



# Прага

BEER

BEER

## Европейская кухня

### Холодные закуски

|   | Выход,<br>грамм | Цена,<br>руб. |
|---|-----------------|---------------|
| <b>Грибочки из бочки</b><br>Маринованные грибы в масле с чесноком   | 150/5           | 180.00        |
| <b>Сельдь с картофелем</b><br>Сельдь с/с, отварной картофель, лук   | 150/30          | 200.00        |
| <b>Язык с хреном</b><br>Говяжий язык, соус хрен   | 100/30          | 280.00        |
| <b>Ассорти рыбное</b><br>Семга с/с, рыба масляная, форель с/с   | 100/25          | 320.00        |
| <b>Ассорти мясное</b><br>Колбаса х/к, говядина сочная, карбонат<br>в/к, рулет куриный   | 150/10          | 280.00        |
| <b>Ассорти сырное</b><br>Брынза, дор-блю, маасдам, чеддер, мед,<br>виноград, орехи  | 150/20/30       | 320.00        |
| <b>Овощной букет</b><br>Огурец, помидор, перец болгарский   | 180/100         | 135.00        |
| <b>Ассорти из солений</b><br>Огурец сол., помидор сол., черемша.,<br>капуста сол., чеснок мар., перец мар.                        | 200             | 180.00        |
| <b>Рулетики из ветчины с сыром</b><br>Рулетики из ветчины со сливочным сыром<br>с добавлением чеснока, подвязанные сыром<br>чечил | 230             | 270.00        |







# Прага

BEER

BEER

|   | <b>Выход,<br/>грамм</b> | <b>Цена,<br/>руб.</b> |
|---|-------------------------|-----------------------|
| <b>Рулетики из копченого лосося со сливочным сыром</b><br><i>Норвежский лосось холодного копчения, со сливочным сыром и чесноком</i>                    | <b>100/50/30</b>        | <b>350.00</b>         |
| <b>Острые маринованные свиные ушки</b><br><i>Свиные ушки с добавлением приправ и чесночка</i>   | <b>200/30</b>           | <b>200.00</b>         |
| <b>Пивной рулет</b><br><i>Рулет из лаваша со сливочным сыром, свежим огурцом и лососем холодного копчения</i>   | <b>290</b>              | <b>380.00</b>         |
| <b>Сельдь по Европейски</b><br><i>Слабосоленая сельдь, заправленная майонезом с добавлением помидора и зеленого лука. Подается на крутоне из багета</i> | <b>285</b>              | <b>130.00</b>         |
| <b>Оливки/Маслины</b>   | <b>100</b>              | <b>100.00</b>         |
| <b>Лимон</b>  | <b>100</b>              | <b>50.00</b>          |







# Прага

## Салаты

|  | Выход,<br>грамм | Цена,<br>руб. |
|--|-----------------|---------------|
| <b>Прага</b><br>Отварной говяжий язык со свежими овощами под пикантной заправкой                                 | 200             | 280.00        |
| <b>Цезарь с курицей</b><br>Салат айсберг, куриное филе, сухарики, пармезан, соус цезарь                          | 180             | 230.00        |
| <b>Цезарь с креветками</b><br>Салат айсберг, тигровые креветки, сухарики, пармезан, соус цезарь                  | 180             | 300.00        |
| <b>Нежность</b><br>Куриное филе в сочетании с черносливом, яйцом, огурцом, орехами под майонезной заправкой      | 180             | 220.00        |
| <b>Идальго</b><br>Говяжий язык с жареными шампиньонами и овощами на подушке из салата под майонезной заправкой   | 170             | 250.00        |
| <b>Греческий</b><br>Салат айсберг, сыр фета, огурец, помидор, перец болгарский, лук, маслины, оливковое масло    | 200             | 200.00        |
| <b>Тайский</b><br>Телятина, стручковая фасоль, перец болгарский, огурец, зеленый лук и зелень под тайским соусом | 180             | 230.00        |







