



EXEMPLAR GRATUIT DISTRIBUIT ÎN LOCAȚIILE AFILIAȚE

„Beer Sommelier”
acum și în România..... 2

Redeschiderea
City Cafe Charles de Gaulle..... 3

Primii berari ai României 4

PRIETENII CITY GRILL ▼

DIANA DUMITRESCU, de pe marile ecrane, la masă la City Grill

Născută în Constanța, pe 30 Septembrie 1983, Diana a urmat cursurile Facultății de Arte, secția Artele Spectacolului de Teatru din cadrul Universității Ovidius din orașul ei natal, la îndrumarea mamei și la insistențele dirigintei.

După participarea la concursul Miss World România din anul 2004, unde a câștigat premiul pentru Popularitate, Diana a câștigat castingul pentru rolul din telenovela „Păcatele Evei” și astfel, s-a mutat împreună cu părinții la București. Cu o carieră în plină ascensiune, pe Diana o putem vedea pe micile și marile ecrane, iar atunci când timpul îi permite, chiar la masă la City Grill.

În noiembrie 2014, pe canalul Hallmark a avut loc premiera filmului A Royal Christmas, în care ai avut rolul Oliviei. Ce a însemnat această experiență pentru tine?

Rolul Oliviei a fost o experiență deosebită. Am cunoscut niște oameni frumoși și interesanți, am avut ocazia să învăț de la ei foarte multe lucruri în materie de actorie. Cred că fiecare nouă experiență are o contribuție importantă în cariera mea, iar cea a lucrului cu americanii a fost una fresh și marcantă. Americanii au un stil foarte diferit de abordare și de aceea, am fost foarte atentă la felul în care abordează regizorii și actorii munca și am încercat să asimilez cât mai multe învățături.

Care a fost personajul în pielea căruia te-ai simțit cel mai bine atunci când l-ai jucat?

Cel mai mult mi-a plăcut pe Oxana Abramova, rusoaica nebulă din serialul „Iubire și onoare”. Am avut foarte multă libertate în interpretarea personajului, ceea ce a fost foarte plăcut și antrenant. În partea bună atunci când joci un personaj cu o fire nebulă, este că tu ești cea care dă „palmele” și nu cea care le primește.

Cu ce mari actori ai jucat și cum ți-au marcat cariera?

Mă simt extraordinar de norocoasă pentru că am avut șansa de-a lungul carierei să joc alături de foarte mulți actori ai generației de aur. Am împărțit platourile de filmare cu Gheorghe Dinică, Marin Moraru, Florina Cercel, Carmen Tănase, Gheorghe Visu, Stela Popescu, Alexandru Arșinel și Virginia Rogin. Le-am ascultat tuturor cu mare interes poveștile din tinerețe, experiențele trăite și învățămintele pe care le-au împărtășit și de la fiecare, am încercat să „fur” meserie. Cu ajutorul lor și al experiențelor trăite alături de ei m-am format nu doar ca actriță, ci și ca om.

Ce alte proiecte pregătești în 2015?

Se anunță o grămadă de proiecte interesante. Acum, lucrez la o piesă de teatru care va avea premiera în curând! Voi detalia despre proiect pe blogul meu și pe pagina de Facebook.

Ce faci în timpul liber, la început de primăvară?

Încerc să îmi creez un program concret de alergat în parc. E puțin mai greu la început, până mă pun în mișcare. Altfel, îmi place să mă plimb, să mă bucur de soarele timid de primăvară. Abia aștept zilele calde de vară în care fugim la mare!



Cum te menții într-o formă atât de bună?

Nici eu nu știu exact. Regimul meu alimentar este unul normal și încerc să îl mențin echilibrat. Dar pot să spun cu bucurie că metabolismul îmi permite să îmi fac poftele și să mănânc de toate. Iar pentru tonus și întreținere, îmi place să fac kangoo jumps cu Diana Știrbu și yoga acasă. Am un program foarte drăguț pentru yoga care mă ajută să urmez pașii corecți. De aici, mă bucur de o liniște incredibilă, iar asta este foarte important. Eu cred că frumusețea trupului pornește dintr-un interior liniștit și echilibrat.

Preferi să gătești singură sau alegi să savurezi mesele la restaurant?

Ambele îmi plac. Când aleg să iau masa în oraș, decidez unde în preferință, ci din timpul pe care îl am la dispoziție în acel moment.

