



# Serbish

meat · fish

## Лучший способ узнать Сербию - это познакомиться с ее кухней.

Язык национальной кухни, как язык цветов и музыки, воспринимается легко и надолго остаётся в памяти. Мы расскажем Вам увлекательную историю о прекрасной стране в самом сердце Балканского полуострова. Много веков Сербия впитывала традиции строгого мусульманского Востока и пышного австро-венгерского Запада, но при этом никогда не теряла своей славянской самобытности. Мы готовы поделиться гостеприимством, щедростью и многовековыми традициями этой удивительной страны, а сербская национальная кухня послужит лишь поводом пригласить Вас в гости!

---

### Простые правила

Надеемся, что Вы хорошо проведёте время в нашем заведении, мы искреннее Вам этого желаем! Но для того, чтобы это было возможно, просим Вас соблюдать некоторые простые правила нашего ресторана:

1. Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, заранее сообщите нам об этом.
2. Обеденные залы нашего ресторана являются некурящими, в том числе и для курения электронных сигарет.
3. Если Вы решили посетить наш ресторан вместе с детьми, то они должны вести себя как взрослые, так как детской комнаты у нас нет. Убедительная просьба, в целях безопасности наших маленьких гостей, не отпускать их одних без присмотра в путешествие по залам нашей маленькой Сербии.
4. Запрещено приходить с домашними питомцами.
5. Громкий звонок мобильного телефона и разговор по телефону за соседними столами мешают Вашему живому общению и пищеварению. Давайте будем уважать друг друга, и во время трапезы в нашем ресторане поставим телефоны в беззвучный режим, а важные телефонные переговоры отложим на послеобеденное время.
6. Просьба самостоятельно не изменять расстановку мебели в наших залах, а обратиться с вопросом о такой возможности к обслуживающему персоналу.

## | Брускетты

Порция из 3 брускетт

- 🍀 БРЫНЗА, ПЕЧЁНЫЙ ПЕРЕЦ И РУККОЛА 180
- 🍀 ТОМАТЫ И БАЗИЛИК 180
- 🍀 ПАШТЕТ ИЗ МАСЛИН И ОЛИВОК 220
- КАЙМАК, РОСТБИФ И ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ 240

## | Холодные закуски

- 🍀 ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА 400
- СЕРБСКАЯ СВИНАЯ И ГОВЯЖЬЯ ПРОШУТТО 680  
Сыровяленые продукты самого высокого качества, прямо из Сербии
- ТАРЕЛКА СЕРБСКИХ ДЕЛИКАТЕСОВ 680  
Свиная грудинка, свиная шейка, сербская куриная и свиная салями. Подается с соусом на основе хрена
- СЕРБСКАЯ ТАРЕЛКА 580  
Сербская куриная и свиная салями, хлеб сёмун, Хомольский сыр, печеный перец, каймак, айвар, урнебес
- 🍀 СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 580  
Твердый козий сыр, Хомольский сыр, Пармезан, сыр с голубой плесенью, грецкие орехи, мед
- ДАЛМАТИНСКАЯ ТАРЕЛКА 780  
Карпаччо из лосося и осьминога, тартар из тунца и брускетты с паштетом из маслин и оливок
- ТАРТАР ПО-СЕРБСКИ | Белград | 520  
18 секретных ингредиентов. Подается с тостами и сливочным маслом, именно так употребляют этот тартар в Сербии
- 🔥 ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 440  
Вырезка говядины, красный лук, каперсы, соус ворчестер, горчица, табаско, куриный желток
- КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ 440  
Рулетики из говяжьей вырезки, покрытые медово-горчичной глазурью, с рукколой, пармезаном и трюфельным маслом
- ТАРТАР ИЗ ТУНЦА | Далмация | 480  
Филе тунца, шнитт лук, коньяк, оливковое масло, соль, перец.
- КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ 520  
Руллет из лосося с брынзой и вялеными томатами. Заправляется ароматным оливковым маслом
- КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА 580  
Осьминог, пряное оливковое масло, микс-салат, бальзамический крем

## | Горячие закуски

- 🍀 ПÒХОВАНИ СЫР 320  
Панированный сыр, подается с соусом тартар
- 🍀 ПÒХОВАНА ПАПРИКА 280  
Панированная паприка, подается с соусом тартар

