



Meniu

Într-o atmosferă elegantă te invităm să te alături nouă pentru a degusta deliciale gastronomice și să vă încântăm simțurile cu un meniu special pregătit cu dragoste și atenție de bucătarii noștri.

Savurează delicii culinare pregătite cu ingrediente proaspete și arome rafinate, într-un ambient liniștit și relaxant în centrul orașului Bistrița.

Meniul nostru este o călătorie culinară pe care nu vrei să o ratezi! De la preparate clasice, până la bucate internaționale, avem ceva pentru fiecare pofticios.

Bucură-te de momente magice la Restaurant Bistrița!



Fermă piscicolă

Ferma piscicolă este amplasată pe Valea Archiudului, comuna Teaca și poartă numele satului Budurleni cu care se învecinează. Are o suprafață de 124 ha și un luciu de apă care însumează 102 ha. Desfașoară activitatea de acvacultură, realizând anual aproximativ 150 tone de pește din speciile • crap, sanger, novac, cosaș, caraș, șalău, somn.

Vă oferim cu drag preparatele autentice din pește, crescut local, la propria fermă piscicolă Budurleni din județul Bistrița-Năsăud, garantând prospețimea și calitatea superioară a produselor.

CIORBĂ DE PEȘTE

300/100g • timp de gătire 30 min

(crap, ceapă, ardei, morcovi, țelină, sare, piper, pătrunjel, usturoi, sos de roșii)

30 LEI

CRAP LA GRĂTAR CU MĂMĂLIGĂ ȘI MUJDEI

300/200/50g • timp de gătire 40 min.

(crap, făină de mălai, usturoi, ulei, sare, piper)

80 LEI

CRAP PRĂJIT CU CAROFI COPȚI ȘI MUJDEI

300/250/50g • timp de gătire 40 min.

(crap, cartofi, ulei, făină albă, făină de mălai, usturoi, sare, piper)

80 LEI

CRAP GĂTIT ÎN SOS DE GHIMBIR CU SOIA ȘI ROȘII COAPTE

300/100g • timp de gătire 60 min.

(crap, roșii cherry, sos de soia, ghimbir, usturoi, sare, piper, miere)

100 LEI

CHIFTELUȚE DE PEȘTE CU CARTOFI AURII ȘI SOS ALLIOLI

200/250/50g • timp de gătire 60 min.

(crap, ceapă, ouă, pesmet, cartofi, smântână, pătrunjel, ulei, usturoi, sare, piper)

60 LEI

*produs/din produs congelat

- ingrediente subliniate conțin alergeni

PRODUSE NOI

.....

RISOTTO CU SPARANGHEL ȘI GRANA PADANO 48 LEI

350g • timp de gătire 40-45 min.

(orez, sparanghel, ceapă, parmezan, unt, usturoi, ulei de măsline, lămâie)

ARIPIOARĂ DE PORC CU CARTOFI GRATINAȚI ȘI MIX DE SALATĂ 45 LEI

130/150/100g • timp de gătire 30-35 min.

(aripioară de porc, cartofi, mix de salată, cașcaval, ouă, smântână, unt, sare, piper)

TAGLIATA DE VITA CU RUCOLA, ROȘII CHERRY ȘI PARMEZAN 130 LEI

300/100/50/50g • timp de gătire 40-45 min.

(antricot de mânăz*, rucola, roșii cherry, parmezan, unt, oțet balsamic, lămâie)

FRIGĂRUI DE PUI CU CARTOFI AURII, SOS TZATZIKI ȘI MIX DE SALATĂ 50 LEI

200/250/50/50g • timp de gătire 40-45 min.

(pulpă de pui dezosată*, mix de salată, dovlecel, bacon, ardei, roșii, ceapă, sos tzatziki, cartofi*, iaurt, castravete, maioneză vegetală, mărar, lămâie, sare, ulei)

TIGAIIE ȚĂRĂNEASCĂ CU CARTOFI 35 LEI

400g • timp de gătire 30-35 min.

