



RESTAURANTUL  
CASA DE CEAI

Meniu

# Casa de ceai, refugiul Reginei Maria

## Casa de ceai Restaurant, Queen Marie's refuge

Domeniul Bran a fost dăruit de brașoveni Reginei Maria în anul 1920, în semn de recunoștință pentru contribuția adusă la realizarea Marii Uniri.

Regina Maria a demarat cu entuziasm lucrările de amenajare și renovare, transformând Castelul Bran, dintr-o fortificație militară rece și neprimitoare, într-o reședință caldă, unică prin decorațiunile interioare. Micul hambar de la poalele castelului a fost transformat, cu ajutorul celebrului arhitect ceh Karel Liman, în casă de ceai. Între anii 1923 – 1929 cea mai iubită regină a tuturor românilor își aclimatizează sufletul englezesc cu zona înconjurătoare plantând verdeață și flori, dalii, crini și trandafiri, amenajând un frumos lac, finalizat în 1925, care a fost populat cu nuferi, pești și lebede. A secondat-o în crearea grădinii nu mai puțin celebrul peisagist german Friederich Rebhuhn, cunoscut, de asemenea, pentru modernizarea Parcului Cișmigiu și pentru realizarea grădinilor regale de la Palatele Cotroceni și Peleş.

Până la moartea Reginei Maria în anul 1938, Branul a fost, alături de Balcic, reședință de suflet a reginei, motiv pentru care a lăsat-o moștenire cu legat particular Principesei Ileana, prințesa iubită a României și fiică favorită a reginei.

Furată, prădută, lăsată în paragină de către regimul comunist, Casa de ceai renaște odată cu restaurarea realizată în anul 2017 sub atenta supraveghere a nepotului Reginei Maria, ASIR Arhiducele Dominic Habsburg și sub semnătura arhitectului Remus Hârșan, de către Compania de Administrare a Domeniului Bran.

Bran Estate was offered by Brașov citizens to Queen Marie in 1920, as a sign of gratitude for her contribution to the unification of Romania.

Queen Marie enthusiastically started the renovation and redecoration works and she soon turned Bran Castle from a cold and unwelcoming military fortress into a warm residence, unique through its interior decor. The small barn at the bottom of the castle was transformed, with the help of the famous Czech architect Karel Liman, into a tea house. Between 1923 and 1929, the most beloved queen of all Romanians integrates her English soul with the surrounding area, by planting greenery and flowers, dahlias, lilies and roses and by arranging a beautiful lake, that was populated by water lilies, fish and swans. The works were finished in 1925. The famous German landscape artist Friederich Rebhuhn, also known for modernizing Cismigiu park and for creating the royal gardens at Cotroceni and Peles palaces, has seconded her.

Until Queen Marie's death, in 1938, Bran was very close to her heart, together with Balcic, which is why she left it in will to Princess Ileana, Romania's beloved princess and the Queen's favorite daughter.

Stolen, plundered and abandoned by the Communist regime, Casa de ceai Restaurant comes back to life once more with the restoration performed in 2017, under the close supervision of HIRH Archduke Dominic Habsburg, Queen Marie's grandson and under the signature of architect Remus Hârșan, by Bran Estate Administration Company.

# Mic dejun

Breakfast

Unt, brânză, miere, gem, nuci și fistic, fructe proaspete & ouă preparate la alegere  
A choice of butter, cheese, jam, walnuts and pistachios, fresh fruits and eggs cooked your style

**ALERG. \*1, 3, 5, 7, 8**

350g ... **42lei**

Brânzeturi dulci și sărate, preparate din carne, legume proaspete & ouă gătită la alegere  
Choice of sweet and salted cheese, cold cuts, fresh vegetables and eggs cooked your style

**ALERG. \*1, 3, 7, 9, 10**

350g ... **42lei**

Micul dejun include 100 ml fresh citrice, espresso / ceai,  
precum și pâine diversă (cu semințe, prăjită, crostini)  
Breakfast includes a glass of fresh citrus juice (100ml), espresso / tea,  
various breads (seeds, toasted, crostini)

