



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația sa-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.





Într-o bibliotecă a aromelor - prima parte -

De când a descoperit bucuria mâncatului dincolo de nevoia de a trăi, omul și-a ramificat întruna repertoriul culinar în cele mai vechi culnii, scornindu-se cu încântare noi și noi puneri laolaltă a ingredientelor încununare cu felurite arome și mireisme.

Cea mai veche poveste despre o plăcintă cu carne, pentru care se foloseau pipote de pasăre, provine din Mesopotamia.

Bucate antice au fost consemnate pe plăcuțele de lut sumeriene de acum cinci milenii, după cum există și mențiuni ulterioare.

A decorative border surrounds the text, featuring repeating floral and vine motifs. At the top center is a crest with a crown and the text 'Locanta Iaroslav'. The sides and bottom are adorned with clusters of grapes, leaves, and small heraldic shields containing a fleur-de-lis.

înainte de Mântuitor, ale unei rețete de pește
sărat fermentat - garum. Civilizația asiriană
a celebrat cu alai și vâlvă mâncarea, făcând
din nobila artă gastronomică un scop în sine,
dovadă fiind și monstruasele chefuri
sardanapalice, la care se delecta, cu 2700 de
ani în urmă însuși temutul rege Assurbanipal.
Peste milenii, în tomul său *Descriptio
Moldaviae*, Dimitrie Cantemir îl compară pe
domnitorul moldovean Iancu Sasul cu regele
asirian, care în tradiția grecească simbolizează
culmea desfăului și a risipei. Mai apoi și
Eminescu, în *Memento mori*, consemna ecouri
întârziate ale acestor excese comise din
orgoliu dar și de dragul artei culinare:
*Asia-n plăceri molateci e-mbătătă,
sommoroasă, | Si la mese-n veci întinse e culcat
Sardanapal | Si sub degete măiestre harfele
cuetă mite, | După plac și-mpart mesenii a
cântării flori uimite, | Vinuri dulci, mirositoare
și femei cu chipul pal.*



The page is framed by a wide, intricate border. At the top center is a heraldic crest featuring a crown above a shield with a cross, flanked by two blue vessels. Below the crest is a ribbon with the text 'Locanta Iaroslav'. The border is composed of repeating floral and vine motifs, with clusters of grapes and small blue vessels interspersed along the sides and bottom.

Antreuri

Platou dâmbovitean

Ruladă de cocos 150g / 45 lei

*Galantină de curcan cu
nucă arâmie* 150g / 45 lei

Tilindru de porc 150g / 45 lei

*Terină de vitelușă,
umplută cu fistic* 150g / 45 lei

Măsline și vegetale

Talger pentru 4 oaspeți
600g / 180 lei

Antreuri
Platou cu brânzeturi

Ruladă ardelenască 150g / 45 lei

Brânzeturi cu dichis 150g / 45 lei

*Rulou de cascaval
cu struguri* 150g / 45 lei

*Brânză de burduf
cu chimion* 150g / 45 lei

Măsline și vegetale

Talger pentru 4 oaspeti
600g / 180 lei

Antreuri
Platou câmpenesc

Zacuscă de vinete 150g / 45 lei
dâmbovițeană

Fasole bătută de Persani 150g / 45 lei

Salată de vinete 150g / 45 lei
bucuresteană

Icre de la Gura Portitei 150g / 45 lei

Măsline și vegetale

Talger pentru 4 oaspeți
600g / 180 lei

Antreuri
Gustare pescărească

<i>Zacuscă de somn</i>	<i>150g / 45 lei</i>
<i>Ţere de crap</i>	<i>150g / 45 lei</i>
<i>Rulade de somon</i>	<i>150g / 45 lei</i>
<i>Pastetă de peşte</i>	<i>150g / 45 lei</i>
<i>Măsline</i>	

Talger pentru 4 oaspeti
600g / 180 lei



Cei plecați în băjenie și întorși acasă din surghiun, ca și cei care au venit la de români în ospetie dar au prins aici rădăcini adânci și nu au mai plecat niciodată - cu toții au ajuns să vorbească aceeași limbă în buclă, firește cu înfloriturile de rigoare și cu minunățiile de accente culinare! La praznicele românilor oricine a avut loc și a fost primit cu bucurie câtă vreme a schimbat hangerul și pumnalul cu satârul și masatul!



