BUTOIUL SASULUI

MENIU



Butoiul Sasului

CUPRINS

Bine ai venit!.....3
Băuturi de întâmpinare.....4
Mic Dejun.....5
Gustări & Platouri.....6
Gustări.....7
Din Cămara Sasului.....8
Supe & Ciorbe.....9
Salate.....10
Paste.....11
Risotto.....12
Vegetarian & Vegan.....13
Pește.....14
Pui.....15
Porc.....16
Vită.....17
Experiența Pietrei Încinse.....18
Tradiții Reinterpretate.....19
Garnituri.....20
Salate de Însoțire.....21
Sosuri.....22
Pâine.....23
Deserturi.....24
Apă & Sucuri.....25
Cafea & Infuzii.....26
Cocktailuri.....27
Bere.....28
Aperitive, Lichioruri & Distilate.....29
Rachiu & Pălincă.....30
Vinuri Albe.....31
Vinuri Rosé & Spumante.....32
Vinuri Roșii.....33
Alergeni.....34
Vă mulțumim!.....35

BINE AI VENIT!

Butoiul Sasului este mai mult decât un loc unde vii să mănânci. Este un loc în care ne dorim să lași pentru câteva clipe agitația de afară și să te bucuri de timpul petrecut alături de cei dragi, de liniște, de gusturi bune și de lucrurile simple care dau valoare fiecărei zile.

Într-o lume în care totul se desfășoară tot mai repede, credem că o masă bună merită savurată fără grabă. Pentru noi, fiecare preparat înseamnă grijă pentru ingrediente, respect pentru tradiție și bucuria de a oferi ceva pregătit așa cum am găti pentru familia și prietenii noștri.

Folosim produse din propria manufactură, legume și fructe cultivate pe domeniu, iar grădina noastră certificată BIO ne ajută să păstrăm gustul autentic al ingredientelor. O atenție deosebită o acordăm pâinii, pe care o pregătim în casă, din făină obținută din cereale, grâu dur și grâu spelta, toate măcinate pe moară de piatră.

Coacem zilnic pâine de casă și ne dorim ca fiecare preparat servit la masă să păstreze cât mai mult din caracterul locului în care ne aflăm. Credem că gustul autentic se construiește din ingrediente bune, răbdare și atenție la detalii. Restul vine din pasiunea pentru ceea ce facem și din bucuria de a primi oameni la masa noastră.

Ne dorim să te simți bine aici, să descoperi preparate care îți aduc aminte de gusturi de care îți este dor sau să găsești ceva nou care să te surprindă plăcut. Iar dacă vei pleca cu dorința de a reveni, înseamnă că ne-am îndeplinit misiunea.

Îți mulțumim că ne-ai ales și sperăm ca timpul petrecut la Butoiul Sasului să îți lase amintiri la fel de frumoase precum gusturile descoperite aici.

Cu drag,
Echipa Butoiul Sasului

BUTOIUL SASULUI

Butoiul Sasului face parte din povestea Le Baron, locul din inima Transilvaniei unde liniștea și gustul autentic fac parte din fiecare experiență.

Dacă îți dorești să prelungești șederea, te invităm să descoperi disponibilitatea camerelor prin codul QR Le Baron.

Cod QR Le Baron

Rezervarea este considerată fermă doar în momentul în care primiți o confirmare pe email.

BĂUTURI DE ÎNTÂMPINARE

Signature „Le Baron”
Sirop artizanal din fructe BIO
Căpșuni • Rubarbă • Afine negre • Vișine
500 ml | 25 lei

Sucuri naturale „Transylvania's Finest Foods”
Mere • Pere • Roșii
200 ml | 12 lei

Apă aromatizată infuzată natural
Apă filtrată, fructe proaspete și plante aromatice, servită cu gheață.
1 L | 15 lei

Limonadă
Suc proaspăt de lămâie • Sirop de zahăr • Apă plată sau minerală • Mentă
500 ml | 21 lei

Socată
Sirop de soc • Apă minerală • Lămâie • Mentă
500 ml | 18 lei

MIC DEJUN

Pentru începutul zilei, pregătit cu produse din propria gospodărie.

Mic Dejun „Dimineața Săsească”

Ouă (2 buc.) • Bacon • Brânzeturi • Roșii • Castraveți • Ardei gras • Ceapă verde • Iaurt natural • Miere • Miez de nucă • Unt • Gem de casă • Pâine făcută în casă • Cafea / Ceai / Ciocolată caldă • Apă plată / Apă minerală / Suc natural TFF

475 g + 445 ml | 59 lei [1,3,7,8]

Disponibil și pentru oaspeții care nu sunt cazați în cadrul domeniului Le Baron.

Spanac și Ouă ochiuri cu pâine de casă prăjită

Spanac • Lapte • Smântână • Usturoi

Servit cu 2 ouă ochiuri și pâine de casă prăjită.

250 g + 100 g + 70 g | 28 lei [1,3,7] ❄

GUSTĂRI & PLATOURI

Platouri pregătite pentru a fi împărțite la masă, inspirate din gusturile Transilvaniei și din bucătăria mediteraneană.

Platoul Transilvănean

Frigărui de pui cu legume • Ceafă de porc la grătar • 4 mititei • Cartofi aurii cu cașș • Murături asortate de casă

Servit cu mujdei de usturoi și muștar.

Recomandat pentru 3 persoane.

Vin recomandat: Fetească Neagră

≈ 1.035 g | 155 lei [7,10]

Colecția Manufacturii

O selecție de produse artizanale din propria noastră manufactură: untură de porc cu mirodenii, șoric expandat, zacuscă de vinete, salsa cu nucă, brânzeturi asortate servite cu miere de salcâm și usturoi negru BIO, felii de trufe uscate și praf de trufe cu sare, însoțite de chifle proaspăt coapte, făcute în casă din grâu spelta cultivat în Transilvania, foarte aproape de noi. Preparatele sunt servite în borcănele din propria manufactură. Ce nu apucați să savurați la masă, vă recomandăm să luați acasă, ca o mică amintire din gusturile de aici.

Recomandat pentru 2-4 persoane.

Vin recomandat: Pinot Noir

≈ 720 g + 240 g pâine | 227 lei [1,7,8]

Platoul Sasului

Ciolan de porc la cuptor • Ceafă de porc • Pulpă de pui dezosată • Cârnăciori

Servit cu muștar boabe și sos de hrean.

Recomandat pentru 4 persoane.

Vin recomandat: Pinot Noir

≈ 950 g | 248 lei

Platou de Brânzeturi Artizanale

Bibl • Wurzelsepp• St. Barbara • Weinbauer • Pfefferkäse

Cinci brânzeturi artizanale BIO, produse într-o mică manufactură de brânză din sudul Germaniei, din lapte provenit de la vaci hrănite natural cu iarbă și fân. Așezate în ordinea degustării, de la cele mai fine și cremoase până la cele cu gust intens, sunt servite alături de miere de salcâm cu fructe de pădure BIO.

Recomandat pentru 4-6 persoane.

Vin recomandat: Gewürztraminer

≈ 742 g + 120 g pâine | 156 lei [7]

Recomandat pentru 2-3 persoane.

≈ 371 g + 60 g pâine | 78 lei [7]

Platou Mediteranean cu legume prăjite

Creveți • Fructe de mare • Calamar • File de pește • Legume prăjite

Recomandat pentru 2 persoane.

Vin recomandat: Sauvignon Blanc

≈ 650 g | 144 lei [2,4,14] ❄

GUSTĂRI

Preparatele perfecte pentru începutul unei mese, pregătite din ingrediente proaspete și pâine coaptă în casă.

Bruschete cu roșii

Roșii proaspete, busuioc, pătrunjel verde, usturoi, ulei de măsline extravirgin și suc de lămâie, servite pe pâine de casă prăjită.

Vin recomandat: Sauvignon Blanc

≈ 150 g (4 buc.) | 18 lei [1]

Bruschete cu brânzeturi

Selecție de brânzeturi, verdețuri aromatice și ulei de măsline extravirgin, servite pe pâine de casă prăjită.

Vin recomandat: Fetească Regală

≈ 100 g (4 buc.) | 22 lei [1,7]

Bruschete cu ton și ceapă roșie

Pastă de ton, ceapă roșie, ulei de măsline extravirgin și suc proaspăt de lămâie, servite pe pâine de casă prăjită.

Vin recomandat: Sauvignon Blanc

≈ 150 g (4 buc.) | 24 lei [1,4]

Mix de bruschete

O selecție din cele trei specialități ale casei: bruschete cu roșii, cu brânzeturi și cu ton — 4 bucăți din fiecare.

Recomandat pentru 3-4 persoane.

Vin recomandat: Fetească Regală

≈ 400 g (12 buc.) | 64 lei [4,7]

Creveți în cuib de cartofi

Creveți • Aluat

Vin recomandat: Sauvignon Blanc

125 g | 25 lei [2] ❄

DIN CĂMARA SASULUI

Gusturi autentice, pregătite în propria bucătărie după rețete de familie.

