



**NOUA**  
BUCĂTĂRIE  
MONTANĂ





# CUVÂNT ÎNAINTE

## FOREWORD

### **NOUA. Bucătărie Montană la Das Fort**

Inspirați de bucătăria românească și versatilitatea ei, am ales să ajungem în inima Transilvaniei Centrale și de Jos, la Râșnov, chiar în proximitatea Brașovului, înconjurați de munți semeți, dar și de calmul pe care ni-l inspiră. Suntem aici să dăm mai departe din valoarea cu care tratăm gândul nostru culinar. Românesc, inovativ, dar în același timp intens pătruns în tradiție. Discutăm ingredientul local de pe teritoriul a trei județe, Brașov, Covasna și Harghita, tărâmurii puternic influențate de măreția montană a Carpaților, punând în scenă obiceiurile culinare și multiculturalitatea din Țara Bârsei, Țara Făgărașului, Țara Buzăielor și Ținutul Secuiesc. Sezonalitatea și gustul sunt două dintre cele mai de preț calități ale bucătăriei românești și în principal asta vrem să transmitem mai departe.

Bucătăria românească nu este universală, ci particulară de la loc la loc. Uneori, de la un sat la altul, metehnele culinare sunt total diferite, mai ales în spațiul în care ne aflăm, așa-zisa zonă a satelor pereche, cu sate așezate în susul și în josul apelor.

#### **Țara Bârsei**

Denumire provenită de la râul cu același nume, din slavicul „brza”, care înseamnă „rapid”, este o depresiune dispusă în interiorul arcului carpatic, delimitată de localitățile Apața la nord, Bran la sud, Vlădeni la vest și Prejmer spre est. Aceasta este străbătută de numeroase râuri și pâraie repezi de munte, fiind delimitată pe o bună porțiune de râul Olt.

#### **Țara Buzăielor**

Regiune geografică și etno-culturală localizată în sud-estul Transilvaniei, în Depresiunea Întorsura Buzăului.

#### **Ținutul Secuiesc**

Regiune istorică situată în centrul României, care cuprinde teritoriile celor șapte foste scaune secuiești, întinse pe mai multe județe, dar în principal ne vom concentra pe bucătăria din Harghita, Covasna și o parte a Mureșului.

#### **Țara Făgărașului sau Țara Oltului**

Țara Oltului întrucât, la nord, este străbătută de apele râului Olt; Țara Făgărașului, deoarece la sud, este străjuită de fascinantul lanț al Munților Făgăraș, cel mai înalt lanț muntos din Carpații românești.

Poftă bună și bine ați venit în comunitatea Noua!

Familia NOUA cuprinde NOUA. Bucătărie Românească, NOUA B.A.R., NOUA. Bucătărie Estivală și, mai nou, NOUA. Bucătărie Montană.

## **NOUA. Bucatarie Montana at Das Fort**

Inspired by the Romanian cuisine and its versatility, we chose to arrive in the heart of Central and Lower Transylvania, in Rasnov, right near Brasov, surrounded by sumptuous mountains, but also by their calmness, which inspires us. We are here to pass on the value our culinary thoughts. Romanian, innovative, but at the same time deeply steeped in tradition. We are discussing the local ingredients from the territory of three counties, Brasov, Covasna and Harghita, lands strongly influenced by the mountain majesty of the Carpathians, putting on stage the culinary customs and multiculturalism of the Barsei Country, the Fagaras Country, the Buzaielor Country and the Secuiesc Land. Seasonality and taste are two of the most valuable qualities of Romanian cuisine, and this is mainly what we want to pass on.

Romanian cuisine is not universal, but particular from place to place. Sometimes, from one village to another, the culinary methods are totally different, especially in the space we are in, the so-called twin villages area, with villages located upstream and downstream.

### **The country of Bârsa**

The name comes from the river with same name, from the Slavic 'brza' which means 'quick', it is a depression located inside the Carpathian arch, delimited by the localities of Apața to the north, Bran to the south, Vlădeni to the west and Prejmer to the east. It is criss-crossed by numerous rapid mountain rivers and streams, bordered on a good portion by the Olt river.

### **The land of Buzailles**

Geographical and ethno-cultural region located in the southeast of Transylvania in the Intorsura Buzăului Depression.

### **The Szeklerland**

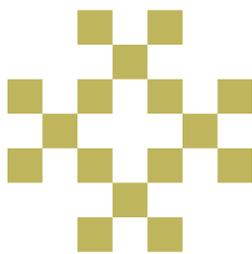
Historical region located in the center of Romania, which includes the territories of the seven former Szekler seats, spread over several counties, but mainly we will focus on the cuisine of Harghita, Covasna and part of Mureș.

