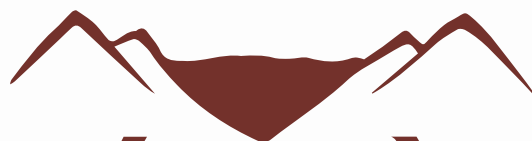




MENIU / Menü / Menu



ALBOTA

De la Fermă la Fărfurie!

Arpașu de Sus 505 - Sibiu

Tel.: 0743-321.015

office@albota.sobis.ro

Deschis / Offen / Open: 8:00 - 23:00

www.albota.sobis.ro



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR 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 semnală 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.

ALBOTA

De la Fermă la Farfurie!

Savurați gustul unic al produselor naturale!

Restaurantul nostru vă oferă mâncăruri tradiționale, fabricate în atelierele noastre (carmangerie, brutărie, atelier lapte / brânză) cu materia primă de la fermele noastre (păstrăvi, vite angus, oi, capre, bivoli, ...).



Genießen Sie den einzigartigen Geschmack der natürlichen Produkte!

Unser Restaurant bietet traditionelle Gerichte aus natürlichen Produkten, hergestellt in unseren Produktionseinheiten (Metzgerei, Käserei, Bäckerei). Fast alles stammt aus unseren Farmen.

Enjoy the unique taste of the natural products!

Our restaurant offers traditional dishes made from natural products, manufactured in our production units (butchery, dairy and bakery). Almost all products come from our farms.

Observație: Persoanele care sunt alergice la gluten, mac, susan, migdale, etc, sunt rugate să anunțe ospătarul!
Personen die allergisch sind gegen Mohn, Sesam, Mandeln, Gluten usw., sind gebeten sich an den Kellner zu wenden!

People who are allergic to poppy, sesame, almonds, gluten etc., are asked to contact the waiter!

SPECIALITĂȚILE CASEI

Empfehlungen des Hauses / Specialities of the House

Filé de păstrăv în fulgi de porumb cu cartofi natur, pâine Filé păstrăv, fulgi de porumb, sos de pătrunjel Forellenfilet in Kornflakes mit Petersiliensauce, Naturkartoffeln und Brot Trout fillet in corn flakes with parsley sauce, boiled potatoes and bread	200g/200g/100g	45 LEI
Cotlete de berbecuț cu dulceață de ardei iute și spanac soté Lammkoteletts mit und Peperonikonfiture (scharf), Sautierter Spinat Lamb cutlets with peperoni jam (hot), Sautéed spinach	200g/50g/200g	45 LEI
Antricot de Angus la cuptor cu sos de piper roz și dulceață de ardei iute cu cartofi rustici Gebackenes Angusentrecote mit rosa Pfeffersoße, scharfe Paprikakonfitüre und Bauernkartoffeln Baked Angus entrecot with pink pepper sauce, hot pepper jam and rustic potatoes	150g/50g/50g/200g	65 LEI
Salată de icre Albota Albota Forellenrogensalat Albota style fish roe salad	150g	25 LEI
Păstrăv tartar cu caviar și pâine prăjită Forellentartar mit Forellenkaviar und Toastbrot Trout tartar with caviar and toast	80g/20g/100g	25 LEI
Saramură de crap cu mămăligă Karpfensole mit Polenta Carp brine with polenta	200g/100g/200g	40 LEI
Specialitate Nepaleză Curry de orez cu legume și carne de pește Nepalesische Spezialität/ Nepalese Speciality Reiscurry mit Gemüse und Fisch/ Rice curry with vegetables and fish	350g	45 LEI



