



MENIU

Acest meniu este dedicat tuturor acelor care înțeleg că de multe ori micile bucurii ale vieții pot fi găsite în claritatea inocentă a unei halbe reci de bere sau în crusta perfectă a unei bucăți de carne odihnită pe cărbunii unui grătar.



Bine ați venit la Hanu' Berarilor - Berărie Gastronomică Națională.

This menu is dedicated to all those that understand that the little joys of life can be found in the innocent clarity of a cold pint of beer or in the perfect crust of a lovely piece of steak, rested on a nice, hot grill.

Welcome to Hanu' Berarilor - National Gastropub.



PENTRU PRIMA BERE | FOR THE FIRST BEER

Gustare de Brânză Cheese Appetiser 	500 g / 48,5 lei
Varietate de brânzeturi naționale rare, cu legume proaspete Variety of local selection of cheese with fresh vegetables	
Gustare de Cărnuri Uscate Dried Meat Appetiser 	350 g / 44,0 lei
Colecție de mezeluri artizanale extraordinare Artisanal charcuterie	
Gustare Vegetariană Vegetarian Appetiser	300 g / 24,0 lei
Trio vegetarian formidabil. Se pot servi și separat: zacuscă (15,7 lei), vinete (16,9 lei), fasole bătută (10,9 lei) Can be order separately: eggplant salad (15,7 lei), beans salad (16,9 lei) and vegetable spread (10,9 lei)	
Gustare de Pește Fish Appetiser	245 g / 39,0 lei
Selecție de preparate din pește, perfectă pentru bere Selection of fish appetiser, perfect for serving with beer	
Gustare Caldă Warm Appetiser 	520 g / 43,5 lei
Mix de antreuri de sufragerie Mix of homemade appetiser	
Adevăratul Cașcaval Pane Fried Cheese	200 g / 17,9 lei
Sardine Marinată în Casă Homemade Marinated Sardins	290 g / 24,5 lei

ZEMURI | SOUPS

Borș de Coccoș Rooster Borscht ☆	350 g / 13,9 lei
Borș de coccoș autentic cu tăieței de casă Authentic borscht with homemade noodles	
Ciorbă din Coadă de Bou Ox Tail Soup ☆	350 g / 14,5 lei
Specialitate celebră odinioară în Bariera Oborului Famous Speciality from Bucharest	
Ciorbă de Burtă Tripe Soup ☆	350 g / 14,5 lei
Fiartă pe îndelete după o rețetă veche Slow cooked based on an old recipe	
Ciorbă de Fasole cu Afumătură Smoked Beans Soup ☆	350 g / 14,2 lei
Inspirată din meniul regimentului 3 de Infanterie Inspired from the 3rd Infantry Regiment's menu	
Supă Cremă de Legume Vegetables Cream Soup ☆	350 g / 12,5 lei
Pentru vegetarieni sau admiratorii genului For vegetarians	

SALATE | SALADS

Salată #1 (Grecească Greek)	490 g / 27,0 lei
Roșii, castraveți, ardei gras, măsline, ceapă roșie, brânză Feta Tomato, cucumber, red pepper, red onion, olives and Feta cheese	
Salată #2 (Ton Tuna)	330 g / 34,5 lei
Ton, anșoa, roșii, fasole verde, mix de salată, măsline, ou fiert, avocado Tuna, anchovies, tomatoes, green string beans, mix salad, olives, boiled egg, avocado	
Salată#3 (Brânză de Capră Goat Cheese)	390 g / 48,0 lei
Brânză de capră, baby spanac, mix de salată, căpșuni, rodie, muguri de pin, roșii uscate Goat cheese, baby spinach, mix salad, strawberries, pomegranate, pine nuts, dried tomatoes	
Salată#4 (Pui Chicken)	465 g / 28,5 lei
Pui, bacon, roșii, mix de salată, baby spanac, ceapă roșie, semințe de douleac, fasole roșie, ardei, avocado Chicken, bacon, pepper, tomatoes, mix salad, spinach, red beans, red onion, pumpkin seed, avocado	
Salată#5 (Rață Duck)	350 g / 36,5 lei
Piept de rață afumat, mix de salată, pere, rodie, dressing cu Camembert Smoked duck breast, mix salad, pears, pomegranate, Camembert dressing	
Salată#6 (Curcan Turkey)	350 g / 27,5 lei
Curcan, mix de salată, Gorgonzola, nuci, castraveți, ardei capia Turkey, mix salad, Gorgonzola, nuts, cucumbers, red pepper	

