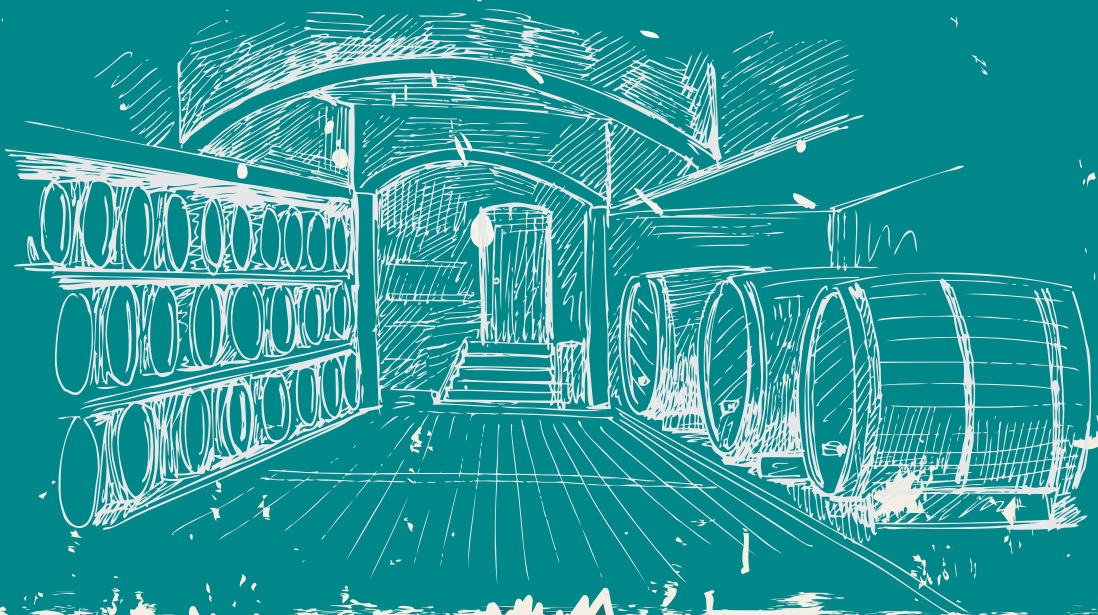




Meniu



CRAMA DE PIATRĂ





GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

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

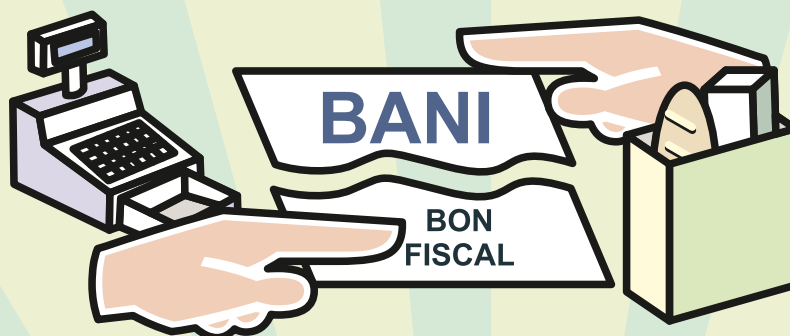
În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

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 semnaliza 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.



LISTĂ ALERGENI

Preparatele conțin alergeni alimentari reprezentați prin simbolurile următoare, trecute la fiecare preparat în parte:

- 1 Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, 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 (Amygdalus Communis L.), alune de pădure (Corylus Avellana), nuci (Juglans Regia), anacarde (Anacardium Occidentale), nuci Pecan (Carya ILLinoiesis(Wangenh.) K.Koch), nuci de Brazilia (Bertholletia Excelsa), fistic (Pistacia Vera), nuci de Macadamia și nuci QueensLand (Macadamia Ternifolia) și produse derivate;
- 9 Țelină și produse derivate;
- 10 Muștar și produse derivate;
- 11 Semințe de susan și produse derivate;
- 12 Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/litru;
- 13 Lupin și produse derivate;
- 14 Moluște și produse derivate.



CRAMA DE PIATRĂ

*by Executive Chef
Marius Greab*



CIORBE / SUPE

- CIORBA ZILEI - cu smântână și ardei iute / 300g 22 lei
- SUPA CREMĂ A ZILEI / 250g ① ⑦ 20 lei

STARTER RECE

- Mămăligă prăjită cu usturoi, chips din slăninuță afumată, brânză de capră și ceapă murată în casă - 250/100g ① ⑦ 40 lei
- Sfeclă coaptă cu mousse de brânză afumată, cumin, sferă din pâine prăjită și chives, pulpă de portocală - 250g ① ⑦ ⑧ 50 lei
- Salată Crama de piatră (mix de verdețuri de sezon, pepene roșu marinat, gorgonzola, nucă prăjită, piept de rață afumat în casă, dressing de portocale și carpaccio din ridiche roșie) - 300g ③ ⑥ ⑧ 60 lei
- Hummus cu brânză de capră, rodie, sumac, alături de pâine prăjită și ulei de pătrunjel cu mentă - 250g ① ③ ⑦ 30 lei
- Tartar de somon pe pat de mousse de avocado cu pâine prăjită - 200g/100g ④ ⑥ ⑭ 65 lei
- Platou brânzeturi fine și fructe deshidratate - 500g (2pers) ⑦ ... 60 lei
- Platou mezeluri bine alese - 500g (2pers) 60 lei
- Mix platou mezeluri și brânzeturi - 1000g ⑦ 100 lei

