



DE DIMINEAȚĂ 08 - 10 AM

Papară tradițională
Ouă, ceapă călită și slănină rumenită
250 g / 29 lei

Omletă cu cârnați
Ouă pufoase cu cârnați de casă
250 g / 29 lei

Omletă cu legume
Ouă, legume proaspete și caș
250 g / 29 lei

Ochiuri țărănești
Cu ciuperci, bacon și cașcaval
250 g / 32 lei

Mic dejun ușurel
Ou fiert, mușchiuleț, unt, dulceăță, miere, iaurt, cereale și legume
250 g / 54 lei

DE ÎMBUCAT

Platou țărănesc (2 persoane)
Mezeluri și brânzeturi tradiționale, servite cu ceapă rosie și murături
500 g / 68 lei

Platou de brânzeturi (2 persoane)
Selecție de brânzeturi locale din Transilvania
420 g / 64 lei

Jumări tradiționale
Servite cu muștar și murături
250 g / 64 lei

Mămăliga la Salina
În straturi, cu brânză din zonă și smântână
350 g / 39 lei

Salată de vinete
Vinete gătite lent pe foc de lemne, servite cu roșii proaspete
250 g / 37 lei

Salată de pui cu ardei coptți
Mix de salată, piept de pui, bacon, măsline, dressing și legume proaspete
350 g / 49 lei

Salată de legume cu brânză feta
Legume proaspete de sezon, măsline și brânză feta
300 g / 49 lei

DE POST / GARNITURI

Zacuscă de casă
250 g / 29 lei

Fasole frecată
Cu ceapă călită și salată de ardei coptți
250 g / 37 lei

Legume la grătar
250 g / 22 lei

Cartofi rumeni / Prăjiți
250 g / 14 lei

Cartofi zdrobiți
250 g / 16 lei

Mămăligă 250 g / 8 lei	Pâine de casă 300 g / 10 lei
---	---

ZEMURI

Gulaș de vită
Supă groasă cu vită și legume, condimentată cu boia picantă, chimen, foi de dafin și alte mirodenii
350 g / 44 lei

Supă de pui cu tăiței
Supă cu carne, legume și tăiței făcuți în casă
300 g / 27 lei

Ciorbă a la grec de pui/porc
Ciorbă cu carne și legume cu gust autentic, servită cu smântână și ardei iute
300 g / 29 lei

Ciorbă țărănească
Ciorbă tradițională românească, preparată cu ciolan afumat și legume proaspete, acrită echilibrat și aromată cu verdeăță
300 g / 29 lei

DE MÂNCAT ÎN TIHNĂ

Friptură de Turda
Piept de porc ținut la sare și mai apoi frăgezit în lapte gătit în untură încinsă, servit cu cartofi zdrobiți cu ceapă, sos tartar și mix de salată
450 g / 64 lei

Carne la garnită
„Carne la borcan” din pulpă, piept și cârnați de porc, servită cu brânză de burduf, mujdei, mămăliguță și cartofi rumeni
450 g / 68 lei

Ciolan cu fasole (2 persoane)
Ciolan de porc afumat, servit cu iahnie de fasole, murături și sos de hrean
1500 g / 158 lei

Obrăjori de porc
Serviți cu piure tartufat, sos demi-glas si mix de salată
400 g / 58 lei

Tocăniță de miel
Carne de miel fragedă, gătită lent în sos aromat de ceapă, usturoi și condimente, servită cu mămăliguță
400 g / 58 lei

Tocăniță de pui
Pipote și inimi de pui, gătite cu ceapă, ardei și smântână, servite cu mămăliguță
400 g / 44 lei

Șnițel de pui în pesmet
Servit cu piure de cartofi și mix de salată
450 g / 44 lei

SPECIALITATEA CASEI

Platou ISSA Garden
(4-6 persoane)
Cârnați de casă pe grătar, mititei din carne de porc și vită, ceafă de porc, coaste de porc, pulpe de pui, dezosate, cartofi zdrobiți cu ceapă, mămăligă coaptă, legume la gratar, sos de hrean, mujdei de usturoi și salată de murături
3000 g / 395 lei

