



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* (100 g) servite cu mix de măsline (40 g) | Carp Roes served with olive mix

[icre de crap*, măsline, ceapă roșie. 781 kcal/ 100 g]

100 g/ 40 g/ 40 g | 31.00 lei

Gustare Vegetariană | Vegetarian Appetiser

Trio vegetarian formidabil. Se pot servi și separat:

zacuscă (100 g) 33.0 lei [vinete, ardei capia, ceapă, 135 kcal/ 100 g]

vinete (100 g) 33.0 lei [vinete, ulei, sare, 58 kcal/ 100 g]

fasole bătută (100 g) 23.5 lei [fasole, ceapă, morcovi, usturoi, țelină, ceapă caramelizată (pastă de tomate, ceapă). 210 kcal/ 100 g]

Can be ordered separately: vegetable spread 33.0 lei, eggplant salad 33.0 lei and beans salad 23.5 lei

300 g | 49.0 lei

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

pentru 2 persoane | for 2 people

Cârnați uscați (50 g), pastramă porc (50 g), piept rață afumat (50 g), cașcaval afumat (40 g),
brânză de vacă (50 g), măsline Kalamata (30 g), brânză Praid (50 g), legume asortate (100 g)
Spiced sausages, garlic, pork pastrami, smoked duck breast, Praid cheese, smoked presed cheese, cow telemea,
tomatoes, cucumbers, Kalamata olives, red onion

[cârnați uscați, usturoi, pastramă de porc, piept rață afumat, brânză Praid, cașcaval afumat, brânză de vacă,
roșii, castraveți, măsline Kalamata, ceapă roșie. 192 kcal/ 100 g]

400 g | 91.0 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). 348 kcal/ 100 g]

200 g | 38.0 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/ 100 g]

200 g | 29.0 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/ 100 g]

230 g | 33.0 lei

Gustare Caldă | Warm Appetiser

Mix de Antreuri de Sufragerie | Mix of Homemade Appetisers

Bulete de cașcaval (120 g), chiftele porc și vită (110 g), ficat în bacon (100 g),

ciuperci umplute cu brânză de burduf (85 g), sos remulade (50 g)

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 remulade. 298 kcal/ 100 g,]

465 g | 86.0 lei

Adevăratul Cașcaval Pane | Fried Cheese

[cașcaval, telemea de vacă, unt, pesmet Panko. 370 kcal/ 100 g]

160 g | 37.0 lei

M.O.B.S

Mămăligă (300 g) cu ou (50 g), brânză (50 g) și smântână (50 g)

Polenta with a fried egg, grated cheese and sour cream

[ou, brânză, smântână, mălai. 148 kcal/ 100 g]

450 g | 30.0 lei

Hamsie de Marea Neagră prăjită | Fried Black Sea Anchovies

Hamsie (170 g) cu mămligă (300 g) și mujdei (30 g) | With polenta and garlic sauce

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

500 g | 43.0 lei

METRI | METER

La Hanul Berarilor **metrul** este uneori cea mai potrivită unitate de măsură a pofetei clienților noștri.

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 Hanul 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

Cârnați* sibieni (180 g), cârnați de bere (180 g), cârnați vienezi (180 g), cârnați de pleșcoi (130 g) serviți cu cartofi prăjiți (600 g), castraveți murați (200 g) și salță de sfeclă (200 g)

4 types of sausages served with hand cut chips, pickles and beetroot salad

[cârnați* sibieni, cârnați de bere, cârnați vienezi, cârnați de pleșcoi, sos (smântână, muștar, miere, sos sweet chili), muștar, sos sweet chili, ardei iute, salată de castraveți, salată sfeclă. 1047 kcal/ 100 g]

1.67 kg | 193.0 lei

Metru de mici | Meter of skinless sausages 5X

Mici (1,2 kg) cu cartofi prăjiți (600 g), murături (400 g), hrean (150 g) și muștar (70 g)

Served with hand-cut chips and mustard

[pastă de mici, castraveți murați, hrean. 175 kcal/ 100 g]

2.37 kg | 214.0 lei

Metru de Porc | Meter of Pork 3X

Coaste de porc (300 g), pizdulice porc (250 g), ceafă porc (200 g), aripioară porc (320 g), cartofi prăjiți (600 g), salată de sfeclă (200 g), salată de castraveți murați (200 g), sos sweet chili (50 g),

sos de usturoi cu smântână (50 g)

