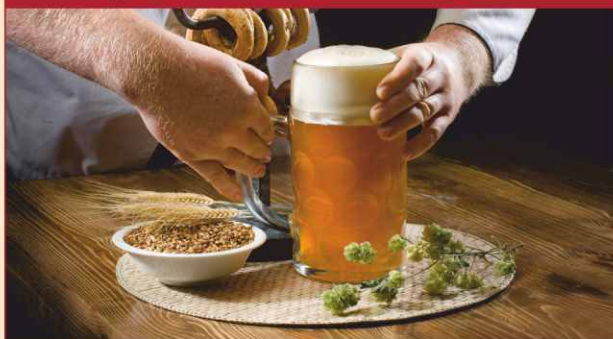


ПИВО РАЗЛИВНОЕ сварено на нашей пивоварне



Алк. 4,5%, пл.12%, нефильтованное

0,3 л 118 р.
0,5 л 196 р.
1 л 392 р.



Алк. 4,5%, пл.12%, нефильтованное

0,3 л 118 р.
0,5 л 196 р.
1 л 392 р.



Алк. 4,7%, пл.14%, нефильтованное

0,3 л 132 р.
0,5 л 220 р.
1 л 440 р.



Алк. 3,6%, пл.10%, нефильтованное

0,3 л 114 р.
0,5 л 189 р.
1 л 378 р.



Алк. 4,5%, пл.12%, фильтрованное

0,3 л 120 р.
0,5 л 199 р.
1 л 398 р.



Дегустационный пивной сет

5 сортов «Барского пива»
+ сезонные сорта при наличии. 5*110мл/ 240 р.

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

ЗАКУСКИ К ПИВУ

Утопенцы

Свинные колбаски, маринованные
с репчатым луком, горчицей и острым
перцем чили. 100г/ 295 р.

Топинки

Ароматные гренки из ржаного хлеба.
с зубчиками чеснока 100г/ 135 р.
с сырно-сметанным соусом. 120/70г/ 199 р.

Сухарики к пиву

Подаются с соусом «Барбекю». 55/30г / 99 р.

Грибочки хрустящие к пиву

Маринованные шампиньоны, обжаренные в сухарях.
Подаются с чесночным соусом. 100/30г / 199 р.

Хрустящие баклажаны

Подается с соусом Чили-терияки. 185/50г/ 315 р.

Кнедли сырные

Сырные шарики подаются с корейской
морковью с пикантным соусом. 250/120г/ 399 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 / 155 р.

Трдельник

Редкая хрустящая рыбная закуска.
Подается с соусом Чили-терияки. 100/35г/ 199 р.

Кольца кальмара обжаренные в пивном кляре

190г/ 285 р.

Мини – чебуреки с мясом к пиву

75г/ 135 р.

Свинные уши

Горячие копченые уши с чешскими
гарнирами. 200/360/90г/ 359 р.

ЗАКУСКИ НЕ К ПИВУ

Большая сырная тарелка

Специальные сыры к пиву: Чечил, Чеддер, Камамбер,
Брынза, Адыгейский сыр. 300/55г/ 695 р.

Рыбная тарелка

Малосоленая семга, масляная рыба
холодного копчения, нежное филе
малосоленой сельди. 150г/ 594 р.

Мясная тарелка

Разнообразная мясная гастрономия
и деликатесы. 370г/ 799 р.

Казылык

Нарезка колбасы из конины. 50г/ 269 р.

Вкусное сало с чесноком

Три вида сала собственного приготовления: копченое,
запеченое и малосоленное. Подается с зеленым луком,
чесноком, миксом свежих салатов и тостами
из бородинского хлеба. 135/140/60г/ 399 р.

Сельдь барское угощение

Малосоленая сельдь с отварным картофелем
и маринованным луком. 100/170г/ 285 р.

Просто овощи

Свежие огурцы, помидоры, стебель сельдерея,
болгарский перец и зелень. 190г/ 280 р.

