



RESTAURANT
HERĂSTRĂU

M E N I U

specialitățile casei

salate

antreuri

paste

supe

peste

preparate din carne

garnituri

salate de acompaniament

produse extra

desert

băuturi

Informații utile

PROGRAMUL RESTAURANTULUI

Bucătărie 11:00 – 23:00

Bar 11:00 – 24:00

ACCES WI-FI

Rețea: COMPLEX HERASTRAU

Parola: rdhserver

Feedback privat direct la proprietar.
Accesează www.herastrau.ro/feedback
sau scanăți codul alăturat.



EVENIMENTE PRIVATE

Vă oferim terase și saloane cu capacitate
între 30 – 300 de persoane pentru petreceri
private.

Oferte și detalii la 0786.042.404 sau
restaurant@herastrau.ro

CONTACTE

Telefon: 0786.778.800

Email: info@herastrau.ro

Web: www.herastrau.ro

Facebook: facebook.com/restaurantherastrau

Preturile conțin TVA.

Produsele pot conține alergeni.

Telefoanele se pot încărca în stația de încărcare.



Acest simbol marchează preparatele ovo-lacto-vegetariene

Simbol Vegetarian - este un simbol al alimentelor vegetariene și vegetarianismului. Simbolul "V cu frunze", așa cum este reprezentat aici, este o marcă comercială a Uniunii Europene a Vegetarianilor (EVU), care acordă licențe industriei alimentare pentru a folosi această marcă pe produsele lor.

GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANȚELOR PUBLICE

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați
în cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bonusul achiziționat
sau de servicii prestată fără plată contraventorii acestuia.

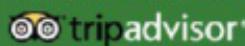
Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la
extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale.

Este interzisă înmormâneră către client sau altui document, care arată
plată contraventorii 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 9809.800.088

Acoste drepturi și obligații sunt stabilită prin prevederile Ordinului de urgență a
Guvernului nr. 38/1998 privind obligația operatorilor economici de a utiliza operele de
marcat electronice fiscale.

RECOMMENDED ON



Specialitățile casei

House Specialites

Storceag - borș de sturion 400g

Tradițional lipovenesc (sturion, morcov, cartofi, ceapă, ardei gras, leuștean, smântână, ou)

Sorceag - sturgeon borscht

Traditional Lipovannese (sturgeon, carrots, potatoes, onion, bell pepper, lemon, cream, egg)

22 lei

Chateaubriand 1000g

Mușchi de vită pe placă încinsă
cu sos Bernaise, legume grill
și cartof crocant

Chateaubriand

Sirloin steak on the hot plate
with Bernaise sauce, grilled vegetables
and crispy potato

149 lei

Galleto rumenit la grătar 650g

Galleto, cartofi noi, ali-oli, lămăi, usturoi,
spanac, salvie

Roasted chicken

Galleto, potatoes, ali-oli sauce, lemons,
garlic, spinach, sage

55 lei

Savarina Herăstrău cu carpaccio de pere

și pudră de zmeură 150g

Savarină, pere, sirop, mentă, crumble de migdale

Herăstrău savarine with pear carpaccio and mint powder

Savarine, pear, syrup, raspberry, crumble of almonds

19 lei

Despre....

Una dintre grădinile importante ale Bucureștilor este Parcul Regele Mihai I. Prin anul 1806, lumea elegantă a Bucureștului ieșea la plimbare pe malurile lacului Herăstrău. În anul 1936 s-a construit Parcul Regele Mihai I, prin asanarea zonei măștinoase în perioada 1930-1935. Tot în 1936, a fost creat pe teritoriul Parcului Mihai I, datorită eforturilor renumitului sociolog Dimitrie Gusti, Muzeul Satului, una dintre cele mai mari instituții de gen din Europa, care pune în valoare, prin mijloace specifice, toată bogăția etnografică și folclorică a populației din diferite regiuni ale României. Denumiri anterioare: "Parcul Național", "Parcul Carol al-II-lea", "Parcul I.V.Stalin" și "Parcul Herăstrău". În Parcul Regele Mihai I se află o zonă rezidențială specială, constituită de Palatul Elisabeta, construit de către arhitectul Cornelius M. Marcu, în prezent fiind reședință oficială a Regelui Mihai. Aici, la 30 decembrie 1947, Regele a semnat abdicarea forțată și a pornit în exil. Parcul Regele Mihai I este situat în partea de nord a orașului București și este cel mai mare parc al Bucureștilor, are o suprafață de cca. 110 ha., lacul Herăstrău are o suprafață de cca. 74 ha., iar allea ce înconjoară lacul are 5.29 km.

