



UNGLERUS

PENSIUNE / RESTAURANT



RESTAURANT

MEDIAEVAL
UNGLERUS



WELCOME!

DRINK / FOOD / SLEEP



UNGLERUS

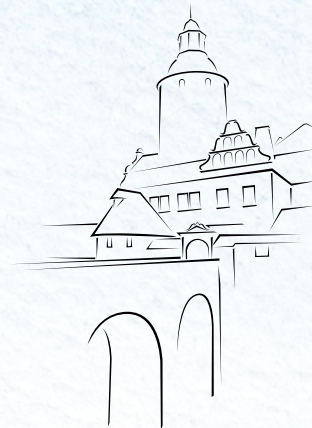
PENSIUNE / RESTAURANT



RESTAURANT

MEDIEVAL

UNGLERUS



GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

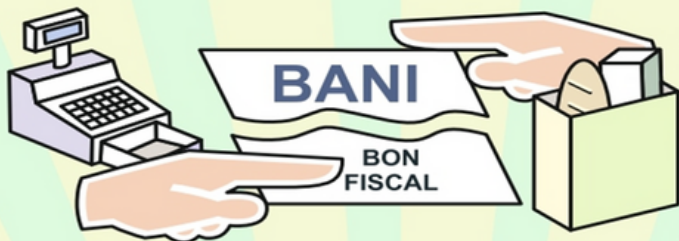
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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 semnală 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.

 **InfoCons**

Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor

0219551

Telefon cu tarif normal în rețeaua Romtelecom, din toate rețelele.

**Comisariatul Județean pentru
Protecția Consumatorilor Sibiu**

Adresa: Sibiu, Str. Dorului nr. 21, cod 550352

Telefon: 0269/234.458 Fax: 0269/232.772

E-mail: reclamatii.sibiu@opc.ro

www.anpc.gov.ro



parteneri:



**Ministerul
Educației
Naționale**

Această unitate este dotată cu casa de marcat.

În cazul în care nu primiți bonul fiscal, vă rugăm sunați la 0742 024 065, iar consumația dumneavoastră este din partea casei.

***ÎN ATENȚIA PERSOANELOR ALERGICE**

Produsele noastre pot conține următorii alergeni:

1. Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora) și produse derivate
2. Crustacee și produse derivate
3. Ouă și produse derivate
4. Pește și produse derivate
5. Arahide și produse derivate
6. Soia și produse derivate
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)
8. Fructe cu coajă, adică migdale (*Amygdalus communis* L.), alune de pădure (*Corylus avellana*), nuci (*Juglans regia*), anacarde (*Anacardium occidentale*) nuci Pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nuci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de macadamia și nuci de Queensland (*Macadamia ternifolia*) și produse derivate
9. Țelină și produse derivate
10. Muștar și produse derivate
11. Semințe de susan și produse derivate
12. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru
13. Lupin și produse derivate.
14. Moluste și produse derivate

***FOR THE ATTENTION OF ALLERGY PEOPLE**

Our products may contain the following allergens:

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled wheat, high wheat or hybrids thereof) and derived products
2. Crustaceans and derived products
3. Eggs and derived products
4. Fish and derived products
5. Peanuts and derived products
6. Soya and derived products
7. Milk and derived products (including lactose)
8. Nuts, ie almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), nuts (*Juglans regia*), anacarde (*Anacardium occidentale*) nuts Pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts and walnuts of Queensland (*Macadamia ternifolia*) and derived products
9. Celery and derived products
10. Mustard and derived products
11. Sesame seeds and derived products
12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / liter
13. Lupine and its derivatives
14. Molluscs and derived products



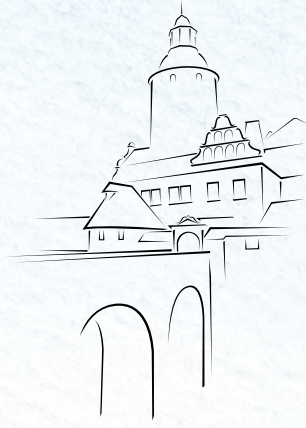
UNGLERUS

PENSIUNE / RESTAURANT



RESTAURANT

MEDIEVAL
UNGLERUS



Dragă călătorule,

La noi, mâncarea se face pe loc cu migală ardelenescă și dăm atenție fiecărui blid în parte. Rogu-vă dați-ne răgazul necesar pentru prepararea bucatelor și vă promitem că nu o să vă pară rău și o să plecați de la noi multumiți și sătui.

Nu vă mâniați dacă durează oțără mai mult că nu zadarnic se spune că
"Vorba bună unge și cea rea impunge..."

Proverb ardelenesc

Dear traveler,

We prepare your food with Transylvanian meticulousness and pay attention to each plate. Be kind and give us the time to cook your meal and we'll promise that you will not feel sorry and you will leave our restaurant satisfied and with your belly full.

Do not get annoyed if it lasts longer.
"A good word coats while a bad word pokes..."

Transylvanian proverb

Va rugăm rețineți faptul că aproape toate preparatele le gătim pe loc!

În mod obișnuit **timpul de așteptare** pentru mâncarea (ciorbe, feluri de bază, deserturi) comandată este de **minim 30 - 45 minute** .

Dacă **restaurantul/terasa sunt ocupate la capacitate maximă, timpul de așteptare se va prelungi** în funcție de numărul comenzilor luate înaintea comenzii dumneavoastră.

Dacă doriți să știți cât durează până primiți comanda, întrebați ospătarul care va servi atunci când comandați!

Please note that almost all dishes are cooked on the spot!

Usually, the **waiting time** for the ordered dishes (soups, main courses, desserts) is **at least 30 - 45 minutes** .

If the **restaurant/terrace are occupied at our full capacity, the waiting time will be extended** depending on the number of orders taken before your order.

If you want to know how long it takes until you receive your order, ask the waiter who will serve you when he takes your order!



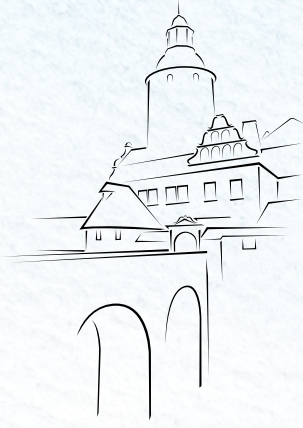
UNGLERUS

PENSIUNE / RESTAURANT



RESTAURANT

MEDIEVAL
UNGLERUS



MIC DEJUN BREAKFAST

Pana la ora 12:00
Until 12 o'clock

1. Ouă ochiuri *Fried eggs*

100g.

16 lei

2. Omletă mixtă *Mixed scrambled eggs*

ouă, șuncă, cașcaval / *eggs, ham, cheese*
200g.

21 lei

3. Omletă țărănească *Traditional scrambled eggs*

ouă, ceapă, kaiser / *eggs, onions, kaiser*
200g.

19 lei

4. Gustarea haiducului *Outlaw's cold plate*

slăninuță, cârnaț de casă afumat, telemea, brânză de burduf, ceapă roșie, ardei gras, roșie

smoked pork fat, home made smoked raw sausage, bellow cheese, local cheese, red onions, tomatoes, bell pepper
500g.

50 lei

Variantele de mai jos sunt disponibile DOAR pentru oaspetii care sunt cazati la Pensiunea Unglerus, Thomas, Michael

The bellow options are available ONLY for our guests which stay@Unglerus, Thomas, Michael Guesthouses

5. Mic dejun VARIANTA 1 *Breakfast – OPTION 1*

55 lei

mușchiuleț de porc, slăninuță, cârnaț afumat, telemea, cașcaval, roșii, castraveți, ceapă, unt, dulceață, omletă simplă/oua ochiuri
smoked pork loin, smoked pork fat, smoked sausage, 2 types of local cheese, tomatoes, cucumbers, onions, butter, jam, scrambled eggs/fried eggs
400g.

BAUTURI INCLUDE: 1 cafea sau 1 ceai, apă plată la carafă (500ml), băutură răcoritoare neacidulată (150ml.)
DRINKS INCLUDED: 1 coffee or 1 tea, flat water (500ml.), soft drink (150ml)

6. Mic dejun VARIANTA 2 *Breakfast – OPTION 2*

55 lei

șuncă, salam, telemea, cașcaval, roșii, castraveți, unt, dulceață, , omletă simplă/oua ochiuri
ham, salami, 2 types of local cheese, tomatoes, cucumbers, butter, jam, scrambled eggs/fried eggs
400g.

BAUTURI INCLUDE: 1 cafea sau 1 ceai, apă plată la carafă (500ml), băutură răcoritoare neacidulată (150ml.)
DRINKS INCLUDED: 1 coffee or 1 tea, flat water (500ml.), soft drink (150ml)

7. Mic dejun VARIANTA 3 *Breakfast – OPTION 3*

55 lei

zacusca, telemea, cașcaval, branza de burduf, roșii, castraveți, unt, dulceață, 2 ouă fierte
mashed vegetables, 2 types of local cheese, bellow cheese, tomatoes, cucumbers, jam, butter, 2 boiled eggs
400g.

BAUTURI INCLUDE: 1 cafea sau 1 ceai, apă plată la carafă (500ml), băutură răcoritoare neacidulată (150ml.)
DRINKS INCLUDED: 1 coffee or 1 tea, flat water (500ml.), soft drink (150ml)



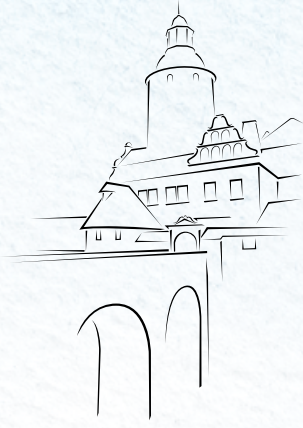
UNGLERUS

PENSIUNE / RESTAURANT



RESTAURANT

MEDIEVAL UNGLERUS




VEGETARIAN



ANTREURI APPETIZERS


14. Salată de grădină cu ton 38 lei *Garden salaod with tuna*

ton, ardei gras, castraveți, măsline, roșii, varză, porumb, smântână, lămâie

tuna, bell pepper, cucumber, olives, tomatoes, cabbage, corn, sour cream, lemon
450g. 


11. Salata domnitei 28 lei *Lady's salaod*

ardei gras, castraveți, măsline, roșii, varză, porumb, smântână, lămâie

bell pepper, cucumber, olives, tomatoes, cabbage, corn, sour cream, lemon
450g. 