GĂTELI HOUSE DISHES

Ciulama ★
De pui cu ciuperci. Chicken and mushrooms cooked in cream. 350 g / 29,5 lei
Sarmale ★
Din carne de porc și vită fierte domol. Cabbage rolls with pork and beef meat 400 g / 31,5 lei
Snitzel de Pui Chicken Snitzel
Rețeta casei Our own recipe 190 g / 24,5 lei
Tigaie Picantă Hot Pan ☆
Carne de porc, pui și vită trasă la tigaie cu ardei. Hot pan fried chicken, pork and beef meat with chilli 240 g / 35,5 lei
Doulecel umplut Stuffed Zucchini
Cu carne și mirodenii With meat and spices 350 g / 29,5 lei




PEȘTE | FISH

Fish and Chips@Jurilouca ★	300-400 g 400-500 g / 31,5 40,5 lei
Caras de captură din Razelm prăjit auriu, cu mujdei. Razelm Lake caught crucian fish, with garlic sauce.	
Saramură de Crap Brine Carp ★	670 g / 39,9 lei
Saramură din crap de Dunăre cu roșii proaspete și usturoi. Salty brine Danube carp marinated with fresh tomatoes and garlic.	
Păstrău Fript Fried Trout	340 g / 33,0 lei
Hamsii Prăjite Fried Anchovies ★	500 g / 25,5 lei









Servit cu: / Served with:	★ Mămăligă Polenta	☆ Murături Pickles	☆ Cartofi prăjiți Fries	☆ Ardei Chili Pepper	☆ Muștar Mustard	☆ Hrean Horseradish
---------------------------	-----------------------	-----------------------	----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------------

MĂCELĂREȘTI | BUTCHERY




VITĂ | BEEF

Schafelstück  	0,5 Kg ; 1 Kg / 87 lei ; 165 lei
Mușchiul dintre omoplat și ceafă, tăietură rară Beef shoulder, rare cut.	
Antricot Entrecote	300 g / 70,5 lei
Piesă excepțională, tăietură franceză Exceptional piece, French cut.	
Rasol Osso Bucco 	450 g / 43,9 lei
Fiert domol și servit cu legume Slow cooked, served with vegetables	
Coaste Ribs	840 g / 59,0 lei
Coaste de vițel marinate, tăietură americană Marinated rack of ribs, American cut.	

PORC | PORK

Ciolan Roasted Knuckle     	1,8 kg / 84,5 lei
Piesă remarcabilă servită cu varză călită Remarable piece, served with braised cabbage	
Coaste BBQ BBQ Ribs 	300 g / 56,0 lei
Țambal de porc cu sos BBQ făcut în casă Short ribs with BBQ homemade sauce	
Ceafă Neck	200 g / 24,9 lei
Carne la Garniță Local Confit  	730 g / 45,9 lei
Carne și preparate de porc păstrate în untură Meat and pork specialties, preserved in fat.	














OAIE | LAMB

Cotlete de Berbecuț Lamb Chops 	290 g / 55,5 lei
Cotlete fragede, tăietură turcească Tender lamb chops, Turkish cut.	
Pastramă de Oaie Pastrami 	240 g / 40,9 lei
Rasol de Miel Lamb Osso Bucco 	1,65 kg / 74,5 lei
Marinat cu ierburi și servit cu piure Marinated with hers and served with mashed potatoes.	

PASĂRE | POULTRY

Pulpe de Rață Duck Leg 	550 g / 51,5 lei
Pulpe de rață la cuptor cu varză călită Oven roasted duck leg with braised cabbage.	
Cocoșel Coquelet	1 kg / 64,0 lei
Fript la cuptor și servit cu piure Oven roasted and served with mashed potatoes.	
Aripioare de Pui BBQ BBQ Chicken Wings 	675 g / 22,5 lei
Delicioase, ușor picante cu sos BBQ Delicious, slightly spicy served with BBQ sauce.	
Piept de Pui Chicken Breast	200 g / 22,5 lei

TOCATE | MINCED

Mititei DOC  	80 g / 6,3 lei
Ediție specială HB după o rețetă proprie Meatrolls special edition, after our own recipe	
Cârnați din Topor Raw Cut Sausages 	200 g / 24,0 lei
Din carne de porc, tăiați la satâr și ușor afumați From pork meat, cleaver chopped and slightly smoked	
Cârnați Proaspeți Fresh Sausages 	200 g / 24,0 lei
Din carne de porc, suculenți Made with succulent pork meat	
Cârnați de Oaie Lamb Sausages 	160 g / 23,9 lei
Cârnați Thuringer Thuringer Sausages  	200 g / 22,0 lei
Cârnați Amestecați Mix of Sausages   	980 g / 59,5 lei
Din topor, proaspeți, de oaie, thuringer Raw cut, fresh, lamb and thuringer sausages	
Hot Dog Gourme  	370 g / 28,0 lei
Baghetă de casă cu cânat proaspăt și salată coleslaw Baguette with a fresh sausage and coleslaw salad	
Burger Gourme (vită curcan ; beef turkey) 	545 g / 42,0 lei
Rețeta noastră secretă Our secret recipe	