APERITIVE RECI ȘI CALDE

Kalte und warme Vorspeisen / Cold and Warm Starters

Platou Ciobănesc ptr. 2 persoane cu pâine	500g	50 LEI
Pecie porc, virșli oaie, cărnati, slănină, jumeri, brânză de burduf, telemea, ceapă roșie, roșii Hirten-Platte: geräucherte Schinken, Wurst, Speck, Grieben, Feta, Schafskäse, rote Zwiebeln, Tomaten Shepherd-Plate: smoked porc, sausage, bacon, Feta, trad.cheese, cracklings, red onion, tomatoes		
Gustare Poienița cu pâine	200g	25 LEI
Filé păstrăv afumat, pecie de porc, telemea, brânză burduf, slănină afumată, ceapă roșie Poienița Platte: geräuchertes Forellenfilet, Schweinefleisch, Feta, trad. Schafkäse, Speck, rote Zwiebeln Plate Poienița: smoked trout fillet, traditional pork meat, Feta, trad. sheep cheese, bacon, red onion		
Filé de păstrăv afumat cu sos de hrean, sfeclă roșie și pâine	150g/40g/40g	25 LEI
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsauce, Rote Bete und Brot Smoked trout with horseradish sauce, beetroot and bread		
Filé de crap afumat ptr. 2 persoane cu sos de hrean, sfeclă roșie și pâine	250g/50g/50g	40 LEI
Geräuchertes Karpfenfilet mit Meerrettichsauce, Rote Bete und Brot Smoked carp with horseradish sauce, beetroot and bread		
Platou brânzeturi Poienița	50g/50g/50g/50g	25 LEI
Schweizer, Cașcaval, Pecorino de oaie, Telemea Käse-Platte: Schweizer, Käse, Schaf-Pecorino, Salzkäse Cheese-Plate: Schweizer, Cheese, Sheep-Pecorino, Salted Cheese		
Salată de icre Albota	150g	25 LEI
Albota Fischrogen Salat/ Albota style fish roe salad		
Cașcaval pané	200g	25 LEI
Panierte Käse/ Fried pressed cheese		
Mămăliguță cu brânză și smântână	150g/100g/100g	25 LEI
Polenta mit Käse und Sauerrahm Polenta with cheese and sour cream		

MENIU COPII / SENIORI

Kinder/Senioren Menü / Junior/Senior Menu

Crochete de cașcaval cu cartofi prăjiți Käsekroketten mit Pommes frites Cheese croquettes with French fries	100g/100g	25 LEI
Șnițel de piept de pui pané cu piure de cartofi Panierte Hähnchenbrust Schnitzel mit Kartoffelbrei Breaded chicken breast schnitzel with mashed potatoes	100g/100g	25 LEI
Crochete de păstrăv cu cartofi prăjiți Forellekroketten mit Pommes frites Trout croquettes with French fries	100g/100g	25 LEI



CIORBE

Suppen / Soups

<p>Supă de chimen cu crutoane Kümmelsuppe mit croutons/ „Kimm-Supp“ Caraway soup with croutons</p>	<p>320g/100g</p>	<p>15 LEI</p>
<p>Ciorbă gulaș de bivoliță cu ardei iute, pâine Saure Wasserbüffelsuppe mit Pepperoni und Brot Sour buffalo soup with chili pepper and bread</p>	<p>320g/80g</p>	<p>20 LEI</p>
<p>Ciorbă de păstrăv cu ardei iute, pâine Forellensuppe mit Pepperoni und Brot Trout soup with hot chili pepper and bread</p>	<p>320g/80g</p>	<p>20 LEI</p>
<p>Ciorbă țărănească de văcuță cu smântână, pâine Rindfleischsuppe mit Sauerrahm und Brot Sour soup of veal with cream and bread</p>	<p>320g/80g/50g</p>	<p>20 LEI</p>
<p>Ciorbă Arpășeană de găină de casă, ardei iute, pâine Traditionelle Hühnersuppe mit Pepperoni und Brot Traditional chicken soup with chili pepper and bread</p>	<p>320g/80g</p>	<p>20 LEI</p>
<p>Ciorbă de fasole cu afumătură, salată de ceapă, pâine Bohnensuppe mit Rauchspeck, Zwiebelsalat und Brot Bean soup with smoked meat, onion salad and bread</p>	<p>320g/80g/80g</p>	<p>20 LEI</p>



PREPARATE DIN PĂSTRĂV* ȘI CRAP (NOU!)

