



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

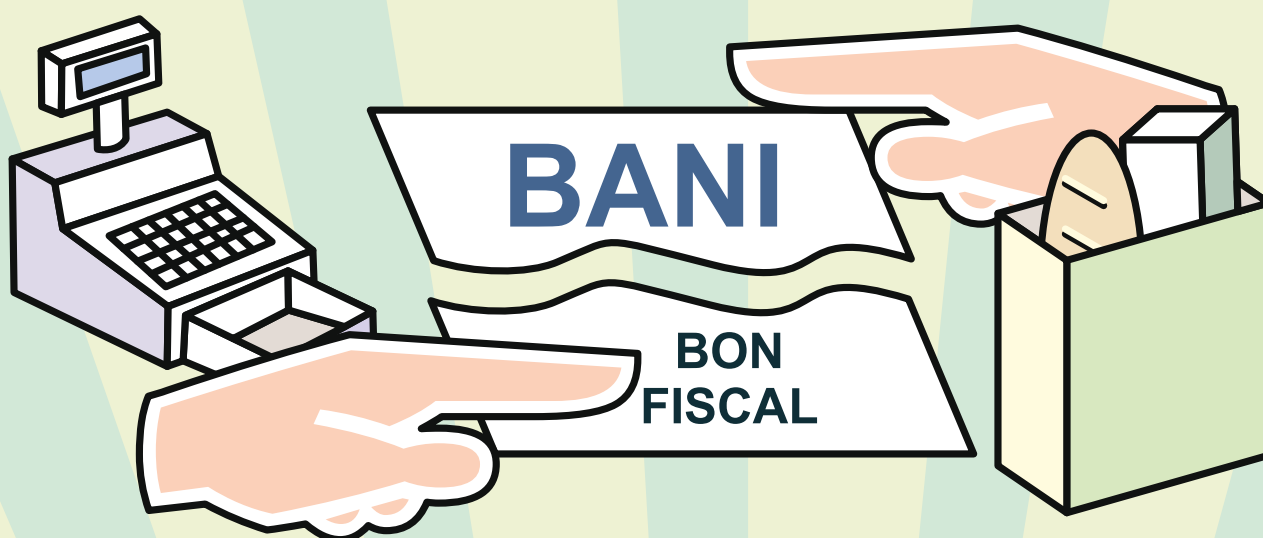
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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 semnala 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.



NIDUS RESTAURANT

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

Inspirată de bogăția terroir-ului transilvănean și desăvârșită prin măiestria
gastronomiei contemporane, experiența noastră culinară este o întâlnire firească
între tradiție și inovație.

De la fructe de mare pregătite cu delicatețe, la cărnuri maturate cu grijă și creații
inspirate din marile bucătării ale lumii, fiecare preparat devine un omagiu adus
exceleței, desăvârșit de vinuri atent selecționate.

NIDUS este locul unde arta culinară întâlnește rafinamentul. Aici, conceptul fine
dining capătă o nouă formă, printr-un meniu ce îmbină preparate internaționale
cu accente locale, reinterpretate cu creativitate și eleganță.

Sub îndrumarea unor bucătari de top și alături de vinurile premium ISSA din
propria noastră podgorie, fiecare detaliu din farfurie este construit cu atenție,
fiecare aromă aleasă cu precizie. Rezultatul este o experiență epicuriană
dedicată celor care știu că rafinamentul adevărat se poartă în tăcere — și
rămâne de neuitat.

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

Inspired by the richness of the Transylvanian terroir and perfected through the
artistry of contemporary gastronomy, our culinary vision is a natural encounter
between tradition and innovation.

From delicately prepared seafood to carefully aged meats and creations inspired
by the world's great cuisines, each dish is a tribute to excellence, elevated by a
thoughtful wine selection.

NIDUS is where culinary art meets refinement. Here, fine dining takes on a new
meaning through a menu that blends international creations with local
influences, reimagined with creativity and elegance.

