



CASA ZARAZA

RESTAURANT ROMÂNESC

Inima Bucureștiului învelită în tradiție

CASA ANGELESCU

ISTORII, TAINE CE MERITĂ ȘTIUTE!



Casa Angelescu este una dintre casele remarcabile ale Bucureștiului vechi.

Inițial proprietate Butculescu din 1851, aceasta a fost achiziționată în 1904 de doctorul Constantin D. Angelescu, care a ridicat casa în forma actuală după planurile arhitectului Ion N. Socolescu. În apropiere, în 1930, Societatea Lido va construi celebrul hotel, după proiectul lui Ernest Doneaud.

Născut în 1869, Constantin D. Angelescu a studiat medicina la Paris, unde a obținut doctoratul în 1897. Revenit în țară, a devenit profesor universitar și director al Clinicii de Chirurgie din București, fiind recunoscut pe plan european.

Om politic liberal marcant, a organizat Serviciul Medical al Armatei, a fost primul ministru plenipotențiar român în SUA și a legiferat bacalaureatul, primind porecla „Doctorul Cărămidă” pentru eforturile în construcția de școli. A deținut și scurte mandate de prim-ministru și a condus mai multe organizații culturale și științifice.

Renumit colecționar de artă și cărți rare, biblioteca sa din strada Rosetti ajunsese la peste 40.000 de volume, confiscate de comuniști. Evitând arestarea în 1948, Angelescu a murit la 79 de ani în spitalul Saint Vincent de Paul, fiind înmormântat discret în cavoul unui prieten.



Meniu Zaraza



SECRETUL BUCĂTARULUI? O LINGURĂ DE TALENT ȘI DOUĂ DE POFTĂ DE VIAȚĂ.

MÂNCĂRURI GĂTITE



CU TRADIȚIE,
readuse la viață cu cele mai
alese și mai proaspete
ingrediente, ce aduc pe
masă savoea și duiosia
gustului de acasă, de
altădată.

De vreme ce ne-ai trecut
pragul, te vei desfăta cu o
porție zdravănă de istorie
gastronomică, adusă la
viață pe masa noastră.

Ciolan cu fasole 600 g 118 lei

Ingrediente: ciolan afumat, fasole boabe, ceapă, morcov, țelină, usturoi, pastă de roșii, foi de dafin, cimbru, piper, boia, ulei, pătrunjel verde.

Pulpă de rață cu varză călită 200 g / 250 g 99 lei

Ingrediente: pulpă de rață, varză murată, ceapă, pastă de roșii, ulei, sare, piper, boia, cimbru, foi de dafin.

Sărmăluțe în foi de varză cu mămăligă 300 g / 260 g 77 lei

Ingrediente: carne tocată (porc și vită), orez, ceapă, pastă de roșii, foi de varză murată, sare, piper, cimbru, foi de dafin, ulei, mălai, apă.

APERITIVE CU DICHIS

★ Îmbucături cu iz de altădată, domnești și țărănești ★

Fasole bătută cu ceapă aromatizată, 150 g 30 lei

Un deliciu de mahala rafinată!

Ingrediente: fasole albă, ceapă, ulei de floarea-soarelui, usturoi, sare, piper.

Zacuscă de casă, 150 g 35 lei

Arome de toamnă și tihnă românească.

Ingrediente: vinete, ardei copti, ceapă, roșii, ulei, sare, piper, foi de dafin.

Humus cu jumări, 200 g 59 lei

Orientul se întâlnește cu Bucureștiul vechi.

Ingrediente: năut, tahini, usturoi, lămâie, ulei de măsline, jumări de porc, sare, piper.

Salată de vinete cu maioneză și ceapă, 150 g 37 lei

Delicatețe de salon bucureștean.

Ingrediente: vinete coapte, maioneză, ceapă, ulei, sare, piper, zeamă de lămâie.

Jumări de porc, 150 g 39 lei

Gust de iarnă și voie bună! Crocante, sărate cât trebuie, cu miros de sobă și povești spuse la un pahar de vin roșu.

Ingrediente: slănină de porc, sare grunjoasă.

Pachețele cu carne, 200 g 42 lei

Bucurie aburindă dintr-o tavă boierească.

