



IMENIU



CAZARE - RESTAURANT - PISCINĂ - CIUBĂR

WWW.BARLOGUL-URSULUI.RO

Strada Blidari nr 171, Baia Mare, Maramures

Telefon : 0772 159 923 | 0362 802 083

APERITIVE

PLATOU VÂNĂTORESC – PENTRU 2 PERSOANE

cârnați cerb 50g, cârnați mistreț 50g, salam cerb 50g, cârnăciori de vânat 50g, pastramă de cerb 25g, ceapă roșie 25g, brânză de burduf 50g, roșii 50g, castraveți 50g, ardei 50g (A7)

450 grame | 99 LEI

PLATOU DE BRÂNZETURI TRADIȚIONALE & DELICIUL URSULUI – PENTRU 2 PERSOANE

caș afumat 75g, brânză de burduf 75g, telemea 50g, brânză de oaie 50g, pastă de brânză 50g, gorgonzola 50g, dulceață de afine 50g, dulceață de ardei iute 50g, măline 25g, mix de nuci 25g (A7, A8, A11)

500 grame | 99 LEI

SLĂNINA PĂDURARULUI – SLĂNINĂ PICURATĂ PE PÂINE, CU ROȘII ȘI CEAPĂ VERDE

slănină 200g, roșii 100g, ceapă verde 50g, pâine 100g (A1)

400 grame | 40 LEI

PLATOU DE MITITEI DE VÂNAT CU PÂINE ȘI MUȘTAR

mititei de vânat 240g*, cartofi prăjiți 150g, muștar 70g, pâine 100g (A1, A10)

560 grame | 45 LEI

MITITEI LA BUCATĂ

60 grame | 10 LEI

* produse ce conțin carne congelată

Scaneaza codul QR pentru
meniul online, cu valorile
nutriționale ->



CIORBE

GUIAȘUL VÂNĂTORULUI – CU CARNE DE CĂPRIOARĂ

pulpă de căprioară 100g*, legume 200g (A9)

500 ml | 59 LEI

SUPĂ DE FAZAN CU TĂIȚEI

legume 150g, tăiței 25g (A1, A7, A9)

500 ml | 35 LEI

PREPARATE VEGETARIENE SAU DE POST

TOCĂNIȚĂ DE CIUPERCI CU MĂMĂLIGUȚĂ

ciuperci 150g, ceapă 40g, bulion 30 ml, ardei 30g, morcovi 30g,
usturoi 10g, mămăliguță 200g (A15)

400 grame | 55 LEI

CARTOFI CU CIUPERCI LA TIGAIE

ciuperci 140g, cartofi cubulețe 150g, ardei roșu 50g, usturoi 25g,
ulei 25g, pătrunjel 10g, boia 10g (A15)

400 grame | 55 LEI

CAȘCAVAL PANE CU CARTOFI PRĂJIȚI

cașcaval 200g, cartofi prăjiți 150g (A1, A3, A7)

350 grame | 45 LEI

* produse ce conțin carne congelată

Scaneaza codul QR pentru
meniul online, cu valorile
nutriționale ->



SPECIALITĂȚILE BUCĂTARULUI ȘEF



PULPĂ DE URS CU PERE COAPTE ȘI SOS DE AFINE, CARTOFI ZDROBIȚI CU PĂTRUNJEL

pulpă de urs 200g*, pere 100g, cartofi
zdrobiți 200g, usturoi 20g, sos de afine
70g, vin alb 100ml (A1, A7, A12)

600 grame | 285 LEI

Unul dintre cele mai apreciate preparate vânătoarești, de la **Bârlogul Ursului** din Maramureș!

Friptura de urs este delicata preparatelor vânătoarești, iar noi ne bucurăm atunci când putem să satisfacem dorința clienților noștri.

Carnea de urs, de înaltă calitate, conține o cantitate mare de substanțe valoroase, printre care vitaminele B - B1, B2, B6 și B12, seleniu, fosfor, cupru, calciu, mangan, fier, sodiu și potasiu.

Dincolo de acest beneficiu evident pentru sănătate și de gustul deosebit, care merită încercat cel puțin o dată în viață, consumul de carne de urs, adecvat gătită, are și alte beneficii:

- îmbunătățește compoziția sângelui și crește nivelul hemoglobinei;
- poate reduce afecțiunile sistemului muscular, datorită cantității mari de vitamine B;
- crește imunitatea și completează deficitul de vitamine și minerale din organism;
- întărește sistemul cardiovascular și servește ca prevenire a atacurilor de cord și a accidentelor vasculare cerebrale.

