



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți 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 cu nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice

ALERGENI / ALLERGENS:

1. Cereale care conțin gluten (grâu, seară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora) și produse derivate; Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, whole wheat or hybrids) and derived products;
 2. Crustacee și produse derivate; Crustaceans and derived products;
 3. Ouă și produse derivate; Eggs and derived products;
 4. Pește și produse derivate; Fish and derived products;
 5. Arahide și produse derivate; Peanuts and derived products;
 6. Soia și produse derivate; Soy and derived products;
 7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză); Milk and derived products (including lactose)
 8. Fructe cu coajă (migdale, alune de pădure, nuci, caju, nuci Pecan, nuci de Brazilia, fistic, nuci de Macadamia și nuci de Queensland) și produse derivate; Fruits with peel (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, Macadamia nuts and Queensland nuts);
 9. Țelină și produse derivate; Celery and derived products;
 10. Muștar și produse derivate; Mustard and derived products;
 11. Seminte și produse derivate; Seeds and derived products;
 12. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații peste 10 mg/kg sau 10 mg/l; Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l;
 13. Moluște și produse derivate; Molluscs and derived products;
 14. Lupin și produse derivate; Lupine and derived;
- În cazul în care suferiți de o alergie sau aveți un regim alimentar restrictiv, vă rugăm să solicitați informații suplimentare înainte de a efectua comanda. Vă mulțumim pentru înțelegere!
If you suffer from an allergy or have a restrictive diet, please request additional information before placing your order. Thank you for understanding!



MENU

-food-


fine dining with a twist from nature

Ingrediente alese cu grijă din natură fac gustul preparatelor Grace by the Lake, unul cu adevărat unic.

Cultivate cu măiestrie, în inima naturii, legumele și fructele provin atât din grădina Serenity, cât și de la producători locali. Bogățiile Mării Negre sunt aduse proaspete, iar midiile sunt transformate într-un vis culinar. Carnea provine de la producători români. Vita, bine maturată, este adusă direct din America de Sud.




Toate acestea formează o simfonie de gusturi și culori, care transformă fiecare farfurie ce iese din mâna bucătarilor noștri, în artă.

Cold Starter

1. Bufala pe pat de rucola, chips de tortilla, roșii deshidratate, semințe de pin prăjite și pudră de ulei de măsline, 180 G  39 RON
Bufala on arugula plate, tortilla chips, dehydrated tomatoes, roasted pine nuts and olive oil powder
Alergeni / Allergens: 5, 7, 8, 12
2. Carpaccio de vită, salată rucola, roșii deshidratate din grădina proprie și scalii de Parmigiano-Reggiano, 80/80 G 38 RON
Beef carpaccio, arugula salad, dehydrated tomatoes from our garden and scales of Parmigiano-Reggiano
Alergeni / Allergens: 7
3. Stridii pe pat de gheață 14 RON / buc
Oysters served on ice plate
Alergeni / Allergens: 4
4. Terină de foie gras cu dulceață de ardei iute și sorbet de gălbiori, 120/60 G 45 RON
Foie gras terrine served with hot pepper jam and chanterelle sorbet
Alergeni / Allergens: 8, 12
5. Icre negre cu pâine de secară și cremă de brânză fină, 15/80/50 G 87 RON
Black caviar with rye bread and cream cheese
Alergeni / Allergens: 1, 4, 7
6. Tartar de Venison, caviar, maioneză cu trufe, suc de coacăze, 180 G 69 RON
Venison tartare, caviar, truffle mayonnaise, redcurrant juice
Alergeni / Allergens: 4, 6, 7, 10
7. Trio de pește marinat: somon, ton, biban și icre de somon, 60/60/60/20 G 47 RON
Marinated fish trio: salmon, tuna, sea bass and salmon roe
Alergeni / Allergens: 4, 6, 10, 12
8. Carpaccio de caracatiță cu buchet de salată, roșii cherry, chilli și pudră din cerneală de sepie, 80/35/35 G 43 RON
Octopus carpaccio served with salad bouquet, cherry tomatoes, chilli and squid ink powder
Alergeni / Allergens: 1, 4, 12, 13

