

MENIU



*Preparate pescărești tradiționale,
bucătărie dobrogeană și balcanică reinterpretată*



GURA PORTIȚEI
RESORT

Un loc unic, o bucătărie unică

La intrarea în Delta Dunării și, în același timp, pe malul Mării Negre, într-un loc unic în Europa, confortul secolului XXI se integrează cu grijă în mijlocul naturii sălbatice.

De 50 de ani avem grijă să nu tulburăm liniștea faunei și florei care populează acest colț binecuvântat cu mult dinainte ca noi să învățăm să pescuim, să creștem animale, să cultivăm plante sau să stăpânim focul și să începem să gătim.

Răsfoind meniul nostru, veți descoperi preparate inspirate din rețetele pescarilor din Deltă, din bogăția gastronomiei dobrogene și din bucătăria balcanică, reinterpretate cu originalitate și atenție pentru fiecare ingredient.

Bucătăria noastră se bazează pe preparate gătite atent, la momentul comenzii. Acest lucru necesită timp, pricepere și răbdare. Pentru a vă oferi gustul autentic și experiența culinară pe care le meritați, unele preparate la plită pot avea un timp de pregătire de minimum 45 de minute.

Vă mulțumim pentru înțelegere și pentru răbdare — fiecare minut de așteptare este dedicat unei experiențe care să vă satisfacă pe deplin.

Iar dacă pe masa dumneavoastră ajung produse care nu se regăsesc pe bonul fiscal, vă rugăm să le considerați cadou din partea casei, cu drag, din partea echipei noastre.





APERITIVE

Icre de crap

43 lei

(icre crap, ulei floarea soarelui, ceapă, toast prăjit) 100/50 gr.

Icre de știucă

79 lei

(icre știucă, ulei floarea soarelui ceapă toast prăjit) 100/50 gr.

Icre de știucă natur

134 lei

(icre știucă, unt, toast prăjit) 100 gr.

Zacusca pescarului de la Gura Portiței

35 lei

(zacuscă din pește, măsline, toast prăjit) 150 gr.

Zacuscă de sturion cu chifteluțe din pește

78 lei

(zacuscă de sturion, chifteluțe mix pește , lămâie, sos tzatziki, toast prăjit) 150 gr.

Hamsie marinată

31 lei

(ceapă verde, pătrunjel , roșii cherry) 150gr.

Mix icre

62 lei

(icre știucă, icre crap, ulei floarea soarelui, sare, lămâie, ceapă roșie, toast prăjit) 150 gr.

CIORBE ȘI SUPE

Borș lipovenesc de Jurilovca

43 lei

(3 specii de pește, zarzavat, cartofi, roșii, oțet, usturoi, leuștean verde) 300/110 gr.

Ciorba zilei

39 lei

300/110 gr.

Storceag

58 lei

(sturion, zarzavat, ouă, smântână, cartofi, roșii, usturoi, mărar verde) 110 gr.

Pâine și ardei iute incluse

STARTER

Salată balcanică

38 lei

(roșii, castraveți, ardei gras, ceapă roșie, ulei de măsline, brânză feta, măsline kalamata, oregano, pita) 350 gr.

Salată balcanică pui

50 lei

(piept de pui grill, roșii, castraveți, ardei gras, ceapă roșie, ulei de măsline, brânză feta, măsline kalamata, oregano, pita) 400 gr.

Salată Gura Portiței cu pui

56 lei

(piept de pui grill, salată, crutoane, parmezan, roșii cherry, sos tzatziki) 350 gr.





Salată Gura Portiței cu sturion

62 lei

(sturion mărunțit în ulei de măsline, salată ,crutoane, parmezan , lămâie, roșii cherry, sos tzatziki) 350 gr.

PEȘTE (tradițional)

Crap pe plită/prăjit cu mămăliguță și mujdei

72 lei

(crap, mămăliguță, mujdei, lămâie) 250/200 gr.

Caras prăjit cu mămăliguță și mujdei

62 lei

(caras, mămăliguță, mujdei, lămâie) 450 gr.

