



ȘURA DACILOR

LEGENDA VIE...



Dragă călătorule,

Te afli într-un loc unde au curs multe legende în sute de ani la umbra unor brazi bătrâni, în inima Poienii Brașov, într-o atmosferă ce străbate trecutul și prezentul României.

Încă din 1967 locul de întâlnire al drumeților în Poiana Brașov a prins viață prin măiestria celor care au fost născuți pentru a promova tradiția și valorile autentice românești.

Nu a existat personalitate în vizită în România în perioada comunistă care să nu ne fi trecut pragul, Șura Dacilor numărându-se printre cele mai vechi și mai maiestuoase restaurante din țara noastră.

Tradiția e viață!

Iubim detaliile noastre vechi și le îngrijim cu sfințenie. Ele trăiesc pentru lauda și încântarea ochilor tăi la fel cum noi existăm pentru ați încanta simțurile.

Astăzi păstrăm criteriile de bun gust și ne mândrim că tradițiile au supraviețuit în arta noastră culinară.

Atunci când alegem ingredientele ținem cont ca ele să fie cultivate și crescute în condiții cât mai naturale.

De peste 50 de ani, Șura Dacilor nu lasă nicio foame, nicio sete nepotolite fermecându-și în așa fel clientela, încât să mai vină și altădată. Chiar dacă, pentru asta, unii trebuie să treacă peste mări și țări.

Totul prinde viață la apariția pe muzica de voie buna a tarafului, care pe ritmuri pitorești sau internaționale îți poate oferi un spectacol festios demn de cele mai mari scene ca și atunci, și acum...



Am mai schimbat una - alta, așa... nici să vină cineva și să nu recunoască locul, dar nici să spună careva că ne-am prăfuit.

Ce n-am schimba pentru nimic în lume e atmosfera Șurii Dacilor de alta dată, emblema Poienii Brașov.

Dear visitor,

Be welcomed to our nest of legends, among the old storytelling pines, in the heart of Poiana Brașov, where you will find yourself surrounded by the past and present of Romania, wherever you look.



Starting with 1967 from being a popular meeting spot of the locals it came to life when it was turned into a small restaurant created by those dedicated to honour romanian culture and traditions.

All personalities of the world visiting Romania during communist era had Sura Dacilor on their travel itinerary and offering your guests your best is still a common practice in Romania and at our restaurant nowadays.

Traditions make us alive!

We cherish all our old details since they are here to charm your sight, as we are here to charm your heart. Over 50 years since Sura Dacilor conquers its visitors hearts and senses with not only the special atmosphere but also the tasty food which can only be made by our born to be chefs, selecting the most natural and good quality ingredients.

As thought by our historical times everything comes to life when our live music band enchants our customers with rhythms picked not only from romanian notes but also international ones.

Behind all the renovation works that we do for maintaining this jewel of a place, all the improvements we constantly bring to your table, lays something that we will never change - the magical atmosphere that surrounds us in every way.



ȘURA DACILOR

Apelăm în primul rând la **localnicii din zona Brașovului** pentru a da gust preparatelor din farfurie. Vă invităm să faceți cunoștință și transmitem recunoștința noastră:

We firstly choose local ingredients for the best taste in your plate and we would like to use this space to send our gratitude to:



...**Văcuțelor și oițelor din satul Șirnea** care pasc fericite și localnicilor care respectă tradiția și rețetele fără de care nu am putea să ne bucurăm de brânza autentică de pe platourile noastre...

...all the sheeps and cows that happily still enjoy the green fields and are raised with freedom by locals who majestically prepare the best cheese varieties...

...**Lui Nea' Gheorghe**, care din tată în fiu este crescător de oi, pe meleagurile dealurilor din Covasna și mare baci într-ale oieritului cum tot mai puțini sunt...

...Nea Gheorghe, the born to be a shepherd, from father to son, and provide us with the tasty and authentic lamb meat that so many of you love...



...**Pietarilor din Brașov**, pentru că ne lasă să alegem ce este mai bun pentru gustul din farfuriile noastre, iarna, vara, ploaie sau soare, sunt mereu prezenți la datorie...

...Local fruit and vegetable markets that we would never want to lose for supermarkets...



...Și nu în ultimul rând dvs, motivul pentru care existența noastră capătă sens și recunoștința este nemărginită!

And last but the most important, we want to THANK YOU, the reason of our hard work and hole existence.

Susținem „România fără cuști”!

Pentru că iubim animalele și apreciem tot ce ne oferă, ȘURA DACILOR se implică în susținerea proiectului „România fără cuști”. Prin această acțiune, se interzice creșterea găinilor în sisteme cu cuști, care le privesc de lumină naturală, aer curat și spațiu. În bucătăria noastră nu se folosesc ouă provenite din aceste sisteme de creștere, se folosesc ouă cage-free, marcate cu cifra 2.

Inițiativa este una cetățenească europeană „End the Cage Age”, care pare să dea roade, și prin care se interzice comercializarea în spațiul UE a alimentelor care provin de la animale crescute în condiții non-etice. Salutăm și susținem această inițiativă!

Because we love animals and understand the importance of what they offer us we support the FREE and OPEN WING association initiative of using only eggs that come from birds raised in proper life conditions so using eggs marked with number 3 is no longer in our kitchen practice.

If you want to contribute to this initiative please reach openwingalliance.org


GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

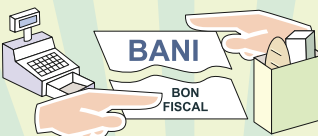
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați!

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bonul 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 **TeiVerde** al Ministerului Finanțelor Publice **0800.800.085**



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

BACȘIȘUL NU ESTE INCLUS ÎN PREȚURILE DIN MENU. Dacă v-a plăcut mâncarea și serviciul nostru, nu ezitați să lăsați o mică atenție: **10%, 15% sau 20%.**
Mulțumim!

TIP IS NOT INCLUDED IN MENU PRICES. If you enjoyed our food and service, feel free to leave a small tip: **10%, 15% or 20%.** **Thank you!**

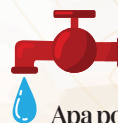


Noi nu risipim mâncarea!

Tot ce rămâne în farfurie se poate lua la pachet în caserole gratuite.

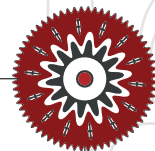
We don't waste food!

Everything left on the plate can be taken away in free casseroles.



Apa potabilă din rețeaua publică este gratuită.

Free tap water available.



BERE // BEER

Bucur - draft	400 ml	18 lei
Tuborg - draft	400 ml	16 lei
Tuborg	st. 500 ml	16 lei
Bucur - bere de bulevard (blondă/brună)	st. 350 ml	18 lei
Carlsberg	st. 500 ml	20 lei
Holsten Weizen, nefiltrată	st. 500 ml	20 lei
Kronenburg 1664 blanc	st. 330 ml	25 lei
Grimbergen Ambree (belgian beer)	st. 330 ml	25 lei
Weihenstephaner Heffe, nefiltrată	st. 500 ml	20 lei

Bere fără alcool / Non alcoholic beer

Carlsberg 0.0%	st. 330 ml	20 lei
Holsten Radler	st. 330 ml	18 lei

Vinars // Brandy - 40 ml

Vinars Miorita XO	40%	22 lei
Vinars Alexandrion 7*	40%	19 lei
Jidvei V.S.O.P	42%	21 lei

Cognac - 40 ml

Martell V.S.	40%	32 lei
Courvoisier V.S.O.P	40%	49 lei
Hennessy X.O.	40%	145 lei

Calvados - 40 ml

Papidoux	40%	25 lei
----------	-----	--------

Vermouth - 40 ml

Martini Bianco / Rosso	16%	20 lei
Martini Dry	18%	20 lei

Gin - 40 ml

Beefeather	40%	22 lei
Bombay Sapphire	40%	25 lei
Tanqueray No. TEN	40%	30 lei

Bitter - 40 ml

Campari	28.5%	20 lei
Aperol	11 %	20 lei

Rum - 40 ml

Havana Club Anejo 3 Anos	37.5%	20 lei
Havana Club Anejo 7 Anos	37.5%	25 lei
Havana Club Selection de Maestros	45%	39 lei

Tequila - 40 ml

Olmecca Silver	40%	22 lei
Olmecca Altos Plata	40%	30 lei

Vodka - 40 ml

Finlandia	40%	22 lei
Belvedere	40%	38 lei
Belluga Allure	40%	78 lei

Pălincă Dregan Cămara Zânelor - 50 ml

Pălincă prune	50%	25 lei
Pălincă cireșe / caise / gutui	50% / 40%	36 lei

Rachiu „Ungheni” - 50 ml

Rachiu de pere	40%	24 lei
----------------	-----	--------

Țuică - 50 ml

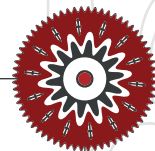
Țuică (rece sau fiartă)	32%	18 lei
-------------------------	-----	--------

Scotch Whisky Pure Single Malt - 40 ml

The Glenlivet	40%	29 lei
The Glenlivet 15 y.o.	40%	37 lei
The Macallan Highland 12 y.o.	40%	56 lei
Highland Park 12 y.o.	40%	29 lei
Glenfiddich 12 y.o.	40%	37 lei
Glenfiddich 21 y.o.	40%	95 lei
Yamazaki	40%	210 lei

Blended - 40 ml

Ballantine's 15 y.o.	40%	37 lei
J&B	40%	22 lei
Johnnie Walker Red Label	40%	20 lei
Johnnie Walker Black Label 12 y.o.	43%	31 lei
Johnnie Walker Blue Label 21 y.o.	40%	189 lei
Chivas Regal 12 y.o.	40%	33 lei
Chivas Regal 18 y.o.	40%	84 lei



Bourbon Whisky – 40 ml

Jack Daniel's	40%	25 lei
Jack Daniel's Single Barrel	45%	34 lei

Romanian Whisky – 40 ml

Carpathian Single Malt	46%	44 lei
------------------------	-----	--------

Special Flavor Whisky – 40 ml

Aberlour 10 y.o. (Parfum de afumătură și miere)	40%	33 lei
Laphroaig 10 y.o. (Cel mai aromat whisky al Scoției)	40%	44 lei
Caol Ila 12 y.o. (Parfum de pământ și turbă)	40%	44 lei
Oban 14 y.o. (Aromă dulce, bogată în citrice și pere)	40%	49 lei
Lagavulin 16 y.o.	40%	66 lei

Cremă De Whisky / Irish Cream – 40 ml

Bailey's	17%	22 lei
----------	-----	--------

Liqueur – 40 ml

Limuncello	30%	22 lei
Disaronno Amaretto	28%	22 lei
Grand Marnier	40%	27 lei
Drambuie	40%	24 lei
Sheridan's	15,5%	22 lei

Liqueur Românească // Romanian Liqueur – 50 ml

Vișină / Sour cherry traditional brandy	30%	25 lei
Vișină pentru doamne / Sour cherry	17%	22 lei
Afinată / Blueberry traditional brandy	30%	26 lei