Hot Starter

9. Melci gratin la cuptor cu usturoi și verdețuri, 80/100/20 G 47 RON
Baked snail served in garlic and herbs butter
Alergeni / Allergens: 1, 7, 14
10. Scoici Saint Jacques cu chips de dovleac, piure de dovleac și ulei de verdețuri, 60/130 G 42 RON
Saint Jacques shells, pumpkin chips, pumpkin puree and herb oil
Alergeni / Allergens: 7, 14
11. Momițe de vițel cu cremă de conopidă coaptă, concasse de legume și spumă de pătrunjel, 150/100/70 G 49 RON
Calf sweetbread with baked cauliflower cream, vegetable concasse and parsley foam
Alergeni / Allergens: 10, 12

12. Supă cremă de roșii, chips de Parmigiano-Reggiano și ulei de verdețuri, 350 G  19 RON
Tomato cream soup, Parmigiano-Reggiano chips and herb oil
Alergeni / Allergens: 1, 7
13. Supă de ceapă franțuzească, crostini cu Parmigiano-Reggiano, 350 G  22 RON
Fench onion soup with Parmigiano-Reggiano crostini
Alergeni / Allergens: 1, 7
14. Supă cremă de ciuperci cu trufe de la poalele munților Făgăraș, 350 G  20 RON
Mushroom cream soup with truffles from Făgăraș mountains
Alergeni / Allergens: 1, 7
15. Borș de curcan cu zdrențe de ou și leuștean din grădina proprie, 350 G 18 RON
Turkey broth with egg rags and lovage from our garden
Alergeni / Allergens: 3, 9

Soups

Focaccia

16. Focaccia simplă/parmezan/rozmarin și usturoi/ măsline și roșii, 300 G

Focaccia/Parmigiano-Reggiano/rosemary and garlic/ olives and tomatoes

Alergeni / Allergens: 1, 7, 12



18 RON

17. Salată asiatică cu noodles de legume, gătiți la foc iute, 300 G

Asian salad with vegetables noodles

Alergeni / Allergens: 2, 5, 6, 9



28 RON

18. Trio de ardei cu anșoa, măsline Kalamata, vin alb și pătrunjel, 220/25/25 G

Pepper trio with anchois, Kalamata olives, white wine and parsley

Alergeni / Allergens: 4, 6

29 RON

19. Salată Caesar cu curcan, chips de bacon și scalii de Parmigiano-Reggiano, 210/120/80 G

Turkey Caesar salad with bacon chips and Parmigiano Reggiano

Alergeni / Allergens: 1, 4, 6, 7

34 RON

20. Salată cu piept de rață afumat, roșii cherry, blue cheese, nuci prăjite și dressing din reducere de vin de Porto și afine, 300/50 G

Duck breast salad with cherry tomatoes, blue cheese, baked nuts and blueberry, Porto wine reduction dressing

Alergeni / Allergens: 7, 8

39 RON

21. Salată cu creveți, tartar de avocado, roșii, ceapă, pătrunjel și usturoi, pe pat de rucola, 220 G

Shrimp salad, avocado tartare, tomatoes, onion, parsley and garlic, on arugula plate

Alergeni / Allergens: 2, 7

42 RON

Salads

Fish

22. Homar la grătar cu salsa de mango, ardei roșu, pulpă de lime și coriandru

Grilled lobster with mango salsa, red pepper, lime and coriander

Alergeni / Allergens: 2

32 RON
/ 100 G

23. Ton roșu la grătar servit cu sparanghel, ardei copt și sos de lămâie, 200/100/50 G

Grilled tuna with asparagus, baked peppers and lemon sauce

Alergeni / Allergens: 4, 7, 12

79 RON

24. Tigaie picantă cu fructe de mare: tentacul de calamar, tub de calamar, creveți, carne de scoici și scoici întregi, 450 G

