



CASTELNOR

★ ★ ★ ★
passport to comfort



MENIU



CASTELNOR

passport to comfort

Meniu de degustare


250 RON

1 AMOUSE BOUCHE

2 STARTER: Pate de hrișcă verde ^{1,3,7,9}  60g/20g
cu emulsie de leuștean, ridichi murate și chips de hrișcă

3 STARTER: Gnocchi făcuți în casă ^{1,7,8} 120g
cu sos la alegere: sos de roșii cu roșii uscate
sos de brânză gorgonzola cu fâșii de pui
pesto de leurdă cu nuci rumenite și parmezan

4 FEL PRINCIPAL: Mușchiuleț de porc sous-vide ^{1,3,5,7,9} 80g/85g/20g
cu "savarină" de cartofi cu brânză maturată, legume de sezon la grill,
vinegretă de bacon cu alune de pădure, demi-glace de salvie

5 FEL PRINCIPAL: Obrăjori de vită ^{7,9,11}  120g/80g
gătiți lent, piure de sfeclă roșie, spumă de hrean verde, perle de gulie murată

6 DESERT: Gomboț cu prune ^{1,3}  Taste of Mountain 85g
ca la bunica în Ardeal, servit cu dulceață de prune



- vegetarian



- recomandat în planurile
de dietă SPA Premium



CASTELNOR

★ ★ ★ ★
passport to comfort

1. APERITIV:

1.1	Platou rustic de Sibiu ^{7,10} 2 persoane Taste of Mountain	210 RON
	produse tradiționale afumate de porc, pastramă de Mangalița, telemea de oaie și vacă, brânză de burduf din Mărginimea Sibiului, ceapă roșie, murături	
	900g	
1.2	Platou de brânzeturi cu nuci și chutney de gutui ^{1,7,8} 2 persoane 	160 RON
	Selecție de brânzeturi maturate de Torockoi (nucă, cimbru, piper roșu), telemea din Mărginimea Sibiului, brânză de burduf, brânză Tilsit, chutney de gutui cu nucșoară, struguri, nucă, grisine/crakers	
	620g	
1.3	Pate de hrișcă verde ^{1,3,7,9}  SPA	45 RON
	cu emulsie de leuștean, ridichi murate și chips de hrișcă, servit cu pâine prăjită	
	150g / 50g	
1.4	Tartă cu telemea de vacă, bacon rumenit și sos de cașcaval afumat ^{1,3,7}	55 RON
	150g / 50g	
1.5	Cașcaval de Tălmăciu în crustă de semințe ^{1,3,7,11} 	68 RON
	cu chutney de afine și mix de frunze bio, chips de parmezan	
	250g	
1.6	Fondue clasic de brânză ^{1,3,7,11} 	160 RON
	selecție de brânzeturi maturate topite în vin, cu murături și pâine prăjită	
	400g	
1.7	Tapas ^{1,4,6,7,11} SPA	100 RON
	mousse de păstrăv cu cătină, pate de hribi, ricotta de nuci, cremă de brânză cu leurdă, icre de amarant	
	200g(40g/40g/40g/40g/40g)	
1.8	Edamame ⁶ SPA	45 RON
	cu sare Maldon și 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 ¹⁰   	95 RON
cu praz și porumb copt 350g		
2.2	Salată cu piept de rață afumat ^{5,10,11} 	75 RON
pere caramelizate, mix de salată, mix de semințe crocante și dressing de portocale cu ulei de bostan 300g		
2.3	Salată de toamnă ⁷  	60 RON
salată verde crocantă, măr de livadă, dovleac copt, sfeclă roșie coaptă, gorgonzola, rodie și dressing de portocale 400g		
2.4	Salată cu halloumi ^{7,11} 	78 RON
frunze colorate, brânză halloumi, susan, roșii cherry, năut, ardei copt 240g/90g		
2.5	Salată cu păstrăv afumat ^{3,4,7}  	80 RON
mix de salată, păstrăv afumat, fasole mung sotată în unt, ouă de prepeliță afumate, crumble din brânză de vaci, vinegretă de rodie 350g		
2.6	Salată Waldorf ^{1,7,9} 	45 RON
salată verde, mere, țelină, struguri, nucă, cardamon, parmezan, îmbrăcată în sos de maioneză cu iaurt 400g		
2.7	Salată Caesar cu pui ^{1,3,4,7,10} 	85 RON
frunze crocante de salată, piept de pui la grătar, parmezan, 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 ^{1,3,9}  	42 RON
În două culori (de sfeclă și dovleac copt) - disponibilă în noiembrie-ianuarie De ardei copti - disponibilă în februarie-aprilie 400ml		
3.2	Supă rece de afine ⁷   Taste of Mountain	48 RON
400ml		
3.3	Supă de găină cu tăiței de casă și terină de legume ^{1,3,9}	42 RON
400ml		
3.4	Supă cremă de ciuperci ^{1,7}   Taste of Mountain	48 RON
ciuperci champignon și hribi, crutoane aromate cu usturoi, smântână afumată și ulei cu trufe, chips de năut 400ml		
3.5	Supă cremă Vichysoise și fân de țelină ^{1,7,11}  	38 RON
supă tradițională de praz, după o rețetă din Alpi 400ml		
3.6	Gulaș ^{1,3,9,11}	50 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 ^{3,7,9} Taste of Mountain	44 RON
servită cu ardei iute 320ml/80g		
3.8	Ciorbă de fasole cu ciolan ⁹ Taste of Mountain	42 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 | Gnocchi făcuți în casă ^{1,7,8}
cu sos la alegere: sos de roșii și roșii uscate/sos gorgonzola și fășii de pui/
pesto de leurdă cu nuci rumenite și parmezan
300g | 72 RON |
| 4.2 | Tagliatelle cu fășii de vită și sos roșu ^{1,3,6,9}
paste La Molisana, mușchi de vită Angus, sos de roșii cu busuioc, parmezan
350g | 90 RON |
| 4.3 | Spaghete carbonara ^{1,3,7}
paste La Molisana, sos clasic din gălbenuș, parmezan, bacon
350g | 75 RON |
| 4.4 | Tagliatelle cu somon și zucchini ^{1,3,4,7}
paste La Molisana, sos de smântână, somon, fân de zucchini și parmezan
370g | 78 RON |
| 4.5 | Penne cu ciuperci de pădure ^{1,3,7}  
paste La Molisana, mix ciuperci de pădure, parmezan și dulceață de ciuperci
350g | 60 RON |

