



BEREA CASEI. RETETA ORIGINALA.  
1879

# Caru' cu bere®

SUB LICENȚĂ

## MENIU

anno domini MMXXVI

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

Cu credința și voința lui Dumnezeu toate se împlinesc.

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

### GUSTĂRI / STARTERS

**Biftec tartar** 100g/ 10g/ 30g/ 150g ..... 92,0

Cu chips de parmezan, unt și baghetă rustică prăjită  
*Beef tartare, parmesan chips, butter and toasted rustic baguette*

**Foie Gras** 50g/ 100g/ 30g ..... 86,0

Servit cu tartar de măr, dulceață de ceapă roșie, emulsie de țelină și baghetă rustică crocantă  
*Served with apple tartare, red onion jam, celery sauce and rustic baguette*

**Platou țărănesc/ Peasant's platter** 570g ..... 112,0



Cotlet de porc afumat cu lemn de esență tare, șunculiță 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

*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 de brânzeturi neoașe** 580g ..... 99,0

*Romanian cheese platter*

Brânză de burduf, telemea de vacă, caș afumat, cașcaval afumat, brânză maturată de oaie, roșie, castravete, ardei capia, ceapă verde, măsline

*„Burduf” matured cheese, Romanian Telemea cheese, smoked curd, smoked pressed cheese, matured sheep's cheese, tomato, cucumber, red bell pepper, spring onion, olives*

**Platou Ușurel/ Light Platter** 540g ..... 105,0

Salată de vinete, zacuscă și fasole făcăluite

*Fresh eggplant dip, smokey eggplant “Zakusca” dip and Romanian bean casserole*

**Zacuscă pregătită în casă și crutoane de lipie** 150g/ 5g ..... 41,0

*Smokey eggplant “Zakusca” dip and flatbread chips*

**Salată de vinete proaspete cu roșii**

**și crutoane de lipie** 150g/ 30g/ 5g ..... 38,5

*Fresh eggplant dip with tomatoes and flatbread chips*

**Fasole falnică făcăluite** 150g/ 30g/ 5g ..... 31,0

*Romanian bean casserole*

Primenită cu ceapă caramelizată și însoțită de crutoane de lipie

*With caramelized onion and flatbread chips*

**Salată de icre de știucă și crap** 50g/ 50g/ 30g/ 50g ..... 59,0

*Pike and Carp roe salad with onion and olives*

Dreasă cu ceapă și garnisită cu măsline

**Mizilicul haiducului** 50g/ 50g/ 50g/ 30g ..... 41,0

*The Outlaw's little snack*

Cârnați de Pleșcoi și Babic (crud-uscate), cu muștar și ceapă roșie

*Pleşcoi sausages and Babic salami (raw-dried), with mustard and red onion*

### 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 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 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

900g/ 250g/ 300g/ 30g/ 20g

224,0 lei



Ciolan de porc servit cu varză acră calită, mămăliguță, hrean și ardei iute. Porție pentru 2 persoane.

*Very slowly roasted pork knuckle with braised sour cabbage, polenta, horseradish and a chilli pepper. For two hungry people.*

45,0 lei

### Ciorbă de fasole cu afumătură în pită

*Bean soup in a bread bowl with smoked pork*

350g/ 50g/ 170g/ 30g



Fiartă domol, servită cu ceapă roșie  
*Served with red onion*

### ZEMURI / SOUPS

**Ciorbă de fasole cu afumătură în pită** 350g/ 50g/ 170g/ 30g ... 45,0

*Bean soup in a bread bowl*

Fiartă domol, servită cu ceapă roșie

*With smoked pork, served with red onion*

**Supă de găină cu tăiței de casă** 280g/ 100g/ 30g ..... 38,5

*Hen soup with homemade noodles*

**Ciorbă de vacuță** 350g/ 40g ..... 41,0

*Beef soup*

**Ciorbă de burtă** 350g/ 70g ..... 42,0

*Soured tripe soup*

**Supă cremă de legume cu crutoane de casă** 350g/ 45g ..... 34,5

*Cream of vegetable with homemade croutons*

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 LOGOFĂȚ GREAT CHANCELLOR'S DISH

