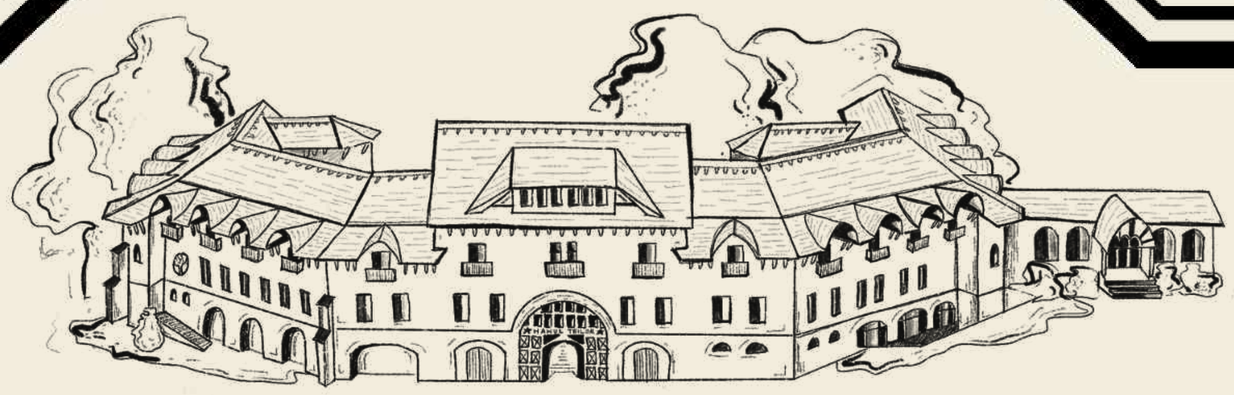
RESTAURANT - SALON EVENIMENTE

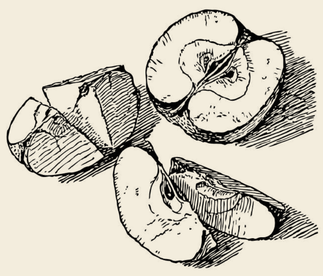
GASTRONOMIE TRADIȚIONALĂ



HANUL TEILOR...

“Un loc de vis... unde sufletul se face mic, cât să încapă în lada de zestre plină cu amintirile parfumate cu scorțișoară și măr copt ale copilăriei... un loc unde regăsești simplitatea și puritatea de odinioară.”

Hangiii și hangițele noastre v-au pregătit o experiență de neuitat, într-o oază de relaxare. Preparatele hanului sunt pregătite cu multă măiestrie... Iar selecția noastă de vinuri parfumate din faimoase podgorii românești se potrivesc ca o mănușă în compania bucatelor alese.



CEVA SĂ TE-NDULCEȘTI

“După ce bine-ai mâncat, tre’ să guști neapărat“

Papanași cu brânză, hodiniţi pe cremă cu smântână, vanilie și gem de afine 180g/100g/20g
Traditional 'papanași' with sweet cheese, topped with vanilla-flavored sour cream and blueberry jam
29 lei ⓖⓛ ♥

Clătite cu brânză de vaci şi stafide, hodinite pe cremă cu smântână și vanilie 250g/20g
Sweet cow cheese and raisin crepes with vanilla-flavoured sour cream
26 lei ⓖⓛ

Clătite cu ciocolată și cremă cu smântână și vanilie 150g/20g
Chocolate crepes with vanilla-flavoured sour cream
20 lei ⓖⓛ

Clătite cu gem de casă de caise și căpșuni și cremă cu smântână și vanilie 150g/20g
Homemade apricot & strawberry jam crepes with vanilla-flavoured sour cream
20 lei ⓖⓛ

Plăcintă cu măr stropită cu sirop de tei 450g/40g
Apple pie drizzled with linden syrup
29 lei ⓖ ♥

Plăcintă cu brânză dulce, stafide și smântână 450g/50g
Sweet cheese pie with raisins and sour cream
32 lei ⓖⓛ

Plăcintă cu dovleac, portocală și miere 430g/30g
Pumpkin pie with orange and honey
30 lei ⓖ

Găluște umplute cu prune, tăvălite prin pesmet, nucă și scorțișoară 250g
Dumplings filled with plums, rolled in breadcrumbs, walnuts and cinnamon
24 lei ⓖⓕ

Savarină de casă 150g *(întreabă ospătarul pentru disponibilitate)*
Homemade “savarin”
14 lei ⓖⓛ

Orar restaurant:
08:00-23:00

Ultima comandă la bucătărie și bar se face până la ora 22:00.

