





Menu





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 nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.

Antreuri

Antipasto 450 g - 86 lei

Șuncă Praga 60g, prosciutto crudo 60g, salam milano 60g, parmezan 60g, brânză pesto 60g, gorgonzola 60g, dulceață 50g, nuci/alune 30g, fructe confiate 40g, foccacia

Humus cu Foccacia 250 g - 30 lei

Năut, pastă de susan, usturoi, seminte de pin, ulei de măsline, foccacia

Cremă de brânză cu mărar & Foccacia 250 g - 34 lei

Cremă de brânză, smântână, mărar, foccacia

Crochete de brânză cu cremă de trufe 250 g - 38 lei

Telemea de vacă, cheddar, mozzarella, pătrunjel, jalapeno murat, pesmet Panko, ouă, făină, iaurt, maioneză, pastă de trufe

Bruschete cu roșii 180 g - 20 lei

Pâine, baghetă, roșii, usturoi, busuioc, ulei de măsline, sare, piper

Bruschete mixte 180 g - 27 lei

Pâine, roșii, cremă de brânză și somon fumme, mozzarella și prosciutto crudo



Salate



Salată Caesar 400 g - 40 lei

Salată iceberg, sos Caesar, piept de pui, ansoa, parmezan, rosii cherry, crutoane.

Salată Grecească cu brânză Feta 350 g - 37 lei

Roșii, castraveți, ardei, ceapă roșie, măslină, brânză feta, ulei de măslină, oregano



Salată caldă de vită cu legume 350 g - 55 lei

Vrăbioară de vită maturată, ceapă roșie, morcov, dovlecel, roșii cherry, ciuperci, ardei gras, sos sweet chilli, sos de soia, sos Worcestershire, semințe susan negru și alb, ulei de măslină

Salată caldă de pui cu legume 350 g - 40 lei

Piept de pui, sos sweet chilli, sos Worcestershire, sos soia, coniac, peperoncino, rosii cherry, dovlecel, ardei gras, ceapă, morcovi, ciuperci, susan, ulei de măslină

Supe & Ciorbe

Supă zilei 400 ml - 24 lei

Întreabă ospătarul despre Supa zilei

Supă de pui cu tăieței 400 ml - 24 lei

Pui, ceapă, țelină, tăieței, morcov, pătrunjel, ardei gras

Ciorbă de văcută 400 ml - 24 lei

Carne mânzat, morcovi, mazăre, fasole verde, păstârnac, ardei gras, ceapă, țelină, cartofi, pătrunjel, leuștean, morcovi, roșii în bulion

Ciorbă de burtă 400 ml - 25 lei

Burtă de vită, oase de vită, smântână, ou, ceapă, țelină, morcov, usturoi, gogoșar murat, oțet



Paste & Risotto

Paste cu creveți și dovlecel 350 g - 52 lei

Tagliatele, creveți, zucchini, roșii cherry, usturoi, unt, parmezan, pătrunjel, ulei de măsline

Paste Alfredo cu pui 350 g - 40 lei

Tagliatele, piept de pui, smântână de gătit, parmezan, pătrunjel, ulei de măsline, pătrunjel

Paste Carbonara 350 g - 39 lei

Spaghete, pancetta, parmezan, smântână de gătit, ulei de măsline

Paste Amatriciana 350 g - 40 lei

Spaghete, pancetta, parmezan, sos de roșii, busuioc, ulei de măsline

Risotto cu ciuperci și pastă de trufe 350 g - 52 lei

Orez arborio, ceapă, vin, mix de ciuperci, parmezan, unt, pastă de trufe, vin alb, ulei de măsline

Risotto cu creveți și șofran 350 g - 53 lei

Orez arborio, ceapă, creveți șofran, parmezan, unt, ulei de măsline, lămâie, vin alb, pastă șofran

Fructe de mare & Pește

Creveți Black Tiger în sos de usturoi 350 g - 70 lei

Creveți, unt, pătrunjel, usturoi, peperoncino, pâine, lămâie, vin alb

Doradă File cu risotto 400 g - 70 lei

Doradă file, decor baby morcov, orez arborio, ceapă, vin, parmezan, unt, lămâie

Caracatiță cu Humus 350 g - 92 lei

Tentacule, humus, sfeclă roșie, ulei măsline, sare, unt, usturoi, pătrunjel, vin, coniac, sos pesto, lămâie