Spiced pan-fried seafood: squid tentacle, tube squid, shrimp and mussels

Alergeni / Allergens: 2, 4, 7, 14

67 RON

25. Biban de mare cu cremă de păstârnac și praz, ulei de verdețuri și spumă de iaurt, 200/170/20 G

Sea bass with parsnip and leek cream, herb oil and yogurt foam

Alergeni / Allergens: 1, 2, 4, 7, 9, 12

57 RON

26. Duo din scoici Saint Jacques și creveți Black Tiger, mille-feuille din cartofi dulci cu spumă de șofran și pudră de cârnați chorizo, 370 G

Saint Jacques shells and Black Tiger shrimps duo, sweet potato mille-feuille with saffron foam and chorizo sausage powder

Alergeni / Allergens: 2, 7, 12, 14

77 RON

27. File de doradă cu ratatouille de legume din grădina proprie și sos de creveți, 200/200/50 G

Sea Bream fillet, ratatouille with vegetables from our garden and shrimp sauce

Alergeni / Allergens: 1, 2, 4, 7

53 RON

28. Tentacule de caracatiță cu salsa mediteraniană, cremă de cartofi și pudră de busuioc, 250/20/200 G

Octopus tentacles with Mediterranean salsa, potato cream and basil powder

Alergeni / Allergens: 7, 14

79 RON

Pasta

29. Spaghete de casă cu roșii cherry și busuioc, 350 G

Homemade spaghetti with cherry tomatoes and basil

Alergeni / Allergens: 1, 7, 3



29 RON

30. Tagliatelle de casă cu nero di sepie, fructe de mare, roșii cherry, usturoi, vin, busuioc, 200/150 G

Homemade tagliatelle with nero di sepie, seafood, cherry tomatoes, garlic, wine, basil

Alergeni / Allergens: 1, 2, 3, 4, 14

48 RON

31. Penne cu file de somon, aromate cu sos de smântână, capere și dovlecel, 400 G

Penne with salmon fillet, sour cream sauce, capers and zucchini

Alergeni / Allergens: 1, 3, 4, 7, 10

44 RON

32. Penne 7 formaggi: mozzarella, emmentaler, camembert, cedar, gorgonzola, Parmigiano-Reggiano, 400 G

Penne 7 formaggi: mozzarella, emmentaler, camembert, cheddar, gorgonzola, Parmigiano-Reggiano

Alergeni / Allergens: 1, 3, 7, 12

42 RON

33. Papardelle de casă cu sos Bolognese și Parmigiano-Reggiano, 370 G

Homemade pappardelle with Bolognese sauce and Parmigiano-Reggiano

Alergeni / Allergens: 1, 3, 7

37 RON

34. Ravioli umpluți cu mix de ciuperci de pădure și trufe, sparanghel și sos cremos de unt, salvie, 200/40/60 G

Ravioli stuffed with a mix of forest mushrooms and truffles, asparagus and creamy butter, sage

Alergeni / Allergens: 1, 3, 7

44 RON

35. Risotto cu creveți, infuzie de șofran, boabe proaspete de mazăre și chips de parmezan cu pătrunjel, 400 G

Risotto with shrimps, saffron infusion, fresh peas and Parmigiano-Reggiano with parsley chips

Alergeni / Allergens: 1, 2, 7

47 RON

36. Risotto cu piept de curcan și pesto de spanac cu muguri de pin prăjiți, 400 G

Risotto with turkey breast, spinach pesto and fried pine buds

Alergeni / Allergens: 1, 5, 7

42 RON

Risotto

Burger

37. Burger cu carne de vită Black Angus, sos BBQ, ceapă crocantă, castraveți murați, roșii, salată verde, servit cu cartofi prăjiți, 380/150 G

Black Angus Beef Burger, BBQ Sauce, crispy onions, pickles, tomatoes, lettuce, served with french fries