### **The Land of Făgăraș or the Land of Olt**

Olt Country since, to the north, it is crossed by the waters of the Olt River; The land of Făgăraș, because to the south, is guarded by the fascinating chain of the Făgăraș Mountains, the highest mountain range in the Romanian Carpathians.

Bon Appetit and welcome to the NOUA community!

The NOUA family includes NOUA. Romanian Kitchen, NOUA B.A.R., NOUA. Summer kitchen and newer, NEW. Montana kitchen.





# MÂNCARE

## FOOD

### Expozițiunea

#### LICORILE CASEI 25 lei

- Limonadă Noua cu fân afumat și sirop de mușețel
- Suc de mere – Măr de Bran
- Socată artizanală din Suceava <sup>SU</sup>
- Coke vs NOUA (cola de casă)
- Cenușăreasa - borș, lămâie, violete, mușețel
- SANGRIA DE NOUA — 145lei <sup>SU</sup>  
fructe de sezon, vișinată, lichior de trandafiri, vin spumant

#### COCKTAIL-URILE CASEI — 45lei

- Sara pe deal – vin ars, lichior alune de pădure, mere caramelizate <sup>NU, SU</sup>
- Harap Alb – țuică, lămâie, piper, sirop de brad
- Margareta - tequila, mezcal, borș, lime, paprika afumată
- Pater Smoked Negroni - țuică de prune Pater, Campari, vin roșu, mixed spices <sup>SU</sup>
- Ileana Cosânzeana – vișinată, lichior de zmeură, shrub de fragi, spumă de zmeură

#### Intriga — 45lei

- Pâinea casei cu caș afumat, unt, nuci și trufe negre  
Our sourdough bread, smoked cheese, walnuts and black truffles <sup>GL, LA, NU</sup>
- Crema secuiască de slăninuță afumată cu ou de la Ohaba, servită cu scoverguțe calde cu cartofi de Covasna <sup>OU, GL</sup>  
Fried bread dough, Ohaba egg textured cream with smoked lardon and potatoes from Covasna
- Baton crocant de mămligă fiartă în zer, cremă de Tilsit de la BioCarpathia și telemea de oaie veche de la Ferma Catean  
Polenta stick cooked in whey, Tilsit cream from BioCarpathia and aged sheep 'telemea' from Catean Farm <sup>LA, OU</sup>

## Desfășurarea acțiunii — 55lei

- Mititei în crustă de cartofi prăjiți cu murături de casă și muștar de casă  
"Mici" in fried potatoes crust with pickles and homemade mustard **GL, OU, MU**
- Cartofi copți pe grătar, sos Carbonara de munte cu brânză maturată de la Meșendorf 65, speck de Bazna de la Kongo Farm, tarhon murat și pătrunjel  
Grill baked potatoes, mountain Carbonara with aged cheese from Mesendorf 65, speck from Kongo Farm, pickled tarragon and parsley **LA, OU**
- Fasole cu cârnați în foaie de plăcintă din cârnații noștri de casă cu sosul propriu  
Sausage and beans in pie crust homemade sausage filling with its traditional sauce **GL**
- Supa/tocana săptămânii – Supă scăzută de ciolan afumat cu fasole și prune uscate-afumate  
Smoked pork knuckle thick soup with beans and smoked dried plums **TE**

## Punctul culminant

- Steak vs Carpaccio – Antricot de vită, burrata de la Rupea, gălbenuș maturat, sos umami de ciuperci  
Steak vs Carpaccio – Ribeye, burrata from Rupea, aged egg yolk and umami mushroom sauce  
— 90lei **LA, OU**
- Ceafă de porc și ceafă de mangaliță cu cartofi prăjiți în stilul nostru  
Pork neck and mangalitsa neck with fried potatoes, our style  
— 80lei **SO, GL** (ponzu conține soia și de obicei grâu)
- Orez cremos, pui de țară, pastă de măceșe, piele de pui crocantă, ciuperci murate și usturoi confiat  
Creamy rice, free-range chicken from Campulung, rosehip paste, pickled mushrooms and confit garlic  
— 85lei **LA**
- Șnițel de pui, sos de ciuperci cu murături și salată verde  
Crispy schnitzel with mushrooms sauce and green salad  
— 65lei **GL, OU, SO, LA**
- Sărmăluță aerodinamică cu 2 texturi de miel, boabe de muștar și mămliguță fiartă în zer cu brânză de burduf în coajă de brad  
Romanian rolled cabbage filled with two textures of lamb, mustard seeds and whey polenta with burduf cheese in spruce bark  
— 75lei **LA, MU**

