

Arta

de a surprinde armonia între rafinament, aromă și eleganță.

Vă provocăm să pășiți înspre o experiență culinară excepțională, 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

**BURRATA CU VINEGRETĂ
 DE ALUNE DE PĂDURE ȘI TRUFE**

Burrata cremoasă, îmbăiată în vinegrettă de alune de pădure, aseasonată cu trufe sălbatice și servită cu sfeclă roșie dulce. Acest preparat îmbină texturi și gusturi diverse, finisat prin adăugarea trufelor, pentru o experiență culinară sofisticată.

*1*7*8

230 gr | lei 58

VITELLO TONNATO

Clasicul dish italian din Piemonte, o regiune care revendică cu tărie originile sale, unde gustul pătrunzător al sosului pe bază de ton acompaniază feliile subțiri ale rasilului de vită – aseasonate cu capere sălbatice.

*1*3*4*7

250 gr | lei 65

**RILETTE DE PURCEL
 CU DULCEAȚĂ DE MERE ȘI MUȘTAR FRANȚUZESC**

Un gust unic, preparat după rețetele tradiționale franțuzești, formând perechea ideală împreună cu texturile muștarului de Dijon și aroma clasică de dulceață de mere.

*1*10

180 gr | lei 45

TARTAR DE TON CU MANGO ȘI AVOCADO

Un preparat sofisticat, în care fileurile proaspete de ton își dau întâlnire cu savoarea exotică a mangoului și textura cremoasă a avocadoului.

*3*4

180 gr | lei 63

TARTAR DE VITĂ INFUZAT ÎN BUSUIOC

O reinterpretare modernă a clasicului tartar de vită, în care mușchiul de vită de înaltă calitate este tocat fin și amestecat cu o pastă de tomate puternic aromată, muștar, capere, și bucăți crocante de castraveți murați. Acest amestec este îmbogățit cu unt pentru o textură netedă și finisat cu un ulei de busuioc aromatic.

***1*6*7*10**

180 gr | lei 78

SALATĂ CAESAR

Nelipsita salată Caesar, unde suculența pieptului de pui se îmbină armonios cu prospețimea salatei verzi și a Parmezanului, oferind un gust intens, completat de clasicul sos Caesar, bogat și aromat, care completează perfect acest tablou culinar, complimentat de Anșoa care adaugă o notă sărată și intensă.

***1*3*4*7**

270 gr | lei 42

**SALATĂ DE CREVEȚI
CU AROMĂ DE CITRICE**

O salată vibrantă și plină de culoare, un omagiu adus prospețimii ingredientelor de natură exotică: mango și avocado -acompaniate de un mix de salată proaspătă.

***2*7**

250 gr | lei 49

**TON ÎN CRUSTĂ DE SUSAN
ȘI SALSA DE MANGO CU AVOCADO**

Tonul, un ingredient delicat și suculent, este îmbrăcat într-o crustă crocantă de susan alb și negru, oferind un contrast fascinant de texturi. Salsa de mango și avocado, cu note de chives și ardei iute, aduce un val de prospețime împreună cu celebrul ingredient Japonez – edamame – dar și o tentă de căldură, completând armonios aromele acestui preparat.

***4*6*11**

230 gr | lei 69

FETA SAGANAKI CU FISTIC ȘI MIERE

Un deliciu grecesc reinterpretat, care îmbină feta sărată și aromată cu foi crocante de plăcintă, îmbogățită cu fistic crocant și adusă la viață de dulceața mierii. Susanul, împreună cu un mix de salată proaspătă completează acest preparat grecesc savuros.

***1*3*7*8*11**

180 gr | lei 53

**BULGUR CU ROȘII COAPTE
ȘI CROCHETE DE BRÂNZĂ DE CAPRĂ**

Inspirat din bucătăria Orientului Mijlociu, acest preparat combină bulgurul aromat cu roșii coapte și fasole verde crocantă, împreună cu crochete de brânză de capră, panate cu pesmet, adăugând un contrast textural delicios.

***1*3*7**

180 gr | lei 48

— *soup*

is the song of the heart —

and the home

SUPĂ CREMĂ DE CARTOFI CU TRUFE

O supă cremoasă de cartofi, îmbogățită cu ceapă albă, lapte și smântână, servită cu Pancetta aromată de proveniență italiană, care adaugă o notă sărată contrastantă, iar trufele, un gust deosebit și rafinat.

