





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 numerous 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

14,00

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

16,50

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

33,00

SPECIAL CHEESE PLATEAU

Мы подаем Бри, голубой сыр, Гауду и Моцареллу с пикантными слоеными палочками, медом, виноградом, клубникой 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 чабаттой, салатом Чукка и сливочным маслом.

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



МЯСНОЙ ШЕФ-СЕТ 2530

140,00

MEAT SET FROM THE CHEF

Колбаски гриль, рёбрышки в пикантном соусе и жареная свиная корейка. Подаем с хрустящими драниками и тушеной капустой. Дополнены соусом Цезарь, соусом Барбекю, домашней аджикой и горчицей Боярской

Grilled sausages, ribs in a spicy sauce and fried pork loin. Served with crispy pancakes and stewed cabbage. Supplemented by Caesar sauce, BBQ sauce, homemade adjika and Boyarskaya mustard.

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.



УМИРАЮ С ГОЛОДА

ХРУСТИМ ПОД ПЕННОЕ 525

36,00

BEER CRISPS

Быстрая закуска к пиву, состоящая из чесночных гренков, 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.



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. Состоит из луковых колец, жареных крылышек, колец кальмара, жареного сыра, пикантных палочек, свекольных чипсов и чесночных гренков. 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

124,00

XXL SMOKE SET

Сытный мясной сет с техасским briskетом, сендвичами с пастромами, 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.



СЛАДКИЙ СТОЛ 1 410

49,00

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 maple syrup, lollipops.



БЛЮДО БЕЗ МЯСА



ХИТ ПРОДАЖ



ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ



НОВИНКА

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

ФОРШМАК С ЧИПСАМИ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА И ЛУКОМ ФРИ 160 Forshmak with Borodino bread chips and fried onions	8,50	ПУСТА С БУЖЕНИНОЙ, БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ И СОУСОМ ИЗ ХРЕНА 216 Lusta with boiled pork, Lingonberry sauce and Horse-radish sauce	12,00
СЕЛЕДКА С ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И МАРИНОВАННЫМ В ЧЁРНОЙ СМОРОДИНЕ КРАСНЫМ ЛУКОМ 186 Herring with baked potatoes and red onion marinated in black currant sauce	7,50	ПУСТА С СЕЛЬДЬЮ, КАРТОФЕЛЬНЫМ САЛАТОМ И СПИВОЧНЫМ ХРЕНОМ 298 Lusta with herring, potato salad and Horse-radish sauce	10,00
ШАМПИНЬОНЫ МАРИНОВАННЫЕ В КУНЖУТНОЙ ЗАПРАВКЕ С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ 116 Mushrooms marinated in sesame dressing, served with baked pepper	7,50	ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С МАРИНОВАННЫМИ ГРИБОЧКАМИ И КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ 316 ПОДАЕТСЯ С УГЛЯМИ Baked potatoes with marinated mushrooms and smoked sour cream. Served on the coals	9,00
БИТЫЕ ОГУРЦЫ С КИНЗОЙ И ПЕРЦЕМ ЧИЛИ 147 Smashed cucumbers with cilantro and chili	5,50	ХУМУС С КУНЖУТНОЙ ПАСТОЙ И МАСЛОМ ИЗ ПАПРИКИ 198 Sesame paste hummus with paprika oil	8,50
ГРЕНКИ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА С СЫРОМ ДОР БЛЮ И ЧЕСНОКОМ 260 “Borodino” croutons with D’or Blu sauce and garlic	9,50	СВИНЫЕ УШИ К ПИВУ 215 Pork ears to the beer	9,00
СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ С ТМИНОМ И СОУСОМ ТАРТАР 230 Crispy cheese sticks with cumin and Tartare sauce	9,50	КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ПАРМЕЗАНОМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ 163 French fries with Parmesan and truffle oil	9,00
СОЛЕННЫЙ ХВОРОСТ С ПАРМЕЗАНОМ С СОУСОМ БАРБЕКЮ 220 Salted twigs with Parmesan and BBQ sauce	8,50		

