

SINCE 2009

CASA BAROLO

MENIU

APERITIVE TRADITIONALE - 30 LEI/PERSOANA
- 6 PREPARATE LA ALEGERE - INCLUDE PLATOU
DE LEGUME PROASPETE

PORCARI - CARNATI DE CASA, SUNCA, SALAM,
SLANINA



PLATOU BRANZETURI - TELEMEA, CASCAVAL



SALATA DE VINETE - VINETE, MAIONEZA DE CASA,
CEAPA VERDE SAU ALBA, ZEAMA DE LAMAIE



ZACUSCA - VINETE, CEAPA, ARDEI KAPIA,
CONDIMENTE

PASTA DE JUMARI - JUMARI, UNTURA, MERE, CEAPA,
CONDIMENTE



MASLINE NEGRE, MASLINE VERZI, ROSII
DESHIDRATATE

OUA UMLUTE - OUA, SANA, MAIONEZA DE CASA,
CURRY, PATRUNJEL, CONDIMENTE

CHIFTELUTE - CARNE DE PORC, PAINE, USTUROI, OUA,
PATRUNJEL, CONDIMENTE



APERITIVE EXTRA - 40 LEI/PERSOANA

- 7 PREPARATE LA ALEGERE



HUMUS - DOUA VARIANTE DE HUMUS, UNUL TRADIȚIONAL SI UNUL CU ARDEI COPT

CREMA DE PĂSTRĂV AFUMAT - CREMA FINA DE PĂSTRĂV AFUMAT CU MASCARPONE, FENICUL SI MERE VERZI



BRUSCHETTI - VARIETĂȚI DE BRUSCHETTI CU PÂINE PRĂJITA SI ROȘII CHERRY CĂLITE CU CIMBRIȘOR SI PARMEZAN, ROȘII SI TELEMENIA CU PESTO



PLATOU BRÂNZETURI EXTRA - BRIE, GORGONZOLA DOLCE, PARMEZAN, CHEDDAR, EMMENTALER, BLUE CHEESE



BILUȚE DE BRÂNZA COLORATE - BILUȚE DE BRÂNZA DE BURDUF CONDIMENTATE CU PĂTRUNJEL PROASPĂT, SUSA ALB SI NEGRU, BOIA

PLATOU DE MEZELURI ALESE - PROSCIUTTO, SCHWARZWALD, CHORRIZO, MUSCHI TIGANESC AFUMAT

OUA UMPLUTE SPECIALE - OUA UMPLUTE CU PASTA DE AVOCADO SI SFECLA COAPTA



GUACAMOLE COLORAT CU NACHOS - AVOCADO, ARDE CALIFORNIA COLORAȚI, LIME SI NACHOS

CREVEȚI CU VIN ALB, UNT SI USTUROI - CREVEȚI PRĂJIȚI IN UNT SI VIN



FRESH TORTILLA WRAPS - TORTILLA UMPLUT CU CREME FRESH, RUCCOLA, CASTRAVETE SI OUA



FRIGĂRUI CAPRESE - ROȘII CHERRY, FRUNZE DE BUSUIOC SI MOZARELLA BOCCONCINI



SUMMER ROLLS - PACHETELE DE VARA VEGANE, COLORATE SERVITE CU SOS DE SOIA



PRANZ - SUPA/CIORBA, FEL PRINCIPAL, GANITURA SI SALATA - 55 LEI/PERSOANA

CINA - FEL PRINCIPAL, GARNITURA, SALATA SI DESERT - 55 LEI/PERSOANA

SUPE - CIORBE



Supa crema de legume sezoniere cu frișca, semințe prăjite si crutoane



Supacrema de linte roșie in stil turcesc cu chimion

Supa din coada de vițel cu clătite sărate in stil austriac

Supa de pui tradiționala cu tăiței

Ciorba de pui a la grec cu leuștean, smântâna si ardei iute

Ciorba de perișoare cu smântâna si arde iute



Supa clara de legume

Ciorba de fasole boabe cu ciolan afumat si servit cu ceapă roșie

Ciorba de fasole verde cu kaizer afumat si servit cu ceapă verde

PREPARATE DIN CARNE

Pulpite de pui învelite in bacon crocant la cuptor
cu mere si ceapa caramelizată

Aripioare de pui la cuptor servite separat cu sos
picant

Friptura de porc la cuptor servit cu sos de vin si
usturoi

Muşchiuleț de pui marinat in iaurt cu curry, pane
servit cu sos de smântâna cu verdețuri

Costițe de porc la cuptor in stil mediteraneean

Rulada de porc in stil slow cook la cuptor Kamado

PREPARATE FARA CARNE



Dovlecei umpluți cu legume, orez si mozzarella la cuptor serviți cu sos de roșii in stil spaniol



Pogăcele de zuchinni fripte cu feta



Felii de vinete la cuptor cu mozzarella si sos de roșii

Lasagne cu legume si crema de spanac

Rizotto cu ciuperci

GARNITURI



Cartofi nature cu unt si patrunjel



Pieru de cartofi



Cartofi in coaja la cuptor cu unt si parmezan



Cartofi cu ierburi mediteraniene la cuptor



Orez prajit cu curry



Varza rosie cu gutui si sos de smantana



Legume sote cu mirdenii mediteraniene



Fasole verde la tigaie cu sos de rosii



Ciuperci pleurotus cu parmezan



PREPARATE TRADITIONALE – MINIM 16 PERS.

