



HANU' BERARILOR

PENTRU PRIMA BERE | FOR THE FIRST BEER

- Icre de crap cu mix de măslina** 100 g/ 40 g **32.0 lei**
Carp Roes served with olive mix
- Gustare Vegetariană** 300 g **52.0 lei**
Vegetarian Appetiser
Zacuscă/ Salată de vinete/ Fasole bătută zen
Vegetable spread/ Eggplant salad/ Beans salad
- Fasole bătută zen** 200 g **25.0 lei**
Zen beans salad
Servită cu tartar de gogonele
With pickled green tomatoes
- Salată de vinete RHB** 230 g **34.0 lei**
RHB's Eggplant salad
Vinete coapte pe jar cu ardei copt și tahini
Chalk grilled eggplants with bell pepper and tahini
- Bulz montan** 370 g **35.0 lei**
Cheese-stuffed polenta
Bulz crocant cu cârnați parfumați cu mirodenii și usturoi, brânză de burduf, ou, servit cu cremă de smântână
Crispy polenta stuffed with burduf cheese, sausages flavored with spices and garlic, egg, served with sour cream
- Brânzeturi și mezeluri** 400 g **2X** **94.0 lei**
Cheese and charcuterie
Cârnați uscați, pastramă porc, piept de rață, cașcaval afumat, brânză de vacă, măslina Kalamata, brânză Praid, legume
Spiced sausages, pork pastrami, beef pastrami, Praid cheese, smoked presed cheese, cow cheese, Kalamata olives, vegetables
- Special Hummus** 200 g **39.0 lei**
Hummus umami cu ciuperci crocante și roșii proaspete
Umami hummus with crispy mushrooms and fresh tomatoes.
- Brânză crocantă** 250 g **35.0 lei**
Crispy cheese
Telemea în crustă de ierburi aromate, servită cu sos catifelat de roșii și ardei copt
Telemea cheese in a crust of aromatic herbs, served with a velvety tomato and roasted pepper sauce.
- Antreuri calde de sufragerie** 465 g **96.0 lei**
Homemade warm appetiser
Bulete de cașcaval, chiftele porc și vită, ficat în bacon, cârnați de bere, ciuperci umplute cu brânză de burduf și sosul casei
Meatballs, chicken livers in bacon, beer sausages, mushrooms stuffed with Burduf cheese, cheese balls, assorted pickles
- SfeRate®** 150 g **43.0 lei**
Duck balls
Bulete crocante din carne de rață cu cremă de brânză și accente dulci-acrișoare de rodie
Crispy duck meat balls with cream cheese and sweet-and-sour pomegranate accents.
- Adevăratul Cașcaval** 200 g **39.0 lei**
The real Fried Cheese
Gustul autentic al unei plăceri vinovate, cașcaval crocant cu roșii proaspete aromatizate cu ierburi
The real taste of pure guilty pleasure, crispy cheese with fresh tomatoes flavored with herbs.

METRI | METER

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

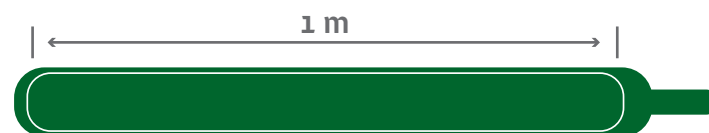
Așadar, pentru a măsura corect dar și pentru a încuraja plăcerea împărțirii, avem în meniu câteva platouri ce măsoară nici mai mult, nici mai puțin de **un metru**.

Poftă Bună!

At 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 1.67 kg **4X** **198.0 lei**
Meter of sausages

Cârnați sibieni, cârnați de bere, cârnați vienezi, cârnați de pleșcoi serviți cu cartofi prăjiți, castraveți murați și salată de sfeclă

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

Metru de mici 2.37 kg **5X** **224.0 lei**
Meter of skinless sausages

Mici cu cartofi prăjiți, murături, hrean și muștar

Served with hand-cut chips, mustard and horseradish

Metru de Porc 2.17 kg **3X** **234.0 lei**
Meter of Pork

Coaste de porc, pizdulice porc, ceafă porc, ciolan de porc servite cu cartofi prăjiți, salată de sfeclă, salată de castraveți murați, sos sweet chili, sos de usturoi cu smântână