(cartofi, ceapă, ardei, kaiser, ou, boia, sare, piper)

BOWL CU PUI CRISPY, SOS DE IAURT ȘI LEGUME PROASPETE 36 LEI

350/50g • timp de gătire 30-35 min.

(salată verde, piept de pui*, faină de grâu, ou, pesmet Panko, porumb, roșii cherry, castraveți, morcov ras, sos de iaurt - iaurt, mărar, lămâie, usturoi, sare, piper)

BOWL CU SOMON YAKITORY 50 LEI

400g • timp de gătire 30-35 min.

(somon file, orez, morcov, sos de soia, zahăr brun, usturoi, susan, amidon de porumb, lămâie)

PUI ÎN STIL ASIATIC CU OREZ BASMATI 40 LEI

200/200g • timp de gătire 40-45 min.

(piept de pui dezosată*, orez, sos de soia, amidon de porumb, susan, ulei, otet, usturoi, sos chilly, zahăr, boia, sare, piper)

*produs/din produs congelat
- în ingredientele subliniate conțin alergeni



PENNE AL FORNO

40 LEI

500g • timp de gătire 40-45 min.

(paste făinoase, piept de pui file*, kaiser, mozarella, smântână lichidă, ciuperci, ceapă, ulei, pastă de tomate, usturoi, pătrunjel, parmezan, sare, piper)

SALTIMBOCA (medalion din muschiuleț de porc) SERVIT CU LEGUME

50 LEI

150/150g • timp de gătire 40-45 min.

(mușchiuleț de porc, legume cu oțet balsamic*, unt, specialitate de porc afumată, ulei de masline, salvie, sare, piper)

SALATĂ CALDĂ DE LEGUME COAPTE ȘI BRÂNZĂ GRECEASCĂ

32 LEI

400g • timp de gătire 30-35 min

(morcovi, cartof dulce, țelină, brânză, ulei de măsline, sare, piper)

TOCĂNIȚĂ DE VITĂ CU CARTOFI ȘI LEGUME GĂTITĂ LENT

65 LEI

500g • timp de gătire 40-45 min

(pulpă de vită, cartofi, ceapă, ardei, morcovi, ulei, chimen, boia, sare, piper)

PLATOU TRADIȚIONAL • PENTRU 2 PERSOANE

95 LEI

800g • timp de gătire 30-35 min

(slăninuță, brânză de burduf, cașcaval, ciolan presat, cârnat uscat, telemea, roșii, ardei, ceapă)

MIX GRILL • PENTRU 2 PERSOANE

160 LEI

1400g • timp de gătire 40-45 min

(ceafă de porc, piept de pui*, ciolan de porc presat, cârnăciori, slănină prajită, cartofi copti aurii, legume la grătar-dovlecei, ceapă, ardei, ciuperci, roșii, vinete-, muraturi asortate (castraveți murați, gogoșari, conopidă)





*produs/din produs congelat
- ingredientele subliniate conțin alergeni



BURGER & PIZZA

.....

BURGER CU CARTOFI PRĂJIȚI ȘI SOS ROZ 48 LEI
300/150/50g • timp de gătire 30-35 min.
(carne de vită/porc*, chiflă*, brânză cedar, ceapă, roșii, salată, cartofi*,
maioneză vegetală, ketchup)

**BACON BURGER CU CARTOFI PRĂJIȚI ȘI
CHUTNEY DE ARDEI IUTE** 48 LEI
330/150/25g • timp de gătire 30-35 min.
(carne de vită/porc*, chiflă*, bacon, brânză cedar, salată, ceapă, roșii,
cartofi*, chutney ardei iute)

PIZZA CASEI 38 LEI
450g • timp de gătire 20-30 min.
(ciuperci, salam, șuncă presată, mozzarella, porumb,
sos de roșii, blat pizza*, mirodenii)

PIZZA QUATTRO FORMAGGI 40 LEI
450g • timp de gătire 20-30 min.
(mozzarella, parmezan, brânză cu mușcăi albastru, brânză cheddar,
blat pizza, mirodenii)

MENIURI VEGETARIENE

.....

