

# Casa Georgius Krauss

## **Preparatul bucătarului chef**

220 gr.- 60 Ron

*Muschiuleț de vită cu sos de oțet balsamic pe spanac frunze și cipolino  
(mușchi de vită, spanac tânăr, cipolino, oțet balsamic)*

## **Chef's dish**

*(beef fillet with balsamic vinegar sauce on a bed of spinach leaves and  
cipolino)*

## **Preparatul Casei**

250gr. - 35 Ron

*Tocăniță din ardeal  
(carne porc, aluat fraged)*

## **House Dish**

*Stew in Transylvania  
(pork, pastry)*

## **Desertul bucătarului chef**

220 gr. - 22 Ron

*Biscuit aromat cu cremă mascarpone și fructe de pădure*

## **Chef's dessert**

*Flavored biscuit with mascarpone cream and berries*

## **Desertul casei**

220 gr.- 25Ron

*Bezea cu cremă de cacao*

## **House dessert**

*Meringue with cacao cream*

# Casa Georgius Krauss



## *Antreuri* *Starters*

### *Gustare Casa Krauss*

*(mozzarella, linte roșie, măslina, parmezan, lipie)*

*220 gr. – 30 Ron*

### *Snack Casa Krauss*

*(mozzarella, red lentils, olive, parmesan, pita)*

### *Tagliatelle cu mozzarella și roșii*

*Tagliatelle with mozzarella and tomatoes*

*250 gr. – 20 Ron*

### *Calamari cu sos tsatsiki*

*(calamari tub, sos tsatsiki)*

*200 gr. – 29 Ron*

### *Squid with tsatsiki sauce*

*(squids, tsatsiki sauce)*

### *Tagliatelle mare e monti*

*(midii, creveți, parmezan, sos de roșii)*

*(mussels, shrimps, parmesan, tomatoes sauce)*

*400 gr. – 37 Ron*

# Casa Georgius Krauss

## *Salate antreuri* *Starters salad*

*Salată Cezar cu pui și sos de muștar fin* 350 gr. - 23 Ron  
(piept de pui, salată verde, roșii, crutoane, parmezan)

*Caesar salad with chicken*  
(chicken breast, lettuce, tomatoes, croutons, parmesan)

*Salată grecească* 350 gr. - 20 Ron  
(roșii, castraveți, ardei, ceapă, măsline, brânză feta)

*Greek Salad*  
(tomatoes, cucumbers, green pepper, onion, olives, feta cheese)

*Salată de ardei copti cu feta și anchois* 280 gr. - 25 Ron  
(ardei copti, brânză feta, file de anchois, capere)

*Bell peppers with feta and anchovies salad*  
(bell peppers, feta cheese, anchovies fillets, capers)

*Salată de vinete combinată* 250 gr. - 20 Ron  
(salată de vinete, ceapă, telemea)

*Mixed eggplant's salad*  
(eggplant salad, onion, cottage cheese)

*Salată de paste cu prosciutto și crutoane de pepene galben* 250 gr. - 25 Ron  
(paste, prosciutto, pepene galben)

*Pasta Salad with croutons, prosciutto and melon*  
(pasta, prosciutto, melon)