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ / SALADS AND SNACKS

КЛАССИЧЕСКИЙ ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ 321 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.	16,50	САЛАТ “РАКОВСКИЙ” 270 “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.	12,50
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ, КАПЕРСАМИ И ПОДЖАРЕННОЙ ЧИАБАТТОЙ 391 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.	24,00	ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ 215 RUSSIAN SALAD WITH THE TONGUE Всеми любимый салат. Подаем с отварным говяжьим языком, консервированным горошком, маринованным огурцом, отварным картофелем, яйцом куриным и перепелиным, редисом, салатом айсберг и красной икрой тобико. Everybody love this salad. Served with boiled beef tongue, canned peas, pickled cucumber, boiled potatoes, chicken and quail eggs, radishes, iceberg lettuce and red tobiko caviar.	13,00
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С РОСТБИФОМ, КАРТОФЕЛЕМ, ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ И МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ 306 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.	25,00	ФИРМЕННЫЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ 270 SPECIAL VEGETABLE SALAD Легкий салат из свежего огурца и томата, салатов 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.	11,50
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА В КУНЖУТНОЙ ЗАПРАВКЕ 221 TUNA TARTARE Нежный тунец с огурцом, кунжутной заправкой и чипсами из рисовой бумаги Tuna, cucumber, sesame dressing and rise chips.	22,00	САЛАТ С СЁМГОЙ, ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ 235 SALAD WITH SALMON, SUN-DRIED TOMATOES AND PINE NUTS Сёмга слабосоленая с микс-салатом, вялеными томатами черри, свежим огурцом с добавлением сыра пармезан, кедровых орешков и лимонной заправки. Light salted salmon with mixed salad, sun-dried cherry tomatoes, fresh cucumber, Parmesan cheese, pine nuts and lemon dressing.	25,00



БЛЮДО БЕЗ МЯСА



ХИТ ПРОДАЖ



ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ



НОВИНКА

КОПТИМ И ЖАРИМ

SMOKED AND FRIED DISHES

САЛАТ С ПАСТРАМИ И ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ 24,50

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 РВАННОЙ СВИНИНОЙ, СЫРОМ 18,50

ЧЕДДЕР И СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ 378

HOT DOG WITH CHOPPED PORK, CHEDDAR AND BECHAMEL SAUCE

HIT

КЛАССИЧЕСКИЙ ТЕХАССКИЙ БРИСКЕТ 467 29,50

TEXAS BRISKET

Копченая говяжья грудинка, подаем с пшеничными булочками, маринованным луком, 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 18,50

PASTRAMI SANDWICH

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

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

КОПЧЕНЫЕ ТЕХАССКИЕ РЕБРЫШКИ 19,50

В ПИВНОЙ ГЛАЗУРИ 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 24,00

С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 649

RIBS IN SPICY SAUCE

Сочные свиные ребрышки в пикантном соусе, подаем 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.

КОПЧЕНАЯ СКУМБРИЯ 312 16,50

SMOKED MACKEREL

Скумбрия горячего копчения. Коптим в смокере 3 часа.

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

КОПЧЕНЫЕ КОЛБАСКИ С МАРИНОВАННЫМ 47,00

ЛУКОМ И ХАЛАПЕНЬО 706

SMOKED SAUSAGES WITH MARINATED ONIONS AND JALAPENOS



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



БЛЮДО БЕЗ МЯСА



ХИТ ПРОДАЖ



ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ



НОВИНКА

ДЕРЕВЕНСКИЕ РЕЦЕПТЫ COUNTRY RECIPES

БЛЮДА В ЛУЧШИХ БЕЛОРУССКИХ ТРАДИЦИЯХ. ИХ РЕЦЕПТЫ НЕИЗМЕННЫ МНОГИЕ ГОДЫ

ХИТ ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНАЯ РУПЬКА 6,10

(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.

ХИТ «В ГОСТЯХ У ТЕЩИ» 487 24,50

"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

Полба, тушенная в горшочке 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 24,00

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.

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 432 19,50

OLD BELARUSIAN PORRIDGE WITH BRAINS

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 553 17,50

С КАРТОФЕЛЕМ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

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



ХИТ ПРОДАЖ



ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ



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 ВЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ И ВОЗДУШНЫМ КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 452	28,00
	Beef cheeks with jerked tomatoes and fluffy mashed potatoes	
	МИТБОЛЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СЛИВОЧНО-ГРИБНЫМ МУССОМ 586	26,00
	Meatballs in tomato sauce garnished with mashed potatoes and creamy mushroom mousse	
	ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И МАЛОСОЛЬНЫМИ ОГУРЦАМИ 486	27,00
	Beef tongue with baked potatoes and salted cucumbers	
HIT	СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ 588	34,00
	Beef steak with grilled vegetables	
NEW	ЧАК РОЛЛ С ПРЯНЫМ КУНЖУТНЫМ СОУСОМ, ПЕРЦЕМ ЧИЛИ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ-ГРИЛЬ 251	38,00
	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	19,50
	Smoked Texas ribs	
	РЕБРЫШКИ В ПИКАНТНОМ СОУСЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 649	24,00
	Smoked Texas ribs	
	КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ БАРБЕКЮ 440	17,50
	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	9,00
GRILLED VEGETABLES	
Цукини, томаты, шампиньоны, перец свежий и лук красный	
Zucchini, tomatoes, mushrooms, pepper, and red onion.	
ГАРНИР ПОД РУЛЬКУ 442	8,50
PORK FORESHANK TRIMMINGS	
Капуста, тушенная с грибами, картофельное пюре, горчица, хрен.	
Cabbage stewed with mushrooms, mashed potatoes, mustard, horseradish.	



