

THE PETRY
**BISTRO
BOOK**

Autumn-Winter, 2024-25

*Yes, this is our Menu.
It's fresh, seasonal and it is
prepared with creativity and care.
It's gorgeous and delicious.
So enjoy it, Okay?*



Tripadvisor
Travellers'
Choice Awards



2024

Rate us



The Menu Concept

Am alcătuit un meniu creativ, cu accent pe ingrediente proaspete, de sezon, de la producători locali. Deși nu a fost ușor, am reușit să excludem aproape toate ingredientele congelate și legumele sau fructele care nu sunt de sezon. Acesta este un aspect foarte important pentru a ne asigura că putem oferi întotdeauna clienților noștri aceeași calitate și același standard al produsului final.

Nu este un secret că firma noastră pune un mare accent pe utilizarea produselor locale, este o plăcere pentru noi să putem sprijini fermierii locali. Partenerul nostru în materie de mezeluri și carne este Petry, legumele și fructele proaspete ne sunt furnizate de Boósifarm, ne aprovizionăm cu materia primă pentru panificație de la moara din Fântânele, iar ierburile aromatice proaspete de la Berni's Garden sunt mereu la îndemână, brânzeturile maturate de la Merești au devenit un element esențial în meniurile noastre, iar în fiecare a treia vineri, vizităm târgul artizan Local Farmers' Market, pentru a achiziționa o varietate de legume, semințe sau chiar uleiuri.

Egy olyan kreatív étlapot állítottunk össze, ahol a helyi termelőktől származó szezonális, friss alapanyagok vannak előtérbe helyezve. Bár nem volt könnyű, sikerült kizárni majdnem az összes fagyott összetevőt és a nem szezonális zöldségeket vagy gyümölcsöket. Ez nagyon fontos szempontja annak, hogy mindig ugyanazt a minőségű és színvonalú végterméket tudjuk biztosítani a vendégeink számára.

Nem titok, hogy éttermünk nagy hangsúlyt fektet a lokális termékek használatára, nagy öröm számunkra, hogy erősíteni tudjuk a helyi gazdaságot. Helyi hentes és hús partnerünk a Petry, friss zöldségeket és gyümölcsöket a Boósifarm biztosítja számunkra, a gyulakuti malomból szerezzük be a minőségi lisztet és rizet, Berni's Garden friss fűszer növényei mindig kéznél vannak, a Homorodalmási érlelt sajtok már elengedhetetlen elemévé váltak étlapjainknak, illetve minden harmadik pénteken, szétnézünk a havi Local Farmers' Market termelői vásáron és innen szerezzük be a különböző zöldségeket, magvakat vagy akár olajokat.

We've put together a creative menu with a focus on seasonal, fresh ingredients from local farmers. Although it wasn't easy, we managed to exclude almost all frozen ingredients and vegetables or fruits that are not in season. This is a very important aspect of ensuring that we can always provide our guests with the same quality and standard of the end products.

It is no secret that our company places great emphasis on using local products, it is a pleasure for us to be able to support local economy. Our local cold cuts and meat partner is Petry, fresh vegetables and fruit are provided to us by Boósifarm, we purchase quality flour, from the mill in Fântânele, Berni's Garden fresh herbs are always on hand, the dry aged cheeses from Merești have become an essential item on our menus, and every third Friday, we visit the monthly Local Farmers' Market, to pick up a variety of vegetables, seeds or even oils.





The Bistro Team

Echipa noastră este dedicată creării valorii prin inovație culinară și servicii impecabile, obținând recunoașterea clienților și titlul de Travellers' Choice pe Tripadvisor începând cu anul 2021 până în prezent.

Csapatunk elkötelezett az értékteremtés mellett konyhai innovációink és kifogástalan szolgáltatásaink révén, amelyek elismerést és a Travellers' Choice címet szereztek éttermünknek, ügyfeleinktől a Tripadvisor-on 2021-től kezdve a jelenig.

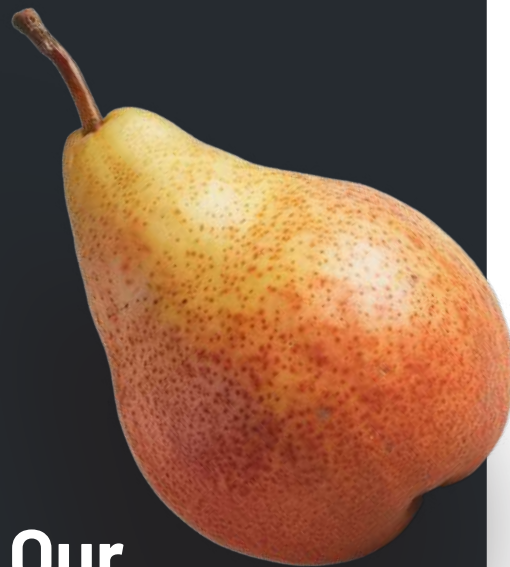
An unstoppable team with a well-defined goal of creating value, our chefs constantly reinvent with fresh ingredients, while our waiters ensure guest comfort, leading us to win the Travellers Choice title again in 2024 as the top-ranked restaurant on TripAdvisor.

The Josper

JOSPER este o combinație între grătar și cuptor cu cărbune, care face ca mâncărurile simple să fie irezistibile într-un mod special. Imaginează-ți pe farfurie o carne, cu crustă crocantă, și un interior fraged, succulent de nerefuzat datorită aromei plăcute indiferent că e carne de vită, miel, pește sau pasăre. Dacă nu ai mâncat încă un steak bun, iată motivul: acestea nu erau preparate într-un cuptor Josper.

A JOSPER egy faszéntüzeltésű grill és sütő kombinációja, amely különleges módszerrel varázsolja az egyszerű ételeket ellenállhatatlanná. Képzeld el a tányérodon egy ropogós külsejű, belül omlósra sült, szaftos húst, amelyet ínycsiklandó illatával egyszerűen lehetetlen visszautasítani – legyen szó bélszínről, marhahúsról, bárányhúsról, libáról, kacsáról, oldalasról, vagy akár zöldségről, gyümölcsről. Ha még nem ettél jó steaket, annak is megvan az oka: az eddigiek biztosan nem Josperben készültek.

The JOSPER is the elegant combination of a charcoal fired grill and an oven, which manages to transform simple dishes into irresistible meals by using a special technique. Imagine having a slice of juicy meat with a heavenly scent on your plate, that is crispy on the outside and tender on the inside – be it sirloin, beef, lamb, goose or duck meat, fruits, or vegetables. If you haven't enjoyed a proper steak yet, then it's probably because the meat was not cooked in the Josper oven.



Our Philosophy

Cu o experiență de șase ani în lumea gastronomiei, ne-am transformat într-o adevărată bijuterie pentru Târgu Mureș și Transilvania, oferind mâncăruri din ingrediente proaspete de sezon, servicii excelente și arome rafinate, și datorită eforturilor noastre de a crea o atmosferă primitoare și de a folosi cuptorul Josper excepțional care oferă caracter fiecărui element gătit în el!

Mindössze hat éve léptünk be a gasztronómia világába, de máris büszkén mondhatjuk, hogy nem csak Marosvásárhely, hanem egész Erdély igazi gyöngyszeme lettünk. Bisztróként a friss, szezonális alapanyagokat részesítjük előnyben, helyi termelőktől származókat felhasználva, és mindent megteszünk annak érdekében, hogy vendégeinknek felejthetetlen élményt tudjunk nyújtani.

Entering gastronomy just six years ago, we've become a prized jewel for both Târgu Mureș and Transylvania. As a bistro, we emphasize fresh, local ingredients to ensure an unforgettable experience, alongside a dedicated team and our exceptional Josper oven adding character to every dish!



Our Local Farmer

Boósifarm

"Folosim soluții ecologice și durabile pentru a produce legume curate și sănătoase, protejând mediul și sănătatea solului în ferma noastră. Planificăm cu atenție cultivarea în funcție de anotimp, oferind legume proaspete și iarna și menținând o amprentă de carbon redusă. Folosim exclusiv materii prime organice pentru a asigura calitatea și savorea legumelor noastre. Petry Bistro înțelege aceste provocări și sprijină dezvoltarea durabilă prin alegerea ingredientelor locale și de sezon."

"Környezetbarát és fenntartható megoldásokkal tiszta és egészséges zöldségeket termelünk, különös figyelmet fordítva a talajegészség megőrzésére. Farmunkon több mint 60féle zöldség és társnövény talál otthont. Évszaknak megfelelően tervezzük a termesztést, kihasználva a napsugarat és télen is friss zöldségeket kínálva, miközben fűtetlen fóliasátrakban tartjuk a termékeink karbon lábnyomát alacsonyan. A finom és zamatos zöldségekért nem csak a fajtaválasztás a felelős, hanem a szerves alapanyagok is, amiket a növények táplálására és a talajtakarásra használunk. Petry Bisztró megérti ezeket a kihívásokat, helyi és szezonális alapanyagokat választva a fenntartható fejlődést támogatja."

"We use sustainable methods to grow clean, healthy vegetables, prioritizing soil health and environmental preservation. Our farm hosts over 60 types of vegetables and companion plants. We plan cultivation to match the seasons, utilizing sunlight and providing fresh vegetables year-round, despite the challenge of unheated greenhouses, keeping our carbon footprint low. Our vegetables taste great thanks to organic nutrition and soil cover, not just variety selection. Petry Bistro understands these challenges and supports the sustainable development by choosing local and seasonal ingredients."

*Bende Lajos
from Boósifarm*

*Csapó Sándor,
our head chef*



THE CHEF'S SEASONAL OFFER



Un adevărat repertoar de sezon, creat de bucătarul nostru chef, Csapó Sándor, care reflectă cu adevărat esența filozofiei noastre.

Responsabilitatea socială este un subiect foarte important pentru noi de ceva timp, motiv pentru care ne bucurăm că am găsit parteneri precum Boósifarm, care au grijă ca procesul de cultivare să nu polueze solul și să nu afecteze ecosistemele din jurul nostru.

Főszakácsunk, Csapó Sándor igazi szezonális repertoárja, amelyet remekül tükrözi filozófiánk alapjait.

A társadalmi felelősség vállalás egy olyan téma, ami igencsak foglalkoztat bennünket, pont ezért örülünk, hogy olyan partnerekre találtunk, mint a Boósifarm, akik odafigyelnek arra, hogy a termesztés folyamata ne szennyezze a talajt, talajvizet és ne károsítsa a minket körülvevő ökoszisztémát.

A true seasonal repertoire, created by our chef, Sándor Csapó, which truly reflects the essence of our philosophy.

Social responsibility is a topic that has been very important to us for some time, which is why we are pleased to have found partners like Boósifarm who are careful to ensure that the growing process does not pollute the soil, groundwater or damage the ecosystems around us.