Pastă de jumări
Pastă fină din jumări de porc, cu ceapă, muștar și condimente, inspirată din rețeta tradițională românească
100 g / 30 lei

DE PE GRĂTAR

Vită Angus cu os
(maturată 21-45 zile, bucata între 600-800g)
100 g / 88 lei

Vită Angus T-Bone
(maturată 21-45 zile, bucata între 600-800g)
100 g / 88 lei

Cârnați de casă
Serviți cu piure de cartofi, sos de ceapă și mix de salată
500 g / 56 lei

Pastramă de porc
Ceafă de porc afumată, marinată, pusă pe grătar, servită cu cartofi zdrobiți cu ceapă și mix de salată
450 g / 62 lei

Ceafă de porc
Ceafă de porc proaspătă, servită cu cartofi prăjiți și mix de salată
500 g / 64 lei

Tomahawk de porc
Cu cartofi rumeni, unt, rozmarin și sos tartar
450 g / 59 lei

Coaste de porc
Gătite lent la JOSPER, servite cu cartofi zdrobiți cu ceapă și salată coleslaw
450 g / 65 lei

Mititei cu carne de porc și vită
Serviți cu cartofi prăjiți și muștar
450 g / 49 lei

Biban de mare
Servit cu legume la grătar și lămâie
550 g / 79 lei

Păstrăv la grătar
Servit cu mămăliguță și mujdei
550 g / 59 lei

Pulpe de pui dezosate
Servite cu piure de cartofi și mix de salată
450 g / 44 lei

SALATE

Salată de varză
200 g / 11 lei

Salată de sezon
Salată, roșii, castraveți, ardei
200 g / 14 lei

Salată de sfecă cu hrean
200 g / 14 lei

Salată de murături asortate
200 g / 12 lei

Salată coleslaw
200 g / 18 lei

Hrean 50 g / 9 lei	Sos Tartar, Sweet Chili, Barbeque 50 g / 8 lei
Mujdei de usturoi 50 g / 8 lei	Muștar / Ketchup 50 g / 6 lei

CEVA DULCE

Clătite negre
Clătite cu cacao și cremă fină de ciocolată albă, servite reci
250 g / 34 lei

Plăcintă cu brânză și stafide
Plăcintă cu brânză dulce și stafide, coaptă la cuptor alături de peltea de vin roșu/Sos de vanilie Bourbon
250 g / 34 lei

Tartă cu mere și merișoare
Tartă cu mere și merișoare, înghețată de vanilie și sos caramel
250 g / 34 lei

Papanași transilvăneni
Rețetă locală de papanași fierți serviți cu dulceăță
250 g / 34 lei

Înghețată asortată
200 g / 28 lei

PIZZA

Pizza Issa
Sos alb, mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto, salam dulce, cârnat afumat, brânză de burduf, praz, ardei copt, slănină și busuioc
620 g / 49 lei

Margherita
Sos de roșii, mozzarella Fior di Latte, ulei de măsline și busuioc
500 g / 42 lei

Prosciutto
Sos de roșii, mozzarella Fior di Latte și prosciutto cotto
500 g / 42 lei

Canibale
Sos de roșii, mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto, salam dulce, cârnat afumat și busuioc
590 g / 48 lei

Quatro Formaggi
mozarella Fior Di latte,brânză Brie, brânză Gorgonzola, brânză Pecorino, Romano Scalia
500 g / 46 lei

Quatro Stagioni
Sos de roșii, mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto, salam dulce, anghinare, ardei copt și busuioc
620 g / 46 lei

Diavola
Sos de roșii, mozzarella Fior di Latte, salam picant, ardei iute și busuioc
500 g / 42 lei

Foccacia
Ulei de măsline, sare Maldon și rozmarin
310 g / 20 lei

Foccacia cu parmezan
Ulei de măsline, Pecorino Romano, Parmesan
330 g / 23 lei

Foccacia cu măsline
Ulei de măsline, sare Maldon, măsline
330 g / 22 lei

Foccacia cu usturoi
Ulei de măsline, pastă de usturoi
330 g / 22 lei

Sos dulce / picant / de usturoi
30 g / 5 lei

Extra porumb 3 lei	Extra ciuperci 4 lei
-------------------------------------	---------------------------------------