BURGER VEGETARIAN CU CAȘCAVAL PANE, CARTOFI PRĂJIȚI ȘI SOS ROZ 40 LEI

300/150/50g • timp gatire 20-30 min.

(chiflă*, brânză gouda, ouă, făină albă, pesmet, ulei, ceapă, roșii, salată, cartofi*, maioneză vegetală, ketchup)

TIGAIIE PICANTĂ CU LEGUME 35 LEI

450g • timp gatire 30-40 min.

(ardei gras, roșii, ceapă, ciuperci, dovlecel, morcovi, țelină, vinete, chilli, ulei, sare, piper)

MĂMĂLIGUȚĂ ÎN STRATURI CU SMÂNTÂNĂ 28 LEI

350g • timp de gătire 30-40 min.

(brânză de burduf, făină de mălai, smântână)

CAȘCAVAL PANE CU CARTOFI PRĂJIȚI* 32 LEI

150/150g • timp de gătire 20-30 min.

(cașcaval, ouă, făină albă, pesmet, cartofi*)

PLATOU VEGETARIAN 3 SORTIMENTE: 28 LEI

HUMMUS, VINETE, ZACUSCĂ

60/60/60/100g • timp de gătire 20-30 min.

(năut, tahini, ulei de masline, usturoi, ardei, vinete, ceapă, ou, pâine prăjită)

MIX PANE VEGAN: VINETE, DOVLECEL, 28 LEI

CIUPERCII ȘI ARDEI

300g • timp de gătire 20-30 min.

(vinete, dovlecel, ciuperci, ardei, făină de grau)

MIX DE CIUPERCUȚE CU USTUROI ȘI MĂMĂLIGĂ 38 LEI

200/200g • timp de gătire 20-30 min.

(mix de ciuperci*, usturoi, făină de mălai, smântână vegetală, ceapă, pătrunjel, sare, piper, ulei)

OCHIURI CU CARTOFI COPTI 25 LEI

100/250g • timp de gătire 20-30 min.

(ou, cartofi, sare, ulei)

SALATĂ DE VINETE 20 LEI

150/100g

(vinete, ou, ulei, roșii, sare, pâine toast)

PIZZA VEGETARIANĂ 35 LEI

450g

(blat pizza, ciuperci, ardei, ceapă, măsline, porumb, roșii, mirodenii)

SALATE

.....

SALATĂ CEZAR

40 LEI

350g • timp de gătire 20-30 min.

(salată iceberg, piept de pui* la grătar, bacon, roșii, parmezan, dressing, crutoane)

SALATĂ GRECEASCĂ

26 LEI

350g • timp de gătire 20-30 min.

(roșii, castraveți, ceapă, măsline, brânză, crutoane)



*produs/din produs congelat
- în ingredientele subliniate conțin alergeni



PASTE

.....

SPAGHETTI ALL POMODORO

32 LEI

300g • timp de gătire 20-30 min.

(paste fainoase, morcovi, ceapă, ardei, țelină, ulei de măsline, oregano, usturoi, roșii, pătrunjel)

SPAGHETE CARBONARA

40 LEI

350g • timp de gătire 20-30 min.

(paste, bacon, ou, parmezan, smântână, usturoi, ulei de măsline)

PENNE ALLA BOSCAIOLA

40 LEI

350g • timp de gătire 20-30 min.

(paste, bacon, ciuperci, mazăre*, smântână, pătrunjel)

SPAGHETE AGLIO, OLIO, PEPERONCINO

27 LEI

350g • timp de gătire 20-30 min.

(paste, usturoi, ulei de măsline, ardei iute)

PENNE VEGETARIENE CU CIUPERCI ȘI NUCI

40 LEI

350g • timp de gătire 20-30 min.

(paste, ciuperci, nuci, mazăre, smântână, pătrunjel)

TAGLIATELLE CU CREVEȚI ȘI DOVLECEL

48 LEI

350g • timp de gătire 20-30 min.