Hribi Piccolo în ulei • 150 g	**49 lei**	Zbârciogi Uscați Liofilizați • 5 g	**26 lei**
Untură cu mirodenii • 200 g	**8 lei**	Usturoi BIO fermentat • 40 g	**45 lei**
Cremă de oțet din must de struguri • 100 ml	**31 lei**	Cremă de usturoi negru • 60 g	**42 lei**

Zacuscă de casă

Cu vinete • 160 g	**20 lei**
Cu vinete și trufe • 160 g	**31 lei**

Salsa

Cu ardei copți • 160 g	**25 lei**
Cu ardei copți și nucă • 160 g	**25 lei**
Cu ardei copți și trufe • 160 g	**41 lei**

Gemuri artizanale

Cireșe negre • 200 g	**22 lei**
Mure • 200 g	**20 lei**
Afine • 200 g	**23 lei**
Vișine • 200 g	**10 lei**
Căpșuni și rubarbă • 200 g	**19 lei**
Măceșe • 200 g	**19 lei**

Siropuri artizanale

Căpșuni • 100 ml	**10 lei**
Rubarbă • 100 ml	**10 lei**
Zmeură • 100 ml	**15 lei**
Mure • 100 ml	**15 lei**
Soc • 500 ml	**20 lei**
Mure • 500 ml	**31 lei**

Poți încerca o parte din gusturile manufacturii noastre alegând platoul „Colecția Manufacturii” de la pagina Gustări & Platouri. Organizăm și degustări la manufactura noastră din Târnăveni — Transylvania's Finest Foods. Codul QR către manufactură se găsește pe ultima pagină a meniului.

SUPE & CIORBE

Preparate gătite zilnic, după rețete tradiționale.

SPECIALITĂȚI

Supă mediteraneană cu fructe de mare
Creveți • File de pește • Fructe de mare • Legume • Usturoi • Verdețuri
450 g + 80 g pâine | 68 lei [2,4]

Supă de pui cu tăieței de casă
Supă clară de pui • Tăieței de casă • Legume
400 g + 80 g pâine | 20 lei

Supă cremă de sezon
Legume de sezon din grădina proprie • Crutoane artizanale
400 g + 80 g pâine | 20 lei [1]

Supă gulaș
Gulaș autentic, preparat cu măiestrie după rețetă tradițională
de bucătarii noștri iscusiți, pentru un gust bogat și inconfundabil.
Servită cu smântână.
400 g + 15 g + 80 g pâine | 35 lei [7]

CIORBE TRADIȚIONALE

Ciorbă de văcuță
Carne de vită • Legume • Verdețuri
Servită cu smântână și ardei iute.
350 g + 60 g + 40 g + 80 g pâine | 26 lei [7]

Ciorbă de burtă
Burtă de vită • Legume • Ou • Usturoi • Oțet
Servită cu smântână și ardei iute.
320 g + 100 g + 40 g + 80 g pâine | 26 lei [3,7]

Ciorbă de fasole cu afumătură
Fasole • Afumătură • Legume
Servită cu ceapă roșie.
340 g + 60 g + 40 g + 80 g pâine | 30 lei

Ciorbă de tarhon cu cartofi și afumătură
Cartofi • Legume • Afumătură • Tarhon
Servită cu smântână și ardei iute.
350 g + 60 g + 40 g + 80 g pâine | 26 lei [7]

SALATE

Ingrediente proaspete, combinații echilibrate și dressinguri pregătite în bucătăria noastră.

Salata Livadei

Salată verde crocantă • Fructe de sezon • Gorgonzola • Nuci • Dressing: cremă din reducție de oțet și ulei de măsline

Vin recomandat: Gewürztraminer

380 g | 46 lei [7,8]

Salată Grecească

Roșii • Castravete • Ardei • Ceapă roșie • Brânză Feta • Măsline Kalamata • Ulei de măsline extravirgin • Oregano

Vin recomandat: Sauvignon Blanc

405 g | 30 lei [7]

Salata Casei

Salată verde • Roșii • Castraveți • Ceapă • Telemea • Piept de pui • Ou fiert • Pâine prăjită

Vin recomandat: Fetească Regală

400 g | 30 lei [1,3,7]

Salată cu ton

Salată verde • Ton • Porumb dulce • Roșii • Ardei • Ceapă roșie • Ou fiert

Vin recomandat: Sauvignon Blanc

380 g | 30 lei [3,4]

Salata Caesar

Cu piept de pui

Salată Iceberg • Piept de pui la grătar • Crutoane • Parmezan • Dressing Caesar

Vin recomandat: Fetească Regală

380 g | 30 lei [1,7]

Cu creveți

Salată Iceberg • Creveți • Crutoane • Parmezan • Dressing Caesar

Vin recomandat: Sauvignon Blanc

380 g | 42 lei [1,2,7]

Cu vită maturată

Salată Iceberg • Mușchi de vită maturată la grătar • Crutoane • Parmezan • Dressing Caesar

Vin recomandat: Pinot Noir Rosé

380 g | 42 lei [1,7]

PASTE

Carbonara
Spaghete • Bacon • Gălbenuș de ou • Parmezan • Piper negru

Vin recomandat: Chardonnay

290 g | 40 lei [1,3,7]

Spaghete Aglio, Olio e Peperoncino
Spaghete • Ulei de măsline • Usturoi • Ardei iute • Pătrunjel • Parmezan

Vin recomandat: Sauvignon Blanc

270 g | 35 lei [1,7]

Spaghete Aglio, Olio cu creveți
Spaghete • Creveți • Ulei de măsline • Usturoi • Parmezan • Pătrunjel

Vin recomandat: Sauvignon Blanc

250 g | 49 lei [1,2,7]

Spaghete Bolognese
Carne tocată • Sos Bolognese • Ceapă • Usturoi • Busuioc

Vin recomandat: Merlot

330 g | 40 lei [1]

Tagliatelle / Penne cu legume și Parmezan
Dovlecei • Ceapă • Ciuperci • Morcovi • Ardei • Roșii • Ulei de măsline • Parmezan

Vin recomandat: Fetească Regală

330 g | 34 lei [1,7]

Spaghete cu midii
Midii • Ardei • Roșii • Usturoi

Vin recomandat: Sauvignon Blanc

350 g | 38 lei [1,14]

RECOMANDAREA CASEI

Tagliatelle cu hribi
Hribi • Parmezan

Vin recomandat: Pinot Noir

330 g | 49 lei [1,7]

Hribi culeși din pădurile Transilvaniei.



RISOTTO

Preparat cu orez cremos, unt și Parmezan.

Risotto cu fructe de mare

Orez • Fructe de mare • Creveți • Unt • Parmezan

Vin recomandat: Sauvignon Blanc

250 g | 47 lei [2,7]

Risotto cu hribi

Orez • Hribi • Unt • Parmezan

Vin recomandat: Pinot Noir

250 g | 42 lei [7]

Risotto cu trufe

Orez • Trufe • Unt • Parmezan

Vin recomandat: Chardonnay

250 g | 55 lei [7]



VEGETARIAN & VEGAN

Preparate fără carne, pregătite din legume, brânzeturi și ingrediente alese pentru un gust echilibrat.

VEGANE

Pate de sfeclă cu pâine de casă
Sfeclă roșie • Cartof • Pastă de susan • 2 felii pâine de casă
Vin recomandat: Pinot Noir Rosé
140 g + 70 g (2 felii × 35 g) | 20 lei [1,11]

Sarmale cu legume și ciuperci
Varză murată • Orez • Ciuperci • Ceapă • Morcov • Ardei • Pastă de roșii • Mămăliguță • Ardei iute
Vin recomandat: Fetească Neagră
450 g | 30 lei

VEGETARIENE

Rulouri de primăvară
Foi de orez • Legume • Sos chilli
Vin recomandat: Gewürztraminer
90 g | 22 lei [6]

Clătite în stil grecesc cu sos Tzatziki
Roșii • Castraveți • Ceapă • Feta • Ulei de măsline
Vin recomandat: Sauvignon Blanc
320 g + 70 g | 35 lei [1,3,7]

Cașcaval pane
Cașcaval • Pesmet • Ou
Vin recomandat: Fetească Regală
200 g | 35 lei [1,7]

Ciuperci pane
Ciuperci Champignon • Pesmet • Ou
Vin recomandat: Pinot Noir
150 g | 22 lei [1]

PEȘTE

Preparate din pește, servite alături de garnituri și sosuri care completează gustul fiecărui preparat.

File de șalău de captură la abur

File de șalău • Lămâie • Sos • Orez

Vin recomandat: Sauvignon Blanc

400 g + 80 g pâine | 59 lei [4] ❄

Păstrăv la grătar

Păstrăv întreg • Lămâie

Vin recomandat: Rhein Riesling

100 g + 80 g pâine | 16 lei (prețul este la 100 g) [4] ❄

Merluciu în mălai

File de merluciu • Mălai • Cartofi natur • Mujdei de usturoi • Lămâie

Vin recomandat: Chardonnay

100 g + 80 g pâine | 12 lei (prețul este la 100 g) [4] ❄

File de tilapia

File de tilapia • Lămâie

Vin recomandat: Sauvignon Blanc

100 g + 80 g pâine | 18 lei (prețul este la 100 g) [4] ❄

Preparatele din pește pot necesita un timp de preparare mai îndelungat. Pentru a păstra textura și gustul natural, peștele este adus treptat la temperatura optimă înainte de gătire. Vă mulțumim pentru răbdare.



PUI

Preparate la grătar sau în crustă crocantă, potrivite pentru toate gusturile.

Piept de pui la grătar

Piept de pui

Vin recomandat: Fetească Regală

150 g + 80 g pâine | 36 lei

Pulpe de pui dezosate la grătar

Pulpe de pui dezosate

Vin recomandat: Pinot Noir Rosé

100 g + 80 g pâine | 20 lei (prețul este la 100 g)

Aripioare de pui pane picante

Aripioare de pui • Crustă crocantă picantă

Vin recomandat: Gewürztraminer

200 g (5 buc.) + 80 g pâine | 25 lei †

Crispy de pui pane

Piept de pui • Crustă crocantă

Vin recomandat: Sauvignon Blanc

200 g (3 buc.) + 80 g pâine | 25 lei †



PORC

Preparate pregătite la grătar sau după rețete tradiționale, cu gust autentic.

