



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.

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, dulceță 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, măsline

„Burduf” matured heese, 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  108,0

Salată de vinete, zacuscă și fasole făcăluită

Fresh eggplant dip, smokey eggplant "Zakusca" dip and Romanian bean casserole

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

Smokey eggplant "Zakusca" 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 măsline

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

〇 Cuvânt Înainte 〇

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

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

245,0 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.

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

Scanează QR code-urile pentru a vizualiza produsele in realitatea augumentată!

Scan the QR codes to view the products in augmented reality!

〇 ZEMURI / SOUPS 〇

Ciorbă de fasole cu afumătură în pită 350g/ 50g/ 170g/ 30g ... 49,5

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 reducție 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 kapia, red onion, Kalamata olives, oregano and cheese dressing

Salată cu avocado 430 g 75,0

Avocado salad

Salată rucola, brânză pentru grătar, ceapă roșie, măsline kalamata, roșii cherry, avocado, fasole roșie, semințe de pin, dressing Vinai-grette

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

Salată de sfeclă roșie, măr și prune uscate 120 g 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!

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

MÂNDRIA BUCĂȚARULUI / 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

POVEȘTEA PESCĂREASCĂ

THE FISHERMAN'S TALE

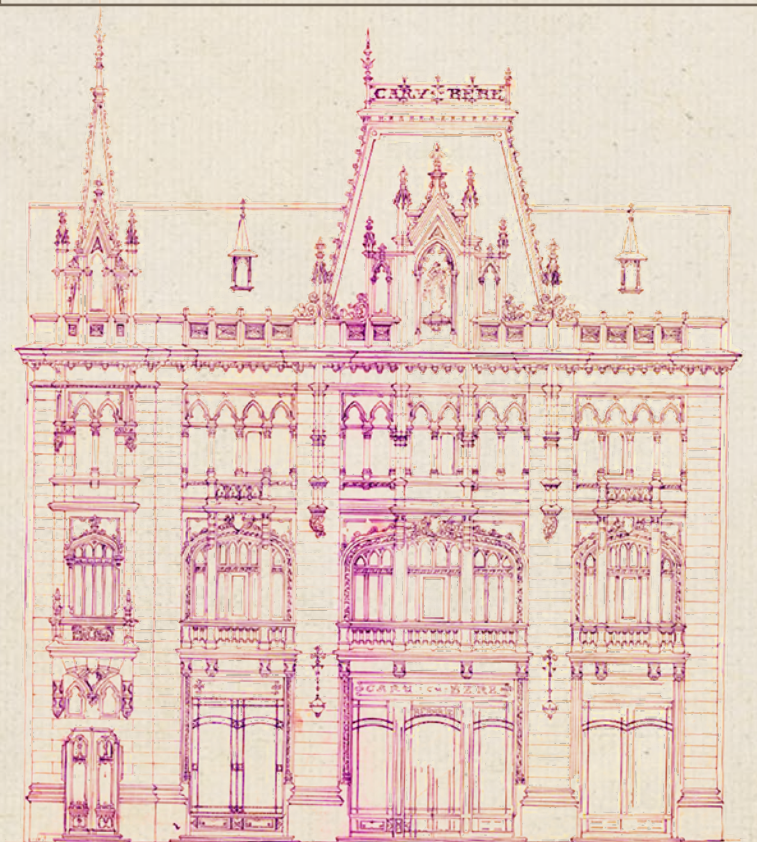
150g/ 35g/ 160g/ 40g/ 20g

104,0 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 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.

Toți cartofii folosiți sunt naturali, necongelați, curățați și tăiați manual.
All potatoes that we use are natural, fresh hand cut potatoes.

MÂNCĂRURI DE CASĂ

HOMEMADE DISHES

Specialitatea Casei 900g/ 250g/ 300g/ 30g/ 20g 245,0

House speciality



Ciolan de porc servit cu varză acră călită, 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 Duceului 430g/ 250g/ 50g 133,0

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 110,0

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 136,0

National pork knuckle

Ciolan de porc cu varză acră călită, mămăliguță, hrean și ardei iute (jumătate de ciolan)

Very slowly roasted pork knuckle with braised sour cabbage, polenta, horseradish and a chili 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 acră călită, ardei iute și hrean

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

Șnițel de Altădată 190g/ 50g 63,0

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 87,0

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 55,0

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

Pentru prăjirea preparatelor, Grupul City Grill utilizează doar ulei de floarea soarelui.
City Grill Group uses sunflower oil for frying all the dishes.

GRĂȚAR / GRILL



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 **196,0**

Caru' cu bere mixed grill platter

Ceafă de porc, cârnat vienez, cârnat 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 **63,5**

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

Kasekrainer 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 "Pleșcoi" sausages

Pulpe de pui dezosate 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 chimichurri 50g 
Chimichurri sauce

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

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

Sos de piper 50g
Pepper sauce

Sos barbecue 50g
Barbecue sauce

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

Dressing de brânză 50g 
Cheese dressing

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

Cartofi proaspăt prăjiți 180g  **28,0**
Fresh hand cut chips

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

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

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

Varză acră calită 250g  **34,0**
Braised sour cabbage

Mămăligă 300g  **12,5**
Polenta

PÂINE / BREAD

făcută în casă/ *homemade*

Pâine de casă Caru' cu bere 200g/ 400g **15,0/ 22,5**

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

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 Symp-hony, 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)

Întreabă ospătarul sortimentul și disponibilitatea acestuia.

Ask your waiter about product and its availability.

61,0 lei

PAPANAȘI
“ROMANIAN” DOUGHNUTS

200g/ 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 gătirea 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



card preferat



De când lumea și pământul
BACȘISUL NU ESTE INCLUS
asa dar, 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%*

