



MENIU



GIORBE, SUPE, CREME

Soups, Creams

- Ciorbă de fasole cu afumătură, servită în pită cu ceapă roșie 350 g** 32,00
Bean soup with smoked pork, in a bread bowl with red onion
[Bacon, țelină, costiță afumată, pâine. 98 kcal, 17E]
- Supă de găină cu tăiței de casă 350 g** 27,00
Hen soup with homemade noodles
[Carne de găină, tăiței de casă, țelină. 70 kcal, 0E]
- Ciorbă de vacuță 350 g** 33,00
Beef soup
[Pulpă de vită, țelină, mazăre, fasole verde, borș. 65 kcal, 0E]
- Ciorbă de burtă 350 g** 34,00
Soured tripe soup
[Burtă de vită, oase de vițel, smântână, ouă, țelină, oțet. 101 kcal, 4E]
- Supă cremă de legume servită cu crutoane de casă 350 g** 25,00
Cream of vegetable with homemade croutons
[Țelină, crutoane. 112 kcal, 3E]

GUSTĂRI

Starters

- Terină de Foie Gras 50 g** 72,00
Servită cu tartar de măr, dulceață de ceapă roșie și baghetă rustică crocantă
Foie Gras terrine, served with apple tartare, red onion jam and rustic baguette
[Ficat de rață, vin, baghetă, unt, țelină, smântână lichidă. 1085 kcal, 1E]
- Platou țărănesc 550 g** 89,00
Cotlet de porc afumat cu lemn de esență tare, șuncuțică țărănească, pastramă de porc afumată, mușchiuleț de porc afumat, slăninuță de porc afumată, telemea de vacă, brânză de burduf, caș afumat, cașcaval afumat, roșie, castravete, ceapă roșie. 234 kcal, 9E
Peasant's platter
Hardwood smoked pork cutlet, peasant's ham, smoked pork pastrami, smoked pork fillet, smoked pork fat, Romanian Telemea cheese, burduf matured cheese, smoked curd, smoked pressed cheese, tomatoes, cucumber, red onion
- Platou brânzeturi românești 400 g** 75,00
Brânză de burduf, telemea de vacă, caș afumat, cașcaval afumat, roșie, ceapă roșie. 222 kcal, 0 E
Romanian cheese platter
Burduf matured cheese, Romanian Telemea cheese, smoked curd, smoked pressed cheese, tomatoes, red onion
- Platou vegetarian 400 g** 49,00
Zacuscă pregătită în casă, fasole făcăluită, salată de vinete proaspete cu roșie și ceapă, ardei copti, baghetă rustică. 192 kcal, 9E
Vegetarian platter
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** 30,00
Microplante și crutoane de lipie. 140 kcal, 1E
Smokey eggplant "Zakusca" dip, microgreens and flatbread chips
- Salată de vinete proaspete cu roșii, rodie și crutoane de lipie 200 g** 29,50
Fresh eggplant dip with cherry tomatoes, pomegranate and flatbread chips
[Vinete, roșii cherry, ceapă verde, microplante, rodie și crutoane de lipie. 49 kcal, 0E]
- Fasole făcăluită cu ceapă caramelizată și crutoane de lipie 200 g** 20,00
Romanian bean casserole with caramelized onion and flatbread chips
[Fasole, țelină, ceapă, microplante și crutoane de lipie, 240 kcal, 9E]
- Icre de crap cu baghetă rustică și icre de somon 100 g / 150 g** 26,00
Carp roe salad with salmon roe, red onion, microgreens and flatbread chips
[Icre de crap, icre de somon, ceapă, baghetă rustică. 1914 kcal, 9E]
- Cașcaval pane servit cu sos de ardei copt 180 g** 39,50
Fried pressed cheese coated with breadcrumbs and served with roasted peppers sauce
[Cașcaval, făină, ou, pesmet, sos de ardei copt. 323 kcal, 7E]
- Bulz pastoral cu burduf de Bran și cârnat bine afumat 400 g** 39,00
„Bulz”- Roasted polenta with Bran matured cheese and smoked sausage
[Brânză de burduf, ou, smântână, mămligă, murături. 192 kcal, 2E]