Scanează codul pentru meniul cu valori nutriționale

FLOWCODE PRIVACY.FLOWCODE.COM

PLATOURI

pentru două persoane
(noi zâcem că să satură și patru...)

PLATOU ȚĂRĂNESC - rece (COUNTRY PLATEAU - cold) 1kg
(cârnat afumat, fleică de porc, jumări, slănină afumată, brânză de burduf, telemea, zacuscă, ceapă, murături asortate) — **110 lei** (L)
(smoked sausage, pork tripe, pork rinds, smoked bacon, Romanian cheeses: bellows cheese, sheep's cheese, vegetable spread, onion, assorted pickles)

PLATOU DE CASĂ - rece (HOMEMADE PLATEAU - cold) 1kg
(cârnat afumat, fleică de porc, crispy din piept de pui, ciolan, brânză de burduf, telemea, zacuscă, ceapă, murături asortate) — **120 lei** (L Ex)
(smoked sausage, pork tripe, chicken breast crispy, knuckle, bellows cheese, sheep's cheese, vegetable spread, onion, assorted pickles)

PLATOUL HANULUI - cald (THE INN'S PLATEAU - warm) 1kg
(costiță de porc, ceafă de porc la grătar, cârnat de casă fript, piept de pui la grătar, bulz din mămăligă și brânză de burduf, cartofi aurii și murături asortate) — **130 lei** (L)
(pork ribs, grilled pork loin, grilled homemade sausage, grilled chicken breast, polenta and bellows cheese, golden potatoes and assorted pickles)

PLATOUL CASEI - cald (cu specialitățile casei)
(HOME'S SPECIALITIES PLATEAU - warm) 1kg
(costiță de porc, ciolan afumat frăgezit, cârnat de casă fript, mici, cartofi aurii, murături asortate, muștar) — **140 lei** (m Ex)
(pork ribs, smoked knuckle, roasted homemade sausage, traditional sausages, golden potatoes, assorted pickles, mustard)

PLATOUL CU BRÂNZETURI ROMÂNEȘTI - rece
(ROMANIAN CHEESE PLATEAU - cold) 500g/30g
(telemea, gorgonzola, caşcaval, brânză de burduf, mere, fructe confiate și dulceață de ardei iute) — **98 lei** (L)
("telemea" cheese, gorgonzola, "cașcaval", bellows cheese, apples, candied fruit and sweet chilly pepper sauce)

ZĂMURI

"Dacă e să te frigi, apoi să te frigi măcar cu o zamă bună"

Ciorbă țărănească de legume 450ml
Pesant's vegetable soup — **18 lei** (t)

Ciorbă țărănească de pui 450ml
Pesant's chicken soup — **19 lei** (t)

Ciorbă țărănească de văcuță 450ml
Pesant's cow soup — **20 lei** (t)

Ciorbă rădăuțeană 450ml
"Rădăuți" soup with chicken — **20 lei** (t)

Ciorbă de fasole cu afumătură 500ml
Bean soup with smoked meat — **22 lei**

Ciorbă de burtă 450ml
Belly soup — **22 lei** (t)

Supă de pui cu tăiței de casă 450ml
(întreabă ospătarul pentru disponibilitate)
Chicken soup with homemade noodles — **20 lei** (t)

SPECIALITĂȚILE HANULUI

"Tăte's bune și frumoase, dar aiestea's mai gustoase"

