

A dark red background with a faint, textured illustration of a fork, a knife, and a spoon arranged vertically in the center. The text is overlaid on this illustration.

**“NEARLY EVERYONE  
WANTS AT LEAST  
ONE OUTSTANDING  
MEAL A DAY”**

*Duncan Hines*

**MENIU**

**LIVADA**  
RESTAURANT *and* MUSIC LOUNGE

## APERITIV / APPETIZERS

---

**BRUSCHETTE** (cu ciuperci de pădure și trufe, baby spanac, fulgi de parmezan și rodie) **21 lei**  
*BRUSCHETTA (with wild mushrooms, truffles, baby spinach, parmesan flakes, pomegranate)* 200 g

---

**SALATĂ DE VINETE** (cu chutney de roșii și focaccia) **18 lei**  
*EGGPLANT SALAD (with tomato chutney and focaccia)* 250 g

---

**BIFTEC TARTAR** (cu ouă de prepeliță, parmezan, capere, ridichie murată și unt aromat) **41 lei**  
*BEEF TARTARE (with quail egg, parmesan, capers, pickled raddisch and flavored butter)* 200 g

---

**GUACAMOLE** (cu cremă de ardei copti și focaccia) **24 lei**  
*GUACAMOLE (with roast pepper cream and focaccia)* 250 g

---

**TARTAR SOMON** (cu avocado și condimente) **38 lei**  
*SALMON TARTARE (with avocado and spices)* 200 g

---

**CLĂTITE** (cu spanac, ciuperci de pădure, fontina și trufe la cuptor) **29 lei**  
*CREPE SUZETTE (filed with spinach, wild mushrooms and truffles, topped with fontina)* 300 g

---

**HUMUS** (cu focaccia crocantă și salată de pătrunjel cu roșii) **19 lei**  
*HUMMUS (with homemade focaccia and parsley salad with tomato)* 250 g

---

**ANTIPASTO** (cu salam picant, jambon, chips parmezan, măsline, legume proaspete, capere, cremă de trufe) **29 lei**  
*ANTIPASTI (with hot salami, ham, parmesan chips, olives, fresh vegetables, capers, truffle cream)* 250 g

---

## SALATE / SALADS

**SALATĂ CU PUI CAMELIZAT** (dressing special, ceapă, roșii, măslina, rucola, salată iceberg/romană) **33 lei**  
350 g

*CAMELIZED CHICKEN SALAD (with special dressing romain/iceberg/lettuce, rucola, onion, tomatoes, olives)*

**SALATĂ VEGANĂ** (cu rucola, baby spanac, germenii, nucă, avocado, rodie, roșii cherry, ardei) **26 lei**  
350 g

*VEGAN SALAD (with rucola, baby spinach, sprout, walnut, avocado, pomegranate, cherry tomato, pepper)*

**SALATĂ CAESAR CU PUI SAU SOMON, LA ALEGERE** (cu salată iceberg/romană, roșii, dressing) **34 lei**  
350 g

*CAESAR SALAD (with romaine/iceberg lettuce, tomatoes, chicken or salmon on demand, dressing)*

**SALATĂ CU SOMON AFUMAT** (cu ciuperci crude, ouă de prepeliță, avocado, smântână dulce, salată mixtă) **34 lei**  
350 g

*SMOKED SALMON SALAD (with fresh mushroom, quail egg, avocado, creme fraiche, mix salad)*

## SUPE / SOUPS

**CIORBĂ RĂDĂUȚEANĂ** (cu morcovi, țelină, ceapă, usturoi, piept de pui, smântână, gogoșari) **19 lei**  
400 g

*RADAUTEANA SOUP (with carrots, celery, onion, garlic, chicken breast, sour cream, peppers)*

**SUPĂ CREAMĂ DE USTUROI COPT, ACOPERITĂ CU LANGOȘ** **19 lei**  
400 g

*ROASTED GARLIC CREAM SOUP WITH CRISPY DOUGHNUT*

**SUPĂ CREAMĂ DE CIUPERCII DE PĂDURE** (cu hribi, smântână dulce) **19 lei**  
400 g

*WILD MUSHROOM CREAM SOUP (with boletus, creme fraiche, croutons)*

**SUPĂ CREAMĂ DE MORCOVI CU GHIMBIR** **15 lei**  
380 g

*CARROT CREAM SOUP WITH GINGER*

**CIORBĂ ACRĂ DE VĂCUȚĂ** (cu legume, pulpă de vită, leuștean, cimbru) **19 lei**  
400 g

*SOUR BEEF SOUP (with vegetables, beef, lovage, thyme)*

## PASTE / PASTA

---

**SPAGHETTI NERO DI SEPIA** (cu spaghetti negre, baby calamari, midii, creveți, usturoi, sos de roșii) **38 lei**  
400 g  
*SPAGHETTI NERO DI SEPIA (with black spaghetti, baby calamari, mussels, shrimps, garlic, tomato sauce)*

