



NIDUS RESTAURANT

La Restaurantul NIDUS, fiecare preparat spune o poveste — despre loc, origine și reinterpretare.

Inspirată de bogăția terroir-ului transilvănean și desăvârșită prin măiestria gastronomiei contemporane, experiența noastră culinară creează un dialog echilibrat între tradiție și inovație.

De la preparate construite cu delicatețe la cărnuri atent selecționate și creații inspirate din marile bucătării ale lumii, fiecare farfurie devine un omagiu adus excelenței.

NIDUS este locul unde arta culinară întâlnește rafinamentul. Sub îndrumarea unor bucătari de top și alături de vinurile premium ISSA din podgoria noastră, gastronomia capătă o expresie proprie, printr-un meniu ce îmbină influențe internaționale cu accente locale, reinterpretate cu eleganță.

Rezultatul este o invitație adresată celor care știu că rafinamentul adevărat se exprimă discret și devine memorabil.



At NIDUS Restaurant, every dish tells a story — of place, origin and reinterpretation.

Inspired by the richness of Transylvania's terroir and refined through the craft of contemporary gastronomy, our culinary experience creates a balanced dialogue between tradition and innovation.

From delicately crafted dishes to carefully selected meats and creations inspired by the world's great cuisines, every plate becomes a tribute to excellence.

NIDUS is where culinary artistry meets refinement. Guided by accomplished chefs and complemented by premium ISSA wines from our own vineyard, contemporary gastronomy takes on a distinctive expression through a menu that brings together international influences and local accents, reinterpreted with elegance.

The result is an invitation for those who know that true refinement is expressed discreetly and becomes memorable.



SALATE & APERITIVE | SALADS & STARTERS

Burrata cremoasă |
Creamy burrata cheese 65 lei

Burrata cremoasă | roșii | pesto de busuioc | pudră de măsline | oțet balsamic maturat 170g
Creamy burrata | heirloom tomatoes | basil pesto | olive dust | aged balsamic vinegar (*- 7,8,12)

Ravioli de sfeclă |
Beet Ravioli 49 lei

Felii fine de sfeclă, servite reci, umplute cu brânză de capră | nuci | dressing de portocală 150g
Finely sliced chilled beetroot stuffed with goat cheese | walnuts | orange dressing (*- 7,8)

Salată Caesar NIDUS |
NIDUS Caesar Salad 45 lei

Salată romaine și Baby Gem | dressing Caesar | crutoane cu rozmarin | 160g
fulgi de Parmezan (*- 1,3,4,7,10)
Romaine and Baby Gem lettuce | Caesar dressing | rosemary croutons |
Parmesan shavings

- Pui 170g | 20 lei
- Chicken
- Creveți ** (- 2) 150g | 30 lei
- Shrimps ** (- 2)
- File de somon ** (- 4) 100g | 30 lei
- Salmon fillet ** (- 4)

Salată Horiatiki |
Horiatiki Salad 58 lei

Brânză Feta și roșii | quinoa | castravete | ardei gras | dressing de lămâie | mentă 350g
Feta cheese and tomato salad | quinoa | cucumber | bell peppers | lemon dressing | mint (*- 7)

Carpaccio de vită |
Beef Carpaccio 90 lei

Felii fine de mușchi de vită crud | fulgi de Parmezan | rucola | capere | vinegretă cu trufe 150g
Thinly sliced raw beef tenderloin | Parmesan shavings | rocket leaves | capers |
truffle vinaigrette (*- 7,12)



Dacă urmați o dietă sau suferiți alergii alimentare, vă rugăm să informați ospătarul.
*Preparatul conține: 1-gluten, 2-crustacee, 3-ouă, 4-pește, 5-arahide, 6-soia, 7-lapte, 8-nuci, 9-țelină, 10-muștar, 11-susan, 12-sulfizi, 13-lupin, 14-moluște
**Produs din produse congelate
If you suffer from food allergies or follow a diet, please inform your waiter.
*The dish contains: 1-gluten, 2-crustaceans, 3-eggs, 4-fish, 5-peanuts, 6-soy, 7-milk, 8-nuts, 9-celery, 10-mustard, 11-sesame, 12-sulphites, 13-lupin, 14-molluscs
**Product from frozen products



Saint-Jacques rumenite |
Seared Scallops

125 lei

Scoici Saint-Jacques rumenite** | piure de conopidă | mazăre | chives | lămâie240g
Seared scallops** | Cauliflower purée | peas | chives | lemon(*- 7,14)

Fructe de mare prăjite în stil italian |
Fritto Misto

110 lei

Calamari și creveți crocanți**, prăjiți | Aioli cu lămâie | ulei cu chili270g
Crispy fried calamari and shrimp** | lemon aioli | chili oil(*- 1,2,3,10,14)

