



BEREA CASEI. RETETA ORIGINALA. 1879

Caru' cu bere®

SUB LICENȚĂ

MENU

anno domini MMXXV

Prin muncă, răbdare, energie și cinste la idealul dorit!

Cu credința și voința lui Dumnezeu toate se împlinesc.

GUSTĂRI / STARTERS

Foie Gras 50g 82,00
Servită cu tartar de măr (40g), dulceață de ceapă roșie (50g), emulsie de țelină (10g) și baghetă rustică crocantă (30g)
Served with apple tartare, red onion jam, celery sauce and rustic baguette
[ficat de rață*, țelină, vin, baghetă (făină, soia), unt, țelină, smântână lichidă, suc de portocale*, poate conține urme de susan, soia, fructe cu coajă lemnoasă, ceapă, oțet balsamic/ celery, sulphur dioxide, gluten, soy, milk products, may contain traces of sesame, soy, nuts. 435 kcal, 5E]

Platou țărănesc/ Peasant's platter 570g 104,00
Cotlet de porc afumat cu lemn de esență tare (40g), șuncuțică țărănească (40g), pastramă de porc afumată (40g), mușchiuleț de porc afumat (40g), slăninuță de porc afumată (40g), telemea de vacă (40g), brânză de burduf (40g), caș afumat (40g), cașcaval afumat (40g), roșie (100g), castravete (60g), ceapă roșie (50g)
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
[lactate, poate conține urme de țelină/ milk products, may contain traces of celery. 237 kcal, 4E]

Platou de brânzeturi neaoșe 580g 94,00
Romanian cheese platter
Brânză de burduf (50g), telemea de vacă (50g), caș afumat (50g), cașcaval afumat (50g), brânză maturată de oaie (50g), roșie (100g), castravete (100g), ardei capia (40g), ceapă verde (40g), măsline (50g)
„Burduf” matured cheese, Romanian Telemea cheese, smoked curd, smoked pressed cheese, matured sheep's cheese, tomato, cucumber, red bell pepper, spring onion, olives
[lactate, poate conține urme de țelină/ milk products, may contain traces of celery. 165 kcal, 1E]

Platou Ușurel/ Light Platter 640g 128,00
Salată de vinete (200g), zacuscă (170g), fasole făcălăuită (170g), salată de icre de crap (100g)
Fresh eggplant dip, smokey eggplant "Zakusca" dip, Romanian bean casserole, carp roe salad
[vinete, roșii, ceapă, crutoane de lipie, poate conține urme de soia, lactoză, ou și nuci, zacuscă, microplante, fasole, ceapă, icre de crap/ gluten, fish, may contain traces of soy, milk, egg, nuts. 242 kcal, 0E]

Zacuscă pregătită în casă 38,00
Zacuscă (150g) și crutoane de lipie (5g)
Smokey eggplant "Zakusca" dip and flatbread chips
[vinete, ardei, ceapă, pastă de tomate, roșii, crutoane de lipie, poate conține urme de soia, lactoză, ou, nuci/ gluten, may contain traces of soy, milk, egg, nuts. 161 kcal, 0E]

Salată de vinete proaspete/ Fresh eggplant dip 37,00
Salată de vinete proaspete (150g) cu roșii (30g) și crutoane de lipie (5g)
With cherry tomatoes and flatbread chips
[vinete, roșii, ceapă, microplante, crutoane de lipie, poate conține urme de soia, lactoză, ou, nuci/ gluten, may contain traces of soy, milk, egg, nuts. 187 kcal, 0E]

Fasole falnică făcălăuită/ Romanian bean casserole 150g 30,00
Primenită cu ceapă caramelizată (30g) și însoțită de crutoane de lipie (5g)
With caramelized onion and flatbread chips
[fasole, ceapă, microplante și crutoane de lipie/ gluten. 167 kcal, 0E]

Salată de icre de știucă și crap/ Pike and Carp roe salad 57,00
Salată cu icre de știucă* (50g) și crap (50g), dresă cu ceapă (30g) și garnisită cu măsline (50g)
With onion and olives
[icre de crap, icre de știucă, ceapă/ fish. 438 kcal, 1E]

Istoria Bucureștilor în locanta de pe Stavropoleos
The history of Bucharest in the building on Stavropoleos street
Cu o istorie de peste 130 de ani în spate, Caru' cu bere a fost și este în continuare un simbol al centrului istoric al Bucureștiului, fiind locul preferat de întâlnire atât pentru bucureșteni, cât și pentru turiștii străini, fie că vorbim de oameni simpli sau de personalități precum I.L. Caragiale, George Coșbuc, Prințul Moștenitor al Japoniei sau trupa The Rolling Stones.
With a history of over 130 years behind it, Caru' cu bere was and still is a symbol of the historical center of Bucharest, being the favorite meeting place for both Bucharest residents and foreign tourists, whether we are talking about simple people or by personalities such as I.L. Caragiale, George Coșbuc, the Crown Prince of Japan or The Rolling Stones.