*Csapó Sándor
Chef de Cuisine*

The Chef's Seasonal Offer

Homemade Burratta from Merești

Burrata de casă din Merești, cremă de vinete afumate, pesto de busuioc, sos de roșii, migdale prăjite, praf de roșii

Homoródalmási házi burratta, füstölt padlizsánkrém, bazsalikom pesto, paradicsomszós, pírított mandula, paradicsom por

Homemade burratta from Merești, smoked eggplant cream, basil pesto, tomato sauce, roasted almonds, tomato powder

56 lei • 300g

Ingrediente: vinete, burratta, suc roșii, ceapă, pesto busuioc, ulei floarea soarelui, usturoi, măsline, migdale, pătrunjel, leuștean, sare, microplante, piper

Valoarea nutrițională/100g: 286.39/1198.25 Kcal/Kj, Grăsimi 22.37g din care acizi grași saturați 9.74g, Glucide 13.16g din care zahăruri 6.83g, Fibre 5.13g, Proteine 9.93g, Sare 1.32g

Alergeni: lactoză, fructe cu coajă



Pumpkin textures

Texturi de dovleac, ulei de dovleac afumat, ciuperci păstrăv de fag, kale crocant

Tök textúrák, füstölt tökmagolaj, laskagomba, ropogós fodros kel

Pumpkin textures, smoked pumpkin oil, oyster mushrooms, crispy kale

43 lei • 300g

Ingrediente: dovleac, pleurotus, lapte, lime, unt, suc roșii, ulei din dovleac, sare, cimbrisor, semințe dovleac, piper, rozmarin, microplante

Valoarea nutrițională/100g: 108.59/454.34 Kcal/Kj, Grăsimi 5.9g din care acizi grași saturați 3.24g, Glucide 13.34g din care zahăruri 5.12g, Fibre 1.73g, Proteine 3.18g, Sare 1.03g

Alergeni: lactoză



*Our Chef's Dish
from Taste of Transylvania*

The Chef's SOUP

O supă făcută din cele mai proaspete legume culese din grădina, oferind prospețimea naturii în fiecare înghițitură.

A legfrissebb, kertből szedett zöldségekből készült leves, amely minden falatban a természet üdeségét kínálja

A soup made from the freshest vegetables picked from the garden, offering the vitality of nature in every bite

30 lei • 300ml

întrebă ospătarul / kérdezd a pincért / ask the waiter



The Chef's Seasonal Offer

Beef and Duck Momos *Handmade*

Colțunași tibetani cu vită și rață, sos de ardei cu roșii, ceapă verde, migdale

Tibeti momo marhahússal és kacsával, paprikás paradicsomszós, zöldhagyma, mandula

Tibetan dumplings with beef and duck, roasted pepper sauce with tomatoes, green onions, almonds

57 lei • 250g

Ingrediente: ardei, pulpă rață, făină, varză kale, suc roșii, ceapă, ceapă verde, antricot de vită, antricot angus, mușchi de vită, flat iron, skirt steak, usturoi, jalapeno, migdale, Habanero Jam, ulei floarea soarelui, sos soia, ghimbir

Valoarea nutrițională/100g: 307.94/1288.42 Kcal/Kj, Grăsimi 10.04g din care acizi grași saturați 2.66g, Glucide 35.41g din care zahăruri 4.26g, Fibre 4.00g, Proteine 19.27g, Sare 0.52g

Alergeni: gluten, susan, muștar, fructe cu coajă, soia



Meatball Stroganoff

Carne de vită, ciuperci shiitake, sos cu castraveți murați și muștar, arpacaș

Marhahús, shiitake gomba, savanyú uborkás és mustáros szós, árpa

Beef, shiitake mushrooms, pickled cucumber and mustard Sauce, barley

80 lei • 450g

Ingrediente: arpacaș, șeu de vită, antricot de vită, mușchi de vită, skirt steak, picanha, ceapă, stoc legume, flat iron, smântână de gătit, shiitake, champignon, castraveți murați, unt, ulei floarea soarelui, muștar, făină, usturoi, coniac, sare, piper, verdeață

Valoarea nutrițională/100g: 329.52/1378.71 Kcal/Kj, Grăsimi 24.39g din care acizi grași saturați 13.48g, Glucide 14.61g din care zahăruri 1.81g, Fibre 6.12g, Proteine 11.42g, Sare 0.92g

Alergeni: gluten, lactoză, muștar, țelină



Slow cooked Lamb Shank

Rasol de miel slow cooked, „gnocchi” de mălai și dovleac cu brânză maturată, sos de muștar cu ulei de tarhon

Lassan sült bányacsülök, puliszka - sütőtök gnocchi érlelt sajttal, mustáros öntet tárkony olajjal

Slow-cooked lamb shank, cornmeal and pumpkin gnocchi with aged cheese, mustard dressing with tarragon oil

98 lei • 600g

Ingrediente: carne de miel, ceapă, mălai, brânză maturată, stoc legume, făină dovleac, ceapă verde, vin roșu, lapte, ouă, unt, untură de porc, ulei floarea soarelui, ulei de măsline, oțet de mere, usturoi, muștar, foi dafin, sare, cimbrisor, piper, rozmarin, amidon, tarhon

Valoarea nutrițională/100g: 400.71/1676.57 Kcal/Kj, Grăsimi 29.12g din care acizi grași saturați 11.43g, Glucide 14.67g din care zahăruri 2.63g, Fibre 2.7g, Proteine 23.51g, Sare 1.01g

Alergeni: ouă, lactoză, muștar, fructe cu coajă



THE PANTRY

+ Fermented Goods. Yum!

Pe parcursul verii anterioare, am procesat aproape o tonă de produse proaspete, inclusiv afine, mure, jalapenos, conopidă, germeni de fasole, vinete, varză, habanero și nenumărate alte produse, toate pentru a obține legume și fructe delicioase, care se pot folosi și pe timpul iernii, toate acestea fiind disponibile la momentul de față în câmara Petry Bistro. Unele dintre acestea sunt create sub formă de dulceață, dar mai ales legumele și fructele fermentate sunt cele care au primit cea mai mare atenție.

Fermentarea este o tehnică veche și sigură de conservare a legumelor și fructelor fără congelare. Fermentarea nu necesită nici o fierbere, nici zahăr, nici oțet, se face doar cu sare, bacteriile benefice de la suprafața produsului își fac treaba, astfel încât valoarea nutritivă a acestuia nu va scădea deloc și gustul se va prezerva în totalitate. Pe lângă gemuri, fructe și legume fermentate, câmara noastră are și produse murate pentru a putea oferi clienților noștri arome cu adevărat speciale.

A nyár folyamán, közel egy tonna friss árut dolgoztunk fel, ezek között szerepelt az áfonya, szeder, jalapeno, karfiol, méteres paszuly, padlizsán, káposzta, habanero és még számtalan más elem, mindazért, hogy ízletes zöldségekből és gyümölcsökből tudjunk főzni télen is, ezek mind megtalálhatóak a Bistro kamarájában. A felsoroltak közül van, amit lekvár formájában kapunk meg, de többnyire fermentált zöldségek és gyümölcsök azok, amire nagyobb figyelmet fordítottunk.

A fermentálás egy régi bevált technika, zöldségek és gyümölcsök fagyasztó nélküli tartósítására. A fermentálás sem főzést, sem cukrot, sem ecetet nem igényel, hanem kizárólag sóval történik, termék felületén megtalálható jótékony baktériumok végzik a munkát, így tápértéke lényegesen nagyobb, mint egy befőttnek vagy ecettel eltett savanyúságnak, ha jól van elkészítve, akkor a zöldségek és gyümölcsök akár egy új iz spektrummal tudnak gazdagodni. A lekvárok és a fermentált zöldségeken és gyümölcsökön kívül, kamránk savanyított termékeket is rejt, ezekkel tudjuk elérni, a megálmodott különleges ízvilágokat.



*Can't live without?
We always have a few to spare,
ask your waiter for a sale.*

Over the summer, we processed nearly a ton of fresh blueberries, blackberries, jalapenos, cauliflower, bean sprouts, eggplants, cabbages, habaneros and countless other vegetables and fruits, all in order to have flavorful ingredients for cooking in the winter season. Now, all of these are available for us in the Bistro's pantry. Some of these are in the form of jam, but it is mostly fermented vegetables and fruits that have received the most attention.

Fermentation is an old tried and tested technique for preserving vegetables and fruit without freezing. Fermentation requires no cooking, no sugar, no vinegar, it is done with salt alone, beneficial bacteria on the surface of the product do the work, so its nutritional value is significantly greater than the traditional pickled or preserved products. As well as jams and fermented fruit and vegetables, our pantry also has pickled products to help us achieve the special flavours you are looking for.



SALT CHAMBER

Mezelurile de casă, tradiționale, pregătite de echipa noastră, pe care le uscăm în propria noastră cameră de sare.

A csapatunk által elkészített, hagyományos és házi hentes termékek, melyeket a sókamránkban szárítunk.

Traditional in-house prepared charcuterie products crafted by our team, which we dry in our own salt chamber

BRÂNZETURI MATURATE DIN MEREȘTI

Familia noastră produce brânzeturi de 12 ani, procesând lapte de vacă, capră și oaie de la ferma noastră de familie. Produsele de bază sunt brânzeturile semi-dure de vacă, capră și oaie cu diferite perioade de maturare de 3-12 luni, precum și brânzeturile semi-dure aromatice, care sunt uneori amestecate cu ingrediente de sezon, cum ar fi gălbiorii sau alte ierburi medicinale.

HOMORÓDALMÁSI KÉZMŰVES SAJTOK

Családunk 12 éve foglalkozik sajtészítéssel, saját családi gazdaságunkban megtermelt tehén-, kecske- és juhtejet dolgozunk fel. Alapvető termékeink a különböző érlelési idejű, 3-12 hónapos félkemény tehén-, kecske- és juhsajtok, valamint a szintén félkemény érlelt fűszeres sajtok, melyeket néha szezonális alapanyagokkal keverünk, mint például a rókagomba vagy különböző gyógynövények.

AGED CHEESE FROM HOMORÓDALMÁS

Our family has been making cheese for 12 years, processing cow, goat and sheep milk from our family farm. The staple products are semi-hard cow, goat and sheep cheeses with various maturation periods of 3-12 months, as well as aromatic semi-hard cheeses, which are sometimes blended with seasonal ingredients such as chanterelle mushrooms or other medicinal herbs.