Digestive – 40 ml

Amaro 33 - Andrea Da Ponte	33%	25 lei
Jagermeister	35%	22 lei
Fernet Branca	35%	22 lei
Ramazzotti	35%	22 lei

Nectar – 250 ml

Granini - portocale, piersici	15 lei
-------------------------------	--------

Sucuri naturale – 250 ml

Limonada casei / Fresh Lemon Juice Drink	20 lei
Limonadă cu ghimbir	24 lei
Suc natural de mere	18 lei
Fresh portocale / Orange Juice	25 lei

Carbogazoase // Soft Drinks – 250 ml

Coca Cola / Coca Cola zero	13 lei
Fanta - Struguri/Grapes, Portocale / Orange	13 lei
Sprite	13 lei
Schweppes Tonic / Bitter / Mandarin	13 lei
Fuze Tea - lămâi, piersici (lemon, peach)	13 lei
Apă plată / minerală Dorna 750 ml	18 lei

Energizante // Energy Drinks – 250 ml

Red Bull / Red Bull Light	22 lei
---------------------------	--------

Cafea // Coffee

Espresso / Espresso fără cofeină / decaff (40 ml)	12 lei
Espresso dublu fără cofeină / Espresso double decaff (70 ml)	18 lei
Espresso dublu / Espresso double (70 ml)	18 lei
Cappuccino (150 ml)	20 lei
Caffé Latte (200 ml)	22 lei

Băuturi calde // Hot Drinks – 200 ml

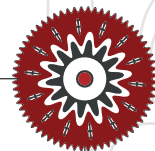
Ciocolată caldă (alergeni: lapte/milk)	17 lei
Ceai cu ghimbir și miere	15 lei
Ceai de mere cu scorțișoară - natural	15 lei

Cidru // Cider

Somersby Apple/Blackberry/ Pear/Blueberry	st. 330 ml	18 lei
--	------------	--------

Cocktail

Aperol Spritz (250 ml)	37 lei
Gin Tonic (200 ml)	37 lei
Campari Orange (200 ml)	33 lei



ALTHAUS

~ A tea with character ~

Selected tea for a very Special Infusion

Imperial Earl Grey

~ ceai negru aromat ~

Intensitatea aromei de Bergamotă este combinată perfect cu un amentec fin de ceai din Ceylon China și India pentru o aromă unică pentru micul dejun.

Sencha Senpai

~ ceai verde ~

Cel mai cunoscut ceai verde japonez cu un gust bogat amarui și foarte ușor mentolat. Pentru a-și păstra culoarea acest ceai verde cu frunze mari și sănătoase este expus aburilor în timp ce este rulat.

Grun Matinee

~ ceai verde aromat ~

Ceai verde, floarea soarelui, albăstrele și petale de trandafiri, combinația de ceai Sencha, arome de fructe delicioase și petale de flori, oferă acestui ceai un gust de neuitat.

Red Fruit Flash

~ infuzie de fructe aromată ~

Măceșe, hibiscus, stafide, soc, afine și coacăze. Este o combinație delicioasă de fructe de pădure ce ne amintește de aroma și mirosul gemului făcut de bunici acasă.

Manilo Mango

~ infuzie de fructe aromată ~

Mere, măceșe, hibiscus, coacăze, ananas, bucățele de mango. Cele mai dulci fructe de mango cresc în Filipine; dulceața din aceste fructe, rafinată cu vanilia cremoasă, vrăjește simțul.

Sweet November

~ infuzie de fructe aromată ~

Hibiscus, coacăze, mere rooibush, migdale, scorțișoară. O băutură revitalizantă și parfumată formată dintr-un amestec de fructe, scorțișoară și migdale.

Chamomile Meadow

~ flori de mușetel ~

Selectarea frunzelor de mușetel de cea mai bună calitate duc la o savoare blândă, relaxantă, aromată.

Bavarian Mint

~ infuzie de plante ~

Menta îi oferă acestei infuzii delicate de ierburi o aromă unică și un efect energizant pentru consumator.

200 ml - 15 lei



VINUL CASEI // HOUSE WINE

Vin carafă - 1000 ml

Alb / Roșu / Roze, natural, cupaj - 11,7%; 13%; 12,3%	75 lei
Vin fiert / Mulled wine (octombrie - aprilie) - 13%	79 lei

VINURI LA PAHAR // BY THE GLASS

Avarino - pahar 150 ml

Alb / Roze	18 lei
------------	--------

Davino Iacob - pahar 150 ml

Alb / Roșu	35 lei
------------	--------

Vin pentru Desert - 90 ml

Promesse De Rabaud - Promis Sauternes	35 lei
---------------------------------------	--------

Prosecco - 105 ml

Don Giovanni Daponte Brut DOCG.	26 lei
Don Giovanni Daponte Extra Dry DOCG.	26 lei

VIN ALB IMPORT // INTERNATIONAL WHITE WINE

GRECIA - 750 ml

Lafazanis, Geometria Moschofilero	135 lei
Lafazanis, Geometria Assyrtiko	135 lei
Lafazanis, Geometria Malagouzia	135 lei

FRANȚA - 750 ml

Joseph Burrier - Domaine De La Rochette, Macon - Milly - Lamartine	195 lei
Joseph Burrier - Bourgogne Aligoté Lest 17 Rang, Domaine De La Rochette	250 lei
Joseph Burrier - Bourgogne Aligoté Lest 17 Rang, Domaine De La Rochette (375 ml)	160 lei
Joseph Burrier - Château De Beauregards Pouilly Fuisse "Vers Cras" 2017	350 lei

Joseph Burrier - Château De Beauregard Pouilly Fuisse "Grand Beauregard" 2012	690 lei
---	---------

Joseph Burrier - Château Haut Champion Entre Deux Mer Bordeaux Blanc	150 lei
--	---------

Joseph Burrier - Le Clementin Du Château De Pape Clement, Pessac Léognan, 2019	670 lei
--	---------

Château Latour Martillac Blanc 2021, Pessac-Léognan	590 lei
---	---------

Louis Moreau Chablis	310 lei
----------------------	---------

Louis Moreau Chablis 1er Cru Valignot 2017	450 lei
--	---------

Albert Bichot, Bourgogne Aligoté "Champ Renars"	210 lei
---	---------

Albert Bichot, Bourgogne Aligoté	190 lei
----------------------------------	---------

Bordeaux De Maucaillou Bordeaux Blanc	165 lei
---------------------------------------	---------

Gustave Lorentz Riesling Alsace Réserve	199 lei
---	---------

Gustave Lorentz Gewürztraminer Réserve	179 lei
--	---------

Domaine Yves Cuilleron, Roussanne Blanc	150 lei
---	---------

Domaine Yves Cuilleron, Marsanne Blanc	140 lei
--	---------

Joseph Mellot Destinea Sauvignon Blanc	140 lei
--	---------

GERMANIA

Schloss Vollrads Rhein Riesling (1000 ml)	195 lei
---	---------

SPANIA - 750 ml

Rioja Vega Blanco	150 lei
-------------------	---------

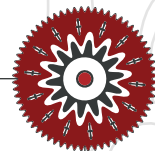
VIN ROSE IMPORT // INTERNATIONAL ROSE WINE

FRANȚA - 750 ml

Domaine De Tamary, Cotes De Provence	159 lei
Joseph Mellot Destinea, Pinot Noir Rose	140 lei

GRECIA - 750 ml

Nestor Avarino, demi dulce	110 lei
Peplo Skouras Rose 	225 lei
- Medaliat cu Aur la Concursul Internațional de Rose din 2023	



VIN ROȘU IMPORT // INTERNATIONAL RED WINE

FRANȚA - 750 ml

Chateaneuf Du Pape, Domaine Le Mourre	450 lei
Domaine De La Solitude Cotes Du Rhone	210 lei
Château Bellevue Claribes, Bordeaux	139 lei
Château Sainte – Marie Vieilles Vignes, Bordeaux Superieur	175 lei
La Chartreuse De Beauregard, Pomerol 2016	360 lei
Joseph Burrier, Fleurie “Colonies De Rocheegres”	195 lei
Joseph Burrier, Moulin A Vent	235 lei
Joseph Burrier Moulin A Vent (375 ml)	165 lei
La Croix De Grand Puy Ducasse Pauillac	390 lei
Seigneurs D’aiguilhe, Bordeaux	165 lei
Château Les Chaumes, Lalande Pomerol	165 lei
Le Petit Trianon, St. Emilion Grand Cru, 2013	295 lei
Château Pontet Plaisance, St. Emilion Grand Cru	230 lei
Château Haut Bergey, 2006 Grand Vin De Bordeaux, Pessac-Leognan	490 lei
Château Lousteauneuf Grand Vin De Bordeaux, Medoc	250 lei
Château Trois Moulins, 2015 Cru Burgeois, Haut Medoc	230 lei
Margaux, La Dame De Malescot, 2016 Grand Vin De Bordeaux	360 lei
Margaux, La Rose De Labegorce, 2014 Grand Vin De Bordeaux	380 lei
Clos La Gaffeliere 2019 Grand St. Emilion Cru	330 lei
Château La Fuie Saint-Bonnet, Médoc	180 lei
Château Bernadotte Haut, Medoc	230 lei
Albert Bichot Bourgogne Pinot Noir “Secret De Famille”	199 lei
Albert Bichot - Cote De Nuits Villages	295 lei

Albert Bichot - Bourgogne Pinot Noir 230 lei

Albert Bichot - Fleurie “La Madone” Bichot 185 lei

Albert Bichot - Moulin A Vent Dom. La Rocheegres, Bichot 250 lei

SUPER PREMIUM - 750 ml

Skouras Labyrinth 99-21 950 lei

Joseph Burrier, Moulin A Vent “Grand Beauregard”, Grand Vin Du Beaujolais 2011 690 lei

Joseph Burrier, Moulin A Vent “Grand Beauregard”, Grand Vin Du Beaujolais 2010, (1.5 litri) 1200 lei

Château La Gaffeliere, St. Emilion Premier Grand Cru Classe, 2016 890 lei

Château Pape Clement Rouge, Grand Cru Classe, Pessac-Leognan, 2014 1150 lei

Château De Calon-Segur, Saint Estephe Grand Cru, 2018 490 lei

Château Quintus, St. Emilion Grand Cru, 2011 1590 lei

Margaux, Pavillon Rouge Du Château Margaux, 2004 2550 lei

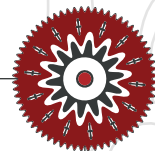
Le Clarence De Haut Brion, Grand Cru, Pessac Léognan, 2019 1950 lei

Château Latour Martillac Rouge, Grand Vin Du Bordeaux, Pessac-Léognan, 2018 550 lei

