



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 **26.0 lei**  
fasole bătută **16.0 lei**

Can be ordered separately: vegetable spread **22.5 lei**, eggplant salad **26.0 lei** and beans salad **16.0 lei**  
300 g / **39.0 lei**

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

pentru 2 persoane | for 2 people  
500g / **69.0 lei**

### **Hummus cu Nucă și Tabouleh | Walnut Hummus and Tabbouleh**

200 g / **30.0 lei**

### **Fasole Bătută cu Trufe | Beans Salad with Truffles**

200 g / **21.0 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 / **69.0 lei**

### **Adevăratul 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**  
450 g / **24.5 lei**

## ZEMURI | SOUPS

### **Ciorbă Țărănească de Porc | Peasant Pork Soup**

Servită cu ardei iute | served with chili pepper  
350 g / **26.0 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 / **26.0 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 / **27.5 lei**

### **Borș de Rață | Duck Borscht**

Servit cu ardei iute | Served with chili pepper 3  
50 g / **26.0 lei**

### **Ciorbă de Fasole cu Afumătură | Bean Soup with Smoked Pork**

400 g / **26.0 lei**

### **Supă Cremă de Legume | Vegetables Cream Soup**

Pentru vegetarieni sau admiratorii genului | 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

300 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

265 g / **46.0 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 / **39.0 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 / **43.0 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 / **49.5 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 / **41.0 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 / **54.0 lei**

### **Pulpă de Iepure | Rabbit Meat**

Cu sos de ciuperci și bacon / With mushroom sauce and bacon  
200 g; 200 g / **74.0 lei**

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

350 g; 300 g / **45.0 lei**

### **Șnițel de Pui | Chicken Schnitzel**

Rețeta casei | Our own recipe  
190 g / **36.0 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 / **49.0 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**



## PEȘTE | FISH

### **Păstrăv la Grătar | Grilled Trout**

350 g / **54.5 lei**

### **Doradă Pusă pe Jar | Grilled Whole Sea Bream**

300 g / **59.0 lei**

### **Rondele de Somon Fripte | Grilled Salmon Cutlet**

250 g / **64.0 lei**

### **Saramură de Crap | Carp Brine**

400 g / 300 g / **57.0 lei**

## MĂCELĂREȘTI | BUTCHERY

### **Antricot Uruguay Angus | Rib-eye Steak**

Piesă excepțională, tăietură franceză | Exceptional piece, French cut

250 g / **119.0 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 / **134.0 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 / **78.0 lei**

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

*Servit cu mămăligă cu parmezan*

*Served with parmesan polenta*

300 / 200 g / **86.0 lei**

### **Ceafă de Porc | Coppa Pork Neck**

200 g / **41.0 lei**

### **Pulpă de Curcan la Grătar | Grilled Turkey Leg**

300 g / **42.0 lei**



### **Carne la Garniță | Local Pork Confit**

Carne și preparate de porc păstrate în untură | Meat and pork specialties,  
preserved in fat  
730 g / **67.5 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/ **71.0 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 / **39.0 lei**

### **Pulpe de Rață | Duck Legs**

Pulpe de rață la cuptor cu varză călită | Oven roasted duck legs with braised cabbage  
550 g / **79.0Lei**

### **Piept de Pui | Chicken Breast**

200 g / **37.0 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/ **39.0 lei**

### **Cârnați din topor | Hatchet sausages**

200 g/ **36.0 lei**

### **Cârnați Kasekramer | Kasekramer Sausages**

200 g / **42.0 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 / **69.0 lei**



BERĂRIE GASTRONOMICĂ

### **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 / **65.0 lei**

### **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, chilli sauce

*Served with hand cut chips.*

450 g / **49.0 lei**

### **Rasol de Vițel | Veal Stew**

*Servit cu legume sote, sos demi-glace și hrean*

*Served with sauteed vegetables, demi-glace sauce and horseradish*

300 g / 200 g / 100g / **79 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 / **89.0 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 / **84.0 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 împănat

Hatchet pork sausages, Kasekrainer sausages, skinless sausages, urban fried chicken, (a real treat), goes well with a beer

600 g; 200 g; 200 g / **96.0 lei**

---

## **GARNITURI | SIDES**

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

\*from natural, fresh potatoes

### **Piure de Cartofi | Mashed Potatoes**

250 g / **15.5 lei**

### **Orez cu Legume | Rice with Seasonal Vegetables**

250 g / **14.0 lei**



BERĂRIE GASTRONOMICĂ

**Mămăligă | Polenta**

300g / 8.5 lei

**Cartofi Prăjiți Proaspeți | Hand-cut chips\***

200 g / 14.5 lei

**Cartofi cu Rozmarin | Baked Potatoes with Rosemary**

200 g / 15.5 lei

**Varză Călită | Braised Cabbage**

250 g / 15.5 lei

**Legume la Grătar | Grilled Vegetables**

150 g / 15.5 lei

**Salată de Sfeclă Roșie | Beetroot Salad**

210 g / 14.0 lei

**Ardei Copti | Roasted Peppers**

210 g / 15.0 lei

**Salată de Varză | Cabbage Salad**

150 g / 13.0 lei

---

**PÂINE | BREAD**

**Baghetă Rustică | Rustic Baguette**

150 g / 8.0 lei

**Baghetă Neagră | Wheat Baguette**

150 g / 8.0 lei

---

**DESERT | DESSERT**

**Papanăși | Local Donuts**

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

420 g / 35.0 lei

**Tort de Mere | Apple Cake**

420 g / 29.0 lei



BERĂRIE GASTRONOMICĂ

### **Cheesecake**

Mere caramelizate, caramel sărat, sos de fructe de pădure și înghețată de vanilie cu piersică  
Caramelised apples, salted caramel, berry sauce and peach vanilla ice cream

200 g / **35.0 lei**

### **Profiterol | Profiteroles**

350 g / **36.0 lei**

### **Tort de Biscuiți | Biscuits Cake**

Rețeta casei | House recipe

200 g / **27.0 lei**

### **Budincă de Curmale cu Sos și Înghețată | Date Pudding with Sauce and Ice Cream**

290 g / **33.0 lei**

### **Înghețată Asortată | Ice Cream**

180g / **29.0 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 / **32.0 lei**

### **Plăcintă cu dovleac | Pumpkin Pie**

200 g / **23.0 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**





BERĂRIE GASTRONOMICĂ

**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, măslina, 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.

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**



BERĂRIE GASTRONOMICĂ