Guided by top chefs and paired with premium ISSA wines from our own
vineyard, every detail on the plate is crafted with precision, every flavor chosen
with care.

The result is an epicurean journey dedicated to those who know that true
refinement speaks softly — and is never forgotten.



APERITIVE | STARTERS

Mușchi de vițel și cremă de trufe | Veal Tenderloin with Truffle Cream

95 lei*

Felii de vițel gătite lent, acoperite cu cremă fină de trufe.
O reinterpretare italiană care aduce calm, rafinament și o stare de răsfăț.

140g
(*-1,11,14)



Slow-cooked veal slices topped with a fine truffle cream.
An Italian reinterpretation that brings calm, refinement, and a sense of indulgence.

Ceviche de biban de mare în infuzie de citrice și perle balsamice | Sea Bass Ceviche in Citrus Infusion with Balsamic Pearls

75 lei*

File de biban de mare crud, marinat delicat în suc de portocală și lămâie, emulsie de citrice, flori de fenicul, perle balsamice și microfrunze aromatice.
Un preparat ce evocă seninătatea mării și vitalitatea verii — ușor, elegant și revigorant.

130g
(*-2,8)



Raw sea bass fillet, delicately marinated in orange and lemon juice, citrus emulsion, fennel blossoms, balsamic pearls, and aromatic microgreens.
A dish that evokes the serenity of the sea and the vitality of summer — light, elegant, and refreshing.

Creveți cu ierburi Provençal | Provençal Herb Shrimp

80 lei*

Creveți sotați rapid în unt clarifiat, serviți cu sos intens de bisque de homar, roșii confiate și microplante.
Un aperitiv vibrant care evocă entuziasm, vitalitate și finețe marină.

160g
(*-1,9,14)



Shrimp quickly sautéed in clarified butter, served with intense lobster bisque, confit tomatoes, and microgreens.
A vibrant starter that conveys enthusiasm, vitality, and refined marine finesse.

Carpaccio de caracatiță | Octopus Carpaccio

110 lei*

Tentacule de caracatiță feliate fin, asezonate cu vinegretă de lămâie și ierburi mediteraneene.
O farfurie fresh, ce transmite senzația de libertate, relaxare și prospețime de coastă.

150g
(*-10,11,12,14)



Thin octopus slices seasoned with lemon vinaigrette and Mediterranean herbs.
A fresh plate that expresses freedom, relaxation, and coastal freshness.



Dacă urmați o dietă sau suferiți de alergii alimentare, vă rugăm să citiți meniul detaliat, prin scanare cod QR sau să îl solicitați ospătarului.

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

**Produs din produse congelate

If you are on a diet or have food allergies, please read the detailed menu by scanning the qr code or ask the waiter for it.

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

**Product from frozen products



Tartar de vită cu Scotch Egg reinterpretat |
Beef Tartare with Reinterpreted Scotch Egg

85 lei*

Carne crudă tocată fin, ou de prepeliță în crustă crocantă, piure de avocado și sparanghel verde.
Un starter sofisticat, ce inspiră încredere, curaj și eleganță urbană.

150g
(*-1,2,3,12,14)

Finely chopped raw beef, quail egg in crispy crust, avocado purée, and green asparagus.
A sophisticated starter that inspires confidence, boldness, and urban elegance.

Dovleac cu burrata, sfeclă coaptă & pesto de nuci |
Roasted Pumpkin with Burrata, Beetroot & Walnut Pesto

45 lei*

Rondele de dovleac copt, burrata cremoasă, sfeclă coaptă și pesto de nuci aromat.
O farfurie vibrantă, plină de culoare și energie.

140g
(*-1,6)

Roasted pumpkin rounds, creamy burrata, baked beetroot, and aromatic walnut pesto.
A vibrant dish, full of color and energy.

SUPE | SOUPS

Supă cremă de conopidă cu praz și caviar |
Cauliflower Cream Soup with Leek and Caviar

55 lei*

Cremă albă, onctuoasă, din conopidă, finisată cu praz sotat și caviar.
O experiență de relaxare și noblețe, perfectă pentru începutul mesei.