SCĂRIȚĂ DE PORC (PORK RINDS) 340g/140g/80g
rumenită la cuptor cu cartofi și sos de ardei iute — **52 lei** (Ex)
roasted in the oven with potatoes and hot pepper sauce

ARIPIOARĂ DE PORC (PORK WING) 180g/150g/30g
cu "hremzli" stropiți cu usturoi și dulceață de ardei iute — **56 lei** (o L)
with hermzli sprinkled with garlic and chilli jam
Hremzli ca în Maramureș sunt chifteluțe de cartofi și ou după o rețetă purtată prin generații de la evreii din Sighet

COSTIȚE DE PORC MARINATE (PORK RIBS) 200g/200g/100g
rumenite la cuptor cu cartofi fripți pe plită și ardei murat în sos de muștar — **52 lei** (m)
marinated and oven roasted with grilled potatoes and pickled peppers in mustard sauce

CIOLAN AFUMAT FRĂGEZIT (PORK KNUCKLE) 200g/200g/60g
servit cu varză călită, mămăligă și hrean — **52 lei** (t)
smoked & served with sautéed cabbage, polenta and horseradish

MUȘCHIULEȚ DE PORC (GRILLED PORK TENDERLOIN) 200g/200g/80g/60g
la grătar hodinit pe un pat de legume fripte pe plită cu sos gorgonzola și sfeclă murată — **60 lei** (Ex L)
rested on a bed of grilled vegetables with gorgonzola sauce and pickled beetroot

BAGHETE CROCANTE (CRISPY BAGUETTE) 180g/200g/120g
piept de pui învelit în mantie crocantă de fulgi cu cartofi prăjiți, sos de usturoi și dulce acrișor — **50 lei** (Ex L)
chicken breast wrapped in a crispy flaky coat with fried potatoes, garlic sauce and sweet & sour sauce

PULPĂ DE RAȚĂ (BRAISED DUCK LEG) 160g/130g/150g/20g
frăgezită cu varză călită, cartofi aurii și sos de vișine — **65 lei**
with sautéed cabbage, golden potatoes and cherry sauce

DE'NBUCAT CÂT MAI AI DE AȘTEPTAT

Pită picurată cu slănină și ceapă roșie 150g/50g/30g
Bread with traditional dripping pork rinds & red onion — **20 lei** (g)

Pită cu pastă de jumere și ceapă roșie 100g/100g/30g
Bread with bacon spread and red onion — **20 lei** (g)

Salată de icre de crap cu ceapă roșie si pită prăjită 180g/30g/100g
Crap roe spread with red onion and toasted bread — **24 lei** (g P)

Zacuscă de vinete cu pită prăjită 180g/100g
Vegetable spread with toasted bread — **18 lei** (g)

Salată de vinete cu maioneză, ceapă roșie și pită prăjită 180g/30g/100g
Eggplant spread with mayonnaise and toasted bread — **24 lei** (o g L)

Salată de roșii cu busuioc, usturoi și ulei de măsline cu pită prăjită 150g/100g
Tomato salad with basil, garlic and olive oil with toast
(g) **19 lei**

PREPARATELE CASEI

„Când își pune șurțul mândra
Ploaie-n gură-ți cură întruna"

Plăcintă cu brânză de burduf și smantână 450g/50g
Cheese pie with sour cream — **32 lei** (g L) ♥

Plăcintă cu cartofi 400g
Potato pie — **26 lei** (g)

Plăcintă cu varză 400g
Cabbage pie — **26 lei** (g)

Plăcintă cu ciuperci, mozzarella și dulceață de ardei iute 450g/30g
Mushroom pie with mozzarella and chilli jam — **32 lei** (g L Ci)

Plăcintă cu carne de vită, mozzarella și dulceață de ardei iute 450g/30g
Beef pie with mozzarella and chilli jam — **35 lei** (g L)

Plăcintă cu măr stropită cu sirop de tei 450g/40g
Apple pie drizzled with linden syrup — **29 lei** (g)