Un gând pentru clienții City Grill:

La City Grill, și asta o spun pentru că sunt client și nu o dată am mâncat în restaurantele voastre, se gătește după vorba asta: „Gastronomia este arta de a folosi hrana pentru a crea fericirea.” Așa că le doresc clienților poftă bună și apreciere pentru bucatăria tradițională!

Reînvierea unei tradiții la Caru' cu bere!



În anul 1930, la Caru' cu bere se inaugura Crama de vinuri, amenajată ca salon de vânzătoare. În trecut, subsolul localului adăporea peste 77 de tone de vinuri iar aici, vinul se servea la carafă.

Înainte de a fi abandonate și acoperite cu alte picturi la renovare, pe pereții acesteia existau două fresce realizate de către Brătescu Voinești Jr., fiul scriitorului. Spațiul este acum un muzeu în adevăratul sens al cuvântului, având printre exponate, halbe din diverse perioade de timp, iar între bolți, există picturi ce reprezintă un istoric al berii de la babilonieni, până în zilele noastre.

Există și un magazin de suveniruri de unde vizitatorii își pot achiziționa halbe cu istorie, farfurii, platouri, tacâmuri și cești din perioada interbelică și alte diverse cadouri specifice Caru' cu bere.

Unul dintre simbolurile Caru' cu bere este Moș Ghiță, a cărui siluetă străjuiește și astăzi lângă balustrada scării din dreapta, la parter. Moș Ghiță, pivnicerul, a coborât de mii și mii de ori, alături de nelipsitul-i felinar, în pivnița ticsită de butoaie cu bere și vin.

Acest personaj cheie al locului se îngrijea ca vinurile aduse din podgorii renumite ale țării să fie servite în restaurant la vârsta și aroma potrivite. Tradiția povestește că pe vremuri, vestitul Moș Ghiță întâmpina el însuși oaspeții cu nelipsitul-i felinar. „Celor ce beau vin li se aducea câte o Baterie mică cu două bețe de măsline, adică o litră cu vin și un pahar cu sifon” declara într-un interviu, Mircea Niculae, proprietarul Caru' cu bere.

În 2015 bateria de vin se întoarce la Caru' cu bere, reînviind o veche și iubită tradiție!

Cele mai tari momente încep cu un Ursus.

Intră pe momente.cool, adună coroane
și câștigă premii.cool de la Ursus.



URSUS

18+ PENTRU CEI PESTE 18 ANI
www.desprealcool.ro



Distilerile Bran

www.distilerilebran.ro
office@alcorom.ro
Tel/Fax: 0361 409 909
Mobil: +40 745 357 351
+40 0726 576 282
Adresa: Loc. Martinești, nr. 165
Jud. Satu Mare

www.distilerilebran.ro

„Beer Sommelier” – un concept inovativ acum prezent și în România

„Cine a inventat berea,
a fost un om înțelept” - Platon

Nu putem ști dacă această afirmație a fost făcută ca un tribut adus acestei băuturi, însă, dacă nu ar fi existat berea, probabil lumea de astăzi ar fi arătat diferit cu privire la preferințele de consum.

Prezența berii se contopește cu dezvoltarea civilizației pe Terra, iar cele mai vechi atestări documentare cu privire la acest produs le regăsim în „Codul lui Hammurabi” - aproximativ anul 1754 î.C., fiind primul document care reglementa prin legi producția și comerțul cu bere, precum și în „Imnul Ninkasi” - practic o scriere către zeul Mesopotamian al berii, care servea atât ca rugăciune către acesta, cât și ca metodă de păstrare a rețetei de obținere a berii, cunoscută doar de învățații vremii.

În acest moment, berea ocupă primul loc în consumul internațional de băuturi alcoolice și locul trei în clasamentul de consum al celor mai populare băuturi, după apă și ceai. În ultimii ani, s-au depus eforturi constante în creșterea calității acestui produs, cât și în modul de promovare către consumatorul final.

Astfel a apărut noțiunea de „Beer Sommelier” sau somelier de bere, acel profesionist din industria Horeca, al cărui scop principal este promovarea berii, concept inovativ de altfel, în acest sector aflat într-o continuă dezvoltare și expansiune.



Implementarea conceptului este acum posibilă datorită lui Virgil Dumitrașcu, primul somelier de bere existent în acest moment în România și Europa de Est, prin acreditarea obținută la „Beer Academy” și „Institute of Brewing and Distilling” din Londra.