O puteți însoți cu un vin roșu deosebit, special ales pentru preparatele noastre.

Carnea de vânat este un deliciu care se procură destul de greu și se prepară în limita disponibilității, de aceea vă recomandăm să întrebați ospătarul în avans.

Mulțumim pentru înțelegere!

* produse ce conțin carne congelată

Scaneaza codul QR pentru
meniul online, cu valorile
nutriționale ->



SPECIALITĂȚILE BUCĂTARULUI ȘEF



STEAK DE CERB CU ROZMARIN, ASORTAT CU LEGUME LA TIGAIIE ȘI SOS DE COACĂZE

cotlet de cerb 200g*, ciuperci 50g, ardei 50g, roșii cherry 50g, ceapă 50g, usturoi 20g, sos de coacăze 70g, rozmarin 3g (A1, A7, A15)

500 grame | 149 LEI

Știați că toată carnea de vânat conține mai mult fosfor decât peștele și mai mult fier decât spanacul?!?

CONȚINUT SCĂZUT DE GRĂSIME, APORT RIDICAT DE PROTEINE

Unele dintre principalele beneficii ale cărnii de cerb sunt conținutul extrem de scăzut de grăsimi și aportul ridicat de proteine. Animalele aflate în libertate se supun ciclurilor naturii, mănâncă și se adapă doar din surse naturale și au o libertate totală de mișcare. Toate aceste motive reduc considerabil coeficientul de grăsime al cărnii. Carnea de cerb, de exemplu, este de aproximativ 25 de ori mai slabă decât carnea de vită.

GUSTUL SĂLBATIC ȘI AROMELE INTENSE

Carnea de cerb este cunoscută pentru gustul său distinct și aromele intense. Datorită faptului că animalele de vânat cresc în sălbăcie și se hrănesc natural, carnea lor capătă un gust autentic, profund și variat. Aceste arome bogate sunt adesea descrise ca fiind mai complexe și mai puțin uniforme decât cele ale cărnii de animale de fermă.

* produse ce conțin carne congelată

Scaneaza codul QR pentru
meniul online, cu valorile
nutriționale ->



SPECIALITĂȚILE BUCĂTARULUI ȘEF



TOCĂNIȚĂ DE MISTREȚ CU MĂMĂLIGUȚĂ

pulpă de mistreț 200g*,
ardei 30g, ceapă 30g,
morcovi 30g, mămăligă 200g,
vin roșu 100ml (A12)

500 grame | 105 LEI

Trăind în habitatul său, porcul mistreț se hrănește doar cu iarbă și nutrețuri naturale, prin urmare, carnea obținută de la acest animal **nu conține hormoni, steroizi, coloranți, antibiotice, conservanți sau alte substanțe** prezente în multe produse comerciale din carne de porc.

Carnea de mistreț are un conținut ridicat de proteine, mai precis de 74%, fiind un aliment excelent pentru cei care optează pentru o dietă proteică. Acest aliment, foarte apreciat în bucătăria noastră, este, de asemenea, o sursă importantă de vitamine, minerale, fier și zinc.

Printre vitaminele pe care le întâlnim în compoziția cărnii de mistreț, putem enumera **complexul de vitamine B** (B, B1, B2, B6 și B12) – care joacă un rol esențial în sănătatea sistemului nervos și muscular, vitamina D și vitamina E.

Această carne mai conține și seleniu, un element important pentru buna funcționare a glandei tiroide, dar și fosfor, care susține buna funcționare a inimii, a rinichilor și formarea lecitinei. Comparată cu peștele sau cu spanacul, carnea de mistreț oferă un avantaj nutrițional semnificativ, având un **aport mai mare de fier și de fosfor**.

* produse ce conțin carne congelată

Scaneaza codul QR pentru
meniul online, cu valorile
nutriționale ->



SPECIALITĂȚILE BUCĂTARULUI ȘEF

MEDALION DE CĂPRIOARĂ STROPIT CU VIN ROȘU AROMAT, SOS DE CIUPERCI ȘI CARTOFI WEDGES

cotlet de căprioară 200g*, cartofi
wedges 200g, vin roșu 100ml,
sos de ciuperci 70g
(A1, A7, A12, A15)

500 grame | 149 LEI



În multe culturi, consumul de carne de vânat este asociat cu tradiții și ritualuri vechi, legate de vânătoare și de conexiunea omului cu natura. Consumul acestei cărnii poate servi ca o modalitate de a celebra și de a păstra tradițiile și cultura vânătorii.

