

OUT4FOOD



Cuprins

Julian Rotariu, pompierul care a alergat prin desert pentru copiii cu autism	2
Chef Dan Tonescu - unul dintre puținii români cu diplomă Le Cordon Bleu	3
Ne bucurăm împreună de un nou restaurant City Grill	3

OUT4FOOD NR. 23, EDIȚIE DE TOAMNĂ, EXEMPLAR GRATUIT DISTRIBUIT EXCLUSIV ÎN LOCAȚIILE AFILIATE



PRIETENII CITY GRILL

Rețeta succesului în muzică și bucătărie: originalitatea



Tudor Ionescu, solistul trupei FLY PROJECT, ne-a împărtășit din secretele succesului în industria muzicală și cum a transformat pasiunea pentru gătit într-un proiect frumos.

Multe dintre creațiile voastre au ajuns hit-uri atât în țară, cât și în străinătate. Care este "rețeta" secretă pe care o folosiți?

Am crezut și noi mulți ani la rând că există o rețetă. Ne-am dat seama în timp că nu există nicio rețetă, că lucrul nou, inedit, acel ceva care nu a mai fost auzit, întotdeauna va face diferența.

Ce v-a modelat stilul și de unde vă găsiți inspirația pentru noile piese?

Inspirația vine de la tot ce ne înconjoară, oricând, oriunde, oricum, de la orice stare prin care trecem. Chiar și la masă, la restaurant, îți poate veni ideea unei piese noi.

Cum sunt priviți artiștii din România pe scenele internaționale?

Ca orice alt artist internațional, nimic în minus, nimic în plus.

Pentru ei suntem niște artiști internaționali, ai căror piese le fredonează, pentru care își fac timp să vină la concerte și la care plătesc bilete la intrare.

Când te uiți în spate, la cei 11 ani de FLY PROJECT, care sunt primele gânduri care îți vin în minte?

Aș face încă o dată exact la fel, dar cu siguranță cu capul puțin mai pe umeri.

Ce pasiuni aveți în afara scenei?

Nu prea am timp de foarte multe pasiuni, în afara scenei. FLY PROJECT îmi ocupă 99% din timp. Dar da, îmi plac și mie vacanțele, îmi place și mie mâncarea, care mai nou a devenit o pasiune, prin proiectul Foodoo People, pe care împreună cu Alex Ceaușu încercăm să îl dezvoltăm.

Cum s-a născut proiectul Foodoo People și încotro se îndreaptă?

Alex Ceaușu este cel mai bun prieten al meu, ne petrecem

mult timp împreună atunci când activitatea noastră ne permite, iar anul acesta la prima ediție din Fly Camp, o tabără de muzică organizată de Fly Records, când a venit cu noi, pasionați fiind de mâncare și participând la niște concursuri de gătit, pe care le-am și câștigat, ne-a venit ideea de a continua plăcerea asta de a găti împreună printr-un proiect numit Foodoo People. Știm sigur că ne dorim să crească treaba asta și deocamdată punem lucrurile la punct pentru ce va urma. Vă invităm pe pagina de facebook Foodoo People pentru o comunitate de oameni funny, inteligenți și care iubesc mâncarea cu gust.

Ce mesaj ai pentru clienții restaurantelor Grupului City Grill?

O mâncare bună trebuie să fie exact ca o melodie bună: să îți rămână în minte și să definească un anumit moment.

Abia așteptăm să vă vedem! ☺

Cel mai longeviv ospătar din România lucrează la Caru' cu bere

Ion Botescu a servit prima halbă acum 45 de ani și de atunci, legendarul restaurant i-a devenit a doua casă.

"Dacă ar fi să scrieți o carte, cu ce ați începe?"

"Cu începutul!" – răspunde plin de spirit venerabilul ospătar. În cei 45 de ani de când lucrează neîntrerupt la Caru' cu bere, Nea Ion a adunat mii de povești, bancuri și întâmplări.

"Într-o zi, pe vremea lui Ceaușescu, a intrat la noi un român care era plecat de 35 de ani în Australia. Soția lui era gravidă și terminaseră toți banii la Magazinul Victoria. Omul s-a rugat de colegii mei să îi dea o porție de mici pentru că doamnei îi era foarte poftă, însă toți i-au refuzat. Atunci eu i-am invitat pe amândoi să se așeze, le-am adus vreo zece mici și câteva halbe de bere și le-am spus că le fac cinste cu consumația. Mi-au mulțumit și mi-au promis că se vor întoarce cândva ca să îmi plătească. Și chiar așa a fost: peste vreo 30 de ani, a apărut un domn care m-a întrebat dacă îl mai țin minte – era australianul. A scos portofelul și mi-a plătit, e drept, cu o mică întârziere!"

