ПИВО РАЗЛИВНОЕ
сварено на нашей пивоварне

Барское светлое — 144 р. 0,3 л / 239 р. 0,5 л
Алк. 4,5%, пл.12%, нефильтрованное

Барское пшеничное — 144 р. 0,3 л / 239 р. 0,5 л
Алк. 4,5%, пл.12%, нефильтрованное

Барское темное — 150 р. 0,3 л / 249 р. 0,5 л
Алк. 4,7%, пл.14%, нефильтрованное

Чешский дезертир — 140 р. 0,3 л / 233 р. 0,5 л
Алк. 3,6%, пл.10%, нефильтрованное светлое

Посадский пивовар — 147 р. 0,3 л / 245 р. 0,5 л
Алк. 4,5%, пл.12%, фильтрованное светлое

White Ale — 147 р. 0,3 л / 245 р. 0,5 л
Алк. 4,1%, пл.11%, нефильтрованный светлый эль

Dr.Quick — 150 р. 0,3 л / 249 р. 0,5 л
Алк. 4,1%, пл.11%, фильтрованный светлый эль

Black milk — 210 р. 0,4 л / 420 р. 0,8 л
Алк. 4,7%, пл.14%, фильтрованное темное пиво на азоте с лавинным эффектом

Дегустационный пивной сет
8 сортов «Барского пива»
+ сезонные сорта при наличии. 8*110мл/ 420 р.

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

ЗАКУСКИ К ПИВУ

Утопенцы
Свиные колбаски, маринованные с репчатым луком, горчицей и острым перцем чили. 100г/ 299 р.

Зальбургские колбаски
в хрустящем рисовом тесте. 165/40г/ 445 р.

Топинки
Ароматные гренки из ржаного хлеба. с зубчиками чеснока 100г/ 165 р.
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 с пикантным соусом. 180/75г/ 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 / 225 р.

Хрустящие баклажаны
Подается с соусом Чили-терияки. 185/50г/ 345 р.

Кольца кальмара обжаренные в пивном кляре 190г/ 385 р.

Мини – чебуреки с мясом к пиву 3шт /75г/ 165 р.

Свиные уши
Горячие копченые уши с чешскими гарнирами. 200/160/90г/ 395 р.

Казылык
Натуральная сыровяленая колбаса из конины. 50г/ 295 р.

Сыровяленая свинина 50г/ 225 р.

ЗАКУСКИ НЕ К ПИВУ

Большая сырная тарелка
Специальные сыры к пиву: Чеддер, Камамбер, Гауда, Моцарелла, Маасдам, Брынза, мед. 270/55г/ 799 р.

Форель слабой соли 100/20г/ 595 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/ 345 р.

Соленья
Соленые огурцы, капуста, острый перец, черемша, маринованные помидоры, грибы и чеснок. 200г/ 375 р.

Просто овощи
Свежие огурцы, помидоры, стебель сельдерея, болгарский перец и зелень. 190г/ 350 р.

САЛАТЫ

Салат «Лучший в пивнице»
Сердце свиное копчёное, язык свиной, шампиньоны, яйцо, свежий огурец, сельдерей, каперсы, лук, соус. 200г/ 375 р.

Салат с прошутто и грушей
Вяленая свинина, груша, вяленые томаты, руккола, пармезан, маслины, кедровые орехи, бальзамический соус 120г/ 445 р.

Салат с курицей и подкопченной свининой
Куриное филе с пекинским салатом, помидором, сыром, яйцом, свининой 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, авокадо, яйцо перепелиное, помидоры Черри, микс салатов, апельсин, соус. 155г/ 495 р.

Салат с лососем и сыром Филадельфия
Слабосоленое филе лосося, красная икра, яйца, сыр Филадельфия, отварные овощи, майонез. 215г/ 455 р.

Салат с дикой форелью и ореховым соусом
Форель слабой соли, микс салатов, огурец свежий, помидоры черри, перепелиные яйца, жареный лук, гренки, кунжут, оливковая заправка, ореховый соус 160г/ 445 р.

Салат с печеной свеклой и сыром камамбер
микс свежих салатов, свекла, сыр Камамбер, помидоры Черри, тыквеные семечки, соус Наршараб, заправка 145г/ 350 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/ 365 р.

