



LUX GARDEN

hotel & resort



MENU

À la carte



THE UNIQUE SENSE OF PERFECTION



Salate & Antreuri

Salads & Starters

Salades & Entrées

.....



Salată de Quinoa cu avocado 250 g

Quinoa salad with avocado

Salade de Quinoa et avocat

45 lei



Salata de Brânză de capră coaptă cu nucă 110/90 g

Warm Goat cheese salad

Salade de chèvre chaud

39 lei



Burrata 150/100 g

39 lei

Salată Caesar cu piept de pui la grătar 130/120 g

Caesar salad with grilled chicken breast

Salade César au poulet

39 lei

Ficat de Gâscă servit dulceață de gutui, sos de hribi și brioșă 130/100 g

Foie gras served with quince jam and boletus demi-glace

Foie Gras à la sauce demi-glace accompagné d'une confiture de coings

89 lei

Tagliata de vită Angus cu rucola și parmezan 150/100 g

Angus Beef tagliata with rocket salad and parmesan

Tagliata de bœuf sur une salade de roquette

39 lei

Tartar din mușchi de vită de Noua Zeelandă 180/100 g

New Zealand Beef tartar

Tartare de boeuf de Nouvelle-Zélande

79 lei

**Platou românesc cu afumături, brânzeturi tradiționale,
zacuscă de legume 350 g**

Cold platter: cold smoked cuts, traditional assorted cheese, vegetable Zacusca

Plateau de charcuteries fumées, fromages traditionnels, Zacusca de légumes

45 lei



Supe Soups Soupes

.....



Supă de ceapă clasică gratinată 250/100 g

French classic onion soup / Soupe à l'oignon gratinée

29 lei

Supă Cremă de cartofi cu unt de trufe și foie gras 300/20/40 g

Potato soup in truffled butter and foie gras

Soupe crème de pommes de terre au beurre de truffes

35 lei

Supă Gulaș 350 g

Gulash Soup / Soupe Goulash

35 lei

Ciorbă țărănească de vacuță 130/220/100 g

Romanian traditional beef soup / Soupe de boeuf traditionnelle

29 lei

Supă de găină cu tăitei de casă 150/200 g

Chicken soup with homemade vermicelli

Soupe de volailles aux vermicelles

25 lei



Paste & Risotto

Pasta & Rissotto

Pâtes & Risotto

.....



Ravioli cu ciuperci și trufe în sos de unt 150/90 g

Ravioli filled with mushrooms and truffles

Ravioli aux champignons et truffes

45 lei

Linguini cu fructe de mare 100/150 g

Seafood Linguine / Linguine aux fruits de mer

45 lei

Risotto cu Homar și Creveți în sos bisque 100/150 g

Lobster and shrimps risotto

Risotto à la bisque de homard et crevettes

59 lei



Risotto cu ciuperci de pădure aromatizat cu pastă de trufe

200/90 g

Wild mushrooms and truffled risotto

Risotto à la crème de truffe et aux champignons de bois

45 lei

Risotto alla Milanese cu pui 200/120/30 g

Chicken risotto alla Milanese

Risotto au Poulet alla Milanese

55 lei



Pește Fish Poisson

.....

Peștele zilei servit cu legume de sezon 180/200 g

Fish of the day served with vegetables and lemon-butter dressing

Poisson du jour au beurre et citron accompagné de légumes

89 lei

File de calcan la cuptor servit cu sparanghel verde și salsa de avocado 180/180 g

Baked Turbot fillet served with green asparagus and avocado salsa

Fillet de turbot accompagné d'asperges vertes et salsa d'avocat

109 lei

Păstrăv proaspăt cu usturoi și mămăligă 250/350 g

Fresh Azuga trout with polenta / Truite fraîche d'Azuga a l'ail et Polenta

59 lei

File de Somon la grătar pe risotto verde 200/150 g

Grilled Salmon on a creamy green risotto / Saumon grillé et risotto vert crémeux

65 lei

Scoici Saint Jacques gratinat însoțit de piure de conopidă 150/200 g

Baked scallops with mashed cauliflower

Coquilles St Jacques à la purée de chou-fleur

95 lei

Creveți Jumbo al peperoncino serviți cu capellini 350/150 g

Grilled Jumbo prawns served with capellini

Crevettes Jumbo grillées accompagnées de Capellini

109 lei



Carne Meat Viandes

.....

