



ZESTREA

Restaurant românesc

Restaurant românesc

Restaurant românesc



Restaurant românesc



La Zestrea timpul stă în loc și lasă poveștile să curgă. Zestrea este un restaurant românesc cu o bucătărie clasică, unde primează calitatea ingredientelor, atent selecționate. Restaurantul nostru își propune să vină cu un concept bazat pe redescoperirea și valorificarea rețetelor vechi. Felurile din meniu sunt preparate în cea mai mare parte cu ingrediente locale de sezon: peștele provine din zona de munte a Văii Lăiței, porcii, mieii și vițeeii provin din ferme ale producătorilor locali de pe Valea Hârtibaciului și Alămor. Brânzeturile sunt selecționate din Mărginimea Sibiului și Munții Trascău iar legumele și verdețurile vin în totalitate de la țărani.

RESPECTĂM CU SFINȚENIE PRINCIPIILE NOASTRE:

1. Folosim responsabil ingredientele prin valorificarea fiecărei părți componente și evitarea risipei alimentare.
2. Respectăm ciclul de creștere al plantelor printr-un meniu adaptat în funcție de disponibilitatea materiilor prime.
3. Folosim ingrediente provenite de la micii producători și de la țărani din județul Sibiu și urmărim condițiile de creștere ale acestora.
4. Meniul nostru este inspirat din rețetele bucătăriei românești de odinioară.
5. Promovăm alimentația sănătoasă și echilibrată.



Specialitățile Casei

Empfehlungen des Hauses

Specialities of the House



PĂSTRĂV DE PE VALEA LAIȚEI

20 lei / 100g

Păstrăv, legume julliene, mămăligă, mujdei
Forelle in Pergament mit Knoblauchdip, Polenta
Trout in parchment with garlic dip, Polenta

ANTRICOT MARTA

(300 g) 78 lei

Antricot de vită cu sos de piper și unt Maître d'hôtel
Rindersteak mit Pfeffersauce und Maître d'hôtel Butter
Beef steak with pepper sauce and Maître d'hôtel butter

DE PE HÂRTIBACI

(350 g) 40 lei

Cotlete de berbecuț cu spanac și usturoi
Widderkotelett mit Spinat und Knoblauch
Aries chop with spinach and garlic

VIRȘLI DE CAPRĂ

(150 g) 28 lei

- Virșli de capră de la Marpod, fierți în moare de varză, cu pâine și muștar
- Ziegenwürste gekochte In Kohlsaft mit Bauernbrot und Senf
- Goat sausages boiled in cabbage juice with peasant bread and mustard

ISABELLA

(250 g) 32 lei



- Creme brulee de brânză, crutoane cu tarhon salată de ceapă cu mere
- Ziegenkäse Creme Brulee mit Fiegenkäse, Estragon Crouton und Apfel-Zwielsalat
- Goat cheese creme brulee with tarragon bread and onion salad with apples





Gustări reci Kalte Vorspeisen Cold starters

ZESTREA DOMNIȚEI (300 g) 35 lei

- Brânzeturi cu dulceață, jumeri și cârnați de casă, slănină, ceapă, caltaboș
- Käse mit Chutney, Schweinegrieben, hausgemachte Wurst, grüner Speck, Zwiebel
- Cheese with chutney, homemade crispy pork stripes and sausages, white bacon, onion

FANTEZIA BĂCIȚEI (250 g) 29 lei



- 5 feluri de brânză din Munții Trascău și Mărginimea Sibiului cu dulceață de casă și nuci
- 5 verschiedene Käse aus den Trascau Gebirge und aus dem Hermansstädter Randgebiet mit hausgemachten chutneys
- 5 different types of cheese from Trascau Mountains and the Outskirts of Sibiu with homemade chutney

BUNĂ DE LA ALĂMOR (200 g) 12 lei

- Pită țărănească prăjită, unsă cu untură de porc și ceapă roșie
- Bauern toast mit Schmalz und roten Zwiebeln
- Peasant toast with lard and red onions