Guvizi marinărești cu mămăliguță și mujdei

62 lei

(guvizi, mămăliguță, mujdei, lămâie) 250 gr.

Crap argintiu pe plită/prăjit cu mămăliguță și mujdei

58 lei

(fitofag, mămăliguță, lămâie) 250 gr.

Pană de somn pe plită

78 lei

(somn, mămăliguță, mujdei, lămâie) 250 gr.

PEȘTE (premium)

Calcan întreg umplut cu plante aromatice și legume la plită (4 persoane)

(calcan, sare, ulei de măsline, vin alb, legume la plită)

crud 2.000 gr.

844 lei

crud 2.500 gr.

1.044 lei

crud 3.000 gr.

1.244 lei

Cotlet de calcan plită/prăjit cu mămăliguță și mujdei

143 lei

(calcan, sare, ulei de măsline, vin alb, legume la plită) 300/200 gr.

Șalău pe plită umplut cu plante aromatice și legume

(șalău sare, ulei de măsline, vin alb, legume la plită)

crud 350 gr.

95 lei

crud 550 gr.

125 lei

Chefal pe plită umplut cu plante aromatice și legume

(chefal sare, ulei de măsline, vin alb, legume la plită)

crud 400 gr.

87 lei

crud 600 gr.

119 lei

Biban de mare pe plită umplut cu plante aromatice și legume

(biban de mare, sare, ulei de măsline, vin alb, legume la plită) 450 gr.

129 lei

Sturion la plită cu mămăliguță și mujdei

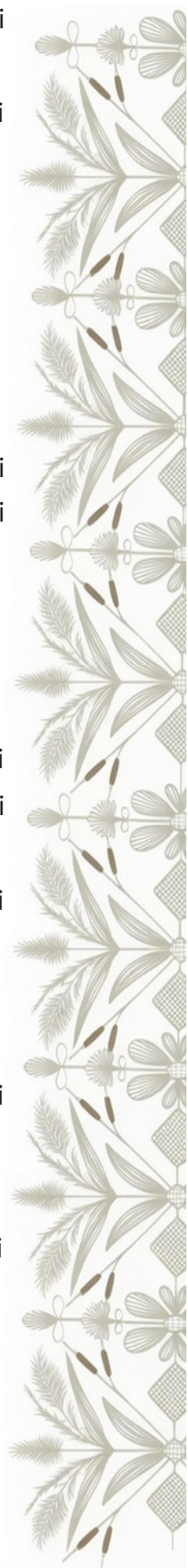
92 lei

(sturion, ulei de măsline, vin alb, legume la plită) 200/150 gr.

Scrumbie umplută cu plante aromatice și legume la plită

78 lei

(scrumbie, ulei de măsline, vin alb, legume la plită) 300/200 gr.





SARAMURĂ

Saramură dobrogeană de crap 78 lei

(crap, roșii, ardei iute, ardei roșu, ulei, pătrunjel, usturoi, ceapă, mămăliguță) 250/200 gr.

Saramură dobrogeană de chefal 87 lei

(chefal, roșii, ardei iute, ardei roșu, ulei, pătrunjel, usturoi, ceapă, mămăliguță) 300/200 gr.

Saramură dobrogeană de calcan 153 lei

(calcan, roșii, ardei iute, ardei roșu, ulei, pătrunjel, usturoi, ceapă, mămăliguță) 300/200 gr.

Saramură dobrogeană de somn 87 lei

(sogn, roșii, ardei iute, ardei roșu, ulei, pătrunjel, usturoi, ceapă, mămăliguță) 200/200 gr.

Saramură din căpățâni de calcan 98 lei

(căpățâni de calcan, roșii, ardei iute, ardei roșu, ulei, pătrunjel, usturoi, ceapă, mămăliguță) 400/600 gr.

Saramură de crap argintiu 68 lei

(fitofag, roșii, ardei iute, ardei roșu, ulei, pătrunjel, usturoi, ceapă, mămăliguță) 250/200 gr.

