

LIFE IS A
CABARET

REVELION 2027



HANU' BERARILOR

HANU' BERARILOR

CASA OPREA SOARE

Contact: 0723 600 386

evenimente.hanuberarilor.soare@citygrill.ro

MENIU REVELION 2027

NEW YEAR'S EVE MENU 2027

GUSTARE RECE/ COLD STARTERS

Premier Acte

Sferă din rillettes de rață, așezată pe un blat cu ierburi aromate
Duck rillettes sphere, set on a base of aromatic herbs

Premier Rôle

**Parfait de foie gras pe un pandișpan de portocale,
cu dulceață de ceapă parfumată cu turmeric**
*Foie gras parfait on orange sponge cake,
with turmeric-scented onion jam*

Belle Époque

Balotină din curcan învelită în bacon, cu merișoare și caise uscate
Turkey ballotine wrapped in bacon, with cranberries and dried apricots

Cœur de Jardin

**Rulou de dovlecel aromat fin cu ierburi,
cremă de brânză feta și ardei copt**
*Zucchini roll delicately seasoned with herbs,
feta cheese cream and roasted pepper*

Haute Couture

Mini choux acompaniat de mousse din păstrăv afumat
Mini choux paired with smoked trout mousse

Cœur de Provence

Tartă de legume în stil provensal, cu mozzarella
Provençal-style vegetable tart with mozzarella

Art de Vivre

Hummus cu avocado și tartar de roșii, așezat pe blinis imperial
Avocado hummus and tomato tartare, set on an imperial blini

Belle Saison

**Pepene galben cu prosciutto, parfumat cu
reducție de muștar de Dijon și miere, pangrattato**
*Cantaloupe with prosciutto, scented with a
Dijon mustard and honey reduction, pangrattato*

PEȘTE/ FISH

Récital en Champagne

File din biban de mare gătit încet, cu mousseline de somon și duxelles de ciuperci, velouté de homar cu șampanie și chives, green polenta cu busuioc, roșii confiate cu capere, sparanghel aromatizat cu unt și lămâie, texturi de sfeclă roșie

Slow-cooked sea bass fillet with salmon mousseline and mushroom duxelles, champagne lobster velouté with chives, basil green polenta, confit tomatoes with capers, asparagus with butter and lemon, beetroot textures

FRIPTURĂ / STEAK

French Cancan

Mușchi de vită gătit la sous vide și sferă din obraz de porc, sos à la crème cu cimbrisor, mousseline de cartofi și păstârnac cu aromă de unt ars, broccoli floretă cu alune de pădure, reducere de vin de Burgundia

Sous vide beef tenderloin and pork cheek sphere, à la crème sauce with thyme, potato and parsnip mousseline with browned butter, broccoli florets with hazelnuts, Burgundy wine reduction

DESERT/ DESSERT

Grand Final

Tort în stil de cabaret, cu blat de nucă, mousse de ciocolată neagră, cremă pralină noisette, fructe de pădure și ciocolată albă

Cabaret-style cake with walnut sponge, dark chocolate mousse, hazelnut praline cream, forest fruits and white chocolate

BĂUTURI / DRINKS

Open Bar

Vin si Băuturi alcoolice/ Wine & Alcoholic drinks

Vin Crama Gârboiu / *Wines from Gârboiu Winery*

Șarbă, Bacanta Special Edition, Gârboiu

Rosé, Bacanta Special Edition, Gârboiu

Fetească Neagră, Bacanta, Gârboiu

Spumant/ *Sparkling*

Rhein Extra Brut Imperial, Domeniile Alexandrion 1892

Johnnie Walker Red Label Whisky

Jack Daniel's Whisky

Smirnoff Black Vodka

Captain Morgan Rum

Campari

Tanqueray Gin

Baileys

Disaronno Amaretto

Averna Amaro

Pălincă de prune, Caisată / *Plum Brandy, Apricot Liqueur*

Ursus Premium Beer cu și fără alcool / *with and without alcohol*

Cocktails & Long Drinks

Tanqueray Tonic

Aperol Spritz

Campari Orange / Tonic / Spritz

Vodka Orange / Tonic / Cranberry / Apple

Whisky Coke / Red Bull

Hugo

Mojito

Cuba Libre

Disaronno Sour

Shot list

B52

Kamikaze

Băuturi nealcoolice / Non-Alcoholic Drinks

Tanqueray 0% & Tonic

Spritz de mere / *Apple Spritz*

Soft Drinks

Gama Pepsi/ *Pepsi range* – Pepsi, Mirinda, 7Up, Eversess

Sucuri naturale Prigat/ *Prigat natural juices*

Aqua Carpatica Apă plată & Minerală/ *Still & Sparkling Water*

Limonadă cu miere/ *Honey-sweetened lemonade*

Cappuccino & Espresso Julius Meinl

PROGRAM ARTISTIC

ENTERTAINMENT PROGRAM

Pregătiți-vă pentru o seară memorabilă, în care arta și rafinamentul se întâlnesc pentru a vă oferi o experiență unică!