Sinie de sărbătoare

*Obrăjori de vitel din zahara 300 g
cu orez*

*Cotlete de miel din 4 bucăți
Cadrilater cu cartofi copti*

*Medalion de mistret cu
dulceată de ardei iute*

*Prepelite cu piurea de 4 bucăți
cartoafe*

*Jumări fierbinți de fruct cu 300 g
inele de ceapă aurii*

Murături de tot felul

*Talger pentru 4 oaspeti
460 lei*



Tipsia medelnicerului

*Piept trușas de boboc de rață pe varză nouă
călită - 300 grame*

*Mușchi de bou trușas în unt macedonean cu
ciupercute fripte - 300 grame*

*Ceafă de purcel mărunțită la tigaie cu mușdei
de usturoaie vinetii și potopit de mămăliguță
- 300 grame*

*Mușchiuleț de berbecuț Dobrogean alături de
cartofi copti - 300 g*

Cârnați patenta Locanța Jariștea - 4 bucăți

Murături de toate soiurile

*Tipsie pentru 4 oaspeti
480 lei*



Talgerul becherului

Ceață la tigaie cu usturoi / 200 g

Pastramă de oaie / 200 g

Sarmale Păstorel 4 bucăți

Cârnatii casei de porc / 200 g

Mititei Păstorel 4 bucăți / 400 g

Ciolan afumat / 200 g

Cartofi la cuptor / 150 g

Ciuperci de pădure / 150 g

Orez / 150 g

Fasole iahnie / 150 g

Murături felurite / 150 g

Tipsie pentru 4 oaspeti

470 lei



Rețete de odinioară

*Schnitzele de mahala din
porc sau curcan sau pui
cu piurea de cartofe*

300 g / 55 lei

*Schnitzel vienez cu piurea
de cartofe franțuzească*

300 g / 85 lei

*Pârjoale moldovenesti cu
cartofi aromati*

300 g / 70 lei

Tochitura beilor

300 g / 65 lei

Mititei Nichipercea

400 g / 55 lei

*Sarmale arnăuțesti în foi
de varză murată cu
coastă afumată*

300 g / 55 lei



Cherhana

*Șalău meuniere cu
cartoafe fierte* 300 g / 60 lei

*Păstrău întreg la grătar
cu cartofi natur* 300 g / 50 lei

*Saramură de crap
de Dunăre* 300 g / 60 lei

*Crap prăjit cu
mămăligă și usturoi* 300 g / 60 lei

*Somon fript cu orez
sălbatic* 300 g / 95 lei

*Somon în crustă de nuci
cu orez sălbatic* 300 g / 100 lei

*Doradă friptă cu legume
înăbusite* 300 g / 80 lei



Antreuri Platou bucureştean

*Slănină aromată din
satul de poveste a lui
Badea Cârţan* 150 g / 45 lei

*Jumări împănate din
piept şi fleică de godac* 150 g / 45 lei

*Hoardă de Aur: Babic de
Buzău şi Ghiudem
tătărească* 100 g / 45 lei

Brânză burduf cu chimion 150 g / 45 lei

*Talger pentru 4 oaspeti
180 lei*



Specialități istorice la modă Meniu cald

*Creveti în stil cajun, trasi
la tigaie cu roșii cherry,
usturoi și brânză grecească*

