

A faint, dark illustration of a fork, a knife, and a spoon arranged vertically in the center of the page. The fork is on the left, the knife is in the middle, and the spoon is on the right. The text is overlaid on this illustration.

**“NEARLY EVERYONE
WANTS AT LEAST
ONE OUTSTANDING
MEAL A DAY”**

Duncan Hines

MENIU RESTAURANT

LIVADA
RESTAURANT *and* MUSIC LOUNGE

APERITIV

**BRUSCHETTE CU CIUPERCI DE PĂDURE ȘI TRUFE,
BABY SPANAC, FULGI DE PARMEZAN ȘI RODIE** 200 g / 19 lei

— *by Chef Patrizia Paglieri*

ciuperci de pădure, trufe, baby spanac, parmezan, rodie

SALATĂ DE VINETE CU ROȘII ȘI PÂINE PRĂJITĂ 250 g / 16 lei

vinete, ceapă, maioneză, roșii, pâine prăjită

BIFTEC TARTAR 200 g / 32 lei

mușchi de vită, ceapă, ou, capere, muștar, worchester, tabasco

**GUACAMOLE, CRUTOANE CU CREMĂ DE ARDEI COPT,
AROMATIZAT CU TANDOORI** — *by Chef Patrizia Paglieri* 250 g / 22 lei

avocado, ardei, focaccia

TARTAR DE SOMON CU AVOCADO 250 g / 30 lei

— *by Chef Patrizia Paglieri*

somon, avocado, condimente

**HUMUS CU FOCACCIA CROCANTĂ ȘI SALATĂ
DE PĂTRUNJEL CU ROȘII** 250 g / 17 lei

focaccia, năut, ulei de măsline, pătrunjel, roșii

PLATOU RECE TRANSILVĂNEAN 450 g / 30 lei

șuncă de porc de casă, cârnați afumați de casă, brânză
și cașcaval de oaie, slănină afumată de Cluj, legume de sezon

SALATE

SALATĂ CU PUI CAMELIZAT ȘI DRESSING SPECIAL <i>salată iceberg/romană/rucola, piept de pui, ceapă, roșii, măslie</i>	350 g / 30 lei
SALATĂ VEGANĂ – <i>by Chef Patrizia Paglieri</i> <i>rucola, baby spanac, germenii, nucă, avocado, rodie, roșii cherry, ardei</i>	350 g / 28 lei
SALATĂ CU SOMON – <i>by Chef Patrizia Paglieri</i> <i>somon fumé, ciuperci, ouă prepeliță, avocado, smântână dulce, salată mixtă</i>	350 g / 35 lei
SALATĂ CAESAR CU PUI SAU SOMON (LA ALEGERE) <i>salată iceberg/romană, roșii, piept de pui sau somon (la alegere), dressing, parmezan, bacon crocant</i>	380 g / 31 lei
SALATĂ CU TON ȘI BRÂNZĂ DE CAPRĂ <i>ton, ou, brânză de capră, ulei de măslie, salată creață, ceapă roșie</i>	350 g / 35 lei

SUPE + CIORBE

CIORBĂ RĂDĂUȚEANĂ, DUPĂ REȚETĂ TRADIȚIONALĂ BUCOVINEANĂ <i>morcovi, țelină, ceapă, usturoi, piept de pui, smântână, gogoșari</i>	400 g / 18 lei
SUPĂ CREMĂ DE ȚELINĂ <i>ceapă roșie, țelină, smântână dulce</i>	350 g / 17 lei
SUPĂ CREMĂ DE CIUPERCII DE PĂDURE – <i>by Chef Patrizia Paglieri</i> <i>ciuperci de pădure, smântână dulce</i>	350 g / 18 lei
SUPĂ CREMĂ DE MORCOVI CU GHIMBIR – <i>by Chef Patrizia Paglieri</i> <i>morcovi, smântână dulce, ghimbir</i>	350 g / 15 lei
CIORBĂ ACRĂ DE PERIȘOARE <i>morcovi, țelină, ceapă, usturoi, orez, pulpă porc</i>	400 g / 18 lei

