

# OUT4FOOD



city grill

## Cuprins

Trufe negre la Trattoria Buongiorno.....	2
Grătarul cu jar, splendoarea gustului din City Grill Băneasa.....	2
La Pescăruș? "Oricând!" .....	3

OUT4FOOD NR. 24, EDIȚIE DE IARNĂ, EXEMPLAR GRATUIT DISTRIBUIT **EXCLUSIV** ÎN LOCAȚIILE AFILIATE

## PRIETENII CITY GRILL

# Dragoș Bucur, despre actorie, mâncare și pasiuni

### Dragoș, gătești acasă? Ai timp?

Gătesc și nu doar acasă. Ultima masă pregătită de mine a fost de curând. Am făcut niște paste cu somon și praz, de fapt o improvizație cu ce am avut prin casă. Ultima masă gătită în altă parte decât acasă a fost în vacanță cu autorulota și am gătit spanac pe serpentine!

### Ai o rețetă de care îți amintești cu plăcere din copilărie?

Așa cum majoritatea celor de vârsta mea își amintesc, nu prea aveam multe dulciuri, iar deserturile erau mai mult gătite în casă - clătite, pandișpan, negrese, chec, cozonaci, găluști cu prune. Ei bine, atunci când aveam poftă de ceva dulce, dar nu erau părinții acasă, luam o felie de pâine, o puneam sub robinetul cu apă rece și apoi turnam zahăr pe ea - "pâine udă cu zahăr", asta e rețeta pe care o asociez cu copilăria. :)

### Cum îți îndrumi copiii în alegerile alimentare pe care le fac?

La copii funcționează puterea exemplului. Dacă eu voi mânca doar cartofi prăjiți cu pulpe de pui, asta vor vrea și ei, e simplu! Încercăm să o convingem pe Sofia să guste tot felul de noi mâncăruri, să învețe gusturi noi și de fiecare dată când călătorim undeva, mâncăm bucatele specifice țării respective. A... și îi explic cum pâinea udă cu zahăr este o tâmpenie (râde).

### Ai avut două filme în ultima perioadă pe care le-ai promovat. Ce obișnuiești să mănânci pe platourile de filmare sau în deplasări?

Am avut o perioadă în care am fost vegan și o scurtă perioadă raw-vegan și atunci am mâncat inclusiv în timpul filmărilor conform dietei. Acum sunt... pe dieta de bun simț, așa că mâncăm ce e la filmare. Dacă sunt în România mâncăm mâncare tradițional românească, dacă sunt în UK, mâncăm mâncare... amestecată, și tot așa.



Foto credit: Marius Samoilă, Red Carpet Studio

### Cât de importantă este nutriția în perioada de pregătire a unui rol?

Depinde de rol, în mod normal ar trebui să aibă o mare importanță.

### Este vreun preparat din bucătăria internațională care ți-a plăcut prin locurile pe unde ai umblat?

Fish and chips în UK.

### Cât de mult s-au schimbat părerile și percepția străinilor despre actorii români în ultimii ani?

Nu îmi dau seama dacă este schimbată percepția străinilor față de actorii români, dar este schimbată față de cinematografia românească. Există un stil de respect față de tot ce înseamnă film românesc și asta este meritul premiilor câștigate aproape anual la Cannes sau Berlin.

### Te-ai gândit vreodată să te apuci la un moment dat și de

### altceva? Poate să transformi o pasiune într-un mic business?

Da, dar e mult de gând la realizare. Cu actoriedefilm.ro, școala de actorie înființată cu Dorian și Papi (Dorian Boguță și Alexandru Papadopol), am făcut acest lucru. Am transformat un hobby într-un mic business, iar filmul Două Lozuri a confirmat că se poate!

### Prin canalele noastre de comunicare, încurajăm clienții City Grill să consume cât mai mult produse și servicii românești, promovăm și susținem tinerii talenți, sportivi, artiști români. Vrei să le transmiți un mesaj clienților noștri?

Mă lipesc greu de un restaurant și mă despart ușor. City Grill este unul din cele 4-5, poate 6 restaurante care m-au făcut să tot revin și să mă bucur de mâncărurile lor! Bucurați-vă și voi. Merită!

# Din culisele Carului cu bere



În inima Centrului Istoric, palpitând aproape neîntrerupt de mai bine de 135 de ani, își trăiește a nu știm câta tinerțe Carul' cu bere, o lume în miniatură, concentrată între zidurile frumos ornate ale marelui restaurant, prea puțin schimbată de când s-a agățat emblema Carului la intrare.

