

Pescarus[®]

since 1938

CHEF'S SPECIAL

Selecția Chef-ului

BEEF WELLINGTON

Mușchi de vițel fraged învelit în foietaj crocant, servit alături de sparanghel sote, baby spanac și un sos fin de fructe de pădure cu reducere de vin.

Tender veal fillet wrapped in crispy puff pastry, served with sautéed asparagus, baby spinach, and a delicate berry sauce with wine reduction.

300 g / 168.00 lei

BEEF CHEEK BAO BUNS

Chifle asiatice pufoase gătite la abur, umplute cu obraz de vită gătit lent, asezonate cu sos chimichurri proaspăt și ierburi aromatice.

Fluffy Asian-style steamed buns filled with slow-cooked beef cheek, seasoned with fresh chimichurri sauce and aromatic herbs.

230 g / 69.00 lei

FAGRY FISH & RED TUNA DUET

Comparație de pește fagry și ton roșu la plită, însoțite de sparanghel, morcovi și baby spanac. Servit cu garnitură de cartofi, unt cu usturoi și parmezan.

Combination of fagry fish and red tuna cooked on the griddle, served with asparagus, carrots, and baby spinach. Accompanied by potatoes, garlic butter, and parmesan.

360 g / 129.00 lei

DESERTUL CHEF-ULUI

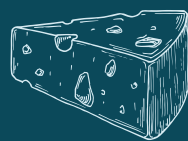
Chef's Dessert

ARTISANAL BROWNIE WITH BELGIAN CHOCOLATE MOUSSE AND NUTS

Brownie artizanal, mousse de ciocolată belgiană, nuci pecan, inserții fine de ciocolată și înghețată de nucă. Un desert dens, bogat și sofisticat.

Artisanal brownie, Belgian chocolate mousse, pecan nuts, delicate chocolate inserts, and walnut ice cream. A dense, rich, and sophisticated dessert.

340 g / 57.00 lei



STARTERS

antreuri

NICE TO SHARE

de împărțit

HOT STONE PESCĂRUȘ PLATTER NEW

Un mix savuros de creveți Tiger, mușchi de vită fraged, piept de pui succulent și sparanghel rumenit pe plită, servit alături de costițe crocante de porumb, roșii cherry, ceapă verde și un strop aromat de usturoi.

A flavorful mix of Tiger prawns, tender beef tenderloin, juicy chicken breast, and asparagus seared on a hot grill, served alongside crispy corn ribs, cherry tomatoes, green onions, and a hint of aromatic garlic.

Recomandat pentru 2 persoane / Recommended for 2 persons

1050 g/ 189.00 lei

HAM & CHEESE

O selecție de delicatese italiene și locale, ce include salam Milano și Mortadella, prosciutto stagioni și brânzeturi fine: Brie, mozzarella bocconcino și brânză maturată Peștera.

Servite cu măslina verzi, roșii cherry proaspete și rucola.

A selection of Italian and local delicacies, featuring Milano and Mortadella salami, prosciutto stagioni, and fine cheeses: Brie, mozzarella bocconcino, and matured Peștera cheese.

Served with green olives, fresh cherry tomatoes, and baby arugula.

460 g/ 97.00 lei

FRITTO MISTO

Mix de fructe de mare – calamar*, creveți* și midii*, completat de baby caracatiță* și file de păstrăv*, servit cu sos tartar și chipsuri crocante de cartofi de casă

Seafood mix – calamari*, prawns* and mussels*, complemented by baby octopus* and trout fillet*, served with tartar sauce and crispy homemade potato chips

Recomandat pentru 2 -3 persoane / Recommended for 2-3 persons

1300 g/ 199.00 lei

CHEESE SELECTION

Brânză maturată Peștera, brânză maturată cu trufe, parmezan, brânză Praid, struguri, măr, nuci. Peștera cheese, Praid cheese, truffle cheese, parmesan, grapes, apple, walnuts.

240 g/ 93.00 lei

VEGETARIANO

Zacuscă | Vinete cu iaurt | Hummus cu trufe

Vegetable spread | Eggplant salad | Truffle Hummus

Se pot servi și separat: zacuscă 200g (34.00 lei),

vinete cu iaurt 200g (35.00 lei), hummus cu trufe 200g (41.50 lei)

Can be ordered separately: vegetable spread (34.00 lei), eggplant salad (35.00 lei), truffle hummus (41.50 lei)

300 g/ 58.00 lei

AVOCADO TARTAR WITH CHERRY TOMATOES

220 g/ 51.00 lei

CRISPY BABY SQUID WITH SPICY SAUCE

250 g/ 58.00 lei

FOIE GRAS

Foie gras cu dulceață de mango.

