



 Crama de piatră
 crama_de_piatră
0729 278 945



Meniu





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 Oueensland (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 ILLinoiesis | 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 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 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!



CIORBE / SUPE

SUPA CREMĂ A ZILEI - 300g

○ supă cremă fină, preparată zilnic cu legume proaspete și un strop de smântână, oferind un gust delicat și reconfortant.

35lei

Alergeni ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑭

CIORBA ZILEI - 300g

○ ciorbă tradițională, cu arome autentice, gătită cu ingrediente de sezon, care aduc un omagiu tradiției culinare.

33lei

PÂINE & ACOMPANIAMENTE

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 ③ ⑦

7 lei

MEZZE & ANTREURI

MEZE MĂSLINE - 100g

Un amestec savuros de măslina verzi și negre, asezonate cu ierburi aromatice și ulei de măsline extra virgin, perfect pentru începutul mesei.

25lei

Alergeni ⑫

MEZE ICRE DE CASĂ - 120g

Icre fine de crap, amestecate cu ulei de floarea soarelui, zeamă de lămâie și ceapă albă, servite pe pâine prăjită sau legume proaspete.

25lei

Alergeni ③ ④ ⑫

MEZE ZACUSCĂ - 120g

○ zacuscă de vinete și ardei copti, gătită lent și asezonată cu condimente tradiționale, oferind un gust autentic și reconfortant.

25lei

Alergeni ⑫

MEZE FASOLE BĂTUTĂ CU CEAPĂ CARAMELIZATĂ - 130g

Fasole bătută fină, combinată cu ceapă caramelizată și usturoi, servită cu pâine proaspătă sau legume crocante.

25lei

Alergeni ⑫



PLATOURI & SALATE

PLATOU RECE TRADIȚIONAL (2-4 persoane) - 1100g

O selecție generoasă de preparate tradiționale: zacuscă de vinete, fasole bătută, șorici, brânză de burduf, telemea de vacă, babic, piept de rață afumat, jumări, roșii, castraveți, ardei gras, ceapă, cârnați sticks, mușchi file și muștar.

240 lei

Alergeni ①③⑦⑧⑩⑫

PLATOU BRÂNZETURI „TAINILE TARCULUI” - 500g (estimativ)

Un platou generos pentru două persoane, ce reunește brânzeturi maturate, fructe confiate, nuci, mere și struguri – o combinație echilibrată între sărat, dulce și texturi variate.

180 lei

Alergeni ⑦⑧

SALATĂ GRECEASCĂ „RAPSODIA ELENA” - 300g

O combinație proaspătă de roșii, castraveți, ardei gras, măslina și brânză feta, aseasonată cu ulei de măsline și oregano.

68 lei

Alergeni ⑦⑫

SALATĂ CU PIEPT DE RAȚĂ AFUMAT - 350g

Salată verde crocantă, roșii cherry, gorgonzola, piept de rață afumat și sos de citrice, pentru un contrast perfect între dulce și sărat.

89 lei

Alergeni ⑦⑫

BRÂNZĂ FETA LA CUPTOR - 300g

Brânză feta coaptă cu roșii, ardei gras, ceapă și condimente, servită cu ulei de măsline și măslina verzi.

86 lei

GHIVECI CĂLUGĂRESC - 350g

Un amestec de legume de sezon – ciuperci, vinete, dovlecei, ceapă, ardei gras și usturoi – gătit în vin alb și sos de roșii, pentru un gust autentic.

65 lei

Alergeni ⑦

SPECIALITĂȚI FRUCTE DE MARE

CREVEȚI BLACK TIGER - 250-300g

Creveți mari și succulenți, gătiți cu usturoi și ulei de măsline, serviți cu un strop de vin alb și pătrunjel proaspăt.

112 lei

Alergeni ②⑫

CARACATIȚĂ ~ 400 g (estimativ)

Caracatiță fragedă, servită cu cartofi, salată verde și sos alivert, pentru o combinație perfectă de arome.

138 lei

Alergeni ⑫⑭

CRAP PE VARZĂ - 450g

File de crap fraged, servit pe un pat de varză călită, aseasonat cu condimente verzi și ulei de măsline.

92 lei

Alergeni ④⑫

SPECIALITĂȚI FRUCTE DE MARE

PASTE „PRICHINDEL” - ~250g

Paste fine, servite cu un sos de roșii proaspete, usturoi și busuioc, pentru un gust clasic și reconfortant.

58 lei

Alergeni ①③⑦

PASTE CU PUI ȘI CIUPERCI - 350g

Penne al dente, combinate cu piept de pui fraged, ciuperci și smântână dulce, pentru un preparat cremos și savuros.

75 lei

Alergeni ①③⑦

MAIN COURSE

PORC & OAIE

CÂRNAȚI MANGALITOTI - 300/200/50/50/100 g

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

138 lei

Alergeni ① ⑦ ⑫

PASTRAMĂ DE OAIE - 350/150/100/50 g

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.

118 lei

Alergeni ⑦ ⑫

TOPOR DE PORC - 395 g

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

125 lei

Alergeni ⑩ ⑫

CIOLAN DE PORC „CRONICUȚA” - 1000/200/50/100/50 g

Un preparat consistent și tradițional, cu ciolan de porc fraged servit alături de cartofi copți zdrobiți, telemea de vacă, murături asortate și cu sos de hrean.

