

Sarea-n bucate

Gătite în spiritul locului



În toate bucatele preparate în bucătărie sunt folosite doar ingrediente naturale de sezon provenite de la târgurile și piețele din apropiere. Rețetele sunt inspirate din bucătăria tradițională transilvăneană și cuprinde preparate specifice zonei, cum ar fi friptura de Turda, varza a la Cluj, renumitul gulaș de vită și multe alte bunătăți.

„...laca mireasa gătise toate bucatele pentru tată-său fără sare, ci numai cu miere și cu zahăr. Chiarsarnița de dinaintea lui era plină cu zahăr pisat, și degeaba lăua bietul împărat cu cuțitul din sarniță ce credea el că este cu sare și punea în bucate, ele, în loc să se facă mai bune de mancare, se făcea și mai dulci de pe cât erau, și mai cătrânde.

Atunci se ridică mireasa în sus și zise împăratului socru:

- Eu am gătit bucatele pentru împăratul ce s-a supărat, și iată pentru ce am făcut-o:

Acest împărat este tată-meu. Noi eram trei surori în casa părintească. Tata ne-a întrebat într-o zi cum îl iubim noi. Surorile mele cele mai mari, una și răspunse că îl iubește ca mirea, alta ca zahărul. Eu și zisei că îl iubesc ca sarea în bucate. Așa am socotit eu că nu se poate mai multă iubire decât aceasta! Tata s-a supărat pe mine și m-a gonit din casă. Dumnezeu nu m-a lăsat să piei și, prin muncă, cinstie și hărnicie, am ajuns unde mă vedeti. Acum am vrut să dovedesc tatei că, fără miere și fără zahăr, poate omul să trăiască, dar fără sare nu, d-aia i-am gătit bucatele fără sare.

Judecați dumneavoastră cu minte împărtăsească cine a avut dreptate.

Toți mesenii într-o glăsuire găsiră cu cale că pe nedrept a fost fata gonită din casa părintească.

Atunci tatăl fetei mărturisi că n-a știut să prețuiască duhul fetei sale și și-a cerut iertăciune. Fata, și ea, i-a sărutat mâna și și-a cerut și dansa iertăciune dacă fapta ei l-a supărat.

Și se puseră pe o veselie și pe o petrecere de se duse vesteau în lume. Tatăl fetei se vesela, nu se vesela, dar socrul știu că se vesela și se

mândrea că a dobândit o așa noră, și de viață bună, și înțeleaptă și harnică.

Eram și eu la nuntă împreună cu cheleșul acela care se tupilează printre d-voastră, cinstiți boieri. Multe ciolane, doamne, mai căzură de la acea masă, și, care cum cădea, tot în capul chelului le da.

Și încălecai p-o řea, și v-o spusei d-voastră așa. Și încălecai p-o lingură scurtă, să trăiască cine ascultă. Și mai încălecai p-un fus, să trăiască și cine a spus.”

FRAGMENT DIN POVESTEÀ CA SAREA-N
BUcate DE PETRE ISPIRESCU

de îmbucat

PLATOU ȚĂRĂnesc

Telemea, caș proaspăt, slănină afumată, jumări, brânză de burduf, șuncă de casă, tobă, cârnat afumat, ceapă roșie, murături.

500 g / 35 lei

JUMĂRI TRADIȚIONALE

Bucăți de carne de porc prăjite în untură, servite cu muștar și castraveți murați

200 g / 20 lei

MĂMĂLIGĂ LA SALINA

Mămăligă groasă așezată în straturi cu brânză procurată din zonă, cârnați și jumări de porc.

350 g / 25 lei

FASOLE FRECATĂ

Fasole albă cu bobul mare, fiartă și bătută bine până devine cremoasă, garnisită cu ceapă călită îndulcită cu boia

300 g / 20 lei

SALATĂ DE VINETE

Vinete de țară gătite pe foc de lemn, servite cu roșii proaspete, teemea și pâine de casă.

300 g / 18 lei

SALATĂ DE PUI CU

ARDEI COPTI

Mix de salată, piept de pui, măslini, ardei copti, roșii, ceapă roșie și bacon crocant.

