



**DACIA**  
ROMANIAN DINING

**Experiență Multisenzorială  
&  
Demnitate Națională**

## Gusturi cu origini nobile

Singurul restaurant din România unde fiecare farfurie este un act de restaurare culturală — fine dining construit pe terroir-ul Buzăului, din carmangeria familiei până în farfuria ta, distins cu Diploma Escoffier și ancorat în 2.000 de ani de istorie vie.

Dacia oferă un produs propriu certificat internațional, o experiență multi-senzorială și o identitate culturală care transformă o rezervare într-un act de demnitate națională.

Undeva, între legendele Buzăului și parfumul discret al epocii interbelice, între focurile vii din Lopătari și gustul pâinii coapte de bunica, a prins viață o idee: că gastronomia românească merită să fie spusă altfel. Cu delicatețe. Cu respect pentru origini. Cu viziune.

Așa s-a născut **DACIA ROMANIAN DINING**. Nu ca un simplu restaurant, ci ca un act de restaurare culturală. Un spațiu în care tradițiile sunt repovestite în farfurii elegante, cu produse curate, atent alese, gândite să treacă testul rafinamentului internațional.

Un loc în care fiecare masă e o călătorie ce te poartă prin puncte-cheie: de la Geoparcul UNESCO Ținutul Buzăului, la Tezaurul de la Pietroasele, de la Vulcanii Noroioși, până la Poarta lui Dumnezeu.



## Tezaurul de la Pietroasele

Inspirația brandului pornește de la **TEZAURUL DE LA PIETROASELE** — 22 de obiecte de aur și pietre prețioase, descoperite întâmplător în 1837. Expus la Paris, Londra, Berlin, trimis în exil la Moscova, recuperat după 40 de ani, restaurat și salvat din incendii. Astăzi, 12 piese originale sunt la Muzeul Național de Istorie din București.

Amfora din comoară a fost integrată în logoul nostru, ca simbol al valorilor pe care le ducem mai departe: noblețe, înrădăcinare și identitate. Restaurantul nostru este și singurul din România care are un parteneriat cu Muzeul Municipiului București.



## De la carmangerie la fine dining

Totul a început cu o carmangerie mică, artizanală, născută din dorința unui antreprenor local de a păstra vie moștenirea gustului curat. Produse fără compromisuri, rețete autentice, carne românească, respect față de natură și față de oameni.

**DACIA ROMANIAN DINING** este expresia acestui vis. Un restaurant cu misiunea de a pune în lumină noblețea ingredientelor românești, tratându-le cu respectul cu care francezii își venerază terroir-ul, cu mândria cu care italienii își celebrează bucătăria.

## Babicul de Buzău — legendă vie

Unul dintre cele mai reprezentative produse ale noastre este **BABICUL DE BUZĂU** — bine păstrat, bine afumat, bine iubit. Făcut din carne de porc și vită, asezonat cu ardei roșu iute și afumat lent, timp de peste 30 de zile, cu lemn de esență tare. Rețeta s-a transmis nealterată din generație în generație, de mai bine de două veacuri.

În 2023, babicul a fost distins cu **PREMIUL DE GUST SUPERIOR** la Institutul Internațional al Gustului, Bruxelles. Legenda spune că însuși **NAPOLEON**, găzduit de boierul Vernescu, a fost impresionat de gustul babicului și de cel al **CÂRNAȘILOR DE PLEȘCOI**. În 2025, la decernarea certificatului de către **CASA REGALA**, printre preparatele principale ale **PRINCIPESII** s-a remarcat pastrama din pulpă de curcan, preferata sa, servită la reședința de la Săvârșin



## Fondatoarea

**Ana Maria Mircea** a studiat la **INSTITUTUL CULINAR ESCOFFIER**, a urmat **THE ENGLISH MANNER (UK)** și a obținut **GRAND DIPLÔME® DISCIPLE ESCOFFIER PARIS**. Dar la temelia acestui loc stă bunica — femeia care i-a oferit primele lecții de gust, de simplitate valoroasă. Ea e sufletul nevăzut care veghează asupra fiecărui preparat.



## Reinterpretăm și povestim

Așa au luat naștere **MEȘTERUL MANOLE** omagiul nostru adus pastelor Carbonara și

**O NOAPTE FURTUNOASA** risotto reinterpretat cu cârnați de Pleșcoi.

**INIMA REGINEI MARIA** e un omagiu regal. **BABELE DE LA ULMET** foie gras și coniac face parte din **GEO-PRODUSE**, preparate inspirate din Ținutul Buzăului.

