РЕСТОРАН - ПИВОВАРНЯ

1997

РАКАЎСКІ БРОВАР

РЕСТОРАН-ПИВОВАРНЯ
1997
РАКАЎСКІ БРОВАР

Улица Витебская, на которой сегодня располагается «Раковский Бровар», - одна из старейших улиц Раковского предместья. Большая ее часть, как и самого предместья, была уничтожена в 60-е годы. Здание, которое сегодня всем известно как ресторан-пивоварня «Раковский Бровар», на самом деле имеет богатую историю. Оно было построено в 1882 году и предназначалось для синагоги. Здание находилось в центре богатого еврейского квартала с большим количеством заводов и фабрик. В начале XX века здесь размещался танцевальный зал, а затем - кинотеатр. В 1905-1906 годах в здании проходили революционные собрания. В ходе войны большая часть района была полностью уничтожена, только на улице Раковской сохранились исторические здания, в том числе здание «Раковского Бровара» на улице Витебской. В 1997 году оно было передано компании «Трайпл» на условиях полной реконструкции под ресторан-пивоварню. Уже 19 августа 1997 года двери «Раковского Бровара», первого ресторана-пивоварни города Минска, были открыты для посетителей.

Vitebskaya street, where «Rakovsky Brovar» is located, is the oldest street of Rakovsky faubourg. Large part of the street and faubourg were destroyed in the sixties and the building of the first private restaurant and brewery has very long history. It was constructed for synagogue in 1882 since it was founded in the center of a rich Jewish section with nu-merous factories. At the beginning of 20th century it became a dancing hall, later - a cinema. Revolutionary meetings were held there in 1905-1906. During the Second World War the biggest part of the Rakovsky faubourg was destroyed, except some buildings on Rakovskaya and Vitebkaya streets, so the building of the «Rakovsky brovar» wasn't destroyed totally.

In 1997 the building was transmitted to the «Triple» company for reconstruction.

On the 19th of August 1997, «Rakovsky brovar» - the 1st brewery bar and restaurant in Minsk - opened its doors for visitors.

www.brovar.by

СЕТЫ НА КОМПАНИЮ
SETS FOR A COMPANY

ОВОЩНОЙ СЕТ 360 — 13,00
ASSORTED VEGETABLES

Свежий огурец, сочный томат, хрустящий перец, ароматный редис, лук, йогуртовый соус.

Fresh cucumber, ripe tomato, crispy pepper, fragrant radish, onion, yoghurt sauce.

ФИРМЕННЫЕ СОЛЕНЬЯ 446 — 16,00
SPECIAL PICKLED VEGETABLES

Ассорти из домашних маринадов, включающее в себя соленые огурчики, маринованные лисички, маринованный перец, чеснок, пряную морковь и маринованную капусту.

Assorted homemade pickled vegetables: salted cucumbers, marinated chanterelle, pickled pepper and garlic, spicy carrots, sauerkraut.

ЧЕТЫРЕ СЫРА 403 — 32,00
SPECIAL CHEESE PLATEAU

Мы подаем Бри, голубой сыр, Гауду, Моцареллу с пикантными слоеными палочками, медом, виноградом и грецким орехом.

Brie, blue cheese, Gouda, Mozzarella with savory puff sticks, honey, grapes and walnuts.

РЫБА, РЫБА И ЕЩЕ РАЗ РЫБА 525 — 40,00
LARGE FISH PLATEAU

Ассорти из слабосоленой семги, тар-тара из тунца и скумбрии домашнего засола. Подаем с чиабаттой, салатом Чукка и сливочным маслом.

Assorted salted salmon, tuna tartar and homemade salted mackerel. Served with light ciabatta, Chukka salad and remoulade sauce.

ПОЛМЕТРА КОЛБАСЫ (2-3 персоны) 992 — 65,00
A HALF METER OF SAUSAGES (2-3 PPL)

Большая порция крестьянской колбасы с тушеной капустой и нежным картофельным пюре.

A large portion of peasant sausage with stewed cabbage and smooth mashed potatoes.

МЯСНОЙ СЕТ ОТ БРОВАРА 711 — 35,00
"RAKOVSKY" MEET SET

Домашние мясные закуски: рулетики из ветчины с сыром и чесноком, рулет из языка, копченая грудинка и руляда из птицы, подаем с домашней аджикой.

