

Kera Calita
vă invită la
Locanta Jaristea





CINE FASTUOASE

Cina la Locanta Jariștea este un eveniment unic prin modalitatea artistică de introducere în secretele vechii bucătării românești și balcanice, realizată în concordanță cu cele mai înalte exigențe ale Casei.

Kera Calița, creatoarea conceptului de „teatru culinar”, supraveghează personal aranjarea tipsiilor cu apetisante preparate, venite din valorificarea unei uriașe colecții de rețete originale sau culese din vechile cărți de bucate.

Cinele de la Jariștea constituie tot atâtea expresii savuroase ale unui vechi tezaur de gastronomie și, de aceea, nu întâmplător poartă denumiri de nestemate, de la agathă, peruzea și piatra lunii la jad, turcoaz ori ametist.

O masă de seară în Locantă te poate transporta în chipul cel mai seducător cu puțință într-o lume pitorească, plină de înflăcărare și fantezie!



Cina de Sidef

Meniu pescăresc

Mezelic: ♦ batog de crap
♦ somon afumat norvegian cu capere
♦ zacuscă de somn
♦ icre de crap
♦ pastetă de păstrăv afumat
♦ măslina și vegetale felurite

Felul II: ♦ saramură de crap
sau
♦ somn la grătar cu sos *Espagnole*

Cofeturi: ♦ cremă de zahăr ars

Prețluită: 190 lei

Cina de Chihlimbar

Meniu tradițional românesc

Mezelic: ♦ jumări
♦ leberwurst
♦ caltaboș
♦ babic și ghiudem
♦ slăninuță afumată
♦ șorici
♦ telemea de oaie
♦ pastramă de Mangalița
♦ ceapă roșie și măsline

Felul II: ♦ pastramă de oaie la tigaie și cârnați
de casă cu mămăligă, ardei iute și
murături

Cofeturi: ♦ plăcintă de dovleacă și plăcintă de
mere

Prețăluită: 200 lei



Cina de Coral

Mezelic: ♦ biftec tartar pe cruton
♦ unt de sardele
♦ rulou de cașcaval cu struguri
♦ brânză din Peloponez
♦ pastramă de curcan
♦ drob de ficăței de curcan
♦ terină de iepure cu fructe
confiate
♦ măsline și vegetale felurite

Felul II: ♦ jumări de somn cu mămăligă cu
cremă de usturoi

Cofeturi: ♦ ruladă de ciocolată cu înghețată
de vanilie

Prețăluită: 210 lei



Cina de Peruzea

Mezelic: ♦ sul de bou cu prune uscate
♦ ruladă de brânză ardelenască cu slănină afumată
♦ corbeille cu salată de pui și ananas
♦ rulou de somon cu măsline
♦ piftie de curcan
♦ galantină de curcă în crustă de fistic
♦ terină de brânză cu piper roșu
♦ măsline și vegetale

Felul II: ♦ mușchiuleț de berbecuț cu sos de vin roșu și cartofi întregi la cuptor cu salată de varză albă cu mărar

Cofeturi: ♦ tort de ciocolată cu înghețată de vanilie

Prețăluită: 220 lei



Cina de Agathă

Mezelic: ♦ ruladă de cocoș cu enibahar
♦ *popillote* de șalău de Dunăre
♦ brânză de burduf cu chimen
♦ salată de vinete pe bușeuri
♦ salată de icre de crap pe lămâie
♦ sul de Mangaliță cu cânat secuiesc
♦ frigărui de șvaițer cu struguri
♦ măsline și vegetale asortate

Felul II: ♦ pulpă de rață pe varză albă călită cu
mămăligă și ardei iute

Cofeturi: ♦ tort Barjac de ciocolată cu înghețată
de vanilie

Prețăluită: 220 lei





Cina de Mărgean

- Mezelic:** ♦ foie gras pe portocală
♦ galantină de fazan cu fistic
♦ aspic de limbă de bou
♦ ghiudem și babilic
♦ brânză din Peloponez cu mac
♦ terină de brânză de capră cu basilicum
♦ învârtitură din somon cu spanac
♦ terină de căprioară cu coriandru
♦ măsline și vegetale
- Felul II:** ♦ piept de rață pe varză albă călită cu mămăligă și ardei iute
- Cofeturi:** ♦ tort de ciocolată cu înghețată de vanilie

