



HOTEL BEYFIN



Primul Pas în

Succes

Opțiuni Starter

- Salată Caprese
- Salată Grecească
- Satay de vită cu sos de arahide
- Focaccia
 - Caprese*
 - Prosciutto Crudo*
 - Mortadella*

Luni – Vineri

12:00-15:00

Încălzirea

atmosferei

Opțiuni pentru Supe

- Ciorbă țărănească de vacuță
- Supă cremă de dovleac
- Gazpacho

Strategia de Creștere

Opțiuni pentru Fel Principal

- Paste Amatriciana
- Risotto cu fructe de mare
- Pui parmigiana cu cartofi wedges
- Escalop de porc cu ciuperci și piure de cartofi aromatizați cu trufe
- File de păstrăv cu mămăligă la grill și sos de capere

business
lunch

Concluzii Dulci

Opțiuni pentru Desert

- Banana bread cu topping de fructe și cimbru
- Tort cu mere caramelizate și înghețată de vanilie

45 RON

Pentru o rețetă de afaceri,

Alege două preparate din selecția noastră delicioasă de startere, supe, feluri principale și deserturi, la acest preț special!



Pasiune, rafinament și ospitalitate, într-o experiență culinară memorabilă chiar în inima Clujului

GUSTĂRI / STARTERS

Salată Caprese 300 gr 27 RON

Preparat italian simplu și delicios cu un gust vibrant și echilibrat

[roșii, burrata, sponge busuioc]

Caprese Salad

Simple and delicious Italian dish with a vibrant and balanced flavor

[tomatoes, burrata, sponge basil]

Salată Caesar 350 gr 39 RON

Combi-nația perfectă de arome și texturi, ideală ca aperitiv sau fel principal

[salată, crutoane, parmezan, sos Caesar, crispy guanciale]

Caesar Salad

The perfect combination of flavors and textures, ideal as an appetizer or main course.

[salad, croutons, parmesan, Caesar dressing, crispy guanciale]

Salată Grecească 450 gr 25 RON

O poveste de simplitate și prospețime, într-o armonie de gusturi mediteraneene

[roșii, castraveți, ceapă, ulei de măsline, feta]

Greek Salad

A story of simplicity and freshness, in a harmony of Mediterranean flavors

[tomatoes, cucumbers, onions, olive oil, feta]

Satay de vită cu sos de arahide 250 gr. 27 RON

Deliciul oriental, marinat într-o combinație perfectă de condimente și ierburi

[carne vita, sos soia, lapte de cocos, arahide]

Beef satay with peanut sauce

The oriental delight, marinated in a perfect blend of spices and herbs

[beef, soy sauce, coconut milk, peanuts]

Focaccia Caprese 250 gr 31 RON

[focaccia, ulei de măsline, buratta, roșii, pesto busuioc]

Focaccia Caprese

[focaccia, olive oil, burrata, tomatoes, basil pesto]

Focaccia Prosciutto Crudo 150 gr 29 RON

[focaccia, ulei de măsline, prosciutto crudo, roșii uscate, scamorza]

Focaccia Prosciutto Crudo

[focaccia, olive oil, prosciutto crudo, dried tomatoes, scamorza]

Focaccia Mortadella 250 gr 25 RON

[focaccia, ulei de măsline, mortadella, ricotta, pesto de fistic]

Focaccia Mortadella

[focaccia, olive oil, mortadella, ricotta, pistachio pesto]

Focaccia 150 gr 5 RON

[focaccia, ulei de măsline, roșii, ceapă, capere, rozmarin]

Focaccia

[focaccia, olive oil, tomatoes, onion, capers, rosemary]



Pasiune, rafinament și ospitalitate, într-o experiență culinară memorabilă chiar în inima Clujului

SUPE/SOUPS

Ciorbă țărănească de vacuță 350 gr 21 RON

Savoarea autentică a tradiției românești, echilibrul perfect între tradiție și rafinament

[pulpă de vită, țelină, păstârnac, ceapă, cartof, conopidă, bulion]

Rustic Beef Soup

The authentic flavor of Romanian tradition, a perfect balance between tradition and refinement.

