HORIZON

by Aro Palace

MENIU · MENU

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.

Gabriel Cireașă
EXECUTIVE CHEF

George Dîrstariu
F&B MANAGER

The Freedom of Taste

Dear lover of new horizons,

With love and passion for the culinary arts, Aro Palace has delighted the senses of its guests since 1939. For more than eight decades, chefs and culinary masters have worked tirelessly to create exceptional à la carte menus and delicious dishes that shape lasting memories.

Today, we invite you to explore the new identity of the Horizon restaurant. Guided by our dedicated team, every dish becomes a culinary adventure and a celebration of authentic flavour.

Our specialities are created with carefully selected ingredients, meant to meet and even exceed your culinary expectations.

You will discover high-end dishes, prepared with great creativity by experienced chefs – a tribute to quality, built on know-how gained through WSET certifications, the Dilmah School of Tea and long experience in prestigious venues in Romania and the USA.

We are grateful for your trust and invite you to enjoy a truly special culinary experience.

Gabriel Cireașă
EXECUTIVE CHEF

George Dîrstariu
F&B MANAGER

Aperitive

APPETIZERS

Biftec tartar

Beef tartare

Mușchi de vită Uruguay, ceapă, castravete murat, pătrunjel, ketchup, muștar, Tabasco, Worcestershire, boia, ou, unt

Uruguay beef tenderloin, onion, pickled cucumber, parsley, ketchup, mustard, Tabasco, Worcestershire, paprika, egg, butter

200 g · 105

JOSPER

Vinete coapte în Josper, sos de ardei copți, telemea de capră și ceapă murată

Josper-roasted eggplant, roasted pepper sauce, goat telemea cheese and pickled onion

Vinete, ceapă, usturoi, ardei capia, telemea capră, ulei, oțet

Eggplant, onion, garlic, red bell pepper, goat telemea cheese, oil, vinegar

250 g · 44

JOSPER

Oase de vită cu măduvă, coapte în Josper și sos de hrean cu smântână afumată

Josper-roasted beef marrow bones and horseradish sauce with smoked sour cream

Oase de vită cu măduvă, pătrunjel, usturoi, hrean, smântână, mix salată

Beef marrow bones, parsley, garlic, horseradish, sour cream, mixed salad

900 g · 112

Creveți soté cu sos de vin și usturoi

Sautéed shrimp with wine and garlic sauce

Creveți, unt, usturoi, vin alb, pătrunjel verde

Shrimp, butter, garlic, white wine, parsley

200 g · 82

Caracatiță la jar cu fasole bătută și sos mediteranean

Char-grilled octopus with white bean purée and Mediterranean sauce

Caracatiță, fasole albă, usturoi, sos mediteranean

Octopus, white beans, garlic, Mediterranean sauce

120 g / 150 g / 50 g · 135

Salate

SALADS

Salată de rucola cu piersici, gorgonzola și nuci caramelizate

Arugula salad with peaches, gorgonzola and caramelized walnuts

Rucola, piersici, gorgonzola, nuci, zahăr, coniac, ulei măsline, oțet balsamic

Arugula, peaches, gorgonzola, walnuts, sugar, cognac, olive oil, balsamic vinegar

300 g · 51

Salată Caesar cu crispy de pui

Caesar salad with crispy chicken

Salată romană, maioneză, parmezan, file anșoa, sos Worcestershire, crutoane, piept pui, făină, ou, panko

Romaine lettuce, mayonnaise, parmesan, anchovy fillet, Worcestershire sauce, croutons, chicken breast, flour, egg, panko

