



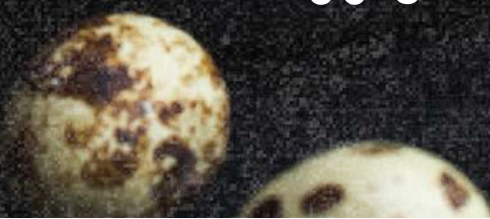
# MENIU

## RESTAURANT NUFĂRUL



[www.felixspa.com](http://www.felixspa.com)

PENTRU REZERVARI 0259 318 142





## **GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE**

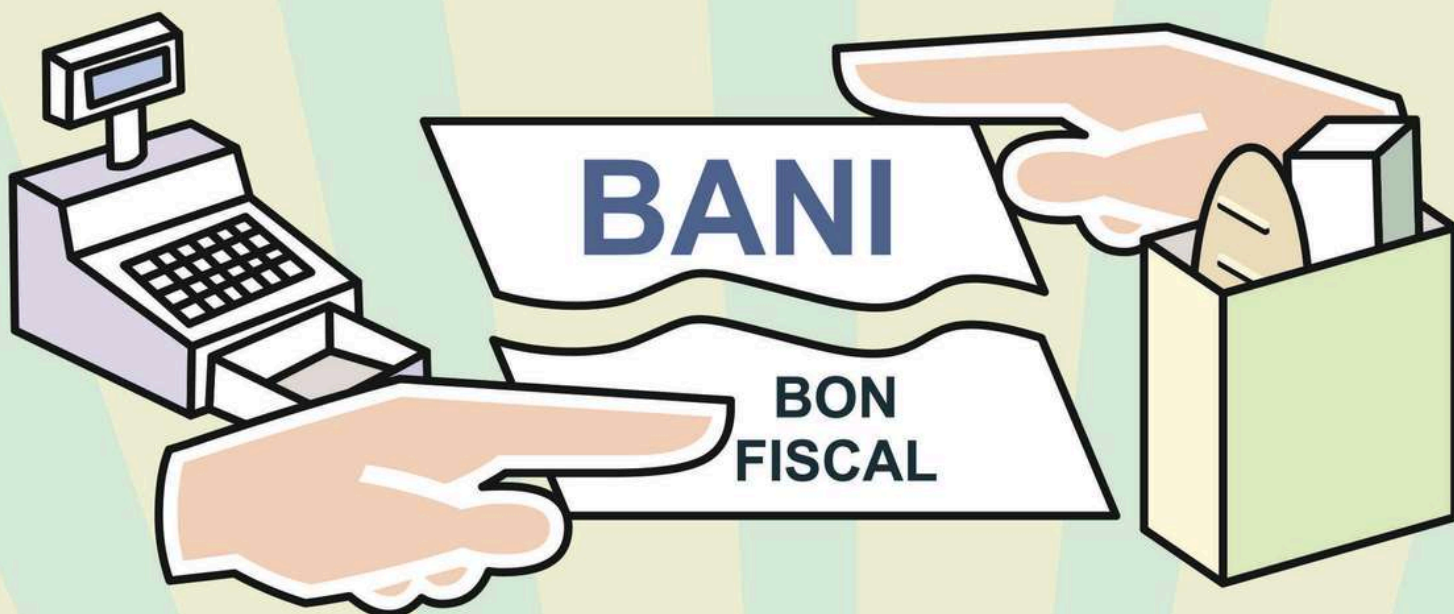
**Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați**

**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**

**Steak de porc la grătar cu cartofi în crustă și  
sos de ciuperci (250 g / 250 g / 50 g)**

**Cotlet de porc** 🌿, cartofi, mix de salată verde, sfeclă roșie,  
**ciuperci** 🍄, **lapte dulce, făină, ou**, usturoi, cimbru

Grilled pork steak with crispy potatoes and  
mushroom sauce (250 g / 250 / 50 g)

**Pork chop** 🌿, potatoes, mixed green salad, red beet,  
mushrooms 🍄, **fresh milk, flour, egg**, garlic, thyme

..... 59 LEI

În inima bucătăriei noastre, bucătarul șef pregătește cu migală o specialitate ce îmbină tradiția cu savoarea autentică. Totul începe cu un cotlet de porc fraged, marinat cu usturoi și cimbru, apoi gătit la grill până când capătă o crustă aurie și succulentă.

