



# HOCHMEISTER

*delikat'essen*

Restaurantul se află în fosta casă a lui Martin von Hochmeister care, în anul 1790, a tipărit primul ghid al orașului.

Noi ne propunem să fim ghizii voștri într-o călătorie culinară care pleacă de la produse de sezon și producători locali, de unde și conceptul "Farm to table".

Meniul este un manifest numit New-Old Transylvanian Cuisine, un concept nou inspirat de rețete vechi de la bunici și de prin cărți prăfuite, cu diferite influențe de la cele 11 popoare care ne-au lăsat moștenire cultura lor gastronomică.



## SUPE, CIORBE... // SOUPS... (PÂNĂ LA ORA 18<sup>00</sup> // UNTIL 18<sup>00</sup>)

---

---

Supă cremă de praz și cartofi cu cârnați uscați și afumați de vită 300g 16 lei

Supă clară și gălușcă umplută cu rață confiată 300g 16 lei

(carne de rată, morcovi, telină, ceapă verde)

*Clear soup with duck confit filled dumplings*

## CAPRICII, MOFTURI... // GUILTY PLEASURES...

---

---

✓ Chiflă coaptă'n casă cu brânză de capră, omletă, roșii uscate și cartofi noi 330g 29 lei

(chiflă proaspătă, brânză de capră, ouă, roșii uscate, mix de salată, cartofi rumeniți cu cimbru)

*Homemade bun with goat cheese, omelette, sun-dried tomatoes and potatoes*

Pulled pork cu sos de bere, castraveți murați, mix de salată și cartofi noi 330g 34 lei

(chiflă proaspătă, porc gătit lent la cuptor cu bere neagră, cartofi rumeniți cu cimbru)

*Pulled pork with beer sauce, pickles, salad mix and potatoes*

### TARTE FLAMBÉE (Tartă alsaciană // Flammkuchen)

Cu vânăță, dovlecel, ardei iute, sos de roșii făcut în casă și telemea de oaie 400g 27 lei

*With eggplant, zucchini, hot peppers, homemade tomato sauce and old cheese*

Cu ragu de oaie, telemea maturată și pătrunjel proaspăt 400g 29 lei

*With lamb ragu, old cheese and fresh parsley*

## APERITIVE // STARTERS

---

---

**Untură de rată păstrată la garniță cu ceapă murată** 250g 16 lei

(untură cu carne de rață, ceapă coaptă și murată, pâine cu maia)

*Duck lard with pickled onion served with crispy bread*

**Păstrăv afumat cu turtă de mălai și dulceață de ardei iute** 115g 16 lei

(păstrav de la Sadu, turtă de mălai, unt, dulceață de ardei iute)

*Smoked trout with fried cornbread and chilli jam*

✓ **Tartină cu brânză de capră, prune uscate și rozmarin** 200g 19 lei

(pâine cu maia, prune uscate și hidratate cu cognac și suc de portocale, rozmarin proaspăt)

*Goat cheese on homemade bread, dried plums and rosemary*

## SALATE // SALADS

---

---

✓ **Salată cu sfeclă, morcovi copti și brânză de capră** 300g 29 lei

(sfeclă coaptă, verdețuri de la Grădina Verde, nucă prăjită, ulei de dovleac și dressing de muștar)

*Seasonal salad with beetroot, baked carrots, goat cheese, roasted walnuts, pumpkin oil and mustard dressing*

**Salată de sezon cu vită, roșii uscate și ciuperci** 350g 38 lei

(ciuperci de sezon aromate cu usturoi)

*Beef seasonal salad, sundried tomatoes and mushrooms*

**Salată mixtă** 150g 11 lei

(mix de salată, legume de sezon, dressing de muștar cu miere)

*Salad mix with mustard dressing and seasonal vegetables*

## FELURI PRINCIPALE // MAIN COURSES

---

---

**Tocană de iepure cu mămăligă și fructe de sezon caramelizate** 380g 39 lei

(iepure gătit la foc mic cu supă de pui, ciuperci și fructe de sezon)

*Rabbit stew with mushrooms, cornbread and caramelized seasonal fruits*

**Păstrăv crocant cu roșii marinate și piure de conopidă** 350g 36 lei

(păstrăv în crustă de mălai, ulei de pătrunjel, măcriș)

*Crunchy trout with mashed cauliflower, parsley oil and tomatoes brine*

**Pulpă de rață cu conopidă și sos de cireșe amare** 380g 39 lei

(conopidă rumenită în grăsime de rață, pulpă de rață confiată, sos de cirese cu vin roșu)

*Duck haunch with roasted cauliflower and sour cherry sauce*

**Porc gătit lent cu piure de cartofi cu cimbru și sos de bere** 400g 38 lei

(porc gătit lent la cuptor cu bere neagră, ceapă murată)

*Slowly cooked pork and mashed potatoes with thyme, beer sauce and pickled onion*

**Șnițel de vită cu cartofi noi și sos de iaurt cu verdețuri** 400g 42 lei

(șnițel de vită, cartofi noi rumeniți cu cimbru, iaurt, verdețuri de sezon)

