



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

75 Lei

Foie Gras de rață, Confit de Ceapă servit cu brișă* 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

150 Lei

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

Brazilian Beef tartar

Tartare de bœuf du Brésil

110 Lei

Salată de Vinete servită cu lipie* crocantă 300g

Traditional Eggplant salad with a twist

Purée crémeuse d'aubergine traditionnelle

40 Lei

Salate / Salads / Salades

Salată Caesar* cu Pui 380g

Chicken Caesar Salad

Salade Césaire classique au blanc de poulet

65 Lei

Salată LuxGarden cu Brânză* de Capră crocantă 380g

LuxGarden salad with crunchy goat cheese

Salade LuxGarden au Chèvre chaud

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

Supe / Soups / Soupes

Supă de Ceapă* 300g

Onion soup

Soupe à l'oignon

40 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

40 Lei

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

Traditional Veal soup Azuga style

Soupe de Veau traditionnelle à l'Azugienne

40 Lei

Paste și Risotto / Pasta & Risotto / Pâtes et Risotto

Tortellini* cu Ossobuco și sos de parmezan* cu sofran 250g

Tortellini with Ossobuco and parmesan sauce and saffron

Tortellini à l'Ossobuco et parmesan sauce au safran

90 Lei

Tagliatelle* cu Ragu de Cerb 325g

Tagliatelle with deer ragu

Tagliatelles au ragu de cerf

85 Lei

Tagliatelle* cu creveți 300 g

Tagliatelle with shrimps

Tagliatelles aux Crevettes

85 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

70 Lei

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

Spaghetti Carbonara

Spaguetti Carbonara à l'italienne

75 Lei

Risotto Carnaroli* cu Sofran și Broccoli 400g

Creamy Saffron Risotto with broccoli

Risotto au safran crémeux au brocoli

80 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

85 Lei

Informatiile detaliate potrivit Ordinului 201/2022 si 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

85 Lei

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

Mangalita Pork collar with broccoli and mashed potatoes

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

125 Lei

Rasol de Miel Gătit Lent cu Piure* cu Trufe 300g/150g

Lamb shank cooked slowly with mashed potatoes with truffles

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

130 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

85 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

185 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

95 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

75 Lei

Informatiile detaliate potrivit Ordinului 201/2022 si 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

File de Biban* în Crustă de Zucchini și Mentă cu Sos Mediteranean 200/80/20g
Seabass fillet in zucchini crust with mint and Mediterranean sauce
Filet de bar en croûte de courgettes à la menthe et sauce méditerranéenne
80 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
90 Lei

Piept* de porc cu varză călită și mămăligă 200/100/80g
Pork belly with braised cabbage and polenta
Poitrine de porc avec chou braisé et polenta
85 Lei

Mușchi de porc cu cartofi Dauphinoise* și sos* de piper verde 200/100/50g
Pork loin with Dauphinoise potatoes and green pepper sauce
Filet de porc avec gratin Dauphinoise et sauce au poivre vert
85 Lei

Limbă de vită cu praz, măslina și mămăligă 350g
Beef tongue with leekes, olives and polenta
Langue de boeuf avec poireaux, olives et polenta
79 Lei

Selecția de Grill / Grills / Les viandes grillées

Mușchi de Vită din Brazilia 200g

Brazilian Beef Tenderloin

Filet Mignon de Bœuf de Brésil

149 Lei

Antricot de Vită Angus 300g

Grilled Angus rib eye steak

Entrecôte de bœuf Angus

195 Lei

Piept de Pui fraged sous-vide 220g

Tender Chicken breast | sous-vide

Suprême de poulet moelleux | sous-vide

55 Lei

Creveți* Mediteraneeni 200/100g

Mediterranean shrimps

Crevettes Méditerranéennes

85 Lei

Păstrăv* de la Azuga 250/350g

Azuga Trout

Truite d'Azuga

75 Lei

Salate și Garnituri / Side dishes / Plats d'accompagnement

Piure* de Cartofi 150g

Mashed potatoes

Purée de pommes de terre

20 Lei

Piure* de Cartofi cu Trufe 150g

Mashed potatoes with truffles

Purée de pommes de terre aux truffes

39 Lei

Broccoli Sote 120g

Sauteed broccoli

Broccoli sautée

49 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

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

39 Lei

Orez Basmati la abur 150g

Steamed Basmati rice

Riz Basmati à la vapeur

20 Lei

Salată de Murături 150g

Pickles salad

Salade de cornichons

20 Lei

Legume grill marinate 200 g

Grilled vegetables marinated

Légumes grillés marinés

29 lei

Mămăligă 150g

Polenta

15 lei

Cartofi la cuptor cu rozmarin 150g

Baked potatoes

Pommes au four

20 Lei

Cartofi Dauphinoise* 150g

Dauphinoise potatoes

Gratin Dauphinoise

29 Lei

Sos* de piper verde 50g

Green pepper sauce

Sauce au poivre vert

15 lei

Deserturi / Desserts

Basque Cheesecake* with chocolate topping 250g
49 Lei

Tiramisu* all'italiana 220g
40 Lei

Fondant* de Ciocolată cu Înghețată* de Vanilie 200g
Chocolate Fondant with vanilla ice cream
Fondant au Chocolat et sa glace de vanille
50 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
40 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
40 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
40 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
40 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 Chesseecake et du citron, au caramel salé
40 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)
40 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
40 Lei

Platou de fructe proaspete de sezon 400g
Seasonal fresh fruit platter
Plateau de fruits frais de saison tranchés
39 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
69 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
7 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**

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

