



BERĂRIE GASTRONOMICĂ

PENTRU PRIMA BERE | FOR THE FIRST BEER

Gustare Vegetariană | Vegetarian Appetiser

Trio vegetarian formidabil. Se pot servi și separat: zacuscă **22.5 lei**, vinete **27.0 lei**
fasole bătută **20.0 lei**

Can be ordered separately: vegetable spread **22.5 lei**, eggplant salad **26.0 lei** and beans salad **16.0 lei**
300 g / **36.0 lei**

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

pentru 2 persoane | for 2 people
500g / **64.0 lei**

Hummus cu Nucă și Tabouleh | Walnut Hummus and Tabbouleh

200 g / **28.0 lei**

Fasole Bătută cu Trufe | Beans Salad with Truffles

200 g / **20.0 lei**

Salată de Vinete cu Ardei Copt și Tahini | Eggplant Salad with Bell Pepper and Tahini

230g / **27.0 lei**

Gustare Caldă | Warm Appetiser

Mix de Antreuri de Sufragerie | Mix of Homemade Appetisers
520 g / **58.0 lei**

Adevăratul Cașcaval Pane | Fried Cheese

200 g / **28.0 lei**

Mămăligă cu Ou, Brânză și Smântână

Polenta with a fried egg, grated cheese and sour cream

450 g / **24.0 lei**

Hamsii Prăjite, servite cu Mămăliguță și mujdei

Fried anchovies with Polenta and garlic oil

200g / 200 g / 50 g / **29.0 lei**

ZEMURI | SOUPS

Ciorbă Țărănească de Porc | Peasant Pork Soup

servită cu ardei iute | served with chili pepper

350 g / **24.0 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 / **23.5 lei**



BERĂRIE GASTRONOMICĂ

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 / **25.5 lei**

Borș de Rață | Duck Borscht

servit cu ardei iute | served with chili pepper

350 g / **24.5 lei**

Ciorbă de Fasole cu Afumătură | Bean Soup With Smoked Pork

400 g / **23.5 lei**

Supă Cremă de Legume | Vegetables Cream Soup

Pentru vegetarieni sau admiratorii genului | For vegetarians

350 g / **21.0 lei**

Supă Cremă de Dovleac | Pumpkin Cream Soup

350 g / **23.0 lei**

SALATE | SALADS

Salată cu Avocado | Avocado Salad

Mix de salată, avocado, miez de nucă, castraveți verzi, porumb dulce, roșii cherry, năut, ceapă roșie, rodie, susan negru, tortillia coaptă, dressing Vinaigrette, dressing de rodie

Salad mix, avocado, walnut kernels, green cucumbers, sweet corn, cherry tomatoes, chickpeas, red onions, pomegranate, black sesame, baked tortilla, Vinaigrette dressing, pomegranate dressing

300 g / **37.0 lei**

Salată cu Brânză de Capră | Goat Cheese Salad

Mix de salată, brânză de capră, sfeclă roșie, ceapă roșie, linte, rodii, năut, caju, roșii uscate, castraveți verzi, dressing Vinaigrette, dressing tahini, tortilla coaptă

Salad mix, goat cheese, beets, red onions, lentils, pomegranates, chickpeas, cashews, sun-dried tomatoes, green cucumbers, Vinaigrette dressing, tahini dressing, baked tortilla

265 g / **43.0 lei**

Salată Grecească | Greek Salad

Roșii, castraveți, ardei gras, măslina, ceapă roșie, brânză Feta
Tomatoes, cucumbers, red pepper, red onion, olives and Feta cheese

490 g / **38.0 lei**

Salată de Curcan | Turkey Salad

Curcan, mix de salată, Gorgonzola, nuci, castraveți, ardei capia
Turkey, mix salad leaf, Gorgonzola, nuts, cucumbers, red pepper