Virgil Dumitrașcu acționează în piața Horeca de mulți ani. A început cu obținerea trofeului „Cel mai bun Somelier” în 2002 și a continuat cu participarea în cadrul unor jurii de specialitate la concursuri naționale



și internaționale și cu acreditarea WSET Advanced Level 3. Implicarea în acest nou sector pune România pe harta celor 14 țări care au în acest moment un somelier de bere specializat.

Dintre proiectele imediat următoare ce urmează a fi implementate în piața Horeca se numără: colaborarea cu diferite restaurante ce vor să implementeze meniuri în care clienții finali să poată regăsi asocieri culinare între diferite sortimente de bere și preparate gastronomice, sesiuni de training adresate echipelor de vânzare existente în cadrul restaurantelor cu scopul de a promova și vinde cât mai eficient acest produs, colaborarea cu producătorii și importatorii în vederea identificării și eliminării diferitelor aspecte ce împiedică un consum mai mare de bere, evenimente de lansare a unor produse nou apărute pe piața berii din România, educarea consumatorului final prin organizarea de campanii de promovare la nivel local și național, sesiuni de degustări tematice în cadrul restaurantelor, și multe altele.

Deja temperaturile sunt în creștere și sezonul cald se apropie, așa că toate drumurile merg spre o bere rece, de tip ALE sau LAGER, alături de preparate culinare bine definite, care la final să ofere experiențe gastronomice de neuitat.

Împreună aducem bucurii bătrânilor singuri

Clienții care au donat un meniu în așteptare la City Grill au adus o rază de bucurie pe chipul bătrânilor aflați în dificultate.

Campania umanitară City Angel, inițiată de Fundația Principesa Margareta și restaurantele City Grill, s-a bucurat de o mare deschidere din partea clienților noștri. De la 1 octombrie 2014, când am demarat acest program, au fost donate nu mai puțin de 500 meniuri, ceea ce ne-a depășit toate așteptările. În acest fel, am reușit ca la sfârșitul anului trecut să fim alături de vârstnicii singuri cu o cină festivă de sărbători, cu o masă caldă pentru aniversarea vârstei sau cu un pachet cu mâncare gătită.

În total, peste 800 de bătrâni s-au bucurat de sărbători, alături de un prieten, în casele lor sau în cămine, datorită sponsorilor, donatorilor și voluntarilor care susțin astăzi programul Niciodată Singur. Unul dintre cele mai emoționante momente ale campaniei a fost Crăciunul festiv pentru bunicii singuri organizat la Hanu' Berarilor.

Campania continuă și în 2015 în restaurantele noastre City Grill, Caru' cu bere și Hanu' Berarilor. Oricine poate fi un „City Angel” donând un meniu în așteptare pentru un bătrân aflat în dificultate. Este atât de ușor să ajuți, iar gestul tău generos va așterne zâmbetul pe chipul unui bunic uitat!



De când nu ați mai gustat o dulceață de nuci verzi?



În **Cămara cu Răsfățuri** din restaurantele City Grill am adunat astă-toamnă bunătăți naturale de la țară, făcute de mici producători locali. Pe rafturi, am așezat borcane cu dulceață de fragi, de cireșe amare, de nuci verzi și de gutui, preparată natural, din fructe proaspete, fără conservanți. Zacusca din Cămară este făcută din legume culese cu mână,

coapte la foc de lemne, curățate și apoi găsite la foc mic, într-un tuci, pe piroștrii.

Din Cămara noastră nu lipsesc nici țăriile naturale – țuica de prune și rachiu de mere, numai bune înainte de masă, pentru poftă de mâncare!

De curând, am adus și un delicios nectar din nectarine proaspete. Este un suc dulce și sănătos, obținut prin pasteurizare, fără adaos de zahăr, conservanți sau coloranți. **Cămara cu Răsfățuri** vă așteaptă în fiecare restaurant City Grill.

APEROL Spritz

3 părți Cinzano Prosecco

2 părți Aperol

1 parte apă minerală San Pellegrino

peste gheață și o felie de portocală

Spritz life

CONSUMĂ RESPONSABIL

Trattoria Buongiorno Lido

Premiul pentru cea mai bună locație nou deschisă



În cadrul Galei Premiilor Food & Bar, cel mai prestigios eveniment din industria ospitalității din România, anul trecut, Trattoria Buongiorno Lido, cel mai recent deschis restaurant al Grupului City Grill, a primit Premiul al doilea în secțiunea „Cea mai bună locație nou deschisă”.

