Pescarus®

CHEF'S SPECIAL ..... pg 3

STARTERS ..... pg 5

SOUPS&SALADS ..... pg 9

FISH ..... pg 13

MAIN ..... pg 19

SIDES ..... pg 25

SWEETS ..... pg 29

KIDS&YOUNGSTERS ..... pg 33

Pescarus®

since 1938

CHEF'S SPECIAL
meniul Chef-ului

DUET FAGRY ȘI TON

[pește fagry*, ton roșu*, **brânză parmezan,** morcovi, sparanghel fresh, capere, cartofi, mălai, **unt,** usturoi, baby spanac, lămâi, sare, piper. 146.91 kcal/ 100 g]

360 g/ 129.00 lei

CARPACCIO DE CARACATIȚĂ

[**tentacule caracatiță***, ardei kapia, roșii cherry, mango, **alune de pădure,** sos sweet chilly, sare, fresh portocale. 172.89 kcal/ 100 gr]

150 g/ 89.00 lei

TATAKI DE TON IN CRUSTĂ DE FISTIC

[**fistic,** ton roșu*, **păstârnac,** mango, ceapă roșie, verdeață, **sos soia,** ulei floarea soarelui, sare, portocale, baby spanac, zmeură. 247.19 kcal/ 100 g]

240 gr/ 79.00 lei

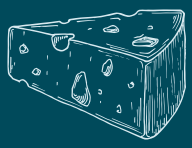
PAVLOVA

Celebru desert servit cu fructe de sezon, mango și lămâie

The famous desert served with seasonal fruits mango and lemon

[**ou, lapte, frișcă lichidă,** căpșuni, zahăr. 219 kcal/ 100 g]

150 g/ 47.50 lei



STARTERS

antreuri

NICE TO SHARE
de împărțit

SEAFOOD MIX
Mix de fructe de mare la piastră: **Tentacule de caracatiță*, creveți Tiger*, baby calamar*, vin,** baby spanac, valeriană, **sos de vin.**
Octopus tentacles, Tiger shrimps, baby squid, baby spinach, valerian, **wine sauce.**
[lămâie, **unt,** usturoi, **baghetă**. 643 kcal/ 100 g]
300 g/ 139.00 lei

HAM & CHEESE
Salam Milano, brânză Brie, Jamon Serrano, cârnăciori sticks, **brânză maturată Peștera,** măsline verzi, roșii cherry.
Milan salami, Jamon Serrano, stick sausages, Brie cheese, Peștera matured cheese, green olives, cherry tomatoes.
[249 kcal/ 100 g]
390 g/ 95.00 lei

FRITTO MISTO
Chipsuri de cartofi, prăjiți în ulei de floarea soarelui.
Squid, shrimps, mussels, tartar sauce, potato chips fried in sunflower oil.
[**midii, creveți*, calamar*, făină, pesmet, ou,** sos tartar (**murături, capere**, ceapă roșie, **maioneză, muștar**, fresh de lămâie). 216 kcal / 100 g]
500 g/ 112.00 lei

CHEESE SELECTION
Brânză maturată Peștera, brânză maturată cu trufe, parmezan, brânză praid, struguri, măr, **nuci.**
Pestera cheese, praid cheese, truffle cheese, parmesan, grapes, apple, **walnuts.**
[364 kcal/ 100 g]
240 g/ 90.50 lei

VEGETARIANO
Zacuscă | Vinete | Hummus
Se pot servi și separat: zacuscă (32.00 lei), vinete (28.00 lei), hummus (39.00 lei)
Can be ordered separately: vegetable spread (32.00 lei), eggplant salad (28.00 lei), hummus (39.00 lei)
[Zacuscă (vinete, ardei capia, ceapă)/ **Hummus**/ Salată de vinete (vinete, ceapă verde, ardei capia, **iaurt**). 151 kcal/ 100 g]
300 g/ 56.00 lei

AVOCADO TARTARE
Tartar de avocado: avocado, roșii cherry, verdeață, usturoi, **baghetă*,** ulei de măsline.
Avocado, cherry tomatoes, greens, garlic, **baguette*,** olive oil.
[248 kcal/ 100 g]
350 g/ 50.00 lei

CRISPY&SPICY BABY SQUID
Bowl cu **baby calamar*** crocant și sos picant.
Crispy **Baby squid*** bowl with spicy sauce.
[**făină semola**, sare, busuioc, ardei kapia, sos special. 278 kcal/ 100 g]
320 g/ 56.00 lei

HUMMUS

Hummus cu **nuci** prăjite, **pastă de susan,** salsa din roșii cu ceapă verde și pătrunjel.
Hummus with fried walnuts. It comes with tomato salsa with green onions and parsley.

