



În curând deschidem Trattoria Buongiorno
în Centrul Istoric al Bucureștiului
pag. 2

Noul meniu
de la Pescăruș
pag. 3

Bere-Berechet la
Hanu' Berarilor Interbelic
pag. 4

26 **EDIȚIE DE VARĂ**
exemplar gratuit distribuit **EXCLUSIV** în restaurantele afiliate



Sore fiică, soție, mamă, artist

Am stat de vorbă cu Sore și ne-a povestit despre cum este să fii actriță, dansatoare și cântăreață, dar și care sunt provocările cu care se confruntă în fiecare zi.

Cânti, crezi haine, ești mamă, fiică și soție. Care este "rețeta" pentru energia ta debordantă?

Am undeva acolo o programare în ADN care mă setează să fiu un om bine dispus. Am fost mereu recunoscătoare pentru ce am avut în fiecare moment al vieții.

Ce anume sau cine ți-a modelat stilul muzical? Cui i-ai mulțumi pentru ajutorul dat în construirea carierei tale muzicale?

Cred că gusturile se modifică odată cu vârsta. E adevărat că fondul rămâne același, iar pentru asta le mulțumesc părinților mei care m-au crescut cu muzică bună. Apoi forma și stilul i se datorează lui Smiley care mi-a arătat secretele unei melodii bine scrise. În momentul actual, țin să îi mulțumesc iubitelui meu, pentru că are niște gusturi muzicale impecabile.

Cum merge proiectul Hard Coeur, brand-ul tău de haine?

Surprinzător de bine, mă bucur să observ că brand-ul își câștigă notorietatea. Este o mare mândrie să văd femei purtându-mi creațiile.

Ai un stil vestimentar eclectic care te prinde foarte bine. Cum ai ajuns la el?

Mulțumesc! Înclinația spre modă vine din pasiune. Mi-a plăcut dintotdeauna să fiu la curent cu tendințele, dar să le reinventez pe atitudinea și personalitatea mea. Am decis să lucrez cu Amir Doboș, stilistul meu, pentru a arăta o alternativă la trend-urile care dezbracă artistele pe scenă.

E devreme pentru bilanțuri, dar uitându-te la tot ce ai făcut, cum vei continua să îți construiești viitorul?

Îl voi construi cel puțin la fel de îndrăzneț ca și până acum.

Ești strictă în ceea ce privește alimentația?

Mănânc destul de sănătos, dar nici nu pot să refuz o porție zdravănă de cartofi prăjiți. (râde)

Cum ai organiza o masă perfectă?

Plajă. Seară. Ghirlande de lumini. Lumânări pe masă. Vreo 28 de grade, muzică bună și toți prietenii alături. Și ca să întregim peisajul, am face un grătar de fructe de mare.

Mic dejun în pijamale sau prânz de afaceri?

Mic dejun în pijamale, vă rooooog!

Te rugăm să transmiți un mesaj pentru clienții restaurantelor City Grill.

Trăiți-vă viața diferit! Și credeți în visul vostru!



Cum ies niște cârnați din cartea de bucate și intră-n cartea cu legende

Nu doar înfățișarea și atmosfera dinăuntru pun un local sau altul pe harta unui oraș. Ci, în primul și-n primul rând, felurile de mâncare ce se aduc la mese – asta, desigur, dacă localul respectiv se întâmplă să fie un restaurant. Nu te duci acolo sau dincolo pentru că e cel mai aproape de casă sau pentru că îți place mufrița nu știi cărei chelnerițe (deși aici ar mai fi de discutat). Nu, domnule, la un restaurant te duci pentru o anumită friptură sau pentru un cârnăt de un anumit fel sau pentru nu știu ce sarmale pe care numai bucătarii de acolo știu cum să le facă.

