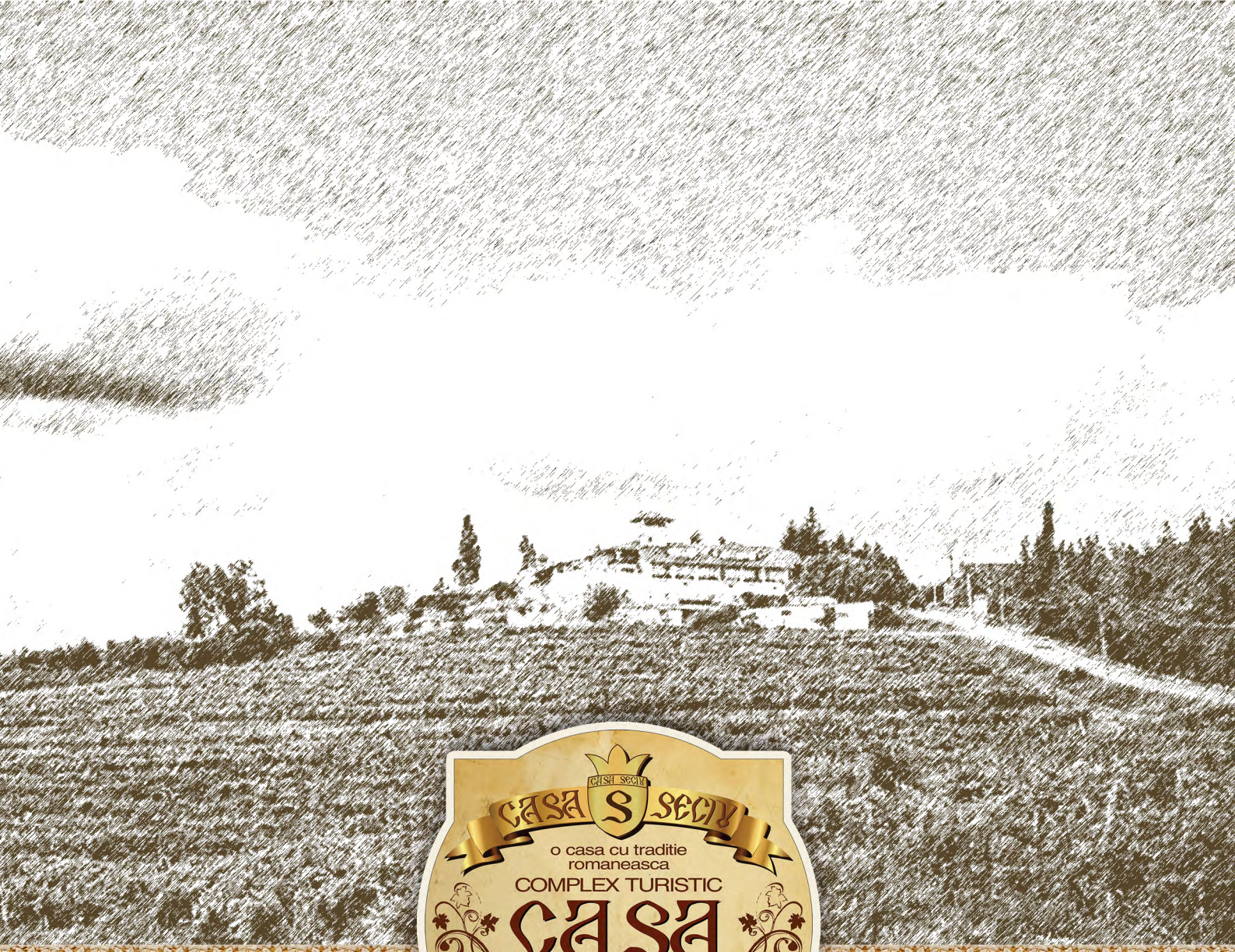


o casa cu traditie
romaneasca

COMPLEX TURISTIC

# CASA SECIU

# Meniu

O CASĂ CU TRADIȚIE ROMÂNEASCĂ

# Complex Turistic Casa Seciu

## Casa Seciu Resort

Situată aproape de cota 400 "la cumpăna de dealuri", impresionează prin poziţia ei pitorească, inconjurată de vii nobile, de unde privirea pătrunde până in orizonturile cele indepărtate ale "Văii Teleajenului" si Masivului Caraiman(dacă este timp frumos) cu crucea din vârful lui.

Casa Seciu, construită pe la 1970, pe locul unei crame mai vechi ce a aparţinut boierului Raţiu, după proiectul din 1965 al arhitectului Ion Bocianu, imbină stilul tradiţional românesc de culă boierească cu stilul modernist.

