

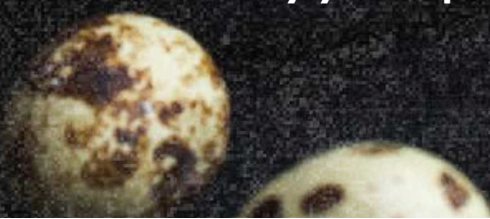


MENIU

RESTAURANT MUREȘ



www.felixspa.com
PENTRU REZERVARI 0771 148 489





GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

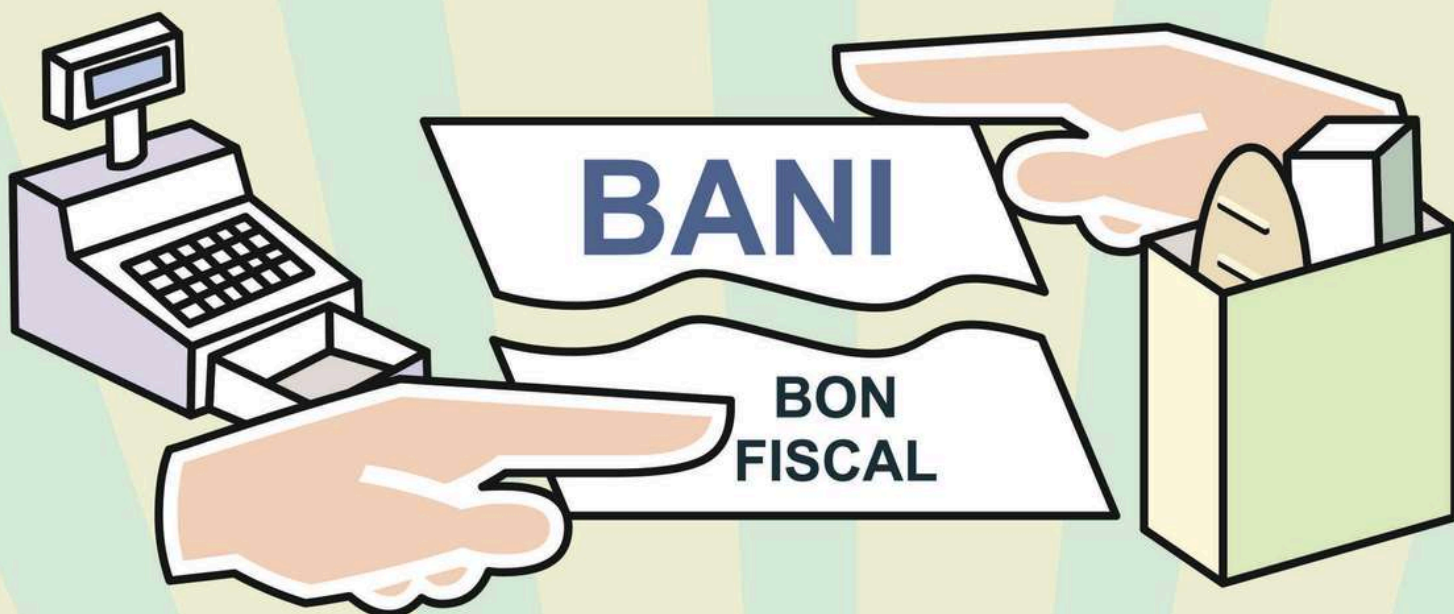
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnală nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.



*Descoperă meniul nostru și lasă-te
purtat de aromele autentice, pregătite
cu pasiune.*

SPECIALITATEA BUCĂTARULUI ȘEF – UN FESTIN CU GUST AUTENTIC

CHEF'S SPECIAL – A FEAST OF AUTHENTIC FLAVORS

Ciolan haiducesc cu varză călită (400/300 g)

Ciolan de porc ❄️, varză, foi de dafin, **ardei iute** 🔥, ulei

Haidic-style pork knuckle

with braised cabbage (400/300 g)

Pork knuckle ❄️, cabbage, bay leaves, **hot pepper** 🔥, oil

..... 54.00

În atmosfera primitoare a restaurantului nostru, bucătarul chef scoate din cuptor un ciolan rumenit, fraged și aromat, pregătit cu grijă după rețete moștenite din bucătăria tradițională. Varza călită alături, moale și ușor picantă, adună în ea toată răbdarea și priceperea unei bucătării autentice, în care fiecare ingredient are un rost. Foile de dafin și ardeii iute completează povestea cu o notă îndrăzneță, iar uleiul, picurat cu grijă, leagă toate gusturile într-o armonie deplină.

