



Caru' cu bere®

SUB LICENȚĂ

MENU

anno domini MMXXVI

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

Cu credința și voința lui Dumnezeu toate se împlinesc.

GUSTĂRI / STARTERS

Biftec tartar 100g. 102,00

Cu chips de parmezan (10g), unt (30g), și baghetă rustică prăjită (150g)
Beef tartare, parmesan chips, butter and toasted rustic baguette
[mușchi de vită*, ou, capere în oțet, ceapă, unt, usturoi, muștar (oțet, poate conține urme de ouă, soia, lapte și țelină), castravete murat, cognac Camus, sos de ardei iute (oțet), sos Worchester (făină, poate conține urme de ouă, soia, lapte, țelină și muștar), pește, parmezan, baghetă (făină, soia)/ egg, fish, sulphur dioxide, gluten, mustard, milk, soy, may contain traces of celery. 376 kcal]

Platou țărănesc/ Peasant's platter 570g 123,00

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. 246 kcal]

Platou tradițional/ Traditional platter 620g 132,00

Tobă (70g), lebăr (50g), caltaboș (50g), jumări (50g), șorici* (50g), slănină (50g), telemea de vacă (100g), roșie (100g), ceapă roșie (100g)
Pork brawn, liverwurst, blood pudding, pork scraps, pork rind, cured pork fat, Romanian Telemea cheese, tomato and red onion
[lactate, țelină, dioxid de sulf; poate conține urme de soia/ milk products, celery, sulphur dioxide; may contain traces of soy. 256 kcal]

Platou de brânzeturi neaoșe 580g 110,00

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. 153 kcal]

Platou Ușurel/ Light Platter 540g 118,00

Salată de vinete (200g), zacuscă (170g) și fasole făcăluită (170g)
Fresh eggplant dip, smokey eggplant "Zakuska" dip and Romanian bean casserole
[vinete, roșii, ceapă, crutoane de lipie, poate conține urme de soia, lactoză, ou și nuci, zacuscă, microplante, fasole, ceapă/ gluten, may contain traces of soy, milk, egg, nuts. 242 kcal]

Salată de boeuf pregătită în casă 250g 45,00

Homemade boeuf salad
[pulpă de vită fără os*, morcovi, cartofi, murături, țelină, maioneză, muștar (poate conține urme de soia, oțet și gluten), ouă, ulei/ sulphur dioxide, celery, mustard (may contain traces of soy, sulphur dioxide and gluten), egg. 334 kcal]

Zacuscă pregătită în casă 45,00

Zacuscă (150g) și crutoane de lipie (5g)
Smokey eggplant "Zakuska" 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 dip 43,00

Salată de vinete proaspete (150g) cu roșii (30g) și crutoane de lipie (5g)
With 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. 185 kcal]

Fasole falnică făcăluită/ Romanian bean casserole 150g 34,00

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. 210 kcal]

Salată de icre de știucă și crap/ Pike and Carp roe salad .65,00

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]

Mizilicul haiducului/ The Outlaw's Platter 44,00

Cârnați de Pleșcoi (50g) și Babic crud uscate (50g), cu muștar (50g) și ceapă roșie (30g)
Pleşcoi sausages and Babic salami (raw-dried), with mustard and red onion
[cârnați cu carne de vită, carne de oaie, ceapă roșie, muștar (oțet, poate conține urme de gluten)/ mustard (sulphur dioxide, may contain traces of gluten). 156 kcal]

Cuvânt Înainte

Stimate cititor înfometat, înainte de toate trebuie a ști că de peste un secol și jumătate focul din bucătăria Carului săvârșește bucate minunate pentru a potoli foamea mușteriiilor, 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 neaș. 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

240 lei



Ciolan de porc (900g) servit cu varză acră călită (250g), mămăliguță (300g), hrean (30g) și ardei iute (20g)

Very slowly roasted pork knuckle with braised sour cabbage, polenta, horseradish and a chilli pepper

Ciorbă de fasole (350g) cu afumătură (50g) în pită (170g)

Bean soup in a bread bowl with smoked pork

49 lei



Fiartă domol, servită cu ceapă roșie (30g)

Served with red onion

Scanează QR code-urile pentru a vizualiza produsele în realitatea augmentată!
Scan the QR codes to view the products in augmented reality!