Alături, cartofii, trecuți printr-o crustă crocantă, își așteaptă momentul de glorie, acompaniați de un mix proaspăt de salată verde și sfeclă roșie, pentru un contrast perfect de gusturi și culori. Însă vedeta farfuriei este sosul fin de ciuperci, preparat cu lapte dulce, unt și un strop de magie din mâna bucătarului.

O combinație echilibrată, pregătită să îți răsfețe simțurile și să transforme fiecare masă într-o experiență de neuitat. Poftă bună!

*In the heart of our kitchen, the chef carefully prepares a special dish that blends tradition with authentic taste. It all starts with a tender pork steak, marinated with garlic and thyme, then grilled to perfection until it develops a golden, juicy crust.*

*Alongside, crispy-cruste potatoes await their moment of glory, accompanied by a fresh mix of green salad and red beet for the perfect balance of flavors and colors. But the true star of the plate is the creamy mushroom sauce, crafted with fresh milk, butter, and a touch of magic from the chef's hands.*

*A perfectly balanced combination, ready to delight your senses and turn every meal into an unforgettable experience. Enjoy!*


---


**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

..... 38.00

**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

..... 45.00

## GUSTĂRI ȘI SALATE

### APPETIZER AND SALADS

**Bruschette cu roșii (250 g)**


**Pâine**, roșii, busuioc, oregano, ulei de măsline

Bruschetta with tomatoes – (250 g)


**Bread**, tomatoes, basil, oregano, olive oil

..... 24.00

**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

..... 38.00

# GUSTĂRI ȘI SALATE

## APPETIZER AND SALADS

### 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**

..... 38.00

### 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

..... 36.00

### Salată Caesar (350 g)

Salată iceberg, **piept de pui** ❄️, **pâine, anșoa, cașcaval parmezan, ou, muștar**, lămâie, ulei de măsline, sos Worcestershire, usturoi

*Caesar Salad (350 g)*

Iceberg lettuce, **chicken breast** ❄️, **bread, anchois, parmesan cheese, egg, mustard**, lemon, olive oil, Worcestershire sauce, garlic

..... 36.00

### Bulz românesc cu brânză de burduf, afumătură, ou, unt și smântână cremoasă (350 g)

Mălai, **unt**, ulei, sare, **cașcaval**, kaizer, **smântână, ou, brânză de burduf**

Romanian bulz with burduf cheese, smoked meat, egg, butter, and creamy sour cream (350 g)

Cornmeal, **butter**, oil, salt, **cheese**, smoked bacon (kaizer), **sour cream, egg, sheep cheese (burduf)**

..... 38.00



## PASTE & RIZOTTO

---

### **Penne alla Carbonara (350 g)**

**Penne**, bacon, **smântână**, ou, **cașcaval parmezan**

*Penne alla Carbonara (350 g)*

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

..... 34.00

### **Penne all Arabiatta (350 g)**

Penne, sos roșii, **ardei iute** 🌶️, sare, piper

*Penne all Arabiatta (350 g)*

Penne, tomato sauce, **chili pepper** 🌶️, salt, pepper

..... 30.00

### **Spaghetti Milaneze (350 g)**

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

*Spaghetti Milaneze (350 g)*

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

..... 34.00

### **Risotto cu hribi (350/50 g)**

Orez, hribi, **cașcaval**, **brânză Camembert**, **unt**, vin alb

*Risotto with Porcini Mushrooms (350/50 g)*

Rice, porcini mushrooms, **cheese**, **Camembert**, **butter**, white wine

..... 38.00

# SUPE & CIORBE

## SOUPS & BROTHS

### Ciorbă de fasole în pâine (400 g)

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

Bean soup in bread bowl (400 g)