Ciolanul haiducesc nu e doar un fel de mâncare – e o amintire cu gust de acasă, o îmbrățișare caldă pe farfurie. Este exact ce ți-ai dori după o zi lungă – o bucată de liniște și tradiție, la o masă unde nu te grăbește nimeni. Încearcă-l. O să-ți spună mai multe decât o pot face cuvintele.

In the welcoming atmosphere of our restaurant, the chef takes out of the oven a golden, tender, and flavorful pork knuckle, carefully prepared following time-honored traditional recipes. The braised cabbage on the side, soft and slightly spicy, carries with it all the patience and skill of an authentic kitchen, where every ingredient plays a role. Bay leaves and hot pepper add a bold twist to the story, while a drizzle of oil brings everything together in perfect harmony.

The Haiducesc-style pork knuckle is more than just a dish – it's a taste of home, a warm embrace on a plate. It's exactly what you'd want after a long day – a moment of comfort and tradition, served at a table where no one's in a rush. Try it. It will speak louder than words ever could.

Toate preparatele sunt pregătite de bucătarul nostru local și necesită până la 30 de minute timp de preparare.


All the dishes are prepared by our resident chef and require up to 30 minutes cooking time.







VEGETARIAN

Imam Bayildi - Vânăță umplută cu legume, servită cu sos de roșii cu usturoi

proaspăt și salată verde (350/50 g) 


Vinete, dovlecei, ardei gras, ceapă, roșii, **ardei iute** , usturoi, ulei, sare, piper, pătrunjel, salată verde, ulei măsline

Imam Bayildi – Stuffed eggplant with vegetables, garlic tomato sauce & green salad (350/50 g) 


Eggplant, zucchini, bell pepper, onion, tomatoes, **chili pepper** , garlic, oil, salt, pepper, parsley, green salad, olive oil

..... 24.00

Curry de năut ușor picant, cu legume și orez alb (350/150g) 

Năut, vânăță, dovlecel, ceapă, ciuperci, ardei gras, usturoi, curry, sare, piper, **ardei iute** , ulei, orez

Mildly spicy chickpea curry with vegetables & white rice (350/150 g) 


Chickpeas, eggplant, zucchini, onion, mushrooms, bell pepper, garlic, curry, salt, pepper, **chili pepper** , oil, rice

..... 24.00


GUSTĂRI ȘI SALATE

APPETIZER AND SALADS

Frigărui din ficăței de pui și ciuperci umplute cu brânză de burduf (350 g)

Ficăței de pui , ciuperci proaspete, **brânză de burduf**, bacon, șuncă presată, roșii, busuioc, ulei de măsline, usturoi

Chicken liver and stuffed mushroom skewers (350 g)

Chicken liver , fresh mushrooms, **burduf cheese**, bacon, pressed ham, tomatoes, basil, olive oil, garlic

..... 32.00

Cașcaval în crustă aurie (350 g)

Cașcaval, salată iceberg, roșii uscate, sos de rodii, **pesmet, ou, făină**

Golden crusted cheese (350 g)

Cheese, iceberg lettuce, sun-dried tomatoes, pomegranate sauce, **breadcrumbs, egg, flour**

..... 28.00

GUSTĂRI ȘI SALATE

APPETIZER AND SALADS

Salată grecească (350 g)

Salată iceberg, **brânză feta**, ardei gras, castraveți, roșii, măsline, ulei de măsline, ceapă, oregano

Greek Salad (350 g)