- Antricot de cerb în aromă de gulaș cu ardei copt, piure de varză coaptă și chips de mămăliguță cu chimen  
Roebuck ribeye in a goulash flavour with baked pepper, baked cabbage puree and caraway polenta chips  
— 100lei **GL** (posibil din sosul de gulaș)
- Păstrăv din Glajerie în sos de zeamă de varză, gulie murată și verdețuri la grătar  
Trout from Glajerie farm in fermented cabbage sauce, pickled kohlrabi and greens over fire  
— 75lei **PE, MO, LA**
- Fasole făcăluită cu ciuperci din ciupercăria de la Hărman și pesto de munte 65lei  
Beans hummus with crunchy mushrooms from Harman and alpine pesto

### Deznodământul — 40lei

- Desertul săptămânii, în continuă schimbare privind sezonul (întreabă ospătarul)  
The dessert of the week in a continuous change regarding seasons (ask the waiter)
- Islerul cu heciumpeci cu iaurt crud de la Kongo Farm și smântână de Covasna  
'Isler' with rosehip glaze, fresh yogurt from Kongo Farm and Covasna sour cream **GL, NU, LA**
- Papanăș cu brânză de burduf, dulceață de mere și cremă de unt brun  
Burduf cheese Romanian donuts, apple jam and caramelized butter mousse **GL, LA, OU**

### Basmul — 60lei

- Șnițel de pui cu cartofi prăjiți în stilul nostru și ketchup de sfeclă  
Crispy snitzel with fries our way and beetroot ketchup **GL, OU**
- ScoverPIZZA – sos de papricaș, ricotta românească și busuioc  
Our take on fried pizza with papricaș sauce, tomatoes, Romanian ricotta and basil **GL, LA**
- Putișoare cu sos de plachie Home made noodles with artisanal red veggies sauce **GL**

### Romanul — 275lei

- Meniul de degustare cu 7 preparate – Noua Bucătărie Montană

*\*Se servește doar la cină cu prenotare în prealabil*



# VIN WINE

## ROMANIA VITICOLĂ (750ml)

### VIN SPUMANT / SPARKLING WINE

- Crama Carastelec - Carassia Blanc de Blancs - *Chardonnay - Judetul Salaj* – 320lei/50lei
- Crama Carastelec - Carassia 773 – *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Judetul Salaj* – 390lei
- Liliac Winery - Rosé Private Selection - *Pinot Noir - Judetul Mures* - 230lei

### VIN ALB / WHITE WINE

- Domeniile Averesti - Junior Diamond - *Zghihara de Husi - Judetul Vaslui* - 150lei
- Domeniul Vladoi – Ion Vladoi – *Aligoté – Judetul Constanta* – 160lei
- Crama Rasova - Imperfect - *Feteasca Regala - Judetul Constanta* – 170lei
- Crama Hamangia - Pagaia Fume - *Sauvignon Blanc, Pinot Gris - Judetul Tulcea* – 160lei
- Crama Recas – Sole – *Chardonnay - Judetul Timis* - 180lei
- Crama Recas – Sole – *Sauvignon Blanc – Judetul Timis* - 180lei
- Balla Geza – Kolna 2022 - *Mustoasa de Maderat – Judetul Arad* – 150lei
- DAVINO – Revelatio - *Chardonnay, Feteasca Alba, Sauvignon Blanc – Judetul Prahova* – 250lei
- Lacerta - Reserva - *Chardonnay - Judetul Buzau* – 210lei
- Crama Bauer – Ceva Nou – *Cramposie Aromata – Judetul Valcea* – 170lei
- Castel Mimi - Governor Blanc Fume - *Sauvignon Blanc – Republica Moldova* – 350lei
- Castel Mimi – Governor – *Chardonnay, Riesling Italian – Republica Moldova* – 350lei

## VIN ROSÉ / ROSÉ WINE

- Domeniile Averesti - Diamond - *Busuioaca de Bohotin* - *Judetul Vaslui* – 160lei
- Crama Hamangia - Ataman Rosé - *Cabernet Sauvignon* - *Judetul Tulcea* – 170lei

