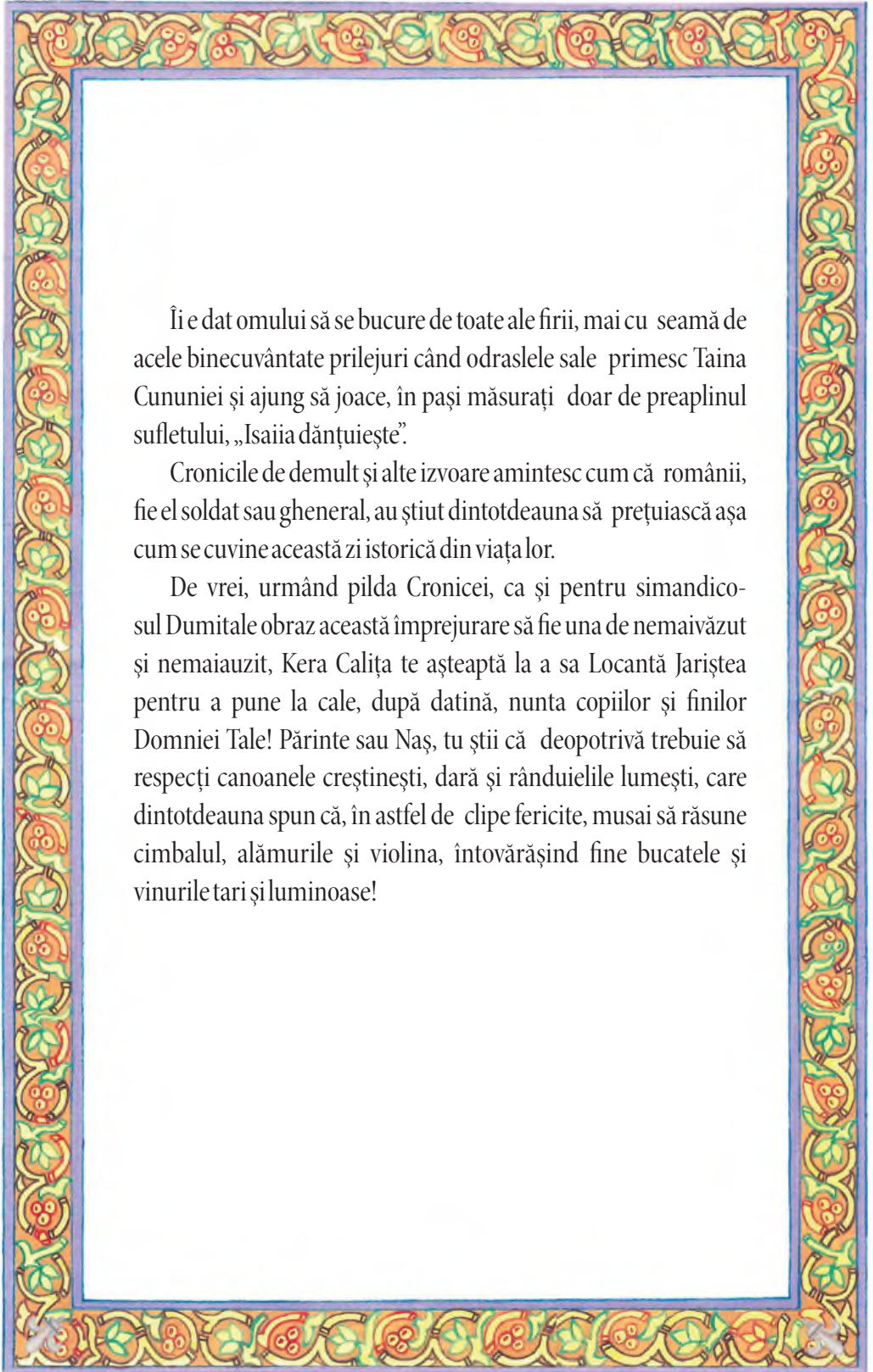


Nunți de vis







Îi e dat omului să se bucure de toate ale firii, mai cu seamă de acele binecuvântate prilejuri când odraslele sale primesc Taina Cununii și ajung să joace, în pași mășurați doar de preaplinul sufletului, „Isaiia dănțuiește”.

