

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

(парма, салями, ростбиф)

580 руб.

СЕРБСКАЯ ТАРЕЛКА

(козий сыр, брынза, каймак, айвар, печеный перец, колбаса, домашний хлеб)

580 руб.

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

(Пармезан, сыр с голубой плесенью, таледжо, козий сыр, грецкие орехи, мед)

580 руб.

ДАЛМАТИНСКАЯ ТАРЕЛКА

(Карпаччо из осьминога и лосося, тартар из тунца и брускетты с паштетом из оливок и маслин)

780 руб.

ТАРТАР ПО-СЕРБСКИ (Белград)

(18 секретных ингредиентов, мясо интенсивно рубится двумя ножами примерно 10 минут, таким образом мясо получает термическую обработку. По достижению консистенции паштета, тартар готов! Подается с хлебом и сливочным маслом, именно так употребляют этот тартар в Сербии.)

*Время ожидания может составить 20 минут

520 руб.

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

(Филе говядины, красный лук, каперсы, вустерширский соус, горчица, пару капель табаско, куриный желток. Подается с перепелиным желтком, который необходимо вмешать в тартар непосредственно перед употреблением. Так тартар получает особый мягкий сливочный вкус.)

440 руб.

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА (Далмация)

(Филе тунца, шнитт лук, коньяк, оливковое масло, соль перец. Подается с соусом гуакамоле.)

480 руб.

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

(Рулетки из говяжьей вырезки, покрытые медово-горчичной глазурью, с рукколой, пармезаном и трюфельным маслом)

440 руб.

ТАРЕЛКА СЕРБСКИХ ДЕЛИКАТЕСОВ

(свиная вырезка, говяжья вырезка, свиной карбонат, филе ягненка. Подается с хреном)

680 руб.

КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ

(Рулет из лосося с брынзой и вялеными томатами, заправляется ароматным оливковым маслом)

520 руб.

КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА

(Отварной осьминог, пряное оливковое масло, микс-салат)

580 руб.

БРУСКЕТТЫ

(порция из 3 брускетт)

С БРЫНЗОЙ, ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ И РУККОЛОЙ

180 руб.

ТОМАТЫ И БАЗИЛИК

180 руб.

С ПАШТЕТОМ ИЗ МАСЛИН И ОЛИВОК

220 руб.

С КАЙМАКОМ, РОСТБИФОМ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

240 руб.

ЧОРБЫ

(густые, насыщенные сербские супы)

ТЕЛЯЧА ЧОРБА

(Телятина, корень сельдерея, морковь, лук)

300 руб.

РЫБНА ЧОРБА

(Бульон из нескольких видов рыб, корень сельдерея, лук порей, сладкая сушеная паприка, треска)

280 руб.

САЛАТЫ

СЕРБСКИЙ САЛАТ

(Томаты, огурцы, паприка, репчатый лук, под «облаком» из сербской брынзы, оливковое масло. Украшается острым перчиком и рубленой петрушкой.)

340 руб.

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ

(Классический греческий салат, но с цельным куском козьего сыра, который необходимо самостоятельно в произвольной форме раскрошить прямо перед трапезой. Заправляется оливковым маслом и орегано с острова Хвар.)

380 руб.

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

420 руб.

САЛАТ С РОСТБИФОМ

(Ростбиф, микс-салат, маринованные огурчики, красный лук, томаты черри, соус песто, бальзамический уксус, бальзамический крем)

480 руб.

САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ

(Салат на основе осьминога по-луштитчки, томатное конкасе, свежие огурцы, каперсы, вяленые томаты, маринованный лук, вареная картошка, петрушка, ароматное оливковое масло)

540 руб.

БЛЮДА НА ГРИЛЕ

ПЛЕСКАВИЦА

(Основа плескавицы плотная котлета из 100% говядины. Фарш готовится в течении двух дней с добавлением 4 секретных ингредиентов. Котлета готовится на гриле. Подается в булочке сомун со свежими томатом, огурцом, листьями салата и каймаком.)

400 руб.

ПЛЕСКАВИЦА ИЗ МОЛОДОСТИ

(Котлета для этой плескавицы готовится таким же образом, как и для классической плескавицы, но перед самой обжаркой на гриле добавляется репчатый лук. Подается в булочке сомун со свежими томатом, огурцом, листьями салата и каймаком.)

420 руб.

ПЛЕСКАВИЦА ПО-ЧАЧАНСКИ

(Отличается от классической прескавицы тем, что подается с добавлением сербской печеной маринованной паприки и каймаком. Все в булочке сомун со свежими томатом, огурцом, листьями салата)

460 руб.

ГУРМАНСКА ПЛЕСКАВИЦА

(Для гурманской плескавицы котлета готовится так же как и для классической плескавицы, но к 4 секретным ингредиентам еще добавляется сыр Гауда и бекон. Подается в булочке сомун со свежими томатом, огурцом, листьями салата и каймаком.)

480 руб.

ПЛЕСКАВИЦА МЕРАКЛИИ (острая!)

