



MATCA

TRANSYLVANIAN SANCTUARY

MENU



RELAIS &
CHATEAUX

Welcome to THE HIVE OF MATCA HOTEL

At STUP Restaurant, we believe that every dish tells a story—one rooted in the land, the seasons, and our surrounding community. Under the expert guidance of our chef, our kitchen seamlessly blends tradition with innovation, honoring Romanian culinary heritage and the core principles of sustainable gastronomy, which are at the heart of Relais & Châteaux.

Set amidst the breathtaking backdrop of the Bucegi Mountains, STUP is more than just a place to dine—it is an experience that sometimes words cannot describe, one that reflects the harmony between nature, craftsmanship, and love for genuine hospitality. Lovingly tended by our team, our garden provides fresh vegetables and aromatic herbs that bring authentic, seasonal flavors to our menu.

Here, we invite you to do more than enjoy a meal—to become part of a story that honors the earth, the dedication of our chefs, and the simple joy of sharing moments in the heart of the mountains.





THE RELAIS & CHÂTEAUX SPIRIT

« At Relais & Châteaux, we strive to be true artisans and representatives of the restaurant and hotel trade. We see ourselves as both heirs and gatekeepers of not only the rich cultural history of hospitality around the world, but also the wonderful variety of cuisines within it. As a fellowship, as a family of chefs, hoteliers and restaurateurs, we have made a conscious choice to be true to the mission bestowed upon us: to preserve and share true culinary techniques and to eschew shortcuts that diminish excellence. For it's through this use of authentic methods and ingredients that we are able to truly share all that is good and beautiful in this world. For it is through these practices and beliefs that we truly express and enrich our humanity. »

*Inspired from the Relais & Châteaux Vision aimed at
making a better world through cuisine and hospitality.
UNESCO, 18 November 2014*

Aperitive | Starters

Gravlax de păstrăv somonat, servit cu mousse de avocado, ierburi din grădină și perle de caviar <i>Salmon trout gravlax with avocado mousse, garden herbs, and caviar pearls.</i>	100/50 g	(1, 3, 4)	72 lei
Foie gras servit cu reducție de vin de casă și gel de mere din Bran <i>Foie gras with house wine reduction and Bran apple gel</i>	100/30 g	(9, 12)	89 lei
Burrata de capră cu pere, millefeuille de roșii și nucă crocantă <i>Goat's milk burrata with pears, tomato millefeuille, and crunchy walnuts</i>	100/30/50 g	(5, 7, 8)	69 lei
Charcuterie locală (telemea, caș afumat, pastramă de vânat, cârnați picanți, brânză de burduf în coajă de brad, legume proaspete, zacuscă de casă) <i>Local charcuterie selection (white brined cheese, smoked cheese, game pastrami, spicy sausages, fir bark-aged sheep's milk cheese, fresh vegetables, and homemade vegetable spread)</i>	500 g	(7, 8)	110 lei
Tartar de sfeclă roșie cu prune uscate, brânză de capră, cremă de hrean <i>Beetroot tartare with dried plums, goat cheese, and horseradish mousse.</i>	200 g	(1, 3, 7, 11)	54 lei
Cremă de năut cu salsa de roșii <i>Chickpea purée with tomato salsa</i>	150/50 g	(1, 11)	55 lei
Tartar de roșii coapte cu sos de soia și tofu <i>Roasted tomato tartare with soy dressing and tofu.</i>	120 g	(6)	54 lei
Mușchi de vită tocat la bardă <i>Hand-chopped beef tenderloin</i>	150 g	(6, 7, 10, 13)	120 lei

Supe și Ciorbe | Soups and Sour Soups

Cappuccino de ciuperci <i>Mushroom cappuccino</i>	300 ml	(7)	49 lei
Supă cremă de usturoi copt <i>Creamy roasted garlic soup.</i>	300 ml	(3, 7, 9)	49 lei
Borș de găină cu zdrențe de ou <i>Traditional chicken sour soup with egg ribbons</i>	250/50 g	(1, 3, 9)	49 lei