900g/ 250g/ 200g/ 50g/ 50g

498,0 lei



Friptură Black Angus Tomahawk irlandeză, servită cu cartofi aromați cu cimbru și usturoi, porumb copt pe grătar, sos de piper și reducere de vin cu vișine  
*Irish Black Angus Tomahawk, served with baked potatoes flavored with thyme and garlic, grilled sweetcorn, pepper sauce and sour cherry wine reduction*

## SALATE / SALADS

SPECIALE / SPECIAL

- Salată Caru' cu bere** 335g ..... 78,0  
*Caru' cu bere salad*  
 Mușchi de vită, spanac fresh, salată rucola, ridichi, roșii cherry, ceapă roșie, castraveți, brânză Feta, dressing de muștar, rodie  
*Beef tenderloin, fresh spinach, arugula, radish, cherry tomatoes, red onion, cucumber, Feta cheese, mustard dressing, pomegranate*
- Salată Caesar cu piept de curcan** 323g ..... 68,0  
*Turkey Caesar's salad*  
 Frunze de salată, piept de curcan la grătar, bacon crocant, parmezan, crutoane cu usturoi, dressing Caesar  
*Salad leaves, grilled turkey breast, crispy bacon, parmesan, garlic croutons, Caesar dressing*
- Salată grecească** 481g ..... 56,0  
*Greek salad*  
 Brânză Feta DOP, roșii, castraveți, ardei gras sau capia, ceapă roșie, măsline Kalamata, oregano și dressing de brânză  
*Cheese, tomato, cucumber, bell pepper or kapia, red onion, Kalamata olives, oregano and cheese dressing*
- Salată cu avocado** 430g ..... 72,0  
*Avocado salad*  
 Salată rucola, brânză pentru grătar, ceapă roșie, măsline kalamata, roșii cherry, avocado, fasole roșie, semințe de pin, dressing Vinaigrette  
*Arugula, grilled cheese, red onion, kalamata olives, cherry tomatoes, avocado, red beans, pine seeds, vinaigrette dressing*
- Salată de sfeclă roșie, măr și prune uscate** 120g ..... 39,0  
*Red beetroot, apple and dried plums salad*

## PEȘTE / FISH

- Filé de spigola copt pe plită** 170g/ 50g ..... 115,0  
 Cu sos de unt cu lămâie și capere  
*Seared sea bass fillet, lemon and caper butter sauce*

## VINUL NOSTRU CEL DE TOATE ZILELE

Caru' o fi el cu bere, da' parcă atunci când ajungi la pește lunecă și vinul mai abitir. 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 BUCĂȚĂRULUI / CHEF'S PRIDE

- Patosul Jupânului** 150g/ 75g/ 100g/ 100g ..... 98,0  
*Master's delight*



Coastă de porc confiată și glasă în sos de bere, mușchiuleț de porc îmbăiat în sos cu unt și ierburi aromatice, sos de piper, servite cu piure de cartofi și legume rumenite la cuptor cu ierburi aromatice și usturoi

*Glazed pork ribs in beer sauce and pork tenderloin flavoured with butter and aromatic herbs, pepper sauce, served with mashed potatoes and oven roasted vegetables flavoured with aromatic herbs and garlic*

