



MENIU

RESTAURANT TERMAL



www.felixspa.com
PENTRU REZERVARI 0771 148 489



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

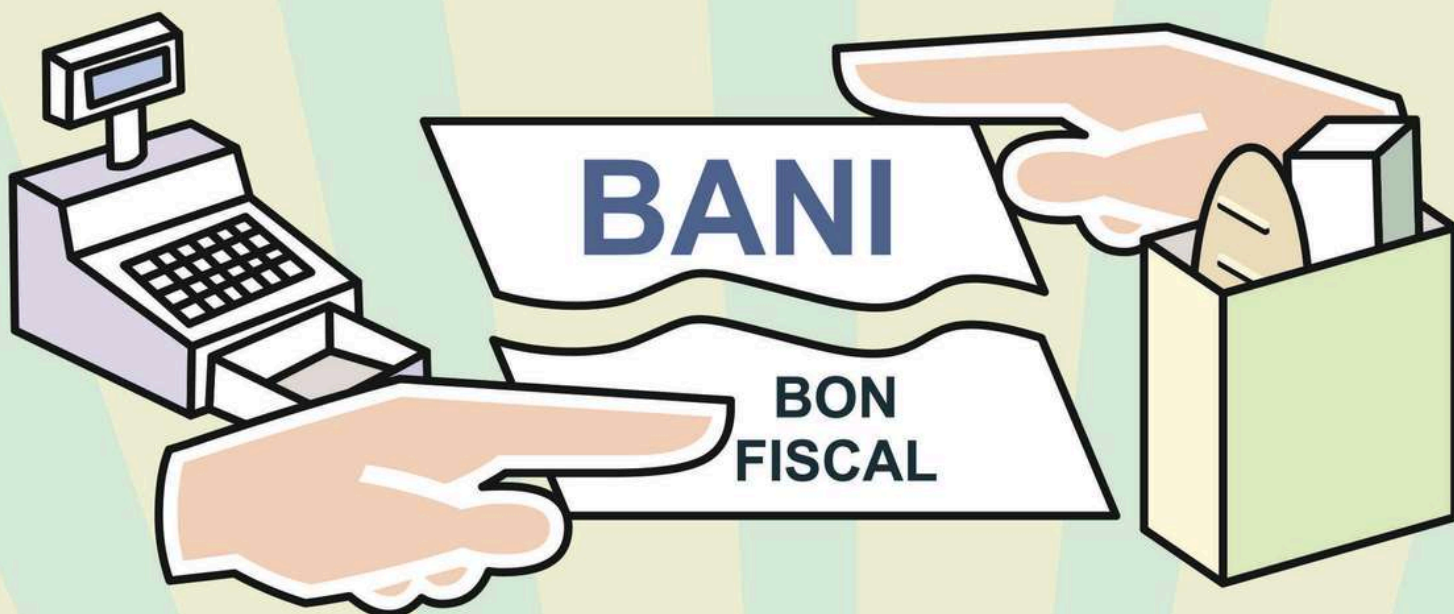
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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

**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 suculentă.

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-Vanata umpluta cu legume, sos de rosii cu usturoi proaspat si salata verde (350/50 g) 🌱🔥

Vinete, dovlecei, ardei gras, ceapa, rosii, **ardei iute**, usturoi, ulei, sare, piper, patrunjel, salata verde, ulei masline

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 naut usor picant, cu legume si orez alb (350/150g) 🌱🔥

Naut, vanata, dovlecel, ceapa, 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

Bruschette cu somon afumat și cremă de brânză (250 g)

Pâine, somon afumat, cremă de brânză, lămâie

Bruschetta with smoked salmon and cream cheese (250 g)

Bread, smoked salmon, cream cheese, lemon

..... 38.00

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

..... 38.00

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

..... 38.00

Halloumi la grătar cu ardei copt (250 g)

Brânză Halloumi, ardei copt, usturoi, ulei de masline, pătrunjel verde

Grilled halloumi with roasted peppers (250 g)