Carnea de căprioară reprezintă nu doar o opțiune alimentară sănătoasă și gustoasă, ci și o experiență culinară autentică și conectată la natură. Gustul său sălbatic, aromele intense și aportul său nutrițional sunt doar câteva motive pentru care includerea acestei cărnii în dieta noastră poate aduce beneficii semnificative pentru sănătatea noastră și pentru diversificarea experienței culinare.

Zero antibiotice, hormoni și potențiatori

Un alt avantaj major al cărnii de vânat (de calitate) este lipsa completă a potențiatorilor de gust, a antibioticelor, a hormonilor de creștere, a coloranților și a conservanților.

Un ingredient nobil merită o rețetă pe măsură, însă o bună parte a gustului, consistenței și fineții vânatului se datorează cărnii în sine, fiind rezultatul naturii lăsate să își urmeze cursul.

* produse ce conțin carne congelată

Scaneaza codul QR pentru
meniul online, cu valorile
nutriționale ->



FELURI PRINCIPALE (VÂNAT // PUI)

SĂGEATA VÂNĂTORULUI

frigărui mixte din pulpă de mistreț 100g* și pulpă de căprioară 100g*, slănină 50g, ciuperci 50g, ceapă 50g, ardei 50g, vinete 50g, sos de afine 30g, dulceață de ardei iute 30g
(A1, A7, A15)

500 grame | 125 LEI

BURGER DE CERB CU CARTOFI PRĂJIȚI

chiflă, burger cerb 150g*, roșii 40g, castraveți murați 40g, ceapă caramelizată 30g, brânză cheddar 20g, ketchup 30g, maioneză 30g, sos Worcester 20ml, miere 20g, muștar 10g
(A1, A3, A7, A10)

450 grame | 69 LEI

BULZ VÂNĂTORESC – CU BRÂNZĂ DE BURDUF ȘI CÂRNĂCII DE VÂNAT

mămăligă 250g, brânză de burduf 100g, cârnăciori de vânat 100g, smântână 100g (A7)

550 grame | 69 LEI

PIEPT DE PUI LA GRĂTAR CU CARTOFI PRĂJIȚI ȘI TELEMEA

piept de pui 230g*, cartofi prăjiți 200g, telemea 20g (A7)

450 grame | 59 LEI

* produse ce conțin carne congelată

Scaneaza codul QR pentru
meniul online, cu valorile
nutriționale ->



FELURI PRINCIPALE (RAȚĂ // IEPURE // VITĂ // PORC)

PULPĂ DE RAȚĂ CU VARZĂ ROȘIE CĂLITĂ ȘI PIURE DE MORCOV

pulpă de rață 180-200g, varză roșie călită 150 g, piure de morcov 70g
(A7, A12)

420 grame | 98 LEI

PULPĂ DE IEPURE LA CUPTOR CU MĂMĂLIGĂ, ARDEI COPTI ȘI SOS AIOLI

pulpă de iepure 180-200g, mămăligă 200g, ardei copti 70g,
sos alioli 50g (A3, A10)

500 grame | 98 LEI

ANTRICOT DE VITĂ MURAT CU SOS GORGONZOLA ȘI CARTOFI STEAK CU PARMEZAN

antricot de vită 200g*, cartofi steak 200g, legume la tigaie 50g,
sos gorgonzola 70g, parmezan 30g (A1, A7)

550 grame | 165 LEI

CEAFĂ TIGĂNEASCĂ LA GRĂTAR, CU CARTOFI PRĂJIȚI ȘI USTUROI

ceafă de porc 250g, cartofi prăjiți 200g, slănină 80g, usturoi 20g

550 grame | 85 LEI

* produse ce conțin carne congelată

Scaneaza codul QR pentru
meniul online, cu valorile
nutriționale ->



FELURI PRINCIPALE (PUI // PORC)

CARTOFI PRĂJIȚI LA CEAUN CU BACON, CAȘCAVAL ȘI USTUROI

cartofi prăjiți 300g, bacon 25g, cașcaval 30g, usturoi 5g (A7)

360 grame | 45 LEI

CRISPY DE PUI CU CARTOFI PRĂJIȚI ȘI SOS ROSA

piept de pui 200g, cartofi prăjiți 230g, sos rosa 70g (A1, A3)

