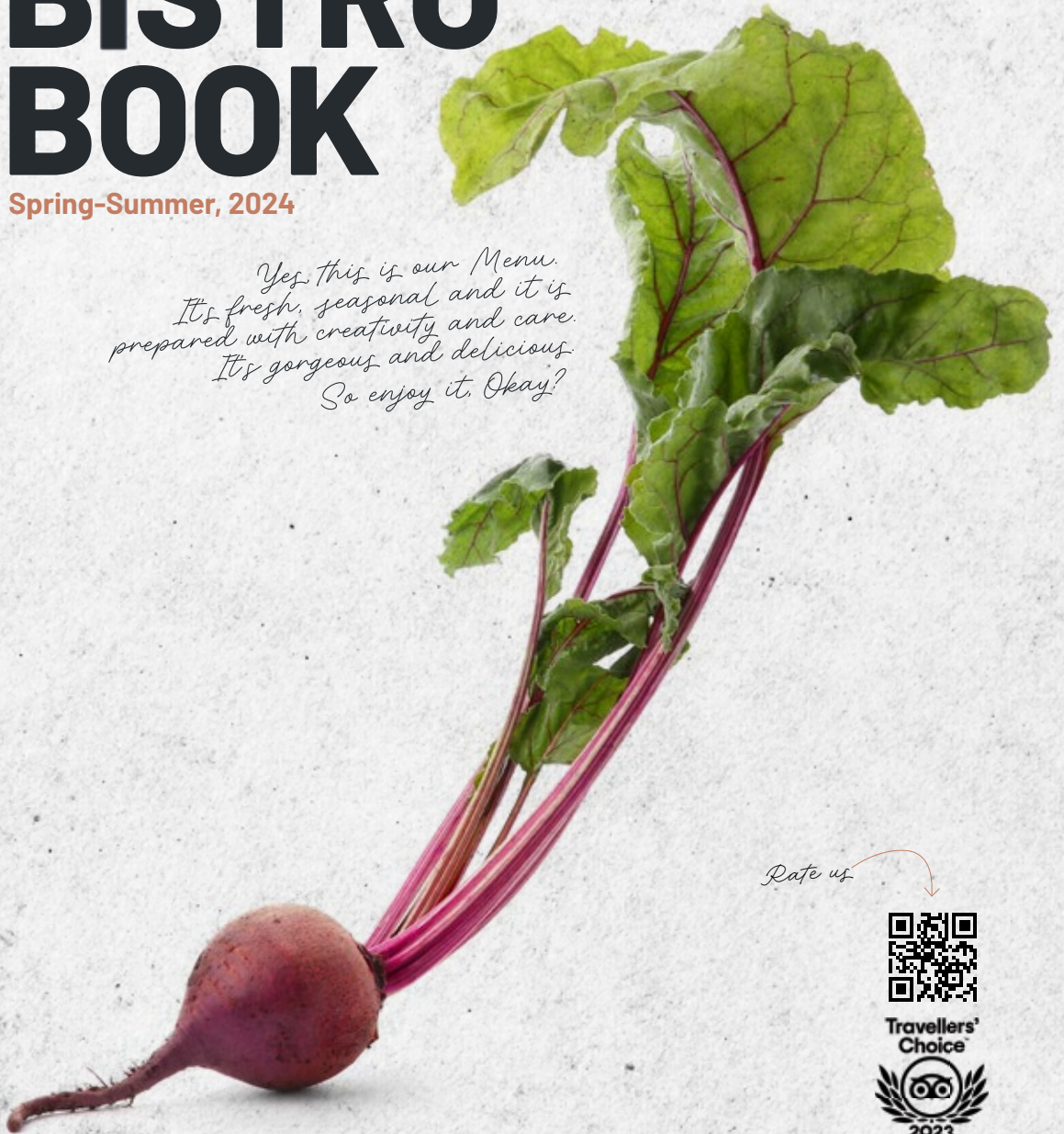


THE **PETRY**
BISTRO
BOOK

Spring-Summer, 2024

*Yes, this is our Menu.
It's fresh, seasonal and it is
prepared with creativity and care.
It's gorgeous and delicious.
So enjoy it, Okay?*



Rate us





The Menu Concept

Am alcătuit un meniu creativ, cu accent pe ingrediente proaspete, de sezon, de la producători locali. Deși nu a fost ușor, am reușit să excludem aproape toate ingredientele congelate și legumele sau fructele care nu sunt de sezon. Acesta este un aspect foarte important pentru a ne asigura că putem oferi întotdeauna clienților noștri aceeași calitate și același standard al produsului final.

Nu este un secret că firma noastră pune un mare accent pe utilizarea produselor locale, este o plăcere pentru noi să putem srijini fermierii locali. Partenerul nostru în materie de mezeluri și carne este Petry, legumele și fructele proaspete ne sunt furnizate de Boósifarm, ne aprovizionăm cu materia primă pentru panificație de la moara din Fântânele, iar ierburile aromatice proaspete de la Berni's Garden sunt mereu la îndemână, brânzeturile maturate de la Merești au devenit un element esențial în meniurile noastre, iar în fiecare a treia vineri, vizităm târgul artizan Local Farmers' Market, pentru a achiziționa o varietate de legume, semințe sau chiar uleiuri.

Egy olyan kreatív étlapot állítottunk össze, ahol a helyi termelőktől származó szezonális, friss alapanyagok vannak előtérbe helyezve. Bár nem volt könnyű, sikerült kizárni majdnem az összes fagyott összetevőt és a nem szezonális zöldségeket vagy gyümölcsöket. Ez nagyon fontos szempontja annak, hogy mindig ugyanazt a minőségű és színvonalú végterméket tudjuk biztosítani a vendégeink számára.

Nem titok, hogy éttermünk nagy hangsúlyt fektet a lokális termékek használatára, nagy öröm számunkra, hogy erősíteni tudjuk a helyi gazdaságot. Helyi hentes és hús partnerünk a Petry, friss zöldségeket és gyümölcsöket a Boósifarm biztosítja számunkra, a gyulakuti malomból szerezzük be a minőségi lisztet és grizet, Berni's Garden friss fűszer növényei mindig kéznél vannak, a Homorodalmási érlelt sajtok már elengedhetetlen elemévé váltak étlapjainknak, illetve minden harmadik pénteken, szétnézünk a havi Local Farmers' Market termelői vásáron és innen szerezzük be a különböző zöldségeket, magvakat vagy akár olajokat.

We've put together a creative menu with a focus on seasonal, fresh ingredients from local farmers. Although it wasn't easy, we managed to exclude almost all frozen ingredients and vegetables or fruits that are not in season. This is a very important aspect of ensuring that we can always provide our guests with the same quality and standard of the end products.

It is no secret that our company places great emphasis on using local products, it is a pleasure for us to be able to support local economy. Our local cold cuts and meat partner is Petry, fresh vegetables and fruit are provided to us by Boósifarm, we purchase quality flour, from the mill in Fântânele, Berni's Garden fresh herbs are always on hand, the dry aged cheeses from Merești have become an essential item on our menus, and every third Friday, we visit the monthly Local Farmers' Market, to pick up a variety of vegetables, seeds or even oils.



The Bistro Team

Echipa noastră este dedicată creării valorii prin inovație culinară și servicii impecabile, obținând recunoașterea clienților și titlul de Travellers' Choice pe Tripadvisor începând cu anul 2021 până în prezent.

Csapatunk elkötelezett az értékteremtés mellett konyhai innovációink és kifogástalan szolgáltatásaink révén, amelyek elismerést és a Travellers' Choice címet szereztek éttermünknek, ügyfeleinktől a Tripadvisor-on 2021-től kezdve a jelenig.

An unstoppable team with a well-defined goal of creating value, our chefs constantly reinvent with fresh ingredients, while our waiters ensure guest comfort, leading us to win the Travellers Choice title again in 2023 as the top-ranked restaurant on TripAdvisor.

The Josper

JOSPER este o combinație între grătar și cuptor cu cărbune, care face ca mâncărurile simple să fie irezistibile într-un mod special. Imaginează-ți pe farfurie o carne, cu crustă crocantă, și un interior fraged, succulent de nerefuzat datorită aromei plăcute indiferent că e carne de vită, miel, pește sau pasăre. Dacă nu ai mâncat încă un steak bun, iată motivul: acestea nu erau preparate într-un cuptor Josper.

A JOSPER egy faszéntüzelésű grill és sütő kombinációja, amely különleges módszerrel varázsolja az egyszerű ételeket ellenállhatatlanná. Képzeld el a tányérodon egy ropogós külsejű, belül omlósra sült, szaftos húst, amelyet ínycsiklandó illatával egyszerűen lehetetlen visszautasítani – legyen szó bélszínről, marhahúsról, bárányhúsról, libáról, kacsáról, oldalasról, vagy akár zöldségről, gyümölcseről. Ha még nem ettél jó steaket, annak is megvan az oka: az eddigiek biztosan nem Josperben készültek.

The JOSPER is the elegant combination of a charcoal fired grill and an oven, which manages to transform simple dishes into irresistible meals by using a special technique. Imagine having a slice of juicy meat with a heavenly scent on your plate, that is crispy on the outside and tender on the inside – be it sirloin, beef, lamb, goose or duck meat, fruits, or vegetables. If you haven't enjoyed a proper steak yet, then it's probably because the meat was not cooked in the Josper oven.



Our Philosophy

Cu o experiență de șase ani în lumea gastronomiei, ne-am transformat într-o adevărată bijuterie pentru Târgu Mureș și Transilvania, oferind mâncăruri din ingrediente proaspete de sezon, servicii excelente și arome rafinate, și datorită eforturilor noastre de a crea o atmosferă primitoare și de a folosi cuptorul Josper excepțional care oferă caracter fiecărui element gătit în el!

Mindössze hat éve léptünk be a gasztronómia világába, de máris büszkén mondhatjuk, hogy nem csak Marosvásárhely, hanem egész Erdély igazi gyöngyszeme lettünk. Bisztróként a friss, szezonális alapanyagokat részesítjük előnyben, helyi termelőktől származókat felhasználva, és mindent megteszünk annak érdekében, hogy vendégeinknek felejthetetlen élményt tudjunk nyújtani.

Entering gastronomy just six years ago, we've become a prized jewel for both Târgu Mureș and Transilvania. As a bistro, we emphasize fresh, local ingredients to ensure an unforgettable experience, alongside a dedicated team and our exceptional Josper oven adding character to every dish!



Our Local Farmer

Boósifarm

"Folosim soluții ecologice și durabile pentru a produce legume curate și sănătoase, protejând mediul și sănătatea solului în ferma noastră. Planificăm cu atenție cultivarea în funcție de anotimp, oferind legume proaspete și iarna și menținând o amprentă de carbon redusă. Folosim exclusiv materii prime organice pentru a asigura calitatea și savoarele legumelor noastre. Petry Bistro înțelege aceste provocări și sprijină dezvoltarea durabilă prin alegerea ingredientelor locale și de sezon."

"Környezetbarát és fenntartható megoldásokkal tiszta és egészséges zöldségeket termelünk, különös figyelmet fordítva a talajegészség megőrzésére. Farmunkon több mint 60féle zöldség és társnövény talál otthont. Évszaknak megfelelően tervezzük a termesztést, kihasználva a napsugarat és télen is friss zöldségeket kinnálva, miközben fűtetlen fóliasátrakban tartjuk a termékeink karbon lábnyomát alacsonyan. A finom és zamatos zöldségekért nem csak a fajtaválasztás a felelős, hanem a szerves alapanyagok is, amiket a növények táplálására és a talajtakarásra használunk. Petry Bisztró megérti ezeket a kihívásokat, helyi és szezonális alapanyagokat választva a fenntartható fejlődést támogatja."

"We use sustainable methods to grow clean, healthy vegetables, prioritizing soil health and environmental preservation. Our farm hosts over 60 types of vegetables and companion plants. We plan cultivation to match the seasons, utilizing sunlight and providing fresh vegetables year-round, despite the challenge of unheated greenhouses, keeping our carbon footprint low. Our vegetables taste great thanks to organic nutrition and soil cover, not just variety selection. Petry Bistro understands these challenges and supports the sustainable development by choosing local and seasonal ingredients."