300 g / 85 lei

*Mejillónes ibérico: fiesta
de midii înăbușite în salsa
de vin alb și unt topit*

300 g / 85 lei

*Steak viking de ton roșu
gătit în crustă după vechiul
rețept cu iz scandinav*

300 g / 110 lei

*Muschiulet de porc
îmbălsămat cu sos de
muștar de Dijon, usturoi și
lămâie*

300 g / 80 lei

*Piept de curcan mijotat în
sos cremos de piper verde și
ceapă de arpagic*

300 g / 70 lei

*Muschi de vită Jean-
Louis-Francois Collinet în
fină emulsie de lrean*

300 g / 130 lei



Rețete simandicoase

Pfeffer-steak 300 g / 130 lei

Chateaubriand 300 g / 130 lei

*Muschi de bou în unt și
flambat cu cognac* 300 g / 130 lei



The page is framed by a wide, intricate border. At the top center is a crest featuring a crown above a shield with a cross, flanked by two blue vessels. Below the crest is a ribbon with the text 'Locanta Jovislea'. The border is composed of repeating floral and heraldic motifs, including fleur-de-lis, grapes, and various vessels.

Feluri vânătoarești

*Mușchi de căprioară cu
sos de fructe de pădure* 300 g / 180 lei

*Medalion de mistreț în
sos de portocale
zaharisite* 300 g / 140 lei

*Prepelite prăjite cu
cartofi paille* 300 g / 90 lei

*Foaie-gras cu dulceată
de ardei iute - Micul
Paris* 300 g / 180 lei

The page is framed by a wide, intricate border. At the top center is a heraldic crest featuring a crown above a shield with a cross, flanked by two blue vessels. Below the crest is a ribbon with the text "Locanta Jarestea". The border is composed of repeating floral and vine motifs, interspersed with clusters of grapes and small blue vessels. The text is centered within this frame.

Doina păstorilor

Pastramă de batal 300 g / 75 lei
dobrogean cu murături,
cimbrisor și mămăligă

Cotlete de miel fripte cu 300 g / 95 lei
cartofi copti

Muschiulet de berbecuț 300 g / 95 lei
fript tâlhărește cu cartofi
la tavă



Balada înaripatelor

*Piept de rață fript cu
varză albă călită*

300 g / 80 lei

*Cocosel de munte cu
piure de cartofe*

300 g / 60 lei

*Piept de curcan cu sos
de pere*

300 g / 65 lei

*Piept de curcan la
grătar cu legume
înăbușite*

300 g / 55 lei



The page is framed by a wide, intricate border. At the top center is a heraldic crest featuring a crown above a shield with a cross, flanked by two blue vessels. Below the crest is a ribbon with the text 'Locanta Juretea'. The border itself is composed of repeating floral and vine patterns, interspersed with clusters of grapes and small heraldic shields containing a fleur-de-lis.

Povestea porcului

*Muşchiulet de porc în
costiță afumată, copt în
frunză de salată verde,
cu cartofi săsești*

300 g / 75 lei

*Ciolan afumat cu varză
albă călită*

300 g / 60 lei

*Cârnații casei, groși și
mustoși, cu fasole iahnice*

300 g / 55 lei

*Ceafă la grătar, cu măr
copt*

300 g / 65 lei

*Cotlet de porc Tomahawk
cu cartofi dulci*

300 g / 75 lei

The page is framed by a wide, intricate border. At the top center is a crest featuring a crown above a shield with a cross, flanked by two blue jugs. Below the crest is a ribbon with the text "Locanta Jovislea". The sides of the border are decorated with repeating motifs of blue jugs, glasses, and bunches of grapes. The bottom border features a central floral arrangement with a large blue flower and a bunch of grapes, flanked by two heraldic shields with fleur-de-lis.

Bucate din vreme comandate

<i>Curcan întreg tîntîrom la cuptor</i>	<i>450 lei</i>
<i>Salată de Boeuf un platou de 2,5 kg</i>	<i>450 lei</i>
<i>Purcel de lapte la cuptor</i>	<i>1600 lei</i>
<i>Berbec umplut și făcut la cuptor</i>	<i>2300 lei</i>



