

# Casa Bunicii

## *Specialitatea casei*

### *Pui la tepusa*

*Pui intreg infipt in teapa, impanat cu usturoi si decorat cu rondelle de cartofi si ceapa. Acoperit cu o manta de piper, cimbru, sare si stropit cu ulei si pazit la rumeneala in cuptor. O capodopera culinara a Bunicii pe care o vei savura pe indelete alaturi de un vin sec.*

*43 lei*

# Casa Bunicii

## Supa, ciorbe

### *Supa din carne de pui cu galuste*

7 lei

*Supa aurie, stralucitoare, grasa si gustoasa, plina de carne si galuste galbioare din gris si ou.*

### *Ciorba taraneasca de pui*

8 lei

*Ciorba acrita cu bors, cu zdrente de ou si carnita de pui care se topeste in gura.*

### *Ciorba taraneasca de vita*

9 lei

*Ciorbita cu bors de tarate si leustean, cartofiori bine fierti si carne din belsug. Mazare, morcovi si fasolica verde. Drege-o cu smantana si un ardei iute.*

### *Ciorba de burta*

9 lei

*Mama ciorbelor! Din burta proaspata de vita, fiarta in trei ape Cu usturoi si picior de vitel. Dreasa cu smantana si otet. Un deliciu!*

### *Ciorba de fasole boabe cu costita afumata*

7 lei

*Fasolica lasata de cu seara la inmuiat si fiarta bine, dimpreuna cu ceapa si zarzavat calit, totul intr-un gust de costita de porc afumata. Sparge in pumn o ceapa si inmoaie-o-n sare. Sterge-te cu miez de paine pe barbie!*



## *Mancare gatita*

### *Ciulama de pui*

*14 lei*

*Bucatele de pui fierte si amestecate in ciulama groasa si delicioasa din faina fiarta in supa de pui. Stropite cu unt topit si servite cu mamaliguta calda.*

### *Snitel pane din piept de pui*

*14 lei / 100 g*

*Piept de pui, fara os, prajit in crusta de faina si ou proaspat de tara.*

### *Snitel pane din carne de porc*

*14 lei / 100g*

*File de porc trecut prin ou cu faina si rumenit*

### *Friptura de porc la tava*

*14 lei*

*Pulpa de porc impanata cu usturoi, cimbru, suncuta si mirodenii, rumenita bine-bine la cuptor.*

### *Cordon bleu*

*18 lei*

*Muschi de porc pane cu cascaval si sunca*

### *Afumatura porc*

*14 lei/100 g*

*Pulpa de porc afumata, fiarta si inainte de servire trasa la tigaie, servita cu mamaliguta*

### *Platou rece*

*21 lei / 1 portie*

*Bunatatile de la Scufita Rosie pentru Bunica Pastrama, muschi file, slaninuta afumata, kaizer țărănesc, cascaval, telemea, rosie, ardei gras, masline, paine*

# Casa Bunicii

## *Ficatei de pasare*

12 lei

*Maruntaie de pui prajite in tigaie cu capac, condimentate si usturoiate dupa plac.*

## *Tochitura cu mamaliguta*

16 lei

*Carnita de porc perpelita in sos de rosii si condimentata cu ceapa si usturoi. Cu mamaliguta calda, mujdei de usturoi, branza rasa pe deasupra si oua ochiuri.*

## *Mamaliguta cu branza vaci si smantana*

9 lei

*Mamaliguta din malai fin auriu, aburind de sub stratul gros de branza si smantana.*

## *Mamaliguta cu telemea si smantana*

9 lei

*Mamaliguta din malai fin auriu, aburind de sub stratul gros de telemea si smantana.*

## *Mamaliguta cu telemea si unt*

9 lei

*Mamaliguta din malai fin auriu, aburind de sub stratul gros de telemea si unt proaspat.*

## *Cascaval pane*

9 lei

*Felii groase de cascaval in ou si faina, perpelita in ulei, care se intind pe furculita si se topesc in gura.*



