

Servus, călătorule prin Transilvania!
Ne bucurăm să te avem oaspete!



Ne onorează că ai ales să vizitezi aceste meleaguri de poveste
și că ai trecut pragul casei noastre. Te așteptam cu drag!

Știm că drumul lung cere energie, așa că ne-am gândit să-ți fim
alături chiar de la început, cu bucate alese pregătite cu suflet.

Te așteaptă mâncăruri inspirate din bucătăria tradițională
românească și ungurească, cât și rețete autentice secuiești, cu
rețete moștenite din generație în generație, păstrate cu grijă și
transmise mai departe de cei ce iubesc acest colț de lume.

Pâinea cu cartofi este făcută pe vatră, exact cum era odinioară,
iar produsele lactate provin din propria noastră fabrică, renumita
De Colțești - Torockói.

Pe lângă acestea, te poți bucura de dulcețuri, murături și zacuscă,
toate pregătite în secuime, după rețete speciale, fără
adaosuri artificiale.

Poftă bună și zile cu tihnă la Conacul Secuiesc!

Poftă bună!

**Szervusz, Erdélyben utazó!
Örülünk, hogy vendégül láthatunk!**



Megtiszteltetés számunkra, hogy ellátogattál e mesés vidékre,
és átlépted küszöbünket. Valóban vártunk téged!

Tudjuk, hogy a hosszú út fárasztó lehet, ezért már az elejétől
gondoskodtunk róla, hogy válogatott, szívvel-lélekkel készített
fogásokkal fogadjunk.

Olyan ételekkel várunk, amelyek a hagyományos román és székely
konyha ízein alapulnak, generációról generációra öröklött receptek
szerint, amelyeket azok őriztek meg, akik szeretik e vidék
minden szegletét.

A pityókás kenyér kemencében készül, pont úgy, mint régen,
a tejtermékek pedig saját gyárunkból származnak, De Colțești - Torockói
üzemből. Emellett kóstolhatsz házi lekvárokat, savanyúságokat,
zakuszkát, mind mesterséges adalékanyagok nélkül,
különleges receptek alapján készítve.

Jó étvágyat és pihentető napokat kívánunk
a Székelykő Kúriában!

Jó étvágyat!

Ne dorim ca fiecare oaspete să se simtă în siguranță și binevenit la masa noastră. Dacă ai intoleranțe alimentare sau alergii, găsești alături de fiecare preparat lista ingredientelor și a alergenilor. Pentru orice nelămurire, nu ezita să întrebi colegii noștri – suntem aici ca să găsim împreună cea mai bună variantă pentru tine.



**Cereale care
conțin gluten**
*Glutént tartalmazó
gabonafélék*



**Fruite cu coajă
(alune, nuci)**
*Diófélék
(mogyoró, dió)*



**Materie
primă congelată**
*Fagyasztott
alapanyagot tartalmazó*



Ouă
Tojás



Țelină
Zeller



Carne de porc
Sertéshús



Pește
Hal



Rață
Kacsa



Carne de vită
Marhahús



Carne de pui
Csirkehús



Muștar
Mustár



Soia
Szójabab



Semințe de susan
Szezámrag



Lapte
Tej



Ușor picant
Enyhén csípős



Vegetarian
Vegetáriánus



Nutritional values

Ha ételintoleranciád vagy allergiád van, az étlapon minden étel mellett megtalálod az összetevők és allergének felsorolását, vagy közvetlenül munkatársainknak is megemlítheted a rendelés előtt. Ők is szívesen segítenek, hogy együtt megtaláljátok a legjobb megoldást számodra!



MIC DEJUN DE BASM

Mesébe illő reggeli

BUFET SUEDEZ
Svédasztal

În fiecare dimineață, între orele 08:00 și 10:00
Minden reggel, 08:00 és 10:00 óra között

64 Lei

Bufetul nostru suedez, sau cum ne place nouă să îl numim "Micul dejun de basm", este pregătit precum cel al regilor. Avem cărnuri, avem ouă, avem brânzeturi, avem cereale, avem preparate dulci și sărate făcute în casă, avem apă de izvor de adâncime și câte și mai câte. Ai de unde alege pe nesăturate. Te așteptăm la masă!



Svédasztalunk, vagy ahogy mi szoktuk nevezni, "Mesébe illő reggeli", királyi módra van összeállítva. Találsz rajta hústerméket, tojást, sajtot, müzlit, házi készítésű ételeket, mély kútból származó forrásvizet és még sok finomságot. Bőséges választék vár rád!



MIC DEJUN À LA CARTE

À la carte reggeli

RATOTĂ CU CAȘ

Sajtos rántotta



DISPONIBIL ÎNTRE ORELE 8.00 - 12.00 / ELÉRHETŐ 8.00-12.00 KÖZÖTT

RATOTĂ CU CAȘ

Sajtos rántotta

34 Lei 250 g



Ouă proaspete, caș bine făcut De Colțești și pâine tăvălită în lapte, rumenite domol, cum făcea bunica în diminețile liniștite de la sat.
Friss tojás Torockói sajttal és tejbe áztatott, lassan megpirított kenyérrel, ahogyan a nagymamáink készítették a nyugodt reggeleken

RATOTĂ ȚĂRĂNEASCĂ

Parasztrántotta

36 Lei 260 g



Ouă proaspete prăjite alături de ardei și ceapă călită, slănină afumată și cărnați de casă. Bucurie simplă și hrănitoare.
Frissen sült tojás pirított paprikával és hagymával, füstölt szalonnával és házi kolbással. Egyszerű és tápláló öröm.

OCHIURI CU PÂINE PRĂJITĂ ȘI SALATĂ MIXTĂ

Tükörtojás pirítós kenyérrrel és mix salátával

29 Lei 200 g



Mic dejun ca la țară: ouă ochiuri cu gălbenuș moale, pâine rumenă, însoțită de o salată proaspătă parcă din grădina bunicii din spatele casei.

Falusi reggeli, ahogy nagymamánál volt: lágy sárgájú tükörtojás ropogós pirítóssal és friss salátával.

PÂINE ÎN OU ȘI CACAO CU LAPTE

Bundás kenyér és kakaós kávé

36 Lei 150 g / 400 ml



Gustul copilăriei într-o farfurie: pâine în ou, rumenită cu grijă, servită alături de un pahar cu lapte cald și pudră de cacao. Simplu, dulce și bun ca-n vacanțele la bunici.

A gyerekkor íze egy tányéron: tojásba mártott, gondosan megpirított kenyér, meleg kakaós kávéval tálalva. Egyszerű, édes és finom, akárcsak a nagyszülőknél töltött vakációk idején.

PÂINE CU UNT ȘI CU DULCEAȚĂ DE CAISE CU CEAI SECUIESC DE MUNTE

Vajas kenyér baracklekvárral és Székely havasok teával

32 Lei 150 g / 400 ml



Pâine proaspătă unsă cu unt și dulceață aromată, servită alături de un ceai cald din ierburi culese din munții Secuimii – o pauză dulce și tihnită.

Friss, puha, kenyér házi lekvárral és vajjal megkenve, mellé egy csésze forró gyógynövénykivonatból készült tea a Székelyföld hegyeiből.

CEAI SECUIESC DE MUNTE

Székely havasok teája

32 Lei 1 L



Infuzie din plante culese de pe dealurile și pădurile Secuimii – liniște în cană, cu gust curat de munte și natură.

Székelyföld dombjairól és erdeiből szedett gyógynövényekből készült tea- nyugalom minden kortyban, a hegyek és természet tiszta ízével.

ANTREURI - ELŐÉTELEK

ZACUSCĂ DE VINETE

Vinettás zakuszka

19 Lei 150 g



Vinete coapte pe foc domol, ardei kapia, gogoșari, morcovi și ceapă – toate legate cu răbdare și condimente alese, după o rețetă veche de acasă.

Lassú tűzön sült padlizsán, kápia paprika, gogos paprika, répa és hagyma – türelemmel főzve gondosan, válogatott fűszerekkel.

SALATĂ DE VINETE

Vinetta

19 Lei 150 g



Vinete coapte bine, tocate mărunț și amestecate cu ceapă și maioneză, exact cum le pregătea mama în zilele de vară.

