

RISOTTO

- 120 lei** **RISOTTO CU FRUCTE DE MARE, CREVEȚI ȘI TENTACULE DE CARACATIȚĂ** 300g
| Risotto cu fructe de mare, creveți și tentacule de caracatiță |
| Risotto aux fruits de mer avec crevettes et tentacules de poulpe |
Creveți, tentacule de caracatiță, orez, unt, ulei de măsline
Shrimp, octopus tentacles, rice, butter, olive oil.
Crevettes, tentacules de poulpe, riz, beurre, huile d'olive.
- 99 lei** **RISOTTO CU HRIBI ȘI PASTĂ DE TRUFE** 300g
| Risotto with porcini mushrooms and truffle paste |
| Risotto aux cèpes et pâte de truffe |
Orez, hribi, unt, parmezan, pastă de trufe.
Rice, porcini mushrooms, butter, Parmesan, truffle paste.
Riz, cèpes, beurre, parmesan, pâte de truffe.
- 85 lei** **RISOTTO CU SPARANGHEL, OU POȘAT ȘI GUANCIALE CROCANT** 300g
| Risotto with asparagus, poached egg, and crispy guanciale |
| Risotto aux asperges, œuf poché et guanciale croustillant |
Sparanghel, orez, parmezan, unt, ou, guanciale.
Asparagus, rice, Parmesan, butter, egg, guanciale.
Asperges, riz, parmesan, beurre, œuf, guanciale.

PASTE

- 75 lei** **LASAGNA ALLA BOLOGNESE** 300g
Foi de lasagna, ragu bolognese, sos bechamel, parmezan.
Lasagna sheets, Bolognese ragu, béchamel sauce, parmesan.
Feuilles de lasagnes, ragu à la bolognaise, sauce béchamel, parmesan.
- 75 lei** **TAGLIATELLE AL SALMONE** 350g
Somon afumat, paste, smântână de gătit.
Smoked salmon, pasta, cooking cream.
Saumon fumé, pâtes, crème fraîche.
- 65 lei** **SPAGHETTI CARBONARA** 350g
Spaghetti, guanciale/bacon, ou, parmezan, pecorino romano, piper.
Spaghetti, guanciale/bacon, egg, parmesan, pecorino romano, pepper.
Spaghetti, guanciale/lard, œuf, parmesan, pecorino romano, poivre.
- 65 lei** **PENNE QUATTRO FORMAGGI** 350g
Penne, gorgonzola, parmezan, mozzarella, pecorino romano.
Penne, gorgonzola, parmesan, mozzarella, pecorino romano.
Penne, gorgonzola, parmesan, mozzarella, pecorino romano.
- 65 lei** **SPAGHETE CU SOS PESTO** 350g
Paste, sos pesto, parmezan | Pasta, pesto sauce, Parmesan | Pâtes, sauce pesto, parmesan.
- 65 lei** **TAGLIATELLE BOLOGNESE** 350g
Paste, sos ragu – vită și porc, ceapă, morcov, țelină, sos de roșii, parmezan.
Pasta, ragu sauce – beef and pork, onion, carrot, celery, tomato sauce, Parmesan.
Pâtes, sauce ragu – bœuf et porc, oignon, carotte, céleri, sauce tomate, parmesan.

DESERT

- 150 lei** **PLATOU BRÂNZETURI ASORTATE** 450g
Gorgonzola, brie, parmezan, taleggio, nuci, struguri, mere.
Gorgonzola, brie, parmesan, taleggio, walnuts, grapes, apples.
Gorgonzola, brie, parmesan, taleggio, noix, raisins, pommes.
- 56 lei** **PAPANAS CU DULCEAȚĂ ȘI SMÂNTÂNĂ** 250g
Donuts with jam and sour cream | Bignets a la confiture et crème aigre
Brânză dulce, smântână, dulceață, făină, ouă, zahăr, griș | Fresh cheese, sour cream, jam,
flour, eggs, sugar, semolina | Fromage doux, crème, confiture, farine, oeuf, sucre, semoule
- 49 lei** **LAVA CAKE** 120g
Ou, ciocolată, unt, făină, zahăr |
Egg, chocolate, butter, flour, sugar | Oeuf, chocolat, beurre, farine, sucre
- 49 lei** **TORT DE CASĂ CU CIOCOLATĂ ȘI KRANTZ DE NUCĂ** 120g
| Homemade chocolate cake and walnut | Coteau fait maison au chocolat et noix |
Ouă, nuci, ciocolată, cacao, făină, frișcă lichidă, ciocolată albă, zahăr,
coniac, esență de rom, unt, praf de copt.
Eggs, walnuts, chocolate, cocoa, flour, liquid cream, white chocolate, sugar,
brandy, rum essence, butter, baking powder.
Œufs, noix, chocolat, cacao, farine, crème liquide, chocolat blanc, sucre,
cognac, essence de rhum, beurre, levure chimique.
- 49 lei** **ȘTRUDEL CU MERE ȘI ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE** 200g
| Apple strudel with vanilla ice cream | Strudel aux pommes et glace à la vanille |
Mere, aluat foetaj, înghețată de vanilie | Apples, puff pastry, înghețată de vanilie |
Pommes, pate feuilletée, glace à la vanille.
- 39 lei** **ÎNGHEȚATĂ** 150g
Ice cream | Glace
- 35 lei** **MĂR COPT CU MIERE, NUCI ȘI SCORTIȘOARĂ** 180g
Baked apple with honey, walnuts and cinnamon.
Pomme au four avec miel, noix et cannelle.

