BERĂRIE GASTRONOMICĂ

HANU' BERARILOR

PENTRU PRIMA BERE | FOR THE FIRST BEER

Icre de crap cu mix de măsline 100 g/ 40 g — **32.0 lei**
Carp Roes served with olive mix

Gustare Vegetariană 300 g — **52.0 lei**
Vegetarian Appetiser
Zacuscă/ Salată de vinete/ Fasole bătută zen
Vegetable spread/ Eggplant salad/ Beans salad

Fasole bătută zen 200 g — **25.0 lei**
Zen beans salad
Servită cu tartar de gogonele
With pickled green tomatoes

Salată de vinete RHB 230 g — **34.0 lei**
RHB's Eggplant salad
Vinete coapte pe jar cu ardei copt și tahini
Charcoal-grilled eggplants with bell pepper and tahini

Bulz montan 370 g — **35.0 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) — **99.0 lei**
Cheese and charcuterie
Cârnați uscați, pastramă porc, piept de rață, caşcaval afumat, brânză de vacă, măsline Kalamata, brânză Praid, legume
Spiced sausages, pork pastrami, duck breast, Praid cheese, smoked pressed 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 — **35.0 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.

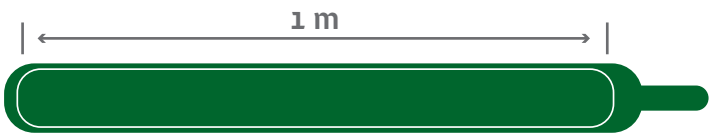
Antreuri calde de sufragerie 465 g — **99.0 lei**
Homemade warm appetiser
Bulete de caşcaval, chiftele porc și vită, ficat în bacon, cârnați de bere, ciuperci umplute cu brânză de burduf, murături și sos
Meatballs, chicken livers in bacon, beer sausages, cheese balls, Burduf cheese-stuffed mushrooms, pickles and house sauce

SfeRațe© 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 Caşcaval 200 g — **39.0 lei**
The real Fried Cheese
Gustul autentic al unei plăceri vinovate, caşcaval 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 poftei 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**.
Bon appetit!



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) — **234.0 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) — **244.0 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 chili 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 | 31.0 lei
Sour country style pork soup
Acrită pe vechi cu zeamă de varză și servită cu ardei iute
Served with chili pepper



Borș de Cocoș autentic 40 g/ 350 g — **35.0 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 | 41.0 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 | 28.5 lei
Vegetables cream soup
Pentru vegetarieni sau admiratorii genului
For vegetarians

SALATE | SALADS

Salată cu Avocado 300 g — **46.0 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 — **46.0 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 — **47.0 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 — **72.0 lei**
Grilled Sea Bream Fillet
Aromatizat și asezonat cu pricepere
Expertly flavored and seasoned

Păstrăv Franțuzesc 295 g — **68.0 lei**
French Trout
File de păstrăv 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 — **72.0 lei**
Carp Brine
Crap la grătar cu saramură de legume ca la Chilia, servit cu mămăligă
Grilled carp brine served with polenta

BURGERI | BURGERS

Burger Wagyu 500 g — **89.0 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 — **57.0 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 — **46.0 lei**
“Forget me not” potatoes
Cartofi gătiți lent în crustă de sare, sos de iaurt cu usturoi, unt aromatizat cu ierburi proaspete, bucăți catifelate 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 — **44.0 lei**
Chicken Schnitzel
Rețeta casei
Our own recipe

Tigaie Picantă 240 g — **53.0 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

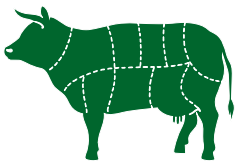
Platou Carne & Co. 940 g — **102.0 lei**
Meat & Co. Platter
Piept de pui, ceafă de porc, pulpă de curcan, mici, cârnați de bere. Servit cu cartofi cu rozmarin
Chicken breast, pork neck, turkey thigh, skinless sausages, beer sausages. Served with rosemary baked potatoes

Platou Gloria Berii 860 g — **110.0 lei**
Beer Glory Platter
Cârnați sibieni, cârnați cu cașcaval, mici, piept de pui crispy
Servit cu murături asortate și cartofi prăjiți
Transylvanian sausages, Käsekrainer sausages, skinless sausages, crispy chicken breast. 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



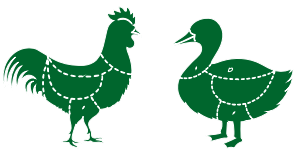
VITĂ | BEEF

Antricot Angus de Uruguay 200 g — **171.0 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 confiați în untură de rață
With potatoes confit in duck lard

Șnițel din vrăbioară de vită 205 g — **63.0 lei**
Beef Sirloin schnitzel
Șnițel de vrăbioară de vită servit cu sosul casei
With house dressing