Saramură dobrogeană de sturion 98 lei

(sturion, roșii, ardei iute, ardei roșu, ulei, pătrunjel, usturoi, ceapă, mămăliguță) 250/200 gr.

PLATOURI PESCĂREȘTI

Platou rece pescăresc Gura Portiței

198 lei

(pentru 2-3 persoane)

(icre de crap, chifteluțe din pește, hamsie marinată, sturion mărunțit, zacuscă de sturion, zacuscă de pește picantă, hamsie prăjită) 900 gr.

Platou pescăresc Delta Dunării

248 lei

(3-4 feluri de pești, mămăliguță, legume la plită, mujdei) 1.100 gr.

Platoul pescăresc Marea Neagră

288 lei

(3-4 specii de pești, mămăliguță, legume la plită, mujdei) 1.100 gr.

SPECIALITĂȚI ȘI FRUCTE DE MARE

Jumări de somn cu mămăliguță și mujdei

78 lei

(jumări de somn, mămăliguță, mujdei) 150/150 gr.

Fish & Chips de Jurilovca

72 lei

(file de șalău, cartofi prăjiți, sos tzatziki, lămâie parmezan) 150/200 gr.

Creveți Torpedo

98 lei

(creveți, cartofi prăjiți, parmezan, sos tzatziki) 150/200 gr.

Jumări de sturion

98 lei

(jumări de sturion, dovlecei pané, sos tzatziki, lămâie) 300 gr.





Tocăniță de rapane

72 lei

(rapane, praz, dovlecei, roșii, usturoi, ulei de măsline, busuioc, lămâie, vin alb, mămăliguță) 450 gr.

Midii à la Gura Portiței

76 lei

(midii, praz, dovlecei, roșii, ardei iute, usturoi, ulei de măsline, busuioc, vin alb, lămâie, toast prăjit) 600 gr.

PASTE

Tagliatele cu fructe de mare

87 lei

(tagliatele, fructe de mare, usturoi, unt, ulei de măsline, ardei iute, sos napolitan, busuioc) 350 gr.

Tagliatele à la Gura Portiței

87 lei

(tagliatele, jumări de sturion, rapane, midii, sos Napoli, ulei de măsline, busuioc verde, smântână, ardei iute) 350 gr.

Tagliatele cu creveți

87 lei

(tagliatele, creveți, usturoi, ulei de măsline, busuioc, sos Napoli) 350 gr.

Penne cu sos Napoli

54 lei

(penne, sos Napoli, parmezan, ulei de măsline, usturoi, roșii, busuioc) 350 gr.

GRILL & BALCANIC

Souvlaki mix cu cartofi prăjiți

68 lei

(ceafă de porc pastramată, piept de pui marinat, cartofi prăjiți, salată verde, ceapă albă cu sumac, parmezan, sos tzatziki) 150/200 gr.

Souvlaki porc cu cartofi prăjiți

68 lei

(ceafă de porc pastramată, cartofi prăjiți, salată verde, ceapă albă cu sumac, parmezan, sos tzatziki) 150/200 gr.

Souvlaki pui cu cartofi prăjiți

68 lei

(piept de pui marinat, cartofi prăjiți, salată verde, ceapă albă cu sumac, parmezan, sos tzatziki) 150/200 gr.

Gujoane de pui cu cartofi prăjiți

62 lei

(piept de pui panko, cartofi prăjiți, salată verde, roșii, ceapă albă, sos calipso) 150/200 gr.

Ceafă de porc pastramată cu cartofi prăjiți

70 lei

(ceafă de porc pastramată, cartofi prăjiți, salată verde, parmezan, roșii, ceapă albă cu sumac) 200/200 gr.

Piept pui grill cu cartofi prăjiți și parmezan

68 lei

(piept de pui marinat, cartofi prăjiți, salată verde, parmezan, roșii, ceapă albă cu sumac) 150/200 gr.

Cașcaval pane cu cartofi prăjiți

42 lei

(cascaval panetat, cartofi prăjiți, roșii, salată verde, ceapă albă cu sumac, ulei de măsline) 100/150 gr.





