



CASTELNOR



passport to comfort



---

# MENIU

---



# CASTELNOR

★ ★ ★ ★  
passport to comfort

## 1. APERITIV:

1.1	Platou rustic de Sibiu <sup>7,10</sup> 2 persoane	190 RON
	produse tradiționale afumate de porc, pastramă de Mangalița, telemea de oaie și vacă, brânză de burduf din Mărginimea Sibiului, ceapă roșie, legume de sezon	
	900g	
1.2	Platou de brânzeturi cu nuci și chutney de gutui <sup>1,7,8</sup> 2 persoane 	150 RON
	selecție de brânzeturi maturate de la Torockoi (nucă, cimbru, piper roșu), telemea din Mărginimea Sibiului, brânză de burduf, brânză Tilsit, chutney de gutui cu nucșoară, struguri, nucă, grisine/crackers	
	620g	
1.3	Turtă de cartofi <sup>1,3,7,9,10</sup>	58 RON
	cu praz, telemea de oaie din Mărginimea Sibiului, iaurt și fân de țelină	
	400g	
1.4	Croque Madame <sup>1,3,7,10</sup>	55 RON
	pâine rumenită în unt, bacon, ciuperci, cașcaval, ou poșat, muștar Dijon și sos Bechamel	
	400g	
1.5	Quiche cu hribi și urzici <sup>1,3,7</sup> 	55 RON
	hribi, spanac și sos de cașcaval afumat	
	150g/50g	
1.6	Cașcaval de Talmaciu în crustă de semințe <sup>1,3,7,11</sup> 	65 RON
	cașcaval cu chutney de afine și mix de frunze bio de la Grădina Verde, chips de parmezan	
	250g	
1.7	Tapas <sup>1,4,6,7,8,11</sup> 	100 RON
	mousse de Păstrăv cu cătină, pate de hribi, ricotta de nuci, pastă de ardei copti, icre de amarant	
	200g(40g/40g/40g/40g/40g)	
1.8	Fondue clasic de brânză - 2 persoane <sup>1,3,7,11</sup> 	160 RON
	selecție de brânzeturi maturate, topite în vin, cu murături și pâine de casă, ca în Alpi	
	400g	
1.9	Edamame <sup>6</sup> 	45 RON
	cu sare Maldon sau fulgi de ardei iute	
	400g	



- vegetarian



- recomandat în planurile  
de dietă SPA Premium



## CASTELNOR

\*\*\*  
passport to comfort

### 2. SALATE:

2.1	Salată caldă de gălbiori cu praz și porumb copt <sup>10</sup>	 	80 RON
	350g		
2.2	Salată de fenicul cu somon afumat, portocale și avocado <sup>4</sup>		75 RON
	300g		
2.3	Salată de toamnă <sup>7</sup>	 	60 RON
	Salată verde crocantă, măr de livadă, dovleac copt, sfeclă coaptă, gorgonzola, rodie și dressing de portocale		
	400g		
2.4	Salată cu halloumi <sup>7,11</sup>		75 RON
	frunze colorate de la Grădina Verde, brânză halloumi, susan, roșii cherry, năut, ardei copt		
	240g/90g		
2.5	Salată de spanac cu păstrăv afumat <sup>4,7</sup>		75 RON
	spanac, păstrăv afumat de Sadu, sfeclă roșie, sos de iaurt cu miere și hrean		
	150g/80g		
2.6	Salată Waldorf <sup>1,7,9</sup>		45 RON
	Salată verde, mere, țelină, struguri, nucă, cardamon, îmbrăcată în sos de maioneză cu iaurt		
	400g		
2.7	Salată Caesar cu pui <sup>1,3,4,7,10</sup>		80 RON
	frunze crocante de salată, piept de pui la grătar, parmezan, sos și crutoane aromate cu usturoi		
	180g/100g		



