

SIMAREO
RESTAURANT

Restaurant Simared **Meniu**



Let's drink, let's eat, let's talk.

www.simared.ro

Cuprins

supe & ciorbe
starters/ antrenuri
de împărțit
fel principal
garnituri & dips
paste
crispy
burgers
deserturi

cafea
ceai
sucuri naturale
ciocolată caldă
bere
vin & prosecco
sucuri



Scanează codul QR pentru
informații complete despre preparatele
din meniu (valori nutriționale, alergeni)



Chef Michael Pascale

Despre Chef Michael Pascale

Născut în România dar stabilit cu familia în Franța la vârsta de 5 ani, Michael Pascale a dezvoltat o pasiune pentru savoirea aromelor bucătăriei încă de la o vârstă fragedă, alături de bunica sa care l-a inițiat în arta bucătăriei tradiționale românești.

Michael își urmează vocația în domeniul culinar, obține diplomă de bucătar la o școală gastronomică din Normandia, iar după studiu obține diploma de "Chef bucătar" la Paris. În anii care urmează, își practică meseria cu pasiune în diverse restaurante din Franța, inclusiv restaurante de prestigiu, deținătoare de stele Michelin. Se face remarcant în lumea bucătarilor profesioniști din Franța datorită pasiunii sale pentru tot ceea ce înseamnă artă culinară autentică și integrarea produselor organice și locale în preparatele sale.

Întors în țara natală în 2015, participă la renumitul show de la Antena 1 "Hell's Kitchen – ladul bucătarilor" unde câștigă premiul cel mare, fiind desemnat cel mai bun bucătar și răsplătit cu un premiu substanțial.

Despre meniu

Colaborarea cu Chef Michael Pascale a luat naștere din dorința de a oferi oaspeților noștri cele mai rafinate gusturi și preparate culinare autentice, realizate din ingrediente de calitate.

Meniul conceput de Chef Michael Pascal pentru restaurantul Simared îmbină rețete clasice din bucătăria internațională cu fine dining și cu tehnici culinare speciale. Deoarece favorizăm produsele locale, regionale și românești, precum ouă BIO de casă, brânzeturi provenite de la producători din Maramureș dar și verdețuri, fructe și legume fresh, meniul nostru evoluează constant și se adaptează în funcție de sezon.

Din respect atât față de mâncare cât și față de client, evităm cu orice preț produse pline de E-uri, coloranți sau conservanți. Astfel, preparatele servite la restaurantul Simared nu conțin produse dezechilibrate nutrițional precum Vegeta sau potențiatori de gust. Gustul magic al preparatelor noastre nu vine din "plic", ci din vasta experiență a bucătarului și pasiunea sa pentru arta culinară.

supe & ciorbe ✦

Ciorbă de burtă

Ingrediente: oase măduvă, burtă, legume asortate, cartofi, sare, piper. Crutoane incluse. Smântâna și ardeii nu sunt incluse în preț.

400g



19 Lei

Supă cremă fină și cremoasă

Supa cremă de legume se adaptează în funcție de sezon și de legumele și zarzavaturile disponibile. Poate fi de ciuperci, dovleac, morcovi, roșii și altele. Crutoane incluse. Smântâna și ardeii nu sunt incluse în preț.

400g



19 Lei

Ciorbă de pește

Ingrediente: tacâm de pește, legume asortate, bulion de roșii, sare, piper, lămâie. Crutoane incluse. Smântâna și ardeii nu sunt incluse în preț.

