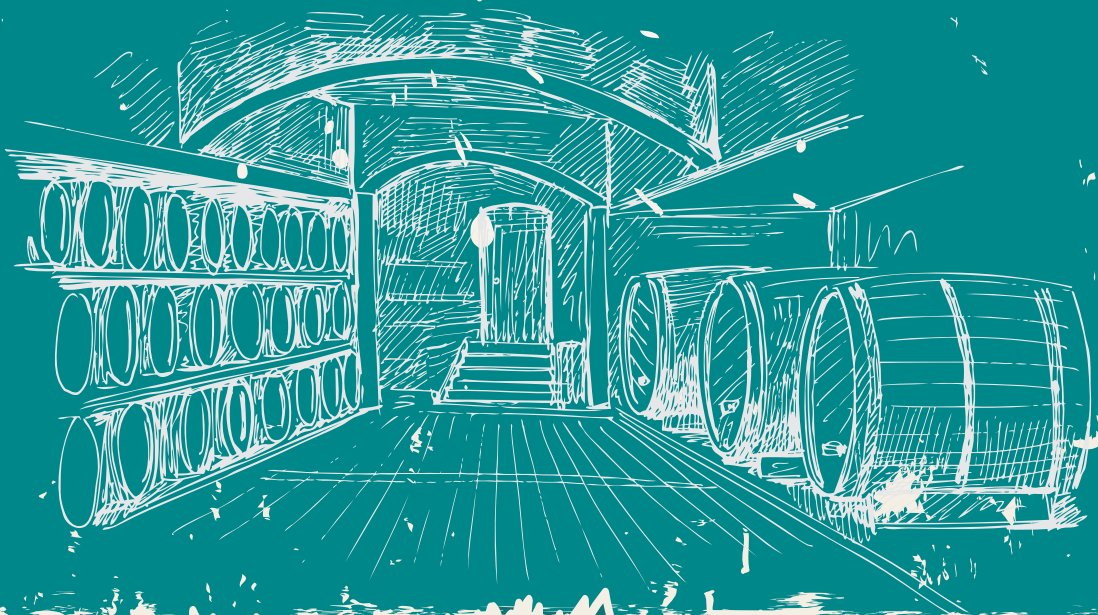




Meniu



CRAMA DE PIATRĂ





GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

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

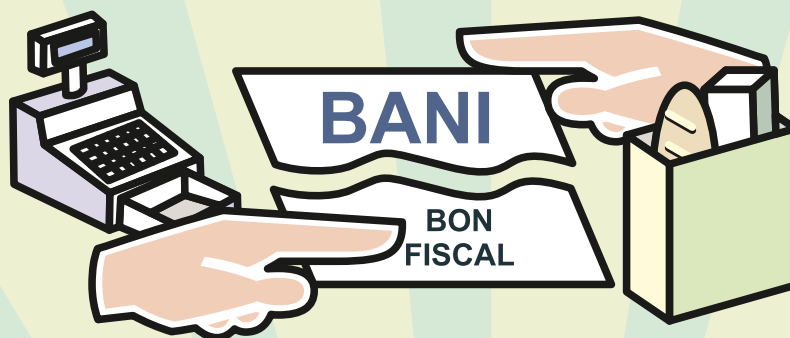
În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

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 ILLinoensis(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

Bun venit!

Pentru că vă aflați în restaurantul unei crame, nu vă putem lăsa să savurați mâncarea fără un pahar de vin care să meargă cu ce aveți în farfurie.

Pe lângă preparatele pe care le pregătim cu măiestrie zilnic în bucătăria noastră boutique v-am pregătit și câteva sugestii de vinuri care se potrivesc cu ele.

Conceptul de bază al bucătăriei noastre este unul fusion cu preparate românești reinterpretate și preparate gourmet care se potrivesc cu vinurile create de noi.

Căutam în fiecare zi să aducem proșpețime în farfurie și materie primă de înaltă calitate atât de la producători mari, cât și de la micii fermieri din zonă și nu numai.

Actualul restaurant și cazarea au fost reconstruite pe amprenta vechiului conac unde, în perioada interbelică, se organizau mese festive și dîneuri de către vechii boieri, urmând ca în perioada comunistă clădirea și crama să devină M.A.T. (Monopolul Alcoolului și Tutunului) și să-și închidă ușile pentru astfel de evenimente.

Astfel, în 2021, am reușit să deschidem actuala locație refăcută integral pe amprenta vechiului conac, dar folosind materialele recuperate din acesta.



Poftă bună!