Șnitel cu cartofi prăjiți

68 lei

(piept de pui panko, cartofi prăjiți, salată verde, parmezan, roșii, ceapă albă cu sumac) 150/200 gr.

Pui balcanic

68 lei

(piept de pui marinat, legume la plită, ulei de măsline) 150/150gr.

Tomahawk de porc

125 lei

(cotlet de porc marinat, cartofi prăjiți, parmezan, salata verde, roșii, ceapă albă cu sumac, sos tzatziki) 300gr./200 gr.

Platou tradițional Dobrogea

268 lei

(3-4 persoane)

(souvlaki pui, souvlaki porc, șnitel, gujoane de pui, cartofi prăjiți, brânză rasă, roșii, castraveți, ardei iute) 1.000gr.

DESERT

Tiramisu

38 lei

(gălbenuș, mascarpone, frișcă naturală, cafea, kahlua, pișcoturi) 160 gr.

Prăjitură Gura Portiței

42 lei

(albuș de ouă, făină, migdale, frișcă naturală) 175 gr.

Tort Medovik ciocolată

42 lei

(miere, făină, ouă, cacao, ciocolată) 180 gr.

Tort Medovik vișine

42 lei

(miere, făină, ouă, cremă de brânză, mascarpone, vișine) 180 gr.

Tort Medovik mango și fructul pasiunii 42 lei

(miere, făină, ouă, mascarpone, cremă de brânză, mango, fructul pasiunii) 180 gr.

Cheesecake San Sebastian 48 lei

(crema de brânză, frișcă naturală, ouă, făină) 150 gr.

Cheesecake San Sebastian cu fructe de pădure 48 lei

(cremă de brânză, frișcă naturală, ouă, făină) 150 gr.

Red Velvet cu fructe de pădure 42 lei

(făină, ouă, iaurt, cremă de brânză) 160 gr.

Cheesecake ciocolată 48 lei

(unt, biscuiți, mascarpone, frișcă naturală, ciocolată) 150 gr.

Tort wafer cu înghețată de vanilie 48 lei

(foi napolitană, cremă dulce de leche, nuci caramelizate, înghețată de vanilie) 120 gr.

Clătite cu ganache de ciocolată cu lapte 36 lei

(făină, ouă, lapte, ciocolată, frișcă naturală) 160 gr.

Clătite cu ganache de ciocolată albă 36 lei

(făină, ouă, lapte, ciocolată albă, frișcă naturală) 160 gr.

Clătite cu Nutella și dulceață de vișine 34 lei

(făină, ouă, lapte, Nutella, vișine) 160 gr.





GARNITURI ȘI ALTELE

Cartofi prăjiți

24 lei

200 gr.

MBS

39 lei

(mămăliguță, brânză de vacă, smântână), 300 gr.

Mămăliguță

8 lei

200 gr.

Legume pe plită

29 lei

(ardei, ceapă, dovlecei, roșii) 200 gr.

Cartofi gratinați

21 lei

Pâine prăjită (4 felii)

6 lei

Pita grecească

8 lei

Brânză răzuită

12 lei

60 gr.

Zeamă de saramură dobrogeană

21 lei

200 gr.

