



Atmosfera verii în nordul Bucureștiului
O terasă între oraș și natură

Glucoza Bar este terasa de vară a Hotelului CARO București, un spațiu urban relaxat, situat în nordul orașului și deschis atât oaspeților hotelului, cât și vizitatorilor.

Cu un design minimalist-industrial și influențe urbane, terasa păstrează caracterul fostei Fabrici de Glucoză și îl reinterpretează într-un cadru luminos, aerisit, cu o atmosferă calmă și o estetică industrială contemporană.

Rezervări la:

Telefon: +40748-111-364

E-mail: sales@carohotel.ro

Website: www.hotelcaro.ro

The Atmosphere of Summer in Northern Bucharest
A terrace between the city and nature

Glucoza Bar is the summer terrace of Hotel CARO București – a relaxed urban space located in the northern part of the city, open to both hotel guests and visitors.

With a minimalist-industrial design and urban influences, the terrace preserves the character of the former Glucose Factory and reinterprets it in a bright, airy setting with a calm atmosphere and a contemporary industrial aesthetic.

Reservations:

Phone: +40 748 111 364

Email: sales@carohotel.ro

Website: www.hotelcaro.ro



Supe și ciorbe / Soups

G L U C O Z A B A R

Supă gulaș / Goulash soup 300 ml

Rețetă tradițională ungurească, preparată cu carne de vită și cartofi.
Traditional Hungarian recipe prepared with beef and potatoes.

35lei

Supa zilei / Soup of the day 300 ml

Vă rugăm să întrebați ospătarul.
Please ask your server.

28 lei

Salate | Salads

G L U C O Z A B A R

Caprese 200 g

Mozzarella, roșii proaspete, busuioc, ulei de măsline.
Mozzarella, fresh tomatoes, basil, olive oil.

33 lei

Salată Caesar / Caesar Salad 250 g

Salată romaine, anșoa, crutoane, parmezan.
Romaine lettuce, anchovies, croutons, parmesan.

45 lei

Extra / Add-on:

Cu somon afumat / With smoked salmon
Cu piept de pui / With chicken breast

15/15 lei

Halloumi 200 g

Mix de salată cu halloumi, miere, măsline, rodie, anghinare și fulgi de migdale prăjite.
Mixed salad with halloumi, honey, olives, pomegranate, artichokes and toasted almond flakes.

55 lei

Burrata & Piersici / Burrata & Peaches 200 g

Mix de salată cu piersici caramelizate și burrata cremoasă.
Mixed salad with caramelized peaches and creamy burrata.

50 lei

Tartar de ton / Tuna Tartare 150 g

Ton aseasonat cu maioneză, ulei de susan și sriracha.
Tuna seasoned with mayonnaise, sesame oil and sriracha.

65 lei

Steak de ton / Tuna Steak 200 g

Ton servit cu roșii cherry, radicchio, ceapă verde, măsline, rodie, anghinare și fulgi de migdale prăjite.
Tuna served with cherry tomatoes, radicchio, spring onion, olives, pomegranate, artichokes and toasted almond flakes.

90 lei



Paste / Pasta

G L U C O Z A B A R

All'Arrabbiata 250 g

Paste în sos de roșii, usturoi, ardei iute și busuioc proaspăt.
Pasta in tomato sauce with garlic, chili pepper and fresh basil.

30 lei

Aglio e Olio Peperoncino 150 g

Paste cu ulei de măsline, usturoi și peperoncino.
Pasta with olive oil, garlic and peperoncino.

25 lei

Brânzeturi Fine / Fine Cheeses 350 g

Paste cremoase cu smântână, parmezan și selecție de brânzeturi fine.
Creamy pasta with sour cream, parmesan and a selection of fine cheeses.

40 lei

FELURI PRINCIPALE / MAIN COURSES

G L U C O Z A B A R

Obrăjori de vițel / Veal Cheeks 300 g

Gătiți lent la temperatură controlată timp de 60 de ore, serviți cu piure de păstârnac și pesto de casă.
Slow-cooked at controlled temperature for 60 hours, served with parsnip purée and homemade pesto.

135 lei

Mușchi de vită / Beef Tenderloin 250 g

Preparat pe grătar, servit cu mămăliguță și sos de unt, lămâie și salvie.
Grilled beef tenderloin served with polenta and a butter, lemon and sage sauce.

135 lei

Somon în crustă de fistic, sparanghel și beurre blanc /

Pistachio Crusted Salmon with Asparagus and Beurre Blanc 250 g

Somon fraged, servit cu sparanghel sotat și sos beurre blanc.
Tender salmon served with sautéed asparagus and beurre blanc sauce.