*Beef schnitzel with potatoes and yogurt sauce with herbs*

✓ **Paste de casă umplute cu brânză de capră și spanac, semințe prăjite și busuioc** 350g 33 lei

(paste făcute în casă, umplute cu brânză de capră, spanac și busuioc proaspăt, ulei de clorofilă, semințe prăjite și sărate)

*Homemade pasta filled with goat cheese, spinach, roasted seeds and basil*

✓ **Paste de casă cu ciuperci rumenite și roșii uscate** 300g 29 lei

(paste făcute în casă, mangold, spanac, roșii uscate, ciuperci de sezon)

*Homemade pasta with forest mushrooms and dried tomatoes*

**Paste de casă cu ragu de oaie și telemea veche** 320g 29 lei

(paste făcute în casă cu ragu de oaie de la Magazinul Baciu, telemea veche de oaie) *Homemade pasta with lamb ragu and old cheese*

## DESERTURI // DESSERTS

---

*Curd cheese dumplings with homemade jam and sour cream*

Tartă de ciocolată cu dulceață și alune de pădure caramelizate

120g **16 lei**

Lapte de pasăre cu biscuit de cafea

200g **17 lei**

*Floating island with crunchy coffee biscuit*

## BĂUTURI // DRINKS

---

---

### RĂCORITOARE // SOFT DRINKS

Curiosity Cola	275ml	12 lei
Fritz Kola	330ml	11 lei
Coca-Cola	250ml	9 lei
Tonic Water	200ml	10 lei

### CAFEA // COFFEE

Espresso	25ml	7 lei
Espresso double	50ml	9 lei
Long Black	120ml	9 lei
Cappuccino	180ml	10 lei
Baileys Hot Coffee	70ml	12 lei
Ciocolată caldă	250ml	13 lei



### APĂ MINERALĂ // MINERAL WATER

Acqua Panna	750ml	14 lei
San Pellegrino	750ml	14 lei

### BERE ARTIZANALĂ // CRAFT BEER

Nembeer	330ml	16 lei
Draculina 6,6%, Amarilla 5.7%, Boema 5.1%		

### BERE // BEER

Csiki Sör 6.0%	500ml	11 lei
Csiki Vitamin 1.2%	500ml	15 lei
Rauchbier Schlenkerla Märzen 5.1%-Bere afumată	500ml	18 lei
Augustiner Hell 5.2%	500ml	15 lei
Paulaner Hefe Weißbier 5.5% / Fără alcool	500ml	15 lei

## VINURI ALBE // WHITE WINES

### OLTENIA

Sauvignon Blanc, <b>Corcova, sec</b> - 12.5%	750ml	72 lei
Chardonnay Reserve, <b>Corcova, sec</b> - 13.4%	750ml	90 lei

### MUNTENIA

Sauvignon Blanc - <b>Karakter, Aurelia Vişinescu, sec</b> - 13,0%	750ml	72 lei
Sauvignon Blanc & Fetească Albă - <b>Iacob Alb, Davino, sec</b> - 13,5%	750ml	82 lei

### BANAT

Solo Quinta, <b>Cramele Recas, sec</b> - 13%	750ml	135 lei
--	-------	---------

### TRANSILVANIA

Chardonnay, <b>La Salina Issa, sec</b> - 13%	750ml	72 lei
Fetească Albă & Fetească Regală - <b>Diamant, Villa Vinea, sec</b> - 13,5%	750ml	105 lei
Gewurztraminer - <b>Premium, Villa Vinea, sec</b> - 13,5%	750ml	72 lei
Rhein Riesling - <b>Theresia, Carastelec, sec</b> - 12%	750ml	72 lei
Traminer & Sauvignon Blanc- <b>Mysterium, Jidvei, sec</b> - 12,5%	750ml	78 lei

### DOBROGEA

Pinot Gris - <b>Sur Mer, Crama Rasova, sec</b> - 13,5%	750ml	78 lei
--	-------	--------

## VINURI DESERT // DESSERT WINES

### OLTENIA

Sauvignon Blanc, Chardonnay, <b>Corcova, dulce</b> - 11.5%	375ml	64 lei
--	-------	--------

## VINURI ROSE // ROSE WINES

### OLTENIA

CS, Pinot Noir, Fetească Neagră, <b>Corcova, sec</b> - 13,5%	750ml	72 lei
--	-------	--------

### MUNTENIA

Pinot Noir, CS, Syrah - <b>Karakter, Aurelia Vişinescu, sec</b> - 13%	750ml	74 lei
Cabernet Sauvignon, Merlot - <b>Iacob Rose, Davino, sec</b> - 14,3%	750ml	78 lei

### TRANSILVANIA

Pinot Noir, <b>La Salina Issa, sec</b> - 13%	750ml	72 lei
--	-------	--------

### DOBROGEA

Fetească Neagră, Pinot Noir, Syrah - <b>Sur Mer, Crama Rasova, sec</b> - 13%	750ml	78 lei
--	-------	--------