**ALERG. \*1 \*8 \*11**

Gustări alese

Snacks

## APERITIVE STARTERS

Unt sărat cu trufe  
Salted butter with truffles  
**ALERG. \*7**  
30g ... **8 lei**

Pate de casă cu sos din rubarbă și mirodenii  
Homemade liver pate with rhubarb sauce and spices  
**ALERG. \*7, 8, 9, 10, 11**  
70g ... **8 lei**

Cremă de jumări cu untură aromată și pâine prăjită  
Cream made from pork cracklings and lard with toasted bread  
**ALERG. \*1, 10**  
80g ... **8 lei**

## GUSTĂRI VEGETARIENE RECI VEGETARIAN COLD SNACKS

Duo de zacuscă cu trufe & fasole  
Vegetable dip with truffles and kidney beans  
**ALERG. \*9**  
150g ... **18 lei**

Cremă de fasole / năut & ceapă roșie călită și semințe românești prăjite  
Beans / chickpea cream, tempered red onion and roasted Romanian seeds  
**ALERG. \*11**  
150g ... **18 lei**

Fiecare preparat este însoțit de pâine diversă (cu semințe, prăjită, crostini).  
Each dish is accompanied by various breads (seeded, toasted, crostini).  
**ALERG. \*1, 8, 11**

**TARTE CALDE**  
WARM TARTS

Tartă cu amestec de ciuperci, ceapă și verdeturi în aluat fraged & sos de smântână cu ragout de trufe  
Mushrooms, onions and greens, in short pastry tart with sour cream sauce and truffle ragout

**ALERG. \*1, 3, 7**

220g ... **35 lei**

Tartă cu spanac, brânză sărată și caș afumat, în aluat fraged & sos de iaurt cu mentă  
Spinach, salted and smoked cheese, in short pastry tart with minty yoghurt sauce

**ALERG. \*1, 3, 7**

220g ... **35 lei**

Tartă cu carne, legume și sos de roșii cu țelină  
Meat and vegetable tart with tomato and celery sauce

**ALERG. \*1, 3, 7, 9**

220g ... **35 lei**

## **BUCATE GRATINATE**

### **HOT DISHES AU GRATIN**

Mămăligă la cuptor & brânză maturată cu chimen, brânză de burduf, smântână,  
și, opțional, cânat de casă și jambon  
Oven-baked polenta with matured cumin cheese, local sheep cheese, sour cream,  
homemade sausages and bacon (optional)

**ALERG. \*7**

280/320g ... **28/35 lei**

Legume la cuptor (dovlecei, vinete, fenicul, rădăcinoase, ceapă coaptă, usturoi copt)  
gratinate cu brânză albastră & lipie crocanta  
Vegetables au gratin (zucchini, eggplant, fennel, root vegetables, baked onions, baked garlic),  
blue cheese & crispy pita bread

**ALERG. \*1, 7, 9, 11**

280g ... **35 lei**



# Salate

Salads

### **SALATĂ ELISABETA**

Piept de rață, salată iceberg, rucola, radicchio, prune uscate, pere / fructe de sezon și sos de fructe negre  
Duck breast, iceberg lettuce, rucola, radicchio, prunes, pears / seasonal fruits & wild berries sauce

**ALERG. \*1**

380g ... **34 lei**

### **SALATĂ MARIA**

Salate dulci-amăru, legume de sezon, boabe de năut, cartofi, ciuperci rumenite  
și amestec de semințe cu sos de muștar dulce (vegetarian)  
Bitter-sweet lettuce, seasonal vegetables, chickpeas, potatoes, roasted mushrooms  
and seeds mix with sweet mustard sauce (vegetarian)

**ALERG. \*1, 10, 11**

380g ... **34 lei**

### **SALATĂ ELENA**

Telemea proaspătă / feta și caș afumat, roșii, castraveți, ardei gras, ceapă, măslina și vinegretă de busuioc  
Local white salted cheese / feta and local smoked cheese, tomatoes, cucumbers, bell peppers, onion, olive and  
basil vinaigrette

**ALERG. \*1, 7, 9, 10, 11**

380g ... **34 lei**

### **SALATĂ ANA**

Cozi de raci, fasole roșie, ceapă, roșii, porumb cu vinegretă de lămâie și capere  
Crayfish, red beans, onion, tomatoes, corn with lemon and caper vinaigrette

**ALERG. \*1, 4, 6, 9, 10, 11**

380g ... **34 lei**

Fiecare preparat este însoțit de croștini, lipie crocantă.  
Each dish is accompanied by croștini, crispy pita bread.