## VIN ORANGE / ORANGE WINE

- Crama Jelna - Navicella 2020 - *Feteasca Regala, Feteasca Alba, Sauvignon Blanc* - *Judetul Bistrita Nasaud* – 190lei

## VIN ROȘU / RED WINE

- Crama Gabai – FN Oak Cask - *Feteasca Neagra* – *Judetul Constanta* - 270lei
- Domeniul Vladoi – Ion Vladoi 2018 – *Shiraz* – *Judetul Constanta* - 180lei
- Domeniul Bogdan – Patrar 2020 – *Merlot* - *Judetul Constanta* – 350lei
- Crama Recas – Cuvee Uberland 2021 – *Merlot, Cabernet Sauvignon, Feteasca Neagra, Negru* – *Judetul Timis* - 300lei
- Crama Recas – La Stejari – *Merlot* – *Judetul Timis* – 400lei
- Aurelia Visinescu - Anima - *Syrah* - *Judetul Prahova* - 210lei
- Crama Girboiu - Bacanta - *Cabernet Sauvignon* - *Judetul Vrancea* – 250lei
- DAVINO - Domaine Ceptura Rouge - *Feteasca Neagra, Merlot, Cabernet Sauvignon* - *Judetul Prahova* - 280lei
- Via Viticola Sarica Niculitel - Epiphanie - *Feteasca Neagra* - *Judetul Tulcea* – 240lei
- De Matei - Patima - *Feteasca Neagra* - *Judetul Prahova* - 260lei
- Crama Nachbil – Reserve 2021 – *Syrah* – *Judetul Satu Mare* - 230lei
- Balla Geza – Stonewine 2021 – *Cadarca* – *Jud. Arad* – 210lei
- Domeniile Averesti - Junior Diamond – *Feteasca Neagra Barrique* - *Judetul Vaslui* - 140lei
- Prince Stirbey – *Negru de Dragasani* – *Jud. Valcea* – 190lei
- Castel Mimi – Governor – *Feteasca Neagra* – *Republica Moldova* – 350lei

## VIN DESERT / DESSERT WINE (375ML)

- Liliac Winery - Nectar of Transylvania - *Muscat Ottonel* - *Judetul Mures* – 160lei



# BĂUTURI DRINKS

## APĂ / WATER — 750ML

- Carbogazoasă/Plată – 20 lei

## CAFEA / COFFEE

cafea de origine, blând prăjită by MADISON coffee  
speciality coffee, finely roasted by MADISON coffee

- Espresso – 15 lei
- Espresso dublu - 17 lei
- Espresso Macchiato - 15 lei
- Espresso Cortado - 15 lei
- Americano, espresso și apă fierbinte / espresso and hot water - 15 lei
- Cappuccino - 17 lei
- Caffe Latte – 17 lei
- Flat White, espresso dublu și cremă de lapte / double espresso and milk cream - 19 lei
- Ristretto - 12lei

## BERE/ BEER — 500ML

- Czell – Nefiltrată sau Clară 20lei

## TARAMUL "SPIRITELOR" / THE LAND OF THE SPIRITS 40ML

### Cognac

- Brâncoveanu XO 40% 30lei
- Courvoisier VSOP 40% 30lei
- Deau VSOP 40% 40lei
- Remy Martin VSOP 43% 40lei

### Rum

- Zacapa XO 40% 50lei

### Whisky

- Caol Ila Islay Single Malt Scotch 43% 35lei
- Arran Single Malt Scotch 43%
- Macallan 12yo Single Malt Scotch 40%
- Maker's Mark Bourbon 45% 30lei

## Digestive

- Vecchio Amaro del Capo 35% 25lei
- Samaro nuci verzi 35% 20lei

## Gin

- Hendricks 44% 30lei
- Pușcălupi (Rasnov) 45% 35lei

## Vodka

- Beluga Noble 40% 30lei

## ȚUICI, RACHIURI ȘI LICHIORURI DE LA PATER 35LEI

- Vișinată 30 %
- Țuică prune 37 %
- Rachiu gutui 40 %
- Rachiu mure 40 %

### Legendă alergeni

#### Allergy info

---

GL	gluten	gluten
CR	crustacee	crustaceans
OU	ouă	eggs
PE	pește	fish
AR	arahide	peanut
SO	soia	soy
LA	lapte	milk
NU	nuci	walnuts
TE	țelină	celery
MU	muștar	mustard
SE	susan	sesame
SU	sulfiți	sulfites
LU	lupin	lupin
MO	moluște	mollusks