Dacă românii, pe vechile lor hărți, scriau pe regiunile în care nu mai călcaseșă niciodată „hic sunt leones”, noi, pe o hartă gastronomică a Bucureștiului, am scrie, în dreptul Carului cu bere, „hic sunt frankfurteri cu hrean și mici”. Asta pentru că de vreo sută de ani, frankfurterii cu hrean și mici, plus berea casei, sunt acele preparate ce au făcut și fac faima Carului cu bere.

Dacă mănânci azi un frankfurter, o să-ți placă, nimic de zis, dar deh, e un cârnăt, până la urmă. Altfel stătea însă treaba pe la 1900, când cei mai stilați boieri ai Bucureștiului își rezervau o masă în Stavropoleos nr. 5 special ca să-i savureze. Odată cu ei, apăreau pe masă și ridichea neagră și măslinele din partea casei, ca garnitură. Iar cunoscătorii comandau și o brânză grasă, fermentată, ce se pare că mergea unsă cu respectivii cârnați, deși cică-ți muta nasul din loc.

Și că veni vorba de bere, era nostim că pe vremea aceea, clienții nu dădeau cu halba de masă dacă le venea caldă. Dimpotrivă! Unii și-o încălzeau ei singuri. Odată cu halbele, chelnerii aduceau la mese și sonde – niște eprubete făcute dintr-un aliaj de zinc, pe care le umpleau cu apă și după aia le introduceau în bere, pentru a o aduce la temperatura dorită. Deh, toate vremurile cu obiceiurile lor. Dacă te întrebi unde se făcea berea servită la Caru' cu bere în perioada de maximă înflorire a restaurantului, află că era produsă în fabrica lui Bragadiru Marinescu, faimoasa fabrică Bragadiru, astăzi dispărută, dar trăindu-și pe deplin viața în legendă.

În ceea ce privește mici, aceștia zice-se că se fac și azi după aceeași rețetă ca pe timpuri. Sau, cel puțin, așa e frumos să credem. Am mai vorbit în paginile acestui ziar de rețeta de mici de la Caru' cu bere și nu ne-a ajuns spațiul să o scriem pe toată, așa cum apare ea într-o scrisoare îngălbenită de trecerea anilor. Dar credeți-ne că era un spectacol și să-i vezi făcându-se, și să-i mănânci.

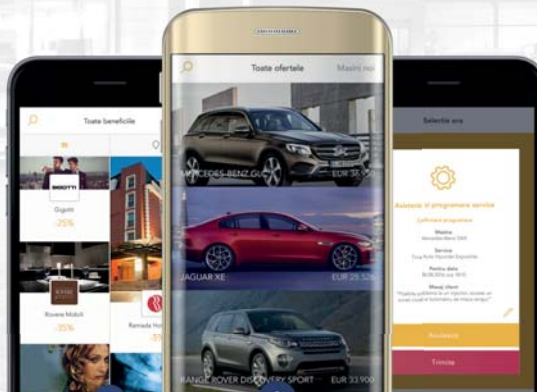
Dar chiar așa, nu ți-a venit pofta, citind toate astea, să comanzi niște mici și-o halbă de bere? Îți promitem că mici o să fie calzi, iar berea casei rece.



TIRIAC AUTO

Descarcă aplicația
Țiriac AutoMobile

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



Start și finish la Băneasa Trail Run

Deja ne vedem pe traseul cu poteci aventuroase din pădurea Băneasa! Și până la urmă, ce poate fi mai plăcut decât să te simți încărcat cu vibe pozitiv și poftă de sport în timp ce alergi?

Noi, Grupul City Grill, suntem sponsorul celor 3 ediții (primăvară – 23 aprilie, toamnă – 17 septembrie, iarnă – 10 decembrie), așa că alegem alături de tine și te susținem neîncetat cu tobosari care fac atmosferă și cu voie bună. Hai, că e ușor să te menții în formă când ești în mijlocul naturii și poți zări din întâmplare un iepure sălbatic, o veniță sau o căprioară!

