

САЛАТЫ

- Салат с ростбифом .....210 г **770 Р**  
– салат с ростбифом собственного приготовления с жареным сыром, перцем “конфи” и медово-горчичной заправкой
- Салат греческий ..... 220 г **550 Р**  
Теплый салат из индейки .....260 г **650 Р**  
– жаренное на гриле филе индейки, свежие огурцы, картофель, маслины и руккола. Оливковое масло и медовая заправка.
- Средиземноморский салат с морепродуктами и апельсинами Алиоли.....370 г **790 Р**  
– листья салата, обжаренные морепродукты на пряном масле, заправленные апельсинами Алиоли, украшенные сегментами апельсина и грейпфрута.
- Салат с томленой грушей в красном вине и пармой.....200 г **770 Р**  
– листья салата, груша, томленная в глинтвейне с пармой и сыром камамбер.
- Салат с куриной печенью томленной в красном вине .....185 г **550 Р**  
– листья салата, нежная куриная печень, томленная в красном вине со сливками. Подается со слайсами огурца и помидорами черри. Заправляется соусом “винегрет”
- Цезарь с курицей .....275 г **670 Р**
- Цезарь с креветками ..... 230 г **770 Р**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Селедочка по-русски.....380 г **640 Р**  
Смалец ..... 170 г **480 Р**  
– готовится из свиного сала, приправленного чесноком, специями и зеленью. Подается с ржаным багетом и перьями зеленого лука.
- Солонина с копченым салом..... 220 г **520 Р**  
– соленая с чесноком и пряными травами свиная шейка и копченая на ольхе сало. Подается с тостами из бородинского хлеба
- Карпаччо из говяжьей вырезки ....130 г **790 Р**  
– маринованная говядина. Подается с бальзамическим кремом, рукколой и соусом Песто
- Сырное плато.....330 г **890 Р**  
– четыре вида сыра. Подается с медом, грецким орехом и виноградом.
- Мясное плато .....310 г **950 Р**  
– ростбиф из говяжьей вырезки, свинина и утиное филе, собственного приготовления.
- Рыбное плато .....250 г **1100 Р**  
– масляная х/к, кальмар х/к, лосось собственного посола.
- Крудо из лосося ..... 200 г **890 Р**  
– маринованный лосось подается с пшеничными гриссини и лимоном
- Разносолы собственного посола 300 г **450 Р**
- Брускетта с лососем.....3 шт **740 Р**  
и цитрусовым сыром
- Брускетта со страчателлой и анчоусом .....3 шт **650 Р**
- Брускетта с уткой, с малиной и кедровыми орехами.....3 шт **740 Р**  
– утка на подушке из творожного сыра с добавлением орехов
- Брускетта с томатом и пармой .....3 шт **650 Р**  
– парма на подушке из томатов с базиликом
- Брускетта с креветкой, авокадо и яблоком.....3 шт **690 Р**

СУПЫ

- Борщ из говядины .....300 / 40 / 80 г **450 Р**
- Гуляш “По-Чешски” .....300 / 50 / 50 г **580 Р**  
– наваристый гуляш из говядины. Подается в хлебе со сметаной и пером зеленого лука
- Куриная лапша..... 350 / 10 г **450 Р**
- Том ям .....340 / 70 / 20 / 3 г **820 Р**  
– классический тайский суп на курином бульоне с кокосовым молоком и морепродуктами. Подается с рисом, острым перцем чили, лаймом и сегментами кинзы.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Креветки в соусе васаби .....250 г **780 Р**
- Фиш “н” Чипс..... 330 / 50 г **590 Р**  
– кусочки трески в кляре, жареные во фритюре. Подаются с картофелем по-Деревенски, лимоном и соусом Тар-Тар
- Куриные стрипсы.....190 / 50 г **450 Р**  
– куриное филе в авторском маринаде, панированное и жареное во фритюре. Подается с пикантным азиатским соусом.
- Креветки к пиву жареные / отварные .....200 / 20 г **950 Р**  
– креветки отварные, с добавлением пряностей и трав, либо жареные на ароматном масле с добавлением чеснока