(В классическую котлету для плескавицы добавляется сыр Гауда, бекон, чили перец, сушеная острая паприка, чеснок, лук репчатый. Подается в булочке сомун со свежими томатом, огурцом, листьями салата и каймаком. Оставляет незабываемые впечатления!)

480 руб.

ЧЕВАПИ

(Колбаски без оболочки из 100% говяжьего home-made фарша, подаются с микс-салатом и половинкой хлеба сомун)

420 руб.

ЧЕВАПИ С КАЙМАКОМ

(Колбаски без оболочки из 100% говяжьего home-made фарша, подаются на половинке хлеба сомун, покрытой сыром каймак, микс-салат)

480 руб.

ЧЕВАПИ В БЕКОНЕ

(Колбаски без оболочки из 100% говяжьего home-made фарша, обернутые беконом, подаются с микс-салатом и половинкой хлеба сомун)

500 руб.

РАЖНИЧИ КУРИНЫЕ В БЕКОНЕ

(Кусочки куриного филе, обернутые в бекон и бережно обжаренные на гриле)

460 руб.

РАЖНИЧИ ПАСТУХА

(Кусочки свиного филе бережно обжариваются на гриле с красной паприкой и грибами)

480 руб.

ЛЕСКОВАЧКИ УШТИПАК

(круглые котлетки из 100% говяжьего фарша с сыром Гауда, беконом, чесноком и острым перцем)

480 руб.

СТЕЙК НА ГРИЛЕ

(Подается с микс-салатом)

800 руб.

КОПЧЕННЫЕ СВИННЫЕ РЕБРА НА ГРИЛЕ

(Подается с домашним картофелем и томатным соусом)

650 руб.

-По наличию данного блюда уточнить у официанта

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА СЕРБСКИЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ

ЛЕСКОВАЧКА МУЧКАЛИЦА

(Свиное филе слегка обжаривается на гриле с красной паприкой, томатами и луком, а затем все ингредиенты отправляются в кастрюлю и тушатся. Перед подачей посыпается сербской брынзой) По Вашему желанию блюдо можно приготовить с острым перцем или без.

540 руб.

ШНИЦЕЛЬ КАРАДЖОРДЖЕВА (свиная/куриная)

(Ролл из свиного филе с каймаком внутри, в нежной панировке. Подается с тар-тар соусом и ломтиком лимона. С лимонным соком мясо заиграет еще более ярко.)

540 руб.

ИНДЕЙКА С ЛАПШОЙ "МЛИНЦЫ"

(Предварительно обжаренная индейка запекается в бульоне со сливками и домашней лапшой «млинцы», сверху посыпается пармезаном и гаудой)

540 руб.

ЯГНЁНОК ИЗ ПОД САЧА

(Томленый ягненок по старинному рецепту из региона Далмация. Томится 6-8 часов и подается с картофелем стоун)

780 руб.

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

СОМ ПО-ДУНАЙСКИ

(С картофелем, в сливочном соусе, под сырной шапочкой)

480 руб.

ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ (400 г)

(подается с традиционным далматинским гарниром из вареного картофеля с микс-салатом, заправленного бальзамическим уксусом. Соус к рыбе состоит из оливкового масла, чеснока и петрушки.)

640 руб.

ТУНА СТЕЙК НА ГРИЛЕ (280 г)

(Тунец панированный в черном перце обжаривается на гриле до степени medium-rare, подается с микс-салатом с ароматным маслом и лимоном)

780 руб.

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

(Стейк из лосося обжаривается на гриле, подается с теплым овощным гарниром из молодого кабачка и черри, соус тартар)

720 руб.

МИДИИ НА БЕЛОМ БУЗАРУ

(Мидии готовятся традиционным способом для региона Далмации в белом вине с чесноком и петрушкой, с добавлением панировочных сухарей, за счет чего весь соус равномерно покрывает все мидии. Чтобы полностью насладиться блюдом, необходимо отделить створки мидий одну от другой, и створкой с мясом мидии зачерпнуть соус, как ложкой! Есть прямо со створки. Для этого блюда столовые приборы совершенно не нужны!!!)

460 руб.

МИДИИ НА КРАСНОМ БУЗАРУ

(Способ приготовления такой же как мидий на белом бузару, с добавлением томатного конкассе)

460 руб.

ДЕСЕРТЫ (ДОМАШНИЕ)

ЧИЗКЕЙК от Шефа

280 руб.

ТИРАМИСУ

(готовится прямо перед подачей на Ваш стол)

280 руб.

СЕРБСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

(Традиционный домашний пирог,
как готовят сербские мамы.

Подается с шариком сливочного
мороженого)

260 руб.

ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ С ГАНАШЕМ

(с соусом маракуйя)

260 руб.

ХЛЕБ (ДОМАШНИЙ)

СОМУН

(Традиционный боснийский хлеб, хрустящий и
поджаристый снаружи и мягкий воздушный внутри)

70 руб.

ХЛЕБ «ЦВЕТОК»

(Домашний сербский хлеб, готовится с творогом и
сливками. Вкус яркий и нежный.)

80 руб.

**СОМУН ПОДЖАРЕННЫЙ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ
С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ**

120 руб.