PIZZA

MARGHERITA <i>mozzarella, sos de roşii, busuioc</i>	450 g / 23 lei
DIAVOLA <i>mozzarella, salam picant, sos de roşii</i>	540 g / 26 lei
QUATRO FORMAGGI <i>mozzarella, brânză cu mucegai, camembert, caş afumat</i>	550 g / 28 lei
PROSCIUTTO E FUNGHI <i>prosciutto cotto, ciuperci, mozzarella, sos de roşii</i>	550 g / 27 lei
MACELLAIO <i>cârnaţi, prosciutto cotto, bacon, mozzarella, sos de roşii</i>	550 g / 28 lei
LIVADA <i>mozzarella, sos de roşii, bacon, cârnaţi, porumb, ciuperci, ardei gras, ceapă</i>	600 g / 30 lei
FORMAGGI E BACON <i>ceapă verde, bacon, sos alb, mozzarella</i>	500 g / 29 lei
VEGETARIANĂ <i>ciuperci, ardei, ceapă roşie, porumb, măsline, mozzarella</i>	550 g / 27 lei

PASTE DE CASĂ

PAPPARDELLE CU HRIBI ȘI PUI 350 g / 34 lei

piept de pui, smântână dulce, hribi, parmezan

FETTUCINE CU CREVEȚI, DOVLECEI ȘI RUCOLA 350 g / 32 lei

— *by Chef Patrizia Paglieri*

creveți, dovlecei, rucola

PENNE CU 4 FELURI DE BRÂNZĂ — *by Chef Patrizia Paglieri* 350 g / 31 lei

gorgonzola, fontina, parmezan, mozzarella

SPAGHETTI NERO DI SEPIA CU FRUCTE DE MARE 350 g / 35 lei

— *by Chef Patrizia Paglieri*

spaghette negre, baby calamari, midii, creveți, usturoi, sos de roșii

LINGUINI CU SPARANGHEL ȘI SOMON 350 g / 31 lei

somon, usturoi, smântână dulce, sparanghel

PASĂRE

FĂȘII DE PIEPT DE CURCAN PANE CU FUNKY CHIPS 400 g / 31 lei

piept de curcan, cartofi, usturoi

**PULPĂ DE RAȚĂ CONFIATĂ CU VARZĂ ROȘIE CĂLITĂ
ȘI PIURE DE CARTOFI** 450 g / 49 lei

pulpă de rață, varză roșie, cartofi

PIEPT DE PUI KIEV STYLE 450 g / 31 lei

spanac, bacon, ou, piept de pui, broccoli

PIEPT DE PUI LA GRĂȚAR CU CARTOFI ZDROBIȚI ȘI SOS DE MUȘTAR 400 g / 31 lei

piept de pui, cartofi, muștar, ardei roșu, ceapă verde, capere

QUESADILLA CU SOS SALSA ȘI CARTOFI PRĂJIȚI 450 g / 33 lei

tortilla, piept de pui, cașcaval afumat, roșii, sos salsa, cartofi prăjiți

PEȘTE

**SOMON LA GRĂȚAR CU SALATĂ DE FENICUL, MENTĂ,
BUSUIOC ȘI SOS LEMONGRASS** 450 g / 43 lei

somon, fenicul, busuioc, mentă, lemongrass

**CREVEȚI CU BROCCOLI ÎN SOS ROSÉ,
COUSCOUS CU ARDEI ROȘII ȘI DOVLECEI** 350 g / 41 lei

— *by Chef Patrizia Paglieri*

creveți, broccoli, smântână dulce, couscous, ardei, dovlecei

FILE DE BIBAN CU SOS LIME PE PAT DE RISOTTO PRIMAVERA 450 g / 45 lei

— *by Chef Patrizia Paglieri*

biban, smântână dulce, lime, risotto, legume

FILE DE DORADĂ ÎN SOS MEDITERANEAN 450 g / 45 lei

PE PAT DE CARTOFI DULCI — *by Chef Patrizia Paglieri*

doradă, smântână dulce, cartofi dulci

P O R C

**COASTE DE PORC CONFIATE ȘI RUMENITE,
CU CARTOFI PRĂJIȚI ȘI SOS BARBEQUE** 450 g / 35 lei
coaste de porc, sos barbeque, cartofi prăjiți

CEAFĂ LA GRILL MARINATĂ, CU CHIPSURI FĂCUTE ÎN CASĂ 450 g / 33 lei
ceafă de porc, cartofi, morcovi, sos de hrean

