

FOOD MENU



MATCA

TRANSYLVANIAN SANCTUARY

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, but 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.



“At Relais & Châteaux, we are a worldwide network of expert hotel and restaurant specialists. Heirs to the world’s finest traditions of hospitality and culinary diversity, we have chosen to remain faithful to the mission we have set for ourselves: to preserve and transmit the uniqueness of cuisines and to remind ourselves, through our craftsmanship, that our humanity is always reflected and replenished through the sharing of beauty and goodness.”

Inspired from the Relais & Châteaux Vision, UNESCO, 18 November 2014

APERITIVE | STARTERS

Carpaccio de păstrăv somonat, mousse de avocado și măr confiat ^{3,4}// Salmon trout carpaccio, avocado mousse, and candied apple ^{3,4}

100/50/30 g, **86 RON**

Foie gras servit cu reducție de vin de casă și gel de mere din Bran ^{9,12} *// Foie gras served with homemade wine reduction and apple gel from Bran ^{9,12} *

100/30 g, **93 RON**

Burrata de capră cu pere, millefeuille de roșii și nucă crocantă ^{5,7,8} // Goat burrata with pears, tomato millefeuille, and crispy walnuts ^{5,7,8}

100/50/30 g, **72 RON**

Charcuterie locală ⁷// Local charcuterie ⁷

500 g, **115 RON**

Tartar de sfeclă roșie cu prune uscate, brânză de capră, cremă de hrean ^{1,3,7}// Beetroot tartare with dried plums, goat cheese, horseradish cream ^{1,3,7}

200 g, **57 RON**

✓ Cremă de năut cu salsa de roșii ^{1,11} // Chickpea cream with tomato salsa ^{1,11}

150/50 g, **58 RON**

✓ Tartar de roșii coapte cu sos de soia și tofu ⁶// Roasted tomato tartare with soy sauce and tofu ⁶

120 g, **57 RON**

Cremă de păstrăv afumat cu biscuite crocant și verdețuri ^{1,4,7}// Smoked trout cream with crunchy biscuit and herbs ^{1,4,7}

200 g, **60 RON**

Mușchi de vită tocat la bardă ^{6,7,10,13}// Beef tenderloin chopped by hand ^{6,7,10,13}

150 g, **126 RON**

SUPE ȘI CIORBE | SOUPS & SOUR SOUPS

Cappuccino de ciuperci ⁷// Mushroom cappuccino ⁷

300 g, **51 RON**

Supă cremă de usturoi copt ^{3,7,9} // Roasted garlic cream soup ^{3,7,9}

300 g, **51 RON**

Giorbă din coadă de vițel ^{7,9}// Veal tail sour soup ^{7,9}

300 g, **53 RON**

Borș de găină cu zdrențe de ou ^{3,9} // Chicken sour soup with egg rags ^{3,9}

300 g, **51 RON**

APĂ, PĂMÂNT ȘI VÂNAT | WATER, EARTH & VENISON

Păstrăv cu ierburi sălbatice, în crustă de mălai cu cimbru, biscuite de mămligă ^{1,4,7}//
Trout with wild herbs, in a cornmeal and thyme crust, polenta biscuit ^{1,4,7}

200/100/50 g, **90 RON**

Calcan cu piure de mazăre și conopidă, servit cu sos de unt brun ^{4,7}// **Turbot with pea and cauliflower purée, served with brown butter sauce ^{4,7}**

200/50/50 g, **165 RON**

Pălămidă cu piure de păstârnac, mămligă coaptă și usturoi ^{4,7} * // **Black Sea bonito with parsnip purée, baked polenta, and garlic ^{4,7} ***

200/100/50/30 g,
98 RON

Carré de miel cu ierburi de Provence, spumă de cartofi și demi-glace cu ciuperci ^{7,9} * // **Rack of lamb with Provence herbs, potato foam, and mushroom demi-glace ^{7,9} ***

