



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 50g83,00
Servit 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]

Platou țărănesc/ Peasant's platter 570g107,00
Cotlet de porc afumat cu lemn de esență tare (40g), șunculiță 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]

Platou de brânzeturi neaoșe 580g96,00
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]

Platou Ușurel/ Light Platter 640g129,00
Salată de vinete (200g), zacuscă (170g), fasole făcăluită (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]

Zacuscă pregătită în casă39,00
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]

Salată de vinete proaspete/ Fresh eggplant dip37,50
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]

Fasole falnică făcăluită/ Romanian bean casserole 150g . . .30,50
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]

Salată de icre de știucă și crap/ Pike and Carp roe salad58,00
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]

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. Așadară, 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!



TABLE WITH A VIEW

Caru' cu bere

SPECIALITATEA CASEI

HOUSE SPECIALITY

215,00 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

43,00 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/ 170g43,00
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]

Supă de găină cu tăiței de casă 280g/ 100g/ 30g37,00
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]

Ciorbă de vacuță 350g/ 40g39,00
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]

Ciorbă de burtă 350g/ 70g40,00
Soured tripe soup
[burtă de vită*, oase de vitel*, smântână, ouă, țelină, oțet, ardei iute/ milk products, egg, celery, sulphur dioxide. 190 kcal]

Supă cremă de legume cu crutoane de casă 350g/ 45g33,00
Cream of vegetable with homemade croutons
[cartofi, morcovi, dovlecel, ardei, ceapă, țelină, crutoane (făină, soia)/ celery, gluten, soy. 132 kcal]

Ciorbele fără țuică sunt ca generalul fără ordonanță.
Fă bine așadară 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

490,00 lei



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

SALATE / SALADS

SPECIALE / SPECIAL

Salată Caru' cu bere / *Caru' cu bere Salad*76,50

Mușchi de vită (60g), spanac fresh (15g), salată rucola (30g), ridichi (35g), roșii cherry (50g), ceapă roșie (25g), castraveți (50g), brânză Feta (45g), dressing de muștar (20g), rodie (5g)

Beef tenderloin, fresh spinach, arugula, radish, cherry tomatoes, red onion, cucumber, Feta cheese, mustard dressing, pomegranate

[mușchi de vită*, brânză Feta, oțet, muștar boabe (poate conține urme de ouă, soia, lactoză, țelină)/ milk products, sulphur dioxide, mustard (may contain traces of eggs, soy, lactose, celery). 115 kcal]

Salată Caesar cu piept de curcan 66,50
Turkey Caesar's Salad

Frunze de salată (150g), piept de curcan la grătar (75g), bacon crocant (20g), parmezan (8g), crutoane cu usturoi (20g), dressing Caesar (50g)

Salad leaves, grilled turkey breast, crispy bacon, parmesan, garlic croutons, Caesar dressing

[piept de curcan*, ouă, crutoane (făină, soia), muștar, parmezan, file anchois (poate conține urme de moluște), capere în oțet/ milk products, sulphur dioxide, gluten, egg, mustard, fish (may contain traces of seafood). 269 kcal]

Salată scandinavă/ *Scandinavian salad*  68,50

Filé de somon copt (80g), mix de salată (40g), castraveți (60g), morcovi (45g), ceapă (12g), roșii cherry (60g), ridiche (5g), dressing Vinaigrette cu sirop de arțar (5g) și dressing de muștar (5g)

Baked salmon fillet, mixed salad, cucumber, carrot, onion, cherry tomatoes, radish, vinaigrette dressing with maple syrup and mustard dressing

[filé somon, oțet, muștar boabe (oțet; poate conține urme de ouă, soia, lactoză, țelină), mix de semințe (susan), poate conține urme de țelină, arahide, fructe cu coajă lemnoasă)/ fish, sulphur dioxide, mustard (may contain traces of eggs, soy, lactose, celery), sesame, may contain traces of celery, peanuts, nuts. 111 kcal]