## Ținutul Buzăului — Geoparc UNESCO

Te invităm să explorezi locurile care ne inspiră: Țara Luanei, Trovanții de la Ulmet — 'pietrele vii', Vulcanii Noroioși, domurile de sare, focurile vii, schiturile rupestre — parte din Geoparcul Internațional UNESCO.

## Chef's Table

Dacă îți dorești mai mult decât o cină, îți recomandăm Chef's Table-ul nostru. Artiștii culinari gătesc în fața ta, pas cu pas. E art de vivre, în care mâncarea capătă voce.

*Pentru că România are produse gastronomice nobile.  
Și e timpul ca lumea să afle.*



*Preparatele marcate cu ★ sunt creațiile casei  
Așteptați-vă la neașteptat.*

## Geo-Produse

Preparate inspirate din Ținutul Buzăului, patrimoniu UNESCO



### ★ Babele de la Ulmeț (Trovanți) 65 Ron

*Foie gras în crustă aurie cu reducere de cognac* 90 g  
Foie gras, cognac, făină, zahăr, unt, spray cu fulgi de aur

### ★ Friptura Focurile Vii cu Babcic de Buzău 170 Ron

*Mușchi de vită pe pat de legume trase la tigaie, în aromă de trufe* 450 g  
Mușchi de vită, morcovi, broccoli, sparanghel, țelină, pastă de trufe, lapte, unt



### Grunjul de la Mânzălești 55 Ron

*Doradă în crustă de sare cu aromă de lămâie* 100 g  
Doradă, ouă, ulei, lămâie, sare

### Fosile din Ținutul Buzăului 40 Ron

*Spirală umplută cu cremă de brânză și fructe* 150 g  
Brânză proaspătă, căpșuni, afine, stafide, smântână de gătit, făină, gălbenuș de ou, unt, sfeclă roșie, suc de lămâie

### Chihlimbar de la Colți 65 Ron

*Prăjitură cu tente exotice — cacao, miere și portocale* 250 g  
Prăjitură cu Arpacăș, ou, făină, cacao, miere, suc de portocale, mentă, mascarpone, suc de lime



DACIA  
ROMANIA DINING

# Dacia Dishes



Selecția casei — preparatele noastre semnătură

## Trio salate de vinete

*Trei interpretări ale vinetei — clasică, afumată și cu roșii coapte*

Vinete, ceapă, ulei de măsline, ou, ulei



300 g

## ★ Tacos cu pitușcă

*Tortilla crocantă cu pitușcă afumată și microplante*

Făină, avocado, oțet, pitușcă, ceapă roșie, microplante, zahăr, ulei de masline



350 g

## Pizza Haiducului cu babc de Buzău

*Babc maturat, ciuperci de pădure și smântână*

Sos de roșii, mozzarella, ciuperci, babc de Buzău, smântână



550 g

## ★ Faima Locantei

*Burger de pitușcă cu cartofi prăjiți — semnătura casei*

Chiflă cu unt, roșii, salată, bacon, castravete murat, ceapă, sos cheddar, sos burger, cartofi prăjiți cu usturoi și mentă, pitușcă



500 g

## ★ Pe-un picior de plai, pe-o gură de rai

*Platou de brânzeturi tradiționale din Ținutul Buzăului*

Brânză de burduf, cașcaval, cașcaval afumat, mere, telemea vacă, telemea oaie, struguri, miez de nucă, dulceață de ardei iute, brânză Horezu, cașcaval Ibănești



200 g

## ★ Pârjoalele Haiducului

*Pârjoale cu pitușcă și creveți pe pat de cartofi dulci*

Creveti, cașcaval afumat, cartofi dulci, smântână, ou, babc, pitușcă, mentă, ulei de măsline



400 g

## ★ O noapte furtunoasa

*Risotto cu cârnați de Pleșcoi și petale de roșii uscate*

Orez, ceapă albă, roșii uscate, vin, parmezan, cârnați de Pleșcoi, smântână de gătit, unt



250 g

## ★ Meșterul Manole

*Tagliatelle meșteșugite cu babc, trufe și brânză Horezu*

Tagliatelle, smântână de gătit, trufe, gălbenuș de ou, brânză Horezu, babc, pitușcă



