



GUSTĂRI | STARTERS

Mizilic Vegetarian | Vegetarian Appetiser

Trio vegetarian formidabil. Se pot servi și separat: zacuscă 200g (22.5 lei), salată de vinete 200g (26.0 lei), fasole bătută 200g (16.0 lei)

Can be ordered separately:

vegetable spread 200 g (22.5 lei), eggplant salad 200g (26.0 lei), beans salad 200g (16.0 lei)

300 g / 39.0 lei

Mizilic de Carne și Brânzici | Meat and Cheese Appetiser

Branză de vacă, brânză de burduf, brânză cu mușcăi, cârnați Pleșcoi uscați, pastramă de vită, pastramă de porc, castraveti, roșii, ceapă roșie, tortilla coaptă
Cottage cheese, bellows cheese, blue cheese, dried Pleșcoi sausages, beef pastrami, pork pastrami, cucumbers, tomatoes, red onion, baked tortilla

450 g / 69.5 lei

Mizilic Cald | Warm Appetiser

Chifteluțe, bulete de cașcaval, ciuperci, ficăței în bacon, ardei capia, castraveți murați, mix de salată, sos tartar

Meatballs, cheese balls, mushrooms, bacon liver, red bell pepper, pickles, salad mix, tartar sauce

Se pot servi și separat: chifteluțe interbelice 180 g (19.5 lei), bulete de cașcaval 180g (16.0lei), ciuperci cu brânză de burduf 180 g (16.5 lei), ficăței de pui în bacon 200g (27.5 lei)

Can be served separately: meatballs 180 g (19.5 lei), cheese balls 180 g (16.0 lei), mushrooms with bellows cheese 180 g (16.5 lei), bacon chicken liver 200 g (27.5 lei)

640 g / 69.0 lei

Cașcaval Pane | Fried Cheese

200 g / 31.0 lei

Mămăligă cu Ou, Brânză și Smântână

Polenta with a fried egg, grated cheese and sour cream

450g / 24.5 lei

Fasole bătută cu trufe

Truffle beans salad

200 g / 21.0 lei

Hummus cu nucă și tabouleh

Hummus with walnut and Tabbouleh

200 g / 29.0 lei

Salată de vinete cu ardeicopt și tahini

Eggplant salad with roasted peppers and tahini

230 g / 27.0 lei



CIORBE | SOUPS

Supă Gulaș | Goulash Soup

Rețetă Originală Becker Bräu 1996
Original Becker Bräu recipe from 1996
400g / 31.0 lei

Ciorbă Țărănească de Porc | Peasant Pork Soup

350 g / 26.0 lei

Ciorbă de Fasole cu Afumătură | Bean Soup With Smoked Pork

400g / 26.0 lei

Ciorbă de Curcan | Turkey Soup

350g / 26.0 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 / 29.5 lei

Supă Cremă de Legume | Vegetables Cream Soup

Pentru vegetarieni | For vegetarians
350 g / 22.5 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
350 g / 39.0 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, tortillia coaptă
Salad mix, goat cheese, beets, red onions, lentils, pomegranates, chickpeas, cashews, sun-dried tomatoes, green cucumbers, Vinaigrette dressing, tahini dressing, baked tortilla
300 g / 46.0 lei



Salată de Curcan | Turkey Salad

Pulpă de curcan, mix de salată, gorgonzola, miez de nucă, castraveți verzi, ardei capia, susan negru, tortilla coaptă, dressing vinaigrette, dressing camembert

Turkey leg, salad mix, gorgonzola, walnut kernels, green cucumbers, kapia peppers, black sesame, baked tortilla, vinaigrette dressing, camembert dressing

350 g / 44.0 lei

Salată Grecească | Greek Salad

Roșii, castraveți, ardei gras, măslina, ceapă roșie, brânză Feta, tortilla coaptă, oregano
Tomato, cucumber, red pepper, red onion, olives, Feta cheese, baked tortilla, oregano

490 g / 39.0 lei

Salată cu Ton | Tuna Salad

Ton, dressing de anșoa și avocado, roșii, fasole verde, mix de salată, măslina,
ouă de prepeliță fierte, susan negru, dressing vinaigrette

Tuna, anchovies and avocado dressing, tomatoes, green string beans, mix salad leaf,
olives, boiled quail eggs, black sesame, vinaigrette dressing