Château Lynch Bages, Grand Cru Classe, Pauillac, 2014 1950 lei

Château Pichon Baron, Grand Cru Classe, Pauillac, 2017 2150 lei

Château Brainare Ducru, Grand Cru Classe, St. Julien, 2014 850 lei



VIN ALB ROMÂNESC // LOCAL WHITE WINE

ITALIA - 750 ml

Castello Di Verrazzano, Chianti Classico, Bio	215 lei
Le Calendre, Valpolicella Superiore	170 lei
Le Calendre, Valpolicella Ripasso Superiore	210 lei
Le Calendre, Amarone Della Valpolicella	410 lei
Botromagno, Pier Delle Vigne Murgia Rosso	280 lei
Botromagno, Primitivo Puglia Rosso	165 lei
Botromagno, Nero Di Troia	165 lei
Poderi D'agostino, Ad Primitivo Murgia, Bio	265 lei
Poderi D'agostino, Fd Nero Di Troia, Bio	265 lei

SPANIA - 750 ml

Principe De Viana Reserva Tempranillo 2016	175 lei
--	---------

ARGENTINA - 750 ml

Mi Terruno, Malbec	155 lei
--------------------	---------

GRECIA - 750 ml

Skouras, Megas Oenos 2015	290 lei
Papaioannou, Nemea, Microclima 2015	350 lei
Papaioannou, Petit Verdot 2005	420 lei
La Fazanis, Geometria Agiorgitiko	150 lei

PORTUGALIA - 750 ml

Periquita Reserva, Setubal	170 lei
----------------------------	---------

~ Zona Dealu Mare ~

Crama de Matei - 750 ml

Migala Cuvee 25 - Cupaj 6 soiuri	160 lei
----------------------------------	---------

Crama Legendary Dracula - 750 ml

Principe Dracula - Sauvignon Blanc	125 lei
------------------------------------	---------

Nobilis Dracula - Sauvignon Blanc, Fetească Albă	215 lei
--	---------

Crama Folklore - 750 ml

Fetească Regală, Panciu, DOC	118 lei
------------------------------	---------

Șarbă Cotești, DOC	118 lei
--------------------	---------

Crama Gramofon - 750 ml

Chardonnay	125 lei
------------	---------

~ Zona Dobrogei ~

Crama Caii De La Letea - Sarica Niculițel - 750 ml

Caii De La Letea Princeps Reserva - Chardonnay Barrique	250 lei
---	---------

Caii De La Letea Princeps - Aligoté	170 lei
-------------------------------------	---------

Crama Rasova - 750 ml

Imperfect - Fetească Albă	259 lei
---------------------------	---------

Sur Mer - Pinot Gris	135 lei
----------------------	---------

Sur Mer - Chardonnay	145 lei
----------------------	---------

Crama Domeniul Bogdan - 750 ml

Primordial Chardonnay Organic	195 lei
-------------------------------	---------

~ Zona Moldovei ~

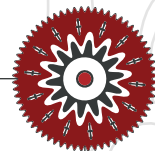
Crama Purcari - 750 ml

Purcari Nocturne - Sauvignon Blanc	160 lei
------------------------------------	---------

Purcari Nocturne - Chardonnay	160 lei
-------------------------------	---------

Crama Château Cristi - 750 ml

Chardonnay, Barell Fermented	230 lei
------------------------------	---------



Crama Șurii Dacilor - 750 ml

Dragobete - alb, cupaj, demisec 95 lei

Domeniile Averești - 750 ml

Diamond - Zghihara de Averești 145 lei

Diamond - Busuioaca Blanc de Rose 155 lei

Casa De Vinuri Cotnari - 750 ml

Domenii - Tămâioasă Românească (Demisec) 115 lei

Naiv - Fetească Albă 135 lei

Naiv - Tămâioasă Românească 135 lei

Naiv - Grasa De Cotnari 147 lei

Crama Chateau Vartely - 750 ml

Taraboste Chardonnay Barrique 175 lei

~ Zona Munteniei ~

Crama Vinarte - 750 ml

Prince Mircea Cuvée D'Excellance - 135 lei
Sauvignon Blanc, Riesling Italian

Crama Davino - 750 ml

Davino Ceptura Blanc - 250 lei
Sauvignon Blanc, Fetească Albă, Riesling Italian

Revelatio Blanc - Sauvignon Blanc, Fetească Albă 320 lei

Iacob Alb - Sauvignon Blanc, Fetească Albă 180 lei

Familia Darabont - 750 ml

DA - Pinot Gris 120 lei

Crama Metamorfosis - 750 ml

Colțul Pietrei - Sauvignon Blanc 165 lei

Crama S.E.R.V.E. - 750 ml

Cuvee Amaury - 250 lei
Sauvignon Blanc, Fetească Albă, Riesling, DOC

~ Zona Olteniei ~

Crama Vinaltus - 750 ml

Demeter - 210 lei
Fetească Albă, Fetească Regală, Sauvignon Blanc

Crama Familia Vladoi - 750 ml

Anca Maria - Sauvignon Blanc 150 lei

Crama Opreșor - 750 ml

La Cetate - Tămâioasă Românească (Demisec) 150 lei

Rusalca Albă - 160 lei

Chardonnay, Riesling, Pinot Gris

~ Zona Transilvaniei ~

Crama Jidvei - 750 ml

Maria - Fetească Albă DOC 180 lei

Ana - Sauvignon Blanc DOC 180 lei

Crama Jelna - Lechinta - 750 ml

Sauvignon Blanc DOC 130 lei

Muscat Ottonel, Fetească Regală DOC 140 lei

Dealul Negru By Jelna - Lechinta - 750 ml

Sauvignon Blanc 185 lei

Navicella By Jelna - Lechinta - 750 ml

Navicella Blanc - 250 lei
Fetească Albă, Sauvignon Blanc, Riesling de Rhin

Crama Vinea Apoldia Maior - USAMV Cluj - 750 ml

Pinot Gris 109 lei

Sauvignon Blanc 109 lei

Riesling Italian 109 lei

Traminer Roz 109 lei

~ Zona Banatului ~

Crama Aramic - 750 ml

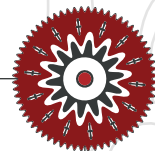
Sauvignon Blanc 135 lei

~ Zona Vrancei ~

Crama Girboiu - 750 ml

Bacanta - Sarba, Special Edition 160 lei

Petite Helena Premium White Blend - 295 lei
Chardonnay, Chardonnay Barrique, Sarba



VIN ROSE ROMÂNESC // LOCAL ROSE WINE

~ Zona Vrancei ~

Crama Șurii Dacilor - 750 ml

Dochia - roze, cupaj, demisec 95 lei

~ Zona Dealu Mare ~

Crama de Matei - 750 ml

Migala Cuvee 25 - 160 lei
Fetească Neagră, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon

Crama Metamorfosis - 750 ml

Colțul Pietrei Rose 170 lei

Crama Legendary Dracula - 750 ml

Dominion Dracula - Fetească Neagră 160 lei

Crama Folklore - 750 ml

Busuioacă De Bohotin (Demisec) DOC, Cotnari 118 lei

Crama Gramofon - 750 ml

Rose - Merlot, Fetească Neagră 125 lei

~ Zona Dobrogei ~

Crama Căii De La Letea - Sarica Niculițel - 750 ml

Căii De La Letea Princeps 135 lei
- Fetească Neagră, Pinot Noir, Syrah

Crama Rasova - 750 ml

Sur Mer Rose - 159 lei
Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Syrah

~ Zona Moldovei ~

Domeniile Averești - 750 ml

Diamond - Busuioacă de Averești 145 lei

Casa De Vinuri Cotnari - 750 ml

Euforia - Busuioacă de Bohotin (Demidulce) 90 lei

Domenii - Busuioacă de Bohotin (Demisec) 125 lei

Naiv - Busuioacă de Bohotin 135 lei

Domeniile Averești - 750 ml

Diamond - Busuioacă de Averești 145 lei

Crama Purcari - 750 ml

Nocturne - Cab, Merlot, Rara Neagră 155 lei

~ Zona Munteniei ~

Crama Davino - 750 ml

Ceptura - Merlot, Cabernet Sauvignon, Rose 220 lei

Crama S.E.R.V.E. - 750 ml

Cuvee Sissi - Pinot Noir 165 lei

Terra Romana - Fetească Neagră, Merlot 150 lei

Crama Vinarte - 750 ml

Prince Mircea Rose D'Excellance 135 lei

Merlot, Cabernet Sauvignon

Soare - Cabernet Sauvignon Rose 165 lei

~ Zona Olteniei ~

Crama Familia Vladoi - 750 ml

Băbească Neagră, Fetească Neagră 135 lei

Crama Vinaltus - 750 ml

Corvus - Fetească Neagră 170 lei

~ Zona Transilvaniei ~

Crama Jelna - Lechinta - 750 ml

Pinot Noir - Rose 125 lei

Dealul Negru By Jelna - Lechinta - 750 ml

Pinot Noir - Rose Wild Yeast 150 lei



VIN ROȘU ROMÂNESC // LOCAL RED WINE

~ Zona Dealu Mare ~

Crama de Matei - 750 ml

Prince Matei - Merlot, 2016	265 lei
Migala Cuvee 25 - Merlot, Fet. Neagră, Cab. Sauvignon	165 lei

Crama Folklore - 750 ml

Băbească Neagră DOC, Nicorești	135 lei
Fetească Neagră DOC, Nicorești	130 lei

Crama Legendary Dracula - 750 ml

Dracula 555* - Fetească Neagră	180 lei
Draculea - Fetească Neagră, Syrah	180 lei
Nobilis Dracula - Pinot Noir	215 lei
Principe Dracula - Fetească Neagră	170 lei

Crama Gramofon - 750 ml

Merlot	125 lei
--------	---------

~ Zona Dobrogei ~

Crama Caii De La Letea - Sarica Niculițel - 750 ml

Epifanie - Fetească Neagră	290 lei
----------------------------	---------

Crama Rasova - 750 ml

Imperfect - Fetească Neagră	280 lei
Sur Mer - Cabernet Sauvignon, Syrah	158 lei

Crama Domeniul Bogdan - 750 ml

Pătrar Fetească Neagră Biodinamic	420 lei
Primordial Fetească Neagră Organic	250 lei

~ Zona Moldovei ~

Crama Château Cristi - 750 ml

Malbec, Saperavi	230 lei
Pinot Noir	230 lei

Domeniile Averesti - 750 ml

Diamond - Fetească Neagră	145 lei
---------------------------	---------

Crama Purcari - 750 ml

Academia - Fetească Neagră, ediție limitată	490 lei
Nocturne - Rara Neagră	160 lei
Nocturne - Cabernet Sauvignon	160 lei

Crama Hermeziu - 750 ml

Scrisori - Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră	160 lei
--	---------

Casa De Vinuri Cotnari - 750 ml

Naiv - Fetească Neagră	148 lei
Domenii - Fetească Neagră	110 lei
Castel Vlădoianu - Fetească Neagră	190 lei

