



LA RESIDENZA
Heritage Hotel & Spa

THE
menu

THE

menu

aperitive

BRUSCHETE CU ROSII

(paine prajita, ulei de masline, rosii, busuioc, usturoi, oregano)
22 RON

BRUSCHETE CU GUACAMOLE

(paine prajita, ulei de masline, avocado, ardei rosu, ceapa rosie)
24 RON

VITELLO TONNATO

(rasol de vita alb, pasta de ton, rodie, capere)
64 RON

CAPRESE

(mozzarella / cas proaspat, rosii, busuioc, ulei de masline)
49 RON

BRIE LA CUPTOR

(branza Brie, nuci, miere de albine, rozmarin, struguri/para)
46 RON

HUMMUS

(naut, tahini, usturoi, lamaie, ulei de masline, morcov, rodie, rucola)
32 RON

salate

SALATA CU PIEPT DE RATA

(piept de rata, mix salata verde, portocala, nuca, rodie)
74 RON

SALATA CU FASOLE ROSIE

(fasole rosie, rosii cherry, apio, seminte de dovleac, valeriana, usturoi)
36 RON

SALATA AVOCADO

(avocado, grapefruit, mix salata verde, chives, rodie)
35 RON

SALATA CU RUCOLA SI PARMEZAN

(rucola, rosii cherry, parmezan)
39 RON

THE

menu

paste & risotto

PASTE A.O.P.

(paste proaspete, usturoi, ardei iute, ulei de masline, patrunjel,
parmezan)
42 RON

PASTE NAPOLI

(paste proaspete, sos de rosii, ceapa, usturoi, busuioc, parmezan, ulei
de masline)
48 RON

PASTE ARRABBIATA

(paste proaspete, sos de rosii, ardei iute/fulgi de chilli, ceapa, usturoi,
busuioc, parmezan, ulei de masline)
48 RON

TAGLIAITELLE CU PROSCIUTTO & RICOTTA

(paste proaspete, rosii cherry, unt, prosciutto crudo, parmezan,
busuioc, ricotta, seminte floarea soarelui, patrunjel)
54 RON

PASTE CACIO E PEPPE

(paste proaspete, unt, parmezan/pecorino, piper)
48 RON

PASTE CARBONARA

(paste proaspete, ou, parmezan, piper, pancetta/guanciale)
63 RON

TAGLIATELLE CU HRIBI

(paste proaspete, hribi, usturoi, ceapa, unt, patrunjel, sare, piper)
58 RON

RISOTTO CU HRIBI

(orez arborio, hribi, usturoi, unt, parmezan, patrunjel)
72 RON

THE

menu

fel principal

PIEPT DE RATA GATIT LA SOUS-VIDE CU PIURE DE MORCOV
(piept de rata, piure de morcovi, topping din miere de albine si piper
rosu, rozmarin, cimbrisor)
79 RON

MUSCHIULET FRAGED DE PORC CU PIURE DE CARTOFI, SOS DE
HRIBI SI FULGI DE MIGDALE
(muschiulet de porc, piure de cartofi, sos de hribi, fulgi de migdale)
72 RON

TAGLIATA ANTRICOT DE VITA
(antricot de vita maturat Argentina, rucola, rosii cherry, parmezan,
ulei de masline, otet balsamic, sare, piper)
201 RON

SNITEL DE PUI IN CRUSTA DE SEMINTE
(piept de pui, mix de seminte, panko, ou, ulei de floarea soarelui,
garnitura de cartofi raclette, usturoi, parmezan)
62 RON