*Our local
manufacturers*



SPECIAL CUTS FROM OUR PANTRY

Charcuterie board

Piept de rață crud uscat, ceafă crud uscată, salam de vită făcut în casă, pate de vită cu unt și verdețuri, pâine prăjită

Szárított kacsamell, szárított nyakaskaraj, házi készítésű marha szalámi, vajjal és zöldfűszerekkel készült marhapástétom, pirított kenyér

Dry Cured duck breast, dry cured pork neck, homemade beef salami, beef pâté with butter and herbs, toasted bread

55 lei • 270g

Ingrediente: pâine, specialite crud uscat, piept rață afumată, mușchi de vită, salam vită, unt, ceapă verde, sare

Valoarea nutrițională/100g: 336.04/1405.99 Kcal/Kj, Grăsimi 9.88g din care acizi grași saturați 6.5g, Glucide 14.6g din care zahăruri 0.47g, Fibre 0.03g, Proteine 13.47g, Sare 2.43g

Alergeni: gluten, lactoză

Aged local cheese selection

Brânzeturi maturate locale, gem de pere cu miere și usturoi negru

Helyi érlelt sajtok, körte lekvár mézzel és fekete fokhagymával

Local aged cheeses, pear jam with honey and black garlic

51 lei • 250g

Ingrediente: brânză maturată, pere, miere, migdale, lămâie, usturoi negru, nucșoară, scortșoară

Valoarea nutrițională/100g: 327.47/1370.13 Kcal/Kj, Grăsimi 30.88g din care acizi grași saturați 6.35g, Glucide 12.26g din care zahăruri 9.88g, Fibre 1.45g, Proteine 16.33g, Sare 1.56g

Alergeni: lactoză, fructe de coajă

SOUP + APPETIZERS



Duck Soup

Supă de rață, brânză de vacă cu hrișcă, carpaccio de rață, crumble de rață, ulei de țelină

Kacsaerőleves, túrógombóc hajdinával, kacsá carpaccio, kacsá morzsa, zeller olaj

Duck soup, cottage cheese with buckwheat, duck carpaccio, duck crumble, celery oil

39 lei • 400ml

Josper Roasted Bone Marrow

Os cu măduvă prăjită în josper, gremolata cu hrean și verdețuri, pâine fougasse cu roșii uscate

Velőscsont Josperben, tormával és zöldfűszerekkel készült gremolata, aszalt paradicsomos levél kenyér

Roasted bone with marrow in Josper, gremolata with horseradish and herbs, leaf bread with sun-dried tomatoes

59 lei • 500g

Beef Tartare

Muşchi de vită Black Angus, ceapă franțuzească, castraveți murați, muștar de casă, capere, verdețuri, maioneză neagră, unt, ouă de prepeliță, kale crocant, legume murate, pâine fougasse cu roșii uscate

Black Angus marhahús, francia hagyma, savanyú uborka, házi mustár, kapribogyó, zöldfűszerek, fekete majonéz, vaj, fűrjtojás, ropogós fodros kel, savanyított zöldségek, aszalt paradicsomos levél kenyér

Black Angus beef, French onions, pickled cucumbers, homemade mustard, capers, herbs, black mayonnaise, butter, quail eggs, crispy kale, pickled vegetables, leaf bread with sun-dried tomatoes

85 lei • 250g

Smoked Trout and Sweet potato carpaccio

Păstrăv afumat, carpaccio din cartofi dulci, vinegreta de coarne, cremă de smântână cu mărar, caviar lămâie, ulei de ceapă verde, muguri de pin

Füstölt pisztráng, édesburgonya carpaccio, som vinaigrette, kapros tejföl krém, citrom kaviár, zöldhagyma olaj, fenyőmag

Smoked trout, sweet potato carpaccio, dogwood vinaigrette, dill sour cream, lemon caviar, green onion oil, pine nuts

55 lei • 150g

Ingrediente: carne rață*, țelină, smântână, cremă brânză, untură de rață, stoc legume, ouă, făină, hrișcă, chives, ceapă verde, cimbrisor, boia dulce, verdeată, foi dafin, piper, sare, microplante

Valoarea nutrițională/100g: 282.63/1182.52 Kcal/Kj, Grăsimi 24.15g din care acizi grași saturați 9.4g, Glucide 9.44g din care zahăruri 1.67g, Fibre 1.48g, Proteine 6.21g, Sare 0.75g

Alergeni: gluten, țelină, ouă, lactoză, produse congelate*

Ingrediente: os cu măduva*, pâine, lămâie, castraveți murați, ceapă, usturoi proaspăt, sare, verdeată, piper, oțet de mere

Valoarea nutrițională/100g: 405.21/1695.39 Kcal/Kj, Grăsimi 39.08g din care acizi grași saturați 0.11g, Glucide 10.2g din care zahăruri 1.38g, Fibre 0.39g, Proteine 4.41g, Sare 1.77g

Alergeni: gluten, produse congelate*

Ingrediente: pâine, mușchi de vită, flat iron, ceapă, ouă prepeliță, salată kale, castraveți murați, unt, muștar, zahăr, muguri de pin, oțet de mere, ulei floarea soarelui, capere, verdeată, microplante

Valoarea nutrițională/100g: 205.98/861.82 Kcal/Kj, Grăsimi 11.6g din care acizi grași saturați 5.7g, Glucide 13.77g din care zahăruri 2.79g, Fibre 0.28g, Proteine 8.7g, Sare 0.72g

Alergeni: gluten, ouă, lactoză, muștar

Ingrediente: cartofi, păstrăv afumat, smântână, lămâie, ulei măsline, gem coarne, zahăr, muguri de pin, ceapă verde, sare, agar agar, verdeată, piper, microplante

Valoarea nutrițională/100g: 163.21/682.87 Kcal/Kj, Grăsimi 8.71g din care acizi grași saturați 2.57g, Glucide 11.61g din care zahăruri 4.63g, Fibre 2.33g, Proteine 9.24g, Sare 1.08g

Alergeni: lactoză, pește



Pál Bernadett



Our Local Suppliers

BERNI'S GARDEN

„Aromatice pentru toate gusturile: asta o să găsiți în serele noastre de la Curteni, unde creștem cu mare grijă, multă atenție și iubire plantele noastre aromatice.”

„Fűszernövények minden ízlésnek megfelelően: ezt fogják megtalálni Udvarfalván a kertészetünkben, ahol sok odafigyeléssel, törődéssel és szeretettel termesztjük növényeinket.”

“Herbs to suit all tastes: that's what you'll find in our garden from Curteni, where we grow our plants with care, attention, and love.”



Our Local Suppliers

PUSKÁS KATALIN

„În Sântioana de Mureș, cultiv legume bogate în arome și gust, fără chimicale sau tratate minim, pentru a oferi produse cât mai sănătoase consumatorilor.”

„Csíttszentiváni zöldségtermesztő vagyok, ez a szakmám. Ízben gazdag és zamatos zöldségeim vegyszermentesen vagy minimális kezeléssel teremnek, hogy minél egészségesebb formában kerüljenek a fogyasztók asztalára.”

“In Sântioana de Mureș, I grow vegetables rich in flavor and taste, using no chemicals or minimal treatments, to provide consumers with the healthiest products possible.”



Puskás Katalin



Our Local Suppliers

DÓRI & LÁSZLÓ BALLA

„Atât eu cât și soția mea suntem producători de fructe și ingineri horticoli din Cireșoia. Împreună încercăm să cultivăm în livezile noastre fructe aromate, sănătoase și bogate în vitamine.”

„Feleségemmel mindketten magyardécsei gyümölcsstermesztők és kertészmérnökök vagyunk, és együtt próbálunk zamatos, egészséges és vitaminokban gazdag gyümölcsöket termesztani a gyümölcsöseinkben.”

“Both my wife and I are are fruit growers and horticultural engineers from Cireșoia. Together we strive to cultivate flavorful, healthy, and vitamin-rich fruits in our orchards.”

Dóri & László Balla



Our Local Suppliers

ASOCIAȚIA FENYŐALJA EGYESÜLET

„În Ciumani, producem cu suflet și pasiune dulceațuri, siropuri și zacuscă pe baza rețetelor tradiționale.”

„Gyergyócsomafalván, hagyományos receptek alapján, szívvvel - lélekkel főzünk be és teszünk el lekvárokat, szörpöket és zacuskát.”

“In Ciumani, we produce with heart and soul jams, syrups, and zacusca from traditional recipes.”

Imre & Zsuzsanna



VEGETARIAN



Sweet Potato Nudli

Nudli cu cartofi dulci, sos de salvie cu cătină, shiitake, ulei de nuci, crocant de parmezan, kale

Édesburgonyás nudli, zsályás homoktövis szósz, shiitake gomba, dióolaj, ropogós parmezan, fodros kel

Sweet potato nudli, sage and sea buckthorn sauce, shiitake mushrooms, walnut oil, crispy parmesan, kale

49 lei • 250g

*It's more flavourful!
Adds tanginess to the potato.*

Fermented potato and celery Pancake

Clătite din cartofi fermentați și țelină, mâncare de salată mangold, ciuperci prăjite, ulei de țelină, mărar

Fermentált burgonyás és zeller töcsni, mángold saláta főzelék, sült gomba, zeller olaj, kapor

Fermented potato and celery pancake, swiss chard stew, fried mushrooms, celery oil, dill

57 lei • 300g

*Always fresh and crunchy
from Bende Lajos.*

Boósifarm Salad

Salată mixtă și legume fermentate din Bozeni, pere, vinegreta de cireșe, kimchi pancake

Boósból származó vegyes saláta és fermentált zöldségek, körte, cseresznye vinaigrette, kimchi pancake

Mixed salad and fermented vegetables from Bozeni, pears, cherry vinaigrette, kimchi pancake

49 lei • 280g



Ingrediente: cartofi, făină, salată kale, parmezan, smântână pt gătit, shiitake, ouă, unt, stoc legume, ulei de floarea soarelui, sirop de cătină, ulei de nucă, sare, verdeață, piper, microplante

Valoarea nutrițională/100g: 177/740.56 Kcal/Kj, Grăsimi 9.37g din care acizi grași saturați 3.99g, Glucide 19.0g din care zahăruri 1.38g, Fibre 1.75g, Proteine 9.24g, Sare 1.08g

Alergeni: gluten, lactoză, ouă, fructe cu coajă

Ingrediente: cartofi, salată mangold, țelină, pleurotus, smântână pt gătit, shiitake, ceapă, ouă, unt, stoc legume, făină, ulei floarea soarelui, sare, boia, verdeață, usturoi, piper, cimbrisor

Valoarea nutrițională/100g: 121.61/508.81 Kcal/Kj, Grăsimi 7.11g din care acizi grași saturați 3.55g, Glucide 12.94g din care zahăruri 1.52g, Fibre 1.69g, Proteine 6.43g, Sare 0.73g

Alergeni: țelină, gluten, lactoză, ouă

Ingrediente: salată mixtă, legume fermentate, varză, pere, brânză maturată, lămâie, morcov, ouă, coniac, gem cireșe, ulei măsline, făină, sare, boia, hrean, piper, rozmarin, cimbrisor

Valoarea nutrițională/100g: 73.48/307.44 Kcal/Kj, Grăsimi 3.46g din care acizi grași saturați 0.69g, Glucide 7.42g din care zahăruri 2.77g, Fibre 1.34g, Proteine 5.49g, Sare 1.1g

Alergeni: lactoză, gluten, ouă

OUR FAVORITES

Mâncăruri echilibrate astfel încât toate ingredientele sunt într-o armonie perfectă.