Apă, pământ și vânat | Water, earth and venison

Păstrăv gătit la abur, sos soubise, quenelle de roșie uscată și broccoli crocant <i>Steamed trout, soubise sauce, sun-dried tomato quenelle, and crispy broccoli</i>	200/50/30/100 g	(1, 4, 7)	82 lei
Calcan cu piure de mazăre și conopidă, servit cu sos de unt brun <i>Turbot with pea and cauliflower purée, finished with brown butter sauce</i>	200/50/50 g	(4, 7)	157 lei
Creveți Black Tiger serviți cu salată verde <i>Black Tiger shrimp with mixed greens</i>	200/50/80 g	(7, 12, 14)	140 lei
Carré de miel cu ierburi de Provence, spumă de cartofi și demi-glace cu ciuperci Portobello <i>Rack of lamb with Provençal herbs / herbs de Provence, potato foam, and Portobello mushroom demi-glace</i>	300/100/30 g	(7, 9)	160 lei
Balotină de căprioară, reducere de Cabernet cu cătină și prune uscate, piure de cartofi copti, baby morcovi caramelizați cu sirop de brad <i>Venison ballotine with Cabernet reduction, sea buckthorn, dried plums, baked potato purée, and baby carrots caramelized with fir syrup</i>	150/30/100/50 g	(3, 7, 8, 9, 12)	195 lei
Piept de rață servit cu piure de dovleac, ciuperci sote și sos bigarade <i>Duck breast served with pumpkin purée, sautéed mushrooms, and bigarade sauce</i>	400 g	(6, 7, 9, 10, 12)	110 lei
Mușchi de vită, cartofi fondue și jus cu trufe <i>Beef tenderloin with fondant potatoes and truffle jus</i>	180/100/50 g	(7, 9)	190 lei
Mușchiuleț de porc cu sos de muștar, piure de dovleac și cartofi confiați <i>Pork tenderloin with mustard sauce, pumpkin purée, and confit potatoes</i>	180/30/50/50 g	(7, 9, 10)	95 lei
Cotlet de mangaliță infuzat cu brad și ratatouille de legume <i>Mangalitsa pork chop infused with fir and served with vegetable ratatouille</i>	270/150 g	(7, 9)	132 lei
T-Bone Steak USDA, servit cu unt cu trufe (precomandă) <i>USDA T-Bone Steak with truffle butter (available by preorder)</i>	600 g	(7)	450 lei
Tomahawk de vita USDA, servit cu Marchand de vin butter (precomandă) <i>USDA Tomahawk Steak, served with Marchand de Vin butter (available by preorder)</i>	1500 g	(7)	950 lei

Risotto cu spumă de brânză de burduf și pudră de roșie <i>Risotto with sheep's milk cheese foam and tomato powder</i>	400 g	(3, 7, 12)	78 lei
--	-------	------------	--------

Risotto cu bureți și usturoi sălbatic <i>Risotto with wild mushrooms and wild garlic</i>	400 g	(7, 12)	78 lei
---	-------	---------	--------

Salate | Salads

Salată cu brânză de capră, pere și muguri de pin <i>Goat cheese salad with pears and pine nuts</i>	300 g	(1, 3, 7, 8, 10)	61 lei
---	-------	------------------	--------

Salată de vinete afumate <i>Smoked eggplant salad</i>	150/50/50 g	(3, 7)	49 lei
--	-------------	--------	--------

Salată de ton cu quinoa <i>Tuna salad with quinoa</i>	350 g	(4)	64 lei
--	-------	-----	--------

Garnituri | Sides

Ratatouille de legume <i>Vegetable ratatouille</i>	150 g		28 lei
---	-------	--	--------

Piure de dovleac copt <i>Roasted pumpkin purée</i>	150 g	(7)	28 lei
---	-------	-----	--------

Cartofi confiați <i>Confit potatoes</i>	150 g	(7, 9)	24 lei
--	-------	--------	--------

Cartofi fondue <i>Fondant potatoes</i>	150 g	(7, 9)	24 lei
---	-------	--------	--------

