



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



of capturing and reaching an exceptional harmony between refinement, taste & elegance.

Step inside our world of culinary experiences and we promise you a celebration of your taste-buds, surrounded by the true meaning of paradise - in the middle of nature.

Our menu is improved & adjusted every season, spicing it up with fresh ideas, gourmet ingredients & creative dishes. Our chefs, highly influenced by a variety of cultures and culinary traditions from around the globe, are truly dedicated to bringing a distinctive touch to every single bite.

The story of the SunGarden's menu continues to develop and reinvent itself, in order to always offer a fresh and innovative dining experience.

We are happy to bring the magic of gastronomy into the lives of our guests and to delightfully offer them an unforgettable culinary journey.

"Creativity is about questioning the norms and challenging the status quo in the pursuit of culinary excellence."
- Ferran Adria

GUSTARE RECE
COLD APPETIZER

a graceful
beginning to every
great meal

BURATTA CU PROSCIUTO CRUDO, CARPACCIO DE SFECLĂ,
NUCI NOBILE ȘI ESENȚĂ DE BUSUIOC
BURRATA WITH PROSCIUTTO CRUDO, BEET CARPACCIO,
NOBLE WALNUTS, AND BASIL ESSENCE

*buratta, prosciutto crudo, sfeclă, fistic, migdale, busuioc, ulei de măsline
burrata, prosciutto crudo, beetroot, pistachio, almonds, basil, olive oil*

*8
220 gr | lei 72

VITELLO TONNATO

*rasol de vită black angus , cremă de ton, ceapă murată, sfeclă, vinete, capere
boiled veal, tuna cream, pickled onion, beetroot, eggplant, capers*

*1*5*6*8*10*11
250 gr | lei 85

CARPACCIO DE CREVEȚI ROZ
PINK SHRIMP CARPACCIO

*carpaccio de creveți Jumbo roz Australia, fenicul, grapefruit, lămâie, ridichi, ceapă murată
Australian pink Jumbo shrimp carpaccio, fennel, grapefruit, lemon, radish, pickled onion*

*1*5*6*8*9*10*11
150 gr | lei 65

✓ DELICIU DE NĂUT CU TABOULEH ȘI MĂRGELE DE RODIE
CHICKPEA DELIGHT WITH TABOULEH AND POMEGRANATE PEARLS

*năut, pastă susan, bulgur, ardei, roșii cherry, lime, ceapă, pătrunjel, ulei de măsline
chickpeas, sesame paste, bulgur, bell pepper, cherry tomatoes, lime, onion, parsley, olive oil*

*1*5*6*8*9*10*11
350gr | lei 42

FOCACCIA CU MOUSSE DE TON
FOCACCIA WITH TUNA MOUSSE

ton, focaccia făcută în casă, cremă de brânză, maioneză, capere, ceapă murată
tuna, homemade focaccia, cream cheese, mayonnaise, capers, pickled onion

*1*5*6*8*9*10*11
160 gr | lei 45

TARTAR IMPERIAL CU SOMON, TON ROȘU
ȘI CREVEȚI ÎN TONURI CITRICE
IMPERIAL TARTAR WITH SALMON, BLUEFIN TUNA
AND PRAWNS IN CITRUSY NOTES

somon norvegian sălbatic Australia, ton roșu, creveți, avocado, cremă de brânză,
perle lime, perle sfeclă, ulei de măsline
wild Norwegian salmon Australia, tuna, shrimp, avocado, cream cheese, lime pearls,
beetroot pearls, olive oil

*1*2*4*5*6*7*8*10*11
200 gr | lei 83

GUSTARE CALDĂ
WARM APPETIZER

— *flavors that*
gently melt —
into memory

CALAMAR UMPLUT CU FETA ȘI CREVEȚI
SQUID STUFFED WITH FETA AND SHRIMP

calamar, creveți, ceapă, roșii cherry, brânză feta, spanac baby,
pesto, salată iceberg, ceapă murată
calamari, shrimp, onion, cherry tomatoes, feta cheese, baby spinach,
pesto, iceberg lettuce, pickled onion

*1*2*5*6*7*9*10*11*14
250 gr | lei 92

GUSTARE CALDĂ
WARM APPETIZER

✓ RAPSODIE VEGETALĂ
VEGETAL RHAPSODY

ciuperci shiitake, cartofi dulci, brânză tofu, varză savoy, smântână dulce
shiitake mushrooms, sweet potatoes, tofu cheese, savoy cabbage, sweet cream

*7
280gr | lei 65

ESCALOP DE FOIE GRAS CU CHUTNEY DE PERE ȘI SMOCHINE
FOIE GRAS ESCALOPE WITH PEARS AND FIG CHUTNEY

ficat de rață, pere, smochine, unt, pâine prăjită, scorțișoară
duck liver, pears, figs, butter, toasted bread, cinnamon