***1*3*6*7**

300 gr | lei 28

SUPĂ CREMĂ DE PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE

O supă clasică franceză cu influențe românești, care îmbină șalaul de Dunăre și midiile cu gustul lemnos al legumelor tomatice din grădină adăugând complexitate savorii, în timp ce parmezanul, anasonul și șofranul conferă arome sofisticate.

***1*2*4*9*14**

300 gr | lei 49

Good food

warms the heart

and feeds the soul

**PIEPT DE RAȚĂ CU MORCOVI DIN GRĂDINĂ,
CARTOFI GLAZURAȚI ȘI SOS JUS DE RAȚĂ CU CAMEL**

Piept de rață succulent bogat în arome, servit cu morcovi din grădină caramelizați și broccoli. Cartofii glazurați în unt, aduc o aromă fină, iar sosul jus de rață cu o notă subtilă de caramel completează armonios acest preparat elegant și sofisticat.

*6*7*9

350 gr | lei 92

**CEAFĂ DE PORC COAPTĂ
CU ARANCINI DE RISOTTO ȘI GLAZE DE ARDEI COPT**

Ceafă de porc coaptă lent, servită cu un piure de cartofi infuzat cu tarhon și arancini de risotto crocante. Glaze-ul de ardei copt adaugă o notă dulce-acrișoară, în timp ce broccoli aduce o notă vie, complementară, pentru a satisface papilele gustative în profunzime.

*3*6*7

400 gr | lei 69

**BERBECUȚ CONFIAT CU DOVLECEL
ȘI AROMÉ DE BRÂNZĂ DE CAPRĂ**

Carne de berbecuț confiată, fragedă și aromată, servită cu un sos picant de muștar franțuzesc – acompaniat de dovlecel umplut cu bulgur și roșii coapte care oferă un contrast îmbietor, iar crochetele de brânză de capră adaugă un element de textură cremoasă.

*1*3*6*7*9*10

400 gr | lei 87

**OBRĂJORI DE VITĂ PRESAȚI,
RISOTTO CU CIUPERCI ȘI SOS DEMIGLACE**

Obrăjori de vită gătiți lent și presați, ce oferă o textură fragedă și succulentă, serviți alături de un risotto cremos cu ciuperci. Sosul Demi-glacé de rădăcinoase din grădină intensifică aromele tomatice.

*1*7*9

350 gr | lei 81

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

MUȘCHIULEȚ DE VITĂ GARNISIT CU LEGUME DE SEZON ȘI IERBURI DE PROVENCE

Mușchiuleț de vită, pregătit la perfecțiune, însoțit de legume de sezon săltate în unt cu ierburi de Provence, învăluit de un sote de năut și ardei copti. Jus-ul aromatizat cu cimbrisor completează armonios acest preparat bogat și rafinat.

*6*7*9

350 gr | lei 139

ANTRICOT DE VITĂ CU AROME DE VIN ȘI CEAPĂ CAMELIZATĂ

Antricot de vită succulent, acompaniat de cartofi copti și gratinați cu crustă îmbietoare de parmezan crocant. Broccoli adaugă o notă sănătoasă, iar sosul de vin, îmbogățit cu ceapă caramelizată, aduce o profunzime de arome neașteptată.

*6*7*9

500 gr | lei 175

FILE DE SOMON CU BROCCOLI ȘI SOS DE CRUSTACEE

Somon file, gătit la perfecțiune, servit cu broccoli și acompaniat de un sos bogat de crustacee. Gnocchi-ul, fasolea verde și roșiile cherry adaugă varietate de texturi și gusturi.

*1*2*4*7*9

350 gr | lei 82

FILE DE DORADĂ ACOMPANIATĂ DE RISOTTO CU LIME, ROȘII USCATE ȘI DOVLECEL

Doradă fragedă și aromată, servită alături de un risotto cremos cu lime și roșii uscate. Dovlecelul aduce prospețime și culoare, iar parmezanul adaugă o notă de savoare.

