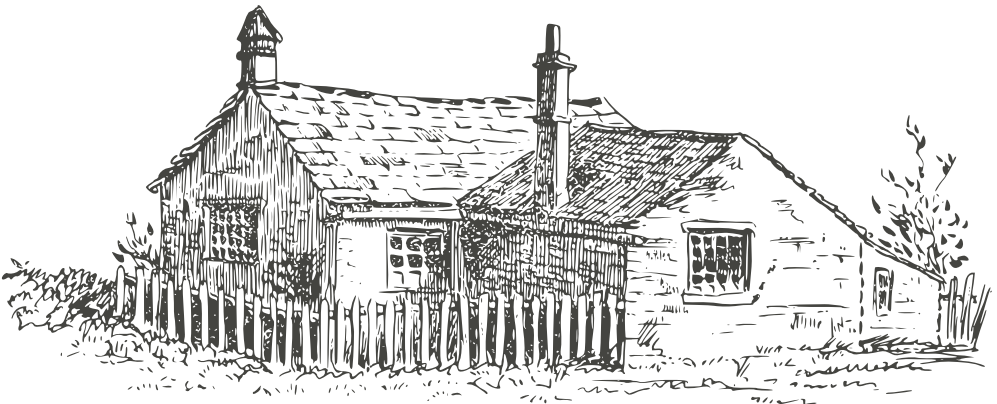


Meniu



Gura Portiței Restaurant





GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

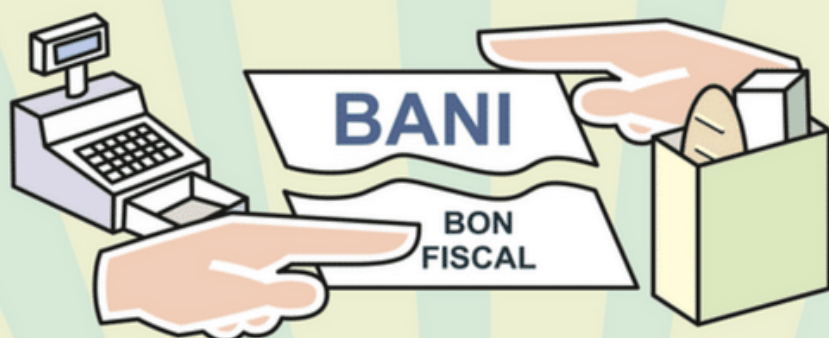
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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 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.

Listă de alergeni alimentari

Alergenii din alimente se pot încadra conform Directivei CE 2000-13, în următoarele grupe:

- 1. Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora) și produse derivate*
- 2. Crustacee și produse derivate*
- 3. Oua și produse derivate*
- 4. Peste și produse derivate*
- 5. Arahide și produse derivate*
- 6. Soia și produse derivate*
- 7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)*
- 8. Fructe cu coajă (migdale, alune de pădure, nuci, nuci Pecan, nuci de Brazilia, fistic, nuci de macadamia și nuci de Queensland) și produse derivate*
- 9. Telina și produse derivate*
- 10. Mustar și produse derivate*
- 11. Seminte de susan și produse derivate*
- 12. Dioxid de sulf și sulfiti în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru*
- 13. Lupin și produse derivate*
- 14. Moluste și produse derivate*

Mențiuni



PRODUSE PICANTE



SPECIALITĂȚILE CASEI



PRODUSE VEGETARIENE

APERITIVE

DIN PEȘTE

Caviar Icre de Știucă *4,7	100 gr - 110 Ron
Icre de stiuca, Unt, Lamaie	
Platou Rece "Gura Portitei" *4	350 gr - 96 Ron
Salata de icre de stiuca, Salata de icre de crap, Zacusca de peste, Batog de crap, Lamaie, Lacherdă, Ceapa	
Batog de Crap *4	100 gr - 39 Ron
Batog de crap, Lamaie	
Zacuscă de Pește *4	100 gr - 29 Ron
Carne de peste tocata, Ceapa, Ardei, Ardei copt, Rosii decojite, Foi dafin, Boia dulce/iute, Cimbru, Patrunjel	
Salată de Icre de Știucă *4	100 gr - 55 Ron
Icre de stiuca, Ulei, Suc de lamaie, Lamaie, Ceapa	
Salată de Icre de Crap *4	100 gr - 36 Ron
Icre de crap, Ulei, Suc de lamaie, Lamaie, Ceapa	
Lacherdă - hamsie / scrumbie *4	200 gr - 39 Ron
Hamsie marinata / Scrumbie marinata, ceapa	

