

## À LA CARTE MENU

### STARTERS

Pork cracklings paste, crispy onion, smoked trout pate, homemade mashed vegetables and cheese paste with aromatic herbs, served with homemade bread (*gluten, fish, milk, mustard)	350 gr./ 42 lei
Foie Grass terrine with candied rabbit meat (*sulphur dioxide)	250 gr./ 58 lei
Ogor plate for 2 people Pork and matured cheeses charcuterie, pork cracklings paste, homemade caviar and pickled onions (*fish, milk, mustard)	500 gr./ 68 lei
Polenta with pickled carrot tagliatelle, pickled onions and crispy pork cracklings, homemade sausage chips and sheep cheese (*milk, mustard)	300 gr./ 29 lei

### SOUPS

Sturgeon and Catfish Transilvanian soup (*gluten, fish, milk, celery)	350 gr./ 38 lei
Pea cream soup with shrimps, onion puree and wasabi (*crustaceans, soy, milk, mustard)	350 gr./ 38 lei
Consomme with Coquelet ravioli and vegetable spaghetti (*gluten, eggs, celery)	350 gr./ 32 lei
Tomatoes and celery cream soup with leek (*celery)	300 gr./ 25 lei
Soup of the day	350 gr./ 25 lei

### PASTA

Homemade macaroni with cheese and smoked pork cracklings (*gluten, eggs, milk)	350 gr./ 38 lei
Homade pasta au gratin with beef and venison sauce (*gluten, eggs, milk, sulfur dioxide)	350 gr./ 42 lei
Spinach and ricotta cannelloni (*gluten, eggs, milk)	350 gr./ 38 lei
Barley risotto with ceps, matured cheese, truffles, egg yolk and parsley oil (*gluten, eggs, milk, sulfur dioxide)	300 gr./ 35 lei

### SALADS

Chicken salad, parmesan chips, dehydrated olives and Caesar sauce (*gluten, fish, eggs, milk, mustard, sulfur dioxide)	300 gr./ 39 lei
Oriental salad with buffalo cream, smoked trout, pickled onions and carrots, larch oil (*fish, eggs, milk, mustard)	300 gr./ 39 lei
Bulgur salad, seasonal vegetables, goat cheese mousse, fried pistachios, and larch oil (*gluten, hazelnuts, milk, sulfur dioxide)	300 gr./ 39 lei

## À LA CARTE MENU

### MAIN COURSE

Pork ribs with candied apricot and jalapenos sauce, served with baked potatoes (*gluten, milk, sulfur dioxide)	350 gr./ 45 lei
Sous vide pork neck with mushrooms demiglace sauce, served with vegetables (celery, purple potatoes, asparagus, leek) (*celery, milk, sulfur dioxide)	350 gr./ 68 lei
Sous vide pork knuckle, served with sauerkraut, horseradish foam and potatoes chips (*milk, sulfur dioxide)	350 gr./ 42 lei
Cow foot with vegetable dauphinoise, goulash sauce and tempura pickles (*milk, celery, sulfur dioxide)	400 gr./ 78 lei
Prime rib steak, mashed potatoes with truffles and flavored butter	350 gr./ 75 lei
Veal cheeks with parsnip puree, bulgur and stroganoff sauce (*gluten, milk, celery, mustard, sulfur dioxide)	350 gr./ 69 lei
Chicken with paprika sauce, fried polenta and pickle tartare (*gluten, milk, mustard, sulfur dioxide)	350 gr./ 41 lei
Chicken ragout with carrots, parsnips, grilled onions, baked celery and gnocchi (*gluten, eggs, milk, celery, sulfur dioxide)	350 gr./ 41 lei
Duck breast with quince sauce and pumpkin textures (*seeds, milk)	350 gr./ 49 lei
Vine leaf duck rolls served with sour polenta with buffalo cream (*milk, sulfur dioxide)	350 gr./ 45 lei
Lamb chop with lamb stock and dumplings (*gluten, eggs, milk, celery, sulfur dioxide)	350 gr./ 115 lei
Sturgeon with mussel foam, kale cabbage chips, grilled cauliflower and Romanian caviar (*molluscs, fish, soy, milk, sulfur dioxide)	350 gr./ 78 lei
Danube zander with red bean puree, garlic mousse and crunchy fennel (*fish, soy, milk, sulfur dioxide)	350 gr./ 69 lei

### DESSERT

Cremschnitte with pickled fruits (*gluten, eggs, milk)	150 gr./ 21 lei
Panna cotta (*eggs, milk)	150 gr./ 21 lei
Isler with berries (*gluten, hazelnuts, eggs, milk)	150 gr./ 21 lei