Ceafă de porc la grătar

Ceafă de porc

Vin recomandat: Zweigelt

180 g + 80 g pâine | 37 lei

Coaste de porc la grătar

Coaste de porc

Vin recomandat: Merlot

100 g + 80 g pâine | 17 lei (prețul este la 100 g)

Șnițel de porc în pesmet

Cotlet de porc • Pesmet • Ou

Vin recomandat: Fetească Regală

180 g + 80 g pâine | 31 lei [1]

Cârnăciori la grătar

Cârnăciori • Muștar

Vin recomandat: Fetească Neagră

160 g (3 buc.) + 80 g pâine | 25 lei [10]

Mititei la grătar

Amestec de carne de porc și vită • Muștar • Pâine

Vin recomandat: Fetească Neagră

50 g / buc. + 80 g pâine | 7,50 lei / buc. [1,10]



VITĂ

Preparate din carne de vită.

Burger de vită

Carne de vită • Chiflă • Cașcaval • Roșii • Ceapă • Salată • Bacon • Sos pentru burger • Cartofi prăjiți

Vin recomandat: Merlot

350 g | 42 lei [1,7]

EXPERIENȚA PIETREI ÎNCINSE

GĂTEȘTE EXACT PE GUSTUL TĂU

Preparatele sunt servite pe o piatră vulcanică încinsă la peste 300°C, astfel încât fiecare oaspete își poate găti fiecare bucată după preferință: în sânge, mediu sau bine făcută. Servite cu cartofi răzuiți cu ceapă, unt aromatizat, sos Barbeque și sos Curry. Vita se tarifează la 100 g.

Din partea casei: îți oferim o băutură preparată din cremă de oțet și apă minerală. Enjoy the bubble in the hand!

Mușchi de vită maturat
Vin recomandat: Fetească Neagră Premium
100 g + 80 g pâine | 76 lei

Antricot de vită maturat
Vin recomandat: Merlot
100 g + 80 g pâine | 66 lei

Ceafă de porc
Vin recomandat: Zweigelt
180 g + 80 g pâine | 58 lei

Piept de pui
Vin recomandat: Fetească Regală
150 g + 80 g pâine | 58 lei

Halloumi & Legume
Brânză Halloumi • Legume la grătar • Unt aromatizat • Miere de pădure • Sos Barbeque
Vin recomandat: Gewürztraminer
415 g + 80 g pâine | 68 lei [7]

TRADIȚII REINTERPRETATE

Preparate inspirate din bucătăria transilvăneană, pregătite după rețete care păstrează gustul locului.

Antreu Butoiul Sasului

Salată de vinete • Fasole bătută • Zacuscă • Pastă de jumări • Iahnie de fasole • Pastă de gogoșari • Hribi

Vin recomandat: Fetească Regală

370 g + 80 g pâine | 79 lei

Sarmale din carne de porc

Carne de porc • Orez • Varză murată • Smântână • Bacon afumat • Mămăligă • Ardei iute

Vin recomandat: Fetească Neagră

250 g + 50 g + 200 g | 42 lei [7]

Gulaș de vită

Carne de vită • Sos de carne

Servit cu paste de casă sau cartofi natur.

Vin recomandat: Zweigelt

400 g + 80 g pâine | 62 lei [1]

Coaste la garniță

Coaste de porc • Piure de cartofi

Vin recomandat: Merlot

200 g + 150 g + 80 g pâine | 51 lei

Piept de pui parizian cu mere

Piept de pui • Piure de cartofi • Ceapă • Mere

Vin recomandat: Fetească Regală

200 g + 150 g + 50 g + 80 g pâine | 36 lei

Tochitură ciobănească cu mămăliguță

Ceafă de porc • Piept de pui • Cârnați • Ou • Mămăligă

Vin recomandat: Fetească Neagră

300 g + 200 g | 56 lei [3]

Mini ciolan de porc marinat la cuptor

Mini ciolan de porc • Cartofi aurii • Salată de sfeclă roșie

Vin recomandat: Merlot

200 g + 150 g + 50 g + 80 g pâine | 59 lei

Tocănița de hribi cu mămăliguță

Hribi • Ceapă • Smântână • Mămăligă

Vin recomandat: Pinot Noir

200 g + 200 g | 37 lei [7]

Ceafă de porc la tigaie

Ceafă de porc • Piure de cartofi

Vin recomandat: Zweigelt

140 g + 200 g + 80 g pâine | 43 lei

Mămăligă cu brânză, smântână și slănină prăjită

Mămăligă • Brânză • Smântână • Slănină prăjită

Vin recomandat: Pinot Noir

460 g (200+100+100+60 g) | 30 lei [7]

GARNITURI

Completarea potrivită pentru preparatul ales.

Cartofi prăjiți
Cartofi • Sare
150 g | 12 lei ❄

Cartofi aurii
Cartofi • Condimente
150 g | 15 lei ❄

Cartofi natur
Cartofi • Unt • Pătrunjel
200 g | 12 lei [7]

Piure de cartofi
Cartofi • Lapte • Unt
150 g | 11 lei [7]

Orez cu legume
Orez • Legume
150 g | 12 lei

Mămăligă
Mălai
200–300 g | 8 lei

Iahnie de fasole
Fasole • Ceapă
270 g | 16 lei

Legume la grătar
Dovlecel • Vinete • Ardei • Ciuperci • Ceapă
150 g | 18 lei

RECOMANDĂRILE SASULUI

Cartofi săsești
Cartofi • Bacon • Ceapă
150 g + 50 g | 16 lei ❄

Piure de cartofi cu trufe
Cartofi • Unt • Lapte • Trufe
150 g | 18 lei [7]

Cartofi răzuiți cu ceapă
Cartofi • Ceapă
150 g | 12 lei



SALATE DE ÎNSOȚIRE

Preparate simple și proaspete, ideale alături de felul principal.

Murături asortate de casă
Legume murate asortate
150 g | 12 lei

Castraveți murați de casă
Castraveți murați
150 g | 12 lei

Castraveți covăsiți (în sezon)
Castraveți covăsiți
150 g | 10 lei

Salată de varză proaspătă
Varză albă
150 g | 12 lei

Sfeclă roșie coaptă cu hrean
Sfeclă roșie • Hrean
150 g | 14 lei

Salată de roșii cu telemea
Roșii • Telemea
150 g | 12 lei [7]

Salată de sezon
Roșii • Castraveți • Ardei
150 g | 12 lei

Salată de ardei copți
Ardei copți
150 g | 14 lei

SOSURI

Pregătite pentru a completa preparatele preferate.

Sos Aioli artizanal cu usturoi negru — sosul casei
Usturoi negru și alb • Maioneză de casă • Lămâie • Parmezan
30 g | 12 lei [3,7]

Dressing pentru salată
Cremă de oțet și ulei de măsline
30 g | 10 lei

Mujdei de usturoi
Clasic
30 g | 5 lei

Sos Chilli • Sos Hrean • Sos Barbeque • Sos Curry
30 g | 5 lei

Muștar • Ketchup • Maioneză
30 g | 3 lei [3,10]



PÂINE

Coaptă în bucătăria noastră.

Pâine neagră de casă

Soiuri vechi de cereale BIO integrale • Durum • Spelta • Secară

2 felii, 70 g | 3 lei [1]

Chiflă de casă

Tărâțe BIO • Spelta

≈ 2 buc., 100 g | 4 lei [1]

Pâine albă de la brutării locale

2 felii, 80 g | 2 lei [1]



DESERTURI

Preparate care încheie masa cu gustul dulce al bucătăriei noastre.

Papanaș prăjit
Brânză dulce • Gem • Smântână
145+50+60 g | 24 lei [7]

Papanaș fiert
Brânză dulce • Gem • Smântână
150 g | 24 lei [7]

Găluște cu prune
Aluat de cartofi • Prune • Pesmet • Scorțișoară
150 g | 14 lei [1]

Prăjitură cu vișine și ciocolată
Blat crocant • Vișine • Ciocolată
170 g | 14 lei

Clătite cu ciocolată
Clătite • Cremă de ciocolată
140 g (2 buc.) + 70 g ciocolată | 18 lei [1,3,7]

Clătite cu gem
Clătite • Gem de casă
140 g (2 buc.) + 100 g gem | 18 lei [1,3,7]

Rondele de mere în aluat de clătite și înghețată
Mere • Aluat de clătite • Scorțișoară • Înghețată
100 g | 20 lei [1,3,7]

Înghețată asortată
Înghețată • Pișcoturi
150 g | 20 lei

Sorbet de lămâie
Un desert răcoritor și elegant, ideal ca aperitiv sau digestiv.
Preparat cu: apă, suc proaspăt de lămâie și albuș de ou.
100 g + 50 g | 18 lei [3]



APĂ & SUCURI

Răcoritoare și băuturi pentru orice moment al zilei.

Coca-Cola • Fanta • Sprite • Schweppes
250 ml | 11 lei

Cappy Nectar • Nestea
250 ml | 12 lei

Fuze Tea
500 ml | 12 lei

Red Bull
250 ml | 17 lei

Apă plată • Apă minerală
330 ml | 10 lei

Apă plată • Apă minerală
750 ml | 17 lei

CAFEA & INFUZII

Cafea de specialitate și băuturi preparate cu grijă.