---

**SPAGHETTI AGLIO OLIO** (cu creveți, ulei de măsline, peperoncino, usturoi și pătrunjel) **32 lei**  
380 g  
*SPAGHETTI AGLIO OLIO (with shrimps, olive oil, peperoncino, garlic and parsley)*

---

**SPAGHETTI CARBONARA** (cu parmezan, pancetta, ouă, roșii cherry, ulei verde) **27 lei**  
350 g  
*SPAGHETTI CARBONARA (with parmesan, pancetta, eggs, roasted cherry tomatoes, green oil)*

---

**PENNE QUATRO FORMAGGI** (cu parmezan, gorgonzola, mascarpone, cheddar portocaliu, smântână dulce) **30 lei**  
350 g  
*PENNE QUATTRO FORMAGGI (with parmesan, gorgonzola, mascarpone, cheddar, creme fraiche)*

---

**TAGLIATELLE** (cu mușchi de vită, smântână dulce, hribi, champignon) **36 lei**  
400 g  
*TAGLIATELLE (with beef tenderloin, creme fraiche, boletus and champignon)*

---

**PAPPARDELLE** (cu ciuperci de pădure și trufe) **34 lei**  
350 g  
*PAPPARDELLE (with wild mushrooms and truffles)*

---

# PIZZA CU ALUAT MATURAT 24 H

---

**MARGHERITA** (cu sos de roșii, mozzarella, busuioc) **26 lei**  
*MARGHERITA (with tomato sauce, mozzarella, basil)* 400 g

---

**DIAVOLA** (cu mozzarella, salam picant, sos de roșii) **30 lei**  
*DIAVOLA (with mozzarella, hot salami, tomato sauce)* 450 g

---

**QUATTRO FORMAGGI** (sos de roșii, gorgonzola, cașcaval afumat, mozzarella, parmezan, rucola) **30 lei**  
*QUATTRO FORMAGGI (with tomato sauce, gorgonzola, smoked cheese, mozzarella, parmesan, rucola)* 450 g

---

**PROSCIUTTO E FUNGHI** (cu sos de roșii, mozzarella, prosciutto cotto, ciuperci) **31 lei**  
*PROSCIUTTO E FUNGHI (with tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, mushrooms)* 500 g

---

**MACELLAIO** (cu sos de roșii, mozzarella, cârnați, prosciutto cotto, bacon) **33 lei**  
*MACELLAIO (with tomato sauce, mozzarella, sausage, prosciutto cotto, bacon)* 500 g

---

**PIZZA VEGGIE** (aluat maturat 24h, sos de roșii, ciuperci, sparanghel, spanac, mozzarella, roșii uscate, năut, usturoi) **28 lei**  
*VEGGIE PIZZA (with tomato sauce, mushrooms, asparagus, spinach, mozzarella, sundried tomatoes, chickpeas, garlic)* 450 g

---

**PIZZA CU FILE DE SOMON** (mozzarella buffala, capere, lămâi, usturoi, ceapă roșie, busuioc verde) **36 lei**  
*SALMON FILE (with mozzarella buffala, capers, lemon, garlic, red onion, basil)* 500 g

---

**PROSCIUTTO CRUDO** (sos de roșii, mozzarella, rucola) **32 lei**  
*PROSCIUTTO CRUDO (with tomato sauce, mozzarella, rucola)* 450 g

---

*La alegere sos roșii (dulce, picant) și sos usturoi. Preț: 5 lei  
Red sauce (sweet, spicy) and garlic sauce at your choice. Price: 5 lei.*

## PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE / FISH

**PĂSTRĂV** (cu mămăliguță și mujdei) **39 lei**  
*TROUT (with polenta and garlic sauce)* 400 g

**SOMON CROCANȚ** (cu cartofi în sos de parmezan acrișor) **45 lei**  
*CRISPY SALMON (with potatoes and sour parmesan sauce)* 450 g