**Összehangolt fogások, séfeink ajánlásával.
Hidd el, itt minden alapanyag harmonizál egymással.**

*Perfectly balanced dishes, by our chefs.
All ingredients are in a smooth harmony.*

Creamy Garlic Shrimp in Jospers

Creveți în Jospers, sos de vin alb cu unt și usturoi, pâine fougasse cu roșii uscate

Jospersben sült garnélarák, fehérboros fokhagymás vaj szósz, aszalt paradicsomos levél kenyér

Jospers grilled Shrimps, white wine sauce with butter and garlic, leaf bread with sun-dried tomatoes

95 lei • 350g

Confit Pork Ribs

Coaste de porc confiate în untură de porc, sos de casă, cartofi cu unt și brânză maturată, crocant de cartofi

Konfitált sertésoldalas sertézsirban, házi szósz, vajjal és érlelt sajttal készült burgonya, ropogós burgonya

Confit Pork ribs in pork fat, homemade sauce, potatoes with butter and aged cheese, crispy potatoes

78 lei • 600g

Beef Mosaic

Mozaic din carne de vită Black Angus, piure de cartofi cu țelină, sos de tarhon, ulei de tarhon

Black Angus marhahús mozaik, zelleres burgonyapüré, tárkony szósz, tárkonyolaj

Black Angus beef mosaic, potato and celery purée, tarragon sauce, tarragon oil

98 lei • 350g



Ingrediente: creveți*, pâine, ceapă, unt, ulei floarea soarelui, lămâie, roșii, vin alb, usturoi, verdeață, sare, boia dulce, cimbrisor, piper

Valoarea nutrițională/100g: 150.28/628.77 Kcal/KJ, Grăsime 4.33g din care acizi grași saturați 2.29g, Glucide 13.16g din care zahăruri 0.66g, Fibre 0.33g, Proteine 13.68g, Sare 1.25g

Alergeni: crustacee, gluten, lactoză, susan, produse congelate*

Ingrediente: coaste porc*, cartofi, brânză maturată, ceapă, untură de rață, suc roșii, ulei floarea soarelui, miere, oțet de mere, unt, untură de porc, sare, verdeață, piper, boia dulce

Valoarea nutrițională/100g: 245.26/1026.16 Kcal/KJ, Grăsime 20.28g din care acizi grași saturați 6.47g, Glucide 5.39g din care zahăruri 1.26g, Fibre 0.88g, Proteine 10.45g, Sare 0.59g

Alergeni: lactoză

Ingrediente: cartofi, mușchi de vită, antricot de vită, flat iron, skirt steak, țelină, ceapă, picanha, stoc legume, unt, ulei floarea soarelui, tarhon, sare, cimbrisor, verdeață, piper, microplante

Valoarea nutrițională/100g: 131.9/551.86 Kcal/KJ, Grăsime 7.54g din care acizi grași saturați 3.67g, Glucide 8.78g din care zahăruri 0.94g, Fibre 2.47g, Proteine 7.15g, Sare 0.63g

Alergeni: țelină, lactoză



For at least 14 days for extra crust and flavour

Our Famous Dry Aged Duck

Piept de rață maturată, piure de dovleac cu lime, sfeclă coaptă cu oțet de coacăze negre, jus de rață, jumări de rață

Érlelt kacsamell, lime-mal izesített sütötökpüré, fekete ribizli ecetes sült céklával, kacsajus, kacsamorzsa

Dry aged duck breast, pumpkin purée with lime, roasted beetroot with black currant vinegar, duck jus, duck crumble

89 lei • 300g

Chicken Ballotine

Balotină de pui, risotto cu prune și vin roșu, cremă de dovleac cu cătină, crumble de mere cu nuci

Csirke ballotin, szilvás - vörösbóros rizottó, homoktövises sütötökrém, almás-diós morzsa

Chicken ballotine, plum risotto with red wine, sea buckthorn pumpkin cream, apple and walnut crumble

72 lei • 350g

Ingrediente: piept rață, dovleac, sfeclă, stoc legume, ceapă, lapte, lime, untură de rață, unt, oțet coacăze negre, usturoi, sare, verdeță, cimbrisor, piper, amidon alimentar

Valoarea nutrițională/100g: 255.89/1070.64 Kcal/Kj, Grăsimi 22.65g din care acizi grași saturați 8.03g, Glucide 5.3g din care zahăruri 2.27g, Fibre 0.68g, Proteine 6.41g, Sare 1.09g

Alergeni: lactoză

Ingrediente: pulpă de pui, orez, dovleac, praz, parmezan, mere, vin roșu, gem prune, ulei de floarea soarelui, unt, lapte, nucă, sirop cătină, sare, cimbrisor, boia, verdeță, piper, microplante

Valoarea nutrițională/100g: 246.43/1031.06 Kcal/Kj, Grăsimi 11.04g din care acizi grași saturați 3.37g, Glucide 20.39g din care zahăruri 2.51g, Fibre 2.31g, Proteine 9.84g, Sare 0.73g

Alergeni: lactoză, fructe cu coajă

OUR FAVORITES



Pork Cheek in Jospers

Obraji de porc în Jospers, piure de mere caramelizate cu rozmarin, texturi de varză albă, crumble de cârnați transilvănean, demi-glace

Jospersben sült sertéspofa, karamellizált alma puré rozmaringgal, fehér káposzta textúrák, erdélyi kolbászmorzsa, demi-glace

Pork cheeks cooked in Jospers, caramelized apple purée with rosemary, textures of white cabbage, Transylvanian sausage crumble, demi-glace

85 lei • 300g

Catfish Fillet

File de somn cu pesto de pătrunjel, cartofi cu untură de rață, green curry transilvănean

Harcsafilé petrezselyem pestóval, kacsaszírral készült burgonya, erdélyi zöld curry

Catfish fillet with parsley pesto, potatoes with duck fat, Transylvanian green curry

79 lei • 300g

Ingrediente: obraz de porc, varză albă, stoc legume, sos demi glace, smântână pt gătit, cârnați ardelenesti, ulei de floarea soarelui, unt, verdeață, sare, rozmarin, chimen, piper, microplante

Valoarea nutrițională/100g: 433.72/1814.68 Kcal/Kj, Grăsimi 43.1g din care acizi grași saturați 16.23g, Glucide 4.93g din care zahăruri 1.81g, Fibre 1.58g, Proteine 6.74g, Sare 1.46g

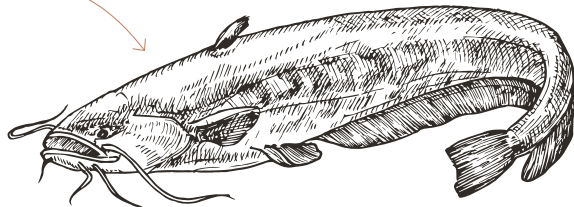
Alergeni: lactoză, țelină

Ingrediente: somn, cartofi, ceapă, ciuperci, spanac, ulei măsline, lămâie, untură de rață, ouă, unt, lapte, verdeață, usturoi, ghimbir, sare, cimbrisor, piper, microplante, boia

Valoarea nutrițională/100g: 117.7/492.45 Kcal/Kj, Grăsimi 5.26g din care acizi grași saturați 2.21g, Glucide 6.32g din care zahăruri 0.55g, Fibre 1.03g, Proteine 9.97g, Sare 0.65g

Alergeni: pește, ouă, lactoză

Fresh and tasty catfish from a local fish farm.





*Josper Grill,
The power of
charcoal oven.*

THE BEEF STEAKS

Este important pentru noi să folosim ingrediente de calitate, proaspete și locale. Lucrăm cu ingrediente selectate, astfel încât să putem oferi arome locale reale și, astfel, să oferim oaspeților noștri un nivel ridicat de plăcere culinară. Așa este și în cazul steacurilor, care sunt specialitatea noastră, de aceea avem un specialist, cine se ocupă de selecția lor.

Cumpărătorul nostru de animale acordă atenție la ce fel de vită cumpără și vârstă acesteia. Și în măcelărie, înainte de a trimite carnea la restaurantul nostru, experții noștri selectează mușchiul cel mai marmorat, cu oase și seu gros. Intră apoi în maturatorul special, unde se maturează de la 21 până la 45 de zile. În timpul maturării, enzimele încep să lucreze, carnea se întărește la exterior, se usucă și se înmoaie la interior.

La gust, obținem un gust de carne mai profund, mai caracteristic, mai intens. Pe măsură ce se maturează, mirosul își schimbă și ea, cu arome de brânză marmoră, de nucă și de unt. O astfel de carne este mult mai ușor de prăjit și oferă o experiență gustativă neexperimentată până acum.

Nu întâmplător este numit regele cărnii. Unicitatea fripturii este dată de cuptorul Josper pe cărbune. Pe lângă expertiză și ingrediente de calitate, acesta este poate singurul nostru secret în prepararea fripturii.

Számunkra fontos a minőségi, friss és helyi alapanyag használata. Válogatott alapanyagból dolgozunk így tudjuk a valódi helyi ízeket biztosítani, ezzel pedig magas kulináris élvezetet nyújtani vendégeink számára. Így van ez a steakekkel is, ami a fő specialitásunk, ezért nálunk külön szakember foglalkozik annak kiválasztásával.

Állatbeszerzőnk odafigyel hogy milyen és hány éves marhát vásárol. A húszemben is a szakértőink mielőtt éttermünkbe küldik a húst kiválasztják a legmárványosabb hátszint, csontosan és vastag faggyúval. Ezután kerül be a speciális érlelőbe, ahol 21 naptól akár 45 napig érlelődik. Érlelés során a húson lévő enzimek dolgozni kezdenek, kívül a hús keményedik, szárad, belül pedig megpuhul.

Ízben mélyebb, karakteresebb, intenzívebb hús ízt kapunk. Érlelés során illata is változik, érett márványsajt-, dió- és vajillata van. Az ilyen húst sokkal könnyebb sütni, és soha nem tapasztalt ízelményt ad.

Nem véletlenül nevezik a húsok királyának. Steakeink egyediségét a faszenes tüzelésű Josper kemence adja. A szakértelem és a minőségi alapanyag mellett talán ez az egyetlen titkunk a steak készítésben.

It is important for us to use quality, fresh and local ingredients. We work with selected ingredients so that we can offer real local flavors and thus offer our guests a high level of culinary pleasure. This is also the case with steaks, which are our specialty, that's why we have a specialist, who takes care of their selection.

On the other hand, we have a man who buys the animals from the local farms and he pays great attention to what kind of beef we buy and its age. And in the butchery, before sending the meat to our restaurant, our experts select the most marbled muscle, with bones and thick sap. It then enters the special maturator, where it matures from 21 to 45 days. During maturation, the enzymes begin to work, the meat hardens on the outside, dries and softens on the inside.

To taste, we get a deeper, more characteristic, more intense meat taste. As it matures, the smell also changes, with aromas of marble cheese, walnut and butter. Such meat is much easier to fry and offers an unprecedented tasting experience.

It is no coincidence that he is called the king of the meats. The uniqueness of the steak is given by the Josper charcoal oven. In addition to expertise and quality ingredients, this is perhaps our only secret in the preparation of steak.