Tonnato |
Tonnato

90 lei

Viță fragedă, gătită lent și servită rece | sos de ton | capere cu codiță | mix de salate190g
Slow-cooked tender beef, served chilled | tuna sauce | caper berries | mixed leaves(*- 3,4,12)

SUPE | SOUPS

Supă de ciuperci de pădure |
Wild Mushroom Soup

49 lei

Selecție de ciuperci de pădure, infuzate cu cimbru și usturoi copt | smântână | crutoane300g
A selection of wild forest mushrooms infused with thyme and roasted garlic | cream | croutons(*- 1,7)

Supă de dovleac și morcovi |
Pumpkin & Carrot Soup

42 lei

Velouté de dovleac și morcovi copti, infuzat cu ghimbir | semințe de dovleac prăjite |300g
crème fraîche | ulei de cepșoară(*- 7)
Roasted pumpkin and carrot velouté infused with ginger | toasted pumpkin seeds |
crème fraîche | chive oil

Bouillabaisse |
Bouillabaisse

59 lei

Supă de fructe de mare cu creveți și cod** | roșii cherry | spanac |300g
cartofi | lămâie(*- 2,4,9,12,14)
Seafood soup with shrimp and codfish** | cherry tomatoes | spinach |
potatoes | lemon



Dacă urmați o dietă sau suferiți alergii alimentare, vă rugăm să informați ospătarul.
*Preparatul conține: 1-gluten, 2-crustacee, 3-ouă, 4-pește, 5-arahide, 6-soia, 7-lapte, 8-nuci, 9-țelină, 10-muștar, 11-susan, 12-sulfizi, 13-lupin, 14-moluște
**Produs din produse congelate

If you suffer from food allergies or follow a diet, please inform your waiter.
*The dish contains: 1-gluten, 2-crustaceans, 3-eggs, 4-fish, 5-peanuts, 6-soy, 7-milk, 8-nuts, 9-celery, 10-mustard, 11-sesame, 12-sulphites, 13-lupin, 14-molluscs
**Product from frozen products



PASTE | PASTA

Ravioli cu hribi |

Porcini Ravioli 82 lei

Ravioli artizanalî umpluți cu hribi | sos Mornay | roșii cherry confiate | ierburi aromatice 300g
Handcrafted ravioli filled with porcini mushrooms | Mornay sauce | confit cherry tomatoes | herbs (*- 1,3,7)

Penne cu Ragù |

Penne al Ragù 72 lei

Sos Bolognese din carne de porc și vită | Parmezan | Busuioc 350g
Pork and beef Bolognese-style sauce | Parmesan cheese | Basil (*- 1,3,7,12)

Gnocchi di Mare |

Gnocchi di Mare 89 lei

Gnocchi de casă din griș și cartofi | creveți** | emulsie de mozzarella di Bufala 350g
Homemade semolina and potato gnocchi | shrimp** | Buffalo mozzarella emulsion (*- 1,2,7)

Spaghetti cu sos de roșii San Marzano |

Spaghetti di San Marzano 72 lei

Spaghetti artizanale | sos de roșii în stil Napoli | burrata** | ulei de busuioc 350g
Artisanal spaghetti | Napoli-style tomato sauce | burrata cheese** | basil oil (*- 1,7)

Tagliatelle alla Genovese |

Tagliatelle alla Genovese 69 lei

Tagliatelle de casă | Pesto genovez de busuioc | ulei de măsline extravirgin 350g
Artisanal tagliatelle | House-made basil pesto | extra virgin olive oil (*- 1,7,8)

Rigatoni alla Pecorara |

Rigatoni alla Pecorara 69 lei

Paste tradiționale din Abruzzo | sos bogat de roșii, vinete și dovlecel | 350g
Pecorino maturat | ricotta cremoasă | busuioc (*- 1,7)
Traditional Abruzzese pasta | rich tomato sauce, eggplant and zucchini | aged Pecorino | creamy ricotta | basil



Dacă urmați o dietă sau suferiți alergii alimentare, vă rugăm să informați ospătarul.
*Preparatul conține: 1-gluten, 2-crustacee, 3-ouă, 4-pește, 5-arahide, 6-soia, 7-lapte, 8-nuci, 9-țelină, 10-muștar, 11-susan, 12-sulfizi, 13-lupin, 14-moluște
**Produs din produse congelate
If you suffer from food allergies or follow a diet, please inform your waiter.
*The dish contains: 1-gluten, 2-crustaceans, 3-eggs, 4-fish, 5-peanuts, 6-soy, 7-milk, 8-nuts, 9-celery, 10-mustard, 11-sesame, 12-sulphites, 13-lupin, 14-molluscs
**Product from frozen products