300 g

## Cover unt cu verdețuri și babc

*Unt proaspăt cu ierburi aromate și babc de Buzău, servit cu pâine cu maia*

Pâine cu maia, unt, babc de Buzău, microgreens, pătrunjel, mărar, piper roșu, sare, praf de aur



50 g

# Bistro Gourmet — Antreuri



Aperitive și gustări care deschid apetitul

## Fasole bătută cu ceapă de Buzău crocantă și pătrunjel

Fasole, ceapă, ulei de măsline, sare, pătrunjel 200 g

## Trio salate de vinete

*Trei interpretări ale vinetei — clasică, afumată și cu roșii coapte* 300 g

Vinete, ceapă, ulei de măsline, ou, ulei



## Carpaccio de limbă de vită

*Felii subțiri de limba de vita cu sos brun* 70 g

Limbă de vită, hrean, ulei de măsline

## Pateu de pui cu dulceață de ardei

*Textura mătăsoasă a pateului, echilibrată de dulceața picantă* 80 g

Ficat de pui, unt, ceapă, coniac, dulceață de ardei, vin alb, parmezan

## Cremă de brânză cu babcic de Buzău

*Tartinabilă, cu aromă intensă de babcic maturat* 200 g

Brânză proaspătă, smântână, babcic de Buzău,

## Salată de ton

Ton, ceapă roșie, măsline, lămâie, ou, ulei 120 g

## ★ Tacos cu pitușcă

*Tortilla crocantă cu pitușcă afumată și microplante* 350 g

Făină, avocado, oțet, pitușcă, ceapă roșie, microplante, zahăr



## Rulou de pitușcă

*Pitușcă în crustă aurie, servită cu sos de muștar aromat* 220 g

Pitușcă, foi de plăcintă, hrean, ou, unt usturoi, cimbru, muștar, smantana, roșii cherry, rucola



## Tartar de avocado

*Avocado cremos cu roșii cherry, lime și semințe crocante* 250 g

Avocado, roșii cherry, castravete, ceapă, lămâie

## Escargot — 6 bucăți

*Melci în unt aromat cu usturoi și ierburi proaspete* 62,5 g

Melci, unt, usturoi, pătrunjel, sare, paine cu maia

## Escargot — 12 bucăți

125 g

## Clasic tartar de vită

*Vită Black Angus tăiată la cuțit, cu gălbenuș și condimente clasice* 220 g

Mușchi vită Black Angus, gălbenuș, muștar, capere, ceapă, cornișoni, Tabasco

## Bulz

Mălai, brânză de burduf, telemea de vacă, smântână, ouă, babcic, ulei 300 g



## ★ Răsfățul Brâncovenilor

*Foie gras pe pat de sfecla rosie aromatizata cu ulei de măsline, sare marină și semințe de pin coapte* 220 g

Foie gras, sfecla rosie, semințe de pin, ulei de măsline



## Supe / Creme

### Supă cremă de legume cu ceapă caramelizată de Buzău

*Cremaoasă, aromată, cu crutoane de casă* 350 g  
Țelină, morcov, păstârnac, ceapă, crutoane, cartofi dulci

### Ciorbă de pitușcă cu babcic

*Ciorbă tradițională cu gust intens de pitușcă și babcic maturat* 350 g  
Ardei gras, morcov, orez, păstârnac, țelină, ouă, babcic, pitușcă



### Ciorba zilei

*Întrebă ospătarul* 350 g

## Salate

### Salata romană a lui Augustus Constantin (Caesar)

*Clasicul reinventat cu iceberg crocant și piept de curcan* 300 g  
Salată iceberg, piept curcan, tăieței chinezești, sos Caesar, ou de prepeliță, bacon

### Salata ciobanului

*Legume proaspete cu telemea de Sibiu și pâine cu maia* 300 g  
Roșii, castraveți, ardei gras verde, ceapă roșie, măsline kalamata, telemea de Sibiu, oregano, ulei de măsline, crutoane din pâine cu maia

### Salată de legume coapte cu brânză

*Legume coapte la cuptor cu brânză Penteleu și rucolă* 250 g  
Dovlecel, țelină, sfeclă roșie, ceapă roșie, semințe de dovleac, brânză Penteleu afumată, babcic, rucolă, morcov, mere, ulei de măsline

### ★ Salată de caracatiță cu chips de babcic de Buzău

*Caracatiță fragedă pe pat de verdeață, cu babcic crocant* 250 g  
Salată iceberg, caracatiță, babcic de Buzău, ulei de măsline, sare