Acum, că tot veni vorba de natură și de adevăratele provocări pe care

le poți întâlni pe traseu, te atenționăm cu privire la prezența denivelărilor și a rădăcinilor de copac. Cum să le înfrângi? Cu un echipament adecvat suprafeței de alergare! Numai cu ajutorul acestuia te vei putea bucura de o experiență plăcută și sigură.

Și cum orice cursă dusă la bun sfârșit trebuie să aibă o încheiere pe măsură, la final servim masa împreună, socializăm și așteptăm cu emoții premiile.

Te-am convins? Avem la dispoziție 3 luni de vară în care să ne antrenăm, dar timpul zboară într-o clipă, așa că nu pierde vremea!

Ne vedem la linia de start! Băneasa Trail Run vă așteaptă!



”Motorsportul îmi dă echilibru în viața de zi cu zi”

Dacă dai o căutare pe Google după numele Adrian Teslovan, ți se vor întoarce rezultate despre doi oameni: directorul de marketing al Romaqua Group și pilotul de raliu. De fapt, este una și aceeași persoană în două ipostaze diferite, dar absolut complementare.

De când ești pasionat de raliuri?

Pasiunea pentru motorsport a început prin școala generală; locuiam în Miercurea Ciuc, unde se desfășura în fiecare an Raliul Harghitei, iar în săptămâna raliului, imediat după ce terminam orele la școală, fugeam direct lângă patinoar unde era comandamentul raliului, seoseau mașinile de concurs, se desfășurau verificările tehnice. Eram atât de fascinat de piloți, de mașini, mai ales de cele de la uzina Dacia și, ulterior, de cele de la Oltoit, încât seara târziu trebuiau să vină părinții să mă ia de acolo. La descoperirea acestei pasiuni a contribuit și colegul tatălui meu care participa în Campionatul Național.

Cum găsești echilibrul între job și pasiune?

Motorsportul este mai mult decât o pasiune, este un mod de viață. Nu aș putea practica motorsportul fără sprijinul familiei, mai ales că acest sport necesită în primul rând o organizare extrem de exactă a timpului.

Cât de periculos e să alergi în raliu? Cum evaluezi și controlezi riscurile?

Este mult mai periculos să mergi până în centrul orașului cu mașina personală decât să participi la o etapă de raliu. Spun acest lucru cu foarte mare responsabilitate, mai ales prin prisma elementelor de siguranță cu care este dotată o mașină de curse, și mai ales a faptului că o competiție auto se desfășoară pe un traseu securizat 100%. Capacitatea de evaluare și control a riscurilor o dobândești odată cu acumularea de experiență, însă foarte multe dintre aptitudinile și capacitățile te dezvoltă în cadrul școlilor de pilotaj.

Ce mesaj ai pentru clienții restaurantelor City Grill?

Cred că fiecare dintre noi trebuie să își urmeze visul, pasiunea; acestea sunt elementele care îți conferă echilibrul și mai ales bucurie. Nu obosești, nu devii frustrat și, mai ales, nu ai timp să-ți judeci pe cei din jur. Nu există un sentiment mai plăcut decât atunci când îți petreci timpul împreună cu cei cu care împărtășești aceleași idei și valori.



Salată Ștaif

Ingrediente:

Pulpă de curcan – 120 g
Castraveți proaspeți – 20 g
Mix de salată – 50 g
Brânză gorgonzola – 40 g
Ardei capia – 25 g
Nucă – 10 g
Baghetă – 35 g
Susan negru – 1 g
Mujdei – 5 g
Rozmarin
Sare

Piper
Cimbrisor
Dressing Ștaif – 50 ml

Ingrediente dressing Ștaif:

Fresh portocale – 300 ml
Ulei de floarea soarelui – 20 ml
Mustar – 30 g
Grenadină – 40 ml
Sare
Piper

Mod de preparare:

Pulpa de curcan se curăță de pielea, se bate ușor cu ciocanul, iar apoi se taie fâșii și se marinează cu mujdei, rozmarin, cimbrisor, sare și piper, după care se pune pe grătar timp de aproximativ 10 minute.

