

PRIVEȘTE
RATA



Și băieții duri au
slăbiciunile lor!
Măcelaru' se topește
după **rață**, așa că
a făcut un meniu special
pentru iubitorii genului:
jumări, borș, pulpe, burger.

NU
RATA
RATA

NU RATA RAȚA

Rață gătită cu pricepre sub diverse forme



Borș de Rață | Duck Borscht

40/350 g | 32.0 lei

Borș de dregere, de reculegere sau de regenerare făcut cu deosebită răbdare.

Servit cu ardei iute.

A healing broth, for mending, for reflection, or for renewal – cooked with exceptional patience. Served with chili pepper.

[carne de rață*, ceapă, morcov, țelină, roșii întregi decojite, pastă de tomate, ardei capia, borș proaspăt, tăiței de casă]. 150 kcal/100 g



Jumări fine de Rață | Fine Duck Cracklings

75 g | 45.00 lei

Servite pentru delirul papilelor cu măsline, ceapă și baghetă cu unt.

Served for the delight of your taste buds, with olives, onions, and buttered baguette.

[carne rață prăjită, ceapă roșie, măsline verzi, măsline Kalamata, baghetă, unt]. 339 kcal/ 100 g



Pulpe de Rață Volumul 1 | Duck Leg #1

540 g | 99.0 lei

Pulpe de rață (290 g) date la cuptor cu varză călită (250 g) în untură.

Oven roasted duck leg with braised cabbage.

[pulpă de rață, varză]. 204 kcal/100 g



Pulpe de Rață Volumul 2 | Duck Leg #2

350 g | 67.0 lei

Pulpe de rață (150 g) cu piure cu trufe (200 g) și sos de rodie.

With truffle mashed potatoes and pomegranate sauce.

[Pulpă de rață, vin, unt, pastă trufe, cartofi, rodie, oțet balsamic. Poate conține sulfiți, lactate, ciuperci și / sau derivate]. 635 kcal/100 g



Burger de Rață | Duck Burger

470 g | 77.0 lei

Burger de rață (140 g) cu sos special (50 g), salată Coleslaw și brânză Cheddar, servit cu cartofi prăjiți cu parmezan ras (200 g).

With special sauce, Coleslaw salad, Cheddar cheese and fries with parmesan cheese.

[Chiflă*, chiftea din carne de rață*, salată Coleslaw, brânză Cheddar, parmezan, sos (smântână, muștar, miere, sos sweet chili)]. 309 kcal/100 g



Regina Rață | Queen Duck

1750 g | 297.0 lei

O rață întreagă (1300 g) odihnită la cuptor și servită cu piure de trufe (400 g) și sparanghel (200 g).

Whole roasted duck, served with truffle purée and asparagus.

[rață*, unt, trufe, sparanghel, ulei de floarea soarelui]. 375 kcal/100 g

SCANEAZĂ CODURILE PENTRU A VIZUALIZA PRODUSELE ÎN REALITATE AUGMENTATĂ.

Serbările RAȚEI

Rața noastră cea de toate zilele

La fiecare Regina Rață comandată, adică o rață zdravănă, întreagă primești din partea casei o sticlă de vin Quartz de la Crama Gârboiu.



Toamna Jazz

În lunile lui octombrie și noiembrie la Hanu' Berarilor Oprea Soare încep serile de jazz.

Muzică bună, lume bună, mâncare bună și, evident, băutură bună.

Noptile lungi din Uranus

În octombrie și noiembrie la Hanu' Berarilor Uranus te poți pierde în Strunele Hanului Fermecat. O serie de concerte - petrecere susținute de Fane Dumitrache și Tarafului Hanu' Berarilor condus de violonistul Andrei Racu.

Degustibus să fie, dar să o știm și noi!

Vizitele în oricare dintre locațiile Hanu' Berarilor sunt însoțite adeseori de binevenite degustări de vinuri. Nu fi timid și îndrăznește întreba personalul despre următoarea degustare.

Urmăriți programul actualizat aici:



DE CE RAȚA?

În primul rând pentru că rața, carena ei, este una dintre marile delicii ale gastronomiei, aduce în farfurie intensitate, caracter și surpriză. Spre deosebire de alte tipuri de carne albă, rața poartă în fibrele ei o aromă profundă, bogată, ce amintește de noblețea vânatului și de savoarea rețetelor transmise din generație în generație. Textura ei fragedă, păstrată suculentă de grăsimea naturală, se împletește cu pielea crocantă, aurie, care adaugă contrast și plăcere la fiecare îmbucătură. Are o versatilitate unică în bucătărie, potrivindu-se deopotrivă cu dulceața fructelor de pădure, eleganța trufelor, prospețimea sparanghelului sau delicatețea sosurilor fine, reducții de vin și arome de citrice. În orice formă ar fi pregătită – confiată, prăjită, coaptă întreagă ori trasă rapid la tigaie – își păstrează caracterul unic, devenind centrul unui festin ce îmbină notele autentice cu sofisticarea marilor tradiții culinare.