Jól megsült padlizsán, apróra vágva, hagymával és majonézzel keverve – pont úgy, ahogy anya készítette a nyári napokon.

PASTĂ DE JUMĂRI

Tepertőkrém

12 Lei 50 g



Jumări rumene, mărunțite fin și amestecate cu mirodenii, pentru un gust autentic, sățios și numai bune de intins pe pâine.

Ropogós tepertő fűszerekkel keverve - tartalmaz, izes finomság, amit legjobb friss kenyérrre kenni.

CĂRNĂCIORI CIOBĂNEȘTI PRĂJIȚI, CU MUȘTAR ȘI CU PÂINE

Sült pásztor kolbász mustárral és kenyérrrel

34 Lei 150 g / 50 g / 70 g



Cârnați de casă, prăjiți ca pe vremuri, serviți simplu, cu muștar și pâine – gust puternic, rustic, din inima muntelui.

Házi kolbász, ahogy régen sütötték – egyszerűen, mustárral és kenyérrrel tálalva.

SLĂNINĂ AFUMATĂ DE CASĂ PRĂJITĂ

Sült házi füstölt szalonna

11 Lei 50 g



Slănină afumată lent, după meșteșug tradițional, prăjită până devine crocantă și aromată – un deliciu ardelenesc de nerefuzat.

Hagyományos módon füstölt szalonna, ropogósra és izletesre sültve – egy ellenállhatatlan erdélyi finomság.

UNT DE CASĂ DE COLȚEȘTI

Házi Torockói vaj

12 Lei 50 g



Unt gras, din smântână dulce, făcut în fabrica familiei noastre din Colțești – curat, cremos și cu gust de lapte adevărat.

Zsíros vaj édes tejjelből, a családi gyárunkban készült Torockói termék – tiszta, krémes, és valódi tejízű.

UNT DE CASĂ CU TRUFE

Szarvasgombás házi vaj

13 Lei 50 g



Unt fin, din smântână dulce, îmbogățit cu aromă nobilă de trufe – un răsfăț simplu, dar cu gust rafinat.

Finom vaj édes tejjelből, nemes szarvasgombaaromával gazdagítva – egyszerű, mégis kifinomult élvezet.

PÂINE DE CASĂ SEMIALBĂ CU CARTOFI

Félbarna pityókás házi kenyér

12 Lei 200 g



Frământată cu mâini pricepute și coaptă pe vatră, pâinea cu cartofi rămâne pufoasă, gustoasă și mereu aproape de gustul copilăriei.

Ügyes kezek által dagasztott, kemencében sült pityókás kenyér – mindig puha, izletes, és a gyerekkor ízeit idézi.

CĂRNĂCIORI CIOBĂNEȘTI PRĂJIȚI, CU MUȘTAR ȘI CU PĂINE

Sült pásztor kolbász mustárral és kenyérral



PLATOU ȚĂRĂNESC
Paraszttál



ANTREURI

Előételek

PLATOU ȚĂRĂNESC

Paraszttál

98 Lei 450 g



Un răsfaț din inima Ardealului, cum s-ar pune pe masă la zi mare: slănină afumată de casă – crudă și prăjită, jumări crocante, cârnați secuiești uscați, ceapă roșie și legume de grădină. Alături, o selecție de brânzeturi De Colțești: Apuseni, Trapist, telemea din lapte de vacă, brânză de burduf și sortimente maturate cu chilli și chimen. Gusturi trainice, cu povești din bătrâni.

Egy falatozás Erdély szívéből, pont ahogy egy ünnepi asztalra kerülne: házi füstölt szalonna – nyersen és sütve, ropogós tepertő, székely száraz kolbász, lilahagyma és kerti zöldségek. Melléjük válogatott sajtkínálat a Torockói termékekből: Apuseni, Trappista, tehén tejből készült telemea, burduf túró és érlelt sajtok chilivel és köménnyel. Erőteljes, hagyományos ízek, ahogy a nagyszüleink mesélték.

PÂINE DE CASĂ CU UNTURĂ, CEAPĂ ROȘIE ȘI BOIA

*Zsíros kenyér lilahagymával
és pirospaprikával*

29 Lei 230 g



Gust simplu și plin, din vremuri de demult: pâine de casă unsă cu untură, presărată cu ceapă roșie și boia dulce – un aperitiv rustic și autentic.

Egyszerű és tartalmas íz a régi időkből: házi kenyér zsírral megkenve, megszórva lilahagymával és édes pirospaprikával – rusztikus és eredeti előétel.

JUMĂRI

Tepertő

12 Lei 50 g



Crocante și aromate, pregătite lent din slănină de casă – gustul autentic al ierilor ardelenesti.

Ropogós és ízletes, házi szalonnából – az erdélyi telek igazi íze.

CÂRNAȚI SECUIEȘTI USCAȚI

Székely száraz kolbász

9 Lei 50 g



Afumați și uscați natural, după rețetă veche secuiască, acești cârnați sunt bogăți în arome și condimente – un deliciu de savurat pe indelete.

Természetesen füstölt és szárított, régi székely recept szerint készült kolbász – gazdag fűszerekben és aromákban, igazi ínycsengés, amit érdemes megkóstolni.

SLĂNINĂ AFUMATĂ DE CASĂ

Füstölt házi szalonna

9 Lei 50 g



Afumată lent cu lemn aromat și păstrată cu grijă, această slănină crudă e fragedă, gustoasă și plină de tradiție – exact cum se face în gospodăriile secuiești.

Lassan, fával füstölt, gondosan érlelt házi szalonna – puha, ízletes, székely hagyomány szerint készült.

TELEMEA DE COLȚEȘTI

Torockói telemea válogatás

9 Lei 50 g



Telemea din lapte de bivoliță, telemea mixtă din lapte de bivoliță și de oaie, telemea din lapte de oaie, la alegere.

Bivalytejből készült telemea, bivaly - juhtej keverékből készült telemea, vagy juhtejek telemea - ízlés szerint választható.

PLATOU DE BRÂNZETURI DE COLȚEȘTI

Torockói Sajttál

91 Lei 450 g



O selecție aleasă de brânzeturi De Colțești – Apuseni, Trapist și Tilsit, alături de sortimente maturate cu ierburi și condimente: cimbrisor, chilli, nucă, chimen și busuioc. Gusturi fine completate de brie cremos, parmezan, măslină, nuci și boabe dulci de struguri – o călătorie printre arome, texturi și tradiții.

Válogatott Torockói sajtok – Apuseni, Trappista és Tilsit, valamint érlelt különlegességek kakukkfűvel, chilivel, dióval, köménnyel és bazsalikommal. A finom ízeket krémes brie, parmezán, olívabogyó, dió és édes szőlőszemek egészítik ki – ízek, állagok és hagyományok mesés utazása.

BRÂNZETURI MATURATE CONDIMENTATE DE COLȚEȘTI

Torockói érlelt fűszeres sajtok

11 Lei 50 g



Arome ce spun povești – nuci crocante, busuioc parfumat, chilli îndrăzneț, chimen și cimbrisor, toate alese cu grijă pentru a însoți fiecare bucățică de brânză cu personalitate. La alegere.

Mesés ízek – ropogós dió, illatos bazsalikom, chili, köménymag és kakukkfű. Minden fűszer gondosan válogatva, hogy tökéletesen kísérje a sajtokat. Választás szerint.

BRÂNZETURI MATURATE DE COLȚEȘTI

Torockói érlelt sajtok

9 Lei 50 g



Două sortimente cu tradiție – Apuseni, cu gust blând și echilibrat, și Trapist, cremos și ușor de iubit. Brânzeturi meșteșugite cu respect pentru simplitate și savoare. La alegere.

Két sajtkülönlegesség – az Apuseni lágy és kiegyensúlyozott, a Trappista krémes és szerethető. Egyszerű és izesített. Választás szerint.

TELEMEA DIN LAPTE DE VACĂ DE COLȚEȘTI

Torockói tehén tejből készült telemea

8 Lei 50 g



Telemea de vacă moale și ușor sărată, făcută după rețetă veche, cu respect pentru gustul natural. O brânză simplă, dar mereu iubită.

