

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛЯТЫ

	Вес	Цена
<b>Салат «Цезарь» с креветками</b> (микс-салат, томаты черри, огурец, соус цезарь, креветки, сыр пармезан)	300 гр.	372 руб.
<b>Салат «Цезарь» с курицей</b> (микс-салат, томаты черри, огурец канкасе, соус цезарь, курица, сыр пармезан)	300 гр.	252 руб.
<b>Салат «Трещеский»</b> (помидоры, огурцы, перец болгарский, микс-салат, зелень, сыр Фетта)	250 гр.	198 руб.
<b>Овощная тарелка</b> (перец, помидоры огурцы, черри, лук красный, маслины каломато, фирменный салат)	500 гр.	198 руб.
<b>Мясные деликатесы к пиву</b> (салями Австралийская, мясные пивчики, мини-салями, сальса)	250 гр.	357 руб.
<b>Рыбная доска</b> (балык маслянный, семга х/к, семга собственного посола, красная икра, гренки)	250 гр.	394 руб.
<b>Сырная доска к пиву</b> (ассорти сыров Дор-Блю, пармезан, Чечел, косичка, Скаморца)	300 гр.	404 руб.
<b>Сырная тарелка</b> (ассорти сыров Бри, Дор-Блю, Маасдам, Шильзитер, орехи, виноград)	270 гр.	278 руб.
<b>Карпачо</b> (нежные ломтики говяжей вырезки с оригинальным соусом от шеф-повара)	180 гр.	276 руб.
<b>Ароматная селедка с бородинскими гренками</b> (маринованный лук, микс пряных овощей, душистые травы, пряный соус)	250 гр.	195 руб.
<b>Соленья по-домашнему</b> (квашеная капуста, огурцы маринованные, лук маринованный, томаты)	670 гр.	220 руб.
<b>Груздочки соленые</b>	220 гр.	252 руб.

## СУПЫ

<b>Чешская солянка</b> (охотничьи колбаски, сливочный сыр, душистые травы)	320 гр.	162 руб.
<b>Суп-крем грибной с гренками</b> (белые грибы томленные в сливочном пюре)	270 гр.	127 руб.
<b>Куриный бульон с лапшей</b> (лапша по-домашнему, долька яйца, курица)	300 гр.	92 руб.

## ЗАКУСКИ К ПИВУ

<b>Сырные палочки</b>	150 гр.	185 руб.
<b>Маф-Чикен</b>	150 гр.	155 руб.
<b>Кольца кальмара</b>	150 гр.	170 руб.
<b>Шигровые креветки в кляре</b>	150 гр.	350 руб.
<b>Пивная горка</b> (кольца кальмаров, лук фри, курица-темпура, судак в панировке с соусом блю-чиз, гренки)	350 гр.	344 руб.
<b>Хрустящий судак с соусом «тар-тар»</b> (панированный судак в панко, обжаренный до хрустящего вкуса)	250 гр.	246 руб.
<b>Гренки чесночные</b> (фирменное ассорти хлебных гренков)	40 гр.	67 руб.
<b>Сухарики бородинские с чесноком</b>	50 гр.	70 руб.
<b>Арахис соленый</b>	90 гр.	50 руб.
<b>Фисташки</b>	90 гр.	150 руб.
<b>Гренки в ассортименте</b>	40 гр.	40 руб.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Пикантный язычок</b> (нежнейший отварной язычок под пикантным соусом)	250 гр.	266 руб.
<b>Куриные крылья «Барбекю»</b> (фирменный рецепт, со св.морковью)	550 гр.	272 руб.
<b>Куриные крылья «Чили»</b> (сладко-острый соус)	550 гр.	280 руб.
<b>Свинные ребрышки</b> (фирменный рецепт, подаются с разносолами и луком фри)	450 гр.	282 руб.

