GADO



2 ARTA POETICĂ
3-10 MENIU
11-19 BĂUTURI



REZERVĂRI: **0745 208 740**

WWW.GADO.RO

DIN SFÂNTU GHEORGHE

ARTA POETICĂ A GADO GOURMET BISTRO

Acum, odată cu marea dominație a franchise-urilor și cu apariția brandurilor naționale mai bine sau mai puțin cunoscute în fiecare oraș, simt și mai puternic aspirația și importanța micilor afaceri locale, unde proprietarii încearcă să păstreze valorile locale cu ideile lor unice și creative.

Am fost mereu orientați în această direcție: să folosim cât mai multe ingrediente locale în mâncarea și băutura noastră. Desigur, trebuie să respectăm normele larg acceptate ale restaurantelor și fast food-urilor și, în același timp, legislația gastronomică complicată – ceea ce nu își ușurează munca noastră deloc. Multe dintre produsele pe care le vindem nu pot fi locale, indiferent cât de mult ne-am dori acest lucru: fi e pentru că sunt mărci internaționale, fi e pentru că micii producători nu pot garanta aprovizionarea pe tot parcursul anului cu produsul sau ingredientul, fi e pentru că nu au actele ofi ciale necesare. Cu toate acestea, ori de câte ori putem, achiziționăm produsele și ingredientele folosite în GADO de la mici producători din zonă.

CÂND ERAM COPII, NICIODATĂ NE-AM ASUMAT CĂ LEGUMELE NU AR FI NATURALE LA BUNICA, ȘI NICI MĂCAR NU NE PUTEAM IMAGINA PÂINEA FĂRĂ MAIA.

Atunci, nu era nevoie să etichetăm morcovii ca fi ind organici sau pâinea ca fi ind coaptă în cuptor tradițional, pentru că aceasta era normala. Cu exact aceeași abordare naturală, am început aventura noastră în domeniul ospitalității. Nu demult, cuvintele la modă de acum, cum ar fi artizanal, handmade, organic, sau direcții gastronomice precum seasonal food, slow food, B2B, slow table, farm to table, bean to bar, sau bean to cup, nu erau atât de populare ca acum. Pentru noi, acestea au părut întotdeauna naturale, fără să spunem explicit acest lucru.

Primul moment semnifi cativ când am afi rmat acest principiu a fost probabil în jurul anului 2015, când Gábor a făcut supa sa de cocoș dintr-un cocoș de la un fermier local, cu ouă de prepeliță afumate cu plante locale. Primul produs etichetat cu marca GADO a fost o sticlă de apă carbogazoasă îmbuteliată pentru noi în Târgu Secuiesc. Apa carbogazoasă este invenția lui Ányos Jedlik, iar cultura șprițului maghiar care a răsărit din aceasta și care încă mai persistă astăzi ne-a fost mereu aproape. Sesiunile de șpriț care durează până dimineața în timpul nunților de la Palatul Sfântul Gheorghe, au creat o atmosferă perfectă pentru visare. Desigur, la acea vreme, GADO încă nu exista fi zic, dar principiile sale erau deja concepute.

În orașul nostru, existau deja restaurante bune, ceainării, baruri de vin de calitate etc., dar noi am vrut că toate acestea să fi e puse împreună. Ne-am imaginat un loc relaxat, liniștit, unde se poate găsi și degusta mâncare simplă dar bună, cafea delicioasă, cocktailuri unice, beri interesante și munca valoroasă a multor producători locali.

De ce sunt aceste produse deosebite? Ce înseamnă artizanal pentru noi?

Pur și simplu,

ACESTEA NU SUNT PRODUSE ALE UNEI MAȘINI INDUSTRIALE, CI REZULTATELE MUNCII FERMIERILOR LOCALI, ALE SOLULUI ȘI ALE PROPRIEI NOASTRE MUNCI.