Antricot de Vită Angus la grătar cu cartofi rozmarin la cuptor 400/150g

Grilled Angus Entrecote served with rosemary roasted potatoes
Entrecôte de Bœuf d'Angus et pommes de terre au four au romarin

179 lei

Piept de rață la tigaie cu sos de vișine și piure de cartof dulce 200/150g

Pan-fried Duck breast with cherry sauce served with mashed sweet potato
Magret de canard poêlé aux cerises et purée de patate douce

89 lei

Cotlete de Miel marinate cu rozmarin servite pe risoni 250/200 g

Rosemary Lamb cutlets served with risoni
Carré d'Agneau au romarin grillé servit sur du risoni

109 lei

Mușchi de Vită de Noua Zeelandă servit cu ciuperci portobello și sos Marsala 180/150 g

New Zealand Beef Tenderloin with portobello & Marsala sauce
Filet Mignon de Bœuf de Nouvelle-Zélande
aux champignons Portobello et sauce Marsala

99 lei

**Cotlet de vițel la grătar, cartofi cu rozmarin,
salată verde și sos Bearnaise 350/200 g**

Grilled Veal cutlet served with rosemary roasted potatoes and green salad

Côtelette de bœuf grillée, pommes de terre au romarin et salade verte

99 lei

**Șnitzel de vită Angus
servit cu piure de cartofi cu trufe 160/150 g**

Angus Snitzel served with truffled mashed potatoes

Escalope de bœuf accompagnée d'une purée de pommes de terre aux truffes

89 lei

**Carne afumată la garniță
cu usturoi și mămăligă cu brânză 350/150 g**

Traditional pan-fried stew with smoked pork, sausages, bacon, served
with polenta and cheese

Ragoût traditionnel de porc fumée servi avec polenta et fromage

55 lei

Preparate la grătar

Grilled Dishes

Grillé

Piept de pui la grătar 200g

Grilled chicken breast

Blanc de poulet grillé

35 lei

Pulpe de pui dezosate 250g

Grilled boneless chicken thighs

Cuisses de poulet désossées et grillées

35 lei

Ceafă de porc 250g

Grilled pork neck

Cou de porc grillé

39 lei

Cotlet de porc cu os 350 g

Grilled rack of pork

Carré de porc grillé

39 lei



Salate & Garnituri

Salads & Garnishes

Salades & Garnitures

.....



Salată verde 150g

Green Salad / Salade verte

15 lei



Salată Mixtă de Vară 250g

Summer green Salad

Salade verte saisonnière

15 lei



Salată de Roșii cherry 200g

Cherry tomato Salad

Salade de tomates cerises

25 lei



Salată Rucola 130g

Rucola salad / Salade de roquettes

19 lei



Salată de murături asortate 300g

Mixed Pickled veggies / Légumes au vinaigre

15 lei



Salată de sfeclă roșie cu hrean 280g

Beetroot salad with horseradish

Salade de betteraves et raifort

15 lei



Cartofi prăjiți 250g

Fried Potatoes / Frites

19 lei



Cartofi Piure 200g

Mashed Potatoes / Purée de pommes de terre

19 lei



Cartofi Piure cu pastă de trufe 200g

Truffled mashed Potatoes

La purée aux truffes

25 lei

Cartofi țărănești 300g

Peasant potatoes

Pommes de terre façon paysanne

19 lei



Cartofi gratinați 200g

Gratinated potatoes / Gratin Dauphinois

19 lei



Legume de sezon sote 250g

Sauteed seasonal vegetables

Légumes saisonniers sautés

19 lei



Legume grill marinate cu pesto 250g

Grilled vegetables marinated in Pesto

Légumes grillés marinés en Pesto

19 lei



Sparanghel verde la grătar sau sote cu unt 250g

Grilled or sautéed asparagus
Asperges vertes grillées ou poêlées

25 lei



Orez Basmati 200g

Basmati Rice / Riz Basmati

19 lei



Mămăligă 200g

Polenta

9 lei



Deserturi / Desserts

.....