THE CHEF'S SEASONAL OFFER

April - May, 2024

Un adevărat repertor de sezon, creat de bucătarul nostru chef, Csapó Sándor, care reflectă cu adevărat esența filozofiei noastre.

Responsabilitatea socială este un subiect foarte important pentru noi de ceva timp, motiv pentru care ne bucurăm că am găsit parteneri precum Boósifarm, care au grijă ca procesul de cultivare să nu polueze solul și să nu afecteze ecosistemele din jurul nostru.

Főszakácsunk, Csapó Sándor igazi szezonális repertoárja, amelyet remekül tükrözi filozófiánk alapjait.

A társadalmi felelősség vállalás egy olyan téma, ami igencsak foglalkoztat bennünket, pont ezért örülünk, hogy olyan partnerekre találtunk, mint a Boósifarm, akik odafigyelnek arra, hogy a termesztés folyamata ne szennyezze a talajt, talajvizet és ne károsítsa a minket körülvevő ökoszisztémát.

A true seasonal repertoire, created by our chef, Sándor Csapó, which truly reflects the essence of our philosophy.

Social responsibility is a topic that has been very important to us for some time, which is why we are pleased to have found partners like Boósifarm who are careful to ensure that the growing process does not pollute the soil, groundwater or damage the ecosystems around us.

Csapó Sándor,
our head chef



Bende Lajos
from Boósifarm



Csapó Sándor
Chef de Cuisine

The Chef's STARTERS

Cauliflower textures

Texturi de conopidă, cremă alune de pădure caramelizate, kimchi de leurdă

Karfiol textúrák, karamellizált erdei mogyorókrém, medvehagyma kimchi

Cauliflower textures, caramelized hazelnut cream, wild garlic kimchi

34 lei • 180g

Ingrediente: conopidă, morcovi, ceapă, unt, salată mixtă, smântână de gătit, alune de pădure, leurdă, zahăr, usturoi, ulei floarea soarelui, cimbrisor, ulei măsline, sare, microplante, piper

Valoarea nutrițională/100g: 340.24/1423.56 Kcal/KJ, Grăsimi 25.27g din care acizi grași saturați 12.73g, Glucide 16.41g din care zaharuri 9.92g, Fibre 6.59g, Proteine 6.41g, Sare 1.8g

Alergeni: lactoză, fructe cu coajă



Fish jelly

Aspic de pește cu legume, ceapă murată, cremă de pătrunjel, pâine prăjită

Halkocsonya zöldségekkel, marinált hagyma, petrezselyem krém, piritós

Fish jelly with vegetables, marinated onions, parsley cream, toast

47 lei • 200g

Ingrediente: pâine, țelină, păstrăv, morcovi, ceapă, dorada*, parmezan, ulei măsline, usturoi, oțet de mere, ghimbir, ulei floarea soarelui, hrean, verdeață, sare, muguri de pin, piper, microplante, foi dafin

Valoarea nutrițională/100g: 472.12/1975.35 Kcal/KJ, Grăsimi 15.78g din care acizi grași saturați 4.83g, Glucide 56.08g din care zaharuri 5.28g, Fibre 3.59g, Proteine 25.28g, Sare 4.72g

Alergeni: pește, țelină, lactoză, gluten, susan, produse congelat*



The Chef's SOUP

Seasonal fresh soup
from the garden

Întreabă ospătarul •

Kérdezd a pincért • Ask the waiter

30 lei • 300ml



The Chef's MAIN COURSES

Boósifarm Spring salad

Salată din Bozeni, sparanghel marinat, mere, ridiche, sos de citrice, caju, parmezan

Saláta Boósból, marinált spárga, alma, retek, citrusos szós, kesudió, parmezán

Salad from Boós, marinated asparagus, apple, citrus sauce, cashew, parmesan cheese

42 lei • 300g

Ingrediente: salată mixtă, mere, sparanghel, parmezan, lămâie, ulei de măsline, alune de pădure, zăhăr, unt, muguri de pin, sare, microplante, piper

Valoarea nutrițională/100g: 222.78/932.11 Kcal/Kj, Grăsimi 13.9g din care acizi grași saturați 4.76g, Glucide 14.74g din care zaharuri 9.54g, Fibre 2.52g, Proteine 7.82g, Sare 2.03g

Alergeni: lactoză, fructe cu coajă



Caramelized Cabbage in Josper

Steak de varză caramelizată, cremă de ardei copti, usturoi confiat, kale, ulei de ceapă verde

Karamellizált káposzta steak, sült paprika krém, konfitált fokhagyma, kale, zöldhagyma olaj

Caramelized cabbage steak, roasted red pepper cream, confit garlic, kale, spring onion oil

47 lei • 350g

Ingrediente: varză, ardei, salată mixtă, ceapă, sos de roșii, unt, usturoi, ulei floarea soarelui, caju, oțet balsamic, cimbrisor, ulei de măsline, ceapă verde, sare, coriandru boabe, microplante, piper

Valoarea nutrițională/100g: 138.09/577.76 Kcal/Kj, Grăsimi 9.39g din care acizi grași saturați 3.86g, Glucide 12.24g din care zaharuri 5.55g, Fibre 3.9g, Proteine 2.82g, Sare 1.16g

Alergeni: lactoză, fructe cu coajă



Roasted lamb roulade

Ruladă de miel tânăr, piure de cartofi, varză de bruxelles caramelizată, sos de măcriș

Fiatal bárány rolád, burgonyapüré, karamellizált kelkáposzta, sóskaszós

Roasted lamb roulade, potato puree, caramelized brussel sprouts, sorrel sauce

77 lei • 400g

Ingrediente: cartofi, carne de miel, varză de bruxelles, ceapă, lapte, vin alb, unt, ulei floarea soarelui, făină, miere, usturoi, verdeață, măcriș, ulei de măsline, sare, piper, microplante, boia dulce

Valoarea nutrițională/100g: 354.41/1482.85 Kcal/Kj, Grăsimi 22.23g din care acizi grași saturați 10.21g, Glucide 21.16g din care zaharuri 3.46g, Fibre 3.46g, Proteine 16.08g, Sare 1.14g

Alergeni: gluten, lactoză



THE PANTRY

+ Fermented Goods. Yum!

Pe parcursul verii anterioare, am procesat aproape o tonă de produse proaspete, inclusiv afine, mure, jalapenos, conopidă, germeni de fasole, vinete, varză, habanero și nenumărate alte produse, toate pentru a obține legume și fructe delicioase, care se pot folosi și pe timpul iernii, toate acestea fiind disponibile la momentul de față în camera Petry Bistro. Unele dintre acestea sunt create sub formă de dulceață, dar mai ales legumele și fructele fermentate sunt cele care au primit cea mai mare atenție.

Fermentarea este o tehnică veche și sigură de conservare a legumelor și fructelor fără congelare. Fermentarea nu necesită nici o fierbere, nici zahăr, nici oțet, se face doar cu sare, bacteriile benefice de la suprafața produsului își fac treaba, astfel încât valoarea nutritivă a acestuia nu va scădea deloc și gustul se va prezerva în totalitate. Pe lângă gemuri, fructe și legume fermentate, camera noastră are și produse murate pentru a putea oferi clienților noștri arome cu adevărat speciale.

A nyár folyamán, közel egy tonna friss árut dolgoztunk fel, ezek között szerepelt az áfonya, szeder, jalapeno, karfiol, méteres paszuly, padlizsán, káposzta, habanero és még számtalan más elem, mindazért, hogy ízletes zöldségekből és gyümölcsökből tudjunk főzni télen is, ezek mind megtalálhatóak a Bistro kamarájában. A felsoroltak közül van, amit lekvár formájában kapunk meg, de többnyire fermentált zöldségek és gyümölcsök azok, amire nagyobb figyelmet fordítottunk.

A fermentálás egy régi bevált technika, zöldségek és gyümölcsök fagyasztó nélküli tartósítására. A fermentálás sem főzést, sem cukrot, sem ecetet nem igényel, hanem kizárólag sóval történik, termék felületén megtalálható jótékony baktériumok végzik a munkát, így tápértéke lényegesen nagyobb, mint egy befőttnek vagy ecettel eltett savanyúságnak, ha jól van elkészítve, akkor a zöldségek és gyümölcsök akár egy új iz spektrummal tudnak gazdagodni. A lekvárok és a fermentált zöldségeken és gyümölcsökön kívül, kamránk savanyított termékeket is rejt, ezekkel tudjuk elérni, a megálmodott különleges ízvilágokat.



*Can't live without?
We always have a few to spare,
ask your waiter for a sale.*

Over the summer, we processed nearly a ton of fresh blueberries, blackberries, jalapenos, cauliflower, bean sprouts, eggplants, cabbages, habaneros and countless other vegetables and fruits, all in order to have flavorful ingredients for cooking in the winter season. Now, all of these are available for us in the Bistro's pantry. Some of these are in the form of jam, but it is mostly fermented vegetables and fruits that have received the most attention.

Fermentation is an old tried and tested technique for preserving vegetables and fruit without freezing. Fermentation requires no cooking, no sugar, no vinegar, it is done with salt alone, beneficial bacteria on the surface of the product do the work, so its nutritional value is significantly greater than the traditional pickled or preserved products. As well as jams and fermented fruit and vegetables, our pantry also has pickled products to help us achieve the special flavours you are looking for.



SALT CHAMBER

Mezelurile de casă, tradiționale, pregătite de echipa noastră, pe care le uscăm în propria noastră cameră de sare.

A csapatunk által elkészített, hagyományos és házi hentes termékek, melyeket a sókamrámban szárítunk.

Traditional in-house prepared charcuterie products crafted by our team, which we dry in our own salt chamber

BRÂNZETURI MATURATE DIN MEREȘTI

Familia noastră produce brânzeturi de 12 ani, procesând lapte de vacă, capră și oaie de la ferma noastră de familie. Produsele de bază sunt brânzeturile semi-dure de vacă, capră și oaie cu diferite perioade de maturare de 3-12 luni, precum și brânzeturile semi-dure aromatice, care sunt uneori amestecate cu ingrediente de sezon, cum ar fi gălbiorii sau alte ierburi medicinale.

HOMORÓDALMÁSI KÉZMŰVES SAJTOK

Családunk 12 éve foglalkozik sajt készítésével, saját családi gazdaságunkban megtermelt tehén-, kecske- és juhtejet dolgozunk fel. Alapvető termékeink a különböző érlelési idejű, 3-12 hónapos félkemény tehén-, kecske- és juhsajtok, valamint a szintén félkemény érlelt fűszeres sajtok, melyeket néha szezonális alapanyagokkal keverünk, mint például a rókagomba vagy különböző gyógynövények.

AGED CHEESE FROM HOMORÓDALMÁS

Our family has been making cheese for 12 years, processing cow, goat and sheep milk from our family farm. The staple products are semi-hard cow, goat and sheep cheeses with various maturation periods of 3-12 months, as well as aromatic semi-hard cheeses, which are sometimes blended with seasonal ingredients such as chanterelle mushrooms or other medicinal herbs.

Our local manufacturer



SPECIAL CUTS FROM OUR PANTRY

Charcuterie board

Specialități crud - uscate, gălbenuș de ou marinat în miere și jalapeno, pâine prăjită

Érlelt-szárított különlegességek, marinált tojássárgája mézzel és jalapenoval, piritós

Cured specialities, marinated egg yolk in honey and jalapeno pepper, toast

48 lei • 270g

Ingrediente: pâine, ouă, miere, picanha, bresaola, cotlet crud uscat, speck, chilli jam, verdeață, jalapeno fermentat, sare

Valoarea nutrițională/100g: 491.72/2057.35 Kcal/Kj, Grăsime 5.69g din care acizi grași saturați 0.92g, Glucide 29.66g din care zaharuri 11.34g, Fibre 0.27g, Proteine 35.13g, Sare 2.73g

Alergeni: ou, gluten, susan, lactoză, muștar

Aged cheese selection from Merești

Brânzeturi maturate, pere marinate, cremă de nuci

Érlelt sajtok, marinált körte, dió pástétom

Aged cheese, marinated pear, walnut paste

52 lei • 250g

Ingrediente: brânză maturată, pere, nucă, ulei de măsline

Valoarea nutrițională/100g: 475.92/1991.24 Kcal/Kj, Grăsime 48.3g din care acizi grași saturați 9.49g, Glucide 11.94g din care zaharuri 7.43g, Fibre 2.11g, Proteine 21.86g, Sare 2.19g

Alergeni: lactoză, fructe de coajă



BERNI'S GARDEN

Aromatice pentru toate gusturile: asta o să găsiți în serele noastre de la Curteni, unde creștem cu mare grijă, multă atenție și iubire plantele noastre aromatice. Cu acestea sperăm să dăm un gust cât mai aromat mâncărilor prezentate în fața dumneavoastră.