Pork ribs, spider muscle, pork neck, pork knuckle served with sweet chilli sauce, lemon, hand-cut chips, beet salad, pickles salad, garlic sauce with sour cream

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 70 g/ 350 g | 31.0 lei
Sour country style pork soup

Acrită pe vechi cu zeamă de varză și servită cu ardei iute
Served with chili pepper



Borș de Cocos autentic 40 g/ 350 g 32.0 lei
Authentic rooster borscht

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



Ciorbă de Burtă 70 g/ 350 g | 39.0 lei
Tripe soup

După o rețetă veche din bariera Oborului, servită cu ardei iute
Slow cooked based on an old recipe

Supă Gulaș 350 g | 39.0 lei
Goulash soup

Rețetă Originală Becker Bräu 1996
Original Becker Bräu recipe from 1996

Supă Cremă de Legume 350 g | 28.5 lei
Vegetables cream soup

Pentru vegetarieni sau admiratorii genului
For vegetarians

SALATE | SALADS

Salată cu Avocado 300 g 🌿 **46.0 lei**

Avocado Salad

Mix de salată, avocado, năut, legume asortate (castraveți verzi, ceapă roșie, roșii cherry), porumb dulce, 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

Salată cu Camembert crocant 226 g **46.0 lei**

Crispy Camembert Salad

Mix salată, brânză Camembert, mix legume (ardei, castraveți), dressing de rodie, piersici din compot, bacon, migdale, pesmet panko, susan, dressing.

Salad mix, Camembert cheese, vegetable mix (bell pepper, cucumbers), pomegranate dressing, canned peaches, bacon, almonds, panko breadcrumbs, sesame, dressing.

Salată Grecească 520 g **47.0 lei**

Greek Salad

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

Salată cu Rață 248 g **54.0 lei**

Duck Salad

Piept de rață afumat, mix de salată, pere, rodie, dressing Camembert

Smoked duck breast, mixed salad leaf, pears, pomegranate, Camembert dressing

PEȘTE | FISH

File de Doradă pus pe Jar 140 g **72.0 lei**

Grilled Sea Bream Fillet

Aromatizat și aseasonat cu pricepere
Expertly flavored and seasoned

Păstrăv Franțuzesc 295 g **68.0 lei**

French Trout

File de păstrav cu risotto de țelină și sos lemon butter
Trout fillet with celery risotto and lemon butter sauce

Rondele de Somon Fripte 220 g **80.0 lei**

Grilled Salmon Cutlet

Suculente și gustoase
Juicy and tasty

Saramură de Crap 700 g **72.0 lei**

Carp Brine

Crap prăjit cu saramură de legume ca la Chilia, servit cu mămăligă
Fried carp brine served with polenta

BURGERI | BURGERS

Burger Wagyu 500 g **85.0 lei**

Wagyu Steak Burger

Burger de vită Wagyu cu sos special și brânză Cheddar servit cu cartofi proaspeți prăjiți și salată Coleslaw
With Wagyu beef, Cheddar cheese and special sauce
Served with fries and Coleslaw salad

Smash Burger 550 g **73.0 lei**

Burger din carne de vită Black Angus cu brânză Cheddar, castraveți murați și sos special, servit cu cartofi proaspeți prăjiți și salată Coleslaw

Black Angus beef burger with Cheddar cheese, pickles, and special sauce, served with freshly fried potatoes and Coleslaw

Burger cu Avocado 455 g 🌿 **57.0 lei**

Avocado Burger

Burger de avocado cu sos chili și cartofi proaspeți prăjiți
Avocado burger with chili sauce and freshly fried potatoes

GĂTELI | HOUSE DISHES

Sarmale 250 g/ 250 g **73.0 lei**

Traditional Pork-Stuffed Cabbage Leaves

Din carne de porc și vită, fierte domol și cu răbdare, servite cu ardei iute și mămăligă

Cabbage rolls with pork and beef meat, served with chili pepper and polenta



Cartofi "Nu mă uita" 450 g **46.0 lei**

"Forget me not" potatoes

Cartofi gătiți lent în crustă de sare, serviți cu iaurt cremos, unt aromatizat cu ierburi proaspete, bucăți catifelte de brânză și ceapă verde