[**năut,** usturoi, tabouleh. 433 kcal/ 100 g]

140 g/ 40.50 lei

FOIE GRAS

Foie gras cu dulceață de mango servit cu **baghetă*** crocantă.
Foie gras with mango jam, served with **baguette*.**

[564 kcal/ 100 g]

180 g/ 99.00 lei

CIGAR BOREK

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.

[**ou, făină.** 257 kcal/ 100 g]

180 g/ 39.50 lei

EGGPLANT SALAD

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

[**iaurt**. 107 kcal/ 100 g]

200 g/ 34.00 lei

LOCAL FLAVOURS

specialități locale

ICRE DE CRAP

Servite cu mix de măsline.
Carp Roes served with olive mix.

[**icre de crap***, ardei gras, ceapă roșie. 781 kcal/ 100 g]

230 g/ 35.00 lei

ICRE DE ȘTIUCĂ

Servite cu mix de măsline.
Pike Roes with olive mix.

[**icre de știucă***, ardei gras, ceapă. 754 kcal/ 100 g]

230 g/ 61.50 lei

ZACUSCĂ DE PEȘTE

După rețeta tradițională.
Fish Zacuska - local vegetable spread with fish.

[**Zacusca de macrou**, măsline kalamata, măsline verzi, **baghetă***, lămâie. 125 kcal/ 100 g]

200 g/ 44.00 lei

SOUPS&SALADS

supe și salate

CAPRI SOUP
Supă cremă de **țelină** cu **creveți tiger.**
Celery soup with shrimp.
[**vin,** cartofi, ceapă, usturoi, oregano, ulei. 356 kcal/ 100 g]
350 g/ 44.00 lei

COAST SOUP
Creveți*, calamari*, midii*, somon file*, vin, roșii, usturoi, ceapă, busuioc, ghimbir, ardei iute.
Shrimp*, squid, mussels*, salmon fillet*, wine, tomatoes, garlic, onion, basil, ginger, hot pepper.
[134 kcal/ 100 g]
400 g/ 76.50 lei

MUSHROOM CREAM SOUP
Supă cremă de ciuperci aromatizată cu ulei de trufe.
Mushroom cream soup flavored with truffle oil.
[**unt, făină, smântână lichidă, crutoane, cașcaval**. 214 kcal/ 100 g]
350 g/ 31.50 lei

LOCAL FLAVOURS
specialități locale

STORCEAG
Rețetă nespusă, cu **sturion*.**
Sturgeon* Soup, the secret recipe.
[**smântână, ou**, cartofi, ceapă, morcovi. 119 kcal/ 100 g]
350 g/ 49.50 lei

CIORBĂ DE BURTĂ
Fiartă pe îndelete după rețeta bucureșteană, servită cu ardei.
Tripe Soup, slow cooked based on an recipe from Bucharest, chili pepper on the side.
[burtă de vită*, oase de vițel*, morcovi, ceapă, gogoșar murat, ardei iute, **smântână, ouă, țelină**. 101 kcal/ 100 g]
350 g/ 39.00 lei

CIORBĂ DE VĂCUȚĂ
Ciorbă de văcuță cu legume proaspete, stoc de vită obținut prin fierberea
peste noapte a oaselor coapte și borș făcut în casă.
Beef soup with fresh vegetables, beef stock obtained by
boiling overnight cooked bones and homemade borscht.
[pulpă de vită*, mazăre*, fasole verde*, ceapă, morcov, roșii, supă vită, ardei gras, dovlecei,
pastă de tomate, **țelină, borș proaspăt**. 65 kcal/ 100 g]
350 g/ 38.00 lei

MALMO SALAD

Salată cosmopolită cu **creveți*, somon file*** în crustă de susan cu rucola, valeriană, baby spanac, portocale, mango, avocado, rodie, **muguri de pin,** fenicul **și sos special.**
Salmon* fillet in seseame crust, **shrimps*** with arugula, valerian, baby spinach, orange, mango, avocado, pomegranate, pine buds, fennel, special sauce.