350 g / 22 lei

SALATĂ DE LEGUME CU

BRÂNZĂ SĂRATĂ

Legume proaspete de sezon, măslini și brânză sărată stropite cu untdelemn și sare.

300 g / 20 lei

SALATĂ DE SOMON CU

BUCĂȚI DE PORTOCALĂ

Mix de salată, roșii, ardei copt, ceapă verde, măslini, somon tras la tigaie, bucăți de portocală legate cu dressing mediteranean

300 g / 25 lei

zemuri

SUPĂ GULĂȘ DE VITĂ

Supă groasă cu carne de vită și legume, gătită în delung, condimentată cu boia dulce de ardei, chimen, foi de dafin și alte mirodenii.

300 g / 16 lei

CIORBA DE ASTĂZI

Vă rugăm să întrebați ospătarul.

300 g / 12 lei

de mâncat în tihăńă

TRADIȚIONALA

“FRİPTURĂ DE TURDA”

“Friptură de Turda” din piept de porc ținut la sare și mai apoi frăgezit în lapte, gătită în untură încinsă, așezată lângă cartofi zdrobiți și sos tartar.

400 g / 30 lei

VARZĂ A LA CLUJ

Varză murată cu sare din salină, gătită la cuptor cu carne de porc, înmiresmată cu cimbru și alte mirodenii.

300 g / 25 lei

PASTRAMĂ DE PORC

Ceașă de porc afumată și marinată pusă pe grătar, servită cu piure de cartofi și salată de sfeclă roșie.

350 g / 30 lei

COASTE DE PORC

Coaste de porc marinate, gătite lent cu cartofi rumeni, salată cu roșii și sos tartar.

500 g / 39 lei

SARMALE

Mâncare de sărbătoare, sarmale la cuptor din carne de vită și porc, împăturatură în foi de varză servite cu smântână, ardei iute și mămăligă.

300 g / 24 lei

CARNE LA GARNIȚĂ

Pulpă și piept de porc topite, cârnați de casă, brânză de burduf, mujdei, mămăligă și cartofi în coajă.

400 g / 32 lei

CIOLAN CU FASOLE

recomandat pentru 2 persoane

Ciolan de porc afumat cu iahnie de fasole, murături și sos de hrean.

1500 g / 65 lei

TOCĂNIȚĂ DE PUI

Pui din bătătură cu mărunte (inimi, pipote), gătită cu ceapă și smântână, servită cu mămăligă.

400 g / 27 lei

ŞNIȚEL DE PUI CU PIURE DE CARTOFI ȘI ROȘII TOcate CU VERDEȚURI

250 g / 28 lei

PUI LA CEAUN

Pulpe de pui gătită cu unt, ceapă și usturoi, servite alături de mămăligă.

400 g / 28 lei

RAȚĂ PE VARZĂ

Pulpă de rață înabușită și servită cu varză calită.

300 g / 28 lei

BATAL LA CUPTOR

Batal frăgezit în baiț, stropit cu vin din podgoria proprie, cartofi copți, mămăligă și mujdei

800 g / 38 lei

PĂSTRĂV ÎN CRUSTĂ DE MĂLAI

Păstrăv rumanit în crustă de mălai cu mămăligă și sos de smântână fierbinți.

500 g / 33 lei

GHIVECI CĂLUGĂRESC

O adunătură de vinete, dovleci, ardei gras, roșii, ceapă și usturoi înmiresmate cu pătrunjel proaspăt din grădină.

350 g / 20 lei

OREZ CU CIUPERCI DE PĂDURE

Orez, ghebe și hribi servite lângă castravectori murați.

250 g / 22 lei



**FILE DE SOMON CU OREZ
ȘI CIUPERCI**

file de somon proaspăt, pe pat de orez cu ciuperci de pădure și ceapă, sos mediteranean cu ulei de măslini și citrice

300 g / 42 lei

❖
**MUSCHI DE VITĂ CU LEGUME
COAPTE LA GRĂTAR**

Mușchi de vită asezonat cu sare și piper, ulei de trufe, frăgezit în unt, servit cu legume coapte la grătar

350 g / 59 lei

❖
PASTRAMĂ DE BERBECUȚ

Pastramă de berbecuț macerată cum știm noi mai bine, afumată într-o combinație cu tradiții, servită cu mămăligăță, castravete murat și mujdei.

