



КРАТКОВАЯ ПИВОВАРНЯ СТАРГОРОД

**Мы варим
настоящее чешское Пиво!**

Традиционно весь процесс созревания и хранения пива идет в подвале при температуре 2±1°C. Настоящее Чешское Пиво живет только 20 минут после того, как его достали из подвала.



Комнатная температура, воздух, свет... и через 20 минут вы почувствуете изменение вкуса Пива (Пиво умирает)...

Мы не пастеризуем Пиво, мы не фильтруем Пиво, мы не добавляем в Пиво консервантов - мы не пользуемся технологиями массового производства! Мы - преемники вековых традиций пивоварения!

СТАРГОРОДСКОЕ ПИВО

STARGOROD'S BEER / STARGORODSKÉ PIVO

Ознакомительный набор

The Get-to-know set / Seznamovací sada

...простой способ познакомиться с четырьмя основными сортами нашего пива по 200 мл

...the simple way to get acquainted with the four main sorts of our beer 200 ml

...jednoduchý způsob seznámit se čtyřmi hlavními druhy našeho piva po 200 ml

259

Десятка

Desiatka
Desítka

руб

Лагер

Lager
Ležák

руб

Пшеничное

Wheat
Pšeničné

руб

Черное

Black
Černé

руб

руб

Учебная кружка
Training mug
Cvičební sklenice

110

Учебная кружка
Training mug
Cvičební sklenice

120

Учебная кружка
Training mug
Cvičební sklenice

130

Учебная кружка
Training mug
Cvičební sklenice

130

Любительская кружка
Amateur mug
Sklenice pro milovníky

170

Любительская кружка
Amateur mug
Sklenice pro milovníky

180

Любительская кружка
Amateur mug
Sklenice pro milovníky

180

Любительская кружка
Amateur mug
Sklenice pro milovníky

180

Профессиональная кружка
Professional mug
Sklenice pro odborníky

330

Профессиональная кружка
Professional mug
Sklenice pro odborníky

350

Профессиональная кружка
Professional mug
Sklenice pro odborníky

360

Профессиональная кружка
Professional mug
Sklenice pro odborníky

360

Учебная кружка / Training mug / Cvičební sklenice – 0.3 L., любительская кружка / Amateur mug / Sklenice pro milovníky – 0.5 L.,

профессиональная кружка / Professional mug / Sklenice pro odborníky – 1 L.

ПИВО С СОБОЙ

Beer to go

Beer jít



Возьмите любимое Старгородское Пиво в фирменной бутылке. Специальная термосумка поможет сохранить Старгородское Пиво, не теряя его вкусовых качеств в течение суток!

Бутылка,

2 литра
Bottle 2 L / Láhev 2 L

2900 р.

Бутылка,

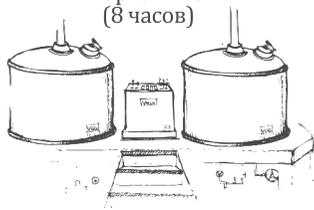
5 литров
Bottle 5 L / Láhev 5 L

4700 р.

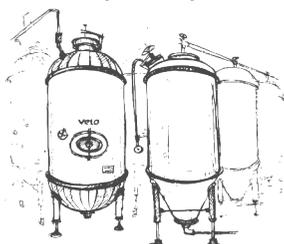
Цены указаны без учета пива



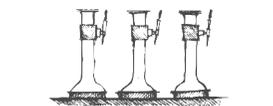
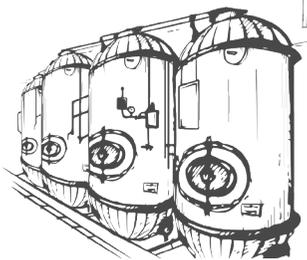
Варка пива
(8 часов)



Брожение пива
(10 дней)



Дображивание пива
(28 дней)



Розлив пива
на баре



ЗАВТРАКИ (с 7:00 до 12:00)

Breakfast from 7:00 a.m. till 12:00 a.m.

РУБ

Личница глазунья с беконом/тостами, 180/120 180
Fried eggs with bacon/toasts. Volské okose slaninou/ toast

Омает с ветчиной/овощами, 250/300 180
Omelet with ham/vegetables. Omeleta se šunkou/zeleninou

Обьяная каша с изюмом на молоке/на воде, 300 150
Oatmeal with raisins (milk or water heated)
Ovesná kaše s rozinkami (s mlékem, na vodě)

ПИВНЫЕ МЕЛОЧИ

Little things for beer / Malé občerstvení k pivu

Картофельные чипсы, 100 179

Potato chips / Bramborové lupínky
...собственного приготовления
... own cooking
... vlastní výroby

