



MENIU



CIORBE, SUPE, CREME

Soups, Creams

- Ciorbă de fasole cu afumătură, servită în pită cu ceapă roșie 400 g** 35,00
Bean soup with smoked pork, in a bread bowl with red onion
[Bacon, țelină, costiță afumată, pâine. 199 kcal, 6E]
- Supă de găină cu tăiței de casă 400 g** 29,00
Hen soup with homemade noodles
[Carne de găină*, tăiței de casă, țelină. 175 kcal, 0E]
- Ciorbă de vacuță 390 g** 33,00
Beef soup
[Pulpă de vită*, țelină, mazăre*, fasole verde*, borș. 58 kcal, 0E]
- Ciorbă de burtă 420 g** 34,00
Soured tripe soup
[Burtă de vită*, oase de vițel*, smântână, ouă, țelină, oțet. 85 kcal, 1E]
- Supă cremă de legume servită cu crutoane de casă 350 g** 27,00
Cream of vegetable with homemade croutons
[Țelină, crutoane. 144 kcal, 0E]

GUSTĂRI

Starters

- Terină de Foie Gras 50 g / 50 g / 50 g** 75,00
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. 357 kcal, 1E]
- Platou țărănesc 550 g** 95,00
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, 4E
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** 85,00
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 Ușurel 200 g / 170 g / 170 g / 100 g** 110,00
Salată de vinete, zacuscă, fasole făcăluită, salată de icre de crap
Light Platter
Fresh eggplant dip, smokey eggplant "Zakusca" dip, Romanian bean casserole, carp roe salad
[Vinete, roșii, ceapă verde, rodie și crutoane de lipie. Zacuscă, microplante, crutoane de lipie. Fasole, ceapă. Icre de crap, icre de somon, ceapă. 443 kcal, 1E]
- Zacuscă pregătită în casă 170 g** 35,00
Microplante și crutoane de lipie. 151 kcal, 0E
Smokey eggplant "Zakusca" dip, microgreens and flatbread chips
- Salată de vinete proaspete cu roșii, rodie și crutoane de lipie 200 g** 32,00
Fresh eggplant dip with cherry tomatoes, pomegranate and flatbread chips
[Vinete, roșii cherry, ceapă verde, microplante, rodie și crutoane de lipie. 75 kcal, 0E]
- Fasole făcăluită cu ceapă caramelizată și crutoane de lipie 180 g** 20,00
Romanian bean casserole with caramelized onion and flatbread chips
[Fasole, ceapă, microplante și crutoane de lipie. 192 kcal, 0E]
- Icre de crap cu baghetă rustică și icre de somon 100 g / 150 g** 32,00
Carp roe salad with salmon roe, red onion, microgreens and flatbread chips
[Icre de crap, icre de somon, ceapă, baghetă rustică*. 389 kcal, 1E]
- 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. 324 kcal, 7E]
- Bulz pastoral cu burduf de Bran și cârnă bine afumat 400 g** 42,00
„Bulz”- Roasted polenta with Bran matured cheese and smoked sausage
[Brânză de burduf, ou, smântână, mămăligă, 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. 120 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 piept de curcan 380 g** 56,00
Salată Iceberg, piept de curcan* la grătar, bacon crocant, parmezan, crutoane cu usturoi, dressing Caesar. 251 kcal, 7E
Caesar's salad: Iceberg salad, grilled turkey breast, crispy bacon, parmesan, garlic croutons, Caesar dressing
- Salată cu somon și guacamole 400 g** 59,00
Mix de salată, file de somon copt, guacamole*, legume blanșate (broccoli, conopidă, morcov, mazăre*) și dressing de muștar*. 146 kcal, 11E
Salmon and Guacamole salad: Mixed salad, baked salmon fillet, guacamole, blanched vegetables and mustard dressing.