Crama Chateau Vartely - 750 ml

Taraboste - Cabernet Sauvignon	175 lei
Individo - Saperavi, ediție limitată	145 lei

~ Zona Munteniei ~

Crama Vinarte - 750 ml

Soare - Cabernet Sauvignon	290 lei
Soare - Cabernet Sauvignon 1999	1173 lei
Soare - Cabernet Sauvignon 2000 (1.5 litri)	2040 lei
Soare - Cabernet Sauvignon 2001	1070 lei
Soare - Cabernet Sauvignon 2003	977 lei
Soare - Cabernet Sauvignon 2016	350 lei
Soare - Cabernet Sauvignon 2017	390 lei
Prince Mircea - Fetească Neagră DOC	140 lei
Prince Mircea - Caberbet Sauvignon DOC	145 lei
Prince Mircea - Negru de Drăgășani DOC	230 lei
Uniq - Cabernet Sauvignon, Merlot, Negru de Drăgășani DOC	650 lei

Crama S.E.R.V.E. - 750 ml

Cuvee Alexandru - Cabernet Sauvignon	290 lei
Cuvee Guy De Poix - Fetească Neagră	350 lei
Cuvee Charlotte - Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră	290 lei

Crama Davino - 750 ml

Flamboyant - Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră	420 lei
Domain Ceptura Rouge Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon	290 lei
Rezerva Rouge Merlot, Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon	550 lei
Purpura - Fetească Neagră	220 lei
Iacob - Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon	180 lei

Crama Metamorfosis - 750 ml

Colțul Pietrei - Syrah	170 lei
Cantvs Primus - Fetească Neagră	220 lei
Via Marchizului - Negru de Drăgășani	210 lei

Crama Familia Darabont - 750 ml

Proiekt M 20.21 - Merlot	240 lei
--------------------------	---------

~ Zona Olteniei ~

Crama Familia Vladoi - 750 ml

Ion Vladoi - Syrah	180 lei
--------------------	---------

Crama Vinaltus - 750 ml

Demeter - Fetească Neagră, Merlot	210 lei
Corvus - Fetească Neagră, Negru De Drăgășani	180 lei

Crama Șurii Dacilor - 750 ml

Decebal - roșu, cupaj, demisec 95 lei

Crama Opișor - 750 ml

Ispta - Cupaj de 6 soiuri 350 lei

Smerenie - Syrah, Pinot Noir, Dornfelder 290 lei

Cabernet Sauvignon Premium 295 lei

Fetească Neagră Premium 295 lei

Drăgaica Roșie - 180 lei

Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah

La Cetate - Fetească Neagră 145 lei

~ Zona Transilvaniei ~

Crama Jidvei - 750 ml

Pinot Noir 165 lei

Crama Jelna - Lechinta - 750 ml

Pinot Noir 145 lei

Navicella By Jelna - Lechinta - 750 ml

Navicella 250 lei

~ Zona Banatului ~

Crama Aramic - 750 ml

Fetească Neagră 135 lei

~ Zona Vrancei ~

Crama Girboiu - 750 ml

Bacanta Reserve Premium Red Blend - 390 lei
Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră, Syrah

Constantin Premium Red Blend - 450 lei
Merlot, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră

VIN DEMI-DULCE & DULCE DESERT // SWEET WINE

România - 750 ml

Agricola Stirbey "Prince Stirbey" - Zona Olteniei
Tămăioasă Românească (dulce) - Alb 155 lei

Domeniul Cotnari - Zona Moldovei

Euforia - Busuioaca de Bohotin (demidulce) - Roze 80 lei

Franța - 375 ml

Promesse De Rabaud-Promis Sauternes 2012 235 lei

Italia - 500 ml

Le Calendre Recioto Della Valpolicella (Dolce) Roșu 295 lei

Grecia - 750 ml

Nestor - Avarino (demi-dulce), Alb / Roze 120 lei

Vin Spumant - 750 ml

Cotnari Millesime Spumant Grasa De Cotnari 280 lei
Alb Brut 2018, maturat pe drojdie 64 de luni

Cotnari Millesime Spumant Frânceușă 280 lei
Alb Brut 2018, maturat pe drojdie 64 de luni

Cotnari Vibe Alb Brut 150 lei

Prosecco - 750 ml

Don Giovanni Daponte Prosecco Superiore Brut 200 lei
D.O.C.G.

Don Giovanni Daponte Prosecco Superiore Extra Dry 200 lei
D.O.C.G.

CHAMPAGNE

Dom Perignon 2900 lei

Louis Roederer Cristal Brut 3200 lei

Legras & Haas Exigence N10, Grand Cru, 850 lei
Vieilles Vignes, DOC

Legras & Haas Brut Rose 650 lei

Gh Martel

- Victoire Prestige Brut 550 lei

- Victoire Blanc De Blancs Brut 620 lei

- Victoire Brut Premier Cru 650 lei

- Victoire Brut Celebration Millesimé 2012 780 lei

- Cuvee Victoire Rose 725 lei

- Cuvee Victoire Rose (1,5 L) 1400 lei

- Victoire Brut Prestige (0,375 L) 295 lei

Crémant - 750 ml

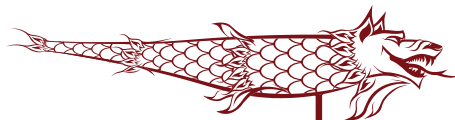
Joseph Burrier - Crémant Domaine De Bourgogne 250 lei

Gustave Lorentz - Cremant Brut D'alsace 250 lei

Spania - 750 ml

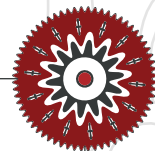
Cava Brut Mas Xarot 170 lei

Cava Gran Reserva Mas Xarot 240 lei



SVRA DACILOR

GUSTĂRI // HORS D'OEUVRE



1. Gustare „Dacia Veche” - pentru o persoană

drob de miel, tobă, caltaboș, jumări făcute în casă, slăninuță afumată, brânzeturi asortate, cârnaț afumat, salată de icre, roșii, ceapă, castraveți, ardei cu brânză, salată de boeuf (7E)

„Dacia Veche” hors d'oeuvre - serving size for one person

lamb haggis, romanian tobă and caltaboș, smoked pork lard, assorted cheeses, smoked sausage, pork cracklings, roe, onion, tomatoes, cucumbers, cream cheese and pepper, Boeuf salad

Alergeni / ouă/eggs, lapte/milk, gluten, peste/fish

400 g - 49 lei

2. Drob de miel cald*

organe de miel, carne de miel, prapure, ouă, ceapă, verdeță, condimente (0E)

Lamb haggis

Alergeni / allergens: ouă/eggs

300 g - 42 lei

3. Salată de vinete* cu vinete coapte pe jar, roșii, ceapă

Eggplant salad with onion and tomatoes

180/20 g - 27 lei

4. Zacuscă de vinete făcută în casă

vinete, ardei, ceapă, morcovi, condimente (0E)

Home-made Zacusca

180 g - 27 lei

5. Murături asortate pane (0E)

Breaded pickles

Alergeni/allergens: gluten, ouă/eggs, lapte/milk

400 g - 29 lei

6. Salată de icre de știucă făcută în casă, cu ceapă și ulei vegetal (4E)

Pike roe salad with onions

Alergeni/allergens: gluten, ouă/eggs, pește/fish

120/30 g - 45 lei

7. Șoric de porc* (0E)

Pork rind

100 g - 27 lei

8. Jumări de porc cu ceapă roșie (0E)

Pork cracklings- fried pork skin served with red onion

100 g - 25 lei

9. Brânză de burduf în coajă de brad (0E)

Local cheese made in tree bark

Alergeni/allergens: lapte/milk

100 g - 24 lei

10. Platou de brânzeturi Sarmisegetuza - pentru o persoană

brânză frământată, caș, burduf în coajă de brad, urdă, telemea, cremă de brânză, legume de sezon (0E)

Traditional cheese platter - serving size for one person

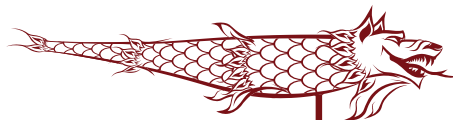
Alergeni/allergens: lapte/milk

450 g - 64 lei

Valorile nutriționale sunt listate la pag. 28. Pentru lista completă a ingredientelor vă rugăm scanați codul QR.

For the full details of our ingredients please scan the QR code.





SVRA DACIA



11. Cârnați afumați din vânat

carne de cerb, carne de porc, carne de vită, slănină, condimente (0E)

Smoked venison sausages

100 g - **29 lei**

12. Salam de vânat

carne de mistreț, carne de porc, carne de vită, slănină, condimente (0E)

Venison Salami

100 g - **32 lei**

13. Pastramă de vânat

pulpă de cerb, condimente (1E)

Smoke - dried Venison

100 g - **39 lei**

14. Babie

carne de porc, carne de vită, boia (0E)

Dried veal and mutton salami

100 g - **29 lei**

15. Ghiudem

carne de oaie, carne de vită, condimente (0E)

Dried veal and mutton salami

100 g - **29 lei**

16. Cârnă de Pleșcoi

carne de oaie, carne de vită, condimente (0E)

Smoked sheep sausage

100 g - **25 lei**

17. Pastramă de rață

piept de rață afumat, sare (1E)

Duck pastrami

100 g - **35 lei**

18. Platou vânătoresc (rece)

pastramă cerb, pastramă rață, cârnat vânat, salam vânat, legume (2E)

Hunter's platter (cold cuts)

deer pastrami, duck pastrami, venison sausage, venison salami, vegetables

400 g - **75 lei**

19. Salată de Boeuf

carne de vită, maioneză, cartofi, morcovi, mazăre, castraveți, gogoșari

Boeuf salad

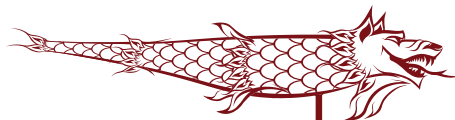
Alergeni/allergens: ouă/eggs

200 g - **25 lei**

Valorile nutriționale sunt listate la pag. 28. Pentru lista completă a ingredientelor vă rugăm scanați codul QR.

For the full details of our ingredients please scan the QR code.





