



SUN GARDEN  
GOLF & SPA RESORT

À LA CARTE  
MENU





# SUNGARDEN

GOLF & SPA RESORT

---

BINE AȚI VENIT ÎN LUMEA MAGICĂ A GUSTULUI!  
MENIUL NOSTRU Ț LA CARTE GĂZDUIEȘTE PREPARATE,  
SPECIAL CONCEPUTE, PENTRU RĂSFĂȚUL FIECĂRUI OASPETE.  
VĂ INVITĂM SĂ SAVURAȚI DELICIILE UNEI BUCĂTĂRII RAFINATE  
ALĂTURI DE FAMILIE SAU PRIETENI!

WELCOME TO THE MAGICAL WORLD OF TASTE!  
OUR Ț LA CARTE MENU CONTAINS DISHES, SPECIALLY CREATED,  
TO PAMPER EVERY GUEST.  
WE INVITE YOU TO SAVOUR THE DELIGHTS OF OUR REFINED  
CUISINE WITH FAMILY OR FRIENDS!

POFTĂ BUNĂ! ENJOY YOUR MEAL! BON APPETITE!  
BUON APPETITO! GUTEN APPETIT!

SUNGARDEN GOLF & SPA RESORT  
1000, POIANA CERBULUI, 407005 CLUJ, ROMANIA

---

CIF RO 26970710; J12/817/2010 CAP. SOC. 200 RON  
P-TA. MIHAI VITEAZUL, NR. 36, AP. 4, CLUJ-NAPOCA, ROMÂNIA

[WWW.SUNGARDENRESORT.RO](http://WWW.SUNGARDENRESORT.RO)

---



SUNGARDEN  
GOLF & SPA RESORT

## À LA CARTE MENU

ANTREURI RECI / COLD STARTER

Terine de Foie Gras servite cu gem de smochine și biscuit de migdale 150 gr. 42 Lei

Foie Gras Terine served with fig jam and almond biscuit 150 gr.

---

Tartar de cerb cu trufe negre românești, ceapă în jar și gel de usturoi negru 200 gr. 55 Lei

Deer tartar with Romanian black truffles, smoked onion and black garlic 200 gr.

---

Tartar de somon cu infuzie de lemongrass 200 gr. 45 Lei

Salmon tartar with lemongrass infusion 200 gr.

---

Ton roșu în sos malaezian servit cu salată de fructe exotice 200 gr. 48 Lei

Red tuna in Malaysian sauce served with exotic fruit salad 200 gr.

---

Platou Ogor Folcloric 500 gr. 42 Lei

*Platou tradițional cu slăninuță, cârnați afumați, tobă de porc, selecție de brânzeturi, roșii, ceapă roșie și ardei iute.*

*\*Produsele din carne sunt preparate de casă.*

Traditional Folk Field Platter 500 gr.

*Traditional platter with fresh Romanian bacon, smoked sausages and drum, selection of cheeses, tomatoes, red onion and chili peppers*

*\*Homemade pork products*



SUNGARDEN  
GOLF & SPA RESORT

## À LA CARTE MENU

### ANTREURI CALDE/ WARM STARTERS

Creveți Black Tiger tempura, gel de lămâie,  
cremă de avocado și chips de crevete 200 gr. **39 Lei**

Black Tiger tempura Shrimps, lemon jelly,  
avocado cream and shrimp chips 200 gr.

---

Bulz servit cu jumări dehidratate și ceapă murată 350 gr. **32 Lei**

Bulz served with dehydrated porc cracklings and pickled onions 350 gr.



SUNGARDEN  
GOLF & SPA RESORT

## À LA CARTE MENU

### SUPE/ SOUPS

Chowder cu creveți și porumb 300 gr. **32 Lei**

Corn Chowder with shrimps 300 gr.

---

Gulaș de vită 300 gr. **24 Lei**

Beef goulash 300 gr.

---

Supă cremă de hribi servită cu biltong de vânat 300 gr. **24 Lei**

Porcini mushrooms cream soup served with hunting biltong 300 gr.



SUNGARDEN  
GOLF & SPA RESORT

## À LA CARTE MENU

### PASTE ȘI RISOTTO/ PASTA AND RISOTTO

Aglío olio e pepperoncino 350 gr. **28 Lei**

Aglío olio e pepperoncino 350 gr.

---

Paste de casă cu sos alb și creveți 350 gr.

Homemade pasta with white sauce and shrimps 350 gr. **38 Lei**

---

Paste de casa Alfredo cu sos tomat și piept de pui 350 gr.

