



GASTROLAB
RESTAURANT & TERRACE

O rețetă nu are suflet. Este bucătarul care trebuie să dea suflet rețetei.

(Thomas Keller)

Noi am creat acest meniu cu suflet, din dragoste de a găti, inspirând din rețete vechi secuiești, ardelenesti și românești. Aducem un pic din bucătăria de pe aceste meleaguri străvechi, acolo unde porcul de mangalița, păstrăvul din izvor de munte, vânatul, boia de cea mai bună calitate, borșul, hreanul, tarhonul și leușteanul dețin supremația gustului autentic.

Cum bucătăria modernă este fără hotare, nu ne-am ferit să propunem lângă ingrediente locale și ingrediente de peste hotare de calitate excepțională pe care ne străduim să le gătim într-un stil autentic. Prin reinterpretarea rețetelor de la străbuni vă prezentăm toate aceste preparate, într-un mod așa cum îi stă bine unui restaurant tradițional și inovativ.

La noi veți găsi pâine proaspăt scos din cuptorul bunicii, mangalita de cea mai bună calitate, carne de vită provenite de pe mai multe continente, pește proaspăt, carne de vânat, miel de cea mai bună calitate, cartofi de Covasna și brânzeturi tradiționale din zonă.

Considerăm că gastronomia românească este o comoară care trebuie păstrată și dezvoltată în continuare.

Echipa GastroLab Restaurant & Terrace

A recipe has no soul. It is the chef who must give life to the recipe.

(Thomas Keller)

We created this menu with soul, with love for cooking, inspired by old Szekler, Transylvanian and Romanian recipes.

We tried to bring a bit of the regional traditional cuisine from these places, where the mangalica pig, the trout from the mountain spring, game meat, best quality paprika, borsch, horseradish, tarragon & lovage have the supremacy of authentic taste.

As modern cuisine is borderless, we did not avoid proposing beside local ingredients, classic ingredients from all over the world, with exceptional quality that convinced and delighted us, which we try to prepare and cook in an authentic style.

By reinterpreting recipes from our ancestors, we propose to you all these dishes, in a way that suits a traditional and innovative restaurant.

You will be delighted by fresh bread right out from grandma's oven, the best quality mangalita, beef from different parts of the world, fresh fish, game meat, the best quality lamb, Covasna potatoes and traditional cheeses from the area .

We consider that Romanian gastronomy is a treasure that must be preserved and developed further.

GastroLab Restaurant & Terrace Team

For the very BEGINNING

Bruschete cu trufe și parmezan 150g, 32 lei
Bruschettas with truffles and parmesan 150g, 32 lei

Salată de vinete, roșii românești 150g,32 lei
Eggplant cream, local Romanian tomatoes 150g, 32 lei

Hummus cu jumări de mangaliță și prăjeală de ceapă 160g, 40 lei
Hummus with mangalica cracklings and fried onion 160g, 40 lei

Cremă de păstrăv afumat, ceapă, lămâie, pâine prăjită 150g, 45 lei
Smoked trout cream, fresh red onion, lemon, toast 150g, 45 lei

**Langoș cu varză verde, călită cu grăsime de gâscă și sos de varză roșie,
cimbrisor și piper negru 120g, 29 lei**
*Langos with cabbage, deep fried flatbread with goose fat sauteed green cabbage,
red cabbage sauce, thyme and black pepper 120g, 29 lei*

***Măduvă de vită la cuptor cu hrean și ceapă murată 400 gr 43 lei**
**Beef marrow with horseradish and pickled onion 400 gr 43 lei*

***Creier de porc cu semințe rumenite și mix de salată 180g, 41 lei**
**Deep fried pork brain coated in browned seeds, mix salad 180g, 41 lei*

Produsele marcate cu * conțin și ingrediente congelate.
*Products marked with * also contain frozen ingredients.*

For the very BEGINNING

***Foie gras tras la tigaie** cu brioșă și mere caramelizate,
sos de Tokaji dulce, stafide 160g, 89 lei

***Pan seared foie gras**, brioche and caramelized apples,
late harvest Tokaji reduction, raisins 160g, 89 lei



PLATTERS to share

***Gustare din cămară**, din porc, crud uscate și afumate,
muștar, murături & ceapă roșie (bun pentru vin) 280g, 63 lei

***Goodies from the pantry** with air dried and smoked pork meat,
mustard, pickles & red onion (good for wine) 280g, 63 lei