*Biró László
Josper & Steak Specialist*

Japanese A5 Wagyu Steak – Japan

Întrebă ospătarul • Kérdezd a pincért • Ask the waiter

200 lei • 100g

Best if Medium Well

Black Angus Beef Tenderloin – Argentina

Comanda minimă • Minimális rendelés • Minimum order: 200g

68 Lei • 100g

Black Angus Rib-Eye Steak – Argentina

Comanda minimă • Minimális rendelés • Minimum order: 250

55 lei • 100g

Picanha steak – Romania

Întrebă ospătarul • Kérdezd a pincért • Ask the waiter

47 lei • 100g

Flat Iron – Romania

Întrebă ospătarul • Kérdezd a pincért • Ask the waiter

47 lei • 100g

Skirt Steak – Romania

Întrebă ospătarul • Kérdezd a pincért • Ask the waiter

40 lei • 100g

T-bone Steak from our DRY AGER – Romania

Întrebă ospătarul • Kérdezd a pincért • Ask the waiter

55 lei • 100g

Mangalica Pork Steak – local farm

Întrebă ospătarul • Kérdezd a pincért • Ask the waiter

43 lei • 100g

Mangalica Tomahawk steak – local farm

Întrebă ospătarul • Kérdezd a pincért • Ask the waiter

47 lei • 100g

Ingrediente: antricot / vrăbioară vită*, unt condimentat, sare Maldon

Valoarea nutrițională/100g: 407.00/1702.89 Kcal/Kj, Grăsime: 37.00g din care acizi grași saturați 15.00g, Carbohidrați: 1.10g din care zahăruri 0.00g, Proteine: 17.00g, Sare: 0.33g

Alergeni: lactoză, produse congelate*

Ingrediente: mușchi vită, unt condimentat, sare Maldon

Valoarea nutrițională/100g: 423.00/1769.83 Kcal/Kj, Grăsime: 28.00g din care acizi grași saturați 14.00g, Glucide 3.1g din care zahăruri 0.30g, Fibre 0.48, Proteine: 39.01g, sare: 3.44g

Alergeni: lactoză

Ingrediente: antricot vită, unt condimentat, sare Maldon

Valoarea nutrițională/100g: 301.33/1260.78 Kcal/Kj, Grăsime: 22.99g din care acizi grași saturați 11.46g, Glucide 2.88g din care zahăruri 0.21g, Fibre 0.37g, Proteine 20.16g, Sare 2.08g

Alergeni: lactoză

Ingrediente: picanha vită, unt condimentat, sare Maldon

Valoarea nutrițională/100g: 359.64/1504.72 Kcal/Kj, Grăsime: 35.79g din care acizi grași saturați 31.46g, Glucide 2.45g din care zahăruri 0.25g, Fibre 25.45g, Proteine 0.8g, Sare 2.42g

Alergeni: lactoză

Ingrediente: flat iron, unt condimentat, sare Maldon

Valoarea nutrițională/100g: 244.15/1021.52 Kcal/Kj, Grăsime: 17.76g din care acizi grași saturați 9.34g, Glucide 2g din care zahăruri 0.21g, Fibre 0.37g, Proteine 20.21g, Sare 1.97g

Alergeni: lactoză

Ingrediente: skirt steak, unt condimentat, sare Maldon

Valoarea nutrițională/100g: 301.33/1260.78 Kcal/Kj, Grăsime: 22.99g din care acizi grași saturați 11.46g, Glucide 2.88g din care zahăruri 0.21g, Fibre 0.37g, Proteine 20.16g, Sare 2.08g

Alergeni: lactoză

Ingrediente: antricot de vită, unt aromatizat, sare Maldon

Valoarea nutrițională/100g: 361.00/1510.42 Kcal/Kj, Grăsime: 28.00g din care acizi grași saturați 13.00g, Glucide 1.00g din care zahăruri 0.00g, Fibre 0.37, Proteine: 29.03g, Sare: 3.21g

Alergeni: lactoză

Ingrediente: ceafă mangalița*, unt condimentat, sare Maldon

Valoarea nutrițională/100g: 278.00/1163.15 Kcal/Kj, Grăsime: 21.00g din care acizi grași saturați 8.40g, Glucide 1.00g din care zahăruri 0.00g, Fibre 0.37, Proteine: 21.00g, Sare: 3.14g

Alergeni: lactoză, produs congelat*

Ingrediente: antricot tomahawk mangalița*, unt condimentat, sare Maldon

Valoarea nutrițională/100g: 278.00/1163.15 Kcal/Kj, Grăsime: 21.00g din care acizi grași saturați 8.40g, Glucide 1.00g din care zahăruri 0.00g, Fibre 0.37, Proteine: 21.00g, Sare: 3.14g

Alergeni: lactoză, produs congelat*

SO, HOW HUNGRY ARE YOU?

Transmite bucătarului cât de mare să fie steak-ul tău, alege-ți bucata preferată prezentată de chelner (preț = 100g crud)

Jelezd a szakácsnak, hogy milyen nagy legyen a steaked, válassz a pincér által bemutatott húsokból. (ár = 100g nyers)

Let the chef know how big your steak should be, choose your piece of meat presented by the waiter (price = 100g raw)



*Our Chef
Recommends:*

Rare



*Medium
Rare*



Medium



*Medium
Well*



*Well
Done*



Our Local Suppliers

TURMA

"Pentru a produce carne maturată, unică pe piață, Turma sacrifică numai bovine femele tinere, cu vârste cuprinse între 16 și 20 de luni. Acest lucru are ca rezultat o carne foarte fragedă, dar marmorată și succulentă, datorită capacității femelelor de a depune grăsime mult mai repede decât masculii."

"A piacon egyedülálló érlelt marha húsok előállítására érdekében, a Turma cégnél kizárólag fiatal, 16-20 hónapos nőtényeket vágnak le. Ez nagyon puha, de mégis márványos és lédús húst eredményez, köszönhetően annak, hogy a nőtények sokkal gyorsabban képesek zsírt rakni, mint a hímek."

"In order to produce quality dry aged meat, unique on the market, Turma only slaughters young female cattle between 16 and 20 months old. This results in very tender but marbled and juicy meat, due to the females' ability to lay down fat much faster than the males."



THE STEAK SAVOURING



Trei selecții speciale de steak-uri, un bucătar chef și un show de neuitat. Impresionează-ți prietenii sau partenerii de afaceri cu Steak Action, un show gastronomic în care bucătarul nostru va veni la masă pentru a te asista personal în experiența degustării steak-ului perfect.

Három különleges steak választék, egy séf és egy felejthetetlen show. Nyűgözze le barátait vagy üzleti partnereit a Steak Action gasztronómiai műsorral, amelyben séfünk kíséri a steakeket az asztalához, hogy személyesen segítse Önt a tökéletes steak megkóstolásában.

Three special selections of steaks, a chef and an unforgettable show. Impress your friends or business partners with Steak Action, a gastronomic show in which our chef will come to the table to personally assist you in the experience of tasting the perfect steak.

Transylvanian Steak Platter

Flat iron steak 170g, skirt steak 130g, Mangalica pork steak 400g, cartofi cu untură de rață 200 g, salată mixtă din Bozeni 120g, sos de piper verde 100 ml, ciuperci murate 70g
390 lei / 2 pers

Steak Madness

T-Bone steak din dry ager 800 g, picanha steak 150 g, beef tenderloin 150g, cartofi cu untură de rață 200 g, salată mixtă din Bozeni 120 g, sos de piper verde 100 ml, ciuperci murate 70 g
620 lei / 2 pers

Steak Extravaganza

Black Angus rib-eye steak 200 g, mangalica tomahawk 400 g, cotlet berbecuț 200 g, dry aged duck 100g, cartofi cu untură de rață 200 g, salată mixtă din Bozeni 120 g, sos de piper verde 100 ml, ciuperci murate 70 g
590 lei / 2 pers

Ingrediente: flat iron, cartofi, skirt steak, ceafă mangalița, salată mixtă, legume fermentate, ciuperci murate, parmezan, sos piper verde, smântână, unt, lămâi, ulei de măsline, untură de rață, muștar, chives, usturoi, sare, piper, boia

Valoarea nutrițională/100g: 235.88/989.11 Kcal/KJ, Grăsime: 18.27g din care acizi grași saturați 7.769g), Carbohidrați: 8.29g din care zahăruri 1.01g, Proteine: 18.46g, Sare: 1.26g

Alergeni: lactoză, țelină, muștar

Ingrediente: antricot de vită, cartofi, picanha de vită, beef tenderloin, salată mixtă, legume fermentate, ciuperci murate, parmezan, sos piper verde, smântână, unt, lămâi, ulei de măsline, untură de rață, muștar, chives, usturoi, sare, piper, boia

Valoarea nutrițională/100g: 113.22/266.07 Kcal/KJ, Grăsime: 15.93g din care acizi grași saturați 6.84g, Carbohidrați: 8.35g din care zahăruri 1.16g), Proteine: 21.75 g, sare: 0,96 g

Alergeni: lactoză, țelină, muștar

Ingrediente: antricot de vită, cartofi, antricot mangalița, cotlet berbecuț, piept rață, salată mixtă, legume fermentate, ciuperci murate, parmezan, sos piper verde, smântână, unt, lămâi, ulei de măsline, untură de rață, muștar, chives, usturoi, sare, piper, boia

Valoarea nutrițională/100g: 247.88/1037.11 Kcal/KJ, Grăsime: 16.25g din care acizi grași saturați 6.79g), Carbohidrați: 7.89g din care zahăruri 1.09g, Proteine: 17.46g, Sare: 0.89g

Alergeni: lactoză, țelină, muștar



SIDE DISHES

Cartofi cu untură de rață, cremă de smântână cu usturoi, verdețuri

Kacsasírral készült burgonya, fokhagymás tejföl krém zöldsűszerekkel

Potatoes with duck fat, garlic sour cream with herbs

25 lei • 200g

Cartofi cu branzeturi maturate și unt, crocant de coajă de cartofi

Burgonya érlelt sajtokkal és vajjal, ropogós burgonyahéj

Potatoes with aged cheeses and butter, crispy potato skins

27 lei • 200g

Salată mixtă din Bozeni, legume fermentate, vinegretă lămâie, parmezan

Vegyes saláta Bozsból, fermentált zöldsűgek, citromos vinaigrette, parmezán

Mixed salad from Bozeni, fermented vegetables, lemon vinaigrette, parmesan

28 lei • 150g

Piure de cartofi cu țelină, ulei de țelină

Burgonya- és zellerpűré, zellerolaj

Potato and celery purée, celery oil

22 lei • 200g

Ingrediente: cartofi, smântână, untură de rață, usturoi, unt, verdeață, sare, piper

Valoarea nutrițională/100g: 302.68/1266.41 Kcal/Kj, Grăsimi 16.41g din care acizi grași saturați 8.98g, Glucide 33.57g din care zahăruri 2.4g, Fibre 5.12g, Proteine 4.48g, Sare 2.06g

Alergeni: lactoză

Ingrediente: cartofi, untură de rață, unt, brânză maturată, sare, piper

Valoarea nutrițională/100g: 381.33/1598.48 Kcal/Kj, Grăsimi 30.34g din care acizi grași saturați 13.01g, Glucide 24.12g din care zahăruri 1.88g, Fibre 3.72g, Proteine 5.09g, Sare 1.8g

Alergeni: lactoză

Ingrediente: salată mixtă, legume fermentate, lămâi, ulei de măsline, sare, piper, parmezan

Valoarea nutrițională/100g: 84.00/351.46 Kcal/Kj, Grăsime: 4.40g din care acizi grași saturați 0.60g, Carbohidrați 9.33g din care zahăruri 1.67g, Proteine: 4.13g, sare: 3.35g