500 grame | 59 LEI

PASTE

TAGLIATELLE CU CIUPERCII ȘI PASTRAMĂ DE CERB

tagliatelle 170 g, ciuperci 50g, pastramă de cerb 25g, parmezan 25g,
smântână 100g, usturoi 25g, pătrunjel 5g (A1, A7, A15)

400 grame | 65 LEI

SPAGHETE BOLOGNEZE CU SOS RAGU DE VÂNAT

spaghete 170g, sos ragu de vânat 100g*, sos roșii 70g,
parmezan 30g (A1, A7)

370 grame | 65 LEI

* produse ce conțin carne congelată

Scaneaza codul QR pentru
meniul online, cu valorile
nutriționale ->



SALATE

SALATĂ CAESAR

mix salată 100g, piept de pui 100g*, bacon 50g, crutoane 50g, roșii cherry 50g, dressing Caesar 25g, lămâie 25g
(A1, A7)

400 grame | 55 LEI

SALATĂ GRECEASCĂ

mix salată 50g, roșii 50g, castraveți 50g, ardei 50g, ceapă 50g, lămâie 50g, brânză feta 75g, măsline 25g (A7)

400 grame | 55 LEI

SALATĂ DE RUCOLA CU PORTOCALE, AFINE ȘI SOS MODENA

rucola 70g, portocale 50g, afine 50g, sos modena 30g (A10)

200 grame | 38 LEI

SALATĂ ASORTATĂ DE CRUDITĂȚI

roșii 50g, varză 50g, castraveți 50g

150 grame | 22 LEI

SALATĂ DE CEAPĂ

70 grame | 7 LEI

MURĂTURI ASORTATE

150 grame | 22 LEI

ARDEI IUȚI

70 grame | 5 LEI

* produse ce conțin carne congelată

Scaneaza codul QR pentru
meniul online, cu valorile
nutriționale ->



DESERT

PAPANAȘI CU SMÂNTÂNĂ ȘI DULCEAȚĂ DE AFINE SAU NUTELLA

papanași 200g (brânză de vaci, ouă, gris, zahăr, coajă de lămâie, făină, vanilie), smântână 100g, dulceață/Nutella 50g (A1, A3, A7)

350 grame | 35 LEI

WAFE CU NUTELLA / DULCEAȚĂ DE AFINE ȘI FRIȘCĂ

wafe 150g (făină, ouă, lapte, unt, sare, praf de copt, zahăr, vanilie), frișcă 50g, dulceață/Nutella 50g (A1, A3, A7)

250 grame | 35 LEI

CLĂTITE CU NUTELLA ȘI BANANE

clătite 100g (ouă, făina, lapte, unt, sare, vanilie, coniac), nutella 50g, banane 50g (A1, A3, A6, A7, A8)

200 grame | 35 LEI

CLĂTITE CU DULCEAȚĂ DE AFINE

clătite 100g (ouă, făina, lapte, unt, sare, vanilie, coniac), dulceață de afine 70g (A1, A3, A7)

170 grame | 35 LEI

LAVA CAKE CU ÎNGHEȚATĂ

lava cake 110g (ciocolată neagră, unt, zahăr, sare, ouă, făină, vanilie) înghețată 70g (A1, A3, A6, A7)

180 grame | 35 LEI

ÎNGHEȚATĂ CU TOPPING DE CIOCOLATĂ / FRIȘCĂ

Arome : Vanilie (A7)

50 grame/glob | 12 LEI



GARNITURI

MĂMĂLIGUȚĂ

250 grame | 13 LEI

OREZ CU CIUPERCI

250 grame | 15 LEI

CARTOFI PRĂJIȚI

250 grame | 15 LEI

CARTOFI ZDROBIȚI

250 grame | 17 LEI

CARTOFI STEAK CU PARMEZAN

250 grame | 19 LEI

LEGUME LA TIGAIE

250 grame | 17 LEI



SOSURI

SOS GORGONZOLA

70 grame | 10 LEI

SOS COACĂZE

70 grame | 10 LEI

SOS AFINE

70 grame | 10 LEI

MUȘTAR

70 grame | 5 LEI

SOS ROSA

70 grame | 8 LEI

KETCHUP

70 grame | 8 LEI

SOS DE USTUROI

70 grame | 8 LEI

SMÂNTÂNĂ

70 grame | 8 LEI

SOS DE MAIONEZA

70 grame | 8 LEI

DELICIUL URSULUI (MIERE)