"Odată ne-au măsurat



pașii pe care îi facem și a releșit că, în fiecare zi, merg vreo 24 de km și duc la mese cam șase tone, dintre care vreo 500 de halbe. Am cărat mai multă bere decât un camion!"

În această vară, Nea Ion a fost premiat pentru întreaga sa activitate în cadrul "Galei Horeca după 20 de ani", primind titlul de "Cel mai longeviv ospătar din România".

Nici acum, după 45 de ani de meserie, Nea Ion nu poate spune "adio" ospătăriei. Chiar dacă a leșit la pensie în această primăvară, el continuă să vină la muncă, cu program redus însă. Dacă aveți ocazia să îl întâlniți atunci când veniți la Car, rugați-l să vă aducă o halbă rece și să vă spună un banc, pentru că Nea Ion a adunat "pe puțin vreo 200 din alea bune, de care se spuneau odată".



ȚIRIAC AUTO

Descarcă aplicația Țiriac AutoMobile

Beneficiezi pe loc de reduceri la piese, accesorii și manoperă în service.



Iulian Rotariu, pompiierul care a alergat prin deșert pentru copiii cu autism

Sub un soare arzător, la o temperatură de peste 40°C, prin deșertul Gobi din îndepărtata Chină, trecea un român cu un drapel pe umeri. Nu, nu s-a pierdut în căutarea vreunui oraș din România. Alerga pentru găsirea unei soluții pentru copiii din centrul „Autism Botoșani”. Era Iulian Rotariu, un pompier botoșănean de 40 de ani, care a străbătut văzduhul înfierbântat și a trecut linia de sosire cu steagul României pe umeri și cu convingerea că poate schimba ceva.

Gobi March este una dintre cele mai dure competiții din lume și se desfășoară timp de șapte zile în condiții de neimaginat pentru mulți dintre noi. Timp de o săptămână trebuie să parcurgi 250 de kilometri prin deșert, urcând până la o înălțime de 2900 de metri, într-o arșiță cumplită, primind din partea organizatorilor doar apă și o foale de cort sub care să te odihnești noaptea. O competiție la care anul acesta s-au înscris doar 87 de participanți, dar la a cărei linie de sosire nu ajung întotdeauna toți, fiind numeroase abandonuri. Cu toate acestea, românul Iulian Rotariu și-a depășit limitele fizice și psihice străbătând întreaga distanță cu scopul de a-i ajuta pe copiii cu autism. A ajuns la Finish al IV-lea, fiind și primul român care reușește o asemenea performanță.

Cu adevărat impresionant este faptul că Iulian Rotariu nu este un sportiv dedicat, neavând buget pentru a participa la astfel de ultramaratoane. Practic se antrenează pe unde poate, fiind una dintre sutele de persoane care într-o zi ar putea trece pe lângă tine în timp ce alergi în parc. Iulian s-a apucat de alergat când băiatul lui a fost diagnosticat cu o malformație



congenitală, fiind nevoit să alerge și să lupte pentru sănătatea lui. De atunci nu s-a mai oprit.

Prima lui participare la o competiție organizată a avut loc la un maraton montan din Piatra Craiului unde s-a „echipat” cu teniși cumpărați din piață, șosete de lână și o vestă tricotată de bunica lui.

În cadrul competiției Gobi March a fost susținut în pregătirea sa de către ISU Botoșani care a plătit și taxa de participare și o parte din echipament. De asemenea, au mai contribuit și cei de la Direcția Județeană de Tineret și Sport Botoșani, Grupul City Grill, prieteni, colegi și sponsori.

Din fericire pentru copiii de la centrul „Autism Botoșani”, Iulian n-a pus încălțăminte de alergat în cui și promite și alte lupte și realizări extraordinare. Alături de el, poți ajuta și tu copiii cu autism, accesând pagina de Facebook „Autism Botoșani”.



