

MENIU



CIORBE, SUPE, CREME

Soups, Creams

- Ciorbă de fasole cu afumătură, servită în pită cu ceapă roșie 350 g** 19,00
Bean soup with smoked pork, in a bread bowl with red onion 350 g
- Supă de găină cu tăitei de casă 350 g** 17,00
Hen soup with homemade noodles 350 g
- *Ciorbă de văcuță 350 g** 18,50
*Beef soup 350 g
- *Ciorbă de burtă 350 g** 18,50
*Soured tripe soup 350 g
- *Ciorbă de perișoare 350 g** 16,90
*Meatballs soup 350 g
- Supă cremă de legume servită cu crutoane de casă 350 g** 16,00
Cream of vegetable with homemade croutons 350 g
- *Ciorbele sunt servite cu ardei iute. The soup is served with a chili pepper*

GUSTĂRI

Starters

- Gustarea lui Moș Ghiță 350 g** 41,00
Fâșii din piept de pui pane, bulete de cașcaval, ciuperci la grătar și chifteluțe, sos de ardei copt
Our „Moș Ghiță” Platter 350g
Slices of chicken breast coated with breadcrumbs, fried cheese balls, grilled mushrooms, meatballs, roasted peppers sauce
- Platou țărănesc 650 g** 62,00
Ceafă de porc afumată, mușchi de porc afumat, , cârnați Pleșcoi, cârnat din topor, slănină usturoiată, telemea de vacă, cașcaval, roșie, castravete, ceapă roșie, măslină
Peasant's platter 650 g
Smoked pork collar neck, smoked pork fillet, Pleșcoi sausages, hatchet pork sausages, pork fat with garlic flavour, Telemea cheese, pressed cheese, tomatoes, cucumber, red onion, olives
- Platou brânzeturilor românești 400 g** 56,00
Brânză de burduf, telemea de capră, telemea de oaie, caș, fructe și nuci
Romanian cheese platter 400 g
„Burduf” mature cheese, goat cheese, sheeps cheese, curd, fruits and nuts
- Platou vegetarian 400 g** 33,00
Zacuscă pregătită în casă, fasole făcăluită, salată de vinete proaspete cu roșie și ceapă, ardei copti, baghetă rustică
Vegetarian platter 400 g
Smokey eggplant "Zakusca" dip, Romanian bean casserole with onion, fresh eggplant dip with tomatoes and onion, grilled bell peppers, rustic baguette
- Zacuscă pregătită în casă 200 g** 18,50
Smokey eggplant "Zakusca" dip 200 g
- Salată de vinete proaspete servită cu garnitură de ceapă albă și roșii 280 g** 21,50
Fresh eggplant dip with tomatoes and onion 280 g
- Fasole făcăluită 250 g** 14,50
Romanian bean casserole with onion 250 g
- Icre de crap cu ceapă și baghetă rustică 100 g / 150 g** 17,50
Carp roe salad with onion and rustic baguette 100 g / 150 g
- Cașcaval pane cu pesmet proaspăt 180 g** 23,00
Fried pressed cheese coated with breadcrumbs 180 g
- Mămăliguță cu unt, brânză telemea și smântână alături de ou ochi prăjit în tigaie 550 g** 19,00
Polenta with grated Romanian "Telemea" cheese, sour cream and a fried egg 550 g

SALATE SPECIALE

Special salads

- Salată "Caru' cu bere" cu mușchi de vită 260 g** 45,00
Mix de salată, mușchi de vită la grătar, castraveți, roșii cherry, parmezan, dressing Vinaigrette
Caru' cu bere salad: Mixed salad, grilled beef fillet, cucumber, cherry tomatoes, parmesan, Vinaigrette dressing 260 g

- Salată Caesar cu pui 300 g** 32,00
Salata Romaine, piept de pui la grătar, bacon crocant, parmezan, crutoane cu usturoi, dressing Caesar
Caesar's Salad: Romaine salad, grilled chicken breast, crispy bacon, parmesan, garlic croutons, Caesar dressing 300 g
- Salată transilvăneană 300 g** 42,00
Mix de salată, file de păstrăv preparat la grătar, mix de semințe, fructe de pădure, servită cu legume coapte
Transylvanian Style Salad: Mixed salad, grilled trout fillet chips, seeds mix, berries, served with baked vegetables 300 g
- Salată cu somon și guacamole 400 g** 42,00
Mix de salată, file de somon copt, guacamole, legume coapte și dressing de muștar
Salmon and Guacamole Salad: Mixed salad, baked salmon fillet, guacamole, baked vegetables and mustard dressing 400 g
- Salată grecească 490 g** 31,50
Brânză, roșii, castraveți verzi, ardei gras sau capia, ceapă roșie, măslină Kalamata, oregano, dressing
Greek Salad: Cheese, tomato, cucumber, bell pepper or red pepper, red onion, Kalamata olives, oregano and dressing 490 g
- Salată vegetariană 250 g** 25,50
Mix de salată, roșii, castraveți, ceapă roșie, ardei gras sau capia, măslină verzi, dressing Vinaigrette
Vegetarian Salad: Dressed mixed leaves, tomato, cucumber, red onion, bell or red pepper, green olives and Vinaigrette dressing 250 g

