

# Antreuri

## ELŐÉTELEK | STARTERS

### Cremă de vinete cu tahini, ceapă călită, roșii coapte, maioneză cu curcuma și pâine prăjită

Padlizsánkrém tahinivel, párolt hagymával, sült paradicsommal, kurkumás majonézzel és piritóssal  
Eggplant cream with tahini, wilted onions, baked tomatoes, mayonnaise with turmeric and toast

   200 g **30** **VEGETARIAN**

### Foie gras de rață cu mere caramelizate și brioșă rumenită cu unt

Hízott kacsamáj karamellizált almával és vajban piritott brióssal  
Duck foie gras with caramelized apples and butter roasted brioche

  120 g **50**

### Platou 1568 (cârnați, mușchi de vită și cotlet crud uscat, cremă de vinete, brânză maturată)

1568 tál (kolbász, nyersen érlelt marhabélszín és karaj, padlizsánkrém, érlelt sajt)  
1568 platter (sausage, dry cured beef fillet and pork chop, eggplant cream, matured cheese)

  500 g **70**

### Rillette de păstrăv afumat cu mărar și pâine prăjită

Füstölt pisztráng rillette kaporral és piritóssal  
Smoked trout rillette with dill and toast

   200 g **32**

### Platou de brânzeturi ardelenesti maturate cu mere și nuci caramelizate (recomandat pentru 2 persoane)

Érlelt erdélyi sajtál almával és karamellizált dióval (2 személyre)  
Transylvanian matured cheese platter with apples and caramelized walnuts (recommended for 2 people)

  300 g **46** **VEGETARIAN**



# Ciorbe, supe

## LEVESEK | SOUPS

### Ciorbă de burtă reinterpretată

Pacalleves újragondolva

Reinterpreted tripe soup

   350 g / 80 g **34**

### Supă de legume cu răzălăi

Zöldségleves szaggatott tésztával

Vegetable soup with "răzălăi"

   400 g **30** **VEGETARIAN**

### Ciorbă de pui cu ghimbir și smântână, inspirată din manuscrisul istoric „Mâncarea Franciscanilor”, sec. XVI

Gyömbéres-tejfölös csirkecsorba, a „A Ferencesek Főztje” történelmi kéziratból inspiráva, XVI-ik század  
Chicken soup with ginger and sour cream, inspired by the historical manuscript "Franciscan Cooking",  
16<sup>th</sup> century

  350 g / 80 g **32**

# Salate

## SALÁTÁK | SALADS

### Salată cu somon crocant sau păstrăv afumat, avocado, roșii cherry, bacon și dressing cu tarhon

Ropogós lazac vagy füstölt pisztrángos saláta avokádóval, koktél paradicsommal, baconnel és tárkonyos öntettel

Crispy salmon or smoked trout salad with avocado, cherry tomato, bacon and dressing with tarragon

 350 g **50**

### Salată de sfeclă coaptă cu brânză de capră, rucola și nuci caramelizate

Céklasaláta kecskesajttal, rukkolával és karamellizált dióval

Beetroot salad with goat cheese, rocket salad and caramelized walnuts

  350 g **48**

### Brânză transilvăneană la grătar cu salată de hrișcă

Erdélyi grillsajt hajdinasalátával

Grilled Transylvanian cheese with buckwheat salad

 350 g **48** **VEGETARIAN**

# Feluri principale

## FŐÉTELEK | MAIN COURSES

### Ciolan afumat cu piure de cartofi, sos de hrean și varză călită

Füstölt csülök krumplipürével, tormaszósszal és párolt káposztával

Smoked pork hock with mashed potatoes, horseradish sauce and wilted cabbage

 250 g / 150 g / 40 g / 100 g **63**

Recomandăm berea **Ediktum 1568** | Ediktum 1568 sörrel ajánljuk | we recommend **Ediktum 1568 beer**

### Obraz de vită fraged cu cartof copt întreg cu unt, sos brun și spanac călit

Omlós marhapofa egészben sült vajás krumplival, barnaszósszal és párolt spenóttal

Tender beef cheeks with whole roasted potatoes with butter, brown sauce and wilted spinach