Ceaiuri BIO TEAQUE

Selecție premium de ceaiuri fine, servite în ceainic.
Sortimente: Plante • Fructe • Rooibos / Alb • Verde • Negru — servit cu lămâie și miere BIO.
500 ml | 22 lei

CAFEA

Espresso • 50 ml **11 lei**
Espresso Doppio • 100 ml **16 lei (2 espresso)**
Americano • 180 ml **11 lei**

SPECIALITĂȚI CU LAPTE

Cappuccino • 180 ml **14 lei**
Flat White • 180 ml **16 lei**
Latte Macchiato • 250 ml **16 lei**
Ciocolată caldă • 200 ml **11 lei**

SPECIALITĂȚI RECI

Espresso Cool

Espresso extras la o temperatură mai scăzută, cu un gust mai fin și mai puțin amar, gata de savurat imediat. Se servește cu gheață și caramel sărat.
80 ml | 11 lei

Frappe

Simplu **250 ml | 18 lei**
Cu înghețată de vanilie **250 ml | 20 lei**

CEAIURI

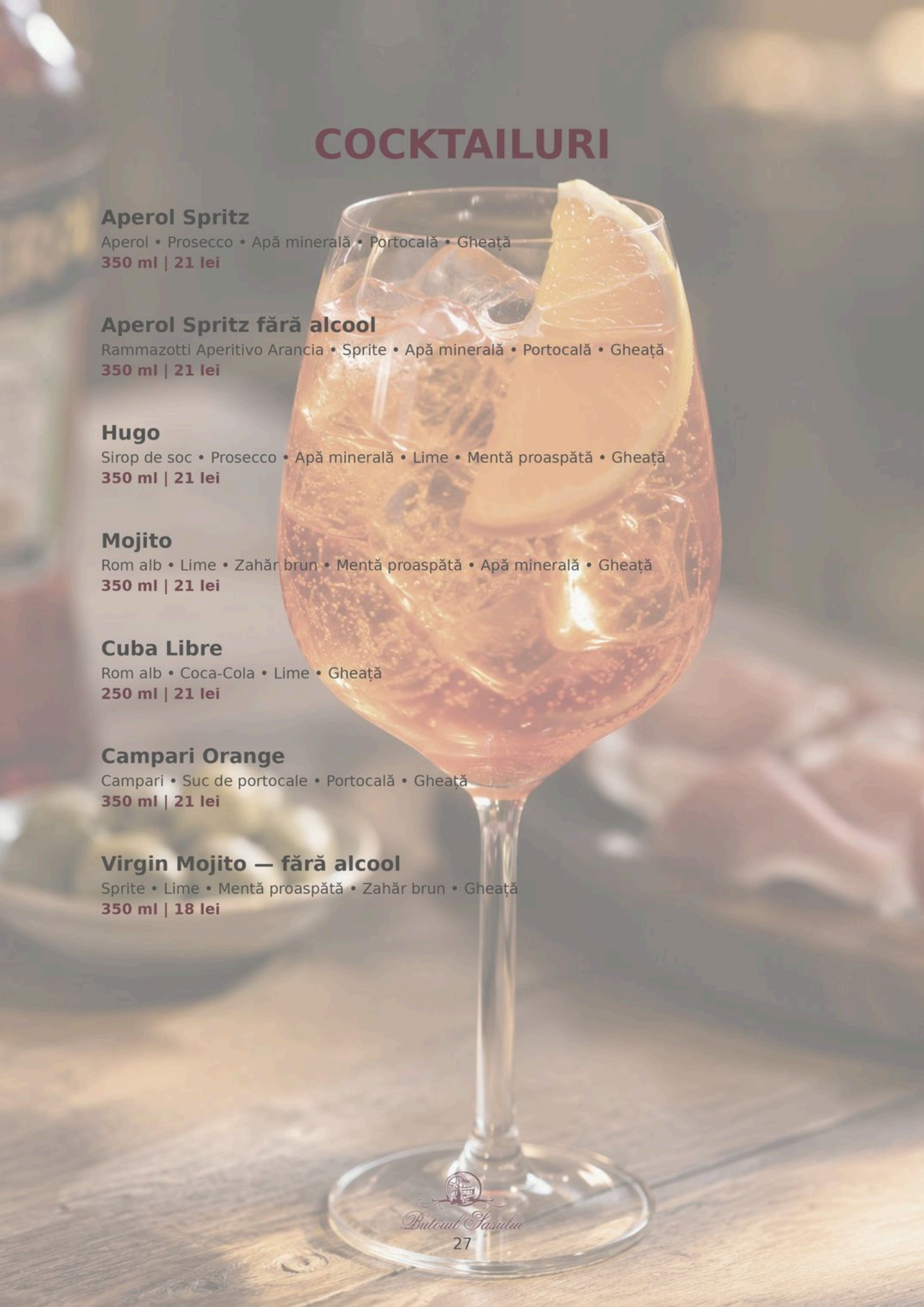
Infuzii clasice

Mentă • Mușețel
Verde • Negru
Fructe de pădure
200 ml | 11 lei

Infuzii proaspete

Mentă din grădină și lămâiță
Ghimbir cu lămâie
Miere
200 ml | 11 lei

COCKTAILURI



Aperol Spritz
Aperol • Prosecco • Apă minerală • Portocală • Gheață
350 ml | 21 lei

Aperol Spritz fără alcool
Rammazotti Aperitivo Arancia • Sprite • Apă minerală • Portocală • Gheață
350 ml | 21 lei

Hugo
Sirop de soc • Prosecco • Apă minerală • Lime • Mentă proaspătă • Gheață
350 ml | 21 lei

Mojito
Rom alb • Lime • Zahăr brun • Mentă proaspătă • Apă minerală • Gheață
350 ml | 21 lei

Cuba Libre
Rom alb • Coca-Cola • Lime • Gheață
250 ml | 21 lei

Campari Orange
Campari • Suc de portocale • Portocală • Gheață
350 ml | 21 lei

Virgin Mojito — fără alcool
Sprite • Lime • Mentă proaspătă • Zahăr brun • Gheață
350 ml | 18 lei

BERE

Conține gluten (orz malțuit). [1]

BERE LA DRAFT

Ursus • 400 ml **9 lei**

BLONDĂ

Peroni Nastro Azzurro • 500 ml **12 lei**
Peroni Capri • 330 ml **12 lei**
Ursus Retro (nepasteurizată) • 330 ml **11 lei**
Kozel Premium Lager • 330 ml **11 lei**
Ursus • 500 ml **10 lei**
Timișoreana • 500 ml **9 lei**

BRUNĂ

Ursus Black • 330 ml **11 lei**
Kozel Dark • 330 ml **11 lei**

CU AROMĂ

Ursus Cooler (Lemon • Grapefruit) • 330 ml **11 lei**

ARTIZANALĂ

Azuga (nepasteurizată) • 500 ml **24 lei**
Ursus IPA • 330 ml **17 lei**

FĂRĂ ALCOOL

Peroni Nastro Azzurro 0.0% • 330 ml **12 lei**
Ursus Fără Alcool • 500 ml **11 lei**

APERITIVE, LICHIORURI & DISTILATE

APERITIVE

Campari • 50 ml **17 lei**
Angelli Rosso • Angelli Bianco • 50 ml **10 lei**

LICHIORURI ȘI DIGESTIVE

Unicum • Jägermeister • Disaronno Amaretto • 50 ml **18 lei**
Baileys Irish Cream • 50 ml **21 lei**

GIN

Beefeater • 50 ml **11 lei**

ROM

Bacardi White Rum • 50 ml **21 lei**

VODCĂ

Absolut • 50 ml **19 lei**
Finlandia • 50 ml **14 lei**
Stalinskaya • 50 ml **12 lei**
Exclusiv • Vodcă Lemon • 50 ml **11 lei**

WHISKY

Chivas Regal • 50 ml **28 lei**
Jack Daniel's • 50 ml **24 lei**
Ballantine's • 50 ml **14 lei**

CONIAC • BRANDY • VINARS

Metaxa 5★ • 50 ml **15 lei**
Alexandrion 5★ • 50 ml **14 lei**
Vinars Jidvei VSOP • 50 ml **18 lei**



RACHIU & PĂLINCĂ

Gustul autentic al fructelor, transformat în distilate tradiționale.

RACHIU DE FRUCTE

50 ml | 14 lei

PĂLINCĂ

DEGUSTARE 25 ML

Fructe clasice

Prune / Struguri	**12 lei**
Caise	**17 lei**
Gutui	**17 lei**
Pere Williams	**17 lei**

Fructe de pădure

Coacăze negre	**19 lei**

PORȚIE 50 ML

Fructe clasice

Prune / Struguri	**25 lei**
Caise	**29 lei**
Gutui	**29 lei**
Pere Williams	**29 lei**
Vișine	**29 lei**

Fructe de pădure

Coacăze negre	**35 lei**
Zmeură	**48 lei**

STICLĂ 350 ML

Fructe clasice

Prune	**138 lei**
Caise	**180 lei**
Gutui	**180 lei**
Pere Williams	**180 lei**

Fructe de pădure

Zmeură	**386 lei**



VINURI

Vinurile din această selecție au fost alese pentru a însoți preparatele din bucătăria noastră și pentru a pune în valoare cramele românești, cu un accent deosebit pe Transilvania. Fiecare sticlă spune povestea locului din care provine.