70 grame | 8 LEI



RĂCORITOARE

COCA COLA

250 ml | 14 LEI

FANTA, SPRITE, SCHWEPPES

250 ml | 14 LEI

CAPPY NECTAR (PORTOCALĂ/ PIERȘICĂ/ VISINE)

250 ml | 14 LEI

FUZE TEA (LĂMÂIE/ PIERȘICĂ/ FRUCTE PADURE)

500 ml | 14 LEI

APĂ MINERALĂ / PLATĂ

330 ml | 10 LEI

APĂ MINERALĂ / PLATĂ

750 ml | 14 LEI

LIMONADĂ PROASPĂTĂ: SIMPLĂ/TROPICALĂ

500 ml | 23 LEI

FRESH PORTOCALĂ

250 ml | 29 LEI

FRESH MIX (GRAPEFRUIT + PORTOCALĂ + LĂMÂI)

250 ml | 29 LEI

ENERGIZANTE

BURN - DOZĂ

250 ml | 15 LEI



CAFEA DE SPECIALITATE // CEAI

ESPRESSO

50 ml | 13 LEI

ESPRESSO MACHIATO

100 ml | 15 LEI

LATTE MACCHIATO

250 ml | 18 LEI

CAFFÈ AMERICANO

200 ml | 15 LEI

CAFEA DUBLU ESPRESSO

80 ml | 19 LEI

FLAT WHITE

250 ml | 18 LEI

DECOFEINIZATA

50 ml | 14 LEI

CAPPUCCINO

250 ml | 18 LEI

COFFEE DAN'S

250 ml cappuccino,
30 ml Sheridan's

280 ml | 29 LEI

FRAPPÉ

250 ml cappuccino,
10 g topping de ciocolată,
40 g frișcă

300 ml | 29 LEI

LAPTE BARISTA

50 ml | 3 LEI

CIOCOLATĂ CALDĂ (ALBĂ/NEAGRĂ)

200 ml | 22 LEI

CEAI CU FRUCTE DE PĂDURE

250 ml | 12 LEI

VIN FIERT CU SCORTISOARĂ

disponibil doar în sezonul de iarnă

250 ml | 20 LEI

CEAIUL VÂNĂTORULUI

40 ml whiskey, 2 lingurițe miere de albine,
½ lămâie, 1 plic ceai, 120 ml apă fierbinte

250 ml | 29 LEI





FETEASCĂ ALBĂ – VIN ALB SEC

750 ml | 120 LEI

Culoarea galben-verzui, tipică macerării.

Aromatic, intensitate ridicată, nas de piersică și pomelo, floral (caprifoii, iasomie), teiță, măr verde.

Gust : Mar verde, agrișe, citrice cu intensitate mare și cu postgust cu persistență ridicată .



FETEASCĂ NEAGRĂ – VIN ROȘU SEC

750 ml | 225 LEI

Alcool : 14.9 % vol

Fermentare la 18°C timp de 3 săptămâni pe boștină, nefiltrat.

Zaharuri reducătoare: 4,41 g/l

Aciditate: 5,5 g/l exprimată în acid tartric

Un vin proaspăt cu arome de fructe roșii în special cireșe negre și prune uscate și ușor afumate.

Gust intens de cireșe negre, prune uscate, ciocolată și cafea, având onctuositate, textură și persistență ridicată.

Asocieri culinare

Recomandat: la toate preparatele din vânat și vită





FETEASCĂ NEAGRĂ - VIN ROȘU DEMIDULCE

750 ml | 225 LEI

Alcool : 14.9 % vol

Fermentare la 18°C timp de 2 săptămâni pe boștină.

Zaharuri reducătoare: 36 g/l

Aciditate: 6,5 g/l exprimată în acid tartric

Un vin proaspăt cu arome de fructe roșii în special cireșe negre și prune uscate și ușor afumate.

Gust intens de cireșe negre, prune uscate, ciocolată și cafea, având onctuoșitate, textură și persistență ridicată.

Asocieri culinare: Recomandat în special cu preparate din urs sau cerb

PINOT GRIS & TRAMINER ROZ - VIN ROZE SEC

750 ml | 110 LEI

Roze 2024

Culoarea roz-pal.

Aromatic.

Intensitate medie, căpșuni, coacaze roșii, merișoare și ușoare note de trandafir și busuioc.

Gust : Aciditate ridicată, intensitate mare, cu postgust lung, persistența ridicată.



