



AIRCAIDIE  
RESTAURANT & WINE



## 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.**

## Gustări reci COLD STARTER

Somon fume pe salată de țelină cu portocale, nuci și rucola 300 g SMOKED SALMON WITH CELERY, ORANGE, NUTS AND ARUGULA SALAD	20 lei
Cremă de brânză cu tartar de roșii, piept de rața afumat și crustină 250 g CHEESE WITH TOMATOES, SMOKED DUCK BREAST AND TOAST	20 lei
Gustare muntenească: pastramă de porc, chifteluțe de curcan, babcic, ghiudem brânză de burduf, brânză telemea, cașcaval afumat, măslina, legume 500 g ROMANIAN PLATTER : SMOKED PORK, MINCED TURKEY, SMOKED SAUSAGES, FRESH CHEESE, SMOKED CHEESE, OLIVES, FRESH VEGETABLES	30 lei

## Gustări calde HOT STARTER

Bruschete cu roșii, busuioc și usturoi, gratinate cu mozzarella 200 g TOAST WITH TOMATOES, BASIL AND GARLIC WITH GRATINATED MOZZARELLA	15 lei
Bulz ardelenesc cu brânză de burduf, carne afumată și ou 400 g ROMANIAN TRADITIONAL POLENTA WITH SMOKED PORK AND EGG	20 lei
Clătite umplute cu carne de pui, ciuperci, smântână și mărar 250 g PANCAKES FILLED WITH CHICKEN BREAST, SOURCREAM AND DILL	20 lei
Platou cald: cașcaval pane, gujon de pui parizian, mititei, cartofi țărănești, castraveți și gogoșari murați 400 g HOT PLATTER: BREADED CHEESE, PARISIAN CHICKEN, MINCED MEAT ROLLS, POTATOES, PICKLES	35 lei

## Creme, ciorbe CREAM, SOUP

Supă de pui cu tăiței de casă 400 g CHICKEN SOUP WITH NOODLES	12 lei
Borș țărănesc de vită cu legume proaspete, smântână și ardei iute 400 g TRADITIONAL BEEF BROTH SOUP WITH VEGETABLES, SOUR CREAM AND PEPPER	15 lei
Ciorbă de cartofi ardelenescă cu afumătură, tarhon, smântână și ardei 400g TRANSILVANYAN POTATOES SOUP WITH SMOKED PORK, TARRAGON, SOURCREAM, PEPPER	15 lei
Ciorbă de burtă cu smântână și ardei iute 400 g TRIBE SOUR SOUP WITH SOURCREAM AND PEPPER	15 lei
Cremă de sparanghel verde cu crutoane aromatizate 400 g ASPARAGUS CREAM WITH CROUTON	18 lei

## Salate antreu APPETIZER SALAD

Salată de vinete cu roșii și pâine prăjită 200 g EGGPLANT SALAD WITH TOMATOES AND TOAST	15 lei
Salată Caesar cu piept de pui la grătar și file de ansoa 300 g CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN BREAST AND ANCHOVY	30 lei
Salată ușor picantă cu mușchi de vită și sos balsamic 300 g LIGHT SPICY BEEF SALAD WITH BALSAMIC SAUCE	35 lei

## Recomandarea Bucătarului Sef CHEF'S CHOICE

Salată ARCADE : salată iceberg, radicchio și rucola, roșii cherry,  
ceapă roșie, castraveți, andive, ardei, piept de pui și cremă de brânză,  
toate asezonate într-o lipie crocantă 400 g 35 lei  
ARCADE SALAD : ICEBERG, RADICCHIO, ARUGULA, CHERRY TOMATOES,  
RED ONIONS, CUCUMBERS, ENDIVE, PEPPER, CHICKEN BREAST, CHEESE,  
ALL IN A CRISPY TORTILLIA COAT

## Paste & Risotto PASTA & RISOTTO

Spaghetti Carbonara 250 g 20 lei  
CARBONARA SPAGHETTI

Tagliatelle cu sos de brânză gorgonzola 250 g 20 lei  
TAGLIATELLE WITH GORGONZOLA SAUCE

Penne cu roșii, busuioc și mozzarella 250 g 20 lei  
TOMATOES PENNE WITH BASIL AND MOZZARELLA

Tăiței de orez cu legume proaspete, piept de pui și parmezan 250 g 25 lei  
RICE NOODLES WITH FRESH VEGETABLES, CHICKEN BREAST AND PARMESAN

