

# OUT4FOOD

EXEMPLAR GRATUIT  
DISTRIBUIT ÎN LOCAȚIILE AFILIATE

Interviu Dan Bittman ..... 1

S-a deschis noul Han  
al Berarilor din Pache  
Protopopescu ..... 2

Experiența italiană din  
centrul Bucureștiului ..... 3

Micii – o mare legendă .. 4

PRIETENII CITY GRILL

## “Caru’ cu bere este locul meu preferat încă din timpul școlii”

*Dan Bittman, o emblemă a muzicii rock românești, este o persoană plină de vitalitate și un artist complet – cântăreț, actor și om de televiziune. Alături de trupa sa – Holograf – Dan Bittman a ridicat în picioare zeci de mii de fani de-a lungul carierei sale.*

**Cum reușește Dan Bittman, împreună cu Holograf, să rămână în topul preferințelor?**

Holograf este, cred eu, un caz atipic de trupă. Mulți nu ne dădeau nici o șansă după revoluție când toată lumea dorea să-și înghesuească tot occidentul în propria casă, dar iată că am supraviețuit și am găsit resurse pentru a reveni de fiecare dată cu cântece de calitate. Ce ne-a ajutat a fost educația fiecăruia dintre noi și o prietenie care s-a sudat în cei 27 de ani de când sunt în trupă.

**De-a lungul carierei tale artistice, în turnee, ai mâncat de sute de ori la restaurant. Care sunt lucrurile care îți plac și care sunt lucrurile pe care nu le “înghiți”?**

O să încep cu ce nu înghit, anume cu o servire exagerat de politicoasă, sufocant de atentă, prea lingușitoare și vădit dusă spre umil din partea ospătarilor sau chiar a șefilor de restaurant din dorința de a-și câștiga clienții cu orice preț. Admir discreția, tactul și mai ales inteligența unui ospătar de a te atrage, de a ști ce-ți recomandă, de a te convinge că ai venit la locul potrivit. Nimic din ce ar putea fi considerat o stridență nu mă va convinge să revin într-un local. Zâmbetul și politețea nu trebuie să lipsească, dar nu trebuie nici exagerate dacă vrei să fii convingător. În fine, dacă bucatele nu sunt proaspete și gustoase, nu te mai obose să-ți deschizi restaurant și, nu în ultimul rând, bucătăria înseamnă știință, deci pune mâna pe cărți, o să ai numai de câștigat.

**Cum se îmbină pentru tine viața de artist cu cea de familist?**

Nu sunt probleme care să împiedice coexistența celor două, dimpotrivă, se completează una pe cealaltă, familia oferindu-mi în ultimă instanță o oază de unde să-mi pot reîmprospăta forțele pentru a putea face față provocărilor vieții de artist.

**Cine își asumă rolul de bucătar șef la tine acasă?**

Liliana este cea pe umerii căreia cade această povară și chiar nu este deloc simplu să gătești pentru patru bărbați înfomețați în fiecare zi.

**Ne poți spune care este locul tău preferat în grupul City Grill?**

Caru’ cu bere este locul meu preferat încă din timpul școlii. Obişnuiam să merg acolo cu colegii și tot acolo m-am reîntâlnit cu ei după 35 de ani de la terminarea liceului.

**Ce ai vrea să transmiți clienților City Grill?**

Aș vrea să-i rog ca în data de 24 februarie, de Dragobete, după o



*„Bucătăria înseamnă știință...”*

masă copioasă la City Grill, să se târască chiar și așa ghiftuiți până la Sala Polivalentă pentru a se reîntâlni cu Holograf și cu Angela Gheorghiu la lansarea celui mai proaspăt album al formației numit “Love Affair”. Poftă bună!