300/100/30 g,
168 RON

Balotină de căprioară, reducere de Cabernet cu cătină și prune uscate, piure de cartofi copti, baby morcovi caramelizați cu sirop de brad ^{3,7,8,9,12} * //
Venison ballotine, Cabernet reduction with sea buckthorn and dried plums, baked potato purée, and baby carrots caramelized with fir syrup ^{3,7,8,9,12} *

150/30/100/50 g,
205 RON

Piept de rață servit cu piure de dovleac, ciuperci sote și sos bigarade ^{6,7,9,10,12} * //
Duck breast served with pumpkin purée, sautéed mushrooms, and bigarade sauce ^{6,7,9,10,12} *

400 g, **120 RON**

Mușchi de vită cu millefeuille de cartofi și jus cu trufe ^{7,9} * // **Beef tenderloin with potato millefeuille and truffle jus ^{7,9} ***

180/100/80 g, **195 RON**

Mușchiuleț de porc cu sos de muștar, piure de dovleac și millefeuille de cartofi ^{1,4,7} * // **Pork tenderloin with mustard sauce, pumpkin purée, and potato millefeuille ^{1,4,7} ***

180/30/50/100 g,
98 RON

Cotlet de mangană infuzat cu brad și ratatouille de legume ^{7,9} * // **Mangalitsa pork chop infused with fir and vegetable ratatouille ^{7,9} ***

270/150 g, **140 RON**

Balotină de pui cu ciuperci de grădină, cartof crocant și sos demi-glace ^{4,7} // **Chicken ballotine with garden mushrooms, crispy potato, and demi-glace sauce ^{4,7}**

150/100/50 g,
85 RON

Millefeuille de cartofi ^{1,7} // Potato millefeuille ^{1,7}	150 g, 35 RON
Piure de cartof copt ⁷ // Baked potato purée ⁷	150 g, 30 RON
✓ Legume la grătar // Grilled vegetables	150 g, 37 RON
✓ Salată verde cu citronette // Green salad with citronette	150 g, 30 RON

DESERT | DESSERT

Tartă de ciocolată ^{1, 3, 5, 7, 8} // Chocolate tart ^{1, 3, 5, 7, 8}	180 g, 55 RON
Foi cu miere, cremă de griș și dulceață de afine ^{1,3,6,7,8} // Honey layers with semolina cream and blueberry jam ^{1,3,6,7,8}	180 g, 55 RON
Măr copt, caramel sărat, înghețată de casă ^{5,7} // Baked apple, salted caramel, homemade ice cream ^{5,7}	250 g, 50 RON
Crème Brûlée cu Tonka ^{3,7} // Crème Brûlée with Tonka ^{3,7}	180 g, 52 RON
Platter of fine cheeses and fruits ^{5,7, 8} // Fine cheese and fruit platter ^{5,7, 8}	400 g, 150 RON

- 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

**provine din produs congelat*

- 1.Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, wheat spelled, 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.Soya and derived products
7.Milk and derived products (including lactose)
8.Nuts, almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, macadamia nuts as well as 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/litre, expressed as SO2
13.Lupine and derived products
14.Molluscs and derived products

**made from frozen product*

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



Let's keep in touch on Socials!



matcahotel.com



A: 280, Bălăban Street, 507025, Șimon, Bran, România

E: welcome@matcahotel.com

T: +40757 575 777



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

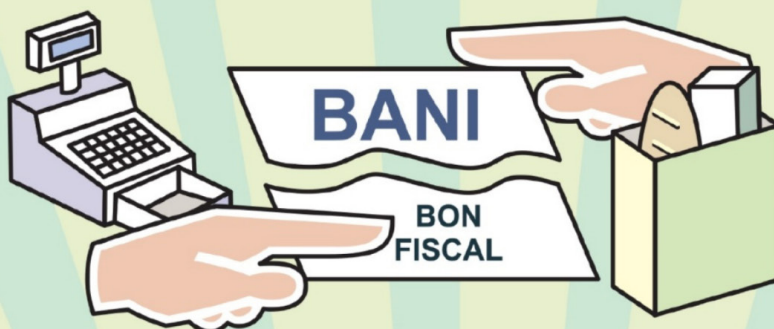
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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 semnala 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.