FURNIZOR AL CASEI REGALE A ROMÂNIEI

BEREA CASEI. RETETA ORIGINALA.
1879

Caru' cu bere®

SUB LICENȚĂ

Scanează QR code-urile pentru a vizualiza produsele in realitatea augumentată!
Scan the QR codes to view the products in augmented reality!

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 **89,00**
Cu chips de parmezan (10g), unt (30g), și baghetă rustică prăjită (150g)
Beef tartare, parmesan chips, butter and toasted rustic baguette
[mușchi de vită*, **ou,** capere în **oțet,** ceapă, **unt,** usturoi, **muștar (oțet,** poate conține urme de **ouă, soia, lapte** și **țelină), castravete murat,** cognac Camus, sos de ardei iute **(oțet),** sos Worchester (**făină,** poate conține urme de **ouă, soia, lapte, țelină** și **muștar), pește, parmezan,** baghetă **(făină, soia)/ egg, fish, sulphur dioxide, gluten, mustard, milk, soy,** may contain traces of **celery.** 376 kcal]

Foie Gras 50g **84,00**
Servită cu tartar de măr (40g), dulceață de ceapă roșie (50g), emulsie de țelină (10g) și baghetă rustică crocantă (30g)
Served with apple tartare, red onion jam, celery sauce and rustic baguette
[ficat de rață*, **țelină, vin**, baghetă **(făină, soia), unt, țelină, smântână lichidă**, suc de portocale*, poate conține urme de **susan, soia, fructe cu coajă lemnoasă**, ceapă, **oțet balsamic/ celery, sulphur dioxide, gluten, soy, milk products,** may contain traces of **sesame, soy, nuts.** 442 kcal]

Platou țărănesc/ *Peasant's platter* 570g **107,00**
Cotlet de porc afumat cu lemn de esență tare (40g), șunculiță țărănească (40g), pastramă de porc afumată (40g), mușchiuleț de porc afumat (40g), slănințuță de porc afumată (40g), telemea de vacă (40g), brânză de burduf (40g), caș afumat (40g), cașcaval afumat (40g), roșie (100g), castravete (60g), ceapă roșie (50g)
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 [**lactate,** poate conține urme de **țelină/ milk products,** may contain traces of **celery.** 246 kcal]

Platou tradițional/ *Traditional platter* 620g **115,00**
Tobă (70g), lebăr (50g), caltaboș (50g), jumări (50g), șorici* (50g), slănină (50g), telemea de vacă (100g), roșie (100g), ceapă roșie (100g)
Pork brawn, liverwurst, blood pudding, pork scraps, pork rind, cured pork fat, Romanian Telemea cheese, tomato and red onion
[**lactate, țelină, dioxid de sulf;** poate conține urme de **soia/ milk products, celery, sulphur dioxide;** may contain traces of **soy.** 256 kcal]

Platou de brânzeturi neaoșe 580g **96,00**
Romanian cheese platter
Brânză de burduf (50g), telemea de vacă (50g), caș afumat (50g), cașcaval afumat (50g), brânză maturată de oaie (50g), roșie (100g), castravete (100g), ardei capia (40g), ceapă verde (40g), măsline (50g)
„Burduf " matured cheese, Romanian Telemea cheese, smoked curd, smoked pressed cheese, matured sheep's cheese, tomato, cucumber, red bell pepper, spring onion, olives
[**lactate,** poate conține urme de **țelină/ milk products,** may contain traces of **celery.** 153 kcal]

Platou Ușurel/ *Light Platter* 540g **103,00**
Salată de vinete (200g), zacuscă (170g) și fasole făcăluită (170g)
Fresh eggplant dip, smokey eggplant "Zakusca" dip and Romanian bean casserole
[vinete, roșii, ceapă, **crutoane de lipie**, poate conține urme de **soia, lactoză, ou** și **nuci**, zacuscă, microplante, fasole, ceapă/ **gluten,** may contain traces of **soy, milk, egg, nuts.** 242 kcal]

Salată de boeuf pregătită în casă 250g **39,00**
Homemade boeuf salad
[pulpă de vită fără os*, morcovi, cartofi, **murături, țelină, maioneză, muștar** (poate conține urme de **soia, oțet** și **gluten), ouă,** ulei/ **sulphur dioxide, celery, mustard** (may contain traces of **soy, sulphur dioxide** and **gluten), egg.** 334 kcal]

Zacuscă pregătită în casă **39,00**
Zacuscă (150g) și crutoane de lipie (5g)
Smokey eggplant "Zakusca" dip and flatbread chips
[vinete, ardei, ceapă, pastă de tomate, roșii, **crutoane de lipie**, poate conține urme de **soia, lactoză, ou, nuci/ gluten,** may contain traces of **soy, milk, egg, nuts.** 161 kcal]

Salată de vinete proaspete/ *Fresh eggplant dip* **37,50**
Salată de vinete proaspete (150g) cu roșii (30g) și crutoane de lipie (5g)
With tomatoes and flatbread chips
[vinete, roșii, ceapă, microplante, **crutoane de lipie**, poate conține urme de **soia, lactoză, ou, nuci/ gluten,** may contain traces of **soy, milk, egg, nuts.** 185 kcal]

Fasole falnică făcăluită/ *Romanian bean casserole* 150g **30,50**
Primenită cu ceapă caramelizată (30g) și însoțită de crutoane de lipie (5g)
With caramelized onion and flatbread chips
[fasole, ceapă, microplante și **crutoane de lipie/ gluten.** 210 kcal]

Salată de icre de știucă și crap/ *Pike and Carp roe salad* ..**58,00**
Salată cu icre de știucă (50g) și crap (50g), dreasă cu ceapă (30g) și garnisită cu măsline (50g)
With onion and olives
[**icre de crap, icre de știucă**, ceapă/ **fish.** 438 kcal]

