



gustări reci

g

Platou Festiv (pentru 2 persoane)

roșie umplută cu salată de vinete și brânză cu chimen, mușchi file afumat, pastramă din piept de pui, șuncă de Praga, trandafiri din salam de Sibiu, ghiudem, telemea, cașcaval afumat, cremă de burduf pe felie de ardei gras, castravete verde, mozaic de măsline

750 46

Platou fantezie “Piatra Albă”

zacuscă de casă, salată de vinete, fasole bătută

300 16

Platou de brânzeturi

brie, gorgonzola, swaitzer, camembert, mozzarella, cașcaval afumat, brânză albă, nucă, măr, rucola

460 41

Platou Pescăresc (pentru 2 - 3 persoane)

file de hering cu lămâie, hering salmonat, file de hering picant, hamsii marinate, macrou afumat, butterfish, macrou marinat, ciuperci de pădure, morcov, țelină, ardei gras, ceapă, cartof, măsline

370/460 49

Icre de crap

50 8

Zacuscă de casă

200 8

Salată de vinete

150 8

Fasole bătută

200 7

Bruschete pomodoro

pâine prăjită, roșie, usturoi, busuioc, ulei de măsline

130 8

Bruschete salmone

pâine prăjită, somon fume, lămâie, unt

160 13

Bruschete formaggi

pâine prăjită, brânzeturi fine

120 9

Bruschete mixte

pâine prăjită, roșie, somon fume, prosciutto crudo, brânză albă

110 11

Prosciutto melone

prosciutto crudo, pepene galben

350 19

Carpaccio di salmone

somon fume, rucola, capere, ceapă roșie, lămâie, focaccia

100/50 20

Carpaccio di vitello

mușchi de vită, parmezan, rucola, roșii secchi, focaccia

100/50 20



platouri calde

Platou haiducesc (pentru **3** persoane)

piept de pui, ceafă de porc, pastramă fragedă de oaie, coaste de porc, cârnăciori de casă, frigărui asortate, cartofi prăjiți, murături asortate

1700/750/400 **82**

Platou picant (pentru **2** persoane)

cotlete de berbecuț, cârnăciori de casă, aripioare de pui, frigăruie de vită, cartofi englezești, murături asortate

1000/500/200 **47**

Platou cald românesc (pentru **2** persoane)

aripioare de pui crocante, creier pane, bulete de cașcaval, ciuperci pane, dovlecei pane, vinete pane, sos de usturoi

950/100 **47**

Platoul gurmandului (pentru **2** persoane)

pastramă fragedă de oaie, pomana porcului, tochitură moldovenească, mămăliguță, cartofi prăjiți, murături asortate

600/600/200/200 **52**

Platou țăranesc (pentru **2** persoane)

mititei la grătar, pastramă fragedă de oaie, pârjoale moldovenești, ficăței de pui, bulete de cașcaval, ciuperci umplute, cartofi prăjiți, murături asortate

1100/200/200 **52**

Platou rustic (pentru **2** persoane)

cotlete de berbecuț, cârnați de casă, creier pane, scărlică la grătar, goujon de pui, bulete de cașcaval, cartofi la cuptor cu rozmarin, murături asortate

700/300/200 **52**

Platou cu mititei mititei 4 buc., cartofi prăjiți, muștar

320/200/50 **19**



gustări calde

	g	
Cupă caldă mușchi de vită, piept de pui, ciuperci, lămâie, pâine prăjită	100/100	16
Carcalete cartofi prăjiți, cabanos, telemea, ou	350	15
Ficăței de pui la tigaie	250	13
Ficăței de pui cu oțet balsamic ficăței de pui, bacon, andive, oțet balsamic	200/150	14
Frigărui de brânză picantă camembert, brânză albă, dovlecel, ardei gras, măsline	230	17
Creier la capac	250	13
Creier pane creier, ou, pesmet	250/50	13
Creier măcelăresc creier, ceapă, ardei gras, roșie	150/100	13
Dovlecei gratinați dovlecel, șuncă, mozzarella, sos de roșii, ulei aromat	300	14
Brocoli gratinați broccoli, mascarpone, parmezan	300	14
Ciuperci umplute cu piept de pui ciuperci, piept de pui, mozzarella, gorgonzola	400	17
Tartine de ciuperci gratinate cu sos ragu ciuperci, sos ragu, mozzarella, parmezan	300	18
Ciuperci haiducești ciuperci, mozzarella, bacon, usturoi	350	14
Cașcaval pane	250	13
Tris de cașcaval pane	250	13
Bulete de cașcaval	200	13
Bulz ciobănesc mămăliguță, cașcaval, ou, brânză de burduf, bacon	450	18
Mămăliguță cu brânză și smântână	450	13
Omletă simplă 3 ouă	200	8
Omletă mixtă 2 ouă, șuncă, cașcaval, ciuperci	210	11
Omletă țărănească 2 ouă, șuncă, cabanos, cașcaval, ciuperci, ardei gras, ceapă, roșie	230	13



salate

g

Salată “Piatra Albă”	salată verde, penne, șuncă, ardei gras, ceapă roșie, măsline, apio	400	17
Salată cu pui și ciuperci	salată verde, piept de pui, ciuperci, smântână, pâine prăjită	400	15
Salată cu vită și dressing de hrean	mix de salate, mușchi de vită, roșie, hrean	390	23
Salata șefului	salată verde, gorgonzola, ricotta, parmezan, ardei gras, apio, sos gorgonzola	260/50	16
Salată Caesar	mix de salate, piept de pui, parmezan, capere, crutoane, dressing	350	19
Salată cu ton	salată verde, ton, ceapă, porumb, măsline, lămâie	400	17
Salată mexicană	salată verde, piept de pui, fasole, ardei gras, ceapă roșie, porumb, ardei iute	350	16
Salată primavara	mix de salate, roșie, castravete, ardei gras, ceapă roșie, ardei iute, sos de rodii	450	18
Salată cu somon fume	salată verde, somon fume, ardei gras, ceapă roșie, apio, lămâie, sos calypso	350/50	20
Salată cu nuci și gorgonzola	mix de salate, nuci, gorgonzola	200	18
Salată grecească	salată verde, brânză albă, roșie, castravete, ardei gras, ceapă roșie, măsline	450	17
Salată bulgărească	salată verde, șuncă, telemea, roșie, castravete, ardei gras, ceapă roșie, măsline, ou	450	18
Salată de crudități	morcov, țelină, măr, smântână, pâine prăjită	240/50	10
Salată de crudități cu creveți	morcov, țelină, măr, creveți, pâine prăjită	250/50	18
Salată de crudități cu piept de pui	morcov, țelină, măr, piept de pui, smântână, pâine prăjită	300/50	13

Dressing

Sos de smântână cu usturoi	50 g	4
Sos de ardei	50 g	4
Sos Calypso	50 g	5
Sos gorgonzola	50 g	6



PIATRA
ALBĂ **pa**

Bucătăria

este o alchimie

la o vorbă de duh cu Chef Cristian, bucătar șef Piatra Albă
de Mihaela Anton

Cum și când ați început să gătiți?

Încă din copilărie m-am simțit foarte atras de tot ceea ce înseamnă a găti și mai ales a găti pentru cineva. De la vârsta de șase ani o ajutam pe mama în bucătărie, iar când ea era la serviciu eu și sora mea o așteptam acasă cu tot felul de surprize culinare.

Ce vă plăcea să mâncați cel mai mult în copilărie. Aveați vreo mâncare preferată?

Nu, nu aveam o mâncare favorită. Îmi plăcea însă tare mult să combin gusturile. Făceam diferite sosuri care mai de care mai neobișnuite ca și gust față de ceea ce gătea mama, deci față de mâncarea cu care eram obișnuiți. Mi s-a întâmplat de multe ori ca mama să-mi ceară rețeta pentru anumite preparate, iar asta mă stârnea de fiecare dată și mai tare, și îmi dădea încredere în mine. E important să-ți încurajezi copilul atunci când simți că are o pasiune pentru ceva.

Când a început gătitul să devină o profesie?

Din anul 1972 am început să gătesc pe bani, ca să spun așa. Inițial am lucrat la restaurant Berlin, la Capitol, unde am avut norocul să am în preajmă un bucătar foarte bun la vremea respectivă, Sandu Costel este numele lui. Mi-a plăcut foarte mult și am început să învăț tot ce ține de meseria asta. Am lucrat și cu bucătari nemți, din RDG, de la care trebuie să recunosc că am învățat destul de multe despre o bucătărie inovatoare, care nu te lasă niciodată să te plictisești, pentru că plafonarea este un mare risc în meseria asta. Încă din perioada aceea am încercat să mă uit mult și la bucătarii "de afară". Timp de 10 ani am lucrat acolo, după care m-am angajat la Hotel București. Având în vedere faptul că locurile menționate erau vizitate de o anumită categorie socială, oameni sus puși în partid, totul trebuia să fie impecabil. Nu ne permiteam nicio greșală în bucătărie. Trebuia să venim de fiecare dată cu un preparat care să uimească. La vremea respectivă nu se asezonau decât trei, patru

condimente maximum. Era greu să fii informat și mai ales să incluzi în preparate condimente pe care le descopereai de unul singur. Există sofran dar nu exista curry, degeaba dispuneau de hribi, de exemplu, dacă nu știau cum să le gătească.