### POVESTEA PESCĂREASCĂ

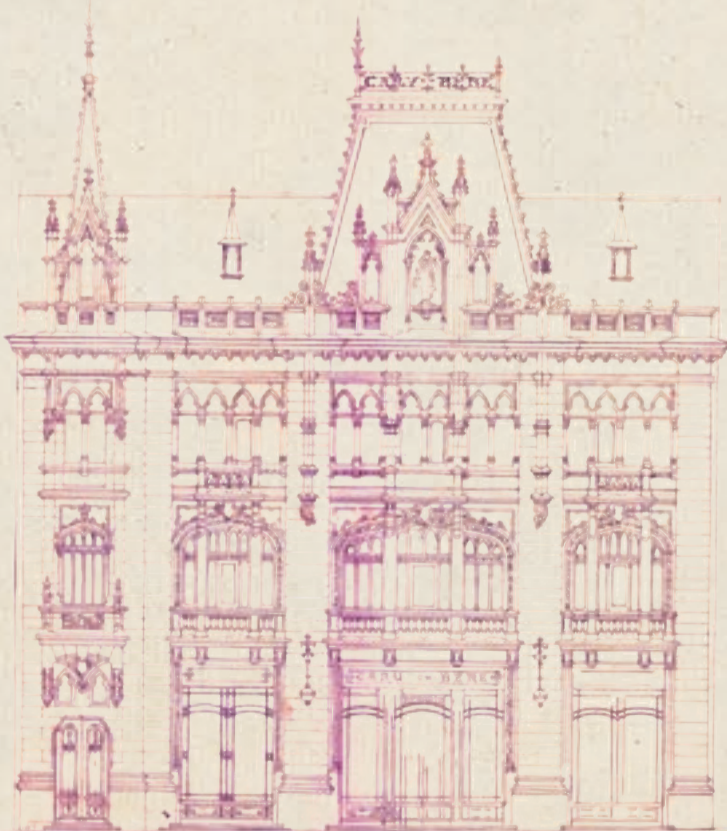
98,0 lei

#### THE FISHERMAN'S TALE

150g/ 35g/ 160g/ 40g/ 20g



Filé de păstrăv umplut cu hribi și ciuperci champignon, servit cu mămăligă prăjită cu ardei roșu, sos de unt cu lămâie și capere și compot de ardei copt cu boabe de muștar  
*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*



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

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

## MÂNCĂRURI DE CASĂ HOMEMADE DISHES

- Specialitatea Casei** 900g/ 250g/ 300g/ 30g/ 20g ..... 224,0  
*House speciality*



Ciolan de porc servit cu varză acra calită, mămăliguță, hrean și ardei iute. Porție pentru două persoane. *Very slowly roasted pork knuckle with braised sour cabbage, polenta, horseradish and a chilli pepper. For two hungry people.*

- Mâncarea Ducelui** 430g/ 250g/ 50g ..... 124,0  
*Duke's Dish*

Coaste de porc marinate pregătite la cuptor, servite cu cartofi copti aromați cu cimbru și usturoi și sos barbecue  
*Marinated slow roasted pork ribs with baked potatoes flavored with thyme and garlic and barbecue sauce*

- Bucovineană** 250g/ 300g/ 100g ..... 103,0  
*Traditional dish from Bucovina*

Carne la garniță ca altădată cu cârnați afumați, toate servite cu mămăliguță și varză murată  
*Confit pork like in the old days and smoked sausages with polenta and braised cabbage*

- Ciolan Național** 450g/ 150g/ 150g/ 15g/ 10g ..... 124,0  
*National pork knuckle*

Ciolan de porc cu varză acra calită, mămăliguță, hrean și ardei iute (jumătate de ciolan)  
*Very slowly roasted pork knuckle with braised sour cabbage, polenta, horseradish and a chilli pepper (half pork knuckle)*

- Șnițel din cotlet de vițel clasa I-a** 350g/ 50g/ 50g ..... 195,0  
*First class veal cutlet schnitzel*



Cu parmezan ras, verdețuri, roșii cherry, sos de smântână cu tarhon  
*With grated parmesan cheese, greens, cherry tomatoes and sour cream sauce with tarragon*

- Farfurie de Obraz Subțire** 250g/ 250g/ 10g/ 15g ..... 112,0  
*Gentleman's Dish*

Pulpe de rață pregătite la cuptor servite cu varză acra calită, ardei iute și hrean  
*Oven roasted duck legs with braised sour cabbage, fresh chilli pepper and horseradish*

- Șnițel de Altădată** 190g/ 50g ..... 58,0  
*The schnitzel of yore*

Șnițel din piept de curcan cu pesmet și sos de smântână cu tarhon  
*Turkey breast schnitzel and sour cream sauce with tarragon*

- Sarmale Regale** 200g/ 300g/ 50g/ 10g ..... 78,5  
*Royal "Sarmale"*

Sarmale în foi de varză, servite cu mămăligă, smântână și ardei iute  
*Mixed minced meat rolled in cabbage with polenta, sour cream and a chilli pepper on the side*