BURGER DIN PIEPT DE RATA
(chifla burger, piept de rata, salata verde, varza, stafide, cheddar,
garnitura da cartofi raclette)
65 RON

desert

TORT TOSKA CU BEZEA ITALIANA
36 RON

TORT DE CIOCOLATA BELGIANA CU NUCI CARAMELIZATE SI
CARMEL TOFFEE
39 RON

TORT MERE CU CREMA DE ZAHAR ARS SI MASCARPONE
35 LEI

THE

menu

ENGLISH

starters

TOMATO BRUSCHETTA

(toasted bread, olive oil, tomatoes, basil, garlic, oregano)
22 RON

GUACAMOLE BRUSCHETTA

(toasted bread, olive oil, avocado, red pepper, red onion)
24 RON

VITELLO TONNATO

(boiled veal, tuna paste, pomegranate, capers, lime)
64 RON

CAPRESE

(mozzarella / fresh cheese, tomatoes, basil, olive oil, salt, oregano)
49 RON

BAKED BRIE

(Brie cheese, walnuts, honey, rosemary, grapes/pear)
46 RON

HUMMUS

(chickpeas, tahini, garlic, lemon, olive oil, carrot, pomegranate, arugula)
32 RON

salads

DUCK BREAST SALAD

(duck breast, mixed green salad, orange, walnuts, pomegranate)
74 RON

RED BEAN SALAD

(red beans, cherry tomatoes, garlic, celery, pumpkin seeds, lamb's
lettuce)
36 RON

AVOCADO SALAD

(avocado, grapefruit, mixed green salad, chives, pomegranate)
35 RON

ARUGULA AND PARMESAN SALAD

(arugula, cherry tomatoes, Parmesan, olive oil, balsamic vinegar, salt)
39 RON

THE

menu

ENGLISH

pasta & risotto

A.O.P. PASTA

(fresh pasta, garlic, chili pepper, olive oil, parsley, Parmesan)
42 RON

NAPOLI PASTA

(fresh pasta, tomato sauce, onion, garlic, basil, Parmesan, olive oil)
48 RON

ARRABBIATA PASTA

(fresh pasta, tomato sauce, chili pepper/chili flakes, onion, garlic,
basil, Parmesan, olive oil)
48RON

TAGLIAITELLE WITH PROSCIUTTO & RICOTTA

(fresh pasta, cherry tomatoes, butter, prosciutto crudo, Parmesan,
basil, ricotta, sunflower seeds, parsley)
54RON

CACIO E PEPPE PASTA

(fresh pasta, butter, Parmesan/Pecorino, pepper)
48 RON

CARBONARA PASTA

(fresh pasta, egg, Parmesan, pepper, pancetta/guanciale)
63 RON

TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS

(fresh pasta, porcini mushrooms, garlic, onion, butter, parsley, salt,
pepper)
58 RON

PORCINI MUSHROOM RISOTTO

(Arborio rice, porcini mushrooms, garlic, butter, Parmesan, parsley)
72 RON

THE

menu

ENGLISH

main course

SOUS-VIDE DUCK BREAST WITH CARROT PURÉE
(duck breast, carrot purée, honey and red pepper topping, rosemary,
thyme)
79 RON

TENDER PORK TENDERLOIN WITH MASHED POTATOES, PORCINI
MUSHROOM SAUCE AND ALMOND FLAKES
(pork tenderloin, mashed potatoes, porcini mushroom sauce, almond
flakes)
72 RON

BEEF RIBEYE TAGLIATA
(Argentinian aged beef ribeye, arugula, cherry tomatoes, Parmesan,
olive oil, balsamic vinegar, salt, pepper)
201 RON

SEED-CRUSTED CHICKEN SCHNITZEL
(chicken breast, seed mix, panko, egg, sunflower oil, raclette potato
side dish, garlic, Parmesan)
62 RON

DUCK BREAST BURGER
(burger bun, duck breast, lettuce, cabbage, raisins, cheddar cheese,
raclette potatoes)
65 RON

dessert

TOSKA CAKE WITH ITALIAN MERINGUE
36 RON

BELGIAN CHOCOLATE CAKE WITH CARAMELIZED WALNUTS AND
TOFFEE CARAMEL
39 RON

APPLE CAKE WITH CRÈME CARAMEL AND MASCARPONE
35 RON

THE

menu

DEUTSCH

Vorspeisen

TOMATEN-BRUSCHETTA

(geröstetes Brot, Olivenöl, Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Oregano)
22 RON