Salată grecească/ *Greek salad*54,00

Brânză Feta DOP (65g), roșii (200g), castraveți (70g), ardei gras sau capia (40g), ceapă, roșie (25g), măsline Kalamata (30g), oregano (1g) și dressing de brânză (50g)

Cheese, tomato, cucumber, bell pepper or kapia, red onion, Kalamata olives, oregano and cheese dressing

[lactate/ milk products. 144 kcal]

Salată cu avocado/ *Avocado salad* 68,50

Salată rucola (50g), brânză pentru grătar (70g), ceapă roșie (20g), măsline kalamata (50g), roșii cherry (50g), avocado (100g), fasole roșie (40g), semințe de pin (10g), dressing Vinaigrette (40g)

Arugula, grilled cheese, red onion, kalamata olives, cherry tomatoes, avocado, red beans, pine seeds, vinaigrette dressing

[lactate, oțet/ milk products, sulphur dioxide. 281 kcal]

PEȘTE / FISH

Somon de palat/ *Palace Salmon*  117,00

Somon copt pe plită (160g) cu mămăligă prăjită cu ardei roșu (160g) și sos de unt cu lămâie și capere (50g)

With fried polenta with red bell pepper, lemon and caper butter sauce

[filé de somon, mălai, ulei, ardei capia copt, capere în oțet, unt, suc de lămâie*, ouă, smântână lichidă, poate conține urme de soia / fish, sulphur dioxide, milk products, egg, may contain traces of soy. 184 kcal]

Saramură de Dunăre/ *Danube brine* 81,00

Saramură românească din crap proaspăt (160g), servită cu mămăligă (300g)

Fresh Romanian carp in brine, polenta on the side

[crap, mălai/ fish. 142 kcal]

Lipovenească/ *Carp* 76,00

Crap românesc prăjit în tigaie (160g) servit cu mămăligă (300g) și mujdei (50g)

Pan fried Romanian carp with polenta and garlic paste

[crap, ulei de floarea soarelui, pesmet, soia, mălai/ fish, gluten, soy. 376 kcal]

VINUL NOSTRU CEL DE TOATE ZILELE

Caru' o fi el cu bere, da' parcă atunci când ajungi la pește lunecă și vinul mai abităr. Așa că îți recomandăm, dragă cititorule, să nu te sfiești a gusta vinurile neaoșe alese cu grijă pentru Dumneata. Cele mai renumite podgorii românești, cele mai iscusite vinuri, și-au găsit loc în meniul nostru. Un pahar sau o sticlă, după poftă!

The chariot may be filled with beer, but when it comes to fish, wine still reigns over all drinks. Thus, dear reader, we recommend you don't stray away from getting a taste of our modern wines carefully picked for you. The most renowned Romanian vineyards and wines have found its way in our menu. Pick what you desire: a glass or a bottle!