Chiftele proaspete pentru burgerii noștri sunt coapte zilnic de brutăria locală, în timp ce selectăm personal carnea pentru chiftele (carne de vită, porc și vânat local). Pentru micul dejun, aducem pâine cu maia din județul Harghita. Mezelurile noastre, precum salamul nobil cu mucegai și nuci/trufe locale sau pieptul de rață maturat în fum, condimente și zahăr pudră, provin de la o întreprindere de familie. Pentru preparatele noastre cu paste, tăițeii sunt făcuți manual în Ilieni. Deserturile noastre sunt create în colaborare cu patiseri locali.

Din satele apropiate adunăm miere, salată de sezon, roșii cocktail, ierburi sau fructe folosite pentru siropurile noastre - din care preparăm limonadă și cocktailuri. Culegem zmeură de la marginea orașului și coacăze de la Câmpul Frumos și Sânzieni, de unde obținem și sucurile noastre de mere și sfeclă presate la rece. Levănțica provine din Ghidfalău, apa de izvor din Munții Bodoc. Berea noastră este fabricată în microberări locale, pe baza propriilor noastre rețete, încet și răbdător, asemenea preparării unei pâini cu maia foarte bune.

Pe lângă acestea,

ÎN TEZAURUL GADO SE GĂSESC PĂLINCĂ LOCALĂ, CONIAC LOCAL, GIN LOCAL, VINURI LOCALE ȘI NENUMĂRATE ALTE COMORI LOCALE.

Ca în glumă, dar serios: suntem o bibliotecă și totodată o tipografi e, unde oferim și preparăm băuturi de calitate. Și așa cum o bibliotecă reală nu este un loc unde se citesc doar operele autorilor transilvăneni, pentru noi este important ca GADO să ofere mereu posibilitatea de a degusta băuturi de calitate și sofi sticate din restul lumii: cele mai excepționale whisky-uri, cele mai excelente mărci de vinuri roșii și albe.

Pe scurt, tot ceea ce ne poate face viața de zi cu zi mai bună și mai plăcută. Pentru că, într-adevăr,

EȘTI CEEA CE MĂNÂNCI ȘI BEI!

Autorul este co-proprietar al GADO Gourmet Bistro

APERITIV

CHIPS DE CAȘCAVAL

brânză coaptă în cuptor cu semințe prăjite și cremă de șuncă

160 g **32,00**

PIEPT DE RAȚĂ BRUSCHETTA

pâine prăjită, hummus cu semințe de dovleac, piept de rață afumat, baby spanac

180 g **34,00**

SERRANO BRUSCHETTA

pâine prăjită, hummus cu semințe de dovleac, șuncă Serrano maturată timp de 6 luni, baby spanac

180 g **34,00**



Informatii:
Ingrediente, valori nutritive, alergeni.

Prețurile sunt exprimate în lei.

SUPĂ

SUPA SĂPTĂMÂNII

(surpriză)

350 ml **32,00**

Supa săptămânii este întotdeauna creația imaginației.
Poate fi o supă cremă sau un singur fel de mâncare.
Alegerea îi aparține întotdeauna bucătarului.
Principalul ei scop este să încânte.



Prețurile sunt exprimate în lei.

Informatii:
Ingrediente, valori nutritive, alergeni.

FEL PRINCIPAL

PORK TENDERLOIN

mușchiuleț de porc, legume la grătar, salată verde, sos de piper verde

380 g **52,00**

STEAK DE PUI

piept de pui la grătar, salată verde, roșii cherry, sos de chili dulce și cartofi condimentați

380 g **48,00**

ANTRICOT DE VITĂ CONFIATĂ

antricot in arburi peste zece ore, ciuperci proaspete, tagliatelle și legume rădăcini

420 g **78,00**

CREVEȚI TORPEDO

creveți pane în pesmet panko, salată verde, cartofi condimentați și sos chili dulce

380 g **54,00**

PIEPT DE RAȚA

piept de rață rozé la grătar, tagliatelle, sos secret de brânză, ou și piper negru

520 g **72,00**



STEAK

I. SIRLION - DRY-AGED

steak din antricot de vită maturată uscat, gătit medium și odihnit în unt

O porție este aproximativ 300-400 g.
Vă rugăm să întrebați chelnerul!

