



RESTAURANT
RECOMANDAT DE



„Trăiește sănătos!”

**Un meniu sănătos,
pentru un client prețios!**

**ARO PALACE BRASOV și
Lady Chef
Cornelia Ghișoi
vă oferă un nou concept
al gastronomiei
românești:**

**Unicul meniu BIO
din România, recomandat
de Asociația Bio-România**



Meniu bio

1



Ovo-Lacto-Vegetarian

GUSTARE:

- budincă din brânză de capră cu tartar de ardei kapia copt, acompaniat de smoothie de pătrunjel și portocale (150/ 30/ 100 g)

- Bulz tradițional, însoțit de roșii coapte, iaurt natural și ou ochi de prepeliță (300/ 50/ 140/ 10 g)

- Plăcintă cu mere (120 g)

Franzelă eco integrală (150 g)

Vin bio, Hereditas, Băbească Neagră (1/4 st.)

Apă minerală (st. 0,33 l)

150 lei



„Trăiește sănătos!”

Un meniu sănătos, pentru un client prețios!

REZERVĂRI:

Tel.: +40 730 888 088



Meniu bio 2

GUSTARE:

- Carpaccio de mînzat pe salată iceberg și rucola, cu sos de miere (50/ 150/ 10 g)
- Pastă de năut pe cruton de pâine, cu lăstari de mazăre (25/ 5/1 g)
- Frigărui din brînză de capră și roșii cherry (30/40 g)

SUPĂ:

Supă cremă de țelină și păstârnac (350 g)

FEL PRINCIPAL:

Mușchi de mînzat în crustă de parmezan, însoțit de rosti de cartofi și sos de zmeură (120/200/30 g)

DESERT:

Mere în foietaj (120 g)

Franzelă eco integrală (150 g)

Vin bio, Secolul 13, Cabernet Sauvignon (1/4 st.)

Apă minerală (st. 0,33 l)

180 lei



„Trăiește sănătos!”

Un meniu sănătos, pentru un client prețios!





„Trăiește sănătos!”

Un meniu sănătos, pentru un client prețios!



REZERVĂRI:
Tel.: +40 730 888 088



„ Trăiește sănătos!”

Un meniu sănătos, pentru un client prețios!



REZERVĂRI:
Tel.: +40 730 888 088