Numele "Seciu" îi vine de la un deal cu pomi scorburoşi defrişat – copaci bătrâni si seci ce au fost tăiaţi. In scripte numele "Seciu" apare la 1 septembrie 1632 pe un zapiş pentru biserica din Seciu prin care o anume Stana vindea jupânului Neagu trei pogoane de vie la Scaiani.

Ceea ce conferă un plus de frumuseţe in ochii vizitatorilor acestei faimoase Case Seciu este, fără indoială, prezenţa minunatelor sculpturi in lemn existente aici. Incă de la intrare, ele te intâmpină,pornind de la verandă si de la stâlpii de lemn de afară, de pe marginea scărilor realizaţi in stil rustic, până la decoraţiunile interioare toate lucrate pe teme cinegetice.

Autorii lor sunt Vasile Chiva, mare meşter lemnar din comuna Aluniş si fiul său Petre Chiva. Sculpturile lor au fost executate in lemn de stejar făcute pe teme de vânătoare infăţisând forme de vulturi, veveriţe, căprioare, berbeci, iar in crama de jos au sculptat frumos butoaiele de 10 si 50 de decalitri cu ornamente de frunze de viţă şi ciorchini de strugure.

*It is situated close to the 400 elevation, „in the middle of the hills". It makes a great impression thanks to its picturesque placing and it is surrounded by noble vineyards. From there, we can look further into the deep horizons of „Telejean Valley" and Caraiman Mountain including the cross at the top of it (when the weather is fine).*

*The Seciu House was built around 1970s, on the place of an older wine cellar that belonged to Ratiu, a nobleman. It was built according to a project from 1965 of the architect Ion Bucianu and combines the Romanian traditional tower style and the modernist one.*

*The name "Seciu" comes from a hill with hollow trees that have been deforested – old and dry trees that have been cut. On the records, the name "Seciu" appears on September 1 1632, on a document for the Seciu church where a person called Stana was selling three vineyards located in Scaiani, to Neagu, a rich man.*

*From the visitors' perspective, the wonderful wooden sculptures are adding an extra element of beauty to the famous „Seciu House". They are welcoming you from the beginning. Starting from the porch and wooden poles, continuing with the edges of rustic-style steps until the interior decorations, they are all worked using hunting themes.*

*The people who build this house are Vasile Chiva, a great wooden master, and his son, Petre Chiva, both from Alunis village. Their sculptures were made from oak wood and they used hunting styles and models like eagle shapes, squirrels, deer and rams. In the lower wine cellar they beautifully sculpted barrels of 10 and 50 litters each, using ornaments like leaves and grape bunches.*

CASA SECIU
O CASĂ CU TRADIȚIE ROMÂNEASCĂ

# Saloane de eveniment

## Ballrooms

**Salonul Grand Event Ballroom** - Dacă v-aţi imaginat o nuntă la cort într-un peisaj minunat sau sunteţi în căutare de soluţii inedite pentru petrecerile dumneavoastră, Complex Turistic Casa Seciu vă va ajuta ca aceste evenimente să fie de neuitat. Avem deosebita plăcere să vă prezentăm cel mai nou salon al locaţiei noastre cu o capacitate de 370 de locuri.

**Salonul Regal Ballroom** - cu o capacitate de 250 de locuri, un salon impresionant, modern, luminos, care se pretează atât pentru nunţi, botezuri, aniversări, evenimente private, revelioane cât şi evenimente culturale, conferinţe naţionale şi internaţionale, simpozioane, teambuiding-uri, tabere de creaţie, training-uri, cocktail-uri, lansări de carte.

**Salonul Select** - cu o capacitate de 70 de locuri, unde se pot servi bucate tradiţionale din vânat şi nu numai.

**Salonul Naţional** - cu o capacitate de 40 de locuri, un salon cu specific românesc, unde se poate servi mâncare "ca la mama acasă", preparatele cu specific românesc sunt obţinute din produse de fermă proprie şi se poate bea vin şi ţuică de casă.

**Salonul Ambasad'Or** - cu o capacitate de 150 de locuri, fiind un salon cu un stil aparte ce reuşeşte să îmbine tradiţionalul cu modernul.

**Salonul Vânătoresc sau Crama de degustare** - cu o capacitate de 30 de locuri unde se pot organiza degustări de vinuri din podgoriile renumite de pe Drumul Vinului.

**Terasa Ţărănească** - cu o capacitate de 100 de locuri oferă o privelişte impresionantă a Văii Teleajenului, unde se pot servi preparate tradiţionale româneşti.