Alfredo Homemade pasta with tomatoes sauce and chicken breast 350 gr. **32 Lei**

---

Ravioli cu foie gras și nuci, sos de șofran și merișoare 350 gr. **48 Lei**

Foie Gras ravioli with nuts, saffron sauce and cranberries 350 gr.

---

Risotto cu trufe, hribi și biltong de vânat 350 gr. **36 Lei**

Black truffle risotto, porcini mushrooms and hunting biltong 350 gr.



SUNGARDEN  
GOLF & SPA RESORT

## À LA CARTE MENU

### PREPARATE DIN PEȘTE/ FISH DISHES

Somon cu broccoli baby, sponge de lămâie,  
iaurt dehidratat și ou poche 350 gr. **48 Lei**

Salmon with baby broccoli, lemon sponge,  
dehydrated yoghurt and poached egg 350 gr.

---

Ton roșu, piure de soia verde cu Wasabi, compot de legume și fructe 350 gr. **52 Lei**

Red tuna, green soy puree with wasabi, canned vegetables and fruits 350 gr.

---

Biban cu sumac, sparanghel verde, sponge de kalamata și spumă de usturoi 350 gr. **52 Lei**

Sea Bass with sumac, green asparagus, kalamata sponge and garlic foam 350 gr.





SUNGARDEN  
GOLF & SPA RESORT

## À LA CARTE MENU

### PREPARATE DIN PORC/ PORK DISHES

Mușchiuleț de porc în crustă de cafea servit cu  
terină de cartofi cu parmezan 350 gr. **39 Lei**

Pork tenderloin in coffee crust, served with  
potatoes parmesan terine 350 gr.

---

Sărmăluțe de vânat, mămăliguță cu trufe,  
smântână și pudră de ciolan 300 gr. **39 Lei**

Wild boar and deer Cabbage rolls, truffles polenta,  
sour cream and pork knuckle powder 300 gr.



SUNGARDEN  
GOLF & SPA RESORT

## À LA CARTE MENU

### PREPARATE DIN PASĂRE/ CHICKEN DISHES

Coq Au Vin 350 gr. 45 Lei  
*(Pui de fermă, sponge de porumb, piure de țelină,  
ceapă roșie marinată, ciuperci Shiitake, legume baby)*

*(Farm chicken, corn sponge, celery puree, marinated onion,  
Shiitake mushrooms, baby vegetables).*

---

Piept matur de rață alături de cartofi dulci cu  
cinci arome și sos de cireșe sălbatice 350 gr. 45 Lei

Duck breast with five flavors sweet potatoes and  
wild cherry sauce 350 gr.

---

Piept de pui în crustă de parmezan servit cu  
guacamole și ou poche 350 gr. 39 Lei

Chicken breast in parmesan crust served with  
guacamole and poached egg 350 gr.



SUNGARDEN  
GOLF & SPA RESORT

## À LA CARTE MENU

PREPARATE DE VITĂ/ BEEF DISHES

Ribeye steak, cremă de cartofi, stock de vită cu trufe 350 gr. **89 Lei**

Ribeye steak, mashed potatoes, beef stock with truffles 350 gr.

---

Steak de vită servit cu chutney de gogonele și cartofi fondanți 350 gr. **89 Lei**

Beef steak served with pickled tomatoes chutney and fondant potatoes 350 gr.

---

T-bone alături de cartofi Noisette și sos de ghebe 650 gr. **115 Lei**

T-bone with Noisette potatoes and honey agaric sauce 650 gr.



**SUNGARDEN**  
GOLF & SPA RESORT

## À LA CARTE MENU

### SALATE/ SALADS

Salată cu piept de fazan afumat și castane 300 gr. **29 Lei**

Smoked pheasant breast salad with chestnuts 300 gr.

---

Salată Caesar cu pui 300 gr. **29 Lei**

Caesar salad with Chicken 300 gr.

---

Salată Caesar cu vită 300 gr. **39 Lei**

Caesar salad with Beef 300 gr.

---

Salată Caesar cu creveți 300 gr. **39 Lei**

Caesar salad with Shrimps 300 gr.



SUN GARDEN  
GOLF & SPA RESORT

## À LA CARTE MENU

### DESERTURI/ DESSERTS

Golfer's Cake 150 gr. 26 Lei  
*(Minge de golf din ciocolată albă umplută cu ganache de ciocolată și fructe, pudră de fistic și iaurt deshidratat.)*

*(White chocolate golf ball stuffed with chocolate ganache and fruits, green pistachios powder and dehydrated yogurt.)*

---

Tiramisu amaretti 200 gr. 22 Lei

Tiramisu amaretti 200 gr.