Politichia și ciorba

*Ciorbă de legume la
capătul ajunării* 350 g / 23 lei

Ciorbă de perișoare 350 g / 29 lei

*Ciorbă Rumeliotă de
burtă* 350 g / 29 lei

Ciorbă de vâcută 350 g / 29 lei

Smântână 3 lei

Ardei 3 lei

Pâine 3 lei





Tovarăși de drum

<i>Ciuperci fripte</i>	<i>130 g / 16 lei</i>
<i>Orez Balcanic</i>	<i>130 g / 16 lei</i>
<i>Cartofi prăjiți cu parmezan</i>	<i>200 g / 45 lei</i>
<i>Piurea de cartoafe</i>	<i>130 g / 16 lei</i>
<i>Cartofi trasi în unt</i>	<i>130 g / 16 lei</i>
<i>Ciuperci soté</i>	<i>130 g / 19 lei</i>
<i>Legume fripte la grătar</i>	<i>130 g / 20 lei</i>

The page is framed by a wide, intricate border. At the top center is a heraldic crest featuring a crown above a shield, flanked by two blue vessels. Below the crest is a ribbon with the text "Locanta Jorastea". The border is composed of repeating floral and vine patterns, with clusters of grapes and other fruit interspersed. At the corners, there are shields with fleur-de-lis symbols.

Salate

*Salată de lăptucă cu
morcov ras* 150 g / 16 lei

*Salată de roșii cu
busuioc* 150 g / 18 lei

*Salată de varză albă cu
mărar* 150 g / 16 lei

*Salată de sfeclă roșie
coaptă, cu hrean* 150 g / 19 lei

Salată de ardei copti 150 g / 19 lei

Salata neamului 150 g / 18 lei

Murăturile Kerei Calita 150 g / 18 lei



Zaharicale

Tort Pompadour de ciocolată 28 lei

Tort Chantilly 28 lei

Cremă de zahăr ars Anastasia 25 lei

Înghețată Giovanni 27 lei

Plăcintă Iaristea de brânză 28 lei

Plăcintă Iaristea de mere 27 lei



Jockey Club

<i>Cafele espresso Musetti</i>	<i>19 lei</i>
<i>Cappucino</i>	<i>21 lei</i>
<i>Cafea turcească</i>	<i>21 lei</i>
<i>Ceaiuri</i>	<i>18 lei</i>

Răcoritoare

<i>Apă cu bule / 0.75 l</i>	<i>20 lei</i>
<i>Apă fără bule / 0.75 l</i>	<i>20 lei</i>
<i>Pepsi Cola / light / 0.25 l</i>	<i>17 lei</i>
<i>Mirinda / 7up / 0.25 l</i>	<i>16 lei</i>
<i>Apă Tonică / 0.25 l</i>	<i>16 lei</i>
<i>Prigat nectar / 0.25 l</i>	<i>16 lei</i>
<i>Energizant / 0.25 l</i>	<i>22 lei</i>
<i>Oranjadă / limonadă / 0.25 l</i>	<i>25 lei</i>



Whiskey

The Glenlivet

Founders Reserve

40 ml / 40 lei

The Glenlivet 15 y. o.

40 ml / 43 lei

The Glenlivet 18 y. o.

40 ml / 53 lei

Chivas Regal 18 y. o.

40 ml / 58 lei

Chivas Regal 12 y. o.

