

Meniu – Casa din Bran

Povestea bucătarului

Sunt Vasilică-Marinică Bejenaru, născut și crescut într-un sat din județul Iași. Sunt membru al echipei naționale de bucătări a României, participant la Olimpiada Mondială de Gastronomie (Medalie de bronz), câștigător în competiții naționale în gastronomie, dar și sportive de performanță, cu multiple titluri naționale și europene.

La 15 ani am plecat de acasă, pentru a-mi găsi împlinirea în bucătărie, ghidat fiind de gustul minunat al bucatelor cu care Mamaia Ana m-a crescut, dar pentru care am căutat în permanență desăvârșirea. Un moment de răscruce pentru mine a fost întâlnirea cu Maestrul în Artă Culinară, Prof. Ioan Florescu, sub îndrumarea căruia am descoperit gastronomia ca artă și am început ascensiunea spre perfecționare.

Gătesc cu pasiune și dragoste pentru oaspeții Casei din Bran, folosind ingrediente proaspete, din culturi locale și românești, atent selecționate de către mine.

În felul acesta, pe lângă preparatele sănătoase și savuroase, ce păstrează gustul autentic românesc, întoarcem un gest de susținere către comunitate, pentru ca micii producători locali să poată continua creșterea tradițională și neintensivă de produse vegetale și animale. Vă doresc poftă bună și o experiență gastronomică de neuitat.

Chef Bejenaru

Gustări

Gustare rece Casa din Bran (*9).....40 lei
Zacuscă, salată de vinete, mușchi afumat, mușchiuleț de porc, jumeri, slănină, cârnați - 125/125/50/50/50/50/50 – 400g

Gustarea Cavalerului (caldă)(*1,3,4,7,10,12)....27 lei
Caș prăjit în foaie de clătită, pate din ciuperci de pădure pe file de păstrăv prăjit 35/5/30/60/130 – 260 g

Gustarea Domniței (caldă)(*3,7).....28 lei
Ou poșat, mille-feuille din piept de pui cu roșii și burduf gratinat - 50/50/30/30/160 – 320 g

Meniu pentru copii

Sticks-uri de pui (*3,7,9).....21 lei
Cu piure de cartofi și legume, mix de salată 100/1/80/40/5 – 226 g

Chipsuri din file de păstrăv (*1,4).....24 lei
Cu risotto din grâu și legume proaspete, sos de roșii - 100/80/40/10 – 230 g

Tagliatelle cu sos de roșii (*1,7,9).....20 lei
Cu legume și brânză maturată, mix de salată 100/50/40/30/5 – 225 g

Supă și ciorbe

Ciorbă de burtă (*3,7,9).....18 lei
Cu smântână și ardei iute - 350 g

Ciorbă de cartofi cu ciolan afumat(*3,7,9).....17 lei
Cu tarhon, dresă cu smântână - 350 g

Supă de pui (*1,3,7,9).....18 lei
Cu galuște din carne de pui și tăiței din foaie de clătită - 170/20/40/30/- 260gr

Supă cremă de legume si chips din piept de porc afumat.....18 lei
*se prepara din cele mai proaspete legume pe care le are bucătarul în ziua respectivă - 240/30 - 270 g

Paste făcute în casă

Colțunași umpluți cu spanac (*1,3,7,9).....33 lei
Cu julien din mușchiuleț de porc cu sos de brânză și ciuperci, brânză maturată - 100/80/50/40/20 – 290 g

Tagliatelle cu roșii proaspete și legume, chips din file de păstrăv copt, brânză maturată (*1,3,4,7,9,10).....32 lei
100/40/40/80/10- 270 g

Foi de clatită cu Julien de mușchi de vită, cu pate din ciuperci de pădure (*1,3,7,9).....37 lei
Și sos alb spumant, brânză rasă 40/80/40/40/10 – 210 g

Fel de bază

Bulz ciobănesc (*3,7).....37 lei
Cu ou și crocant din piept de porc afumat 130/80/40/10 – 260 g

Carne de la garniță (*3,7).....42 lei
Cu mămligă, brânză de burduf, ou ochi și murături - 200/200/100/50 – 550 g

Sarmale (*1,7,9).....35 lei
Cu mămligă, ardei și smântână 250/200/5/10 – 465 g

Ospățul cavalerului (*1,3,7,9,10).....47 lei
❖ crepinietă din ficat de pasăre învelit în piept de porc afumat;