Кольца кальмара, 150 359

Squid rings / Kalamárová kolečka
... кольца кальмара в пивной панировке
... squid rings in beer coating, fired in deep fat
... kalamárová kolečka pivním trojobalu

Луковые кольца, 150 189

Onion rings / Cibulová kolečka
... ароматные луковые кольца, обжаренные до хрустящей корочки
... flavored onion rings, fired until crisp
... voňavá cibulová kolečka, osmahnutá do křupavé kůrečky

Семечки, 50 79

Sunflower seeds / Slunečnicová semínka
...собственного приготовления, маринованные в Чешском Старгородском пиве для особого аромата и вкуса
... seeds, marinated in Czech Stargorod Beer for special flavour and taste
... vlastní výroby, nakládáné v českém Stargorodske pivu pro získání zvláštní vůně a chutě

Сухарики к пиву, 180 219

Dried crust for beer / Sušené chlebové kostky k pivu
...классические ржаные сухарики с чесноком
... classic wound crackers with garlic
... klasické sušené žitné chlebové kostky s česnekem

Уши хрустящие, 200 399

Crispy pork ears / Uši křupavé
... свиные, обжаренные с приправами до хрустящей корочки
... crispy pork ears
... vepřové, osmahlé s kořením do křupavé kůrečky

Корюшка, 100 450

Smelt / Koruška

Хрустящая рыбка, 100 189

Crispy fish / Křupavé rybky
... рыбка пау, жарится до хрустящей корочки
... fish fried until crisp
... rybí směs smažená do křupava



СПЕЦИАЛЬНО К ПИВУ

Specially for beer / Speciality k pivu



Чешский пивовар сети «Старгород» ŠVEC FRANTIŠEK

Креветки, 250

Shrimps / Krevety

... **приготовленные на Старгородском пиве**

... boiled in Stargorod's beer

... vařené ve Stargorodské pivu

... **жареные с ароматными пряностями**

... fried with spices

... smažené s voňavým kořením

Крылышки буйфадо, 300

Buffalo wings / Křídýlka buffalo

... **кусочки куриных крылышек с соусом «Табаско»**

... pieces of chicken wings with Tabasco sauce

... kousky kuřecích křídýlek s omáčkou tabasco

Крылышки гриль, 320

Grilled wings / Křídýlka grilovaná

... **обжаренные куриные крылышки с соусом Барбекю**

... grilled wings with barbecue sauce

... 5 osmažených kuřecích křídýlek s omáčkou barbecue

Смажак, 200

Smazak / Smažák

... **сыр, обжаренный в панировке до золотистого цвета так, как это делают только в Чехии. Хорошо подходит к пиву**

... cheese, fried in coating until golden color, as its done in the Czech Republic. It is good with beer, if You don't want meat

... sýr Eidam, osmažený v trojobalu do zlaté barvy tak, jak to dělají pouze v Česku. Dobře se hodí k pivu, pokud nemáte chuť na maso

Хрустящие свиные кусочки, 170

Crispy pork pieces / Křupavé vepřové kousky k pivu

... **обжаренные до хрустящей корочки кусочки свиной вырезки**

... pork-loin pieces fried until crisp

... kousky vepřové svíčkové osmahlé do křupavé kůřečky

Пивная тарелка, 500/50

Beer plate / Pivní talíř

... **идеальный набор под пиво: куриные кусочки, гренки с чесноком, сыр в панировке. Подается с овощами и соусом**

... perfect set with beer: chicken pieces, wound crackers with garlic, fried cheese. Served with vegetables and sauce

... Dokonalá sada pro pivo: kuřecí kousky, krutony s česnekem, smažákem. Podáváné se zeleninou a speciální omáčkou

Брамборак с курицей, 350

Bramborak with chicken / Bramborák s kuřecím masem

... **классическое чешское блюдо**

... classic Czech dishes

... klasické české jídlo

РУБ

529

599

369

369

329

299

569

320

В 1958 году в Чехии на пивзаводе «Strakonice» родился маленький мальчик, которого назвали Франтишек Швец. Местом рождения он выбрал пивзавод не просто так, ведь и папа, и мама его были пивовары. С этого момента и по сегодняшний день его жизнь связана с производством пива.

Традиции и секреты производства настоящего чешского пива Франтишек унаследовал от родителей. Уже в 18 лет Франтишек прочувствовал, что такое свежесобранный хмель. Работая на пивзаводе «Budvar» (Ceske Budejovice) простым парнем, который приносил мешки с хмелем пивоварам, Франтишек уже через несколько лет становится во главе отдела по контролю варки, брожения и розлива пива на таких знаменитых во всем мире пивоваренных заводах, как «Starogramen» (Прага), а позже «Holesovice» (Прага).

