



HANU' BERARILOR

CASA OPREA SOARE

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

Icre de Crap cu mix de măsline <i>Icre de crap*, măsline, ceapă roșie</i> <i>781 kcal/100 g · pește, ouă, lactoză, gluten, muștar, susan, sulfiți, soia</i>	100 g / 40 g · 32,00 33.00 lei
Gustare Vegetariană <i>Trio vegetarian: zacuscă, vinete, fasole bătută cu tartar de gogonele</i> <i>muștar, susan, sulfiți</i>	100 g × 3 · 52,00 54.00 lei
Fasole bătută zen <i>Fasole uscată, ceapă, morcovi, țelină, murături asortate, mix salată, baby spanac, boia</i> <i>256 kcal/100 g · țelină, muștar, sulfiți</i>	200 g · 25,00 26.00 lei
Salată de vinete RHB <i>Vinete coapte pe jar, ardei copt și tahini</i> <i>90 kcal/100 g · susan, muștar, sulfiți, ouă, soia</i>	230 g · 34,00 35.00 lei
Bulz montan <i>Cârnați cu mirodenii și usturoi, brânză de burduf, ouă, mălai, smântână, unt, baby spanac</i> <i>229 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, susan, muștar, soia, sulfiți, țelină</i>	370 g · 35,00 36.50 lei
Brânzeturi și mezeluri (2 pers.) <i>Cârnați uscați, pastramă porc, piept rață afumat, cașcaval afumat, brânză de vacă, brânză Praid, măsline Kalamata, legume asortate</i> <i>lactoză, muștar, sulfiți, soia, susan, țelină</i>	400 g · 94,00 96.00 lei
Special Hummus <i>Năut, pastă de susan, ciuperci, roșii, condimente, baby spanac</i> <i>377 kcal/100 g · susan, gluten, muștar, sulfiți</i>	200 g · 39,00 lei
Brânza crocantă <i>Brânză de vacă, pesmet panko, ardei gras, roșii, ridichi, mix salate</i> <i>264 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, muștar, susan, sulfiți, soia</i>	250 g · 35,00 36.00 lei

ANTREURI CALDE DE SUFRAGERIE

Mix de Antreuri de Sufragerie <i>Bulete de cașcaval, chiftele porc și vită, ficat în bacon, cârnați de bere, ciuperci umplute cu brânză de burduf, sosul casei</i> <i>298 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, muștar, susan, soia, sulfiți, țelină</i>	465 g · 96,00 lei
SfeRațe <i>Cremă de brânză, cașcaval afumat, rață crispy, ciuperci, ceapă, smântână, portocale, baby spanac</i> <i>445 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, muștar, susan, sulfiți</i>	150 g · 43,00 44.00 lei
Adevăratul Cașcaval <i>Cașcaval pané panko, roșii, baby spanac</i> <i>366 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, soia</i>	200 g · 39,00 40.50 lei

METRI

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

Metru de cârnați (4 sortimente) <i>Cârnați* sibieni, cârnați de bere, cârnați vienezi, cârnați de pleșcoi. Servit cu cartofi prăjiți, castraveți murați și salată de sfeclă</i> <i>1.047 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, muștar, susan, soia, sulfiți, țelină</i>	1,67 kg · 198,00 lei
Metru de mici (5 sortimente) <i>Mici cu cartofi prăjiți, murături, hrean și muștar</i> <i>175 kcal/100 g · muștar, sulfiți, soia, gluten</i>	2,37 kg · 224,00 228.50 lei
Metru de Porc (4 sortimente) <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> <i>228 kcal/100 g · lactoză, muștar, sulfiți</i>	2,17 kg · 234,00 239.00 lei