Slow-cooked potatoes in a salt crust, served with creamy yogurt, herb-infused butter, velvety cheese pieces, and green onions



Ciulama 150 g/ 200 g/ 300 g **49.5 lei**

Creamy Chicken Stew

Ciulama de pui, după rețeta Anetei din Uranus, cartierul dispărut, servită cu mămăligă

Creamy chicken stew based on Aneta's recipe from the lost Uranus neighborhood, served with polenta

Șnițel de Pui 190 g **42.0 lei**

Chicken Schnitzel

Rețeta casei

Our own recipe

Tigaie Picantă 240 g **53.0 lei**

Hot Pan

Ceafă de porc, piept de pui și carne de vită

trase la tigaie cu ardei iute, ceapă, ciuperci și castraveți murați
Stir fried pork, chicken and beef meat with chili, onion, mushrooms and pickles

DE ÎMPĂRȚIT | TO SHARE

Platou Carne & Co. 940 g **98.0 lei**

Meat & Co. Platter

Piept de pui, ceafă de porc, pulpă de curcan, mici, cârnați de bere. Servit cu cartofi cu rozmarin

Chicken breast, pork neck, turkey thigh, skinless sausages, hatchet pork sausage. Served with rosemary baked potatoes

Platou Gloria Berii 860 g **104.0 lei**

Beer Glory Platter

Cârnați sibieni, cârnați cu cașcaval, mici, piept de pui crispy

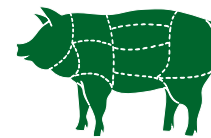
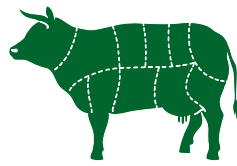
Servit cu murături asortate și cartofi prăjiți
Hatchet pork sausages, Kasekainer sausages, skinless sausages, urban fried chicken. Served with hand-cut chips and pickles

PENTRU LISTA DE INGREDIENTE, ALERGENI
ȘI APORT CALORIC SCANĂȚI AICI



MĂCELĂREȘTI | BUTCHERY

Meșteșugite cu grijă, răbdare și pricepere



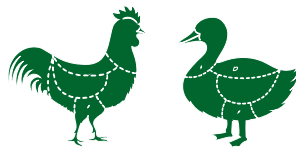
VITĂ | BEEF

- Antricot Angus de Uruguay 200 g** **168.0 lei**
Ribeye Steak
Piesă excepțională, tăietură franceză
Exceptional piece, French cut
- Coaste de vită 330 g** **132.0 lei**
Beef ribs
Coastă de vită cu cartofi conșiți în untură de rață
With candied Potatoes in duck lard
- Șnițel din vrăbioară de vită 205 g** **63.0 lei**
Beef Sirloin schnitzel
Șnițel de vrăbioară de vită servit cu salată verde și sosul casei
With mixed salad and house dressing
- Rasol de Vițel 400 g** **91.0 lei**
Braised Beef Shank
Rasol de vițel cu piure de cartofi cu bacon și ceapă caramelizată servit cu sos demi-glace și hrean
With mashed potatoes with bacon and caramelized onion served with demi-glace sauce and horseradish



PASĂRE | POULTRY

- Aripioare de Pui crocante 450 g** **54.0 lei**
Crispy Chicken Wings
Aripioare delicioase, ușor picante cu sos de usturoi și iaurt servite cu cartofi proaspeți prăjiți
Delicious, slightly spicy served with garlic sauce and yoghurt and hand-cut chips
- Pulpe de Rață Volumul 1 540 g** **99.5 lei**
Duck Legs #1
Pulpe de rață la cuptor cu varză călită în untură
Oven roasted duck legs with braised cabbage
- Pulpe de Rață Volumul 2 350 g** **69.0 lei**
Duck Legs #2
Pulpe de rață cu piure cu trufe și sos de rodie
Duck legs with truffle mashed potatoes and pomegranate sauce
- Pulpă de Curcan 160 g** **46.0 lei**
Turkey Leg
Marinată și dată la grătar
Marinated and grilled
- Piept de Pui 140 g** **41.0 lei**
Chicken Breast
La grătar, asezonat
Grilled and seasoned