Mizilicul haiducului/ *The Outlaw's Platter* **39,00**
Cârnați de Pleșcoi (50g) și Babic crud uscate (50g), cu muștar (50g) și ceapă roșie (30g)
Pleșcoi sausages and Babic salami (raw-dried), with mustard and red onion
[cârnați cu carne de vită, carne de oaie, ceapă roșie, **muștar (oțet,** poate conține urme de **gluten)/ mustard (sulphur dioxide,** may contain traces of **gluten).** 156 kcal]

Bulz pastoral **47,00**
Bulz pastoral (100g) cu burduf de Bran (100g), smântână (50g) cârnat bine afumat (40g) și ou ochi prăjit (40g)
„Bulz"- Roasted polenta with burduf matured cheese, sour cream, smoked sausage and a fried egg
[**brânză de burduf,** cârnat bine afumat, **ou, smântână,** mămăligă, **murături/ milk products, egg, sulphur dioxide.** 196 kcal]

Cuvânt Înainte

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 mușteriilor, iar răcoarea din pivnițile 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 neaoș. 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
215 lei

Ciolan de porc (900g) servit cu varză acră călită (250g), mămăliguță (300g), hrean (30g) și ardei iute (20g)

Very slowly roasted pork knuckle with braised sour cabbage, polenta, horseradish and a chilli pepper

Ciorbă de fasole (350g) **cu afumătură** (50g) **în pită** (170g)
Bean soup in a bread bowl with smoked pork
43 lei

Fiartă domol, servită cu ceapă roșie (30g)
Served with red onion

ZEMURI / SOUPS

Ciorbă de fasole cu afumătură în pită 350g/ 50g/ 170g **43,00**
Fiartă domol, servită în pită cu ceapă roșie (30g)
Bean soup in a bread bowl
with smoked pork, served in a bread bowl with red onion
[bacon, **țelină,** costiță afumată, ceapă, pâine (**făină, soia**)/ **celery, gluten, soy.** 229 kcal]

Supă de găină cu tăiței de casă 280g/ 100g/ 30g **37,00**
Hen soup with homemade noodles
[carne de găină cu oase*, **făină, ouă, țelină,** ceapă, morcovi, ulei de floarea soarelui/ contain chicken meat with bones, **gluten, celery, egg.** 170 kcal]

Ciorbă de văcuță 350g/ 40g **39,00**
Beef soup
[pulpă de vită*, ceapă, morcovi, roșii întregi decojite, dovlecei, pastă de tomate, **țelină,** mazăre*, fasole verde*, **borș proaspăt**, ardei iute/ **gluten, celery.** 157 kcal]

Ciorbă de burtă 350g/ 70g **40,00**
Soured tripe soup
[burtă de vită*, oase de vițel*, **smântână, ouă, țelină, oțet,** ardei iute/ **milk products, egg, celery, sulphur dioxide.** 190 kcal]

Supă cremă de legume cu crutoane de casă 350g/ 45g **33,00**
Cream of vegetable with homemade croutons
[cartofi, morcovi, dovlecel, ardei, ceapă, **țelină,** crutoane (**făină, soia**)/ **celery, gluten, soy.** 133 kcal]

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
490 lei

Friptură Black Angus Tomahawk irlandeză (900g), servită cu cartofi copți (250g), porumb copt (200), sos de piper (50) și reducție de vin roșu (50g)
Irish Black Angus Tomahawk, served with baked potatoes, grilled sweetcorn, pepper sauce and sour cherry wine reduction

Str. Stavropoleos nr. 5, București, +40 726 282 373, rezervari@carucubere.ro, www.carucubere.ro

Caru' cu bere®
SUB LICENȚĂ

SALATE / SALADS

SPECIALE / SPECIAL

Salată Caru' cu bere / *Caru' cu bere Salad* **76,50**
Mușchi de vită (60g), spanac fresh (15g), salată rucola (30g), ridichi (35g), roșii cherry (50g), ceapă roșie (25g), castraveți (50g), brânză Feta (45g), dressing de muștar (20g), rodie (5g)
Beef tenderloin, fresh spinach, arugula, radish, cherry tomatoes, red onion, cucumber, Feta cheese, mustard dressing, pomegranate
[mușchi de vită*, **brânză Feta, oțet, muștar boabe** (poate conține urme de **ouă, soia, lactoză, țelină**)/ **milk products, sulphur dioxide, mustard** (may contain traces of **eggs, soy, lactose, celery**). 115 kcal]

Salată Caesar cu piept de curcan **66,50**
Turkey Caesar's Salad
Frunze de salată (150g), piept de curcan la grătar (75g), bacon crocant (20g), parmezan (8g), crutoane cu usturoi (20g), dressing Caesar (50g)
Salad leaves, grilled turkey breast, crispy bacon, parmesan, garlic croutons, Caesar dressing
[piept de curcan*, **ouă,** crutoane **(făină, soia), muștar, parmezan, file anchois** (poate conține urme de **moluște**), capere în **oțet/ / milk products, sulphur dioxide, gluten, egg, mustard, fish** (may contain traces of **seafood**). 269 kcal]

Salată scandinavă/ *Scandinavian salad* **68,50**
Filé de somon copt (80g), mix de salată (40g), castraveți (60g), morcovi (45g), ceapă (12g), roșii cherry (60g), ridiche (5g), dressing vinaigrette cu sirop de arțar (5g) și dressing de muștar (5g)
Baked salmon fillet, mixed salad, cucumber, carrot, onion, cherry tomatoes, radish, vinaigrette dressing with maple syrup and mustard dressing
[**filé somon, oțet, muștar boabe (oțet;** poate conține urme de **ouă, soia, lactoză, țelină**), mix de semințe **(susan)**, poate conține urme de **țelină, arahide, fructe cu coajă lemnoasă**)/ **fish, sulphur dioxide, mustard** (may contain traces of **eggs, soy, lactose, celery**), **sesame,** may contain traces of **celery, peanuts, nuts**. 111 kcal]