Соленья

Соленые огурцы, капуста, острый перец,
черемша, маринованные помидоры и грибы. 250г/ 275 руб.

САЛАТЫ

Салат «Лучший в пивнице»

Сердце свиное копченое, язык свиной, шампиньоны,
яйцо, свежий огурец, сельдерея,
каперсы, лук, соус. 200г/ 325 р.

Салат с курицей и подкопченной свиной

Куриное филе с пекинским салатом, помидором,
сыром, яйцом, свиной в/к, луком, майонезом. 150г/ 295 р.

Салат Цезарь с мясом цыпленка

Листья салата с сыром Пармезан
и пшеничными гренками. 290г/ 455 р.

Салат с осьминогами и морским коктейлем

маринованный морской коктейль, мидии,
микс свежих салатов, свежие огурцы, томат,
красный лук, соус сальса. 160г/ 399 р.

Салат с хрустящими баклажанами,

томатами черри, миксом салатов, луком,
кинзой и тыквенными семечками 210г/ 330 р.



Салат с лососем и сыром Филадельфия

Слабосоленное филе лосося, красная икра, яйца, сыр
Филадельфия, отварные овощи, майонез. 230г/ 375 р.

Салат с печеной свеклой и сыром Камамбер

микс свежих салатов, свекла, сыр Камамбер,
помидоры Черри, виноград, тыквенные семечки,
соус Наршараб, заправка. 145г/ 299 р.

Салат «Греческий»

Помидор, огурец, перец болгарский, маслины,
лист салата, брынза, свежий базилик, лук,
петрушка и укроп. 270г/ 340 р.

СУПЫ

Гуляшевка

Густой острый суп из говядины
с томатами и паприкой. 300г/ 335 р.

Борщ

Классический борщ, приготовленный на крепком мясном
бульоне с бужениной, языком и шкварками бекона,
зеленым яблоком, черносливом и чесноком. Подается
с чесночной пампушкой и сметаной. 300г/ 289 р.

Лапша куриная

Куриный бульон с домашней лапшой
и грибами. 300г/ 269 р.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк из говядины под соусом барбекю

Подается с кукурузой гриль, гороховым пюре, душистым чесноком и мясным соусом на основе Демигласс, корнюшонов, томатов, лука и перца чили. 200/120/70 г 675 р.

Говяжьи ребрышки томленные в красном вине

Подается с овощам гриль. 300/150г/ 750 р.

Ризек Ондраш

Мелко рубленая баранина, запеченная в картофельных драниках. 210г/ 499 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. 200/120/70 г 499 р.

Свиное колено копчёное

Свиная рулька подаётся с тушёной капустой, морковью по-корейски, обжаренным картофелем, и фирменным гороховым пюре. 1 шт/ 985 р.
минимальный вес блюда 650/360/90г/



Запеченные свиные ребра

Подается с чесночным багетом, картофелем фри и пикантными соусами. 250/100/50г/ 499 р.

Запечена паненка

Свинина, припущенная в сливках с грибами, запеченная с отварным картофелем под сыром. 380г/ 499 р.

Шашлык свиной с овощами

Свиная шея замаринованная в фирменном маринаде. Подается со свежими овощами и обжаренным картофелем «Пушкин». 100/310г/ 499р.

Курица, фаршированная фермерским сыром и черносливом

Подается с соусом малиновый Бальзамик. ★ Это блюдо можно приготовить на пару. 160/25г/ 395 р.

Куриные крылья

Крылья, приготовленные по рецепту пражского ресторана «Колковна». 145/50г/ 335 р.

Мясной сет к пиву на компанию

Свиное колено копченое, шашлык свиной, колбаски-гриль «Люкс», колбаски «Градчанские», свиная №1, чесночная №2, жареные куриные крылья, шницель по-венски, луковые кольца, тушеная квашеная капуста, гороховое пюре, запеченный картофель «Пушкин», горчица, хрен и аджика 1700/300/90г/ 2999 р.



