

БАРСКОЕ ПИВО

СВАРЕНО НА НАШЕЙ ПИВОВАРНЕ



Барское светлое

Алк. 4,5%, пл.12%,
нефильтрованное

141 р. 235 р.
0,3 л 0,5 л



Посадский пивовар

Алк. 4,5%, пл.12%,
фильтрованное светлое

141 р. 235 р.
0,3 л 0,5 л



Барское пшеничное

Алк. 4,5%, пл.12%,
нефильтрованное

141 р. 235 р.
0,3 л 0,5 л



White Ale

Алк. 4,1%, пл.11%,
нефильтрованный светлый эль

141 р. 235 р.
0,3 л 0,5 л



Барское темное

Алк. 4,7%, пл.14%,
нефильтрованное

147 р. 245 р.
0,3 л 0,5 л



Dr.Quick

Алк. 4,1%, пл.11%,
фильтрованный светлый эль

147 р. 245 р.
0,3 л 0,5 л



Чешский дезертир

Алк. 3,6%, пл.10%,
нефильтрованное светлое

135 р. 225 р.
0,3 л 0,5 л

Дегустационный пивной сет

7 сортов «Барского пива»
+ сезонные сорта при наличии.

7*110мл/ **385 р.**

Сет в подарок при посещении экскурсии на пивоварню на Есенина, 13Г при любом заказе по кухне.

ЗАКУСКИ К ПИВУ

Утопенцы

Свинные колбаски, маринованные с репчатым луком, горчицей и болгарским перцем.

100г/ 299 р.

Топинки

Ароматные гренки из ржаного хлеба с зубчиками чеснока.

100г/ 165 р.

Топинки с сырно-сметанным соусом.

120/70г/ 295 р.

Сухарики к пиву

55/30г / 99 р.

Грибочки хрустящие к пиву

Маринованные шампиньоны, обжаренные в сухарях. Подаются с чесночным соусом.

100/30г / 245 р.

Кнедли сырные

Сырные шарики подаются с корейской морковью и пикантным соусом.

180/75г/ 475 р.

Картофельные крокеты к пиву

Подаются со сметанно-чесночным соусом.

200/50г/ 255 р.

Жареный сыр Чечил

Подается с соусом Чили-терияки.

50/35г / 199 р.

Луковые кольца

Луковые кольца, обжаренные в сухарях. Подаются с соусом «Барбекю».

100/30г / 199 р.

Кольца кальмара обжаренные в пивном кляре

190г/ 365 р.

Мини – чебуреки с мясом к пиву

3шт /75г/ 165 р.

Свинные уши

Горячие копченые уши с чешскими гарнирами.

250/160/90г/ 395 р.

Казылык

натуральная сыровяленая колбаса из конины.

50г/ 295 р.

Сыровяленая свинина

50г/ 225 р.

Сыровяленая говядина

50г/ 325 р.

ЗАКУСКИ НЕ К ПИВУ

Большая сырная тарелка

Специальные сыры к пиву: Чеддер, Камамбер, Моцарелла, Маасдам, Гауда, Адыгейский сыр.

270/55г/ 785 р.

Форель слабой соли

100/20г/ 590 р

Мясная тарелка

Разнообразная мясная гастрономия и деликатесы.

360г/ 895 р

Вкусное сало с чесноком

Три вида сала собственного приготовления: копченое, запеченое и малосольное. Подается с зеленым луком, чесноком и тостами из бородинского хлеба.

135/120/60г/ 550 р.

Сельдь барское угощение

Малосольная сельдь с отварным картофелем и маринованным луком.

100/145г/ 395 р.

Просто овощи

Свежие огурцы, помидоры, стебель сельдерея, болгарский перец и зелень.

190г/ 350 р.

Соленья

Соленые огурцы, капуста, острый перец, черемша, маринованные помидоры и грибы.

200г/ 365 р.