Homemade meet snacks containing ham rolls with cheese and garlic, tongue roll, smoked brisket, chicken rolls served with adjika and mustard.

ЗАКУСКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 576 — 25,00
COUNTRY SNACK

Домашние мясные деликатесы: соленая грудинка, полендвица, сыровяленая колбаса с овощами и аджикой.

Homemade meet specialties: salted brisket, meat, raw sausage with vegetables and adjika.

ХРУСТИМ ПОД ПЕННОЕ 525 — 35,00
BEER CRISPS

Быстрая закуска к пиву из чесночных гренок, хрустящих чипсов тортильяс, мясных чипсов, бастурмы, сычужного сыра.
Подаем с соусом Тысяча островов.

Quick beer snack that includes crispy garlic bread, tortillas' chips, meat crisps, pastrami, rennet cheese; served with Thousand Island dressing.

HIT УМИРАЮ С ГОЛОДА 2 130 — 90,00
STARVING FROM HUNGER

Большой мясной сет с пикантными ребрышками, мини-бургерами, шашлычками из куриного филе и колбасок, крылышками Барбекю, картофелем фри, копченым сыром, паштетом из печени, Бородинскими гренками, салатом коул слоу, дополненными соусами Барбекю, Тар-тар и кетчупом.

Large meat set with savory meat, mini-burgers, skewered chicken fillet with sausages, BBQ wings, French fries, smoked cheese, liver pate, Borodino croutons, cole slaw salad served with BBQ and Tartare sauces, ketchup.

ПИВНОЙ СЕТ НА ДВОИХ 625 — 45,00
BEER SNACK FOR TWO

Отличная закуска, рассчитанная на двоих гостей, состоящая из луковых колец, жареных крылышек, колец кальмара, жареного сыра, пикантных палочек, свекольных чипсов и чесночных гренок. Подаем с Огненным соусом и соусом Тар-тар.

Excellent snack for two guests that includes onion rings, fried chicken wings, calamari rings, fried cheese, spicy sticks, beetroot crisps and garlic croutons served with Flaming Chilly sauce and Tartare sauce.

XXL SMOKE СЕТ 1 690 — 119,00
XXL SMOKE SET

Сытный мясной сет с техасским брискетом, сендвичами с пастрами, копчеными ребрышками, колбасками из индейки, картофелем фри и соусами Барбекю и Огненный.

Hearty meat set with Texas brisket, pastrami sandwiches, smoked ribs, turkey sausages, French fries, served with Flaming Chili and BBQ sauces.

NEW СЛАДКИЙ СТОЛ 1 410 — 49,00
SWEET TABLE

Наши фирменные десерты: сметанник с бананом, трубочки с кремом из вареной сгущенки и грецким орехом, шоколадный брауни, домашний хворост, пончики с кленовым сиропом, леденцы.

Our special desserts: sour cream cake, rolls with caramelized milk cream and walnut, chocolate braunie, homemade twigs, donuts with mapple syrup, lollipops.

БЛЮДО БЕЗ МЯСА · HIT ХИТ ПРОДАЖ · ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ · NEW НОВИНКА

ЗАКУСКИ В СТОЛ. ЗАКАЖИ, ЛИШНИМ НЕ БУДЕТ… / APPETIZERS

ФОРШМАК С ЧИПСАМИ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА И ЛУКОМ ФРИ 160 — 8,00
Forshmak with Borodino bread chips and fried onions

СЕЛЕДКА С ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И МАРИНОВАННЫМ В ЧЁРНОЙ СМОРОДИНЕ КРАСНЫМ ЛУКОМ 186 — 7,00
Herring with baked potatoes and red onion marinated in black currant sauce

ШАМПИНЬОНЫ МАРИНОВАННЫЕ В КУНЖУТНОЙ ЗАПРАВКЕ С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ 116 — 6,00
Mushrooms marinated in sesame dressing, served with baked pepper

БИТЫЕ ОГУРЦЫ С КИНЗОЙ И ПЕРЦЕМ ЧИЛИ 147 — 5,50
Smashed cucumbers with cilantro and chili

КАЛЬМАР В ТЕМПУРЕ С СОУСОМ ТАРТАР 255 — 14,50
Tempura calamari with Tartare sauce