## Noutăți

### PREMIILE RESTAURANTELOR DIN GRUPUL CITY GRILL



★★★★★  
**EXCELLENCE AWARDS CEREMONY**  
HOTEL TOURISM & LEISURE  
Investment Forum  
2011

**PERFORMANȚELE GRUPULUI CITY GRILL ÎN 2011 AU FOST RECUNOSCUTE ANUL TRECUT, RESTAURANTELE NOASTRE CÂȘTIGÂND O SERIE DE PREMII ÎN CADRUL UNOR IMPORTANTE GALE DE EXCELENȚĂ.**

Revista de specialitate Food & Bar Magazine a decernat grupului nostru două distincții importante – Locul I la categoria “**Cel mai bun restaurant cu specific românesc**” pentru Caru’ cu bere și Locul al III-lea la aceeași categorie pentru Hanu’ Berarilor Interbelic. Nu este pentru prima dată când restaurantele noastre sunt evidențiate în cadrul Galei Premiilor Food & Bar, unul dintre cele mai prestigioase evenimente ale industriei Horeca. În 2009 și 2010, Caru’ cu bere a câștigat Locul I la categoria “**Cel mai bun restaurant**” și “**Cel mai bun restaurant românesc**” și locurile III, respectiv II la categoria “**Cel mai constant restaurant**”.

► continuare în pagina 2

FONDAT 1806  
**BORSEC.**  
*Regina apelor minerale*



### Regina Apelor Minerale Borsec, peste 200 ani de tradiție și prestigiu

Cunoașterea izvoarelor Borsecului datează încă de pe vremea romanilor, care le-au descoperit după cucerirea Daciei. Datorită efectelor curative, apele minerale naturale de la Borsec erau îmbuteliate în ulcioare de lut ars și transportate în Transilvania, Moldova, Țara Românească și Ungaria încă din secolul al XVIII-lea.

În 1805, consilierul vienez Anton Zimmethausen, entuziasmat de calitățile apei Borsec, își muta reședința la Borsec și începea o amplă campanie de construire de drumuri, clădiri și a unei fabrici de sticlă. Astfel, în 1806, Zimmethausen și Eisner încep îmbutelierea industrială a apei minerale naturale Borsec.



## S-A DESCHIS NOUL HAN AL BERARILOR DIN PACHE PROTOPOPESCU

La doi ani de la inaugurarea primului “Han al Berarilor”, grupul City Grill a deschis în decembrie anul trecut cel de-al doilea restaurant cu același concept. Noul Hanu’ Berarilor Interbelic este situat pe bulevardul Pache Protopopescu, la nr. 51, în clădirea monument istoric Casa Elena Lupeșcu.

Ca și în cazul primului Han deschis în Casa Oprea Soare – un imobil impunător în stil neo-românesc – City Grill a ales o clădire deosebită, construită pe la 1925, cu o arhitectură impresionantă, care înglobează elemente din stilurile neogotic, neo-românesc, rustic normand, chalet și Art Nouveau.

► continuare în pagina 2



# Evenimentele pot ieși perfect și fără dureri de cap

**Loredana Negoită a avut inițiativa introducerii unui nou serviciu gratuit pentru clienții City Grill: consilierul de evenimente.**

Loredana lucrează în ospitalitate de mai bine de 9 ani, de-a lungul timpului ocupând funcții importante în restaurantele cunoscute și apreciate de bucureșteni, ceea ce a ajutat-o să știe ce și doresc clienții până în cele mai mici detalii. În urmă cu 2 ani, ea a propus înființarea serviciului de consilier pentru evenimente, care să îl scutească pe client de un stres inutil sau de timp pierdut.

#### Cum te-ai gândit la acest proiect?

Este foarte simplu, din dorința de a veni în întâmpinarea clienților. Avem în grupul City Grill locații eveniment, cum sunt Caru' cu bere, Hanu' Berarilor și chiar Trattoria Buongiorno Victoriei, și de multe ori nu puteam onora cererile de evenimente din lipsa disponibilității. De cele mai multe ori propuneam clienților altă locație, oferindu-le meniuri asemănătoare, din dorința de a le oferi totuși alternative, nu doar un răspuns negativ.

Și atunci m-am gândit: "Asta chiar este o idee trăznet! De ce să nu le propunem de la bun început mai multe locații? Este perfect să ai într-o singură ofertă mai multe opțiuni."

#### Cum funcționează sistemul?

Cererile pot veni pe adresa mea de mail,

pe office@citygrill.ro sau chiar pe telefon. Este nevoie de un minim de informații de genul: ziua evenimentului, tipul lui, numărul de participanți, buget sau orice alt detaliu pe care clientul îl consideră important. Noi ne ocupăm să găsim tot ce ni se cere: locație, DJ, tort, aranjamente florale etc. În maxim 24 h, clientul va primi pe mail câteva propuneri, însoțite de meniu și costuri, chiar și poze din locație dacă se solicită.

