

De vorbă cu Deepcentral despre muzică, pasiuni și viitor

Anul acesta se fac 9 ani de la lansarea Deepcentral. Vă rog să faceți un top 3 momente memorabile din viața voastră ca artiști.

Doru Todoruț: Primul moment memorabil a fost întâlnirea cu Ioana Feșnic, managerul Universal Music România, cea care ne-a primit cu brațele deschise atunci când am pus primele 6 piese Deepcentral pe un CD și am pornit spre biroul ei.

Al doilea moment a fost premiul primit din partea Media Forest în 2010 pentru cea mai difuzată piesă din România, „O stea”.

Al treilea moment este compus din cumulusul tuturor concertelor unde avem privilegiul de a ne întâlni cu fanii, cu publicul, de a urca pe scenă. Cu această ocazie le mulțumim!

George Călin: Au fost foarte multe momente frumoase, e greu să selectez doar 3, dar dacă trebuie, iată:

Momentul în care am cântat „Music Makes Me Free” pentru prima oară, în Craiova 2010, pe scena RMA.

Concertul de la Moscova din iunie 2014, o atmosferă absolut fenomenală. Momentul în care am terminat piesa „In Love”.

Ați început anul cu un videoclip nou, pentru piesa „Dependent”. Ce urmează?

George Călin: Încercăm să deconspirăm cât mai puțin din planurile noastre, din simplul motiv că mie, de exemplu, îmi place să vorbească faptele mai mult decât noi. Pot doar să spun că avem multe noutăți pregătite și abia așteptăm să le văd lansate.

Care sunt pasiunile voastre în afară de muzică?

D: Eu cochetez cu fotografia, am un aparat pe care îl iau mereu cu mine, îmi testez creativitatea oriunde prind câteva ore de relaxare.

G: Iarna asta am prins gustul snowboarding-ului și încerc să ajung la munte cât mai des, pentru a exersa.

Este vreunul dintre voi pasionat de gătit? Ce vă place să mâncați/gătiți?

D: De gătit, gătim amândoi. Eu gătesc aproape zilnic, de la omleta de



dimineță până la tort cu mere, după rețeta mamei mele. Nu sunt un geniu, dar se mănâncă tot, fără probleme digestive (râde).

G: Cred că fiecare dintre noi se pricepe puțin la gătit. Eu încerc să gătesc măcar o dată pe săptămână cu soția mea, este un fel de team-building (râde). De curând am gătit ton la grătar cu sparanghel.

Ce vă place cel mai mult să faceți atunci când sunteți plecați în călătorii?

D: Îmi place să fotografiez oameni, locuri, să testez bucătăria locală, să întâlnesc oameni noi și poveștile lor de viață.

G: Când vizitez orașe noi, încerc să nu ratez ocazia de a mânca într-un restaurant bun, caut să vizitez locurile interesante și să fac câteva cumpărături.

Viața voastră poate fi haotică uneori, între concerte, înregistrări, interviuri. Vă mai rămâne timp și pentru sport?

D: Eu am reînceput sala, după un an de pauză. Sunt în sală aproape zilnic,

am grijă la alimentație.

G: Eu recunosc faptul că mai des îmi reînnoiesc abonamentul decât vizitez sala de sport, deși mi-ar plăcea să merg cu regularitate.

Care sunt coordonatele unei cine romantice pentru voi?

D: Coordonatele suntem noi, un el și o ea, romantici. Putem fi extrem de romantici fără un pahar de șampanie sau de vin roșu, fără un loc rezervat cu câteva luni înaintea, fără o luminiță la scară, fără lumânări sau, dimpotrivă, cu toate cele descrise, să fie o întâlnire fadă. Așadar, fiți romantici și romantici!

G: Persoana potrivită, fructe de mare, o sticlă de șampanie.

Ce mesaj aveți pentru clienții restaurantelor Grupului City Grill?

D: Când ai găsit un loc perfect pentru un brunch, o cafea cu un partener de afaceri sau pentru o cină cu cineva drag, nu îl trăda. Mergi la sigur!

G: Poftă bună!

Cică așa se făceau micii la Caru' cu bere

Se întâmplă uneori ca un preparat să înceteze a fi un simplu fel de mâncare și să devină o legendă. Și, ca orice legendă, să nu se știe niciodată cu siguranță cum a apărut.