|   | <i>Выход,<br/>грамм</i> | <i>Цена,<br/>руб.</i> |
|---|-------------------------|-----------------------|
| <b>Английский</b><br><i>Куриное филе, жареные шампиньоны,<br/>помидор, соленый огурец, яйцо,<br/>майонезная заправка</i>  | <b>170</b>              | <b>210.00</b>         |
| <b>Кальвадос</b><br><i>Сытный салат из телятины со<br/>свежим огурцом, помидором и<br/>отварным яйцом, под майонезной<br/>заправкой</i>   | <b>180</b>              | <b>250.00</b>         |
| <b>Салат микс с дарами моря</b><br><i>Микс салата с тигровыми<br/>креветками, мидиями, молодыми<br/>осьминожками и филе морского<br/>языка. Подача с обжаренными<br/>крутонами.</i> | <b>350</b>              | <b>850.00</b>         |
| <b>Салат вегетарианский</b><br><i>Свежие: помидор, огурец, болгарский<br/>перец, морковь, свекла под чесночным<br/>маслом с микс салатом</i>  | <b>190</b>              | <b>180.00</b>         |







# Прага

BEER

BEER

## Горячие закуски

### Креветки вареные

Выход,  
грамм

Цена,  
руб.

140/20

230.00

Креветки в панцире сваренные с итальянскими травами, лавровым листом и семенами укропа

### Острые жареные креветки

140/20

260.00

Креветки в панцире, жаренные со специями

### Кольца кальмара

120

220.00

Кольца кальмара в панировке, жаренные во фритюре

### Острые куриные крылышки

160/30

220.00

Куриные крылья, замаринованные в остром соусе и зажаренные во фритюре

### Шампиньоны в беконе со

250

300.00

сливочным сыром

Шляпки шампиньонов фаршированные сливочным сыром, запеченные в беконе

### Креветки тигровые в кляре

230

450.00

С миксом салата и помидором Черри

### Куриное филе в кляре с соусом

290/30

220.00

BBQ

Со смесью из итальянских трав, помидором Черри и миксом салата







# Прага

BEER

BEER

|  | Выход,<br>грамм | Цена,<br>руб. |
|--|-----------------|---------------|
| Мидии, запеченные под сыром                                  | 200             | 380.00        |
| Мидии, чесночный соус, пармезан                              |                 |               |
| Жульен куриный   | 100             | 140.00        |
| Куриное филе, запеченное в сливках под сырной корочкой       |                 |               |
| Жульен грибной   | 100             | 140.00        |
| Шампиньоны, запеченные в сливках под сырной корочкой         |                 |               |
| Шампиньоны фаршированные                                     | 100             | 150.00        |
| Шампиньоны (шляпки) запеченные с овощами, сыром              |                 |               |
| Гренки чесночные   | 125             | 90.00         |
| Хлеб, обжаренный в масле с добавлением чесночного фрэша      |                 |               |
| Гренки с пармской ветчиной                                   | 165             | 160.00        |
| Хлеб, обжаренный в масле с добавлением пармской ветчины      |                 |               |
| Луковые кольца   | 180             | 160.00        |
| Сырные палочки   | 160             | 180.00        |
| Подкопченный сыр сулугуни в темпуре, обжаренные во фритюре   |                 |               |
| Раки с Итальянскими травами                                  | 1 шт.           | 200.00        |
| Кубинская улитка   | 390             | 350.00        |
| Куриная колбаска, запеченная с помидором под сырной корочкой |                 |               |







# Прага

## Супы

### Минестроне

Овощной суп с добавлением прованских трав

Выход,  
грамм

285

Цена,  
руб.

150.00

### Крем-суп из шампиньонов

Суп на основе шампиньонов, лука, сливок и сыра Пармезан. Подается с сухариками из Французского багета

