



домашние закуски

Студень

195

домашний мясной холодец, подаётся с тостами из ржаного хлеба, маринованным луком, горчицей и хреном /150/80 г

Говяжьи мозговые косточки

275

с гренками из ржаного хлеба и соусом сладкий чили /125/50 г

Картошка с колбасками

295

картофель, запечённый с добавлением специй и чесночного масла, с обжаренными подкопчёнными колбасками /300 г

Куриные крылышки

295

обжаренные во фритюре маринованные куриные крылышки, подаются с яблочно-чесночным соусом /230/50 г

Шашлычки из курицы в беконе

355

кусочки из курицы, обернутые в бекон и запечённые на шпажках, подаются с соусом барбекю /120/100/50 г

Скумбрия домашнего копчения /за 100 г

135

Селёдка с картошкой

295

слабосоленая сельдь с обжаренными дольками картофеля в мундире /100/110/30 г

Креветки в сливочном соусе

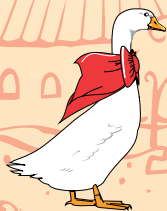
495

тигровые креветки, обжаренные в сливках с белым вином, паприкой и кедровыми орешками, подаются с чесночной гренкой из багета /150/25/20 г

Сёмга гравлакс

495

охлажденный лосось слабой соли с горчицей и гренками из чиабатты /100/60/20 г





Шашлычки из курицы в беконе

СЕТ ПОД ВОДКУ 790

сельдь слабой соли с зеленым луком и отварным картофелем, соленое сало и копченая грудинка на тостах из ржаного хлеба с чесноком, мраморная говядина домашнего копчения, малосольные огурцы и маринованные помидоры черри /700 г

СЕТ К ВИНУ

1690

сёмга гравлакс, балык масляной рыбы х/к, тигровые креветки, обёрнутые в бекон и обжаренные на гриле, отварные пивные креветки, ризотто из скумбрии домашнего копчения, отварные мидии и гренки из чиабатты /650 г





СЕТ ПОД ПИВО

1790

стейк из мраморной говядины, шашлычки из филе индейки, жареные свиные рёбра и куриные крылышки, картофель по-деревенски, соусы Сальса и Блю Чиз /1130/100 г



ЧЕШСКИЙ МЯСНОЙ СЕТ

1990

подкопчённая свиная рулька без кости, ассорти жареных колбасок, копчёные свиные рёбра, шашлычки из курицы в беконе, обжаренные на гриле овощи, медово-горчичный и облепиховый соусы /1280/100 г



алаты

Капустный

из белокочанной капусты со свежим укропом, хреном и оливковым маслом /200 г

125

Шопский

из свежих овощей с брынзой /210 г

275

Мюнхенский

картофельный салат с колбасками, корнишонами, сыром и слайсами поджаренного бекона, заправленный соусом из бальзамико, зернистой горчицы и майонеза /315 г

285

Сельский

легкий овощной салат с щавелем, куриной грудкой домашнего копчения и перепелиными яйцами под медово-горчишной заправкой с сыром пармезан /270 г

295

Греческий

микс салатов, свежие овощи, маслины, перепелиное яйцо, обжаренная в панко фета и соус Молизе /230 г

325

Цезарь с курицей

с куриной грудкой-гриль /240 г

315

Цезарь с лососем

со слабосолёным филе лосося /240 г

435

Креветковый

листья романо и оклиф с сегментами грейпфрута, перепелиными яйцами, редисом и тигровыми креветками в пряном маринаде, обжаренными на гриле и щедро политыми манго-кокосовым соусом /220 г

525

Салат с мраморной говядиной

микс салатных листьев с овощами, ржаными гренками, тыквенными семечками и нежными кусочками стейка Денвер в пикантном соусе из манго и чили перца /270 г

495





Салат Мюнхенский



уны

Грибная полевка

традиционный чешский грибной суп с картофелем,
подаётся в домашнем хлебе /300 г

245

Гуляшова полевка

суп-гуляш с мясом, колбасками и хреном,
подаётся в домашнем хлебе /300 г

265

Борщ

густой и сытный борщ по-деревенски
с говядиной и зеленью, подаётся с чесночными гренками
и сметаной /330/80 г

255

Солянка

сборная мясная солянка с колбасками и говядиной,
подаётся с фаршированными оливками и сметаной
/315/50 г

