

MENIU

HANUL MUCHIEI



De aici ne putem aminti istoria noastră, a hanului. Suntem pe fostul hotar dintre Țara Românească și Imperiul Otoman, Brăila fiind sub ocupație otomană între anii 1540-1828. Satul Muchea făcea parte din Raiaua Brăilei, cea mai mare raia turcească de pe teritoriul țării noastre. Raialele erau teritorii ocupate de turci și formau aria de administrare a unei cetăți.

GOSPODINELE NOASTRE te așteaptă să te desfete cu:

Dis de dimineață cu un scrob din 3 ouă de la o găină bătută (ca să se ouă pentru voi), cașcaval, ceapă și ardei la numai 17 lei

La amiază cu un borș de cucuș cu tăitei de casă, apoi înfulecăm și o varză cu scăriță că deh, e mâncarea românului și, ca să fie festinul complet luăm și un dulce, niscaiva gugoși pudrate și aromate!

Iar seara ținem cură de slăbire ca să ne încapă țoalele după răsfățul de peste zi.

CIORBE ȘI SUPE (400ml) la doar lei

Bors de cocoș - se ia un pui de țară, se fierbe cu zarzavaturi, se acrește la limita suportabilului, rezultând astfel o zamă ce scoate băutura din cheflii și untul din bucătari.

Ciorba de burtă - este adusă de turci și adaptată la plăcerea românului. Este cea care a trezit din mahmureală generații de-a rândul.

Ciorba de fasole - este o mâncare de cazarmă, rețeta pe care am luat-o de la un bucătar din armată în care am mai aruncat niscaiva ciolan afumat.

Ciorba de vacuță - este oarecum clasică și nelipsită din meniul unui restaurant românesc. Doar că la noi e gustoasă ca la mama acasă!

Ciorba de legume - pentru că mai sunt și mușterii fără dezlegare la carne, ce nu vrem să plece nemâncăți.

Supă de pui cu tăitei - când treci pragul unei gospodării de la țară, visezi să fii servit cu o zamă sănătoasă și gustoasă, dintr-o pasăre grasă și galbenă care dă un gust fantastic.

BUCATE LA GRĂTAR

Mititei din porc și vită, probabil cei mai buni din zonă lei

Ceafă de porc pe care am bătut-o ca să o frăgezim lei

Pulpă de pui - regulile sunt pentru a fi încălcate, nu? lei

Așa că am transformat clasicul grătar de pui într-un deliciu.

Piept de pui pentru cei clasici e cel mai potrivit lei

Scăricică dată la fum, apoi frăgezită și abia apoi pârpalită la grătar lei

Platou asortat să se desfete 2 mușterii lei

- 1 ceafă, 1 pulpă, 2 mici mari, 1 piept, cartofi amestecați și o salată aruncată cu drag pe platou.

GARNITURI la doar lei

Varză călită, zăcută patru ore la foc mic, împreună cu boabe de piper, dafin și ceva afumătură.

Legume la grătar, întoarse o dată, stropite cu ulei și prăfuite cu sare.

Cartofi la cuptor - cartofi copti, delicioși, presărați cu rozmarin.

Piure de cartofi - piure pufos din cartofi românești .

Cartofi prăjiți - pentru cei clasici

POFTĂ BUNĂ!

SALATE la doar lei

Salată din legume proaspete - roșii, castraveți, salată verde, ceapă, combinate după cum vă e poftă.

Salată de varză cu morcov tras pe răzătoare

Salată verde - frunze de salată felurită, servite cu lămâie, că se poartă.

Salată de murături - murături de tot felul puse și pritocite de Ionica, vecina noastră, cu pricepere.

Salată de sfeclă cu hrean - din sfeclă coaptă îndelung și servită cu hrean.

Salată de castraveți în oțet

MÂNCĂRURI MAI FĂRĂ CARNE la doar lei

Mămăliguță cu brânză și smântână - luăm un pic din mămăliguța pripită, din smântâna covăsită și puțin din brânza aia bună făcută tot de tanti Ionica

Cașcaval tăvălit prin pesmet - iubitorii de brânzeturi nu pot refuza o porție de cașcaval pane, ca la carte, înveliș crocant și miez cremos.

Mini bulzuri cu brânză și ulei de slăninuță - pentru ca totul să fie mai... gustos, am topit, am frecat și amestecat un pic de smântână, cașcaval afumat și brânză de burduf de la tatăl primarului din Maxineni.

DESERT la doar lei

Întrebați hangițele pentru că... e la inspirația lor, nefiind nimic sigur în afara prețului

DIVERSE

Smântână 50g / 3 lei

din lapte de vacă, covăsit de mama Corneliu

Mujdei 30g / 2 lei

strivit în piuliță, cu sare, ceva ulei și botezat cu apă chioară.

