



APERITIVE | STARTERS

Gustare Balcic | Balcic Appetiser / 47,0 lei

Trio vegetarian formidabil inspirat de bucătăria de la Balcic. Se pot servi și separat: zacuscă (25,0 lei), **vinete** (25,00 lei), fasole bătută (16,0 lei) | Can be ordered separately: vegetable spread (25,00 lei), eggplant salad (25,00 lei), beans salad (16,00 lei) / 151 kcal/100gr, 6E

300 g

VEGETARIAN

Hummus Tel Aviv | Tel Aviv Hummus / 34,00 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

433 kcal/100gr, 6E

200 g

VEGETARIAN

Icre de Crap | Carp Roes / 23,50 lei

754 kcal/100gr, 0E

50 g

FISH & CHIPS

Păstrăv (file)* în Fulgi de Porumb | Trout Fillet* in Cornflakes / 38,00 lei

Servit cu cartofi proaspeți prăjiți și sos special | Served with fresh hand-cut chips and special sauce (**maioneză**, castraveți, **ou**, **smântână**, capere)

209kcal/100gr, 3E

180 g / 250 g / 50 g

Biban (file)* în Panko | Panko Sea Bass Fillet* / 63,00 lei

Servit cu cartofi dulci* și sos Marie Rose (**ketchup**, **maioneză**, **tabasco**, **worcester**,)| Served with sweet potatoes and Marie Rose sauce

179kcal/100gr, 5E

180 g / 250 g / 50 g

Crap* Prăjit în Fulgi de Porumb | Fried Carp* in Cornflakes / 46,00 lei

Servit cu cartofi proaspeți prăjiți și sos special (**făină**, **maioneză**, castraveți, **ou**, **smântână**, capere) | Served with fresh hand-cut chips* and special sauce

199kcal/100gr, 3E

200 g / 250 g / 50 g

Creveți* Panko cu Susan Negru | Panko Shrimps* with Black Sesame / 50,00 lei

Servit cu cartofi proaspeți prăjiți și sos Marie Rose (**ketchup, maioneză, tabasco, worcester**) |

Served with fresh hand-cut chips* and Marie Rose sauce

215kcal/100gr, 3E

130 g / 250 g / 50 g

Cod (file)*, reteta Chef-ului | File Code*, Chef recipe / 45,00 lei

Servit cu cartofi proaspeți prăjiți (**ou, făină, susan**) | Served with fresh hand-cut chips

192kcal/100gr, 5E

470 g

File de Crap* | Carp Fillet* / 49,00 lei

Servit cu cartofi proaspeți prăjiți și sos de usturoi | Served with fresh hand-cut chips and garlic sauce

196kcal/100gr, 0E

250 g / 250 g / 50 g

ZEMURI | SOUPS

Storceag de Mila 23 | Sturgeon Soup / 45,50 lei

Rețetă nespusă, cu sturion | Secret recipe

Sturion*, cartofi, ceapă, morcovi, **smântână, ou** / 119 kcal/100gr, 0E

440 g

Ciorbă din Giurgiu | Giurgiu Soup / 32,00 lei

Ciorbă de vacuță 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 (pulpă de vită*, **țelină**, morcovi, ceapă, **mazăre, fasole verde**, roșii întregi decojite, ardei gras, dovlecei, pastă de tomate, **borș proaspăt**, supă de vită) 65 kcal/100gr, 0E

350 g

Supă Cremă de Legume | Vegetables Cream Soup / 23,00 lei

Pentru vegetarieni sau admiratorii genului | For vegetarians (cartofi, morcovi, **țelină**, dovlecei, ardei gras, ceapă, **crutoane**)

142kcal/100gr, 6E

350 g

Supă Marseieză | Marseille Soup / 72.50 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 / 134 kcal/100gr, 0E

400g

SALATE GOURMET | GOURMET SALADS

Grecească | Greek / 46,00 lei

Roșii, castraveți, ardei gras, măsline, ceapă roșie, **brânză tip Feta, baghetă** |
Tomato, cucumber, red pepper, olives, red onion and **Feta cheese, baguette** / 220 kcal/100gr, 2E
490 g

Caesar / 46,00 lei

Salată Romaine, roșii cherry, ceapă franțuzească, chives, **crutoane, dressing Caesar, parmezan, file de anchois, muștar** | Romaine lettuce, cherry tomatoes, frenched onions, chives, **croustons, our Caesar dressing, parmesan, mustard, anchovy file**

Topping de piept de pui | Add tender chicken breast – **15,50 lei** / 380 kcal/100gr, 7E

Topping de **creveți *** | Add succulent **shrimps*** – **26,00 lei** / 363 kcal/100gr, 6E
260 g

GRĂȚAR

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

Hampton Bay Wagyu Burger / 82,00 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 (smântână, morcovi, varză)** |
Wagyu beef*, bacon, **Cheddar cheese, Barbeque sauce**, lettuce, tomatoes, pickled cucumbers, red onion, **homemade bun***. Served with hand-cut chips and Coleslaw salad / 371 kcal/100gr, 16E
360 g / 180 g / 50 g

