



## 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 Slow Food 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, de o echipă formată din localnici, cu grijă pentru impactul asupra mediului și a comunității.**

Puteți afla mai multe despre povestea noastră în documentarul "Zero Waste Chef" de pe HBO Max - episodul dedicat Transilvaniei sau în materialele "România, te iubesc" de pe PROtv. Vă mulțumim că ne-ați vizitat și că ne ajutați să aducem o schimbare pozitivă în gastronomia transilvăneană.

*Mara, Alexu, Ilonka, Sabina, Mariana, Delia, Miruna, Cucu, Darius, Carmen, Silvia, Ionut, Codruța, Flori, Marcel*

## 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 Slow Food restaurant with a team of people from Viscri, preparing both traditional and reinvented dishes. For most of our colleagues, this is their first job so please be patient & 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. We believe in honest food, inspired by the Transylvanian cultural heritage and cooked slowly, with ingredients from farmers and small farms within a radius of 75 km around the village, by a team of local people, with care for the impact on the environment and communities.

You can learn more about our story in the documentary "Zero Waste Chef" on HBO Max - the episode dedicated to Transylvania or in the "Romania, te iubesc" stories on PROtv. Thank you for visiting us and helping us bring a positive change to Transylvanian gastronomy.

*Mara, Alexu, Ilonka, Sabina, Mariana, Delia, Miruna, Cucu, Darius, Carmen, Silvia, Ionut, Codruța, Flori, Marcel*

**Vă rugăm să nu hrăniți cățelei sau pisicile de pe terasă și să supravegheați copiii pentru a nu se accidenta.**

Please do not feed the dogs or cats you may find on the terrace and keep an eye on your children in order to keep them safe



*"Fair"*  
**DINING**



*Slow Living*  
*in*  
*Transylvania*

Gătim zilnic un meniu scurt, gândit pe baza ingredientelor pe care le colectăm de la familii de țărani și fermieri, pe baza sezonității și **pentru a reduce risipa alimentară**. Preparatele gătite azi sunt semnalizate în partea dreaptă a paginii.

In order to avoid food waste, we cook a short menu inspired by old Transylvanian recipes and by ingredients we collect from local family farms. Today's dishes are checked on the right side of the page.

## PLATOURI DE DEGUSTARE DE ÎMPĂRTIT - TASTING PLATTERS TO SHARE



Salată de vinete și ardei, coapte pe grătar la Fundația Adept, servită cu brânzeturi de la stâna familiei Suci din Munții Ciucaș - 61 lei / 500 g

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



Selecție de brânzeturi maturate (3-6 luni) din lapte de Bălțata Românească, de la Torockoi și de Meșendorf cu dulceață de ardei iute, mere și nuci - 63 lei / 500 g

Selection of aged cow cheese from Trascău Mountains - Torockoi and from Mesendorf 65 with apples, walnuts and pepper jam.



Plimbare la stână: burduf de munte, caș afumat și telemea de oaie din munții Ciucaș, completate de mezeluri artisanale de la Măcelaria Anghel și pasta noastră de jumări. - 63 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.



Caș dospit de oaie (de la stână) copt cu nuci, miere și dulceață de coacăze din Saschiz (timp de preparare: 25 minute) - 36 lei / 300 g

Baked "Caș" cheese from mountains (from sheep milk) with honey, walnuts and black currant jam. (Preparation time: 25 minutes)



Cremă de telemea cu smântână de casă, roșii organice de la Familia Zorilă sau de la Lucian Dragomir și ulei de pătrunjel - 36 lei / 250 g / 150g

Homemade cream cheese ("telemea", fresh cow cheese), organic tomatoes from Familia Zorilă or Lucian Dragomir and parsley oil.



Telemea de oaie de la munte coaptă cu roșii, cimbru și ardei gras (timp de preparare: 25 minute) - 36 lei / 300 g.

Baked sheep cheese ("telemea") with organic tomatoes, peppers and thyme. (Preparation time: 25 minutes)



Coș de pâine de casă de la familia Iorgulescu - 10 lei / 350g

Basket of local village bread from Iorgulescu Family, Bunești Village

„Fain”  
DINING



Slow Living  
in  
Transylvania

Gătim zilnic un meniu scurt, gândit pe baza ingredientelor pe care le colectăm de la familii de țărani și fermieri, pe baza sezonității și **pentru a reduce risipa alimentară**. Preparatele gătite azi sunt semnalizate în partea dreaptă a paginii.

In order to avoid food waste, we cook a short menu inspired by old Transylvanian recipes and by ingredients we collect from local family farms. Today's dishes are checked on the right side of the page.