110 lei

Lup de mare cu piure din legume coapte /

Sea Bass with Roasted Vegetable Purée 250 g

File de lup de mare tras la tigaie, servit cu piure fin din legume coapte și sos din ierburi arse.
Pan-seared sea bass fillet served with fine roasted vegetable purée and burnt herb sauce.

99 lei

Avocado Quesadilla 250 g

Avocado zdrobit, ou, piept de curcan, rucola.
Mashed avocado, egg, turkey breast, arugula.

70 lei

Piept de curcan în crustă de panko /

Panko Crusted Turkey Breast 250 g

Servit cu cartofi prăjiți.
Served with French fries.

55 lei

Piept de rață / Duck Breast 250 g

Gătit sous-vide și rumenit în tigaie, servit cu piure de cartofi dulci, unt, cimbru și sos din vin de Porto.
Sous-vide cooked and pan-seared, served with sweet potato purée, butter, thyme and Port wine sauce.

115 lei



BURGERI / BURGERS

G L U C O Z A B A R

Serviți cu cartofi prăjiți, ketchup sau maioneză
Served with French fries, ketchup or mayonnaise

Hangover 350 g

76 lei

Carne de vită, cheddar, bacon, ou prăjit.
Beef patty, cheddar, bacon, fried egg.

Halloumi & Humus / Halloumi & Hummus 300 g

75 lei

Halloumi, humus, roșii, rucola, semințe de rodie.
Halloumi, hummus, tomatoes, arugula, pomegranate seeds.

PIZZA

G L U C O Z A B A R

Margherita 300 g

45 lei

Roșii decojite, mozzarella, parmezan, busuioc, ulei de măsline.
Peeled tomatoes, mozzarella, parmesan, basil, olive oil.

Bacon & Funghi 400 g

45 lei

Roșii decojite, mozzarella, bacon, ciuperci champignon, rozmarin, parmezan, busuioc.
Peeled tomatoes, mozzarella, bacon, button mushrooms, rosemary, parmesan, basil.

Five Cheese 400 g

45 lei

Cremă de ricotta, mozzarella, gorgonzola dolce, cheddar, parmezan, busuioc.
Ricotta cream, mozzarella, gorgonzola dolce, cheddar, parmesan, basil.

The Five Seasons 400 g

45 lei

Roșii decojite, mozzarella, bacon, salam Napoli, ciuperci champignon, măsline verzi, anghinare.
Peeled tomatoes, mozzarella, bacon, Napoli salami, button mushrooms, green olives, artichokes.

Pepperoni & Ricotta 400 g

50 lei

Roșii decojite, mozzarella, ventricina picantă, ricotta, busuioc.
Peeled tomatoes, mozzarella, spicy ventricina, ricotta, basil.

My Burrata 2. 400 g

60 lei

Roșii decojite, mozzarella, burrata, muguri de pin, roșii cherry, pesto de busuioc, parmezan.
Peeled tomatoes, mozzarella, burrata, pine nuts, cherry tomatoes, basil pesto, parmesan.

Crudo & Burrata 400 g

65 lei

Roșii decojite, mozzarella, prosciutto crudo, roșii uscate, rucola, burrata, fulgi de migdale.
Peeled tomatoes, mozzarella, prosciutto crudo, sun-dried tomatoes, arugula, burrata, almond flakes.

Bresaola & Shimeji 400 g

65 lei

Roșii decojite, mozzarella, bresaola, ciuperci shimeji, burrata, boia afumată, cepșoară.
Peeled tomatoes, mozzarella, bresaola, shimeji mushrooms, burrata, smoked paprika, chives.

Affumicata 400 g

60 lei

Cremă de ricotta, mozzarella, pancetta afumată, burrata, fistic mărunțit, parmezan.
Ricotta cream, mozzarella, smoked pancetta, burrata, crushed pistachios, parmesan.



Guanciale & Pistachio 400 g

Cremă de fistic, mozzarella, guanciale maturat, fistic mărunțit, parmezan.
Pistachio cream, mozzarella, aged guanciale, crushed pistachios, parmesan.

60 lei

Coppa 400 g

Cremă de ricotta, mozzarella, coppa maturată, pesto de busuioc, parmezan.
Ricotta cream, mozzarella, aged coppa, basil pesto, parmesan.

55 lei

La Tonnara 400 g

Roșii decojite, mozzarella, ton, confit de ceapă, capere, parmezan.
Peeled tomatoes, mozzarella, tuna, onion confit, capers, parmesan.

