

PENTRU PRIMA BERE | FOR THE FIRST BEER

Gustare Vegetariană | Vegetarian Appetiser

Trio vegetarian formidabil. Se pot servi și separat: zacuscă 24.0 lei,
vinete 27.0 lei, fasole bătută 16.5 lei
Can be ordered separately: vegetable spread 24.0 lei, eggplant salad 27.0 lei and
beans salad 16.5 lei

[vinete, ardei capia, ceapă, **tortilla**, fasole, morcovi, **țelină**, pastă de tomate 151 kcal/100g, 6E]

300 g / 40.5 lei

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

pentru 2 persoane | for 2 people

[cârnați cu mirodenii, usturoi, pastramă de porc, pastramă de pui, **brânză frământată**, **cașcaval afumat**, **telemea de vacă**,
roșii, castraveți, măsline Kalamata, ceapă roșie, **tortilla**, 192 kcal/100g, 11E]

500g / 72.0 lei

Hummus cu Nucă și Tabouleh | Walnut Hummus and Tabbouleh

[**năut**, **pastă de susan**, usturoi, ulei de măsline extra virgin, **nucă**,
tabouleh (ceapă verde, roșii, fresh de lămâie, pătrunjel), **tortilla**, 347 kcal/100g, 6E]

200 g / 31.0 lei

Fasole Bătută cu Trufe | Beans Salad with Truffles

[fasole, ceapă, morcovi, **țelină**, usturoi, **tortilla**, ceapă caramelizată (pastă de tomate, ceapă), 130 kcal/100g, 12E]

200 g / 22.0 lei

Salată de Vinete HB | HB's Eggplant Salad

Vinete coapte pe jar cu Ardei Copt și Tahini |
Chalk grilled eggplants with Bell Pepper and Tahini

[vinete, **pastă de susan**, ardei copt, 90 kcal/100g, 5E]

230g / 28.0 lei

Gustare Caldă | Warm Appetiser

Mix de Antreuri de Sufragerie | Mix of Homemade Appetisers

[Chifteluțe (carne tocată de porc și de vită, ceapă, **ou**, **făină**), bacon, ficat de pui, ciuperci, **brânză de burduf**,
ardei capia decojit, sos (**maioneză**, **smântână lichidă**, **ou**, capere) **murături asortate**). 298 kcal/100g, 18E]

520 g / 74.0 lei

Adevăratul Cașcaval Pane | Fried Cheese

[**Cașcaval**, **telemea de vacă**, **făină**, **ou**, pesmet Panko, 370 kcal/100g, 2E]

200 g / 32.0 lei

Mămăligă cu Ou, Brânză și Smântână Polenta with a fried egg, grated cheese and sour cream

[**ou**, **brânză**, **smântână**, mălai, 148 kcal/100g, 0E]

450 g / 25.5 lei

ZEMURI | SOUPS

Ciorbă Țărănească de Porc | Peasant Pork Soup

Servită cu ardei iute | Served with chili pepper

[Coaste de porc afumat, ceapă, morcov, **țelină**, roșii întregi decojite, varză albă, **ou**, oase garf, 30 kcal/100g, 4E]

350 g / 27.0 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

[carne de cocoș*, **tăieți de casă**, păstârnac, morcov, ceapă, ardei gras, **țelină**, roșii întregi decojite, borș proaspăt, leuștean, 150 kcal/100 g, 3E]

350 g / 27.5 lei

Ciorbă de Burtă | Tripe Soup

Fiartă pe îndelete după o rețetă veche, servită cu ardei iute |
Slow cooked based on an old recipe

[Burtă de vită*, oase de vițel*, smântână, ouă, țelină, morcovi, ceapă, usturoi, oțet, gogoșar murat, 101 kcal/100g, 4E]

350 g / 32.0 lei

Borș de Rață | Duck Borscht

Servit cu ardei iute | Served with chili pepper

[Carne de rață*, ceapă, morcov, țelină, roșii întregi decojite, pastă de tomate, ardei capia, borș proaspăt, tăiței de casă, 86 kcal/100g, 0E]

