



de a surprinde armonia excepțională dintre rafinament, aromă și eleganță.

Vă provocăm să pășiți spre o experiență culinară deosebită, o celebrare a paletelor gustative într-un adevărat paradis, în mijlocul naturii.

Meniul nostru se schimbă de-a lungul anotimpurilor, iar fiecare sezon aduce cu sine ingrediente proaspete, preparate creative și pline de savoare. Iar bucătarii noștri, influențați de o varietate de culturi și tradiții culinare din întreaga lume, sunt dedicați să aducă o notă distinctivă în fiecare preparat.

Povestea meniului din restaurantul SunGarden continuă să se dezvolte și să se reinventeze, pentru a oferi mereu o experiență culinară proaspătă și inovatoare. Ne bucurăm să aducem magia gastronomiei în viața oaspeților noștri și să le oferim o călătorie culinară de neuitat.

"În bucătărie, creativitatea nu are limite. Nu există reguli, doar gusturi și emoții."
- Ferran Adria

—

let the
taste-bud saga
begin

—

CĂLĂTORIE PE MELEAGURILE ROMÂNEȘTI

(*Platou:* mezeluri mangaliță, brânzeturi Torockoi, cârnați picanți, jumări, slăninuță, ceapă, roșie)

*3*7*8*10

500 gr | lei 125

PLATOUL CU BUNĂTĂȚI DE CASĂ

(*Platou:* salată de vinete, zacuscă de casă și pastă de brânză cu ierburi aromatice)

*3*7*10

240 gr | lei 65

ANTIPASTO ALL'ITALIANA

(*Platou:* ventriciana, bressaola, salam Milano, prosciutto crudo, parmezan, brie, gorgonzola, pecorino)

*3*7*8*11

500 gr | lei 142

SALATĂ CU PROSCIUTTO ȘI BURRATA

(*burrata, prosciutto crudo, salată, pesto de pătrunjel*)

*7*8

320 gr | lei 69

A N T R E U R I

H U M M U S C U A R D E I C O P T Ș I A R O M Ă D E D O V L E A C

(Hummus cu ardei copt și semințe de dovleac)

*1*6*8*11

180 gr | lei 46

S U P E / C R È M E

— *soup* **is the song of the heart** *and the home* —

S P E C I A L I T A T E A B U C Ă T A R U L U I : A R O M A Z I L E I

(ciorbă: Aroma zilei)

350 gr | lei 30

S U P Ă C R E M Ă D E L I N T E & P A N C E T T A

(supă cremă de linte roșie cu chips de pancetta)

*1*3*7*8

350 gr | lei 34

S U P Ă C R E M Ă D E C A R T O F I & B A M B U S

(supă cremă de cartofi, porumb și muguri de bambus)

*1*3*6*7*8

350 gr | lei 31

eat clean
& eat green

SALATĂ CAESAR

(salată verde, piept de pui, roșii cherry, anchoa, sos Caesar, parmezan)

***3*4*7*10*11**

280 gr | lei 59

SALATĂ HALLOUMI

(salată verde, halloumi, castraveți, roșii cherry, măsline, ridiche, ceapă, ulei de susan)

***6*8*10**

250 gr | lei 57

SALATĂ CU HUMMUS & MUȘCHI DE VITĂ

(salată verde, roșii cherry, ciuperci, hummus, mușchi de vită Angus)

***1*3*11**

300 gr | lei 82

SALATĂ CU TON & AVO

(salată verde, ou, roșii cherry, castraveți, avocado)

***3*10*11**

280 gr | lei 62

P A S T E & R I S O T T O

—

Life is a combination of
magic & pasta

—

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO

(paste artisanale, roșii cherry, sos de roșii, verdețuri)

***1*3**

280 gr | lei 48

SPAGHETTI CARBONARA

(paste artisanale, pancetta, ou, parmezan)

***1*3**

300 gr | lei 54

TAGLIATELLE: CREVEȚI & ZUCCHINI

(paste artisanale, zucchini, roșii cherry, creveți, unt, usturoi)

1*2*4

350 gr | lei 65

TAGLIATELLE: FRUCTE DE MARE

(paste artisanale, creveți, midii, calamar, pomodori pelati, vongole brune, verdețuri, unt)

***1*2*4*14**

380 gr | lei 64

P A S T E & R I S O T T O

TAGLIATELLE: QUATTRO FORMAGGI

(paste artisanale, brie, gorgonzola, smântână dulce, taleggio, parmezan)

*1*3*7

300 gr | lei 54

RISOTTO CU HRIBI ȘI CREMĂ DE TRUFE

(hribi, pastă de trufe, parmezan, unt)

*1*7

280 gr | lei 62

RISOTTO CU SPARANGHEL ȘI ROȘII USCATE

(sparanghel verde, roșii uscate, unt, parmezan)

*1*3*7

280 gr | lei 65

P R E P A R A T E P R I N C I P A L E

— *Good food*
warms the heart
and feeds the soul —

CURCAN CU PARMEZAN ȘI SALATĂ ASIATICĂ

(curcan crocant cu parmezan, salată asiatică și roșii cherry)

*1*3*7

350 gr | lei 64

NOSTALGIE-N MĂMĂLIGĂ

(pui rumenit, mămăligă cu brânză, smântână, pecorino, jumări de Mangaliță)