 180 g / 150 g / 40 g / 100 g **68**

Recomandăm | Ajánljuk | We recommend **Nachbil Syrah**

### Confit de pulpă de rață cu varză roșie călită și sos de cireșe amare

Konfitált kacsacomb párolt vörös káposztával és keserű cseresznyeszósszal

Confit duck leg with wilted red cabbage and sour cherry sauce

 200 g / 150 g / 40 g **65**

Recomandăm | Ajánljuk | We recommend **Benedict Pinot Noir**

### Papricaș de ciuperci de pădure cu gălușcuțe de casă

Erdei gombapaprikás házi nokedlivel

Wild mushroom paprikash with homemade dumplings

  170 g / 180 g **47** **VEGETARIAN**

Recomandăm | Ajánljuk | We recommend **Nachbil Riesling**

### Broccoli la grătar cu cremă de avocado, alune de pădure și hrișcă

Grillezett brokkoli avokádókrémmel, erdei mogyoróval és hajdinával

Grilled broccoli with avocado cream, hazelnuts and buckwheat

 350g **46** **VEGAN**

Recomandăm | Ajánljuk | We recommend **Friza alb**

### Somon crocant cu hrișcă, pătrunjel, broccoli și sos de lămâie

Ropogós lazac petrezselyemzöldes hajdinával, brokkolival és citromszósszal

Crispy salmon with buckwheat, parsley, broccoli and lemon sauce

 180 g / 100 g / 100 g / 40 g **72**

Recomandăm | Ajánljuk | We recommend **Issa Rosé**



### Mămăligă reinterpretată cu brânză și sos de mărar

Újragondolt túrós puliszka kaporszósszal

Reinterpreted polenta with cheese and dill sauce

  300 g / 40 g **46** **VEGETARIAN**

Recomandăm | Ajánljuk | We recommend **Liliac Fetească Albă/Fehérleányka**

### Gulaș ungiuresc de vită

Gulyás marhahússal

Hungarian beef goulash

   450 g **50**

Recomandăm | Ajánljuk | We recommend **Nachbil Syrah**

### Burger de vită cu bacon, cheddar, cornișon, sos Bistro1568 și cartofi prăjiți

Marhaburger baconnal, cheddar, csemegeuborkával, Bistro1568 szósszal és szalmakrumplival

Beef burger with bacon, cheddar, cornichons, Bistro1568 sauce and fries

   360 g / 150 g **52**

Recomandăm | Ajánljuk | We recommend **Cecilia Beretta Prosecco**

### Tocăniță de vită cu gălușcuțe de casă

Marhapörkölt házi nokedlivel

Beef stew with homemade dumplings

  170 g / 180 g **52**

Recomandăm | Ajánljuk | We recommend **Balla Géza Stonewine Fetească Neagră/Feketeleányka**

### Friptură acră, inspirată din manuscrisul istoric „Mâncarea Franciscanilor”, sec. XVI

Savanyú pecsenye, a „A Ferencesek Főztje” történelmi kéziratból inspiráva, XVI-ik század

Sour roast, inspired by the historical manuscript “Franciscan Cooking”, 16<sup>th</sup> century

#### Mușchiuleț de porc cu piure de cartofi, mere și ceapă caramelizată

Sertésbéliszín krumplipürével, karamellizált almával és hagymával

Pork loin with mashed potatoes, caramelized apple and onion

 200 g / 100 g / 100g **59**

Recomandăm | Ajánljuk | We recommend **Nachbil Riesling**

### File de păstrăv în crustă de mălai cu cartofi prăjiți și mujdei

Pisztrángfilé kukoricalisztes bundában szalmakrumplival és muzsdéjjal

Corn-crusted trout fillet with fries and garlic sauce

 120 g / 150 g / 40 g **60**

Recomandăm | Ajánljuk | We recommend **Nachbil Chardonnay**

### Rasol de miel gătit lent cu cartofi piure și legume

Hosszan párolt báránylábszár krumplipürével és zöldséggel

Slow-cooked lamb shank with mashed potatoes and vegetables

  250 g / 150 g / 50 g **85**

Recomandăm | Ajánljuk | We recommend **Balla Géza Stonewine Fetească Neagră/Feketeleányka**

# La grătar

## GRILLEZVE | ON THE GRILL

### Piept de pui fraged

Omlós csirkemell  
Tender chicken breast  
200 g **36**

### Ceafă de porc

Nyakas karaj  
Pork neck  
200 g **38**

### Mititei cu muștar artizanal de Cluj

Miccs kolozsvári kézműves mustárral  
Mititei with craft mustard from Cluj  
4 buc. **40**

### Brânză transilvăneană

Erdélyi grillsajt  
Transylvanian cheese  
200 g **36**

## Garnituri

### KÖRETEK | SIDE DISHES

### Cartofi prăjiți cu trufe

Szalmakrumpli szarvasgombával  
Fries with truffles  
150 g **17**

### Cartofi prăjiți cu brânză maturată

Szalmakrumpli érlelt sajttal  
Fries with matured cheese  
150 g **15**

### Cartofi prăjiți cu usturoi și pătrunjel

Szalmakrumpli fokhagymával és petrezselyemzölddel  
Fries with garlic and parsley  
150 g **15**

### Piure de cartofi

Krumplipüre  
Mashed potatoes  
150 g **15**

### Cartof copt întreg, cu unt

Egészben sült krumpli vajjal  
Whole roasted potato with butter  
150 g **15**

### Legume la grătar

#### (ardei kapia, zucchini, ciuperci)

Grillezett zöldség (kápia paprika, cukkini, gomba)  
Grilled vegetables (red pepper, zucchini, mushroom)  
150 g **15**

