



Salutări de pe COASTE DE AZUR



Cele mai înșorite coaste (de porc, de vită sau de miel),
scăldate de valurile înspumate ale berii proaspete,
vă așteaptă în meniul de la Hanu' Berarilor!
Garantate de MĂCELAR și BERAR!



COASTE DE AZUR

Gătite la mare (artă) cu talent și inspirație

NI SA făcut foame

98.00 lei

Țambal de coaste de porc cu sos BBQ făcut înlcasă și cartofi prăjiți cubulețe

[coaste de porc marinate*(460g), sos (ceapă, usturoi, roșii întregi decojite, ketchup, ulei de floarea soarelui, sos sweet chili), sos picant (50g)(sos sweet chili, ketchup, **muștar**, miere sos Tabasco, sos Jack Daniels) cartofi prăjiți (200g)]

329 kcal/ 100 g

French CANNES

98.00 lei

Țambal de coaste de porc cu sos jalapeño și chipsuri cartofi

[coaste de porc marinate*(460g), sos (50g)(ceapă, usturoi, roșii întregi decojite, ketchup, ulei de floarea soarelui, sos sweet chili), sos jalapeño (sos sweet chili, ketchup, **muștar**, miere, sos Tabasco, sos Jack Daniels) cartofi prăjiți (200g)]

329 kcal/ 100 g

HOTEL CÔASTE

133.0 lei

Coaste de miel (350g), servite cu mămăligă (200g) cu bacon și parmesan, coaptă la plită, sos demiglace (50g), salată cu baby spanac, rodie și caju (50g)

319 kcal/ 100 g

MIKIBICI

98.00 lei

Țambal de coaste de porc cu sos afumat BBQ făcut în casă și varză călită

[coaste de porc marinate*(460g), sos (ceapă, usturoi, roșii întregi decojite, ketchup, ulei de floarea soarelui, sos sweet chili), sos picant (sos sweet chili, ketchup, **muștar**, miere sos Tabasco, sos Jack Daniels), varză călită 200 g, sos BBQ afumat 50 g]

329 kcal/ 100 g

CONTE MARLO

132.0 lei

Coaste de vită de Azur cu cartofi confiați în untură de rață

[coastă de vită (300g), sos barbeque, cimbru fresh, rozmarin fresh, sare, cartofi (130g), **unt**, **vin**, zahăr, piper, usturoi, ulei floarea soarelui]

462 kcal/ 100 g

Platou CABRIOLETĂ

Intră 2 persoane, dar e cool și singur

148.0 lei

Țambal de coaste de porc cu sos BBQ făcut în casă, cârnați de Pleșcoi, murături și cartofi prăjiți

[coaste de porc marinate*(460 g), sos (ceapă, usturoi, roșii întregi decojite, ketchup, ulei de floarea soarelui, sos sweet chili), sos picant (50g)(sos sweet chili, ketchup, **muștar**, miere sos Tabasco, sos Jack Daniels, cârnați (130g) carne tocată de oaie, **murături** (200g), boia iute de ardei, cartofi (200g)]

329 kcal/ 100 g

Platou THREESOME

Se consumă în 3 și e Show!!!

396,0 lei

Coaste de vită (300g), țambal de porc (460g), coaste de miel (350g), cartofi confiați în untură de rață (250g), varză călită (300g) și 2 sosuri la alegere (100g), **murături asortate** (300g)

489 kcal / 100 g

TURUL GHIDAT AL COASTELOR DE AZUR

Ritualul de început de săptămână

În fiecare zi de luni și marți ai parte de ritual de relaxare cu coste și tratament cu o blondă și o brună.

La orice tip de coaste comandate primești din partea casei

două beri de 150 ml, una blondă și una brună.

Petrecere de coastă

Comandă un platou Threesome și vei avea parte de show.

Surpriză, surprinsă!

Tur gastronomic de coastă cu degustare de vin

În fiecare joi poți avea parte de o experiență fascinantă cu asocieri gastronomice

între coaste și vinuri alături de somelieri renumiți.

Te vei bucura de un pahar de vin oferit de somelier, din partea casei, în funcție de tipul de coaste comandate.

Weekend Bumzi-Bumzi-Hop-și-Așa

Coastele de Azur vin în fiecare lună, într-unul dintre week-end-uri,

cu petreceri unice de muzică lautarească și DJ.

Pentru programul complet întreabă ospătarul.

Scurt istoric al coastelor

Preparatele din coaste își au rădăcinile adânci în istoria gastronomiei.

Încă din Antichitate, civilizațiile consumau toate părțile animalului, iar coastele, cu o combinație ideală între carne, os și grăsime, erau apreciate pentru gustul lor intens. Carnea era adesea gătită lent peste jar, ceea ce amintește de tehnici folosite și astăzi.

Una dintre cele mai populare forme moderne de preparare a coastelor este în stil BBQ (barbecue). Această tradiție a apărut în Sudul Statelor Unite, în secolul XVIII-XIX, influențată de metodele de gătire lente aduse de coloniștii spanioli și tehnici africane de afumare și condimente, transmise prin sclavii aduși în regiune.

Preparatele din coaste reflectă o tradiție culinară globală, cu rădăcini rustice și evoluții spectaculoase în diferite regiuni. Fie că sunt afumate în stilul texan, gătite lent în Europa, marinate în stil asiatic sau glazurate în stil BBQ american, coastele au devenit un simbol al bucătăriei confortabile, succulente și pline de savoare. Sunt ușor de asociat atât cu berea cât și cu vinul făcând din fiecare masă un prilej de bucurie gastronomică.