Forellen- und Karpfengerichte/ Trout and Carp Dishes

<p>Filé de păstrăv în fulgi de porumb cu cartofi natur, pâine Filé păstrăv, fulgi de porumb, sos de pătrunjel Forellenfilet in Kornflakes mit Petersiliensauce mit Naturkartoffeln und Brot Trout fillet in corn flakes with parsley sauce, boiled potatoes and bread</p>	<p>200g/200g/100g</p>	<p>45 LEI</p>
<p>Filé de păstrăv la grill cu cartofi natur și pâine Forellenfilet vom Grill mit Naturkartoffeln und Brot Grilled trout fillet with boiled potatoes and bread</p>	<p>200g/200g</p>	<p>45 LEI</p>
<p>Filé de păstrăv la tigaie cu cartofi la cuptor și sos de lămâie și capere Gebackenes Forellenfilet mit gebackenen Kartoffeln, Zitronendip und Kapern Baked trout fillet with baked potatoes, lemon dip and capers</p>	<p>200g/100g/200g</p>	<p>45 LEI</p>
<p>Filé de păstrăv pané cu cartofi prăjiți și pâine Forellenfilet paniert mit Pommes frites und Brot Breaded trout fillet with French fries and bread</p>	<p>200g/200g</p>	<p>45 LEI</p>
<p>Păstrăv la grill cu mujdei și mămăligă Gegrillte Forelle mit Knoblauchdip und Polenta Grilled trout with garlic sauce and polenta</p>	<p>200g/50g/200g</p>	<p>40 LEI</p>
<p>Păstrăv la tigaie cu mujdei și mămăligă Gebratene Forelle mit Knoblauchdip und Polenta Pan-fried trout with garlic dip and polenta</p>	<p>200g/50g/200g</p>	<p>40 LEI</p>
<p>Saramură de crap și mămăligă (NOU!) Karpfensole mit Polenta Carp brine and polenta</p>	<p>200g/100g/200g</p>	<p>38 LEI</p>
<p>Medalion de crap în mălai cu mămăligă (NOU!) și mujdei Karpfenmedaillon in Maismehl mit Polenta und Knoblauchdip Carp medallion fried in cornmeal with polenta and garlic dip</p>	<p>200g/100g/200g</p>	<p>38 LEI</p>

- * PĂSTRĂVUL folosit la pregătirea preparatelor este un păstrăv somonat.
- păstrăvul somonat este, de fapt, păstrăvul curcubeu iar culoarea se datorează hranei bogate în crustacei marini;
 - carnea are o textură mai fermă, slabă în grăsimi și o culoare ușor portocalie;



PREPARATE DIN CARNE DE BERBECUȚ ȘI IED

Lamm und Zicklein Gerichte / Lamb and Goat Dishes

Pastramă de berbecuț la grătar cu mujdei și mămăligă	200g/50g/200g	40 LEI
Gegrilltes geräuchertes Lammfleisch mit Knoblauchsauce und Polenta Grilled smoked lamb meat with garlic sauce and polenta		
Cotlete de berbecuț cu dulceață de ardei iute și spanac soté	200g/50g/200g	45 LEI
Lammkoteletts mit Peperonikonfiture (scharf), Sautierter Spinat Lamb cutlets with peperoni jam (hot), Sautéed spinach		
Pulpă de ied la grătar cu dulceață de ardei iute și cartofi la cuptor	200g/50g/200g	45 LEI
Zicklein vom Grill mit Peperonikonfiture (scharf) und gebackenen Kartoffeln Grilled goatling with peperoni jam (hot) and baked potatoes		

