

Dragă oaspete,

Te afli într-un spațiu care respiră echilibru și eleganță, unde lumina, natura și arhitectura se întâlnesc firesc, conturând o atmosferă caldă și primitoare. Veranda dintre Vii este un loc cu identitate proprie, care invită la descoperire și la momente trăite în tihnă, în armonie cu mediul înconjurător.

Veranda dintre Vii

Meniul Veranda propune o selecție echilibrată de preparate inspirate din gastronomia mediteraneană și bucătăriile lumii, construite în jurul ingredientelor de sezon, al tehnicilor contemporane și al plăcerii de a explora gusturi autentice.

Sub semnătura Chef Nico Lontras, fiecare preparat reflectă respectul pentru ingredient, atenția pentru detaliu și bucuria de a crea experiențe gastronomice memorabile.

Bine ai venit!

ANTREURI

UNT CU TRUFE DIN DEALU MARE / 50 gr / 20 lei

Unt fin, aromat cu trufe din Dealu Mare, ce aduce profunzime și eleganță preparatelor. O expresie simplă a gustului intens cu note rafinate, creat pentru a completa natural aromele bucătăriei Veranda.

CHEVICE DE CARACIȚĂ / 160 gr / 102 lei

Expresia irezistibilă a mării: caracatiță fragedă cu arome proaspete de lime și coriandru, completată de ceapă roșie și note delicate citrice. Un preparat ușor picant, vibrant, proaspăt și elegant.

TARTAR DE TON YELLOW FIN CU SOS DE MANGO / 120 gr / 98 lei

Ton Yellowfin proaspăt, echilibrat de mango și yuzu, cu o notă fină de ardei iute. Chipsurile crocante de orez adaugă textură subtilă, într-o combinație naturală și elegantă.

CARPACCIO DE CREVEȚI ARGENTINA / 120 gr / 108 lei

Felii fine de creveți Argentina, completate de proștețimea roșiilor cherry conțiate, capere și măslina Kalamata, într-un dressing vibrant de lămâie și ulei de măsline. O expresie delicată a gustului mediteranean, cu note elegante de mare.

HUMMUS CU SALSA DE ROȘII / 230 gr / 52 lei

Compoziție fresh a hummus-ului clasic, cu o explozie de savoare, arome acrișoare de lămâie, completate perfect de roșii și semințe de pin coapte, alături de baghetă franțuzească și pită.

HUMMUS CU MUȘCHI DE VITĂ ȘI RODIE / 230 gr / 89 lei

O călătorie desăvârșită a aromelor orientale, unde hummusul delicat complimentează frăgezimea mușchiului de vită tăiat fin și echilibrat de gustul dulce-acrișor al rodiei și texturile crocante de pită.

VEGETARIAN ANTIPASTO / 320 gr / 104 lei

Un ansamblu mediteranean rafinat: cremă catifelată de pecorino, salată de ardei copt, tapenade de măsline, anghinare și roșii cherry conțiate, alături de un mix generos de măsline aromate.

FETA ÎN FILLO PASTRY / 160 gr / 72 lei


Un contrast elegant între brânză feta învelită într-o crustă crocantă de foietaj, completată de sos fin de miere, salsa proaspătă de căpșuni și mentă și accente discrete de susan.

SAINT JACQUES CU ȘOFRAN ȘI CAVIAR DE SOMON / 180 gr / 156 lei

Saint Jacques rumenite delicat, servite peste spanac soté și completate de un sos fin de șofran și caviar de somon. Un preparat rafinat, construit pe texturi fine și eleganță marină.

CARPACCIO DE VITĂ CU TRUFE / 180 gr / 120 lei

Carpaccio fin de vită, completat de trufe, parmezan maturat, capere și nuci pecan, într-un dressing delicat de muștar Dijon. Un preparat sofisticat cu gust intens.

 Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibridi ai acestora) și produse derivate

 Crustacee și produse derivate


 Ouă și produse derivate

 Pește și produse derivate

 Arahide și produse derivate

 Soia și produse derivate


 Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)

 Fructe cu coajă, migdale, alune de pădure, nuci, stic și produse derivate

 Țelină și produse derivate

 Muștar și produse derivate

 Semințe de susan și produse derivate

 Dioxid de sulf și sul ții în concentrație de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru, exprimate în S_Q

 Lupin și produse derivate

 Moluște și produse derivate

 Preparat vegetarian sau vegan

 Preparat inclus în pachetele de cazare HALF BOARD și FULL BOARD

CREVEȚI DE ARGENTINA ÎN SOS ROSÉ / 180 gr / 89 lei

Creveți Argentina succulenți, preparați într-un sos rosé delicat îmbogățit cu roșii cherry, smântână și busuioc proaspăt. O combinație vibrantă, cu accente de ulei uri cu ierburi aromatice și chips de tapioca, unde savoarea mării întâlnește prospețimea grădinii.

CLEȘTI DE CRAB ÎN SOS DE UNT / 200 gr / 138 lei

Un preparat intens și elegant, unde cleștii de crab gătiți în sos de unt aromat cu usturoi și ardei iute întâlnesc prospețimea roșiilor cherry și accentele fine mediteraneene.

CALAMARI FRITTI CU SOS DE YUZU / 180 gr / 78 lei

Un preparat vibrant, unde baby calamari crocanți întâlnesc prospețimea citrică a sosului de yuzu și accentele ușor picante de sriracha, într-o combinație fresh și echilibrată.

TERINĂ DE FOIE GRAS / 160 gr / 108 lei

Foie gras fin, servit sub formă de terină, acompaniat de salsa proaspătă de mango și texturi crocante de panko. O combinație sofisticată între clasic și exotic.

TATAKY DE TON / 180 gr / 98 lei

Ton tataky gătit delicat, servit cu wakame, sos ponzu și shiracha mayo. Un preparat inspirat din bucătăria asiatică, unde prospețimea și notele umami creează un echilibru perfect.

CREMĂ DE AVOCADO CU SOMON FUME / 180 gr / 92 lei

Cremă fină de avocado cu feta, somon fume și salsa proaspătă de roșii. Un preparat fresh și echilibrat, cu texturi catifelate și accente mediteraneene.

BURRATA CU BUSUIOC ȘI ZĂPADĂ DE ROȘII / 200 gr / 72 lei

Burrata cremoasă, servită cu pesto intens de busuioc și zăpadă fină de roșii. O interpretare elegantă a prospețimii italiene, construită pe texturi delicate și arome curate.


SALATE

SALATĂ CU MUȘCHI DE VITĂ / 200 gr / 110 lei

Un melanj fresh: Mușchi de vită, servit pe un pat de salată cu ardei copt, roșii cherry și fulgi de parmezan. Dressingul de muștar cu miere și lămâie aduce un echilibru perfect între dulce și acrișor, completând armonios acest preparat proaspăt și savuros.

SALATĂ VERANDA CU FETA / 300 gr / 72 lei

O explozie de prospețime și culori: ardei gras, roșii cherry, castraveți, măsline, edamame, ridichi, feta, ceapă roșie, pesto și dressing de lămâie și ulei de măsline.

 Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibridi ai acestora) și produse derivate

 Crustacee și produse derivate


 Ouă și produse derivate

 Pește și produse derivate

 Arahide și produse derivate

 Soia și produse derivate


 Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)


 Fructe cu coajă, migdale, alune de pădure, nuci, stic și produse derivate

 Țelină și produse derivate

 Muștar și produse derivate

 Seminte de susan și produse derivate

 Dioxid de sulf și sulți în concentrație de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru, exprimate în S_Q

 Lupin și produse derivate

 Moluște și produse derivate

 Preparat vegetarian sau vegan

 Preparat inclus în pachetele de cazare HALF BOARD și FULL BOARD

SALATĂ CAESAR CU PUI / 200 gr / 68 lei

Clasică, însă surprinzătoare printr-o combinație de arome inedite, salată Romaine cu piept de pui, file de anșoa marinat, chipsuri de Prosciutto crudo și originalul sos cu anșoa, acompaniate de baghetă franțuzească.

