



APERITIVE | STARTERS

Terină de Macrou din Marea Nordului | North Sea Mackerel Terrine / 27.00 lei

Pateu din macrou afumat la rece cu lemn de fag, rețeta casei, servit cu legume crocante marinate 48 de ore |

Mackerel pate, cold smoked with beech wood, homemade recipe, served with crispy vegetables pickled for 48 h

150 g

Gustare Balcic | Balcic Appetiser / 39.00 lei

Trio vegetarian formidabil inspirat de bucătăria de la Balcic. Se pot servi și separat: zacuscă (23.0 lei), vinete (24.0 lei), fasole bătută (15.0 lei) | Can be ordered separately: vegetable spread (23.0 lei), eggplant salad (24.0 lei), beans salad (15.0 lei)

300 g **VEGETARIAN**

Gustare Porto - Vecchio | Porto – Vecchio Appetiser / 95.00 lei

Mix de fructe de mare la piastră: Tentacule de caracatiță, creveți Tiger, baby calamar, baby spanac, valeriană, sos de vin | Octopus tentacles, Tiger shrimps, baby squid, baby spinach, valerian, wine

sauce

300 g

Tartar de Avocado | Avocado Tartare / 37.00 lei

Avocado, roșii cherry, verdeață, usturoi, baghetă, ulei de măsline | Avocado, cherry tomatoes, greens, garlic, baguette, olive oil

350 g

Fritto Misto la Spezia / 105.00 lei

Baby calamar, creveți, tentacule de caracatiță, morcov, zucchini, sos tartar | Baby squid, shrimps, octopus tentacles, carrot, zucchini, tartar sauce

500 g

Gustare Ham & Cheese | Ham & Cheese Appetiser / 83.00 lei 2P

Jamon Serrano, cârnăciori sticks, salam cu alune, brânză Brie, brânză maturată Peștera, măsline verzi, roșii cherry | Jamon Serrano, stick sausages, hazelnut salami, Brie cheese, Peștera matured cheese, green olives, cherry tomatoes

390 g

Hummus Tel Aviv | Tel Aviv Hummus / 30.00 lei

Hummus cu nuci prăjite, chipsuri de tortilla și salsa din roșii cu ceapă verde și pătrunjel | Hummus with fried walnuts and tortilla chips. It comes with tomato salsa with green onions and parsley

200 g **VEGETARIAN**



Cremă de Brânză cu Ardei Copt | Cream Cheese with Baked Peppers / 27.00 lei

Brânză frământată de Ibănești, ardei copt în crustă Panko cu susan negru și roșii cherry |
Ibănești mashed cheese, baked peppers in Panko crust with black sesame and cherry tomatoes

230 g

Istanbul Cigar Borek / 30.50 lei

Aluat subțire făcut în casă, rulat cu brânză și ceapă verde,
prăjit crocant după o rețetă din Istanbul | Homemade thin rolled dough, with cheese
and green onions, crispy fried according to a recipe from Istanbul

180 g

Salată de vinete ca la Salonic | Thessaloniki eggplant salad / 25.00 lei

Vinete, iaurt grecesc, ardei capia, ceapă verde | Eggplant, greek yogurt, red pepper, green onions

200 g

Icre de Crap | Carp Roes / 19.00 lei

50 g

Icre de Știucă | Northern Pike / 28.00 lei

50 g

ZEMURI | SOUPS

Storceag de Mila 23 | Sturgeon Soup / 44.00 lei

Rețetă nespūsă, cu sturion | Secret recipe

350 g

Ciorbă de Burtă Izmir | Izmir Tripe Soup / 26.00 lei

Fiartă pe îndelete după o rețetă veche din Izmir, servită cu ardei |
Slow cooked based on an old recipe from Izmir, chili pepper on the side

350 g

Cremă de Ciuperci Viareggio | Viareggio Mushroom Cream Soup / 25.00 lei

Supă cremă de ciuperci aromatizată cu ulei de trufe |

Mushroom cream soup flavored with truffle oil

350 g

Ciorbă din Giurgiu | Giurgiu Soup / 26.00 lei

Ciorbăde văcuță după o rețetă din Giurgiu, legume proaspete din grădinile de pe malul Dunării,
stocul de vită fiind obținut prin fierberea peste noapte a oaselor coapte și borș făcut în casă |
Beef soup cooked according to a recipe from Giurgiu with fresh vegetables from Danube peasant
gardens, the beef stock being obtained by boiling overnight cooked bones and homemade borscht

