



## **BERĂRIE GASTRONOMICĂ**

**Acest meniu este dedicat tuturor acelor care înțeleg că de multe ori micile bucurii ale vieții pot fi găsite în claritatea inocentă a unei halbe reci de bere sau în crusta perfectă a unei bucăți de carne odihnită pe cărbunii unui grătar.**

**Bine ați venit la Hanu' Berarilor - Berărie Gastronomică Națională.**

**This menu is dedicated to all those that understand that the little joys of life can be found in the innocent clarity of a cold pint of beer or in the perfect crust of a lovely piece of steak, rested on a nice, hot grill.**

**Welcome to Hanu' Berarilor – National Gastropub.**

## PENTRU PRIMA BERE | FOR THE FIRST BEER

### Icre de crap servite cu mix de măslina | Carp roes served with olive mix

[icre de crap\*, măslina, ceapă roșie, 781 kcal/ 100 g, 8E]

**230 g/ 29.0 lei**

### Gustare vegetariană | Vegetarian appetiser

Trio vegetarian formidabil. Se pot servi și separat: zacuscă 31.0 lei, vinete 31.0 lei, fasole bătută 21.0 lei  
Can be ordered separately: vegetable spread 31.0 lei, eggplant salad 31.0 lei and beans salad 21.0 lei

[vinete, ardei capia, ceapă, fasole, morcovi, țelină, pastă de tomate, usturoi, 142 kcal/ 100g, 0E]

**300 g/ 45.0 lei**

### Platou de brânzeturi românești | Assorted Romanian cheese plater 2X

[brânză de burduf, telemea proaspătă de vacă, caș de oaie și vacă, brânză de oaie, telemea de capră proaspătă,

cașcaval afumat, roșii, castraveți, 166 kcal/ 100 g, 0E]

**500 g/ 82.0 lei**

### Gustare rece asortată cu brânză și mezel | Assorted cold snack with cheese and charcuterie 2X

[cârnați cu mirodenii, usturoi, pastramă de porc, pastramă de vită, brânză Praid, cașcaval afumat, telemea de vacă,

roșii, castraveți, măslina Kalamata, ceapă roșie, 192 kcal/ 100g, 6E]

**500 g/ 85.0 lei**

### Hummus cu nucă și tabouleh | Walnut hummus and tabbouleh

[năut, pastă de susan, usturoi, ulei de măslina extra virgin, nucă, tabouleh (ceapă verde, roșii, fresh de lămâie, pătrunjel), 348 kcal/ 100g, 0E]

**200 g/ 35.0 lei**

### Fasole bătută cu trufe | Beans salad with truffles

[fasole, ceapă, morcovi, țelină, usturoi, pastă de trufe, ceapă caramelizată (pastă de tomate, ceapă), 130 kcal/ 100g, 7E]

**200 g/ 25.0 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]

**230 g/ 31.0 lei**

### Gustare caldă | Warm appetiser

Mix de Antreuri de Sufragerie: chifteluțe, ficăței de pui în bacon, ciuperci umplute cu brânză de burduf, bulete de cașcaval, murături asortate

Mix of Homemade Appetisers: meatballs, chicken livers in bacon,

mushrooms stuffed with Burduf cheese, cheese balls, assorted pickles

[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, 13E]

**520 g/ 84.0 lei**

### Adevăratul cașcaval pane | Fried Cheese

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

**200 g/ 34.0 lei**

### M.O.B.S

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/ 27.0 lei**

### Hamsie de Marea Neagră prăjită | Fried Black Sea anchovies

Cu mămăligă și mujdei | With polenta and garlic sauce

[hamsie, făină, sare, ulei floarea soarelui, mujdei usturoi, mălai, 222 kcal/ 100 g, 0E]

**200 g/ 300 g/ 38.0 lei**

## METRI | METER

La Hanu' Berarilor **metrul** este uneori cea mai potrivită unitate de măsură a poftei clienților noștrii.  
Așadar, pentru a măsura corect dar și pentru a încuraja plăcerea împărțirii, avem în meniu câteva platouri ce măsoară nici mai mult, nici mai puțin de **un metru**.  
Poftă bună!

At Hanu' Berarilor, **the meter** is sometimes the most appropriate unit of measure for our customers' appetites.  
So, to measure correctly but also to encourage the pleasure of sharing, we have a few plates on the menu measuring exactly one meter.  
Bonne appetite!