100 g **32,00**

NOU

II. CREEKSTONE USA PRIME - DRY-AGED

Rib-eye maturat uscat, Black Angus de calitate premium, provenit din primele 2–3% dintre top ale producției

O porție este aproximativ 300-400 g.
Vă rugăm să întrebați chelnerul!

100 g **64,00**

GARNITURĂ

cartofi condimentați, sos de piper verde și salată

220 g **22,00**

Informatii:
Ingrediente, valori nutritive, alergeni.

Prețurile sunt exprimate în lei.

BURGER & SANDWICH

Diferența dintre un hamburger și un hamburger gourmet constă în modul de preparare, calitatea ingredientelor și aromele oferite.

GADO CHEESEBURGER

carne de vită, (3×) triplu strat de brânză, castraveți murați, sos burger secret, ceapă prăjită

+ cartofi prăjiți condimentați

520 g **48,00**

BLUE CHEESE BURGER

carne de vită, gorgonzola dulce, roșii cherry, sos burger secret, ceapă prăjită, bacon, ceapă verde

+ cartofi prăjiți condimentați

540 g **54,00**

REDLINE BURGER

NOU

carne de vită presată, pepperoncini, maioneză secretă cu Sriracha, brânză cu cheddar, ceapă prăjită, bacon, castraveți murați

+ cartofi prăjiți condimentați

480 g **54,00**

UMAMI BURGER

NOU

carne de vită, ciuperci pleurotus la grătar, maioneză cu usturoi negru și trufe, ceapă prăjită, roșii cherry

+ cartofi prăjiți condimentați

480 g **54,00**

RICH BURGER

carne de vită, ficat de rață la grătar, camembert cu nuci, chutney de mere și soc, sos burger secret

+ cartofi prăjiți condimentați

610 g **82,00**

PEAR CAMEMBERT BURGER

camembert la grătar, pere williams, chutney de mere cu soc, maioneză

+ cartofi prăjiți condimentați

480 g **48,00**



SANDWICH DE VITĂ

carne de vită gătită lent timp de 10 ore, bacon, muștar cu miere, cheddar, salată, ceapă prăjită

+ cartofi prăjiți condimentați

480 g **52,00**

SANDWICH CU PUI

piept de pui condimentat la grătar, cremă de brânză, roșii cherry, maioneză, salată verde

+ cartofi prăjiți condimentați

480 g **46,00**

Prețurile sunt exprimate în lei.

Informatii:
Ingrediente, valori nutritive, alergeni.

HOT-DOG & WRAP

REDLINE GADO-DOG
NOU

cârnat artizanal, pepperoncini, maioneză secretă cu Sriracha, cheddar, ceapă prăjită, castraveți murați

+ cartofi prăjiți condimentați

420 g **48,00**

UMAMI GADO-DOG
NOU

cârnat artizanal, ciuperci pleurotus la grătar, maioneză cu usturoi negru și trufe, ceapă prăjită, roșii cherry

+ cartofi prăjiți condimentați

420 g **48,00**

CHEESE DOG REDLINE
NOU

cârnati de brânză la grătar, pepperoncini, maioneză secretă cu Sriracha, cheddar, ceapă prăjită, castraveți murați

+ cartofi prăjiți condimentați

420 g **48,00**

TORTILLA CU LEGUME

tortilla, ciuperci la grătar, brânză, sos de verdețuri și usturoi, porumb, ardei, dovlecel, ceapă prăjită

+ cartofi prăjiți condimentați

520 g **48,00**

WRAP DE PUI

tortilla, piept de pui crispy, brânză, sos de verdețuri și usturoi, roșii cherry, salată verde

+ cartofi prăjiți condimentați

520 g **48,00**

SOSURI GADO

- maioneză cu Sriracha
- sos de cheddar
- sos Umami
- sos de verdețuri și usturoi
- sos burger secret

45 g **4,80**

EXTRA TOPPING

- cașcaval ras: gouda vs. parmezan
- bacon prăjit

30 g **6,40**



Informatii:
Ingrediente, valori nutritive, alergeni.

Prețurile sunt exprimate în lei.

