

LIFE IS A
CABARET
REVELION 2026



HANU' BERARILOR
URANUS

Corina Bogdan – Key Account Manager, Mobile: +4 0725 558 611
Adela Dinicu – Consilier Evenimente, Mobile: +4 0722 180 257
e-mail: events@citygrill.ro

MENIU REVELION 2025-2026

NEW YEAR'S EVE MENU 2025-2026

Gustare rece/ Cold starters

Terină din piept de rață cu portocală confiată
Duck breast terrine with candied orange

**Parfait din foie gras aromatizat cu trufe,
servit pe pandișpan sărat și dulceață de ceapă**
*Foie gras parfait flavored with truffles,
served on savory sponge cake and onion jam*

Prosciutto crudo cu pepene galben și mentă
Prosciutto crudo with melon and mint

Piftie de curcan servită cu hrean
Turkey aspic served with horseradish

**Balotină din piept de curcan cu fructe confiate și alune,
în crustă de ierburi**
*Turkey breast ballotine with candied fruits and hazelnuts,
in a herb crust*

**Blinis cu mousse de butterfish, somon afumat
și ananas caramelizat**
*Blinis with butterfish mousse, smoked salmon,
and caramelized pineapple*

**Mini ecler umplut cu cremă de brânză,
ou de prepeliță, icre negre și roșii**
*Mini éclair filled with cream cheese,
quail egg, black caviar, and tomatoes*

Nugă din brânzeturi fine, cu merișoare și alune de pădure
Fine cheese nougat with cranberries and hazelnuts

**Rulou de zucchini umplut cu brânză picantă
și pudră de susan negru**
*Zucchini roll stuffed with spicy cheese
and black sesame powder*

Pește/ Fish

File din biban de mare gătit încet, cu inserție de mousseline de somon

Slow-cooked sea bass fillet with salmon mousseline insert

Sos Lemon-Butter

Lemon-butter sauce

Tartă de cartofi Dauphinoise cu trufe, sparanghel și sfeclă coaptă

Dauphinoise potato tart with truffles, asparagus and baked beetroot

Fel Principal/ Main course

Medalion de vită franțuzesc și obraz de porc cu sos demi-glace, mousseline de păstârnac, crochete din cartof și ciuperci de pădure asezonat cu spice mix franțuzesc

French beef medallion and pork cheek with demi-glace sauce, parsnip mousseline, potato croquette, and wild mushrooms seasoned with French spice mix

Desert/ Dessert

Tort cu blat de nucă, mousse de ciocolată neagră, cremă praliné noisette, fructe de pădure și ciocolată albă

Cake with walnut sponge, dark chocolate mousse, praline noisette cream, berries, and white chocolate

Băuturi / Drinks

Open Bar

Vin si Băuturi alcoolice/ Wine & Alcoholic drinks

Vin Crama Gârboiu/ *Wines from Gârboiu Winery*

Fetească Neagră Bacanta, Bacanta Rose, Bacanta S.E. Sarba

Rhein extra brut imperial vin spumant/ *sparkling wine*

Whisky Johnie Walker Red Label

Whisky Jack Daniel's

Vodka Smirnoff

Campari

Gin Tanqueray

Baileys

Jagermeister

Palincă de prune, Caisată/

Plum Brandy, Apricot Liqueur

Bere Ursus Premium cu și fără alcool/

Ursus Premium Beer – with and without alcohol

Cocktails & Long Drinks

Tanqueray Tonic

Aperol Spritz

Campari Orange/Tonic/Spritz

Vodka Orange/Tonic/Cranberry/Apple

Whisky Coke/Red Bull

Hugo

Mojito

Cuba Libre

Amaretto Sour

Shot list

B52

Kamikaze

Non alcoholic drinks

Tanqueray 0% & Tonic

Spritz de mere/ Apple Spritz

Soft Drinks

Gama Pepsi – Pepsi, Mirinda, 7Up, Eversess

Sucuri naturale Prigat/ *Prigat natural juices*

Aqua Carpatica Apă plată & Minerală/

Still & Sparkling Water

Limonadă cu miere/

Honey-sweetened lemonade

Cappuccino & Espresso Julius Meinl

Red Bull

PROGRAM ARTISTIC

ENTERTAINMENT PROGRAM

Pregătiți-vă pentru o seară memorabilă, în care arta și rafinamentul se întâlnesc pentru a vă oferi o experiență unică!

Get ready for a memorable evening where art and refinement intertwine harmoniously to offer you an unforgettable experience!

Atmosfera serii va fi animată de energia inconfundabilă a trupei Andrei & Ana Maria Racu Band.

The evening's atmosphere will be brought to life by the unmistakable energy of the Andrei & Ana Maria Racu Band.

Cătălina Zoescu vă va purta prin cele mai cunoscute coveruri internaționale.

Cătălina Zoescu will guide you through the most famous international covers.

Miruna Tavaș va aduce pe scenă farmecul autentic al folclorului românesc.

Miruna Tavaș will bring to the stage the authentic charm of Romanian folklore.

DJ talentați vor mixa cele mai antrenante piese pe tot parcursul nopții.

Talented DJs will mix the most energetic tracks throughout the night.

Momentele cheie vor fi puse în valoare prin spectaculoase dansuri de cabaret.

Key moments will be highlighted through spectacular cabaret dances.

Surprizele continuă cu o tombolă specială, unde 6 norocoși vor câștiga vouchere de relaxare la Terme București.

The surprises continue with a special raffle, where 6 lucky winners will receive relaxation vouchers at Terme Bucharest.

Vă așteptăm să fiți parte dintr-o poveste magică, o seară în care fiecare detaliu este gândit pentru bucuria dumneavoastră!

We invite you to be part of a magical story - an evening where every detail is crafted for your joy and delight!

Informații/ Info

Pretul meniului de Revelion este de 860 lei/ pers

The price of the New Year's Eve menu is 860 lei/ person.

În valoarea biletului este inclus TVA-ul aplicabil în prezent, respectiv 11% și 21%.

În cazul în care intervin modificări legislative până la Revelion, tarifele finale se vor actualiza conform legislației în vigoare.

The ticket price includes the current applicable VAT rates of 11% and 21%.

Should legislative changes occur before New Year's Eve, the final rates will be updated in accordance with the legislation in force.

Oferte speciale/ Special Offers

Pentru a te bucura de o reducere de 10%, achită integral până pe 01 noiembrie (valabilă pentru un număr limitat de locuri).

În plus, dacă rezervi pentru un grup mai mare de 15 persoane, vei primi aceeași reducere de 10%, indiferent de momentul rezervării.

To enjoy a 10% discount, pay in full by 1st of november (valid for a limited number of seats).

In addition, if you book for a group of more than 15 people, you will receive the same 10% discount, regardless of the booking date.

Meniu dedicat pentru copii/ Special menu for children

Copiii până în 10 ani au un meniu special la prețul de 350 lei, iar adolescenții între 10 și 16 ani beneficiază de o reducere de 50% din meniul standard.

Children up to 10 years old benefit from a special menu at the price of 350 lei, and teenagers between 10 and 16 years old receive a 50% discount, from the standard menu.

Ofertele nu se cumulează.

Offers cannot be combined with other discounts.

Observații/ Notes

Locurile vor fi considerate rezervate numai după achitarea avansului de 25%.

Diferența de 75% trebuie achitată până pe 20 decembrie 2025.

The places will be considered booked only when an advance of 25% will be paid.

The rest must be paid until 20th of December, 2025.