



GUSTARI | STARTERS

Mizilic Vegetarian | Vegetarian Appetiser

Trio vegetarian formidabil. Se pot servi și separat: zacuscă (18.0 lei), salată de vinete (19.5 lei), fasole bătută (12.5 lei)

Can be ordered separately;

vegetable spread (18.0 lei) eggplant salad (19.5 lei) beans salad (12.5 lei)

300 g / 27.0 lei

Gustare de Iarnă | Winter Snack

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

500 g / 56.5 lei

Mizilic de Carne și Brânzici | Meat and Cheese Appetiser

Diverse brânzeturi și cărnuri speciale

Various cheeses and special meats

450 g / 47.0 lei

Mizilic Cald | Warm Appetiser

520 g / 45.5 lei

Mămăligă cu Ou, Brânză și Smântână

Polenta with a fried egg, grated cheese and sour cream

450g / 19.5 lei

CIORBE | SOUPS

Supă Gulaș / Goulash Soup

Rețetă Originală Becker Bräu 1996

Original Becker Bräu recipe from 1996

400g / 19.5

Ciorbă Țărănească de Porc / Peasant Pork Soup

350 / 16.5 lei

Ciorbă de Fasole cu Afumătură | Bean Soup With Smoked Pork

400 g / 17.5 lei

Ciorbă de Curcan / Turkey Soup

350g / 17.5 lei



Ciorbă de Burtă | Tripe Soup

Celebră la început de secol în cartierul Uranus, servită cu ardei iute
Famous in the beginning of the century in the Uranus neighborhood, served with chili pepper

350 g / 16.5 lei

Supă Cremă de Legume | Vegetables Cream Soup

Pentru vegetarieni | For vegetarians

350 g / 14.5 lei

SALATE | SALADS

Salată de Curcan

Pulpă de curcan, mix de salată, gorgonzola, miez de nucă, castraveți verzi, ardei capia
Turkey pulp, salad mix, gorgonzola, walnut kernels, green cucumbers, kapia peppers

350 gr / 33.0 lei

Salată Grecească | Greek Salad

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

490 g / 29.5 lei

Salată de Ton | Tuna Salad

Ton, dressing de anșoa și avocado, roșii, fasole verde, mix de salată, măsline, ouă de prepeliță fierte,
dressing de rodie

Tuna, anchois and avocado dressing, tomatoes, green string beans, mix salad leaf,
olives, boiled quail eggs, pomegranate dressing

330 g / 36.5 lei

Salată de Pui | Chicken Salad

Pui, bacon, roșii, mix de salată, baby spanac, ceapă roșie, semințe de dovleac,
fasole roșie, ardei, avocado, dressing de bacon
Chicken, bacon, tomatoes, mix salad leaf, baby spinach, red onion, pumpkin seeds,
red beans, pepper, avocado, bacon dressing

465 g / 31.5 lei

GĂTELI | HOUSE DISHES

Sarmale | Traditional Pork- Stuffed Cabbage Leaves

din carne de porc și vită fierte domol, sevite cu mămligă și ardei iute
cabbage rolls with pork and beef meat, served with polenta and chili pepper

400 g; 300 g / 34.5 lei

Ficăței de pui la tigaie | Pan-fried chicken livers

200g / 24.5



Pulpă de Iepure | Rabbit Meat

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

200 g; 200 g / 57.0 lei

Snitzel de Pui | Chicken Snitzel

Rețeta casei | Our own recipe

190 g / 27.0 lei

Ciolan de Porc | Pork Leg

servit cu varza calita si mamaliga | served with cabbage and polenta

1500 gr / 98.0 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

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

Pastrami with Wine and Garlic

Servită cu mămăligă / Served with polenta

240 g; 300 g / 44.5 lei

Tigaie Picantă | Hot Pan

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

240 g / 38.5 lei

PEȘTE | FISH

Păstrăv Fript | Fried Trout

340 g / 36.5 lei

Rondele de Somon Fripte / Grilled Salmon Cutlet

250 g / 45.5 lei



CĂRNURI | MEAT

Metru de Cârnați | Meter of Sausages

Servit cu cartofi prăjiți și murături
Served with hand cu chips and pickles

1,6 kg / 92 lei

Cârnați Bavarezi Becker Bräu | Becker Bräu Bavarian Sausages

Rețetă Originală Becker Bräu din 1996
Original Becker Bräu recipe from 1996

200 g / 24.0 lei

Friptură de Porc Tomahawk | Tomahawk Pork Steak

400g / 52.0 lei

Cârnați de Porc Afumați | Smoked Pork Sausages

200g / 26.0 lei

Pulpa de Curcan Marinată la Grătar | Grilled Marinated Turkey Pulp

300 gr / 35.0 lei

Pulpă de Pui Dezosată la Grătar | Grilled Boneless Chicken Leg

290 gr / 26.5 lei

Cârnați din Topor | Raw Cut Sausages

Din carne de porc, tăiată la satâr și ușor afumați, serviți cu muștar
From pork meat, cleaver chopped and slightly smoked, served with mustard