220g
(*-1,3,8,11)

Silky white cauliflower cream, finished with sautéed leek and caviar.
An experience of relaxation and nobility — perfect to start dining.

Supă cremă de cartofi cu muștar și cod file |
Potato Cream Soup with Mustard and Cod Fillet

75 lei*

Cremă catifelată de cartofi cu muștar Dijon, servită cu cod poșat și ulei verde aromatic.
O supă ce oferă siguranță, confort și prospețime marină.

220g
(*-1,8,11,12,14)

Velvety potato cream with Dijon mustard, served with poached cod and aromatic green oil.
A soup that offers comfort, reassurance, and marine freshness.



Dacă urmați o dietă sau suferiți de alergii alimentare, vă rugăm să citiți meniul detaliat, prin scanare cod QR sau să îl solicitați ospătarului.
*Preparatul conține: 1-lapte, 2-ouă, 3-gluten, 4-soia, 5-arahide, 6-nuci, 7-susan, 8-pește, 9-crustacee, 10-moluște, 11-țelină, 12-muștar, 13-lupin, 14-sulfizi
**Produs din produse congelate

If you are on a diet or have food allergies, please read the detailed menu by scanning the qr code or ask the waiter for it.
*The dish contains: 1-milk, 2-eggs, 3-gluten, 4-soy, 5-peanuts, 6-nuts, 7-sesame, 8-fish, 9-crustaceans, 10-molluscs, 11-celery, 12- mustard, 13-lupine, 14-sulfites
**Product from frozen products



Supă cremă de dovleac cu ghimbir și semințe prăjite |
Pumpkin Cream Soup with Ginger and Toasted Seeds

45 lei*

Cremă densă, catifelată, din dovleac copt și ghimbir, cu semințe crocante și ulei presat la rece.
O supă care oferă energie, optimism și căldură.

Dense, velvety cream of roasted pumpkin and ginger, topped with crunchy seeds and cold-pressed oil.
A soup that brings energy, optimism, and warmth.

220g
(*-1,11)

Supă cremă de roșii coapte |
Roasted Tomato Cream Soup

45 lei*

Roșii coapte lent cu usturoi și ierburi, servite cu crutoane crocante și spumă de burrata.
O reinterpretare clasică, cu efect energizant și relaxant.

Slow-roasted tomatoes with garlic and herbs, served with crunchy croutons and burrata foam.
A classic reinterpretation with an energizing and relaxing effect.

220g
(*-1,3,11)

PASTA & RISOTTO

Agnolotti cu foie gras și trufe |
Agnolotti with Foie Gras and Truffles

85 lei*

Agnolotti artizanal, umpluți cu foie gras și mascarpone, gătiți în unt infuzat cu trufe negre, finisați cu parmezan matur și ulei de trufe albe.
Un preparat care vorbește în șoaptă despre lux și rafinament.

Handmade agnolotti filled with foie gras and mascarpone, cooked in truffle-infused butter, finished with aged Parmesan and white truffle oil.
A dish that whispers luxury and refinement.

260g
(*-1,2,3,8,14)

Beetroot Risotto cu parmezan și nuci |
Beetroot Risotto with Parmesan & Walnuts

55 lei*

Risotto cremos cu sfeclă roșie, parmezan matur și nuci prăjite.
Un preparat vegetarian vizual și plin de vitalitate.

Creamy risotto with beetroot, aged Parmesan, and toasted walnuts.
A vibrant and visually striking vegetarian dish.

320g
(*-1,6,11,14)

Tortelloni cu somon și nero di seppia în sos de unt și salvie |
Tortelloni with Salmon and Nero di Seppia in Butter & Sage

65 lei*

Tortelloni proaspeți umpluți cu somon ușor afumat. Pastă colorată natural cu cerneală de sepie, pentru un contrast elegant, sos de unt și salvie
Un preparat cu profunzime marină și note catifelate de pământ — evocă echilibrul dintre rafinament și emoție.