„Fűszernövények minden ízlésnek megfelelően: ezt fogják megtalálni Udvarfalván a kertészetünkben, ahol sok odafigyeléssel, törődéssel és szeretettel termesztjük növényeinket. Ezekkel próbálunk egy különleges és fűszeres izvilágot teremteni, az új menü minden egyes fogásában.”

„Herbs to suit all tastes: that's what you'll find in our garden from Curteni, where we grow our plants with care, attention and love. With these we hope to give a more aromatic taste to the dishes found in front of you.”

*Pál Bernadett
Berni's Garden*

SOUP + APPETIZERS



Angadsabur Soup

Supă armenească acrită cu churut, ciuperci shiitake, linte beluga, salată mangold, verdețuri

Örmény ángádzsábur leves churuttal savanyítva, shiitake gomba, beluga lencse, mangold saláta, zöldbüszerek

Armenian angadsabur soup soured with churut, shiitake mushrooms, beluga lentils, swiss chard, herbs

37 lei • 400ml

Foie gras trio

Ficat de găscă confiat, pate ficat de găscă, untură de găscă, gălbenuş de ou, cimbrisor, mure, soc, pâine prăjită

Konfitált libamáj, libamáj paté, libazsír, tojássárgája, kakukkfű, szeder, bodza, piritós

Confit foie gras, pate de foie gras, goose fat, egg yolk, thyme, blackberry, elderflower, toast

74 lei • 250g

Eggplant tartare

Tartar de vinete afumate, cremă de ardei copti cu chilly, muguri de pin, ulei de ceapă verde, brânză de capră, pâine prăjită

Füstölt vinetta tartár, sültpaprika krém chilivel, fenyőmag, zöldhagyma olaj, kecskesajt, piritós kenyér

Smoked Eggplant tartare, roasted pepper cream with chilly, pine nuts, spring onion oil, goat cheese, toasted bread

41 lei • 270g

Boósifarm Shrimp Salad

Salată din Bozeni, creveți în Josper, ridiche, ceapă de apă marinată, sos de casă, parmezan, caju, ulei de creveți

Saláta Boósból, garnélarák Josperben, retek, marinált vizihagyma, házi szós, parmezán, kesudió, garnéla olaj

Salad from Boós, Josper roasted shrimps, radishes, scallions, homemade sauce, parmesan cheese, cashew, shrimp oil

59 lei • 140g

Ingrediente: oase sită, stoc legume, salată mangold, smântână, piept rață, ciuperci shiitake, mărar, linte, pătrunjel, churut, ulei floarea soarelui, sare, piper, cimbrisor

Valoarea nutrițională/100g: 205.18/858.47 Kcal/Kj, Grăsime 11.03g din care acizi grași saturați 4.20g, Glucide 10.61g din care zaharuri 2.63g, Fibre 3.93g, Proteine 18.85g, Sare 1.7g

Alergeni: lactoză, țelină

Ingrediente: pâine, ficat de găscă, untură de rață, smântână de gătit, ouă, gem de zmeură, miere, usturoi, cimbrisor, sirop de soc, sare, piper, microplante, agar agar

Valoarea nutrițională/100g: 508.06/2125.72 Kcal/Kj, Grăsime 24.4g din care acizi grași saturați 10.1g, Glucide 40.03g din care zaharuri 9.76g, Fibre 0.75g, Proteine 21.62g, Sare 2.69g

Alergeni: ou, lactoză, gluten, susan

Ingrediente: vinete, pâine, ardei, ceapă, ulei de floarea soarelui, brânză maturată, chilly jam, cimbrisor, usturoi, sare, muguri de pin, microplante, piper

Valoarea nutrițională/100g: 291.73/1220.59 Kcal/Kj, Grăsime 11.23g din care acizi grași saturați 1.86g, Glucide 41.62g, din care zaharuri 7.69g, Fibre 5.19g, Proteine 7.87g, Sare 3.11g

Alergeni: gluten, lactoză, susan

Ingrediente: salată mixtă, creveți, ceapă, lămâie, stoc legume, ridichi, smântână, parmezan, ulei floarea soarelui, usturoi, microplante, caju, ulei de măsline, sare, piper

Valoarea nutrițională/100g: 393.93/1648.20 Kcal/Kj, Grăsime 23.22g din care acizi grași saturați 7.81g, Glucide 23.55g din care zaharuri 8.66g, Fibre 4.08g, Proteine 26.89g, Sare 3.89g

Alergeni: lactoză, crustacee, fructe de coajă, țelină



VEGETARIAN



Homemade Hungarian Derelye

Colțunași umpluți cu urdă și spanac, sos de unt cu parmezan, pesto de leurdă

Ordás – spenótos derelye, parmezános vaj szósz, medvehagyma pesztó

Homemade Hungarian derelye with curd cheese and spinach, wild garlic pesto

55 lei • 250g

Ingrediente: cartofi, făină, ceapă, urdă, ouă, lapte, parmezan, spanac, usturoi, microplante, pesto leurdă, ulei floarea soarelui

Valoarea nutrițională/100g: 363.65/1521.51 Kcal/Kj, Grăsime 11.57g din care acizi grași saturați 4.83g, Glucide 45.92g din care zaharuri 4.69g, Fibre 4.11g, Proteine 39.09g, Sare 0.90g

Alergeni: gluten, lactoză, ou

Potato Gnocchi with mushrooms

Gnocchi de casă, sos de ciuperci shiitake, păstrăv de fag, brunoise de țelină, mizuna, consommé de ceapă

Házi gnocchi, shiitake gomba szósz, piritott laskagomba, zeller brunoise, mizuna, hagyma consommé

Homemade gnocchi, shiitake mushroom sauce, oyster mushrooms, celery brunoise, mizuna, onion consommé

45 lei • 200g

Ingrediente: cartofi, ceapă, stoc legume, țelină, ciuperci pleurotus, făină, ciuperci shiitake, salată mizuna, unt, ouă, ulei floarea soarelui, usturoi, zahăr, piper, sare

Valoarea nutrițională/100g: 560.06/2343.29 Kcal/Kj, Grăsime 22.46g din care acizi grași saturați 9.73g, Glucide 79.02g din care zaharuri 14.05g, Fibre 9.57g, Proteine 28.77g, Sare 2.58g

Alergeni: țelină, gluten, ou, lactoză

Fermented beetroot

Sfeclă coaptă, sos de afine fermentate, rubarbă, mangold, nuci caramelizate, chips de arpacaș

Sült cékla, fermentált áfonya szósz, rebarbara, mangold, karamellizált dió, árpa chips

Roasted beetroot, fermented blueberry sauce, rhubarb, swiss chard, caramelized walnuts, barley chips

35 lei • 180g

Ingrediente: sfeclă, salată mangold, portocale, afine fermentate, arpacaș, verdeață, microplante, zahăr, nucă, sare, piper, foi dafin

Valoarea nutrițională/100g: 448.99/1878.57 Kcal/Kj, Grăsime 6.19g din care acizi grași saturați 0.65g, Glucide 40.42g din care zaharuri 25.74g, Fibre 10.28g, Proteine 7.62g, Sare 3.42g

Alergeni: gluten, fructe cu coajă

*In house
fermented
beetroot*



OUR FAVORITES

Măncăruri echilibrate astfel încât toate ingredientele sunt într-o armonie perfectă.

Összehangolt fogások, séfeink ajánlásával. Hidd el, itt minden alapanyag harmonizál egymással.

Perfectly balanced dishes, by our chefs. All ingredients are in a smooth harmony.



Creamy Garlic Shrimp in Josper

Creveți în Josper, sos de unt aromatizat cu usturoi, chips de bacon, ceapă eșalotă, ulei de creveți, pâine prăjită

Josperben sült garnélarák, fűszervajas szósz, bacon chips, salottahagyma, garnéla olaj, piritós

Josper grilled shrimps with garlic butter sauce, bacon chips, shallot onion, shrimp oil, toast

88 lei • 320g

Josper Grilled BBQ Pork Ribs

Coaste de porc BBQ în Josper, cartofi copti în untură de rață, cremă de smântână, piure de vinete afumate, arahide prăjite

BBQ sertésoldalas Josperben sütve, kacsaszirban sült burgonya, tejföl krém, füstölt vinetta püre, földimogyoró

BBQ pork ribs in Josper, baked potatoes with duck fat, sour cream, smoked eggplant puree, roasted peanuts

74 lei • 600g

Dry Aged Duck

Dry-aged for at least 14 days extra crust and flavour

Piept de rață maturat, orez prăjit, green curry Transilvănean, sparanghel fermentat, crocant de mere cu nuci

Érlelt kacsamell, sült rizs, erdélyi green curry, fermentált spárga, alma-dió ropogós

Dry aged duck breast, fried rice, Transylvanian green curry, fermented asparagus, apple-walnut crunch

84 lei • 300g

Ingrediente: creveți*, pâine, stoc legume, usturoi, unt, lămâie, morcov, ceapă, piept crud uscat, verdeață, lapte, ulei floarea soarelui, făină, sare, cimbrisor, boia dulce, piper

Valoarea nutrițională/100g: 418.47/1750.87 Kcal/Kj, Grăsime 16.91g din care acizi grași saturați 7.51g, Glucide 39.85g din care zaharuri 6.88g, Fibre 3.41g, Proteine 26.96g, Sare 3.81g

Alergeni: crustacee, gluten, lactoză, susan, țelină, produse congelate*

Ingrediente: coaste porc*, cartofi, vinete, ceapă, sos worchester, smântână, untură de rață, verdeață, chives, ulei floarea soarelui, sare, arahide, usturoi, piper, cimbrisor, rozmarin, boia dulce

Valoarea nutrițională/100g: 372.31/1557.74 Kcal/Kj, Grăsime 28.51g din care acizi grași saturați 9.78g, Glucide 13.62g din care zaharuri 5.52g, Fibre 2.89g, Proteine 15.14g, Sare 1.66g

Alergeni: gluten, fructe cu coajă lemnoasă, lactoză, muștar, soia, produse congelate*

Ingrediente: piept rață, sparanghel, orez, ceapă eșalotă, lămâie, lapte, spanac, verdeață, microplante, ceapă, untură de rață, usturoi, ghimbir, busuioc, sare, coriandru, piper, foi dafin

Valoarea nutrițională/100g: 460.52/1926.81 Kcal/Kj, Grăsime 39.78g din care acizi grași saturați 13.34g, Glucide 11.85g din care zaharuri 1.69g, Fibre 1.32g, Proteine 12.65g, Sare 1.48g

Alergeni: lactoză, fructe cu coajă lemnoasă



Surf and Turf

Picanha, creveți King, mille-feuille de cartofi cu untură de rață, sos demi-glace, ulei de creveți

Picanha, király garnéla, burgonya mille-feuille kacsaszirral, demi glace, garnéla olaj

Picanha, King prawns, potato mille-feuille with duck fat, demi glace, shrimp oil

155 lei • 400g

Beef Mosaic

Mozaic de vită Black Angus, risotto cu vin roșu, jumări de ciuperci, ulei de rozmarin cu spanac

Black Angus marha mozaik, vörösboros rizottó, gomba tepertő, rozmaringos – spenótos olaj

Black Angus beef mosaic, red wine risotto, mushroom cracklings, rosemary and spinach oil

98 lei • 330g

Ingrediente: cartofi, creveți*, picanha, stoc legume, sos demi glace, untură de rață, microplante, sare, cimbrisor, piper, boia

Valoarea nutrițională/100g: 401.9/1681.54 Kcal/Kj, Grăsime 6.59g din care acizi grași saturați 1.92g, Glucide 22.35g din care zaharuri 3.95g, Fibre 4.52g, Proteine 27.16g, Sare 4.28g

