

Mancaruri mestesugite de toamna ...de savurat langa vinisor de poama rara

Platou cu mizilicuri - 250 gr | recomandat pentru 2 p.

babic, carnaciori uscati de Plescoi, jambon crud, pasta de branza, ceapa rosie, sos de hrean

Platou copios de toamna - 1000 gr | recomandat pentru 2 p.

babic, carnaciori uscati, carnaciori de Plescoi la gratar, pastrama de oaie, pasta de branza
mamaliguta, cartofi razaliti, castraveciori murati, sos de usturoi, sos peperada

Pastrama de oaie mioritica la gratar cu mamaliguta - 150 | 200 gr

pastrama de oaie, mamaliguta umpluta cu branza, sos de usturoi, castraveciori murati

Carnaciori de Plescoi la gratar cu cartofi razaliti - 150 | 250 gr

carnaciori la gratar, cartofi la tigaie cu ceapa si boia, sos de hrean, castraveciori murati

Tochitura frageda inabusita in vin rosu tulburel - 250 | 200 gr

carne frageda de porc, carnaciori de Plescoi, ceapa
mamaliguta umpluta cu branza (sau cartofi razaliti)

Tocana de ciuperci proaspete in sos alb cu usturoi - 250 | 200 gr

ciuperci proaspete, ceapa, ardei, smantana, usturoi, mamaliguta umpluta cu branza

Dulcegarie de toamna

Rondele de mar marinat in coniac in aluat de bere si stafide | sos caramel cu scortisoara

Vinisor de poama rara

Nectar de toamna (must alb) - 200 ml

Tulburel de vita noua - carafa 1l

FOOD

Ingrediente alese, miresme altoite, inovatii culinare.
Mystic Tree incearca sa te surprinda mereu cu o reteta ticaluita.



Salate proaspete

Fresh Salads

durata de preparare: 15 - 20 min.

le servim cu paine prajita (we serve with toasted bread)

Salate cu carne

Meat Salads

Salata de pui cu dressing de smantana si iaurt - 350 gr

Chicken Salad garnished with cream and yoghurt sauce

piept de pui la gratar, salata verde, telina, morcov, broccoli, porumb
grilled chicken breast, green salad, carrots, celery, broccoli, sweet corn

Salata Crispy cu dressing de iaurt si castraveti - 350 gr

Crispy Chicken Salad

snitel de pui cu fulgi de porumb, salata verde, rosii, castraveti, masline, ceapa, branza daneza
corn breaded chicken breast, green salad, tomatoes, cucumbers, olives, onion, Danish cheese

Salata Caesar - 350 gr

Caesar Salad

salata verde, piept de pui la gratar, jambon crud crocant, parmezan, crutoane, dressing de
maioneza cu anchois
green salad, grilled chicken breast, ham, parmesan, croutons, mayonnaise and anchovy sauce

Salata Mediteraneana - 350 gr

Mediterranean Salad

piept de pui la gratar, orez si morcov, sos de legume si parmezan
grilled chicken breast, rice and carrots, vegetable sauce and parmesan

Salata cu friptura de vita marinata in lapte - 250 gr

Beef Steak Salad

carne de vita la gratar, salata verde, sfecla rosie, capere, ceapa rosie, sos de smantana si hrean
grilled veal, green salad, capers, red onion, cream and horseradish sauce

Salate calde cu paste

durata de preparare 15 - 20 min

Hot Pasta Salads

Salata Mystic - 400 gr

paste penne cu piept de pui, spanac si sos alb cu branza gorgonzola, un strop de usturoi
pasta with chicken breast, spinach and white sauce with Gorgonzola cheese

Salata Aroma Marilor Calde - 400 gr

melanj de somon, creveti, , legume, taitei de orez, sosuri asiatice si parmezan
a nice mixture of salmon, shrimps, vegetables, rice pasta, Asian sauces and parmesan

Salata Aroma de Vara - 400 gr

paste tagliatelle, sos cu rosii uscate facut in casa cu smantana si parmezan
tagliatelle, home made dry tomatoes sauce and cream with parmesan

Salata Aroma de Padure - 400 gr

paste tagliatelle, ciuperci proaspete, sos de smantana si parmezan
tagliatelle, fresh mushrooms, cream and parmesan sauce

