



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 nepriemitoare, 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 verdețură 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 CADB.

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 family, 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, 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, assisted 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 her 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 refurbishment made by Bran Estate Administration Company in 2017, under Queen Marie's grandson, HIRH Archduke Dominic Habsburg's close supervision and architect's Remus Harsan signature.

Mic dejun
Breakfast

RECI

COLD

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

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

350g ... **42lei**

Brânzeturi dulci și sărate, preparate din carne, legume proaspete & ouă gătite la alegere

Choice of sweet and salted cheese, cold cuts, fresh vegetables and eggs

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

350g ... **42lei**

CALDE

HOT

Ochiuri sau omlete, cu legume, două feluri de brânză, anghinare, roșii uscate, la alegere

Fried eggs or omelet with vegetables, two types of cheese, artichokes, dried tomatoes, at choice

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

350g ... **42lei**

Micul dejun include 100 ml fresh citrice, apă, 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**

Untură de rață condimentată

Spicy duck lard

50g ... **8 lei**

GUSTĂRI VEGETARIENE RECI VEGETARIAN COLD SNACKS

Salată de vinete cu ardei copt, miere și pudră de pătrunjel
Eggplant salad with baked pepper, honey and parsley powder

ALERG. *11, 9

150g ... **18 lei**

Cremă de fasole / năut & ceapă roșie călită și semințe românești prăjite
Canneloni 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

GUSTĂRI CALDE

HOT SNACKS

Omletă moale cu ragout de trufe, ardei copt, ciuperci și verdeață, în chiflă prăjită
Truffle ragout omelet, baked pepper, mushrooms and greens, in toasted roll

ALERG. *13, 7, 11

350g ... **32 lei**

Porc răscopt cu mirodenii & ceapă, cu prune uscate caramelizate, în baton de pâine prăjită
Spiced roasted pork with red onions and caramelized prunes, in toasted baguette

ALERG. *1, 7, 8

350g ... **32 lei**

Brânză maturată cu busuioc, jambon prăjit, ou, roșie și felii de măr, în baton de pâine prăjită
Matured cheese with basil, fried bacon, egg, tomatoe and apple slices, in toasted baguette

ALERG. *1, 3, 7

350g ... **32 lei**

Fiecare preparat este însoțit de cartofi rumeniți & amestec de salată dulce-amăruie.
Each dish is accompanied by roasted potatoes and bitter-sweet salad.

TARTE CALDE

WARM TARTS

Tartă cu amestec de ciuperci, ceapă și verdețuri 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**

BUCATE GRATINATE

HOT DISHES AU GRATIN

Mămăligă la cuptor & brânză maturată cu chimen, brânză de burduf, smântână,
cârnat de casă și, opțional, 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

Pește afumat / ton, fasole roșie, ceapă, roșii, porumb cu vinegretă de lămâie și capere
Smoked fish / tuna, 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)
with fresh tagliatelle, Romanian mushrooms, porcini and chanterelle, sour cream (lacto vegetarian)

ALERG. *1, 3, 7

300g ... **35 lei**

RISOTTO CASTEL

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

ALERG. *7, 12

300g ... **35 lei**

Supe și Ciorbe

Soups & Sour Soups

Supă clară de găină cu tăiței
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**

Ciorbă clară de perișoare cu borș și leuștean, ca-n Transilvania
Meatball sour soup with borscht and lovage - Transylvanian recipe

ALERG. *3, 9

360ml ... **17 lei**

Ciorbă dreasă de cartofi cu afumătură și tarhon, de la Bran
Potato sour soup with smoked meat and tarragon, enriched with eggs and sour cream – Bran's favourite

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 verde (broccoli, spanac, mazăre) cu fulgi de parmezan
Green cream soup (broccoli, spinach, pea) with grated parmesan

ALERG. *1, 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 & 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**

Salate garnitură

Side salads

AMESTESC DE SALATE ȘI LEGUME PROASPETE

Fresh lettuce and vegetables mix

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

SALATĂ DE MURĂTURI

Pickled vegetables

150g ... **11 lei**

Experiențe Gourmet

Gourmet Experiences

WOK DE VITĂ

BEEF WOK

Curry roșu & orez prăjit și legume batonet
Red curry & fried rice with batonnet vegetables

ALERG. *2, 6, 7, 12

380g ... **58 lei**

MUȘCHI DE VITĂ

BEEF SIRLOIN

Cu legume verzi (sparanghel, broccoli, mazăre) și orez
With green vegetables (asparagus, broccoli, peas) and rice

ALERG. *1, 3, 7, 8

170/150/50g ... **75 lei**

RATĂ

DUCK

Cu legume de sezon la grătar, cimbrisor, chutney de ceapă roșie,
prune și scortisoară & sos de fructe de pădure

With grilled seasonal vegetables, thyme, red onion,
plum and cinnamon chutney & wild berries sauce

ALERG. *7, 12

160/140/50 g ... **52 lei**

PIEPT DE CURCAN TALLEYRAND – REȚETA FAVORITĂ A REGINEI MARIA

TALLEYRAND TURKEY BREAST – QUEEN MARIE'S FAVOURITE RECIPE

Cu piure de conopidă, sos de brânză nasal, chimion și cremă de ardei copt
With cauliflower puree, local soft – ripened cheese sauce, cumin and baked peppers cream

ALERG. *7, 9, 12

170/ 120/50/50 g ... **48 lei**

JAMBON DE MIEL

LAMB GAMMON

Cu lămâie, mentă, fasole verde, pudră de nuci și ardei copt
With lemon and mint, green beans, walnut powder and baked pepper

ALERG. *1, 12

220/100g ... **58 lei**

LUP DE MARE - FILLET

SEAWOLF FILLET

Cu piure alb de cartofi, lămâie și coriandru cu sos Vermont și șofran
With white mashed potatoes, lemon and coriander with Vermont sauce and saffron

ALERG. *4, 7, 12

150/120g ... **65 lei**

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**

DESERTUL TRANDAFIRILOR

ROSE DESSERT

Chesea cu dulceață din petale de trandafiri și apă rece

Rose petal jam in glass cup and cold water

60g ... **12 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's and the tea ceremony

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 găsec 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, iar Principesa Ileana ridică 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 silence 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 5 o'clock ceremony to her adoptive country, a ritual that became more and more popular among the Romanian elite in the early 1900s. She was loving the tea and the quiet moments that this time of the day was offering, thus she educated her children in the same spirit, and Princess Ileana elevated the tea ceremony to an art, including 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.