Acum nu ducem lipsă de informație sau condimente dar, din păcate, se pare că multor bucătari le lipsește imaginația.

Ce credeți că îl face pe un bucătar să evolueze, să depășească stadiul de la simplu executant de rețete la creator de gusturi?

Fantezia. Atât a culorii, cât și a gustului. Chiar dacă gătești aceeași mâncare de zeci, sute de ori, ea poate părea identică celorlalte, gătite tot de tine, însă de fiecare dată va avea ceva în plus. Va avea o poveste. Am învățat asta la școala de bucătari a lui Gordon Ramsay, Gordon Bleu, din Londra. Mi-a plăcut, și mă gândesc deseori la povestea din "spatele" unei farfurii. Ramsay este din punctul meu de vedere un bucătar extraordinar. Mă bucur pentru șansa asta pe care mi-a oferit-o viața.

Ce v-a inspirat? Cum se face că nu ați rămas la nivelul de plafonare la care au rămas mulți dintre foștii dumneavoastră colegi din perioada respectivă?

Inspirația îți vine, sau mai bine zis se dezvoltă, prinde aripi, în momentul în care mergi în străinătate. Am lucrat pentru o perioadă bună de timp în Anglia, Italia, în Franța, la Cannes, unde am avut ocazia să văd o cu totul altă latură a bucătăriei, dar și a oamenilor. Latura artistică, i-aș spune. Acolo am învățat că pot combina liniștit condimente care în sine se resping dar care unite creează un echilibru yin și yang perfect. De exemplu boiaua dulce cu boiaua verde, deși ele nu se apropie ca gust, ci se resping, îmbinate pot oferi o savoare aparte, care îți trezește toate simțurile. Este ca în cazul unui mixt de brânzeturi franțuzești. Mirosul poate fi respingător, însă

odată degustate se schimbă povestea. Asta, bineînțeles, dacă îți plac braăzeturile în cauză.

Ce credeți dumneavoastră că poate să uimească oamenii în materie de hrană?

Bucătăria este o alchimie. Trebuie să profiți mereu de tot ceea ce ai în jurul tău. De exemplu am văzut în bucătăria turcească grășnița, pe care ei o consumă cu iaurt și e foarte apreciată, dar noi o folosim pentru hrana porcilor. Simplitatea este cheia reușitei de multe ori. Simplitatea denotă totodată și eleganță și bun gust. Mâncarea e ca o călătorie. E minunat când poți avea în farfurie ingrediente din toate colțurile lumii.

Aveți un mentor în meseria asta?

Da, mai mulți. Unul dintre ei este Joseph Hadad, un bucătar cu care am lucrat la Vernescu. Îl consider unul dintre cei mai buni bucătari din România actuală, iar de pe plan internațional îl apreciez enorm pe Gordon Ramsey. Îi admir foarte mult și ceea ce mă determină să o fac este tocmai capacitatea lor de a depăși ideile preconceptuate în bucătărie. Imaginația e la ea acasă, oferă permanent ceva spectaculos, atât vizual, cât și ca gust, aromă, savoare. Sunt niște chefi care dau dovadă de o lejeritate și o pasiune extraordinară. Eu cred că noi mâncăm întâi cu ochii, apoi cu sufletul, bucurându-ne de compania pe care o avem, de momentul pe care îl trăim, pentru că, ulterior, preparatul care îți ajunge în stomac să te facă să te simți bine și a doua zi.

Ce calități ar trebui să aibă un chef de top?

În primul rând trebuie să fie corect cu el însuși. Mai exact să nu accepte în bucătărie niciun aliment care îi trezește dubii vizavi de calitate, proapețime. Este responsabil față de toți cei pentru care gătește și nu trebuie să uite niciodată asta. Nu trebuie să accepte niciun fel de compromis în acest sens. E indicat să aibă cunoștințe de nutriție, să poată recomanda anumite alimente în funcție de organism, condițiile meteo și mulți alți factori.

Un chef de calitate trebuie să inspire încredere clientului. Oamenii se simt foarte bine în momentul

în care bucătarul vine la ei la masă, le ascultă preferințele, le recomandă anumite preparate. Din păcate în România mulți nu-și dau seama cât de important este acest act.

Ce vă place să gătiți cel mai mult?

Îmi place tot ceea ce înseamnă viață. Viață oceanică. Mă pasionează foarte mult să gătesc pește, fructe de mare. Marea, oceanul îți oferă toate tipurile de carne pe care le poți găsi și pe uscat. Echivalente ale acestora bineînțeles. Pentru vită avem ca și corespondent tonul, pentru porc avem dorada iar pentru pui barbunia, calcanul.

Aveți o bucătărie internațională preferată?

În opinia mea în lumea aceasta nu există decât patru bucătării. Chinezească, pe care o consider cea mai bună,

pentru că ei consumă tot ce există în aer, pe pământ și sub pământ, și țin mult seamă de medicină, de prelungirea vieții; bucătăria libaneză, care este o bucătărie curată, ei nu folosesc nimic uscat ci tot ce este proaspăt, cea italiană, pentru combinațiile ei, și nu în ultimul rând bucătăria franceză pentru rafinamentul pe care îl are. Bucătăria noastră tradițională este mai degrabă un amalgam de rețete ce au corespondent în alte culturi. Noi avem pur românesc doar peștele în cetină și bulzul ciobănesc.

Ce se mănâncă foarte mult la Piatra Albă?

Aici se consumă foarte mult preparatele din carne, fie ea de porc, pui, vită, pește dar și fructele de mare se vând foarte bine. Nu există un preparat pe care să nu îl vindem. Se știe că românii preferă mâncărurile puțin mai grase și atunci aleg, normal, o ceafă de porc, aleg mici, dar totodată aleg și alte tipuri de carne pe care le găsesc mai indicate stării lor de sănătate, dispoziției în care se află în momentul respectiv. Din fericire acționarii ne ajută și ne sprijină foarte mult, asigurându-se că avem mereu la dispoziție tot ceea ce ne trebuie. Relația patron angajat este foarte importantă

dacă vrei ca afacerea ta să meargă, să prospere. Degeaba vrei să faci tu ca bucătar ceva, dacă nu dispui de sprijin din partea conducerii.

Din păcate omul renunță la mâncare în favoarea banilor.

Preferă să-și cumpere o haină scumpă decât să mănânce ceva de calitate. Vrea să-i impresioneze pe cei din jur dar uită să aibă grijă de sănătatea lui.

Care e cel mai greu moment al unei zile în bucătărie?

Inceputul. E cel mai dificil moment pentru că impune rigoare, trebuie să te organizezi și să știi foarte bine pe ce linie mergi în ziua respectivă. Încerci să pui totul la punct cât mai repede ca să nu intri într-o zi furtunoasă și să ai tot felul de lipsuri. Clientul nu trebuie să sufere. Atâta timp cât un preparat figurează în meniu, el trebuie să fie disponibil. Echipa este de asemenea foarte importantă. Dacă ești înconjurat de oameni buni ești un om bun, dacă cei din jur te trag în jos este imposibil să te poți ridica, să poți reuși de unul singur.

Dar cel mai plăcut moment?

Sfârșitul. Sfârșitul unei zile în care ai avut parte de recenzii bune, în care oamenii pentru care ai gătit sunt multumiți, încântați, nerăbdători să le gătești și altă dată.



Cu aceste mici lucruri se hrănește un bucătar. Nimic nu se compară cu aprecierea muncii tale de către ceilalți.

Au fost momente în care ați vrut să renunțați?

Da, au fost multe momente în care am fost tentat să cedez, pentru că, lucrând cu oameni care nu te înțeleg, e foarte greu să te păstrezi tare pe poziții, să nu-ți încalci principiile și să fii în continuare corect cu tine.

Acasă gătiți?

Din păcate nu mai am timp să gătesc și acasă. O fac însă uneori pentru fetița mea, dar pot să spun că mi-a preluat oarecum rolul în bucătărie și mai degrabă mă așteaptă ea pe mine cu tot felul de preparate. Bineînțeles asta mă bucură. Mă bucură apropierea și pasiunea ei pentru bucătărie.

Dacă ați vrea să vă răsfățați într-o zi în sânul familiei ce ați alege să mâncați?

O dorăda. În opinia mea este cel mai bun pește din lume. Supranumit și peștele Sfântului Petru, dorada este cel mai cunoscut și mâncat pește din Țara Sfântă. Aș găti-o simplu, doar cu sare, lămâie și ulei, și aș asezona-o probabil cu o salată la fel de simplă.

Cum ați ajuns la Piatra Albă și ce v-a determinat să nu alegeți un alt loc?

Am venit aici în urma unui anunț. I-am cunoscut pe patroni, am văzut bucătăria, echipa, potențialul, și în urma discuțiilor avute am ales să rămân aici, refuzând astfel o ofertă pe care o aveam la Capșa. Piatra Albă mi s-a părut o provocare și chiar am vrut, și vreau în continuare, să fac ceva deosebit aici.