Parcul numără astăzi, printre atracțiile sale, un teatru de vară, pavilioane de expoziții, cluburi nautice și de sport, cafenele, cluburi și restaurante, un hotel și multe alte facilități. Lacul Herăstrău este utilizat pentru agrement, pescuit sportiv, sporturi nautice și navigație. Parcul este locul ideal unde se poate practica aproape orice gen de sport și are zone pentru odihnă și cultură, dar și zone destinate sportului și distracțiilor.

Răsfoind printre filele istoriei contemporane, aflăm că unele dintre primele localuri publice din parc este Complexul Herăstrău. Chiar în inima grădinii istorice găsim localul ce cuprinde în cel mai natural și armonios fel toată frumusețea zonei. Poziționarea unică a complexului oferă o priveliște spectaculoasă tuturor invitaților din zona amenajată cu multă atenție a restaurantului și din camerele confortabile ale hotelului. Oferim experiențe gastronomice memorabile oaspeților noștri, cărora le propunem cele mai apetisante preparate din bucătăria internațională, dar și ingenoase reinterpretări ale preparatelor tradiționale consacrate, neapărat însotite de cele mai fine licori. Ne găzduim oaspeții la cele mai ridicate standarde ale ospitalității, în unicul hotel din parc. Terenurile de tenis și insula copiilor sunt concepute spre a fi un răspuns fidel la toate cerințele clienților noștri, de la cei mari până la cei mici.

Din respect pentru cei mai fideli clienți, care între timp ne-au devenit prieteni, cât și pentru o primă experiență plăcută a celor ce ne trec pragul pentru întâia oară, ne ajustăm continuu și în cel mai perfecționist mod cu puțință întreaga paletă de servicii.

Vă așteptăm să vă convingeți.

Salate Salads

Salată grecească cu tsaziki și crostini 350g ⚡

Roșii, castraveți, feta, măslini Kalamata, oregano, ceapă roșie, ardei roșu

Greek salad with tzasiki and crostini

Tomatoes, cucumbers, feta cheese, Kalamata olives, oregan, red onion, pepper

29 lei

Salată de quinoa cu mousse de avocado și cartofi dulci 350g

Quinoa, avocado, cartofi dulci, mix de semințe, roșii cherry, dressing de portocale

Quinoa salad with avocado mousse and sweet potatoes

Quinoa, avocado, sweet potatoes, mixed seeds, cherry tomatoes, oranges dressing

29 lei

Salată cu piept de curcan și ou poșat 350g

Piept de curcan, ou, mere verzi, roșii cherry, nuci, spanac, salată romană, dressing de muștar

Turkey salad and poached egg

Turkey, egg, green apples, cherry tomatoes, walnuts, spinach, roman salad, mustard dressing

32 lei

Salată cu pere caramelizate și Brie prăjită 350g

Brânză Brie, pere, parmezan, struguri, mix salată, nuci, dressing miere și pepperoncino

Caramelized pear salad with fried Brie

Brie cheese, pears, parmezan, grapes, mix salad, walnuts, pepperoncino and honey dressing

32 lei

Salată Caesar 350g

Salată verde piept de pui la grătar, sos Caesar, crutoane

Caesar salad

Green salad, chicken, Caesar sauce, croutons

32 lei

Pentru aceleasi momente culinare
deosebite si placerea de a le trai alaturi
de familie sau colegi va oferim serviciul de