350 g



Supă Marseieză | Marseille Soup / 67.00 lei

Creveți, calamari, midii, somon file, roșii, vin, usturoi, ceapă, busuioc, ghimbir, ardei iute | Shrimp, squid, mussels, salmon fillet, tomatoes, wine, garlic, onion, basil, ginger, hot pepper
400 g

SALATE GOURMET | GOURMET SALADS

Grecească | Greek / 39.00 lei

Roșii, castraveți, ardei gras, măsline, ceapă roșie, brânză |
Tomato, cucumber, red pepper, olives, red onion and cheese
490 g

Salata Chef-ului | Chef's Salad / 65.00 lei

Piept de rață, avocado, fenicul, rodie, roșii cherry, brânză de capră, baby spanac, rucola, sos olandez | Duck breast, avocado, fennel, pomegranate, cherry tomatoes, goat cheese, baby spinach, arugula, hollandaise sauce
350 g

Caesar / 41.00 lei

Salată Romaine, roșii cherry, ceapă franțuzească, chives, crutoane, dressing Caesar, parmezan |
Romaine lettuce, cherry tomatoes, frenched onions, chives, croutons, our Caesar dressing,
parmesan
Topping de piept de pui | Add tender chicken breast – **14.0 lei**
Topping de creveți | Add succulent shrimps – **19.0 lei**
260 g

SPECIALITĂȚI | SPECIALTIES

*Gramajele preparatelor la grătar sunt brute.
The weight of the grilled products is gross.

Antricot de Vită Montevideo | Montevideo Beef Entrecote / 117.00 lei

Antricot de vită de Uruguay maturat 30 de zile și servit cu cartofi fondanți, inele de ceapă,
roșie cu usturoi și sos de piper |
Entrecote from Uruguay matured for 30 days. Served with fondant potatoes, garlic tomato,
onion rings and pepper sauce on the side
250 g | 300 g

Berbecuț Port Said | Port Said Lamb Sirloin / 91.00 lei

Cel mai fin mușchi de berbecuț, marinat, gătit pe cărbuni încinși și servit cu cartofi fondanți,
inele de ceapă, roșie cu usturoi și sos de piper | The most tender cut of meat, marinated, cooked
over charcoal and served with with fondant potatoes, garlic tomato, onion rings and pepper sauce
250 g | 300 g



Vită Edinburgh | Edinburgh Sirloin / 120.00 lei

Mușchi de vită Black Angus, servit cu piure cu trufe și tartar de legume - ardei gras, zucchini, morcov | Black Angus beef, served with mashed potatoes with truffle and vegetable tartare - bell peppers, zucchini, carrots

500 g

Tomahawk Boston | Boston Tomahawk / 285.00 lei 2P

Pentru gurmanzi și nu numai, un antricot de vită maturat, o piesă de un kilogram, însoțit de cartofi fondanți, inele de ceapă, roșie cu usturoi și sos de piper | For gourmets and not only, a one-kilogram piece of matured beef entrecote, fondant potatoes, onion rings, garlic tomato and pepper

sauce

1000 g | 500 g

**GRĂȚAR CU CĂRBUNI |
CHARCOAL GRILL**

*Gramajele preparatelor la grătar sunt brute.
The weight of the grilled products is gross.

Hampton Bay Wagyu Burger / 72.00 lei

Carne de vită Wagyu, bacon, sos Barbeque, brânză Cheddar, salată, roșii, castraveți murați, ceapă roșie, chiflă proaspătă. Servit cu cartofi prăjiți și salată Coleslaw | Wagyu beef, bacon, Cheddar cheese, Barbeque sauce, lettuce, tomatoes, pickled cucumbers, red onion, homemade bun. Served with hand-cut chips and Coleslaw salad

360 g | 180 g | 50 g

Gibraltar Burger / 49.00 lei

Chiflă, chiftea de avocado, ceapă roșie, sos picant, brânză Cheddar, roșii, castraveți murați, ceapă roșie. Servit cu cartofi prăjiți cu parmezan

Bun, avocado patty, red onion, spicy sauce, Cheddar cheese, tomatoes, pickles. Served with parmesan fries