Alergeni / Allergens: 1, 3, 6, 7, 10

47 RON

Brânză Cedar
Cheddar 3 RON

Bacon
Bacon 3 RON

Blue Cheese
Blue Cheese 3 RON

Ardei iute
Chilli 3 RON

Main Course

38. Piept de rață cu buchet de legume rumenite în unt, măr caramelizat, piure de dovleac plăcintar, servit cu sos de vin și afine, 220/145/30/50 G 64 RON
Duck breast with roasted vegetables in butter, caramelized apple, pumpkin puree, served with wine and blueberry sauce
Alergeni / Allergens: 7, 9
39. Mușchiuleț de porc gătit sous vide, soté de fasole verde cu prune uscate, roșii cherry și cimbrisor, 200/150/50 G 45 RON
Sous vide pork tenderloin, sautéed green beans with dried plums, cherry tomatoes and thyme
Alergeni / Allergens: 7, 12
40. Mușchi de vită Argentina, gremolata din pătrunjel, capere și coajă de lămâie cu portocală, 220/30 G 76 RON
Argentina beef tenderloin, served with parsley gremolata, capers and lemon peel
41. Mușchi de vită Argentina cu foie gras în crustă de migdale prăjite și piure de morcov copt, 220/120/80 G 108 RON
Argentina beef tenderloin, served with foie gras in roasted almond crust and carrot puree
Alergeni / Allergens: 8
42. Coaste de porc băițuite în bere tradițională nemțească Rauchbier, chipsuri de cartofi și sos Thousand Islands, 500/100/50 G 64 RON
Pork ribs marinated in Rauchbier, potato chips and Thousand Islands sauce
Alergeni / Allergens: 6, 10, 12
43. Pulpă de curcan, umplută cu pastă de trufe și servită cu sos de smântână și ierburi aromatice, 200/40 G 47 RON
Turkey pulp, stuffed with truffle paste and served with sour cream sauce and herbs
Alergeni / Allergens: 7
44. Piept de curcan în crustă de pesment auriu și panko cu tartar de roșii proaspete, servit cu cartofi prăjiți, 250/80/150 G 38 RON
Turkey breast in golden crumbs crust and panko with fresh tomatoes salsa served with french fries
Alergeni / Allergens: 1, 3
45. Cotlet de berbecuț în crustă de verdețuri, cuș-cuș cu legume, macarons din cartofi umpluți cu piure de mazăre aromatizat cu mentă, 300/180 G 98 RON
Lamb chop with vegetables couscous, potato macarons stuffed with mint-flavored peas puree
Alergeni / Allergens: 1, 7
46. File de Venison în crustă de lămâie și piper, morcovi de primăvară, caise, fistic, balsamic jus și ridiche, 220/150/50 G 112 RON
Venison fillet in lemon and pepper crust with spring carrots, apricots, pistachios, balsamic jus and radish
Alergeni / Allergens: 1,8

Specialty of the house

Chateaubriand în frunză de viță de
vie și crustă de sare

*Chateaubriand in vine leaves and salt
crust*

- 38 RON/ 100 G -

Tomahawk de vită

Beef tomahawk stake

- 32 RON/ 100 G -

Bistecca alla Fiorentina

Bistecca alla Fiorentina

- 36 RON/ 100 G -

T-Bone de vită

T-Bone beef steak

- 28 RON/ 100 G -

Ribeye

Ribeye beef steak

- 31 RON/ 100 G -

47. Margherita Bufala - sos de roșii, 370 G

Margherita Bufala and tomato sauce

Alergeni / Allergens: 1, 7, 12

100%
VEGETARIAN

34 RON

48. Al Capone - mozzarella, prosciutto crudo, cașcaval afumat, roșii cherry, Parmigiano-Reggiano și ulei cu trufe 520 G

Al Capone with mozzarella, prosciutto crudo, smoked cheese, cherry tomatoes, Parmigiano-Reggiano and truffle oil