Foie gras with mango jam.

110 g/ 89.00 lei

ARTISANAL PÂTE MOUSSE

Textură fină și catifelată de ficat de porc, aseasonată cu mirodenii.

Fine and velvety pork liver texture, seasoned with spices.

160 g/ 36.00 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.

150 g/ 39.50 lei

SLOW-ROASTED CAULIFLOWER STEAK

Conopidă proaspătă infuzată cu unt și mirodenii, gătită lent pentru a-și păstra dulceața natural.
Slow-cooked fresh cauliflower, infused with butter and spices to highlight its natural sweetness.

440 g/ 63.00 lei

LOCAL FLAVOURS

specialități locale

ICRE DE CRAP DUPĂ REȚETA CASEI

Servite cu mix de măsline.

Carp Roes served with olive mix.

150 g/ 35.00 lei

ICRE DE ȘTIUCĂ

Servite cu mix de măsline.

Pike Roes with olive mix.

150 g/ 61.50 lei

ZACUSCĂ DE MACROU ÎN STIL PESCĂRESC

După rețeta tradițională.

Fish Zacuska - local vegetable spread with fish.

200 g/ 46.00 lei



SOUPS & SALADS

supe și salate

CELERY SOUP WITH SHRIMP

Supă cremă de țelină cu creveți tiger

350 g/ 44.00 lei

SEAFOOD SOUP – COAST STYLE

Supă de fructe de mare

400 g/ 76.50 lei

LOCAL FLAVOURS

specialități locale

STORCEAG DE STURION

Rețetă nespunsă, cu sturion.

Sturgeon Soup, the secret recipe.

370 g/ 49.50 lei

CIORBĂ DE VACUȚĂ

Ciorbă de vacuță 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.

350 g/ 39.00 lei

SALATĂ NORDICĂ CU SOMON ȘI CREVEȚI

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 sesame crust, shrimps with arugula, valerian, baby spinach, orange, mango, avocado, pomegranate, pine buds, fennel, special sauce.

300 g/ 76.00 lei

GREEK SALAD

Roșii, castraveți, ardei gras, măsline, ceapă roșie, brânză Feta, baghetă.
Tomato, cucumber, red pepper, olives, red onion, Feta cheese and baguette.
490 g/ 49.50 lei

RED TUNA CHEF'S SALAD

Ton roșu proaspăt pe un pat de quinoa și baby spanac, acompaniat de sparanghel, edamame și conopidă. Un mix de merișoare, alune de pădure crocante și dressing balsamic.
Fresh red tuna on a bed of quinoa and baby spinach, accompanied by asparagus, edamame, and cauliflower. A mix of cranberries, crunchy hazelnuts, and balsamic dressing.
280 g/ 75.00 lei

CAESAR SALAD

Salată Romaine cu bacon crocant, crutoane, dressing Caesar și fulgi de parmezan.
Romaine lettuce with crispy bacon, croutons, Caesar dressing, and Parmesan shavings.

Prețul salatei Caesar diferă în funcție de toppingul ales.
The price of the Caesar salad varies depending on the chosen topping.

Cu piept de pui / With chicken breast 100 g – 59.00 lei
Cu creveți la piastra / With grilled shrimp 100 g – 68.00 lei

SALMON AND CELERY BOWL **NEW**

File de somon succulent, servit pe un pat de baby spanac, fenicul și apio, acompaniat de mango și rodie. Completat de un mix crocant de semințe de dovleac, mac și susan, cu un dressing fin de muștar Dijon, soia și vin alb.

Succulent salmon fillet served on a bed of baby spinach, fennel, and celery, accompanied by mango and pomegranate. Complemented by a crunchy mix of pumpkin, poppy, and sesame seeds, with a delicate Dijon mustard, soy, and white wine dressing.
350 g/ 59.00 lei



FISH AND SEAFOOD

PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE



NICE TO SHARE

de împărțit

MEDITERANIAN PLATTER

Un mix bogat de fructe de mare, scoici, midii, creveți Tiger, tentacule de caracatiță, sardine și calamar în crustă panko, servit pe un pat savuros de orez cu mazăre, morcov și ceapă verde, tras în unt cu pătrunjel.

Completată de o selecție de patru sosuri: Marie Rose, tartar și două sosuri secrete ale casei.

A rich seafood medley of mussels, tiger prawns, octopus tentacles, sardines, and panko-crusted squid, served on a flavorful bed of rice with peas, carrots, and green onions, tossed in parsley butter.