ГРЕНКИ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА С СЫРОМ ДОР БЛЮ И ЧЕСНОКОМ 260 — 9,50
“Borodino” croutons with D’or Blu sauce and garlic

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ С ТМИНОМ И СОУСОМ ТАРТАР 230 — 8,50
Crispy cheese sticks with cumin and Tartare sauce

СОЛЕНЫЙ ХВОРОСТ С ПАРМЕЗАНОМ С СОУСОМ БАРБЕКЮ 220 — 8,00
Salted twigs with Parmesan and BBQ sauce

ЛУСТА С БУЖЕНИНОЙ, БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ И СОУСОМ ИЗ ХРЕНА 216 — 12,00
Lusta with boiled pork, Lingonberry sauce and Horse-radish sauce

ЛУСТА С СЕЛЬДЬЮ, КАРТОФЕЛЬНЫМ САЛАТОМ И СЛИВОЧНЫМ ХРЕНОМ 298 — 10,00
Lusta with herring, potato salad and Horse-radish sauce

ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С МАРИНОВАННЫМИ ГРИБОЧКАМИ И КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ 316 — 9,00
ПОДАЕТСЯ С УГЛЯМИ
Baked potatoes with marinated mushrooms and smoked sour cream. Served on the coals

ХУМУС С КУНЖУТНОЙ ПАСТОЙ И МАСЛОМ ИЗ ПАПРИКИ — 8,50
Sesame paste hummus with paprika oil 198

СВИНЫЕ УШИ К ПИВУ 215 — 8,50
Pork ears to the beer

FISH AND CHIPS С СОУСОМ ТАРТАР 531 — 30,00
Fish and chips with Tartare sauce

КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ПАРМЕЗАНОМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ 163 — 7,00
French fries with Parmesan and truffle oil

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ / SALADS AND SNACKS

КЛАССИЧЕСКИЙ ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ 321 — 14,00
CAESAR SALAD WITH CHICKEN
Классический итальянский салат из листьев салатов Айсберг, Ромен, Фризе, обжаренного куриного филе, томатов Черри, сыра и фирменного соуса Цезарь с гренками.

Classic Italian salad made from Iceberg, Romain, Frize salads, roasted chicken filet, Cherry tomatoes, cheese and traditional Caesar dressing with croutons.

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ, КАПЕРСАМИ И ПОДЖАРЕННОЙ ЧИАБАТТОЙ 391 — 22,00
BEEF TARTARE WITH TRUFFLE CREAM, CAPERS AND FRIED CIABATTA
Кусочки мелко нарезанной говядины в сопровождении перепелиного яйца, с маринованным огурцом, каперсами и луком, подаем с хлебом чиабатта и трюфельным кремом.

Chopped and minced raw beef garnished with quail egg, capers, pickled cucumbers and marinated onion, server with ciabatta.

NEW ТЕПЛЫЙ САЛАТ С РОСТБИФОМ, КАРТОФЕЛЕМ, ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ И МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ 306 — 24,00
WARM SALAD WITH ROAST BEEF, POTATOES, DRIED TOMATOES AND HONEY-MUSTARD DRESSING
Сытный салат с ростбифом, микс-салатом и картофелем, подаем с печёным картофелем и медово-горчиной заправкой.

Hearty salad with roast beef, mixed salad and potatoes, served with baked potatoes and honey-mustard dressing.

NEW ТАРТАР ИЗ ТУНЦА В КУНЖУТНОЙ ЗАПРАВКЕ 221 — 21,00
TUNA TARTARE
Нежный тунец с огурцом, кунжутной заправкой и чипсами из рисовой бумаги

Tuna, cucumber, sesame dressing and rise chips.

HIT САЛАТ "РАКОВСКИЙ" 270 — 12,00
"RAKOVSKY" SALAD
Сытный салат из маринадов с куриным филе и ветчиной, подаем с салатом Фризе и гренками.

Hearty salad made from pickled vegetables, chicken filet and ham served with Frize salad and croutons.

ФИРМЕННЫЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ 270 — 11,00
SPECIAL VEGETABLE SALAD
Легкий салат из свежего огурца и томата, салата Айсберг, Фризе, лука и сыра Фета, с добавлением салатной заправки и свежей зелени.

