# La Iancu

*tradiție românească din 1999*

din familia TASTE 4 STORIES

## GUSTĂRI RECI

**GUSTARE TRADIȚIONALĂ** *2 persoane* — 60
*Fasole bătută, zacuscă și salată de vinete, cu ou fiert și brânză, însoțite de pită 650g*

**SALATĂ DE VINETE** — 33
*Vinete coapte pe jar, tocate cu ceapă și ulei, cu gust ușor afumat 180g*

**ZACUSCĂ TRADIȚIONALĂ** — 33
*Zacuscă de casă din vinete, ardei kapia și roșii, gătită încet, la foc mic 180g*

**ICRE DE CRAP** — 30
*Icre de crap bătute cu ulei, servite cu ceapă și ciabatta 160g*

**ICRE DE ȘTIUCĂ** — 46
*Icre de știucă bătute fin, cu ulei și zeamă de lămâie, servite cu ciabatta 160g*

**FASOLE BĂTUTĂ** — 29
*Fasole albă bătută cu usturoi și ulei, cu ceapă caramelizată și boia 200g*

**PASTĂ DE JUMĂRI** — 37
*Jumări de porc măcinate fin, cu ceapă roșie și pâine prăjită 150g*

## CIORBE

**CIORBĂ DE VĂCUȚĂ** — 36
*Ciorbă acrișoară cu carne de vită, legume și leuștean 400g*

**CIORBĂ DE BURTĂ** — 39
*Ciorbă cremoasă cu burtă, usturoi, smântână și ardei iute 400g*

**BORȘ DE COCOȘ** — 36
*Carne fragedă de cocoș, legume, borș și leuștean 400g*

**CIORBĂ DE FASOLE CU AFUMĂTURĂ** — 36
*Fasole, afumătură, legume și tarhon, cu salată de ceapă roșie alături 400g*

**CIORBĂ DE PERIȘOARE** — 36
*Ciorbă acrișoară cu perișoare, legume și leuștean 400g*

**SUPA CREMĂ A ZILEI** — 33
*Gătită în fiecare zi din legume de sezon. Întreabă ospătarul ce avem astăzi 350g*

## LA GRĂTAR

**COTLETE DE BERBECUȚ** — 107
*Cotlete fragede de berbecuț, marinate cu ierburi aromatice, servite cu cartofi noi cu usturoi și mărar 380g*

**MICII CASEI** — 56
*Mici suculenți după rețeta casei, serviți cu cartofi prăjiți, murături și muștar 3 Buc./400g*

**CÂRNAȚII CASEI** — 62
*Cârnați de Pleșcoi suculenți, rumeniți pe grătar, alături de cartofi prăjiți și muștar 450g*

**CEAFĂ DE PORC LA GRĂTAR** — 70
*Ceafă de porc marinată, fragedă și suculentă 450g*

**COASTE DE PORC GLAZURATE** — 91
*Coaste fragede, glazurate cu sos BBQ dulce-picant, cu cartofi copți cu unt 600g*

**COTLET DE PORC** — 81
*Cotlet de porc, cu os, fraged și suculent, alături de cartofi copți 500g*

**PULPE DE PUI LA GRĂTAR** — 42
*Pulpe de pui marinate cu ierburi și condimente 250g*

**PIEPT DE CURCAN LA GRĂTAR** — 70
*Fraged și ușor, marinat cu ierburi aromatice și gratinat cu parmezan 300g*

**MUȘCHI DE VITĂ LA GRĂTAR** — 142
*Mușchi de vită fraged, cu piure cu trufe 350g*

## GUSTĂRI CALDE

**JUMĂRI CROCANTE** — 60
*Jumări crocante de porc cu mix de murături și mămăligă 460g*

**BULZ CU BRÂNZĂ, BACON ȘI OU** — 50
*Mămăligă umplută cu brânză, bacon crocant și ou, rumenită la cuptor 300g*

**CHIFTELE DE CASĂ** — 40
*Chiftele de casă, bine rumenite la exterior și fragede la mijloc, după rețeta noastră 250g*

**TOCĂNIȚĂ DE HRIBI** — 60
*Hribi de pădure gătiți domol în sos cu smântână, cu mărar proaspăt și mămăligă cu trufe 500g*