Care sunt pașii pe care ar trebui să-i urmeze un chef de calitate?

În primul rând trebuie să te faci înțeles de echipă. În al doilea rând trebuie să le dobandești încrederea patronilor, să le arăți că tu poți și vrei. Un alt aspect demn de luat în calcul îl constituie clientul în fața căruia trebuie, de asemenea, să te faci înțeles, să-l poți bucura, să-i poți oferi gusturi noi. Ultimul și poate cel mai important pas este să vii la muncă din plăcere, să faci totul din pasiune. Oamenii simt când acorzi atenție detaliilor, se simt răsfățați și asta e minunat. Într-o bucătărie dacă nu există iubire nu există nimic. ■

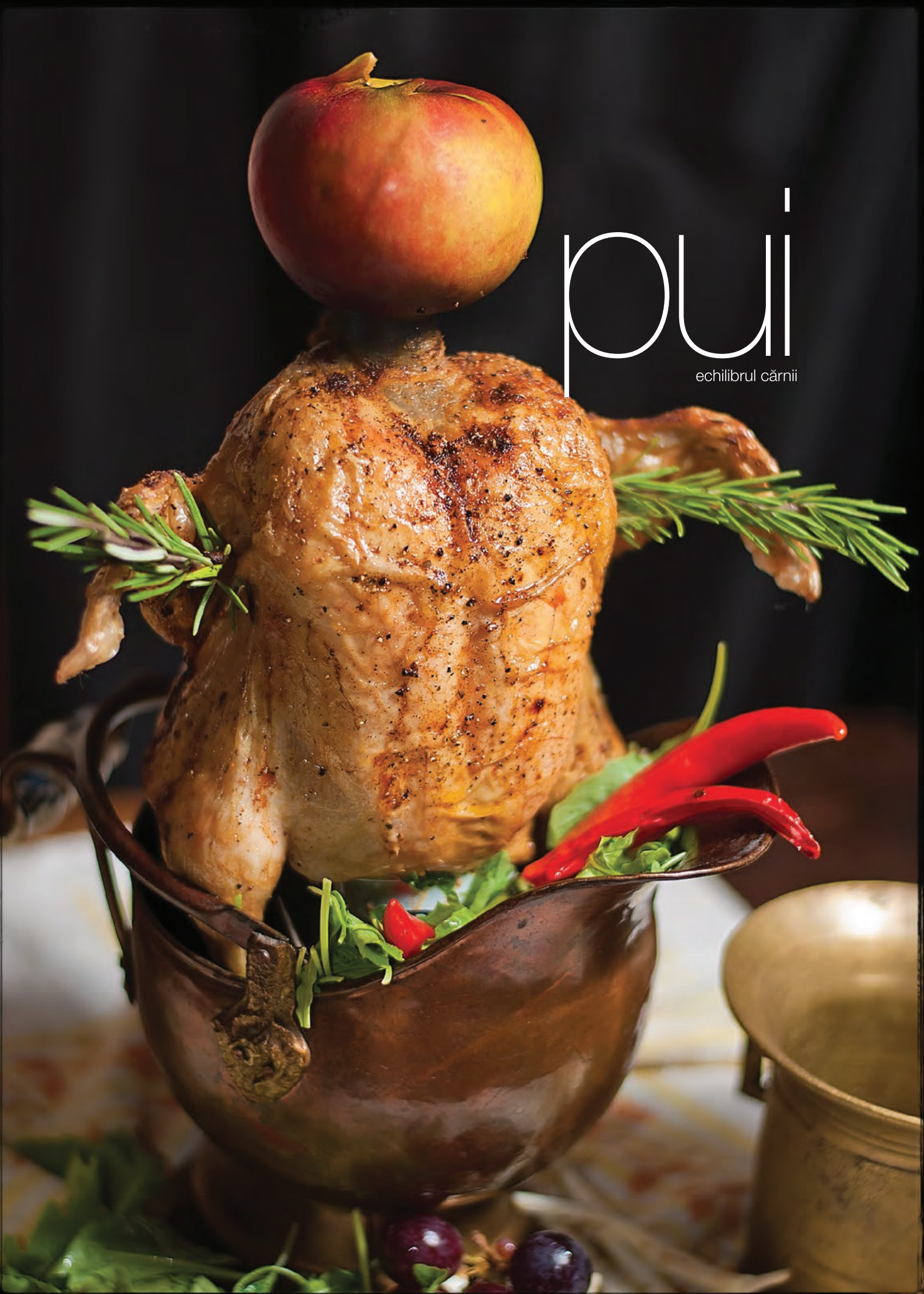


	g	
Ciorbă rădăuțeană	400	10
Ciorbă de burtă	400	11
Cremă de legume cu crutoane	400	9
Cremă de ciuperci	400	10
Cremă de brocoli cu gorgonzola	400	10



Ciorbă de legume	400	8
Ciorbă țărănească de vacuță	400	10
Ciorbă de pui a la greque	400	10
Ciorbă țărănească de perișoare	400	10
Ciorbă de perișoare a la greque	400	10
Ciorbă de fasole	400	8
Ciorbă de fasole cu costiță afumată	400	10





Pui la ceaun 1/2 pui	600	21
Pui cu sos de ciuperci de pădure piept de pui, hribi, parmezan, ulei de măsline	200/ 300	22
Pui cu sos de usturoi și mămăliguță pulpă de pui, ciuperci, usturoi, mămăliguță	200/80/150	20
Pui cu ghimbir piept de pui, ghimbir, usturoi, lămâie, capere	200/ 100	18
Pui în stil chinezesc piept de pui, ardei gras, morcov, țelină, orez, sos soia	180/200/150	21
Straccetti de pui piept de pui, roșii cherry, parmezan, rucola, oțet balsamic	150/200	23
Pui “Crisspy” piept de pui, pesmet, fulgi de porumb, peperoncino	200	19
Pui cu sos de lămâie piept de pui, lămâie, capere	200/150	18
Ciulama de pui cu ciuperci și mămăliguță piept de pui, pulpă de pui, ciuperci, smântână, mămăliguță	200/80/150	22
Pulpă de pui cu ardei gras pulpă de pui, ardei kapia, usturoi	200/200	18
Pui “Viena” piept de pui, șuncă, cașcaval, ardei gras, sos roșu	180/150/100	21
Pui quattro formaggi piept de pui, gorgonzola, brie, mozzarella, parmezan	200/200	22
Pui “ca la bunica” piept de pui, ardei gras, roșie, dovlecel, ciuperci, morcov, usturoi	180/290	20
Pui cu ardei iute și arahide piept de pui, ardei iute, ardei gras, morcov, țelină, arahide, sos soia	200/120	18
Piept de pui cu sos gorgonzola piept de pui, sos gorgonzola	200/150	23
Pui ardelenesc piept de pui, cașcaval, cartofi coți	150/100/250	22
Tocăniță de pui cu ciuperci pulpă de pui, ciuperci, ardei gras, ceapă, sos roșu	200 /250	21
Saramură de pui cu mămăliguță pulpă de pui, ardei gras, roșie, ceapă, ardei iute, mămăliguță	250/ 170/150	20
Cordon bleu din piept de pui piept de pui, șuncă, cașcaval	160/65	19
Aripioare de pui crocante aripioare de pui, fulgi de porumb, peperoncino	400	17
Frigărui din piept de pui piept de pui, ardei gras, ciuperci, ceapă	200/140	18
Pui shanghai piept de pui, sos bechamel	200	15
Șnițel din piept de pui	150/50	15
Șnițel parizian cu sos de ciuperci piept de pui, ciuperci, lămâie, sos bechamel	150/50/150	18
Șnițel din piept de pui gratinat piept de pui, mozzarella, roșie, sos bechamel	150/50/70	17
Piept de pui la grătar	250	16
Pulpă de pui dezosată la grătar	250	16



pork steak

un clasic al gustului

	g	
Coaste rumenite la cuptor cu sos picant	500/200	23
Sărmăluțe în foi de varză, mămăliguță și ardei iute	270/250	19
Mușchiuleț de porc în crustă de ierburi mușchiuleț de porc, bacon, rozmarin, cimbru, oregano	250/140	24
Tigaie picantă ceafă de porc, ciuperci, ardei iute, sos roșu	200/150	22
Escalop de porc cu ciuperci de pădure și trufe file de porc, hribi, parmezan, ulei de trufe	200/200	24
Pârjoale moldovenești ceafă de porc, pulpă de pui, ou, condimente	250	15
Cotlet de porc mexican cotlet de porc, ardei gras, sos de ardei	250/90	22
Medalion de porc cu ciuperci file de porc, ciuperci, sos roșu	200/300	22
Escalop de porc cu sos de lămâie și ghimbir file de porc, lămâie, ghimbir	200/150	21
Pomana porcului ceafă de porc, usturoi, mămăliguță	250/200	21
Cotlet de porc haiducesc cotlet de porc, ardei gras, castraveți murați, ceapă, hribi	250/200	22
Valdostana file de porc, șuncă, cașcaval, ciuperci, roșie, sos roșu	200/190	22
File de porc BBQ file de porc, sos BBQ	200/30	21
Tochitură moldovenească cu ou și mămăliguță		
ceafă de porc, pulpă de pui, cârnăciori, ciuperci, usturoi, telemea, mămăliguță	250/100/200	23
Cârnați de casă cu varză călită cârnați proaspeți, varză călită	300/200	19
Cordon bleu din file de porc file de porc, șuncă, cașcaval	150/65	19
Șnițel crocant de porc file de porc, fulgi de porumb, pesmet	150/100	19
Șnițel palermo file de porc, cașcaval, sos bechamel	150/100	19
Mușchiuleț la grătar	250	20
Cotlet la grătar	250	19
Ceafă la grătar	250	20
File la grătar	250	19
Scăricică la grătar	400	20
Scăricică de porc picantă	400	20