ZEMURI / SOUPS

Ciorbă de fasole cu afumătură în pită 350g/ 50g/ 170g 49,00

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. 229 kcal]

Ciorbă de vacuță 350g/ 40g 45,00

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/ 70g 46,00

Soured tripe soup
[burtă de vită*, oase de vițel*, smântână, ouă, țelină, oțet, ardei iute/ milk products, egg, celery, sulphur dioxide. 190 kcal]

Supă cremă de legume cu crutoane de casă 350g/ 45g 38,00

Cream of vegetable with homemade croutons
[cartofi, morcovi, dovlecel, ardei, ceapă, țelină, crutoane (făină, soia)/ celery, gluten, soy. 133 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

540 lei



Friptură Black Angus Tomahawk irlandeză (900g), servită cu cartofi copti (250g), porumb copt (200), sos de piper (50) și reducere 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* 84,00

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 75,00

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* 79,00

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 cu avocado/ *Avocado salad* 79,00

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, semințe/ milk products, sulphur dioxide, nuts. 281 kcal]

PEȘTE / FISH

Somon de palat/ *Palace Salmon* 130,00

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. 242 kcal]



VINUL NOSTRU CEL DE TOATE ZILELE

Caru' o fi el cu bere, da' parcă atunci când ajungi la pește lunecă și vinul mai abtîir. 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!

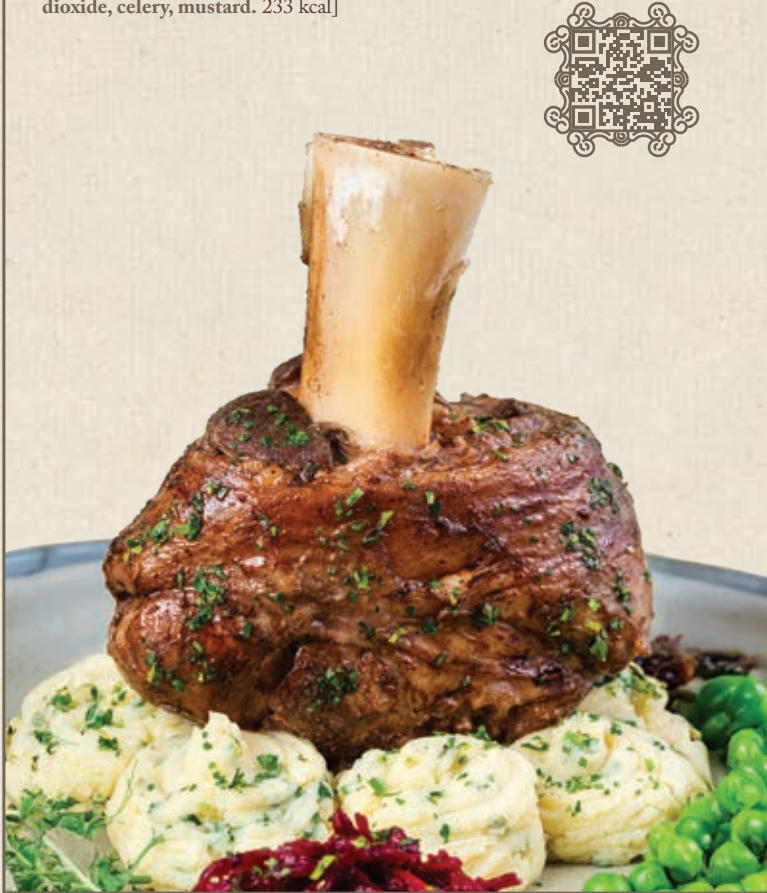
MÂNDRIA BUCĂȚARULUI / CHEF'S PRIDE

Răsfăț gurmand/ *Gourmet Delights* 272,00

Ciolan de vițel glasat în unt și ierburi (600g), cu 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. 233 kcal]



POVESTEA PESCĂREASCĂ THE FISHERMAN'S TALE

110,00 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). 173 kcal]

MÂNCĂRURI DE CASĂ

HOMEMADE DISHES

Specialitatea Casei/ *House Speciality*. 240,00



Ciolan de porc (900g) servit cu varză acră călită (250g), mămăliguță (300g), hrean (30g) și ardei iute (20g). Porție pentru două persoane. *Very slowly roasted pork knuckle with braised sour cabbage, polenta, horseradish and a chilli pepper. For two hungry people.* [ciolan de porc*, varză acră, mălai, murături, hrean și ardei iute/ sulphur dioxide. 436 kcal]

Mâncarea Ducelui/ *Duke's Dish* 135,00

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

Marinated slow roasted pork ribs with baked potatoes and barbeque sauce [coaste de porc*, cartofi, pesmet (făină, soia), sos barbecue (zahăr, usturoi, muștar, gluten, oțet, roșii, pește)/ gluten, soy, sulphur dioxide, mustard, may contain traces of fish. 270 kcal]

Bucovineană/ *Traditional Dish from Bucovina* 114,00

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* 133,00

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. 493 kcal]

Șnițel din cotlet de vițel clasa I-a 350g 215,00



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). 221 kcal]

Farfurie de Obraz Subțire/ *Gentleman's Dish* 124,00

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* 63,00

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. 409 kcal]

Sarmale Regale/Royal "Sarmale" 88,00

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. 217 kcal]

Tocănița Coniței/ *The lady's stew* 56,00

Tocăniță de hribi și ciuperci champignon (200g) servite cu mămăliguță (300g)

Boletus and champignon stew with polenta on the side

[ciuperci champignon, hribi*, ceapă, ardei capia, roșii întregi decojite, mălai. 110 kcal]

Burger Tihnit/ *The Pacemaker Burger* 79,00

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. 218 kcal]

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

Toți cartofii folosiți sunt naturali, necongeलाți, 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.