Plăcintă cu brânză dulce, stafide și smântână 450g/50g
Sweet cheese pie with raisin and sour cream — **32 lei** (g L)

Plăcintă cu dovleac, portocală și miere 430g/30g
Pumpkin pie with orange and honey — **30 lei** (g)

Mămăliguță cu brânză de vacă și clop de smântână 400g
Polenta with cow cheese and sour cream — **35 lei** (L)

Mămăliguță în pături, cu brânză de burduf tomnită cu slănină și cârnat afumat 400g
Polenta with bellows cheese, bacon and smoked sausage — **37 lei** (L)

Iahnie de fasole cu ciolan afumat 220g/500g
Bean stew with pork knuckle — **48 lei**

Cârnat de casă fript în lespede cu varză călită 200g/250g
Roasted homemade sausage with sautéed cabbage — **45 lei**

LIPII CALDE

Lipie cu piept de pui și dressing 350g/30g
Wrap with chicken breast and dressing
(piept de pui, caşcaval, cremă brânză, roșii, salată verde) — **37 lei** (L)
(chicken breast, cheese, cream cheese, tomatoes, green salad)

Lipie cu somon și dressing 350g/30g
Wrap with salmon and dressing
(somon, caşcaval, cremă brânză, roșii, salată verde) — **42 lei** (P L)
(salmon, cheese, cream cheese, tomatoes, green salad)

PASTE

Penne cu sos gorgonzola, ciuperci și bacon 450g
Penne with gorgonzola sauce, mushrooms and bacon — **39 lei** (g L Ci)

Spaghete cu sos ragu și parmezan 450g
Spaghetti with ragu sauce and parmesan — **39 lei** (g L)

Orar restaurant: 08:00-23:00
Opening hours: 08:00-23:00

Fumatul de orice fel este strict interzis în această locație!
Smoking of any kind is strictly prohibited in this location!

Ultima comandă la bucătărie și bar se face până la ora 22:00.
Last order for the kitchen and bar is at 22:00.

SALATE

"A mânca nu e rușine, când mănânci ce se cuvine"

Salată de crudități cu piept de pui
Chicken salad 400g/50g/60g
(piept de pui, telemea, mozzarella, roșii, castravete, ardei, porumb dulce, măsline, salată verde, dressing, crutoane pâine) — **39 lei** ⓖⓛ
(chicken, telemea cheese, mozzarella, tomatoes, cucumber, peppers, sweet corn, olives, green salad, dressing, croutons bread)

Salată de crudități cu ton
Tuna salad 350g/50g/60g
(ton, telemea, mozzarella, roșii, castravete, porumb dulce, măsline, salată verde, ceapă roșie, lămâie, dressing, crutoane pâine) — **39 lei** ⓟⓖⓛ
(tuna, cheese, mozzarella, tomatoes, cucumber, sweetcorn, olives, lettuce, red onion, lemon, dressing, croutons bread)

Salată de crudități cu brânzeturi
Cheese salad 350g/50g/60g
(mozzarella, telemea, gorgonzola, roșii, castravete, ardei, porumb dulce, măsline, salată verde, dressing, crutoane pâine) — **39 lei** ⓖⓛ
(mozzarella, "telemea" cheese, gorgonzola, tomatoes, cucumber, peppers, sweet corn, olives, green salad, dressing, croutons bread)

Salată de crudități cu somon
Salmon salad 400g/50g/60g
(somon la grill, telemea, mozzarella, roșii, castravete, ardei, porumb dulce, măsline, salată verde, dressing, crutoane pâine, lămâie) — **45 lei** ⓟⓖⓛ
(Grilled salmon, "telemea" cheese, mozzarella, tomatoes, cucumber, peppers, sweet corn, olives, green salad, dressing, croutons bread, lemon)