Risotto cu hribi, parmezan și creveți, cu sos de unt 300 g 30 lei  
SHRIMPS RISOTTO WITH MUSHROOMS, PARMESAN AND BUTTER SAUCE

## Preparate din carne de pui CHICKEN

Pulpe de pui gratinate cu cașcaval, cu ciuperci sote 200 g/150 g CHICKEN LEGS WITH MUSHROOMS, GRATINATED	25 lei
Piept de pui în crustă de ierburi aromate cu spaghete de legume 200g/150g FLAVOURED CHICKEN BREAST WITH VEGETABLE NOODLES	30 lei
Piept de pui cu salam chorizo, piure de cartofi și verdețuri 200g /150 g CHICKEN BREAST WITH CHORIZO SALAMI, MASHED POTATOES AND VEGETABLES	30 lei
Piept de pui cu brânză de capră și prosciutto, cartofi rași și usturoi 200g/150g CHICKEN BREAST WITH GOAT CHEESE AND PROSCIUTTO, POTATOES AND GARLIC	35 lei
Snițel de pui parizian cu prosciutto și cașcaval, cartofi rosty și sos de iaurt 200 g/150 g PARISIAN SCHNITZEL WITH PROSCIUTTO AND CHEESE, ROSTY POTATOES AND YOGHURT SAUCE	35 lei

## Preparate din carne de miel LAMB

Pastramă de berbecuț din Noua Zeelandă, cu sos de vin și măămăligă 200g/150g NEW ZEELAND LAMB STEAK WITH WINE SAUCE AND POLENTA	40 lei
Frigărui de miel cu sos de usturoi și piure de cartofi 200 g/ 150 g LAMB SKEWERS WITH GARLIC SAUCE AND MASHED POTATOES	50 lei
Cotlet de miel cu rozmarin, spanac sote și roșii cherry coapte 200 g/150 g LAMB CHOPS WITH ROSEMARY, SPINACH AND CHERRY TOMATOES	65 lei

## Preparate din carne de porc PORK

Frigărui de porc cu bacon și legume, cu piure de cartofi 200 g/150 g PORK SKEWERS WITH BACON AND VEGETABLES WITH MASHED POTATOES	30 lei
Steak de porc cu cartofi crocanți și sos de usturoi 200 g/ 150 g PORK STEAK WITH CRISPY POTATOES AND GARLIC SAUCE	30 lei
Cotlet de porc cu sos picant și cartofi rosty cu bacon 200 g/150 g PORK CHOPS WITH SPICY SAUCE AND POTATOES WITH BACON	30 lei
Coaste de porc cu sos barbeque cu chipsuri de cartofi 400 g/100 g PORK RIBS WITH BARBEQUE SAUCE AND CHIPS	30 lei
Mușchiuleț de porc împletit, cu cartofi la cuptor 200 g/150 g STRANDED PORK TENDERLOIN WITH BAKED POTATOES	35 lei

## Preparate din carne de vită BEEF

Burger cu bacon și ou, cu mix de salate și cartofi prăjiți 150 g/200 g BURGER WITH BACON AND EGG, SALAD AND FRENCH FRIES	25 lei
Șnitel vienez cu cartofi crocanți și sos de iaurt 200 g/150 g WIENER SCHNITZEL WITH CRISPY POTATOES AND YOGHURT SAUCE	40 lei
Steak din antricot de vită marinat, cu ceapă pane și cartofi rosty 200g/ 150g MARINATED BEEF STEAK WITH ONION AND ROSTY POTATOES	60 lei
Mușchi de vită caramelizat în sweet chilli cu spaghete de legume 200 g/150 g FILLET MIGNON CARAMELIZED IN SWEET CHILI WITH VEGETABLE NOODLES	65 lei

## Preparate din pește

### FISH

File de șalău în fulgi de porumb cu sos și legume la grătar 180 g/150 g ZANDER FILLET IN CORNFLAKES WITH BUTTERLEMON SAUCE AND GRILLED VEGETABLES	35 lei
File de păstrăv cu spanac, tăiței de legume și sos olandez 180 g/ 150 g TROUT FILLET WITH SPINACH, VEGETABLE NOODLES AND SAUCE	35 lei
File de butterfish cu tăiței de legume și sos de unt cu lămaie 180 g/150 g BUTTERFISH FILLET WITH VEGETABLE NOODLES AND BUTTERLEMON SAUCE	45 lei
File de somon pe pat de risotto cu sparanghel și sos de capere 180 g/150 g SALMON FILLET WITH RISOTTO, ASPARAGUS AND CAPER BERRIES SAUCE	45 lei

