

Mobil: 0372 458 990
E-mail: rezervari@mypal.travel
Web: www.mypal.travel



Meniu a la carte La Familia



Descriere Meniu a la carte La Familia 4* *Icre*

Crostini cu Icre de stiuca natur 100 g88 lei

Crostini cu icre de somon 100.g.....118 lei

Salata pescareasca de icre 100g.....38 lei

Icre de crap si stiuca batute putin cu ulei si lamaie.

Gustari si salate

Zacusca de peste 100 g.....14 Lei

Lacherda 200 g.....38 Lei

Scrumbie, hamsie, marinata lipoveneasca, cu ceapa verde, masline si cartofi noisettes

Mix de peste afumat 200 g48 Lei

sturion, somn, singer, platica, afumate in casa.

Chiftele pescaresti 200 g24 Lei

Carnati din carne de peste 150g19 Lei

Salata Caesar 300g48 Lei

Cu piept de pui, crutoane anchoise si bacon crispy

Salata de ton 300g.....38 Lei

Cu salata crocanta, ton maruntit, ou si porumb dulce

Salata greceasca 300g.....38 Lei

Salata de vinete 150g28 Lei

Platouri pentru 2 persoane

Gustare pescareasca 400 g.....78 lei

chiftelute de peste, marinata pescareasca, (scrumbie, hamsie, marinata lipoveneasca), batog de peste, zacusca de peste, ceapa rosie, paine prajita.

Gustare bunicii 400 g.....68 lei

Carnati si carne la garnita, jumeri, salata de varza murata

Gustare dobrogeana 400 g.....78 lei

Ghiudem, Babic, telemea de oaie, telemea de vaca, cascaval afumat si rosii cherry

Fritto mixto 400 g.....98 lei

calamar, creveti, baby caracatita, midii pane

Platou de branzeturi 400 g.....78 lei

Branza de capra, Branza feta, Camembert, Gouda, Bleu Cheese , miez de nuca si struguri

Supe Ciorbe Creme

Storceag de sturion 300/100 g

48 Lei

„Un amestec de bucatarie ucraineana, tatarasca si romaneasca, inventata in Delta Dunarii”

O reteta un pic pestrita si continentala si pescareasca totodata, dar lejera. Taria nu se leaga cu ciorba asta usoara, ci cu un vinut mic si poznas, dar de familie buna. Recomandat un Aligote dobrogean, alb la piele si mai mult decat fraged, infantil.

Bors traditional de peste* 350/500 g

42 Lei

Si cand localnicii spun Bors, inseamna tot pestele Deltei, deodata ! Pentru ca gustul formidabil al Borsului Pescaresc il da tocmai varietatea de peste care se fierbe in ceaun. Neaparat in ceaun pe pirostrie ! Si neaparat proaspat!

In Delta borsul se mananca cu un dichis local: se scoate pe un platou pestele cu legume si se serveste obligatoriu cu pasta de usturoi (nu cu mujdei "zeama lunga") si otet. Abia cand esti bine satul, se serveste in blide zeama deasa si datatoare de viata.

Si la borsul pescaresc nu se poate servi altceva decat cu o vodka ruseasca- singura bautura care poate sta in dreptul lui la masa.

* se serveste pentru min 2 persoane

Ciorba cu perisoare pescaresti 300/100g.....29 lei

Ciorba zilei 250-350 g24 Lei

Supa crema 250 g

Ciorba de vacuta 300/50 g

Ciorba taraneasca de cocos cu zdrente de ou 300/50g

Ciorba de porc cu afumatura, acrita cu varza murata 300/50 g

- Toate ciorbele au incluse 2 felii paine, lamaie, smantana/sos usturoi, ardei iute

D'' ale Pescarilor de pe la noi ... la gratar sau in utei incins

Caras intreg 300- 500 g

48 Lei

Somn 250 g

52 Lei

Crap 250 g

46 Lei

Stiuca 250 g

46 Lei

Scrumbie 350-500 g

58 Lei

- Se servesc cu mamaliga si pasta de usturoi 150g/50g

Recomandarea Chef

File de salau imperial cu spanac..... 68 Lei

Gujoane de salau cu sos calypso 250g/50g.....58 Lei

D'' ale Pescarilor de pe la mare ...

Hamsie de Marea Neagra la ceaun 200g

32 lei

Stavrida de Marea Neagra coapta pe plita 300 g

38 Lei

Pisica de mare 400 g

48 Lei

Nisetru 200 g

78 Lei

Calcan 250 g

128 Lei

Recomandarea Chef

Chefal de Marea Neagra cu legume la gratar

58 Ron

Palamida.....

