
MIC DEJUN | BREAKFAST

MIC DEJUN DE BURLAC / BREAKFAST - 400 g | 25.0 lei

Ouă poșate, sos olandez, avocado, brânză cremoasă de vacă, roșii, castraveti, salată mix, pâine țărănească. La alegere Espresso, ceai, lapte, Prosecco | *Poached eggs, sauce, avocado, cotagge cheese, tomatoes, cucumber, mix salad leaf, traditional bread. Espresso, tea, milk or Prosecco*

MIC DEJUN DE FATĂ MARE / BREAKFAST - 340 g | 25.0 lei

Pâine țărănească, ouă poșate, somon afumat, cremă de avocado, roșii cherry, salata mix. La alegere Espresso, ceai, lapte, Prosecco | Traditional bread, *poached eggs, smoked salmon, avocado cream, cherry tomatoes, mix salad leaf. Espresso, tea, milk or Prosecco*

MIC DEJUN DE BOIER / BREAKFAST - 340 g | 25.0 lei

Pâine țărănească, omleta, ton, cremă de avocado, brânză cremoasă de vacă, ardei capia copt, ceapă roșie. La alegere Espresso, ceai, lapte, Prosecco | Traditional bread, omelet, tuna, avocado cream, *cotagge cheese, red pepper, red onion. Espresso, tea, milk or Prosecco*

MIC DEJUN CHEFLIU / BREAKFAST - 250 g | 25.0 lei

Omletă cu cârnați semiafumați, brânză Telemea, ardei fresh, ceapă albă, roșii, castraveți, pâine baghetă. La alegere Espresso, ceai, lapte, Prosecco. | *Omellete smoked sausages, Telemea cheese, pepper, onion, tomatoes, cucumbers, homemade bread. Espresso, tea, milk or Prosecco*

MIC DEJUN VISUL AMERICAN / BREAKFAST - 250 g | 25.0 lei

Clatite americane cu sirop de artar si mix de fructe. La alegere Espresso, ceai, lapte, Prosecco | American pancakes with maple syrup and fruit mix. *Espresso, tea, milk or Prosecco*

Oferta este valabilă zilnic, până în ora 12:00. / Breakfast is served daily, until 12 mid-day.

ANTREURI | STARTERS

PLATOU VIVA VEGANISMUL | - 300 g | 28.0 lei

Salată de vinete, zacuscă tradițională, fasole bătută |
Eggplant salad, vegetabal spread, beans salad

PLATOU GLORIA CALORIA | - 500 g | 46.0 lei

Cârnați babilic, cârnați de Pleșcoi, slănină, lebar, telemea, brânză de burduf, gogoșari în oțet, ceapă roșie, muștar | Babilic sausages, Pleșcoi sausages, bacon, lebar, Telemea cheese, donuts in vinegar, red onion, mustard

GUSTARE LAIE ȘI BĂLAIE | - 500 g | 18.0 lei

Mămăligă cu brânză Telemea, ou ochi și smântână |
Polenta with Telemea cheese, egg and cream

Humus - 150 g | 19.0 lei

Salată boeuf | Boeuf salad - 150 g | 19.0 lei

Icre de Știucă | Northern Pike - 75 g | 19.0 lei

Salată de vinete oltenescă | Eggplant salad - 280 g | 16.0 lei

Fasole bătută | Bean salad - 250 g | 14.0 lei

Zacuscă | Vegetable spread - 200 g | 16.0 lei

SALATE | SALADS

SALATĂ NISA | NICE SALAD - 345 g | 32.0 lei

Ton, ou fiert, ardei gras, porumb, roșii cherry, mix de salată, dressing vinaigrette
Tuna, boiled egg, bell pepper, corn, cherry tomatoes, mixed salad leaf, vinaigrette dressing

SALATĂ LYON | LYON SALAD - 350 g | 30.0 lei

Salată Romaine, piept de pui, ardei gras roșu, ardei gras galben, morcovi, brânză Gorgonzola, mere roșii, dressing blue cheese, semințe de susan negru
Romaine lettuce, chicken breast, red pepper & yellow bell pepper, carrot, Gorgonzola cheese, red apple, blue cheese dressing, black sesame seeds