(paste, creveți decorticați*, dovlecel, smântână)

SPECIALITĂȚI DIN PORC

.....

MENIU COSTIȚE

65 LEI

500/150/50g • timp de gătire 30-40 min.
(costițe*, cartofi*, sos barbeque)

TIGAIIE PICANTĂ CU PORC

42 LEI

350/100g • timp de gătire 30-40 min.
(ardei gras, rosii, ceapa, ciuperci, dovlecel, morcovi, țelină, vinete, cotlet de porc, chilli, sos Worcester, ulei, sare, piper)

TOCHITURĂ ARDELENEASCĂ CU MAMALIGUȚĂ

45 LEI

200/200g • timp de gătire 30-40 min.
(ceafa de porc, branza de burduf, ouă, făină de mălai, sare, piper, ulei, usturoi)



MĂMĂLIGUȚĂ ÎN STRATURI CU BRÂNZĂ ȘI SLĂNINĂ

32 LEI

350/50g • timp de gătire 30-40 min.
(branză de burduf, făină de mălai, smântână, slănină)

CIOLAN DE PORC ÎNTREG CU IAHNIE DE FASOLE

75 LEI

500/200g • timp de gătire 30-40 min.
(ciolan de porc*, fasole boabe, morcov, ceapă, sos de roșii, mirodenii)

CEAFĂ DE PORC LA GRĂȚAR CU CARTOFI PRĂJIȚI ȘI MIX DE SALATĂ

45 LEI

350g • timp de gătire 30-40 min.
(ceafă de porc, cartofi*, mix de salată, sare, piper, ulei)

ȘNITEL DIN COTLET

30 LEI

150g • timp de gătire 30-40 min.
(cotlet de porc, făină, ou, pesmet, ulei, mirodenii)

SPECIALITĂȚI DIN PUI

.....

PIEPT DE PUI LA GRĂȚAR CU SOS DE BRÂNZETURI ȘI 42 LEI CARTOFI AURII

150/50/250g • timp de gătire 30-40 min.

(piept de pui*, smântână lichidă, parmezan, gorgonzola, cartofi wedges*)

TIGAIIE PICANTĂ CU PUI 42 LEI

350/100g • timp de gătire 30-40 min.

(ardei gras, roșii, ceapă, ciuperci, dovlecel, morcovi, țelină, vinete, piept de pui*, sos Worcester, chilli, ulei, sare, piper)

FÂȘII DIN PIEPT DE PUI CROCANTE CU CARTOFI PRĂJIȚI 45 LEI ȘI ȘOS ROZ

150/150/50g • timp de gătire 30-40 min.

(file din piept de pui*, făină, ou, pesmet Panko, cartofi*, ulei, sare, ketchup, maioneză vegetală)

FICĂȚEI DE PUI CROCANȚI CU BACON ȘI CEAPĂ 36 LEI

150/70/70g • timp de gătire 30-40 min.

(ficăței de pui*, bacon, ceapă, ardel, ulei, sare)

PIEPT DE PUI CU ȘUNCĂ ȘI CAȘCAVAL 35 LEI

150g • timp de gătire 30-40 min.

(piept de pui*, cașcaval, șuncă presată, făină albă, pesmet, ouă, ulei, sare, piper)

PIEPT DE PUI LA GRĂȚAR 30 LEI

150g • timp de gătire 30-40 min.

(piept de pui*, sare, piper)



SPECIALITĂȚI DIN RAȚĂ

.....



PULPĂ DE RAȚĂ CU VARZĂ ROȘIE

120/150g • timp de gătire 30-40 min.

(pulpă de rață confiată, varză, ceapă, sare, piper)

55 LEI

SPECIALITĂȚI DIN VITĂ

.....

STEAK DE VITĂ CU ULEI DE MĂSLINE ȘI SPARANGHEL

130 LEI

270/100g • timp de gătire 35-40 min.

(antricot mânzat*, unt, ulei de măsline, sparanghel*, sare, piper)

TIGAIE PICANTĂ DE VITĂ

65 LEI

350/100g • timp de gătire 35-40 min.