**Foişoarele şi Grădina de Vară** - cu o capacitate de 400 de locuri înconjurate de multă verdeaţă şi flori, unde poţi petrece o zi minunată la aer curat şi linişte.

***Grand Event Ballroom*** *- If you imagined a wedding in a tent in a wonderful landscape or you are looking for unusual solutions for your parties, Casa Seciu Resort will help you make these events unforgettable. We have great pleasure in presenting you our newest ballroom with a capacity of 370 seats.*

***The Royal Ballroom*** *- with a capacity of 250 seats, an impressive, modern, bright ballroom that is suitable for weddings, anniversaries, private events, shows as well as cultural events, national and international conferences, symposiums, teambuidings, creation camps, trainings, cocktails, book releases.*

***Select Ballroom*** *- with a capacity of 70 seats, where traditional venison dishes and also other dishes can be served .*

***The National Ballroom*** *- with a capacity of 40 places, a romanian traditional ballroom, where food can be served "as at home", romanian traditional dishes obtained from own farm products. Romanian wine and "tuica" can be drank.*

***Ambasad'Or Ballroom*** *– with a capacity of 150 seats, a ballroom of a special style that manages to combine the traditional style with the modern one.*

***Hunter's Ballroom or the Tasting Room*** *- with a capacity of 30 seats where we can organize wine tastings of products from the famous vineyards on The Wine Road.*

***The Rustic Terrace*** *- with a capacity of 100 seats offers a large view of the Teleajen Valley, where traditional Romanian dishes can be served.*

***Summer Garden and Gazebos*** *- with a capacity of 400 seats surrounded by plenty of greenery and flowers, where you can spend a beautiful day in the open air, and silence.*

# Valori nutritionale

## Nutritional values

Va rugam scanati codul QR

Please scan the QR code

# Supe-Ciorbe

## Soups

In fiecare zi gatim doar 2-3 feluri de ciorba.

*Every day we cook only 2-3 types of soup.*



# Ciorbă de mistreț

## Wild boar soup

O ciorbă cu un gust greu de uitat, o dată încercată, este cea de mistreț. Sățioasă şi consistentă, plină de arome şi cu o carne delicioasă, ciorba de mistreț merită un loc pe podium în clasamentul ciorbelor.

*Wild boar soup definitely has an unforgettable taste. Is is really consistent, nourishing, it has plenty of flavours and delicious meat. This dish deserves one of top three awards when it comes to soup ranking.*

Produs finit: 350 g

Preț 30 lei

IPA: lactoză, țelină, ouă



# Supă cremă de dovleac și jumări de rață

## Pumpkin cream soup and duck graves

Columb a adus seminţele de dovleac în Europa şi de atunci acesta şi-a găsit locul în preferinţele noastre culinare. Supa cremă de dovleac este un preparat delicios alături de jumările de raţă.

*Columbus brought pumpkin seeds to Europe and since then the pumpkin found his place in our culinary preferences. The cream pumpkin soup is a deilcios dish along with the duck graves.*

Produs finit: 350 g

Preț 32 lei

IPA: țelină , lactoză

Ciorba de burta dreasa cu ou si smantana - 30 lei

Ciorba de fasole cu ciolan - 27,5 lei

Ciorba de vacuta cu leustean - 27.5 lei

Storceag - 32 lei

Bors de cocos - 27,5 lei

Ciorba de perisoare - 29 lei

Crema de ciuperci si crutoane facute in casa - 29 lei

Tripe soup garnished with egg and sour cream - 30 lei

Bean soup with pork knuckle - 27.5 lei

Beef soup with lovage - 27.5 lei

Sour soup with fermented wheat bran - 32 lei

Chicken soup with sourdough - 27.5 lei

Meatball soup - 29 lei

Homemade mushroom cream soup with croutons - 29 lei

# Aperitive

## Appetizers

CASA SECUI

O CASĂ CU TRADIȚIE ROMÂNEASCĂ



# Gustare vânătorească

## Venison snack

Preparate pe bază de vânat în felurite forme apreciate de cunoscători şi nu numai. Piept de gâscă, raţă afumată, salam de cerb, mistreţ, brânză de oaie, burduf, caşcaval afumat, cruditǎţi.

*This s a venison based dish appreciated not only by connoisseurs. It includes goose breast, smoked duck, deer salami, boar, sheep cheese, bacon cheese, smoked cheese and raw vegetables.*

Produs finit: 400 g

Preț 93 lei

IPA: gluten, muştar, lactoză

CASA SECUI

O CASĂ CU TRADIȚIE ROMÂNEASCĂ



# Platou țărănesc

## Rustic platter

Un preparat cu arome tradiționale şi crudități, şorici, slănină, piept de porc afumat, jumări, telemea de oaie, brânză de burduf, urdă sărată.