## SUPĂ / ZAMĂ / CIORBĂ - SOUPS



Supă-cremă de conopidă cu brânză maturată de vacă - Puturoasa de Trascău și nuci - 27 lei / 300g

Cauliflower soup with aged cheese "Puturoasa de Trascău" and walnuts

Zupă țărănească limpede de pui de Rotbav sau Grânari cu laște (paste de casă) sau găluște - 27 lei / 300g

Chicken clear soup with organic village chickens from Grânari village and homemade pasta or dumplings. Simple food, good food.



Supă cremoasă de țelină cu mere servită cu brânză maturată Tilsit sau Trascău, de lângă Rimetea - 27 lei / 300g

Creamy celery soup with apples, served with matured cheese from Torockoi

Lucicoș, lucskos : Ciorbă ardelenască de varză cu afumatură. Este o rețetă unguerească 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” - 29 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 cartofi cu tarhon la borcan și smântână de casă de la Familia Suci. Zama tipică fără carne a ardeleanului. - 27 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 afumătură din porc de la măcelarul Anghel, papară cu ouă de țară și smântână grasă de la munte - 29 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 și tarhon murat - 27 lei / 300g

Saxon bean soup with dried plums and pickled organic tarragon.

Zamă acrå de vițel din sat cu smântână de casă și leuștean - 29 lei / 300g

Free-range veal soup with sour cream and fresh lovage.

Coș de pâine de casă de la familia Iorgulescu - 10 lei / 350g

Basket of local village bread from Iorgulescu Family

„Fain”  
DINING



Slow Living  
in  
Transylvania

Gătim zilnic un meniu scurt, gândit pe baza ingredientelor pe care le colectăm de la familii de țărani și fermieri, pe baza sezonității și **pentru a reduce risipa alimentară**. Preparatele gătite azi sunt semnalizate în partea dreaptă a paginii.

In order to avoid food waste, we cook a short menu inspired by old Transylvanian recipes and by ingredients we collect from local family farms. Today's dishes are checked on the right side of the page.

## MÂNCĂRURI / TOCANE/ FRIPTURI - MAIN DISHES



Mâncare transilvăneană de fasole cu paprika și tocană de ceapă, servită cu gogoși din telemea de oaie și brânză maturată Tilsit de Torockoi. - 44 lei / 400g

Transylvanian beans /green beans stew with paprika and onions. Served with cheese dumplings - a mix of aged Tilsit cheese from Torockoi and telemea cheese from Ciucaș Mountains.

Friptură de porc marinat în bere, gătită 5 ore la cuptor cu mere și servită cu legume coapte-n unt - 49 lei / 200g / 200g

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



Mâncare ardelenescă de varză, gătită cu mere, nuci și vin sec, servită cu piftele de cartofi și sos de smântână de la munte - 45 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 - 51 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 ardelenescă 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 Viscri and fried "Caș" cheese.

Papricăș din vițel de casă cu găluști de făină, ouă de casă și sos de roșii de la Fundația Adept Transilvania - 49 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) cu telemea de oaie cremoasă - 46 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 de casă, gătit săsește la cuptor cu prune uscate și scorțișoară și servit cu cartofi copti cu rozmarin de la noi din grădină - 49 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 scurt, gândit pe baza ingredientelor pe care le colectăm de la familii de țărani și fermieri, pe baza sezonality și **pentru a reduce risipa alimentară**. Preparatele gătite azi sunt semnalizate în partea dreaptă a paginii.

In order to avoid food waste, we cook a short menu inspired by old Transylvanian recipes and by ingredients we collect from local family farms. Today's dishes are checked on the right side of the page.

## DULCE DE ȚARĂ - VILLAGE DESSERTS



Colivă de veselie: arpacaș cu lapte din sat, zahăr ars și dulceață de la Fundația Adept Transilvania - 26 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 casă din Saschiz. Un fel de cheesecake țărănesc cu brânză de la stână din munții Ciucaș - 26 lei / 150g

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



Dor de nucă - prăjitură cu multă nucă, unt gras, ciocolată belgiană topită și fructe de pădure din Saschiz - 28 lei / 150g

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



Dor de bezea cu rubarbăr de la Fundația Adept, unt gras și bezea din ouă de casă - 26 lei / 150g

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

## EVENIMENTE PRIVATE, EXPERIENȚE ȘI DEGUSTĂRI - PRIVATE EVENTS & EXPERIENCES

Pentru experiențe și ocazii speciale, putem organiza brunch-uri, picnicuri pe deal, degustări și pairinguri de vinuri transilvănene sau ginuri locale, excursii de foraging, vizite la stână sau picnicuri călare. Detalii: 0726967600

We can organize private events and authentic experiences such as: horseback riding tours & picnics, courtyard brunches, tastings of local cuisine, Transylvanian wines, local gins, foraging trips, and small weddings. Details: 0726967600