Alergeni: crustacee, gluten, muștar, țelină, produse congelate*

Ingrediente: mușchi vită, orez, antricot vită angus, praz, ciuperci champignon, vin roșu, unt, picanha, ulei floarea soarelui, usturoi, sare, piper, cimbrisor, verdeață, rozmarin, microplante

Valoarea nutrițională/100g: 567.18/ 2373.08 Kcal/Kj, Grăsime 18.14g din care acizi grași saturați 8.1g, Glucide 23.37g din care zaharuri 1.95g, Fibre 2.52g, Proteine 15.45g, Sare 2.02g

Alergeni: lactoză

OUR FAVORITES

Golden chicken

Cocoșel pitic, cartofi copti în untură de rață, cremă de smântână, chives, velouté de pui cu tarhon

Grillezett kiskakas, kacsaszirban sült burgonya, tejföl krém, snidling, csirke velouté tárkonyal

Grilled cockerel, baked potatoes with duck fat, sour cream, chives, chicken velouté with tarragon

71 lei • 350g

Pork roulade

Ruladă de porc, cartofi fondant, crocant de bacon, piure de mere caramelizate, varză murată, demi glace

Sertésrolád, fondant burgonya, bacon morzsa, karamellizált alma püré, savanyú káposzta, demi glace

Pork roulade, fondant potatoes, bacon crunch, caramelized apple puree, sour cabbage, demi glace

77 lei • 350g

Sea Bream fillet

File dorada, gulie cu cocos, mazăre verde cu lime și verdețuri, dashi, ulei de tarhon cu coriandru

Aranykeszeg file, kókuszos karalábé, lime-os – zöld fűszeres zöldborsó, dashi, tárkony – koriander olaj

Sea bream filet, kohlrabi with coconut, peas with lime and herbs, dashi, tarragon and cilantro oil

75 lei • 280g



Ingrediente: cocoșel pitic, cartofi, stoc legume, smântână, unt, untură de rață, smântână de gătit, chives, verdeață, microplante, sare, cimbrisor, piper, boia dulce

Valoarea nutrițională/100g: 384.23/1607.61 Kcal/Kj, Grăsime 24.19g din care acizi grași saturați 12.34g, Glucide 19.27g din care zaharuri 3.22g, Fibre 3.36g, Proteine 21.52g, Sare 1.79g

Alergeni: lactoză, țelină

Ingrediente: cartofi, cotlet porc, pulpă porc, mere, stoc legume, sos demi glace, bacon, ceapă, unt, ulei floarea soarelui, oțet balsamic, zahăr, cimbrisor, sare, microplante, piper

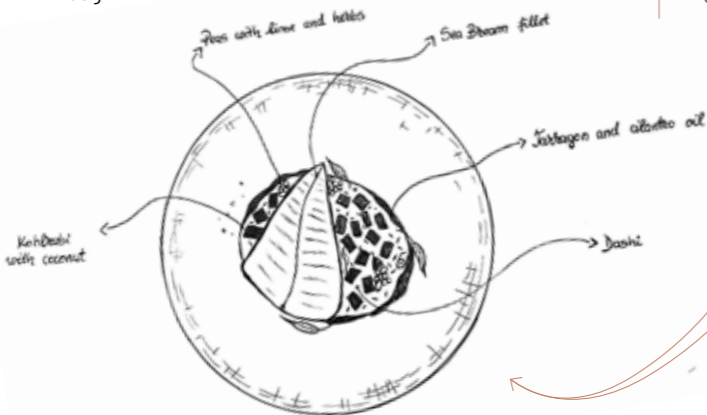
Valoarea nutrițională/100g: 414.67/1734.97 Kcal/Kj, Grăsime 12.21g din care acizi grași saturați 4.47g, Glucide 29.8g din care zaharuri 9.3g, Fibre 5.55g, Proteine 20.66g, Sare 3.24g

Alergeni: lactoză, țelină

Ingrediente: dorada*, gulie, stoc legume, lămâie, lapte de cocos, mazăre, smântână de gătit, lapte, ulei floarea soarelui, tarhon, coriandru, chives, verdeață, microplante, ulei de măsline

Valoarea nutrițională/100g: 300.54/1257.45 Kcal/Kj, Grăsime 18.58g din care acizi grași saturați 6.68g, Glucide 12.24g din care zaharuri 4.44g, Fibre 4.38g, Proteine 24.73g, Sare 0.93g

Alergeni: pește, lactoză, țelină, produse congelate, fructe cu coajă lemnoasă



*Josper Grill.
The power of
charcoal oven.*



THE BEEF STEAKS

Este important pentru noi să folosim ingrediente de calitate, proaspete și locale. Lucrăm cu ingrediente selectate, astfel încât să putem oferi arome locale reale și, astfel, să oferim oaspeților noștri un nivel ridicat de plăcere culinară. Așa este și în cazul steak-urilor, care sunt specialitatea noastră, de aceea avem un specialist, cine se ocupă de selecția lor.

Cumpărătorul nostru de animale acordă atenție la fel de vită cumpărăm și vârstă acesteia. Și în măcelărie, înainte de a trimite carnea la restaurantul nostru, experții noștri selectează mușchiul cel mai marmorat, cu oase și seu gros. Intră apoi în maturatorul special, unde se maturează de la 21 până la 45 de zile. În timpul maturării, enzimele încep să lucreze, carnea se întărește la exterior, se usucă și se înmoaie la interior.

La gust, obținem un gust de carne mai profund, mai caracteristic, mai intens. Pe măsură ce se maturează, mirosul i se schimbă și ea, cu arome de brânză marmoră, de nucă și de unt. O astfel de carne este mult mai ușor de prăjit și oferă o experiență gustativă neexperimentată până acum.

Nu întâmplător este numit regele cărnii. Unicitatea fripturii este dată de cuptorul Josper pe cărbune. Pe lângă expertiză și ingrediente de calitate, acesta este poate singurul nostru secret în prepararea fripturii.

Számunkra fontos a minőségi, friss és helyi alapanyag használata. Válogatott alapanyagból dolgozunk így tudjuk a valódi helyi ízeket biztosítani, ezzel pedig magas kulináris élvezetet nyújtani vendégeink számára. Így van ez a steakekkel is, ami a fő specialitásunk, ezért nálunk külön szakember foglalkozik annak kiválasztásával.

Állatbeszerzőnk odafigyel hogy milyen és hány éves marhát vásárol. A húszüzemben is a szakértőink mielőtt éttermünkbe küldik a húst kiválasztják a legmárványosabb hátszint, csontosan és vastag faggyúval. Ezután kerül be a speciális érlelőbe, ahol 21 naptól akár 45 napig érlelődik. Érlelés során a húson lévő enzimek dolgozni kezdenek, kívül a hús keményedik, szárad, belül pedig megpuhul.

Ízben mélyebb, karakteresebb, intenzivebb hús ízt kapunk. Érlelés során illata is változik, érett márványsajt-, dió- és vajillata van. Az ilyen húst sokkal könnyebb sütni, és soha nem tapasztalt ízelményt ad.

Nem véletlenül nevezik a húsok királyának. Steakeink egyediségét a faszenes tüzelésű Josper kemence adja. A szakértelem és a minőségi alapanyag mellett talán ez az egyetlen titkunk a steak készítésben.

It is important for us to use quality, fresh and local ingredients. We work with selected ingredients so that we can offer real local flavors and thus offer our guests a high level of culinary pleasure. This is also the case with steaks, which are our specialty, that's why we have a specialist, who takes care of their selection.

On the other hand, we have a man who buys the animals from the local farms and he pays great attention to what kind of beef we buy and its age. And in the butchery, before sending the meat to our restaurant, our experts select the most marbled muscle, with bones and thick sap. It then enters the special maturator, where it matures from 21 to 45 days. During maturation, the enzymes begin to work, the meat hardens on the outside, dries and softens on the inside.

To taste, we get a deeper, more characteristic, more intense meat taste. As it matures, the smell also changes, with aromas of marble cheese, walnut and butter. Such meat is much easier to fry and offers an unprecedented tasting experience.

It is no coincidence that he is called the king of the meats. The uniqueness of the steak is given by the Josper charcoal oven. In addition to expertise and quality ingredients, this is perhaps our only secret in the preparation of steak.

*Biró László
Josper & Steak Specialist*

SO, HOW HUNGRY ARE YOU?

Transmite bucătarului cât de mare să fie steak-ul tău, alege-ți bucata preferată prezentată de chelner (preț = 100g crud)

Jelezd a szakácsnak, hogy milyen nagy legyen a steaked, válassz a pincér által bemutatott húsokból. (ár = 100g nyers)

Let the chef know how big your steak should be, choose your piece of meat presented by the waiter (price = 100g raw)



Best if Medium Well

Japanese A5 Wagyu Steak - Japan

Întrebă ospătarul • Kérdezd a pincért • Ask the waiter

190 lei • 100g

Black Angus Beef Tenderloin - Argentina

Comanda minimă • Minimális rendelés • Minimum order: 200g

67 Lei • 100g

Black Angus Rib-Eye Steak - Argentina

Comanda minimă • Minimális rendelés • Minimum order: 250g

54 lei • 100g

Tomahawk Steak - Romania

Întrebă ospătarul • Kérdezd a pincért • Ask the waiter

50 lei • 100g

Special Cut from our Dry Ager - Romania

Întrebă ospătarul • Kérdezd a pincért • Ask the waiter

48 lei • 100g

Picanha Steak - Romania

Întrebă ospătarul • Kérdezd a pincért • Ask the waiter

47 lei • 100g

Spider Steak - Romania

Întrebă ospătarul • Kérdezd a pincért • Ask the waiter

37 lei • 100g

Mangalica Pork Steak - Romania

Întrebă ospătarul • Kérdezd a pincért • Ask the waiter

42 lei • 100g

Ingrediente: antricot wagyu*, unt, usturoi, sare maldon

Valoarea nutrițională/100g: 407.00/1702.89 Kcal/Kj, Grăsime: 37.00g din care acizi grași saturați 15.00g, Carbohidrați: 1.10g din care zaharuri 0.00 g, Proteine: 17.00g, Sare: 0.33 g

Alergeni: lactoză, produse congelate*

Ingrediente: mușchi vită, unt, usturoi, sare Maldon

Valoarea nutrițională/100g: 423.00/1769.83 Kcal/Kj, Grăsime: 28.00g din care acizi grași saturați 14.00g, Carbohidrați: 1.00g din care zaharuri 0.00g, Proteine: 39.00g, sare: 3.44g

Alergeni: lactoză

Ingrediente: antricot vită, unt, usturoi, sare Maldon

Valoarea nutrițională/100g: 361.00/1510.42 Kcal/Kj, Grăsime: 28.00g din care acizi grași saturați 13.00g, Carbohidrați: 1.00g din care zaharuri 0.00g, Proteine: 29.00g, sare: 3.21g

Alergeni: lactoză

Ingrediente: antricot tomahawk cu os, unt, usturoi, sare Maldon

Valoarea nutrițională/100g: 363.00/1610.42 Kcal/Kj, Grăsime: 29.00g din care acizi grași saturați 14.00g, Carbohidrați: 1.50g din care zaharuri 0.00g, Proteine: 29.00g, Sare: 3.21g

Alergeni: lactoză

Ingrediente: antricot de vită, unt, usturoi, sare Maldon

Valoarea nutrițională/100g: 361.00/1510.42 Kcal/Kj, Grăsime: 28.00g din care acizi grași saturați 13.00g, Carbohidrați: 1.00g din care zaharuri 0.00g, Proteine: 29.00g, Sare: 3.21g

Alergeni: lactoză

Ingrediente: picanha vită, unt, usturoi, sare Maldon

Valoarea nutrițională/100g: 330.00/1380.72 Kcal/Kj, Grăsime: 24.00g din care acizi grași saturați 11.00g, Carbohidrați: 1.80g din care zaharuri 0.00g, Proteine: 28.00g, Sare: 3.30g,

Alergeni: lactoză

Ingrediente: evantai vită*, unt, usturoi, sare Maldon

Valoarea nutrițională/100g: 423.00/1769.83 Kcal/Kj, Grăsime: 28.00g din care acizi grași saturați 14.00g, Carbohidrați: 1.00g din care zaharuri 0.00g, Proteine: 39.00g, sare: 3.44g

Alergeni: lactoză, produs congelat*

Ingrediente: ceafă mangalița*, unt, usturoi, sare Maldon

Valoarea nutrițională/100g: 278.00/1163.15 Kcal/Kj, Grăsime: 21.00g din care acizi grași saturați 8.40g, Carbohidrați: 1.00g din care zaharuri 0.00g, Proteine: 21.00 g, Sare: 3.14g

Alergeni: lactoză, produs congelat*

The spider steak is near the lock bone of the hind leg.