- Salată grecească 490 g** 45,00
Brânză Feta DOP, roșii, castraveți, ardei gras sau capia, ceapă roșie, măsline Kalamata, oregano și dressing de brânză. 141 kcal, 1E
Greek salad: Cheese, tomato, cucumber, bell pepper or red pepper, red onion, Kalamata olives, oregano and cheese dressing
- Salată cu avocado 300 g** 48,00
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

- T-Bone de vită Black Angus din Australia** 65,00/100 g
Servit cu reducere de vin cu vișine și sos de piper
Australian Black Angus T-Bone beef steak
Served with sour cherry wine reduction and pepper sauce
[T-Bone Black Angus vițel*, vișine*, vin. 149 kcal, 0E]
* Prețul afișat este per 100 g. Verificați împreună cu ospătarul dvs. gramajul zilnic disponibil al unei bucăți (500-700 g / bucată).
* The current price is per 100 g. Please check with your waiter the daily available weight of a piece (500-700 g / piece).
- Răsfăț gurmand 750 g / 220 g** 175,00
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 glasată 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*. 235 kcal, 4E]
- Patosul jupânului 200 g / 100 g / 200 g** 83,00
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 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. 323 kcal, 11E]
- Pulpă de iepure confiată 290 g / 200 g / 50 g** 86,00
Servită cu piure de cartofi cu ciuperci, legume blanșate, sos de smântână cu tarhon și nucă
Rabbit leg confit with mashed potatoes with mushrooms, blanched vegetables, sour cream sauce with tarragon, and walnuts
[pulpă de iepure, cartofi, ciuperci, lapte, unt, broccoli, conopidă, morcovi, mazăre*, smântână lichidă, smântână, murături, tarhon murat, maioneză, nucă, pesmet. 235 kcal, 6E]
- Poveste pescărească 200 g / 200 g** 85,00
File de păstrăv umplut cu hribi și ciuperci champignon, 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 and champignon mushrooms served with blanched vegetables and mashed potatoes with greens, lemon butter sauce, and roasted peppers compote with mustard seeds
[hribi*, champignon, ou, unt, muștar, oțet, lapte, pesmet, sos sweet chilly, broccoli, conopidă, morcov, mazăre*, smântână lichidă. 205 kcal, 4E]

BUCATE LA GRĂTAR

Grilled Dishes

Gramajul afișat este brut / The products are in gross weight

- Doresti să adaugi un sos lângă mâncarea ta preferată? Iata sortimentele pe care ți le propunem, la prețul de **4,5 lei / porția**
- Do you want to add a sauce to your favorite food? Here are the assortments we offer you, at the price of **4.5 lei / portion**
- Reduție de vin roșu cu vișine / Sour cherry red wine reduction 50 g** (vișine*, vin. 35 kcal, 0E)
- Sos de piper / Pepper sauce 50 g** (unt. 96 kcal, 2E)
- Sos de ardei copt / Grilled bell pepper sauce 50 g** (ardei capia copt, ouă, cartof. 224 kcal, 3E)
- Cremă de avocado / Avocado cream 50 g** (avocado*, spanac*, suc de lămâie*. 105 kcal, 2E)
- Sos de smântână și tarhon / Sour cream and tarragon sauce 50 g** (smântână, murături, tarhon murat, maioneză, muștar (poate conține urme de soia, oțet și gluten). 384 kcal, 2E)
- Sos de unt cu lămâie / Lemon butter sauce 50 g** (unt, ouă, smântână lichidă, suc de lămâie*. 272 kcal, 4E)
- Sos de citrice cu ardei iute / Citrus and chilli sauce 50 g** (suc de portocale, sos sweet chilly, unt. 256 kcal, 2E)
- Dressing de brânză / Cheese dressing 50 g** (smântână, brânză Feta DOP. 205 kcal, 0E)
- Maioneză pregătită în casă / Homemade mayonnaise 50 g** (muștar (poate conține urme de soia, oțet și gluten), ouă, ulei, lămâie. 771 kcal, 2E)

- Wagyu Burger 430 g / 150 g** 89,50
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. 320 kcal, 6E]
Dorești Cheeseburger Wagyu? +4
Do you want Wagyu Cheeseburger? The topping costs 4 ron.

- Antricot de vită din Uruguay la grătar 250 g / 200 g / 100 g** 164,00
Servit cu cartofi proaspeți prăjiți, sos de smântână cu tarhon și sos de piper
Uruguayan grilled veal rib-eye with fresh hand cut chips, sour cream sauce with tarragon and pepper sauce
[antricot de vită*, ceapă, unt, cartofi, pesmet, smântână, murături, tarhon murat, maioneză, muștar (poate conține urme de soia, oțet și gluten). 182 kcal, 4E]
- Mușchi de vită din Uruguay gratinat cu brânză de burduf 200 g / 200 g** 155,00
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 vițel*, 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. 245 kcal, 9E]
- Mâncarea Marelui Logofăt 1 kg / 140 g / 250 g** 420,00
Friptură Black Angus Tomahawk din Australia și cartofi copti
Great Chancellor's Dish: Australian Black Angus Tomahawk beef steak, baked potatoes
[Tomahawk de vită*, unt, pesmet, vin roșu. 238 kcal, 0E]
- Cotlete de berbecuț 250 g** 95,00
Lamb chops
[cotlete de berbecuț*, unt, pesmet, vin roșu. 342 kcal, 0E]

