



BERĂRIE GASTRONOMICĂ

PENTRU PRIMA BERE | FOR THE FIRST BEER

Gustare Vegetariană | Vegetarian Appetiser

Trio vegetarian formidabil. Se pot servi și separat: zacuscă (17.0 lei), vinete (19.50 lei), fasole bătută (11.5 lei)

Can be ordered separately: eggplant salad (19.5 lei), beans salad (11.5 lei) and vegetable spread (17lei)

300 g / 27.5 lei

Gustare Rece Asortată cu Brânză și Mezel | Assorted Cold Snack with Cheese and Charcuterie

pentru 2 persoane / for 2 persons

500 g / 55.0 lei

Gustare Caldă | Warm Appetiser

Mix de Antreuri de Sufragerie | Mix of Homemade Appetisers

520 g / 46.5 lei

Gustare de Iarnă | Winter Snack

pentru 2 persoane / for 2 persons

Șorici, jumări, slănină, caltaboș, tobă, brânză de Burduf, roșii, castraveți, ceapă

500 g / 56.5 lei

Salată de Boeuf

230 g / 20.5 lei

Adevaratul Cașcaval Pane | Fried Cheese

200 g / 21.00 lei

Mămăligă cu Ou, Brânză și Smântână

Polenta with a fried egg, grated cheese and sour cream

450 g / 19.5 lei

ZEMURI | SOUPS

Ciorbă Țărănească de Porc | Peasant Pork Soup

servită cu ardei iute | served with chili pepper

350 g / 16.0 lei

Borș de Cocoș | Rooster Borscht

Borș de cocoș autentic cu tăieței de casă, servit cu ardei iute | Authentic borscht with homemade noodles, served with chili pepper

350 g / 17.50 lei

Ciorbă de Burtă | Tripe Soup

Fiartă pe îndelete după o rețetă veche servită cu ardei iute | Slow cooked based on an old recipe
350 g / **18.00 lei**

Borș de Rață | Duck Borsch

Servit cu ardei iute | served with chili pepper
350 g / **19.0 lei**

Ciorbă de Fasole cu Afumătură | Bean Soup With Smoked Pork

400g / **17.5 lei**

Supă Cremă de Legume | Vegetables Cream Soup

Pentru vegetarieni sau admiratorii genului | For vegetarians
350 g / **15.50 lei**

SALATE | SALADS

Salată Grecească | Greek

Roșii, castraveți, ardei gras, măsline, ceapă roșie, brânză Feta
Tomatoes, cucumbers, red pepper, red onion, olives and Feta cheese
490 g / **31.0 lei**

Salată de Curcan | Turkey

Curcan, mix de salată, Gorgonzola, nuci, castraveți, ardei capia
Turkey, mix salad leaf, Gorgonzola, nuts, cucumbers, red pepper
400 g / **32.0 lei**

Salată de Rață | Duck

Piept de rață afumat, mix de salată, pere, rodie, dressing Camembert
Smoked duck breast, mixed salad leaf, pears, pomegranate, Camembert dressing
400 g / **39.0 lei**

Salată cu Pui | Chicken Salad

Piept de pui marinat, brânză cheddar, dressing, mix de salată, tortilla | Marinated chicken breast,
cheddar cheese, dressing, mixed salad, tortilla
400 g / **29.50 lei**

Salată cu Păstrăv Panko | Panko Trout Salad

Păstrăv Panko, mix de salată, morcov, porumb dulce, ceapă roșie, dressing Caesar, tortilla | Panko
trout, mixed salad, carrot, sweet corn, red onion, Caesar dressing, tortilla
400 g / **33.0 lei**

GĂTELI | HOUSE DISHES

Sarmale | Traditional Pork-Stuffed Cabbage Leaves

Din carne de porc și vită fierte domol servite cu ardei iute și mămăligă
Cabbage rolls with pork and beef meat served with chili pepper and polenta

400 g; 300 g / **35.50**

Pulpă de Iepure | Rabbit Meat

Cu sos de ciuperci și bacon / With mushroom sauce and
bacon

200 g; 200 g / **57.0 lei**

Ciulama de Pui cu Mămăligă | Chicken "Ciulama" with Polenta

350 g; 300 g / **32.50 lei**

Snitzel de Pui | Chicken Snitzel

Rețeta casei | Our own recipe

190 g / **28.5 lei**

Tigaie Picantă | Hot Pan

Carne de porc, pui și vită trasă la tigaie cu ardei iute și castraveti murati | Stir fried chicken, pork and
beef meat with chili and pickles

240 g / **38.0 lei**

Pastramă de Oaie la Tigaie cu Vin și Usturoi servită cu mămăligă Pan Fried Sheep Pastrami with Wine and Garlic served with polenta

240 g; 300 g / **45.5 lei**

PEȘTE | FISH

Păstrăv la Grătar | Grilled Trout

350 g / **35.0 lei**

Doradă Pusă pe Jar | Grilled Whole Sea Bream

300 g / **43.0 lei**

Rondele de Somon Fripte | Grilled Salmon Cutlet

250 g / **47.5 lei**

Saramură de Crap | Carp Brine

400 g / 300 g / **44.5 lei**

MĂCELĂREȘTI | BUTCHERY

Antricot Uruguay Angus | Ribeye Steak

Piesă excepțională, tăietură franceză | Exceptional piece, French cut
250 g / 97.5 lei

Ciolan de Porc | Roasted Pork Knuckle

Piesă remarcabilă servită cu varză calită și mămăligă
Remarcable piece, served with braised cabbage and polenta
1,8 kg / 87.0 lei

