

Холодные закуски

«Селедка» 100/100/20 Малосольная сельдь с отварным картофелем и луком	375 ₽
«Гравлак» 65/30/20 Лосось шеф-посола, подается на подушке из листьев салата с лимоном	880 ₽
«Просто зеленина» 1/300 Микс сезонных овощей	460 ₽
«Разносол» 1/250 Квашеная капуста, соленые огурцы, маринованный острый перец, черри, чеснок	480 ₽
«Сыречек» 120/30 Микс сыров в ассортименте: «Пармезан», копченый «Сулугуни», «Чечил», подается с медом и грецким орехом	595 ₽
«Домацы шпек» 70/50 Шпик по домашнему рецепту, подается с тостами из нашего хлеба	375 ₽
«Ростбиф микс» 150/150/30 Нежная говядина, свинина и индейка, приготовленные методом су-вид, подаются со свежими и маринованными овощами и соусом «Тартар»	900 ₽

Салаты

«Цезарь» 1/210 - с курицей - с креветками	575 ₽ 750 ₽
«Карпаччо» 1/170 Тонкие ломтики красной свеклы с сыром «Фета» и фирменной заправкой	380 ₽
«Дары океана» 1/200 Жареные креветки и кальмары в белом вине с тимьяном, подаются на салате из морской капусты	750 ₽
«Капрезе» 1/265 Салат с томатами, сыром «Моцарелла» и соусом песто «Базилик»	460 ₽
«Весницкий» 1/350 Микс листьев салата со свежими овощами, жареным картофелем, беконом и яйцом пашот	650 ₽
«Требонь» 1/280 Микс листьев салата и рукколы со свежими овощами, лососем шеф-посола и нежной укропной заправкой	750 ₽
«Кобб» 1/345 Микс листьев салата с куриным филе, беконом, болгарским перцем, томатами, перепелиными яйцами, багетом и сыром, подается с соусом «Ярчи».	695 ₽

Супы

«Гулашовка» 250/380 Традиционный чешский суп с мясным фаршем, подается в хлебе	450 ₽
«Брамборачка» 1/250 Овощной суп с картофелем и шампиньонами	450 ₽
«Куриный вывар» 1/300 Подается с лапшой, морковью и мясом	320 ₽
«Крем-суп из тыквы» 1/250 Суп из тыквы с добавлением имбиря и мяты, подается с тыквенными семечками	525 ₽

Горячие закуски

«Топинки» 150/30 Хрустящие гренки, подаются с зубчиками чеснока и чесночным соусом	270 ₽
«Смажак» 150/30 Сырные палочки в хрустящей панировке, подаются с соусом «Тартар»	420 ₽
«Мойва фри» 180/100/100 Жареная мойва, подается с малосольными огурцами и томатами	440 ₽
«Кридри» 250/50 Куриные крылья в медово-горчичном маринаде с кинзой и чесночным соусом	595 ₽
«Жебирка» 280/50 Запеченные свиные ребра с соусом «Барбекю»	795 ₽
«Пицца Полло» 1/360 С курицей, сладкой кукурузой, болгарским перцем и красным луком	550 ₽
«Стрипсы» Хрустящее куриное филе в панировке на выбор: в кукурузной или острой пикантной, подаются с соусом на выбор: «Чили», «Барбекю» или «Чеддер»	
- «Классик» 250/30	550 ₽
- «Спайс» 250/30	550 ₽
«Шпикачки» 450/110 Свиные сардельки с болгарским перцем и луком, приготовленные на темном пиве, подаются с нашим хлебом	845 ₽
«Кольца кальмара» 300/30 Кольца кальмара в хрустящей панировке, подаются с соусом «Чеддер»	850 ₽

Фирменные колбаски

«Колбаски нашего мясника» 100/200/60 Фирменные колбаски на выбор: из говядины, из свинины с сыром, куриные с травами или из свинины и говядины с пряностями. Подаются с картофелем, тушеной краснокочанной капустой, горчицей и соусом «Барбекю»	595 ₽
«Братвурст» белая колбаса 100/200/60 Нежная белая колбаса из свинины и говядины с ароматными пряностями — традиционное блюдо Октоберфеста. Подается с квашеной капустой, румяным брецелем и оригинальным баварским сырно-пивным соусом «Обацда»	595 ₽
«Вацлавская» традиционный пражский хот-дог 100/200/75 Сочная колбаса из свинины и говядины с пряностями — тот самый street food на Вацлавской площади в Праге. В нашем исполнении подается в свежем багете с хрустящим салатом, кетчупом, нежной молочной горчицей и картофелем фри	595 ₽

«Дружковы сковородки»

«Панвичка Дружкова кружка» 1/550 Запеченная свинина и курица в сливочном соусе с беконом, болгарским перцем, картофелем и сыром	950 ₽
«Панвичка Строганов» 300/100 Томленая говядина в сливках с шампиньонами и маринованным огурцом, подается с картофелем фри	950 ₽
«Панвичка Кужецинка» 1/550 Запеченная курица в сливочном соусе с копчеными колбасками, картофелем, брокколи и цветной капустой	950 ₽



