



HILLDEN RESTAURANT

Bun venit!

În restaurantul nostru pregătim mâncare delicioasă pentru toți vizitatorii care sunt cazați la noi sau pentru cei care se opresc pentru un moment de relaxare și pentru bunătățile bine-cunoscute. **Chef Iustin Mazarache** pregătește preparate delicioase cu ingrediente proaspete și de cea mai bună calitate. Meniul nostru variat oferă opțiuni pentru toate gusturile, de la preparate tradiționale la specialități internaționale din zona Germaniei și nordul Italiei.

Dacă îți dorești un eveniment restrâns, în mijlocul naturii, cu un decor superb, Restaurantul Hillden din Șimon Bran este alegerea potrivită pentru a te putea bucura de fiecare moment, împreună cu cei dragi, într-o atmosferă plăcută și intimă. Restaurantul nostru este potrivit pentru orice tip de petrecere privată, pentru grupuri mici și medii. Organizăm următoarele tipuri de evenimente: aniversări, majorate, petrecere nuntă & botez, petreceri adolescenți, petreceri burlaci/ burlăcițe, petreceri pentru pensionare, aniversări de la terminarea anilor de studii, mese pentru grupuri cazate în regim half-board sau full-board pentru cursuri, team-buildinguri etc.

Welcome!

At our restaurant, we prepare delicious food for all visitors staying with us or for those who stop by for a moment of relaxation and to enjoy our well-known delicacies. **Chef Iustin Mazarache** creates delectable dishes using fresh, high-quality ingredients. Our varied menu offers options for all tastes, from traditional dishes to international specialties from the German region and northern Italy.

If you desire an intimate event amidst nature with a superb decor, Hillden Restaurant in Șimon Bran is the perfect choice to enjoy every moment with your loved ones in a pleasant and cozy atmosphere. Our restaurant is suitable for any type of private party for small to medium-sized groups. We organize the following types of events: anniversaries, coming-of-age parties, wedding & christening parties, teenage parties, bachelor/bachelorette parties, retirement parties, school reunion anniversaries, meals for groups staying on a half-board or full-board basis for courses, team-building events, etc.

Este interzisă consumarea alimentelor și a băuturilor din afara unității.
It is prohibited to consume food and beverages from outside the premises.

APERITIVE / STARTERS

Platou italian

400 g, pentru 2 pers.

salam Toscano, pancetta arrotolata, prosciutto crudo, mortadella, mozzarella di bufala DOP, provolone, gorgonzola, măslina verzi, roșii uscate, rucola

Italian platter

400 g, for 2 pax

salam Toscano, rolled bacon, prosciutto, mortadella, mozzarella di bufala DOP, provolone, gorgonzola, green olives, dried tomatoes, rocket

125
ron

Platou tradițional

400 g, pentru 2 pers.

cârnați jărănești, mușchi afumat, slănină cu usturoi, slănină afumată, tobă, caltaboș, jumări, șorici, telemea oaie, măslina, roșii, castravete, ceapă

Traditional platter

400 g, for 2 pax

peasant sausage, smoked sirloin, garlic bacon, smoked bacon, drumsticks, caltaboș, pork sausage, pork sausage, rinds, sheep's cheese, olives, tomatoes, cucumber, onions

115
ron

PASTE / PASTA

Carbonara

400 g

paste, bacon afumat, jambon, brânză tare, cremă pentru gătit, ou

pasta, smoked bacon, ham, hard cheese, cooking cream, egg

50
ron

Bolognese

400 g

paste, pulpă de vită, sos de roșii, brânză tare, pătrunjel

pasta, beef, tomato sauce, hard cheese, parsley

52
ron

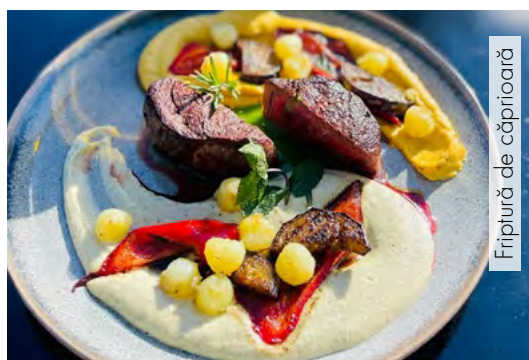
Quattro Formaggi

400 g

paste cu ou, brânză gorgonzola piccante, brânză gran regale gastro, brânză brie, cașcaval, smântână vegetală

pasta with eggs, spicy gorgonzola cheese, gran regale gastro cheese, brie cheese, cottage cheese, vegetable sour cream