Our Chef Recommends:

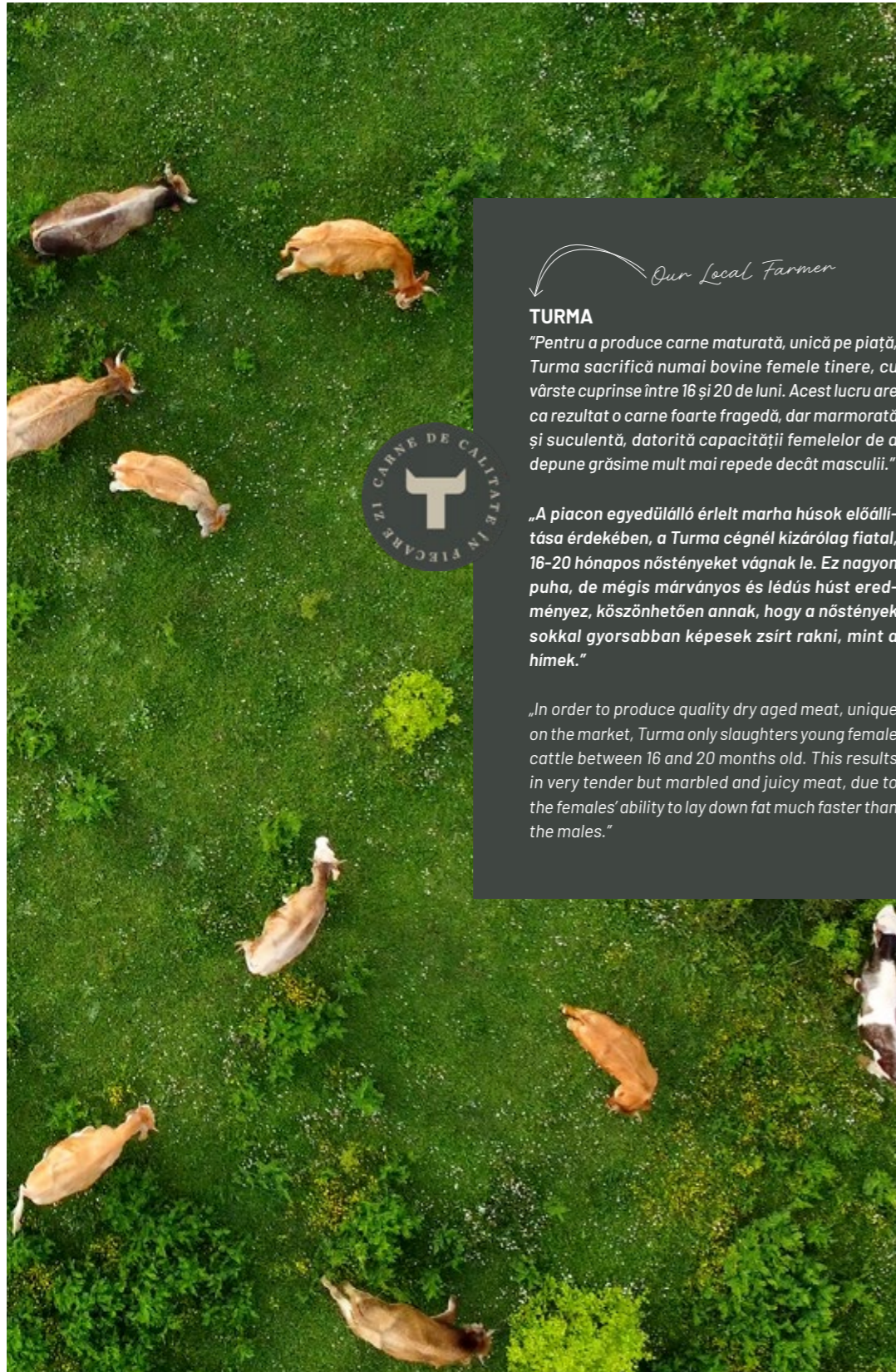
Rare

Medium Rare

Medium

Medium Well

Well Done



Our Local Farmer

TURMA

"Pentru a produce carne maturată, unică pe piață, Turma sacrifică numai bovine femele tinere, cu vârste cuprinse între 16 și 20 de luni. Acest lucru are ca rezultat o carne foarte fragedă, dar marmorată și succulentă, datorită capacității femelelor de a depune grăsime mult mai repede decât masculii."

„A piacon egyedülálló érlelt marha húсок előállítása érdekében, a Turma cégnél kizárólag fiatal, 16-20 hónapos nőtényeket vágnak le. Ez nagyon puha, de mégis márványos és lédús húst eredményez, köszönhetően annak, hogy a nőtények sokkal gyorsabban képesek zsírt rakni, mint a hímek.”

„In order to produce quality dry aged meat, unique on the market, Turma only slaughters young female cattle between 16 and 20 months old. This results in very tender but marbled and juicy meat, due to the females' ability to lay down fat much faster than the males.”



THE STEAK SAVOURING



Două selecții speciale de steak-uri, un bucătar chef și un show de neuitat. Impresionează-ți prietenii sau partenerii de afaceri cu Steak Action, un show gastronomic în care bucătarul nostru va veni la masă pentru a te asista personal în experiența degustării steak-ului perfect.

Két különleges steak választék, egy séf és egy felejthetetlen show. Nyűgözze le barátait vagy üzleti partnereit a Steak Action gasztronómiai műsorral, amelyben séfünk kíséri a steakeket az asztalához, hogy személyesen segítse Önt a tökéletes steak megkóstolásában.

Two special selections of steaks, a chef and an unforgettable show. Impress your friends or business partners with Steak Action, a gastronomic show in which our chef will come to the table to personally assist you in the experience of tasting the perfect steak.

The Steak Madness

Special cut from our Dry Ager 500 – 700g, Picanha steak 200g, Spider steak 200g

Cartofi copti în untură de rață, cremă de smântână, chives 400g, Salată mixtă din Bozeni, legume de sezon, vinegreta de lămâie, parmezan 130g, Sos de piper verde 100ml

470 lei / 2 pers.

The Steak Extravaganza

Black Angus Rib – Eye steak 300g, Japanese A5 WAGYU steak 150g, Black Angus beef tenderloin 150 g, Spider Steak 180g, Cartofi copti în untură de rață, cremă de smântână, chives 400g, Salată mixtă din Bozeni, legume de sezon, vinegreta de lămâie, parmezan 130g, Sos de piper verde 100ml

710 lei/ 2 pers.

Ingrediente: antricot de vită, cartofi, pișanha de vită, evantai vită*, salată mixtă, legume fermentate, parmezan, sos piper verde, smântână, unt, lămâi, ulei de măsline, untură de rață, muștar, chives, usturoi, sare, piper, boia

Valoarea nutrițională/100g: 113,22/266,07 Kcal/Kj, Grăsime: 15.93g din care acizi grași saturați 6.84g, Carbohidrați: 8.35g din care zaharuri 1.16g, Proteine: 21,75 g, sare: 0,96 g

Alergeni: lactoză, gluten, țelină, muștar, produse congelate*

Ingrediente: antricot de vită, cartofi, evantai vită*, antricot wagyu*, mușchi vită, salată mixtă, legume fermentate, parmezan, sos piper verde, smântână, unt, lămâi, ulei de măsline, untură de rață, muștar, chives, usturoi, sare, piper, boia

Valoarea nutrițională/100g: 247,88/1037,11 Kcal/Kj, Grăsime: 16.25g din care acizi grași saturați 6.79g, Carbohidrați: 7.89g din care zaharuri 1.09g, Proteine: 17.46g, Sare: 0.89g

Alergeni: lactoză, gluten, țelină, muștar, produse congelate*

SIDE DISHES



Cartofi copti în untură de rață, cremă de smântână, chives

Kacsaszirban sült burgonya, tejföl krém, snidling

Baked potatoes with duck fat, sour cream, chives

23 lei • 200g

Mille-Feuille de cartofi cu untură de rață, parmezan, sos de usturoi, chives

Burgonya mille-feuille kacsaszírral, parmezán, fokhagymás szós, snidling

Potato mille-feuille with duck fat, parmesan cheese, garlic sauce, chives

25 lei • 200g

Sparanghel la grill cu unt aromatizat cu usturoi

Grillezett spárga fokhagymás fűszervajjal

Grilled asparagus with garlic butter

100g • 35lei

Risotto cremos cu vin roșu, jumări de ciuperci, ulei de rozmarin cu spanac

Krémes vörösboros rizottó, gomba tepertő, spenótos rozmaring olaj

Creamy red wine risotto, mushroom cracklings, rosemary and spinach oil

27 lei • 150g

Salată mixtă din Bozeni, legume de sezon, vinegretă de lămâie, parmezan

Saláta Boósból, szezonzöldségek, citromos vinegrett, parmezán

Fresh salad from Boós, seasonal vegetables, lemon vinaigrette, parmesan cheese

22 lei • 110g

Ingrediente: cartofi, smântână, untură de rață, usturoi, unt, verdeată, sare, piper

Valoarea nutrițională/100g: 302.68/1266.41 Kcal/Kj, Grăsime 16.41g din care acizi grași saturați 8.98g, Glucide 33.57g din care zaharuri 2.4g, Fibre 5.12g, Proteine 4.48g, Sare 2.06g

Alergeni: lactoză

Ingrediente: cartofi, smântână, untură de rață, parmezan, sare, piper, chives, cimbrisor, boia dulce

Valoarea nutrițională/100g: 275.81/1153.98 Kcal/Kj, Grăsime 13.08g din care acizi grași saturați 5.3g, Glucide 34.41g din care zaharuri 3.72g, Fibre 6.09g, Proteine 5.75g, Sare 2.75g

Alergeni: lactoză, gluten

Ingrediente: sparanghel, unt, verdeată, sare, piper

Valoarea nutrițională/100g: 146.18/611.61 Kcal/Kj, Grăsime 12.68g din care acizi grași saturați 8.62g, Glucide 6.68g din care zaharuri 2.94g, Fibre 3.47g, Proteine 3.46g, Sare 1.95g

Alergeni: lactoză

Ingrediente: orez, praz, ciuperci, vin roșu, unt, parmezan, ulei floarea soarelui, ceapă verde, sare, piper

Valoarea nutrițională/100g: 658.54/2755.33 Kcal/Kj, Grăsime 39.52g din care acizi grași saturați 20.19g, Glucide 58.22g din care zaharuri 5.05g, Fibre 4.72g, Proteine 11.88g, Sare 2.6g

Alergeni: lactoză

Ingrediente: salată mixtă, legume fermentate, lămâi, muștar, ulei de măsline, sare

Valoarea nutrițională/100g: 84.00/351.46 Kcal/Kj, Grăsime 4.40g din care acizi grași saturați 0.60g, Carbohidrați 9.33g din care zaharuri 1.67g, Proteine 4.13g, sare: 3.35g

Alergeni: muștar

from the Bistra Pantry

Our Transylvanian Kimchi

varză albă, ceapă albă, usturoi, morcovi, pere, ridiche, pastă de kimchi cu hrean

fehér káposzta, fehér hagyma, fokhagyma, sárgarépa, körte, retek, tormás kimchi, házi fűszerkeverék

white cabbage, white onions, garlic, carrots, pear, radish, kimchi paste with horseradish

17 lei • 140g



Ingrediente: varză albă, morcovi, ridichi, ceapă, usturoi, ceapă verde, jalapeno, sare, hrean, boia, piper