9. Mămăliguța bunicilor cu 26 lei brânză și smântână *Grenop's polenta with cheese and sour cream*

făină de mălai, brânză, smântână

corn flour, cheese, sour cream
400g. 


8. Cascaval pane 26 lei *Fried cheese in breadcrumbs*

cascaval, ou, pesmet, făină

cheese, eggs, breadcrumbs, flour
150g. 

10. Bulz ciobănesc 28 lei *Shepard's dish*

făină de mălai, brânză de burduf, unt


polenta, bellows cheese, butter
150g. 



CIORBE SOUPS

15. Ciorbă țărănească de 20 lei legume *Traditional vegetable soup*

cartofi, ceapă, fasole verde, mazăre, morcovi, pastă tomate, țelină, conopidă, ardei gras, varză

potatoes, onions, green beans, peas, carrots, tomato sauce, celery, cauliflower, bell pepper, cabbage
450g. 



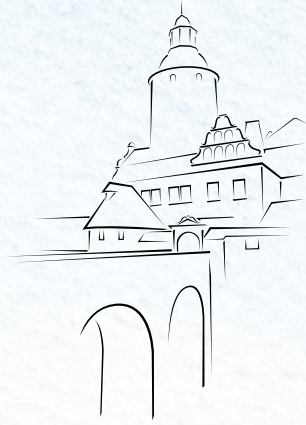
UNGLERUS

PENSIUNE / RESTAURANT



RESTAURANT

MEDIEVAL
UNGLERUS



VEGETARIAN

FELURI PRINCIPALE MAIN DISHES

48. Păstrăv de Sadu la tigaie cu 49 lei
mămăliguta și mujdei de usturoi
*Roasted Whole Trout from Sadu village
with polenta and garlic sauce*


păstrăv întreg, făină de mălai, lămâie,
usturoi

*whole trout, corn flour, lemon,
garlic*
600g. 



49. File de șalău răsfatat în fulgi 54 lei
de porumb, cartofi natur și sos
tartar
*Fillets of zander in cornflakes,
boiled potatoes and tartar sauce*


file de șalău, fulgi de porumb, ou,
făină, cartofi, sos tartar, unt

*fillets of zander, cornflakes,
eggs, flour, potatoes, tartar
sauce, butter*
200g./200g./50g. 



86. Iahnia de fasole a bunicii 25 lei
Grandma's baked beans


fasole boabe, ceapă, morcovi, pasta tomate, ulei
de floarea soarelui

beans, onion, carrots, tomato sauce, sunflower oil
300g. 

PASTE PASTAS

50. Paste NAPOLETANE 35 lei
Napolitan Pastas

penne, sos roșii, roșii, usturoi

penne, tomato sauce, tomatoes, garlic
400g. 

54. Paste cu ciuperci 39 lei
Mushroom pastas

penne, ciuperci, usturoi, smântână pentru gătit

penne, mushrooms, garlic, cooking cream
400g. 

GARNITURI SIDE DISHES

55. Cartofi prăjiți 12 lei
French fries

200g. 

56. Cartofi aurii 12 lei
Roasted potatoes

200g. 

**Cartofii ii achizitionam din zonă, așa că, vă
puteți bucura de gustul autentic al cartofilor
românești!**



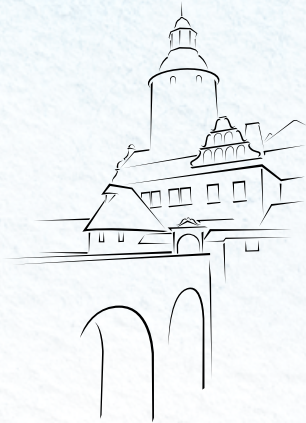
UNGLERUS

PENSIUNE / RESTAURANT




RESTAURANT

MEDIEVAL
UNGLERUS



57. Cartofi natur

Boiled potatoes

200g. 


10 lei

63. Orez prăjit

Fried rice

orez, ouă, ardei gras

rice, eggs, bell pepper

200g. 

14 lei

58. Cartofi țărănești

Country style potatoes

cartofi, ceapă, ardei gras, boia

potatoes, onions, bell peppers, paprika

200g. 


15 lei

64. Orez cu legume

Rice with vegetables

orez, legume

rice, vegetables

200g. 

12 lei

59. Chips-uri de casa

Home made chips

150g. 

18 lei

65. Ciuperci sote

Saute mushrooms

ciuperci, unt

mushrooms, butter

150g. 


18 lei

60. Piure de cartofi

Mashed potatoes

cartofi, lapte, unt


potatoes, milk, butter

200g. 

13 lei

66. Varză calită

Fried cabbage

200g. 


12 lei

61. Fasole verde sote

Sautee green beans

fasole verde, unt

green beans, butter

150g. 

18 lei

67. Sos de ciuperci cu smântână 18 lei

Mushroom sauce with sour cream

ciuperci, smântână pentru gătit

mushrooms, cooking cream


150g. 

62. Mamăliguță

Polenta

făină de mălai

corn flour

200g. 

8 lei

68. Sos gorgonzola 23 lei

Gorgonzola sauce with sour cream

gorgonzola, smântână pentru gatit

gorgonzola, cooking cream

150g. 



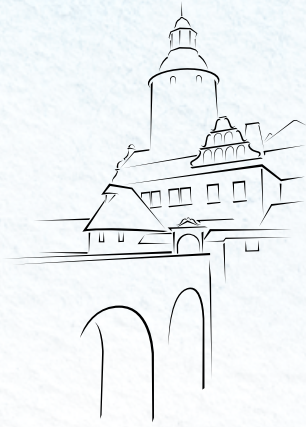
UNGLERUS

PENSIUNE / RESTAURANT



RESTAURANT

MEDIEVAL
UNGLERUS



SALATE DE COMPANIE SIDE DISH SALADS

69. Salată de ceapă roșie
Red onions salad

100g. 

8 lei

70. Salată de varză albă
White cabbage salad

150g. 

10 lei

71. Salată asortată de murături
Mixed pickles salad

150g. 

12 lei

72. Salată asortată
Mixed raw salad

roșii, castraveți, ceapă


tomatoes, cucumber, onions

150g. 

12 lei

73. Salată de sfeclă roșie
cu hrean

Beetroot salad with horseradish

150g. 

13 lei

74. Salată de ardei copt
Roasted Pepper Salad

150g. 

13 lei


DESSERT DESSERT

82. Clătite cu dulceață făcută în casă / ciocolată **18 lei**

Pancakes with home made jam/chocolate

faină, ouă, lapte, dulceață/ciocolată

flour, eggs, milk, jam/chocolate

200g. 




83. Clătite cu nucă și miere de la noi **22 lei**

Pancakes with walnuts and honey from our area

faină, ouă, lapte, miere, nuca

flour, eggs, milk, honey, walnuts

200g. 




84. Papanas zdravăn prăjit, cu smântână și dulceață făcută în casă **24 lei**

Romanian specialty with sour cream and home made jam

faină, pesmet, ouă, brânză de vaci, smântână, dulceață


flour, breadcrumbs, eggs, cottage cheese, sour cream, jam

200g. 



85. Înghețată artizanală **20 lei**

Artisanal ice cream

120g. 



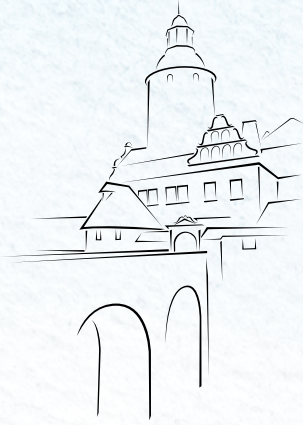
UNGLERUS

PENSIUNE / RESTAURANT



RESTAURANT

MEDIEVAL
UNGLERUS



SALATE / ANTREURI SALADS / APETIZERS

8. Cascaval pane *Fried cheese in breadcrumbs*

26 lei

cascaval, ouă, pesmet, făină

cheese, eggs, breadcrumbs, flour
150g.

9. Mamaliguta bunicilor cu brânză și smântână *Grandpa's polenta with cheese and sour cream*

26 lei

făină de mălai, brânză, smântână

corn flour, cheese, sour cream
400g.

10. Bulz ciobănesc *Shepard's dish*

28 lei

făină de mălai, brânză de burduf

polenta, bellows cheese
150g.

11. Salata domnitei *Lady's salad*

28 lei

ardei gras, castraveți, măslina, roșii, varză, porumb, dressing

bell pepper, cucumber, olives, tomatoes, cabbage, corn, dressing
450g.

12. Salata jupânitei *Chevaliere's salad*

38 lei

piept de pui, ardei gras, castraveți, măslina, roșii, varză, porumb, dressing

chicken breast, bell pepper, cucumber, olives, tomatoes, cabbage, corn, dressing
500g.

13. Salată Caesar *Caesar Salad*

38 lei

piept de pui, măslina, salată iceberg, lămâie, smântână, parmezan

chicken breast, olives, iceberg salad, lemon, sour cream, parmesan
450g.

14. Salată de grădină cu ton *Garden salad with tuna*

38 lei

ton, ardei gras, castraveți, măslina, roșii, varză, porumb, smântână, lămâie

tuna, bell pepper, cucumber, olives, tomatoes, cabbage, corn, sour cream, lemon
450g.





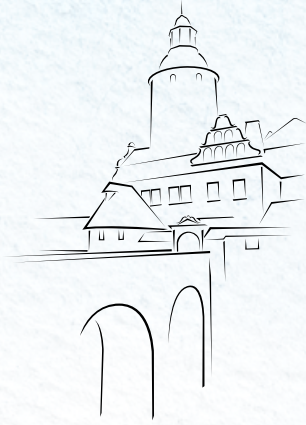
UNGLERUS

PENSIUNE / RESTAURANT



RESTAURANT

MEDIEVAL
UNGLERUS



CIORBE SOUPS

15. Ciorbă țărănească de legume 20 lei *Traditional vegetables*

cartofi, ceapă, fasole verde, mazăre, morcovi, pastă tomate, țelină, conopidă, ardei gras, varză, pastă tomate

potatoes, onions, green beans, peas, carrot, tomato sauce, celery, cauliflower, bell pepper, cabbage

450g.  **egan**

16. Ciorbă ardelenască cu carne de porc și tarhon 24 lei *Transylvanian sour soup with pork and tarragon*

carne de porc, cartofi, ceapă, morcovi, țelină, smântână, tarhon

pork, potatoes, onions, carrots, celery, sour cream, tarragon
450g.