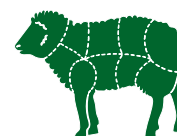
TOCATE | MINCED



- Mititei DOC 60 g** **12.0 lei**
DOC Skinless sausages
Ediție specială după o rețetă proprie
Special edition, our own recipe
- Cârnați de bere 180 g** **34.0 lei**
Beer sausages
Ca în Ploieștiul de odinioară
Just like in old Ploiești

PORC | PORK

- Ciolan de porc 1.55 kg** **184.0 lei**
Roasted Knuckle
Servit cu varză călită, hrean și mămăligă
Served with braised cabbage, horseradish and polenta
- Coastele BBQ 710 g** **102.0 lei**
BBQ Ribs
Țambal de porc cu sos BBQ făcut în casă și cartofi proaspeți prăjiți
Baby back pork ribs with homemade BBQ sauce and hand-cut chips
- Ceafă de Porc pe jar 160 g** **45.5 lei**
Coppa Pork Neck
Tăietură națională din Bariera Oborului
Romanian national cut
- Friptura Berarului 700 g** **79.0 lei**
Brewer's Steak
Carne de porc friptă servită cu cartofi cu rozmarin și salată de varză albă
Roast pork, served with rosemary potatoes and white cabbage salad
- Carne la Garniță 650 g** **92.0 lei**
Local Pork Confit
Carne și cârnați de porc păstrate în untură, servite cu mămăligă și varză murată
Meat and other pork specialties, preserved in fat
- Obraz de Porc Confiat 420 g** **98.0 lei**
Candied Pork Cheek
Obraz de porc gătit domol cu sos demi-glace, servit cu piure de cartofi cu trufe și bacon
Slow-cooked pork cheek with demi-glace sauce, served with truffle and bacon mashed potatoes
- Creier de Porc Pane 315 g** **49.5 lei**
Crispy Pork Brain
Creier de porc pane, sosul casei și mix de salată
Panko breaded Pork Brain with house sauce and mixed salad
- Cotlet de berbecuț 410 g** **105.0 lei**
Lamb chops
Cotlet de berbecuț la grătar, servit cu mămăligă cu parmezan
Grilled lamb chop served with parmesan polenta
- Pastramă de Oaie la Tigaie 450 g** **73.0 lei**
Pan Fried Sheep Pastrami
Pastramă de oaie cu vin și usturoi, servită cu mămăligă
With wine and garlic, served with polenta



OAIE | LAMB

- Cârnați de Pleșcoi 130 g** **44.0 lei**
Pleşcoi Sausages
Cu carne de oaie și porc, afumați și usturați cu boia
With lamb and pork, smoked and spiced with paprika
- Cârnați sibieni 180 g** **40.5 lei**
Transylvanian Sausages
Afumați ușor cât să rămână suculenți
Lightly smoked to stay juicy
- Cârnați Kasekraiener 180 g** **47.0 lei**
Kasekraiener Sausages
Rețeta austro-ungară cu cașcaval
Austro-Hungarian recipe with cheese

GARNITURI | SIDES

Piure de cartofi 250 g 	20.5 lei
Mashed Potatoes	
Orez cu legume 250 g 	18.0 lei
Rice with Seasonal Vegetables	
Mămăligă 300g 	9.5 lei
Polenta	
Ciuperci sote 200 g 	25.0 lei
Sautéed mushrooms	
Cartofi prăjiți proaspeți 200 g 	18.5 lei
Hand-cut chips	
Cartofi cu rozmarin 200 g 	19.5 lei
Baked Potatoes with Rosemary	
Varză călită 250 g 	21.0 lei
Braised Cabbage	
Rădăcinoase 250 g 	21.5 lei
Root Vegetables păstârnac, țelină, morcovi, sfeclă roșie fresh parsnip, celery, carrots, fresh red beet	
Sparanghel proaspăt tras în unt 100 g	43.0 lei
Buttered fresh Asparagus	
Salată de sfeclă roșie 210 g 	18.0 lei
Beetroot Salad	
Salată asortată 200 g 	18.0 lei
Assorted Salad	
Ardei copti în casă 150 g 	29.0 lei
Home baked red pepper	
Salată de varză 150 g 	15.5 lei
Cabbage Salad	
Murături asortate 200 g 	17.5 lei
Pickles	