Valoarea nutrițională/100g: 80.71/337.71 Kcal/Kj, Grăsime 0.64g din care acizi grași saturați 0.07g, Carbohidrați 18.57g din care zaharuri 7.14g, Proteine 3.57g, Sare: 3.61g

Alergeni: -

SAUCES

Sos de piper verde

Zöldbors szós

Green peppercorn sauce

17 lei • 50ml

Ingrediente: stoc legume, smântână de gătit, vin alb, unt, coniac, piper verde, sare

Valoarea nutrițională/100g: 280.00/1171.52 Kcal/Kj, Grăsime 20.24g din care acizi grași saturați 10.96g, Carbohidrați 12.60g din care zaharuri 2.76g, Proteine 2.60g, Sare: 6.80g

Alergeni: țelină, lactoză

Our Homemade Demi glace

19 lei • 50ml

Ingrediente: cocoșel pitic, pulpă vită, morcovi, ceapă, țelină, praz, sare, piper, amidon

Valori nutriționale/100g: 608.00/2543.87 Kcal/Kj, Grăsime 32.00g din care acizi grași saturați 10.80g, Carbohidrați 20.00g din care zaharuri 5.80g, Proteine 56.00g, Sare: 8.26g

Alergeni: țelină

Smântână cu usturoi și verdețuri

Fokhagymás tejföl zöldfűszerekkel

Sour cream with garlic and herbs

17 lei • 50ml

Ingrediente: smântână, chives, țelină verde, rozmarin, cimbrisor, sare, ulei floarea soarelui

Valoarea nutrițională/100g: 221.11/925.13 Kcal/Kj, Grăsime 2.11g din care acizi grași saturați 0.78g, Carbohidrați 47.22g din care zaharuri 28.89g, Proteine 4.78g, Sare: 1.16g

Alergeni: lactoză, țelină

Veloute de pui cu tarhon

Csirke veloute tárkonyal

Chicken veloute with tarragon

15 lei • 50ml

Ingrediente: cocoșel pitic, țelină, morcovi, ceapă, păstărnac, vin alb, unt, tarhon, făină, sare, piper alb

Valoarea nutrițională/100g: 524.00/2194.42 Kcal/Kj, Grăsime 32.00g din care acizi grași saturați 13.60g, Carbohidrați 18.80g din care zaharuri 3.60g, Proteine 36.00g, Sare 4.54g

Alergeni: țelină, lactoză, gluten

Dulceață de ardei iute

Csípőspaprika lekvár

Sweet and spicy jam

13 lei • 50ml

Ingrediente: ardei roșu, mere verzi, jalapeno roșu, oțet, zahăr, sare

Valoarea nutrițională/100g: 78.00/326.35 Kcal/Kj, Grăsime 0.40g din care acizi grași saturați 0.00g, Carbohidrați 19.20g din care zaharuri 15.20g, Proteine 1.20g, Sare: 3.88g

Alergeni: -



Spicy flavour from local ingredients

DESERTS

Buttery Brioche

*Madagascar
vanilla essence*

Brioșă clasică, sos de afine fermentate, fistic crocant, sos de vanilie cu șampanie

Klasszikus briós, fermentált áfonya szósz, ropogós pisztácia, pezsgős vanília öntet

Classic brioche, fermented blueberry sauce, crunchy pistachio, vanilla sauce with champagne

36 lei • 120g

Hungarian Mákos Guba

Prăjitură cu mac, mousse de vanilie, glazură de miere, crocant de mălai cu lămâie

Mákos guba, vanília mousse, méz glazúr, édes-citromos puliszka ropogós

Hungarian poppy seed dessert, vanilla mousse, honey glaze, polenta lemon crunch

37 lei • 120g

Chocolate and Pistachio Tarte

Tartă de ciocolată, cremă de fistic cu mascarpone, ciocolată crocantă cu cafea

Csokoládés pite, mascarponés pisztácia krém, kávé ropogós csokoládé

Chocolate tart, pistachio cream with mascarpone, crunchy chocolate with coffee

44 lei • 150g

Sour Cherry Tart with Walnuts

Tarta de vișine, cremă de brânză cu citrice, cremă de vanilie, nuci prăjite

Meggyes pite, citrusos sajtkrém, vanília krém, piritott dió

Sour cherry tart, citrus cream cheese, vanilla cream, toasted walnuts

39 lei • 200g

Ingrediente: făină, frică, unt, vin alb, afine fermentate, ouă, drojdie, zahăr, microplante, amidon, baton vanilie, sare

Valoarea nutrițională/100g: 863.24/3611.79 Kcal/Kj, Grăsime 50.13g din care acizi grași saturați 32.15g, Glucide 61.78g din care zaharuri 26.4g, Fibre 4.12g, Proteine 39.19g, Sare 1.32g

Alergeni: gluten, ou, lactoză, fructe cu coajă lemnoasă

Ingrediente: făină, lămâie, unt, ouă, zahăr, frică, lapte, zahăr vanilat, unt de cacao, mac, microplante, gelatină, drojdie, sare, baton vanilie

Valoarea nutrițională/100g: 842.12/3523.43 Kcal/Kj, Grăsime 46.97g din care acizi grași saturați 28g, Glucide 56.03g din care zaharuri 36.18g, Fibre 2.88g, Proteine 41.22g, Sare 0.88g

Alergeni: gluten, lactoză, ou, fructe cu coajă

Ingrediente: ciocolată, lapte, mascarpone, făină, fistic, unt, ouă, zahăr, unt de cacao, microplante, zahăr vanilat, cacao, cafea, amidon

Valoarea nutrițională/100g: 753.09/3150.92 Kcal/Kj, Grăsime 53g din care acizi grași saturați 29.12g, Glucide 39.11g din care zaharuri 35.51g, Fibre 3.04g, Proteine 25.77g, Sare 0.13g

Alergeni: gluten, ou, lactoză, fructe cu coajă, soia, susan

Ingrediente: vișine, făină, frică, ouă, unt, zahăr, lapte, nucă, fistic, microplante, amidon

Valoarea nutrițională/100g: 694.75/2906.83 Kcal/Kj, Grăsime 33.2g din care acizi grași saturați 17.81g, Glucide 31.55g din care zaharuri 17.65g, Fibre 1.57g, Proteine 26.51g, Sare 0.05g

Alergeni: gluten, ou, lactoză, fructe cu coajă

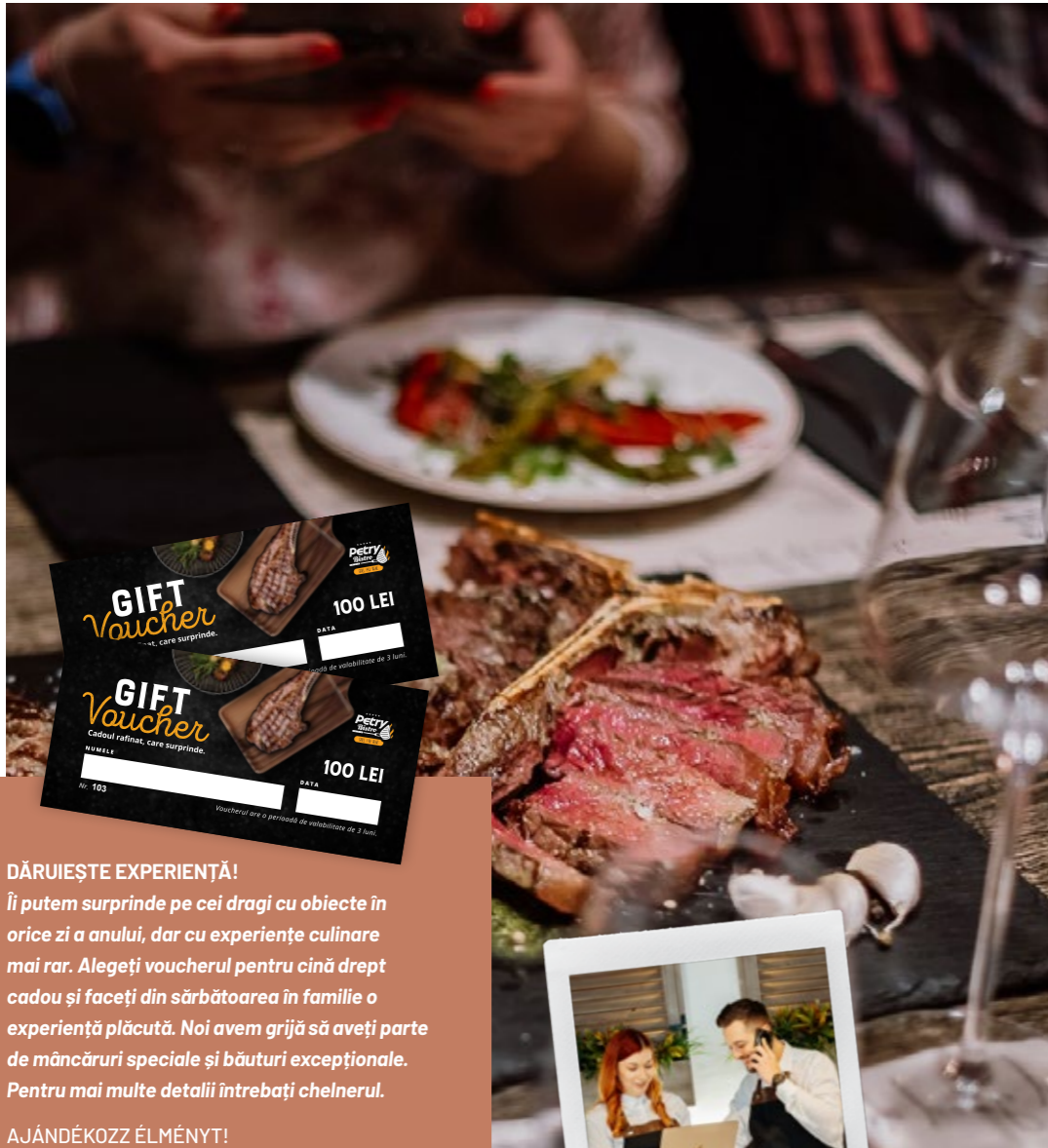


Înghețată specială artizanală
Különleges kézműves fagyi
Special handcrafted ice cream

Întreabă ospătarul • Kérdezd a pincért • Ask the waiter

12 lej • 60g - un fel, egy íz, one flavor





DĂRUIEȘTE EXPERIENȚĂ!

Îi putem surprinde pe cei dragi cu obiecte în orice zi a anului, dar cu experiențe culinare mai rar. Alegeți voucherul pentru cină drept cadou și faceți din sârbătoarea în familie o experiență plăcută. Noi avem grijă să aveți parte de mâncăruri speciale și băuturi excepționale. Pentru mai multe detalii întrebați chelnerul.

AJÁNDÉKOZZ ÉLMÉNYT!

Tárgyakkal az év bármely napján meglephetjük szeretteinket, élményekkel már annál ritkábban. Válaszd ajándékként vacsorautalványunkat és legyen a családnak közösen élmény az ünneplés. A kiváló fogásokról és különleges italokról pedig mi gondoskodunk. Részletekről kérdezd pincéred!

GIFT AN EXPERIENCE

You can buy objects any day of the year why not give a memory? Choose our dinner voucher, and let's celebrate together. We provide the delicious food, drinks and atmosphere. For more information ask your waiter.



Your opinion matters a lot!

Noi la PETRY BISTRO ne angajăm să vă oferim cea mai bună experiență culinară posibilă, așa că suntem recunoscători pentru comentariile dumneavoastră. Vă rugăm să completați acest chestionar, ne va ajuta foarte mult să fim mai buni. Mulțumim.

Echipa Petry Bistro



Good food needs good
DRINKS

More ESPRESSO less depresso.