17. Ciorbă țărănească de perișoare 24 lei *Traditional soup with meatballs*

carne tocată de porc, orez, ceapă, morcovi, țelină, ardei gras, ouă, leuștean, pastă tomate

pork, rice, onions, carrots, celery, bell pepper, eggs, lovage, tomato sauce

450g.

18. Ciorbă țărănească de vacuță 26 lei *Traditional beef soup*

pulpă de vită, cartofi, ceapă, fasole verde, mazăre, morcovi, pastă tomate, țelină, conopidă, ardei gras, varză

beef, potatoes, onions, green beans, peas, carrots, tomato sauce, celery, cauliflower, bell pepper, cabbage
450g.

19. Ciorbă de fasole cu afumatură și salată de ceapă roșie 26 lei *Bean soup with smoked pork and red onions salad*

ciolan de porc afumat, ardei gras, ceapă, fasole boabe, morcovi, pastă tomate, țelină, făină, tarhon, ceapă roșie

smoked pork, bell pepper, onions, beans, carrots, tomato sauce, celery, flour, tarragon, red onions
450g./100g.

20. Ciorbă de pui a la grec 26 lei *A la grec chicken soup*

piept de pui, ceapa, smantana, morcovi, telina, ardei gras, orez, oua

chicken breast, onions, sour cream, carrots, celery, bell pepper, rice, eggs
450g./100g.

21. Ciorbă gulas (picant) 28 lei *Goulash soup (spicy)*

carne de vită, ceapă, ardei gras, roșii, pasta tomate, ou, făină, cartofi, chili

beef, onions, bell pepper, tomatoes, tomato sauce, eggs, flour, potatoes, chili
450g.



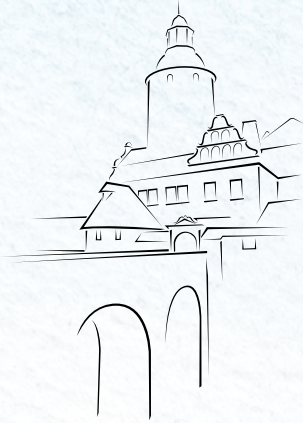
UNGLERUS

PENSIUNE / RESTAURANT



RESTAURANT

MEDIEVAL
UNGLERUS



FELURI PRINCIPALE MAIN DISHES

PREPARATE DIN CARNE DE PASĂRE POULTRY DISHES

22. Rață pe varză la cuptor 69 lei *Duck with fried cabbage*

pulpă de rață, varză

duck confit drumstick, cabbage
200g./200g.



23. Aripioare de pui și cartofi prăjiți la ceain 47 lei *Fried chicken wings with french fries*

aripioare de pui, cartofi

chicken wings, potatoes
200g./200g.

24. Tochitura domniței 55 lei *Lady's stew*

piept de pui, smântână de gătit, făină de mălai

chicken breast, cooking cream, corn flour
200g./200g.



25. Ficăței de pui în ceapă cu piure de cartofi 31 lei *Fried chicken liver with onions and mashed potatoes*

ficăței de pui, ceapă, cartofi, lapte, unt

chicken livers, onions, potatoes, milk, butter
200g./200g.



26. Piept de pui la grătar, cartofi aurii și sos gorgonzola 57 lei *Grilled chicken breast, roasted potatoes and gorgonzola sauce*

piept de pui, cartofi, smântână pentru gătit, gorgonzola

chicken breast, potatoes, sour cream, gorgonzola
200g./200g./150g.

27. Piept de pui la gratar, cartofi aurii și sos de ciuperci cu smântână 53 lei *Grilled chicken breast, roasted potatoes and mushrooms sauce with sour cream*

piept de pui, cartofi, smântână pentru gătit, ciuperci

chicken breast, potatoes, cooking cream, mushrooms
200g./200g./150g.

28. Aripioare crocante și picante, cartofi prăjiți și sos 47 lei *Crispy hot chicken wings with french fries and sauce*

aripioare de pui, fulgi de porumb, făină, ou, cartofi, sos burger

chicken wings, corn flakes, flour, eggs, potatoes, burger sauce
200g./200g./50g.





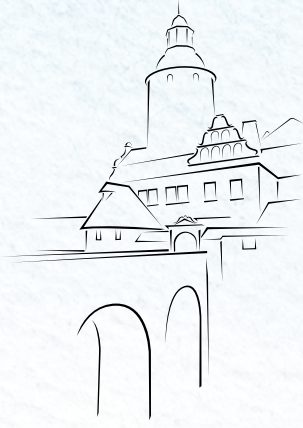
UNGLERUS

PENSIUNE / RESTAURANT



RESTAURANT

MEDIEVAL UNGLERUS



29. Snitel din piept de pui pane **35 lei**
Breaded chicken breast

piept de pui, pesmet, făină, ouă

chicken breast, breadcrumbs, flour, eggs
200g.

30. Piept de pui la grătar **33 lei**
Grilled chicken breast

piept de pui

chicken breast
200g.



PREPARATE DIN CARNE DE PORC PORK DISHES

31. Varză călită cu afumătură **45 lei**
Fried cabbage with smoked pork

varză, carne de porc afumată

cabbage, smoked pork
200g./200g.



32. Platou UNGLERUS **119 lei**
Unglerus mix grill

pulpă de pui friptă, cârnaț afumat, mititei, ceafă de porc la grătar, kaiser, cartofi aurii, murături, fructe

fried chicken drumstick, smoked sausage, grilled minced meat rolls, grilled pork shoulder, grilled kaiser, potatoes, pickles, fruits
400g./200g./150g./150g.



33. Carne de porc la garnită cu **55 lei**
mămăliguță
Fried pork meat

cotlet, piept și cârnați de porc, făină de mălai

pork loin, pork side, pork sausage, corn flour
300g./200g.



34. Sărmăluțe cu mămăliguță, **42 lei**
smântână și ardei iute
Cabbage rolls with polenta, sour cream and hot pepper

carne tocată porc/vită, orez, ou, ceapă, varză, smântână, ardei iute, făină de mălai

minced pork/beef, rice, eggs, onion, cabbage, sour cream, hot pepper, corn flour
200g./200g./50g.



35. Ciolan de porc bine făcut **65 lei**
cu sos brun
Well done pork leg with brown sauce

ciolan de porc

pork leg
650g.





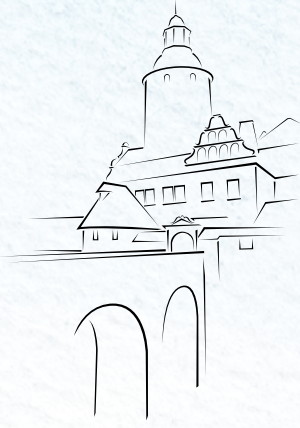
UNGLERUS

PENSIUNE / RESTAURANT



RESTAURANT

MEDIAVAL
UNGLERUS



36. Coaste de porc la cuptor, **59 lei**
cartofi aurii cu un sos iute și dulce
Spare ribs cooked in the oven, fried potatoes and sweet chili sauce

coaste de porc, cartofi,
sos barbecue /sweet chili

*pork ribs, potatoes,
barbecue sauce/sweet chili*
400g./200g./50g.



37. Cârnăciori și cartofi prajiti **47 lei**
Fried smoked sausages with french fries

cârnați de porc, cartofi

pork sausages, potatoes
150g./200g.

38. Iahnia de fasole a bunicii cu **47 lei**
cârnăciori
Grandma's baked beans with sausages

fasole boabe, ceapă, morcovi, pasta tomate, cârnăciori

beans, onion, carrots, tomato sauce, sausages
450g.

39. Iahnia de fasole a bunicii cu **49 lei**
afumătură
Grandma's baked beans with smoked pork

fasole boabe, ceapă, morcovi, pasta tomate,
carne afumată de porc

beans, onion, carrots, tomato sauce, smoked pork
450g.

40. Ceafă de porc la gratar **35 lei**
Grilled pork shoulder

ceafă de porc

pork shoulder
200g.

41. Snitel de porc pane **35 lei**
Breaded pork loin

cotlet de porc, ouă, făină, pesmet

pork loin, eggs, flour, breadcrumbs
200g.

42. Cotlet de porc la gratar **33 lei**
Grilled pork loin

cotlet de porc

pork loin
200g.

43. 3 Mititei și cartofi prajiti **35 lei**
3 Grilled minced meat rolls with french fries

pastă de mici, cartofi

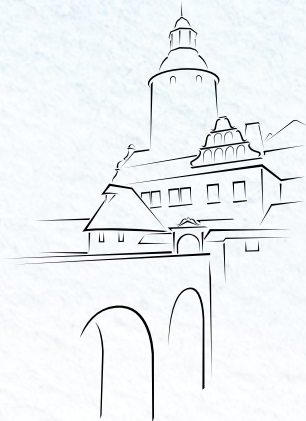
minced pork, potatoes
450g.

44. Friptură domnească **49 lei**
(carne de porc, cârnați la
cuptor și piure de cartofi)
Royal steak
(Pork meat, sausage roasted into the oven with mashed potatoes)

carne de porc, cârnați de porc, cartofi, lapte, unt

pork, pork sausages, potatoes, milk, butter
400g.





PREPARATE DIN CARNE DE VITĂ BEEF DISHES

45. Obrăjori de vită **129 lei**
înăbusiți cu piure de cartofi și
sos de legume
*Beef cheeks with mashed potatoes
and vegetable sauce*

obraji de vită, cartofi, lapte, unt, sos de legume

beef cheeks, potatoes, milk, butter, vegetable sauce
200g./200g.

46. Tocana viteazului **59 lei**
Brave's stew

pulpă de vită, ceapă, ardei gras, pastă
de tomate, făină de mălai

*veal, onions, bell pepper, tomato sauce,
corn flour*

200g./200g.



47. Muschi de vită cu sos de **75 lei**
piper verde
*Grilled beef steak with green
pepper sauce*

muşchi de vită, unt, piper verde, smântână vegetală


beef steak, butter, green pepper, sour cream
200g./100g.