SALATĂ

GARNELĂ CU MERE VERZI

NOU

garnelă flambată cu coniac, salată de mere cu citrice și soc, fire de chili

420 g **42,00**

CAMEMBERT CU NUCI

camembert la grătar, salată iceberg, nuci, pere, oțet balsamic, semințe prăjite

180 g **42,00**

PIEPT DE RAȚĂ

piept de rață afumat, rucola, pară, muștar cu miere, oțet balsamic, Grana Padano

240 g **46,00**

SALATĂ WRAP

lipie, piept de pui pane, salată iceberg, rucola, baby spanac, valeriană, roșii, maioneză cu verdețuri

320 g **42,00**

SALATA DE PUI

piept de pui la grătar, salată iceberg, rucola, baby spanac, valeriana, roșii cherry, sos de chili dulce și semințe prăjite

320 g **42,00**



Prețurile sunt exprimate în lei.

Informatii:
Ingrediente, valori nutritive, alergeni.

PASTE

PASTA CU TRUFE

tagliatelle, ou, ciuperci champignon, ulei de măsline cu trufe negre, sos secret de brânză

420 g **46,00**

BACON PASTA

tagliatelle, ou, bacon prăjit, sos secret de brânză, ardei gras

420 g **46,00**

MAC & CHEESE

tagliatelle, ou, sos secret de brânză, piper negru

420 g **44,00**



Informatii:
Ingrediente, valori nutritive, alergeni.

Prețurile sunt exprimate în lei.

DESERT

DESERTUL SĂPTĂMÂNII

surpriză, inventivitate și simplitate

85 g **28,00**

GADO PANCAKE

cu cremă de vanilie și ragu de mere cu soc

220 g **34,00**

HAZELNUT PANCAKE

pancake cu cremă de alune nutella

230 g **34,00**



Prețurile sunt exprimate în lei.

CAFEA

Pentru a prepara cafelele și specialitățile de cafea perfect, cum știm noi mai bine,
folosim minimum 9 grame de cafea pe ceașcă, astfel încât să putem savura o cafea intensă și plină de aromă.

ESPRESSO 35 ml — **10,00**

CAPPUCCINO 180 ml — **14,00**

CAFFE LATTE 250 ml — **16,00**

ESPRESSO TONIC

sirop de ghimbir, tonic, lime, gheață, cafea

150 ml — **26,00**

ICE LATTE

250 ml — **18,00**

CINNAMON LATTE

vanilie, scorțișoară, lapte, cafea

300 ml — **16,00**

TIRAMISU LATTE

vanilie, aroma rom, cacao, lapte, cafea

300 ml — **18,00**

CIOCOLATĂ CALDĂ

ciocolată, cacao, zahăr, lapte, marshmallow

250 ml — **18,00**



Informatii:
Ingrediente, valori nutritive, alergeni.

Prețurile sunt exprimate în lei.

PROASPĂT & LOCAL

LIMONADĂ CU ZMEURĂ
sirop de zmeură GADO, lămâie, lime, apă minerală

300 ml **18,00**

PORTOCALE
proaspăt stors

250 ml **18,00**

MĂR
suc de mere presat la rece

250 ml **18,00**

LIMONADĂ CU COACĂZE
sirop de coacăze negre GADO, lime, lămâie, apă minerală

300 ml **18,00**

GRAPEFRUIT
proaspăt stors

250 ml **18,00**

PIERSICĂ
suc de piersici și mere presat la rece

250 ml **18,00**

AFINE
suc de afine și mere presat la rece

250 ml **18,00**



Prețurile sunt exprimate în lei.

Informatii:
Ingrediente, valori nutritive, alergeni.

COCKTAIL FĂRĂ ALCOOL

GREF & TONIC

tonic, grepfrut, lămâie și suc lime, castravete

300 ml **28,50**

HUGO CU ZMEURĂ

sirop de zmeură GADO, mentă, lime, apă minerală

370 ml **27,00**

GINTO ZERO%

infuzie ananas 0,0%, tonic, ananas, busuioc

200 ml **32,00**



Informatii:
Ingrediente, valori nutritive, alergeni.

Prețurile sunt exprimate în lei.