FELURI PRINCIPALE | MAIN COURSES

File de cod** |
Cod Fillet** 109 lei

Tocăniță de năut | morcovi | ceapă | bisque 350g
Chickpea stew | carrots | onions | bisque (*- 2,4,9,12,14)

File de somon** |
Salmon Fillet** 105 lei

Vinete în stil Caponata | măslina | capere | lămâie 350g
Caponata-style eggplant | olives | capers | lemon (*- 4)

Pulpe de pui rumenite la tigaie** |
Pan-seared Chicken Thighs** 79 lei

Cartofi wedges copti | spanac sotat | ciuperci | chimichurri 350g
Roasted potato wedges | sautéed spinach | mushrooms | chimichurri (*- 12)

Obrăjori de vită gătiți lent** |
Slow-Braised Beef Cheeks** 109 lei

Piure de cartofi cu Parmezan | sfeclă coaptă | ceapă caramelizată 350g
Parmesan potato purée | roasted beetroot | caramelized onion (*- 7,9,12)

Steak de conopidă coaptă (V) |
Roasted Cauliflower Steak (V) 65 lei

Piure de dovleac | boia afumată | sos de trufe 300g
Butternut squash purée | smoked paprika | truffle sauce (*- 7)

Parmigiana de vinete (V) |
Eggplant Parmigiana (V) 69 lei

Vinete feliate fin | sos de roșii | salată de rucola | Parmezan | 300g
ulei de cepșoară | mozzarella fior di latte (*- 1,7)
Thinly sliced eggplant | tomato sauce | rocket salad | Parmesan cheese |
chive oil | Mozzarella fior di latte



Dacă urmați o dietă sau suferiți alergii alimentare, vă rugăm să informați ospătarul.
*Preparatul conține: 1-gluten, 2-crustacee, 3-ouă, 4-pește, 5-arahide, 6-soia, 7-lapte, 8-nuci, 9-țelină, 10-muștar, 11-susan, 12-sulfizi, 13-lupin, 14-moluște
**Produs din produse congelate

If you suffer from food allergies or follow a diet, please inform your waiter.
*The dish contains: 1-gluten, 2-crustaceans, 3-eggs, 4-fish, 5-peanuts, 6-soy, 7-milk, 8-nuts, 9-celery, 10-mustard, 11-sesame, 12-sulphites, 13-lupin, 14-molluscs
**Product from frozen products



CARNIVORE | CARNIVORE

Cotlet de berbecuț | Lamb Rack 135 lei | 250g

Mușchi de vită | Beef Tenderloin 159 lei | 200g

Antricot de vită | Rib-Eye 149 lei | 250g

Vrăbioară de vită | Sirloin 139 lei | 250g

Preparatele din secțiunea Carnivore se servesc cu o garnitură și un sos la alegere.
Dishes from the Carnivore section are served with your choice of one side and one sauce.

GARNITURI | SIDES

Sparanghel | usturoi copt | cartofi wedges copti 100g (*- 7)
Asparagus | Roasted Garlic | Roasted Potato Wedges

Sparanghel | usturoi copt | piure de cartofi cu Parmezan 100g (*- 7)
Asparagus | Roasted Garlic | Parmesan potato purée

SOSURI | SAUCES

Sos de vin roșu 50g (*- 7,9,12)
Red Wine Sauce

Sos de piper negru 50g (*- 7,9)
Black Pepper Sauce

Sos de ciuperci 50g (*- 7,9)
Mushroom Sauce



Dacă urmați o dietă sau suferiți alergii alimentare, vă rugăm să informați ospătarul.
*Preparatul conține: 1-gluten, 2-crustacee, 3-ouă, 4-pește, 5-arahide, 6-soia, 7-lapte, 8-nuci, 9-țelină, 10-muștar, 11-susan, 12-sulfizi, 13-lupin, 14-moluste
**Produs din produse congelate

If you suffer from food allergies or follow a diet, please inform your waiter.
*The dish contains: 1-gluten, 2-crustaceans, 3-eggs, 4-fish, 5-peanuts, 6-soy, 7-milk, 8-nuts, 9-celery, 10-mustard, 11-sesame, 12-sulphites, 13-lupin, 14-molluscs
**Product from frozen products



DESERTURI | DESSERTS

Tiramisu clasic |

Classic Tiramisu 39 lei

Cremă de mascarpone | pișcoturi însirobate cu cafea | cacao | sirop de cafea 150g
Mascarpone cream | coffee-soaked ladyfingers | cocoa | coffee syrup (*- 1,3,7)