MUNȚI, LINIȘTE ȘI TU



HOTEL PEȘTERA

— Wellness & Spa —



MENIU CINA

DINNER MENU

O S P I T A L I T A T E D I N 1 9 2 3

☎ 031 433 69 60
☎ 0727 378 372

STAȚIUNEA TURISTICĂ PEȘTERA-PADINA
Strada Orzea 44, Moreeni, Dâmbovița

✉ info@pestera.ro
www.pestera.ro

WWW.HOTELPESTERA.RO

GUSTĂRI

STARTERS

ENTRÉES

- 189 lei VITELLO TONNATO CU CAPERE ȘI ULEI DE MĂSLINE** 180g
| Vitello Tonnato with capers and olive oil | Vitello Tonnato aux câpres et à l'huile d'olive | Mușchi de vită, sos tonnato, capere. Beef tenderloin, tonnato sauce, capers | Filet de bœuf, sauce tonnato, câpres.
- 135 lei MEDALIOANE DE FOIE GRAS CU MERE CAMELIZATE ȘI SOS PORTO** 120/50g
| Foie gras medallions with caramelized apples and Port wine sauce | Médallions de foie gras avec pommes caramélisées et sauce au Porto | Ficat de rață, măr verde, zahăr brun, sos Porto, pâine prăjită. Duck liver, green apple, brown sugar, Port wine sauce, toasted bread. Foie de canard, pomme verte, sucre brun, sauce au Porto, pain grillé.
- 125 lei TARTAR DE TON ROȘU** 150g
| Red tuna tartare | Tartare de thon rouge | File tocat de ton roșu crud, avocado, suc de lămâie, suc de portocală, portocală, pâine prăjită. Finely chopped raw red tuna, avocado, lemon juice, orange juice, orange, toasted bread. Saumon cru haché fin de thon rouge, avocat, jus de citron, jus d'orange, orange, pain grillé.
- 109 lei TARTAR DE SOMON** 150g
| Salmon tartare | Tartare de saumon | File tocat de somon crud, castravete, pătrunjel, suc de lămâie, ulei de susan, pâine prăjită. Finely chopped raw salmon, cucumber, parsley, lemon juice, sesame oil, toasted bread. Saumon cru haché fin, concombre, persil, jus de citron, huile de sésame, pain grillé.
- 89 lei JUMĂRI DE RAȚĂ CU MUȘTAR DIJON** 150g
| Duck cracklings with Dijon mustard | Grattons de canard avec moutarde de Dijon |
- 89 lei SAINT JACQUES CU PIURE DE CONOPIDĂ ȘI CHIPSURI DE SFECLĂ ROȘIE** 80g / 100g
| Saint Jacques (scallops) with leek sauce | Saint-Jacques avec sauce aux poireaux | Scoici Saint Jacques, cartofi, conopidă, unt, smântână de gătit, șofran, lămâie, edamame, sfeclă roșie. Saint-Jacques Scallops, potatoes, cauliflower, butter, cooking cream, saffron, lemon, edamame, beetroot. Coquilles Saint-Jacques, pommes de terre, chou-fleur, beurre, crème de cuisson, safran, citron, edamame, betterave.