Livrare



www.herastrau.ro

Telefon: 0786.778.800; 0040.21.232.21.28

Urmărește-ne și pe rețelele de socializare



Antreuri Starter

Platou românesc (2pers) 400g ✓

Zacuscă de casă, fasole bătută cu ceapă crocantă, salată de vinete, salată din icre de crap

Traditional romanian snak

HOMEMADE zacusca, mashed beans with crispy onion, eggplant salad, carp caviar salad

36 lei

Bulz ciobanesc cu slană afumată de Mangalita servită cu ou poșat 320g

Mamaligă, slană afumată de Mangalita, ou, smântână pancetta

Shepherd's meal

Poenta, smoked Mangalita lard, egg, cream, pancetta

32 lei

Starter

De pus la mijloc

to share

Carmangerie de casă ... ca altă dată 450g

Ceață perpelită, cărneați din topor, mușchi perpelit, șuncă usturoiată, telemea capră, brânză burduf, cascavela afumată

Homemade carnagerie like good old days

Perpetual chaff, sausage, ribbed muscle, garlic ham, goat cheese, bellows cheese, smoked cacti

59 lei

Opincuță țărănească 330g ✓

Vânătă umplută cu ratatouille de legume și gratinată cu brânză de capră

Ratatouille stuffed eggplant

Vegetable stuffed eggplant with goat cheese gratin

29 lei

Frito mixto in stil mediteraneean 350g

Baby squid și tentacule de calamar, creveti Black Tiger, dovlecei, scoici

Frito mixto in Mediterranean style

Baby squid, calamari tentacles, Black Tiger shrimps, mussels, zucchini

42 lei

Paste *Pasta*

Penne quattro formaggi 400g

Penne, gorgonzola, mozzarella, parmezan, emmentaler, sos alb

Penne quattro formaggi

Penne, gorgonzola, mozzarella, parmesan, emmentaler, white sauce

36 lei

Taglierini cu fructe de mare 450g

Taglierini, scoici, creveți, calamar, vongole, roșii cherry, parmezan, usturoi, ceapă, vin alb, unt, busuioc

Seafood Taglierini

Taglierini, mussels, shrimps, squid, clams, cherry tomato, parmesan, garlic, onion, white wine, butter, basil

49 lei



Tagliatelle al pesto cu fâșii de mușchi de vită și muguri de pin 400g

Tagliatelle, pesto, vită, muguri de pin

Tagliatelle al pesto with beef and pine buds

Tagliatelle, pesto, beef, pine buds

39 lei

Spaghete carbonara 400g

Spaghete, bacon, sos alb, fulgi de parmezan

Spaghetti carbonara

Spaghetti, bacon, white sauce, parmesan

29 lei



Supe Soups

Supă din fructe de mare 400g

Creveții Black Tiger, tentacule de calamar,
baby calamar, midii, sos de roșii

Seafood soup

Black Tiger shrimps, squid tentacles,
baby squid, mussels, tomato sauce

39 lei

Zamă moldovenească de pasăre cu tăiței de casă 400g

Servită cu mămăligă și ardei iute

Chicken soup with homemade noodles

Served with polenta and hot pepper

19 lei

Supă cremă de legume 400g ✓

Servită cu crutoane

Vegetables cream - soup

Served with croutons

16 lei

Ciorbă de burtă 400g

Servită cu smântână și ardei iute

Tripe soup

Served with sour cream and hot pepper

19 lei

Ciorbă de văcuță 400g

Servită cu smântână și ardei iute

Beef soup

Served with sour cream and hot pepper

19 lei

Complexul Herăstrău vă pune la dispoziție o multitudine de saloane potrivite pentru organizarea celor mai interesante petreceri. În funcție de numărul de participanți și de specificul petrecerii organizate, puteți opta pentru unul dintre saloanele private ale complexului sau terasă.