ZACUSCĂ (200 g) 18 lei



- Traditioneller Gemüseaufstrich
Traditional vegetable spread

SALATĂ DE VINETE (200 g) 18 lei



- Auberginensalat
• Eggplant salad

GUSTARE DE POST (200 g) 18 lei



- Salată de vinete, zacuscă
- Auberginensalat, Traditioneller Gemüseaufstrich
- Eggplant salad, Traditional vegetable spread





Salate aperitiv Appetizer salads Vorspeisensalate

PORTIA DE VITAMINE (300 g) 25 lei

Salată verde, ridichi, ceapă verde, castraveți, telemea 150 g
Salat, Radieschen, Frühlingszwiebeln, Gurken, Kase 150 g
Lettuce, radishes, green onions, cucumbers, telemea 150 g

SALATĂ ROMANĂ (400 g) 27 lei

salata verde, roșii, piept de pui, dressing
Salat, Tomaten, Hähnchenbrust, Sauce
lettuce, tomatoes, chicken breast, sauce

SALATĂ TON (400 g) 32 lei

Salată verde, ton, roșii, castraveți, ceapă, ou fiert, măsline, pâine
toast
Salat, Thunfisch, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, gekochtes Ei, Oliven, Toast
Lettuce, tuna, tomatoes, cucumbers, onions, boiled egg, olives, toast

GUST DE VARĂ (280 g) 25 lei

Dovlecel la grătar, telemea, lămâie, verdețuri, ulei de măsline, usturoi
Gegrillte Zucchini, Telemea, Zitronen, Gemüse, Olivenöl
Grilled zucchini, telemea, lemon, greens, olive oil



Gustări calde

Warme Vorspeisen

Hot starters



TACI ȘI ÎNGHITE

(350 g) 25 lei



- Mămăligă cu brânză și ou, smântână
- Polenta mit Kase, Schmand, Eier
- Polenta with cheese, egg, sour cream

CAȘCAVAL PANE

(200 g) 25 lei



- Cașcaval pane din Munții Trascău
- Frittierter Käse aus den Trascau Bergen
- Fried cheese from Trascau Mountains

ISABELLA

(250 g) 32 lei



- Creme brulee de brânză, crutoane cu tarhon salată de ceapă cu mere
- Ziegenkäse Creme Brulee mit Fiegenkäse, Estragon Crouton und Apfel-Zwielsalat
- Goat cheese creme brulee with tarragon bread and onion salad with apples

MACAROANE CA LA BUNA

(250 g) 25 lei

Macaroane cu brânză din Mărginime
Makkaroni mit Lokaler Käse
Macaroni with local cheese





Ciorbe și supe Suppen Soups



CIORBĂ DE BURTĂ

(400 g) 22 lei

- Kuttelsuppe, Peperoni
- Tripe soup, hot pepper

CIORBĂ DE PORC ARDELENEASCĂ

(400 g) 17 lei

- Traditionelle Suppe aus Schweinefleisch
- Transylvanian porc soup

SUPĂ DE GĂINĂ DE CURTE CU TĂIȚEI DE CASĂ

(400 g) 17 lei

- Geflügelsuppe mit hausgemachten Nudeln
- Poultry soup with homemade noodles

CIORBA/SUPA ZILEI CU CARNE

(400 g) 17 lei

Tagessuppe mit Fleisch
Meat soup of the day

CIORBA/SUPA ZILEI CU CU LEGUME

(400 g) 14 lei

Tagessuppe mit Gemüse
Vegetable soup of the day





Feluri principale

Hauptgänge

Main dishes



PĂSTRĂV DE PE VALEA LAIȚEI

20 lei / 100g

Păstrăv, legume julliene, mămăligă, mujdei
Forelle in Pergament mit Knoblauchdip, Polenta
Trout in parchment with garlic dip, Polenta

DE LA DUNĂRE

(350 g) 47 lei

File de șalău de Dunăre în fulgi de porumb cu sos tartar
Donau-Zanderfilets in Cornflakes mit Remoulade
Danube pikeperch fillets in cornflakes with tartar sauce



ANTRICOT MARTA

(300 g) 78 lei

Antricot de vită cu sos de piper și unt Maître d'hôtel
Rindersteak mit Pfeffersauce und Maître d'hôtel Butter
Beef steak with pepper sauce and Maître d'hôtel butter