5. PREPARATE DIN CARNE DE PUI:

- | | | |
|-----|--|---------|
| 5.1 | Piept de pui Supreme, pogăcele și texturi de mazăre,
piure de mazăre cu mentă, jus de salvie ^{1,7,9}
180g/200g/50g | 82 RON |
| 5.2 | Rulou din pulpă de pui dezosată cu ierburi de Provence,
cartofi aurii și sos Velouté ^{1,10}
180g/200g | 82 RON |
| 5.3 | Pui crocant cu cartofi prăjiți, sos roșu picant și ^{1,3,9,11}
ceapă roșie murată
150g/200g/50g | 82 RON |
| 5.4 | Cocoșel de munte gătit sous-vide ^{1,7,9,11} 
în unt cu trufe
cartofi fondanți, piure de fasole verde cu semințe crocante, sos de usturoi cu
capia fermentată, fân de zucchini
400g/250g | 158 RON |



- vegetarian



- recomandat în planurile
de dietă SPA Premium



CASTELNOR

passport to comfort

6. PREPARATE DIN CARNE DE PORC:

- 6.1 Mușchiuleț de porc sous vide ^{1,3,5,7,9} 120 RON
cu „savarină” de cartofi cu brânză maturată, legume de sezon la grill,
vinegretă de bacon cu alune de pădure, demiglance de salvie
190g/200g/50g
- 6.2 Coaste de porc cu cartofi wedges ^{9,10,11} 145 RON
800g/200g/50g
- 6.3 Selecție de cârnați din gastronomia locală ^{5,8,10} 80 RON
Cârnați de porc cu coriandru făcuți în casă, kasekramer, Csabai,
varză albă călită și dulceață de ardei iute
350g/200g/50g

7. PREPARATE DIN CARNE DE VITĂ:

- 7.1 Mușchi de vită ^{1,3,7}  210 RON
mille-feuille cu mix de ciuperci de pădure, legume de sezon la grill,
fructe de pădure murate, sos de piper verde
160g/200g/50g
- 7.2 RIB-EYE steak ^{7,9,10}  185 RON
cartofi Dauphinoise cu nucșoară, legume de sezon la grill, boabe
de muștar murate, demiglance de vită cu prune afumate
250g/200g/50g
- 7.3 Burger de vită Angus ^{1,3,7,10,11} 110 RON
servit cu cartofi, sos barbecue, salată, felii de roșii, brânză cheddar,
sos tartar, chutney de ceapă cu trufe
300g/200g/70g
- 7.4 Șnițel vienez cu salată de cartofi și chutney de merișoare ^{1,3,10} 80 RON
180g/200g/50g
- 7.5 Biftec Tartar ^{1,3,6,7,10}  165 RON
servit cu castraveți murați, capere, ceapă roșie, condimente,
sos Worcester, soia și tabasco
250g