Cere ofertă personalizată pe restaurant@herastrau.ro
0786.042.404 - 021.232.21.28

Pește Fish

Sturion Meauniere 420g

Sturion, capere, lămăi, tarhon, unt, pătrunjel, cartof

Meauniere sturgeon

Sturgeon, capers, lemons, tarragon, butter, parsley, potato

59 lei

Doradă la grătar umplută cu creveți

și ierburi 350g

Servită cu sote de linte și cremă de busuioc

*Doradă, creveți, morcov, busuioc, coriandru, linte neagră,
ardei gras, usturoi, ceapă*

Filled sea bream with shrimps and herbs

*Served with sauted black lentils and basil cream,
sea bream, shrimps, carrot, basil, coriander, black lentil,
red pepper, garlic, onion*

69 lei

Somon Florentine cu spanac și creveți 350g

Somon, spanac, ceapă, smântână, creveți, nuștioură

Florentine salmon with spinach and shrimp

Salmon, spinach, onion, cream, shrimp, nutmeg

69 lei

Crap prăjit 200/150/30g

servit cu mămăligăță și mujdei

Fried carp

with polenta and garlic sauce

46 lei

Saramură crap sau sturion 450g

Servită cu mămăligăță și ardei iute

Carp or sturgeon brine

served with polenta and hot pepper

48/59 lei

De pus la mijloc

to share

Platou cu fructe de mare cu ierburi

aromate, usturoi și sosuri reci 800g

Creveți, caracatiță, calamar, sepie, doradă

Seafood with herbs, garlic and cold sauces

Shrimps, octopus, calamar, sepia, dorada

169 lei

Preparate din carne

Meat selections

Rață, Curcan, Pui Duck, turkey, chicken

Piept de rață crocant cu demiglace 350g

Servit cu sparanghel și ceapă coaptă

Piept de rata, sos demiglace de rata, sparanghel, ceapă, cartofi, ulei de masline, vin rosu

Crispy duck breast

Duck breast, demiglace sauce, asparagus, onion, potatoes, olive oil, red wine

52 lei

Pulpă de rață 200/150g

Servită cu varză calită

Duck stick

Served with cabbage stew

39 lei

Pui cu smântană și ciuperci

300g

Servit cu mămăligă

Chicken with sour cream and mushrooms

Served with polenta

38 lei



Piept de pui de fermă la foc mic

380g

Servit cu risotto de porcini

Piept de pui bio, orez Arboreo, parmezan, unt, ceapa, vin alb, mix de ciuperci

Slow cooked yard chicken

breast

Served with porcini risotto

Bio chicken breast, Arboreo rice, parmezan cheese, butter, onion, white wine, mixed mushrooms

39 lei

Rasol de curcan cu sos Hollandaise 420g

Servit cu cartofi tăărănesti

Rasol de curcan, unt, mustar ou, tarhon, cartofi, ceapa, usturoi, cimbru, bacon

Turkey knuckle with Hollandaise sauce

Served with roasted potatoes

Turkey knuckle, butter, mustard, egg, tarragon, potatoes, onion, garlic, thyme, bacon

42 lei



Preparate din carne

Vită Beef

Mușchi de vită pe grill 330gr

Servit cu piure de păstârnac și hribi

Grilled beef sirloin steak

Served with parsnip puree and porcini

89 lei

Mușchi de vită la grătar 200g

Beef steak

79 lei



Meat selections

Miel Lamb

Rasol de miel 400/200g

Servit cu cartofi aromați la cuptor

Lamb knuckle

Served with roasted potatoes

69 lei

Pastramă de berbecu la grătar sau la tigaie 250/200g

Servită cu mămăligăță

Grilled or fried mutton pastrami

With polenta

49 lei



Preparate din carne

Porc Pork

Mușchiulet de porc cu slană de Mangalita, cartofi și cremă de burduf 380g

Mușchi de porc, cartofi, slănină de Mangalita, brânză de burduf, parmezan, smântână, roșii