	Вес	Цена
<b>Колбаски свиные</b> (пюре картофельное, тушеная капуста в темном пиве, соленья и соус)	500 гр.	284 руб.
<b>Колбаски охотничьи</b> (пюре картофельное, тушеная капуста в темном пиве, соленья и соус)	450 гр.	283 руб.
<b>Колбаски говяжьи</b> (пюре картофельное, тушеная капуста в темном пиве, соленья и соус)	500 гр.	296 руб.
<b>Кролик томлёный в томатной заправке с оригинальными специями</b> (1/2 кролика, подаётся с дольками запечённого картофеля)	600 гр.	542 руб.
<b>Стейк из семги с сырным соусом</b> (сочная семга, подаётся с картофельным пюре и луком фри)	400 гр.	273 руб.
<b>Стейк из семги под сливочным соусом</b> (жаренный на гриле стейк семги, подаётся с фирменным сливочным соусом)	320 гр.	294 руб.
<b>Шигровые креветки в сливочно-томатном соусе</b> (сливочно-томатный соус с хлопьями чеснока и томленными креветками)	450 гр.	394 руб.
<b>Креветки с малиновым соусом</b> (обжаренные на оливковом масле креветки политые малиновым соусом)	200 гр.	324 руб.
<b>Паровые креветки к пиву</b> (классические розовые тигровые креветки)	380 гр.	360 руб.
<b>Рулетки к пиву с соусом</b> (сочные ломтики курицы и куриной печени в беконе, обжаренные на гриле)	400 гр.	278 руб.
<b>Рулька свиная</b> (томленая рулька по старому рецепту с пряными травами, подаётся с томленной капустой и картофельным пюре) рекомендуется на 2 человек.	1200 гр.	768 руб.
<b>Свинина корейка на кости</b> (сочный стейк свинины, подаётся со сливочно-горчиичным соусом)	400 гр.	292 руб.
<b>Свинина по французки</b> (классический рецепт блюдо подаётся с оригинальным допгарниром)	500 гр.	296 руб.
<b>Стейк из говядины</b> (по желанию три степени прожарки, подаётся с оригинальным овощным гарниром)	390 гр.	346 руб.
<b>Бургер «Чикен»</b> (хрустящая булочка, сочная куриная котлета и св.овощи, подаётся с картофелем фри)	300 гр.	172 руб.
<b>Шашлык «Пикантный» из говядины</b> (маринованные куски говядины, начиненные беконом)	500 гр.	408 руб.
<b>Шашлык «Пикантный» из курицы</b> (маринованные куски куриного филе, начиненные беконом)	500 гр.	266 руб.
<b>Каре ягненка</b> (сочное филе ягненка на косточке)	450 гр.	694 руб.
<b>Мясной «ПИФ» для большой компании</b> (томленая рулька, три видов колбасок, свинина на косточке, шашлык куриный, говяжий, ребра свиные) блюдо на 4 человек.	2500 гр.	1892 руб.
<b>Печеная утка по-старочешскому рецепту</b> (1/2 утка по оригинальному рецепту)	650 гр.	544 руб.
<b>Бифштекс из говядины</b> (подаётся с соусом тар-тар и дольками запечённого картофеля)	350 гр.	214 руб.

## ГАРНИРЫ

<b>Картофельное пюре</b>	150 гр.	50 руб.
<b>Картофель фри</b>	150 гр.	66 руб.
<b>Картофельные дольки обжаренные со специями</b>	150 гр.	50 руб.
<b>Жареная картошка с белыми грибами</b>	250 гр.	127 руб.
<b>Тушёная капуста в темном ПИВЕ Krusovice</b>	150 гр.	104 руб.
<b>Овощи гриль</b>	200 гр.	165 руб.
<b>Маслины каламато</b>	50 гр.	115 руб.

## СОУСЫ

<b>Соус «Блю Чиз»</b>	50 гр.	42 руб.	<b>Горчица дижонская</b>	50 гр.	54 руб.
<b>Соус острый красный</b>	50 гр.	40 руб.	<b>Горчица Зернистая</b>	50 гр.	44 руб.
<b>Хрен сливочный</b>	50 гр.	66 руб.	<b>Соус «Тар-Тар»</b>	50 гр.	38 руб.
<b>Соус Сальса</b>	50 гр.	56 руб.	<b>Соус гранатовый</b>	50 гр.	65 руб.