Măncarea Marelui Logofăt 540,00
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
 reducere 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. 249 kcal]

Chateaubriand glasat cu unt,  usturoi și ierburi aromatice 320g 305,00
Chateaubriand glazed with butter, garlic and aromatic herbs
 [mușchi de vită*, unt, pesmet, poate conține urme de soia/ milk products, may contain
 traces of soy. 293 kcal]

Platou Caru' cu bere 198,00
Caru' cu bere mixed grill platter
 Ceafă de porc (90g), cârnaț vienez (90g), cârnaț 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, cârnaț cu cașcaval*, carne de porc, carne de vită, carne de oaie, cârnaț
 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. 436 kcal]

Boston steak de miel (190g) **glasat cu unt, usturoi**  **130,00**
și ierburi aromatice
Lamb Boston steak glazed with butter, garlic and aromatic herbs [Boston steak de miel*, **unt, pesmet**, poate conține urme de **soia/** milk products, **gluten**, may contain traces of soy, 488 kcal]



Ceafă cinstită de porc cu sos chimichurri 165g/ 50g **62,00**
Grilled pork neck and chimichurri sauce
 [ceafă de porc, pesmet (**făină, soia**), ulei de măsline, pătrunjel, usturoi, **oțet**, oregano, lime, ardei iute/ **gluten, soy, sulphur dioxide**. 844 kcal]

Kasekrainer 180g **68,00**
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]

Cârnați de Pleșcoi - rețetă tradițională 120g **61,00** 
Romanian "Pleşcoi" sausages
 [cârnați cu carne de oaie, pesmet (**făină, soia**)/ **gluten, soy**. 269 kcal]

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

Sos chimichurri/ *Chimichurri sauce* 50g 
[ulei de măsline, pătrunjel, usturoi, **ofet**, oregano, linte, ardei iute/ sulphur dioxide. 429 kcal]

Reducție de vin roșu cu vișine 50g 
Sour cherry red wine reduction
[vișine*, **vin**/ sulphur dioxide. 59 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
[zahăr, usturoi, muștar, gluten, oțet, roșii, pește) soia/ mustard, gluten, soy, sulphur dioxide, fish. 163 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. 158 kcal]

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

GARNITURI / SIDES

Cartofi copți aromați cu cimbru și usturoi 250g 	32,00
<i>Roasted potatoes flavored with thyme and garlic</i>	
[cartofi, pesmet (făină, soia)/ gluten, soy. 169 kcal]	
Cartofi proaspăt prăjiți 180g 	28,00
<i>Fresh hand cut chips</i>	
[cartofi, pesmet (făină, soia)/ gluten, soy. 269 kcal]	
Cartofi proaspăt prăjiți cu usturoi și pătrunjel 180g 	29,00
<i>Fresh hand cut chips with garlic and parsley</i>	
[cartofi, pesmet (făină, soia)/ gluten, soy. 328 kcal]	
Ardei rumeniți cu dressing de iaurt și verdețuri, sare Maldon 80g/ 50g 	44,00
<i>Charred peppers with yogurt & herbs sauce, Maldon salt</i>	
[ardei, iaurt, smântână, ulei de măsline, usturoi, mentă, lămâie/ milk products. 89 kcal]	

legume blanșate aromatizate cu unt și usturoi, cu tartar de sfeclă 200g/ 50g	32,00
<i>blanched vegetables, flavoured with butter and garlic, with egg tartare</i>	
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	37,00
<i>Braised sour cabbage</i>	
varză acră/ sulphur dioxide. 264 kcal]	
Mămăligă 300g	13,00
<i>Polenta</i>	
pesmet (făină, soia), mălai/ gluten, soy. 109 kcal]	

