
POTAISSA
HOTEL
RESTAURANT

Potaiissa Menu

POTAISSA
HOTEL
RESTAURANT

Restaurant Hotel Potaissa

Hotel Potaissa pune la dispoziția oaspeților săi un restaurant cu o capacitate de 62 de locuri, un bar și o terasă cu 24 de locuri.

Restaurantul este destinat atât oaspeților, cât și publicului larg.

Meniul Potaissa este special creat pentru a satisface chiar și cele mai pretențioase gusturi, oferind o gamă variată de preparate din bucătăria tradițională cu specific local cât și din cea internațională.

Misiunea noastră este de a vă impresiona pe dumneavoastră.

Potaissa Hotel offers its guests a restaurant of 62 people capacity, an open bar with 24 seats and an outdoor bar.

The restaurant accommodates its guests as well as large public.

The Potaissa menu is specially created to satisfy even the most exquisite tastes offering a large array of traditional cuisine as well as local and international dishes.

Our main mission is to impress your tastes buds.

Alergeni alimentari

Conform Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 20 martie 2000, alergenii din alimente se pot încadra în următoarele grupe:

According to The European Council and Parliament Decision of the 20th of March 2000, the allergens from food may be found in the following categories

1. Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu, spelta, grâu mare sau hibridi ai acestora) și produse derivate;
Glutaneous cereal weath, maize,barley, oats or hybrids of them.
2. Crustacee și produse derivate;
Crustaceous and derrivatives
3. Ouă și produse derivate;
Eggs and derrivatives
4. Pește si produse derivate;
Fish and derrivatives
5. Arahide și produse derivate;
Peanuts and derrivatives
6. Soia și produse derivate;
Soy and derrivatives
7. Lapte și produse derivate (inclusive lactoză);

Dairy and derrivatives

8. Fructe cu coajă, adică migdale(*amydaluscommunisL.*), alune de pădure (*Corylusavellana*), nuci (*Iuglasregia*), anacarde (*(anacardiumaccidentale)*), nuci Pecan(*carayaillionoiesisWangenh.K.Koch*), nuci de Brazilia (*bertholletia excels*), fistic (*pistaciavera*), nuci de Macadamia sinucide Queensland (*macadamia ternifolia*) si produse variate.

POTAISSA
HOTEL
RESTAURANT

- Nuts, almonds, peanuts, walnuts, cashew, pecan, pistachio, Macademia nuts, Queensland nuts and derivatives
9. Telină și produse derivate;
Cellery and derivatives
 10. Muștar și produse derivate
Mustard and derivatives
 11. Semințe de susan și produse derivate;
Sesame seeds and derivatives
 12. Dioxid de sulf și sulfiti în concentrații de peste 10mg/kg sau 10 ml/litru;
Sulfurus dioxide and sulfits in higher concentrations over 10mg/kg or 10ml/liter
 13. Lupin și produse derivate;
Lupin and derivatives
 14. Moluște și produse derivate;
Mussel and derivatives

În cazul în care sunteți allergic sau aveți intoleranță la vreun ingredient, vă rugăm să consultați cu atenție lista înainte de a plasa comanda!

In case you are allergic or you have low tolerance to any of these ingredients, please carefully select your order

Food allergens

According to Directive 2000/13/EC of the European Parliament and the Council from 20 March 2000, food allergens can be placed into the following groups.

Mic dejun / Breakfast

1. Ouă ochiuri – 100 g/ porție – 8lei
(Fried eggs)
2. Omletă cu cașcaval și șuncă– 200 g/ porție – 16lei
(Ham and cheese omelette)
3. Omletă cu cașcaval – 200 g/ porție – 14lei
(Cheese omelette)
4. Crenvușți – 100 g/ porție – 12lei
(Sausages - Cremwurst)
5. Bacon prăjit – 50 g/ porție – 11lei
(Crispy bacon)
6. Cabanos prăjit – 100 g/ porție – 15lei
(Fried sausages)
7. Telemea de vacă – 50 g/ porție – 8lei
(Cheese in brine)
8. Slăninuță prăjită 100gr/porție -12lei
(Fried lard)
9. *Oua posate cu avocado 330gr/portie- 30lei*
(oua, chifla, avocado, sos olandez, baby spanac)
(eggs, bread, avocado, hollandese sauce, baby spinach)
10. *Oua posate cu bacon 290gr/portie-30lei*
(oua, chifla, bacon, sos olandez, baby spanac)
(eggs, bread, bacon, hollandese sauce, baby spinach)
11. Cașcaval – 50 g/ porție –8lei
(Pressed cheese)
12. Roșii – 50 g/ porție – 5lei
(Tomatoes)
13. Castraveți – 50 g/ porție – 4lei
(Cucumbers)
14. Ardei – 50 g/ porție – 5lei
(Peppers)
15. Muștar – 30 g/ porție – 2lei
(Mustard)

