



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

Gătim în fiecare zi 2 meniuri scurte de sezon, gândite în funcție de ingredientele pe care le colectăm de la familiile de țărani și mici fermieri cu care lucrăm.

Vă rugăm să ne comunicați dacă aveți intoleranțe sau preferințe în momentul în care faceți rezervare.

meniu 3 preparate / 80 lei

Rețetele sunt culese din patrimoniul cultural gastronomic transilvănean și sunt gătite tradițional sau ușor reinpretat.

„Fain”
DINING



Băuturi de băut în tihnă *Slow drinks*

SPECIALTY COFFEE

cafea de specialitate prăjită în cea mai mică prăjitorie din Transilvania: Pavos - Târnăveni

Espresso / Americano 7	Latte Macchiato 12	Flat white 13
Cappuccino 10	Espresso Doppio 11	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

RĂCORITOARE ARTIZANALE ȚĂRĂNEȘTI

1. Socată din Bunești (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. Rubarbărată (cu sirop de casă)	400 ml - 11
7. Zmeurică (cu sirop de casă)	400 ml - 11
8. Căpșunică (Viscri / Alma vii)	400 ml - 12
9. Salcâmată (de casă - Alma Vii)	400 ml - 12
10. Suc de Pere de la Livezile Dobrinou	400 ml - 13
11. Suc de Mere cu sfeclă de la Livezile Dobrinou	400 ml - 13

CEAI / Tea 400ml - 11

1. La gura sobei - scorțișoară, aromă, coji de portocale, mate, menta, lemon grass, morcov
2. Plimbare pe dealuri: mușețel și gălbenele
3. Ceai negru Earl Grey cu ulei de bergamotă (servit cu lapte cald)
4. Ceai verde chinezesc

BEREA ARTISTULUI / Panaché Beer 400ml - 13
o halbă de bere Harghita aranjată pictural cu sirop artizanal de soc /căpșuni / zmeură / vișine

BERE Artizanală "Mustață" din Brașov blondă / ipa 400ml - 15

BERE

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

DIGESTIVE / APERITIVE TRADIȚIONALE

Țuică de Brad / Vișinată / Afiată 40ml	40 ml - 10
Pălincă de gutui - Bran 40ml	40 ml - 15
Caisată de Bran 40ml	40 ml - 13
Lichior de casă de căpșuni - Bran 40ml	40 ml - 13
Lichior de nuci 40ml	40 ml - 14

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

Gin & tonic artizanal local (Gin de soc din Saschiz, tonic, sirop de soc din Bunești) 300 ml / 35





- 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
 Villa Vinea - Gewurztraminer Premium, dry / sec - Târnave, Transilvania - 65 lei
 Villa Vinea - Sauvignon Blanc Premium, dry / sec - Târnave, Transilvania - 65 lei
 Valea Ascunsă - Sauvignon Blanc, dry / sec - Teaca-Lechința, Transilvania - 65 lei
 Valea Ascunsă - Chardonnay, dry / sec - Teaca-Lechința, Transilvania - 65 lei
 Jelna - Fetească Regală, dry / sec - Jelna-Lechința, Transilvania - 70 lei
 Jelna - Navicella Alb, dry / sec - Jelna-Lechința, Transilvania - 160 lei
 Lechburg - Pino Gris BIO, dry / sec - Lechința, Transilvania - 75 lei
 Lechburg - Golden Muscat BIO, dry / sec - Lechința, Transilvania - 75 lei
 Lechburg - Sauvignon Blanc BIO, dry / sec - Lechința, Transilvania - 75 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
 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 - 70 lei
 *made with Transylvanian wild yeast / vinificat cu drojdii indigene sălbatice

Lechburg - RockRose BIO, dry / sec - Lechința, Transilvania - 75 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 drojdii indigene sălbatice

Villa Vinea - Pinot Noir Premium, dry / sec - Târnave, Transilvania - 70 lei

Villa Vinea - Fetească Neagră Premium, dry / sec - Târnave, Transilvania - 70 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 nostri i-ar putea consuma.

În consecință, informațiile referitoare la alergenii potențiali sunt întotdeauna furnizate consumatorilor noștri, atunci când ne 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 sau hibrizi ai acestora) 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 Peca, 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
- Crustacee și produse derivate, Moluște și produse derivate