

Preparate de bază

Main dishes

Hauptgerichte

Relèves

- ✓ Preparate tradiționale românești RO
- ✓ Romanian traditional dishes EN
- ✓ Rumänische traditionelle Gerichte DE
- ✓ Plats traditionnels roumains FR

- ❖ Sărmăluțe de porc cu costiță afumată, măămăliguță RO 240/30/200/50g 42 lei
 - Meat stuffed cabbage rolls, corn meal mash and cream EN
 - Krautrollchen mit Hackfleisch, Maisbrei und Sahne DE
 - Paupiettes de chou à la viande, bouillie de maïs et crème fraîche FR
- ❖ Mușchi de porc Sibian-garni 200/40/170g 40 lei
 - Fillet of pork Sibian-garnished
 - Schweinefilet Sibian-garniert
 - Filet de porc Sibian-garni
- ❖ Tochitură cu măămăliguță și ou 200/200/40g 40 lei
 - Tokitoura with corn meal mash and egg
 - Tokitura mit Maisbrei und Ei
 - Tokitoura avec bouillie de maïs et oeuf
- ❖ Turnedo a la Grand Plaza-garni 200/100/170g 42 lei
 - Tournedos Grand Plaza-garnished
 - Tournedos Grand Plaza-garniert
 - Tournedos Grand Plaza-garni
- ❖ Mititei la grătar-muștar 80g 6 lei
 - Grilled spiced meat rolls- mustard
 - Hackfleischwürstchen vom Rost- senf
 - Saucisses piquantes grilles- la moutarde
- ❖ Stroganoff de văcuță cu măămăliguță 200/40/200g 66 lei
 - Veal stew Transylvanian style with corn meal mash
 - Siebenbürger Kalbsragout mit Maisbrei
 - Ragoûte de veau à la Transylvaine avec bouillie de maïs

Garnish=Fried potatoes/boiled salt potatoes/country style potatoes/mashed potatoes/rice/
vegetables/haricot beans stew/braised sauerkraut/corn meal mash

Beilage=Pommes frites/Salzkartoffeln/Bäuerliche Kartoffeln/ Kartoffelpüree/Reis/
Gemüse/Bohneneintopf/Gedünstetes Sauerkraut/Maisbrei

Garniture=Pommes frites/pommes de terre vapeur/pommes de terre a la Paysanne/
pomme de terre purée/riz/légumes/cassoulet/choucroute braisée/bouillie de maïs

Restaurant Grand Plaza

❖ Ciolan de porc cu iahnie de fasole RO	800/200g	44 lei
○ Smoked knuckle of pork with haricot beans stew EN		
○ Geräucherte Schweinshaxe mit Bohneneintopf DE		
○ Jambonneau fume aux cassoulet FR		
❖ Ciolan de porc cu varză călită	800/200g	44 lei
○ Smoked knuckle of pork with braised sauerkraut		
○ Geräucherte Schweinshaxe mit Gedünstetes Sauerkraut		
○ Jambonneau fume aux choucroute braisée		
❖ Cârnați de porc cu iahnie de fasole	170/170g	30 lei
○ Pork sausages with haricot beans stew		
○ Bratwürste mit Bohneneintopf		
○ Saucisses de porc aux cassoulet		
❖ Platou ardelenesc-garni 2 persoane	800g	84 lei
○ Assorted hors-d'oeuvre Transylvanian style-garnished 2 persons		
○ Gemischte Platte-garniert nach Siebenbürger Art 2 person		
○ Hors d'oeuvre variés a la Transylvaine-garni 2 personnes		
❖ Mușchi ciobănesc	200/80/100g	42 lei
○ Fillet mignon of pork, Country style		
○ Rustikal Schweinelende		
○ Filet mignon de porc a la paysanne		
❖ Mix grill-garni	250/170g	42 lei
○ Mixed grill-garnished		
○ Gemischtes vom Grill-garniert		
○ Mixed grill-garni		
❖ Mușchi de porc împănat-garni	200/170g	42 lei
○ Fillet of pork stuck wih garlic-garnished		
○ Gespicktes Schweinefilet-garniert		
○ Filet de porc pique d'ail-garni		
❖ Coaste de porc afumate – garni (mujdei) NEW	400/170/40g	48 lei
○ Smoked pork ribs-garnished (and garlic sauce)		
○ Geräucherte Schweinerippchen – garniert (und Knoblauchtunke)		
○ Côtes de porc fumées- garni (et aillade)		

Garnish=Fried potatoes/boiled salt potatoes/country style potatoes/mashed potatoes/rice/
vegetables/haricot beans stew/braised sauerkraut/corn meal mash

Beilage=Pommes frites/Salzkartoffeln/Bäuerliche Kartoffeln/ Kartoffelpüree/Reis/

Gemüse/Bohneneintopf/Gedünstetes Sauerkraut/Maisbrei

Garniture=Pommes frites/pommes de terre vapeur/pommes de terre a la Paysanne/
pomme de terre purée/riz/légumes/cassoulet/choucroute braisée/bouillie de mais