POTAISSA
HOTEL
RESTAURANT

16. Maioneză – 50 g/portție – 2 lei
(Mayonnaise)
17. Sos de ketchup – 60 g/ porție – 2lei
(Ketchup)
18. Măsline – 100 g/portție - 8lei
(Olives)
19. Porumb-60g/portție - 5 lei

Gustări / Appetizers

1. Aripioare crocante la cuptor – 250 g/ porție – 32lei *
(Baked chicken wings)
2. Biftec tartar – 250 g/ porție – 48lei *
(mușchi de vită, ceapă albă, capere, ou, castraveți murați sos)
(beaff tartar)
(beef loin, onion, caperes, egg, pickles cucumbers, sauce)
3. Burger și cartofi prăjiți –150/350 g/ porție – 39lei *
(carne de vită, salată iceberg, brânză cheddar, ceapă, ou, castraveți murați, cartofi prăjiți)
(Burger and fries)
(ground beef, iceberg salad, cheddar cheese, onion, egg, pickles cucumbers, sauce, fries)
4. Burger de pui cu cartofi prăjiți 150/350g/portție - 35lei*
(carne de pui, salată iceberg, brânză cheddar, ceapă, ou, castraveți murați, sosuri, cartofi prăjiți)
(Burger and frise)
(ground chicken, iceberg salad, cheddar cheese, onion, egg, pickles cucumbers, sauce, fries)
5. Cașcaval pane – 180 g/ porție – 22lei *
(Bread crumbs fried cheese)
6. Platou de brânzeturi – 250/250 g porție – 50 lei
(cascaval, telemea de vacă, gorgonzola, brânză brie, parmezan)
(Cheese platter)
(different varieties of cheese)
7. Salată grecească – 400/50 g porție – 31lei
(salată iceberg, ceapă, roșii, ardei gras, castraveți, brânză feta, iaurt, măsline)
(Greek salad)
(iceberg salad, onion, tomatoes, cucumber, feta cheese, olives)

POTAISSA
HOTEL
RESTAURANT

9. Salată Caesar – 350/50 g porție – 33lei
(salată iceberg, roșii, ardei, castraveți, piept de pui, ton, sos)
(Caesar salad)
(Chicken breast, iceberg salad, tomatoes, bell peppers cucumbers, tuna, sauce)
10. Salată cu pui crocant – 400/50 g porție – 33lei *
(salată iceberg, piept de pui, ardei, castraveți, roșii, smântână, parmezan)
(Crispy chicken salad)
(iceberg salad, chicken breast, peppers, cucumbers sour cream, parmesan)
11. Salată de creveți cu grapefruit – 300/50 g porție – 40lei
(creveți, salată iceberg, ardei, ceapă, castraveți, grapefruit, sosuri)
(Crudités salad with shrimps and grapefruit)
(shrimps, iceberg salad ,peppers ,cucumbers, grapefruit, sauce)
12. Salată de crudități cu somon - 300/50gr - 32lei
(somon fume, morcovi, țelină, măr, lamaie)
(Crudites salad with salmon fume)
(salmon fume, apple, lemons, carrot, cellery)
13. Salata Potaissa 400/150g- 34lei
(piept de pui, oua, roșii , castraveți, fasole roșie, naut, rucola, salata aisberg, porumb)
(chiken breast, eggs, tomatoes, cucumbers, redbeens, bull, icebergsalad, maize)

POTAISSA
HOTEL
RESTAURANT

*Produs din carne congelată./ Frozen meat.