- Бородинские гренки .....110 / 50 г **350 Р**
- Пивные гренки..... 110 / 50 г **360 Р**
- Камамбер .....250 г **870 Р**  
– камамбер в тесте фило, обжаренный во фритюре. Подается с соусом Черный и ягодами.
- Кольца кальмара.....140 / 50 г **560 Р**  
– панированные кольца кальмара, жареные во фритюре
- Кольца луковые..... 145 / 50 г **390 Р**  
– панированные кольца лука жареные во фритюре. Подаются с соусом Тар-Тар
- Куриные крылья в кисло-сладком соусе с овощным крудите ..... 350 г **670 Р**  
– куриные крылья в авторском маринаде. Подаются с соусом Блю Чиз и овощным крудите.

Пивная тарелка..... 815 г **1800 Р**  
– куриные крылья, кольца кальмара, луковые кольцо, стрипсы куриные, жареный чечил, маринованный сыр, бородинские гренки. Подается с соусом острый барбекю и чесночно сметанный.блюдо на двоих

Свинные ушики..... 150 / 50 г **470 Р**  
– копчённые на ольхе, подаются с хреном

Жареные свиные ушики..... 320 г **570 Р**  
– копчённые на ольхе, обжаренные с овощами и острым перцем

Куриные сердечки .....200 г **470 Р**  
– глазированные в соусе Ким Чи и Тайском Чили

Сырные палочки “смажак” .....280 г **470 Р**  
– сырные палочки в тесте фило, подаются с ягодным соусом и свежей ягодой

Мойва жареная во фритюре ..... 200 г **450 Р**

Мидии Блю Чиз.....480 г **1650 Р**  
– мидии в сливочно - сырном соусе Блю чиз

Мидии в пикантном томатном соусе.....510 г **1400 Р**  
– мидии в томатном соусе с добавлением Чили

Мидии Том Ям .....530 г **1200 Р**  
– мидии в соусе Том Ям, приготовленные на кокосовом молоке с добавлением пряностей и специй

Мидии подаются с крутонами из пшеничного багета

Колбаски Мюнхенские.....400/50/50г **790 Р**  
– домашние колбаски из свинины, подаются с картофелем по-деревески и капустой тушеной в пиве

Колбаски Бараньи .....360 / 50 / 50 г **790 Р**  
– домашние колбаски из баранины с сыром, подаются с картофелем по-деревески и капустой тушеной в пиве

Колбаски Говяжьи .....320 / 50 / 50 г **860 Р**  
– домашние колбаски из говядины, подаются с картофелем по-деревески и капустой тушеной в пиве

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Бургер “Пражка” с картофелем фри .....430 г **780 Р**  
– классический бургер с говяжьей котлетой, соусом гриль и свежими листьями салата. Подается с картофелем фри и кетчупом

Свинина “По-пражски” .....140 / 190 / 50г **750 Р**  
– свиная вырезка жареная на гриле подается с картофелем, свежими овощами и сливочно - грибным соусом

Говяжьи щечки на подушке из воздушного картофельного пюре.....180 / 150 г **970 Р**  
– тушеные с овощами, вином и пряными травами. Подается с картофельным пюре, трюфельным маслом и соусом “Деми - глас”

Медальоны из говяжьей вырезки .....250 г **1200 Р**  
– подается с зернами граната и гранатовым соусом

Куриный шницель..... 200/150/100 г **630 Р**  
– классический куриный шницель на подушке из картофельного пюре и трюфельной пастой

Цыпленок табака приготовленный в пряных травах с нотками чеснока .....470 г **770 Р**  
– приготовленный в пряных травах с нотками чеснока. Подается с микс салатом и томатами черри

Плескавица .....350 г **820 Р**  
– готовится из говяжьего и куриного мяса с добавлением сыра. Подается с микс салатом и ржаным багетом.

