



În 1568 Bistro fiecare cărămidă, fiecare piatră este istorie impregnată cu tradiții și amintiri culinare cunoscute.

Istoria multiculturală a Ardealului și anul 1568, simbol al libertății religioase, ne-au inspirat să descoperim libertatea și în gusturile culinare. Așa am creat o bucătărie transilvăneană reinventată, contemporaneizată: o interpretare reînnoită, o întoarcere modernă la rădăcinile vechi, unde gusturile deja cunoscute sunt puse într-un context nou.

În oferta noastră găsiți rețete tradiționale românești, ungurești, săsești, evreiești sau armenești condimentate de fiecare dată cu o noutate, o interpretare personală.

La această descoperire vă invităm și pe voi, dragi vizitatori!

Erdély sokszínű kulturális hagyományaiából ihletődve létrehoztunk egy sajátos jelenkori ízvilágot – ennek felfedezésére hívjuk meg kedves vendégeinket.

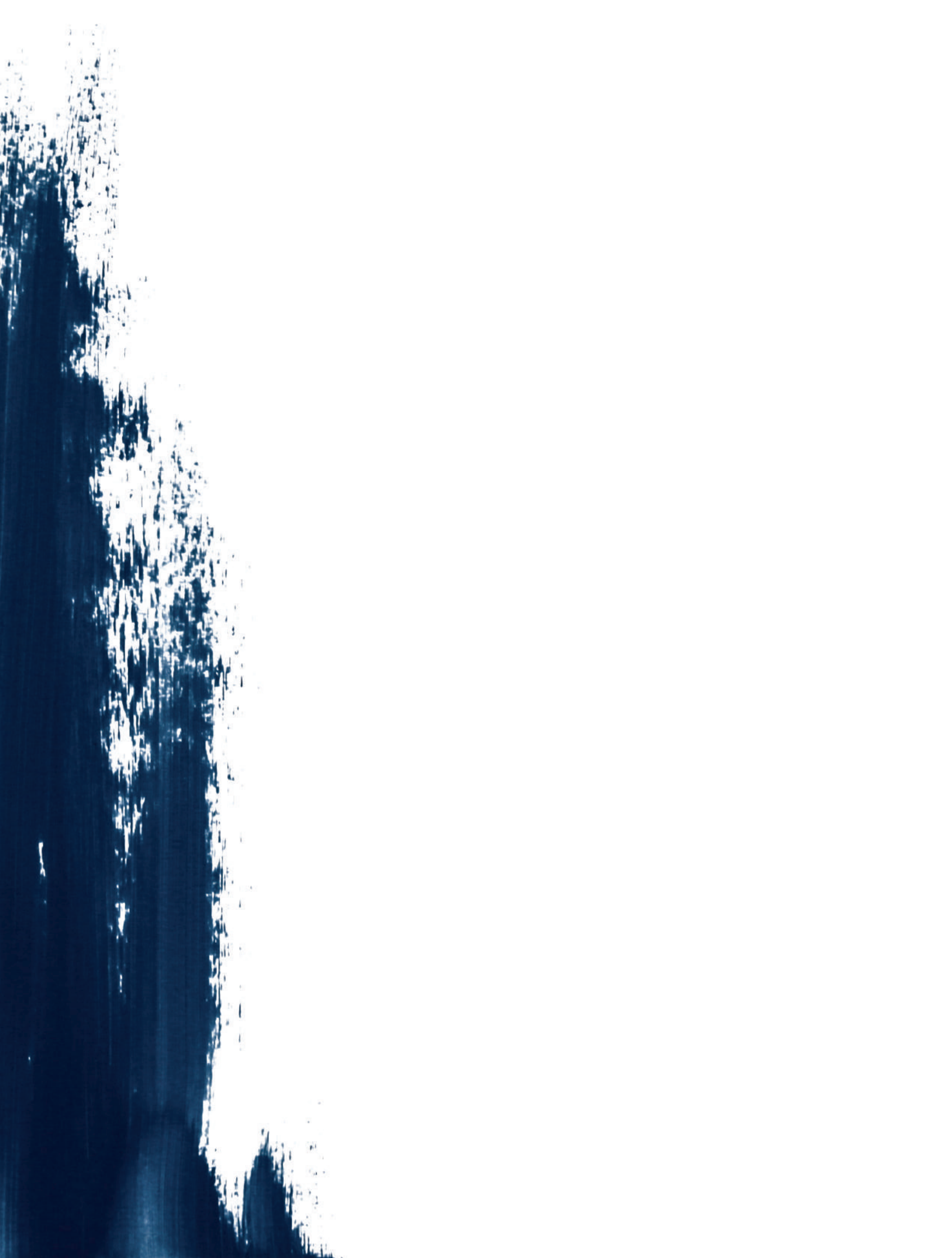
Az 1568 Bistróban minden téglát és minden követ átítatott a múlt illata, az ételek íze, a tűz melege, az itt élők igyekezete. Az 1568-as év, a vallás szabadságának szimbólumaként ihletett minket a szabadság felfedezésére a konyha kontextusában is. Ennek a kísérletnek az eredménye számunkra a szabadság íze: egy felfrissült értelmezés, egy modern kori visszatérés a régi gyökerekhez, amelyben az ismerős ízek új interpretációt kapnak.