PREPARATE DIN PEȘTE FISH DISHES

48. Păstrăv de Sadu la tigaie cu **49 lei**
mămăliguta și mujdei de usturoi
*Roasted Whole Trout from Sadu village
with polenta and garlic sauce*

păstrăv întreg, făină de mălai, lămâie,
usturoi

*whole trout, corn flour, lemon,
garlic*
600g. 



49. File de șalău răsfatat în fulgi **54 lei**
de porumb, cartofi natur și sos
tartar
*Fillets of zander in cornflakes,
boiled potatoes and tartar sauce*

file de șalău, fulgi de porumb, ou,
făină, cartofi, sos tartar, unt

*fillets of zander, cornflakes,
eggs, flour, potatoes, tartar
sauce, butter*

200g./200g./50g. 





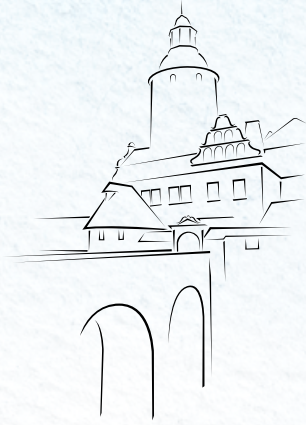
UNGLERUS

PENSIUNE / RESTAURANT



RESTAURANT

MEDIEVAL
UNGLERUS



PASTE PASTAS

50. Paste NAPOLETANE *Napoletan Pastas*

penne, sos roșii, roșii, usturoi

penne, tomato sauce, tomatoes, garlic
400g.

32 lei

51. Paste CARBONARA *Carbonara Pastas*

penne, kaiser, parmezan, smântână pentru gătit, oua

penne, kaiser, parmesan, cooking cream, eggs
400g.

36 lei

52. Paste ARABIATA *Arabiata Pastas*

penne, kaiser, ceapă, sos roșii, parmezan

penne, kaiser, onions, tomato sauce, parmesan
400g.

34 lei

53. Paste cu pui si ciuperci *Chicken and mushroom pastas*

penne, piept de pui, ciuperci, usturoi, smântână pentru gătit

chicken breast, mushrooms, garlic, cooking cream
400g.

43 lei

54. Paste cu ciuperci *Mushroom pastas*

penne, ciuperci, usturoi, smântână pentru gătit

penne, mushrooms, garlic, cooking cream
400g. 

39 lei

GARNITURI SIDE DISHES

55. Cartofi prăjiți *French fries*

200g. 

12 lei

56. Cartofi aurii *Roasted potatoes*

200g. 

12 lei

57. Cartofi natur *Boiled potatoes*

200g. 

12 lei

58. Cartofi țărănești *Country style potatoes*

cartofi, ceapă, ardei gras, boia

potatoes, onions, bell peppers, paprika
200g. 

15 lei

59. Chips-uri de casa *Home made chips*

150g. 

18 lei

60. Piure de cartofi *Mashed potatoes*

cartofi, lapte, unt

potatoes, milk, butter
200g. 

13 lei

**Cartofii ii achizitionam din zonă, așa că, vă
puteți bucura de gustul autentic al cartofilor
românești!**



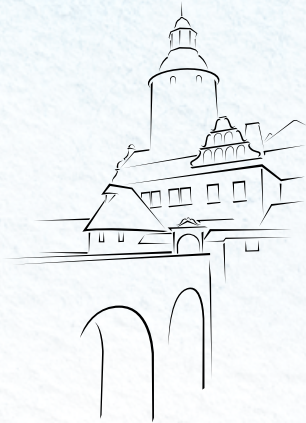
UNGLERUS

PENSIUNE / RESTAURANT



RESTAURANT

MEDIEVAL
UNGLERUS



61. Fasole verde sote
Sautee green beans

fasole verde, unt

green beans, butter

150g. 

62. Mămăliguță
Polenta

făină de mălai

corn flour

200g. 

63. Orez prăjit
Fried rice

orez, ouă, ardei gras

rice, eggs, bell pepper

200g. 

64. Orez cu legume
Rice with vegetables

orez, legume

rice, vegetables

200g. 

65. Ciuperci sote
Saute mushrooms

ciuperci, unt

mushrooms, butter

150g. 

66. Varză calită
Fried cabbage

200g. 

67. Sos de ciuperci cu smântână 18 lei
Mushroom sour sauce

ciuperci, smântână pentru gătit

mushrooms, cooking cream

150g. 

18 lei **68. Sos gorgonzola** 23 lei
Gorgonzola sauce

gorgonzola, smântână pentru gătit

gorgonzola, cooking cream

150g. 

8 lei

SALATE DE COMPANIE
SIDE DISH SALADS

14 lei **69. Salată de ceapă roșie** 8 lei
Red onion salad

100g. 

12 lei **70. Salată de varză albă** 10 lei
White cabbage salad

150g. 

12 lei **71. Salată asortată de murături** 12 lei
Mixed pickles salad

150g. 

18 lei **72. Salată asortată** 12 lei
Mixed raw salad

roșii, castraveți, ceapă

tomatoes, cucumber, onions

150g. 

12 lei **73. Salată de sfeclă roșie** 13 lei
cu hrean
Beetroot salad with horseradish

150g. 

18 lei **74. Salată de ardei copt** 13 lei
Roasted Pepper Salad

150g. 



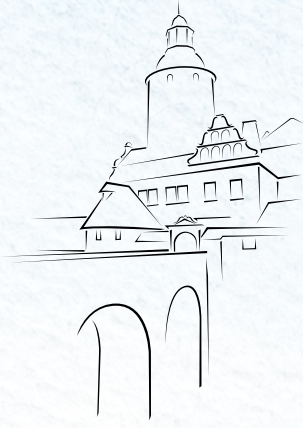
UNGLERUS

PENSIUNE / RESTAURANT



RESTAURANT

MEDIEVAL
UNGLERUS



EXTRA

Ardei iute buc.
Hotpepper

75. Pâine prăjită 150g.
Toast

76. Smântână 50g.
Sour cream

77. Sos de usturoi cu
smântână 50g.
sour cream garlic sauce

78. Mujdei de usturoi 50g.
Garlic sauce

79. Sos burger 50g.
Burger sauce

80. Ketchup / maioneză
50g.

81. Telemea / Cascaval
50g.
Cheese

4 lei 82. Clătite cu dulceață făcută în casă / ciocolată 18 lei

Pancakes with home made jam/chocolate

faină, ouă, lapte, dulceață/ciocolată

flour, eggs, milk, jam/chocolate

200g.



4 lei 83. Clătite cu nucă și miere de la noi 22 lei

Pancakes with walnuts and honey from our area

faină, ouă, lapte, miere, nuca

flour, eggs, milk, honey, walnuts

200g.



5 lei 84. Papanas, zdravăn prăjit, cu smântână și dulceață făcută în casă 24 lei

Romanian specialty with sour cream and home made jam

faină, pesmet, ouă, brânză de vaci, smântână, dulceață

flour, breadcrumbs, eggs, cottage cheese, sour cream, jam

200g.



3 lei 85. Înghețată artizanală 20 lei

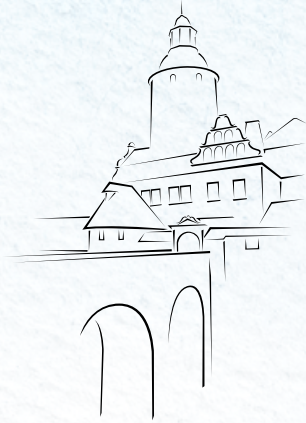
Artisanal ice cream

120g.



RESTAURANT

MEDIEVAL UNGLERUS



Organizăm (la cerere):

- Team building-uri
- Tabere de copii și adulți
- Reatrat-uri de YOGA
- Evenimente private
- Conferințe
- Mese festive
- Degustări de vinuri
- Brunch-uri
- Proțap de miel/berbecuț/purcelus

- Barbecue in curtea pensiunii Unglerus
- Plimbări cu căruța
- Spectacol medieval
- Concert de orgă în biserica fortificată
- Tir cu arcul
- Paintball
- Vânatoare de comori
- Foc de tabără
- Închiriem biciclete

INFO și REZERVĂRI la:

0742 024 065

office@biertan.ro

www.unglerus.com

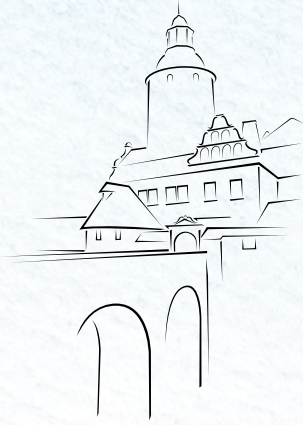


UNGLERUS

PENSIUNE / RESTAURANT



COMPLEX MEDIÉVAL UNGLERUS



Bucură-te de liniște și relaxează-te în
mijlocul naturii !



16 camere duble
cu bai proprii



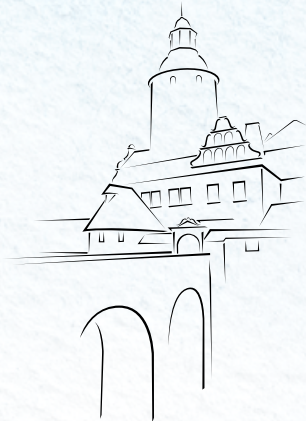
6 apartamente
(dormitor & living)



sala de conferinte
sala de petrecere a timpului liber

www.unglerus.com

0742 024 065 office@biertan.ro



BAUTURI / DRINKS



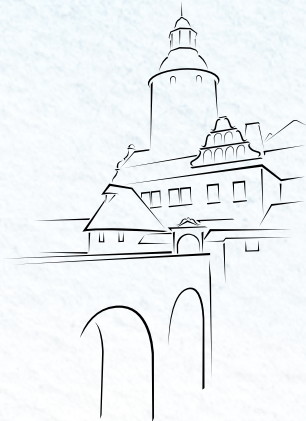
Răcoritoare Soft drinks

Apă minerală / apă Aqua Carpatica <i>Mineral/Still water</i>	330 ml. 500 ml. 750 ml.	8 lei 10 lei 12 lei
Pepsi Max (NO SUGAR), Pepsi Cola, Pepsi Twist, Mirinda, 7 Up, Evervess Tonic, Evervess Bitter Lemon Prigat, Lipton	250 ml. 330 ml. 500 ml.	9 lei 11 lei 13 lei
Mountain Dew Energizant Rockstar	330 ml. 250 ml.	10 lei 10 lei
Suc natural de mere presat la rece <i>Natural apple juice</i>	250 ml. 1 L.	18 lei 38 lei
Socată făcută în casă <i>Home made elderflower juice</i>	500 ml.	18 lei
Fresh de portocale <i>Fresh orange juice</i>	200 ml.	20 lei
Limonadă <i>Lemonade</i>	500 ml.	18 lei
Limonadă cu arome Capsuni, Zmeură, Pepene galben / roșu, Mango, Kiwi, Fructe de pădure, Piersică, Mandarin <i>Lemonade with flavors</i> <i>Strawberry, Raspberry, Yellow/Red Melon, Mango,</i> <i>Kiwi, Berries, Peach, Tangerine</i>	500 ml.	20 lei



