

Meniu





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

SUPĂ DE LINTE IZMENITĂ - 300g

O supă bogată, aromată și hrănitoare, preparată din linte roșie, cartofi, morcov, ceapă, țelină și concentrat de roșii, parfumată cu usturoi și mentă uscată, ideală pentru o masă reconfortantă și ușoară.

Alergeni (9)

28lei

CIORBA ZILEI - 300g

Preparat proaspăt al zilei, disponibil în funcție de inspirația bucătarului – întreabă ospătarul pentru detalii.

Alergenii pot varia în funcție de ingredientele folosite (1) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (14)

30lei

PÂINE ȚĂRĂNEASCĂ - 150g

Pâine tradițională cu maia naturală, coaptă pe vatră, cu coajă groasă, crocantă și miez dens, ușor umed, ce păstrează gustul autentic al pâinii de odinioară. Perfectă pentru preparate rustice sau servită simplu, cu unt sau zacuscă.

Alergeni (1)

6 lei



STARTER RECE

ANTIPASTI PLATOU 2-4 PERSOANE - 900g

Un platou gourmet ideal pentru două persoane, ce combină brânzeturi maturate, mezeluri fine, nuci crocante, grisine, roșii uscate, măslina și legume aromatizate (ardei gras, dovlecel, vinete), toate atent selecționate pentru o experiență culinară rafinată, mediteraneană.

Alergeni ① ⑤ ⑦ ⑧

199 lei

PLATOU TAINELE ȚARULUI – 2 PERSOANE - 700g

Un platou generos pentru două persoane, ce reunește brânzeturi maturate (oaie, vacă, gorgonzola, parmezan, emmentaler), fructe confiate, nuci, mere și struguri – o combinație echilibrată între sărat, dulce și texturi variate.

Alergeni ⑤ ⑦ ⑧

169 lei

SALATĂ RAPSODIA ELENA - 300g

O salată inspirată din bucătăria grecească, cu brânză feta, roșii, castraveți, ardei gras, ceapă roșie, măslina și oregano uscat – o combinație proaspătă, aromată și sățioasă.

Alergeni ⑦

52 lei

SALATĂ VERDE ÎMPĂRAT - 330g

O salată bogată și savuroasă, cu salată iceberg, roșii cherry, crutoane, jamon, fileuri de anchois, parmezan și un dressing ușor acidulat cu zeamă de lămâie – un amestec de proștețime și gust intens.

Alergeni ① ③ ④ ⑦

82 lei

JAMON BELLOTA CU SOS DE ROȘII ȘI GRISINE - 180g

Un aperitiv rafinat compus din felii fine de Jamon Bellota – un jambon iberic de cea mai înaltă calitate, maturat natural – servite alături de un sos proaspăt de roșii cu usturoi și ierburi mediteraneene.

163 lei

MEZZE

HUMUS SAH - 100g

Un humus fin și bogat în aromă, preparat cu năut fiert, tahini, usturoi, zeamă de lămâie și un praf subtil de chimion, servit rece, ideal ca aperitiv sau garnitură orientală.

Alergeni (5) (8) (11)

25 lei

MĂSLINIȘTE - 100g

○ gustare simplă și autentică, formată din măslini atent selecționate, asezonate cu oregano uscat pentru un plus de aromă. Ideală ca acompaniament pentru platouri sau băuturi.

Alergeni: nu conține alergenii declarați.

23 lei

MELITZANO SALATA - 100g

○ salată de vinete coapte cu ardei copți, usturoi, pătrunjel și ulei, mixată până la o textură fină, cu gust intens și ușor afumat – perfectă ca aperitiv sau garnitură.

Alergeni: nu conține alergenii declarați.

23 lei

TABBOULEH - 100g

○ salată orientală răcoritoare, preparată din bulgur fin, pătrunjel proaspăt, roșii, castraveți, semințe de rodie și zeamă de lămâie, ideală ca aperitiv ușor sau garnitură vegetală.