„Carul' cu bere este locul în care respiri istorie”, crede Lucian Ciobanu, barman în restaurant. „Este o onoare să auzi clienții exclamând: *În ce casă frumoasă muncim!*”, spune Teodora Dorobanțu, casier.

Peste 200 de angajați fac lucrurile să se întâmple cu repeziciunea fără de care un asemenea local n-ar putea supraviețui. Când îți vin 2.000 de clienți în fiecare zi, vorbind în 10 limbi diferite, dacă nu ești spirt, o să faci toți cale-ntoarsă cu prima ocazie. „Să mulțumești atâția oaspeți zilnic și să reușești să ai alături o echipă motivată pe care te poți baza în orice situație este o mare provocare!”, declară Cristina Cocias, Brand Manager la Carul' cu bere.

Ca fapt divers, vin 250.000 de turiști anual care dau gata 30.000 de ciolane și 160.000 de litri de bere. „Clienții simt întotdeauna adevărul din spatele unei recomandări sau bunăvoință din spatele unui zâmbet” afirmă Andreea Velcz, ospătar. Simpla intrare într-o clădire declarată monument istoric aduce buna dispoziție, dar de asta se ocupă și cei 22 de cântăreți și dansatori care țin spiritul viu la Carul' cu bere.

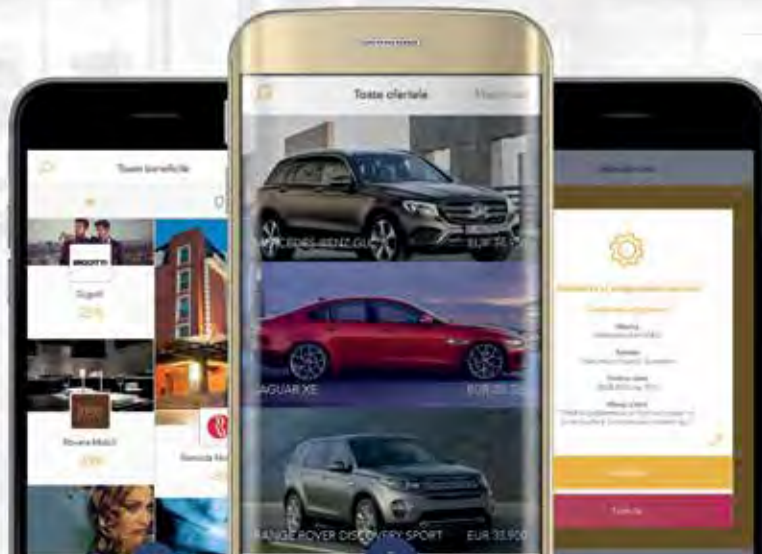
Nici nu știi cine e mai fericit – cel care mănâncă, bea și se minunează de arhitectură sau cel care lucrează la Carul' cu bere. Dar care este sursa acestei fericiri pentru care nu există o rețetă clară, dar pe care oamenii de la Carul' știu să o prepare la perfecțiune? Marina Gentimir, hostess, spune: „Carul' cu bere este un loc ce păstrează viața și, oricât ai fi de obosit, trist sau împovărat, îți dă un impuls să îți revii și să continui”. Și lumea tot continuă să vină în Stavropoleos nr. 5.



TIRIAC AUTO

## Descarcă aplicația Tiriac AutoMobile

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



## Echipa City Grill a bifat încă un maraton



De 9 ani încoace echipa City Grill participă la maratoane, se distrează și face mișcare. Întotdeauna a fost mai mult greu decât ușor, dar mereu frumos. Peste 40 de alergători s-au adunat cu un optimism molipsitor, cu aceleași zâmbete și cu aceleași poftă de viață la Raiffeisen Bank Bucharest Marathon 2016. În premieră anul acesta, angajaților li s-au alăturat și clienții City Grill.

S-au antrenat luni în șir alături de Victor Vlad, alergătorul profesionist pe care Grupul City Grill îl susține la toate competițiile încă din 2010. S-au încurajat reciproc și s-au încălzit înainte de cursă și au trecut la alergat în tricourile lor viu colorate.