40 ml / 38 lei

Ballantine's Finest

40 ml / 31 lei

Jack Daniel's

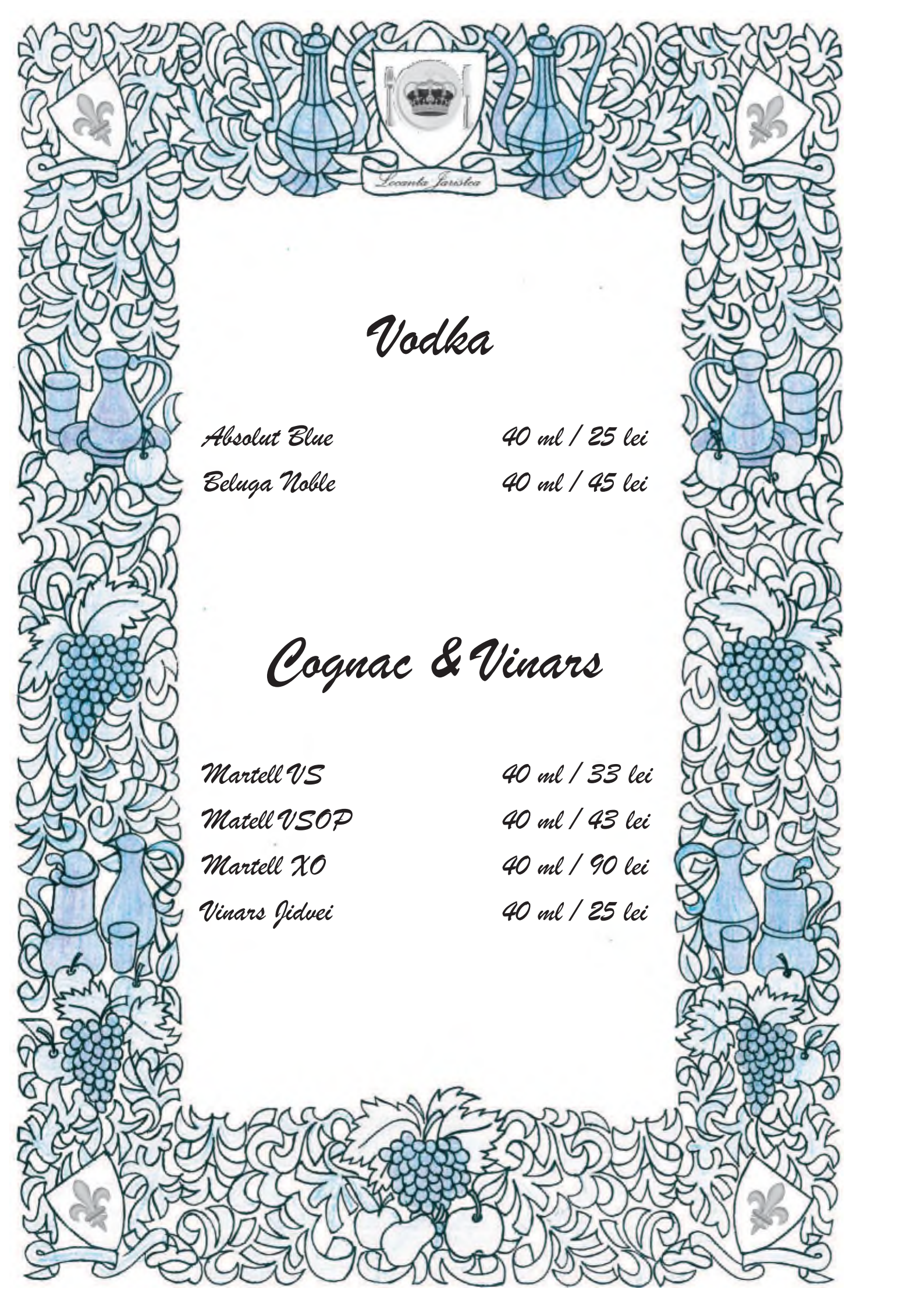
40 ml / 35 lei

Glenfiddich 12 y. o.

