata nel desiderio di arricchirla. Così, regione che vai, tochitură che trovi! La nostra, per soddisfare tutti, si chiama contadina e la facciamo con carne e salsiccia stufate e rosolate in buona compagnia.

€ 11,00

Costine di maiale con verza stufata

Un piatto da gladiatore! È dedicato a chi non si vergogna di leccarsi le dita!

€ 11,00

Bucătăria de acasă

Șnitel (porc sau pui) cu cartofi prăjiți de casă

Simplă dar extrem de bună carnea gătită și însoțită astfel. Profităm și vă amintim că ai noștrii cartofi pai sunt de-adevarate-lea cartofi... așa cum azi nu mai prea găsiți: curățați, tăiați și prăjiți.

€ 11,00

Pomana porcului cu mămăliguță

Carnea simplă și bună e protagonista absoluta al acestui fel de mâncare. Tradițional, mai ales la țară se mănâncă în ziua în care se taie porcul (obicei vechi întâlnit și astăzi). Este modul onest și puțin ironic de a cinsti animalul care hrănește mai toată casa de român.

€ 10,00



Ficăței de pui cu piure de cartofi

Vă dăm 5 motive pentru a gusta acest fel: ficatul ajută la prevenirea anemiei, îmbunătățește vederea și fertilitatea, menține puternic sistemul imunitar, menține pielea, părul și unghiile sănătoase, menține dinții și oasele într-o stare sănătoasă.

P.s.: al 6-lea motiv: sunt delicioși!

€ 11,00

Cârnați afumați, proaspeți și cârnăciori cu iahnie de fasole

Mâncare gustoasă cu o garnitură importantă, combinația lor sa dovedit a fi un succes!

€ 11,00



Șnitel (maiale o pollo) con patatine fritte fatte in casa

Semplice ma molto buono questo modo di cucinare la carne: invece di impanarla nel pangrattato, la carne viene impanata nella farina, rimanendo così morbida. Vi ricordiamo con l'occasione che le nostre patatine sono quelle vere, cioè: patate sbucciate, tagliate e fritte da noi.

€ 11,00

Pomana porcului con polenta

Nel nome del maiale: lo stufato semplice di carne è protagonista assoluta di questo piatto. Da tradizione si mangiava nel giorno in cui veniva sacrificato il maiale, essendo questo il modo onesto ed anche un po' ironico di ringraziare colui che ci nutre da intere generazioni.

€ 10,00

Fegatini di pollo stufati con purè di patate

Vogliamo darvi 5 buoni motivi per consumare più fegato: 1- aiuta nella prevenzione dell'anemia, 2- migliora la vista e la fertilità, 3- mantiene la pelle, le unghie ed i capelli sani, 4- mantiene le ossa sane, 5- aiuta il sistema immunitario

P:S: il 6° motivo: i nostri sono deliziosi!

€ 11,00

Salsiccie freche e affumicate con i fagioli alla Bud Spencer

Presi separatamente non dicono molto, la loro combinazione invece è un successo! Abbiamo scoperto poi che i fagioli alla contadina sono fatti nella stessa maniera in cui li mangiava Bud in tanti dei suoi classici.

€ 11,00



Bucătăria de acasă



Friptură de porc cu sos de ciuperci servită cu cartofi aurii

De ulterioare explicații nu credem ca aici este nevoie. Bineînțeles, cartofii sunt aceiași cu care ne lăudăm de ceva vreme.

€ 11,00

Friptură de vită servită cu piurè de cartofi

Rețetă clasică, nu se mai știe ce origin are, dar pe mesele festive la noi și nu numai, se savurează des.

€ 12,00

Gulaș cu mămăliguță

De origine ungurească, acest fel de a gusta carnea de vită ne place muuult!

€ 11,00



Ciolan cu fasole servit cu ceapă și castraveți murați

Vă rugăm să comandați această farfurie doar dacă vă este foame cât pentru 2!

€ 14,00



Bucătăria de acasă

Arrosto di maiale con salsa ai funghi e patate dorate

Non pensiamo ci sia bisogno di ulteriori spiegazioni :-) solo un N.B: le patate sono le stesse con le quali ci vantiamo da un bel po'.

€ 11,00

Arrosti di manzo servito con purè di patate

Questo piatto è un classico, non sappiamo che origini ha, ma si trova spesso nelle nostre tavole imbandite

€ 12,00



Gulaş con la polenta

Di origine ungherese, questo modo di cucinare il manzo ci piace tantissimo!

€ 11,00

Stinco di maiale affumicato con fagioli

Servito con cipolla e cetrioli . Vi consigliamo di ordinare questo piatto solo se si ha fame per due!.

€ 14,00



Pește în crustă de mălai cu mămăliguță și mujdei de usturoi

Lejer și sațios, tradițional și modern, totul într-o singură farfurie.

