



★★★★★
Afrodită
Resort & SPA

M E N I U

RESTAURANT LABYRINTH
TERASA

PROGRAM - PRÂNZ & CINĂ - 12.00 – 22.00



SPECIALITĂȚILE SEFULUI BUCATAR

Muschi de vita în stil englezesc (225g) 68

mușchi de vită*, cimbrisor, unt, ardei gras, zucchini, ciuperci, cartofi parizieni, pătrunjel, chili și sos de hribi

Coaste de porc (300/ 150 g) 42

coaste de porc* cu sos bbq și cartofi în fulgi porumb

Ciolan bavarez (650/ 200 g) 42

ciolan de porc* cu varză albă, mere, dulceață de ceapă, cimbru, paprika și mărar

Tigaie picantă cu porc sau pui (350g) 36

cu porc* sau pui*, cabanos, ardei gras, ceapă, ciuperci, morcov, usturoi, vin, ardei iute, sos chili, verdeață

Șnițel de pui roman (300/200g) 36 cu piure de cartofi

șnițel de pui* cu șuncă presată, cașcaval, ciuperci, smântână și sos tomat, piure de cartofi.

Mămăliguta cu piept pui, (250/200 g) 32 hribi și sos de smântână

mămăligă cu piept de pui, hribi și smântână



SUPE & CIORBE

12:00 – 17:00



Cremă de hribi cu crutoane (350g) 14

Ciorba tradițională (400g) 14 de pește și legume proaspete

Ciorbă țărănească de vită (400g) 14

Ciorbă de fasole în paine (400g) 16

Ciorbă de burtă (400g) 16

Cremă de legume (350g) 12 cu crutoane



APERITIVE

Creveți trași în ulei (100g) 32

de măsline, lămâie, pătrunjel proaspăt și usturoi

creveți*, legume proaspete, lămâie, pătrunjel proaspăt, usturoi, ulei de măsline extra virgin

Frigaruie (250g) 28

de brânză Halloumi



cuburi de brânză Halloumi la grătar, pe pat de roșii și mix de salate

Vinete gratinate (250g) 24

alla parmigiana



vinete, mozzarella, sos de roșii, parmezan

Dacă aveți alergii alimentare, vă rugăm să ne comunicați!

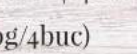
*prețuri în lei, includ TVA

BRUSCHETTE

Bruschette (200 g/4buc) 
cu roșii, usturoi și parmezan

pâine coaptă, cu ulei de măsline, roșii, usturoi, roșii uscate, oregano, parmezan

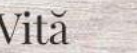
Bruschete mixte (300g/6buc) 
bruschete cu cremă de ton și măsline, cremă de brânză și trufe, roșii cu usturoi și parmezan

Bruschete cu somon (150g/4buc) 
bruschette cu file de somon fume, ulei de măsline, ceapă roșie, capere și lămâie

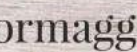


PASTE ȘI RISOTTO

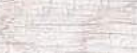
LA TIGAIIE

Linguini cu Mușchi de Vită (300g) 
cu mușchi de vită, broccoli, cremă, parmezan

Penne Rigate cu Somon 
cu file de somon, parmezan, cremă, ou, busuioc, cognac, ceapă, sos de roșii

Penne Rigate Quatro Formaggi 
cu cașcaval, parmezan, gorgonzola, brânză topită, smântână

Spaghete Alla Carbonara 
cu bacon, gălbenuș ou, parmesan și smântână

Spaghete Milaneze 
suncă presată, ciuperci, roșii Pomodoro și usturoi

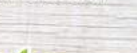
SALATE

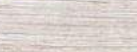
Salată Afrodita (400g) 
cu Mușchi de Vită

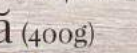
salată mixtă cu mușchi de vita, roșii cherry, ardei gras, ceapă roșie, măsline, parmezan și Biscotti

Salată Caesar's (300g) 
cu Piept de Pui la Grătar

salată verde cu piept de pui la grătar, parmezan, anchois, ou fiert, sos caesar și biscotti

Salată Halloumi (300g) 
mix de salate cu brânză halloumi la grătar și legume coapte (la plită)

Salată Mediterraneo (400g) 
salată mixtă cu ton, roșii cherry, castravete, ardei gras, ceapă roșie, ou, măsline, porumb și Biscotti

Salată Horiatiki Grecească (400g) 
roșii castraveți, ardei gras, ceapă roșie, brânză feta, măsline verzi, oregano



LA CUPTOR (300g)

Penne siciliene al forno 
pui*, bacon, champignons, mozzarella, roșii cherry, usturoi, oregano, parmezan, vin alb

RISOTTO (300g)

Risotto cu vită sau pui 
orez arborio cu vită sau pui, mix de ciuperci, smântână, parmezan, ulei de măsline extravirgin, pătrunjel

HAMBURGER

Hamburger Afrodita (450g)

burger black angus, maioneză, salată verde, ceapă roșie, brânză cheddar, castraveți murați, roșii, ou, ketchup și cartofi prăjiți

*adaugă: cheddar, guacamole

4

Black Burger Herculum (450g)

chiflă neagră, burger black angus, maioneză, salată verde, ceapă roșie, castraveți murați, bacon, roșie, ketchup și cartofi prăjiți

Hamburger Wrap (450g)

lipie, burger black angus, cheddar, mozzarella, gorgonzola, castraveți murați, salată verde, legume și cartofi prăjiți



Pulled Pork (450g)

cu sos barbeque, spată de porc coaptă la cuptor, cheddar, usturoi, murături, varză murată, cartofi prăjiți

Hamburger (400g)

cu File de Somon la grătar

cu cremă de avocado, file de somon la grătar, salată, roșii, maioneză cu capere, cartofi prăjiți

36

36

32

32

36

Hamburger Double Deck

48



pentru gurmanzi:

adaugă o chiftea și creează-ți propriul hamburger Double Deck !

