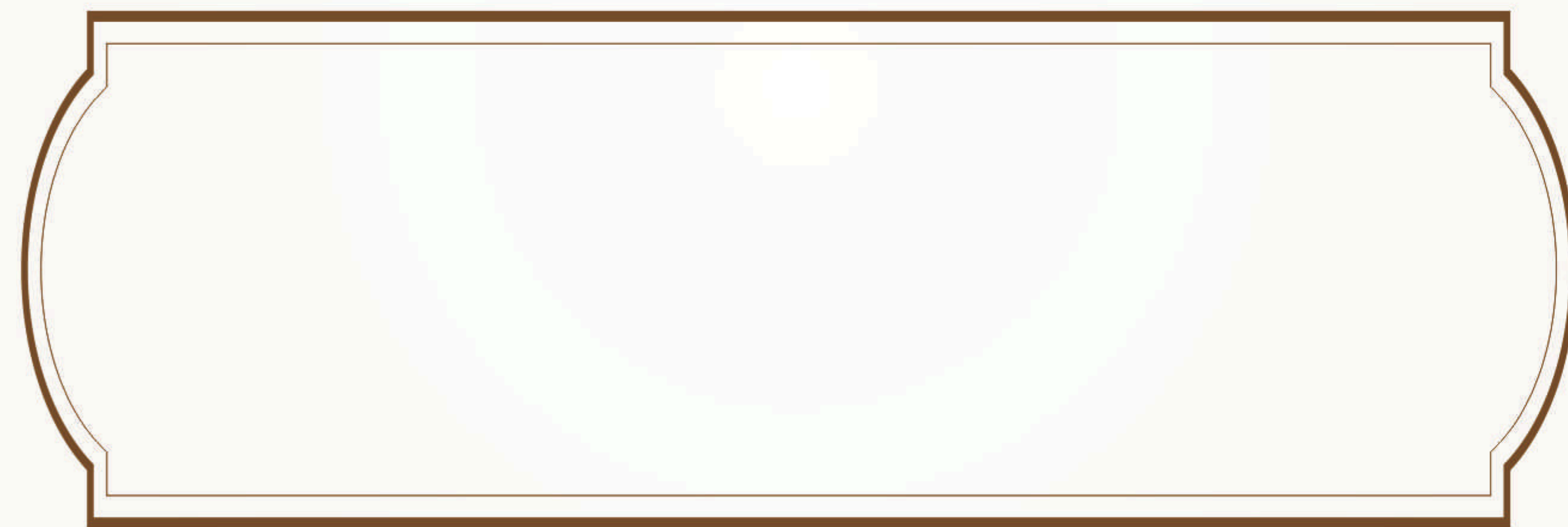




CRAMA  
DE PIATRĂ

*Follow us*



*Meniu*



CRAMA  
DE PIATRĂ



## 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 hibridi ai acestora);   | (Wangenh.) K.Koch), nuci de Brazilia ( Bertholletia Excelsa), fistic (Pistacia Vera), nuci de Macadamia și nuci Queensland (Macadamia Ternifolia) și produse derivate; |
| ② Crustacee și produse derivate;   |  |
| ③ Ouă și produse derivate;   | ⑨ Țelină și produse derivate;  |
| ④ Pește și produse derivate;   | ⑩ Muștar și produse derivate;  |
| ⑤ Arahide și produse derivate;   | ⑪ Semințe de susan și produse derivate;  |
| ⑥ Soia și produse derivate;  | ⑫ Dioxid de sulf și sulfizi în concentrații de peste 10 mg/litru;  |
| ⑦ Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză);  | ⑬ Lupin și produse derivate;   |
| ⑧ Fructe cu coajă - adică migdale (Amygdalus Communis L.), alune de pădure (Corylus Avellana), nuci (Juglans Regia), anacarde (Anacardium Occidentale), nuci Pecan ( Carya Illinoensis | ⑭ Moluște și produse derivate.   |
- \* Produsele pot fi congelate

## 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 așteți 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 prospețime 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 dăneuri 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!



### GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

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

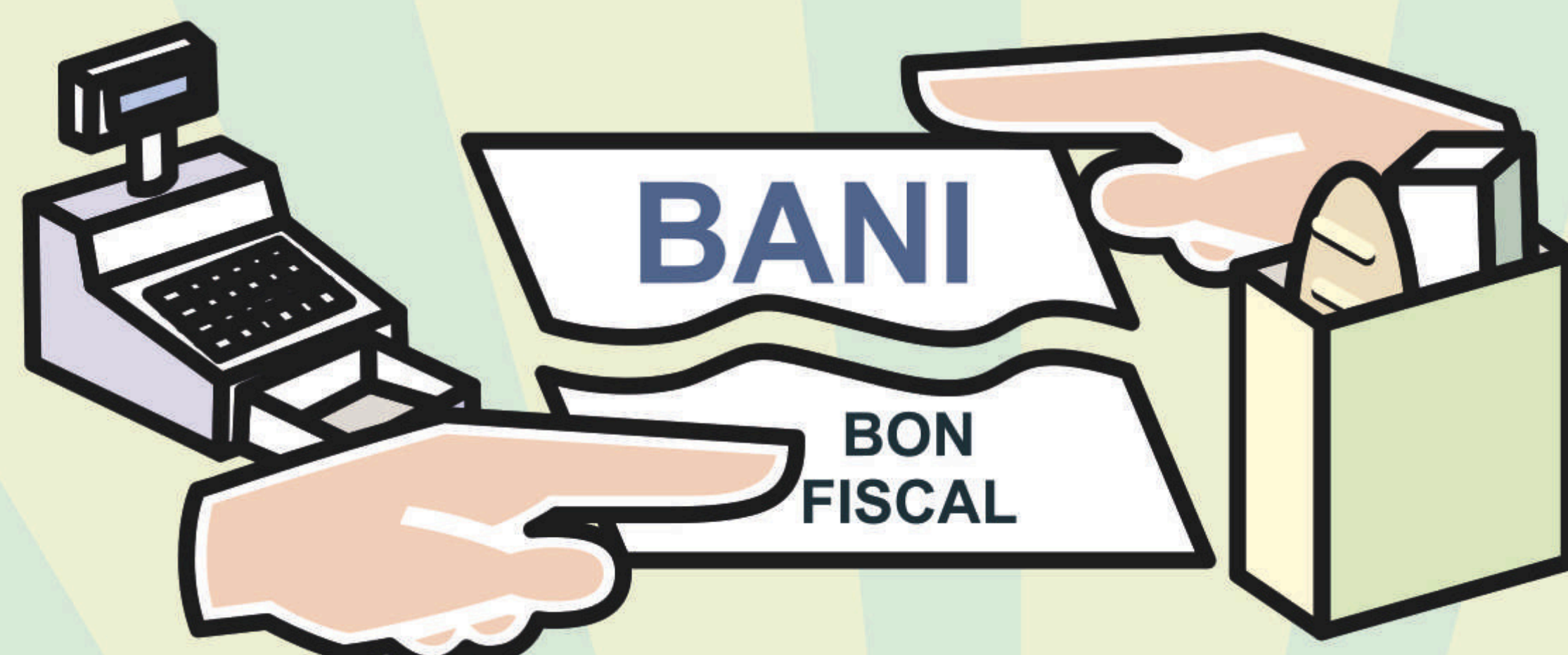
**În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia**

**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 semnala 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.**



## CIORBE / SUPE

**CIORBA ZILEI** - cu smântână și ardei iute - 300g

**28 lei**

Alergeni ① ③ ⑦ ⑨

**SUPA CREMĂ A ZILEI** - cu crutoane aromatizate - 200g

**30 lei**

Alergeni ① ⑦ ⑧ ⑨ ⑪

## SALATE TIP STARTER

**SALATĂ DIN PIEPT DE CURCAN MARINAT** - 350g\*

(zeamă de lămâie, sare, piper, curry și iaurt grecesc)

salată iceberg, ceapă verde, roșii cherry feliate și bobite de rodie.