GUACAMOLE-BRUSCHETTA

(geröstetes Brot, Olivenöl, Avocado, rote Paprika, rote Zwiebel)
24 RON

VITELLO TONNATO

(gekochtes Kalbfleisch, Thunfischcreme, Granatapfel, Kapern)
64 RON

CAPRESE

(Mozzarella / Frischkäse, Tomaten, Basilikum, Olivenöl)
49 RON

GEBACKENER BRIE

(Brie, Walnüsse, Honig, Rosmarin, Trauben/Birne)
46 RON

HUMMUS

(Kichererbsen, Tahini, Knoblauch, Zitrone, Olivenöl, Karotte, Granatapfel, Rucola)
32 RON

Salate

SALAT MIT ENTENBRUST

(Entenbrust, gemischter grüner Salat, Orange, Walnüsse, Granatapfel)
74 RON

SALAT MIT ROTEN BOHNEN

(rote Bohnen, Cherrytomaten, Staudensellerie, Kürbiskerne, Feldsalat, Knoblauch)
36 RON

AVOCADO-SALAT

(Avocado, Grapefruit, gemischter grüner Salat, Schnittlauch, Granatapfel)
35 RON

RUCOLA-PARMESAN-SALAT

(Rucola, Cherrytomaten, Parmesan)
39 RON

THE

menu

DEUTSCH

Pasta & Risotto

PASTA A.O.P.

(frische Pasta, Knoblauch, Chili, Olivenöl, Petersilie, Parmesan)
42 RON

PASTA NAPOLI

(frische Pasta, Tomatensauce, Zwiebel, Knoblauch, Basilikum,
Parmesan, Olivenöl)
48 RON

PASTA ARRABBIATA

(frische Pasta, Tomatensauce, Chili/Chiliflocken, Zwiebel, Knoblauch,
Basilikum, Parmesan, Olivenöl)
48 RON

TAGLIATELLE MIT PROSCIUTTO & RICOTTA

(frische Pasta, Cherrytomaten, Butter, Prosciutto Crudo, Parmesan,
Basilikum, Ricotta, Sonnenblumenkerne, Petersilie)
54 RON

PASTA CACIO E PEPE

(frische Pasta, Butter, Parmesan/Pecorino, Pfeffer)
48 RON

PASTA CARBONARA

(frische Pasta, Ei, Parmesan, Pfeffer, Pancetta/Guanciale)
63 RON

TAGLIATELLE MIT STEINPILZEN

(frische Pasta, Steinpilze, Knoblauch, Zwiebel, Butter, Petersilie, Salz,
Pfeffer)
58 RON

STEINPILZ-RISOTTO

(Arborio-Reis, Steinpilze, Knoblauch, Butter, Parmesan, Petersilie)
72 RON

THE

menu

DEUTSCH

Hauptgerichte

SOUS-VIDE GEGARTE ENTENBRUST MIT KAROTTENPÜREE
(Entenbrust, Karottenpüree, Topping aus Honig und rotem Pfeffer,
Rosmarin, Thymian)
79 RON

ZARTES SCHWEINEFILET MIT KARTOFFELPÜREE, STEINPILZSAUCE
UND MANDELBLÄTTCHEN
(Schweinefilet, Kartoffelpüree, Steinpilzsauce, Mandelblättchen)
72 RON

TAGLIATA VOM RINDER-RIBEYE
(gereiftes argentinisches Rinder-Ribeye, Rucola, Cherrytomaten,
Parmesan, Olivenöl, Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer)
201 RON

HÄHNCHENSCHNITZEL IN SAATENKRUSTE
(Hähnchenbrust, Saatenmischung, Panko, Ei, Sonnenblumenöl,
Raclette-Kartoffeln als Beilage, Knoblauch, Parmesan)
62 RON

ENTENBRUST-BURGER
(Burgerbrötchen, Entenbrust, grüner Salat, Kohl, Rosinen, Cheddar,
Raclette-Kartoffeln als Beilage)
65 RON