CEVA DE STINS SETEA

Limonadă clasică
Fresh de lămâie, sirop de zahăr, apă carbogazoasă
300 ml / 21 lei

Limonadă cu mentă
Fresh de lămâie, mentă fresh, apă carbogazoasă
300 ml / 23 lei

Limonadă cu fructul pasiunii
Fresh de lămâie, sirop de fructul pasiunii, apă carbogazoasă
300 ml / 25 lei

Limonadă cu ghimbir și busuioc
Fresh de lămâie, sirop de ghimbir și busuioc, apă carbogazoasă
300 ml / 23 lei

Limonadă cu zmeură Fresh de lămâie, sirop de zmeură, apă carbogazoasă
300 ml / 23 lei

Socată
Sirop de soc, fresh de lămâie, apă carbogazoasă
250 ml / 23 lei

SUCURI CARBOGAZOASE

Coca Cola / Coca Cola 0% / Fanta / Sprite / Schweppes
250 ml / 12 lei

SUCURI NATURALE CAPPY

Portocale / Piersici
250 ml / 14 lei

APĂ MINERALĂ

Plată / Carbogazoasă
750 ml / 21 lei

CAFEA

Espresso
11 lei

Espresso dublu
19 lei

Cappuccino
16 lei

Latte Machiato
18 lei

Ice Coffee
Cafea, sirop de zahăr, lapte, frișcă, gheață
21 lei

Ice Coffee cu aromă
Cafea, sirop de vanilie / caramel, lapte, frișcă, gheață
24 lei

FIERBINȚI DE LA BAR

Ceai de fructe / Verde / Mentă / Negru
200 ml / 14 lei

Ciocolată caldă albă / Neagră
150 ml / 20 lei

BERE LA HALBĂ
400 ml

Ursus / Peroni / Kozel
18 lei / 23 lei / 20 lei

BERE LA STICLĂ
330 ml

Ursus nefiltrată
24 lei

Kozel Dark
18 lei

BERE LA STICLĂ
Fără alcool, 330 ml

Ursus
20 lei

Ursus Cooler Lămâie
18 lei

COCKTAIL-URI

Aperol Spritz
Aperol, ISSA Charm, apă carbogazoasă
200 ml / 39 lei

Gin Tonic
Gin, Kinley, lime
200 ml / 39 lei

Hugo
Spumant, sirop de soc, lime,
200 ml / 39 lei

TĂRIE 40 ml

Vinars Miorița 42% alc. / 23 lei

Vodka Absolut 40% alc. / 21 lei

Jameson 40% alc. / 23 lei

Glenfiddich 12YO 40% alc. / 42 lei

Jagermeister 35% alc. / 23 lei

Averna Amaro 29% alc. / 23 lei

Martini Bianco 14,4% alc. / 21 lei

Campari 25% alc. / 23 lei

Aperol 11% alc. / 23 lei

VINURILE CRAMA LA SALINA
750 ml / 150 ml

ALB SEC

ISSA Sauvignon Blanc / Chardonnay/ Vibe
39 lei / 9 lei
ISSA Sauvignon Blanc Barique Experience
79 lei

ISSA Chardonnay Barrique 2022
89 lei

ISSA Chardonnay Barrique 2023
69 lei

ISSA Rhein Riesling / Neuburger / Muscat Ottonel
39 lei / 9 lei

ISSA Serenus Fetească Albă
94 lei

ISSA Charm
45 lei / 375ml

ISSA Grand
100 lei

ROȘU SEC

ISSA Pinot Noir / Fetească Neagră
49 lei / 11 lei

ISSA Vibe
39 lei / 9 lei

ROSE SEC

ISSA Rose din Pinot Noir / Vibe
39 lei / 9 lei

VINURI FĂRĂ ALCOOL
750 ml
ISSA Frou Alb / Silk Alb / Silk Roșu
39 lei / 9 lei

TĂRIE CRAMA LA SALINA
500ml / 40 ml

Țuică de prune - 52% alc.
80 lei / 15 lei

Țuică din struguri Chardonnay - 42% alc.
80 lei / 15 lei

Țuică din struguri Muscat Ottonel
42% alc.
80 lei / 15 lei

Țuică de mere - 42% alc.
80 lei / 15 lei

*Pentru alergeni și valori nutriționale consultați ospătarul.