Platou de brânzeturi locale și internaționale 200g, 61 lei

Romanian & international cheese variations 200g, 61 lei

Platou vegetarian – bune de întins, pentru vin (hummus, zacuscă, salată de vinete,
icre de crap/cremă de conopidă-vegan, pâine prăjită) 250g, 49 lei

Vegetarian platter – good spreads for wine (hummus, zacuscă, eggplant salad,
roe salad/cauliflower cream-vegan, toasted bread) 250g, 49 lei

Produsele marcate cu * conțin și ingrediente congelate.
Products marked with * also contain frozen ingredients.

You go GREEN

***Salată cu piept de rață afumat**, rădăcinoase crocante și dressing de portocale cu muștar 250g, 52 lei

***Smoked duck breast salad**, with root vegetables and orange dressing with mustard 250g, 52 lei

***Salată cu brânză de capră**, nuci și pere 250g, 55 lei

***Goat cheese salad** with nuts and pears 250g, 55 lei



Super SOUP

Disponibil până la ora 18.00/available until 6.00 pm

Supă gulaș cu carne de vită și cartofi 300g, 32 lei

Goulash soup with beef and potatoes 300g, 32 lei

Supă armenească supă de vită cu ciuperci de pădure, smântână grasă și hurut 300g, 31 lei

Armenian soup beef broth with wild mushrooms, double cream & hurut 300g, 31 lei

Consomé de vită cu tăiței (cu sau fără carne) 260g/220g, 31/25 lei

Beef consommé, with noodles (with or without meat) 260g/220g, 31/25 lei

Supă cremă a zilei (Întreabă ospătarul) 260g, 28 lei

Cream soup of the day (Ask the waiter) 260g, 28 lei

BREAD BASKET

Coș cu pâine artizanală servit cu untul casei 200g, 13 lei

Bread basket and homemade butter 200g, 13 lei

Produsele marcate cu * conțin și ingrediente congelate.

*Products marked with * also contain frozen ingredients.*

The MAIN section

***Caracatiță ușor picantă în stil galician**, rondele de cartofi și paprika 220g, 92 lei

***Octopus a la gallega**, *easy spicy, potato slices and paprika 220g, 92 lei*

***Păstrăv de munte la grătar** în sos de busuioc cu mămăligă prăjită 30 lei/100gr

***Grilled mountain trout** *in basil sauce with fried polenta 30 lei/100gr*

***Pulpă de pui friptă** mâncărică de gutui cu ceapă și pătrunjel verde 300g, 61 lei

***Chicken thigh a la Plancha** *braised quince with onion & parsley 300g, 61 lei*

***Cocoșel de pădure fript la cuptor** cu sos de ardei copti cu usturoi și vin spumant, piure de cartofi 300g, 65 lei

***Roasted forest raised rooster**, *roasted peppers-garlic and sparkling wine sauce, mashed potatoes 300g, 65 lei*

***Platou Secuiesc cald**, ceafă de porc, fleică de porc, slănină prăjită, ceapă verde 350g, 59 lei

***Hot Szekler Platter**, *pork neck and sirloin, grilled bacon, spring onion 350g, 59 lei*

***Coaste de porc**, cartofi cu unt, sos BBQ 350g, 59 lei

***Pork ribs**, *buttered potatoes, BBQ sauce 350g, 59 lei*

***Snițel din cotlet de mangaliță în panko**

cu salată de legume julienne și cartofii casei 380g, 87 lei

***Mangalica schnitzel in panko**

with julienne vegetables salad and house potatoes 380g, 87 lei

Miel la cuptor cu salată orientală 300 g, 75 lei

Oven-baked lamb *with oriental salad 300 g, 75 lei*
sau/or

Papricaș de miel cu găluște de casă 350 g, 75 lei

Lamb paprikás *with homemade dumpling 350 g, 75 lei*

(Vă rugăm să întrebați ospătarul despre disponibilitate.

Please ask the waiter for the availability.)

Produsele marcate cu * conțin și ingrediente congelate.