BAGHETE

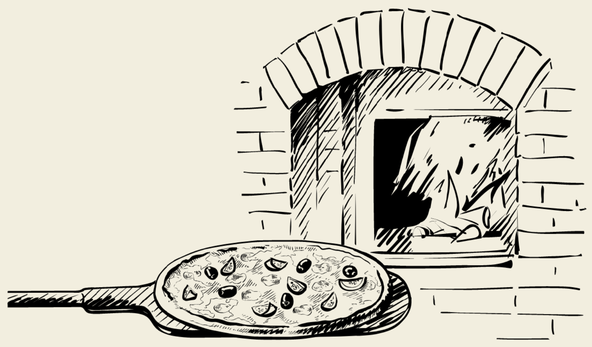
Baghetele includ două sosuri - alb de usturoi și tomat dulce
Two sauces are included - white garlic sauce and sweet tomato sauce

"TRAISTA CIOBANULUI"
(Shepherd's bag) 400g/100g
sos de roșii, mozzarella, brânză de burduf, cârnat, slănină — **34 lei** ⓖⓛ
homemade tomato sauce, mozzarella, bellows cheese, *sausage, bacon*

PROSCIUTTO 400g/100g
sos de roșii, mozzarella, șuncă — **33 lei** ⓖⓛ
homemade tomato sauce, mozzarella, ham

DIAVOLA 400g/100g
sos de roșii, mozzarella, salam picant — **34 lei** ⓖⓛ
homemade tomato sauce, mozzarella, spicy salami

VEGETARIENE (Vegetarian) 400g/100g
sos de roșii, mozzarella, dovlecel, vânătă, ardei — **33 lei** ⓖⓛ
homemade tomato sauce, mozzarella, zucchini, eggplant, pepper



PIZZA

FOCACCIA 250g — **19 lei** ⓖ

MARGHERITA 400g
sos de roșii, mozzarella, busuioc — **28 lei** ⓖⓛ
homemade tomato sauce, mozzarella, basil

QUATTRO FORMAGGI 450g
sos de roșii, mozzarella, gorgonzola, emmental — **34 lei** ⓖⓛ
homemade tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, emmental

PROSCIUTTO 500g
sos de roșii, mozzarella, șuncă — **33 lei** ⓖⓛ
homemade tomato sauce, mozzarella, ham

PROSCIUTTO E FUNGHI 520g
sos de roșii, mozzarella, șuncă, ciuperci — **34 lei** ⓒⓘⓖⓛ
homemade tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

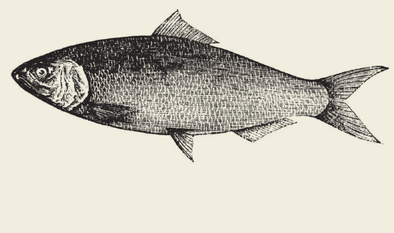
DIAVOLA 500g
sos de roșii, mozzarella, salam picant — **34 lei** ⓖⓛ
homemade tomato sauce, mozzarella, spicy salami

TONNO E CIPOLLA 450g
sos de roșii, mozzarella, ton, ceapă roșie — **35 lei** ⓟⓖⓛ
homemade tomato sauce, mozzarella, tuna, red onion

VEGETARIANĂ (VEGETARIAN) 450g
sos de roșii, mozzarella, dovlecel, vânătă, ardei — **33 lei** ⓖⓛ
homemade tomato sauce, mozzarella, zucchini, eggplant, pepper

HANUL TEILOR 400g/200g/60g
sos de roșii, mozzarella, cârnat de casă, bacon, salată verde, roșii, castraveți, cartofi prajiți — **47 lei** ⓖⓛ
homemade tomato sauce, mozzarella, homemade sausage, bacon, green salad, tomatoes, cucumber, french fries

BOIERULUI 420g
sos de roșii, mozzarella, prosciutto, gorgonzola — **39 lei** ⓖⓛ
homemade tomato sauce, mozzarella, prosciutto, gorgonzola



