



MATCA

TRANSYLVANIAN SANCTUARY

FOOD MENU



MATCA
TRANSYLVANIAN SANCTUARY

POVESTEA RESTAURANTULUI STUP

STUP nu este doar un restaurant. Este o întoarcere la origine. Am pornit de la o idee simplă: așa cum albinele se întorc mereu la stup, oamenii au nevoie de un loc al lor: cald, autentic, unde se simt acasă. „MATCA” este inima stupului, locul din care pornește totul. Iar noi am vrut să construim exact asta: un spațiu viu, care hrănește, adună și creează legături.

Inspirat din natură și din ritmul ei firesc, „STUP” aduce împreună gusturi curate, ingrediente alese cu grijă și rețete care spun povești.

Aici, timpul încetinește. Oamenii stau la masă, împart, râd, revin. Pentru că „STUP” nu este despre a mânca repede, ci este despre a simți. Este locul unde vii pentru liniște, pentru gust adevărat, pentru conexiune. Și, mai ales, este locul unde te întorci.

Executive Chef:



Daniel Alexandru Drumaș

&

Echipa STUP Restaurant

RELAIS & CHATEAUX

"At Relais & Châteaux, we are a worldwide network of expert hotel and restaurant specialists. Here in the world's finest traditions of hospitality and culinary diversity, we have chosen to remain faithful to the mission we have set for ourselves: to preserve and transmit the uniqueness of cuisines and to remind ourselves, through our craftsmanship, that our humanity is always reflected and replenished through the sharing of beauty and goodness."

Aspirat în the Relais & Châteaux Association UNESCO, 15 November 2014

Descoperă o parte din povestea și munca din spatele STUP: de la **primele schițe și rețete scrise de mână**, până la **ideile și desenele** care au prins viață aici. [Apasă pe acest link](#) pentru a explora universul nostru mai îndeaproape.



MENIUL DE PRIMĂVARĂ / VARĂ 2026

APERITIVE | APPETIZERS

Carpaccio de vită, rucola și reducție de vin // Beef carpaccio, arugula and wine reduction ★ ^{7,12} (100g / 30g / 30g)	90 RON
✓ Humus cu tabouleh și lipie de casă // Hummus with tabbouleh and homemade flatbread ^{1,11} (150g / 50g / 50g)	65 RON
✓ Tomată confiată, cremă de telemea și ulei de busuioc // Confit tomato, traditional cheese cream and basil oil ^{6,7} (180g)	75 RON
✓ Perlă crocantă de năut, dulceață de roșii și ulei de busuioc // Crispy chickpea pearl, tomato jam and basil oil ^{1,3} (150g)	55 RON
Mousse de ficat de pui cu caramel sărat // Chicken liver mousse with salted caramel ^{1,3,5,7,11,12 and 1E} (180g)	55 RON

SUPE | SOUPS

✓ Supă cremă de roșii coapte, brânzeturi și busuioc crocant // Roasted tomato cream soup, cheeses and crispy basil ^{1,5,7} (300ml)	65 RON
---	--------

APĂ, PĂMÂNT ȘI VÂNAT | WATER, EARTH & VENISON

Calcan cu baby spanac, sos de unt cu șofran și țelină coaptă // Turbot with baby spinach, saffron butter sauce and baked celery ★ ^{3,4,7,9 and 1E} (200g / 50g / 50g / 30 g)	180 RON
Păstrăv somonat, spumă de mazăre, gel de rubarbă cu lămâie și busuioc // Trout with pea foam, rhubarb lemon gel and basil ^{1,3,4,7,12 and 1E} (250g)	95 RON
Balotină de berbecuț, sos de piper verde, baby cartof și țelină coaptă // Lamb ballotine, green pepper sauce, baby potatoes and baked celery ★ ^{3,7,12 and 1E} (300g / 50g / 100g / 30g)	170 RON
Cotlet de cerb, reducție de vin și piure de cartof copt // Venison chop, wine reduction and baked potato purée ★ ^{1,7,12} (200g / 100g / 50g)	230 RON
Piept de rață cu morcovi baby glasați, piure de țelină și sos de citrice // Duck breast with glazed baby carrots, celery purée and citrus sauce ★ ^{1,7,9} (400g)	120 RON