Alergeni (1) (8)

23 lei

TZATZIKISS - 100g

Un sos grecesc răcoritor și cremos, preparat din iaurt gras, castravete ras, usturoi, mentă verde și zeamă de lămâie, ideal ca aperitiv sau garnitură alături de carne, lipii sau legume.

Alergeni (7)

23 lei

STARTER CALD

HUMMUS & THE BEAST - 330g

Un preparat modern și nutritiv, cu humus cremos servit alături de mușchi de vită fraged, nuci caju, semințe de rodie și un strop de sirop de rodie, pentru un contrast echilibrat între prospețime, texturi crocante și note dulci-acrișoare.

Alergeni (5) (8) (11)

88 lei

CHIPSURI DE MĂMĂLIGĂ CU USTUROI - 150g

Crispy chipsuri de mămligă crocante, aromate cu usturoi proaspăt tocat și un strop de ulei de măsline, ideale ca garnitură sau gustare savuroasă, ce adaugă un plus de textură și savoare oricărui preparat.

Alergeni: nu conține alergeni declarați.

30 lei

DELICIUL PESCARULUI - 640g

O combinație savuroasă de fructe de mare și pește, cu creveți decorticați, midii negre și somon, completate de roșii cherry, sos de roșii, ceapă, ierburi proaspete și unt, pentru un preparat echilibrat și intens aromat.

Alergeni (4) (7) (14)

118 lei

CREVEȚI SAGANAKI - 300g

Un preparat mediteranean vibrant, cu creveți decorticați gătiți într-un sos de roșii aromat, brânză feta, ceapă, usturoi, ierburi proaspete și un strop de Sambuca, serviți cu pâine pentru a absorbi fiecare picătură de savoare.

Alergeni (1) (4) (7) (14)

89 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



RISOTTO BOABE ÎN CIOC - 335g

Un preparat cremos și reconfortant, cu piept de pui fraged, risotto arborio, pecorino și unt, completat de ceapă sotată și note discrete de vin alb și turmeric, pentru un gust echilibrat și profund.

Alergeni (7)

59 lei

ȘNIȚELUL BUNICII - 400g

- Recomandat pentru copii -

Un preparat clasic reinterpretat, cu piept de pui fraged în crustă crocantă de panko, servit cu cartofi prăjiți, mozzarella topită, roșii uscate și sos aivert, pentru un gust bogat și reconfortant.

Alergeni (1) (3) (7) (10)

76 lei

RAȚĂ in VIBE - 380g

Un preparat rafinat, cu piept de rață gătit la perfecțiune, servit cu piure de cartofi cu trufe, sos de fructe de pădure, salsa de trufe și garnituri subtile precum lapte, unt și cartofi, pentru un echilibru între intensitate și finețe.

Alergeni (7)

129 lei

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



MAIN COURSE

TRADIȚIONAL

CIOLAN DE PORC CRONICUȚA (EL CIOLANESCU)

– 2-4 persoane - 1010g

Un preparat consistent și tradițional, cu ciolan de porc fraged servit alături de cartofi copti zdrobiți, telemea de vacă, murături asortate și un sos catalan aromat ce adaugă o notă modernă preparatului.

Alergeni (7)

239 lei

PASTRAMĂ DE OAIIE CU TRADIȚIE - 500g

Un preparat autentic românesc, cu pastramă de oaie gătită lent, servită alături de mămăligă, murături asortate, roșii și ceapă roșie, completat cu usturoi și ardei iute pentru un plus de caracter.

Alergeni: nu conține alergeni declarați.

108 lei

CÂRNAȚI MANGALITOȚI - 650g

Un preparat rustic și sățios, inspirat din gastronomia tradițională românească, cu cârnați de mangaliță rumeniți, serviți alături de cartofi copti zdrobiți, telemea de vacă, muștar și murături asortate.

Alergeni (7) (10)

138 lei

UMĂR DE MIEL ALDAVIN – 2-4 persoane - 910g

O rețetă de inspirație tradițională reinterpretată, cu umăr de miel fraged, servit cu cartofi copti zdrobiți, chipsuri de mămăligă, telemea de vacă, ardei copt și sos aivert aromat. Un preparat generos, creat pentru a fi împărțit.

