

# Меню

## СНЭКИ

Джерки из говядины	50 г	<b>275</b>
Жареная моцарелла, тартар, брусничный соус, чабатта	280 г	<b>245</b>
Ржаные чесночные гренки, соленая соломка, сырный соус	160 г	<b>175</b>
Копчёные вепревы уши	80 г	<b>155</b>
Чипсы начос, сальса, соус сладкий чили	125 г	<b>195</b>
Луковые кольца в пивном кляре, соус сладкий чили	160 г	<b>175</b>
Кольца кальмара в пивном кляре	100 г	<b>255</b>
Ассорти снеков	330 г	<b>395</b>
<i>картофельные шарики, сырные палочки, кольца кальмара, луковые кольца, сальса, соус сладкий чили</i>		
Арахис обжаренный с паприкой и перцем чили	90 г	<b>115</b>
Кешью обжаренные с солью	90 г	<b>265</b>
Жареный миндаль	90 г	<b>265</b>
Ассорти жареных орехов	120 г	<b>275</b>

## ЗАКУСКИ

Куриные крылышки фри, яблочно-чесночный соус	280 г	<b>295</b>
Шашлычки из курицы в беконе, соус BBQ	270 г	<b>395</b>
Картофель запечённый с колбасками и чесночным маслом	300 г	<b>295</b>
Мясной студень, ржаные тосты, маринованный лук	230 г	<b>225</b>
Говяжьи мозговые косточки, ржаные гренки, соус сладкий чили	175 г	<b>275</b>
Бараньи рёбрышки в соусе терияки	290 г	<b>855</b>
Копченая скумбрия	за 100 г	<b>135</b>
Сельдь слабой соли, картофель в мундире, горчица	240 г	<b>295</b>
Креветки в белом винном соусе, семена кедровой сосны, чесночный крутон	195 г	<b>545</b>
Картофельный драник с маринованной семгой и копченой сметаной	280 г	<b>565</b>
Маринованная семга, обжаренная чабатта, горчица	180 г	<b>585</b>
Мясные деликатесы собственного производства:		
• свиная грудинка горячего копчения	160 г	<b>165</b>
• сыровяленая свиная грудинка	160 г	<b>195</b>
• сыровяленая свиная шея	160 г	<b>225</b>
• сыровяленая говядина	160 г	<b>265</b>
• ассорти деликатесов	450 г	<b>595</b>

При наличии у вас пищевой аллергии, сообщите об этом официанту перед тем, как сделать заказ

## СЕТЫ

Сет к водке	700 г	<b>790</b>
<i>сельдь с/с, соленое сало, копченая свиная грудинка, копченая говядина, отварной картофель, ржаные тосты, малосольные огурцы и маринованные бэби томаты</i>		
Сет к вину	650 г	<b>1790</b>
<i>маринованная семга, балык масляной рыбы, жареные креветки в беконе, коктейльные креветки, мидии, рьет из копченой скумбрии с гренкой из чабатты</i>		
Сет к пиву	1200 г	<b>1880</b>
<i>говяжий стейк, шашлычки из индейки, жареные свиные рёбра и куриные крылышки, картофель по-деревенски, сальса и блю чиз</i>		
Чешский мясной сет	1380 г	<b>2290</b>
<i>подкопченная свиная рулька без кости, жареные колбаски, копчёные свиные рёбра, шашлычки из курицы в беконе, овощи гриль, медово-горчичный и облепиховый соусы</i>		

## САЛАТЫ

Шопский салат из свежих овощей с брынзой	210 г	<b>285</b>
Греческий овощной салат с жареной фетой	230 г	<b>335</b>
Сельский овощной салат с копченой куриной грудкой	270 г	<b>325</b>
Мюнхенский картофельный салат с колбасками	315 г	<b>315</b>
Салат с копченой свиной грудинкой и сливочным хреном	260 г	<b>365</b>
Цезарь с куриной грудкой-гриль	240 г	<b>325</b>
Цезарь с маринованной семгой	240 г	<b>435</b>
Креветковый салат с грейпфрутом и манго-кокосовым соусом	220 г	<b>565</b>

## СУПЫ

Чеснечка с пармезаном	350 г	<b>245</b>
Кулайда с яйцом пашот	340 г	<b>295</b>
Капустница с колбасками и свиными рёбрами	400 г	<b>295</b>
Мясной гуляш-суп с колбасками и хреном	300 г	<b>265</b>
Борщ из говядины	400 г	<b>255</b>

## ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

Злата гуса, тушеная капуста, карамелизованная груша, клюквенный соус	460 г	<b>1290</b>
Вепрево колено	870 г	<b>870</b>
Рулька по-старочешски	700 г	<b>790</b>
Рёбрышки по-моравски	за 100 г	<b>245</b>

## ИЗ КАСТРЮЛИ И ПЕЧИ

Ческе нудле с куриной грудкой, грибами и голубым сыром	300 г	<b>335</b>
Куриная грудка, запеченная в слоёном тесте с беконом и сыром	400 г	<b>395</b>
Вепрев язык с овощами и соусом BBQ	360 г	<b>425</b>
Свичкова, картофельно-сельдереевое пюре, рябиновый чатни	490 г	<b>495</b>
Говяжий пивной гуляш	260 г	<b>445</b>
Томленая говяжья щека, подкопчённое картофельное пюре	350 г	<b>540</b>
Говяжьих рёбра BBQ с капустой и картофельными дольками	590 г	<b>695</b>
Томлёная баранина, картофель в мундире, соус из черного перца	390 г	<b>890</b>
Запеченный судак, мусс из тыквы баттернат, салат с изюмом	340 г	<b>575</b>

## С ГРИЛЯ И СКОВОРОДЫ

Куриная грудка в маринаде BBQ	210 г	<b>355</b>
Шницель из свинины, салат из картофеля и корнишенов	370 г	<b>385</b>
Свиная корейка на кости	за 100 г	<b>225</b>
Жареные колбаски, квашеная капуста, домашний ржаной хлеб	470 г	<b>655</b>
Сковородка мясника	420 г	<b>690</b>
Стейк из лосося в средиземноморском маринаде	за 100 г	<b>425</b>

## БУРГЕРЫ

Чикенбургер с куриной котлетой и острым соусом из желтого китайского перца	430 г	<b>495</b>
Гамбургер с говяжьей котлетой и пряным сливочно-грибным соусом	430 г	<b>545</b>

## СТЕЙКИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ АБЕРДИН-АНГУС

*Премиальные стейки на кости, сухое вызревание 28 дней*

Ковбой	за 100 г	<b>765</b>
Ти-бон	за 100 г	<b>695</b>
Клаб-стейк	за 100 г	<b>695</b>
<i>Премиальные стейки</i>		
Рибай	за 100 г	<b>655</b>
Стриплойн	за 100 г	<b>525</b>
<i>Альтернативные стейки</i>		
Денвер	за 100 г	<b>395</b>
Фланк с соусом чимичурри	за 100 г	<b>395</b>

## ГАРНИРЫ

Запечённый картофель	150 г	<b>95</b>
Картофельное пюре	150 г	<b>95</b>
Картошка фри	150 г	<b>115</b>
Картофельные драники	160 г	<b>130</b>
Традиционная немецкая капуста	150 г	<b>125</b>
Капустный салат с укропом и хреном	150 г	<b>125</b>
Овощи гриль	150 г	<b>255</b>

## СОУСЫ

Тартар	50 г	<b>45</b>
Острый томатный	50 г	<b>55</b>
Блю чиз	50 г	<b>55</b>
Карри	50 г	<b>55</b>
Медово-горчичный	50 г	<b>65</b>
Яблочно-чесночный	50 г	<b>65</b>
BBQ	50 г	<b>65</b>
Брусничный	50 г	<b>65</b>
Сливочно-грибной	50 г	<b>90</b>
Сырный	50 г	<b>90</b>
Сладкий чили	50 г	<b>90</b>

## ДЕСЕРТЫ

Южночешский яблочный штрудель, ванильный соус, пломбир	230 г	<b>225</b>
Фруктовый пай, ванильно-клубничный соус	100 г	<b>245</b>
Шоколадно-ореховый эстерхази	95 г	<b>255</b>
Чизкейк	110 г	<b>265</b>
Вишневый чизкейк	100 г	<b>285</b>
Лавандовый медовик с черной смородиной	90 г	<b>225</b>
Шоколадный фондан, пломбир	110 г	<b>265</b>
Круассан с шоколадной начинкой	70 г	<b>125</b>
Эклер	50 г	<b>135</b>
<i>сливочно-сырный/манговый/клубничный</i>		
Мороженое	60 г	<b>135</b>
<i>шоколад, тирамису, дыня, малина с маршмэллоу, бабл гам</i>		