*1*3*7*9

300 gr | lei 62

PIEPT DE RAȚĂ & SPARANGHEL

(piept de rață, sfeclă roșie, sos de vișine, sparanghel)

*3*7*9

280 gr | lei 105

NELIPSITA CEAFA DE PORC... CU TRUFE

(ceafă gătită sous vide, hribi, piure de cartofi cu cremă de trufe)

*7*9

350 gr | lei 98

P R E P A R A T E P R I N C I P A L E

C O S T I Ţ E B B Q

(coaste de porc, sos BBQ, cartofi rozmarin)

*6*9*10*11

450 gr | lei 76

M U Ş C H I U L E Ţ D E P O R C

(muşchiuleţ de porc, piure de ţelină, broccoli, demi-glace)

*1*3*7*9

350 gr | lei 85

M U Ş C H I D E V I Ţ Ă & C A R T O F I D U L C I

(muşchi de vită, piure de cartofi dulci, demi-glace, broccoli)

*1*7*10

350 gr | lei 155

A N T R I C O T D E V I Ţ Ă & S P A R A N G H E L

(antricot de vită, demi-glace, sparanghel, cartofi la cuptor, salată)

*1*7*10*11

480 gr | lei 165

T A G L I A T A & R U C C O L A

(tagliata, rucola, roşii cherry, parmezan)

*1*7*11

300 gr | lei 120

P R E P A R A T E P R I N C I P A L E

ȘALĂU DE NIL

(șalău de Nil, piure de cartofi dulci, sparanghel și usturoi)

*2*4*9

300 gr | lei 89

SOMON & FENICUL

(somon, piure de țelină și fenicul, broccoli, spanac baby)

*2*4*7*8*9

320 gr | lei 105

MIDII ÎN SOS ROȘU

(midii, sos roșu)

*1*2*4*14

380 gr | lei 65

TIGAIA MEDITERANEANĂ: FRUCTE DE MARE

(calamari, creveți, midii, vongole, busuioc)

*1*2*4*7*14

450 gr | lei 90

CARACATIȚĂ ÎN SOS OLANDEZ

(caracatiță, piure fenicul și țelină, sparanghel, sos olandez)

*2*4*7*9*14

320 gr | lei 150

—

there's always room
for dessert

—

TIRAMISU

(amaretto di saronno, mascarpone, pișcoturi, espresso)

***3*7*8**

120 gr | lei 32

LAVA CAKE & ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE

(lava cake, înghețată de vanilie)

***3*7*8**

250 gr | lei 36

A LITTLE PIECE OF SUN'S HEART

(specialitatea bucătarului SunGarden)

120 gr | lei 34

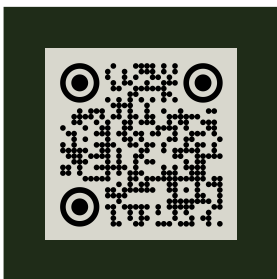
L I S T Ă A L E R G E N I

listă
alergeni

**Alergenii din alimente se pot încadra conform
Directivei CE 2000-13, în următoarele grupe:**

- | | |
|--|--|
| 1. Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora) și produse derivate | 8. Fructe cu coajă (migdale, alune de pădure, nuci, nuci Pecan, nuci de Brazilia, fistic, nuci de macadamia și nuci de Queensland) și produse derivate |
| 2. Crustacee și produse derivate | 9. Țelină și produse derivate |
| 3. Ouă și produse derivate | 10. Muștar și produse derivate |
| 4. Pește și produse derivate | 11. Semințe de susan și produse derivate |
| 5. Arahide și produse derivate | 12. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru |
| 6. Soia și produse derivate | 13. Lupin și produse derivate |
| 7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză) | 14. Moluște și produse derivate |

listă
nutrienți





GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

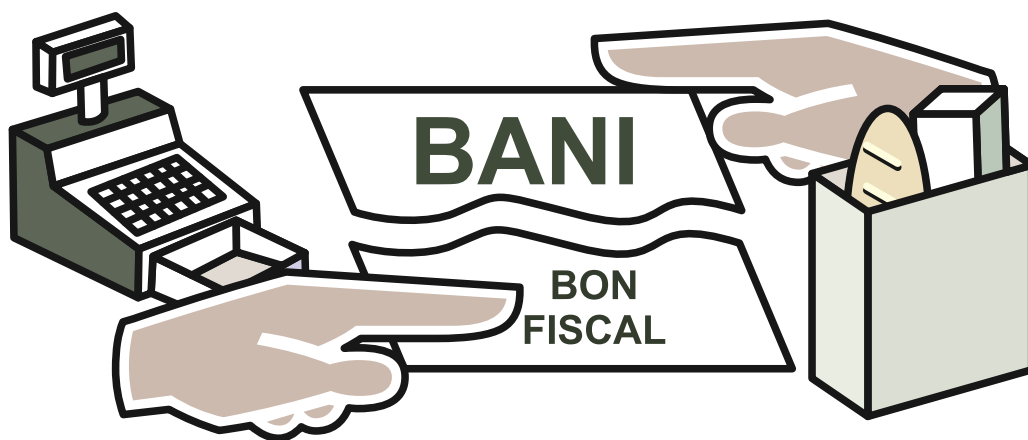
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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.