Pentru decernarea premiilor Food & Bar, în fiecare an se stabilește o listă cu nominalizări care cuprinde cele mai reprezentative restaurante. Incluziunea în această listă se face pe baza evaluării mai multor criterii cum ar fi calitatea preparatelor culinare, nivelul serviciilor, ambianța, calitatea ingredientelor și consecvența față de clienți. În final, câștigătorul fiecărei categorii este desemnat prin votul a sute de persoane – clienți, manageri și proprietari de restaurante și furnizori.

Restaurantul Caru' cu bere a fost desemnat și în 2014 „Cel mai bun restaurant românesc”. Este al șaselea an consecutiv, în care juriul alcătuit de publicația Food & Bar acordă această distincție restaurantului nostru.

„Orice restaurant este o afacere foarte dinamică, influențată de o multitudine de factori interni și externi, care poate avea, în timp, creșteri și descreșteri greu de estimat și controlat. De aceea, este de apreciat faptul că, pentru al șaselea an consecutiv, Caru' cu bere reușește să își mențină supremația pe segmentul restaurantelor românești”, a declarat Tiberiu Fureriu, redactor-șef Food & Bar Magazine, inițiatorul și organizatorul evenimentului.

Premiile Food & Bar, decernate pentru prima dată în 2008, desemnează cele mai bune afaceri din industria ospitalității românești. Galele de premiere, organizate la final de an, îi reunesc pe cei mai importanți antreprenori din Horeca, manageri F&B și Executive Chef-i ai celor mai renumite restaurante și hoteluri, manageri și proprietari de cafenele, pub-uri, companii de delivery sau catering. Prin constanță și corectitudine de care au dat dovadă, Premiile Food & Bar sunt cel mai important reper al ospitalității românești.



Preparate noi pentru un prânz rapid, în Piața Charles de Gaulle

Din februarie, City Cafe Charles de Gaulle oferă mai multe opțiuni pentru prânz. Ținând cont de stilul de viață activ al clienților, în meniu au fost incluse trei noi preparate calde care pot fi pregătite și servite în doar câteva minute: supe, paste și pizza. Acestea se adaugă clasicele gustări, salate, sandvișuri și deserturi, însoțite de o gamă diversă de băuturi calde și răcoritoare. Toate produsele din meniu pot fi comandate și „la pachet”.

City Cafe Charles de Gaulle, amplasat la parterul clădirii Charles de Gaulle Plaza, este deschis de luni până vineri, între orele 8:00 – 22:00, iar în weekend, între orele 8:00 – 18:00.



Restaurantul Pescăruș o legendă a Bucureștiului își recapătă strălucirea de odinioară

Amplasat într-unul dintre cele mai frumoase locuri din capitală, restaurantul Pescăruș este o adevărată legendă pentru bucureșteni.

Renumitul Pescăruș, care cuprinde un salon și o terasă de vară foarte încăpătoare, a fost ridicat între cele două războaie mondiale de arhitecții Horia Creangă și Haralamb Georgescu.

Pe vremuri, unul dintre clienții fideli ai Pescărușului era conducătorul comunist, Gheorghe Gheorghiu-Dej. Pentru el, a fost construit special, la etaj, un salon privat cu toaletă proprie. Tot aici, prefera să servească masa și regele Spaniei, Juan Carlos, de fiecare dată când vizita România.

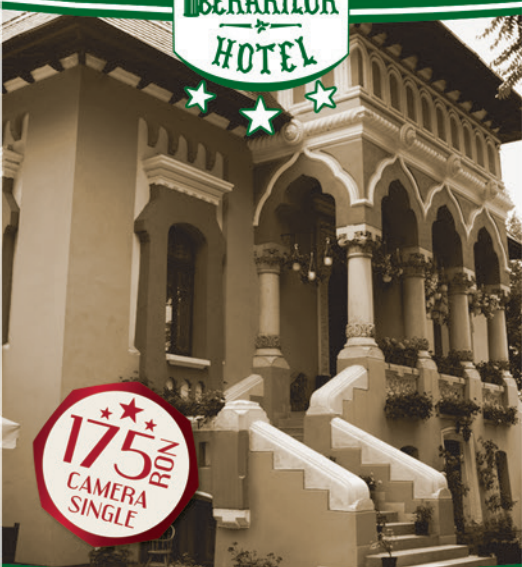
Se spune că pe vremea comunismului, la Pescăruș găseai cele mai fine băuturi și o abundență de carne și pește. Aici, prețurile erau rezonabile și porțiile erau deschise pentru oricine, de la oamenii de rând, până la Nicu Ceaușescu, un alt obișnuit al Pescărușului.

