

ПИВО РАЗЛИВНОЕ сварено на нашей пивоварне



**Барское
светлое** 137 р. 227 р.
0,3 л 0,5 л
Алк. 4,5%, пл.12%,
нефильтрованное



**Барское
пшеничное** 137 р. 227 р.
0,3 л 0,5 л
Алк. 4,5%, пл.12%,
нефильтрованное



**Барское
темное** 147 р. 245 р.
0,3 л 0,5 л
Алк. 4,7%, пл.14%,
нефильтрованное



**Чешский
дезертир** 126 р. 210 р.
0,3 л 0,5 л
Алк. 3,6%, пл.10%,
нефильтрованное
светлое



**Посадский
пивовар** 141 р. 235 р.
0,3 л 0,5 л
Алк. 4,5%, пл.12%,
фильтрованное
светлое



White Ale 141 р. 235 р.
0,3 л 0,5 л
Алк. 4,1%, пл.11%,
нефильтрованный
светлый эль



Dr.Quick 147 р. 245 р.
0,3 л 0,5 л
Алк. 4,1%, пл.11%,
фильтрованный
светлый эль

Дегустационный пивной сет

7 сортов «Барского пива»
+ сезонные сорта при наличии. 7*110мл/ 320 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/ 155 р.
с сырно-сметанным соусом. 120/70г/ 245 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 / 235 р.

Кнедли сырные

Сырные шарики подаются с корейской
морковью с пикантным соусом. 250/120г/ 465 р.

Картофельные крокеты к пиву

Подаются со сметанно-чесночным соусом. 200/50г/ 245 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 / 195 р.

Хрустящие баклажаны

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

Кольца кальмара обжаренные в пивном кляре

190г/ 299 р.

Мини – чебуреки с мясом к пиву

3шт /75г/ 155 р.

Свинные уши

Горячие копченые уши с чешскими
гарнирами. 250/160/90г/ 395 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 форель, масляная рыба
холодного копчения, нежное филе
малосольной сельди. 150г/ 850 р.

Мясная тарелка

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

Полендвица

сыровяленая свинина 50г/ 225 р.
сыровяленая говядина 50г/ 325 р.

Форель слабой соли

100/20г/ 560 р.

Вкусное сало с чесноком

Три вида сала собственного приготовления: копченое,
запеченое и малосольное. Подается с зеленым луком,
чесноком, миксом свежих салатов и тостами
из бородинского хлеба. 135/140/60г/ 470 р.

Сельдь барское угощение

Малосольная сельдь с отварным картофелем
и маринованным луком. 100/170г/ 299 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/ 320 руб.

САЛАТЫ



Салат «Лучший в пивнице»

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

Салат с курицей и подкопченной свининой

Куриное филе с пекинским салатом, помидором,
сыром, яйцом, свининой в/к, луком, майонезом. 150г/ 345 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/ 390 р.

Микс свежих салатов с форелью слабой соли

микс свежих салатов, форель, помидоры,
сельдерей, апельсин, фирменная заправка. 200г/ 390 р.

Салат с лососем и сыром Филадельфия

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

Салат с печеным перцем, мясистыми томатами и брынзой

с душистой заправкой на травах. 210г/ 295 р.

Салат «Греческий»

Помидор, огурец, перец болгарский, маслины,
лист салата, брынза, свежий базилик, лук,
петрушка и укроп. 270г/ 360 р.

СУПЫ

Окрошка с отварной говядиной

на выбор на темном барском квасе или светлом хлебном квасе с хреном и мятой ★ NEW 350г/ 210 р.

Гуляшевка

Густой острый суп из говядины с томатами и паприкой. 300г/ 345 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/ 299 р.

Лапша куриная

Куриный бульон с домашней лапшой и грибами. 300г/ 279 р.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Ризек Ондраш

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

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 775 р.

Говяжьи ребрышки

томленые в красном вине. Подаются с овощами гриль. 300/150г/ 750 р.