Light salad of fresh cucumber and tomato, Iceberg, Frize salad, onion and Feta cheese, seasoned with olive oil and fresh herbs.

БЛЮДО БЕЗ МЯСА · HIT ХИТ ПРОДАЖ · ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ · NEW НОВИНКА

КОПТИМ И ЖАРИМ
SMOKED AND FRIED DISHES

САЛАТ С ПАСТРАМИ И ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ 22,00
SALAD WITH PASTRAMI AND BAKED PEPPER 321

Салат с копченой говяжьей грудинкой, печеным перцем, миксом салатов и медово-горчичной заправкой.

Salad with smoked beef brisket, baked pepper, salad mix and honey-mustard dressing.

NEW

ХОТ ДОГ С РВАНОЙ СВИНИНОЙ, СЫРОМ ЧЕДДЕР И СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ 18,00
378

HOT DOG WITH CHOPPED PORK, CHEDDAR AND BECHAMEL SAUCE

HIT

КЛАССИЧЕСКИЙ ТЕХАССКИЙ БРИСКЕТ 467 25,00
TEXAS BRISKET

Копченая говяжья грудинка, подаем с пшеничными булочками, маринованным луком и огурцом, горчицей.
Коптим в смокере 12 часов.

Smoked beef brisket served with wheat buns, pickled onion and cucumbers, mustard.
Cooked in a smoker for 12 hours.

СЭНДВИЧ С ПАСТРАМИ 390 16,00
PASTRAMI SANDWICH

Сытные сэндвичи с говяжьим брискетом, маринованной капустой, горчицей.
Подаем с картофелем фри.

Hearty pastrami sandwiches with beef brisket, sauerkraut and mustard. Served with French fries.

КОПЧЕНЫЕ ТЕХАССКИЕ РЕБРЫШКИ В ПИВНОЙ ГЛАЗУРИ 19,00
415

SMOKED TEXAS RIBS

Сочные копченые свиные ребрышки в пивной глазури с соусом Чили. Коптим в смокере 6 часов.

Ripe smoked pork ribs in beer icing with chili sauce.
Cooked in a smoker for 6 hours.

РЕБРЫШКИ В ПИКАНТНОМ СОУСЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 19,00
649

RIBS IN SPICY SAUCE

Сочные свиные ребрышки в пикантном соусе, с картофельным пюре и маринованной капустой.

Ripe pork ribs in a spicy sauce served with mashed potatoes and sauerkraut. Cooked in a smoker for 6 hours.

Одно из самых знаменитых law and slaw kitchen блюд Техасской кухни – брискет.
Мы готовим его в специальной печи смокер в течение 12 часов, предварительно натирая особыми специями, чтобы получить тот самый насыщенный вкус настоящего техасского брискета.
Кроме того, мы готовим для вас копченые ребрышки, рыбу и даже десерты.

КОПЧЕНАЯ СКУМБРИЯ 312 16,00
SMOKED MACKEREL

Скумбрия горячего копчения. Коптим в смокере 3 часа.

Hot-smoked mackerel. Cooked in a smoker for 3 hours.

КОПЧЕНЫЕ КОЛБАСКИ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ И ХАЛАПЕНЬО 45,00
706

SMOKED SAUSAGES WITH MARINATED ONIONS AND JALAPENOS

БЛЮДО БЕЗ МЯСА · ХИТ ПРОДАЖ · ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ · НОВИНКА

ДЕРЕВЕНСКИЕ РЕЦЕПТЫ
COUNTRY RECIPES

БЛЮДА-ХИТЫ В ЛУЧШИХ БЕЛОРУССКИХ ТРАДИЦИЯХ. ИХ РЕЦЕПТЫ НЕИЗМЕННЫ МНОГИЕ ГОДЫ

HIT **ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНАЯ РУЛЬКА** 5,90
(ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 100 ГР)
BAKED PORK FORESHANK (BY WEIGHT), 100 G
Традиционное славянское блюдо, запечённая нежная свинина, рекомендуем с воздушным картофельным пюре и тушеной капустой.

Traditional Slavic dish made of tender baked pork, best served with fluffy mashed potatoes and stewed cabbage.

HIT **«В ГОСТЯХ У ТЕЩИ»** 487 24,00
"VISITING MOTHER-IN-LAW"
Наш фирменный рецепт. Обжаренная корейка и грудинка в дополнении с драниками и маринованным огурцом.