- 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 în mălai **Taste of Mountain** 110 RON
cu souffle din mămăligă cu porumb fermentat 1,3,4,7
și ierburi aromate, mujdei de usturoi
220g/200g/50g
- 8.2 File de biban 1,3,4,7,9 **SPA** 145 RON
cu gnocchi de spanac cu leurdă, păstârnac copt,
sos olandez cu tarhon
180g/200g/50g
- 8.3 File de somon cu glazură Miso 1,4,6,7 **SPA** 160 RON
cu sote de spanac cu nușoară, risotto cu turmeric, beurre blanc cu icre de somon
190g/200g/50g

9. SPECIALITĂȚI:

- 9.1 Iepure la cuptor - 2 persoane 1,7,9,10 **SPA** **Taste of Mountain** 320 RON
cu piure de cartofi dulci, fasole verde, măr copt, cartofi rumeniți, morcov murat și
sos de usturoi
1000g/500g/100g
- 9.2 Piept de rață 1,7 **SPA** 125 RON
cu risotto de arpacaș, piure de sfeclă roșie, jus de rață, păstârnac sotat în unt,
pere caramelizate în sirop de arțar
200g/150g
- 9.3 Obrăjori de vită 7,9,11 **SPA** 180 RON
gătiți lent, piure de sfeclă cu hribi, spumă de hrean verde, perle de gulie murată
300g/200g
- 9.4 Cotlet de berbecuț 1,3,7 **Taste of Mountain** 200 RON
cu plăcintă de năut, gnocchi de porumb, Tzatziki de dovlecei, gem de mentă
300g/200g/50g
- 9.5 "Pizdulice de porc" la grătar 7,9,10 **SPA** **Taste of Mountain** 82 RON
servită cu piure de cartofi dulci și sos barbeque
200g/200g/50g



- vegetarian



- recomandat în planurile
de dietă SPA Premium



CASTELNOR

★ ★ ★ ★
passport to comfort

9.6	Tocăniță de gălbiori cu mămăligă prăjită ⁷  Taste of Mountain	72 RON
	gălbiori de pădure serviți cu mămăliguță și pătrunjel 350g (200g / 150g)	
9.7	Rostkartoffel mit speck ^{3,9} Taste of Mountain	46 RON
	cartofi la tigaie cu șuncă țărănească și ou 350g	
9.8	Burger vegetarian ^{1,3,7,10,11} 	90 RON
	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	
9.9	Mâncare de urzici ^{1,3,7}   Taste of Mountain	58 RON
	gătite ca la bunica în Rășinari, cu ouă de prepeliță și mămăligă prăjită 200g / 150g	
9.10	Măduvă de vită la cuptor ¹	55 RON
	măduvă de vită coaptă la cuptor, pâine de casă cu usturoi, ardei iute murat 300g/200g/70g	
10. TRADIȚIONAL ROMÂNESC:		
10.1	Pastramă de oaie din Gura Râului cu mămăligă și mujdei de usturoi ^{10,11} Taste of Mountain	98 RON
	pastramă de oaie de la Cristea gătită la ceaun, servită cu mămăligă, mujdei și murături 220g/200g/50g	
10.2	Balmoș ardelenesc ⁷ Taste of Mountain	55 RON
	mămăligă fiartă în lapte, brânză de burduf de la Ferma Daia, telemea de oaie și de vacă, unt 300g	
10.3	Cocoloș ciobănesc din Mărginimea Sibiului ⁷ Taste of Mountain	52 RON
	mămăligă, brânză de burduf de la Ferma Daia, smântână, creastă de slănină 400g	



- vegetarian




- recomandat în planurile
de dietă SPA Premium



CASTELNOR

★ ★ ★ ★
passport to comfort

11. MENIU COPII:

11.1	Lacul Lebedelor ^{1,3,9} supă de pui cu taitei 200g	26 RON
11.2	Scufița Roșie ^{1,3,7,9,10}  paste cu sos aromat de roșii și parmezan 200g	34 RON
11.3	Peștișorul de aur ^{1,4,7,8} file de somon cu piure de cartofi și sos verde 100g/100g/30g	80 RON
11.4	Albă ca Zăpada și cei șapte pitici ^{1,3} pui crocant cu cartofi prăjiți, ketchup 100g/100g/30g	57 RON
11.5	Vampirina ^{1,3,7,11}  Cașcaval de Tâlmaciu, dulceață de afine de casă și mix de frunze bio de la Grădina Verde 150g	35 RON