CEAUN BĂNĂȚEAN

(300 g) 40 lei

Carne de vițel Angus de la Marpod, cu mămăligă și ardei iute
Lokaler Kalbskessel mit Polenta und Peperoni
Local Angus Veal cauldron with polenta and hot peppers



DELICIUL BARONULUI

(350 g) 49 lei

Ruladă din carne cu momițe și spanac, piure, zacuscă fierbinte
Fleischrolle mit Ködern und Spinat, Püree, scharfer Gemüseaufstrich
Meat roll with lures and spinach, puree, hot vegetable spread

SANDWICH GOGOLOI

(400 g) 35 lei

Burger din carne de vițel angus, chiflă, legume, sos, cartofi prăjiți
Angus Rindfleisch-Burger, Brötchen, Gemüse, Soße, französisch frites
Angus beef burger, bun, vegetables, sauce, french fries



PUI FANDOSIT

(200 g) 28 lei

Pulpe/piept de pui la grătar cu sos de legume și bere neagră
Gegrillte Hähnchenschenkel / Hühnerbrust mit
Gemüsesauce und Dunkelbier
Grilled chicken legs / breast with vegetable sauce and dark beer

CIULAMA DE PUI CU SMÂNTÂNĂ

(300 g) 29 lei

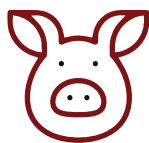
Pui de țară cu sos cremos de ciuperci și usturoi, mămăligă
Landhühner mit cremiger Champignon-Knoblauch-Sauce, Polenta
Country chicken with creamy mushroom and garlic sauce, polenta

ȘNITEL CA LA MAMA

(150 g) 20 lei

Snitel din piept de pui
Hähnchenbrustschnitzel
Chicken breast schnitzel





DICHIS BOIERESC

(350 g) 45 lei

Mușchiuleț de porc în crustă de muștar cu tarhon pe duo de piure
Schweinefilet mit Senf-Estragonkruste und zweierlei
Kartoffelpüree
Porc filet with mustard-terragon crust and two-tone mashed
potatoes

PIZDULICI CU SOS DE CIUPERCI ȘI VIN ALB

(250 g) 38 lei

Pizdulici la grătar cu sos de vin, smântână și ciuperci
Gegrilltes Schweinefleisch , mit Weinsauce, Sahne und Champignons
Grilled pork with wine sauce, cream and mushrooms

CIOLAN ZDRAVĂN CU FASOLE

(1200 g) 45 lei

- Ciolan afumat de porc cu iahnie de fasole
- Geräuchertes Schweinekotelett mit Bohneneintopf
- Smoked pork chop with bean stew

CIOLAN ZDRAVĂN CU VARZĂ CĂLITĂ

(1200 g) 45 lei

Ciolan afumat de porc cu varză călită
Geräuchertes Schweinekotelett mit gedünsteter Kohl
Smoked pork chop with stewed cabbage

TIPSIA MOCĂNEASCĂ

(350 g) 35 lei

- Tochitură cu carne de porc, cârnați, mămăligă, ou, telemea
- Schweinfleischeintopf mit Würstchen, Polenta, Spiegelei,
lokaler Käse
- Pork stew with sausages, polenta, fried egg, local cheese



SARMALE CA-N ARDEAL

(300 g) 35 lei

Sarmale din carne de porc, gătite cu afumătură, mămăligă,
smântână
Fleisch-Kohl-Rollen, mit Räucherfleisch, Polenta, Sauerrahm
Meat cabbage rolls, cooked with smoked meat, polenta,
sour cream

FARFURIA SASULUI

(250 g) 30 lei

Cârnați de casă serviți cu varză călită
Hausgemachte Würstchen mit gedünsteter Kohl
Homemade sausages served with stewed cabbage

FARFURIA ROMÂNULUI

(250 g) 30 lei

Cârnați de casă serviți cu fasole
Hausgemachte Würstchen mit Weiße Bohnen
Homemade sausages served with beans

POMANA PORCULUI

(350 g) 30 lei

Carne porc, cârnați afumați, mămăliga, gatită în untură
Schweinfleischeintopf, Würstchen, Polenta in Schmalz gekocht
Pork stew with sausages, sausages, polenta, cooked in lard

