

EMOȚIE ÎN FIECARE DETALIU

SAGA EVENTS



VICTORIA

MENIU

À LA CARTE

2026

GUSTURI LOCALE ~ AROME AUTENTICE



Brânză cu Dor de la Poalele Făgărașului 230 gr

45 Lei

Platou cu selecție de brânzeturi locale, alese cu grijă: telemea, caș proaspăt, cașcaval și brânză cu roșii și ierburi de Provence. Gust autentic, cu iz de munte.

Grupa de alergeni: 7

Peneș – Mici de Curcan cu Cartofi Prăjiți 250 / 200 gr

35 Lei

Patru mici suculenți din carne de curcan, pregătiți din produs refrigerat, serviți cu cartofi prăjiți crocanți și muștar clasic. Gust ușor, dar plin de savoare.

Grupa de alergeni: 10

Aripioare de Curcan cu Cartofi și Sosul Casei 450 / 200 gr

50 Lei

Aripioare de curcan rumenite, servite cu cartofi prăjiți aurii și sosul casei — o combinație cremoasă de maioneză, smântână, boia și condimente.

Crocant la exterior, fraged și aromat în interior.

Grupa de alergeni: 7

Kebab de Curcan cu Cartofi, Salată și Sos Special 250 / 300 gr

50 Lei

Kebab succulent din carne de curcan, servit cu cartofi chips crocanți, mix de salată proaspătă și un sos special al casei. O alegere savuroasă, cu influențe orientale.

Grupa de alergeni: 3,7



ANTREURI

Salată de vinete cu roșii 150 gr

28 Lei

Un deliciu autentic românesc: vinete coapte și tocate mărunt, amestecate cu ceapă fină, ulei și un praf de sare, servite alături de felii de roșii proaspete și pâine prăjită crocantă. Gust simplu, curat, de vară românească.

Grupa de alergeni: 1

Mozzarella Pane Crocantă 225 gr

39 Lei

Bucăți de mozzarella fină, învelite într-o crustă aurie de făină, ou și pesmet, prăjite până la perfecțiune. Crocant la exterior, cremos și savuros în interior – gustarea ideală pentru orice moment al zilei.

Grupa de alergeni: 1,3,7

Pui de Bere 150 gr

45 Lei

Piept de pui fraged, rumenit ușor în făină, acoperit cu un strat catifelat de sos Bechamel și completat cu roșii coapte, măslina aromate și un strop din sosul casei – secretul gustului intens. Perfect lângă o bere rece!

Grupa de alergeni: 1,7

CIORBE / SUPE

Gulaș Ardelenesc Tradițional 300 ml / 100 gr

27 Lei

Rețetă inspirată din inima Ardealului: carne fragedă de vițel, cartofi fierți în zeamă aromată, ceapă, boia dulce și iute, chimen și un strop din pasta clasică de gulaș. Gust intens, bine condimentat, exact ca în ceaunul de acasă!

Ciorbă de Burtă cu Smântână și Usturoi 300 ml / 100 gr

22 Lei

O ciorbă ca la mama acasă: burtă fragedă, gătită îndelung în supă de vită, îmbogățită cu smântână cremoasă, ou și usturoi aromat. Gogoșar murat și un praf de sare și piper completează gustul autentic. O porție de confort și tradiție în fiecare lingură!

Grupa de alergeni: 3,7

Supă Cremă de Ciuperci 300 ml

23 Lei

O supă catifelată din ciuperci proaspete, gătite cu ceapă și unt, îmbogățită cu smântână fină. Condimentată cu sare și piper, este o adevărată delicatesă, perfectă pentru o pauză de gust sau ca început de masă.

Grupa de alergeni: 7

Ciorba Zilei 300 ml / 100 gr

19 Lei

Fiecare zi aduce un gust diferit, dar mereu delicios și sănătos: ciorbă de vacuță / pui / legume / fasole cu ciolan afumat/ perișoare.

Chiflă - 1,5 Lei

Smântână și ardei iute - GRATUIT



PASTE

Spaghete Picante cu Piept de Curcan 400 gr

45 Lei

Spaghete servite "al dente", învăluite într-un sos ușor picant, cu piept de curcan fraged, broccoli, morcov, ardei roșu și usturoi. Un strop de peperoncino și unt le dau un gust deosebit, perfect echilibrat între savoare și intensitate.