300 g | 150 g

Cotlet de Porc | Pork Chop / 61.00 lei

Servit cu cartofi fondanți, roșie cu usturoi, inele de ceapă și sos de piper | Served with fondant potatoes, garlic tomato, onion rings and pepper sauce

350 g | 300 g

Mititei de Brăila | Brăila Skinless Sausages / 38.00 lei

Ediție specială, rețetă reinterpretată după micii anilor 70 din portul Brăila, serviți cu cartofi proaspeți prăjiți, muștar sau după preferință cu sare | Special edition, reinterpreted recipe after the early 70's in the port of Brăila, served with fresh hand cut fries, mustard or with salt as preferred

240 g / 200 g



Friptură din docurile de la Mangalia | Steak from Mangalia's dock / 57.00 lei

Carne de porc, cartofi cu rozmarin, salată de varză albă |
Pork meat, rosemary potatoes, white cabbage salad
450 g | 200 g | 150 g

Cârnați cu cașcaval | Cheese Sausages / 37.00 lei

Rețeta casei | House recipe
190 g

PEȘTE | FISH

Sardine L'Espérance | L'Espérance Sardines / 39.00 lei

Sardine de Mediterană în crustă de Panko, dressing special |
Mediterranean sardines in Panko crust, special dressing
300 g

Biban de Cadiz | Cadiz Sea Bass / 72.00 lei

Biban de mare, orez negru, baby morcov, cartofi fondanți, măslina, roșii cherry | Sea bass, black
rice, baby carrot, fondant potatoes
500 g

Sole Monte Carlo / 38.50 lei

Sole Gătit la Cuptor cu Sos Meunier | Oven Cooked Sole with Meunier Sauce
Preț / 100 g

Midii din Portul Tomis | Tomis Harbour Mussels / 99.00 lei 2P

Midii proaspete din Marea Neagră, în sos de vin alb, servite cu garlic bread și cartofi prăjiți |
Fresh mussels from the Black Sea, in white wine sauce, served with garlic bread and french fries
1000 g | 300 g | 150 g

Saramură de Crap ca la Tulcea | Tulcea Carp Brine / 62.00 lei

Saramură din crap de Dunăre cu roșii proaspete și usturoi, servită cu mămăligă |
Salty Danube carp brine marinated with fresh tomatoes and garlic, served with polenta
400 g | 300 g

Barbun Corfu | Corfu Red Mullet / 43.00 lei

Barbun mic prăjit, servit cu lămâie | Fried red mullet served with lemon
200 g

Crap ca la Jurilovca | Jurilovca Carp / 54.00 lei

Crap prăjit în mălai servit cu mămăligă și mujdei |
Cornflower fried carp served with polenta and garlic sauce
250 g | 300 g



Macrou de Atlantic | Atlantic Mackerel / 47,00 lei

File de macrou servit cu mămăliguță și sos de usturoi | Mackerel Fillet served with polenta and garlic sauce

400 g

Somon Scandinav | Scandinavian Salmon Fillet / 67.00 lei

Gătit simplu pe grătar cu un strop de ulei de măsline și zeamă de lămâie. Servit cu cartofi fondanți, roșii cherry, salată și sos de usturoi | Simply cooked on the flat grill with a little olive oil, seasoning and a squeeze of lemon with fondant potatoes, cherry tomatoes, petit salad and garlic sauce on the side

220 g | 250 g

Liverpool Fish and Chips / 51.00 lei

File de cod din Atlanticul de Nord și cartofi prăjiți, rețeta Chef-ului | North Atlantic Cod fillet and hand cut chips, Chef's recipe

250 g | 220 g

Biban de mare Porto Cervo | Porto Cervo Sea Bass / 23.00 lei

Biban de mare în crustă de sare cu ierburi fine și ulei de măsline X.V. |

Sea bass in salt crust with fine herbs and XV olive oil preț / 100 g

Păstrăv Fript | Fried Trout / 48.00 lei

340 g

Creveți Riviera | Riviera Shrimps / 79.00 lei

Creveți trași în tigaie, unt, usturoi și vin alb |

Pan fried shrimps, garlic butter and white wine

230 g

Biban roșu Caraibian | Caraibian red bass / 54.50 lei

Cartofi dulci, smântână, muștar, miere, sweet chilli, pătrunjel | Sweet potatoes, cream, mustard, honey, sweet chilli, parsley