Complemented by a selection of four sauces: Marie Rose, tartar, and two of our house-secret sauces.

1,3 kg/ 276.00 lei | 2,6 kg/ 479.00 lei

OVEN-ROASTED WHOLE ROYAL TURBOT

Calcan întreg la cuptor servit cu chipsuri de cartofi, roșii cherry, rozmarin, ulei de măsline extravigin.

Baked whole Turbot with potato chips, cherry tomatoes, rosemary, extra virgin olive oil.

29.80 lei/ 100 g

PLATOU DECK

Mix premium din file de biban, somon, doradă și păstrăv, gătit delicat la tigaie cu unt, vin și usturoi, alături de variante crocante în crustă de mălai cu parmezan. Se servește cu cartofi copti rumeniți, sos tartar și sos de smântână.

A premium mix of sea bass, salmon, sea bream, and trout fillets, delicately pan-seared with butter, wine, and garlic, alongside crispy pieces coated in a cornmeal and parmesan crust. Served with golden roasted potatoes, tartar sauce, and sour cream.

400 g | 500 g | 100 g/ 192.00 lei

MUSSELS IN WHITE WINE SAUCE

Midii proaspete din Marea Neagră, în sos de vin alb, servite cu garlic bread.

Fresh mussels from the Black Sea, in white wine sauce, served with garlic bread.

1000 g | 150 g/ 121.00 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.

250 g/ 88.00 lei

TURBOT FILLET

File de calcan regal cu unt și vin, în crustă de dovlecei, morcovi, roșii cherry,
capere, usturoi, ceapă, măslina.

Royal halibut fillet with butter and wine, in a zucchini crust, served with carrots,
cherry tomatoes, capers, garlic, onion, and olives.

270 g | 60 g/ 135.00 lei

SALMON FILLET

Servit cu tartă de dovlecei și morcovi.

Served with zucchini and carrots tart.

160 g | 140 g/ 87.00 lei

PISTACHIO-CRUSTED TUNA TATAKI NEW

Ton roșu proaspăt, mango, ceapă roșie și fistic, pe pat de baby spanac și piure de păstârnac.

Asezonat cu dressing de soia, portocale și zmeură.

Bluefin tuna, mango, red onion, and pistachio, served on a bed of baby spinach and parsnip purée.

Finished with a soy, orange, and raspberry dressing.

240 g / 82.00 lei

PESCĂRUȘ SEA BASS

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

Sea bass in salt crust with fine herbs and XV olive oil.

25.40 lei / 100 g

SEABASS & OCTOPUS

Biban cu caracatiță gătit după o rețetă originală. Servit cu garnitură bine aleasă.

Seabass with octopus, prepared according to an original recipe. Served with a carefully selected side.

330 g/ 98.00 lei

RIVIERA SHRIMPS

Creveți trași în tigaie cu unt, usturoi și vin alb.

Pan fried shrimps, garlic butter and white wine.

230 g/ 88.00 lei

FISH AND CHIPS

Rețeta Chef-ului.

Chef's recipe.

250 g | 220 g/ 67.00 lei

SEA DUET

Duet de somon și doradă în crustă de semințe și dovlecel, alături de sos mediteranean, baby spanac, cartof fondant.

Salmon and sea bream duet in a seed and zucchini crust, served with Mediterranean sauce, baby spinach, and fondant potato.

350 g | 92.50 lei

BLACK COD

Cod negru fraged, servit cu edamame și sos teriyaki.

Tender black cod served with edamame and a rich teriyaki glaze.

390 g | 138.00 lei

FISHERMAN'S DREAM

Un festin generos cu file de doradă, creveți succulenți, baby caracatiță, hamsie crocantă și pulpă de midii. Servit alături de măămăligă coaptă pe plită și chipsuri de cartofi de casă, preparatul este însoțit de sos de smântână cu usturoi, sos tartar și lămâie.

A generous seafood feast featuring sea bream fillet, succulent shrimp, baby octopus, crispy anchovies, and mussel meat. Served alongside grilled polenta and homemade potato chips, the dish is accompanied by a creamy garlic sauce, tartar sauce, and lemon.

1,2 kg | 297.00 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.

250 g | 200 g / 89.50 lei

CRAP PRĂJIT

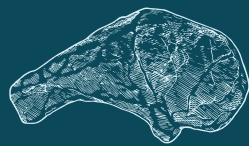
Crap prăjit în mălai servit cu mămăligă și mujdei.
Cornflower fried carp served with polenta and garlic sauce.

200 g | 50 g / 250 g / 79.00 lei

HAMSII

Hamsii prăjite în mălai servit cu mămăligă și mujdei.
Cornflower fried anchovies served with polenta and garlic sauce.