Grupa de alergeni: 1,7

Penne cu Pui în Sos Cremos de Roșii 400 gr

45 Lei

Penne fragede, combinate cu piept de pui fraged, într-un sos cremos de roșii și smântână. Asezonate cu usturoi, oregano, busuioc și presărate cu parmezan ras - pentru un gust desăvârșit și o aromă inconfundabilă.

Grupa de alergeni: 1,7

Penne cu Sos Roșu și Parmezan 400 gr

40 Lei

Penne "al dente", în sos clasic de roșii, infuzat cu oregano și busuioc proaspăt și presărate cu parmezan ras.

O rețetă simplă, dar plină de savoare, perfectă pentru iubitorii de paste autentice.

Grupa de alergeni: 1,7

Spaghete carbonara 400 gr

45 Lei

Spaghete "al dente", îmbrăcate într-un sos cremos din smântână, gălbenuș de ou și parmezan, cu bucăți rumenite de bacon crocant. Un preparat clasic italian, reinterpretat cu delicatețe, pentru un gust bogat, echilibrat și reconfortant.

Grupa de alergeni: 1,3,7

SALATE

Salată SAGA 400 gr

44 Lei

Un amestec generos de salată proaspătă, piept de curcan fraged, brânză feta, roșii cherry zemoase și bacon. Crutoanele aurii adaugă textură, iar sosul cremos pe bază de smântână, miere și muștar Dijon cu boabe, aduce un echilibru perfect între dulce, acrișor și savuros.

O combinație completă și satisfăcătoare.

Grupa de alergeni: 7,10

Salată cu Legume și Ton 400 gr

44 Lei

Un bol plin de prospețime: salată iceberg, porumb dulce, roșii, castraveți și ardei gras roșu, toate acompaniate de ton succulent. Stropită cu ulei de lămâie și un praf de sare, această salată este ușoară, echilibrată și revigorantă – ideală pentru zilele în care vrei ceva hrănitor, dar lejer.

Grupa de alergeni: 4

Salată de Primăvară 400 gr

39 Lei

Un mix crocant și cremos de salată iceberg, șuncă, mozzarella delicată, castraveți și roșii cherry. Sosul pe bază de maioneză, smântână și piper completează perfect această salată simplă, dar plină de prospețime și gust – un tribut al culorilor și savorilor primăverii.

Grupa de alergeni: 7

PREPARATE LA GRĂȚAR

Piept de Pui la Grătar 200 gr

38 Lei

Piept de pui dezosat, condimentat cu piper negru și sare, gătit la grătar până devine fraged și succulent. O alegere clasică și sănătoasă, perfectă pentru orice masă.

Piept de Curcan la Grătar 200 gr

38 Lei

Piept de curcan dezosat, aseasonat cu piper negru și sare, gătit pe grătar pentru un gust intens și o textură fragedă. O opțiune ușoară și gustoasă pentru iubitorii de carne albă.

Pulpă de Pui Dezosată la Grătar 200 gr

33 Lei

Pulpă de pui dezosată, cu un amestec simplu de piper negru și sare, gătită la grătar până devine aurie și crocantă la exterior, dar succulentă la interior. Perfectă pentru o masă savuroasă.

PREPARATE LA GRĂȚAR

Ceafă de Porc la Grătar 200 gr

33 Lei

Ceafă de porc, condimentată cu piper negru și sare, gătită pe grătar pentru a obține o crustă crocantă și un interior succulent.

O opțiune bogată în savoare, ideală pentru iubitorii de carne mai intensă.

Mix Grill 750 / 300 gr

96 Lei

Un platou generos pentru două persoane, cu un mix savuros de cârnăciori, ceafă de porc fragedă, piept de curcan la grătar și mititei succulenți. Servit cu garnitură de cartofi aurii și sosul casei.

Gustul grătarului adevărat, într-o porție pe măsură.

Grupa de alergeni: 7

PREPARATE DIN PEȘTE

Pește în Fulgi de Porumb cu Sos de Usturoi și Lime 200 / 200 gr

55 Lei

File de lup de mare, acoperit cu fulgi crocanți de porumb, gătit perfect și servit alături de cartofi chips aurii și crocanți sau pireu. Un sos fin de usturoi și lime completează gustul rafinat al acestui preparat.