[beef shank, celery, parsnip, onion, potato, cauliflower, tomato]

Brodo de fazan cu tortellini 350 gr 29 RON

Fiartă domol, esența bogată a supelor tradiționale italienești

[fazan, morcovi, țelină, tortellini]

Brodo de fazan cu tortellini

Gently cooked, the rich essence of traditional Italian soups

[pheasant meat, carrots, celery, tortellini]

Supă cremă de dovleac 350 gr 19 RON

Fină, aromată și catifelată perfectă pentru zilele răcoase de toamnă.

[dovleac, muguri de pin, seminte dovleac]

Pumpkin cream soup

Delicate, aromatic and velvety, perfect for cool autumn days

[pumpkin, pine seeds, pumpkin seeds]

Gazpacho 350 gr 18 RON

Răcoritoare și savuroasă, ideală pentru zilele călduroase.

[roșii, ardei, castravete, busuioc]

Gazpacho

Refreshing and delicious, perfect for hot days.

[tomatoes, pepper, cucumber, basil]



PASTE/PASTA



Paste Amatriciana 350 gr 35 RON

[pasta, sos tomate, guanciale, busuioc]

Paste Amatriciana

[pasta, tomato sauce, guanciale, basil]

Paste Carbonara 350 gr 39 RON

[paste proaspete, guanciale, ou, parmezan]

Pasta Carbonara

[Fresh pasta, guanciale, egg, parmesan]

FEL PRINCIPAL / MAIN COURSE

Medalion de porc cu cartofi alla tirolese 180/180 gr 39 RON

Suculent, frăgezit cu grijă și răbdare, gătit la perfecție, alături de cartofi rumeniți

[ceafă de porc, cartofi, speck]

Boneless pork collar with potatoes alla tedesca

Succulent, carefully and patiently tenderized, served alongside crispy potatoes.

[pork, potatoes, speck]

Escalop de porc cu ciuperci și piure de cartofi aromatizați cu trufe 350 gr ..31 RON

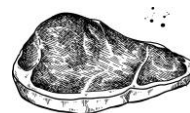
Un preparat elegant, bogat în arome rafinate

[cotlet de porc, champignon, cartofi]

Pork escalope with mushrooms and mashed potatoes flavored with truffles.

An elegant dish, rich in refined flavors.

[pork chop, mushrooms, potatoes]



Coq au vin cu piure de cartofi aromatizați cu trufe 200/150/50 gr 49 RON

Clasic al bucătăriei franceze, marinat și gătit lent în vin, servit alături de piure de cartofi cremos și fin

[pulpă de pui, ciuperci, bacon, rozmarin, cartofi]

Coq au vin with truffle-flavored mashed potatoes

A classic of French cuisine, marinated and slow cooked in wine, served near a creamy and smooth mashed potatoes

[Chicken thigh, mushrooms, bacon, rosemary, potatoes]

Pui parmigiana cu cartofi wedges 200 / 150 gr. 35 RON

Pui pane cu sos de roșii, mozzarella și cartofi crocanți.

[piept de pui, sos tomat, mozzarella, cartofi]

Chicken Parmigiana

Chicken with tomato sauce, mozzarella and crispy potatoes.

[Chicken breast, tomato sauce, mozzarella, potatoes]



File de păstrăv cu piure de mazăre și spumă de hrean 180/ 150/ 120 gr 45 RON

Elegant, fin și rafinat cu un gust ușor picant.

[pește, mazăre, hrean, mentă]

Trout fillet with pea puree and horseradish foam

Elegant, delicate and refined with a hint of spiciness.

[fish, pea, horseradish, mint]

File de păstrăv cu mămăligă la grill și sos de capere 180 / 150 gr. 35 RON

Rustic și rafinat, prăjit în crustă de mălai.

[pește, făină de mălai, capere]

Grilled trout fillet with polenta and caper sauce

Rustic and refined, fried in a cornmeal crust

[fish, cornmeal, capers]

Risotto cu rainbow cherry tomato 350 gr 45 RON

O explozie de culori și arome, servită cu parmezan ras și sponje de busuioc proaspăt

[orez carnaroli, roșii, parmezan, unt]

Risotto with Rainbow Cherry Tomatoes

An explosion of colors and flavors, served with grated parmesan and a touch of fresh basil

[carnaroli rice, tomatoes, parmesan, butter]

Risotto cu fructe de mare 350 gr 39 RON

Gust delicat și sofisticat, îmbogățit cu un amestec de fructe de mare și un strop de vin alb.

[orez carnaroli, mix fructe de mare, vin alb]

Risotto with seafood

Delicate and sophisticated taste, enriched with a mix of seafood and a splash of white wine.