Chef Dan Țonescu

- unul dintre puținii români
cu diplomă Le Cordon Bleu

Dan Țonescu, Training & Development Chef City Grill, a absolvit de curând unul dintre cursurile institutului culinar Le Cordon Bleu din Paris. Renumita școală de bucătărie fondată acum 121 de ani este frecventată anual de 20.000 de cursanți din întreaga lume.

„Le Cordon Bleu este cea mai prestigioasă școală de bucătărie și sunt foarte mândru că am reușit să particip la cursurile lor”, spune Dan Țonescu. „Oricât de bun ai fi ca bucătar și oricât de multe ai ști, această școală îți schimbă stilul în bucătărie și îți oferă o structură solidă pe care poți mai apoi să construiești”.

Cursul urmat de Dan Țonescu la Institutul Le Cordon Bleu din Paris, este o introducere în bucătăria franceză, în care sunt predate noțiunile de bază ale acestei bucătării: tehnici, noțiuni de igienă, organizare, termeni și definiții specifice.

„Pe lângă partea teoretică, a contat foarte mult calitatea bucătarilor-formatori. Profesionalismul cu care aceștia îți transmit cunoștințele lor este cel mai înalt din ce am văzut până acum. Sunt oameni care își iubesc meseria cu pasiune și care te inspiră să devii mai bun în ceea ce faci”.

Dan Țonescu va folosi cunoștințele dobândite la acest curs pentru a îmbunătăți procedurile din bucătăriile City Grill și pentru a ridica standardul trainingurilor pe care le organizează pentru colegii săi. „Experiența Le Cordon Bleu îți dă o nouă perspectivă asupra modului în care gătești și asta se va vedea în cel mai scurt timp în meniurile noastre; chiar și banala tigare cu pulă o văd acum altfel”, explică zâmbind Chef-ul Grupului City Grill.

Fondată în Paris, în 1895, Le Cordon Bleu este considerată astăzi cea mai mare rețea de școli culinare și de ospitalitate din lume, cu peste 35 de institute în 20 de țări în care sunt pregătiți anual 20.000 de studenți de 100 de naționalități diferite.

Rețetă

Chef Dan Țonescu
vă recomandă:



DORADĂ UMPLUTĂ

Ingrediente Farsa Mousseline
Doradă 1 buc. 600-800g (se filetează); Smântână lichidă 100g; Ceapă verde (doar partea albă) 30g; Coriandru proaspăt 10g; Batog de crap 20g; Ulei de măsline 20 ml; Sare, piper

Ingrediente sos vierge
Roșii (fără semințe, doar pulpă) 50g; Ceapă roșie 40g; Fenicul 100g; Măsline

negre sau kalamata 30g; Chivas 10g; Ulei de măsline 30 ml; Semințe pin 10g; Semințe de fenicul 1g; Semințe anason 1g; Sare, piper; Lămâie confit (doar coaja sau lămâie cuburi mici) 20g

Fileurile de doradă se taie, astfel încât să rămână doar burta. Se azonează cu smântână lichidă, sare și piper. Se pune amestecul într-un castron așezat într-un vas cu gheață.

Semințele de pin se trag la tigaie. Ceapa se înmoale în ulei de măsline, apoi se răcește.

Peste amestecul de pește cu smântână se adaugă coriandru, semințele de pin, ceapa și batogul de crap tăiat cuburi.

Se întinde o bucată de folie de plastic și se stropește cu ulei de măsline. Se pune primul file cu pielea în jos, se pune compoziția de pește, astfel încât să acopere tot fileul, apoi se pune deasupra al doilea file cu pielea în sus. Se împachetează și se introduce la cuptor 20 de minute la 90 de grade.

Roșiile pentru sos se crestează în forma unei cruci pe partea opusă cotorului. Se pun în apă clocotită pentru 30 de secunde și apoi în apă cu gheață. Se îndepărtează pielița, se taie în patru și se scot semințele.

Pentru sosul vierge legumele se taie Brunoise, se adaugă uleiul de măsline și se azonează. Semințele de fenicul se presează și se adaugă în sos.

Când peștele este gata, se taie pe lungime.

Prospețime pentru toate gusturile!

Porții delicioase de pappardelle, ravioli, fusilli, paccheri, tagliatelle și farfalle te așteaptă începând cu luna septembrie în restaurantele Buongiorno. Vino împreună cu întreaga familie și începe un voiaj culinar sau mai multe în delicioasa peninsulă Italiană!