Ingrediente: foi fine de plăcintă, carne tocată de porc și vită, ceapă, usturoi, morcov, sos de soia, piper.

Pachețele cu spanac, 200 g 42 lei

Verdeată și proșteime, ca-ntr-o dimineață de primăvară la Șosea.

Ingrediente: foi fine de plăcintă, spanac proaspăt, ceapă, usturoi, piper, ulei de măsline.

Pachețele cu telemea de oaie, 200 g 42 lei

O poftă de seară boierească.

Ingrediente: foi fine de plăcintă, telemea de oaie, mărar, piper alb.

Pachețele cu vită și trufe, 200 g 48 lei

Rafinament de salon aristocratic.

Ingrediente: foi fine de plăcintă, carne tocată de vită, ceapă, usturoi, pastă de trufe negre, ulei de măsline, piper negru.

BUȚATE ISCĂLITE

Specialitatea Bucătarului

Zeamă de oase de vită,

500 ml 65 lei

Zeamă strășnică de oase de vită, fiartă
molcom cu ceapă, morcov și hrean iute.

ingrediente: oase de vită, ceapă, morcov,
hrean, cardamom.

Gulaș de vită 450 g 65 lei

Gulașul nostru de vită, bogat și
condimentat cu măiestrie, poartă în
farfurie tradiția veche a bucătărilor
transilvănene.

Ingrediente: carne de vită, ceapă, ardei
gras, pastă de roșii, cartofi, ulei, boia, foi
de dafin, cimbru, ardei iute.

Miel la cuptor cu legume

500 g 109 lei

Miel fraged, rumenit la cuptor, însoțit de
legume alese, ce aduce aromele autentice
pe masa dumneavoastră.

Ingrediente: carne de miel, cartofi,
ceapă, usturoi, ardei gras, morcovi,
cimbru, sare, piper.

Bulz ciobănesc 450 g 59 lei

Ospăț zdravăn ca-n vremuri haiducești cu
mămăligă aurie și brânză de la stână, topită
domol.

Ingrediente: mămăligă, brânză de burduf,
bacon.

PLATOUL CASEI

650 g 129 lei

O însoțire aleasă de bucate românești,
așa cum se cuvine unei mese cu haz și
tihnă.

Jumări crocante, măsline negre, ruladă
din carne de pui, salată de vinete, brânză
de burduf cu chimen, păstrată în coajă de
brad, cârnați afumați de casă, pastramă
de vită.



CIORBA CASEI

★ Ca să nu te ia vinul prin surprindere ★

Borș de perișoare boierești,

350 g 35 lei

O zămislire românească de odinioară,
cu zeamă limpede și perișoare ce plutesc
în borșul aromat. Aburul ei te poartă în
vremurile boeme ale Bucureștiului
interbelic - când o ciorbă bună ținea loc
și de alinare și de sărbătoare.

Ingrediente: carne tocată de porc și vită,
orez, ceapă, morcov, păstărnac, țelină,
ardei gras, borș, ou, pastă de roșii,
leuștean, pătrunjel, sare, piper.

ZEMURI

Ciorbă de fasole cu afumătură,

350 g 35 lei

Ingrediente: fasole boabe, afumătură de
porc, ceapă, morcov, țelină, păstărnac,
ardei gras, pastă de roșii, foi de dafin,
cimbru, usturoi, sare, piper, verdețată
proaspătă.

Ciorbă rădăuțeană de pui,

350 g 35 lei

Ingrediente: piept de pui, țelină, morcov,
păstărnac, ceapă, usturoi, ou, smântână,
oțet, făină, sare, piper, pătrunjel verde.

Ciorbă domnească de vită,

350 g 35 lei

Ingrediente: carne de vită, țelină, morcov,
păstărnac, ardei gras, ceapă, cartofi, roșii,
leuștean, borș, sare, piper.

Cremă fină de legume,

350 g 35 lei

Ingrediente: morcov, cartof, ceapă, țelină,
dovlecel, usturoi, ardei gras, ulei de
măsline, smântână dulce, sare, piper,
crutoane pentru servire.

PASĂRE

gătită, cu gust desăvârșit

Ciulama de pui cu mămăliguță
300 g **58 lei**
Ingrediente: pui, unt, făină, smântână, ceapă, mălai, apă.