RESTAURANT

MEDIEVAL UNGLERUS



Cafea/ceai

Coffee/tea

Espresso Julius Meinl	30 ml.	8 lei
Espresso dublu <i>Double espresso</i>	50 ml.	14 lei
Espresso macchiato	100 ml.	12 lei
Latte macchiato	150 ml.	14 lei
Cappucino	100 ml.	14 lei
Ciocolată caldă <i>Hot chocolate</i>	150 ml.	15 lei
Ceai Julius Meinl Tea	100 ml.	10 lei

Bere

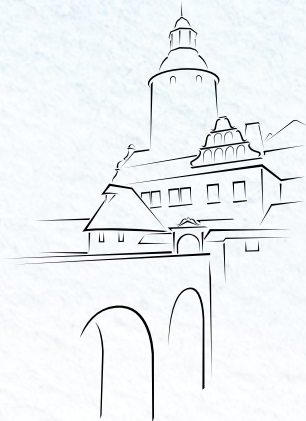
Beer

Bere artizanală Unglerus Lager nefiltrată 5.3% alcool	500 ml.	20 lei
Nenea Iancu 5.5% alcool	500 ml.	22 lei
Paulaner 5.5% alcool	500 ml.	22 lei
Strongbow 4.5% alcool <i>(Elderflower, Gold, Red-Berries)</i>	330 ml.	20 lei



RESTAURANT

MEDIEVAL UNGLERUS



Bere

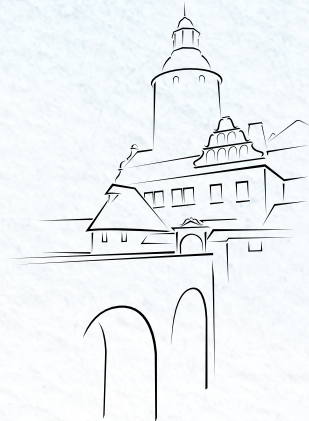
Beer

Bere Ursus draught 5% alcool	400 ml.	12 lei
Ursus nefiltrata de grau 5.1% alcool	330 ml.	15 lei
Ursus Premium 5% alcool	500 ml.	12 lei
Ursus India Pale Ale 6% alcool	330 ml.	15 lei
Ursus Black 6% alcool	300 ml.	15 lei
Ursus Retro 5.3% alcool	500 ml.	15 lei
Kozel Premium Lager 4.6% alcool	330 ml.	15 lei
Kozel Dark 3.8% alcool	330 ml.	15 lei
Peroni Nastro Azzurro 5% alcool	500 ml.	17 lei
Peroni Style Capri 4.2% alcool	330 ml.	18 lei
Pilsner Urquell 4.4% alcool	330 ml.	18 lei
Azuga Nefiltrata Weissbier 5.3% alcool	500 ml.	20 lei
Azuga Nepasteurizata (Marzen) 5.5% alcool	500 ml.	20 lei
Ursus fara alcool / NA	500 ml.	15 lei
Peroni Nastro Azzurro fara alcool / NA	500 ml.	17 lei
Ursus Premium fara alcool / NA	500 ml.	15 lei
Ursus Cooler Lemon, Grepefruit, Cherry	330 ml.	15 lei



RESTAURANT

MEDIEVAL UNGLERUS



Vinuri albe

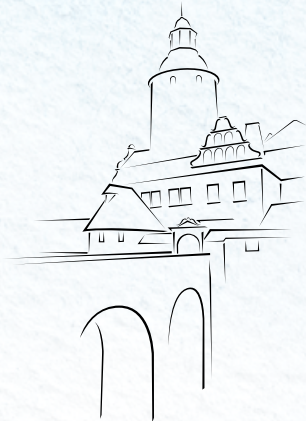
White wines

Vinul Casei Cramele Oprisor Val Duna 12.5% alcool	150 ml. 1 L.	14 lei 32 lei
Vinul Casei Crama Frauendorf (zona Tarnavelor) 12,5 alcool	150 ml. 1 L.	14 lei 32 lei
Domeniile Samburesti Chardonnay 14% alcool - SEC	750 ml.	90 lei
Cramele Frauendorf Pinot Gris 12.5% alcool - SEC	750 ml.	90 lei
Golden Mediasch 12% alcool - SEC	750 ml.	120 lei
Jidvei Mysterium 12.5% alcool - SEC	750 ml.	120 lei
Alb de Gitana 13,5% alcool - SEC	750 ml.	120 lei
Budureasca Sauvignon Blanc / Tamaioasa Romaneasca 13.5% alcool - DEMISEC	750 ml.	120 lei
Oprisor Rusalca alba 13.5% alcool - SEC	750 ml.	150 lei
Recas Solo Quinta 13.5% alcool - SEC	750 ml.	230 lei



RESTAURANT

MEDIEVAL UNGLERUS



Vinuri roze

Rose wines

Vinul Casei Cramele Oprisor Val Duna 12.5% alcool	150 ml. 1 L.	14 lei 32 lei
Vinul Casei Crama Frauendorf (zona Tarnavelor), 12.5 alcool	150 ml. 1 L.	14 lei 32 lei
Domeniile Sămburești Rose 14% alcool - DEMISEC	750 ml.	90 lei
Roz de Gitana 13% alcool - SEC	750 ml.	130 lei
Crama Hermeziu Busuioaca de Bohotin - C'est Soir 13.5% alcool - DEMIDULCE	750 ml.	130 lei
Budureasca Rose 13.5% alcool - DEMISEC	750 ml.	150 lei
Recas, Solo Quinta Rose 13.5% alcool - SEC	750 ml.	230 lei

Spumante

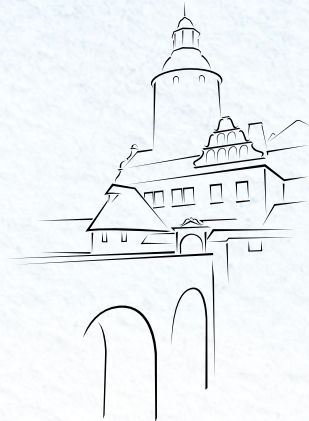
Sparkling wines

SPUMANT Budureasca Shine 12% alcool - SEC	750 ml.	120 lei
SPUMANT Jidvei 12% alcool - DEMISEC	750 ml.	120 lei
SPUMANT Astoria Moscato Rose Fashion Victim 7.5% alcool - DULCE	750 ml.	140 lei



RESTAURANT

MEDIEVAL
UNGLERUS



Vinuri roșii White wines

Vinul Casei Cramele Oprisor Val Duna 12.5% alcool <i>Wine house 12.5% alcohol</i>	150 ml. 1 L.	14 lei 32 lei
Vinul Casei Crama Frauendorf (zona Tarnavelor), 12.5 alcool <i>Wine house 12.5% alcohol (from our area)</i>	150 ml. 1 L.	14 lei 32 lei
Domeniile Sămburești Merlot 15% alcool - DEMISEC	750 ml.	90 lei
Purcari Rara Neagra 13.5% alcool - SEC	750 ml.	120 lei
Rosu de Gitana 14% alcool - SEC	750 ml.	120 lei
Oprisor Dragaică 14% alcool - SEC	750 ml.	150 lei
Budureasca Merlot 14.5% alcool - SEC	750 ml.	150 lei
Budureasca Shiraz 13.5% alcool - SEC	750 ml.	150 lei
Budureasca Noble Five 14.5% alcool - SEC	750 ml.	250 lei
Recas, Cuvee Uberland 15% alcool - SEC	750 ml.	250 lei



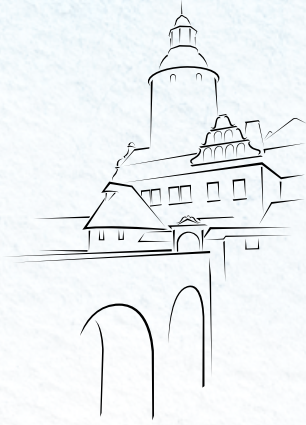
UNGLERUS

PENSIUNE / RESTAURANT



RESTAURANT

MEDIEVAL
UNGLERUS



Spirtoase Spirit drinks

Pălincă	40 ml.	12 lei
Afinată / Visinată	40 ml.	13 lei
Vermouth: Cinzano Bianco / Rosso	40 ml.	12 lei
Vodka: Absolut / Finlandia / Smirnoff / Stalinskaya	40 ml.	15 lei
Gin: Beefeater / Gordons	40 ml.	15 lei
Liqueurs: Cointreau / Baileys / Sheridan's	40 ml.	16 lei
Digestifs: Jagermeister / Unicum	40 ml.	15 lei
Bitter: Campari / Ramazzoti	40 ml.	15 lei
Tequila: Camino Gold / Silver	40 ml.	15 lei
Rum: Bacardi / Captain Morgan Gold / White	40 ml.	16 lei
Brandy: Jidvei / Metaxa / Alexandrion	40 ml.	14 lei
Cognac: Remy Martin / Martell	40 ml.	18 lei
Premium Whiskey: Chivas Regal / Johnny Walker Black Label	40 ml.	22 lei
Irish Whiskey: Jameson / Tulamore Dew	40 ml.	18 lei
Bourbon Whiskey: Jack Daniels / Jim Beam	40 ml.	22 lei
Regular Whiskey: Teachers / J&B / Johnnie Walker Red Label	40 ml.	20 lei