Dessert

TOSKA-TORTE MIT ITALIENISCHER MERINGUE
36 RON

BELGISCHE SCHOKOLADENTORTE MIT KARAMELLISIERTEN
WALNÜSSEN UND TOFFEE-KARAMELL
39 RON

APFELTORTE MIT KARAMELLCREME UND MASCARPONE
35 RON

VALORI NUTRIȚIONALE · NUTRITIONAL VALUES · NÄHRWERTE

per porție / per serving / pro Portion

Preparat / Dish / Gericht	Gramaj Weight Gewicht	Proteine Protein Eiweiß (g)	Carbhidrați Carbohydrates Kohlenhydrate (g)	Lipide Fat Fett (g)	Fibre Fiber Ballaststoffe (g)	Energie Energy Energie (kcal)
Bruschete cu guacamole Guacamole Bruschetta Guacamole-Bruschetta	180 g	5,90	35,20	18,30	8,50	322,00
Vitello Tonnato Vitello Tonnato Vitello Tonnato	250 g	34,80	11,10	23,10	2,00	392,00
Caprese Caprese Caprese	255 g	25,40	10,00	35,00	2,20	452,00
Brie la cuptor Baked Brie Gebackener Brie	280 g	31,80	54,00	55,40	4,30	827,00
Hummus Hummus Hummus	200 g	13,20	34,70	27,70	10,20	431,00
Salată cu piept de rață Duck Breast Salad Salat mit Entenbrust	300 g	50,70	17,40	40,60	3,20	636,00
Salată cu fasole roșie Red Bean Salad Salat mit roten Bohnen	350 g	25,00	65,70	13,20	19,40	470,00
Salată avocado Avocado Salad Avocado-Salat	320 g	4,20	28,00	32,70	13,00	409,00
Salată cu rucola și parmezan Arugula and Parmesan Salad Rucola-Parmesan-Salat	250 g	18,70	17,00	26,70	3,50	371,00
Paste A.O.P. A.O.P. Pasta Pasta A.O.P.	200 g	20,50	98,00	61,00	6,00	1015,00
Paste Napoli Napoli Pasta Pasta Napoli	250 g	18,00	101,00	3,00	7,00	512,00
Paste Arrabbiata Arrabbiata Pasta Pasta Arrabbiata	250 g	18,50	103,00	3,30	7,80	527,00
Paste Carbonara Carbonara Pasta Pasta Carbonara	250 g	42,50	91,00	38,00	4,00	884,00
Tagliatelle cu hribi Tagliatelle with Porcini Mushrooms Tagliatelle mit Steinpilzen	250 g	25,00	94,00	37,00	7,00	802,00
Risotto cu hribi Porcini Mushroom Risotto Steinpilz-Risotto	250 g	12,00	87,00	5,00	5,00	447,00
Tagliatelle cu Prosciutto & Ricotta Tagliatelle with Prosciutto & Ricotta Tagliatelle mit Prosciutto & Ricotta	250 g	35,00	94,00	34,00	5,00	825,00
Piept de rață sous-vide cu piure de morcov Sous-vide Duck Breast with Carrot Purée Sous-vide Entenbrust mit Karottenpüree	350 g	51,00	25,00	39,00	5,00	660,00
Muschiuleț de porc cu piure de cartofi, sos de hribi și fulgi de migdale Pork Tenderloin with Mashed Potatoes, Porcini Mushroom Sauce and Almond Flakes Schweinefilet mit Kartoffelpüree, Steinpilzsauce und Mandelblättchen	400 g	62,00	27,00	32,00	4,00	655,00
Tagliata antricot de vită Beef Ribeye Tagliata Tagliata vom Rinder-Ribeye	420 g	78,00	9,00	87,00	2,50	1130,00
Șnițel de pui în crustă de semințe Seed-crusted Chicken Schnitzel Hähnchenschnitzel in Saatenkruste	400 g	75,00	39,00	51,00	5,00	920,00
Bruschete cu roșii Tomato Bruschetta Tomaten-Bruschetta	207 g	11,48	44,21	2,96	3,61	249,37
Paste Cacio e Pepe Cacio e Pepe Pasta Pasta Cacio e Pepe	229 g	32,99	74,66	58,31	4,14	944,04
Burger din piept de rață Duck Breast Burger Entenbrust-Burger	≈335 g*	45,84	46,10	58,45	3,15	903,78
Tort Toska cu bezea italiană Toska Cake with Italian Meringue Toska-Torte mit italienischer Meringue	porție / portion	9,40	37,80	23,75	1,40	348,33
Tort de ciocolată belgiană cu nuci caramelizate și caramel toffee Belgian Chocolate Cake with Caramelized Walnuts and Toffee Caramel Belgische Schokoladentorte mit karamellisierten Walnüssen und Toffee-Karamell	porție / portion	9,88	76,67	44,79	—	543,13
Tort cu mere, cremă de zahăr ars și mascarpone Apple Cake with Crème Caramel and Mascarpone Apfelforte mit Karamellcreme und Mascarpone	porție / portion	10,88	70,00	31,10	2,40	476,00