Espresso

Ingrediente: cafea

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 26.4 / 6.3, Grăsimi (g): 0.2 din care: Acizi grași saturați (g) 0.1, Glucide (g): 0 din care: Zaharuri (g): 0, Proteine (g): 0.1, Sare (g): 0.1

Alergeni -

11 Lei • 40 ml

Ristretto

Ingrediente: cafea

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 26.4 / 6.3, Grăsimi (g): 0.2 din care: Acizi grași saturați (g) 0.1, Glucide (g): 0 din care: Zaharuri (g): 0, Proteine (g): 0.1, Sare (g): 0.1

Alergeni -

10 Lei • 20 ml

Espresso Decaf

Ingrediente: capsule espresso decafeinizat

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 0 / 0, Grăsimi (g): 0 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 0 din care: Zaharuri (g): 0, Proteine (g): 0, Sare (g): 0

Alergeni: -

13 Lei • 40 ml

Espresso Doppio

Ingrediente: cafea

Valoare Energetică/100 (kJ/kcal): 52.8 / 12.6, Grăsimi (g): 0.4 din care: Acizi grași saturați (g) 0.2, Glucide (g): 0 din care: Zaharuri (g): 0, Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0.2

Alergeni: -

15 Lei • 80 ml

Espresso Macchiato

Ingrediente: cafea, lapte

Valoare Energetică/100 (kJ/kcal): 114.6 / 27.5, Grăsimi (g): 1.5 din care: Acizi grași saturați (g) 1, Glucide (g): 1.6 din care: Zaharuri (g): 1.6, Proteine (g): 1.2, Sare (g): 0.1

Alergeni: lactoză

13 Lei • 60 ml

Cappuccino

Ingrediente: lapte,cafea

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 201.2 / 48.1, Grăsimi (g): 2.7 din care: Acizi grași saturați (g) 1.8, Glucide (g): 3.4 din care: Zaharuri (g): 3.4, Proteine (g): 2.3, Sare (g): 0.1

Alergeni: lactoză

14 Lei • 200 ml

Cappuccino Decaf

Ingrediente: lapte, cafea

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 201.2 / 48.1, Grăsimi (g): 2.7 din care: Acizi grași saturați (g) 1.8, Glucide (g): 3.4 din care: Zaharuri (g): 3.4, Proteine (g): 2.3, Sare (g): 0.1

Alergeni: lactoză

15 Lei • 200 ml

Flat White

Ingrediente: lapte,cafea

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 155.8 / 37.2, Grăsimi (g): 2 din care: Acizi grași saturați (g) 1.4, Glucide (g): 2.5 din care: Zaharuri (g): 2.5, Proteine (g): 1.7, Sare (g): 0.1

Alergeni: lactoză

17 Lei • 200 ml

Latte Macchiatto

Ingrediente: lapte,cafea

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 210.4 / 50.3, Grăsimi (g): 2.8 din care: Acizi grași saturați (g) 1.9, Glucide (g): 3.5 din care: Zaharuri (g): 3.5, Proteine (g): 2.4, Sare (g): 0.1

Alergeni: lactoză

15 Lei • 200 ml

Soy Milk • Lapte de soia • Szója tej

Ingrediente: lapte de soia

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 139/ 33, Grăsimi (g): 1.8 din care: Acizi grași saturați (g) 0.3, Glucide (g): 1 din care: Zaharuri (g): 0.1, Proteine (g): 3, Sare (g): 0.1

Alergeni: soia

6 Lei • 50 ml

Honey • Miere • Méz

Ingrediente: miere

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 1382.1/ 325, Grăsimi (g): 0 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 80.8 din care: Zaharuri (g): 80.8, Proteine (g): 0.5, Sare (g): 0

Alergeni: -

6 Lei • 50 ml

Vanilla-Matcha Latte

Ingrediente: lapte,pudră de matcha,sirop vanilie

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 527.4 / 125.7, Grăsimi (g): 3.3 din care: Acizi grași saturați (g) 1.8, Glucide (g): 14.9 din care: Zaharuri (g): 14.9, Proteine (g): 6.4, Sare (g): 0.1

Alergeni: lactoză

18 Lei • 200 ml

ICED COFFEE

is my love language

Iced Coffee

Ingrediente: lapte,cafea

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 210.4 / 50.3, Grăsimi (g): 2.8 din care: Acizi grași saturați (g) 1.9, Glucide (g): 3.5 din care: Zaharuri (g): 3.5, Proteine (g): 2.4, Sare (g): 0.1

Alergeni:lactoză

16 Lei • 200 ml

White Ginger Pear

Ingrediente: Ceai de plante, gheață , lămâie, zahăr , lime, ghimbir

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 41.1 / 10.05, Grăsimi (g): 0 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 2.2 din care: Zaharuri (g): 1.8, Proteine (g): 0.2, Sare (g):

Alergeni: -

Blueberry Merlot

Ingrediente: Ceai de plante, gheață , lămâie, zahăr , lime, fructe de pădure congelate

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 43.1 / 10.2, Grăsimi (g): 0 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 2.5 din care: Zaharuri (g): 2.1, Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0

Alergeni: -

28 Lei • 550 ml

Blueberry Merlot

Ingrediente: Ceai de plante, gheață , lămâie, zahăr , lime, fructe de pădure congelate

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 43.1 / 10.2, Grăsimi (g): 0 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 2.5 din care: Zaharuri (g): 2.1, Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0

Alergeni: -

28 Lei • 550 ml

So MATCHA love



Vanilla-Matcha Iced Coffee

Ingrediente: lapte,pudră de matcha,sirop vanilie

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 527.4 / 125.7, Grăsimi (g): 3.3 din care: Acizi grași saturați (g) 1.8, Glucide (g): 14.9 din care: Zaharuri (g): 14.9, Proteine (g): 6.4, Sare (g): 0.1

Alergeni: lactoză

19 Lei • 200 ml

Raspberry Nectar Tea

Ingrediente: Ceai de plante, gheață , lămâie, zahăr , lime, fructe de pădure congelate

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 43.1 / 10.2, Grăsimi (g): 0 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 2.5 din care: Zaharuri (g): 2.1, Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0

Alergeni: -

Mango Peach Green Tea

Ingrediente: Ceai de plante , Gheață , Mango , Lămâie , Zahăr , Lime

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 51.5 / 12.2, Grăsimi (g): 0.1 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 2.9 din care: Zaharuri (g): 2.6, Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0

Alergeni: -

28 Lei • 550 ml

Homemade SYRUP

, goodness in every sip!

Aronia • feketek berkenye • aronia berry

Ingrediente: sirop de fructe, fructe de pădure, lămâie, apa minerală

Valoare Energetică (kJ/kcal): 269/40.1, Grăsimi (g): 0.4 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 15.8 din care: Zaharuri (g): 14.6 , Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0

Alergeni: -

22 Lei • 300 ml

Zmeură • málna • raspberry

Ingrediente: sirop de fructe, zmeură, lămâie, apă minerală

Valoare Energetică (kJ/kcal): 297/69, Grăsimi (g): 0.1 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 17.3 din care: Zaharuri (g): 16.2, Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0

Alergeni: -

20 Lei • 300 ml

Vișine • megygy • sour cherry

Ingrediente: sirop de fructe, fructe de pădure, lămâie, apa minerală

Valoare Energetică (kJ/kcal): 300.6 / 71.4, Grăsimi (g): 0 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 17.5 din care: Zaharuri (g): 17.5, Proteine (g): 0, Sare (g): 0

Alergeni: -

20 Lei • 300 ml

When life gives you lemons, make LEMONADE

Matcha lemonade

Ingrediente: Apă minerală, Suc de lămâie / Suc de lime, Sirop de zahăr, Pudră Matcha, Lămâie

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 220.5 / 52, Grăsimi (g): 0.1 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 13 din care: Zaharuri (g): 11.7, Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0

Alergeni: -

23 Lei • 400ml

Classic Mint lemonade

Ingrediente: Apă minerală, Suc de lămâie / Suc de lime, Sirop de zahăr, Lămâie, Mentă

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 220.5 / 52, Grăsimi (g): 0.1 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 13 din care: Zaharuri (g): 11.7, Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0

Alergeni: -

23 Lei • 400ml

Lavander lemonade

Ingrediente: Apă minerală, Suc de lămâie / Suc de lime, Sirop de zahăr, Sirop de Lavandă, Lămâie

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 69.4 / 16.4, Grăsimi (g): 0.1 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 3.8 din care: Zaharuri (g): 3.1, Proteine (g): 0.3, Sare (g): 0

Alergeni: -

23 Lei • 400ml

Cucumber & Ginger lemonade

Ingrediente: Apă minerală, Suc de lămâie / Suc de lime, Sirop de zahăr, Lămâie, Ghimbir, Castravete

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 220.5 / 52, Grăsimi (g): 0.1 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 13 din care: Zaharuri (g): 11.7, Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0

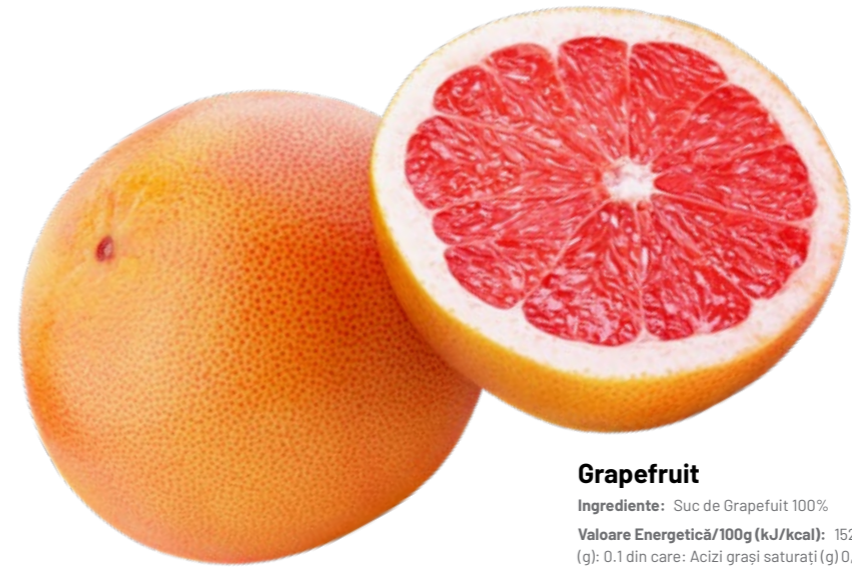
Alergeni: -

23 Lei • 400ml

Seasonal Lemonade

Întreabă ospătarul • Kérdezd a pincért • Ask the waiter

23 Lei • 400ml



Grapefruit

Ingrediente: Suc de Grapefruit 100%

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 152 / 35.7, Grăsimi (g): 0.1 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 8.3 din care: Zaharuri (g): 8.3, Proteine (g): 0.4, Sare (g): 0

Alergeni: -

25 Lei • 400 ml

FRESH *your day!*

Orange

Ingrediente: Suc de portocale 100%/Natural

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 177 / 41.6, Grăsimi (g): 0 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 9.8 din care: Zaharuri (g): 8.6, Proteine (g): 0.6, Sare (g): 0

Alergeni: -

25 Lei • 400 ml

Orange & grapefruit mix

Ingrediente: Suc de portocale 100%/Natural, Suc de Grapefruit 100%

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 164.5 / 38.6, Grăsimi (g): 0.1 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 9.1 din care: Zaharuri (g): 8.4, Proteine (g): 0.5, Sare (g): 0

Alergeni: -

25 Lei • 400 ml

SOFT DRINKS

Stay hydrated.

Pepsi Cola

12 lei • 250 ml

Pepsi Cola Black sugar free

12 lei • 250 ml

Three Cents Tonic Water

16 lei • 200 ml

Fentimans Rose Lemonade

20 lei • 200 ml

Kombucha Artizanală cu ghimbir

20 lei • 330 ml

Kombucha Artizanală cu mentă

20 lei • 330 ml

Aqua Carpatica

apă minerală sau plată • szénsavas vagy szénsavmentes ásványvíz • sparkling or natural water

16 lei • 750 ml

Is it
BEER
you looking for?

Local Craft Beers ↘

Noah - Poet of Pale Ale
27 lei • 330 ml • 5,1%alc.

Zăganu Brună - Brown Ale
25 lei • 330 ml • 6,5%alc.

Zăganu Roșie - Red Ale
25 lei • 330 ml • 7%alc.

Heineken
15 lei • 400 ml • 5%alc.

Heineken No Alc.
15 lei • 330 ml • 0%alc.

Paulaner Hefe Weissbier
27 lei • 500 ml • 5,5%alc

Draft ↘

Noah - Poet of Pale Ale
25 lei • 300 ml • 5,1%alc.

