



SunGarden Golf & SPA Resort
1000, Poiana Cerbului, 407055
Cluj, România

+40 735 888 000
office@sungardenresort.ro

www.sungardenresort.ro



SUNGARDEN
GOLF & SPA RESORT

MENIU SPA
SPA MENU



SunGarden Wellness & SPA Resort
Spa Lounge promovează o dietă sănătoasă și un stil de viață sănătos.

Preparate ușoare și băuturi gustoase vă așteaptă alături de cocktail-uri energizante, ceaiuri de purificare și gustări delicioase.

Spa Lounge-ul este o declarație pentru "Mens Sana in corpore Sano", o zonă de relaxare după work-out sau între sesiunile de tratament.

Oferiți-vă un moment de fericire, bucurați-vă de muzică, respirați adânc și relaxați-vă!

SunGarden Wellness & SPA Resort
Spa Lounge promotes a healthy diet and a healthy lifestyle.

Light dishes, refreshing drinks, energizing cocktails, purifying tea and tasty snacks are perfect for a relaxing day at spa.

Spa Lounge is a statement for the "Mens Sana In Corpore Sano" principle, a convivial and relaxing point after your work-out or between your treatment sessions.

Take a moment of bliss, enjoy the music, take a deep breath and relax!



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

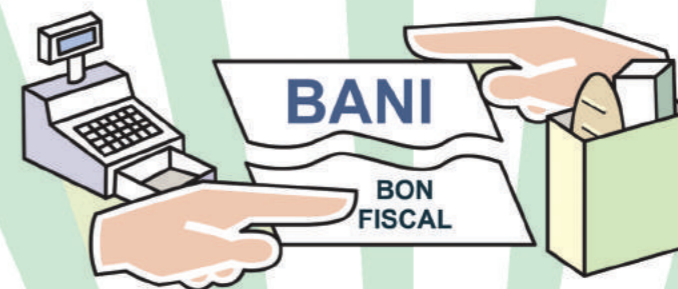
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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.

SUPE CREME CREAM SOUP

Supă cremă de mazăre cu mentă și bacon Peas cream soup with mint and bacon	300 gr/ 20 lei
Supă cremă de dovleac servită cu brânză feta și uleiuri aromatate Pumpkin cream soup served with feta cheese and flavored oils	300 gr/ 20 lei
Supă cremă de roșii cu Tabasco servită cu grisine coapte cu parmezan și anchoa Tomato soup with Tabasco, baked parmesan grisins and anchovies	300 gr/ 25 lei

SALATE SALADS

Salată vegana de cartofi dulci copti, broccoli, conopidă și muguri de pin servită cu dressing de portocale. Vegan salad, sweet baked potatoes, broccoli, cauliflower and pine sprouts served with orange dressing	350 gr/ 28 lei
Salată cu brânză de capră servită cu carppacio cald de somon și dressing de busuioc Goat cheese salad served with salmon carppacio and basil dressing	350 gr/ 42 lei
Salată de linte cu legume asortate și crutoane cu telemea de capră Lentil salad with assorted vegetables and goat's cheese	350 gr/ 28 lei
Salată mixtă cu piept de curcan la grill, ouă de prepeliță și scalii de parmezan Mixed salad with grilled turkey breast, quail eggs and parmesan scales	350 gr/ 39 lei

GUSTĂRI SNACKS

Bruschete cu roșii cherry, busuioc și perle de oțet balsamic Bruschetta with cherry tomatoes, basil and balsamic vinegar pearls	150 gr/ 20 lei
Burger de vită Black Angus servit cu cips de cartofi dulci Beef burger with sweet potatoes cips	120/ 80 gr/ 38 lei
Bruschete cu somon sălbatic afumat și dressing de portocale Smoked salmon bruschetta with orange dressing	150 gr/ 29 lei
Paste umplute cu ierburi de câmp, roșii cherry, fulgi de migdale și ulei de trufe Pasta stuffed with herbs, cherry, almond flakes and truffle oil	350 gr/ 35 lei
Spaghete cu nero di sepie, sos de roșii și cod de Alaska la grătar Spaghetti with nero di sepie, tomato sauce and grilled Alaska code	350 gr/ 38 lei
Tortelloni cu ricotta și spanac Ricotta and spinach tortelloni	350 gr/ 39 lei

DESERT DESSERT

Creppes cu brânză de vaci și stafide Cheese and raisin creppes	150 gr/ 20 lei
Strudel de casă cu mere și sos de vanilie Apple strudel with vanilla sauce	150 gr/ 18 lei
Cheesecake cu glazură de zmeură și sos de vanilie Raspberry Cheesecake with vanilla sauce	150 gr/ 18 lei

BĂUTURI RĂCORITOARE REFRESHMENTS

Gama pepsi 0,33 l (pepsi, mirinda)	10 lei
Aranciata San Pellegrino carbogazoasă/ sparkling 0,33 l	13 lei
Aqua Panna plată/ still 0,33 l	13 lei
Apă plată Vitel/ Still water 0,5 l	12 lei
Fresh de portocale/ fresh orange juice 0,3 l	18 lei
Fresh de grapefruit/ fresh grapefruit juice 0,3 l	18 lei
Fresh mix 0,3 l	18 lei
Limonadă cu mentă și miere/ lemonade with mint and honey 0,3 l	15 lei
Limonadă cu kiwi și miere/ lemonade with kiwi and honey 0,3 l	15 lei
Limonadă cu merișoare/ lemonade with cranberry 0,3 l	15 lei