Între timp, se amestecă într-un bol ingredientele pentru dressing-ul Ștaif: fresh de portocale, ulei de floarea soarelui, mustar, siropul de grenadină, sare și piper.

Într-un bol se pune mix-ul de salată la care se adaugă brânză gorgonzola tăiată cuburi, ardei capia tăiați julien, pulpa de curcan friptă, castraveți tăiați la feliator și rulați, un praf de susan negru și dressing Ștaif. Se servește cu baghetă alături.

În curând deschidem Trattoria Buongiorno în Centrul Istoric al Bucureștiului

Dacă ai biroul în mijlocul Bucureștiului sau doar ieși cu prietenii după cele 8 ore petrecute printre task-uri și meeting-uri, sigur te vei bucura de atmosfera caldă și preparatele delicioase de la Trattoria Buongiorno. Da, o să deschidem un nou restaurant chiar în Centrul Istoric și mai bine de atât, chiar pe strada Stavropoleos la nr. 8 (colț cu Str. Smârdan), pe aceeași stradă pe care găsești Caru de bere.

Acum că știi unde ne vei găsi, îți mărturisim că vei fi întâmpinat ca în celelalte restaurante: cu muzică plăcută, un vin ales din Toscana, paste, fructe de mare proaspete, pizza la cuptorul cu lemne și nelpisitul Tiramisu. Câte preparate savuroase, atâtea motive să te îndrăgostești! Iar când dragostea

vine într-o formă bine coaptă cu un blat crocant și aromat, sos Cirio și mozzarella Galbani, vei ști sigur că urmează să te răsfieți cu Pizza Buongiorno, un preparat care încântă și micii mufuroși, dar și marii pofticioși.

Și cum o să avem peste 100 de locuri în interior, te așteptăm cu familia, prietenii ori chiar în grupuri mai mari! Și dacă soarele vă face cu ochiul în zilele de vară, iar vântul vrefi să-l simțiți prin păr, locurile la terasă sunt cea mai grozavă opțiune. Aer liber, povești și limonade cât poțesteți!

Vă așteptăm, dragi îndrăgostiți! Cu poftă să deschideți meniul și cu zâmbetul pe buze să încercați noi și aromele delicii! Stay tuned!



Hanu' lui Manuc

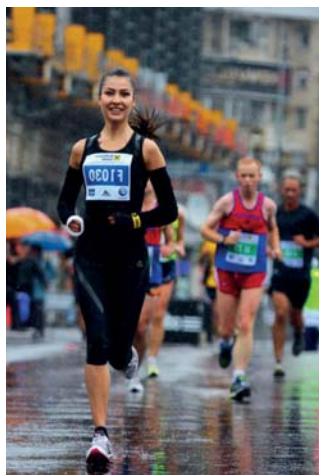
sau cum se simte o istorie de 200 de ani

Dimineața își mijeste primele raze timide de soare, razant cu coama acoperișului de șindrilă îmbătrânită, pe coroanele copacilor din curtea Hanului, luminându-le de-a dreptul cinematografic. Nu există loc în urbea de pe malul Dâmboviței care să se umple mai tare de bucuria vieții atunci când lumina zilei îl acoperă cu blândețe. E printre momentele unice în care la Han e liniște, la câteva clipe după ce ultimii chelneri au plecat acasă, sleiți de buna dispoziție a ultimilor mușterii, și doar cu câteva clipe înainte ca primii bucătari să dea

năvală în bucătărie pentru a da drumul la focuri – Momentul răsăritului.