Sarmale ardelenesti cu smantana

Gulyas de cartofi la ceaun cu carne de porc si ciolan afumat

Gulyas de fasole la ceaun cu carne de porc ciolan afumat si
galuste de gris

Mamaliguta cu branza si smantana servit cu kaizer prajit

Papricas de pui la ceaun cu ciuperci servit cu mamaliga

PASTE

Lasagne

SALATE

Muraturi de casa - in limita stocului disponibil

Csalamade - salata de ardei kapia copt cu ceapa,
usturoi si foi de dafin

Salata din varza alba proaspata cu marar

Salata de varza murata cu chimen

Salata de cruditati - mix salata, rosii, castraveti, ardei

Salata verde cu ciuperci sote si seminte prajite

Salata de rucola cu rosii cherry si dressing de lamaie
cu miere

Salata de sfecla murata

DESERTURI

Cremes de casa cu mascarpone si stafide

Budince de orez cu sos de fructe

Vulcan de ciocolata cu sos de fructe

Tort de piscoturi cu visine si ananas cu crema de ciocolata
si mascarpone

Tarte Tartin - prajitura pranzuasca cu mere caramelizate
servit cu inghetata de vanilie

Tort de iaurt cu fructe proaspete

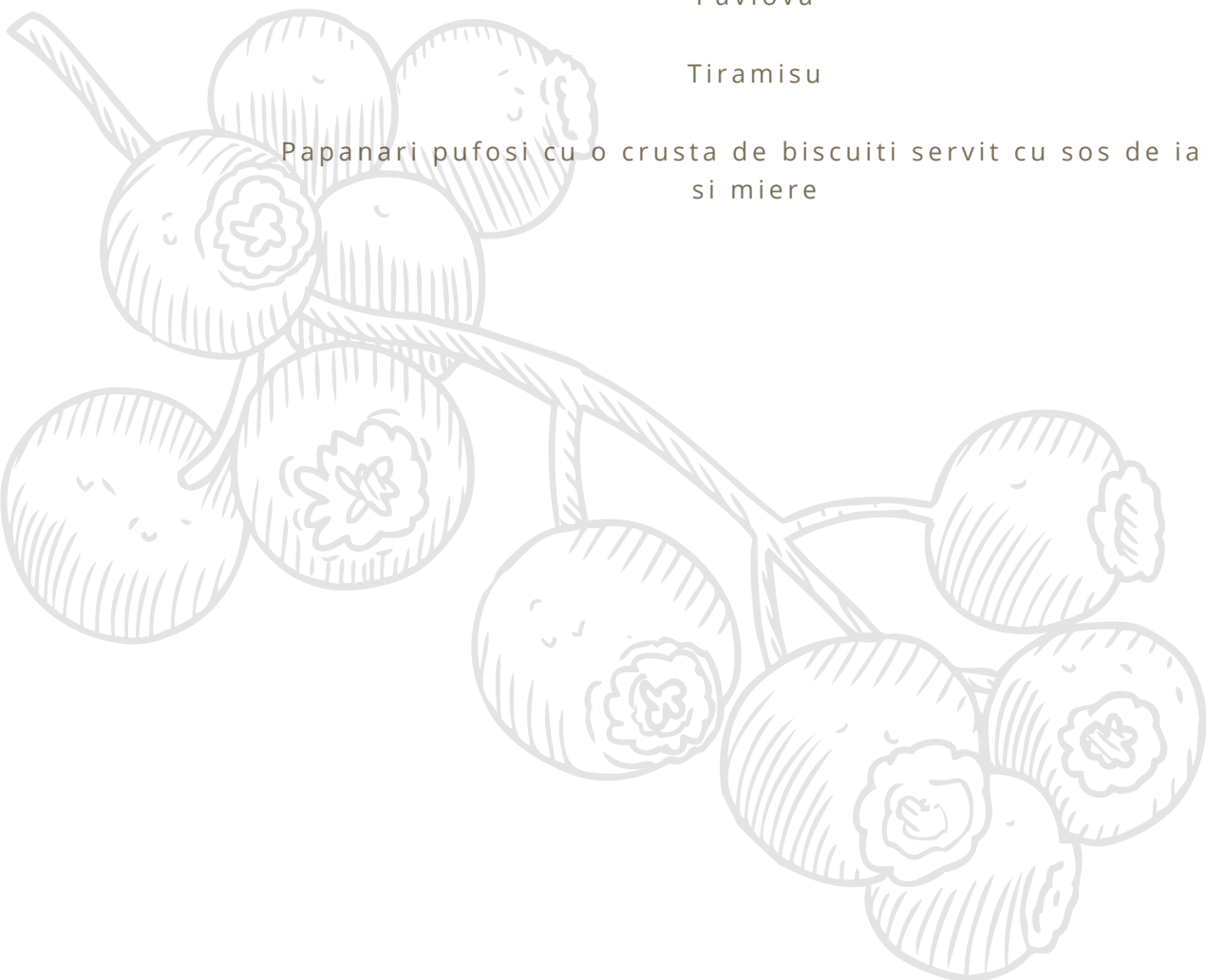
Clafoutis - Tarta frantuzeasca cu frisca si fructe de padure

Brownies cu sos de ciocolata cu miere

Pavlova

Tiramisu

Papanari pufosi cu o crusta de biscuiti servit cu sos de iart
si miere



PENTRU COFFEE BREAK – 20 LEI/PERSOANA

– 2 PREPARATE LA ALEGERE

CEVA DULCE:

Malai de casa

Chech pufos cu cacao

Chech pufos cu visine

Mini tarte cu crema de vanilie si fructe proaspete

Gogosi

Clatite dulci cu gem de casa

CEVA SARAT:

Saratele de casa cu cas si chimen

Bruschette cu rosii si mozzarella

Tarta Quichee Lorraine

Muffin sarat cu cunca, cascaval, ardei si parmezan

Empanadas de Pollo - patiserie sarata in stil spaniol cu carne de pui