Alergeni (7)

399 lei

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

FILET MIGNON - 450g

Un preparat elegant și savuros, cu mușchiuleț de porc fraged, servit alături de piure de cartofi cu trufe și sos de fructe de pădure, o combinație echilibrată între gustul intens al cărnii și finețea garniturilor.

Alergeni (7)

86 lei

T-BONE THUNDER (2 persoane) - 600g

O porție generoasă de T-bone de vită fraged și succulent, gătit simplu pentru a păstra gustul autentic al cărnii, servit alături de unt aromatizat și condimente uscate.

Alergeni (7)

339 lei

TOPOR DE PORC - 395g

Tomahawk de porc cu os, fraged și succulent, gătit lent și servit cu dulceață de ardei iute pentru un contrast dulce-picant, ideal pentru iubitorii de preparate rustice cu personalitate.

Alergeni: nu conține alergenii declarați.

109 lei

VITĂ ÎN CHIFLĂ - 460g

Un preparat delicios și consistent, cu steak de vită fraged servit într-o chiflă moale, alături de cartofi prăjiți crocanți, cheddar, castraveți murați, ceapă și sosuri clasice precum ketchup și muștar, pentru o experiență completă de burger.

Alergeni (1) (7) (10)

68 lei

WINE PAIRING

Aldavin Merlot sec

Aldavin Cabernet sec

Boian Premium Cabernet Sauvignon și Fetească Neagră sec

PESTE / FRUCTE DE MARE

BIBAN CRÈME FRAÎCHE - 340g

Un preparat delicat și savuros, ce îmbină finețea fileurilor de biban cu o cremă de smântână catifelată, midii negre, panceta rumenită și ceapă sotată, într-o armonie de arome marine și accente ușor afumate.

Alergeni (4) (7) (14)

119 lei

RISOTTO AL MAREE – BIBAN DE MARE FILE - 330g

Un preparat delicat cu influențe italiene, compus din file de biban fraged servit peste un risotto cremos aromat cu pecorino, unt și turmeric, completat cu note subtile de ceapă și vin alb.

Alergeni (4) (7)

88 lei

SOMON COUTURE - 520g

Un preparat elegant, cu file de somon copt, acompaniat de orez sălbatic, smântână de gătit, muștar Dijon cu boabe și sos fin de vin alb, completat cu unt pentru un gust rafinat și echilibrat.

Alergeni (1) (4) (7) (10)

98 lei

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

PASTE

CARBONARA DI ROMA - 250g

O reinterpretare autentică a celebrei rețete romane, cu gălbenuș de ou, panceta crocantă, pecorino maturat și paste al dente, într-o combinație cremoasă și intensă ce celebrează simplitatea gastronomiei italiene.

Alergeni ① ③ ⑦

68 lei

PASTE POMODORO - 300g

Un preparat clasic italian, cu paste pene învăluite într-un sos proaspăt de roșii cherry și roșii conservate, completate de parmezan, busuioc proaspăt și ceapă sotată, pentru un gust echilibrat, simplu și savuros.

Alergeni ① ⑦

58 lei

SALMOPASTA - 430g

Un preparat savuros cu influențe mediteraneene, ce combină paste pene cu somon gătit, mozzarella, parmezan, roșii cherry și smântână de gătit, asezonate cu busuioc și ceapă, pentru un gust bogat și echilibrat.

Alergeni ① ④ ⑦

79 lei

VITAPASTA - 410g

Un preparat savuros, ce combină paste pene cu mușchi de vită fraged, ciuperci, parmezan și smântână de gătit, asezonate cu usturoi, ceapă și un sos cu note delicate de vin alb și salsa de trufe.

Alergeni ① ⑦

98 lei

RISOTTO VEGANESCU' - 250g

Un preparat vegetal echilibrat, cu orez arborio gătit lent, ceapă, turmeric, usturoi și vin alb, pentru un gust savuros și o textură cremoasă, fără ingrediente de origine animală.

