MENIU
MENU
SPEISEKARTE
Stradivarius

Stradivarius

BINE AȚI VENIT

WELCOME

WILCOMEN

Primul Stradivarius la Timișoara, 15 septembrie 1879

Luni, 15 septembrie 1879, Timișoara găzduia un concert simfonic care a intrat în legendă. Protagoniști: violonistul Joseph JOACHIM (1831-1907) și compozitorul Johannes BRAHMS (1833-1897).
Interesul publicului timișorean față de acest concert a fost atât de neobișnuit încât toate biletele fuseseră epuizate deja cu trei zile înainte. Puțină lume știe că, cu această ocazie, Joseph JOACHIM a cântat pe o vioară Stradivarius. Era pentru prima oară când Timișoara auzea sunetul deosebit al acestor viori.
Copil precoce, Joachim a debutat în concert la doar 7 ani și jumătate, fiind considerat încă de atunci o minune vie. În timp, a devenit unul dintre cei mai (poate chiar cel mai!) importanți violoniști ai celei de-a doua jumătăți a secolului al XIX-lea. În tinerețe, Joachim a cântat pe o vioară Guarneri del Gesù pentru ca din deceniul șase al sec. XIX să folosească un instrument Guadagnini realizat în anul 1767. Deși Joseph JOACHIM a deținut nu mai puțin de 10 de viori Stradivarius în timpul vieții sale, el este cel mai strâns asociat cu cea realizată de celebrul lutier Antonio STRADIVARI (1644-1737) în anul 1714 și cunoscută drept „Joachim, Ma".
Pe acest instrument a interpretat, la 1 ianuarie 1879, în cadrul premierei din Leipzig, Concertul pentru vioară în D major (Opus 77), scris special de prietenul său, Johannes BRAHMS, pentru el. Nouă luni mai târziu, Joachim relua piesa la Timișoara. În cadrul concertului susținut aici, caracterizat de presa locală drept un deliciu artistic.

Joachim a mai cântat:
Sonata pentru vioară nr. 8 (Op. 30, Nr. 3) de Ludwig van BEETHOVEN,
Partita a II-a pentru vioară solo (Ciaccona) de Johann Sebastian BACH,
Adagioul din Concertul pentru vioara nr. 9 (Op. 55) de Louis (Ludwig) SPOHR.
După concert, oaspeții au fost cinstiți cu discursuri, la care Joachim a răspuns curtenitor, și cu râuri de șampanie la restaurantul Korona înainte de-a fi conduși, în miez de noapte, la gară.

Promisiunea de-a se reîntoarce pentru un nou concert nu s-a mai concretizat vreodată ...

Gustări reci · Cold Entrée

Index:
1. produsele subliniate pot conține alergeni
2. *produse congelate

1. The underlined products can contains allergens
2. *Frozen products

1. **Salată Stradivarius** • 350 gr • **38 lei**
(piept de pui, mango, avocado, salată, ceapă roșie, castraveți, coriandru)

Stradivarius salad
(chicken breast, mango, avocado, salad, red onion, cucumber, coriander)

2. **Salată de vinete cu Focaccia** • 100/50/100 gr • **29 lei**
(vinete coapte, maioneză, ceapă, focaccia, telemea, roșii)

Eggplant salad with Foccacia
(baked eggplants, mayonnaise, onion, cheese telemea, focaccia, tomatoes)

3. **Salată Burrata** • 300 gr • **36 lei**
(salată mixtă, rucola, lamâie, roșii cherry, pesto, ulei de măsline, Burrata)

Salad with Burrata cheesse
(salad, rocked salad, lemon, cherry tomatoes, pesto saure, olive oil, Burrata cheese)

4. **Foccacia cu somon fume, pastă de măsline și roșii** • 250 gr • **35 lei**
(foccacia, mascarpone, somon fume, capere, pastă măsline, roșii, usturoi, ulei de măsline)