VINURI ALBE

Dacă nu este specificat altfel, sticla are 750 ml. Toate vinurile conțin sulfiți. [12]

Villa Vinea

Sauvignon Blanc Premium • Sec **76 lei**
Sauvignon Blanc Selection • Sec **100 lei**
Kerner Premium • Sec **76 lei**
Fetească Regală • Sec **76 lei**
Gewürztraminer • Sec **83 lei**
Contessa • Dulce **125 lei**
Castel Vinum • Sec **35 lei**

Domeniile Franco Române

Arrogance Cupaj • Sec **138 lei**
Fetească Albă • Sec **80 lei**
Fetească Albă Magnum • Sec • 1,5 L **263 lei**

LacertA

Fetească Albă BIO • Sec **90 lei**
Sauvignon Blanc • Sec **90 lei**

Maxi Marc

Mustoasă de Măderat • Sec **138 lei**

Trantu

Dalma • Demisec **97 lei**
Abstract • Sec **121 lei**
Noblesse • Sec **62 lei**
Trainic • Dulce **110 lei**

YWine — Crama Valea Verde, zona Bagaciu

Rhein Riesling • Demidulce **70 lei**
Neuburger • Sec **70 lei**
Chardonnay • Demisec **70 lei**
Fetească Regală • Sec **70 lei**
Pinot Gris • Sec **70 lei**
Terra Regis • Demisec **70 lei**
Sauvignon Blanc • Sec **70 lei**

Jidvei

Owner's Choice
Ana Sauvignon Blanc, sec **130 lei**
Maria Rhein Riesling, sec **130 lei**

Mysterium
Rhein Riesling + Muscat Ottonel, sec
96 lei

Colecția CIB
(Cules la Înnobilarea Boabelor)
Traminer Roz CIB, dulce
120 lei

VINURI ROSÉ & SPUMANTE

Dacă nu este specificat altfel, sticla are 750 ml. Toate vinurile conțin sulfiți. [12]

VINURI ROSÉ

Villa Vinea

Pinot Noir • Sec **76 lei**

Domeniile Franco Române

Arrogance Merlot • Sec **138 lei**

Arrogance Merlot Magnum • Sec • 1,5 L **263 lei**

Vigneron • Sec **108 lei**

Trantu

Noblesse Pinot Noir • Sec **62 lei**

Jidvei

Mysterium Rosé • Sec **96 lei**

VINURI SPUMANTE

Villa Vinea

Cuvée Celest • Brut **152 lei**

Cuvée Celest Rosé • Brut **90 lei**

Cuvée Celest Magnum • Brut • 1,5 L **360 lei**

VINURI ROȘII

Dacă nu este specificat altfel, sticla are 750 ml. Toate vinurile conțin sulfiți. [12]

Villa Vinea

Zweigelt Premium • Sec **76 lei**
Merlot • Sec **76 lei**
Pinot Noir • Sec **76 lei**
Fetească Neagră Premium • Sec **76 lei**
Fetească Neagră Selection • Sec **92 lei**
Castel Vinum Fetească Neagră • Sec **40 lei**

Maxi Marc

Castel Sofia Suiram • Sec **138 lei**
40.48 • Demidulce **208 lei**

Trantu

Abstract „Le Baron” • Sec **145 lei**
Fetească Neagră „Le Baron” • Sec **103 lei**
Abstract • Sec **145 lei**

Domeniile Franco Române

Arrogance • Sec **126 lei**
Vigneron • Sec **108 lei**
Fetească Neagră • Sec **80 lei**

LacertA

Blaufränkisch • Sec **90 lei**
Cuvée IX • Sec **180 lei**
Shiraz • Sec **135 lei**
Fetească Neagră • Sec **135 lei**

VINUL CASEI

Alb și Roșu • 250 ml • 11 lei / pahar
Vin alb • 1 L • 31 lei
Vin roșu • 1 L • 40 lei

Bubble in the Hand

Reducție de oțet balsamic cu apă minerală.
Recomandarea noastră ca înlocuitor pentru vin, ideal pentru copii — sau bule în pahar!
150 ml | 8 lei

ALERGENI

Preparatele din meniu pot conține sau pot fi în contact cu următorii alergeni, marcați prin numerele de mai jos, conform Regulamentului UE 1169/2011.

1. Gluten
2. Crustacee
3. Ouă
4. Pește
5. Arahide
6. Soia
7. Lapte
8. Fructe cu coajă (nuci)
9. Țelină
10. Muștar
11. Susan
12. Sulfiți
13. Lupin
14. Moluște

Numerele dintre paranteze pătrate de lângă preț [ex: 7,10] indică alergenii prezenți în preparatul respectiv.

Simbolul ❄ de lângă preț indică preparatele realizate din produse congelate. Simbolul † indică preparatele realizate din produse semipreparate.

VĂ MULȚUMIM!

Ne bucurăm că ne-ați fost oaspeți și sperăm că fiecare preparat, fiecare pahar de vin și fiecare moment petrecut la Butoiul Sasului v-au făcut să vă simțiți ca acasă.

Descoperă produsele din Manufactura noastră

Scanează codul QR și explorează selecția noastră de produse artizanale, pregătite cu ingrediente atent alese și multă pasiune.

Organizează un eveniment alături de noi

Nuntă • Cununie • Botez • Aniversare • Team Building • Degustare de vin • Evenimente private și corporate

Fiecare eveniment este unic, iar noi ne bucurăm să găsim împreună varianta potrivită pentru tine.

Telefon: 0745 394 051 (WhatsApp disponibil)

E-mail: evenimentebutoiulsasului@gmail.com

Spune-ne cum a fost experiența ta

Părerea ta contează și ne ajută să devenim mai buni.

Butoiul Sasului
Tradiție, gust și autenticitate.

MENIU

BUTOIUL SASULUI

CATALOG
NOUTĂȚI ÎN MENIU

Pentru ca ne-ați ascultat, iar noi v-am ascultat pe dumneavoastră.

Fiecare recomandare primită de la oaspeții noștri a contat. Din dorința de a vă oferi experiențe culinare tot mai plăcute, am îmbogățit meniul cu preparate noi, create din ingrediente atent alese și combinații de arome care să încânte simțurile.

Un rol esențial îl are Manufactura Noastră, sursa produselor artizanale și a ingredientelor BIO care dau autenticitate fiecărui preparat.

Vă invităm să răsfoiți paginile următoare și să vă bucurați de fiecare preparat.

0746 080 516
STR. PRINCIPALĂ 239, GĂNEȘTI, MUREȘ

MENIU

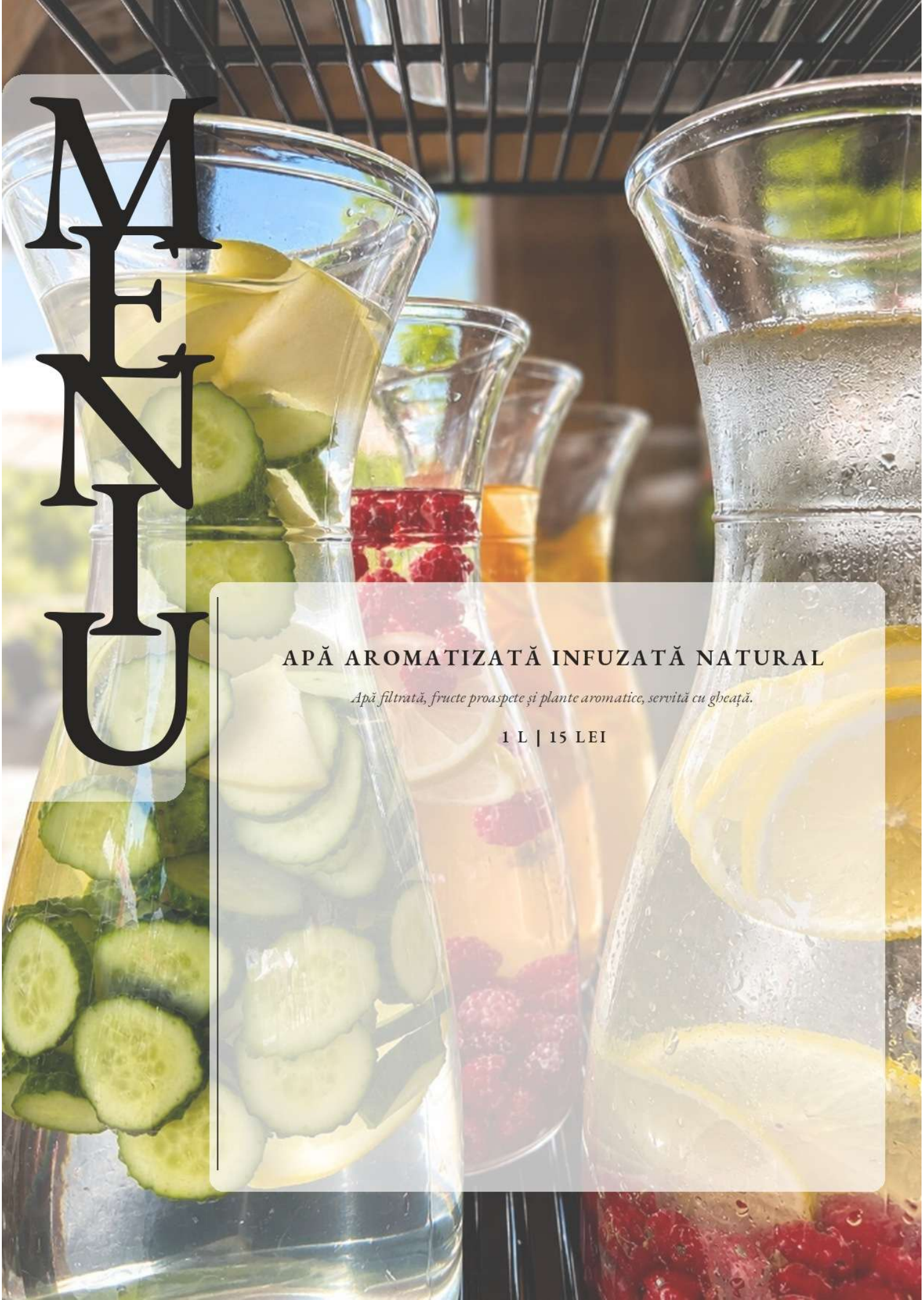
SIGNATURE „LE BARON"

Sirop artizanal din fructe BIO

Căpșuni • Rubarbă • Afine negre • Vișine

500 ML | 25 LEI

MENIU



APĂ AROMATIZATĂ INFUZATĂ NATURAL

Apă filtrată, fructe proaspete și plante aromatice, servită cu gheață.