# Paste și Orez

Rice & Pasta

### **PASTE NOBILA**

cu tagliatelle proaspete, ciuperci românești, hribi, gălbiori, smântână (lacto - vegetarian) și ragu de trufe  
with fresh tagliatelle, Romanian mushrooms, porcini and chanterelle, sour cream (lacto vegetarian) and truffles ragout

**ALERG. \*1, 3, 7**

300g ... **35 lei**

### **RISOTTO CASTEL**

cu șofran, sparanghel, anghinare, roșii uscate și parmesan  
with saffron, asparagus, artichokes, dried tomatoes and parmesan

**ALERG. \*7, 12**

300g ... **35 lei**

### **OREZ MONAHAL**

#### **MONK'S DISH**

Orez cu legume proaspete, roșii uscate și anghinare  
Rice with fresh vegetables, sun dried tomatoes and artichokes

**ALERG. \*11**

300g ... **35 lei**

# Supe și Ciorbe

Soups & Sour Soups

Supă clară de găină cu tăiței proaspeți  
Chicken soup with fresh noodles

**ALERG. \*1, 3, 7, 9**

360ml ... **17 lei**

Supă de vită Celestine cu tăiței verzi din clătite  
Consomme Celestine soup with green pancake noodles

**ALERG. \*1, 3, 7, 9**

360ml ... **17 lei**

Borș călugăresc - Ciorbă clară de legume cu borș și leuștean  
Monk's soured soup – vegetables soup with borscht and lovage

**ALERG. \*9**

360ml ... **17 lei**

Ciorbă dreasă de porc cu tarhon, de la Bran  
Soured pork soup with tarragon – Bran specialty

**ALERG. \*7, 9**

360ml ... **17 lei**

Supă cremă din rădăcinoase albe (țelină, păstârnac) cu chips de bacon și mentă  
Cream of White root vegetables soup (celery, parsnip) with bacon crumbles and mint

**ALERG. \*7, 9**

250ml ... **17 lei**

Supă cremă de dovleac cu pudra de chimen  
Pumpkin cream soup with cumin powder

**ALERG. \*7, 9**

200ml ... **17 lei**

Fiecare preparat este însoțit de croștini, lipie crocantă.  
Each dish is accompanied by crostini, crispy pita bread.

# Feluri Principale

Main dishes

## FILE DE PĂSTRĂV ÎN CRUSTĂ AURIE

### GOLD CRUST TROUT FILLET

Cu ierburi și orez alb, gătit în vin & sos de lămâie cu verdeață și capere  
With herbs, white rice cooked in wine and lemon sauce with greens and capers

**ALERG. \*1, 3, 4, 7, 9, 11**

300g ... **38 lei**

## ȘNITEL CROCANȚ DE CURCAN

### CRISPY TURKEY SCHNITZEL

Crustă cu semințe și sos de merișoare / dulceață de ardei iute & cartofi rumeniți și amestec de salate  
In seed crust and cranberry sauce / chilli pepper jam & roasted potatoes and mixed lettuce

**ALERG. \*1, 3, 10, 11**

350g ... **38 lei**

## PULPĂ DE RAȚĂ CONFIT

### DUCK LEG CONFIT

Cu varză roșie călită & pudra de chimen și sos din fructe de pădure  
With stewed red cabbage & cumin powder and blueberry sauce

**ALERG. \*8, 9, 12**

350g ... **38 lei**

## GULAȘ DE VITĂ

### BEEF GOULASH

În sos de ardei cu chimen, morcov și cartof, lejer picant  
In slightly spicy pepper sauce with cumin, carrots and potatoes

