

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 hibridi 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.
- * 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 semnală 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.



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 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!



CIORBE / SUPE



SUPĂ CREMĂ A ZILEI

O supă cremă fină, preparată zilnic cu legume proaspete și un strop de smântână.

A smooth cream soup, prepared daily with fresh vegetables and a touch of cream.

300g | 210 Kcal | Alergeni: 7

Preț 35 lei

CIORBA ZILEI

O ciorbă tradițională cu arome autentice, gătită cu ingrediente de sezon.

A traditional sour soup with authentic flavors, cooked with seasonal ingredients.

300g | 250 Kcal | Alergeni: 1, 3, 7, 9 (variază)

Preț: 35 lei

PÂINE & ACOMPANIAMENTE



PÂINE ȚĂRĂNEASCĂ CU MAIA

Pâine tradițională cu maia naturală, coaptă pe vatră,
cu coajă crocantă și miez dens.

Traditional sourdough bread, hearth-baked,
with a crunchy crust and dense middle.

150g | 380 Kcal | Alergeni: 1

Preț: 6 lei

STARTERE / STARTERS

„FOCUL CRAMEI” – PASTĂ DE BRÂNZĂ PICANTĂ

Fuziune cremoasă între telemea și feta, cu smântână dulce și fulgi de pepperoncini.

Creamy fusion of cow cheese and feta, with sweet cream and chili flakes.

150g | 412 Kcal | Alergeni: 7

Preț: 30 lei

CHIPSURI DE MĂMĂLIGĂ

Feliuțe subțiri de măămăligă, prăjite până devin crocante, servite ca gustare.

Thin slices of polenta, fried until crispy, served as a snack.

150g | 245 Kcal | Alergeni: - |

Preț: 36 lei

BRÂNZETURI LOCALE CU NUCI, MIGDALE ȘI DULCEAȚĂ

Selecție curatoriată de brânzeturi artisanale de la producători locali, servită cu miez de nucă crocant, migdale coapte și dulceață de casă.

Curated selection of artisanal local cheeses, served with crunchy walnuts, roasted almonds, and homemade jam.

250g | 620 Kcal | Alergeni: 7, 8

Preț: 85 lei

STARTERE / STARTERS



HUMMUS CU RODIE ȘI TAHINA

Năut emulsionat cu pastă de susan, lămâie și usturoi, decorat cu boabe de rodie.

Chickpeas with tahini, lemon, and garlic, topped with pomegranate seeds.

150g | 305 Kcal | Alergeni: 11

Preț: 30 lei

TZATZIKI RĂCOROS CU MENTĂ VERDE

laurt grecesc gras cu castraveți proaspeți, mentă zdrobită și ulei de măsline.

Greek yogurt with fresh cucumbers, crushed mint, and olive oil.

150g | 182 Kcal | Alergeni: 7

Preț: 28 lei

SALATĂ DE VINETE COAPTE PE FLACĂRĂ

Vinete coapte bătute tradițional cu ulei de floarea soarelui și ceapă fin tocată.

Roasted eggplants mixed with sunflower oil and finely chopped onions.

150g | 238 Kcal | Alergeni: -

Preț: 30 LEI

BRUSCHETE CU ROȘII ȘI SOMON AFUMAT

Pâine toast rumenită cu usturoi, roșii, busuioc, somon afumat nobil și parmezan.

Toasted bread with garlic, tomatoes, basil, noble smoked salmon, and parmesan.

300g | 515 Kcal | Alergeni: 1, 4, 7

Preț: 48 LEI

STARTERE / STARTERS

PĂSTRĂV AFUMAT CU CEAPĂ

File de păstrăv afumat servit cu ceapă proaspătă și ulei de măsline.

Smoked trout fillet served with fresh onions and olive oil.

250g | 375 Kcal | Alergeni: 4

Preț: 99 lei

PLATOU DE DEGUSTARE

Selecție de brânzeturi maturate, salamuri fine și batic, cu grisine crocante.

Selection of aged cheeses, fine salamis, and batic, with breadsticks.

300g | 880 Kcal | Alergeni: 1, 7

Preț: 130 lei

FETA SAGANAKI LA CUPTOR

Brânză feta gratinată la cuptor cu ardei gras, ceapă, măslin și oregano.

Baked feta cheese with bell peppers, onions, olives, and oregano.

250g | 560 Kcal | Alergeni: 7

Preț: 65 lei

SALATE / SALADS

SALATĂ CAESAR CU PIEPT DE PUI

Salată romană, pui la grătar, crutoane și parmezan, cu sos Caesar.
Romaine lettuce, grilled chicken, croutons, and parmesan with Caesar dressing.