## MENIU A LA CARTE

### APERITIVE

Platou cu pastă de jumări și ceapă crocantă, pate de păstrăv afumat, zacuscă de casă și pastă de brânză cu ierburi aromatice, servite cu pâine de casă (*gluten, pește, lapte, muștar)	350 gr./ 42 lei
Terină de Foie Grass cu pulpă de iepure confit (*dioxid de sulf)	250 gr./ 58 lei
Platou Ogor pentru 2 persoane Sortimente de mezeluri de mangană și brânzeturi maturate, pastă de jumări și icre de casă, slăninuță și ceapă murată (*pește, lapte, muștar)	500 gr./ 68 lei
Bulz cu tagliatelle de morcov murat, ceapă murată și jumări crocante, chips de cârnați de casă și telemea de oaie (*lapte, muștar)	300 gr./ 29 lei

### SUPE

Borș din sturion și somn (*gluten, pește, lapte, țelină)	350 gr./ 38 lei
Cremă de mazăre cu creveți, piure de ceapă arsă și spumă de wasabi (*crustacee, soia, lapte, muștar)	350 gr./ 38 lei
Consomme cu ravioli de pui Coquelet și spaghete de legume (*gluten, ouă, țelină)	350 gr./ 32 lei
Cremă de roșii cu țelină și paie de praz (*țelină)	300 gr./ 25 lei
Ciorbă/ Supa zilei	350 gr./ 25 lei

### PASTE

Macaroane de casă cu brânză și jumări din slănină afumată (*gluten, ouă, lapte)	350 gr./ 38 lei
Lașcute gratinate cu sos de vită și cerb (*gluten, ouă, lapte, dioxid de sulf)	350 gr./ 42 lei
Cannelloni umplute cu spanac și ricotta (*gluten, ouă, lapte)	350 gr./ 38 lei
Risotto din arpacaș cu hribi, brânză maturată, foițe de trufe, ulei de pătrunjel și gălbenuș de ou în crustă (*gluten, ouă, lapte, dioxid de sulf)	300 gr./ 35 lei

### SALATE

Salată de pui, cips de parmesan, măsline deshidratate și sos Caesar (*gluten, pește, ouă, lapte, muștar, dioxid de sulf)	300 gr./ 39 lei
Salată orientală cu smântână de bivoliță, păstrăv afumat, ceapă și morcovi murați și ulei de leuștean (*pește, ouă, lapte, muștar)	300 gr./ 39 lei
Salată cu bulgur, legume de sezon, spumă din brânză de capră, fistic prăjit și ulei de leuștean (*gluten, alune de copac, lapte, dioxid de sulf)	300 gr./ 39 lei

## MENIU A LA CARTE

### FEL PRINCIPAL

Coaste de porc cu sos de caise confiate și jalapenos, servite cu cartofi copti pe plită (*gluten, lapte, dioxid de sulf)	350 gr./ 45 lei
Ceafă de mangalița sous vide cu sos demiglace și ciuperci, servită cu grădină de legume: țelină, cartofi mov, sparanghel, paie de praz (*țelină, lapte, dioxid de sulf)	350 gr./ 68 lei
Ciolan de porc sous vide servit cu varză murată călită, spumă de hrean și chips de cartofi (*lapte, dioxid de sulf)	350 gr./ 42 lei
Rasol de vițel cu Dauphinoise de legume, sos de gulaș și castraveți murați tempura (*lapte, țelină, dioxid de sulf)	400 gr./ 78 lei
Antricot de vită cu piure de cartofi și trufe și unt aromatizat cu rozmarin și cimbru	350 gr./ 75 lei
Obrăjori de vițel cu piure de păstârnac, bulgur și sos Stroganoff (*gluten, lapte, țelină, muștar, dioxid de sulf)	350 gr./ 69 lei
Pui cu sos papricaș, mămăliguță prăjită și tartar de murături (*gluten, lapte, muștar, dioxid de sulf)	350 gr./ 41 lei
Ostropel de pui cu morcovi, păstârnac, ceapă în jar, țelină coaptă și gnocchi (*gluten, ouă, lapte, țelină, dioxid de sulf)	350 gr./ 41 lei
Piept de rață cu sos de gutui și texturi de dovleac (*semințe, lapte)	350 gr./ 49 lei
Sarmale din pulpă de rață în frunză de viță de vie servite cu balmoș și smântână de bivoliță (*lapte, dioxid de sulf)	350 gr./ 45 lei
Cotlet de berbecuț cu stok de miel și gălușcuțe (*gluten, ouă, lapte, țelină, dioxid de sulf)	350 gr./ 115 lei
Sturion cu spumă de scoici, chips de varză kale, conopidă la grătar și caviar românesc (*moluște, pește, soia, lapte, dioxid de sulf)	350 gr./ 78 lei
Șalău de Dunăre cu piure de fasole roșie, spumă de usturoi și fenel crocant (*pește, soia, lapte, dioxid de sulf)	350 gr./ 69 lei

### DESERT

Cremeș cu fructe marinate (*gluten, ouă, lapte)	150 gr./ 21 lei
Panna cotta cu lapte de pasăre (*ouă, lapte)	150 gr./ 21 lei
Ișler cu fructe de pădure (*gluten, alune copac, ouă, lapte)	150 gr./ 21 lei

\*Alergeni: gluten, crustacee, moluște, pește, semințe, lupin, alune copac, soia, ouă, lapte, țelină, muștar, susan, dioxid de sulf