[**susan.** 120 kcal/ 100 g]

330 g/ 75.00 lei

HAGA SALAD

Salată de curcan* cu rucola, valeriană, baby spanac, roșii, avocado, **bocconcini, cremă de brânză, parmezan și sos special.**
Turkey salad, arugula, valerian, baby spinach, tomatoes, avocado, **bocconcini, cream cheese, parmesan, sesame bread, special sauce.**

[239 kcal/ 100 g]

320 g/ 60.00 lei

GREEK SALAD

Roșii, castraveți, ardei gras, măsline, ceapă roșie, **brânză Feta, baghetă*.**
Tomato, cucumber, red pepper, olives, red onion, **Feta cheese and baguette*.**

[220 kcal/ 100 g]

490 g/ 49.50 lei

TUNA CHEF'S SALAD

Ton roșu*, conopidă fresh, quinoa, baby spanac, merișoare, **alune de pădure,** roșii chery, **edamame,** sparanghel, **biscuiți crackers, sos balsamic.**
Red tuna*, fresh cauliflower, quinoa, baby spinach, cranberries, **hazelnuts,** cherry tomatoes, **edamame,** asparagus, **crackers, balsamic sauce.**

[204 kcal/ 100g]

280 g/ 75.00 lei

CAESAR SALAD

Salată Romaine, roșii cherry, ceapă franțuzească, chives.
Romaine lettuce, cherry tomatoes, frenched onions, chives.
Topping de piept de pui | Add tender chicken breast – 15.50 lei [380 kcal/ 100g]
Topping de creveți | Add succulent shrimps – 24.00 lei [363 kcal/ 100 g]

[**crutoane, parmesan, creveți*, file de anchois, muștar, maioneză,** fresh de lămâie, usturoi.]

260 g/ 49.00 lei

FISH

pește

NICE TO SHARE
de împărțit

MEDITERANIAN PLATTER
Scoici*, midii*, creveți tiger*, tentacule de caracatiță*, sardine*, calamar*, panko, orez cu mazăre, morcov, ceapă verde, **unt,** pătrunjel. Servit cu **sos Marie Rose, sos tartar și încă două sosuri secrete.**
Mussels*, mussels* meat, 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.**

[165 kcal/ 100 g]

1,5 kg/ 273.00 lei | 3 kg/ 475.00 lei

WHOLE TURBOT
Calcan* înterg la cuptor servit cu chipsuri de cartofi, roșii cherry, rozmarin, ulei de măsline extravigin.
Backed whole Turbot with potato chips, cherry tomatoes, rosemary, extra virgin olive oil.

[293 kcal/ 100 g]

29.50 lei/ 100 g

DECK PLATTER
File biban de mare*, somon*, dorada file*, păstrăv* file (prăjite în mălai, **parmezan, sos de smântână, sos tartar**) (odihnite pe plită apoi trase la tigaie cu vin, unt și usturoi) cu cartofi copți cu **parmezan.**
Pan cooked sea bass fillet*, salmon* and sea bream* with wine, butter and garlic.
Served with baked potatoes with **parmesan.**

[204 kcal/ 100 g]

500 g | 500 g | 100 g/ 189.00 lei

MUSSELS
Midii proaspete din Marea Neagră, în sos de **vin** alb, servite cu garlic bread și cartofi proaspeți prăjiți în ulei de floarea soarelui.
Fresh **mussels** from the Black Sea, in white **wine** sauce, served with garlic bread and french fries.

[**pâine** . 152 kcal/ 100 g]

1000 g | 300 g | 150 g/ 119.00 lei

SEA BASS FILLET

File de biban* în crustă de cartofi și **parmezan** cu baby spanac,
usturoi și **sos mediteranean.**
Sea bass fillet* in potato crust and **parmesan** with baby spinach,
garlic and **mediteranean sauce.**

[214 kcal/ 100 g]

250 g/ 86.50 lei

TURBOT FILLET

File de **calcan* cu unt și vin,** roșii cherry, capere, usturoi, ceapă, măsline.
Turbot* fillet with **butter and wine,** cherry tomatoes, capers, garlic, onion, olives.