Lágy, enyhén sós tehénsajt régi recept szerint, természetes ízekkel és szeretettel készítve. Egy egyszerű, de örök kedvenc.

CAȘ BINE FĂCUT DE COLȚEȘTI

Torockói sajt

8 Lei 50 g



Cașcaval maturat cu grijă, gustos și fin, făcut din lapte curat – o brânză cu tradiție în fiecare felie.

Gondosan érlelt, izletes és lágy sajt tiszta tejből – egy szelet hagyomány Torockóróól.

BRÂNZĂ BURDUF DE COLȚEȘTI

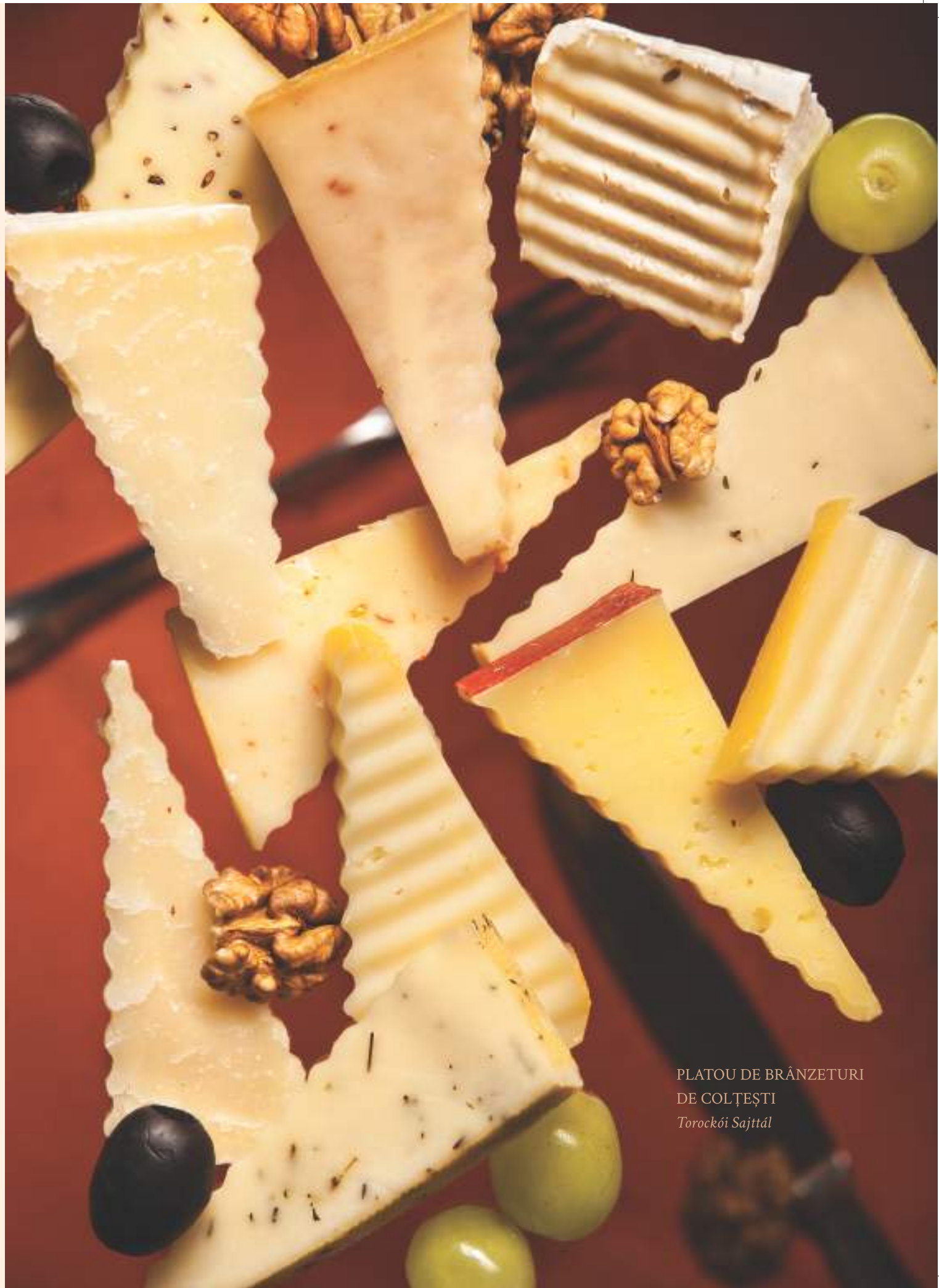
Torockói burduf túró

8 Lei 50 g



Brânză de burduf maturată, cu gust intens și cremos, așa cum se făcea demult în stănele de munte. O alegere pentru iubitorii de arome tradiționale.

Érlelt túró krémes, karakteres ízzel – pont úgy, ahogy régen a hegyi pásztorok készítették. Egy valódi élmény a hagyományos ízek kedvelőinek.



PLATOU DE BRÂNZETURI
DE COLȚEȘTI
Torockói Sajttál

SUPE ȘI CIORBE

Levesek



GULAȘ DE COLȚEȘTI
Szentgyörgyi Gulyásleves

GULAȘ DE COLȚEȘTI

Szentgyörgyi Gulyásleves

49 Lei 500 g



Un gulaș gătit lent, cu carne fragedă de vită, legume și mirodenii bine alese. Găluștele moi, făcute cu grijă, leagă totul într-un gust cald și bogat, ca acasă.

Omlós marhahús, fűszeres zöldségek és puha galuska- egy meleg házas gulyásleves, ahogyan régen készült.

GULAȘ DE COLȚEȘTI CU FASOLE

Szentgyörgyi Babgulyás

48 Lei 550 g



O rețetă veche reinterpretată – gulaș cu fasole, carne de vită și arome adânci, ce amintesc de mesele de iarnă din copilărie. Sățios, sincer și gătit cu suflet.

Egy régi recept újraálmódva – gulyás babbal és marhahússal, mély, otthonos ízekkel, ahogy gyerekkorunk téli ebédjein volt. Tartalmas, őszinte, szívvel főzve.

CIORBĂ DE CARTOFI CU TARHON ȘI CIOLAN AFUMAT

Tárkonyos pityókaleves füstölt sertécsülökkel

37 Lei 350 g



O ciorbă gustoasă ca la bunica acasă – cu cartofi, tarhon de casă și ciolan afumat, imblănzită cu smântână De Colțești. Arome calde, care aduc amintiri din copilărie.

Pont úgy, mint nagymamánál – krumpli, házi tárkony és füstölt csülök, mindez Torockói tejjelleg lágyítva. Meleg ízek, gyerekkori emlékeket idézve.

CIORBĂ DE FASOLE CU CIOLAN AFUMAT

Paszulyleves füstölt sertécsülökkel

36 Lei 500 g



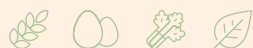
Fasole și ciolan afumat, fierte împreună cu legume proaspete într-o ciorbă bogată și hrănitoare – exact așa cum se făcea pe vremuri în familie.

Paszuly és füstölt csülök, friss zöldségekkel főzve, egy gazdag és laktató levesben.

SUPĂ DE ZARZAVAT CU GĂLUȘTE DE CASĂ

Zöldségleves házi grízgaluskával

34 Lei 400 g



Legume proaspete și găluște moi din grîș, ca la mama acasă.

O supă ușoară, dar plină de savoare, care aduce liniște în farfurie.

Friss zöldségek és puha grízgaluska, pont mint otthon. Könnyű, izes leves.

SUPĂ DE PUI CU TĂIȚEI DE CASĂ

Csirkehúsleves házi laskával

36 Lei 350 g



Supă limpede, gătită incet, cu piept fraged de pui și tăiței subțiri făcuți în casă – gustul cald al copilăriei, care liniștește și hrănește sufletul.

Tiszta, lassan főtt húsleves omlós csirkemellel és házi készítésű vékony laskával – a gyerekkor meleg íze, ami lelünk is táplálja.