---

Mousse de ciocolată, cremă alune de pădure și krantz de alune 150 gr. 22 Lei

Chocolate mousse, hazelnut cream and hazelnut krantz 150 gr.

---

Tort de ciocolată 200 gr. 28 Lei

Chocolate cake 200 gr.

**ÎN ATENȚIA CONSUMATORILOR**  
Unele produse din meniul nostru pot conține alergeni!

În cazul în care sunteți intolerant/ alergic la un ingredient, înainte de a comanda orice preparat din meniul nostru consultați lista cu ingredientele conținute de preparate și/ sau întrebați personalul.

	GLUTEN	CRUSTACEE	MOLUȘTE	PEȘTE	SEMINTE	LUPIN	ALUNE COPAC	SOIA	OUĂ	LAPTE	TELINĂ	MUȘTAR	SUSAN	DIOXID SULF
Terine de Foie Gras servite cu gem de smochine și biscuit de migdale	<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>					<input checked="" type="checkbox"/>
Tartar de cerb cu trufe negre românești, ceapă în jar și gel de usturoi negru	<input checked="" type="checkbox"/>									<input checked="" type="checkbox"/>				
Tartar de somon cu infuzie de lemongrass	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>					<input checked="" type="checkbox"/>					
Ton roșu în sos malaezian servit cu salată de fructe exotice	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>						
Platou Ogor Folcloric										<input checked="" type="checkbox"/>				
Creveți Black Tiger tempura, gel de lămâie, cremă de avocado și chips de crevete	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>							<input checked="" type="checkbox"/>					
Bulz servit cu jumări dehidratate și ceapă murată	<input checked="" type="checkbox"/>								<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
Chowder cu creveți și porumb	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>								<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>
Gulaș de vită	<input checked="" type="checkbox"/>								<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
Supă cremă de hribi servită cu biltong de vânat	<input checked="" type="checkbox"/>													<input checked="" type="checkbox"/>
Aglio olio e pepperoncino	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>							<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>
Paste de casă cu sos alb și creveți	<input checked="" type="checkbox"/>								<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>
Paste de casa Alfredo cu sos tomat și piept de pui	<input checked="" type="checkbox"/>								<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>
Ravioli cu foie gras și nuci, sos de șofran și merișoare	<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
Risotto cu trufe, hribi și biltong de vânat										<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>
Somon cu broccoli baby, sponge de lămâie, iurt dehidratat și ou poche	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>					<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
Ton roșu, piure de soia verde cu Wasabi, compot de legume și fructe	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>					<input checked="" type="checkbox"/>
Biban cu sumac, sparanghel verde, sponge de kalamata și spumă de usturoi	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>					<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
Mușchiuleț de porc în crustă de cafea servit cu terină de cartofi cu parmezan										<input checked="" type="checkbox"/>				
Sărmăluțe de vânat, mămăliguță cu trufe, smântână și pudră de ciolan										<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>
Coq Au Vin	<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>				
Piept matur de rață alături de cartofi dulci cu cinci arome și sos de cișeșe sălbatice	<input checked="" type="checkbox"/>													
Piept de pui în crustă de parmezan servit cu guacamole și ou poche	<input checked="" type="checkbox"/>								<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
Ribeye steak, cremă de cartofi, stock de vită cu trufe	<input checked="" type="checkbox"/>									<input checked="" type="checkbox"/>				
Steak de vită servit cu chutney de gogonele și cartofi fondanți														
T-bone alături de cartofi Noisette și sos de ghebe.	<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>				
Salată cu piept de fazan afumat și castane	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>					<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>				
Salată Caesar cu pui	<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>		
Salată Caesar cu vită	<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>		
Salată Caesar cu creveți	<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>		
Golfer's Cake	<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
Tiramisu amaretti	<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
Mousse de ciocolată, cremă alune de pădure și kranz de alune	<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
Tort de ciocolată	<input checked="" type="checkbox"/>								<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				

**CONSUMER WARNING**  
Some products from our menu may contain allergens!

If you are intolerant/ allergic to an ingredient, before you order anything prepared from our menu see the list of ingredients contained in preparations or ask the staff.