Cuvânt Înainte

Stimate cititor infometat, înainte de toate trebuie a ști că de peste un secol și jumătate focul din bucătăria Carului săvârșește bucate minunate pentru a potoli foamea mușterilor, iar răcoarea din pivnițele sale ține băuturile numai bune de a potoli setea acestora. Așadar, de vreme ce ne-ai trecut pragul, ai să ai parte de o porție zdravănă de istorie gastronomică de care, fără doar și poate, ai să te bucuri din plin în compania berii ce ne-a purtat renumele sau a unui pahar de vin neaoș. Poftă mare!

Dear hungry reader,
First of all, you must know that for over a century and a half, the fire in Caru' cu bere's kitchen created wonderful dishes that satisfied the hungriest of guests, and the coolness of its cellar holds only the best of drinks, good enough to quench their thirst! Therefore, since you've crossed our threshold, you're going to have a good portion of gastronomic history, fulfilled by the company of the beer that brought us fame or by one glass of Romanian wine. Enjoy!



SPECIALITATEA CASEI
HOUSE SPECIALITY
210,00 lei

Ciolan de porc (900g) servit cu varză acră călită (250g), mămăliguță (300g), hrean (30g) și ardei iute (20g). Solicitați ospătarului cu/ fără os. Porție pentru două persoane.
Very slowly roasted pork knuckle with braised sour cabbage, polenta, horseradish and a chilli pepper.
Please let your server know if you would like your knuckle served off the bone.

Ciorbă de fasole (350g) cu afumătură (50g) în pită (170g)
Bean soup in a bread bowl with smoked pork
42,00 lei

Fiartă domol, servită în pită cu ceapă roșie (30g)
Red onion on the side

ZEMURI / SOUPS

Ciorbă de fasole cu afumătură în pită 350g/ 50g/ 170g 42,00
Fiartă domol, servită în pită cu ceapă roșie (30g)
Bean soup in a bread bowl
with smoked pork, served in a bread bowl with red onion
[bacon, țelină, costiță afumată, ceapă, pâine (făină, soia)/ celery, gluten, soy. 232 kcal, 10E]

Supă de găină cu tăiței de casă 280g/ 100g/ 30g 36,00
Hen soup with homemade noodles
[carne de găină cu oase*, făină, ouă, țelină, ceapă, morcovi, ulei de floarea soarelui/ contain chicken meat with bones, gluten, celery, egg. 170 kcal, 0E]

Ciorbă de văcuță 350g/ 40g 38,00
Beef soup
[pulpă de vită*, ceapă, morcovi, roșii întregi decojite, dovlecei, pastă de tomate, țelină, mazăre*, fasole verde*, borș proaspăt, ardei iute/ gluten, celery. 157 kcal, 0E]

Ciorbă de burtă 350g/ 70g 39,00
Soured tripe soup
[burtă de vită*, oase de vitel*, smântână, ouă, țelină, oțet, ardei iute/ milk products, egg, celery, sulphur dioxide. 190 kcal, 1E]

Supă cremă de legume cu crutoane de casă 350g/ 45g 32,00
Cream of vegetable with homemade croutons
[cartofi, morcovi, dovlecel, ardei, ceapă, țelină, crutoane (făină, soia)/ celery, gluten, soy. 132 kcal, 0E]

Ciorbele fără țuică sunt ca generalul fără ordonanță. Fă bine așadar și sporește-ți pofta cu o licoare distilată.
Soups without plum brandy (țuică) are like a General without adjutant. So, do yourself a favor and boost your appetite with a distilled liqueur.