Foccacia with smoked salmon, olive paste and tomatoes
(foccacia, mascarpone, smoked salmon, capers, olive paste, tomatoes, garlic, olive oil)

Gustări reci · Cold Entrée

5. Platou Affettati e Fromaggi • 300 gr • **65 lei**
(salam Toscan, salam Spianata Piccante, Serrano, gorgonzola, camembert, grana padana, cașcaval afumat, nuci)

Affettati e formaggi plate (Tuscan salami, Spianata Piccante salami, Serrano, Gorgonzola, Camembert, Grana Padano, smoked cheese)

6. Salată Caesar • 350 gr • **32 lei**
(salată, piept de pui, grana padano, crutoane, roșii cherry, sos Caesar)

Caesar salad
(salad, chicken breast, grana padano, croutons, cherry tomatoes, Caesar sauce)

7. Salată cu ton • 350 gr • **32 lei**
(salată,ton, ceapă roșie, avocado, castravete, coriandru sos de lămâie)

Salad with tuna
(salad, tuna, red onion, avocado, cucumber, coriander lemon sauce)

Supe, Ciorbe · Soup, Borscht

8. Supă pui cu tăiței • 350 gr • **18 lei**
(pui, telină, ou, făină, morcovi, verdețuri)

Cicken soup with homemade nodles
(chicken, celery, egg, flour, carrots, leaf vegetables

9. Ciorbă țărănească de văcuță • 350 gr • **21 lei**
(telină, ceapă, morcovi, varză, mazăre, fasole verde, conopidă, cartofi, rasol vită)

Country beef soup
(celery, onion, carrots, cabbage, peas, green beans, cauliflower, potatoes, veal shin)

10. Ciorbă de pui a la grec • 350 gr • **21 lei**
(piept de pui, ceapă, morcovi, telină, smântână, ou)

Greek chicken soup
(chicken breast, onion, carrots, celery, sour cream, egg)

11. Ciorbă de legume • 350 gr • **18 lei**
(telină, ceapă, morcovi, varză, mazăre, fasole verde, conopidă, cartofi)

Vegetable soup
(celery, onion, carrots, cabbage, peas, green beans, cauliflower, potatoes)

12. Supă cremă de linte • 300/gr • **22 lei**
(linte roșie, ceapă, morcovi, cartofi, roșii)

Lentil soup
(red lentil, onion, carrots, potatoes, tomatoes)

Paste

Stradivarius

13. Spaghete Bolognese • 300 gr • **36 lei**
(paste proaspete, carne de vită, roșii, morcovi, telină, unt, grana padano, ceapă)

Spaghetti Bolognese
(fresh pasta, beef, tomatoes, carrots, celery, butter, Grana Padano, onion)

14. Spaghete Carbonara • 300 gr • **34 lei**
(paste proaspete, Pancetta, smântână, ou, grana padano)

Spaghetti Carbonara
(fresh pasta, Pancetta, sour cream, egg, Grana Padano)

15. Taglietelle cu creveți și zucchini • 300 gr • **55 lei**
(paste proaspete, creveți, dovlecel, roșii cherry, ulei de măsline)

Tagliatelle with shrimps and zucchini
(fresh pasta, shrimps, zucchini, cherry tomatoes, olive oil)

16. Penne arabbiata • 300 gr • **32 lei**
(paste proaspete, roșii, ardei iute, unt, grana padano)

Penne all'arrabbiata
(fresh pasta, tomatoes, hot pepper, butter, Grana Padano)

17. Penne quattro formaggi • 300 gr • **36 lei**
(paste proaspete, smântână, grana padana, mozzarella, gorgonzola, camembert)

Penne quattro formaggi
(fresh pasta, sour cream, Grana Padano, Mozzarella, Gorgonzola, Camembert)

18. Lasagna • 350 gr • **38 lei**
(foi lasagna, carne de vită, grana padano, guanciale)

Lasagna
(lasagna sheet, beef, grana padano, guanciale)