***A se verifica lista de alergeni. Check the list of allergens.**

Supe și ciorbe /Soups and broths

1. Ciorbă de burtă – 260/ 90 porție –23lei *
(Tripe soup)
2. Ciorbă de fasole cu ciolan – 290/60 g porție –22lei *
(Bean soup with smoked bone)
3. Ciorbă de fasole – 350 g porție –16lei *
(Bean soup)
4. Ciorbă de legume – 350 g/ porție – 17 lei *
(Vegetable broth)
5. Ciorbă de pui à la grec – 290/60 g porție –21lei *
(Chicken soup à la grec)
6. Ciorbă țărănească de porc – 290/60 g porție – 21lei *
(Traditional pork broth)
7. Ciorbă de vâcuță – 290/60 g porție – 23lei *
(Beef broth)
8. Ciorbă rădăușeană 290/60g- porție - 21lei
(Chicken soup)
9. Supă cu tăiței – 290/60 g porție – 15lei *
(Turkey noodle soup)
10. Supă cremă de ciuperci – 350 g/ porție – 25lei **
(ciuperci, ceapă, smântână ,parmezan, unt)
(Mushroom cream soup)
(mushrooms, onion, sour cream, parmesan, butter)
11. Supă cremă de legume – 350 g/ porție –21lei
(morcovi, telină, mazăre ,ceapă, fasole verde, unt)
(Vegetable cream soup)
(carrot, celery, green peas, onion, green beans, butter)
12. Supă cremă de mazăre cu mentă – 350 g/ porție –20 lei**
(mazăre, smântână, unt, parmezan, mentă)
(Peas cream soup with mint)

POTAÏSSA
HOTEL
RESTAURANT

(green peas, sour cream, butter, parmesan, mint)

*Produs din carne congelată./ Frozen meat.

***A se verifica lista de alergeni. Check the list of allergens.**

Preparate din pește / Fish dishes

1. Păstrăv la grătar – 100 g/ porție – 23lei *
(Grilled trout)
2. Păstrăv în mălai – 100 g/ porție – 24lei *
(Corn flake-crusted trout)
3. Păstrăv prăjit – 100 g/ porție – 23 lei *
(Fried trout)
4. Somon la grătar – 100 g/ porție – 32lei *
(Grilled salmon)
5. Somon la cuptor – 100 g/ porție – 33lei *
(Salmon in oven)
6. șalău la gratar 100 g/ porție – 23lei *
(Grilled zander)
7. șalău pané – 100 g/ porție – 24lei *
(Pan fried zander)

*Produs din pește congelat./ Frozen fish.

***A se verifica lista de alergeni. Check the list of allergens.**

Fel principal / Main course

1. Ceafă de porc la grătar – 150 g/ porție – 28lei *
(Grilled pork neck)
2. Coaste de porc – 100 g/ porție – 21lei *
(Pork ribs)
3. Cordon bleu de porc – 150 g/ porție – 28lei *
(cotlet de porc, suncă, cașcaval, gogoșari murați, ou)
(Pork cordon bleu)
(pork chop, ham, cheese, pickled peppers, egg)
4. Cordon bleu de pui – 150 g/ porție – 26lei *
(piept de pui, suncă, cașcaval, gogoșari murați ,ou)
(Chicken cordon bleu)
(chicken breast, ham, cheese, pickled peppers, egg)
5. Cotlet de porc la grătar – 150 g/ porție – 27lei *
(Grilled pork chop)
6. Ficat de pui soté – 200 g/ porție – 20lei *
(Chicken livers saute)
7. Ficat de pui soté cu ceapă – 200 g/ porție – 21lei *
(Chicken livers saute whith onion)
8. Mușchiuleț de porc în bacon –200 g/ porție – 32lei *
(Pork tenderlo in with bacon)
9. Mușchi de vită la cuptor – 150 g/ porție – 54lei *
(Baked beef)
10. Piept de pui la grătar – 150 g/ porție – 25lei *
(Grilled chicken breast)
11. Pulpă de pui dezosată la grătar – 100 g/ porție – 17lei *
(Grilled chicken thigh)

POTAISSA
HOTEL
RESTAURANT

12. șnițel din piept de pui – 150 g/ porție – 26lei *
(*Chicken schnitzel*)
13. Pui crispy– 150 g/ porție – 27lei *
(*Crispy chicken*)
14. Cotelet de porc cu cartofi, dovlecel și sos de musta 150/200gr-38lei*
(*cotelet de porc, dovlecel, cartofi, smantana, mustar*)
(*Pork chop, potatoes, zucchini, and mustard sauce*)
15. Șnițel de porc - 150gr/porție - 27lei*
(*Pork schnitzel*)
16. Confit de rață – 150 g/ porție – 42lei *
(*Confit duck*)
17. Piept de rață la cuptor – 150 g/ porție – 55lei *
(*Duck breast in oven*)
18. Piept de pui cu ananas și orez 300/150g porție - 32lei*
(*Breast chicken with pineapple and rice*)

*Produs din carne congelată./ Frozen meat.