Pastele folosite în prepararea rețetelor sunt proaspete și sunt făcute cu multă dragoste după metode originale. Pasta fresca sunt principalele ingrediente ce vor hrăni bucuria familiei tale. În plus, ambientul Trattoria Buongiorno aduce soarele meditera-



nean în fiecare farfurie și adaugă un strop de autenticitate meselor tale din oraș.

Te așteptăm cu preparate proaspete ce vor bucura și capriciile celor mici, și gusturile fine ale celor maturi, și dorințele schimbătoare ale celor mai tineri. Poți încerca Pappardelle fresca con tonno bianco, o fantezie culinară cu muguri de pin, roșii cherry, capere și sos de scoică, Ravioli rosso con buratta, cu smântână dulce și parmezan, ori Paccheri mari e monti, cu sos porcini și crevețe black tiger.

Bucurie și Poftă Bună în familie!

APEROL
Spritz

3 2 1
PĂRTE PROSECCO PĂRTE APĂ MINERALĂ
APEROL



CONSUMĂ RESPONSABIL

Pianist de o viață

David Iordache este unul dintre cei mai longevivi pianiști din București – cântă de 56 de ani, dintre care aproape jumătate i-a petrecut pe scena restaurantului Pescăruș.



Cu toate că a avut ocazia să cânte în cele mai mari săli de spectacole ale Bucureștiului, locul lui David Iordache a fost întotdeauna în restaurant. A trecut pe rând pe la Athenee Palace, Ambasador, Berlin, Intercontinental, pentru ca din anii '90 să intre în orchestra Pescăruș. "Restaurantul era foarte popular printre bucureșteni și nu numai", spune pianistul. "Îmi aduc aminte cum stătea lumea

la intrare și aștepta să se elibereze o masă. Era o atmosferă extraordinară, iar noi cântam cu mare plăcere."

Unul dintre cele mai speciale momente pe care David Iordache le-a trăit la Pescăruș s-a petrecut în urmă cu doi ani și jumătate, când pe scena restaurantului a urcat marele violonist George Urziceanu, fratele Aurei Urziceanu. "Cunoscându-i talentul și falma de care se bucură, mi-a fost puțin teamă să îl acompaniez. Fără niciun fel de repetiție am cântat extraordinar împreună și, la sfârșitul programului, a venit și ne-a sărutat pe toți pe frunte. A rămas să cânte cu noi încă trei săptămâni."

În majoritate, restaurantul Pescăruș este vizitat de clienți din București, însă, mai ales în ultima vreme, aici ajung și mulți turiști străini de diverse naționalități: ruși, polonezi, americani, chinezi, israelieni și așa mai departe, explică David Iordache. "Tochmai de aceea, ne-am alcătuit un repertoriu special, așa încât să avem ceva pentru fiecare naționalitate. Chiar și pentru japonezi am învățat trei cântece. Încercarea noastră de a ne apropia de clienți și de a-i surprinde a avut un succes imens și neașteptat – nimeni nu își poate închipui că ascultă așa ceva în România."

Așadar, indiferent de naționalitate, vârstă sau gusturi, restaurantul Pescăruș te va încânta pe ritmurile familiare cu preparate gustoase și momente inedite.

Fântânița Hanului între istorie și legendă

Fântânița din curtea Hanului... Câți nu au admirat-o? Câți nu s-au întrebat care-i povestea ei...

Ghizii care îi aduc pe turiști la Hanul lui Manuc, ca fiind una dintre haltele obligatorii din turul Centrului Vechi, povestesc că fântâna datează din primii ani ai Hanului (1806-1808), când servea ca adăpătoare pentru cai. Pare foarte plauzibil, dar se pare că nu asta era menirea ei inițială.

Fântâna apare pentru prima dată menționată într-o dare de seamă din 1875, ca aparținând unui ansamblu (cafeneaua din curte, cu dependințe și grădini) ridicat în 1850, an al unor reamenajări majore ale Hanului. Conform acestei descrieri, ea are



destinația de fântână arteziană. În fotografia din 1860 făcută de C. Pop de Szathmari curții interioare a Hanului, se poate distinge, în vâlmășeala de atelaje și animale, și silueta bondoacă a fântâniței. Tot pe la 1860, un vizitator francez al Hanului, Auguste Lancelot, descrie în notele sale de călătorie pitorescul și debandada veselă din curtea hanului, unde, printre coviltire și butoaie, se mișcă nestigherite animale din cele mai diverse, de la

maimuțe la câini, porci și cai. S-or fi adăpat acestea din fântâniță, ignorându-i rolul decorativ? Tot ce se poate.