Fondant cald de ciocolată |

Warm Chocolate Fondant 35 lei

Mousse de ciocolată | gel ISSA Charm 130g
Chocolate mousse | ISSA Charm gel (*- 1,3,7)

Lapte de pasăre |

Floating Island 39 lei

Cremă englezească | beza poșată | fructe de pădure proaspete 180g
Crème anglaise | poached meringue | fresh berries (*- 3,7)

Crème Brûlée cu vanilie |

Vanilla Crème Brûlée 39 lei

Cremă de vanilie | zahăr caramelizat | fructe de pădure proaspete 130g
Vanilla custard | caramelized sugar | fresh berries (*- 1,3,7)

Cheesecake cu fistic |

Pistachio Cheesecake 42 lei

Cheesecake cremos cu fistic | Chantilly de vanilie 110g
Creamy pistachio cheesecake | vanilla Chantilly (*- 1,3,7,8,9)

Tartă cu lămâie |

Lemon Tart 39 lei

Aluat dulce | cremă de lămâie | beza italiană | coajă de lămâie 130g
Sweet pastry | lemon curd | Italian meringue | lemon zest (*- 1,3,7,8)

Platou cu fructe și înghețată |

Fruit Platter with Ice Cream 37 lei

Selecție de fructe proaspete de sezon și o selecție de înghețate 250g / 50g
Selection of seasonal fresh fruits and a selection of ice creams (*- 3,7)



Dacă urmați o dietă sau suferiți alergii alimentare, vă rugăm să informați ospătarul.

*Preparatul conține: 1-gluten, 2-crustacee, 3-ouă, 4-pește, 5-arahide, 6-soia, 7-lapte, 8-nuci, 9-țelină, 10-muștar, 11-susan, 12-sulfizi, 13-lupin, 14-moluște

**Produs din produse congelate

If you suffer from food allergies or follow a diet, please inform your waiter.

*The dish contains: 1-gluten, 2-crustaceans, 3-eggs, 4-fish, 5-peanuts, 6-soy, 7-milk, 8-nuts, 9-celery, 10-mustard, 11-sesame, 12-sulphites, 13-lupin, 14-molluscs

**Product from frozen products



NIDUS RESTAURANT





**GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE**

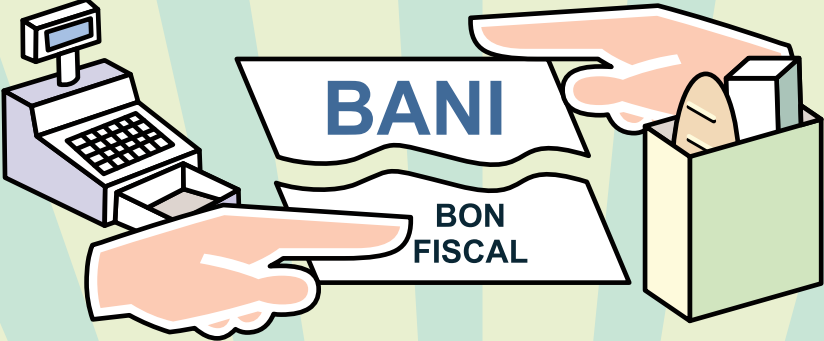
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnală nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.

Prețurile conțin TVA.

Produsele din meniu pot conține ingrediente decongelate. Valorile nutriționale pot prezenta mici variații, în funcție de sezon și de furnizorul de materie primă.

Preparatele noastre nu se risipesc. La cerere, le pregătim cu grijă pentru a fi luate cu dumneavoastră.

Dacă urmați o dietă sau suferiți alergii alimentare, vă rugăm să informați ospătarul.

Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului, alergenii din alimente se pot încadra în următoarele grupe: cereale care conțin gluten, crustacee, ouă, pește, arahide, soia, lapte, fructe cu coajă (migdale, alune de pădure, caju, nuci, nuci pecan, nuci de Brazilia, fistic, nuci de macadamia sau nuci de Queensland), țelină, muștar, semințe de susan, dioxid de sulf și sulfiți, lupin, moluște. Produsele pot conține alergeni sau urme de alergeni provenite din aceste alimente sau din produse derivate din acestea.

Prices include VAT.

Some products on the menu may contain defrosted ingredients. Nutritional values may vary slightly depending on the season and the supplier of raw materials.

At NIDUS, nothing is meant to go to waste. Upon request, we will gladly prepare your dishes for you to take with you, with the same care.

If you suffer from food allergies or follow a diet, please inform your waiter.

In accordance with Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council, food allergens may fall into the following groups: cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts (almonds, hazelnuts, cashews, walnuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts), celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide and sulfites, lupine, molluscs. Products may contain allergens or traces of allergens from these foods or from products derived from them.