330 g / 46.0 lei

GĂTELI | HOUSE DISHES

Sarmale | Traditional Pork- Stifed Cabbage Leaves

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

400 g; 300 g / 54.0 lei

Ficăței de pui la tigaie | Pan-fried chicken livers

200g / 31.0 lei

Pui la ceaun | Chicken cauldron

Servit cu mămăligă | Served with polenta

800g / 67.0 lei

Snitzel de Pui | Chicken Snitzel

Rețeta casei | Our own recipe

190 g / 36.0 lei

Ciolan de Porc | Pork Leg

Servit cu varză călită și mămăligă | served with cabbage and polenta

1500 g / 139.0 lei

Burtă de Porc | Pork Belly Crispy

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

150g; 200g / 74.0 lei



Obraz de Porc Confiat | Candied Pork Cheek

Servit cu piure de cartofi cu trufe / Served with mashed potatoes with truffles
250 g; 200g / 89.0 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 / 59.0 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 / 49.0 lei

Tocăniță de Ciuperci cu Legume și Mămăligă | Mushroom Stew with Vegetables and Polenta

Ciuperci, ceapă, ardei gras, sos tomat, mămăliguță – produs vegetarian
Mushrooms, onions, bell peppers, tomato sauce, polenta – vegetarian dish
440 g / 29.0 lei

PEȘTE | FISH

Păstrăv Fript | Fried Trout

340 g / 57.5 lei

Rondele de Somon Frite | Grilled Salmon Cutlet

250 g / 64.0 lei

CĂRNURI | MEAT

Platou Rock Forever

Cârnați Thuringer, șnițel vienez de vită, pizdulice de porc, pui la ceaun, cartofi la cuptor,
salată de sfeclă cu hrean, ciuperci, servite cu sos tartar
Thuringer sausages, Wiener beef Schitzel, spider muscle, whole chicken cauldron, baked potatoes,
betroot salad, mushrooms, served with tartar sauce
2 kg / 229.0 lei

Cârnați Bavarezi Becker Bräu | Becker Bräu Bavarian Sausages

Rețetă Originală Becker Bräu din 1996 /Original Becker Bräu recipe from 1996
200 g / 36.0 lei

Friptură de Porc Tomahawk | Tomahawk Pork Steak

400g / 61.0 lei

Antricot Uruguay Angus | Uruguay Veal Rib-eye

Piesă excepțională, tăietură franceză / Exceptional piece, French cut
250 g / 119.0 lei



Cârnați de Porc Afumați | Smoked Pork Sausages

200 g / 36.0 lei

Pulpă de Curcan Marinată la Grătar | Grilled Marinated Turkey Pulp

300 g / 42.0 lei

Pulpă de Pui Dezosată la Grătar | Grilled Boneless Chicken Leg

290 g / 33.0 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 / 36.0 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 / 47.0 lei

Cârnați de Oaie | Lamb Sausages

Serviți cu muștar / Served with mustard

160 g / 36.0 lei

Cârnați Kasekramer | Kasekramer Sausages

200 g / 42.0 lei

Cârnați de Pleșcoi | Plescoi Sausages

130 g / 39.0 lei

Friptură Zdravă | Big Steak

Carne de porc, cartofi cu rozmarin, salată de varză albă

Pork meat, rosemary potatoes, white cabbage salad

450 g / 250g / 160g / 65.0 lei

Cârnați Amestecați | Mix of Sausages

Cârnați Thuringer, vită/porc, cârnați de oaie, serviți cu muștar, hrean și cartofi prăjiți
Thuringer sausages, beef/ pork, lamb sausages, served with mustard, horseradish and fries

980 g / 89.0 lei

Mititei | Skinless Sausages

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

80 g / 8.5 lei

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 / 78.0 lei



Ceafă de Porc | Pork Neck

200 g / 41.0 lei

Carne la Garniță | Local Confit

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

730 g / 67.5 lei

Pastramă de Oaie | Lamb Pastrami

Servită cu măămăligă

Served with polenta

240 g / 300 g / 55.0 lei

Pulpe de Rață | Duck Legs

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

550 g / 79.0 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 fries

680 g / 39.0 lei

Piept de Pui | Chicken Breast

190 g / 37.0 lei

Burger cu Avocado | Avocado Burger

Chiflă, chiftea de avocado, sos picant, roșii, castraveți, ceapă roșie. Servit cu cartofi proaspeți prăjiți
Buns, avocado meatballs, spicy sauce, tomatoes, pickles, red onions.