300 g · 66

Supe și ciorbe

SOUPS

Cremă gulaș de vițel

Veal goulash cream soup

Obrăjori de vită, legume, chimen, boia

Beef cheeks, vegetables, caraway, paprika

300 g · 39

Ciorbă de fasole cu ciolan

Bean soup with pork knuckle

Ciolan porc, fasole, legume

Pork knuckle, beans, vegetables

300 g · 32

Supa zilei

Soup of the day

300 g · 32

Paste locale artizanale și risotto

LOCAL ARTISAN PASTA & RISOTTO

Spaghetti carbonara

Spaghetti, guanciale, ou, parmezan, piper

Spaghetti, guanciale, egg, parmesan, pepper

350 g · 68

Pappardelle cu ragu de cerb

Pappardelle with venison ragù

Pappardelle, carne cerb, legume, vin roșu, sos roșii, parmezan

Pappardelle, venison, vegetables, red wine, tomato sauce, parmesan

350 g · 81

Fussilon cu creveți, guanciale și dovlecel

Fussilon with shrimp, guanciale and zucchini

Paste fussilon, guanciale, creveți, dovlecel, unt, sos pesto, parmezan

Fussilon pasta, guanciale, shrimp, zucchini, butter, pesto, parmesan

350 g · 79

Ravioli cu ricotta și spanac, sos de unt cu salvie și roșii cherry

Ricotta and spinach ravioli, sage butter sauce and cherry tomatoes

Ravioli umpluți cu ricotta și spanac, unt, salvie, roșii cherry, parmezan

Ravioli filled with ricotta and spinach, butter, sage, cherry tomatoes, parmesan

350 g · 71

Risotto cu piept de pui

Chicken breast risotto

Orez Carnaroli, usturoi, ceapă, roșii uscate, mazăre, piept pui, unt, parmezan

Carnaroli rice, garlic, onion, sun-dried tomatoes, peas, chicken breast, butter, parmesan

350 g · 69

Risotto cu ciuperci de pădure

Wild mushroom risotto

Amestec de ciuperci, orez, unt, parmezan

Mixed mushrooms, rice, butter, parmesan

350 g · 64



Fel principal

MAIN COURSE

JOSPER

File de păstrăv, mămăligă coaptă în Josper cu brânză de burduf din zona Brașovului și sos de ardei copți cu usturoi

Trout fillet, Josper-baked polenta with "burduf" cheese from the Brașov area and roasted pepper sauce with garlic

File de păstrăv, ulei de măsline, unt, usturoi, cimbrișor, mălai, brânză de burduf, ardei capia

Trout fillet, olive oil, butter, garlic, thyme, cornmeal, "burduf" cheese, red bell pepper

150 g / 150 g / 50 g · 92

File de doradă, piure de cartofi dulci cu bourbon, broccolini și sos mediteranean

Sea bream fillet, sweet potato purée with bourbon, broccolini and Mediterranean sauce

File de doradă, ulei de măsline, unt, usturoi, cimbrișor, cartof dulce, bourbon, broccolini, roșii cherry

Sea bream fillet, olive oil, butter, garlic, thyme, sweet potato, bourbon, broccolini, cherry tomatoes

150 g / 80 g / 40 g / 70 g · 112

Piept de rață, piure de cartofi dulci, broccolini și sos de fructe de pădure

Duck breast, sweet potato purée, broccolini and wild berry sauce

Piept rață, cartofi dulci, unt, broccolini, fructe pădure, zahăr, vin roșu

Duck breast, sweet potatoes, butter, broccolini, wild berries, sugar, red wine

160 g / 80 g / 50 g / 50 g · 106

Piept de pui, cartofi zdrobiți cu verdețuri și sos de hribi cu gorgonzola

Chicken breast, herbed crushed potatoes and porcini sauce with gorgonzola

Piept pui, usturoi, cimbrișor, rozmarin, pătrunjel verde, unt, cartofi, hribi, gorgonzola, ceapă, vin alb, smântână

Chicken breast, garlic, thyme, rosemary, parsley, butter, potatoes, porcini, gorgonzola, onion, white wine, sour cream

160 g / 150 g / 100 g · 84

Obrăjori de vită, piure cartofi cu sfeclă roșie, sos de vin și ceapă crocantă

Beef cheeks, beetroot mashed potatoes, wine sauce and crispy onion

Obrăjori de vită, legume, vin roșu, cartofi, unt, lapte, sfeclă, ceapă, făină

Beef cheeks, vegetables, red wine, potatoes, butter, milk, beetroot, onion, flour