NOTĂ / NOTE / HINWEIS: Valorile pentru preparatele sărate sunt estimări calculate din gramajele și componentele furnizate, folosind valori nutriționale generice uzuale pentru ingrediente. Valorile reale pot varia în funcție de marcă, produs, pierderi/câștiguri la preparare și cantitatea efectiv absorbită de ulei. Pentru declarare oficială, valorile trebuie validate pe baza etichetelor/fișelor tehnice ale ingredientelor folosite sau prin analiză de laborator. Valorile celor trei deserturi sunt cele furnizate direct de beneficiar. / Values for savoury dishes are estimates based on the supplied recipe weights and generic food-composition data; actual values may vary. The three dessert values are reproduced as supplied. / Die Werte der herzhaften Gerichte sind Schätzwerte auf Basis der gel

ALERGENI · ALLERGENS · ALLERGENE

Română · English · Deutsch

Preparat / Dish / Gericht	Română	English	Deutsch
Bruschete cu roșii Tomato Bruschetta <u>Tomaten-Bruschetta</u>	Gluten	Gluten	Gluten
Bruschete cu guacamole Guacamole Bruschetta <u>Guacamole-Bruschetta</u>	Gluten	Gluten	Gluten
Vitello Tonnato Vitello Tonnato <u>Vitello Tonnato</u>	Pește	Fish	Fisch
Caprese Caprese <u>Caprese</u>	Lapte	Milk	Milch
Brie la cuptor Baked Brie <u>Gebackener Brie</u>	Lapte; fructe cu coajă lemnoasă (nuci)	Milk; tree nuts (walnuts)	Milch; Schalenfrüchte (Walnüsse)
Hummus Hummus <u>Hummus</u>	Susan	Sesame	Sesam
Salată cu piept de rață Duck Breast Salad <u>Salat mit Entenbrust</u>	Fructe cu coajă lemnoasă (nuci)	Tree nuts (walnuts)	Schalenfrüchte (Walnüsse)
Salată cu fasole roșie Red Bean Salad <u>Salat mit roten Bohnen</u>	Țelină	Celery	Sellerie
Salată avocado Avocado Salad <u>Avocado-Salat</u>	—	—	—
Salată cu rucola și parmezan Arugula and Parmesan Salad <u>Rucola-Parmesan-Salat</u>	Lapte	Milk	Milch
Paste A.O.P. A.O.P. Pasta <u>Pasta A.O.P.</u>	Gluten; ou*; lapte	Gluten; egg*; milk	Gluten; Ei*; Milch
Paste Napoli Napoli Pasta <u>Pasta Napoli</u>	Gluten; ou*; lapte	Gluten; egg*; milk	Gluten; Ei*; Milch
Paste Arrabbiata Arrabbiata Pasta <u>Pasta Arrabbiata</u>	Gluten; ou*; lapte	Gluten; egg*; milk	Gluten; Ei*; Milch
Tagliatelle cu Prosciutto & Ricotta Tagliatelle with Prosciutto & Ricotta <u>Tagliatelle mit Prosciutto & Ricotta</u>	Gluten; ou*; lapte	Gluten; egg*; milk	Gluten; Ei*; Milch
Paste Cacio e Pepe Cacio e Pepe Pasta <u>Pasta Cacio e Pepe</u>	Gluten; ou*; lapte	Gluten; egg*; milk	Gluten; Ei*; Milch
Paste Carbonara Carbonara Pasta <u>Pasta Carbonara</u>	Gluten; ou; lapte	Gluten; egg; milk	Gluten; Ei; Milch