Our original recipe. Roasted pork loin and bacon accompanied by potato pancakes and pickled cucumbers.

КОЛДУНЫ С ГОВЯДИНОЙ 622 19,50
POTATO PANCAKES WITH BEEF
Старинный белорусский рецепт картофельных оладий, фаршированных сочной говядиной с луком. Подаем со сметаной.

Ancient Belarusian recipe of potato pancakes stuffed with dripping beef and onion. The dish is dressed with sour cream.

ПОЛБА С ПОТРОШКАМИ 336 16,50
SPELT WITH GIBLETS
Тушеная в горшочке полба с говяжьим сердцем, куриной печенью, луком и шампиньонами.

Spelt stewed in a pot with beef heart, chicken liver, onion and mushrooms.

МАЧАНКА С ДРАНИКАМИ 561 19,50
MACHANKA WITH POTATO PANCAKES
Аутентичное белорусское блюдо из картофельных оладий, обжаренной домашней колбасы, ребрышек в сметанном соусе.

Authentic Belarusian dish made of potato pancakes, roasted homemade sausages, pork ribs and sour cream sauce.

HIT **ДРАНИКИ С ЛИСИЧКАМИ** 327 15,00
POTATO PANCAKES WITH CHANTERELLES
Старинный белорусский рецепт домашних картофельных оладий с ароматными лисичками.

Ancient Belarusian recipe of homemade potato pancakes with flavorful chanterelles mushrooms.

ДРАНИКИ СО СМЕТАНОЙ 277 9,50
POTATO PANCAKES WITH SOUR CREAM
Старинный белорусский рецепт домашних картофельных оладий со сметаной.

Ancient Belarusian recipe of homemade potato pancakes with sour cream.

КРОВЯНАЯ КОЛБАСА 532 19,50
BLOOD SAUSAGE
Традиционный рецепт – домашняя колбаса с нежным картофельным пюре, жареным луком.

Traditional recipe of homemade sausage with fluffy mashed potatoes, fried onion.

СТАРОБЕЛОРУССКАЯ КАША С МОЗГАМИ 19,50
OLD BELARUSIAN PORRIDGE WITH BRAINS 432
Гречневая каша, приготовленная по старинному рецепту с говяжьими мозгами и луком.

Buckwheat barley with beef brains and onions cooked by an old recipe.

ЗАПЕЧЕННЫЕ СВИНЫЕ УШИ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 553 16,50
BAKED PORK EARS WITH RUSTIC POTATOES
Горячее блюдо из хрустящих запеченных свиных ушей, подаем с картофелем по-деревенски.

Baked crunchy pork ears with rustic potatoes.

СТАРОБЕЛОРУССКАЯ КАША С МОЗГАМИ

БЛЮДО БЕЗ МЯСА · HIT ХИТ ПРОДАЖ · ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ · NEW НОВИНКА

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT DISHES

HIT **КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ СОУСОМ ИЗ БРУСНИКИ** 465 — 19,00
Kiev cutlet with lingonberry sauce

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ И ВОЗДУШНЫМ КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 452 — 25,50
Beef cheeks with jerked tomatoes and fluffy mashed potatoes

МИТБОЛЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СЛИВОЧНО-ГРИБНЫМ МУССОМ 586 — 25,00
Meatballs with mashed potatoes and creamy-mushroom sauce

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И МАЛОСОЛЬНЫМИ ОГУРЦАМИ 486 — 26,00
Beef tongue with baked potatoes and salted cucumbers

HIT **СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ** 588 — 32,00
Beef steak with grilled vegetables

NEW **ЧАК РОЛЛ С ПРЯНЫМ КУНЖУТНЫМ СОУСОМ, ПЕРЦЕМ ЧИЛИ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ-ГРИЛЬ** 251 — 37,00
Chuck roll with spicy sesame oil and chili pepper

ГОВЯЖЬЕ РЕБРО С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И МОЧЕНОЙ БРУСНИКОЙ 414 — 42,00
Beef rib with mashed potatoes and soaked lingoberry