## VINURI ROȘII // RED WINES

### OLTENIA

Fetească Neagră, <b>Corcova</b> , sec - 13,5%	750ml	90 lei
Merlot, Cabernet Sauvignon - <b>Cuvée Racoveanu, Corcova</b> , sec - 14%	750ml	105 lei

### MUNTENIA

Cabernet Sauvignon - <b>Anima, Aurelia Vișinescu</b> , sec - 14,6%	750ml	160 lei
Fetească Neagră, Merlot, CS - <b>Red Artisan, Aurelia Vișinescu</b> , sec - 14%	750ml	82 lei
Cabernet Sauvignon & Fetească Neagră - <b>Iacob Rosu, Davino</b> , sec - 14,5%	750ml	90 lei
CS, Merlot, Fetească Neagră - <b>Domaine Ceptura Rouge, Davino</b> , sec - 14%	750ml	170 lei
Shiraz, <b>Lacerta</b> , sec - 14%	750ml	130 lei
Merlot, CS & Fetească Neagră - <b>Făurar Roșu, Davino</b> , sec - 14,5%	750ml	72 lei

### BANAT

Cadarcă-Stonewine, <b>Balla Geza</b> , sec- 12.5%	750ml	110 lei
Cabernet Franc-Stonewine, <b>Balla Geza</b> ,sec - 15%	750ml	140 lei

### TRANSILVANIA

Zweigelt-Premium, <b>Villa Vinea</b> , sec - 12.5%	750ml	72 lei
Pinot Noir, <b>La Salina Issa</b> , sec - 13,5%	750ml	88 lei

### DOBROGEA

Fetească Neagră, CS, Syrah - <b>Tortuga Roșu, Crama Rasova</b> , sec - 14,5%	750ml	155 lei
--	-------	---------

## VINURI INTERNATIONALE // INTERNATIONAL WINES

### MENDOZA, Argentina

Malbec, <b>Alamos</b> , sec - 12,5%	750ml	90 lei
-------------------------------------	-------	--------

### LA MANCHA, Spania

Tempranillo, Syrah, Cabernet Franc - <b>Castillo de Aresan</b> , sec - 14,5%	750ml	100 lei
--	-------	---------

### BORDEAUX, Franța

CS, Cabernet Franc & Merlot - <b>Château Moulin de L'Espérance</b> , sec - 14,5%	750ml	90 lei
--	-------	--------

### PUGLIA, Italia

Primitivo - <b>A-Mano</b> , sec - 14,5%	750ml	90 lei
---	-------	--------

### VENETO, Italia

Prosecco, <b>Bortolotti DOCG</b> , brut - 11.5%	200ml	22 lei
---	-------	--------



## VINURI SPUMANTE // SPARKLING WINES

### TRANSILVANIA

Chardonnay - Carassia Blanc de Blancs, Carastelec, brut- 12%	750ml 140 lei
Pinot Noir, Friza Rose, Carastelec, demisec - 11%	750ml 72 lei
Fetească Regală, Friza Alb, Carastelec, sec - 10,5%	750ml 72 lei

Stimați clienți,

Vă informăm că preparatele din meniul nostru conțin alergeni și grupe de alergeni ce pot fi încadrați în următoarele categorii:

1. Cereale care conțin gluten și anume: grâu, seară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu dur sau hibridi ai acestora și produse derivate;
2. Ouă și produse derivate;
3. Pește și produse derivate;
4. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză);
5. Fructe cu coajă lemnoasă, precum: migdale, alune de pădure, nuci, nuci Caju, nuci Pecan, nuci de Brazilia, fistic, nuci de macadamia și nuci de Queensland, precum și produse derivate, exceptând fructele cu coajă utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă;
6. Țelină și produse derivate;
7. Muștar și produse derivate;
8. Seminte de susan și produse derivate;
9. Dioxidul de sulf și sulfonii în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/l în SO2 total trebuie calculați pentru produsele gata de consum sau reconstituite în conformitate cu instrucțiunile producătorilor;
10. Lupin și produse derivate;

În cazul în care suferiți de o alergie, vă rugăm să solicitați informații suplimentare în momentul efectuării comenzii.



## GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

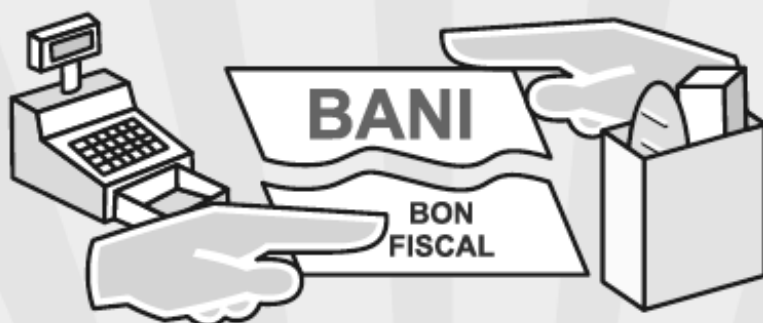
**Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați**

**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 semnală 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.**