Pork steak with Mangalita lard, potatoes and burduf cheese

Pork loin, potatoes, Mangalita lard, burduf cheese, parmezan, cream, tomatoes

49 lei

Obrăjori de porc la foc mic 350g

Servit cu hrean demi-glace și legume coapte

Slow cooked pork cheeks

Served with horseradish and demi-glace cooked vegetables

49 lei

Meat selections

Sârmăluțe în foi de varză cu costiță

200/150/50g

Servite cu mămăligă smântână și ardei iute

Stuffed cabbage with grinded meat

Served with crispy bacon

34 lei

Scăricică de porc la cuptor cu sos BBQ,

alune și ceapă 500g

Servit cu piure de cartofi

BBQ ribs, peanuts and onion

Served with mashed potatoes

54 lei



Preparate la grătar

Grill meat on the salt counter

Servite pe blat de sare Himalaya

Antricot de vită Uruguay 250/150g

Servit cu mămăligă aromată cu ierburi

Uruguay Beef Rib-Eye

Served with polenta flavoured with herbs

119 lei

Cotlete de berbecuț 200/150g

Servite cu legume la grătar

Lamb chops

Served with grilled vegetables

79 lei

Ceașă de porc de Mangalița 250g/150g

Servită cu cartofi copți

Pork scruff of Mangalița

Served with roasted potatoes

56 lei



Garnituri

Garnish

Sparanghel verde 150g

Steamed green asparagus

26 lei

Legume la grătar 200g

Grilled vegetables

16 lei

Piure cartofi 200g

Creamy mashed potatoes

11 lei

Cartofi wedges 200g

Wedges potatoes

12 lei

Salate de acompaniament Side salads

Salată verde cu lămâie 200g ✓

Lettuce with lemon

12 lei

Salată de rucola cu roșii cherry 200g ✓

Rucola and cherry tomatoes salad

16 lei

Salată de roșii cu brânză 200g/50g ✓

Tomatoes salad with cheese

12 lei

Salată asortată 250g ✓

Mixed salad

12 lei

Salată de murături 200g ✓

Mixed pickles

12 lei

Salată de varză 200g ✓

Cabbage salad

12 lei

Produse extra Extra products

Mujdei de usturoi 50g / garlic sauce

6 lei

Brânză de vaci 100g / cottage cheese

9 lei

Smântână 50g / sour cream

6 lei

Telemea de oi 100g / ewe cheese

9 lei

Mămăliguță 150g / polenta

6 lei

Pâine de casă integrală 100g /

whole homemade bread

3 lei

Desert *Dessert*

Semifredo de ciocolată albă cu susan și lotus 150g

Ciocolată albă, susan, lotus, mascarpone

White chocolate semifredo with sesame and lotus

White chocolate, sesame, lotus, mascarpone

22 lei

Mille feuille 150g

Foietaj, cremă de vanilie, fructe de pădure, migdale

Mille feuille

Puff pastry, vanilla cream, forest fruits, almonds

19 lei

Cupă profiterol 180g

Mousse ciocolată albă, înghețată vanilie, fructe pădure

Profiterol cup

White chocolate mousse, vanilla ice cream, forest fruits

19 lei

Lava cake 220g

Servit cu înghețată de vanilie și căpsuni

Lava cake

Served with vanilla and strawberry icecream

19 lei

Înghețată asortată 150g

Allsorted icecream

17 lei

Despre ...

Lava Cake sau Moelleux au chocolat este prăjitură minune în care ciocolata este regina și cel care o mănâncă atinge nirvana culinară . Combinarea de prăjitură și ciocolată fluidă este maximum ce poate cere cineva de la un desert. Această prăjitură are și o istorie interesantă.

Ea a fost inventată pentru prima dată în 1981 de Chef-ul francez Michel Bras și rețeta initială, respectată de traditionaliști, presupune introducerea unei bile de ganache congelat în aluat și apoi se coace în cuptor. Această metodă are o legendă prin care se spune ca Michel Bras a fost inspirat să creeze acest desert în urma unei zile friguroase petrecută la ski și așa cum toți participanții s-au încălzit la întoarcerea acasă cu o cană de cocolată caldă așa Michel Bras a creat acest desert. De aici s-a născut încă un desert de poveste.

Poftă bună!