Pavlova 200g

35 lei

Wonka Cake 200g

Prajitură cu ciocolată și nucă, spumă de vanilie și caramel
Chocolate and walnuts cake, vanilla foam and caramel
Gâteau aux noix et chocolat, mousse de vanille et caramel

25 lei

Bae-Bae BlueBerry 200g

Prăjitură cu afine, spumă și înghețată de fructe de pădure
Blueberry cake with berries mousse and ice cream
Gâteau aux myrtilles accompagné d'une mousse aux fruits de bois et glace

35 lei

Winter Orange Fantasy 200g

Orange salad with "fleur d'orange" and jasmine ice cream
Salade D'orange au "Fleur D'oranger" et glace au Jasmin

39 lei

Chocolate Fondant cu Înghețată de fistic 200g

Chocolate Fondant with pistachio ice cream
Fondant au chocolat et glace pistache

39 lei

Tarte Tatin 200g

Tartă cu mere cu înghețată de vanilie Bourbon
Apple tart served with vanilla ice cream / Tarte Tatin et glace vanille

39 lei



Platou cu fructe proaspete de sezon 300g

Seasonal fresh fruit platter / Plateau de fruits de saison

29 lei



Platou cu brânzeturi 350g

Cheese Platter with candied fruits
Plateau de fromages assortis et fruits confits

59 lei





Poftă bună
.....
Bon appétit

Stimați clienți,

.....

Conform Directivei 2000/13/CE A PARLAMENTULUI EUROPEAN și A CONSILIULUI din 20 Martie 2000, alergenii din alimente se pot încadra în următoarele grupe:

1.Cereale care conțin gluten, și anume: grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu dur sau hibrizi ai acestora și produse derivate, exceptând:

- (a)siropurile de glucoză obținute din grâu, inclusiv dextroza (1);
- (b)maltodextrine obținute din grâu (1);
- (c)siropurile de glucoză obținute din orz;
- (d)cerealele utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă.

2.Crustacee și produse derivate.

3.Ouă și produse derivate.

4.Pește și produse derivate, exceptând:

- (a)gelatina de pește folosită ca substanță suport pentru preparatele de vitamine sau de carotenoide;
- (b)gelatina de pește sau ihtiocolul folosit(ă) la limpezirea berii sau a vinului.

5.Arahide și produse derivate.

6.Soia și produse derivate, exceptând:

- (a)uleiul și grăsimea de soia rafinate complet (1);
- (b)amestecuri naturale de tocoferoli (E306), tocoferolul D-alfa natural, acetatul de tocoferol D-alfa natural, succinatul de tocoferol D-alfa natural, obținuți din soia;
- (c)fitosterolii și esterii de fitosterol derivați din uleiuri vegetale, obținuți din soia;
- (d)esterul de stanol vegetal fabricat din steroli de ulei vegetal, obținuți din soia.

7.Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză), exceptând:

- (a)zerul utilizat pentru fabricarea distilaților sau a alcoolului etilic de origine agricolă;
- (b)lactitolul.

8.Fructe cu coajă lemnoasă, adică: migdale (*Amygdalus communis* L.), alune de pădure (*Corylus avellana*), nuci (*Juglans regia*), nuci Caju (*Anacardium occidentale*), nuci Pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nuci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de macadamia și nuci de Queensland (*Macadamia ternifolia*), precum și produse derivate, exceptând fructele cu coajă utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă.

9.Țelină și produse derivate.

10.Muștar și produse derivate.

11.Semințe de susan și produse derivate.

12.Dioxidul de sulf și sulfiții în concentrații mai mari de 10 mg/kg sau 10 mg/litru în SO₂ total trebuie calculați pentru produsele gata pentru consum sau reconstituite în conformitate cu instrucțiunile producătorilor.

13.Lupin și produse derivate.

14.Moluște și produse derivate.

(1) Și produsele obținute din acestea, în măsura în care procesul la care sunt supuse nu poate crește nivelul de alergenicitate estimat de autoritate pentru produsul de bază din care au fost obținute.