€ 12,00

Miel aromatizat cu cartofi țărănești și legume sotè

Condimentată și plină de mirodenii este înăbușită bine, astfel se exalta frăgezimea cărnii.

€ 14,00

Pulpe de pui dezosate cu ciuperci panè

Pulpa de pui dezosată are parte de același tratament de înfrumusețare ca și carnea de miel. Ciupercile panè sunt un new entry!

€ 13,00

Cașcaval panè cu cartofi prăjiți de casă

De la mic la mare știm ca acest fel e o desfătare!

€ 11,00

Piftetele cu sos și mâncare de mazăre

3 cuvinte: făcut ca acasă! În Moldova le spune calete.

€ 11,00



Bucătăria de acasă

Platessa in crosta di mais con polenta e salsa di aglio

Leggero e nutriente, tradizionale e moderno, tutto in un solo piatto.

€ 12,00

Agnello aromatizzato con patate contadine e verdure sotè

Carne condita e marinata con spezie, paprika e aglio, non piccante. Doppio contorno per un piatto così importante.

€ 14,00

Cosce di pollo con funghi impanati

La coscia di pollo senza osso gode dello stesso processo della sopra nominata carne di agnello, ognuna viene condita con spezie diverse.

€ 13,00

Caciocavallo impanato con patatine fatte in casa

Piatto sfizioso adatto a piccoli e grandi intenditori!



€ 11,00

Polpette con piselli

Piace a noi, piace ai bambini, speriamo piaccia anche a voi.

€ 11,00

Capitolul II

Preparate la grătar



Mici

€ 2,00 buc

Preparate la grătar (cu garnitură la alegere inclusă)

Piept de pui

€ 11,00

Ceață de porc

€ 12,00

Platoul Bucătăriei de Acasă (2 persoane)

Ceață de porc, piept de pui, mușchi de porc, mici, cartofi prăjiți, cu legume asortate la grătar.

€ 30,00

Platuol Țărănesc (2 persoane)

Cârnați proaspăt și afumat, cârnăciori, slănină de casă afumată, ceață de porc, mici mămăligă cu brânză, castraveți murați și ceapă roșie.

€ 28,00



II Capitolo

Secondi alla Griglia



Mititei (salsiccia alla griglia tipica rumena) € 2,00/pz

Secondi alla griglia (contorni a scelta inclusi)

Petto di pollo € 11,00

Braciola di maiale € 12,00

Il piatto di “Bucătăria de Acasă” (2 persone)

Braciola di maiale, petto di pollo, lonza di maiale, mititei, patate fritte con verdure miste alla griglia.

€ 30,00

Il piatto del contadino (2 persone)

Salsiccia fresca e affumicata, braciola di maiale, lardo affumicato, mititei, polenta e formaggio cetrioli in salamoia e cipolla rossa.

€ 28,00



Capitolul III

Garnituri



<i>Legume asortate la grătar</i>	€ 4,00
<i>Sotè de legume</i>	€ 4,00
<i>Piure</i>	€ 4,00
<i>Cartofi țărănești</i> (paprică, ceapă, usturoi)	€ 4,00
<i>Cartofi aurii</i>	€ 4,00
<i>Mâncare de mazăre</i>	€ 4,00
<i>Cartofi prăjiți de casă</i>	€ 4,00
<i>Ciuperci panè</i>	€ 4,00



III Capitolo

Contorni



Verdure miste alla griglia € 4,00

Stufato di verdure € 4,00

Purè di patate € 4,00

Patate contadine paprica dolce, cipolla, aglio € 4,00

Patate dorate € 4,00

Piselli al sugo € 4,00

Patate fritte fatte in casa € 4,00

Funghi impanati € 4,00

Capitolul IV



Extra 1,00€

- Smântână
- Ardei iute
- Mujdei

Salate și murături

<i>Salată de sezon - roșii, castraveți, ceapă, ardei, pătrunjel</i>	€ 4,00
<i>Salată de varză albă - sare, piper, mărar, ulei, oțet</i>	€ 3,50
<i>Murături asortate- castraveți, gogoșari, gogonele</i>	€ 3,00
<i>Ardei copti- condimentați cu sare, piper, ulei, oțet</i>	€ 3,50
<i>Salată grecească- salată verde, roșii, castraveți, măsline, ceapă roșie, telemea de vacă</i>	€ 8,00
<i>Salată bulgărească- salată, roșii, castraveți, măsline, ceapă verde/roșie, telemea de vacă, mușchi filè, ou fiert</i>	€ 8,00
<i>Salată asortată de varză- varză condimentată, pătrunjel, roșii, ceapă roșie, castraveți, brânză de vacă</i>	€ 8,00
<i>Salată de pui cu cașcaval- salată verde, roșii, măsline, pui condimentat la grătar, cașcaval ras</i>	€ 8,00

