



## HANU' BERARILOR

## PENTRU PRIMA BERE | FOR THE FIRST BEER

- Icre de crap cu mix de măslina** 100 g/ 40 g **33.0 lei**  
Carp Roes served with olive mix
- Gustare Vegetariană** 300 g **54.0 lei**  
Vegetarian Appetiser  
Zacuscă/ Salată de vinete/ Fasole bătută zen  
Vegetable spread/ Eggplant salad/ Beans salad
- Fasole bătută zen** 200 g **26.0 lei**  
Zen beans salad  
Servită cu tartar de gogonele  
With pickled green tomatoes
- Salată de vinete RHB** 230 g **35.0 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 **36.5 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** **96.0 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 **36.0 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 **44.0 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 **40.5 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.

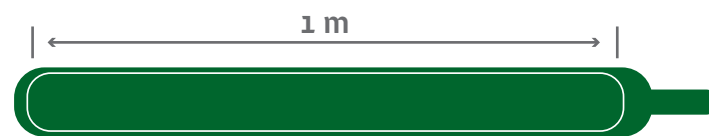
Așadar, pentru a măsura corect dar și pentru a încuraja plăcerea împărțirii, avem în meniu câteva platouri ce măsoară nici mai mult, nici mai puțin de **un metru**.

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** **228.5 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** **239.0 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 | 32.0 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 **34.0 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 | 29.0 lei** **Vegetables cream soup**

Pentru vegetarieni sau admiratorii genului  
For vegetarians

## SALATE | SALADS

**Salată cu Avocado** 300 g 🌿 **47.0 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 **48.0 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 **48.0 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 **55.0 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 **74.0 lei**

**Grilled Sea Bream Fillet**

Aromatizat și aseasonat cu pricepere  
Expertly flavored and seasoned

**Păstrăv Franțuzesc** 295 g **69.5 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 **74.0 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 **88.5 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 **75.0 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 🌿 **59.0 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 **75.0 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 **48.0 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 **43.0 lei**

**Chicken Schnitzel**

Rețeta casei

Our own recipe

**Tigaie Picantă** 240 g **54.0 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 **107.0 lei**

**Beer Glory Platter**

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

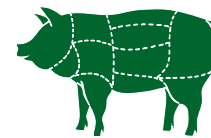
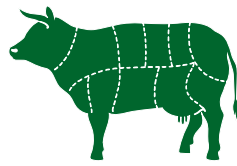
Servit cu murături asortate și cartofi prăjiți  
Hatchet pork sausages, Kasekainer sausages, skinless sausages, urban fried chicken. Served with hand-cut chips and pickles

PENTRU LISTA DE INGREDIENTE, ALERGENI  
ȘI APORT CALORIC SCANĂȚI AICI



# MĂCELĂREȘTI | BUTCHERY

Meșteșugite cu grijă, răbdare și pricepere



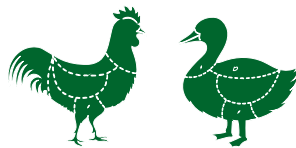
## VITĂ | BEEF

- 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** **65.0 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** **93.0 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** **72.0 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** **48.0 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



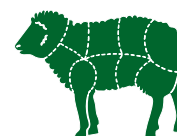
## TOCATE | MINCED



- 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** **36.0 lei**  
**Beer sausages**  
Ca în Ploieștiul de odinioară  
Just like in old Ploiești

## PORC | PORK

- Ciolan de porc 1.55 kg** **187.0 lei**  
**Roasted Knuckle**  
Servit cu varză călită, hrean și mămăligă  
Served with braised cabbage, horseradish and polenta
- Coastele BBQ 710 g** **104.0 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** **94.0 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



## OAIE | LAMB

- Cotlet de berbecuț 410 g** **109.0 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** **76.0 lei**  
**Pan Fried Sheep Pastrami**  
Pastramă de oaie cu vin și usturoi, servită cu mămăligă  
With wine and garlic, served with polenta

- 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

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Piure de cartofi</b> 250 g           | <b>21.0 lei</b> |
| Mashed Potatoes  |                 |
| <b>Orez cu legume</b> 250 g             | <b>18.5 lei</b> |
| Rice with Seasonal Vegetables  |                 |
| <b>Mămăligă</b> 300g                    | <b>9.5 lei</b>  |
| Polenta  |                 |
| <b>Ciuperci sote</b> 200 g              | <b>26.0 lei</b> |
| Sautéed mushrooms  |                 |
| <b>Cartofi prăjiți proaspeți</b> 200 g  | <b>19.0 lei</b> |
| Hand-cut chips   |                 |
| <b>Cartofi cu rozmarin</b> 200 g        | <b>20.0 lei</b> |
| Baked Potatoes with Rosemary   |                 |
| <b>Varză călită</b> 250 g               | <b>22.0 lei</b> |
| Braised Cabbage  |                 |
| <b>Rădăcinoase</b> 250 g                | <b>22.0 lei</b> |
| <b>Root Vegetables</b><br>păstârnac, țelină, morcovi, sfeclă roșie fresh<br>parsnip, celery, carrots, fresh red beet     |                 |
| <b>Sparanghel proaspăt<br/>tras în unt</b> 100 g   | <b>44.0 lei</b> |
| Buttered fresh Asparagus   |                 |
| <b>Salată de sfeclă roșie</b> 210 g   | <b>18.5 lei</b> |
| Beetroot Salad   |                 |
| <b>Salată asortată</b> 200 g          | <b>18.5 lei</b> |
| Assorted Salad   |                 |
| <b>Ardei copti în casă</b> 150 g      | <b>30.0 lei</b> |
| Home baked red pepper  |                 |
| <b>Salată de varză</b> 150 g          | <b>16.0 lei</b> |
| Cabbage Salad  |                 |
| <b>Murături asortate</b> 200 g        | <b>18.0 lei</b> |
| 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

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| <b>Porție mare</b> 400 g | <b>18.0 lei</b> |
| Big Portion              |                 |
| <b>Porție mică</b> 200 g | <b>10.0 lei</b> |
| 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 **48.0 lei**  
**Local Donuts**  
Specialitatea noastră cu smântână vârtoasă și dulceță de casă  
Our speciality with sour cream and homemade jam

**Tort de Mere** 420 g **41.0 lei**  
**Apple Cake**

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

**Cheesecake** 200 g **43.0 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 **49.0 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 **39.0 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