170 g | 300 g / 47.00 lei



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.

270 g/ 74.00 lei

TAGLIATELLE DI MARE

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

360 g/ 88.00 lei

TORTELLONI PANNA E PROSCIUTTO

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

330 g/ 59.00 lei

RISOTTO TARTUFO

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

340 g/ 49.00 lei

RISOTTO PESTO&GAMBERI

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

300 g/ 71.00 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.

800 g | 290 g/ 425.00 lei

URUGUAY ENTRECOTE

Antricot de vita de Uruguay maturat 30 de zile, servit cu țelină coaptă, sparanghel și sos de piper.

Beef entrecote from Uruguay matured for 30 days. Served with coked celery and asparagus on the side.

250 g | 190 g/ 175.00 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.

250 g | 250 g/ 99.00 lei

URUGUAYAN BEEF TENDERLOIN | MUȘCHI DE VITĂ URUGUAY

Mușchi de vită din Uruguay, servit cu piure cu trufe și tartar de legume.

Uruguayan beef tenderloin, served with mashed potatoes with truffle and vegetable tartare.

400 g/ 168.00 lei

WAGYU BURGER

Carne de vită Wagyu, bacon, sos special, 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, special sauce, lettuce, tomatoes, pickled cucumbers, red onion, homemade bun.

Served with hand-cut chips fried in sunflower oil and Coleslaw salad.

500 g/ 96.00 lei

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

THE BURGER

Chiflă pufoasă, chiftea de avocado, ceapă roșie, sos special, brânză Cheddar, roșii și castraveți murați.

Servit cu cartofi proaspeți cu parmezan.

Soft bun, avocado patty, red onion, special sauce, Cheddar cheese, tomatoes, and pickles.

Served with fresh Parmesan fries.

300 g | 150 g / 59.00 lei

DUCK LEG

Pulpă de rață cu piure cu trufe și sos de vișine.

Duck leg with truffle mashed potatoes and sour cherry.

350 g / 79.00 lei

CRUNCHY CAESAR TURKEY NEW

Piept de curcan în pesmet Panko, parmezan, prosciutto și dressing Caesar.

Turkey breast in Panko breadcrumbs, Parmesan, prosciutto, and Caesar dressing.

250 g / 72.00 lei

THAI GREEN CHICKEN NEW

Piept de pui, curry verde, cremă de cocos și smântână lichidă, servit cu baby spanac.

Un preparat aromat, fin și reconfortant, cu influențe asiatice.

Chicken breast, green curry, coconut cream, and light cream, served with baby spinach.

A flavorful, delicate, and comforting dish with Asian influences.

300 g / 65.00 lei

COQUELET & CREAMY PARMESAN NEW

Un pui întreg coquelet, rumenit la cuptor, servit într-un sos de parmezan maturat.

Acompanied de o selecție de legume de sezon coapte, fiind

ideal pentru a fi împărțit cu cineva drag.

Whole oven-roasted coquelet chicken, served in a matured Parmesan sauce.

Accompanied by a selection of roasted seasonal vegetables, ideal for sharing with someone special.

900 g / 92.00 lei

BBQ PORK RIBS

Coaste de porc cu sos BBQ făcut în casă, servit cu cartofi copti.

Pork ribs with homemade BBQ sauce and fresh hand and baked potatoes.

720 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.

360 g/ 76.00 lei

PORK SPECIAL

Aripioară de porc gătită lent.
Slow-cooked pork wings.

480 g/ 77.00 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.

270 g | 300 g/ 75.00 lei

MICII PESCĂRUȘ

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.

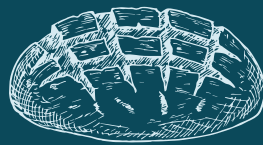
180 g/ 170 g/ 54.50 lei

PASTRAMĂ DE OAIE LA TIGAIE

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

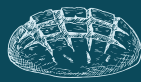
180 g | 200 g/ 76.50 lei

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



SIDES

garnituri



Cartofii noștri sunt naturali, necongealați, 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 recipes only sunflower oil.