Mușchiuleț de porc cu sos de muștar, piure de porumb dulce, “batonete” de cartof // Pork tenderloin with mustard sauce, sweet corn purée and potato sticks ★ ^{1,7,9,10 and 1E} (180g / 30g / 50g / 100g)	95 RON
Supreme de pui, risotto și baby spanac // Chicken supreme, risotto and baby spinach ^{7,12} (180g / 150g / 50g)	90 RON
✓ Gnocchi cu dovlecei, leurdă și ricotta // Gnocchi with zucchini, wild garlic and ricotta ^{1,3,7} (350g)	65 RON

SALATE | SALADS

Salată cu pui și dressing de parmezan // Chicken salad with parmesan dressing ^{1,3,4,7,10} (300g)	60 RON
Salată cu legume crocante și păstrăv somonat // Crunchy vegetable salad with trout ⁴ (350g)	80 RON

DESERT | DESSERT

✓ Gnocchi dulci cu caramel sărat și nucă // Sweet gnocchi with salted caramel and walnut ^{1,3,5,7 and 1E} (200g)	50 RON
✓ Amurg la MATCA ^{1,3,5,7,8,12 și 1E} // Twilight at MATCA ^{1,3,5,7,8,12 and 1E} (200g)	55 RON

SPECIALS BY STUP RESTAURANT

Noua poveste a bulzului // A new story of the traditional “bulz” ^{1,3,7 and 1E} (300g)	85 RON
Pastramă de oaie, balmoș și salsa de legume ★ ⁷ // Sheep pastrami, traditional “balmoș” and vegetable salsa ★ ⁷ (250g / 100g / 50g)	115 RON
✓ Dulcele din STUP (fără zahăr adăugat) // The sweet from the HIVE (no sugar added) ^{1,3,5,6,7,8 and 1E} (180g)	50 RON

Acesta este gustul primăverii și al verii la STUP: ingrediente naturale, plante aromatice crescute la MATCA, produse locale și mâncare gătită cu grijă, de oameni care iubesc ceea ce fac.

Vă mulțumim că ați fost alături de noi și că ați ales să descoperiți acest sezon prin preparatele și poveștile noastre.

//

This is what spring and summer taste like at STUP: natural ingredients, aromatic herbs grown at MATCA, local products, and food prepared with care by people who truly love what they do.

Thank you for being with us and for choosing to discover this season through our dishes and stories.





DINCOLO DE ANOTIMPURI

APERITIVE | APPETIZERS

Foie gras servit cu reducție de vin de casă și gel de mere din Bran // Foie gras served with homemade wine reduction and apple gel from Bran ^{★ 9,12} (100g / 30g) **95 RON**

✓ Burrata de capră cu pere, millefeuille de roșii și nucă crocantă // Goat burrata with pears, tomato millefeuille, and crispy walnuts ^{5,7,8} (100g / 50g / 30g) **80 RON**

Charcuterie locală // Local charcuterie ⁷ (500g) **120 RON**

✓ Tartar de sfeclă roșie cu prune uscate, brânză de capră, cremă de hrean // Beetroot tartare with dried plums, goat cheese, horseradish cream ^{1,3,6,7 and 1E} (200g) **65 RON**

Mușchi de vită tocat la bardă // Hand-chopped beef tenderloin ^{6,7,10} (150g) **130 RON**

SUPE ȘI CIORBE | SOUPS & SOUR SOUPS

✓ Supă cremă de usturoi copt cu ou poșat // Roasted garlic cream soup with poached egg ^{1,3,7,9 and 1E} (300ml) **56 RON**

Ciorbă din coadă de vițel // Veal tail sour soup ^{7,9} (300ml) **58 RON**

Borș de găină cu zdrențe de ou // Chicken sour soup with egg rags ^{3,9} (300ml) **56 RON**

APĂ, PĂMÂNT ȘI VITĂ | WATER, EARTH & BEEF

Păstrăv cu ierburi sălbatice, în crustă de mălai cu cimbru, mămăligă coaptă și usturoi // Trout with wild herbs, in a cornmeal and thyme crust, roasted polenta and garlic ^{1,4,7 and 1E} (200g / 100g / 50g) **100 RON**

Mușchi de vită cu millefeuille de cartofi și jus cu trufe // Beef tenderloin with potato millefeuille and truffle jus ^{★ 1,7,9} (180g / 100g / 80g) **220 RON**

Cotlet de mangaliță, piure de cartof copt și salsa de legume // Mangalitsa pork chop, baked potato purée and vegetable salsa ^{★ 7,9} (270g / 150g) **170 RON**

Tomahawk de vită USDA, servit cu unt cu trufe (precomandă) // USDA Tomahawk steak, served with truffle butter (preorder) ⁷ (1500g) **1090 RON**