SVRA DACIA



CIORBE // SOUR SOUPS

20. Supă de găină, crescută la curte *

carne de găină de casă, tăiței, morcovi (2E)

Chicken Soup

Alergeni/allergens: ouă/eggs

60/340 g - 29 lei

21. Ciorbă de burtă *

burtă de vită, smântână, ou (2E)

Tripe soup

Alergeni/allergens: gluten, ouă/eggs, lapte/milk, țelină/cellery

80/320 g - 29 lei

22. Ciorbă de perișoare *

carne de porc, orez, legume (2E)

Traditional pork meatballs soup

Alergeni/allergens: gluten, ouă/eggs

60/340 g - 28 lei

23. Ciorbă ardelenască de cartofi cu afumătură și tarhon *

carne de porc afumată, smântână, ou, cartofi, tarhon (3E)

Transylvanian style potatoes soup

Alergeni/allergens: țelină/cellery, lapte/milk, ouă/eggs

60/340 g - 28 lei

24. Ciorbă țărănească de legume cu pui // porc // vâcuță *

carne de pui / porc / vâcuță, legume, verdeță, condimente

Peasant style soup with chicken/pork/beef

Alergeni/allergens: țelină/cellery

60/340 g - 28 lei

25. Ciorbă de fasole cu afumătură și ceapă roșie * (2E)

Beans soup with smoked bacon served with red onions

Alergeni/allergens: țelină/cellery

60/340 g - 29 lei

26. Ciorbă de fasole cu afumătură, în pâine * (2E)

Beans soup with smoked bacon served in bread

Alergeni/allergens: țelină/cellery, gluten

200/50/380 g - 33 lei

27. Borș de miel *

carne de miel, morcovi, țelină, roșii, ou (2E)

Lamb soup

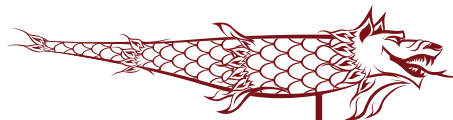
Alergeni/allergens: țelină/cellery

60/340 g - 34 lei

Valorile nutriționale sunt listate la pag. 28. Pentru lista completă a ingredientelor vă rugăm scanați codul QR.

For the full details of our ingredients please scan the QR code.





SVRA DACI



MÂNCARE GĂTITĂ // COOKED MEALS

28. Obrăjori de vită cu sos, ceapă murată și piure de cartofi * (2E)

Beef cheeks with sauce, caramelized onions and mashed potatoes

Alergeni/allergens: gluten, lapte/milk

200/60/200 g - 65 lei

29. Friptură de miel la tavă cu garnitură ca la Șură *

carne de miel, cartofi cu ceapă, pilaf de orez cu legume (3E)

Oven baked lamb steak with mixed sidedish (potatos and rice)

Alergeni/allergens :gluten

250/300 g - 84 lei

30. Sarmale în foi de varză cu afumătură, ardei iute și mămăligă *

carne de porc, orez, varză murată, mămăligă, ardei iute (3E)

Minced mixed meat in cabbage leaves with polenta

Alergeni/allergens: gluten

260/50/250 g - 48 lei

31. Pomana porcului cu usturoi și mămăligă *

pulpă de porc, usturoi, mămăligă (0E)

Fried pork meat with garlic and polenta

200/250 g - 52 lei

32. Tochitură Sarmisegetuza cu mămăligă și brânză rasă *

pulpă de porc, cârnat afumat, mămăligă, telemea (2E)

Sarmisegetuza pork stew with polenta and cheese

Alergeni/allergens: lapte/milk, ou/eggs

200/250/50 g - 58 lei

33. Gulaș de vită ușor picant *

pulpă de vită, cartofi, găluște, chimen, ardei, roșii (2E)

Beef stew with potatoes, slightly spicy

Alergeni/allergens: gluten, lapte/milk

150/150 g - 58 lei

34. Carne la garniță cu mămăligă *

cârnat de porc, pastramă de porc, piept de porc afumat, mămăligă (2E)

Hot pot pork meat with polenta

250/250 g - 59 lei

35. Aripioare de porc * (0E)

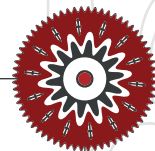
Pork "wings"

300 g - 49 lei

Valorile nutriționale sunt listate la pag. 28. Pentru lista completă a ingredientelor vă rugăm scanați codul QR.

For the full details of our ingredients please scan the QR code.





36. Ciolan ușor afumat cu fasole // varză călită * ^(3E)

Slightly smoked pork knuckle with beans stew/cabbage stew

550/200 g - **64 lei**

37. Cârnați de casă cu fasole // varză călită * ^(2E)

Home-made sausages with beans stew/cabbage stew

180/200 g - **49 lei**

38. Șnițel din mușchiuleț de porc * ^(1E)

Pork schnitzel

Alergeni/allergens: gluten, ouă/eggs, muștar/mustard, lapte/milk

200 g - **43 lei**

39. Șnițel din piept de pui * ^(1E)

Chicken breast schnitzel

Alergeni/allergens: gluten, ouă/eggs, muștar/mustard, lapte/milk

200 g - **39 lei**

40. Pulpă de rață la cuptor cu varză călită * ^(0E)

Baked duck leg with cabbage

180/200 g - **59 lei**

41. Pui de Dac la ceaun *

Kettle-made chicken

Preț de referință exprimat la 1 kg / Please check product weight with your waiter

1 kg - **69 lei**

42. Aripioare de pui panne *

Breaded chicken wings

Alergeni/allergens: gluten, ouă/eggs, lapte/milk

200 g - **38 lei**

43. Bulzul dacilor

mămăligă, ou, brânză, pastramă porc (0E)

Bulz of the Dacians

polenta, egg, cheese, pork pastrami

Alergeni/allergens: gluten, ouă/eggs, lapte/milk

250/40/150/80 g - **48 lei**

44. Pui la tigaie, cu usturoi și mămăligă * ^(0E)

Fried chicken meat, with garlic and polenta

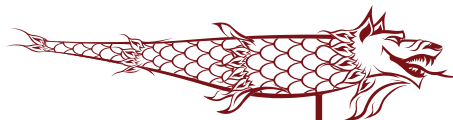
Alergeni/allergens: gluten, ouă/eggs, lapte/milk

250/250 g - **49 lei**

Valorile nutriționale sunt listate la pag. 28. Pentru lista completă a ingredientelor vă rugăm scanați codul QR.

For the full details of our ingredients please scan the QR code.





SYRA DACIOR

GRĂȚAR // GRILL



Dragi oaspeți, preparatele noastre se fac la comandă, astfel timpul de servire estimat în perioadele aglomerate este între **15-45 minute**. Vă mulțumim pentru înțelegere și vă dorim poftă bună!

45. Platou boieresc cu mușchi de vită (pentru 2 persoane) *

mușchi de vită, cartofi prăjiți și sos din brânză de burduf (2E)

Lord's platter (for 2 people)

beef tenderloin, fried potatoes and romanian cheese sauce

Alergeni/allergens: lapte/milk

300/300/150 g - 199 lei

46. Platou boieresc cu mușchi de vită (pentru 4 persoane) *

mușchi de vită, cartofi prăjiți și sos din brânză de burduf (2E)

Lord's platter (for 4 people)

beef tenderloin, fried potatoes and cedar romanian cheese sauce

Alergeni/allergens: lapte/milk

600/600/300 g - 359 lei

47. Platou boieresc cu mușchiuleț de porc (pentru 2 persoane) *

mușchiuleț de porc impanat, cartofi prăjiți și sos din brânză de burduf (2E)

Lord's platter (for 2 people)

laced pork tenderloin, fried potatoes and romanian cheese sauce

Alergeni/allergens: lapte/milk

300/300/150 g - 147 lei

48. Platou boieresc cu mușchiuleț de porc (pentru 4 persoane) *

mușchiuleț de porc impanat, cartofi prăjiți și sos din brânză de burduf (2E)

Lord's platter (for 4 people)

laced pork tenderloin, fried potatoes and romanian cheese sauce

Alergeni/allergens: lapte/milk

600/600/300 g - 249 lei

49. Platoul lupilor (pentru 2 persoane) *

mușchi de vită, pastramă de porc, piept de pui la grătar, mici, cârnaf afumat (0E)

Wolves plateau (for 2 persons)

beef, pork pastrami, chicken breast, meat rolls

Alergeni/allergens: lapte/milk

600 g - 159 lei

50. Pastramă de miel ușor afumată făcută în casă, la grătar * (0E)

Home made lamb pastrami

200 g - 75 lei

51. Cotlet de berbecuț la grătar * (2E)

Lamb chops on the grill

200 g - 79 lei

Valorile nutriționale sunt listate la pag. 28. Pentru lista completă a ingredientelor vă rugăm scanați codul QR.

For the full details of our ingredients please scan the QR code.

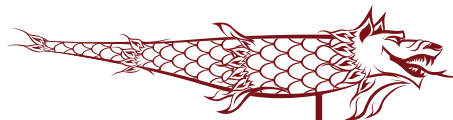


* din produs congelat

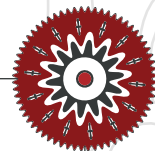
Alergeni prezentați în ANEXA II a Regulamentului (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului, din 25 octombrie 2011, privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare.

* frozen meat origins

Allergens listed in Annex II to Regulation (EU) no. 1169/2011 of European Parliament and of the Council of 25 October 2011 concerning The notification consumers about food.



SVRA DACIA



52. Antricot de vită maturat la grătar * (OE)

Recomandarea bucătarului: sos de piper verde / sos de fructe de pădure / sos ciuperci

Aged beef ribeye on the grill

Chef's recommendation: green pepper sauce / berry sauce / mushroom sauce

Preț de referință exprimat la 100 g / Please check product weight with your waiter

100 g - 49 lei

53. Frigărui de miel marinate * (OE)

Lamb skewers

Alergeni/allergens: lapte/milk

300 g - 73 lei

54. Mușchi de vită la grătar, calitate superioară * (OE)

Recomandarea bucătarului: sos de piper / sos de fructe de pădure / sos ciuperci

Beef fillet on the grill

Chef's recommendation: pepper sauce / berry sauce / mushroom sauce

Alergeni/allergens: lapte/milk

180 g - 105 lei

55. Ceafă de porc la grătar * (OE)

Grilled pork neck

Alergeni/allergens: lapte/milk

180 g - 37 lei

56. Mușchiuleț de porc împănat la grătar * (OE)

Grilled pork tenderloin

180 g - 46 lei

57. Cârnăț afumat la grătar - „Rețeta Șurii” *

carne de porc și vită, slănină, condimente (2E)

Smoked made sausages on the grill

Alergeni/allergens: lapte/milk

180 g - 36 lei

58. Cârnați de oaie la grătar *

carne de oaie, porc și vită, slănină, condimente (2E)

Sheep sausages on the grill

Alergeni/allergens: lapte/milk

180 g - 40 lei

59. Pastramă de porc ușor afumată, la grătar * (OE)

Grilled pork pastrami

Alergeni/allergens: lapte/milk

180 g - 45 lei

60. Coaste de porc la grătar, cu sos special și cartofi prăjiți * (3E)

Pork ribs on the grill with french fries

450/200/100 g - 89 lei

Valorile nutriționale sunt listate la pag. 28. Pentru lista completă a ingredientelor vă rugăm scanați codul QR.

For the full details of our ingredients please scan the QR code.





