

# VISCRI



HONEST FOOD  
IN A WHITE BARN

---

## 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 patrimoniul cultural transilvănean și gătită încet, cu ingrediente de la țărani și ferme mici de pe o rază de 75 km în jurul satului.

## SERVUS AND WELCOME IN OUR WHITE BARN FROM VISCRI

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 residents of a barn in Viscri.

After 2 years of restorations, we opened the gates of our farm-to-table restaurant with a team of hardworking Viscri people, preparing both traditional and reinvented dishes. For most of our colleagues, this is their first job so please be supportive.

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





Gătim zilnic un meniu diferit, gândit pe baza ingredientelor pe care le colectăm de la familiile de țărani și mici fermieri cu care lucrăm, pe baza sezonality și a principiului de reducere a risipei alimentare.

Preparatele gătite azi sunt semnalizate în partea dreaptă a paginii.  
Meniu complet - 3 preparate (supă, fel principal, desert) - 90 lei

**Every day we cook a short menu inspired by old Transylvanian recipes and by the ingredients we collect weekly from local family farms and peasants.**

Today's dishes are checked on the right side of the page. 3 courses menu: 90 lei

## SUPĂ / ZAMĂ / CIORBĂ - SOUPS

Zupă țărănească limpede de pui sau găină cu laște (paste de casă) făcute manual la Brașov - 23 lei / 300g  
Chicken clear soup with organic village chickens from Grânari village and homemade pasta from Brașov. Simple food, good food.



Supă-cremă de conopidă cu brânză maturată de vacă - Puturoasa de Trascău și nuci - 23 lei / 300g  
Cauliflower soup with aged cheese "Puturoasa de Trascău" and walnuts



Supă cremoasă de țelină cu mere servită cu brânză maturată Tilsit sau Trascău, de lângă Rimetea - 23 lei / 300g  
Creamy celery soup with apples, served with matured cheese from Torockoi



Lucicoș, lucskos : Ciorbă ardelenască de varză cu afumatură care face parte din repertoriul culinar al familiei Marei de mai multe generații. Este o rețetă ungurească din Ardeal, ceva între ciorbă și tocană, fiind foarte deasă și consistentă. Numele de „lucskos kaposzta” s-ar traduce ca „varză alunecoasă, varză care înoată în lichid, varză care bălțește” - 25 lei / 300g



Lucicoș, lucskos - Transylvanian cabbage soup with smoked pork. A thick soup, almost like a stew, an old recipe from Mara's family that works as a good example for the Hungarian gastronomic influence in Transylvania.



Ciorbă de tarhon la borcan cu cartofi și smântână de casă de la Familia Suciu. Zama tipică fără carne a ardelenului. - 23 lei / 300g



Pickled tarragon (organic) and potatoes soup served with homemade sour cream from a family Ciucaș Mountains. One of the typical vegetarian soups in Transylvania.

Zamă de șalate - ciorbă cu salată verde și alte verzituri proaspete, gătită ardeleneste cu afumatură din porc de la măcelarul Anghel, papară cu ouă de țară și smântână grasă de la munte - 23 lei / 300g



Zamă de șalate - a traditional soup with lettuce and other fresh greens, cooked with smoked pork, scrambled eggs and sour cream from the mountains.

Zamă săsească de fasole boabe cu prune uscate, tarhon organic la borcan și afumatură din porc crescut la Bod, de la măcelăria Anghel - 25 lei / 300g



Saxon bean soup with dried plums, organic tarragon and smoked local pork from Brașov



Supă cremoasă de praz, dichisită cu brânză maturată din munții Trascău și smântână cu busuioc - 23 lei / 300g



Creamy leek soup, garnished with aged cheese from Trascău mountains and sour cream with basil



Gătim zilnic un meniu diferit, gândit pe baza ingredientelor pe care le colectăm de la familiile de țărani și mici fermieri cu care lucrăm, pe baza sezonității și a principiului de reducere a risipei alimentare.

Preparatele gătite azi sunt semnalizate în partea dreaptă a paginii.  
Meniu complet - 3 preparate (supă, fel principal, desert) - 90 lei

**Every day we cook a short menu inspired by old Transylvanian recipes and by the ingredients we collect weekly from local family farms and peasants.**

Today's dishes are checked on the right side of the page. 3 courses menu: 90 lei

## MÂNCĂRURI / TOCANE/ FRIPTURI - MAIN DISHES



Mâncare transilvăneană de fasole cu sos de roșii de la Fundația Adept, tocană de ceapă, servită cu gogoși de caș și telemea veche de la stâna Familiei Suci. - 44 lei / 400g

Transylvanian beans stew with tomato sauce from the Adept Foundation. Served with cheese dumplings - a mix of Caș and telemea cheese from the Suci Family in Ciucaș Mountains.