***A se verifica lista de alergeni. Check the list of allergens.**

Garnituri / Side dishes

1. Baby morcovi sote – 200 g/ porție – 15lei *
(Baby carrot saute)
2. Broccoli sote – 200 g/ porție – 13lei *
(Broccoli saute)
3. Ciuperci sote – 200 g/ porție – 17lei *
(mushrooms saute)
4. Ciuperci la grătar – 200 g/ porție – 16lei *
(mushrooms saute)
5. Cartofi aurii – 200 g/ porție – 11lei
(Roast potatoes)
6. Cartofi natur – 200 g/ porție - 11 lei
(Traditional boiled potatoes)
7. Cartofi prăjiți- 200 g/ porție – 10lei
(Fried potatoes)
8. Cartofi țărănești cu bacon- 200 g/ porție – 13lei
(cartofi, ceapă, bacon,)
(Rustic potatoes)
(potatoes, onion, bacon)
9. Cartofi țărănești fara bacon -200 g/porție – 10lei
(cartofi, ceapă)
(Rustic potatoes without bacon)
(potatoes, onion)
10. Cartofi Parissenni – 200 g/ porție – 15lei
(Parissenni potatoes)
11. Fasole verde soté – 200 g/ porție – 14lei *
(Green beans saute)
12. Legume la grătar – 200 g/ porție – 15lei

POTAISSA
HOTEL
RESTAURANT

(ciuperci, vinete, dovlecel, ceapă ,ardei)
(Grilled vegetables)
(mushrooms, eggplants, zucchini, onion, pepper)

*Preparat din legume congelate./ Frozen vegetables.

***A se verifica lista de alergeni. Check the list of allergens.**

13. Orez cu legume – 200 g/ porție – 11lei
(orez, morcovi, ceapă, ardei)
(Vegetable rice)

(rice ,carott, onion, peppers)

14. Piure de cartofi – 200 g/ porție – 11lei
(cartofi, unt, lapte)
(Mashed potatoes)

(potatoes, butter, milk)

15. Piure de mazăre – 200 g/ porție – 15lei
(mazare, ceapă, mărar, unt)
(Mashed peas)

(green peas, onion, butter, dill)

16. Varză roșie caramelizată – 200 g/ porție – 12lei
(Red caramelized cabbage)

17. Mămăligută 200 g/porție – 8lei
(Polenta)

*Preparat din legume congelate./ Frozen vegetables.
***A se verifica lista de alergeni. Check the list of allergens.**

Salate / Salads

1. Salată de ardei copti – 150 g/ porție – 11lei
(Roasted pepper salad)
2. Salată de castraveți murati – 150 g/ porție – 11lei
(Pickled cucumber salad)
3. Salată de murături asortate(gogoșari și castraveți) – 75/75 g porție – 12lei
(Pickled salad pepper and cucumber)
4. Salată de ceapă roșie – 150 g/ porție – 5lei
(Red onion salad)
5. Salată de roșii – 150 g/ porție – 9lei
(Tomato salad)
6. Salată cu roșii și castraveți – 75/75 g porție – 9lei
(Tomato and cucumber salad)
7. Salată cu roșii și telemea – 130/20 g porție – 10lei
(Tomato and cheese salad)
8. Salată de sfeclă roșie – 150 g/ porție – 9lei
(Beetroot salad)
9. Salată de varză – 150 g/ porție – 6lei
(Sweet cabbage salad)
10. Salată de varză murată – 150 g/ porție - 8 lei
(Pickled cabbage salad)
11. Murături de ardei umpluți cu varză roșie/albă – 150 g/ porție - 9lei
(Pickled pepper whith red/white cabbage)
12. Salată de salată verde – 150g/porție - 9lei
(Green salad)
13. Salată de gogoșari murati -150g/porție - 12lei
(Pepper salad)

*Preparat din legume congelate./ Frozen vegetables.

***A se verifica lista de alergeni. Check the list of allergens.**

Sosuri / Sauces,dressings

1. Sos de ciuperci – 80 g/ porție – 10 lei
(Mushroom sauce)
2. Sos gorgonzola – 80 g/ porție – 9 lei
(Gorgonzola sauce)
3. Sos de smântână – 60 g/ porție – 6 lei
(Cream sauce)
4. Sos sweet chili – 60 ml/ porție – 6 lei
(Sweet chili sauce)
5. Sos tartar – 60 g/ porție – 7 lei
(Tartar sauce)
6. Sos de usturoi – 60 g/ porție – 5 lei
(Garlic sauce)
7. Sos de usturoi cu smântână – 60 g/ porție – 6 lei
(Cream and garlic sauce)
8. Ardei iute – 2 lei
(Chili pepper)
9. Sos de portocale – 80 g/ porție – 8 lei
(Orange sauce)
10. Chiflă -1.5 lei
(Bun)
11. Baghetă -3 lei
(French loaf)