SALATE

SALADS

SALADES

- 110 lei POKE BOWL CU TON ROȘU** 400g
| Red Tuna Poke bowl | Poke bowl au thon rouge | Ton, orez, avocado, edamame, castraveti, ridiche albă, morcov, roșii cherry, susan negru, sos soia. Tuna, rice, avocado, edamame, cucumbers, daikon radish, carrot, cherry tomatoes, black sesame, soy sauce. Thon, riz, avocat, edamame, concombres, radis blanc, carotte, tomates cerises, sésame noir, sauce soja.
- 79 lei SALATĂ NIÇOISE** 350g
| Niçoise salad | Salade Niçoise | Ton, ouă, roșii cherry, cartofi fierți, fasole verde, ceapă roșie, măslina. Tuna, eggs, cherry tomatoes, boiled potatoes, green beans, red onion, olives. Thon, œufs, tomates cerises, pommes de terre bouillies, haricots verts, oignon rouge, olives.
- 69 lei SALATĂ CAESAR CU PUI** 250/150g
| Caesar salad with chicken topping | Salade César avec garniture de poulet | Salată romana, anșoa, parmezan, ulei, gălbenuș de ou, muștar, piept de pui. Romaine lettuce, anchovies, parmesan, oil, egg yolk, mustard, chicken breast. Laitue romaine, anchois, parmesan, huile, jaune d'œuf, moutarde, poitrine de poulet.
- 56 lei SALATĂ GRECEASCĂ** 300g
| Greek salad | Salade grecque | Roșii, castraveți, ardei gras, ceapă roșie, măslina, oregano, brânză feta, ulei de măslina. Tomatoes, cucumbers, bell peppers, red onion, olives, oregano, feta cheese, olive oil. Tomates, concombres, poivrons, oignon rouge, olives, origan, fromage feta, huile d'olive.
- 49 lei SALATĂ CAESAR** 250g
| Caesar salad | Salade César | Salată romana, anșoa, parmezan, ulei, gălbenuș de ou, muștar. Romaine lettuce, anchovies, parmesan, oil, egg yolk, mustard. Laitue romaine, anchois, parmesan, huile, jaune d'œuf, moutarde.

GARNITURI

SIDE DISHES

ACCOMPAGNEMENTS

- 49 lei CARTOFI COPTI ȘI SOS QUATTRO FORMAGGI** 180g
Cartofi, mozzarella, gorgonzola, parmezan, pecorino, smântână de gătit. Baked potatoes with mozzarella and quattro formaggi sauce. Pommes de terre au four avec mozzarella et sauce quattro formaggi.
- 39 lei SALATĂ DE ARDEI COPTI** 150g
Roasted pepper salad. Salade de poivrons rotis.
- 35 lei LEGUME LA GRĂTAR** 150g
Dovlecel, vânăta, ardei, ciuperci. Zucchini, eggplant, peppers, mushrooms. Courgettes, aubergines, poivrons, champignons.
- 35 lei LEGUME SOTE** 150g
Ciuperci, ceapă roșie, dovlecel, ardei. Mushrooms, red onion, zucchini, peppers. Champignons, oignon rouge, courgette, poivrons.
- 35 lei BROCCOLI SOTE** 150g
Sautéed broccoli | Brocoli sauté
- 35 lei MURĂTURI ASORTATE** 150g
Assorted pickles. Assortiment de cornichons.
- 35 lei SALATĂ DE SFECLĂ ROȘIE ȘI HREAN** 150/20g
Beetroot and horseradish salad. Salade de betteraves rouges et raifort.
- 35 lei PIURE DE CARTOFI CU PASTĂ DE TRUFE** 150g
Mashed potatoes and truffles. Pûree de patates aromatisée a la truffe.
- 25 lei CARTOFI PRĂJIȚI** 150g
French fries | Pomme frites
- 25 lei CARTOFI CU ROZMARIN** 150g
Potatoes with rosemary. Pommes de terre au romarin.
- 15 lei TURTĂ DE CASĂ** 100g
Homemade bread | Pain fait maison