APERITIVE

FĂRĂ PEȘTE

Platou Brânzeturi *7,8	300 gr - 76 Ron
Camembert, brânză nobila cu mucegai albastru, grana padano/duro, nuci, mere	
Salată de vinete cu roșii	150 gr - 28 Ron
Vinete coapte, ulei, rosii, ceapa	
Guacamole	100 gr - 31 Ron
Avocado, rosii, ceapa, lime, usturoi, ardei gras, patrunjel, ulei, sare, piper	
Bruschete *1	200 gr - 29 Ron
Pâine, roșii, ulei de măsline, usturoi, verdeață, busuioc	
Biftec tartar *3,6,7	300 gr - 140 Ron
Unt, capere, ou, ceapa, castravete murat, sos tabasco, sos Worcester, sos soia, ketchup, sare, boia	

CIORBE

CA-N PORTIȚA

Borș Lipovenesc *4,9	300ml/100 gr - 39 Ron
Peste divers(crap/fitofag/somn/caras), Ceapa, Telina, Morcov, Ardei, Rosii, Cartofi, Leustean, Patrunjel	
Storceag de Sturion *3,4,9	300ml/100 gr - 49 Ron
Sturion, Ceapa, Ardei, Morcovi, Telina, Usturoi, Marar, Patrunjel, Smantanta, Oua, Bors	

SUPE

FĂRĂ PEȘTE

Supă din fructe de mare *14	300ml/100 gr - 56 Ron
Usturoi, Busuioc, Vin, Creveti, Midii, Patrunjel, Sos de rosii	
Supă de cocoș cu tăitei *9	300ml/100 gr - 29 Ron
Carne de pui, ceapa, telina, morcov, ulei, patrunjel, pastarnac, taitei	

*Timpul mediu de asteptare al preparatelor este de 30 de minute.

PEȘTE

FRIPT PE PLITĂ



Crud / Finit

Rapane*4 Rapane, Lamaie, Condimente	250 gr / 200 gr - 72 Ron
Sturion*4 Sturion, Lamaie, Condimente	120 gr / 100 gr - 40 Ron
Calcan de Marea Neagră*4 Calcan, Lamaie, Condimente	120 gr / 100 gr - 46 Ron
Hamsie*4 Stavrid/Hamsie, Lamaie, Condimente	250 gr / 200 gr - 45 Ron
Somn*4 Somn, Lamaie, Condimente	130 gr / 100 gr - 28 Ron
Crap*4 Crap, Lamaie, Condimente	120 gr / 100 gr - 23 Ron
Scrubie*4 Scrubie, Lamaie, Condimente	120 gr / 100 gr - 23 Ron
Chefal*4 Chefal, Lamaie, Condimente	120 gr / 100 gr - 23 Ron
Palamidă*4 Palamida, Lamaie, Condimente	120 gr / 100 gr - 23 Ron
Șalău*4 Șalău, Lamaie, Condimente	250 gr / 200 gr - 49 Ron
Zargan*4 Zargan, Lamaie, Condimente	120 gr / 100 gr - 23 Ron

** Peștele fript pe plită include mămliguță 250 gr.

PEȘTE

PIESE INTREGI





COMANDA CU MINIM 6 ORE ÎNAINTE

Calcan aromat cu citrice*4,7 Calcan, Usturoi, Unt, Patrunjel, Capere, Kalamata, Portocala, Lamaie	100 gr - 49 Ron
Crap la cuptor*4 Crap, Bacon, Verdeturi, Vin, Usturoi, Legume, Sos tomat	100 gr - 23 Ron





** Piesele întregi din pește includ mămliguță, lămâie și sos de usturoi.

*Timpul mediu de așteptare al preparatelor este de 30 de minute.