40 ml / 45 lei







Vodka

Absolut Blue

40 ml / 25 lei

Beluga Noble

40 ml / 45 lei

Cognac & Vinars

Martell VS

40 ml / 33 lei

Martell VSOP

40 ml / 43 lei

Martell XO

40 ml / 90 lei

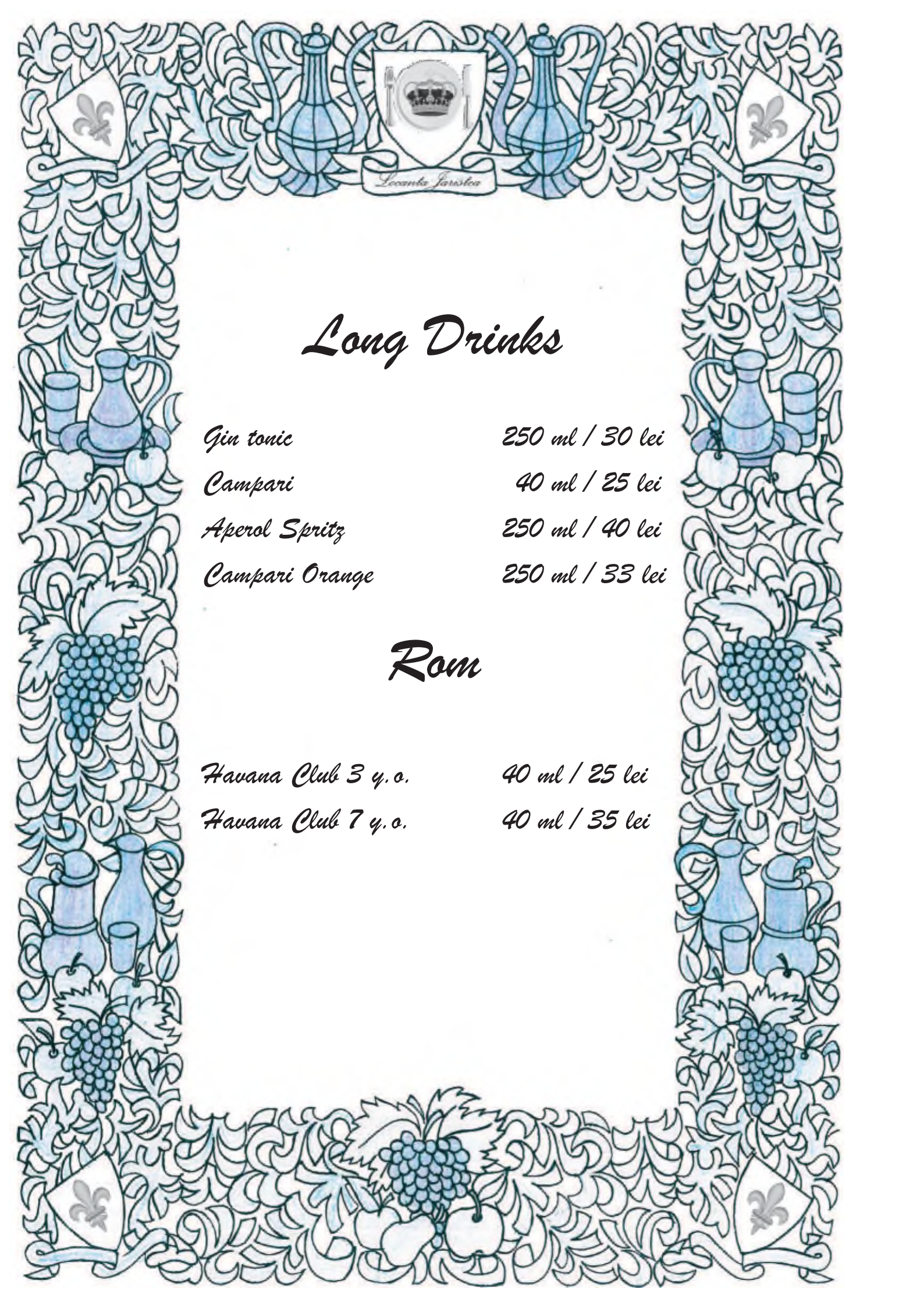
Vinars Jidvei

40 ml / 25 lei



Digestive

<i>Cinzano bianco / rosso</i>	<i>40 ml / 22 lei</i>
<i>Amaretto Disaronno</i>	<i>40 ml / 25 lei</i>
<i>Beiley's</i>	<i>40 ml / 25 lei</i>
<i>Jagermeister</i>	<i>40 ml / 23 lei</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>40 ml / 24 lei</i>
<i>Zwack Unicum</i>	<i>40 ml / 24 lei</i>
<i>Tuică Zetea</i>	<i>40 ml / 35 lei</i>
<i>Palincă Zetea</i>	<i>40 ml / 32 lei</i>
<i>Afinată / uşinată</i>	<i>40 ml / 23 lei</i>

The page is framed by a wide, intricate border. It features repeating patterns of stylized leaves and vines. Interspersed within this border are various heraldic and symbolic elements: fleur-de-lis on shields, clusters of grapes, bunches of apples, and several blue-toned illustrations of traditional vessels like jugs and carafes. At the top center, there is a crest with a crown and a banner below it that reads "Locanta Joviscea".