Halloumi cheese, roasted peppers, garlic, olive oil, fresh parsley

..... 50.00





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

Tagliatele cu somon (350 g)

Tagliatele, somon fume, ou, smântână, usturoi

Tagliatelle with smoked salmon (350 g)

Tagliatelle, **smoked salmon**, **egg**, **cream**, garlic

..... 45.00

Risotto cu hribi (350 g)

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

Risotto with porcini mushrooms (350/50 g)

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

..... 34.00

Risotto cu creveți (350/50 g)

Orez, creveți ❄️, crispy de calamar ❄️, unt

Risotto with shrimp (350/50 g)

Rice, **shrimp** ❄️, **crispy calamari** ❄️, **butter**

..... 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** 🔥

Belly soup (100/300 g)

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

29.00

Zeamă de găină (60/340 g)

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

Homemade chicken soup (60/340 g)

Chicken ❄️, **noodles**, carrots, **celery**, parsley, bell pepper, onion, **egg**

26.00

Supă cremă de legume (300 g)

Morcovi, **țelină**, pătrunjel, ceapă, mazăre, fasole verde, varză, cartofi, **smântână**, **pâine**, chimen

Creamy vegetable soup (300 g)

Carrots, **celery**, parsley, onion, peas, green beans, cabbage, potatoes, **sour cream**, **bread**, caraway

26.00

Preparatele includ pâine, smântână și ardei iute.

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



SPECIALITĂȚI

SPECIALTIES

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
..... 65.00

Șnițel "Termal" 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

Termal" 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

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

Sote de pui cu legume și cus cus aromatizat cu mentă (200/200 g)

Piept de pui ❄️, morcovi, ceapă, usturoi, turmeric, năut, **cus cus**, mentă

Sautéed chicken with vegetables and mint-flavored couscous (200/200 g)

Chicken breast ❄️, carrots, onion, garlic, turmeric, chickpeas, **couscous**, mint

..... 42.00

Gulaș vienez de vită cu piure de cartofi (200/200/ 30/50/30 g)

Pulpa de vită ❄️, cartofi, **lapte, unt, ou**, cârnaț cabanos, **castraveți în oțet** 🥒, ceapă, chimen, pastă de gulaș, **pâine**

Viennese beef goulash with mashed potatoes (200/200/ 30/50/30 g)

Beef leg ❄️, potatoes, **milk, butter, egg**, cabanos sausage, **pickled cucumbers** 🥒, onion, caraway, goulash paste, **bread**

..... 55.00

Piept de curcan în sos de unt și lămâie cu legume la aburi (200/200/50 g)

Piept de curcan ❄️, morcovi baby, conopidă, broccoli, **unt**, sos lemon butter, lămâie

Turkey breast in butter and lemon sauce with steamed vegetables (200/200/50 g)

Turkey breast ❄️, baby carrots, cauliflower, broccoli, **butter**, lemon butter sauce, lemon

..... 55.00

Piept de pui marinat cu orez și sos de ciuperci (200/200/50 g)

Piept de pui ❄️, orez, **ciuperci conservă** 🥒, usturoi, coriandru, rozmarin, **unt**, usturoi, cremă vegetală

Marinated chicken breast with rice and mushroom sauce (200/200/50 g)

Chicken breast ❄️, rice, **canned mushrooms** 🥒, garlic, coriander, rosemary, **butter**, garlic, vegetable cream

..... 45.00





SPECIALITĂȚI

SPECIALTIES

**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

**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

LA GRĂȚAR

THE BARBECUE

Ceafă de porc marinată cu cimbru (180 g)

Ceafă de porc ❄️, cimbru, ulei

Marinated pork neck with thyme (180 g)

Pork neck ❄️, thyme, oil

..... 28.00

Mușchiuleț de porc marinat cu rozmarin (180 g)

Mușchi de porc ❄️, rozmarin, ulei

Marinated pork tenderloin with rosemary (180 g)

Pork tenderloin ❄️, rosemary, oil

..... 32.00

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

Piept de pui ❄️, oregano, busuioc, usturoi, ulei

Marinated chicken breast with oregano and basil (180 g)