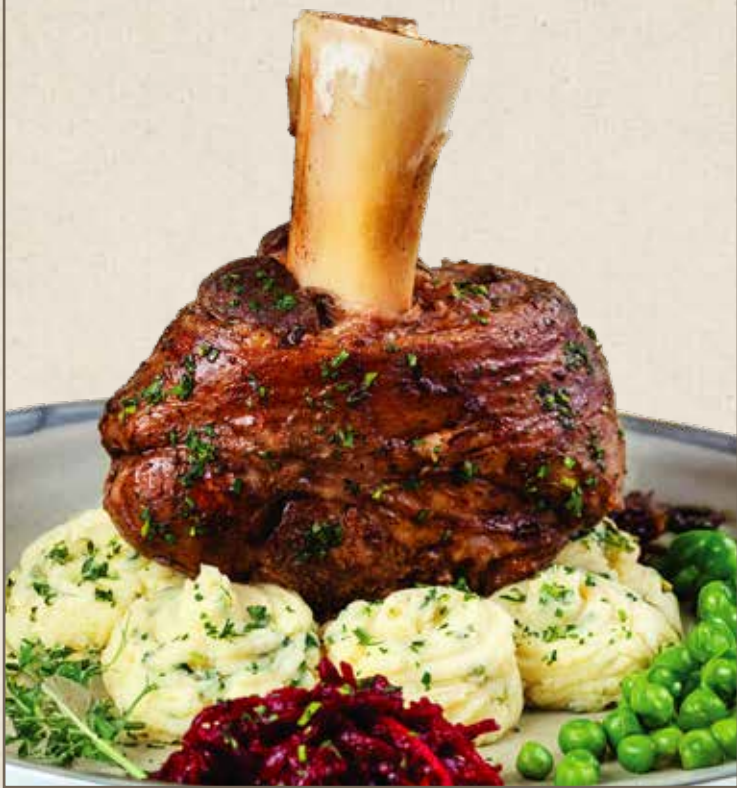
MÂNDRIA BUCĂTARULUI / CHEF'S PRIDE

Răsfăț gurmand/ *Gourmet Delights*240,00

Ciolan de vițel glasat în unt și ierburi (600g), servit cu piure de cartofi cu verdețuri și usturoi (250g), salată de sfeclă roșie cu măr și hrean (40g), dulceață din ceapă roșie (50g) și mazăre verde glasată în unt (20g)

Roasted & glazed in butter and herbs veal knuckle served with mashed potatoes with greens and garlic, beetroot and apple salad with horseradish, red onion jam and buttered peas

[ciolan de vițel*, unt, cartofi, usturoi, lapte, pesmet (făină, soia), măr, hrean, sfeclă roșie, vin, ceapă, mazăre verde*, țelină, muștar/ milk products, gluten, soy, sulphur dioxide, celery, mustard. 247 kcal]



Patosul Jupânului/ *Master's delight* 95,00

Coastă de porc confiată și glasată în sos de bere (150g), mușchiuleț de porc îmbăiat în sos cu unt și ierburi aromatice (75g), servite cu piure de cartofi cu verdețuri și usturoi (100g) și legume blanșate aromatizate cu unt și usturoi (100g)

Glazed pork ribs in beer sauce and pork tenderloin flavoured with butter and aromatic herbs, served with mashed potatoes with greens and garlic, blanched vegetables flavoured with butter and garlic

[coastă de porc, mușchiuleț de porc, unt, ou, cartofi, usturoi, lapte, pesmet (făină, soia), ierburi aromatice, usturoi, broccoli, conopidă, morcovi, mazăre*, smântână lichidă, sos de ardei capia copt/ milk products, egg, sulphur dioxide, gluten, soy. 323 kcal]

POVESTEA PESCĂREASCĂ THE FISHERMAN'S TALE

96,00 lei



Filé de păstrăv umplut cu hribi (150g) și ciuperci champignon (35g), servit cu mămăligă prăjită cu ardei roșu (160g), sos de unt cu lămâie și capere (40g) și compot de ardei copt cu boabe de muștar (20g)

Baked trout fillet filled with boletus and champignon mushrooms served with fried polenta with red bell pepper, lemon and caper butter sauce, and roasted peppers compote with mustard seeds

[filé de păstrăv, hribi*, champignon, mălai, ulei, capere în oțet, unt, suc de lămâie*, ouă, smântână lichidă, muștar boabe (oțet; poate conține urme de ouă, soia, lactoză, țelină)/ fish, milk products, egg, mustard (may contain traces of eggs, soy, lactose, celery). 104 kcal]

MÂNCĂRURI DE CASĂ HOMEMADE DISHES

Specialitatea Casei/ *House Speciality*..... 215,00

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. For two hungry people.