*A dish with traditional flavors which contains raw vegetables, pork rind, bacon, smoked pork breast, greaves food, sheep cheese, bacon cheese and salty cheese.*

Produs finit: 400 g

Preț 83 lei

IPA:

De tencuit pe pita: zacusca de vinete, salata de icre si salata de vinete coapte - 300 g - 49 lei

Tuci incins cu jumarele - 200 g - 35 lei

Salata Caesar cu pui/ton sau somon - salata romana, parmezan, crutoane cu usturoi, rosii cherry, dressing Caesar - 300g - 54 lei

Bulz cu jumari de rata - 300 g - 45 lei

Spread for bread: roasted eggplant salad, fish roe salad, and roasted eggplant salad - 300 g - 49 lei

Sizzling skillet with sausage - 200 g - 35 lei

Caesar salad with chicken/tuna or salmon - romaine lettuce, Parmesan cheese, garlic croutons, cherry tomatoes, Caesar dressing - 300 g - 54 lei

Cornmeal porridge with duck cracklings - 300 g - 45 lei

# Pește și fructe de mare

## Fish and Sea food



# Păstrăv la gratar

## Grilled trout

Păstrăvul, cu carnea sa fină, albă şi dulceagă, este o sursă inepuizabilă de bun gust şi de energie. Stropit cu câteva picături de zeamă de lămâie, acest peşte se află în topul preferinţelor culinare.

*Trout has white and sweet flash and it is an infinite source of energy and good taste. Sprinkled with few drops of lemon juice, this dish is one of the top culinary preferences.*

Produs finit: 300 g

Preț 51 lei



# Midii picante de Marea Neagră

## Black Sea spicy mussels

Midiile de Marea Neagră sunt recunoscute pentru frăgezime și savoare. Dacă se mai adaugă și sosul cu aromă picantă de usturoi, ardei iute și roșii cherry, savoarea preparatului devine irezistibilă.

*Black Sea mussels are famous for their tenderness and flavour. This dish can be irresistible by adding spicy garlic, chili peppers and cherry tomatoes.*

Produs finit: 250 g

Preț 56 lei

IPA: vin, lactoză, moluște

Saramura de crap - 200/100/150g - 69 lei
*Cu valoare nutritiva inalta, dar cu valoare traditionala mai mare, va oferim crap in saramura si mamaliga facaluita.*

Crap prajit in crusta de malai - 200/150g - 65 lei
*Potrivita cu mamaliga fiarta bine si usturoi zdrobit in mojar.*

File de biban cu sparanghel - 200/100g - 79 lei

Hamsii crocante cu sos de usturoi si mamaliga - 250/50/150g - 42 lei

Creveti in sos rosu cu usturoi si patrunjel - 300g - 72 lei

Grilled carp in brine - 200/100/150g - 69 lei
*With high nutritional value, but with a greater traditional value, we offer carp in brine and cornmeal porridge.*

Fried carp in cornmeal crust - 200/150g - 65 lei
*Perfectly paired with well-cooked cornmeal porridge and crushed garlic in a mortar.*

Pikeperch fillet with asparagus - 200/100g - 79 lei

Crispy anchovies with garlic sauce and cornmeal porridge -

250/50/150g - 42 lei

Shrimp in red sauce with garlic and parsley - 300g - 72 lei


Rose de Seciu
VINURILE NOASTRE
ROSÉ DE SECIU
DEALU MARE

# Specialități

## Main course

CASA SECUI

O CASĂ CU TRADIȚIE ROMÂNEASCĂ



# Cotlet de cerb la grătar

## Grilled stag chops

Un preparat deosebit, cu un gust unic și memorabil este cotletul de cerb la grătar. Pentru amatorii de vânat textură și aromă inconfundabilă.

*This special dish has unique and unforgettable taste. For venison lovers, grilled stag chops have the perfect texture and flavour.*

Produs finit: 100 g

Preț 215 lei

IPA: susan, vin



# Muschiuleț de căprioară cu piure cu trufe

## Deer steak and mashed potatoes with truffles

Un preparat cu arome persistente. Carne de căprioară aromată asemeni tuturor steak-urilor de vânat în combinație cu inconfundabila savoare a trufelor.

