Meniu

HORIZON
by Aro Palace

Horizon – Libertatea Gustului

Dragă iubitor de noi orizonturi,

Cu dragoste și pasiune pentru arta culinară, Aro Palace a răsfățat simțurile oaspeților săi încă din 1939. Timp de peste opt decenii, chefi și maeștri în arta culinară au lucrat neobosit pentru a crea meniuri à la carte de excepție și preparate delicioase care creionează amintiri.

Astăzi, vă invităm să explorați noua identitate a restaurantului Horizon. Sub îndrumarea echipei dedicate, fiecare fel de mâncare devine o aventură culinară și o celebrare a gustului autentic.

Specialitățile noastre sunt create cu ingrediente atent alese, menite să întâmpine sau chiar să depășească așteptările culinare.

Veți descoperi preparate high-end pregătite cu multă creativitate de chefi experimentați, care sunt și un omagiu adus calității cu know-how câștigat prin atestări WSET, la școala de ceai Dilmah și prin experiența îndelungată, acumulată în locații prestigioase din țară și din USA.

Suntem recunoscători pentru încrederea acordată și vă invităm să vă bucurați de o experiență culinară cu totul specială.

Executive Chef, Gabriel Cireașă și F&B Manager, Alina Stoian

Aperitiv

Biftec Tartar *200 g* — 99
Mușchi de vită Uruguay | ceapă | castravete murat | capere | pătrunjel | ketchup | muștar |Tabasco | Worcestershire | boia | ou

Burrata cu piersică rumenită și afumată la jar, prosciutto, roșii cherry și pesto de busuioc *300 g* — 68
Burrata de bivoliță | mix de salată | roșii cherry | pesto de busuioc | prosciutto

Terină de foie gras cu brioșă și dulceață de dovleac *200 g* — 129
Ficat de rață | coniac | dovleac | scorțișoară | ienibahar | portocală | lămâie

Creveți soté, sos de vin cu unt și usturoi *200 g* — 79
Creveți | ulei de măsline| usturoi | vin alb | unt | pătrunjel verde

Humus marocan, conopidă arsă în Josper și boabe de rodie *250 g* — 49
Năut | pastă de susan | usturoi | condimente marocane | ulei de susan | conopidă | muguri de pin | rodie | lămâie | sos chimichurri | lipie

Oase de vită cu măduvă, coapte în Josper și sos de hrean cu smântână afumată *900 g* — 112
Oase de vită cu măduvă | ulei de măsline | pătrunjel | usturoi | hrean | smântână | mix de salată

Vinete coapte în Josper, sos de ardei copți, telemea de capră din Mărginimea Brașovului și ceapă murată în casă *250 g* — 39
Vinete | ulei | ceapă | usturoi | ardei capia | telemea de capră | oțet

Caracatiță la jar cu sos chimichurri *220 g* — 135
Caracatiță | sos chimichurri | mix de salată | lămâie

Salate

Salată Caesar cu piept de pui *300 g* 63
Salată tânără arsă în Josper | piept de pui | maioneză | parmezan | file de anșoa | sos Worchestershire | crutoane

Salată de rucola cu piersici și gorgonzola și nuci caramelizate *300 g* 51
Rucola | piersici | gorgonzola | nuci | zahăr | coniac | ulei de măsline | oțet balsamic

Salată Horizon *300 g* 43
Rucola | couscous | portocală | sfeclă | brânză feta | piept de rață afumat | rodie | ceapă verde | ulei de măsline | muștar | sirop de arțar

Salată Caesar cu creveți *300 g* 89
Salată tânără arsă în Josper | creveți | maioneză | parmezan | file de anșoa | sos Worchestershire | crutoane

Salată vegetariană *300 g* 45
Mix de salată | castraveți | ardei capia | capere | parmezan | ulei de măsline | oțet balsamic | morcov