- vegetarian



- recomandat în planurile  
de dietă SPA Premium



## CASTELNOR

★ ★ ★ ★  
passport to comfort

### 3. SUPE/CIORBE:

3.1	Supă de sezon <sup>1,9</sup>  	42 RON
În două culori (de sfeclă și dovleac copt) - disponibilă în decembrie - ianuarie De ardei copti - disponibilă în februarie - aprilie 400ml		
3.2	Supă rece de afine <sup>7</sup>  	45 RON
400ml		
3.3	Supă de găină cu tăiței de casă și terină de legume <sup>1,3,9</sup>	38 RON
400ml		
3.4	Supă cremă de ciuperci <sup>1,7,9</sup>  	45 RON
Ciuperci champignon și hribi, crutoane aromate cu usturoi, smântână afumată și ulei de trufe, chips de năut 400ml		
3.5	Supă vichyssoise și fan de țelină <sup>1,7,9,11</sup> 	36 RON
supă tradițională de praz, după o rețetă din Alpi 400ml		
3.6	Gulaș <sup>1,3,9,11</sup>	48 RON
supă unguerească cu carne de vită, găluște cu unt și chimen, legume crocante, ardei iute 330ml/70g		
3.7	Ciorbă de cartofi cu afumătură și spumă de tarhon <sup>1,3,7,9</sup>	42 RON
servită cu ardei iute 320ml/80g		
3.8	Ciorbă de fasole cu ciolan <sup>1,9</sup>	38 RON
servită cu salată de ceapă roșie 320ml/80g		



- vegetarian



- recomandat în planurile  
de dietă SPA Premium



# CASTELNOR

\*\*\*  
passport to comfort

## 4. PASTE:

4.1	Spaghete cu pesto de leurdă <sup>1,3,8,9</sup>  	39 RON
	paste integrale La Molisana, pesto de leurdă, parmezan	
	350g	
4.2	Tagliatelle cu fâșii de vită și sos roșu <sup>1,3,6,9</sup>	85 RON
	paste La Molisana, mușchi de vită Angus, sos de roșii cu busuioc, parmezan	
	350g	
4.3	Spaghete carbonara <sup>1,3,7</sup>	65 RON
	paste La Molisana, sos clasic din gălbenuș, parmezan, bacon și usturoi	
	350g	
4.4	Tagliatelle cu somon și zucchini <sup>1,3,4,7</sup>	72 RON
	paste La Molisana, sos de smântână, somon, fân de zucchini și parmezan	
	370g	
4.5	Penne cu ciuperci de pădure <sup>1,3,7</sup>  	55 RON
	paste La Molisana, ciuperci pleurotus, hribi, parmezan și dulceață de ciuperci	
	400g	

## 5. PREPARATE DIN CARNE DE PUI:

5.1	Piept de pui cu sos gorgonzola, cartofi aurii și morcovi murați <sup>1,7,11</sup>	75 RON
	180g/70g/200g	
5.2	Rulou din pulpă de pui dezosată cu ierburi de Provence, cartofi aurii și sos veloute <sup>1,7,9,10</sup>	80 RON
	180g/200g	
5.3	Pui crocant cu cartofi prăjiți, sos roșu picant și arpagic murat <sup>1,3,9,11</sup>	75 RON
	150g/200g/50g	
5.4	Cocoșel de pădure la cuptor cu piure de țelină, morcov și păstârnac copt, sos de usturoi <sup>7,9,10</sup>	155 RON
	400g/200g/50g	



- vegetarian



- recomandat în planurile  
de dietă SPA Premium



# CASTELNOR

★ ★ ★ ★  
passport to comfort

## 6. PREPARATE DIN CARNE DE PORC:

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 6.1 | Mușchiuleț de porc la grătar cu soufflé de cartofi,<br>sos de hrean și fenicul marinat <sup>1,3,7,9</sup><br>190g/200g/50g   | 90 RON  |
| 6.2 | Coaste de porc cu cartofi wedges, sos barbeque<br>și ceapă crocantă <sup>9,10,11</sup><br>500g/200g/50g  | 120 RON |
| 6.3 | Selecție de cârnați din gastronomia locală <sup>5,7,10</sup><br>Cârnați de porc cu coriandru făcuți în casă, kasekramer, Csabai,<br>varză albă călită și dulceață de ardei iute<br>350g/200g/50g | 75 RON  |

