



“Tu și Tulcea” este un proiect inițiat și coordonat de OMD Municipiul Tulcea și care reprezintă o aplicație concepută cu scopul de a îmbunătăți experiența turiștilor care doresc să viziteze Tulcea.

Aplicația adună în același loc toate atracțiile turistice din oraș, cele mai importante obiective din județ, unități de cazare, restaurante, cafenele și puburi, dar și agenda de evenimente și multe alte informații utile.

Cu alte cuvinte, aplicația e un ghid turistic complet în format digital.

Restaurantul La Liman se mândrește cu calitatea de membru al OMD Municipiul Tulcea.

Informații despre alergeni

1. Cereale care conțin gluten sau 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
8. Fructe cu coajă și produse derivate
9. Țelină și produse derivate
10. Muștar și produse derivate
11. Semnțe de susan și produse derivate
12. Dioxid de sulf și sulfiți
13. Lupin și produse derivate
14. Moluște și produse derivate

Valori Nutriționale

Scanează codul QR



* Produs preparat din materie primă congelată/decongelată



Mic Dejun

Shakshuka

(3) 300 g 32 lei

Ardei, ceapă, usturoi, roșii, sos de roșii, ouă
Bell peppers, onion, garlic, tomatoes, tomato sauce, eggs

Omletă dobrogeană

(3,7) 200 g 32 lei

Ardei, roșii, brânză telemea de capră, ouă
Bell peppers, tomatoes, Telemea cheese, eggs

Mic dejun piperchi

(1,3,7) 200 g 35 lei

Auat subtîre de soberek, ardei copt, salată, brânză telemea de capră, ouă
Thin soberek dough, roasted peppers, salad, Telemea cheese, eggs

Mic dejun dobrogean

(1,3,7) 300 g 35 lei

Pâine, cârnați de oaie, ardei, ceapă, sos de roșii, ouă, măsline, roșii cherry, brânză telemea de capră
Bread, lamb sausages, bell peppers, onion, tomato sauce, eggs, olives, cherry tomatoes, Telemea cheese

Prin gastronomie

Snițel de pui crocant *

(1,3) 250 g 42 lei

Crispy chicken schnitzel

Piept de pui cu sos de brânzeturi locale și cartofi aromatizați *

(7) 400 g 49 lei

Chicken breast with local cheese sauce and aromatic potatoes

Muşchi de vită pe grătar cu piure de cartofi şi sos brun *

(1,7,9) 400 g 105 lei

Grilled beef tenderloin with mashed potatoes and brown sauce

Pulpă de rață confiată cu piure de țelină şi melasă de rodie *

(7,9) 400 g 65 lei

Duck leg confit with celery root puree and pomegranate molasses

Ceafă de porc cu cartofi prăjiți, ouă ochi şi brânză rasă *

(3,7) 400 g 64 lei

Grilled pork neck with French fries, fried eggs and grated cheese

Mici cu muştar *

(10) 250 g 36 lei

Grilled minced meat rolls (mici) with mustard

Pastramă de berbecuţ cu măămăliguţă şi mix de murături

350 g 69 lei

Lamb pastrami with polenta and mixed pickles

Desert			
Savarină	(1,3,7)	200 g	29 lei
Savarin cake with syrup and cream			
Soufflé de caramel cu fistic și sorbet de zmeură	(1,3,7,8)	260 g	35 lei
Caramel soufflé with pistachio and raspberry sorbet			
Pănași cu dulceață și smântână	(1,3,7,8)	250 g	29 lei
Pănași doughnuts with jam and sour cream			
Ecler cu cremă de fistic	(1,3,5,7,8)	200 g	35 lei
Eclair with pistachio cream			
Baclava turcească	(1)	150 g	27 lei
Turkish baklava			
Colțunași cu nuci și cremă kaimak	(1,7)	200 g	35 lei
Sweet dumplings with walnuts and kaimak cream			
Dame Blanche *	(3,7)	250 g	25 lei
3 cupe de înghețată de vanilie, sos de ciocolată și frișcă 3 scoops of vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream			
Troika *	(3,7)	250 g	25 lei
3 cupe de înghețată de fructe de pădure și frișcă 3 scoops of forest berry ice cream and whipped cream			
Braziliană *	(3,7)	250 g	25 lei
1 cupă de înghețată de vanilie, 1 cupă înghețată de caramel, 1 cupă de înghețată de ciocolată și frișcă 1 scoop of vanilla, 1 scoop of caramel, 1 scoop of chocolate ice cream and whipped cream			

Savarin cake with syrup and cream

Caramel soufflé with pistachio and raspberry sorbet

Pănași doughnuts with jam and sour cream

Eclair with pistachio cream

Turkish baklava

Sweet dumplings with walnuts and kaimak cream

3 cupe de înghețată de vanilie, sos de ciocolată și frișcă

3 scoops of vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream

3 cupe de înghețată de fructe de pădure și frișcă

3 scoops of forest berry ice cream and whipped cream

1 cupă de înghețată de vanilie, 1 cupă înghețată de caramel, 1 cupă de înghețată de ciocolată și frișcă