SALATĂ ATENA | ATHENS SALAD - 490 g | **28.0 lei**

Castraveți, roșii, brânză cremoasă de vacă, ulei de măsline, ceapă roșie, ardei gras, măslina Kalamata și baghetă | *Cucumber, tomatoes, cream cheese, red onion, bell pepper, Kalamata olives and olive oil and baguette*

SALATĂ DIN EST | MIDDLE-EASTERN SALAD - 270 g | **22.0 lei** 

Bulgur, roșii cherry, ceapă verde, pătrunjel, ulei de măsline extravirgin, ardei iute
Bulgur, cherry tomatoes, green onions, parsley, extra virgin olive oil, pepper

SALATĂ SINGAPORE | - 400 g | **22.0 lei** 

Orez basmatic, omletă cu curcuma, salată coss, ardei fresh, castraveți, ceapă roșie, sos de soia, ulei de măsline | Basmatic rice, curcuma omelette, coss salad, peppers, cucumbers, red onion, soy sauce, olive oil

CIORBE, SUPE | SOUPS

OARE, O CIORBĂ DE PERIȘOARE? | 390 g | **18.0 lei**

Ciorbă de perișoare cu legume de sezon, hrean și leuștean
Meatball soup with vegetables, horseradish and lovage

FII DRĂGUȚĂ, O CIORBĂ DE VĂCUȚĂ! | BEEF SOUP - 390 g | **16.0 lei**

Ciorbă acră de vacuță cu legume de sezon
Soured beef soup with season vegetables

BORȘ DE COCOȘ FĂRĂ REPROȘ | ROOSTER BORSH - 390 g | **16.0 lei**

Rețetă tradițională cu taiței de casă
Traditional recipe with homemade noodles

CIORBĂ DE BURTĂ PRICEPUTĂ | SOURED TRIPE - 420 g | **18.0 lei**

Ciorbă de burtă cu smântână după o rețetă bucureșteană
Soured tripe soup with sour cream based on a Bucharest recipe

CIORBĂ DE FASOLE CU AFUMĂTURĂ | SOURED TRIPE - 350 g | **18.0 lei**

Servită cu ceapă roșie
Served with red onion

CREMĂ DE ARDEI COPT HIPIOT 350 g | **21.0 lei**

Servită cu brânză nobilă și croștini
Served with noble cheese and crutons

CREMĂ DE LEGUME, PROSPETE ȘI BUNE | VEGETABLE CREAM - 350 g | 15.0 lei 

Cremă de morcov, țelină, cartofi, dovlecel și ardei gras, servită cu crutoane
Vegetable cream with carrot, celery, potatoes, zucchini and bell pepper with croutons

Ciorbele sunt servite cu ardei iute | All of our soups are served with a chili pepper on the side

GĂTELI | HOMEMADE DISHES

PUI LA CEAUN 1968 | CHICKEN CAULDRON - 600 g / 300 g / 100 g/50 g | 35.0 lei

Servit cu mămăliguță cu verdeturi, legume și mujdei | *Served with polenta and garlic sauce*

SARMALE EPOCALE - 400 g / 300 g | 37.0 lei

Meat-stuffed cabbage leaf with polenta and roasted hot chili pepper

Din carne de porc și vită cu mămăligă cu verdeturi, smantana, chips de bacon și ardei iute | *Pork and beef with polenta with greens, sour cream, bacon, chips and hot peppers*

OBRAJORI DE PORC SUBȚIRE | PORK CHEEKS - 200 g / 250 g | 37.0 lei

Obrăjori de porc, piure cu curcuma, ardei iute copt
Pork cheeks, mashed potatoes turmeric, baked chili pepper

GRATEN DE RAȚĂ OH LA LA | - 400g | 42.0 lei

Cartofi cu sos Dijon, fâșii de rață, brânză Cheddar
Potatoes with Dijon sauce, duck strips, Cheddar cheese