[ciolan de porc*, varză acră, mălai, murături, hrean și ardei iute/ sulphur dioxide. 436 kcal]

Măncarea Ducelui/ *Duke's Dish*118,00

Coaste de porc marinate pregătite la cuptor (430g), servite cu cartofi aurii copti (250g) și sos barbecue (50g)

Marinated slow roasted pork ribs with baked potatoes and barbecue sauce

[coaste de porc*, cartofi, pesmet (făină, soia), muștar boabe, usturoi, ardei capia, ulei, sos barbecue (zahăr, usturoi, muștar, gluten, oțet, roșii, pește), soia/ mustard, gluten, soy, sulphur dioxide, fish. 273 kcal]

Bucovineană/ *Traditional Dish from Bucovina* 99,00

Carne la garniță ca altădată cu cârnați afumați (250g), toate servite cu mămăliguță (300g) și varză murată (100g)

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 (făină, soia)/ gluten, soy. 458 kcal]

Ciolan Național/ *National Pork Knuckle* 118,00

Ciolan de porc (450g) cu varză acră călită (150g), mămăliguță (150g), hrean (15g) și ardei iute (10g) (jumătate de ciolan)

Very slowly roasted pork knuckle with braised sour cabbage, polenta, horseradish and a chili pepper (half pork knuckle)

[ciolan de porc*, varză acră, mălai, murături, hrean și ardei iute/ sulphur dioxide. 511 kcal]

Șnițel din cotlet de vițel clasa I-a 350g  190,00
First class Veal cutlet Schnitzel

Cu parmezan ras (10g), verdețuri (15g), roșii cherry (50g), sos de smântână cu tarhon (50g)

With grated parmesan cheese, greens, cherry tomatoes and sour cream sauce with tarragon

[cotlet de vițel*, ou, făină, pesmet panko, verdețuri, roșii cherry, parmezan, smântână, murături, tarhon murat, maioneză, muștar (oțet, poate conține urme de gluten și țelină)/ egg, gluten, milk products, sulphur dioxide, mustard (sulphur dioxide, may contain traces of gluten and celery). 195 kcal]

Muntenească/ *Traditional Dish from Muntenia* 81,00

Tochitură muntenească (250g) servită cu mămăliguță (300g), ou ochi prăjit (40g) și brânză rasă (30g)

Muntenia traditional stew with polenta, fried egg and grated cheese

[cârnați afumați, ceafă de porc, piept de curcan*, ficat de porc*, mușchi de vițel*, ou, telemea de vacă, muștar (oțet, poate conține urme de gluten), vin/ egg, milk products, mustard (sulphur dioxide, may contain traces of gluten). 216 kcal]

Farfurie de Obraz Subțire/ *Gentleman's Dish* 108,00

Pulpe de rață pregătite la cuptor (250g) servite cu varză acră călită (250g), ardei iute (10g) și hrean (15g)

Oven roasted duck legs with braised sour cabbage, fresh chilli pepper and horseradish

[pulpă de rață confiată, ardei iute, varză acră/ sulphur dioxide. 1092 kcal]

Șnițel de Altădată/ *The schnitzel of yore* 56,50

Șnițel din piept de curcan cu pesmet (190g) și sos de smântână cu tarhon (50g)

Turkey breast schnitzel and sour cream sauce with tarragon

[piept de curcan*, pesmet (făină, soia), ou, făină, smântână, murături, tarhon murat, maioneză, muștar (poate conține urme de soia, oțet, gluten)/ gluten, soy, egg, sulphur dioxide, mustard. 261 kcal]

Sarmale Regale/ *Royal "Sarmale"*..... 76,50

Sarmale în foi de varză (200g), servite cu mămăligă (300g), smântână (50g) și ardei iute (10g)

Mixed minced meat rolled in cabbage with polenta, sour cream and a chilli pepper on the side

[carne tocată de porc, carne tocată de vită, costiță afumată, varză murată, smântână, ardei iute/ sulphur dioxide, milk products. 182 kcal]

Tocănița Coniței/ *The lady's stew* 49,00

Tocăniță de ciuperci asortate (200g) servită cu mămăliguță (300g)