Семга «Тар-тар»

Обжаренное филе семги с соусом «Тар-тар» с добавлением маринованных каперсов, огурчиков, зелени и чеснока. 145/75г/ 699 р.
★ Это блюдо можно приготовить на пару.

Жареный судак с пряными травами и овощами – гриль

★ Это блюдо можно приготовить на пару. 120/210г / 650 р.

Шучьи котлеты

Подается с томленным луком, сметанным соусом, картофельным пюре и красной икрой. 130/100/50г/ 459 р.
★ Это блюдо можно приготовить на пару.

Скумбрия горячего копчения

Ароматная, манящая своим видом копченая рыба из собственной коптильни на дыму из натуральных опилок ольхи, бука и плодовых деревьев – одна из самых вкусных закусок под «Барское пиво». 1шт / 350 р.
минимальный вес блюда 220г

Моравский сом

Жареное филе сома с классическим соусом Бер Блан. Подается с печеными томатами Черри. 130/70г/ 655 р.
★ Это блюдо можно приготовить на пару.

Креветки тигровые в чесночном масле

Нежные маринованные креветки, обжаренные до золотистого цвета, припущенные в берназийском соусе. 300г / 1495 р.



ГАРНИРЫ

Кукуруза гриль 245г/ 195 р.

Овощи гриль Болгарский перец, капуста брокколи, помидоры Черри, цукини 145г/ 230 р.

Картофель жареный 125г/ 65 р.

Картофель фри 100г/ 95 р.

Картофель отварной с укропом 115г/ 55 р.

СОУСЫ

Соус «Чили-терияки» 50г/ 55 р.

Соус «Тар-тар» 50г/ 55 р.

Соус «Барбекю» 50г/ 55 р.

Соус «Чесночный с зеленью» 50г/ 55 р.

ЧЕШСКИЕ КОЛБАСКИ

Колбаски - гриль «Люкс»

Оригинальная рецептура Пражской колбаски для жарки на гриле. Свиная колбаска, слегка подкопченная с натуральными травами. 180/360/90г/ 525 р. (2 шт.)

Колбаски «Градчанские»

Сочные колбаски из куриного филе с тонким ароматом имбиря и чеснока. Лучшая закуска к настоящему пиву. (2 шт.) 180/360/90г / 459 р.

Домашние колбаски № 1

Фаршированные, домашние колбаски, приготовленные из свинины с добавлением говядины и шпика. Зерна кориандра и черный перец придают колбаскам незабываемый вкус. (2 шт.) 180/360/90г / 499 р.

Домашние колбаски № 2

Сочные колбаски из свинины с легким ароматом чеснока. Отлично сочетаются с «Барским пивом». (2 шт.) 180/360/90г/ 499 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». (2 шт.) 180/360/90г/ 499 р.

Мясное ассорти из колбасок для компании

Колбаски - гриль «Люкс», «Градчанские», домашние колбаски № 1, домашние колбаски № 2, домашние колбаски № 3. 600/360/90г/ 1689 р.



ХЛЕБ

Хлебцец ржаной 40г/ 25 р.

Булочка с кунжутом 40г/ 25 р.

Булочка мультизлаковая с отрубями, семенами льна и подсолнечника 40г/ 25 р.

Хлебная корзина 160г/ 95 р.

ДЕСЕРТЫ

Штрудель яблочный

Старопражский традиционный рулет из слоеного теста с яблоками и изюмом. Подается с шариком мороженого. 120г/ 275 р.

Торт «Прага» 120г/ 235 р.

Чизкейк «Нью-Йорк» 120г/ 275 р.

Мороженое

На выбор : с фруктами, с орехами или с шоколадной крошкой 200г/ 199 р.

Фрукты 550г/ 395 р.