12. GARNITURI:

12.1	Cartofi wedges ¹  200g	18 RON
12.2	Cartofi prăjiți ¹  200g	18 RON
12.3	Piure de cartofi ^{1,7}  200g	20 RON
12.4	Piure de rădăcinoase ^{1,7,9}  200g	25 RON
12.5	Ciuperci la grătar  200g	25 RON
12.6	Legume la grătar  200g	25 RON
12.7	Morcovi sote ⁷  200g	22 RON



- vegetarian



- recomandat în planurile
de dietă SPA Premium



CASTELNOR

★ ★ ★ ★
passport to comfort

13. SALATE:

13.1	Salată de ardei copti 	20 RON
13.2	Salată de varză  	12 RON
13.3	Salată de murături asortate ¹⁰ 	18 RON
13.4	Salată de roșii, castraveți și ceapă  	22 RON
13.5	Salată verde 	14 RON

14. DESERTURI:

14.1	Kaiserschmarrn ^{1,3,5,7} 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.	45 RON
14.2	Red Velvet cake, Coulis din fetească neagră cu afine de pădure ^{1,3,7}	58 RON
14.3	Surpriză de ciocolată ^{1,3,7} Ciocolată, cremă de mascarpone cu frișcă, dulceață de merișoare	60 RON
14.4	Gomboți cu prune - 3 bucăți ^{1,3}  	45 RON



- vegetarian



- recomandat în planurile
de dietă SPA Premium



CASTELNOR

★ ★ ★ ★
passport to comfort

14.5	Creșchinitte cu frișcă și ciocolată albă ^{1,3,7} 200g	38 RON
14.6	Tartă cu mere de livadă, nucă și stafide ^{1,3,7} 200g	38 RON
14.7	Clătite cu nucă și miere ^{1,3,7,8} 200g	30 RON
14.8	Clătite cu gem ^{1,3,7,8} Taste of Mountain	30 RON
14.9	Clătite cu nutella ^{1,3,7,8} 200g	30 RON
14.10	Clătite cu brânză de vaci, stafide și sos de vanilie ^{3,7} 200g/50g	40 RON
14.11	Lava cake ^{1,3,7,8} ❄️	50 RON
14.12	Înghețată de ciocolată și vanilie ^{1,3,7} ❄️ 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

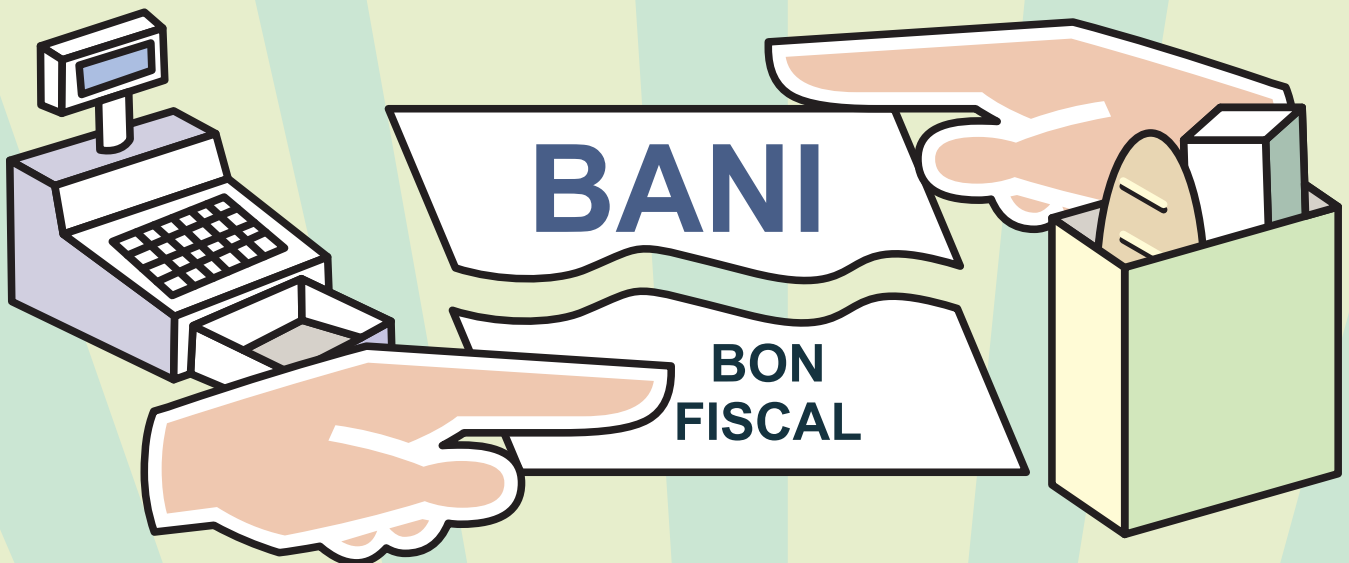
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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.