*A dish with persistent aromas. Flavored deer meat like all venison stakes in combination with the unmistakable flavor of truffles.*

Produs finit: 180/200 g

Preț 176 lei

IPA: țelină, susan, lactoză

Tocanita vanatoreasca - 300/150g - 130 lei
*Carne de vanat inabusita in aburii ei parfumati, se prezinta pe ghiveci de legume si mamaliga fierbinte*

Pastrama frageda de caprioara - 200/150/50g - 120 lei
*Stropita cu vin nobil, parfumul ei te bate cu dragoste pe umar. Deliciu vanatoaresc cu usturoi si mamaliga.*

Pulpa de urs la tava cu sos de vin - 200g - 250 lei

Hunter's stew - 300/150g - 130 lei
*Tender game meat simmered in its fragrant steam, served on a bed of vegetables and hot cornmeal porridge.*

Tender roe deer pastrami - 200/150g - 120 lei
*Marinated with fine wine, its aroma embraces you with love. A hunting delicacy with garlic and cornmeal porridge.*

Bear leg in tray with wine sauce - 200g - 250 lei

# Fel principal

Main course



# Mușchi de vită

## Beef stake

Mușchiul de vită se numără printre cele mai savuroase și sănătoase sortimente de carne. Pregătit cu mirodeniile specifice și gătit la temperatură perfectă, gustul său devine desăvârșit.

*Beef is one of the most delicious and healthy types of meat. Using specific spices and cooked to the perfect temperature, its taste becomes perfect.*

Produs finit: 180 g

Preț 87 lei

IPA: gluten, lactoză



# T-bone

## T-bone

T-bone steak sau friptura extrem de gustoasă și fragedă pe care o preferă milionarii lumii. T-bone se numără printre cele mai savuroase cărnuri de pe mapamond și este servită, cu succes, în restaurantele de top.

*T-bone steak or the extremely tasty and tender roast the world's millionaires prefer. T-bone is among the most savory mapamond meats and is successfully served in top restaurants.*

Produs finit: 450 g

Preț 176 lei

IPA: lactoză

CASA SECUI

O CASĂ CU TRADIȚIE ROMÂNEASCĂ



# Ribeye steak

## Ribeye steak

Nimic nu întrece aroma unui steak ribeye. Cu un gust bogat, textură fragedă și untoasă se regăsește în meniurile restaurantelor de top dar și în arsenalul maeștrilor grill-ului. Veți iubi cu siguranță acest preparat.

*Nothing can beat the flavour of a ribeye steak. It has rich taste, flavoured and tender texture and you can find it among world-class steakhouses or grill-masters menu. You will definitely fall in love with this dish.*

Produs finit: 200 g

Preț 110 lei



# Platou ciobănesc

## Shepherd's plateau

Dacă sunteţi un iubitor de carne, puteţi alege platoul ciobănesc, consistent şi plin de arome îmbietoare, care conţine coaste de berbecuţ, pastramă de oaie, cârnăciori de oaie şi nelipsita mămăliguţă.

*If you are a meat lover, you can choose the shepherd's dish, consistent and full of addictive aromas, which contains lamb' ribs, sheep's pastrami, sheep's sausages and polenta.*

Produs finit: 350 g

**Preț 87 lei**

IPA: lactoză, vin, susan, gluten



# Mușchiuleț de berbecuț și piure de cartofi cu hribi

## Lamb chops and mashed potatoes and mushrooms

Mușchiulețul de berbecuț, bine aromatizat, este o delicatesă culinară. Iar pentru ca gustul său să fie înnobilat, piureul cu hribi este cea mai bună garnitură.

*The well-flavored lamb muscle is a culinary delicacy. And for its taste to be ennobled, mashed potatoes are the best garnish.*

Produs finit: 170/200 g

Preț 105 lei

IPA: lactoză, țelină, susan

CASA SECUI

O CASĂ CU TRADIȚIE ROMÂNEASCĂ



# Coaste de porc barbeque

## Barbecue pork ribbs

Un preparat clasic pentru pasionații de grătar. Sunt atât de bune încât, cu greu, vă veți putea opri după o singură porție.

*A classic dish for barbeque enthusiasts. It is so good, it will be very difficult to stop eating after one portion.*

Produs finit: 400/150/50 g

Preț 76 lei

IPA: lactoză, soia

CASA SECUI

O CASĂ CU TRADIȚIE ROMÂNEASCĂ



# Cotlet de porc duroc și cartofi cu rozmarin

## Duroc pork chops with rosemary potatoes

Carnea de porc Duroc este una destul de slabă și gustoasă, ideală pentru a satisface atât cerințele doamnelor cât și gusturile domnilor. Alături de cartofii cu rozmarin, acest preparat este un deliciu.