Mușchi de vită “ Piatra Albă”

mușchi de vită, ardei gras, morcov, țelină, roșii secchi, parmezan, focaccia 200/130/200 **36**

Biftec tartar mușchi de vită, condimente, pâine prăjită 200/100 **39**

Ossobuco milanez rasol de vită, morcov, țelină, ceapă, conopidă, hrean, sos roșu 400/260 **31**

Vită pe plită încinsă mușchi de vită, ardei gras, morcov, țelină, sos soia 200/160 **35**

Mușchi de vită funghi e porcini mușchi de vită, hribi, parmezan 200/200 **35**

Mușchi de vită spicy mușchi de vită, ardei iute 200/20 **31**

Straccetti de vită mușchi de vită, roșii cherry, parmezan, rucola, oțet balsamic 150/200 **35**

Rasol de vită cu hrean și legume rasol de vită, morcov, țelină, conopidă, ceapă, hrean 400/160 **28**

Vită crocantă și picantă mușchi de vită, ardei gras, ardei iute, sos soia 200/170 **36**

Mușchi de vită condimentat cu sos de vin roșu mușchi de vită, ciuperci, ceapă, sos roșu 200/150 **34**

Stir-fry de vită antricot de vită, ardei gras, morcov, țelină, ceapă, porumb, sos soia 200/220 **23**

Mușchi de vită cu piper verde și rosu mușchi de vită, piper verde, piper roșu 200/150 **36**

Mușchi de vită gorgonzola mușchi de vită, sos gorgonzola 200/150 **37**

Șnițel de vită crocant mușchi de vită, fulgi de porumb 150/100 **26**

Șnițel vienez 150/50 **26**

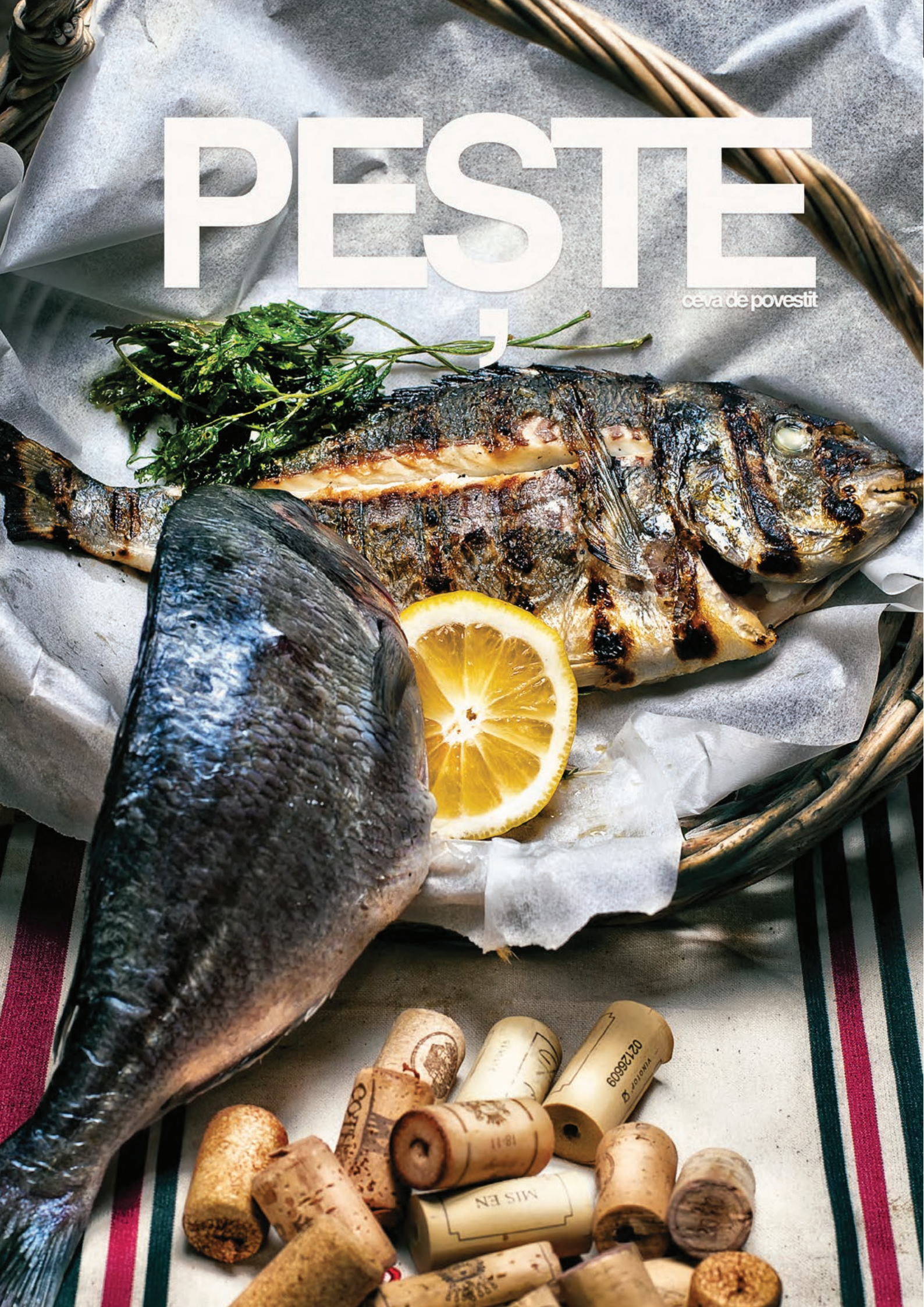
Mușchi de vită la grătar 250 **38**



oaie & berbecuț

o discuție plăcută despre gusturi fine

	g	
Pastramă fragedă de oaie cu mămăliguță	300/150	26
Tocăniță picantă de berbecuț pulpă de berbecuț, ardei gras, ceapă, sos roșu	200/200	24
Cotlete de berbecuț haiducești cotlete de berbecuț, ardei gras, castraveți murați, ceapă, bacon, sos roșu	250/260	29
Cotlete de berbecuț fra diavola cotlete de berbecuț, dovlecel, vinete, ardei gras, ceapă, sos picant	250/250	29
Cotlete de berbecuț cu măslina cotlete de berbecuț, măslina, morcov, sos roșu	250/200	29
Cotlete de berbecuț la grătar	300	26



PEȘTE

ceva de povestit

	g	
Lup de mare cu sos alb de sparanghel lup de mare, sparanghel, morcov, ceapă, lămâie	350/250	32
Dorada în crustă de sare dorada, sare de mare, lămâie	300	29
File de dorada cu sos de măsline verzi file de dorada, măsline verzi, ardei gras, capere	200/150	29
Dorada imperială dorada, ceapă roșie, pătrunjel, lămâie	300/70	28
Dorada la grătar	300	27
Somon la grătar cu sos de trufe somon, sos de trufe	250/50	34
Somon la grătar	250	32
Păstrăv afumat cu spanac și sos diavola păstrăv, spanac, dovlecel, măsline, sos diavola	300/200	27
Păstrăv siberian păstrăv învelit în foi de viță de vie și sare	300/250	25
Păstrăv la tigaie cu mujdei de usturoi și mămăliguță	300/150/50	26
Păstrăv la grătar	300	24
Șalău în crustă de ierburi file de șalău, busuioc, oregano, rozmarin, ceapă, capere	250/100	25
File de șalău gratinat file de șalău, mozzarella, roșie, sos bechamel	200/70	23
Șalău meuniere	200/75	23
File de șalău prăjit	200	21
Saramură de crap cu mămăliguță	300/170/150	24
Crap prăjit	300	20
Platou mediteranean grătar/prăjit somon, calamar, creveți, scoici, rucola, lămâie, sos picant, sos de ardei	280/150	31
Tocăniță din fructe de mare creveți, scoici, calamar, ciuperci, ardei gras	400	29
Creveți imperiali creveți, piersică	150/100	32
Creveți “Piatra Albă” creveți, unt, usturoi, boia dulce	150/50	32
Creveți cu sos de unt creveți, unt, usturoi, rucola, lămâie	150/80	30
Creveți în sos picant creveți, rucola, sos picant	150/100	30
Shis de calamar picant la grătar calamar, ardei gras, ardei iute, lămâie	160/ 90	19
Calamari “Piatra Albă” calamar, salată primavara, sos rose cu nucă	240/100/80	26
Calamari pane cu sos remoulade	240/100	24
Calamari la grătar	240	23