Și pentru că orice efort are nevoie și de un strop de răsplată, alți angajați City Grill le-au oferit tuturor

participanților la maraton peste o tonă de mere ca să se energizeze. Grupul City Grill își încurajează clienții să facă sport și prin aplicația Out4Food, care îi îndeamnă să îndeplinească sportul cu mâncarea gustoasă. Cum? Cu ajutorul unei brățări FitBit sincronizată la ea. Ce primești în schimb? Un tonus excelent și puncte Out4Food. Dacă alergi minimum 20 km lunar, 15% din valoarea fiecărei note de plată din restaurantele Grupului City Grill se transformă în puncte valorice (1 punct = 1 leu) pe care le poți folosi pentru achitarea consumațiilor viitoare. Sună bine și se mănâncă și mai bine! Alergă, trăiește experiența și lasă rezultatele să te binedispună cu preparate delicioase.

## Trufe negre la Trattoria Buongiorno

Trufele negre sunt considerate alimente de lux, fiind folosite numai la prepararea celor mai rafinate rețete, în cele mai extravagante restaurante. În Italia funcționează o bursă a trufelor, iar în Franța un muzeu. Există chiar și confrerii, unde se acordă medalii culegătorilor ce prezintă cele mai valoroase și mai mari exemplare. Se organizează congrese, simpozioane, conferințe, cursuri și excursii tematice pentru căutarea de trufe în sezonul optim de recoltare.

În perioada maximă a civilizației din Mesopotamia (3000 î.Hr) babilonienii organizau banchete somptuoase în cinstea trufei. Apogeul l-a atins în perioada Renașterii, creând un fel de dependență psihologică lorzilor care nu puteau accepta un ospăț fără delicioasa ciupercă. Umberto Eco a menționat-o și el în romanul său „În numele trandafirului”.

Trufa are proprietăți medicinale, în trecut fiind folosită ca antibiotic sub formă de sirop pentru a trata orice tip de durere. Preparatele culinare pe bază de trufe își au originile în Croația, în peninsula Istria, dar au fost popularizate în Italia sub denumirea de "Tartufo".

La Trattoria Buongiorno (Băneasa, Primăverii și Lido), trufele se împletec cu delicioasele tagliatelle și se așază cu poftă într-o roată de parmezan. Pe de altă parte, dacă ești îndrăgostit de risotto, cel cu pastă de trufe negre, parmezan, mascarpone și rucola te va convinge certo. Și pentru că surprizele aromate încântă gusturile întregii familii,

din ianuarie așezăm cu grijă trufele negre pe un blat savuros de pizza, bogat în mozzarella di Bufala și mascarpone Galbani.

Dacă pofta și curiozitatea te-au cuprins de cum ai citit aceste rânduri, ce-ar fi să-i inviți chiar acum pe cei dragi la masă și să-i răsfeți cu bunătați pregătite în spiritul autentic italian?

Pornește în aventura Trattoria Buongiorno, savurează gustul desăvârșit și construiește-ți noi amintiri cu cei apropiați. Buon appetito!



### Rețetă

## Turnedo Rossuni cu piure de mazăre, piure de cartofi dulci, dovleac și sos de portocale

Chef Dan Țonescu  
vă recomandă:

### INGREDIENTE

Antricot de vită  
sau mușchi de vită - 500 g  
Foie gras - 200 g  
Sare de mare  
Piper măcinat proaspăt  
Flori comestibile

Cartoful dulce și dovleacul se bagă la cuptor la 160°C pentru aproximativ 30 minute. Se verifică dacă sunt gătite, apoi se pun în blender cu laptele cald, untul topit și ghimbirul ras. Se azonează cu sare, piper și nucșoară și se trece printr-o sită fină.

Mazărea congelată se fierbe în apă cu sare pentru aproximativ 10 minute la foc mic. Se scurge de apă, se pune în blender cu untul topit, laptele cald și smântâna dulce. Se azonează cu sare, piper, nucșoară și zahăr. Se trece printr-o sită fină.

Fresh-ul de portocale se pune la redus. Când scade la jumătate se adaugă mierea. Se fierbe pentru aproximativ 3-4 minute,

### PIURE DE CARTOFI DULCI ȘI DOVLEAC

Cartofi dulci - 100 g  
Dovleac plăcintar - 100 g  
Lapte - 5 ml  
Unt - 5 g  
Ghimbir - 0,5 g  
Nucșoară, sare, piper

apoi se adaugă coniacul și vinul de Porto. La sfârșit, se adaugă untul și se ia de pe foc. Se azonează cu sare și piper.