PREPARATE DIN PEȘTE

Păstrăv la grătar 200-220g — **39 lei** ⓟⓒⓞ
Grilled trout

Păstrăv în făină de mălai 200-220g — **39 lei** ⓟⓒⓞ
Trout in cornmeal

Orar restaurant: 08:00-23:00
Opening hours: 08:00-23:00

RESTAURANT - SALON EVENIMENTE

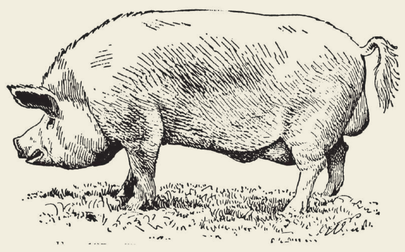
GASTRONOMIE TRADIȚIONALĂ

PREPARATE DIN CARNE DE PASARE

Șnițel din piept de pui 180g — **30 lei** (Co) (O)
Chicken breast schnitzel

Crispy din piept de pui 180g — **31 lei** (Co) (O)
Crispy chicken breast

Piept de pui la grătar 180g — **30 lei** (Co) (O)
Grilled chicken breast



PREPARATE DIN CARNE DE PORC

Ceafă de porc la grătar 180g — **30 lei** (Co)
Grilled pork shoulder

Mușchiuleț de porc la grătar 180g — **32 lei** (Co)
Grilled pork tenderloin

Mititei la bucată cu muștar 50g — **6 lei** (Co) (m)
Grilled ground meat with mustard (price per piece)

GARNITURI

Cartofi aurii copţi si fripţi (cu rozmarin) 200g — **12 lei**
Golden roasted and fried potatoes (with rosemary)

Cartofi fripți pe plită 200g — **12 lei**
Fried potatoes on the griddle

Cartofi prăjiți 200g — **12 lei**
French fries

Hremzli 200g — **16 lei** (O)
Potato patties with eggs
Hremzli ca în Maramureș sunt chifteluțe de cartofi și ou după o rețetă purtată prin generații de la evreii din Sighet

Mămăliguță 250g — **10 lei**
Polenta

Ciuperci sote cu usturoi 200g — **20 lei** (Ci)
Mushrooms with garlic

Legume la grătar 230g — **20 lei**
Grilled vegetables

Varză călită 300g — **15 lei**
Steamed cabbage

Iahnie de fasole 500g — **22 lei**
Bean stew

SOSURI & GUSTĂRI

Pâine de casă 150g — **8 lei** (g)
Homemade bread

Hrean de casă 70g — **7 lei**
Homemade horseradish

Ardei iute 1buc/15g — **2 lei**
Hot pepper 1piece/20g

Mujdei 50g — **6 lei**
Garlic sauce

Sos alb de usturoi 50g — **6 lei** (L)
White garlic sauce

Sos dulce-acrişor 80g — **6 lei** (L)
Sweet and sour sauce

Dulceață de ardei iute 50g — **6 lei**
Hot chilly pepper jam

Sos tomat dulce/picant 80g — **6 lei**
Homemade tomato sauce sweet/hot

Sos picant cu ardei iute 80g — **6 lei**
Spicy sauce with red chilly pepper

Smântână 80g — **6 lei** (L)
Sour cream

Salată de crudităţi asortate 150g — **12 lei**
Assorted raw vegetable salad

Salată de varză proaspătă 60g — **8 lei**
Fresh cabbage salad

Salată de varză murată (produs sezonier) 100g — **8 lei**
Pickled cabbage salad (seasonal product)

Salată de murături asortate 150g — **10 lei**
Assorted pickle salad

Salată de sfeclă roșie murată 150g — **10 lei**
Pickled Beetroot salad

Salată de castraveţi muraţi 150g — **10 lei**
Pickled cucumbers

Salată de gogoşari în oţet 150g — **10 lei**
Pickled peppers

Salata de ardei copti 150g — **14 lei**
Salad of roasted peppers

Salată de gogoşari în sos de muștar 100g — **12 lei** (m)
Pickled peppers with mustard sauce

Salată de ceapă 70g — **4 lei**
Onion salad

Ultima comandă la bucătărie și bar se face până la ora 22:00.
Last order for the kitchen and bar is at 22:00.