Scaneaza codul QR pentru meniul online, cu valorile nutriționale ->



RIESLING DE RHIN – VIN ALB SEC

750 ml | 135 LEI

Culoarea verzui.

Aromatic.

Intensitate ridicată, nas de hidrocarburi și grapefruit roșu, ghimbir, agrișe, mango, măr verde și flori de mușețel.

Gust : Mar verde, agrișe, citrice, smochine cu intensitate mare și cu postgust cu persistența ridicată .

SAMPANIE MOËT & CHANDON – IMPERIAL

750 ml | 495 LEI

Numele Moët & Chandon a devenit aproape sinonim al cuvântului “șampanie”. Caracterizată de originalitate și inovație, Casa Moët & Chandon este cunoscută astăzi în toată lumea pentru calitatea excepțională și personalitatea de neegalat a șampaniei pe care o produce. De la înființarea sa, în anul 1743 și până în zilele noastre, Moët & Chandon a transmis din generație în generație acel “savoir-faire” care diferențiază produsele sale de celelalte sortimente de pe piață.

Fondatorul Claude Moët a fost prima persoană care a implementat aceste valori atunci când a transformat șampania creată de el în cel mai căutat sortiment din Europa. Însă popularitatea acestei șampanii a atins cote maxime sub conducerea nepotului său, Jean Remy Moët, devenind unul dintre cele mai importante branduri de șampanie din lume și totodată un simbol internațional al succesului.



Scaneaza codul QR pentru meniul online, cu valorile nutriționale ->





VIN ROSÉ - SPUMANT BRUT

750 ml | 135 LEI

Culoare rose trandafir, fin și distins.

Gust floral cu trandafir la prima impresie, foarte proaspăt, completează un final exploziv de căpșuni și piersici.

ASOCIERE CULINARĂ: Se potrivește perfect la orice aperitiv sau alături de un platou de brânzeturi.

BUSUIOACA DE BOHOTIN – ROSÉ DEMIDULCE

750 ml | 125 LEI

Culoare roz deschis, foiță de ceapă

Aromă intensă, florală – petale de trandafir, pusă în evidență și de conținutul de zahăr residual.

Gust plăcut, intens, persistență bună.

ASOCIERE CULINARĂ: Deserturi (papanashi, wafe), platouri de brânzeturi cu dulceață.

TEMPERATURA DE CONSUM: 7 – 8 °C

PĂSTRARE ȘI CONSUM: se consumă ca vin tânăr.



COGNAC

**VECCHIA ROMAGNA
BRANDY 40%**

40 ml | 10 LEI

COURVOISIER VS 40%

40 ml | 25 LEI

REMY MARTIN XO 40%

40 ml | 65 LEI

REMY MARTIN VSOP 40%

40 ml | 39 LEI

VODKA

FINLANDIA VODKA 40%

40 ml | 10 LEI

ABSOLUT BLUE 40%

40 ml | 10 LEI

TEQUILA

**TEQUILA GOLD JOSE
CUERVO 35%**

40 ml | 15 LEI

ROM

ROM BUMB 40%

40 ml | 22 LEI



WHISKY

JAMESON – IRISH 40%

40 ml | 10 LEI

JACK DANIELS NO7 40%

40 ml | 25 LEI

**GLENFIDDICH 12 YEARS
OLD 40%**

40 ml | 39 LEI

LICHIOR

SHERIDAN'S 15,5 %

40 ml | 15 LEI

**DISARONNO AMARETTO
28%**

40 ml | 13 LEI

BV LAND TRIPLU SEC 18%

40 ml | 10 LEI

PROSECCO

MADAME BLEU

750 ml | 85 LEI

Scaneaza codul QR pentru meniul online, cu valorile nutriționale ->



BERE = CU ALCOOL

HEINEKEN

400 ml | 16 LEI

BIRRA MORETTI

500 ml | 14 LEI

AMSTEL

500 ml | 13 LEI

DRAFT

400 ml | 14 LEI

BERE = FĂRĂ ALCOOL

HEINEKEN

330 ml | 18 LEI

CIUC RADLER (LĂMÂIE ȘI LIME)

500 ml | 14 LEI

CIUC RADLER (ZMEURĂ ȘI LĂMÂIE)

500 ml | 14 LEI



COCKTAIL-URI (CU ALCOOL)