Cronicile de demult și alte izvoare amintesc cum că românii, fie el soldat sau ghegeneral, au știut dintotdeauna să prețuiască așa cum se cuvine această zi istorică din viața lor.

De vrei, urmând pilda Cronicei, ca și pentru simandicosul Dumitale obraz această împrejurare să fie una de nemaivăzut și nemaiauzit, Kera Calița te așteaptă la a sa Locantă Jariștea pentru a pune la cale, după datină, nunta copiilor și finilor Domniei Tale! Părinte sau Naș, tu știi că deopotrivă trebuie să respecti canoanele creștinești, dară și rânduielile lumești, care dintotdeauna spun că, în astfel de clipe fericite, musai să răsunе cîmbalul, alămurile și violina, întovărășind fine bucatele și vinurile tari și luminoase!

Nunta de Jasper

Mezelic: ♦ terină de vițel în crustă de piper roșu
♦ pastramă de curcă
♦ limbă afumată cu sos remoulade
♦ icre de știucă pe lămâie
♦ batog de crap de Dunăre
♦ canapea cu brânză picantă
♦ ruladă de bibilică în aspic
♦ ruladă de șvaițer cu ananas
♦ ghiudem și babic
♦ măsline și vegetale verzi

Felul II: ♦ file de somon în sos *Hollandaise*
cu garnitură de broccoli

Felul III: ♦ sărmăluțe în foi de varză și în foi de viță

Felul IV: ♦ antricot de vită cu floare la cuptor
în sos de vin alb de Cotnari
♦ file de porc cu sos de ciuperci și
cartofi înveliți în kaiser
♦ salată verde cu mărar și castraveți

Prețăluită: 380 lei



Nuntă de Granat

- Mezelic: ♦ tartar de somon norvegian
♦ canapea de brânză cu verdețuri
♦ aspic de fazan
♦ terină de căprioară cu caise confiate
♦ ruladă de somon cu brânză și spanac
♦ pate de brânză de capră cu chimen
♦ pastramă de Mangaliță
♦ icre de crap
♦ ruladă de curcă cu legume
♦ vegetale și măsline
- Felul II: ♦ somon la cuptor cu sos de gorgonzola
și orez sălbatic
- Felul III: ♦ sărmăluțe în foi de viță și sărmăluțe în
foi de varză
- Felul IV: ♦ pulpă de rață
♦ cotlet de vițel la cuptor copt în vin
Bordeaux
♦ budincă de legume gratinate
♦ salată de varză albă cu morcov și mărar

Prețăluită: 430 lei



Nunta de Safir

Mezelic: ♦ galantină de prepeliță în crustă de alune de pădure

♦ pate de căprioară pe canapea în sos de mandarine

♦ pate de urdă cu izmă

♦ tartar de păstrăv de Putna

♦ foie gras pe pat de ananas

♦ unt de sardele

♦ ghiudem și babic

♦ rulou de șvaițer cu kiwi

♦ pastramă fină afumată

♦ măsline și vegetale verzi

Felul II: ♦ rulou din file de doradă cu sos de fructe de mare și conopidă gratinată

Felul III: ♦ sărmăluțe în foi de viță și sărmăluțe în foi de varză

Felul IV: ♦ mușchi de vită cu sos de rodii și orez sălbatic

♦ piept de rață cu mandarine

caramelizate și cartofi gratinați

♦ salată de rucola cu ananas și lămâie

Prețăluită: 480 lei



Nunta de Perlă

- Mezelic: ♦ pate de găscă pe pat de jeleu
♦ bastonașe de pepene galben înfășurat
în mozzarella și șuncă de Praga
♦ tarte cu fructe de mare
♦ doboș rulou
♦ ruladă de vițel umplut cu sparanghel
♦ balotină de fazan umplută cu măr
copt și cireșe confiate
♦ cremă de brânză de capră și germeni
pe castravete verde
♦ ruladă de bureți de pădure
♦ roșii *cherry*, măsline
- Felul II: ♦ rulou de păstrăv umplut cu fructe de
mare și orez cu ananas
- Felul III: ♦ sarmăluțe în foi de varză și sarmăluțe
în foi de viță
- Felul IV: ♦ medalion de mistreț cu merișoare și
cuișoare
♦ prepelițe (trei) la cuptor cu sos de
portocale caramelizate
♦ salată de rucola cu lămâie