- Tocănița Coniței** 200g/ 300g ..... 50,0  
*The lady's stew*

Tocăniță de hribi și ciuperci champignon servită cu mămăliguță  
*Boletus and champignon stew with polenta on the side*

- Conopidă coaptă, cremă de năut cu busuioc și sos chimichurri** 200g/ 200g/ 50g ..... 65,0  
*Roasted cauliflower served chickpea cream flavored with basil and chimichurri sauce*

- Burger Tihnit** 325g/ 150g/ 50g ..... 74,0  
*The Pacemaker Burger*

Burger cu avocado, ou ochi și legume, însoțit de cartofi proaspăt prăjiți și cremă de avocado  
*Avocado burger with fried egg, vegetables, served with hand cut chips and avocado cream*

## GRĂȚAR / GRILL

**Wagyu burger 355g/ 150g/ 50g** ..... 108,0  
 Wagyu steak burger cu brânză Cheddar, bacon și legume, însoțit de cartofi proaspăt prăjiți și sos barbecue  
*Wagyu steak Burger with Cheddar cheese, bacon and vegetables served with Romanian hand cut chips and barbecue sauce*

**Vrei Cheeseburger Wagyu?**      adaugă/ add ... 8,0 lei  
*Do you want Wagyu Cheeseburger?*  
 [+ Cheddar (20g)]

**Antricot de vită 160g/ 180g/ 50g/ 50g** ..... 193,0  
**Rib-Eye**  
 Antricot de vită din America de Sud, servit cu cartofi proaspăt prăjiți, sos de smântână cu tarhon și sos de piper  
*South American grilled veal rib-eye with fresh hand cut chips, sour cream sauce with tarragon and pepper sauce*

**Ceafă cinstită de porc Iberico cu sos chimichurri 165g/ 50g** NEW ..... 89,0  
**Grilled Iberico pork neck and chimichurri sauce**  
 Specificul acestei piese este stratul generos de grăsime intramusculară, care se topește la gătire pentru a elibera o aromă unică.  
*The hallmark of this cut is the generous layer of intramuscular fat, which melts during cooking to release a unique flavor.*



**Boston steak de miel glasat cu unt, usturoi și ierburi aromatice 190g** ..... 117,0  
*Lamb Boston steak glazed with butter, garlic and aromatic herbs*

**Mâncarea Marelui Logofăt 900g/ 250g/ 200g/ 50g/ 50g** .... 498,0  
**Great Chancellor's Dish**  
 Friptură Black Angus Tomahawk irlandeză, servită cu cartofi copti aromați cu cimbru și usturoi, porumb copt pe grătar, sos de piper și reducere de vin cu vișine  
*Irish Black Angus Tomahawk, served with baked potatoes flavored with thyme and garlic, grilled sweetcorn, pepper sauce and sour cherry wine reduction*


**Chateaubriand 320g** ..... 275,0  
**Glasat cu unt, usturoi și ierburi aromatice**  
*Chateaubriand glazed with butter, garlic and aromatic herbs*

**Mușchi de vită 160g/ 100g/ 100g/ 50g/ 50g** ..... 179,0  
**Beef Tenderloin**  
 Mușchi de vită din America de Sud însoțit de piure de cartofi și legume rumenite la cuptor cu ierburi aromatice și usturoi, servit cu sos de piper și reducere de vin cu vișine  
*South American Beef tenderloin with mashed potatoes and oven roasted vegetables flavoured with aromatic herbs and garlic, pepper sauce and sour cherry wine reduction*

**Platou Caru' cu bere 500g/ 250g/ 200g/ 50g/ 80g** ..... 180,0  
**Caru' cu bere mixed grill platter**  
 Ceafă de porc, cârnaf vinez, cârnaf bine afumat, mici, piept de curcan împreună cu cartofi copti aromați cu cimbru și usturoi, porumb copt pe grătar, muștar și tartar de sfeclă  
*Grilled pork neck, Kransky and smoked sausages, "Mici" and turkey breast with oven baked potatoes flavored with thyme and garlic, grilled sweetcorn, mustard and beet tartare*