1 scoop of vanilla, 1 scoop of caramel, 1 scoop of chocolate ice cream and whipped cream

Salate			
Salată de sfeclă roșie cu hrean	150 g	14 lei	
Beetroot salad with horseradish			
Salată de varză proaspătă	150 g	14 lei	
Fresh cabbage salad			
Salată de murături asortate	200 g	14 lei	
Assorted pickles salad			
Salată asortată	200 g	14 lei	
Mixed fresh vegetable salad			
Sosuri și extra			
Mujdei de usturoi	30 g	7 lei	
Traditional Romanian garlic sauce			
Pastă de usturoi	30 g	9 lei	
Garlic paste			
Sos tartar	(3,10)	30 g	7 lei
Tartar sauce			
Sos de maioneză cu usturoi	(3)	30 g	7 lei
Garlic mayonnaise sauce			
Sos de iaurt grecesc	(7)	30 g	9 lei
Greek yogurt sauce			
Smântână	(7)	30 g	7 lei
Sour cream			
Maioneză	(3)	30 g	5 lei
Mayonnaise			
Ketchup		30 g	5 lei
Ketchup			
Muștar	(10)	30 g	5 lei
Mustard			
Pâine	(1)	100 g	5 lei
Bread			

Antreu			
Gustare pescărească	(1,3,4)	300 g	52 lei
Marinată lipovenească, zacuscă de pește, icre de crap, pește marinat, pește afumat, chifteluțe de pește și ceapă verde			
Lipovan-style fish marinade, fish zacusca, carp roe spread, marinated fish, smoked fish, fish croquettes and spring onion			
Icre de crap	(4)	80 g	38 lei
Icre naturale de crap, servite cu ceapă roșie tocată mărunț			
Natural carp roe spread served with finely chopped red onion			
Icre de știucă	(4)	80 g	56 lei
Icre naturale de știucă, servite cu ceapă roșie tocată mărunț			
Natural pike roe spread served with finely chopped red onion			
Zacuscă de pește	(4)	200 g	34 lei
Vinete și ardei copti cu ceapă și sos de roșii, împreună cu un mix de pește			
Roasted eggplant and peppers cooked with onion, tomato sauce and a mix of fish			
Hummus cu salată taboule	(1,11)	300 g	32 lei
Cremă fină de năut cu tahini, lângă o salată de pătrunjel, ceapă, roșii și lipie prăjită			
Smooth chickpea cream with tahini served with parsley, onion and tomato tabbouleh salad and crispy flatbread			
Hummus Beirut cu pește afumat	(1,4,11)	300 g	42 lei
Cremă fină de năut cu tahini și pastă de ardei iute, servită cu pește afumat			
Smooth chickpea cream with tahini and spicy pepper paste served with smoked fish			
Degețele de șalău cu sos tartar *	(1,3,4)	250 g	46 lei
Degețele din file de șalău de Dunăre în pesmet auriu, alături de sos tartar			
Danube zander fillet fingers coated in golden breadcrumbs served with tartar sauce			
Salată cu scrumbie marinată	(4)	150 g	39 lei
Scrumbie de Dunăre marinată, mix de salată și ceapă roșie			
Marinated Danube shad, mixed salad leaves and red onion			
Cremă de ardei iute cu pește marinat, nuci și măslina	(1,4)	250 g	42 lei
Cremă de ardei, ceapă, usturoi și pastă de ardei iute, servită cu scrumbie de Dunăre, măslina, nucă și salată de ceapă roșie cu pătrunjel			
Pepper cream with onion, garlic and spicy pepper paste, served with Danube shad, olives, walnuts and red onion parsley salad			
Mini Șuberek *	(1,7)	150 g	32 lei
Aluat subțire de soberek, carne de berbecuț condimentată, iaurt grecesc cu usturoi și mentă			
Thin soberek pastry filled with seasoned lamb meat, served with Greek yogurt sauce, garlic and mint			
Salată de vinete cu topping de roșii proaspete		250 g	29 lei
Salată de vinete coapte cu ulei, servită cu topping de roșii proaspete			
Roasted eggplant spread with oil, served with fresh tomato topping			
Balik Ekmek (Pește în pâine) *	(1,4)	350 g	32 lei
Macrou marinat cu condimente orientale, gătit pe plită și servit între două felii de pâine cu salată de ceapă roșie și roșii proaspete			
Grilled marinated mackerel with oriental spices, served between two slices of bread with red onion salad and fresh tomatoes			