Pork ribs*, spider muscle*, pork neck, candied pork wing*. 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]

2.17 kg | 224.0 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, verdeț, roșii decojite, sare. 105 kcal/ 100 g]

70 g/ 350 g | 30.0 lei

Borș de Cocos autentic | Authentic Rooster Borscht

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

[carne de cocos* 40 g, zeamă de legume 350 g, tăieți de casă, păstârnac, morcov, ceapă, ardei gras, țelină, roșii întregi decojite, borș proaspăt, leuștean, 150 kcal/ 100 g]

40 g/ 350 g | 30.5 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/ 100 g]

70 g/ 350 g | 37.0 lei

Supă Gulaș | Goulash soup

Rețetă Originală Becker Brău 1996 | Original Becker Brău recipe from 1996

[carne de vițel*, pulpă de porc*, carne tocată de vită*, ardei gras, cartofi, ceapă, pastă de tomate, semințe pepperoncino, usturoi, muștar, semințe de chimen 117 kcal / 100 g]

350 g | 38.0 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, tăieți de casă, 86 kcal/ 100 g]

40 g/ 350 g | 32.0 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/ 100 g]

40 g/ 330 g | 30.0 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/ 100 g]

350 g | 27.5 lei

SALATE | SALADS

Salată cu Avocado | Avocado Salad

Mix de salată (60 g), avocado (50 g), năut (30 g),

legume asortate (150 g) (castraveți verzi, ceapă roșie, roșii cherry), porumb dulce (10 g),

miez de nucă, rodie, dressing Vinaigrette, dressing de rodie |

Salad mix, avocado, walnut kernels, green cucumbers, sweet corn, cherry tomatoes,

chickpeas, onion, pomegranate, Vinaigrette dressing, pomegranate dressing

[miez de nucă, dressing Vinaigrette, năut, dressing de rodie 217 kcal/ 100 g]

300 g | 45.0 lei

Salată cu Camembert crocant | Crispy Camembert Salad

Mix salată (60 g), brânză Camembert (40 g), mix legume (120 g) (ardei, castraveți),

dressing de rodie (40 g), piersici din compot (30 g), bacon (10 g), migdale, pesmet panko, susan, dressing.

Salad mix, Camembert cheese, vegetable mix (bell pepper, cucumbers),

pomegranate dressing, canned peaches, bacon, almonds, panko breadcrumbs, sesame, dressing.

[brânză Camembert, dressing de rodie, migdale, panko, susan. 226 kcal/ 100 g]

226 g | 44.0 lei

Salată Grecească | Greek Salad

Roșii (200 g), castraveți (50 g), ardei gras (50 g), măsline (30 g), ceapă roșie (20 g), brânză Feta (70 g)

Tomatoes, cucumbers, red pepper, red onion, olives and Feta cheese

[brânză feta, 134 kcal/ 100 g]

520 g | 45.0 lei

Salată de Curcan | Turkey Salad

Pulpă curcan* (100 g), mix de salată (60 g), gorgonzola (30 g), nuci (10 g), castraveți (20 g), ardei capia (20 g)
Turkey, mix salad leaf, gorgonzola, nuts, cucumbers, red pepper

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

240 g | 50.0 lei

Salată cu Rață | Duck Salad

Piept de rață afumat (40 g), mix de salată (60 g), gorgonzola (20 g), pere (50 g),
rodie (8 g), sfeclă roșie (50 g), dressing Camembert (20 g)

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/ 100 g]

248 g | 53.0 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/ 100 g]

250 g/ 250 g | 70.0 lei

Pui la ceaun cu mamaliga si mujdei | Cauldron-Cooked Chicken with Polenta & Garlic Sauce

[pui grill, ulei floarea soarelui, sare, mălai, usturoi, 272 kcal/ 100 g]

200 g/ 300 g/ 50 g | 39.0 lei

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

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

150 g/ 200 g/ 300 g | 48.0 lei

Snițel de Pui | Chicken Schnitzel

Rețeta casei | Our own recipe

[piept de pui, unt, pesmet Panko. 240 kcal/ 100 g]

190 g | 40.0 lei

Tigaie Picantă | Hot Pan

Ceafă de porc (50 g), piept de pui (50 g) și carne de vită (40 g)
trase la tigaie cu ardei iute (10 g), ceapă (30 g), ciuperci (30 g) și castraveți murați (50 g)
Stir fried pork, chicken and beef meat with chili, onion, mushrooms and pickles