PREPARATE LA CEAUN ȘI CUPTOR

Kessel und Backgerichte / Pot and Oven-baked Dishes

Tochitură arpășeană cu mămăligă	200g/200g	40 LEI
Pulpă de porc, cârnaf afumat, sos de roșii, telemea, ou Arpașu Eintopf mit Polenta: Schinken, geräucherte Wurst, Tomatensauce, Feta, Ei Arpașu stew with polenta: leg of pork, smoked sausage, tomato sauce, Feta, egg		
Angus Gulaș cu piure de cartofi	200g/200g	40 LEI
Pulpă de Angus, cartofi, unt, ardei gras Angus Kesselgulasch mit Kartoffelpüree Angus goulash with mashed potatoes		
Berbecuț la ceaun cu tarhon și mămăligă	200g/200g	40 LEI
Lammeintopf mit Estragon und Polenta Lamb stew with tarragon and polenta		
Cârnăcior (/picant) Albota la cuptor cu cartofi prăjiți și sos de muștar	200g/200g/50g	30 LEI
Gebackene (/pikante) Würstchen mit Pommes frites und Senf Baked (/spicy) sausages with French fries and mustard		
Pulpă de rață la cuptor a la Nepal cu orez sălbatic	150g/150g	50 LEI
Nepalesische gebackene Entenkeule mit Wildreis Nepal style baked duck haunch with wild rice		
Piept de rață la tigaie cu sos de piper roz, varză roșie și dulceață de ardei iute	150g/50g/150g/50g	55 LEI
Pfannentenbrust mit grüner Pfeffersauce, Rotkohl und scharfe Paprikakonfiture Duckling breast (pan-baked) with green pepper sauce, red cabbage and hot pepper jam		

SPECIALITĂȚI DIN VITĂ ANGUS* ȘI BIVOLIȚĂ

Angus- und Büffelspezialitäten / Angus and Buffalo Specialities

<p>Angus Albota la grătar cu dulceață de ardei iute și cartofi țărănești Gegrilltes Angus mit Peperonikonfitüre (scharf) und Bauernkartoffeln Grilled Angus with peperoni jam (hot) and rustic potatoes</p>	200g/50g/200g	80 LEI
<p>Angus Gulaș la ceun cu piure de cartofi Pulpă de Angus, cartofi, unt, ardei gras Angus Kesselgulasch mit Kartoffelpüree/ Angus goulash with mashed potatoes</p>	200g/200g	40 LEI
<p>Antricot de Angus la cuptor cu sos de piper roz și dulceață de ardei iute cu cartofi rustici Gebackenes Angus-Steak mit grüner Pfeffersauce, Bauernkartoffeln Baked Angus steak with green pepper sauce, rustic potatoes</p>	150g/50g/50g/200g	65 LEI
<p>Buffalo steak la grătar cu dulceață de ardei iute și orez sălbatic Gegrilltes Büffelsteak mit Peperonikonfitüre (scharf) und Wildreis Grilled buffalo steak with peperoni jam (hot) and wild rice</p>	200g/50g/200g	80 LEI
<p>Pulpă de bivoliță la cuptor cu sos barbeque și orez sălbatic Gebackene Büffelkeule mit Barbequesauce und Wildreis Baked buffalo haunch with barbeque sauce and wild rice</p>	200g/100g/200g	65 LEI



*ANGUS: este o vită de carne, originară din Aberdeen/ Scoția, răspândită în toată lumea
 - în lume există două tipuri: Red Angus și Black Angus
 - genetic, este o rasă fără coarne, nu e pretențioasă la mâncare, poate trăi în adăposturi descoperite
 - carnea de vită Angus se înscrie în calitatea premium, e fragedă, marmorată și cu gust fin
 - Complexul ALBOTA este crescător de vite Angus, având în ferma Cârțișoara peste 400 de capete