Tigaie picantă de pui,
300 g **54 lei**
Ingrediente: pui, ardei gras, ceapă, usturoi, roșii, sos de chili, ulei, sare, piper, condimente picante.

Ficăței de pui cu lămâie/rodie,
250 g **45 lei**
Ingrediente: ficăței de pui, lămâie/rodie, usturoi, ulei de măsline, condimente.

Măruntaie de pui, 250 g 40 lei
Ingrediente: măruntaie de pui, usturoi, sare, lămâie.

Cocoș la ccaun, 500 g 79 lei
Ingrediente: pui coquelet, pastă de usturoi.

Șnițel de curcan, 400 g 65 lei
Ingrediente: piept de curcan, ouă, făină, pesmet, sare, piper.

ETICHETA CASEI

Afumate pe lemn de brad, află de la ospătar.
Dacă-l întrebi cu zâmbet, el știe taina bucătarului.

SALATE

Murături asortate
250 g **35 lei**
castraveți, gogoșari, morcov, usturoi, hrean, boabe de muștar, foi de dafin, oțet, sare, apă.

Ardei copti 250g 35 lei
ardei kapia, usturoi, ulei, oțet, sare, piper, verdeță.

Varză albă cu mărar
250 g **35 lei**
varză albă, mărar proaspăt, ulei, sare, piper, oțet

Varză murată 250g 35 lei
varză albă, mărar, ulei, piper, oțet.

Salată verde cu lămâie
250 g **35 lei**
salată verde, lămâie, ulei, sare, piper.

DE PE JAR LUATE

BUCATE RUMENITE ȘI AROMATE

Ceafă de porc cu mujdei de usturoi, 165 gr 52 lei
friptură aleasă de ceafă de porc, servită alături de mujdei de usturoi, ca să încante gustul și să trezească pofta boierului de odinioară.



Miutei, 3 buc 44 lei
Fragezi și plini de savoare, asezonați cu mirodenii ca la mesele boierești, menite să încante papilele și să aducă voie bună la masă. Serviți cu muștar.

Ingrediente: carne de vită, carne de oaie, usturoi, sare, piper, boia dulce, cimbru.

Cotlet de berbec, 250 gr 100 lei
Cotlet fraged de berbec, rumenit cu iscusință, ca la mesele boierești de altădată.

Frigărui de berbec, 250 gr 85 lei
Bucăți alese de berbec, condimentate cu pricepere, menite să încante pofta.

Pui la jar, 550 gr 85 lei
Pui întreg, cu pielea aurie și miez suculent.

Aripioare de pui, 250 gr 65 lei
Fripte cu meșteșug și servite cu voie bună, ca-n vremurile bune.

Cocoș la jar, 350 gr 90 lei
Cocoș fraged, cu miros îmbietor și savoare deplină.

Frigărui de vită, 250 gr 80 lei
Bucăți suculente de vită, fripte cu meșteșug, ca la ospăturile domnești.



DE PUS LÂNGĂ

★ Însoțitoare de nădejde pentru bucatele cele mari ★

Cartofi prăjiți, 200 gr 24 lei
Ingrediente: cartofi, ulei, sare, piper.

Cartofi copti întregi, 250 gr 36 lei
Ingrediente: cartofi întregi, unt, sare, piper, verdeță pentru servire.

Legume sote / la grătar, 200 gr 29 lei
Ingrediente: morcov, dovlecel, ardei gras, vinete, ceapă, ulei, sare, piper,

Mămăligă aurie / trufe, 200 gr 24 / 29 lei
Ingrediente: mălai, apă, sare, unt, trufe.

Mămăligă cubulețe la grătar, 200 gr 27 lei
Ingrediente: mălai, apă, sare, unt.

Mâncărică de spanac, 200 gr 35 lei
Ingrediente: spanac, ceapă, unt, sare, piper.

Orez cu fidea, 200 gr 35 lei
Ingrediente: orez, fidea, apă, sare, unt.

Orez simplu, 200 gr 35 lei
Ingrediente: orez, apă, sare, unt.

Piure de cartofi, 200 gr 42 lei
Ingrediente: cartofi, unt, lapte, sare, piper.

