



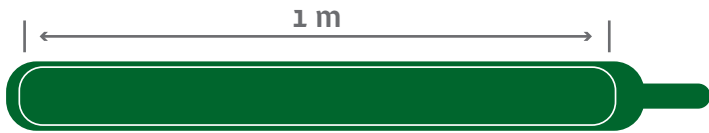
HANU' BERARILOR

PENTRU PRIMA BERE | FOR THE FIRST BEER

Icre de crap cu mix de măsline 100 g/ 40 g Carp Roes served with olive mix	33.0 lei
Gustare Vegetariană 300 g Vegetarian Appetiser Zacuscă/ Salată de vinete/ Fasole bătută zen Vegetable spread/ Eggplant salad/ Beans salad	54.0 lei
Fasole bătută zen 200 g Zen beans salad Servită cu tartar de gogonele With pickled green tomatoes	26.0 lei
Salată de vinete RHB 230 g RHB's Eggplant salad Vinete coapte pe jar cu ardei copt și tahini Chalk grilled eggplants with bell pepper and tahini	35.0 lei
Bulz montan 370 g 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	36.5 lei
Brânzeturi și mezeluri 400 g Cheese and charcuterie Cârnați uscați, pastramă porc, piept de rață, cașcaval afumat, brânză de vacă, măsline Kalamata, brânză Praid, legume Spiced sausages, pork pastrami, beef pastrami, Praid cheese, smoked presed cheese, cow cheese, Kalamata olives, vegetables	96.0 lei
Special Hummus 200 g Hummus umami cu ciuperci crocante și roșii proaspete Umami hummus with crispy mushrooms and fresh tomatoes.	39.0 lei
Brânză crocantă 250 g 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.	36.0 lei
Antreuri calde de sufragerie 465 g 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	96.0 lei
SfeRate® 150 g 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.	44.0 lei
Adevăratul Cașcaval 200 g 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.	40.5 lei

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 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 cu chips, pickles and beetroot salad	198.0 lei
Metru de mici 2.37 kg Meter of skinless sausages Mici cu cartofi prăjiți, murături, hrean și muștar Served with hand-cut chips, mustard and horseradish	228.5 lei
Metru de Porc 2.17 kg 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	239.0 lei

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 beerwhich 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 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 Brău 1996 Original Becker Brău 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), dresing 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, măsline, 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 la grătar 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, catraveți 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

GÂTELI | 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

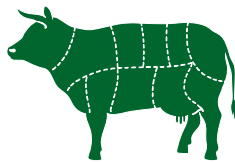
Platou Gloria Berii 860 g **107.0 lei**
Beer Glory Platter
Cârnați sibieni, cârnați cu cașcaval, mici, piept de pui crispy
Servit cu murături asortate și cartofi prăjiți
Hatchet pork sausages, Kasekrainer sausages, skinless sausages, urban fried chicken. Served with hand-cut chips and pickles

PENTRU LISTA DE INGREDIENTE, ALERGENI
ȘI APORT CALORIC SCANAȚI AICI



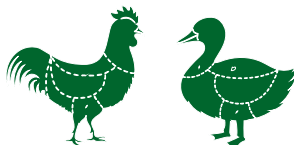
MĂCELĂREȘTI | BUTCHERY

Meșteșugite cu grijă, răbdare și pricepere



VITĂ | BEEF

Antricot Angus de Uruguay 200 g Ribeye Steak Piesă excepțională, tăietură franceză Exceptional piece, French cut		168.0 lei
Coaste de vită 330 g Beef ribs Coastă de vită cu cartofi conșiați în untură de rață With candied Potatoes in duck lard		132.0 lei
Șnițel din vrăbioară de vită 205 g Beef Sirloin schnitzel Șnițel de vrăbioară de vită servit cu sosul casei With house dressing		65.0 lei
Rasol de Vițel 400 g 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		93.0 lei