**MIDII ÎN SOS DE ROȘII CU PÂINE PRĂJITĂ** (cu roșii, vin alb, usturoi, oregano, busuioc, sos de roșii) **44 lei**  
*MUSSELS IN TOMATO SAUCE (with toasted bread, tomatoes, white wine, garlic, basil)* 400 g

**FILE DE BIBAN CU RISOTO DE MAZĂRE DULCE ȘI SOS LIME** (cu parmezan, unt, fond de pui, ulei verde) **48 lei**  
*SEABASS WITH GREEN PEA RISOTTO AND LIME SAUCE (with parmesan, butter, chicken stock, green oil)* 450 g

## PORC / PORK

**CONFIT DE COASTE DE PORC** (cu sos BBQ și cartofi cu rozmarin și usturoi, ardei iute, roșii cherry coapte) **39 lei**  
*BBQ RIBS CONFIT (with bbq sauce, roasted potatoes with garlic and rosemary, pepperoni, roasted cherry tomatoes)* 450 g

**CEAFĂ LA GRILL MARINATĂ** (cu chips de cartofi și salată de morcovi cu hrean) **38 lei**  
*MARINATED PORK STEAK (with potato chips and horseradish carrot salad)* 500 g

**MUȘCHI DE PORC CU SOS DE PIPER VERDE** (cu demi-glace și cartofi în sos de usturoi) **41 lei**  
*PORK TENDERLOIN (with green pepper sauce, demi-glace sauce and garlic sauce covered roasted potatoes)* 400 g

**CIOLAN DE PORC AFUMAT CU LEMN DE FAG** (cu varză murată călită, piure de cartofi, hrean și ardei murat) **75 lei**  
*SMOKED PORK KNUKLE (with sauted cabbage, mashed potatoes, horseradish, pickled pepper)* 1000 g

## PASĂRE / CHICKEN, TURKEY & DUCK

---

**FÂȘII DE PIEPT DE CURCAN** (cu sos Caesar și cartofi prăjiți cu pătrunjel și usturoi) **36 lei**  
*FRIED TURKEY BRISKET STRIPS (with Caesar sauce and garlic and parsley flavoured french fries)* 400 g

---

**PIEPT DE PUI KIEV CU BROCCOLI ȘI SOS SMOKIE** (cu bacon, ou, spanac) **34 lei**  
*CHICKEN BREAST KIEV STYLE (with broccoli, smokie sauce, bacon, spinach)* 350 g

---

**PIEPT DE RAȚĂ** (cu piure de cartofi dulci și sos de cireșe sălbatice) **48 lei**  
*DUCK BREAST (with sweet potato puree and wild cherry sauce)* 350 g

---

**QUESADILLA** (cu sos salsa, ceapă verde și cartofi prăjiți cu tortilla, piept de pui, cedar, roșii, smântână) **38 lei**  
*QUESADILLA (with salsa sauce spring onion, french fries, chicken breast, ceddar, tomatoes, sour cream)* 350 g

---

**SCHNITZEL DE PIEPT DE PUI CROCANȚ CU SALATĂ DE MĂR** (cu rucola, roșii, sparanghel, cartofi cu rozmarin și usturoi) **31 lei**  
*CRISPY CHICKEN BREAST SCHNITZEL (with apple salad, rucola, tomatoes, asparagus, roasted potatoes with garlic and rosemary)* 500 g

---

**PIEPT DE PUI CROCANȚ CU RISOTTO** (cu roșii cherry coapte, jambon crocant, chips țelină) **30 lei**  
*CRISPY CHICKEN BREAST (with risotto, roasted cherry tomatoes, crispy ham, celery chips)* 400 g

---

**PULPĂ DE RAȚĂ CONFIATĂ** (cu varză roșie călită și piure de cartofi) **46 lei**  
*DUCK LEG CONFIT (served with fried red cabbage and mashed potatoes)* 500 g

---

**FOIE GRAS BUDAPEST STYLE** (cu mere caramelizate și piure de dovleac) **62 lei**  
*FOIE GRAS BUDAPEST STYLE (with caramelized apples and pumpkin puree)* 300 g