Prețăluită: 240 lei

Cina de Ametist

Mezelic: ♦ pastramă Mangaliță
♦ balotină de porumbei cu ierburi
provensale
♦ ruladă pufoasă de ciuperci
champinion
♦ jumări de rață
♦ sul de șvaițer cu struguri
♦ ruladă de curcan cu maghiran
♦ brânză din Peloponez
♦ măsline și vegetale

Felul II: ♦ mușchi de vită în sos de cognac și
unt cu sote de broccoli

Cofeturi: ♦ cremă de zahăr ars cu frișcă

Prețãluitã: 260 lei



Cina de Turcoaz

Mezelic: ♦ tartină cu creveți
♦ limbă cu sos remoulade
♦ jumări de gâscă
♦ terină de curcan cu alune
♦ *corbeille* cu salată de păstrăv afumat
♦ pate de brânză cu legume
♦ pastetă de ie bure cu maghiran
♦ măsline și vegetale

Felul II: ♦ mușchiuleț de căprioară cu sos din
fructe de pădure

Cofeturi: ♦ tort Krantz cu înghețată de vanilie

Prețãluitã: 270 lei



Cina de Jad

Meniu vegetarian

Mezelic: ♦ salată de vinete pe roșie
♦ fasole bătută pe ardei gras
♦ zacuscă în foaie de ceapă
♦ drob de legume
♦ măsline și vegetale

Felul II: ♦ ciuperci umplute cu mazăre și mărar
lângă legume krantz
sau
♦ dovlecel cu orez basmatic și mirodenii

