



BERĂRIE GASTRONOMICĂ

# MENIU

## PENTRU PRIMA BERE FOR THE FIRST BEER

### Gustare Vegetariană | Vegetarian Appetiser - 300 g / 25,0 lei

Trio vegetarian formidabil. Se pot servi și separat: zacuscă (16.5 lei), vinete (18.6 lei), fasole bătută (10,90 lei)

Can be ordered separately: vegetable spread (16.5 lei), eggplant salad (18,6 lei) and beans salad (10,9 lei)

### Gustare de Brânză | Cheese Appetiser - 500 g / 49,5 lei

Varietate de brânzeturi naționale rare, cu legume proaspete  
Variety of local selection of cheese with fresh vegetables

### Gustare Caldă | Warm Appetiser - 520 g / 43,5 lei

Mix de antreuri de sufragerie | Mix of homemade appetiser

### Adevăratul Cașcaval Pane | Fried Cheese - 200 g / 19,0 lei

### Mămăligă cu Ou, Brânză și Smântână - 450 g / 17,5 lei

Polenta with a fried egg, grated cheese and sour cream

## ZEMURI | SOUPS

### Ciorbă de Văcuță | Beef Soup - 350 g / 15.4 lei

Servită cu ardei iute | Served with chili pepper

### Borș de Cocos | Rooster Borscht - 350 g / 14,9 lei

Borș de cocos autentic cu tăiței de casă, servit cu ardei iute  
Authentic borscht with homemade noodles, served with chili pepper

### Ciorbă de Burtă | Tripe Soup - 350 g / 15,4 lei

Fiartă pe îndelete după o rețetă veche | Slow cooked based on an old recipe

### Supă Cremă de Legume | Vegetables Cream Soup - 350 g / 13,5 lei

Pentru vegetarieni sau admiratorii genului | For vegetarians

## SALATE | SALADS

### Salată #1 (Grecească | Greek)- 490 g / 28,5 lei

Roșii, castraveți, ardei gras, măsline, ceapă roșie, brânză Feta  
Tomato, cucumber, red pepper, red onion, olives and Feta cheese

### Salată #2 (Ton | Tuna) - 330 g / 34,5 lei

Ton, dressing de avocado și anchois, roșii, fasole verde, mix de salată, măsline, ou fiert

Tuna, anchovies and avocado dressing, tomatoes, green string beans, mix salad leaf, olives, boiled egg

### Salată#5 (Rață | Duck) - 350 g / 37,0 lei

Piept de rață afumat, mix de salată, pere, rodie, dressing cu Camembert  
Smoked duck breast, mix salad leaf, pears, pomegranate,

Camembert dressing

### Salată#6 (Curcan | Turkey) - 350 g / 29,0 lei

Curcan, mix de salată, Gorgonzola, nuci, castraveți, ardei capia

Turkey, mix salad leaf, Gorgonzola, nuts, cucumbers, red pepper

## GĂTELI | HOUSE DISHES

### Sarmale - 400 g; 300 g / 33,9 lei

Din carne de porc și vită fierte domol  
Cabbage rolls with pork and beef meat

### Snitzel de Pui | Chicken Snitzel - 190 g / 26,9 lei

Rețeta casei | Our own recipe

### Ciulama - 350 g; 300 g / 31,5 lei

De pui cu ciuperci și mămăligă  
Chicken and mushrooms cooked in cream with polenta

### Tigaie Picantă | Hot Pan - 240 g / 36,5 lei

Carne de porc, pui și vită trasă la tigaie cu ardei iute și castraveți murați  
Fried chicken, pork and beef meat with chili and pickles

### Pastramă de Oaie la Tigaie cu Vin și Usturoi | Pan Fried Sheep

Pastrami with Wine and Garlic - 240 g; 300 g / 42,9 lei

## PEȘTE | FISH

### Hamsii prăjite / Fried Anchovies - 500 g / 29,0 lei

### Dorada pusă pe jar | Grilled whole sea bream - 300 g / 41,0 lei

### Saramură de Crap | Brine Carp - 670 g / 43,5 lei

Saramură din crap de Dunăre cu roșii proaspete și usturoi, servită cu mămăligă  
Salty brine Danube carp marinated with fresh tomatoes and garlic, served with polenta