Mititei "Caru' cu bere" 240 g / 200 g / 50g 49,00

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). 208 kcal, 5E]

Platou "Caru' cu bere" 660 g / 250 g 130,00

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, 8E]

Pulpe de pui dezodate la grătar 300 g 40,00

Grilled boneless chicken legs

[pulpe de pui, pesmet. 244 kcal, 0E]

Ceafă de porc la grătar 250 g 45,00

Grilled pork neck

[ceafă de porc, pesmet. 407 kcal, 0E]

Boston steak (de porc) 450 g / 200 g 86,00

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. 255 kcal, 8E]

Cârnați vienezi cu cașcaval (Kasekrainer) 190 g 49,00

Kransky sausages filled with cheese (our favourite)

[cârnați cu cașcaval*, pesmet. 436 kcal, 6E]

Cârnați de Pleșcoi rețetă tradițională 180 g 45,00

Dry-cured Romanian "Pleșcoi" sausages

[cârnați cu carne de oaie, pesmet. 242 kcal, 0E]

MÂNCĂRURI PREGĂTITE ÎN CASĂ

Homemade dishes

Specialitatea Casei 1.65 kg (1100 g / 250 g / 300 g) 175,00

Ciolan de porc servit cu varză acră calită, 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. 453 kcal, 4E]

Mâncarea Ducelui 700 g / 250 g 98,00

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. 263 kcal, 2E]

Mâncare tradițională din Bucovina 250 g / 300 g / 100 g 85,00

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, fleică, untură de porc, spată de porc, mămăligă, pesmet. 443 kcal, 5E]

Ciolan de porc 450 g / 150 g / 150 g 98,00

Cu varză acră calită, 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. 506 kcal, 4E]

Coaste de vițel gătite lent 400 g / 250 g 98,00

Servite cu cartofi copti și sos de smântână cu tarhon

Slow roasted beef ribs served with baked potatoes and sour cream sauce with tarragon

[coastă de vițel*, cartofi, smântână, murături, tarhon murat, maioneză, muștar (poate conține urme de soia, oțet și gluten). 181 kcal, 5E]

Șnițel din cotlet de vițel 420 g / 50 g 155,00

Servit cu sos de smântână cu tarhon

Veal cutlet schnitzel served with sour cream sauce with tarragon

[cotlet de vițel*, ou, făină, pesmet, smântână, murături, tarhon murat, maioneză, muștar (poate conține urme de soia, oțet și gluten). 177 kcal, 2E]

Tochitură muntească 250 g / 300 g 69,00

Servită cu mămăliguță și brânză rasă

Muntenia tradițională "Tochitura" stew with polenta and grated cheese

[Cârnați afumați, ceafă de porc, piept de curcan*, ficat de porc*, mușchi de vițel*, ou, telemea de vacă, muștar, vin roșu. 206 kcal, 4E]

Pulpe de rață pregătite la cuptor 250 g / 50 g 95,00

Servite cu reducție de vin cu vișine și hrean

Oven roast duck leg with red wine and sour cherries sauce and horseradish

[Pulpă de rață confiată, vișine*, vin. 1123 kcal, 4E]

Șnițel din piept de curcan cu pesmet proaspăt 240 g 46,00

Turkey breast schnitzel

[Piept de curcan*, pesmet, ou, făină. 232 kcal, 0E]

Sărmăluțe în foi de varză 775 g 67,00

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. 164 kcal, 5E]

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. 119 kcal, 0E]

Burger cu avocado și cartofi proaspăt prajiti 440 g / 200 g 58,00

Avocado burger and hand cut chips

[Chiflă, ou, lapte, făină, chiftea de avocado*, ardei capia decojit, oțet, avocado*, spanac*. 217 kcal, 5E]

PESTE

Fish

File de somon cu sos de citrice și ardei iute 250 g 95,00

Salmon fillet with citrus sauce and chili pepper

[Filé de somon, sos de citrice, unt, smântână lichidă. 239 kcal, 6E]