Long Drinks

<i>Gin tonic</i>	<i>250 ml / 30 lei</i>
<i>Campari</i>	<i>40 ml / 25 lei</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>250 ml / 40 lei</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>250 ml / 33 lei</i>

Rom

<i>Havana Club 3 y.o.</i>	<i>40 ml / 25 lei</i>
<i>Havana Club 7 y.o.</i>	<i>40 ml / 35 lei</i>



Bere

<i>Stella Artois</i>	0,5 l / 19 lei
<i>Stella Artois fără alcool</i>	0,5 l / 19 lei
<i>Beck's</i>	0,5 l / 17 lei
<i>Beck's Lemon sezonier</i>	0,5 l / 19 lei
<i>Leffe Brun / Blond</i>	0,33 l / 23 lei
<i>Hoegaarden bere albă nefiltrată</i>	0,33 l / 23 lei
<i>Corona Extra</i>	0,33 l / 23 lei
<i>Bergembier</i>	0,5 l / 17 lei





Într-o bibliotecă a aromelor - partea a doua -

Chiar dacă au luat în zeflemisire aceste festinuri la care se serveau peste 50 de feluri de mâncare, românii le-au preluat în modul cel mai decadent, mărturii existând în Satyricon-ul lui Petronius dar nu numai. Cea dintâi operă care ar putea fi considerată o carte de bucate în sine datează din veacul al treilea de dinaintea lui Cristos. Scrisă ca o parodie, se crede că această carte era pusă la dispoziția invitaților în timpul banchetelor, pentru a face un haz nebun în timp ce mâncau. Cartea în sine nu a supraviețuit, dar este menționată de Athenaeus într-o altă operă scrisă în 200 era noastră, intitulată - Filosofi la cină.



În fine, ajungem și la prima capodoperă străveche a domeniului astronomic, structurată în mai multe capitole, dedicate, pe rând, legumelor, zarzavaturilor, cărnii de pasăre, vită, oaie și porc, racilor, pescăriei și vinului. Ea aparține bucătarului roman Marcus Gavius Apicius și datează de mai bine de 15 seacuri. Metodurile din acest incubat intitulat *De Re Coquinaria* - *Artă gătitului* sunt incredibil de rafinate și de complexe, vizând până și marinarea și fezandarea cărnurilor. Apicius sugerează ca gura unui porc să fie umpută cu smochine uscate și ca acesta să fie hrănit cu vin îndulcit cu miere înainte de a fi sacrificat. Printre cele mai ciudate preparate se numără friptura de fânciog și ficatul de scroafă, însă tratatul culinar conține și rețetele unor preparate de vânat, cum ar fi friptura de mistret, unde sunt prezentate două modalități de preparare ale fripturii și șapte sosuri cu care poate fi servită aceasta. Regula neschimbată în cazul ambelor rețete este aceasta: Se curăță mistretul, se presară cu sare și chimen zdrobit și se lasă. A doua zi se pune la cuptor, după ce se azonează cu piper. Peste 400 dintre cele 500 de rețete sunt însoțite de sosuri elaborate cu artă, care te fac să plescăi de plăcere peste timp și să ridici o cupă plină cu mied în cinstea acestui bucătar sofisticat, care a văzut cerul înstelat în fiecare oală sau tigaie.



Locanta Jaristeia

Str. George Georgescu Nr. 50

+40 721 961 936

+40 775 609 233

+40 770 948 868

keracalita@jaristeia.ro

stabiliment@jaristeia.ro

rezervari@jaristeia.ro

[facebook.com/locanta jaristeia](https://facebook.com/locanta-jaristeia)

www.jaristeia.ro