



SYNDICAT
GOURMET

MENU

WWW.SYNDICATGOURMET.RO

Gustări/ Appetizers and Entrees/ Vorspeisen und kalte Platten

	Samosa vegetariană cu sos de mentă/ Samosas with Mint Dipping Sauce/ Samosas mit Pfefferminz-Soße	150gr 15 lei
	Samosa cu miel și sos de mentă/ Lamb Samosas with Mint Dipping Sauce/ Lamm-Samosas mit Pfefferminz-Joghurt- Soße	150gr 15 lei
LOCAL RECIPES	Fasole frecată, prăjală de ceapă, murături proaspete și lipii/ Mashed Beans, Fried Onions, Fresh Pickles and Chapati-Bread/ Bohnenpüree, gebratene Zwiebeln, frisch eingelegtes Gemüse und Chapati-Fladenbrot	200gr 18 lei
LOCAL RECIPES	Pâinea noastră cu maia, zacuscă și pastă de slănină/ Homemade Sourdough Bread with Zacusca (Grilled Vegetables Spread) and Lard Spread/ Hausgemachtes Sauerteigbrot mit Zacusca (Brotauffstrich aus gegrilltem Gemüse) und Speckaufstrich	200gr 18 lei
LOCAL RECIPES SEASONAL FOOD	Sloi de oaie cu peltea de gutui cu ardei iute, mămăligă și struguri murați/ Sheep Terrine (Sloi de oaie) with Quince and Chilli Jelly, Polenta and Pickled Grapes/ Lammfleischpastete mit Quitten-Chilli - Chutney, Polenta und eingelegten Trauben	120gr 18 lei

Salate/ Salads/ Salate

SEASONAL FOOD	Salată de sfeclă roșie, spanac cu telemea de oaie și nuci prăjite/ Beetroot and Spinach Salad with Sheep Milk Cheese and Roasted Walnuts/ Salat mit roter Bete, Spinat, Schafskäse und gerösteten Walnüssen	200gr 28 lei
SEASONAL FOOD	Salată de dovleac cu linte, ceapă și sos de iaurt cu brânză de capră/ Butternut Squash Salad with Lentils, Onions and Goat Cheese and Yogurt Dressing / Kürbis- Linsen-Salat mit Zwiebeln und einem Ziegenkäse und Joghurt Dressing	200gr 28 lei

Supe/ Soups/ Suppen

	Supă cremă de usturoi/ Cream of Garlic Soup/ Knoblauchcremesuppe	250gr 16 lei
LOCAL RECIPES SEASONAL FOOD	Supă cremă de hrean cu afumătură/ Cream of Horseradish Soup with Smoked Pork/ Meerrettichcremesuppe mit geräuchertem Schweinefleisch	250gr 16 lei
	Supă de rață cu tăiței crocanți și ou/ Duck Soup with Crunchy Noodles and Boiled Egg/ Entensuppe mit knusprigen Nudeln und Ei	250gr 20 lei

Paste din aluat proaspăt/ Fresh Egg Pasta/ Nudeln aus frisch zubereitetem Teig

- SEASONAL FOOD** Paste cu dovleac, burduf de munte și cârnați de oaie/ Pasta with Butternut Squash, Salty Sheep`s Milk Cheese and Sheep Sausages/ Nudeln mit Kürbis, salzigem Schafskäse und Schafwurst 300gr 30 lei
- Paste cu confit de rață/ Pasta with Duck Confit/ Nudeln mit Entenconfit 300gr 30 lei