Alergeni: nu conține alergenii declarați.

49 lei

WINE PAIRING

Boian roze demidulce
Boian Riesling demisec

DESERT

MOUSSE DE CIOCOLATĂ ALBĂ - 100g

Un desert fin și aerat, obținut din ciocolată albă topită, frișcă lichidă, ou și gelatină, completat cu fructe de pădure și un sos delicat din aceleași fructe, pentru un contrast dulce-acrișor perfect.

Alergeni (3) (7)

32 lei

PLĂCINTĂ TURNATĂ CU BRÂNZĂ ȘI STAFIDE - 150g

Un desert tradițional reinterpretat, cu umplutură generoasă de brânză grasă de vacă, fructe uscate (stafide, merișoare, caise), coajă de citrice și smântână, totul copt într-un aluat pufos și aromat.

Alergeni (1) (3) (7)

32 lei

LAVACAKE CIOCOLATĂ NEAGRĂ CU ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE - 180g

Un desert decadent, cu un centru cald și lichid de ciocolată neagră intensă, învelit într-un blat fin și pufos, servit alături de o porție generoasă de înghețată cremoasă de vanilie, ce echilibrează perfect amărăciunea ciocolatei cu dulceața răcoritoare.

Alergeni (1) (3) (7)

32 lei

TIRAMISU CLASIC - 150g

Un desert italian emblematic, preparat în straturi delicate de pișcoturi înmuiate în cafea espresso, cremă catifelată de mascarpone și ou, ușor îndulcită, totul pudrat cu cacao pentru un final intens și echilibrat. Un gust autentic ce îmbină finețea și profunzimea

aromei de cafea.

Alergeni (1) (3) (7)

32 lei

CHEESECAKE VEGAN - 140g

Un desert fin și nutritiv, realizat din caju hidratat, lapte vegetal, fructe uscate, sirop de agave și ulei de cocos, cu un strat generos de fructe de pădure proaspete. O alternativă vegetală savuroasă, fără compromisuri la gust sau textură.

Alergeni (6) (8)

35 lei

WINE PAIRING

Boian Roze demidulce

GARNITURI si SOSURI

CARTOFI CU ROZMARIN - 230g

Cartofi copti rumeniti ușor, infuzați cu rozmarin proaspăt pentru un plus de savoare și aromă naturală, ideali ca garnitură pentru preparate din carne sau pește.

Alergeni: nu conține alergenii declarați.

20 lei

CARTOFI PIURE - 120g

Un preparat clasic, cremos și reconfortant, obținut din cartofi fierți fin pasati, îmbogățiți cu unt și lapte pentru o textură catifelată și un gust autentic.

Alergeni (7)

20 lei

CARTOFI PRĂJIȚI - 210g

Cartofi prăjiți aurii, crocanți la exterior și moi în interior, ideali ca garnitură clasică sau gustare simplă și satisfăcătoare.

Alergeni: nu conține alergenii declarați.

20 lei

CARTOFI PRĂJIȚI CU TRUFE

Cartofi prăjiți aurii, crocanți la exterior și moi în interior, ideali ca garnitură clasică cu tartufo negro ca si gustare eleganta.

42 lei

OREZ SĂLBATIC

(200 g) - 165 g (după reducere pentru fierbere)

O garnitură sănătoasă și aromată, cu orez sălbatic fiert până la textura perfectă, îmbogățit cu unt pentru un gust catifelat și cremos, ideal alături de preparate din carne sau pește.

Alergeni (7)

30 lei

GARNITURI si SOSURI

SALATĂ ASORTATĂ DE VARĂ - 255g

O combinație proaspătă și răcoritoare de roșii, ardei gras, castraveți, ceapă și zeamă de lămâie, ideală ca garnitură sau gustare ușoară în zilele calde.

Alergeni: nu conține alergeni declarați.