400 g / 41 lei

**Platou sarea n bucate
recomandat pentru 4 persoane**
Ciolan, ceafă de porc afumată și cârnat de casă pe grătar, friptură de Turda, coaste de porc, piept de pui, varză călită, cartofi copți, ciuperci sote, mujdei, mămăligăță, sos de hrean, murături.
2000 g / 190 lei



de pe grătar

**PIEPT DE PUI, PIURE DE CARTOFI
ȘI ROȘII TOcate CU VERDEȚURI**

250 g / 28 lei

❖
**COTLET DE PORC AFUMAT CU
CARTOFI ZDROBIȚI ȘI CEAPĂ
VERDE**

350 g / 28 lei

❖
**CÂRNAT DE CASĂ CU PIURE DE
CARTOFI, SOS DE CEAPĂ ȘI ROȘII
TOcate CU VERDEȚURI**

350 g / 28 lei

❖
**MITITEI DIN CARNE DE PORC ȘI
VITĂ SERVIȚI CU PÂINE ȘI MUȘTAR**

300 g / 22 lei

❖
PĂSTRĂV LA GRĂTAR CU MUJDEI

450 g / 33 lei



verzituri și acrituri

SALATĂ DE VARZĂ

200 g / 8 lei

❖
SALATĂ DE MURĂTURI

200 g / 9 lei

❖
**SALATĂ DE CASTRAVEȚI /
ROȘII / CEAPĂ**

200 g / 9 lei

❖
HREAN / MUJDEI

50 g / 5 lei

❖
SOS TARTAR / SOS SALSA

50 g / 7 lei

ceva dulce

**PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ ȘI PELTEA
DE VIN ROŞU**

Plăcintă cu brânză, coaptă la cuptor alături de peltea de vin roșu.

250 g / 16 lei

❖
TARTĂ CU MERE ȘI MERIȘOARE

Tartă cu mere și merișoare, înghețată de vanilie și sos caramel.

250 g / 15 lei

❖
ÎNGHEȚATĂ

Diverse sortimente de înghețată și topping-uri făcute în casă.

200 g / 14 lei

❖
CLĂTITE NEGRE

Clătite cu cacao și cremă de ciocolată albă.

250 g / 16 lei

❖
TIRAMISU

clasic, după rețeta originală

200 g / 17 lei

❖
TORT CU FRUCTE

Tort de casă cu cremă de vanilie și fructe de sezon

felie 200 g / 16 lei

tort întreg 15 felii / 240 lei



de dimineață

Dimineața vă oferim caș, ouă, mezeluri de casă, papară cu cărneați, legume și fructe de sezon, gem sau dulceață de casă, iar la sfârșit, înainte de hodină, ceva dulce ca și plăcinta cu brânză dulce și stafide.

❖
PAPARĂ

Ouă bătute direct în tigaie, cu ceapă și slănină.

250 g / 15 lei

❖
OMLETĂ CU CÂRNAT

Ouă bătute cu cârnat de casă.

250 g / 15 lei

❖
OMLETĂ CU LEGUME

Ouă bătute cu legume și caș.

250 g / 15 lei

❖
OCHIURI ȚĂRĂNEȘTI

Ouă cu ciuperci, costiță și cașcaval.

250 g / 15 lei

6. Soia și produse derivate.

7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoza).

8. Fructe cu coaja lemoasă, adică: migdale, alune de pădure, nuci de Brazilia, fistic, nuci de macadamia și nuci de Queensland, precum și produse derivate.

