

La spécialité du chef

Pâte en croûte de viande
Soufflé «Le Pont du Turc»**
Côtelettes de bœuf au four/grillés**
Jarret au four

Petit Déjeuner

	Poids brut /portion	Prix RON
Fromage de brebis fermenté en boudin	50 g	3.0
Beurre	20 g	2.5
Miel	20 g	2.5
Confiture	50 g	2.5
Céréales	100 g	3.5
Fromage saumuré	50 g	3.0
Fromage frais non salé	50 g	2.5
Fromage à pâte pressée	50 g	4.0
Jambon	50 g	3.5
Salami	50 g	4.0
Bacon	50 g	3.5
Zacouski	100 g	6.0
Hot-dog	50 g	3.0
Yogourt	150 g	2.5
Oufs sur le plat	200 g	5.0
Oufs sur le plat au jambon	250 g	6.5
Légume (tomates, concombres, oignon etc.)	100 g	2.5
Petit pain au lait	100 g	3.0
Ouf cuit/dur	30 g	2.0
Omelette	200 g	6.0
Omelette au jambon et au fromage	250 g	7.0
Omelette rurale	250 g	8.0

Potages, Soupes

Potage aux haricots	500 ml	7.0
Consomme de bœuf/ aux boulettes	500 ml	7.5
Potage aux tripes de veau	500 ml	9.0
Soupe de poulet avec nouilles	500 ml	7.0
Soupe-crème de légumes	500 ml	8.5

Entrées traditionnels froids

	Poids brut /portion	Prix RON
Entrée aux fromages	300 g	15.0
Entre aux fromages et viandes fumées	300 g	15.0
Zacouski «Podul Turcului»	100 g	6.0
Zacouski aux champignons	100 g	6.0
Salade «Podul Turcului» (olives, feta, fromage blanc, tomates)	300 g	14.0
Salade de ton (ton, laitue, olives, tomates, maïs)	300 g	17.0
Salade Nicoise (pommes de terre, œuf dur, ton, carottes, cornichons)	300 g	17.0
Salade de poivrons cuits	250 g	7.0

Entrées traditionnels chauds

Galette (à viande/ fromage)	200 g	10.0
Fromage à pâte pressée pané	150 g	9.0
Soufflé «Podul Turcului»**	300 g	14.0
Bulz (Fondue de feta, crème fraîche, œufs, bacon et lardon dans de la polenta)	350 g	12.0
Polenta avec du fromage et de la crème fraîche	350 g	12.0
Champignons à fourneau	150 g	7.0

Pâtes

Pâtes à la Carbonara	250 g	12.0
Penne avec beurre	150 g	11.0
Pâtes végétarienne	250 g	15.0

Plats cuisinés

Tochitura (duo de saucisse et viande de porc mijote en sauce tomate, polenta) «Le Pont du Turc»	450 ml	18.0
Jarret de porc au four avec du chou mijoté/d'haricot**	300/250 ml	19.0
Sarmale (roulade) en feuilles de chou avec de la polenta - roulade de feuilles de choux blanc au hache de viande (bœuf et porc), du riz, des épices	450 ml	13.0
Ragout de poulet avec garniture	200/250 ml	15.0
Stroganoff avec garniture	200/250 ml	19.0

Porc

Escalope panée du filet de porc/château avec garniture	200/250 g	22.0
Nuque/ château/ de la côtelette avec garniture	200/250 g	22.0
Saucisses de porc avec garniture	100/250 g	18.0
Mititiei (Petits morceaux de viande hachée grillés)	50 g/ buc	2.5
Goret au four/à la broche**	100 g	4.0

*Les garnitures sont au choix et sont incluses dans le prix

** les plats avec deux astérisques ont une durée de préparation entre 45 et 90 minutes.

Veau/ Poulain

	Poids brut /portion	Prix RON
Filet/Entrecôte sur le grill avec garniture	200/250 g	38.0