Каре ягненка гриль с тапенадом из печеных баклажан с ягодным соусом .....520 г **1850 Р**  
– маринованное в травах каре ягненка. Подается с тапенадом из печеных баклажан с ягодным соусом

Баранья голень томленная с розмарином ..... 750 г **1350 Р**  
– подается с соусом чимичурри и печеным перцем

Тальята на подушке из рукколы и свежих томатов черри ..... 250 г **1350 Р**  
– подается под снегом из пармезана

Свиная корейка на кости ..... 400 г **920 Р**  
– маринуется в медово горчичном маринаде. Подается с миксом трав и соусом “Черный”

Свиная рулька .....1 шт / 265 / 100 г **1950 Р**  
– свиная нога в специях, запеченная под соусом BBQ. Подается с тушеной в пиве капустой, маринованными огурцами и картофелем по-Деревенски

Свиные ребра BBQ .....350 / 100 г **820 Р**  
– свиные ребра BBQ по авторскому рецепту, под соусом BBQ.

Паста “Карбонара” .....270 г **590 Р**  
– всемирно известная паста с жареным беконом, сливками и сыром пармезан

Паста с лососем .....340 г **790 Р**  
– паста жареная с лососем, сливками и томатами черри

Орзо с креветками и муссомиз цукини ..... 445 г **690 Р**  
– итальянская паста орзо, мусс из цукини, сливок и специй, слайсы цуккини, пармезан, креветки тигровые

Орзо с лососем и муссом из цукини .....470 г **790 Р**  
– итальянская паста орзо, мусс из цукини, сливок и специй, слайсы цуккини, пармезан, лосось

Запеченный сибас в соусе из маслин, каперсов и вяленых томатов.....570 г **1100 Р**  
– тушка запеченного сибаса с травами. Подается в соусе из маслин, каперсов и вяленых томатов.

Лосось с муссом из Авокадо с сегментами апельсина и вяленых томатов..... 450 г **1350 Р**  
– лосось, приготовленный с травами при низкой температуре. Подается на подушке из мусса “Авокадо” с сегментами апельсина и вяленых томатов

Судак на подушке из тыквы и кабачка с соусом из белого вина ..... 380 г **1100 Р**

ГАРНИРЫ

Капуста тушеная..... 150 г **200 Р**  
Картофель фри / по-Деревенски.. 150 г **250 Р**  
Картофельное пюре ..... 150 г **250 Р**  
Овощи гриль ..... 200 г **380 Р**

СОУСЫ

Барбекю .....50 г **100 Р**  
Тар-Тар..... 50 г **100 Р**  
Медово - горчичный .....50 г **100 Р**  
Шрирачи.....50 г **100 Р**  
Сливочно - грибной.....50 г **100 Р**  
Чесночный .....50 г **100 Р**  
Хрен .....50 г **100 Р**  
Сальса .....50 г **100 Р**  
Блю чиз .....50 г **100 Р**  
Сладкий чили.....50 г **100 Р**

ДЕСЕРТЫ

Чизкейк с малиной ..... 200 г **450 Р**  
– творожный мусс, свежая малина, печенье Савоярди

Чизкейк с ежевикой..... 200 г **450 Р**  
– творожный мусс, свежая ежевика, печенье Савоярди

Чизкейк классический .....130 г **420 Р**  
– творожный крем, сахарная пудра, печенье Савоярди

Тирамису классический .....160 г **420 Р**  
– крем маскарпоне, печенье Савоярди, какао, кофе

Тирамису с малиной .....200 г **490 Р**  
– крем маскарпоне, печенье Савоярди, какао, кофе, малина

Брауни .....180 г **350 Р**  
– шоколад горький, красная смородина, мята, сахарная пудра

Шоколадный фондан .....215 г **510 Р**  
– горький шоколад, ванильное мороженое, малиновый дрессинг

Миндальный десерт с манго..... 200 г **520 Р**  
– миндаль, свежее манго, манговое пюре, свежая смородина

Мороженное.....50 г шарик **230 Р**  
– ванильное, шоколадное, клубничное

ХЛЕБ

Малая корзина.....100 г **100 Р**  
Большая корзина .....200 г **160 Р**



# ПРАЖКА