КОПЧЕНЫЕ ТЕХАССКИЕ РЕБРЫШКИ В ПИВНОЙ ГЛАЗУРИ 415 — 19,00
Smoked Texas ribs

РЕБРЫШКИ В ПИКАНТНОМ СОУСЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 649 — 19,00
Smoked Texas ribs

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ БАРБЕКЮ 440 — 16,50
Chicken wings in a BBQ glaze

ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЗЕЛЕНЬЮ 202 — 5,50
MASHED POTATOES WITH HERBS

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 150 — 6,00
ROASTED POTATO WEDGES
Картофельные дольки с зеленью и чесноком.
Roasted potato wedges with herbs and garlic.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 — 5,50
FRENCH FRIES

РИС С СЕЛЬДЕРЕЕМ 200 — 5,50
GREEN RICE
Рис с зеленым горошком, сельдереем и шпинатом.
Rice with green peas, celery and spinach.

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ 280 — 8,00
GRILLED VEGETABLES
Цукини, томаты, баклажаны.
Zucchini, tomatoes, aubergines.

ГАРНИР ПОД РУЛЬКУ 442 — 8,00
PORK FORESHANK TRIMMINGS
Капуста тушеная с грибами, картофельное пюре, горчица, хрен.
Cabbage stewed with mushrooms, mashed potatoes, mustard, horseradish.

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ

БЛЮДО БЕЗ МЯСА · HIT ХИТ ПРОДАЖ · ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ · NEW НОВИНКА

КОТЛЕТЫ ИЗ ТРЕСКИ И ФОРЕЛИ
С ИКОРНЫМ СОУСОМ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ
FISH DISHES

ОСЕТРИНА В БЕЛОМ ВИНЕ И АРОМАТНЫХ ТРАВАХ (ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 100 ГР) — 15,00
STURGEON IN WHITE WINE AND FRAGRANT HERBS (BY WEIGHT),100 G
Целая рыба с ароматными травами – отличный выбор для компании!
The whole fish seasoned with fragrant herbs is the best choice for a group of friends!

HIT **КОТЛЕТЫ ИЗ ТРЕСКИ И ФОРЕЛИ С ИКОРНЫМ СОУСОМ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ** 455 — 25,00
CUTLETS FROM COD, PIKE PERCH AND TROUT WITH CAVIAR SAUCE

ЛОСОСЬ ТЕРИЯКИ В СЛАДКОМ СОУСЕ С РИСОМ 385 — 32,00
TERIYAKI SALMON

NEW **ФИЛЕ ТУНЦА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И КУНЖУТНЫМ СОУСОМ** 361 — 31,00
TUNA FILET WITH MASHED POTATOES AND SESAME SAUCE

NEW **КОТЛЕТА ИЗ ЩУКИ С ТОЛЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СЕМГОЙ** 471 — 26,00
PIKE CUTLET WITH POTATOES AND SALMON

ВСЯКАЯ ДИЧЬ
GAME DISHES

HIT **ТАРТАР ИЗ ОЛЕНИНЫ С МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА И ОВОЩАМИ** 268 — 26,00
DEER TARTARE

HIT **КОТЛЕТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ МУССОМ И СОУСОМ ИЗ БРУСНИКИ** 411 — 28,00
DEER CUTLETS WITH POTATO MOUSSE AND LINGONBERRY SAUCE

БЛЮДО БЕЗ МЯСА · HIT ХИТ ПРОДАЖ · ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ · NEW НОВИНКА

ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ / DUMPLINGS

ФЕРМЕРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ 351 — 13,50
FARM DUMPLINGS WITH BEEF AND PORK

ПЕЛЬМЕНИ С ДОМАШНЕЙ КУРИЦЕЙ 351 — 11,00
DUMPLINGS WITH CHICKEN

ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ 391 — 10,50
POTATO DUMPLINGS

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ 425 — 10,50
CHERRY DUMPLINGS

СОУСЫ / SAUCES

АДЖИКА ADJIKA SAUCE 50	2,00	СОУС ОГНЕННЫЙ FLAMING CHILLY SAUCE 50	2,00
БОЯРСКАЯ ГОРЧИЦА «BOYARSKY» MUSTARD 30	2,00	СЛИВОЧНО-ГРИБНОЙ СОУС CREAMY MUSHROOM SAUCE 50	3,00
БОЯРСКИЙ ХРЕН «BOYARSKY» HORSERADISH SAUCE 30	2,00	БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ УКСУС BALSAMIC VINEGAR 30	2,50
СОЕВЫЙ СОУС SOYA SAUCE 30	2,00	СЛАДКИЙ ЧИЛИ SWEET CHILIE 50	2,50
СОУС ЦЕЗАРЬ «CAESAR» SAUCE 50	2,00	СОУС БАРБЕКЮ BBQ SAUCE 50	2,50