Agneau/ Bélier

Agneau sur le grill avec garniture	300/250 g	28.0
Côtelettes du bélier au four/sur le grill avec garniture	400/250 g	32.0
Viande salée et fumée de mouton avec polenta	250/250 g	26.0
Agneau/bélier à la broche**	100 g	4.0
Saucisses secs au fourneau avec garniture	150/250 g	19.0

Poisson

Truite sur le grill avec garniture	min. 250/250 g	23.0
Saumon sur le grill/au four	100 g	9.0

Poulet

Escalope panée du poitrail avec garniture	200/250 g	19.0
Poitrine/mollet sur le grill avec garniture	200/250 g	19.0
Brochettes avec garniture	200/250 g	18.0
Poulet à la broche**	100 g	4.0
Gordon bleu avec garniture	200/250 g	21.0

*Les garnitures sont au choix et sont inclus dans le prix.

Menu de végétarien

Zacouski traditionnel	100 g	6.0
Zacouski aux champignons	100 g	6.0
Assiette végétarienne froide (pâté végétal, olives, zacouski aux champignons, pain au fourneau avec des tomates et d'ail)	300 g	15.0
Assiette végétarienne chaude (pilaf des légumes grillées, champignons au fourneau, pain au fourneau avec des tomates et d'ail)	300 g	15.0
Potage de légumes	300 g	7.0
Soupe-crème de légumes	300 g	8.0
Champignons au fourneau avec de la polenta	400 g	9.0
Haricots verts avec sauce de tomates et de l'ail	300 g	7.0

Menu de végétarien

	Poids brut /portion	Prix RON
Grape-fruit avec du miel et des grains	200 g	6.0
Pommier au four	150 g	6.0
Crêpes sans œufs et lait avec de la marmelade	200 g	6.0

On vous suggère aussi les produits du menu aux rubriques des garnitures et des salades

Garnitures

Légumes grillées (Courgettes, poivrons, aubergines)	200/250 g	7.0
Pommes de terre au fourneau avec du rosmarin	250 g	5.0
Pommes frites	250 g	5.0
Pommes de terre à la paysanne	250 g	5.0
Pommes de terre avec du fromage blanc et de la crème	250 g	5.0
Pilaf	250 g	5.0
Chou blanc braisé	250 g	5.0
Purée	250 g	5.0
Épinard	250 g	5.0
Haricots verts	250 g	5.0
Petits pois	250 g	5.0
Crème	50 ml	2.0
Aillade	50 ml	2.0
Sauces	50 ml	5.0
Polenta	250 g	2.0
Pain	300 g	2.0

Salades

Salade de pickles/de betterave rouge	250 g	6.0
Laitue	200 g	6.0
Salade de tomates	200 g	5.0
Salade de chou	200 g	5.0
Salade assortie	250 g	6.0
Salade bulgare	300 g	14.0

Dessert

Crêpes à la marmelade	200 g	7.0
Crêpes au chocolat	200 g	7.0
Crêpes avec du miel et des noix	200 g	7.0
Crêpes avec fromage frais et raisins secs	200 g	7.0
Crêpes de fromage	200 g	8.0
Gâteau du chef	175 g	7.0
Glace à la crème fouettée	200 g	6.0
Fruits de la saison	250 g	5.0
Banana split	200 g	7.0
Grape-fruit avec du miel et des grains	200 g	6.0
Gâteau feuilleté avec des pommiers	200 g	7.0
Pommier au four	150 g	6.0
Crêpes au fromage et aux raisins secs	300 g	8.0
La tarte de la maison	100 g	5.0
La tarte spéciale	100 g	7.5

** les plats avec deux astérisques ont une durée de préparation entre 45 et 90 minutes.

Boissons non alcoolisées

	Poids brut /portion	Prix RON
Eau minérale plate	0.5 l	3.0
Eau minérale carbogazeuse	0.5 l	3.0
Coca-cola, Fanta	250 ml	3.5
Cappy (griottes, pêches, poires, oranges)	250 ml	4.0
Kinley	250 ml	3.5
Energisan Burn, Red Bull	330 ml	10.0
Nesstea	250 ml	4.0
Thé	150 ml	4.0
Café filtre	100 ml	4.0
Café espresso	100 ml	5.0
Cappuccino	100 ml	6.0
Chocolat chaud	100 ml	4.0
Lait	200 ml	1.5
Café bouilleur (café a la turque)	100 ml	4.0
Fresh d'oranges	200 ml	7.0
Limonade	250 ml	7.0
Bière Becks, Ursus	500 ml	5.0
Bière Stella Artois, Heineken	500 ml	6.0
Peroni	330 ml	6.0
Bière Corrona	330 ml	11.0
Bière sans alcool	500 ml	7.0

Boissons alcoolisées

Garrone	50 ml	2.0
Campari	50 ml	7.0
Martini blanc	50 ml	3.5
Martini rouge	50 ml	3.5
Gin	50 ml	5.5
Gin tonic	300 ml	9.0
Bailey's	50 ml	10.0
Whisky Red Label	50 ml	13.0
Whisky Jack Daniels	50 ml	16.0
Whisky Chivas Royal	50 ml	21.0
Vodka Finlandia	50 ml	5.5
Vodka Absolut	50 ml	5.5
Cognac Martel	50 ml	15.0
Cognac Jidvei, Miorita	50 ml	10.0
Jagermeister	50 ml	10.0
Pálinka	50 ml	4.0
Tzuika, pálinka (la première dose)	40 ml	0.1
Tzuika, pálinka	40 ml	4.0
Tzuika bouillie	100 ml	4.0
Champagne	750 ml	40.0

Vins

	Poids brut /portion	Prix RON	
Le vin de la maison (rouge, blanc, rosé)	1000 ml	15.0	
	500 ml	8.0	
	250 ml	4.5	
Vin bouilli (rouge)	1000 ml	17.0	
	500 ml	9.0	
Jidvei	Dry Riesling (blanc)	750 ml	28.0
	Sauvignon Blanc (blanc)	750 ml	28.0
Prahova Valley	Pinot Noir (rouge)	750 ml	25.0
	Merlot (rouge)	750 ml	25.0
Murfatlar	Pinot Noir (rouge)	750 ml	25.0
	Cabernet Sauvignon (rouge)	750 ml	25.0
	Merlot (rouge)	750 ml	25.0
Vin Val Duna	Feteasca Neagra (rouge)	750 ml	21.0
	Feteasca Regala (rouge)	750 ml	21.0
	Rosé	750 ml	21.0
	Sauvignon Blanc (blanc)	750 ml	21.0
Beciul Domnesc	Pinot Noir (rouge)	750 ml	28.0
	Cabernet Sauvignon (blanc)	750 ml	28.0
	Merlot (rouge)	750 ml	28.0
	Riesling (rouge)	750 ml	28.0
	Feteasca Alba (rouge)	750 ml	28.0
	Feteasca Neagra (rouge)	750 ml	28.0
Vin Domeniul Coroanei (Segarcea)	Merlot (rouge)	750 ml	30.0
	Sauvignon Blanc (blanc)	750 ml	30.0
	Cabernet Sauvignon (rouge)	750 ml	30.0
Vinul Cavalerului	Riesling (blanc)	750 ml	30.0
	Pinot Noir (rouge)	750 ml	30.0
	Pinot Noir (rouge)	750 ml	30.0
	Merlot (rouge)	750 ml	30.0
	Rosé	750 ml	30.0
Vin La Cetate	Chardonnay (blanc)	750 ml	50.0
	Merlot (rouge)	750 ml	50.0
Corvo (rouge, blanc, rouge)		750 ml	50.0

Bon appétit !

Réservations: 0720 220.155
 e-mail: rezervari@podulturcului.com
www.podulturcului.com