#### Se întâmplă să și se ceară lucruri, să zicem, inedite?

Atât timp cât vorbim de petreceri, nu doar de rezervări obișnuite în restaurant, da, clienții pot veni, și chiar vin, cu diverse cereri. Dar până acum, niciuna n-a ieșit din limitele normale. În general este vorba de trupe, cântărețe, minispectacole, personaje costumate ș.a.m.d. Avem contacte cu diverși artiști, astfel ne este foarte ușor să găsim ceea ce clientul își dorește.

#### Ce răspunsuri ai avut din partea clienților cu care ai lucrat?

Cred că nu greșesc să spun că sistemul este apreciat cu siguranță de cei care l-au folosit deja. Doar un singur mail sau telefon și dacă totul se leagă, ne mai vedem în ziua evenimentului.



**Loredana Negoită**  
**0731.491.849**

loredana.negoita@citygrill.ro

## city grill organic

### Produse de calitate în noul nostru meniu organic

O alimentație sănătoasă constă în mai multe acțiuni: consumarea de produse aparținând grupurilor alimentare de bază, atenție la cantitatea consumată, dar și la calitatea lor.

Prin City Grill Organic ne propunem să vă oferim o alimentație sănătoasă, în primul rând în ceea ce privește calitatea produselor. Meniul organic cuprinde produse din toate grupurile alimentare de bază. Toate rețetele vor fi realizate 100% din ingrediente organice.

Dacă vă mai amintiți gustul alimentelor din copilărie, acum aveți șansa ca din 1 martie să le încercați din nou în oricare din restaurantele City Grill.



Iată ce vă recomandă Hanu' Berarilor: o rețetă ușor de făcut și acasă!

#### Clătite franjurate

Partea cea mai grea, dacă putem spune așa, este compoziția clătitei. Pentru cei care nu au făcut până acum clătite, iată mai jos rețeta:

**300 g făină, 3 ouă, 800 ml lapte, 100 ml ulei, 1 praf de sare, 1 zahăr vanilat, zahăr pudră, frișcă, înghețată de ciocolată, nucă, stafide, topping de ciocolată (după gust și preferință).**

Din făină, lapte, ouă, sare și zahăr vanilat se prepară un aluat care se lasă să se odihnească 30 minute la frigider. Se coc apoi foile de clătite. Tehnica o veți deprinde în timp.

După tot procesul care poate părea puțin complicat, care include și fumul din abundență, în alte 10 minute desertul vostru este gata: clătitele se rulează, se taie julien și se montează pe o farfurie întinsă. Poate fi ca în imagine sau oricum altfel vreți.

În mijloc se adaugă o lingură de cremă de ciocolată, peste care se pun cele 3 bule de înghețată, în formă de triunghi. Frișca se așază din centru spre exteriorul farfuriei printre bulele de înghețată. La final presărați nuca pisată, stafide și topping de ciocolată.

Vă dorim poftă bună!



## Experiența italiană în centrul Bucureștiului

Trattoria Buongiorno



### De ce este Italia atât de specială?

Este natural să te îndrăgostești de Italia, de bucătăria mediteraneană, de plimbările pe străduțele pline de istorie, de băuturile speciale, de oameni, de vinurile bune și de pastele bine gățite, de parfumuri și de aroma de pizza caldă, de aventuri și de sosuri picante, de o plajă caldă și de scoicile Siciliei.

Trattoria Buongiorno aduce în mijlocul Bucureștiului câte puțin din tot ceea ce înseamnă



Italia. Și dacă nu știi unde și cum poți avea o cină romantică, noi îți dăm ideea: Vino să te îndrăgostești la Buongiorno! O cină la lumina lumânărilor, muzică bună, un vin ales din Toscana, paste Barilla și fructe de mare atent pregătite, iar la sfârșit neliplisul Tiramisu și... două lingurițe.

Noi suntem deja Îndrăgostiți de Buongiorno. Te așteptăm și pe tine!