Get ready for a memorable evening where art and refinement intertwine harmoniously to offer you an unforgettable experience!

Atmosfera serii va fi întreținută de violonistul Valentin Albeșteanu cu al său "Taraf de Oraș"

The evening's atmosphere will be kept alive by violonist Valentin Albeșteanu and his "Taraf de Oraș"

Ștefan Alexandru Constantin va da ritmul petrecerii, cu tango-uri și canzonette celebre

Ștefan Alexandru Constantin will set the rhythm of the party with famous tangos and canzonettas

Ana Maria Racu vă va purta prin cea mai cunoscută muzică ușoară și folclor

Ana Maria Racu will take you through the most beloved easy-listening and folk music

Cătălina Zoescu va aduce în scenă farmecul Disco Dance

Cătălina Zoescu will bring the charm of Disco Dance to the stage

Ionuț Vlad va continua petrecerea până dimineață, cu folclor și muzică de petrecere

Ionuț Vlad will keep the party going until morning, with folk and party music

DJ Alin va mixa cele mai antrenante piese pe tot parcursul nopții

DJ Alin will mix the most upbeat tracks throughout the night

Momentele cheie vor fi accentuate de spectaculoasele dansuri de Cabaret

Key moments will be highlighted by spectacular Cabaret dance performances

Surprizele continuă cu o tombolă specială, unde 3 norocoși vor câștiga vouchere de relaxare la Therme București.

The surprises continue with a special raffle, where 3 lucky winners will receive relaxation vouchers at Therme Bucharest.

Vă așteptăm să fiți parte dintr-o poveste magică, o seară în care fiecare detaliu este gândit pentru bucuria dumneavoastră!

We invite you to be part of a magical story - an evening where every detail is crafted for your joy and delight!

Informații/ Info

Pretul meniului de Revelion este de 895 lei/ pers
The price of the New Year's Eve menu is 895 lei/ person.

Oferte speciale/ Special Offers

Pentru a te bucura de o reducere de 10%, achită integral până pe 31 octombrie 2026 (valabilă pentru un număr limitat de locuri).

În plus, dacă rezervi pentru un grup mai mare de 15 persoane, vei primi aceeași reducere de 10%, indiferent de momentul rezervării.

*To enjoy a 10% discount, pay in full by 31 of october
(valid for a limited number of seats).*

*In addition, if you book for a group of more than 15 people,
you will receive the same 10% discount, regardless of the booking date.*

Meniu dedicat pentru copii/ Special menu for children

**Copiii până în 10 ani au un meniu special la prețul de 390 lei,
iar adolescenții între 10 și 18 ani beneficiază de o reducere de 50%
din meniul standard.**

*Children up to 10 years old benefit from a special menu at the price of 390 lei,
and teenagers between 10 and 18 years old receive a 50% discount,
from the standard menu.*

Detalii importante/ Important details

Ofertele nu se cumulează.

Offers cannot be combined with other discounts.

**Locurile vor fi considerate rezervate
numai după achitarea avansului de 25%.**

**Diferența de 75% trebuie achitată până
la data de 20 decembrie 2026.**

*The places will be considered booked
only when an advance of 25% will be paid.*

*The rest must be paid until
20th of December, 2026.*

**Dacă, din păcate, nu vei putea participa la petrecerea de Revelion,
te rugăm să ne anunți prin e-mail la:**

evenimente.hanuberarilor.soare@citygrill.ro.

**Politica restituire - avansul achitat este restituibil, integral,
sub forma de puncte Out4food (1 punct = 1 leu),
încarcate în cont din aplicația Out4food.**

*If, unfortunately, you can no longer attend the New Year's Eve party,
please notify us by email at:*

evenimente.hanuberarilor.soare@citygrill.ro.

*Refund Policy - the paid advance is fully refundable,
in the form of Out4food points (1 point = 1 leu),
credited to the account via the Out4food app.*