Piure de cartofi cu trufe, 200 gr 45 lei
Ingrediente: cartofi, unt, lapte, sare, piper, pastă de trufe.

PLATOU HAIDUCESC

1500 g **349 lei**

Cărnuri alese, ca pentru flăcăii codrului.

ceafă de porc, cârnați de Pleșcoi, pastramă de berbec, mici, mămăligă cubulețe la grătar, cartofi prăjiți cu mozzarella, murături.

PORC

Coaste de porc glazurate și cartofi țărănești

350 g **109 lei**
Ingrediente: coaste de porc, sos barbecue, usturoi, sare, piper, boia dulce, cartofi, bacon.

Tomahawk de porc schnitzel
500 g **89 lei**
Ingrediente: cotlet de porc tomahawk, sare, piper, usturoi, ierburile aromatice, ulei.

OAIE BERBEC

Cârnați de Pleșcoi la tigaie,
300 g **69 lei**
Ingrediente: cârnați de Pleșcoi, ulei, usturoi, piper, boia, foi de dafin.

Pastramă de berbec
250 g **60 lei**
Ingrediente: carne de berbec, cimbru, boia de ardei iute.

Tocăniță de berbec, 300 g 55 lei
Ingrediente: carne de berbec, ceapă, roșii, boia de ardei iute.

VITĂ

Rasol de vită cu hrean,
700 g **129 lei**
Ingrediente: rasol de vită, morcov, țelină, păstărnac, ceapă, sare, piper, foi de dafin, hrean.

Măduvă de vită, 950 g 129 lei
Ingrediente: os cu măduvă de vită.

PEȘTE

Saramură de sturion cu mămăliguță, 460g 102 lei
Ingrediente: sturion, usturoi, ardei copti, roșii, sare, piper, ulei, apă, mălai, verdeță.

Crap prăjit cu mujdei de usturoi și mămăliguță, 460 g 76 lei
Ingrediente: crap, făină, ulei, usturoi, apă, sare, piper, mălai, verdeță.

PLATOU ADRIANOPOL

1500 g **429 lei**

O masă ca după bătălie - plin, rumen și cu poftă de viață!

Frigărui de pui, berbec și vită, cotlet de berbecuț fript pe jar, cartofi prăjiți aurii și murături orientale.

Gustul împăcării dintre român și turc, așezat cinstit pe lemn și jar.

POVESTEA ZARAZEI

În inima Bucureștiului, la Piața Romană, se ridică o casă cu suflet vechi și pereți care au auzit șoapte, râsete și destăinuiri de altădată. Construit la începutul secolului XX, fostul Palat Angelescu a fost martorul unei epoci de aur – baluri elegante, discuții politice aprinse și iubiri interzise.

Dar într-o noapte de toamnă, într-un București învăluit de parfum de tei și fum de țigară, casa și-a schimbat destinul pentru totdeauna. Se spune că într-una dintre serile în care elitele orașului se adunau la conac pentru dineuri și muzică live, a apărut ea: o femeie necunoscută, cu ochi întunecați ca miezul nopții și mers domol ca o melodie de tango. Purta o rochie roșie, iar în jurul ei plutea o tăcere grea, ca înaintea furtunii. Nimeni nu știa de unde a venit. Toți o numeau simplu – Zaraza.

Era ca un cântec pe care nu-l poți uita. Se îndrăgosteau de ea poeți, ofițeri, muzicieni. Unul a scris despre ea versuri pe șervețele de mătase, altul i-a jurat dragoste cu un pistol pe masă. Până și cântărețul Cristian Vasile, se spune că a cunoscut-o aici, în acea noapte fermecată. Și așa s-a născut melodia „Zaraza” – un cântec despre dor, pasiune și un amor care mistuie.



Dar Zaraza n-a fost doar o muză. A fost un mister care a lăsat în urmă doar o întrebare : a existat cu adevărat, sau a fost doar o himeră născută din dor? Poate că Zaraza n-a plecat niciodată. Poate că legenda ei a așteptat doar clipa potrivită să revină la viață.

Astăzi, în inima Bucureștiului, Casa Zaraza nu este doar un loc – este o promisiune: că magia există, că iubirea dăinuie, și că poveștile nespuse nu mor niciodată.