Mixed mushroom stew with polenta on the side

[ciuperci champignon, hribi*, ceapă, ardei capia, roșii întregi decojite, mălai. 67 kcal]

Burger Tihnit/ *The Pacemaker Burger* 70,00

Burger cu avocado (chiftea de avocado (120g), chiflă burger (65g), cremă de avocado (100g), legume (100g), ou (40g)) și cartofi proaspăt prăjiți (150g)

Avocado burger and hand cut chips

[chiflă (semințe de dovleac, poate conține urme de susan), ou, lapte, făină, chiftea de avocado*, ardei capia decojit (oțet), cartofi, avocado*, roșie, spanac*, poate conține urme de țelină și fructe cu coajă lemnoasă/ gluten, may contain traces of sesame, egg, sulphur dioxide, milk products, may contain traces of celery and nuts. 228 kcal]

GRĂȚAR / GRILL

Wagyu burger 106,00
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]

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

adaugă/ add ... 7,50 lei
[504 kcal]

Antricot/ Rib-Eye. 186,00
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]

Ceafă cinstită de porc/ Grilled pork neck 165g 53,00
[ceafă de porc, pesmet (făină, soia)/ gluten, soy. 407 kcal]

Cotlete de berbecuț (170g) cu sos chimichurri (50g) 113,00
Lamb Chops with chimichurri sauce
[cotlete de berbecuț*, unt, usturoi, verdeață, ardei iute, ulei de măsline, pesmet (făină, soia)/ milk products, gluten, soy. 293 kcal]

Mâncarea Marelui Logofăt 490,00
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]

Mușchi de vită 172,00
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, mazăre*, 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]

Boston Steak 97,00
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]

Dorești să adaugi un sos lângă mâncarea ta preferată? Iată sortimentele pe care ți le propunem, la prețul de 7,5 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 7,5 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]

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]

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]

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

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

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

Platou Caru' cu bere 176,00
Caru' cu bere mixed grill platter

Ceafă de porc (90g), cârnat vienez (90g), cârnat 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, cârnat cu cașcaval*, carne de porc, carne de vită, carne de oaie, cârnat 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]

Faimoșii Mititei Caru' cu bere 56,50
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]

Kasekrainer 180g 59,00
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]

Pleșcoi 120g 53,00
Cârnați de Pleșcoi - rețetă tradițională
Romanian "Pleșcoi" sausages
[cârnați cu carne de oaie, pesmet (făină, soia)/ gluten, soy. 269 kcal]

Pulpe de pui dezosate pe grătar 160g 48,00
Grilled boneless chicken legs
[pulpe de pui, pesmet (făină, soia)/ gluten, soy. 244 kcal]

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]

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

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

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 ... 27,50
Roasted potatoes flavored with thyme and garlic
[cartofi, pesmet (făină, soia)/ gluten, soy. 169 kcal]

Piure de cartofi cu verdețuri și usturoi 250g 26,50
Mashed potatoes with greens and garlic
[cartofi, lapte, unt, pesmet (făină, soia)/ milk products, gluten, soy. 185 kcal]

Cartofi proaspăt prăjiți 180g. 23,50
Fresh hand cut chips
[cartofi, pesmet (făină, soia)/ gluten, soy. 218 kcal]

Cartofi proaspăt prăjiți cu usturoi și pătrunjel 180g 25,50
Fresh hand cut chips with garlic and parsley
[cartofi, pesmet (făină, soia)/ gluten, soy. 218 kcal]

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

[broccoli, conopidă, morcovi, mazăre*, 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]

Varză acră călită 250g. 32,50
Braised sour cabbage
[varză acră/ sulphur dioxide. 264 kcal]

Mămăligă 300g 11,50
Polenta
[pesmet (făină, soia), mălai/ gluten, soy. 109 kcal]