Azi fântânița lui Manuc se încadrează perfect în pitorescul grădinii. Unii oaspeți ai Hanului aruncă bănuți între ghizdurile ei, punându-și câte o dorință. Dintre toate, dorința celor mai mulți este aceea de a se reîntoarce la Hanul lor preferat. Și are toate șansele să se îplinească.

Aplicația Out4Food

sau cum să iei masa în oraș mai ușor

Mesele tale în oraș sunt acum la un touch distanță. Trăim viitorul pe care îl imaginăm acum ceva timp și tehnologia e prezentă oriunde. Tehnologia ne ușurează viața și acum și tu și eu putem avea o masă în oraș cu mai puțin stres. Tot ce trebuie să faci este să instalezi aplicația Out4Food pe smart-phone și să te bucuri de beneficii.

Ai un control mai ridicat asupra propriului cont și poți accesa informațiile personale mult mai ușor, totul fiind actualizat în timp real.

Folosind aplicația Out4Food ești informat constant cu privire la cele mai noi promoții din restaurantele Grupului City Grill. Astfel nu vei rata nicio ofertă. Și nu doar că vei ști înaintea tuturor unde sunt cele mai bune, mai noi și mai ieftine mâncăruri, dar folo-



sind aplicația îți vei putea rezerva o masă în doar 10 secunde, iar în restaurantele Pescăruș și Buongiorno Primăverii vei putea comanda direct din aplicație, atât la masă, cât și la pachet. Și pentru cel din urmă, comenzile la pachet pot fi achitate chiar direct din aplicație, cu cardul bancar.

Încrederea în aplicația Out4Food va fi răsplătită din plin. Când scanezi nota de plată acumulezi 10% din valoarea acesteia în puncte Out4Food. Aceste puncte le poți utiliza la o viitoare comandă în toate celelalte restaurante ale Grupului City Grill (1 punct = 1 leu). În plus, dacă îți sincronizezi brățara FitBit cu aplicația și alergi minimum 20 km/lună, acumulezi 15% în puncte valorice din nota de plată.



Ne bucurăm împreună de un nou restaurant City Grill

De acum înainte ieșirile tale din nordul Capitalei sunt complete. Începând cu luna septembrie, sesiunile tale de shopping din Mall Băneasa se pot încheia și cu o masă delicioasă, în noul restaurant City Grill. Acesta păstrează specificul bucătăriei românești, reinterpretate în stilul urban cu care v-am obișnuit. Mesele delicioase și pasiunea pentru grătar a bucătarilor noștri sunt cele două elemente care nu-ți lipsesc atunci când ești la City Grill Băneasa.

Te așteptăm la etajul 1 în Băneasa Shopping City unde avem peste 110 locuri, suficiente cât să nu ne prinzi niciodată nepregătiți. Asezonează-ți sesiunile de shopping cu o masă pe cinste!

OUT4FOOD

BRÂNCOVEANU
Vinars

Gustă un vinars în care se oglindește vrednicia faptelor unui domnitor care și-a scris destiul în istoria României!

210 ani
CELEBRĂM 210 ANI DE LA ÎNFIINȚARE

BORSEC
TÂMBACIA
PREMIUM
ACTIVATĂ
1806 - 2016

www.extclub.ro
office@extclub.ro
+4021.310.00.42/43

EXACT TRAVEL CLUB

EXACT JAPONIA
Tarife începând de la:
1990 EUR/pers

EXACT REPUBLICA DOMINICANĂ

EXACT MEXIC

SEIUR EXOTIC HONEYMOON CIRCUITE

EXACT CUBA
Tarife începând de la:
720 EUR/pers
*plecări din Madrid

Hanu' Berarilor recomandă:

Despre berea Ursus și o halbă de curiozități

Ursus Breweries, parte a grupului SABMiller PLC, este unul dintre cei mai mari producători de bere din România. Cu o istorie impresionantă, berea Ursus a reușit să se impună de-a lungul timpului ca fiind una dintre cele mai importante mărci.

