




Slow Food® Viscri



VISCRI



HONEST FOOD
IN A WHITE BARN

— & —

RESTORED
BLUE HOUSE

Primul avanpost rural



“Fain”
DINING





SERVUS ȘI BINE AȚI VENIT LA NOI ÎN ȘURĂ ȘI LA NOI LA MASĂ

Noi suntem Mara și Alexu, un avocat și un designer care s-au mutat de la oraș și singurii locuitori permanenți ai unei șuri din Viscri.

Împreună cu o echipă formată numai din viscreni harnici am deschis după doi ani de restaurări porțile restaurantului farm to table din șura de la Viscri 32. Pentru majoritatea dintre ei este primul loc de muncă așa că vă rugăm să fiți răbdători și să îi încurajați.

Credem în mâncare onestă, inspirată de rețete și obiceiuri transilvănene și gătită încet cu ingrediente de la țărani și ferme mici, mirosite și pipăite pe îndelete.

SERVUS AND WELCOME IN OUR BARN AND IN OUR FARM TO TABLE KITCHEN

We are Mara and Alexu, a lawyer and a designer who left the city for the authentic life in this beautiful village. Nowadays we are the only permanent inhabitants of a barn in Viscri.

After one year and a half of restorations, we finally opened the gates of our farm to table restaurant with a small team of hard working Viscri people, preparing both traditional and reinvented dishes. For most of our colleagues this is their first job so please be supportive and keep that in mind.

We search for authentic, honest ingredients and we change the menu seasonly, depending on what we find interesting in our network of carefully selected small farmers.



DEGUSTARE TRANSILVĂNEANĂ TRANSYLVANIAN SLOW FOOD MENU

BRÂNZETURI & CHARCUTERIE
48 lei / 550g

Salată de vinete și ardei copt din Saschiz, servită cu telemea veche de oaie din Munții Ciucaș și roșii organice de țară de la Poiana Narciselor.



Selecție de brânzeturi și mezeluri artisanale de la Familia Anghel, cu nuci și dulceață de ardei iute

Brânzeturi maturate transilvănene: Floare de colț cu mușcăi alb, Apuseni, Tilsit / Trascău, maturată 6 luni cu trufe și chimen și maturata de Meșendorf 65 cu ceapa ciorii



Platou de brânzeturi tradiționale de la munte: burduf, telemea de oaie și caș afumat de la stâna Familiei Suciș din Munții Ciucaș servite cu roșii ecologice de țară și nuci



„Fain”
DINING



..... Meniu 1 (vegetarian)
o zamă, urmată tihnit de fel principal și un desert / 70 lei
.....

Supă cremoasă de roșii organice cu ardei copt,
dichisită cu busuioc proaspăt și un strop de smântână de casă - 350g

Mâncare de dovlecei de la noi din grădină, gătită cu
smântână de la munte și caș de oaie copt-n griș - 400g

Dor de bezea cu rubarbăr:
tartă cu fructe de sezon, unt gras și bezea
din ouă de casă - 150g



..... Meniu 2

o zamnă, urmată tihnit de fel principal și un desert / 70 lei

Zamnă de păstăi cu lapte covășit de la munte, smântână de casă,
și leuștean. Simplu e mai bine. - 350g

Cartofi răzăliții cu telemea veche de oaie, burduf de munte și smântână de
casă. Odihniți la cuptor și serviți cu carnaț copt de porc de la măcelaria
Anghel și dulceață de ardei din Saschiz - 250g / 150g

- sau -

Papricaș din vițel de la ferma Cățean din Rotbav cu găluști de făină, ouă de casă
și sos de roșii de la Fundația Adept Transilvania - 400g

Tartă de urdă cu griș și gem de zmeură.
Un fel de cheesecake țărănesc cu brânză de la stână - 150g

..... Meniu 3

o zamnă, urmată tihnit de fel principal și un desert / 70 lei

Zamnă de salate - ciorbă cu salată verde și alte verzituri proaspete, gătită
ardelenește cu afumătură din porc de la măcelarul Anghel, papară cu ouă
de țară și smântână grasă de la munte - 350g

Friptură de porc marinat în bere Harghita.
Gătită încet 5 ore la cuptor cu fructe și sfeclă și servită cu rădăcinoase coapte-n
unt - 200g / 200g

Dor de nucă - prăjitură cu multă nucă, unt gras, ciocolată și
fructe de pădure din Saschiz - 135g



Băuturi de băut în tihnă *Slow drinks*

SPECIALTY COFFEE

cafea de specialitate prăjită în cea mai mică prăjitorie din Transilvania: Pavos - Târnăveni
Specialty coffee, roasted in the smallest roastery from Transylvania - Pavos Târnăveni

