



LUX GARDEN

hotel & resort



RESTAURANT

THE LODGE

Gustări / Appetizers / Entrées

Selecție de Afumături și Brânzeturi* Tradiționale, Zacuscă de Ciuperci de Pădure 380g
Platter of traditional smoked and cold cuts, Zacusca and traditional cheese
Plateau traditionnel de charcuterie et fromages locaux
65 Lei

Torchon de Foie Gras de rață, Confit de Ceapă servit cu brioșă* de casă 250g
Duck Foie gras Torchon, onion confit served with home made Brioche
Torchon de Foie Gras de Canard, confit d'Oignon servit d'une Brioche faite maison
105 Lei

Tartar* din mușchi de vită din Brazilia 180/100 g
Brazilian Beef tartar
Tartare de bœuf du Brésil
95 Lei

Salată de Vinete servită cu lipie* crocantă 300g
Traditional Eggplant salad with a twist
Purée crèmeuse d'aubergine traditionnelle
39 Lei

Salate / Salads / Salades

Salată Caesar* cu Pui 380g

Chicken Caesar Salad

Salade Césaré classique au blanc de poulet

59 Lei

Salată LuxGarden cu Brânză* de Capră crocantă 380g

LuxGarden salad with crunchy goat cheese

Salade LuxGarden au Chèvre chaud

69 Lei

Salată cu Andivă, Nuci*, Ou de Prepelită*, Gorgonzola* și Ceapă Murată 270g

Salad with endive, walnuts, quail egg, gorgonzola and pickled onions

Salade aux endives, noix, œuf de caille, gorgonzola et oignons marinés

49 Lei

Supe / Soups / Soupes

Supă de Ceapă* 300g

Onion soup

Soupe à l'oignon

39 Lei

Ciorbă cu Afumătură și Tarhon* 300g

Soup with smoked pork meat and tarragon

Soupe à la viande de porc fumée et à l'estragon

35 Lei

Ciorbă de Vacuță ca la Azuga 130/220/100g

Traditional Veal soup Azuga style

Soupe de Veau traditionnelle à l'Azugienne

39 Lei

Paste și Risotto / Pasta & Risotto / Pâtes et Risotto

Ravioli* umpluți cu Trufe, unt* și salvie 250g
Truffled Ravioli* in butter and sage
Ravioli farci aux truffes fait au beurre à la sauge
81 Lei

Tagliatelle* cu Ragu de Cerb 325g
Tagliatelle with deer ragu
Tagliatelles au ragu de cerf
75 Lei

Spaghetti* All'Amatriciana cu Guanciale 380g
Spaghetti All'Amatriciana Roman style with tomato and Italian salt-cured pork jowl
Spaguetti All'Amatriciana aux tomates et joue de porc salée à l'italienne
59 Lei

Spaghetti* alla Chitarra alla Carbonara* Autentica cu Guanciale și Pecorino* 380g
Authentic Spaghetti Carbonara
Spaguetti Carbonara à l'italienne authentique
69 Lei

Risotto* Alla Milanese cu Șofran și Ossobuco 500g
Risotto Alla Milanese with saffron and ossobuco
Risotto Alla Milanese au safran et ossobuco
125 Lei

Risotto cu Trufe și Grana Padano* 350g
Creamy truffled risotto with Grana Padano cheese
Risotto crémeux à la truffe noire et au fromage Grana Padano
79 Lei

Risotto* cu Homar, Lămâie și Verdeca 500g
Risotto with lobster, lemon and Verdeca
Risotto au homard, citron et Verdeca
139 Lei

Preparate Semnătură / Signature Main Courses / Les Plats Signature

Tocană Muntenească de Mistreț cu Cartofi 200/100/100g

Wild Boar Stew accompanied with potatoes

Ragoût de Sanglier aux Pommes de Terre

75 Lei

Ceafă de Porc Iberico gătită slow cook în suc propriu cu baby morcov 200/70/50g

Iberic Pork collar slow-cooked in its juice with baby carrots

Cou de porc iberique à basse température cuisson lente dans son jus avec des premières carottes

135 Lei

Pulpă de Miel Gătită Lent cu Piure* cu Trufe 250g/150g

Lamb leg cooked slowly with mashed potatoes with truffles

Cuisse d'agneau cuite lentement au purée de pommes de terre aux truffes

79 Lei

Pulpă de Iepure în Salmi* 230g

Rabbit leg in Salmi

Cuisse de lapin au Salmi

65 Lei

Snițel* de Vită cu Rucola, Roșii și Vinegreta de Oțet Balsamic 350g/120g/20g

Beef escalope with Rucola, Tomatoes salad and balsamic vinegar vinaigrette

Escalope de boeuf aux salade de roquettes, tomates et vinaigrette balsamique

79 Lei

Filetto alla Rossini de Vită cu Foie Gras, Trufe și Sos Madeira cu cartofi dauphinois 200/100/50/30g