55
ron



Friptură de căprioară



Antricot de vită

CIORBE / SOUPS

Ciorbă de fasole cu afumătură în pâine

450 g

Bean soup with smoked meat in bread

50
ron

Ciorba / Supa zilei

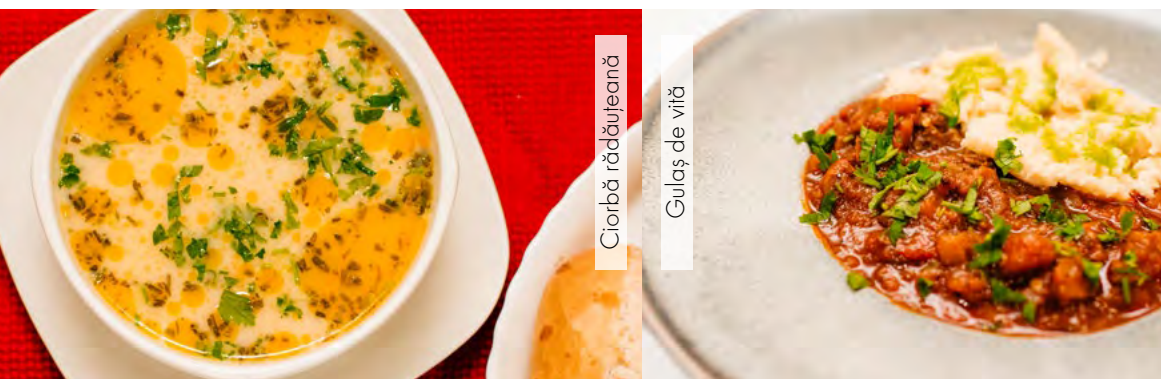
400 g

Avem 3 ciorbe/ supe proaspete în fiecare zi. Întrebați ospătarul despre ciorbele/ supele disponibile astăzi.

Soup of the day

25
ron

We have 3 fresh soups every day. Please, ask the waiter about the soups available today.



Ciorbă rădăuțeană

Gulaș de vită

PREPARATE DIN PUI / CHICKEN

Piept de pui la grătar

400 g

piept de pui, cartofi prăjiți

Grilled chicken breast

55
ron

chicken breast, French fries

Pui Crispy

400 g

pui, cartofi prăjiți, sos de usturoi

Crispy chicken

55
ron

chicken, French fries, garlic sauce

Pui Caprese

400 g

piept de pui, mozzarella, roșii, cartofi țărănești

Caprese chicken

65
ron

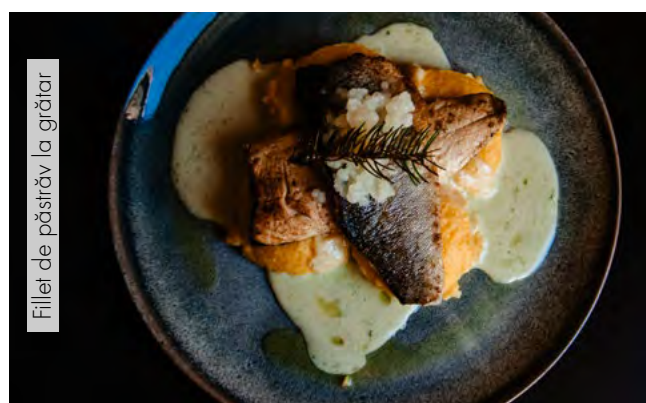
chicken breast, mozzarella, tomatoes, peasant potatoes

PREPARATE DIN PORC / PORK

<p>Șnițel special Karajorje 400 g cotlet de porc în crustă cu caimac din lapte de vacă, cartofi țărănești, salată de murături</p>	<p>Special Karajorje schnitzel 90 ron pork chop in a crust with sweet cow's milk soft cheese, peasant potatoes, pickle salad</p>
<p>Friptură de porc 450 g carne de porc, cartofi țărănești</p>	<p>Roast pork 75 ron pork, peasant potatoes</p>
<p>Ceafă de porc la grătar 400 g ceafă de porc, cartofi prăjiți</p>	<p>Grilled pork chop 60 ron pork cutlet, French fries</p>