340

230.00

### Куриный суп с яйцом пашот

Куриный бульон с нежным филе и прованскими травами. Подается с сырными крутонами

320

190.00

### Солянка мясная

300

190.00

### Лапша домашняя

300

130.00

### Уха по царски

300

180.00

### Борщ

300

140.00

## Горячие блюда из мяса и птицы

### Томленая баранина с овощами

317

350.00

Нежное филе баранины томленное с овощным конкассе

### Каре ягненка в

350

500.00

средиземноморском стиле

Каре обжаренное с тимьяном и розмарином, под соусом Деми-глас с картофелем







|  | <b>Выход,<br/>грамм</b> | <b>Цена,<br/>руб.</b> |
|--|-------------------------|-----------------------|
| <b>Пикатта из телятины</b><br>Обжаренная отбивная из телятины в<br>льезоне на подушке из перепелиного<br>яйца и зеленого лука. Подается с<br>сырными крутонами | <b>300</b>              | <b>390.00</b>         |
| <b>Телячья голяшка Оссо Булко</b><br>Голяшка тушеная с овощами на<br>красном вине, с добавлением пасты<br>феттучини  | <b>580</b>              | <b>650.00</b>         |
| <b>Бефстроганов</b><br>Говядина тушеная со сливками.<br>Подается с картофельным пюре   | <b>340</b>              | <b>350.00</b>         |
| <b>Телятина с овощами</b><br>Жаренная телячья вырезка, болгарский<br>перец, лук репчатый, помидор,<br>картофель  | <b>150/150</b>          | <b>370.00</b>         |
| <b>Стейк из телятины</b><br>Говяжья вырезка в винном соусе, с<br>прожаркой по Вашему выбору<br>(рекомендуемая прожарка – медуум)                               | <b>180/30</b>           | <b>370.00</b>         |
| <b>Телятина в грибном соусе</b><br>Вырезка телятины, жаренная с<br>грибами и луком в сливочном соусе с<br>добавлением коньяка                                  | <b>150/30</b>           | <b>350.00</b>         |







# Прага

BEER

BEER

**Выход,  
грамм**      **Цена,  
руб.**  
**350**      **390.00**

**Сковородка «Бычок»**

Картофель, говядина, лук

**Сковородка "Три поросёнка"**

Картофель, свинина, лук

**Свинина по-купечески**

Свиная отбивная, запеченная с овощами под сырной корочкой

**Жаркое из свинины с грибами**

Свинина, грибы, картофель, лук, перец болгарский, томат, сметана, зелень

**Медальоны из свиной вырезки с беконом**

Нежная вырезка в свежем беконе, обжаренная на гриле.

**Цыпленок Тореро с овощами**

Филе цыпленка под сливочным соусом с конкасе из овощей

**Курица по-министерски**

Куриный рулет с креветками и сливочно-чесночным соусом

**Пражский перепел с горчишно-медовым соусом**

Молодой перепел, запечённый до золотистой корочки. Подается с овощным рататюем и горчишно-медовым соусом

**350**      **370.00**

**150/30**      **320.00**

**250**      **320.00**

**350**      **380.00**

**100/110**      **280.00**

**170/30**      **290.00**

**310/30**      **500.00**







|  | <b>Выход,<br/>грамм</b> | <b>Цена,<br/>руб.</b> |
|--|-------------------------|-----------------------|
| <b>Тушеная куриная ножка с шампиньонами и томатом</b><br>Ножка обжаренная с добавлением коньяка, овощей и трав | <b>300</b>              | <b>220.00</b>         |
| <b>Картофель запеченный с беконом и сыром</b>  | <b>360</b>              | <b>300.00</b>         |
| Картофель с сыром внутри, запеченный с приправами  |                         |                       |
| <b>Картофельные Ньоки</b>  | <b>265</b>              | <b>180.00</b>         |
| Отварные картофельные клецки под соусом из сливок, бекона и репчатого лука. С добавлением сыра Моцарелла       |                         |                       |

### **Горячие блюда из рыбы**

|  |            |               |
|--|------------|---------------|
| <b>Семга-гриль с диким рисом, спаржей под икорным соусом</b>                             | <b>250</b> | <b>550.00</b> |
| Семга на гриле под сливочно-икорным соусом   |            |               |
| <b>Терпуг с полентой</b>   | <b>280</b> | <b>240.00</b> |
| Нежное белое мясо, обжаренное до золотистой корочки с добавлением зеленого лука и лимона |            |               |