280 g / **40.0 lei**



BERĂRIE GASTRONOMICĂ

Salată cu Rață | Duck Salad

Piept de rață afumat, mix de salată, pere, rodie, dressing Camembert
Smoked duck breast, mixed salad leaf, pears, pomegranate, Camembert dressing
280 g / **49.0 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
295 g / **39.0 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 / **49.5 lei**

Pulpă de Iepure | Rabbit Meat

Cu sos de ciuperci și bacon / With mushroom sauce and bacon
200 g; 200 g / **68.5 lei**

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

350 g; 300 g / **41.5 lei**

Șnițel de Pui | Chicken Schnitzel

Rețeta casei | Our own recipe
190 g / **34.0 lei**

Tigaie Picantă | Hot Pan

Carne de porc, pui și vită trasă la tigaie cu ardei iute și castraveți murați
Stir fried pork, chicken and beef meat with chili and pickles
240 g / **45.0 lei**

Pastramă de Oaie la Tigaie cu Vin și Usturoi | Pan Fried Sheep Pastrami with Wine and Garlic

servită cu mămăligă | served with polenta
240 g; 300 g / **56.0 lei**



BERĂRIE GASTRONOMICĂ

PEȘTE | FISH

Păstrăv la Grătar | Grilled Trout

350 g / **48.0 lei**

Doradă Pusă pe Jar | Grilled Whole Sea Bream

300 g / **56.0 lei**

Rondele de Somon Fripte | Grilled Salmon Cutlet

250 g / **62.0 lei**

Saramură de Crap | Carp Brine

400 g / 300 g / **53.0 lei**

MĂCELĂREȘTI | BUTCHERY

Antricot Uruguay Angus | Rib-eye Steak

Piesă excepțională, tăietură franceză | Exceptional piece, French cut

250 g / **112.0 lei**

Ciolan de Porc | Roasted Pork Knuckle

Piesă remarcabilă servită cu varză călită și mămăligă

Remarkable piece, served with braised cabbage and polenta

1,8 kg / **125.0 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 / **74.5 lei**

Cotlet de berbecuț gătit sous – vide | Lamb chops sous - vide

Servit cu mămăligă cu parmezan

Served with parmesan polenta

300 / 200 g / **81.0 lei**

Ceafă de Porc | Coppa Pork Neck

200 g / **38.0 lei**

Pulpă de Curcan la Grătar | Grilled Turkey Leg

300 g / **41.0 lei**

Carne la Garniță | Local Pork Confit

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

730 g / **63.5 lei**



BERĂRIE GASTRONOMICĂ

Friptură de Porc Tomahawk | Tomahawk Roast Pork

400 g / **61.0 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 / **62.0 lei**

Pulpe de Rață | Duck Legs

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

550 g / **72.0 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-cut chips

680g / **35.0 lei**

Piept de Pui | Chicken Breast

200 g / **33.0 lei**

Mititei DOC | DOC Meatless Sausages

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

80 g / **8.5 lei**

Cârnați de Pleșcoi | Plescoi Sausages

130 g / **36.0 lei**

Cârnați din topor | Hatchet sausages

200 g / **32.0 lei**

Cârnați Kasekrainer | Kasekrainer Sausages

200 g / **39.0 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 / **67.0 lei**

Burger de Rață | Duck Burger

Chiflă, carne de rață, sos special, salată Coleslaw, brânză Cheddar, cartofi prăjiți cu parmezan ras
Bun, duck patty, special sauce, Coleslaw salad, Cheddar cheese, hand-cut chips, parmesan cheese

545 g / **64.5 lei**



BERĂRIE GASTRONOMICĂ

Burger cu Avocado | Avocado Burger

Chiflă, chiftea de avocado, ceapă roșie, castravete, roșie, sos chilly.

Servit cu cartofi prăjiți

Buns, avocado patty, red onions, cucumber, tomato, chilly sauce.

Served with hand cut chips.