SALATE SPECIALE

Special salads

- Salată "Caru' cu bere" cu mușchi de vită 280 g** 69,00
Mix de salată, mușchi de vită la grătar, brânză de burduf, ciuperci, microplante, rodie, mix de semințe și dressing Vinaigrette. 334 kcal, 0E
Caru' cu bere salad: Mixed salad, grilled beef fillet, burduf matured cheese, mushrooms, microgreens, pomegranate, seed mix and Vinaigrette dressing
- Salată Caesar cu pui 300 g** 48,00
Salată Iceberg, piept de pui la grătar, bacon crocant, parmezan, crutoane cu usturoi, dressing Caesar. 353 kcal, 13E
Caesar's Salad: Iceberg salad, grilled chicken breast, crispy bacon, parmesan, garlic croutons, Caesar dressing
- Salată cu somon și guacamole 400 g** 56,00
Mix de salată, file de somon copt, guacamole, legume blanșate (broccoli, conopidă, morcov, mazăre) și dressing de muștar. 145 kcal, 10E
Salmon and Guacamole Salad: Mixed salad, baked salmon fillet, guacamole, blanched vegetables and mustard dressing.

- Salată grecească 490 g** 41,00
Specialitate pe baza de lapte de vaca pasteurizat și ulei vegetal, roșii, castraveți, ardei gras sau capia, ceapă roșie, măslina Kalamata, oregano și dressing de brânză. 141 kcal, 3E
Greek Salad: Cheese, tomato, cucumber, bell pepper or red pepper, red onion, Kalamata olives, oregano and dressing
- Salată cu avocado 300 g** 41,50
Mix de salată, rodie, ceapă roșie, avocado, roșii cherry, dressing Vinaigrette. 110 kcal, 2E
Avocado salad: Dressed mixed leaves, pomegranate, red onion, avocado, cherry tomatoes and Vinaigrette dressing

RECOMANDAREA CHEF-ULUI

Chef's Recommendation

- Prada vânătorului 200 g / 200 g** 130,00
Antricot de cerb glasant în unt, aromatizat cu aromatizat cu ulei cu trufe negre. Servit cu piure de cartofi, legume blanșate înmiresmate cu unt și usturoi și mix de salată
Hunter's Catch: Venison rib-eyed glazed in butter flavoured with herbs and truffles. Served with mashed potatoes, blanched vegetables flavoured with butter and garlic, mixed salad
[Antricot de cerb, unt, cartofi, lapte, pesmet, broccoli, conopidă, morcovi, mazăre, parmezan, usturoi, muștar, oțet, țelină, soia. 324 kcal, 21E]
- Răsfăț gurmand 750 g / 220 g** 155,00
Ciolan de vițel cu piure de cartofi aromatizat cu aromatizat cu ulei cu trufe negre, salată de sfeclă roșie cu măr și hrean, dulceață din ceapă roșie și mazăre verde glasantă în unt
Gourmet Delights: Roasted veal knuckle served with mashed potatoes flavoured with black truffles oil, beetroot and apple salad with horseradish, red onion jam and buttered peas
[Ciolan de vițel, unt, cartofi, lapte, pesmet, măr, hrean, sfeclă roșie, vin, mazăre verde. 230 kcal, 4E]
- Patosul jupânului 200 g / 100 g / 200 g** 72,00
Coastă de porc confiată și glasantă în sos de bere, mușchiuleț de porc îmbăiat în sos cu unt și ierburi aromatice, servite cu piure de cartofi cu hrean și legume blanșate 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 blanched vegetables flavoured with butter and garlic
[Coastă de porc, mușchiuleț de porc, unt, ou, cartofi, lapte, pesmet, ierburi aromatice, hrean, broccoli, conopidă, morcovi, mazăre, smântână lichidă, sos de ardei copt, sos de bere. 360 kcal, 14E]
- Pui fadosit 100 g / 100 g / 200 g** 64,50
Ciocănel de pui în Panko, piept de pui cu cremă de jumări, servite cu piure de cartofi cu hrean și legume blanșate, aromatizate cu unt și usturoi
Fancy Chicken: Panko-crusted chicken drumstick, grilled chicken breast with cream of pork scraps, served with mashed potatoes with horseradish and blanched vegetables flavoured with butter and garlic
[Ciocănel de pui, pesmet, ou, făină, unt, cartofi, lapte, mazăre, smântână lichidă, sos de ardei copt. 253 kcal, 14E]
- Poveste pescărească 200 g / 200 g** 79,50
File de păstrăv umplut cu hribi, servit cu legume blanșate și piure de cartofi cu verdețuri, sos de unt și lămâie, și compot de ardei copt cu boabe de muștar
A Fisherman's Tale: Baked trout fillet filled with boletus served with blanched vegetables and mashed potatoes with greens, lemon butter sauce, and roasted peppers compote with mustard seeds
[hribi, ou, unt, muștar, oțet, lapte, pesmet, sos sweet chilly, broccoli, conopidă, morcov, mazăre, smântână lichidă, 138 kcal, 13E]