PREPARATE DIN PEȘTE / FISH

<p>Fillet de păstrăv la grătar 380 g fillet de păstrăv la grătar cu mămăligă și mujdei</p>	<p>Grilled trout fillet 70 ron grilled trout fillet with polenta and garlic sauce</p>
<p>Platou cu pește de captură în crustă de sare 800 g pentru 2 pers. / 1600 g pentru 4 pers. întrebați ospătarul ce pește este disponibil, deoarece este în funcție de sezon și disponibilitate</p>	<p>Platter of salt-crusted wild caught fish 220/ 450 ron 800 g for 2 pax / 1600 g for 4 pax please ask the waiter what fish is available as it depends on season and availability</p>



Fillet de păstrăv la grătar



PREPARATE DIN VITĂ / BEEF

Mușchi de vită

380 g

mușchi de vită, piure de păstârnac și morcov

Beef tenderloin

180
ron

beef tenderloin, parsnip and carrot puree

Antricot de vită

340 g

antricot de vită cu cartofi dulci

Beef entrecote

140
ron

beef entrecote with sweet potatoes

Obrăjori de vită

450 g

obräjori de vită, cartofi țărănești

Beef cheeks

90
ron

beef cheeks, peasant potatoes

Gulaș de vită

450 g

gulaș din carne de vită, găluște făină

Beef goulash

68
ron

goulash from beef, flour dumplings

T-Bone

800 g, pentru 2 pers.

carne de vită cu os, cu cartofi dulci și legume la tigaie

T-Bone

800 g, for 2 pax

beef on the bone with sweet potatoes and pan-fried vegetables

300
ron



Platou șnițele vieneze pi. grup

SPECIALITĂȚI / SPECIALS

Șnițel Vienez

450 g

carne de porc, cartofi prăjiți, murături

Wiener schnitzel

90

ron

pork, French fries, pickles

Bulz ciobănesc

450 g

mămăligă, telemea oaie, brânză de burduf, unt, ou, cârnaț Virșli

Shepherd's bulz

50

ron

polenta, soft sheep's cheese known as brânză de burduf, cow cheese, bacon

Friptură de căprioară

700 g, pentru 2 pers.

carne de căprioară cu piure de morcov, țelină și legume trase la tigaie

Roast venison steak

220

ron

700 g, for 2 pax

venison with mashed carrot, celeriac and pan-fried vegetables

Friptură de bibilică

400 g

carne de bibilică cu piure de morcov, țelină și legume trase la tigaie

Roast guinea fowl

110

ron

guinea fowl meat with mashed carrot, celeriac and pan-fried vegetables

Cârnați Virșli

400 g

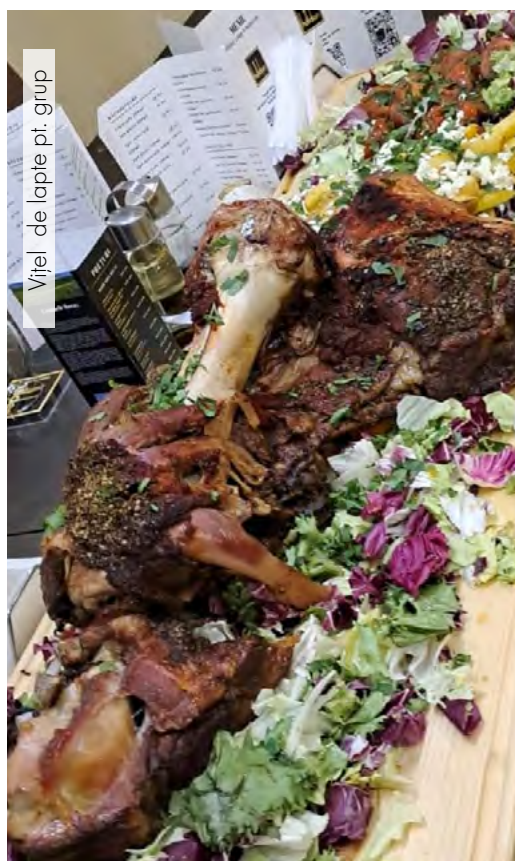
3 cârnați Virșli, cartofi prăjiți, muștar

Virșli sausages

38

ron

3 Virșli sausages, French fries, mustard



PENTRU GRUPURI / FOR GROUPS

Dacă veniți cu prietenii, comandați din timp specialități precum **porculuș de lapte** sau **vițel de lapte** (cu câteva zile înainte), **tomahawk de vită** sau **fazan, rață**, gătită întregi, ori **tigaia baciului din miel** (cu 1 zi înainte). În afara meniului, pentru grupuri de minim 8 persoane se poate comanda pe loc (fără comandă prealabilă) **Platoul Special al Berarului**.