300g | 545 Kcal | Alergeni: 1, 3, 4, 7

Preț: 85 lei

SALATĂ GRECEASCĂ CU FETA

Roșii, castraveți, ardei gras, măslina și brânză feta cu oregano.
Tomatoes, cucumbers, bell peppers, olives, and feta cheese with oregano.

400g | 418 Kcal | Alergeni: 7

Preț: 65 lei

SALATA CASEI CU BRÂNZĂ DE CAPRĂ

Mix fresh cu sfeclă roșie, portocale, semințe și brânză de capră.
Fresh mix with beetroot, oranges, seeds, and goat cheese.

400g | 495 Kcal | Alergeni: 7, 8

Preț: 85 lei



PORC & OAIE / PORK & LAMB



CÂRNAȚI DE MANGALIȚA „REȚETA CASEI”

Cârnați artizanali din porc mangaliță, serviți cu garnitură.
Artisan Mangalica pork sausages, served with a side dish.

500g | 620 Kcal | Alergeni: -

Preț: 142 lei

CEAFĂ DE PORC SLOW COOK

Ceafă gătită lent până se desface, servită cu piure cremos de cartofi.
Slow-cooked pork neck served with creamy mashed potatoes.

450g | 740 Kcal | Alergeni: 7

Preț: 88 lei

TOMAHAWK DE PORC LA GRĂȚAR

Cotlet de porc cu os, ierburi verzi și dulceață de ardei iute.
Grilled bone-in pork chop with green herbs and chili jam.

330g | 680 Kcal | Alergeni: -

Preț: 125 lei



PORC & OAIE / PORK & LAMB



ȘNIȚEL TOMAHAWK PANKO

Cotlet de porc cu os în crustă crocantă de pesmet Panko.

Bone-in pork chop in a crunchy Panko breadcrumb crust.

400g | 820 Kcal | Alergeni: 1, 3

Preț: 135 lei

CIOLAN „CIOLĂNESCU” CU CARTOFI COVASNA

Ciolan afumat cu cartofi gratinați cu brânză și sos de hrean.

Smoked pork knuckle with cheese-gratinated potatoes and horseradish.

100g | 1240 Kcal | Alergeni: 7

Preț: 26 lei/100g

PASTRAMĂ DE OAIE LA TIGAIE

Pregătită tradițional, servită cu mămăliguță caldă.

Traditionally prepared mutton pastrami, served with warm polenta.

450g | 540 Kcal | Alergeni: -

Preț: 132 lei



PUI & RATĂ / POULTRY



RISOTTO CREMOS CU PUI

Orez Arborio cu piept de pui, unt și parmezan.

Creamy Arborio rice with chicken breast, butter, and parmesan.

250g | 510 Kcal | Alergeni: 7

Preț: 75 lei

JUMĂTATE DE RAȚĂ LA CUPTOR (2 Pers)

Rață fragedă pe pat de varză călită cu mere și scorțișoară.

Tender roast duck on a bed of braised cabbage with apples and cinnamon.

1.2kg | 1850 Kcal | Alergeni: -

Preț: 245 lei



PASTE / PASTA



LINGUINI CU VONGOLE

Paste cu scoici vongole, usturoi, pătrunjel, unt și vin alb.
Pasta with clams, garlic, parsley, butter and white wine.

300 g | 420 Kcal | Alergeni: 1, 7, 14

Preț: 140 lei

LINGUINI CU VITĂ ȘI CIUPERCI

Paste cu Mușchi de vită și ciuperci de pădure în sos de smântână și parmezan.
Beef and forest mushrooms in a cream and parmesan sauce.

300g | 585 Kcal | Alergeni: 1, 7

Preț: 140 lei

PASTE SPANAC AGLIO E OLIO

Paste cu spanac, usturoi, ulei de măsline și parmezan.
Spinach pasta with garlic, olive oil and parmesan.

250g | 450 Kcal | Alergeni: 1, 7

Preț: 70 lei

LINGUINI CU PESTO ROȘU SI BUSUIOC

Paste cu sos de roșii uscate, nuci, unt și parmezan.
Pasta with sun-dried tomato pesto, nuts, butter and parmesan.

250g | 480 Kcal | Alergeni: 1, 7, 8

Preț: 72 lei



VITĂ / BEEF



MUȘCHI DE VITĂ CU UNT ȘI MIRODENII

Vită fragedă trasă la tigaie cu unt și ierburi aromatice.

Tender beef sautéed with butter and aromatic herbs.