## *Gratarul bunicii*

<i>Ceafa de porc</i>	<i>16 lei / 160 g</i>
<i>Muschi de porc</i>	<i>17 lei / 160 g</i>
<i>Frigarui pui</i>	<i>12 lei / 100 g</i>
<i>Frigarui porc</i>	<i>12 lei / 100 g</i>
<i>Piept de pui</i>	<i>16 lei / 150 g</i>
<i>Pulpe de pui</i>	<i>8 lei / 100 g</i>
<i>Mititei</i>	<i>2 lei / buc</i>
<i>Pastrav proaspat</i>	<i>7 lei / 100 g</i>

# Casa Bunicii

## Salate

### *Salata varza alba*

4 lei

*Varza alba si indesata, proaspat culeasa din gradina, taiata marunt si frecata cu sare, untdelemn si otet.*

### *Salata de castraveti, rosii si ceapa*

6 lei

*Rosii, castraveti si ceapa, toate proaspete, stropite din belsug cu lamaie si ulei.*

### *Salata de rosii*

6 lei

*Rosii dulci si bune, stropite cu ulei si sare.*

### *Salata de rosii, castraveti, ardei si ceapa*

6 lei

*Rosii, castraveti, ardei si ceapa, proaspete si parfumate.*

### *Salata de rosii cu branza*

7 lei

*Rosii proaspete si bune, acoperite cu un strat gros si pufos de telemea rasa.*

### *Salata de muraturi*

7 lei

# Casa Bunicii

## Garnituri

<i>Cartofi prajiti</i>	<i>5 lei</i>
<i>Cartofi rotofi, taiati cu grija si prajiti in unt, sarati dupa plac.</i>	
<i>Cartofi natur</i>	<i>4 lei</i>
<i>Cubulete de cartofi fierte in apa sarata, cu unt topit deasupra si frunzulite verzi de patrunjel.</i>	
<i>Piure de cartofi</i>	<i>5 lei</i>
<i>Cartofi pasati si spalati in lapte si smantana, legati intr-un piure auriu, pufos si aburind.</i>	
<i>Pilaf cu ciuperci</i>	<i>5 lei</i>
<i>Orez gustos, cu multe mirodenii si ciupercute taiate fin.</i>	
<i>Ciuperci sote</i>	<i>7 lei</i>
<i>Ciupercute spalate in trei ape, palarioarele si piciorusele maruntite si preparate in ceapa calita cu unt si marar, stropite cu vin si zeama de lamaie.</i>	
<i>Mujdei</i>	<i>2 lei</i>
<i>Ardei iute</i>	<i>1 lei</i>
<i>Smantana</i>	<i>2 lei / 50 g</i>
<i>Paine</i>	<i>1 leu / 100g</i>

# Casa Bunicii

## Desert a la Bunica

- Papanasi cu gem si smantana* *8 lei*  
*Gogosele din branza de vaci, rumenite in ulei, umplute cu gem din belsug si inecate in smantana. .min 3 portii*
- Clatite cu branza de vaci si stafide* *9 lei*  
*Umplutura de branza grasa si proaspata de vaci amestecata cu stafide in clatite fierbinti aruncate de cinci ori. Cu zapada de zahar pudra deasupra.*
- Clatite cu ciocolata* *6 lei*
- Clatite cu dulceata* *6 lei*  
*Dulceata rulata in aluat copt din oua, lapte si faina, indulcit cu zahar si rom.*
- Placinta Bunicii* *70 lei / tava*  
*\*Vinerea, placinta este din partea casei*