***A se verifica lista de alergeni. Check the list of allergens.**

Paste / Pasta

1. Spaghete Bolognese – 160/190 g porție – 28 lei *
(spaghete, carne de porc, pastă de roșii, sos)
(Spaghetti Bolognese)
(spaghetti, pork meat, tomatoes, sauce)
2. Penne Pomodoro – 160/190 g porție – 25 lei
(penne, roșii, busuioc, oregano)
(Penne Pomodoro)
(penne, tomatoes, basil, oregano)
3. Penne Pomodoro cu ton – 160/190 g porție – 30 lei
(penne, roșii, ton, busuioc, oregano)
(Penne Pomodoro with tuna)
(penne, tomatoes, basil, oregano)
4. Spaghete Carbonara – 160/190 g porție – 30 lei
(spaghete, bacon, smântână, ou, parmezan)
(Spaghetti Carbonara)
(spaghetti, bacon, sour cream, egg, parmesan)
5. Spaghete cu unt – 200 g porție – 16 lei
(Spaghetti with butter)
6. Penne Carbonara – 160/190 g porție – 30 lei
(penne, bacon, smântână, ou, parmezan)
(Penne Carbonara)
(penne, bacon, sour cream, egg, parmesan)
7. Tagliatelle cu ciuperci – 160/140/50 g porție – 33 lei
(tagliatelle, ciuperci, smântână, ou, parmezan, prosciutto crudo)
(Mushroom tagliatelle)
(tagliatelle, mushrooms, sour cream, egg, parmesan, prosciutto crudo)
8. Tagliatelle cu somon fumé – 160/190 g porție – 37 lei
(tagliatele, somon afumat, smântână, parmezan, mărar, unt)
(Tagliatelle with smoked salmon)

POTAISSA
HOTEL
RESTAURANT

(tagliattele, smoked salmon, sour cream, dill, butter)

9. Penne bolognese -160/190 g porție - 28 lei

(penne, carne de porc, pastă de roșii, sos)

(Penne bolognese)

(penne, pork meat, tomatoes, sauce)

10. Spaghette Arrabiata 160/190gr -25lei

(spaghete, sos de rosii, ardei iute, parmezan)

(spaghetti, tomatoes, basil, oregano, hot peppers, parmegiano)

Preparate tradiționale / Traditional dishes

1. Iahnie de fasole cu ciolan – 200/220 g porție – 33 lei *

(fasole boabe, ceapă, sos de roșii, usturoi, ciolan afumat)

(Baked beans with smoked pork)

(beans, onion, tomatoes, garlic, smoked pork)

2. Ciolan afumat cu varză călită – 220/200 g porție – 31 lei *

(Smoked pork with curried cabbage)

3. Iahnie de fasole – 200 g porție – 19 lei **

(fasole boabe, ceapă ,sos de roșii, usturoi)

(Baked beans)

(beans, onion, tomatoes, garlic)

4. Mămăliguță cu brânză și smântână – 200/50/50 g porție – 23 lei

(Polenta with cream and cheese)

5. Mămăliguță cu brânză, smântână și bacon– 200/50/50/50 g porție – 27 lei

(Polenta with cream, cheese and bacon)

6. Tocăniță de pui cu mămăliguță – 300/200 g porție – 30lei *

(Poultry stew with polenta)

7. Fasole bătută 300gr/porție – 15lei

(Mashed beans)

POTAISSA
HOTEL
RESTAURANT

8. Fasole bătută cu slăninuță prăjită 300/100 g porție – 23 lei
(*Mashed beans with fried bacon*)
9. Gulaș 400gr/porție - 26 lei
(carne de porc, carne de vită, cartofi, morcovi, ceapă, ardei)
(*Goulash*)
(pork meat, beef meat, potatoes, carrot, onion, pepper)
10. Spanac scăzut cu ouă ochiuri 300/50gr/porție – 23 lei
(spanac, lapte, usturoi, ou)
(*spinach pudding with fried eggs*)
(spinach, milk, garlic, egg)
11. Spanac scăzut 300gr/porție - 18lei
(spanac, lapte, usturoi, ou)
(*spinach pudding*)
(spinach, milk, garlic, egg)
12. Varză calită de post 200g/porție - 12lei