299 lei

Alergeni ① ⑩ ⑫

ARIPIOARE DE PORC CU PIURE - 550/200 g

Aripioare de porc fragede, găsite sous vide, servite cu piure de cartofi cremos.

108 lei

Alergeni ⑦ ⑩

CARNE LA CAZAN - 300/200/100 g

Pulpa de porc afumată, servită cu mămăligă caldă și murături asortate, pentru un gust autentic și reconfortant.

126 lei

Alergeni ⑩ ⑫

MAIN COURSE

VITĂ

MUȘCHI DE VITĂ CU PIURE ȘI CIUPERCI - 250/200/100 g

Mușchi de vită fraged, servit cu piure de cartofi și ciuperci sote, pentru o combinație perfectă de arome.

162 lei

Alergeni ⑦ ⑫

ANTRICOT DE VITĂ - 200/100 g

Antricot de vită succulent, gătit la perfecție, cu zucchini sote.

144 lei

Alergeni ⑫

OASE DE VITĂ CU SOCURĂ - 350 g (estimativ)

Oase de vită găsite lent, servite cu sos de hrean, baghetă proaspătă și salată verde.

90 lei

Alergeni ① ⑦

Produse cu precomandă 1-2 zile

T-BONE MATURAT

– combinația perfectă între filet și strip steak, oferind contrast între delicatețe și robustețe. Maturat pentru intensificarea aromelor și frăgezire, servit pe osul său distinctiv “T”.

35lei/100g

Alergeni ⑫

TOMAHAWK MATURAT

– un show de gust și eleganță: ribeye cu os lung stil toporișcă, cu marmorație abundentă și aromă captivantă.

45lei/100g

Alergeni ⑫

Ambele variante pot fi precomandate cu 1–2 zile înainte pentru ca noi să le pregătim la perfecțiune și să îți garantăm prospețimea și calitatea maximă.

Ceafă de porc SlowCooked la cuptor cu cartofi prăjiți și sos roșu

Doar Vineri-Duminică

85 lei

DESERT

TIRAMISU CLASIC – 120 g

Straturi delicate de pișcot însiropați în espresso intens, alternând cu cremă fină de mascarpone și atingere pudrată de cacao – un echilibru perfect între savoare și eleganță.

33 lei

Alergeni ①③⑦

PLĂCINTĂ DE SEZON – ~150 g

Aluat fraged, bine rumenit, umplut cu fructe proaspete ale sezonului (mere / fructe de pădure / dovleac – după oferta zilei), alături de un moț din înghețată cremoasă.

33 lei

Alergeni ①③⑦

DOVLEAC COPT CU ÎNGHEȚATĂ – 140 g (+ 50 g înghețată)

Felii de dovleac coapte încet, aromatizate cu scorțișoară și vanilie, acompaniate de o cupă de înghețată cremoasă – contrast plăcut între cald și rece, dulce și condimentat.

33 lei

Alergeni ①③⑦

FOI DE CASĂ CU CREMĂ FINĂ – 130 g

Foi de casă crocante-fragede, preparate cu grijă și coapte până devin aurii, alternând cu un strat generos de cremă fină, delicată, cu note subtile de vanilie. Un desert care îmbină tradiția și rafinamentul, perfect pentru momentele în care vrei să te răsfăți cu gust autentic.

33 lei

Alergeni ①③⑦

BROWNIE CU CIOCOLATĂ – 110 g

Bucată densă, umedă și intensă de brownie, cu inima moale de ciocolată, servită caldă pentru un moment decadent de răsfăț.

33 lei

Alergeni ①③⑦

GARNITURI & ACOMPANIAMENTE

CARTOFI PRĂJIȚI – 200 g

Cartofi tăiați manual, prăjiți până devin crocanți și aurii, pentru un gust clasic și reconfortant.

25 lei

PIURE DE CARTOFI – 200–250 g

Piure cremos, preparat din cartofi de calitate, unt și smântână, pentru o textură fină și gust delicat.

28 lei

Alergeni ⑦

CIUPERCI SOTE – 200 g

Ciuperci proaspete, sote cu usturoi și ulei de măsline, pentru un gust intens și aromat.

32 lei

ZUCCHINI SOTE – 200 g

Zucchini tăiați felii, sote cu usturoi și ulei de măsline, pentru un preparat ușor și savuros.

30 lei

PIURE CU CIUPERCI SOTE – ~300–330 g

Piure de cartofi fin, combinat cu ciuperci sote, pentru un gust bogat și reconfortant.

38 lei

Alergeni ⑦⑫

VARZĂ CĂLITĂ – 200 g

Varză tăiată fin, călită cu ceapă și condimente, pentru un acompaniament tradițional.

22 lei

CHIPSURI DE MĂMĂLIGĂ – ~150 g

Feliuțe subțiri de mămăligă, prăjite până devin crocante, servite ca gustare sau acompaniament.

33 lei

SOSURI & ACOMPANIAMENTE

Sos de piper – 50 g

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.

10 lei

Alergeni ① ⑫

Sos gorgonzola – 100 g

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.

18 lei

Alergeni ⑦

Ardei usturat – 30 g

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

4 lei

Alergeni ⑫

Smântână 20% grăsime – 50 g

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 onctuositate și echilibru preparatelor calde sau reci.

4 lei

Alergeni ⑦

Sos aioli verde – 50 g

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

25 lei

Alergeni ③ ⑩

