

САЛАТЫ

- 👍 Салат с ростбифом210 г **770 Р**
– салат с ростбифом собственного приготовления с жареным сыром, перцем “конфи” и медово-горчишной заправкой
- 📊 Салат греческий 220 г **550 Р**
Теплый салат из индейки260 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 апельсином Алиоли, украшенные сегментами апельсина и грейпфрута.
- 📊 Салат с томленой грушей в красном вине и пармой.....200 г **770 Р**
– листья салата, груша, томленая в глинтвейне с пармой и сыром камамбер.
- 📊 Салат с куриной печенью томленой в красном вине185 г **550 Р**
– листья салата, нежная куриная печень, томленая в красном вине со сливками. Подается со слайсами огурца и помидорами черри. Заправляется соусом “винегрет”
- 📊 Цезарь с курицей275 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 вырезки130 г **790 Р**
– маринованная говядина. Подается с бальзамическим кремом, рукколой и соусом Песто
- Сырное плато330 г **890 Р**
– четыре вида сыра. Подается с медом, грецким орехом и виноградом.
- Мясное плато310 г **950 Р**
– ростбиф из говяжьей вырезки, свинина и утиное филе, собственного приготовления.
- Рыбное плато250 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 анчоусом3 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 пармой3 шт **650 Р**
– парма на подушке из томатов с базиликом
- Брускетта с креветкой, авокадо и яблоком3 шт **690 Р**

СУПЫ

- Борщ из говядины300/40/80 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 лапша350/10 г **450 Р**
- 📊 Том ям340/70/20/3 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 васаби250 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 стрипсы190/50 г **450 Р**
– куриное филе в авторском маринаде, панированное и жареное во фритюре. Подается с пикантным азиатским соусом.
- Креветки к пиву жареные /отварные200/20 г **950 Р**
– креветки отварные, с добавлением пряностей и трав, либо жареные на ароматном масле с добавлением чеснока

- 📊 Бородинские гренки110/50 г **350 Р**
- 📊 Пивные гренки..... 110/50 г **360 Р**
- 📊 Камамбер250 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 кольца, стрипсы куриные, жареный чечил, маринованный сыр, бородинские гренки. Подается с соусом острый барбекю и чесночно сметанный.блюдо на двоих

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

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

Куриные сердечки200 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 Чиз480 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 Ям530 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 Бараньи360/50/50 г **790 Р**
– домашние колбаски из баранины с сыром, подаются с картофелем по-деревески и капустой тушеной в пиве

Колбаски Говяжьи320/50/50 г **860 Р**
– домашние колбаски из говядины, подаются с картофелем по-деревески и капустой тушеной в пиве

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Бургер “Пражка” с картофелем фри430 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 пюре180/150 г **970 Р**
– тушеные с овощами, вином и пряными травами. Подается с картофельным пюре, трюфельным маслом и соусом “Деми - глас”

📊 Медальоны из говяжьей вырезки250 г **1200 Р**
– подается с зернами граната и гранатовым соусом

📊 Куриный шницель200/150/100 г **630 Р**
– классический куриный шницель на подушке из картофельного пюре и трюфельной пастой

📊 Цыпленок табака приготовленный в пряных травах с нотками чеснока470 г **770 Р**
– приготовленный в пряных травах с нотками чеснока. Подается с микс салатом и томатами черри

👍 Плескавица350 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 соусом520 г **1850 Р**
– маринованное в травах каре ягненка. Подается с тапенадом из печеных баклажан с ягодным соусом

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

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

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

👍 Свинная рулька1 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

👍 Свинные ребра BBQ350/100 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 лососем340 г **790 Р**
– паста жареная с лососем, сливками и томатами черри

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

Орзо с лососем и муссом из цукини470 г **790 Р**
– итальянская паста орзо, мусс из цукини, сливок и специй, слайсы цукини, 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

- Барбекю50 г **100 Р**
- Тар-Тар..... 50 г **100 Р**
- Медово - горчичный50 г **100 Р**
- Шрирачи50 г **100 Р**
- Сливочно - грибной.....50 г **100 Р**
- Чесночный50 г **100 Р**
- Хрен50 г **100 Р**
- Сальса50 г **100 Р**
- Блю чиз50 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 классический130 г **420 Р**
– творожный крем, сахарная пудра, печенье Савоярди
- Тирамису классический160 г **420 Р**
– крем маскарпоне, печенье Савоярди, какао, кофе
- Тирамису с малиной200 г **490 Р**
– крем маскарпоне, печенье Савоярди, какао, кофе, малина
- Брауни 180 г **350 Р**
– шоколад горький, красная смородина, мята, сахарная пудра
- Шоколадный фондан215 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 корзина200 г **160 Р**