SALATĂ DE VARĂ VEGANĂ / 200 gr / 72 lei

O combinație vibrantă și fresh de avocado, porumb la jar, roșii cherry și ceapă roșie, completată de coriandru proaspăt și dressing delicat de muștar și sirop de arțar.

SALATĂ CU BRÂNZĂ DE CAPRĂ ȘI SFECLĂ COAPTĂ / 200 gr / 72 lei

Brânză fină de capră, sfeclă coaptă și accente dulci-acrișoare de rodie, completate de înghețată delicată de sfeclă, NUCI pecan și caviar de balsamic. Un preparat elegant, construit pe contraste fine și texturi rafinate.

SALATĂ DE ROȘII CU CREMĂ DE PECORINO / 200 gr / 92 lei

Un deliciu mediteranean aromat și echilibrat: Roșii de sezon, completate de cremă catifelată de pecorino, semințe de pin crocante și crutoane aromate, într-un dressing delicat de oțet balsamic.

SUPE ȘI CREME

SUPĂ DE PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE / 350 gr / 68 lei

Îți oferim ocazia să te plimbi nestingherit pe țărmurile Mediteranei, savurând o supă aromată, cu pește și fructe de mare reunite de pe toată întinderea mării.

SUPĂ CREMĂ DE PARMEZAN / 250 gr / 58 lei


Preparat cu arome autentice, această supă catifelată dezvăluie intensitatea parmezanului maturat timp de 24 de luni, dedicată iubitorilor de brânzeturi fine. Crutoanele crocante completează perfect textura și profunzimea gustului.

MANGO GAZPACHO CU SOMON FUME / 320 gr / 64 lei

Supă rece cu influențe exotice, unde dulceața delicată a mango-ului întâlnește prospețimea castravetelui și finețea somonului fume. Un preparat vibrant, perfect pentru zilele de vară.

MINISTRONE CU PUI / 350 gr / 52 lei

Supă rustică italiană, bogată în legume proaspete, orzo pasta și aromată delicat cu ierburi mediteraneene, completată de carne fragedă de pui. O combinație echilibrată, reconfortantă și plină de savoare.

 Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibridi ai acestora) și produse derivate

 Crustacee și produse derivate


 Ouă și produse derivate

 Pește și produse derivate

 Arahide și produse derivate

 Soia și produse derivate


 Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)


 Fructe cu coajă, migdale, alune de pădure, nuci, stic și produse derivate

 Țelină și produse derivate

 Muștar și produse derivate

 Semințe de susan și produse derivate

 Dioxid de sulf și sul și în concentrație de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru, exprimate în S_Q

 Lupin și produse derivate

 Moluște și produse derivate

 Preparat vegetarian sau vegan

 Preparat inclus în pachetele de cazare HALF BOARD și FULL BOARD

PASTE ȘI RISOTTO

RISOTTO PRIMAVERA CU CREVEȚI / 420 gr / 122 lei



Un risotto fresh și vibrant, completat de creveți succulenți și sos delicat de roșii. Aromele mediteraneene și textura cremoasă transformă acest preparat într-o expresie elegantă a verii.

RISOTTO CU CIUPERCI DE PĂDURE ȘI TRUFE / 420 gr / 122 lei



Risotto cremos, gătit în stil clasic italian, cu ciuperci românești, hribi și trufe din Dealu Mare. Un preparat care pune în valoare terroir-ul local, prin arome profunde și echilibrate.

PACHERI CU FRUCTE DE MARE / 350 gr / 122 lei



O călătorie pe țărmurile Mediteranei: creveți, midii, calamar și caracatiță, îmbrățișate de un sos de roșii cu ierburi aromatice și așezate între generoșii paccheri al dente.

TAGLIATELLE CU MUȘCHI DE VITĂ ȘI TRUFE / 400 gr / 156 lei



Tagliatellele în sos de smântână și parmezan, cu felii subțiri de mușchi de vită, învăluite de aroma trufelor din Dealu Mare creionează un preparat desăvârșit.

PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE

FILE DE COD NEGRU ÎN SOS PUTANESCA / 400 gr / 198 lei



File de cod negru, delicat și succulent, acompaniat de sos putanesca cu roșii, capere și măslină, alături de cartofi Agata și gremolata pesto. Un preparat intens, cu influențe autentice mediteraneene și prospețime citrică.

TON LOIN CU PAK CHOI / 400 gr / 142 lei



Ton loin gătit delicat, servit cu pak choi, sos de soia cu ponzu, ghimbir murat și orez cu legume. O expresie elegantă a bucătăriei asiatice, unde prospețimea și aromele umami se întâlnesc armonios.

DOVER SOLE CU SOS DE CAPERE ȘI CAVIAR DE SOMON / 400 gr / 248 lei



Dover sole fin și delicat, completat de un sos cu capere și vin alb, caviar de somon, roșii cherry și pătrunjel proaspăt, alături de cartofi Agata. Un preparat rafinat, construit pe simplitate și eleganța gustului autentic de mare.

FILE DE LUP DE MARE CU MIDII ȘI SOS DE PROSECCO / 300 gr / 178 lei



Lup de mare a la plancha, cu midii delicate și broccolini, scaldate într-un sos de prosecco cu unt și lămâie. Caviarul de lămâie și ulei ul de ierburi aromatice desăvârșesc un preparat sofisticat, plin de prospețime.

CREVEȚI BLACK TIGER LA PLITĂ / 300 gr / 189 lei



Creveți black tiger gătiți la plită, completați de salsa proaspătă de roșii, dressing de lămâie și ulei cu ierburi aromatice. Un preparat fresh și vibrant, ce pune în valoare savoarea naturală a fructelor de mare.



Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibridi ai acestora) și produse derivate



Crustacee și produse derivate



Ouă și produse derivate



Pește și produse derivate



Arahide și produse derivate



Soia și produse derivate



Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)



Fructe cu coajă, migdale, alune de pădure, nuci, stic și produse derivate



Țelină și produse derivate



Muștar și produse derivate



Semințe de susan și produse derivate



Dioxid de sulf și sulți în concentrație de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru, exprimate în S_Q



Lupin și produse derivate



Moluște și produse derivate



Preparat vegetarian sau vegan



Preparat inclus în pachetele de cazare HALF BOARD și FULL BOARD

CARACIȚĂ ÎN SOS DE UNT CU VIN ALB / 400 gr / 178 lei

Caracatiță fragedă, gătită în sos de unt cu vin alb, roșii cherry și usturoi. Broccoli adaugă prospețime, iar cartofii Agata cu pătrunjel și usturoi completează preparatul prin textura lor fină și capacitatea naturală de a absorbi aromele sosului.

PLATOU CU FRUCTE DE MARE (minim 2 pers) / 800 gr / 468 lei

O selecție sofisticată de fructe de mare, pregătite în tehnici diferite de gătire, ce întruchipează esența Mediteranei: caracatiță fragedă, creveți, scoici St. Jacques, baby calamari, midii verzi și hamsii în tempura. Alături de salsa de ierburi aromatice și sosul fresh de yuzu cu accente picante de sriracha, acest preparat devine un adevărat festin marin, perfect pentru a fi împărțit cu cei dragi.

LUP DE MARE APROX. 1 KG / 100 gr / 38 lei

Lup de mare gătit în stil mediteranean, „a la plancha”, cu ulei de măsline și fresh de lămâie.

PREPARATE DIN CARNE

MEDALION DIN MUȘCHI DE VITĂ CU FOIE GRAS / 400 gr / 242 lei

Mușchiul de vită, fraged și succulent, este înnobilit de prezența cremoasă și bogată a foie gras-ului, iar crema de cartofi adaugă o textură fină. Sosul de ciuperci, îmbogățit cu trufe, completează acest ansamblu culinar cu o explozie de gusturi sofisticate.