Pizza

1. Pizza Potaissa – 400g - 34 lei
(*suncă, salam, pastramă pui, mozzarella, măslina, ardei gras, bacon, ciuperci champignon*)
(*ham, salami, chicken pastrami, mozzarella, olives, pepper, bacon, mushrooms*)
2. Pizza Vegetariană – 440g -30lei
(*broccoli, ciuperci champignon, porumb, ardei gras, măslina, ceapă, dovlecei*)
(*broccoli, mushrooms, corn, pepper, olives, onion, courgettes*)
3. Pizza cu Ton – 420g - 37lei
(*ton, creapă, mozzarella, măslina, ardei gras*)
(*tuna, onion, mozzarella, olives, pepper*)
4. Piadina – 180g -25 lei
(*cremă de brânză, prosciutto crudo, rucola, roșii cherry*)
(*cream cheese, prosciutto crudo, arugula, cherry tomatoes*)
5. Focaccia cu măslina – 270g - 16 lei
(*măslina, rozmarin*)
(*olives, rosemary*)
6. Pizza Margerita -300gr - 27lei
(*mozzarella, sos de roșii*)
(*mozzarella, tomato sauce*)

POTAISSA
HOTEL
RESTAURANT

7. Pizza Picantă - 300gr - 30 lei
(salam picant, mozzarella, măsline, sos de roșii)
(spicy salami, mozzarella, olive, tomato sauce)
8. Pizza cu Creveți 350gr - 43 lei
(creveți ,mozzarella, roșii cherry, sos de roșii ,rucola)
(shrimps, mozzarella, cherry tomato sauce, arugula)
9. Pizza cu suncă și mozzarella 300gr - 30 lei
(suncă ,mozzarella)
(ham and mozzarella)
10. Pizza Quattro Formaggi - 300gr - 34 lei
(brânză brie, gorgonzola, mozzarella , cașcaval, măsline)
(brie chesse, gorgonzola, mozzarella, chesse, olives)

**Preparatul conține legume congelate./The dish contains frozen vegetables.

*Preparat din carne congelată./ Prepared from frozen meat.

***A se verifica lista de alergeni. Check the list of allergens.**

Desert / Desserts

1. Clătite cu dulceață de fructe de pădure – 170/30 g porție – 19 lei
(Pancakes with jam)
2. Clătite cu sos de portocale și înghețată – 170/40/40 g porție – 22 lei
(Pancakes with orange sauce and Ice cream)
3. Clătite cu ciocolată – 170/30 g porție – 19 lei
(Pancakes with chocolate cream)
4. Clătite cu crema de mascarpone și sos de fructe de pădure 170/50/30gr-25lei
(Pancakes with mascarpone cream and berry sauce)
5. Clătite cu înghețată – 170/100 g porție – 20 lei
(Pancakes with Ice cream)
6. Clătite cu cacao și cremă de vanilie 150gr/porție – 19 lei
(Pancakes with cacao and vanilla cream)
7. Înghețată asortată – 170/30 g porție – 22 lei
(Ice cream)
8. Lava cake cu înghețată de vanilie – 80/40 g porție – 22 lei
(Lava cake with icecream)
9. Salată de fructe – 250 g/ porție – 20 lei
(Fruit salad)
10. Papanashi cu ciocolată – 180/70 g porție – 26lei
(Cheese pancakes with chocolate cream)
11. Papanashi cu smântână și dulceață de afine – 180/70/100 g porție – 26lei
(Cheese pancakes with cream and blueberry jam)

***A se verifica lista de alergeni. Check the list of allergens.**

Preparate fara gluten sau lactoza/free gluten and lactose

1. Supă de tăietei(konjac)fară gluten - 290/60g- 18lei
(Turkey noodle soup)
2. Supă cremă de legume fără lactoză -350g - 23 lei
(morcovi, telină, mazăre ,ceapă, fasole verde, unt)
(Vegetable cream soup)
(carrot, celery, green peas, onion, green beans, butter)
3. Tocăniță de pui cu mămliguță fără gluten/lactoza- 300/200 g porție – 32lei *
(Poultrey stew with polenta)
4. Penne Pomodoro fără gluten- 160/190g- 29 lei
(penne, roșii, busuioc, oregano)
(Penne Pomodoro)
(penne, tomatoes, basil, oregano)
5. Penne Pomodoro cu ton fără gluten 160/190g- 32lei
(penne, roșii, ton ,busuioc ,oregano)
(Penne Pomodoro with tuna)
(penne, tomatoes, basil, oregano)
6. Penne bolognese fara gluten 160/190 – 32lei
(penne, carne de porc, pastă de roșii, sos)
(Penne bolognese)
(penne, pork meat, tomatoes, sauce)
7. Spaghete Bolognese fără gluten 160/190 - 32lei
(spaghete, carne de porc, pastă de rosii, sos)
(Spaghetti Bolognese)
(spaghetti, pork meat, tomatoes, souce)
8. Penne carbonara fără gluten/lactoza 160/190g - 33 lei
(penne, bacon, smântână, ou, parmesan)
(Penne Carbonara)
(penne, bacon, sour cream, egg, parmesan)
9. Spaghete carbonara fără gluten sau lactoza 160/190g-33 lei
(spaghete, bacon, smântână, ou, parmezan)