200 g | 200 g

Caracatiță Tropeziană | Saint Tropez Octopus / 77.00 lei

Servită cu piure de păstârnac | Served with parsnip puree

150 g | 150 g

Calcan Algarve | Algarve Turbot / 93.00 lei

Roșii cherry, unt, vin, capere, usturoi, ceapă, măsline | Cherry tomatoes, butter, wine, capers, garlic, onion, olives

330 g | 100 g



Platou de Pește Titanic | Titanic Fish Platter 182.00 lei / 357.00 lei 2P/4P

Scoici în sos de vin, barbut, creveți tiger, tentacule de caracatiță, sardine panko, calamar, orez cu mazăre, morcov, ceapă verde, unt, pătrunjel. Servit cu sos Marie Rose, tartar și încă două sosuri secrete | Mussels in wine sauce, red mullet, tiger prawns, octopus tentacles, panko sardines, squid, rice with peas, carrots, green onions, butter, parsley. Served with Marie Rose sauce, tartar and two more secret sauces

1,5 kg / 3 kg

GĂTELI | HOUSE DISHES

Deliciu din Cape Town | Cape Town Delight / 89.00 lei

Ciolan de porc confiat servit cu piure de cartofi și hrean proaspăt ras |
Candied pork knuckle served with mashed potatoes and freshly grated horseradish
500 g | 250 g

Pastramă de Cernavodă | Cernavodă Pastrami / 59.50 lei

Pastramă de oaie la tigaie cu vin și usturoi, servită cu mămăligă |
Pan fried mutton pastrami with wine and garlic, served with polenta
240 g | 300 g

Sarmale Moldova Nouă | New Moldavia Cabbage Rolls / 51.00 lei

Sarmale iscusite din carne de porc și vită fierte domol, servite cu mămăligă și ardei iute |
Slowly cooked cabbage rolls with pork and beef meat, served with polenta and chili pepper
360 g | 300 g

Aripioare de Pui Miami | Miami Chicken Wings / 41.00 lei

Delicioase, ușor picante cu sos BBQ și cartofi prăjiți |
Delicious, slightly spicy served with BBQ sauce and fries
400 g | 200 g | 60 g

Coaste New Orleans | New Orleans Ribs / 77.00 lei

Coaste de porc cu sos BBQ făcut în casă, servit cu cartofi prăjiți |
Pork ribs with homemade BBQ sauce, fries on the side
400 g | 200 g

Pulpe de Rață a la Rotterdam | Rotterdam Duck Legs / 73.00 lei

Pulpe de rață la cuptor cu varză călită și ardei |
Oven roasted duck legs with braised cabbage and chili pepper
240 g | 250 g



GARNITURI, SALATE ȘI PÂINE | SIDES, SALADS AND BREAD

*Cartofii noștri sunt naturali, necongețați, curățați și tăiați manual |
Our potatoes are fresh, hand-cut, no preservatives

Piure de Cartofi | Mashed Potatoes / 14.00 lei
unt, lapte | butter, milk
220 g

Piure cu trufe | Truffle mashed potatoes / 26.50 lei
210 g

Cartofi Prăjiți Proaspeți | Fresh Hand Cut Fries / 13.50 lei
200 g

Cartofi Fondanți | Fondant Potatoes / 18.00 lei
Unt, ulei de măsline, condimente | Butter, olive oil, spices
200 g

Cartofi Dulci Prăjiți | Fried Sweet Potatoes / 19.00 lei
200 g

Ciuperci Saute | Saute Mushrooms / 18.00 lei
150 g

Broccoli Saute | Saute Broccoli / 18.00 lei
Unt, usturoi | Butter, garlic
200 g

Varză Călită | Braised Cabbage / 15.50 lei
250 g

Sparanghel Tras în Unt | Buttered Asparagus / 28.00 lei
100 g

Murături | Pickles / 14.00 lei
200 g

Ardei Copti | Roasted Peppers / 15.00 lei
200 g

Salată de Varză Albă cu Rodie | White Cabbage Salad with pomegranate / 12.00 lei
150 g



Baghetă Rustică | Rustic Baguette / 8.00 lei
150 g

Baghetă Neagră | Wheat Baguette / 8.00 lei
150 g

Lipie pe vatră | Pita Bread / 7.00 lei
100 g

DESERT | DESSERT

Tort Caterina | Caterina Cake / 35.00 lei

Blat de pandișpan umplut cu ciocolată albă, fructe de pădure și cremă de praline noisette.
Servit cu înghețată de vanilie | Sponge cake top filled with white chocolate, berries and praline noisette cream. Served with vanilla ice cream
150 g / 50 g