1 L | 15 LEI

MENIU

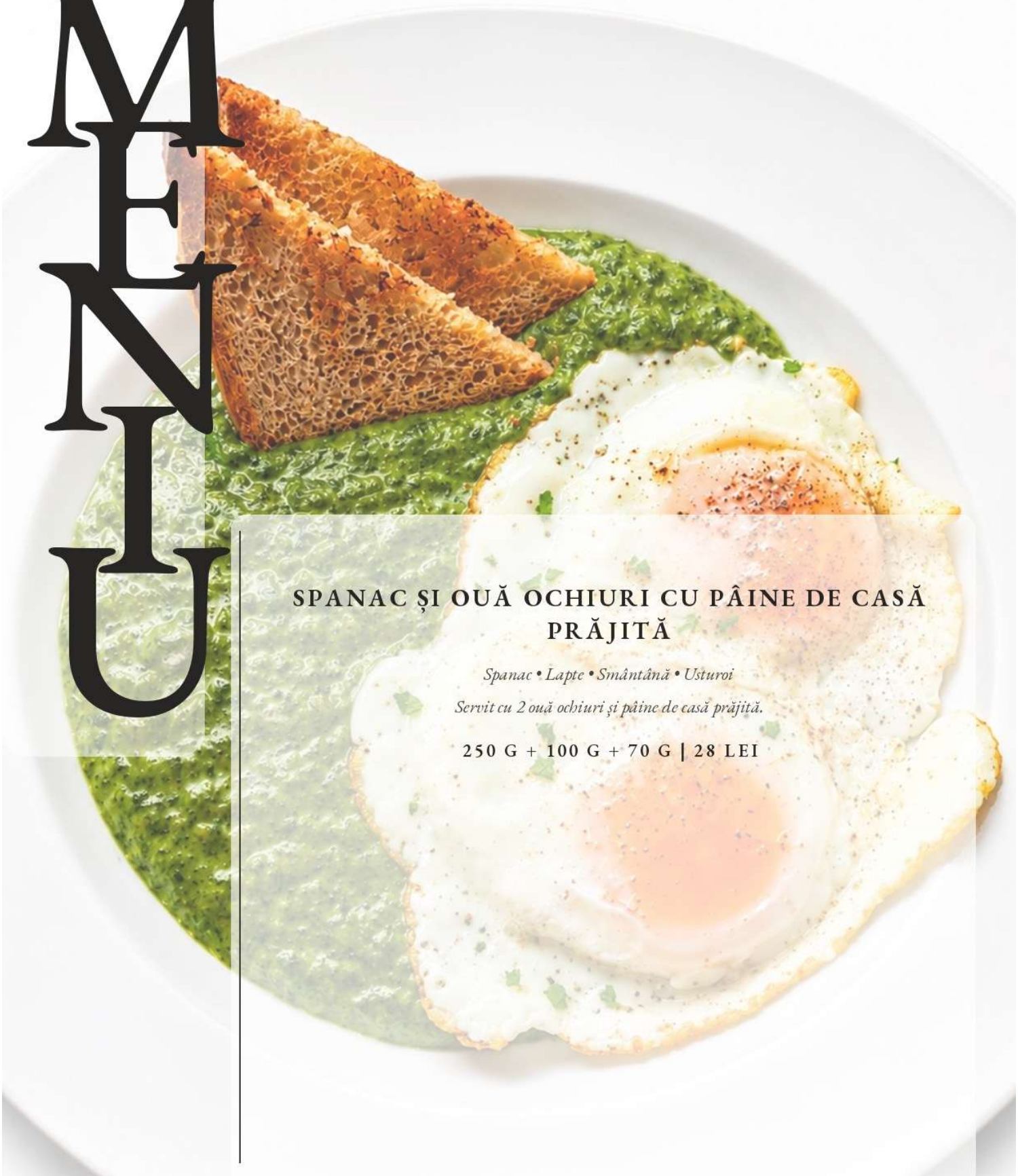
MIC DEJUN „DIMINEAȚA SĂSEASCĂ"

Ouă (2 buc.) • Bacon • Brânzeturi • Roșii • Castraveți • Ardei gras • Ceapă verde • Iaurt natural

Miere • Miez de nucă • Unt • Gem de casă • Pâine făcută în casă • Cafea / Ceai / Ciocolată caldă • Apă plată / Apă minerală / Suc natural TFF

475 G + 445 ML | 59 LEI

MENIU



SPANAC ȘI OUĂ OCHIURI CU PÂINE DE CASĂ PRĂJITĂ

Spanac • Lapte • Smântână • Usturoi

Servit cu 2 ouă ochiuri și pâine de casă prăjită.

250 G + 100 G + 70 G | 28 LEI

MENIU

COLECȚIA MANUFACTURII

O selecție de produse artizanale din propria noastră manufactură: untură de porc cu mirodenii, șoric expandat, zacuscă de vinete, salsa cu nucă, brânzeturi asortate servite cu miere de salcâm și usturoi negru BIO, felii de trufe uscate și praf de trufe cu sare, însoțite de chifle proaspăt coapte, făcute în casă din grâu spelta cultivat în Transilvania.

Preparatele sunt servite în borcănele din propria manufactură. Ce nu apucați să savurați la masă, vă recomandăm să luați acasă, ca o mică amintire din gusturile de aici.

Recomandat pentru 2 persoane.

Vin recomandat: Pinot Noir

≈ 840 G | 227 LEI

MENIU



PLATOU DE BRÂNZETURI ARTIZANALE

Bibl • Hurzelsepp • St. Barbara • Weinbauer • Pfefferkäse

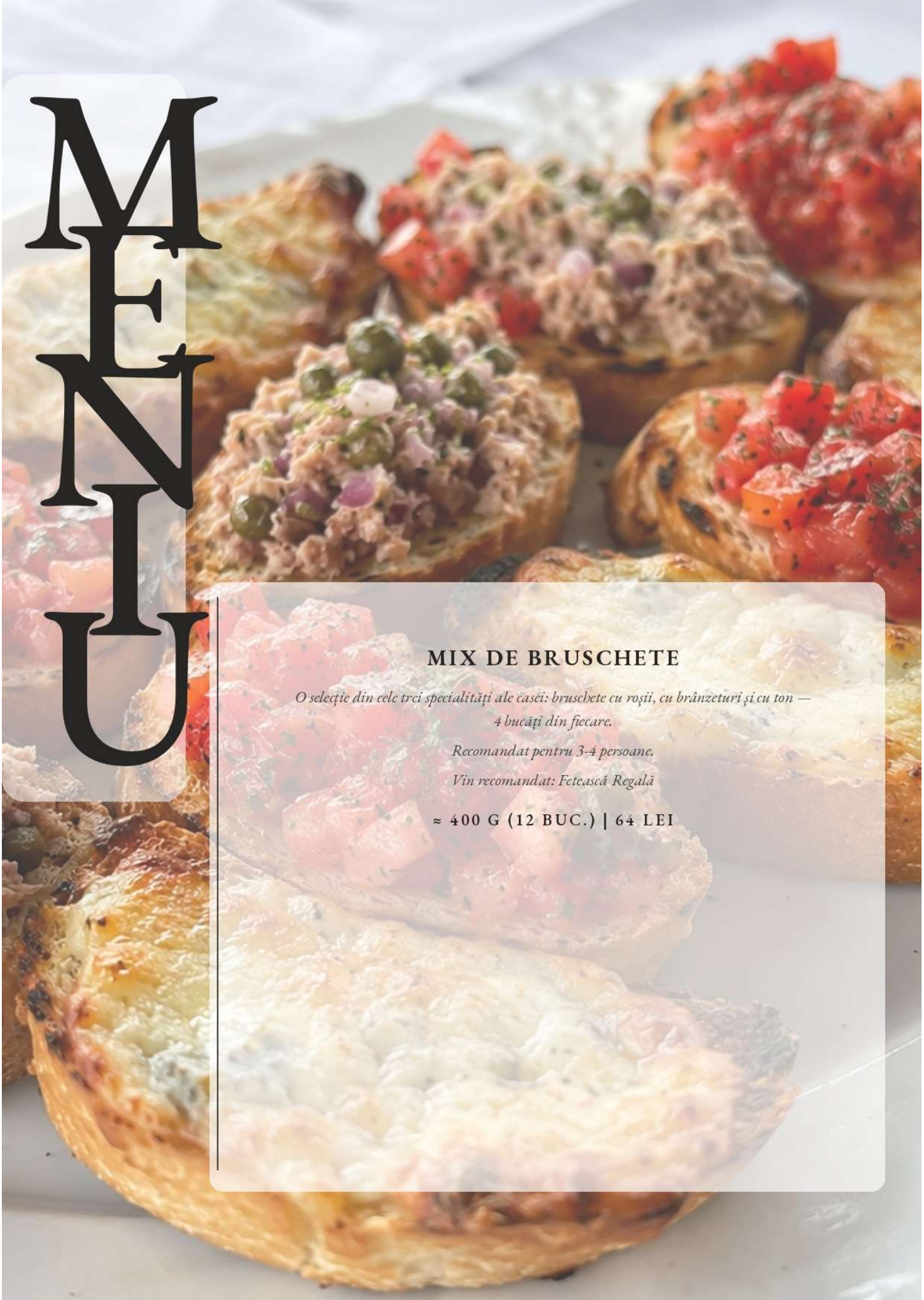
Cinci brânzeturi artizanale BIO, produse într-o mică manufactură de brânză din sudul Germaniei, din lapte provenit de la vaci hrănite natural cu iarbă și fân. Așezate în ordinea degustării, de la cele mai fine și cremoase până la cele cu gust intens, sunt servite alături de miere artizanală de cireș sălbatic.

Recomandat pentru 4-6 persoane.