RECOMANDAREA CHEF-ULUI

Chef's Recommendation

- Prada vânătorului 200 g / 200 g** 93,00
Antricot de cerb glasat în unt, aromatizat cu ierburi și trufe. Servit cu piure de cartofi, legume coapte pe plită înmiresmate cu unt și usturoi și mix de salată
Hunter's Catch: Venison rib-eye glazed in butter flavoured with herbs and truffles. Served with mashed potatoes, baked on the stove vegetables flavoured with butter and garlic, mixed salad 200 g / 200 g
- Zaiafetul holteiului 100 g / 100 g / 200 g** 63,00
Mușchi de vită copt, glasat în unt și ierburi aromatice, limbă de vită în sos brun, servite cu piure de cartofi cu hrean și legume coapte pe plită aromatizate cu unt și usturoi
Lad's Feast: Oven baked veal fillet, glazed with butter and aromatic herbs, beef tongue cooked in brown sauce, served with mashed potatoes with horseradish and baked on the stove vegetables flavoured with butter and garlic 100 g/100 g/ 200 g
- Patosul jupânului 200 g / 100 g / 200 g** 48,00
Coastă de porc confiată și glasată în sos de bere, mușchiuleț de porc îmbăiat în sos cu unt și ierburi aromatice, servite cu piure de cartofi cu hrean și legume coapte pe plită aromatizate cu unt și usturoi
Master's Delight: Glazed pork ribs in beer sauce, pork tenderloin flavoured with butter and aromatic herbs, served with mashed potatoes with horseradish and baked on the stove vegetables flavoured with butter and garlic 200 g / 100 g / 200 g
- Pui fandosit 100 g / 100 g / 200 g** 43,00
Ciocănel de pui în Panko, piept de pui cu cremă de jumări, servite cu garnitură de cartofi țărănești aromați cu ceapă și verdețuri
Fancy Chicken: Panko-crusted chicken drumstick, grilled chicken breast with cream of pork scraps, served with oven roasted potatoes flavoured with onion and greens 100 g/100 g / 200 g
- Poveste pescărească 200 g / 200 g** 53,00
File de păstrăv umplut cu hribi, servit cu legume coapte pe plită, aromatizate cu unt și usturoi și mămăligă prăjită
A Fisherman's Tale: Baked trout fillet filled with boletus, served with baked on the stove vegetables and fried polenta 200 g / 200 g

BUCATE LA GRĂTAR

Grilled Dishes

Gramajul afișat este brut / The products are in gross weight

- Wagyu Burger 240 g / 150 g** 61,50
Wagyu steak burger cu brânză Cheddar, însoțit de cartofi proaspeți prăjiți
Wagyu steak Burger with Cheddar cheese, served with hand cut chips 240 g / 150 g
- Dorești Cheeseburger Wagyu?** + 1,00
Do you want Wagyu Cheeseburger? The topping costs 1 Romanian leu.

- Antricot de vită la grătar servit cu cartofi proaspeți prăjiți – proveniență Uruguay 250 g / 200 g** 89,50
Grilled veal rib-eye with hand cut chips – Uruguay 250 g / 200 g
- Mușchi de vită însoțit de cartofi țărănești și mix de salată (hrănit cu cereale, Uruguay) 220 g / 200 g / 40 g** 92,00
Beef tenderloin with oven rustic potatoes and mixed salad (grain fed, Uruguay) 220 g / 200 g / 40 g
- Mâncarea Marelui Logofăt 1 kg / 140 g / 250 g** 320,00
Friptură Black Angus Tomahawk – Australia, servită cu mix de salată și cartofi țărănești.
Great Chancellor's Dish 1 kg / 140 g / 250 g
Black Angus Tomahawk – Australia, beef steak, served with mixed salad and rustic potatoes.
- Cotlete de berbecuț 250 g** 51,00
Mutton chops 250 g