Cofeturi: ♦ salată de fructe

Prețăluită: 180 lei



Cina de Cristal

Meniu de copii

Mezelic: ♦ chifteluțe cu cartofi prăjiți

Felul II: ♦ șnițel de curcan cu pirea de cartofi
și salată de varză albă

Prețâluită: 150 lei

Băuturi nealcoolice

Gama Pepsi

Apă cu bule și fără bule

Nectar

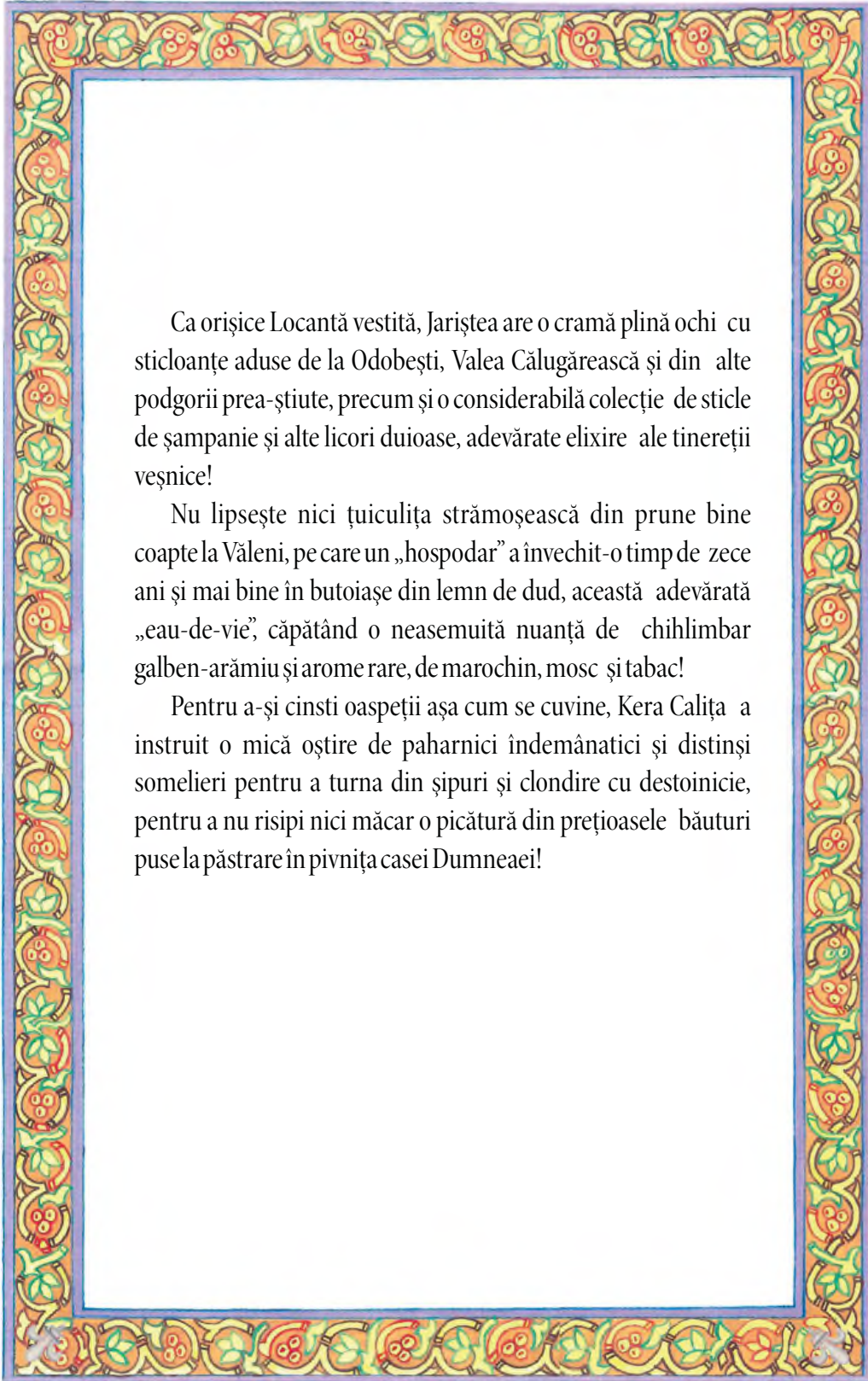




Licori alese







Ca orișice Locantă vestită, Jariștea are o cramă plină ochi cu sticloante aduse de la Odobești, Valea Călugărească și din alte podgorii prea-știute, precum și o considerabilă colecție de sticle de șampanie și alte licori duioase, adevărate elixire ale tinereții veșnice!

Nu lipsește nici țuiculița strămoșească din prune bine coapte la Văleni, pe care un „hospodar” a învechit-o timp de zece ani și mai bine în butoiașe din lemn de dud, această adevărată „eau-de-vie”, căpătând o neasemuită nuanță de chihlimbar galben-arămiu și arome rare, de marochin, mosc și tabac!

Pentru a-și cinsti oaspeții așa cum se cuvine, Kera Calița a instruit o mică oștire de paharnici îndemânatici și distinși somelieri pentru a turna din șipuri și clondire cu destoinicie, pentru a nu risipi nici măcar o picătură din prețioasele băuturi puse la păstrare în pivnița casei Dumneaei!