Iată, de pildă, o scrisoare de la 1920 pe care un anumit Marian Dițu, maestru gastronom la Caru' cu bere, i-o trimite unui ofițer și în care, printre altele reverențe, îi dezvăluie acestuia cum se făceau micii de la Car.

Rețeta e lungă tare și nu ne-ar încăpea într-un articol de ziar, dar câteva frânturi vă putem dezvălui:

„Se ia cârnița de vacă de la gît, fără a se îndepărta grăsimea și se dă de două ori prin mașină, pentru a se mărunți cât mai bine și cât mai uniform. Se fierbe o zeamă din oase de vacă cu măduvă, care se scade bine, din 500 grame de oase la fiecare kilogram de carne. Se pregătesc pentru fiecare kilogram de carne mironideni și condimente după cum urmează:

8 grame de piper proaspăt pisat mărunț
12 grame de cimbru uscat cât mai proaspăt pisat mărunț
4 grame de enibahar pisat mărunț

2 grame de coriandru pisat mărunț
2 grame de chimion turcesc pisat mărunț
1 gram de anis stelat pisat mărunț
8 grame de bicarbonat de sodiu
1 linguriță de zeamă de lămâie
1 lingură de undelemn
1 căpățînă bună de usturoi aromat

Amestecul se acoperă și se dă la ghețar o zi și o noapte, după care se scoate, se lasă câteva ceasuri la dezmoziț și se mai frământă o dată preț de o jumătate de ceas cu restul de zeamă de oase dezmozițată.

Se face un mușdei de usturoi cu apă călduță dintr-o căpățînă pentru fiecare kilogram de carne, care se lasă la tras o jumătate de ceas. Se dă din nou la ghețar pînă a doua zi.”

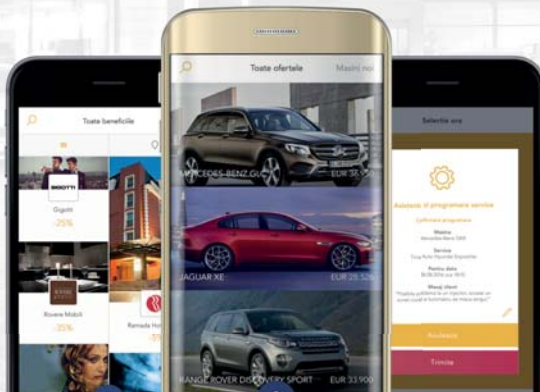
Și după aceea se pun în tigaie.



TIRIAC AUTO

Descarcă aplicația
Tiriac AutoMobile

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



City Grill Family Run

Echipa City Grill își face simțită prezența la tot mai multe evenimente sportive, iar anul acesta, mai exact pe 2 aprilie, se implică 100% în cursa City Grill Family Run, parte din Uniqa Asigurări Bucharest 10K & Family Run. Ce presupune cursa? O porție sănătoasă de alergare sau mers în jurul Palatului Parlamentului și al Parcului Izvor. Este vorba de 3,9 km, iar premiile se oferă la categoriile „Cea mai numeroasă familie” și „Cea mai rapidă familie”.

Te încântă? Inscribe-te în cursă pe www.bucuresti10km.ro și alege alături de echipa City Grill în a 9-a ediție a evenimentului. Vino în Piața Constituției, depășește-ți barierele și bucură-te de un stil de viață sănătos.



Alergătorul fără vârstă

Are 54 de ani și a participat la 55 de maratoane. Faceți cunoștință cu Victor Vlad, un alergător de cursă lungă.

Cum decurge pregătirea unei curse?

Cheia este pregătirea de dinaintea cursei care începe cu trei-patru luni în avans. Dacă nu te-ai pregătit, atunci nu poți spera la minuni. Este foarte important să știi ce vrei de la tine și să îți pui un target realist. Îndrăznește, dar realist.

Care sunt cele mai mari realizări de până acum?

La capitolul realizări importante așez medalia de bronz câștigată la Campionatul Mondial Masters Semimaraton – Echipă, desfășurat la Linz în anul 2016, dar și participarea la competiția „Transmaraton” - proba de semimaraton - care se ține pe Transfăgărășan. Am luat startul la toate cele cinci ediții de până acum, pe patru dintre ele le-am câștigat, iar o dată am ieșit pe locul doi.

În 2013 am ajuns și în Guinness Book, alergând distanța unui maraton - 42,195 km - într-un grup de șase alergători (legați între noi cu o panglică) și realizând un record mondial de 2h:54min:18sec, la Maratonul Internațional București.