Dacă stai în curte, așezat pe un scaun pe care, odată cu tine, se aștern boabele de rouă ale noii zile, în acel moment de liniște ireală vei descoperi că istoria nu e o înșiruire de povești puse mai cu stângăcie sau mai cu pricepere de cronicari în cărți stufoase, vei descoperi că istoria e un lucru pe care îl poți simți cu adevărat. La Han cine știe să asculte dincolo de liniște va auzi copite de cai și clinchet de pinteni, răsete

înfundate de domnișoare cu gând de măritiș și zgomot de halbe ciocnite de bărbați hotărâți, scârțâitul peniței cu care s-a semnat Pacea de la București și gălgăitul vinului curgând din buți cărora doar ce li s-a dat cep, sute de glasuri de boieri, mii de glasuri de negustori și ofițeri, milioane de farfurii îndesate în sertare... La Han cine știe să asculte dincolo de liniște poate auzi istoria, iar cine poate vedea dincolo de orizontul cotidian va jură că pe pereții văruiți răsare o umbră ce se petrece peste balcoane și ferestre în dansul răsăritului de soare, ca și cum ar inspecta locul cu chibzuială și aplecarea celui de l-a făurit, pentru că Hanul, indiferent de vremuri și de proprietari, va rămâne mereu al lui Manuc.



Aleargă împreună cu prietenii

Pe Irina-Daniela o cunoaștem de peste 3 ani, de când în dimineațile de weekend își ia "micul dejun proteic" la Trattoria Buongiorno Primăverii, după fiecare alergare împreună cu prietenii și colegii ei.

Alergarea a fost pentru ea liantul care a creat un grup de oameni frumoși atunci când a convins managementul băncii în care lucra despre importanța sportului și s-a oferit să își ghideze colegii în tainele maratonului. În nici 2 ani, peste 250 de colegi din 2.200 au simțit mândria de a reuși să alerge la cursa populară, ștafeta, semimaratonul sau chiar la Maratonul Internațional București.

Marea ei bucurie este că, deși timpul a făcut ca evoluția profesională să deschidă drumuri

diferite pentru unii dintre ei, foștii colegi au devenit prieteni și alergarea continuă să îi aducă în fiecare weekend împreună în Herăstrău. Și după o alergare de minim 7 km în jurul lacului, noi îi răsfațăm la Trattoria Buongiorno Primăverii cu o limonadă și cu o omlă ideală pentru recuperarea mușchilor activați intens.

Puteți afla mai multe despre alergare de la prietena noastră Irina-Daniela, care a alergat în 2012 și 2016 câte 7 Ultramaratoane în 7 zile consecutive, dar și maratonul în mai puțin de 3 ore, pe www.iubescsportul.ro sau pe facebook, în secțiunea Pages, la <https://web.facebook.com/RevealUnleashNourishYourBestPossibleSelf>.

Noul meniu de la Pescăruș

Pescăruș și-a schimbat meniul, nu dintr-o dorință de schimbare cu tot dinadinsul, nici dintr-o modă sezonieră specifică cârciumăritului național, ci dintr-o obligație. O obligație față de clienți, locație și nu în ultimul rând față de București. Atunci când spunem că Pescăruș se definește ca bucătărie bucureșteană de la 1939 nu este o înfloritură născocită pe biroul aglomerat al unui specialist de marketing cu viziuni retrograde, ci un adevăr pe care

ni-l asumăm și de care, în fapt, nici nu ne putem ascunde.

Din 1939 până azi, focul arzătoarelor din bucătăria noastră nu s-a stins niciodată, indiferent de vremuri, proprietari sau istorii complicate. În bucătăria de la Pescăruș s-a gătit tot timpul și probabil se va mai găti preț de multe ape înghețate și dezghețate pe lac. S-a gătit în ton cu orașul, cu oamenii, cu timpul și tendințele, s-a gătit cu pasiune și cu responsabilitatea

dată de loc în sine. S-a gătit pentru că acesta a fost scopul clădirii din prima zi în care și-a deschis ușa.