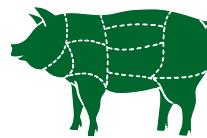


PASĂRE | POULTRY

Aripioare de Pui crocante 450 g 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		54.0 lei
	Pulpe de Rață Volumul 1 540 g Duck Legs #1 Pulpe de rață la cuptor cu varză călită în untură Oven roasted duck legs with braised cabbage	99.5 lei
	Pulpă de Rață Volumul 2 350 g Duck Leg #2 Pulpă de rață cu piure cu trufe și sos de rodie Duck leg with truffle mashed potatoes and pomegranate sauce	72.0 lei
	Pulpă de Curcan 160 g Turkey Leg Marinată și dată la grătar Marinated and grilled	48.0 lei
	Piept de Pui 140 g Chicken Breast La grătar, asezonat Grilled and asesonated	41.0 lei

TOCATE | MINCED

	Mititei DOC 60 g DOC Skinless sausages Ediție specială după o rețetă proprie Special edition, our own recipe	12.0 lei
	Cârnați de bere 180 g Beer sausages Ca în Ploieștiul de odinioară Just like in old Ploiești	36.0 lei



PORC | PORK

Ciolan de porc 1.55 kg Roasted Knuckle Servit cu varză călită, hrean și mămăligă Served with braised cabbage, horseradish and polenta		187.0 lei
Coastele BBQ 710 g 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		104.0 lei
Ceafă de Porc pe jar 160 g Coppa Pork Neck Tăietură națională din Bariera Oborului Romanian national cut		45.5 lei
Friptura Berarului 700 g 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		79.0 lei
Carne la Garniță 650 g 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		94.0 lei
Obraz de Porc Confiat 420 g 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		98.0 lei
Creier de Porc Pane 315 g Crispy Pork Brain Creier de porc pane, sosul casei Panko breaded Pork Brain with house sauce		49.5 lei
	Cotlet de berbecuț 410 g Lamb chops Cotlet de berbecuț la grătar, servit cu mămăligă cu parmezan și bacon, lângă un sos demi-glace Grilled mutton chops served with parmesan and bacon polenta, alongside a demi-glace sauce	109.0 lei
Pastramă de Oaie la Tigaie 450 g Pan Fried Sheep Pastrami Pastramă de oaie cu vin și usturoi, servită cu mămăligă With wine and garlic, served with polenta		76.0 lei

OAIE | LAMB

Cârnați de Pleșcoi 130 g Plescoi Sausages Cu carne de oaie și porc, afumați și usturați cu boia With lamb and pork, smoked and spiced with paprika	44.0 lei
---	-----------------

Cârnați sibieni 180 g Transylvanian Sausages Afumați ușor cât să rămână suculenți Lightly smoked to stay juicy	40.5 lei
---	-----------------

Cârnați Kasekainer 180 g Kasekainer Sausages Rețeta austro-ungară cu cașcaval Austro-Hungarian recipe with cheese	47.0 lei
--	-----------------

GARNITURI | SIDES

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

Porție mare 400 g **18.0 lei**
Big Portion

Porție mică 200 g **10.0 lei**
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 vârtosă și dulceță de casă
Our speciaity with sour cream and homemade homemade jam

Tort de Mere 320 g **41.0 lei**
Apple Cake
După o rețetă împrumutată de la Văleni cu înghețată de vanilie și piersici scufundate într-un sos de vanilie
Based on a recipe borrowed from Văleni, served with vanilla and peach ice cream, submerged in vanilla sauce

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

Crumble de prune 400 g **47.0 lei**
Plum Crumble
Cu fructe suculente și topping crocant de unt și zahăr acompaniată de înghețată de vanilie și piersici scufundate într-un sos de vanilie
Juicy fruit, crunchy butter-sugar streusel, served with vanilla-peach ice cream and vanilla sauce

Tort Joffre 2.0 190 g **42.0 lei**
Chocolate Cake 2.0
Ciocolată abundentă, rom Captain Morgan, sos de vișine și rodie
Plenty of chocolate, Captain Morgan rum, sour cherry glaze and pomegranate

Crepes Suzette
au Grand Marnier 190 g **52.0 lei**
Rețeta originală franțuzească cu Grand Mariner
Original French recipe with Grand Marnier

Hocus Pocus 200 g **51.0 lei**
Uluitor tort de mango fără zahăr
Amazing Mango Cake without sugar

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, 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, tofu, susan, roșii cherry, hummus, fresh de lămâie, sfeclă roșie, pâine
Avocado, chickpeas, tofu, 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 utilizeaza 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