Răcoritoare Soft Drinks

Coca-Cola/Coca-Cola Zero	9 lei
/Fanta/Sprite 25cl	
Apă tonică Schweppe 25cl	9 lei
Tonic water Schweppes	
Fuzetea piersică/lămâie 25cl peach/lemon	9 lei
Santal portocale/piersici/cireșe/	
ananas 20cl	8 lei
Santal juice orange/peach/cherry/pineapple	
Apă minerală carbogazoasă/plătă	15 lei
Borsec 75cl Borsec still/sparkling water	
Apă minerală carbogazoasă /	8 lei
plată Borsec 33cl Borsec still and sparkling water	

Fresh-uri Fresh drink

Limonadă/cu fructe de pădure/mango/	16 lei
măr verde/căpșuni/afine 30 cl	
Fresh portocală/grapefruit/mixt 30cl	18 lei
orange/grapefruit/mixt fresh	
Infuzie de ceai cu gheata 70cl	22 lei

Cafea & Ceai Coffee & tea

Espresso 7.5cl	10 lei
Espresso fără cofeină 7.5cl / without caffeine	10 lei
Espresso dublu 12cl / double espresso	14 lei
Capuccino 12cl	14 lei
Capuccino fără cofeină 12cl / without caffeine	14 lei
Latte classic/ciocolată/vanilie 16cl	14 lei
Cafea, spuma de lapte, scorțisoară / coffee, frothed milk, cinnamon	
Ciocolată caldă 20cl / hot chocolate	12 lei
Caffe Frappe 30cl	16 lei
Irish Coffee 16cl	18 lei
Whisky irlandez 40% alc., espresso, zahăr brun, frișcă	
Amaretto di Saronno Frappe/Bailey's	18 lei
Frappe30cl	

Amaretto di Saronno/Bailey's, frappe, frișcă, topping ciocolată
 Amaretto di Saronno/Bailey's, frappe, whipped cream, chocolate topping

Selecție de ceai 20cl / Tea selection	14 lei
---------------------------------------	--------

Energizante Energy drinks

Red Bull 25cl	17 lei
---------------	--------

Long & Mixed Drinks/Non-Alcoolice

Long & Mixed Drinks / Non-alcoholic

Vodka Orange/Apple/Coke /Tonic/Cranberry 16cl	21 lei	Long Island Iced Tea 16cl	24 lei
Jack&Coke 16cl	26 lei	<i>Vodka, rom, gin, triplu sec, tequila, fresh de lămăie, sirop de zahăr, cola</i>	
Hugo 33cl <i>Prosecco, sirop de soc, mentă, lime, apă minerală</i>	29 lei	Mango Daiquiri 12cl	22 lei
Aperol Spritz 33cl <i>Aperol, Prosecco, apă minerală</i>	29 lei	Yum Yum 15cl	22 lei
Campari Orange 25cl <i>Campari, suc de portocale</i>	18 lei	By the lake 16cl	22 lei
Cuba Libre 25cl <i>Rom alb, Coca-Cola, lime</i>	18 lei	<i>Vodka, malibu, hpnotiq, sirop, blue curocao</i>	
Mojito 25cl <i>Rom alb, lime, zahăr brun, mentă, apă minerală</i>	22 lei	Gin & Tonics	
White Lady 12cl <i>Gin, triplu sec, fresh lămăie</i>	22 lei	Classic Gin & Tonic 33cl	24 lei
Cosmopolitan 12cl <i>Vodka, triplu sec, suc de merișoare, lime</i>	22 lei	Mango Gin & Tonic 33cl	26 lei
Whiskey Sour 12cl <i>Bourbon, fresh de lămăie, sirop de zahăr</i>	24 lei	Cucumber Gin & Tonic 33cl	26 lei
Tequila Sunrise 16cl <i>Tequila, suc de portocale, grenadine</i>	20 lei	Non-alcoolice	
Margarita 12cl <i>Tequila, triplu sec, lime</i>	22 lei	Green Apple 25cl	18 lei
		<i>Suc de mere verză, lime, zahăr brun</i>	
		Fresh Blossom 25cl	18 lei
		<i>Suc de portocale, suc de ananas, grenadine</i>	
		Virgin Mojito 25cl	18 lei
		<i>Sprite, lime, zahăr brun, mentă</i>	
		Wild Cherry 25cl	18 lei
		<i>Santal cireze, lime, zahăr brun</i>	