### Varză călită

Párolt káposzta  
Wilted cabbage  
150 g **15**

### Broccoli

Brokkoli  
Broccoli  
150 g **15**

### Salată asortată cu dressing de lămâie

Vegyes saláta citromöntettel  
Mixed salad with lemon dressing  
150 g **15**



# Sozuri

## SZÓSZOK | SAUCES

### Muștar artizanal de Cluj

Kézműves kolozsvári mustár

Craft mustard from Cluj

40 g **6**

### Mujdei

Muzsdéj

Garlic sauce

40 g **6**

### Sos de hrean

Tormaszósz

Horseradish sauce

40 g **6**

### Sos Bistro1568

Bistro1568 szósz

Bistro1568 sauce

40 g **6**

# Murături

## SAVANYÚSÁGOK | PICKLES

### Salată de roșii

Paradicsomsaláta

Tomato salad

120 g **10**

### Ardei copti

Sült paprika

Roasted red peppers

120 g **10**

### Castraveți murați

Savanyú uborka

Pickled cucumber

120 g **10**

### Ardei iute

Csípős paprika

Hot pepper

30 g **4**

### Murătură asortată

Vegyes savanyúság

Mixed pickles

120 g **10**

### Pâine de casă

Házi kenyér

Homemade bread

100 g **3**



# Valori nutriționale

## TÁPÉRTÉKEK | NUTRITIONAL VALUES

Pentru meniul cu valori nutriționale, scanați codul QR.











A tápértéket is tartalmazó menükért, szkennelje a QR kódot.

For the nutritional values of the menu, scan the QR code.



# Alergeni

## ALLERGÉNEK | ALLERGENS

-  Cereale cu conținut de gluten | Gluténtartalmú gabonák | Cereals containing gluten
-  Ouă și produse derivate | Tojás | Eggs
-  Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză) |  
Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt) | Milk including lactose
-  Țelină și produse derivate | Zeller | Celery
-  Muștar și produse derivate | Mustár | Mustard
-  Pește și produse derivate | Hal | Fish
-  Ingrediente congelate | Fagyasztott alapanyag | Frozen ingredient
-  Miere (polen) și produse derivate (polen) | Méz (pollen) és az abból készült termékek |  
Honey (pollen)
-  Semințe | Magvak | Seeds
-  Fructe cu coajă: nuci, alune | Dió, mogyoró | nuts



## REZERVĂRI | ASZTALFOGLALÁS | RESERVATION

0770 163 152

[www.facebook.com/1568Bistro](https://www.facebook.com/1568Bistro)

[www.bistro1568.ro](http://www.bistro1568.ro)

Aveți posibilitatea să solicitați servirea în limba maghiară și în limba engleză.

A kiszolgálást lehetőségük van magyar és angol nyelven kérni.

Your order can be placed also in Hungarian and English.

 Bistro1568

## DETALII FIRMĂ | CÉGADATOK | COMPANY DETAILS

Refectorium SRL

Bulevardul 21 Decembrie 1989 nr.14

CUI 36089948 | J/12/1984/2016 | RO06RZBR0000060018642715



## GVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

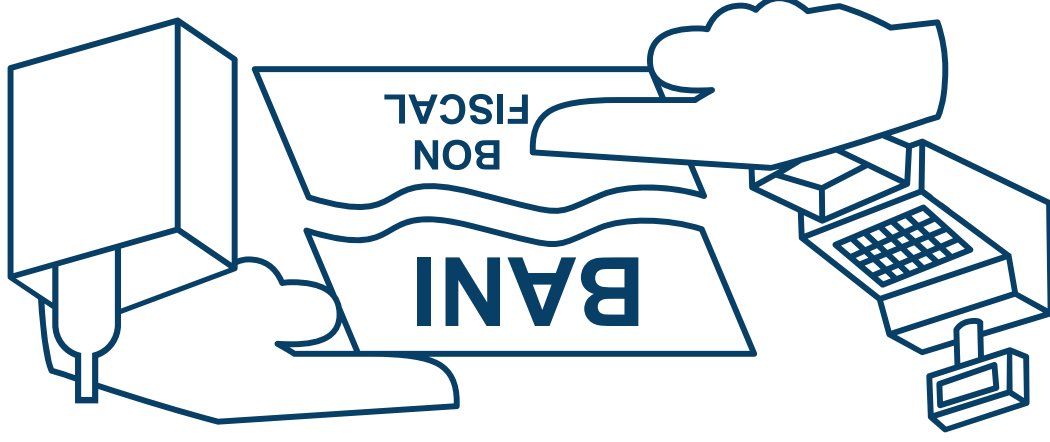
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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 semna nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



Acste 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.