*Products marked with * also contain frozen ingredients.*

The MAIN section

***Burger GastroLab** carne de vită Black Angus, sos cocktail, roșii, mix de salată, ceapă marinată, cartofi wedges 300g, 59 lei

***GastroLab burger** *Black Angus beef, cocktail sauce, tomato, mixed salad, pickled onions, potato wedges 300g, 59 lei*

Obrăjori de vită în sos de vin roșu și gnocchi făcute în casă 300 gr/79 lei

Beef cheeks *in red wine sauce with homemade gnocchi 300 gr/79 lei*

***Mititei din carne de vânat**, muștar cu hrean 50g/buc, 10 lei/buc

***Mititei - Naked Sausage, from game meat**, *mustard with horseradish 50g/piece, 10 lei/piece*

***Tocăniță de cerb** cu ciuperci de pădure, mămăliguță cu brânză altfel 350g, 78 lei

***Deer stew** *with forest mushrooms, cheese polenta another way 350g, 78 lei*

Special selections

can be for two

***Tomahawk de mangaliță**, cu muștar de casă, piure de cartofi și salată de murături picante 43 lei/ 100g

***Mangalica Tomahawk** *with homemade mustard, mashed potatoes and spicy pickles salad 43 lei/ 100g*

T-bone maturat 28 de zile Black Angus RO (grain feed), cartofii casei și salsa de ierburi aromatice 45 lei/100 g

T-bone aged 28 days, Black Angus RO (grain feed), *house potatoes and aromatic herbs salsa 45 lei/100 g*

***Tomahawk de vită de Australia** cu os, Black Angus (grain fed), acompaniat de salsa de ierburi aromatice, muștar și cartofii casei 51 lei/ 100g

***Black Angus Australian Beef Tomahawk (grain fed) - bone in**, *served with house potatoes, mustard and aromatic herbs salsa 51 lei/ 100g*

Produsele marcate cu * conțin și ingrediente congelate.
*Products marked with * also contain frozen ingredients.*

PASTA & VEGETARIAN

Spaghetti A.O.P cu creveți 220g, 59 lei

Aglio olio e peperoncino spaghetti with prawns 220g, 59 lei

Risotto cu legume de sezon, zucchini, ciuperci de pădure, leurdă, praz 300g, 41 lei

Risotto with seasonal vegetables, zucchini, forest mushrooms, wild garlic, leek 300g, 41 lei

***Colțunași din cartofi și curcuma** umpluți cu ciuperci de pădure,
sos de unt și brânză maturată locală 250g, 51 lei

***Potatoes and turmeric dumplings** stuffed with wild mushrooms,
butter sauce and aged local cheese 250g, 51 lei

***Balmoș**, gălbiori cu dovleac copt, sos de smântâna și ierburi 300g, 45 lei

***Balmoș**, traditional shepherd's polenta, chanterelle mushrooms & baked pumpkin,
double cream sauce and herbs 300g, 45 lei

PICKLES & SALAD

Castraveți murați 100g, 10 lei

Pickles 100g, 10 lei

Sfeclă roșie cu hrean 100g, 12 lei

Beetroot with horseradish 100g, 12 lei

Varză proaspătă 100g, 10 lei

Fresh cabbage 100g, 10 lei

Ardei iute feliat 40g, 4 lei

Sliced hot pepper 40g, 4 lei

Smântână de casă 50g, 6 lei

Homemade sour cream 50g, 6 lei

Produsele marcate cu * conțin și ingrediente congelate.

Products marked with * also contain frozen ingredients.

The SWEETEST thing

Găluște Somlói blat de ciocolată cu nuci, cremă de vanilie, sos de ciocolată 150g, 32 lei

Somlói dumpling, chocolate & nuts crust, vanilla cream, chocolate sauce 150g, 32 lei

Gălușcă pufoasă cu brânză de vaci și panko, dulceață de casă 120g/ 30 lei

Fluffy dumpling with cottage cheese and panko, homemade marmalade 120 g/30 lei

Sufleu de ciocolată cu înghețată de vanilie 150g, 33 lei

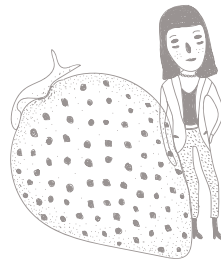
Chocolate soufflé with homemade vanilla ice cream 150g, 33 lei