**Faimoșii Mititei Caru' cu bere 190g/ 180g/ 50g** ..... 57,5  
**Famous Romanian skinless sausages "Mici"**  
 3 bucăți de Mititei cu cartofi prăjiți și muștar  
*3 pcs. skinless sausages ("Mititei") with fresh hand cut chips and mustard*


**Kasekriener 180g** ..... 60,0  
 Cârnați vienezi cu cașcaval (preferații noștri)  
*Kransky sausages filled with cheese (our favourite)*


**Cârnați de Pleșcoi - rețetă tradițională 120g**  ..... 54,0  
**Romanian "Pleșcoi" sausages**


**Pulpe de pui dezosate cu sos chimichurri 160g/ 50g** ..... 53,0  
**Grilled boneless chicken legs with chimichurri sauce**

**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 50g**   
*Homemade mayonnaise*


**Sos de smântână și tarhon 50g**   
*Sour cream and tarragon sauce*

**Sos de unt cu lămâie și capere 50g**   
*Lemon butter & caper sauce*


**Sos chimichurri 50g**   
*Chimichurri sauce*

**Sos de piper 50g**  
*Pepper sauce*

**Dressing de brânză 50g**   
*Cheese dressing*


**Reducție de vin roșu cu vișine 50g**   
*Sour cherry red wine reduction*

**Sos barbecue 50g**  
*Barbecue sauce*

**Cremă de avocado 50g**   
*Avocado cream*


## 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**  ..... 28,0  
*Roasted potatoes flavored with thyme and garlic*

**Porumb copt pe grătar 200g** NEW ..... 28,0  
*Grilled sweetcorn*

**Cartofi proaspăt prăjiți 180g**  ..... 25,0  
*Fresh hand cut chips*

**Varză acra calita 250g**  ..... 33,0  
*Braised sour cabbage*

**Cartofi proaspăt prăjiți cu usturoi și pătrunjel 180g**  ..... 26,0  
*Fresh hand cut chips with garlic and parsley*

**Mămăligă 300g**  ..... 12,0  
*Polenta*

**Legume rumenite la cuptor cu ierburi aromatice și usturoi 210g** NEW ..... 32,0  
*Oven roasted vegetables flavoured with aromatic herbs and garlic*

## PÂINE / BREAD

făcută în casă/ homemade


**Pâine de casă Caru' cu bere 200g/ 400g** ..... 13,5/ 20,0  
 Rețetă tradițională (porție pentru 1 pers/ 2 pers)  
*Caru' cu bere homemade bread*  
 Traditional recipe (for one or two persons)

**Pâine artizanală cu maia aromatizată cu ceapă și brânză Gruyère 200g** ..... 24,0  
*Artisanal sourdough bread flavoured with onion and Gruyère cheese*

**Pâine integrală rustică cu maia și semințe 200g** ... 21,5  
*Rustic sourdough whole-wheat bread with seeds*

**Pâine fără gluten 125g** NEW ..... 18,0  
*Gluten-free bread*

## SALATE / SALADS

**Salată asortată 200g**  ..... 26,0  
*Fresh vegetable salad*

**Salată de murături asortate 200g**  ..... 27,0  
*Selection of Romanian pickles*

**Salată de ardei copti 200g**  ..... 28,0  
*Grilled bell peppers*

**Mix de salată cu dressing 50g**  ..... 22,0  
*Green salad with dressing*

**Salată de varză albă 200g**  ..... 19,0  
*White cabbage salad*

## SĂ FIE ȘI O CAFEĂ? PERHAPS A COFFEE TO FINISH?

**Cafea, Ciocolată Caldă, Ceai/ Coffee, Hot Chocolate, Tea**

*Disponibil în varianta cu sau fără cafeină  
 lapte sau lapte vegetal/ regular milk or plant-based milk*