GINTO

BLOOD ORANGE
portocală sanguină, zmeură, lime kaffir

50 ml **29,00**

PINEAPPLE
ananas, caise, coriandru

50 ml **26,00**

WOLFPACK
coacaze negre, coriandru, portocale

50 ml **29,00**

SPICY
piper negru, chili

50 ml **24,00**

BAORI
lavandă, iasomie, trandafir

50 ml **24,00**



TONIC

INDIAN TONIC
infuzat și fermentat - boabe de ienupăr, frunze de lime

200 ml **16,40**

NATURALLY LIGHT
conține cu 30% mai puțin zahăr frunze de lime, roiniță

200 ml **16,40**

KAFFIR LIME
lămâie, sare de mare, frunze de lime

200 ml **16,40**

Termenul GINTO este fuziunea de Gin&Tonic clasic și binecunoscut. GINTO este experiența de viață a hedonistului, care caută din nou și din nou armonia perfectă între ginurile speciale și tonicele artizanale.

Prețurile sunt exprimate în lei.

Informatii:
Ingrediente, valori nutritive, alergeni.

COCKTAIL

TNT
lichior de portocală, bitter de portocală, suc de portocală, chips de portocală, cimbru

120 ml **32,00**

PORNSTAR MARTINI
vodcă, maracuja, suc de lime, zahăr brun caramelizat, lime

120 ml **38,00**

GARDEN OF LAVENDER
gin cu lavandă, sirop de lavandă, suc de lime, spumă

120 ml **36,00**

GIN BASIL
gin cu mandarină, busuioc, lămâie

120 ml **34,00**

BLOOD ORANGE 75
gin cu portocală roșie, suc de lămâie, vin spumant

160 ml **38,00**

PANTHER
gin cu lavandă, suc de merișoare, suc de lămâie, sirop de lavandă

220 ml **32,00**

LONG DRINK

LIQUID GRAFVISION
gin cu zmeură, piure de fructul pasiunii, lime, mentă, tonic

220 ml **36,00**

RASPBERRY HUGO
rosé, sirop de zmeură, mentă, lime, apă minerală

370 ml **36,00**

PALOMA
tequila reposado, sodă de grepfrut, sare

220 ml **42,00**

GADO MOJITO
rom, lime, mentă, apă minerală, sirop de zahăr

220 ml **32,00**



Informatii:
Ingrediente, valori nutritive, alergeni.

Prețurile sunt exprimate în lei.

BERE

PILSNER

bere artizanală nefiltrată și nepasteurizată

330 ml **19,80**

ROB IPA

New England Ipa artizanal, nefiltrat și nepasteurizat cu hamei care oferă note de citrice și de fructe tropical

330 ml **24,40**

RADLER CU ZMEURĂ

Pilsner, sirop de zmeură GADO, lime

400 ml **32,00**

RADLER ZERO% CU ZMEURĂ

bere fără alcool, lime, sirop de zmeură GADO

400 ml **28,00**











Prețurile sunt exprimate în lei.

Informatii:
Ingrediente, valori nutritive, alergeni.

WHISKY

WHISKY

Whisky-ul (whiskey în engleza americană și dialectul irlandez) este un spirt distilat din cereale învechit în butoaie de lemn.
În țara natală, Scoția și Irlanda, whisky-ul a fost preparat pentru prima dată din bere.
Whisky-ul Bourbon este un tip de whisky tipic american, care este fermentat din cel puțin
51% porumb și învechit în butoaie de stejar carbonizate.

Scoțian / Speyside:
(ușor, florat, elegant, de vară)

GLENLIVET FOUNDER'S 40 ml	17,60
GLENKINCHIE 12YO 40 ml	23,20
GLENFARCLAS 12YO 40 ml	24,80
MACALLAN SINGLE MALT 12YO 40 ml	44,00
GLENFARCLAS 25YO 40 ml	88,00

Scoțian/ Islay:
(puternic turbat, pe bază de plante)

LAGAVULIN 8YO 40 ml	36,00
LAGAVULIN 9YO 40 ml	36,00
LAGAVULIN 16YO SINGLE MALT 40 ml	48,00

Scoțian / Islands:
(sare de mare și fum)

ARRAN 10YO SINGLE MALT 40 ml	24,00

Scoțian / Highlands:
(iarbă proaspătă, fum și ceară)

OBAN 14YO GAME OF THRONES 40 ml	32,00

Bourbon:

JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK 40 ml	19,20

Irlandez:

BUSHMILLS 10YO 40 ml	19,20
READBREAST 12YO POT STILL 40 ml	28,00

Japonez:

NIKKA 40 ml	32,00
HIBIKI 40 ml	48,00



Informatii:
Ingrediente, valori nutritive, alergeni.