На сегодняшний день в «Старгороде» Франтишек представляет Пражский институт пивоварения (Прага, Чехия), которым разработаны и внедрены технологии пивопроизводства и три сорта пива для пивоварни «Старгород», подобрано сырье, выращивается и поставляется определенная культура дрожжей. В «Старгороде» Франтишек Швец проводит обучение пивоваров, контролирует соблюдение технологических режимов и соответствие процессов пивоварения международным стандартам.



ДЕСЯТКА Tuna Helles

плотность 10%
спирт до 3,5% об.

На протяжении столетий «Десятка» остается наиболее популярным пивом Чехии. Это пиво варится для людей, которые собираются вместе для того, что бы насладиться долгим общением и хорошим пивом, не сильно пьянея.

«Десятка» относится к легким сортам благодаря низкому содержанию алкоголя и экстрактивных веществ. Имеет блестящий золотой цвет. Оно легко усваивается.

Употребляется преимущественно с легкими закусками. Это пиво имеет легкую хмелевую горечь и аромат. Послевкусия практически нет.

ЛАГЕР muna Pils

плотность 12%
спирт до 5% об.

Предназначено для тех, кто хочет наслаждаться поистине полным и уникальным вкусом солодового пива.

Особенностью его является умеренная горечь и аромат хмеля, округленный солодовый вкус с ощутимым содержанием спирта, при этом прослеживается тонкий аромат цветов. Способствует хорошему пищеварению.

Употребляется преимущественно с мясными блюдами кухни. После питья это пиво оставляет на языке быстроисчезающий вкус хмелевой горечи.

ЗАКУСКИ

Appetizers / Předkrmy

РУБ

Пивной набор сырный, 320

Cheese beer set / Směs sýrů k pivu

... 4 вида сыра
... 4 kinds of cheese
... 4 druhů sýrů

650

Рыбный пивной набор, 280

Fish beer set / Rybí směs k pivu

... нарезка из лосося, скумбрии и сельди
... pieces of salmon, mackerel and herring.
... plátky lososa, makrely a sledě

420

Мясная доска, 400

Meat asorti / Masové prkýnko

... мясное ассорти собственного приготовления
... assorted own cooking meat
... Masová směs vlastní výroby

850

Сельдь, 200

Herring / Sled'

... сельдь собственного приготовления с маринованным луком и отварным картофелем
... own cooking fillet of herring with boiled potato
... sled' vlastní přípravy s nakládanou cibulkou, vařeným bramborem

209

Ассорти из свежих овощей, 350

Made dish / Směs

350

Соленья домашние, 600

Home made pickled products / Nakládaná zelenina domácí

... огурцы, помидоры, капуста, перец и чеснок
... gherkins, tomatoes, cabbage, pepper and garlic
... okurky, rajčata, zelí, paprika a česnek

350

Капуста квашеная, 200

Sauerkraut / Zelí kysané

130

ХОЛОДНЫЕ СОУСЫ

Cold sauces / Studené omáčky

Хрен, 50

Horseradish / Křen

69

Специальный к свинине, 50

The special sauce for pork / Speciální k vepřovému masu

... соус на основе насыщенного мясного бульона и специй
... sause based on rich meat bouillon and spices
... omáčka na základě nasyceného masového vývaru a koření

79

Татарский кисло-сладкий, 100

Sweet-and-sour Tatar sauce / Tatar sladko-kyselá

89

Сметанно-чесночный, 100

Sour cream and garlic sauce / Smetanovo-česnekový

89

Барбекю пикантный с ароматом дыма, 100

Barbecue spice souse with smoke flavour / Barbeque pikantní s vůni kouře

79

Горчица, 50

Mustard / Hořčice

69



САЛАТЫ

Salads / Saláty

Греческий салат, 320

Greek salad / Řecký salát

... фета на свежих овощах с оливками и оливковым маслом

... with Feta cheese, on fresh vegetables with olives and olive oil

... sýr feta s čerstvou zeleninou, olivami a olivovým olejem

Оливье, 260

Olivje / Olivje

... классический «советский» салат

... classical "Soviet salad"

... klasický „Sovětský salát“

Салат картофельный (классический немецкий салат), 350

Potato salad (German classic salad) / Bramborový salát (klasický německý salát)

... сытный салат по германским мотивам

... a hearty salad by German recipe

... vydatný salát dle germánských podnětů

Салат по-деревенски, 300

Peasant salad / Salát po-vesnicku

... помидор, огурец, сладкий перец и красный лук (заправленные маслом или сметаной на ваш выбор)

... tomato, cucumber, sweet pepper and Crimean onion (dressed with oil or sour cream, according your choice)

... rajče, okurek, sladká paprika a červená cibule (dochucené olejem nebo kysanou smetanou dle vaší volby)

Салат с лососем, 260

Salad with salmon / Salát s lososem

... слабосоленый лосось собственного приготовления, нарезанный аппетитными кусочками

... slightly salted salmon own cooking cut into delicious slices and crispy lettuce

... mírně slaný losos vlastní výroby, nakrájený na chutné kousky

Цезарь, 340

Caesar / Caesar

... классический салат на чешский манер с добавлением кусочков обжаренной курицы, заправленный особым соусом

... classic salad in the Czech manner with the addition of pieces of fried chicken, seasoned with special sauce

... klasický salát v českém stylu s přidáním kousků osmahlého kuřete, dochucený speciální omáčkou

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Bread-basket / Chlebový košík

Хлебная корзинка большая*, 4 шт.