# Прага

|  | Выход,<br>грамм | Цена,<br>руб. |
|--|-----------------|---------------|
| <b>Фахитос рыбный</b><br>Семга, жаренная с овощами в остром соусе  | 200             | 350.00        |
| <b>Сибас на гриле</b><br>Целиковая рыба, маринуется в соевом соусе и жарится на гриле                            | 230             | 345.00        |
| <b>Семга с грибами</b><br>Стейк из семги, запеченный с грибами под сыром   | 130             | 350.00        |
| <b>Дорадо на гриле</b><br>Фаршированная зеленью целая рыба, жаренная на гриле                                    | 230             | 345.00        |
| <b>Семга гриль с овощами</b><br>Стейк из семги, болгарский перец, помидор, баклажан                              | 100/150         | 400.00        |
| <b>Форель радужная</b><br>Форель, запеченная в соусе   | 230             | 340.00        |
| <b>Треска с овощами, запечённая в фольге</b><br>С добавлением цуккини, шампиньонов болгарского перца и помидоров | 310             | 250.00        |
| <b>Сибас, запеченный с картофелем и цуккини с ягодным соусом</b><br>С добавлением лимонного сока и смеси трав    | 400             | 410.00        |







# Прага

BEER

BEER

## Колбаски к пиву

**Куриные Баварские колбаски**

Куриные колбаски с гарниром из картофельного пюре и тушеной капусты

Выход,  
грамм

400

Цена,  
руб.

230.00

**Колбаски по Кавказски**

Говяжьи колбаски с гарниром из картофельного пюре и тушеной капусты

380

260.00

**Колбаски из сочной свинины**

С гарниром из картофельного пюре и тушеной капусты

390

250.00

## Паста

**Лазанья Болоньез**

Листы лазаньи слой за слоем пропитаны соусом Болоньез и сыром моцарелла

400

350.00

**Спагетти в вегетарианском стиле**

С обжаренными овощами на оливковом масле

380

220.00

**Паста четыре сыра**

Феттучини с четырьмя видами сыра под сливочным соусом

380

390.00







|   | <i>Выход,<br/>грамм</i> | <i>Цена,<br/>руб.</i> |
|---|-------------------------|-----------------------|
| <i>Карбонара Classic</i>  | <i>360</i>              | <i>250.00</i>         |
| <i>Паста с беконом, луком, желтком.<br/>Посытана Пармезаном</i> |                         |                       |
| <i>Пене с беконом и белыми грибами</i>                          | <i>390</i>              | <i>270.00</i>         |
| <i>од сливочным соусом с Пармезаном</i>                         |                         |                       |
| <i>Паста Болоньез</i>   | <i>310</i>              | <i>250.00</i>         |
| <i>На основе свинины, с листком базилика</i>                    |                         |                       |
| <b>Гарнир</b>   |                         |                       |
| <i>Картофельные дольки</i>                                      | <i>150</i>              | <i>90.00</i>          |
| <i>Картофель «Фри»</i>  | <i>150</i>              | <i>90.00</i>          |
| <i>Картофель отварной</i>                                       | <i>150</i>              | <i>50.00</i>          |
| <i>Цветная капуста в панировке</i>                              | <i>150</i>              | <i>70.00</i>          |
| <i>Овощи на гриле</i>   | <i>150</i>              | <i>150.00</i>         |
| <i>Баклажан, перец болгарский, помидоры</i>                     |                         |                       |
| <i>Грибы с овощами</i>  | <i>120/30</i>           | <i>140.00</i>         |
| <i>Стручковое лоблио</i>  | <i>150</i>              | <i>140.00</i>         |
| <i>Стручковая фасоль, жаренная с<br/>чесноком</i>               |                         |                       |
| <i>Картофельное пюре</i>  | <i>150</i>              | <i>70.00</i>          |