## Mâncăruri gătite ca la mama acasă

### GRANDMA'S SPECIALITY

Piept de pui cu sos de smântână și ciuperci, cu orez sârbesc 200 g/150 g CHICKEN BREAST WITH CREAM AND MUSHROOMS SAUCE WITH RICE	30 lei
Tocăniță de vacuță la ceaun în crustă de cartofi cu castraveți murați 400 g BEEF STEW WITH POTATOES AND PICKLES	35 lei





## Preparate vegetariene VEGETARIAN

Brânză feta tempura cu tartar de roșii și mix de salate 250 g TEMPURA FETA CHEESE WITH TOMATOES AND SALAD	25 lei
Dovlecel umplut cu ciuperci și roșie graten 200 g/ 200 g ZUCCHINI FILLED WITH MUSHROOMS AND TOMATO, GRATINATED	25 lei
Chifteluțe de legume cu orez cu ciuperci 200 g/150 g VEGGIE BALLS WITH RICE WITH MUSHROOMS	25 lei

## Salate SALAD

Salată de varză cu roșii 200 g FRESH CABBAGE AND TOMATOES SALAD	8 lei
Salată de murături 200 g PICKLES SALAD	8 lei
Salată verde cu lămaie 200 g LETTUCE WITH LEMON	8 lei
Salată asortată de vară 200 g SUMMER LIGHT SALAD	10 lei
Salată de ardei copti 200 g ROASTED PEPPERS SALAD	14 lei

## Desert DESERT

Prăjitura ANDA 80 g ANDA CAKE	10 lei
Clătite (cu dulceață sau ciocolată și nuci sau brânză dulce și stafide) 200 g PANCAKES (FILLED WITH JAM OR CHOCOLATE & NUTS OR SWEET CHEESE AND RAISIN)	12 lei
Papanași cu dulceață și smântână 120 g/120 g FRIED DUMPLINGS	12 lei
Prăjitură cu mere și sos de vanilie 200 g APPLE PIE WITH VANILLA SAUCE	15 lei
Cheesecake cu topping de ciocolată și fructe de pădure 150 g CHEESECAKE WITH CHOCOLATE AND BERRIES TOPPING	18 lei

## Înghețată superpremium Betty Blue LUXURY BETTY BLUE ICE CREAM

Înghețată 160 g * ICE CREAM *	15 lei
----------------------------------	--------

\*Puteți alege 4 cupe dintre următoarele sortimente: Castane, Ciocolată belgiană, Pecan praline de vanilie cu topping de caramel, Fructe de pădure.

\*You can choose 4 balls from the following : Chestnut, Belgian chocolate, Vanilla pecan praline with caramel, berries.

## Pâine BREAD

Chiflă, Pâine cu cartofi sau Pâine toast 70 g ROLL, TOAST, POTATO BREAD	1 leu
--	-------

## Scotch Whisky

J&B Scotch 50 ml	12 lei
Johnnie Walker Red Label 50 ml	12 lei
Chivas Regal 12 years old 50 ml	20 lei
Glenfiddich 12 years old single malt 50 ml	22 lei
Johnnie Walker Black Label 50 ml	22 lei

## Bourbon & Tennessee Whiskey

Jim Beam 50 ml	12 lei
Jack Daniels 50 ml	16 lei
Jack Daniels Single Barrel 50 ml	28 lei

## Vodca

Absolut Blue 50 ml	10 lei
Finlandia 50 ml	10 lei

## Băuturi tradiționale

Țuică 50 ml	8 lei
Palincă 50 ml	10 lei
Afinată 50 ml	12 lei
Vișinată 50 ml	12 lei

## Gin

Beefeater 50 ml	10 lei
-----------------	--------

## Brandy & Cognac

Vinars Jidvei 50 ml	12 lei
Metaxa 5* 50 ml	12 lei
Hennessy Fine 50 ml	30 lei
Martell VS 50 ml	30 lei
Courvoisier VSOP 50 ml	36 lei