COCKTAIL-UL URSULUI

30 ml cognac, 30 ml amaretto

60 ml | 35 LEI

MANGO MARGARITA

60 ml tequila, 20 ml triplu sec, 20 ml sirop lime, 20 ml mango, sare, lime

120 ml | 33 LEI

APEROL SPRITZ

100 ml prosecco, 25 ml aperol, 100 ml apă minerală, 10 g portocală

225 ml | 33 LEI

HUGO

100 ml prosecco, 30 ml sirop de soc, 60 ml apă minerală, 10 ml sirop de lime, 10 g lime, 3 g mentă

200 ml | 33 LEI

MOJITO

50 ml rom, 50 ml Schweppes, 20 ml sirop de lime, 80 ml apă minerală

200 ml | 33 LEI

CUBA LIBRE

60 ml rom, 125 ml cola

185 ml | 33 LEI

ORANGE CAMPARI

120 ml suc portocale, 30 ml campari

150 ml | 33 LEI

COCKTAIL-URI (FĂRĂ ALCOOL)

BLUE LAGOON

125 ml apă tonică Schweppes, 10 ml sirop de lime, 10 ml blue curacao, 100 ml apă minerală, 10 g lime, 5 g mentă

250 ml | 33 LEI

NOJITO

110 ml apă minerală, 60 ml fresh de portocale, 20 ml fresh de lime, 5 g sirop de limonadă, 5 g zahăr, 10 g lime, 5 g mentă

200 ml | 33 LEI



CAZARE

CAMERĂ DUBLĂ CU PAT MATRIMONIAL

1 noapte | 480 LEI

CAMERĂ TRIPLĂ (3 PATURI SINGLE)

1 noapte | 590 LEI

FACILITĂȚI DE CAZARE INCLUSE

- Mic-dejun tradițional – vânătorească;
- Spațiu de cazare într-un mediu natural, cu suprafață cuprinsă între 19–25 mp;
- Piscină exterioară cu apă încălzită (în sezonul cald) / Ciubăr (în sezonul rece);
- Halat pentru piscină;
- Wi-Fi gratuit;
- Smart TV;
- Uscător de păr;
- Gel de duș;
- Spațiu de joacă exterior pentru copii.

PACHETE CU DISCOUNT-URI

- La 3 nopți consecutive – 10% discount
- La 5 nopți consecutive – 15% discount
- La 7 nopți consecutive – 20% discount
- De luni până joi, dacă se închiriază toată locația timp de minim o noapte (6 camere – 14 locuri de cazare), se va oferi un discount de 20% din suma totală.

LEGENDĂ ALERGENII

Dragii noștri oaspeți, prețurile sunt exprimate în lei și conțin TVA.

Vă rugăm să semnați personalului nostru eventualele alergii sau intoleranțe alimentare. În caz contrar, nu ne putem asuma responsabilitatea pentru eventuale urmări.

Alergenii se pot încadra în următoarele grupe:

1. Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, spelt și grâu dur) și produse derivate.
2. Crustacee și produse derivate.
3. Ouă și produse derivate.
4. Pește și produse derivate.
5. Alune și produse derivate.
6. Soia și produse derivate.
7. Lapte și produse derivate.
8. Fructe în coajă tare (migdale, nuci, alune de pădure, nuci de Brazilia, fistic, nuci Pecan, nuci macadamia) și produse derivate.
9. Țelină și produse derivate.
10. Muștar și produse derivate.
11. Semințe sau susan și produse derivate.
12. Sulfiți și produse derivate.
13. Lupin și produse derivate.
14. Moluște și produse derivate.
15. Ciuperci și produse derivate.

Notă: Fiecare alergen va fi notat în dreptul fiecărui preparat cu abrevierea A și numărul alergenului existent în preparatul respectiv.