**60 lei**

Alergeni ⑦

**SALATĂ CU TON LA GRĂTAR** - 350g\*

mix de salată verde, ceapă roșie, avocado, măsline kalamata, ardei capia roșu, porumb dulce, semințe de susan, cu dressing (suc de lămâie, sos sweet chili, miere, muștar, ulei de măsline și căpșuni)

**60 lei**

Alergeni ④ ⑩ ⑪

**SALATĂ GRECEASCĂ** - 350g\*

salată crocantă, măsline kalamata, roșii cherry, castraveți, ceapă roșie, ardei capia, brânză feta cu dressing (suc de lămâie, oregano uscat, sare, piper, ulei de măsline)

**45 lei**

Alergeni ⑦

### WINE PAIRING

Boian Fetească Albă sec

Boian Riesling sec

## STARTER

**HUMUS CU MUȘCHI DE VITĂ TRAS LA TIGAIE** - 260g\* - **60 lei**

ceapă, usturoi, ardei capia, unt și mix de condiment Ras el Hanout, semințe de pin, ulei de măsline, pâine de casă prăjită

Alergeni ① ⑦ ⑨ ⑩ ⑪

**BIFTEC TARTAR DE VITA** - 300g\* - **110 lei**

gălbenuș de ou, anșoa, castraveți murați, capere, ceapă, zeamă de lămâie, muștar, tabasco, sos Worcester, ulei de măsline, pătrunjel, sare, piper, pâine de casă prăjită

Alergeni ① ⑦ ⑨ ⑩ ⑪

**TARTAR DE SOMON CU CREVEȚI ȘI AVOCADO CUBURI** - 250g\* - **65 lei**

alături de pâine de casă prăjită și unt porționat

Alergeni ① ② ④ ⑥ ⑦ ⑪ ⑭

**BRUSCHETE ITALIENEȘTI** (pentru 2 persoane) - 300g\* - **80 lei**

-cu guacamole, somon afumat, icre de somon și lime.

- cu prosciutto crudo, sparanghel, usturoi, roșii, ceapă verde, scaly de parmesan, ulei de măsline.

- cu mozzarella, roșii cherry, usturoi, busuioc proaspăt, ulei de măsline

Alergeni ① ④ ⑦

**PLATOU BRÂNZETURI FINE** (pentru 2 persoane) - 300g\* - **90 lei**

cu fructe deshidratate, nucă, migdale și grisine cu susan

Alergeni ① ⑦ ⑧ ⑪ ⑫

**PLATOU MEZELURI BINE ALESE** (pentru 2 persoane) - 300g\* - **100 lei**

mezeluri produse în casă și grisine cu susan

Alergeni ① ⑪

**MIX PLATOU MEZELURI ȘI BRÂNZETURI** (pentru 4 persoane) - 600g\* - **180 lei**

fructe deshidratate, nucă, migdale și grisine cu susan

Alergeni ① ⑦ ⑧ ⑪ ⑫

**TOAST GOURMET** (pentru 2 persoane) - 300g\* - **160 lei**

cu Jamon Sos de Rosii si Ali Oli

Alergeni ① ③ ⑩

**CHIPS-uri DE MĂMĂLIGĂ PRĂJITĂ CONDIMENTATE** -150g - **30 lei**

### WINE PAIRING

Boian Roze Premium sec \* Boian Fetească albă și Regală Barique

Boian Riesling demisec \* Boian Clasic Roze demisec

Boian Clasic Fetească albă sec

Boian Cabernet Sauvignon și Fetească Neagră

## MAIN COURSE

PUI / RAȚĂ / CURCAN

Piept de pui gătit sous vide presărat cu fulgi de fistic, alune de pădure și migdale, dressing de salată Caesar, edamame marinate în sos de soia, coșuleț de parmezen cu salată roman și scali de parmesan - 370g\* - 60 lei

Alergeni ③ ④ ⑥ ⑦ ⑧

Piept de curcan pe grătar cu sos de gorgonzola, ananas caramelizat, cu garnitură de ciuperci sote și salată rucola - 450g\* - 90 lei