DE PE MELEAGURI STRĂINE

Răcoriri și delicii din colțuri de lume

Fatoush, 250 gr 45 lei
O salată de curte levantină, răcoritoare și crocantă, cum ar fi visat orice boiernaș întors din Orient.

Ingrediente: roșii, castraveți, ardei kapia, salată verde, lipie prăjită, sumac, lămâie, ulei de măsline

Salată Caesar cu pui, 250 gr 54 lei
O întoarcere la eleganța meselor de altădată, onctuoasă și rafinată.

Ingrediente: piept de pui fraged, salată romană, crutoane, parmezan, dressing Caesar cu anșoa și lămâie.

Salată cu frike, 250 gr 45 lei
Boabe de grâu părjolate în vânt oriental, cu mireasmă de foc și grădină.

Ingrediente: salată mozaic, grâu verde copt și afumat (frikeh), roșii cherry, castraveți, prune uscate, gorgonzola.



Salată de brânză de capră pane, 300 gr 49 lei
O fantezie franceză strecurată pe mesele Bucureștiului de altădată.

Ingrediente: brânză de capră în crustă aurie, sfeclă, cartof dulce, morcov, nucă, mix de salată.

Salată de măsline, 250 gr 40 lei
Aromată și sprintenă, ca o suțetă de seară – simplă, dar cu un farmec de neuitat.

Ingrediente: măsline, roșii, ceapă roșie, castraveți, sos rodie, nucă, lămâie, ulei de măsline.

Salată de vinete prăjite, 250 gr 42 lei
Ca-n grădinile de vară ale Bucureștiului interbelic – parfumată, rumenă și cinstită ca o vorbă bună.

Ingrediente: vinete prăjite, rodie, usturoi, pătrunjel, năut, tahina, iaurt, muguri de pin.

Salată Tabouleh, 250 gr 46 lei
Răcoritoare și veselă – un dans de arome din Levantul de demult.

Ingrediente: pătrunjel, bulgur, roșii, mentă, ceapă verde, lămâie, ulei de măsline.

Humus simplu 200 g 45 lei
Finețe orientală pentru gusturi rafinate.

Ingrediente: năut, pastă de susan (tahini), usturoi, lămâie, ulei de măsline, sare, piper.

Humus cu avocado, 200 gr 46 lei
Crema Orientului, îmblânzită cu parfum de tropice – catifelată și nobilă.

Ingrediente: năut, avocado, pastă de susan (tahini), usturoi, lămâie, ulei de măsline.

ADEVĂRURI ȘI GHICITORI

Se naște din soare și din boabă plină,
În butoi adânc își ține taina lină.
La masă încântă și sufletul trezește,
Ghicește, prietene drag, ce este?



CUFĂRUL CU AROME

Platou mix pachetele

550 g 89 lei

O simfonie de arome, pregătită cu migală și rafinament, ce îmbină delicatețea brânzei, savoarea cărnii și surpriza trufelor într-o experiență culinară desăvârșită.

Pachetele cu carne: carne de vită în aluat, ceapă, unt, condimente aromate

Pachetele cu brânză: aluat, brânză, mărar

Pachetele cu spanac: spanac proaspăt, usturoi, unt

Pachetele cu vită și trufe: carne de vită, trufe, unt, condimente fine



ADEVĂRURI ȘI GHICITORI

Știi că: roșia românească se cultivă cu sânguință din semințele străvechi, naturale, păstrate cu grijă, nealterate de trecerea vremurilor?

CU TRADIȚIE DIN LIBAN

Delicatesă de o rară finete, a cărei dulceață ușor acrișoară te cucerește de la prima îmbucătură. Cubulețele de mușchi de vită, fraged rumenite, aduc organismului nutrienții necesari pentru o sănătate desăvârșită, întărind mușchii și prevenind neplăcerile anemiei. Sosul de rodie, parfumat și dulce-acrișor, nu încântă doar papilele gustative, ci și trupul, sprijinind imunitatea, menținând oasele viguroase întărite și armonizând circulația sângelui. Rass Asfour este, fără îndoială o adevărată odă a Levantului, servită cu rafinamentul bucătăriei interbelice.