## Digestive

Jagermeister 50 ml	12 lei
Unicum 50 ml	14 lei

## Tequila

Camino Gold 50 ml	14 lei
-------------------	--------

## Vermuth

Martini Bianco 50 ml	8 lei
Martini Rosso 50 ml	8 lei

## Bitter

Campari 50 ml	12 lei
---------------	--------

## Rom

Havana Club Especial 50 ml	12 lei
Bacardi Silver 50 ml	14 lei

## Liqueur's

Baileys 50 ml	16 lei
Disaronno Amaretto 50 ml	16 lei
Sheridan's 50 ml	18 lei

## Long drinks & cocktails

Gin Tonic 250 ml	18 lei
Cuba Libre 250 ml	18 lei
Campari orange 250 ml	20 lei
Cosmopolitan 250 ml	22 lei
Manhattan 250 ml	22 lei

## Bere

Tuborg 330 ml	8 lei
Ursus 330 ml	8 lei
Stella Artois 330 ml	10 lei
Heineken 330 ml	10 lei
Clausthaler (fara alcool) 330 ml	10 lei
Amstel 330 ml	12 lei
Leffe Bruna 330 ml	16 lei
Corona 330 ml	16 lei

## Cidru

Strongbow Gold 330 ml	10 lei
Strongbow Red Berries 330 ml	10 lei

## Apă minerală/plată

Apă minerală/plată 330 ml	5 lei
Apă minerală/plată 750 ml	10 lei

## Răcoritoare

Coca Cola, Fanta, Sprite, Schweppes 250 ml	6 lei
Cappy nectar 250 ml	8 lei
Ice Tea Nestea 250 ml	8 lei
Limonadă 330 ml	10 lei
Fresh portocale 200ml	12 lei
Red Bull energizant 200 ml	15 lei

## Cafea & Ceai

Ceai 200 ml	5 lei
Espresso 30 ml	7 lei
Espresso decaf 30 ml	7 lei
Cappuccino 150 ml	9 lei
Ciocolată caldă 200 ml	10 lei
Latte Macchiato 200 ml	10 lei
Dublu Espresso 60 ml	12 lei
Caffee frappe 200 ml	12 lei



Telina  
Catery



Susan  
Sesame



Lapte  
Dairy



Nuci  
Nuts



Mustar  
Mustard



Arahide  
Peanuts



Crustacee  
Crustaceans



Lupin  
Lupin seeds



Sulfurilor și oxizi  
Sulphites and dioxides



Cereale  
Cereals



Moluste  
Molluscs



Oua  
Eggs



Soia  
Soya



Peste  
Fish

### Stimați oaspeți

Vă prezentăm, în continuare, lista ingredientelor alimentare cu potențial periculos pentru persoanele alergice. Această informare este conformă cu regulamentul U.E. 1169/2011.

1. Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovaz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi și acestora) și produse derivate, **exceptând**:
  - a. siropurile de glucoză obținute din grâu, inclusiv dextroză;
  - b. siropurile de glucoză obținute din orz;
  - c. cereale folosite la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricolă pentru băuturi alcoolice.
2. Crustacee și produse derivate;
3. Oua și produse derivate;
4. Pește și produse derivate, **exceptând**:
  - a. gelatină de pește folosită ca suport pentru preparatele de vitamine sau caratenoide;
  - b. gelatină de pește sau ihtioocolul folosit la limpezirea berii sau a vinului.
5. Arahide și produse derivate;
6. Soia și produse derivate, **exceptând**:
  - a. uleiul și grăsimile de soia, complet rafinate;
  - b. amestecul natural de tocoferoli (E306), tocoferolul D-alfa natural, obținut din soia;
  - c. fotosteroli și esteri de fotosteroli derivați din uleiuri vegetale extrase din soia.
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză), **exceptând**:
  - a. zerul folosit la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricolă;
  - b. lactitozul.
8. Fructe cu coajă, adică migdale (*Amygdalus communis*), alune de pădure (*Corylus avellana*), nuci (*Juglans regia*), anacarde (*Anacardium occidentale*), nuci Pecanucci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de Macadamia și nuci de Queensland (*Macadamia ternifolia*) și produse derivate;
9. Telină și produse derivate;
10. Mustar și produse derivate;
11. Semințe de susan și produse derivate;
12. Dioxid de sulf și sulfiti în concentrații de peste 30 mg/kg sau 10 mg/litru;
13. Lupin și produse derivate;
14. Moluste și produse derivate.

În cazul în care suferiți de o alergie, vă rugăm să solicitați informații suplimentare înainte de efectuarea comenzii.  
Vă mulțumim pentru înțelegere!



HOTEL  
**ANDA**  
— SINAIA —