Restaurant Grand Plaza

- ✓ Preparate din carne de vacă **RO**
- ✓ Beef dishes **EN**
- ✓ Rindfleischgerichte **DE**
- ✓ Plats de bœuf **FR**

- ❖ Mușchi de vacă la grătar-garni **RO** 170/170g 66 lei
 - Grilled fillet steak-garnished **EN**
 - Filetsteak vom Grill-garniert **DE**
 - Steak grille-garni **FR**
- ❖ Biftec tartar – pâine prăjită 200/150g 66 lei
 - Tartar steak
 - Beefsteak tartar
 - Bifteck Tartare
- ❖ Burgar Black Angus-garni 300/170g 45 lei
 - Angus veal, emmental, tomato, gherkins, onion, green salad, sauces, roll) -garnished
 - Kalb Angus, emmentaler, tomate, saure Gurken, Zwiebeln, salate, Saucen, Brötchen)
 - Veau Angus, emmental, tomate, cornichons, oignon, salade, sauce, petit pain) -garni

- ✓ Preparate din carne de porc **RO**
- ✓ Pork dishes **EN**
- ✓ Schweinefleisch Gerichte **DE**
- ✓ Plats de porc **FR**

- ❖ Șnițel de porc pane-garni **RO** 200/170g 34 lei
 - Breadedpork collop-garnished **EN**
 - Paniertes Schweineschnitzel-garniert **DE**
 - Escalope de porc panee-garni **FR**
- ❖ Cotlet de porc la grătar-garni 170/170g 28 lei
 - Grilled cutlet of pork-garnished
 - Schweinekotelett am Rost gebraten
 - Cote de porc grillée-garni
- ❖ Păștramă de porc-garni 170/170g 30 lei
 - Pork pastrami-garnished
 - Geräuchertes Schweinefleisch -garniert
 - Pastrami de porc-garni

Garnish=Fried potatoes/boiled salt potatoes/country style potatoes/mashed potatoes/rice/
vegetables/haricot beans stew/braised sauerkraut/corn meal mash

Beilage=Pommes frites/Salzkartoffeln/Bäuerliche Kartoffeln/ Kartoffelpüree/Reis/
Gemüse/Bohneneintopf/Gedünstetes Sauerkraut/Maisbrei

Garniture=Pommes frites/pommes de terre vapeur/pommes de terre a la Paysanne/
pomme de terre purée/riz/légumes/cassoulet/choucroute braisée/bouillie de mais

Restaurant Grand Plaza

❖ Ceafă de porc-garni RO	170/170g	28 lei
○ Pork nape (of the neck-garnished) –garnished EN		
○ Schweinenacken-garniert DE		
○ La nuque grossire-garni FR		
❖ Ceafă de porc afumată- garni	170/170g	30 lei
○ Smoked pork nape-garnished		
○ Geräuchertes Schweine Nacken-garniert		
○ La nuque grossire fumé-garni		
❖ Escalop de porc cu ciuperci-garni	200/100/170g	42 lei
○ Escalope of pork with mushrooms-garnished		
○ Schweineschnitzel mit Pilzen-garniert		
○ Escalope de porc aux champignons-garni		
❖ Şniţel de porc Cordon bleu-garni	200/170g	40 lei
○ Breadedpork collop Cordon bleu-garnished		
○ Paniertes Schweineschnitzel Cordon bleu-garniert		
○ Escalope de porc pane Cordon bleu-garni		
❖ Creier de porc pane- garni	200/170g	36 lei
○ Breaded pork brain-garnished		
○ Paniertes Hirn-garniert		
○ Cervelle panée-garni		
❖ Platou Grand Plaza NEW 2persons/2person/2personnes	800g	84 lei
○ Assorted hors-d’oeuvre (Grilled cutlet of pork, Grilled supreme of chicken, Pan-fried chicken livers, Grilled brain,salad, garnished)		
○ Gemischte Platte (Schweinekotelett am Rost gebraten, Hühnerbrust vom Grill, Geflügelleber, Paniertes Hirn, salate, garniert)		
○ Hors d’oeuvre variés (Cote de porc grillée, Supreme de volaille grille, Foies de volaille sautés, Cervelle panée, salade, garni)		

Garnish=Fried potatoes/boiled salt potatoes/country style potatoes/mashed potatoes/rice/
vegetables/haricot beans stew/braised sauerkraut/corn meal mash

Beilage=Pommes frites/Salzkartoffeln/Bäuerliche Kartoffeln/ Kartoffelpüree/Reis/
Gemüse/Bohneneintopf/Gedünstetes Sauerkraut/Maisbrei