50 g / 27.5 lei

Ciorbă de Dregere | Hangover Recovery Soup

Ciorbă de Fasole cu Afumătură | Bean Soup with Smoked Pork

[Fasole, ceapă, morcovi, țelină, roșii întregi decojite, pastă de tomate, costiță afumată, oase garf, 88 kcal/100g, 6E]

400 g / 27.0 lei

Supă Cremă de Legume | Vegetables Cream Soup

Pentru vegetarieni sau admiratorii genului | For vegetarians

[Cartofi, morcovi, țelină, doulecei, ardei gras, ceapă, crutoane, 153 kcal/100g, 6E]

350 g / 23.5 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, tortilla 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

[miez de nucă, susan negru, tortilla coaptă, dressing Vinaigrette, dressing de rodie 217 kcal/100g, 15E]

300 g / 40.5 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

[brânză de capră, dressing Vinaigrette, dressing tahini, tortilla coaptă 176 kcal/100g, 13E]

265 g / 47.5 lei

Salată Grecească | Greek Salad

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

[brânză feta, 134 kcal/100g, 8E]

490 g / 41.0 lei

Salată de Curcan | Turkey Salad

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

[carne de curcan*, Gorgonzola, nuci, 164 kcal/100g, 5E]

280 g / 47.0 lei

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

[brânză Blue Cheese, sfeclă roșie, pere, mix de salată, tortilla, unt, dressing de pere (brânză Camembert, sos Worcester, smântână lichidă, maioneză, fresh de lămâie, usturoi), dressing Vinaigrette (fresh de lămâie, muștar, miere, ulei de măsline extravirgin), 219 kcal/100g, 19E]

280 g / 51.5 lei

Salată cu Pui | Chicken Salad

Piept de pui marinat, brânză Cheddar, mix de salată, tortilla, dressing
Marinated chicken breast, Cheddar cheese, mixed salad, tortilla, dressing

[Piept de pui, bacon, mix de salată, baby spanac, roșii cherry, ardei capia, ceapă roșie, fasole roșie, avocado, dressing (smântână lichidă, maioneză, usturoi, sos barbecue, bacon, chives), 225 kcal/100g, 19E]

295 g / 43.0 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

[costiță afumată, orez, varză murată, pastă de tomate, 171 kcal/100g, 17E]

400 g; 300 g / 57.0 lei

Pulpă de iepure | Rabbit Meat

Cu sos de ciuperci și bacon
With mushroom sauce and bacon

[pulpă de iepure confiată, sos (ceapă, morcovi, țelină, usturoi, vin, pastă de tomate, ciuperci, bacon), cartof fondant, 256 kcal/100g, 9E]

200 g; 200 g / 77.0 lei

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

[piept de pui, ciuperci, lapte, smântână lichidă, unt, făină, mălai, 207 kcal/100g, 3E]

350 g; 300 g / 46.5 lei

Șnițel de Pui | Chicken Schnitzel

Rețeta casei | Our own recipe

[piept de pui, făină, ou, pesmet. 240 kcal/100g, 2E]

190 g / 37.5 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

[ardei iute, castraveți murați. 285 kcal/100g, 0E]

240 g / 51.0 lei

Pastramă de Oaie la Tigaie | Pan Fried Sheep Pastrami

Cu Vin și Usturoi, servită cu mămăligă | With Wine and Garlic, served with polenta

[vin, mălai, 268 kcal/100g, 0E]

240 g; 300 g / 61.5 lei

PEȘTE | FISH

File de Păstrăv la Grătar | Grilled Trout

[păstrăv*, 154 kcal/100g, 0E]

350 g / 61.0 lei

File de Doradă Pusă pe Jar | Grilled Whole Sea Bream

[doradă*, 216 kcal/100g, 0E]

300 g / 63.0 lei

Rondele de Somon Fripte | Grilled Salmon Cutlet

[rondele somon*, 215 kcal/100g, 0E]

250 g / 68.0 lei

Saramură de Crap | Carp Brine

[crap*, roșii, roșii întregi decojite, ardei capia, usturoi, ardei iute, sare grunjoasă, 104 kcal/100g, 0E]

400 g / 300 g / 59.5 lei

MĂCELĂREȘTI | BUTCHERY

Antricot Angus de Uruguay | Rib eye Steak

Piesă excepțională, tăietură franceză | Exceptional piece, French cut.