(mușchi de vită*, ardei, roșii, ceapă, ciuperci, dovlecel, morcovi, țelină, vinete, ulei, sare, piper, sos worcester)

SPECIALITĂȚI DIN PEȘTE

.....

FISH & CHIPS

55 LEI

150/150/50g • timp de gătire 35-40 min.

(șalău file*, cartofi prăjiți*, făină albă, pesmet, ou, ulei, sos tartar (ulei vegetal, oțet, zahăr, ou, castraveți, sare, ceapă, amidon de porumb, muștar)

FILE ȘALĂU LA GRĂTAR CU LEGUME LA GRĂTAR

55 LEI

150/200g • timp de gătire 35-40 min.

(șalău file*, vinete, ciuperci, dovlecel, roșii, ardei, ceapă, ulei)

PĂSTRĂV LA GRĂTAR CU MĂMĂLIGĂ

50 LEI

200/200g • timp de gătire 35-40 min.

(păstrăv*, făină de mălai, ulei, sare, piper)

SOMON FILE LA CUPTOR CU FASOLE VERDE TRASĂ LA TIGAIIE CU ULEI DE MĂSLINE ȘI ROȘII CHERRY COAPTE

65 LEI

150/150/50g • timp de gătire 35-40 min.

(somon file*, fasole verde *, rosii cherry, ulei de masline, sare, piper)

CREVEȚI ÎN PANKO CU SOS SWEET CHILLI

32 LEI

150/100g • timp de gătire 35-40 min.

(creveți *, sos sweet chilli, ulei)

CREVEȚI TRAȘI ÎN UNT

42 LEI

100/100g • timp de gătire 35-40 min.

(creveți decorticati*, usturoi, unt, pătrunjel, pâine prăjită)



CIORBE

.....

CIORBĂ DE BURTĂ

300/150g • timp de gătire 20-30 min.

(burtă de vită*, morcov, țelină, ardei, usturoi, smântână, ouă, oțet, ardei iute)

32 LEI

CIORBĂ DE PORC/PUI/VITĂ A LA GREC

360G/40g • timp de gătire 20-30 min.

(carne pui/porc/vită*, morcov, țelină, ardei, ceapă, orez, smântână, ouă)

25 LEI

CIORBĂ DE LEGUME

400g • timp de gătire 20-30 min.

(morcov, țelină, fasole verde*, ardei, mazăre*, cartofi, varză, roșii)

22 LEI



CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ DE VĂCUȚĂ

360/40g • timp de gătire 20-30 min.

(carne vită*, morcov, țelină, fasole verde*, ardei, mazăre*, cartofi, varză, roșii)

25 LEI

SUPĂ DE PUI CU TĂIȚEI

360/40g • timp de gătire 20-30 min.

(pulpă de pui*, paste făinoase, morcovi, țelină, pătrunjel, sare, piper)

25 LEI

GARNITURI

.....

CARTOFI AURII 250g 14 LEI

(cartofi*, ulei, sare)

CARTOFI PRĂJIȚI 150g 12 LEI

(cartofi*, ulei, sare)

OREZ BASMATI 200g 10 LEI

CARTOFI WEDGES CU COAJĂ 200g 15 LEI

(cartofi*, ulei, sare)

CARTOFI GRATINAȚI 150g 20 LEI

(cartofi, smântână, cașcaval, ouă, ulei, sare)

CARTOFI PIURE 150g 12 LEI

(cartofi, lapte, smântână, unt, sare)

LEGUME LA GRĂȚAR 200g 24 LEI

(vinete, roșii, ardei, ceapă, dovlecel, ciuperci)

CIUPERCI LA GRĂȚAR 100g 12 LEI

FASOLE VERDE SOTE 150g 12 LEI

(fasole verde*, ulei de măsline, unt, usturoi)

MĂMĂLIGĂ 200g 10 LEI

(făină de mălai)


VARZĂ ROȘIE CĂLITĂ 150g 12 LEI

(varză, ceapă, ulei, sare, piper, cimbru)