Pește· Fish

19. *Păstrăv aromat • 200/180/50 gr • **38 lei**
cu ierburi la cuptor cu
mămăligă și sos de usturoi
(păstrăv, usturoi, smântână, faină de mălai)

*Oven baked herb-flavoured trout
with polenta and garlic sauce
(trout, garlic, sour cream, corn flour)

20. *Somon file • 160/50/180 gr • **68 lei**
cu sos de muștar, zucchini și cartofi rosty
(somon, muștar, unt, smântână, zucchini, usturoi, ceapă, cartofi)

*Salmon fillet with mustard sauce,
zucchini and roasted potatoes
(salmon, mustard, butter, sour cream, zucchini, garlic, onion, potatoes)

21. File de biban • 180/200 gr • **68 lei**
de mare cu crustă de ierburi
aromate și usturoi, și legume sote
(biban de mare, pesmet Panko, iaurt grecesc, grana padano, usturoi, legume)

Seabass fillet with crust of herbs
and garlic, and sautéed vegetables
(seabass, Panko bread crumbs, Greek yogburt, Grana Padano, garlic, vegetables)

Preparate din carne de pasăre · Poultry Dishes

22. Piept de rață cu sos de • 180/50/200 gr • **64 lei**
rodie și piure de cartofi dulci
(piept de rață, rodie, unt, zahăr, cartofi)

Duck breast with
pomegranate sauce andmashed sweet potatoes
(duck breast, pomegranate, butter, sugar, potatoes)

23. Pulpă de rață cu varză roșie • 180/200/100 gr • **54 lei**
și mere caramelizate
(pulpă de rață, varză roșie, unt, zahăr, mere)

Confit duck leg with red cabbage and apple caramelized
(duck leg, red cabbage, apple, butter,sugar)

24. Piept de pui crispy cu cartofi prăjiți și sos de maioneză • 180/150/50 gr • **32 lei**
(piept de pui, ouă, faină, maioneză, smântână, cartofi, fulgi de porumb)

Crispy chicken breast with potatoes and mayonnaise sauce
(chicken breast, egg, flour, mayonnaise, sour cream, potatoes, cornflakes)

25. Tigaie picantă de pui • 300 gr • **42 lei**
(piept de pui, ardei colorat, peperoncino, pătrunjel, cimbrișor, ceapă verde, sos pomodori)

Spicy chicken pan
(chicken breast, colored peppers, chilli pepper, parsley, brotherwort, green onions, tomato sauce)

26. Pulpe de pui în sos gorgonzola pe pat de ciuperci înăbușite cu bacon • 350 gr • **42 lei**
(pulpe de pui, gorgonzola, ciuperci, bacon, smântână, mozzarella)

Chicken legs in Gorgonzolasauce on braised mushroom bed with bacon
(chicken legs, Gorgonzola, mushrooms, bacon, sour cream, Mozzarella)

27. Involtini de pui • 200 gr • **33 lei**
(piept de pui, brânză, prosciutto crudo, salvie)

Chicken rolls
(chicken breast, cheese, raw ham, sage)

28. Șnițel pui / grătar pui • 180 gr • **24 lei**

Grilled cicken

Preparate din carne de Porc · Pork Dishes

29. Cotlet de porc în crustă de parmezan • 160/50/200 gr • **35 lei**
(cotlet porc, ou, făină, pesmet Panko, parmezan)

Parmesan cousted pork chop
(pork chop, egg, flour, Panko bread crumbs, Parmesan)

30. Tomahawk de porc cu sos de verdețuri • 360 gr • **46 lei**
(cotlet porc cu os, pătrunjel, ulei de măsline, usturoi, sare, lămâie, mentă)

Tomahawk of pork with green sauce
(Tomahawk of pork, parsley, olive oil, garlic, salt, lemon, mint)