Iceberg lettuce, **feta cheese**, bell pepper, cucumbers, tomatoes, olives, olive oil, onion, oregano

..... 32.00

Mămăligă cu brânză, smântână și ou (400 g)

Făină de mălai, **brânză dulce**, **smântână**, **unt**, **ou**, sare

Polenta with cheese, sour cream, and egg (400 g)

Cornmeal, **sweet cheese**, **sour cream**, **butter**, **egg**, salt

..... 22.00

PASTE & RIZOTTO

Penne alla Carbonara (350 g)

Penne, bacon, **smântână**, **ou**, **cașcaval ras**

Penne alla Carbonara (350 g)

Penne, bacon, **cream**, **egg**, **cheese**

..... 25.00

Penne Milaneze (350 g)

Penne, ciuperci, șuncă, sos roșii, sare, piper, busuioc, ulei, **cașcaval**

Penne Milaneze (350 g)

Penne, mushrooms, ham, tomato sauce, salt, pepper, basil, oil, **cheese**

..... 25.00





SUPE & CIORBE

SOUPS & BROTHS

Ciorbă de fasole în pâine (60/ 340 g)

Fasole boabe, kaizer, morcovi, pătrunjel, **țelină**, ceapă, usturoi, **pâine**

Bean soup in bread bowl (60/ 340 g)

White beans, smoked pork, carrots, parsley, **celery**, onion, garlic, **bread**

..... 24.00

Ciorbă țărănească de vită (40/360 g)

Carne de vită ❄️, cartofi, ceapă, fasole verde, mazăre, varză, **țelină**, pătrunjel, pastă de tomate

Rustic beef soup (40/360 g)

Beef ❄️, potatoes, onion, green beans, peas, cabbage, **celery**, parsley, tomato paste

..... 24.00

Ciorbă de burtă (100/300 g)

Burtă de vită ❄️, **făină**, **ou**, **smântână**, **țelină**, usturoi, morcovi, **gogoșari în oțet** 🍷, **hrean conservat** 🍷, **ardei iute** 🔥

Tripe soup (100/300 g)

Beef tripe ❄️, **flour**, **egg**, **sour cream**, **celery**, garlic, carrots, **pickled peppers** 🍷, **horseradish** 🍷, **hot pepper** 🔥

..... 24.00

Zeamă de găină (60/340 g)

Carne de pui, **tăiței**, morcovi, **țelină**, pătrunjel, ardei gras, ceapă, **ou**, **smântână**

Homemade chicken soup (60/340 g)

Chicken, **noodles**, carrots, **celery**, parsley, bell pepper, onion, **egg**, **sour cream**

..... 24.00

SPECIALITĂȚI

SPECIALTIES

Șnițel "Mureșul" cu cartofi prăjiți și sos tartar (300/150/30/50 g)

Cotlet de porc ❄️, cartofi, pesmet, **ou**, făină, maioneză vegetală, **smântână**, lămâie, **castraveți în oțet** 📦, ceapă

*"Mureșul" schnitzel with french
fries and tartar sauce (300/150/30/50 g)*

Pork chop ❄️, potatoes, breadcrumbs, **egg**, flour, vegetable mayonnaise, **sour cream**, lemon, **pickled cucumbers** 📦, onion

..... 32.00

Ficat de pui cu sos Madera și orez cu legume (150/100/200 g)

Ficăței de pui, măslina, **unt**, ceapă, roșii, coniac, salată verde, vin, orez, ardei

*Chicken liver with Madera sauce and
vegetable rice (150/100/200 g)*

Chicken livers, olives, **butter**, onion, tomatoes, brandy, lettuce, wine, rice, bell pepper

..... 32.00

Piept de pui marinat cu usturoi și coriandru, servit cu legume aburinde și sos de ciuperci cu rozmarin (200/200/50 g)

Piept de pui, **ciuperci** 📦, usturoi, coriandru, rozmarin, **unt**, cremă vegetală, cartofi, **fasole verde** ❄️, **mazăre** ❄️, morcovi, verdeață

*Garlic and coriander-marinated chicken breast
with steamed vegetables and rosemary
mushroom sauce (200/200/50 g)*