MÂNCAREA MARELUI LOGOFĂT
GREAT CHANCELLOR'S DISH
482,00 lei

Friptură Black Angus Tomahawk irlandeză (900g), servită cu cartofi copti (250g), porumb copt (200g), sos de piper (50g) și reducere de vin roșu (50g)
Irish Black Angus Tomahawk, served with baked potatoes, grilled sweetcorn, pepper sauce and sour cherry wine reduction

GRĂȚAR / GRILL

Wagyu burger 103,00
Wagyu steak burger cu brânză Cheddar și bacon, însoțit de cartofi proaspeți prăjiți (150g)
chiflă burger (65g), chiftea de carne de vită (160g), brânză Cheddar (20g), bacon (10g), legume (100g), sos barbecue (100g)
Wagyu steak Burger with Cheddar cheese and bacon served with Romanian hand cut chips
[carne de vită Wagyu*, chiflă (semințe de dovleac, poate conține urme de susan), cartofi, ou, lapte, făină, castraveți murați, brânză Cheddar, maioneză (muștar), bacon, sos barbecue (zahăr, usturoi, muștar, gluten, oțet, roșii, pește), soia, poate conține urme de fructe cu coajă lemnoasă și pește/ milk products, gluten (may contain traces of sesame), egg, mustard, gluten, soy, sulphur dioxide, fish, may contain traces of nuts. 362 kcal, 13E]

Vrei Cheeseburger Wagyu?
Do you want Wagyu Cheeseburger?
[+ Cheddar (20g)]

adaugă/ add ... 7,00 lei
[504 kcal, 13E]

Antricot/ Rib-Eye 182,00
Antricot de vită din America de Sud (160g), servit cu cartofi proaspăt prăjiți (180g), sos de smântână cu tarhon (50g) și sos de piper (50g)
South American grilled veal rib-eye with fresh hand cut chips, sour cream sauce with tarragon and pepper sauce
[antricot de vită*, ceapă, unt, cartofi, pesmet (făină, soia), smântână, murături, tarhon murat, ceapă, maioneză (ouă, muștar, oțet, poate conține urme de gluten), poate conține urme de lapte, țelină și ouă, pesmet (făină, soia)/ milk products, gluten, sulphur dioxide, egg, mustard, soy, celery. 182 kcal, 4E]

Ceafă cinstită de porc/ Grilled pork neck 165g 52,00
[ceafă de porc, pesmet (făină, soia)/ gluten, soy. 407 kcal, 0E]

Cotlete de berbecuț (170g) cu sos chimichurri (50g) 110,00
Lamb Chops with chimichurri sauce
[cotlete de berbecuț*, unt, usturoi, verdețuri, ardei iute, ulei de măsline, pesmet (făină, soia)/ milk products, gluten, soy. 293 kcal, 0E]

Mâncarea Marelui Logofăt 482,00
Great Chancellor's Dish
Friptură Black Angus Tomahawk irlandeză (900g), servită cu cartofi copti (250g), porumb copt pe grătar (200g) sos de piper (50g) și reducție de vin cu vișine (50g)
Irish Black Angus Tomahawk, served with baked potatoes, grilled sweetcorn, pepper sauce and sour cherry wine reduction
[tomahawk de vită*, cartofi, unt, pesmet (făină, soia), vin, vișine*, poate conține urme de lapte, țelină, ouă, porumb*/ milk products, soy, sulphur dioxide, may contain traces of celery, egg. 236 kcal, 2E]

Mușchi de vită 168,00
Mușchi de vită din America de Sud (160g) însoțit de piure de cartofi cu verdețuri (100g) și legume blânșate (100g), servit cu sos de piper (50g) și reducție de vin cu vișine (50g)
Beef Tenderloin
South American Beef tenderloin with mashed potatoes with greens and blanched vegetables on the side, pepper sauce and sour cherry wine reduction
[mușchi de vită*, cartofi, fresh de lămâie*, lapte, unt, ouă, smântână lichidă, pesmet (făină, soia), broccoli, conopidă, morcovi, mazare*, sfeclă roșie, muștar boabe (oțet; poate conține urme de ouă, soia, lactoză, țelină), vin, vișine*/ milk products, eggs, gluten, soy, mustard (sulphur dioxide; may contain traces of eggs, soy, lactose, celery). 196 kcal, 10E]

Boston Steak 95,00
Spată de porc (360g) servită cu piure de cartofi cu verdețuri (100g), cartofi copti (100g), tartar de sfeclă (50g) și sos de ardei copt (50g)
Pork shoulder with mashed potatoes with greens, baked potatoes, beet tartare and baked pepper sauce
[carne de porc*, cartofi, unt, lapte, pesmet (făină, soia), sfeclă roșie, muștar boabe (oțet; poate conține urme de ouă, soia, lactoză și țelină), ardei capia, ouă/ milk products, gluten, soy, mustard (sulphur dioxide, may contain traces of egg, soy, lactose, celery). 226 kcal, 8E]

Platou Caru'cu bere 172,00
Caru'cu bere mixed grill platter
Ceafă de porc (90g), cârnaf vinez (90g), cârnaf bine afumat (70g), mici (130g), piept de curcan (120g) împreună cu cartofi copti (250g), porumb copt pe grătar (200g), muștar (50g) și tartar de sfeclă (80g)
Grilled pork neck, Kransky and smoked sausages, "Mici" and turkey breast with oven baked potatoes, grilled sweetcorn, mustard and beet tartare
[ceafă de porc, cârnaf cu cașcaval*, carne de porc, carne de vită, carne de oaie, cârnaf afumat, piept de curcan*, cartofi, pesmet (făină, soia), muștar (oțet, poate conține urme de gluten), porumb*, sfeclă roșie, muștar boabe (oțet; poate conține urme de ouă, soia, lactoză, țelină)/ mustard, sulphur dioxide, gluten, soy, may contain traces of egg, lactose, celery. 238 kcal, 8E]

Faimoșii Mititei Caru'cu bere 56,00
Famous Romanian skinless sausages "Mici"
3 bucăți de mititei (190g) cu cartofi prăjiți (180g) și muștar (50g)
3 pcs. skinless sausages ("mititei") with fresh hand cut chips and mustard
[carne de porc, carne de vită, carne de oaie, cartofi, pesmet (făină, soia), muștar (oțet, poate conține urme de gluten)/ gluten, soy, mustard (sulphur dioxide). 208 kcal, 5E]

Kasekainer 180g 58,00
Cârnați vienezi cu cașcaval (preferații noștri)
Kransky sausages filled with Cheese (our favourite)
[cârnați cu cașcaval*, pesmet (făină, soia), hrean/ milk products, gluten, soy. 436 kcal, 6E]

Pleşcoi 120g 52,00
Cârnați de Pleșcoi - rețetă tradițională
Romanian "Pleşcoi" sausages
[cârnați cu carne de oaie, pesmet (făină, soia)/ gluten, soy. 269 kcal, 0E]

Pulpe de pui dezosate pe grătar 200g 47,00
Grilled boneless chicken legs
[pulpe de pui, pesmet (făină, soia)/ gluten, soy. 244 kcal, 0E]

Dorești să adaugi un sos lângă mâncarea ta preferată? Iată sortimentele pe care ți le propunem, la prețul de 7 lei/ porția.
Do you want to add a sauce to your favorite food? Here are the assortments we'd like to suggest, at the price of 7 lei/ portion.

Maioneză pregătită în casă/ Homemade mayonnaise 50g
[muștar (oțet, poate conține urme de gluten), ouă, ulei, suc de lămâie*/ mustard, sulphur dioxide, gluten, egg. 774 kcal, 2E]

Sos de smântână și tarhon/ Sour cream and tarragon sauce 50g
[smântână, murături, tarhon murat, maioneză (ouă, muștar, oțet, poate conține urme de gluten)/ milk products, sulphur dioxide, egg, mustard (may contain traces of gluten). 386 kcal, 2E]

Sos de piper/ Pepper sauce 50g
[unt, făină, poate conține urme de lapte și ou/ milk products, gluten, may contain traces of egg. 96 kcal, 2E]

Sos barbecue/ Barbecue sauce 50g
[sos barbecue (zahăr, usturoi, muștar, gluten, oțet, roșii, pește), soia/ mustard, gluten, soy, sulphur dioxide, fish. 142 kcal, 2E]

Reducție de vin roșu cu vișine 50g
Sour cherry red wine reduction
[vișine*, vin/ sulphur dioxide. 59 kcal, 0E]

Sos de ardei copt/ Grilled bell pepper sauce 50g
[ardei capia copt în oțet, ouă, cartofi/ sulphur dioxide, egg. 224 kcal, 3E]

Sos de unt cu lămâie și capere 50g
Lemon butter & caper sauce
[unt, ouă, smântână lichidă, capere în oțet, suc de lămâie*/ milk products, egg, sulphur dioxide, may contain traces of soy. 23 kcal, 4E]

Dressing de brânză/ Cheese dressing 50g
[smântână, brânză Feta DOP, ceapă/ milk products. 206 kcal, 0E]

Cremă de avocado/ Avocado cream 50g
[avocado*, spanac*, lămâie, poate conține urme de țelină/ may contain traces of celery. 105 kcal, 2E]

GARNITURI / SIDES

Cartofii noștri sunt prăjiți exclusiv în ulei de floarea soarelui.
Our potatoes are fried exclusively in sunflower oil.

Cartofi copti aromați cu cimbru și usturoi 250g 27,00
Roasted potatoes flavoured with thyme and garlic
[cartofi, pesmet (făină, soia)/ gluten, soy. 169 kcal, 0E]

Piure de cartofi cu verdețuri și usturoi 250g 26,00
Mashed potatoes with greens and garlic
[cartofi, lapte, unt, pesmet (făină, soia)/ milk products, gluten, soy. 185 kcal, 0E]

Cartofi proaspăt prăjiți 180g 23,00
Fresh hand cut chips
[cartofi, pesmet (făină, soia)/ gluten, soy. 218 kcal, 0E]

Cartofi proaspăt prăjiți cu usturoi și pătrunjel 180g 25,00
Fresh hand cut chips with garlic and parsley
[cartofi, pesmet (făină, soia)/ gluten, soy. 218 kcal, 0E]

Legume blânșate aromatizate cu unt și usturoi, cu tartar de sfeclă 200g/ 50g 27,00
Blanched vegetables, flavoured with butter and garlic, with beet tartare

[broccoli, conopidă, morcovi, mazare*, unt, ouă, smântână lichidă, suc de lămâie*, poate conține urme de țelină și soia, sfeclă roșie, muștar boabe (oțet; poate conține urme de ouă, soia, lactoză și țelină)/ milk products, egg, may contain traces of celery and soy, mustard (sulphur dioxide, may contain traces of egg, soy, lactose and celery). 68 kcal, 4E]

Varză acra calită 250g 32,00
Braised sour cabbage
[varză acra/ sulphur dioxide. 264 kcal, 0E]

Mămăligă 300g 11,00
Polenta
[pesmet (făină, soia), mălai/ gluten, soy. 109 kcal, 0E]

SALATE / SALADS

Salată asortată 200g 25,00
Fresh vegetable salad
[roșii, castraveți, ardei gras, ceapă roșie, oțet/ sulphur dioxide. 49 kcal, 0E]

Salată de murături asortate 200g 26,00
Selection of Romanian pickles
[murături, varză murată/ sulphur dioxide. 24 kcal, 0E]

Salată de ardei copti 200g 27,00
Grilled bell peppers
[ardei capia copt, oțet, roșii, ardei iute/ sulphur dioxide. 72 kcal, 2E]

Mix de salată cu dressing 50g 21,00
Green salad with dressing
[amestec de salate, dressing Vinaigrette. 102 kcal, 0E]

Salată de varză albă 200g 18,00
White cabbage salad
[oțet, varză albă/ sulphur dioxide. 77 kcal, 0E]

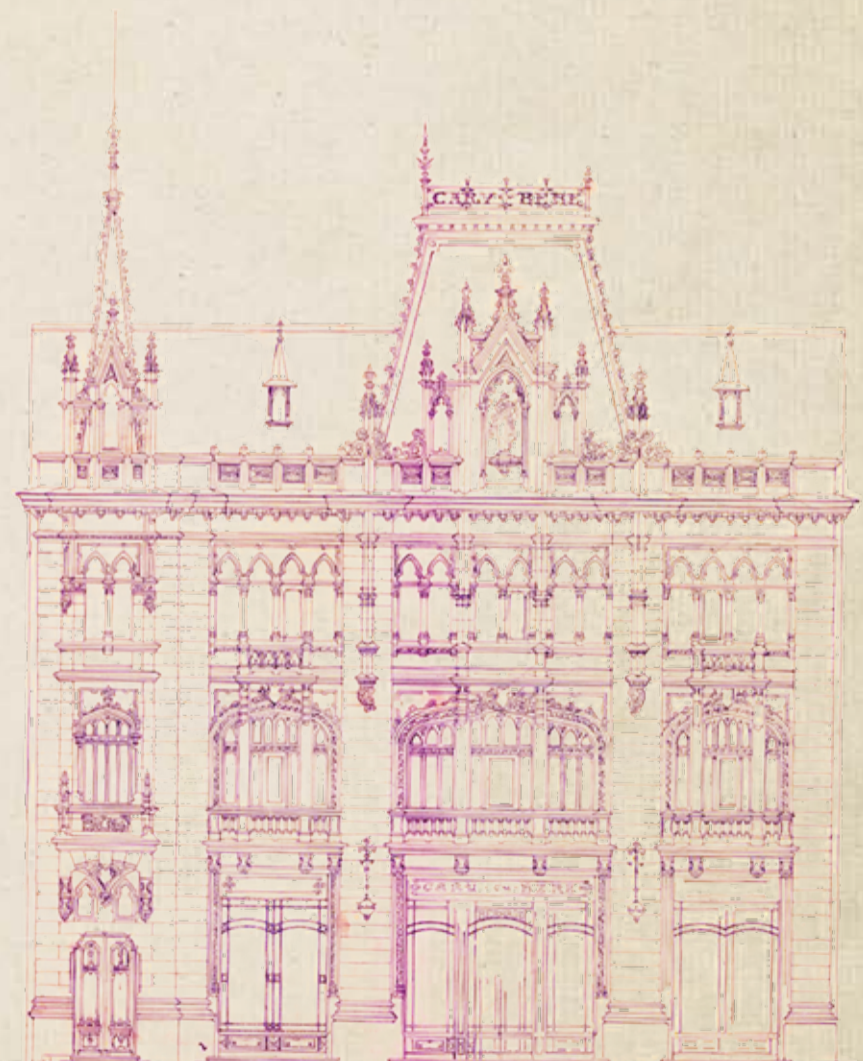
PÂINE / BREAD

făcută în casă/ homemade

Pâine de casă Caru'cu bere 200/ 400g 12,50/ 19,00
Rețetă tradițională (porție pentru 1 pers/ 2 pers)
"Caru'cu bere" homemade bread
Traditional Recipe (for one or two persons)
[făină, margarină, soia/ gluten, soy. 299 kcal, 0E]

Pâine artizanală cu supă de ceapă și brânză Gruyere 200g 23,00
Artisanal bread with onion soup and Gruyere cheese
[făină de grâu, brânză Gruyere, malț de orz/ gluten, milk products. 208 kcal, 0E]

Pâine integrală rustică cu semințe 200g 20,00
Rustic whole-wheat bread with seeds
[făină de grâu, făină de secară și făină de spelta, semințe de floarea soarelui, semințe de in, semințe de dovleac/ gluten, seeds. 287 kcal, 0E]



Fațada clădirii Caru'cu bere din strada Stavropoleos nr. 5, desenată de arhitectul Zigfried Kofsky in anul 1899.

The facade of the Caru'cu bere building in no. 5 Stavropoleos Street, designed by the architect Zigfried Kofsky in 1899.

DESERTURI / SWEETS

Pavlova 200g 49,50
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, crumble, ciocolată (lecitină de soia și fructe cu coajă lemnoasă), ouă, zahăr, fructe de sezon, sos fructe de pădure*, poate conține urme de susan, muștar și țelină/ milk products, egg, sulphur dioxide, gluten, chocolate (soy lecithin and nuts), may contain traces of sesame, mustard and celery. 525 kcal, 14E]

Înghețată făcută-n casă și sos din fructe de pădure 150g/ 30g 39,00
Homemade ice cream with red berries sauce

[înghețată* (ouă), făină, zahăr, lapte, unt, bază de înghețată, bezea, fructe de pădure*, poate conține urme de soia și fructe cu coajă lemnoasă/ egg, gluten, milk products, may contain traces of soy and nuts. 648 kcal, 4E]

Tortul casei - Rețetă nouă 160g 44,00

The New House cake
Mousse de ciocolată servit cu înghețată (50g) și sos din fructe de pădure (30g)

Chocolate mousse cake with ice cream and red berries sauce

[făină, ouă, lapte, ulei, cacao, esență de vanilie/ rom, ciocolată, lecitină de soia, poate conține urme de susan, fructe cu coajă lemnoasă, muștar, țelină, zahăr, cognac Camus, înghețată*, sos fructe de pădure*/ gluten, egg, milk products, sulphur dioxide, soy, may contain traces of sesame, nuts, mustard and celery. 438 kcal, 11E]