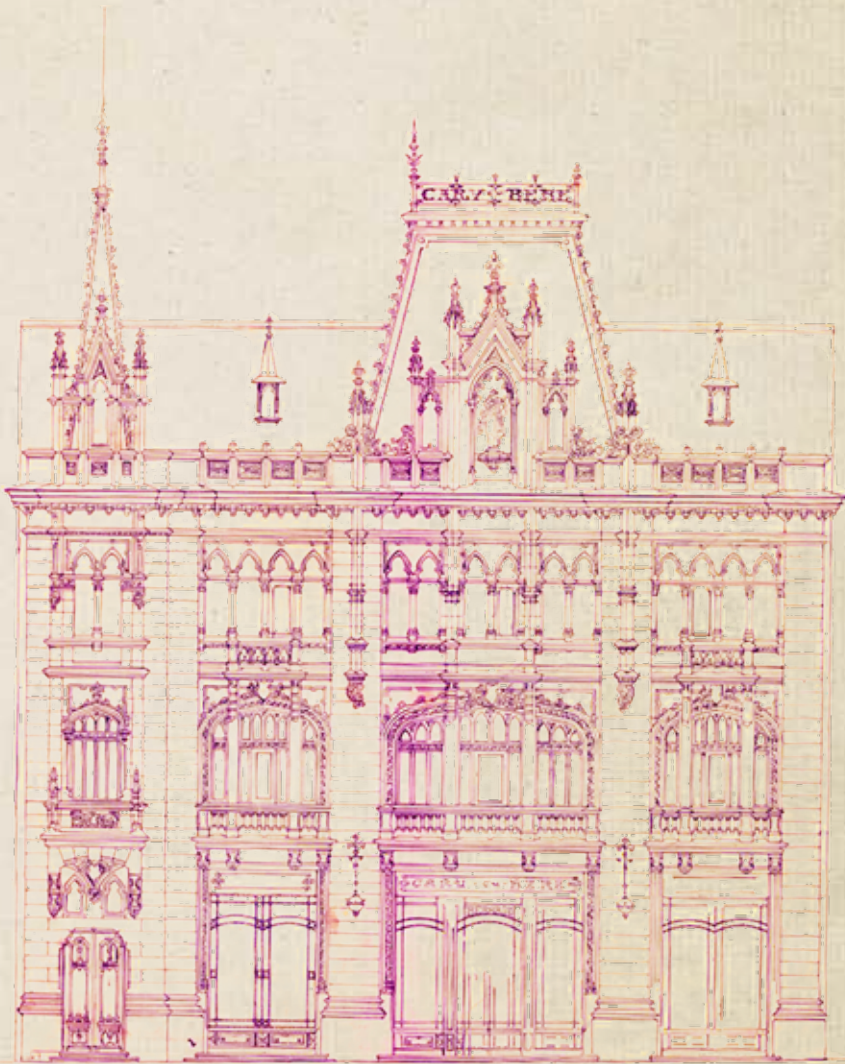
PÂINE / BREAD

făcută în casă/ homemade

Pâine de casă Caru' cu bere 200/ 400g 13,00/ 19,50
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]

Pâine artizanală cu supă de ceapă și brânză Gruyère 200g 23,50
Artisanal bread with onion soup and Gruyère cheese
[făină de grâu, brânză Gruyère, malț de orz/ gluten, milk products. 208 kcal]

Pâine integrală rustică cu semințe 200g 20,50
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]



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

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

DESERTURI / SWEETS

Pavlova 200g 51,00
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]

Înghețată făcută-n casă și sos din fructe de pădure 150g/ 30g 40,00
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]

Tortul casei - Rețetă nouă 160g  45,00
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]

Tort Joffre cu vișine 160g 46,00

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]

Profiterol franțuzit/ *French profiteroles* 52,00

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]

PAPANAȘI “ROMANIAN” DOUGHNUTS

55,00 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]

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 gătirea 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 lumeste 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 sfii 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