[199 kcal/ 100 g]

300 g | 100 g/ 132.00 lei

SALMON FILLET

Gătit simplu pe grătar cu un strop de ulei de măsline și zeamă de lămâie.
Servit cu tartă de dovlecei și morcovi.
Simply cooked on the flat grill with a little olive oil, and a squeeze of lemon.
Served zucchini and carrots tart.

[**somon***. 246 kcal/ 100 g]

180 g | 200 g/ 85.00 lei

TONNO ALLA SPEZIA

Ton* roșu pe plită (alla Piastra) în crustă de **susan** servit cu spaghete de legume,
piure de păstârnac și sparanghel în **unt.**
Stove cooked red **tuna*** in sesame crust served with vegetable spaghetti,
parsnip puree and **butter** sauteed asparagus.

[183 kcal/ 100 g]

160 g | 220 g/ 94.50 lei

ITALIAN SEA BASS

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.

[214 kcal/ 100 g]

25.40 lei / 100 g

SEABASS & OCTOPUS

Biban cu Caracatiță gătit după o rețetă originală.
Seabass with Octopus Cooked Sole with Meunier Sauce.

[**file lup de mare*, tentacule caracatiță*,** conopidă*, sfeclă roșie coaptă, fenicul, roșii cherry, usturoi, **unt, vin**, lămâi, salată valeriană, baby spanac, morcovi, sare, piper. 170 kcal/ 100 g]

350 g/ 98.00 lei

RIVIERA SHRIMPS

Creveți* trași în tigaie cu **unt,** usturoi și **vin** alb. **Baghetă*.**
Pan fried **shrimps***, garlic **butter** and white **wine. Baguette*.**

[555 kcal/ 100 g]

230 g/ 87.00 lei

FISH AND CHIPS

File de **cod*** cu cartofi proaspeți prăjiți în ulei de floarea soarelui, rețeta Chef-ului.
Cod* fillet and hand cut chips fried in sunflower oil, Chef's recipe.

[**unt**, piure de mazăre* (**unt, smântână**), sos tartar (**murături, capere, maioneză, muștar,** ceapă roșie, fresh de lămâie), **aluat de bere***. 197 kcal/ 100 g]

250 g | 220 g/ 67.00 lei

OCTOPUS

Caracatiță servită cu piure de păstârnac și sparanghel fresh.
Octopus with parsnip puree and freesh asparagus.

[**caracatiță, unt.** 188 kcal/ 100 g]

150 g | 150 g/ 50 g 110.00 lei

MUSSELS

Midii proaspete din Marea Neagră, în sos de **vin** alb, servite cu garlic **bread** și cartofi proaspeți prăjiți în ulei de floarea soarelui.
Fresh **mussels** from the Black Sea, in white **wine** sauce, served with garlic **bread** and french fries.

[152 kcal/ 100 g]

/ 500 g | 150 g | 75 g/ 72.00 lei

SEA DUET

Duet de somon și doradă în crustă de semințe, verdeață și dovlecel.
Duet of salmon and sea bream in a seed crust, greens and zucchini.

[**somon file*, file doradã,** semințe floarea soarelui, verdeață, dovlecei, usturoi, sos mediteranean, baby spanac, cartof fondantl. 194 kcal/ 100 g]

390 g | 92.50 lei

BLACK COD

Cod negru*, edamame* și sos teriyaki.
Black cod* with **edamame*** and teriyaki sauce.

[baby spanac, usturoi, sare, piper, **unt,** broccoli*, sos teryaki, **susan.** 140 kcal/ 100 g]

390 g | 135.00 lei

FISHERMAN'S DREAM

File de doradă*, pulpă de midii*, creveți*, hamsie*, baby caracatiță*, mămăligă coaptă, chipsuri de cartofi prăjiți în ulei de floarea soarelui, **sos de smântână** cu usturoi, **sos tartar** și lămâie.
Sea bream fillet*, breaded mussel* meat, shrimp*, anchovy*, mussels*, baby octopus*, baked polenta, potato chips fried in sunflower oil, **sour cream** and garlic sauce, **tartar sauce,** and lemon.