MAIN COURSE

PLAT PRINCIPAL

FEL PRINCIPAL

- 280 lei RIB EYE CU CARTOFI WEDGES** 320/100g
| Rib-eye steak with wedge potatoes | Rib-eye avec pommes de terre en wedges | Antricot de vită SUA, cartofi wedges. US beef sirloin, wedge potatoes. Entrecôte de bœuf des États-Unis, pommes de terre en wedges.
- 250 lei TOURNEDOS ROSSINI CU LEGUME SOTÉ** 250g / 100g
Mușchi de vită, medallion de ficat de rață, legume, unt, sos Porto. Beef tenderloin, duck liver medallion, vegetables, butter, Port wine sauce. Filet de bœuf, médaillon de foie de canard, légumes, beurre, sauce au Porto.
- 220 lei MUȘCHI DE VITĂ CU SPARANGHEL** 180g / 50g
| Beef tenderloin with asparagus | Filet de bœuf aux asperges |
- 190 lei TENTACULE DE CARACATIȚĂ CU PIURE DE ȚELINĂ ȘI EMULSIE DE CITRICE** 220g / 100g
Octopus tentacle with celery purée and citrus emulsion. Tentacule de poulpe avec purée de céleri et émulsion d'agrumes.
- 190 lei SNIȚEL DIN VITĂ CU CARTOFI WEDGES ȘI DULCEAȚĂ DE MERIȘOARE** 250g
| Beef schnitzel with wedge potatoes and cranberry jam | Escalope de bœuf avec des pommes de terre en quartiers et de la confiture de canneberges |
- 190 lei TAGLIATA DE VITĂ CU RUCOLA ȘI PARMEZAN** 200g
| Beef tagliata with arugula and Parmesan | Tagliata de bœuf avec roquette et parmesan | Rucola, mușchi de vită, parmezan, roșii cherry. Arugula, beef tenderloin, Parmesan, cherry tomatoes. Roquette, filet de bœuf, parmesan, tomates cerises.
- 189 lei COTLET DE BERBECUȚ CU SOS HARISSA ȘI CARTOFI CU ROZMARIN** 200g / 100g / 40g
| Lamb chop with harissa sauce and rosemary potatoes | Côte d'agneau avec sauce harissa et pommes de terre au romarin |
- 149 lei CIOLAN FRAGED DE PORC CU PIURE DE CARTOFI ȘI TRUFE** 650/200g
Ciolan de porc, cartofi, lapte, pastă de trufe, unt. Pork chop, potatoes, milk, truffle paste, butter. Jarret de porc, pommes de terre, lait, pate de truffe, beurre.
- 149 lei COCOȘEL DE MUNTE CU CARTOFI CU ROZMARIN** 500g / 100g
| Cornish hen with rosemary potatoes | Coquelet avec pommes de terre au romarin |
- 149 lei OBRĂJIORI DE PORC CU CARTOF GRATINAT ȘI SOS DEMI-GLACE** 300g
Pork cheeks with potato gratin and demi-glace sauce. Joues de porc avec gratin de pommes de terre et sauce demi-glace.
- 125 lei PIEPT DE RAȚĂ CU PIURE DE ȚELINĂ** 150g / 80g
| Duck breast with celery purée | Magret de canard avec purée de céleri |
- 125 lei PULPĂ DE RAȚĂ CONFIT CU PIURE CU PASTĂ DE TRUFE** 200g / 100g
| Duck confit leg with mashed potatoes with truffle paste | Cuisse de canard confite avec purée de pommes de terre à la pâte de truffe |
- 110 lei COASTE DE PORC ÎN SOS BARBEQUE CU PIURE DE CARTOFI** 400g/100g
| Pork ribs with barbecue sauce and mashed potatoes | Côtes de porc avec sauce barbecue et purée de pommes de terre |
- 110 lei SNIȚEL DE CURCAN CU CARTOFI PRĂJIȚI** 220g/120g
Turkey schnitzel with fries | Escalope de dinde panée avec frites.
- 95 lei BLACK BURGER CU CARTOFI WEDGES** 220g/100g
Carne de vită, muștar, ceapă caramelizată, brânză cedar, roșie, ketchup, salată, chiflă. Beef, mustard, caramelized onion, cheddar cheese, tomato, ketchup, lettuce, bun. Viande de bœuf, moutarde, oignon caramélisé, fromage cheddar, tomate, ketchup, laitue, pain à hamburger.
- 85 lei BULZ CU CÂRNĂCIORI ȘI OU** 550g
Brânză de burduf, cărnăciori, ou și mămăliguță. Bellows cheese, polenta, sausages, egg. Fromage a soufflet, polenta, saucisses, oeuf.
- 75 lei BULZ DE PEȘTERA LA CUPTOR** 450g
Brânză de burduf, cașcaval, ou și mămăliguță | Bellows cheese, polenta, cheese, egg | Fromage a soufflet, polenta, fromage, oeuf.
- 69 lei PULPE DE PUI SAU PIEPT DE PUI LA GRĂTAR** 200g
Grilled chicken thighs or chicken breast | Cuisses de poulet grillées ou blanc de poulet.

FISH

POISSON

PEȘTE

- 165 lei STEAK DE TON ROȘU CU BROCCOLI** 200g / 100g
| Red tuna steak with broccoli | Steak de thon rouge avec brocoli |
- 135 lei SOMON CU SOS TERIYAKI ȘI BROCCOLI SOTÉ** 200g/100g
| Salmon with teriyaki sauce and sautéed broccoli | Saumon avec sauce teriyaki et brocoli sauté |
- 120 lei FILE DE DORADĂ CU SPARANGHEL ȘI SOS DE LĂMÂIE CU ȘOFRAN** 180g / 50g / 20g
Sea bream fillet with asparagus and lemon saffron sauce. Filet de dorade avec asperges et sauce au citron et au safran.
- 95 lei FILE DE PĂSTRĂV LA GRĂTAR CU LEGUME GRILL** 220/100g
| Grilled trout fillet with grilled vegetables | Filet de truite grillé avec légumes grillés |
- 95 lei FILE DE PĂSTRĂV TĂRĂNESCU** 220g
| Country-style trout fillet | Filet de truite à la paysanne |



SCANEAZĂ
PENTRU
A VEDEA
VALORILE
NUTRIȚIONALE

DACĂ AȚI AVUT O EXPERIENȚĂ
CE POATE INSPIRA:

