

RESTAURANT ESCALADE



Meniu
Menu



user: [hotelescalade](#)
pass: [posadavidraru](#)



PRECIZĂRI / SPECIFICATIONS:

- valorile nutriţionale menţionate în meniu pot varia în funcţie de calitatea și cantitatea materiei prim și ingredientelor folosite pentru fiecare rețetă în parte
- valorile nutriţionale menţionate în meniu pot varia în funcţie de adaosurile făcute de client
- valorile nutriţionale la preparatele culinare compuse se adăunează

- ACESTE INDICAȚII NUTRIȚIONALE NU POT ÎNLOCUI INDICAȚIILE NUTRIȚIONALE ALE MEDICULUI

- INGREDIENTELE BOLDUITE (ÎNGROȘATE) SUNT ALERGENI
- ÎN DESCRIEREA PREPARATULUI ESTE TRECUT GRAMAJUL INGREDIENTULUI DE BAZĂ ÎNAINTE DE PREPARARE, DIFERENȚA FIIND PIERDEREA TEHNOLOGICĂ

valorile sunt exprimate în grame / 100 gr produs culinar. Cantitatea de sare adăugată variază în funcție de specificul preparatului dar nu mai mult de 3g / 100

- * - Simbolul arată că produsul sau ingredientele provin din produse congelate.



Dacă dragostea trece prin stomac, iar mâncarea trebuie preparată cu un strop de dragoste, înseamnă că acolo undeva există o legătură puternică între cele două.

Vă oferim bucate atât de alese și de delicioase, provenite din zona noastră, de la producători locali, multe fiind preparate chiar „în casă”.

Vom depune efortul de a le servi bine și în mod ceremonios.

În final doresc să împărtășesc cu voi câteva preparate din meniul nostru, meniul Escaladel!

best  *taste!*

If love passes through the stomach and if the food must be prepared with a drop of love it means that there's a strong connection between the two.

We offer you these special and delicious dishes from our area from local producers „many of which are being prepared "at home". We will make the effort to serve them well and ceremoniously.

Finally, we want to share with you few dishes from our menu the Escalade menu!

Let's find out together what this is all about!

ATENȚIE / WARNING

Dacă sunteți intolerant/alergic la un ingredient, înainte de a comanda orice mâncare, căutați lista cu ingrediente conținute de mâncare și/sau consultați personalul restaurantului

REMEMBER: If you are intolerant/allergic to an ingredient, search the list with ingredients contained in food before ordering any type of food and/or consult the restaurant personnel.

Toate prețurile din meniu includ T.V.A.

Imaginile inserate în acest meniu sunt cu titlu de prezentare | Sursa foto:  freepik

SPECIALITATEA BUCĂTARULUI OUR CHEF SPECIALITY

Foie gras cu mușchi de vită a la Escalade ❄️

și piure de cartofi aromatizați cu trufe (foie gras 60g, mușchi de vită 180g, sos **soia**, miere, vinars, dulceață de afine, **susan, unt, vin, decor**)

Foie gras with beef fillet a la Escalade and mashed potatoes flavored with truffles (foie gras, beef fillet, **soya** sauce, honey, cognac, **sesam**, blueberry jam, **butter, wine**)

240/200/60g 164Lei

Burger de vită cu cartofi prăjiți ❄️

(burger vită 150g, **brânză** Cheddar 40g, cartofi prăjiți 200g, castraveți murați, ceapă caramelizată, roșie, **chifle** burger, pancetta 40g, **maioneză**, roșii, salată verde, miere, ketchup, **muștar**, sos worcester, **decor**)

Beef burger with fries (beef burger, Cheddar **cheese**, potatoes, pickles, caramelized onions, tomato, burger **buns**, pancetta, mayonnaise, tomatoes, green lettuce, honey, ketchup), Worcester sauce, **mustard**

300/200/50g 79Lei

PREPARATE TRADIȚIONALE TRADITIONAL FOOD

Pomana porcului cu mămăligă

(mușchiuleț de porc 150g, cârnați afumați 100g, **mămăligă** 250g, **decor**)

Pork alms with polenta (pork meat, smoked sausages, polenta)

500g 54Lei

Ciolan cu fasole ❄️

(ciolan de porc 500g, fasole boabe 200g, ardei gras 30g, ceapă, roșii, usturoi, cimbru, dafin)

Pork barrwl with beans

(pork barrwl, beans, bell pepper, onion, tomatoes, garlic, thyme)

500/250g 89Lei

Bulz ardelenesc - rețetă veche ❄️

(**brânză** de burduf 150g, cârnați afumați 100g, **mămăligă** 150g, **ou ochi**)

Country speciality (bellows **cheese**, smoked sausages, polenta, fried **egg**)

400g 54Lei

Coaste de porc la cuptor cu cartofi prăjiți / sosuri ❄️

(coaste de porc marinate 500g, carofi 200g, **maioneză**, ketchup, **smântână**, usturoi, gogoșar, ceapă, roșie, boia, sos Worcester, miere, **muștar, decor**)

Baked pork ribs with french fries / sauces (marinated baked pork ribs, garlic **sour**, potatoes, sauces - **mayonaise**, ketchup, tomatoes, paprika, onion, Worcester, honey, **mustard**)

500/200g/50g 94Lei

GUSTARE RECE COLD APPETIZER

Gustare rece

(salam uscati 25g, jumări 25g, mușchiuleț de porc afumat 25g, prosciutto 25g, slănină 25g babilic 25g, **Roquefort, mozzarella** 30g, **burduf, telemea** 30g, **brânză** brie 30g, **emmentaler** 30g, măsline 40g, roșii 80g, ceapă 25g, castraveți 40g, ardei gras 40g, **decor**)

Cold snack (dried salami 25g, ham 25g, smoked pork tenderloin 25g, prosciutto 25g, bacon 25g, babilic 25g, **Roquefort** 30g, **mozzarella** 30g, **burduf** 30g, **telemea** 30g, brie **cheese** 30g, **emmentaler** 30g, olives 40g, tomatoes 80g, onion 25g, cucumbers 40g, bell pepper 40g,)

450g / 1 pers. 54Lei

900g/2pers 98Lei

Bruschete cu roșii și parmezan

(baghetă, roșii, parmezan, mozzarella, somon fume, usturoi)

Bruschetta with tomatoes and parmesan

(baguette, tomatoes, parmesan, mozzarella, somon fume garlic)

50/100/30g 35Lei

Platou de brânzeturi - aperitiv -

(Roquefort 40g, brie 40g, Ementaller 40g, mozzarella 40g, struguri 80g, măr 80g, nucă, fistic)

Cheese platter appetizer - aperitiv

(Roquefort, brie, emmentaller, mozzarella, grapes, walnuts, apple, pistachio)

400g 67Lei

Salată Caesar cu sos Anchois ❄️

(piept de pui la grătar 120g, parmezan 30g, crutoane 50g, iaurt 50g, usturoi, mărar, salată iceberg 120g, sos anchois, castravete, lămâie 50g, decor)

Caesar salad and Anchois sauce

(iceberg salad, grilled chicken breast, parmigiano, anchoise sauce, croutons, yogurt, garlic, cucumber, dill)

350/50g 54Lei

Salată Caprese ❄️

(roșii 180g, rucola 30g, busuioc, mozzarella 140g, sos Tzatziki, lămâie 50g, decor)

Caprese Salad (tomatoes, rucola, basil mozzarella, Tzatziki sauce, lemon)

350/50 54Lei

Salată de Ton cu sos Tzatziki ❄️

(ton 150g, salată verde, roșii 80g, castraveți 50g, iaurt, ardei gras 40g, măsline 40g, ceapă, lămâie 50g, decor)

Tuna Salad with Tzatziki sauce (tuna fish, green salad, tomatoes, yoghurt, olives, green pepper, onion, lemon)

350/50g 54Lei

Salată de vinete ❄️

(vinete coapte 150g, maioneză, roșii 100g, ulei, ceapă 30g, ou, muștar, decor)

Eggplant salad (eggplant frites, mayonnaise, oil, onion, mustard, egg)

280g 39Lei

Sos Tzatziki

(iaurt, castraveți, usturoi, ulei de măsline, mărar, sare) / inclus în gustări

Eggplant salad

(yogurt, cucumber, garlic, olive oil, dill, salt) / included in snacks

GUSTĂRI CALDE HOT APPETIZERS

Mozzarella pane cu roșie natur ❄️

(mozzarella 160g, roșie 100g, făină, pesmet, ou, ulei, decor)

Mozzarella bread with cherry

(mozzarella, flour, breadcrumbs, oil, egg, tomatoes)

200/100g 42Lei

Penne a la Escalade ❄️

(piept de pui 100g, sos de roșii 100g, oregano, paste făinoase 150g, parmezan 50g, usturoi, ceapă, pătrunjel, decor)

Penne a la Escalade (penne, chicken breast, tomato sauce, oregano, parmigiano, garlic, onion, parsley)

400g 54Lei

Spaghete Carbonara ❄️

(paste 150g, Guanciale 50g, ou, parmezan 50g, decor)
Spaghetti Carbonara (Guanciale, egg, parmigiano, pecorino)

400g 54Lei

Tagliatele cu creveți ❄️

(tagliatele 150g, creveți 130g, usturoi, ardei iute, pătrunjel, smântână 50g, unt, cherry 100g, decor)

Tagliatele with shrimps

(tagliatele 130g, shrimps, garlic, hot pepper, butter, parsley, sour cream, cherry)

400g 79Lei

Tagliatelle al Funghi Porcini ❄️

(tagliatele 150g, ciuperci porcini 130g, usturoi, pătrunjel, smântână 100g, parmezan 50g, unt, pecorino, decor)

Tagliatelle al Funghi Porcini

(porcini mushrooms, garlic, parsley, sour cream, parmesan, butter, pecorino)

400g 54Lei

SUPE - CIORBE - CREME SOUPS - CREAM

Ciorbă de burtă ❄️

(burtă de vită 80g, smântână 60g, țelină, ou, făină, păstârnac, usturoi, gogoșar, ceapă, morcov)

Tripe soup (beef belly 80g, sour cream 60g, celery, egg, flour, parsnip, garlic, fennel, onion, carrot)

250/80g 36Lei

Ciorbă de pui - țărănească ❄️

(pui 80g, țelină, pătrunjel, ceapă, morcov 45g, pastă de roșii, boș, roșii, ardei 20g, cartofi 40g)

Traditional chicken soup (chicken, celery, parsley, onion, carrot, tomato paste, borsch, tomatoes, pepper, potatoes)

250/70g 33Lei

Cremă de legume ❄️

(mazăre, țelină 120g, morcov 120g, smântână 60g, crutoane)

Vegetables cream

(peas, celery, carrot, sour cream, croutons)

300g 33Lei

Mujdei cu smântână

(usturoi, smântână)

Garlic sauce with sour cream (garlic, sour cream)

50g 5Lei

Smântână (smântână) / - Sour cream (sour cream)

50g 5Lei

Ardei iute (ardei iute) / - Hot pepper (hot pepper)

1 BUC 2,5Lei

Pâine (pâine) / - Bread (bread)

50g 1,5Lei

RESTAURANT



PREPARATE DIN PEȘTE
FISH DISHES

Caracatiță cu sos de vin ❄️

(caracatiță 180g, vin alb, unt, lămâie, roșii cherry 80g,
ceapă, usturoi, pătrunjel, ardei iute, decor)

Octopus with wine sauce (octopus, white wine, butter, lemon,
cherry tomatoes, onion, garlic, parsley, pepper)

300/50g 169Lei

Caracatiță la grătar ❄️

(caracatiță 180g, unt, pătrunjel, decor, lămâie 50g)
Grilled octopus (octopus, butter, parsley, lemon)

180/50g 152Lei

Biban la grătar ❄️

(biban, unt, pătrunjel, lămâie, decor)

Grilled Sea Bass (sea bass, butter, parsley, lemon)

(100) 50/20g 30Lei

Doradă la grătar cu sos Maitre d Hotel ❄️

(doradă 100g, unt, lămâie, pătrunjel, decor)

Grilled bream with Maitre d Hotel sauce
(bream fish, butter, lemon, parsley)

(100) 50/20g 30Lei

Somon la grătar ❄️

(somon 100g, unt, lămâie, pătrunjel, decor)

Grilled salmon (salmon, butter, lemon, parsley)

(100) 50/20g 35Lei

Frigărui de creveți la grătar ❄️

(creveți 150g, rucola, unt, lămâie, pătrunjel, decor)

Skewered grilled shrimps (shrimps, rucola, butter, parsley, lemon)

150/50/20g 74Lei

Creveți a la Jilio ❄️

(creveți 150g, usturoi, ardei iute, pătrunjel, rucola, unt 30g,
lămâie, decor)

Shrimps a la Jilio

(shrimps, garlic, hot pepper, parsley, rucola, butter, lemon)

150/50/30g 77Lei

PREPARATE LA GRĂTAR / GRILL DISHES

Mușchi de vită ❄️

(mușchi de vită 180g, unt, pătrunjel, lămâie)

Beef fillet (beef fillet, butter, parsley, lemon)

180/20g 112Lei

Pastramă de oaie cu mămliguță și burduf ❄️

(pastramă 200g, mămliguță 250g, brânză de burduf 50g)

Grilled sheep pastrami with polenta and bellows cheese
(pastramă 200g, mămliguță 250g, brânză de burduf 50g)

500g 84Lei

PRODUSUL /PREPARATUL ASTFEL MARCAT SE CĂNTĂREȘTE LA SFĂRȘIT (100)
MARKED DISHES ARE WEIGHED (100)

PRODUSUL /PREPARATUL ASTFEL MARCAT SE CĂNTĂREȘTE ÎN CRUD
THE PRODUCT / PREPARATION MARKED IN THIS WAY IS WEIGHED IN CRUDE

INGREDIENTELE BOLDUITE SUNT ALERGENI

RESTAURANT

HOTEL ^{****}
ESCALADE



Imagine cu titlu de prezentare

Mix grill cu cartofi prăjiți ❄️

(mușchi de vită 80g, mușchiuleț de porc 80g, cârnăciori 80g, pui 80g, unt, pătrunjel, lămâie, cartofi prăjiți 200g, decor)

Mix grill with fries

(beef fillet, pork fillet, sausages, chicken, potatoes, butter, lemon)

320/200/20 87Lei

640/400/40 162Lei

1PERS/PAX

2PERS/PAX

Ceafă de porc la grătar - Grilled Pork neck ❄️

180g 49Lei

Piept de pui la grătar - Chicken breast ❄️

(100)g 23Lei

Pulpe de pui dezosata la grătar - Grilled Boneless chicken legs ❄️

(100)g 23Lei

PREPARATE DIN VITĂ BEEF MEAT PREPARED

Tomahawk steak ❄️

(unt, pătrunjel, lămâie) (butter, parsley, lemon, decor)

(100) / 10 39Lei

T-Bone steak ❄️

(unt, pătrunjel, lămâie, decor) / (butter, parsley, lemon)

(100) / 10 39Lei

Mușchi de vită cu sos Roquefort ❄️

(mușchi de vită 180g, smântână 30g,
brânză Roquefort 30g, decor)

Beef steak with Roquefort sauce

(beef tenderloin, sour cream, Roquefort cheese)

180/60g 115Lei

Mușchi de vită cu sos de piper verde ❄️

(mușchi de vită 180g, sos Worcester, smântână, piper murat, decor)

Beef steak with green peppercorn sauce

(beef tenderloin, Worcester sauce, cream, pickled pepper)

180/50g 115Lei

Șnițel din mușchi de vită împănat „în casă” cu piure de cartofi aromatizați cu trufe ❄️

(mușchi de vită 120g, cartofi 200g, pesmet, făină, lapte,
ou, lămâie 50g, decor)

Beef loin schnitzel marinated „in the house” with potatoes puree and truffles

(beef tenderloin, potatoes, lemon, breadcrumbs, flour, milk, egg)

360/50 104Lei

Tigale picantă cu mușchi de vită ❄️

(carne vită 180g, ardei gras 40g, ceapă 40g, ciuperci 40g,
unt, pătrunjel, lămâie, decor)

Spicy frying pan with beef

(beef bell pepper, onion, mushrooms, butter, parsley, lemon)

300/20g 115Lei

PRODUSUL /PREPARATUL ASTFEL MARCAT SE CĂNTĂREȘTE LA SFÂRȘIT (100)
MARKED DISHES ARE WEIGHED (100)

PRODUSUL /PREPARATUL ASTFEL MARCAT SE CĂNTĂREȘTE ÎN CRUD
THE PRODUCT / PREPARATION MARKED IN THIS WAY IS WEIGHED IN CRUDE

INGREDIENTELE BOLDUIE SUNT ALERGENI

PREPARATE DE BAZĂ - Rață / MAIN DISHES - Duck

Piept de rață cu sos de portocale ❄️

(piept de rață 180g, portocale, miere, lichior Amaretto, amidon, vin, **decor**)

Duck breast with orange sauce

(duck breast, orange, wine, honey, Amaretto liqueur, starch)

180/60g 115Lei

Piept de rață a la Escalade ❄️

(piept de rață 180g, sos **soia**, vinars Jidvei, dulceață de afine, amidon, **decor**)

Duck breast a la Escalade

(duck breast, **soya** sauce, vinars Jidvei, blueberry jam, starch)

180/60g 115Lei

Pulpă de rață și piure de cartofi cu trufe ❄️

(pulpă de rață 150g, miere, zahăr brun, vinars Jidvei, cartofi 200g, lapte, trufe, **decor**)

Duck leg and mashed potatoes with truffles

(duck leg, honey, brown sugar, Jidvei brandy, potatoes, **milk**, truffies)

150/200/50g 115Lei

PREPARATE DE BAZĂ - Porc MAIN DISHES - Pork

Mușchiuleț de porc cu sos de smântână și piper verde

(mușchi de porc 180g, pancetta 50g, smântână 50g, piper verde, unt, sos Worcester, **decor**)

Greenpepper roasted pork tenderloin with white sauce

(pancetta, **sour cream**, green pepper, Worcester sauce, **butter**)

230/50g 58Lei

PREPARATE DE BAZĂ - Pui MAIN DISHES - Chicken

Piept de pui cu sos Blue Cheese și ciuperci ❄️

(piept de pui 180g, brânză Roquefort 30g, ciuperci 30g, smântână 20g, **decor**)

Chicken breast with Blue Cheese and mushrooms sauce

(Roquefort **cheese**, mushrooms, **sour cream**, chicken breast)

180/80g 59Lei

Cinteu ❄️

(piept de pui 180g, sos de roșii 50g, ardei iute, ardei gras 30g, mămăligă 250g, ceapă 30g)

Cinteu

(chicken breast, tomatoes sauce, onion, pepper, bell pepper, polenta)

250/250g 53Lei

Tocană din piept de pui Escalade ❄️

(piept de pui 180g, smântână 50g, ardei copt 50g, ceapă, mămăligă 250g, **decor**)

Chicken breast stew Escalade

(chicken breast, **sour cream**, baked bell pepper, onion, polenta)

250/250 53Lei

Șnițel pane din piept de pui împănat „în casă” ❄️

(pui 150g, făină, lapte, ou, lămâie 50g, pesmet, **decor**)

Breaded chicken breast marinated „in the house”

(chicken, **flour**, **milk**, **egg**, lemon, **breadcrumbs**)

180/50g 48Lei

CHILDREN MENU

Spaghete Carbonara*

(guanciale, ou, parmezan, făină, pecorino, decor)

Spaghetti Carbonara

(guanciale, egg, sour cream sauce, parmigiano, pecorino, flour)

200g 31Lei

Penne a la Escalade*

(piept de pui, pătrunjel, făină, decor, oregano, parmezan, pecorino, usturoi, ceapă, sos de roșii)

Penne a la Escalade

(chicken breast, tomato sauce, oregano, savory, parmigiano, pecorino, garlic, onion, parsley, flour)

200g 31Lei

Mozzarella pane cu roșie, împănată în casă*

(mozzarella, făină, lapte, ou, pesmet, decor)

Mozzarella with tomato marinated in house

(mozzarella, flour, milk, egg, breadcrumbs)

75/50g 25Lei

Șnițel pane din piept de pui împănat în casă*

(pui, făină, lapte, ou, pesmet, decor)

Breaded chicken schnitzel marinated in house

(chicken, flour, milk, egg, breadcrumbs)

80g 27Lei

Piure de cartofi (cartofi, lapte, unt, decor)

Mashed potatoes (potatoes, milk, butter)

100g 9Lei

Cartofi prăjiți*

French fries

100g 9Lei

ENIU PENTRU COPII

CHILDREN MENU



INGREDIENTELE BOLDUITE SUNT ALERGENI

GARNITURI / GARNISH

GARNITURI

Sparanghel cu unt (sparanghel, unt)
Asparagus with butter / (asparagus, butter)

140g 39Lei

Legume la grătar

(ardei, dovlecei, roșii, ciuperci, cartofi)

Grilled Vegetables

(bell peppers, zucchini, tomatoes, mushrooms, potatoes)

250g 26Lei

Ciuperci sote / Sauteed mushrooms

150g 22Lei

Cartofi prăjiți*

French fries

200g 15Lei

Cartofi natur / Boiled potatoes

200g 14Lei

Cartofi țărănești (cartofi, bacon, ceapă, pătrunjel)
Country style potatoes (potatoes, bacon, onion, parsley)

200g 16Lei

Mămăligă - Polenta

250g 9Lei

Piure de cartofi aromatizați cu trufe

(cartofi, trufe, lapte, unt)

Mashed potatoes with truffles (potatoes, truffles, milk, butter)

200g 17Lei

SALATE / SALADS

Salată de murături asortată - Mixed pickles

220g 18Lei

Salată de castraveți murați / Pickled cucumbers

200g 18Lei

Salată de roșii - Tomatoes salad

200g 17Lei

Salată de varză albă cu mărar

White cabbage salad with dill

150g 14Lei

Salată verde cu lămâie / Green salad with lemon

150g 15Lei

Salată de rucola cu radicchio și lămâie

Rucola salad with radicchio and lemon

120g 19Lei

Salată asortată (salată verde, roșii, castraveți, ardei gras)
Mixed salad (green salad, tomatoes, cucumbers, bell pepper)

200g 16Lei

Salată de ardei copti -

Roasted bell pepper salad

200g 19Lei

Salată de sfeclă roșie cu hrean /

Beetroot salad with horseradish

200g 16Lei

SALATE

GARNISH

SALADS

Papanași cu smântână și dulceață - 1 Buc.
 (brânză de vaci, ou, făină, smântână, zahăr, dulceață)
 Sweet cottage cheese dumplings with sour cream and jam - 1 Stk.
 (cottage cheese, egg, flour, sour cream, sugar, jam)

120/50/50g 21Lei

Ștrudel cu mere și înghețată de vanilie ❄️

(făină, ou, mărar, scorțișoară)
 Apple strudel with vanilla ice cream
 (egg, flour, apple, cinnamon)

150/40g 22Lei

Clătite cu dulceață (făină, ou, lapte, zahăr, dulceață)
 Jam pancakes (egg, flour, milk, sugar, jam)

150g 20Lei

Clătită Brașoveană - 1 Buc

(făină, brânză vaci, ou, lapte, zahăr, smântână, stafide)
 Traditional pancakes - 1 Stk.
 (egg, flour, milk, sugar, raisins, cottage cheese, sour cream)

150g 17Lei

Clătite cu Nutella

(făină, ou, lapte, zahăr, cremă de alune cu cacao)
 Pancakes with Nutella
 (egg, flour, milk, sugar, hazelnut cream with cocoa)

150g 20Lei

Clătite cu nucă și miere

(nucă, făină, ou, lapte, zahăr, miere)
 Pancakes with walnuts and honey
 (nut, egg, flour, milk, sugar, honey)

150g 23Lei

Lava cake cu înghețată ❄️

(făină, ciocolată, cacao, ou, zahăr)
 Lava cake with ice cream
 (flour, chocolate, egg, cocoa, sugar)

120/45g 28Lei

Cheese Cake ❄️

(făină, brânză dulce, ou, sos de ciocolată, dulceață, lapte)
 Cheese Cake
 (flour, sweet cottage cheese, egg, milk, jam, chocolate sauce)

150/50 28Lei

Înghețată asortată cu frișcă vegetală ❄️

Assorted ice cream with vegetable whipped cream

180/20 25Lei

Alune la cutie (alune)

Peanuts (peanuts)

135 29Lei

Fistic (pistachio)

Pistachio (pistachio)

150 59Lei

DESERT

DESERTS

HOTEL *Escalade* ★★★★★
ESCALADE
RESTAURANT

MENIU BĂUTURI
DRINKS MENU
ESCALADE



COCTAILURI / COCKTAILS

APEROL SPRITZ ❄️

aperol/prosecco, apă minerală/aperol/prosecco,
mineral water
300 ml — 35,00

HUGO ❄️

prosecco, sirop soc, apă minerală, mentă, lime
prosecco, elderflower syrup, mineral water, lime
300 ml — 35,00

NEGRONI ❄️

Campari, marini roșu, gin, portocală
150 ml — 35,00

CAMPARI ORANGE ❄️

Campari, suc de portocale/campari, orange juice
250 ml — 31,00

GIN TONIC ❄️

Beefeater gin, kinley, lime
250 ml — 31,00

GOD FATHER ❄️

J&B, Amaretto
75 ml — 31,00

WHITE RUSSIA ❄️

Absolut vodka, Kahlua, cream
110 ml — 31,00

BLOODY MARY ❄️

Absolut vodka, suc de roșii, lămâie, tobasco
Absolut vodka, tomatoes juice, lemon, tobasco
200 ml — 31,00

CUBA LIBRE ❄️

Bacardi, Coca-cola, lime
200 ml — 31,00

TEQUILA SUNRISE ❄️

Tequila, suc de portocale, sirop de grenadine
Tequila, orange juice, grenadine syrup
200 ml — 29,00

COCTAILURI NON ALCOOLICE NON ALCOHOLIC COCKTAILS

GREEN APPLE

Suc de mere, lime, zahăr brun
Apple juice, lime, brown sugar
250 ml — 26,00

COCONUT KISS

Sirop de cocos, coacăze, ananas
Coconut syrup, blueberries, pineapple
250 ml — 26,00

SHOOT-URI / SHOOTS

RED LINE

Tequila, Sambuca, tabasco
50 ml — 27,00

KAMIKAZE

Vodka, triple sec, lime
45 ml — 25,00

TEQUILA BADA BOOM

Tequila, Sprite
50 ml — 25,00

B 52

Kahlua, Bailey's, Triplu sec
45 ml — 25,00

BĂUTURI RĂCORITOARE REFRESHING DRINKS

LIMONADĂ ❄️

apă plată, lămâie, portocale, miere
LEMONADE still water, lemon, orange, honey
400 ml – 23,00

FRESH DE PORTOCALÉ ❄️

FRESH ORANGE JUICE
250 ml – 26,00

FRESH DE GRAPEFRUIT ❄️

FRESH GRAPEFRUIT JUICE
250 ml – 29,00

APĂ CARBOGAZOASĂ DORNA (PET)

MINERAL WATER
500 ml – 13,00

APĂ PLATĂ DORNA (PET)

STILL WATER
500 ml – 13,00

APĂ CARBOGAZOASĂ DORNA (STICLĂ)

MINERAL WATER
750 ml – 18,00

APĂ PLATĂ DORNA (STICLĂ)

STILL WATER
750 ml – 18,00

ENERGIZANT RED BULL

250 ml – 23,00

COCA COLA, FANTA, SPRITE, COLA ZERO, SCHWEPPE

250 ml – 15,00

CAPPY NECTAR

(PORTOCALÉ, PIERSICI) / (ORANGE, PEACHES)
330 ml – 15,00

FUZETEA

(LĂMĂIE, PIERSICI) / (LEMON, PEACHES)
500 ml – 15,00

BĂUTURI CALDE / HOT DRINKS

ESPRESSO

50/100 ml – 13,00

ESPRESSO DUBLU

DOUBLE ESPRESSO
100 ml – 19,00

ESPRESSO FĂRĂ COFEINĂ

ESPRESSO FREE CAFFEINE
100 ml – 15,00

CEAI ORGANIC

ORGANIC TEA
150 ml – 19,00

LATTE MACCHIATO

lapte, cafea / milk, coffee
200 ml – 18,00

CAPPUCCINO

lapte, cafea / milk, coffee
140 ml – 17,00

CIOCOLATĂ CALDĂ

HOT CHOCOLATE
200 ml – 17,00

CAFFE FRAPPE

lapte, ness, zahăr, frișcă
vegetală, înghețată
vaniliemilk, ness, sugar,
vanilla ice cream
150 ml – 23,00

VIN FIERT

MULLED WINE
250 ml – 23,00

BĂUTURI ALCOOLICE
ALCOHOLIC DRINKS

ȚUICĂ TREI PRUNE -
DISTILERIA GHITO'S
32% - 50 ml - 19,00

PĂLINCĂ TREI PRUNE -
DISTILERIA GHITO'S
50% - 50 ml - 19,00

PĂLINCĂ DE PERE -
DISTILERIA GHITO'S
48% - 50 ml - 25,00

ȚUICĂ ZETEA
50% - 50 ml - 39,00

WHISKY
GLENLIVET 18 ANI
43% - 50 ml - 59,00

WHISKY
CHIVAS ROYAL SALUTE 21 ANI
40% - 50 ml - 110,00

WHISKY
LAGAVULIN 12 ANI
48% - 50 ml - 62,00

WHISKY
CHIVAS REGAL 18 ANI
40% - 50 ml - 39,00

WHISKY
CHIVAS REGAL 12 ANI
40% - 50 ml - 27,00

WHISKY JOHNNIE WALKER -
BLUE LABEL
40% - 50 ml - 110,00

WHISKY JOHNNIE WALKER
GOLD 18 ANI
40% - 50 ml - 49,00

WHISKY
GLENFIDDICH 12 ANI
40% - 50 ml - 29,00

WHISKY JACK DANIELS
40% - 50 ml - 26,00

WHISKY J & B RARE
40% - 50 ml - 21,00

WHISKY THE DEACON
40% - 50 ml - 24,00

CREMĂ DE WHISKY
BAYLEY'S
17% - 50 ml - 23,00

VODCA BELVEDERE
40% - 50 ml - 49,00

VODCA BELUGA
40% - 50 ml - 33,00

VODCA BELUGA
40% - 50 ml - 33,00

VODCA ABSOLUT
40% - 50 ml - 23,00

VINARS JIDVEI
42% - 50 ml - 23,00

COGNAC
MARTEL XO
40% - 50 ml - 112,00

COGNAC
COURVOISIER XO
40% - 50 ml - 112,00

COGNAC
COURVOISIER VS
40% - 50 ml - 31,00

METAXA 7* - BRANDY
40% - 50 ml - 23,00

TEQUILA
CAMINO BLANCO
35% - 50 ml - 22,00

JAGERMEISTER - Bitter
35% - 50 ml - 22,00

BITTER CAMPARI
28,5% - 50 ml - 22,00

FERNET BRANCA
40% - 50 ml - 22,00

LICHIOR DISARONNO
28% - 50 ml - 21,00

VIȘINATĂ
30% - 50 ml - 21,00

BUMBU RUM XO
40% - 50 ml - 32,00

ROM BACARDI
37,5% - 50 ml - 27,00

MARTINI
BIANCO / ROSSO / DRY
40% - 50 ml - 21,00

VERMUT PETRONI
15% - 50 ml - 21,00

GIN
BEEFEATER
40% - 50 ml - 24,00

GIN
TANQUERAY
40% - 50 ml - 31,00

BERE / BEER*

ESTRELLA GALICIA ESPECIAL	5,5% – 330 ml – 18,00
ESTRELLA GALICIA ESPECIAL	0,0% – 330 ml – 18,00
CRAFT PRIMATOR PREMIUM LAGER	5,0% – 500 ml – 21,00
CRAFT PRIMATOR STOUT – BERE BRUNĂ	4,7% – 500 ml – 21,00
KROMBACHER PILS – NEPAST.	4,8% – 500 ml – 19,00
KROMBACHER WEIZEN	5,3% – 500 ml – 19,00
PAULANER NEFILTRATĂ	5,5% – 500 ml – 23,00
PAULANER BLONDĂ	5,5% – 500 ml – 23,00

VINURI / WINES*

CRAMA MOLETTA

- CABERNET SAUVIGNON - ROȘU SEC 15 %	– 750 ml – 330,00
- CONTE LUIGI - ROȘU SEC SELECȚIE / MERLOT, VERDUZZO, TREVIGINIO	14,5% – 750 ml – 170,00
- DEPUTATO - ALB SEC CHARDONNAY	12,5% – 750 ml – 135,00

CRAMA MOSOLE

- AD MANAM MERLOT - ROȘU SEC	15% – 750 ml – 320,00
------------------------------	-----------------------

CRAMELE RECAȘ

- CUVÉE UBERLAND	SEC 15% – 0,75 L – 230,00
- SOLO QUINTA	SEC 13% – 0,75 L – 230,00
- SELENE MERLOT	SEC 14,5% – 0,75 L – 140,00
- SOLE ROZE	SEC 12% – 0,75 L – 135,00
- SOLE CHARDONNAY	SEC 13% – 0,75 L – 135,00
- IMPLICIT FETEASCĂ NEAGRĂ	SEC 13,5% – 0,75 L – 115,00
- IMPLICIT SAUVIGNON BLANC	SEC 12,6% – 0,75 L – 115,00
- IMPLICIT ROZE	SEC 13% – 0,75 L – 115,00

VALEA CĂLUGĂREASCĂ

- TERRA ROSSA CAB. SAUV. – D.S.	13% – 0,75 L – 110,00
- ELEGANCE SAUV. BLANC – D.S.	14% – 0,75 L – 85,00

CRAMELE OPRÎȘOR

- SMERENIE	SEC – CUPAJ 13,5% – 0,75 L – 330,00
- CABERNET SAUV. PREMIUM	ROȘU 14,5% – 0,75 L – 230,00
- LA CETATE CHARDONNAY	SEC 14% – 0,75 L – 110,00
- LA CETATE CAB. SAUV	SEC 14,5% – 0,75 L – 110,00

TENUTA ULISSE – UNICO

- AMARANTA	14,0% – 0,75 L – 190,00
- PECORINO TERRE DI CHIETI	SEC 13% – 0,75 L – 125,00
- CERASUOLO D'ABRUZZO	SEC 13% – 0,75 L – 125,00
- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	14,5% – 0,75 L – 125,00

CRAMELA BUDUREASCA

- BRISTENA – BUSUIOCĂ DE BOHOTIN	D.D.12% – 0,75 L – 105,00
- BRISTENA – TÂMĂIOASĂ ROM.	D.D.13,5% – 0,75 L – 105,00
- NOBLE WHITE	SEC13,5% – 0,75 L – 175,00
- NOBLE SHIRAZ	SEC14,5% – 0,75 L – 175,00

CRAMA PURCARI

- ACADEMIA PURCARI - SAPERAVI	SEC	13%	- 0,75 L - 350,00
- NEGRU DE PURCARI	SEC	14%	- 0,75 L - 190,00
- RARĂ NEAGRĂ / NOCTURNE	SEC	13%	- 0,75 L - 120,00
- CHARDONNAY/ NOCTURNE	SEC	13%	- 0,75 L - 120,00
- ROSE / NOCTURNE	SEC	13%	- 0,75 L - 120,00
- FETEASCĂ NEAGRĂ		14%	- 0,75 L - 120,00

CRAMELE BOGDAN

- PĂTRAR - CAB. S. ORGANIC	SEC	13,8%	- 0,75 L - 390,00
- SHIRAZ - ORGANIC	SEC	14,2%	- 0,75 L - 105,00
- ROSE - ORGANIC	SEC	13,3%	- 0,75 L - 105,00
- CHARDONNAY - ORGANIC	SEC	12,9%	- 0,75 L - 105,00

VINURI LA PAHAR / WINES BY THE GLASS

- IMPLICIT RECAȘ	ROZE	13%	150 ml - 23,00
- SAUVIGNON BLANC		12,6%	150 ml - 23,00
- FETEASCĂ NEAGRĂ		13,5%	150 ml - 23,00
- SELENE MERLOT	SEC	14,5%	150 ml - 27,00
- BRISTENA	D.D.	12,5% - 13,5%	150 ml - 21,00
- SOLE ROZE/ CHARDONNAY	SEC	12% - 13%	150 ml - 27,00
- PROSECCO TERRE DI MARCA		11,5%	150 ml - 25,00

CHAMPAGNE / VIN SPUMANT

- DOM PERIGNON		12,5%	- 0,75 L - 2400,00
- MOET & CHARDON IMPERIA		12%	- 0,75 L - 630,00
- CARASSIA		11,5%	- 0,75 L - 210,00
- MUSEE STARS	BRUT	12%	- 0,75 L - 150,00
- PROSECCO TERRE DI MARCA		11,5%	- 0,75 L - 125,00
- MOLETTA PROSECCO		13,5%	- 0,75 L - 260,00

www.escaladero.ro

HOTEL RESTAURANT ESCALADE

POIANA - BRAȘOV



**GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE**

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

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

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul **TelVerde** al Ministerului Finanțelor Publice **0800.800.065**



Azeste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.

pentru valori nutriționale
vă rugăm consultați momentan
vechiul meniu


HOTEL ***
ESCALADE**
POIANA BRAȘOV ROMANIA

created by
0744 - 142704




La
HOTEL★★★★
ESCALADE

Sunteți mereu bineveniți!

HOTEL
RESTAURANT
ESCALADE

POIANA BRAȘOV
Str. Poiana Soarelui, Nr. 160

+40 268 262 043
+40 752 333 645
receptie@escalade.ro
www.escalade.ro