CHEF'S SIDE DISH

Edamame, brocolini trase în unt cu usturoi.
Edamame, brocolini sautéed in garlic butter.
250 g/ 39.00 lei

CORN RIBS NEW

Reinterpretarea noastră vegetală pentru clasicele costițe: sferturi de porumb fraged, coapte până devin aurii și ușor curbate. Condimentate cu boia dulce afumată și unt topit.
Our plant-based take on classic ribs: tender corn ribs, oven-roasted until golden and curled.
Seasoned with sweet paprika and melted butter.
230 g / 26.00 lei

SWEET POTATOES WITH PROSCIUTTO FLAKES NEW

Felii de cartof dulce coapte cu usturoi, cimbru și rozmarin proaspăt, învelite în fâșii crocante de prosciutto.
Roasted sweet potato wedges with garlic, fresh thyme, and rosemary, wrapped in crispy prosciutto.
200 g / 29.00 lei

ROASTED VEGETABLES WITH TAHINI DRESSING NEW

Sfeclă roșie, vinete, conopidă și ceapă roșie, coapte lent cu ulei de măsline extravirgin și cimbru proaspăt.
Desăvârșite de un sos cremos de tahini și un mix de mirodenii aromatice.
Beetroot, eggplant, cauliflower, and red onion, slow-roasted with extra virgin olive oil and fresh thyme.
Finished with a creamy tahini sauce and a blend of aromatic spices.
300 g / 26 lei

MASHED POTATOES

220 g/ 225 g/ 20.50 / 30.00 lei

FRESH HAND CUT FRIES

200 g/ 19.00 lei

BUTTERED FRESH ASPARAGUS

130 g/ 43.00 lei

ROASTED PEPPERS

180 g/ 23.00 lei

WHITE CABBAGE SALAD WITH POMEGRANATE

150 g/ 16.00 lei

SEASONAL SALAD

250 g/ 18.00 lei

GREEN SALAD

130 g/ 19.00 lei

PITA BREAD

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

100 g/ 10.50 lei

FOCACCIA

250 g/ 12.50 lei



SWEETS

deserturi



PAVLOVA EXOTICA

Celebrul desert cu beza crocantă la exterior și mijloc pufos, servit cu o cremă fină de frișcă și un mix vibrant de fructe de sezon, mango și căpșuni.
The famous dessert with a crisp meringue exterior and a fluffy center, served with a smooth whipped cream and a vibrant mix of seasonal fruits, mango, and strawberries.
180 g/ 48.00 lei

RĂSFĂȚUL PESCĂRUȘ (Sugar-Free)

Tort fin de mango servit cu sorbet răcoritor și sos bogat de fruct.
Fulgi de porumb crocanți și notele proaspete de mentă.
Delicate mango cake paired with a refreshing sorbet and luscious fruit sauce, finished with crunchy cornflakes and accents of fresh mint.
200 g/ 49.00 lei

LAVA CAKE PESCĂRUȘ

Cu ciocolată Callebout, sos caramel (smântână lichidă, zahăr, unt), cognac și căpșuni. Servită cu înghețată și biscuiți Oreo.
With Callebout chocolate, caramel sauce, cognac and strawberries.
Served with ice cream and Oreo biscuits.
230 g/ 43.00 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.
150 g | 50 g/ 49.00 lei

TORT IMPERIAL CU VIȘINE ȘI CIOCOLATĂ

Tort cu ciocolată și vișine alcool după o rețetă imperială.
Chocolate cake with sour Cherry.
150 g/ 42.00 lei

PESCĂRUȘ ICE CREAM
320 g/ 49.00 lei

———— LOCAL FLAVOURS ————
specialități locale

PAPANAȘI
Cu smântână vârtosă și dulceață de casă.
Local donuts with cream and homemade jam.
350 g/ 48.00 lei

KIDS& YOUNGSTERS

copii, tineri, studenți

K&Y

KIDS

copii

BUNNY MENU

Somon file cu Broccoli și Piure de Cartofi
Salmon Fillet with Broccoli and Mashed Potatoes
250 g/ 39.00 lei

DUFFY MENU

Chips de Pui în crustă de Panko
Chicken Chips in Panko Crust
230 g/ 31.00 lei

DINO MENU

Tagliolini Carbonara
200 g/ 33.00 lei

STUDENTS

studenți

HIP MENU

Chips de Pui în crustă de Panko Piure de Cartofi, Salată de Varză, Tartă de Sezon.
Chicken chips in Panko crust, Mashed Potatoes, Cabbage Salad, Seasonal Tart.
580 g/ 33.00 lei

HOP MENU

Ciorba zilei, Muschiulet de porc gătit lent, Piure de Cartofi, Salată de Varză.
Soup of the day, Pork tenderloin, Mashed Potatoes, Cabbage Salad.
700 g/ 33.00 lei



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

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

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

Produsele marcate cu **bold** conțin alergeni

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.

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.

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 allergen type and its 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.



Informații
nutriționale
și alergeni.

Nutritional
information
and allergens.

