



## HANU' BERARILOR

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.

### PENTRU PRIMA BERE

|   |                          |
|---|--------------------------|
| <b>Icre de Crap cu mix de măsline</b><br><i>Icre de crap*, măsline, ceapă roșie</i><br>781 kcal/100 g · pește, ouă, lactoză, gluten, muștar, susan, sulfiți, soia   | 100 g / 40 g · 32,00 lei |
| <b>Gustare Vegetariană</b><br><i>Trio vegetarian: zacuscă, vinete, fasole bătută cu tartar de gogonele</i><br>muștar, susan, sulfiți  | 100 g × 3 · 52,00 lei    |
| <b>Fasole bătută zen</b><br><i>Fasole uscată, ceapă, morcovi, țelină, murături asortate, mix salată, baby spanac, boia</i><br>256 kcal/100 g · țelină, muștar, sulfiți  | 200 g · 25,00 lei        |
| <b>Salată de vinete RHB</b><br><i>Vinete coapte pe jar, ardei copt și tahini</i><br>90 kcal/100 g · susan, muștar, sulfiți, ouă, soia   | 230 g · 34,00 lei        |
| <b>Bulz montan</b><br><i>Cârnați cu mirodenii și usturoi, brânză de burduf, ouă, mălai, smântână, unt, baby spanac</i><br>229 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, susan, muștar, soia, sulfiți, țelină                                 | 370 g · 35,00 lei        |
| <b>Brânzeturi și mezeluri (2 pers.)</b><br><i>Cârnați uscați, pastramă porc, piept rață afumat, cașcaval afumat, brânză de vacă, brânză Praid, măsline Kalamata, legume asortate</i><br>lactoză, muștar, sulfiți, soia, susan, țelină | 400 g · 94,00 lei        |
| <b>Special Hummus</b><br><i>Năut, pastă de susan, ciuperci, roșii, condimente, baby spanac</i><br>377 kcal/100 g · susan, gluten, muștar, sulfiți   | 200 g · 39,00 lei        |
| <b>Brânza crocantă</b><br><i>Brânză de vacă, pesmet panko, ardei gras, roșii, ridichi, mix salate</i><br>264 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, muștar, susan, sulfiți, soia  | 250 g · 35,00 lei        |

### ANTREURI CALDE DE SUFRAGERIE

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>Mix de Antreuri de Sufragerie</b><br><i>Bulete de cașcaval, chiftele porc și vită, ficat în bacon, cârnați de bere, ciuperci umplute cu brânză de burduf, sosul casei</i><br>298 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, muștar, susan, soia, sulfiți, țelină | 465 g · 96,00 lei |
| <b>SfeRațe</b><br><i>Cremă de brânză, cașcaval afumat, rață crispy, ciuperci, ceapă, smântână, portocale, baby spanac</i><br>445 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, muștar, sulfiți   | 150 g · 43,00 lei |
| <b>Adevăratul Cașcaval</b><br><i>Cașcaval pané panko, roșii, baby spanac</i><br>366 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, soia   | 200 g · 39,00 lei |

## METRI

Adaugă metrilor de mâncare un metru de bere propice, pe care îl poți alege din meniul de băuturi.

|   |                      |
|---|----------------------|
| <b>Metru de cârnați (4 sortimente)</b><br><i>Cârnați* sibieni, cârnați de bere, cârnați vienez, cârnați de pleșcoi. Servit cu cartofi prăjiți, castraveți murați și salată de sfeclă</i><br>1.047 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, muștar, susan, soia, sulfiți, țelină | 1,67 kg · 198,00 lei |
| <b>Metru de mici (5 sortimente)</b><br><i>Mici cu cartofi prăjiți, murături, hrean și muștar</i><br>175 kcal/100 g · muștar, sulfiți, soia, gluten  | 2,37 kg · 224,00 lei |
| <b>Metru de Porc (4 sortimente)</b><br><i>Coaste de porc, pizdulice porc, ceafă porc, ciolan de porc, cu cartofi prăjiți, salată de sfeclă, salată de castraveți murați, sos sweet chili, sos de usturoi cu smântână</i><br>228 kcal/100 g · lactoză, muștar, sulfiți     | 2,17 kg · 234,00 lei |