## 7. PREPARATE DIN CARNE DE VITĂ:

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 7.1 | Mușchi de vită la grătar cu sos de piper verde,<br>tartă cu cartof dulce și dovleac, legume de sezon <sup>1,7,9,10</sup>                      | 195 RON |
| 7.2 | Rib-eye steak <sup>7</sup><br>servit cu cartofi gratinați, legume de sezon, salată, sos blue cheese<br>250g/200g/50g   | 175 RON |
| 7.3 | Burger de vită Angus <sup>1,3,7,10,11</sup><br>servit cu cartofi, sos barbeque, salată, felii de roșii, brânză cheddar,<br>sos tartar și chutney de ceapă cu trufe<br>300g/200g/70g  | 98 RON  |
| 7.4 | Șnițel vienez cu salată de cartofi și chutney de merișoare <sup>1,3,10</sup>   | 75 RON  |
| 7.5 | Biftec Tartar <sup>1,3,6,7,10</sup> <br>servit cu castraveți murați, capere, ceapă roșie, condimente, sos Worcester,<br>soia și tabasco<br>250g | 155 RON |



- vegetarian





- recomandat în planurile  
de dietă SPA Premium





## CASTELNOR

★ ★ ★ ★  
passport to comfort

### 8. PREPARATE DIN PEȘTE:

- |               |  |   |         |
|---------------|--|---|---------|
| 8.1           | Păstrăv de Gura Râului la grătar/ prăjit, cu soufflé din mămăligă cu porumb fermentat și ierburi aromate, mujdei de usturoi <sup>3,4,7</sup> |  | 95 RON  |
| 220g/200g/50g |  |   |         |
| 8.2           | File de biban<br>cu gnocchi de brânză de vaci, conopidă cu turmeric<br>și jus de pește cu fenicul <sup>1,3,4,7,9</sup>                       |   | 120 RON |
| 180g/200g/50g |  |   |         |
| 8.3           | File de somon cu glazură Miso și orez sălbatic cu unt<br>și parmezan, sos de cimbrisor ușor picant <sup>1,4,6,7,9,11</sup>                   |  | 145 RON |
| 190g/200g/50g |  |   |         |

### 9. SPECIALITĂȚI:

- |  |  |  |         |
|--|--|--|---------|
| 9.1  | Iepure la cuptor - 2 persoane <sup>1,7,9,10</sup>  |   | 280 RON |
| cu piure de rădăcinoase, fasole verde, măr copt,<br>cartofi rumeniți, morcov murat și sos de usturoi |  |  |         |
| 1000g/500g/100g  |  |  |         |
| 9.2  | Piept de rață cu măr caramelizat în sirop<br>de arțar, piure de țelină și sos de ienupăr <sup>5,8,9,10</sup> |  | 125 RON |
| 200g/150g  |  |  |         |
| 9.3  | Obrăjori de vită <sup>7,9,10,11</sup>  |   | 160 RON |
| gătiți lent, cu piure de rădăcinoase, morcov și arpagic murat, hrean<br>și texturi de sfeclă coaptă  |  |  |         |
| 300g/200g  |  |  |         |
| 9.4  | Cotlet de berbecuț cu cartofi copti<br>și sos de brânză cu mărar <sup>1,7</sup>                              |  | 195 RON |
| 300g/200g/50g  |  |  |         |
| 9.5  | "Pizdulice de porc" <sup>7,9,10</sup>  |  | 75 RON  |
| la grătar, servită cu piure de cartofi dulci și dovleac  |  |  |         |
| 200g/200g/50g  |  |  |         |