# Casa Bunicii

## Micul dejun

### Meniu Șerban

Oua ochiuri sau omletă simplă / Fried eggs or omelet 100 g

Piept de pui afumat și muschi file / Chicken breast and loin 50 g

Cașacaval și telemea / Pressed and salty cheese 50 g

Cafea / Ceai / Lapte - Coffee / Tea / Milk

Paine / Bread / Toast

---

### Meniu Raluca

Omletă cu sunca sau cu cascaval / Cheese or ham omelet 140 g

Piept de pui afumat și pastramă țigănească / Chicken breast and pastrami

Branză topită și unt portionat / Processed cheese and butter

Cafea / Ceai / Lapte - Coffee / Tea / Milk

Paine / Bread / Toast

---

### Meniu Andrei

Zacuscă sau salata de vinete

Mușchi file și kaizer țărănesc / Loin and bacon 50 g

Cașacaval și telemea / Pressed and salty cheese 50 g

Cafea / Ceai / Lapte - Coffee / Tea / Milk

Paine / Bread / Toast

---

### Meniu Laura

Cremwursti / Hot - dog 2 buc

Salam Sinaia și kaizer țărănesc / Salami and bacon 50 g

Cafea / Ceai / Lapte - Coffee / Tea / Milk

Paine / Bread / Toast

---

### Meniu Lăcrămioara

Pastramă țigănească și piept de pui afumat / Chicken breast and pastrami

Cașacaval și telemea / Pressed and salty cheese 50 g

Roșie / Tomatoes

Cafea / Ceai / Lapte - Coffee / Tea / Milk

Paine / Bread / Toast

# Casa Bunicii

## Bauturi alcoolice

### ✕ Bere / 500 ml

Beck's	4 lei
Tuborg	5 lei
Carlsberg	6 lei

### ✕ Whisky / 50 ml

Jack Daniels	13 lei
Chivas Regal	14 lei

### ✕ Cognac / 50 ml

Metaxa 3*	6 lei
-----------	-------

### ✕ Aperitive si digestive / 50 ml

Campari Bitter	9 lei
Gin Beefeater	8.5 lei
Gin Wembley	6 lei
Vodka Smirnoff Red	7.5 lei
Pălincă	5 lei
Tuica	5 lei / 100ml
Tuica fiarta	6 lei / 100 ml

### ✕ Long drinks

Gin tonic	11 lei
Vodka tonic	9 lei

# Casa Bunicii

## VIN

### ✦ Vinuri albe / 750 ml

<b>Chateau Cotnari 2007 – sec</b>	<b>38 lei</b>
<i>O remarcabila concentratie, armonie de o mare complexitate in care aromele florilor de camp se combina cu parfumul ce sugereaza mirosul degajat de o vie in florita sau a unui fan proaspat cosit.</i>	
<b>Riesling Italian de Recas – sec</b>	<b>18 lei</b>
<b>Sauvignon Blanc – Vinul Cavalerului – sec</b>	<b>32 lei</b>
<b>Sauvignon Blanc – Jidvei Premiat - demisec</b>	<b>25 lei</b>
<b>Vin spumant Zarea – demisec</b>	<b>42 lei</b>
<b>Vinul casei - 1 l</b>	<b>9 lei</b>

### ✦ Vinuri rosii / 750 ml

<b>Oxford Landing Shiraz - sec</b>	<b>50 lei</b>
<i>Un vin rosu - rubin rafinat, cu arome de fructe negre si prune si note de ciocolata si anason, din potgoria de la malurie raului Murrumbidgee din sudul Australiei</i>	
<b>Misiones De Rengo - Carmenere</b>	<b>28 lei</b>
<i>Vin obtinut din struguri nobili din soiul Carmenere din Chile, un buchet concentrat, ce ofera arome caracteristice de mirodenii si stejar.</i>	
<b>Printul Mircea – Merlot 2005 – sec</b>	<b>50 lei</b>
<b>Feteasca neagra – Dealurile Munteniei - sec</b>	<b>35 lei</b>
<b>Feteasca neagra – reserve 2006 - demisec</b>	<b>40 lei</b>
<b>Vinul casei - Merlot - 1 l</b>	<b>9 lei</b>
<b>Vin fiert rosu - 1 l</b>	<b>10 lei</b>

### ✦ Vinuri roze

<b>Rai de Murfatlar</b>	<b>20 lei</b>
-------------------------	---------------



## *Bauturi racoritoare*

<i>Santal 1 l</i>	<i>12 lei</i>
<i>Coca cola 0.5 l</i>	<i>5 lei</i>
<i>Fanta 0.5 l</i>	<i>5 lei</i>
<i>Coca Cola 2 l</i>	<i>8 lei</i>
<i>Lipton Ice Tea 0.5 l</i>	<i>5 lei</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon 2 l</i>	<i>8 lei</i>
<i>Red Bull 0.25 l</i>	<i>11 lei</i>
<i>Apa minerala / plata 0.5 l</i>	<i>4 lei</i>
<i>Apa minerala Dorna 1.5 l</i>	<i>5 lei</i>
<i>Apa plata Dorna 2 l</i>	<i>5 lei</i>