SPECIALITĂȚI DIN PEȘTE

- Tocăniță de Sturion***4  200 gr - 86 Ron
Sturion, Ceapa, Usturoi, Ardei, Patrunjel, Cherry, Morcov, Dovlecel, Sos de rosii
- Șalău Pane***3,4,7 200 gr - 56 Ron
Șalău, Pesmet, Lapte, Faina, Oua, Ierburi aromatice, Lamaie
- Somn prăjit cu Mămăliguță***4  200 gr / 150gr - 51 Ron
Somn, mamaliguta, sos de usturoi
- Saramură de crap cu Mămăliguță***4  200 gr / 150 gr - 49 Ron
Crap, ardei, rosii, usturoi, verdeata, suc de rosii, ceapa, ardei iute, mamaliga 
- Crap prăjit cu Mămăliguță***4 200 gr / 150 gr - 46 Ron
Crap, mamaliguta, sos de usturoi
- Caras prăjit cu Mămăliguță***4 100 gr / 150 gr - 12 Ron
Caras, mamaliguta, sos de usturoi

SPECIALITĂȚI CU FRUCTE DE MARE

- Creveți în sos de vin și usturoi***2,7 250 gr - 69 Ron
Creveți, vin alb, usturoi, patrunjel, unt, lamaie
- Rapane în sos de Vin / sos Picant***2,7,9  300 gr - 66 Ron
Rapane, Unt, Ardei, Usturoi, Rosii cherry, Telina apio, Ulei de masline, Vin alb, Lamaie, Busuioc, / Ardei iute 
- Midii în sos de Vin / sos Picant***2,7,9  500 gr - 66 Ron
Midii, Unt, Ardei, Usturoi, Rosii cherry, Telina apio, Ulei de masline, Vin alb, Lamaie, Busuioc, / Ardei iute 
- Pui de baltă pane***2,3,7 200 gr - 66 Ron
Picioare de broasca panetate

SPECIALITĂȚI DIN CARNE

- Ceafă de porc la grătar** 200 gr - 36 Ron
Ceafa de porc, Condimente
- Piept de pui la grătar** 200 gr - 32 Ron
Piept de pui, Condimente
- Tochitură dobrogeană cu mamaligă, ou și brânză***3,7  400 gr - 46 Ron
Carne de porc, carnat de porc, sos tomat, usturoi, telemea, ou, vin alb, boia, mamaliga
- Tigaie picantă** 320 gr - 46 Ron
Piept de pui, ciuperci, ardei rosu, ardei iute, ceapa, vinete, dovlecei, sos dulce-picant, peperoncino 
- Coaste de Purcel fragede cu sos BBQ** 400 gr - 59 Ron
Coaste de purcel, Sos bbq, Condimente
- Cocoșel pitic la ceain/la plită** 400 gr - 62 Ron
Cocoșel pitic, usturoi, verdeata, vin alb, sos bbq
- Piept de rață cu sos de fructe de pădure**  200 gr - 96 Ron
Piept de rata, fructe de padure, condimente
- Cotlete de Berbecuț cu rozmarin și cognac** 250 gr - 92 Ron
Cotel de berbecut, Rozmarin, Coqnac, Condimente, Unt *7
- Mușchi de vită Argentina** 200 gr - 110 Ron
Muschi de vita Argentina, Condimente

*Timpul mediu de asteptare al preparatelor este de 30 de minute.

PASTE

Paste Gura Portitei cu Midii și Rapane*1,2,7  350 gr - 59 Ron

Spaghetti/Penne/Tagliatele, Midii, Rapane, Unt, Usturoi, Ardei, Condimente, Vin alb, Rosii 

Paste Carbonara*1,3,7 350 gr - 49 Ron

Spaghetti/Penne/Tagliatele, Bacon, Smantanta vegetala, Ou, Vin alb, Usturoi, Grana Padano, Oregano, Unt

Paste Quatro Formaggi*1,3,7  350 gr - 53 Ron

Spaghetti/Penne/Tagliatele, Branza nobila cu mucegai albastru, Brie, Grana padano, Smantana vegetala

Paste Gura Portitei cu Creveti*1,2,7  350 gr - 59 Ron

Spaghetti/Penne/Tagliatele, creveti, unt, usturoi, condimente, vin alb

SALATE

APERITIV

Salată colorată de sezon  350 gr - 39 Ron

Salata iceberg, Castraveti, Fasole rosie, porumb, Ardei, Ridiche, Rosii cherry, Avocado

Salată de pui*1,7 350 gr - 39 Ron

Salata iceberg, Rosii, Crutoane, Piept de pui, Castravete, Grana duro/padano, Bacon, Dressing Caesar

Salată fresh*7  350 gr - 34 Ron

Salata iceberg, Rosii cherry, Castraveti, Ardei, Ridichi, Masline kalamata, patrunjel, Mozzarella, Ceapa verde, Lime