RECOMANDAT ALĂTURI DE CIORBE

Levesek mellé ajánlott

SMÂNTÂNĂ DE COLȚEȘTI 50% GRĂSIMI

Torockói tejföl 50% zsírtartalom

7 Lei 50 g



CEAPĂ ROȘIE

Lilahagyma

5 Lei 50 g



ARDEI IUTE

Csípős paprika

5 Lei 25 g



ARDEI IUTE TOCAT „ERŐS PISTA”

Őrölt csípős „Erős Pista”

3 Lei 25 g



PÂINE DE CASĂ SEMIALBĂ CU CARTOFI

Félbarna pityókás házi kenyér

12 Lei 200 g



Frământată cu mâini pricepute și coaptă pe vatră, pâinea cu cartofi rămâne pufoasă, gustoasă și mereu aproape de gustul copilăriei. *Ügyes kezek által dagasztott, kemencében sült pityókás kenyér – izletes, és a gyerekkor ízeit idézi.*

**SUPĂ DE ZARZAVAT
CU GĂLUȘTE DE CASĂ**

Zöldségleves házi grízgaluskával



**CIORBĂ DE FASOLE
CU CIOLAN AFUMAT**

Paszulyleves füstölt sertécsülökkel



FELURI PRINCIPALE

Főételek

FILE DE COLȚEȘTI

Szentgyörgy szelet

Sugestie de servire:

cu CARTOFI AURII

Tálalási javaslat:

Csörgő burgonyával



TOCĂNIȚĂ DE VITĂ

Marhapörkölt

52 Lei 280 g



Pulpă fragedă de vită, gătită încet până se topește în sosul său aromat – un gust adânc, de duminică tihnită.

Lassan főtt, omlós marhalábszár sajtát szaftjában – mély, házias íz, egy nyugodt vasárnapon.

FILE DE COLȚEȘTI

Szentgyörgy szelet

49 Lei 300 g



Cotlet de porc rumenit perfect, cu usturoi și Caș bine făcut De Colțești – o combinație simplă, dar plină de suflet și savoare locală.

Tökéletesen sült sertéskaraj fokhagymával és torockói sajttal – egyszerű, mégis szívből jövő, helyi ízekkel.

FRIPTURĂ ȚIGĂNEASCĂ

Cigánypecsenye

41 Lei 200 g



Ceafă succulentă, acompaniată de un sos usturoiat cu boia și slănină crocantă – un preparat rustic, cu gust îndrăzneț și intens. Szaftos tarjaszelet fűszeres fokhagymás-paprikás szósszal és ropogós szalonnával – rusztikus, erőteljes ízélmény.

CEAFĂ DE PORC LA GRĂTAR

Roston sült sertésárja

43 Lei 200 - 220 g



Ceafă fragedă și succulentă, rumenită pe grătar, cu gust autentic, exact cum trebuie să fie într-o zi bună de vară.

Szaftos, omlós tarjaszelet roston sültve – igazi, nyári hangulatot idéző ízélmény.

CÂRNAȚI AFUMAȚI DE CASĂ LA CUPTOR CU MUȘTAR

Lerben sült házi füstölt kolbász mustárral

39 Lei 250 g



Cârnați afumați cu grijă, copti încet în cuptor și serviți cu muștar – simpli, dar plini de gust, așa cum îi știi de acasă.

Sütőben készült füstölt kolbász, mustárral tálalva - a jól ismert otthoni ízvilág.

IAHNIE DE FASOLE CU CÂRNAȚI AFUMAȚI DE CASĂ

Paszulyfőzelék házi füstölt kolbásszal

45 Lei 300 g / 90 g



Fasole fiartă încet, cu sos de roșii și cârnați afumați – o mâncare clasică, hrănitoare și îndrăgită în toate vremurile.

Paszuly paradicsomos szaftban, füstölt házi kolbásszal - egy tápláló fogás, amit mindig szeretni fogunk.

FRIPTURA CONACULUI

Sertésszelet Szentgyörgyi módra

51 Lei 400 g



Nu e doar un preparat, ci o întoarcere la mesele bogate din vremuri demult apuse. Cotlet de porc și ceafă afumată, fragede și rumenite cu grijă, se imbrățișează într-un strat generos de brânză Apuseni, topită lent, alături de ciuperci sotate care aduc aroma pădurii în farfurie

Nem csupán egy fogás – hanem egy időutazás a régi, ünnepi asztalok világába. Szaftos karaj és füstölt tarja, tökéletesre piritva, lágyan összeolvadnak az Apuseni sajttal.

Mellé piritott gomba kerül, mely az erdők ízét csempészi a tányérra.

SARMALE CU CIOLAN AFUMAT ȘI SMÂNTÂNĂ DE COLȚEȘTI

Töltött káposzta füstölt sertécsülökkel és Torockói tejjel

48 Lei 400 g / 50 g



Sarmale ca odinioară: în foi de varză murată după rețeta bunicii, umplute cu carne fragedă și servite cu smântână grasă De Colțești. Gust tradițional, plin de răsfăț.

Ahogy régen volt: savanyú káposztába töltött, omlós húsos töltelék, Torockói tejjel tálalva – hagyományos, kényeztető ízvilág.

PIEPT DE PUI MARINAT, SOUS VIDE

Sous vide pácolt csirkemell

42 Lei 200 g



Piept de pui fraged, marinat și gătit lent sous vide, pentru un gust fin și succulent, simplu și elegant în același timp.

Puhára pácolt csirkemell, lassan főzve sous vide módszerrel – finom, szaftos, letisztult ízvilág.

ȘNIȚEL DIN PIEPT DE PUI ÎN CRUSTĂ DE PANKO

Rántott csirkemell pánkó kéregben

41 Lei 200 g



Piept de pui fraged, în crustă crocantă de panko – o combinație simplă și mereu iubită.

Ropogós pánkó bundában sült csirkemell – egyszerű és mindig kedvelt fogás.

PULPĂ DE PUI DEZOSATĂ LA GRĂȚAR

Roston sült csont nélküli csirkecomb

38 Lei 200 g



Pulpă de pui fragedă, fără os, rumenită pe grătar – cu gust autentic și succulent.

Szaftos, csont nélküli csirkecomb roston sütvé.

TOCĂNIȚĂ DE PUI CU SMÂNTÂNĂ DE COLȚEȘTI

Torockói tejfölös csirkepaprikás

42 Lei 300 g



Pulpă de pui fragedă fără os, în sos alături cu smântână De Colțești – un preparat tradițional și reconfortant.

Puhára főtt csont nélküli csirkecomb, Torockói tejfölös, selymes szószban – hagyományos, melengető étel.

FRIPTURA CONACULUI

Sertésszelet Szentgyörgyi módra

Sugestie de servire:

cu CARTOFI RĂZUIȚI CU
CEAPĂ ȘI CU BOIA

Tálalási javaslat:

Reszelt hagymás paprikás ptyókával



SARMALE CU CIOLAN AFUMAT ȘI SMÂNTÂNĂ DE COLȚEȘTI

*Töltött káposzta füstölt sertécsülökkel
és Torockói tejföllel*



CLĂTITE HORTOBÁGYI CU CARNE
Hortobágyi húsos palacsinta



CLĂTITE HORTOBÁGYI CU CARNE

Hortobágyi húsos palacsinta

49 Lei 350 g



Clătite umplute cu carne de pui, in sos cremos picant și smântână De Colțești – o reinterpretare savuroasă a tradiției. *Csirkés palacsinta tejfőlös, selymes csipős szósszal – hagyományos íz újragondolva, Torockói tejjöllel.*

FILE DE PĂSTRĂV ÎN CRUSTĂ DE PANKO CU SOS TARTAR

Pisztrángfilé pánkó kéregben tartármártással

52 Lei 200 g / 50 g



File de păstrăv crocant la exterior și fraged la interior, servit cu sos tartar – echilibru perfect între texturi. *Ropogós pánkó kéregben sült pisztrángfilé, tartármártással tálalva.*

FILE DE ȘALĂU LA GRĂTAR CU LĂMÂIE ȘI SOS TARTAR

Roston sült süllőfilé citrommal és tartármártással

48 Lei 200 g / 50 g



File de șalău la grătar, stropit cu lămâie și acompaniat de sos tartar – proaspăt, ușor și rafinat. *Roston sült süllőfilé friss citrommal és tartármártással – friss, könnyű és elegáns választás.*

