

LIFE IS A
CABARET
REVELION 2026



HANU' BERARILOR
CASA OPREA SOARE

Contact: 0723 600 386
evenimente.hanuberarilor.soare@citygrill.ro

MENIU REVELION 2025-2026

NEW YEAR'S EVE MENU 2025-2026

Gustare rece/ Cold starters

Rillettes de rață în stil franțuzesc decorat cu melasă
French-style duck rillettes decorated with molasses

**Somon gravlax cu mărar și sfeclă
decorat cu ananas caramelizat**
*Salmon gravlax with dill and beetroot,
topped with caramelized pineapple*

**Parfait de foie gras aromatizat cu trufe servit pe
pandișpan sărat și dulceată de ceapă, gel de curaçao**
*Foie gras parfait flavored with truffle, served
on savory sponge cake with onion jam and curaçao gel*

**Balotină din piept de curcan cu prune uscate
și alune coapte în crustă ușor picantă**
*Turkey breast ballotine with dried plums and
roasted hazelnuts in a lightly spiced crust*

Piftie din curcan cu hrean
Turkey aspic with horseradish

Blinis cu mousse de butterfish și somon afumat
Blinis with butterfish mousse and smoked salmon

**Mini choux umplut cu cream cheese,
ou de prepeliță, icre negre și roșii**
*Mini choux filled with cream cheese,
quail egg, black and red caviar*

**Rulou din dovlecel cu brânză de capră
decorat cu susan negru**
*Zucchini roll with goat cheese,
topped with black sesame*

Pește/ Fish

**File din biban de mare gătit încet
cu mousseline de somon și duxelles de ciuperci, aseasonat cu:
Pesto de rucola, Velouté de homar,
Tartă de cartofi dauphinoise cu trufe, edamame,
sfeclă coaptă și decorat cu perle de rodie și ghimbir,
Chips din tapioca și gel de usturoi.**

*Slow-cooked sea bass fillet with salmon mousseline
and mushroom duxelles, served with:
Arugula pesto, Lobster velouté,
Dauphinoise potato tart with truffle,
edamame, roasted beetroot,
garnished with pomegranate pearls and ginger,
Tapioca chips and garlic gel.*

Fel Principal/ Main course

**Medalion de vită franțuzesc și obraz de porc
cu sos demi-glace, mousseline de păstârnac,
crochete de cartofi în stil Berny, ciuperci shimeji,
sparanghel, spice mix franțuzesc și
pudră din sfeclă roșie și alune.**

*French-style beef medallion and pork cheek
with demi-glace sauce, parsnip mousseline,
Berny-style potato croquettes, shimeji mushrooms, asparagus,
French spice mix,
and beetroot-hazelnut powder.*

Desert/ Dessert

**Tortul lui Dorris
Tort în stil Moulin Rouge, cu blat de nucă,
mousse de ciocolată neagră,
cremă praliné noisette, fructe de pădure
și ciocolată albă.**

*Dorris' cake
Moulin Rouge-style cake with walnut sponge,
dark chocolate mousse,
praliné noisette cream, forest fruits,
and white chocolate.*

Băuturi / Drinks

Open Bar

Vin si Băuturi alcoolice/ Wine & Alcoholic drinks

Vin Crama Gârboiu/ *Wines from Gârboiu Winery*

Fetească Neagră Bacanta, Bacanta Rose, Bacanta S.E. Sarba

Rhein extra brut imperial vin spumant/ *sparkling wine*

Whisky Johnie Walker Red Label

Whisky Jack Daniel's

Vodka Smirnoff

Campari

Gin Tanqueray

Baileys

Jagermeister

Palincă de prune, Caisată/

Plum Brandy, Apricot Liqueur

Bere Ursus Premium cu și fără alcool/

Ursus Premium Beer – with and without alcohol

Cocktails & Long Drinks

Tanqueray Tonic

Aperol Spritz

Campari Orange/Tonic/Spritz

Vodka Orange/Tonic/Cranberry/Apple

Whisky Coke/Red Bull

Hugo

Mojito

Cuba Libre

Amaretto Sour

Shot list

B52

Kamikaze

Non alcoholic drinks

Tanqueray 0% & Tonic

Spritz de mere/ Apple Spritz

Soft Drinks

Gama Pepsi – Pepsi, Mirinda, 7Up, Eversess

Sucuri naturale Prigat/ *Prigat natural juices*

Aqua Carpatica Apă plată & Minerală/

Still & Sparkling Water

Limonadă cu miere/

Honey-sweetened lemonade

Cappuccino & Espresso Julius Meinl

Red Bull

PROGRAM ARTISTIC ENTERTAINMENT PROGRAM

Pregătiți-vă pentru o seară memorabilă, în care arta și rafinamentul se întâlnesc pentru a vă oferi o experiență unică!