CIORBE / SUPE

CIORBA ZILEI - cu smântână și ardei iute / 300g **23 lei**

SUPA CREMĂ A ZILEI - cu crutoane aromatizate / 250g **1 7** **22 lei**

SALATE TIP STARTER

Salată Crama de piatră (salată mix de sezon, pepene galben, brânză gorgonzola, nucă prăjită, piept de rață afumat, dressing din suc de portocale și miere de albine) - 300g **1 7** **60 lei**

Salată cu avocado și creveți (țelină apio, ceapă roșie, avocado, fulgi de chili, creveți și dressing din maioneză, muștar, unt, pătrunjel verde, coriandru, ulei de măsline) - 400g **2 7 9 10** **60 lei**

Salată cu brânză Halloumi (salată rucola, măsline kalamata, roșii cherry, avocado, mango, castraveți, roșii uscate, mix de semințe, zeamă de lămâie, ulei de măsline, busuioc proaspăt, brânză Halloumi pe grătar) - 400g **1 7 11** **50 lei**

WINE PAIRING

Boian Fetească Albă sec 2021

Boian Riesling sec 2021



STARTER RECE

- Tartar de somon cu mousse de avocado alături de pâine prăjită și unt porționat - 400g 4 6 7 11 14 65 lei
- Hummus cu brânză de capră, rodie, sumac, alături de pâine prăjită cu ulei de măsline, sare și oregano uscat - 250g 1 7 11 30 lei
- Platou brânzeturi fine și fructe deshidratate (2pers) - 400g 7 8 12 60 lei
- Platou mezeluri bine alese (2pers) - 400g 60 lei
- Mix platou mezeluri și brânzeturi bine alese (4 pers) - 1000g 7 100 lei
- Bruschete cu roșii, somon afumat și piept de rață - 300g 1 4 7 40 lei
- Unt aromatizat diverse sortimente - 150g 1 7 10 30 lei

WINE PAIRING

Boian Roze Premium sec 2022
Boian Fetească albă și Regală Barique 2021
Boian Riesling demisec 2021

STARTER CALD

- Mămăligă prăjită cu usturoi, cips din pancetta, brânză de capră și ceapă murată în casă - 250g/300g 1 7 40 lei
- Tentacul de caracatiță cu pesto de busuioc și alune prăjite, cartof mov, pară coaptă, pe pat de salată rucola cu dressing de lămâie, miere de albine și Oyster sauce - 150g/200g 5 14 80 lei
- Dovlecel crocant alături de brânză Feta saganaki în crustă de miere cu susan alb și negru și cu sos tzatziki - 150g/200g 1 7 11 45 lei

WINE PAIRING

Boian Clasic Roze demisec 2021
Boian Clasic Fetească albă sec 2021
Boian Cabernet Sauvignon și Fetească Neagră 2021

MAIN COURSE

PUI / RAȚĂ / CURCAN

Piept de pui Crama de Piatră (piept de pui Wellington, piure de morcov cu infuzie de mentă, măr copt, sote de păstârnac și sos dulce acrișor din fructe de pădure) - 200g/250g 3 7 8 11 **80 lei**

Piept de rață gătit sous vide cu sos de caramel și portocală, piure de varză roșie aromatizată și mango - 150g/200g 7 **95 lei**

Piept de curcan cu sos Gorgonzola, nucă prăjită, orez sălbatic și legume la abur (broccoli, conopidă, morcov) - 200g/300g 7 8 **85 lei**

WINE PAIRING

Boian Fetească albă și Regală Barique 2021
Boian Roze sec 2022
Crama de Piatră Fetească Neagră și Pinot Noir 2022

MAIN COURSE

PORC / VITĂ / MIEL / VÂNAT

Mușchiuleț de porc gătit sous vide în crustă de fulgi de migdale, piure de cartofi cu trufe, sote de ciuperci, crispy panceta și sos de fructe dulci acrișor - 200g/300g 7 8 10 **80 lei**

Coastă de porc gătită lent cu sos de ardei iute sau B.B.Q., alături de cartofi copti aromatizați și ardei capia - 450g/500g **80 lei**

Ciolan de porc gourmet (El Ciolănescu) gătit lent cu sos de hrean, garnitură de cartofi, morcovi, păstârnac și țelină, gătit la cuptor (2 pers)
500g/600g 9 **190 lei**

WINE PAIRING

Boian Merlot cu Cabernet Sauvignon sec 2020
Boian Fetească albă și Regală Barique
Boian Premium Cabernet Sauvignon și Fetească Neagră sec 2020

MAIN COURSE

PORC / VITĂ / MIEL / VÂNAT

Coastă de vită gătită lent cu sos de ardei iute sau B.B.Q., alături de cartofi copti aromatzați și ardei capia copt - 450g/500g **85** lei

Mușchi de vită cu cartofi zdrobiți cu parmezan și sote de ciuperci de pădure, sparanghel, roșii cherry, cu sos de vin și sos de piper verde-200g/250g **130** lei

Antricot de vită fără os cu sos de brânză și garnituri de roșii cherry, sparanghel, ciuperci, ardei capia și mix de salată cu dressing 250g/100g/50g **7** **150** lei