*4*7

300 gr | lei 75

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

TIGAIE MEDITERANEANĂ CU FRUCTE DE MARE

O tigaie Mediteraneană gătită tradițional, plină de savoare, care împreună o varietate de fructe de mare proaspete și aromate. Acest platou este un festin pentru iubitorii de fructe de mare, oferind o transpunere a papilelor gustative pe tărâmurile Mediteraneene.

*1*2*4*7*14

450 gr | lei 82

CONOPIDĂ COAPTĂ CU ALUNE DE PĂDURE

Conopidă coaptă în profunzime, aurie și succulentă, servită cu alune de pădure crocante, fasole verde și quinoa, toate aceste elemente învăluite într-un sos cu o aromă intensă de ardei copti.

*8

250 gr | lei 52

—

there's always room
for dessert

—

LAVA CAKE

Un desert clasic, puternic aromat, unde lava cake-ul cu interior moale și cald de ciocolată se întâlnește cu răcoarea înghețatei de vanilie, creând un contrast delicios de temperaturi și texturi.

*1*3 *7*8

160 gr | lei 36

PAIN PERDU REINTERPRETAT

O reinterpretare sofisticată a clasicului Pain Perdu, însoțit de un sos fin de caramel și popcorn caramelizat crocant. Ganache-ul de ciocolată adaugă o notă decadentă, echilibrând perfect texturile înghețatei de vanilie și a alunelor de pădure.

*1*3*7

150 gr | lei 32

**PRALINE CU TRUFĂ DE CIOCOLATĂ
ȘI ZMEURĂ DE PĂDURE**

Praline de ciocolată rafinate, cu un interior bogat de trufă de ciocolată și zmeură de pădure. Alunele de pădure, laptele, oul și untul contribuie la textura cremoasă, iar o notă surprinzătoare de wasabi adaugă un twist inedit acestui desert elegant și plin de gust. Iar înfățișarea acestuia.. O comoară demnă de demascat.

*1*3*7

150 gr | lei 36

**PANNA COTTA AROMATIZATĂ CU ROZMARIN,
MANGO ȘI FRUCTUL PASIUNII**

O panna cotta delicată și cremoasă, infuzată cu arome de rozmarin, ce contrastează creativ cu dulceața exotică a mangoului și aciditatea vibrantă a fructului pasiunii. Acest desert sofisticat este completat de o înghețată fină de vanilie, creând un echilibru perfect între arome și texturi.

*1*3*7

130 gr | lei 35

—

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

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

(migdale, alune de pădure, nuci, nuci Pecan, nuci de

Brazilia, fistic, nuci de macadamia și nuci de

Queensland) 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/kg sau 10 mg/litru

13. Lupin și produse derivate

14. Moluște și produse derivate

LISTĂ NUTRIENȚI

listă
nutrienți





GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

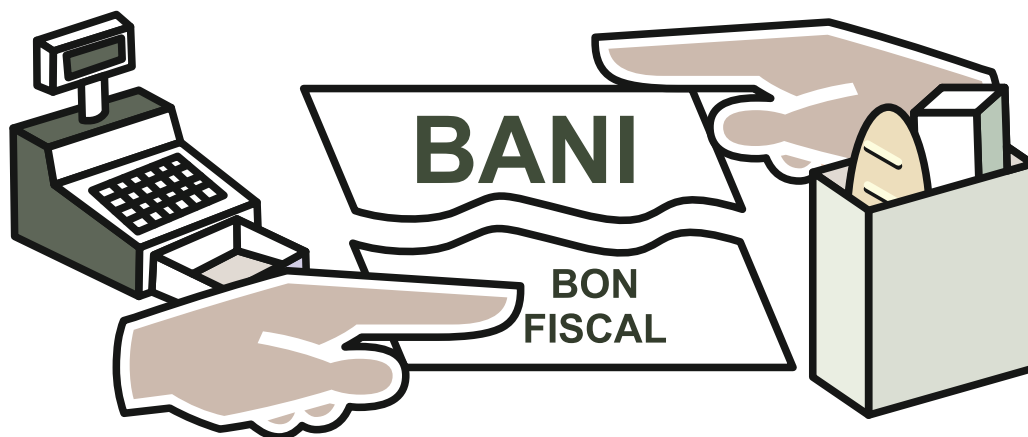
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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 semnaliza 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.