ZEMURI

Ciorbă țărănească de porc <i>Acriță cu zeamă de varză, servită cu ardei iute. Coaste de porc, țelină, morcovi, cartofi, ardei, roșii</i> <i>105 kcal/100 g · țelină</i>	70 g / 350 g · 31,00 32.00 lei
Borș de Cocoș autentic <i>Cu tăiței de casă și ardei iute. Carne de cocoș*, păstârnac, morcov, țelină, borș proaspăt, leuștean</i> <i>150 kcal/100 g · gluten, ouă, țelină</i>	40 g / 350 g · 32,00 34.00 lei
Ciorbă de Burtă <i>Fiartă pe îndelete după rețetă veche. Burtă de vită*, oase de vițel*, smântână, ouă, gogoșar murat</i> <i>101 kcal/100 g · lactoză, ouă, țelină, sulfiți</i>	70 g / 350 g · 39,00 lei
Supă Gulaș <i>Rețetă originală Becker Brău 1996. Vițel*, pulpă de porc*, vită tocată*, ardei, cartofi, chimen</i> <i>117 kcal/100 g · muștar, sulfiți, țelină, gluten</i>	350 g · 39,00 lei
Supă Cremă de Legume <i>Pentru vegetarieni. Cartofi, morcovi, țelină, dovlecei, ardei, ceapă, crutoane</i> <i>153 kcal/100 g · gluten, țelină</i>	350 g · 28,50 29.00 lei

SALATE

Salată cu Avocado <i>Mix salată, avocado, năut, castraveți, ceapă roșie, roșii cherry, porumb dulce, miez de nucă, rodie, dressing Vinaigrette și de rodie</i> <i>217 kcal/100 g · nuci, muștar, sulfiți, susan, soia</i>	300 g · 46,00 47.00 lei
Salată cu Camembert crocant <i>Mix salată, Camembert, ardei, castraveți, piersici din compot, bacon, migdale, susan, dressing de rodie</i> <i>226 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, alune de copac (migdale), susan, muștar, sulfiți, soia</i>	226 g · 46,00 48.00 lei
Salată Grecească <i>Roșii, castraveți, ardei gras, măsline, ceapă roșie, brânză Feta</i> <i>134 kcal/100 g · lactoză</i>	520 g · 47,00 48.00 lei
Salată cu Rață <i>Piept de rață afumat, mix salată, gorgonzola, pere, rodie, sfeclă roșie, dressing Camembert</i> <i>219 kcal/100 g · lactoză, ouă, muștar, sulfiți, soia, susan</i>	248 g · 54,00 55.00 lei

GĂTELI

Sarmale <i>Carne de porc și vită, fierte domol, servite cu ardei iute și mămligă</i> <i>171 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, sulfiți, țelină, muștar</i>	250 g / 250 g · 73,00 75.00 lei
Cartofi „Nu mă uita” ★ SHOW LA MASĂ <i>Cartofi noi cu cimbru și rozmarin fresh, brânză de vacă, ceapă verde, iaurt cu usturoi</i> <i>196 kcal/100 g · lactoză</i>	450 g · 46,00 48.00 lei
Ciulama <i>Piept de pui, ciuperci, lapte, smântână, unt, mălai</i> <i>207 kcal/100 g · lactoză, gluten</i>	150 g / 200 g / 300 g · 49,50 lei
Șnițel de Pui <i>Rețeta casei. Piept de pui, unt, pesmet panko</i> <i>240 kcal/100 g · gluten, lactoză</i>	190 g · 42,00 43.00 lei
Tigaie Picantă <i>Ceafă de porc, piept de pui și vită, ardei iute, ceapă, ciuperci, castraveți murați</i> <i>285 kcal/100 g · sulfiți, muștar</i>	240 g · 53,00 54.00 lei

PEȘTE

File de Doradă pe jar	140 g · 72,00 74.00 lei
------------------------------	-------------------------

Doradă

216 kcal/100 g · pește

Păstrăv Franțuzesc

Păstrăv file cu risotto de țelină și sos lemon butter

184 kcal/100 g · pește, lactoză, susan, țelină, sulfiți

Rondele de Somon Fripte

Rondele somon*

215 kcal/100 g · pește

Saramură de Crap

Crap prăjit cu saramură de legume și mămăligă

104 kcal/100 g · pește

MĂCELĂREȘTI

Antricot Angus de Uruguay

★ SHOW LA MASĂ

Piesă excepțională, tăietură franceză

192 kcal/100 g · fără alergeni majori

Coaste de vită

Cu cartofi confiați în untură de rață

192 kcal/100 g · fără alergeni majori

Șnițel din vrăbioară de vită

Cu salată verde și sosul casei cu caju

345 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, alune de copac (caju), muștar, sulfiți