# Casa Georgius Krauss

*Supe și ciorbe*  
*Soups and broths*

*Supă de găină cu tăitei de casă*  
*Chicken soup with homemade noodles*

350 gr. - 14 Ron

*Ciorbă de burtă*  
*Tripe bortsch*

350 gr. - 15 Ron

*Ciorbă rădăuțeană*  
*Traditional chicken bortsch with cream*

350 gr. - 15 Ron

*Supă gulaș*  
*Goulash soup*

370 gr. - 20 Ron

*Ciorbă de fasole cu ciolan afumat*  
*Bean bortsch with smoken ham*

370 gr. - 15 Ron

# Casa Georgius Krauss

## *Preparate din pește* *Fish dishes*

### *Somon regal*

*(somon file, rodie, mango)*

### *Royal salmon*

*(fillet salmon, pomegranate, mango)*

*250 gr. – 55 Ron*

### *Ton în crustă de susan cu sos de stridii*

*(ton, susan, sos de stridii)*

### *Tuna in sesame crust and oyster sauce*

*(ton, sesame, oyster sauce)*

*200 gr. – 70 Ron*

### *Dorada „Casa Krauss”*

*(dorada regală, roșii cherry, morcov, sparanghel)*

### *Royal sea bream „Krauss House”*

*(royal sea bream, cherry tomatoes, carrot, asparagus)*

*450 gr – 45 Ron*

### *Șalău medieval*

*(file de șalău, roșii uscate, roșii cherry, capere)*

### *Perch fillet with crust and remoulade sauce*

*(perch fillet, dried tomatoes, cherry tomatoes, capers)*

*400 gr. – 40 Ron*

# Casa Georgius Krauss

## Preparate de bază Hot dishes

**Pui Tajin** 750 gr. – 55 Ron

(pulpe pui, smochine, caju, sos de roșii)

**Chicken Tajin**

(chicken legs, cashew nuts, tomatoes sauce)

**Piept de pui cu ceapă caramelizată** 200/150 gr. – 32 Ron

(piept de pui, ceapă, sos soia)

**Chicken breast with caramelized onion**

(chicken breast, onion, soy sauce)

**Piept de pui cu jambon Serrano  
și sos de capere** 250 gr. - 35 Ron

(piept de pui, capere, lamâie)

**Chicken breast with Serrano ham and capers sauce**

(chicken breast, capers, lemon)

**Piept de rață cu rizotto  
și piure de pepene galben** 250/100 gr. – 55 Ron

(piept de rață, orez sălbatic, cotoare țelină)

**Duck breast with wild rice and melon puree**

(duck breast, wild rice, celery tabs)

**Confit de rață cu sos de muștar și nuci** 220gr. – 60 Ron

(pulpă de rață, sos de muștar, nuci)

**Duck confit with mustard sauce and nuts**

(duck leg, mustard sauce, nuts)

**Cotlete de berbecuț cu sos de usturoi** 230 gr. – 55 Ron

(cotlete berbecuț, sos de usturoi)

**Mutton chops with garlic sauce**

(mutton chops, garlic sauce)

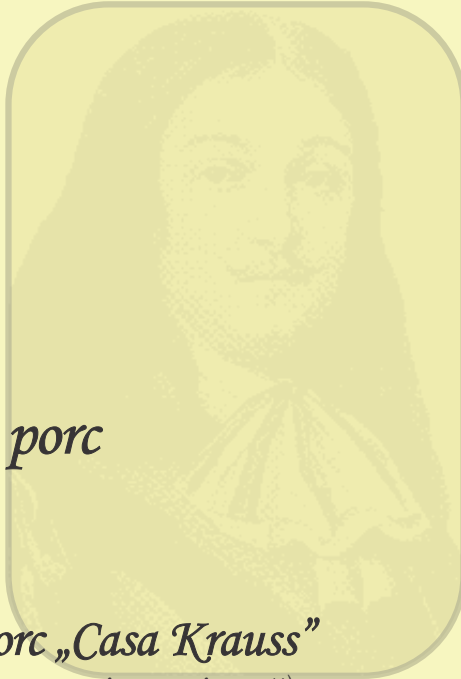
**Cotlete de berbecuț cu rozmarin** 230 gr. - 55 Ron

(cotlete de berbecuț, rozmarin)

**Mutton chops with rosemary**

(mutton chops, rosemary)

# Casa Georgius Krauss



*Preparate din porc*  
*Pork dishes*

*Muschiuleț de porc „Casa Krauss”*

*(mușchiuleț de porc, struguri, scortişoară)*

*Pork tenderloin „House Krauss”*

*(pork tenderloin, grapes, cinnamon)*

*200 gr. - 45 Ron*

*Muschiuleț de porc în mantie de prosciutto 200 gr. - 42 Ron*  
*cu piure de sfeclă și sos de hrean*