Antricotul (mușchiul de vită) se porționează la 250 g / pe porție, se azonează cu sare și piper. Se gătește pe grătar sau în tigaie la foc mediu spre iute.

### PIURE DE MAZĂRE

Mazăre - 150 g  
Lapte - 25 ml  
Unt - 2 g  
Smântână lichidă - 25 ml  
Sare, piper, zahăr, nucșoară

Foie gras-ul se porționează la 100 g / porție și se prăjește în tigaie fără grăsime, câte 2 minute pe fiecare parte. Se azonează cu sare și piper. Se trece prin sosul de portocale, apoi se așază peste bucata de antricot (mușchi de vită). Farfuria se montează ca în imagine sau după imaginația bucătarului.

### SOS PORTOCAL

Fresh de portocale - 200 ml  
Miere - 3 g  
Unt - 3 g  
Vin de Porto - 50 ml  
Coniac - 30 ml  
Sare, piper

## GRĂTARUL CU JAR, SPLENDOAREA GUSTULUI DIN CITY GRILL BĂNEASA

City Grill Băneasa cu materii prime selectate cu grijă, cu Chefi talentați și atmosferă prietenoasă, cunoaște pasiunea clienților săi pentru grătar. Îi întâmpină cu miros delicios de bucate fragede, perpelite cu grijă pe grătar și îi răsfață din plin cu gustul deserturilor făcute în casă. O splendoare de arome învăluite în prospețime și mereu prezentate inedit.

Josper, grătarul minune este prezent la City Grill Băneasa și ajută la pregătirea specialităților din carne pe jar. Reduce timpul de preparare cu 35% față de un grătar normal, are un consum redus de cărbuni și nu usucă produsul final. Platoul Marele Grătar, coastele de porc marinate, pulpele de pui aurii, micii de Medgidia, dorada, somonul sau păstrăvul vă întâmpină, astfel, chiar de pe grătarul cu jar.

Pentru cei care se grăbesc, City Grill Băneasa vine cu o facilitate – plata cu cardul direct prin intermediul aplicației Out4Food. Astfel, vei putea petrece mai mult timp la cumpărături și exact cât trebuie în restaurantul de la etajul 1 din Băneasa Shopping Center, unde vei achita mai repede fiecare comandă.



## La Pescăruș? „Oricând!”

Orice bucureștean știe că zona de nord a capitalei e predispusă la petreceri și viață bună. Parcul și lacul Herăstrău au atras dintotdeauna oamenii puși pe distracție și dornici s-o lase mai moale cu stresul.

Știe lumea ce știe. Iar adevărul e că fără pauze lungi și dese am lua-o razna la ce ritm nebun de viață avem.

Așa că la Pescăruș exact asta ne-am propus: să ajutăm oamenii să regăsească bucuriile vieții, distracția tihnă și trăitul pe îndelete.

### Două ture de parc și-un mic dejun.

Știi vorba aia - pofta vine mâncând. Noi zicem că vine și alergând. Asta ne-o confirmă cei care vin să se refacă la Pescăruș după ce dau roata parcului. Așa că între 08:00 și 12:00 – în fiecare zi – sunt șanse mari să iei micul dejun lângă cineva care-ți face două ture de Herăstrău cât îți bei tu cafeaua.

### În miezul iernii se stă pe terasă.

Pe terasa încălzită și renovată recent pot intra cam toate sufletele dintr-o clădire de birouri. Ceea ce se și întâmplă pe la prânz. Așa că e



posibil să dai de șeful tău la Pescăruș, că doar oferta All you can eat la doar 21 de lei e tentantă și pentru el.

### Seară de seară la Pescăruș.

Dacă nu e concert, e petrecere. Dacă nu e petrecere, e degustare. Dacă nu e degustare, e zi de sfânt și e păcat să nu se aniverseze. În fiecare seară la Pescăruș se dă dezlegare la vorbă cu un vin rece și sec, iar apoi dezlegare

la pește. De captură, nu de cultură!

Dacă ți se pare că nu-s suficiente motive ca să vii la Pescăruș, dă-ne voie să îți enumerăm măcar încă vreo alte câteva, și mai „gustoase”: tocănița de mistreț pădureț sau de vițel, chateaubriand, platoul Amiral sau gustarea Pescăruș, cocoșul de munte la cuptor, rața cu sos de portocale pe varză roșie, mușchiul de vițel Olanda la grătar.