SMOOTHIE & MILKSHAKE

Milkshake cu fulgi de ciocolată, frișcă și sirop de mentă 0,3l	19 lei
Milkshake de vanilie, frișcă și sirop de mango 0.3l	19 lei
Smoothie de kiwi cu melone 0.25l	19 lei
Smoothie de melone cu papaya 0.25l	19 lei
Smoothie de banane și căpsuni 0.25l	19 lei

COCKTAILS

Hugo Spritz (sirop de soc, prosecco, apă minerală, mentă) 0.35l	19 lei
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, apă minerală) 0.35l	21 lei
Bitter Spritz (sirop bitter, suc de portocale, vin alb, apă minerală) 0.35l	19 lei

BĂUTURI ALCOOLICE ALCOHOLIC BEVERAGES

Bere/ Beer

Bere Oettinger nefiltrată la doză 0.5 l/ alc. 4,9%	15 lei
Bere Oettinger filtrată la doza 0.5 l/ alc. 4,7%	12 lei

Vin spumant/ Sparkling wine

Moet & Chandon Brut, 0.75l/ alc. 12.0 %	550 lei
Belstar, Bisol, Sec, 0.75l/ alc. 11.5%	115 lei/ 20 lei/ 150 ml

Vin alb/ White wine

Reserve Chardonnay, Corcova, Sec 0.75 l/ alc. 12.5%	89 lei/ 20 lei/ 150 ml
Louis Jadot Chablis, Chardonnay, Sec 0.75 l/ alc. 15.5%	245 lei

Vin Rose/ Rose wine

Corcova, Rose, Sec 0.75/ alc. 13.5%	89 lei/ 20 lei/ 150 ml
Colina Piatra Alba, Pinot Noir Rose, Halewood, 0.75/ alc. 13.5%	135 lei

Vin Roșu/ Red wine

Figuerre, Premiere Rouge, Mourvedre & Shirah, Sec 0.75/ alc. 13.5%	485 lei
Egobodegas, Ego Goru 38 Barrel, Cabernet Sauvignon Monastrell Syrah, Sec 0.75/ alc. 14.5%	360 lei

ÎN ATENȚIA PERSOANELOR ALERGICE:

Conform legii,
vă informăm că
produsele noastre pot
conține următorii alergeni:
gluten, crustacee, moluște, pește,
semințe, lupin, alune, soia, ouă, lapte,
țelină, muștar, susan, dioxid de sulf.

WARNING TO SENSITIVE PEOPLE:

Following the law,
we inform you that
our products may contain the
following allergens :
gluten, shellfish, fish, nuts, peanuts,
lupine, soy, eggs, milk and milk derivatives,
celery, mustard, sesame, sulfur dioxide

	GLUTEN	CRUSTACEE/ FISH	MOLUȘTE/ SEAFOOD	PEȘTE/ FISH	SEMINȚE/ SEEDS	LUPIN/ LUPINE	ALUNE/ NUTS	SOIA/ SOY	OUĂ/ EGGS	LAPTE/ MILK	TELINĂ/ CELERY	MUSTAR/ MUSTARD	SUSAN/ SESAME	DIOXID SULF/ SULFUR DIOXIDE
Supă cremă de mazăre/ Pea cream soup	●									●				
Supă cremă de dovleac cu brânză feta/ Pumpkin cream soup with feta cheese	●									●				
Supă cremă de roșii/ Tomatoes & Tabasco cream soup	●			●									●	
Salată vegană cu cartofi dulci/ Vegan salad with sweet potatoes	●					●								
Salată cu brânză de capră cu carpaccio de somon/ Goat cheese salad with salmon carpaccio	●			●						●	●	●		
Salată de linte cu legume/ Lentil salad with assorted vegetables	●									●	●			
Salată cu piept de curcan la grill/ Grilled turkey breast salad	●								●	●				
Bruschete cu roșii cherry, busuioc și perle de oțet balsamic/ Cherry&basil bruschetta with balsamic vinegar pearls	●				●								●	
Burger black angus cu cartofi dulci prăjiți/ Beef burgeer with potatoes cips	●				●			●	●	●	●	●	●	
Bruschete cu somon sălbatic/ Smoked salmon bruschetta	●			●	●				●	●	●	●	●	
Spaghete cu nero di sepie și filet de cod de Alaska/ Nero di Sepia spaghetti, tomatoes sauce and grilled Alaska code	●		●	●					●	●				
Tortellini cu ricotta și spanac/ Ricotta & spinach tortelloni	●								●	●				
Crepes cu brânză de vaci și stafide/ Cheese & raisin creppes	●								●	●				
Strudel cu mere și vanilie/ Apple strudel with vanilla sauce	●								●	●				
Cheesecake	●								●	●				