❖ piept de pui cu cremă de brânză și verdețuri;
❖ buzdugan din ciocănele de pui crocant; sos de ardei copt cu boabe de muștar; mix din salată cu lăstari

65/70/70/10/5 – 220 g si 185 g garnitură*

Merindea brăneanului (*1,3,7,9,10)..... 51 lei
❖ muschiuleț de porc copt;

❖ coastă de porc confiată, glasată în sos de oțet cu muștar boabe și ardei iute;

❖ creier de porc cu ou și verdețuri, copt pe plită 65/85/50 – 200 g și 200 g garnitură*

Fel de bază

Deliciu regal (*1,3,7,9,10)..... 77 lei
❖ mușchi de vită copt, glasat în unt cu cimbrisor;
❖ galantină din momițe de vițel cu ierburi aromatice;
❖ limbă de vită în sos de legume coapte 65/70/70 – 205 g și 200 g garnitură*

Vis la Stâna Baciului din Bran (*1,3,7,9,10)...67 lei
❖ cotlet de berbecuț glasat în unt cu ierburi aromatice;
❖ pastramă de oaie confiată;
❖ cârnat de oaie preparat în bucătăria proprie, copt pe plită 80/70/60 – 210 g și 200 g garnitură*

Platou vânătoresc (*1,3,6,7,8,9,10).....56 lei
❖ foaie de clătită umplută cu ragu din mistreț și legume proaspete;
❖ bourguignon din spată de cerb glasată în compot de ardei gras cu boabe de muștar;
❖ antricot de căprioară copt în unt cu cimbrisor, reducere de vin roșu 65/65/70 – 200 g + 200 g garnitură*

*Toate garniturile sunt preparate din ingredientele proaspete procurate de bucătar în ziua respectivă.

Peste

File de păstrăv rulat cu spanac și usturoi (*1,3,4,7,9,10).....42 lei
Cu pate din mix de ciuperci de pădure, sos de unt cu oțet de mere 170/30/40/10 – 250 g și 200 g garnitură*

Saramură din file de crap (*4,9).....48 lei
Cu legume coapte pe plită, verdețuri aromatice și mămligă prăjită - 200/160/150/30 – 430 g

Meniu ovo-lacto-vegetarian/vegan

La recomandarea personală a bucătarului, în funcție de ingredientele proaspete din ziua respectivă - 380 g.....36 lei

Salate

Salata Chef-ului (*1,7,8,9,10).....32 lei
Julien din mușchi de vită, cuburi de brânză de burduf, mix de salată verde cu oțet de fructe de pădure, ciuperci, semințe 80/40/70/5/40/10- 245g

Salată Casa din Bran (*3,7,8).....27 lei
Piept de pui cu roșii coapte și gratinat cu brânză maturată, mix din salată verde, dressing de iaurt cu mărar 80/35/35/70/20 – 240 g

Salată regală (*1,3,4,7,8,9,10).....29 lei
File de păstrăv infuzat în ierburi aromatice, caș prăjit, sos de roșii cu busuioc, mix de salată proaspătă, semințe 80/40/30/70/10 – 230 g

Desert – în amintirea copilăriei

Cremă de zahăr ars (*1,3,7,8).....21 lei
Cu fructe și crutoane de chec - 180/20/10 – 210 g

Desertul casei (*1,3,7,8).....22 lei
Tartă cu măr, aromatizată cu scorțișoară, bezea coaptă și fructe, înghețată de vanilie cu nuci caramelizate – 100/40/40 – 180 g

Lapte de pasăre și cuburi din chec (*1,3,7,8).....20 lei
160/20 – 180 g

Clătite Brașovene (*1,3,7,8)..... 17 lei
Cu brânză proaspătă de vaci și stafide, gratinate și înobilate cu dulceață, înghețată de vanilie cu nuci caramelizate 40/150/35/40 – 265 g

Clătite cu dulceață (*1,3,7,8)..... 17 lei
Cu dulceață de fructe din producție proprie, înghețată de vanilie cu nuci caramelizate 150/40 – 190 g