FILE DE COD PANE TEMPURA CU SOS REMOULADE

Tempurabundázott tőkehalfilé remoulade szósszal

56 Lei 200 g / 50 g



File de cod in crustă ușoară și crocantă, servit cu sos remoulade răcoritor – ușor, dar rafinat. *Ropogós bundában sült tőkehalfilé, friss remuládmártással – könnyed, mégis különleges.*

GNOCCHI CU BRÂNZĂ

Sajtos gnocchi

44 Lei 350 g



Gnocchi pufoși cu brânzeturi de Colțești brânză burduf, brânză topită, brânză maturată Trapist– un preparat cremos și sățios, perfect pentru iubitorii de gusturi fine. *Puha burgonyagombócok olvasztott burduf túróval és érlelt Trappistával, krémes, gazdag fogás a sajtkedvelők öröme.*

MĂMĂLIGĂ CU BRÂNZĂ DE OAIE ȘI SMÂNTÂNĂ DE COLȚEȘTI

Juhtúrós puliszka Torockói tejjöllel

43 Lei 500 g



Un gust din vremuri tihnite: mămăligă aburindă, frământată cu brânză de burduf sărată și acoperită cu smântână grasă de Colțești. Un preparat simplu, dar adânc înrădăcinat in bucătăria ardelenescă. *Lágy puliszka, sós juhsajttal gyúrva, tejjöllel megkoronázva - egy rusztikus örökség az erdélyi konyhából.*

TOCĂNIȚĂ DE CIUPERCI

Gomba paprikás

37 Lei 300 g



Ciuperci proaspete în sos cremos cu smântână de Colțești
– o mâncare de post, gustoasă și hrănitoare.

Friss gombából készült paprikás torockói tejföllel – tartalmas, ízese
fogás böjti napokra is.

CAȘCAVAL PANE ÎN CRUSTĂ DE PANKO

Rántott sajt pánkó kéregben

39 Lei 200 g



Brânză maturată Trapist De Colțești, în crustă crocantă de
panko – o alegere simplă și savuroasă, cu suflet local.

Ropogós pánkó bundában sült Torockói Trappista érlelt sajt – egyszerű,
mégis tartalmas, helyi ízvilág.

CAȘCAVAL AFUMAT PANE CU SUSAN ȘI DULCEAȚĂ DE AFINE

Szezámmagos rántott füstölt sajt áfonyalekvárral

42 Lei 200 g



Caș fumeé De Colțești, tras în crustă de susan și servit cu dulceață
de afine de casă – un contrast delicios între sărat și dulce.

Gazdag ízű, ropogos sajtfalatok házi áfonyalekvárral- sós és édes
harmoníája egy tányéron.

ȘNIȚEL DIN SOIA ÎN CRUSTĂ DE PANKO

Rántott szójaszelet pánkó kéregben

28 Lei 180 g



Șnițel crocant din soia, tras în crustă de panko – o alternativă
vegetală gustoasă și surprinzător de sățioasă.

Ropogós pánkó bundában sült szójaszelet – finom és laktató
húsmentes fogás.

PULPĂ DE RAȚĂ CU VARZĂ CĂLITĂ ȘI LEGUME GRATINATE

Kacsacomb párolt káposztával és gratinált zöldségekkel

76 Lei 500 g



Pulpă de rață rumenită încet, așezată pe un pat de varză călită și legume
sote – un preparat bogat, de inspirație ardelenescă.

Lerben sült kacsacomb párolt káposztával és vajban forgatott zöldségekkel, gazdag,
erdélyi ihletésű étel.

COSTIȚE DE PORC CU CARTOFI ȚĂRĂNEȘTI, SALATĂ COLESLAW ȘI SOS BARBEQUE

Sertésoldalas parasztpurgonyával, coleslaw salátával
és barbeque szósszal

79 Lei 700 g



Coaste fragede de porc, servite cu cartofi rumeni, salată coleslaw și sos
barbeque – o combinație rustică și modernă în același timp.

Omlós sertésoldalas parasztpurgonyával, coleslaw salátával és barbeque szósszal
– rusztikus és modern ízek találkozása.

ARIPIOARĂ DE PORC RUMENITĂ CU PIURE DE CARTOFI ȘI SOS BRUN

Lerben sült sertésszárny barna szósszal és pityókapürével

72 Lei 470 g



Aripioară de porc fragedă, rumenită lent până devine suculentă, servită cu
piure fin de cartofi și sos brun intens, pentru un gust bogat și echilibrat.

Lassan piritott, omlós sertésszárny, krémes pityókapürével és gazdag barna mártással
tálalva, harmonikus és telt ízvilágért.

TOMAHAWK DE PORC CROCANȚ CU CARTOFI JUMĂTĂȚI ÎN COAJĂ ȘI ARDEI UMPLUT CU VARZĂ UȘOR PICANT

Ropogósra sült sertés tomahawk héjas sült krumplival és
enyhén csípős, káposztával töltött paprikával

69 Lei 650 g



Tomahawk de porc suculent, rumenit perfect, servit cu cartofi jumătăți în
coajă, prăjiți până devin aurii, și ardei umplut cu varză, pentru un contrast
echilibrat de arome.

Szaftos, tökéletesre piritott sertés tomahawk, héjában sült, aranybarnára piritott
félbevágott burgonyával és káposztával töltött paprikával, kiegyensúlyozott ízvilágért.

A close-up photograph of a hand holding a piece of golden-brown fried bread. The bread is covered in melted white cheese, which is being pulled away, creating a long, stretchy strand. Below the hand, a white plate holds several more pieces of the same bread, some with cheese still on them. The background is dark, and the lighting highlights the textures of the bread and cheese.

CAȘCAVAL AFUMAT PANE
CU SUSAN ȘI DULCEAȚĂ
DE AFINE

*Szezámragos rántott füstölt
sajt áfonyalekvárral*

GARNITURI

Köreték

LEGUME SOTE LA TIGAIE

Párolt zöldség



OREZ CU LEGUME

Rizi-bizi

18 Lei 200 g



Orez pufos cu mazăre, morcovi și porumb – colorat, ușor și mereu potrivit.

Pihe-puha rizs zöldborsóval, répával és kukoricával – színes és könnyű köret.

LEGUME SOTE LA TIGAIE

Párolt zöldség

24 Lei 200 g



Broccoli, conopidă, morcovi și cartofi, trași la tigaie cu unt De Colțești – o combinație caldă și hrănitoare.

Brokkoli, karfiol, répa és krumpli Torockói vajjal párolva – meleg, tápláló köret.

PIURE DE CARTOFI

Pityókapüré

21 Lei 200 g



Cartofi din sat, cu lapte și unt De Colțești – fin și reconfortant.

Falusi krumpliból készült püré Torockói tejjel és vajjal – lágy és melengető.

CARTOFI PAI

Szalmakrumpli

19 Lei 180 g



Cartofi tăiați subțire, prăjiți – clasici și iubiți de toți.

Vékonyra vágott, aranybarnára sült szalmakrumpli – örök kedvenc.

CARTOFI AURII

Csörgő burgonya

19 Lei 200 g



Cuburi de cartofi fierți și rumeniți – aurii, crocanți și sățioși.

Főtt, majd aranybarnára sütitött burgonyakockák – ropogós és laktató.

MĂMĂLIGUȚĂ

Puliszka

18 Lei 200 g



Mămăligă moale și caldă – gustul simplu al meselor de altădată.

Meleg, puha puliszka – a régi idők egyszerű íze.

CARTOFI RĂZUIȚI CU CEAPĂ ȘI CU BOIA

Reszelt hagymás paprikás pityóka

21 Lei 200 g



Cartofi dați prin răzătoare, căliți cu ceapă și boia – rustic, gustos și de nerefuzat.

Reszelt burgonya pirított hagymával és paprikával – rusztikus és ízes köret.

RĂZĂLĂI

Nokedli

18 Lei 200 g



Găluște de casă – un gust din copilărie.

Házi készítésű nokedli – gyerekkort idéző íz.