25 lei

SALATĂ DE MURĂTURI - 150g

Un mix clasic de murături asortate, crocante și bine echilibrate în gust, perfect pentru acompanierea preparatelor tradiționale sau grase.

Alergeni: nu conține alergeni declarați.

25 lei

SALATĂ DE VARZĂ ALBĂ - 150g

O salată crocantă și revigorantă, preparată din varză albă feliată fin, asezonată cu mărar proaspăt și o notă ușor acrișoară, ideală pentru a echilibra preparatele grele.

Alergeni: nu conține alergeni declarați.

20 lei

SALATĂ VERDE CU LĂMÂIE - 290g

O salată ușoară și răcoritoare, cu frunze fragede de salată verde, roșii cherry și dressing de zeamă de lămâie, ideală ca acompaniament pentru preparate din carne sau pește.

Alergeni: nu conține alergeni declarați.

20 lei

SOS AILVERT - 50g

Un sos tradițional verde, intens aromat, preparat din pătrunjel proaspăt, usturoi, ou, muștar și ulei, ideal pentru fripturi, carne la grătar sau legume coapte.

Alergeni (3) (10)

25 lei

GARNITURI si SOSURI

SOS DE PIPER - 50g

Un sos intens și aromat, pe bază de apă și praf de piper, ideal pentru preparate din carne roșie sau vânat, oferind o notă picantă și echilibrată.

Alergeni: nu conține alergenii declarați.

10 lei

SOS GORGONZOLA - 100g

Un sos cremos și intens, preparat din gorgonzola, parmezan, smântână de gătit și unt, cu un strop de vin alb, ideal pentru paste, carne albă sau legume coapte.

Alergeni (7)

18 lei

ARDEI USTURAT - 30g

Ardei iuți atent selecționați, marinați ușor pentru a păstra gustul intens și iute, serviți ca acompaniament tradițional pentru preparate bogate sau grase.

Alergeni: nu conține alergenii declarați.

4 lei

SMÂNTÂNĂ 20% GRĂSIME - 50g

Smântână fermentată cu un conținut de 20% grăsime, cu textură cremoasă și gust ușor acrișor, ideală pentru supe, ciorbe, sarmale sau preparate tradiționale românești. Aduce un plus de onctozitate și echilibru preparatelor calde sau reci.

Alergeni: lapte

4 lei



GARNITURI si SOSURI

MUȘTAR - 50g

Muștar clasic cu gust echilibrat, ușor picant, ideal pentru preparate din carne, cârnați sau burgeri.

Alergeni (10)

5 lei

KETCHUP - 50g

Ketchup dulce-acrișor pe bază de roșii, perfect pentru cartofi prăjiți, burgeri sau gustări rapide.

Alergeni: nu conține alergenii declarați.

8 lei

MAIONEZĂ - 50g

Maioneză clasică, cremoasă și fină, ideală pentru salate, fripturi sau garnituri reci.

Alergeni (3)

8 lei

DULCEAȚĂ DE ARDEI IUTE - 50g

Un preparat artizanal, dulce și picant, din ardei iute și zahăr, cu note ușor afumate – potrivit pentru brânzeturi, carne la grătar sau mâncăruri tradiționale.

Alergeni: nu conține alergenii declarați.

10 lei



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); | (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 sulfiți 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



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

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

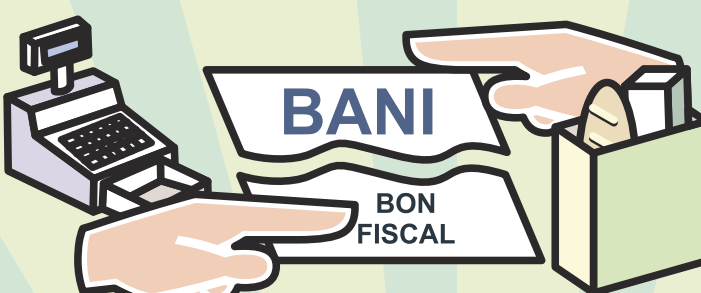
În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

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.







 Crama de piatră

 crama_de_piatră

0729 278 945