PULPĂ DE RAȚĂ DE CENTRU cu piure de varză roșie și orez cu legume proaspete

DUCK LEG SERVED with red cabbage mashed and rice with vegetables

- 350 g | **38.0 lei**

COASTE DE PORC, GEN | PORK RIBS - 500 g / 180 g / 50 g | 56.0 lei


Coaste de porc marinate la cuptor servite cu cartofi proaspeți prăjiți și sos barbeque | *Oven baked marinated pork ribs with fresh hand cut chips and barbeque sauce*

ȘNIȚEL DE CURCAN BAROSAN ÎN FULGI DE PORUMB

TURKEY SCHNITZEL IN CORN FLAKES - 220 g | 31.0 lei

Piept de curcan tras în fulgi de porumb cu dressing de usturoi
Turkey breast covered in corn flakes, garlic dressing

TOCĂNIȚĂ DE VIAȚĂ LUNGĂ SĂNĂTOASĂ CU MĂMĂLIGĂ TUNATĂ cu verdețuri

- 250 g/300 gr | **23.0 lei** 

Vinete, roșii, dovlecei, ceapă, ardei gras, roșii întregi decojite, cartofi, măsline
Eggplant, tomatoes, zucchini, onion, bell pepper, peeled tomatoes, potatoes, olives

CÂRNAȚI CITY GRILL | CITY GRILL SAUSAGES - 200 gr | **34.0 lei**

Cârnați cu cașcaval serviți cu cartofi prăjiți proaspeți și muștar
Sausages with cheese served with fresh French fries and mustard

MICI | SKINLESS SAUSAGES

Rețete autentice românești culese din diverse zone și readuse la viață pe marele grătar | *These are traditional Romanian skinless sausages dating back centuries. Our recipes are influenced from the old times*

MICII LUI IORDACHE - 420 g | **27.0 lei**

De vită și miel, porția conține 3 mici, cartofi proaspeți prăjiți și muștar
Beef and lamb, 3 skinless sausages per portion with hand-cut chips and mustard

MICI DE LEHLIU GARĂ - 420 g | **25,5 lei**

De vită și porc, picanți, porția conține 3 mici, cartofi proaspăt prăjiți și muștar
Beef and pork, 3 skinless sausages per portion with hand-cut chips and mustard

MICI DE OBOR - 420 g | **25,5 lei**

De vită și porc, porția conține 3 mici, cartofi proaspeți prăjiți și muștar
Beef and pork, 3 skinless sausages per portion with hand-cut chips and mustard

MICI DE MEDGIDIA - 420 g | **25,5 lei**

De oaie, porc și vită, porția conține 3 mici, cartofi proaspeți prăjiți și muștar
Lamb, pork and beef, 3 skinless sausages per portion with hand-cut chips and mustard

PLATOUL MICILOR | „MICI” PLATTER - 640 g / 360 g | **54,0 lei**

2 mici de Obor, 2 mici de Medgidia, 2 mici de Lehliu Gară, 2 mici de-ai lui Iordache, serviți cu cartofi proaspeți prăjiți și muștar | *2 "Obor's mici", 2 "Medgidia's mici", 2 "Lehliu Gară's" and 2 "Iordache's mici", served with fresh-hand cut chips and mustard*

BURGERI

STEAK BURGER WAGYU | WAGYU STEAK BURGER - 360 g / 180 g / 50 g | **53.0 lei**

Chiflă, carne de vită Wagyu, bacon, sos City, brânză Cheddar, salată, roșii, castraveți murați, ceapă roșie. Servit cu cartofi proaspeți prăjiti cu parmezan și salată mix (Țară de origine: Australia) | *Wagyu Beef on a homemade bun, bacon, Cheddar cheese, City sauce, lettuce, tomatoes, pickled cucumbers, red onion. Served with fresh hand cut chips with parmesan and mix salad (Origin: Australia)*

BURGER CITY GRILL- retetă proprie | CITY GRILL BURGER - 270 g / 180 g / 50 g | **35.0 lei**

