

ПИВО РАЗЛИВНОЕ сварено на нашей пивоварне



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



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



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



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



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



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



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



Black milk 210 р. 420 р.
0,4 л 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

Свинные 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 с сырно-сметанным соусом. 100г/ 165 р. 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.

Рыбная тарелка

Малосоленая форель, масляная рыба холодного копчения, нежное филе малосоленной сельди. 140г/ 875 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, запеченное и малосоленное. Подается с зеленым луком, чесноком и тостами из бородинского хлеба. 135/120/60г/ 550 р.

Сельдь барское угощение

Малосоленая 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 копченое, 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 свиной

Куриное филе с пекинским салатом, помидором, сыром, яйцом, свиной 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

Слабосоленное 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, тыквенные 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 Ререг. 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 копченое

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.

Котлеты из индейки

Подаются с легким салатом и сметанным соусом. ★ Это блюдо можно приготовить на пару. 150/80/30г/ 470 р.

Мясной сет к пиву на компанию

Свиное колено копченое, шашлык свиной, колбаски-гриль «Люкс», колбаски «Градчанские», свинья №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 цуккини 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.

Щуцьи котлеты

Подаются с томленным 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 чабатой. 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, цуккини, 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. Свинья колбаска, слегка подкопченная с натуральными травами. 90/165/60г/ 425 р.
180/330/90г/ 655 р.

Колбаски «Градчанские»

Сочные колбаски из куриного филе с тонким ароматом имбиря и чеснока. Лучшая закуска к настоящему пиву. 90/165/60г/ 365 р.
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.
180/330/90г / 665 р.

Домашние колбаски № 2

Сочные колбаски из свинины с легким ароматом чеснока. Отлично сочетаются с «Барским пивом». 90/165/60г/ 425 р.
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, душистого перца «Чили». 90/165/60г/ 455 р.
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.