	GLUTEN	PRAWN	SEAFOOD	FISH	SEEDS	LUPINE	TREE NUTS	SOY	EGGS	MILK	CELERY	MUȘTAR	SESSAME	SULFUR DIOXIDE
Foie Gras Terine served with fig jam and almond biscuit	<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>					<input checked="" type="checkbox"/>
Deer tartar with Romanian black truffles, smoked onion and black garlic	<input checked="" type="checkbox"/>									<input checked="" type="checkbox"/>				
Salmon tartar with lemongrass infusion	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>					<input checked="" type="checkbox"/>					
Red tuna in Malaysian sauce served with exotic fruit salad	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>						
Traditional Folk Field Platter										<input checked="" type="checkbox"/>				
Black Tiger tempura Shrimps, lemon jelly, avocado cream and shrimp chips	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>							<input checked="" type="checkbox"/>					
Bulz served with dehydrated porc cracklings and pickled onions	<input checked="" type="checkbox"/>								<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
Corn Chowder with shrimps	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>								<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>
Beef goulash	<input checked="" type="checkbox"/>								<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
Porcini mushrooms cream soup served with hunting biltong.	<input checked="" type="checkbox"/>													<input checked="" type="checkbox"/>
Aglio olio e pepperoncino	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>							<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>
Homemade pasta with white sauce and shrimps	<input checked="" type="checkbox"/>								<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>
Alfredo Homemade pasta with tomatoes sauce and chicken breast	<input checked="" type="checkbox"/>								<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>
Foie Gras ravioli with nuts, saffron sauce and cranberries	<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
Black truffle risotto, porcini mushrooms and hunting biltong										<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>
Salmon with baby broccoli, lemon sponge, dehydrated yoghurt and poached egg	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>					<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
Red tuna, green soy puree with wasabi, canned vegetables and fruits	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>					<input checked="" type="checkbox"/>
Sea Bass with sumac, green asparagus, kalamata sponge and garlic foam	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>					<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
Pork tenderloin in coffee crust, served with potatoes parmesan terine										<input checked="" type="checkbox"/>				
Wild boar and deer Cabbage rolls, truffles polenta, sour cream and pork knuckle powder										<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>
Coq Au Vin	<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>				
Duck breast with five flavors sweet potatoes and wild cherry sauce	<input checked="" type="checkbox"/>													
Chicken breast in parmesan crust served with guacamole and poached egg	<input checked="" type="checkbox"/>								<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
Ribeye steak, mashed potatoes, beef stock with truffles	<input checked="" type="checkbox"/>									<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>
Beef steak served with pickled tomatoes chutney and fondant potatoes														<input checked="" type="checkbox"/>
T-bone with Noisette potatoes and honey agaric sauce	<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>				
Smoked pheasant breast salad with chestnuts	<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>				
Caesar salad with Chicken	<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>		
Caesar salad with Beef	<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>		
Caesar salad with Shrimps	<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>		
Golfer's Cake	<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
Tiramisu amaretti	<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
Chocolate mousse, hazelnut cream and hazelnut kranz	<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
Chocolate cake	<input checked="" type="checkbox"/>								<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				



## GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

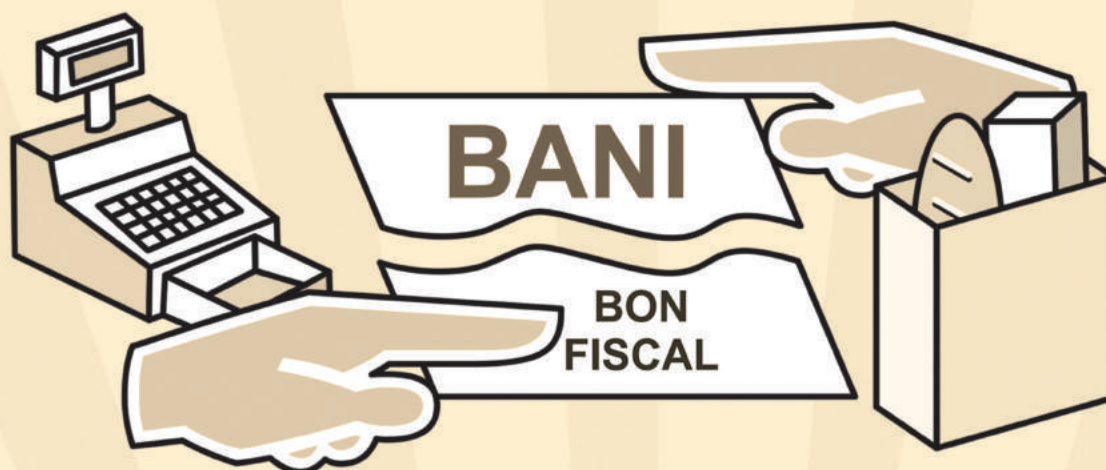
**Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați**

**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 semnală 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.**



SUNGARDEN GOLF & SPA RESORT  
1000, POIANA CERBULUI, 407005 CLUJ, ROMÂNIA

---

[WWW.SUNGARDENRESORT.RO](http://WWW.SUNGARDENRESORT.RO)