Prețăluită: 530 lei

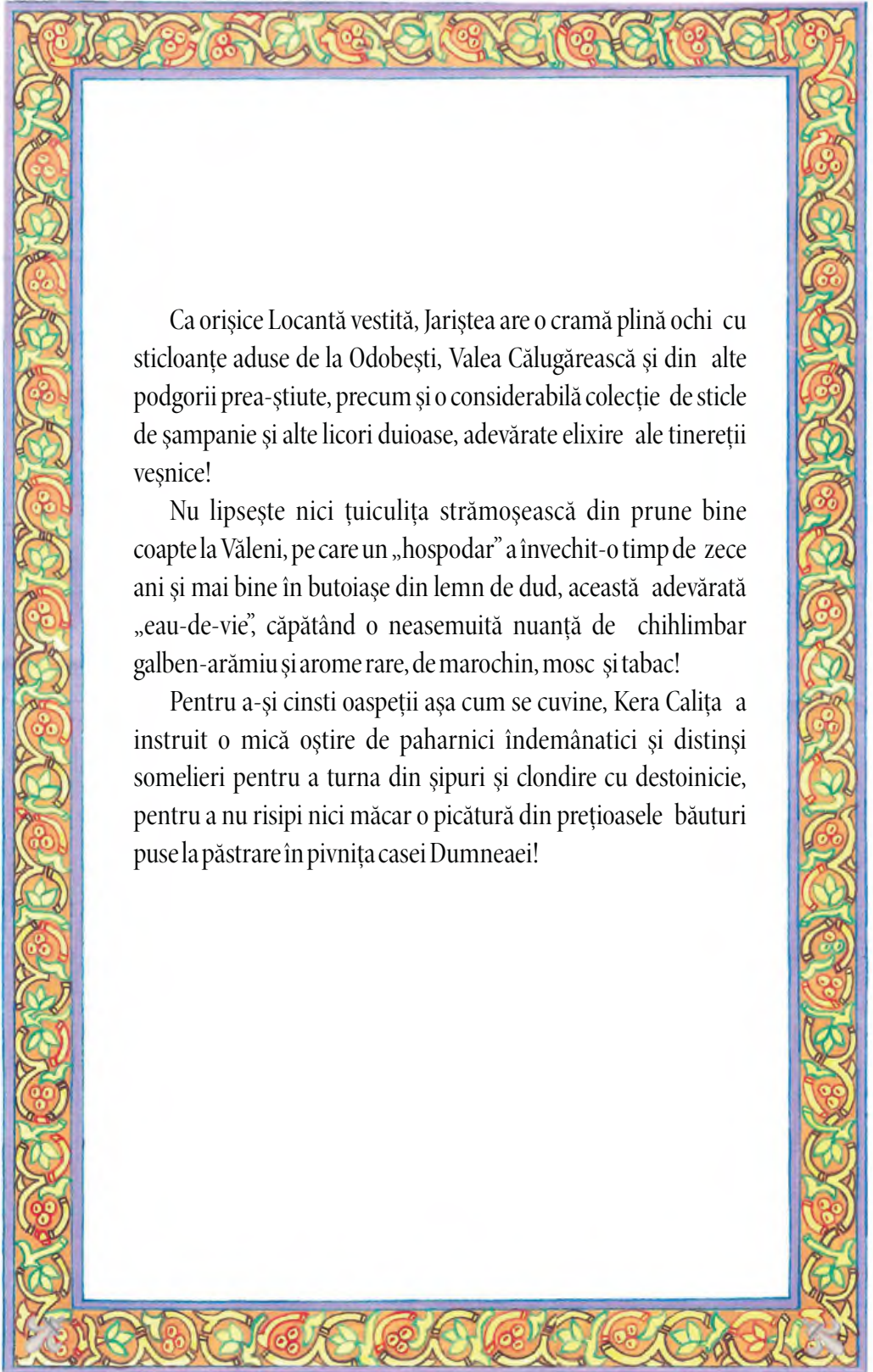




Licori alese







Ca orișice Locantă vestită, Jariștea are o crămă 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