IV Capitolo



Extra 1,00€

- Panna acida
- Peperoncini piccanti
- Crema di aglio

Insalate e sottoaceti

<i>Insalata di stagione - pomodori, cipolla rossa, cetrioli, peperoni, prezzemolo</i>	€ 4,00
<i>Insalata di crauti- condita con sale, pepe, olio, aceto, aneto</i>	€ 3,50
<i>Sottaceti misti- cetrioli, peperoni, pomodori verdi</i>	€ 3,00
<i>Peperoni cotti- conditi con sale, pepe, olio, aceto</i>	€ 3,50
<i>Insalatona greca- lattuga, pomodori, cetrioli, olive greche, cipolla rossa, formaggio tipo feta</i>	€ 8,00
<i>Insalatona bulgara- lattuga, pomodori, cetrioli, olive greche, cipolla verde/rossa, formaggio tipo feta, uovo</i>	€ 8,00
<i>Insalatona con crauti fresco- crauti condito, prezzemolo, pomodori, cipolla rossa, cetrioli, formaggio</i>	€ 8,00
<i>Insalatona pollo e caciocavallo- lattuga, pomodori, olive, pollo alla griglia condito, caciocavallo grattugiato</i>	€ 8,00

Încheiere



Fine



Capitolul VI

Bunătăți dulci



*Papanași cu gem de afine
și smântână sau cu ciocolată*

€ 5,50

Clătite cu ciocolată sau gem

Cremeș de casă

€ 4,00

Salată de fructe



VI Capitolo

Dolci Bontà



*Papanashi (pasta frita con formaggio)
servita con marmellata di mirtili
e panna o cioccolato*

€ 5,50

Crêpes con cioccolato o marmellata

*Cremeș- dulce tipo millefoglie con crema
fresca di vaniglia*

€ 4,00

Macedonia fresca



Listă băuturi

Apă plată/minerală 0,75l- 2,20€
Coca/ Fanta/ Sprite/
Fanta de struguri/ Teddy – 3,00€
Bere la sticlă 0,50l:
Ursus/ Timișoreana/ Ciuc/ Ciucaș/
Ciuc lemon/ Golden Brau/ Ursus
fără alcool – 4,00€

Limonadă natural de casă – 3,50€

Vin roșu

Dracula Merlot/Cabernet Sauvignon
Sec -15,00€
Sânge de Taur Dulce -15,00€
Cotnari Etichetă Galbenă
Demidulce - 15,00€
Princiar Reserve Fetească Neagră
Sec - 25,00€

Vin alb

Jidvei Fetească Regală Demisec
-15,00€
Jidvei Fata în Iarbă Demisec
-15,00€
Grasă de Cotnari Demidulce
- 15,00€

Vin la pahar 3,50€

Cafea 1,20€

Ceai cald 3,00€

Pălincă/Visinata/Amari 3.00€

Bevande

Acqua nat/gas 0,75l - 2,20€
Coca/ Fanta/ Sprite/ Fanta all'uva/
Succo di frutta – 3,00€
Birre in bottiglia 0,50l:
Ursus/ Timișoreana/ Ciuc/ Ciucaș/
Golden Brau/ Birra al limone o
analcolica – 4,00€

Limonata fatta in casa- 3,50€

Vini rossi

Dracula Merlot/Cabernet Sauvignon Sec
-15,00€
Sânge de Taur Dolce - 15€
Cotnari Etichetă Galbenă Demidolce –
15,00€
Princiar Reserve Fetească Neagră Sec –
25,00€

Vini bianchi

Jidvei Fetească Regală Demisec –
15,00€
Jidvei Fata în Iarbă Demisec
- 15,00€
Grasă de Cotnari Demidulce
-15,00€

Vino bicchiere- 3,50€

Caffè – 1,20€

Tè caldo – 3,00€

Palinca/Visinata/Amari – 3,00€



Epilog 

 *Epilogo*

EPILOG



Ne bucurăm că ați trecut pe la noi
și vă mai așteptăm!

Ne puteți urmări și pe:

- instagram
- www.bucatariadeacasa.it
- [Tripadvisor](#)
- [Facebook](#)



tripadvisor®



EPILOGO



Vi ringraziamo di essere passati da noi
e vi aspettiamo ancora!

Ci potete continuare a seguire su:

www.bucatariadeacasa.it

Instagram

Tripadvisor

Facebook



Bucătăria de acasă

- ***Il nostro pane è fatto in casa con lievito madre***
- *Le immagini sono puramente indicative, non rappresentano il modo di presentazione delle pietanze.*
- *I nostri prodotti possono contenere allergeni, chiedere ulteriori informazioni al personale.*
- *Alcuni prodotti sono congelati all'origine.*



- ***Pâinea noastră este de casă, făcută cu plămădeală (aluățel)***
- *Imaginile sunt explicative, nu indică modul de prezentare al felului de mâncare.*
- *Produsele noastre pot conține alergeni, cereți informații personalului.*
- *Anumite produse sunt congelate la origine.*