Antricot de vită // Beef ribeye [★] (250g) **250 RON**



Rasol de vită gătit sous-vide, piure de cartof copt și sos demi-glace // Sous-vide beef shank, baked potato purée and demi-glace sauce ^{★ 7,9} (300g / 100g / 50g) **170 RON**

TAGLIATELLE & RISOTTO

Tagliatelle cu vită și ciuperci // Tagliatelle with beef and mushrooms ^{1,7} (350g) **85 RON**

✓ Risotto cu spumă de brânză de burduf și pudră de roșie // Risotto with sheep's milk cheese foam and tomato powder ^{★ 3,7,12 and 1E} (400g) **95 RON**

✓ Risotto cu bureți și usturoi sălbatic ^{7,12} // Risotto with wild mushrooms and wild garlic ^{7,12} (400g) **90 RON**

SALATE | SALADS

✓ Salată de vinete afumate // Smoked eggplant salad ^{3,7,10} (150g / 50g / 50g) **55 RON**

✓ Salată verde cu citronette // Green salad with citronette (150g) **33 RON**

GARNITURI | SIDES

✓ Cartofi prăjiți // French fries (150g) **35 RON**

✓ Millefeuille de cartofi // Potato millefeuille ^{1,7} (150g) **38 RON**

✓ Piure de cartof copt // Baked potato purée ⁷ (150g) **33 RON**

✓ Legume la grătar // Grilled vegetables (150g) **40 RON**

✓ Coș cu pâine de casă // Homemade bread basket ¹ (250g) **15 RON**

DESERT | DESSERT

✓ Tartă de ciocolată // Chocolate tart ^{1,3,5,7,8} (180g) **65 RON**

✓ Măr copt, caramel sărat, înghețată de casă // Baked apple, salted caramel, homemade ice cream ^{5,7,12 and 1E} (250g) **60 RON**

✓ Crème Brûlée cu tonka // Crème Brûlée with tonka ^{3,7 and 1E} (180g) **60 RON**

✓ Platou cu brânzeturi românești și fructe // Romanian cheeses and fruit platter ^{5,7,8} (400g) **170 RON**





ALERGENI

- 1.Cereale care conțin gluten (grâu, seacă, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora) și produse derivate
- 2. Crustacee și produse derivate
- 3. Ouă și produse derivate
- 4. Pește și produse derivate
- 5. Arahide și produse derivate
- 6. Soia și produse derivate
- 7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)
- 8. Fructe cu coajă, de exemplu migdale, alune de pădure, nuci, fistic, nuci macadamia precum și produse derivate
- 9. Țelină și produse derivate
- 10. Muștar și produse derivate
- 11. Semințe de susan și produse derivate
- 12. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru, exprimate în SO2
- 13. Lupin și produse derivate
- 14. Moluște și produse derivate

*provine din produs congelat
1E — conține caragenan

ALLERGENS

- 1.Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, wheat spelled, durum wheat, or their hybrids) and derived products
- 2.Crustaceans and derived products
- 3.Eggs and derived products
- 4.Fish and derived products
- 5.Peanuts and derived products
- 6.Soya and derived products
- 7.Milk and derived products (including lactose)
- 8.Nuts, almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, macadamia nuts as well as derived products
- 9.Celery and derived products
- 10.Mustard and derived products
- 11.Sesame seeds and derived products
- 12.Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre, expressed as SO2
- 13.Lupine and derived products
- 14.Molluscs and derived products

*made from frozen product
1E — contains carrageenan

Apăsați pe acest link pentru informații complete despre valorile nutriționale și alergenii din preparatele noastre.

//
Click this link for full details on the nutritional values and allergens in our dishes.

RĂMÂNEM APROAPE ȘI PE SOCIAL MEDIA



Pentru mai multe povești din Bucătăria STUP, descoperiți universul @stuprestaurant cu @chefdanielalexandru



A: Str. Bălăban, nr. 24, 507025, Șimon, Bran, România
E: welcome@matcahotel.com
T: +40757 575 777



GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

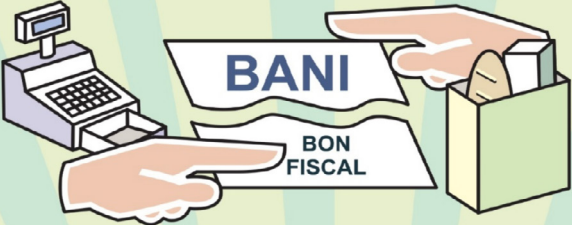
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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



BANI
BON FISCAL

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.