Legume la grătar <i>Grilled vegetables</i>	150 g		35 lei
---	-------	--	--------

Piure de cartof copt <i>Baked potato purée</i>	150 g	(7)	28 lei
---	-------	-----	--------

Salată verde cu citronette <i>Green salad with citronette dressing</i>	150 g		28 lei
---	-------	--	--------

Meniu de Copii | Kids Menu

Caș pane cu piure de cartofi copti	150/150 g	(1,3, 7)	47 lei
Breaded cheese with baked mashed potato	150/150 g	(1,3, 7)	47 lei
Piept de pui crocant servit cu cartof confiat	150/150 g	(1,3, 7)	49 lei
Crispy chicken breast served with confit potato	150/150 g	(1,3, 7)	49 lei
Tagliatelle cu roșii proaspete și busuioc	350 g	(1,3, 7)	45 lei
Tagliatelle with fresh tomatoes and basil	350 g	(1,3, 7)	45 lei
Tagliatelle cu sos alb	350 g	(1,3, 7)	48 lei
Tagliatelle with white sauce	350 g	(1,3, 7)	48 lei

Alergeni | Allergens

- 1 - gluten | gluten
- 3 - ouă | eggs
- 7 - lactoză | lactose



Guided by our chefs, the kitchen follows a philosophy that celebrates the heritage of Romanian cuisine and the commitment to sustainable practices central to Relais & Châteaux. Using the finest local ingredients, we create dishes with care and passion, ensuring a delightful experience for our young guests.

Desert | Dessert

Tartă de ciocolată, coulis zmeură <i>Chocolate tart with raspberry coulis</i>	180 g	(1, 3, 5, 7, 8)	52 lei
Cheesecake cu alune de pădure <i>Hazelnut cheesecake</i>	150g	(1, 3, 5, 7, 8)	55 lei
Măr copt, caramel sărat, înghețată de casă <i>Baked apple, salted caramel, homemade ice cream</i>	250g	(5, 7)	48 lei
Crème Brûlée cu Tonka <i>Crème Brûlée with Tonka bean</i>	180 g	(3, 7)	49 lei
Platou de brânzeturi fine cu fructe <i>Fine cheese and fruit platter</i>	400 g	(5, 7,8)	142 lei

- 1.Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi 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 lactoza)
- 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

- 1.Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, durum wheat, or their hybrids) 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.Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, macadamia nuts) and derived products
- 9.Celery and derived products
- 10.Mustard and derived products
- 11.Sesame seeds and derived products
- 12.Sulfur dioxide and sulfites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO₂
- 13.Lupine and derived products
- 14.Mollusks and derived products

Scanați codul QR alăturat pentru informații complete despre valorile nutriționale și alergenii din preparatele noastre.
Scan the QR code next to this text for full details on the nutritional values and allergens in our dishes





GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

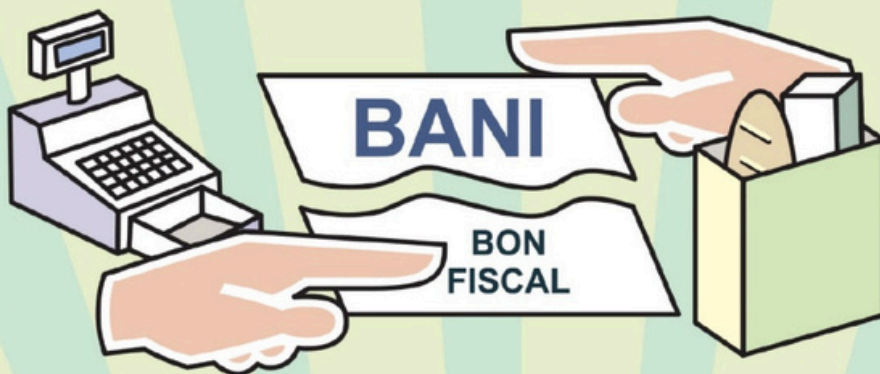
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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.

Let's keep in touch on Socials!



matcahotel.com



A: 280, Balaban Street, 507025,
Șimon, Bran, Romania
E: welcome@matcahotel.com
T: +40757 575 777