Rasol de Vițel

Cu piure de cartofi cu bacon și ceapă caramelizată, sos demi-glace și hrean

172 kcal/100 g · lactoză, sulfiți, țelină, muștar

Ciolan de porc

★ SHOW LA MASĂ

Cu varză călită și mămăligă. Hrean, ardei iute, gogoșari și castraveți murați

391 kcal/100 g · muștar, sulfiți

Coastele BBQ

Țambal de porc cu sos BBQ făcut în casă și cartofi prăjiți

329 kcal/100 g · muștar, soia, gluten, sulfiți

Ceafă de Porc pe jar

Ceafă de porc

311 kcal/100 g · fără alergeni majori

Friptura Berarului

Carne de porc, cartofi cu rozmarin, salată de varză albă

223 kcal/100 g · lactoză

Carne la Garniță

Carne și cârnați de porc păstrate în untură, cu mămăligă și varză murată

750 kcal/100 g · sulfiți, muștar, susan, soia, gluten

Obraz de Porc Confiat

Cu piure de cartofi cu trufe și bacon, sos demi-glace

221 kcal/100 g · lactoză, alune de copac (migdale), sulfiți, țelină, muștar, soia, gluten

Creier de Porc Pané

Pané panko cu sosul casei cu caju și mix de salată

280 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, alune de copac (caju), muștar, sulfiți

Cotlet de berbecuț

La grătar, cu mămăligă cu parmezan

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

Pastramă de Oaie la Tigaie

Cu vin și usturoi, servită cu mămăligă

268 kcal/100 g · sulfiți

Aripioare de Pui Crocante

Ușor picante, cu sos de usturoi cu iaurt și cartofi prăjiți

250 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, țelină, muștar, sulfiți

Pulpe de Rață Volumul 1

La cuptor, cu varză călită în untură

204 kcal/100 g · sulfiți

Pulpe de Rață Volumul 2

Cu piure cu trufe și sos de rodie

lactoză, sulfiți

Pulpă de Curcan

Pulpă de curcan*, usturoi, fresh de lămâie

150 kcal/100 g · fără alergeni majori

Piept de Pui

Piept de pui simplu

120 kcal/100 g · fără alergeni majori

Mititei DOC <i>Ediție specială după rețetă proprie. Porc, vită și oaie, usturoi, muștar</i> 203 kcal/100 g · muștar, sulfiți, soia, gluten	60 g · 12,00 lei
Cârnați de bere <i>Carne tocată de porc, sare, muștar, boia iute</i> 358 kcal/100 g · muștar, sulfiți, lactoză, soia, gluten, ouă, susan, țelină	180 g · 34,00 36.00 lei
Cârnați de Pleșcoi <i>Oaie, boia iute, muștar</i> 241 kcal/100 g · muștar, sulfiți	130 g · 44,00 lei
Cârnați sibieni <i>Porc, muștar, cimbru, sare, piper</i> 269 kcal/100 g · muștar, sulfiți, lactoză, soia, gluten, ouă, susan	180 g · 40,50 lei
Cârnați Käsekrainer <i>Cârnați* cu cașcaval</i> 444 kcal/100 g · lactoză, muștar, sulfiți, soia	180 g · 47,00 lei

PLATOURI

Platou Carne & Co. <i>Piept de pui, ceafă de porc, pulpă de curcan, mici, cârnați de bere. Cu cartofi cu rozmarin</i> 231 kcal/100 g · muștar, sulfiți, lactoză, soia, gluten, ouă, susan, țelină	940 g · 98,00 lei
Platou Gloria Berii <i>Cârnați sibieni, cârnați cu cașcaval, mici, piept de pui crispy. Cu murături asortate și cartofi prăjiți</i> 188 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, muștar, sulfiți, soia, susan	860 g · 104,00 107.00 lei

BURGERI

Burger Wagyu <i>Burger de vită cu sos special și brânză Cheddar, cartofi prăjiți și salată Coleslaw</i> 364 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, muștar, sulfiți, susan, soia, țelină	500 g · 85,00 88.50 lei
Smash Burger <i>Black Angus, chiflă cu unt și ou, cheddar, castraveți murați, ceapă lioneză, sos special, cartofi prăjiți și Coleslaw</i> 567 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, muștar, sulfiți, susan	550 g · 73,00 75.00 lei
Burger cu Avocado <i>Burger de avocado cu sos chilli, cartofi prăjiți, salată, castravete și roșie</i> 291 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, muștar, sulfiți, soia, susan	455 g · 57,00 59.00 lei