*1*5*6*7*9*10*
100/150gr | lei 105

SALATE
SALADS

eat clean
— & eat green —

✓ SUPER GREEN SALAD

broccoli, castraveți, fenicul, edamame, apio, mere, kiwi, avocado,
fasole verde, chives, muștar, miere, semințe de dovleac
broccoli, cucumbers, fennel, edamame, celery, apples, kiwi, avocado,
green beans, chives, mustard, honey, pumpkin seeds

*1*6*9
300 gr | lei 56

 SALATĂ CAESAR
CAESAR SALAD

*salată iceberg, roșii cherry, parmezan, maioneză,
sos worchester, muștar, anchoa, lămâie, usturoi
iceberg lettuce, cherry tomatoes, parmesan, mayonnaise,
Worcestershire sauce, mustard, anchovy, lemon, garlic*

***1*4*5*6*7*9*10*11**
300 gr | lei 49

Adaugă/Add

Pui crescut la sol/ **Free-range chicken** 100 gr | 20 lei
Vită Black Angus/ **Black Angus beef** 100 gr | 40 lei
Creveți jumbo Australia/ **Australian jumbo shrimp** 100 gr | 40 lei

 GRĂDINA DE VARĂ CU BURRATA
SUMMER GARDEN WITH BURRATA

*țelină, cartof dulce, ardei, sfeclă murată, varză de Bruxelles, vinete, burrata
salsa de pesto, broccoli, busuioc, sirop de arțar, migdale
celery, sweet potato, bell pepper, pickled beetroot, Brussels sprouts,
eggplant, burrata, pesto salsa, broccoli, basil, maple syrup, almonds*

***7**
250 gr | lei 69

PASTE
PASTA

Life is a combination of
— **magic & pasta** —

SPAGHETTE CU CREVEȚI ȘI ZUCCHINI
SPAGHETTI WITH SHRIMP AND ZUCCHINI

*paste artizanale, creveți, roșii cherry, zucchini, ardei iute, usturoi, pătrunjel verde
artisanal pasta, shrimp, cherry tomatoes, zucchini, chili pepper, garlic, fresh parsley*

***1*2*5*6*8*9*10*11**
350 gr | lei 89

RAVIOLI CU FOIE GRAS ȘI TRUFĂ
RAVIOLI WITH FOIE GRAS AND TRUFFLE

ravioli cu foie gras, pastă de trufe, smântână, unt, ulei de trufă
ravioli with foie gras, truffle paste, cream, butter, truffle oil

*1*5*6*7*8*9*10*11*
280 gr | lei 85

SPAGHETTE CARBONARA
SPAGHETTI CARBONARA

paste artisanale, guanciale, parmezan, ou
artisanal pasta, guanciale, parmesan, egg

*1*5*6*7*8*9*10*11
300 gr | lei 78

TAGLIATELLE CU SOS DE ROȘII ȘI BURRATA
TAGLIATELLE WITH TOMATO SAUCE AND BURRATA

paste artisanale, burrata, morcovi, ceapă, roșii, busuioc, usturoi, busuioc verde, ulei de măsline
artisanal pasta, burrata, carrots, onion, tomatoes, basil, garlic, fresh basil, olive oil

*9
350 gr | lei 69

SUPE & CIORBE
CLEAR & CREAMY SOUPS

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

SUPĂ CREMĂ DE CARTOFI CU TRUFE
POTATO CREAM SOUP WITH TRUFFLES

cartofi, ceapă albă, lapte, smântână lichidă, pancetta, trufe, verdeturi
potatoes, white onion, milk, liquid cream, pancetta, truffles, greens

*1*3*6*7
300 gr | lei 39

SUPĂ CREAMĂ DE CARTOFI CU PRAZ
POTATO CREAM SOUP AND LEEK

cartofi, praz, ceapă, unt, lapte, smântână, somon fume
potatoes, leeks, onions, butter, milk, cream, smoked salmon

*1*5*6*7*8*9*10*11
300 gr | lei 49

CIORBA ZILEI
SOUP OF THE DAY

300 gr | lei 35

SUPĂ IRLANDEZĂ CU PEȘTE ȘI CRUSTACEE
IRISH-STYLE SEAFOOD CHOWDER

midii, creveți, calamar, vongole, somon, pătrunjel,
lămâie, ceapă, ulei de măsline, focaccia cu oregano făcută în casă
mussels, shrimp, squid, clams, salmon, parsley, lemon,
onion, olive oil, homemade focaccia with oregano

*1*2*4*7*14
300 gr | lei 98

PREPARATE PRINCIPALE
MAIN COURSES

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

CALCAN ÎN STIL MEDITERANEAN
TURBOT IN MEDITERRANEAN STYLE

file calcan, cartofi raclette, roșii cherry, măsline, capere, usturoi, busuioc verde
turbot fillet, raclette potatoes, cherry tomatoes, olives, capers, garlic, fresh basil

