



Trecătoarea Ursului

— Păstrăvărie —

Dragii noștri oaspeți,

La restaurantul nostru, fiecare preparat este gătit pe loc, cu atenție și pasiune, folosind ingrediente proaspete și de calitate. Pentru a vă oferi o experiență culinară autentică și savuroasă, timpul de preparare poate dura aproximativ 40 de minute.

Vă mulțumim pentru înțelegere și răbdare – promitem că așteptarea va merita din plin!

*Cu apreciere,
Pastravaria Trecatoarea Ursului*

Specialitatea Casei

Bucurați-vă de gustul autentic al păstrăvului proaspăt, crescut în ape curate de munte, alături de mămăliguță și un sos de usturoi și roșii cultivate natural. Savoare și sănătate în fiecare înghițitură.



Păstrăv cu mămăligă și usturoi

410g

60 lei



Păstrăv pane cu cartofi

Păstrăv pane 150g, Cartofi prăjiți 150g

300g

60 lei

Păstrăv în mălai cu mămăligă

Păstrăv în mălai 250g, Mămăligă 100g, Sos de usturoi și roșii 50g, Lămâie 10g

410g

60 lei



Păstrăv afumat

Păstrăvul proaspăt este atent curățat și pregătit pentru procesul de afumare. În prealabil, este macerat cu sare timp de 24 de ore, ceea ce ajută la intensificarea aromelor și la conservarea și frăgezirea cărnii.

Pentru afumare, utilizăm lemn de fag și cires care adaugă un buchet subtil de arome și un fum delicat păstrăvului. Procesul de afumare durează 12 ore, timp în care păstrăvul este încălzit lent și uniform, absorbând savoarea și parfumul lemnului.

20 lei/100g





Icre de păstrăv

Pâine prăjită 50g, Cremă de icre 100g, Icre proaspete 50g

Icrele sunt obținute din păstrăvii crescuți în medii controlate, asigurând o prospețime și o calitate superioară. Gustul lor fin și nuanțele delicate se datorează atât hrănirii sănătoase a pastravilor, cât și tehnicii impecabile de prelucrare.

200g

50 lei



Ciorbă de pește

Păstrăv 100g, Legume 100g , Ou, Smântână dulce, Leuștean, Tarhon

Această ciorbă autentică vă aduce satisfacția unei experiențe culinare tradiționale. Cu fiecare înghițitură vă veți bucura de combinația perfectă între savoarea sărată a peștelui și prospețimea ingredientelor naturale.

300g

30 lei



Ciorbă de vacuță

Carne de vită 100g, Legume 50 g, Ardei iute, Borș, Leuștean

300g

28 lei

Supă cremă de usturoi

Legume albe 100g, Usturoi, Smântână, Crutoane

350g

25 lei



Ciorbă de legume

Legume proaspete 100g, Borș, Pătrunjel, Leuștean

350g

20 lei



Ceafă de porc

Carne de porc gătită la grătar, aseasonată cu sare și piper

200g

35 lei

Piept de pui

Piept de pui pregătit pe grătar, aseasonat cu sare și piper

200g

25 lei

Pulpe de pui

Pulpe de pui dezodate pregătite pe grătar, aseasonate cu sare și piper

200g

25 lei

Mititei

Savurați mititeii noștri delicioși, pregătiți din carne proaspătă și condimente naturale. Un gust clasic, înrădăcinat în tradiție și durabilitate

7 lei/buc





Omletă din ouă de casă

Ouă de casă, Sare, Piper

200g

20 lei

Paste cu parmezan

Paste făinoase 220g, Parmezan 20g, Sos de roșii 50g,
Ulei de măsline 10g

300g

35 lei

Paste cu ton și parmezan

Paste făinoase 200g, Ton 50g, Parmezan 20g,
Sos de roșii 50g, Ulei de măsline 10g

330g

40 lei



Mămăligă

200g

10 lei

Cartofi prăjiți

150g

15 lei

Cașcaval pane

100g

20 lei

*Produs congelat



Salată de vară

Salată iceberg, Rosii, Castraveti, Ceapă

150g

10 lei

Salată de murături asortate

100g

12 lei

Salată de varză

150g

10 lei

Pâine

100g

3 lei

Smântână/Brânză

50g

6 lei

Ardei

20g

2 lei



Clătite cu gem

Ouă de casă, Lapte 80g, Făina 50g, Dulceață de căpșuni, Afine sau Vișine 50g
300g

20 lei



Papanași de casă

Brânză dulce de vacuță 100g, Făină 50g, Smântână 50g, Dulceață 50g, Zahăr vanilat, Ouă, Esență de portocală, Lămâie, Sare

300g

34 lei

Înghetată

Înghetată cu diverse arome

60g

7 lei







Cocktail

Cuba libre

250ml 25 lei

(50 ml rom, 20 ml suc lamaie, 150 ml Cola, gheata)



Campari Orange

230ml 28 lei

(50 ml Campari, 150 ml suc portocale, gheata)

Mojito

250ml 28 lei

(50 ml rom alb, 30 ml suc lime, frunze menta, zahar, 20 ml sirop lime, 100 ml apa minerala, gheata)

Aperol Spritz

250ml 30 lei

(80 ml Proseco, 50 ml Aperol, 70 ml apa minerala, gheata)



Tequila Sunrise

250ml 30 lei

(50 ml tequila, 130 ml suc portocale, 20 ml sirop granadine, gheata)

Gin tonic

250ml 28 lei

(50 ml gin, 150 ml evervess tonic, lamaie, gheata)

Carlsberg Draught	400ml	17 lei
Tuborg Draught	400ml	17 lei
Carlsberg	330ml	15 lei
Tuborg	330ml	15 lei
Bucur Blondă	330ml	18 lei
Bucur Brună	330ml	18 lei
Tuborg 0%	330ml	15 lei
Heineken 0%	330 ml	15 lei
Fresh Radler 0% (lamaie&portocala/grefa&rodie)	330ml	12 lei
Somersby (mar/afine/per/mure)	330ml	17 lei
BLANC (bere blonda)	330ml	20 lei





Jameson	50ml	20 lei
Jack Daniels	50ml	25 lei
J&B	50ml	20 lei
Absolut	50ml	20 lei
Stalinskaya	50ml	15 lei
Palincă de casă	100ml	20 lei
Vinars Jidvei	50ml	20 lei
Vinars Miorita	50ml	22 lei
Captain Morgan	50ml	20 lei
Vișinată de casă	100ml	20 lei
Campari	50ml	16 lei
Metaxa 5 *	50ml	18 lei
Jegermeister	50ml	15 lei


Vin la pahar 150ml 17 lei

Vin Cail de la Letea 750ml 100 lei

Vin Purcari 750ml 120 lei

Vin Recaș 750ml 90 lei





Alergeni: cereale care conțin gluten, ou și produse derivate, lapte și produse derivate, pește și produse derivate, mustar și produse derivate.

