



HANU' BERARILOR

CASA OPREA SOARE • CASA ELENA LUPESCU • URANUS

38,9 lei

Ciorbă/ Supă/ Gustare + Fel Principal + Garnitură + Salată
sau
Fel principal + Garnitură + Salată + Desert
sau
Ciorbă/ Supă/ Gustare + Desert.

Meniurile de prânz au fost gândite special pentru a satisface și gusturile celor mai pretențioși pofticioși.

Our lunch menus have been specially designed to satisfy even the most demanding tastes.

Valabile între orele 11:00 și 17:00, de luni până vineri inclusiv.
Se schimbă lunar.

Available 11:00 AM – 5:00 PM, Monday through Friday.
Menu changes monthly.

Ne rezervăm dreptul de a nu vinde meniuri în zilele de sărbătoare legală.

CIORBE, SUPE ȘI GUSTĂRI / SOUPS & APPETIZERS

Mămăligă cu brânză, smântână și ou 450 g • 164 kcal • oE
Polenta with cheese, sour cream and egg
Mălai, ouă, smântână, brânză
Cornmeal, eggs, sour cream, cheese

Cremă de roșii cu crutoane 350 g • 120 kcal • 3E
Tomatoes cream soup with croutons
Roșii întregi decojite, verdeață, ceapă, sare, ardei gras, ulei de măsline extravirgin, zahăr, piper alb, oregano, **crutoane**
Whole peeled tomatoes, herbs, onion, salt, bell pepper, extra virgin olive oil, sugar, white pepper, oregano, **croutons**

Ciorbă de cartofi cu afumătură 350 g • 82 kcal • 1E
Potato sour soup with smoked meat
Oase afumate, ouă, cartofi, roșii decojite, ceapă, morcovi, păstârnac, pastă de tomate, ardei kapia, ulei, verdeață
Smoked pork bones, eggs, potatoes, peeled tomatoes, onion, carrots, parsnip, tomato paste, kapia pepper, oil, fresh herbs

Ciorbă de potroace 350 g • 57 kcal • oE
Giblet sour soup
Pipote, inimi pui, țelină, sare, piper, ceapă, ardei roșu, morcov, sos tomat, orez
Gizzards, chicken hearts, celery, salt, pepper, onion, red bell pepper, carrot, tomato sauce, rice

Fasole bătută bine 150 g • 335 kcal • oE
Traditional mashed bean spread
Fasole, ceapă, morcovi, țelină, usturoi, pastă de tomate
beans, onion, carrots, celery, garlic, tomato paste



Descarcă aplicația Out4Food, iar la 5 meniuri de prânz comandate, primești 1 meniu gratis oriunde în Grupul City Grill.

FEL PRINCIPAL/ MAIN COURSE

Biban de mare la grătar Grilled sea bass Biban de mare, lămâie Sea bass, lemon	165 g • 169 kcal • 0E
Pui la cuptor ½ Oven-roasted chicken ½ Pui grill, ulei de floarea soarelui, sare, boia, piper, usturoi Grilled chicken, sunflower oil, salt, paprika, pepper, garlic	200 g • 250 kcal • 0E
Cârnați de bere ușor picanți Mildly spicy beer sausage Carne tocată de porc, sare, muștar, boia, ardei iute Ground pork, salt, mustard, paprika, hot pepper	120 g • 406 kcal • 8E
Pulpă porc rumenită la cuptor Oven-roasted pork leg Pulpă de porc, pastă tomate, usturoi, sare, piper măcinat, vinul casei butoi, ulei, cimbru fresh, făină Pork leg, tomato paste, garlic, salt, ground pepper, house barrel wine, oil, fresh thyme, flour	200 g • 295 kcal • 0E
Ficăței de pui la tigaie Pan-fried chicken livers Ficăței de pui, ulei de măsline, ulei de floarea-soarelui, vin alb, sare, piper, ceapă, morcovi Chicken livers, olive oil, sunflower oil, white wine, salt, pepper, onion, carrots	200 g • 192 kcal • 0E

GARNITURI, SALATE/ SIDES, SALADS

Cartofi proaspeți prăjiți Fresh french fries	150 g • 240 kcal • 0E
Piure de cartofi Mashed potatoes Cartofi, lapte, unt, sare Potatoes, milk, butter, salt	150 g • 271 kcal • 0E
Mămăligă Polenta	300 g • 106 kcal • 0E
Orez cu legume Rice with vegetables Orez, ceapă, morcovi, ciuperci, pastă de tomate, roșii Rice, onion, carrots, mushrooms, tomato paste, tomatoes	150 g • 141 kcal • 0E
Salată de varză albă White cabbage salad Varză albă, ulei, oțet, morcovi, mărar White cabbage, oil, vinegar, carrots, dill	150 g • 46 kcal • 0E
Salată de murături Pickled vegetable salad Murături asortate, varză murată, dioxid de sulf Assorted pickles, sauerkraut, sulfur dioxide	150 g • 53 kcal • 0E

DESERT/ DESSERT

Clătite cu dulceață Crepes with jam Făină, lapte, ouă, zahăr, ulei, dulceață Flour, milk, eggs, sugar, oil, jam	130 g • 238 kcal • 2E
Pepene roșu Watermelon Pepene roșu Watermelon	400 g • 60 kcal • 0E