O altă importanță realizare este inițierea de către Ro Club Maraton împreună cu City Grill a proiectului „Alergă cu noi” prin care îi atragem pe „corporatiști” la antrenamente și îi pregătim pentru cele două mari evenimente de alergare din București: Semimaratonul (primăvara) și Maratonul Internațional București (toamna).

Cum ați intrat în parteneriatul cu City Grill?

Pentru City Grill alerg din 2011, cu toate că relația noastră a început cu mai mulți ani înaintea. Cel mai drag proiect al nostru, în care City Grill s-a implicat încă de la început, este evenimentul caritabil „1000 km Balkan Challenge”. Este o cursă de biciclete și alergare: mergem până la Sofia, 640 de km în patru zile cu bicicleta și ne întorcem în alergare, 411 km, pe alt traseu, în șapte zile. Prin intermediul acestui eveniment care în prezent este la a 5-a ediție, strângem fonduri pentru mai multe cauze caritabile.

Cât veți mai continua să alergați?

Am zis că mă las de alergare la 42 de ani. Am acum 54. Iată-mă deci, 12 ani mai târziu, că încă alerg și chiar cu aceleași rezultate. În anul 2016 am avut onoarea să reprezint City Grill la două importante curse de maraton: Rotterdam Marathon (2h:44min:38sec) și Nice Cannes Marathon (2h:45min:44sec). Aceste rezultate mă fac să continui să duc un stil de viață sportiv și sănătos!



Reteta by Chef Dan Jonescu

Somn cu fructe de mare

Ingrediente:

vin alb - 100 ml
ghimbir - 5 g
fresh portocale - 50 ml
usturoi - 10 g
sweet chili - 200 g
creveți - 150 g
stafide - 10 g
somm - 450 g
busuioc - 20 g
unt - 50 g
midii - 150 g

Se pune untul la topit într-o tigăie largă, la foc mediu. Apoi se adaugă ghimbirul și usturoiul tăiate mărunt și se călesc pentru aproximativ 2 minute. Se adaugă sweet chili, vinul, fresh-ul de portocale și se aduc la punctul de fierbere. Se adaugă 3 bucăți de somm a câte 150 g fiecare, creveții decorați, se acoperă și se gătesc pentru aproximativ 9 minute.

După cele 9 minute se adaugă stafidele, busuiocul și midia, puțin piper proaspăt măcinat și se mai ține pentru 1-2 minute pe foc. Se pot servi cu sparanghel, într-o farfurie adâncă, pentru paste.



**Pastele
La Molisana,
preferate de
profesioniști,
adorate de clienți**

Cu o lungă tradiție în domeniu, încă din 1912, La Molisana a reușit să păstreze de-a lungul timpului echilibrul dintre inovație și tradiție, devenind paste preferate ale bucătarilor.

Cu un circuit exclusivist de distribuție ramificat în 50 de țări, La Molisana s-a impus printre producătorii italieni și nu numai. Aceste paste delicioase sunt create printr-o îmbinare a tehnicilor artisanale cu cele de ultimă oră. Grâul este atent selecționat în diverse stagii ale producției pentru a asigura calitatea făinei durum, cât și echilibrul nutrițional al acestora.

Pastele La Molisana au un gust deosebit care iese în evidență când sunt servite alături de ingrediente de calitate și sunt mereu prima alegere a bucătarilor care apreciază aroma subtilă a grâului și textura lor fină.

Poți savura pastele La Molisana într-o serie de preparate din meniul Buongiorno alături de ingrediente de top precum sosul de roșii Cirio sau mozzarella Galbani. Apropie-te de savoare mediteraneană și gustă din bucătăria autentic italiană. Te așteptăm în restaurantele Buongiorno cu gustări și preparate proaspete, alegerea perfectă pentru mesele în familie sau cu prietenii.



Descoperă cum erau străzile de altădată ale Bucureștiului

Călătorii care intră pe poarta Hanului au ocazia să pășească pe o bucată de istorie - una dintre ultimele străzi pavate cu lemn care s-au păstrat în București. Cine știe oare câți călători și câte căruțe au trecut de-a lungul timpului peste trunchiurile de lemn din gangul de la intrarea în Hanu' lui Manuc? Un lucru e sigur: noi le-am pierdut șirul.