Friptură de porc marinat în bere Harghita, gătită încet, 5 ore, la cuptor cu mere și servită cu rădăcinoase coapte-n unt - 46 lei / 200g / 200g

Pork roast, marinated in Harghita beer, slowly cooked for 5 hours with apples and beetroot in the oven; served with baked vegetables slowly cooked in butter.



Mâncare ardelenască de varză, gătită cu mere, nuci și vin sec, servită cu piftle de cartofi și sos de smântână de la munte - 44 lei / 400g

Transylvanian cabbage stew, cooked with apples, nuts and wine and served with vegetarian fried balls and sour cream sauce.



Cartofi răzăliți 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 - 46 lei / 250g / 150g

Shepherd's potatoes with matured sheep cheese from Ciucaș mountains, baked in the oven and served with homemade village baked sausage and peppers jam from Saschiz.



Mâncare ardelenască de spanac organic gătit cu lapte de la vacuțele din sat și smântână de la munte, servit cu caș de oaie copt-n griș - 44 lei / 400g

Transylvanian spinach stew, cooked with milk from the cows in Viscr and fried "Caș" cheese.



Papricaș din vițel de casă cu găluști de făină, ouă de casă și sos de roșii de la Fundația Adept Transilvania - 46 lei / 200g / 200g

Paprikash with free-range veal from Cățean family. A Transylvanian classic cooked with peppers' sauce.



Mâncărică de dovlecel de la Familia Zorilă, cu mărar și smântână grasă de casă, servită cu bundás kenyér (frigănele) - 44 lei / 400g

Transylvanian zucchini stew, cooked with dill and homemade sour cream, served with bundas kenyér (village bread oaked in beaten eggs and milk, pan fried)



Pui săsesc cu prune uscate și scorțișoară, gătit încet la cuptor și servit cu cartofi noi, copti cu rozmarin de la noi din grădină - 44 lei / 400g

An old Saxon recipe of baked chicken, slowly cooked in the oven with dried plums and cinnamon and served with freshly baked rosemary potatoes.





Gătim zilnic un meniu diferit, gândit pe baza ingredientelor pe care le colectăm de la familiile de țărani și mici fermieri cu care lucrăm, pe baza sezonality și a principiului de reducere a risipei alimentare.

Preparatele gătite azi sunt semnalizate în partea dreaptă a paginii.  
Meniu complet - 3 preparate (supă, fel principal, desert) - 90 lei

**Every day we cook a short menu inspired by old Transylvanian recipes and by the ingredients we collect weekly from local family farms and peasants.**

Today's dishes are checked on the right side of the page. 3 courses menu: 90 lei

## PLATOURI DE DEGUSTARE - TASTING PLATTERS



Salată de vinete și ardei, coapte pe grătar la Fundația Adept, servită cu brânzeturi de la stâna familiei Suci din Munții Ciucaș - 56 lei / 500 g

Grilled eggplant & peppers salad from Saschiz, served with traditional sheep cheese from Ciucaș mountains (Telemea / Caș / Burduf cheese).



Brânzeturi maturate\* 3-6 luni, de Torockoi și de Meșendorf cu pastă de jumări și dulceață de ardei iute. (\* din lapte de Bălțata Românească) - 58 lei / 500 g

Selection of matured cheese from Trascău Mountains - Torockoi and from Mesendorf 65 with greaves Country Pate and pepper jam.



Plimbare la stână: burduf de munte, caș afumat și telemea de oaie din munții Ciucaș, completate de mezeluri artizanale de la Măcelaria Anghel sau de la Ferma Cățean din Rotbav. - 58 lei / 500 g

A walk to the sheepfold: traditional cheese from Ciucaș mountains and Transylvanian charcuterie - artisanal cold cuts from Anghel Family / Cățean Family Farm.



## DULCE DE ȚARĂ - VILLAGE DESSERTS



Colivă de veselie: Arpacăș cu lapte din sat, zahăr ars și dulceață de bobite de soc de la Fundația Adept Transilvania - 23 lei / 150g

"Romanian Colivă" with a twist - Barley porridge, cooked with village milk, caramelized sugar and served with elderflower jam from the Adept Transylvania Foundation



Tartă de urdă cu griș și gem de zmeură de Saschiz. Un fel de cheesecake țărănesc cu brânză de la stână din munții Ciucaș - 23 lei / 150g

A village cheese tart with fresh "urda" cheese from Întorsura Buzăului and village eggs. Served with berries jam from Saschiz.



Dor de nucă - prăjitură cu multă nucă, unt gras, ciocolată și fructe de pădure din Saschiz - 25 lei / 150g

Walnuts, butter and fine dark chocolate cake with forest fruits from Saschiz.



Dor de beza cu rubarbăr de la Fundația Adept, unt gras și beza din ouă de casă - 25 lei / 150g

Rhubarb tart with butter and village eggs meringue. Our rhubarb is locally sourced from Adept Foundation.





