



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

Foie Gras de rață, Confit de Ceapă servit cu brioșă* de casă 250g
Duck Foie gras, onion confit served with home made Brioche
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 Prepeliță*, 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* cu Guanciale și Pecorino* 380g

Spaghetti Carbonara

Spaguetti Carbonara à l'italienne

69 Lei

Risotto Carnaroli* cu Șofran și Broccolini 400g

Creamy Saffron Risotto with broccolini

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 Dovleac, Fondue de Parmezan și

Rață Marinată cu Portocale 300 g/130g

Pumpkin Risotto, Parmesan Fondue and Marinated Duck with Oranges

Risotto au potiron, fondue au Parmesan et Canard mariné aux oranges

75 Lei

Informațiile detaliate potrivit Ordinului 201/2022 și Regulamentului UE 1169/2011 pot fi consultate la finalul acestui meniu

Detailed information according to Order 201/2022 and EU Regulation 1169/2011 can be found at the end of this menu

Les informations détaillées correspondant à l'Ordonnance 201/2022 et la Réglementation de l'UE 1169/2011 se trouvent à la fin de ce menu

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 brocolini 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

Brasato de Vită, Piure cu Trufe și Broccoli 250g/120g/70g

Beef Brasato, Puree with Truffles and Broccoli

Brasato de bœuf, purée aux truffes et broccolini

95 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 200g
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

Desert „Red Tiramisu”* 90 g
Mousse cu aromă de tiramisu
Tiramisu flavored mousse
Mousse aromatisée au tiramisu
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

Cuver - 2 chifle* calde și unt* 150 g
Warm buns and butter
Petit pain chauds et beurre
15 Lei

Pâine* Toast proaspătă sau grill 120 g
Fresh toast bread or grill
Pain grillé frais ou grill
6 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 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**

Informațiile detaliate potrivit Ordinului 201/2022 și Regulamentului UE 1169/2011 pot fi consultate la finalul acestui meniu

Detailed information according to Order 201/2022 and EU Regulation 1169/2011 can be found at the end of this menu

Les informations détaillées correspondant à l'Ordonnance 201/2022 et la Réglementation de l'UE 1169/2011 se trouvent à la fin de ce menu



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

