

ПИВО РАЗЛИВНОЕ сварено на нашей пивоварне



Алк. 4,5%, пл.12%, нефiltroванное

| | |
|-------|--------|
| 0,3 л | 112 р. |
| 0,5 л | 186 р. |
| 1 л | 372 р. |



Алк. 4,5%, пл.12%, нефiltroванное

| | |
|-------|--------|
| 0,3 л | 112 р. |
| 0,5 л | 186 р. |
| 1 л | 372 р. |



Алк. 4,7%, пл.14%, нефiltroванное

| | |
|-------|--------|
| 0,3 л | 114 р. |
| 0,5 л | 189 р. |
| 1 л | 378 р. |



Алк. 3,6%, пл.10%, нефiltroванное

| | |
|-------|--------|
| 0,3 л | 108 р. |
| 0,5 л | 179 р. |
| 1 л | 358 р. |



Алк. 4,5%, пл.12%, фильтрованное

| | |
|-------|--------|
| 0,3 л | 114 р. |
| 0,5 л | 189 р. |
| 1 л | 378 р. |

ЗАКУСКИ К ПИВУ

Утопелцы

Свинные колбаски, маринованные с репчатым луком, горчицей и острым перцем чили.

100г/ 275 р.

Топинки

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

100г/ 125 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.

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/ 115 р.

Свинные уши

Горячие копченые уши с маринованными овощами.

200/360/90г/ 349 р.

ЗАКУСКИ НЕ К ПИВУ

Большая сырная тарелка

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

300/55г/ 695 р.

Рыбная тарелка

Малосолёная семга, масляная рыба холодного копчения, нежное филе малосольной сельди.

150г/ 594 р.

Мясная тарелка

Разнообразная мясная гастрономия и деликатесы.

370г/ 799 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/ 399 р.

Сельдь барское угощение

Малосольная сельдь с отварным картофелем и маринованными овощами.

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/ 299 р.

Салат с курицей и подкопченной свининой

Куриное филе с пекинским салатом, помидором, сыром, яйцом, свининой в/к, луком, майонезом.

150г/ 295 р.

Салат Цезарь с мясом цыпленка

Листья салата с сыром Пармезан и пшеничными гренками.

290г/ 399 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 лососем и сыром Филадельфия

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

230г/ 355 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/ 320 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.

Дегустационный пивной сет

5 сортов «Барского пива»

+ сезонные сорта при наличии.

5*110мл/ 230 р.

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



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 640 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/ 899 р.
минимальный вес блюда 650/360/90г/



Запеченные свиные ребра

Подается с чесночным багетом, картофелем фри и пикантными соусами.

250/100/50г/ 485 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/ 489р.

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/ 695 р.

★ Это блюдо можно приготовить на пару.

Жареный судак с пряными травами и овощами – гриль

★ Это блюдо можно приготовить на пару.

120/210г / 645 р.

Шучьи котлеты

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

130/100/50г/ 439 р.

★ Это блюдо можно приготовить на пару.

Скумбрия горячего копчения

Ароматная, манящая своим видом копченая рыба из собственной копильни на дыму из натуральных опилок ольхи, бука и плодовых деревьев – одна из самых вкусных закусок под «Барское пиво».

1шт / 299 р.

минимальный вес блюда 220г

Моравский сом

Жареное филе сома с классическим соусом Бер Блан. Подается с печеными томатами Черри.

130/70г/ 650 р.

★ Это блюдо можно приготовить на пару.

Креветки тигровые в чесночном масле

Нежные маринованные креветки, обжаренные до золотистого цвета, припущенные в берназийском соусе.

300г / 999 р.



ГАРНИРЫ

Кукуруза гриль



245г/ 195 р.

Овощи гриль

Болгарский перец, капуста брокколи, помидоры Черри, цуккини

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.

(2 шт.)

180/360/90г/ 499 р.

Колбаски «Градчанские»

Сочные колбаски из куриного филе с тонким ароматом имбиря и чеснока. Лучшая закуска к настоящему пиву. (2 шт.)

180/360/90г / 429 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 / 489 р.

Домашние колбаски № 2

Сочные колбаски из свинины с легким ароматом чеснока. Отлично сочетаются с «Барским пивом».

(2 шт.)

180/360/90г/ 489 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/ 489 р.

Мясное ассорти из колбасок для компании

Колбаски - гриль «Люкс», «Градчанские», домашние колбаски № 1, домашние колбаски № 2, домашние колбаски № 3.

600/360/90г/ 1589 р.



ХЛЕБ

Хлебец 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.