## Băuturi de băut în tihnă **SLOW DRINKS**

### **SPECIALTY COFFEE**

Etiopia - prăjită în cea mai mică prăjitorie din Transilvania  
Ethiopia - roasted in the smallest roastery in Transylvania - Târnăveni

Espresso / Americano 7	Latte Macchiato 13	Flat white 14
Cappuccino 11	Espresso Doppio 11	Iced latte 13
ColdBrew tonic 13	Masala latte 15	

### **RĂCORITOARE ARTIZANALE ȚĂRĂNEȘTI, PRODUSE LOCAL, FĂRĂ ALCOOL VILLAGE REFRESHMENTS (LOCAL DRINKS, 0% ALCOHOL)**

1. Socată din Bunești (Saxon Villages Preserves) 400 ml - 13  
Elderflower from Bunești (Saxon Villages Preserves)
2. Coacăzică (conținut scăzut de zahăr, recomandat de Slow Food Viscari) 400 ml - 15  
Artisan currant juice & cold water (recommended by Slow Food Viscari)
3. Suc de mere presat la rece - Dobrinioiu / Mălâncrav 400 ml - 13  
Local cold-pressed apple juice
4. Sirop de mure (Fam. Ganea, sat Alma Vii) 400 ml - 13  
Blackberry syrup (Ganea Family, Alma Vii)
5. Vișinică cu sirop de la Fam. Ganea (Alma Vii) 400 ml - 13  
Sour cherries syrup from Alma Vii village
6. Rubarbărată (Mediaș) 400 ml - 13  
Rhubarb syrup (recommended by Slow Food Sibiu)
7. Zmeurică (cu sirop de casă) 400 ml - 13  
Raspberry spritz (Alma Vii)
8. Căpșunică (Mediaș) 400 ml - 13  
Cold-pressed Strawberries syrup (Mediaș)
9. Salcâmată (de casă - Alma Vii) 400 ml - 13  
Black locust spritz from Alma Vii
10. Suc de Pere de la Livezile Dobrinioiu 400 ml - 13  
Cold-pressed pear juice (Dobrinioiu Family)
11. Suc de Mere cu sfeclă de la Livezile Dobrinioiu 400 ml - 13  
Cold-pressed apple & beetroot juice (Dobrinioiu Family)
12. Cola organică de casă "Acuarela" (din nuci de cola) 400 ml - 14  
Organic Homemade Coke-Cola from "Acuarela" Bucharest
13. Glögi transilvănean de coacăze (cald sau rece, 0% alcool) 400 ml - 19  
85% coacăze, 15% vișine, infuzat cu ghimbir, cuișoare și scorțișoară  
Transylvanian Glögi: 85% currants, 15% cherries, ginger, cloves and cinnamon

### **CEAI - TEA**

400 ml - 12

1. Relaxare în hamac: lemongrass, mușetel, mentă, morcov, hibiscus  
Relaxing in the hammock: lemongrass, chamomile, mint, carrot, hibiscus
2. Ceai de mentă, tei și soc / Mint from our garden & linden
3. Ceai negru turcesc / Black turkish tea



## Băuturi de băut în tihnă **SLOW DRINKS**

### **VILLAGE COCKTAILS**

Countryside Hugo (Jelna sec, apă minerală, sirop de soc) white dry wine from Lechința, soda, local elderflower syrup	240 ml - 27
Gin & tonic Local de Saschiz (40ml gin de soc Kaspers, tonic, coacăze) local elderflower gin from Saschiz, tonic, blackcurrant syrup	300 ml - 35
Gin & tonic - Monkey 47 (40ml Monkey 47, tonic, castravete) Monkey 47 dry gin, tonic, cucumber	300 ml - 36
Gin & tonic - Malfy Rosa (40ml Malfy gin cu grapefruit, tonic, portocale) grapefruit dry gin, tonic, oranges	300 ml - 37
Cidru tonic (Cidru de pere artizanal, tonic, sirop local coacăze) Harvester craft pear cider, tonic, blackcurrant syrup	300 ml - 25
Walnuts Latte (lichior de nuci verzi transilvănean, cremă de lapte) walnuts liqueur from Transylvania, milk, ice	200 ml - 29

