

РЕСТОРАН



ПИВОВАРНЯ

ПИВО РАЗЛИВНОЕ



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.

САЛАТЫ

Мясной салат с копченостями

Буженина, язык свиной копченый, подкопченное куриное филе, шампиньоны, соленые огурцы, отварной картофель, стебель сельдерея, соус

140г/ 340 р.

Салат с курицей и подкопченной свиной

Куриное филе с пекинским салатом, помидором, сыром, яйцом, свиной 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 Чукой и рыбной сальсой

Масляная рыба, семга, микс салатов, огурец свежий, перец болгарский, салат Чука, яйца, красный лук, анчоусы, сливочный соус, гренки

140г/ 360 р.

Салат с лососем и сыром Филадельфия

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

230г/ 410 р.

Салат «Греческий»

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

270г/ 360 р.

ЗАКУСКИ К ПИВУ

Топинки

Ароматные гренки из ржаного хлеба. с зубчиками чеснока с сырно-сметанным соусом.

100г/ 155 р.
120/70г/ 220 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/ 430 р.



Луковые кольца

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

100/30г / 185 р.

Кольца кальмара обжаренные в пивном кляре

190г/ 295 р.

Свиные уши

Горячие копченые уши с чешскими гарнирами.

200/360/90г/ 359 р.

ЗАКУСКИ НЕ К ПИВУ



Мясная тарелка

Разнообразная мясная гастрономия и деликатесы.

370г/ 799 р

Рыбная тарелка

Малосоленая семга, масляная рыба холодного копчения, нежное филе малосолевой сельди.

150г/ 650 р.

Большая сырная тарелка

Специальные сыры к пиву: Чечил, Чеддер, Камамбер, Брынза, Адыгейский сыр.

300/55г/ 695 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/ 450 р.

Сельдь барское угощение

Малосольная сельдь с отварным картофелем и маринованным луком.

100/170г/ 385 р.

Семга слабосоленая

Подается с апельсином.

100г/ 540 р.

Соленья

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

250г/ 295 р.

Просто овощи

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

190г/ 320 р.

РЕСТОРАН



ПИВОВАРНЯ

СУПЫ

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 Демиглас, корнюшонов, томатов, лука и перца чили.

200/120/70 г 699 р.

Ризек Ондраш

Мелко рубленая баранина, запеченная в картофельных драниках.

210г/ 499 р.

Стейк из свинины с соусом Барбекю

Подается с картофелем Пушкин и каперсами

200/120/70г/ 600 р.

Свиное колено копченое

Свиная рулька подаётся с тушёной капустой, морковью по-корейски, обжаренным картофелем, и фирменным гороховым пюре.

1 шт/ 995 р.
минимальный вес блюда 650/360/90г/

Куриные крылья

Крылья, приготовленные по рецепту пражского ресторана «Колковна».

145/50г/ 380 р.



Филе судака с соусом Бер блан

Подается с сливочным ризотто

120/160/50г / 600 р.

Шучьи котлеты

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

130/100/50г/ 499 р.

Семга «Тар-тар»

Обжаренное филе семги с соусом «Тар-тар» с добавлением маринованных каперсов, огурчиков, зелени и чеснока.

145/75г/ 750 р.

ЧЕШСКИЕ КОЛБАСКИ

Колбаски - гриль «Люкс»

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

(2 шт.)

180/360/90г/ 525 р.

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/ 25Р

Булочка с кунжутом

40г/ 25Р

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.

Фрукты

550г/ 395 р.