În cazul în care suferiți de o alergie, vă rugăm să solicitați informații suplimentare înainte de efectuarea comenzii. Vă mulțumim pentru înțelegere!

Ne-ar face plăcere să vă asistăm la selecția dumneavoastră dacă suferiți de orice alergie.

We would be pleased to assist you in your selection if you suffer from any allergies.

Si vous presentez une intolérance ou allergies un certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

Ordinul nr.183/2016 privind informarea consumatorilor de către operatorii economici care desfășoară activități de comercializare pe teritoriul României a produselor obținute din produse alimentare congelate

Liste des substances ou produits pouvant causer des allergies ou des intolérances

Si vous présentez une intolérance ou allergies un certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

[illegible]

Tagliata de vită Angus cu rucola și parmezan Angus Beef tagliata with rocket salad and parmesan Tagliata de bœuf sur une salade de roquette							♦								
Tartar din mușchi de vită de Noua Zeelandă New Zealand Beef tartar Tartare de boeuf de Nouvelle-Zélande			♦							♦					
Platou românesc cu afumături, brânzeturi tradiționale, zacuscă de legume <i>apte</i>) Cold platter: cold smoked cuts, traditional assorted cheese, vegetable Zacusca Plateau de charcuteries fumées, fromages traditionnels, Zacusca de légumes							♦								
Supe · Soups · Soupes															
Supă de ceapă clasică gratinată French classic onion soup Soupe à l'ognion gratinée	♦						♦								
Supă Cremă de cartofi cu unt de trufe și foie gras Potato soup in truffled butter and foie gras Soupe crème de pommes de terre au beurre de truffes	♦						♦								
Supa Gulaș Gulash Soup Soupe Goulash								♦							
Ciorbă țărănească de vacuță Romanian traditional beef soup Soupe de boeuf traditionnelle								♦							
Supă de găină cu tăiței de casă Chicken soup with homemade vermicelli Soupe de volailles aux vermicelles	♦		♦												
Paste & Risotto · Pasta & Rissotto · Pâtes & Risotto															
Ravioli cu ciuperci și trufe în sos de unt Ravioli filled with mushrooms and truffles Ravioli aux champignons et truffes	♦						♦								
Linguini cu fructe de mare Seafood Linguine Linguine aux fruits de mer	♦	♦													
Risotto cu Homar și Creveți în sos bisque Lobster and shrimps risotto Risotto à la bisque de homard et crevettes		♦					♦								
Risotto cu ciuperci de pădure aromatizat cu pastă de trufe Wild mushrooms and truffled risotto Risotto à la crème de truffe et aux champignons de bois							♦								
Risotto alla Milanese cu pui Saffron Chicken risotto alla Milanese Risotto au Poulet alla Milanese							♦								
Pește · Fish · Poissons															
Peștele zilei servit cu legume de sezon Fish of the day served with vegetables and lemon-butter dressing Poisson du jour au beurre et citron accompagné de légumes				♦			♦								
File de calcan la cuptor servit cu sparanghel verde și salsa de avocado Baked Turbot fillet served with green asparagus and avocado salsa Fillet de turbot accompagné d'asperges vertes et salsa d'avocat				♦											
Păstrăv proaspăt cu usturoi și mămligă Fresh Azuga trout with polenta Truite fraîche d'Azuga a l'ail et Polenta				♦											
File de Somon la gratar pe risotto verde Grilled Salmon with green risotto Saumon grillé et risotto				♦			♦								
Saint Jacques gratinat insotit de piure de conopida si baby morcov Gratinated Saint Jacques with mashed cauliflower Noix de St Jacques à la purée de chou-fleur		♦	♦				♦								
Creveți Jumbo al peperoncino serviți cu capellini Grilled Jumbo prawns served with capellini Crevettes Jumbo grillées accompagnées de Capellini	♦	♦					♦								
Carne · Meat · Viandes															
Antricot de Vită Angus la grătar cu cartofi rozmarin si sos Bearnaise Grilled Angus Entrecote served with baked potatoes Entrecôte de Bœuf d'Angus et pommes de terre au four au romarin							♦								
Piept de rață la tigaie cu sos de vișine și piure de cartof dulce Pan-fried Duck breast with cherry sauce served with mashed sweet potato Magret de canard poêlé aux cerises et purée de patate douce							♦								