Alergeni / Allergens: 1, 7, 12

37 RON

49. 7 Formaggi - mozzarella, emmentaler, camembert, cheddar, gorgonzola și Parmigiano-Reggiano, 520 G

7 Formaggi with mozzarella, emmentaler, camembert, cheddar, gorgonzola and Parmigiano-Reggiano

Alergeni / Allergens: 1, 7

100%
VEGETARIAN

39 RON

50. By the Lake - mozzarella, smântână de gătit, hribi, prosciutto crudo, rucola, trufe proaspete, 520 G

By the Lake with mozzarella, cooking cream, ceps, prosciutto crudo, rucola, fresh truffles

Alergeni / Allergens: 1, 7, 12

42 RON

51. Diavola - mozzarella, sos de roșii, salam picant, jalapeno, 460 G

Diavola with mozzarella, tomato sauce, spicy salami, jalapeno

Alergeni / Allergens: 1, 7, 12

33 RON

52. Specială Calzone - mozzarella, cheddar, gorgonzola, bacon și ciuperci, 550 G

Special Calzone with mozzarella, cheddar, gorgonzola, bacon and mushrooms

Alergeni / Allergens: 1, 7, 12

38 RON

53. Prosciutto e Funghi - mozzarella, sos de roșii, prosciutto cotto, ciuperci champignon

Prosciutto e Funghi with mozzarella, tomato sauce, prosciutto cotto and champignon mushrooms

Alergeni / Allergens: 1, 7, 12

31 RON

54. From the sea - mozzarella, sos de roșii, creveți și rucola

From the sea with mozzarella, tomato sauce, shrimps and rucola

Alergeni / Allergens: 1, 2, 7, 12

41 RON

55. Sos de roșii dulce/picant, 70 G

Sweet / spicy tomato sauce

3 RON

Alergeni / Allergens:

56. Sos de smântână cu usturoi, 70 G

Sour cream sauce with garlic

3 RON

Alergeni / Allergens: x7

57. Salam picant, salam, prosciutto crudo, prosciutto cotto, mortadella, ciuperci, porumb, măslina, trufe, bacon, emmentaler, cedar, camembert, gorgonzola, ceapă roșie, 50 G

Spicy salami, salami, prosciutto crudo, prosciutto cotto, mortadella, mushrooms, corn, olives, truffle, bacon, emmentaler, cheddar, camembert, gorgonzola, red onion

3 RON

Toppings

Pizza

Sides

- | | |
|---|--------|
| 58. Soté de fasole verde cu roşii cherry, 180 G | 14 RON |
| <i>Green beans sauté with cherry tomatoes</i> | |
| <i>Alergeni / Allergens: 7</i> | |
| 59. Buchet de legume proaspete, 180 G | 14 RON |
| <i>Bouquet of fresh vegetables</i> | |
| <i>Alergeni / Allergens: 7, 9</i> | |
| 60. Risotto, 180 G | 17 RON |
| <i>Alergeni / Allergens: 1, 7</i> | |
| 61. Piure de cartofi cu trufe, 180 G | 14 RON |
| <i>Mashed potatoes with truffles</i> | |
| <i>Alergeni / Allergens: 7</i> | |
| 62. Legume la grătar, 150 G | 14 RON |
| <i>Grilled vegetables</i> | |
| 63. Cuş-cuş cu legume, 150 G | 14 RON |
| <i>Couscous with vegetables</i> | |
| <i>Alergeni / Allergens: 1, 3, 7</i> | |
| 64. Cartofi prăjiţi de casă, 150 G | 12 RON |
| <i>Homemade french fries</i> | |
| 65. Chipsuri de cartofi, 100 G | 12 RON |
| <i>Potatoe chips</i> | |
| 66. Salată verde, 150 G | 12 RON |
| <i>Green salad</i> | |
| 67. Salată de ardei copt, 150 G | 14 RON |
| <i>Baked pepper salad</i> | |
| 68. Sparanghel tras în unt, 100 G | 18 RON |
| <i>Asparagus cooked in butter</i> | |
| <i>Alergeni / Allergens: 7</i> | |