## S-a deschis noul Han al Berarilor din Pache Protopopescu



*Imobilul a fost restaurat în totalitate cu o atenție deosebită pentru păstrarea și punerea în valoare a detaliilor originale, așa încât, atunci când ne trec pragul, oaspeții să se poată bucura din nou de lucrurile bune de altădată.*

Noul Hanu' Berarilor Casa Elena Lupescu are două niveluri și un număr total de 200 locuri, zonă pentru nefumători și separeuri pentru întâlniri sau petreceri private, evenimente pentru organizarea cărora oferim tot sprijinul nostru.

În meniul restaurantului am păstrat mâncărurile românești tradiționale cu care v-ați obișnuit în locațiile noastre, cum ar fi porcul de lapte la proțap, cotlete de berbecuț sau pastramă de miel, "udate", bineînțeles, cu un vin bun sau cu bere. Nu lipsesc nici ofertele speciale pentru prânz sau pentru studenți, iar pentru cei care ne trec pragul în aceste zile, oferim din partea noastră o halbă din Berea Casei la fiecare porție de rață pe varză.

Vă așteptăm în noul nostru Han pentru același spirit românesc!

**Rezervări: 0725 008 005**



## Premiile restaurantelor din grupul City Grill

Grupul City Grill a fost evidențiat și cu ocazia Excellence Awards Ceremony 2011, unde Caru' cu bere a fost desemnat "Restaurantul tradițional românesc al anului", categorie la care Hanu' Berarilor Interbelic a ocupat a III-a poziție. Tot Caru' cu bere a primit și distincția pentru Locul al II-lea la categoria "Restaurantul anului", iar Dragoș Petrescu, CEO City Grill, a fost desemnat "Antreprenorul anului".

Începând cu 2009, grupul City Grill a acumulat nu mai puțin de 16 premii în diferite secțiuni și categorii ale Galei Food & Bar Magazine, Excellence awards ceremony și Premiilor de Excelență Best Tourism, cea mai mare parte dintre acestea fiind acordate pe baza opiniei clienților.

"Sunt evident mândru pentru premiile dobândite și recunoscător celor care ne-au votat

de-a lungul timpului. Știu că la baza acestor rezultate stă un efort considerabil, nu doar al echipelor câștigătoare din Caru' cu bere și Hanu' Berarilor, ci a întregului sistem City Grill care însumează 800 angajați. Dar să fie recunoscută astfel această muncă, pentru mine este o imensă satisfacție. Nu întotdeauna să ajungi în vârful piramidei este mai ușor decât să te menții. Așadar, pe umerii noștri apasă o serioasă responsabilitate", a declarat Dragoș Petrescu, CEO City Grill.



## Prima franciză backWERK brutărie germană

Pe 1 ianuarie 2012, grupul City Grill a semnat primul contract de franciză pentru Backwerk, prima brutărie de tip self discount din România. Prin acest contract, unitatea din Bd. Magheru a fost preluată de către omul de afaceri Daniel Plugaru, urmând ca, până la jumătatea lunii martie, și unitatea din Bd. Brătianu să funcționeze în același sistem.

Grupul City Grill este master-francizorul brandului Backwerk - pentru România - începând din 2009, prima unitate fiind deschisă în luna iulie 2010.

Brutăriile Backwerk se bazează pe câteva criterii esențiale: gamă largă de produse pregătite doar din ingrediente naturale cu origine și calitate verificată, produse pregătite în interiorul brutăriei și în fața



clientului, prețuri cu până la 50% mai mici la produsele similare care se regăsesc în oferta competitorilor direcți și un proces de dezvoltare rețeaua brutăriilor Backwerk atât în București, cât și în țară.

Cei interesați în dezvoltarea unei astfel de afaceri pot accesa site-ul [www.citygrill.ro](http://www.citygrill.ro), secțiunea franciză, unde vor găsi informații suplimentare.



primul blend de cafea din lume

# LAVAZZA

Dacă am putea „ghici” în cafea nu viitorul, ci trecutul, atunci o ceașcă de cafea Lavazza ar spune o frumoasă poveste despre tradiție și pasiune. Băutorul de Lavazza ar afla că marca lui preferată de cafea s-a născut la Torino, la sfârșitul secolului al XIX-lea, iar creatorul ei, Luigi Lavazza, a fost un vizionar și în același timp un artist. El a știut să valorifice cafeaua așa cum nu o făcuse nimeni înaintea lui: a creat primul blend de cafea, prin amestecarea mai multor sortimente de origini diferite și a obținut un produs nou, armonios, cu un gust unic.