BREAKFAST 08 - 10 AM

Scrambled eggs
Eggs mixed directly in the pan, with lard and onion
250 g / 29 lei

Sausage omelette
Scrambled eggs with home-made sausage
250 g / 29 lei

Vegetable omelette
Scrambled eggs with vegetables and cheese
250 g / 29 lei

Country style eggs
Eggs with mushrooms, bacon and cheese
250 g / 32 lei

Light breakfast
Boiled egg, spicy ham, fresh vegetables, butter, jam, yoghurt with cereals & honey
250 g / 54 lei

APPETIZERS

Farmer's plate (2 persons)
Romanian Feta, fresh cheese, smoked lard, cracklings, bellows-cheese, home-made ham, brawn, smoked sausage, red onion, pickles
500 g / 68 lei

Cheese platter (2 persons)
Fine selection of local Transylvanian cheese
420 g / 64 lei

Traditional cracklings
Pork meat pieces fried in fat, served with mustard and home-made pickles
250 g / 64 lei

Saline polenta
Thick polenta placed in layers with local cheese and cream
350 g / 39 lei

Egg plant salad
Country eggplant roasted on wood fire, served with fresh tomatoes
250 g / 37 lei

Chicken and grilled peppers salad
Salad mix, dressing, chicken breast, olives, grilled pepper, tomatoes, red onion and bacon
350 g / 49 lei

Vegetables and Feta cheese salad
Fresh in-seson vegetables, olives and Feta cheese, sprinkled with oil and salt
300 g / 49 lei

VEGAN / SIDE DISHES

Home-made vegetable spread
250 g / 29 lei

Mashed beans
garnished with steamed onion and sweet paprika, served with baked peppers
250 g / 37 lei

Grilled vegetables
250 g / 22 lei

Roasted potatoes / French fries
250 g / 14 lei

Smashed potatoes
250 g / 16 lei

Polenta 250 g / 8 lei	Home made bread 300 g / 10 lei
---------------------------------	--

SOUPS

Veal goulash soup
Thick veal soup with vegetables, with spicy paprika, caraway seeds, bay-leaves and other spices
350 g / 44 lei

Chicken noodles soup
Chicken soup with meat, vegetables and home-made noodles
300 g / 27 lei

Greek-style chicken/pork soup
Vegetable soup with authentic flavor, served with sour cream, meat and hot pepper
300 g / 29 lei

Peasant-style soup
Traditional Romanian soup, prepared with fresh vegetables and smoked pork knuckle, perfectly balanced with a rich, authentic flavour and finished with fresh herbs
300 g / 29 lei

SOMETHING TO EAT AT LEISURE

Traditional roasted pork “A la Turda”
Pork belly slices kept on salt, marinated in milk overnight and cooked in hot fat, side dish, roasted and smashed potatoes with onion, tartar sauce and salad mix
450 g / 64 lei

Cauldron meat
Pork-belly slices, pork leg and home-made sausages, bellows-cheese, garlic sauce, polenta and roasted potatoes
450 g / 68 lei

Pork with beans (2 persons)
Smoked pork hock with baked beans, pickles and horseradish sauce
1500 g / 158 lei

Braised pork cheeks
Slow-braised pork cheeks served with truffle mashed potatoes, demi-glace sauce, and mix salad
400 g / 58 lei

Lamb stew
Tender lamb, slow-cooked in a fragrant sauce of onion, garlic and spices, for a traditional dish with a rich and authentic flavor
400 g / 58 lei

Chicken stew
Chicken gizzards and hearts, cooked with onion, bell peppers and sour cream, served with polenta
400 g / 44 lei

Breaded chicken schnitzel
Served with mashed potatoes and salad mix
450 g / 44 lei