295





Гуляшова полевка



ирменные блюда от шеф-повара

Вепрево колено

725

запечённая свиная рулька,
подаётся с горчицей и хреном /800/40/30 г

Рулька по-старочешски

695

запечённая свиная рулька без кожи
в маринаде из тёмного пива /700 г

Рёбрышки по-моравски

235

запечённые свиные ребрышки в сливовом маринаде,
подаются с соусом барбекю /за 100 г

Говяжьи рёбра

675

маринованные и запечённые под соусом барбекю,
подаются с двумя видами капусты
и картофельными дольками /380/210 г





Говяжьи рёбра



з кастрюли и печи

Пивной гуляш

из мраморной говядины с тёмным пивом,
подаётся в домашнем хлебе /260/250 г

425

Тортилья с говяжьей грудинкой

рваная говяжья грудинка с сальсой, сыром моцарелла,
ялтинским луком и вялеными томатами
в чёрной тортилье/310 г

435

Говяжья щека

томлёная в соусе на основе красного вина со специями,
подаётся с подкопчённым картофельным пюре
/200/150 г

495

Свичкова

запечённая говядина, нашпигованная беконом, в густом
мясном соусе с картофельно-сельдереевым пюре,
сливочным кремом и рябиновым чатни /300/240 г

485

Цмунда по-каплицки

большой картофельный драник со свиной грудинкой
домашнего копчения в соусе барбекю
и традиционной немецкой капустой, тушёной в меду
с пивом и ягодами бузины /280/30 г

295

Ческе нудле

домашняя широкая лапша с куриной грудкой,
грибами, сыром Блю-чиз и сливочным соусом /300 г

295

Запечённая куриная грудка

куриная грудка с беконом и сыром, запечённая
в слоёном тесте, подаётся с малосольными огурчиками
/250/150 г

355

Запечённый судак

запечённое филе судака, подаётся с нежным муссом
из сладкой тыквы Баттернат и лёгким салатом
из листьев романо с изюмом, кедровыми орешками,
сыром пармезан и цитрусовым дрессингом /300/40 г

550





Запечённый судак



гриля и сковороды

Хот-дог

с пикантными говяжьими колбасками, дижонской горчицей, соусом тар-тар, сыром чеддер и рябиновым чатни /310 г

395

Гамбургер

с говяжьей котлетой, сыром чеддер, жареными лисичками, сладким ялтинским луком и глазуньей /425 г

455

Филе миньон

нежный стейк из обёрнутой в бекон говяжьей вырезки средней прожарки с припущенной зелёной спаржей и винным соусом Жю /170/120/15 г

895

Ржизек

большой шницель из свинины, подаётся с салатом из картофеля и корнизонов /200/170 г

375

Ассорти жареных колбасок

деликатесная сосиска в беконе, белая колбаска вайствурст, пикантная венгерская колбаска и баварская сосиска с сыром, подаются с традиционной немецкой капустой, домашним ржаным хлебом и горчицей /250/220 г

590

Свиная корейка на кости /за 100 г

185

Куриная грудка

в маринаде из специй барбекю с луком и чесноком, обжаренная на гриле /130/80 г

325

Стейк из индейки

с пюре из батата и салатом из яблок и фенхеля /180/150/65 г

565

Стейк из лосося

в маринаде по-средиземноморски, с картофельным пюре и соусом Песто /за 100 г

455





ΧΟΤ-ΔΟΓ



стейки из мраморной говядины

цена за 100 г сырого веса

Ковбой

695

Рибай на короткой реберной кости.
28 дней сухого вызревания.
Кость при жарке придает стейку тонкий ореховый аромат.
Рекомендуемая прожарка: medium или medium well

Ти-бон

675

Отруб – шортлойн. 28 дней сухого вызревания.
Стриплойн и вырезка на Т-образной косточке.
Рекомендуемая степень прожарки: medium rare или medium

Клаб-стейк

590

Отруб – шортлойн. 28 дней сухого вызревания.
Стриплойн с реберной костью.
Рекомендуемая степень прожарки: medium rare или medium

Рибай

530

Отруб - толстый край.
Популярная классика: сочный, мясистый и сытный стейк,
наделенный настоящим говяжьим вкусом.
Рекомендуемая прожарка: medium или medium well