БЛЮДО БЕЗ МЯСА



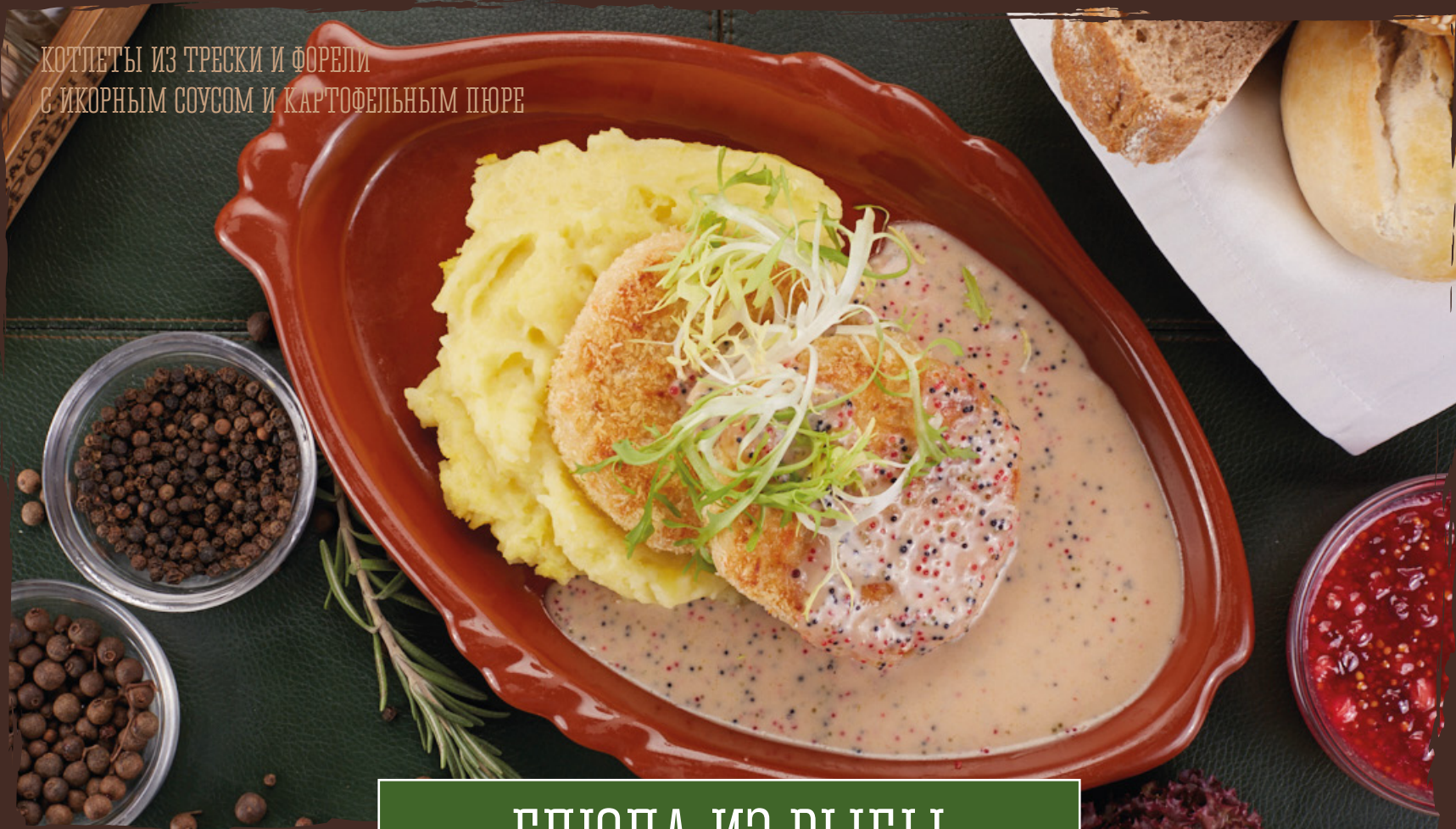
ХИТ ПРОДАЖ



ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ



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)
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!