## | Чорбы

- Густые, насыщенные сербские и далматинские супы
- СЕРБСКАЯ ЧОРБА ДНЯ 300  
Уточните у вашего официанта
- ДАЛМАТИНСКАЯ ЧОРБА ДНЯ 300  
Уточните у вашего официанта

## | Салаты

- 🍀 САЛАТ БУРРАТА 750  
С РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ  
Сыр буррата, розовые томаты, руккола, белый бальзамик, бальзамический крем
- 🍀 ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С ОВЕЧЬИМ СЫРОМ 380  
Классический греческий салат с домашним овечьим сыром. Заправляется оливковым маслом и орегано с острова Хвар
- САЛАТ С РОСТБИФОМ И МАЛИНОВОЙ ЗАПРАВКОЙ 520  
Ростбиф, микс-салат, маринованные огурцы, красный лук, паприка, томаты черри, заправка на основе малинового соуса
- САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ 540  
Салат на основе осьминога по-луштики, томатное конкассе, свежие огурцы, каперсы, вяленые томаты, маринованный лук, вареный картофель, петрушка, заправлен ароматным оливковым маслом
- 🍀 СЕРБСКИЙ САЛАТ 340  
🔥 Томаты, огурцы, паприка, репчатый лук, оливковое масло, под «облаком» из сербской брынзы. Украшается острым перцем и рубленой петрушкой
- САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И СОУСОМ ПОРТО 380  
Салат на основе куриной печени с микс-салатом, перепелиными яйцами, томатами черри и картофелем стон. Заправлен соусом порто

## | Горячие блюда

Сербские специалитеты

### ШНИЦЕЛЬ КАРАДЖОРДЖЕВА 540

Ролл из свиного или куриного филе в панировке с сыром каймак внутри. Подается с соусом тартар и долькой лимона

### ИНДЕЙКА С ЛАПШОЙ «МЛИНЦЫ» 590

Филе индейки запекается с домашней лапшой «млинцы», с тремя видами сыра и соусом демиглас

### ЯГНЁНОК ИЗ ПОД САЧА 780

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

### ТЕЛЯТИНА В КАЙМАКЕ 860

Томленая телятина с овощами (кабачки, шампиньоны, зелёный лук, морковь) в каймаке

### 🔥 ЛЁСКОВАЧКА МУЧКАЛИЦА 540

Нежное свиное филе, обжаренное на гриле, тушится на медленном огне с томатами, паприкой и луком. Подается в кастрюльке, посыпанное сыром и острым перцем

## | Блюда на гриле

По желанию, любую плескавицу можно подать в виде бургера

### ПЛЁСКАВИЦА 400

Основа плескавицы - плотная котлета из 100% говядины. Подается на тарелке с хлебом сџун, каймаком, свежими овощами и листьями салата

### ПЛЁСКАВИЦА ИЗ МОЛОДОСТИ 420

Перед обжаркой на гриле в котлету добавляется репчатый лук. Подается на тарелке с хлебом сџун, каймаком, свежими овощами и листьями салата

### ПЛЁСКАВИЦА ПО-ЧАЧАНСКИ 460

Классическая плескавица. Подается на тарелке с хлебом сџун, каймаком, свежими овощами и листьями салата, соусом Айвар

### ГЎРМАНСКА ПЛЁСКАВИЦА 480

Перед обжаркой на гриле в котлету добавляется сыр Гауда и бекон. Подается на тарелке с хлебом сџун, каймаком, свежими овощами и листьями салата

### 🔥 ПЛЁСКАВИЦА МЕРАКЛИИ 480

В классическую котлету для плескавицы добавляется сыр Гауда и бекон, чили перец, сушеная острая паприка, чеснок и репчатый лук. Подается на тарелке с хлебом сџун, каймаком, свежими овощами и листьями салата

### ЧЁВАПИ 420

Колбаски без оболочки из 100% говяжьего home-made фарша. Подаются на тарелке с хлебом сџун, свежими овощами и листьями салата

### ЧЁВАПИ С КАЙМАКОМ 480

Колбаски без оболочки из 100% говяжьего home-made фарша. Подаются на тарелке с хлебом сџун, каймаком, свежими овощами и листьями салата

### ЧЁВАПИ В БЕКОНЕ 500

Колбаски без оболочки из 100% говяжьего home-made фарша, обернутые в бекон. Подаются на тарелке с хлебом сџун, свежими овощами и листьями салата