Ardei iute 1 leu / buc

... sper, dacă nu, cereți altul.

Mămăliguță pripită / 4 lei

dar vartoasă, din mălaiul de la moara din sat.

Chifle albe / 2 lei / buc

acum scoase din cuptor

Dulceață de ardei / 4 lei

ardei toflogiți cu miere și vișinată de oțet

Brânză rasă / 4 lei

așa de bună, că îmi e rușine să vă spun că o face tanti Ionica, vecina noastră...

Lămâie / 3 lei

TOT CEEA CE AM FĂCUT, AM FĂCUT CU DRAG, RESPOSABILITATE ȘI CONȘTIINȚĂ! PENTRU CĂ AȘA TREBUIE SĂ FIE AICI LA NOI! MUSAFIRII NOȘTRI TREBUIE SĂ MÂNÂNCE CÂT MAI APROAPE DE GUSTUL DE ACASĂ, FĂRĂ ADITIVI, CU CEEA CE AM PUTUT ADUNA DE PRIN CURȚILE SĂTENILOR DE LA MUCHEA! CU DRAG, HANGIȚA !

BĂUTURI

Răcoritoare de acasă, naturale toate, la 8 lei/400ml

- vara este foarte plăcut să-ți prepari un pahar de sirop de casă rece, cu cuburi de gheață, așa că noi am adunat de pe dealurile din jur plante și flori cu care am parfumat licorile.

Sirop de trandafir, roz și parfumat

Sirop se soc, galben și licoros

Sirop de mentă, nu este verde viu pentru că e natural

Limonade speciale 400ml 12 lei

- Limonadă cu zahar
- Limonadă cu portocale
- Limonadă cu siropurile de mai sus

Răcoritoare de pe la alții

- Coca cola 500ml 8 lei
- Fanta 500 ml 8 lei
- Schweps 500 ml 8 lei
- Sprite 500 ml 8 lei
- Cappy 330 ml 8 lei
- Apă plată / minerală 330 ml 5 lei
- Apa plată / minerală 750 ml 10 lei
- Suc bio cătină 250ml 15 lei
- Aloe vera 500 ml 12 lei

Vinuri la sticlă de 250ml 12lei

- Sauvignon blank
- Cabernet
- Rose cupaj

Bere rece de 500 ml

- Staropramen 7 lei
- Beck's 8 lei
- Stella Artois 9 lei
- Bere neagră 9 lei

Bere rece inutilă (0%alcool) de 500 ml

- Bergenbier 7 lei

Băuturi pentru energie 6 lei

- Espresso 30ml
- Espresso 80ml
- Capuccino
- Ceai fierbinte negru, verde sau de fructe

Vodca - 50 ml

- Stalinskaia 7 lei
- Krescova 5 lei

Cognac - 50 ml

- Alexandrian 7 lei
- Cava d'oro Napoleon 5 lei

Tăria casei - 50 ml

- Gutuiață 7 lei
- Vișinata 7 lei

PENTRU EVENIMENTELE DUMNEAVOASTRA

La restaurantul **Hanul Muchiei** vă oferim posibilitatea de a vă organiza diferite evenimente din viața dumneavoastră.

Prețul îl stabilim împreună în funcție de preparatele și băuturile alese.

Avem și opțiunea unui meniu de bază, acesta incluzând trei feluri de mâncare: antreu, saramură de pui sau sarmale tradiționale și friptură.

Noi putem găzdui diverse evenimente: petreceri aniversare, botezuri, logodne sau lansări de produse.

PLATOUL DE GUSTARE RECE

- salată de icre de crap cu măsline și ceapă
- evantai din salam de Sibiu
- brânză brie cu strugure
- cașcaval afumat
- rulou de schwaitzer
- mușchi de porc pe crochete de foietaj
- șunculiță țărănească
- chifteluțe de casă cu verdeață
- pui schanghai
- măsline, roșii cherry, castraveți, ardei

SĂRMĂLUȚE

Sărmăluțe în foi de varză servite cu smântână, varză calită, ardei iute și mămliguță

Sau

SARAMURĂ DIN PULPĂ DE PUI

Saramură plină de legume cu pulpă de pui și mămliguță

PREPARATUL DE BAZĂ

Mix grill din piept de pui la grătar cu ceafă de porc și cârnăciori de casă servit cu cartofi cu rozmarin la cuptor și salată de varză albă și morcov

CAFEA ESPRESSO

CHIFLE PROASPETE ALBE CU SEMINȚE

PACHET ARANJAMENT FESTIV SALON

În pretul meniului, clienții nostri vor primi: întâmpinarea invitaților cu șampanie și pișcoturi, mix de covrigei precum și fețe de masă, șervețele decorative, aranjament floral, scaune Chiavari.