GRILL ȘI ȘNIȚEL

Grill und Schnitzel / Grill and Schnitzel

3 Mititei Angus cu muștar și cartofi prăjiți, pâine 3 Stück Cevapcici mit Senf und Pommes frites, Brot 3 Cevapcici with mustard and French fries, bread	150g/50g/150g	30 LEI
Ceafă de porc la grătar cu cartofi prăjiți, pâine Schweinenacken vom Grill mit Pommes frites und Brot Grilled pork steak with French fries and bread	200g/200g	40 LEI
Cotlet de porc la grătar cu cartofi prăjiți, pâine Schweinekotelett vom Grill mit Pommes frites und Brot Grilled pork cutlet with French fries and bread	200g/200g	40 LEI
Piept de pui la grătar cu cartofi prăjiți și pâine Gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes frites und Brot Grilled chicken breast with French fries and bread	200g/200g	40 LEI
Șnițel de porc pané cu cartofi prăjiți și pâine Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Brot Breaded pork schnitzel with French fries and bread	200g/200g	40 LEI
Piept de pui pané cu cartofi prăjiți și pâine Panierte Hähnchenbrust mit Pommes frites und Brot Breaded chicken breast with French fries and bread	200g/200g	40 LEI
Ruladă de porc Albota cu cartofi țărănești și pâine Mușchi de porc, pecie porc, cârnafumat, cașcaval Schweins-Roulade Albota mit Bauernkartoffeln und Brot Pork-roulade with rustic potatoes and bread	200g/200g	45 LEI



GARNITURI

Beilagen / Garnishes

Cartofi prăjiți Pommes frites/ French fries	200g	10 LEI
Cartofi la cuptor cu usturoi Ofenkartoffeln mit Knoblauch/ Oven potatoes with garlic	200g	10 LEI
Cartofi țărănești Bauernkartoffeln/ Rustic potatoes	200g	10 LEI
Cartofi natur Naturkartoffeln/ Boiled potatoes	200g	10 LEI
Cartofi Arpașu cu cașcaval și smântână Arpașu Kartoffeln mit Käse und Sauerrahm Arpașu potatoes with cheese and cream	100g/50g/50g	15 LEI
Orez sălbatic Wildreis/ Wild rice	200g	10 LEI
Ciuperci la grătar Gegrillte Pilze/ Grilled mushrooms	200g	15 LEI
Spanac soté Sautierter Spinat/ Sautéed spinach	200g	15 LEI



SALATE

Salate / Salads

Salată grecească	300g	30 LEI
Salată verde, ceapă, ulei măsline, roșii, măsline, castraveți, telemea Griechischer Salat: grüner Salat, Zwiebeln, Olivenöl, Tomaten, Oliven, Gurken, Feta Greek salad: letucce, onion, olive oil, tomatoes, olives, cucumbers, cottage cheese		
Salată ALBOTA cu păstrăv afumat	300g	30 LEI
Filé de păstrăv afumat, salată verde, țelină, ardei gras, roșii, crutoane pâine, ulei măsline Geräucherter Forellenfilet Salat: grüner Salat, Sellerie, Paprika, Tomaten, Brotbröckchen, Olivenöl Smoked trout salad: lettuce, celery, sweet pepper, tomatoes, croutons, olive oil		
Salată de varză	150g	7 LEI
Krautsalat/ Cabbage salad		
Salată de sfeclă roșie cu sos de hrean	150g/50g	10 LEI
Rote-Bete-Salat mit Meerrettichsauce Beetroot salad with horseradish sauce		
Salată de roșii cu castraveți	150g	10 LEI
Tomaten und Gurkensalat Tomatoes and cucumber salad		
Salată de sezon	150g	10 LEI
Jahreszeit-Salat/ Season's salad		
Murături asortate din producție proprie	150g	10 LEI
Eingelegtes Gemüse-sauer/ Mixed pickled salad		