31. Scaricică de porc cu sos barbeque și cartofi wedges • 350/50/150 gr • **48 lei**
(scăricică de porc, cartofi, boia afumată, maioneză, sos Barbeque)

Pork ribs with barbecue sauce and wedges
(pork ribs, potatoes, smoked paprika, mayonnaise, Barbeque sauce)

32. Cotlet / ceafă la grătar

Grilled pork

• 180 gr • **26 lei**

Preparate din carne de Vită · Beef Dishes

33. Stinco de porc și cartofi cu rozmarin
(stinco de porc, cartofi, rozmarin)

Roasted pork with baked patatos and rosemary
(pork shank, patatos, rosemary)

• 350/50/150 gr • **60 lei**

34. Tochitură moldovenească cu mamaligă și telemea
(ceafă de porc, mușchiuleț de vită, bacon, cârnăciori afumați, ceapă, ardei, roșii, făină de mălai, telemea, ou)

Moldavian Stew with polenta and sheep's milk cheese
(pork neck, beef fillet, bacon, smoked sausages, onion, bell pepper, tomatoes, corn flour, sheep's milk cheese, egg)

• 180/150/50 gr • **42 lei**

35. Sărmăluțe în foi de varză murată cu mamaliguță
(pulpă de porc, ceapă, orez, varză murată, făină de mălai)

Pickled cabbage rolls with polenta
(pork leg, onion, rice, pickled cabbage, corn flour)

• 180/150 gr • **40 lei**

36. Tagliata din antricot de vită la grătar cu rucola și parmezan
(antricot de vită, rucola, parmezan)

Grilled beef Tagliata steak with rocked salad and parmesan
(beef apricot, rocked salad, parmesan)

• 150/100/100 gr • **105 lei**

37. Mușchi de vită cu sos gorgonzola

Beef fillet with gorgonzola sauce

• 250/50/100 gr • **95 lei**

38. *Șnițel vienez cu cartofi wedges, salată Coleslaw și dulceață de afine • 150/100/100 gr **55 lei**
(pulpă de vițel, ou, făină, pesmet Panko, unt, țelină, smântână, maioneză, cartofi, varză, morcov)

*Wiener Schnitzel with wedges, Coleslaw salad and blueberry jam
(veal knuckle, egg, flour, Panko bread crumbs, butter, celery, sour cream, mayonnaise, potatoes, cabbage, carrots)

39. Tigaie picantă de vită • 300 gr • **65 lei**
(mușchi de vită, ardei colorat, peperoncino, pătrunjel, cimbrișor, ceapă verde, sos pomodori)

Spicy beef pan
(beef fillet, colored peppers, chilli pepper, parsley, brother wort, green onions, tomato sauce)

40. Mușchi de vită la grătar • 180 gr • **90 lei**

Grilled beef

Burgheri · Burger

Stradivarius

41. American burger • 300/150/50 gr • **45 lei**
(chiflă, pulpă de vită, salată, roșii, brânză cheddar, bacon, cartofi prăjiți, Ketchup, castraveți murați, ceapă roșie)

American burger
(bread roll, beef, salad, tomatoes, cheddar cheese, bacon, french fries, ketchup, picked cucumbers, red onion)

42. BBQ burger • 300/150/50 gr • **45 lei**
(chiflă, vită, roșii, salată, ceapă roșie caramelizată, bacon, brânză, roșii, sos BBQ, cu ardei copt, cartofi prăjiți)

BBQ burger
(bread roll, beef, tomatoes, salad, caramelized red onion, bacon, cheese, tomatoes, BBQ sauce, with baked peppers, french fries)

43. Cicken greek burger • 300/150/50 gr • **42 lei**
(chiflă, pulpe pui, bacon, brânză, salată, sos grecesc, cartofi prăjiți)

Cicken greek burger
(bread roll, chicken legs, bacon, cheese, salad, greek sauce, french fries)

