

## Pivní občerstvení

### Пивные закуски

...

**Доска пивовара, 1000/50/50г** ..... **700**

Уши свиные, куриные крылья, куриное филе в кляре, гренки, пивной жареный сыр, мясные чипсы и картофельные дольки. Подается с соусом «барбекю» и «чесночным» соусом.

**Доска рыбака, 700/50/50г** ..... **900**

Креветки жареные, мидии в панцире, кольца кальмаров в кляре, копченая корюшка, рыба в панировке. Подается с соусом «цезарь», «чили» и лимоном.

**Мясные чипсы, 100/50г** ..... **300**

Вяленая свинина собственного приготовления с «чесночным» соусом.

**Вяленая говядина к пиву, 100/50г** ..... **350**

Тонкие пластинки вяленой говядины с «чесночным» соусом.

**Сыр Гремлин, /120г/** ..... **500**

Сыр Камамбер в течении трех недель маринованный по традиционному чешскому рецепту с луком, чесноком, вяленными томатами.

**Сковорода с ушами и колбасками, /450г/** ..... **420**

Свиные уши, охотничьи колбаски, отварной картофель, цуккини, баклажан, болгарский перец, лук салатный, томатный соус.

**Мидии в панцире, /370г/** ..... **350**

**Брамбораки, 400/70/50г** ..... **250**

Чешские картофельные оладьи, подаются с обжаренными полосками бекона, квашеной капустой и сметаной.

## Pivní občerstvení

### Пивные закуски

...

#### Старочешский картофель, /350г/

250

Картофель на раскаленной сковороде, обжаренный с луком и беконом.  
Подается с маринованными томатами черри и корнишонами.

#### Уши свиные в соусе чили, /300г/

250

Свиные уши томленые в соусе чили на шипящей сковороде.

#### Моравские креветки, /200г/

450

Креветки обжаренные в соевом соусе с чесноком и имбирем.

#### Креветки в пиве, /200г/

500

Креветки, сваренные в светлом пиве Черновар.

#### Кольца кальмаров в кляре, 200/50г

350

Подаются с соусом «чили».

#### Луковые кольца, 150/50г

220

Хрустящие кольца лука, подаются с соусом «цезарь».

#### Крылья «Буффало», 400/50г

320

Крылья куриные, маринованные в томатно-чесночном соусе, жаренные во фритюре. Подаются с маринованным луком и кунжутом.

#### Топинки, 200/50г

150

Ароматные гренки из ржаного хлеба с чесноком и сырным соусом.

## Pivní občerstvení

### Пивные закуски

...

#### Пивной жареный сыр, 250/50г

320

Домашний сыр сулугуни, обжаренный в панировке. Подается с ягодным соусом.

#### Утопенцы, /300г/

330

Традиционная чешская закуска к пиву.  
Холодные пикантные колбаски маринованные с луком и болгарским перцем.

## Studené předkrmý

### Холодные закуски

...

#### Филе сельди с картофелем, 120/120/55г

200

Малосоленая пряная сельдь с отварным картофелем, приправленная маринованным красным луком и зеленью.

#### Семга слабой соли, /150г/

350

Филе семги, маринованное по особому рецепту, дополненная салатным листом и маслинами.

#### Рыбное плато, /250г/

800

Семга слабой соли, семга холодного копчения, масляная рыба.  
Подается с лимоном, салатным миксом, красной икрой и маслинами.

#### Карпаччо из телятины, /200г/

580

Маринованная телятина с рукколой, сыром пармезан, с соусом «песто», кедровыми орешками.

## Studené predkrmý

### Холодные закуски

...

#### Соленья из бочки, /400г/

200

Соленья по-домашнему: капуста квашеная, огурцы соленые  
маринованные помидоры черри, перец и чеснок.

#### Сало по-домашнему рецепту, 200/50/50г

200

Деревенское сало с мясной прослойкой. Подается с горчицей и гренками.

#### Мясное плато, 230/50/50г

400

Мясная нарезка собственного приготовления: буженина, язык говяжий,  
рулет свиной, рулет куриный. Подается с хреном и горчицей.

#### Грузди маринованные с чесноком и укропом, /150г/ 200

## Saláty

### Салаты

...

#### Чешский салат, /300г/

400

Пикантный мясной салат с обжаренной куриной грудкой, балыком,  
ветчиной, овощами и луковыми чипсами, под майонезно-соевой заправкой.

#### Салат с куриной грудкой и сельдереем, /300г/

380

Легкий салат из обжаренной куриной грудки, сельдерея, салатного микса,  
дополненный сыром дор блю, виноградом и кедровыми орехами,  
заправленный оливковым маслом.