Tot ce am făcut azi, în 2017, a fost să ne uităm o clipă în urmă, să privim în viitor și să punem pe hârtie ceea ce ne reprezintă, ceea ce a făcut ca după 78 de ani aragazul din bucătăria noastră încă să ardă. Așadar, vă invităm să gustați istoria Bucureștiului în trei capitole – Meniul Contemporan, Meniul de Pește și Meniul Nostalgic.

NOSTALGIC

Noul meniu.

Pescăruș

Bucătărie Bucureșteană de la 1939

CONTEMPORAN

Istoria Bucureștiului în 3 capitole

TRANSFORMĂ-ȚI CORPUL în doar **3 LUNI**
cu **DELTA TRAINING SYSTEM**

90 DE ZILE DE ANTRENAMENTE | 36 DE SESIUNI CU ANTRENOR PERSONAL

ACCES NELIMITAT LA TOATE SERVICIILE CLUBULUI

World Class
www.worldclass.ro

TRADITIE SI PRESTIGIU
CELEBREAZA VALORILE ROMANEȘTI

BORSEC

EXACT TRAVEL CLUB

www.extclub.ro
office@exact-travel.ro
0040 - (0) 21 310 00 42

EXACT JAPONIA

Circuite 2017
de la **1485€**

EXACT THAILANDA

Revelion 2018
de la **1120€**

SEJUR EXOTIC
HONEYMOON
CIRCUITE

Bere-Berechet la Hanu' Berarilor Interbelic

Sunt destule restaurante în București unde poți găsi "bucătăria românească" la lucru. Pe firmamentul localului, în meniuri și, dacă ai noroc, poate și în farfurile ce îți se aduc la masă. Mai poți avea și șansa să-ți iasă-n cale vreun **han cu dichis boieresc**, sub ale cărui bolte răsună romanțe nemuritoare sau tarafuri precum cel al fraților Zavaidoc, acompaniate mai mereu de zornăitul paharelor și tacămurilor domnești. Și-atunci vei ști că hanul și restaurantul nu-s totuna.

Ce erau odată Hanurile? "Localuri cu ospățarie, cu odăi de dormit și grajduri, la marginea drumurilor de țară sau la periferia orașelor, unde se pot adăposti peste noapte drumetii cu caii și căruțele lor." Rolul și rosturile inițiale ale hanurilor s-au pierdut pe drumurile întortocheate ale modernității și progresului. Grajdurile sunt acum parcuri subterane, pentru căruțele noastre cu motor, odăile de dormit au devenit "executive apartments".

Au rămas însă ospetele și oaspeții. Și ospățaria a rezistat. Și doar cu ea au rezistat și hanurile. Nu multe. Câteva. Unele au rezistat luându-se de mână cu istoria, altele au avut inteligența, inspirația, să se ascundă între coperțile unor cărți și să aspire la nemurire: Hanul Ancuței, Hanul lui Mânjoală sau Hanul Moara-cu-noroc.

Hanurile sunt ceva mai mult decât restaurantele. Sunt locuri magice, ca din povești, unde parcă și istoria se oprește să-și tragă sufletul, sau să asculte vreun drumeț cu chef de vorbă.



Este locul unde se întâlnesc nu oameni, ci destine, unde nu se petrece viața, ci unde chiar viața petrece. La Hanuri poveștile devin literatură, discuțiile devin istorie, iar istoria se construiește din gânduri și fapte și-n întâmplări, constiințe în norme, pacturi sau tratate.

La **Hanu' Berarilor Interbelic**, în fiecare an, în primăvară, se primesc terasele. Iar **Statul "La Terasă"** se face după legi precise, care primesc mereu o improspătare. Să țină toată lumea minte! "Statul" a semnat "**Tratatul**": La Hanuri pe terase

pân' la toamnă, la ceasurile după-amiezii, oricine zice: "**Bere Casei!**", pe loc primește două-n loc de una.