... Big bread-basket / Koš velký Chléba

Хлебная корзинка малая*, 2 шт.

... Little bread-basket / Koš malý Chléba

* Черный и белый хлеб в ассортименте на Ваш выбор /

...Black and white bread in stock for your choice

РУБ

359

259

199

209

399

399

ЧЕРНОЕ

muna Dunkles

плотность 14.5%

спирт до 5.5% об.

Пиво создано специально для застольного употребления.

Это благородный напиток черного цвета с рубиновым оттенком, густой кремовой пенной шапкой, карамельным вкусом и неповторимой, уникальной сухой горчинкой. Варится по чешской технологии.

Употребляется со всеми видами блюд. Особой популярностью пользуется у женщин.

ПШЕНИЧНОЕ

Tuna Weiss

плотность 13%

спирт до 4,7% об.

Пиво обладает неповторимым вкусом, за счёт применения специальной технологии приготовления. Она включает в себя два вида чешского солода: ячменный и пшеничный.

Считается, что пшеничное пиво является лучшим летним напитком, так как отлично утоляет жажду в жару. Однако и зимой бокал такого освежающего пива выпить довольно приятно.

Сваренное по чешским традициям, пшеничное пиво низового брожения имеет мягкий хмельной аромат, ощущаемый во вкусе после первого глотка.



Колено, 1 шт.

Pork knee / Vepřové koleno

... визитка шеф-повара! Отборное свиное колено, готовится по чешско-немецкому способу: не менее двух суток по-особому маринуется, готовится при разных температурах и запекается до румяной корочки. Блюдо для истинных ценителей Пива. Подается на специальной подставке

... Chef's specialty! The selected pork knuckle is prepared according to Czech and German recipe: it is specially pickled during the day, is cooked at various temperatures and is baked until crisp. The dish is for real gourmets of Beer. It is served on special trivet

... vizitka šéf-kuchaře! Prvotřídní vepřové koleno, připravuje se dle českoněmeckého způsobu: nakládá se na dobu nejméně dvou dnů, připravuje se při různých teplotách a zapéká se do zlatova. Pokrm pro skutečné milovníky piva. Podává se na speciální podložce

РУБ

1300

Колено хрустящее, 1 шт.

Crispy Pork knee / Vepřové koleno křupavé

... монастырь Андекс известен как пивной монастырь, где с 1455 года монахи к своему уникальному ячменному пиву подавали колено. Колено готовится по древнегерманскому рецепту, который известен только монахам монастыря Андекс и бренд-шефу ресторана «Старгород»

... the Andechs Abbey is known as the beer abbey, since 1455 monks have served the pork knuckle with their unique barley beer. The pork knuckle is prepared according to ancient German recipe, with is known only to Andechs Abbey's monks and the chef of "Stargorod Restaurant"

... klášter Andechs je znám jako pивní klášter, v němž od roku 1455 podávali mniši ke svému jedinečnému ječnému pивu koleno. Koleno se připravuje dle starého germánského receptu, jenž je znám pouze mnichům kláštera Andechs a brend-šэфovi restaurace „Stargorod“

1300

Гуляш по-чешски, 280

Czech goulash / Guláš po-česku

... традиционное чешское блюдо из говядины. Подается с карловарскими кнедликами

... traditional Czech meal with beef. It is served with Carlsbad knedl

... tradiční český pokrm z hovězího masa. Podává se s karlovarskými knedlíky

399

Курица с овощами гриль, 150

Chicken with grill vegetables / Kuře s grilovanou zeleninou

... куриное филе, обжаренное на гриле, подается с овощами гриль (баклажан, помидор, лук и болгарский перец)

... grilled chicken fillet, served with grill vegetables (aubergine, tomato, onion and bell pepper)

... kuřecí prsa, opečené na grilu, podávají se se zeleninou (lilek, rajče, cibule, bulharská paprika)

399

Пивной набор, 1500

Beer set / Směs k pивu

... уникальный набор под пиво из колбасок, крылышек, копченого горячего сыра, ребер с картофелем и зренками

... unique opportunity to taste beer set. It includes sausages, wings, smoked hot cheese, ribs with potatoes and toasts.