Supe

Cremă gulaș de vițel *300 g* 37
Obrăjori de vită | legume | chimen | boia

Supă de fructe de mare *300 g* 79
Creveți | baby calamari | midii | pește | sos de roșii | usturoi | vin | busuioc

Supa zilei *250 g* 29
Întrebați ospătarul

Paste locale artizanale/Risotto

Paccheri Mare e Monti *350 g* 83
Paccheri | ulei de măsline | usturoi | creveți | ciuperci de pădure | roșii cherry | vin alb | unt | parmezan | pătrunjel

Spaghetti carbonara *350 g* 64
Spaghetti | guanciale | ou | parmezan | piper

Ravioli cu ricotta și pastă de trufe *350 g* 69
Ravioli umpluți cu ricotta și pastă de trufe | unt | parmezan

Pappardelle cu ragu de cerb *350 g* 79
Pappardelle | carne de cerb | legume | vin roșu | sos de roșii | parmezan

Risotto cu ciuperci de pădure *350 g* 69
Orez Carnaroli | ulei de măsline | usturoi | ceapă | ciuperci de pădure | vin alb | unt | parmezan

Risotto cu piept de pui *350 g* 67
Orez Carnaroli | ulei de măsline | usturoi | ceapă | roșii uscate | mazăre | piept de pui | vin alb | unt | parmezan

Cassarecce cu pesto de busuioc *300 g* 49
Cassarecce | sos pesto | parmezan

Fel principal

File de somon, piure de conopidă, broccolini sote, sos beurre blanc cu icre roșii și ulei de mărar *150 g/150 g/50 g* — 111
File de somon | ulei de măsline | unt | usturoi | cimbrișor | conopidă | unt | vin alb | portocale | grapefruit | icre roșii | mărar

File de păstrăv, mămăligă coaptă în Josper cu brânză de burduf din zona Brașovului și sos de ardei copți cu usturoi *150 g/150 g/50 g* — 89
File de păstrăv | ulei de măsline | unt | usturoi | cimbrișor | mălai | brânză de burduf | ardei capia

File de biban, piure de cartofi dulci cu bourbon, broccolini și sos mediteranean *150 g/80 g/40 g/70 g* — 109
File de biban | ulei de măsline | unt | usturoi | cimbrișor | cartof dulce | bourbon | broccolini |roșii cherry

Șnițel din vițel de lapte cu rucola și roșii cherry *220 g/130 g* — 94
Vițel | ou | făină | panko | verdețuri | rucola | roșii cherry | parmezan | ulei de măsline | oțet balsamic

Aripioară de porc, piure de cartofi cu sriracha și bacon, ardei copt și sos de piper verde *160 g/150 g/100 g/50 g* — 103
Aripioară de porc | legume | vin | foi de dafin | cimbrișor | cartofi | unt | bacon | sos sriracha | ardei capia | piper verde | coniac | usturoi | pătrunjel

Obrăjori de vită, piure de cartofi cu sfeclă roșie, sos porto și ceapă crocantă *150 g/150 g/40 g/20 g* — 98
Obrăjori de vită | legume | vin roșu | cimbrișor | foi de dafin | cartofi | sfeclă | ceapă | unt | lapte | făină

Pulpă de rață confiată, piure de țelină și sos de vin cu gutui prăjite 99
160 g/100 g/80 g
Pulpă de rață | untură de rață | foi de dafin | usturoi | țelină | unt | gutui | vin roșu | anason | zahăr | lămâie | portocală

Piept de pui, cartofi zdrobiți cu verdețuri și sos de hribi cu gorgonzola 79
160 g/150 g/100 g
Piept de pui | ulei de măsline | usturoi | cimbrișor | rozmarin | pătrunjel verde | unt | cartofi | hribi | gorgonzola | ceapă | vin alb | smântână

Preparate gătite în Josper

Cheeseburger de vită *380 g* 89
Burger de vită USA | bacon | salată | roșie | ceapă | cartofi | pătrunjel | parmezan | sos tartar