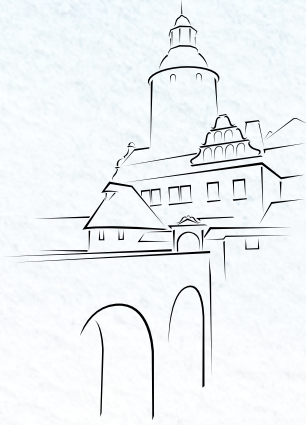


UNGLERUS

PENSIUNE / RESTAURANT



RESTAURANT
MEDIÉVAL
UNGLERUS



Declarație nutrițională pentru 100g.:

- 1. Ouă ochiuri** - 100g. - Valoare Energetică: 237,8 Kcal / 994Kj, Grăsimi: 20,2g, Acizi Grași Saturați: 1g, Glucide: 1,1g, Zaharuri: 0g, Proteine: 13g, Sare: 1g.
- 2. Omleta mixta** - 200g. - Valoare Energetică: 188,41 Kcal / 787,55Kj, Grăsimi: 12,29g, Acizi Grași Saturați: 4,68g, Glucide: 2,87g, Zaharuri: 0,13g, Proteine: 16,48g, Sare: 1,33g.
- 3. Omleta taraneasca** - 200g. - Valoare energetică: 193,93 Kcal / 810,61 Kj, Grăsimi: 15,14 g, Acizi Grași Saturați: 2,28 g, Glucide: 3,7 g, Zaharuri: 1,27 g, Proteine: 11,03 g, Sare: 1,1 g.
- 4. Gustarea haiducului** - 500g. - Valoare Energetică: 172,2 Kcal / 719,8Kj, Grăsimi: 13,12g, Acizi Grași Saturați: 5,37g, Glucide: 4g, Zaharuri: 0,84g, Proteine: 7,42g, Sare: 1,01g.
- 5. Mic dejun - VARIANTA 1** - 650g. (bauturi incluse) - Valori nutriționale pentru 100 grame: Valoare energetică: 166,45 Kcal / 695,74 Kj, Grăsimi: 11,96 g, Acizi Grași Saturați: 4,86 g, Glucide: 5,38 g, Zaharuri: 3,56 g, Proteine: 8,31 g, Sare: 0,72 g.
- 6. Mic dejun - VARIANTA 2** - 600g. (bauturi incluse) - Valoare Energetică: 161,96 Kcal / 676,98Kj, Grăsimi: 11,83g, Acizi Grași Saturați: 4,86g, Glucide: 5,72g, Zaharuri: 3,63g, Proteine: 7,68g, Sare: 0,7g.
- 7. Mic dejun - VARIANTA 3** - 650g. (bauturi incluse) - Valoare Energetică: 152,55 Kcal / 637,68Kj, Grăsimi: 12,38g, Acizi Grași Saturați: 4,67g, Glucide: 5,78g, Zaharuri: 3,82g, Proteine: 5,26g, Sare: 0,58g.
- 8. Cașcaval pane** - 150g. - Valoare Energetică: 393,07 Kcal / 1643,02Kj, Grăsimi: 20,58g, Acizi Grași Saturați: 13,23g, Glucide: 24,72g, Zaharuri: 2,42g, Proteine: 26,51g, Sare: 2,4g.
- 9. Mămăliguța bunicilor cu brânză și smântână** - 400g. - Valoare Energetică: 222,2 Kcal / 928,8Kj, Grăsimi: 12,15g, Acizi Grași Saturați: 5,36g, Glucide: 20,5g, Zaharuri: 1,15g, Proteine: 7,32g, Sare: 1g.
- 10. Bulz ciobănesc** - 200g. - Valoare Energetică: 381,7 Kcal / 1595,51Kj, Grăsimi: 22,3g, Acizi Grași Saturați: 11,27g, Glucide: 46,81g, Zaharuri: 0,61g, Proteine: 4,21g, Sare: 0,4g.
- 11. Salata domniței** - 400g. - Valoare Energetică: 88,41 Kcal / 369,56Kj, Grăsimi: 4,69g, Acizi Grași Saturați: 0,97g, Glucide: 9,43g, Zaharuri: 0,45g, Proteine: 2,82g, Sare: 0,68g.
- 12. Salata jupâniței** - 450g. - Valoare Energetică: 107,61 Kcal / 449,81Kj, Grăsimi: 4,84g, Acizi Grași Saturați: 1,17g, Glucide: 8g, Zaharuri: 0,48g, Proteine: 8,42g, Sare: 0,6g.
- 13. Salată Caesar** - 450g. - Valoare Energetică: 94,4 Kcal / 394,61Kj, Grăsimi: 4,9g, Acizi Grași Saturați: 1,67g, Glucide: 3,66g, Zaharuri: 0,36g, Proteine: 9,62g, Sare: 0,74g.
- 14. Salată de grădină cu ton** - 450g. - Valoare Energetică: 89,51 Kcal / 374,16Kj, Grăsimi: 4,91g, Acizi Grași Saturați: 1,12g, Glucide: 6,96g, Zaharuri: 0,06g, Proteine: 4,75g, Sare: 0,18g.
- 15. Ciorbă țărăneasă de legume** - 450g. - Valoare Energetică: 57,96 Kcal / 242,25Kj, Grăsimi: 2,18g, Acizi Grași Saturați: 0,24g, Glucide: 8g, Zaharuri: 1,16g, Proteine: 1,54g, Sare: 0,37g.
- 16. Ciorbă ardelenneasă cu carne de porc și tarhon** - Valoare Energetică: 120,49 Kcal / 503,65Kj, Grăsimi: 6,27g, Acizi Grași Saturați: 2,11g, Glucide: 8,77g, Zaharuri: 1,34g, Proteine: 7,13g, Sare: 0,37g.
- 17. Ciorbă țărăneasă de perișoare** - 450g. - Valoare Energetică: 96,81 Kcal / 404,67Kj, Grăsimi: 4,16g, Acizi Grași Saturați: 1,84g, Glucide: 9,41g, Zaharuri: 4,43g, Proteine: 5,34g, Sare: 0,99g.
- 18. Ciorbă țărăneasă de vacuță** - 450g. - Valoare Energetică: 71,95 Kcal / 300,74Kj, Grăsimi: 1,32g, Acizi Grași Saturați: 0,19g, Glucide: 8,64g, Zaharuri: 1,57g, Proteine: 6,59g, Sare: 0,92g.
- 19. Ciorbă de fasole cu afumatură și salată de ceapă roșie** - 450g. - Valoare Energetică: 135,83 Kcal / 567,78Kj, Grăsimi: 6,41g, Acizi Grași Saturați: 2,1g, Glucide: 13,25g, Zaharuri: 1,38g, Proteine: 6,46g, Sare: 0,36g.
- 20. Ciorbă de pui a la grec** - 450g. - Valoare Energetică: 110,06 Kcal / 460,03Kj, Grăsimi: 6,32g, Acizi Grași Saturați: 2,64g, Glucide: 6,62g, Zaharuri: 1,64g, Proteine: 6,4g, Sare: 0,87g.



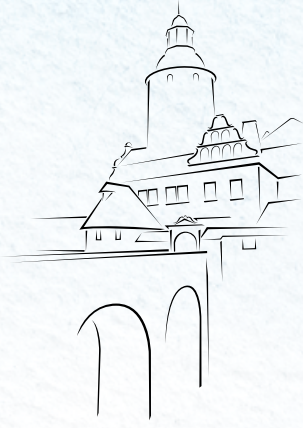
UNGLERUS

PENSIUNE / RESTAURANT



RESTAURANT

MEDIEVAL
UNGLERUS



Declarație nutrițională pentru 100g.:

- 21. Ciorbă gulaș (picant)** - 450g. Valoare energetică: 136,62 Kcal / 571,08 Kj, Grăsimi: 0,81 g, Acizi Grași Saturați: 0,15 g, Glucide: 23,21 g, Zaharuri: 5,8 g, Proteine: 8,55 g, Sare: 5,38 g.
- 22. Rață pe varză** - 400g. - Valoare energetică: 313,94 Kcal / 1312,26 Kj, Grăsimi: 26,71 g, Acizi Grași Saturați: 6,3 g, Glucide: 6,16 g, Zaharuri: 0,25 g, Proteine: 12,43 g, Sare: 0,63 g.
- 23. Aripioare de pui și cartofi prăjiți la ceain** - 400g. - Valoare energetică: 203,48 Kcal / 850,53 Kj, Grăsimi: 11,3 g, Acizi Grași Saturați: 4,27 g, Glucide: 14,13 g, Zaharuri: 1,14 g, Proteine: 11,68 g, Sare: 0,32 g.
- 24. Tochitura domniței** - 400g. - Valoare energetică: 242,69 Kcal / 1014,43 Kj, Grăsimi: 10,06 g, Acizi Grași Saturați: 5,15 g, Glucide: 24,86 g, Zaharuri: 1,95 g, Proteine: 13,03 g, Sare: 0,31 g.
- 25. Ficăței de pui în ceapă cu piure de cartofi** - 400g. - Valoare energetică: 325,94 Kcal / 1362,42 Kj, Grăsimi: 24,45 g, Acizi Grași Saturați: 9,09 g, Glucide: 15,65 g, Zaharuri: 2,86 g, Proteine: 10,58 g, Sare: 0,98 g.
- 26. Piept de pui la grătar, cartofi aurii și sos gorgonzola** - 550g. - Valoare energetică: 156,38 Kcal / 653,68 Kj, Grăsimi: 7,04 g, Acizi Grași Saturați: 4,11 g, Glucide: 11,63 g, Zaharuri: 1,49 g, Proteine: 11,86 g, Sare: 0,56 g.
- 27. Piept de pui la grătar, cartofi aurii și sos de ciuperci cu smântână** - 550g. - Valoare energetică: 156,38 Kcal / 653,68 Kj, Grăsimi: 7,04 g, Acizi Grași Saturați: 4,11 g, Glucide: 11,63 g, Zaharuri: 1,49 g, Proteine: 11,86 g, Sare: 0,56 g.
- 28. Aripioare crocante și picante, cartofi prăjiți și sos** - 450g. - Valoare energetică: 363,22 Kcal / 1518,27 Kj, Grăsimi: 15,81 g, Acizi Grași Saturați: 4,64 g, Glucide: 34,52 g, Zaharuri: 4,54 g, Proteine: 21,48 g, Sare: 1,36 g.
- 29. Șnițel din piept de pui pane** - 200g. - Valoare energetică: 225,38 Kcal / 942,07 Kj, Grăsimi: 2,94 g, Acizi Grași Saturați: 1,03 g, Glucide: 22,63 g, Zaharuri: 2,44 g, Proteine: 26,35 g, Sare: 0,7 g.
- 30. Piept de pui la grătar** - 200g. - Valoare energetică: 121,1 Kcal / 506,18 Kj, Grăsimi: 1,12 g, Acizi Grași Saturați: 0,51 g, Glucide: 0,83 g, Zaharuri: 0,3 g, Proteine: 26,92 g, Sare: 0,5 g.
- 31. Varză călită cu afumatură** - 400g. - Valoare energetică: 202,59 Kcal / 846,82 Kj, Grăsimi: 12,66 g, Acizi Grași Saturați: 4,88 g, Glucide: 9,99 g, Zaharuri: 0,6 g, Proteine: 12,01 g, Sare: 1,46 g.
- 32. Platou Unglerus** - 900g. - Valoare energetică: 208,83 Kcal / 872,9 Kj, Grăsimi: 12,86 g, Acizi Grași Saturați: 5,17 g, Glucide: 10,24 g, Zaharuri: 1,85 g, Proteine: 12,88 g, Sare: 1,47 g.
- 33. Carne de porc la garniță cu mămliguță** - 500g. - Valoare energetică: 269,87 Kcal / 1128,06 Kj, Grăsimi: 14,85 g, Acizi Grași Saturați: 6,94 g, Glucide: 15,67 g, Zaharuri: 0,19 g, Proteine: 15,07 g, Sare: 0,99 g.
- 34. Sărmăluțe cu mămliguță, smântână și ardei iute** - 450g. -
- 35. Ciolan de porc bine făcut cu sos brun** - 650g. - Valoare energetică: 166,46 Kcal / 695,81 Kj, Grăsimi: 7,49 g, Acizi Grași Saturați: 2,65 g, Glucide: 1,11 g, Zaharuri: 0,58 g, Proteine: 24,11 g, Sare: 2,16 g.
- 36. Coaste de porc la cuptor, cartofi aurii cu un sos iute și dulce** - 650g. - Valoare energetică: 291,02 Kcal / 1216,45 Kj, Grăsimi: 12,19 g, Acizi Grași Saturați: 4,61 g, Glucide: 31,27 g, Zaharuri: 20,63 g, Proteine: 14,27 g, Sare: 1,84 g.
- 37. Cărnăciori și cartofi prăjiți** - 350g. - Valoare energetică: 234,09 Kcal / 978,48 Kj, Grăsimi: 13,93 g, Acizi Grași Saturați: 7,63 g, Glucide: 15,71 g, Zaharuri: 1,15 g, Proteine: 10,94 g, Sare: 1,55 g.
- 38. Iahnia de fasole a bunicii cu cărnăciori** - 450g. - Valoare energetică: 233,79 Kcal / 977,24 Kj, Grăsimi: 17,2 g, Acizi Grași Saturați: 8,44 g, Glucide: 7,04 g, Zaharuri: 0,8 g, Proteine: 11,9 g, Sare: 1,96 g.
- 39. Iahnia de fasole a bunicii cu afumatură** - 450g. - Valoare energetică: 227,12 Kcal / 949,37 Kj, Grăsimi: 17,26 g, Acizi Grași Saturați: 6,98 g, Glucide: 7,32 g, Zaharuri: 0,94 g, Proteine: 11,07 g, Sare: 0,29 g.
- 40. Ceafă de porc la grătar** - 200g. - Valoare energetică: 245,15 Kcal / 1024,71 Kj, Grăsimi: 15,46 g, Acizi Grași Saturați: 6,96 g, Glucide: 0,6 g, Zaharuri: 0,18 g, Proteine: 24,63 g, Sare: 0,5 g.
- 41. Șnițel de porc pane** - 200g. - Valoare energetică: 310,6 Kcal / 1298,31 Kj, Grăsimi: 11,87 g, Acizi Grași Saturați: 3,54 g, Glucide: 22,43 g, Zaharuri: 2,33 g, Proteine: 27,31 g, Sare: 0,74 g.
- 42. Cotlet de porc la grătar** - 200g. - Valoare energetică: 234,95 Kcal / 982,07 Kj, Grăsimi: 12,88 g, Acizi Grași Saturați: 3,81 g, Glucide: 0,6 g, Zaharuri: 0,18 g, Proteine: 28,57 g, Sare: 0,56 g.
- 43. 3 Mititei și cartofi prăjiți** - 450g. - Valoare energetică: 213,89 Kcal / 894,06 Kj, Grăsimi: 12,59 g, Acizi Grași Saturați: 4,85 g, Glucide: 13,72 g, Zaharuri: 1,8 g, Proteine: 11,88 g, Sare: 0,9 g.



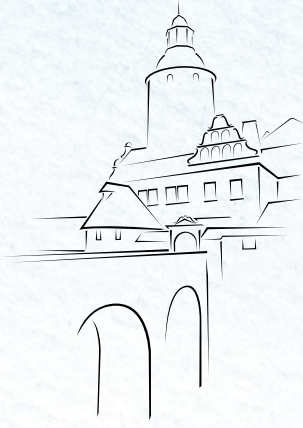
UNGLERUS

PENSIUNE / RESTAURANT



RESTAURANT

MEDIEVAL
UNGLERUS



Declarație nutrițională pentru 100g.:

- 44. Friptură domnească** – 400g. - Valoare energetică: 457,96 Kcal / 1914,27 Kj, Grăsimi: 38,48 g, Acizi Grași Saturați: 14,82 g, Glucide: 13,23 g, Zaharuri: 1,93 g, Proteine: 14,41 g, Sare: 0,88 g.
- 45. Obrăjori de vită înăbușiți cu piure de cartofi și sos de legume** - 400g. - Valoare energetică: 224,28 Kcal / 937,47 Kj, Grăsimi: 14,58 g, Acizi Grași Saturați: 8,4 g, Glucide: 12,65 g, Zaharuri: 1,47 g, Proteine: 11,47 g, Sare: 0,28 g.
- 46. Tocana viteazului** - 400g. - Valoare energetică: 278,29 Kcal / 1163,24 Kj, Grăsimi: 12,15 g, Acizi Grași Saturați: 1,55 g, Glucide: 26,16 g, Zaharuri: 2,6 g, Proteine: 16,48 g, Sare: 0,52 g.
- 47. Mușchi de vită cu sos de piper verde** - 300g. - Valoare energetică: 273,82 Kcal / 1144,55 Kj, Grăsimi: 18,94 g, Acizi Grași Saturați: 12,51 g, Glucide: 5,65 g, Zaharuri: 4,77 g, Proteine: 19,07 g, Sare: 0,46 g.
- 48. Păstrăv de Sadu la tigaie cu mămliguța și mujdei de usturoi** - 600g. - Valoare energetică: 152,82 Kcal / 638,81 Kj, Grăsimi: 4,92 g, Acizi Grași Saturați: 0,64 g, Glucide: 15,71 g, Zaharuri: 0,61 g, Proteine: 11,83 g, Sare: 0,38 g.
- 49. File de șalău răsfățat în fulgi de porumb, cartofi natur și sos tartar** - 450g. - Valoare energetică: 218,91 Kcal / 915,05 Kj, Grăsimi: 6,16 g, Acizi Grași Saturați: 1,12 g, Glucide: 31,13 g, Zaharuri: 3,4 g, Proteine: 11,13 g, Sare: 0,5 g.
- 50. Paste NAPOLETANE** - 400g. - Valoare energetică: 121,65 Kcal / 508,5 Kj, Grăsimi: 0,81 g, Acizi Grași Saturați: 0,18 g, Glucide: 24,04 g, Zaharuri: 1,86 g, Proteine: 4,58 g, Sare: 0,26 g.
- 51. Paste CARBONARA** - 400g. - Valoare energetică: 246,56 Kcal / 1030,6 Kj, Grăsimi: 11,62 g, Acizi Grași Saturați: 6,95 g, Glucide: 23,52 g, Zaharuri: 2,42 g, Proteine: 11,32 g, Sare: 0,87 g.
- 52. Paste ARABIATA** - 400g. - Valoare energetică: 210,67 Kcal / 880,59 Kj, Grăsimi: 7,86 g, Acizi Grași Saturați: 3,4 g, Glucide: 23,78 g, Zaharuri: 2,12 g, Proteine: 10,79 g, Sare: 0,97 g.
- 53. Paste cu pui și ciuperci** - 400g. - Valoare energetică: 183,76 Kcal / 768,13 Kj, Grăsimi: 4,95 g, Acizi Grași Saturați: 3,94 g, Glucide: 24,66 g, Zaharuri: 2,22 g, Proteine: 10,04 g, Sare: 0,27 g.
- 54. Paste cu ciuperci** - 400g. - Valoare energetică: 167,01 Kcal / 698,11 Kj, Grăsimi: 4,83 g, Acizi Grași Saturați: 3,86 g, Glucide: 25,19 g, Zaharuri: 2,2 g, Proteine: 5,92 g, Sare: 0,27 g.
- 55. Cartofi prăjiți** - 200g. - Valoare energetică: 312 Kcal / 1304,16 Kj, Grăsimi: 15 g, Acizi Grași Saturați: 2,3 g, Glucide: 41 g, Zaharuri: 0,3 g, Proteine: 3,4 g, Sare: 0,21 g.
- 56. Cartofi aurii** - 200g. - Valoare energetică: 312 Kcal / 1304,16 Kj, Grăsimi: 15 g, Acizi Grași Saturați: 2,3 g, Glucide: 41 g, Zaharuri: 0,3 g, Proteine: 3,4 g, Sare: 0,21 g.
- 57. Cartofi natur** - 200g. - Valoare energetică: 140,8 Kcal / 588,54 Kj, Grăsimi: 4,25 g, Acizi Grași Saturați: 2,68 g, Glucide: 23,61 g, Zaharuri: 1,76 g, Proteine: 2,56 g, Sare: 0,52 g.
- 58. Cartofi țărănești** - 200g. - Valoare energetică: 196,13 Kcal / 819,8 Kj, Grăsimi: 7,39 g, Acizi Grași Saturați: 0,83 g, Glucide: 30,31 g, Zaharuri: 4,62 g, Proteine: 3,46 g, Sare: 0,56 g.
- 59. Chips-uri de casa** - 200g. - Valoare energetică: 324,5 Kcal / 1356,41 Kj, Grăsimi: 25,15 g, Acizi Grași Saturați: 12,28 g, Glucide: 23,57 g, Zaharuri: 1,73 g, Proteine: 2,52 g, Sare: 0,02 g.
- 60. Piure de cartofi** - 200g. - Valoare energetică: 301,08 Kcal / 1258,49 Kj, Grăsimi: 21,03 g, Acizi Grași Saturați: 13,51 g, Glucide: 24,92 g, Zaharuri: 2,89 g, Proteine: 3,47 g, Sare: 0,56 g.
- 61. Fasole verde sote** - 200g. - Valoare energetică: 216,78 Kcal / 906,12 Kj, Grăsimi: 20,52 g, Acizi Grași Saturați: 13,26 g, Glucide: 3,85 g, Zaharuri: 0,15 g, Proteine: 2,43 g, Sare: 0,51 g.
- 62. Mămăliguță** - 200g. - Valoare energetică: 183 Kcal / 764,94 Kj, Grăsimi: 0,85 g, Acizi Grași Saturați: 0,15 g, Glucide: 38,85 g, Zaharuri: 0,48 g, Proteine: 4,25 g, Sare: 0,5 g.
- 63. Orez prăjit** - 200g. - Valoare energetică: 299,3 Kcal / 1251,07 Kj, Grăsimi: 10,33 g, Acizi Grași Saturați: 1,79 g, Glucide: 43,98 g, Zaharuri: 3,88 g, Proteine: 7,17 g, Sare: 1,12 g.
- 64. Orez cu legume** - 200g. - Valoare energetică: 247,42 Kcal / 1034,19 Kj, Grăsimi: 7,6 g, Acizi Grași Saturați: 0,96 g, Glucide: 40,02 g, Zaharuri: 0 g, Proteine: 4,35 g, Sare: 0,5 g.
- 65. Ciuperci sote** - 200g. - Valoare energetică: 138,48 Kcal / 578,83 Kj, Grăsimi: 12,66 g, Acizi Grași Saturați: 7,96 g, Glucide: 4,26 g, Zaharuri: 0,09 g, Proteine: 3,73 g, Sare: 0,51 g.
- 66. Varză calită** - 200g. - Valoare energetică: 132,18 Kcal / 552,49 Kj, Grăsimi: 7,47 g, Acizi Grași Saturați: 0,76 g, Glucide: 13,45 g, Zaharuri: 1,12 g, Proteine: 3,43 g, Sare: 0,5 g.