Kínálatunkban megtalálhatók a magyar, szász, román, zsidó és örmény konyha ismerős ízei, egy kis újdonsággal és személyes interpretációkkal fűszerezve.

Inspired by Transylvania's colourful cultural background we have created a contemporary cuisine incorporating new directions, new tastes. We are inviting you on this journey of discovery.













In 1568 Bistro every single brick and stone is scented with the stories and culinary memories of the past. The year 1568, as a symbol of religious freedom, inspired us to discover the perception of freedom in a culinary context. This menu is the result of this discovery: a new interpretation, a contemporary return to our roots, where the all-familiar tastes are seasoned with a new spirit.

In our menu you will find Romanian, Hungarian, Saxon, Jewish and Armenian dishes in our personal interpretation.



ANTREURI




- | | | | |
|---|--|-------------|----------------|
|     | Ficat gras de gâscă, cu ceapă confiată, castraveți murați și pâine prăjită
Inspirat de bucătăria nobilimii din Transilvania | 50g 100g | 25 |
|   | Tocăniță de ceapă transilvăneană cu gratin de brânză și mămăligă la grătar – VEGETARIAN | 180g | 17 |
|  | Rillette de porc cu murătură și pâine prăjită | 100 80g | 17 |
|  | Reinterpretare de mămăligă cu brânză și sos sezonă – VEGETARIAN
Inspirată de bucătăria țărănească a secuimii | 100g 70g | 17 |
|    | Platou de degustare ardelenescă
(șuncă Bogad, cârnați uscați cu paprika, brânză maturată Trascău, salată de vinete, cremă de brânză cu semințe de dovleac) | 500g | 43 |
|  | Platou de brânzeturi ardelenesti (mic, mare)
(dulceață de ceapă, cremă de curmale, smochine și mere) | 200g 400g | 25 35 |

SALATE

- | | | | |
|---|---|------|-----------|
|  | Ciuperci umplute cu brânză burduf pe pat de salată – VEGETARIAN
Cel mai delicios și cel mai rapid fel de gustare al fânețelor și colibelor din zonele montane ale Transilvaniei | 250g | 20 |
|   | Salată de pui cu ghimbir
Cu câteva secole în urmă ghimbirul era unul dintre cele mai răspândite și agreate ingrediente în bucătăriile popoarelor din Ardeal | 250g | 22 |
|   | Salată de mei și rucola cu 5 feluri de semințe și parmezan | 300g | 25 |
| | Salată de primăvară cu bulgur – VEGAN | 300g | 25 |

CIORBE ȘI SUPE











-   **Ciorbă rădăuțeană cu piept de pui, ciuperci și pesto de ardei kapia** 250ml / 120g 20
Inspirată de bucătăria românească
-   **Gulaș de fasole boabe** 250ml / 100g 22
-  **Ciorbă de legume – VEGAN** 350ml 17
Bunătăți din grădină

FELURI PRINCIPALE



-  **Mămăligă cu ciuperci, ceapă, și gratin de brânză maturată Trascău – VEGETARIAN** 300g 30
-  **Reinterpretare de mămăligă cu brânză, sos și salată sezonală – VEGETARIAN** 200g / 60 25
Inspirată de bucătăria țărănească a secuimii
-    **Costiță de porc în cuptor cu glazură de ghimbir și miere, cartofi piure cu hrean și mere glazurate** 280g / 200g / 50g 35
În pofida divergențelor, există anumite premise în privința cărora popoarele din Ardeal s-au înțeles: costița este cea mai delicioasă carne de porc
-    **Ceafă de porc, sos brun cu boabe de muștar și cognac, varză călită și cartofi aurii** 180g / 100g / 100g 30
-    **Ficat de vită la grătar cu bacon crocant, sos brun, piure de mazăre și țelină la cuptor** 180g / 70g / 70g / 100g 32
-   **Obrăjori de vită cu sos de cafea, salată sezonală și țelină la cuptor** 180g / 70g / 120g 55
-  **Păstrăv întreg în făină de mălai, inele de ceapă, sos de usturoi și cartofi la cuptor** 180g / 80g / 100g 35
Inspirat de bucătăria locuitorilor din zonele montane