БОРЩ С РЕБРЫШКОМ,
БОРОДИНСКИМИ ГРЕНКАМИ И САЛОМ

СУПЫ / SOUPS

СОЛЯНКА С ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКОЙ 518 — 12,50
SOLYANKA WITH BEEF BRISKET

HIT БОРЩ С РЕБРЫШКОМ, БОРОДИНСКИМИ ГРЕНКАМИ И САЛОМ 619 — 12,00
BELARUSIAN BORSCH

ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА 482 — 11,50
MUSHROOM SOUP

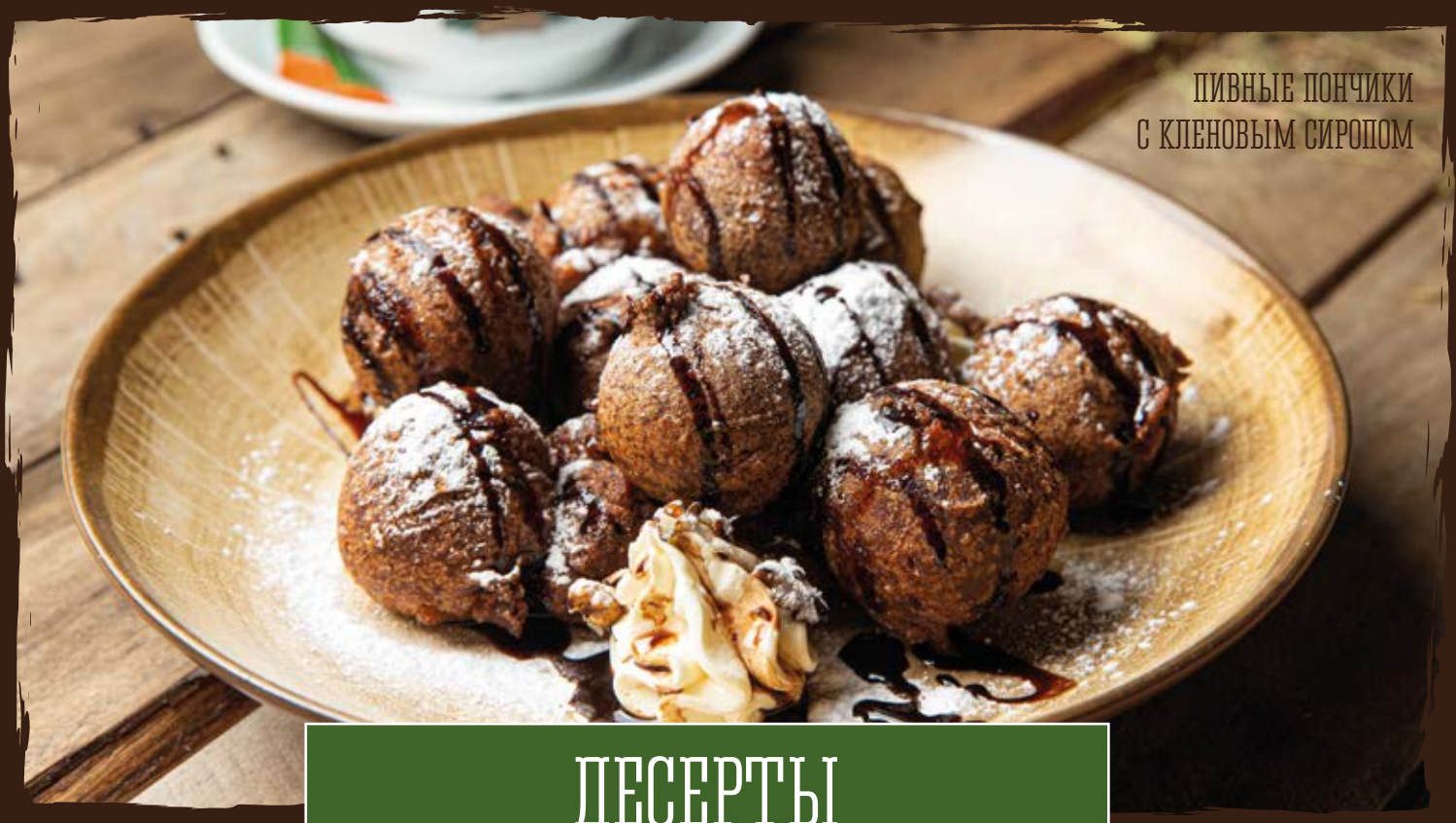
ОКРОШКА НА КЕФИРЕ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ 651 — 9,50
OKROSHKA WITH KEFIR AND BAKED POTATOES