If you are coming with friends, order in advance specialities such as **suckling pig** or **suckling veal** (a few days in advance), **beef or pheasant tomahawk**, **duck**, cooked whole, or **lamb stew** (1 day in advance). Outside of the menu, for groups of 8 persons or more, you can order on the spot (without pre-order) the Brewer's Special Platter.

GARNITURI / SIDE DISHES

Legume la tigaie	Pan-fried vegetables	15 ron
Cartofi pai	French fries	18 ron
Mămăligă	Polenta	10 ron
Pâine - buc.	Bread, pcs.	4 ron
Pâine la cuptor - buc.	Bread in oven, pcs.	10 ron
Brânză rasă	Grated cheese	6 ron
Smântână	Sour cream	6 ron
Ketchup	Ketchup	5 ron
Mujdei	Garlic sauce	8ron
Hrean	Horseradish	5 ron
Ardei iute	Chili pepper	6 ron

SALATE / SALADS, 150 g.

Salată murături	Pickle salad	18 ron
Salată castraveți murați	Pickled cucumber salad	18 ron
Salată de varză	Cabbage salad	18 ron
Salată asortată	Assorted salad	18 ron

MIC DEJUN / BREAKFAST

Mic dejun pentru adult	For adult	50 ron
Mic dejun pentru copil	For child	25 ron



DE WEEK-END /IN WEEK-END, 450 g



Burger Hilden

chiftea vită black angus, chiflă, castraveți murați, bacon, sos cheddar, salată iceberg, dulceață ceapă roșie, cheddar, cartofi dulci, cartofi prăjiți

Hilden Burger

68 ron

black Angus beef meatloaf, bread roll, pickled cucumber, bacon, cheddar sauce, iceberg lettuce, red onion jam, cheddar, sweet potato, french fries

Pizza Marguerita

38 ron

aluat dospit 36 h, sos roșii, mozzarella

36 h leavened dough, tomato sauce, mozzarella

Pizza Prosciutto Cotto

42 ron

aluat dospit 36 h, sos roșii, prosciutto cotto, mozzarella

36 h leavened dough, tomato sauce, prosciutto cotto, mozzarella

Pizza Prosciutto Crudo

42 ron

aluat dospit 36 h, sos roșii, prosciutto crudo, mozzarella

36 h leavened dough, tomato sauce, prosciutto crudo, mozzarella

Pizza Prosciutto e Funghi

43 ron

aluat dospit 36 h, sos roșii, ciuperci proaspete, prosciutto cotto, mozzarella

sos roșii, ciuperci proaspete, prosciutto cotto, mozzarella cheese

Pizza Quattro Stagioni

46 ron

aluat dospit 36 h, sos roșii, salam, prosciutto cotto, mozzarella, ciuperci, măslină

36 h leavened dough, tomato sauce, salami, prosciutto cotto, mozzarella, mushrooms, olives

Pizza Quattro Formaggi

47 ron

aluat dospit 36 h, parmezan, gorgonzola, mozzarella, camembert

36 h leavened dough, parmezan, gorgonzola, mozzarella, camembert

Pizza Diavola

43 ron

aluat dospit 36 h, sos roșii, ardei iute, salam picant, mozzarella

36 h leavened dough, tomato sauce, chilli peppers, spicy salami, mozzarella

DESERT / DESSERTS

Papanași fierți

200 g
cu dulceață de afine

Papanași prăjiți

200 g
cu dulceață de afine

Clătite bănățene

300 g
cu brânză cremoasă și stafide, sos de vanilie, acoperite de bezea caramelizată

Clătite

250 g
cu spumă de vin

Înghețată italiană

95 g
decorată cu alune de pădure și ciocolată

Ștrudel cu mere

350 g
cu înghețată

Boiled papanasi

with blueberry jam

45
ron

Fried papanasi

with blueberry jam

45
ron

Pankes from Banat

with cream cheese and raisins, vanilla sauce, topped with caramelized meringue

50
ron

Pankes

with wine foam

45
ron

Gelato

decorated with hazelnuts and chocolate

35
ron

Apple strudel

with icecream

45
ron



Clătita bănățeană



Înghețată



CAFEA & CEAI / COFFEE & TEA

Expresso scurt	14 ron	Cappucino	18 ron
Expresso lung	14 ron	Latte Macchiato	18 ron
Ristretto	14 ron	Ceai, 300 ml	15 ron
	14 ron	Ciocolată caldă, 200 ml	18 ron