Espresso / Americano 7
Cappuccino 10

Latte Macchiato 12
Espresso Doppio 11

Flat white 13
Iced coffee 12

Glögi transilvănean de coacăze (cald sau rece) 200ml - 12
rețetă scandinavă adaptată locului: 85% coacăze, 15% vișine, infuzat cu ghimbir, cuișoare și scorțișoară
Scandinavian recipe adapted to Transylvania: 85% currants, 15% cherries, ginger, cloves and cinnamon

RĂCORITOARE ARTIZANALE ȚĂRĂNEȘTI

1. Socată din Bunеști (local, Saxon Villages Preserves) 400 ml - 12
2. Coacăzică artizanală (recomandat de Slow Food Viscri) 400 ml - 13
3. Suc de mere Saschiz / Conacul Apafi Mălâncrav (presat la rece) 400 ml - 13
4. Sirop de mure (Fam. Ganea, sat Alma Vii) 400 ml - 13
5. Vișinică cu sirop de la Fam. Ganea (Alma Vii) 400 ml - 11
6. Sirop de gutui din Alma Vii 400 ml - 11
7. Zmeurică (cu sirop de casă) 400 ml - 11
8. Căpșunică (presat la rece) 400 ml - 12
9. Salcâmată (de casă - Alma Vii) 400 ml - 12
10. Rubarbărată de Sibiu 400 ml - 12

CEAI / Tea 400ml - 11
Flori de pe dealuri / Earl Grey / Green Jasmin

„Fain”
DINING



Băuturi de băut în tihnă *Slow drinks*

BEREA ARTISTULUI / *Panaché Beer* 400ml - 13
o halbă de bere Harghita aranjată pictural cu sirop artizanal de: soc / căpșuni / zmeură / vișine
Harghita beer mixed with local homemade syrups: elderflower / strawberries / black locust

BERE ARTIZANALĂ “MUSTAȚĂ” Ipa / “Mustață” Ipa Craft Beer 330 ml - 15
fabricată la scară mică în Brașov

BERE / BEER

Silva / Silva Dark 500 ml - 9
Heineken 0% Alc 330 ml - 10

Țuică de Brad / Vișinată / Afinată / *Homemade brandy* 40 ml - 10
Pălincă de gutui - Bran 40 ml - 18
Pălincă de prune - Bran 40 ml - 13
Caisată de Bran 40 ml - 13
Lichior de casă de căpșuni - Bran 40 ml - 13
Lichior de nuci 40 ml - 15

SELECȚIE VIN - Lechința Transilvania - pahar 150ml

alb> Jelna Fetească Regală, dry / sec - 16 lei

rose> Jelna Rose sau Rose Wild yeast, dry / sec - 16 lei - *vinificat cu drojdii indigene salbatice*

roșu> Jelna Pinot Noir, dry / sec - 17 lei

Countryside Hugo - 240 ml / 25 (vin alb sec, apă minerală, soc)

Vă rugăm să solicitați lista completă de vinuri colegilor.

Gin & tonic artizanal local - 300 ml / 35

(Gin de soc din Saschiz, tonic, sirop de soc din Bunești)

“Fain”
DINING



- VINURI DIN TRANSILVANIA -
Transylvanian wines

by the Glass / Pahar - Jelna Wines,
Lechința - Transilvania 150ml
wild yeasts / vinificat cu drojdii indigene sălbatice

alb/white> Fetească Regală, dry / sec - 16 lei
rose> Pinot Noir Rose Wild yeast, dry / sec - 16 lei
red/roșu> Pinot Noir, dry / sec - 17 lei

White wines - Bottle / Vin alb - Sticlă

Valea Ascunsă - Sauvignon Blanc, dry / sec - Teaca-Lechința, Transilvania - 70 lei
Valea Ascunsă - Chardonnay, dry / sec - Teaca-Lechința, Transilvania 70 lei
Villa Vinea - Gewurztraminer Premium, dry / sec - Târnave, Transilvania - 75 lei
Villa Vinea - Sauvignon Blanc Premium, dry / sec - Târnave, Transilvania - 75 lei
Jelna - Fetească Regală, dry / sec - Jelna-Lechința, Transilvania - 75 lei
Lechburg - Pino Gris BIO, dry / sec - Lechința, Transilvania - 80 lei
Lechburg - Golden Muscat BIO, dry / sec - Lechința, Transilvania - 80 lei
Lechburg - Sauvignon Blanc BIO, dry / sec - Lechința, Transilvania - 80 lei
Lechburg - Gewurztraminer BIO, demisec / semi-dry - Lechința, Transilvania - 80 lei
Liliac Chardonnay, dry / sec - Lechința, Transilvania - 90 lei
Liliac - Sauvignon Blanc, dry / sec - Lechința, Transilvania - 110 lei
Navicella Alb - dry / sec, baricat - Jelna-Lechința, Transilvania - 160 lei
Villa Vinea Diamant (Cupaj - Fetească albă, Fetească regală) - 160 lei
baricat , dry / sec - Târnave, Transilvania