Ișler cu mere coapte și peltea de gutui și brad 100g, 32 lei

Baked apples Ischler, quince & pine syrup 100g, 32 lei

Crème Brûlée, cremă de ouă, zahăr caramelizat 125g, 30 lei

Crème Brûlée, egg custard, caramelized sugar 125g, 30 lei



Hidrate ME

Aqua Carpatica - Apă Plată (Still Water) 330 ml 10 lei
Aqua Carpatica - Apă Minerală (Sparkling Water) 330 ml 10 lei
Aqua Carpatica - Apă Plată (Still Water) 750 ml 18 lei
Aqua Carpatica - Apă Minerală (Sparkling Water) 750 ml 18 lei
Dorna - Apă Plată (Still Water) 330 ml 9 lei
Dorna - Apă Minerală (Sparkling Water) 330 ml 9 lei
Dorna - Apă Plată (Still Water) 750 ml 16 lei
Dorna - Apă Minerală (Sparkling Water) 750 ml 16 lei

reFRESH ME

Fresh Orange / Grapefruit / Mixt 200 ml 15 lei
Limonadă naturală, miere (Fresh lemonade with honey) & mentă (mint) 250 ml 13 lei

Soft DrinkS

Coca-Cola / Zero 250 ml 12 lei
Fanta Orange / Madness 250 ml 12 lei
Sprite 250 ml 12 lei
Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Mandarin 250 ml 12 lei
Fuze Tea Lemon / Peach 250 ml 12 lei
Cappy Nectar Portocale (Orange) / Portocale Roșii (Red orange) / Piersici (Peach) 250 ml 12 lei
Bundaberg Ginger Beer / Passion Fruit / Grapefruit 375 ml 18 lei

Some CoffeeIN and other HOT STUFF

Espresso 30 ml 12 lei
Espresso Macchiato 50 ml 13 lei
Double Espresso 60 ml 14 lei
Latte Macchiato 150 ml 15 lei
Cappuccino 150 ml 15 lei
Café Frappé 200 ml 15 lei

* *Opțiuni Decaffeinated sau vegan (întreabă ospătarul)*

* *Decaffeinated or vegan options (ask your waiter)*

TEA time

Ceai Demmers plic - Măr cu scorțișoară (*Apple with cinnamon*),
Verde (*Green*), Ghimbir cu lămâie (*Ginger with lemon*), Negru (*Black*), Mentă (*Mint*) 250 ml 14 lei

Ceaiul Casei Infuzie (*The house tea Infusion*) - The Secret One 250 ml 16 lei

Hot Drinks

A'rthemia Milano - Neagră/Albă 200 ml 15 lei
(*Hot Chocolate - Black / White*)

Vin Fiert 300 ml 30 lei
(*Mulled wine*)



Is it BEER you're looking for?

Csíki Adevărată Interzisă 6% 500 ml 12 lei

Csíki Krém (Cream) 4,5% 500 ml 12 lei

Csíki Brună (Brown)7% 500 ml 14 lei

Csíki Gold 6% 500 ml 13 lei

Csíki Vadmálna Vitaminsör (zmeură, raspberry) 1.2 % 500 ml 15 lei

Asahi Super „Dry” 5.2% 330 ml 19 lei

Leffe Blondă (Blond) 6.6% 330 ml 21 lei

Leffe Brună (Brown)6,5% 330 ml 21 lei

Corona Extra 4,5% 355 ml 18 lei

Stella Artois 5% 500 ml 12 lei

Stella Artois NA 0% 330 ml 12 lei

Staropramen 500 ml 12 lei

Staropramen Draught 400 ml 10 lei

Beck's 500 ml 12 lei

Old Mout Cider Summer Berries 500 ml 22 lei

Old Mout Cider Kiwi Lime 500 ml 22 lei

Old Mout Cider passion Fruit 500 ml 22 lei



gin, baby, GIN.

40 ml

Beefeater 19 lei

Gordon's Pink 22 lei

Tanqueray 23 lei

Hendrick's 27 lei

Save water. Drink VODKA.

40 ml

Absolut 17 lei
Finlandia 17 lei
Grey goose 32 lei
Belvedere 30 lei
Beluga Noble 32 lei

Room for RUM.