POTAISSA
HOTEL
RESTAURANT

(Spaghetti Carbonara)

(spaghetti, bacon, sour cream, egg, parmesan)

10. Piure de cartofi fără gluten/lactoză 200gr- 12lei

(cartofi, unt, lapte)

(Mashed potatoes)

(potatoes, butter, milk)

11. Spanac scăzut fără gluten/lactoză 300g 19 lei

(spanac, lapte, usturoi, ou)

(spinach pudding)

(spinach, milk, garlic, egg)

12. Spanac scăzut cu ochiuri fără gluten/lactoză 300/50 24lei

(spanac, lapte, usturoi, ou)

(spinach pudding with fried eggs)

(spinach, milk, garlic, egg)

13. Clatite cu magiun fără lactoză, gluten/zahăr 170/30g- 20lei

(Pancakes with jam)

14. Clatite cu ciocolată fără gluten /lactoză 170/30g- 23lei

(Pancakes with chocolate cream)

15. Humus 200g -18lei

(naut, usturoi, lamaie, ulei de masline)

(ball, garlic, lemon, olive oil)

Bar

Răcoritoare/Water, soft drinks, juices

1. Apă Dorna Izvorul Alb (still) – 330 ml – 7 lei
2. Apă Dorna Izvorul Alb (still) – 750 ml – 9 lei
3. Apă minerală Dorna (sparkling) – 330 ml – 7 lei
4. Apă minerală Dorna (sparkling) – 750 ml – 9 lei
5. Coca-Cola – 250 ml – 8 lei
6. Coca-Cola –Zero 250ml - 8 lei
7. Sprite – 250 ml – 8 lei
8. Fanta portocale (orange)- 250 ml – 8 lei
9. Fanta struguri (grapes) – 250 ml – 8 lei
10. Fanta lămâie (lemon) – 250 ml – 8 lei
11. Cappy portocale (orange) – 250 ml – 9 lei
12. Cappy portocale roșii(blood orange)– 250 ml – 9lei
13. Cappy piersici (peach)– 250 ml – 9 lei
14. Cappy pere (pear)– 250 ml – 9 lei
15. Schweppes Bitter Lemon – 250 ml – 8lei
16. Schweppes Kinley – 250 ml – 8 lei
17. Burn – 250 ml – 11 lei
18. Limonadă lămâie -250/80 ml – 11 lei
(*Lemonade*)
19. Limonadă de portocale – 250/80 ml – 11 lei
(*Orange lemonade*)
20. Limonadă de grapefruit – 250/80 ml – 11lei
(*Grapefruit lemonade*)
21. Fresh portocale – 250 ml - 13 lei
(*Orange fresh*)

POTAISSA
HOTEL
RESTAURANT

22. Fresh grapefruit – 250 ml – 13 lei
(Grapefruit fresh)
23. Fresh portocale și grapefruit – 125/125 ml – 13 lei
(Orange and grapefruit fresh)
24. Smootie fructe de padure – 250ml - 16 lei
(Mixed berries)
25. Limonadă Pepene verde 250ml - 11 lei
(Green melon)

Băuturi alcoolice / Alcoholic drinks

1. Pălincă de prune (Alc. 50 % Vol.) – 50 ml – 9 lei
(plum Brandy)
2. Absolut Vodka – 50 ml – 9 lei
3. Aperol Aperitivo – 50 ml – 12.5lei
4. WembleyGin – 50 ml – 12 lei
5. Campari – 50 ml – 10 lei
6. Jack Daniel' s Tennessee Whiskey – 50 ml – 12 lei
7. Jägermeister – 50 ml – 15 lei
8. Bacardi Silver Rom – 50 ml – 12 lei
9. Stalinskaya – 50 ml – 7 lei
10. Tequila Silver – 50 ml – 8 lei
11. Tequila Gold – 50 ml – 8 lei
12. Vinars Jidvei – 50 ml – 15lei

13. Glenfiddich whisky12yo 50ml – 50lei
14. Glenfiddich 15yo whisky 50 ml – 60lei
15. Glenfiddich 18yo whisky 50ml - 75 lei
16. Chivas Regal 12Whisky -50ml – 15 lei
17. Chivas Regal 18 Whisky 50ml – 37 lei
18. Remy Martin Cognac-50ml – 28 lei
19. Martell Cognac 50ml - 25 lei
20. Unicum 50ml – 9 lei
21. Țuica Prune Zetea 50ml - 21,50 lei
(Plum brandy)