[Carnaroli rice, seafood mix, white wine]

Pasiune, rafinament și ospitalitate, într-o experiență culinară memorabilă chiar în inima Clujului

DESERT / DESSERT

Tiramisu de la Nonna 180 gr 29 RON **Lava cake cu fructe de pădure 50/50 gr 29 RON**

Gustul autentic al Italiei, servit cu dragoste și grijă

[mascarpone, gălbenușuri, zahăr, cafea, pișcoturi]

Tiramisu della Nonna

The authentic taste of Italy, served with love and care

[mascarpone, egg yolks, sugar, coffee, ladyfingers]

Rafinament și răsfăț bine meritat

[făină, ouă, zahăr, cacao, ciocolată, zahăr pudră, unt]

Lava Cake

Refinement and well-deserved pampering

[flour, eggs, sugar, cocoa, chocolate, powdered sugar, butter]

Tort cu mere caramelizate și înghețată de vanilie 200 gr 18 RON

3 texturi - toate se îmbină perfect într-un desert echilibrat

[pandișpan, mere caramelizate, înghețată]

Apple caramelized cake with vanilla ice cream

3 textures - all blend perfectly in a balanced dessert

[sponge cake, caramelized apples, ice cream]

Banana bread cu topping de fructe și cimbru 150 gr. 12 RON

Chec delicios, perfect pentru o gustare dulce.

[ou, banane, nucă, ciocolată, sirop de agave]

Banana bread with fruit topping

Delicious cake, perfect for a sweet snack

[egg, banana, walnut, chocolate, agave syrup]



CAFEA/ COFFEE

Espresso	11 RON	Ristretto	11 RON	Lungo	15 RON
Espresso macchiato	17 RON	Latte Macchiato	17 RON	Latte	16 RON
Cappucino	16 RON	Flat White	18 RON	Crema	12 RON
		Americano	12 RON		

RĂCORITOARE/ SOFT DRINKS

Apă Plată Bucovina	330 ml	12 RON
Apă Carbo Bucovina	330 ml	12 RON
Apă Tonică Sanpellegrino	200 ml	18 RON
Cappy Portocale	250 ml	15 RON
Cappy Portocale Roșii	250 ml	15 RON
Schweppes Mandarin	250 ml	15 RON
Schweppes Pink Grepfruite	250 ml	15 RON
Sprite	250 ml	12 RON
Coca Cola	250 ml	12 RON

BERE/ BEER

Warsteiner	330 ml	19 RON
Warsteiner Non - Alcool	330 ml	18 RON

ALCOOLICE/ ALCOHOLIC

Whiskey Glenmorangie 10y	40 ml	35 RON
Whiskey Johnnie Walker Black Label	40 ml	29 RON
Vodka Belvedere	40 ml	30 RON
Vodka Smirnoff Red	40 ml	14 RON
Cognac Hennessy VS	40 ml	29 RON
Rom Zacapa 23y	40 ml	39 RON
Gin Tanqueray	40 ml	20 RON
Gin L' Acrobat XO	40 ml	50 RON

VN LAPAHAR/ GLASS OF WINE

Liliac Rose Pinot Noir	150 ml	21 RON
Liliac Red Cuvee	150 ml	25 RON
Liliac Fetească Regală	150 ml	19 RON
Garboiu Bacanta Sarba	150 ml	29 RON
Prosecco Spumant XtraDry	150 ml	19 RON
Bendis Alb Spumant	150 ml	25 RON
Bendis Rose Spumant	150 ml	25 RON
Serve Cuvee Pacs	150 ml	30 RON
Serve Cuvee Sissi Rose	150 ml	30 RON

VN/WINE

Liliac Rose Pinot Noir	750 ml	109 RON
Liliac Red Cuvee	750 ml	140 RON
Liliac Fetească Regală	750 ml	109 RON
Garboiu Bacanta Sarba	750 ml	145 RON
Ferrari Maximum Blanc	750 ml	300 RON
Prosecco Spumant XtraDry	750 ml	99 RON
Bendis Alb Spumant	750 ml	129 RON
Bendis Rose Spumant	750 ml	129 RON
Serve Cuvee Pacs	750 ml	150 RON
Serve Cuvee Sissi Rose	750 ml	150 RON
Serve Cuvee Charlotte	750 ml	345 RON



**GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE**

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți 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 și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și 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 și 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.