### Metru de cârnați | Meter of sausages 4X👤

Servit cu cartofi prăjiți și castraveți murați / Served with hand-cut chips and pickles  
[cârnați\* din topor, sos (smântână, muștar, miere, sos sweet chili), muștar, sos sweet chili, ardei iute, salată de castraveți, 263 kcal/ 100 g, 4E]

**1.6 kg/ 155.0 lei**

### Metru de mici | Meter of skinless sausages 5X👤

Servit cu cartofi prăjiți și muștar | Served with hand-cut chips and mustard  
[pastă de mici, castraveți murați, hrean, muștar. 175 kcal/ 100 g, 8E]

**2.6 kg/ 199.0 lei**

### Metru de porc | Meter of pork 3X👤

Coaste de porc\*, pizdulice de porc\*, pulpă de porc\*, aripioară de porc confiată\*, sos sweet chili, lămâie, cartofi prăjiți, salată de sfeclă, salată de castraveți murați, sos de usturoi cu smântână

Pork brain, spider muscle, pork ribs. Served with sweet chilli sauce, lemon, hand-cut chips, beet salad, pickles salad, and garlic and sour cream sauce.

[oțet, smântână. 228 kcal/ 100 g, 9E]

**2.5 kg/ 209.0 lei**

★ Adaugă metrilor de mâncare un metru de bere propice pe care îl poți alege din meniul de băuturi. ★  
Add to the meters of food a meter of great beer which you can choose from the drinks menu.

## ZEMURI | SOUPS

### Ciorbă țărănească de porc acrită cu zeamă de varză

#### Sour country style pork soup

Servită cu ardei iute | Served with chili pepper

[coaste de porc, țelină, morcovi, ceapă, cartofi, ardei gras colorat, verdeață, roșii decojite, sare, 105 kcal/ 100g, 0E]

**350 g/ 28.0 lei**

### Borș de cocoș autentic | Authentic Rooster borscht

Cu tăieței de casă, servit cu ardei iute | With homemade noodles, served with chili pepper

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

**350 g/ 29.0 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, 1E]

**350 g/ 35.0 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, tăitei de casă (ou, făină), 86 kcal/ 100g, 0E]

**350 g/ 29.5 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/ 28.5 lei**

### **Supă cremă de legume | Vegetables cream soup**

Pentru vegetarieni sau admiratorii genului | For vegetarians

[cartofi, morcovi, țelină, dovlecei, ardei gras, ceapă, crutoane, 153 kcal/ 100g, 0E]

**350 g/ 26.0 lei**

## **SALATE | SALADS**

### **Salată cu avocado | Avocado salad**

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

Salad mix, avocado, walnut kernels, cucumbers, sweet corn, cherry tomatoes, chickpeas, onion, pomegranate, black sesame, Vinaigrette dressing, pomegranate dressing

[miez de nucă, susan negru, dressing Vinaigrette, năut, dressing de rodie 217 kcal/ 100g, 10E]

**300 g/ 42.0 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, dressing Vinaigrette, dressing tahini

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

[brânză de capră, năut, caju, dressing Vinaigrette, dressing tahini, 176 kcal/ 100g, 7E]

**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, 1E]

**490 g/ 42.0 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/ 47.5 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, 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, 13E]

**280 g/ 52.0 lei**

### **Salată cu pui | Chicken salad**

Piept de pui marinat, brânză Cheddar, mix de salată, dressing

Marinated chicken breast, Cheddar cheese, mixed salad, dressing

[piept de pui, bacon, mix de salată, baby spanac, roșii cherry, ardei capia, ceapă roșie, fasole roșie, avocado, brânză cheddar, dressing (smântână lichidă, maioneză, usturoi, sos barbecue, bacon, chives), 225 kcal/ 100g, 13E]

**295 g/ 46.0 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, 6E]

**400 g; 300 g/ 64.0 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 Panko. 240 kcal/ 100g, 2E]

**190 g/ 39.0 lei**

### Tigaie picantă | Hot Pan

Carne de porc, pui și vită trasă la tigaie cu ardei iute, ceapă, ciuperci și castraveți murați  
Stir fried pork, chicken and beef meat with chili, onion, mushrooms and pickles

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

**240 g/ 51.0 lei**

## PEȘTE | FISH

### File de păstrăv la grătar | Grilled Trout fillet

[păstrăv\*, 154 kcal/ 100g, 0E]

**250 g/ 65.0 lei**

### File de dorada pus pe jar | Grilled Sea Bream fillet

[dorada, 216 kcal/ 100g, 0E]