Obiceiul pavării cu lemn a străzilor, datorită căruia acestea erau numite „poduri”, este foarte vechi în București. Prima mențiune datează încă din 1574 și

ne vine de la călătorul francez Pierre Lescopiere, care, în drumul său spre Constantinopol, a trecut și prin capitala Țării Românești. Acesta menționează că ulițele Bucureștiului erau pavate cu trunchiuri de copaci sau cu bărne groase din stejar încă de pe atunci. Tradiția s-a perpetuat timp de sute de ani, până în secolul al XIX-lea, la începutul căruia a fost construit Hanu' lui Manuc.

Totuși, de ce lemn și nu piatră? Într-adevăr, alegerea lemnului pentru pavarea străzilor din

București poate părea, la prima vedere, o alegere cel puțin ciudată. Dar piatra a fost dintotdeauna o resursă care i-a lipsit Bucureștiului. Și spre deosebire de piatră, lemnul se găsea din belșug deoarece capitala era înconjurată la acea vreme de Codrii Vlășiei.

Astfel că podirea străzilor cu lemn este reprezentativă pentru Evul Mediu bucureștean. Pe atunci, în urma ploilor, destul de dese primăvara și toamna, băltoacele și noroaiele înglodau picioarele oamenilor și ale vitelor, iar în timpul verilor sece-toase, praful de pe ulițe era gros cât palma. Ceva trebuia făcut pentru ca locuitorii Bucureștiului să poată circula prin oraș în condiții civilizate.

Asta pare să fi fost intenția, pentru că rezultatul este cu totul altul. Nicolae Filimon ne descrie cum era să circuli pe o stradă pavată cu lemn din București: „A umbla pe aceste poduri este o adevărată tortură. Fără veste te simți cufundat deodată în noroi și te mai alegi și cu o mână scrântită sau cu un picior frânt.” Scriitorul se referă la Podul Mogoșoaiiei, sau la Calea Victoriei, așa cum este cunoscută în prezent această arteră a orașului.

Vremurile au trecut peste străzile Bucureștiului iar astăzi, ulița pavată cu lemn de la intrarea în Hanu' lui Manuc nu mai are de-a face cu noroaiele. În schimb, își întâmpină oaspeții și îi introduce în atmosfera de secol XIX a unui București peste care a trecut timpul, dar care încă poate fi descoperit între zidurile Hanului lui Manuc.



Produse naturale direct din fermă la tine acasă sau la birou

„Origini” este brand-ul de produse alimentare naturale pentru acasă, destinat familiilor din București și împrejurimi, într-un context în care afirmația ”ești ceea ce mănânci” începe să își găsească sensul pentru cei mai mulți dintre noi. Origini a pornit în 2006 de la întrebarea: ”cum asigur necesarul de alimente cât mai sănătoase familiei mele?” În timp, căutările răspunsului au căpătat forma unei ferme mixte cu pășuni, teren arabil, vaci, capre, oi și diverse păsări, dar și facilități de procesare a laptelui și cărnii, și o cherhană de colectare și procesare a peștelui sălbatic la Sfântu Gheorghe.

Toate produsele sunt realizate în locațiile de producție – Fermele

lui Țane de la Breaza și Călinești și Cherhanaua lui Dumitrel din Delta Dunării. Produsele sunt pregătite artizanal, numai prin procese manuale, fără automatizări. Materia primă provine în cea mai mare parte de la animalele proprii, crescute în fermă cu cereale, fân și lucernă de pe propriile terenuri și de la vecini. Folosesc rețete proprii, construite după ceea ce se întâmpla în bucătăriile de odinioară. Nu folosesc chimia de sinteză, potențiatori de aromă și gust sau conservanți chimici. De aceea produsele nu au termen lung de păstrare și sunt pregătite în cea mai mare parte pe bază de comandă, pe care o puteți plasa pe site-ul www.origini.com.ro.

În fiecare vineri, produse proaspete ajung în casa sau biroul dumneavoastră, pe cel mai drept și scurt drum.