 	File de somn cu sos de unt cu lămâie, praz sote și bulgur	180g / 100g / 50g	40
 	Piept de rață cu sos de vin roșu cu prune, salată de rucola și morcovi glazurați	180g / 40g / 150g	40
	Piept de pui la grătar cu sos de lămâie și tarhon, salată sezonă și cartofi zdrobiți	180g / 70g / 100g	35
	Mușchi de vită cu sos de piper verde, salată sezonă și cartofi dulci la cuptor	180g / 30g / 80g / 100g	67
 	Burger de miel și vită / Piept de pui cu sos sezonă, cartofi de casă dublu prăjiți	300g / 150g	35




MURĂTURI

Murături asortate	150g	5
Castraveți murați	150g	5
Ardei copti	150g	5
Salată de roșii	150g	5
Salată asortată	150g	5

DESERTURI








  	Combinatie de kürtös și crème brûlée cu sos de lime cu fructe	180g / 40g	19
	Pere, mere și smochine poșate în vin roșu, cu sos de portocale – VEGAN	80g / 50g / 20g	19
 	Tort de ciocolată	180g	19
	Desertul casei	100g / 50g	18

	Smântână	80g	5
	Smântână cu mărar	80g	6
	Sos de usturoi cu smântână	80g	6
	Sos de ardei copti	80g	6
	Ardei iute	1 buc	2

ELŐÉTELEK



- | | | | |
|---|---|-------------|----------------|
|     | Hízott libamáj kandírozott hagymával, savanyú uborkával és piritóssal
Erdélyi nemesi konyhák ihletése | 50g 100g | 25 |
|   | Erdélyi hagymatokány gratin sajttal, grillezett puliszkán tálalva – VEGETARIÁNUS | 180g | 17 |
|  | Sertés rilette piritóssal és savanyúsággal | 100 80g | 17 |
|  | Túrós puliszka újképpen, szezonális szósszal
VEGETARIÁNUS
A székely paraszti konyha ihletése | 100g 70g | 17 |
|    | Erdélyi ízelítőtál
(bogádi sonka, paprikás kolbász, torockói érlelt sajt, padlizsánkrém, tökmagos túrókrém) | 500g | 43 |
|  | Torockói érlelt sajttal (kicsi, nagy)
(hagymalekvár és datolyás-, fűgés-, almás krém) | 200g 400g | 25 35 |

SALÁTÁK

- | | | | |
|---|---|------|-----------|
|  | Túróval töltött gomba salátaágyon – VEGETARIÁNUS
A hegyi kaszálók és tanyavilág egyik legkiválóbb uzsonnájai | 250g | 20 |
|   | Gyömbéres csirkesaláta
Néhány évszázaddal ezelőtt a gyömbér az egyik legelterjedtebb hozzávaló, ízesítő volt Erdély népeinek konyháiban | 250g | 22 |
|   | Köles és rukkola saláta 5 fajta maggal és parmezánnal – VEGETARIÁNUS | 300g | 25 |
| | Tavaszi saláta bulgurral – VEGÁN | 300g | 25 |

LEVESEK











-   **Radóci csorba csirkemellel, gombával és kápia pesztóval** 250ml / 120g **20**
A román konyha ihletése
-   **Babgulyás** 250ml / 100g **22**
-  **Tavaszi zöldségleves – VEGÁN** 350ml **17**
Finomság a kertből

FŐÉTELEK



-  **Gombás hagymás puliszka, torockói érlelt sajt gratinnal – VEGETARIÁNUS** 300g **30**
-  **Túrós puliszka újképpen szezonális szósszal és salátával – VEGETARIÁNUS** 200g / 60 **25**
A székely paraszti konyha ihletése
-    **Sertésdagadó mézes gyömbéres mázzal, tormás krumplipürével és glasszírozott almával** 280g / 200g / 50g **35**
Az ellentétek dacára Erdély népei hallgatólagosan egyetértenek abban, hogy a dagadó a legízesebb része a sertésnek
-    **Sertésstarja mustármagos, konyakos barna mártással, párolt káposztával és aranykrumplival** 180g / 100g / 100g **30**
-    **Grillezett borjúmáj kolozsvári szalonnával, barna mártással, zöldborsópürével és sült zellerrel** 180g / 70g / 70g / 100g **32**
-   **Marhapofa kávé öntettel, szezonális salátával és sült zellerrel** 180g / 70g / 120g **55**
-  **Egész pizstráng kukoricalisztes bundában hagymakarikákkal, fokhagyma szósszal és sült krumplival** 180g / 80g / 100g **35**
A havasi konyha ihletése







