

Салаты

Время приготовления 15-20 мин.

Салат «Цезарь» <small>Салат Айсберг, сыр Пармезан, пшеничные гренки, томаты, заправленные соусом «Цезарь»</small>	210 гр.	249 р.
С мясом цыпленка	200 гр.	379 р.
С тигровыми креветками	200 гр.	279 р.
С сёмгой	230 гр.	249 р.
Салат «Пражский» <small>Обжаренная куриная грудка, салат Айсберг, томаты, огурцы, болгарский перец, ананасы, заправка на основе оливкового масла, кунжут</small>	200 гр.	319 р.
Салат «Богемский» <small>Кусочки обжаренной свинины, говядья вырезка, курицы и шампиньонов с салатом Айсберг и маринованными огурцами</small>	220 гр.	229 р.
Салат «Греческий» <small>Салат Айсберг, болгарский перец, томат, огурец, лук, сыр Фета, маслины, оливковое масло</small>	170 гр.	300 р.
Салат «Прибой» <small>Слабосоленая семга, Руккола, цуккини, томаты, лук маринованный, маслины, соевый соус, оливковое масло, лимон</small>	190 гр.	230 р.
Салат с языком <small>Язык говяжий, вяленое мясо, буженина свиная, грудка копченая, авляная куриная грудка, колбаса сырокопченая, подается с горчицей и хреном</small>	180 гр.	320 р.
Салат «Хитрая креветка» <small>Руккола, шампиньоны, тигровые креветки, томаты, сыр Пармезан, багетный крем, кунжут</small>		

Закуски

Время приготовления 15-20 мин.

Мясное ассорти <small>Буженина свиная, грудка копченая, вяленое мясо, колбаса сырокопченая, подается с горчицей</small>	250 гр.	450 р.
Язык говяжий <small>Подается с горчицей и хреном</small>	130 гр.	229 р.
Сырная тарелка <small>Сырные шарики, Фета, Гауда, Чечил, подается с медом</small>	220 гр.	379 р.
Рыбное ассорти <small>Семга, клярчик</small>	210 гр.	600 р.
Селёdochка под водочку <small>Селёdochка слабосоленая с жареным картофелем, маринованным луком и чесночными гренками</small>	320 гр.	220 р.
«Жатец» <small>Селёdochка свиное сало с маринованными огурцами и чесночными гренками, подается с горчицей</small>	260 гр.	279 р.
«Пражские соленья» <small>Капустя квашенная, маринованные огурцы, томаты, каперсы</small>	350 гр.	389 р.
Овощная тарелка <small>Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, зелень</small>	260 гр.	279 р.
Фруктовая тарелка <small>Апельсин, яблоко, груша, виноград, взбитые сливки, печенье</small>	500 гр.	379 р.

Горячие закуски

Время приготовления 15-30 мин.

Жульен грибной <small>Шампиньоны, запеченные в сливочном соусе под сырной корочкой</small>	120 гр.	149 р.
Жульен с курицей и грибами <small>Шампиньоны и курица, запеченные в сливочном соусе под сырной корочкой</small>	120 гр.	119 р.
Жульен с креветками <small>Тигровые креветки, запеченные в сливочном соусе под сырной корочкой</small>	100 гр.	279 р.
Жульен с морепродуктами <small>Морской коктейль, запеченный в сливочном соусе под сырной корочкой</small>	100 гр.	279 р.

Закуски к пиву

Время приготовления 15-30 мин.

Наггетсы куриные <small>Куриное филе обжаренное в панировке</small>	200 гр.	190 р.
Куриные крылышки <small>Острые куриные крылья обжаренные в соусе барбекю</small>	250 гр.	239 р.
Тигровые креветки <small>Креветки обжаренные в соевом соусе</small>	100 гр.	300 р.
«Топинки» <small>Ароматные чесночные гренки ржаного хлеба, подаются с соусом айоли</small>	200 гр.	149 р.
Сырные шарики	150 гр.	170 р.
Картофель фри	150 гр.	99 р.

Соусы

Канкасе <small>Острый соус на основе томатов</small>	30 гр.	50 р.
Цезарь <small>Соус на основе анчоусов и яичных желтков</small>	30 гр.	50 р.
Дор блю <small>Соус на основе сыра Дор блю и сливок</small>	30 гр.	70 р.
Айоли <small>Пикантный соус на основе домашнего майонеза</small>	30 гр.	50 р.
Наришарб <small>Соус на основе граната и вина</small>	30 гр.	70 р.

Первые блюда

Время приготовления 15-30 мин.

Уха по-чешки <small>Рыбный суп из семги с томатами</small>	350 гр.	250 р.
Солянка <small>Сборный мясной суп подается с лимоном, зеленью и сметаной</small>	350 гр.	280 р.
Лепешка «Полевка» <small>Куриный суп с домашней лепешкой и грибами, подается с гренками</small>	350 гр.	179 р.
Крем-суп грибной <small>Подается с пикантными сухариками</small>	350 гр.	259 р.

Горячие блюда

Время приготовления 30-60 мин.