Pescăruș Bucătărie Bucureșteană de la 1939

În umbra unei după-amiezi răcoase Nenea Ernest stătea solitar la o masă din colțul terasei de la Pescăruș, privea liniștit peste lac în timp ce ținea în mână ziarul de sport. Îl știam de o viață și nu-mi aduceam aminte să-l fi văzut vreodată la masa de prânz fără ziar. Nici nu știu dacă îl citea cu adevărat sau doar îl folosea ca pretext pentru a privi nestingherit în jurul său persoane, locuri și stări. L-am salutat și m-a invitat să mă așez. Îmi spunea Puștiu' deși trecuseră ani buni de când acel apelativ nu mi se mai potrivise de niciun fel. „Ja spune Puștiu', ți-am povestit vreodată cum am dus-o pe Tereza prima oară la Pescăruș?” / „Mi-ai povestit, Nea Ernest” / „Da' pe aia cu Radu Mustăciosul, chelnerul de la Pescăruș, ți-am spus-o?” / „Le știu pe toate Nea Ernest, mai bine spune-mi cum te mai simți?” / „Mai bine că în tinerete... Puștiule, când eram tânăr, știi ce scurmbie aveau primăvara aici la Pescăruș?” / „Am auzit... apropo, chiar voiam să ți spun, o să schimbăm meniul... sau mai bine zis o să-l reinterprețăm”.

Mă așteptam să se înorunte ca de fiecare dată când aduceam vorba de vreo schimbare la ceva, la orice de fapt. „Și ce e rău în asta, Puștiu'?” / „Păi mă gândeam că...” / „Te gândeam că ce? Că o să vreau să mor mâncând ca în tinerete... fi serios, atunci mâncam ce se mânca atunci, să-ți spun drept era bună scurmbia, minunată, dar azi eu prefer dorada, e carnea mai ușoară... da' totuși să nu scoți ciorba de burță.” / „Nicide-

cum, pe aia o trecem la meniul nostalgic”. A început să râdă tare, cum râdea la bancurile bune ale colegilor artiști.

„Puștiule, la vârsta mea am nostalgii multe, puține însă culinare... Să nu schimbai vederea spre lac că atunci chiar mă supăr”.

Adevărul este că aici, la Pescăruș, mereu au existat schimbări în meniul, s-a ținut pasul cu vremurile. E ca în

familie, fiecare generație mai vine la masa de duminică cu ceva în plus. Așa e și la noi în bucătăria bucureșteană.

Nenea Ernest avea 80 de ani și era mereu prezent la masa de prânz la Pescăruș. Nenea Ernest s-a născut în București și a trăit aici toată viața. Nenea Ernest ne-a dat într-o după-amiază răcoasă definiția și specificul restaurantului: „Pescăruș – Bucătărie Bucureșteană de la 1939”. În curând.



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
DOMINICANA
EXACT
MEXIC



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

Cum va arăta Hanu' Berarilor Casa Oprea Soare după restaurare

Hanu' Berarilor Casa Oprea Soare se află într-un amplu proces de refacere inițiat cu scopul de a pune în valoare proprietatea – monument istoric emblematic.

Lucrările se desfășoară pe patru fronturi. Primul dintre ele, deja finalizat, a fost ridicarea Orangeriei - o construcție asemănătoare unei sere, destinată protecției citricelor în anotimpul rece. „Orangeria ridicată la Hanu' Berarilor Casa Oprea Soare este o adaptare a vechilor construcții, păstrând aceleași elemente definitorii: structura metalică, geamurile mari glisante și tavanul cu luminatoare”, spune Cristian Bazac, Directorul de Dezvoltare al Grupului City Grill.

Al doilea pas a fost refacerea completă a curții interioare, unde a fost nevoie atât de infrastructură, cât și de remodelare peisagistică. „Am gândit noul sistem de umbră, care se face în mare parte în mod natural, cu copaci. În noua aranjare, spațiul verde crește cu aproximativ 15-20%”, spune Cristian Bazac.

Pentru perioada verii, când soarele devine arzător, iar aversele pot fi puternice, va fi instalat un sistem de copertine glisante care vor proteja clienții de fenomenele meteo.

Un alt front de lucru include reorganizarea bucătăriei și a spațiilor administrative, precum și crearea unui nou spațiu de evenimente de 160 de locuri. În acest scop va fi ridicat un nou corp de clădire în spatele celui principal. „Stilul modern al noii construcții va contrasta într-o manieră evidentă cu clădirea istorică a Hanului, fără însă să o concureze. Antiteza este gândită tocmai pentru a pune în valoare acest monument de o certă valoare arhitecturală”, explică Directorul de Dezvoltare al Grupului City Grill.