15,00

HIT

КОТЛЕТЫ ИЗ ТРЕСКИ И ФОРЕЛИ С ИКОРНЫМ СОУСОМ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
CUTLETS FROM COD, PIKE PERCH AND TROUT WITH CAVIAR SAUCE

455

26,00

ЛОСОСЬ ТЕРИЯКИ В СЛАДКОМ СОУСЕ С РИСОМ 385
TERIYAKI SALMON

34,00

NEW

ФИЛЕ ТУНЦА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И КУНЖУТНЫМ СОУСОМ
TUNA FILET WITH MASHED POTATOES AND SESAME SAUCE

361

31,00

NEW

КОТЛЕТА ИЗ ЩУКИ С ТОПЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СЕМГОЙ
PIKE CUTLET WITH POTATOES AND SALMON

471

27,00

ВСЯКАЯ ДИЧЬ GAME DISHES

HIT

ТАРТАР ИЗ ОЛЕНИНЫ С МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА И ОВОЩАМИ
DEER TARTARE

268

27,00

HIT

КОТЛЕТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ МУССОМ И СОУСОМ ИЗ БРУСНИКИ
DEER CUTLETS WITH POTATO MOUSSE AND LINGONBERRY SAUCE

411

29,00



БЛЮДО БЕЗ МЯСА



ХИТ ПРОДАЖ



ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ



НОВИНКА

СУПЫ / SOUPS

-  СОЛЯНКА С ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКОЙ 518 13,00
SOLYANKA WITH BEEF BRISKET
-  БОРЩ С РЕБРЫШКОМ, БОРОДИНСКИМИ
ГРЕНКАМИ И САЛОМ 619 14,00
BELARUSIAN BORSCH
-  УХА "РАКОВСКАЯ" С СЕМГОЙ
И ОСЕТРОМ. ПОДАЕМ С БЛИНАМИ 531 14,00
"RAKOVSKAYA" UKHA WITH SALMON AND STURGEON. SERVED WITH PANCAKES
- ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА 482 12,00
MUSHROOM SOUP



БОРЩ С РЕБРЫШКОМ,
БОРОДИНСКИМИ ГРЕНКАМИ И САЛОМ

СОУСЫ / SAUCES

- 
- АДЖИКА ADJIKSA SAUCE 50 2,50

БОЯРСКАЯ ГОРЧИЦА «BOYARSKY» MUSTARD 30 2,00

БОЯРСКИЙ ХРЕН «BOYARSKY» HORSE RADISH SAUCE 30 2,00

СОЕВЫЙ СОУС SOYA SAUCE 30 2,00

СОУС ЦЕЗАРЬ «CAESAR» SAUCE 50 2,00
- СОУС ОГНЕННЫЙ FLAMING CHILLY SAUCE 50 2,00

СЛИВОЧНО-ГРИБНОЙ СОУС CREAMY MUSHROOM SAUCE 50 3,50

БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ УКСУС BALSAMIC VINEGAR 30 2,50

СЛАДКИЙ ЧИЛИ SWEET CHILIE 50 2,50

СОУС БАРБЕКЮ BBQ SAUCE 50 3,00

СВЕЖИЙ ХЛЕБ / HOT CAKES AND BREAD

- 
- ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА НА ДВОИХ 340 11,00
BREAD BASKET (FOR TWO)
Чесночная булочка 2 шт, темная чиабатта,
бородинский хлеб.
Garlic bun (2 pieces), dark ciabatta, rye bread.

ЧИАБАТТА СВЕТЛАЯ / ТЕМНАЯ 100 3,00
CIABATTA LIGHT/DARK

ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛОЧКА С ЧЕСНОЧНОЙ НАЧИНКОЙ 1 шт 3,00
FRENCH GARLIC BUN

НАРОЧАНСКИЙ ХЛЕБ 50 0,50
"NAROCHANSKY" BREAD



БЛЮДО БЕЗ МЯСА



ХИТ ПРОДАЖ



ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ



НОВИНКА

ПИВНЫЕ ПОНЧИКИ
С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ



ДЕСЕРТЫ DESSERTS

- | | | | |
|------------|---|-------|-------|
| HIT | ДОМАШНИЙ ХВОРОСТ С КЛУБНИЧНЫМ СОУСОМ
HOMEMADE TWIGLETS WITH A STRAWBERRY SAUCE | 200 | 8,50 |
| | ПИВНЫЕ ПОНЧИКИ С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ
BEER DONUTS WITH MAPLE SYRUP | 415 | 13,00 |
| | МОРОЖЕНОЕ С ЯГОДАМИ И КЛУБНИЧНЫМ КУЛИ
ICE-CREAM WITH FRUITS | 224 | 8,00 |
| | 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 | 1 410 | 49,00 |

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 maple syrup, lollipops.

ДЕЙСТВУЕТ С _____ ЗАВЕДУЮЩИЙ РЕСТОРАНОМ _____



БЛЮДО БЕЗ МЯСА



ХИТ ПРОДАЖ



ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ



НОВИНКА



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 Рождения и 7 дней после при заказе от 50 рублей
подробности акции уточняйте у администратора



**ПОДАРОЧНЫЙ СЕРТИФИКАТ
НА ЛЮБУЮ СУММУ**

РАКАЎСКИ
БРОВАР