BUCATE LA GRĂTAR

Grilled Dishes

Gramajul afișat este brut / The products are in gross weight

- Wagyu Burger 240 g / 150 g** 86,50
Wagyu steak burger cu brânză Cheddar și bacon însoțit de cartofi proaspeți românești prăjiți
Wagyu steak burger with Cheddar cheese and bacon served with Romanian hand cut chips
[carne de vită Wagyu, chiflă, ou, lapte, făină, castraveți murați, brânză Cheddar, bacon, 498 kcal, 12E]
Dorești Cheeseburger Wagyu? +3
Do you want Wagyu Cheeseburger? The topping costs 3 Romanian leu.

- Antricot de vită din Uruguay la grătar 250 g / 200 g** 144,00
Servit cu piure de cartofi, legume blanșate înmiresmate cu unt și usturoi și mix de salată
Uruguayan grilled veal rib-eye with mashed potatoes, blanched vegetables flavoured with butter and garlic, mixed salad
[antricot de vită, cartofi, unt, lapte, ouă, smântână lichidă, ceapă, broccoli, pesmet, conopidă, morcovi, mazăre 285kcal; 3E]
- Mușchi de vită din Uruguay gratinat cu brânză de burduf 200 g / 200 g** 135,00
Însoțit de piure de cartofi cu verdețuri și legume blanșate, servit cu sos de piper și reducere de vin
Uruguayan beef tenderloin with burduf matured cheese with mashed potatoes with greens and blanched vegetables on the side, pepper sauce and reduction of wine
[mușchi de vită, cartofi, lapte, unt, ouă, smântână lichidă, pesmet, broccoli, conopidă, morcovi, mazăre, sfeclă roșie, muștar Dijon (poate conține urme de soia, oțet și țelină, brânză de burduf, vin roșu.) 260 kcal, 15E]
- Mâncarea Marelui Logofăt 1 kg / 140 g / 250 g** 399,00
Friptură Black Angus Tomahawk – Australia, servită cu mix de salată și cartofi copti
Great Chancellor's Dish: Black Angus Tomahawk – Australia beef steak, served with mixed salad and baked potatoes
[Tomahawk de vită, unt, pesmet, vin roșu. 238 kcal, 7E]
- Cotlete de berbecuț 250 g** 79,00
Lamb chops
[cotlete de berbecuț, unt, pesmet, vin roșu. 342 kcal, 0E]
- Mititei "Caru' cu bere" 240 g / 200 g / 50g** 45,50
3 buc. mititei cu cartofi prăjiți și muștar
Classic Romanian skinless sausages "Mici"
3 pcs. skinless sausages ("Mititei") with fresh hand cut chips and mustard
[carne de porc, carne de vită, carne de oaie, cartofi, pesmet, oțet, muștar (poate conține urme de soia). 188 kcal, 5E]