Mititei "Caru' cu bere" / bucată 80 g 5,90 <i>Classic Romanian skinless sausages "Mici" / 80g each</i>	
Platou "Caru' cu bere" 660 g/ 250 g 79,50 Piept de pui, ceafă de porc, cârnaț vienez, mici, cârnaț bine afumat, piept de curcan împreună cu cartofi țărănești "Caru' cu bere" Mixed Grill Platter 660 g/ 250 g Chicken breast, pork neck, Kransky and smoked sausages, "Mici" and turkey breast with oven rustic potatoes	
Platou boieresc 1 kg/ 500 g/ 150 g  135,00 Pulpe de rață, cotelete de berbecuț, ceafă de porc, pulpă de pui dezosată. Însoțite de varză acra călită, cartofi țărănești, sos de piper, sos de tarhon și sos de ardei gras Boyar Platter 1 kg/ 500 g/ 150 g Duck legs, mutton chops, grilled pork neck, boneless chicken leg. With sour cabbage, oven rustic potatoes, pepper sauce, taragon sauce and bell pepper sauce	
Pulpe de pui dezosate la grătar 300 g 26,50 <i>Grilled Boneless Chicken Legs 300 g</i>	
Piept de pui la grătar 200 g 26,00 <i>Grilled Chicken Breast 200 g</i>	
Ceafă de porc la grătar 200 g 32,00 <i>Grilled Pork Neck 200 g</i>	
Boston steak servit cu piure de cartofi și legume coapte pe plită, aromatizate cu unt și usturoi 450 g/ 200 g 55,00 <i>Boston steak with mashed potatoes and baked on the stove vegetables, flavoured with butter and garlic 450 g/ 200 g</i>	
Cârnați vienezi cu cașcaval (Kasekrainer) 190 g 35,00 <i>Kransky Sausages Filled with Cheese (Our favourite) 190g</i>	
Cârnați de Pleșcoi rețetă tradițională 130 g   29,00 <i>Dry-cured Romanian "Pleșcoi" Sausages 130 g</i>	


MÂNCĂRURI PREGĂTITE ÎN CASĂ

Homemade dishes

Specialitatea Casei 1.65 kg (1100 g / 250 g / 300 g) 99,00 Ciolan românesc de porc servit cu varză acra călită, mămăliguță, hrean și ardei iute Solicitați ospătarului cu/fără os. Porție pentru două persoane House Speciality 1.65 kg (1100 g / 250 g / 300 g) Very slowly roasted pork knuckle with braised sour cabbage, polenta, horseradish and a chili pepper Please let your server know if you would like your knuckle served off the bone. For two hungry people	
--	--



Mâncarea Ducelui 350 g / 250 g 57,00 Coaste de porc marinate pregătite la cuptor, servite cu cartofi țărănești Duke's Dish 350 g / 250 g Slowly roasted pork ribs with rustic potatoes	
---	--

Mâncare tradițională din Bucovina 280 g/ 300 g/ 100 g  56,00 Carne la garniță ca altădată cu cârnați afumați, toate servite cu mămăliguță și varză murată Traditional Dish from Bucovina 280 g/ 300 g/ 100 g Confit pork like in the old days and smoked sausages with polenta and braised cabbage	
--	--

Ciolan românesc de porc cu varză acra călită, mămăliguță, hrean și ardei iute (jumătate de ciolan) 450 g / 150 g / 150 g 49,90 <i>Very slowly roasted pork knuckle with braised sour cabbage, polenta, horseradish and a chili pepper (half pork knuckle) 450 g / 150 g / 150 g</i>	
Pastramă fragedă de berbecuț trasă la tigaie, stropită cu vin și servită cu mămăliguță 250 g / 300 g 48,50 <i>Pan fried tender lamb pastrami, sprinkled with wine, polenta on the side 250 g / 300 g</i>	
Tochitură moldovenească servită cu mămăliguță și brânză rasă 250 g / 300 g 45,50 <i>Moldavian stew with polenta and grated cheese 250 g / 300 g</i>	
Pulpe de rață, pregătite la cuptor cu reducere de vin și vișine 250 g 59,00 <i>Oven roast duck legs with reduction of wine and sour cherries 250 g</i>	
Snițel din piept de pui cu pesmet proaspăt 195 g 28,00 <i>Chicken breast schnitzel 195 g</i>	
Sărmăluțe în foi de varză servite cu mămăliguță, smântână și ardei iute 775 g 40,90 <i>Mixed minced meat rolled in cabbage with polenta, sour cream and a chili pepper on the side 775 g</i>	
Chifteluțe marinate în sos de roșii cu piure de cartofi cu verdețuri 270 g/ 250 g 36,00 <i>Marinated meatballs in tomato sauce with mashed potatoes and greens 270 g/ 250 g</i>	
Soté de ciuperci cu legume și mămăliguță 200 g/ 200 g  34,00 <i>Mushroom soté with vegetables, polenta on the side 200 g/ 200 g</i>	