RĂCORITOARE / SODAS

Limonadă, 400 ml Cocos / Mango / Căpșuni	25 ron	Fanta, 330 ml Portocale / Struguri	14 ron
Apă minerală, 330 ml Plată / Carbogazoasă	12 ron	Sprite, 330 ml	14 ron
Apă minerală, 750 ml Plată / Carbogazoasă	18 ron	Schweppes, 330 ml Kinley / Mandarin / Bitter Lemon	14 ron
Coca Cola, 330 ml Regular / Zero	14 ron	Cappy, 330 ml Piersici / Portocale / Pere / Cireșe	14 ron

COCKTAILURI / COCKTAIL

Gin Tonic, 250 ml	35 ron	Green Apple, 250 ml	35 ron
Apperol Spritz, 250 ml	35 ron	Margarita, 250 ml	35 ron
Cuba Libre, 250 ml	35 ron	Mai Tai, 250 ml	35 ron
Negroni, 250 ml	35 ron		

TĂRIE / SPIRITS

Jack Daniel`s, 50 ml	25 ron	Rom negru, 50 ml	23 ron
Whisky Glenlivet, 50 ml	40 ron	Rom alb, 50 ml	23 ron
Founders Reserve, 50 ml	40 ron	Vodka, 50 ml	17 ron
Whisky Glenfiddich, 50 ml	30 ron	Campari, 50 ml	19 ron
Gin, 50 ml	22 ron	Martini Rose, 50 ml	12 ron
Tequila, 50 ml	25 ron	Jagermeister, 50 ml	17 ron



BERE / BEER

Ursus, 330 ml	18 ron	Peroni 0% alcool, 330 ml	17 ron
Peroni, 330 ml	18 ron	Ursus Cooler, 330 ml	17 ron
Gutenberg, 500 ml - blondă	20 ron		
Eschenbacher, 500 ml - neagră	20 ron		
Kapuziner weissbier, 500 ml	28 ron		
Hornecker dunkel, 500 ml	28 ron		





VIN / WINE

Castel Huniade, 750 ml
Fetească Regală - Alb demisec

95 ron

Castel Huniade, 750 ml
Roze demisec

95 ron

Muscat Otonel, 750 ml
Alb demisec

115 ron

Roze, 750 ml
Demisec

115 ron

Cocoș Viogner, 750 ml
Alb demisec

115 ron

Regno Recaş, 750 ml
Roze demisec

115 ron

Gama Selene, denumită așa după întruparea Lunii în mitologia greacă, reunește vinuri roșii ample, seci, nefiltrate, baricate optim (între 6 și 9 luni). Vinurile din această gamă sunt create de Nora Iriarte, oenolog inclus în TOP 100 cei mai buni vinificatori din lume.

Solo Quinta, 750 ml
Alb sec

250 ron

Solo Quinta este un vin rar, născut din dragostea pentru vin a lui Hartley Smithers, oenolog inclus în TOP 100 cei mai buni vinificatori din lume. Solo Quinta Alb este un cupaj neobișnuit, între patru soiuri albe și un soi roșu vinificat în alb, care se schimbă în fiecare an.

Castel Huniade: cea mai bogată gamă a Cramelor Recaş, creată în onoarea lui Iancu de Hunedoara, cel care ne-a lăsat Palatul Muzeului Banatului din Timișoara (denumit și Castel Huniade) și prima atestare documentară a viilor din Recaş (1447).

Castel Huniade, 750 ml
Cabernet Sauvignon - Roșu sec

95 ron

Cuvée Rouge, 750 ml
Demisec

115 ron

Selene, 750 ml
Cabernet Sauvignon

215 ron

Cuvée Überland, 750 ml
Roșu sec

290 ron

Super Premium Cuvée Überland este un vin deosebit, obținut prin procesul „tăierea rugului”. În compoziția sortimentului intră struguri din soiurile Cabernet Sauvignon și Merlot, culeși atunci când ating maturitatea. Pentru a beneficia de o concentrație maximă a aromei, strugurii sunt uscați și deshidratați tăind rugul pe care aceștia cresc. După 10-20 de zile, apa se evaporă din struguri, iar aroma și zaharurile devin mai concentrate, conturând note florale. Sortimentul este unul extrem de armonios, mariajul dintre cele două soiuri fiind unul de excepție. Super Premium Cuvée Überland este un vin elegant și sofisticat.