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

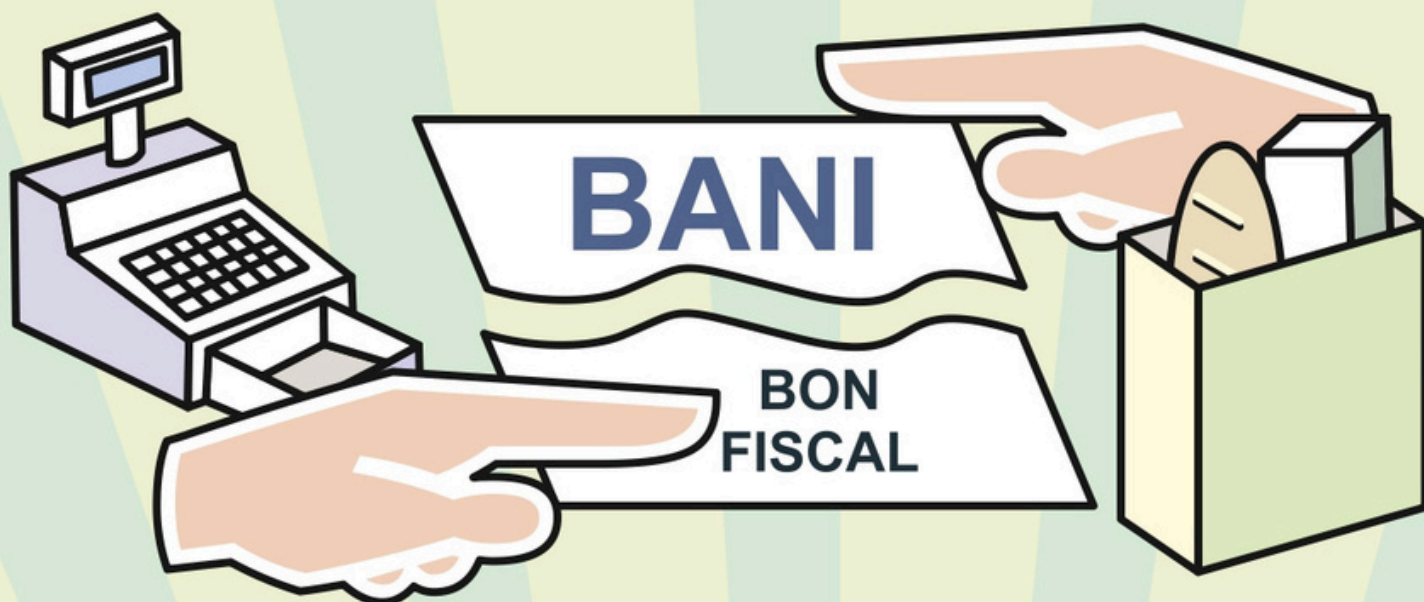
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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 0800.800.085



Aceste 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.



ANPC
Te respectă

**AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU
PROTECȚIA CONSUMATORILOR**

**TELEFONUL
CONSUMATORULUI
021 9551**

Comisariatul pentru Protecția Consumatorilor Maramureș

Adresa: Baia Mare, str. Dimitrie Cantemir nr. 4B, cod 430093



**Reprezentanții asociațiilor de consumatori nu au drept de control
al operatorilor economici, conform art.42 din O.G. nr. 21/1992.**

Apelarea poate fi taxată în funcție de tipul de abonament deținut de consumator



ANPC
Te respectă

**AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU
PROTECȚIA CONSUMATORILOR**

SOLUȚIONAREA ALTERNATIVĂ A LITIGIILOR (S.A.L)

**AI O PROBLEMĂ CU UN COMERCIANT? ADRESEAZĂ-TE ÎNTÂI ACESTUIA!
ÎN CAZUL ÎN CARE NEMULȚUMIREA NU ESTE REZOLVATĂ DE COMERCIANT ȘI
CONSIDERI CĂ ȚI-AU FOST ÎNCĂLCATE DREPTURILE, TE POȚI ADRESA:**

- **S.A.L. (ACHIZIȚII DIRECTE)**
- **S.O.L. (ACHIZIȚII ONLINE DE LA COMERCIANȚII DIN UE)**

ÎȚI PUTEM REZOLVA PROBLEMA ÎNTR-UN MOD

SIMPLU | RAPID | GRATUIT



S.A.L



S.O.L

InfoCons[®]

protectia-consumatorilor.ro



**AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU
PROTECȚIA CONSUMATORILOR**

SOLUȚIONAREA ALTERNATIVĂ A LITIGIILOR (S.A.L.)

**AI O PROBLEMĂ CU UN COMERCIANT? ADRESEAZĂ-TE ÎNTÂI ACESTUIA!
ÎN CAZUL ÎN CARE NEMULȚUMIREA NU ESTE REZOLVATĂ DE COMERCIANT
ȘI CONSIDERI CĂ ȚI-AU FOST ÎNCĂLCATE DREPTURILE, TE POȚI ADRESA:**

- **S.A.L. (ACHIZIȚII DIRECTE)**
- **S.O.L. (ACHIZIȚII ONLINE DE LA COMERCIANȚII DIN UE)**

**ÎȚI PUTEM REZOLVA PROBLEMA ÎNTR-UN MOD
SIMPLU | RAPID | GRATUIT**



S.A.L.



S.O.L.