Pâine 5 Lei
Smântână 5 Lei
Ardei iute 5 Lei

starters

Vinete la Grill

Ingrediente: vinete, telemea, roșii cherry, ceapă verde, mărar, ulei de măsline, usturoi, sare, piper

300g



25 Lei

Salată de Pui cu Couscous și Minestrone

Ingrediente: pui, couscous oriental (din griș), morcovi, ardei capia, ceapă, castraveți fabio, salată, ulei de măsline, mărar, pesto, parmezan

400g



29 Lei

Platou de brânzeturi / 4 persoane

Brânzeturile servite variază în funcție de sezon și de brânzeturile disponibile la producătorii locali: parmezan, telemea, caș, gorgonzola, emmental, struguri, salată, roșii cherry, afine, ceapă călită, dulceață ardei iute de casă

800g



170 Lei

29 Lei



Salată de icre de casă

Ingrediente: icre de crap, griș, maioneză, ulei de floarea soarelui, ceapă

250g

35 Lei



Oase de măduvă vită - la cuptor, cu unt pătrunjel și usturoi

Ingrediente: oase de măduvă, ceapă, ardei, pătrunjel, usturoi, cimbru, sare, piper, ulei de floarea soarelui

500g

19 Lei



Ouă umplute vegetariene cu ouă BIO

Ingrediente: ouă de casă, maioneză de casă, castraveți murați, roșii cherry, mărar, salată, sare, piper

250g

de împărțit

Ciolan de porc slow cooked / 4 persoane

Ingrediente: Ciolan de porc, cartofi, roșii
cherry, morcovi, cimbru, sare, piper

2200g

160 Lei

Paella cu fructe de mare

Ingrediente: orez, stoc pește, mix fructe de
mare, chorizo, roșii, ceapă, ardei capia, ulei
de măsline, sare piper, usturoi

39 Lei
/ O PORȚIE
400 gr

78 Lei
/ 2 PERSOANE
800 gr

140 Lei
/ 4 PERSOANE
1400 gr

140 Lei

Pui întreg la cuptor / 4 persoane

Ingrediente: pui întreg, lămâie, vinete, salată, usturoi,
cimbru, oregano fresh, sare, piper

1700g

Paella cu fructe de mare și pui

Ingrediente: pui, orez, stoc
pește, mix fructe de mare,
chorizo, roșii, ceapă, ardei
capia, ulei de măsline, sare
piper, usturoi

39 Lei
/ O PORȚIE
400 gr

78 Lei
/ 2 PERSOANE
800 gr

140 Lei
/ 4 PERSOANE
1400 gr

de împărțit

Ardei umpluți

Ingrediente: carne tocată mix vită și porc, orez, ceapă, bulion, pătrunjel, ardei, stoc vită, sare piper, dafin, cimbru. Prețul nu include sosuri și ardei iute.

35 Lei
/ O PORȚIE
400 gr

130 Lei
/ 4 PERSOANE
1400 gr

Pâine 5 Lei
Smântână 5 Lei
Ardei iute 5 Lei

Sarmale

Ingrediente: carne tocată mix vită și porc, orez, ceapă, bulion, varză murată, ardei, stoc vită, sare piper. Prețul nu include sosuri și ardei iute.

35 Lei
/ O PORȚIE
400 gr

130 Lei
/ 4 PERSOANE
1400 gr

fel principal

File de pește la cuptor

Peștele diferă în funcție de captura zilei.
Ingrediente: pește file, lămâie, salată,
sare, ulei de floarea soarelui, piper

250g

49 Lei



Steak de vită (antricot) cu sos de unt, usturoi și pătrunjel

Ingrediente: steak de vită, ulei de floarea
soarelui, unt, sare, piper, pătrunjel, usturoi

300g

110 Lei



Piept de pui la cuptor

Ingrediente: pui, ulei de floarea
soarelui, usturoi, salată, sare, piper

250g

35 Lei



fel principal

49 Lei

Costițe de porc

Ingrediente: costițe, sos barbeque, sare, piper

500g

Fălcuțe de porc

Ingrediente: fălcuțe de porc, unt, sare, piper, cartofi piure

550g

59 Lei

Sarmale

Ingrediente: carne tocată mix vită și porc, orez, ceapă, bulion, varză murată, ardei, stoc vită, sare piper. Prețul nu include sosuri și ardei iute.