40 ml

Havana Club Bianco 3 yo 16 lei
Bacardi Black 18 lei
Matusalem 10 Y.O 23 lei
Diplomatico Reserva Exclusiva 28 lei
Flor de Cana 18 yo 35 lei

but first, TEQUILA

40 ml

Patron XO Café 26 lei
Camino Gold / Silver 20 lei
Don Julio Reposado 45 lei



Great, even if it's BLENDED

40 ml

Johnnie Walker Black 25 lei

Chivas Regal 12 Y.O 28 lei

Monkey Shoulder 29 lei

A special occasion calls for a special SINGLE MALT

40 ml

Glenfiddich 12 Y.O 34 lei

Glenfiddich 18 Y.O 68 lei

GlenMorangie Nectar D'or 32 lei

Macallan Double Cask Gold 70 lei

Lagavulin 16 Y.O 72 lei



Irish Man in N. Y.

40 ml

Bushmills Black Bush 24 lei

Jameson 22 lei

Keep your friends close
and your BOURBON/TENNESSEE closer

40 ml

Jack Daniel's 23 lei

Jack Daniel's Gentleman Jack 27 lei

b is for BRANDY, c is for COGNAC

40 ml

Brâncoveanu X.O 25 lei

Kvint XO 10 Y.O 26 lei

Remy Martin V.S.O.P Fine de Champagne 39 lei

Remy Martin VSOP 33 lei

Hennessy VS 35 lei

after DINNER, or before?

40 ml

Afinată Amigo's 15 lei

Vișinată Amigo's 15 lei

Unicum 19 lei

Unicum Prune 19 lei

Amaro Ramazzotti 19 lei

Jägermeister 19 lei

Baileys Irish Cream 20 lei

Amaretto Disaronno 20 lei

Kahlúa 20 lei

Cointreau 24 lei

Limoncello Bottega 20 lei



Taste the wild spirit of TRANSYLVANIA

40 ml

- Pălincă Naturalis Sanct Georgius Prune (Plums) 22 lei
- Pălincă Naturalis Sanct Georgius Caise (Peach) 23 lei
- Pălincă Naturalis Sanct Georgius Vișine (Cherry) 24 lei
- Pălincă Naturalis Sanct Georgius Pere Williams (Pear) 26 lei
- Pălincă Naturalis Sanct Georgius Gutui (Quince) 26 lei
- Pălincă Naturalis Sanct Georgius Afine (Cranberries) 48 lei
- Pălincă Jamy Cireșe (Cherry) 20 lei
- Pălincă Jamy Struguri (Grapes) 20 lei
- Pălincă Jamy Coacăze Negre (Coacăze Negre) 28 lei
- Pălincă Jamy Zmeură (Raspberry) 48 lei



It's COCKTAIL o'clock

Aperol Spritz

(Aperol, Prosecco, Sparkling Water) 200 ml 30 lei

Hugo

(Prosecco, Elderflower Syrup, Fresh Lime & Mint, touch of Soda Water) 250 ml 29 lei

Mojito

(White rum, fresh lime & mint, brown sugar topped with sparkling water) 200 ml 30 lei

Amaretto Sour

(Disaronno liqueur, sweet & sour, garnished with maraschino cherry and lemon peel) 90 ml 27 lei

Negroni

(Beefeater Gin, Campari & red vermouth equal parts garnished with orange peel) 90 ml 32 lei

Long-LONG Drinks

Bobby's Gin Tonic

(Bobby's Gin, Tonic Water) 250 ml 30 lei

"Pink your Gin"

(Gordon's Pink, San Pellegrino Tonic Water) 250 ml 32 lei

Votcă Tonic

(Absolut Vodka, Tonic Water) 250 ml 27 lei

Campari Orange

(Campari Bitter, Orange Juice) 250 ml 27 lei

Cuba Libre

(Rom, lime & coke) 250 ml 27 lei

Disaronno Fizz

(Disaronno, lemon juice, soda) 250 ml 27 lei

MOCKTAILS - Non Alcoholic

Green Apple

(Lime wedges, muddled with brown sugar, topped with green apple juice and a touch of cinnamon) 250 ml 24 lei

Virgin Mojito

(Fresh lime & mint muddled with brown sugar, topped with soda water) 250ml 24 lei



Pentru informații nutriționale și aditivi, alergeni vă rugăm să scanați codul QR de mai jos,
sau să întrebați ospătarul.

*For nutritional information, additives, and allergens please scan the QR code below,
or ask the waiter.*