Served with hand cut chips

450 g / 49.0 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 proaspeți prăjiți și salată de varză | Wagyu beef patty 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 / 69.0 lei

Mix the Grill – Vol 1

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

460 g / 560g / 89.0 lei



Mix the Grill - Vol 2

Platou recomandat pentru 2 persoane

Cârnați Thuringer, 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 / 99.0 lei

METRU | METER

Metru de Cârnați | Meter of Sausages

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

1,6 kg / 109.0 lei

Metru de Zburătoare | Flying Meter

Pulpă de curcan în crustă, aripioare împănate, ciocănele împănate, murături, ardei iute, cartofi prăjiți, sos usturoi și sos picant | Turkey thigh cooked in crust, stuffed wings, stuffed legs. Served with pickles, peppers, hand-cut chips, garlic sauce and hot sauce

2,5 kg / 142.0 lei

Metru de Mici | Meter of Skinless Sausages

Servit cu cartofi prăjiți și muștar | Served with hand-cut chips and mustard

2,6 kg / 158.0 lei

Metru de Porc | Meter of Pork

Creier de porc, pizdulice de porc, coastă de porc, salată de sfeclă, salată de ardei copt, sos usturoi cu smântână și sos sweet chilli | Pork brain, spider muscle, pork ribs. Served with beet salad, baked pepper salad, garlic sauce with sour cream and sweet chilli sauce

2,5 kg / 142.0 lei

GARNITURI | SIDES

**din cartofi naturali, necongețați, curățați și tăiați manual*

**from natural, fresh hand cut potatoes*

Ciuperci la tigaie | Mushrooms in the pan

Ciuperci, usturoi și mărar / Mushrooms, garlic and dill

250 g / 18.0 lei

Orez cu Legume | Rice with Seasonal Vegetables

250 g / 14.0 lei

Piure de Cartofi | Mashed Potatoes

250 g / 15.5 lei

Cartofi cu Rozmarin | Potatoes with Rosemary

250 g / 14.5 lei



Cartofi Prăjiți Proaspeți | Fresh Hand Cut Chips

200 g / 14.5 lei

Mămăligă | Polenta

300 g / 8.5 lei

Varză Călită | Braised Cabbage

250 g / 15.5 lei

Murățuri | Pickles

200 g / 12.0 lei

Salată Asortată | Assorted salad

Roșii, castraveți, mix de salată

200 g / 12.0 lei

Salată de Castraveți Murați | Pickled cucumber salad

200 g / 12.0 lei

Mix de salată | Salad mix

130 g / 15.0 lei

Salată de Roșii cu brânză rasă | Tomato salad with grated cheese

200 g / 13.0 lei

Salată de Ardei Copti | Roasted Peppers Salad

210 g / 15.0 lei

Salată de Varză | Cabbage Salad

150 g / 13.0 lei

Salată de Sfeclă Roșie | Beetroot Salad

210 g / 14.0 lei

Salată de Ceapă Roșie | Red Onion Salad

200 g / 6.5 lei

PÂINE | BREAD

Baghetă Rustică | Rustic Baguette

150g / 7.5 lei

DESERT | SWEETS

Tort cu iaurt și zmeură | Yogurt and raspberry cake

150 g / 32.0 lei

Plăcintă cu Mere și Înghețată | Apple Pie with Ice Cream

200 g / 24.5 lei 28.0 lei

Tort de Ciocolată și Vișine | Chocolate Cake with Cherry

150 g / 27.0 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 semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085.



Papanași | Local Donuts
Cu smântână vârtoasă și dulceață de casă
With cream and homemade jam.

420 g / 35.0 lei

Profiterol
230 g / 36.0 lei

Tort Joffre | Chocolate Cake
Ciocolată abundentă, rom Captain Morgan și rodie
Plenty of chocolate, Captain Morgan rum and pomegranate

190 g / 32.0 lei

Înghețată | Ice Cream
Făcută în casă | homemade

180 g / 29.0 lei

Plăcintă cu Dovleac | Pumpkin Pie

200 g / 23.0 lei



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