150 g / 150 g / 40 g / 20 g · 103

Gulaș de cerb

Venison goulash

Carne cerb, legume, chimen, făină, ou

Venison, vegetables, caraway, flour, egg

300 g · 118

Mușchi de cerb, baby carrot / king oyster, piure de cartofi și sos demi-glace

Venison tenderloin, baby carrot / king oyster mushroom, mashed potatoes and demi-glace sauce

Mușchi cerb, baby carrot, ciuperci, cartofi, unt, lapte, oase, legume, vin roșu

Venison tenderloin, baby carrot, mushrooms, potatoes, butter, milk, bones, vegetables, red wine

160 g / 25 g / 35 g / 100 g · 152

Șnițel de vită cu rucola, roșii cherry și parmezan

Beef schnitzel with arugula, cherry tomatoes and parmesan

Nucă de vită Argentina, ou, făină, panko, verdețuri, rucola, roșii cherry, parmezan, ulei măsline, oțet balsamic

Argentinian beef round, egg, flour, panko, herbs, arugula, cherry tomatoes, parmesan, olive oil, balsamic vinegar

220 g / 130 g · 99

Pastramă de berbecuț, mămăligă cu trufe

Lamb pastrami, truffle polenta

Pastramă berbecuț, mălai, unt, trufe, vin alb

Lamb pastrami, cornmeal, butter, truffle, white wine

150 g / 150 g · 78



Preparate gătite la Josper

JOSPER-GRILLED DISHES

„Fiecare fel de mâncare devine o aventură culinară
și o celebrare a gustului autentic.”

Every dish becomes a culinary adventure and a celebration of authentic flavour.

GABRIEL CIREAȘĂ · EXECUTIVE CHEF

Cheeseburger de vită
Beef cheeseburger

Burger vită USA, chiflă, bacon, salată, roșie, ceapă, cartofi, pătrunjel, parmezan, sos tartar, cheddar
US beef burger, bun, bacon, lettuce, tomato, onion, potatoes, parsley, parmesan, tartar sauce, cheddar

380 g · 93

Tomahawk de porc
Pork tomahawk

280 g · 90

Mușchi de vită Uruguay
Uruguay beef tenderloin

160 g · 153

Antricot de vită Uruguay
Uruguay beef entrecôte

300 g · 245

Chuck roll Uruguay
Uruguay chuck roll

300 g · 132

T-bone steak USA
US T-bone steak

800–1200 g · 60

Garnituri și salate de însoțire

SIDE DISHES & SIDE SALADS

Cartofi prăjiți cu parmezan și pătrunjel
French fries with parmesan and parsley

Cartofi, ulei, parmezan, pătrunjel
Potatoes, oil, parmesan, parsley

150 g · 26

Cartofi gratinați
Potatoes au gratin

Cartofi, ou, smântână, cheddar, parmezan
Potatoes, egg, sour cream, cheddar, parmesan

150 g · 24

Broccolini soté
Sautéed broccolini

Broccolini, ceapă, usturoi, ulei măsline
Broccolini, onion, garlic, olive oil

150 g · 31

Salată de sfeclă roșie
Beetroot salad

Sfeclă roșie, portocală, chimen, ulei, oțet, hrean
Beetroot, orange, caraway, oil, vinegar, horseradish

150 g · 21

Mix salată cu lămâie
Mixed salad with lemon

Mix salată, ulei, lămâie
Mixed salad, oil, lemon

150 g · 27

Piure de cartofi cu trufe
Truffle mashed potatoes

Cartofi, unt, lapte, pastă trufe
Potatoes, butter, milk, truffle paste

150 g · 27

Legume la grătar
Grilled vegetables

Dovlecel, ardei, ciuperci, roșii cherry, ceapă
Zucchini, bell pepper, mushrooms, cherry tomatoes, onion