Salată grecească/ *Greek salad* **54,00**
Brânză Feta DOP (65g), roșii (200g), castraveți (70g), ardei gras sau capia (40g), ceapă, roșie (25g), măsline Kalamata (30g), oregano (1g) și dressing de brânză (50g)
Cheese, tomato, cucumber, bell pepper or kapia, red onion, Kalamata olives, oregano and cheese dressing
[**lactate/ milk products**. 144 kcal]

Salată cu avocado/ *Avocado salad* **68,50**
Salată rucola (50g), brânză pentru grătar (70g), ceapă roșie (20g), măsline kalamata (50g), roșii cherry (50g), avocado (100g), fasole roșie (40g), semințe de pin (10g), dressing Vinaigrette (40g)
Arugula, grilled cheese, red onion, kalamata olives, cherry tomatoes, avocado, red beans, pine seeds, vinaigrette dressing
[**lactate, oțet, semințe/ milk products, sulphur dioxide, nuts**. 281 kcal]

PEȘTE / FISH

Somon de palat/ *Palace Salmon* **117,00**
Somon copt pe plită (160g) cu mămăligă prăjită cu ardei roșu (160g) și sos de unt cu lămâie și capere (50g)
With fried polenta with red bell pepper, lemon and caper butter sauce
[**filé de somon,** mălai, ulei, ardei capia copt, capere în **oțet, unt,** suc de lămâie*, **ouă, smântână lichidă**, poate conține urme de **soia / fish, sulphur dioxide, milk products, egg,** may contain traces of **soy**. 242 kcal]

Saramură de Dunăre/ *Danube brine* **81,00**
Saramură românească din crap proaspăt (160g), servită cu mămăligă (300g)
Fresh Romanian carp in brine, polenta on the side
[**crap,** mălai/ **fish.** 142 kcal]

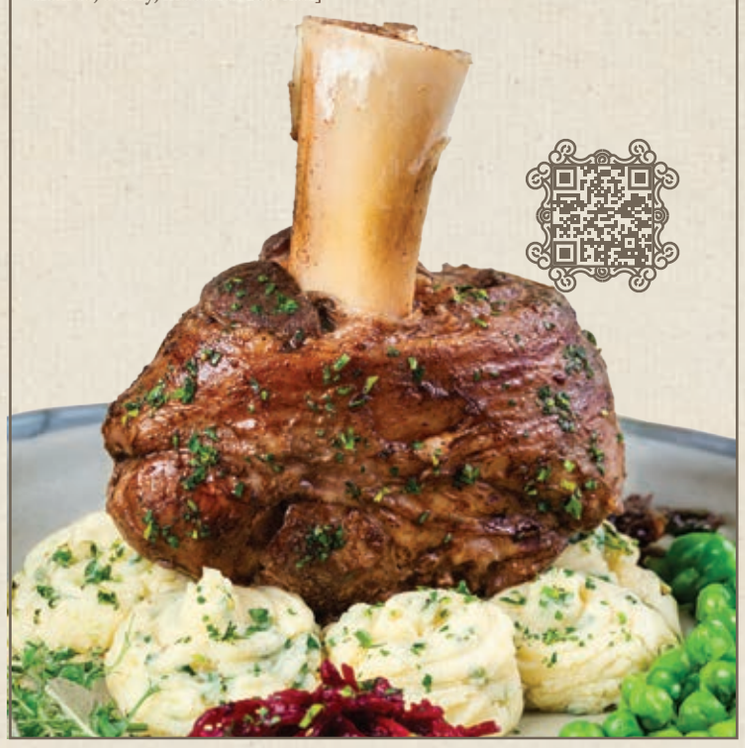
Lipovenească/ *Carp* **76,00**
Crap românesc prăjit în tigaie (160g) servit cu mămăligă (300g) și mujdei (50g)
Pan fried Romanian carp with polenta and garlic paste
[**crap,** ulei de floarea soarelui, **pesmet, soia**, mălai/ **fish, gluten, soy**. 376 kcal]

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!