## ZEMURI

|   |                          |
|---|--------------------------|
| <b>Ciorbă țărănească de porc</b><br><i>Acriță cu zeamă de varză, servită cu ardei iute. Coaste de porc, țelină, morcovi, cartofi, ardei, roșii</i><br>105 kcal/100 g · țelină         | 70 g / 350 g · 31,00 lei |
| <b>Borș de Cocos autentic</b><br><i>Cu tăiței de casă și ardei iute. Carne de cocos*, păstârnac, morcov, țelină, borș proaspăt, leuștean</i><br>150 kcal/100 g · gluten, ouă, țelină  | 40 g / 350 g · 32,00 lei |
| <b>Ciorbă de Burtă</b><br><i>Fiartă pe îndelete după rețetă veche. Burtă de vită*, oase de vițel*, smântână, ouă, gogoșar murat</i><br>101 kcal/100 g · lactoză, ouă, țelină, sulfiți | 70 g / 350 g · 39,00 lei |
| <b>Supă Gulaș</b><br><i>Rețetă originală Becker Brău 1996. Vițel*, pulpă de porc*, vită tocată*, ardei, cartofi, chimen</i><br>117 kcal/100 g · muștar, sulfiți, țelină, gluten       | 350 g · 39,00 lei        |
| <b>Supă Cremă de Legume</b><br><i>Pentru vegetarieni. Cartofi, morcovi, țelină, dovlecei, ardei, ceapă, crutoane</i><br>153 kcal/100 g · gluten, țelină                               | 350 g · 28,50 lei        |

## SALATE

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>Salată cu Avocado</b><br><i>Mix salată, avocado, năut, castraveți, ceapă roșie, roșii cherry, porumb dulce, miez de nucă, rodie, dressing Vinaigrette și de rodie</i><br>217 kcal/100 g · nuci, muștar, sulfiți, susan, soia                       | 300 g · 46,00 lei |
| <b>Salată cu Camembert crocant</b><br><i>Mix salată, Camembert, ardei, castraveți, piersici din compot, bacon, migdale, susan, dressing de rodie</i><br>226 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, alune de copac (migdale), susan, muștar, sulfiți, soia | 226 g · 46,00 lei |
| <b>Salată Grecească</b><br><i>Roșii, castraveți, ardei gras, măsline, ceapă roșie, brânză Feta</i><br>134 kcal/100 g · lactoză  | 520 g · 47,00 lei |
| <b>Salată cu Rață</b><br><i>Piept de rață afumat, mix salată, gorgonzola, pere, rodie, sfeclă roșie, dressing Camembert</i><br>219 kcal/100 g · lactoză, ouă, muștar, sulfiți, soia, susan  | 248 g · 54,00 lei |

## GĂTELI

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| <b>Sarmale</b><br><i>Carne de porc și vită, fierte domol, servite cu ardei iute și mămăligă</i><br>171 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, sulfiți, țelină, muștar       | 250 g / 250 g · 73,00 lei         |
| <b>Cartofi „Nu mă uita”</b> ★ SHOW LA MASĂ<br><i>Cartofi noi cu cimbru și rozmarin fresh, brânză de vacă, ceapă verde, iaurt cu usturoi</i><br>196 kcal/100 g · lactoză | 450 g · 46,00 lei                 |
| <b>Ciulama</b><br><i>Piept de pui, ciuperci, lapte, smântână, unt, mălai</i><br>207 kcal/100 g · lactoză, gluten  | 150 g / 200 g / 300 g · 49,50 lei |
| <b>Șnițel de Pui</b><br><i>Rețeta casei. Piept de pui, unt, pesmet panko</i><br>240 kcal/100 g · gluten, lactoză  | 190 g · 42,00 lei                 |
| <b>Tigaie Picantă</b><br><i>Ceafă de porc, piept de pui și vită, ardei iute, ceapă, ciuperci, castraveți murați</i><br>285 kcal/100 g · sulfiți, muștar                 | 240 g · 53,00 lei                 |