Запеченные свиные ребра

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

Свиное колено копчёное

Свиная рулька подаётся с тушёной капустой, морковью по-корейски, обжаренным картофелем, и фирменным гороховым пюре. 1 шт/ 1150 р.
минимальный вес блюда 650/330/90г/



Запечена паненка

Свинина, припущенная в сливках с грибами, запеченная с отварным картофелем под сыром. 380г/ 560 р.

Шашлык свиной с овощами

Свиная шея замаринованная в фирменном маринаде. Подается со свежими овощами и обжаренным картофелем «Пушкин». 100/310г/ 565р.

Шницель по-венски

Свиная отбивная в хрустящей панировке, с тушеной квашеной капустой. 110/100г/ 335 р.

Котлеты из индейки

Подается со свежей закуской с печеным перцем и сметанным соусом. 150/80/30г/ 395 р.
★ Это блюдо можно приготовить на пару.

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/ 399 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.

Форель на гриле с цукини и сметанным соусом

★ Это блюдо можно приготовить на пару. 120/60/50г/ 675 р.

Жареное филе судака с романо на гриле

★ Это блюдо можно приготовить на пару. 120/40/40г / 589 р.

Шучьи котлеты

Подаются с томленным луком, сметанным соусом, картофельным пюре и красной икрой. 130/100/50г/ 499 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.

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, баклажан, цукини, помидоры Черри цукини 145г/ 250 р.

Картофель жареный

125г/ 85 р.

Картофель фри

100г/ 95 р.

Картофель отварной с укропом

115г/ 75 р.

СОУСЫ

Соус «Чили-терияки»

50г/ 65 р.

Соус «Тар-тар»

50г/ 65 р.

Соус «Барбекю»

50г/ 65 р.

Соус «Чесночный с зеленью»

50г/ 65 р.

ЧЕШСКИЕ КОЛБАСКИ

Колбаски - гриль «Люкс»

Оригинальная рецептура Пражской колбаски для жарки на гриле. Свиная колбаска, слегка подкопченная с натуральными травами. 180/330/90г/ 535 р.
(2 шт.)

Колбаски «Градчанские»

Сочные колбаски из куриного филе с тонким ароматом имбиря и чеснока. Лучшая закуска к настоящему пиву. (2 шт.) 180/330/90г / 489 р.

Домашние колбаски № 1

Фаршированные, домашние колбаски, приготовленные из свинины с добавлением говядины и шпика. Зерна кориандра и черный перец придают колбаскам незабываемый вкус. 180/330/90г / 535 р.
(2 шт.)

Домашние колбаски № 2

Сочные колбаски из свинины с легким ароматом чеснока. Отлично сочетаются с «Барским пивом». 180/330/90г/ 535 р.
(2 шт.)

Домашние колбаски № 3

Аппетитная колбаска из нежной телятины и шпика. Остроту и пикантность колбаскам придаёт смесь из сладкой паприки и жгучего, душистого перца «Чили». 180/330/90г/ 535 р.
(2 шт.)

Мясное ассорти из колбасок для компании

Колбаски - гриль «Люкс», «Градчанские», домашние колбаски № 1, домашние колбаски № 2, домашние колбаски № 3. 600/330/90г/ 1850 р.



ХЛЕБ

Хлебец ржаной

40г/ 35 р.

Булочка с кунжутом

40г/ 35 р.

Булочка мультизлаковая с отрубями, семенами льна и подсолнечника

40г/ 35 р.

Хлебная корзина

160г/ 95 р.

ДЕСЕРТЫ

Штрудель яблочный

Старопражский традиционный рулет из слоеного теста с яблоками и изюмом. Подается с шариком мороженого. 120г/ 295 р.

Торт «Прага»

120г/ 265 р.

Чизкейк «Нью-Йорк»

120г/ 295 р.

Мороженое

На выбор : с фруктами, с орехами или с шоколадной крошкой 200г/ 220 р.

Фрукты

550г/ 395 р.