[253 kcal/ 100 g]

1,2 kg | 295.00 lei

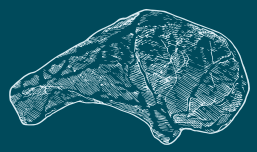
LOCAL FLAVOURS
specialități locale

SARAMURĂ DE CRAP
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/ 100 g]
400 g | 300 g/ 89.50 lei

CRAP PRĂJIT
Crap* prăjit în mălai servit cu mămăligă și mujdei.
Cornflower fried **carp*** served with polenta and garlic sauce.
[231 kcal/ 100 g]
250 g | 300 g/ 78.00 lei

HAMSII
Hamsii prăjite în mălai servit cu mămăligă și mujdei.
Cornflower fried **anchovies** served with polenta and garlic sauce.
[231 kcal/ 100 g]
250 g | 300 g/ 45.00 lei

SCRUMBIE
Scrumbie* la grătar cu mămăligă și mujdei.
Grilled **Shad*** served with polenta and garlic sauce.
[262 kcal/ 100 g]
25.00 lei/ 100g



MAIN

fel principal

PASTA

doar paste proaspete/ only fresh pasta

TAGLIOLINI AL TARTRUFO

Paste proaspete cu pastă **de trufe și parmezan.**
Fresh tagliolini with truffle paste and parmesan cheese.

[**tagliolini, unt,** sare. 272 kcal/ 100 g]

320 g/ 73.00 lei

TAGLIATELLE DI MARE

Paste proaspete cu fructe de mare.
Fresh tagliatele with seafood.

[**tagliatelle, creveți*, caracatiță*, calamari*, stoc de pește,** usturoi**, unt, vin,** roșii cherry, sare, piper, busuioc fresh. 255 kcal/ 100 g]

360 g/ 86.00 lei

SALMON RAVIOLONI

Paste proaspete cu **somon file*** și zucchini.
Fresh ravioloni with salmon and zucchini.

[**ravioli *, smântână dulce, stoc de pește, parmezan,** ulei de măsline. 191 kcal/ 100 g]

320 g/ 64.00 lei

TORTELLONI PANNA E PROSCIUTTO

Paste proaspete cu prosciutto cotto și **smântână dulce.**
Fresh tortelloni with prosciutto cotto and **cream.**

[**tortelloni ,** stoc de legume, ciuperci, șuncă, **cremă de brânză, parmezan,** ulei de măsline. 298 kcal/ 100 g]

330 g/ 57.50 lei

RISOTTO TARTUFO

Risotto cu cremă de trufe și sparanghel.
Risotto with truffle cream and asparagus.

[**smântână lichidă, unt, parmezan, pastă de trufe**. 208 kcal/ 100 g]

340 g/ 46.00 lei

RISOTTO PESTO&GAMBERI

Risotto cu pesto de busuioc și creveți.
Risotto with basil pesto and prawns.

[orez arborio, busuioc, ulei de măsline, sare, piper, **creveți decorticați*, unt, sparanghel***, usturoi. 288 kcal/ 100g]

330 g/ 69.50 lei

NICE TO SHARE
de împărțit

TOMAHAWK
Pentru gurmanzi și nu numai, un antricot de vită maturat, o piesă de un kilogram, însoțit de cartofi fondanți, ardei kapia, ciuperci, dovlecei la grătar și sos de piper.
For gourmets and not only, a one-kilogram piece of matured beef entrecote, fondant potatoes, kapia peppers, mushrooms, grilled zucchini and pepper sauce.
[**unt,** usturoi. 226 kcal/ 100 g]
1000 g | 400 g/ 415.00 lei

ENTRECOTE
Antricot* de vită de Uruguay maturat 30 de zile, servit cu cartofi dulci făcuți în ulei de florea soarelui, sparanghel și sos de piper.
Beef entrecote from Uruguay matured for 30 days. Served with fried sweet potatoes in sunflower oil, asparagus on the side.
[usturoi, sos (ceapă, **smântână lichidă, unt, cognac**). 206kcal/ 100 g]
300 g | 190 g/ 172.00 lei