COTLET/ CEAFA DE PORC LA GRĂTAR

(180 g) 26 lei

Gegrilltes Schweinekotelett
Grilled Pork Chops

ȘNIȚEL CA LA MAMA

(150 g) 20 lei

Snitel din cotlet de porc
Schnitzel vom Schweinskotelett
Pork chop schnitzel





VIRȘLI DE CAPRĂ

(150 g) 28 lei

- Virșli de capră de la Marpod, fierți în moare de varză, cu pâine și muștar
- Ziegenwürste gekochte In Kohlsaft mit Bauernbrot und Senf
- Goat sausages boiled in cabbage juice with peasant bread and mustard



DE PE HÂRTIBACI

(350 g) 40 lei

Cotlete de berbecuț cu spanac și usturoi
Widderkotelett mit Spinat und Knoblauch
Aries chop with spinach and garlic

PASTRAMĂ DE OAI E CU USTUROI

(300 g) 41 lei

Pastramă de oaie cu mămăligă și cremă de usturoi
Eingelegtes Schafsfleisch mit Polenta und Knoblauchcreme
Grilled marinated sheep with polenta and garlic cream



Combinate Mixed



OSPĂȚ HAIDUCESC - 4 pers (1000 g) 120 lei

4 mititei, 4 virsli de capra, pizdulici, pulpa pui dezosata la gratar
4 Hackfleischröllchen, 4 Ziege-wurst, Schweinefleisch,
gegrillte Hähnchenschenkel ohne Knochen
4 grilled minced meat rolls, 4 goat sausages, pork,
grilled boneless chicken leg

PLATOUL DRUMETULUI (350 g) 38 lei

2 mititei, virsli de capră de la Marpod, cârnați de casă, muștar
2 Hackflieschkrokette, Ziegenbratwurst, Bratwurst
Romanian Grilled Minced Meat Rolls, goat sausages, pork
homemade sausages

MITITEI (3 buc.) (270 g) 24 lei

Cei mai buni din oraș, cu pâine țărănească și muștar
3 gegrillte Hackfleischröllchen mit Bauernbrot und Senf
3 Romanian Grilled Minced Meat Rolls with peasant bread
and mustard

PERIȘOARE CU SMÂNTÂNĂ (280 g) 32 lei

- Perișoare din carne de vițel și porc cu sos fin de smântână și cartofi la cuptor
- Kalbs und Schweinefleischbälchen mit feiner Sauerrahmsauce und Ofenkartoffeln
- Veal and pork meatballs with fine sour cream and baked potatoes



Garnituri Beilagen Side orders

200 g

CARTOFI COPTI CU ROZMARIN

9 lei

- Offenkartoffeln mit Rosmarin
- Baked potatoes with rozemary

CARTOFI PRĂJIȚI

9 lei

- Pommes frites
- French fries

CARTOFI PIURE

12 lei

- Cartofi, lapte, unt
- Kartoffeln, Milch, Butter
- Potatoes, milk, butter

CARTOFI TRADIȚIONALI

9 lei

- Cartofi, ulei, ceapă
- Kartoffeln, Öl, Zwiebel
- Potatoes, oil, onions

VARZĂ CĂLITĂ

15 lei

- Geschmortes Kraut
- Braised cabbage

MĂMĂLIGĂ

8 lei

- Maisbrei
- Polenta

IAHNIE DE FASOLE

12 lei

- Gebackene Bohnen
- Baked beans

LEGUME LA GRĂȚAR

12 lei

- Gegrilltes Gemüse
- Grilled vegetables

SPANAC SCĂZUT

14 lei

- Spanac, lapte, usturoi
- Spinat, Milch, Knoblauch
- Spinach, milk, garlic



ZESTREA

Restaurant românesc





Salate Salads

150 g

SALATĂ DE VARZĂ

6 lei

- Krautsalat
- Cabbage salad

SALATĂ MURĂTURI

8 lei

- Essiggemüse
- Pickled vegetables

SALATĂ DE ROȘII CU CEAPĂ/USTUROI CU ULEI DE MĂSLINE

7 lei

Tomatensalat mit Zwiebeln/Knoblauch mit Olivenöl
Tomatoes salad with onion/garlic with olive oil