**PARIZER PANE** — 54
*Felii de parizer în crustă crocantă, cu cartofi prăjiți și sosuri 350g*

**OMLETĂ ȚĂRĂNEASCĂ** — 32
*Ouă rumenite în tigaie cu cârnați, jumări, ceapă verde și brânză de burduf 280g*

## BUCATE ROMÂNEȘTI

**CIOLAN CU ȘORICI CROCANT** — 101
*Ciolan de porc afumat, rumenit până prinde șorici crocant, cu varză călită și mămăligă 800g*

**CIULAMA DE PUI** — 66
*Piept de pui în sos de smântână cu ciuperci și mămăliguță 400g*

**PASTRAMĂ DE OAIE** — 87
*Pastramă de oaie fragedă și bine rumenită, servită cu mămăligă și mujdei 600g*

**PUI LA CEAUN** — 60
*Jumătate de pui înăbușit la ceaun, cu mămăligă și mujdei 400g*

**TIGAIE PICANTĂ** — 66
*Carne rumenită, trasă la tigaie într-un sos picant, cu orez primavera 400g*

**GULAȘ DE VITĂ** — 53
*Carne de vită gătită încet cu ceapă, ardei, cartofi și boia 400g*

**POMANA PORCULUI** — 65
*Carne de porc prăjită în untură, cu usturoi, mămăligă și gogoșari murați 500g*

**FICĂȚEI DE PUI CU MĂMĂLIGĂ** — 49
*Ficăței de pui trași la tigaie cu ceapă și usturoi, serviți cu mămăligă 450g*

**TAGLIATA DE VITĂ** — 111
*Felii rumenite de antricot de vită, marinate și gătite la tigaie, cu cartofi prăjiți, ou, usturoi și parmezan 400g*

## PLATOURI

*4 persoane*

**PLATOU LA IANCU** — 377
*Mici, pastramă de oaie, jumări, pulpă de pui, coaste de porc, cartofi prăjiți, murături și sosuri 2000g*

**PLATOU TRADIȚIONAL RECE** — 275
*Cașcaval pane, cârnăciori afumați, jumări reci, ou fiert, legume, telemea, sunică cotto, slănină de Mangalița, măsline și chiftele 1800g*

**PLATOU DE ȘPRIȚ** — 265
*Brânză de capră, parmezan, Gorgonzola, Brie, salam Ventricina picant, măsline, nuci și struguri 1000g*

# La Iancu

*tradiție românească din 1999*

din familia TASTE 4 STORIES

## PEȘTE

**CAPTURA ZILEI**
*Pește proaspăt ales, pregătit simplu, în sare, pe plită sau prăjit, pentru a-i păstra gustul* ****preț pe 100 grame, în funcție de sortiment***

**SARAMURĂ DE CRAP** 76
*Crap rumenit, servit în saramură aromată cu roșii și ardei copți, usturoi și verdeață și mămăliguță 450g*

**PĂSTRĂV PRĂJIT** 76
*File de păstrăv prăjit servit alături de mămăligă cremoasă cu trufe 300g*

**CRAP PRĂJIT ÎN MĂLAI CU MUJDEI** 66
*Crap tăvălit prin mălai, prăjit auriu, servit cu mămăligă și mujdei de usturoi 450g*

## GARNITURI

**CARTOFI PRĂJIȚI** 22
*Cartofi prăjiți aurii, crocanți la exterior și moi la mijloc 200g*

**PIURE DE CARTOFI/CARTOFI COPȚI** 22
*Cartofi pregătiți după poftă, piure cremos cu unt sau copți și bine rumeniți 200g*