Fresh tortelloni filled with lightly smoked salmon. Naturally colored pasta with squid ink for an elegant contrast, served with a butter and sage sauce.
A dish with deep marine character and velvety earthy notes — evoking a perfect balance between refinement and emotion.

250g
(*-1,2,3,8,10,14)



Dacă urmați o dietă sau suferiți de alergii alimentare, vă rugăm să citiți meniul detaliat, prin scanare cod QR sau să îl solicitați ospătarului.

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

**Produs din produse congelate

If you are on a diet or have food allergies, please read the detailed menu by scanning the qr code or ask the waiter for it.

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

**Product from frozen products



Risotto cu ciuperci și lapte de cocos |
Mushroom Risotto with Coconut Milk

60 lei*

Risotto cremos cu cremă de cocos, ulei de trufe, ciuperci și reducție balsamică.

320g
(*-11,14)

Creamy risotto with coconut cream, truffle oil, mushrooms, and balsamic reduction.
An exotic, elegant, and comforting vegan dish.

SALATE GOURMET | GOURMET SALADS

Salată Verdelia |
Verdelia Salad

45 lei*

Frisée, baby spanac, avocado, portocală, brânză de capră și migdale caramelizate, cu dressing de miere și ghimbir.
O combinație vibrantă ce oferă claritate, echilibru și prospețime.

150g
(*-1,6)

Frisée, baby spinach, avocado, orange, goat cheese, and caramelized almonds with honey-ginger dressing.
A vibrant combination offering clarity, balance, and freshness.

Fattoush reinterpretat |
Reinterpreted Fattoush

40 lei*

Mix de legume proaspete, pita rumenită, dressing de rodie, sumac și miere.
Prospețime orientală reinterpretată, ce aduce energie și optimism.

160g
(*-3)

Mix of fresh vegetables, toasted pita, pomegranate dressing, sumac, and honey.
A reimagined oriental freshness bringing energy and optimism.

Salată de creveți cu avocado și grapefruit roz |
Shrimp Salad with Avocado & Pink Grapefruit

110 lei*

Crevete poșat în unt aromat, cu avocado, grapefruit roz, microplante și ulei de yuzu.
O salată luxuriantă, ce transmite eleganță și rafinement marin.

160g
(*-1,9,14)

Shrimp poached in aromatic butter, served with avocado, pink grapefruit, microgreens, and yuzu oil.
A luxurious salad that conveys elegance and refined marine aromas.



Dacă urmați o dietă sau suferiți de alergii alimentare, vă rugăm să citiți meniul detaliat, prin scanare cod QR sau să îl solicitați ospătarului.
*Preparatul conține: 1-lapte, 2-ouă, 3-gluten, 4-soia, 5-arahide, 6-nuci, 7-susan, 8-pește, 9-crustacee, 10-moluște, 11-țelină, 12-muștar, 13-lupin, 14-sulfii
**Produs din produse congelate

If you are on a diet or have food allergies, please read the detailed menu by scanning the qr code or ask the waiter for it.
*The dish contains: 1-milk, 2-eggs, 3-gluten, 4-soy, 5-peanuts, 6-nuts, 7-sesame, 8-fish, 9-crustaceans, 10-molluscs, 11-celery, 12-mustard, 13-lupine, 14-sulfites
**Product from frozen products



FELURI PRINCIPALE | MAIN COURSES

Caracatiță cu legume, catifea de cartof și țelină |
Octopus with Vegetables and Potato & Celeriac Velvet

180 lei*

Caracatiță fragedă, rumenită lent, cu legume prăjite, piure fin de cartofi și țelină, boia afumată și sos romesco intens cu ardei copti și migdale.

390g
(* - 5, 10, 11, 14)

Tender octopus, slowly seared, served with roasted vegetables, silky potato and celeriac purée, smoked paprika, and an intense romesco sauce of roasted peppers and almonds.