COTLET DE PORC MATURAT CU SOS DE PIPER VERDE / 380 gr / 178 lei

Cotlet de porc maturat, gătit delicat pentru a păstra succulența cărnii, acompaniat de sos fin de piper verde, baby morcovi și piure catifelat de cartofi. Un preparat echilibrat, cu note elegante și reconfortante.

COCOȘEL DE PĂDURE ÎN SOS ALB / 360 gr / 148 lei


Cocoșel de pădure gătit lent, servit într-un sos alb delicat, alături de baby morcovi, cipoline, ciuperci și piure fin de cartofi. Un preparat elegant și reconfortant, construit pe texturi catifelate și arome subtile.

COTLETE DE MIEL CU PIURE DE CARTOFI / 350 gr / 212 lei

Cotlete de miel fragede, gătite la grill, servite cu piure fin de cartofi și broccoli. Pesto rosso aduce accente aromatice calde, într-un ansamblu plin de caracter.

PIEPT DE RAȚĂ CU SOS HOISIN / 350 gr / 148 lei

Piept de rață fraged, glazurat delicat cu sos hoisin, ghimbir și soia, servit alături de pak choi și orez prăjit cu legume. Un preparat cu influențe asiatice, unde aromele dulci, sărate și fresh se completează armonios.

 Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibridi ai acestora) și produse derivate

 Crustacee și produse derivate


 Ouă și produse derivate

 Pește și produse derivate

 Arahide și produse derivate

 Soia și produse derivate


 Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)


 Fructe cu coajă, migdale, alune de pădure, nuci, stic și produse derivate

 Țelină și produse derivate

 Muștar și produse derivate

 Seminte de susan și produse derivate

 Dioxid de sulf și sul ții în concentrație de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru, exprimate în S_Q

 Lupin și produse derivate

 Moluște și produse derivate

 Preparat vegetarian sau vegan

 Preparat inclus în pachetele de cazare HALF BOARD și FULL BOARD

RIBEYE BLACK ANGUS CU SPARANGHEL SOTE / 400 gr / 298 lei

Ribeye Black Angus maturat, gătit la perfecțiune și acompaniat de sparanghel soté și salsa proaspătă de roșii cherry.
Un preparat intens și elegant, dedicat iubitorilor autentici de steak.

FRIGĂRUI DE CEAFĂ WAGYU / 350 gr / 212 lei

Frigărui din ceafă Wagyu, gătite la jar pentru un plus de savoare, servite cu sos de legume coapte și salată fină de vinete cu usturoi. Un preparat cu caracter, unde gustul intens întâlnește arome autentice românești.

VITĂ WAGYU CU BROCCOLINI SOTE / 260 gr / 480 lei

Un preparat exclusivist, ce aduce pe farfurie cea mai fragedă carne de vită Wagyu, nivel de marmorare A5, gătită la perfecțiune. Acompaniată de broccolini sote și roșii cherry confiate, pentru o armonie de arome și texturi rafinate.

TOMAHAWK BLACK ANGUS AUSTRALIA / 100 gr / 72 lei

Tomahawk Black Angus maturat 30 de zile și gătit la cuptorul cu cărbuni, acest preparat este deliciul suprem al iubitorilor de grill.

T-BONE BLACK ANGUS LA GRILL / 100 gr / 72 lei

T-bone Black Angus maturat, gătit la grill, un steak emblematic ce reunește două texturi distincte: mușchiul de vită fraged și vrăbioara succulentă.

GARNITURI

CARTOFI PRĂJIȚI CU TRUFE / 150 gr / 68 lei

CARTOFI AGHATA CU USTUROI SI PĂTRUNJEL / 200 gr / 28 lei

PIURE DE CARTOFI CU TRUFE / 160 gr / 28 lei

OREZ PRĂJIT CU LEGUME / 160 gr / 28 lei

BROCCOLINI SOTE / 80 gr / 48 lei

SPARANGHEL SOTE / 80 gr / 48 lei


SALATE GARNITURĂ

SALATĂ ROMAINE CU ROȘII CHERRY ȘI PARMEZAN / 70 gr / 32 lei

SALATĂ DE BABY SPANAC CU PARMEZAN / 70 gr / 30 lei

SALATĂ DE ROȘII CHERRY CU FETA / 150 gr / 34 lei

SALATĂ DE RUCOLA CU PERMEZAN / 70 gr / 30 lei

 Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibridi ai acestora) și produse derivate