*Durok pork meat is very light and tasty, ideal for satisfying ladies and gentlemens' preferences. Alongside with rosemary potatoes it can be a delicious dish.*

Produs finit: 250/200 g

Preț 83 lei

IPA: susan

CASA SECIU

O CASĂ CU TRADIȚIE ROMÂNEASCĂ



# Tochitură "A la Casa Seciu"

## Casa Seciu stew

Un preparat cu un gust deosebit dat de combinaţia unor produse fragede precum pieptul de pui, pulpa de porc şi cârnaţii de casă, neapărat alături de o mămăliguţă cu brânză rasă, este tochitura "a la Casa Seciu".

*Casa Seciu stew is a dish of a special taste given by the combination of tender products such as chicken breast, pork and home made sausages, along with cheese and polenta.*

Produs finit: 200/150/50 g

Preț 56 lei

IPA: vin, ouă, lactoză



# Pomana porcului

## Pork mix

Pomana porcului este răsfățul tradiţional suprem în materie de carne de porc. Cele mai fragede bucăţi de carne, stropite cu mujdei de usturoi şi servite cu mămăligă caldă, fac din acest preparat unul delicios.

*Pork mix is one of the highest treats in traditional Romanian cuisine. In rest e ok urmatoarea propozitie.*

Produs finit: 250/150/50 g

Preț 54 lei

IPA: gluten, vin

CASA SECUI

O CASĂ CU TRADIȚIE ROMÂNEASCĂ



# Carne afumată la garniță

## Smoked meat in a cast iron pan

Cine nu ar iubi gustul cărnii afumate la garniță, preparat tradițional, din vremea bunicilor? Servită cu mămăligă caldă, carnea la garniță rămâne printre preparatele clasice în bucătăria autohtonă.

*Who would not love the taste of smoked meat in cast iron pan, a dish from the time of our grandparents? Served with hot polenta, it is one of the classic dishes in the local cuisine.*

Produs finit: 200/150/50 g

Preț 58 lei

IPA: gluten, susan, vin

CASA SECUI

O CASĂ CU TRADIȚIE ROMÂNEASCĂ



# Ciolan de porc servit cu varză călită sau iahnie de fasole

## Baked pork chop with stewed cabbage or beans stew

Apetisantul ciolan de porc alături de tradiţionala iahnie de fasole sau savuroasa varză călită, sunt unele dintre cele mai populare mâncăruri tradiţionale româneşti.

*This delicious pork chop together with traditional bean stew or with tasty stewed cabbage is one of the most popular traditional Romanian dishes.*

Produs finit: 700/200 g

Pret 83 lei



# Snițel Casa Seciu

## Casa Seciu schnitzel

Gustosul sniţel este adesea dorit pentru frăgezimea cărnii şi savoarea crustei care o învelește. Preparatul acesta conține caşcaval şi ciuperci în sos alb, delicioase alături de sniţel.

*This tasty schnitzel is often ordered thanks to its tenderness from the inside and thanks to the flavour of the covering crust. Besides than, this dish contains cheese and mushrooms mixed in a white sauce.*

Produs finit: 400 g

**Preț 58 lei**

IPA: gluten, ouă, lactoză, muștar

CASA SECIU

O CASĂ CU TRADIȚIE ROMÂNEASCĂ

Ceafa de mangalita - 220/200g - 71 lei
*Servita calaturi de cartofi la tava*

Tocanita din pulpa de miel - 300/150g - 85 lei
*Servita cu mamaliguta si voie buna.*

Cotlete proaspete de berbecut - 300g - 110 lei
*Fripte usor pe jar, doar cu sare si piper, cotletele de berbecut sunt principalele surse de proteina benefice organismului.*

Snitel din cotlet de porc duroc - 250g - 58 lei
*Panetat in pesmet Panko.*

Ostropel de pui - 300/150g - 55 lei
*Bucati de pui prajite in grasime bine incinsa, o capatana de usturoi si bulion de casa. Il servim cu mamaliga fierbinte.*

Pulpa de rata - 200/150g - 62 lei
*Confiata in untura cu varza calita.*

Pui cu legume si orez - 200/200g - 53 lei

Platou Casa Seciu 2/4 persoane - 1,4/2,8 kg - 190/380 lei
*Ceafa de porc, carnati de porc afumati, mititei, piept de pui, cartofi prajiti, salata de muraturi*

Sarmalute cu mamaliga - 250/150g - 55 lei

Platou cu afumaturi - 300/150/150g - 75 lei
*carne afumata, carnati de porc afumati, varza calita si mamaliga.*

Mangalitsa pork neck - 220/200g - 71 lei
*Served with oven-baked potatoes.*

Lamb leg stew - 300/150g - 85 lei
*Served with cornmeal porridge and good cheer.*

Fresh lamb chops - 300g - 110 lei
*Lightly grilled over charcoal with just salt and pepper, lamb chops are a prime source of beneficial protein for the body.*