Стейк по-Карловарски <small>Свиная шея обжаренная на гриле, с запеченным картофелем и овощами гриль</small>	450 гр.	650 р.
Аппетитные свиные ребрышки <small>Запеченные свиные ребрышки в медовом соусе-деревенски, подается с овощами гриль и картофелем по-деревенски</small>	450 гр.	449 р.
Острые пивные ребрышки <small>Свиные ребрышки запеченные в соусе барбекю, подается с картофелем фри</small>	350 гр.	449 р.
Мясной рулет <small>Обжаренная на гриле свиная шея, фаршированная сыром и грибами, подается с фирменным соусом</small>	260 гр.	419 р.
Свинина на кости (на вес) <small>Нежный стейк из свиной корейки, подается с маринованным луком и соусом Канкасе</small>	100 гр.	180 р.
Стейк «Бабочка Лабем» <small>Обжаренная говядина, подается со свежими овощами и гранатовым соусом</small>	250 гр.	560 р.
Свиная рулька к пиву <small>Запеченная в пивном соусе свиная рулька, подается со свежими овощами и маринованным луком</small>	1200 гр.	680 р.
Жаркое из говядины <small>Запеченная в сметане говядина с картофелем, подается со сметаной</small>	300 гр.	440 р.
Медальоны из говядины <small>Обжаренные на гриле медальоны из говядины под соусом Дор блю, подается со свежими овощами</small>	350 гр.	780 р.

Горячие блюда из птицы

Время приготовления 30-60 мин.

Куриное филе на гриле <small>Подается с картофелем по-деревенски и соусом айоли</small>	280 гр.	329 р.
Стейк «Нежный» <small>Маринованное в острых специях, обжаренное филе индейки, подается с нежной грюшей и фруктовым соусом</small>	250 гр.	389 р.
Подолье <small>Куриное филе запеченное с сыром и грибами, подается с картофельным пюре</small>	300 гр.	379 р.

Горячие блюда из рыбы

Время приготовления 30-60 мин.

Стейк из семги <small>Семга жареная на гриле с соусом «Наришарб»</small>	200 гр.	640 р.
Семга в сливочном соусе <small>Семга (филе), маринованная в белом вине со сливками, Гарнир - рис с овощами</small>	300 гр.	740 р.
Золотая треска <small>Треска запеченная с картофелем в сливочном соусе под сырной корочкой</small>	300 гр.	330 р.

Гарниры

Время приготовления 15-20 мин.

Картофель запеченный с травами	150 гр.	99 р.
Картофель отварной в чесночном соусе	150 гр.	99 р.
Картофель фри	150 гр.	99 р.
Овощи гриль	150 гр.	159 р.

Блюда для компании

на 6-8 персон

Время приготовления 20-60 мин. или по предварительному заказу

Дор блю, гауда, фета, чечил, сырные шарики, маасдам, мед, орехи, виноград	500 гр.	909 р.
Виселица <small>Приготовленные на гриле говядина, свинина, индейка, и бекон с гарниром из запеченного картофеля и овощей гриль, абсент, соус канкасе, соус айоли</small>	1500 гр.	1969 р.
Мясное ассорти <small>Язык говяжий, вяленое мясо, буженина свиная, грудка копченая, авляная куриная грудка, колбаса сырокопченая, подается с горчицей и хреном</small>	500 гр.	1470 р.
Рыбная тарелка <small>Семга слабосоленая, клярчик, тигровые креветки</small>	400 гр.	1350 р.
Овощное ассорти <small>Огурцы, томаты, болгарский перец, зелень</small>	600 гр.	750 р.
Фруктовая тарелка <small>Свежие фрукты, сливки, печенье</small>	1000 гр.	979 р.

Десерты

Торт Прага	130 гр.	179 р.
Тирамису	130 гр.	179 р.
Чизкейк	130 гр.	179 р.
Штрудель с яблоком	150 гр.	179 р.
Штрудель с грушей	150 гр.	179 р.
Мороженое <small>Ванильное с топпингом</small>	150 гр.	139 р.
Бора-Бора <small>Микс фруктов, мороженое, взбитые сливки</small>	210 гр.	169 р.

Блинчики

Блинчик с фруктами	100 гр.	100 р.
Блинчик с сёмгой	100 гр.	100 р.
Блинчик с ветчиной и сыром	100 гр.	100 р.
Блинчик с клубничным соусом	100 гр.	100 р.

Фрукты

Апельсин	100 гр.	100 р.
Виноград	100 гр.	120 р.
Яблоко	100 гр.	80 р.
Груша	100 гр.	90 р.
Банан	100 гр.	90 р.
Лимон	100 гр.	80 р.

Кофейная карта

Эспрессо	60 мл.	100 р.
Американо	150 мл.	100 р.
Капучино	180 мл.	100 р.
Латте	180 мл.	120 р.
Гляссе	180/50 мл.	150 р.

Чай в чайничке 0,5 л.

Черный классический	100 р.
Черный с бергамотом	120 р.
Черный с чебрецом	120 р.
Зеленый классический	100 р.
Зеленый с жасмином	120 р.
Молочный улун	160 р.
Фруктово-ягодный	160 р.

Безалкогольные напитки

Морс	0,25/1 л.	65/260 р.
Сок в ассортименте	0,25/1 л.	65/250 р.
Пепси, Миринда, Сеवन Ап	0,6 л.	100 р.
Аква Минерале газ/негаз	0,6 л.	100 р.
Квака газ/негаз	0,5 л.	50 р.