450 g / **48.0 lei**

Burtă de porc crocantă | Pork Belly Crispy

Servit cu piure de cartofi și ceapă lioneză

Served with mashed potatoes and Lyon onions

150 g; 200 g / **71.0 lei**

Obraz de Porc Confiat | Pork Cheek Candied

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

250 g; 200 g / **84.5 lei**

Platou Cald | Hot Platter

servit cu cartofi cu rozmarin | served with rosemary baked potatoes

Piept de pui, ceafă, pulpă de curcan, mici, cârnat din topor

Chicken breast, pork neck, small, turkey thigh, skinless sausages, hatchet pork sausage

pentru 2 persoane | for 2 people

900 g / **78.0 lei**

Platou Gloria Berii | Beers Fame Platter

servit cu cartofi prăjiți și murături / served with hand-cut chips and pickles

Cârnați din topor, cârnați Kasekrainer, mititei, fâșii de piept de pui împănate

Hatchet pork sausages, Kasekrainer sausages, skinless sausages, urban fried chicken, (a real treat),

goes well with a beer

600 g; 200 g; 200 g / **88.5 lei**

GARNITURI | SIDES

*din cartofi naturali, necongealați, curățați și tăiați manual

*from natural, fresh potatoes

Piure de Cartofi | Mashed Potatoes

250 g / **14.0 lei**

Orez cu Legume | Rice with Seasonal Vegetables

250 g / **13.0 lei**

Mămăligă | Polenta

300g / **8.5 lei**

Cartofi Prăjiți Proaspeți | Hand-cut chips*

200 g / **13.0 lei**



BERĂRIE GASTRONOMICĂ

Cartofi cu Rozmarin | Baked Potatoes With Rosemary

200 g / 13.0 lei

Varză Călită | Braised Cabbage

250 g / 15.0 lei

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

200 g / 13.0 lei

Legume la Grătar | Grilled Vegetables

150 g / 15.0 lei

Salată de Sfeclă Roșie | Beetroot Salad

210 g / 13.0 lei

Ardei Copti | Roasted Peppers

210 g / 15.0 lei

Salată de Varză | Cabbage Salad

150 g / 12.5 lei

PÂINE | BREAD

Baghetă Rustică | Rustic Baguette

150 g / 7.5 lei

Baghetă Neagră | Wheat Baguette

150 g / 7.5 lei

DESERT | DESSERT

Papanași | Local Donuts

Cu smântână vârtoasă și dulceață de casă | with sour cream and homemade jam

420 g / 32.0 lei

Tort de Mere | Apple Cake

420 g / 25.5 lei

Profiterol | Profiteroles

350 g / 30.0 lei

Tort de Biscuiți | Biscuits Cake

Rețeta casei | House recipe

200 g / 23.5 lei



BERĂRIE GASTRONOMICĂ

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

290 g / 31.0 lei

Înghețată Asortată | Ice Cream 180g / 26.0 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 / 25.5 lei

Plăcintă cu dovleac | Pumpkin Pie

200 g / 21.0 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.

Sandwich cu piept de pui la grătar, castraveți, sos tartar, varză albă, salată mix, dressing balsamic, roșii cherry și parmezan

Grilled chicken breast sandwich, cucumber, tartar sauce, white cabbage, mixed salad, balsamic dressing, cherry tomatoes and parmesan

350g / 29.0 lei

Mic dejun vegetarian cu hummus, avocado, brânză tofu, mix de condimente, semințe de susan și pâine toast

Vegetarian breakfast with hummus, avocado, tofu cheese, spice mix, sesame seeds and toast

250g / 28.0 lei

Toast cu ouă, avocado, guacamole, ardei iute, semințe de pin

Toast with eggs, avocado, guacamole, chili peppers, pine nuts

230g / 26.0 lei

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 / 29.0 lei

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

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

400 g / 28.0 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.



BERĂRIE GASTRONOMICĂ

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, crustacee, 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.



**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 semnala 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