### Rondele de Somon fripte | Grilled salmon cutlet - 250 g / 44,5 lei

## MĂCELĂREȘTI | BUTCHERY

\*Gramajul produselor este brut / \*The weight of the products is gross

## VITĂ | BEEF

### Antricot Uruguay Angus | Entrecote - 300 g / 71,5 lei

Piesă excepțională, tăietură franceză | Exceptional piece, French cut

## PORC | PORK

### Ciolan de Porc | Roasted Pork Knuckle - 1,8 kg / 85,9 lei

Piesă remarcabilă servită cu varză caldă  
Remarkable piece, served with braised cabbage

### Coaste BBQ | BBQ Ribs - 400 g / 200g / 59,0 lei

Țambal de porc cu sos BBQ făcut în casă și cartofi prăjiți  
Short pork ribs with homemade BBQ sauce and hand-cut chips

### Ceafă de porc | Pork Neck - 200 g / 25,9 lei

### Carne la Garniță | Local Confit - 730 g / 49,5 lei

Carne și preparate de porc păstrate în untură  
Meat and pork specialties, preserved in fat

### Friptura Berarului | Brewer's Steak - 450 g; 360 g / 47,0 lei

Carne de porc, cartofi cu rozmarin, salată de varză albă  
Pork meat, rosemary potatoes, white cabbage salad

## OAIE | LAMB

### Pastramă de Oaie | Pastrami - 240 g / 42,9 lei

### Cotlete de Berbecuț | Lamb Chops - 290 g; 300 g / 58,5 lei

Cotlete fragede, tăietură turcească, servite cu mămăligă  
Tender lamb chops, Turkish cut, served with polenta

### Frigărui de Berbecuț | Lamb Skewers - 220 g / 43,9 lei

Asortate cu mămăligă | With polenta

## PASĂRE | POULTRY

### Pulpe de Rață | Duck Legs 550 g / 55,5 lei

Pulpe de rață la cuptor cu varză caldă  
Oven roasted duck legs with braised cabbage

### Aripioare de Pui BBQ | BBQ Chicken Wings 680 g / 25,5 lei

Delicioase, ușor picante cu sos BBQ și cartofi prăjiți  
Delicious, slightly spicy served with BBQ sauce and hand-cut chips

### Piept de Pui | Chicken Breast - 200 g / 23,0 lei

### Pulpă de Curcan Marinată - 300 g / 32,9 lei

Marinated Turkey Leg  
Pulpă curcan, rozmarin, cimbru, usturoi | Turkey leg, rosemary, thyme, garlic

## TOCATE | MINCED

### Mititei DOC - 80 g / 4.9 lei

Ediție specială HB după o rețetă proprie | Romanian Mititei special edition, after our own recipe

### Cârnați din Topor | Raw Cut Sausages - 200 g / 24,0 lei

Din carne de porc, tăiată la satâr și ușor afumați | From pork meat, cleaver chopped and slightly smoked

### Cârnați Kasekraiener | Kasekraiener Sausages - 200g / 23.9 lei

### Pleşcoi de Buzău în Fum - 130 g / 29,5 lei

### Dry Spicy Lamb "Pleşcoi" Sausages

### Burger Wagyu / Wagyu Steak burger - 360 g; 180 g; 50 g / 54,0 lei

Chiflă, carne de vită Wagyu, bacon, sos Barbeque, brânză Cheddar, salată, roșii, castraveți murați, ceapă roșie. Servit cu cartofi prăjiți și salată coleslaw | Wagyu beef on a homemade bun, bacon, Cheddar cheese, Barbeque sauce, lettuce, tomatoes, pickled cucumbers, red onion. Served with hand-cut chips and coleslaw salad

### Mix Grill - 460 g / 560g / 75,9 lei

Mititei, cârnați kasekraiener, piept de pui, ceafă de porc, antricot de vită, cartofi prăjiți și murături | Romanian "Mititei", kasekraiener sausages, chicken breast, pork neck, young beef ribeye, hand-cut chips and pickles

### Platou "Gloria Berii"

### "Beer Glory" Platter - 600 g; 200 g; 200 g / 73,5 lei

Cârnați din topor, cârnați Kasekraiener, mititei, fâșii de piept de pui împănate servite cu cartofi prăjiți și murături

Raw cut sausages, Kasekraiener sausages, romanian Mititei, urban fried chicken, served with hand cut chips and pickles, (a real treat), goes well with a beer

Servit cu/ Served with:

Mămăligă  
Polenta

Murături  
Pickles

Cartofi prăjiți  
Fries

Ardei  
Chili Pepper

Muștar  
Mustard

Hrean  
Horseradish

# GARNITURI | SIDE DISHES

\*din cartofi naturali, necongețați, curățați și tăiați manual  
\*from natural, fresh hand-cut chips