- | | |
|--|-------|
| 69. Sos demi-glace de casă, 70 G | 7 RON |
| <i>Homemade demi-glace sauce</i> | |
| <i>Alergeni / Allergens: 6, 9, 10</i> | |
| 70. Sos de hribi, 70 G | 7 RON |
| <i>Ceps mushroom sauce</i> | |
| <i>Alergeni / Allergens: 7</i> | |
| 71. Sos de gorgonzola, 70 G | 7 RON |
| <i>Gorgonzola sauce</i> | |
| <i>Alergeni / Allergens: 7</i> | |
| 72. Sos de vin cu afine, 70 G | 7 RON |
| <i>Blueberry, wine sauce</i> | |
| <i>Alergeni / Allergens: 7</i> | |
| 73. Sos de piper verde, 70 G | 7 RON |
| <i>Green pepper sauce</i> | |
| <i>Alergeni / Allergens: 7, 6, 9, 10</i> | |
| 74. Sos spumat de ardei copt, 70 G | 7 RON |
| <i>Baked pepper foam sauce</i> | |
| 75. Sos béarnaise, 70 G | 9 RON |
| <i>Béarnaise sauce</i> | |
| <i>Alergeni / Allergens: 3, 7</i> | |
| 76. Sos Thousand Islands, 70 G | 7 RON |
| <i>Thousand Islands sauce</i> | |
| <i>Alergeni / Allergens: 7, 10, 12</i> | |
| 77. Sos de smântână cu verdeţuri 70 G | 7 RON |
| <i>Sour cream with herbs</i> | |
| <i>Alergeni / Allergens: 7</i> | |

Sauce

- | | |
|---|--------|
| 78. Caşcaval pane, 200 G | 21 RON |
| <i>Fried cheese</i> | |
| <i>Alergeni / Allergens: 1, 3, 7</i> | |
| 79. Degeţele din curcan în fulgi de porumb, 250 G | 21 RON |
| <i>Turkey fingers in corn flakes</i> | |
| <i>Alergeni / Allergens: 1, 3</i> | |
| 80. Papardelle cu sos ragu, 250 G | 19 RON |
| <i>Papardelle with ragu sauce</i> | |
| <i>Alergeni / Allergens: 1, 3</i> | |
| 81. Spaghete cu roşii cherry şi busuioc proaspăt, 250 G | 17 RON |
| <i>Spaghetti with cherry tomatoes and fresh basil</i> | |
| <i>Alergeni / Allergens: 1, 3</i> | |
| 82. Mini pizza, 250 G | 17 RON |
| <i>Alergeni / Allergens: 1, 7, 12</i> | |

Kids

100%
VEGETARIAN



100%
VEGETARIAN

83. Brownie cu zabaione, înghețată de vanilie și fructe de sezon, 260 G
Brownie served with zabaione, vanilla ice cream and fruits 24 RON
Alergeni / Allergens: 1, 3, 7, 8
84. Mousse de brânză cu chutney de ananas și sos de citrice, 150 G
Cow cheese mousse with pineapple chutney and citrus sauce 20 RON
Alergeni / Allergens: 7
85. Mini papanași cu smântână și dulceață de casă, 200 G
Mini Romanian papanashi with sour cream and homemade jam 24 RON
Alergeni / Allergens: 1, 3, 7, 8
86. Sferă de ciocolată umplută cu mousse de mango, jeleu de fructe și fructe proaspete, 150 G
Chocolate sphere stuffed with mango mousse, fruit jelly and fresh fruit 25 RON
Alergeni / Allergens: 7, 8
87. Daily chef cake, 150 G 20 RON
88. Platou pentru vin cu brânzeturi locale maturate, fagure de miere, miez de nucă, struguri, măr, grisine, 350 G
Wine platter with matured local cheeses, honeycomb, walnuts, grapes, apple, breadsticks 32 RON
Alergeni / Allergens: 7, 8



SERENITY
- RESORT -