## Topping

**Piept de curcan** 120 g

**Creveți** 80 g

# Paste



## Risotto mănăstiresc

*Risotto cremos cu mix de ciuperci sălbatice* 350 g  
Orez, parmezan, mix de ciuperci, unt, sare

## Penne cu 4 brânzeturi locale

*Un omagiu adus brânzeturilor din Ținutul Buzăului* 300 g  
Penne, smântână, brânză Horezu, telemea de vacă, brânză de burduf, brânză Penteleu

## ★ O noapte furtunoasa

*Risotto cu cârnați de Pleșcoi și petale de roșii uscate* 250 g  
Orez, ceapă albă, roșii uscate, vin, parmezan, cârnați de Pleșcoi, smântână de gătit, unt

## ★ Meșterul Manole

*Tagliatelle meșteșugite cu babc, trufe și brânză Horezu* 300 g  
Tagliatelle, smântână de gătit, trufe, gălbenuș de ou, brânză Horezu, babc, pitușcă

## Paste Bolognese cu pitușcă

*Paccheri cu ragu de pitușcă și roșii decojite, finisate cu parmezan* 300 g  
Paccheri, pitușcă, ceapă, morcovi, ulei de măsline, parmezan, roșii decojite

# Pizza

Aluat cu maia din mix de făină bio și mălai



## Focaccia

Ulei de măsline, rozmarin, usturoi, mix făină bio 270 g

## Focaccia cu parmezan

Parmezan, mix făină bio 270 g

## Pizza Dacia Vegetariană

*Legume de grădină pe blat crocant cu cașcaval vegetal* 550 g  
Sos de roșii, cașcaval vegetal, dovlecel, pleurotus

## Pizza Haiducului cu babc de Buzău

*Babc maturat, ciuperci de pădure și smântână* 550 g  
Sos de roșii, mozzarella, ciuperci, babc de Buzău, smântână

## Pizza cu cârnați de Pleșcoi

*Cârnați de Pleșcoi, roșii uscate și parmezan* 550 g  
Sos de roșii, mozzarella, cârnați de Pleșcoi, roșii uscate, parmezan

## Pizza Quattro Formaggi cu brânzeturi românești

*Mozzarella, telemea, burduf și brânză Horezu* 550 g  
Mozzarella, telemea de vacă, brânză de burduf, brânză Horezu

## Pizza Carbonara cu babc de Buzău

*Gălbenuș, trufe, pitușcă și babc pe pat de smântână și Horezu* 550 g  
Gălbenuș de ou, smântână, brânză Horezu, pitușcă, babc de Buzău, trufe

# Topping

Mozzarella 50 g

Babc 50 g

Parmezan 50 g



## Pește

### Doradă cu sos beurre blanc cu șofran și cartofi cu ceapă de Buzău și rozmarin

*File de doradă pe pat de cartofi rustici cu ceapă de Buzău, într-un sos beurre blanc cu șofran* 450 g

File de doradă, unt, ceapă gălbenă, vin alb, șofran, cartofi, ceapă roșie, rozmarin, ulei de floarea soarelui, roșii cherry, usturoi

### File de ton cu orez negru și sos verde

*File de ton seared pe pat de orez negru, cu sos verde și chips de babcic* 350 g

Ton, orez negru, ceapă, morcov, sos verde, ulei, babcic

### Creveți în sos de turmeric Black Tiger

*Creveți Black Tiger în sos cremos de turmeric cu usturoi și lămâie* 250 g

Creveți Black Tiger, vin, unt, smântână de gătit, turmeric, usturoi, lămâie, sare, turtă, ardei iute, mac, ulei de măsline

### Tentacule de caracatiță

*Tentacul de caracatiță pe pat de linte cu babcic de Buzău și coniac* 250 g

Tentacul de caracatiță, linte, babcic, smântână lichidă, unt, ceapă roșie, usturoi, coniac

### Coadă de homar

*Coadă de homar pe piure de rădăcinoase cu sos pesto* 250 g

Homar, piure de rădăcinoase, sos pesto, ulei de măsline

## Oaie / Miel

### Pastramă de oaie maturată în Carmangeria Proprie

*Servită pe cuib de mămăligă cu murături de casă și brânză de burduf* 400 g

Pastramă, cuib de mămăligă, murături de casă, brânză de burduf



### Cârnați de Pleșcoi pe grătar cu mămăligă prăjită

*Cârnați de Pleșcoi la grătar, serviți cu mămăligă prăjită și salată proaspătă* 300 g