## PEȘTE

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>File de Doradă pe jar</b><br><i>Doradă</i><br>216 kcal/100 g · pește  | 140 g · 72,00 lei |
| <b>Păstrăv Franțuzesc</b><br><i>Păstrăv file cu risotto de țelină și sos lemon butter</i><br>184 kcal/100 g · pește, lactoză, susan, țelină, sulfiți | 295 g · 68,00 lei |
| <b>Rondele de Somon Fripte</b><br><i>Rondele somon*</i><br>215 kcal/100 g · pește  | 220 g · 80,00 lei |
| <b>Saramură de Crap</b><br><i>Crap prăjit cu saramură de legume și mămăligă</i><br>104 kcal/100 g · pește  | 700 g · 72,00 lei |

## MĂCELĂREȘTI

|   |                      |
|---|----------------------|
| <b>Antricot Angus de Uruguay</b> ★ SHOW LA MASĂ<br><i>Piesă excepțională, tăietură franceză</i><br>192 kcal/100 g · fără alergenii majori   | 200 g · 168,00 lei   |
| <b>Coaste de vită</b><br><i>Cu cartofi conșiați în untură de rață</i><br>192 kcal/100 g · fără alergenii majori   | 330 g · 132,00 lei   |
| <b>Șnițel din vrăbioară de vită</b><br><i>Cu salată verde și sosul casei cu caju</i><br>345 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, alune de copac (caju), muștar, sulfiți                     | 205 g · 63,00 lei    |
| <b>Rasol de Vițel</b><br><i>Cu piure de cartofi cu bacon și ceapă caramelizată, sos demi-glace și hrean</i><br>172 kcal/100 g · lactoză, sulfiți, țelină, muștar                          | 400 g · 91,00 lei    |
| <b>Ciolan de porc</b> ★ SHOW LA MASĂ<br><i>Cu varză călită și mămăligă. Hrean, ardei iute, gogoșari și castraveți murati</i><br>391 kcal/100 g · muștar, sulfiți                          | 1,55 kg · 184,00 lei |
| <b>Coastele BBQ</b><br><i>Țambal de porc cu sos BBQ făcut în casă și cartofi prăjiți</i><br>329 kcal/100 g · muștar, soia, gluten, sulfiți  | 710 g · 102,00 lei   |
| <b>Ceafă de Porc pe jar</b><br><i>Ceafă de porc</i><br>311 kcal/100 g · fără alergenii majori   | 160 g · 45,50 lei    |
| <b>Friptura Berarului</b><br><i>Carne de porc, cartofi cu rozmarin, salată de varză albă</i><br>223 kcal/100 g · lactoză  | 700 g · 79,00 lei    |
| <b>Carne la Garniță</b><br><i>Carne și cârnați de porc păstrate în untură, cu mămăligă și varză murată</i><br>750 kcal/100 g · sulfiți, muștar, susan, soia, gluten                       | 650 g · 92,00 lei    |
| <b>Obraz de Porc Confiat</b><br><i>Cu piure de cartofi cu trufe și bacon, sos demi-glace</i><br>221 kcal/100 g · lactoză, alune de copac (migdale), sulfiți, țelină, muștar, soia, gluten | 420 g · 98,00 lei    |
| <b>Creier de Porc Pané</b><br><i>Pané panko cu sosul casei cu caju și mix de salată</i><br>280 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, alune de copac (caju), muștar, sulfiți                  | 315 g · 49,50 lei    |
| <b>Cotlet de berbecuț</b><br><i>La grătar, cu mămăligă cu parmezan</i><br>192 kcal/100 g · lactoză, muștar, sulfiți, soia, gluten, ouă  | 410 g · 105,00 lei   |
| <b>Pastramă de Oaie la Tigaie</b><br><i>Cu vin și usturoi, servită cu mămăligă</i><br>268 kcal/100 g · sulfiți  | 450 g · 73,00 lei    |
| <b>Aripioare de Pui Crocante</b><br><i>Ușor picante, cu sos de usturoi cu iaurt și cartofi prăjiți</i><br>250 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, țelină, muștar, sulfiți                  | 450 g · 54,00 lei    |
| <b>Pulpe de Rață Volumul 1</b><br><i>La cuptor, cu varză călită în untură</i><br>204 kcal/100 g · sulfiți   | 540 g · 99,50 lei    |
| <b>Pulpe de Rață Volumul 2</b><br><i>Cu piure cu trufe și sos de rodie</i><br>lactoză, sulfiți  | 350 g · 69,00 lei    |
| <b>Pulpă de Curcan</b><br><i>Pulpă de curcan*, usturoi, fresh de lămâie</i><br>150 kcal/100 g · fără alergenii majori   | 160 g · 46,00 lei    |