*4*9
200/200 gr | lei 125

FILE DE SOMON VERSAILLES
VERSAILLES SALMON FILLET

somon, mazăre, orez, ceapă, unt, ulei de măsline, mentă, cimbru, rozmarin, usturoi
salmon, peas, rice, onion, butter, olive oil, mint, thyme, rosemary, garlic

***1*4*5*6*7*8*9*10*11**
150/150/40 gr | lei 98

CARACATIȚĂ LA GRATAR CU CARTOFI RACLETTE
ȘI ULEI AROMATIZAT
GRILLED OCTOPUS WITH RACLETTE POTATOES
AND FLAVORED OIL

caracatiță, cartofi raclette, ceapă murată, usturoi
octopus, raclette potatoes, pickled onions, garlic

***1*5*6*9*10*11*14**
150/150 gr | lei 139

TIGAIE MEDITERANEANĂ
MEDITERRANEAN PAN

calamari, creveți, midii, vongole, busuioc verde, ardei iute, usturoi
squid, shrimp, mussels, clams, fresh basil, hot pepper, garlic

***2*4*9*14**
450gr | lei 95

COQUELET GLAZURAT CU TEXTURI TRADIȚIONALE
GLAZED COQUELET WITH TRADITIONAL TEXTURES

cocoșel de munte fraged, făină de mălai, brânză de burduf, lapte,
jumări, fulgi de ceapă, unt, sos demi-glace, usturoi
tender mountain rooster, cornmeal, matured sheep cheese, milk,
crispy pork cracklings, onion flakes, butter, demi-glace sauce, garlic

***1*5*6*7*9*10*11**
200/150/40 gr | lei 89

PIEPT DE RAȚĂ CU CARTOF DULCE
DUCK BREAST WITH SWEET POTATO

piept de rață gătit pe cărbune, cartof dulce, caju, caramel, cimbru, ulei kalamata
charcoal-grilled duck breast, sweet potato, cashew, caramel, thyme, kalamata oil

*1*5*6*7*9*10*11
200/150/30 gr | lei 98

CIOLAN GLAZAT CU CARTOFI RUMENIȚI ȘI IERBURI AROMATE
GLAZED PORK KNUCKLE WITH GOLDEN POTATOES
AND AROMATIC HERBS

ciolan purcel de lapte, cartofi raclette, ceapă, ardei gras, usturoi, rozmarin verde, cimbru
pork shank, raclette potatoes, onion, duck fat, rosemary, garlic

*1*5*6*9*10*11*14
400/150/40 gr | lei 125

CEAFĂ DE PORC COAPTĂ CU TERINĂ DE CARTOFI CU TRUFĂ
ȘI GLAZE DE ARDEI COPTI
ROASTED PORK NECK WITH TRUFFLE POTATO TERRINE
AND ROASTED PEPPER GLAZE

ceafă de porc, cartofi, pastă de trufă, unt, ulei de măsline
pork neck, truffle paste, olive oil

1*5*6*7*9*10*11
250/150/40 gr | lei 75

CIOLAN DE MIEL GĂTIT LENT CU LEGUME COAPTE
SLOW-COOKED LAMB SHANK WITH ROASTED VEGETABLES

ciolan de miel, cus cus ,morcovi, sos demi-glace, ceapă, morcovi baby,
ardei gras roșu, dovlecei, unt
lamb shank, couscous, carrots, demi-glace sauce, onion, red bell pepper, zucchini, butter

*1*7
300/150/40 gr | lei 149

PREPARATE PRINCIPALE
MAIN COURSES

MEDALION DIN MUȘCHI DE VITĂ CU PIURE DE CARTOFI
ȘI SOS DEMI-GLACE
BEEF TENDERLOIN MEDALLION WITH MASHED POTATOES
AND DEMI-GLACE SAUCE

mușchi de vită, cartofi, sos demi-glace, lapte, morcovi baby, unt, rozmarin verde
beef tenderloin, potatoes, demi-glace sauce, butter, baby carrots, rosemary

*1*5*6*7*9*10*11
200/150/40 gr | lei 179

OBRĂJORI DE VITĂ CU RISOTTO ȘI HRIBI
BEEF CHEEKS WITH RISOTTO AND PORCINI MUSHROOMS

obrajori de vită, orez, hribi, ceapă murată, sos demi-glace
beef cheeks, rice, mushrooms, pickled onions, demi-glace sauce

*1*5*6*7*9*10*11
200/150/40 gr | lei 95

ANTRICOT DE VITĂ LA GRĂȚAR CU PIURE DE CARTOFI
CU TRUFĂ
GRILLED BEEF RIBEYE WITH TRUFFLE MASHED POTATOES

antricot de vită Turus Gold, cartofi, pastă de trufe, ceapă murată,
sos demi-glace, unt, rozmarin
Turus Gold beef entrecôte, potatoes, truffle paste, demi-glace sauce,
pickled onion, butter, rosemary