Alergeni: lactoză

Ingrediente: cartofi, țelină, lapte, ulei floarea soarelui, sare

Valoarea nutrițională/100g: 171.26/716.55 Kcal/Kj, Grăsimi 4.56g din care acizi grași saturați 0.66g, Glucide 29.82g din care zahăruri 3.15g, Fibre 4.68g, Proteine 3.9g, Sare 0.71g

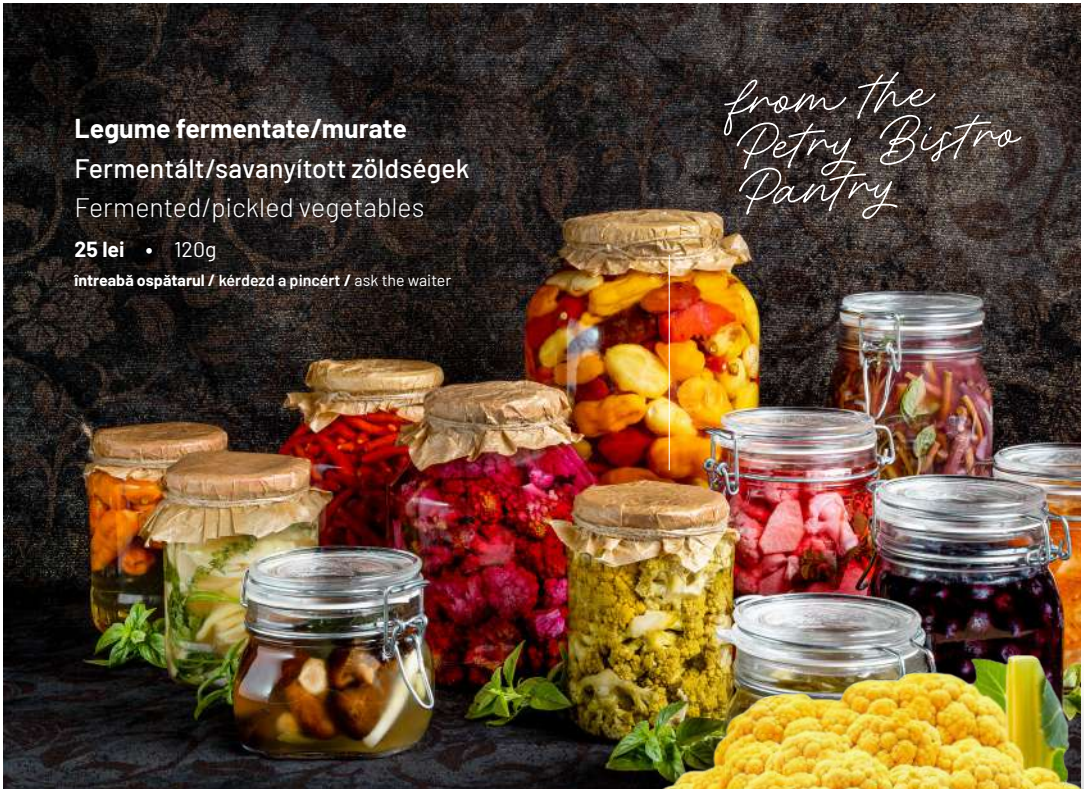
Alergeni: lactoză, țelină

Legume fermentate/murate
Fermentált/savanyított zöldségek
Fermented/pickled vegetables

25 lei • 120g

întreabă ospătarul / kérdezd a pincért / ask the waiter

*from the
Petry Bistro
Pantry*



SAUCES

Sos de piper verde

Zöldbors szósz

Green peppercorn sauce

20 lei • 50ml

Ingrediente: stoc legume, smântână de gătit, vin alb, unt, coniac, piper verde, sare

Valoarea nutrițională/100g: 280.00/1171.52 Kcal/Kj, Grăsime: 20.24g din care acizi grași saturați 10.96g, Carbohidrați 12.60g din care zahăruri 2.76g, Proteine 2.60g, Sare: 6.80g

Alergeni: țelină, lactoză

Our Homemade Demi glace

20 lei • 50ml

Ingrediente: carne pui, pulpă vită, morcovi, ceapă, țelină, praz, sare, piper, amidon

Valori nutriționale/100g: 608.00/2543.87 Kcal/Kj, Grăsime 32.00g din care acizi grași saturați 10.80g, Carbohidrați 20.00g din care zahăruri 5.80g, Proteine 56.00g, Sare: 8.26g

Alergeni: țelină

24-32h cook time



Our Homemade sweet and spicy jam

15 lei • 50ml

Ingrediente: ardei roșu, mere verzi, jalapeno roșu, oțet, zahăr, sare

Valoarea nutrițională/100g: 78.00/326.35 Kcal/Kj, Grăsime 0.40g din care acizi grași saturați 0.00g, Carbohidrați 19.20g din care zahăruri 15.20g, Proteine 1.20g, Sare: 3.88g

Alergeni: -

Aged Cheese Sauce

20 lei • 50ml

Ingrediente: brânză maturată, smântână pt gătit, unt, lapte, făină, sare, boia, chilly jam, piper

Valoarea nutrițională/100g: 673.72/2818.84 Kcal/Kj, Grăsime 70.00g din care acizi grași saturați 27.18g, Glucide 9.72g din care zahăruri 2.84g, Fibre 1.34g, Proteine 25.22g, Sare 6.34g

Alergeni: gluten, lactoză,



DESSERTS

Pavlova Paradise

Bezea, cremă de mascarpone cu cardamon, sos de măceșe, merișoare, sirop de trandafiri

Habcsók, kardamomos mascarpone krém, csipkebogyó szós, vörösfonya, rózsaszorop

Meringue, mascarpone cream with cardamom, rosehip sauce, cranberries, rose syrup

38 lei • 120g

Coffee Chocolate

Pișcot cu cafea și rom, mousse de vanilie cu glazură de ciocolată, cremă de ciocolată cu alune și cafea, pudră de cacao cu mere

Kávével és rummal ízesített piskóta, vaniliás mousse csokoládé glazúrral, csokoládékrém mogyoróval és kávéval, kakaópor almával

Coffee and rum-soaked sponge cake, vanilla mousse with chocolate glaze, chocolate cream with hazelnuts and coffee, cocoa powder with apples

42 lei • 130g

Apple and Chimney Cake

Mere caramelizate cu miere și scorțișoară, crumble de „kürtöskalács”, spumă de vanilie, busuioc, pudră de mure

Karamellizált alma mézzel és fahéjjal, „kürtöskalács” morzsa, vaníliahab, bazsalikom, szederpor

Caramelized apples with honey and cinnamon, chimney cake crumble, vanilla foam, basil, blackberry powder

39 lei • 150g

Ingrediente: lămâie, ouă, mascarpone, frișcă, zahăr, zahăr pudră, gem măceșe, merișoare, coniac, sirop trandafir, lime, mentă, microplante

Valoarea nutrițională/100g: 463.06/1937.44 Kcal/Kj, Grăsime 19.23g din care acizi grași saturați 11.94g, Glucide 27.81g din care zahăruri 44.58g, Fibre 1.13g, Proteine 30.73g, Sare 0.08g

Alergeni: ouă, lactoză

Ingrediente: frișcă, ouă, mere, făină, zahăr, mascarpone, ciocolată, lapte, alune de pădure, unt de cacao, rom, cacao, gelatină, microplante, vanilie, cafea

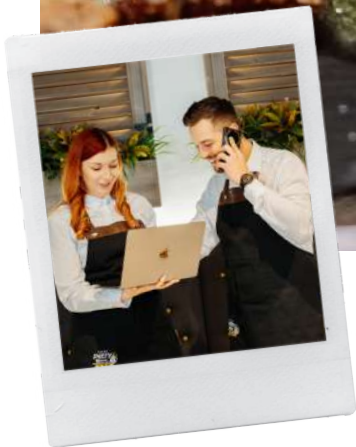
Valoarea nutrițională/100g: 798/3338.93 Kcal/Kj, Grăsime 50.1g din care acizi grași saturați 28.21g, Glucide g din care zahăruri 40.76g, Fibre 2.44g, Proteine 61.36g, Sare 0.28g

Alergeni: ouă, gluten, lactoză, fructe cu coajă

Ingrediente: mere, kürtös, ouă, frișcă, lapte, miere, gelatină, ulei măsline, scorțișoară, microplante, amidon, busuioc, pudră de mure

Valoarea nutrițională/100g: 364.33/1524.35 Kcal/Kj, Grăsime 16.3g din care acizi grași saturați 6.37g, Glucide 49.73g din care zahăruri 28.93g, Fibre 3.29g, Proteine 28.49g, Sare 0.26g

Alergeni: gluten, lactoză, ouă



Your opinion matters a lot!

Noi la PETRY BISTRO ne angajăm să vă oferim cea mai bună experiență culinară posibilă, așa că suntem recunoscători pentru comentariile dumneavoastră. Vă rugăm să completați acest chestionar, ne va ajuta foarte mult să fim mai buni. Mulțumim.

Echipa Petry Bistro

DĂRUIEȘTE EXPERIENȚĂ!

Îi putem surprinde pe cei dragi cu obiecte în orice zi a anului, dar cu experiențe culinare mai rar. Alegeți voucherul pentru cină drept cadou și faceți din sărbătoarea în familie o experiență plăcută. Noi avem grijă să aveți parte de mâncăruri speciale și băuturi excepționale. Pentru mai multe detalii întrebați chelnerul.

AJÁNDÉKOZZ ÉLMÉNYT!

Tárgyakkal az év bármely napján meglephetjük szeretteinket, élményekkel már annál ritkábban. Válaszd ajándékként vacsoraajándékunkat és legyen a családnak közösen élmény az ünneplés. A kiváló fogásokról és különleges italokról pedig mi gondoskodunk. Részletekről kérdezd pincéred!

GIFT AN EXPERIENCE

You can buy objects any day of the year why not give a memory? Choose our dinner voucher, and let's celebrate together. We provide the delicious food, drinks and atmosphere. For more information ask your waiter.





Good food needs good
DRINKS

More
ESPRESSO
less depresso.