### **BEREA ARTISTULUI / PANACHÉ BEER / FRUITY BEER**

o halbă de bere, Bucur aranjată pictural cu sirop artizanal de soc / căpșuni / zmeură / vișine beer mixed with local syrups: elderflower / strawberries / raspberries / cherries	400ml - 13
Bere Bucur / Bucur Dark	350 ml - 11
Carlsberg 0% Alc	330 ml - 11
Holsten Weizen (nefiltrată)	500 ml - 14
BERE Craft "Mustață" din Brașov blondă / ipa	330 ml - 16
BERE Craft Acuarela IPA - fabrica de bere Grivița	500 ml - 17
BERE Kronenbourg Blanc - bere de grâu albă cu coji de portocală și caramel white wheat beer with orange peel and caramel	330 ml - 16
CIDRU artizanal Harvester - Coacăze sau Pere (Zimbor, Sălaj) Transylvanian craft cider - blackcurrants or pears (Zimbor, Sălaj)	330 ml - 15

### **DIGESTIVE și APERITIVE LOCALE / LOCAL DIGESTIF DRINKS - 40 ML**

Pălincă de prune - plums pălinca (brandy)	13
Vișinată / Afinată - homemade sour cherries / cranberries liqueur	13
Pălincă de gutui - Pălincăria Orban / Bran - quince pălinca	16
Pălincă de piersici - Pălincăria Orban - peach pălinca	15
Pălincă de vișine - Pălincăria Orban - sour cherries pălinca	15
Caisată de Bran (lichior de caise) - apricot liqueur	15
Lichior de casă de căpșuni - Bran - strawberries liqueur	15
Lichior de nuci verzi - green walnuts liqueur	15
Pălincă de pere - Pălincăria Orban - pears pălinca	15
Pălincă de prună învechită de pat de prune uscate Plums pălinca aged with dried plums	17





## - 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 / Sauvignon Blanc, dry / sec - 17 lei  
rose> Pinot Noir Rose Wild yeast, dry / sec - 17 lei  
red/roșu> Pinot Noir, dry / sec - 18 lei

White wines - Bottle / Vin alb - Sticlă .....  
.....

Valea Ascunsă - Sauvignon Blanc, dry / sec - Teaca-Lechința, Transilvania - 78 lei  
Villa Vinea - Gewurztraminer Premium, dry / sec - Târnave, Transilvania - 78 lei  
Villa Vinea - Sauvignon Blanc Premium, dry / sec - Târnave, Transilvania - 78 lei  
Jelna - Fetească Regală, dry / sec - Jelna-Lechința, Transilvania - 78 lei  
Jelna - Sauvignon Blanc, dry / sec - Jelna-Lechința, Transilvania - 78 lei  
Jelna - Navicella Alb, dry / sec - Jelna-Lechința, Transilvania - 180 lei  
Lechburg - Pinot Gris BIO, dry / sec - Lechința, Transilvania - 90 lei  
Lechburg - Golden Muscat BIO, dry / sec - Lechința, Transilvania - 90 lei  
Lechburg - Sauvignon Blanc BIO, dry / sec - Lechința, Transilvania - 90 lei  
Lechburg - Gewurztraminer BIO, demisec / semi-dry - Lechința, Transilvania - 90 lei  
Liliac Chardonnay, dry / sec - Lechința, Transilvania - 90 lei  
Liliac - Sauvignon Blanc, dry / sec - Lechința, Transilvania - 110 lei  
Villa Vinea Diamant (Cupaj - Fetească albă, Fetească regală) - 140 lei

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 - 85 lei  
Liliac Pinot Noir Rose 2018, dry / sec - Lechința, Transilvania - 90 lei



## - VINURI DIN TRANSILVANIA - **TRANSYLVANIAN WINES**

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

Valea Ascunsă - Fetească Neagră 2018, dry / sec Teaca-Lechința, Transilvania - 80 lei

Jelna, Pinot noir wild yeast, dry / sec Jelna-Lechința, Transilvania - 75 lei

\*made with Transylvanian wild yeast / vinificat cu drojdii indigene sălbatice

Villa Vinea - Pinot Noir Premium, dry / sec - Târnave, Transilvania - 80 lei

Villa Vinea - Fetească Neagră Premium, dry / sec - Târnave, Transilvania - 80 lei

Jelna - Dealu Negru Cabernet Sauvignon Reserva (baricat), dry / sec - 95 lei

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

Jelna - Navicella Iconic Blend (baricat), dry / sec - Jelna-Lechința, Transilvania - 265 lei

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

*Romanian red wine selection - outside Transylvania*

Metarmorfosis - Via Marchizului, Negru Drăgășani eco, dry / sec - Dealu Mare - 120 lei

Davino - Făurar Roșu, dry / sec - Dealu Mare - Ceptura - 75 lei

Davino - Iacob Roșu, dry / sec - Dealu Mare - Ceptura - 120 lei

Davino - Flamboyant 2016, dry / sec - Dealu Mare - Ceptura - 350

Frizzante & spumant 0,75L .....

Carastelec - Friza white, semi-dry / demisec, Crișana - 75 lei

Carastelec - Friza Rose, dry / sec - Crișana - 75 lei

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

Petro Vaselo - Bendis Nadir, brut - Timiș - 80 lei

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

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