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

240 g | 52.0 lei

PEȘTE | FISH

File de Păstrăv la Grătar | Grilled Trout Fillet

[păstrăv, 154 kcal/ 100 g]

145 g | 63.0 lei

File de Doradă Pusă pe Jar | Grilled Sea Bream Fillet

[doradă, 216 kcal/ 100 g]

140 g | 68.0 lei

Păstrăv Franțuzesc | French Trout

*Doar la Hanu' Berarilor Casa Oprea Soare și Casa Elena Lupescu

File de păstrav (145 g) cu risotto de țelină (150 g) și sos lemon butter
Trout fillet with celery risotto and lemon butter sauce

[păstăv file, unt, susan, țelină, smântână lichidă, ciuperci, vin, mascarpone. 184 kcal/ 100 g]

295 g | 66.0 lei

Rondele de Somon Fripte | Grilled Salmon Cutlet

*Doar la Hanu' Berarilor Casa Oprea Soare și Casa Elena Lupescu

[rondele somon*, 215 kcal/ 100 g]

220 g | 79.5 lei

Saramură de Crap | Carp Brine

Crap prăjit (170 g) cu saramură de legume (230 g) și servit cu mămăligă (300 g)

Fried carp brine served with polenta

[crap*, roșii, roșii, ardei capia, usturoi, ardei iute, sare grunjoasă, ceapă, 104 kcal/ 100 g]

700 g | 70.0 lei



MĂCELĂREȘTI | BUTCHERY



Antricot Angus de Uruguay | Rib eye Steak

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

[192 kcal/ 100 g]

200 g | 162.0 lei

Coaste de vită | Beef ribs

Coste de vită (300 g) cu cartofi confiați (130 g) în untură de rață | With candied Potatoes in duck lard

[192 kcal/ 100 g]

330 g | 132.0 lei

Snițel din vrăbioară de vită | Beef Sirloin schnitzel

Șnițel de vrăbioară de vită (210 g) servit cu salată verde (15 g) și sos remoulade (30 g) cu caju

With mixed salad and remulade dressing

[vrăbioară de vită, pesmet Panko, mix salată, unt, sos remulade, caju, 345 kcal / 100g]

205 g | 61.0 lei

Rasol de Vițel | Braised Beef Shank

Rasol de vițel (200 g) cu piure de cartofi (200 g) cu bacon și ceapă caramelizată servit cu sos demi-glace și hrean

With mashed potatoes with bacon and caramelized onion, demi-glace sauce and horseradish.

[rasol de vițel*, piure de cartofi (lapte, unt), sos demi-glace (unt), 172 kcal/ 100 g]

400 g | 91.0 lei

Ciolan de porc | Roasted Knuckle

Ciolan de porc (1 kg), cu varză călită (250 g) și mămăligă (300 g) | Served with braised cabbage and polenta

[ciolan de porc*, varză acră, mămăligă, hrean, ardei iute, gogoșari și castraveți murați. 391 kcal/100 g]

1.55 kg | 179.0 lei

Aripioare de porc | Pork wings

Aripioare de porc (180 g) cu garnitură de piure de cartofi (200 g) aromatizați cu ceapă, bacon crispy și sos (20 g).

With a side of mashed potatoes flavored with onions, crispy bacon, sauce (20 g)

[Ciolan de porc sous vide, bacon, cartofi, lapte, unt, ceapă, făină, vin, piper, sare. 175 kcal/ 100 g]

400 g | 74.0 lei



PORC | PORK

Coastele BBQ | BBQ Ribs

Țambal de porc (460 g) cu sos BBQ (50 g) făcut în casă și cartofi prăjiți (200 g)

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/ 100 g]

710 g | 98.0 lei

Ceafă de Porc pe jar | Coppa Pork Neck

[ceafă de porc, 311 kcal/ 100 g]

160 g/ 44.5 lei

Friptura Berarului | Brewer's Steak

Carne de porc (340 g), cartofi cu rozmarin (200 g), salată de varză albă (160 g)

Pork meat, rosemary potatoes, white cabbage salad

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

700 g | 78.5 lei

Carne la Garniță | Local Pork Confit

Carne și cârnați de porc păstrate în untură (230 g) cu mămăligă (300 g) și varză murată (120 g)