De-a lungul anilor, Lavazza a răspândit pasiunea pentru cafea în Italia și în toată lumea, iar consumatorii au primit mereu noi motive să aleagă Lavazza: gama variată de gusturi, tehnologia revoluționară și stilul inconfundabil. Susținute prin campanii de comunicare celebre, acestea au continuat să apropie consumatorii de Lavazza și de universul cafelei.

În România, Lavazza este prezentă prin Blue Coffee Service, parte a grupului Aquila, cu o ofertă care acoperă toate ocaziile de consum, fie că vorbim despre sectorul HoReCa, al firmelor mari și mici sau al celor care își savurează cafeaua acasă. Cultura espresso-ului câștigă și în România tot mai mulți adepți, care apreciază calitatea superioară a cafelei și plăcerea ritualului de servire.

## Caru' cu bere, de la legendă la realitate

Conform documentelor din epocă, berăria – în clădirea care o găzduiește astăzi – a fost inaugurată în anul 1899, după lucrări care au durat 15 luni. Fondatorul localului a fost ardeleanul Nicolae Mircea, împreună cu frații săi, Victor și Ignat, originari din Ardeal, din zona Sighisoara – Brașov.

Însă firma Caru' cu bere există încă din anul 1879 și funcționa în alte locații, fiind deschisă de Ion Căbășanu, unchiul fraților Mircea.

Construcția actualei berării a fost realizată după proiectul arhitectului de origine poloneză Zigfrid Kofczynsky, care a participat la edificarea mai



multor obiective arhitecturale importante din România, inclusiv castelul Peleş.

Text redactat în colaborare cu ing. Nicolae Mircea, coproprietarul clădirii.



**g® ZILELE DEGUSTĂTORILOR**  
city grill  
Vino în lunile februarie și martie, de marți până sâmbătă, începând cu ora 19:00 și ia parte la evenimentele degustărilor din City Grill Primăverii și City Grill Centrul Istoric. Te așteptăm cu produse tradiționale românești, cu vin, iucă, pâine și cele mai gustoase brânzeturi.



**EXACT TRAVEL CLUB**  
**CĂLĂTORIȚI**  
**EXACT** cum doriți!  
**EXACT** când doriți!  
**EXACT** unde doriți!  
[www.exact.travel](http://www.exact.travel)





# Micii - o mare legendă!



Dacă ar fi să numim un singur preparat care să reprezinte întru totul bucătăria românilor, atunci acesta ar fi cu siguranță micii. Originea acestui preparat simplu, dar gustos, are mai multe variante, unele credibile, altele doar povești frumoase.

Cea mai naționalistă dintre acestea îl creditează pe renumitul cârciumar lordache Ionescu ca „inventator” al acestui preparat. Istoria spune că într-o zi de pe la începutul secolului trecut, când locanta sa situată undeva pe strada Covaci din centrul Bucureștiului era plină de mușterii, bucătarii au rămas fără mațe pentru cârnați. Având spirit inventiv de comerciant, lordache a venit cu o idee care avea să se materializeze în cel mai popular fel de mâncare românesc. În carnea tocată pregătită pentru cârnați a amestecat câteva condimente, după care a porționat-o în forma binecunoscută și a așezat-o direct pe grătar. Invenția culinară a avut succes instantaneu, atrăgând faima localului.

O altă variantă despre geneza micilor spune că

aceștia sunt un preparat turcesc, intrat în România pe filieră sârbească. Ipoteza se bazează pe faptul că mâncăruri asemănătoare sunt întâlnite în mai toate bucătăriile