Chicken breast, **mushrooms** 📦, garlic, coriander, rosemary, **butter**, plant-based cream, potatoes, **green beans** ❄️, **peas** ❄️, carrots, herbs

..... 32.00



SPECIALITĂȚI

SPECIALTIES

Friptură de porc cu sos brun, cușcuș și gogoșari murați (150/150/50 g)

Pulpă de porc, ceapă, cus-cus, morcovi, **țelină**, ulei, vin, **gogoșari** 🍆

Pork roast with brown sauce, couscous and pickled sweet peppers (150/150/50 g)

Pork leg, onion, couscous, carrots, **celery**, oil, wine, **sweet pickled peppers** 🍆

..... 32.00

File de șalău în crustă de fulgi de porumb și cartofi aromatizați (200/200/50 g)

File de șalău ❄️, cartofi, fulgi de porumb, **ou**, **făină**, lămâie, usturoi, rozmarin

Zander fillet in cornflake crust with seasoned potatoes (200/200/50 g)

Zander fillet ❄️, potatoes, cornflakes, **egg**, **flour**, lemon, garlic, rosemary

..... 38.00

Cârnați afumați de casă cu cartofi prăjiți (200/150/50 g)

Cârnați afumați de casă, **cartofi** ❄️, **muștar**

Smoked homemade sausages with french fries (200/150/50 g)

Smoked homemade sausages, **potatoes** ❄️, **mustard**

..... 25.00

Păstrăv prăjit în măr auriu, cu mămliguță pripită și sos de usturoi cu lămâie (200/100/200/30/50 g)

Păstrăv, mere, ardei, cimbru, lămâie, **unt**, făină de mălai, făină de grâu, usturoi, ulei

Golden-fried trout with soft polenta and garlic-lemon sauce (200/100/200/30/50 g)

Trout, apples, bell pepper, thyme, lemon, **butter**, cornmeal, wheat flour, garlic, oil

..... 38.00

LA GRĂȚAR

THE BARBECUE

Ceafă de porc marinată cu cimbru (180 g)

Ceafă de porc ❄️, cimbru

Marinated pork neck with thyme (180 g)

Pork neck ❄️, thyme

..... 25.00

Piept de pui marinat cu oregano și busuioc (180 g)

Piept de pui ❄️, oregano, busuioc, usturoi

Marinated chicken breast with oregano and basil (180 g)

Chicken breast ❄️, oregano, basil, garlic

..... 25.00

Pulpă de pui marinată cu ulei de măsline și sare de mare (180 g)

Pulpă de pui ❄️, ulei de măsline, sare de mare

Marinated chicken breast with olive oil and sea salt (180 g)

Chicken thigh ❄️, olive oil, sea salt

..... 25.00

Mititei la grătar cu muștar (50/15 g)

Pastă de mititei ❄️, muștar

Grilled mici with mustard (50/15 g)

Mici sausage mixture ❄️, mustard

..... 6.00



GARNITURI | ON THE SIDE

Cartofi aurii (200 g)

Cartofi, sare, ulei

Golden potatoes (200 g)

Potatoes, salt, oil

10.00

Cartofi prăjiți (200 g)

Cartofi congelați ❄️, ulei, sare

Fried potatoes (200 g)

Frozen potatoes ❄️ oil, salt

10.00

Piure de cartofi (200 g)

Fulgi de cartofi, **unt**, **lapte dulce**

Mashed potatoes (200 g)

Potato flakes, **butter**, **milk**

10.00

Legume la grătar (200 g)

Dovlecei, ciuperci, vinete, ardei gras,
ceapă, roșie, ulei, sare

Grilled vegetables (200 g)

Zucchini, mushrooms, eggplant,
bell pepper, onion, tomato, oil, salt

15.00

Ciuperci sote (200 g)

Ciuperci 🍄, **unt**, sare, vin, verdeață

Sautéed mushrooms (200 g)

Mushrooms 🍄, **butter**, salt, wine, herbs

15.00

Legume înăbușite (200 g)