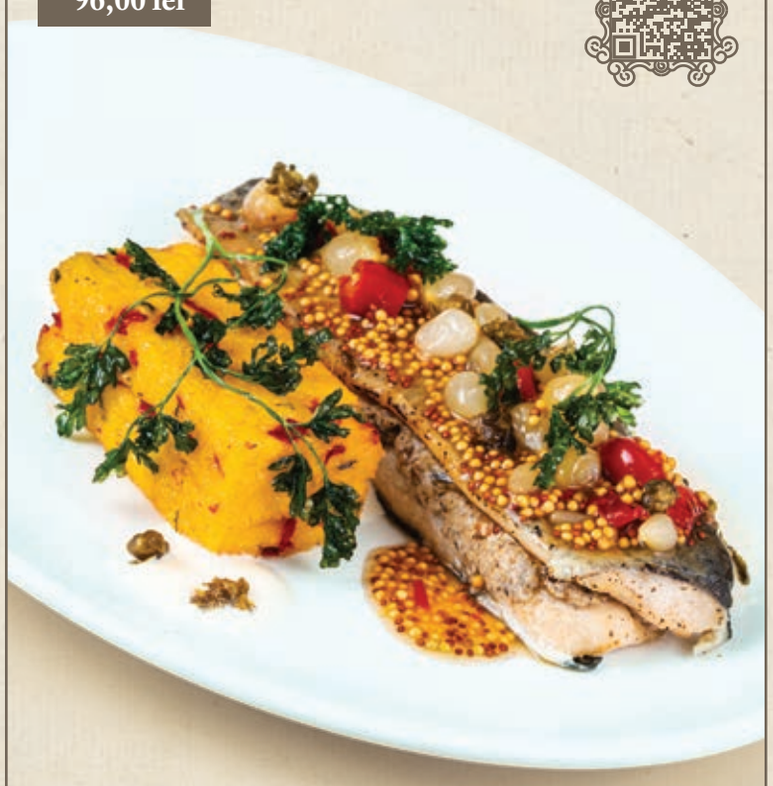
MÂNDRIA BUCĂTARULUI / CHEF'S PRIDE

Răsfăț gurmand/ *Gourmet Delights* **240,00**
Ciolan de vițel glasat în unt și ierburi (600g), cu servit cu piure de cartofi cu verdețuri și usturoi (250g), salată de sfeclă roșie cu măr și hrean (40g), dulceață din ceapă roșie (50g) și mazăre verde glasată în unt (20g)
Roasted & glazed in butter and herbs veal knuckle served with mashed potatoes with greens and garlic, beetroot and apple salad with horseradish, red onion jam and buttered peas
[ciolan de vițel*, **unt,** cartofi, usturoi, **lapte,** pesmet **(făină, soia),** măr, hrean, sfeclă roșie, **vin**, ceapă, mazăre verde*, **țelină, muștar/ milk products, gluten, soy, sulphur dioxide, celery, mustard.** 233 kcal]



Patosul Jupânului/ *Master's delight* **95,00**
Coastă de porc confiată și glasată în sos de bere (150g), mușchiuleț de porc îmbăiat în sos cu unt și ierburi aromatice (75g), servite cu piure de cartofi cu verdețuri și usturoi (100g) și legume blanșate aromatizate cu unt și usturoi (100g)
Glazed pork ribs in beer sauce and pork tenderloin flavoured with butter and aromatic herbs, served with mashed potatoes with horseradish and blanched vegetables avoured with butter and garlic
[coastă de porc, mușchiuleț de porc, **unt, ou**, cartofi, usturoi, **lapte,** pesmet **(făină, soia**), ierburi aromatice, usturoi, broccoli, conopidă, morcovi, mazăre*, **smântână lichidă, sos de ardei capia copt/ milk products, egg, sulphur dioxide, gluten, soy.** 318 kcal]

POVESTEA PESCĂREASCĂ
THE FISHERMAN'S TALE
96,00 lei



Filé de păstrăv umplut cu hribi (150g) și ciuperci champignon (35g), servit cu mămăligă prăjită cu ardei roșu (160g), sos de unt cu lămâie și capere (40g) și compot de ardei copt cu boabe de muștar (20g)
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
[**filé de păstrăv**, hribi*, champignon, mălai, ulei, capere în **oțet, unt**, suc de lămâie*, **ouă, smântână lichidă, muștar** boabe (**oțet**; poate conține urme de **ouă, soia, lactoză, țelină**)/ **fish, milk products, egg, mustard** (may contain traces of **eggs, soy, lactose, celery**). 173 kcal]

MÂNCĂRURI DE CASĂ
HOMEMADE DISHES

Specialitatea Casei/ *House Speciality*..... **215,00**
Ciolan de porc (900g) servit cu varză acră călită (250g), mămăliguță (300g), hrean (30g) și ardei iute (20g). Porție pentru două persoane. *Very slowly roasted pork knuckle with braised sour cabbage, polenta, horseradish and a chilli pepper. For two hungry people.* [ciolan de porc*, **varză acră**, mălai, **murături**, hrean și ardei iute/ **sulphur dioxide**. 436 kcal]

Mâncarea Ducelui/ *Duke's Dish* **118,00**
Coaste de porc marinate pregătite la cuptor (430g), servite cu cartofi aurii copți (250g) și sos barbeque (50g)
Marinated slow roasted pork ribs with baked potatoes and barbeque sauce
[coaste de porc*, cartofi, pesmet **(făină, soia)**, sos barbecue (zahăr, usturoi, **muștar, gluten, oțet,** roșii, **pește**)/ **gluten, soy, sulphur dioxide, mustard,** may contain traces of **fish.** 270 kcal]

Bucovineană/*Traditional Dish from Bucovina* **99,00**
Carne la garniță ca altădată cu cârnați afumați (250g), toate servite cu mămăliguță (300g) și varză murată (100g)
Confit pork like in the old days and smoked sausages with polenta and braised cabbage
[cârnați, fleică, untură de porc, spată de porc, mămăligă, pesmet **(făină, soia)**/ **gluten, soy**. 458 kcal]

Ciolan Național/ *National Pork Knuckle* **118,00**
Ciolan de porc (450g) cu varză acră călită (150g), mămăliguță (150g), hrean (15g) și ardei iute (10g) (jumătate de ciolan)
Very slowly roasted pork knuckle with braised sour cabbage, polenta, horseradish and a chili pepper (half pork knuckle)
[ciolan de porc*, **varză acră**, mălai, **murături**, hrean și ardei iute/ **sulphur dioxide**. 493 kcal]

Șniţel din cotlet de viţel clasa I-a 350g **190,00**
First class Veal cutlet Schnitzel
Cu parmezan ras (10g), verdețuri (15g), roșii cherry (50g), sos de smântână cu tarhon (50g)/ *With grated parmesan cheese, greens, cherry tomatoes and sour cream sauce with tarragon* [cotlet de vițel*, **ou, făină, pesmet panko,** verdețuri, roșii cherry, **parmezan, smântână, murături, tarhon murat, maioneză, muștar (oțet**, poate conține urme de **gluten** și **țelină**)/ **egg, gluten, milk products, sulphur dioxide, mustard (sulphur dioxide,** may contain traces of **gluten** and **celery**). 221 kcal]

Farfurie de Obraz Subțire/ *Gentleman's Dish* **108,00**
Pulpe de rață pregătite la cuptor (250g) servite cu varză acră călită (250g), ardei iute (10g) și hrean (15g)
Oven roasted duck legs with braised sour cabbage, fresh chilli pepper and horseradish
[pulpă de rață confiată, ardei iute, **varză acră/ sulphur dioxide**. 1092 kcal]