Fel principal/ Main Dishes/ Hauptspeisen

- LOCAL RECIPES** Tocană de cartofi cu cârnați de mangalița fierți în moare, salată de varză acră, hrean cu sfeclă roșie/ Potato Stew with Mangalita-Pork Sausages (boiled in fermented cabbage water), Pickled Cabbage, Horseradish and Beetroot Salad/ Kartoffeleintopf mit Mangalita-Schwein Würstchen gekocht in Moare (Sauerkrautwasser) und Sauerkraut, Meerrettich und Rote Bete Salat 250gr 40 lei
- SEASONAL FOOD** Steak de dovleac cu sos de burduf de munte, semințe de dovleac prăjite, praz și tartar de sfeclă roșie cu hrean/ Butternut Squash Steak with a Sauce of Salty Sheep` Milk Cheese, Roasted Butternut Seeds and Leak and a Beetroot - Horseradish Tartar/ Kürbis Steak mit einer Soße aus Schafskäse, gerösteten Kürbiskernen und Lauch und einem Rote Bete – Meerrettich -Tatar 250gr 45 lei
- SEASONAL FOOD** Cotlet de noatin de pe Valea Hârtibaciului cu salată picantă, sos de miel și rădăcinoase la cuptor/ Mutton Chops from the Hârtibaciu River Valley with Spicy Salad, Lamb Sauce and Baked Root Vegetables/ Hammelkoteletts (das Fleisch stammt aus dem Harbachtal) mit scharfem Salat, Lammsoße und gebackenem Wurzelgemüse 250gr 65 lei
- LOCAL RECIPES** Tocană de miel cu gutui, cartofi murați și trași în untură/ Lamb Stew with Quince, Fermented and in Pork-Lard Fried Potatoes/ Lammeintopf mit Quitten und mit eingelegten und in Schmalz gebratenen Kartoffeln 250gr 45 lei
- LOCAL RECIPES** Ficat de oaie cu păsat, sos din ficat și ceapă, mere și ceapă caramelizate/ Lamb Liver with Coarsely Ground Maize Risotto, a Sauce of Onions and Liver and Caramelized Apples and Onions/ Lammleber mit Maismehlrissotto, einer Soße aus Leber und Zwiebeln und karamelisierten Äpfeln und Zwiebeln 250gr 40 lei
- LOCAL RECIPES** Limba de vită cu sos de heciumpeci, mămăligă și ardei copt/ Beef Tongue with Cherry-Rosehip Sauce, Polenta and Roasted Pepper/ Rinderzunge mit Hagebuttensoße, Polenta und gebratenen Paprikas 280gr 50 lei
- SEASONAL FOOD** Fleică de porc cu piure de topinambur, sos de mere și mere murate/ Pork Belly with Jerusalem Artichoke Purée, Apple Curry and Fermented Apples/ Hackbraten mit Topinambur-Püree, Apfel Curry und fermentierten Äpfeln 250gr 45 lei

SEASONAL FOOD	Piept de rață de curte, sfeclă roșie și chutney de merișoare/ Free Range Duck Breast with Beetroot and Cranberry Chutney/ Entenbrust mit Roter Bete und Preiselbeeren Chutney	350gr 55lei
--------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------

Garnituri/ Side Dishes/ Beilagen

Chapati - lipii indiene/ Chapati – Indian Flatbread/ Chapati – indisches Fladenbrot	100gr 8 lei
Pâine/ Bread/ Brot	100gr 3 lei
Pâinea noastră cu maia/ Sourdough Bread/ Sauerteigbrot	80gr 7 lei

Desert/ Desserts/ Nachspeisen

Tartă de ciocolată cu fructe de sezon/ Chocolate Covered Pie with Fresh Fruits/ Schokoladenkuchen mit frischen Früchten	115gr 16 lei
SEASONAL FOOD Tartă de mere cu înghețată de cătină /Apple Tart with Buckthorn Ice Cream/ Apfelkuchen mit Sanddorneis	115gr 16 lei
Negresă cu sfeclă roșie/ Beetroot Brownie/ Rote-Bete-Brownie	115gr 16 lei

**fără zahăr și gluten / sugar and gluten free / zucker- und glutenfrei*

Unele produse conțin alergeni. Vă rugăm să consultați meniul cu atenție și să ne informați dacă aveți alergii sau intoleranțe alimentare./ Some products contain allergens. Please read the ingredients carefully and let us know if you have any allergies./ Einige Produkte enthalten Allergiereger. Bitte lesen Sie die Zutaten aufmerksam durch und lassen uns wissen falls sie unter Allergien leiden. **Lista alergeni:** Cereale care conțin gluten, ouă și produse derivate, lapte și lactate, nuci și alte semințe cu coajă, semințe de susan, soia și produse derivate, pește și produse derivate, țelină și produse derivate, muștar și produse derivate./ Allergens: cereals with gluten, eggs and egg products, milk and milkproducts, nuts, sesame seeds, soy and soy products, fish and fish products, mustard./ Allergiereger: Getreide mit Gluten, Eier und Eierprodukte, Milch und Milchprodukte, Nüsse, Sesamsamen, Soja- und Sojaprodukte, Fisch und Fischprodukte, Senf.



syndicatgourmet

Recommend us: Syndicat Gourmet on Tripadvisor



Bucătar/ Chef/ Küchenchef: Ioan Bebeșlea