ХОЛОДНИК С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ 465 — 8,00
COLD BEETROOT SOUP WITH BAKED POTATOES

БЛЮДО БЕЗ МЯСА · HIT ХИТ ПРОДАЖ · ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ · NEW НОВИНКА

СВЕЖИЙ ХЛЕБ / HOT CAKES AND BREAD

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА НА ДВОИХ BREAD BASKET (FOR TWO) Чесночная булочка 2 шт, темная чиабатта, бородинский хлеб. Garlic bun (2 pieces), dark ciabatta, rye bread.	340	8,00
ЧИАБАТТА СВЕТЛАЯ / ТЕМНАЯ CIABATTA LIGHT/DARK	100	2,00
ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛОЧКА С ЧЕСНОЧНОЙ НАЧИНКОЙ **FRENCH GARLIC BUN**	1 ШТ	2,00
НАРОЧАНСКИЙ ХЛЕБ "NAROCHANSKY" BREAD	50	0,50



ПИВНЫЕ ПОНЧИКИ
С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ

ДЕСЕРТЫ
DESSERT

HIT	ДОМАШНИЙ ХВОРОСТ С КЛУБНИЧНЫМ СОУСОМ HOMEMADE TWIGLETS WITH A STRAWBERRY SAUCE	200	7,50
	ПИВНЫЕ ПОНЧИКИ С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ BEER DONUTS WITH MAPLE SYRUP	415	11,00
	МОРОЖЕНОЕ С ЯГОДАМИ И КЛУБНИЧНЫМ КУЛИ ICE-CREAM WITH FRUITS	224	7,50
	СМЕТАННИК С КРЕМОМ ИЗ ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКИ И БАНАНОМ SOUR CREAM CAKE WITH CARAMELIZED MILK AND BANANA	270	12,00
NEW	ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ С КРЕМОМ ИЗ ВАРЁНОЙ СГУЩЕНКИ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ WAFFLE ROLLS WITH CARAMELIZED MILK CREAM AND WALNUT	220	9,00
NEW	СЛАДКИЙ СТОЛ SWEET TABLE Наши фирменные десерты: сметанник с бананом, трубочки с кремом из вареной сгущенки с грецким орехом, шоколадный брауни, домашний хворост, пончики с кленовым сиропом, леденцы. Our special desserts: sour cream cake, rolls with caramelized milk cream and walnut, chocolate braunie, homemade twigs, donuts with mapple syrup, lollipops.	1 410	49,00

БЛЮДО БЕЗ МЯСА · HIT ХИТ ПРОДАЖ · ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ · NEW НОВИНКА

РЕСТОРАН - ПИВОВАРНЯ
1997
РАКАЎСКІ БРОВАР

ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ

В ЛЕГЕНДАРНОМ РЕСТОРАНЕ

«РАКОВСКИЙ БРОВАР»

ЭТО — БЕЗУМНО ВЕСЕЛО,
ТРАДИЦИОННО ВКУСНО,
АВТОРСКИ ПЕННО!

ИМЕНИННИКАМ
СКИДКА 15%

И СОЧНОЕ СВИНОЕ РЕБРЫШКО
С ПЕЧНЫМ ЯБЛОКОМ,
СОУСОМ ИЗ БРУСНИКИ

В ПОДАРОК

*действует в День Рожения и 7 дней после при заказе от 50 рублей
подробности акции уточняйте у администратора

ПОДАРОЧНЫЙ СЕРТИФИКАТ
НА ЛЮБУЮ СУММУ

РАКАЎСКІ
БРОВАР