9. Telină și produse derivate.

10. Muștar și produse derivate.

11. Semințe de susan și produse derivate.

12. Dioxidul de sulf și sulfii în concentrații mai mari de 10mg/kg sau 19 mg/litră în SO₂ total.

13. Lupin și produse derivate.

14. Moluște și produse derivate.

vinuri

din podgoria proprie



C R A M A
L A S A L I N A

Vin Issa (750 ml / 150 ml)

Alb sec / ISSA Sauvignon Blanc
58 lei / 12 lei

Alb sec / ISSA Chardonnay
56 lei / 12 lei

ISSA Rose sec din Pinot Noir
53 lei / 11 lei

Alb sec / Rhein Riesling
68 lei / 14 lei

Alb demisec / Satyr
32 lei / 9 lei

Alb sec / ISSA Chardonnay
Baricat 4 luni
70 lei

Roșu sec / ISSA Pinot Noir
Baricat 8 luni
75 lei / 15 lei

VIN ROȘU LA STICLĂ (750 ml)

Wine Princess Burgund 75 lei
Wine Princess Cadarca 75 lei

Le Chiuse Arpaia 80 lei

Ceptura Tarla 101 74 lei

Ceptura Tarla 201 130 lei

PROSECCO (750 ml)

Merotto Baretta 95 lei

de beut suc de mere eco

Sucul nostru de mere este 100% natural cu certificat Bio, stors cu atenție din mărele culese din livada proprie.

200 ml / 6 lei

CEVA DE STINS SETEA

Limonadă clasică

Fresh de lămâie, sirop de zahăr,
apă plată

400 ml / 11 lei

Limonadă cu căpșuni / vișine /
fructe de pădure / fructe de sezon

400 ml / 12 lei

Socată

Sirop de soc, suc de lămâie,
apă carbogazoasă

250 ml / 8 lei

Sucuri acidulate

Coca Cola, Fanta, Sprite, Kinley
250 ml / 6 lei

Sucuri naturale Cappy

portocale, piersici
250 ml / 6 lei

Burn Energy drink

250 ml / 12 lei

Apă minerală plată / carbogazoasă
330 ml / 6 lei

750 ml / 12 lei

TĂRIE (50 ML)

Zetea - Pălincă din Ardeal

50% alc. 13 lei

Pălincă de prune 50% alc. 9 lei

Dom'Profesor pălinca 50% 35 lei

Vinars Jidvei 42% alc. 9 lei

Vodcă Finlandia 40% alc. 11 lei

Grey Goose 40% alc. 25 lei

Jack Daniels 40% alc. 15 lei

Glenfiddich 12 yo 40% alc. 19 lei

Jagermeister 35% alc. 11 lei

Averna Amaro 29% alc. 11 lei

Martini bianco 14,4% alc. 11 lei

Campari 25% alc. 11 lei

Aperol 11% alc. 11 lei

COCKTAIL-URI

Aperol Blanc 150 ml 23 lei

ISSA Sauvignon Blanc, Aperol,
sirop de soc, suc de mere Bio,
portocală

Chardonnay Mint 150 ml 23 lei

ISSA Chardonnay, sirop de soc,
apă carbogazoasă, lime

Cherry Rose 150 ml 23 lei

ISSA Rose, sirop de cireșe, suc
de lămâie, apă carbogazoasă

Vodka Apple 100 ml 21 lei

Vodcă Eristoff, suc de mere Bio

Vodka Orange 100 ml 21 lei

Vodcă Eristoff, suc de portocale

Aperol Tonic 100 ml 21 lei

Aperol, gin tonic

Whisky Cola 100 ml 21 lei

Whisky, Coca Cola

Gin Tonic 100 ml 21 lei

Gin, Kinley, lime

FIERBINȚI DE LA BAR

Ceai de fructe / verde / negru

200 ml / 7 lei

Ciocolată caldă albă / neagră

150 ml / 9 lei

CAFEA

Espresso 5 lei

Cappuccino 6 lei

Latte macchiato 7 lei

Frappe clasic 12 lei

Cafea ness, zahăr, lapte,
frișcă, gheăță

Frappe căpșuni 13 lei

Cafea ness, zahăr, lapte, sirop
de căpșuni, înghețată de
vanilie, frișcă, gheăță

BERE

La halbă (400 ml)

Ciuc Premium 7 lei

Ciuc Premium nefiltrat 7 lei

Heineken 8 lei

La sticlă (500 ml)

Ciuc Premium 7 lei

Ciuc Radler lemon 7 lei

Ciuc Premium 0% 7 lei

Heineken (400 ml) 8 lei

CIDRU

Strongbow 330 ml 7 lei

Old mount 500ml 12 lei