

Menu

Panoramic Bistro & Bar

Startere reci

Cold Appetizers

Panoramic Bistro & Bar

Unt aromat cu trufe de Transilvania	25 lei
Flavored butter with Transylvanian truffles	130 g
Tartar de vită maturată din Sibiu, cremă de gălbenuș cofiat, ceapă murată, măduvă coaptă și pâine de casă	79 lei
Aged beef tartare from Sibiu, confit egg yolk cream, pickled onion, baked marrow and homemade bread	300 g
De intins pe pâine...	29 lei
zacuscă făcută în casă, salată de vinete și pastă de jumări	
For spreading on bread: homemade zacuscă, eggplant spread, and pork crackling cream	250 g
Boeuf reinterpretat, Surf & Turf, emulsie fină și murături	50 lei
Reimagined Beef Salad, Surf & Turf, a delicate emulsion, and pickles	280 g
Pate din ficat de pui cu murături, dulceață de ceapă și pâine de casă	34 lei
Chicken liver pâté with pickles, onion jam, and homemade bread	250 g
Icre de crap, pâine de casă, ceapă roșie, lămâie și ulei aromat cu mărar	29 lei
Carp roe spread, homemade bread, red onion, lemon, and dill oil	250 g
Carpaccio din sfeclă coaptă cu brânză locală maturată, dressing de vin cu citrice și nuci coapte	43 lei
Roasted beetroot carpaccio with aged local cheese, citrus wine dressing, and toasted walnuts	200 g
Carpaccio din limbă de vită, cremă de hrean cu unt brun și salată fină de castravete în zeamă de murături	55 lei
Beef tongue carpaccio with brown butter horseradish cream and a delicate cucumber salad in pickle brine	220 g
Pate de ciuperci de pădure, champignon, cornichon murați, pâine de casă	35 lei
Wild mushroom and champignon pâté, pickled cornichons, and homemade bread	250 g
Sardine marinate, crutoane de măămăligă, roșii și pătrunjel	34 lei
Marinated sardines, polenta croutons, tomatoes, and parsley	250 g

Startere calde

Panoramic Bistro & Bar

Hot Appetizers

Oase de vită cu măduvă și ceapă murată cu salsa de pătrunjel	40 lei
Beef marrow bones with pickled onions and parsley salsa	350 g
Ouă românești servite cu spanac, chips de slănină afumată și vinegretă cu trufe	40 lei
Romanian-style poached eggs with spinach, smoked bacon lardons, and truffle vinaigrette	330 g
Caș pane, roșii la grătar, sos de iaurt și verdețuri	69 lei
Breaded fresh cheese, grilled tomatoes, yogurt and herb sauce	280 g
Mămăligă cremoasă, brânză locală din Sibiu, ciuperci sotate și ou poșat	57 lei
Creamy polenta, local Sibiu cheese, sautéed mushrooms and poached egg	400 g

Salate

Salads

Salată de legume de sezon cu telemea și vinegretă	34 lei
Seasonal vegetable salad with telemea cheese and vinaigrette	280 g
Salată de rață de la garniță, cu măr, frunze verzi și vinegretă cu muștar	45 lei
Duck confit salad with apple, mixed greens, and mustard vinaigrette	280 g
Salată Caesar cu piept de pui la grătar	39 lei
Caesar salad with grilled chicken breast	300 g

Soups

Ciorbă de burtă	35 lei
Romanian tripe soup	400 g
Ciorbă de Pleurotus (o reinterpretare vegetariană a clasicei ciorbe de burtă)	27 lei
Pleurotus mushroom soup — a vegetarian reinterpretation of the classic Romanian tripe soup.	400 g
Supă de pui de curte cu tăitei de casă și legume noisette	33 lei
Chicken soup with homemade noodles and vegetable noisettes.	350 g
Supă cremă de hribi, ulei cu trufe și cruton de mămăligă	31 lei
Cream of porcini mushroom soup with truffle oil and a polenta crouton.	300 g
Supă cremă de cartofi cu afumătură și ceapă crocantă	29 lei
Creamy potato soup with smoked meat and crispy onions.	300 g

Preparate de bază

Panoramic Bistro & Bar

Main dish

Piept de pui copt, sos papricaș, ciuperci locale, mămăligă și cornichon tempura **64 lei**

Roasted chicken breast, paprika mushroom sauce, polenta, and tempura cornichons **380 g**

Snitel crocant din piept de pui, inimă de romaine, sos Caesar, pancetta crocantă, crutoane și parmesan **63 lei**