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

..... 28.00

### 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

..... 26.00

### 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** 🔥

..... 29.00

### Ciorbă de pui a la grec, cu lamaie și mărar (60/340)

**Carne de pui** ❄️, ceapă, **țelină**, morcov, ardei gras, orez, **smântână**, **ou**, sare, piper, lămâie, mărar

Greek-style chicken soup with lemon and dill (60/340)

**Chicken** ❄️, onion, **celery**, carrot, bell pepper, rice, **sour cream**, **egg**, salt, pepper, lemon, dill

..... 26.00

### Supă de pui cu tăiței (60/340 g)

**Carne de pui** ❄️, **tăiței**, morcovi, **țelină**, pătrunjel, ceapă

Chicken noodle soup (60/340 g)

**Chicken** ❄️, **noodles**, carrots, **celery**, parsley, onion

..... 20.00

Preparatele includ pâine, smântână și ardei iute.

The dishes include bread, sour cream, and hot pepper.



# SPECIALITĂȚI

## SPECIALTIES

**Çiolan haiducesc cu varză călită (400/300 g)**

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

*Haudic-style pork knuckle  
with braised cabbage (400/300 g)*

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

..... 65.00

**Șnițel "Nufărul" 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

*"Nufărul" 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

..... 45.00

**Coaste de porc la cuptor cu sos BBQ  
cartofi aurii și salata Coleslaw (450/200/100 g)**

**Costițe de porc** ❄️, cartofi, varză, morcovi,  
salata Coleslaw, maioneză, ceapă, lămâie, sos  
barbeque, busuioc, oregano, usturoi

*Oven-baked pork ribs with BBQ sauce, golden potatoes  
and Coleslaw salad (450/200/100 g)*

**Pork ribs** ❄️, potatoes, cabbage, carrots,  
Coleslaw salad, mayonnaise, onion, lemon, barbecue  
sauce, basil, oregano, garlic

..... 65.00

# SPECIALITĂȚI

## SPECIALTIES

### Piept de pui file cu sos Mexican (200/50/200 g)

**Piept de pui** ❄️, ceapă, sos Mexican, roșii, piure, **unt**, ulei, **ardei iute** 🔥, făină, salată verde

Grilled chicken breast with Mexican sauce (200/50/200 g)

**Chicken breast** ❄️, onion, Mexican sauce, tomatoes, mashed potatoes, **butter**, oil, **hot pepper** 🔥, flour, green salad

..... 42.00

### Tigaie de pui cu legume (200/200/100 g)

**Piept de pui** ❄️, morcovi, ciuperci, ceapă, piper, sare, **cașcaval**, mălai, **unt**, piure de trufe, salată verde, ardei gras, **gogoșari** 🍆, **castraveți murați** 🥒

Chicken stir-fry with vegetables (200/200/100 g)

