

# 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

### Салат «Лучший в пивнице»

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

200г/ 325 р.

### Мясной салат с копченостями

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

140г/ 340 р.

### Салат Цезарь с мясом цыпленка

Листья салата с сыром Пармезан и пшеничными гренками.

290г/ 455 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/ 375 р.

### Салат «Греческий»

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

270г/ 340 р.

## ЗАКУСКИ К ПИВУ

### Топинки

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

100г/ 135 р.  
120/70г/ 199 р.

### Грибочки хрустящие к пиву

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

100/30г / 199 р.

### Кнедли сырные

Сырные шарики подаются с корейской морковью с пикантным соусом.

250/120г/ 399 р.



### Луквые кольца

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

100/30г / 155 р.

### Кольца кальмара обжаренные в пивном кляре

190г/ 285 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/ 594 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/ 399 р.

### Сельдь барское угощение

Малосоленая сельдь с отварным картофелем и маринованным луком.

100/170г/ 285 р.

### Семга слабосоленая

Подается с апельсином.

100г/ 495р

### Соленья

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

250г/ 275 руб.

### Просто овощи

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

190г/ 280 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 675 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/ 985 р.  
минимальный вес блюда 650/360/90г/

### Куриные крылья

Крылья, приготовленные по рецепту пражского ресторана «Колковна».

145/50г/ 335 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/ 459 р.

### Семга «Тар-тар»

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

145/75г/ 699 р.

## ЧЕШСКИЕ КОЛБАСКИ

### Колбаски - гриль «Люкс»

Оригинальная рецептура Пражской колбаски для жарки на гриле. Свиная колбаска, слегка подкопченая 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

### Хлебец ржаной

40г/ 25₽

### Булочка с кунжутом

40г/ 25₽

## 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.



### Шашлык свиной с овощами

Свиная шея замаринованная в фирменном маринаде. Подается со свежими овощами и обжаренным картофелем «Пушкин».

100/310г/ 499р.

### Паназиатская курица в беконе

Филе куриного бедра фаршированное фермерским сыром, черносливом и грецким орехом. Подается с соусом Чили-терияки

160/120/25г / 600 р.