Cârnați de Pleșcoi, mămăligă, rucolă, roșii cherry



### Lamb Rack cu piure de mazăre

*Lamb rack pe pat de piure de mazăre cu broccoli și mentă* 850 g

Lamb rack, mazăre, broccoli, mentă, sos brun, sos BBQ, ulei, usturoi, unt smanta de gatit

## Vită

### Șnițel vienez cu fulgi de porumb

*Vrăbioara de vită în crustă crocantă, cu salată proaspătă* 300 g  
Vrăbioara de vită, ouă, făină, pesmet, fulgi de porumb, roșii, castravete, ceapă roșie, ulei de măsline, sare

### Royal Burger

*Black Angus, bacon, sos cheddar și cartofi cu usturoi* 550 g  
Chiflă cu unt, carne vită Black Angus, salată, muștar, sos burger, bacon, roșii, castravete murat, sos cheddar, cartofi prăjiți cu usturoi și mentă

### Oase de vită cu măduvă

*Oase de vită coapte cu măduvă cremoasă, servite cu pâine cu maia și hrean* 250 g  
Oase de vită, pâine cu maia, usturoi, ceapă roșie, roșii, ulei de măsline, sare, piper, hrean, smântână de gătit

### Tocană de limbă de vită cu ceapă de Buzău crocantă

*Gătită lent, cu legume de rădăcină și sos aromat* 300 g  
Limbă de vită, ceapă, morcov, țelină, păstârnac, roșii, ardei gras, usturoi, foi de dafin, cimbru, boia dulce, vin roșu

### ★ D-ale carnavalului

*Obrăjori de vițel Black Angus cu piure de cartofi și trufe* 400 g  
Obrăjori de vițel, ceapă albă, cartofi, trufe, sos brun

### Mușchi de vită Black Angus

*Mușchiuleț fraged, cu sparanghel și sos de piper verde* 350 g  
Mușchiuleț de vită, unt, ulei de măsline, rozmarin, cimbru, sparanghel, sos brun

### Antricot Black Angus

*Marmorarea perfectă — antricot maturat la perfecțiune* 500 g  
Antricot Black Angus, unt, roșii cherry, usturoi, broccoli

## Porc

### Coaste de porc

*Glazurate cu miere și sos de soia, condimentate cu rozmarin și ardei iute* 450 g  
Coaste de porc, rozmarin, cimbrisor, ardei iute, susan, sos de soia, miere de albine

### Tigaie Picantă cu bulz, cârnați de pitușcă și chips de babc

*Tigaie tradițională cu cârnați, carne de porc și bulz pe pat de mămăligă* 500 g  
Cârnați de pitușcă, carne de porc, kaiser condimentat, mălai, brânză de burduf, oțet, vin alb, ceapă, sos roșii, babc, sare, piper, foi de dafin

### Tomahawk de porc

*Cotlet de porc cu os, glazurat cu boia și sriracha, servit cu cartofi și parmezan* 700 g  
Cotlet de porc cu slănină, cartofi, cașcaval afumat, parmezan, ceapă roșie, făină, roșii, usturoi, ulei de măsline, sos sriracha, unt, boia, sare, microplante

# Pasăre

## Cocoșel de munte pe grătar

*Cocoșel de munte întreg, cu crustă de cimbrisor* 500 g  
Cocoșel de munte, cimbrisor, sare, usturoi, sriracha, ulei de trufe, samanta, boia

## ★ Poème roumain

*Pulpă de rață conflată cu cremă trufată de mămăligă și varză roșie Merlot* 300 g  
Pulpă de rață, cremă de mămăligă, varză roșie, ulei trufe

## Piept de pui cu spanac

*Piept de pui cu piele crocantă pe pat de piure de spanac* 350 g  
Piept de pui cu piele, piure de spanac, ceapă roșie, amidon, unt, usturoi

## Tocană

*Tocană de iepure cu măslina kalamata, gătită lent în vin alb, servită în crustă de foietaj* 500 g  
Pulpă de iepure, măslina kalamata, ceapă, roșii, sos de roșii, ulei, vin alb, sare, piper, foi de dafin, aluat foietaj, ouă