Tort Sankt Petersburg | Sankt Petersburg Cake / 26.00 lei

Tort cu ciocolată și vișine după o rețetă imperială | Chocolate cake with sour Cherry
150 g

Budincă Sydney | Sydney Pudding / 33.00 lei

Budincă "lipicioasă" de curmale, sos de caramel și înghețată de vanilie |
"Sticky" dates pudding, caramel sauce and vanilla ice cream
250 g

Papanași Toate Pânzele Sus | Romanian Cheese Doughnuts / 32.00 lei

Cu smântână vârtoasă și dulceață de casă |
Local donuts with cream and homemade jam
420 g

Sorbeto Portofino / 22.00 lei

Sorbeto de lămâie, lime și ghimbir | Lemon sorbet, lime and ginger
100 g

Înghețată asortată | Homemade Ice Cream / 26.00 lei

180 g



MIC DEJUN | BREAKFAST

Ouă poșate cu somon, baby spinach și pâine de casă prăjită în unt
Poached eggs with salmon, baby spinach and homemade bread fried in butter
230 g / 29.00 lei

Ouă, șuncă de Praga, cașcaval, tortillia, ton, cremă de brânză, castraveți și pâine toast
Eggs, Praga ham, cheese, tortillia, tuna, cream cheese, cucumbers and toast
400 g / 32.00 lei

Ouă, roșii uscate, smântână lichidă, parmezan, tortillia, cremă de brânză, castraveți și ton
Eggs, dried tomatoes, cream, parmesan, tortillia, cream cheese, cucumbers, tuna
250 g / 32.00 lei

Băutură la alegere:

Espresso, ceai cald românesc, lapte dulce | Espresso, Romanian herbal tea, milk

*Oferta este valabilă zilnic între orele 10:00 și 12:00
*The offer is daily available between 10 am and 12 pm



PRÂNZ | LUNCH

Disponibil de luni până vineri de la 12:00 la 16:00, la doar 28,9 lei.
Available from Monday to Friday, between 12:00 pm to 4 pm, for just 28,9 lei

SUPE, CREME ȘI GUSTĂRI | SOUPS, CREAM AND SNACKS

Borș de Cocoș | Rooster Borscht
Supă Cremă de Cartofi | Potato Cream Soup
Zacuscă de Vinete | Eggplant Spread
Fasole Bătută | Beans Salad

FEL PRINCIPAL | MAIN DISH

Barbun Prăjit | Fried Red Mullet
Șnițel de Porc | Pork Schnitzel
Mititei | Romanian Skinless Sausages
Ficăței de Pui la Tigaie | Pan-fried Chicken Liver

GARNITURI | SIDES

Cartofi Prăjiți Proaspeți | Fresh Hand-Cut Chips
Piure de Cartofi | Mashed Potatoes
Orez cu Legume | Rice With Vegetables
Mămăligă | Polenta

SALATE | SALADS

Salată de Varză | White Cabbage Salad
Salată Asortată de Sezon | Seasonal Salad

Alege câte un preparat din fiecare categorie de mai sus, pentru a crea meniul de prânz perfect pentru nevoile tale.

Choose one dish from each category in order to create the perfect lunch menu.



Plătește rapid și ușor cu cardul Mastercard!
Plătește contactless, în siguranță.

*Folosind meniul virtual, ne ajuți să folosim mai puțină hârtie și să protejăm natura!

SERVICIILE NU SUNT INCLUSE
10% MULȚUMIT/12% EXCELENT

EXCELENT SERVICE CHARGE IS NOT INCLUDED
10% GOOD/12% EXCELLENT



Grupul City Grill folosește în rețete doar ouă "cage free" |
City Grill Group uses in all its recipes cage-free eggs.

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.

Our products may contain allergens or traces of them. If you have any questions or you know that you are allergic to any substance, please speak with the restaurant staff and you'll be informed regarding the allergens type and it's presence in our products. Our products may contain: gluten, crustaceans for example prawns, crabs lobster, crayfish, mollusks, fish, peanuts, lupin, nuts, soybeans, eggs, milk, celery, mustard and sesame.



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați.

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia.

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale.

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal.

Pentru a semnală nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085.