 	Harcsa filé citromos vajszósszal, párolt póréhagymával és bulgurral	180g / 100g / 50g	40
 	Kacsamell boros szilvamártással, rukkola salátával és glasszírozott sárgarépával	180g / 40g / 150g	40
	Grillezett csirkemell citromos tárkonyos szósszal, szezonális salátával és tört burgonyával	180g / 70g / 100g	35
	Marhabélszín zöldbors szósszal, szezonális salátával és sült édesburgonyával	180g / 30g / 80g / 100g	67
 	Bárány- és marhaburger / Csirkemell burger szezonális szósszal, kétszer sült házi szalmakrumplival	300g / 150g	35




SAVANYÚSÁG

Csalamádé	150g	5
Savanyú uborka	150g	5
Sült paprika	150g	5
Paradicsomsaláta	150g	5
Friss vegyes zöldségsaláta	150g	5

DESSZERTEK




  	Kürtőskalács és crême brulée kombináció gyümölcsös lime szósszal	180g / 40g	19
	Vörösborban párolt körte, alma és füge, narancsos szósszal – VEGÁN	80g / 50g / 20g	19
 	Csokoládétorta	180g	19
	A ház desszertje	100g / 50g	18

	Tejföl	80g	5
	Kapros tejföl	80g	6
	Tejfölös fokhagymaszósz	80g	6
	Sütpaprikaszósz	80g	6
	Csípős paprika	1 buc	2

STARTERS



- | | | | |
|---|--|-------------|---------|
|     | Foie gras with candied onions, pickled cucumber and toast
Inspired by the aristocratic cuisine of Transylvania | 50g 100g | 25 |
|   | Transylvanian onion stew with cheese gratin served on grilled polenta – VEGETARIAN | 180g | 17 |
|  | Pork rillettes with pickles and toast | 100 80g | 17 |
|  | Reinvented polenta with cheese and seasonal dip – VEGETARIAN
Inspired by the tradition of Szekler farmers | 100g 70g | 17 |
|    | Transylvanian cold meat and dip platter
(ham, smoked paprika sausages, aged cheese, creamed cheese with pumpkin seeds) | 500g | 43 |
|  | Transylvanian aged cheese platter (small, large)
(onion chutney, date, fig and apple cream) | 200g 400g | 25 35 |

SALADS

- | | | | |
|---|---|------|----|
|  | Cheese stuffed mushrooms served with seasonal salad – VEGETARIAN
The most simple and delicious meal of the Transylvanian mountains' cottages | 250g | 20 |
|   | Ginger marinated chicken breast salad
A few centuries ago, ginger was one of the most popular ingredients of the Transylvanian nations' cuisine | 250g | 22 |
|   | Millet and rocket salad with 5 types of seeds and parmesan | 300g | 25 |
| | Spring salad with bulgur – VEGAN | 300g | 25 |

SOUPS







-   **Interpretation of the traditional Romanian Rădăuțeană soup with chicken breast, mushrooms and roasted red pepper pesto** 250ml / 120g **20**
-   **Bean goulash** 250ml / 100g **22**
-  **Spring vegetable soup – VEGAN** 350ml **17**
Goodies from the garden

MAIN COURSES



-  **Polenta with mushrooms, onions, and aged cheese gratin – VEGETARIAN** 300g **30**
-  **Reinvented polenta with cheese, seasonal dip and salad – VEGETARIAN** 200g / 60 **25**
Inspired by the tradition of Szekler farmers
-    **Pork ribs with ginger and honey glaze, horseradish mashed potatoes and glazed apples** 280g / 200g / 50g **35**
There is a tacit agreement between the Transylvanian nations: the most delicious cut of pork is the ribs
-    **Pork neck, jus with mustard seeds and cogniac, braised cabbage and baked potato wedges** 180g / 100g / 100g **30**
-    **Grilled calves liver with bacon, jus, green pea puree and roasted celeriac** 180g / 70g / 70g / 100g **32**
-   **Beef cheeks with coffee sauce, seasonal salad and roasted celeriac** 180g / 70g / 120g **55**
-  **Cornmeal crusted whole trout, onion rings, garlic sauce and fried potatoes** 180g / 80g / 100g **35**
Inspired by the tradition of the mountain people