Meat and pork specialties, preserved in fat

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

650 g | 88.0 lei

OAIE | LAMB

Cotlet de berbecuț | Lamb chops

Cotlet de berbecuț la grătar (210 g), servit cu mămăligă cu parmezan (200 g)

Grilled lamb chop served with parmesan polenta

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

410 g | 101.0 lei

Pastramă de Oaie la Tigaie | Pan Fried Sheep Pastrami

Pastrama de oaie (150 g) cu vin și usturoi, servită cu mămăligă

With wine and garlic, served with polenta

[vin, **mălai**. 268 kcal/ 100 g]

450 g | 71.0 lei

PASĂRE | POULTRY

Aripioare de Pui Crispy | Crispy Chicken Wings

Aripioare delicioase (200 g) , ușor picante cu sos de usturoi și iaurt (50 g) și cartofi prăjiți (200 g)

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

[aripioare de pui, **faiană**, sare, piper, ulei de floarea soarelui , **amidon**, **țelină uscată**, boia, cartofi, **sos de iaurt** cu usturoi. 250 kcal / 100 g]

450 g | 52.0 lei

Pulpe de Rață Volumul 1 | Duck Leg #1

Pulpe de rață (290 g) la cuptor cu varză călită (250 g) în untură | Oven roasted duck leg with braised cabbage.

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

540 g | 99.0 lei

Pulpe de Rață Volumul 2 | Duck Leg #2

Pulpe de rață (150 g) cu piure cu trufe (200 g) și sos de rodie

With truffle mashed potatoes and pomegranate sauce

[Pulpă de rață, **vin**, **unt**, **pastă trufe**, cartofi, rodie, **oțet balsamic**. Poate conține **sulfiți**, **lactate**, **ciuperci și / sau derivate**, 634,27 kcal / 100 g]

350 g | 67.0 lei

Pulpă de Curcan Marinată la Grătar | Grilled Turkey Leg

[pulpă de curcan*, usturoi, fresh de lămâie, ulei de floarea soarelui, 150 kcal/ 100 g]

160 g | 45.0 lei

Piept de Pui | Chicken Breast

[piept de pui, 120 kcal/ 100 g]

140 g | 39.0 lei

Pulpă de pui dezosată la grătar | Grilled Chicken leg

[pulpă de pui, 264 kcal / 100 g]

190 g | 39.0 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]
60 g | 11.5 lei

Cârnați de bere / Beer sausages

[Carne tocată de porc, sare, muștar, boia iute de ardei, 358 kcal / 100 g]
180 g | 33.0 lei

Cârnați de Pleșcoi | Plescoi Sausages

[carne tocată de oaie, boia iute de ardei, muștar, 241 kcal/ 100 g]
130 g | 43.0 lei

Cârnați sibieni | Transylvanian Sausages

[carne tocată de porc, muștar, cimbru, sare, piper, 269 kcal/ 100 g]
180 g | 39.5 lei

Cârnați Kasekramer | Kasekramer Sausages

[cârnați* din carne tocată de porc, cașcaval, 444 kcal/ 100 g]
180 g | 46.0 lei

SPECIALITĂȚI | SPECIALTIES

Creier Pane de Porc | Panko Porc Brain

Creier de porc (250 g) pane cu sos cu remoulade (50 g) cu caju și mix de salată (15 g)
Panko Porc Brain with remoulad sauce and mixed salad
[creier de porc, pesmet Panko, caju, unt, lămâie, mix salată 280 kcal / 100 g]
315 g | 48.0 lei

Pipote și inimi delicioase | Chicken hearts and gizzards

Pipote și inimi (150 g) în sos de vin cu mujdei de usturoi și mămăligă (300 g)
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]
450 g | 33.5 lei

Obraz de Porc Confiat | Pork Cheek Candied

Obraz de porc (170 g) servit cu piure de cartofi cu trufe și bacon (200 g), sos demiglase (50 g)
Served with mashed potatoes with truffles and bacon, demiglase sauce
[obraz de porc*, cartofi, unt, lapte, ulei de trufe, bacon, fulgi de migdale. 221 kcal/ 100 g]
420 g | 97.0 lei