61. Piept de curcan la grătar cu sos de hribi * (2E)

Grilled turkey breast with mushrooms sauce

Alergeni/allergens: ciuperci/mushrooms, gluten, lapte/milk

180/100 g - **59 lei**

62. Piept de pui dezostat la grătar * (0E)

Grilled boneless chicken breast

180 g - **34 lei**

63. Pulpe de pui dezosate, la grătar * (0E)

Grilled boneless chicken legs

180 g - **32 lei**

64. Frigărui de pui // pui și porc *

carne de pui / porc, ardei, ceapă, dovlecei (0E)

Chicken meat skewers or porc with chicken mixed skewers on the grill

Alergeni/allergens: lapte/milk

300 g - **45 lei**

65. Mititei (4 buc.) * (1E)

Grilled seasoned minced meat rolls (4 pieces)

180 g - **38 lei**

66. Păstrăv de munte, la grătar // tigaie * (0E)

Fried or grilled mountain trout

Alergeni/allergens: gluten, pește/fish, ouă/eggs, lapte/milk, muștar/mustard

Preț de referință exprimat la 100 g / Please check product weight with your waiter

100 g - **21 lei**

67. Somon la grătar * (0E)

Grilled salmon

Alergeni/allergens: pește/fish

Preț de referință exprimat la 100 g / Please check product weight with your waiter

100 g - **29 lei**

68. File de șalău în crustă de mălai * (0E)

Breaded pikeperch fillets

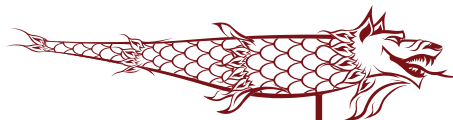
Alergeni/allergens: pește/fish, gluten, ouă/eggs, muștar/mustard

200 g - **59 lei**

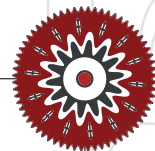
Valorile nutriționale sunt listate la pag. 28. Pentru lista completă a ingredientelor vă rugăm scanați codul QR.

For the full details of our ingredients please scan the QR code.





SVRA DACI



PREPARATE DIN VÂNAT // VENISON MEAT DISH

(cantități limitate / limited quantities / preț de referință exprimat la 100 g)

69. Platou vânătoresc - rece, pentru o persoană

pastramă cerb, pastramă rață, cârnaț vânat, salam vânat, legume (2E)

Hunter's platter (cold cuts) - serving size for one person

deer pastrami, duck pastrami, venison sausage, venison salami, vegetables

400 g - 75 lei

70. Combinată vânătoarească de mistreț și căprioară cu sos de ciuperci, piure de cartofi și sfeclă coaptă *

Hunter stew with mushrooms sauce, roasted beets and mashed potatoes

Alergeni/allergens: ciuperci/mushrooms, gluten, lapte/milk

140/55/200 g - 99 lei

71. Mușchiuleț de urs la grătar * (OE)

Recomandarea bucătarului: sos de piper verde / sos de fructe de pădure / sos ciuperci

Bear fillet on the grill

Chef's recommendation: green pepper sauce / berry sauce / mushroom sauce

100 g - 188 lei

72. Mușchiuleț de căprioară la grătar * (OE)

Recomandarea bucătarului: sos de piper verde / sos de fructe de pădure / sos ciuperci

Grilled deer fillet

Chef's recommendation: green pepper sauce / berry sauce / mushroom sauce

Alergeni/allergens: ciuperci/mushrooms, gluten

100 g - 69 lei

73. Mușchiuleț de mistreț la grătar * (OE)

Recomandarea bucătarului: sos de piper verde / sos de fructe de pădure / sos ciuperci

Grilled boar fillet

Chef's recommendation: green pepper sauce / berry sauce / mushroom sauce

Alergeni/allergens: ciuperci/mushrooms, gluten

Preț de referință exprimat la 100 g / Please check product weight with your waiter

100 g - 62 lei

74. Cârnați afumați din vânat la grătar (OE)

Smoked venison sausages

Preț de referință exprimat la 100 g / Please check product weight with your waiter

100 g - 29 lei

75. Mititei vânătoarești (2E)

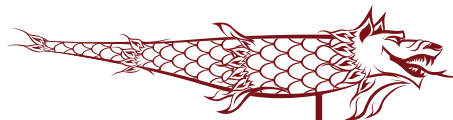
Venison minced meat rolls

180 g - 49 lei

Valorile nutriționale sunt listate la pag. 28. Pentru lista completă a ingredientelor vă rugăm scanați codul QR.

For the full details of our ingredients please scan the QR code.





SYRA DACIA



GARNITURI // SIDE DISH

76. Legume asortate la grătar ^(OE)

Grilled mixed vegetables

200 g - **22 lei**

77. Cartofi natur ^(OE)

Boiled potatoes

200 g - **12 lei**

78. Cartofi brașoveni ^(OE)

Peasant potatoes

200 g - **17 lei**

79. Piure de cartofi ^(OE)

Mashed potatoes

Alergeni/allergens: lapte/milk

200 g - **13 lei**

80. Fasole verde cu usturoi și ierburi aromatate ^(OE)

Green beans stew with garlic and herbs

250 g - **27 lei**

81. Cartofi la jar ^(OE)

Baked potatoes

250 g - **12 lei**

82. Pilaf de orez ^(OE)

Rice Stew

Alergeni/allergens: gluten

200 g - **14 lei**

83. Varză călită ^(OE)

Cabbage stew

200 g - **15 lei**

84. Iahnie de fasole ^(OE)

Beans stew

200 g - **15 lei**

85. Tocăniță de ciuperci ^(OE)

Mushrooms stew

Alergeni/allergens: gluten, ciuperci/mushrooms

200 g - **27 lei**

86. Cartofi prăjiți ^(OE)

French Fries

Alergeni/allergens: lapte/milk

200 g - **15 lei**

87. Murături pane ^(OE)

Breaded pickles

Alergeni/allergens: gluten, ouă/eggs, lapte/milk, mustar/mustard

400 g - **29 lei**

88. Mămăligă ^(OE)

Polenta

250 g - **8 lei**

89. Pâinea casei ^(OE)

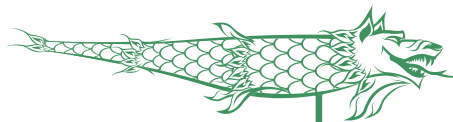
Home made bread

Alergeni/allergens: gluten

1,1 kg - **21 lei**

Valorile nutriționale sunt listate la pag. 28. Pentru lista completă a ingredientelor vă rugăm scanați codul QR.
For the full details of our ingredients please scan the QR code.





SV RA DACI BOR



PREPARATE DE POST / VEGETARIENE / VEGANE

90. Zacuscă de vinete făcută în casă

vinete, ardei, ceapă, morcovi, condimente (OE)

Home-made Zacusca

180 g - 27 lei

91. Salată de vinete *

vinete coapte pe jar, roșii, ceapă roșie (OE)

Eggplant salad with onion and tomatoes

200 g - 27 lei

92. Ciorbă de legume

cartofi, morcovi, ceapă, conopidă, ceapă, fasole verde, roșii, țelină (OE)

Peasant style vegetable soup

Alergeni/allergens: țelină/cellery

400 g - 21 lei

93. Murături pane / Breaded pickles (OE)

Alergeni/allergens: gluten, ouă/eggs, lapte/milk, mustar/mustard

400 g - 29 lei

94. Platou de brânzeturi Sarmisegetuza - pentru o persoană

brânză frământată, caș, burduf în coajă de brad, urdă, telemea, cremă de brânză, legume de sezon (OE)

Traditional cheese platter - serving size for one person

Alergeni/allergens: lapte/milk

450 g - 64 lei

95. Ciupercuțe pane / Breaded mushrooms (OE)

Alergeni/allergens: gluten, ouă/eggs, ciuperci/mushrooms, lapte/milk

180 g - 33 lei

96. Bulzul vegetarian

mămăligă, ou, brânză (OE)

Vegetable bulz

polenta, egg, cheese

Alergeni/allergens: gluten, ouă/eggs, lapte/milk

250/40/150 - 39 lei

97. Fasole verde cu usturoi și ierburi aromate (OE)

Green beans stew with garlic

Alergeni/allergens: gluten, ouă/eggs, pește/fish

250 g - 27 lei

98. Cașcaval pane / Breaded cheese (OE)

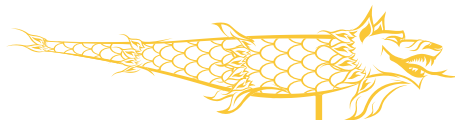
Alergeni/allergens: gluten, lapte/milk, ouă/eggs

200 g - 34 lei

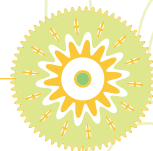
Valorile nutriționale sunt listate la pag. 27. Pentru lista completă a ingredientelor vă rugăm scanați codul QR.

For the full details of our ingredients please scan the QR code.





SV RA DACI BOR



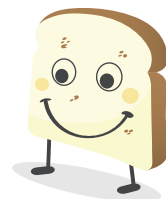
MENIUL COPIILOR

99. Șnițel de pui cu piure de cartofi / cartofi prăjiți * (0E)

Chicken schnitzel with mashed / fried potatoes

Alergeni/allergens: gluten, lapte/milk, ouă/eggs

180/200 g - 49 lei



100. Mămăliguță cu brânză telemea și smântână (0E)

Polenta with salty cheese and cream

Alergeni/allergens: lapte/milk

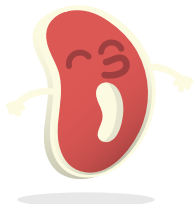
150/100/200 g - 33 lei

101. Cașcaval pane (0E)

Breaded cheese

Alergeni/allergens: gluten, lapte/milk, ouă/eggs

200 g - 34 lei



102. Aripioare de pui panne * (0E)

Breaded chicken wings

Alergeni/allergens: gluten, ouă/eggs, lapte/milk

200 g - 35 lei



103. Piept de curcan la grătar cu sos de hribi * (1E)

Grilled turkey breast with mushrooms sauce

Alergeni/allergens: ciuperci/mushrooms, gluten, lapte/milk

180/100 g - 59 lei

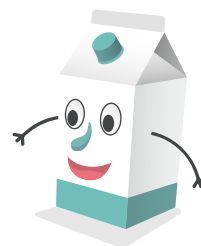


104. File de șalău în crustă de mălai * (0E)

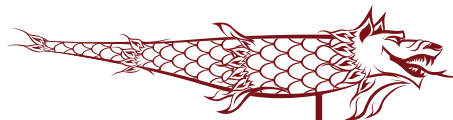
Breaded pikeperch fillets

Alergeni/allergens: pește/fish, gluten, ouă/eggs, muștar/mustard

200 g - 59 lei



Valorile nutriționale sunt listate la pag. 27. Pentru lista completă a ingredientelor vă rugăm scanați codul QR.
For the full details of our ingredients please scan the QR code.