GRUPE DE ALERGENI ȘI VALORI NUTRIȚIONALE

Scanează codul QR pentru a afla valorile nutriționale a produselor noastre sau cere meniul special ospătarului.

"Scan the QR code to find out the nutritional values of our products or ask the waiter for the special menu.

FLOWCODE PRIVACY.FLOWCODE.COM

Avem rugămintea ca, în momentul comandării, să ne informați cu privire la toate ingredientele care vă provoacă alergii sau față de care aveți intoleranță. Preparatele noastre sunt gătite cu drag din ingrediente autentice, care provin în mare parte din surse locale.

1. Cereale care conțin gluten și produse derivate; ⓖ
2. Crustacee și produse derivate; ⓒ
3. Ouă și produse derivate; ⓞ
4. Pește și produse derivate; ⓟ
5. Arahide și produse derivate; ⓐ
6. Soia și produse derivate; Ⓢo
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză); Ⓛ
8. Fructe cu coajă (ex: migdale, nuci, fistic, etc.) precum și produse derivate; ⓕ
9. Țelină și produse derivate; ⓣ
10. Muștar și produse derivate; ⓜ
11. Semințe de susan și produse derivate; Ⓢu
12. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrație de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru; Ⓢ
13. Lupin și produse derivate; Ⓛu
14. Moluște și produse derivate; Ⓜo
15. Ciuperci Ⓒi

Conform Ordinului nr. 183/2016 privind informarea consumatorilor de către operatorii economici care desfășoară activități de comercializare pe teritoriul României a produselor obținute din produse alimentare congelate, intrat în vigoare de la 20.10.2016 vă informăm că în această unitate pentru preparatele din meniu se folosesc și produse congelate.

Produsele evidentiate cu Ⓒo sunt produse congelate.

GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANȚELOR PUBLICE

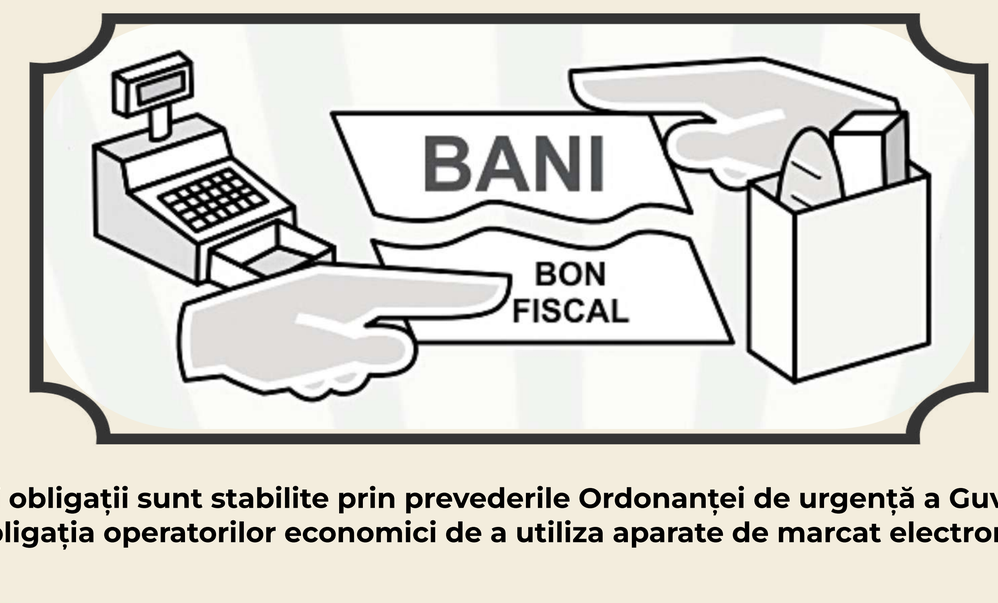
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați.

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 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.

Orar restaurant: 08:00-23:00
Opening hours: 08:00-23:00

Ultima comandă la bucătărie și bar se face până la ora 22:00.
Last order for the kitchen and bar is at 22:00.