... jedinečná směs k pивu z klobásek, křidýlek, teplého uzeného sýru, žeber s bramborem a smaženou houskou

1700

Ребра по-старгородски, 900

Stargorod's ribs / Žebra po-stargorodsku

... маринованные на травах свиные ребра, запекаются до зажаристой корочки. Подаются с печеным картофелем под соленым маслом

... pork ribs, pickled in herb, baked until crisp. They are served with baked potatoes under salted butter

... nakládána na bylinkách vepřová žebra se zapékají dozlatova. Podávají se s pečených bramborem a slaným máslem

1120

Сковорода Старгородская (для большой компании), 2300

Stargorod's frying pan (for a big company) / Pánev Stargorodská (pro velkou společnost)

... маринованная свиная вырезка в луке и беконе, пивные колбаски, четверть утки, картофель, запеченный с грибами

... pork fillet marinated in onion and bacon, Munich sausages, a quarter of a duck, potato, baked with mushrooms

... vepřová panenka nakládána v cibuli a slanině, čtvrtina kachny, brambory, zapečené s houbami

2300

ГОРОДСКИЕ БЛЮДА

/ Stargorodske speciality



РУБ
1120

Утка фирменная, половина

Special duck, half / Kačena speciál, polovina

... по-чешски

czech duck / po-česku

... половина домашней утки, запеченной до хрустящей корочки. Подается с нашей фирменной тушеной капустой и кнедликами

...half of a home duck, baked until crisp. It is served with cabbage and knedlíky

... polovina domácí kačeny, zapečené do křouhavé kůrčičky. Podává se s naším firemním dušeným zelím a knedlíky

... с яблоками

with apples / s jablky

... запеченная до хрустящей корочки половина домашней утки. Подается с печеными яблоками и соусом

... half of a home duck, baked until crisp. It is served with baked apples and sauce

... polovina domácí kačeny, zapečené do křouhavé kůrčičky. Podává se s pečenými jablky a omáčkou

1120

Шпиз

Spiess / Špíz

... мясной, 400/130/70

meat / masový

... тирольская идея - старгородский способ: свиное, говяжье и куриное мясо маринуется в разных нежно-пикантных приправах, готовится на гриле и подается на специальной подставке с тремя видами холодных соусов для гармонии вкуса

... tyrolean idea – Stargorod's recipe: pork, beef and chicken meat is pickled in various delicate and spicy dressing, is cooked on a grill and it's served on a special trivet with three types of cold sauce for the harmony of taste

... tyrolský nápad – stargorodský způsob: vepřové, hovězí a kuřecí maso se nakládá do různých jemně pikantních koření, připravuje se na grilu a podává se na speciální podložce s třemi druhy studených omáček pro harmonii chutí

790

КОЛБАСЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Sausages own cooking / Klobasy vlastní výroby

Колбасная тарелка (для большой компании), 1000

Sausage plate (for a big company) / Klobasový talíř (pro velkou společnost)

... набор из 4 видов старгородских колбасок: мюнхенская, охотничья, куриная с сыром и домашняя

... set of 4 types of Stargorod sausages: Munich, hunters', and chicken with cheese. It is served with fried potatoes

... mix ze 4 druhů stargorodských klobásek: mnichovská, lovecká a kuřecí se sýrem

2400

Колбаски куриные с сыром, 220

Chicken sausages with cheese / Klobásky kuřecí se sýrem

... готовятся по специальному рецепту бренд-шефа из Чехии

... prepared according to the chef's recipe, soft chicken pieces with additional cheese

... připravují se dle speciálního receptu brand-šéfa z Česka

399

Колбаски-гриль с сырными зренками, 180/100

Grilled sausages with toasts / Grilované klobásky s krutony ze sýru

... колбаски, обжаренные на гриле с сырными зренками

... sausages grilled with cheese and toast

... klobásky opečené na grilu s krutony ze sýru

429

Колбаса баварская, 250/100

Bavarian Sausage / Bavorská klobása

... колбаса баварская, морковь, огурец и квашеная капуста. Подается с соусом

... bavarian sausage, carrot, cucumber and cabbage, marinated with cumin. Served with sauce

... bavorská klobása na desce s mrkví, okurkou a naložené zelí s kmínem. Podávané s omáčkou

499



**Бренд-шеф
сети «Старгород»
RADEK KONEČNÝ**

Родом из Чехии, наследственный повар в третьем поколении. С 14 лет начал узнавать кулинарное искусство от своего отца. Уже тогда Радек и связал свое будущее с кулинарией. И вот уже 20 лет занимается этим делом, которое для него больше, чем работа.