*(mușchiuleț de porc, prosciutto, sfeclă)*

*Pork tenderloin in prosciutto*

*with beetroot puree and horseradisch sauce*

*(pork tenderloin, prosciutto, beetroot)*

# Casa Georgius Krauss

## *Preparate din vită* *Beef dishes*

*Turnedo Rossini cu ficat de rață*

*(mușchi de vită, ficat de rață, spanac)*

*Beef fillet Rossini with duck liver*

*(beef tenderloin, duck liver, spinach)*

*270 gr. – 75 Ron*

*Mușchi de vită cu brânzeturi nobile*

*(mușchi de vită, brânzeturi fine)*

*Beef with noble cheese*

*(beef tenderloin, refined cheeses)*

*270 gr. – 65 Ron*

*Antricot de vițel la cuptor*

*Baked veal entrecote*

*320 gr. – 60 Ron*



# Casa Georgius Krauss

## *Preparate Românești* *Romanian dishes*

*Pui măcelăresc*  
*Chicken butcher*

*300 gr. – 30 Ron*

*Coaste de porc țărănești cu garnitură* 400/150/100 gr.- 45 Ron  
*de cartofi la cuptor și sos barbeque*  
*Rustic pork ribs with baked potatoes*  
*and barbeque sauce*

*Țimp de preparare – 40 min.*  
*Cooking time – 40 min*

*Carne și cârnați la garnită* 300/150 gr. – 39 Ron  
*cu mămăligă la grătar*  
*Fried pork meat and sausages with grilled polenta*

*Pastramă de berbecuț cu mămăliguță* 200/100 gr. – 45 Ron  
*Lamb pastrami with polenta*

*Bulz ciobănesc* 300 gr. – 28 Ron  
*Polenta with cheese and bacon*

# Casa Georgius Krauss

## Garnituri Garnish

*Legume ratatouille* 200 gr. – 12 Ron  
*Ratatouille vegetables*

*Orez sălbatic cu legume* 200 gr. - 12 Ron  
*Wild rice with vegetables*

*Spanac în unt și verdeturi* 200 gr. – 14 Ron  
*Spinach in butter with herbs*

*Sparanghel aromatizat* 200 gr. – 20 Ron  
*Aromatic asparagus*

*Tagliatelle în unt cu usturoi și verdeață* 200 gr. – 12 Ron  
*Tagliatelle in butter with garlic and herbs*

*Piure de cartofi cu ulei de trufe* 200gr. – 20 Ron  
*Mashed potatoes with truffle oil*

*Cartofi „Casa Krauss”* 200 gr. - 12 Ron  
*„Krauss House” potatoes*

*Cartofi cu rozmarin* 200 gr. - 12 Ron  
*Potatoes with rosemary*

*Cartofi prăjiți* 200 gr. – 10 Ron  
*Fried potatoes*

# Casa Georgius Krauss

## Salate Salads

*Salată verde cu lămâie* 200 gr. - 12 Ron  
*Lettuce with lemon*

*Salată de ciuperi pleurotus murate* 200 gr. - 14 Ron  
*Pleurotus pickled mushrooms salad*

*Salată de roșii cu brânză* 200/50 gr. - 12 Ron  
*Chees and tomatoes salad*

*Salată de castraveți cu mărar proaspăt* 200 gr. - 12 Ron  
*Cucumber with fresh dill salad*

*Salată de sfeclă roșie cu hrean* 200 gr. - 12 Ron  
*Beetroot with horseradish salad*

*Salată de sezon* 200 gr. - 12 Ron  
*Seasonal salad*

*Salată de varză proaspătă* 200 gr. - 8 Ron  
*Fresh coleslaw salad*

# Casa Georgius Krauss



## *Deserturi* *Desserts*

*Panna Cotta*

*150 gr. – 18 Ron*

*Plăcinta casei cu mere  
și sos de vanilie*

*200/50 gr. – 18 Ron*

*Home made pie with apple and vanilla souce*

*Sufleu de ciocolată cu înghețata casei*

*200 gr. - 20 Ron*

*Chocolate soufflé with home made ice cream*

*Parfait caramelizat „Casa Krauss”*

*200 gr. – 20 Ron*

*„Krauss House” caramel parfait*