**250 g/ 67.0 lei**

### Rondele de somon Fripte | Grilled Salmon cutlet

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

**250 g/ 75.0 lei**

### Saramură de crap | Carp brine

Servită cu mămăligă | Served with polenta

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

**400 g; 300 g/ 67.0 lei**



**VITĂ | BEEF****Antricot Angus de Uruguay | Uruguay Angus Rib eye**

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

[192 kcal/ 100 g, 0E]

**250 g/ 149.0 lei**

**Coastă de vită | Beef rib**

Cu cartofi confiați în untură de rață | With candied Potatoes in duck lard

[coastă de vită, sos barbecue, cimbru fresh, rozmarin fresh, sare, cartofi, unt, vin, zahăr, piper, usturoi, ulei floarea soarelui, 462 kcal/ 100 g, 9 E]

**430 g/ 129.0 lei**

**Snițel din vrăbioară de vită | Beef Sirloin schnitzel**

Servit cu salată verde și dressing tartar | With mixed salad and tartar dressing

[vrăbioară de vită, făină, ou, pesmet Panko, smântână, capere, castraveți murați, mix salată, 345 kcal/ 100g, 6E]

**160 g/ 59 lei**

**Rasol de vițel | Veal stew**

Cu legume sote, sos demi-glace și hrean | Sautéed vegetables, demi-glace sauce and horseradish

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

**300 g; 200 g; 100g/ 87.0 lei**

**Ciolan de porc | Roasted Knuckle**

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

[ciolan de porc\*, varză acră, mămligă, hrean, ardei iute, gogoșari și castraveți murați 391 kcal /100 g, 0E]

**1.8 kg/ 160.0 lei**

**Coaste BBQ | BBQ Ribs**

Țambalul măcelarului 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/ 89.0 lei**

**Ceafă de Porc pe jar | Coppa pork neck**

[ceafă de porc, 311 kcal/ 100 g, 0E]

**250 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), mămligă, salată de varză murată, 750 kcal/ 100g, 5E]

**730 g/ 82.0 lei**

**Cotlet de berbecuț gătit sous – vide | Sous-vidé lamb chops**

Servit cu mămligă cu parmezan | Served with parmesan polenta

[cotlete de berbecuț\*, parmezan, bacon, muștar, usturoi, ceapă, mălai, 192 kcal/ 100 g, 7E]

**300 g; 200 g/ 98.0 lei**

**Pastramă de oaie la tigaie | Pan fried sheep pastrami**

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

[vin, mălai. 268 kcal/ 100g, 0E]

**240 g; 300 g/ 67.0 lei**

**PORC | PORK****OAIE | LAMB**

PASĂRE | POULTRY

**Aripioare de pui crispy | Crispy chicken wings**

Delicioase, ușor picante cu sos de iaurt și usturoi și cartofi prăjiți

Delicious, slightly spicy served with yoghurt and garlic sauce and hand-cut chips

[aripioare de pui, făină, sare, piper, ulei de floarea soarelui, pesmet Panko, cartofi, sos de iaurt cu usturoi 250 kcal/ 100 g, 6E]

**680 g/ 48.0 lei**

**Pulpe de Rață și varză călită în untură | Duck leg**

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

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

**550 g/ 97.0 lei**

**Pulpă de curcan marinată la grătar | Grilled marinated turkey leg**

[pulpa de curcan\*, usturoi, fresh de lămâie, ulei de floarea soarelui, 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**

**Pulpă de pui dezosată la grătar | Grilled boneless chicken leg**

[pulpa de pui, 264 kcal/ 100 g, 0E]

**300 g/ 38.0 lei**

TOCATE | MINCED

**Mititei DOC | DOC Skinless sausages**

Ediție specială după o rețetă proprie

Romanian "Mititei" special edition, after our own recipe

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

**80 g/ 10.0 lei**

**Cârnați de bere | Beer sausages**

[carne tocată de porc, sare, muștar, boia iute de ardei, 358 kcal/ 100 g, 8E]

**200 g/ 31.0 lei**

**Cârnați de Pleșcoi | Plescoi Sausages**

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

**130 g/ 42.0 lei**

**Cârnați din topor | Hatchet sausages**

[carne tocată de porc, muștar, cimbru, sare, piper, 269 kcal/ 100 g, 7E]