POTAISSA
HOTEL
RESTAURANT

22. Țuica Pere 50ml - 17,50 lei
Pear brandy

Bere / Beer

1. Carlsberg 500 ml – 12 lei
2. Corona 330 ml – 15 lei
3. Holsten Radler 500 ml – 11 lei
4. Holsten Wheat 500 ml – 11 lei
5. Tuborg 500 ml – 10 lei
6. Tuborg 0% alcool 500 ml – 10 lei
7. Ursus Premium 500 ml – 10 lei
8. Ursus Fara Alcool 500ml - 9 lei
9. Ursus Retro 500ml – 11 lei
10. Nenea Iancu 500 ml - 13 lei
11. Heineken 330 ml – 11 lei
12. Carlsberg 330 ml – 10 lei
13. Ursus 330 ml – 9 lei
14. Tuborg 330 ml – 9 lei
15. Ursus Black 330ml – 10 lei
16. Ursus Cooler 330 ml -10 lei
17. Ursus Retro 330ml-9 lei
18. Ursus fara alcool 330ml-8 lei
19. Tuborg fara alcool 330ml- 8 lei

Cidru / Cider

- Somersby 330 ml – 10 lei

Lichior / Liqueurs

1. AngelliCaffe – 50 ml – 6 lei
2. Baileys – 50 ml – 9 lei
3. Martini Bianco – 50 ml – 8 lei
4. Martini Rosso – 50 ml – 8 lei
5. Sheridan's – 50 ml – 12 lei

Cafea / Coffee and coffee drinks

1. Espresso – 9/31 ml – 10 lei
2. Espresso lung – 9/51 ml – 10lei
3. Espresso dublu 18/62 ml – 15 lei
4. Espresso macchiato – 9/41ml – 10 lei
5. Cappucino – 9/50/91 ml – 12 lei
6. Caffé latte – 9/31/60 ml – 11 Lei
7. Frappé coffee – 3/197 ml – 13 lei
8. Latte macchiato – 9/21/170 ml – 13lei
9. Ciocolată caldă neagră – 30/120 ml – 15lei
(Hot Black Chocolate)
- 10.Ciocolată caldă alba – 25/125 ml – 15lei
(Hot White Chocolate)
- 11.Ciocolată caldă căpșuni – 25/125 ml – 15 lei
(Hot Strawberries Chocolate)

Ceaiuri / Teas

1. Ceai ghimbir și lamâie - 3/ 247 ml – 6 lei
(*Ginger Lemon*)
2. Ceai negru -4/246 ml – 6 lei
(*English Breakfast –black tea*)

POTAISSA
HOTEL
RESTAURANT

3. Ceai de fructe de pădure 6/244 ml – 6 lei
(*Forestberry Cocktail*)
4. Ceai mentă 2/248 ml – 6 lei
(*Peppermint*)
5. Ceai Rooibos - 4/246 ml – 6 lei
6. Fuzetea Black Ice and Forest Fruit – 8 lei
7. Fuzetea Green Ice and Lime mint – 8 lei

Vinuri(sticla) / Wines (bottle) service

1. IssaSauvignon Blanc 750 ml – 90 lei
2. IssaChardonnay 750 ml – 80 lei
3. IssaChardonnay Barrique 750 ml – 90 lei
4. IssaPinnot Noir Rose 750 ml - 80 lei
5. IssaPinnot Noir Rosu750 ml - 90 lei
6. IssaSatyr(demisec) 750 ml – 60 lei
7. Issa Charm Prosecco - 70 lei
8. Angelli Elegance 750 ml – 40 lei
9. Vin Rose la pahar – 200 ml – 9 lei
10. Vin roșu/alb la pahar – 200 ml – 9 lei
11. Vin Pandora Aligote 750ml- 80lei
12. Vin Pandora Mon Blanc 750ml-100lei
13. Vin Pandora Mon Rose 750ml-100lei
14. Vin Pandora Feteasca Neagra 750ml-80lei

POTAISSA
HOTEL
RESTAURANT

Stimați clienți, pentru pregătirea meniului comandat, vă rugăm să aveți răbdarea necesară, mâncărurile fiind proaspăt preparate.

Vă mulțumim pentru înțelegere!

Dear customers, in order to provide you the best order, please have the necessary patience, the food being freshly made.

Thank you for your kindness!

POTAISSA
HOTEL
RESTAURANT

Declaratii nutritionale



Scanează-mă!



**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.