Его дедушка был профессиональным мясником. Бабушка работала заведующей в школьной столовой. Папа был поваром-специалистом и часто готовил для правительства Чешской республики, а мама руководила холодным цехом. Путевку в жизнь дала школа ресторанным-гостиничного бизнеса Чешской республики. На своей родине он сделал первые шаги в приобретении профессионального опыта, работая в известных ресторанах Чехии.

А в 1991 году он впервые покинул родную Чехию, чтобы продолжить познавать свою профессию и работал в Австрии, Чехии. Радеку очень нравится путешествовать. Везде можно узнать что-то новое для себя и делиться своими секретами.

Больше всего ему нравится, когда люди едят с аппетитом. Это самая большая благодарность повару. Меню, которое он разработал для «Старгорода» большей частью состоит из блюд тех стран, где он работал. Результатом его работы стали именно те блюда, в которых Пиво максимально раскрывает гастрономические тонкости и вкусовые особенности ингредиентов.



СУПЫ

Soup / Polévky

РУБ

Борщ с пампушками, 300

Borshch with pampushkas / Boršč s bulkami

220

Бульон куриный с лапшой, 300

Chicken broth with noodles / Kuřecí vývar s nudlemi

200

... легкий бульон с кусочками куриного филе и лапшой

...light broth with pieces of chicken fillet and noodles

... lehký vývar s kousky kuřecích prsou a nudlemi

Старгородский пивной суп в хлебе, 300

Stargorod's beer soup and bread / Staroměstská pivní polévka v chlebu

299

... фирменный пивной суп с копченостями в старгородском хлебе, приготовленном из дробины свеже сваренного пива.

... the special beer soup with smoked products in Stargorod's bread, baked of freshly brewed beer grains.

... firemní pivní polévka s uzeninami ve stargorodském chlebu, vyrobeném z mláta čerstvě uvařeného piva.

Рыбный суп, 300

Fish soup / Rybí polévka

300

... готовится из форели и лосося. Подается в хлебе собственного приготовления

... prepared with trout and salmon on the basis of broth with vegetables and roots. It's served in a bread of our own marking.

... připravuje se ze sladkovodního pstruha a lososa. Podává se v chlebu vlastní výroby

Солянка мясная, 300

Assorted meat solyanka / Soljanka masová

300

... сборная мясная солянка

... assorted meat solyanka

... masová soljanka

БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

Pork dishes / Pokrmy z vepřového masa

Свинина Бризоля, 360

Pork Brizole / Vepřové maso Бризоля

439

... свиной стейк, обжаренный на гриле и запеченный под грибами и сыром

... pork steak, grilled, mixed, baked with mushrooms and cheese

... vepřový steak, osmažený na grilu a zapečený na houbách a se sýrem

Свежина, 350

«Svezhina» / Čerstvé maso

399

... кусочки свинины, зажаренные с большим количеством лука

... pieces of pork, fried with a lot of onion

... kousky vepřového masa, usmažené s velkým množstvím cibule

Свинина с овощами, 250

Pork with vegetables / Vepřové kousky se zeleninou

329

... свиная вырезка, обжаренная с шампиньонами, луком и перцем. Блюдо готовится и подается на горячей сковороде

... pork tenderloin, fried with mushrooms, onions and peppers. The

dish is prepared and served on a hot pan

... vepřová panenka dušená s žampiony, cibulí a paprikou. Jídlo podáváme na rozpálené pánvy.



БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ JOSPER

Dishes from the oven JOSPER / Pokrmy z pece JOSPER

	РУБ
Крылышки гриль с соусом «Тар-тар», 300 Grilled chicken wings with "Tar-tar" sauce / Křídýlka grilovaná s omáčkou „Tar-tar“	379
Лосось на гриле, 160 Grilled Salmon / Losos na grilu	470
Свиной ошеек с запеченным картофелем, 250 Chop with jacket potatoes / Vepřová krkovička se zapékaným bramborem	499
Овощи гриль, 750 Grilled vegetables / Grilovaná zelenina	680
Картофель запеченный с грибным соусом, 400 Baked potato with mushroom sauce / Brambory zapečené s houbovou omáčkou	289
Салат из печеных овощей, 300 ... свежие овощи: баклажан, томат, болгарский перец, лук и шампиньоны запекаются в пароконвектомате и подаются с соусом «Бальзамико» ... fresh vegetables: eggplant, tomatoes, peppers, onions and mushrooms baked in a combi oven and served with «Balsamico» ... čerstvá zelenina: lilek, rajčata, papriky, cibule a houby pečené v konvektomatu a podávané s "balsamico"	299