Istoria berii Ursus începe în secolul 19, în Cluj. Prima Fabrică de Bere de pe teritoriul Clujului de astăzi a fost fondată în 1878 în Mănăstur. În anul 1927, Fabrica de Bere din Cluj urma să poarte numele nou înființatei întreprinderi "Fabricile de Bere Unite din Cluj și Turda Ursus SA". În perioada naționalizării, în anul 1948, Ursus a primit denumirea "Fabrica de Bere Înainte - Cluj".

De-a lungul istoriei berea a fost mereu în centrul atenției. De exemplu, știați că:

- Una dintre cele mai vechi legi din lume este despre bere și aparține unui rege babilonian? Conform istoricilor, regele obligase supușii să bea zilnic bere în funcție de statutul social.
- Cele mai vechi rețete de bere au aproximativ 5.000 de ani vechime și au fost scrise sub formă de cântece?
- În lume sunt peste 400 de tipuri de bere?
- Evoluția agriculturii a fost impulsivă de dorința oamenilor de a produce mai multă bere?
- Prima berărie din lume a fost înființată în anul 1040 într-un oraș în apropiere de Munchen?
- La început, meseria de „berar” era exclusiv destinată femeilor?
- În anul 1814 Londra a fost lovită de un val de bere, aproximativ 1,4 mil. de litri inundând orașul după ce s-au spart mai multe butoaie?
- Muncitorii care au ridicat piramidele din Egipt



- au fost plătiți în bere, mai exact 4 litri pe zi?
- Cenosilicafobia este frica de a avea un pahar de bere gol?
- Melcilor le place berea?
- În Egiptul Antic berea avea valoare monetară?
- Prima luare de ostatici într-un avion din Norvegia a fost rezolvată după ce atacatorul a primit mai multă bere?
- În secolul al XIII-lea, în Norvegia, foarte mulți oficiali religioși își botezau copiii în bere?

În prezent, Ursus Breweries deține 3 fabrici de bere în Brașov, Buzău, Timișoara

și o mini-facilitate de producție în Cluj. Compania își desfășoară activitatea prin punctele de lucru din Cluj-Napoca, Timișoara, Buzău, Brașov și București. Mărcile Ursus Breweries sunt: URSUS, Timișoreana, Ciucaș, Stejar, Azuga, Redd's, Peroni Nastro Azzurro, Grolsch, Miller și Pilsner Urquell. Faptul că 1 din 3 beri consumate de români este o marcă Ursus Breweries spune multe despre calitatea berilor și despre aprecierea de care acestea se bucură printre consumatori.

Orașul din România pe care trebuie să îl vizitezi măcar o dată

Clujul atrage din ce în ce mai mult atenția românilor și străinilor aflați în căutare de noi destinații accesibile, care să le ofere atracții turistice cât mai diverse.

Cluj-Napoca este al doilea oraș din România ca mărime, cu o populație de 350.000 de locuitori, cărora li se adaugă aproximativ 100.000 de studenți care vin să studieze în cele 11 universități.

Primul lucru care îți atrage imediat atenția în Cluj este mulțimea de clădiri și monumente istorice extraordinare - biserici și catedrale medievale, muzee, case memoriale, castele. Printre cele mai importante se numără Biserica Sfântul Mihail din Piața Unirii, construită în secolul al 14-lea în stil gotic, Grădina Botanică, Palatul de Justiție, Opera Națională Română sau Opera Maghiară.

În ultimii ani, Clujul a devenit gazda unor



Foto: www.apaccai.janoszsigmond.ro

importante festivaluri precum: Festivalul Internațional de Film Transilvania (TIFF), Festivalul de muzică electronică Untold, cel mai mare din România și printre cele mai importante din Europa sau Transilvania Jazz Festival. În 2015, Clujul a fost Capitala Europeană a Tineretului.

Locuitorii Clujului au un nivel de trai ridicat, 96% dintre aceștia declarându-se mulțumiți de calitatea vieții urbane, conform unui Eurobarometru al Comisiei Europene.

O vizită la Cluj nu este completă fără o incursiune în împrejurimi. La distanță de doar câteva zeci de

minute se află Cheile Turzii, Salina Turda, satul-muzeu Rîmetea, cascada Văluțel, grotle din Răchitele, salba de lacuri de la Taga, Geaca și Cătina (supranumite și Delta ardelenilor). Toate aceste atuuri au propulsat Clujul în topul destinațiilor din România, orașul fiind vizitat de tot mai mulți turiști în fiecare an.