E "dublu-tratament" contra căldurii, sau pentru dezlegatul vorbei, alături de prietenii sau de rude. "**E Bere-Berechet, tragem la han**", auzi și astăzi, în semn că omul știe rostul. La han se trage, nu se vine, te trage ața să-ți vezi lumea, să-ți afli locul între oameni. Să afli ce e nou și ce e bine. Această-i noua **Lege-a Berii Casei**.

Drumurile vinului

Ce-ai zice dacă în următorul weekend ai evada din oraș ca să te pierzi pe drumuri prăfuite de provincie, printre dealurile blânde, acoperite cu rânduri ordonate de viță de vie nobilă și unde, la capătul drumului, te așteaptă răcoarea unei crame și un pahar de vin?

Dacă sună apetisant, atunci strânge-ți câțiva prieteni și aranjați o ieșire. În maxim două ore de București poți găsi zeci de podgorii care oferă degustări de vinuri special gândite pentru turiști. De obicei, o degustare cuprinde între trei și șapte vinuri albe și roșii, acompaniate de preparate culinare tradiționale sau din bucătăria contemporană. Nu trebuie să fii un connoisseur pentru a te bucura de o astfel de experiență; degustările sunt întotdeauna organizate sub îndrumarea unui specialist care îți va dezvălui toate tainele.

În compania unui pahar de vin timpul trece repede, însă dacă vrei să vă îmbogățiți ziua, puteți face excursii

în împrejurimi, pe jos, cu căruța sau cu mașini de teren.

Dacă nici unul dintre prietenii voștri nu e dispus să fie șofer pe drumul de întoarcere, nu vă faceți griji. Puteți petrece noaptea chiar la cramă sau la pensiunile din zonă.

Prețul unei degustări de vin, care include și o mică gustare, începe de la 50 de lei, și poate urca până la câteva sute de lei dacă sunt alese

vinuri din gamele de top și o masă copioasă care să completeze întreaga experiență.

Una dintre cele mai accesibile arii viticole pentru bucureșteni este regiunea Dealu Mare, situată între Ploiești și Buzău. Aici se află câteva zeci de podgorii, așa că dacă ai hotărât să organizezi un astfel de weekend, atunci puteți vizita mai multe crame pentru a vă bucura de tot ce are de oferit această zonă renumită.



Știați că?



Lămâia are utilizări inedite

Îndepărtează urmele și murdăria

Dacă vrei ca robinetele din baie și bucătărie să lucească de curățenie, aplică pe un burete sucul unei lămâii și apoi șterge suprafața dorită cu o lavetă.



Împrospătează tocătoarele

Dacă tocătorul a prins un miros urât, freacă-l cu o felie de lămâie și o să fie ca nou.



Previne oxidarea fructelor și legumelor

Pune-le într-un bol cu apă în care ai turnat și zeama proaspăt stoarsă de la o lămâie și vei scăpa de oxidare.



Curăță parchetul laminat

Folosește suc de lămâie și apă (în părți egale) pentru a parfuma și curăța tot parchetul din casă.

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-ja. Charles de Gaulle nr. 15
0720 626 262

City Cafe Terminal Schengen

Aeroportul Internațional
Henri Coandă
0721 283 614

City Cafe City Gate

Turul de Sud
P-ja. Presei Libere nr. 3-5
0722 138 449

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

Trattoria Buongiorno Centrul Istoric

Str. Stavropoleos nr. 8,
colț cu Str. Smârdan
0799 402 306

Trattoria Buongiorno Arena

Bd. Basarabiei nr. 37-39
0731 037 387

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.

SUGESTII LA
0731 491 849

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

Descarcă aplicația
Out4food și află cum:

OUT4
FOOD

Download 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
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

AGENTIE DE PUBLICITATE CU IDEI

CAUTĂM CLIENT CU BANI

SMITE

HOSPITALITY • CREATIVITY • STRATEGY

www.smite.ro