Cea de a patra componentă a lucrărilor presupune restaurarea și consolidarea clădirii. „Estimăm că această fază va dura până la doi ani. Avem deja o experiență solidă câștigată pe parcursul lucrărilor pe care le-am efectuat la celelalte proprietăți istorice în care funcționează



restaurantele noastre: Hanu' Berarilor Casa Elena Lupescu, Caru' cu bere, Hanu' lui Manuc, Trattoria Buongiorno Victoriei și altele”, explică Cristian Bazac.

Casa Oprea Soare, finalizată în 1913, este o operă

de marcă a arhitectului Petre Antonescu (1873 – 1965), care a fost promotorul stilului neoromânesc, de inspirație brâncovenească.

Trei lacuri de poveste

Lacurile ascunse în inima muntelui sunt destinații excelente pentru toți cei care caută peisaje naturale unice și spectaculoase.

Situat în munții Harghitei, la poalele masivului Hășmașul Mare, **Lacul Roșu** este un baraj natural format în anul 1838 în urma unui cutremur care a provocat o alunecare de teren masivă. Un întreg versant împădurit s-a prăbușit, blocând cursul mai multor râuri și pârâuri din zonă. Întinderea de apă are un aer straniu, trunchiurile pietrificate ale copacilor din pădurea inundată zărandu-se și acum în apa întunecată, de culoare brun-roșcată. Legenda spune că această culoare provine de la sângele locuitorilor din satul distrus de alunecarea de teren care a înghițit totul în calea sa.

Lacul Sfânta Ana este singurul lac de origine vulcanică

din România. Acesta s-a format într-un crater stins din Masivul Puciosu (jud. Harghita) la o altitudine de 946 m, în urmă cu aproximativ 9.000 de ani. O altă caracteristică aparte a acestui lac este puritatea apei sale - conținutul de săruri minerale este extrem de scăzut, similar cu cel al apei distilate (mineralitate 0,002%), ceea ce face ca lacul Sfânta Ana să fie considerat cel mai curat din România și chiar din lume.

Cel mai mare lac glaciar din Masivul Făgăraș, **Lacul Bălea**, este înconjurat de cele mai înalte vârfuri montane din România: Moldoveanu (2544 m),

Negoiu (2535 m) și Viștea Mare (2527 m). Situat la o altitudine de 2040 m, Lacul Bălea are o suprafață de 4,5 ha și o adâncime de peste 11 m. Zona din jurul lacului este declarată rezervație științifică, aici trăind specii rare de plante, cum ar fi floarea de colț sau macul galben, și animale protejate – capra neagră, acvila de munte și râsul.

În timpul verii, zona este accesibilă cu mașina, direct din Transfăgărașan, unul dintre cele mai frumoase drumuri din lume, iar pe timpul iernii – cu telecabina de la Bălea Cascadă.



Sursă foto: <http://www.turistderomania.ro>

Știați că?

Apa minerală poate fi folosită în bucătărie



Fierberea legumelor

Pentru o porție de legume cu textură fermă și un gust proaspăt, fierbe-le în apă minerală.



Aluaturi ușoare

Dacă vrei să guști cele mai pufoase clătite sau wafe, înlocuiește o parte din lapte cu apă minerală.



Desfacerea stridiilor

Pentru a desface mai ușor stridiile, lasă-le la înmuiat în apă minerală.



Curățarea vaselor de fontă

După ce ai gătit într-un vas de fontă, toarnă puțină apă minerală înainte ca vasul să se răcească pentru a-l curăța mai ușor.

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
Turmul 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
Bd. Poenaru Bordeia 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

Publicitate:

Contact: Ramona Popescu, 0729 938 368
ramona.popescu@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

Consilier evenimente

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

Grupul City Grill angajează!

Detalii: recrutare@citygrill.ro

FETEASCA NEAGRĂ DE LA REGNO RECAȘ E ACUM LA PUTERE!

Spiritul vinului roșu sec românesc se regăsește acum în Feteasca Neagră de la Regno Recaș.

FVNDATIA ANONIMVL

ANONIMVL

Festivalul Internațional de Film Independent

Delta Dunării - Sfântu Gheorghe
ediția a XIV-a
7 - 13 august 2017

AGENTIE DE PUBLICITATE CU IDEI

CĂUTĂM CLIENT CU BANI

SMITE

HOSPITALITY • CREATIVITY • STRATEGY

www.smite.ro

TELEFONUL CONSUMATORULUI
City Grill te ascultă! Opinii? Sugestii?

0731 491 849

sau office@citygrill.ro