

THE REAL GRILL MENU

Aroma de cărbune, gustul autentic și textura fragedă, sunt principalele caracteristici ale "The Real Grill". Acum ai ocazia să guști oricând, cele mai gustoase grătare. Pui, porc, vită, pește sau chiar fructe de mare, indiferent ce preferi, la noi le găsești pe toate.

Let's make a deal with the real grill!

Pui / Chicken

Piept de pui (200gr) **34 lei**

Chicken Breast

Pulpe de pui dezosate (200gr) **33 lei**

Chicken drumsticks

Porc / Pork

Ceafă de porc marinată (200gr) **36 lei**

Marinated pork neck

Vită / Black Angus Beef

Antricot de vită Black Angus (250gr) **131 lei**

Rib-eye

Mușchi de vită Black Angus (200gr) **145 lei**

Beef tenderloin

T-Bone (100gr) **39 lei**

T-Bone

Tomahawk Black Angus (100gr) **46 lei**

Tomahawk Black Angus

Cotlet de vitel (250gr) **115 lei**

Veal cutlet

Cotlete de berbecuț (220gr) **105 lei**

Lamb chops

Pește / Fish

Ton file (200gr) **86 lei**

Tuna filet

Biban de mare (250gr) **56 lei**

Sea Bass

Doradă (250gr) **56 lei**

Sea Bream

Tentacule de caracatiță (250gr) **99 lei**

Octopus tentacles

Creveți Black Tiger (250gr) **82 lei**

Black Tiger Shrimps

Midii în sos de vin alb (700gr/60gr) **69 lei**

Midii gătită la cuptor cu vin alb, unt, roși cherry, pepperoncino, usturoi și pătrunjel servite cu pâine prăjită.

Oven baked mussels in white wine with butter, cherry tomatoes, pepperoncino, garlic and parsley, served with toasted bread.



The charcoal flavour, the authentic taste, the tenderness are the main characteristics of "The Real Grill". Now you have the opportunity to eat the tastiest grilled meats of all. Chicken, pork, beef, fish or even seafood, whatever you prefer, you can have one or even all, wherever you want.

Let's make a deal with the real grill!

Cârnați / Sausages

Cârnați de casă (250gr) **34 lei**

Home made sausages

Cârnați de bere (250gr) **34 lei**

Beer sausages

Cârnați picanți (250gr) **39 lei**

Spicy sausages

Mititei **6 lei/buc**

Forcemeat sausages

Platouri / For sharing

Fish Platter (4 persons) (1kg) **226 lei**

- creveți Black Tiger, tentacule caracatiță, doradă și biban de mare.

- Black Tiger shrimps, octopus tentacles, sea bream and sea bass.

Mixed grill (4 persons) (1kg) **185 lei**

- ceafă de porc, coaste de porc marinate, piept și pulpe de pui.

- pork neck, marinated pork ribs, chicken breast and chicken drumsticks.

Sausages mixed grill (4 persons) (1kg) **175 lei**

- cârnați de casă, cârnați de bere, cârnați picanți și mititei.

- home made sausages, beer sausages, spicy sausages and forcemeat sausages.

Euphoria mixed grill (4 persons) (1kg) **195 lei**

- ceafă de porc, coaste de porc marinate, antricot și coaste de vită Black Angus.

- pork neck, marinated pork ribs, rib-eye, savory Black Angus beef ribs

Platou garnituri (4 persons) (1kg) **48 lei**

- varză roșie călită/cartofi prăjiți/cartofi copti cu usturoi/legume la grătar.

- stewed red cabbage/french fries/baked potatoes with garlic/grilled vegetables

Garnituri / Side dishes

Cartofi prăjiți (200gr) **12 lei**

- french fries

Cartofi copti cu usturoi (200gr) **12 lei**

- baked potatoes with garlic

Piure de cartofi (200gr) **12 lei**

- mashed potatoes

Piure de păstârnac (200gr) **12 lei**

- parsnip puree

Piure de mazăre (200 gr) **12 lei**

- mashed peas

Varză roșie călită (200gr) **12 lei**

- stewed red cabbage

Legume la grătar (200gr) **15 lei**

- grilled vegetables

Cartofi dulci prăjiți (200gr) **16 lei**

- fried sweet potatoes

Sparanghel la grătar (150gr) **26 lei**

- grilled asparagus

Garniturile nu se pot servi ca produs individual.

*Alergenii aferenți fiecărui preparat din meniu se regăsesc pe ultima pagină.