*1*5*6*7*9*10*11
250/150/40 gr | lei 189

not just sauces
— flavor amplifiers —

SOS DE USTUROI
GARLIC SAUCE

*1*5*6*9
50 gr | lei 10

SOS DULCE ACRIȘOR
SWEET AND SOUR SAUCE

*2*13
50 gr | lei 10

SOS DEMI-GLACE
DEMI-GLACE SAUCE

*1*5*6*9*10
50 gr | lei 10

SOS BBQ
BBQ SAUCE

*1*5*6*9*10*11
50 gr | lei 10

SOS CHIMICHURRI
CHIMICHURRI SAUCE

*10
50 gr | lei 10

— *a garden* **of flavors on your** *plate* —

✓ SALATĂ DE MURĂTURI
PICKLED VEGETABLES SALAD

150 gr | lei 15

✓ SALATĂ DE VARĂ
SUMMER SALAD

roșii, castraveți
tomatoes, cucumbers

150 gr | lei 15

✓ SALATĂ CU RUCCOLA ȘI ROȘII CHERRY
ARUGULA AND CHERRY TOMATO SALAD

150 gr | lei 20

✓ SALATĂ DE VARZĂ
CABBAGE SALAD

150 gr | lei 10

there's always room
— for dessert —

LAVA CAKE CU ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE
LAVA CAKE WITH VANILLA ICE CREAM

*1*3*7*8
160 gr | lei 42

ZABAIONE
*6*7
160 gr | lei 40

TIRAMISU
*1*3*5*6*7*9*11
160 gr | lei 38

MANGO STICKY RICE
*7
200 gr | lei 40

— listă alergeni —

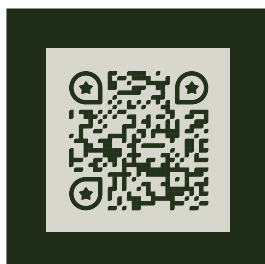
**Alergenii din alimente se pot încadra conform
Directivei CE 2000-13, în următoarele grupe:**

- | | |
|--|--|
| 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 |

 **vegetarian**

 **vegan**

— listă nutrienți —



list of allergens

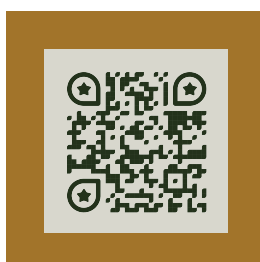
**Food allergens can fall under the
EC Directive 2000-13, in the following groups:**

- | | |
|---|---|
| 1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled wheat, durum wheat or their hybrids) and other derived products | 8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts) and derived products |
| 2. Crustaceans and derived products | 9. Celery and derived products |
| 3. Eggs and derived products | 10. Mustard and derived products |
| 4. Fish and derived products | 11. Sesame seeds and derived products |
| 5. Peanuts and derived products | 12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre |
| 6. Soy and derived products | 13. Lupine and derived products |
| 7. Milk and derived products (including lactose) | 14. Molluscs and derived products |

 **vegetarian**

 **vegan**

list of nutrients





GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

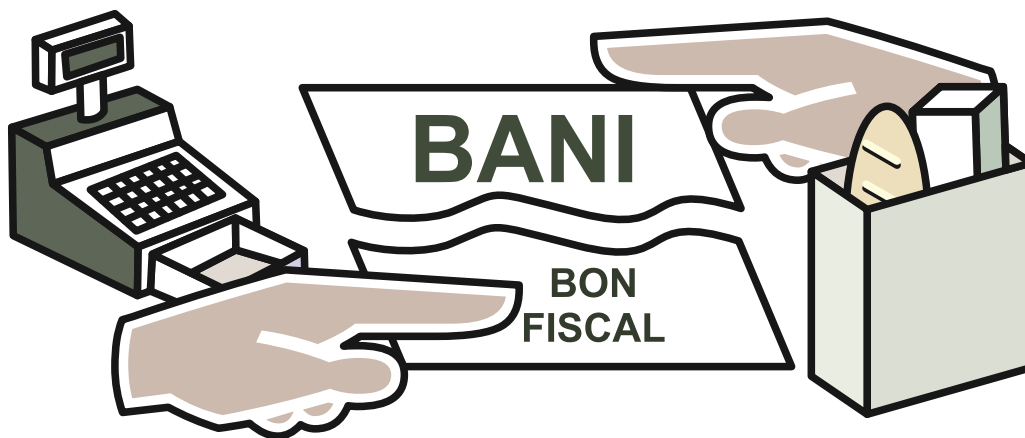
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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 semnala 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.