PROSECCO

San Martino 99 Prosecco
DOC Treviso Brut, 750 ml

105 ron

Drusian Valdobbiadene
Prosecco Extra Dry DOCG,
750 ml

185 ron

Prosecco Brut este, poate, cel mai popular tip de vin spumant. Este un vin sec cu nuanțe dulcegi, foarte ușor de asociat culinar. Prosecco Extra Dry este un vin spumant perfect ca aperitiv. Nivelul de zahăr se resimte ceva mai mult decât la un spumant Brut.



ALERGENI / ALERGENS

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare, sau hibridi ai acestora) și produse derivate 2. Crustacee și produse derivate 3. Ouă și produse derivate 4. Pește și produse derivate 5. Arahide și produse derivate 6. Soia și produse derivate 7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză) 8. Fructe cu coajă, de exemplu migdale, alune de pădure, nuci, fistic, nuci macadamia, precum și produse derivate 9. Țelină și produse derivate 10. Muștar și produse derivate 11. Semințe de susan și produse derivate 12. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru, exprimate în SO₂ 13. Lupin și produse derivate 14. Moluște și produse derivate | <ol style="list-style-type: none"> 1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridized strains) and products thereof 2. Crustaceans and products thereof 3. Eggs and products thereof 4. Fish and products thereof 5. Peanuts and products thereof 6. Soybeans and products thereof 7. Milk and products thereof (including lactose) 8. Nuts, for example, almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, macadamia nuts, and products thereof 9. Celery and products thereof 10. Mustard and products thereof 11. Sesame seeds and products thereof 12. Sulfur dioxide and sulfites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/liter, expressed as SO₂ 13. Lupin and products thereof 14. Mollusks and products thereof |
|---|---|

Menu	Alergeni/ Alergens
Platou Italian / Italian platter	7, 12
Platou traditional / Traditional platter	7, 10
Paste Carbonara / Carbonara Pasta	1, 3, 7
Paste Bolognese / Bolognese Pasta	1, 3, 7
Paste Quattro Formaggi / Quattro Formaggi Pasta	1, 3, 7
Ciorbă de fasole cu afumătură în pâine / Bean soup with smoked meat in bread	1, 3, 7, 9
Ciorba / Supa zilei / Soup of the day	1, 3, 7, 9
Piept de pui la grătar / Grilled chicken breast	
Pui Crispy / Crispy chicken	1, 3, 7
Pui Caprese / Caprese chicken	7
Șnițel special Karajorje / Special Karajorje Schnitzel	1, 3, 7
Friptură de porc / Roast pork	
Ceafă de porc la grătar / Grilled pork chop	

ALERGENI / ALERGENS

Menu	Alergeni/ Alergens
Fillet de păstrăv la grătar / Grilled trout fillet	4
Platou cu pește de captură în crustă de sare / Platter of salt-crusted wild caught fish	4
Mușchi de vită / Beef tenderloin	
Antricot de vită / Beef entrecote	
Obrăjori de vită / Beef cheeks	
Gulaș de vită / Beef goulash	
T-Bone	
Șnițel Vienez / Wiener schnitzel	1, 3, 7
Bulz ciobănesc / Shepherd's bulz	3, 7
Friptură de căprioară / Roast venison steak	9
Friptură de bibilică / Roast guinea fowl	9
Cârnați Virșli / Virșli sausages	10
Legume la tigaie / Pan-fried vegetables	
Cartofi pai / French fries	
Mămăligă / Polenta	
Pâine / Bread	1
Pâine la cuptor / Bread in oven	1
Brânză rasă / Grated cheese	7
Smântână / Sour cream	7
Salată murături / Pickle salad	
Salată castraveți murați / Pickled cucumber salad	
Salată de varză / Cabbage salad	
Salată asortată / Assorted salad	
Burger Hillden / Hillden Burger	1, 3, 7, 10
Pizza Marguerita	1, 7
Pizza Prosciutto Cotto	1, 7
Pizza Prosciutto Crudo	1, 7
Pizza Prosciutto e Funghi	1, 7
Pizza Quattro Stagioni	1, 7
Pizza Quattro Formaggi	1, 7
Pizza Diavola	1, 7
Papanasi fierți / Boiled papanasi	1, 3, 7
Papanasi prăjiți / Fried papanasi	1, 3, 7
Clătite bănațene / Pankes from Banat	1, 3, 7
Clătite / Pankes	1, 3, 7
Încheta italiană / Gelato	3, 7, 8