**ALERG. \*9, 10**

400g ... **38 lei**

## JAMBON DE PORC LA CUPTOR

### BAKED PORK GAMMON

Cu miere, cimbru, cuișoare & salată de rădăcinoase cu sos dulce de muștar  
With honey, thyme, clove and coleslaw with sweet mustard sauce

**ALERG. \*9, 10, 11**

400g ... **38 lei**



### **PASTRAMĂ DE OAIE**

#### **SMOKE-DRIED SHEEP PASTRAMI**

cu merișoare, mentă și măămăligă rumenită cu parmezan  
with cranberries, mint and roasted parmesan polenta

**ALERG. \*7, 8, 12**

300g ... **38 lei**

### **CARNE DE PORC AFUMATĂ**

#### **SMOKED PORK**

cu prune uscate și măămăligă rumenită cu parmezan  
with prunes and roasted parmesan polenta

**ALERG. \*7, 8**

300g ... **38 lei**

### **PORC RĂSCOPT**

#### **ROASTED PORK**

ceafă de porc la cuptor cu mirodenii & ceapă, cu prune uscate caramelizate și cartofi rumeniți  
spiced roasted pork with red onions and caramelized prunes & roasted potatoes

**ALERG. \*1, 7, 8**

350g ... **32 lei**

# Salate garnitură

Side salads

## **AMESTEC DE SALATE ȘI LEGUME PROASPETE**

Fresh lettuce and vegetables mix

120g-180g ... **11 lei**

## **SALATĂ DE MURĂTURI**

Pickled vegetables

150g ... **11 lei**

## **SALATĂ DE BUREȚI DE FAG**

Oyster mushroom salad

150g ... **11 lei**

## Gourmet tea

35 lei / porția

Ceai la alegere din gama Twinings, însoțit de mini deserturi:  
Contele, Arhiducesa, Ritual.

Your choice of Twinings Tea, accompanied by mini deserts:  
Count's Desert, Archduchess Desert, Ritual Desert.

## Gourmet Coffee

35 lei / porția

Cafea la alegere (Espresso, Cappucino, Latte), însoțită de  
mini deserturi: Contele, Arhiducesa, Ritual.

Your choice of coffee (Espresso, Cappucino, Latte), accompanied  
by mini deserts: Count's Desert, Archduchess Desert, Ritual Desert.

Desert

Dessert

### **COLIVĂ**

#### ROMANIAN RITUAL DESSERT

Din grâu decorticat, zahăr, nucă, rom

Wheat, sugar, walnuts, rum

**ALERG. \*1, 8**

150g ... **15 lei**

### **DESERTUL CONTELUI**

#### COUNT'S DESSERT

Prăjitură cu ciocolată însiropată, sos de zmeură, mentă, fructe proaspete și pudră din petale de trandafiri

Moist chocolate cake, raspberry sauce, mint, fresh fruits and rose petals powder

**ALERG. \*1, 3, 7, 8**

150g ... **18 lei**

### **DESERTUL ARHIDUCESEI**

#### ARCHDUCHESS'S DESSERT

Prăjitură cu vanilie însiropată, sos și pudră de lămâie & portocală, fistic măcinat

Moist vanilla cake, lemon & orange sauce and powder, grinded pistachio

**ALERG. \*1, 3, 7, 8**

150g ... **18 lei**

### **DESERTUL REGELUI**

#### KING'S DESSERT

Înghetată de vanilie și caramel cu dulceață de lapte și biscuiți caramelizați în unt

Vanilla and caramel ice cream with milk jam and butter caramelized biscuits

**ALERG. \*1, 3, 7, 8**

150g ... **18 lei**

### **TORT DE MORCOVI**

#### CARROT CAKE

cu sirop de scortişoară

with cinnamon syrup

**ALERG. \*1, 3, 7**

150g ... **18 lei**

# Legendă Alergeni

## Food allergen legend



1. cereale care conțin gluten și produse derivate (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora)  
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 și produse derivate (migdale, alune de pădure, nuci, nuci pecan, nuci de brazilia, fistic, nuci de macadamia și nuci de queensland) 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 13. lupin și produse derivate 14. moluște și produse derivate

1. cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, durum wheat or hybrids thereof) and derived products  
2. crustaceans and derived products 3. eggs and derived products 4. fish and derived products 5. peanuts and derived products 6. soy and derived products 7. milk and derived products (including lactose) 8. tree Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, Pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, Macadamia nuts and Queensland nuts) and derived products 9. celery and derived products 10. mustard and derived products 11. sesame seeds and derived products 12. sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / liter 13. lupine and derived products 14. molluscs and derived products

# Regina Maria și ritualul ceaiului

## Queen Marie and the Afternoon Tea

Prin căsătoria cu principele Ferdinand, Regina Maria a trebuit să facă tranziția către o țară și o familie nouă, un popor și o limbă necunoscute, iar în ritualul ceaiului găsea adesea momente de consolare și liniște.

„Aveam în special mare nevoie de ceai! În România era penurie de ceai, determinată de întreruperea comunicației cu Rusia, de unde se importa înainte. ‘O! Twining este cel mai bun comerciant de ceai’. Așa că, într-o dimineață destul de devreme, domnul Twining, reprezentatul său principal, a fost anunțat în prezența mea, iar eu i-am explicat că am nevoie de un ceai care să nu aibă o aromă de afumat, parfumată sau de fân, la care inteligentul domn Twining mi-a răspuns prompt: Ceea ce dorește Majestatea Voastră este ceaiul Darjeeling. Pot să vă trimit niște mostre? (...) În pauza dintre diferitele audiențe pe care le aveam, vechiul meu prieten se uita prin ușa întredeschisă, aducând impecabil o tavă cu ceaiul gata pregătit, așa încât am reușit în cele din urmă să găesc amestecul după care tânjeam, care nu avea aroma și gustul nici de fân, nici afumat, dar nici parfumat: era ceaiul Darjeeling!”

(fragment - „Regina Maria a României. Capitole târzii din viața mea. Memorii redescoperite” – Editura ALLFA, 2015)

Regina Maria, cu sânge englezesc și rusesc curgându-i prin vene, dar cu suflet profund românesc, a adus în țara de adopție ritualul ceaiului de la ora 5, obicei ce va deveni din ce în ce mai popular în cadrul elitei românești la începutul anilor 1900. Iubind ceaiul și clipele de răgaz pe care i le oferea acest moment al zilei, Regina și-a educat copiii în același spirit. La rândul ei, Princesa Ileana a ridicat ritualul ceaiului la rang de artă, inclusiv în timpul clipelor grele de război.

**În amintirea și în spiritul celor două mari Doamne, vă invităm să vă bucurați de clipele petrecute la Casa de ceai.**

By marrying Prince Ferdinand, Queen Marie had to make the transition to a new country and a new family, to unknown nation and language. She was finding her moments of consolation and peace into the tea ceremony.

“I was especially very much in need of tea! Romania had quite run out of tea since there was no more communication with Russia, whence it was formerly imported.” “O! Twining is the best man for tea! So one early morning, Mr. Twining, its main representative, was announced in my presence, and I explained to him that I wanted a tea that tasted neither of smoke, scent, nor hay.” To this Mr. Twining replied: “It is Darjeeling tea what Your Majesty wants. May I send you some samples? (...) Between the different audiences I had, my old friend was looking through the open door, impeccably bringing a tray with the prepped and ready tea, so that I managed to find the mixture of which I dreamed, that did not taste neither of smoke, scent, nor hay: it was Darjeeling tea!”

(fragment - “Queen Marie of Romania, Late Chapters Of My Life, Rediscovered Memories” – ALLFA Publishing House, 2015)  
Queen Marie, with English and Russian blood flowing through her veins, but also with a deep Romanian soul, brought the afternoon tea to her adoptive country, a ritual that became more and more popular among the Romanian elite in the early 1900s. Indulging herself with the tea and the quiet moments that this ceremony was offering, she educated her children in the same spirit. Over the years, Princess Ileana elevated the tea ritual to an art, even during the difficult time of the war.

**In the memory and spirit of the two great Ladies, we invite you to enjoy the moments spent at the Casa de ceai Restaurant.**