44. Pulled pork • 300/150/50 gr • **42 lei**
(baghetă pâine, carne porc, ceapă roșie caramelizată, sos BBQ, cartofi prăjiți)

Pulled pork
(baguette, pork, caramelized red onions, BBQ sauce, potatoes)

Garnituri, Salate · Side Dishes, Salads

Stradivarius

Cartofi prăjiti / copți / wedges *French fries / paked potatoes wedges*	200 gr	**12 lei**
Piure de cartofi *Mashed sweet potatoes*	200 gr	**12 lei**
Legume la grătar *Grilled vegetables*	200 gr	**20 lei**
Orez cu unt *Rice with butter*	200 gr	**12 lei**
Broccoli sote *Broccoli sote*	200 gr	**18 lei**
Cartofi dulci la cuptor cu peperoncino *Baked sweet potatoes with peperoncino*	200 gr	**20 lei**

Salată asortată *Salad mix*	200 gr	**12 lei**
Salată verde cu usturoi și mărar *Green salad with garlic and dill*	150 gr	**12 lei**
Salată de roșii cu telemea rasă *Tomato salad with grated*	150/40 gr	**13 lei**
Salată de varză albă *White cabbage salad*	200 gr	**8 lei**
Salată de murături *Pickles*	200 gr	**10 lei**

Diverse

Smântână	50 gr	**3 lei**
Ardei iute	30 gr	**3 lei**
Pâine	100 gr	**3 lei**
Parmezan	50 gr	**8 lei**
Sos gorgonzola	50 gr	**8 lei**
Sos barbeque	50 gr	**8 lei**
Sos de roșii dulce / picant	50 gr	**5 lei**
Foccacia	200 gr	**12 lei**

Various

Sour cream	50 gr	**3 lei**
Hot pepper	30 gr	**3 lei**
Bread	100 gr	**3 lei**
Parmesan	50 gr	**8 lei**
Gorgonzola sauce	50 gr	**8 lei**
Barbeque sauce	50 gr	**8 lei**
Sweet / sour tomato sauce	50 gr	**5 lei**
Foccacia	200 gr	12 lei

Desert · Deserts

Stradivarius

45. Papanași prăjiți cu dulceață de afine și sos de vanilie • 150/50/50 gr • **25 lei**
(brânză dulce, făină, ou, ulei, zahăr, smântână)

Romanian cheese doughnuts "papanași" with blueberry
(sweet cheese, egg, flour, sour cream, sugar, oil)

46. Lava cake de ciocolată cu înghețată de vanilie făcută în casă și fructe de sezon • 150 gr • **25 lei**
(ciocolată, unt, ouă, făină, înghețată de casă, fructe)

Lava cake with homemade vanilla ice cream and seasonal fruits
(chocolate, butter, egg, flour, homemade ice cream, fruits)

47. Clătite Bănățene • 300 gr • **25 lei**
(lapte, făină, ou, zahăr, brânză dulce)

Traditional Banat crepes
(milk, flour, egg, sugar, sweet cheese)

48. Clătite cu gem / nutella • 180 gr • **18 lei**
Creps with gem / nutella

49. Înghețată de vanilie făcută în casă cu sos fierbinte de zmeură • 160/50 gr • **25 lei**
(ouă, frișcă, zahăr, zmeură)

Homemade vanilla ice cream with hot raspberry sauce
(egg, sour cream, sugar, raspberry)

50. Înghețată de vanilie făcută în casă cu nucă și miere de albine • 160/50 gr • **25 lei**
(ou, smântână, zahăr, nucă, miere)

Homemade vanilla ice cream with nuts and honey
(egg, sour cream, sugar, nuts, honey)

51. Înghețată de vanilie făcută în casă cu sos de caramel sărat • 160/50 gr • **25 lei**
(ou, smântână, zahăr, sare)

Homemade vanilla ice cream with salted caramel sauce
(egg, sour cream, sugar, salt)