DESERTURI

Nachspeisen / Desserts

Papanaș cu smântână și dulceață Quarkbällchen traditionell mit Sauerrahm und Konfitüre Sweet-cheese dumpling with cream and jam	100g/80g/60g	20 LEI
Înghețată Albota din lapte de bivoliță (3 bile) Eis, hausgemacht aus Büffelmilch, 3 Kugeln Ice cream, homemade with buffalo milk, 3 balls	150g	15 LEI
Panna Cotta cu gem de fructe de pădure Panna Cotta mit Beerenkonfitüre / Panna Cotta with wild fruits jam	150g/50g	15 LEI
Clătită cu dulceață Pfannkuchen (Palatschinken) mit Konfitüre Jam pancake	60g/60g	12 LEI
Clătită cu brânză și stafide Topfenpalatschinken (mit Quark und Rosinen) Cream cheese and raisins pancake	60g/100g	12 LEI
Clătită cu înghețată Pfannkuchen (Palatschinken) mit Eis Ice-cream pancake	60g/100g	15 LEI
Plăcintă cu brânză și stafide Käsekuchen/ Cheese pie	150g	12 LEI
Plăcintă cu mere Apfelkuchen/ Apple pie	150g	12 LEI



BĂUTURI NEALCOOLICE

Alkoholfreie Getränke / Non-alcoholic Drinks

Apă Albota cu lămâie la carafă Albota Wasser mit Zitrone/ Albota water with lemon	1.00 l	7 LEI
Apă plată / minerală Stilles Wasser/Mineralwasser / Still/sparkling water	0.33 l	4 LEI
Apă plată / minerală Stilles Wasser/Mineralwasser / Still/sparkling water	0.75 l	8 LEI
Espresso scurt/lung	50ml /100 ml	8 LEI
Cappuccino	100 ml	8 LEI
Ceai / Tee/ Tea	200 ml	8 LEI
Coca Cola, Fanta, Sprite, Kinley	0.25 l	9 LEI
Fuze Tea	0.25 l	9 LEI
Cappy nectar	0.25 l	9 LEI
Energizant Red Bull	0.25 l	15 LEI
Suc de soc / Holundersaft / Elder juice	1.00 l	12 LEI
Suc de soc	0.33 l	5 LEI
Suc de mere / Apfelsaft / Apple juice	1.00 l	12 LEI
Suc de mere	0.33 l	5 LEI
Suc de lămâie / Zitronen-Limonade / Lemonade	1.00 l	12 LEI
Suc de lămâie	0.33 l	5 LEI



VIN LA PAHAR

Offener Wein / Wine by the Glass

VINUL CASEI ALB

Niculițel sec, 13,5%	0.25 l	10 LEI
Recaș Fetească Regală demisec, 12%	0.25 l	10 LEI
Niculițel Aligote sec, 13,5%	1.00 l	34 LEI
Recaș Fetească Regală demisec, 12%	1.00 l	34 LEI

VINUL CASEI ROȘU

Recaș Merlot demisec, 12,5%	0.25 l	10 LEI
Vin fiert, 10%	0.25 l	10 LEI
Recaș Merlot demisec, 12,5%	1.00 l	34 LEI

VINUL CASEI ROSE

Recaș Traminer Rose demidulce, 11,5%	0.25 l	10 LEI
Recaș Traminer Rose demidulce, 11,5%	1.00 l	34 LEI

VINURI SPUMANTE

Sekt / Sparkling Wine

Frizante Fetească Regală	60 LEI
Transilvania, Friza Carastelec demisec, 10 %	
Spumant alb	90 LEI
Transilvania, La Salina Issa Charm brut, 11,5 %	
Spumant Roze	130 LEI
Crișana, Carastelec Carassia brut, 12 %	

VINURI ROSE

Roséweine / Rosé Wines

Rosé, Satu Mare, Rătești - demisec, 14%	40 LEI
pește, carne de pui, salate	
Rosé, Purcari, Cupaj	80 LEI
Merlot & Babească Neagră & Cabernet Sauvignon - sec, 13,5%	
brânzeturi, desert cu brânză	
Rosé Transilvania, Mysterium, Jidvei - sec, 12,5%	100 LEI
pește, carne de pui, salate	
Tămâioasă Roză Oltenia, Segarcea - demidulce, 12,5%	120 LEI
carne de vită, porc, oaie, salate, brânză	