GARNITURI

"accesoriul" perfect pentru un platou impecabil

garnituri

prețurile sunt exprimate în lei

	g	
Legume mexicane	200	7
Legume asortate la grătar	300	8
Buchetieră de legume	250	7
Brocoli sote	200	9
Piure de spanac cu usturoi	200	8
Ciuperci sote	250	7
Ciuperci la grătar	200	8
Cartofi natur	200	6
Cartofi piure	150	6
Cartofi prăjiți	200	6
Cartofi englezești	250	6
Cartofi la cuptor cu rozmarin	250	6
Cartofi țărănești	250	6
Cartof copt cu pastă de brânză	250/ 50	7
Orez	200	5
Orez cu hribi	250	7
Orez primavera	250	7
Orez mare e monti	250	7
Orez cantonez	250	7
Orez cu ciuperci	250	7
Orez țărănesc	250	7
Varză călită	250	7
Mămăliguță	250	4

Alte bunătăți

Mujdei de usturoi	3
Muștar	2
Smântână	2
Hrean	3
Ardei iute	1
Chiflă	0.80



pur și simplu
salate

	g	
Salată asortată de vară	350	8
Salată de roșii cu telemea	200/100	8
Salată de varză albă	200	5
Salată de castraveți verzi	200	6
Salată de ceapă roșie	200	4
Salată de ardei copți	200	9
Salată de sfeclă cu hrean	200/30	6
Salată verde cu lămâie	200/40	8
Salată de varză acră	200	7
Salată de castraveți murați	200	7
Salată asortată de murături	200	7





PIATRA
ALBĂ *pa*

pasionea e esențială în tot ceea ce faci

de vorbă cu Marius Ioniță, manager Piatra Albă

de Mihaela Anton

De cât timp vă ocupați cu manageriatul la Piatra Albă? Ce alte funcții ați ocupat înainte?

M-am alăturat echipei Piatra Albă acum 1 an și nu regret nicio secundă decizia luată. Cu toate că în scurtul timp petrecut aici am întâmpinat zile cu multe provocări profesionale, de fiecare dată am reușit să găsim metodele potrivite să le depășim împreună și să venim în continuare cu plăcere la muncă.

Carierea mea a avut un traseu interesant, pot spune chiar anevoios pe alocuri, dar fiecare experiență trăită a meritat din plin, și mă ajută enorm în funcția pe care o ocup astăzi. Am parcurs toate etapele acestei meserii, am debarasat mese, am sters pahare, am fost ospătar, barman și am evoluat în final ca șef de sală și ulterior ca manager. Am observat că, dacă îți place foarte mult meseria pe care o alegi, mai devreme sau mai târziu rezultatele vor apărea.

V-a ajutat experiența anterioară?

Da, m-a ajutat foarte mult. Este de preferat să fii leaderul unei echipe ale cărei funcții le-ai ocupat și tu în trecut, pentru că înțelegi astfel cu ce se confruntă, ce greutăți întâmpină, ce nevoi are.

Provocarea principală în meseria aceasta este însă interacțiunea permanentă cu oamenii la care ești expus; pe de o parte sunt clienții, ale căror nevoi și cerințe sunt din ce în ce mai sofisticate și pe care este impetuos necesar să le satisfaci, și pe de altă parte echipa care se confruntă adesea cu situații dificile. Am încercat atunci să nu fiu doar managerul lor, să fiu și colegul lor, și să-i ajut oriunde a fost nevoie, de exemplu la debarasat, la

servit etc. Suportul și munca în echipă înseamnă foarte mult dacă vrei ca o locație să funcționeze optim.

E greu să consolidezi o echipă?

Primul pas este să găsești oameni dedicați cu adevărat meseriei pe care și-au ales-o, și să reușești să-i aduci în echipa ta. La fel de important este să fie profesioniști, să-și cunoască bine atribuțiile și să încerce să le respecte cât mai bine. Un ospătar bun știe să asculte clientul, empatizează cu el și intuiește cerințele lui.

Dincolo de calitățile individuale la fel de importante, dacă nu chiar mai importante, sunt cele de grup. Restaurantul Piatra Albă este reprezentat de fiecare angajat în parte, dar nu poate da rezultate dacă întreaga echipă nu este în armonie perfectă. E nevoie de timp, multă răbdare și consiliere individuală pentru ca o echipă să se consolideze.

Câți angajați aveți în momentul de față?

Restaurantul Piatra Albă are în prezent în jur de 50 de angajați, un număr suficient de mare pentru a oferi clienților servicii de calitate. Clienții sunt multumiți, revin cu plăcere de fiecare dată, ne aleg pentru evenimentele importante din viața lor iar asta ne încurajează și ne stimulează să ne îmbunătățim permanent serviciile și oferta de produse.

Cu ce probleme vă confrunțați cel mai des?

Având în vedere că lucrăm cu mulți oameni, inevitabil ne confruntăm și cu situații mai delicate. Un exemplu ar fi comunicarea insuficientă fie în echipă, fie cu clientul,



PIATRA
ALBĂ 

Eleganța, rafinamentul, atmosfera plăcută, calitatea preparatelor și a serviciilor, sunt doar câteva dintre motivele pentru care, de mai bine de 6 ani, tot mai multe persoane aleg să-și petreacă alături de noi evenimente importante din viață.

ceea ce poate genera disfuncționalități. Este important ca problema să fie abordată cu multă diplomatie, să existe disponibilitate de ambele părți în soluționarea ei și să învățăm să recunoaștem, să ne asumăm greșelile și să fim dispuși să plătim pentru ele. Rolul meu este să-mi consilies echipea, astfel încât clientul să plece întotdeauna mulțumit din locația noastră.

Care considerați că sunt calitățile pe care ar trebui să le aibă oamenii care lucrează în acest domeniu?

Se spune că nivelul echipei cu care lucrezi este stabilit de cel mai slab om din echipă. Este destul de pragmatic dar adevărat. Un om slab poate pune în umbră o echipă întreagă.

Din acest motiv suntem foarte atenți la angajare, selectăm oameni pasionați, cărora le place foarte mult meseria pe care și-au ales-o. Pot enumera multe dintre calitățile necesare meseriei: talent, empatie, intuiție, atitudine pozitivă, diplomatie, răbdare, atenție la detalii, putere de muncă etc. Deși căutăm ca angajații noștri să aibă cât mai multe calități din cele enumerate mai sus, nu ne așteptăm să fie perfecți din prima zi de lucru. Suntem atenți la ei și îi modelăm în permanență; important este să vedem că au disponibilitate și deschidere la schimbare și la nou.

Ce atitudine trebuie să aibă un manager în fața personalului pe care îl conduce?

Trebuie să fie ferm, corect și să aibă abilitatea de a stabili și comunica foarte clar responsabilitățile fiecărui membru din echipă. Trebuie să-și câștige respectul echipei, să și-o apropie iar pentru asta e nevoie să-i asculte pe fiecare în parte și să-i ajute de câte ori au nevoie. E nevoie și de flexibilitate; angajații au sugestii iar ele trebuie evaluate și luate în considerare dacă sunt pertinente și conforme strategiei locației.

Care e media de vârstă a angajaților de la Piatra Albă?

Vârsta nu este un criteriu eliminător în politica de angajare a locației. În principiu căutăm să formăm o echipă dinamică, cu oameni dedicați și profesioniști. Experiența valorează mai mult decât vârsta, deși de cele mai multe ori cunoștințele profesionale se acumulează în timp.

Pe ce puneți foarte mult accent aici la Piatra Albă?

Obiectivul nostru principal este să oferim servicii și produse de calitate. Ne dorim să impresionăm de fiecare dată clienții cu preparate sănătoase, gustoase, proaspete și cu servicii impecabile.

Ce capacitate are restaurantul Piatra Albă?

Locația noastră este interesantă prin diversitatea spațiilor pe care le găzduiește: un bar intim și cochet cu

40 de fotolii, o terasă impresionantă, o oază de verdeață și intimitate în mijlocul unui cartier dinamic, cu o capacitate de 350 de locuri și un salon elegant ce poate întâmpina 200 de clienți. Putem servi 600 de clienți simultan, sună impresionant, nu?

Pentru ce evenimente sunteți pregătiți?

Suntem o locație de referință în Sectorul 6 în ceea ce privește organizarea evenimentelor. În cei 6 ani de funcționare, am acumulat multă experiență prin numărul și diversitatea evenimentelor pe care le-am organizat: nunți, petreceri corporate, botezuri, onomastice etc. Ofertele de meniu sunt adaptate special la tipul de eveniment și diversificate în funcție de gusturile și posibilitățile financiare ale clienților. Puteți apela la noi cu încredere, suntem pregătiți pentru orice tip de eveniment! ■

Fie că alegeți să aveți mai mulți sau mai puțini invitați puteți sta liniștiți deoarece restaurantul “Piatra Albă” dispune de 3 saloane cochete cu o capacitate de 70, 90 respectiv 170 de locuri.