Chicken breast ❄️, oregano, basil, garlic, oil

..... 28.00

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

Antricot de vită ❄️, unt, lămâie, ulei

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

Ribeye steak ❄️, butter, lemon, oil

..... 65.00

Piept de curcan marinat cu coriandru și usturoi (200 g)

Piept de curcan ❄️, coriandru, usturoi, ulei

Marinated turkey breast with coriander and garlic (200 g)

Turkey breast ❄️, coriander, garlic, oil

..... 38.00

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

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

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

Chicken thigh ❄️, olive oil, sea salt, oil

..... 28.00

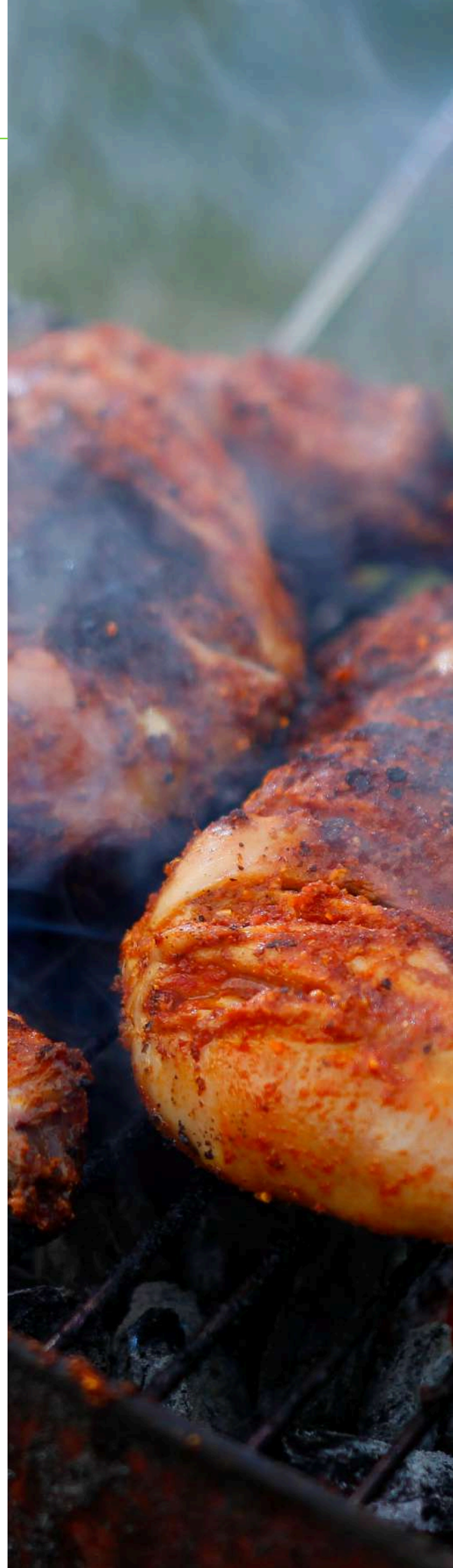
Mititei la grătar cu muștar (50/15 g)

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 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** 🍆

..... 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 (100/35 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

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
..... 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.

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

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".

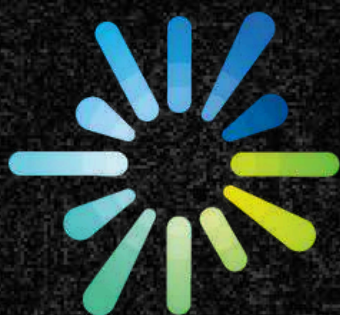
The thermal waters here have been renowned since the Middle Ages for their healing properties. In the 16th century, the scholar Nicolaus Olahus wrote about their benefits, and in 1731 the first scientific analysis confirmed their therapeutic effects.

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.



TURISM FELIX

BĂILE FELIX - FONDAT 1221

Restaurant

www.felixspa.com

PENTRU REZERVARI 0771 148 489

Valorile nutriționale QR



Str. Victoria nr. 24 Băile Felix,
Județul Bihor, România