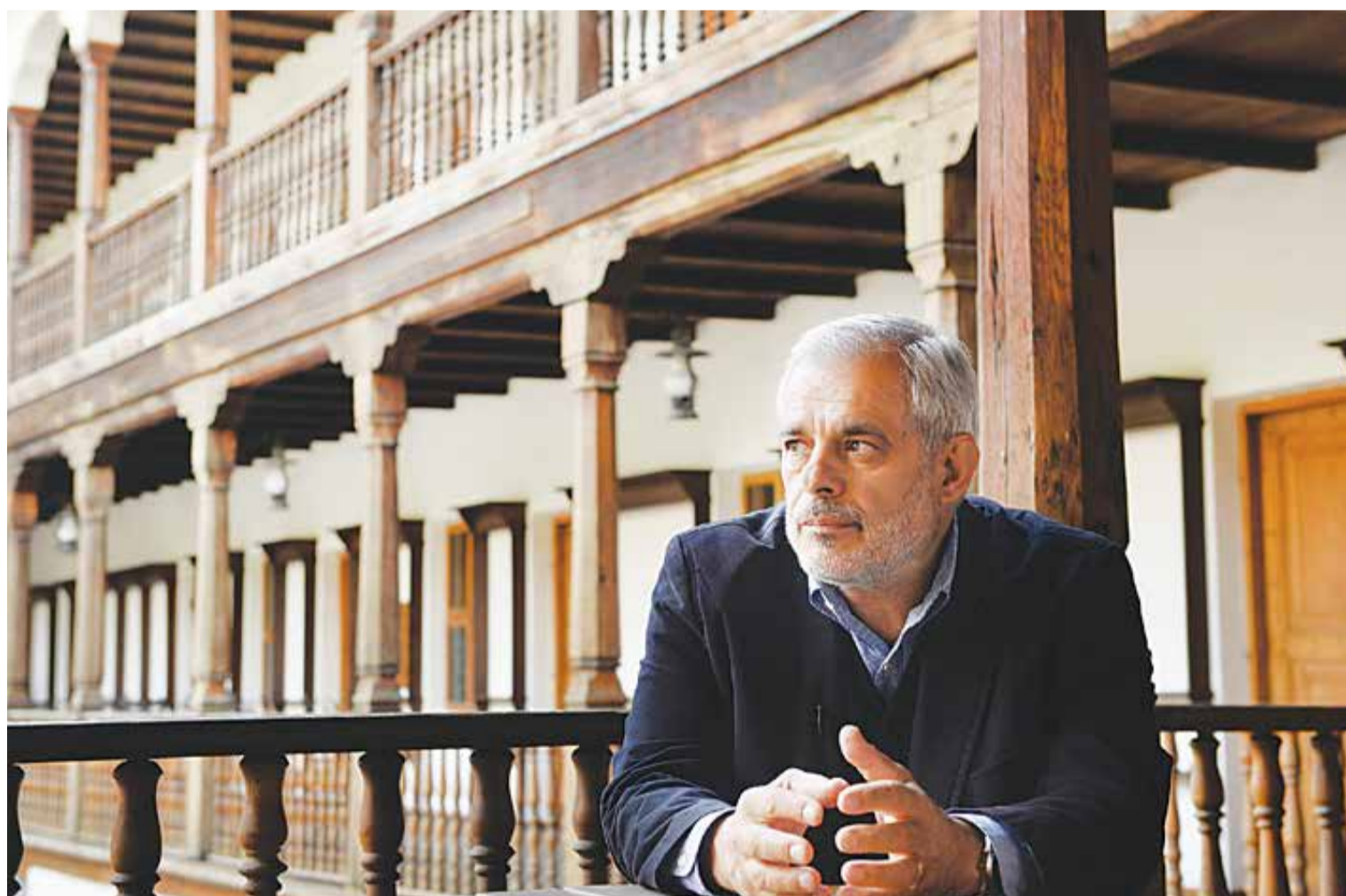


Foto credit: www.dawn.com/news/1111240

## Negustorii se reîntorc la Hanu' lui Manuc

Așezat la o masă îngustă, într-una dintre prăvăliile Hanului, Șerban Cantacuzino, moștenitorul acestei clădiri emblematice a Bucureștiului, contemplă mulțumit clienții care trec pe lângă el. După 10 ani de procese în instanță finalizate cu câștig de cauză și încă nouă ani de muncă, planul său de refacere a Hanului capătă în sfârșit contur.