Șniţel de Altădată/ *The schnitzel of yore* **56,50**
Șnițel din piept de curcan cu pesmet (190g) și sos de smântână cu tarhon (50g)
Turkey breast schnitzel and sour cream sauce with tarragon
[piept de curcan*, pesmet **(făină, soia), ou, făină, smântână, murături, tarhon murat, maioneză, muștar** (poate conține urme de **soia, oțet, gluten**)/ **gluten, soy, egg, sulphur dioxide, mustard.** 409 kcal]

Sarmale Regale/*Royal "Sarmale"*..... **76,50**
Sarmale în foi de varză (200g), servite cu mămăligă (300g), smântână (50g) și ardei iute (10g)
Mixed minced meat rolled in cabbage with polenta, sour cream and a chilli pepper on the side
[carne tocată de porc, carne tocată de vită, costiță afumată, **varză murată, smântână,** ardei iute/ **sulphur dioxide, milk products.** 217 kcal]

Tocănița Coniței/ *The lady's stew* **49,00**
Tocăniță de hribi și ciuperci champignon (200g) servite cu mămăliguță (300g)
Boletus and champignon stew with polenta on the side
[ciuperci champignon, hribi*, ceapă, ardei capia, roșii întregi decojite, mălai. 110 kcal]

Conopidă coaptă cu piure de fasole și sos chimichurri 350g **49,00**
Roasted cauliflower served with white bean puree and chimichurri sauce
[conopidă, fasole, pătrunjel, boia, usturoi, lime. 210 kcal]

Burger Tihnit/ *The Pacemaker Burger* **70,00**
Burger cu avocado (chiftea de avocado (120g), chiflă burger (65g), cremă de avocado (100g), legume (100g), ou (40g)) și cartofi proaspăt prăjiți (150g)
Avocado burger and hand cut chips
[**chiflă** (semințe de dovleac, poate conține urme de **susan), ou, lapte, făină**, chiftea de avocado*, ardei capia decojit **(oțet**), cartofi, avocado*, roșie, spanac*, poate conține urme de **țelină** și **fructe cu coajă lemnoasă/ gluten,** may contain traces of **sesame, egg, sulphur dioxide, milk products,** may contain traces of **celery** and **nuts.** 218 kcal]

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

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

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

Caru' cu bere®
SUB LICENȚĂ

GRĂTAR / GRILL

Wagyu burger **106,00**
Wagyu steak burger cu brânză Cheddar și bacon, însoțit de cartofi proaspeți prăjiți (150g)
(chiflă burger (65g), chiftea de carne de vită (160g), brânză Cheddar (20g), bacon (10g), legume (100g), sos barbeque (100g))
Wagyu steak Burger with Cheddar cheese and bacon served with Romanian hand cut chips
[carne de vită Wagyu*, **chiflă** (semințe de dovleac, poate conține urme de **susan**), cartofi, **ou, lapte, făină, castraveți murați, brânză Cheddar, maioneză (muștar)**, bacon, sos barbecue (zahăr, usturoi, **muștar, gluten, oțet, roșii, pește), soia,** poate conține urme de **fructe cu coajă lemnoasă** și **pește/ milk products, gluten** (may contain traces of **sesame), egg, mustard, sulphur dioxide,** may contain traces of **nuts** and **fish.** 432 kcal]

Vrei Cheeseburger Wagyu? adaugă/ *add* ... 7,50 lei
Do you want Wagyu Cheeseburger? [611 kcal]
[+ Cheddar (20g)]

Antricot/ *Rib-Eye*..... **186,00**
Antricot de vită din America de Sud (160g), servit cu cartofi proaspăt prajiți (180g), sos de smântână cu tarhon (50g) și sos de piper (50g)
South American grilled veal rib-eye with fresh hand cut chips, sour cream sauce with tarragon and pepper sauce
[antricot de vită*, ceapă, **unt,** cartofi, pesmet **(făină, soia), smântână, murături, tarhon murat**, ceapă, **maioneză (ouă, muștar, oțet,** poate conține urme de **gluten**), poate conține urme de **lapte, țelină și ouă, pesmet (făină, soia)/ milk products, gluten, sulphur dioxide, egg, mustard, soy, celery**. 193 kcal]

Ceafă cinstită de porc cu sos chimichurri 165g/ 50g **56,00**
Grilled pork neck and chimichurri sauce
[ceafă de porc, pesmet **(făină, soia),** ulei de măsline, pătrunjel, usturoi, **oțet,** oregano, lime, ardei iute/ **gluten, soy, sulphur dioxide.** 844 kcal]

Boston steak de miel (190g) **glasat cu unt, usturoi și ierburi aromatice** **115,00**
Lamb Boston steak glazed with butter, garlic and aromatic herbs [Boston steak de miel*, **unt, pesmet,** poate conține urme de **soia/ milk products, gluten,** may contain traces of **soy.** 488 kcal]

Mâncarea Marelui Logofăt **490,00**
Great Chancellor's Dish
Friptură Black Angus Tomahawk irlandeză (900g), servită cu cartofi copți (250g), porumb copt pe grătar (200g) sos de piper (50g) și reducție de vin cu vișine (50g)
Irish Black Angus Tomahawk, served with baked potatoes, grilled sweetcorn, pepper sauce and sour cherry wine reduction
[tomahawk de vită*, cartofi, **unt,** pesmet **(făină, soia), vin**, vișine*, poate conține urme de **lapte, țelină, ouă,** porumb*/ **milk products, soy, sulphur dioxide,** may contain traces of **celery, egg.** 249 kcal]

Chateaubriand glasat cu unt, usturoi și ierburi aromatice 320g **270,00**
Chateaubriand glazed with butter, garlic and aromatic herbs
[mușchi de vită*, **unt, pesmet,** poate conține urme de **soia/ milk products,** may contain traces of **soy.** 293 kcal]