Platou "Caru' cu bere" 660 g / 250 g	112,00
Ceafă de porc, cârnat vienez, cârnat bine afumat, mici, piept de curcan împreună cu cartofi copti	
"Caru' cu bere" Mixed Grill Platter	
Grilled pork neck, Kransky and smoked sausages, "Mici" and turkey breast with oven baked potatoes	
[ceafă de porc*, cârnat cu cașcaval*, carne de porc, carne de vită, carne de oaie, cârnat afumat, piept de curcan*, cartofi, pesmet, muștar, murături . 237 kcal, 9E]	
Pulpe de pui dezodate la grătar 300 g	37,00
Grilled boneless chicken legs	
[pulpe de pui*, pesmet. 150 kcal, 0E]	
Piept de curcan la grătar 200 g	41,00
Grilled turkey breast	
[piept de curcan*, pesmet. 137 kcal, 0E]	
Ceafă de porc la grătar 200 g	41,00
Grilled pork neck	
[ceafă de porc*, pesmet. 330 kcal, 0E]	
Boston steak (de porc) 450 g / 200 g	74,00
Servit cu piure de cartofi, cartofi copti, tartar de sfeclă și sos de ardei copt	
Boston steak (pork)	
With mashed potatoes, baked potatoes, beet tartare and baked pepper sauce	
[carne de porc*, cartofi, unt, lapte, pesmet, sfeclă, muștar, oțet; poate conține urme de soia și țelină. 240 kcal, 8E]	
Cârnați vienezi cu cașcaval (Kasekrainer) 190 g	46,50
Kransky sausages filled with cheese (our favourite)	
[cârnați cu cașcaval*, pesmet. 360 kcal, 6E]	
Cârnați de Pleșcoi rețetă tradițională 150 g	39,50
Dry-cured Romanian "Pleșcoi" sausages	
[cârnați cu carne de oaie*, pesmet. 228 kcal, 0E]	

MÂNCĂRURI PREGĂTITE ÎN CASĂ

Homemade dishes

Specialitatea Casei 1.65 kg (1100 g / 250 g / 300 g)	159,00
Ciolan de porc servit cu varză acră călită, mămăliguță, hrean și ardei iute	
Solicitați ospătarului cu/ fără os. Porție pentru două persoane	
House Speciality	
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	
[ciolan de porc*, varză acră, murături, hrean, ardei iute. 452 kcal, 7E]	

Mâncarea Ducelui 350 g / 250 g	83,00
Coaste de porc marinate pregătite la cuptor, servite cu cartofi copti	
Duke's Dish: Marinated slow roasted pork ribs with baked potatoes	
[coaste de porc*, cartofi, pesmet, muștar, oțet, țelină, soia, 305 kcal, 2E]	

Mâncare tradițională din Bucovina 250 g / 300 g / 100 g	79,00
Carne la garniță ca altădată cu cârnați afumați, toate servite cu mămăliguță și varză murată	
Traditional Dish from Bucovina	
Confit pork like in the old days and smoked sausages with polenta and braised cabbage	
[cârnați, flegă, untură de porc, spată de porc, mămăligă, pesmet. 442 kcal, 5E]	