STARTER RECE

- Scoici Saint Jaques, însoțite de piure de mazăre cu infuzii de mentă și busuioc proaspăt, chips din pancetta și sos din soc de sezon și lime - 180g/100g ② ⑦ 75 lei
- Tentacul de caracatiță, rumenit în pesto de leurdă și alune prăjite, cartof fondant, rucola și pară coaptă, însoțit de sos de stridii - 180g/100g ② ⑤ ⑭ 80 lei
- Mix de crostini cu mozzarella, bufalla și roșii gratinate/somon afumat și capere - 200g ④ ⑦ 55 lei

MAIN COURSE

PUI / RAȚĂ

Piept de pui Crama de Piatră (piept de pui Wellington, piure de morcov cu infuzii de vanilie și anason, piure de măr și ceapă arsă, sos de fructe exotice) - 200g/150g 3 7 8 80 lei

Ostropel de pui Cramă de Piatră (pulpe de pui gătite sous vide, învelite în pancetta și prăjite, alături de piure de cartofi cu trufe și cimbrisor proaspăt,acompaniate de sos de ardei și roșii coapte) - 300g/150g 7 70 lei

Piept de rață gătit sous vide (ceapă coaptă și ceapă murată, caviar de somon, piure de păstârnac, copt, cartof mov fondant și gel de gutui) - 180g/150g 4 7 9 90 lei

PORC / VITĂ / VÂNAT

Mușchiuleț de porc gătit sous vide, piure de cartofi cu trufe, capuccino din ciuperci de pădure, crispy panceta și gel de fructe și de varză roșie - 200g/120g 7 80 lei

Coastă de porc gătită lent cu sos barbeque, alături de cartofi copti cu rozmarin și usturoi - 600g/200g 80 lei

Coastă de vită gătită lent cu sos barbeque, alături de cartofi copti cu rozmarin și usturoi - 600g/200g 85 lei

Mușchi de vită gătit sous vide, piure de cartof cu trufe, ciuperci de pădure și sos de vin - 200g/150g 7 12 130 lei

Gulaș de vită unguresc, cu găluști și chimen, servit cu pâine de casă și ardei copt - 300g/100g 1 3 8 65 lei

T-bone de vită maturat 30 de zile, gătit la josper cu legume coapte și mix de salată - 700g/150g/100g 180 lei

Tomahawk de vită maturat 30 de zile, gătit la josper cu legume coapte și mix de salată - 1200g/400g/200g 320 lei

Mușchiuleț de cerb cu piure de conopidă, ciuperci, trufe și sos demi glace - 180g/100g/50g/5g/20g 7 150 lei

VEGAN

- Risotto cu hribi și sparanghel - 250g ① ⑦ 55 lei
- Vânăta umplută cu ragout de legume și gratinată cu mozzarella bufala - 300g ⑦ 50 lei
- Ratatouille cu busuioc proaspăt, pe pat de cous cous - 300g ① ⑦ 50 lei

PEȘTE / FRUCTE DE MARE

- Tocana de fructe de mare, cu roșii coapte și pâine prăjită - 800g ① ② 80 lei
- Doradă acoperită cu carpaccio de castravete, tartar din mango cu măr și ulei de susan, piure de țelină și sos lemon gras cu lapte de cocos - 180g/100g ④ ⑦ ⑨ 90 lei
- Somon cu sparanghel și sos butter lemon - 200g/100g ④ ⑦ ⑨ ...75 lei
- Platou fritto miso-calamar pane, cod prăjit, tentacule de caracatiță, creveți pane, inele de ceapă, sos aglio olio și sos sweetchilli - 1200g ② ③ ④ ⑩ 300 lei

PASTE

- Spaghetti aglio olio peperoncini - 250g ③ 50 lei
- Tagliatelle cu pui și ciuperci - 250g ③ ⑦ 60 lei
- Spaghetti carbonara cu guanciale - 250g ③ ⑦ 65 lei
- Pene quatro formaggi - 250g ③ ⑦ ⑧ 55 lei

DESERT

- Crama de Piatră 180g ③ ⑦ 35 lei
- Cremă de zahăr ars cu fructe de pădure - 180g 25 lei
- Ganage de ciocolată cu mousse de brânză cu infuzii de portocală și piper roșu - 180g ⑦ 30 lei
- Panna cotta cu fructe și dulceață de gutui - 160g ⑦ 25 lei
- Tiramisu făcut în casă cu gel de fructe de pădure - 170g ③ ⑦ 25 lei

SOSURI

Sos aglio olio - 50g 3 7	6 lei
Sos de brânză afumat - 50g 7	6 lei
Pesto de busuioc și alune prăjite- 50g 8	6 lei
Sos din muștar dijoun - 50g 10	5 lei
Sos sweet chilly - 50g	3 lei
Dulceață de ardei iute făcută în casă - 50g	6 lei
Mujdei de usturoi - 50g 7	4 lei
Smântână - 50g 7	2 lei

GARNITURI

Cartofi copti cu rozmarin și usturoi - 200g	15 lei
Piure de cartofi cu trufe - 200g 7	15 lei
Legume la grătar - 200g	15 lei
Mămăligă - 150g 1 7	10 lei

SALATE

Murături de casă - 250g	15 lei
Salată de vară - 250g	15 lei
Salată verde cu lămâie - 150g	12 lei
Salată de roșii cu brânză - 200g	12 lei
Salată de varză - 200g	12 lei

PÂINE

Pâine de casă - 250g	4 lei
Pâine de casă, cu cartofi - 250g	6 lei



CRAMA DE PIATRĂ