Duroc pork chop schnitzel - 250g - 58 lei
*Breaded with Panko breadcrumbs.*

Chicken stew "Ostropel" - 300/150g - 55 lei
*Chicken pieces fried in hot grease, a head of garlic and homemade tomato sauce. Served with hot cornmeal porridge.*

Duck leg - 200/150g - 62 lei
*Confit in duck fat with sautéed cabbage.*

Chicken with vegetables and rice - 200/200g - 53 lei

Casa Seciu platter for 2/4 people - 1.4/2.8 kg - 190/380 lei
*Pork neck, smoked pork sausages, "mititei" sausages, chicken breast, french fries, pickled vegetables.*

Cabbage rolls with cornmeal porridge - 250/150g - 55 lei

Smoked meats platter - 300/150/150g - 75 lei
*Smoked meat, smoked pork sausages, sautéed cabbage and cornmeal porridge.*



# Hotel Casa Seciu

Bucurati-va de o experienta unica!

hotel.casaseciu.ro

0766 286 504

# Paste

## Pasta

Pasta Al pomodoro - 300g - 48 lei
*sos de rosii, rosii cherry, busuioc, parmezan - tomato sauce, cherry tomatoes, basil, Parmesan cheese.*

Paste cu creveti (with shrimps) - 350g -65 lei
*creveti, sos de rosii, usturoi, parmezan - Shrimp, tomato sauce, garlic, Parmesan cheese*

Paste cu muschi de vita si trufe negre ( with Beef Tenderloin and Black Truffles) - 350g - 70 lei
*muschi de vita, sos alb, trufe negre, parmezan - Beef tenderloin, white sauce, black truffles, Parmesan cheese*

Carbonara - 300g - 54 lei
*guanciale, ou si parmezan - Guanciale, egg, and Parmesan cheese*

AOP - 250g - 48 lei
*ardei iute, usturoi, ulei de masline si parmezan - Hot pepper, garlic, olive oil, and Parmesan cheese*

# Meniu copii

## Kids menu

Paste Carbonara - 150g - 27 lei
*Carbonara Pasta*

Paste Al Pomodoro - 150g - 27 lei
*Al Pomodoro Pasta*

Snitel de pui - 150g - 21 lei
*Chicken schnitzel*

# Meniu vegetarian

## Vegetarian menu

Risotto cu hribi si trufe negre - 200g - 46 lei
*Risotto with porcini mushrooms and black truffles*

Tocanita cu ciuperci si mamaliga - 250/150g - 39 lei
*Stew with mushrooms and cornmeal porridge*

Tocana cu tofu - 350g- 45 lei
*Stew with tofu*

# Garnituri

## Dressings

Legume grill - 150 g - 22 lei
*Grilled Vegetables*

Piure cu trufe - 150g - 21 lei
*Truffle Puree*

Cartofi prajiti - 150g - 16,5 lei
*French Fries*

Cartofi la tava cu rozmarin - 150g - 16,5 lei
*Rosemary Oven-Baked Potatoes*

Orez Jasmine - 150g - 16,5 lei
*Jasmine Rice*

Salata verde mix - 150g - 21 lei
*Mixed Green Salad*

Salata de ciuperci murate - 150 g - 21 lei
*Pickled Mushroom Salad*

Salata de rosii cu branza - 150g - 17 lei
*Tomato and Cheese Salad*

Salata de rosii si castraveti - 150g - 16,5 lei
*Tomato and Cucumber Salad*

Salata de varza - 150g - 14,5 lei
*Cabbage Salad*

Salata de muraturi de casa - 150g - 16,5 lei
*Homemade Pickles Salad*



## Cartofi țărănești
### Rustic potatoes

Cartofii țărănești cu bacon, ciuperci și ardei gras, sunt o delicioasă gustare de sine stătătoare sau alături de un preparat din carne. Savoarea legumelor și a bacon-ului pătrunde în totalitate cartofii.

*The rustic potatoes with bacon, mushrooms and bell peppers are a delicious snack anlso great along a meat dish. The vegetables and bacon flavor totally penetrates potatoes.*

Produs finit: 200 g

Preț 22 lei

## Varză călită cu mămăliguță
## Stewed cabbage with polenta

Varza călită adună în buchetul său de arome toate condimentele potrivite, iar mămăliguța caldă accentueaza gustul tradițional al acestui preparat preferat pe plaiurile mioritice.