Restaurantul oferă prin amplasamentul său o deschidere superbă spre lacul Herăstrău, iar în scurt timp, va fi reamenajat pentru a-și recăpăta strălucirea de altădată. Așa că, atunci când vremea bună vă va aduce în parc, nu ezitați să-l vizitați.

www.restaurantpescarus.ro

OUT4FOOD

HOTELUL ESTE SITUAT LA DOAR 2 MIN DE CENTRUL VECHI SI LA 5 MIN DE PIATA UNIRII.



175 RON CAMERA SINGLE

ADRESA: STR. POENARU BORDEA NR. 2
TELEFON: 031.438.26.32
OFFICE@HOTELHANUTIBERILOR.RO

CAMERELE BENEFICIAZA DE: TV CU CABLU, MINIBAR, USCATOR DE PAR, AER CONDITONAT.

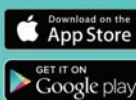
APLICAȚIA OUT4FOOD

PUNCTE ȘI BENEFICII ACUM ȘI PE MOBIL

BONUS 10% DIN NOTA DE PLATĂ.

1. Descarci aplicația

2. Te înregistrezi



3. Scanezi nota de plată

4. Acumulezi puncte



5. Achiți nota cu punctele acumulate



www.citygrill.ro

Vacanța ta EXACT unde vrei!

NEPAL
VENEZUELA CHINA
PORTUGALIA HONDURAS
REPUBLICA DOMINICANA
JAPONIA THAILANDA CUBA
INDONEZIA TURCIA VIETNAM
GRECIA BULGARIA MYANMAR
INDIA ROMANIA JAMAICA
CAPUL VERDE RUSIA
SPANIA BRAZILIA
MEXIC

EXACT TRAVEL CLUB

travel@exact.travel www.exact.travel

Hanu' Berarilor
recomandă:

Primii berari ai României

Chiar dacă se bea proaspătă, berea are istorie.

Cine sunt primii mari fabricanți care au adus cultura berii în România?

Prima fabrică de bere românească a fost ridicată la Timișoara în 1718, iar cea de a doua, la Rădăuți, în 1789. În București, berea a început să fie fabricată la începutul secolului al XIX-lea, prima fabrică fiind înființată de germanul Johann Timpler de Gotha pe Dealul Filaretului, în anul 1809. Acestea i-au urmat fabricile Kube și Krebs, care produceau însă cantități destul de mici, mai cu seamă pentru străinii care locuiau în Capitală la acea vreme.

Spre sfârșitul secolului al XIX-lea, berea își făcuse loc în preferințele românilor ca o alternativă la băuturile tradiționale – spirtoase și vin. Ca urmare, în acea perioadă au fost deschise marile fabrici de bere ale Bucureștiului: Luther, Oppler (devenita Gib) și Bragadiru.

Fabrica Luther a fost ridicată în 1869 la marginea orașului, pe atunci Șoseaua Basarabilor, în apropierea moșiei Grant și a Podului de lemn (Calea Plevnei). Astăzi, zona unde se află această fabrică se găsește sub o secțiune a pasajului Basarab, clădirile fiind dărâmate în ultimii ani pentru a face loc acestui nou proiect de infrastructură urbană.

În anul 1905, fabrica a fost vândută fraților Czelli, nemți originari din zona Brașovului, care au continuat să producă bere sub marca Luther. După cel de-al Doilea Război Mondial, fabrica a fost naționalizată, devenind, mai întâi, Fabrica de bere Grivița și, ulterior, Fabrica Gambrinus.

Cea de-a doua mare fabrică de bere a Bucureștiului, astăzi dispărută, a fost ridicată tot de un german – Carl H. Oppler, în zona străzii Izvor, în anul 1870. La acel moment, producția celor două fabrici fondate de



afacerii germani, se ridica la 2.422.950 litri pe an – Luther, respectiv 1.896.580 litri pe an – Oppler.

Prima mare fabrică de bere a unui român a fost construită în 1895 de către Dumitru Marinescu Bragadiru și era o adevărată bijuterie a tehnologiei industriale: mașinile sale cu abur de 120 de cai putere și cei 60 de lucrători produceau anual 3.126.528 litri de bere (12.000 litri pe zi), depășind cu mult volumele competitorilor săi germani. Ca materie primă se folosea orz românesc și hamei importat din Boemia. Și astăzi, mare parte a ansamblului Bragadiru

se mai află încă în picioare, supraviețuind naționalizării comuniste. Cea mai impresionantă clădire este Palatul Bragadiru, un loc ridicat pentru recreerea angajaților fabricii.