[192 kcal/100 g, 0E]

250 g / 135.0 lei

Ciolan de porc | Roasted Knuckle

Piesă remarcabilă servită cu varză călită | Remarcable piece, served with braised cabbage

[ciolan de porc*, varză acră, 391 kcal/100 g, 0E]

1.8 kg / 142.0 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

[coaste de porc marinate*, sos (ceapă, usturoi, roșii întregi decojite, ketchup, ulei de floarea soarelui, sos sweet chili),

sos picant (sos sweet chili, ketchup, muștar, miere, sos Tabasco, sos Jack Daniels) cartofi, 329 kcal/100g, 8E]

400 g / 200 g / 82.0 lei

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

Servit cu mămăligă cu parmezan | Served with parmesan polenta

[cotlete de berbecuț*, parmezan, mălai, 192 kcal/100 g, 0E]

300 / 200 g / 98.0 lei

Ceafă de Porc | Coppa Pork Neck

[311 kcal/100 g, 0E]

200 g / 42.5 lei

Friptura Berarului | Brewer's Steak

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

Pork meat, rosemary potatoes, white cabbage salad

[carne de porc*, cartofi, unt, rozmarin, 223 kcal/100 g, 0E]

450 g / 360 g / 75.0 lei

Carne la Garniță | Local Pork Confit

Carne și preparate de porc păstrate în untură

Meat and pork specialties, preserved in fat

[cârnați din topor, fleică, untură de porc, spată de porc), mămăligă, salată de varză murată, 750 kcal/100g, 5E]

730 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

[aripioare de pui, sos BBQ, cartofi, 213 kcal/100 g, 6E]

680g / 40.5 lei

Pulpe de Rață | Duck Leg

Pulpe de rață la cuptor cu varză călită

Oven roasted duck leg with braised cabbage.

[pulpă de rață, varză, 204 kcal/100 g, 0E]

550 g / 89.0 lei

Pulpă de Curcan Grătar | Grilled Turkey Leg

[pulpă de curcan*, 150 kcal/100 g, 0E]

300 g / 44.0 lei

Piept de Pui | Chicken Breast

[piept de pui, 120 kcal/100 g, 0E]

200 g / 38.5 lei

Mititei DOC | DOC Meatless Sausages

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

[carne tocată de porc și vită, usturoi, 203 kcal/100 g, 5E]

80 g / 9.0 lei

Cârnați de Pleșcoi | Plescoi Sausages

[carne tocată de oaie, boia iute de ardei, 241 kcal/100 g, 2E]

130 g / 40.5 lei

Cârnați din topor | Hatchet sausages

[carne tocată de porc, 269 kcal/100 g, 7E]

200 g / 37.5 lei

Cârnați Kasekruiner | Kasekruiner Sausages

[cârnați* din carne tocată de porc, **cașcaval**, 444 kcal/100 g, 4E]

200 g / 44.0 lei

Burger Wagyu | Wagyu Steak Burger

Cu bacon sos Barbeque și brânză Cheddar servit cu cartofi prăjiți și salată Coleslaw
Whit bacon, Cheddar cheese and Barbeque sauce. Served with fries and Coleslaw salad

[Chiflă*, chiftea de vită Wagyu*, bacon, **sos Barbeque**, **brânză Cheddar**, salată, roșii, castraveți murați, ceapă roșie,

cartofi, **salată Coleslaw**, 364 kcal/100 g, 20E]

360 g; 180 g; 50 g / 72.0 lei

Burger de Rață | Duck Burger

Cu sos special, salată Coleslaw și brânză Cheddar, servit cu cartofi prăjiți cu parmezan ras
With special sauce, Coleslaw salad, Cheddar cheese and fries with parmesan cheese

[Chiflă*, chiftea din carne de rață*, **salată Coleslaw**, **brânză Cheddar**, **parmezan**, 309 kcal/100 g, 10E]