Grupa de alergeni: 4,7

Somon la Cuptor cu Sos Olandez și Garnitură de Orez Aromat 200 / 200 gr

75 Lei

File de somon proaspăt, copt la cuptor până la perfecțiune, acompaniat de un sos olandez cremos și o garnitură de orez parfumat. O combinație elegantă și delicioasă, perfectă pentru iubitorii de pește fin.

Grupa de alergeni: 3,4,7

FEL PRINCIPAL

Șnițel – Specialitatea Bucătarului Saga 400 / 200 gr

67 Lei

Piept de pui fraged, trecut prin făină și ou, prăjit până devine auriu și crocant, acoperit cu un sos cremos de ciuperci, pregătit cu smântână, lapte și făină. Se servește cu pâine în ou, mozzarella pane cu crustă crocantă, cartofi prăjiți și salată asortată. Un preparat consistent, cu texturi diverse și gust bogat – semnătura bucătarului.

Grupa de alergeni: 1,3,7

Iahnie de Fasole cu Ciolan 400 / 200gr

65 Lei

Ciolan de porc fraged, gătit încet alături de fasole albă, ceapă, ardei gras și pastă de tomate. Un preparat consistent și plin de savoare, perfect pentru o masă reconfortantă.

Ceafă cu Piper Multicolor și Cartofi (la alegere) 200 / 200 gr

56 Lei

Ceafă de porc fragedă, gătită într-un sos cremos pe bază de smântână dulce, piper multicolor și un strop de cognac. Servită alături de cartofi și ardei copt, cu un accent de muștar Dijon cu boabe, pentru un plus de aromă.

Grupa de alergeni: 7,10

Deliciu Vită Saga 200 / 150 gr

79 Lei

Carne de vită fragedă, gătită lent pentru un gust intens și succulent, servită cu un sos cremos de gorgonzola și smântână, ușor sărat și aromat cu piper. Preparatul poate fi completat cu o garnitură la alegere, pentru un plus de echilibru și rafinament în farfurie.

Grupa de alergeni: 7

Coastă Succulentă cu Sosul Casei și Cartofi Prăjiți 450 / 200 gr

69 Lei

Coaste de porc fragede, gătite lent și glazurate cu sosul casei, servite cu cartofi prăjiți aurii. O combinație bogată și satisfăcătoare pentru iubitorii de preparate consistente.

Grupa de alergeni: 3,7

Ciolan cu Varză Roșie 400 / 200 gr

66 Lei

Ciolan de porc gătit încet și acompaniat de varză roșie, aseasonat cu sare și piper. O rețetă clasică, cu un gust robust și o textură perfectă.

Ceafă Pane Crocantă cu Cartofi și Sos Dijon 250 / 200 gr

59 Lei

Ceafă de porc fragedă, trecută prin făină, ou și pesmet, prăjită până capătă o crustă aurie și crocantă. Servită cu cartofi prăjiți, decorată cu ardei copt și un sos fin de muștar Dijon cu boabe. Un preparat cu gust bogat și texturi perfecte.

Grupa de alergeni: 1,3,7,10

FEL PRINCIPAL

Mămăliguță cu Brânză și Smântână 250 / 220 gr **39 Lei**

Mămăligă caldă, moale și aurie, servită cu brânză sărată și smântână proaspătă.

Un preparat tradițional românesc, reconfortant și plin de gust autentic.

Grupa de alergeni: 7

Șnițel de Curcan cu Garnitură la Alegere 400 / 200 gr **59 Lei**

Piept de curcan fraged, trecut prin făină, ou și pesmet, prăjit până devine crocant și auriu.

Servit cu garnitura preferată — fie cartofi prăjiți, piure, legume la tigaie sau orez.

Un preparat clasic și versatil, potrivit pentru orice gust.

Grupa de alergeni: 1,3,7

Șnițel Gourmet 400 / 200 gr **65 Lei**

Piept de pui fraged, acoperit cu o crustă crocantă de pesmet și mozzarella topită, servit alături de un sos cremos de ciuperci, preparat cu smântână, lapte, făină și cartofi chips crocanți.

O combinație perfectă de arome bogate și texturi contrastante.

Grupa de alergeni: 1,3,7

GARNITURI

Cartofi Prăjiți 200 gr **13 Lei**

Cartofi aurii, crocanți la exterior și moi la interior, prăjiți perfect pentru a însoți orice preparat.