ОКТОБЕРФЕСТ

Горячие блюда

«Крути стейк» 150/140	750 Р
Филе бедра индейки, подается с брокколи и цветной капустой, тушеными на сливочном масле с натуральным мясным соусом	
«Личка из говядины» 100/130/150	990 Р
Говяжья щека, тушеная с овощами, красным вином и сливочным соусом, подается с картофельным пюре «Васаби»	
«Свичкова» 100/150/160	950 Р
Традиционное чешское блюдо — мягкая тушеная говядина в овощном соусе со специями и каплей сливок, подается с карловарским кнедликом, брусникой и взбитыми сливками	
«Двойручак» 300/70/30	650 Р
Гамбургер с говяжьей котлетой в нашей бриошке, с соусом «Тартар» и свежими овощами, подается с картофелем фри и кетчупом	
«Гуляш нашего мясника» 170/150/100/10	880 Р
Тушеная говядина со специями, подается с жареной колбаской, картофельными драниками и хреном	
«Шницель» 220/200	595 Р
Куриное филе в хрустящей панировке с легким картофельно-огуречным салатом	
«Моравский врабец» 120/150/150	780 Р
Свинная буженина в собственном соку с тушеной белокочанной капустой и картофельным кнедликом	
«Крковица» 140/100/100/100	780 Р
Стейк из свиной шеи, приготовленный методом су-вид, подается с картофельным пюре, зеленым горошком, венским луком и натуральным мясным соусом	
«Вепровичка» (цена за 100 гр)	360 Р
Тушеная часть рульки без кости (приблизительно 300 г. на порцию), подается с салатом «Чаламада», малосольным огурцом, хреном и горчицей	
«Хандл» 500/50/80/80	750 Р
Традиционное блюдо праздника «Октоберфест» — ½ часть курицы без кости, подается с соусом «Сальса Росса», малосольными огурцами и томатами	
«Пивоварская башта» 150/250/30	850 Р
Бифштекс из трех видов мяса: говядина, свинина и курица, подается с картофельным пюре, жареным яйцом, маринованным огурцом и салатом из белокочанной капусты «Чаламада» с соусом «Чеддер»	

Десерты

«Спагетти из блинов» 100/50/20	370 Р
Подаются с горячими фруктами и карамельным соусом	
«Яблочный штрудель» 200/50/20	370 Р
Подается с нашим ванильным пудингом и шариком мороженого	
«Торт с творожно-сливочным кремом» 1/150	390 Р
С клубничным желе и карамельным соусом	
«Тирамису» 1/200	490 Р
Классический итальянский многослойный десерт с кремом из сыра «Маскарпоне» и савоярди	
«Горячие ягоды» 100/130/50	390 Р
Подаются с мороженым и взбитыми сливками	
«Вафли Бельгия» 60/50/25	340 Р
Хрустящие бельгийские вафли, подаются с горячими фруктами и шоколадным соусом	

Блюда на компанию

«Микс колбасок нашего мясника» 500/450/100	1950 Р
Фирменные колбаски по чешским рецептам, подаются с картофельными дольками, тушеной краснокочанной капустой и двумя соусами: горчичным и «Барбекю»	
«Швайнехаксен» (цена за 100 гр)	220 Р
Запеченная свиная рулька, маринованная в темном пиве, подается с картофелем по-деревенски, горчицей и хреном	
«Йедничка» 1120/150	2695 Р
Микс пивных закусок: гренки из бородинского хлеба, куриное филе в хрустящей панировке, куриные крылья в медово-горчичном маринаде, свиные ребра, фирменные колбаски, картофельные дольки и три соуса: чесночный, «Барбекю» и «Чеддер»	
«Двойка» 1000/150	1800 Р
Микс пивных закусок: гренки чесночные из ржаного и бородинского хлеба, жареные сырны палочки, кольца кальмара в панировке, картофельные дольки и три соуса: «Чили», «Сальса Росса» и чесночный	
«Злата улочка» 700/320/100	2985 Р
Мясное ассорти из филе бедра индейки, ростбиф-микса, свиной шеи и куриного филе в панировке, все это подается с овощами-гриль, картофельными дольками и фри, тушеной цветной капустой и брокколи на сливочном масле и соусы: «Чеддер», «Барбекю», теплый томатный, натуральный мясной соус, а также хрен и горчица.	
«Пражский град» 1700/300/150	4700 Р
Фирменные колбаски и запеченная свиная рулька, подаются с тушеной белокочанной капустой и картофельными дольками, а также с горчицей, хреном и «Барбекю»	

Рыба

«Фиш & Чипс» 100/150/50	890 Р
Филе судака в хрустящей панировке, подается с картофелем фри и соусом «Чеддер»	
«Лосось на гриле» 70/140/80	1245 Р
Филе лосося со специями, подается с овощами-гриль	

Паста

«Гnocчи» 1/340	580 Р
Картофельные клецки с тушеным шпинатом и курицей	
«Шпецле» 1/300	640 Р
Традиционное блюдо праздника «Октоберфест» — домашняя лапша с нашим беконом в сырном соусе	
«Болоньезе» 1/250	640 Р
Спагетти с фаршем из говядины, овощей, красного вина и сыра «Пармезан»	

Напитки

Эспрессо 1/50	170 Р
Американо 1/120	220 Р
Капучино 1/150	310 Р
Латте 1/180	330 Р
Чай черный	1/400 290 Р 1/800 395 Р
/классический, с чабрецом или с облепихой/	
Чай зеленый	1/400 290 Р 1/800 395 Р
/классический, улун или с жасмином/	
«Пражский чай»	1/200 350 Р
/зеленый чай с медом, корицей и мятой/	