Cartofi, morcovi, **fasole verde** ❄️, **mazăre** ❄️,
unt, verdeață

Braised vegetables (200 g)

Potatoes, carrots, **green beans** ❄️, **peas** ❄️,
butter, herbs

10.00

Orez cu legume si ciuperci (200 g)

Orez, morcovi, ceapă, ciuperci, sare, ulei, verdeață

Rice with vegetables and mushrooms (200 g)

Rice, carrots, onion, mushrooms, salt, oil, herbs

10.00

SALATE DE ÎNSOȚIRE

SALAD ACCOMPANYING

Salată de varză (200 g)

Varză, oțet, ulei, sare, zahăr, piper

Cabbage salad (200 g)

Cabbage, vinegar, oil, salt, sugar, pepper

..... 9.00

Salată de murături asortate (200 g)

Gogoșari 🍆, **castraveți** 🍆

Assorted pickled salad (200 g)

Pickled red peppers 🍆, **cucumbers** 🍆

..... 10.00

Salată de grădină (200 g)

Castraveți, roșii, ardei, ceapă, ulei, oțet, sare, piper

Garden Salad (200 g)

Cucumbers, tomatoes, bell peppers, onion, oil, vinegar, salt, pepper

..... 10.00

Salată de roșii cu ceapă și telemea (200 g)

Roșii, ceapă, **telemea**, ulei, sare, oțet

Tomato salad with onion and telemea cheese (200 g)

Tomatoes, onion, **telemea cheese**, oil, salt, vinegar

..... 15.00

Salată de sfeclă roșie cu hrean (250 g)

Sfeclă roșie conservă 🍆, **hrean** 🍆

Beetroot and horseradish salad (250 g)

Pickled beetroot 🍆, **horseradish** 🍆

..... 15.00

Salată de ardei Kapia (200 g)

Kapia pepper salad (200 g)

..... 15.00





DESERT | DESSERTS

Papanăși cu dulceață de afine și smântână cremoasă (130/80/80 g)

Brânză dulce, ouă, făină, zahăr, smântână, gem 🍷, bicarbonat, lămâie

Papanasi with blueberry jam and creamy sour cream (130/80/80 g)

Sweet cheese, eggs, flour, sugar, sour cream, jam 🍷, baking soda, lemon

..... 20.00

Clătite cu banană și ciocolată (100/ 100/ 50 g)

Ouă, făină, lapte dulce, zahăr, cremă de ciocolată, banane

Banana and chocolate pancakes (100/ 100/ 50 g)

Eggs, flour, milk, sugar, chocolate cream, bananas

..... 18.00

Tartă caldă cu mere, înghețată și crumble de biscuiți (200/35 g)

Ouă, făină, lapte, mere, scorțișoară, înghețată, biscuiți

Warm apple tart with ice cream and biscuit crumble (200/35 g)

Eggs, flour, milk, apples, cinnamon, ice cream, biscuits

..... 28.00

DIVERSE

OTHER

Smântână (100 g)

Sour cream (100 g)

..... 7.00

Sos de ciuperci (50 g)

Ciuperci conservă 📦, **unt**, usturoi, vin, sare

Mushroom sauce (50 g)

Canned mushrooms 📦, **butter**, garlic, wine, salt

..... 8.00

Sos de hrean (50 g)

Hrean conservat 📦

Horseradish sauce (50 g)

Preserved horseradish 📦

..... 5.00

Sos remulade (50 g)

Maioneză, **smântână**, **muștar**, **castraveți în oțet** 📦, ceapă, sare, piper, verdeață

Remoulade sauce (50 g)

Mayonnaise, **sour cream**, **mustard**, **pickled cucumbers** 📦, onion, salt, pepper, herbs

..... 5.00

Sos de piper verde (50 g)

Sos de piper, **smântână**, **unt**, sare, piper

Green peppercorn sauce (50 g)

Pepper sauce, **sour cream**, **butter**, salt, pepper

..... 9.00

Sos tartar (50 g)