Ras Asfour de vită

180g 60 lei
Ingrediente: carne de vită, ceapă, sos de rodii

Ras Asfour de pui

180g 55 lei
Ingrediente: piept de pui, ceapă, sos de rodii, ulei de măsline



Limbă de vită cu măsline

200g 55 lei
Un preparat cu noblețe și rafinament, așa cum se cuvine unei mese desăvârșite. Limba de vită, fiartă îndelung până devine fragedă și catifelată, este învăluită într-un sos bogat, în care măslinile aduc o notă ușor sărată, iar vinul și mirodeniile alese desăvârșesc armonia gustului. Fiecare îmbucătură poartă parfumul vremurilor de altădată, amintind de mesele boierești ale Bucureștiului interbelic, când rafinamentul și gustul erau la mare cinste.

Ingrediente: Limbă de vită fiartă și curățată, ceapă, morcov, țelină, usturoi, bulion de roșii, vin alb sec, măsline foi de dafin, piper boabe, sare, ulei de măsline, verdeță proaspătă.

DELICII DIN LEVANT

★ Mireasma Orientului adusă în farfuria de poveste ★

Falafel, 200g 49 lei

O desfătare orientală cu rădăcini adânci în tradiția culinară a Levantului. Chiftelele aurii de năut, crocante la exterior și moi în miez, poartă aroma ierbii proaspete și a condimentelor alese. Năutul, bob cu virtuți tămăduitoare, este bogat în proteine, fibre și minerale, hrănind trupul cu energie curată și menținând buna rânduială a sănătății. Fiecare gust aduce o notă de prospețime și echilibru, o împletire desăvârșită între savoare și simplitate – așa cum doar bucătăriile vechi ale Orientului știau a dărui.

Ingrediente: năut, ceapă, usturoi, coriandru, chimion



Kebbe prăjite, 200g 45 lei

Delicate chiftele orientale din carne de vită și berbec, presărate cu muguri de pin și rumenite cu migală, până ce aroma lor îmbie simțurile asemenea unui festin din vechiul Levant.

Ingrediente: carne tocată de vită și berbec, muguri de pin

Brânză Halloumi pane, 200g 45 lei

Brânză nobilă halloumi, învăluită în pesmet auriu și condimente fine, prăjită ușor până devine crocantă la atingere și moale ca mătasea în miez.

Ingrediente: brânză halloumi, condimente, pesmet

Brânză Halloumi la grill, 200g 45 lei

Brânză halloumi de vacă, rumenită domol pe grătar, stropită cu ulei de măsline și înmiresmată cu mentă uscată – o simplitate aristocratică ce poartă amintirea soarelui mediteranean.

Ingrediente: brânză halloumi de vacă, mentă uscată, ulei de măsline

Sambuseck mixt, 200g 45 lei

Triunghiuri fragede de aluat, umplute cu carne, spanac ori brânză, legate cu ceapă și arome tainice. O gustare de poveste, asemenea celor servite în vechile hanuri ale Orientului.

Ingrediente: carne/spanac/brânză în aluat, ceapă



ADEVĂRURI ȘI GHICITORI

Știi că...

Levantul este numele vechi al țărmului unde soarele răsare peste Mediterană și unde aromele Orientului s-au împletit cu rafinamentul lumii vechi. De aici vin poveștile culinare care au fermecat generații - de la catifelatul hummus, la cremosul labneh și parfumatul tabbouleh.

PENTRU GURMANZI CU GUST ALES

Pui Fajitas

250g 50 lei
Piept de pui fraged cu legume și mozzarella, desăvârșit cu condimente alese.
Ingrediente: piept de pui, mozzarella, legume, condimente

Philadelphia de vită

200g 65 lei
Mușchi fraged de vită, îmbrățișat de legume și mozzarella, într-un dans al aromelor cu iz oriental.
Ingrediente: mușchi de vită, ceapă, ciuperci, ardei kapia, mozzarella, 7 condimente

Creier pane

200g 60 lei
Creier de vită catifelat, în crustă aurie de pesmet și mirodenii fine.
Ingrediente: creier de vită, condimente, pesmet

ADEVĂRURI ȘI GHICITORI

Știi că...

uleiul de măsline, sucul de lămâie, menta și mirodeniile sunt limbajul cu care Levantul își spune povestea? Ele nu doar hrănesc trupul, ci și trezesc amintiri, emoții și dorul de locuri unde timpul curge mai încet.