Chiflă, carne de pui, brânză Cheddar, salată, roșii, bacon, ceapă roșie. Servit cu cartofi proaspeți prăjiți cu parmezan și sos City | *Chicken on a homemade bun with Cheddar cheese, lettuce, bacon, tomatoes and red onion. Served with fresh hand-cut chips, parmesan and City sauce*

BURGER VEGGIE – 340 g / 180 g | **29.0 lei**

Chiflă, salată Romaine, chiftea vegetariană, roșie, sos brânză, sos pentru burger, servit cu cartofi proaspeți prăjiți | Bun, Romaine salad, vegetarian loaf, tomatoes, cheese dressing, barbeque sauce, served with hand-cut chips

GRĂTAR | GRILL

**La City Grill, toate specialitățile sunt atent pregătite pe grătarul cu jar din cărbuni de lemn.
At City Grill Restaurants, all our specialties are cooked on the chargrill.*

***Gramajele preparatelor la grătar sunt brute | The weights of the grilled dishes are in gross grams.*

ANTRICOT ANGUS | ANGUS VEAL RIBEYE - 250 g / 100 g / 150 GR | **98.0 lei**

Servit cu salată de ardei copti, piure cu trufe și sos de brânză (Țară de origine: Uruguay)
Served with salad peppers, mashed potatoes with truffles and cheese sauce (Origin: Uruguay)

**Uruguayan grass-fed beef*

MUȘCHI DE VITĂ | BEEF MUSCLES - 250 g / 100 g / 150 g | **98.0 lei**

Servit cu salată de ardei copti, piure cu trufe și sos de brânză (Țară de origine: Noua Zeelandă)
Served with salad peppers, mashed potatoes with truffles and cheese sauce (Origin: New Zealand)

CEAFĂ DE MANGALIȚĂ | MANGALIȚĂ PORK NECK - 240 g / 150g | 75.0 lei

Servită cu salată de orez cu legume fresh
Served with rice salad with fresh vegetables

PLATOUL CURAJOȘILOR | PARTY PLATTER – 2400 g | 160.0 lei (indisponibil în City Grill Băneasa)

Fleică de porc, ceafă de porc, mici de Medgidia (8 buc), cârnați de porc, aripioare de pui, cartofi proaspeți prăjiți, sos de usturoi cu smântână, muștar | Bacon, pork neck, Medgidia Romanian skinless sausages, pork sausages, chicken wings, hand-cut chips, garlic sauce with sourcream, mustard

PLATOUL CURIȘILOR - 980 g | 89.0 lei

Mușchiuleț de porc, pastramă de oaie, piept de curcan, mici de Medgidia, salată de ardei copti, cartofi prăjiți, mămăligă cu verdețuri, muștar
Pork tenderloin, mutton pastrami, turkey, breast, small Medgidia, baked pepper salad, French fries, polenta with greens, mustard

FRIPTURĂ CELEBRĂ | PINTEA STEAK – 450 g / 360 g / 200 g | 51.0 lei

Friptură de porc servită cu cartofi proaspeți prăjiți și salată de varză albă
Pork steak served with fresh hand-cut chips and white cabbage salad

PASTRAMĂ DE OAIE INFLUENTĂ | LAMB PASTRAMI - 240 g / 300 g / 50 g | 48.0 lei

Servită cu mămăligă cu verdețuri și brânză de burduf
Served with polenta with greens and Romanian "Burduf" cheese

MUȘCHULEȚ DE PORC LUCRAT | - 200 g / 200 g / 50 g | 42.0 lei

Servit cu orez cu Curcuma și sos curry
Served with turmeric rice and curry sauce

PULPĂ DE PUI AURIE | BONELESS CHICKEN LEG - 290 g | 27.0 lei

PIEPT DE CURCAN FANDOSIT LA GRĂTAR | GRILLED CHICKEN BREAST - 210 g | 34.0 lei

CEA MAI CEAFĂ DE PORC | PORK NECK - 240 g | 28.0 lei

PEȘTE | FISH

FILE DE PĂSTRĂV ÎN FULGI DE PORUMB | CORNFLAKES TROUT FILÉ - 220 g | 31.0 lei

Servit cu sos de usturoi | *Served with garlic sauce*

SOMON LA CUPTOR | OVEN BAKED SALMON - 400 g | 50.0 lei

Servit cu garnitură de orez curcuma și roșii cherry
Served with curcuma rice and cherry tomatoes