400g

35 Lei

fel principal

Platou oase de măduvă vită la cuptor, cu unt pătrunjel și usturoi

Ingrediente: 7 oase de măduvă, ceapă, ardei, pătrunjel, usturoi, cimbru, sare, piper, ulei de floarea soarelui

1100 g

69 Lei

Ardei umpluți

Ingrediente: carne tocată mix vită și porc, orez, ceapă, bulion, pătrunjel, ardei, stoc vită, sare piper, dafin, cimbru

400g

35 Lei

Paella cu fructe de mare

Ingrediente: orez, stoc pește, mix fructe de mare, chorizo, roșii, ceapă, ardei capia, ulei de măsline, sare piper, usturoi

400g

39 Lei

paste

Paste Carbonara

Ingrediente: paste, smântână, bacon, parmezan, sare, piper

400g

35 Lei

Paste cu unt pentru copii

Ingrediente: paste, unt 82% grăsime, sare

240g

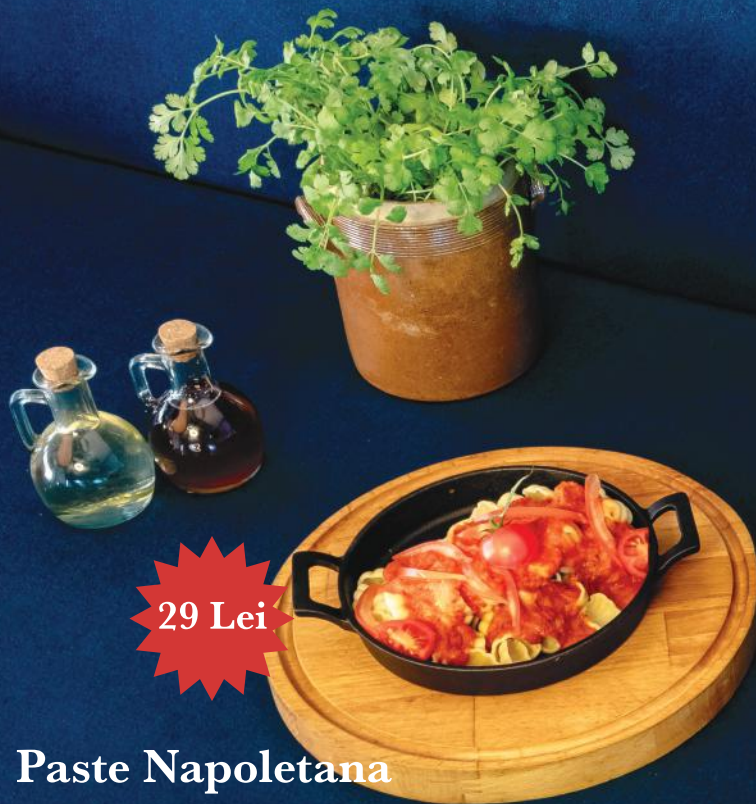
19 Lei

29 Lei

Paste Napoletana

Ingrediente: paste, pomodoro, pesto, roșii, parmezan, sare, piper

400g



crispy

Strips de pui

Ingrediente: sare, piper, sos de usturoi, ketchup, mușchi de pui. Cartofii prăjiți nu sunt incluși în preț, se pot comanda separat. Sos de usturoi inclus.

500g

Crispy de pui

Ingrediente: sare, piper, sos de usturoi, ketchup, mușchi de pui. Cartofii prăjiți nu sunt incluși în preț, se pot comanda separat. Sos de usturoi inclus.

500g

29 Lei

Hamsii - cu sos usturoi

Ingrediente: hamsii, lămâie, ulei de floarea soarelui. Cartofii prăjiți nu sunt incluși în preț, se pot comanda separat. Sos de usturoi inclus.

400g

29 Lei

29 Lei

Fish and Chips - cu sos de usturoi

Ingrediente: cartofi prăjiți, păstrăv, sos de usturoi, lămâie, sare, piper

400g

39 Lei

burgers

Burger Crispy PEȘTE

Ingrediente: pâine burger, păstrăv somonat, maioneză, ulei de floarea soarelui, sare, piper, roșii, salată mix, castraveți fabio, ceapă.

Cartofii prăjiți și sosurile nu sunt incluse în preț.