SALATĂ BOGATĂ

8 lei

Legume de sezon, rosii
Saisonales Gemüse, Tomaten
Seasonal vegetables, tomatoes

SALATĂ CEAPĂ ROȘIE

7 lei

Rote Zwiebel Salat
Red onion salad



ANA LUGOJANA
(200 g) 20 lei

Clătite la cuptor cu brânză de vaci și sos de vanilie
Gebackene Pfannkuchen mit Hüttenkäse und Vanillesauce
Baked pancakes with cottage cheese and vanilla sauce

**PAPANAȘI FIERȚI CU SMÂNTÂNĂ
ȘI DULCEAȚĂ**
(200 g) 20 lei

Käsepfannkuchen mit Sahne und Marmelade
Cheese pancakes with cream and jam

CLĂTITE BETIVE
(140 g) 18 lei

Clătită cu cremă de ciocolată, biscuiți belgieni și rom
Pfannkuchen mit Schokoladencreme, belgischen Keksen und Rum
Pancake with chocolate cream, Belgian biscuits and rum

CLĂTITE SCLIFOSITE CU DULCEAȚĂ
(110 g) 9 lei

Clătite cu dulceață de casă
Pfannkuchen mit hausgemachter Marmelade
Pancakes with homemade jam

COLȚUNAȘI
(300 g) 18 lei

Colțunași cu brânză dulce și sos de vanilie
Teigtaschen mit Süßkäse und Vanillesauce
Dumplings with sweet cheese and vanilla sauce

SOMLOI
(300 g) 28 lei

Chec cu ciocolata, nuca si rom, piure castane,
choux de vanilie, frisca, sos ciocolata
Schokoladen-, Walnuss- und Rumkuchen, Kastanienpüree, Vanillekohl,
choux, Schokoladensauce
Chocolate, walnut and rum cake, chestnut puree, vanilla choux,
whipped cream, chocolate sauce

INGHETATA
(300 g) 15 lei

Inghetata cu diverse arome
Eis mit verschiedenen Geschmacksrichtungen
Ice cream with various flavors

DELICIU CU CIOCOLATA ȘI ÎNGHEȚATĂ
(140 g) 19 lei

· Tartă de ciocolată belgiană și inghetata
Belgische Schokoladentorte und Eiscreme
Belgian chocolate tart and ice cream





ALTAPOZA

Mic dejun Frühstück Breakfast

PAPARADĂ STRAȘNICĂ (300 g) 18 lei

Ouă + 3 ingrediente la alegere:
Eier + 3 Zutaten zur Auswahl
Eggs + 3 ingredients to choose from

slănină	bacon	Speck
cârnați	sausages	Würste
ciuperci	mushrooms	Pilze
brânză burduf	salted cheese	salzener Käse
cascaval	cheese	Käse
ardei	pepper	Pfeffer
legume	vegetables	Gemüse

OMLETĂ SINGURICĂ (150 g) 11 lei

3 oua ochiuri
3 Spiegeleier
3 fried eggs

ZESTREA ZORILOR (300 g) 30 lei

Ouă, slănină, cârnați, telemea, legume de sezon
Eier, Speck, Würstchen, Telemea, Saisongemüse
ouă, slănină, cârnați, cheese, legume de sezon

CU NOAPTEA-N CAP

(250 g) 16 lei

Paparadă, telemea, legume de sezon
Omelette, Käse, Gemüse der Saison
Omelette, cheese, seasonal vegetables

DULCE-I MÂNDRA MEA

(300 g) 18 lei

Frigănele cu lapte sau cacao
Brotspieße mit Milch oder Kakao
Bread Skewers with milk or cocoa

TĂIETEI CU LAPTE

(400 g) 18 lei

Nudeln mit Milch
Pasta with milk

DULCEAȚĂ DE CASĂ

(50 g) 5 lei

Hausgemachte Marmelade
Homemade jam

UNT

(50 g) 5 lei

Butter

MIERE

(30 g) 4 lei

Honig / Honey





Pâine țărănească

150g 3 lei

150g 3 lei

2 lei

50g 3 lei

50g 3 lei