Maioneză, **smântână**, **muștar**, ceapă, verdeață, sare, piper

Tartar sauce (50 g)

Mayonnaise, **sour cream**, **mustard**, onion, herbs, salt, pepper

..... 5.00



DIVERSE

OTHER

Sos de usturoi (50 g)

Usturoi, ulei, sare, piper

Garlic sauce (50 g)

Garlic, oil, salt, pepper

..... 5.00

Sos tzatziki (50 g)

Maioneză, **iaurt**, castravete proaspăt, usturoi, lămâie, verdeață

Tzatziki sauce (50 g)

Mayonnaise, **yogurt**, fresh cucumber, garlic, lemon, herbs

..... 5.00

Sos BBQ (50 g)

Sos BBQ, **unt**

BBQ sauce (50 g)

BBQ sauce, **butter**

..... 8.00

Pâine albă (30 g)

White bread with potatoes/graham (30 g)

..... 0.50

conține gluten - contains gluten

Ardei iute (50 g) 🌶️

Spicy pepper (50 g)

..... 5.00

Prețurile sunt exprimate în LEI și includ TVA.

Prices are expressed in LEI and include VAT.

Povestea stațiunii Băile Felix

Băile Felix își au originea în localitatea Sânmartin și au fost cunoscute mult timp sub numele de „Băile Sânmartin”, fiind administrate de călugării premonstratensi. Prima atestare documentară apare în anul 1405, sub denumirea „Băile Oradei”. Apele termale de aici au fost cunoscute încă din Evul Mediu pentru efectele lor tămăduitoare. În secolul al XVI-lea, cărturarul Nicolaus Olahus scria despre beneficiile acestora, iar în 1731 s-a realizat prima analiză a apelor, confirmând proprietățile lor terapeutice.

Un moment important a fost administrarea stațiunii între 1711–1721 de către călugărul Felix Helcher, care a descoperit izvorul ce avea să poarte numele său. Din acel moment, dezvoltarea stațiunii a cunoscut un ritm accelerat: bazine, clădiri pentru cazare și tratament, hoteluri și facilități balneare moderne pentru acea vreme.

În 1885 a fost forată sonda „Balint”, cu un debit record de 17.000 m³/zi de apă termală la 49°C – cea mai mare din Europa la acel moment. Aceasta a alimentat rețeaua de distribuție termală care stă la baza stațiunii moderne.

După cel de-al Doilea Război Mondial, Băile Felix au fost renovate și extinse. Începând cu anii 1970, au fost construite hoteluri, complexe balneare și un spital de recuperare, transformând stațiunea într-un centru important de sănătate și relaxare, deschis pe tot parcursul anului.

Astăzi, Băile Felix rămân una dintre cele mai cunoscute stațiuni balneare din România, unde natura, istoria și grija pentru sănătate se întâlnesc armonios.

The Story of Băile Felix Spa Resort

Băile Felix originated in the village of Sânmartin and were long known as "Băile Sânmartin", being administered by the Premonstratensian monks. The first documented mention dates back to 1405, under the name "Băile Oradei".

The thermal waters here have been renowned since the Middle Ages for their healing properties. In the 16th century, the scholar Nicolaus Olahus wrote about their benefits, and in 1731 the first scientific analysis confirmed their therapeutic effects.

A key moment came between 1711–1721, when the monk Felix Helcher discovered the now-famous "Felix spring" and helped develop the resort. From then on, the area quickly expanded with treatment pools, accommodation buildings, and wellness facilities.

In 1885, the "Balint" well was drilled, producing a record 17,000 m³/day of thermal water at 49°C – the highest output in Europe at that time. This well powered the resort's thermal water distribution system, which enabled its future growth.

After World War II, the resort was restored and expanded. Starting in the 1970s, new hotels, treatment centers, and a recovery hospital were built, transforming Băile Felix into a year-round health and wellness destination.

Today, Băile Felix remains one of Romania's most famous spa resorts, where nature, history, and care for well-being come together in perfect harmony.