ALERGENI: (1) Cereale care contin gluten: grau,secara, orz, ovaz sau hibridi ai acestora si produse derivate; (2) Crustacee si produse derivate; (3) Oua si produse derivate; (4) Peste si produse derivate; (5) Arahide si produse derivate; (6) Soia si produse derivate; (7) Lapte si produse derivate, lactoza; (8) Fructe cu coaja: migdale, nuci, fistic, alune de padure si produse derivate; (9) Telina si produse derivate; (10) Mustar si produse derivate; (11) Seminte de susan si produse derivate; (12) Dioxid de sulf si sulfiti in concentratii de peste 10mg/kg; (13) Lupin si produse derivate; (14) Moluste si produse derivate

Bauturi

Cocktails

Aperol Spritz.....	20 lei
<i>Aperol, Prosecco, apa minerala, suc de portocale</i>	
Aperol Sprite.....	20 lei
<i>Aperol, Prosecco, Sprite</i>	
Campari Orange.....	20 lei
<i>Campari, suc de portocale</i>	
Gin Tonic Beefeater.....	20 lei
Gin Tonic G-Vine.....	25 lei
Gin Tonic Brockmans.....	25 lei
Gin Tonic Hendricks.....	25 lei
Hawaiian Ice Tea.....	25 lei
<i>Triplu sec, sweet&sour, vodka, gin, rom, Chambord, 7Up</i>	
Cosmopolitan.....	20 lei
<i>Triplu sec, vodka, lime, suc cranberry</i>	
White Russian.....	20 lei
<i>Vodka, Tia Maria, frisca lichida, boabe de cafea</i>	
Mojito.....	20 lei
<i>Rom, zahar brun, lime, apa plata, menta</i>	
Mojito Passion Fruit.....	25 lei
<i>Rom, zahar brun, lime, apa plata, menta, piure Passion Fruit</i>	
Mojito Forest Fruit.....	25 lei
<i>Rom, zahar brun, lime, apa plata, menta, piure fructe de padure</i>	
Margarita.....	25 lei
<i>Triplu sec, tequila, lime</i>	
Caipirinha Tropical.....	20 lei
<i>Sagatiba pura, lime squeeze, zahar brun, piure de mango</i>	
Caipiroska.....	20 lei
<i>Vodka, zahar brun, lime squeeze</i>	
Secret Garden.....	25 lei
<i>Gin, sirop de soc, suc de mere, True Ginger</i>	
Pina Colada.....	20 lei
<i>Rom, suc de ananas, lime, frisca, ananas, piure de cocos</i>	
Hugo.....	25 lei
<i>Spumant, sirop de soc, menta, lime, apa</i>	
Kyr Royal.....	20 lei
<i>Prosecco, Crème de Casis</i>	

Cocktails

Mimosa.....	20 lei
<i>Prosecco, suc de portocale</i>	
Laguna Azul.....	20 lei
<i>Rom, blue curacao, suc ananas, piure cocos</i>	
Sangele lui Dracula.....	20 lei
<i>Vodka, suc de rosii, sos Worchester, tabasco, sare, piper</i>	
Cuba Libre.....	20 lei
<i>Rom, Pepsi, lime squeeze</i>	
Godfather.....	20 lei
<i>Whiskey, amaretto</i>	
Green Apple N.A.....	20 lei
<i>Suc de mere verzi, zahar brun, piure de mere verzi, lime squeeze, mar, scortisoara</i>	
Red Apple N.A.....	20 lei
<i>Suc de mere rosii, True Ginger, piure de fructul pasiunii, lime, zahar, physallis</i>	
Fresh Aloe N.A.....	20 lei
<i>Suc Aloe, Green Tea, lime, zmeura</i>	

Traditional

Palinca – 50 ml.....	15 lei
Tuica Zetea – 50 ml.....	15 lei
Visinata Sabber – 50 ml.....	12 lei
Afinata Sabber – 50 ml.....	12 lei

Digestiv

Unicum – 50 ml.....	12 lei
Jaggermeister – 50 ml.....	15 lei
Fernet Branca – 50 ml.....	15 lei
Fernet Branca Menta – 50 ml.....	15 lei

Liquer

Bailey's – 50 ml.....	15 lei
Grand Marnier – 50 ml.....	20 lei
Dissaronno – 50 ml.....	20 lei
Chambord - 50 ml.....	15 lei
Tia Maria – 50 ml.....	15 lei