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>Piept de Pui</b><br><i>Piept de pui simplu</i><br>120 kcal/100 g · fără alergeni majori  | 140 g · 41,00 lei |
| <b>Mititei DOC</b><br><i>Ediție specială după rețetă proprie. Porc, vită și oaie, usturoi, muștar</i><br>203 kcal/100 g · muștar, sulfiți, soia, gluten       | 60 g · 12,00 lei  |
| <b>Cârnați de bere</b><br><i>Carne tocată de porc, sare, muștar, boia iute</i><br>358 kcal/100 g · muștar, sulfiți, lactoză, soia, gluten, ouă, susan, țelină | 180 g · 34,00 lei |
| <b>Cârnați de Pleșcoi</b><br><i>Oaie, boia iute, muștar</i><br>241 kcal/100 g · muștar, sulfiți   | 130 g · 44,00 lei |
| <b>Cârnați sibieni</b><br><i>Porc, muștar, cimbru, sare, piper</i><br>269 kcal/100 g · muștar, sulfiți, lactoză, soia, gluten, ouă, susan                     | 180 g · 40,50 lei |
| <b>Cârnați Käsekrainer</b><br><i>Cârnați* cu cașcaval</i><br>444 kcal/100 g · lactoză, muștar, sulfiți, soia  | 180 g · 47,00 lei |

## PLATOURI

|  |                    |
|--|--------------------|
| <b>Platou Carne &amp; Co.</b><br><i>Piept de pui, ceață de porc, pulpă de curcan, mici, cârnați de bere. Cu cartofi cu rozmarin</i><br>231 kcal/100 g · muștar, sulfiți, lactoză, soia, gluten, ouă, susan, țelină   | 940 g · 98,00 lei  |
| <b>Platou Gloria Berii</b><br><i>Cârnați sibieni, cârnați cu cașcaval, mici, piept de pui crispy. Cu murături asortate și cartofi prăjiți</i><br>188 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, muștar, sulfiți, soia, susan | 860 g · 104,00 lei |

## BURGERI

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>Burger Wagyu</b><br><i>Burger de vită cu sos special și brânză Cheddar, cartofi prăjiți și salată Coleslaw</i><br>364 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, muștar, sulfiți, susan, soia, țelină                     | 500 g · 85,00 lei |
| <b>Smash Burger</b><br><i>Black Angus, chiflă cu unt și ou, cheddar, castraveți murați, ceapă lioneză, sos special, cartofi prăjiți și Coleslaw</i><br>567 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, muștar, sulfiți, susan | 550 g · 73,00 lei |
| <b>Burger cu Avocado</b><br><i>Burger de avocado cu sos chilli, cartofi prăjiți, salată, castravete și roșie</i><br>291 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, muștar, sulfiți, soia, susan                              | 455 g · 57,00 lei |