Стриплойн

475

Отруб - тонкий край.
Мясо более постное, по сравнению с рибаем.
Рекомендуемая прожарка: medium rare или medium

Денвер

395

Шейный отруб.
Обладает насыщенной мраморностью, что придает
готовому блюду сладковатый привкус и мягкость.
Рекомендуемая прожарка: medium

Фланк с соусом Чимичурри

395

Отруб – нижняя часть живота.
По вкусовым качествам напоминает стриплойн.
Рекомендуемая прожарка: medium

Medium Rare – сильно обжаренный снаружи, внутри на 50% сырой, светло-красный, температура в центре 45 °С, из разрезанного мяса выделяется кровь.

Medium – сильно обжаренный снаружи, внутри на 25% сырой, красновато-розовый, в центре 50-55 °С, выделяется слегка розовый сок.

Medium Well – внешняя часть зажаренная, внутренняя имеет серовато-розовый цвет, в центре 55-60 °С, может выделяться слегка прозрачный сок.

МИРАТОРГ

BLACK ANGUS

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА

200 ДНЕЙ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА



Стейк «Ти-бон»



акуски к пиву

Чесночные гренки

из тёмного ржаного хлеба с солёной соломкой
и сырным соусом /130/30 г

165

Вепревы ушки

копчёные свиные ушки /80 г

155

Начос

домашние пшеничные чипсы
с соусами Сальса и Сладкий Чили /65/60 г

165

Жареный сыр

моцарелла в тройной панировке, брусничный соус,
соус тар-тар, чиабатта /220/30/30 г

245

Луковые кольца

в пивном кляре, с хлебной палочкой
и пикантным соусом /110/50 г

175

Кольца кальмара

панированные в пивном кляре /100 г

245

Джерки

из кальмара /50 г

235

из индейки /50 г

245

из говядины /50 г

275

ассорти /90 г

425

Ассорти снеков

картофельные шарики, сырные палочки,
кольца кальмара, луковые кольца,
соусы Сальса и Сладкий Чили /270/60 г

395

Жареные орешки

Пикантный арахис /90 г

115

Кешью, обжаренные с солью /90 г

265

Жареный миндаль /90 г

285

Ассорти орехов (арахис, кешью, миндаль) /120 г

265





арниры

Картофельное пюре /150 г	75
Запечённый картофель /150 г	75
Картофельные драники /160 г	120
Картошка фри /150 г	95
Традиционная немецкая капуста /150 г	95
Овощи с гриля /150 г	235
Припущенная зелёная спаржа /100 г	225



оусы

Острый томатный /50 г	55
Блю-чиз /50 г	55
Тар-тар /50 г	45
Сладкий Чили /50 г	90
Яблочно-чесночный /50 г	65
Барбекю /50 г	65
Брусничный /50 г	65
Сырный /50 г	90
Медово-горчичный /50 г	65





десерты

НОВИНКА

Красный бархат

225

масляный бисквит на кефире,
пропитанный вишневым сиропом,
с легким йогуртовым кремом и малиновым джемом /90 г

НОВИНКА

Фруктовый пай

215

манго-абрикосовое желе, творожный крем
и уваренная груша под желе на песочном постаменте,
ванильно-клубничный соус /100 г

НОВИНКА

Эстерхази

245

белково-ореховые коржи, пропитанные шоколадом
и заварным сливочным кремом /95 г

НОВИНКА

Баноффи

220

песочный корж с прослойкой из шоколада,
бананов и мягкой карамели,
под сливочно-шоколадным кремом /90 г

Южночешский штрудель

215

яблочный штрудель, с шариком мороженого
и ванильным соусом /150/30/50 г

Чизкейк

255

классический сырный пирог /110 г

Шоколадный фондан

245

кекс из шоколадного бисквитного теста
с жидкой сердцевинкой,
подаётся с ванильным мороженым /70/50 г

Шоколадный трюфель

60

конфета ручного приготовления с начинкой из крема ганаш
с добавлением коньяка /20 г

Эклер

115

со сливочно-сырным кремом /50 г

Круассан

95

карамельный, сливочный или шоколадный /70 г

Мороженое

135

шоколадное, тирамиссу, дынное,
малиновое с маршмеллоу, бабл гам /60 г