- Piure de Cartofi | Mashed Potatoes - 250 g / 9,5 lei
- Orez cu Legume | Rice with Seasonal Vegetables - 250 g / 9,5 lei
- Cartofi cu Rozmarin | Potatoes with Rosemary - 250 g / 10,5 lei
- Cartofi Prăjiți | Fries\* - 200 g / 9,9 lei
- Varză Calită | Braised Cabbage - 250 g / 10,9 lei
- Legume la Grătar / Grilled Vegetables - 150 g / 13,5 lei
- Salată de Sfeclă Roșie / Beetroot Salad - 210 g / 11,0 lei
- Murături | Pickles - 200 g / 9.9 lei
- Ardei Copți | Roasted Peppers - 210 g / 12,2 lei
- Salată de varză | Cabbage Salad - 150 g / 9,4 lei
- Mix de Salată Verde | Green Salad Mix - 50 g / 10,1 lei
- Salată de Legume Proaspete | Fresh Vegetable Salad - 210 g / 9,9 lei

# PÂINE | BREAD

- Baghetă Rustică | Rustic Baguette - 150g / 5,2 lei
- Baghetă Neagră | Wheat Baguette - 150g / 5,2 lei
- Pâine Făcută în Casă | Homemade Bread - 200g; 400 g / 4,6 lei; 8,5 lei

# DESERT | DESSERT

- Papanași - 420 g / 22,0 lei  
Cu smântână vârtosă și dulceață de casă | Local Donuts with cream and homemade jam.
- Tort de Mere | Apple Cake - 420 g / 18,9 lei
- Tort de Biscuiți | Biscuits Cake - 200 g / 16,5 lei  
Rețeta casei | House recipe
- Tort Joffre 2.0 | Chocolate Cake 2.0 - 190 g / 19,5 lei  
Ciocolată abundentă, rom Captain Morgan și rodie | Plenty of chocolate, Captain Morgan rum and pomegranate
- Profiterol - 230 g / 23,0 lei  
După o rețetă veche din Montmartre  
Based on an old Montmartre recipe
- Înghețată | Ice Cream - 180 g / 18,9 lei  
Făcută-n casă | Homemade

# MIC DEJUN | BREAKFAST

Grupul City Grill folosește în rețete doar ouă "cage free".  
City Grill Group uses in all its recipes cage-free eggs.

Ouă poșate cu somon, baby spanac și pâine de casă prăjită în unt  
Butter homemade toast with poached eggs, salmon  
and baby spinach - 230 g / 19,0 lei

Ouă ochiuri sau omletă, șuncă de Praga, cașcaval, unt, măslina, roșii, baghetă | Two fried eggs or an omelette, ham, pressed cheese, olives, tomato, crusty baguette  
and butter - 400 g / 18,0 lei

Ouă ochiuri sau omletă, cașcaval, brânză telemea, unt, măslina, roșii, baghetă | Two fried eggs or an omelette, pressed cheese "Telemea" cheese, olives, tomato, crusty baguette  
and butter - 400 g / 18,0 lei

Micul dejun se servește până în ora 11:00  
Breakfast is served until 11:00 AM

La alegere una din următoarele băuturi: lapte, cafea sau ceai.  
You get a free beverage milk, coffee or tea.



Produsele noastre conțin alergeni sau urme ale acestora. Dacă aveți întrebări sau cunoașteți că sunteți alergic la anumite substanțe, vă rugăm consultați personalul restaurantului și veți fi informat referitor la tipul alergenilor și prezența acestora în produsele noastre. Preparatele noastre pot conține: gluten, creștacee, moluște, pește, alune, lupin, alune de copac, soia, ouă, lapte, țelină, muștar, susan.

Our products may contain allergens or traces of them. If you have any questions or you know that are allergic to any substance, please speak with the restaurant staff and you'll be informed regarding the allergens type and its presence in our product. Our products may contain: gluten, crustaceans for example prawns, crabs, lobster, crayfish, mollusks, fish, peanuts, lupin, nuts, soybeans, eggs, milk, celery, mustard and sesame.

Serviciile nu sunt incluse!  
10% Mulțumit / 12% Excelent

Service charge is not included!  
10% Good / 12% Excellent



Plătește în siguranță cu Mastercard.  
Pay safely with Mastercard.



## 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.