SOSURI ȘI EXTRAS

Sos tzatziki de Jurilovca

9 lei

Sos Calipso

9 lei

Mujdei de usturoi

8 lei

Sos de iaurt

9 lei

Sos de smântână

9 lei

Sos maioneză cu usturoi

9 lei

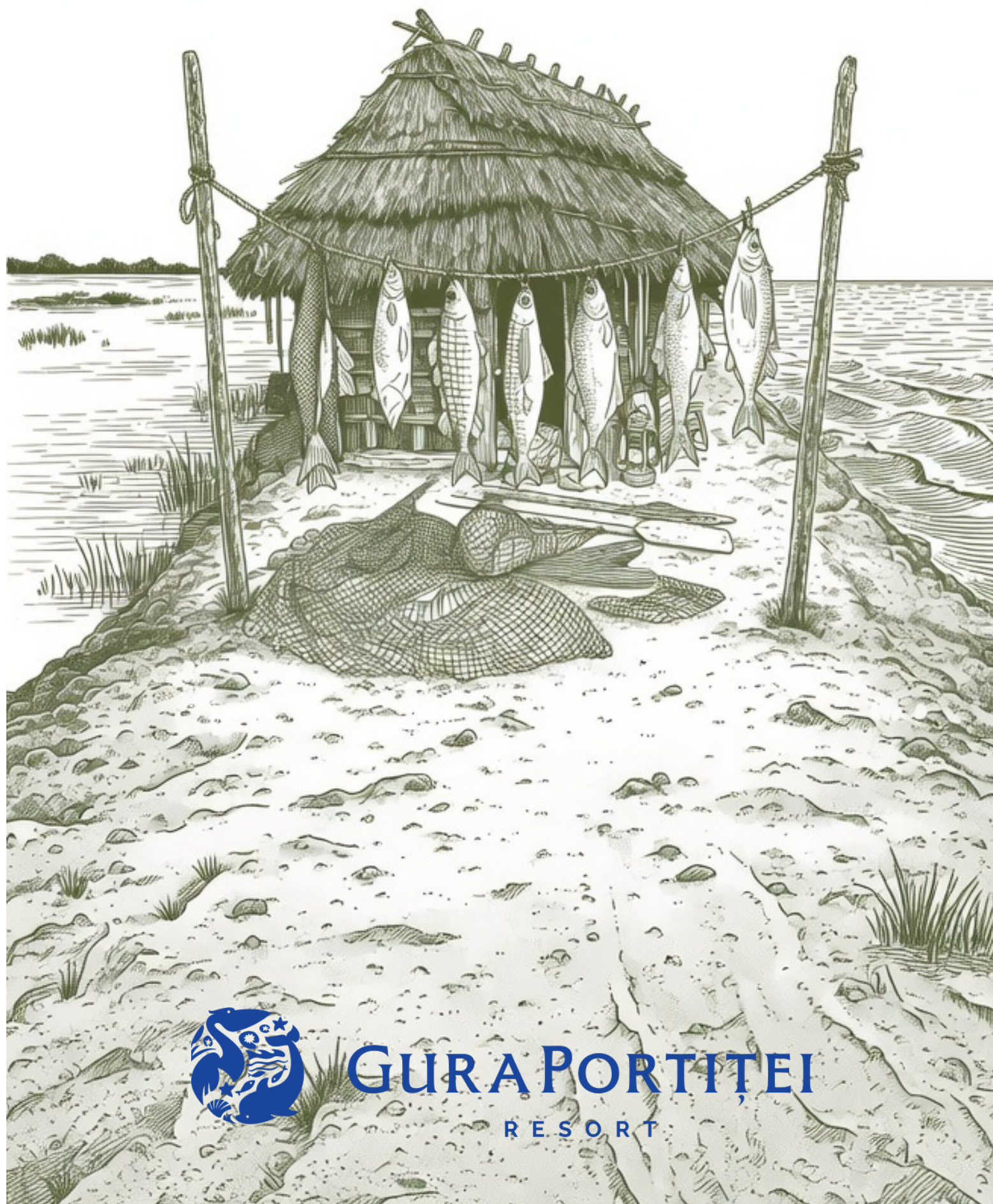
Chiflă

3 lei





Lista cu alergeni: 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. Ouă și produse derivate; 4. Pește și produse derivate; 5. Arahide și produse derivate; 6. Soia și produse derivate; 7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză); 8. Fructe cu coajă lemnoasă: migdale, alune de pădure, nuci, nuci caju, nuci pecan, nuci de Brazilia, fistic, nuci de Macadamia, nuci de Queensland precum și produse derivate; 9. Țelină și produse derivate; 10. Muștar și produse derivate; 11. Semințe de susan și produse derivate; 12. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 100 mg/kg sau 10 mg/litru (exprimate în SO₂); 13. Lupin și produse derivate; 14. Moluște și produse derivate.



GURA PORTITEI
RESORT