LA GRĂTAR

Mușchi de vită (225g)

62

Cotlete de berbecuț (220g)

48

Ceafă de porc marinată (180 g)



36

Piept de pui marinat (180 g)

28

Frigărui de pui sau porc (180 g)

26

piept de pui sau cotlet de porc, cu ceapă, ardei gras și roșii

* comunicați ospătarului gradul de frigere preferat!



PEȘTE



VĂ RUGĂM SĂ COMUNICAȚI OSPĂTARULUI
MODUL DE PREGĂTIRE PREFERAT!

grătar • plită • cuptor • tigaie • în sare

Dorada Regală (200g)	38
File de Somon (160g)	36
Păstrăv (200g) 🇷🇴	32

*gramaj în stare crudă

GARNITURI

Orez Negru (200g)	14
Orez cu hribi (200 g)	14
Duet de broccoli și conopida (200g)	12
trase la tigaie cu unt și usturoi	
Ciuperci la grătar (150g)	12
Legume la tigaie sau la plită (200 g)	12
Mamaligută cu ciuperci (150g)	12
și trufe, la grătar	

Dacă aveți alergii alimentare, vă rugăm să ne comunicați!

SALATE DE ACOMPANIAMENT

Salata grădinarului (200 g)	8
Salată de varză cu morcovi (200 g)	8
Salată de ardei copti (150 g)	9
Salată de sfeclă roșie cu hrean (150 g)	9
Salată de murături asortate (150 g)	9

DESERT



Tort cu mousse de ciocolată (130 g)	18
belgiană neagră și albă	
Lava cake cu înghețată (150 g)	18
de vanilie	
Papanasi 🇷🇴	18
cu dulceață și smântână	
(o gogoasă 110/ 50/ 50 g)	
Tartă cu mere și înghețată (190g/35 g)	16
Înghețată asortată – 3 cupe (150 g)	14

*prețuri în lei, includ TVA

[illegible]

1 Chiflă	2
1 Ardei iute	2
Smântână (50 g)	4
Mujdei (50 g)	4
Hrean (50 g)	4
Telemea (50 g)	4
Parmezan ras (40 g)	6

 **LACTO - VEGETARIAN**

Informații despre ingrediente sunt disponibile la cerere.
Toate ingredientele noastre sunt proaspete și pe cât posibil, selectate din surse locale

Dacă aveți alergii alimentare, vă rugăm să ne comunicați!

*prețuri în lei, includ TVA

ALERGII ȘI INTOLERANȚE ALIMENTARE
în cazul în care cunoașteți că sunteți alergic la produse alimentare
vă rugăm să comunicați cu echipa noastră de servire

AFRODITA RESORT & SPA

Alergenii din produsele finite din meniurile a la carte / actualizat (Ediția decembrie 2018)

Conform Directivei 2000/13/CE A PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI A CONSILIULUI

din 20 martie 2000

alergenii din alimente se pot încadra în următoarele grupe:

1. Cereale care conțin gluten (adică grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibridi ai acestora) și produse derivate;
2. Lupin și produse derivate;
3. Semințe de susan și produse derivate;
4. Arahide și produse derivate;
5. Soia și produse derivate;
6. Țelină și produse derivate;
7. Ouă și produse derivate;
8. Crustacee și produse derivate;
9. Moluște și produse derivate;
10. Pește și produse derivate;
11. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză);
12. Fructe Rosaceae – căpșuni, zmeură, fragi;
13. Cacao și derivate;
14. Fructe cu coajă, adică migdale (*Amygdalus communis* L.), alune de pădure (*Corylus avellana*), nuci (*Juglans regia*), anacarde (*Anacardium occidentale*) nuci Pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nuci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de macadamia și nuci de Queensland (*Macadamia ternifolia*) și produse derivate;
16. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru





★★★★★
Afrodită
Resort & SPA

TIMPUL DE PREPARARE ȘI SERVIRE

SUPE
APERITIVE
SALATE



15-20
min

PASTE / RISOTTO
PESTE / GRILL
GARNITURI / DESERT



20-40
min

* în funcție de gradul de ocupare și complexitatea preparatului,
timpul de servire poate depăși valoarea estimată
Vă mulțumim pentru înțelegere!



Strada Complexelor 2, Băile Herculane, jud Caraș Severin



0040-255-560264 / 0725 724 183



receptie@afroditaresort.ro



Afrodită Resort & Spa