150 g · 28

Salată ardei copți
Roasted pepper salad

Ardei capia, ulei, oțet, zahăr, usturoi, pătrunjel verde
Red bell pepper, oil, vinegar, sugar, garlic, parsley

150 g · 21

Salată de roșii cu telemea
Tomato salad with telemea cheese

Roșii, telemea, ulei, oțet
Tomatoes, telemea cheese, oil, vinegar

150 g · 22

Sosuri

SAUCES

Sos chimichurri

Chimichurri sauce

Pătrunjel, oregano, chivas, coriandru, fulgi chilli, usturoi, ulei măsline, oțet

Parsley, oregano, chives, coriander, chilli flakes, garlic, olive oil, vinegar

50 g · 15

Sos piper verde

Green pepper sauce

Piper verde, sos demi-glace, unt, coniac, smântână

Green peppercorns, demi-glace, butter, cognac, sour cream

50 g · 15

Sos mediteranean

Mediterranean sauce

Roșii cherry, măsline Kalamata, capere, usturoi, vin alb, unt, busuioc, lămâie

Cherry tomatoes, Kalamata olives, capers, garlic, white wine, butter, basil, lemon

50 g · 15

Sos tartar

Tartar sauce

Maioneză, ceapă, tarhon, castravete murat

Mayonnaise, onion, tarragon, pickled cucumber

50 g · 15

Sos demi-glace

Demi-glace sauce

Oase, legume, vin roșu

Bones, vegetables, red wine

50 g · 15

Sos hribi, gorgonzola

Porcini and gorgonzola sauce

Hribi, gorgonzola, smântână

Porcini, gorgonzola, sour cream

50 g · 15

Sos de hrean cu smântână afumată

Horseradish sauce with smoked sour cream

Pastă hrean, smântână, sos Worcestershire

Horseradish paste, sour cream, Worcestershire sauce

50 g · 15

Desert

DESSERT

Crème brûlée

Ouă, lapte, smântână, zahăr, vanilie, fructe de pădure, mentă

Eggs, milk, cream, sugar, vanilla, wild berries, mint

150 g · 34

Tarte Tatin

Aluat foietaj, mere, zahăr, vanilie, unt, înghețată vanilie

Puff pastry, apples, sugar, vanilla, butter, vanilla ice cream

150 g · 35

Mousse de ciocolată cu inserție de gin

Chocolate mousse with gin insert

Ciocolată neagră, cafea, ou, făină, gin

Dark chocolate, coffee, egg, flour, gin

150 g · 38

Selecție de înghețată

Ice cream selection

Vanilie, ciocolată, fistic, fructe de pădure

Vanilla, chocolate, pistachio, wild berries

150 g · 33

Platou de brânzeturi locale artizanale

Local artisan cheese platter

Brânzeturi, grisine, nucă, fructe

Cheeses, breadsticks, walnuts, fruit

300 g · 90

Prețurile sunt exprimate în lei și includ TVA.
Prices are in lei and include VAT.

GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANȚELOR PUBLICE

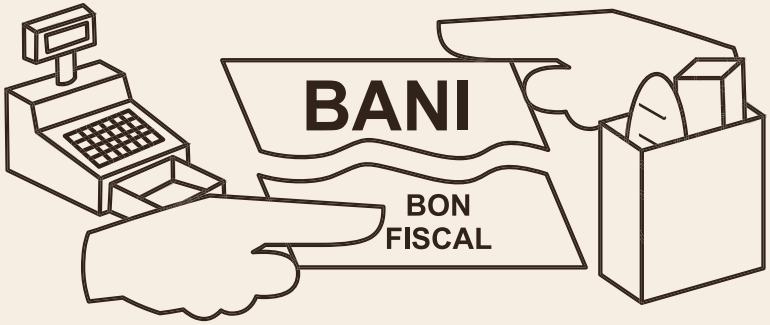
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveti obligația să-l solicitați

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.

Valori nutriționale
Nutritional values

Bld. Eroilor nr. 27, Brașov, jud. Brașov, România

ARO-PALACE.RO