Vin recomandat: Gewürztraminer

≈ 742 G | 156 LEI · VARIANTĂ 2-3 PERSOANE | 78 LEI

MENIU



MIX DE BRUSCHETE

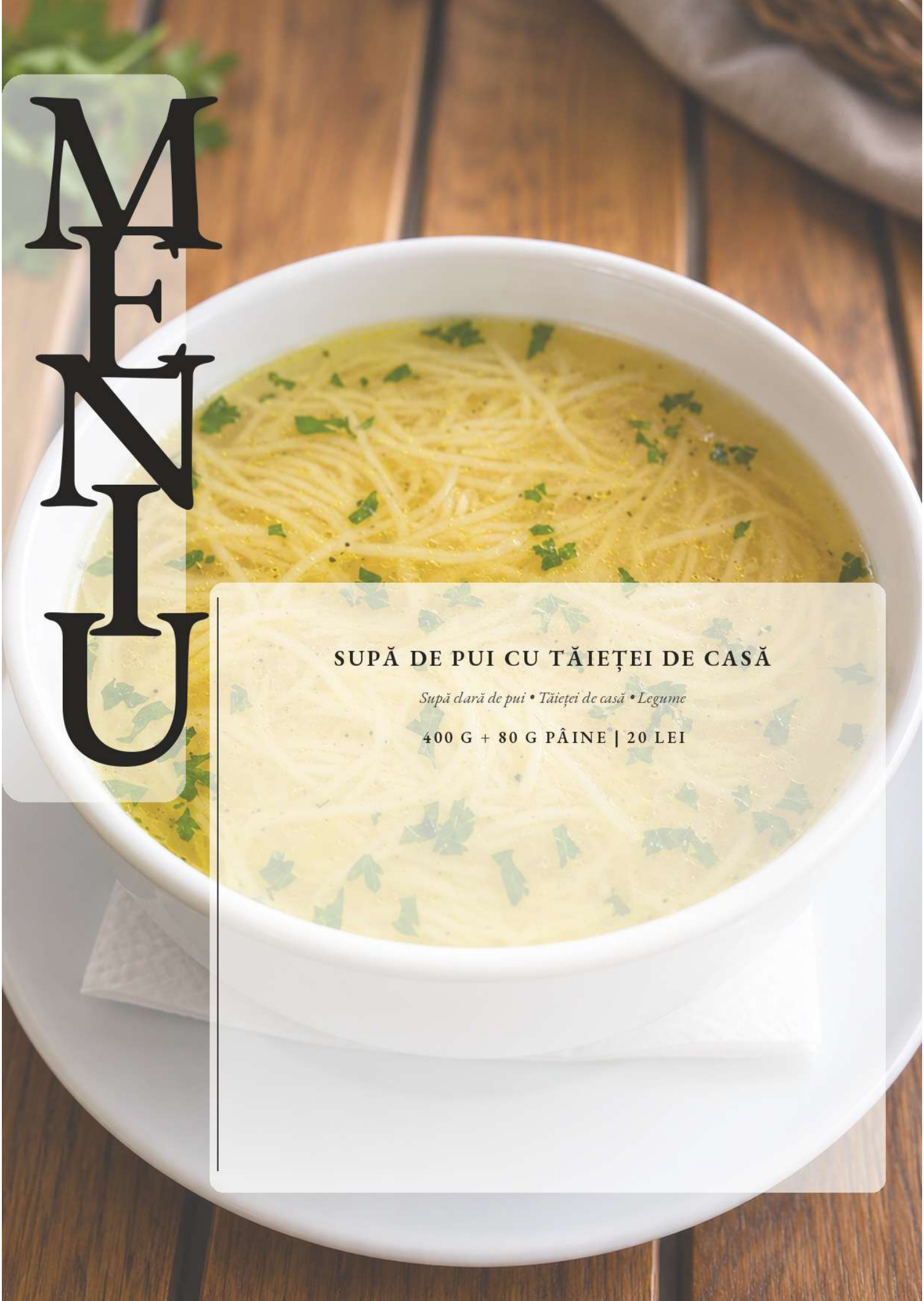
O selecție din cele trei specialități ale casei: bruschete cu roșii, cu brânzeturi și cu ton — 4 bucăți din fiecare.

Recomandat pentru 3-4 persoane.