Rosé wines - Bottle / Vin rosé - Sticlă 0,75L

Jelna - Pinot Noir Rose Wild yeast, dry / sec - Jelna-Lechința, Transilvania - 75 lei
*made with Transylvanian wild yeast / vinificat cu drojdii indigene sălbatice

Lechburg - RockRose BIO, dry / sec - Lechința, Transilvania - 80 lei
Liliac Pinot Noir Rose 2018, dry / sec - Lechința, Transilvania - 85 lei



- VINURI DIN TRANSILVANIA -
Transylvanian wines

Red wines - Bottle / Vin roșu - Sticlă 0,75L

Valea Ascunsă - Fetească Neagră 2018, dry / sec Teaca-Lechința, Transilvania - 65 lei

Jelna - Dealu Negru, Pinot noir wild yeast, dry / sec Jelna-Lechința, Transilvania - 70 lei

*made with Transylvanian wild yeast / vinificat cu drojii indigene sălbatice

Villa Vinea - Pinot Noir Premium, dry / sec - Târnave, Transilvania - 75 lei

Villa Vinea - Fetească Neagră Premium, dry / sec - Târnave, Transilvania - 75 lei

Jelna - Dealu Negru Cabernet Sauvignon Reserva (baricat), dry / sec - 85 lei

Liliac - Fetească Neagră, dry / sec - Lechința, Transilvania - 110 lei

Jelna - Navicella Iconic Blend (baricat), dry / sec - Jelna-Lechința, Transilvania - 255 lei

Selecție vinuri din afara Transilvaniei - 0,75L

Romanian red wine selection - outside Transylvania

Frizzante & spumant 0,75L

Carastelec - Friza white, semi-dry / demisec, Crișana - 65 lei

Carastelec - Friza Rose, dry / sec - Crișana - 65 lei

Hermeziu, Thrubilo - spumant brut natur - white, Iași - 110 lei

Semi-Sweet Rosé - Bottle / Rosé demidulce 0,75L

Hermeziu - C'est soir Busuioacă de Bohotin, Iași - 75 lei

Red wines - Bottle / Vin roșu - Dealu Mare 0,75L

Metarmorfosis - Via Marchizului, Negru Drăgășani eco, dry / sec - Dealu Mare - 110 lei

Davino - Făurar Roșu, dry / sec - Dealu Mare - Ceptura - 65 lei

Davino - Iacob Roșu, dry / sec - Dealu Mare - Ceptura - 100 lei

Davino - Flamboyant 2016, dry / sec - Dealu Mare - Ceptura - 290



ALERGENI

Informare cu privire la alergenii potențiali pe care i-ati putea consuma la noi în restaurant.

Conform REGULAMENTULUI (UE) NR. 1169/2011 AL PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI AL CONSILIULUI din 25 octombrie 2011, privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, VIS DE VISCRI S.R.L. tratează cu maximă responsabilitate alergenii potențiali pe care clienții noștri i-ar putea consuma.

În consecință, informațiile referitoare la alergenii potențiali sunt întotdeauna furnizate consumatorilor noștri, atunci când este semnalată o posibilă alergie sau preparatul conține un număr mare de alergenii potențiali.

Alergenii sunt proteine care provoacă o reacție exagerată a sistemului imunitar. În general alergenii din produsele alimentare pot fi reprezentați fie de diferite adaosuri precum proteinele din soia, proteinele din lapte sau glutenul, fie de condimente: piper, boia sau semințe de țelină.

Conform Directivei 2000/13/CE A PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI A CONSILIULUI din 20 martie 2000, alergenii din alimente se pot încadra în următoarele grupe:

- Cereale care conțin gluten (adică grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibridi ai acestora) și produse derivate
- Crustacee și produse derivate
- Ouă și produse derivate
- Pește și produse derivate
- Arahide și produse derivate
- Soia și produse derivate
- Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)
- 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
- Țelină și produse derivate
- Muștar și produse derivate
- Semințe de susan și produse derivate
- Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru
- Lupin și produse derivate
- Moluște și produse derivate

În cazul în care suferiți de o alergie, vă rugăm să solicitați informații suplimentare înainte de efectuarea comenzii. Vă mulțumim pentru înțelegere!