545 g / 68.0 lei

Burger cu Avocado | Avocado Burger

Cu sos chilly | With chilli sauce

Servit cu cartofi prăjiți 291 kcal/100g, 9E

[Chiflă*, chiftea de avocado, ceapă roșie, castravete, roșie, sos chilly, cartofi 291 kcal/100g, 9E]

450 g / 51.0 lei

Rasol de Vițel | Veal Stew

Cu legume sote, sos demi-glace și hrean
With sauteed vegetables, demi-glace sauce and horseradish

[rasol de vițel*, legume*, 172 kcal/100g, 4E]

300 g / 200 g / 100g / 83.0 lei

Obraz de Porc Confiat | Pork Cheek Candied

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

[obraz de porc*, cartofi, **unt**, **lapte**, **ulei de trufe** 221 kcal/100 g, 12E]

250 g; 200 g / 93.0 lei

Platou Cald | Hot Platter

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

Servit cu cartofi cu rozmarin - Pentru 2 persoane

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

Served with rosemary baked potatoes - For 2 people

[piept de pui, ceafă de porc, pulpă de curcan*, pastă de mici, cârnat din topor, cartofi, **unt**, **rozmarin**, muștar, murături asortate, 231 kcal/100g, 10E]

900 g / 89.0 lei

Platou Gloria Berii | Beers Fame Platter

Cârnați din topor, cârnați cu cașcaval, pasta de mici, piept de pui împănat.

Servit cu murături asortate și cartofi prăjiți

Hatchet pork sausages, Kasekruiner sausages, skinless sausages, urban fried chicken,

Served with hand-cut chips and pickles

[cârnați din topor, cârnați cu **cașcaval***, pasta de mici, piept de pui, **smântână**, **ou**, **făină**, **murături asortate**, cartofi, 188 kcal/100g, 10E]

600 g; 200 g; 200 g / 98.0 lei

GARNITURI | SIDES

Piure de Cartofi | Mashed Potatoes

[cartofi, lapte, unt, 164 kcal/100g, 0E]

250 g / 16.0 lei

Orez cu Legume | Rice with Seasonal Vegetables

[orez, ciuperci, morcovi, ardei capia, ceapă, 140 kcal/100g 0E]

250 g / 15.0 lei

Mămăligă | Polenta

[mălai, 82 kcal/100g, 0E]

300g / 8.9 lei

Ciuperci sote | Sautéed mushrooms

[ciuperci, vin, roșii cherry, unt, usturoi, 133 kcal/100g, 0E]

200 g / 18.5 lei

Cartofi Prăjiți Proaspeți | Hand-cut chips

[cartofi, 195 kcal/100g, 0E]

200 g / 15.0 lei

Cartofi cu Rozmarin | Baked Potatoes with Rosemary

[cartofi, unt, ulei, 216 kcal/100g, 0E]

200 g / 16.0 lei

Varză Călită | Braised Cabbage

[varză murată, foi de dafin, piper, 240 kcal/100g, 0E]

250 g / 16.0 lei

Legume la Grătar | Grilled Vegetables

[ciuperci, dovlecei, roșii cherry, vinete, vin, 74 kcal/100g, 0E]

150 g / 16.5 lei

Salată de Sfeclă Roșie | Beetroot Salad

[sfeclă roșie, oțet, 35 kcal/100 g, 0E]

210 g / 14.5 lei

Ardei Copti | Roasted Peppers

[ardei capia, 49 kcal/100g, 0E]

210 g / 15.5 lei

Salată de Varză | Cabbage Salad

[varză albă, 46 kcal/100g, 0E]

150 g / 13.5 lei

Salată de murături asortate | Pickle Salad

[murături, 30 kcal/100g, 0E]

200 g / 12.5 lei

Toți cartofii folosiți sunt naturali, necongealați, curățați și tăiați manual.