PÂINE

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

GARNITURI

Piure de Cartofi <i>Cartofi, lapte, unt</i> 164 kcal/100 g · lactoză	250 g · 20,50 21.00 lei
Orez cu Legume <i>Orez, ciuperci, morcovi, ardei capia, ceapă</i> 140 kcal/100 g · fără alergenii majori	250 g · 18,00 18.50 lei
Mămăligă <i>Mălai</i> 82 kcal/100 g · fără alergenii majori	300 g · 9,50 lei
Ciuperci sote <i>Ciuperci, vin, roșii cherry, unt, usturoi</i> 133 kcal/100 g · lactoză, sulfiți	200 g · 25,00 26.00 lei
Cartofi Prăjiți Proaspeți <i>Cartofi tăiați manual</i> 195 kcal/100 g · fără alergenii majori	200 g · 18,50 19.00 lei
Cartofi cu Rozmarin <i>Cartofi, unt, ulei, piper</i> 216 kcal/100 g · lactoză	200 g · 19,50 20.00 lei
Varză Călită <i>Varză murată, foi de dafin, piper, untură de rață</i> 240 kcal/100 g · fără alergenii majori	250 g · 21,00 22.00 lei

Rădăcinoase <i>Păstârnac, țelină, morcovi, sfeclă roșie fresh</i> 219 kcal/100 g · țelină	250 g · 21,50 22.00 lei
Sparanghel proaspăt în unt <i>Sparanghel fresh, unt, usturoi</i> 234 kcal/100 g · lactoză	100 g · 43,00 44.00 lei
Salată de Sfeclă Roșie <i>Sfeclă roșie, oțet, hrean</i> 35 kcal/100 g · sulfiți	210 g · 18,00 18.50 lei
Salată asortată <i>Roșii, castraveți, oțet, sare, ulei</i> 46 kcal/100 g · sulfiți	200 g · 18,00 18.50 lei
Ardei copți în casă <i>Ardei capia, usturoi, oțet, miere</i> 130 kcal/100 g · sulfiți	150 g · 29,00 30.00 lei
Salată de Varză <i>Varză albă, morcovi, mărar, oțet</i> 46 kcal/100 g · sulfiți	150 g · 15,50 16.00 lei
Murături asortate <i>Murături</i> 30 kcal/100 g · sulfiți, muștar	200 g · 17,50 18.00 lei

DESERT

Papanashi <i>Cu smântână vârtoasă și dulceată de casă</i> 231 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, sulfiți	400 g · 47,00 48.00 lei
Tort de Mere <i>Mere, ou, făină, stafide, frișcă lichidă</i> 126 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, sulfiți, soia, alune de copac	420 g · 39,00 41.00 lei
Cheesecake <i>Cu mere caramelizate, caramel sărat, sos de fructe de pădure și înghețată</i> 622 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, alune de copac (migdale), soia, sulfiți, susan, arahide, muștar, țelină, lupin	200 g · 42,00 43.00 lei
Profiterol <i>După o rețetă veche din Montmartre</i> 495 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, soia, sulfiți, alune de copac, susan, arahide, muștar, țelină, lupin, dioxid de sulf	350 g · 48,00 49.00 lei
Înghețată Asortată <i>Făcută în laboratorul nostru</i> 488 kcal/100 g · lactoză, ouă, gluten, soia, alune de copac, susan, arahide, sulfiți	180 g · 38,00 39.00 lei
Crumble de prune <i>Cu fructe suculente și topping crocant de unt și zahăr</i> 382 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, alune de copac (migdale), sulfiți	400 g · 47,00 lei
Tort Joffre 2.0 <i>Ciocolată abundentă, rom Captain Morgan și rodie</i> 499 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, soia, sulfiți	190 g · 40,00 42.00 lei
Crêpes Suzette Au Grand Marnier ★ SHOW LA MASĂ <i>Rețeta originală franțuzească cu Grand Marnier</i> 348 kcal/100 g · gluten, lactoză, ouă, sulfiți	190 g · 50,00 52.00 lei
Hocus Pocus — No Sugar <i>Tort de mango fără zahăr, sos mango, fulgi de porumb, sorbet de mango, mentă</i> 208 kcal/100 g · gluten, alune de copac, lactoză, soia, ouă, sulfiți, muștar, susan, țelină	200 g · 49,00 51.00 lei

MIC DEJUN

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

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