SALATE / SALADS

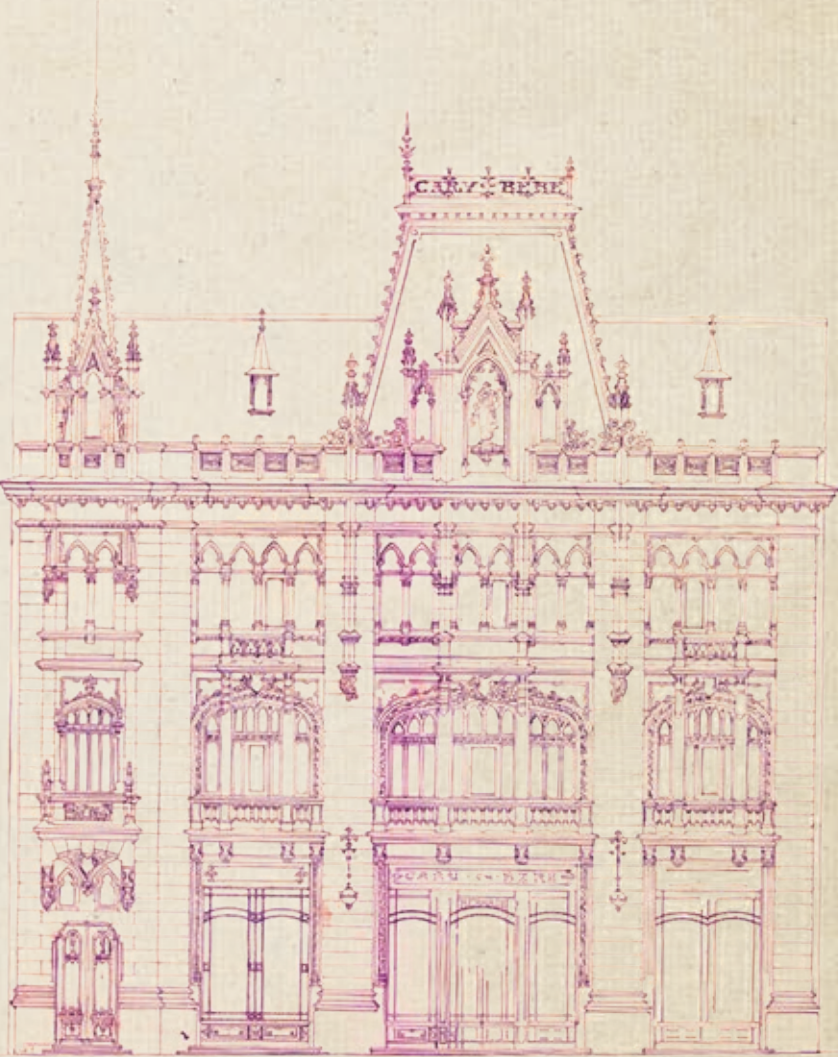
Salată asortată 200g 	29,00
<i>Fresh vegetable salad</i>	
[roșii, castraveți, ardei gras, ceapă roșie, oțet / sulphur dioxide. 49 kcal]	
Salată de murături asortate 200g 	30,00
<i>Selection of Romanian pickles</i>	
[murături, varză murată/sulphur dioxide. 26 kcal]	
Salată de ardei copti 200g 	32,00
<i>Grilled bell peppers</i>	
[ardei capia copt, oțet , roșii, ardei iute/sulphur dioxide. 72 kcal]	
Mix de salată cu dressing 50g 	25,00
<i>Green salad with dressing</i>	
[amestec de salate, dressing Vinaigrette . 102 kcal]	
Salată de varză albă 200g 	21,00
<i>White cabbage salad</i>	
[oțet , varză albă/sulphur dioxide. 77 kcal]	

PÂINE / BREAD

Pâine de casă
Caru' cu bere 200/ 400g 15,00/ 22,50
 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 maia aromatizată cu ceapă și brânză
Gruyère 200g 27,00
Artisanal sourdough bread flavoured with onion and Gruyère
cheese
 [făină de grâu, brânză Gruyère, malț de orz/ gluten, milk products. 208 kcal]

Pâine integrală rustică cu maia și semințe 200g. . 23,50
Rustic sourdough 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]



*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 59,00
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, crumble, ciocolată (lecitină de soia și fructe cu coajă lemnoasă), ouă, zahăr, fructe de sezon, sos fructe de padure*, poate conține urme de susan, muștar și țelină/ milk products, egg, sulphur dioxide, gluten, chocolate (soy lecithin and nuts), may contain traces of of sesame, mustard and celery. 525 kcal]

Tortul casei - Rețetă nouă 160g 52,00

The New House cake

Mousse de ciocolată servit cu înghețată (150g) și sos de ciocolată (30g)

Chocolate mousse cake with ice cream and chocolate 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*, ciocolată, smântână lichidă, soia, poate conține urme de fructe cu coajă lemnoasă/ gluten, egg, milk products, sulphur dioxide, soy, may contain traces of sesame, nuts, mustard and celery. 572 kcal]

Tort Joffre cu vișine 160g 53,00

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). 397 kcal]

Profiterol franțuzit/ French profiteroles 59,00

Înghețată de casă (100g) 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]



63,00 lei

PAPANAȘI
“ROMANIAN” DOUGHNUTS

Papanasi 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]

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.

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



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%