Somon cu legume sote 350 g - 80 lei

Somon, lămâie, ceapă roșie, morcov, dovlecel, roșii cherry, ardei gras, ciuperci, sos soia, sos sweet chili, sos teriyaki



Fructe de mare & Pește

Platou fructe de mare cu cartofi Steakhouse 1200 g - 190 lei
(2 persoane)

File de șalău, scoici, midii, creveți, inele calamar, făină, lămâie, cartofi Steakhouse, sos aioli, sos cocktail

Păstrăv cu mămligută și sos de usturoi 450 g - 60 lei

Păstrăv la grătar, mălai, ulei, usturoi, lămâie

Inele de calamar pane cu mix de salată 350 g - 40 lei

Inele de calamar, sos alioli (usturoi, maioneză) și sos cocktail (ketchup dulce, maioneză), lămâie, salată mix

Midii în sos de vin 700 g - 65 lei

Midii, vin, pătrunjel, usturoi, ulei măsline, unt, lămâie, pâine toast, ceapă, roși cherry.

Creveți Jumbo 300 g - 64 lei

Creveți, pesment Panko, ou, făină, sare, lămâie, ketchup, maioneză, usturoi, decor salată mix

Specialități

Platou cald Carolin 1500 g - 180 lei
(2 persoane)

Ceafă, piept de pui, cârnați, pulpă de pui dezosată, coaste, cartofi, sos barbecue, sos usturoi, murături asortate

Ceafă la grătar cu cartofi 350 g - 55 lei

Ceafă, cartofi, usturoi, ulei

Carne la garnită cu Mămăligută 400g - 58 lei

Carne la garnită, ou, mămăligă, ardei gogoșar

Piept de pui cu piure de cartofi și sos de brânzeturi 450 g - 46 lei

Piept de pui, cartofi, lapte, unt, gorgonzola, smântână lichidă, parmezan, ulei de măsline

Șnitel de curcan cu cartofi zdrobiți 380 g - 57 lei

Piept de curcan, fulgi de porumb, ouă, făină, cartofi, unt, decor salată verde, oțet balsamic



Specialități

Piept de rață cu piure de cartofi dulci și sos de portocale 400 g - 79 lei

Piept de rață, cartofi dulci, unt, fresh de portocale, miere, ulei de măsline, decor baby morcov

Cocoșel de munte cu cartofi zdrobiți 550 g - 79 lei

Cocoșel de munte, ulei de măsline, cimbru, rozmarin, boia, cartofi zdrobiți, unt, usturoi, decor salată verde, oțet balsamic

Pulpă de rață cu cartofi dauphinois și sos de portocale 350 g - 76 lei

Pulpă de rață confiată, cartofi, smântână lichidă, ou, unt, fresh de portocale, miere, decor baby morcov

Burger Black Angus cu cartofi Steakhouse 500 g - 68 lei

Chiflă cu seminte, carne de vită Angus, cheddar, salată mix, roșii, castraveți murati, salată coleslaw, cartofi, ceapă roșie, bacon, parmezan, maioneză, ketchup dulce

Coaste BBQ cu cartofi Steakhouse 600 g - 65 lei

Coaste de porc, ceapă caramelizată, ulei măsline, rozmarin, cimbru, boia, usturoi, salată coleslaw, sos BBQ, cartofi, maioneză, ketchup dulce, castraveți murati, ceapă

T-Bone cu ciuperci sote 600 g - 140 lei

T-bone, sare, ciuperci, unt, usturoi, pătrunjel, ulei de măsline, roșii cherry decor



Specialități

Stinco cu piure de cartofi 750 g - 84 lei

Ciolan de porc, cartofi, unt, lapte,

Mușchiuleț de porc în pancetta, dulceața de ardei iute și piure cu pastă de trufe 400 g - 65 lei

Mușchiuleț de porc, pancetta, pastă trufe, dulceața de ardei iute, cartofi, unt, lapte