350g

35 Lei

35 Lei

Burger Crispy PUI

Ingrediente: pâine burger, pulpă pui, maioneză, ulei de floarea soarelui, sare, piper, roșii, salată mix, castraveți murați, ceapă. Cartofii prăjiți și sosurile nu sunt incluse în preț.

35 Lei

Burger de VITĂ

Ingrediente: pâine burger, carne vită, maioneză, ulei de floarea soarelui, sare, piper, roșii, salată mix, castraveți murați, ceapă. Cartofii prăjiți și sosurile nu sunt incluse în preț.

garnituri & dips

Cartofi dulci prăjiți

(cartofi dulci, ulei de floarea soarelui, sare)

170g

15 Lei

10 Lei

Cartofi prăjiți

(cartofi, ulei de floarea soarelui, sare)

170g

Salată verde

(mix salata, lamaie, rosii, parmezan, ulei de măsline, sare, piper)

150g

19 Lei

Cartofi piure

(cartofi, unt, smantana, sare)

250g

15 Lei

Legume la grill

(vinete, dovlecei, minestrone legume, lamaie, marar, sare, piper)

300g

19 Lei

Yummys

Murături	9 Lei
Ceapă călită	9 Lei
Ardei iute	5 Lei

Sosuri 50g

Ketchup	5 Lei
Muștar	5 Lei
Maioneză	5 Lei
Barbeque	9 Lei
Sos de usturoi	7 Lei
Smântână	5 Lei
Sos brun	9 Lei

deserturi



Cheesecake

Ingrediente: spéculos/biscuite, unt, mascarpone, philadelphia, brânză proaspătă, ouă, zahăr, zahăr vanilat, zmeură congelată

250g ✦ 29 Lei



Tartă de ciocolată

Ingrediente: ciocolată neagră 72%, unt, făină, drojdie la plic, ouă, zahăr pudra, fructe roșii, sare

250g ✦ 29 Lei



Dulce din Maramureș, cu sos de vanilie

Ingrediente: chec rețetă secretă, sos de vanilie, fruct de sezon

250g ✦ 29 Lei

cafea PRESSCO

Cafea de specialitate, de sezon, provenită de la altitudini mari, prăjită de PRESSCO

Espresso single 1 shot de espresso	7 Lei
Espresso Doppio 1 shot de espresso, apa fierbinte	10 Lei
Macchiato 1 shot de espresso, cremă de lapte	10 Lei
Long Black 2 shots de espresso, 175 ml apa fierbinte	10 Lei
Cappuccino 1 shot de espresso, 175 ml cremă de lapte	11 Lei
Flat White 2 shoturi de espresso, 150 ml cremă de lapte	13 Lei
Piccolo Latte (fara cofeina) 1 ristretto, 85 ml cremă de lapte	10 Lei
Latte 2 shots de espresso, 225 ml cremă de lapte	15 Lei
Lapte Vegetal – 3 Lei	
Extra shot cafea - 3 Lei	

ceai

Descoperă cele mai aromate ceaiuri de la celebrul producător englez Teapigs: o selecție all-natural, cu ingrediente funcționale care pe lângă combinațiile delicioase, au o sumedenie de beneficii.

Superfruit

Apple & Cinnamon - măr și scorțișoară

Honeybush & Rooibos

Mao Feng Green Tea - ceai verde Mao Feng

Ceai verde cu mentă

Frunze de mentă

Earl Grey Strong - ceai negru

Spiced Winter Red Tea - ceai roșu de iarnă condimentat

Rhubarb & Ginger - rubarbă și ghimbir

Cleanse - ceai detox cu cocos

Trim - ceai pentru accelerarea metabolismului cu guarana

Snooze - Sleepy tea cu lavandă

Up Beet - Energy tea cu hibiscus

10 Lei

sucuri naturale

Răcorește-te și energizează-te cu sucurile noastre 100% naturale, obținute din fructe presate la rece, fără zahăr adăugat, fără conservanți sau coloranți, potrivite pentru mic și mare.