Alergeni ⑦

Piept de rață gătit sous vide cu sos teriyaki, sote de sparanghel, gutuie caramelizată și garnitură de orez sălbatic prăjit - 530g\* - 140 lei

Alergeni ① ⑥ ⑦ ⑪

WINE PAIRING Boian Fetească albă și Regală Barique \* Boian Roze sec  
Crama de Piatră Fetească Neagră și Pinot

## MAIN COURSE

TRADIȚIONAL

Ciolan de porc gourmet (El Ciolanescu) gătit lent cu sos de hrean și cu garnitură de cartofi copti întregi condimentați și cu salată de murături - (2pers) 1700g\* - 250 lei

Alergeni ⑦

Umăr de miel aseasonat, gătit lent la cuptor cu garnitură de cartofi condimentați, mujdei de usturoi și salată de murături (2pers) 2000g\* - 350 lei

Alergeni ⑦

Cârnați de mangalița cu cartofi țărănești, cu sos de muștar și salată de murături  
650g\* - 130 lei

Alergeni ⑩

Pastramă de oaie la ceun cu mujdei de usturoi, mămăliguță și salată de murături  
\*600g\* - 70 lei

Alergeni ⑦

Gulaș de vită unguresc, cu găluște și chimen, servit cu pâine de casă și ardei copt  
400g\* - 70 lei

Alergeni ① ③ ⑨ ⑪

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

## MAIN COURSE

PORC / VITĂ / MIEL

Mușchiuleț de porc gătit sous vide în crustă de fulgi de migdale, piure de cartofi cu trufe, crispy pancetta și sos de fructe de pădure - 400g\* - 70 lei

Alergeni ⑦ ⑧ ⑩

Tomahawk de porc cu cartofi copti aromatizați, unt aromatizat și salată de vară - 750g\* - 90 lei

Alergeni ⑦

Mușchi de vită cu sos de zmeură, sparanghel blansat și piure de conopidă cu cartofi - 450g\* - 140 lei

Alergeni ⑦

Antricot de vită fără os, cu sos de piper verde și rosu, sote de sparanghel și roșii cherry, cu cartofi gratinați cu cașcaval. - 550g\* - 150 lei

Alergeni ⑦

T-Bone de vită maturat 30 de zile, cu sos de brânză cheddar, garnitură de dovlecel, ciuperci, ardei capia pe grătar cu reducere de oțet balsamic și salată rucola cu roșii cherry și dressing de lămâie - 1300g\* - 350 lei

Alergeni ⑦

Tomahawk de vită maturat 30 de zile, cu sos chimichurri, cu cartofi cu rozmarin și salată de ardei copti (pentru 2 persoane) 1680g\* - 520 lei

Alergeni ⑦

Coastă de porc gătită lent cu dulceață de ardei iute sau sos BBQ, cu garnitură (de morcovi, păstârnac, cartofi dulci) condimentați și gătiți la cuptor și ardei capia copti - 650g\* - 90 lei

Alergeni ⑦

Coastă de vită gătită lent cu sos BBQ sau dulceață de ardei iute, alături de cartofi wedges cu parmezan și ardei capia copt - 670g\* - 140 lei

Alergeni ⑦

Rac din cotlete de berbecuț gătite sous vide, în crustă de ierburi aromatice, cremă pecorino și legume rădăcinoase blansate (morcov, păstârnac, țelină și sfeclă roșie) și apoi trase la tigare cu unt, condimente și coniac, cu sos cremos de pătrunjel cu usturoi - 500g\* - 200 lei

Alergeni ⑦ ⑨

WINE PAIRING

Aldavin Merlot sec  
Aldavin Cabernet sec  
Boian Premium Cabernet Sauvignon și Fetească Neagră sec  
Aldavin Merlot sec

## PESTE / FRUCTE DE MARE

File de lup de mare la cuptor cu sos butter lemon, pe pat de salată rucola, legume la abur (conopidă, broccoli, morcov), icre de somon și mousse de avocado - 500g\* - 120 lei

