



BEREA CASEI. RETETA ORIGINALA.
1879

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.

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 95,0

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

Foie Gras 50g/ 100g/ 30g 88,0

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 115,0



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 neaoșe 580g 102,0

Romanian cheese platter

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

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

Platou Ușure/ Light Platter 540g 108,0

Salată de vinete, zacuscă și fasole făcăluită

Fresh eggplant dip, smokey eggplant “Zacusca” dip and Romanian bean casserole

Zacuscă pregătită în casă și crutoane de lipie 150g/ 5g 42,0

Smokey eggplant “Zacusca” dip and flatbread chips

Salată de vinete proaspete cu roșii

și crutoane de lipie 150g/ 30g/ 5g 40,0

Fresh eggplant dip with tomatoes and flatbread chips

Fasole falnică făcăluită 150g/ 30g/ 5g 32,0

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 61,0

Pike and Carp roe salad with onion and olives

Dreasă cu ceapă și garnisită cu măslin

Mizilicul haiducului 50g/ 50g/ 50g/ 30g 42,0

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 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 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

230,0 lei



Ciolan de porc servit cu varză acră călită, 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.

46,5 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 ... 46,5

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 39,5

Hen soup with homemade noodles

Ciorbă de vacuță 350g/ 40g 42,5

Beef soup

Ciorbă de burtă 350g/ 70g 43,5

Soured tripe soup

Supă cremă de legume cu crutoane de casă 350g/ 45g 35,5

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 LOGOFĂT GREAT CHANCELLOR'S DISH

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

510,0 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 81,0
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 70,0
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 58,0
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 capia, red onion, Kalamata olives, oregano and cheese dressing
- Salată cu avocado 430g 75,0
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 41,0
Red beetroot, apple and dried plums salad

PEȘTE / FISH

- Filé de spigola copt pe plită 170g/ 160g/ 50g 120,0
Și mămăligă prăjită cu ardei roșu, cu sos de unt cu lămâie și capere
Seared sea bass fillet with fried polenta with red bell pepper, 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 100,0

Master's delight



Coastă de porc confiată și glasată 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

THE FISHERMAN'S TALE

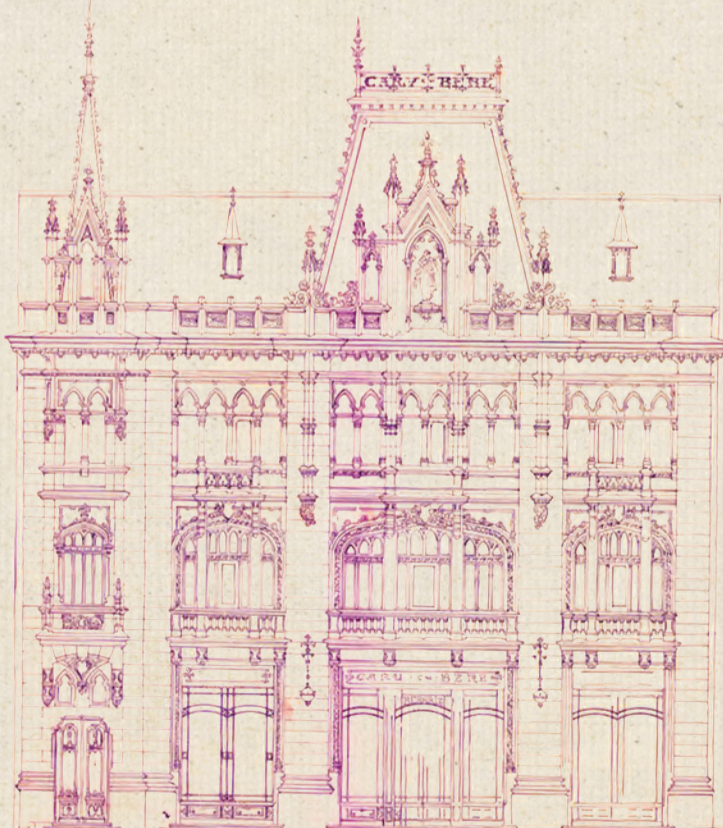
150g/ 35g/ 160g/ 40g/ 20g

99,5 lei



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 Zsigfried Kofinsky în anul 1899.