Garniture=Pommes frites/pommes de terre vapeur/pommes de terre a la Paysanne/
pomme de terre purée/riz/légumes/cassoulet/choucroute braisée/bouillie de mais

❖ Platou Boieresc	NEW 2persons/2person/2personnes	1300 g	110lei
○ Omelette with fermented ewe's milk cheese, pork ribs,pork sausages, pastrami, bacon, corn meal mash, homemade pickles			
○ Omelett mit Arnautenkäse(Schafkäse im Pansen), Schweinerippchen, Wurst, Rauchfleisch,Speck, Polenta und hausgemachte Essiggemüse			
○ Omelette au fromage de brebis, côtes de porc, saucisses de porc, pastrami, lard, polenta, pickles faits maison			
✓ Preparate din carne de pui	RO/ Poultry EN/ Geflügelgerichte DE/ Plats de volaille FR		
❖ Piept de pui la grătar-garni	RO	170/170g	28 lei
○ Grilled supreme of chicken-garnished	EN		
○ Hühnerbrust vom Grill-garniert	DE		
○ Supreme de volaille grille-garni	FR		
❖ Piept de pui pane-garni		200/170g	34 lei
○ Fried chicken-garnished			
○ Backhühnchen-garniert			
○ Poulet pane frit-garni			
❖ Pulpe de pui la grătar-garni		170/170g	28 lei
○ Grilled chicken legs-garnished			
○ Hühnerkeulen vom Grill-garniert			
○ Cuisses de poulet grillées-garni			
❖ Ficăței de pui la tigaie-garni		170/170g	36 lei
○ Pan-fried chicken livers-garnished			
○ Geflügelleber-garniert			
○ Foies de volaille sautés-garni			
❖ Ciulama de pui cu mămliguță	NEW	200/100/170g	40 lei
○ Chicken white stew with corn meal mash			
○ Einmachhuhn mit Maisbrei			
○ Fricassée de poulet à la bouillie de mais			

Garnish=Fried potatoes/boiled salt potatoes/country style potatoes/mashed potatoes/rice/vegetables/haricot beans stew/braised sauerkraut/corn meal mash

Beilage=Pommes frites/Salzkartoffeln/Bäuerliche Kartoffeln/ Kartoffelpüree/Reis/Gemüse/Bohneneintopf/Gedünstetes Sauerkraut/Maisbrei

Garniture=Pommes frites/pommes de terre vapeur/pommes de terre a la Paysanne/pomme de terre purée/riz/légumes/cassoulet/choucroute braisée/bouillie de mais

Restaurant Grand Plaza

❖ Spaghete carbonara RO	450g	40 lei
○ Spaghetti Carbonara style EN		
○ Spaghetti à la Carbonara DE		
○ Spaghetti Carbonara FR		
❖ Mâncare de post	500g	28 lei
○ Potatoes with mushroom stew or haricot beans stew with Cabbage salad / Sauerkraut salad		
○ Kartoffeln mit Pilzragout oder Bohneneintopf mit Weisskrautsalat / Saurkrautsalat		
○ Ragout de pommes de terre aux champignons ou cassoulet avec salade de choux / salade de choucroute		
✓ Preparate din carne de oaie RO		
✓ Mutton EN		
✓ Schaf DE		
✓ Mouton FR		
❖ Cârnați de oaie (local made)	170/170g	42 lei
○ Pan-fried mutton sausages- garnished		
○ Frische Hammelwürste in der Pfanne gebraten-garniert		
○ Saucisses de mouton poêlées-garni		
❖ Cotlet de miel-garni (local made)	300/170g	66 lei
○ Lamb cutlets- garnished		
○ Lammkoteletts-garniert		
○ Côtelettes d'agneau-garni		

Garnish=Fried potatoes/boiled salt potatoes/country style potatoes/mashed potatoes/rice/
vegetables/haricot beans stew/braised sauerkraut/corn meal mash
Beilage=Pommes frites/Salzkartoffeln/Bäuerliche Kartoffeln/ Kartoffelpüree/Reis/
Gemüse/Bohneneintopf/Gedünstetes Sauerkraut/Maisbrei
Garniture=Pommes frites/pommes de terre vapeur/pommes de terre a la Paysanne/
pomme de terre purée/riz/légumes/cassoulet/choucroute braisée/bouillie de mais

Garnish=Fried potatoes/boiled salt potatoes/country style potatoes/mashed potatoes/rice/
vegetables/haricot beans stew/braised sauerkraut/corn meal mash

Beilage=Pommes frites/Salzkartoffeln/Bäuerliche Kartoffeln/ Kartoffelpüree/Reis/

Gemüse/Bohneneintopf/Gedünstetes Sauerkraut/Maisbrei

Garniture=Pommes frites/pommes de terre vapeur/pommes de terre a la Paysanne/
pomme de terre purée/riz/légumes/cassoulet/choucroute braisée/bouillie de mais