PLATOURI | BIG PLATES

Platou Cald | Hot Platter

Piept de pui (70 g), ceafă de porc (80 g), pulpă de curcan (80 g), mici (120 g), cârnați de bere (90 g).
Servit cu cartofi cu rozmarin (500 g).
Chicken breast, pork neck, small, turkey thigh, skinless sausages, hatchet pork sausage
Served with rosemary baked potatoes.
[piept de pui, ceafă de porc, pulpă de curcan*, mici (carne tocată de porc, vită și oaie, usturoi), cârnaț de bere, cartofi, unt, rozmarin, muștar, murături asortate, 231 kcal/ 100 g]
940 g | 96.0 lei

Platou Gloria Berii | Beers Fame Platter

Cârnați sibieni (90 g), cârnați cu cașcaval (90 g), mici (120 g), piept de pui crispy (160 g).
Servit cu murături asortate (200 g) și cartofi prăjiți (200 g)
Hatchet pork sausages, Kasekramer sausages, skinless sausages, urban fried chicken,
Served with hand-cut chips and pickles
[cârnați din topor, cârnați cu cașcaval*, mici (carne tocată de porc, vită și oaie, usturoi), piept de pui crispy*, murături asortate, cartofi prăjiți, 188 kcal/ 100 g]
860 g | 99.0 lei

Rock Forever

*DOAR la Hanu' Berarilor Uranus

Pui grill întreg* (500 g), cârnați cu cașcaval* (200 g), Șnițel vienez (160 g), pizdulice de porc* (165 g), ciuperci (180 g), salată de sfeclă (210 g), cartofi cu rozmarin (400 g), sos remoulade cajun Whole grilled chicken*, sausages with cheese*, Viennese schnitzel, pork spider muscle, mushrooms, beet salad, rosemary potatoes, remoulade cajun sauce

[vrăbioară de vită*, ou, făină, pesmet, sfeclă, hrean, cartofi, unt, rozmarin, murături, capere, maioneză, muștar,

fresh de lămâie, smântână lichidă, 186 kcal / 100 g]

1.8 kg / 249.0 lei

BURGERI | BURGERS

Burger Wagyu | Wagyu Steak Burger

Burger de vită (170 g) cu sos Barbeque și brânză Cheddar (50 g) servit cu cartofi prăjiți (180 g) și salată Coleslaw (20 g)

With Cheddar cheese and Barbeque sauce. Served with fries and Coleslaw salad

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

cartofi, salată Coleslaw, 364 kcal/ 100 g]

500 g | 83.5 lei

Burger de Rață | Duck Burger

Burger de rață (140 g) cu sos special (50 g), salată Coleslaw și brânză Cheddar,

servit cu cartofi prăjiți cu parmezan ras (200 g)

With special sauce, Coleslaw salad, Cheddar cheese and fries with parmesan cheese

[Chiflă, chiftea din carne de rață*, salată Coleslaw, brânză Cheddar, parmezan, sos (smântână, muștar, miere, sos sweet chili), 309 kcal/ 100 g]

470 g | 77.0 lei

Smash burger

Carne de vită Black Angus (90 g), chiflă burger cu unt și ou (80 g), brânză cheddar (40 g), castraveți murați (30 g), cartofi prăjiți (200 g), salată coleslaw (50 g), sos burger (60 g), ceapă lioneză (20 g)

With Coleslaw salad and fries

[566.78 kcal / 100 g]

550 g | 71.0 lei

Burger cu Avocado | Avocado Burger

Burger de avocado (125 g) cu sos chilly (50 g) și cartofi prăjiți (200 g) | With chilli sauce and fries

[Chiflă, chiftea de avocado, ceapă roșie, salată verde, castravete, roșie, sos (ketchup, muștar, boia, miere, smântână, tabasco), cartofi proaspeți prăjiți 291 kcal/ 100 g]

455 g | 55.5 lei

PÂINE | BREAD

Lipie crocantă cu susan și mac | Pita bread

*DOAR la Hanu' Berarilor Casa Oprea Soare

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

140 g | 10.5 lei

Baghetă Rustică* | Rustic Baguette

[făină de grâu, maia deshidratată, drojdie, 170 kcal/ 100 g]

150 g | 10.5 lei

Coșul Brutarului

Pâine albă cu maia, Pâine neagră cu maia, baghetă rustică

180 g | 18.5 lei

Coș Pâine albă cu maia

Pâine albă cu maia

150 g | 15.0 lei

Coș Pâine neagră cu maia

Pâine neagră cu maia

150 g | 15.0 lei

GARNITURI | SIDES

Piure de Cartofi | Mashed Potatoes

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

250 g | 19.5 lei

Orez cu Legume | Rice with Seasonal Vegetables

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

250 g | 18.0 lei

Mămăligă | Polenta

[mălai, 82 kcal/ 100 g]