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

MÂNCĂRURI DE CASĂ HOMEMADE DISHES

Specialitatea Casei 900g/ 250g/ 300g/ 30g/ 20g 230,0

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 128,0

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 106,0

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 128,0

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 198,0

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 115,0

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 60,0

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 81,0

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 52,0

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 67,0

Roasted cauliflower served chickpea cream flavored with basil and chimichurri sauce

Burger Tihnit 325g/ 150g/ 50g 76,5

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 112,0
 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 198,0
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** 92,0
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 din Noua Zeelandă glasat cu unt, usturoi și ierburi aromatice 190g . 121,0
New Zealand lamb boston steak glazed with butter, garlic and aromatic herbs

Mâncarea Marelui Logofăt 900g/ 250g/ 200g/ 50g/ 50g 510,0
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 285,0
Glasat cu unt, usturoi și ierburi aromatice
Chateaubriand glazed with butter, garlic and aromatic herbs

Mușchi de vită 160g/ 100g/ 100g/ 50g/ 50g 185,0
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 185,0
Caru' cu bere mixed grill platter
 Ceafă de porc, cârnaf vienez, 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 59,5
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 62,0
 Cârnați vienezi cu cașcaval (preferații noștri)
Kransky sausages filled with cheese (our favourite)


Cârnați de Pleșcoi - rețetă tradițională 120g  56,0
Romanian "Pleşcoi" sausages


Pulpe de pui dezodate cu sos chimichurri 160g/ 50g 55,0
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  29,0
Roasted potatoes flavored with thyme and garlic

Porumb copt pe grătar 200g **NEW** 29,0
Grilled sweetcorn

Cartofi proaspăt prăjiți 180g  26,0
Fresh hand cut chips

Varză acră călită 250g  34,0
Braised sour cabbage

Cartofi proaspăt prăjiți cu usturoi și pătrunjel 180g  27,0
Fresh hand cut chips with garlic and parsley

Mămăligă 300g  12,5
Polenta

Legume rumenite la cuptor cu ierburi aromatice și usturoi 210g **NEW** 33,0
Oven roasted vegetables flavoured with aromatic herbs and garlic

PÂINE / BREAD

făcută în casă/ homemade


Pâine de casă Caru' cu bere 200g/ 400g 14,0/ 21,0
 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 25,0
Artisanal sourdough bread flavoured with onion and Gruyère cheese

Pâine integrală rustică cu maia și semințe 200g ... 22,5
Rustic sourdough whole-wheat bread with seeds

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

SALATE / SALADS

Salată asortată 200g  27,0
Fresh vegetable salad

Salată de murături asortate 200g  28,0
Selection of Romanian pickles

Salată de ardei copti 200g  29,0
Grilled bell peppers

Mix de salată cu dressing 50g  23,0
Green salad with dressing

Salată de varză albă 200g  20,0
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 28,0
 Cafea Americană/ American coffee 60ml 15,5
 Caffé Latte 220ml 24,0
 Cappuccino 120ml 24,0
 Matcha Latte 180ml 24,0
 Ice Coffee 180ml 20,5
 Velvet Frappé și frișcă 190ml **NEW** 57,0
 Disaronno Velvet Frappé and whipped cream
 Velvet Espresso Martini 75ml **NEW** 57,0
 Disaronno Velvet, Smirnoff Red, Tia Maria cold brew
 Sweet Frappé cu înghețată de vanilie și frișcă 210ml 39,0
 Sweet Frappé with vanilla ice cream and whipped cream
 Ciocolată Caldă Julius Meinl 190ml 24,0
 Hot Chocolate
 Arome/ Flavors: Moro Ciok & Bianca Bahia
 Ceai/ Tea Julius Meinl BIO 250ml/ 500ml 19,5/ 24,0
 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** 28,0
 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 54,0

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 43,0

Homemade ice cream with red berry coulis

Tortul casei 160g/ 50g/ 30g 48,0

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 49,0

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 55,0

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** 52,0

Sweet innocence (sugar free)

Întrebă ospătarul sortimentul și disponibilitatea acestuia.

Ask your waiter about product and its availability.

57,0 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 Bucureștilui, 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 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



card preferat



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%