## Saláty

### Салаты

...

#### Салат с вялеными томатами и сыром, /200г/

360

Овощной салат с вялеными томатами, рукколой, огурцами, болгарским перцем и брынзой. Заправляется соусом «песто».

#### Салат из свежих овощей, /220г/

230

Помидоры, огурцы, перец болгарский, оливки, маслины, сыр фета, оливковое масло.

## Teplý salát

### Теплые салаты

...

#### Пражский салат, /280г/

380

Салат из обжаренной телятины и свинины с соленым огурцом, зеленым яблоком и перцем под майонезной заправкой.

#### Салат с куриной печенью под соусом «цезарь», /400г/

350

Салат с куриной печенью, салатным миксом, яйцом, картофелем пай, заправленный соусом «цезарь».

#### Салат с морепродуктами, /290г/

530

Обжаренные тигровые креветки, мидии, кальмары, шампиньоны, сладкий перец и салатный микс под медово-лимонной заправкой.

#### Бравый солдат Швейк, /380г/

400

Салат из обжаренных охотничьих колбасок, картофельных долек, шампиньонов. Подается под соусом «цезарь» с салатным миксом и корнишами.

## Teplý salát

### Теплые салаты

...

#### Салат из телятины с вешенками, /300г/

470

Обжаренная телятина, вешенки, вяленые томаты, стручковая фасоль, салатный микс и сыр моцарелла, заправленные оливковым маслом и соусом бальзамик

#### Стейк салат от Пани Хелены, /300г/

500

Салат из говяжьей вырезки с дольками апельсина, сыром фета, салатным миксом, заправленный соусом чили

#### Салат Карлова Корона, /250г/

450

Теплый салат из нежнейшей свиной вырезки с белыми грибам, беконом и овощами (баклажаны, цуккини, болгарский перец). Подается в сырной корзине

## První kurzy

### Первые блюда

...

Солянка сборная мясная, /300г/ ..... 300

Суп-пюре грибной, /300г/ ..... 200

Суп-пюре из брокколи, /300г/ ..... 200

Суп куриный с кнедликами, /300г/ ..... 200

Рыбный суп из семги, /300г/ ..... 300

Гуляшовка из говядины по старочешскому рецепту, /300г/ ..... 300

Подается в хлебной тарелке.

## První kurzy

### Первые блюда

...	
Луковый суп «Цибулочка», /300г/ .....	300
Суп-пюре с томатом и беконом, /300г/ .....	200

## Teplá jídla z veprového masa

### Горячие блюда из свинины

...	
<b>Печено вепрево колено, 900-1200/200/150/50/50г</b> .....	<b>900</b>
Свиная рулька, запеченная в пивном маринаде с медом. Подается с разносолами, тушеной капустой, хреном и горчицей. Рекомендуем на 2 персоны.	
<b>Моравский врабец, /350г/</b> .....	<b>400</b>
Шея свиная, перец болгарский, помидор, лук репчатый.	
<b>Vepro-Knedlo-Zelo, 200/100/100/50г</b> .....	<b>450</b>
Стейк из свиной шеи с тушеной капустой и картофельными кнедликами под соусом «корнюшон».	
<b>Ребра с жирком, жаренные в маринаде, 550/50/50г</b> .....	<b>600</b>
Подаются с маринованным луком и оригинальным соусом.	
<b>Корейка свиная с брусничным соусом, 250/150/50г</b> .....	<b>450</b>
Корейка, обжаренная на гриле, подается с брусничным соусом и хреном и авторским гарниром.	
<b>Ризек, 350/80г</b> .....	<b>400</b>
Свиные отбивные в кляре под сливочно-грибным соусом.	

## Teplá jídla z veprového masa

### Горячие блюда из свинины

...

#### Медальоны в беконе, 150/150/50г

400

Медальоны из свиной вырезки завернутые в бекон, с печеным картофелем, томатами черри и чесночным соусом.

#### Рулет из свиной вырезки с черносливом, /250/150/50г

500

Рулет из свинины фаршированный грибами, сыром и черносливом, с оригинальным чешским гарниром, под фирменным соусом от нашего шеф-повара.

## Hovězí nádobí Horké

### Горячие блюда из говядины

...

#### Миньон Деми глас, 200/100/50г

750

Нежнейший стейк из говяжьей вырезки в красном вине, под соусом демиглас с картофельными чипсами собственного приготовления.