Tournedos Rossini Beef and Foie Gras with truffles and Madeira sauce with potatoes dauphinois
Tournedos Rossini aux truffes poêlé au foie gras accompagné d'une sauce Madeira et dauphinois
175 Lei

Pulpă de Rață Confiată cu varză Roșie gătită la temperatură joasă 250/130g

Duck leg confit with slow-cooked red cabbage
Cuisse de Canard confite au chou rouge braisé cuit à basse temperature
89 Lei

File de Păstrăv* prăjit Morărește, Mămăligă cu Trufe și Mujdei de Usturoi 250/150/20g

Fried Azuga Trout fillet served with Truffled Polenta and garlic sauce
Filet de truite d'Azuga frit accompagné d'une Polenta truffée et sauce à l'ail
71 Lei

File de Biban* în Crustă de Zucchini și Mentă cu Sos Mediteranean 240/80/20g

Seabass fillet in zucchini crust with mint and Mediterranean sauce
Filet de bar en croûte de courgettes à la menthe et sauce méditerranéenne
75 Lei

Carne afumată la garniță cu usturoi și mămăligă cu brânză* 300/150g

Traditional pan-fried stew with smoked pork, sausages, bacon, served with polenta and cheese
Ragoût traditionnel de porc fumée servi avec polenta et fromage
79 Lei

Selecția de Grill / Grills / Les viandes grillées

Mușchi de Vită din Brazilia 200g
Brazilian Beef Tenderloin
Filet Mignon de Bœuf de Brésil
139 Lei

Antricot de Vită Angus 300g
Grilled Angus rib eye steak
Entrecôte de bœuf Angus
189 Lei

Tomahawk de Porc Mangalița 300g
Tomahawk pork chop
Côte de porc Tomahawk
119 Lei

Piept de Pui fraged sous-vide 220g
Tender Chicken breast | sous-vide
Suprême de poulet moelleux | sous-vide
45 Lei

Creveți*Jumbo 350g
Jumbo shrimps
Crevettes d'Argentine
85 Lei

Păstrăv* de la Azuga 250/350g
Azuga Trout
Truite d'Azuga
65 Lei

Salate și Garnituri / Side dishes / Plats d'accompagnement

Piure* de Cartofi 150g
Mashed potatoes
Purée de pommes de terre
19 Lei

Piure* de Cartofi cu Trufe 150g
Mashed potatoes with truffles
Purée de pommes de terre aux truffes
35 Lei

Sparanghel Sote 120g
Sauteed asparagus
Asperges sautées
39 Lei

Salată Verde 150g
Green salad
Salade verte
15 Lei

Salată de Rucola și Roșii cherry cu parmezan* 180g
Rucola salad with cherry tomatoes
Salade de roquettes aux tomates cerises
35 Lei

Orez Basmati la abur 150g
Steamed Basmati rice
Riz Basmati à la vapeur
19 Lei

Salată de Murături 150g
Pickles salad
Salade de cornichons
15 Lei

Legume grill marinate 250 g
Grilled vegetables marinated in pesto
Légumes grillés marinés en pesto
25 lei

Mămăligă 150g
Polenta
15 lei

Cartofi la cuptor cu rozmarin 150g
Baked potatoes
Pommes au four
19 Lei

Deserturi / Desserts

Mousse Rocher cu Inimă de Caramel* 150g

Mousse Rocher with carmel heart

Mousse Rocher au cœur caramélisé

49 Lei

Basque Cheesecake* with chocolate topping 250g

45 Lei

Crème Brûlée cu Cardamon și Scorțisoară, Crumble de Alune 170 g

Crème Brûlée with cardamon and cinnamon, hazelnut crumble

Crème Brûlée à la cardamome et à la cannelle, crumble aux noisettes

45 Lei

Tiramisu* all'italiana 220g

39 Lei

Panna Cotta* cu fructe de pădure 200g

Panna Cotta with berries

Panna Cotta aux fruits de bois

45 Lei

Fondant* de Ciocolată cu Înghețată* de Vanilie 200g

Chocolate Fondant with vanilla ice cream

Fondant au Chocolat et sa glace de vanille

49 Lei

Winter Orange Fantasy* 200g

39 Lei

Selecție de Gelato* Artigianale 160g

Home made ice cream

Glaces maison

39 Lei

Platou de fructe proaspete de sezon 400g

Seasonal fresh fruit platter

Plateau de fruits frais de saison tranchés

35 Lei

Selecție de Brânzeturi* internaționale cu Fructe confiate și crackers* 350g

Cheese Platter with dried Fruits, Crackers and Grapes

Plateau de Fromages assortis, fruits secs, biscuits salés et raisins

59 Lei

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 ihticolul 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

Produse / din produse congelate

Panificație: pâine, patiserie; **Carne:** porc, vită, miel, pui, rață, pește, ficat, creveți, fructe de mare. **Paste**



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 semnală nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085