---

## VITĂ / BEEF

**MUȘCHI DE VITĂ** (cu sos gorgonzola, piure de cartofi cu trufe și rozmarin) **71 lei**  
*FILET MIGNON (with gorgonzola sauce, mashed potatoes, truffles and rosemary)* 400 g

**CHATEAUBRIAND** (cu piure de cartofi și sote de păstăi de fasole verzi) **69 lei**  
*CHATEAUBRIAND (with mashed potatoes and sauted green peas)* 450 g

**CEAFĂ DE VITĂ** (cu funky chips și porumb picant) **65 lei**  
*GRILLED BEEF CHUCK (with funky chips and spicy corn)* 500 g

## RETRO

**VARZA À LA CLUJ DUPĂ O REȚETĂ TRADIȚIONALĂ DIN 1695** **25 lei**  
*À LA CLUJ CABBAGE MADE BY A TRADITIONAL RECIPE FROM 1695* 400 g

**GULYAS TRADIȚIONAL** **29 lei**  
*TRADITIONAL GULYÁS* 400 g

**TOCĂNIȚĂ DE PORC ȘI VITĂ, CU SMÂNTÂNĂ ȘI GĂLUȘTE DE CASĂ** **26 lei**  
*BEEF AND PORK STEW WITH SOUR CREAM AND HOMEMADE DUMPLINGS* 400 g

**CÂRNAȚI FĂCUȚI ÎN CASĂ CU PIREU ȘI VARZĂ MURATĂ** **25 lei**  
*HOMEMADE SAUSAGE WITH MASHED POTATOES AND SOUR CABBAGE* 350 g



# BURGERS

---

**BURGER LIVADA** (cu cartofi prăjiți, carne de vită, cașcaval afumat, castraveți, sos tzatziki) **36 lei**  
450 g  
*LIVADA BURGER (with french fries, minced beef, smoked cheese, cucumbers, tzatziki sauce)*

---

**CHEESEBURGER** (cu cartofi prăjiți, carne de vită, castraveți murați, salată, sos BBQ, roșii, cașcaval afumat) **35 lei**  
450 g  
*CHEESEBURGER (with french fries minced beef, pickled cucumber, lettuce, BBQ sauce tomatoes, smoked cheese)*

---

**AMERICAN CLASSIC BURGER** (cu cartofi prăjiți, mânzat, porc, cheddar, gorgonzola, bacon) **37 lei**  
450 g  
*AMERICAN CLASSIC BURGER (with french fries, minced beef, minced porc, cheddar, gorgonzola, bacon)*

---

**SMOKIE PULLED PORK BURGER CU SOS BBQ ȘI CARTOFI PRĂJIȚI** (cu usturoi, cimbrisor, ceapă, maioneză, dulceață de ardei iute) **34 lei**  
450 g  
*SMOKIE PORK BURGER WITH BBQ SAUCE AND FRENCH FRIES (with garlic, onion, mayonnaise, pepper chutney)*

---

**VEGGIE BURGER** (cu cartofi prăjiți și salată de măr, rucola, ciuperci, fulgi de ovăz, parmezan, maioneză, usturoi) **30 lei**  
450 g  
*VEGGIE BURGER (with french fries, apple salad, rucola, mushrooms, oatmeal, parmesan, mayonnaise, garlic)*

---

## GARNITURI, SALATE, SOSURI / GARNISHES, SALADS, SAUCES

<b>FUNKY CHIPS CU USTUROI ȘI PĂTRUNJEL</b> <i>CHIPS WITH GARLIC AND PARSLEY</i>	<b>8 lei / 150 g</b>
<b>CARTOFI PRĂJIȚI / FRESH FRIES</b>	<b>8 lei / 150 g</b>
<b>PIURE DE CARTOFI / MASHED POTATOES</b>	<b>8 lei / 150 g</b>
<b>LEGUME LA GRĂTAR / GRILLED VEGETABLES</b>	<b>8 lei / 200 g</b>
<b>SALATĂ DE ARDEI COPTI / ROASTED PEPPER SALAD</b>	<b>8 lei / 150 g</b>
<b>PÂINEA CASEI / HOMEMADE BREAD</b>	<b>9 lei / 500 g</b>
<b>SALATA DE SEZON / SEASONAL SALAD</b>	<b>6 lei / 150 g</b>
<b>SOS BRUN CU UNT / BRAUN SAUCE SENTED BUTTER</b>	<b>8 lei / 60 g</b>
<b>SOS SMOKIE / SMOKIE SAUCE</b>	<b>5 lei / 60 g</b>
<b>SOS DE USTUROI / GARLIC SAUCE</b>	<b>5 lei / 60 g</b>
<b>SOS BBQ / BBQ SAUCE</b>	<b>5 lei / 60 g</b>