**OREZ CU LEGUME** 22
*Orez cu legume, gătit simplu și aromat 200g*

**LEGUME LA GRĂTAR** 30
*Legume de sezon, rumenite pe grătar 200g*

**VARZĂ CĂLITĂ** 22
*Varză călită încet, cu roșii și mirodenii 200g*

**SALATĂ, LA ALEGERE** 22
*Varză albă, salată de sezon, murături asortate, ardei copți, salată verde 150g*

## DE PRIN ALTE LOCURI

**ȘNIȚEL DE CURCAN** 70
*Piept de curcan fraged, în crustă aurie și crocantă, cu semințe 250g*

**ȘNIȚEL VIENEZ DE VITĂ** 111
*Carne fragedă de vită, în crustă crocantă de pesmet, prăjită în stil vienez, cu salsa de roșii 450g*

**ȘNIȚEL DE PUI** 50
*Piept de pui în crustă crocantă de pesmet, rumenit până devine auriu 250g*

**BURGERU' LUI IANCU** 66
*Burger de vită cu cheddar, salată romaine și sosuri, în chiflă rumenită, alături de cartofi prăjiți 640g*

**BURGER CU PARIZER** 52
*Parizer de pui rumenit în unt, Cheddar, ardei kapia copt și sos cremos de maioneză și Dijon, alături de cartofi prăjiți 380g*

**SPAGHETE BOLOGNESE** 60
*Spaghete cu sos bogat de carne de vită, roșii și legume, gătit lent și finisat cu parmezan 350g*

**SPAGHETE CARBONARA** 60
*Guanciale rumenit, Pecorino Romano, parmezan, gălbenuș de ou și piper proaspăt măcinat 350g*

**PENNE CU VITĂ ȘI HRIBI** 81
*Penne cu vită, hribi și ceapă, în sos cremos de smântână cu roșii și parmezan 350g*

**SALATĂ GRECEASCĂ** 50
*Roșii, castraveți, ardei, ceapă roșie, măsline și brânză feta, cu ulei de măsline și oregano 400g*

**SALATĂ CAESAR** 50
*Salată romaine, piept de curcan rumenit pe grătar, crutoane, parmezan și sos Caesar 400g*

**SALATĂ CU ȘNIȚEL DE CURCAN** 50
*Salată proaspătă cu legume și fâșii crocante de șnițel de curcan 400g*

## PIZZA

**PIZZA CASEI** 60
*Cârnați afumați, salam, măsline, ciuperci și ardei, peste mozzarella și sos de roșii - pizza noastră, cu de toate 550g*

**PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI** 56
*Șuncă, ciuperci și mozzarella pe sos de roșii - combinația clasică, simplă și bună 500g*

**PIZZA DIAVOLA** 56
*Salam picant și peperoncino, cu mozzarella și sos de roșii - pentru poftă de ceva iute 550g*

**PIZZA QUATTRO FORMAGGI** 60
*Mozzarella și brânzeturi din belșug, topite împreună 450g*

**PIZZA CARNIVORA** 50
*Carne și mezeluri, mozzarella și sos de roșii - bogată, rumenită și plină de gust 550g*

**PIZZA QUATTRO STAGIONI** 56
*Șuncă, salam, ciuperci și măsline, cu mozzarella și sos de roșii - câte puțin din toate 550g*

**PIZZA VEGETARIANA** 50
*Legume, mozzarella și sos de roșii - fără carne, dar cu tot ce trebuie 550g*

**PIZZA MARGHERITA** 50
*Sos de roșii, mozzarella și busuioc proaspăt - simplă, cum trebuie 500g*

## DESERT

**PAPANAȘI CU DULCEAȚĂ** *Papanași pufoși, serviți cu smântână și dulceață de afine 250g* 49

**CLĂTITE** *Clătite fine, cu garnitura aleasă - ciocolată, dulceață sau înghețată 200g* 39

**ȘTRUDEL DE MERE** *Ștrudel rumenit, umplut cu mere aromate și scorțișoară, în sos de vanilie 300g* 49

**CLĂTITE BRAȘOVENE** *Clătite umplute cu brânză dulce și stafide, rumenite la cuptor 400g* 49