200 g / 26.0 lei

Cârnați Proaspeți de Vită și Porc | Fresh Pork and Beef Sausages

Serviți cu cartofi prăjiți și muștar | Served with fries and mustard

200 g / 200 g / 20 g / 37.0 lei

Cârnați de Oaie | Lamb Sausages

Serviți cu muștar
Served with mustard

160 g / 25.5 lei

Antricot Uruguay Angus | Uruguayan Angus Antricot

250 g / 74.0 lei

Friptură Zdrăvăună | Big Steak

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

450 g/250gr/160gr / 50.0 lei



Cârnați Amestecați | Mix of Sausages

Din topor, proaspeți, de oaie, porc, serviți cu muștar, hrean și cartofi prăjiți
Hatchat, fresh, lamb and pork sausages, served with mustard, horseradish and fries

980 g / 66.0 lei

Mititei BB

Ediție specială Becker Bräu după o rețetă proprie, serviți cu muștar
Romanian Mititei special edition, after our own recipe, served with mustard

80 g / 5.9

Coaste BBQ | BBQ Ribs

Țambal de porc cu sos BBQ făcut în casă, servit cu cartofi prăjiți
Short pork ribs with BBQ homemade sauce, served with fries

400 g; 200g / 60.0 lei

Ceafă de Porc | Pork Neck

200 g / 27.5 lei

Carne la Garniță | Local Confit

Carne și preparate de porc păstrate în untură, servite cu mămăligă
Meat and pork specialties, preserved in fat, served with polenta

730 g / 52.0 lei

Pastramă de Oaie | Lamb Pastrami

Servită cu mămăligă

Served with polenta

240 g; 300 g / 44.5 lei

Pulpe de Rață | Duck Legs

Pulpe de rață la cuptor cu varză calită și ardei
Oven roasted duck legs with braised cabbage and chili pepper

550 g / 56.5 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 fries

680 g / 26.0 lei

Piept de Pui | Chicken Breast

200 g / 24.5 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 varza| Wagyu beef on a homemade bun, bacon, Cheddar cheese, Barbeque sauce, lettuce, tomatoes, pickled cucumbers, red onion. Served with parmesan hand-cut chips and mix salad

360 g ;180 g; 50 g / 55.0 lei



Mix the Grill – Vol 1

Mititei, cârnați proaspeți, piept de pui, ceafă de porc, antricot de vițel, cartofi prăjiți și murături
Romanian Mititei, fresh sausages, chicken breast, pork neck, young beef ribeye, fries and pickles

460 g / 560g / 77.5 lei

Mix the Grill - Vol 2

Platou recomandat pentru 2 persoane

Cârnați din topor, cârnați de oaie, mititei, fâșii de piept de pui împănat, cartofi prăjiți, murături asortate
Sharing platter for two

Raw Cut Sausages, lamb sausages, Romanian Mititei, urban fried chicken, hand cut chips and pickles (a real
treat), goes well with a beer

1000 g / 77.5 lei

GARNITURI | SIDES

**din cartofi naturali, necongelati, curățați și tăiați manual*
**from natural, fresh hand cut potatoes*

Piure de Cartofi | Mashed Potatoes

250 g / 10.5 lei

Orez cu Legume | Rice with Seasonal Vegetables

250 g / 10.5 lei

Cartofi cu Rozmarin | Potatoes with Rosemary

250 g / 11.0 lei

Cartofi Prăjiți | Fries

200 g / 10.5 lei

Varză Călită | Braised Cabbage

250 g / 11.0 lei

Murături | Pickles

200 g / 10.0 lei

Ardei Copti | Roasted Peppers

210 g / 13.0 lei

Salată de Varză | Cabbage Salad

150 g / 9.5 lei

Salată de Sfecla Roșie | Beetroot Salad

210 g / 12.0 lei

PÂINE | BRED

Baghetă Rustică | Rustic Baguette

150g / 5.8 lei



DESERT | SWEETS

Placintă cu Mere și Înghețată | Apple Pie with Ice Cream

200 gr / 19.0 lei

Tort de Ciocolată și Vișine | Chocolate Cake with Cherry

150 gr / 20.0 LEI

Papanași | Local Donuts

Cu smântână vârtoasă și dulceață de casă

With cream and homemade jam.

420 g / 23.0 lei

Profiterol

230 gr / 24.5 lei

Tort Joffre | Chocolate Cake

Ciocolată abundantă, rom Captain Morgan și rodie

Plenty of chocolate, Captain Morgan rum and pomegranate

190 g / 20.0 lei

Înghețată | Icecream Făcută în casă | homemade **180 g / 20.0 lei**



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.



Plătește rapid și ușor cu cardul Mastercard!
Plătește contactless, în siguranță.

SERVICIILE NU SUNT INCLUSE!
10% MULȚUMIT / 12% EXCELENT

SERVICE CHARGE IS NOT INCLUDED!
10% GOOD / 12% EXCELLENT