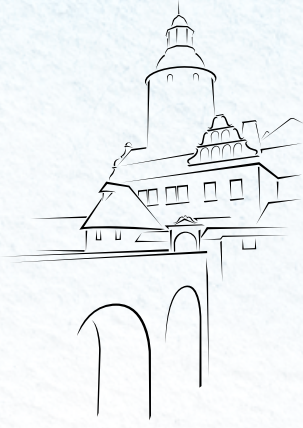
UNGLERUS

PENSIUNE / RESTAURANT



RESTAURANT

MEDIEVAL
UNGLERUS



Declarație nutrițională pentru 100g.:

- 67. Sos de ciuperci cu smântână** - 150g. - Valoare energetică: 225,17 Kcal / 941,2 Kj, Grăsimi: 20,35 g, Acizi Grași Saturați: 10,87 g, Glucide: 7,3 g, Zaharuri: 3 g, Proteine: 4,14 g, Sare: 0,72 g.
- 68. Sos gorgonzola** - 150g. - Valoare energetică: 241,03 Kcal / 1007,52 Kj, Grăsimi: 20,62 g, Acizi Grași Saturați: 14,23 g, Glucide: 5,43 g, Zaharuri: 3 g, Proteine: 8,74 g, Sare: 1,55 g.
- 69. Salată de ceapă roșie** - 150g. - Valoare energetică: 46,8 Kcal / 195,62 Kj, Grăsimi: 0,12 g, Acizi Grași Saturați: 0 g, Glucide: 9,96 g, Zaharuri: 0 g, Proteine: 1,44 g, Sare: 0 g.
- 70. Salată de varză albă** - 150g. - Valoare energetică: 98,7 Kcal / 412,57 Kj, Grăsimi: 6,43 g, Acizi Grași Saturați: 0,67 g, Glucide: 8,12 g, Zaharuri: 0,03 g, Proteine: 2,23 g, Sare: 0,67 g.
- 71. Salată asortată de murături** - 150g. - Valoare energetică: 18 Kcal / 75,24 Kj, Grăsimi: 0,1 g, Acizi Grași Saturați: 0 g, Glucide: 4,1 g, Zaharuri: 0 g, Proteine: 0,6 g, Sare: 3 g.
- 72. Salată asortată** - 150g. - Valoare energetică: 38,4 Kcal / 160,51 Kj, Grăsimi: 0,27 g, Acizi Grași Saturați: 0 g, Glucide: 8,64 g, Zaharuri: 2,24 g, Proteine: 1,28 g, Sare: 0 g.
- 73. Salată de sfeclă roșie cu hrean** - 150g. - Valoare energetică: 28 Kcal / 117,04 Kj, Grăsimi: 0,2 g, Acizi Grași Saturați: 0 g, Glucide: 5,5 g, Zaharuri: 0 g, Proteine: 1,1 g, Sare: 1 g.
- 74. Salată de ardei copt** - 150g. - Valoare energetică: 23,2 Kcal / 96,98 Kj, Grăsimi: 0,5 g, Acizi Grași Saturați: 0,5 g, Glucide: 5,1 g, Zaharuri: 3 g, Proteine: 2,1 g, Sare: 0,9 g.
- 75. Pâine prăjită** - 150g. - Valoare energetică: 391 Kcal / 1634,38 Kj, Grăsimi: 5 g, Acizi Grași Saturați: 0,6 g, Glucide: 72 g, Zaharuri: 6,8 g, Proteine: 11,5 g, Sare: 1,4 g.
- 76. Smântână** - 50g. - Valoare energetică: 164 Kcal / 685,52 Kj, Grăsimi: 15 g, Acizi Grași Saturați: 8,8 g, Glucide: 3,6 g, Zaharuri: 2,1 g, Proteine: 3,6 g, Sare: 0,3 g.
- 77. Sos de usturoi cu smântână** - 50g. - Valoare energetică: 158 Kcal / 660,44 Kj, Grăsimi: 9,2 g, Acizi Grași Saturați: 5,32 g, Glucide: 15,36 g, Zaharuri: 1,66 g, Proteine: 4,72 g, Sare: 2,18 g.
- 78. Mujdei de usturoi** - 50g. - Valoare energetică: 390,8 Kcal / 1633,54 Kj, Grăsimi: 37 g, Acizi Grași Saturați: 4,04 g, Glucide: 13,2 g, Zaharuri: 0,4 g, Proteine: 2,56 g, Sare: 2 g.
- 79. Sos burger** - 50g. - Valoare energetică: 445 Kcal / 1860,1 Kj, Grăsimi: 44 g, Acizi Grași Saturați: 4,7 g, Glucide: 11 g, Zaharuri: 7,9 g, Proteine: 0,4 g, Sare: 1,8 g.
- 80. Ketchup** - 50g. - Valoare energetică: 102 Kcal / 426,36 Kj, Grăsimi: 0,1 g, Acizi Grași Saturați: 0,06 g, Glucide: 23,2 g, Zaharuri: 22,8 g, Proteine: 0,1 g, Sare: 1,8 g.
- Maioneză** - 50g. - Valoare energetică: 680 Kcal / 2842,4 Kj, Grăsimi: 75 g, Acizi Grași Saturați: 12 g, Glucide: 0,6 g, Zaharuri: 0,6 g, Proteine: 1 g, Sare: 0,64 g.
- 81. Telemea** - 50g. - Valoare energetică: 273 Kcal / 1141,14 Kj, Grăsimi: 20,4 g, Acizi Grași Saturați: 9,18 g, Glucide: 0 g, Zaharuri: 0 g, Proteine: 19,4 g, Sare: 3 g.
- Cascaval - 50g.** - Valoare energetică: 312 Kcal / 1304,16 Kj, Grăsimi: 23 g, Acizi Grași Saturați: 15 g, Glucide: 0,1 g, Zaharuri: 0,1 g, Proteine: 26 g, Sare: 1,7 g.
- 82. Clătite cu dulceață făcută în casă** - 200g. - Valoare energetică: 304,92 Kcal / 1274,57 Kj, Grăsimi: 2,45 g, Acizi Grași Saturați: 1,07 g, Glucide: 62,26 g, Zaharuri: 32,64 g, Proteine: 7,41 g, Sare: 0,8 g.
- 82. Clătite cu ciocolata - 200g.** - Valoare energetică: 465,93 Kcal / 1947,59 Kj, Grăsimi: 19,9 g, Acizi Grași Saturați: 9,07 g, Glucide: 60,26 g, Zaharuri: 35,64 g, Proteine: 9,65 g, Sare: 0,69 g.
- 83. Clătite cu nucă și miere de la noi** - 200g. - Valoare energetică: 354,42 Kcal / 1481,48 Kj, Grăsimi: 11,03 g, Acizi Grași Saturați: 1,81 g, Glucide: 53,08 g, Zaharuri: 27,31 g, Proteine: 9,23 g, Sare: 0,63 g.
- 84. Papanas zdravăn prăjit, cu smântână și dulceață făcută în casă** - 200g. - Valoare energetică: 307,97 Kcal / 1287,31 Kj, Grăsimi: 9,31 g, Acizi Grași Saturați: 4,84 g, Glucide: 45,43 g, Zaharuri: 25,33 g, Proteine: 9,9 g, Sare: 0,11 g.
- 85. Înghețată artizanală** - 120g. - Valoare energetică: 234 Kcal / 978,12 Kj, Grăsimi: 11,49 g, Acizi Grași Saturați: 7,68 g, Glucide: 28,65 g, Zaharuri: 23,77 g, Proteine: 3,47 g, Sare: 0,32 g.
- 86. Iahnia de fasole a bunicii** - 300g. - Valoare energetică: 121,28 Kcal / 506,96 Kj, Grăsimi: 6,51 g, Acizi Grași Saturați: 0,67 g, Glucide: 12,56 g, Zaharuri: 1,34 g, Proteine: 3,39 g, Sare: 0,43 g.