Vin recomandat: Fetească Regală

≈ 400 G (12 BUC.) | 64 LEI

MENIU

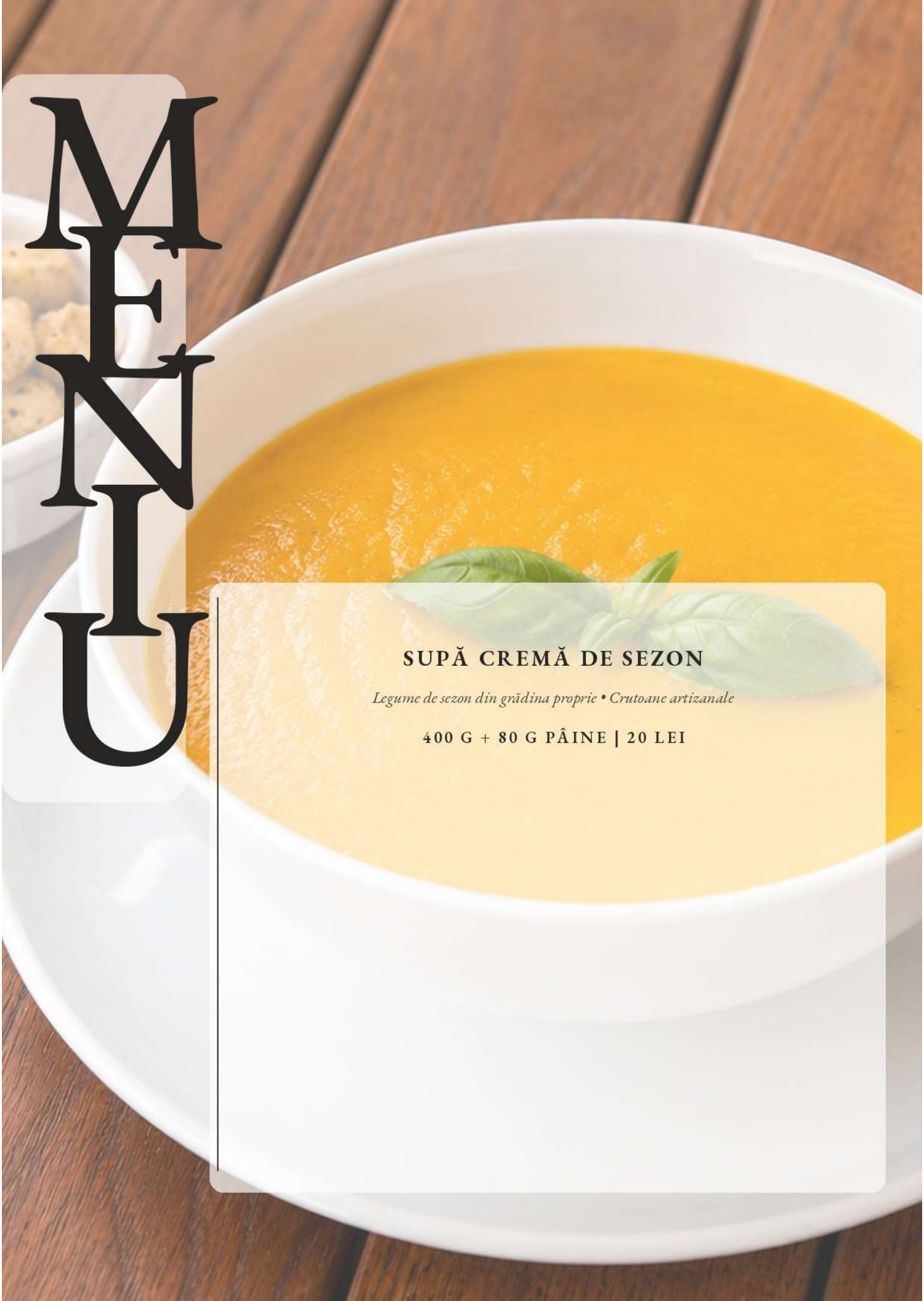


SUPĂ DE PUI CU TĂIEȚEI DE CASĂ

Supă clară de pui • Tăieței de casă • Legume

400 G + 80 G PÂINE | 20 LEI

MENIU

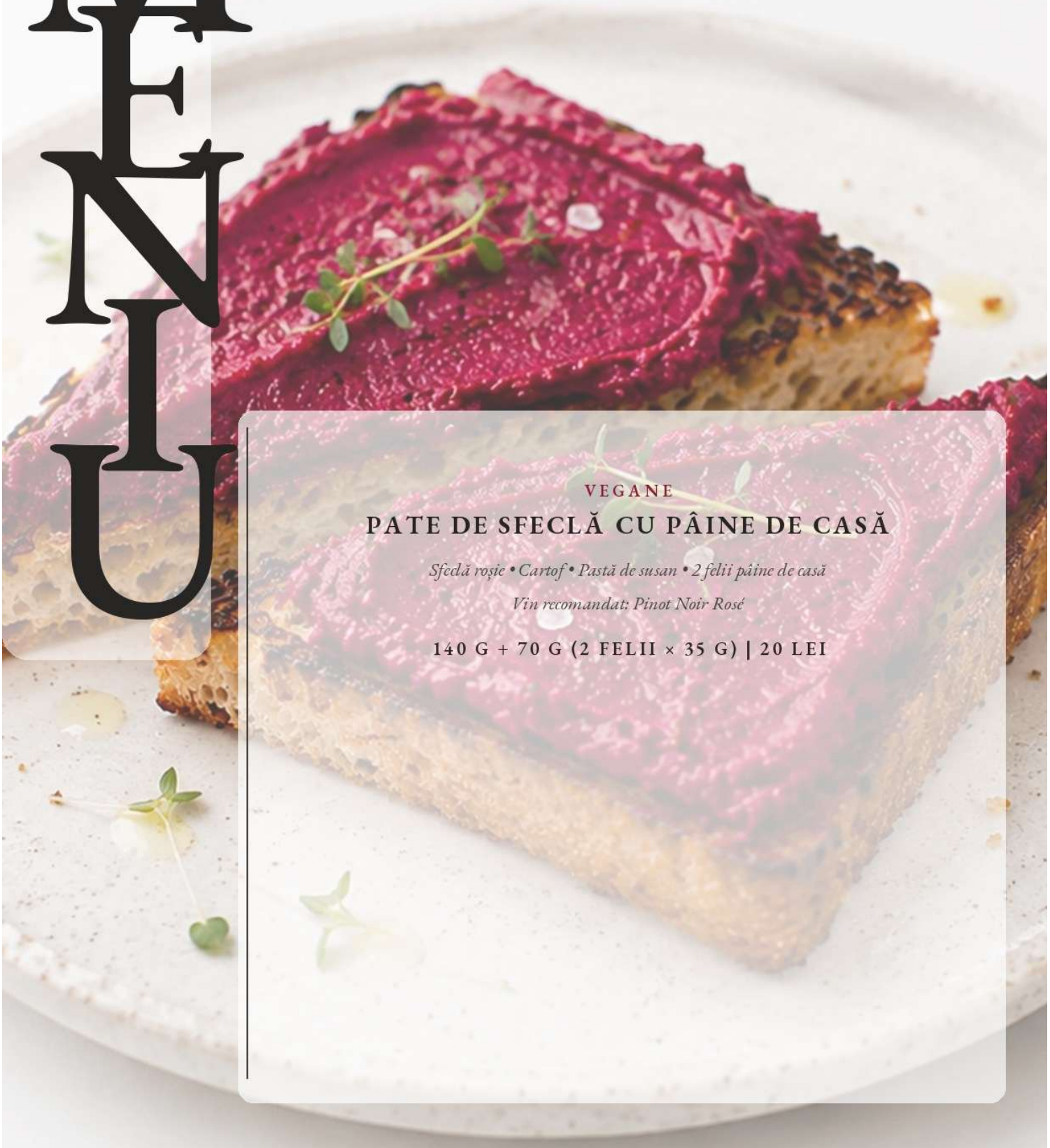


SUPĂ CREMĂ DE SEZON

Legume de sezon din grădina proprie • Crutoane artizanale

400 G + 80 G PÂINE | 20 LEI

MENIU



VEGANE

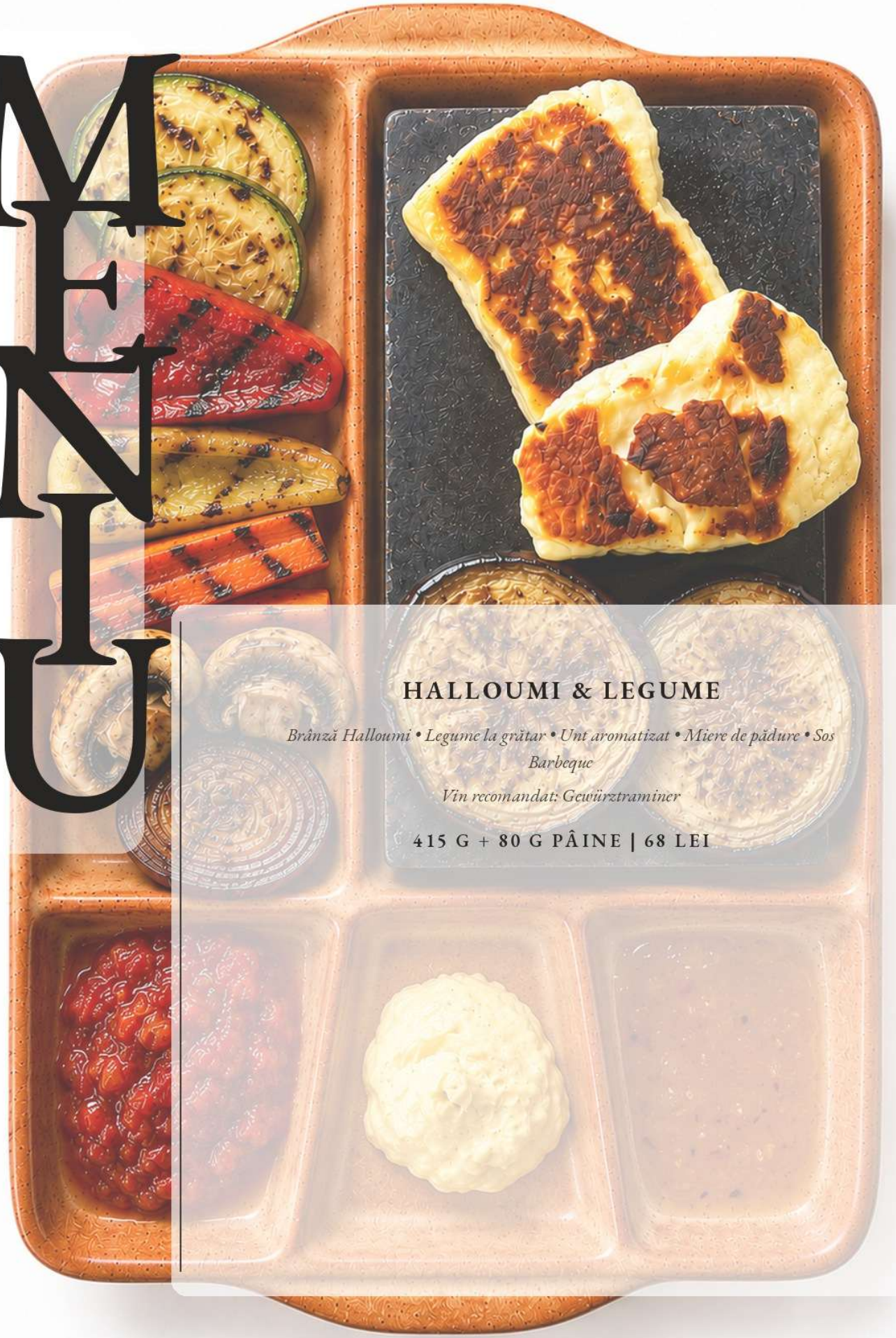
PATE DE SFECLĂ CU PÂINE DE CASĂ

Sfeclă roșie • Cartof • Pastă de susan • 2 felii pâine de casă

Vin recomandat: Pinot Noir Rosé

140 G + 70 G (2 FELII × 35 G) | 20 LEI

MENIU



HALLOUMI & LEGUME

Brânză Halloumi • Legume la grătar • Unt aromatizat • Miere de pădure • Sos Barbeque

Vin recomandat: Gewürztraminer

415 G + 80 G PÂINE | 68 LEI

MENIU



SOS AIOLI ARTIZANAL CU USTUROI NEGRU — SOSUL CASEI

Usturoi negru și alb • Maioneză de casă • Lămâie • Parmezan

30 G | 12 LEI

MENIU

PÂINE NEAGRĂ DE CASĂ / CHIFLĂ DE CASĂ

Coaptă în bucătăria noastră.

Pâine neagră de casă — Soiuri vechi de cereale BIO integrale • Durum • Spelta • Secară — 2 felii, 70 g | 3 lei

Chiflă de casă — Tărâțe BIO • Spelta — 2 buc., 100 g | 4 lei

PÂINE 3 LEI · CHIFLĂ 4 LEI

MENIU



BUBBLE IN THE HAND

Cremă de oțet din cireșe negre cu apă minerală.

Recomandarea noastră ca înlocuitor pentru vin, ideal pentru copii — sau bule în pahar!

150 ML | 8 LEI

MENIU



CLĂTITE ÎN STIL GRECESC CU SOS TZATZIKI

Roșii • Castraveți • Ceapă • Feta • Ulei de măsline

Vin recomandat: Sauvignon Blanc

320 G + 70 G | 35 LEI

MENIU



ECHT HÄLLISCHE WÜRSTCHEN

Cârnați BIO germani din carne de porc, preparați după rețeta tradițională din regiunea Hohenlohe. Afumați delicat și condimentați cu mirodenii naturale. Se servesc cu pâine, muștar și ketchup.

3 buc. / 145 g | 15 LEI

HOHENLOHER BIO-RINDSWURST

Cârnați BIO din carne de vită, realizați după o rețetă autentică din Hohenlohe. Condimentați exclusiv cu mirodenii naturale, oferă un gust curat, intens și o textură suculentă. Se servesc cu pâine, muștar și ketchup.

2 buc. / 145 g | 18 LEI

MENIU



FOCACCIA ITALIANĂ

Focaccia pregătită după o rețetă tradițională italiană, cu miez pufos și aerat, crustă ușor crocantă și aromă autentică de rozmarin și sare grunjoasă. Se servește alături de ulei de măsline extravirgin și cremă de oțet balsamic din propria manufactură, o combinație care completează perfect gustul și transformă fiecare bucată într-o experiență autentic mediteraneană.

200 g focaccia + 80 g sos | 15 LEI

MENIU

AI O RECOMANDARE PENTRU UN PREPARAT PE CARE VREI SA IL INCERCI AICI?
ACUM E MOMENTUL! NOI IL TESTAM SI DACA NE PLACE, POSIBIL SA IL GASESTI
IN MENIU LA URMATOAREA VIZITA

NUME PREPARAT NOU

ingrediente / descriere scurtă

RECOMANDARE PREȚ