**Espresso 30ml/ 60ml** ..... 18,0  
**Espresso dublu/ double espresso 30ml/ 60ml** ..... 26,5  
**Flat White 220ml** ..... 27,0  
**Cafea Americană/ American coffee 60ml** ..... 15,0  
**Caffé Latte 220ml** ..... 23,5  
**Cappuccino 120ml** ..... 23,0  
**Matcha Latte 180ml** ..... 23,5  
**Ice Coffee 180ml** ..... 20,0  
**Velvet Frappé și frișcă 190ml** NEW ..... 56,0  
 Disaronno Velvet Frappé and whipped cream  
**Velvet Espresso Martini 75ml** NEW ..... 56,0  
 Disaronno Velvet, Smirnoff Red, Tia Maria cold brew  
**Sweet Frappé cu înghețată de vanilie și frișcă 210ml** ..... 38,0  
 Sweet Frappé with vanilla ice cream and whipped cream  
**Ciocolată Caldă Julius Meinl 190ml** ..... 23,5  
**Hot Chocolate**  
 Arome/ Flavors: Moro Ciok & Bianca Bahia  
**Ceai/ Tea Julius Meinl BIO 250ml/ 500ml** ..... 19,0/ 23,0  
 Earl Grey Blossom, Green Jasmine Chung Hao, Refreshing Mint, Chamomile, Ginger Lemongrass, Mountain Herbs, Fruit Symphony, Cherry Pomegranate, Strawberry Mint Breeze  
**Ceai ales de bună seamă, de la ceainăria Bernschutz 600ml** NEW ..... 27,0  
 Select teas, of the finest kind, from Bernschutz Tea House  
**English Breakfast Organic (ceai negru/ black tea)** ⏰ 4-5 min  
**Sakura (ceai verde/ green tea)** ⏰ 2-3 min  
**Divine Peach (infuzie de fructe/ fruit infusion)** ⏰ 10-12 min  
**Bora Bora (infuzie de fructe/ fruit infusion)** ⏰ 10-12 min  
**I Love Mango (infuzie de fructe/ fruit infusion)** ⏰ 5-10 min  
**Coconut Lavender (infuzie de fructe/ fruit infusion)** ⏰ 5-10 min

## DESERTURI / SWEETS

Pavlova 200g ..... 53,0

Cu cremă de brânză și mascarpone, coulis din fructe de pădure și fâșii de ciocolată

*With cream cheese and mascarpone, red berry coulis and chocolate strips*

Înghețată făcută în casă și coulis din

fructe de pădure 150g/ 30g ..... 42,0

*Homemade ice cream with red berry coulis*

Tortul casei 160g/ 50g/ 30g ..... 47,0

*House signature cake*

Mousse de ciocolată servit cu înghețată și coulis din fructe de pădure

*Chocolate mousse cake with ice cream and red berry coulis*

Tort Joffre cu vișine 160g/ 50g/ 30g ..... 48,0

*Joffre cake with sour cherries*

Servit cu înghețată și sos coulis din fructe de pădure

*Served with ice cream and red berry sauce coulis*

Profiterol franțuzit 100g/ 60g/ 50g/ 50g/ 50g ..... 54,0

*French profiteroles*

Înghețată de casă cu choux de vanilie, fructe proaspete, sos de ciocolată și frișcă aromatizată cu limes

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

Dulce nevinovat (fără zahăr) 120g **NEW** ..... 49,0

*Sweet innocence (sugar free)*

Întreabă ospătarul sortimentul și disponibilitatea acestuia.

*Ask your waiter about product and its availability.*

56,0 lei

**PAPANASI**  
"ROMANIAN" DOUGHNUTS  
250g/ 100g/ 100g



Papanasi delicioși cu brânză dulce, smântână și dulceață de casă  
*Delicious "Romanian" doughnuts with sweet cheese, sour cream and homemade jam*

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.



*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.*


Preparatele din meniu conțin sare.


Valorile nutriționale sunt calculate pentru 100g.

Produsele marcate cu **bold** conțin alergeni.

Produsele congelate sunt marcate cu\*

Preparatele vegane sunt marcate cu 

Preparatele ovo-lacto-vegetariene sunt marcate cu 


Produsele picante sunt marcate cu 


*Our dishes contain salt.*


*Nutritional values are calculated for 100g.*

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

*Frozen products are marked with \**

*Vegan dishes are marked with *

*Ovo-lacto-vegetarian dishes are marked with *

*Spicy products are marked with *

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

*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 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



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%***