HOUSE SPECIAL

ISSA GARDEN PLATE (4-6 persons)
Grilled home-made sausages, pork and veal minced meat rolls, pork nape, pork ribs, boneless chicken thighs, roasted and smashed potatoes with onion, baked polenta, grilled vegetables, horseradish sauce, garlic sauce and pickles
3000 g / 395 lei

Pork crackling spread
A smooth spread made from pork cracklings, onion, mustard, and carefully selected seasonings, inspired by traditional Romanian recipe
100 g / 30 lei

Bone-In Angus Beef
(Dry-Aged 21-45 Days, between 600 - 800g a piece)
100 g / 88 lei

Angus T-Bone Steak
(Dry-Aged 21-45 Days, between 600 - 800g a piece))
100 g / 88 lei

Home-made sausage
With mashed potatoes, onion sauce and salad mix
500 g / 56 lei

Pork pastrami
Smoked and dipped grilled pork neck, served with roasted and smashed potatoes with onion and salad mix
450 g / 62 lei

Pork neck
Fresh pork neck, served with French fries and salad mix
500 g / 64 lei

Pork tomahawk
Served with roasted potatoes, butter, rosemary and tartar sauce
450 g / 59 lei

Slow-cooked Josper Pork ribs
Served with smashed potatoes and coleslaw
450 g / 65 lei

Pork and veal minced meat rolls
Served with French fries and mustard
450 g / 49 lei

Sea bass
Served with grilled vegetable and lemon
550 g / 79 lei

Brown trout with garlic sauce
Romanian brown trout served with polenta and garlic sauce
550 g / 59 lei

Boneless chicken thighs
Boneless chicken thighs, served with mashed potatoes and salad mix
450 g / 44 lei

SALADS

Cabbage salad
200 g / 11 lei

Seasonal salad
Salad, tomatoes, cucumber and bell peppers
200 g / 14 lei

Beetrroot salad with horseradish
200 g / 14 lei

Pickles
200 g / 12 lei

Coleslaw salad
200 g / 18 lei

Horseradish 50 g / 9 lei	Tartar / Sweet Chilli / Barbeque 50 g / 8 lei
------------------------------------	---

Garlic sauce 50 g / 8 lei	Mustard / Ketchup 50 g / 6 lei
-------------------------------------	--

SOMETHING SWEET

Black pancakes
Pancakes with cacao powder and smooth white chocolate cream, served chilled
250 g / 34 lei

Cheese pie with raisins
Oven-baked sweet cheese pie with raisins, served with wine jelly or Bourbon vanilla sauce
250 g / 34 lei

Apple and cranberry tart
Apple and cranberry tart with vanilla ice cream and caramel sauce
250 g / 34 lei

Transylvanian cottage cheese dumplings
Local recipe, with jam
250 g / 34 lei

Ice cream
200 g / 28 lei

PIZZA

Pizza Issa

White sauce, Fior di Latte mozzarella, cooked ham, mild salami, smoked sausage, bellows-cheese, leek, roasted peppers, smoked baxon,basil
620 g / 49 lei

Margherita
Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, olive oil, basil
500 g / 42lei

Prosciutto
Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, cooked ham
500 g / 42lei

Canibale
Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, cooked ham, mild salami, smoked sausage, basil
590 g / 48 lei

Quatro Formaggi
Fior di Latte mozzarella, Brie, Gorgonzola, Pecorino Romano Scalia cheese
500 g / 46 lei

Quatro Stagioni
Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, cooked ham, mild salami, artichokes, roasted peppers, basil
620 g / 46 lei

Diavola
Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, spicy salami, hot peppers, basil
500 g / 42 lei

Foccacia
Olive oil, Maldon salt, rosemary
310 g / 20 lei

Parmesan focaccia
Olive oil, Pecorino Romano, Parmesan
330 g / 23 lei

Olive focaccia
Olive oil, Maldon salt, olives
330 g / 22 lei

Garlic focaccia
Olive oil, garlic paste
330 g / 22 lei

Sweet/Spicy/Garlic sauce
30 g / 5 lei

Extra sweet corn 3 lei	Extra mushrooms 4 lei
----------------------------------	---------------------------------