## DESERT

<b>PANNACOTTA CU BUSUIOC</b> <i>PANNACOTTA WITH BASIL</i>	<b>15 lei</b> 120 g
<b>TIRAMISU</b> (cu mascarpone, pișcot, cafea, liqueur de migdale)* <i>TIRAMISU (with mascarpone, ladyfinger, coffee, liqueur)</i>	<b>22 lei</b> 250 g
<b>TORT DE CIOCOLATĂ NEGRĂ CU SOS DE VANILIE</b> <i>DARK CHOCOLATE TART WITH VANILLA SAUCE</i>	<b>21 lei</b> 150 g
<b>PAPANAȘI LIVADA</b> (cu brânză de vaci, dulceață de casă, smântână) <i>LIVADA PAPANASI (with cottage cheese, homemade jam, sour cream)</i>	<b>26 lei</b> 200 g
<b>MOUSSE DE MASCARPONE CU CĂPȘUNI ȘI CRUSTĂ DE BEZELE</b> <i>MASCARPONE MOUSSE WITH STRAWBERRY AND MARSHMALLOW</i>	<b>19 lei</b> 150 g
<b>SELECȚIE DE BRÂNZETURI</b> (cu cașcaval afumat, gorgonzola, cedar, parmezan, mozzarella, măsline, roșii uscate, fructe capere, nucă, grisine) <i>CHEESE PLATTER (with smoked cheese, gorgonzola, cheddar, parmesan, mozzarella, olives, sundried tomatoes, caper fruits, walnut, breadsticks)</i>	<b>38 lei</b> 400 g

\*18+(conține alcool) / \*18+(contains alcohol)

Regulamentul Comisiei Europene 1169 -2011  
Etichetare alimente  
Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe

1. *Cereale care conțin gluten, și anume: grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu dur sau hibrizi ai acestora și produse derivate, exceptând: (a) siropurile de glucoză obținute din grâu, inclusiv dextroza (1); (b) maltodextrine obținute din grâu (1); (c) siropurile de glucoză obținute din orz; (d) cerealele utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă.*
2. *Crustacee și produse derivate.*
3. *Ouă și produse derivate.*
4. *Pește și produse derivate, exceptând: (a) gelatina de pește folosită ca substanță suport pentru preparatele de vitamine sau de carotenoide; (b) gelatina de pește sau ihtiocolul folosit(ă) la limpezirea berii sau a vinului.*
5. *Arahide și produse derivate.*
6. *Soia și produse derivate, exceptând: (a) uleiul și grăsimea de soia rafinate complet (1); (b) arnestecri naturale de tocoferoli (E306), tocoferolul D-alfa natural, acetatul de tocoferol D-alfa natural, succinatul de tocoferol D-alfa natural, obținuți din soia; (c) fitosterolii și esterii de fitosterol derivați din uleiuri vegetale, obținuți din soia; (d) esterul de stanol vegetal fabricat din steroli de ulei vegetal, obținuți din soia.*
7. *Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză), exceptând: (a) zerul utilizat pentru fabricarea distilaților sau a alcoolului etilic de origine agricolă; (b) lactitolul.*
8. *Fructe cu coajă lemnoasă, adică: migdale (Amygdalus communis L), alune de pădure (Corylus avellana), nuci (Juglans regia), nuci Caju (Anacardium occidentale), nuci Pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nuci de Brazilia (Bertholletia excelsa), fistic (Pistacia vera), nuci de macadamia și nuci de Queensland (Macadamia ternifolia), precum și produse derivate, exceptând fructele cu coajă utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă.*
9. *Țelină și produse derivate.*
10. *Muștar și produse derivate.*
11. *Semințe de susan și produse derivate.*
12. *Dioxidul de sulf și sulfiții în concentrații mai mari de 10 mg/kg sau 10 mg/litru SO2 total trebuie calculați pentru produsele gata pentru consum sau reconstituite în conformitate cu instrucțiunile producătorilor.*
13. *Lupin și produse derivate.*