Get ready for a memorable evening where art and refinement intertwine harmoniously to offer you an unforgettable experience!

Atmosfera serii va fi întreținută de violonistul Valentin Albeșteanu & Orchestra.

The evening's atmosphere will be carried by violinist Valentin Albesteanu & His Orchestra.

Cătălina Zoescu vă va purta prin cele mai cunoscute coveruri internaționale.

Cătălina Zoescu will guide you through the most famous international covers.

Ana Maria Racu și Ionuț Vlad vor aduce în scenă farmecul autentic al folclorului românesc.

Ana Maria Racu and Ionuț Vlad will bring to the stage the authentic charm of Romanian folklore.

Ștefan Alexandru Constantin, bariton, va aduce pe scenă frumusețea canzonettelor celebre.

Ștefan Alexandru Constantin, baritone, will bring to the stage the beauty of famous canzonettas.

DJ talentați vor mixa cele mai antrenante piese pe tot parcursul nopții.

Talented DJs will mix the most energetic tracks throughout the night.

Momentele cheie vor fi accentuate de spectaculoasele dansuri de Cabaret.

The key moments will be highlighted by spectacular Cabaret dances.

Obiceiuri la români după ora 24 noaptea, dansuri populare.

Traditional Romanian customs after midnight, with folk dances.

Surprizele continuă cu o tombolă specială, unde 6 norocoși vor câștiga vouchere de relaxare la Terme București.

The surprises continue with a special raffle, where 6 lucky winners will receive relaxation vouchers at Terme Bucharest.

Vă așteptăm să fiți parte dintr-o poveste magică, o seară în care fiecare detaliu este gândit pentru bucuria dumneavoastră!

We invite you to be part of a magical story - an evening where every detail is crafted for your joy and delight!

Informații/ Info

Prețul meniului de Revelion este de 860 lei/ pers

The price of the New Year's Eve menu is 860 lei/ person.

Prețul meniului de Revelion a fost calculat pe baza TVA-ului actual.

**În cazul în care cota de TVA pentru alimente va crește la 21%,
tariful final al meniului va fi ajustat corespunzător.**

*The New Year's Eve menu price has been calculated based on the current VAT rate.
If the VAT rate for food increases to 21%, the final menu price will be adjusted accordingly.*

Oferte speciale/ Special Offers

**Pentru a te bucura de o reducere de 10%, achită integral până pe
01 noiembrie (valabilă pentru un număr limitat de locuri).**

**În plus, dacă rezervi pentru un grup mai mare de 15 persoane,
vei primi aceeași reducere de 10%, indiferent de momentul rezervării.**

*To enjoy a 10% discount, pay in full by 1st of november
(valid for a limited number of seats).*

*In addition, if you book for a group of more than 15 people, you will
receive the same 10% discount, regardless of the booking date.*

Meniu dedicat pentru copii/ Special menu for children

**Copiii până în 10 ani au un meniu special la prețul de 350 lei,
iar adolescenții între 10 și 16 ani beneficiază de o reducere de
50% din meniul standard.**

*Children up to 10 years old benefit from a special menu at the price of 350 lei,
and teenagers between 10 and 16 years old receive a 50% discount,
from the standard menu.*

Detalii importante/ Important details

Ofertele nu se cumulează.

Offers cannot be combined with other discounts.

**Dacă, din păcate, nu vei putea participa la petrecerea de Revelion,
te rugăm să ne anunți prin e-mail la:
evenimente.hanuberarilor.soare@citygrill.ro.**

*If, unfortunately, you can no longer attend the New Year's Eve party,
please notify us by email at:
evenimente.hanuberarilor.soare@citygrill.ro.*

Observații/ Notes

**Locurile vor fi considerate rezervate
numai după achitarea avansului de 25%.**

Diferența de 75% trebuie achitată până pe 20 decembrie 2025.

*The places will be considered booked
only when an advance of 25% will be paid.
The rest must be paid until 20th of December, 2025.*