Prețurile sunt exprimate în lei.

FOARTE... TARE

VODCĂ

BELUGA 40 ml — **20,80**
SCAPEGRACE 40 ml — **22,00**

PĂLINCĂ POTIO NOBILIS

PARĂ WILLIAMS 40 ml — **22,00**
CAISE 40 ml — **22,00**
ZMEURA 40 ml — **42,00**
PRUNE 40 ml — **22,00**

BITTER

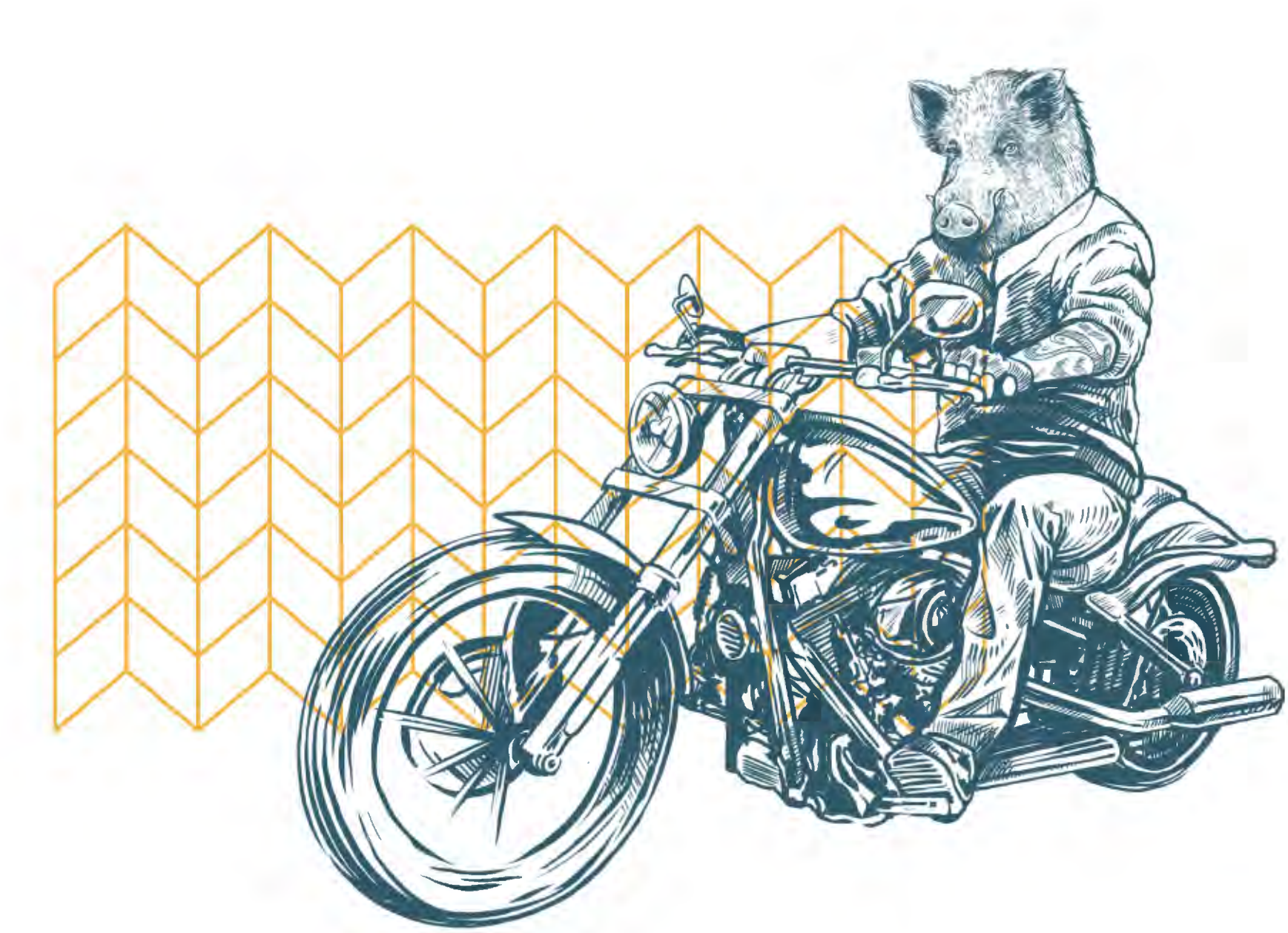
UNICUM 40 ml — **16,00**
UNICUM 1937 RISERVA 40 ml — **22,40**