Sosuri potrivite pentru peste

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Sos saramura 250 g | 12 Ron |
| Sos plachie 250 g | 10 Ron |
| Sos rosu cu usturoi 150 g | 8 Ron |
| Sos alb mediteranean cu capere 150g | 12 Ron |

Fructe de mare si scoici

| | |
|---|----------------|
| Creveti Black Tiger 8/12..... | 139 lei |
| in sos de unt cu capere, lamaie, patrunjel, rosii cherry | |
| Tepuse cu fructe de mare..... | 78 lei |
| Calamar, baby caracatita, crevete, rosii cherii cu sos ladolemono | |
| Calamar pe plita incinsa 200g 50g..... | 48 lei |
| cu sos ladolemono | |
| Calamar umplut 350g..... | 68 lei |
| cu branza feta si ardei copt si spanac | |
| Midii in cochilie 300 g | 48 lei |
| Sotate in vin alb cu usturoi, rosii chery, apio, patrunjel | |
| Midii pane cu sos calypso 200 g/50g..... | 38 lei |
| Scoici verzi cu sos de smantana si usturoi 300g | 78 lei |

Paste

| | |
|--|---------------|
| Spaghete Napolitane | 48 lei |
| Sos de rosii pasate, usturoi, busuioc | |
| Spaghete carbonara classic, reteta italiana | 53 lei |
| Tagliatele AOP cu creveti | 78 lei |
| Tagliatele quatro formagi | 58 lei |
| Penne Arabiata | 38 lei |
| Sos de rosii, busuioc, usturoi, ardei iute | |
| Penne cu branza | 38 lei |

Fara oase

| | |
|---|----------------|
| Snitel de pui 200 g | 28 lei |
| Ceafa de porc la gratar 200 g | 24 lei |
| Muschiulet de porc la gratar 200g | 24 lei |
| Piept de pui la gratar 200 g | 24 lei |
| Crispy de pui 250 g | 28 lei |
| Aripioare picante 250g | 32 lei |
| Cu sos blue cheese | |
| Antricot de vita, Black Angus Uruguay. Rib-eye Black | 168 lei |
| Cu sos sos chimichurri | |
| Pulpa de rata confiata 150/50/200g | 79 lei |
| Cu dulceata de ceapa si smochine | |
| Cotlet de berbecut Noua Zeelanda in sos pesto 400g | 148 lei |
| Coaste barbeque cu sos brun 500 g | 78 lei |
| Obrajiori de porc 250 g/50 g | 49 lei |
| Cu sos chimichurri | |

Garnituri si salate de insotire

| | |
|---|---------------|
| Cartofi zbobiti cu pesto si parmesan 250g | 18 lei |
| Varza rosie murata caramelizata in vin 200 g | 18 lei |
| Piure de castane 150 g | 18 lei |
| Orez salbatic cu ulei de trufe 200 g..... | 18 lei |

Cartofi prajiti 200g12 lei
Legume la tigaie 200g 18 lei

Salata verde 150g9 lei
Salata de rosii 150 g9 lei
Salata de varza 150 g 6 lei
Salata de muraturi 150g 9 lei
Salata de ardei copti 150g9 lei

Piese intregi ()*

Mancarea Atamanului Sef (*)100g **12 lei/ 100 g**
Purcelus de lapte la cuptor 8-15 kg (*) **18 lei/100 g**
Batal la protap 28-30 kg (*) **2500 lei/ buc**
Crap intreg pe plita..........**20 lei/ 100 g**
Sturion piesa intreaga la cuptor**25 lei /100 g**
*Necesita comanda anticipata –intre 24 h si 7 zile,in functie de preparat

Desert

Cozonac topit cu sos caramel si portocale 150g 24 lei
Baclavale 150g 24 lei
Inghetata asortata 150g 24 lei
Platou cu penene rosu (2 pers) 45 lei
Desertul zilei 150 g 18 lei

Nota importanta:

Nu folosim semipreparate sau preparate congelate, toate preparatele din meniul a la carte se pregatesc pe loc, ceea ce face ca timpul de asteptare sa dureze intre 30 si 60 min.

Din acest motiv, pentru a evita asteptarea, va recomandam sa comandati ce ce pofititi de la masa la masa (de la mic dejun pentru pranz sau de la pranz pentru cina)!