SALATE

DE ÎNSOȚIRE

Salată de Sfeclă roșie cu Hrean  180 gr - 14 Ron

Sfecla rosie, Hrean, Salata, Ulei, Otet

Salată de Ardei copt  200 gr - 14 Ron

Ardei copt, ulei, otet

Salată Verde cu lămâie  180 gr - 13 Ron

Salata verde, Lamaie, Ulei de masline

Salată de Roșii și Castraveți  200 gr - 13 Ron

Rosii, Castraveti, Sos vinegreta

Salată de Murături Asortate  200 gr - 13 Ron

Castraveti murati, gogsari murati, Ulei

GARNITURI

Mămăliguță*7  250 gr - 8 Ron

Malai, Ulei, Sare

Cartofi Prajiți  200 gr - 14 Ron

Cartofi, Sare

Mix de Legume Sote*6,7  150 gr - 18 Ron


Mix de legume, Unt, Usturoi, Sare, Piper, Patrunjel, Sos soia, Sos worcester

Legume la Grătar  150 gr - 18 Ron

Ardei, Rosii, Ceapa, Ciuperci, Dovlecel, Sare, Piper

Ciuperci la Grătar  150 gr - 17 Ron

Ciuperci, Sare, Piper, Ulei de masline

Piure de cartofi*7  150 gr - 16 Ron

Cartofi, Unt, Lapte, Sare

Cartofi noi la cuptor*7  150 gr - 16 Ron

Cartofi, Sare, Unt

*Timpul mediu de asteptare a preparatelor este de 30 de minute.

DESERT

Placintă Dobrogeană cu Brânză *1,3,7  200 gr - 29 Ron

Foi placinta, Telemea de vaca, Telemea oaie, Oua, Smantana, Unt

Placintă cu Mere și Înghețată *1,7  200 gr - 29 Ron

Foi placinta, Mere, Pesmet, Scortisoara, Zahar, Miere, Unt, Inghetata

Cheesecake *1,3,7 120 gr - 24 Ron

Tiramisu *1,3,7 150 gr - 24 Ron

Biscuit Mouse *1,3,7 150 gr - 24 Ron

Clătite cu finetti/dulceață *1,3,7 150 gr - 26 Ron

Faina, lapte , oua, finetti/dulceata

Înghețată în fruct *1,7 300 gr - 41 Ron

Ananas/Cocos

Înghețată în fruct *1,7 200 gr - 31 Ron

Lamaie

Platou cu fructe de sezon 500 gr - 26 Ron



Echipa



Gura Portitei

vă mulțumeste și vă urează

Peftă bună !



CARTE DE VINURI GURA PORTIȚEI

Vă invităm să aruncați ancora aici, la Gura Portiței, între culorile, aromele și gusturile seducătoare ale vinurilor dobrogene. Dincolo de emoțiile senzoriale pe care ele vi le vor genera, le veți cunoaște și personalitatea conturată de emoția poveștii pe care fiecare vin dobrogean o transmite.

Specificul vinurilor dobrogene este dat tocmai de diversitatea lor și de sigiliul multiculturalismului atât de specific acestor locuri. Vorbim aici despre o foarte lungă tradiție începută din vremurile Scythiei Minor, filtrată de coloniile grecești de la malul Mării Negre și rafinată în castrele și orașele romane, pentru a curge apoi continuu în albia autohtonă.

Prin fiecare vin savurat la Gura Portiței veți cunoaște o parte din Dobrogea senzorială. Va fi o experiență unică prin care veți căpăta o altă perspectivă asupra vieții!

Poftiți de le cunoașteți și vă bucurați de ele, dumneavoastră, călători din orice colț al țării sau al lumii!

„O sticlă de vin conține mai multă filozofie în ea decât orice carte din lume”

Louis Pasteur

CHAMPAGNE PROSECCO

Piper Heidsieck	750 ml / 450 Ron
Alb / Rose	
Prosecco Terra Serena	750 ml / 110 Ron
Prosecco Terra Serena Rose	750 ml / 110 Ron