Rom

Plantation XO – 50 ml.....	45 lei
Zacapa 23 – 50 ml.....	50 lei
Captain Morgan spice/white – 50 ml.....	15 lei

Tequila

Patron Silver/Reposado 40 ml.....	20 lei
Patron XO Caffè – 40 ml.....	25 lei
Jose Cuervo Silver/Gold – 40 ml.....	15 lei

Whiskey

Chivas Regal 12 – 50 ml.....	20 lei
Chivas Regal 18 – 50 ml.....	30 lei
J&B – 50 ml.....	15 lei
Jack Daniel's – 50 ml.....	18 lei
Glenfiddich 15 – 50 ml.....	40 lei
Glenfiddich 18 – 50 ml.....	45 lei
Glenfiddich 23 – 50 ml.....	50 lei
Maccallan – 50 ml.....	30 lei
Lagavulin – 50 ml.....	50 lei
Oban – 50 ml.....	40 lei
Jameson – 50 ml.....	20 lei
Glenmorangie – 50 ml.....	35 lei

Cognac

Hennessy – 50 ml.....	30 lei
Hennessy XO – 50 ml.....	65 lei
Courvoisier VS – 50 ml.....	20 lei
Courvoisier XO – 50 ml.....	50 lei
Jidvei VSOP – 50 ml.....	15 lei

Vodka

Finlandia – 50 ml.....	10 lei
Absolut – 50 ml.....	13 lei
Belvedere – 50 ml.....	30 lei
Grey Goose – 50 ml.....	40 lei
Beluga – 50 ml.....	40 lei

Shot-wri

B52 – 40 ml.....	15 lei
<i>Bailey's, Khalua, Triplu sec</i>	
Kamikaze – 40 ml.....	15 lei
<i>Vodka, Triplu sec, Sweet&Sour</i>	
Ferrari – 40 ml.....	15 lei
<i>Crème de Casis, Sambuca, Bailey;s, Tequila</i>	
Shot Casa din Bran.....	15 lei
<i>Vodka, Sweet&sour, menta, piure redberries</i>	

Racoritoare

Pepsi/Mirinda/7Up – 250 ml.....	8 lei
Evervess tonic – 250 ml.....	8 lei
Lipton Ice Tea – 250 ml.....	8 lei
Granini Orange/Apple/Blueberry.....	9 lei
Apa minerală/plată -330 ml.....	6 lei
Apa minerală/plată – 750 ml.....	9 lei
Red Bull – 250 ml.....	12 lei

Cafea

Ristretto – 15 ml.....	10 lei
Espresso – 35 ml.....	10 lei
Espresso lung – 75 ml.....	10 lei
Espresso dublu – 70 ml.....	14 lei
Espresso decof – 35 ml.....	10 lei
Cappucinno.....	12 lei
Cappucinno Flavour.....	14 lei
<i>Vanilie/Dissaronno/Alune</i>	
Cappuccinno Vienez.....	12 lei
Caffee Latte.....	14 lei
Caffee Latte Flavour.....	15 lei
<i>Vanilie/Dissaronno/Alune</i>	
Caffee Frappee.....	18 lei
Irish Coffee.....	25 lei

Limonada & Fresh

Limonada – 250 ml.....	15 lei
Limonada cu menta si ghimbir – 250 ml.....	17 lei
Limonada mediteraneana – 250 ml.....	15 lei
Frozen Socata – 250 ml.....	15 lei
Fresh portocale – 250 ml.....	15 lei
Fresh grapefruit rosu – 250 ml.....	15 lei
Fresh portocala si grapefruit – 250 ml.....	15 lei
Fresh mix – 250 ml.....	18 lei
<i>morcov.mar,telina,portocala,sfecla rosie,ghimbir</i>	

Bere & Cidru

Ursus Premium – 500 ml.....	9 lei
Ursus Black – 500 ml.....	10 lei
Carlsberg – 500 ml.....	10 lei
Tuborg – 500 ml.....	9 lei
Tuborg draft – 400 ml.....	9 lei
Holsten Wheat/Raddler – 500 ml.....	9 lei
Bucur blondă/bruna – 350 ml.....	12 lei
Guinness – 330 ml.....	12 lei
Somersby - 330 ml.....	9 lei
<i>Blackberry/Pear/Blueberry</i>	