Ridicât în 1808, Hanu' lui Manuc a fost de-a lungul timpului ca o ființă vie. A evoluat împreună cu orașul din jurul său, s-a schimbat odată cu vremurile. „Intenția mea a fost să redau acestei minunate clădiri destinația pe care o avea odinioară, aceea de loc care găzduia negustori de toate felurile”, spune Șerban Cantacuzino. „Bineînțeles, vremurile s-au schimbat,

însă pot să spun că am reușit totuși să îmi îndeplinesc intențiile cu care am pornit la drum.”

Acum Hanul are un mix de chiriași, cu cafenele, restaurante, bistrouri și alte magazine care amintesc de destinația de caravanserai de odinioară. „Venirea City Grill a reprezentat o creștere substanțială a numărului de vizitatori și acest lucru se datorează renumelui acestui lanț de restaurante”, spune Șerban Cantacuzino. „Succesul lor în alte locații istorice din București s-a confirmat și la Hanu' lui Manuc. Cei de la City Grill s-au implicat în refacerea unuia dintre principalele puncte de atracție ale Hanului – grădina – care a căpătat un aspect nou, în armonie cu restul clădirii. Este exact ceea ce mi-am

imaginat că trebuie să fie aici.”

Următoarea etapă a refacerii Hanului lui Manuc este darea în folosință a hotelului, însă sunt necesare ample lucrări de infrastructură și reparații pentru ca toate cele 33 de camere, câte va avea în final, să fie gata.

Hanu' lui Manuc este acum un spațiu care păstrează tradiția, dar în același timp, deschis la nou. „Acesta a fost spiritul Hanului încă de la început, de când a fost deschis – să fie un loc de întâlnire al negustorilor cu cele mai noi și diferite mărfuri, aduse din toate colțurile lumii. Această imagine se reface acum pas cu pas”, încheie Șerban Cantacuzino.



# HEROES

CHALLENGE  
THE HERO  
IN YOU

Descoperă cel mai nou program de antrenamente din cluburile World Class. Detalii pe [www.worldclass.ro](http://www.worldclass.ro)



210 ani  
CELEBRĂZĂ VALORILE ROMÂNEȘTI



TRADIȚIE  
PRESTIGIU  
ANIVERSAR  
1806 / 2016

[www.extclub.ro](http://www.extclub.ro)  
office@extclub.ro  
+4021.310.00.42/43

**EXACT**  
TRAVEL CLUB

**EXACT**  
JAPONIA

Tarife începând de la:  
1990 EUR/pers



SEJUR EXOTIC  
HONEYMOON  
CIRCUITE

**EXACT**  
REPUBLICA  
DOMINICANĂ  
**EXACT**  
MEXIC



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

Hanu' Berarilor recomandă:

# Berea – băutura universală pe întreg mapamondul

Berea se numără printre cele mai consumate băuturi peste tot în lume, fiind produsă de mii de ani chiar și de cele mai vechi civilizații.

Creată de sumerieni încă de acum 4000 de ani, berea avea în forma sa inițială un gust brut, amar și puternic.

Conform degustătorilor de specialitate, berea este de două tipuri: ale și lager, cea din urmă fiind relativ nouă (200 de ani). În toată lumea sunt 20.000 de rețete de bere îmbuteliate în 180 de feluri.

În Evul Mediu, berea era consumată mai mult decât apa (care era plină de bacterii), întrucât era mai sigură pentru sănătatea oamenilor. Una dintre cele mai cunoscute beri din acea perioadă este Belgian Dubbel, o bere roșiatică, puternic amăruie care a ajuns populară în timpul lui Napoleon.

Tot Belgia este și în momentul de față în topul țărilor cu cele mai diversificate sortimente de bere, cu o varietate de 1131 rețete. Pentru că acest stat a avut o climă nepotrivită pentru producerea vinului, berea a acaparat toată atenția producătorilor, care au imaginat tipuri tot mai diverse, cu ingrediente neobișnuite.

Berile de grâu condimentate cu semințe de coriandru sau cele roșii din Flandra erau produse prin fermentație în butoaie de stejar. Una din cele mai ciudate beri este Lambic, produsă din grâu, orz, hamei (opțional) și drojdie sălbatică pentru un gust de neegalat.