All potatoes that we use are natural, fresh hand cut potatoes

Pentru prăjirea preparatelor, Grupul City Grill utilizează doar ulei de floarea soarelui

City Grill Group uses sunflower oil for frying all the dishes

PÂINE | BREAD

Baghetă Rustică | Rustic Baguette

[baghetă*, 170 kcal/100g, 0E]

150 g / 8.5 lei

Baghetă Neagră | Wheat Baguette

[baghetă*, 170 kcal/100g, 0E]

150 g / 8.5 lei

DESERT | SWEETS

Papanași | Local Donuts

Cu smântână vârtoasă și dulceață de casă | Local Donuts with cream and jam.
[smântână, zahăr, dulceață, brânză dietetică, esență rom, esență vanilie, făină, ou, zahăr vanilinat, 231 kcal/100g, 8E]
420 g / 36.5 lei

Tort de Mere | Apple Cake

[Mere, ou, făină, stafide, zahăr, frișcă lichidă, 126 kcal/100g, 17E]
420 g / 32.0 lei

Cheesecake

Cu mere caramelizate, caramel sărat, sos de fructe de pădure și înghețată
Caramelised apples, salted caramel, berry sauce and ice cream

[mere, cremă de brânză, biscuiți digestive, unt, zahăr brun, ou, smântână lichidă,
fulgi de migdale, fructe de pădure*, înghețată*, 622 kcal/100g, 16E]
200 g / 36.5 lei

Profiterol | Profiteroles

După o rețetă veche din Montmartre | Based on an old Montmartre recipe
[gogoși de profiterole (unt, făină, ou, budincă de vanilie, frișcă), înghețată*, frișcă lichidă 495 kcal/100g, 23E]
350 g / 39.0 lei

Tort de Biscuiți | Biscuits Cake

Rețeta casei | House recipe

[biscuiți, stafide, nucă, cacao, zahăr vanilinat, lapte de soia, zahăr, 392 kcal/100g, 18E]
200 g / 28.0 lei

Budincă de Curmale | Date Pudding

Cu sos de caramel și înghețată de vanilie | With caramel sauce and vanilla ice-cream

[curmale, făină, zahăr, ou, unt, esență de rom, esență de vanilie, praf de copt, bicarbonat de sodiu,
sos de caramel (smântână lichidă dulce, unt, zahăr brun, esență de vanilie), 490 kcal/100g, 14E]
290 g / 34.5 lei

Înghețată Asortată | Ice Cream

[488 kcal/100g, 9E]

180g / 32.0 lei

Tort Joffre 2.0 | Chocolate Cake 2.0

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

[făină, ou, cacao, zahăr, margarină vegetală, zahăr vanilinat, rom Captain Morgan, rodie, 499 kcal/100g, 9E]
190 g / 34.0 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

Piept de pui la grătar, castraveți, sos tartar, varză albă, salată mix, dressing balsamic,
roșii cherry, pâine toast, parmezan

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

[maioneză, smântână lichidă, ou, capere, murături asortate, pâine toast, parmezan, 166 kcal/100g, 10E]
350g / 30.5 lei

Mic dejun vegetarian

Avocado, năut, tofu, susan, roșii cherry, hummus, fresh de lămâie, sfeclă roșie,
pâine toast

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

[tofu, susan, pâine toast, pastă de susan, 184 kcal/100g, 0E]
250g / 29.0 lei

Mic dejun cu toast și guacamole

Avocado, ou, muguri de pin, guacamole, pâine toast
Toast with eggs, avocado, guacamole, chili peppers, pine nuts

[avocado*, ou, muguri de pin, guacamole, pâine toast. 460 kcal/100 g, 0E]

230 g / 27.0 lei

Mic dejun cu somon

Ouă, somon afumat, unt, baby spanac, ceapă verde, baghetă
Homemade buttered toast with poached eggs, salmon and baby spinach

[Ouă, somon afumat, unt, baghetă*. 483 kcal/100g, 0E]

230 g / 30.5 lei

Mic dejun cu ouă ochiuri/ omletă

Ou, șuncă de Praga, cașcaval, roșii, unt, măslina Kalamata, baghetă
Two fried eggs or an omelette, ham, pressed cheese, olives, tomato, crusty baguette and butter

[Ouă, cașcaval, unt, baghetă*. 277 kcal/100g, 7E]

400 g / 29.0 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.

* - produs congelat țelină - alergen

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.

Aditivii provin din anumite materii prime folosite.

Grupul City Grill nu folosește aditivi alimentari pentru gătirea preparatelor

The additives come from certain raw materials used.

City Grill does not use food additives to prepare the dishes



**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



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.



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