LAMB SIRLOIN
Cel mai fin mușchi de berbecuț, marinat, gătit pe cărbuni încinși și servit cu cartofi fondanți și sos de ciuperci.
The most tender cut of meat, marinated, cooked over charcoal and served with with fondant potatoes and mushroom sauce.
[**unt**. 301 kcal/ 100 g]
250 g | 250 g/ 98.00 lei

BEEF SIRLOIN
Mușchi de vită din Uruguay, servit cu piure cu trufe și tartar de legume - ardei gras, zucchini, morcov.
Uruguayan beef tenderloin, served with mashed potatoes with truffle and vegetable tartare - bell peppers, zucchini, carrots.
[**unt, ulei de trufe, lapte**. 140 kcal/ 100 g]
500 g/ 166.00 lei

WAGYU BURGER
Carne de vită Wagyu, bacon, **sos Barbeque, brânză Cheddar, salată coleslaw,** roșii, castraveți murați, ceapă roșie, **chiflă proaspătă.**
Servit cu cartofi proaspeți prăjiți în ulei de floarea soarelui și **salată Coleslaw.**
Wagyu beef, bacon, Cheddar cheese, Barbeque sauce, lettuce, tomatoes, pickled cucumbers, red onion, homemade bun.
Served with hand-cut chips fried in sunflower oil and Coleslaw salad.
[carne de vită*. 371 kcal/ 100 g]
360 g | 180 g | 50 g/ 94.00 lei

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

THE BURGER

Chiflă, chiftea de avocado*, ceapă roșie, **sos picant, brânză Cheddar,** roșii, castraveți murați.
Servit cu cartofi proaspeți prăjiți în ulei de floarea soarelui cu **parmezan.**
Bun, avocado patty, red onion, spicy sauce, Cheddar cheese, tomatoes, pickles.
Served with parmesan fries.

[**chiflă.** 347 kcal/ 100 g]

300 g | 150 g/ 58.00 lei

DUCK LEG

Pulpă de rață cu piure cu trufe și sos de vișine.
Duck leg with truffle mashed potatoes and sour cherry.

[fructe de padure, ardei capia, morcov, zucchini, **vin, cartofi, lapte, unt, pastă de trufe**. 543kcal/ 100 g]

140 g | 250 g/ 78.50 lei

DUCK BREAST

Piept de rață servit cu sfeclă coaptă și piure de păstârnac.
Duck Breast served with baked beetroot and parsnip puree.

[**lapte, smântână dulce,** usturoi, **unt**) **oțet balsamic**. 225 kcal/ 100 g]

400 g/ 93.00 lei

CHICKEN WINGS

Delicioase, ușor picante cu sos BBQ și cartofi proaspeți prăjiți în ulei de floarea soarelui.
Delicious, slightly spicy served with BBQ sauce and fresh hand cut fries, fried in sunflower oil.

[**muștar**. 180 kcal/ 100 g]

300 g | 200 g | 60 g/ 53.00 lei

RIBS

Coaste de porc* cu sos BBQ făcut în casă, servit cu cartofi
proaspeți prăjiți în ulei de floarea soarelui.
Pork ribs* with homemade BBQ sauceand fresh hand cut fries,
fried in sunflower oil.

[**vin** . 291 kcal/ 100 g]

600 g | 200 g/ 99.00 lei

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

PORK SIRLOIN
Mușchiuleț de porc gătit lent însoțit de piure cu trufe și salată.
Pork tenderloin served with truffle mashed potatoes and salad.
[**lapte, unt, ulei de trufe**. 103 kcal/ 100 g]
550 g/ 74.50 lei

PORK SPECIAL
Aripioară de porc gătită lent.
Slow-cooked pork wings.
[aripioară porc, ardei capia, ciuperci, salată valeriană, baby spanac, **piure de cartofi**, **sos piper.** 170 kcal/ 100 g]
500 g/ 75.50 lei

LOCAL FLAVOURS
specialități locale

SARMALE
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.
[orez, **varză murată**, pastă de tomate, piper, foi de dafin, cimbru. 182 kcal/ 100 g]
360 g | 300 g/ 74.50 lei