Борщ
Классический борщ, приготовленный на крепком
мясном бульоне с бужениной. Подается
с чесночной пампушкой и сметаной. 300г/ 299 р.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Розовая телятина с кукурузой
Телятина на косточке с обжаренной
на гриле кукурузой,гороховым пюре
и соусом Перег. 260/160/50 г 1350 р.

Стейк Рибай
Мраморный стейк из реберной части. 300 г 2650 р.

**Стейк рубленый
из мраморной говядины** 100/100/70 г 655 р.

Ризек Ондраш
Мелко рубленая баранина, запеченная с луком
в картофельных драниках. 210г/ 499 р.

Запеченные свиные ребра
Подаются с чесночным багетом, картофельными
дольками, и пикантными соусами. 250/100/50г/ 625 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/ 1195 р.
минимальный вес блюда 650/330/90г/

Запечена паненка
Свинина, припущенная в сливках с грибами,
запеченная с отварным картофелем под сыром. 380г/ 685 р.

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

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

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

Куриные крылья
Крылья, приготовленные по рецепту
пражского ресторана «Колковна». 145/50г/ 445 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/ 3390 р.

**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 / 745 р.

Щучьи котлеты
Подаются с томленым луком, сметанным
соусом, картофельным пюре и
красной икрой. 130/150/40г/ 585 р.
★ Это блюдо можно приготовить на пару.

Мидии киви
в сливочном соусе с вермутом
и хрустящей чиабатой. 220/40г / 695 р.

**Креветки тигровые
в чесночном масле**
Нежные маринованные креветки, обжаренные
до золотистого цвета, припущенные
в берназийском соусе. 300г / 1950 р.

ГАРНИРЫ

Кукуруза гриль 245г/ 250 р.

Овощи гриль
Болгарский перец, кукуруза, цукини,
помидоры Черри 145г/ 295 р.

Картофель жареный 125г/ 125 р.

Картофель фри 100г/ 185 р.

**Картофель отварной
с укропом** 115г/ 95 р.

СОУСЫ

Соус «Чили-терияки» 50г/ 95 р.

Соус «Тар-тар» 50г/ 95 р.

Соус «Барбекю» 50г/ 120 р.

Соус «Чесночный с зеленью» 50г/ 95 р.

ЧЕШСКИЕ КОЛБАСКИ

Колбаски - гриль «Люкс»
Оригинальная рецептура Пражской колбаски
для жарки на гриле. Свиная колбаска, слегка
подкопченная с натуральными 90/165/60г/ 425 р.
травами. 180/330/90г/ 655 р.

Колбаски «Градчанские»
Сочные колбаски из куриного филе с тонким
ароматом имбиря и чеснока. Лучшая 90/165/60г/ 365 р.
закуска к настоящему пиву. 180/330/90г / 565 р.

Домашние колбаски № 1
Фаршированные, домашние колбаски, приготовленные
из свинины с добавлением говядины и шпика.
Зерна кориандра и черный перец 90/165/60г/ 425 р.
придают колбаскам незабываемый вкус. 180/330/90г / 665 р.

Домашние колбаски № 2
Сочные колбаски из свинины с легким
ароматом чеснока. Отлично сочетаются 90/165/60г/ 425 р.
с «Барским пивом». 180/330/90г/ 665 р.

Домашние колбаски № 3
Аппетитная колбаска из нежной телятины и шпика.
Остроту и пикантность колбаскам придаёт
смесь из сладкой паприки и жгучего, 90/165/60г/ 455 р.
душистого перца «Чили». 180/330/90г/ 695 р.

**Мясное ассорти из колбасок
для компании**
Колбаски - гриль «Люкс», «Градчанские»,
домашние колбаски № 1, домашние колбаски № 2,
домашние колбаски № 3.
600/330/90г/ 1995 р.

ХЛЕБ

Хлебец ржаной 40г/ 35 р.

Булочка пшеничная 40г/ 35 р.

**Булочка мультизлаковая
с отрубями, семенами льна
и подсолнечника** 40г/ 45 р.

Хлебная корзина 160г/ 155 р.

ДЕСЕРТЫ

Штрудель яблочный
Старопражский традиционный рулет
из слоеного теста с яблоками и изюмом.
Подается с шариком мороженого. 120г/ 395 р.

Торт «Прага» 120г/ 335 р.

Чизкейк «Нью-Йорк» 120г/ 395 р.

Мороженое
На выбор : с фруктами, с орехами
или с шоколадной крошкой 200г/ 295 р.