

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 42 lei
 - Fillet of pork Sibian-garnished
 - Schweinefilet Sibian-garniert
 - Filet de porc Sibian-garni
- ❖ Tochitură cu măămăliguță și ou 200/200/40g 42 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 vacuță 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	32 lei
○ Pork sausages with haricot beans stew		
○ Bratwürste mit Bohneneintopf		
○ Saucisses de porc aux cassoulet		
❖ Platou ardelenesesc-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

- ✓ 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		
❖ Bugar 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	30 lei
○ Grilled cutlet of pork-garnished		
○ Schweinekotelett am Rost gebraten		
○ Cote de porc grilée-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

❖ Păstramă de porc-garni	170/170g	32 lei
○ Pork pastrami-garnished		
○ Geräuchertes Schweinefleisch -garniert		
○ Pastrami de porc-garni		
❖ Ceafă de porc-garni RO	170/170g	30 lei
○ Pork nape (of the neck-garnished) –garnished EN		
○ Schweinenacken-garniert DE		
○ La nuque grossire-garni FR		
❖ Ceafă de porc afumată- garni	170/170g	32 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		
❖ Șnițel de porc Cordon bleu-garni	200/170g	42 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		
○ Cerveille 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)		

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

- 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, Cerveille panée, salade, garni)
- ❖ 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 30 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 30 lei
 - Grilled chicken legs-garnished
 - Hühnerkeulen vom Grill-garniert
 - Cuisses de poulet grillées-garni
- ❖ Ficăței de pui la tigaie-garni 170/170g 36 lei

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

○ Pan-fried chicken livers-garnished		
○ Geflügelleber-garniert		
○ Foies de volaille sautés-garni		
❖ Ciulama de pui cu mămăliguță NEW	200/100/170g	42 lei
○ Chicken white stew with corn meal mash		
○ Einmachhuhn mit Maisbrei		
○ Fricassée de poulet à la bouillie de mais		
❖ Spaghete carbonara RO	450g	42 lei
○ Spaghetti Carbonara style EN		
○ Spaghetti à la Carbonara DE		
○ Spaghetti Carbonara FR		
❖ Mâncare de post	500g	30 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