Rasol de Vițel 400 g — **91.0 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

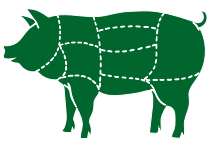


Pulpe de Rață Volumul 1 540 g — **104.0 lei**
Duck Legs #1
Pulpe de rață la cuptor cu varză călită în untură
Oven roasted duck legs with braised cabbage

Pulpă de Rață Volumul 2 350 g — **75.0 lei**
Duck Leg #2
Pulpă de rață cu piure cu trufe și sos de rodie
Duck leg with truffle mashed potatoes and pomegranate sauce

Pulpă de Curcan 160 g — **46.0 lei**
Turkey Leg
Marinată și dată la grătar
Marinated and grilled

Piept de Pui 140 g — **43.0 lei**
Chicken Breast
La grătar, asezonat
Grilled and seasoned



PORC | PORK

Ciolan de porc 1.55 kg — **184.0 lei**
Roasted Knuckle
Servit cu varză călită, hrean și mămăligă
Served with braised cabbage, horseradish and polenta

Coastele BBQ 710 g — **107.0 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

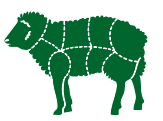
Ceafă de Porc pe jar 160 g — **45.5 lei**
Coppa Pork Neck
Tăietură națională din Bariera Oborului
Romanian national cut

Friptura Berarului 700 g — **82.0 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 — **92.0 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**
Pork Cheek Confit
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
Panko breaded Pork Brain with house sauce



OAIE | LAMB

Cotlet de berbecuț 410 g — **105.0 lei**
Lamb chops
Cotlet de berbecuț la grătar, servit cu mămăligă cu parmezan și bacon, lângă un sos demi-glace
Grilled lamb chops served with parmesan and bacon polenta, alongside a demi-glace sauce

Pastramă de Oaie la Tigaie 450 g — **77.0 lei**
Pan Fried Sheep Pastrami
Pastramă de oaie cu vin și usturoi, servită cu mămăligă
With wine and garlic, served with polenta



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 — **34.0 lei**
Beer sausages
Ca în Ploieștiul de odinioară
Just like in old Ploiești

Cârnați de Pleșcoi 130 g — **44.0 lei**
Plescoi 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 Käsekrainer 180 g — **47.0 lei**
Käsekrainer Sausages
Rețeta austro-ungară cu cașcaval
Austro-Hungarian recipe with cheese

GARNITURI | SIDES

Piure de cartofi 250 g — **20.5 lei**
Mashed Potatoes

Orez cu legume 250 g — **18.0 lei**
Rice with Seasonal Vegetables

Mămăligă 300 g — **9.5 lei**
Polenta

Ciuperci sote 200 g — **25.0 lei**
Sautéed mushrooms

Cartofi prăjiți proaspeți 200 g — **20.0 lei**
Hand-cut chips

Cartofi cu rozmarin 200 g — **19.5 lei**
Baked Potatoes with Rosemary

Varză călită 250 g — **21.0 lei**
Braised Cabbage

Rădăcinoase 250 g — **21.5 lei**
Root Vegetables
păstârnac, țelină, morcovi, sfeclă roșie fresh
parsnip, celery, carrots, fresh red beet

Sparanghel proaspăt tras în unt 100 g — **43.0 lei**
Buttered fresh Asparagus

Salată de sfeclă roșie 210 g — **18.0 lei**
Beetroot Salad

Salată asortată 200 g — **18.0 lei**
Assorted Salad

Ardei copți în casă 150 g — **29.0 lei**
Home baked red pepper

Salată de varză 150 g — **15.5 lei**
Cabbage Salad

Murături asortate 200 g — **17.5 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 — **19.0 lei**
Big Portion

Porție mică 200 g — **10.0 lei**
Small Portion

DESERT | SWEETS

Papanași 400 g — **51.0 lei**
Local Donuts
Specialitatea noastră cu smântână vârtoasă și dulceață de casă
Our specialty with sour cream and homemade jam

Tort de Mere 320 g — **39.0 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 — **42.0 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 — **48.0 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 — **38.0 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 — **40.0 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

SHOW

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

Hocus Pocus 200 g — **49.0 lei**
Uluitor tort de mango fără zahăr
Amazing Mango Cake without sugar

MIC DEJUN | BREAKFAST*

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, semințe 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, caș caval, roșii, unt, măsline Kalamata, pâine
Eggs, Prague ham, semi-hard cheese, tomatoes, butter, Kalamata olives, bread

Micul dejun se servește până la 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

*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

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:

OUT 4 FOOD
Descarcă și folosește aplicația în toate locațiile Grupului City Grill și ai instant cashback plus multe alte beneficii.
card preferat
mastercard