 Crustacee și produse derivate


 Ouă și produse derivate

 Pește și produse derivate

 Arahide și produse derivate

 Soia și produse derivate


 Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)


 Fructe cu coajă, migdale, alune de pădure, nuci, stic și produse derivate

 Țelină și produse derivate

 Muștar și produse derivate

 Seminte de susan și produse derivate

 Dioxid de sulf și sul ții în concentrație de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru, exprimate în S_Q

 Lupin și produse derivate

 Moluște și produse derivate

 Preparat vegetarian sau vegan


Preparat inclus în pachetele de cazare HALF BOARD și FULL BOARD

DESERTURI

OBLIVION CU SORBETTO DE MANGO ȘI CRÈME ANGLAISE / 150 gr / 56 lei

Oblivion îmbină mousse de ciocolată fină, fără gluten, cu crème anglaise și un sorbetto de mango vibrant. Un echilibru desăvârșit între cremozitatea ciocolatei și prospețimea fructată.

TIRAMISU CU FISTIC / 160 gr / 65 lei

O călătorie în lumea aromelor: tiramisu cu mascarpone, cremă de fistic, pișcot însiropat cu cafea și lichior de migdale. Cafeaua se dezvăluie în texturi surprinzătoare – cremă, sirop, jeleu – completând armonios acest desert clasic.

MEDOVİK CU ÎNGHEȚATĂ DE LAVANDĂ / 150 gr / 65 lei

Foi delicate cu miere și cremă fină, într-o reinterpretare elegantă a celebrului desert Medovik, acompaniată de înghețata noastră artizanală cu lavandă, sos de caramel și nuci pecan crocante. Un contrast rafinat între dulceața catifelată și notele florale subtile.

BAKED ALASKA CU ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE / 150 gr / 68 lei

Un desert spectaculos, unde înghețata fină de vanilie este învelită într-un strat delicat de bezea caramelizată, completată de sos de căpșuni și salsa fresh de căpșuni cu mentă. Texturile contrastante și aromele echilibrate transformă fiecare degustare într-o experiență memorabilă.

ÎNGHEȚATĂ CU LAVANDĂ / 75 gr / 28 lei

Our signature ice-cream! Un răsfăț pentru simțuri, înghețata noastră artizanală dezvăluie un dans subtil al aromei de lavandă ce te va purta într-o lume a eleganței și rafinementului.

ÎNGHEȚATĂ CU TRUFE ȘI CREMĂ DE BRÂNZĂ / 75 gr / 28 lei


Deja curios și dornic să încerci ceva inedit? Nu rata acest spectacol de senzații irezistibile conferite de trufele de Dealu Mare.

SELECȚIE DE ÎNGHEȚATĂ / 150 gr / 52 lei

Arome diverse la alegere, ce conturează un moment de răsfăț absolut pentru iubitorii de deserturi delicate.

PLATOU DE BRÂNZETURI / 250 gr / 160 lei

Selecție de brânzeturi artizanale cu texturi și arome diferite, însoțite de dulceață de smochine și fructe proaspete. Acest preparat este partenerul perfect pentru o degustare de vinuri.

 Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibridi ai acestora) și produse derivate

 Crustacee și produse derivate


 Ouă și produse derivate

 Pește și produse derivate

 Arahide și produse derivate

 Soia și produse derivate


 Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)


 Fructe cu coajă, migdale, alune de pădure, nuci, stic și produse derivate

 Țelină și produse derivate

 Muștar și produse derivate

 Seminte de susan și produse derivate

 Dioxid de sulf și sul ții în concentrație de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru, exprimate în SQ

 Lupin și produse derivate

 Moluște și produse derivate

 Preparat vegetarian sau vegan

 Preparat inclus în pachetele de cazare HALF BOARD și FULL BOARD