#### Ларец из говядины с черносливом, /280г/

750

Говяжья вырезка, куриное филе, чернослив и грибы. Подается с томатами черри, болгарским перцем и салатом.

#### Свичков на сметане, /300г/

600

Говяжья вырезка в нежном сливочном соусе с луком, грибами и картофельными дольками на горячей сковородке.

#### Гуляш с кнедликками, 250/200г

450

Классическое чешское блюдо, гуляш из говядины с мучными или картофельными кнедликками (на выбор).



## Hovezí nádobí Horké

Горячие блюда из говядины

...

**Карловарский рулет, 300/150г**

700

Рулет из телятины, фаршированный ветчиной, болгарским перцем и сыром.  
Подается с картофельным пюре.

**Стейк из говяжьей вырезки, 200/150/50г**

700

Подается с картофельными дольками и острым соусом.

## Teplá jídla z jehněčího masa

Горячие блюда из баранины

...

**Мясо по-богемски, /480г/**

550

Тушеная баранина с овощами (цуккини, перец болгарский, баклажаны, картофель)  
на шипящей сковородке с зеленью.

## Klobásy domácí

Колбаски собственного приготовления

...

**Колбаски из говядины и свинины, 300/150/50г**

560

Колбаски с картофельным пюре и соусом «Барбекю».

**Шпикачки домашние, 300/150/50г**

500

Колбаски из свинины и куриной грудки с тушеной капустой и фирменным соусом.

## Horké pokrmy z drubeže

### Горячие блюда из птицы

...

<b>Утиная ножка в апельсиновом соусе, 150/200/30г</b>	<b>500</b>
.....	
Подается с овощами-гриль: болгарский перец, цукини, баклажан и апельсин.	

<b>Жаркое из курицы на сковороде, /350г/</b>	<b>320</b>
.....	
Куриное филе, перец болгарский, помидоры, цукини, лук порей.	

<b>Куриные рулетики в беконе, 250/50г</b>	<b>320</b>
.....	
Шашлычки из куриного филе в беконе. Подается с чесночным соусом.	

## Teplé jídla z ryb

### Горячие блюда из рыбы

...

<b>Стейк из семги, /250г/</b>	<b>700</b>
.....	
Обжаренный на гриле стейк из семги с лимоном в сливочно-икорном соусе.	

<b>Рулетики из сибаса, 250/50г</b>	<b>600</b>
.....	
Нежная рыба, фаршированная овощами (лук-порей, морковь). Подается с салатным миксом и соусом «наршараб».	

<b>Карп жареный, /по весу за 100 г/</b>	<b>100</b>
.....	
Карп, фаршированный овощами по оригинальному чешскому рецепту, зажаренный до золотистой корочки. Подается с запеченным картофелем.	

## Teplé jídla z ryb

### Горячие блюда из рыбы

...

**Дорадо запеченная, 350-500/200г** ..... **650**

Подается с обжаренными овощами и апельсинами.

**Рулет с семгой, /350г/** ..... **450**

Рулет из слоеного теста с семгой и омлетом, под фирменным соусом и сыром пармезан.

**Скумбрия запеченная, 300-400/50г** ..... **600**

Скумбрия, фаршированная зеленью, маслинами с салатным миксом и лимоном.

## Obloha

### Гарниры

...

**Картофельные дольки, /150г/** ..... **100**

**Картофельное пюре, /150г/** ..... **100**

**Картофель отварной с зеленью, /150г/** ..... **100**

**Капуста тушеная по-чешски, /150г/** ..... **100**

**Кнедлики из картофеля, /150г/** ..... **120**

**Кнедлики мучные, 150/100г** ..... **100**

**Овощи гриль, /250г/** ..... **250**

Перец болгарский, томаты, цукини, баклажаны, красный лук.

## Omácky

### Соусы

Чесночный/барбекю/цезарь, /50г/	...	50
Песто/сырный/демиглас/чили кисло-сладкий, /50г/	.....	70
Сметана/ майонез/соевый соус, /50г/	.....	30

## Dezerty

### Десерты

Яблочок, /300г/	.....	230
Черноварик шоколадный, /150г/	.....	210
Мороженое, /150г/	.....	150
Шоколад риттер спорт, /100г/	.....	160
Ассорти из свежих фруктов, /700г/	.....	350

## Prísady

### Добавки

Лимон, лайм, /100г/	50	Сироп (в ассорт.), /20мл/	30
Хлебная корзина,	40	Молоко, /100мл/	30
Зелень, /60г/	100	Сливки 23%, /100мл/	50
Оливковое масло, /50мл/	50	Мёд, /50г/	65