ROM

TAMBOO SPICY 40 ml — **19,00**
RELICARIO 40 ml — **24,00**
ANGOSTURA DARK 1824 40 ml — **28,80**

CONIAC

MIORIȚA XO 40 ml — **16,00**
CARDENAL MENDOZA 40 ml — **24,00**



Prețurile sunt exprimate în lei.

Informatii:
Ingrediente, valori nutritive, alergeni.

APĂ, RĂCORITOARE, CEAI

MATHILD BIO
apă de izvor locală

330 ml **10,00**

COCA COLA

250 ml **12,00**

CEAI GADO
Tangerine Grapefruit
Original Chimney Fire
Nana Mint
Ginger Lemon
Green Diamond

200 ml **16,00**

APA MINERALA
carbogazoasă și plată

330 ml **10,00**

750 ml **15,00**

CEAI „BIO”
din fructe și frunze proaspete

300 ml **22,00**



Informatii:
Ingrediente, valori nutritive, alergeni.

Prețurile sunt exprimate în lei.

ÎN PRIMUL RÂND PROASPĂT, ÎN PRIMUL RÂND LOCAL

În căutarea unei experiențe culinare su-perioare, GADO Gourmet Bistro își îmb-rățișează cu mândrie angajamentul față de ingrediente proaspete și locale. Pentru a face din GADO un sinonim al calității și sustenabilității, GADO lucrează de mult timp alături de producătorii locali și, ori de câte ori este posibil, produce sau colec-teză propriile ingrediente.

PROPRIETARII NU AU EZITAT NICIODATĂ SĂ-ȘI PUNĂ CIZMELE DE LUCRU, SĂ MEARGĂ ÎN PĂDURILE DIN APROPIERE ȘI SĂ CULEAGĂ IERBURI PROASPETE.

Această vocație și prospețimea pădurii se refl ectă pe fi ecare farfurie la GADO. În plus, mențin colaborări active cu producători locali care le livrează produse proaspete de panifi cație, produse lactate, brânzeturi, condimente, ceaiuri, etc.

Aceasta nu refl ectă doar pasiunea resta-urantului pentru gusturi și arta culinară, ci și dedicarea sa de a sprijini economia locală și de a promova sustenabilitatea.

MENIUL INCLUDE PRODUSE DE PATISERIE ȘI PÂINE PROASPĂT COAPTE DE LA BRUTĂRII LOCALE, CARNE DE CALITATE SUPERIOARĂ DE LA PRODUCĂTORII LOCALI DE CARNE, BERE ȘI CONIACURI DE CASĂ, O SELECȚIE DE MIERE DE LA PRODUCĂTORI LOCALI ȘI BRÂNZETURI SPECIALE, CÂRNAȚI ȘI MEZELURI, DE ASEMENEA, PROVENITE DE LA PRODUCĂTORI LOCALI.

Desigur, toate acestea depind de sezon, deoarece, de exemplu, lavanda proaspătă s-ar putea să nu fi e găsită în câmpuri în timpul primăverii.

Deși GADO își întâmpină oaspeții în inima orașului, la intrare îi așteaptă gusturile și aromele întregii regiuni.

Caută harta producătorilor locali în urmă-torul nostru număr!

Poftă bună!