Ciolan de porc 450 g / 150 g / 150 g	93,00
Cu varză acră călită, mămăliguță, hrean și ardei iute (jumătate de ciolan)	
Very slowly roasted pork knuckle	
With braised sour cabbage, polenta, horseradish and a chilipepper (half pork knuckle)	
[ciolan de porc*, varză acră, mălai, murături asortate, hrean și ardei iute. 452 kcal, 7E]	
Pastramă fragedă de berbecuț 250 g / 300 g	72,00
Trasă la tigaie servită cu mămăliguță	
Pan fried tender lamb pastrami , polenta on the side	
[pastramă de oaie*, mălai, pesmet. 288 kcal, 0E]	
Tochitură moldovenească 250 g / 300 g	67,00
Servită cu mămăliguță și brânză rasă	
Moldavian stew with polenta and grated cheese	
[Cârnați afumați, ceafă de porc*, piept de pui*, ficat de porc*, mușchi de vițel*, ou, telemea de vacă, muștar, vin roșu. 217 kcal, 4E]	
Pulpă de rață 125 g / 125 g / 150 g	68,00
Pregătită la cuptor cu varză călită și mămăliguță	
Oven roast duck leg with braised cabbage and polenta	
[Pulpă de rață confiată, varză acră, mălai. 500 kcal, 3E]	
Snițel din piept de curcan cu pesmet proaspăt 195 g	43,00
Turkey breast schnitzel	
[Pesmet, ou, făină. 285 kcal, 0E.]	
Sărmăluțe în foi de varză 775 g	60,50
Servite cu mămăliguță, smântână și ardei iute	
Mixed minced meat rolled in cabbage with polenta, sour cream and a chili pepper on the side	
[Carne tocată de porc, carne tocată de vită, costiță afumată, varză murată, smântână. 163 kcal, 8E]	
Chifteluțe marinate 270 g / 250 g	49,00
În sos de roșii cu piure de cartofi cu verdețuri	
Marinated meatballs in tomato sauce with mashed potatoes and greens	
[Carne tocată de porc și vită, pâine, ou, vin, cartofi, unt, lapte. 215 kcal, 4E]	
Tocăniță de ciuperci asortate și mămăliguță 200 g / 200 g	43,00
Mixed mushroom stew with polenta on the side	
[Ciuperci champignon, hribi*, ceapă, ardei capia, roșii întregi decojite, mălai. 118 kcal, 0E]	
Burger cu avocado și cartofi proaspăt prajiti 440 g / 200 g	54,00
Avocado burger and hand cut chips	
[Chiflă, făină, lapte de soia, tofu (poate conține urme de susan), chiftea de avocado*, ardei capia decojit, oțet, avocado*, spanac*. 227 kcal, 5E]	

PEȘTE

Fish

File de somon cu sos de citrice și ardei iute 200 g	77,00
Salmon fillet with citrus sauce and chili pepper	
[Filé de somon, sos de citrice, unt, smântână lichidă. 299 kcal, 5E]	
Saramură românească din crap proaspăt cu mămăliguță 200 g / 300 g	56,00
Fresh Romanian carp in brine served with polenta	
[Crap, mălai. 121 kcal, 0E]	
Crap românesc prăjit în tigaie cu mămăliguță și mujdei 200 g / 300 g	59,00
Pan fried Romanian carp with polenta and garlic paste	
[Crap, pesmet, mălai. 203 kcal, 0E]	

GARNITURI

Side dishes

Cartofi copti / Baked potatoes 250 g	19,00
[cartofi, pesmet. 168 kcal, 0E]	
Piure de cartofi cu verdețuri / Mashed potato with greens 250 g	19,00
[lapte, unt, pesmet. 182 kcal, 0E]	
Cartofi proaspeți prăjiți / Fresh hand cut chips 200 g	17,50
[pesmet. 171 kcal, 0E]	
Legume blanșate aromatizate cu unt și usturoi 200 g	19,00
Blanched vegetables, flavoured with butter and garlic	
[broccoli, conopidă, morcovi, mazăre*, unt, smântână lichidă. 121 kcal, 3E]	
Varză acră călită / Braised sour cabbage 250 g	25,00
[varză acră. 407 kcal, 3E]	
Mămăliguță / Polenta 300 g	9,50
[pesmet, mălai. 83 kcal, 0E]	

Toți cartofii folosiți sunt naturali, necongelați, curățați și tăiați manual.
All potatoes that we use are natural, fresh hand cut potatoes.
Pentru prăjirea preparatelor, Grupul City Grill utilizează doar ulei de floarea soarelui.
City Grill Group uses sunflower oil for frying all the dishes.