*The stewed cabbage collects in its flavor bouquet all the appropriate spices, and the warm polenta emphasizes the traditional taste of this dish well appreciated in Romania.*

Produs finit: 200 g

Preț 22 lei



IPA: gluten

# Desserturi

## Desserts

Tortul Casei - 150g - 27,5 lei
*Homemade Cake*

Papanasi Casa Seciu - 150/50/50g - 27,5 lei
*House Specialty Dumplings*

Fondant de ciocolata cu inghetata - 150g- 27,5 lei
*Chocolate Fondant with Ice Cream*

Clatite cu dulceata sau nutella - 150g- 25 lei
*Pancakes with Jam or Nutella*

Inghetata Casa Seciu - 200g - 25 lei
*House Specialty Ice Cream*

Cheesecake - 200g - 27,5 lei

CASA SECUI

O CASĂ CU TRADIȚIE ROMÂNEASCĂ



# Clătite gratinate cu brânză dulce și stafide

## Au gratin pancakes with sweet cheese and raisins

Clătitele gratinate, umplute cu brânză dulce şi stafide, sunt delicioase. Deşi par un preparat şimplu, complexitatea aromelor surprinde de la prima îmbucătură şi îl face un dulce special şi bogat în texturi.

*The au gratin pancakes filled with sweet cheese and raisins are extremely delicious. It might look like a common desert but since the first bite, all the flavours, their complexity and texture can totally surprise you.*

Produs finit: 200 g

Preț 27.5 lei

IPA: gluten, lactoză, ouă

CASA SECUI

O CASĂ CU TRADIȚIE ROMÂNEASCĂ

# Pâine
## Bread

| | |
|---|---|
| Lipie de casa - 10 Lei | Homemade pita bread - 10 Lei |
| Focaccia - 11 Lei | Focaccia - 11 Lei |
| Focaccia cu parmezan - 16 Lei | Parmesan focaccia - 16 Lei |
| Pâine - 8 Lei | Bread- 8 Lei |

# Sosuri
## Sauces

| | |
|---|---|
| Sos de ciuperci - 6 Lei | Mushroom sauce - 6 Lei |
| Sos piper verde- 6 Lei | Green ground pepper sauce - 6 Lei |
| Sos Roquefort - 6 Lei | Roquefort sauce - 6 Lei |
| Usturoi mujdei - 4 Lei | Garlic sauce - 4 Lei |
| Smântână - 5 Lei | Cream - 5 Lei |
| Ardei iute - 4 lei | - Hot chilli pepper - 4 Lei |

# GUVERNUL ROMÂNIEI
# MINISTERUL FINANȚELOR PUBLICE

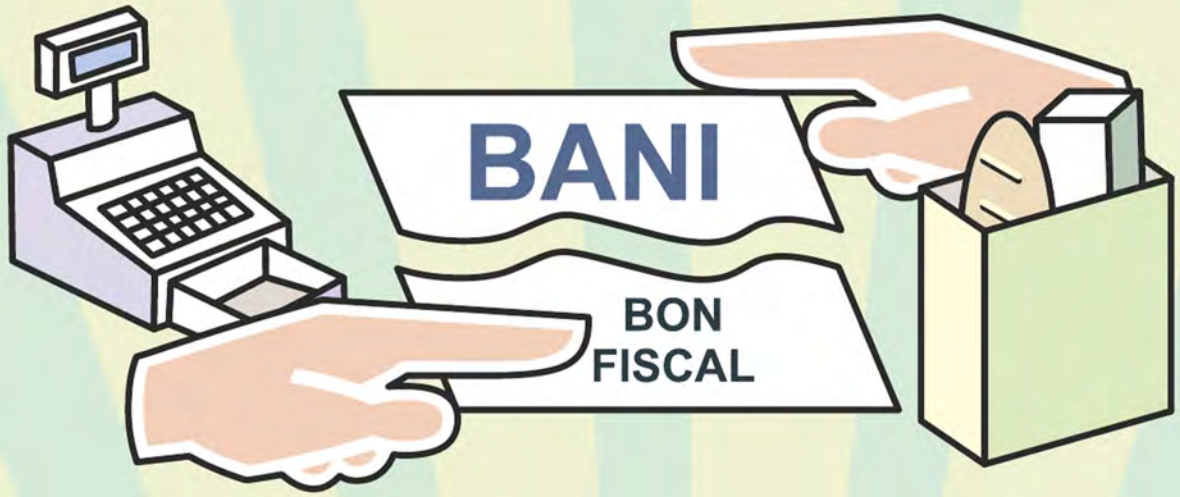
**Dacă nu primiți bonul fiscal, aveti obligația să-l solicitați**

**În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia**

**Solicitați şi păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare şi 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 semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085**




**Aceste drepturi şi 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.**



# Social

facebook: @complexcasaseciu
instagram: @casaseciu
tiktok: @casaseciu

casaseciu.ro