Prețãluitã: 140 lei

Pachet de băuturi la discreție



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

Kera Calița

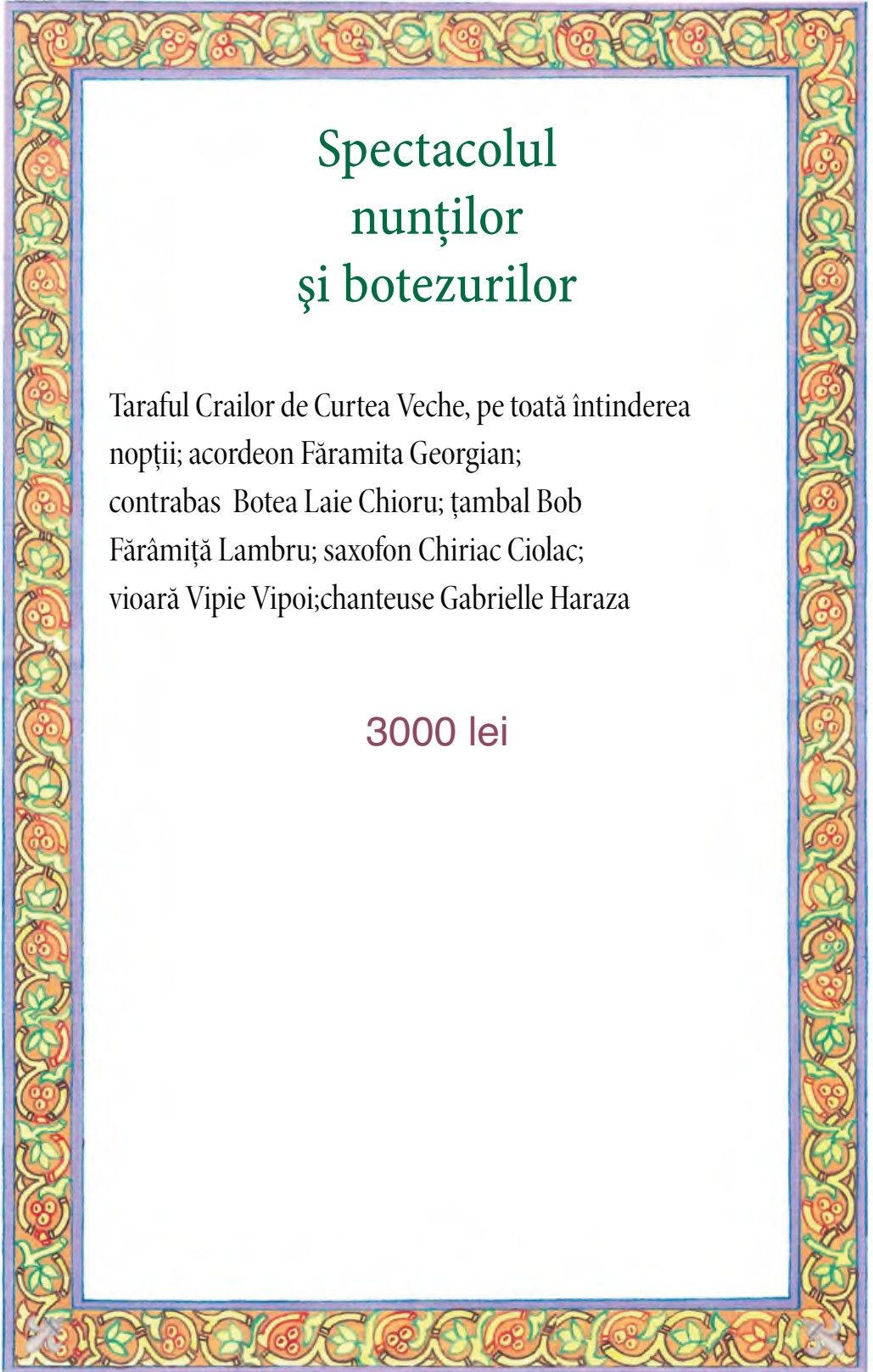
și Craii de Curtea Veche

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 gâttele 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 doftoricite 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 împărtăși 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”.

Calița 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