Ceafă de Porc* la Grătar | Grilled Pork Neck* / 36,00 lei

259kcal/100gr, 0E
240 g

Piept de Pui la Grătar* | Grilled Chicken Breast* / 29,00 lei

120kcal/100gr, 0E
200 g

Mititei* de Brăila | Brăila Skinless Sausages* / 41,00 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 / 186 kcal/100gr, 5E
240 g / 200 g

PEȘTE | FISH

Midii din Portul Tomis | Tomis Harbour Mussels / 51,50 lei

Midii* proaspete din Marea Neagră, în sos de vin alb, servite cu garlic bread*(unt, usturoi, pătrunjel) și cartofi proaspeți prăjiți

Fresh mussels *from the Black Sea, in white wine sauce, served with garlic bread*(butter) and fresh hand-cut chips / 152 kcal/100gr

500 g

Saramură de Crap ca la Tulcea | Tulcea Carp Brine / 76,00 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 / 139

kcal/100gr

400 g / 300 g

Crap ca la Jurilovca | Jurilovca Carp / 62,00 lei

Crap* prăjit în mălai servit cu mămăligă și mujdei |

Cornflower fried carp* served with polenta and garlic sauce / 231 kcal/100gr

250 g / 300 g

Gustare de Mare | Sea Appetiser / 126,00 lei 2P

Tentacule de caracatiță*, inele de calamari*, creveți Tiger*, scoici* în sos de vin, inele de ceapă*, sos special (făină, maioneză, castraveți, ou, smântână, capere) și sos de usturoi | Octopus

tentacles*, squid rings*, Tiger prawns*, mussels* in wine sauce, onion rings*, special sauce and garlic sauce

184kcal/100gr, 3E

700 g

Somon* Scandinav | Scandinavian Salmon Fillet / 78,00 lei

Gătit simplu pe grătar cu un strop de ulei de măsline și zeamă de lămâie. Servit cu cartofi cu rozmarin, roșii cherry, salată, smântână și sos de usturoi |

Simply cooked on the flat grill with a little olive oil, seasoning and a squeeze of lemon with rosemary potatoes, cherry tomatoes, petit salad and garlic sauce on the side / 246 kcal/100gr,

10E

200 g / 220 g

Liverpool Fish and Chips / 58,00 lei

File de cod* din Atlanticul de Nord și cartofi prăjiți, rețeta Chef-ului (făină, bere, mazăre, unt) |

North Atlantic Cod fillet* and hand cut chips, Chef's recipe (butter, flour, beer) / 197 kcal/100gr,

8E

470 g

File de Biban de Mare Porto Cervo | Porto Cervo Sea Bass Fillet / 57,50 lei

Biban de mare* | Sea bass* / 214 kcal/100gr, 2E

180 g / 50 g / 50 g

File de Păstrăv Fript* | Grilled Trout Fillet* / 56,00 lei

180 g / 50 g / 50 g - 748 kcal/100gr

Dorada File Friptă* | Grilled Sea Bream Fillet* / 49,00 lei

184kcal/100gr, 2E

180 g / 50 g / 50 g

Creveți Riviera | Riviera Shrimps / 91,00 lei

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

Pan fried shrimps*, garlic butter and white **wine**, **baguette***

230 g - 555 kcal/100gr

GĂTELI | HOUSE DISHES

Pastramă de Cernavodă | Cernavodă Pastrami / 67,00 lei

Pastramă de oaie* la tigaie cu **vin** și usturoi, servită cu mămăligă |

Pan fried mutton pastrami* with **wine** and garlic, served with polenta / 169 kcal/100gr

240 g / 300 g

Aripioare* de Pui Miami | Miami Chicken Wings* / 45,00 lei

Delicioase, ușor picante cu sos BBQ și cartofi prăjiți (**muștar**) |

Delicious, slightly spicy served with BBQ sauce and fries (**mustard**)

200 g / 200 g / 60 g - 180 kcal/100gr, 2E

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 / 17,50 lei

unt, **lapte** | **butter**, **milk** / 170 kcal/100gr, 0E

220 g

Cartofi Proaspeți Prăjiți | Fresh Hand Cut Chips / 16,00 lei

200 g - 195 kcal/100gr, 0E

Cartofi Dulci Prăjiți* | Fried Sweet Potatoes* / 20,00 lei

200 g - 108 kcal/100gr, 0E

Cartofi cu Rozmarin | Rosemary Potatoes / 16,00 lei

215kcal/100gr, 0E

200 g

Orez pregăti la abur | Steamed rice / 13,00 lei
unt 251kcal/100gr, 0E
200 g

Broccoli Saute | Saute Broccoli / 22,00 lei
Unt, usturoi | Butter, garlic
200 g - 102 kcal/100gr, 0E

Sparanghel Tras în Unt | Buttered Asparagus / 29,00 lei
Unt, usturoi, 100 g - 92 kcal/100gr, 0E

Murături | Pickles / 16,00 lei
200 g - 23 kcal/100gr, 0E

Salată Verde | Green Salad / 16,50 lei
150 g - 55 kcal/100gr, 0E

Ardei Copti | Roasted Peppers / 19,00 lei
200 g - 79 kcal/100gr, 0E

Salată de Varză Albă cu Rodie | White Cabbage Salad with pomegranate / 13,50 lei
150 g - 52 kcal/100gr, 0E