ZAHARISELI MEȘTEȘUGITE

★ Răsfățuri dulci din vremuri cu ștaif, spre alintul inimii și bucuria mesei ★

Colivă de altădată, 200g 37 lei

Dulcea rânduială a vremurilor bune, grâu fiert cu migală, legat cu nucă și parfum de rom, ca-n casele vechi de mahala.

Ingrediente: grâu fiert, nucă măcinată, zahăr, esență de rom, coajă de lămâie, vanilie.

Găluști cu prune, 3 buc 42 lei

Îmbucături de tihnă și amintire, cu prune moi învelite în haina lor aurie de pesmet rumenit.

Ingrediente: prune, cartofi fierți, făină, ou, unt, pesmet, zahăr, scorțișoară.

Plăcintă cu mere, 200g 39 lei

Poveste de toamnă spusă-n foi subțiri, cu mere domoale și mireasmă de scorțișoară, aburindă ca o după-amiază la han.

Ingrediente: mere rase, scorțișoară, zahăr, foi fragede, unt, vanilie.

Papanași regali, 400g 51 lei

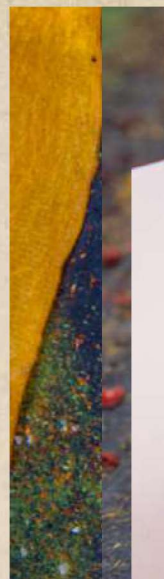
Mândrie domnească a bucătăriei românești, rumeni și pufoși, cu cunună de smântână și rubin de dulceață.

Ingrediente: brânză de vaci, ouă, făină, zahăr, smântână, dulceață de vișine, vanilie.

Clătite cu gem de casă / ciocolată, 180g 35 lei

Simplitate de demult, dulce și cuminte, cu ciocolată sau gem din câmara bunicii și dor cât o lingură plină.

Ingrediente: făină, lapte, ouă, unt, gem de casă, zahăr vanilat.



ADEVĂRURI ȘI GHICITORI

Știi că...

Papanașii sunt desertul preferat al celor care vizitează România?



Mai mult de 11 milioane de turiști au ajuns în țară anul trecut, iar mai mult de jumătate dintre ei au ales să încerce papanașii – o adevărată îmbrățișare dulce pentru suflet.



Pufoși, cu smântână și dulceață de vișine, sunt o ispită greu de refuzat.

ATENȚIE LA POFTE ȘI SENSIBILITĂȚI

LISTA ALERGENILOR DIN ALIMENTE

Alergenii din alimente se pot încadra conform Directivei CE 2000-13, în următoarele grupe: / Food allergens may be in compliance with EC Directive 2000-13 in the following groups:

☞ Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora) și produse derivate / Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, wheat, wheat or hybrids thereof) and derived products

☞ Crustacee și produse derivate / Shellfish and derived products

☞ Ouă și produse derivate / Eggs and derived products

☞ Pește și produse derivate / Fish and derived products

☞ Arahide și produse derivate / Peanuts and derived products

☞ Soia și produse derivate / Soya and derived products

☞ Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză) / Milk and derived products (including lactose)

☞ Fructe cu coajă (migdale, alune de pădure, nuci, nuci Pecan, nuci de Brazilia, fistic, nuci de Macadamia și nuci de Queensland) și produse derivate / Nuts and derived foods (almonds, nuts, walnuts, Pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, Macadamia nuts and Queensland nuts)

☞ Telină și produse derivate / Celery and derived products

☞ Muștar și produse derivate / Mustard and derived products

☞ Seminte de susan și produse derivate / Sesame seeds and derived products

☞ Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru Sulfur dioxide and sulphide in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/liter.

☞ Lupin și produse derivate / Lupine and derived products

☞ Moluște și produse derivate / Molluscs and derived products

Curiozitate gastronomică?



Scanează codul și află câte calorii ascunde fiecare îmbucătură!



BONUL FISCAL:
FIRAVCA ȘOAPTĂ,
DAR TOTUȘI DE NEABĂTUT,
AȘA PORUNCEȘTE LEGEA