SALATĂ DE VARZĂ (conține zahăr)

Káposztasaláta (cukrot tartalmaz)

16 Lei 150 g



Varză proaspăt tăiată, aseasonată simplu – gust clasic și răcoritor.

Frissen vágott káposzta, egyszerűen ízesítve – frissítő, klasszikus íz.

SALATĂ DE ROȘII, CASTRAVEȚI ȘI CEAPĂ ROȘIE

Paradicsom, uborka és lilahagyma saláta

16 Lei 150 g



Salată ușoară de vară, cu roșii zemoase, castraveți și ceapă roșie – simplă și plină de prospețime.

Friss, könnyed nyári saláta.

SALATĂ ASORTATĂ DE MURĂTURI

Vegyes savanyúság

17 Lei 150 g



Castraveți, gogoșari, conopidă și ceapă perlată murată, exact ca în cămara bunicii – acrișoase și crocante.

Savanyú uborka, paprika, karfiol és gyöngyhagyma – pont, mint a nagymama kamrájából.

GOGOȘARI MURĂȚI UMPLUȚI CU VARZĂ

Káposztával töltött ecetes paprika

17 Lei 150 g



Gogoșari dulci-acrișori, umpluți cu varză tocată – murături cu sufler de toamnă.

Savanyított paradicsompaprika apróra vágott káposztával töltve – igazi őszi hangulatú savanyúság.

SFECLĂ ROȘIE MURATĂ

Ecetes cékla

16 Lei 150 g



Sfeclă roșie în oțet, dulce-acrișoară, perfectă lângă orice fel principal.

Ecetes cékla – enyhén édeskés-savanykás, tökéletes savanyúság húsetelek mellé.

ARDEI TIP MĂR, UȘOR IUȚI, UMPLUȚI CU VARZĂ

Káposztával töltött csípős alma paprika

17 Lei 150 g



Ardei iute murat, umplut cu varză albă – gust tradițional, ușor picant.

Savanyított alma paprika káposztával töltve – enyhén csípős, hagyományos íz.

SALATĂ COLESLAW

Coleslaw saláta

16 Lei 150 g



Varză, morcov și ceapă în sos ușor de maioneză – cremoasă și răcoritoare.

Káposzta, répa és hagyma majonézes öntettel – krémes és frissítő saláta.

SALATĂ CU RUCOLA, ROȘII CHERRY ȘI PARMEZAN

Rukkola saláta, koktélpáradicsommal és parmezánnal

21 Lei 180 g



Rucola proaspătă, roșii cherry dulci și parmezan fin – o salată elegantă și ușoară.

Friss rukkola, édes koktélpáradicsom és finom parmezán – elegáns és könnyű saláta.

ARDEI TIP MĂR, UȘOR IUȚI, UMPLUȚI CU VARZĂ
Káposztával töltött csipős almapaprika



SOSURI

Szószok

SOS DE USTUROI CU SMÂNTÂNĂ

Tejfölös fokhagymakrém

usturoi, ulei, suc de lămâie,
smântână De Colțești
fokhagyma, olaj, citromlé, Torockoi tejföl

10 Lei 50 g



DULCEAȚĂ DE ARDEI IUTE

Csípős paprikalekvár

ceapă, oțet, zahăr, ardei iuți
hagyma, ecet, cukor, csípős paprika

11 Lei 50 g



SOS DE USTUROI / Fokhagymakrém

usturoi, ulei, suc de lămâie / *fokhagyma, olaj, citromlé*

SOS TARTAR / Tartármártás

maioneză, castraveți murați / *majonéz, ecetes uborka*

SOS CAESAR / Cézár öntet

maioneză, parmezan De Colțești, suc de lămâie
majonéz, Torockói parmezán, citromlé



MAIONEZĂ

Majonéz

KETCHUP

Kecsap



MUȘTAR

Mustár

7 Lei 50 g / sortiment
választék

SALATE

Saláták

SALATĂ CU PUI ȘI AVOCADO

Csirkés-avokádós saláta

salată iceberg, roșii cherry, porumb,
castraveți, fasole roșie, avocado,
piept de pui, oțet balsamic
*jégsaláta, kókélparadicsom, kukorica,
vörös bab, avokádó, csirkemell, balsamecet*

51 Lei 320 g / 100 g



SALATĂ GRECEASCĂ

Görög saláta

roșii, castraveți, ardei gras, ceapă roșie, telemea De Colțești, măsline
paradicsom, uborka, paprika, lilahagyma, Torockói telemea, olajbogyó

46 Lei 400 g



SALATĂ CAESAR CU PIEPT DE PUI

Caesar saláta csirkemellel

salată Iceberg, piept de pui, roșii, parmezan De Colțești, crutoane, sos Caesar
jégsaláta, csirkemell, paradicsom, Torockói parmezán, kruton, Caesar öntet

51 Lei 300 g / 100 g



DESERT

Desszertek



PAPANAȘI CU SMÂNTÂNĂ ȘI DULCEAȚĂ DE AFINE
Tehéntúrós fánk házi áfonyalekvárral és tejjel

PAPANAȘI CU SMÂNTÂNĂ ȘI CU DULCEAȚĂ DE AFINE

Tehéntúrós fánk házi áfonyalekvárral és tejföllel

38 Lei 200 g / 100 g / 100 g 

O rețetă moștenită cu brânză de vaci fragedă, transformată în papanashi rumeniți cu grijă, apoi innobilati cu smântână catifelată De Colțești și dulceață de afine de casă. Gustul copilăriei din Ardeal, într-un desert de neuitat. / *Aranybarnára sült túrófánk tejföllel és házi áfonyalekvárral. Gyerekkort idéző erdélyi desszert- egyszerű, mégis ellenállhatatlan.*

GOMBOȚI CU PRUNE

Szilvás gombóc

37 Lei 300 g 

Gomboții noștri sunt galben-aurii, moi și parfumați. Ascund în miezul lor o dulceață de prună dulce-acrișoară, iar la final sunt rostogoliți în pesmet rumenit cu unt și presărați cu zahăr. O mângâiere caldă pentru suflet. / *Aranysárga, puha és illatos szilvás gombócaink belsejében enyhén savanykás szilvalekvár rejtőzik. Vajban piritott morzsába forgatva, finoman meghintve cukorral - igazi meleg, otthonos kényeztetés.*

GOMBOȚI CU PRUNE ȘI CU MAC

Mákos szilvás gombóc

38 Lei 300 g 

Un strop de magie din bucătăria tradițională: gomboți cu prune fierte, îmbrăcați într-un strat generos de mac măcinat din sat și zahăr. O combinație care aduce aminte de mesele de sărbătoare din vremurile bune. / *Egy csipet varázslat a hagyományos konyhából: főtt szilvás gombócok, gazdagon meghintve darált mákkal és cukorral. Egy izkombináció, mely a régi, ünnepi asztalokat idézi fel.*

DESERTUL CASEI „SOMLÓI GALUSKA” CU FRIȘCĂ

Somlói Galuska tejszínnel

38 Lei 150 g 

Un desert regal, straturi fine de pandișpan pufos, însiro pate cu grijă și îmbrăcate în creme de vanilie, ciocolată și nucă. Totul desăvârșit cu sos de ciocolată și frișcă, pentru un final de masă demn de sărbătoare. *Egy királyi desszert, három réteg pihe-puha piskóta, gondosan meglocsolva és krémmel töltve - vaníliás, csokoládés és diós. Csokoládéöntettel és tejszínhabbal koronázva - igazi ünnepi zárása az étkezésnek.*

LAPTE DE PASĂRE

Madártej

36 Lei 250 g 

Un desert din vremuri liniștite, cu norișori din albuș plutiți în lapte dulce, aromat cu vanilie și scorțișoară. Gustul copilăriei, simplu și fermecător. *Egy békés időket idéző desszert: tojásfehérje habfelhők úsznak az illatos, vaníliás-fahéjas tejben. Az egyszerű és varázslatos gyerekkor íze.*