 	Catfish fillet with butter lemon sauce, sautéed leeks and bulgur	180g / 100g / 50g	40
 	Duck breast with red wine and plum sauce, rocket salad, glazed carrots	180g / 40g / 150g	40
	Grilled chicken breast with lemon and tarragon sauce, seasonal salad and crushed potatoes	180g / 70g / 100g	35
	Beef steak with green peppercorn sauce, seasonal salad and roasted sweet potatoes	180g / 30g / 80g / 100g	67
 	Lamb and beef burger / Chicken breast burger with seasonal sauce, double cooked chips	300g / 150g	35




PICKLES

Mixed pickles	150g	5
Pickled cucumber	150g	5
Roasted red peppers	150g	5
Tomato salad	150g	5
Mixed salad	150g	5

DESSERTS



  	Combination of Szekler chimney cake and crème brûlée, lime sauce with fruits	180g / 40g	19
 	Red wine poached pear, apple, fig with orange sauce – VEGAN	80g / 50g / 20g	19
 	Chocolate tart	180g	19
	Our specialty dessert	100g / 50g	18

	Sour cream	80g	5
	Sour cream with dill	80g	6
	Garlic sauce with sour cream	80g	6
	Roasted red pepper sauce	80g	6
	Hot pepper	1 buc	2

ALERGENI | ALLERGÉNEK | ALLERGENS |



Cereale care conțin gluten și produse derivate

Glutént tartalmazó gabonafélék és a belőlük készült termékek
Cereals containing gluten and derived products



Ouă și produse derivate

Tojás és a belőle készült termékek
Eggs and derived products



Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)

Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)
Milk and derived products (including lactose)



Fructe cu coajă (migdale, alune de pădure, nuci, caju, fistic...) și produse derivate

Diőfélék (mandula, mogyoró, dió, kesudió, pisztácia...) és a belőlük készült termékek
Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pistachios...) and derived products



Țelină și produse derivate

Zeller és a belőle készült termékek
Celery and derived products



Muștar și produse derivate

Mustár és a belőle készült termékek
Mustard and derived products



Pește și produse derivate

Hal és a belőle készült termékek
Fish and derived products



Conține ingrediente congelate

Mélyhűtött alapanyagot tartalmaz
Contains frozen ingredients



Wifi password: **Bistro1568**

REZERVĂRI | ASZTALFOGLALÁS | RESERVATION

0770 163 152

www.facebook.com/1568Bistro

www.bistro1568.ro



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

A kiszolgálást lehetőségük van magyar és angol nyelven kérni.

You have the possibility to ask to be served in Hungarian and in English.

DETALII FIRMĂ | CÉGADATOK | COMPANY DETAILS

Refectorium SRL

Bulevardul 21 Decembrie 1989 nr.14

CUI 36089948

J/12/1984/2016

RO06RZBR0000060018642715



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

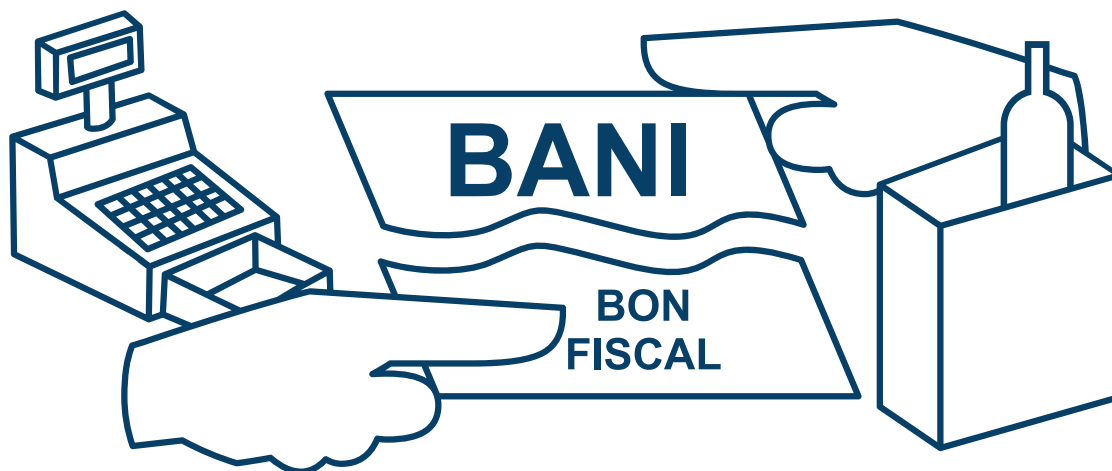
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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.