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Fish dishes / Pokrmy z ryb

Скумбрия горячего копчения собственного приготовления, 1 шт. Smoked mackerel own cooking / Makrela vlastní výroby	369
Форель речная с овощами, обжаренными на гриле, 300 Trout with vegetables, fried on grill, mixed / Pstruh sladkovodní se zeleninou, zapečenou na grilu ... подается с овощами гриль ... trout grille, mixed with spices. It is served with grilled vegetables ... podává se s grilovanou zeleninou	590
Филе лосося на овощной подушке, 150 Salmon fillet with vegetables / Lososový filet na zeleninovém lůžku ... сочное и нежное мясо лосося, приготовленное на овощной подушке ... juicy and tender salmon fillet with vegetables ... šťavnatý a jemný lososový filet, připravený na zeleninovém lůžku	550
Скумбрия на углях, 1 шт. Grilled mackerel / Makrela na uhlí	369

Клаб любителей пива чешской пивоварни «Старгород»

Выпив 10 литровых кружек Чешского Старгородского Пива единолично или с помощью друзей за одно посещение, вы получаете **Именную Карту Клуба**.

Выпив более 200 литров Чешского Старгородского Пива, вы получаете право стать **Почетной Именной Кружкой «Старгорода»**.

Для этого необходимо пройти обряд посвящения в Кружки и получить Именную Кружку со своим изображением.

Выпив 1000 литров Чешского Старгородского Пива, вы получаете право стать **членом Почетной Мэрии Старгорода**.

Для этого необходимо пройти обряд посвящения и получить **Именное Кресло**.

Почетные Именные Кружки и Почетная Мэрия Старгорода пользуются особыми привилегиями:

свободный вход на старгород-шоу,
имеют право фотографироваться в ежегодном старгородском календаре,
имеют право на особое поздравление с днем рождения,
имеют право выбирать лучшую официантку года.



JOSPER

Wood-fired oven
Pec na dřevěné uhlí

Печь с живым огнем

Josper - печь особой конструкции, которая сочетает преимущества мангала и традиции дровяной печи. Секрет приготовления в печи Josper в том, что жар охватывает продукт со всех сторон, сверху образуется корочка, которая удерживает внутри его сок.

ГРИЛЬ KSF

KSF Grill

Каждый день у нас на гриле готовится целое животное.

Гриль KSF... - привезен из Германии и позволяет приготовить животное весом до 180 кг.

Такие Грили используют на Otoberfest (Мюнхен), самом большом пивном фестивале в мире.

Каждый вечер на сцене пивоварни наши Повара презентуют целое животное.

Вы можете сделать заказ и выйдя на сцену собственноручно выбрать понравившийся кусочек мяса.

***Каждый день готовится одно из этих блюд по усмотрению Шеф-повара. Уточняйте у своих официантов. Приятного аппетита!!!**

Každý den se připravuje jeden z těchto pokrmů
Dle úvahy šéf-kuchaře.
Upřesněte u svých číšníků.
Dobrou chuť!!!

ГАРНИРЫ

Garnish / Přílohy

РУБ

Кнедаки чешские, 150

Czech knedliks / Knedlíky české

... классический чешский гарнир - особенно подходит к свинине

... classic Czech side dish - is especially good with pork

... klasická česká příloha - obzvlášť se hodí k vepřovému masu

119

Капуста тушеная, 150

Sauerkraut / Dušené zelí

... на моравский способ с луком и беконом

... according to Moravian recipe, with onion and bacon

... na moravský způsob s cibulí a slaninou

139

Картофель

Potatoes / Brambory

... толченый с луком и беконом, 180

... pounded with onion and bacon

... štouchané s cibulí a slaninou

149

... Фри, 150

French fries / Hranolky

149

... по-деревенски с луком и беконом, 150

... peasantry style with onion and bacon

... po-vesnicku s cibulí a slaninou

149

БЛЮДА НА ГРИЛЕ*

Grilled dishes / Grilované pokrmy

Свинья, 100

... отборная свинка, запеченная по-чешски. Готовится целиком по специальной технологии в ароматном маринаде из душистых трав

... czech-baked selected pork of Ukrainian breed. It's marinated with garlic, onion and cumin. It's excellent beer dish

... speciálně pěstované prase ukrajinského druhu pečené po česku. Vaří se výhradně na grilu s speciální technologií v aromatické marinádě z voňavých bylin

229

Баран, 100

Ram / Beran

... отборный баран, сделанный по-старгородски. Маринуется на диких травах, запекается до золотистого вида. Таким можно полакомиться только в сети чешских пивоварен «Старгород».

... prvotřídní beran, připravený dle stargorského receptu. Nakládá se do přírodních bylinek, zapéká se dozlatova. Na takovém si můžete pochutnat pouze v síti českých pivovaren „Stargorod“

249

Рулька-гриль, 1 шт.

Grilled knee / Koleno na grilu

... свиная рулька, приготовленная на гриле KSF по чешским рецептам нашего бренд-шефа.