VINURI ALBE

Weißweine / White Wines

Fetească Regală - Vinul Sașilor Transilvania, Jidvei - sec, 12 % Sachsenwein/ Saxons-Wine (soi românesc/ rum. Wein/ro. wine) pește, brânzeturi, icre, salate, carne slabă	40 LEI
Riesling , Satu Mare, Rătești – sec, 12,6% salate, carne pui, pește	60 LEI
Fetească Regală , Satu Mare, Rătești – sec, 13% pește, brânzeturi	60 LEI
Chardonnay Oltenia, Corcova - sec, 12,5% pește, brânzeturi, aperitive	60 LEI
Gewurztraminer Premium Transilvania, Villa Vinea - sec, 13,5% pește, brânzeturi, carnați picanți	60 LEI
Tămâioasă Românească Dealu Mare, Bristena, Budureasca - demidulce, 13% deserturi	60 LEI
Pinot Grigio Purcari - sec, 12% pește, carne pui	65 LEI
Sauvignon Blanc Purcari - sec, 13,5% pește, salate, brânzeturi	70 LEI
Fetească Albă Transilvania, Liliac (soi românesc/ rum. Wein/ro. wine) sec, 12% pește, salate, brânzeturi	75 LEI
Fetească Regală Transilvania, Liliac - sec, 12,5% carne de vită, carne de miel	75 LEI
Sauvignon Blanc , Satu Mare, Rătești - sec, 12,5% salate, pește	80 LEI
Cupaj Traminer & Sauvignon Blanc Transilvania, Mysterium, Jidvei – sec, 12,5% pește, brânzeturi, aperitive	80 LEI
Cupaj Premium Banat , Solo Quinta, Recaș - sec, 13% pește, tartar păstrăv	150 LEI

VINURI ROȘII

Rotweine / Red Wines

Cupaj Cabernet Sauvignon, Merlot și Fetească Neagră Satu Mare, Dealul Pivnițelor, Rătești – sec, 14,5% carne de rață	40 LEI
Cupaj Merlot, Cabernet Sauvignon și Fetească Neagră Dealul Mare, Făurar, Davino - sec, 14,6% carne de miel, vită	50 LEI
Cupaj Cabernet Sauvignon Oltenia, Corcova Merlot și Syrah - sec, 14,8% brânzeturi, carne de vită	70 LEI
Merlot, Satu Mare, Rătești - sec, 13,2% carne de vită	70 LEI
Pinot Noir, Satu Mare, Rătești - sec, 13,5% brânzeturi moi, ciuperci și carne de rață, miel	70 LEI
Fetească Neagră Dealu Mare, Artisan, Aurelia Vișinescu (soi românesc/ rum. Wein/ro. wine) sec, 14% carne de porc, oaie	80 LEI
Cupaj Cabernet Sauvignon, Dealu Mare, Red Artisan, Aurelia Vișinescu Feteasca Neagra, Merlot - sec, 13,8% carne de porc	80 LEI
Rară Neagră & Malbec, Vanohora Rară, Purcari - sec, 12,5% carne de vită, porc, berbecuț	90 LEI
Fetească Neagră, Satu Mare, Rătești - sec, 13% carne de porc, oaie	105 LEI
Cuvée Racoveanu Oltenia, Reserve, Corcova - sec, 13,5% brânzeturi, carne de vită	130 LEI