Tomahawk de porc cu piure aromatizat și sos Pesto 500 g - 68 lei

Cotlet de porc cu os, bacon mărar, cartofi, lapte, unt, sos Pesto (busuioc, usturoi, muguri pin, parmezan, lămâie, ulei măsline)

Șnitel de vită cu cartofi zdrobiți 450 g - 75 lei

Vrăbioară de vită maturată, pesmet panko, susan alb și negru, făină, ou, parmezan, cartofi cuburi, salată mix decor

Antricot de vită cu legume sote și sos Pesto 400 g - 125 lei

Antricot de vită, dovlecel, roșii cherry, ardei gras, ciuperci, morcovi, unt, sos Pesto (busuioc, usturoi, muguri pin, parmezan, lămâie, ulei măsline)

Mușchi de vită cu legume sote, unt aromatizat și sos Pesto 350 g - 125 lei

Mușchi de vită, roșii cherry, dovlecel, ardei gras, ciuperci, ceapă, morcovi, unt, sos Pesto (busuioc, usturoi, muguri pin, parmezan, lămâie, ulei măsline)

Cotlet de berbecuț cu piure de cartofi 400 g - 120 lei

Cotlet de berbecuț, fistic, pesmet panko, smântână lichidă, unt, cartofi, sare, lapte



Pizza & Focaccia

Pizza Carolin 600 g - 48 lei

Blat pizza, sos pizza, mozzarella, cârnăciori, mușchi file, ciuperci, măslina, ardei roșu, porumb



Pizza Quattro Formaggi 600 g - 42 lei

Blat pizza, mozzarella, brânză brie, gorgonzola, smântână de gătit, parmezan

Pizza Parma 550 g - 45 lei

Blat pizza, sos pizza, mozzarella, gorgonzola, parmezan, prosciutto crudo, rucola

Pizza Margherita 400 g - 38 lei

Blat pizza, mozzarella, sos pizza, busuioc

Pizza Lacto - Vegetariană 550 g - 40 lei

Blat pizza, sos pizza, mozzarella, ciuperci, ardei roșu, ceapă roșie, dovlecel, măslina, vinete, porumb

Focaccia simplă 400 g - 17 lei

Focaccia cu mozzarella 400 g - 22 lei

Focaccia cu Parmezan 400 g - 22 lei



Garnituri

***Cartofi SteakHouse 200 g - 14 lei**

Cartofi, sare

***Cartofi SteakHouse cu parmezan 150 g - 18 lei**

Cartofi, parmezan, sare

***Piure de cartofi 200 g - 15 lei**

Cartofi, unt, sare, lapte

***Piure de cartofi cu trufe 200 g - 18 lei**

Cartofi, unt, sare, lapte, pastă de trufe

***Legume sote 200 g - 20 lei**

Ceapă roșie, dovlecel, vinete, roșii cherry, ciuperci, ardei gras, morcovi

***Legume la grill - 24 lei**

Ceapă roșie, dovlecel, vinete, roșii cherry, ciuperci, ardei gras

***Salată asortată 150 g - 19 lei**

Roșii, castraveți, ardei gras, ulei măsline, ceapă

***Salată sfeclă roșie 150 g - 19 lei**

Sfeclă roșie, hrean

***Salată de ardei copti 150 g - 15 lei**

Ardei, oțet balsamic

***Salată de murături 150 g - 19 lei**

Ardei gogoșar, castraveți, gogonele, varză, conopidă, morcovi, ardei iute

***Salată de varză 150 g - 15 lei**

Varză, ulei, oțet

***Salată verde 150 g - 19 lei**

Mix salată, oțet balsamic,

***Pâine 80 g - 4 lei**

***Pâine de casă 100 g - 12 lei**

***Ardei iute 20 g - 4 lei**

***Smântână 70 g - 7 lei**

***Ketchup 70 g - 3 lei**

***Muștar 70 g - 3 lei**

***Maioneză 70 g - 7 lei**

***Sos brânzeturi 70 g - 10 lei**

***Sos Aliloli 70 g - 7 lei**

***Sos Usturoi 70 g - 6 lei**

***Sos Barbeque 70 g - 7 lei**

***Sos Carolin 70 g - 7 lei**



Desert



Clătite cu mascarpone și frișcă 150 g - 26 lei

Ou, lapte, făină, zahăr, apă minerală, esență de vanilie, zahăr vanilat, frișcă lichidă, mascarpone, decor mix de fructe