Espresso

Ingrediente: cafea

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 26.4 / 6.3, Grăsimi (g): 0.2 din care: Acizi grași saturați (g) 0.1, Glucide (g): 0 din care: Zaharuri (g): 0, Proteine (g): 0.1, Sare (g): 0.1

Alergeni: -

11 Lei • 40 ml

Ristretto

Ingrediente: cafea

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 26.4 / 6.3, Grăsimi (g): 0.2 din care: Acizi grași saturați (g) 0.1, Glucide (g): 0 din care: Zaharuri (g): 0, Proteine (g): 0.1, Sare (g): 0.1

Alergeni: -

10 Lei • 20 ml

Espresso Decaf

Ingrediente: capsule espresso decafeinizat

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 0 / 0, Grăsimi (g): 0 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 0 din care: Zaharuri (g): 0, Proteine (g): 0, Sare (g): 0

Alergeni: -

13 Lei • 40 ml

Espresso Doppio

Ingrediente: cafea

Valoare Energetică/100 (kJ/kcal): 52.8 / 12.6, Grăsimi (g): 0.4 din care: Acizi grași saturați (g) 0.2, Glucide (g): 0 din care: Zaharuri (g): 0, Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0.2

Alergeni: -

15 Lei • 80 ml

Espresso Macchiato

Ingrediente: cafea, lapte

Valoare Energetică/100 (kJ/kcal): 114.6 / 27.5, Grăsimi (g): 1.5 din care: Acizi grași saturați (g) 1, Glucide (g): 1.6 din care: Zaharuri (g): 1.6, Proteine (g): 1.2, Sare (g): 0.1

Alergeni: lactoză

13 Lei • 60 ml

Cappuccino

Ingrediente: lapte, cafea

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 201.2 / 48.1, Grăsimi (g): 2.7 din care: Acizi grași saturați (g) 1.8, Glucide (g): 3.4 din care: Zaharuri (g): 3.4, Proteine (g): 2.3, Sare (g): 0.1

Alergeni: lactoză

14 Lei • 200 ml

Cappuccino Crème Brûlées

Ingrediente: cafea, lapte, sirop de vanilie, zahăr, scorțișoară, anason

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 210.4 / 50.3, Grăsimi (g): 2.8 din care: Acizi grași saturați (g) 1.9, Glucide (g): 3.5 din care: Zaharuri (g): 3.5, Proteine (g): 2.4, Sare (g): 0.1

Alergeni: lactoză

19 Lei • 200 ml

Cappuccino Decaf

Ingrediente: lapte, cafea

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 201.2 / 48.1, Grăsimi (g): 2.7 din care: Acizi grași saturați (g) 1.8, Glucide (g): 3.4 din care: Zaharuri (g): 3.4, Proteine (g): 2.3, Sare (g): 0.1

Alergeni: lactoză

15 Lei • 200 ml

Flat White

Ingrediente: lapte, cafea

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 155.8 / 37.2, Grăsimi (g): 2 din care: Acizi grași saturați (g) 1.4, Glucide (g): 2.5 din care: Zaharuri (g): 2.5, Proteine (g): 1.7, Sare (g): 0.1

Alergeni: lactoză

17 Lei • 200 ml

Latte Macchiato

Ingrediente: lapte, cafea

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 210.4 / 50.3, Grăsimi (g): 2.8 din care: Acizi grași saturați (g) 1.9, Glucide (g): 3.5 din care: Zaharuri (g): 3.5, Proteine (g): 2.4, Sare (g): 0.1

Alergeni: lactoză

15 Lei • 200 ml

Soy Milk • Lapte de soia • Szója tej

Ingrediente: lapte de soia

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 139 / 33, Grăsimi (g): 1.8 din care: Acizi grași saturați (g) 0.3, Glucide (g): 1 din care: Zaharuri (g): 0.1, Proteine (g): 3, Sare (g): 0.1

Alergeni: soia

6 Lei • 50 ml

Honey • Miere • Méz

Ingrediente: miere

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 1382.1 / 325, Grăsimi (g): 0 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 80.8 din care: Zaharuri (g): 80.8, Proteine (g): 0.5, Sare (g): 0

Alergeni: -

6 Lei • 50 ml



I'll love you a
LATTE

Vanilla-Matcha Latte

Ingrediente: lapte, pudră de matcha, sirop vanilie

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 527.4 / 125.7,
Grăsimi (g): 3.3 din care: Acizi grași saturați (g) 1.8,
Glucide (g): 14.9 din care: Zaharuri (g): 14.9, Proteine (g):
6.4, Sare (g): 0.1

Alergeni: lactoză

18 Lei • 200 ml

Pumpkin Spice Latte

Ingrediente: lapte, espresso, sirop de dovleac

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 410.3 / 97.2, Grăsimi
(g): 2.3 din care: Acizi grași saturați (g) 1.6, Glucide (g): 16.9
din care: Zaharuri (g): 16.9, Proteine (g): 2, Sare (g): 0.1

Alergeni: lactoză

17 Lei • 200 ml

Caramel Latte

Ingrediente: lapte, espresso, sirop de caramel

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 410.3 / 97.2, Grăsimi
(g): 2.3 din care: Acizi grași saturați (g) 1.6, Glucide (g): 16.9
din care: Zaharuri (g): 16.9, Proteine (g): 2, Sare (g): 0.1

Alergeni: lactoză

17 Lei • 200 ml

Ho ho
HOT CHOCOLATE
with marshmallow!

Fondant Hot Chocolate

Ingrediente: lapte, ciocolata caldă pudră, bezea

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 284.5 / 67.7,
Grăsimi (g): 2.8 din care: Acizi grași saturați (g) 1.9,
Glucide (g): 7.9 din care: Zaharuri (g): 7.9, Proteine (g):
2.6, Sare (g): 0.1

Alergeni: lactoză

17 Lei • 300 ml

Flavoured Hot Chocolate caramel / pumpkin spice / vanilla

Ingrediente: apte, ciocolata caldă pudră, sirop
caramel / pumpkin spice / vanilie

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 527.4/125.7,
Grăsimi (g): 3.3 din care: Acizi grași saturați (g) 1.8,
Glucide (g): 14.9 din care: Zaharuri (g): 14.9, Proteine (g):
6.4, Sare (g): 0.1

Alergeni: lactoză

19 Lei • 300 ml

*You'll always be
my best*
TEA



Warm your heart!

Bombay (black), Citrus Mint
(herbal), **Ginger Lemongrass**
(herbal), **Cherry Blossom** (green,
fruit), **Raspberry Nectar** (fruit)

Alergeni: -

16 Lei • 400 ml

Freeze your brain!

Raspberry Nectar Ice Tea

Ingrediente: ceai de plante, gheață, lămâie, zahăr,
lime, fructe de pădure congelate

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 43.1 / 10.2,
Grăsimi (g): 0 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide
(g): 2.5 din care: Zaharuri (g): 2.1, Proteine (g): 0.2,
Sare (g): 0

Alergeni: -

16 Lei • 400 ml

Mango Peach Green Tea

Ingrediente: ceai de plante, gheață, mango, lămâie,
zahăr, lime

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 51.5 / 12.2,
Grăsimi (g): 0.1 din care: Acizi grași saturați (g) 0,
Glucide (g): 2.9 din care: Zaharuri (g): 2.6, Proteine (g):
0.2, Sare (g): 0

Alergeni: -

28 Lei • 550 ml

Smile, there is
MULLED
WINE, *here*

**Alb / Roșu • Fehér /
Vörös • White / Red**

Ingrediente: vin 14,5% alc, portocale, mere, anason, scortșoară, zahăr

Valoare Energetică (kJ/kcal): 262.7 / 63.3, Grăsimi (g): 0.1 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 3.8 din care: Zaharuri (g): 2.6, Proteine (g): 0.5, Sare (g): 0.2

Alergeni: -

36 Lei • 250 ml



When life gives you lemons
make **LEMONADE**

Classic Mint lemonade

Ingrediente: Apă minerală, Suc de lămâie / Suc de lime, Sirop de zahăr, Lămâie, Mentă

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 220.5 / 52, Grăsimi (g): 0.1 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 13 din care: Zaharuri (g): 11.7, Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0

Alergeni: -

23 Lei • 400ml

Brazilian lemonade

Ingrediente: Apă minerală, Suc de lime, Sirop de zahăr, Lămâie, Lapte condensat

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 152 / 36, Grăsimi (g): 1 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 3.8 din care: Zaharuri (g): 3.1, Proteine (g): 1, Sare (g): 0

Alergeni: lactoză

25 Lei • 400ml

Ginger & Mint Lemonade

Ingrediente: Apă minerală, Suc de lămâie / Suc de lime, Sirop de zahăr, Lămâie, Ghimbir, Mentă

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 220.5 / 52, Grăsimi (g): 0.1 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 13 din care: Zaharuri (g): 11.7, Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0

Alergeni: -

23 Lei • 400ml

Elderflower & Forrest Fruits

Ingrediente: Apă minerală, Suc de lămâie / Suc de lime, Sirop de zahăr, Lămâie, Sirop de soc, Fructe de pădure

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 69.4 / 16.4, Grăsimi (g): 0.1 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 3.8 din care: Zaharuri (g): 3.1, Proteine (g): 0.3, Sare (g): 0

Alergeni: -

25 Lei • 400ml

Matcha Lemonade

Ingrediente: Apă minerală, Suc de lămâie / Suc de lime, Sirop de zahăr, Pudră Matcha, Lămâie

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 220.5 / 52, Grăsimi (g): 0.1 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 13 din care: Zaharuri (g): 11.7, Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0

Alergeni: -

23 Lei • 400ml



Liquid

HEALTH BOOST

Orange Fresh

Ingrediente: Suc de portocale 100%/Natural

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 177 / 41.6, Grăsimi (g): 0 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 9.8 din care: Zaharuri (g): 8.6, Proteine (g): 0.6, Sare (g): 0

Alergeni: -

25 Lei • 400 ml

Green Vitality Smoothie

Ingrediente: apio, spanac, mango, mere, lămâie, apă

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 35.3 / 8.4, Grăsimi (g): 0.18 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 9.25 din care: Zaharuri (g): 7.48, Proteine (g): 0.038, Sare (g): 0

Alergeni: -

18 Lei • 400 ml

Ginger Power Shot

Ingrediente: ghimbir, lămâie, miere, piper, apă

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 263.7/62 Grăsimi (g): 0.2 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 16.10 din care: Zaharuri (g): 9.84, Proteine (g): 0.59, Sare (g): 0

Alergeni: -

9 Lei • 50 ml

Ginger or Mint Kombucha

Întrebă ospătarul • Kérdez a pincért

• Ask the waiter

20 lei • 300 ml

Refreshing syrup

Întrebă ospătarul • Kérdez a pincért

• Ask the waiter

20 lei • 300 ml



SOFT DRINKS

Stay hydrated.

Aqua Carpatica

apă minerală sau plată • szénsavas vagy szénsavmentes ásványvíz • sparkling or natural water

16 lei • 750 ml

Pepsi Cola

12 lei • 250 ml

Pepsi Cola Black sugar free

12 lei • 250 ml

Three Cents Tonic Water

16 lei • 200 ml

Fentimans Rose Lemonade

20 lei • 200 ml

Is it
BEER
you looking for?

Local Craft Beers ↴

Noah - Poet of Pale Ale

27 lei • 440 ml • 5,5%alc.

Noah - Limited Edition

28 lei • 440 ml • 5,5%alc.

Zăganu Brună - Brown Ale

25 lei • 330 ml • 6,5%alc.

Zăganu Roșie - Red Ale

25 lei • 330 ml • 7%alc.

Heineken

15 lei • 400 ml • 5%alc.

Heineken No Alc.

15 lei • 330 ml • 0%alc.

Paulaner Hefe Weissbier

27 lei • 500 ml • 5,5%alc



THE STRONG STUFF

The first, Romanian
SINGLE MALT

Liquid sunshine.
SCOTCH

*Keep your friends
close and your
BOURBON
closer.*

**CARPATHIAN SINGLE MALT
FETEASCĂ NEAGRĂ**

41 lei • 4 cl • 46%alc.