250g | 485 Kcal | Alergeni: 7

Preț: 199 lei

STEAK AND FRIES

Antricot de vită la grătar cu cartofi prăjiți și sos de piper negru.

Grilled beef ribeye with French fries and black pepper sauce.

500g | 980 Kcal | Alergeni: 7

Preț: 180 lei

VIȚEL DE LAPTE CU CARTOFI PARIZIENI

Vițel fraged cu cartofi parizieni și dulceață de ardei iute.

Tender veal with Parisian potatoes and chili jam.

530g | 710 Kcal | Alergeni: 7

Preț: 249 lei

COASTE DE VIȚEL CU VARZĂ ȘI PIURE CU TRUFE

Coaste de vițel fragede gătite lent la cuptor acompaniate de

un piure cremos cu trufe negre.

Roasted veal ribs served with creamy black truffle mashed potatoes.

700g (400g/200g/100g) | 1135 Kcal | Alergeni: 7

Preț: 215 lei

PESTE SI FRUCTE DE MARE FISH & SEAFOOD



DORADA REGALĂ CU LEGUME COAPTE

Pește întreg la grătar servit cu dovlecei, ardei și roșii la cuptor.

Whole grilled sea bream served with roasted vegetables.

500g | 540 Kcal | Alergeni: 4

Preț: 125 lei

CREVEȚI ÎN SOS DE UNT ȘI VIN ALB

Cozi de creveți trase în unt cu cimbrisor, usturoi și pătrunjel.

Shrimp in butter sauce with thyme, garlic, and white wine.

250g | 495 Kcal | Alergeni: 2, 7

Preț: 112 lei



DESERTURI / DESSERTS



PANNA COTTA CU FRUCTE

Panna cotta fină cu sos de fructe și reducție de vin.
Smooth panna cotta with fruit sauce and wine reduction.

150g | 310 Kcal | Alergeni: 7

Preț: 38 lei

OREZ CU LAPTE CREMOS

Orez cu lapte aromatizat, servit cu dulceață artizanală.
Creamy rice pudding with handmade jam.

200g | 340 Kcal | Alergeni: 7

Preț: 32 lei

AMANDINĂ CLASICĂ

Tort de ciocolată cu fondant, însiropat și umplut cu cremă bogată.
Classic chocolate cake with fondant and rich cream.

150g | 480 Kcal | Alergeni: 1, 3, 7

Preț: 38 LEI

PLĂCINTĂ CU MERE ȘI SCORȚIȘOARĂ

Plăcintă caldă cu mere, scorțișoară și zahăr pudră.
Apple pie with cinnamon and powdered sugar.

150g | 320 Kcal | Alergeni: 1, 3

Preț: 35 lei

ÎNGHEȚATĂ ASORTATĂ

Trei cupe de înghețată fină cu arome diverse (ciocolată, vanilie, fructe),
servite cu sos de ciocolată sau fructe de pădure.

Assorted ice cream: three scoops of fine ice cream with various flavors
(chocolate, vanilla, fruit), served with chocolate or berry sauce.

150g | 280 Kcal | Alergeni: 7

Preț: 35 lei

GARNITURI & EXTRA SIDES & EXTRA



SALATĂ DE ROȘII CU BRÂNZĂ

Roșii bine coapte, tăiate cuburi, servite cu brânză telemea rasă și un strop de ulei de măsline.

Ripe tomatoes, diced and served with grated traditional salty cheese and a touch of olive oil.

250g | 195 Kcal | Alergeni: 7

Preț: 28 lei

SALATĂ VERDE CU LĂMÂIE

Mix de frunze de salată proaspătă, servit cu un dressing ușor de ulei de măsline și zeamă de lămâie.

Fresh green salad mix, served with a light olive oil and lemon juice dressing.

150g | 45 Kcal | Alergeni: -

Preț: 22 lei

SALATĂ DE VARZĂ ALBĂ

Varză albă tăiată fin, aseasonată cu sare, ulei, oțet și mărar proaspăt.

Finely shredded white cabbage salad, seasoned with salt, oil, vinegar, and fresh dill.

150g | 75 Kcal | Alergeni: -

Preț: 18 LEI

CARTOFI PARIZIENI

Cartofi tăiați sferic, sotați în unt cu ierburi aromatice și un praf de sare.

Parisian potatoes (spherical cut), sautéed in butter with aromatic herbs and a pinch of salt.

200g | 210 Kcal | Alergeni: 7

Preț: 28 lei

GARNITURI & EXTRA SIDES & EXTRA



BROCCOLI CU PARMEZAN

Buchețele de broccoli gătite la abur și gratinate cu parmezan maturat și un strop de ulei de măsline.