CLĂTITĂ CU DULCEAȚĂ DE CASĂ

Vékony palacsinta házi lekvárral

36 Lei 250 g 

Clătita subțire, coaptă cu grijă și umplută cu dulceață făcută în casă – de caise sau căpșuni. Un gust sincer, de acasă, ce aduce zâmbete la fiecare linguriță. / *Vékonyra süített, gondosan elkészített palacsinta, házi lekvárral töltve - barack vagy eper. Egy őszinte, otthoni íz, amely mosolyt csal minden falatnál.*

CLĂTITĂ CU ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE ȘI DE CIOCOLATĂ

Vékony palacsinta vaníliás és csokis fagyalattal

36 Lei 250 g 

O combinație cuceritoare: clătita caldă care îmbrățișează două cupe de înghețată cremoasă – una de vanilie, una de ciocolată. Desertul ideal pentru visători și iubitori de contraste dulci. / *Egy csábító kombináció: meleg palacsinta ölelésében két gombóc krémes fagyalalt - egy vaníliás, egy csokoládés. Tökéletes desszert álmodozóknak és az édes kontrasztok kedvelőinek.*

CLĂTITĂ CU CIOCOLATĂ (NUTELLA)

Csokoládés vékony palacsinta (Nutella)

38 Lei 230 g 

Clătite fine, umplute cu cremă de ciocolată pentru un răsfăț dulce și irezistibil. / *Lágy palacsinta Nutella krémmel töltve - ellenállhatatlan édes kényeztetés.*

PIURE DE CASTANE CU FRIȘCĂ

Gesztenyepüre tejszínhabbal

37 Lei 150 g 

Un desert simplu și nobil: piure fin de castane, servit cu frișcă pufoasă. *Egy egyszerű, mégis elegáns desszert: gesztenyepüré habos tejszínhabbal.*

DESERTUL CASEI "SOMLÓI GALUSKA" CU FRIȘCĂ
Somlói Galuska tejszínnel





GOMBOŢI CU PRUNE
Szilvás gombóc

MENIU PENTRU COPII

Gyermek menü



SUPĂ DE ZARZAVAT CU GĂLUȘTE DE CASĂ

Zöldségleves házi grízgaluskával

24 Lei 250 g



Legume proaspete și găluște moi din griș, ca la mama acasă.
O supă ușoară, dar plină de savoare, care aduce liniște în farfurie.
Friss zöldségek és puha grízgaluska, pont mint otthon. Könnyű, izes leves.

SUPĂ DE PUI CU TĂIȚEI ALFABET

Betűtészta csirkehúsleves

26 Lei 250 g



Supă limpede, gătită încet, cu piept fraged de pui și tăiței subțiri făcuți în casă – gustul cald al copilăriei, care liniștește și hrănește sufletul. / Tiszta, aranylós leves omlós csirke-mellel - a gyerekkor meleg íze.

PULPĂ DE PUI DEZOSATĂ LA GRĂȚAR

Roston sült csont nélküli csirkecomb

26 Lei 100 g



Pulpă de pui fragedă, fără os, rumenită pe grățar – cu gust autentic și succulent.
Szaftos, csont nélküli csirkecomb roston sültve.

FĂȘII DE PUI CROCANTE ÎN PANKO

Pánkó kéregben sült ropogós csirkecsíkok

28 Lei 100 g



Piept de pui fraged, în crustă crocantă de panko – o combinație simplă și mereu iubită. / Ropogós pánkó bundában sült csirke-mell – egyszerű és mindig kedvelt fogás.

CARTOFI PAI

Szalmakrumpli

14 Lei 80 g



Cartofi tăiați subțire, prăjiți – clasici și iubiți de toți.
Vékonyra vágott, aranybarnára sült szalmakrumpli – örök kedvenc.

PIURE DE CARTOFI

Pityokapüré

15 Lei 100 g



Cartofi din sat, cu lapte și unt De Colțești – fin și reconfortant.
Falusi krumpliból készült püré Torockói tejjel és vajjal – lágy és melengető.

BEȚIȘOARE CROCANTE CU BRÂNZĂ

Ropogós sajtos rudacskák

26 Lei 100 g



Brânză maturată Trapist De Colțești, în crustă crocantă de panko – o alegere simplă și savuroasă, cu sufler local. / Ropogós pánkó bundában sült Torockói Trappista érlelt sajt – egyszerű, mégis tartalmas, helyi ízvilág.

OREZ CU LEGUME

Rizi bizi

13 Lei 100 g



Orez pufos cu mazăre, morcovi și porumb – colorat, ușor și mereu potrivit. / Pihe-puha rizs zöldborsóval, répával és kukoricával – színes és könnyű köret.

CAPPUCCINO PENTRU
COPII / Gyerek Cappuccino

15 Lei 200 ml



Nesquik, lapte
Nesquik, tej

BĂUTURI

Italok

LIMONADĂ CU FRUCTE
Gyümölcsös limonádé



RĂCORITOARE

Udători

CARBOGAZOASE | Szénsavas

PEPSI COLA

Regular, Twist, Zero zahăr

MIRINDA ORANGE

7UP

EVERVESS TONIC

15 Lei 250 ml

ROCKSTAR ENERGIZANT

Rockstar energizant

16 Lei 250 ml

RED BULL

17 Lei 250 ml

APĂ MINERALĂ AQUA CARPATICA

Aqua Carpatica ásványvíz

15 Lei 330 ml

23 Lei 750 ml

NECARBOGAZOASE | Szénsavmentes

PRIGAT

banane-mere-căpșuni, mere,
kiwi-pere, piersici-caise, portocale
banán-alma-eper, alma, kiwi-körte
őszibarack-sárgabarack, narancs

17 Lei 250 ml

LIMONADĂ | Limonádé

suc natural de lămâie, apă plată,
sirop de zahăr
frissen facsart citromlé, szénsavmentes
ásványvíz, cukorszirup

29 Lei 500 ml

LIMONADĂ CU MENTĂ / Mentás limonádé

suc natural de lămâie, apă plată, sirop de zahăr, mentă
frissen facsart citromlé, szénsavmentes ásványvíz, cukorszirup,
mentalevél

31 Lei 500 ml

LIMONADĂ CU SOC / Bodzás limonádé

suc natural de lămâie, apă plată, sirop natural de soc
frissen facsart citromlé, szénsavmentes ásványvíz, natúr
bodzaszörp

33 Lei 500 ml

LIMONADĂ CU FRUCTE / Gyümölcsös limonádé

suc natural de lămâie, apă plată, sirop natural de fructe
frissen facsart citromlé, szénsavmentes ásványvíz, natúr
gyümölcscszörp

33 Lei 500 ml

SUC PROASPÁT DE PORTOCALÉ

Frissen facsart narancslé

27 Lei 250 ml

SUC PROASPÁT DE GRAPEFRUIT

Frissen facsart grapefruitlé

27 Lei 250 ml

SUC PROASPÁT DE LĂMÂIE

Frissen facsart citromlé

9 Lei 50 ml

APĂ PLATĂ AQUA CARPATICA

Aqua Carpatica szénsavmentes ásványvíz

15 Lei 330 ml

23 Lei 750 ml

BĂUTURI CALDE

Forró italok

CAFEA | Kávé

ESPRESSO

14 Lei 30 ml

ESPRESSO LUNG

Hosszú espresso

15 Lei 50 ml

FLAT WHITE

*espresso dublu, cremă de lapte
dupla espresso, tejkrem*

19 Lei 270 ml



CAPPUCCINO

*espresso, cremă de lapte
espresso, tejkrem*

18 Lei 230 ml



ESPRESSO DUBLU

Dupla espresso

17 Lei 50 ml

LATTE MACCHIATO

*espresso, cremă de lapte
espresso, tejkrem*

18 Lei 270 ml



CAFEA DECOFEINIZATĂ

Koffeinmentes kávé

*poți alege oricare dintre sortimentele
de cafea de mai sus*

a fenti kávék közül bármelyiket választhatod

+ 5 Lei

ICE COFFEE

espresso, lapte rece, înghețată

de vanilie, frișcă, cuburi de gheață

espresso, hideg tej, vaniliás fagyalt, tejszínhab, jégkocka

21 Lei 280 ml



FRAPPÉ

cafea solubilă, apă, zahăr,

lapte rece, cuburi de gheață

instant kávé, víz, cukor, hideg tej, jégkocka

21 Lei 280 ml



LAPTE

Tej



5 Lei 40 ml

FRIȘCĂ

Tejszínhab



5 Lei 40 ml

MIERE

Méz

5 Lei 40 ml

CEAI (infuzie)