Amfora lui Bacchus

O cinzeacă de țuică

1 butelcă de apă minerală cu bule sau fără

½ butelcă (750 ml) vin exclusiv Horeca

1 ceașcă de cafea sau ceai

Prețăluită: 80 lei de oaspete





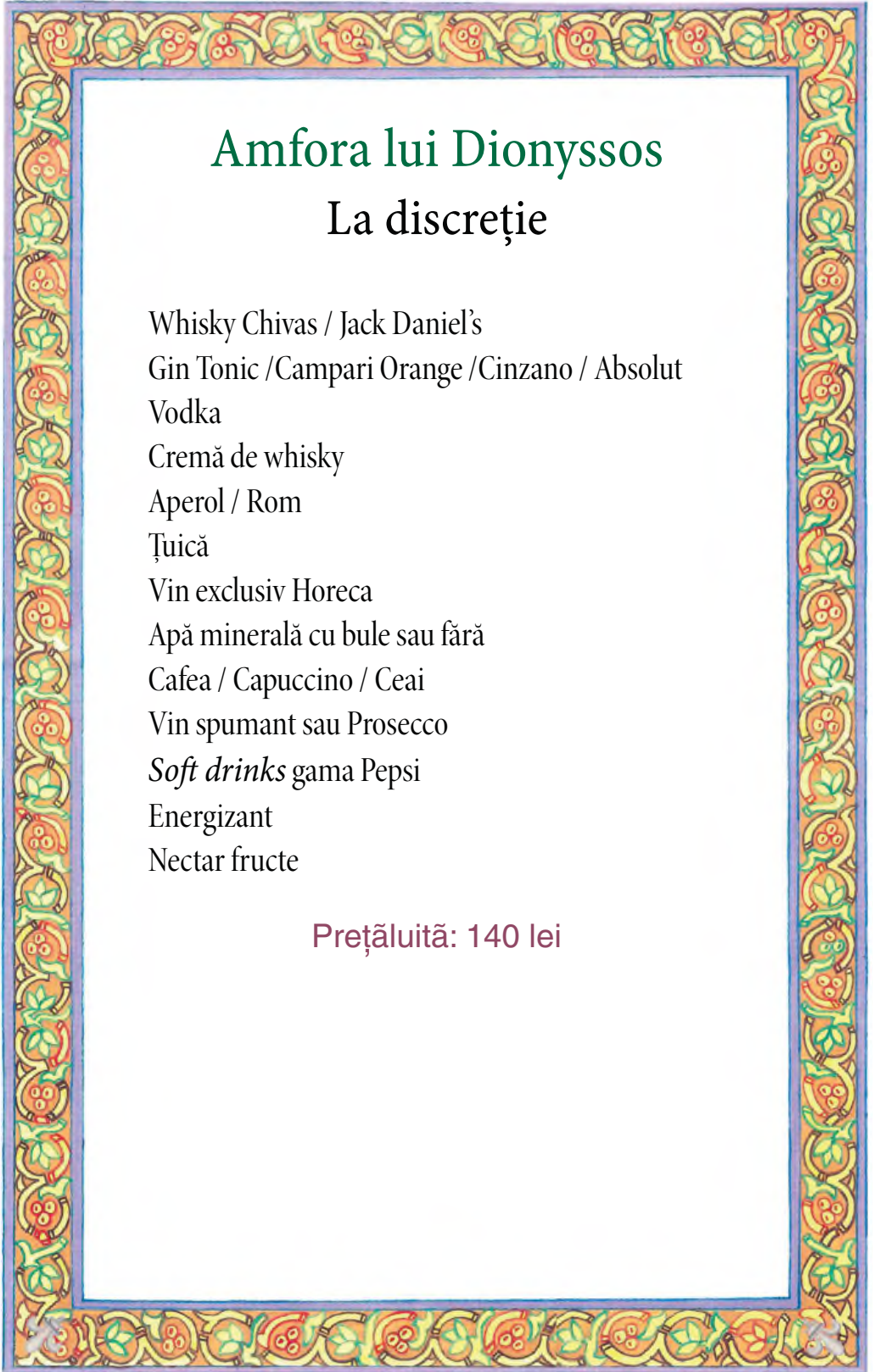
Amfora lui Mercur

La discreție

Whisky Ballantine's / Jameson / Gin tonic
Campari Orange / Cinzano / Absolut Vodka
Cremă de whisky
Aperol / Rom
Țuică
Vin exclusiv Horeca
Apă minerală cu bule sau fără
Cafea / Capuccino / Ceai
Vin spumant sau Prosecco
Soft drinks gama Pepsi
Nectar fructe

Prețăluită: 120 lei





Amfora lui Dionyssos

La discreție

Whisky Chivas / Jack Daniel's

Gin Tonic / Campari Orange / Cinzano / Absolut

Vodka

Cremă de whisky

Aperol / Rom

Țuică

Vin exclusiv Horeca

Apă minerală cu bule sau fără

Cafea / Capuccino / Ceai

Vin spumant sau Prosecco

Soft drinks gama Pepsi

Energizant

Nectar fructe

Prețăluită: 140 lei

Pachet de băuturi la discreție



- > 5 ore pentru cină
- > 6 ore pentru botez
- > 7 ore pentru nunți

Kera Calița

și Craii de Curtea Veche

Să înceapă spectacolul! Să cânte viorile, să răsunе surlele, să joace clapele de fildeș ale pianului, o dată cu cântonetele cântate cu nostalgia vremurilor condotierilor, să se veselească țambalul nepotului lui Fărămiță Lambru pe ducele fundal sonor al alămurilor Craiilor de Curtea Veche! Sunteți chemați să le țineți isonul!