Steamed broccoli florets topped with melted aged parmesan and a touch of olive oil.

180g | 160 Kcal | Alergeni: 7

Preț: 35 lei

VARZĂ CĂLITĂ

Varză albă pregătită tradițional la cuptor cu roșii, cimbru și condimente.

Traditionally braised cabbage with tomatoes, thyme, and spices.

200g | 145 Kcal | Alergeni: -

Preț: 24 lei

LEGUME SOTE

Mix de legume proaspete (dovlecei, morcovi, ardei, ciuperci) trase la tigaie.

Sautéed fresh vegetable mix (zucchini, carrots, peppers, mushrooms).

200g | 120 Kcal | Alergeni: -

Preț: 32 lei

CARTOFI PRĂJIȚI

Cartofi tăiați manual și prăjiți până devin aurii și crocanti.

Hand-cut French fries, golden and crispy.

200g | 312 Kcal | Alergeni: -

Preț: 24 lei

PIURE DE CARTOFI CU TRUFE NEGRE

Cartofi cremoși pasați cu unt artizanal, lapte și pastă de trufe negre nobile, finisat cu ulei de trufe pentru o aromă intensă.

Creamy mashed potatoes with artisanal butter, milk, and noble black truffle paste, finished with truffle oil for an intense aroma.

200g | 245 Kcal | Alergeni: 7

Preț: 55 LEI

GARNITURI & EXTRA SIDES & EXTRA



PIURE DE CARTOFI

Cartofi fierți, pasați cu unt și un strop de lapte pentru o textură cremoasă.
Mashed potatoes with butter and a touch of milk for a creamy texture.

200g | 185 Kcal | Alergeni: 7

Preț: 24 lei

CARTOFI COPTI

Cartofi rumeniți la cuptor cu ierburi aromatice și ulei de măsline.
Roasted potatoes with aromatic herbs and olive oil.

200g | 160 Kcal | Alergeni: -

Preț: 24 lei

MĂMĂLIGĂ

Mălai fiert tradițional, acompaniamentul perfect pentru preparatele rustice.
Traditional boiled cornmeal (polenta), the perfect side for rustic dishes.

200g | 150 Kcal | Alergeni: -

Preț: 15 lei

SALATĂ DE MURĂTURI

Selecție de legume conservate în saramură sau oțet, după rețete artizanale.
Selection of pickled vegetables, handmade according to traditional recipes.

200g | 40 Kcal | Alergeni: -

Preț: 22 lei

SALATĂ CIOBAN

Roșii proaspete, ardei, castraveți, ceapă și un dressing fin de sirop de rodie.
Fresh tomatoes, peppers, cucumbers, onions, and a fine pomegranate syrup dressing.

200g | 120 Kcal | Alergeni: -

Preț: 32 lei

OU (OCHI SAU FIERT) Egg (fried or boiled). 1 buc | 85 Kcal | Alergeni: 3

Preț: 10 lei

BRÂNZĂ FETA EXTRA Extra feta cheese. 50g | 135 Kcal | Alergeni: 7

Preț: 15 lei

PARMEZAN EXTRA Extra grated aged parmesan. 30g | 110 Kcal | Alergeni: 7

Preț: 18 lei

SOSURI & MICI ADAOSURI SAUCES & ADD-ONS



SOS CAESAR

Sos cremos cu parmezan, usturoi, anșoa și muștar, ideal pentru salate sau carne la grătar.

Creamy Caesar dressing with parmesan, garlic, anchovies, and mustard, ideal for salads or grilled meat.

50g | 185 Kcal | Alergeni: 3, 4, 7, 10

Preț: 15 lei

KETCHUP (DULCE SAU PICANT)

Ketchup (sweet or spicy). 50g | 50 Kcal | Alergeni: -

Preț: 8 lei

MAIONEZĂ

Mayonnaise 50g | 340 Kcal | Alergeni: 3, 10

Preț: 8 lei

SMÂNTÂNĂ

Sour cream 50g | 100 Kcal | Alergeni: 7

Preț: 10 lei

MUJDEI DE USTUROI

Garlic sauce 50g | 150 Kcal | Alergeni: -

Preț: 10 lei

DULCEAȚĂ DE ARDEI IUTE

Chili jam. 50g | 160 Kcal | Alergeni: -

Preț: 12 lei

ARDEI IUTE (PROASPĂT SAU MURAT)

Chili pepper (fresh or pickled) 1 buc | 10 Kcal | Alergeni: -

Preț: 5 lei



 Crama de piatră

 crama_de_piatră

0729 278 945