VINURI

ROSII

DELTA DUNARII

La Sapata – sec 750 ml / 180 Ron

Feteasca Neagra Baricat

La Sapata – sec 750 ml / 120 Ron

Babeasca Neagra

RECAS

Cuvee Uberland – Sec 750 ml / 230 Ron

VINURI

ROSE

LEBADA NEAGRA

Egreta – Demi-dulce 750 ml / 110 Ron

Merlot

HAMANGIA

Ataman – Demi-Sec 750 ml / 90 Ron

Rose

FAMILIA VLADOI

Brizza– Demi-Sec 750 ml / 100 Ron

RECAS

Solo Quinta – Sec 750 ml / 200 Ron

Sole Roze – Sec 750 ml / 110 Ron

Muse Night – Demi-sec 750 ml / 130 Ron

Muse Day – Sec 750 ml / 130 Ron

VINURI

ALBE

SARICA NICULITEL

Caii de la Letea - Sec

750 ml / 120 Ron

Editie limitata - Aligote

LEBADA NEAGRA

Egreta - Sec

750 ml / 140 Ron

Editie limitata - Aligote Fume

HAMANGIA

Pagaia - Sec

750 ml / 120 Ron

Fumee

FAMILIA VLADOI

Anca Maria - Sec

750 ml / 120 Ron

Sauvignon Blanc

RECAS

Solo Quinta - Sec

750 ml / 200 Ron

Sole Chardonnay - Sec

750 ml / 110 Ron

DELTA DUNARII

La Sapata - sec

750 ml / 95 Ron

Aligote

La Sapata - sec

750 ml / 95 Ron

Feteasca Regala

CAFEA & CEAI



Espresso scurt/lung	25 ml / 10 Ron
Espresso dublu	50 ml / 18 Ron
Americano	100 ml / 12 Ron
Cappuccino*⁷	120 ml / 14 Ron
Cappuccino Viennese*⁷	120 ml / 15 Ron
Caffe Latte*⁷	200 ml / 14 Ron
Ness Frappe*⁷	300 ml / 18 Ron
Ness, Lapte, Zahar, Frisca vegetala, Topping	
Irish Coffee	130 ml / 25 Ron
Cafea, Jameson, Zahar brun, Frisca vegetala	
Ciocolata Calda*⁷	200 ml / 14 Ron
Ciocolata calda alba/neagra, Lapte	
Ceai	200 ml / 10 Ron
Negru/Verde/Fructe/Iasomie/Menta	

RACORITOARE



Apa plata/minerala Bucovina	330 ml / 8 Ron
Apa plata/minerala Bucovina	750 ml / 14 Ron
Pepsi/Pepsi Light	250 ml / 10 Ron
Mirinda	250 ml / 10 Ron
7Up	250 ml / 10 Ron
Apa tonica Everess	250 ml / 10 Ron
Prigat Nectar	250 ml / 12 Ron
Portocale, Piersica, Kiwi, Capsuni si banane, Pere	
Lipton	250 ml / 10 Ron
Lamaie, Piersica, Verde	
Limonada Gura Portitei	350 ml / 18 Ron
Fresh de lamaie, Zahar, Miere, Lamaie, Menta	
Limonada Aromata	350 ml / 20 Ron
Fresh de lamaie, Zahar, Miere, Lamaie, Piure Capsuni/Piure Pepene galben	
Socata Gura Portitei	350 ml / 18 Ron
Fresh de lamaie, Zahar, Miere, Lamaie, Sirop de soc	
Fresh Portocale/Grefe/Mixt	250 ml / 20 Ron
Red Bull	250 ml / 14 Ron

BERE & CIDRU

Strongbow	330 ml / 14 Ron
Redberries, Gold Apple, Pear, Rose Apple. Dry White	
Old Mout	500 ml / 18 Ron
Kiwi & Lime, Passionfruit, Summer Berries	
Heineken Draught	400 ml / 14 Ron
Ciuc Premiul Lager Draught	400 ml / 12 Ron
Silva Dark Strong Lager	330 ml / 15 Ron
Desperados	400 ml / 16 Ron
Edelweiss Heffe Weissbier	500 ml / 22 Ron
Heineken	330 ml / 15 Ron
Birra Moretti	330 ml / 14 Ron
Ciuc Premium Lager	330 ml / 13 Ron
Amstel	330 ml / 22 Ron
Heineken 0.0%	330 ml / 15 Ron
Birra Moretti 0.0%	330 ml / 15 Ron



LONG DRINKS

COCKTAILS

Campari Orange	250 ml / 25 Ron
Campari, Suc de portocale, Portocala	
Gin Tonic	250 ml / 25 Ron
Gin, Apa tonica, Lamaie	
Cuba Libre	250 ml / 25 Ron
Rom, Pepsi. Lime	
Aperol Spritz	250 ml / 25 Ron
Aperol, Prosecco, Apa minerala, Portocala	
Mojito	250 ml / 25 Ron
Rom alb, Apa minerala, Lime, Zahar brun, Menta	