PEȘTE

Fish

File de dorada regală cu dulceață de roșii proaspete și legume coapte 200 g/ 200 g  69,00 <i>Royal sea bream fillet with fresh tomato jam and baked vegetables 200 g/ 200 g</i>	
File de somon cu sos de citrice și ardei iute 200 g  52,00 <i>Salmon fillet with citrus sauce and chili pepper 200 g</i>	
Saramură românească din crap proaspăt, servită cu mămăliguță 200 g/ 300 g 44,00 <i>Fresh Romanian carp in brine, polenta on the side 200 g/ 300 g</i>	
Crap românesc prăjit în tigaie servit cu mămăliguță și mujdei 200 g/ 300 g 42,00 <i>Pan fried Romanian carp with polenta and garlic paste 200 g/ 300 g</i>	

GARNITURI

Side dishes

Cartofi țărănești* 250 g 11,00 <i>Rustic potatoes 250 g</i>	
Piure de cartofi cu verdețuri* 250 g  12,00 <i>Mashed potato with greens 250 g</i>	
Cartofi proaspăt prăjiți* 200 g  12,00 <i>Hand cut chips 200 g</i>	
Legume coapte pe plită aromatizate cu unt și usturoi 200g  14,50 <i>Baked vegetables on the stove, flavoured with butter and garlic 200 g</i>	
Varză acra călită 250 g  12,00 <i>Braised sour cabbage 250 g</i>	
Orez cu legume 250 g  11,00 <i>Rice with vegetables 250 g</i>	
Mămăliguță 300 g  6,50 <i>Polenta 300 g</i>	

*Din cartofi naturali, necongealați, curățați și tăiați manual.
From natural, fresh hand cut potatoes



SALATE

Salads

Salată de varză albă 200 g 11,00 <i>White cabbage salad 200g</i>	
Salată de murături asortate 200 g 13,50 <i>Selection of Romanian pickles 200 g</i>	
Salată de ardei copti 220 g 13,00 <i>Grilled bell peppers 220 g</i>	
Mix de salată cu dressing 50 g 12,00 <i>Mixed salad with dressing 50 g</i>	
Salată asortată 200 g 13,00 <i>Mixed salad 200g</i>	
Salată de roșii cu brânză telemea rasă 220 g 12,50 <i>Tomato and grated Romanian "Telemea" cheese salad 220 g</i>	
Salată de ceapă roșie 200 g 6,50 <i>Red onion salad 200 g</i>	

DESERTURI FĂCUTE ÎN CASĂ

Homemade desserts

Profiterol 220 g (rețetă nouă) 25,00 <i>Profiteroles 220 g (new recipe)</i>	
Tortul casei - tortul copilăriei 220 g 22,50 <i>Childhood Cake 220 g</i>	
Tort Joffre cu vișine 220 g 22,00 <i>Joffre Cake With Sour Cherries 220 g</i>	
Tort cu mere 180 g 14,00 <i>Apple Cake 180 g</i>	
Ciocolată ghidușă 180 g  31,00 Sferă de ciocolată belgiană amăruie, însoțită de fructe proaspete și înghețată de vanilie <i>Playful Chocolate Dessert 180 g</i> Belgian dark chocolate bomb served with fresh fruit and vanilla ice cream	
Butoiaș cu ciocolată caldă 180 g  26,00 Sos de caramel ușor sărat, înghețată de vanilie, ganache de ciocolată și fructe proaspete <i>Our delicious dessert with hot chocolate filling 180 g</i> Salted caramel sauce, vanilla ice cream, chocolate ganache and fresh fruit	
Papanași delicioși cu brânză dulce, smântână și dulceață 420 g 24,50 <i>Delicious "Romanian" doughnuts with sweet cheese, sour cream and jam 420 g</i>	
Înghețată făcută-n casă și fructe proaspete 200 g (rețetă nouă) 22,00 <i>Homemade ice cream and fresh fruit 200 g (new recipe)</i>	

PÂINE FĂCUTĂ ÎN CASĂ

Homemade bread

Pâine de casă "Caru' cu bere" 200 g / 400 g 6,00 / 10,00 Rețetă tradițională (porție pentru 1 pers / 2 pers) Homemade "On the day" bread 200 g / 400 g	
Bagheta rustică 150 g 6,50 <i>Rustic baguette 150 g</i>	

Serviciile nu sunt incluse. 10% Mulțumit - 12% Excelent
Service charge is not included. 10% Good - 12% Excellent

Caru' cu bere folosește în rețetele sale ouă „cage free”
Caru' cu bere uses in all its recipes only cage free eggs.

Plătește în siguranță cu Mastercard.
Pay safely with Mastercard.