Cartofi Chips 200 gr **13 Lei**

Felii subțiri de cartofi, prăjite până devin crocante și aurii. Alternativa ideală la cartofii clasici.

Legume la Tigaie 200 gr **19 Lei**

Un amestec proaspăt de ciuperci, ceapă, ardei, dovlecel și vinete, sotate ușor pentru a-și păstra gustul și textura naturală.

Grupa de alergeni: 7

Orez cu Legume 200 gr **19 Lei**

Orez pufos, gătit împreună cu legume proaspete, precum ardei, morcov, dovlecel și mazăre, pentru un gust echilibrat și o textură ușor crocantă. O garnitură colorată și plină de savoare.

Piure de Cartofi 150 gr **15 Lei**

Cartofi fierți și pasați fin, cu unt și un strop de lapte — cremos, delicat și reconfortant.

Grupa de alergeni: 7

SALATE SIDE

Salată de roșii 140 gr **15 Lei**

Roșii proaspete, feliate și asezonate cu sare și un strop de ulei. O alegere simplă și gustoasă, perfectă pentru a însoți preparatele principale.

Salată de varză albă 140 gr **15 Lei**

Varză albă proaspătă tocată, frecată ușor cu sare și stropită cu ulei. Crocantă, ușoară și răcoritoare - o garnitură clasică pentru orice fel tradițional.

Salată de murături 140 gr **15 Lei**

Mix de castraveți, gogonele și gogoșari în oțet. Gust acrișor și intens, perfect pentru a echilibra preparatele mai bogate.

Salată asortată 140 gr **15 Lei**

Roșii, castraveți și ardei gras, tăiate proaspăt și asezonate simplu. O salată ușoară, colorată și revigorantă, potrivită pentru orice masă.

SOSURI

Sosul Casei 60 gr

6 Lei

O combinație secretă de maioneză, smântână, usturoi și condimente pentru carne de pui, porc sau vită. Un sos savuros, perfect pentru a adăuga savoare preparatelor tale preferate.

Grupa de alergeni: 7

Sos Chilli 60 gr

6 Lei

Un sos picant, intens, cu chilli proaspăt, care va da o explozie de gust oricărui preparat.

Pentru iubitorii de condimente picante.

Sos Muștar 60 gr

6 Lei

Sos muștar clasic, cu o aromă ușor picantă și un gust fin, perfect pentru a completa grătarul sau preparatele din carne.

Grupa de alergeni: 10

Sos Dulce Acrișor 60 gr

6 Lei

Un sos echilibrat, cu o combinație de note dulci și acrișoare, ideal pentru a însoți preparatele din carne sau legume.

Sos Usturoi 60 gr

6 Lei

Un sos cremos pe bază de smântână, usturoi proaspăt, sare și piper, care va adăuga un gust intens și rafinat preparatelor tale.

Grupa de alergeni: 7

Sos ketchup 60 gr

6 Lei

Sos maioneză 60 gr

6 Lei

Grupa de alergeni: 7

Telemea rasă 60 gr

6 Lei

Grupa de alergeni: 7

DESERT

Papanași cu Smântână și Dulceață 180 gr

22 Lei

Papanași rumeniți, preparați din brânză proaspătă de vaci, ou, făină, coajă de lămâie și portocală.

Serviți cu smântână și dulceață la alegere – afine, căpșuni sau fructe de pădure.

Un clasic românesc, irezistibil de gustos.

Grupa de alergeni: 1,3,7

Clătite Siciliene cu Banane, Ciocolată și Înghețată 160 gr

25 Lei

Clătite pufoase, preparate dintr-un aluat fin cu făină, lapte, ou și Fanta de portocale – pentru o textură aerată și o aromă ușor fructată. Sunt umplute cu banane feliate, presărate cu nucă și scorțișoară, servite cu topping de ciocolată, frișcă și o cupă de înghețată.

Un desert savuros cu influențe mediteraneene și accente jucăușe.

Grupa de alergeni: 1,3,5,7

Înghețată Asortată cu Topping 120 gr

22 Lei

Trio de înghețată cremoasă în arome rafinate: ciocolată intensă, vanilie delicată și fructe de pădure aromate.

Servită cu un topping la alegere, pentru un final dulce, răcoritor și perfect echilibrat.

Grupa de alergeni: 7

DIVERSE

Caserolă

2 Lei