### РАЖНИЧИ КУРИНЫЕ В БЕКОНЕ 460

Кусочки куриного филе, обернутые в бекон и обжаренные на гриле. Подаются на тарелке с хлебом сџун, свежими овощами и листьями салата

### 🔥 ЛЁСКОВАЧКИ ЎШТИПАК 480

Небольшие котлеты из 100% говяжьего фарша с сыром Гауда и беконом, чесноком, острым перцем. Подаются на тарелке с хлебом сџун, свежими овощами и листьями салата

### СТЕЙК НА ГРИЛЕ 850

Подается с микс-салатом и соусом на выбор

## | Рыба и Морепродукты

### ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ 640

Форель, обжаренная на гриле. Подается с традиционным далматинским гарниром из вареного картофеля с микс-салатом, заправленным бальзамическим уксусом. Соус к рыбе состоит из оливкового масла, чеснока и петрушки

### СТЕЙК ИЗ ТУНЦА НА ГРИЛЕ 780

Филе тунца, панированное чёрным перцем и обжаренное на гриле до степени medium-rare, политое ароматным маслом и лимоном. Подается с микс-салатом

### МИДИИ НА БЕЛОМ БУЗАРУ 460

Мидии, приготовленные традиционным для региона Далмации способом, в белом вине, с чесноком и петрушкой, с добавлением панировочных сухарей

### МИДИИ НА КРАСНОМ БУЗАРУ 460

Способ приготовления такой же, как у мидий на белом бузаре, с добавлением томатного конкассе

## | Гарниры

КАРТОФЕЛЬ ФРИ	160
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	160
КАРТОФЕЛЬ СТОУН	200
ОВОЩИ ГРИЛЬ	250

## | Соусы

СОУС ПЕРЕЧНЫЙ	80
СОУС ТОМАТНЫЙ (НАПОЛИ)	80
СОУС ТОМАТНЫЙ ОСТРЫЙ	80
АЙВАР ОСТРЫЙ	80
ДЕМИГЛАС	80
ДЕМИГЛАС С ШАМПИНЬОНАМИ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ	100

## | Домашний хлеб

СОМУН Традиционный боснийский хлеб, хрустящий и поджаристый снаружи, мягкий и воздушный внутри	70
ХЛЕБ «ЦВЕТOK» Домашний сербский хлеб, готовится с добавлением творога и сливок. Вкус яркий и нежный	80
СОМУН, ПОДЖАРЕННЫЙ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ С ароматными травами	120
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА Сомун, хлеб «ЦВЕТOK», сомун поджаренный на оливковом масле, каймак, айвар	250

## | Домашние десерты

БЕЛГРАДСКИЙ ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ С ГАНАШЕМ Подается с соусом из маракуйи и шариком мороженого	260
ТИРАМИСУ Готовится с Baileys или Cointreau на выбор прямо перед подачей на Ваш стол	280
СЕРБСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ Традиционный домашний пирог, как готовят сербские мамы. Подается с шариком мороженого	260
ФРУКТОВОЕ ФЛАМБЕ Фламбированные сезонные фрукты и ягоды. Подаются с шариком мороженого	320
ХВАРСКИЙ СЫРНЫЙ ПИРОГ С ИНЖИРОМ И СОУСОМ ИЗ ШАЛФЕЯ Пирог из сыра с ягодами инжира, на тонком корже из овсяных хлопьев, сделанный по старинному рецепту острова Хвар, поливается соусом из шалфея	280
МОРОЖЕНОЕ Шоколадное Фисташковое Ваниль Бурбон Сезонное	80

## ДАРИМ ПОДАРКИ ЗА ТЕПЛЫЕ СЛОВА

Мы заботимся о том, чтобы вам было комфортно у нас, поэтому нам важно ваше мнение. Мы с радостью угостим вас любым нашим десертом, кофе или чаем за отзыв на любом из нижеприведенных ресторанных сайтов. Просто покажите ваш отзыв официанту и получите свой комплимент!

[Tripadvisor.ru](https://www.tripadvisor.ru) / [restoclub.ru](https://www.restoclub.ru) / [restoran.ru](https://www.restoran.ru) / [restoring.ru](https://www.restoring.ru)