Saramură românească din crap proaspăt cu mămăliguță 200 g / 300 g 65,00

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 67,00

Pan fried Romanian carp with polenta and garlic paste

[Crap, pesmet, mălai. 204 kcal, 0E]

GARNITURI

Side dishes

Cartofi copti aromați cu cimbru și usturoi 250 g 22,00

Baked potatoes flavored with thyme and garlic

[cartofi, pesmet. 168 kcal, 0E]

Piure de cartofi cu verdețuri și usturoi 250 g 20,00

Mashed potatoes with greens and garlic

[lapte, unt, pesmet. 214 kcal, 0E]

Cartofi proaspeți prăjiți / Fresh hand cut chips 200 g 18,50

Legume blanșate aromatizate cu unt și usturoi 200 g 20,00

Blanched vegetables, flavoured with butter and garlic

[broccoli, conopidă, morcovi, mazăre*, unt, smântână lichidă. 73 kcal, 4E]

Varză acră calită / Braised sour cabbage 250 g 26,00

[varză acră. 264 kcal, 0E]

Mămăliguță / Polenta 300 g 10,50

[pesmet, mălai. 83 kcal, 0E]

Toți cartofii folosiți sunt naturali, necongelati, curătați 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 15,00

[oțet, varză albă. 47 kcal, 0E]

Salată de murături asortate / Selection of Romanian pickles 200 g 18,00

[murături, varză murată. 23 kcal, 0E]

Salată de ardei copti / Grilled bell peppers 220 g 21,00

[ardei capia copt, oțet, roșii, ardei iute. 72 kcal, 2E]

Mix de salată cu dressing / Mixed salad with dressing 50 g 16,50

[amestec de salate. 102 kcal, 0E]

Salată asortată / Mixed salad 200 g 17,50

[roșii, castraveți, ardei gras, ceapă roșie, oțet. 45 kcal, 0E]

Salată de ceapă roșie / Red onion salad 200 g 10,00

[oțet, ceapă. 63 kcal, 0E]

DESERTURI FACUTE ÎN CASĂ

Homemade desserts

Pavlova 200 g 43,00

Cu cremă de brânză și mascarpone, sos din fructe de pădure și fășii 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, 10E]

Tortul copilăriei 160 g 38,00

Tortul casei cu înghețată și sos din fructe de pădure

Childhood cake with ice cream and red berries sauce

[făină, ouă, ciocolată, lapte, înghețată*, sos fructe de pădure*. 292 kcal, 7E]

Tort Profiterol cu înghețată 160 g 42,00

Profiterole Cake with ice cream

[făină, ouă, zahăr, pastă de fistic, iaurt, ulei, unt, cacao, frișcă lichidă, ciocolată albă și neagră, înghețată*. 444 kcal, 14E]

Butoiaș cu ciocolată caldă 180 g 38,00

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*. 399 kcal, 9E.]

Papanasi delicioși cu brânză dulce, smântână și dulcețu 460 g 48,00

Delicious "Romanian" doughnuts with sweet cheese, sour cream and jam

[făină, brânză dietetică de vaci, ou, smântână. 268 kcal, 4E]

Înghețată facută-n casă și sos din fructe de pădure 200 g 35,00

Homemade ice cream and red berries sauce

[înghețată*, lapte, Variegato, bază de înghețată, beza, fructe de pădure*, poate conține urme soia, arahide. 634 kcal, 4E]

PÂINE FACUTĂ ÎN CASĂ

Homemade bread

Pâine de casă "Caru' cu bere" 200 g / 400 g 10,00 / 16,00

Rețetă tradițională (porție pentru 1 pers / 2 pers)

Homemade "On the day" bread

[făină, margarină, soia. 299 kcal, 0E]

Baghetă albă rustică 150 g 10,00

Rustic white baguette

[Baghetă rustică*, făină de grâu, făină de grâu dur, drojdie, sare; poate conține urme de susan și fructe cu coajă lemnoasă. 275 kcal, 0E]

Baghetă cu secară 150 g 14,00

Rye baguette

[Bagheta rustică*, făină de grâu și secară, maia de secară si deshidratată de secară, semințe de susan. 242 kcal. 0E]

Caru' cu bere foloseste in rețetele sale ouă „cage free”

Caru' cu bere uses in all its recipes only cage free eggs.

[Numarul caloriilor sunt exprimate / 100 g. The number of calories are expressed / 100 g]

[Aditivii provin din anumite materii prime folosite. Grupul City Grill nu foloseste 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.