Tea (infúziós)

19 Lei 400 ml

Ceai de mentă / Menta tea

Ceai de fructe / Gyümölcs tea

Ceai negru / Fekete tea

Ceai verde / Zöld tea

Ceai secuiesc de munte / Székely havasok teája

CIOCOLATĂ CALDĂ NEAGRĂ / ALBĂ

Fekete / fehér forró csoki

praf de ciocolată, lapte

csoki por, tej



19 Lei 200 ml

ESPRESSO LUNG CU LAPTE
Hosszú espresso tejjel



PĂLINCĂ DE PRUNE CONȚIU
Szilvapalinka



BĂUTURI SPIRTOASE

Rövid italok

WHISKY

JACK DANIEL'S **23 Lei** 40 ml

THE GLENLIVET 12YO **29 Lei** 40 ml

GLENFIDDICH 12YO **36 Lei** 40 ml

COGNAC & BRANDY

HENNESSY VS **29 Lei** 40 ml

COURVOISIER VSOP **32 Lei** 40 ml

CĂLĂRAȘI SPECIAL
COLLECTION XO **27 Lei** 40 ml

VINARS JIDVEI **24 Lei** 40 ml

PĂLINCĂ DE PRUNE
CONȚIU
Szilvapálinka **39 Lei** 40 ml

PĂLINCĂ DE PERE
VILMOS
Körte pálinka **31 Lei** 40 ml

GIN
BOMBAY SAPPHIRE **22 Lei** 40 ml

VODKA

ABSOLUT **22 Lei** 40 ml

GREY GOOSE **31 Lei** 40 ml

DIGESTIVE ȘI LICHIORURI *Záróitalok és likőrök*

JÄGERMEISTER **24 Lei** 40 ml

UNICUM **24 Lei** 40 ml

BAILEYS **22 Lei** 40 ml

AFINATĂ / *Áfonyalikőr* **23 Lei** 40 ml

VIȘINATĂ / *Meggylikőr* **23 Lei** 40 ml

ROM | *Rum*

CAPTAIN MORGAN
WHITE **21 Lei** 40 ml

CAPTAIN MORGAN
SPICED GOLD **21 Lei** 40 ml

HAVANA CLUB
7 ANI **26 Lei** 40 ml

COCKTAILURI CU ALCOOL

Alkoholos koktélok

HUGO

36 Lei 350 ml

prosecco, sirop de soc, lime, mentă, apă minerală, gheață
prosecco, natúr bodzaszörp, lime, menta, ásványvíz, jégkocka

APEROL SPRITZ

36 Lei 350 ml

prosecco, Aperol, apă minerală, portocală, gheață
prosecco, Aperol, ásványvíz, narancs, jégkocka

MOJITO

34 Lei 280 ml

rom alb, lime, mentă, zahăr brun, apă minerală, gheață
fehér rum, lime, menta, barna cukor, ásványvíz, jégkocka

GIN TONIC

36 Lei 350 ml

gin, apă tonică, lime, gheață
gin, tonic víz, lime, jégkocka

CUBA LIBRE

34 Lei 280 ml

rom alb, lime, zahăr brun, cola, gheață
fehér rum, lime, barna cukor, cola, jégkocka

COCKTAILURI FĂRĂ ALCOOL

Alkoholmentes koktélok

GREEN APPLE

32 Lei 280 ml

suc de mere galbene, lime, zahăr brun, gheață
sárga almálé, lime, barna cukor, jégkocka

WILD STRAWBERRY

32 Lei 280 ml

suc de merișoare, suc de lămâie, piure de căpșuni, gheață
áfonyalé, citromlé,eper püre, jégkocka



APEROL SPRITZ

BERE

Sör



BERE LA DRAFT | Csapolt sör

URSUS PREMIUM **18 Lei** 400 ml

BERE LA STICLĂ

Üveges sör

BERE BLONDĂ | Szőke sör

CSÍKI SÖR **21 Lei** 500 ml

URSUS PREMIUM **19 Lei** 500 ml

PERONI NASTRO AZZURO **21 Lei** 500 ml

PERONI NASTRO AZZURO
STILE CAPRI **21 Lei** 330 ml

KOZEL LAGER **20 Lei** 500 ml

SPECIALITĂȚI DE BERE | Sörkülönlegességek

URSUS NEFILTRATĂ
DIN GRĂU **21 Lei** 330 ml
Ursus szűretlen búzasör

URSUS BLACK **20 Lei** 330 ml
Barna sör

BERE BRUNĂ | Barna sör

CSÍKI BARNÁ SÖR **22 Lei** 500 ml

BERE CU AROME (DE SEZON)
Ízesített sörök (szezona)

CSÍKI SÖR ZMEURĂ **22 Lei** 500 ml
Csíki Sör Vadmálna

BERE FĂRĂ ALCOOL | Alkoholmentes sör

PERONI 0.0 **21 Lei** 330 ml

URSUS N.A. **20 Lei** 500 ml

URSUS COOLER CU
LĂMÂIE/ GRAPEFRUIT **19 Lei** 330 ml
*Citromos/ grapefruitos
Ursus Cooler*



Toate sortimentele de bere conțin gluten.
Minden fajta sör tartalmaz glutént.

Îți mulțumim că ai ales să fii oaspetele nostru!

Sperăm că bucatele noastre ți-au adus bucurie și o clipă de răgaz.

Dacă ai poftă de o mică plimbare după masă, grădina noastră te așteaptă cu liniște și verdeață. Iar dacă vrei să iei cu tine o parte din gusturile locului, treci și pe la magazinul din parcare – găsești acolo bunătăți făcute cu drag, perfecte și pentru cei de acasă.

N-am vrea să irosim nimic, așa că dacă n-ai reușit să termini tot din farfurie, spune-ne și împachetăm cu plăcere, fără costuri suplimentare.

Dacă ai întâmpinat vreo problemă, te rugăm anunță managerul – suntem aici să ne asigurăm că totul merge bine.

Ne bucurăm mult dacă ne lași un like sau follow pe paginile noastre de Facebook și Instagram (Conacul Secuiesc – Székelykő Kúria), ca să fii la curent cu rețetele și evenimentele noastre viitoare.

Înainte de plecare, te rugăm să ceri bonul fiscal și să nu accepți modificări.
Dacă nu ți se oferă bonul, nu achita!



Îți mulțumim din suflet că ai ales să faci parte din povestea noastră și sperăm că ai avut parte de cea mai frumoasă experiență.
Așteptăm cu nerăbdare ca drumurile să te aducă înapoi la noi!

Să-ți fie de bine!

Köszönjük, hogy meglátogattál!

Reméljük, jól esett az ebéd, és egy kis pihenést is hozott a napodba.

Ha nem fogyott el minden, szólj nyugodtan, szívesen becsomagoljuk.

A csomagolás díjmentes.

Ha van kedved, sétálj egyet a kertben – jól esik egy kis mozgás a finom falatok után.

Látogasd meg udvarunkban található sajtoboltot is, hogy egy kis emléket vihess magaddal,
amit megoszthatsz szeretteiddel is otthon.

Ha bármi gond adódott, kérlek, jelezd a menedzsernek – szeretnénk, hogy minden
rendben legyen.

Hogy mások is értesüljenek rólunk, örömmel fogadnánk, ha like-olnád Facebook oldalunkat
és követnél minket Instagramon (Conacul Secuiesc – Székelykő Kúria) – így mindig időben
megtudod milyen újdonságokkal, finom receptekkel vagy eseményekkel jelentkezünk.

Mielőtt útra kelnél, kérd el a nyugtát, és ne fogadj el semmilyen módosítást.

Ha nem kapsz nyugtát, ne fizess!



Nagyon köszönjük a látogatást és, hogy részese lettél a történetünknek.

Reméljük, hogy csodálatos élményben volt részed.

Már nagyon várjuk következő látogatásod!

Legyen kedves egészségedre!