Pentru a veni în sprijinul clienților săi, restaurantul “Piatra Albă” oferă gratuit decorarea sălii cu fețe de masă, huse pentru scaune, șervete și masa pentru prezidiu.

Toate băuturile alcoolice și non alcoolice (dacă s-a optat pentru free bar) se pot consuma în cantități nelimitate pe toată durata evenimentului, iar salonul și serviciile noastre sunt la dispoziția dumneavoastră până la cel târziu orele 6 a.m.

Restaurantul nostru poate asigura meniuri speciale pentru vegetarieni, lacto-vegetarieni, copii și meniuri fără conținut de carne de porc.

De asemenea, restaurantul Piatra Albă oferă o masă de două persoane pentru degustarea meniului, însă cu o programare prealabilă de 3 zile.

Pentru mai multe detalii puteți lua legătura cu managerul restaurantului sau cu orice altă persoană avizată.

Vă așteptăm cu drag!





	g	
Spaghete mare e monti spaghete, creveți, calamar, hribi, dovlecel, parmezan	350	25
Spaghete cu nucă, stafide și creveți spaghete, creveți, nucă, stafide, parmezan	350	25
Spaghete bolognese spaghete, sos bolognese, sos roșii, condimente	400	19
Spaghete carbonara cu pui spaghete, piept de pui, bacon, smântână, ou, parmezan	400	21
Spaghete milanese spaghete, șuncă, ciuperci, parmezan, sos roșu	375	19
Spaghete aglio olio e peperoncino spaghete, usturoi, ardei iute, busuioc, parmezan	300	16
Spaghete carbonara spaghete, bacon, smântână, ou, parmezan	350	19
Tagliatele de casă cu sos de trufe tagliatele de casă, parmezan, sos de trufe	350	23
Tagliatele cu somon la cuptor tagliatele, somon, ardei gras, capere, mozzarella, parmezan	375	26
Tagliatele cu fructe de mare tagliatele, creveți, scoici, surimi, sos roșu	325	25
Penne al forno penne, șuncă, bacon, ciuperci, usturoi, mozzarella, parmezan, sos rose	375	23
Penne all' arrabbiata penne, usturoi, ardei iute, condimente, sos roșu	325	17
Penne quattro formaggi penne, brie, gorgonzola, camembert, parmezan, smântână	325	24
Penne cu ton și broccoli la cuptor penne, ton, broccoli, ceapă roșie, măsline, mozzarella, parmezan	400	24
Penne alla boscaiola penne, șuncă, ciuperci, smântână, parmezan	375	19
Penne al ragu penne, sos ragu, parmezan	340	20
Tortellini panna & prosciutto tortellini, șuncă, panna, parmezan	325	24
Tortellini al forno tortellini, piept de pui, gorgonzola, mozzarella, parmezan, sos rose	375	25
Cannelloni al ragu cannelloni, sos ragu, mozzarella, parmezan	450	25

Pizza “Piatra Albă “	smântână, mozzarella, piept de pui, ciuperci, măsline, gorgonzola, condimente	24
Pizza Margherita	sos de roșii, mozzarella, condimente	16
Pizza specială	sos de roșii, mozzarella, șuncă, salam, piept de pui, ciuperci, ardei gras, măsline, condimente	24
Pizza perugia	sos de roșii, mozzarella, bacon, ciuperci, porumb, măsline, parmezan, condimente	20
Pizza bolognese	sos de roșii, mozzarella, sos bolognese, măsline, ceapă, condimente	20
Pizza prosciutto	sos de roșii, mozzarella, șuncă, condimente	19
Pizza funghi	sos de roșii, mozzarella, ciuperci, condimente	19
Pizza prosciutto & funghi	sos de roșii, mozzarella, șuncă, ciuperci, condimente	21
Pizza quattro stagioni	sos de roșii, mozzarella, șuncă, salam, ciuperci, ardei gras, măsline, condimente	23
Pizza favolosa	mozzarella, prosciutto crudo, gorgonzola, parmezan, condimente	25
Pizza vegetariană	sos de roșii, mozzarella, ciuperci, ardei gras, roșie, ceapă, porumb, măsline, condimente	19
Pizza tonno	sos de roșii, mozzarella, ton, ceapă, măsline, condimente	20
Pizza calzone	sos de roșii, mozzarella, șuncă, ciuperci, condimente	21
Pizza o sole mio	sos de roșii, mozzarella, șuncă, ou, condimente	19
Pizza diavola	sos de roșii, mozzarella, salam picant, ardei iute, condimente	21
Pizza Hawaii	sos de roșii, mozzarella, șuncă, ananas	20
Pizza pollo	sos de roșii, mozzarella, piept de pui, ciuperci, ardei gras, condimente	22
Pizza quattro formaggi	mozzarella, gorgonzola, brie, parmezan, condimente	24
Pizza capricciosa	sos de roșii, mozzarella, șuncă, ciuperci, ardei gras, măsline, condimente	22
Pizza pesce	sos de roșii, mozzarella, somon fume, ton, ceapă roșie, capere, condimente	23
Pizza misto carne	sos de roșii, mozzarella, piept de pui, șuncă, salam, bacon, condimente	23
Pizza prosciutto crudo	sos de roșii, mozzarella, prosciutto crudo, parmezan, condimente	25
Pizza messicana	sos de roșii, mozzarella, salam picant, ardei gras, roșie, ceapă, ardei iute, măsline, condimente	22
Pizza ai frutti di mare	sos de roșii, scoici, creveți, surimi, usturoi, condimente	21
Pizza țărănească	sos de roșii, mozzarella, bacon, cârnăciori, ciuperci, ceapă roșie, porumb, condimente	20
Pizza vegetariană de post	sos de roșii, ciuperci, ardei gras, roșie, ceapă, porumb, măsline, condimente	16
Foccacia		5
Foccacia cu măsline		7
Foccacia cu parmezan		7
Foccacia cu usturoi		7
Foccacia cu ulei picant		7

S O S U R I

Sos de roșii dulce	50 g	3
Sos de roșii picant	50 g	3
Ulei picant	50 g	3

EXTRA

STOPPING

Ciuperci, măsline, roșie, ardei gras, porumb, ceapă, ananas	35 g	4
Șuncă, salam, bacon, piept de pui, ton, mozzarella, telemea	35 g	4
Gorgonzola, brie, swaitzer, parmezan	35 g	6
Prosciutto crudo, fructe de mare, somon fume	35 g	6

LA dolce pizza



DESERT

desertul este o pasăre rară

		g	
Papanasi cu dulceață	•	300	14
Tortul casei	•	90	13
Tort glace	•	135	15
Profiterol	•	200	13
Marchiza	•	120	14
Brownie	•	100	14
Mousse Bianco	•	110	13
Apple Cake	•	110	13
Pepene galben cu înghețată	•	480	15
Clătite cu finetti și nucă	•	180	9
Clătite cu dulceață	•	150	7
Clătite cu înghețată	•	240	9
Clătite cu miere și nucă	•	150	8
Înghețată asortată	•	180	12



cocktails

COCKTAILURI ALCOOLICE

Marguerita	tequila, triplu sec, suc lămâie	150 ml	15
Mojito	rom, mentă verde, lime, zahăr brun, apă minerală	250 ml	15
Tequila sunrise	tequila, santal portocale, grenadine	250 ml	15
Long Island Ice tea	tequila, vodca, rom, gin, triplu sec, suc lămâie, pepsi cola	250 ml	15
Godfather	bourbon, amaretto	80 ml	15
Bronx	gin, martini alb, martini roșu, santal portocale	250 ml	15
Black Russian	kahlua, vodca	80 ml	15
Kamikaze	vodca, triple sec, suc lămâie	50 ml	15
Pina Colada	rom, santal ananas, frișcă lichidă, lichior cocos	250 ml	15
Sex on the beach	vodca, gin, santal portocale, santal piersici, grenadine	250 ml	15
Caipiroshka	vodca, lime, zahăr brun	200 ml	15
Caipirinha	pitu, lime, zahăr brun	200 ml	15
Caipirissima	rom, lime, zahăr brun	200 ml	15

LONG DRINKS

Campari Orange	campari, santal portocale	250 ml	13
Gin Tonic	gin, apă tonică	250 ml	13
Cuba Libre	rom, pepsi cola	250 ml	13
Screwdriver	vodca, santal portocale	250 ml	13

COCKTAILURI NON ALCOOLICE

Safe sex on the beach	santal portocale, santal piersici, grenadine	350 ml	12
Green Apple	santal mere, zahăr brun, lime	250 ml	12
Butterfly	santal caise, santal piersici, santal ananas, santal grapefruit, grenadine, lapte	350 ml	12
Tropical mirage	santal grapefruit, santal piersici, santal portocale, grenadine	350 ml	12



VODCA 50 ml.