Crispy chicken breast schnitzel, romaine lettuce, Caesar dressing, crispy pancetta, croutons, and parmesan **350 g**

Ceafă de porc gătită lent, piure de cartofi cu unt ars, ardei copt în casă și telemea, sos brun **69 lei**

Slow-cooked pork neck, potato purée with brown butter, homemade roasted peppers and “telemea” cheese, brown sauce **380 g**

Snitel din cotlet de porc, sos de unt cu lamâie, cartofi zdrobiți și salată de crudități **59 lei**

Pork chop schnitzel, lemon butter sauce, crushed potatoes, and fresh vegetable salad **450 g**

Cotlete de berbecuț locale cu sos brun, minibulz, salată de sfeclă roșie cu hrean și chimen **135 lei**

Local lamb chops with rich jus, baby cabbage, and beetroot salad with horseradish and caraway. **400 g**

Coaste de vită glazurate cu demi-glace, piure fin de cartofi, tartar de ciuperci, ceapă murată și chimichurri **79 lei**

Beef short ribs glazed with demi-glace, silky potato purée, mushroom tartare, pickled onions, and chimichurri **400 g**

Fasole bătută, piept de porc crocant, ceapă caramelizată și murături **59 lei**

Whipped white bean purée, crispy pork belly, caramelized onions, and pickles. **350 g**

Sarmale de rață, mămăliga fină, carpaccio de piept de rață afumat și varză roșie cu prune afumate **76 lei**

Duck cabbage rolls, silky polenta, smoked duck breast carpaccio, and red cabbage with smoked plums. **350 g**

Preparate de bază

Panoramic Bistro & Bar

Main dish

Colțunași cu branză de burduf, unt, sfeclă roșie și spumă de smântână	54 lei
Bucovina-style dumplings filled with “burduf” cheese, butter, beetroot, and sour cream foam.	300 g
Colțunași umpluți cu rață de la garniță, sos brun cu prune uscate	42 lei
Bucovina-style dumplings filled with duck confit with brown sauce and dried plums	300 g
Tagliatelle de casă cu hribi, usturoi și pătrunjel	45 lei
Homemade tagliatelle with porcini mushrooms, garlic, and parsley	300 g
Burger de vită, cartofi prăjiți cu telemea	68 lei
Beef burger with French fries and “telemea” cheese	400 g
File de crap în crustă de mălai, mămăligă fină și sos tartar	65 lei
Cornmeal-crusted carp fillet, silky polenta, and tartar sauce	380 g

Grill

Panoramic Bistro & Bar

Grill

Antricot de vită Angus, maturat	159 lei
Dry-aged Angus beef ribeye	280 g
Muşchi de vită Angus, maturat	159 lei
Dry-aged Angus beef tenderloin	180 g
Ceafă de porc Duroc	69 lei
Duroc pork neck	200 g
Piept de pui	40 lei
Chicken breast	200 g

Garnituri

Side dishes

Cartofi prăjiți cu telemea	19 lei
French fries with “telemea” cheese	200 g
Piure de cartofi	21 lei
Mashed potatoes	180 g
Legume la grătar	19 lei
Grilled vegetables	200 g
Salată de sezon	18 lei
Seasonal salad	150 g
Salată de murături	18 lei
Pickled vegetable salad	150 g
Salată de roșii cu telemea	19 lei
Tomato salad with telemea cheese	200 g

Desert

Dessert

Panoramic Bistro & Bar

Cremă de zahăr ars cu lavandă	35 lei
Lavender crème caramel	180 g
Budincă de orez în lapte cu spumă de smântână fermentată	33 lei
Rice pudding with sour cream foam	180 g
Cozonac cu nucă prăjit, cremă de vanilie, sos de prune și tuile cu scorțișoară și nucă	35 lei
Toasted walnut "cozonac", vanilla cream, plum sauce and cinnamon-walnut tuile	180 g
Selecție de brânzeturi artisanale locale, cu texturi si arome diferite, însoțite de magiun de prune, miere și fructe proaspete	87 lei
Selection of local artisan cheeses with a variety of textures and flavors, served with plum preserve, honey, and fresh fruits	400 g

Guvernul României Ministrul Finanțelor 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 Ministrului 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 aparatele de marcat electronice fiscale.

Informații nutriționale și alergeni **Nutritional information and allergens**



Scanează acest cod QR pentru a accesa meniul nostru cu informații nutriționale.

Please scan this QR code to access our menu with nutritional information.