MICI
Ediție specială, rețetă reinterpretată după micii anilor 70 din portul Brăila, serviți cu cartofi proaspeți prăjiți în ulei de floarea soarelui, 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 fried in sunflower oil, mustard or with salt as preferred.
[**muștar**. 186 kcal/ 100 g]
240 g/ 200 g/ 53.50 lei

PASTRAMĂ
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/ 100 g]
240 g | 300 g/ 74.50 lei

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

SIDES

garnituri

Cartofii noștri sunt naturali, necongelați, curățați și tăiați manual
Pentru prăjirea preparatelor, Grupul City Grill utilizează doar ulei de floarea soarelui.

Our potatoes are fresh, hand-cut, no preservatives
City Grill Group uses in all its recepies only sunflower oil.

CHEF'S SIDE DISH

Edamame, orez negru, broccoli* trase în unt cu usturoi.
Edamame, black rice, broccoli* sautéed in garlic butter.
[sare, piper, pătrunjel. 215 kcal/ 100 g]
280 g/ 39.00 lei

MASHED POTATOES | PIURE DE CARTOFI

[**unt, lapte**. 170 kcal/ 100 g, 0E]
220 g/ 20.00 lei

TRUFFLE MASHED POTATOES | PIURE CU TRUFE

[**unt, lapte, pastă de trufe**. 203 kcal/ 100 g]
210 g/ 29.00 lei

FRESH HAND CUT FRIES | CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI

[ulei de floarea soarelui. 195 kcal/ 100 g]
200 g/ 18.50 lei

FONDANT POTATOES | CARTOFI FONDANȚI

Unt, ulei de măsline, condimente.
Butter, olive oil, spices.
[188 kcal/ 100 g]
200 g/ 22.00 lei

SAUTE MUSHROOMS | CIUPERCI SAUTE

[**unt, vin.** 165 kcal/ 100 g]
150 g/ 24.00 lei

BUTTERED FRESH ASPARAGUS | SPARANGHEL PROASPĂT TRAS ÎN UNT

[Sparanghel fresh, **unt**, usturoi, sare, piper, ulei. 234 kcal/ 100 g]
130 g/ 43.00 lei

ROASTED PEPPERS | ARDEI COPȚI

[79 kcal/ 100 g]

200 g/ 22.00 lei

WHITE CABBAGE SALAD WITH POMEGRANATE
SALATĂ DE VARZĂ ALBĂ CU RODIE

[52 kcal/ 100 g]

150 g/ 15.50 lei

SEASONAL SALAD | SALATĂ ASORTATĂ

[62 kcal / 100 g]

250 g/ 17.00 lei

GREEN SALAD | SALATĂ VERDE

[55 kcal/ 100 g]

130 g/ 18.00 lei

BAGUETTE | BAGHETĂ*

[268 kcal/ 100 g]

150 g/ 11.50 lei

PITA BREAD

Lipie cu maia și semințe.
Pita Bread with Seeds and Sourdough.

[**făină, ou, semințe**. 186 kcal/ 100 g]

100 g / 10.50 lei

SWEETS

deserturi

THE LAVA CAKE

Cu **ciocolată Callebout, sos caramel** (**smântână lichidă, zahăr, unt**), **cognac** și capșuni. Servită cu **înghețată și biscuiți Oreo.**
With **Callebout chocolate, caramel sauce, cognac** and strawberries.
Served with **ice cream and Oreo biscuits.**

[**ou,** cacao. 486 kcal/ 100 g]

200 g/ 39.50 lei

THE CATERINA CAKE

Tort cu blat de pandișpan umplut cu **ciocolată Callebout, fructe de pădure*** și cremă de **praline noisette.** Servit cu înghețată de vanilie.
Sponge cake top filled with **Callebout chocolate, berries*** and **praline noisette cream.** Served with vanilla ice cream.

[**ou, făină, unt, zahăr, frișcă naturală, piure de fructe.** 636 kcal/ 100 g]

150 g | 50 g/ 49.00 lei

THE SANKT PETERSBURG CAKE

Tort cu ciocolată și **vișine alcool*** după o rețetă imperială.
Chocolate cake with sour Cherry.