Biban de mare file pe quinoa roșie și mazăre verde |
Sea Bass Fillet on Red Quinoa & Green Peas

110 lei*

File de pește crocant, quinoa roșie, mazăre verde și sos clar de crustacee. Un preparat marin luxury, ce oferă echilibru și puritate.

280g
(* - 1, 8, 9, 11, 14)

Crispy fish fillet served on red quinoa and peas, with clear crustacean sauce. A luxury marine dish offering balance and purity.

Piept de rață cu sfeclă și fructe de pădure |
Duck Breast with Beetroot & Forest Berries

75 lei*

Rață medium, cu sfeclă coaptă, piure de sfeclă și sos de fructe de pădure. O farfurie pasională, intensă, ce evocă forță și eleganță.

320g
(* - 1, 14)

Medium duck served with roasted beetroot, beet purée, and berry sauce. A passionate, intense dish evoking strength and elegance.

Mușchiuleț de porc cu inimă de măr, bacon crocant și reducție de vin roșu |
Pork Tenderloin with Apple Heart, Crispy Bacon and Red Wine Reduction

95 lei*

Mușchiuleț de porc fraged, umplut cu măr aromat, învelit în bacon crocant, servit cu piure fin de cartofi și măr, echilibrat de o reducție intensă de vin roșu.

320g
(* - 1, 6, 11, 14)

Tender pork tenderloin, filled with aromatic apple, wrapped in crispy bacon, served alongside a smooth potato and apple purée, balanced by an intense red wine reduction.

File de vită cu crumble de nuci & piure de conopidă |
Beef Fillet with Walnut Crumble & Cauliflower Purée

185 lei*

Mușchi de vită în crustă de nuci și ierburi, cu sos brun intens. Un preparat franțuzesc reinterpretat, ce inspiră putere și rafinament.

340g
(* - 1, 3, 6, 11, 12, 14)

Beef tenderloin in a walnut-herb crust, served with intense brown sauce. A reinterpreted French dish inspiring power and refinement.

Antricot de vită cu sos brun și piure de cartofi & dovleac |
Rib-eye Steak with Brown Sauce & Potato-Pumpkin Purée

160 lei*

Antricot gătit medium rare, servit cu piure dublu și sos brun. O farfurie haute-cuisine ce evocă lux și celebrare.

340g
(* - 1, 11, 14)

Medium-rare rib-eye served with double purée and brown sauce. A haute-cuisine plate evoking luxury and celebration.



Dacă urmați o dietă sau suferiți de alergii alimentare, vă rugăm să citiți meniul detaliat, prin scanare cod QR sau să îl solicitați ospătarului.

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

**Produs din produse congelate

If you are on a diet or have food allergies, please read the detailed menu by scanning the qr code or ask the waiter for it.

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

**Product from frozen products



Steak de conopidă cu piure de mazăre și capere |
Cauliflower Steak with Pea Purée & Capers (vegan fine dining)

55 lei*

Conopidă coaptă la grill, piure de mazăre și capere crocante.
O farfurie elegantă, vegetariană, ce aduce echilibru și puritate.

340g
(*-1,11,14)

Grilled thick cauliflower slice, served with pea purée and crispy capers.
An elegant vegetarian dish bringing balance and purity.

Piept de pui gatit lent cu piure rustic, spanac sote și sos chimichurri |
Slow-cooked Chicken Breast with Rustic Mashed Potatoes, Sautéed
Spinach and Chimichurri Sauce

110 lei*

Piept de pui fraged, gatit lent, servit cu piure de cartofi cu bacon și
chives, spanac sote și sos chimichurri verde, aromat și proaspăt.

400g
(*-1,14)

Tender, slow-cooked chicken breast served with bacon and chive mashed
potatoes, sautéed spinach and a fresh, flavorful green chimichurri sauce.

DESERT | DESSERT

Tartă de ciocolată cu vișine și rozmarin |
Chocolate Tart with Sour Cherries & Rosemary

38 lei*

Tartă fină cu cremă intensă de ciocolată neagră, inimă de vișine confiate
și note subtile de rozmarin. Un desert dens și elegant.