## PÂINE

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>Pâine de casă — porție mare</b><br><i>Făină din grâu, drojdie, ulei, apă, sare, zahăr</i><br>299 kcal/100 g · gluten | 400 g · 18,00 lei |
| <b>Pâine de casă — porție mică</b><br>299 kcal/100 g · gluten   | 200 g · 10,00 lei |

## GARNITURI

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>Piure de Cartofi</b><br><i>Cartofi, lapte, unt</i><br>164 kcal/100 g · lactoză                                    | 250 g · 20,50 lei |
| <b>Orez cu Legume</b><br><i>Orez, ciuperci, morcovi, ardei capia, ceapă</i><br>140 kcal/100 g · fără alergeni majori | 250 g · 18,00 lei |
| <b>Mămăligă</b><br><i>Mălai</i><br>82 kcal/100 g · fără alergeni majori  | 300 g · 9,50 lei  |
| <b>Ciuperci sote</b><br><i>Ciuperci, vin, roșii cherry, unt, usturoi</i><br>133 kcal/100 g · lactoză, sulfiți        | 200 g · 25,00 lei |
| <b>Cartofi Prăjiți Proaspeți</b><br><i>Cartofi tăiați manual</i><br>195 kcal/100 g · fără alergeni majori            | 200 g · 18,50 lei |
| <b>Cartofi cu Rozmarin</b><br><i>Cartofi, unt, ulei, piper</i><br>216 kcal/100 g · lactoză                           | 200 g · 19,50 lei |

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>Varză Călită</b><br><i>Varză murată, foi de dafin, piper, untură de rață</i><br>240 kcal/100 g · fără alergeni majori | 250 g · 21,00 lei |
| <b>Rădăcinoase</b><br><i>Păstârnac, țelină, morcovi, sfeclă roșie fresh</i><br>219 kcal/100 g · țelină                   | 250 g · 21,50 lei |
| <b>Sparanghel proaspăt în unt</b><br><i>Sparanghel fresh, unt, usturoi</i><br>234 kcal/100 g · lactoză                   | 100 g · 43,00 lei |
| <b>Salată de Sfeclă Roșie</b><br><i>Sfeclă roșie, oțet, hrean</i><br>35 kcal/100 g · sulfiți                             | 210 g · 18,00 lei |
| <b>Salată asortată</b><br><i>Roșii, castraveți, oțet, sare, ulei</i><br>46 kcal/100 g · sulfiți                          | 200 g · 18,00 lei |
| <b>Ardei copti în casă</b><br><i>Ardei capia, usturoi, oțet, miere</i><br>130 kcal/100 g · sulfiți                       | 150 g · 29,00 lei |
| <b>Salată de Varză</b><br><i>Varză albă, morcovi, mărar, oțet</i><br>46 kcal/100 g · sulfiți                             | 150 g · 15,50 lei |
| <b>Murățuri asortate</b><br><i>Murățuri</i><br>30 kcal/100 g · sulfiți, muștar   | 200 g · 17,50 lei |