Absolut	40 % vol.	11
Finlandia	40 % vol.	11
Grey Goose	40 % vol.	19
Stalinskaya	40 % vol.	7

GIN 50 ml.

Beefeater	40 % vol.	11
Wembley	40 % vol.	7

ROM 50 ml.

Havana Club 3 Y.O.	40 % vol.	10
Havana Club 7 Y.O.	40 % vol.	17
Pitu Cachaca	40 % vol.	12

TEQUILA 40 ml.

Camino Gold	40 % vol.	11
Camino Silver	40 % vol.	11

WHISKY 50 ml.

• American		
Jack Daniel's	40 % vol.	15
Jim Beam White	40 % vol.	11

• Scotch		
Johnnie Walker red label	40 % vol.	11
Johnnie Walker black label	40 % vol.	18
J&B Rare	40 % vol.	11
Ballantine's	40 % vol.	11
Theacher's	40 % vol.	11
Chivas Regal 12 Y.O.	40 % vol.	18

• Single malt		
Glenfiddich 12 Y.O.	40 % vol.	19

• Irish		
Jameson	40 % vol.	12
Tullamore Dew	40 % vol.	12

LIQUEUR/ VERMOUTH 50 ml.

Bailey's	17 % vol.	11
Cointreau Triple Sec	40 % vol.	13
Kahlua Coffee	20 % vol.	11
Amaretto di Saronno	28 % vol.	12
Malibu Coconut	21 % vol.	11
Campari Bitter	25 % vol.	11
Martini Dry, Bianco, Rosso	14.4 % vol.	7



C

OGNAC/ BRANDY 50 ml.

Jidvei Vinars V.S.O.P.	42 % vol.	13
Metaxa 5 *	38 % vol.	11
Courvoisier V.S.O.P.	40 % vol.	20
Remy Martin V.S.O.P.	40 % vol.	25
Metaxa 12*	37.5 % vol.	25
Alexandrion 5*	37.5 % vol.	8

D

IGESTIVE 50 ml.

Ramazzotti Amaro	30 % vol.	11
Jagermeister	35 % vol.	11
Fernet Branca	40 % vol.	11

B

ĂUTURI TRADIȚIONALE ROMÂNEȘTI 50 ml.

Palincă prune	50 % vol.	11
Rachiu prune	37.5 % vol.	10

C

HAMPAGNE/ VINURI SPUMANTE 750 ml.

Millennium demisec	12 % vol.	35
Asti Martini dulce	7.5 % vol.	80
Moet Chandon Brut sec	12 % vol.	300



trei pahare de vin te fac să înțelegi o doctrină profundă
proverb chinezesc

750 ml.

Domeniul Coroanei - Segarcea					
Prestige - Sauvignon Blanc	sec	13 % vol.	75		
Prestige - Chardonnay	sec	13 % vol.	55		
Prestige - Pinot Gris	sec	13 % vol.	55		
Prestige - Tămâioasă Românească	sec	13 % vol.	55		
Crama Basilescu -Dealu Mare					
Eclipse - Tămâioasă Românească	demidulce	13.5 % vol.	45		
Eclipse - Riesling Italian	sec	13.5 % vol.	45		
Corcova-Mehedinți					
Muscat Ottonel	sec	12 % vol.	49		
Chardonnay	sec	13.2 % vol.	49		
Recaș					
Castel Huniade - Riesling	sec	12.5 % vol.	35		
Castel Huniade - Sauvignon Blanc	sec	13.5 % vol.	35		
Jidvei					
Tezaur - Sauvignon Blanc + Fetească Regală	sec	12 % vol.	49		
Premiat - Sauvignon Blanc	demisec	12.5 % vol.	37		
Grigorescu - Dry Muscat	demisec	12.5 % vol.	39		
Riesling	sec	12 % vol	32		
Cotnari					
Frânçușa de Cotnari	sec	11.5 % vol.	32		
Tămâioasă Românească	dulce	11.5 % vol.	32		
Grasa de Cotnari	demidulce	11.5 % vol.	32		
Vinul casei	250 ml	demisec	12 % vol.	9	
	500 ml	demisec	12 % vol.	17	
	1000 ml	demisec	12 % vol.	33	
ITALIA					
Pogio ai santi - Trebbiano D’abruzzo	demisec	12.5 % vol.	75		
Corte Giara - Pinot Grigio Delle Venezie	sec	13 % vol.	79		
Corte Giara - Chardonnay Delle Venezie	sec	13 % vol.	69		
FRANTA					
Baron Philippe de Rothschild - Bordeaux Blanc	sec	12 % vol.	65		
La Bastide Saint Dominique - Cotes du Rhone Blanc	sec	14 % vol.	99		
CHILE					
Mapu - Chardonnay & Sauvignon Blanc	sec	13 % vol.	65		



a bea o mie de pahare de vin cu un prieten e puțin lucru; a spune o jumătate de cuvânt celor care nu-ți împărtășesc ideile este deja prea mult

proverb chinezesc

750 ml.

Domeniul Coroanei - Segarcea					
Prestige - Cabernet Sauvignon	sec	13.5 % vol.	75		
Prestige - Tămâioasă Roză	demidulce	12.5 % vol.	89		
Prestige - Pinot Noir	sec	13.5 % vol.	69		
Purcari					
Rară Neagră de Purcari	sec	13.5 % vol.	49		
Rose de Purcari	demisec	13.5 % vol.	49		
Crama Basilescu - Dealu Mare					
Eclipse - Burgund	sec	14.4 % vol.	45		
Eclipse - Busuioacă de Bohotin	demidulce	14 % vol.	49		
Eclipse - Fetească Neagră	demisec	14.3 % vol.	59		
Corcova - Mehedinți					
Cabernet Sauvignon & Merlot	sec	14.3 % vol.	59		
Recaș					
Castel Huniade - Roze	demisec	12.5 % vol.	35		
Castel Huniade - Cabernet Sauvignon	sec	14.5 % vol.	35		
Vincon Vrancea					
Beciul Domnesc - Fetească Neagră	demidulce	13 % vol.	35		
Beciul Domnesc - Cabernet Sauvignon	sec	13 % vol.	35		
Vinarte					
Castel Bolovanu - Cabernet Sauvignon	sec	13.5 % vol.	59		
Prince Mircea - Merlot	sec	13 % vol.	89		
Murfatlar					
Pinot Noir	demidulce	11.5 % vol.	33		
Merlot	demisec	12 % vol.	35		
Cabernet Sauvignon	demisec	12 % vol.	35		
Huși					
Busuioacă de Bohotin	demidulce	11 % vol.	33		
Vinul Casei	250 ml	sec	12.5 % vol.	9	
	500 ml	sec	12.5 % vol.	17	
	1000 ml	sec	12.5 % vol.	33	
ITALIA					
Villa Raiano Orano - Aglianico Rosato	sec	13.5 % vol.	95		
Pogio ai Santi - Montepulciano D’abruzzo	demisec	13 % vol.	75		



DRAUGHT

Ciuc nefiltrat	400 ml	7 % vol.	7
Ciuc	400 ml	5 % vol.	6

STICLĂ

Heineken	500 ml	5 % vol.	8.5
Ciuc	500 ml	5 % vol.	7
Ciuc Natur Radler	500 ml	1.9 % vol.	7.5
Silva Blonda	500 ml	5.1 % vol.	6.5
Silva Bruna	500 ml	7 % vol.	8
Golden Brau Fara alcool	500 ml	0 % vol.	7
Golden Brau	500 ml	5 % vol.	6.5
Desperados	330 ml	5.9 % vol.	9.5
Amstel	330 ml	5 % vol.	12
Moretti	330 ml	4.6 % vol.	12
Moretti zero	330 ml	0 % vol.	12
Zipfer Radler Limetten	330 ml	2 % vol.	13
Corona	330 ml	4.5 % vol.	13

limonade

căpșuni
mentă
pepene roșu
grenadine
blue curacao
măr verde
zmeură

Limonadă fructe



BĂUTURI RĂCORITOARE

Fresh Portocale/Grapefruit/mixt	300 ml	10
Pepsi Cola/Light/Twist	250 ml	6
Mirinda	250 ml	6
7 UP	250 ml	6
Evervess Tonic	250 ml	6
Lipton IceTea	250 ml	7
Prigat Nectar	250 ml	7
Santal	250 ml	7
Apă minerală Bucovina	330 ml	5
Apă plată Bucovina	330 ml	5

LIMONADĂ

Limonadă	500 ml	10
Limonadă	1000 ml	18
Limonadă cu miere	500 ml	12
Limonadă cu miere	1000 ml	20
Limonadă cu fructe	500 ml	13
Limonadă cu fructe	1000 ml	22



ENERGIZANT

Red Bull	250 ml	12.5
Rock Star	500 ml	13



Espresso short / long	50/100 ml	6.5
Espresso decofeinizat	100 ml	6.5
Espresso Macchiato espresso, spumă de lapte	50 ml	7
Cappuccino espresso, lapte, spumă de lapte	150 ml	8
Cappuccino decofeinizat espresso decofeinizat, lapte, spumă de lapte	150 ml	8
Caffe Latte espresso, lapte	250 ml	8
Irish Coffee espresso, whisky, frișcă	250 ml	10
Russian Coffee espresso, vodca, frișcă	250 ml	10
Caffe Veneziano espresso, brandy, frișcă lichidă	250 ml	10
Ciocolată caldă diverse arome	250 ml	9
Moccacino espresso, ciocolată, lapte, spumă de lapte	150 ml	8
Frappe ness, lapte, înghețată, frișcă	350 ml	9
Frappe “ Piatra Albă” ness, Bailey’s, înghețată, frișcă	350 ml	11
Ceai diverse arome	400 ml	6

muzica

înseamnă să dai și să primești
energie pozitivă și poftă de viață

note de Sabina Petre Radu, solistă trupa Melotrom

de Mihaela Anton

Cum și când a luat naștere Melotrom band ?