Clătite cu dulceața de gutui / afine / zmeură / finetti 150 g - 26 lei

Ou, lapte, făină, zahăr, apă minerală, esență de vanilie, zahăr vanilat, dulceață, finetti

Pancakes cu sirop de arțar 150 g - 28 lei

Ou, iaurt grecesc, făină, zahăr vanilat, sirop de arțar, decor mix de fructe



Cheese cake 180 g - 28 lei

Biscuiți, ou, cremă de brânză, zahăr, topping fructe de pădure, decor mix de fructe



Papanasi cu dulceață de afine / gutui 200 g - 31 lei

Făină, ou, brânză, esență de vanilie, zahăr vanilat, dulceață, smântână



Lava cake cu caramel și înghețată de vanilie 180 g - 28 lei

Ciocolată neagră unt, făină, ou, zahăr, înghețată de vanilie, caramel sărat

Înghețată asortată (3 cupe) 180 g - 20 lei

Înghețată de vanilie / ciocolată / fructe de pădure, fructe de sezon decor, topping

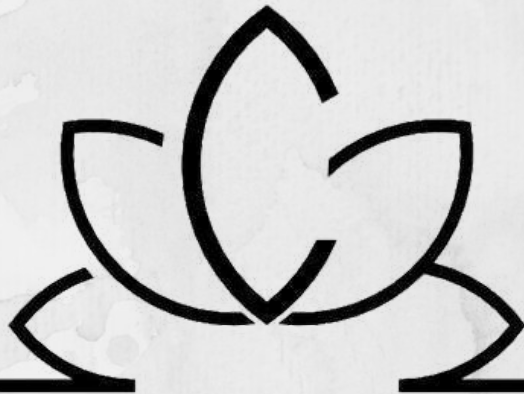
Alergeni

ALERGENI CAROLIN RESTAURANT

Ingrediente prevazute ca alergenii

1. Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora) și produse derivate, *exceptând*:
 - a. siropurile de glucoză obținute din grâu, inclusiv dextroză*);
 - b. maltodextrinele obținute din grâu*);
 - c. siropurile glucoză obținute din orz;
- d. cerealele folosite la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricolă pentru băuturi spirtoase și alte băuturi alcoolice.
2. Crustacee și produse derivate
3. Ouă și produse derivate
4. Pește și produse derivate, *exceptând*:
 - a. gelatina de pește folosită ca suport pentru preparatele de vitamine sau carotenoide; b. gelatina de pește sau ihtiocolul folosit la limpezirea berii sau a vinului;
 - c. arahide și produse derivate.
5. Soia și produse derivate, *exceptând*:
 - a. uleiul și grăsimile de soia, complet rafinate*);
- b. amestecul natural de tocoferoli (E306), tocoferolul D-alfa natural, acetatul de tocoferol D-alfa natural, succinatul de tocoferol D-alfa natural, obținut din soia;
- c. fitosteroli și esteri de fitosterol derivați din uleiuri vegetale extrase din soia;
- d. esterul de stanol vegetal produs din sterolii obținuți din uleiuri vegetale extrase din soia.
6. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză), *exceptând*:
 - a. zerul folosit la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricolă pentru băuturi spirtoase și alte băuturi alcoolice;
 - b. lactitolul.
7. Fructe cu coajă, de exemplu 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, *exceptând* nucile folosite la producerea de distilate sau alcool etilic de origine agricolă pentru băuturi spirtoase și alte băuturi alcoolice.
 8. Țelină și produse derivate.
 9. Muștar și produse derivate.
 10. Seminte de susan și produse derivate.
11. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10mg/kg sau 10mg/litru, exprimate în SO₂.
 12. Lupin și produse derivate.
 13. Moluste și produse derivate





CAROLIN
HOTEL