# Băuturi de băut în tihnă

## SLOW DRINKS

### SPECIALTY COFFEE - ROASTED IN BRASOV AT "CROITORIA DE CAFEA"

Espresso / Americano 9	Latte Macchiato 16	Flat white 17
Cappuccino 14	Espresso Doppio 14	Iced latte 15
ColdBrew tonic 16	Masala latte 17	

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

1. Socată din Bunești (Saxon Villages Preserves) 400 ml - 15  
Elderflower from Bunești (Saxon Villages Preserves)
2. Coacăzică (conținut scăzut de zahăr, recomandat de Slow Food Viscri) 400 ml - 17  
Artisan currant juice & cold water (recommended by Slow Food Viscri)
3. Suc de mere presat la rece - Dobrinou / Mălâncrav 400 ml - 15  
Local cold-pressed apple juice
4. Sirop de mure (Fundăția Adept, Saschiz) 400 ml - 15  
Blackberry syrup (Fundăția Adept, Saschiz)
5. Vișnică cu sirop de la Fundăția Adept, Saschiz 400 ml - 15  
Sour cherries syrup from Saschiz village
6. Rubarbărată (Saschiz) 400 ml - 15  
Rhubarb syrup (recommended by Slow Food Sibiu)
7. Zmeurică (cu sirop de casă) 400 ml - 15  
Raspberry spritz (homemade)
8. Căpșunică (Mediaș) 400 ml - 15  
Cold-pressed Strawberries syrup (Mediaș)
9. Suc de Pere de la Livezile Dobrinou 400 ml - 15  
Cold-pressed pear juice (Dobrinou Family)
10. Suc de Mere cu sfeclă de la Livezile Dobrinou 400 ml - 15  
Cold-pressed apple & beetroot juice (Dobrinou Family)
11. Glögi transilvănean de coacăze (cald sau rece, 0% alcool) 400 ml - 21  
85% coacăze, 15% vișine, infuzat cu ghimbir, cuișoare și scorțișoară  
Transylvanian Glögi: 85% currants, 15% cherries, ginger, cloves and cinnamon

### CEAI - TEA

400 ml - 14

1. Relaxare în hamac: lemongrass, mușețel, mentă, morcov, hibiscus  
Relaxing in the hammock: lemongrass, chamomile, mint, carrot, hibiscus
2. Ceai de mentă și tei / Mint from our garden & linden
3. Ceai negru / Black tea
4. Ceai verde / Green tea
5. La gura sobei: scorțișoară, coji portocală, lemongrass
5. Rooibos Lemongrass  
mate, morcovi, mentă / Tea time at the fireplace: cinnamon, orange peel, lemongrass, mate, carrots, mint



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

### VILLAGE COCKTAILS

Countryside Hugo (Jelna sec, apă minerală, sirop de soc) 240 ml - 29  
white dry wine from Lechința, soda, local elderflower syrup

Gin & tonic artizanal de Brașov "Pușcalupi" (40ml gin, tonic) 300 ml - 39  
small batch craft gin from Brașov, tonic

Gin & tonic Local de Saschiz (40ml gin de soc Kaspers, tonic, coacăze) 300 ml - 37  
local elderflower gin from Saschiz, tonic, blackcurrant syrup

Gin & tonic - Monkey 47 (40ml Monkey 47, tonic, castravete) 300 ml - 39  
Monkey 47 dry gin, tonic, cucumber

Gin & tonic - Malfy Rosa (40ml Malfy gin cu grapefruit, tonic, portocale) 300 ml - 39  
grapefruit dry gin, tonic, oranges

Walnuts Latte (lichior de nuci verzi transilvănean, cremă de lapte) 200 ml - 31  
walnuts liqueur from Transylvania, milk, ice

**BEREA ARTISTULUI / PANACHÉ BEER / FRUITY BEER** 400ml - 16  
o halbă de bere, Bucur aranjată pictural cu sirop artizanal de soc / căpșuni / zmeură / vișine  
beer mixed with local syrups: elderflower / strawberries / raspberries / cherries

Bere Bucur / Bucur Dark 350 ml - 13

Carlsberg 0% Alc 330 ml - 13

BERE Kronenbourg Blanc - bere de grâu albă cu coji de portocală și caramel 330 ml - 18  
white wheat beer with orange peel and caramel