*produs/din produs congelat
- în ingredientele subliniate conțin alergeni



SALATE



SALATĂ DE VARZĂ 150g (varză, ulei, oțet, sare)	8 LEI
SALATĂ DE VARZĂ CU ROȘII 150g (varză, roșii, ulei, oțet, sare)	10 LEI
SALATĂ DE ROȘII 150g (roșii, ulei, oțet, sare)	10 LEI
SALATĂ DE ROȘII CU TELEMEA 150g (roșii, <u>telemea</u>)	13 LEI
SALATĂ ASORTATĂ 150g (castraveți, roșii, ceapă)	12 LEI
SALATĂ DE ARDEI COPTI 150g	15 LEI
MIX DE SALATA 50g	5 LEI
CASTRAVETI MURAȚI 150g	10 LEI
GOGOȘARI MURAȚI 150g	10 LEI
SALATĂ DE MURĂTURI 150g (castraveți, gogoșari, conopidă)	10 LEI
VARZĂ MURATĂ 200g	10 LEI
CONOPIDĂ MURATĂ 150g	10 LEI

*produs/din produs congelat
- în ingredientele subliniate conțin alergeni

SOSURI/EXTRA

.....

SOS BRÂNZETURI

100g

(gorgonzola, parmezan, smântână lichidă)

8 LEI

SOS ALIOLI

100g

(lapte, ulei, usturoi, pătrunjel)

6,5 LEI

SOS CHILLI MAYO

100g

(maioneză vegetală, chili)

6,5 LEI

SOS ROȘU

100g

(ardei iute, roșii, ulei, usturoi)

6,5 LEI

SOS ALB CU HREAN

100g

(smântână, ulei, pastă de hrean)

7 LEI

SOS TARTAR

100g

(ulei vegetal, oțet, zahăr, ou, castraveți, sare, ceapă, amidon de porumb, muștar)

8 LEI

MUJDEI

100g

(ulei, usturoi)

5 LEI

SMÂNTÂNĂ

50g

5 LEI

CHIFLĂ*

60g

1,5 LEI

ARDEI IUTE

1 buc.

1 LEU

PARMEZAN

50g

12 LEI

*produs/din produs congelat
- în ingredientele subliniate conțin alergeni



DESERT

.....

LAVA CAKE CU ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE

30 LEI

1 buc. /50g

(o explozie de ciocolată fierbinte)

(ouă, zahăr, ciocolată amăruie, lecitină din soia, unt, făină de grâu, lapte)

TARTĂ DE MERE* CU ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE

18 LEI

140/50g

(mere, făină, zahăr, grăsimi vegetale, stafide, ouă, ulei, scorțișoară)

PAPANAȘI* CU DULCEAȚĂ DE AFINE ȘI SMÂNTÂNĂ

25 LEI

280g

(papanashi *, gem de afine, smântână)



*produs/din produs congelat
- ingredientele subliniate conțin alergeni

LISTA ALERGENILOR

.....

ce pot fi prezenti în preparatele culinare realizate de în cadrul unității noastre.

◇ cereale care conțin gluten și produse derivate ◇ crustacee și produse derivate

◇ oua și produse derivate ◇ peste și produse derivate

◇ arahide și produse derivate

◇ soia și produse derivate

◇ lapte și produse derivate (inclusiv lactoza) ◇ nuci, migdale, alune de pădure, fistic și alte fructe

cu coaja, inclusiv derivatele lor

◇ telina și produse derivate ◇ mustar și produse derivate

◇ susan și produse derivate

◇ dioxid de sulf și sulfiti

◇ moluste și produse derivate

◇ lupin și produse derivate

Alergenii pot să fie prezenti în produse ca atare sau ca urmare a unor contaminări pe fluxul de producție. Pentru mai multe informații referitoare la produsele noastre va rugăm să va adresați personalului nostru.

Anunț realizat în conformitate cu Reg. CE 1169/2011 privind informarea consumatorilor.

* produs/din produs congelat
- ingredientele subliniate conțin alergeni



**GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE**

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

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

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

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



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.