100g
(*-1,2,3,6)

Fine tart with intense dark chocolate cream, confit sour cherry center, and subtle
rosemary notes. A rich, elegant dessert combining silky bitterness and fruity balance.

Prăjitură cu măr caramelizat și cremă de scorțișoară |
Caramelized Apple Cake with Cinnamon Cream

38 lei*

Măr caramelizat lent, glazurat în sirop brun de scorțișoară, servit cu spumă de caramel.
O farfurie caldă și reconfortantă.

150g
(*-1,2,3,6)

Slow-caramelized apple glazed in cinnamon-brown syrup, served with caramel foam.
A warm, comforting dessert.

Lapte de pasăre | Floating Island

35 lei*

Bezea, crème anglaise, fructe proaspete.
O explozie de delicatețe și nostalgie.

150g
(*-1,2,3,6)

Meringue, crème anglaise, fresh fruit.
An explosion of delicacy reminding us of childhood.

Riso Tiramisu

40 lei*

Reinterpretare fină a desertului tiramisu clasic: orez cremos infuzat cu
cafea, cremă delicată de patiserie și un voal subtil de cacao.

170g
(*-1,2)

A refined reinterpretation of the classic tiramisu: coffee-infused creamy
rice, delicate pastry cream, and a subtle veil of cocoa.

Înghețată | Ice Cream

15 lei*

Cupă | Scoop

Vanilie / Ciocolată | Vanilla / Chocolate

60g
(*-1,2)



Dacă urmați o dietă sau suferiți de alergii alimentare, vă rugăm să citiți meniul detaliat, prin scanare cod QR sau să îl solicitați ospătarului.
*Preparatul conține: 1-lapte, 2-ouă, 3-gluten, 4-soia, 5-arahide, 6-nuci, 7-susan, 8-pește, 9-crustacee, 10-moluște, 11-țelină, 12-muștar, 13-lupin, 14-sulfizi
**Produs din produse congelate

If you are on a diet or have food allergies, please read the detailed menu by scanning the qr code or ask the waiter for it.
*The dish contains: 1-milk, 2-eggs, 3-gluten, 4-soy, 5-peanuts, 6-nuts, 7-sesame, 8-fish, 9-crustaceans, 10-molluscs, 11-celery, 12- mustard, 13-lupine, 14-sulfites
**Product from frozen products



ÎNTREBAȚI OSPĂȚARUL
PENTRU MENIUL DETALIAȚ

ASK THE WAITER
FOR THE DETAILED MENU

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.

xE reprezintă numărul de aditivi din produs.

În cazul în care suferiți de alergii alimentare sau urmați o dietă, vă rugăm să citiți meniul detaliat înainte de a consuma.
Conform Directivei 2000/13 CE a Parlamentului European și a Consiliului din 20 martie 2000, alergenii din
alimente se pot încadra la următoarele grupe: produsele pot conține alergenii sau urme de alergenii din
alimente sau produse derivate precum cereale care conțin gluten, crustacee, ouă, pește, arahide, soia, lapte,
fructe cu coajă (migdale, alune de pădure, nuci, nuci Pecan, nuci de Brazilia, fistic, nuci de Macadamia si nuci
de Queensland), țelină, muștar, semințe de susan, dioxid de sulf și sulfiți, lupin, moluște.

Prices include VAT.

The products on the menu may contain defrosted ingredients. Nutritional values may vary slightly,
depending on the season and the raw material supplier.

xE represents the number of additives in the product.

If you suffer from food allergies or follow a diet, please read the detailed menu before consuming.
According to Directive 2000/13 EC of the European Parliament and of the Council of 20 March 2000, food
allergens may fall into the following groups: products may contain allergens or traces of allergens from
foods or derived products such as cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk,
nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts),
celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide and sulphites, lupin, molluscs.





NIDUS RESTAURANT