Baghetă Rustică* | Rustic Baguette* / 9,50 lei
150 g - 268 kcal/100gr, 0E

DESERT | DESSERT

Ciocolată cu vișine în alcool | Chocolate dessert with alcohol sour cherries / 34,50 lei
Blat de ciocolată, șarlotă de ciocolată, vișine în alcool, sirop de vișine, chantilly | (amidon din grâu, lapte praf, făina, ou pasteurizat, pastă de alune, smântână lichidă, gluten grâu)
Chocolate sponge cake, chocolate charlotte, sour cherries in alcohol, sour cherry syrup, chantilly
(milk, flour, eg, sour cream, hazelnut paste)
338kcal/100g, 21E
170 g

Mousse de ciocolată albă cu vișine | White Chocolate Mousse with Sour Cherry / 24,00 lei
Blat red velvet, mousse de ciocolată albă, umplutură de vișine, sirop zuppa |
(smântână lichidă, lapte praf, lecitina de soia, lapte, făină de grâu, amidon din grâu, zer pudră, orz, gluten grâu)
Red velvet layer cake, white chocolate mousse, sour cherry filing, syrup (sour cream, milk, flour, soy)
258kcal/100gr, 13E
170 g

PRÂNZ | LUNCH

Disponibil de luni până duminică de la 11:00 la 18:00, la doar 33,90 lei
Available from Monday to Sunday, between 11:00 am to 6 pm, for just 33,90 lei

SUPE, CREME ȘI GUSTĂRI | SOUPS, CREAM AND SNACKS

Cremă de ciuperci | Mushroom cream soup
(ciuperci mix*, **smântână** lichidaă, **unt**, **amidon**, ceapă, cartofi)

185kcal/100gr, 6E

Ciorbă de pui a la grec | Greek chicken soup
(ceapă, morcovi, **țelină**, ardei gras, suc lămâie, **smântână** lichidă, **amidon**)

103kcal/100g, 3E

Ciorbă de fasole | Bean soup
(fasole, ceapa, morcovi, **costiță afumată**, **țelină**)

98kcal/100gr, 14E

Fasole bătută | Bean salad
(fasole, ceapa, morcovi)

86kcal/100gr, 4 E

FEL PRINCIPAL | MAIN DISH

Pulpă de porc la cuptor cu cartofi copti și salată de castraveți murați | Oven roasted pork legs with baked potatoes and pickles salad

(**vin**, usturoi)

310kcal/100gr, 0E

Piept de pui la grătar cu sos sweet chilli și orez la abur | Grilled chicken breast with sweet chili sauce served with steam rice

(**unt**, orez)

192kcal/100gr, 2E

Mâncare de mazare cu pui | Chicken pea stew

(mazăre, ceapă)

147kcal/100gr, 0E

Mici cu cartofi prăjiți și muștar | Skinless sausages served with fresh hand cut chips and mustard
(mici de vită și porc*, **muștar**)

180kcal/100gr, 5E

Spaghete A.O.P. | A.O.P spaghetti

(**făină**, ulei măsline, ardei iute)

350kcal/100gr, 0E

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.

CINĂ | DINNER

Pulpe de rață servite cu piure de morcovi cu ghimbir (**unt**) | Oven roasted duck legs served with mashed carrot with ginger (**butter**)

368kcal / 100gr, 0E

Salata pescarului | Fisherman's salad

Hering marinat, file anchois, salată verde, morcovi, ceapă roșie, măslinae, castraveți murați | **pickled herring, anchovy file**, lettuce, carrot, red onion, olives and pickles

92 kcal / 100gr, 1E

Piept de pui cu sos gorgonzola și orez la abur (**unt, brânză cu mucegai, smântână lichidă, brânză Emmentaler**) | Chicken breast with gorgonzola sauce served with steam rice (**butter, cheese, sour cream**)

269 kcal / 100gr, 4E

La oricare preparat ales beneficiezi gratuit de o Limonadă cu miere 400 ml.
You have a free honey Lemonade (400 ml) for any meal you choose.

Disponibil de luni până duminică de la 18:00 la 22:00, la doar 41,90 lei
Available from Monday to Sunday, between 6 pm to 10 pm, for just 41,90 lei

Ne rezervăm dreptul de a inactiva ofertele în zilele de sărbătoare legală | We reserve the right to deactivate the menu on public holidays.



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

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

Pentru prăjirea preparatelor, Grupul City Grill utilizează doar ulei de floarea soarelui
City Grill Group uses in all its recipes only sunflower oil.

Grupul City Grill nu adaugă aditivi alimentari pentru gătitul preparatelor. Aditivii evidențiați provin din anumite materii prime folosite.

City Grill Group does not add food additives during the cooking process. The highlighted additives come from certain raw materials used.

Produsele congelate sunt marcate cu *
Frozen products are marked with *

Produsele **evidențiate** 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 **highlighted 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.

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

Using the Gogoo virtual menu, you help us use less paper and protect nature!



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