ȘURA DACILOR



SALATE // SALADS

105. Salată „Șura Dacilor” *

piept de pui, salată crocantă, crutoane, brânză dură, sos tartar (2E)

Chicken breast salad

chicken breast, salad, croutons, crispy hard cheese, tartar sauce

Alergeni/allergens: lapte/milk

300 g - **42 lei**

106. Salată asortată de vară

cu mix legume proaspete: salată iceberg, castraveți, roșii, ardei, ceapă (0E)

Assorted summer salad

iceberg, cucumbers, tomatoes, peppers, onion

250 g - **19 lei**

107. Salată de roșii cu telemea (0E)

Salty cheese with tomato salad

Alergeni/allergens: lapte/milk

250 g - **15 lei**

108. Salată de bureți murați (0E)

Beech sponge salad

Alergeni/allergens: ciuperci/mushrooms

150 g - **19 lei**

109. Salată de varză (0E)

Cabbage salad

200 g - **10 lei**

110. Salată de varză murată (0E)

Pickled cabbage salad

200 g - **13 lei**

111. Salată de ardei copti (0E)

Pickled bell pepper salad

150 g - **19 lei**

112. Salată de gogoșari murați (0E)

Pickled bell peper salad

200 g - **15 lei**

113. Salată de castraveți murați (0E)

Pickled cucumbers salad

200 g - **13 lei**

114. Salată de murături asortate (0E)

Mixed pickled salad

300 g - **20 lei**

115. Salată de sfeclă roșie cu hrean (1E)

Beetroot salad with horseradish

150 g - **12 lei**

116. Salată de ceapă roșie (0E)

Red onion salad

100 g - **8 lei**

117. Ardei iute (0E)

Chilli pepper

1 buc - **2 lei**

Valorile nutriționale sunt listate la pag. 28. Pentru lista completă a ingredientelor vă rugăm scanați codul QR.

For the full details of our ingredients please scan the QR code.

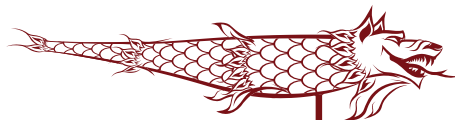


* din produs congelat

Alergeni prezentați în ANEXA II a Regulamentului (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului, din 25 octombrie 2011, privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare.

* frozen meat origins

Allergens listed in Annex II to Regulation (EU) no. 1169/2011 of European Parliament and of the Council of 25 October 2011 concerning The notification consumers about food.



SVRA DACIA



SOSURI // SAUCE

118. Sos de ciuperci ^(2E)

Mushroom sauce

Alergeni/allergens: gluten, ciuperci/mushrooms, piper/pepper

100 g - 11 lei

119. Sos de piper ^(2E)

Pepper sauce

Alergeni/allergens: gluten, piper/pepper

100 g - 10 lei

120. Sos de fructe de pădure * ^(0E)

Berries sauce

Alergeni/allergens: gluten
[aceste produs conține zahăr sau îndulcitori]

100 g - 11 lei

121. Sos de ceapă ^(0E)

Onion sauce

100 g - 12 lei

122. Sos mujdei cu smântână ^(0E)

Garlic sauce with mayo and cream

Alergeni/allergens: lapte/milk, ou/eggs

100 g - 15 lei

123. Sos ardei iute ^(0E)

Chilli peppers sauce

Alergeni/allergens: gluten

100 g - 10 lei

124. Sos brânză de burduf ^(2E)

Cheese sauce

Alergeni/allergens: gluten, lapte/milk

100 g - 11 lei

125. Sos de hrean ^(2E)

Horseradish sauce

Alergeni/allergens: gluten

50 g - 7 lei

126. Mujdei de usturoi ^(0E)

Garlic sauce

50 g - 6 lei

127. Smântână ^(0E)

Milk cream

Alergeni/allergens: lapte/milk

50 g - 6 lei

128. Ketchup // Muștar ^(2E)

Ketchup / Mustard

50 g - 3 lei

Valorile nutriționale sunt listate la pag. 28. Pentru lista completă a ingredientelor vă rugăm scanați codul QR.
For the full details of our ingredients please scan the QR code.

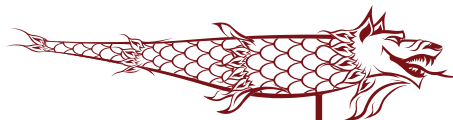


* din produs congelat

Alergeni prezentați în ANEXA II a Regulamentului (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului, din 25 octombrie 2011, privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare.

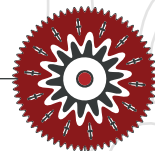
* frozen meat origins

Allergens listed in Annex II to Regulation (EU) no. 1169/2011 of European Parliament and of the Council of 25 October 2011 concerning The notification consumers about food.



SVRA DACILOR

DESERT // DESSERTS



[Aceste produse conțin zahăr sau îndulcitori]

129. Clătite brașovene gratinate cu smântână și sos din fructe de pădure (0E)

Brasov style pancakes with sour cream and forest fruits sauce

Alergeni/allergens: gluten, lapte/milk, ouă/eggs

250/50 g - **33 lei**

130. Papanasi cu smântână și dulceată (0E)

Cheese dumpling with jam and sour cream

Alergeni/allergens: gluten, brânză/cheese, lapte/milk

160/60/100 g - **29 lei**

131. Prăjitură dacică cu brânză // măr (2E)

Dacian pie with cheese/ apples

Alergeni/allergens: gluten, lapte/milk, ouă/eggs, brânză/cheese

150 g - **20 lei**

132. Înghețată diverse sortimente (4E)

Mixed flavours ice-cream

Alergeni/allergens: gluten, lapte/milk, ouă/eggs

150 g - **29 lei**

133. Clătite cu înghețată (4E)

Ice Cream pancakes

Alergeni/allergens: gluten, lapte/milk, ouă/eggs

200 g - **23 lei**

134. Clătite cu dulceată // Finetti (1E)

Pancakes with jam/Finetti

Alergeni/allergens: gluten, lapte/milk, ouă/eggs

200 g - **20 lei**

135. Fistic / Pistachio (0E)

100 g - **29 lei**

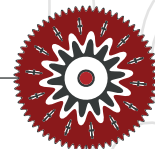
136. Alune de pădure / Hazelnuts (0E)

100 g - **29 lei**

Valorile nutriționale sunt listate la pag. 28. Pentru lista completă a ingredientelor vă rugăm scanați codul QR.

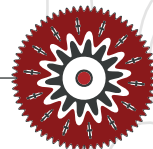
For the full details of our ingredients please scan the QR code.



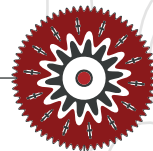


INFORMAȚII NUTRIȚIONALE / NUTRITION FACTS

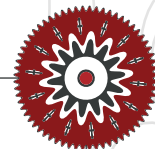
Nr.	DENUMIRE	PROTEINE/ PROTEIN [g]	LIPIDE/ LIPID [g]	GLUCIDE / CARBOHYDRATES [g]	KCAL / KJ	SARE / SALT [g]
1	Gustare „Dacia Veche” „Dacia Veche” hors d'oeuvre	481	102	13,4	1180	10
2	Drob de miel cald Lamb haggis	30,77	18,67	1,75	30,69	3
3	Salată de vinete Eggplant salad	5,4	10,9	23,6	220,5	4
4	Zacuscă de vinete făcută în casă Home-made Zacusca	3,6	15,8	23,38	243	5
5	Murături pane Breaded pickles	5,0	7,0	21,0	174	0,9
6	Salată de icre de știucă Roe Salad with onions	10,2	22,3	17,9	321	4
7	Soric de porc Pork rind	/100 g 31,26	4,39	4,12	262,55	1
8	Jumări de porc Pork Cracklings- fried pork sk	/100g 32,17	17,46	1,13	521,07	1,6
9	Platou de brânzeturi Sarmisegetuza Tradițional Cheese platter	66,8	74,3	7,15	994,2	6
10	Brânză de burduf în coajă de brad Tradițional Cheese	17	20	2	256	4
11	Cârnați afumați din vânat Smoked venison sausages	18,6	4,5	6,4	145	3
12	Salam de vânat Venison Salami	/100g 26	33	6	429	3,3
13	Pastramă de vânat Smoke - dried Venison	/100g 22	2	0	110	2
14	Babic Dried veal and mutton salami	/100g 22	40	2	472	3
15	Ghiudem Dried veal and mutton salami	/100g 22	40	2	470	3
16	Cârnat de Plescoi Smoked sheep sausage	/100g 25	30	1,8	369	3
17	Pastramă de rață Duck pastrami	15,3	21,0	0	250	2,6
18	Platou vânătoresc Hunter's platter	60,0	37	61	630	4
19	Salată de Boeuf Boeuf salad	7,0	7,0	4,0	111	0,65
20	Supă de pui Chicken soup	8	4,4	14,8	140	5
21	Ciorbă de burtă Tripe soup	31,98	24,01	12,16	404,3	5
22	Ciorbă de perișoare Traditional pork meatballs soup	10,79	6,97	20,11	191,49	5
23	Ciorbă ardelenască de cartofi cu afumătură și tarhon Transylvanian style potatoes soup	23	45	29	573	4
24	Ciorbă țărănească de legume cu pui/porc/văcuță Peasant style soup with chicken/pork/beef	6-22	16-31	0,3	339-410	5
25	Ciorbă de fasole cu costiță afumată și ceapă roșie Beans soup with smoked bacon served with red onions	23,6	12	31,2	335	5
26	Ciorbă de fasole cu afumătură, în pâine Beans soup in bread	31,1	12,4	83,2	581,9	6
27	Borș de miel Lamb soup	22,5	310	0,27	479	4
28	Obrăjori de vită cu sos, ceapă caramelizată și piure de cartofi Beef cheeks with sauce, caramelized onions and mashed potatoes	40,04	18,02	25	436	4
29	Friptură de miel la tavă cu garnitură asortată Tray-made lamb steak with mixed sidedish	59	56	103	1189	4
30	Sarmale în foi de varză cu afumătură, ardei iute și mămăligă Minced mixed meat in cabbage leaves with polenta	25,66	36,52	30,9	571,67	5
31	Pomana porcului cu usturoi și mămăligă Various types of pork meat with garlic and polenta	30,23	22,71	51,88	547	4
32	Tochitură Sarmisegetuza cu mămăligă și brânză rasă Sarmisegetuza pork stew with polenta and cheese	49,6	66	39,2	908	4
33	Gulaș de vită ușor picant Gulas stew with potatoes	22,29	25,85	47,8	527	4



