



MAGHIRAN
RESTAURANT & TERRACE

Meniu



1



3



1



Supe / Ciorbe

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 1. Ciorba zilei 380 G
servită cu smântână,
ardei iute și pâine (G,L,E,T,*)

2. Supă de roșii cu orez 380 G
supă de roșii cu orez servită cu crutoane
de pâine (G,T,*)

3. Ciorbă de perisoare 380 G
și tarhon ca în Ardeal
ciobă de perisoare cu smântână,
ardei iute și pâine (G,L,E,T,*)
 | 25

25

28 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|

Salate

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1. Salată Caesar 200 G
salată romaine, bacon, dressing
Caesar de casă, scălii de parmezan,
crutoane crocante (L,F,G*)

*extra piept de pui la grătar | 40

10 |
| 2. Salată "Măghiran" 300 G
cu piept de rață afumat
piept de rață afumat, baby spanac,
salată verde, caise deshidratate, mere,
mandarine, roșii cherry, dressing de
merișoare și măghiran, pâine prăjită (G,N,*)

 | 65 |
| 3. Salată de Vară 300 G
salată de roșii, castraveti, mix de ardei gras,
ceapă verde, telemea de vacă,
ouă de prepeliță, pâine prăjită. (G,L,E) | 40 |

2



Aperitive

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| 1. Icre de crap | 250 G | 35 |
| Icre de crap, ulei, lămâie, ceapă roșie,
pâine prăjită. (G) | | |
| 2. Tartar de vită | 250 G | 65 |
| muschi de vită tocat la cuțit, capere, ceapă,
castravete murat, lămâie, pâine prăjită cu unt
(G,L,E,M,*) | | |
| 3. Zacusca Bunicii | 200 G | 35 |
| zacusă de casă din ardei copti
și vinete servită cu pâine prăjită (G,T) | | |
| 4. Carpaccio de sfeclă roșie | 250 G | 49 |
| cu brânză de capră
felii de sfeclă roșie, brânză de capră,
pâine prăjită, dulceață de smochine,
miez de nucă, oțet balsamic (G,L,N) | | |



2



3

De pe grătar



2



3



4



5

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1. Mușchi de vită 200/150 G | 65 |
| mușchi de vită românesc servit cu cartof copt, sparanghel, roșii cherry, unt aromatizat (L,G,*) | |
| 2. Antricot de vită 350/150 G | 165 |
| antricot de vită servit cu cartof copt, sparanghel, roșii cherry, unt aromatizat (L,G,*) | |
| 3. Mititei carne de vită / porc 200/100/50 G | 48 |
| mititei serviti cu cartofi pui, castraveți murați, mustar și pâine (G,L,M*) | |
| 4. Cotlet de porc 1000/300/200 G | 65 |
| cotlet de porc, mușchi de vită, piept de curcan, mititei, cârneați de vită, cartofi tărănești, murături assortate (gogonele, castraveti, conopida, morcov) muștar.(G,L,M*) | |
| 5. Piept de curcan 200/100/100 G | 65 |
| piept de curcan la grătar servit cu cartof copt, sparanghel, roșii cherry, sos chimichurri (G,L*) | |
| 6. Somon la grătar 200/200 G | 92 |
| file de somon cu legume la grătar și sos de capere (G,L*) | |
| 7. Platou cald "Măghiran" 800/400/200 G | 168 |
| cotlet de porc, muschi de vita, piept de curcan, mititei, carnati de vita, cartofi taranesti, muraturi assortate (gogonele, castraveti, conopida, morcov), mustar. (G,L,M*) 1000/300/200 | |

7



1



Feluri principale

1. Burger clasic 480 G 60
burger de vită la grătar în briosă,
servit cu cașcaval afumat, salată verde, roșii,
ceapă roșie, castravete murat, sos „Maghiran”
și cartofi prăjiți (G,L,V,*)
2. Pulpă de rață confit cu piure 180/100/100 G 75
de țelină
pulpă de rață confiată servită cu piure de țelină,
sirop de portocale și legume Ratatouille
(dovlecei, ardei, roșii cherry). (G,L,T)
3. Snițel din piept de curcan 200/200/40 G 50
snițel din piept de curcan servit cu cartofi
țărănești, sos “Maghiran” și lămâie (G,E,*)
4. Tagliatelle cu somon 350 G 58
tagliatelle, zucchini, somon, vin alb,
smântână, parmezan, pătrunjel verde (G,L,E,*)
5. Coaste de porc coapte și picante 500 G 78
Costițe fragede de porc acoperite cu ceapă
caramelizată și dulceață de ardei iute (G,L,*)
6. File de păstrăv la tigaie 200/200/50 G 49
cu legume sotate
file de păstrăv prăjit, servit cu mix de legume
sotate și sos de lămâie cu capere. (G,L,*)
7. Paste Carbonara 55
tagliatelle carbonara gătite după rețeta clasică,
cu gușă de porc afumată, parmezan și un sos
cremos cu gălbenuș de ou (G,L,E)

2



5



7



Garnituri

Cartofi prăjiți ^{200 G} cu telemea rasă (L*)	19
Piure de cartofi ^{200 G} (L*)	19
Cartofi țărănești ^{200 G} (L*)	19
Mix legume la grătar ^{200 G}	19
Salată cu rosii cherry ^{150 G} și telemea rasă (G)	25
Mix de salată verde (N,V*) ^{100 G}	25
Salată de murături asortate ^{100 G} gogonele, castraveti, conopidă, morcovi	19

Sosuri

Sos de piper verde ^{50 G} (L, G)	8
Sos Chimichurri ^{50 G}	8
Dulceață de ardei iute ^{40 G}	8



Deserturi

1. Papanasi Moldovenești ^{100/50 G} papanasi pufosi îmbrăcati cu dulceață de afine și smântână (G,L*)	42
2. Clătitele bunicii Anica ^{150 G} clătite servite cu dulceață de fructe sau ciocolată (G,L,N*)	35
3. Ciocolată "Vulcano" ^{150 G} prăjitură cu ciocolată caldă răcită cu înghețată artizanală (G,L,*)	42
4. Trio de înghețată artizanală ^{120 G} (G,L,*)	35
5. Salată de fructe proaspete ^{300 G}	35



LISTA ALERGENILOR

ce pot fi prezenti în preparatele culinare realizate
în cadrul restaurantului nostru, anunț realizat în
conformitate cu Reg. CE 1169/2011:

- G cereale care conțin gluten și produse derivate;
- C crustacee și produse derivate;
- E ouă și produse derivate;
- F peste și produse derivate;
- A arăhide și produse derivate;
- S soia și produse derivate;
- L lapte și produse derivate
(inclusive cele care conțin lactoza);
- N nuci, migdale, alune de pădure, fistic și alte fructe cu coajă, inclusive derivatele lor;
- T țelină și produse derivate;
- M muștar și produse derivate;
- V susan și produse derivate;
- SF dioxid de sulf și sulfiti;
- R moluște și produse derivate.

Alergenii pot să fie prezenti în produse ca atare sau ca urmare a unor intersecțări pe fluxul de producție. Pentru mai multe informații referitoare la produsele noastre vă rugăm să vă adresați personalului restaurantului.

*gramajele produselor sunt exprimate în crud.

*peștele poate conține oase.





GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANȚELOR PUBLICE

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnaliza nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.