... vepřová koleno, připravená na grilu KFS dle českým receptů našeho brand-šéfa

980

Утка, половина

... молодые утки, замаринованные по особому рецепту приготовленные на нашем фирменном гриле

... Young duck marinated in a special recipe and prepared in our brand grill.

.. Stavnete kaceny nalozene ve skvelem marinado a upecene ba specialnim grilu

600



ДЕСЕРТЫ

Desserts / Dezerty

Яблочный штрудель, 250

Apple strudel / Jablkový závin

... с начинкой из яблок, изюма, грецкого ореха, меда и корицы. Подается с мороженым и с карамельным соусом

... with apple, raisin, walnut, honey and cinnamon filling, ice cream with caramel sauce

... s náplní z jablek, hrožinek, vlašských ořechů, medu a skořice.

Podává se se zmrzlinou a karamelovou polevou

Горячая малина с мороженым, 280

Hot raspberry with ice cream / Horké maliny se zmrzlinou

... припущенная с сахаром и вишневым ликером, подается со взбитыми сливками, мороженым и шоколадным топингом

... parboiled raspberry with sugar and liqueur, is served with whipped cream, ice cream, chocolate topping

... ohřáté s cukrem a višňovým likérem, podávají se se šlehačkou, zmrzlinou a čokoládovou polevou

Мороженое, 240

Ice-cream / Zmrzlina

... с орехами и тертым шоколадом

... with nuts and grate chocolate

... s ořechy a nastrouhanou čokoládou

... со сливками

... with cream

... se šlehačkou

... с карамелью

... with caramel

... s karamellem

СВЕЖИЕ ФРУКТЫ

Fresh fruits / Čerstvé ovoce

Яблоко, 100

Apples / Jablko

Апельсин, 100

Oranges / Pomeranč

Грейпфрут, 100

Grapefruits / Grep

РУБ

259

259

199

199

199

90

90

90

СУВЕНИРЫ

У нас в сувенирной лавке на ресепшн вы можете приобрести памятные сувениры и футболки со старгородским настроением.



Любите когда ваш ребенок не только отдыхает, но и учится чему то новому?

Тогда наша школа поварят как раз то, что вы ищите!

КАЖДОЕ ВОСКРЕСЕНЬЕ В СТАРГОРОДЕ!

А веселые клоуны и аниматоры не дадут скучать вашему ребенку!



www.starogrod.net



ЛУЧШИЕ СПОРТИВНЫЕ ТРАНСЛЯЦИИ!

4 проектора.
35 экранов.

Приходи
с атрибутикой
играющей
команды
и получи
«Пенное»
в подарок!



- STARGORODSPB
- STARGOROD_SPB
- STARGORODBREWERYSPB

Сеть чешских пивоварен
«Старгород»

г. Санкт-Петербург,
ул. Казанская, 7
тел. +7 (812) 319 00 30

г. Сочи,
ул. Приморская, 19
тел. +7 (862) 227 07 57

г. Рига,
Республиканская пл., 1
тел. +3 (712) 573 07 30

FREE

Данная продукция носит рекламный характер

НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Home-made drinks / Nápoje vlastní výroby

Море / Cranberry drink / Mošt, 200 мл	139
Лимонад / Lemonade / Limonáda, 500 мл	219

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Soft drinks / Nealkoholické nápoje

Соса-Сола , 250 мл	129
Sprite , 250 мл	129
Швепс / Schweppes / Schweppes, 250 мл	139
Бонаква / BonAqua / BonAqua, 500 мл	120
Боржом / Borjomi / Borjomi, 500 мл	199
Безалкогольное пиво «Балтика 0» , 500 мл Non alcohol beer "Baltika 0" / Nealkoholické pivo „Baltika 0“	199

ЧАЙ

Tea / Čaj

Чай пакетированный / Bagged tea / Čaj sáčekový, 200 мл	119
Чай заварной / Brewed tea / Čaj sypaný, 400 мл	165

КОФЕ

Coffee / Káva

Эспрессо / Espresso / Espresso, 50 мл	120
Американо / Americano / Americká káva, 150 мл	120
Капучино / Cappuccino / Capuccino, 160 мл	160
Латте / Latte / Latté, 225 мл	160
Капучино doppio milk , 300 мл Cappuccino doppio milk / Capuccino doppio mléko	169

ФРЕШ

Fresh squeezed juice / Fresh

Апельсин , 200 мл Orange / Pomeranč	219
Грейпфрут , 200 мл Grapefruit / Grep	219
Лимон , 200 мл Lemon / Citron	219
Микс , 200 Mix / Mix	219

СОКИ

Juice / Džusy

Апельсин , 200 мл Orange / Pomeranč	129
Вишня , 200 мл Cherry / Višeň	129
Томат , 200 мл Tomato / Rajče	129
Яблоко , 200 мл Apple / Jablko	129