Înființarea acestor prime fabrici de bere a dus la apariția a numeroase berării, grădini și terase la sfârșitul anilor 1800. În aceste locuri a luat naștere cultura românească a berii, cu obiceiurile, limbajul și specialitățile culinare proprii.



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 Mitu, 0725 558 054
vera.mitu@citygrill.ro

Grupul City Grill caută locații cu potențial pentru deschiderea de noi restaurante.

Contact: Cristi Bazac,
cristi.bazac@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

Cum a ajuns Maramureșul o destinație turistică de top



premieră, și Maramureșul. Articolul este deschis de o frază simplă rostită de un om la fel de simplu, Ion Pop, un țaran din partea locului: „Văcilor mele nu le place iarba tăiată cu vreo mașinărie. Lor le place iarba cosită de mine, cu mâna”.

Probabil că lui Ion Pop îi este greu să înțeleagă de ce găsesc străinii atât de interesant să dai cu coasa. El așa a pomenit de când se știe, de la tatăl și de la bunicul lui. Însă ceea ce nu știe el este că acest univers autentic din care face parte și în care viața se desfășoară după un ritm ancestral, a devenit o raritate de-a dreptul exotică.

Acest ținut îndepărtat merită (re)descoperit. Cele cinci văi ale sale, străbătute de râurile de la care își iau și numele, dealurile acoperite de cârpe de fân și satele în care tradițiile și cutumele rostuiesc de sute de ani viețile oamenilor, toate sunt o adevărată revelație pentru omul modern.

„Maramureșul este o lume făcută din lemn”, continuă articolul din National Geographic Traveler. Unele folosite de oameni sunt fabricate din lemn, casele cu acoperișurile lor abrupte sunt din lemn, iar porțile de la intrarea în aceste gospodării sunt realizate tot din lemn, în care sunt cioplite decorațiuni seculare. Din lemn sunt și cele aproape o sută de biserici construite în urmă cu câteva secole, pe ai căror pereți se mai văd încă picturile originale, monumente incluse de UNESCO în patrimoniul său de valori universale.



Nu poți să ajungi în Maramureș fără să treci pe la Cimitirul Vesel din Săpânța, cu ale sale cruci viu colorate pe care sunt scrise epitafuri insolite: „Ei râd în fața morții și așa sărbătoresc nemurirea”, se încheie articolul din renumita revistă americană citită de sute de mii de pasionați de călătorii.

Pentru Ion Pop, țaranul care cosește pentru vacile sale, toate aceste lucruri sunt cât se poate de firești, pentru că aici așa a fost mereu. Pentru noi ceilalți, sunt o adevărată revelație. De asta trebuie să continuăm să prețuim Maramureșul și noi, și restul lumii.

“Neînfricată lume veche” este caracterizarea sugestivă folosită de revista National Geographic Traveler pentru a descrie ținutul istoric din nord-vestul României.

În topul anual al celor mai frumoase destinații recomandate pentru 2015 de renumita revistă de turism și-a găsit loc, în

ADRESELE LOCAȚIILOR DIN PROGRAMUL OUT4FOOD

CITY GRILL

City Grill Primăverii
Bd. Primăverii, nr. 3
0726 626 262 / 021 233 98 18

City Grill
Centrul Istoric
Str. Lipsani, nr. 12
(colț cu Calea Victoriei)
0729 626 262 / 021 314 24 89

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

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

CITY CAFE

City Cafe
Charles de Gaulle
Piața Charles de Gaulle, nr. 15
0720 626 262

City Cafe
Terminal Schengen
Aeroportul Internațional
Henri Coandă
0730 199 150

City Cafe City Gate
Turnul de Sud
P-ța. 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 Centrul Istoric
Str. Franceză, nr. 52
0733 110 464

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
021 336 80 09 / 0729 400 800

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

CARU' CU BERE

Centrul Istoric
Strada 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 16 locații și un trafic zilnic de 10.000 clienți.

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

TELEFONUL CONSUMATORULUI
0731 49 18 49
sau office@citygrill.ro



URMĂREȘTE-NE PE facebook®

www.facebook.com/trattoriabuongiorno

www.facebook.com/carucubere

www.facebook.com/hanuberarilor

www.facebook.com/citygrillro

www.facebook.com/citycafero



“Use your
creative ability
to make this ad
creative.”