Listă alergeni

Unele produse din meniul nostru pot conține alergeni. În cazul în care sunteți intolerant / alergic la un ingredient, înainte de a comanda orice preparat din meniul nostru consultați lista cu ingredientele conținute de preparate și/ sau întrebați personalul unității.

1. Cereale care conțin gluten (adică 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 lactoza);
8. Fructe cu coajă, adică migdale (Amygdalus Communis L.), alune de pădure (Corylus Avellana), nuci (Juglans Regia), anacarde (Anacardium Occidentale), nuci Pecan (Carya ILLinoiesis (Wangenh.) K.Koch), nuci de Brazilia (Bertholletia Excelsa), fistic (Pistacia Vera), nuci de Macadamia și nuci Queensland (Macadamia Ternifolia) și produse derivate;
9. Telină 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 10mg/litru;
13. Lupin și produse derivate;
14. Moluște și produse derivate
15. Produs decongelat

PRECIZĂRI:

- Valorile nutriționale menționate în meniu pot varia în funcție de calitatea și cantitatea materiei prime și a ingredientelor folosite pentru fiecare rețetă în parte.
- Valorile nutriționale menționate în meniu pot varia în funcție de adaosurile făcute de client.
- Valorile nutriționale la preparatele culinare compuse se adună.

Aceste indicații nutriționale nu pot înlocui recomandările medicului.

Valorile sunt exprimate în grame / 100 g produs culinar.

Cantitatea de sare adăugată variază în funcție de specificul preparatului, dar nu depășește 3 g / 100 g.

PREȚURILE INCLUD TVA

Preparatele / ingredientele bolduite(îngroșate) din acest meniu indică faptul că sunt sau contin alergeni.

Some products on our menu may contain allergens. If you are intolerant or allergic to any ingredient, please consult the list of ingredients contained in our dishes and/or ask the staff before ordering any meal from our menu.

1. Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt wheat, durum wheat, or hybrids of these);
2. Crustaceans and products derived from them;
3. Eggs and egg products;
4. Fish and fish products;
5. Peanuts and products derived from them;
6. Soy and soy products;
7. Milk and milk products (including lactose); (inclusiv lactoza);
8. Nuts, i.e. almonds (Amygdalus Communis L.), hazelnuts (Corylus Avellana), walnuts (Juglans Regia), cashews (Anacardium Occidentale), pecans (Carya ILLinoiesis (Wangenh.) K.Koch), Brazil nuts (Bertholletia Excelsa), pistachios (Pistacia Vera), macadamia nuts, and Queensland nuts (Macadamia Ternifolia), and products derived from them;
9. Celery and products derived from it;
10. Muștar și produse derivate;
11. Sesame seeds and products derived from them;
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/liter;
13. Lupin and products derived from it;
14. Molluscs and products derived from them;
15. Frozen product.

SPECIFICATIONS:

- The nutritional values mentioned in the menu may vary depending on the quality and quantity of the raw materials and ingredients used for each individual recipe.
- The nutritional values mentioned in the menu may vary depending on the additions made by the customer.
- The nutritional values of compound culinary preparations are added together.

These nutritional indications cannot replace the nutritional indications of a doctor.

The values are expressed in grams / 100 g of culinary product.


The amount of added salt varies depending on the specifics of the preparation but not more than 3 g / 100 g.

Prices include VAT.

The preparations / ingredients in bold from this menu indicate that they are or contain allergens.

Vegetarian 

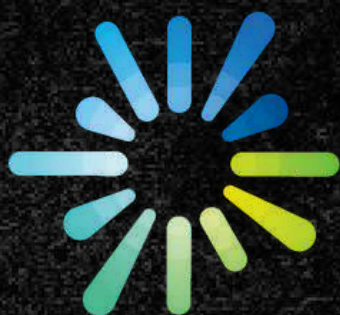
Picant 
Spicy

Produs congelat 
Frozen product

Conservă 
Canned







TURISM FELIX

BĂILE FELIX - FONDAT 1221

Restaurant

www.felixspa.com

PENTRU REZERVARI 0259 318 405

Calea Beiuşului 28, Băile Felix,
Judeţul Bihor, România