Orange Crush, 250 ml 25 Lei

Fresh de portocale,
din fructe presate la rece

Immunity Booster, 250 ml 19 Lei

Limonadă proaspătă,
din fructe presate la rece

Apple Squeeze, 250 ml 19 Lei

Suc de măr, 100% natural

Energy Combo, 250 ml 19 Lei

Suc proaspăt din măr, morcov și sfeclă

**Limonadă clasică sau cu
căpșuni, 250 ml** 19 Lei

ciocolată caldă

VAN HOUTEN - Ciocolată caldă premium cu 180 ani de tradiție. Ciocolata Van Houten vine în 5 sortimente delicioase, cu **100% ciocolată autentică măcinată**, fabricată din cacao produsă în mod sustenabil. Rețete dezvoltate în parteneriat cu bucătari și barista de top.

Dark

Gust intens și amărui cu note prăjite

15 Lei

Milk

Gust fin și echilibrat, cu note de vanilie

White

Gust bogat și dulce, cu note subtile de vanilie și caramel

Ruby

Gust intens fructat, cu note ușor acrișoare

Gold

Ciocolată cu note de caramel

VAN HOUTEN
SINCE 1828

bere

STAROPRAMEN 0,33L	10 Lei
BECK' S 0,33L	12 Lei
STELLA ARTOIS 0,33L	15 Lei
STELLA ARTOIS (fara alcool) 0,33L	15 Lei
LEFFE 0,33L	25 Lei
CORONA 0,33L	25 Lei
HOEGARDEN ALBA 0,33L	25 Lei
PRAHA	10 Lei

sucuri

GAMA COCA COLA 0,5L	10 Lei
APĂ MINERALĂ 0,5L	7 Lei
APĂ PLATĂ DORNA 0,5L	7 Lei
GAMA CAPPY 0,33L	10 Lei
GAMA SCHWEPPEES 0,5L	10 Lei
GAMA FUZE TEA 0,5L	10 Lei
BURN ENERGIZANT 0,25L	10 Lei
MONSTER ENERGIZANT 0,5L	15 Lei
ALMDUDLER 0,5L	10 Lei

vin & prosecco

VINUL CASEI BIO alb, roșu, roze, sec - Carafa 250ml	25 Lei
VINUL CASEI BIO alb, roșu, roze, sec - Carafa 500ml	40 Lei
PROSECCO BIO, alb, sec - sticla 750ml	100 Lei
PROSECCO BIO, alb, sec - pahar 150ml	20 Lei
VIN FIERT CU afine / cireșe / măr / scortîșoară – 150ml	15 Lei

vin la sticlă

Vin Ettl, roșu sau alb	80 Lei
Prosecco Treviso	150 Lei
Prosecco Rose	130 Lei
Fetească albă	135 Lei
Torontes	95 Lei
Vinoverde	130 Lei
Chardonnay	140 Lei
Cuvee Tohani Rosé	100 Lei
Rosé D'anjou	130 Lei
Fetească neagră	135 Lei
Cabernet Franc	135 Lei
Shiraz	130 Lei

cocktails 200 ml

Hugo	25 Lei
Aperol Spritz	25 Lei
Tequila Sunrise	25 Lei
Virgin Safe	25 Lei
Cuba Libre	25 Lei

spirits 50 ml

Tequila	20 Lei
Triplu Sec BV	15 Lei
Baileys	25 Lei
Jagermeister	15 Lei
Jidvei	20 Lei
Jack Daniels	25 Lei
Wild Turkey	23 Lei
Captain Morgan	18 Lei
Brugal	18 Lei
SKYY Vodka	20 Lei
Bulldog	25 Lei
Aperol	15 Lei
Famous Grouse	25 Lei
Naked Grouse	25 Lei
Visinata	28 Lei
Palinca	28 Lei
Lichior Silvoriu	39 Lei
Lichior Peach Tree	20 Lei

The logo for SIMAREO RESTAURANT is centered in the image. It features the word "SIMAREO" in a large, bold, white, sans-serif font. Below it, the word "RESTAURANT" is written in a smaller, white, sans-serif font. The background is a dark, textured red with abstract, glowing patterns in shades of purple and orange.

www.simared.ro