Holsten Weizen (unfiltered) 500 ml - 16

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

Vișinată / Afinată - homemade sour cherries liqueur / blueberries liqueur 15

Lichior de nuci verzi - green walnuts liqueur 17

Caisată de Bran (lichior de caise) - apricot liqueur 17

Pălincă de prune - plums pălinca (brandy) 15

Pălincă de gutui - Pălincăria Orban / Bran - quince pălinca 17

Pălincă de piersici - Pălincăria Orban - peach pălinca 17

Pălincă de vișine - Pălincăria Orban - sour cherries pălinca 17

Pălincă de pere - Pălincăria Orban - pears pălinca 17

Pălincă de prună învechită de pat de prune uscate 19

Plums pălinca aged with dried plums



## VINURI DIN ROMÂNIA ROMANIAN WINES

by the Glass / Pahar - 150ml

- alb/white> Viscri 32 x Prince Matei (limited edition) - Cuvée White, dry / sec - Dealu-Mare - 19 lei
- alb/white> Jelna - Sauvignon Blanc , dry / sec - Jelna-Lechința, Transilvania - 19 lei
- rose> Viscri 32 x Prince Matei (limited edition) - Cuvée Rosé, dry / sec - Dealu-Mare - 19 lei
- red/roșu> Jelna, Pinot noir wild yeast, dry / sec - Jelna-Lechința, Transilvania - 21 lei
- red/roșu> Viscri 32 x Prince Matei (limited edition) - Cuvée Red, dry / sec - Dealu-Mare - 21 lei

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

**Viscri 32 x Prince Matei (limited edition) - Cuvée White, dry / sec - Dealu-Mare - 89 lei**  
**Fetească Albă + Fetească Regală**

Jelna - Fetească Regală + Muscat, dry / sec - Jelna-Lechința, Transilvania - 85 lei

Jelna - Sauvignon Blanc , dry / sec - Jelna-Lechința, Transilvania - 85 lei

Jelna - Navicella Alb, dry / sec - Jelna-Lechința, Transilvania - 180 lei

Lechburg - Pinot Gris BIO, dry / sec - Lechința, Transilvania - 125 lei

Lechburg - Golden Muscat BIO, dry / sec - Lechința, Transilvania - 125 lei

Lechburg - Sauvignon Blanc BIO, dry / sec - Lechința, Transilvania - 125 lei

Lechburg - Gewurztraminer BIO, dry / sec - Lechința, Transilvania - 125 lei

Liliac Chardonnay, dry / sec - Lechința, Transilvania - 110 lei

Caii de la Letea - Volumul II, Aligote, dry / sec, Dobrogea - 110 lei

Caii de la Letea - Volumul II, Sauvignon Blanc Fume, dry / sec, Dobrogea - 110 lei

Liliac - Sauvignon Blanc, dry / sec - Lechința, Transilvania - 130 lei

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

**Viscri 32 x Prince Matei (limited edition) - Rosé, dry / sec - Dealu-Mare - 89 lei**  
**Merlot + Cabernet Sauvignon + Fetească Neagră + Pinot Noir**

Jelna - Pinot Noir Rose Wild yeast, dry / sec - Jelna-Lechința, Transilvania - 90 lei

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

Lechburg - RockRose BIO, dry / sec - Lechința, Transilvania - 120 lei

Caii de la Letea - Volumul II, Cupaj (Fetească Neagră, Pinot Noir, Syrah) dry / sec - 120 lei

Liliac Pinot Noir Rose 2018, dry / sec - Lechința, Transilvania - 135 lei







## VINURI DIN ROMÂNIA ROMANIAN WINES

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

**Viscri 32 x Prince Matei (limited edition) - Cuvée Red, dry / sec - Dealu-Mare - 91 lei**  
**Merlot + Cabernet Sauvignon + Fetească Neagră**

Jelna, Pinot noir wild yeast, dry / sec Jelna-Lechința, Transilvania - 91 lei

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

Caii de la Letea - Volumul II, Quintessence Reserva, Cupaj dry / sec, Dobrogea - 110 lei  
(Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot)

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

Jelna - Dealu Negru Cabernet Sauvignon Reserva (baricat), dry / sec - 120 lei

Liliac - Fetească Neagră, dry / sec - Lechința, Transilvania - 120 lei

Petit Matei Merlot Reserva 2017 (baricat), dry / sec - Dealu Mare - Ceptura - 120 lei

Prince Matei Merlot Reserva 2013, dry / sec - Dealu Mare - Ceptura - 170 lei

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

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

Frizzante & spumant 0,75L -----

Petro Vaselo - Bendis Nadir, brut - Timiș - 110 lei

Carassia Blanc de Blanc, brut - Transilvania - 150 lei

Carassia Rosé, brut - Transilvania - 150 lei

### ALERGENI

Informare cu privire la alergenii potențiali pe care i-ați putea consuma la noi în restaurant  
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 / 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 / Soia și produse derivate / Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză) / 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

**ÎN CAZUL ÎN CARE SUFERIȚI DE O ALERGIE, VĂ RUGĂM SĂ SOLICITAȚI INFORMAȚII SUPLIMENTARE ÎNAINTE DE EFECTUAREA COMENZII. VĂ MULȚUMIM PENTRU ÎNȚELEGERE!**