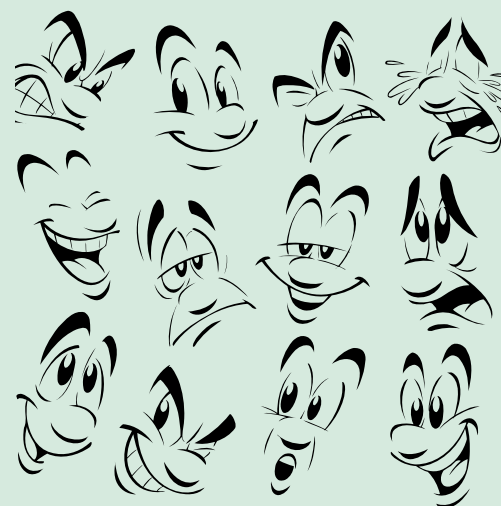
„(Micii) se servesc ori ca o gustare între mese la o halbă de bere, ori ca entrée, ori ca fel de mâncare de sine stătător. (...) Se servesc numai proaspăt prăjiți pe grătar de jar, fie cu tacâm, ori la scobitoare sub formă de gustare, (...) alături de chifle proaspete ori felii de franzelă, cu Muștar de Dijon sau muștar picant și aromat, după preferință și cu sare și ciușcă.”

Și dacă pofta a fost stârnită, bucătarii restaurantelor Caru' cu bere și Hanu' Berarilor vă invită să le încercați rețetele proprii.

balcanice, ce e drept, cu un gust ușor diferit de cel al mititeilor autohtoni. În plus, forma micilor noștri este foarte asemănătoare cu cea a preparatului denumit de vecinii noștri Ćevapčići, inspirat de binecunoscutul kebab turcesc.

În ceea ce privește compoziția micilor, există zeci de variante pentru că fiecare bucătar profesionist sau de ocazie are propria rețetă originală. Nu există consens nici măcar în ceea ce privește tipurile de carne care trebuie folosite. După unele rețete, pentru cei mai buni mititei se folosește numai carne de vită, alte rețete includ și carnea de oaie, iar cele mai complexe cuprind inclusiv carne de porc sau de cal. Cantitățile variază, evident, în funcție de gustul bucătarului. Însă ceea ce dă identitatea acestui preparat sunt condimentele: micii sunt probabil cea mai complexă mâncare românească din acest punct de vedere. Așadar, mititeii ar trebui să conțină piper, cimbru, enibahar, coriandru, chimen, anis stelat și usturoi.

Indiferent de compoziția lor, micii au devenit populari pentru că sunt relativ ușor de preparat și ușor de servit în toate ocaziile. Într-o scrisoare a Maitre Cuisiner-ului de la Caru' cu bere din anul 1920, adresată unuia dintre cei mai importanți clienți ai casei, acesta oferă explicații atotcuprinzătoare:



## Bancuri pe gustul tău!

Cu ce vă pot servi?

- Două kilograme de cartofi, dar fiecare împachetat separat.

Vânzătorul se uită mirat.

- Alțceva?

- Un kilogram de portocale. Dar fiecare împachetat separat.

Vânzătorul îi îndeplinește dorința vizibil nemulțumit. Omul se uită prin aprozar și la un moment dat întreabă:

- Ce este aia albă de acolo?

- Fasole, dar nu-i de vânzare.

*Un om se duce la un restaurant foarte renumit și comandă o friptură de pui și o salată. După câteva momente cheamă chelnerul:*  
- Te rog să mai prăjești puțin puiul pentru că îmi mănâncă toată salata...

Clientul îi face semn chelnerului care se apropie prompt și amabil:

- Șnițelul pe care mi l-ați dat nu se poate mânca.

- Nu-i nimic, vi-l luăm și vă aducem în loc un cotlet excepțional.

- Păi, am mâncat o bucățică din el.

- Și din cotlet s-a mâncat foarte puțin.

# Pentru zile scoase din anonimat

Pentru că experiențele adevărate sunt cele trăite, nu povestite, te invităm să încerci două dintre berile faimoase ale lumii pentru a-ți transforma o zi obișnuită într-una cu totul și cu totul specială!

Prima experiență este adusă de **Grimbergen**, o renumită bere belgiană de mănăstire, al cărei simbol este Pasărea Phoenix și care reprezintă o incredibilă pledoarie pentru putere și devotament. Distrusă total în urma incendiului din anul 1142 - și apoi în cele din anii 1566 și 1798 - abația din Grimbergen a fost de fiecare dată reconstruită din temelii, inspirând motto-ul pe are călugării îl păstrează și în zilele noastre: „ARDET NEC CONSUMITUR” – „ARS DAR NU DISTRUS”.