55 lei

FOCACCIA

GLUCOZA BAR

Focaccia cu parmezan / Parmesan Focaccia 220 g

14 lei

Focaccia cu usturoi / Garlic Focaccia 210 g

12 lei

Focaccia simplă / Plain Focaccia 200 g

10 lei

DESSERT / DESSERT

GLUCOZA BAR

Măr / Apple 150 g

Desert din ciocolată albă, cu inserție de măr.
White chocolate dessert with apple insert.

35 lei

Boaba de cafea / Coffee Bean 150 g

Desert fin cu ciocolată și cafea.
Delicate dessert with chocolate and coffee.

30 lei

Tort de ciocolată / Chocolate Cake 150 g

Tort intens de ciocolată, cu blat crocant și prune macerate.
Rich chocolate cake with crunchy base and macerated plums.

45 lei

Scaneaza pentru valori nutritionale si alergeni



Răcoritoare | Soft Drinks

GLUCOZA BAR

Gama Pepsi/ Pepsi Range 250 ml	15 lei
Apă plată Aqua Carpatica/ Aqua Carpatica Still Water 330 ml	12 lei
Apă minerală Aqua Carpatica/ Aqua Carpatica Mineral Water 330 ml	12 lei
Apă plată Aqua Carpatica/ Aqua Carpatica Still Water 750 ml	20 lei
Apă minerală Aqua Carpatica/ Aqua Carpatica Mineral Water 750 ml	20 lei
Red Bull 250 ml	25 lei
Lipton 330 ml	15 lei
Granini Portocala/ Piersica 250 ml	15 lei
Granini Orange / Peach	15 lei
Limonadă/ Lemonade 250 ml	25 lei
Fresh de portocale/ Fresh Orange 250 ml	25 lei
Fresh de grapefruit/ Grapefruit Juice 250 ml	25 lei

Băuturi calde | Hot Beverages

GLUCOZA BAR

Espresso 30 ml	14 lei
Espresso Decaf 30 ml	14 lei
Espresso Flat White 50 ml	17 lei
Cappuccino 90 ml	17 lei
Cappuccino Decaf 90 ml	17 lei
Caffe Latte 120 ml	18 lei
Caffe Latte Decaf 120 ml	18 lei
Ciocolată caldă/ Hot Chocolate 120 ml	15 lei
Caffe Frappe 120 ml	25 lei
Selecție de ceaiuri/ Tea selection 120 ml	15 lei



Bere / Beer

G L U C O Z A B A R

Ursus Draught 400 ml	15 lei
Ursus Draughe 300 ml	12 lei
Peroni Draught 400 ml	19 lei
Peroni Draught 300 ml	16 lei
Ursus 3030 ml	15 lei
Heineken 330 ml	18 lei
Clausthaler NA 330 ml	19 lei

Vin / Wine

G L U C O Z A B A R

Divine SB 750 ml	140 lei
Divine SB 150 ml	32 lei
Divine Roze 750 ml	140 lei
Divine Roze 150 ml	32 lei
Divine Fetească Neagră 750 ml	140 lei
Divine Fetească Neagră 150 ml	35 lei
Recas Sole Chardonnay 750 ml	170 lei
Recas Sole Chardonnay 150 ml	35 lei
Recas Muse Night 750 ml	170 lei
Recas Muse Night 150 ml	35 lei
Prosecco Cardinal 750 ml	150 lei
Prosecco Cardinal 150 ml	29 lei



Tării / Spirits

G L U C O Z A B A R

Martel VS 50 ml	45 lei
Jack Daniel's 50 ml	25 lei
Jameson 50 ml	30 lei
Absolut Vodka 50 ml	20 lei
Martini 50 ml	20 lei
Rom Havana 3YO 50 ml	30 lei
Tequila Olmeca Silver 50 ml	30 lei
Fernet Branca 50 ml	30 lei
Jägermeister 50 ml	25 lei
Amaretto Disaronno 50 ml	30 lei
Campari 50 ml	25 lei

Cocktailuri / Cocktails

G L U C O Z A B A R

Whiteley Neill Quince Tonic 300 ml	58 lei
Beefeater Gin Tonic 330 ml	40 lei
Aperol Spritz 400 ml	35 lei
Hugo 400 ml	35 lei
Mojito 200 ml	35 lei
Tequila Sunrise 250 ml	25 lei
Cape Cod – Vodka Cranberry 250 ml	28 lei
Campari Orange 250 ml	35 lei
Green Apple 250 ml	30 lei
Red Passion 250 ml	25 lei
Rainbow 250 ml	25 lei
Virgin Hugo 400 ml	35 lei