300 g | 9.5 lei

Ciuperci sote | Sautéed mushrooms

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

200 g | 23.5 lei

Cartofi Prăjiți Proaspeți | Hand-cut chips

[cartofi, 195 kcal/ 100 g]

200 g | 18.0 lei

Cartofi cu Rozmarin | Baked Potatoes with Rosemary

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

200 g | 18.5 lei

Varză Călită | Braised Cabbage

[varză murată, foi de dafin, piper, ulei floarea soarelui, untură de rață, 240 kcal/ 100 g]

250 g | 20.5 lei

Legume la Grătar | Grilled Vegetables

[ciuperci, dovlecei, roșii cherry, vinete, vin, sare, piper, 74 kcal/ 100 g]

150 g | 21.5 lei

Sparanghel proaspăt tras în unt | Buttered fresh Asparagus

[Sparanghel fresh, unt, usturoi, sare, piper, ulei, 234 kcal/ 100 g]

100 g | 43.0 lei

Salată de Sfeclă Roșie | Beetroot Salad

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

210 g | 17.5 lei

Salată asortată | Asorted Salad

[roșii, castraveți, oțet, sare, ulei de floarea soarelui, 46 kcal/ 100 g]

200 g | 17.0 lei

Ardei Coptși | Roasted Peppers

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

210 g | 20.5 lei

Salată de Varză | Cabbage Salad

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

150 g | 15.5 lei

Salată de murături asortate | Pickle Salad

[murături, 30 kcal/ 100 g]

200 g | 16.5 lei

Toți cartofii folosiți sunt naturali, necongelați, 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

DESERT | SWEETS

Papanași | Local Donuts

Papanași (250 g) cu smântână vârtoasă (100 g) și dulceață de casă (50 g)

Local Donuts with cream and jam.

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

400 g | 44.5 lei

Tort de Mere | Apple Cake

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

420 g | 37.0 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/ 100 g]

200 g | 40.0 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/ 100 g]

350 g | 46.0 lei

Înghețată Asortată | Ice Cream

Înghețată artizanală făcută în laboratorul nostru | Homemade Ice Cream

[înghețată*, 488 kcal/ 100 g]

180 g | 37.0 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/ 100 g]

190 g | 39.0 lei

Crepes Suzette Au Grand Marnier

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

190 g | 48.0 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.
VALABIL DOAR la Hanu' Berarilor Casa Oprea Soare și Casa Elena Lupescu

Sandwich cu piept de pui

Piept de pui la grătar (70 g), castraveți, sos remoulade, varză albă, salată mix, dressing balsamic,
roșii cherry, pâine cu maia, parmezan

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

[maioneză, smântână lichidă, ou, pâine cu maia, parmezan, 166 kcal/ 100 g]

350 g | 33.0 lei

Mic dejun vegetarian

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

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

[tofu, susan, pastă de susan, 184 kcal/ 100 g]

250 g | 31.0 lei

Mic dejun cu pâine cu maia și guacamole

Avocado, ou, muguri de pin, guacamole, pâine cu maia

Sourdough bread with eggs, avocado, guacamole, chili peppers, pine nuts

[avocado*, ou, muguri de pin, guacamole (avocado*, ceapă, usturoi, roșii, fresh de lămâie), pâine cu maia, 460 kcal/ 100 g]

230 g | 30.0 lei

Mic dejun cu somon

Ouă, somon afumat (50 g), unt, baby spanac, ceapă verde, pâine cu maia
Homemade buttered toast with poached eggs, salmon and baby spinach

[Ouă, somon afumat, unt, pâine cu maia, 483 kcal/ 100 g]

230 g | 33.5 lei

Mic dejun cu ouă ochiuri/ omletă

Ou, șuncă de Praga, cașcaval, roșii, unt, măline Kalamata, pâine cu maia

Two fried eggs or an omelette, ham, pressed cheese, olives, tomato, sourdough bread and butter

[Ouă, cașcaval, unt, pâine cu maia, 277 kcal/ 100 g]

400 g | 32.0 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.



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



* - produs congelat **țelină** - alergen

Cantitățile produselor din meniu sunt finite
The quantities of products on the menu are finite

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.