SUSTINEM MISCAREA. ALĂTURĂ-TE ȘI TU!

Descarcă aplicația **Out4Food** și experimentează mișcarea în 4 pași simpli.

1 Pune-te pe alergat (minimum 20 km/lună)

2 Sincronizează-b brățara **FitBit** la aplicație

3 Vino în onoare dintre restaurantele Grupului **City Grill**

4 Acumulează 15% din nota de plată în puncte **Out4Food** (1 puncte = 1 leu)

Transformă kilometri în lei și comandă ce-ți place!

OUT4FOOD



CONSILIER DEDICAT

Tebuie să organizezi un eveniment și nu ai timp? Ai nevoie de un expert care să facă totul în locul tău? **NU TE PREOCUPA, NE OCUPĂM NOI!**

Consilier evenimente
Contact: Vera Mițu, 0725 558 054
vera.mitu@citygrill.ro

Grupul City Grill caută locații cu potențial pentru deschiderea de noi restaurante.
Contact: Octav Dură, octav.dura@citygrill.ro

Grupul City Grill caută furnizori de produse alimentare.
Contact: Paul Iftode, paul.iftode@citygrill.ro

Grupul City Grill angajează!
Detalii: recrutare@citygrill.ro

URMĂREȘTE-NE PE facebook®

- www.facebook.com/citygrillro
- www.facebook.com/carucubere
- www.facebook.com/pescarusrestaurant
- www.facebook.com/hanuberarilor
- www.facebook.com/restauranthanulumanuc
- www.facebook.com/trattoriabuongiorno
- www.facebook.com/citycafero
- www.facebook.com/out4food



ADRESELE LOCAȚIILOR DIN PROGRAMUL OUT4FOOD

CITY GRILL

City Grill Covaci
Str. Covaci nr. 19
0727 626 262

City Grill Floreasca
Calea Floreasca nr. 175
(colț cu Șos. Pipere)
0727 543 333

City Grill Băneasa
Băneasa Shopping City, etaj 1
0799 105 542

OIN SEPTEMBRIE

CITY CAFE

City Cafe Charles de Gaulle
P-Ja. Charles de Gaulle nr. 15
0720 626 262

City Cafe Terminal Schengen
Aeroportul Internațional
Henri Coandă
0721 283 614

City Cafe City Gate
Turnul de Sud
P-Ja. Presei Libere nr. 3-5
0722 138 449

PESCĂRUȘ

Herăstrău
Aleea Pescăruș, Parc Herăstrău
0731 330 034 / 021 230 46 40

TRATTORIA BUONGIORNO

Trattoria Buongiorno Victoriei
Bd. Lascăr Călugăru nr. 56
0722 446 766

Trattoria Buongiorno Băneasa
Băneasa Shopping City, Etaj 1
0731 496 659

Trattoria Buongiorno Terminal Schengen
Aeroportul Internațional
Henri Coandă
0721 283 614

Trattoria Buongiorno Lido
C.A. Rosești nr. 13
0725 117 766

HANU' BERARILOR INTERBELIC

Hanu' Berarilor Casa Opres Soare
Str. Poenaru Bordes nr. 2
0729 400 800 / 021 336 80 09

Hanu' Berarilor Casa Elena Lupescu
Bd. Pache Protopopescu nr. 51
0725 008 005 / 051 438 00 59

HANU' LUI MANUC

Centrul Istoric
Str. Franceza nr. 62
0730 188 653

CARU' CU BERE

Centrul Istoric
Str. Stavropoleasa nr. 5
0726 282 373 / 021 313 75 60

CONTACT PUBLICITATE

OUT4FOOD este o publicație trimestrială, distribuită gratuit în toată rețeaua Grupului City Grill, însumând 17 restaurante și un trafic zilnic de 12.000 clienți.

Pentru detalii suplimentare despre publicație și modalitatea contractării spațiilor publicitare, ne puteți contacta la adresa ramona.popescu@citygrill.ro.

TELEFONUL CONSUMATORULUI
0731 491 849
sau office@citygrill.ro

AGENTIE DE PUBLICITATE CU IDEI
CĂUTĂM CLIENT CU BANI

SMITE
HOSPITALITY • CREATIVITY • STRATEGY
www.smite.ro