Nr.	DENUMIRE	PROTEINE / PROTEIN [g]	LIPIDE / LIPID [g]	GLUCIDE / CARBOHYDRATES [g]	KCAL / KJ	SARE / SALT [g]
34	Carne la garniță cu mămăligă Hot pot pork meat with polenta	40,1	22,3	57,1	922	6
35	Pastramă de porc cu mămăligă Pan – made pork pastrami with polenta	47	53	1	531	5
36	Ciolan ușor afumat cu fasole/varză Slightly smoked pork knuckle with beans/cabbage stew	32,38	41,18	42,18	688	3
37	Cârnați de casă cu fasole/varză călită Home-made sausages with beans stew/cabbage stew	35,26	38,72	48,24	702,4	3
38	Șnițel din mușchiuleț de porc Pork schnitzel	30,47	26	18	445	3
39	Șnițel din piept de pui Chicken breast schnitzel	481	102	13,4	1180	10
40	Pulpă de rață la cuptor cu varză călită Baked duck with cabbage	30,77	18,67	1,75	30,69	3
41	Pui de Dac la ceaun Kettle-made chicken	5,4	10,9	23,6	220,5	4
42	Aripioare de pui la ceaun Fried chicken wings	16,08	19,35	23,6	220,5	4
43	Bulzul dacilor The Outlaw's bulz	3,6	15,8	0	238	1
44	Pui la tigaie, cu usturoi și mămăligă Fried chicken meat, with garlic and polenta	5,4	10,9	23,6	220,5	4
45	Platou boieresc cu mușchi de vită (pentru 2 persoane) Lord's platter (for 2 people)	10,2	22,3	17,9	321	4
46	Platou boieresc cu mușchi de vită (pentru 4 persoane) Lord's platter (for 4 people)	/100 g 31,26	4,39	4,12	262,55	1
47	Platou boieresc cu mușchiuleț de porc (pentru 2 persoane) Lord's platter (for 2 people)	/100g 32,17	17,46	1,13	521,07	1,6
48	Platou boieresc cu mușchiuleț de porc (pentru 4 persoane) Lord's platter (for 4 people)	66,8	74,3	7,15	994,2	6
49	Platoul lupilor (pentru 2 persoane) Wolves plateau (for 2 persons)	17	20	2	256	4
50	Pastramă de miel ușor afumată făcută în casă, la grătar Home made lamb pastrami	18,6	4,5	6,4	145	3
51	Cotlet de berbecuț la grătar Lamb chops on the grill	/100g 26	33	6	429	3,3
52	Antricot de vită maturat la grătar Aged beef ribeye on the grill	/100g 22	2	0	110	2
53	Frigărui de miel marinate Lamb skewers	49	10,5	18,3	371	2
54	Muschi de vită la grătar, calitate superioară Metis beef fillet on the grill	/100g 22	40	2	472	3
55	Ceafă de porc la grătar Grilled pork neck	/100g 25	30	1,8	369	3
56	Muschiuleț de porc la grătar Grilled pork tenderloin	8	4,4	14,8	140	5
57	Cârnafumat la grătar, "Rețeta Șurii" Smoked made sausages on the grill	31,98	24,01	12,16	404,3	5
58	Cârnați de oaie la grătar Sheep sausages on the grill	31,98	24,01	12,16	404,3	5
59	Pastramă de porc la grătar Grilled pork pastram	10,79	6,97	20,11	191,49	5
60	Coaste din piept de porc la grătar ca la Șură cu sos barbeque Pork ribs on the grill with barbeque sauce	23	45	29	573	4
61	Piept de curcan la grătar cu sos de ciuperci Grilled turkey breast with mushrooms sauce	6-22	16-31	0,3	339-410	5
62	Piept de pui dezostat la grătar Grilled boneless chicken breast	23,6	12	31,2	335	5
63	Pulpe de pui dezostat, la grătar Grilled boneless chicken legs	31,1	12,4	83,2	581,9	6
64	Frigărui din piept de pui cu legume Mixed chicken meat on the grill with vegetables	22,5	310	0,27	479	4
65	Mititei (4 buc.) Grilled seasoned minced meat rolls (4 pieces)	47	32	37	640	4
66	Păstrăv de munte, la grătar/tigaie Grilled mountain trout	59	56	103	1189	4
67	Somon la grătar Grilled salmon	57	71	62	1146	3
68	File de șalău pane Breaded pikeperch fillets	25,66	36,52	30,9	571,67	5



Nr.	DENUMIRE	PROTEINE / PROTEIN [g]	LIPIDE / LIPID [g]	GLUCIDE / CARBOHYDRATES [g]	KCAL / KJ	SARE / SALT [g]
69	Platou vânătoresc Hunter's platter	60,0	37	61	630	4
70	Combinată vânat. de mistreț și căprioară cu sos de ciuperci, piure de cartofi și sfeclă coaptă Hunter stew with mushrooms sauce , roasted beets and mashed potatoes	30,23	22,71	51,88	547	4
71	Muschiuleț de urs la grătar Bear fillet on the grill	49,6	66	39,2	908	4
72	Muschiuleț de căprioară la grătar Grilled deer fillet	49,6	66	39,2	908	4
73	Muschiuleț de mistreț la grătar Grilled boar fillet	98	49,2	5,5	461	4
74	Cârnați afumați din vânat la grătar Smoked venison sausages	25,13	32	50	604,5	4
75	Mititei vânătoarești Venison minced meat rolls	13	19	1	233	1,6
76	Legume asortate la grătar Grilled mixed vegetables	27,5	9,7	2,3	210	4
77	Cartofi natur Boiled potatoes	25	8,1	0,2	182	4
78	Cartofi brașoveni Peasant potatoes	75	63	60	1148	3
79	Piure de cartofi Mashed potatoes	3,77	12,3	1,9	278,1	4
80	Asortată ca la Șură Mixed potato and rice side dish	4	13	2,5	265,3	4
81	Cartofi la jar Baked potatoes	6	2	40	202	3
82	Pilaf de orez Rice Stew	3,03	14,94	8,25	185,19	3
83	Varză călită Cabbage stew	12,75	11,04	27,74	268,64	3
84	Iahnie de fasole Beans stew	5,6	8,65	2,51	113,7	3
85	Tocăniță de ciuperci Mushrooms stew	5,13	20,39	48,72	410,3	4
86	Cartofi prăjiți wedges French Fries	4,8	5,85	36	222	3
87	Murături pane Breaded pickles	5,0	7,0	21,0	174	0,9
88	Mămăligă Polenta	75	4	520	2470	20
89	Pâinea Casei Home made bread	43	42	25	661	3
90	Zacuscă de vinete făcută în casă Home-made Zacusca	3,6	15,8	23,38	243	5
91	Salată de vinete Eggplant salad	5,4	10,9	23,6	220,5	4
92	Ciorbă de legume Peasant style vegetable soup	0,3	0,2	4,2	20,5	0,2
93	Murături pane Breaded pickles	5,0	7,0	21,0	174	0,9
94	Platou de brânzeturi Sarmisegetuza Traditional cheese platter	66,8	74,3	7,15	994,2	6
95	Ciupercuțe pane Breaded mushrooms	5,0	7,0	21,0	174	0,9
96	Bulzul vegetarian Vegetable bulz	10	5,5	38,9	246	3,3
97	Fasole verde cu usturoi și ierburi aromate Green beans stew with garlic	1	0,1	7,1	31	0,5
98	Cașcaval pane Breaded cheese	16	19	20	317	1,9
99	Șnițel de pui cu piure de cartofi / cartofi prăjiți Chicken schnitzel with mashed / fries potatoes	14	12	16	226	0,3
100	Mămăliguță cu brânză telemea și smântână Polenta with salt cheese and cream	2	0	15	70	0,1
101	Cașcaval pane Breaded cheese	16	19	20	317	1,9
102	Aripioare de pui la ceain Fried chicken wings	16,08	19,35	23,6	220,5	4
103	Piept de curcan la grătar cu sos de hribi Grilled turkey breast with mushrooms sauce	6-22	16-31	0,3	339-410	5
104	File de șalău pane Breaded pikeperch fillets	25,66	36,52	30,9	571,67	5



Nr.	DENUMIRE	PROTEINE / PROTEIN [g]	LIPIDE / LIPID [g]	GLUCIDE / CARBOHYDRATES [g]	KCAL / KJ	SARE / SALT [g]
105	Salată „Șura Dacilor” Chicken breast salad	1,86	10,45	5,82	128,6	3
106	Salată asortată de vară Assorted summer salad	12	1,2	12	109	3
107	Salată de roșii cu telemea Salty cheese with tomato salad	0	1,2	4,2	29,6	2,1
108	Salată de bureți murați Beech sponge salad	2,96	10,33	9,53	147,23	3
109	Salată de varză Cabbage salad	2,46	10,57	6,32	134,26	4
110	Salată de varză murată Cabbage salad	0	0	3,2	17	6,4
111	Salată de ardei copti Pickled cabbage salad	1,38	2,42	9,74	68	4
112	Salată de gogoșari murați Pickled bell peper salad	1,17	0,18	2,74	17,67	4
113	Salată de castraveți murați Pickled cucumbers salad	1,38	0,29	4,8	28,07	5
114	Salată de murături asortate Mixed pickled salad	2,2	10,17	17,41	176,7	4
115	Salată de sfeclă roșie cu hrean Beetroot salad with horseradish	2,2	10,17	17,4	176,7	4
116	Salată de ceapă roșie Red onion salad	1,95	0,26	10,4	52	4
117	Ardei iute verde Chilli pepper	1	0	8,8	40	0
118	Sos de ciuperci Mushroom sauce	2,33	12,1	7,1	151,6	3
119	Sos de piper Pepper sauce	2,32	12,92	10,25	171,6	3
120	Sos de fructe de pădure Berries sauce	6	0	53	267	1
121	Sos de ceapă Onion sauce	2,44	10,2	17,5	177,6	3
122	Sos mujdei cu smântână Garlic sauce with cream	2,7	14,9	4,3	161	3
123	Sos ardei iute Chilli peppers sauce	0	0	21	64	0
124	Sos cheddar Cheddar sauce	25	34	0,1	410	0
125	Sos de hrean Horseradish sauce	2,2	5,5	14	126	0,50
126	Mujdei de usturoi Garlic sauce	1,2	8,1	6,6	105	4
127	Smântână Milk cream	2,5	29	3	297	1
128	Ketchup / Muștar Ketchup / Mustard	0,9	0	20,5	88	1
129	Clătite brașovene gratinate cu smântână și sos din fructe de pădure Brasov style pancakes with sour cream and forest fruits sauce	11,57	8,69	4,86	198,85	1
130	Papanasi cu smântână și dulceată Cheese dumpling with jam and sour cream	24	21,51	31,17	426	0,1
131	Prăjitură dacică cu brânză/măr Dacian pie with cheese/ apples	7,1	10,93	83,51	473,12	1
132	Înghetată de casă (artizanală) Mixed home made ice-cream	4,56	8,92	25,82	202	0,07
133	Clătite cu înghețată Ice Cream pancakes	15	27	58	618	0,1
134	Clătite cu dulceată/Finetti Pancakes with jam/Finetti	10,68	18,73	48,92	418	0,1
135	Fistic Pistachio	3,8	51,4	9,3	617	3
136	Alune de pădure Hazelnuts	15,31	63,64	7,42	682	1



SVRA DACILOR

Vă mulțumim și
vă mai așteptăm!