**200 g/ 39.0 lei**

**Cârnați Kasekramer | Kasekramer Sausages**

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

**200 g/ 45.0 lei**

SPECIALITĂȚI | SPECIALTIES

**Creier pane de porc | Panko porc brain**

Cu sos de Brânză Camembert și Salată Mix | With Camembert sauce and mixed salad

[creier de porc, ouă, pesmet Panko, făină, lămâie, smântână, capere, castraveți murați, mix salată, 280 kcal/ 100 g, 6E]

**180 g/ 45 lei**

**Pipote și inimi delicioase | Chicken hearts and gizzards**

În sos de vin cu mujdei de usturoi și mămăligă

Cooked in wine sauce, served with garlic sauce and polenta

[pipote de pui, inimi de pui, sare, piper, vin, mujdei, ulei de floarea soarelui, mămăligă, 139 kcal/ 100 g, 0E]

**190 g; 300 g/ 33.0 lei**

**Obraz de porc confiat | Pork cheek candied**

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

[obraz de porc\*, cartofi, unt, lapte, ulei de trufe, 221 kcal/ 100 g, 7E]

**250 g; 200 g/ 93.0 lei**

## PLATOURI | BIG PLATES

### Platou cald | Hot platter 2X👤

Piept de pui, ceafă de porc, pulpă de curcan, mici, cârnați din topor. Servit cu cartofi cu rozmarin  
Chicken breast, pork neck, turkey thigh, skinless sausages, hatchet pork sausage  
Served with rosemary baked potatoes

[piept de pui, ceafă de porc, pulpă de curcan\*, pastă de mici, cârnat din topor, cartofi, unt, rozmarin, muștar, murături asortate, 231 kcal/ 100g, 9E]

**900 g/ 91.0 lei**

### Platou Gloria Berii | Beers Fame platter

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

Servit cu murături asortate și cartofi prăjiți

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

Served with hand-cut chips and pickles

[cârnați din topor, cârnați cu cașcaval\*, pastă de mici, piept de pui crispy (smântână, ou, făină, pesmet Panko), murături asortate, cartofi prăjiți, 188 kcal/ 100g, 8E]

**600 g; 200 g; 200 g/ 98.0 lei**

## BURGERI | BURGERS

### Burger Wagyu | Wagyu steak burger

Cu bacon, sos Barbeque și brânză Cheddar servit cu cartofi prăjiți și salată Coleslaw

With bacon, Cheddar cheese and Barbeque sauce. Served with hand-cut chips and Coleslaw salad

[Chiflă\*, chiftea de vită Wagyu\*, bacon, sos Barbeque, brânză Cheddar, salată, roșii, castraveți murați, ceapă roșie, cartofi, salată Coleslaw (varză albă, morcovi, maioneză, muștar, lămâie, ceapă verde), 364 kcal/ 100 g, 11E]

**360 g; 180 g; 50 g/ 78.0 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 hand-cut chips with parmesan cheese

[Chiflă\*, chiftea din carne de rață\*, salată Coleslaw (varză albă, morcovi, maioneză, muștar, lămâie, ceapă verde),

brânză Cheddar, parmezan, sos (smântână, muștar, miere, sos sweet chili) 309 kcal/ 100 g, 10E]

**545 g/ 72.0 lei**

### Burger cu avocado | Avocado burger

Cu sos chilly și cartofi proaspeți prăjiți | With chilli sauce and hand-cut chips

[Chiflă\*, chiftea de avocado, ceapă roșie, salată verde, castravete, roșie, brânză cheddar, parmezan sos (smântână, muștar, miere, ketchup, boia, tabasco), cartofi. 291 kcal/ 100g, 9E]

**450 g/ 54.0 lei**

## PÂINE | BREAD

### Lipie crocantă cu susan și mac | Pita bread

[făină de grâu, maia deshidratată, drojdie, ulei floarea soarelui, apă, semințe de susan, lapte. 253 kcal/ 100 g, 0E]

**140 g/ 10.0 lei**

### Baghetă rustică | Rustic baguette

[baghetă\* (făină de grâu, maia deshidratată, drojdie), 170 kcal/ 100g, 0E]

**150 g/ 9.5 lei**

### Baghetă neagră | Wheat baguette

[baghetă\* (făină neagră, maia deshidratată, drojdie), 170 kcal/ 100g, 0E]

**150 g/ 9.5 lei**

## GARNITURI | SIDES

### Piure de cartofi | Mashed potatoes

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

**250 g/ 19.0 lei**

### Orez cu legume | Rice with seasonal vegetables

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

**250 g/ 18.0 lei**

### Mămăligă | Polenta

[mălai. 82 kcal/ 100g, 0E]