**MUȘCHI DE PORC CU SOS DE PIPER VERDE,
CIUPERCI ȘI CARTOFI ÎN SOS DE USTUROI** 450 g / 42 lei
— *by Chef Patrizia Paglieri*
mușchi de porc, sos piper verde, ciuperci, cartofi, usturoi

**CIOLAN DE PORC AFUMAT CU LEMN DE FAG,
SERVIT CU VARZĂ MURATĂ CĂLITĂ, PIURE
DE CARTOFI, HREAN ȘI ARDEI IUTE MURAT** 1000 g / 72 lei
ciolan de porc afumat, varză murată, piure de cartofi, hrean, ardei iute murat

V I T Ă

**MUȘCHI DE VITĂ CU SOS GORGONZOLA,
PIURE DE CARTOFI CU TRUFE ȘI ROZMARING** 450 g / 71 lei
— *by Chef Patrizia Paglieri*
mușchi de vită, gorgonzola, piure de cartofi, trufe, rozmarin

CEAFĂ DE VITĂ CU CARTOFI NOI ȘI SPARANGHEL 500 g / 48 lei
ceafă de vită, cartofi noi, sparanghel, roșii confiate

**TAGLIATA DE VITĂ CU SALATĂ DE RUCOLA,
ROȘII CHERRY ȘI RIDICHI** 450 g / 44 lei
mușchi de vită, rucola, parmezan, oțet balsamic, ridichi

**ANTRICOT DE VITĂ CU FASOLE VERDE
ȘI ROȘII CHERRY ÎN SOS DE VIN** 600 g / 55 lei
antricot de vită, fasole verde, usturoi, roșii cherry, vin alb

BURGER

BURGER LIVADA CU CARTOFI PRĂJIȚI	400 g / 33 lei
<i>carne de vită, cașcaval afumat, castraveți, sos tzatziki, cartofi prăjiți</i>	
CHEESE BURGER CU CARTOFI PRĂJIȚI	350 g / 32 lei
<i>carne de vită, castraveți murați, salată, sos BBQ, cașcaval cheddar, cartofi prăjiți</i>	
AMERICAN CLASSIC BURGER CU CARTOFI PRĂJIȚI	400 g / 33 lei
<i>mânzat, porc, cheddar, gorgonzola, bacon</i>	
VEGGIE BURGER CU CARTOFI PRĂJIȚI	400 g / 28 lei
<i>ciuperci, fulgi de ovăz, parmezan, maioneză, usturoi</i>	

Ketchup, maioneză, sos Worcestershire, tabasco la cerere.

GARNITURI & SALATE

FUNKY CHIPS CU USTUROI ȘI PĂTRUNJEL	150 g / 7 lei
CARTOFI PRĂJIȚI	150 g / 7 lei
PIURE DE CARTOFI	200 g / 7 lei
LEGUME LA GRĂȚAR	200 g / 7 lei
SALATĂ DE SEZON	150 g / 7 lei
PÂINEA CASEI	500 g / 8 lei
CARTOFI PRĂJIȚI SAU CHIPS DE CASĂ CU SOS DE USTUROI ȘI CASTRAVEȚI MURAȚI	350 g / 20 lei

DESSERT

MOUSSE DE MASCARPONE CU CĂPȘUNI ȘI CRUSTĂ DE BEZELE – <i>by Chef Patrizia Paglieri</i> <i>mascarpone, căpșuni, bezele</i>	150 g / 18 lei
TIRAMISU – <i>by Chef Patrizia Paglieri</i> <i>mascarpone, pișcot, cafea</i>	150 g / 20 lei
TORT DE MERE CU ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE <i>mere, scorțișoară, zahăr caramelizat, unt</i>	180 g / 19 lei
PAPANAȘI LIVADA <i>brânză de vaci, dulceață de casă, smântână</i>	150 g / 19 lei
NEW YORK CHEESECAKE CU SOS DE CĂPȘUNI AFUMATE <i>căpșuni, cremă de brânză, biscuiți, unt</i>	150 g / 18 lei
TARTĂ CU FRUCTE DE SEZON <i>unt, făină, zahăr, fructe de sezon</i>	150 g / 17 lei

Unele ingrediente ale produselor pot conține alergeni.