Tomahawk de porc *250 g* 103

Mușchi de vită Uruguay *160 g* 149

Antricot de vită Uruguay *300 g* 245

Vrabioară USA *200 g* 149

Creveți jumbo *180 g* 91

T-bone steak *800 g -1400 g* 60 */100g*

Biban de mare *400 g - 600 g* 32 */ 100g*

Doradă regală *400 g- 600 g* 31 */ 100g*

Sosuri

Sos chimichurri *50 g* 15
Pătrunjel | oregano | chives | coriandru | fulgi chilli | usturoi | oțet

Sos de hrean cu smântână afumată *50 g* 15
Pastă de hrean | smântână

Sos demi-glace *50 g* 15
Oase de vită | legume | vin roșu

Sos mediteranean *50 g* 15
Roșii cherry | Kalamata | capere | unt | busuioc | vin alb | lămâie

Sos de piper verde *50 g* 15
Piper verde | sos demi-glace | coniac | smântână

Sos de hribi cu gorgonzola *50 g* 15
Hribi | gorgonzola | smântână

Garnituri și Salate de însoțire

Cartofi prăjiți cu parmezan și pătrunjel *150 g* 24
Cartofi | ulei | parmezan | pătrunjel

Piure de cartofi cu trufe *150 g* 25
Cartofi | unt | lapte | pastă de trufe

Cartofi sote cu roșii și capere *150 g* 25
Cartofi | ulei de măsline | ceapă | roșii | capere | pătrunjel | unt

Cartofi gratinați *150 g* 22
Cartofi | cheddar | mozzarella | smântână | ou

Legume la grătar *150 g* 26
Dovlecel | ardei | ceapă | ciuperci | roșii cherry | porumb

Ciuperci Portobello la grătar *150 g* 22
Ciuperci portobello | ulei | usturoi | pătrunjel

Legume sote *150 g* 17
Dovlecel | broccoli | conopidă | morcov | unt

Salată de ardei copți *150 g* 19
Ardei capia | ulei | oțet | usturoi | pătrunjel verde

Salată de sfeclă roșie *150 g* 19
Sfeclă roșie | portocală | chimen | ulei | oțet

Salată de roșii cu telemea *150 g* 21
Roșii | telemea | ulei | oțet

Mix de salată cu lămâie *150 g* 26
Mix de salată | ulei | oțet | lămâie

Desert

Horizon Cake *150 g* 29
Ouă | zahăr | fulgi de migdale | măr | busuioc | scorțișoară | anason | ciocolată albă

Choux Craquelin cu cremă de vanilie și mousse de caramel *150 g* 44
Lapte | ouă | făină | zahăr | unt | zmeură | mentă | vanilie

Pavlova *150 g* 31
Ouă | zahăr | fructe de pădure | unt

Crème brûlée *150 g* 32
Ouă | lapte | smântână dulce | zahăr | vanilie

Selecție de înghețată artizanală din Mărginimea Sibiului *150 g* 31
Ciocolată | vanilie | fistic | fructe de pădure

Platou de brânzeturi locale artizanale *240 g* 68
Brânzeturi | grisine | nucă | fructe

prețurile sunt exprimate în lei și includ TVA

GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANȚELOR PUBLICE

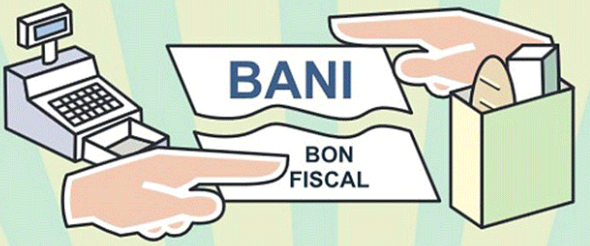
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveti obligația să-l solicitați

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

Solicitați 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.

Valori nutriționale