De la berile vechi, în care erau plătiți muncitorii care au ridicat piramidele sau celebrii vikingi care visau să ajungă în Valhalla, această băutură a evoluat până la cele mai delicate combinații, devenind chiar o băutură de lux. Cea mai scumpă bere de pe mapamond - "Vielles Bon Secours" este produsă tot în Belgia și costă 1000 de dolari sticla.

Pe plan mondial, Cehia deține recordul la consumul



Foto credit: www.flggcanyonaletrail.com

de bere, iar Germania o urmează cu cele mai multe fabrici de bere – aproximativ 1200.

Tot europenii, mai exact scoțienii, dețin și cea mai puternic alcoolizată bere – faimoasa "Snake Venom", produsă de compania Brewmeister, cu 67.5% alcool. Bavaria a adus la rândul său o noutate, berea neagră, cu un gust mai intens, dominat de aroma malțului prăjit îndelung.

Consumată cu moderație, berea este chiar

sănătoasă, întrucât conține vitamine, minerale ce ajută la menținerea creierului și a oaselor.

Cea mai mare sărbătoare dedicată berii este faimosul Oktoberfest din München organizat pentru prima dată în 1810, însă berea este un motiv de bună-dispoziție oriunde în lume, fiind nelipsită de la festivaluri, concerte sau petreceri.

**hApp! hApp!**  
tot ce poțezi,  
cu cardul  
direct din aplicație  
plătești.

Descarcă aplicația  
Out4food și află cum:

OUT4FOOD

Available on the App Store  
GET IT ON Google play

## CONSILIER DEDICAT

Trebuie 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

## Pârțiile din Neamț o invitație la distracția de sezon

Zona montană în care se află orașul Piatra Neamț poate fi inclusă oricând pe lista destinațiilor de vacanță. Aici sporturile de iarnă pot fi practicate în cele mai bune condiții pe pârțiile Cozla 1 și 2 sau Durău în Poiana Soarelui.

Concurșurile de ski, ședintele de snowboarding sau trick-urile extreme ale profesioniștilor, plimbările cu sania sau cele cu colacii de cauciuc sunt doar câteva dintre sporturile care se pliază pe toate gusturile și vârstele.

În cazul în care precipitațiile nu sunt suficiente pentru a menține un strat de zăpadă propice, pârțiile din Neamț sunt echipate cu tunuri de zăpadă artificială. Astfel, turiștii se pot bucura de sporturile de iarnă fără să depindă de factorii naturali de mediu.

Plimbările cu telegondola sau telescaunul oferă o privire de ansamblu asupra peisajului montan, facilitând urcarea înapoi pe pârție în mai puțin de 8 minute.

Ski-passurile sunt gândite pentru toate buzunarele: pentru o jumătate de zi prețul este de 40-50 lei, iar pentru o zi întreagă - 80 lei.

Pârțiile din Neamț sunt concepute pentru toate gradele



Foto credit: www.cozlaparc.ro

de dificultate, combinând utilitățile profi pentru sportivi experimentați, cu dotările safe pentru începători.

Pârția Durău, situată la poalele Ceahlăului are o altitudine de 835 m și o lungime de 450 m, perfectă pentru turiștii care vor să învețe skiul sau snowboardingul. Pârția Cozla 2 are o lungime de 2300 m, cu o altitudine de 647 m, fiind ideală pentru începători sau persoanele semi-experimentate.

Pentru profesioniști și cei pasionați de săriturile extreme, pârția Cozla 1 este cea mai potrivită alegere. Slalomul cu skiurile sau placa devin o plăcere pe această pârție cu înclinarea medie de 27% pe o lungime de 965 m.

Descoperă și tu farmecul pitoresc din zona Neamțului și bucură-te de o vacanță pe cinste!

## 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 Primăverii  
Bd. Primăverii nr. 3  
0726 626 262 / 021 233 98 18

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

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

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

#### CITY CAFE

City Cafe Charles de Gaulle  
P-ța. 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-ța. 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 Catargiu 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 Primăverii  
Str. Herăstrău nr. 2  
(colț cu Bd. Primăverii)  
0734 406 107

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

#### HANU' BERARILOR INTERBELIC

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

Hanu' Berarilor  
Casa Elena Lupescu  
Bd. Pache Protopopescu nr. 51  
0725 008 005 / 031 438 00 59

#### HANU' LUI MANUC

Centrul Istoric  
Str. Franceză nr. 62  
0730 188 653

#### CARU' CU BERE

Centrul Istoric  
Str. Stavropoleos 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