**DORADĂ LA GRĂȚAR CU MĂMĂLIGĂ CU VERDEȚURI ȘI SOS DE USTUROI | OVEN GRILL BREAM
WITH POLENTA, GREENS AND GARLIC SAUCE**

600 g | **56.0 lei**

** Peștele filetat poate conține oase / Filleted fish may contain bones*

GARNITURI, SALATE, PÂINE | SIDE DISHES, BREAD

CARTOFI PROASPEȚI PRĂJIȚI | HAND CUT CHIPS - 180 g | **11.0 lei** 

PIURE DE CARTOFI | MASHED POTATOES - 250 g | **11.0 lei** 

FASOLE VERDE CU ROȘII CHERRY | GREEN BEANS AND CHERRY TOMATOES - 200 g | **14.0 lei** 

OREZ CU LEGUME PROASPETE | RICE WITH FRESH VEGETABLES - 250 g | **16.0 lei**

*Orez la abur,castraveti, ardei, ceapa, sos soia
Steamed rice, cucumbers, peppers, onyon, soya sauce
SE SERVEȘTE RECE | SERVED COLD*

OREZ CURCUMA | CURCUMA RICE - 250 g | **14.0 lei** 

Orez la abur, curcuma | Steamed rice, curcuma

SALATĂ DE ARDEI COPTI | ROASTED PEPPERS - 200 g | **15.0 lei** 

SALATĂ DE MURATURI ASORTATE | PICKLE SALAD - 200 g | **12.0 lei** 

SALATĂ DE GOGOSARI | PICKLED RED PEPPERS - 200 g | **12.0 lei**

MIX DE SALATĂ | MIXED SALAD LEAF - 50 g | **10.0 lei** 

BAGHETĂ RUSTICĂ ALBĂ SAU NEAGRĂ - 150 g / 100 g **6.0 lei / 3.5 lei**
CRISPY RUSTIC BAGUETTE BLACK OR WHITE

PÂINE DE CASĂ | HOME BREAD - 200 g / 100 g | **6.0 / 3,5 lei**

DESERT | DESSERT

ACEL TORT CU CIOCOLATĂ ȘI VIȘINE | CHOCOLATE CAKE - 220 g | 22.0 lei

Cu sos de caramel sărat | With salted caramel sauce
House specialty chocolate cake with sour cherries

PAPANAȘI DE ORAȘ - 400 g | 23.0 lei

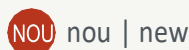
Cu smântână și dulceață făcută în casă | *Romanian doughnuts with sweet cheese, sour cream and homemade jam*

TARTĂ ZIȚA | ZIȚA TART - 210 g | 20.0 lei

Cu sos de caramel | With caramel sauce
Tartă cu mere și beza | *Apple meringue pie*

CLĂTITE BRAȘOVENE | PANCAKES BRAȘOV - 480 g | 25.0 lei

Brânză dulce, smântână și stafide | *Sweet cheese, sour cream and raisins*



Listă alergeni alimentari / List of food allergens

Produsele noastre contin alergeni sau urme ale acestora / Our products may contain allergens or traces of them

1. Gluten 2. Crustacee 3. Moluște 4. Pește 5. Alune 6. Lupin 7. Alune de copac 8. Soia 9. Ouă 10. Lapte 11. Telină 12. Muștar 13. Susan | 1. Gluten 2. Crustaceans (for example Prawns, Crabs, Lobster, Crayfish 3. Molluscs 4. Fish 5. Peanuts 6. Lupin 7. Nuts 8. Soybeans 9. Eggs 10. Milk 11. Celery 12. Mustard 13. Sesame



city grill
