



CASA del SOLE
Boutique Hotel & Restaurant

MENIU CLASIC



Cină

Băutură:

Vinul casei: alb/roșu/rosé sau Berea casei

La alegere, după pofta însetatului

Gustare:

Mizilicuri meșterite-n casă

Zacuscă, vinete coapte și frecate, icre de crap

Fel principal:

Sarmale bănațene în foi de varză murată

Servite cu cu mămăliguță, smântână și ardei iute murat

Desert:

Ștrudel cu mere și scorțișoară

Învelit în foietaj crocant, copt până devine aur curat



CASA del SOLE
Boutique Hotel & Restaurant

MENIU DE POST



Cină

Băutură:

Vinul casei: alb/roșu/rosé sau Berea casei

La alegere, după pofta însetatului

Gustare:

Mizilicuri meșterite-n casă

Fasole bătută, vinete coapte și frecate, zacuscă

Fel principal:

Sarmale cu ciuperci în foi de varză murată

Servite cu cu mămăliguță și ardei iute murat

Desert:

Ștrudel cu mere și scorțișoară

Învelit în foietaj crocant, copt până devine aur curat



CASA del SOLE
Boutique Hotel & Restaurant

MENIU CLASIC



Prânz

Băutură:

Țuică sau Vișinată de casă

La alegere, după pofta însetatului

Supă:

Supă de vită cu tăitei de casă

Fierbături lente, zeamă limpede și gust de duminică

Fel principal:

Ciolan de porc, varză călită și sos de hrean

Ciolan sfințit cu bere și gătit molcom la cuptor

Desert:

Cremeș

Foi fragede și cremă ușoară, o clipă dulce de bucurie



CASA del SOLE

Boutique Hotel & Restaurant

MENIU DE POST



Prânz

Băutură:

Țuică sau Vișinată de casă

La alegere, după pofta însetatului

Supă:

Supă cremă de dovleac cu crutoane

Catifelată și dulceagă, ca o zi bună de toamnă

Fel principal:

Conopidă la cuptor cu linte roșie bătută

Cu un strop de ulei picant, cât să prindă viață

Desert:

Sufleu de griș cu dulceață

Simple și bun, ca după joaca din copilărie