**300g/ 9.0 lei**

### Ciuperci sote | Sautéed mushrooms

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

**200 g/ 23.0 lei**

### Cartofi prăjiți proaspeți | Hand-cut chips

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

**200 g/ 17.5 lei**

### Cartofi cu Rozmarin | Baked Potatoes with Rosemary

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

**200 g/ 18.0 lei**

### Varză Călită | Braised Cabbage

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

**250 g/ 20.0 lei**

### Legume la Grătar | Grilled Vegetables

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

**150 g/ 21.0 lei**

### Salată de Sfeclă Roșie | Beetroot Salad

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

**210 g/ 17.0 lei**

### Ardei Copti | Roasted Peppers

[ardei capia, dressing de usturoi și ardei iute. 49 kcal/ 100g, 0E]

**210 g/ 19.0 lei**

### Salată de Varză | Cabbage Salad

[varză albă, morcovi, mărar, oțet, sare, ulei de floarea soarelui. 46 kcal/ 100g, 0E]

**150 g/ 14.0 lei**

### Salată de murături asortate | Pickle Salad

[murături. 30 kcal/ 100g, 0E]

**200 g/ 16.0 lei**

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

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

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

City Grill Group uses sunflower oil for frying all dishes.

## DESERT | SWEETS

### Papanași | Local Donuts

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

[smântână, zahăr, dulceață, brânză dietetică, esență rom, esență vanilie, făină, ou, zahăr vanilinat, 231 kcal/ 100g, 4E]

**420 g/ 41.0 lei**

### Tort de Mere | Apple Cake

[mere, ou, făină, stafide, zahăr, frișcă lichidă, 126 kcal/ 100g, 6E]

**420 g/ 35.0 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 digestivi, unt, zahăr brun, ou, smântână lichidă,

fulgi de migdale, fructe de pădure\*, înghețată\*, 622 kcal/ 100g, 11E]

**200 g/ 38.0 lei**

### Profiterol | Profiteroles

După o rețetă veche din Montmartre | Based on an old Montmartre recipe

[gogoși de profiterol (unt, făină, ou, budincă de vanilie, frișcă), înghețată\*, frișcă lichidă 495 kcal/ 100g, 12E]

**350 g/ 43.0 lei**

### Budincă de Curmale | Date Pudding

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

[înghețată\*, 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, 11E]

**290 g/ 37.5 lei**

### Înghețată Asortată | Ice Cream

Înghețată artizanală făcută în laboratorul nostru | Homemade Ice Cream

[înghețată\*, 488 kcal/ 100g, 9E]

**180g/ 35.0 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, 5E]

**190 g/ 36.0 lei**

### Crepes Suzette Au Grand Marnier

[clătite cu sos de portocală, lapte, făină, ouă, zahăr pudră, portocale, lămâie, Grand Marnier, vinars Jidvei, 348 kcal/ 100g, 0E]

**190 g/ 43 lei**

ACEST PRODUS SE PREPARĂ ÎN FAȚA CLIENTULUI

THIS PRODUCT IS PREPARED TABLESIDE



## 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 | Grilled Chicken breast sandwich**

Piept de pui, castraveți, sos tartar, varză albă, salată mix, dressing balsamic, roșii cherry, pâine toast, parmezan  
Grilled chicken breast, cucumber, tartar sauce, white cabbage, mixed salad, balsamic dressing, cherry tomatoes, toast and parmesan

[maioneză, smântână lichidă, ou, capere, murături asortate, pâine toast, parmezan, 166 kcal/ 100g, 6E]

**350g/ 30.5 lei**

### **Mic dejun vegetarian | Vegetarian breakfast**

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 | Toast and guacamole breakfast**

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

[avocado\*, ou, muguri de pin, guacamole (avocado\*, ceapă, usturoi, roșii, fresh de lămâie), 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\* (făină de grâu, maia deshidratată, drojdie), 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\* (făină de grâu, maia deshidratată, drojdie), 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

---

Pentru a fi sustenabili și a reduce risipa alimentară,  
vă rugăm solicitați recipiente pentru a lua la pachet produsele neconsumate la masă.

In order to be sustainable and reduce food waste, please request containers to take away the leftovers.

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.

\*Toate produsele din meniu conțin sare / All of our products contains salt.

\*Preparatele noastre sunt gătite doar cu ulei de floarea soarelui.

Our products are cooked only with sunflower oil.



  
**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.