# Platouri

De împărtășit cu cei dragi

## ★ Pe-un picior de plai, pe-o gură de rai

*Platou de brânzeturi tradiționale din Ținutul Buzăului* 200 g  
Brânză de burduf, cașcaval, cașcaval afumat, mere, telemea vacă, telemea oaie, struguri, miez de nucă, dulceață de ardei iute, brânză Horezu, cașcaval ibanesti



## ★ Cuibar românesc

*Mezeluri din Carmangeria Proprie cu zacuscă și fasole bătută* 400 g  
Lebăr, șuncă de porc afumată, cârnați uscați, pastramă de pulpă curcan, zacuscă, salată de vinete, fasole bătută bio, babic



## Platoul gurmandului

*Selecție generoasă de mezeluri și specialități din carmangeria proprie, pentru 4-6 persoane* 3500 g  
Cârnați de porc proaspeți, pitușcă, cârnați de pitușcă, coaste de porc, șuncă fiartă, pastramă de oaie, cârnați de Pleșcoi, cocoșel de munte, bulz, murături asortate, brânză de burduf, dulceață de ardei, smântână, muștar, hrean, sriracha, cartofi prăjiți, telemea de oaie



## Platou Histria (Fructe de mare, 4-6 pers.)

*Fructe de mare — creveți, calamar, lup de mare și scoici* 2500 g  
Crevete, tentacule de caracatita, tub de calamar, file de lup de mare, scoici în cochilie, usturoi, roșii cherry, coada de homar.

# Preparate Vegetariene

## Fasole bătută cu ceapă de Buzău crocantă și pătrunjel

Fasole, ceapă, ulei de măsline, sare, pătrunjel 200 g

## Trio salate de vinete

*Trei interpretări ale vinetei* 300 g

Vinete, ceapă, ulei de măsline, usturoi, ou, ulei

## Supă cremă de legume

*Cremoasă, cu țelină, păstârnac și un strop de sos de roșii* 400 g

Țelină, morcov, păstârnac, ceapă, smântâna de gătit

## Ciulamă de ciuperci

*Ciulamă cremoasă de ciuperci servită cu mămăligă* 300 g

Sos de ciuperci, mălai, microplante

## Conopidă & Broccoli la grill cu piure de conopidă

*Conopidă și broccoli caramelizate la grill, pe pat de piure de conopidă cu susan* 250 g

Conopidă, broccoli, pastă de susan, unt, smântână de gătit, ulei de măsline, roșii cherry, pesto, microplante

## Tocană de praz cu măsline

*Rețetă de post, gătită lent, cu ierburi proaspete* 350 g

Praz, măsline kalamata, roșii, ceapă, usturoi, ulei de măsline, foi de dafin, cimbru, boia dulce, pătrunjel

## Pizza vegetariană



*Legume de grădină pe blat crocant cu cașcaval vegetal* 450 g

Sos de roșii, cașcaval vegetal, dovlecel, pleurotus

## Tartar de avocado

*Avocado cremos cu roșii cherry și lime* 250 g

Avocado, roșii cherry, castravete, ceapă, lămâie

## Risotto mănăstiresc

*Risotto cremos cu mix de ciuperci sălbatice* 350 g

Orez, parmezan, mix de ciuperci, unt, sare

## Conopidă la grill cu mazăre, șnițel de soia și pleurotus

*Conopidă caramelizată la grill* 350 g

Conopidă, mazăre, șnițel soia, pleurotus, pesmet, smântână lichidă, usturoi

## Sote de broccoli

Broccoli, unt, usturoi, sare, piper 150 g

## Supă cremă de ciuperci

*Supă cremă de ciuperci cu aromă de trufe și crutoane crocante* 450 g

Sos de ciuperci, ulei de trufe, crutoane, sare

## Bastonașe de legume sote cu turmeric

*Legume sote cu turmeric și salsa de trufe, presărate cu mix de semințe* 300 g

Morcov, dovlecel, ardei kapia, ciuperci albe, ciuperci maro, ulei de măsline, salsa de trufe, sos soya, turmeric, mix semințe, sare, piper