Tagliatelle cu hribi Tagliatelle with Porcini Mushrooms <u>Tagliatelle mit Steinpilzen</u>	Gluten; ou*; lapte	Gluten; egg*; milk	Gluten; Ei*; Milch
Risotto cu hribi Porcini Mushroom Risotto <u>Steinpilz-Risotto</u>	Lapte	Milk	Milch
Piept de rață sous-vide cu piure de morcov Sous-vide Duck Breast with Carrot Purée <u>Sous-vide Entenbrust mit Karottencrème</u>	Lapte*	Milk*	Milch*
Muşchiuleț de porc în crustă de migdale cu piure de cartofi și sos de hribi Pork Tenderloin in Almond Crust with Mashed Potatoes and Porcini Sauce Schweinefilet in Mandelkruste mit Kartoffelpüree und Steinpilzsauce	Lapte; fructe cu coajă lemnoasă (migdale)	Milk; tree nuts (almonds)	Milch; Schalenfrüchte (Mandeln)
Tagliata antricot de vită Beef Ribeye Tagliata <u>Tagliata vom Rinder-Ribeye</u>	Lapte	Milk	Milch
Snițel de pui în crustă de semințe Seed-crusted Chicken Schnitzel <u>Hähnchenschnitzel in Saatenkruste</u>	Gluten; ou; lapte; susan*	Gluten; egg; milk; sesame*	Gluten; Ei; Milch; Sesam*
Burger din piept de rață Duck Breast Burger <u>Entenbrust-Burger</u>	Gluten; lapte; susan*	Gluten; milk; sesame*	Gluten; Milch; Sesam*
Tort Toska cu bezea italiană Toska Cake with Italian Meringue <u>Toska-Torte mit italienischer Meringue</u>	Ouă; gluten; lapte	Eggs; gluten; milk	Eier; Gluten; Milch
Tort de ciocolată belgiană cu nuci caramelizate și caramel toffee Belgian Chocolate Cake with Caramelized Walnuts and Toffee Caramel Belgische Schokoladentorte mit karamellisierten Walnüssen und Toffee-Karamell	Ouă; gluten; lapte; fructe cu coajă lemnoasă (nuci)	Eggs; gluten; milk; tree nuts (walnuts)	Eier; Gluten; Milch; Schalenfrüchte (Walnüsse)
Tort cu mere, cremă de zahăr ars și mascarpone Apple Cake with Crème Caramel and Mascarpone <u>Apfelforte mit Karamellcreme und Mascarpone</u>	Ouă; gluten; lapte	Eggs; gluten; milk	Eier; Gluten; Milch

IMPORTANT / IMPORTANT / WICHTIG:

Lista este întocmită exclusiv pe baza ingredientelor declarate în meniul furnizat. Nu include automat alergeni proveniți din ingrediente compuse sau contaminare încrucișată. / This list is based exclusively on the ingredients stated in the supplied menu and does not automatically include allergens from compound ingredients or cross-contamination. / Diese Liste basiert ausschließlich auf den im bereitgestellten Menü angegebenen Zutaten und berücksichtigt nicht automatisch Allergene aus zusammengesetzten Zutaten oder Kreuzkontaminationen.



LA RESIDENZA

Heritage Hotel & Spa

Orar bucatarie:

Lu-Du

12:00-15:30

18:00-21:30