Coastele BBQ | BBQ Ribs

Țambal de porc cu sos BBQ făcut în casă și cartofi prăjiți | Baby back pork ribs with homemade BBQ
sauce and hand-cut chips 400 g; 200 g / 63.00 lei

Ceafă de Porc | Coppa Pork Neck

200 g / 27,50 lei

Pulpă de Curcan la Grătar | Grilled Turkey Leg

300 g / 34.0 lei

Carne la Garniță | Local Pork Confit

Carne și preparate de porc păstrate în untură | Meat and pork specialties, preserved in fat
730 g / 51,00 lei

Friptură de Porc Tomahawk

400g / 52.0 lei

Friptura Berarului | Brewer's Steak

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

450 g; 360 g / 52,00 lei

Pulpe de Rață | Duck Legs

Pulpe de rață la cuptor cu varză călită | Oven roasted duck legs with braised cabbage
550 g / 59,00 lei

Aripioare de Pui BBQ | BBQ Chicken Wings

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

680 g 28,50 lei

Piept de Pui | Chicken Breast

200 g / 25,00 lei

Mititei DOC

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

80 g / 6,00 lei

Cârnați de Pleșcoi | Pleșcoi Sausages 130 g / 32.0 lei

Cârnați Kasekramer | Kasekramer Sausages 200 g / 27.0 lei

Burger Wagyu | Wagyu Steak Burger

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 parmesan hand-cut chips and coleslaw salad

360 g ;180 g; 50 g / 56.0 lei

Burger de Rață | Duck Burger

Chiflă, carne de rață, sos special, salată Coleslaw, brânză Cheddar, cartofi prăjiți cu parmezan ras | Bun, Duck meat, special sauce, Coleslaw salad, Cheddar cheese, French fries with parmezan cheese,

545 g / 56.0 lei

Pork Belly Crispy

Servit cu piure de cartofi și ceapă lioneză / Served with mashed potatoes and Lyon onions

150g; 200g / 62.0 lei

Obraz de Porc Confiat

Servit cu piure de cartofi cu trufe /Served with mashed potatoes with truffles

250 g; 200g / 72.0 lei

Platou Cald | Hot Platter

servit cu cartofi cu rozmarin pentru 2 persoane | served with baked potatoes served with rosemary for 2 persons

Piept de pui, ceafă, pulpă de curcan, mici, cârnat vienez, cartofi cu rozmarin | Chicken breast, neck, small, turkey pulp, sausages, Kasekramer with baked potatoes with rosemary

900 g / 66,00 lei

Platou Gloria Berii | Beers Fame Platter

servit cu cartofi prăjiți și murături / served with French fries and pickles

Cârnați din topor, carnați kasekramer, mititei, fâșii de piept de pui împănat

Raw cut sausages, kasekramer sausages, romanian Mititei, urban fried chicken, (a real treat), goes well with a

beer 600 g; 200 g; 200 g / 76.0 lei

GARNITURI | SIDES

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

Piure de Cartofi | Mashed Potatoes

250 g / 11.0 lei

Orez cu Legume | Rice with Seasonal Vegetables

250 g / 11.0 lei

Mămăligă | Polenta

300g / 7.5 lei

Cartofi Prăjiți | Fries*

200 g / 11.50 lei

Cartofi cu Rozmarin | Baked Potatoes With Rosemary

200 g / 12.00 lei

Varză Calită | Braised Cabbage

250 g / 12,00 lei

Fasole Galbenă Trasă la Tigaie Cu Usturoi | Baked Yellow Beans With Garlic

200 g / 12.0 lei

Legume la Grătar | Grilled Vegetables

150 g / 14.0 lei

Salată de Sfeclă Roșie | Beetroot Salad

210 g / 11.5 lei

Ardei Copti | Roasted Peppers

210 g / 13.0 lei

Salată de Varză | Cabbage Salad

150 g / 9.9 lei

PÂINE | BREAD

Baghetă Rustică | Rustic Baguette 150 g / 6.00 lei

Baghetă Neagră | Wheat Baguette 150 g / 6.00 lei

DESERT | DESSERT

Papanași

Cu smântână vârtoasă și dulceață de casă | Local Donuts with cream and homemade jam
420 g / **24,00 lei**

Tort de Mere | Apple Cake 420 g / **20.0 lei**

Profiterol | Profiterols 350 g / **25.0 lei**

Tort de Biscuiți | Biscuits Cake

Rețeta casei | House recipe

200 g / **18.50 lei**

Budincă de Curmale cu Sos și Înghețată | Date Pudding With Sauce And Ice Cream

290 g / **25.0 lei**

Înghețată Asortată | Ice Cream 180 g / **19.0 lei**

Sorbeto de Lămâie | Lemon Sorbet 180 g / **18.0 lei**

Tort Joffre 2.0 | Chocolate Cake 2.0

Ciocolată abundentă, rom Captain Morgan și rodie | Plenty of chocolate, Captain Morgan rum and pomegranate

190 g / 21,00 lei

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

Homemade buttered toast with poached eggs, salmon and baby spinach

230 g / 22.50 lei

Ouă ochiuri sau omletă, șuncă de Praga, cașcaval, unt, măslina, roșii, baghetă

Two fried eggs or an omlette, ham, pressed cheese, olives, tomato, crusty baguette and butter

400 g / 21.00 lei

Ouă ochiuri sau omletă, cașcaval, brânză telemea, unt, măslina, roșii, baghetă

Two fried eggs or an omlette, pressed cheese “Telemea” cheese, olives, tomato, crusty baguette and butter

400 g / 20.50 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.

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