## Garnituri

### Cartofi prăjiți cu mentă și usturoi



Cartofi, mentă, usturoi, pătrunjel 230 g

### Cartofi prăjiți cu sos cheddar

Cartofi, sos cheddar 250 g

### Legume la grătar

Dovlecel, vânăță, ciuperci, roșii cherry, ceapă roșie, ulei de măsline 250 g

### Piure cu trufe

Cartofi, unt, lapte, ulei de trufe 230 g

### Sote de broccoli

Broccoli, unt, usturoi, sare, piper 150 g

### Piure de cartofi cu brânză Horezu



Cartofi, lapte, unt, brânză Horezu 250 g

### Sparanghel

Sparanghel, unt, sare, piper 150 g

### Dovlecel pane

*Dovlecei în crustă crocantă de pesmet panko* 250 g

Dovlecei, ou, pesmet panko, făină, sare

## Meniu copii

*Pentru micii exploratori*

### Kids Pizza

*Pizza simplă cu mozzarella și sos roșu* 330 g

Mozzarella, sos roșu, mix făină bio

### Hello Kitty – Penne cu sos roșu

Penne, sos roșu, parmezan 150 g

### Mini burger

*Burger ușor cu piept de curcan și cartofi* 250 g

Salată, piept de curcan, castravete, ketchup, cartofi, chiflă

### Stripsuri din piept de curcan

*Curcan crocant cu cartofi și salată proaspătă* 250 g

Piept de curcan, ou, pesmet, cartofi, mix salată

# Desert

Dulcele sfârșit

## Înghețată Velluto

*Alegerea ta: caramel, cătină, fistic, iaurt, mango sau vanilie Bourbon* 1 cupă/50g  
Caramel unt sărat, cătină, ciocolată neagră cu lapte, fistic Iranian, iaurt, mango, zmeură, vanilie Bourbon

## Crème brûlée

*Cremă fină cu vanilie și crustă caramelizată de portocală* 150 g  
Lapte, ouă, zahăr, smântână, vanilie, pudră de cafea

## ★ Desertul jupânesei — Tăieței dulci cu înghețată

*Tăieței dulci cu înghețată și sosuri artisanale* 200 g  
Sos ciocolată, sos vanilie, sos caramel sărat, clătite, înghețată

## Tortul casei

*Blat de nucă cu cremă fină de vanilie* 250 g  
Blat de nucă și cremă de vanilie

## ★ Inima Reginei Maria - cu alcool/fara alcool

*Frișcă naturală cu ciocolată albă, cocos și afine* 150 g  
Mousse inimă, ganaj roșu, blat inima reginei, bănuț Dacia, pudră aur, sos vanilie, lămâie , se poate servi cu șampanie cu alcool, sau fără alcool.

## Orez cu lapte

*Orez cu lapte cremos, cu frișcă, caramel sărat și pufărini crocanți* 200 g  
Lapte, orez, zahăr, frișcă, caramel sărat, pufărini expandați, bănuț Dacia

## Cremă de zahăr ars

*Cremă clasică de zahăr ars cu esență de vanilie și aromă de portocală* 200 g  
Lapte, ouă, zahăr, esență de vanilie, sare, coji de portocală, bănuț logo Dacia

# Info alergeni

## Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe.

Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011, Anexa II (text consolidat 2024).

În cazul în care sunteți intoleranți/alergic la un ingredient, consultați lista cu ingredientele și/sau întrebați personalul.

1. Cereale care conțin gluten: grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu dur sau hibrizi.
2. Crustacee și produse derivate.
3. Ouă și produse derivate.
4. Pește și produse derivate.
5. Arahide și produse derivate.
6. Soia și produse derivate.
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză).
8. Fructe cu coajă lemnoasă (migdale, alune, nuci, caju, pecan, fistic, macadamia).
9. Țelină și produse derivate.
10. Muștar și produse derivate.
11. Semințe de susan și produse derivate.
12. Dioxid de sulf și sulfiți (>10 mg/kg sau 10 mg/l SO<sub>2</sub>).
13. Lupin și produse derivate.
14. Moluște și produse derivate.

## Legendă:



Produs  
tradițional  
atestat



Produs  
Bio



Produs  
fără  
gluten



Geoprodus

★ Creația casei — preparatele semnătură ale Chef-ului



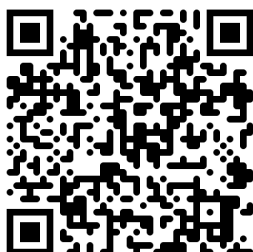


# DACIA

ROMANIAN DINING

[www.daciadining.ro](http://www.daciadining.ro)

*La prepararea deliciilor se folosește apa alcalină*



Furnizori și colaboratori

