



ME
specialități
NIU



www.forestspa.ro

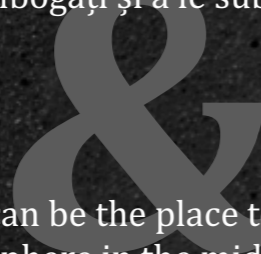
POVESTEA

Restaurantul Forest poate fi locul în care vii doar să iei masa într-o atmosferă relaxată, în mijlocul naturii.

Meniul a la carte este creat de Chef folosind cele mai proaspete ingrediente, furnizate de fermierii, ciobanii și producătorii locali sau cultivate în grădina culinară a resortului. Meniul se schimbă de 2 ori pe an, iar în serile de weekend aveți ocazia să participați la cine cu meniu de tasting.

Astfel, cu fiecare vizită, veți avea ocazia să descoperiți preparate noi, fiecare experiență culinară fiind diferită. În sinergie cu dorința de a promova produsele românești, lista de vinuri conține exclusiv vinuri ale celor mai apreciate crame de pe plaiul nostru.

După ce v-ați ales preparatele pentru masă, întrebați-l pe somelierul nostru inhouse ce vin vă recomandă să asociați pentru a le îmbogăți și a le sublinia esența.



The Forest Restaurant can be the place to come just to dine in a relaxed atmosphere in the middle of nature.

The a la carte menu is created by the Chef using the freshest ingredients, provided by local farmers, shepherds and producers or grown in the resort's culinary garden. The menu changes twice a year, and on weekend evenings you have the opportunity to participate in a tasting menu.

Thus, with each visit, you will have the opportunity to discover new dishes, each culinary experience being different. In synergy with the desire to promote Romanian products, the wine list contains exclusively wines from the most appreciated wineries in our area.

Once you have chosen your dishes for meals, ask our inhouse sommelier what wine they recommend you associate to enrich them and emphasize their essence.

SPECIALITĂȚI

***Caracatiță a la Gallega** 300g 121 lei

(tentacule de caracatiță, usturoi, unt, sare, piper, linte, suc de roșii, cartofi, guacamole, ulei măsline)

Grilled octopus tentacles

(octopus, salt, pepper, baked potatoes with garlic and paprika, lentil, cherry tomatoes, lime, parsley, avocado, olive oil)

***Rissoto Mediteranean** 300g 61 lei

(orez arborio, midii, creveți, scoici Saint Jaques, trunchi calamar, caracatiță, smântână vegetală, unt, usturoi, vin alb, parmezan)

Seafood Rissoto

(arborio rice, mussels, shrimp, Saint Jaques shells, squid trunk, octopus, sour cream, butter, garlic, white wine, parmesan)

***T-Bone cu sos olandez, sparanghel** 500g 165 lei

în unt și baby carrot

(antricot de vită maturat cu os, sparanghel, baby carotte, unt, sos olandez)

T-Bone with Dutch sauce, asparagus in butter and baby carrot

(beef tenderloin seasoned with bone, asparagus, baby carrot, butter, dutch sauce)

***Pulpe de rață la cuptor cu sos de vișine și varză roșie** 300g 87 lei

(pulpe de rață confie, unt, vin, usturoi, varză roșie, vișine, oțet balsamic, lămâie)

Roasted duck legs with cherries sauce and Bruxelles cabbage

(confit duck thigh, butter, wine, garlic, Bruxelles sprouts, sour cherry, balsamic vinegar, lemon)

***Piept gratin de curcan cu broccoli, mozzarella și piure de roșii** 300g 90 lei

(piept de curcan, roșii, broccoli, unt, mozzarella, usturoi, busuioc, măsline sote)

Turkey breast with broccoli, mozzarella and tomatoes sauce

(turkey breast, tomatoes, broccoli, butter, mozzarella, garlic, basil, sauteed olives)

***Cotlet de berbecuț cu spanac sote și roșii confiate** 300g 94 lei

(cotlet de berbecuț, unt, usturoi, vin, roșii confiate, baby spanac, rozmarin, mentă)

Ram chops with spinach and dried tomatoes

(mutton chop, butter, garlic, wine, candied tomatoes, baby spinach, rosemary, mint)

***Mix cheese cu nuci, struguri și caise confiate** 250g 75 lei

Pentru 2 persoane

(brânză Brie, brânză Gorgonzola, brânză Cheddar, brânză Camembert, parmezan, Emmentaler, mozzarella, struguri, nucă, caise confiate, pâine toast)

Mixed cheese platter with nuts, grapes and dried apricots for 2

(Brie, Gorgonzola, Cheddar, Camembert, parmesan, Emmentaler cheese, mozzarella, grapes, nuts, dried apricots, toast)



Chef Kriska