Grimbergen nu seduce doar prin istoria sa incredibilă, ci și prin gustul memorabil. Poți alege între **Grimbergen Blonde**, cu o savoare ușor fructată, datorată combinării hameiului Gatinais cu malțul din orz atent selecționat, sau **Grimbergen Double**, berea

brună dublu fermentată, cu arome de scorțișoară și brandy. Indiferent de opțiune, te vei bucura de o bere care a trecut testul timpului, cu un buchet bogat și un caracter de neegalat.

Cea de-a doua experiență pe care ți-o propunem are un gust à la française. Kronenbourg 1664 este singura bere premiată de două ori consecutiv cu medalia de aur la Premiile Internaționale ale Industriei Berii. Are o culoare auriu închis și o aromă unică asigurată de perioada lungă de maturare în butoaie.

Dar care ar fi secretele berii franceze numărul 1 în lume? Ce îi conferă berii un caracter răcoritor și un gust intens și rafinat? Răspunsul stă în celebrul hamei Strisselspalt, denumit și „caviarul hameiului”, un tip de hamei crescut exclusiv în Franța.

Bucură-te alături de consumatori din toată lumea de acest simbol al rafinamentului francez.



TELEFONUL

CONSUMATORULUI

City Grill te ascultă! Opinii? Sugestii?

g<sup>®</sup>

city grill

Pe gustul tău!

0731 49 18 49

sau office@citygrill.ro

URMĂREȘTE-NE PE FACEBOOK

[www.facebook.com/trattoriabuongiorno](http://www.facebook.com/trattoriabuongiorno)  
[www.facebook.com/carucubere](http://www.facebook.com/carucubere)  
[www.facebook.com/hanuberarilor](http://www.facebook.com/hanuberarilor)  
[www.facebook.com/citygrillro](http://www.facebook.com/citygrillro)  
[www.facebook.com/cantinasportbar](http://www.facebook.com/cantinasportbar)  
[www.facebook.com/backwerk](http://www.facebook.com/backwerk)

facebook

## ADRESELE LOCAȚIILOR DIN PROGRAMUL OUT4FOOD

### CITY GRILL

City Grill Primăverii  
B-dul Primăverii, nr. 3  
0726 62.62.62 / 021 233.98.18  
City Grill Centrul Istoric  
Str. Lipscani, nr. 12  
(colț cu Calea Victoriei)  
0729 62.62.62 / 021 314.24.89  
City Grill Orhideea Shopping Center  
Splaiul Independenței, nr. 210 - 210B  
0727 62.62.62 / 021 318.87.18  
City Grill Feeria Shopping Center  
Șos. București - Ploiești, nr. 44A  
0721 33.37.42 / 021 310.69.79

### CITY CAFE

City Cafe America House  
Șos. Nicolae Titulescu, nr. 4-8  
0729 64.26.42 / 021 311.74.50  
City Cafe Charles de Gaulle  
Piața Charles de Gaulle, nr. 15  
0720 62.62.62  
City Cafe Oracle Tower  
Calea Floreasca, nr. 175  
(colț cu Șos. Pipera)  
0727 54.33.33  
City Cafe Terminal Schengen  
Aeroportul Internațional  
Henri Coandă  
0730 19.91.50

### TRATTORIA BUONGIORNO

Trattoria Buongiorno Victoriei  
B-dul Lascăr Catargiu, nr. 56  
0722 44.67.66  
Trattoria Buongiorno Băneasa  
Băneasa Shopping City, Etaj 1  
0731 49.66.59

### BACKWERK

Backwerk Brătianu  
I.C. Brătianu, nr. 6  
021 311.52.13  
Backwerk Magheru  
B-dul Magheru, nr. 12-14  
021 310.75.05

### HANU' BERARILOR INTERBELIC

Hanu' Berarilor - Casa Oprea Soare  
Str. Poenaru Bordea, nr. 2  
021 336.80.09 / 0729 40.08.00

### HANU' BERARILOR INTERBELIC

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

### CARU' CU BERE

Centrul Istoric  
Strada Stavropoleos, nr. 5  
0726 28.23.73 / 021 313.75.60

## CONTACT PUBLICITATE

### OUT4FOOD

este o publicație trimestrială distribuită gratuit în toată rețeaua grupului City Grill, însumând 15 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.

-50% TIMP & -50% BANI  
CEL PUȚIN ACEEASI  
CALITATE

SMITE

www.smite.ro

DE LA DESIGN  
LA PUBLICITATE