## DESERT

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>Papanasi</b><br><i>Cu smântână vârtoasă și dulceată de casă</i><br>231 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, sulfiți   | 400 g · 47,00 lei |
| <b>Tort de Mere</b><br><i>Mere, ou, făină, stafide, frișcă lichidă</i><br>126 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, sulfiți, soia, alune de copac   | 420 g · 39,00 lei |
| <b>Cheesecake</b><br><i>Cu mere caramelizate, caramel sărat, sos de fructe de pădure și înghețată</i><br>622 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, alune de copac (migdale), soia, sulfiți, susan, arahide, muștar, țelină, lupin | 200 g · 42,00 lei |
| <b>Profiterol</b><br><i>După o rețetă veche din Montmartre</i><br>495 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, soia, sulfiți, alune de copac, susan, arahide, muștar, țelină, lupin, dioxid de sulf                                  | 350 g · 48,00 lei |
| <b>Înghețată Asortată</b><br><i>Făcută în laboratorul nostru</i><br>488 kcal/100 g · lactoză, ouă, gluten, soia, alune de copac, susan, arahide, sulfiți   | 180 g · 38,00 lei |
| <b>Crumble de prune</b><br><i>Cu fructe succulente și topping crocant de unt și zahăr</i><br>382 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, alune de copac (migdale), sulfiți  | 400 g · 47,00 lei |
| <b>Tort Joffre 2.0</b><br><i>Ciocolată abundentă, rom Captain Morgan și rodie</i><br>499 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, soia, sulfiți  | 190 g · 40,00 lei |
| <b>Crêpes Suzette Au Grand Marnier</b> ★ SHOW LA MASĂ<br><i>Rețeta originală franțuzească cu Grand Marnier</i><br>348 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, sulfiți   | 190 g · 50,00 lei |
| <b>Hocus Pocus — No Sugar</b><br><i>Tort de mango fără zahăr, sos mango, fulgi de porumb, sorbet de mango, mentă</i><br>208 kcal/100 g · gluten, alune de copac, lactoză, soia, ouă, sulfiți, muștar, susan, țelină            | 200 g · 49,00 lei |

## MIC DEJUN

Micul dejun se servește până la ora 11:00. La alegere, una din următoarele: lapte, cafea sau ceai.

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>Sandwich cu piept de pui</b><br><i>Piept la grătar, castraveți, sosul casei, varză albă, mix salată, dressing balsamic, roșii cherry, pâine cu parmezan</i><br>166 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, muștar, sulfiți, soia | 350 g · 34,00 lei |
| <b>Mic dejun vegetarian</b><br><i>Avocado, năut, tofu, susan, roșii cherry, hummus, fresh de lămâie, sfeclă roșie, pâine</i><br>184 kcal/100 g · soia, susan, gluten   | 250 g · 32,00 lei |
| <b>Ouă cu pâine cu maia și guacamole</b><br><i>Avocado, ou, muguri de pin, guacamole, pâine cu maia</i><br>460 kcal/100 g · gluten, ouă, alune de copac (muguri de pin)  | 230 g · 31,00 lei |

### Mic dejun cu somon

Ouă, somon afumat, unt, baby spanac, ceapă verde, pâine cu maia

483 kcal/100 g · pește, gluten, lactoză, ouă

230 g · 35,00 lei

### Ouă ochiuri sau omletă

Cu șuncă de Praga, cașcaval, roșii, unt, măsline Kalamata, pâine

277 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, muștar, sulfiți, soia

400 g · 34,00 lei

## INFORMAȚII

---

★ SHOW LA MASĂ — Produs pregătit parțial sau în întregime în fața clientului.

\* Produs valabil doar la Hanu' Berarilor Casa Oprea Soare și Casa Elena Lupescu sau produs congelat. Țelina este alergen.

Grupul City Grill folosește în rețete doar ouă „cage free” și ulei de floarea soarelui pentru toate preparatele.

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

Cantitățile produselor din meniu sunt finite. Pentru a reduce risipa alimentară, vă rugăm solicitați recipiente pentru produsele neconsumate la masă.

Toate produsele noastre conțin sare. Aditivii provin din materiile prime folosite — Grupul City Grill nu folosește aditivi alimentari pentru gătitul preparatelor.

Produsele noastre pot conține alergeni sau urme ale acestora: gluten, crustacee, moluște, pește, alune, lupin, alune de copac, soia, ouă, lapte, țelină, muștar, susan. Dacă aveți întrebări, vă rugăm consultați personalul restaurantului.