Căutătorul farmecului de foc al Bucureștilor ia urma sunetului Tarafului de Curtea Veche și cheia visului îl va aduce din ce în ce mai aproape de iar vechea splendoare a orașului este respectată și prețuită de evergreenurile cântate de Cristina Ioana, în vreme ce amănuntele și aromele dulci ale cântecului de petrecere sunt în gâtlejul lui Aurel Pădureanu și Gabrielle Haraza.

Spectacolul va ilustra cutume uitate, despre figurile ilustre ale protipendadei bucureștene de altădată, despre bon-viveurii mai noi sau mai vechi și, mai cu seamă, despre iubirea de viață bună iscodind colțurile cele mai tainice ale unei istorii necunoscute și, totuși, atât de aproape inimile noastre fremătânde.

Să rupem toate pecetele tainei la Jariștea Locantă!

Spectacolul nunților și botezurilor

Taraful Crailor de Curtea Veche, pe toată întinderea
noptii; acordeon Făramita Georgian;
contrabas Botea Laie Chioru; țambal Bob
Fărâmiță Lambru; saxofon Chiriac Ciolac;
vioară Vipie Vipoi;chanteuse Gabrielle Haraza

3000 lei





Startostele romanțelor vechi

Aurel Pădureanu

700 lei

Vedeta muzicii populare maramuresene

Ionuț Sidău

700 lei

DJ Alexandru Macedon, laureat al festivalurilor
moderne

2.000 lei

Din varieteau de spectacol puteți alege doar
ce doriți.

Invitați

80-130 oaspeți

Avans

20% din valoarea contractului

10% la semnarea contractului și 10% în
următoarele 45 de zile

Pour boire

10% din valoarea meniului ales



Epilog

Felurite sunt drumurile unui om prin lume! Însă oricât de mult ar umbla, tot la tainica inimă a Casei sale îl va trage ața. Pentru mine, din 1991 încoace, casă și masă doar Jariștea Locantă mi-a fost, așa că – de ce să nu recunosc! – estimp m-am făcut una cu ea și cu tot ceea ce ține de ea și, cu asupra de măsură, de tot ce are legătură cu nobila artă a ospitalității din vechii București și de aiurea, de la caietele vechi de rețeturi alese, la menu-urile crăiești doftoricate cu cardamom, galangal, amomo, udagagi, grăunțe de genepro, rădăcină de anghelină, sămânță de coriandru, scorțișoară și cuișoare, de la istoriile cârciumilor din împrejurimi la vechile teatre culinare ale urbei, de la petrecerile de demult ale boierimii la tainele vieții bucătarilor de altădată și de la ritualurile mosafirlicului din vechime, la chiolhanul de voroave meșteșugite ale limbii române gastronomice. Drept pentru care am strâns tot felul de însemne culinare cu flori de soc uscate, coji de năramză și caculea nepisată, amintiri de cuhnie „cotlete bordeleze”, „piftici englezești”, „miroton cetățenesc”, „meringheză”, „gofri filandeze”, „crochini de migdale”, „bezăle cu mursală”, „bombă înghețată”, pe care tare m-ar durea sufletul dacă nu vi le-aș împărtași și Domniilor Voastre, distinșii mei oaspeți și tovarăși de idei!

Aşa s-a născut această poveste, care reînnoieşte soarta Jariştei cu „galeată de Lorena”, prăjitură numită „fântâni de amor” şi a celei ce-a trudit şi s-a ostenit, punându-şi sufletul zălog pe o tipsie cu „gato dintr-o mie de frunze” şi tort de „zahăr copt sau zahăr al sultanei”.

Caliţa ot Jariştea





Locanta Jariștea

Str. George Georgescu Nr. 50

+40 721 961 936

+40 775 609 233

+40 770 948 868

stabiliment@jaristea.ro

rezervari@jaristea.ro

facebook.com/locanta.jaristea

www.jaristea.ro