PÂINE | BREAD

La Hanu' Berarilor frământăm, dospim și ne coacem propria pâine pentru a fi mereu proaspătă și gustoasă

At Hanu' Berarilor, we make our own bread from scratch: kneaded, proofed, and baked in-house for ultimate freshness and flavor

Porție mare 400 g	18.0 lei
Big Portion	
Porție mică 200 g	10.0 lei
Small Portion	

*Valabil doar la Hanu' Berarilor Casa Oprea Soare și Casa Elena Lupescu

*Only at Hanu' Berarilor Casa Oprea Soare and Hanu' Berarilor Casa Elena Lupescu

DESERT | SWEETS



Papanași 400 g **47.0 lei**
Local Donuts
Specialitatea noastră cu smântână vârtosă și dulceț de casă
Our speciality with sour cream and homemade jam

Tort de Mere 420 g **39.0 lei**
Apple Cake

După o rețetă împrumutată de la Văleni
Based on a recipe borrowed from Văleni

Cheesecake 200 g **42.0 lei**

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

Profiterol 350 g **48.0 lei**

Profiteroles

După o rețetă veche din Montmartre
adusă la București prin 1932
Based on an old recipe from
Montmartre brought to Bucharest in 1932

Înghețată Asortată 180 g **38.0 lei**
Ice Cream

Înghețată artizanală făcută în
laboratorul nostru
Artisanal ice cream made in
our laboratory.

Sandwich cu piept de pui 350 g **34.0 lei**

Grilled chicken breast sandwich

Piept de pui la grătar, castraveți, sosul casei, varză albă, salată mix, dressing balsamic,
ic, roșii cherry, pâine, parmezan
Chicken breast, cucumber, house sauce, white cabbage, mixed salad, balsamic
dressing, cherry tomatoes and parmesan

Mic dejun vegetarian 250 g **32.0 lei**

Vegetarian breakfast

Avocado, năut, tofuu, susan, roșii cherry, hummus, fresh de lămâie,
sfeclă roșie, pâine
Avocado, chickpeas, tofuu, sesame, cherry tomatoes, hummus, fresh lemon juice,
beetroot, bread

Ouă cu pâine și guacamole 230 g **31.0 lei**

Eggs with bread and guacamole

Avocado, ou, muguri de pin, guacamole, pâine
Avocado, egg, pine nuts, guacamole, bread

Ouă și somon 230 g **35.0 lei**

Eggs and salmon

Ouă poșate, somon afumat, unt, baby spanac, ceapă verde, pâine
Poached eggs, smoked salmon, butter, baby spinach, green onion, bread

Ouă ochiuri sau omletă 400 g **34.0 lei**

Two fried eggs or an omelette

Ouă, șuncă de Praga, cașcaval, roșii, unt, măsline Kalamata, pâine
Eggs, Prague ham, semi-hard cheese, tomatoes, butter, Kalamata olives, bread

Micul dejun se servește până în ora 11:00

La alegere una din următoarele băuturi: lapte, cafea sau ceai

Breakfast is served until 11:00 AM

You get a free beverage: milk, coffee or tea

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


Hanu' Berarilor folosește în rețetele sale ouă „cage free”.

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

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

Grupul City Grill nu adaugă aditivi alimentari pentru gătirea preparatelor.

Cantitățile produselor din meniu sunt finite

Produsele vegetariene sunt marcate cu: 

To support sustainability and reduce food waste, we kindly ask you to request take-away containers for any food left uneaten at your table.

Hanu' Berarilor uses cage-free eggs in its recipes.

All potatoes used are fresh, never frozen, and are hand-peeled and cut.

For frying, City Grill Group uses only sunflower oil.

City Grill Group does not add food additives in the preparation of its dishes.

The quantities of products on the menu are finite

Vegetarian products are marked with: 



Descarcă și folosește aplicația în toate locațiile Grupului City Grill și ai instant cashback plus multe alte beneficii.

card preferat



mastercard