[**ou, făină, zahăr,** cacao, margarină, esență de rom, **înghețată*, fructe de pădure***. 545 kcal/ 100 g]

150 g/ 41.50 lei

HOMEMADE ICE CREAM

[**ou, lapte, frișcă lichidă**. 646 kcal/ 100 g]

320 g/ 49.00 lei

LOCAL FLAVOURS

specialități locale

PAPANAȘI

Cu **smântână** vârtoasă și dulceață de casă.

Local donuts with cream and homemade jam.

[**brânză dietetică, făină, ou,** esență rom, esență vanilie, zahăr, zahăr vanilinat. 241 kcal/ 100 g]

350 g/ 47.00 lei

KIDS& YOUNGSTERS

copii, tineri, studenți

KIDS
copii

BUNNY MENU
Șnitel de Pui, Piure de Cartofi.
Chicken Schnitzel, Mashed Potatoes.

[piept de pui, **făină, ouă, pesmet Panko**, piure (cartofi, **lapte, unt**). 179 kcal/ 100 g]

300 g/ 31.0 lei

DUFFY MENU
Ciorba zilei, Piept de Curcan, Broccoli Sote.
Soup of the day, Turkey Breast, Sauteed Broccoli.

[**țelină, mazăre verde***, morcovi, ceapă, fasole verde*, roșii întregi decojite, ardei gras, dovlecei, pastă tomate, **borș proaspăt, ouă, unt,** pătrunjel, oase vițel*, carne tocată vită*, carne tocată porc*, orez, piept curcan*, broccoli*, usturoi. 174 kcal/ 100 g]

400 g/ 33.0 lei

STUDENTS
studenți

HIP MENU
Șnițel de Pui, Piure de Cartofi, Salată de Varză, Tartă de Sezon.
Chicken Schnitzel, Mashed Potatoes, Cabbage Salad, Seasonal Tart.

[piept de pui, făină, ouă, pesmet Panko, piure (cartofi, lapte, unt), valeriană, baby spanac, varză albă, morcovi, mărar, rodie, sare, ulei, oțet, biscuiți populari, stafide, nucă, cacao, zahăr, zahăr vanilinat, margarină paticrem, lapte de soia, esență de rom. 185 kcal/ 100 g]

580 g/ 33.00 lei

HOP MENU
Ciorba zilei, Pulpă de Porc, Piure de Cartofi, Salată de Varză.
Soup of the day, Pork Leg, Mashed Potatoes, Cabbage Salad.

[pulpă de vită*, mazăre*, fasole verde*, ceapă, morcov, roșii, supă vită, ardei gras, dovlecei, pastă de tomate, țelină, borș proaspăt, pulpă de porc*, piure (cartofi, lapte, unt), varză albă, morcovi, mărar, rodie, sare, ulei, oțet, valeriană, baby spanac. 185 kcal/ 100 g]

700 g/ 33.00 lei

Plăteşte rapid şi uşor cu cardul Mastercard!
Plăteşte contactless, în siguranţă.

Folosind meniul digital OUT4FOOD, ne ajuţi să folosim mai puţină hârtie şi să protejăm natura!
By using the OUT4FOOD digital menu, you help us reduce paper usage and protect nature!

Produsele din meniu conţin sare.
Grupul City Grill nu adaugă aditivi alimentari pentru gătirea preparatelor. Aditivii evidentiaţi provin din anumite materii prime folosite.

Produsele provenite din materie primă congelată sunt marcate cu *
Produsele marcate cu **bold** conţin alergeni

Produsele noastre conţin alergeni sau urme ale acestora. Dacă aveţi întrebări sau ştiţi că sunteţi alergic la anumite substanţe, vă rugăm consultaţi personalul restaurantului şi veţi fi informat referitor la tipul alergenilor şi prezenţa acestora în produsele noastre.
Produsele noastre pot conţine: gluten, crustacee, moluşte, peşte, alune, lupin, alune de copac, soia, ouă, lapte, ţelină, muştar, susan, dioxid de sulf.

All of our products contain salt.
City Grill Group does not add food additives during the cooking process. The highlighted additives come from certain raw materials used.

The products derived from frozen raw materials are labeled with*
Products that contain allergens are marked with **bold**

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 to 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 seasame.