Mușchi de vită **172,00**
Mușchi de vită din America de Sud (160g) însoțit de piure de cartofi cu verdețuri (100g) și legume blanșate (100g), servit cu sos de piper (50g) și reducție de vin cu vișine (50g)
Beef Tenderloin
South American Beef tenderloin with mashed potatoes with greens and blanched vegetables on the side, pepper sauce and sour cherry wine reduction.
[mușchi de vită*, cartofi, fresh de lămâie*, **lapte, unt, ouă, smântână lichidă,** pesmet **(făină, soia),** broccoli, conopidă, morcovi, mazăre*, sfeclă roșie, **muștar** boabe **(oțet;** poate conține urme de **ouă, soia, lactoză, țelină**), **vin**, vișine*/ **milk products, eggs, gluten, soy, mustard (sulphur dioxide;** may contain traces of **eggs, soy, lactose, celery**). 196 kcal]

Boston Steak **97,00**
Spată de porc (360g) servită cu piure de cartofi cu verdețuri (100g), cartofi copți (100g), tartar de sfeclă (50g) și sos de ardei copt (50g)
Pork shoulder with mashed potatoes with greens, baked potatoes, beet tartare and baked pepper sauce
[carne de porc*, cartofi, **unt, lapte,** pesmet **(făină, soia)**, sfeclă roșie, **muștar** boabe (**oțet;** poate conține urme de **ouă, soia, lactoză și țelină**), ardei capia, **ouă/ milk products, gluten, soy, mustard (sulphur dioxide,** may contain traces of **egg, soy, lactose, celery**. 226 kcal]

Platou Caru' cu bere **176,00**
Caru' cu bere mixed grill platter
Ceafă de porc (90g), cârnat vienez (90g), cârnat bine afumat (70g), mici (130g), piept de curcan (120g) împreună cu cartofi copți (250g), porumb copt pe grătar (200g), muștar (50g) și tartar de sfeclă (80g)
Grilled pork neck, Kransky and smoked sausages, "Mici" and turkey breast with oven baked potatoes, grilled sweetcorn, mustard and beet tartare
[ceafă de porc, cârnat cu **cașcaval***, carne de porc, carne de vită, carne de oaie, cârnat afumat, piept de curcan*, cartofi, pesmet **(făină, soia), muștar (oțet,** poate conține urme de **gluten),** porumb*, sfeclă roșie, **muștar** boabe (**oțet;** poate conține urme de **ouă, soia, lactoză, țelină**)/ **mustard, sulphur dioxide, gluten, soy,** may contain traces of **egg, lactose, celery**. 436 kcal]

Faimoșii Mititei Caru' cu bere **56,50**
Famous Romanian skinless sausages "Mici"
3 bucăți de mititei (190g) cu cartofi prăjiți (180g) și muștar (50g)
3 pcs. skinless sausages ("mititei") with fresh hand cut chips and mustard
[carne de porc, carne de vită, carne de oaie, cartofi, pesmet **(făină, soia), muștar (oțet**, poate conține urme de **gluten)/ gluten, soy, mustard (sulphur dioxide)**. 269 kcal]

Kasekrainer 180g **59,00**
Cârnați vienezi cu cașcaval (preferații noștri)
Kransky sausages filled with cheese (our favourite)
[cârnați cu **cașcaval***, pesmet **(făină, soia)**, hrean/ **milk products, gluten, soy**. 436 kcal]

Cârnați de Pleșcoi - rețetă tradițională 120g **53,00**
Romanian "Pleșcoi" sausages
[cârnați cu carne de oaie, pesmet **(făină, soia)/ gluten, soy.** 269 kcal]

Pulpe de pui dezosate pe grătar cu sos chimichurri 160g/50g **52,00**
Grilled boneless chicken legs with chimichurri sauce
[pulpe de pui, pesmet **(făină, soia),** ulei de măsline, pătrunjel, usturoi, **oțet,** oregano, lime, ardei iute/ **gluten, soy, sulphur dioxide.** 673 kcal]

Dorești să adaugi un sos lângă mâncarea ta preferată? Iată sortimentele pe care ţi le propunem, la preţul de 7.5 lei/ porţia.
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/ *Homemade mayonnaise* 50g
[**muștar (oțet**, poate conține urme de **gluten), ouă**, ulei, suc de lămâie*/ **mustard, sulphur dioxide, gluten, egg.** 774 kcal]

Sos chimichurri/ *Chimichurri sauce* 50g
[ulei de măsline, pătrunjel, usturoi, **oțet,** oregano, lime, ardei iute/ **sulphur dioxide.** 429 kcal]

Reducţie de vin roșu cu vișine 50g
Sour cherry red wine reduction
[vișine*, **vin/ sulphur dioxide.** 59 kcal]

Sos de smântână și tarhon/ *Sour cream and tarragon sauce* 50g
[**smântână, murături, tarhon murat, maioneză (ouă, muștar, oțet**, poate conține urme de **gluten**)/ **milk products, sulphur dioxide, egg, mustard** (may contain traces of **gluten**). 386 kcal]

Sos de piper/ *Pepper sauce* 50g
[**unt, făină,** poate conține urme de **lapte** și **ou/ milk products, gluten,** may contain traces of **egg.** 96 kcal]

Sos barbecue/ *Barbecue sauce* 50g
[zahăr, usturoi, **muștar, gluten, oțet, roșii, pește) soia/ mustard, gluten, soy, sulphur dioxide, fish.**163 kcal]

Sos de ardei copt/ *Grilled bell pepper sauce* 50g
[ardei capia copt în **oțet, ouă,** cartof/ **sulphur dioxide, egg.** 224 kcal]

Sos de unt cu lămâie și capere 50g
Lemon butter & caper sauce
[**unt, ouă, smântână lichidă,** capere **în oțet,** suc de lămâie*/ **milk products, egg, sulphur dioxide.** 158 kcal]

Dressing de brânză/ *Cheese dressing* 50g
[**smântână, brânză Feta DOP,** ceapă/ **milk products.** 206 kcal

Cremă de avocado/ *Avocado cream* 50g
[avocado*, spanac*, lămâie, poate conține urme de **țelină/** may contain traces of **celery.** 105 kcal]

GARNITURI / SIDES

Cartofii noștri sunt prăjiți exclusiv în ulei de floarea soarelui
Our potatoes are fried exclusively in sunflower oil.