Mix Grill    960 g / **74,9 lei**
 Mititei, cârnați proaspeți, piept de pui, ceafă de porc |
 Mititei, fresh sausages, chicken breast, pork neck

GARNITURI | SIDES

Cartof copt Baked Potato	300 g / 9,5 lei	9,5 lei/200 g	Murături Pickles
Cartofi cu rozmarin	250 g / 9,9 lei	11,9 lei/ 210 g	Ardei Copti
Potatoes with Rosemary			Pickled Roasted Peppers
Cartofi prăjiți Fries	200 g / 9,3 lei	8,5 lei/ 150 g	Salată de varză Cabbage Salad
Varză călită	250 g / 9,9 lei	10,1 lei/ 50 g	Mix de salată verde
Braised Cabbage			Green Salad Mix
Legume la grătar	150 g / 13,5 lei	9,9 lei/ 210 g	Salată de Legume Proaspete
Grilled Vegetables			Fresh Vegetable Salad
Fasole verde cu usturoi	200 g / 9,5 lei	11 lei/ 210 g	Salată de Sfeclă Roșie
Green Beans			Beetroot Salad

Număr de persoane recomandat/ Recommended number of persons to share



PÂINE/ BREAD

Pâine făcută în casă Homemade Bread	400g / 8,1 lei
Baghetă rustică Rustic Baguette	150g / 4,6 lei
Pâine integrală cu maia Whole graine Bread	200g / 8,1 lei
Pâine cu maia și măslina Bread with Olives	200g / 8,1 lei

DESERT/ DESSERT

Papanași Cu smântână vârtosă și dulceață de casă Local Donuts with cream and jam.	420 g / 22,0 lei
Budincă de Curmale Sticky Toffee Pudding Cu sos de caramel și înghețată de vanilie With caramel sauce and vanilla ice-cream	290 g / 20,5 lei
Tort de Biscuiți Biscuits Cake Rețeta casei House recipe	200 g / 16,0 lei
Tort Jofre 2.0 Chocolate Cake 2.0 Ciocolată abundentă, rom Captain Morgan și rodie Plenty of chocolate, Captain Morgan rum and pomegranate	190 g / 18,5 lei
Profiterol După o rețetă veche din Montmartre Based on an old Montmartre recipe	230 g / 23,0 lei
Înghețată Ice Cream Făcută-n casă Homemade	180 g / 18,0 lei

MIC DEJUN/ BREAKFAST

Ouă ochiuri cu jumări și pâine de casă prăjită în unt Butter toasts with Fried eggs and pork rind	170 g / 16,0 lei
Ouă poșate cu somon, baby spanac și pâine de casă prăjită în unt Butter toast with poached eggs, salmon and baby spinach	230 g / 16,0 lei
Ouă amestecate cu păstrău afumat și ceapă verde Scrambled eggs with smoked trout and spring onion	170 g / 17,0 lei
Ouă amestecate cu cârnați proaspeți și ciuperci Scrambled eggs with sausages and mushrooms	170 g / 16,0 lei
Ouă amestecate cu jumări și mămligă pe grătar Scrambled eggs with pork rind and grilled polenta	150 g / 16,0 lei
Omletă cu brânză de capră și verdeață Goat cheese omlette with herbs	140 g / 16,0 lei
Cozonac cu lapte Sweet bread and milk	200 g / 16,0 lei
Croissant cu unt, miere și dulceață de casă Croissant with butter, honey and homemade jam	170 g / 16,0 lei
Frigănele cu miere, căpșuni și fructe de pădure French Toast with honey, strawberries and fresh berries	170 g / 16,0 lei

Micul dejun se servește până în ora 11.00 | Breakfast is served until 11 AM

Apa, laptele, cafeaua și ceaiul beneficiază de o reducere de 50% pentru fiecare mic dejun comandat între orele 08:00- 11:00

Water, milk, coffee and tea are 50% off for every breakfast order between 8 and 11 AM

Produsele noastre conțin alergeni sau urme ale acestora. Dacă aveți întrebări sau cunoașteți 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. Preparatelor noastre pot conține: gluten, crustacee, moluște, pește, alune, lupin, alune de copac, soia, ouă, lapte, țelină, muștar, susan.

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 with the restaurant staff and you'll be informed regarding the allergens type and its presence in our product. Our products may contain: gluten, crustaceans for example prawns, crabs, lobster, crayfish, mollusks, fish, peanuts, lupin, nuts, soybeans, eggs, milk, celery, mustard and sesame.

Serviciile nu sunt incluse!
10% Mulțumit / 12% Excelent

Service charges is not included!
10% Good / 12% Excellent