SOMETHING TO QUENCH YOUR THIRST

Classic lemonade
Lemon juice, sugar syrup and sparkling water
300 ml / 21 lei

Mint lemonade
Lemon juice, fresh mint and sparkling water
300 ml / 23 lei

Passion fruit lemonade
Lemon fresh, passion fruit syrup and sparkling water
300 ml / 25 lei

Ginger & basil lemonade
Lemon fresh, ginger and basil syrup and sparkling water
300 ml / 23 lei

Raspberry lemonade
Lemon fresh, raspberry syrup and sparkling water
300 ml / 23 lei

Elderflower juice
Eldelflower syrup, lemon juice, sparkling water
250 ml / 23 lei

CARBONATED SOFT DRINKS

Coca Cola / Coca Cola 0% / Fanta / Sprite / Schweppes
250 ml / 12 lei

CAPPY NATURAL JUICES

Orange / Peach
250 ml / 14 lei

MINERAL WATER

Still/Sparkling
750 ml / 21 lei

COFFEE

Espresso
11 lei

Double Espresso
19 lei

Cappuccino
16 lei

Latte Machiato
18 lei

Ice Coffee
Coffee, sugar syrup, milk, whipped cream
21 lei

Ice coffee flavored vanilla / caramel
Coffee, vanilla/caramel syrup, milk, whipped cream, ice
24 lei

HOT DRINKS FROM THE BAR

Fruit / Green / Mint / Black tea
200 ml / 14 lei

White / Black chocolate
150 ml / 20 lei

DRAFT BEER 400 ml

Ursus / Peroni / Kozel
18 lei / 23 lei / 20 lei

BOTTLE BEER 330 ml

Ursus unfiltered 24 lei	Kozel Dark 18 lei
-----------------------------------	-----------------------------

BOTTLED BEER

Ursus 20 lei	Ursus Cooler Lemon 18 lei
------------------------	-------------------------------------

COCKTAIL-URI

Aperol Spritz
Aperol, ISSA Charm, sparkling water
200 ml / 39 lei

Gin Tonic
Gin, Kinley, lime
200 ml / 39 lei

Hugo
Spumant, elderflower syrup, lime
200 ml / 39 lei

DRINKS 40 ml

Vinars Miorița 42% alc. / 23 lei

Vodka Absolut 40% alc. / 21 lei

Jameson 40% alc. / 23 lei

Glenfiddich 12YO 40% alc. / 42 lei

Jagermeister 35% alc. / 23 lei

Averna Amaro 29% alc. / 23 lei

Martini Bianco 14,4% alc. / 21 lei

Campari 25% alc. / 23 lei

Aperol 11% alc. / 23 lei

CRAMA LA SALINA WINES

WHITE DRY

ISSA Sauvignon Blanc / Chardonnay/ Vibe
39 lei / 9 lei

ISSA Sauvignon Blanc Barique Experience
79 lei

ISSA Chardonnay Barrique 2022
89 lei

ISSA Chardonnay Barrique 2023
69 lei

ISSA Rhein Riesling / Neuburger / Muscat Ottonel
39 lei / 9 lei

ISSA Serenus Fetească Albă
94 lei

ISSA Charm
45 lei / 375 ml

ISSA Grand
100 lei

RED DRY

ISSA Pinot Noir / Fetească Neagră
49 lei / 11 lei

ISSA Vibe
39 lei / 9 lei

ROSE DRY

ISSA Rose din Pinot Noir / Vibe
39 lei / 9 lei

WINES 0% ALCOHOL 750 ml

ISSA Frou Alb / Silk Alb / Silk Roșu
39 lei / 9 lei

CRAMA LA SALINA LIQUORS

500ml / 40 ml

Plum brandy 52% alc.
80 lei / 15 lei

Chardonnay grapes brandy 42% alc.
80 lei / 15 lei

Muscat Ottonel grapes brandy 42% alc.
80 lei / 15 lei

Apple brandy 42% alc.
80 lei / 15 lei

*For allergens and nutritional values, please ask your waiter.