# Прага

BEER

BEER

| <b>Мангал</b>  | <b>Выход,<br/>грамм</b> | <b>Цена,<br/>руб.</b> |
|--|-------------------------|-----------------------|
| <b>Шашлык из баранины</b><br>Баранья мякоть, жаренная на углях.<br>Подается с соусом BBQ           | 100/20/10               | 155.00                |
| <b>Шашлык из свинины</b><br>Свинная шейка, жаренная на углях.<br>Подается с соусом BBQ             | 100/20/10               | 145.00                |
| <b>Люля-кебаб</b><br>Рубленый фарш из баранины с луком.<br>Подается с соусом BBQ                   | 100/20/10               | 145.00                |
| <b>Бараньи ребрышки на углях</b><br>Баранина на кости, жаренная на углях.<br>Подается с соусом BBQ | 100/20/10               | 170.00                |
| <b>Шашлык из курицы</b><br>Филе цыпленка, жаренное на углях.<br>Подается с соусом BBQ              | 100/20/10               | 130.00                |
| <b>Хан-кебаб</b><br>Баранья печень, в натуральной оболочке, жаренная на мангале                    | 100                     | 150.00                |
| <b>Стейк из телятины на мангале</b><br>Уточняйте прожарку у официанта                              | 180/50                  | 390.00                |
| <b>Стейк из семги на углях</b>   | 100/20/10               | 300.00                |
| <b>Дорадо на мангале</b>   | 230                     | 400.00                |
| <b>Сибас на мангале</b>  | 230                     | 400.00                |
| <b>Форель на мангале</b>   | 230                     | 380.00                |







# Прага

BEER

BEER

| <b>Соусы</b>           | <b>Выход,<br/>грамм</b> | <b>Цена,<br/>руб.</b> |
|------------------------|-------------------------|-----------------------|
| <i>Наршараб</i>        | <i>50</i>               | <i>70.00</i>          |
| <i>Цезарь</i>          | <i>50</i>               | <i>50.00</i>          |
| <i>BBQ</i>             | <i>50</i>               | <i>50.00</i>          |
| <i>Томатный</i>        | <i>50</i>               | <i>50.00</i>          |
| <i>Соевый</i>          | <i>50</i>               | <i>50.00</i>          |
| <i>Хрен столовый</i>   | <i>50</i>               | <i>50.00</i>          |
| <i>Бальзамический</i>  | <i>50</i>               | <i>60.00</i>          |
| <i>Мед</i>             | <i>50</i>               | <i>50.00</i>          |
| <i>Хлебная корзина</i> | <i>150</i>              | <i>40.00</i>          |







# Прага

BEER

BEER

## Десерты

|   | <b>Выход,<br/>грамм</b> | <b>Цена,<br/>руб.</b> |
|---|-------------------------|-----------------------|
| <b>Фруктовая ваза</b>   | <b>500</b>              | <b>300.00</b>         |
| <i>Яблоко, киви, груша, апельсин, виноград,<br/>сахарная пудра, корица</i>  | <b>1000</b>             | <b>600.00</b>         |
| <b>Тирамису</b>   | <b>150</b>              | <b>150.00</b>         |
| <i>Итальянский многослойный десерт на<br/>основе сыра Маскарпоне и печенья<br/>Савоярди. С добавлением коньяка и кофе</i> |                         |                       |
| <b>Фруктовый салат «Венеция»</b>  | <b>220</b>              | <b>130.00</b>         |
| <i>Банан, яблоко, груша, киви, апельсин,<br/>ананас, шоколад</i>  |                         |                       |
| <b>Мороженое с сиропом</b>  | <b>100/20</b>           | <b>110.00</b>         |
| <i>Пломбир с сиропом на выбор</i>   |                         |                       |
| <b>Рожок Фламбе</b>   | <b>205</b>              | <b>180.00</b>         |
| <i>Вафельный рожок с фламбированными<br/>фруктами и взбитыми сливками</i>   |                         |                       |
| <b>Панакота</b>   | <b>100</b>              | <b>140.00</b>         |
| <i>Нежный сливочный десерт с<br/>добавлением кокосового молока</i>  |                         |                       |
| <b>Ананас гриль</b>   | <b>200</b>              | <b>160.00</b>         |
| <i>Дольки свежего ананаса жаренные на<br/>гриле, с добавлением меда, веточки<br/>розмарина и мяты</i>                     |                         |                       |
| <b>Шоколад «ДАВ»</b>  | <b>100</b>              | <b>150.00</b>         |
| <b>Шоколад «Вдохновение»</b>  | <b>100</b>              | <b>150.00</b>         |