Cartofi copți aromați cu cimbru și usturoi 250g **27,50**
Roasted potatoes flavored with thyme and garlic
[cartofi, pesmet **(făină, soia)/ gluten, soy.** 169 kcal]

Piure de cartofi cu verdețuri și usturoi 250g **26,50**
Mashed potatoes with greens and garlic
[cartofi, **lapte, unt,** pesmet **(făină, soia)/ milk products, gluten, soy.** 185 kcal]

Cartofi proaspăt prăjiţi 180g..... **24,50**
Fresh hand cut chips
[cartofi, pesmet **(făină, soia)/ gluten, soy.** 269 kcal]

Cartofi proaspăt prăjiți cu usturoi și pătrunjel 180g **25,50**
Fresh hand cut chips with garlic and parsley
[cartofi, pesmet **(făină, soia)/ gluten, soy.** 328 kcal]

Ardei rumeniți cu dressing de iaurt și verdețuri, și sare Maldon 80g/ 50g **32,00**
Charred peppers with yogurt & herbs sauce, Maldon salt
[ardei, **iaurt, smântână,** ulei de măsline, usturoi, mentă, lămâie/ **milk products.** 89 kcal]

Legume blanșate aromatizate cu unt și usturoi, cu tartar de sfeclă 200g/ 50g **27,50**
Blanched vegetables, flavoured with butter and garlic, with beet tartare
[broccoli, conopidă, morcovi, mazăre*, **unt, ouă, smântână lichidă**, suc de lămâie*, poate conține urme de **țelină** și **soia**, sfeclă roșie, **muștar** boabe (**oțet;** poate conține urme de **ouă, soia, lactoză** și **țelină**)/ **milk products, egg,** may contain traces of **celery and soy, mustard (sulphur dioxide,** may contain traces of **egg, soy, lactose** and **celery**). 68 kcal]

Varză acră călită 250g. **32,50**
Braised sour cabbage
[**varză acră/ sulphur dioxide.** 264 kcal]

Iahnie de fasole 300g **25,00**
Romanian bean stew
[fasole uscată, ceapă, morcovi, pastă de tomate, ulei de floarea soarelui, **țelină/ celery.** 191 kcal]

Mămăligă 300g **11,50**
Polenta
[pesmet **(făină, soia)**, mălai/ **gluten, soy.** 109 kcal]

SALATE / SALADS

Salată asortată 200g **25,50**
Fresh vegetable salad
[roșii, castraveți, ardei gras, ceapă roșie, **oțet/ sulphur dioxide**. 49 kcal]

Salată de murături asortate 200g **26,50**
Selection of Romanian pickles
[**murături, varză murată/sulphur dioxide**. 26 kcal]

Salată de ardei copţi 200g **27,50**
Grilled bell peppers
[ardei capia copt, **oțet**, roșii, ardei iute/**sulphur dioxide**. 72 kcal]

Mix de salată cu dressing 50g **21,50**
Green salad with dressing
[amestec de salate, **dressing Vinaigrette**. 102 kcal]

Salată de varză albă 200g **18,50**
White cabbage salad
[**oţet**, varză albă/**sulphur dioxide**. 77 kcal]