NON-ALCOOLIC

COCKTAILS

Rainbow	250 ml / 20 Ron
Suc de piersica, suc de portocale/ananas, Sirop grenadine, Sirop blue curacao	
Green Apple	250 ml / 20 Ron
Suc de mere, lime, zahar brun, sirop blue curacao	
Wild Cherry	250 ml / 20 Ron
Suc de ciresa, lime, zahar brun, sirop grenadine	

DIN TRADITIA

ROMANEASCA

Tuica de prune Bran	40 ml / 15 Ron
Palinca de prune Bran	40 ml / 15 Ron
Palinca de gutui Bran	40 ml / 15 Ron

VERMOUTH

BITTER

Aperol	40 ml / 15 Ron
Campari	40 ml / 15 Ron

VODKA

Absolut	40 ml / 16 Ron
Ostoya	40 ml / 24 Ron
Wyborova	40 ml / 14 Ron

GIN

Beefeater Dry Gin	40 ml / 15 Ron
Whitley Neill Aroma Gin	40 ml / 18 Ron
Blood orange, Rhubarb & ginger, Raspberry, Pink grepfruit	

WHISKY

SCOTCH

Chivas 12 ani	40 ml / 18 Ron
Chivas 15 ani	40 ml / 19 Ron
Chivas 18 ani	40 ml / 22 Ron
Ballentine's	40 ml / 15 Ron
Ballentine's 7 ani	40 ml / 17 Ron

WHISKY

SINGLE MALT

Glenlivet 12 ani	40 ml / 22 Ron
Glenlivet 15 ani	40 ml / 25 Ron
Glenlivet 18 ani	40 ml / 30 Ron

WHISKY

IRISH

Jameson

40 ml / 16 Ron

ROM

Havana Especial

40 ml / 17 Ron

Havana 3 anos

40 ml / 16 Ron

Havana 7 anos

40 ml / 19 Ron

Malibu

40 ml / 16 Ron

TEQUILA

Olmecca silver

40 ml / 15 Ron

Olmecca gold

40 ml / 15 Ron

COGNAC

BRANDY & VINARS

Martell VS

40 ml / 20 Ron

Martell VSOP

40 ml / 26 Ron

Vinars Jidvei VSOP

40 ml / 18 Ron

Alexandrion 7*

40 ml / 15 Ron

LICHIOR

DIGESTIVE

Jagermeister

40 ml / 15 Ron

Amaro Ramazzotti

40 ml / 15 Ron

DeKuyper Amaretto

40 ml / 15 Ron

Carolans

40 ml / 15 Ron

Kahlua

40 ml / 15 Ron

Disaronno

40 ml / 15 Ron

DESPRE NOI



Unica in Europa, Gura Portitei este locul in care Marea se intalneste cu Delta Dunarii pentru a crea un spectacol natural mirific si o oportunitate de relaxare si fascinatie pentru fiecare dintre noi.

Situat pe limba de nisip ce separa cele doua lumi, Satul de Vacanta este locul unde puteti admira deopotriiva flora si fauna specifica Deltei Dunarii, si pe cea a Marii Negre, la o plimbare distanta una de celalta.

Denumirea Satului de Vacanta vine de la comunicarea initiala dintre lacul Golovita si Marea Neagra, sugerand inca de la bun inceput simbioza dintre cele doua lumi.

Descoperit in anul 1736, acest colt de paradis authton a fost initial un sat pescaresc, urmand ca din anul 1998 sa inceapa lucrarile de amenajare, pentru a crea aici locul ideal pentru sejurul perfect.

Astazi Gura Portitei isi pastreaza frumusetea naturala, in timp ce optiunile de cazare si facilitatile disponibile sunt intr-un proces de imbunatatire continua, pentru ca voi - oaspetii nostri - sa gasiti intotdeauna aici o oaza de liniste si relaxare.

CONTACT/LIKE/SHARE/REVIEW



facebook.com/GuraPortiteiWildIsland



[Instagram /@gura.portitei.island](https://Instagram/@gura.portitei.island)



Google.com/Statiune Gura Portitei



www.guraportitei.ro

— RESTAURANT —

Gura Portitei