Heineken
17 lei • 300 ml • 5%alc.



THE STRONGS

The first, Romanian
SINGLE MALT

**CARPATHIAN SINGLE MALT
FETEASCĂ NEAGRĂ**
41 lei • 4 cl • 42%alc.

Liquid sunshine.
SCOTCH

**LAGAVULIN 10 Y.O.
SINGLE MALT**
46 lei • 4 cl • 42%alc.

*Keep your friends
close and your
BOURBON
closer.*

CHIVAS REGAL
25 lei • 4 cl • 40%alc.

GENTLEMAN JACK
22 lei • 4 cl • 40%alc.

IRISH *man in
New York*

Save water, drink
VODKA

*Might as well
be drinkin*
COGNAC

*We've never met
a heel too high or
a **MARTINI** too dry.*

Room for.
RUM

But first,
TEQUILA

MCCONELLS
19 lei • 4 cl • 42%alc.

GREY GOOSE
29 lei • 4 cl • 40%alc.

ABSOLUT
15 lei • 4 cl • 40%alc.

KVINT DIVIN XO 10Y.O.
31 lei • 4 cl • 40%alc.

H BY HINE VSOP
27 lei • 4 cl • 40%alc.

JIDVEI
16 lei • 4 cl • 40%alc.

MARTINI BIANCO
12 lei • 4 cl • 15%alc.

BACARDI SILVER
18 lei • 4 cl • 37,5%alc.

**DIPLOMATICO RESERVA
EXCLUSIVA 12Y.O.**
30 lei • 4 cl • 40%alc.

JOSE CUERVO SILVER
16 lei • 4 cl • 38%alc.

Taste the WILD SPIRIT of Transylvania

CASA PĂLINCII ARDELENE • ERDÉLYI PÁLINKAHÁZ

Pălincă de pere • Körtepálinka • Pear brandy
22 Lei • 4 cl • 48%alc.

Pălincă de caise • Kajsziabarack pálinka • Apricot brandy
22 Lei • 4 cl • 48%alc.

AFTER DINNER

or before?

MARZADRO LE GIARE GEWURZTRAMINER

40 lei • 4 cl • 41%alc.

BECHEROVKA

17 lei • 4 cl • 38%alc.

PATER

Tuică de prune • szilvapálinka • plum brandy
22 Lei • 4 cl • 37% alc.

Rachiu de mure • szederpálinka • blackberry brandy
26 Lei • 4 cl • 37% alc.

JAMY

Pălincă de gutui • Birsalma pálinka • Quince brandy
26 Lei • 4 cl • 48%alc.

Pălincă de zmeură • Málnapálinka • Rapsberry brandy
42 Lei • 4 cl • 48%alc.

FERNET BRANCA

17 lei • 4 cl • 39%alc.

UNICUM

17 lei • 4 cl • 40%alc.

COINTREAU

17 lei • 4 cl • 40%alc.

Bring in the COCKTAILS !

Hugo`s

Sparkling wine, elderflower syrup, sparkling water, mint, lime

Ingrediente: Prosecco, Apă minerală, Sirop de soc, Lime, Mentă

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 383.8 / 91, Grăsimi (g): 0.1 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 13.4 din care: Zaharuri (g): 11.6, Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0

Alergeni: sulfiți

33 Lei • 250 ml

Aperol Spritz

Sparkling wine, aperol, sparkling water, orange

Ingrediente: Prosecco, Apă minerală, Aperol, Portocale

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 350.9 / 83.8, Grăsimi (g): 0 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 7.8 din care: Zaharuri (g): 6.1, Proteine (g): 0.1, Sare (g): 0

Alergeni: sulfiți

32 Lei • 250 ml

Aperol Sour

Aperol, gin, sweet & sour, egg white

Ingrediente: Aperol, Sirop de zahăr, Suc de lămâie, albuș de ou

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 345.9 / 81.8, Grăsimi (g): 0 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 7.4 din care: Zaharuri (g): 6.1, Proteine (g): 0.1, Sare (g): 0

Alergeni: ou

32 Lei • 200 ml

Espresso Martiny

Vodca, kahlua, espresso shot, vanilla syrup

Ingrediente: Vodcă, Lichior cafea Kahlua, Cafea, Sirop de zahăr, Sirop de vanilie

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 865.4 / 207.4, Grăsimi (g): 0 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 18.3 din care: Zaharuri (g): 18.3, Proteine (g): 0, Sare (g): 0

Alergeni: -

30 Lei • 200 ml

Strawberry Daiquiri

Rum, lime juice, strawberry puree, ice

Ingrediente: Rum, Suc de lime, Piure de căpșuni

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 619.1 / 148, Grăsimi (g): 0.1 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): - din care: Zaharuri (g): 10.2, Proteine (g): 0.3, Sare (g): 0

Alergeni: -

33 Lei • 200 ml

Basil Smash

London No.3 gin, sweet & sour, basil

Ingrediente: Gin, sirop de zahăr, suc de lămâie, busuioc

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 501.6 / 120, Grăsimi (g): 0.2 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 2.4 din care: Zaharuri (g): 2.4, Proteine (g): 0, Sare (g): 0

Alergeni: -

40 Lei • 90 ml

Negroni

Gin, campari, sweet vermouth, orange

Ingrediente: Campari, Vermut, Gin, Portocală

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 741.5 / 177.9, Grăsimi (g): 0 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 10.7 din care: Zaharuri (g): 9.1, Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0

Alergeni: -

30 Lei • 130 ml

Peach Bellini

Sparkling wine, peach puree

Ingrediente: Prosecco, piure de piersici

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 179.5 / 42.75, Grăsimi (g): 0.2 din care: Acizi grași saturați (g) 0.2, Glucide (g): 10.7 din care: Zaharuri (g): 9.1, Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0

Alergeni: sulfiți

36 Lei • 200 ml



Take a breath & have a

MOCKTAIL *Alcohol Free*

Knut Hansen G&T 0,0% alc.

Alcool free gin, tonic water, lime, lemon, pepper

Ingrediente: Apă tonică, Gin, Lime, Lămâie

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 248 / 59.1, Grăsimi (g): 0.1 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 6.9 din care: Zaharuri (g): 6.5, Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0

Alergeni: -

32 Lei • 250 ml

Peach Bellini 0.0% alc.

Sprite, peach puree

Ingrediente: Sprite, Piure de piersici

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 179.5 / 42.75, Grăsimi (g): 0.2 din care: Acizi grași saturați (g) 0.2, Glucide (g): 10.7 din care: Zaharuri (g): 9.1, Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0

Alergeni: -

30 Lei • 200 ml

Let the evening be **GIN**

Malfy Arancia & tonic

Gin, orange, thyme

Ingrediente: Gin, Schweppes tonic, Portocale, Lime, Cimbrisor

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 248 / 59.1, Grăsimi (g): 0.1 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 6.9 din care: Zaharuri (g): 6.5, Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0

Alergeni: -

35 Lei • 250 ml

Hendrick's Flora Adora & tonic

Gin, cucumber, lime, tonic water

Ingrediente: Gin, Schweppes tonic, Castravete, Lime

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 248 / 59.1, Grăsimi (g): 0.1 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 6.9 din care: Zaharuri (g): 6.5, Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0

Alergeni: -

42 Lei • 250 ml

Tanqueray Royal & tonic

Gin, tonic water, lemon, lime, mure

Ingrediente: Gin, Schweppes tonic, Lămâie, Lime, Mure

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 248 / 59.1, Grăsimi (g): 0.1 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 6.9 din care: Zaharuri (g): 6.5, Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0

Alergeni: -

35 Lei • 250 ml

Lavander with London No. 3 gin & tonic

Gin, tonic water, lavender syrup, lemon

Ingrediente: Gin, Schweppes tonic, Sirop de lavandă, Lămâie

Valoare Energetică/100g (kJ/kcal): 278 / 59.1, Grăsimi (g): 0.1 din care: Acizi grași saturați (g) 0, Glucide (g): 6.9 din care: Zaharuri (g): 9.1, Proteine (g): 0.2, Sare (g): 0

Alergeni: -

40 Lei • 250 ml

SHOT

Cheers my dears!

4 x BITTER SUMMER
aperol, cointreau, peach - tree, sweet and sour

34 Lei • 4 x40ml



POLITICA DE REZERVĂRI

Petry Bistro-Grill&Wine acceptă plata cu numerar cât și cu cardul **Visa și MasterCard**

1. INTERVAL DE REZERVARE

Masa poate fi rezervată pentru o perioadă limitată, de trei ore. Dacă doriți să prelungiți acest timp, vă rugăm să ne contactați telefonic la 0725-510511. În ziua rezervării nu vom putea face modificări, de aceea vă rugăm să ne comunicați, în prealabil, aceste detalii.

2. ÎNTĂRZIERE

Rezervarea este valabilă pentru o perioadă de **maxim 15 minute după ora precizată** și până la momentul sosirii. După acest interval rezervarea va fi anulată.

3. ANULARE / MODIFICARE REZERVARE

Orice modificare ce poate să survină la rezervarea inițială avem rugămintea să ne fie comunicată telefonic, la numărul nostru de rezervări: 0725-510511, cu **minim 4 ore înaintea sosirii**.

De asemenea, avem rugămintea ca în cazul în care doriți să anulați rezervarea să ne contactați telefonic, la numărul nostru de rezervări: 0725-510511, în fiecare zi în intervalul **11:00 - 22:00**.

Preluare rezervări. Rezervarea unei mese în cadrul restaurantului nostru nu este obligatorie, însă este recomandată pentru a vă facilita mai ușor accesul în cazul în care restaurantul este aglomerat.

Atunci când doriți să efectuați rezervarea vă rugăm să luați în considerare următoarele aspecte:

- Pentru o rezervare numărul maxim de persoane este de 30.
- Rezervarea unei mese la Petry Bistro-Grill&Wine se poate face telefonic, la numărul de telefon: **0725-510511** sau prin e-mail: **petrybistro@gmail.com**
- În funcție de numărul de persoane, rezervarea se face după cum urmează:
 - *Între 1 - 4 persoane rezervarea va fi făcută cu minim 2h înainte;*
 - *Între 5 - 8 persoane rezervarea va fi făcută cu minim 2h și 30 de minute înainte;*
 - *Între 8 - 10 persoane rezervarea va fi făcută cu minim 3 ore înainte;*
 - *Pentru 10+ persoane vă rugăm să ne contactați la numărul 0725-510511 pentru a stabili o întâlnire și a discuta toate detaliile rezervării dumneavoastră.*

PARCAREA

Parcarea autoturismelor se poate face pe strada Mihai Eminescu sau bulevardul Cetății.

Adresa noastră - str. Pasaj Scăricica nr.1 - este localizată pe harta parcarilor din Târgu-Mureș în **zona 1**. Parcările orare din zona 1 necesită o taxă de parcare de luni până vineri, în intervalul **8:00 - 18:00**. În afara acestui interval, parcările sunt gratuite.

Pentru a obține un loc de parcare, trimiteți un **SMS** la numărul scurt **7420** în care menționați codul aferent duratei de parcare și numărul de înmatriculare al mașinii:
- 553 Înmatriculare (ex. 553 MS00ABC), 30 min - 0.45 € + TVA

- 554 Înmatriculare (ex. 554 MS00ABC), 1 oră - 0.65 € + TVA

- 555 Înmatriculare (ex. 555 MS00ABC), 1 zi - 2.10 € + TVA

GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

Dacă nu primești bonul fiscal, ai obligația să-l solicitezi

În cazul unui refuz, ai dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitează și păstrează 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 TeVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085

Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.

InfoCons
Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor

0219551
Telefon cu tarif normal în rețeaua Romtelecom, din toate rețelele.

Comisariatul Județean pentru Protecția Consumatorilor Mureș

Adresa: Târgu Mureș, str. Livezeni nr. 7, cod 540472
Telefon: 0265/254.625 Fax: 0265/255.153
E-mail: reclamatii.mures@opc.ro
www.anpc.gov.ro



parteneri:





FULL LIST OF
INGREDIENTS
ALLERGENS
& CALORIES



BOOK
YOUR TABLE
ONLINE

Scăricica 1, Târgu Mureș, Romania
+40 725 510 511 • petrybistro@gmail.com
www.petrybistro.ro