Spider Steak cu unt aromatizat, garnitură de ciuperci King Oyster, sparanghel și roșii cherry - 250g/150g **7** **120** lei

Gulaș de vită unguesc, cu găluște și chimen, servit cu pâine de casă și ardei copt - 300g/100g **1 3 9 11** **65** lei

T-bone de vită maturat 30 de zile, cu garnitură de legume coapte și cartofi copti, cu mix de salată - 500g/150g/100g **7** **190** lei

Tomahawk de vită maturat 30 de zile, cu garnitură de legume coapte și cartofi copti, cu mix de salată - 800g/400g/200g **7** **350** lei

WINE PAIRING

Aldavin Merlot sec 2020
Aldavin Cabernet sec 2020
Boian Premium Cabernet Sauvignon și Fetească Neagră sec 2021
Aldavin Merlot sec 2018

MAIN COURSE

PORC / VITĂ / MIEL / VÂNAT

Coteț de berbecuț la grătar cu garnitură de cartofi acordeon cu bacon și cașcaval gătiți lent la cuptor și salată de spanac

200g/150g/80g 7 130 lei

Umăr de miel gătit lent la cuptor cu garnitură de morcovi, cartofi și ceapă, aseasonat cu ierburi aromatice, mujdei de usturoi și salată de murături (2 pers) - 800g/400g/200g 7 250 lei

WINE PAIRING

Boian Merlot cu Cabernet Sauvignon sec 2021
Boian Merlot cu Shiraz 2020

Mușchiuleț de cerb cu sos demiglace și trufe, cu garnitură de piure din cartofi dulci, sote de mazăre, sparanghle, cu cipsuri de țelină și mix de roșii cherry - 200g/150g/40g 7 9 150 lei

WINE PAIRING

Aldavin Cabernet Sauvignon sec 2018

VEGAN

Risotto cu hribi și sparanghel - 250g 1 7 55 lei

Vânăta umplută cu sote de ciuperci, ceapă, usturoi, cu sos de roșii și telemeade vacă - 300g 7 50 lei

Ratatouille cu sos de roșii și busuioc proaspăt, gătite la cuptor și presărat cu parmezan - 300g 7 50 lei

WINE PAIRING

Boian Roze demisec
Boian Riesling demisec

PEȘTE / FRUCTE DE MARE

- Tocana de fructe de mare, cu roșii coapte și pâine prăjită
800g ① ② ⑦ ⑭ 85 lei
- File de doradă la cuptor, pe pat de mango, sote de fasole verde și
conopidă gătită la abur și sos de lapte de cocos și limes
180g/100g ③ ④ ⑦ ⑧ ⑪ 90 lei
- Somon file în crustă de parmezan, coajă de lămâie, fulgi de chilli,
pătrunjel cu sote de sparanghel și roșii cherry cu sos butterlemon
200g/100g ③ ④ ⑦ 75 lei
- Steak de ton roșu cu salsa de edamame, avocado, ridichii roșii, porumb
și dressing de lămâie - 200g/100g ① ④ ⑥ ⑦ 120 lei

WINE PAIRING

Boian Roze sec 2022
Boian Fetească albă și Regală Barique 2021
Crama de Piatră Chardonnay sec 2022

PASTE

- Spaghetti aglio olio peperoncini - 250g ① 50 lei
- Tagliatelle cu pui și ciuperci - 250g ① ③ ⑦ 60 lei
- Spaghetti carbonara cu guanciale/pancetta - 250g ① ③ ⑦ 65 lei
- Noodles cu vită, mix de ardei gras, ceapă roșie, apio, fâșii de morcov,
ciuperci urechi de lemn, ceapă verde, rădăcină de ghimbir, usturoi, sos de
soia, sos de stridii, sos sweet chilli și ulei de susan
300g ① ⑥ ⑨ ⑪ ⑭ 55 lei

WINE PAIRING

Boian roze demidulce
Boian Riesling demisec

GARNITURI

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

DESERT

Crama de Piatră 200g 3 7	35 lei
Cremă de zahăr ars cu fructe - 180g 3 7	25 lei
Ganage de ciocolată cu mousse de brânză cu infuzie de portocală și piper roșu - 200g 7	30 lei
Tiramisu făcut în casă cu gel de fructe de pădure - 170g 3 7	25 lei
Mousse de ciocolată cu fructe - 150g 3 7	30 lei

WINE PAIRING

Boian roze demidulce



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 ⑦	12 lei
Salată de varză - 200g	12 lei

SOSURI

Sos aglio olio - 50g ③ ⑦	6 lei
Pesto de busuioc și alune prăjite- 50g ⑤	6 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

PÂINE

Pâine de casă - 250g ①	4 lei
Pâine de casă cu cartofi - 250g ①	6 lei



CRAMA DE PIATRĂ