SALATE

Salads

Salată de varză albă / White cabbage salad 200 g	14,00
[oțet, varză albă. 47 kcal, 0E]	
Salată de murături asortate / Selection of Romanian pickles 200 g	17,00
[murături, varză murată. 23 kcal, 0E]	
Salată de ardei copti / Grilled bell peppers 220 g	18,50
[ardei capia copt, oțet, roșii, ardei iute. 71 kcal, 2E]	
Mix de salată cu dressing / Mixed salad with dressing 50 g	15,50
[amestec de salate. 35 kcal, 2E]	
Salată asortată / Mixed salad 200 g	16,50
[roșii, castraveți, ardei gras, ceapă roșie, oțet. 45 kcal, 0E]	
Salată de ceapă roșie / Red onion salad 200 g	9,00
[oțet, ceapă. 63 kcal, 0E]	

DESERTURI FĂCUTE ÎN CASĂ

Homemade desserts

Pavlova 200 g	40,50
Cu cremă de brânză și mascarpone, sos din fructe de pădure și fâșii de ciocolată	
With cream cheese and mascarpone, red berries sauce and chocolate strips	
[cremă de brânză, mascarpone, smântână lichidă, vin Marsala, ciocolată, ou, fructe de sezon, sos fructe de pădure*. 311 kcal, 14E]	
Tortul copilăriei 140 g	34,50
Tortul casei cu înghețată și fructe proaspete	
Childhood cake with ice cream and fresh fruits	
[făină, ouă, ciocolată, lapte, înghețată*, sos fructe de pădure*. 561 kcal, 14E]	
Tort Joffre cu vișine 140 g	40,50
Cu înghețată și fructe proaspete	
Joffre cake with sour cherries, ice cream and fruits	
[făină, ouă, ciocolată, înghețată*, vișine*, sos fructe de pădure*. 658 kcal, 9E]	
Butoiaș cu ciocolată caldă 180 g	35,50
Sos de caramel ușor sărat, înghețată de vanilie, ganache de ciocolată și fructe proaspete	
Our delicious dessert with hot chocolate filling	
Salted caramel sauce, vanilla ice cream, chocolate ganache and fresh fruits	
[făină, ouă, unt, ciocolată, lapte, smântână, beza, înghețată*. 398 kcal, 12E.]	
Papanași delicioși cu brânză dulce, smântână și dulceață 420 g	41,50
Delicious "Romanian" doughnuts with sweet cheese, sour cream and jam	
[făină, brânză dietetică de vaci, ou, smântână. 241 kcal, 8E]	
Înghețată făcută-n casă și fructe proaspete 200 g	32,00
Homemade ice cream and fresh fruits	
Verificați cu ospătarul sortimentele disponibile!	
[înghețată*, beza, fructe de sezon. 576 kcal, 0E]	
[Vanilie cu piersică: lapte, bază de înghețată, Variгато de piersică	
laurt și fructe de pădure: lapte, bază de înghețată, bază de iaurt, fructe de pădure*	
Sorbet de ciocolată: bază de sorbet, ciocolată; poate conține urme de soia	
Sorbet de mango: piure de mango*, bază de înghețată, pasta de mango*; poate conține urme de soia	
Snickers: lapte, bază de înghețată, pastă de arahide, Variгато toffee, Variгато alune; poate conține urme soia]	

PÂINE FĂCUTĂ ÎN CASĂ

Homemade bread

Pâine de casă "Caru' cu bere" 200 g / 400 g	8,50 / 15,00
Rețetă tradițională (porție pentru 1 pers / 2 pers)	
Homemade "On the day" bread	
[făină, margarină, soia. 299 kcal, 0E]	
Baghetă albă rustică 150 g	9,00
Rustic white baguette	
[Baghetă rustică*, făină de grâu, făină de grâu dur, drojdie, sare; poate conține urme de susan și fructe cu coajă lemnoasă. 268 kcal, 0E]	
Baghetă cu secară 150 g	13,00
Rye baguette	
[Făină de grâu și secară, maia de secară și deshidratată de secară, semințe de susan. 217 kcal, 0E]	

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

[Numarul calorilor sunt exprimate / 100 g. The number of calories are expressed / 100 g]
[Aditivii provin din anumite materii prime folosite. Grupul City Grill nu folosește aditivi alimentari pentru gatirea preparatelor. The additives come from certain raw materials used. City Grill Group does not use food additives for cooking]

Plătește în siguranță cu Mastercard.
Pay safely with Mastercard.