Alergeni ③ ④ ⑦

Somon file în crustă de parmesan, coajă de lămâie, panko, pătrunjel, usturoi granulat, sare și piper, cu sos olandez și cu garnitură de orez negru cu creveți decorticați - 400g\* - 80 lei

Alergeni ① ② ③ ④ ⑦

Paella cu fructe de mare (midii, creveți decorticați, inele de calamar, tentacule de caracatiță), original spaniol reinterpretat - (2 pers) 450g\* - 160 lei

Alergeni ② ④ ⑦ ⑭

Fritto Misto cu fructe de mare (midii pane, creveți tempura, tentacule de caracatiță pane, inele de calamar pane), cu sos aioli și sos tartar, cu garnitură de cartofi prăjiți - (2 pers) 800g\* - 170 lei

Alergeni ① ② ③ ④ ⑭

WINE PAIRING Boian Fetească albă și Regală Barique \* Boian Roze sec  
Crama de Piatră Chardonnay sec

## PASTE

Spaghetti carbonara cu guanciale - 250g\* - 65 lei

Alergeni ① ③ ⑦

Tagliatelle cu creveți, sos aglio olio pepperoncino - 250g\* - 65 lei

Alergeni ① ② ③ ⑦

Pachery cu mușchi de vită, sos alb cu ciuperci, parmesan și trufe - 300g\* - 100 lei

Alergeni ① ③ ⑦

WINE PAIRING

Boian roze demidulce  
Boian Riesling demisec

## VEGAN

Risotto cu mix de ciuperci sote, ceapă, usturoi, sparanghel, parmesan și smântână de gătit vegetală - 250g\* - 60 lei

Alergeni ⑦

Vânăta umplută cu legume trase la tigaie (dovlecel, vânăta, ciuperci, ardei capia, ceapa roșie, usturoi) cu suc de roșii, vin alb, sos sweet chilli, busuioc proaspăt, scalii de parmesan și smântână grasă - 350g\* - 60 lei

Alergeni ⑦

WINE PAIRING

Boian Roze demisec  
Boian Riesling demisec

## DESERT

Macarons asortat cu cremă de vanilie și fructe asortate - 200g\* - 60 lei

Alergeni ① ③ ⑦

Tartă de lămâie cu fructe exotice, topping de zmeură și fulgi de cocos

200g\* - 40 lei

Alergeni ① ③ ⑦ ⑧

Lava cake cu ighetata de vanilie, toping de ciocolata si mix de fructe

200g\* - 30 lei

Alergeni ① ③ ⑦

Crema Catalana cu fructe de pădure proaspete 200g\* - 30 lei

Alergeni ③ ⑦

Prajitură Crama de Piatră - chocofan cu topping de caramel - 200g\* - 35 lei

Alergeni ① ③ ⑦

Tiramisu de casă cu fructe 150g\* - 30 lei

WINE PAIRING

Boian Roze demidulce

## GARNITURI

Cartofi copti aromatizați - 150g\* - 20 lei

Piure de cartofi simplu - 150g\* - 20 lei

Alergeni ⑦

Cartofi prăjiți - 150g\* - 20 lei

Legume la grătar - 200g\* - 20 lei

## SALATE

Murături de casă - 250g\* - 25 lei

Salată de vară - 250g\* - 20 lei

Salată de roșii cu telemea de vacă - 200g\* - 20 lei

Alergeni ⑦

Salată de varză - 200g\* - 15 lei

Salată verde cu roșii cherry și dressing de lămâie - 150g\* - 15 lei



## SOSURI

Sos alioli - 50g\* - 5 lei Alergeni ③ ⑩

Sos sweet chilly - 50g\* - 5 lei

Mujdei de usturoi - 50g\* - 5 lei Alergeni ⑦

Smântână - 50g\* - 5 lei Alergeni ⑦

Sos chimichurri - 50g\* - 5 lei

Sos de brânză cheddar - 50g\* - 5 lei Alergeni ⑦

## PÂINE

Pâine de casă - 250g\* - 5 lei Alergeni ①