САЛАТЫ

Салат «Лучший в пивнице»

Сердце свиное копчёное, язык свиной, шампиньоны, яйцо, свежий огурец, сельдерей, каперсы, лук, соус.

200г/ 355 р.

Салат с курицей и подкопченной свиной

Куриное филе с пекинским салатом, помидором, сыром, яйцом, свиной в/к, луком, майонезом.

150г/ 360 р.

Салат Цезарь с мясом цыпленка

Листья салата с сыром Пармезан и пшеничными гренками.

290г/ 495 р.

Салат с авокадо и морепродуктами

щупальца кальмара, креветки, яйцо перепелиное, помидоры Черри, микс салатов, апельсин, соус.

155г/ 475 р.

Микс свежих салатов с форелью слабой соли

микс свежих салатов, форель, помидоры, сельдерей, апельсин, фирменная заправка.

190г/ 455 р.

Салат с лососем и сыром Филадельфия

Слабосоленое филе лосося, красная икра, яйца, сыр Филадельфия, отварные овощи, майонез.

215г/ 445 р.

Салат «Греческий»

Помидор, огурец, перец болгарский, маслины, лист салата, брынза, свежий базилик, лук, петрушка и укроп.

270г/ 380 р.

СУПЫ

Гуляшевка

Густой острый суп из говядины с томатами и паприкой.

300г/ 345 р.

Борщ

Классический борщ, приготовленный на крепком мясном бульоне с бужениной. Подается с чесночной пампушкой и сметаной.

300г/ 299 р.

Лапша куриная

Куриный бульон с домашней лапшой и грибами.

300г/ 285 р.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Розовая телятина с кукурузой

Телятина на косточке с обжаренной на гриле сладкой кукурузой и гороховым пюре. Подается с соусом Peper.

260/160/50 г 1650 р.

Стейк Рибай

Мраморный стейк из реберной части.

300 г 2950 р.

Стейк рубленый из мраморной говядины

100/100/70 г 655 р.

**Рекомендуем
к Барскому пиву
для 6-8 гостей**

Мясной сет к пиву на компанию

Свиное колено копченое, шашлык свиной, колбаски-гриль «Люкс», колбаски «Градчанские», свиная №1, чесночная №2, шницель по-венски, жареные куриные крылья, луковые кольца, тушеная квашеная капуста, гороховое пюре, запеченный картофель «Пушкин», горчица, хрен и аджика.

1700/300/90г/ 3390 р.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Ризек Ондраш

Мелко рубленая баранина, запеченная в картофельных драниках. 210г/ 499 р.

Запеченные свиные ребра

Подаются с хрустящей чабатой, картофельными дольками и пикантными соусами. 250/100/50г/ 595 р.

Стейк из свинины под соусом барбекю

Подается с кукурузой гриль, гороховым пюре, душистым чесноком и мясным соусом на основе Демигласс, корнюшонов, томатов, лука и перца чили. 200/100/70 г 695 р.

Свиное колено копчёное

Свиная рулька подаётся с тушёной капустой, морковью по-корейски, обжаренным картофелем и фирменным гороховым пюре. 1 шт/ 1190 р.
минимальный вес блюда 650/330/90г

Запечена паненка

Свинина, припущенная в сливках с грибами, запеченная с отварным картофелем под сыром. 380г/ 650 р.

Шашлык свиной с овощами

Свиная шея замаринованная в фирменном маринаде. Подается со свежими овощами и обжаренным картофелем «Пушкин». 120/280г/ 595р.

Шницель по-венски

Свиная отбивная в хрустящей панировке, с тушеной квашеной капустой. 110/100г/ 395 р.

Курица в беконе

Филе куриного бедра фаршированное сыром, шпинатом и грибами. Подается с черри и миксом салатов. 160/35г / 495 р.