**LAGAVULIN 10 Y.O.
SINGLE MALT**

46 lei • 4 cl • 42%alc.

CHIVAS REGAL

25 lei • 4 cl • 40%alc.

GENTLEMAN JACK

22 lei • 4 cl • 40%alc.

IRISH *man in
New York*

Save water, drink
VODKA

*Might as well
be drinkin*
COGNAC

VERMOUTH
*because every martini
needs a little mystery*

Room for.
RUM

But first,
TEQUILA

MCCONELLS

19 lei • 4 cl • 42%alc.

GREY GOOSE

29 lei • 4 cl • 40%alc.

OMU

14 lei • 4 cl • 40%alc.

KVINT DIVIN XO 10Y.O.

31 lei • 4 cl • 40%alc.

H BY HINE VSOP

27 lei • 4 cl • 40%alc.

JIDVEI

16 lei • 4 cl • 40%alc.

MARTINI BIANCO

12 lei • 4 cl • 15%alc.

BACARDI SILVER

18 lei • 4 cl • 37,5%alc.

**DIPLOMATICO RESERVA
EXCLUSIVA 12Y.O.**

30 lei • 4 cl • 40%alc.

JOSE CUERVO SILVER

16 lei • 4 cl • 38%alc.

Taste the
WILD SPIRIT
of Transylvania

**CASA PĂLINCII ARDELENE •
ERDÉLYI PÁLINKAHÁZ**

Pălincă de pere • Körtepálinka • Pear brandy

22 Lei • 4 cl • 48%alc.

Pălincă de caise • Kajsziarack pálinka • Apricot brandy

22 Lei • 4 cl • 48%alc.

AFTER DINNER

or before?

JAGERMEISTER

12 lei • 4 cl • 35%alc.

AMARETTO DISSARONO

16 lei • 4 cl • 28%alc.

PATER

Tuică de prune • szilvapálinka • plum brandy

22 Lei • 4 cl • 37%alc.

Rachiu de mure • szederpálinka • blackberry brandy

26 Lei • 4 cl • 40%alc.

JAMY

Pălincă de gutui • Birsalma pálinka • Quince brandy

26 Lei • 4 cl • 48%alc.

Pălincă de zmeură • Málnapálinka • Rapsberry brandy

42 Lei • 4 cl • 48%alc.

FERNET BRANCA

17 lei • 4 cl • 39%alc.

UNICUM

17 lei • 4 cl • 40%alc.

COINTREAU

17 lei • 4 cl • 40%alc.



Bring in the **COCKTAILS** !

Hugo`s

Prosecco, elderflower syrup, sparkling water, mint, lime

Ingrediente: vin spumant, apă minerală, sirop de soc, lime, mentă

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 383.8 / 91, Grăsimi (g): 0.1 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 13.4 din care: Zaharuri (g): 11.6, Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0

Alergeni: sulfiți

33 Lei • 250 ml

Aperol Spritz

Prosecco, aperol, sparkling water, orange

Ingrediente: vin spumant, apă minerală, lichior de portocale, portocale

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 350.9 / 83.8, Grăsimi (g): 0 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 7.8 din care: Zaharuri (g): 6.1, Proteine (g): 0.1, Sare (g): 0

Alergeni: sulfiți

32 Lei • 250 ml

Cherry Amaretto Sour

Dissarono, S&S, cherry syrup, eggwhite

Ingrediente: Alichior de migdale, S&S, sirop de cireșe, albuș de ouă

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 345.9 / 81.8, Grăsimi (g): 0 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 7.4 din care: Zaharuri (g): 6.1, Proteine (g): 0.1, Sare (g): 0

Alergeni: ou, fructe cu coajă

28 Lei • 250 ml

Espresso Martiny

Vodka, Kahlua, espresso shot, vanilla syrup

Ingrediente: vodcă, lichior de cafea, cafea, sirop de zahăr, sirop de vanilie

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 865.4 / 207.4, Grăsimi (g): 0 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 18.3 din care: Zaharuri (g): 18.3, Proteine (g): 0, Sare (g): 0

Alergeni: -

30 Lei • 200 ml

Transylvanian Twist

Jamy quince palincă, elderflower syrup, lime, sugar, sparkling water

Ingrediente: pâlincă de gutui, sirop de soc, lime, sirop de zahăr, apă minerală

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 293.7/ 70.2, Grăsimi (g): 0 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 15.6 din care: Zaharuri (g): 14.6, Proteine (g): 0.1, Sare (g): 0

Alergeni: -

35 Lei • 400 ml

White Russian

Vodka, Kahlua, heavy cream

Ingrediente: vodcă, lichior de cafea, frișcă lichidă

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 501.6 / 120, Grăsimi (g): 0.2 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 2.4 din care: Zaharuri (g): 2.4, Proteine (g): 0, Sare (g): 0

Alergeni: lactoză

28 Lei • 200 ml

Negroni

Gin, Campari, Martini Rosso, orange peel

Ingrediente: gin, lichior de portocale, vermuț roșu, portocale

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 741.5 / 177.9, Grăsimi (g): 0 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 10.7 din care: Zaharuri (g): 9.1, Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0

Alergeni: -

30 Lei • 100 ml

Godfather

Dissarono, Chivas Regal 12yo

Ingrediente: lichior de migdale, whiskey scoțian

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 1630 / 150, Grăsimi (g): 0 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 3.5 din care: Zaharuri (g): 3.5, Proteine (g): 0, Sare (g): 0

Alergeni: fructe cu coajă

30 Lei • 90 ml



Let the evening be **GIN**

Misi's Gin & Tonic

Gin, lime, lemon caviar, tonic water

Ingrediente: gin, apă tonică, lime, caviar de lămâie

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 248 / 59.1, Grăsimi (g): 0.1 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 6.9 din care: Zaharuri (g): 6.5, Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0

Alergeni: -

42 Lei • 250ml

Bobby's Gin & Tonic

Gin, orange, clove, tonic water

Ingrediente: gin, apă tonică, portocale, cuișoare

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 248 / 59.1, Grăsimi (g): 0.1 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 6.9 din care: Zaharuri (g): 6.5, Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0

Alergeni: -

35 Lei • 250 ml

Tanqueray Royal & Tonic

Blackcurrant gin, tonic water, lemon, lime, blackcurrant

Ingrediente: gin, apă tonică, lămâie, lime, mure

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 248 / 59.1, Grăsimi (g): 0.1 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 6.9 din care: Zaharuri (g): 6.5, Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0

Alergeni: -

35 Lei • 250 ml

Knut Hansen 0,0% G&T

Alcool free gin, tonic water, lime, lemon, pepper

Ingrediente: gin fără alcool, apă tonică, lime, lămâie, piper roșu

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 248 / 59.1, Grăsimi (g): 0.1 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 6.9 din care: Zaharuri (g): 6.5, Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0

Alergeni: -

40 Lei • 250 ml

SHOT

Cheers my dears!

4 x BITTER SUMMER

aperol, cointreau, peach - tree, sweet and sour

34 Lei • 4 x40ml



POLITICA DE REZERVĂRI

Petry Bistro-Grill&Wine acceptă plata cu numerar cât și cu cardul **Visa și MasterCard**

1. INTERVAL DE REZERVARE

Masa poate fi rezervată pentru o perioadă limitată, de trei ore. Dacă doriți să prelungiți acest timp, vă rugăm să ne contactați telefonic la 0725-510511. În ziua rezervării nu vom putea face modificări, de aceea vă rugăm să ne comunicați, în prealabil, aceste detalii.

2. ÎNTĂRZIERE

Rezervarea este valabilă pentru o perioadă de **maxim 15 minute după ora precizată** și până la momentul sosirii. După acest interval rezervarea va fi anulată.

3. ANULARE / MODIFICARE REZERVARE

Orice modificare ce poate să survină la rezervarea inițială avem rugămintea să ne fie comunicată telefonic, la numărul nostru de rezervări: 0725-510511, cu **minim 4 ore înaintea sosirii**.

De asemenea, avem rugămintea ca în cazul în care doriți să anulați rezervarea să ne contactați telefonic, la numărul nostru de rezervări: 0725-510511, în fiecare zi în intervalul **11:00 – 22:00**.

Preluare rezervări. Rezervarea unei mese în cadrul restaurantului nostru nu este obligatorie, însă este recomandată pentru a vă facilita mai ușor accesul în cazul în care restaurantul este aglomerat.

Atunci când doriți să efectuați rezervarea vă rugăm să luați în considerare următoarele aspecte:

- Pentru o rezervare numărul maxim de persoane este de 30.
- Rezervarea unei mese la Petry Bistro-Grill&Wine se poate face telefonic, la numărul de telefon: **0725-510511** sau prin e-mail: **petrybistro@gmail.com**
- În funcție de numărul de persoane, rezervarea se face după cum urmează:
 - Între 1 – 4 persoane rezervarea va fi făcută cu minim 2h înainte;
 - Între 5 – 8 persoane rezervarea va fi făcută cu minim 2h și 30 de minute înainte;
 - Între 8 – 10 persoane rezervarea va fi făcută cu minim 3 ore înainte;
 - Pentru 10+ persoane vă rugăm să ne contactați la numărul 0725-510511 pentru a stabili o întâlnire și a discuta toate detaliile rezervării dumneavoastră.

PARCAREA

Parcarea autoturismelor se poate face pe strada Mihai Eminescu sau bulevardul Cetății.

Adresa noastră – str. Pasaj Scăricica nr.1 – este localizată pe harta parcarilor din Târgu-Mureș în **zona 1**. Parcările orare din zona 1 necesită o taxă de parcare de luni până vineri, în intervalul **8:00 – 18:00**. În afara acestui interval, parcările sunt gratuite.

Pentru a obține un loc de parcare, trimiteți un **SMS** la numărul scurt **7420** în care menționați codul aferent duratei de parcare și numărul de înmatriculare al mașinii:

- 553 Înmatriculare (ex. 553 MS00ABC), 30 min – 0.45 € + TVA
- 554 Înmatriculare (ex. 554 MS00ABC), 1 oră – 0.65 € + TVA
- 555 Înmatriculare (ex. 555 MS00ABC), 1 zi – 2.10 € + TVA



**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.



InfoCons
Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor

0219551
Telefon cu tarif normal în rețeaua Romtelecom, din toate rețelele.

**Comisariatul Județean pentru
Protecția Consumatorilor Mureș**

Adresa: Târgu Mureș, str. Livezeni nr. 7, cod 540472
Telefon: 0265/254.625 Fax: 0265/255.153
E-mail: reclamatii.mures@opc.ro
www.anpc.gov.ro



parteneri:



Secretariatul
General al
Guvernului



Ministerul
Afacerilor
Interne



Inspecc
toratul
General pentru
Situatii de
Urgență

Ministerul
Educației
Naționale



FULL LIST OF
INGREDIENTS
ALLERGENS
& CALORIES



BOOK
YOUR TABLE
ONLINE

Scăricica 1, Târgu Mureș, Romania
+40 725 510 511 • petrybistro@gmail.com
www.petrybistro.ro