Cotlete de Miel marinate cu rozmarin servite pe risoni Rosemary Lamb cutlets served with risoni Carré d'Agneau au romarin grillé servit sur du risoni								♦			♦				
Mușchi de Vită de Noua Zeelandă servit cu ciuperci portobello și sos Marsala New Zealand Beef Tenderloin with portobello & Marsala sauce Filet Mignon de Bœuf de Nouvelle-Zélande aux champignons Portobello et sauce Marsala								♦			♦				
Cotlet de vițel la grătar, cartofi cu rozmarin, salată verde și sos Bearnaise Grilled Veal cutlet served with rosemary potatoes and green salad Côtelette de bœuf grillée, pommes de terre au romarin et salade verte			♦					♦							
Șnitzel de vită Angus servit cu piure de cartofi cu trufe Angus Snitzel served with truffled mashed potatoes Escalope de bœuf accompagnée d'une purée de pommes de terre aux truffes	♦		♦					♦							
Carne afumată la garniță cu usturoi și mămligă cu brânză Traditional pan-fried stew with smoked pork, sausages, bacon, served with polenta and cheese Ragoût traditionnel de porc fumée servi avec polenta et fromage								♦							

Salate & Garnituri · Salads & Garnishes · Salades & Garnitures

Cartofi Piure Mashed Potatoes Purée de pommes de terre								♦							
Cartofi Piure cu pastă de trufe Truffled mashed Potatoes La purée aux truffes								♦							
Cartofi gratinați Gratinated potatoe Gratin Dauphinois								♦							
Legume de sezon sote Sauteed seasonal vegetables Légumes de saison sautés								♦							
Legume grill marinate cu pesto Grilled vegetables marinated in pesto Légumes grillés marinés en pesto								♦		♦					
Sparanghel verde sote sau grill Grilled/sauteed green asparagus Asperges vertes grillés ou poêlées								♦							

Deserturi · Desserts · Desserts

Pavlova			♦					♦							
Wonka Cake Prajitura cu ciocolată și nucă, spumă de vanilie și caramel Chocolate and walnuts cake, vanilla foam and caramel Gâteau aux noix et chocolat, mousse de vanille et caramel	♦		♦					♦		♦					
Bae-Bae BlueBerry Prăjitură cu afine, spumă și înghețată de fructe de pădure Blueberry cake with berries mousse and ice cream Gâteau aux myrtilles accompagné d'une mousse aux fruits de bois et glace	♦		♦					♦							
Winter Orange Fantasy Orange salad with "fleur d'orange" and jasmine ice cream Salade D'orange au "Fleur D'oranger" et glace au Jasmin			♦					♦							
Chocolate Fondant cu Înghețată de fistic Chocolate Fondant with pistachio ice cream Fondant au chocolat et glace pistache	♦		♦					♦		♦					
Tarte Tatin Tartă cu mere cu înghețată de vanilie Bourbon 200 g Apple tart served with vanilla ice cream Tarte Tatin accompagnée d'une glace de vanille	♦		♦					♦							
Platou cu brânzeturi Cheese Platter with candied fruits Plateau de fromages assortis et fruits confits	♦							♦		♦					

Ordinul nr.183/2016 privind informarea consumatorilor de către operatorii economici care desfășoară activități de comercializare pe teritoriul României a produselor obținute din produse alimentare congelate

Produse / din produse congelate

Panificație: pâine, patiserie; **Carne:** porc, vită, miel, pui, rață, pește, ficat, creveți, homar, langustine;

Paste: ravioli, gnoki, pappardelle



preparat lacto-vegetarian
lacto-vegetarian product
produit lacto-végétarien



preparat lacto-vegetarian
lacto-vegetarian product
produit lacto-végétarien



preparate care pot fi comandate
atât în variantă vegetariană,
cât și vegană



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





www.luxgardenhotel.com