Tort Joffre cu vișine 160g 45,00

Joffre cake with sour cherries

Servit cu înghețată (50g) și sos din fructe de pădure (30g)

Served with ice cream and red berries sauce

[făină, ouă, lapte, ciocolată (lecitină de soia și fructe cu coajă lemnoasă), înghețată*, vișine* in alcool, sos fructe de pădure*, margarină (soia)/ gluten, egg, milk products, chocolate (soy lecithin and nuts). 351 kcal, 11E]

Profiterol franțuzit/ French profiteroles 51,00

Înghețată de casă (150g) cu choux de vanilie (60g), fructe proaspete (50g), sos de ciocolată (50g) și frișcă aromatizată cu limes (50g)

Homemade ice cream, vanilla choux, fresh fruits, chocolate sauce and lime flavoured whipped cream

[gogoși choux*, ouă, făină, înghețată*, fructe, ciocolată, brânză mascarpone, smântână lichidă, lapte, zahăr, fructe, cacao, soia, poate conține urme de fructe cu coajă lemnoasă/ egg, gluten, milk products, soy, may contain traces of nuts. 491 kcal, 20E]

PAPANAȘI
"ROMANIAN" DOUGHNUTS

54,00 lei



Papanashi delicioși cu brânză dulce (250g), smântână (100g) și dulceață de casă (100g)

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

[făină, brânză proaspătă de vaci, ou, smântână, zahăr, poate conține urme de soia și fructe cu coajă lemnoasă/ gluten, milk products, egg, may contain traces of soy and nuts. 268 kcal, 9E]


Produsele noastre conțin alergeni sau urme ale acestora. Dacă aveți întrebări sau știți că sunteți alergic la anumite substanțe, vă rugăm consultați personalul restaurantului și veți fi informat referitor la tipul alergenilor și prezența acestora în produsele noastre. Produsele noastre pot conține: gluten, crustacee, moluște, pește, alune, lupin, alune de copac, soia, ouă, lapte, țelină, muștar, susan, dioxid de sulf. Grupul City Grill nu adaugă aditivi alimentari pentru gătitul preparatelor. Aditivii evidențiați provin din anumite materii prime folosite.


Preparatele din meniu conțin sare.

Valorile nutriționale sunt calculate pentru 100g.

Produsele marcate cu **bold** conțin alergeni.

Produsele congelate sunt marcate cu *

Preparatele vegetariene sunt marcate cu 

Produsele picante sunt marcate cu 

Pentru a fi sustenabili și a reduce risipa alimentară, vă rugăm solicitați recipiente pentru a lua la pachet produsele neconsumate la masă.


Our products contain allergens or traces of them. If you have questions or know that you are allergic to certain substances, please consult the restaurant staff and you will be informed about the type of allergens and their presence in our products. Our products may contain: gluten, crustaceans, molluscs, fish, peanuts, lupine, tree nuts, soy, eggs, milk, celery, mustard, sesame, sulfur dioxide. City Grill Group does not add food additives for cooking. The highlighted additives come from certain raw materials that we are using.


Our dishes contain salt.

Nutritional values are calculated for 100g.

*Products marked in **bold** contain allergens.*

*Frozen products are marked with **

Vegetarian dishes are marked with 

Spicy products are marked with 

In order to be sustainable and reduce food waste, please request containers to take away the leftovers.



Toate cele lumești sunt numa' bune de sărbătorit în Car. De-o fi nuntă, botez, tăiere de moț, aniversare sau cine știe ce petrecere de firmă, nu te sfi să întrebi, căci așa cum se petrece la noi, mai rar. Parol!

All your happy events are only good to be celebrated at Caru' cu bere. Whether it's a wedding, christening, baby first cut ceremony, birthday or who knows what type of corporate party, don't be shy to ask because we celebrate like no others. Parol!

Event Manager: Alice Badea/ Irene Nicolae

+4 0730 022 021; evenimente@carucubere.ro


GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



BANI

BON FISCAL

Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 25/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronic fiscale.



Plătește rapid și ușor cu cardul Mastercard!

Plătește contactless, în siguranță.

De când lumea și pământul
BACȘISUL NU ESTE INCLUS
așadar, lasă după cum te-ai simțit
10%, 12% sau 15%

●

Since the beginning of the world
SERVICE CHARGE
IS NOT INCLUDED
so you can measure your generosity
10%, 12% or 15%