BERE

Bier / Beer

BERE LA BUTOI/ Biere vom Fass/ Draft beer Staropramen, 5%	0.4 l	7 LEI
BERE LA STICLĂ/ Flaschenbiere/ Bottled beer Beck's, 5%	0.5 l	8 LEI
Bergenbier, 5% - Local Beer	0.5 l	8 LEI
Bergenbier Fresh Lemon, 1,9%	0.5 l	8 LEI
Staropramen, 5%	0.5 l	8 LEI
Stella Artois, 5%	0.5 l	9 LEI
Corona, 4,5%	0.35 l	15 LEI
Leffe Blonde, 6,6% / Leffe Brown, 6,5%	0.33 l	15 LEI
Franziskaner Weissbier Naturtrüb, 5%	0.5 l	15 LEI
- bere germană din grâu		
BERE LA STICLĂ FĂRĂ ALCOOL/ Alkoholfrei/ Non-alcoholic Stella Artois	0.5 l	9 LEI

COCKTAILURI

Cocktails / Cocktails

Gin tonic Gin 40%, Kinley	250 ml	15 LEI
Campari Orange Campari 25%, suc de portocale Campari, Orangensaft/ Campari, Orange juice	250 ml	15 LEI
Hugo Prosecco 12%, sirop de soc, apă minerală, mentă Prosecco, Holundersirup, Mineralwasser, Minze/ Prosecco, elderberry syrup, mineral water, mint	150 ml	15 LEI
Aperol Spritz Aperol 11%, Prosecco 12%, apă minerală, mentă Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Minze/ Aperol, Prosecco, mineral water, mint	150 ml	15 LEI

SPIRTOASE

Spirituosen / Spirits

Țuică de prune, pere, 45% Schnaps (Pflaumen, Birnen) / Brandy (Plums, Pears)	30 ml	5 LEI
Afinată, 25% / Heidelbeeren-Schnaps / Bilberry brandy	30 ml	5 LEI
Țuică fiartă, 40% / Heisser Schnaps / Hot brandy	30 ml	5 LEI
Vodcă Finlandia, Absolut, Stalinskaya, 40%	50 ml	8 LEI
Alexandrion*****, 40%	50 ml	8 LEI
Vinars Jidvei, 42%	50 ml	12 LEI
Whisky J & B, 40%	50 ml	10 LEI
Whisky Jack Daniel's, 40%	50 ml	20 LEI
Angelli Cherry, 15%	50 ml	7 LEI
Martini, 14,4%	50 ml	8 LEI
Lichior Baileys, 17%	50 ml	10 LEI
Lichior Sheridan's, 15,5%	50 ml	15 LEI
Campari, 25%	50 ml	10 LEI
Rom Bacardi, 37,5%	50 ml	15 LEI
Gin Wembley, 40%	50 ml	10 LEI
Tequilla, 35%	50 ml	10 LEI
Jägermeister, 35%	50 ml	15 LEI
Digestiv Unicum, 40%	50 ml	15 LEI



LIVRARE GRATUITĂ ÎN TOATĂ ȚARA!

www.produce-albota.ro



Produce ALBOTA
Produce BIO și ECOLOGICE

Pește

Mezeluri

Brânzeturi

Dulcețuri

Conserve de casă

Plăcinte de casă

Băuturi





*Poza/Sepia din 1909 aparută în anuarul Karpatheenverein Hermannstadt/Sibiu
Lichtdruck aus 1909 erschienen im Jahrbuch Karpathenverein Hermannstadt/Sibiu
Picture from 1909 published in yearly magazine Karpathenverein Hermannstadt/Sibiu*

De pe terasa restaurantului puteți admira Valea Arpășelului cu căldarea și Rezervația naturală pentru capre negre, înconjurată în stânga de vârful Albota și în dreapta de vârfurile Netedul și Buteanu (2507 m).

Von unserer Terrasse können sie das Naturschutzgebiet für Gemen und den Kessel des Arpășel Tales bewundern, umgeben links von Albota Gipfel und rechts von den Gipfeln Netedul und Buteanu (2507 m).

From the restaurant terrace you can admire the Arpășel Valley with the depression and the “Black Goat” Natural Reservation surrounded by Albota peak left and Netedul and Buteanu to the right (2507 m).