Salata Aroma Thai (picanta)- 400 gr

taitei de orez, salata chinezeasca, ghimbir, ciuperci, ardei, morcovi, sosuri asiatice
rice pasta, Chinese cabbage, ginger, mushrooms, green bell peppers, carrots, Asian sauces - spicy

Salata Energy - 400 gr

paste penne cu broccoli, anchois, stafide si parmezan, sos cu rosii confiate
pasta, broccoli, anchovy, raisins and parmesan cheese, dry tomatoes sauce

Salata cu paste si sunca in sos de rosii cu busuioc - 400 gr

Ham And Pasta Salad

paste penne, sunca, salam picant, sos de rosii cu busiuc, branza Gorgonzola si parmezan
pasta, ham and spicy salami, basil tomatoes sauce, Gorgonzola and parmesan cheese

Carne de peste si fructe de mare

Fish and Seafood Dishes

200/100 gr

durata de preparare 30 - 35 min

- * **pestele si fructele de mare sunt proaspete**
- * **we serve only fresh fish and seafood**

Specialitate Mystic Tree

creveti si scoici cu legume la cuptor si garnitura de orez
oven baked shrimps, mussels and vegetables garnished with rice

Biban de mare (file) la cuptor cu sos de broccoli si anchois

Sea Bass Fish cooked in the oven garnished with broccoli and anchovy sauce

Dorada (file) gratinat la cuptor si ardei copt umplut cu orez

Oven baked Dorada Fish garnished with grilled pepper stuffed with rice

Dorada (file) la cupto in crusta de parmezan, capere si masline

Oven baked Dorada Fish crusted parmesan, capers and olives

Cod norvegian (file) cu midii in sos de vin cu ciuperci

Norwegian Cod and mussels with wine and mushrooms sauce

Somon invelit in jambon crud la cuptor cu sos Beurre Blanc, crema de spanac Prosciutto wrapped salmon and Beurre Blanc sauce, spinach

Somon la gratar cu sos de creveti si portocale

Grilled Salmon garnished with shrimps and citrus sauce

File de salau la cuptor in sos de rosii uscate si scoici gratinat cu mozzarella

Oven baked Zander fish with mussels and dry tomatoes sauce and crusted mozzarella

Creveti in sos aromat de rosii (Indian style)

Prawns and flavoured tomatoes sauce (Indian style)

FOOD

Ingrediente alese, miresme altoite, inovatii culinare.
Mystic Tree incearca sa te surprinda mereu cu o reteta ticluita.

Un meniu proaspăt, consistent și echilibrat pe care sperăm să-l găsiți delicios.
Meniul de pranz este compus dintr-o supă, un fel principal însoțit de garnitură și un desert.
Meniul este valabil de luni până vineri, între orele 13.00 - 16.00.
Preț: 18.5 ron.

Supă

200 ml

Supă zilei

Supă cremă de usturoi cu crutoane

Supă cremă de cartofi cu jambon și cimbru

Preparate din carne

150 gr

"Inspiratia de Acasa"

bucatarul va prepara zilnic ceva special

Smitel din carne de pui/porc în pesmet

Smitel din carne de pui în fulgi de porumb

Smitel din carne de pui/porc umplut cu cremă de unt
cu verdeturi

Degetele de pui în crustă de susan și sos tzatziki

Rulada de pui umplută cu mozzarella și sos de marar

Piept de pui înabusit cu sos de mustar

Piept de pui /file de porc la gratar

Garnituri

100 gr

Cartofi prajiti în coaja

Cartofi taranesti (cartofi natur cu ceapa și boia dulce)

Orez cu ulei de măsline

Piure de spanac

Preparate vegetariene

150 - 200 gr

Cascaval pane cu garnitură preferată

Cartofi cu branzeturi gratinați la cuptor

Cartofi și broccoli la cuptor

Paste în sos de roșii cu parmezan

Paste cu sos de smântână și spanac la cuptor

Crema de naut cu salată libaneză
toast prajit cu pasta de naut însoțit de un melanj de
salată verde, varză, roșii, castraveti și sos de roșii

Piure de spanac cu ouă achiuri

Desert

bucatarul va prepara zilnic cofeturi delicioase

Str. Popa Soare nr.7

Tel: 0721 077 600

www.mystictree.ro

MYSTIC TREE
food, chill & bar