- vegetarian



- recomandat în planurile  
de dietă SPA Premium



## CASTELNOR

★ ★ ★ ★  
passport to comfort

9.6	Tocăniță de gălbiori cu mămăligă prăjită <sup>7,9</sup>   gălbiori de pădure serviți cu mămăliguță și pătrunjel 350g (200g / 150g)	70 RON
9.7	Rostkartoffel mit speck <sup>3,9</sup> cartofi la tigaie cu șuncă țărănească și ou 350g	45 RON
9.8	Burger vegetarian <sup>1,3,7,10,11</sup>  burger din legume servit cu cartofi wedges, sos barbeque, salată, felii de roșii, brânză cheddar, sos tartar și chutney de ceapă cu trufe 300g/200g/70g	85 RON
9.9	Mâncare de urzici gătite ca la bunica în Rășinari, cu ouă de prepeliță și mămăligă prăjită <sup>1,3,7</sup> 200g / 150g	56 RON
9.10	Măduvă de vită la cuptor <sup>1</sup> maduvă de vită coaptă la cuptor, pâine de casă cu usturoi, ardei iute murat 300g/200g/70g	52 RON
<b>10. TRADIȚIONAL ROMÂNESC:</b>		
10.1	Pastramă de oaie din Gura Râului cu mămăligă <sup>10,11</sup> și mujdei de usturoi pastramă de oaie de la Cristea gătită la ceaun, servită cu mămăligă, mujdei și murături 220g/200g/50g	95 RON
10.2	Tocăniță de miel cu mămăligă și murături de casă <sup>10</sup> 200g/200g/50g	98 RON
10.3	Balmoș ardelenesc <sup>7</sup>  mămăligă fiartă în lapte, brânză de burduf de Torockoi, telemea de oaie și de vacă, unt 300g	55 RON
10.4	Cocoloș ciobănesc din Mărginimea Sibiului <sup>7</sup> mămăligă, brânză de burduf de Torockoi, smântână, creastă de slănină 400g	49 RON



- vegetarian



- recomandat în planurile  
de dietă SPA Premium







## CASTELNOR

★ ★ ★ ★  
passport to comfort

### 11. MENIU COPII:

11.1	Lacul Lebedelor <sup>1,3,9</sup> supă de pui cu taiței 200g	24 RON
11.2	Scufița Roșie <sup>1,3,7,9,10</sup>  paste cu sos aromat de roșii și parmezan 200g	32 RON
11.3	Peștișorul de aur <sup>1,4,7,8</sup> file de somon cu piure de cartofi și sos verde 100g/100g/30g	75 RON
11.4	Albă ca Zăpada și cei șapte pitici <sup>1,3</sup> pui crocant cu cartofi prăjiți, ketchup 100g/100g/30g	55 RON
11.5	Vampirina <sup>1,3,7,11</sup>  Cașcaval de Tâlmaciu, dulceață de afine de casă și mix de frunze bio de la Grădina Verde 150g	32 RON

### 12. GARNITURI:

12.1	Cartofi wedges <sup>1</sup>  200g	17 RON
12.2	Cartofi prăjiți <sup>1</sup>  200g	17 RON
12.3	Piure de cartofi <sup>1,7</sup>  200g	18 RON
12.4	Piure de rădăcinoase <sup>1,7,9</sup>  200g	20 RON
12.5	Ciuperci la grătar  200g	22 RON
12.6	Legume la grătar  200g	20 RON
12.7	Morcovi sote <sup>7</sup>  200g	18 RON



- vegetarian










- recomandat în planurile  
de dietă SPA Premium




## CASTELNOR

★ ★ ★ ★  
passport to comfort

### 13. SALATE:

13.1	Salată de ardei copti 	20 RON
	150g	
13.2	Salată de varză  	12 RON
	150g	
13.3	Salată de murături asortate <sup>10</sup> 	14 RON
	150g	
13.4	Salată de roșii, castraveți și ceapă  	18 RON
	150g	
13.5	Salată verde 	14 RON
	100g	
13.6	Salată de sfeclă cu hrean <sup>7</sup> 	16 RON
	150g	

### 14. DESERTURI:

14.1	Kaiserschmarrn <sup>1,3,5,7</sup>	45 RON
	Kaiserschmarrn sau Kaiserschmarren este o clătită ușor îndulcită, denumită după împăratul austriac Franz Joseph I, care era pasionat de această clătită pufoasă și mărunțită. Se servește cu sos de mere și dulceață de afine și conține stafide.	
	250g	
14.2	Măr copt de livadă cu cremă de zahăr ars <sup>3,7</sup> și înghețată de vanilie	42 RON
	150/50/50g	
14.3	Surpriză de ciocolată <sup>1,3,7</sup>	48 RON
	Ciocolată, cremă de mascarpone cu frișcă, dulceață de merișoare	
	250g	
14.4	Gomboți cu prune - 3 bucăți <sup>1,3</sup> 	40 RON
	3 gomboți cu prune, ca la bunica în Ardeal, serviți cu dulceață	
	250g	