**Chicken breast** ❄️, carrots, mushrooms, onion, pepper, salt, cheese, cornmeal, **butter**,

truffle purée, green salad,

bell pepper, **fibber** 🍆, **pickled cucumbers** 🥒

..... 42.00

### Tigaie bihoreană cu balmoș și tartar de ardei copt (200/200/80 g)

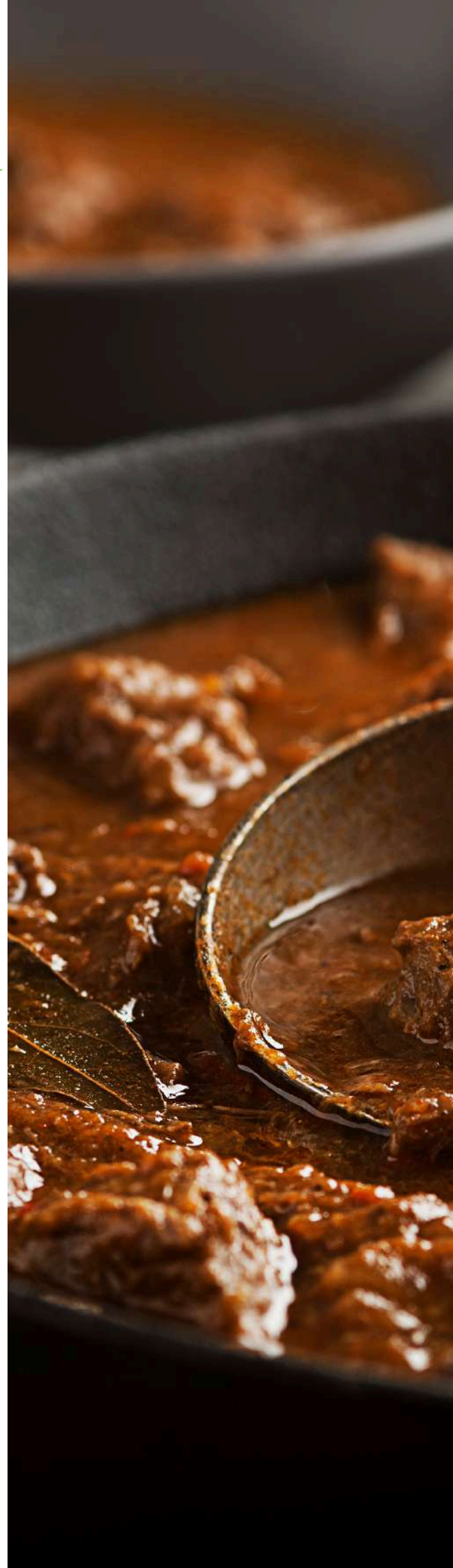
**Mușchi de porc** ❄️, morcovi, ceapă, ciuperci proaspete, făină de mălai, **cașcaval**, **lapte dulce**, **unt**, **smântână**, usturoi, ardei gras, ardei copt

Bihor-style skillet with balmos and roasted pepper tartare (200/200/80 g)

**Pork loin** ❄️, carrots, onion, fresh mushrooms, cornmeal, **cheese**, **fresh milk**, **butter**, **sour cream**, garlic,

bell pepper, roasted pepper

..... 56.00



# SPECIALITĂȚI

## SPECIALTIES

**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

..... 48.00

**File de păstrăv în crustă cu cartofi natur și sos de capere (180/200/50 g)**

*File de păstrăv* ❄️, cartofi, capere, **muștar, pesmet, ou, făină**, lămâie

Trout fillet in crispy crust with steamed potatoes and caper sauce (180/200/50 g)

*Trout fillet* ❄️, potatoes, capers, **mustard, breadcrumbs, egg, flour**, lemon

..... 48.00

**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**

..... 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

..... 28.00

**Mușchiuleț de porc marinat cu rozmarin (180 g)**

*Mușchi de porc* ❄️, rozmarin

Marinated pork tenderloin with rosemary (180 g)

*Pork tenderloin* ❄️, rosemary

..... 32.00

**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

..... 28.00

**Antricot de vită cu piper, unt și lămâie (250 g)**

*Antricot de vită* ❄️, unt, lămâie

Ribeye steak with pepper, butter, and lemon (250 g)

*Ribeye steak* ❄️, butter, lemon

..... 65.00

**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

..... 28.00

**Mititei la grătar cu muștar (50/15 g)**

*Pastă de mititei* ❄️, muștar

Grilled mici with mustard (50/15 g)

*Mici sausage mixture* ❄️, mustard

..... 7.00



## GARNITURI | ON THE SIDE

### Cartofi aurii (200 g)

Cartofi, sare, ulei

Golden potatoes (200 g)

Potatoes, salt, oil

..... 12.00

### Cartofi prăjiți (200 g)

**Cartofi congelați** ❄️ ulei, sare

Fried potatoes (200 g)

**Frozen potatoes** ❄️ oil, salt

..... 12.00

### Piure de cartofi (200 g)

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

Mashed potatoes (200 g)