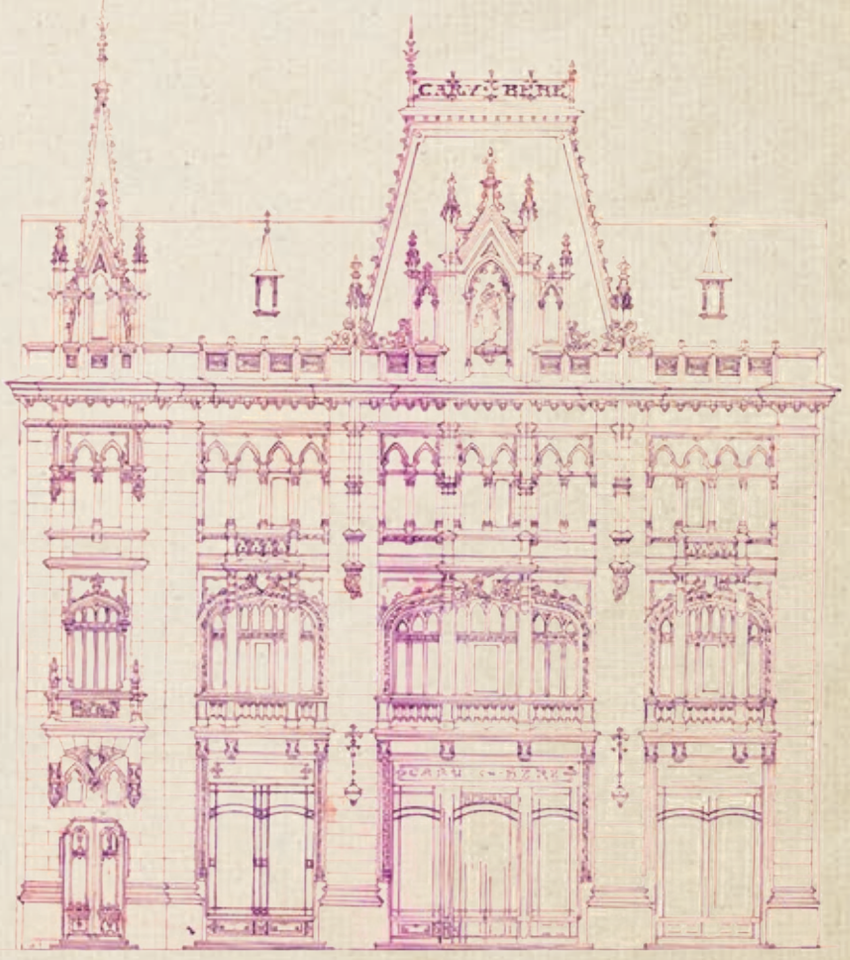
PÂINE / BREAD

făcută în casă/ *homemade*

Pâine de casă
Caru' cu bere 200/ 400g **13,00/ 19,50**
Reţetă tradiţională (porţie pentru 1 pers/ 2 pers)
Caru' cu bere homemade Bread
Traditional Recipe (for one or two persons)
[**făină,** margarină, **soia/ gluten, soy.** 299 kcal]

Pâine artizanală cu maia aromatizată cu ceapă și brânză Gruyère 200g **23,50**
Artisanal sourdough bread flavoured with onion and Gruyère cheese
[**făină de grâu, brânză Gruyère, malț de orz/ gluten, milk products.** 208 kcal]

Pâine integrală rustică cu maia și semințe 200g. . **20,50**
Rustic sourdough whole-wheat bread with seeds
[**făină de grâu, făină de secară și făină de spelta, semințe de floarea soarelui, semințe de in, semințe de dovleac/gluten, seeds.** 287 kcal]



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.

Caru' cu bere®
SUB LICENȚĂ

DESERTURI / SWEETS

Pavlova 200g **51,00**
Cu cremă de brânză și mascarpone, sos din fructe de pădure și fâșii de ciocolată
With cream cheese and mascarpone, red berries sauce and chocolate strips
[**cremă de brânză, mascarpone, smântână lichidă, vin Marsala, crumble**, ciocolată (**lecitină de soia și fructe cu coajă lemnoasă**), **ouă**, zahăr, fructe de sezon, sos fructe de padure*, poate conține urme de **susan, muștar și țelină/ milk products, egg, sulphur dioxide, gluten**, chocolate (**soy lecithin** and **nuts**), may contain traces of **of sesame, mustard** and **celery**. 525 kcal]

Înghețată făcută-n casă și sos din fructe de pădure 150g/ 30g **40,00**
Homemade ice cream with red berries sauce
[înghețată* **(ouă), făină,** zahăr, **lapte, unt, bază de înghețată, bezea**, fructe de pădure*, poate conține urme de **soia** și **fructe cu coajă lemnoasă/ egg, gluten, milk products,** may contain traces of **soy** and **nuts**. 648 kcal]

Tortul casei - Rețetă nouă 160g **45,00**
The New House cake
Mousse de ciocolată servit cu înghețată (150g) și sos de ciocolată (30g)
Chocolate mousse cake with ice cream and chocolate sauce
[**făină, ouă, lapte,** ulei, cacao, esență de vanilie/ rom, ciocolată, **lecitină de soia**, poate conține urme de **susan, fructe cu coajă lemnoasă, muștar, țelină**, zahăr, **cognac Camus, înghețată***, sos fructe de pădure*, ciocolată, **smântână lichidă, soia,** poate conține urme de **fructe cu coajă lemnoasă/ gluten, egg, milk products, sulphur dioxide, soy,** may contain traces of **sesame, nuts, mustard and celery**. 572 kcal]

Tort Joffre cu vișine 160g **46,00**
Joffre cake with sour cherries
Servit cu înghețată (50g) și sos din fructe de pădure (30g)
Served with ice cream and red berries sauce
[**făină, ouă, lapte,** ciocolată (**lecitină de soia** și **fructe cu coajă lemnoasă**), **înghețată*, vișine* în alcool,** sos fructe de pădure*, margarină (**soia**)/ **gluten, egg, milk products,** chocolate (**soy lecithin** and **nuts**). 397 kcal]

Profiterol franțuzit/ *French profiteroles* **52,00**
Înghețată de casă (100g) cu choux de vanilie (60g), fructe proaspete (50g), sos de ciocolată (50g) și frișcă aromatizată cu limes (50g)
Homemade ice cream, vanilla choux, fresh fruits, chocolate sauce and lime flavoured whipped cream
[gogoși choux*, **ouă, făină, înghețată***, fructe, ciocolată, **brânză mascarpone, smântână lichidă, lapte**, zahăr, fructe, cacao, **soia**, poate conține urme de **fructe cu coajă lemnoasă/ egg, gluten, milk products, soy,** may contain traces of **nuts**. 491 kcal]

55,00 lei **PAPANAȘI**
"ROMANIAN" DOUGHNUTS
Papanași delicioși cu brânză dulce (250g), smântână (100g) și dulceață de casă (100g)
Delicious "Romanian" doughnuts with sweet cheese, sour cream and homemade jam
[**făină, brânză proaspătă de vaci, ou, smântână**, zahăr, poate conține urme de **soia** și **fructe cu coajă lemnoasă/ gluten, milk products, egg,** may contain traces of **soy** and **nuts**. 268 kcal]

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.

Preparatele din meniu conțin sare.
Valorile nutriționale sunt calculate pentru 100g.
Produsele marcate cu **bold** conțin alergeni.
Produsele congelate sunt marcate cu*
Preparatele vegetariene sunt macate cu
Produsele picante sunt marcate cu

Pentru a fi sustenabili și a reduce risipa alimentară, vă rugăm solicitați recipiente pentru a lua la pachet produsele neconsumate la masă.

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.

Our dishes contain salt.
Nutritional values are calculated for 100g.
*Products marked in **bold** contain allergens.*
*Frozen products are marked with **
Vegetarian dishes are marked with
Spicy products are marked with

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

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

De când lumea și pământul
BACȘISUL NU ESTE INCLUS
așadar, 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%