



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

**69 Lei**

### **Torchon de Foie Gras de rață, Confit de Ceapă servit cu brioadă\* 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

**145 Lei**

### **Tartar\* din mușchi de vită din Brazilia** 180/100 g

Brazilian Beef tartar

Tartare de bœuf du Brésil

**105 Lei**

### **Salată de Vinete servită cu lipie\* crocantă** 300g

Traditional Eggplant salad with a twist

Purée crémeuse d'aubergine traditionnelle

**39 Lei**

## Salate / Salads / Salades

**Salată Caesar\* cu Pui** 380g

Chicken Caesar Salad

Salade César 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

**55 Lei**

## Supe / Soups / Soupes

**Supă de Ceapă\*** 300g

Onion soup

Soupe à l'oignon

**39 Lei**

**Ciorbă de fasole cu Afumătură și Tarhon\*** 300g

Bean soup with smoked pork meat and tarragon

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

**39 Lei**

**Ciorbă de Văcuță 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

**Tortellini\* cu Ossobuco și sos de parmezan\* cu șofran** 250g

Tortellini with Ossobuco and parmesan sauce and saffron

Tortellini à l'Ossobuco et parmesan sauce au safran

**85 Lei**

**Tagliatelle\* cu Ragu de Cerb** 325g

Tagliatelle with deer ragu

Tagliatelles au ragu de cerf

**79 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

**65 Lei**

**Spaghetti\* alla Chitarra alla Carbonara\* Autentica cu Guanciale și Pecorino\*** 380g

Authentic Spaghetti Carbonara

Spaguetti Carbonara à l'italienne authentique

**69 Lei**

**Risotto Carnaroli\* cu Șofran și Broccoli 400g**

Creamy Saffron Risotto with broccoli

Risotto au safran crémeux au broccolini

**75 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

**145 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

**79 Lei**

**Ceafă de Porc Mangalița cu broccolini și piure\* de cartofi** 200/70/75g

Mangalita Pork collar with broccolini and mashed potatoes

Cou de porc Mangalita au broccolini et purée de pommes de terre

**119 Lei**

**Pulpă de Miel Gătită Lent cu Piure\* cu Trufe** 300g/150g

Lamb leg cooked slowly with mashed potatoes with truffles

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

**125 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

**179 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

**85 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  
**125 Lei**

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

**Creveți\*Argentina** 350g  
Argentina shrimps  
Crevettes d'Argentine  
**85 Lei**

**Păstrăv\* de la Azuga** 250/350g  
Azuga Trout  
Truite d'Azuga  
**69 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**

**Brocolini Sote** 120g  
Sauteed brocolini  
Brocolini sautée  
**45 Lei**

**Salată Verde** 150g  
Green salad  
Salade verte  
**19 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  
**19 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

**Basque Cheesecake\* with chocolate topping** 250g  
**45 Lei**

**Tiramisu\* all'italiana** 220g  
**39 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**

**Desert „Raspberry Velvet”\*** 110g  
Mousse de zmeură cu inserție de fistic  
Fresh pure raspberry mousse with true mediterranean pistacchio insert  
Mousse au framboise à la pistache  
**39 Lei**

**Desert „Exotic Passion”\*** 110g  
Mousse de mango cu inserție de fructul pasiunii  
An explosion of taste:a gentle mango mousse with a tasty insert of passion fruit  
Mousse au mangue au fruit de la passion  
**39 Lei**

**Desert „Choco Tris”\*** 120g  
Trio mousse cu ciocolată belgiană  
The perfect trio of no added sugar mousse made with finest belgian chocolate  
Trio mousse au chocolat belge  
**39 Lei**

**Desert „Peanut Caramel Punch”\*** 130g  
Mousse de caramel pe sablee sărat  
A delightful caramel mousse with astounding insert, on a salty sablee  
Mousse au caramel sur sablee salé  
**39 Lei**

**Desert ”Chee & Sour”\*** 130g  
Mousse cu aromă de Cheesecake și lime, cu inserție de caramel sărat  
A smooth cheesecake with a twist of lime on top and salty caramel in his heart  
Mousse aux saveurs de Chesecake et du citron, au caramel salé  
**39 Lei**

**Înghețată\* artizanală de Iaurt cu Miere și Nuci\*** 115g

Artisanal yogurt Ice cream with honey and nuts

Glace artisanale au yaourt , au miel et aux noix

**39 Lei**

**Selecție de Înghețată\* artizanală** 160g

(Fructe de pădure, Caramel Sărat, Vanilie, Ciocolată)

**Artisanal Ice Cream**

(Forest fruit , Salty Caramel, Vanilla, Chocolate)

**Glace Artisanale**

(Baies, Caramel Salé, Vanille, Chocolat)

**39 Lei**

**Desert „Orange Fantasy\*”** 200g

Spumă de portocală cu textură aerată, cu o notă dulce de coajă de portocală confiată și inserție de înghețată\* răcoritoare

Orange mousse with an airy texture, sweet notes of candied orange peel and a refreshing ice cream feeling

Mousse à l'orange à une texture légère, des notes sucrées de zestes d'orange confits et un coeur de glace rafraîchissante

**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

**65 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 sulfiiți în concentrații mai mari de 10 mg/kg sau 10 mg/litru în SO<sub>2</sub> 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 alergenitate 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**