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

..... 12.00

### 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

..... 18.00

### Ciuperci sote (200 g)

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

Sautéed mushrooms (200 g)

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

..... 16.00

### Legume înăbușite (200 g)

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

Braised vegetables (200 g)

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

..... 12.00

### 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

..... 12.00

# SALATE DE INSOTIRE

## 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** 🍆

..... 14.00

### 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

..... 13.00

### Salată de roșii cu ceapă și telemea (250 g)

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

Tomato salad with onion and feta cheese (250 g)

Tomatoes, onion, **telemea cheese** (or feta), oil, salt, vinegar

..... 14.00

### Salată de sfeclă roșie și hrean (250 g)

**Sfeclă roșie conservă** 🍆 , **hrean** 🍆

Beetroot and horseradish salad (250 g)

**Pickled beetroot** 🍆 , **horseradish** 🍆

..... 16.00

### Salată de ardei Kapia (200 g)

*Kapia pepper salad (200 g)*

..... 18.00

### Salată verde cu lămâie (150 g)

Salată verde, ulei, sare, lămâie

Lettuce salad with lemon (150 g)

Lettuce, oil, salt, lemon

..... 9.00



## DESERT | DESSERTS

### Lava cake din ciocolată belgiană cu înghețată de vanilie (100/50 g)

Ciocolată, **ouă, făină**, zahăr, **înghețată**, sirop de înghețată

Chocolate lava cake with vanilla ice cream (100/50 g)  
Chocolate, **eggs, flour**, sugar, **ice cream**, ice cream syrup  
..... 28.00

### Papanashi 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  
..... 28.00

### Piure de castane cu înghețată, frișcă și cireșe confiate (100/50/35/5 g)

Piure de castane, **frișcă, înghețată**, cireșe confiate

Chestnut puree with ice cream, whipped cream, and candied cherries (100/50/35/5 g)  
Chestnut puree, **whipped cream, ice cream**, candied cherries  
..... 28.00

### 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  
..... 22.00

### 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

### Înghețată asortată cu frișcă (140/50 g)

**Înghețată, frișcă**, fructe confiate, rulou de napolitane, sirop pentru înghețată

Assorted ice cream with whipped cream (140/50 g)  
**Ice cream, whipped cream**, candied fruits, wafer roll, ice cream syrup  
..... 24.00

# 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** 

..... 7.00

### **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

..... 7.00

### **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

..... 8.00

### **Sos tartar (50 g)**

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

Tartar sauce (50 g)

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

..... 7.00



# DIVERSE

## OTHER

### Sos de usturoi (50 g)

Usturoi, ulei, sare, piper

Garlic sauce (50 g)

Garlic, oil, salt, pepper

..... 6.00

### Sos tzatziki (50 g)

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

Tzatziki sauce (50 g)

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

..... 7.00

### Sos BBQ (50 g)

Sos BBQ, **unt**

BBQ sauce (50 g)

BBQ sauce, **butter**

..... 8.00

### Pâine albă cu cartofi/graham (30 g)

*White bread with potatoes/graham (30 g)*

..... 1.50

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 m<sup>3</sup>/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 m<sup>3</sup>/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.

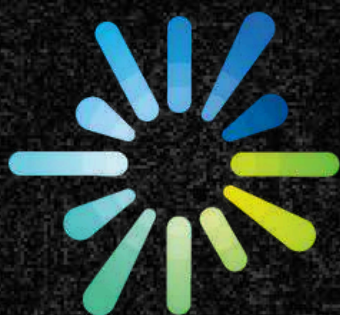
The preparations / ingredients in bold from this menu indicate that they are or contain allergens.

Vegetarian 

Picant   
Spicy

Produs congelat   
Frozen product

Conservă   
Canned



# TURISM FELIX

BĂILE FELIX - FONDAT 1221

Restaurant

---

[www.felixspa.com](http://www.felixspa.com)

PENTRU REZERVARI 0259 318 142

Strada Victoria nr. 26, Băile Felix,  
Bihor, România