- vegetarian




- recomandat în planurile  
de dietă SPA Premium



## CASTELNOR

★ ★ ★ ★  
passport to comfort

14.5	Creameschinitte cu frișcă și ciocolată albă <sup>1,3,7</sup> 200g	35 RON
14.6	Desert cu măr de livadă și sos de vanilie <sup>1,3,7</sup> desert făcut în casă din mere caramelizate de la livada din Slimnic, biscuiți și sos de vanilie. Se servește rece. 250g	42 RON
14.7	Clătite cu nucă și miere <sup>1,3,7,8</sup> 200g	29 RON
14.8	Clătite cu gem <sup>1,3,7,8</sup> 200g	29 RON
14.9	Clătite cu nutella <sup>1,3,7,8</sup> 200g	29 RON
14.10	Lava cake <sup>1,3,7,8</sup>  120g/50g	45 RON
14.11	Înghețată asortată <sup>1,3,7</sup>  200g (50g/CUPA)	45 RON



- din produs congelat



- vegetarian



- recomandat în planurile  
de dietă SPA Premium



CASTELNOR

★ ★ ★ ★  
passport to comfort

## LISTĂ ALERGENI

1. Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu, grâu mare sau hibrizi ai acestora)
2. Crustacee și produse derivate
3. Ouă și produse derivate
4. Pește și produse derivate
5. Arahide și produse derivate
6. Soia și produse derivate
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)
8. Fructe cu coajă, adică migdale, alune de pădure, nuci pecan, nuci de Brazilia, fistic, nuci de Macadamia și nuci QueensLand
9. Țelină și produse derivate
10. Muștar și produse derivate
11. Semințe de susan și produse derivate
12. Dioxid de sulf și sulfați în concentrații de peste 10mg/litru
13. Lupin și produse derivate
14. Moluște și produse derivate



## GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

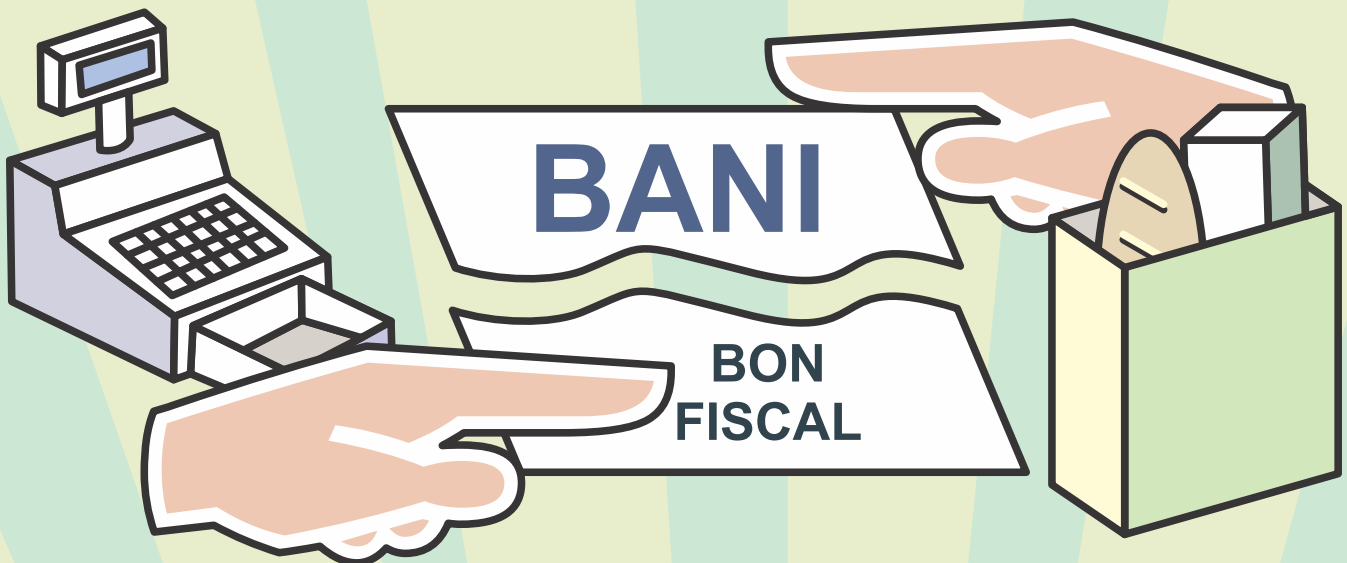
**Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați**

**În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia**

**Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale**

**Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal**

**Pentru a semnală nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085**



**Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.**