Dobrogea în bucate			
Imam Bayildi	(11)	400 g	39 lei
Vânătă coaptă și umplută cu legume găsite, cu topping de hummus Roasted eggplant stuffed with cooked vegetables, topped with hummus			
Piperchi țargâșiți	(1,7)	250 g	37 lei
Cremă de ardei copt cu fâșii de ardei, servită cu brânză telemea prăjită în kataif Roasted pepper cream with pepper strips, served with Telemea cheese fried in crispy kataifi pastry			
Plăcintă din Dobrogea sărată	(1,7)	250 g	26 lei
Foi de plăcintă cu straturi de brânză, coapte cu grijă la cuptor Traditional pastry sheets layered with cheese and carefully baked in the oven			
Tuslama dobrogeană cu somn crocant *	(1,3,4,7,9)	250 g	32 lei
Cremă de storceag catifelată cu bucăți de somn crocant și gogonele coapte pe grătar Velvety storceag cream with crispy catfish pieces and grilled pickled green tomatoes			
Plachie de somn cu mămliguță cremoasă cu brânză de burduf *	(4,7,9)	500 g	69 lei
Sos de plachie gătit în cuptor, somn pe plită și mămligă cremoasă cu bucăți de brânză de burduf Oven-cooked plachie sauce, grilled catfish and creamy polenta with pieces of Burduf cheese			
Pidă crocantă cu hamsii prăjite și salată de varză murată *	(1,4)	200 g	32 lei
Aluat de soberek prăjit, salată verde, varză murată, hamsii crocante și sos de maioneză cu usturoi Crispy soberek dough with green salad, pickled cabbage, crispy anchovies and garlic mayonnaise sauce			
Scordolea de pește *	(4,7)	350 g	38 lei
Un amestec de pește fiert și afumat, acoperit cu piure de cartofi cu usturoi și murături A traditional mix of cooked and smoked fish covered with garlic mashed potatoes, served with pickles			
Scoici de Marea Neagră în sos de vin *	(1,2,9,12)	700 g	59 lei
Black Sea mussels in wine sauce			
Ciorbe, supe și salate			
Salată cu piept de pui crocant și parmezan *	(1,3,7,10)	360 g	42 lei
Mix de salată, pui crocant și parmezan Mixed salad leaves with crispy chicken breast and parmesan cheese			
Salată dobrogeană	(1,7,10)	300 g	37 lei
Mix de salată, mere, brânză de capră, dressing de miere și nuci crocante Mixed salad leaves, apples, goat cheese, honey dressing and crunchy walnuts			
Supă cremă de țelină	(7,9)	300 g	29 lei
Creamy celery soup			
Supă de pui *	(1,9)	300 g	29 lei
Chicken soup			
Ciorbă de vacuță *	(9)	300 g	34 lei
Beef sour soup			
Ciorbă de burtă *	(3,7,9)	300 g	36 lei
Tripe soup with sour cream			

Tradiții pescărești			
Borș de pește lipovenesc *	(4)	400 g	48 lei
Lipovan fish borscht			
Storceag de sturion *	(3,4,7,9)	300 g	45 lei
Sturgeon soup with vegetables and sour cream			
Somn pe plită cu mămliguță *	(4)	250 g	59 lei
Grilled catfish with polenta			
Crap pe plită cu mămliguță *	(4)	250 g	49 lei
Grilled carp with polenta			
Sturion pe plită cu mămliguță *	(4)	250 g	72 lei
Grilled sturgeon with polenta			
Chefal pe plită cu mămliguță *	(4)	450 g	57 lei
Grilled mullet with polenta			
Calcan pe plită cu mămliguță *	(4)	250 g	85 lei
Grilled turbot with polenta			
Șalău de Dunăre pane cu cartofi natur *	(1,3,4)	350 g	65 lei
Breaded Danube zander with boiled potatoes			
Caras prăjit în crustă de mălai cu mămliguță *	(1,4)	500 g	49 lei
Fried crucian carp in cornmeal crust with polenta			
Scrumbie de Dunăre pe grătar cu mix de salată *	(4)	400 g	53 lei
Grilled Danube shad with mixed salad			
Saramură de chefal cu mămliguță *	(4)	500 g	69 lei
Grilled mullet brine with polenta			
Saramură de crap cu mămliguță *	(4)	350 g	64 lei
Grilled carp brine with polenta			
Saramură de somn cu mămliguță *	(4)	350 g	69 lei
Grilled catfish brine with polenta			
Garnituri			
Cartofi creți *		200 g	18 lei
Curly fries			
Cartofi prăjiți în coajă		200 g	24 lei
Skin-on French fries			
Cartofi natur		200 g	22 lei
Boiled potatoes with herbs			
Piure de cartofi	(7)	200 g	19 lei
Mashed potatoes			
Piure de țelină	(7,9)	200 g	19 lei
Celery root puree			
Legume la grătar cu ierburi		200 g	22 lei
Grilled vegetables with herbs			
Mămliguță		200 g	10 lei
Traditional Romanian polenta			