Melotrom Band a fost înființată în anul 1990. Inițial formula de bază a fost reprezentată de către Nicu Ioniță (chitară rece, chitară bass, voce) și Ionuț Bălan (clape) iar eu m-am alăturat băieților de la sfârșitul anului 2006. Pot spune că trupa, așa cum este ea astăzi, a luat ființă odată cu restaurantul Piatra Albă. Datorită lor ne-am cunoscut iar colaborarea noastră a fost de-a lungul anilor una extrem de plăcută și cu amintiri extraordinare. Eu reveneam după 20 de ani de încetare a activității artistice, din cauza unor probleme de familie, iar colegii mei mi-au dat foarte multă încredere în mine. Inițial am fost puțin sceptică în forțele mele pentru că eu am studii de folclor, aceasta este specializarea mea, și îmi era teamă că nu voi putea face față muzicii ușoare, internaționale. Din fericire nu a fost niciun fel de problemă și am reușit să intru în zona artistică pe care o abordau baietii iar ei s-au adaptat perfect în zona mea de folclor. Iată că de mai bine de șase ani am reușit să rămânem o trupă bine încheagată și apreciată de fiecare dată de către cei care ne solicită serviciile.

Cât de importantă este prietenia între membrii unei formații?

Extrem de importantă. Omenia este factorul cheie. Când nu ești om nu iese nimic bun. Dacă nu înțelegi, dacă nu îl ascuți pe celălalt, dacă nu lași când trebuie puțin de la tine, nu iese nimic bun. Noi de la început am fost prieteni. Pur și simplu ne-am completat perfect. E importantă prietenia pentru că trebuie să crezi (muzică, atmosferă) împreună. Este importantă atât o valoare individuală, cât și una de grup. Chiar dacă tu ești foarte bun în ceea ce faci, dacă între tine și colegii

tăi de echipă nu este înțelegere, dacă membrii nu se completează, valoarea de grup scade enorm. Publicul este cel care vede foarte bine și simte dacă există tensiuni, oricât ai încerca să le maschezi.

Cât de respectată simțiți că este munca dumneavoastră ca artiști, la noi în țară, în momentul acesta?

Eu cânt de când mă știu. Încă de la vârsta de 8 ani mergeam pe la concursuri, pe care le și câștigam, iar satisfacțiile erau enorme. Atât financiare, cât și spirituale. În acea perioadă nu trebuia să investești mai nimic pentru a te cunoaște lumea. Ba din contră, fiind bun te racolau, te solicitau ei, mergeai în străinătate, aveai totul asigurat. Din păcate acum situația e puțin diferită. De multe ori, promovările nu prea mai au nicio legătură cu calitatea. Dar să sperăm că lucrurile vor intra pe un făgaș bun. În zona noastră, de muzică pe eveniment, e puțin mai simplu. Avem, slavă Domnului, multe oferte dar asta pentru că ne-am ajutat singuri, prin produsul pe care îl oferim. Noi reușim să ne impunem prin calitate. Punem foarte mult suflet în ceea ce facem, motiv pentru care oamenii ne solicită serviciile. Aprecierile ne dau putere, stabilitate și un echilibru extraordinar de mare.

Ce calități ar trebui să aibă în opinia dumneavoastră un artist?

În primul rând trebuie să te apreciezi ca om între oameni. Dacă încerci, trăind între oameni, să te pui puțin mai sus decât cei din jurul tău, nu iese nimic bun. Întotdeauna trebuie să-l înțelegi pe cel de lângă tine. Și pe cel care are și pe cel care nu are, și să-i bucuri în egală măsură. Cred că pe lângă talent, modestia și pasiunea

Melotrom Band



Nicu Ioniță, absolvent al Școlii de Muzică, din anul 1976, se afirmă în domeniul muzical prin concerte la diferite restaurante și hoteluri în țară și străinătate. Colaborator Radio Tv. România-Actualități, OTV, FAVORIT, ETNO, TVRM, B1TV. A mai colaborat cu soliști și soliste de renume din domeniul muzică ușoară și folclor.

Sabina Petre Radu, absolventă a Școlii de Muzică. Din anul 1980 colaboratoare a Ansamblului Doina-București. A susținut spectacole în țară și străinătate. A avut contracte cu diferite hoteluri și restaurante din București: restaurantul Pescăruș, Bulevard, Ambassador, Riviera, Hora. De asemenea a fost laureată în mega spectacolul de tradiție "Cântarea României".

Ionuț Bălan, absolvent al Școlii de Muzică din București. Din anul 1990 colaborează cu Band Melotrom, prestând programe muzicale în țară și străinătate: (Germania, Italia, Grecia, Turcia, Luxembourg). (sursa www.melotrom.ro)



sunt foarte importante. Pentru mine plăcerea cu care oamenii ne ascultă, cu care participă la showul nostru reprezintă cea mai mare mulțumire sufletească. Ești un artist de calitate atunci când reușești să fii apreciat de toate categoriile de vârstă, când muzica ta e aproape de sufletul publicului. Îmi place să aleg melodii greu de interpretat, îmi place tot ce este greu pentru că ne pune în valoare și cred că asta este o altă calitate pe care ar trebui să o aibă un artist din zona muzicii, plus ambiție, perseverență.

Ce vă motivează foarte mult?

În primul rând mă motivează familia, care este pe primul loc pentru toți dintre noi. De asemenea extrem de important este și momentul în care toată lumea este foarte mulțumită și ai parte de multe aprecieri și de zâmbete atunci când ieși pe scenă. Când începi să cânti, simți că transferi energie pozitivă, poftă de viață și că primești același lucru.

Ce muzică vă este cel mai aproape de suflet?

Îmi place foarte mult muzica clasică, muzica bună. Acasă când vreau să mă relaxez ascult Bethoven, dar cel mai aproape de sufletul meu este muzica folclorică. Îmi place enorm muzica de părinți, de copii, muzica care are și o poveste dincolo de sunet, o pildă, o învățătură, muzica cu înțeles, cu o anumită tematică, cu subiect.

Cum vă pot contacta oamenii?

Pe site-ul www.melotrom.ro toți cei ce doresc pot intra și pot găsi toate informațiile necesare despre formația noastră.

Ce își dorește Melotrom Band pentru viitor?

Ne dorim să cunoaștem și să bucurăm cu muzica noastră cât mai mulți oameni. Fiecare eveniment la care participăm ne dă energie și se transformă într-o poveste frumoasă de viață. ■



“E minunat să ai parte de prețuri atât de mici încât să-ți permiți ca pensionar să ieși aproape zilnic la restaurant. Iubim restaurantul Piatra Albă! Este rafinat, elegant și extrem de primitor. Serviciile sunt impecabile iar mâncarea absolut delicioasă. E mica noastră oază de lângă casă și pentru asta le mulțumim celor care se ocupă de tot ce trebuie pentru ca lucrurile să meargă bine”.

Piatra Albă oferă tuturor pensionarilor meniuri speciale - din toate colțurile țării - la doar 10 lei

oferta este valabilă de **luni până vineri** între orele **12:00-17:00**, la prezentarea *cărții de identitate* și a *talonului de pensie*

• Meniu dobrogean

cașcaval pane 150 gr
cartofi prăjiți 150 gr
salată de varză albă 200 gr
vinul casei alb/roșu 200 ml sau limonadă 250 ml

• Meniu muntenesc

mititei speciali (85 gr) 3 buc
cartofi prăjiți 150 gr
vinul casei alb/roșu 200 ml sau limonadă 250 ml

• Meniu bănețean

piept de pui la grătar 150 gr
cartofi la cuptor cu rozmarin 200 gr
salată de varză albă 200 gr
vinul casei alb/roșu 200 ml sau limonadă 250 ml

• Meniu moldovenesc

sărmăluțe în foi de varză cu mămăliguță și ardei iute
vinul casei alb/roșu 200 ml sau limonadă 250 ml

• Meniu transilvănean

șnițel parizian din piept de pui 150 gr
piure de cartofi 200 gr
salată de varză albă 200 gr
vinul casei alb/roșu 200 ml sau limonadă 250 ml

• Meniu oltenesc

ficăței de pui la tigaie 250 gr
piure de cartofi 200 gr
salată de varză albă 200 gr
vinul casei alb/roșu 200 ml sau limonadă 250 ml