Куриные крылья

Крылья, приготовленные по рецепту пражского ресторана «Колковна». 145/50г/ 445 р.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Форель на гриле с цукини и сметанным соусом

★ Это блюдо можно приготовить на пару. 120/60/50г/ 865 р.

Жареное филе судака с романо на гриле

★ Это блюдо можно приготовить на пару. 120/40/40г / 795 р.

Щучьи котлеты

Подаются с томленным луком,
сметанным соусом, картофельным пюре
и красной икрой.

130/150/40г/ 550 р.

★ Это блюдо можно приготовить на пару.

Моравский сом

Жареное филе сома с классическим
соусом Бер Блан. Подается с печеными
томатами Черри.

130/70г/ 595 р.

★ Это блюдо можно приготовить на пару.

Мидии киви в сливочном соусе с вермутом и хрустящей чабатой.

220/40г / 655 р.

Креветки тигровые в чесночном масле

Нежные маринованные креветки, обжаренные
до золотистого цвета, припущенные
в берназийском соусе.

300г / 1895 р.

ЧЕШСКИЕ КОЛБАСКИ

Колбаски - гриль «Люкс»

Оригинальная рецептура Пражской колбаски для жарки на гриле. Свиная колбаска, слегка подкопченная с натуральными травами.

90/165/60г/ 445 р.
180/330/90г/ 685 р.

Колбаски «Градчанские»

Сочные колбаски из куриного филе с тонким ароматом имбиря и чеснока. Лучшая закуска к настоящему пиву.

90/165/60г/ 385 р.
180/330/90г/ 565 р.

Домашние колбаски № 1

Фаршированные, домашние колбаски, приготовленные из свинины с добавлением говядины и шпика. Зерна кориандра и черный перец придают колбаскам незабываемый вкус.

90/165/60г/ 455 р.
180/330/90г/ 695 р.

Домашние колбаски № 2

Сочные колбаски из свинины с легким ароматом чеснока. Отлично сочетаются с «Барским пивом».

90/165/60г/ 455 р.
180/330/90г/ 695 р.

Домашние колбаски № 3

Аппетитная колбаска из нежной телятины и шпика. Остроту и пикантность колбаскам придаёт смесь из сладкой паприки и жгучего, душистого перца «Чили».

90/165/60г/ 455 р.
180/330/90г/ 695 р.

Рекомендуем для 4-6 гостей

Мясное ассорти из колбасок для компании

Колбаски - гриль «Люкс», «Градчанские», домашние колбаски № 1, домашние колбаски № 2, домашние колбаски № 3.

600/330/90г/ 1995 р.

ГАРНИРЫ

Кукуруза гриль	245г/ 230 р.
Овощи гриль Болгарский перец, кукуруза, цукини, помидоры Черри	145г/ 295 р.
Картофель жареный	125г/ 105 р.
Картофель фри	100г/ 135 р.
Картофель отварной с укропом	115г/ 85 р.

СОУСЫ

Барбекю	50г/ 85 р.	Тар-тар	50г/ 85 р.
Чили-терияки	50г/ 85 р.	Чесночный с зеленью	50г/ 85 р.

ХЛЕБ

Хлебец ржаной	40г/ 35 р.
Булочка с кунжутом	40г/ 35 р.
Булочка мультизлаковая с отрубями, семенами льна и подсолнечника	40г/ 45 р.
Хлебная корзина	160г/ 145 р.

ДЕСЕРТЫ

Пирожное с клюквой

Воздушный песочный корж, карамельное бее с фундуком, шоколадная прослойка, клюквенное конфи и сливочно-сырный крем.

180г/ 365 р.

Штрудель яблочный

Старопражский традиционный рулет из слоеного теста с яблоками и изюмом. Подается с шариком мороженого.

120г/ 365 р.

Торт «Прага»

120г/ 295 р.

Чизкейк «Нью-Йорк»

120г/ 365р.

Мороженое

На выбор с орехами или с шоколадной крошкой

200г/ 295 р.

