

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. График работы кухни: пн-чт, вс 12:00 – 23:00, пт-сб 12:00 – 01:00.
2. Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, заранее сообщите нам об этом.
3. Обеденные залы нашего ресторана являются некурящими, в том числе и для курения электронных сигарет.
4. 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.
5. Запрещено приходить с домашними питомцами.
6. 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.
7. За обслуживание компаний от 4 человек мы добавим сервисный сбор 10%.



Фьюжн меню | от Белграда до Пекина

ПАШТЕТ ИЗ КОПЧЕНОЙ СКУМБРИИ С СТЕКЛЯННЫМ ЛУКОМ ПОРЕЕМ	340
КУКУРУЗНЫЙ СУП С СЫРОМ МАСКАРПОНЕ	320
САЛАТ С МАРИНОВАННЫМИ РАПАНАМИ И РОМЕЙНОМ НА ГРИЛЕ	750
САЛАТ С СЫРОКОПЧЕНОЙ СВИНОЙ ШЕЕЙ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ Цуккини, редис, огурец, томаты черри, лук порей и микс салат	420
ГОВЯДИНА ТАТАКИ С ГЛАЗУРЬЮ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА И КРЕМОМ ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ	780
ГРЕБЕШОК С МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЦАМИ НА ГРИЛЕ, ЛИМОННЫМ МАРМЕЛАДОМ И ТРЮФЕЛЬНО-ИНЖИРНОЙ ЗАПРАВКОЙ	980
КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ С ЖАРЕНОЙ КУКУРУЗОЙ	620
ЛАНГУСТИНЫ-ГРИЛЬ НА ПОДУШКЕ ИЗ РУККОЛЫ С БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ КРЕМОМ	1100
ЗУБАТКА НА ГРИЛЕ С ЯБЛОЧНЫМ ЧАТНЫ И МИНИ КУКУРУЗОЙ	650
КРЕМ-БРЮЛЕ С ХРУСТЯЩЕЙ СЛИВОЙ И ХАЛВОЙ	260

| Брускетты

Порция из 3 брускетт

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

| Холодные закуски

- АССОРТИ ГРЕЧЕСКИХ ОЛИВОК 330
Винная оливка, черная классическая, зеленая
- ТАРЕЛКА СЕРБСКИХ ДЕЛИКАТЕСОВ 680
Свиная грудинка, свиная шейка, свиная салями и свиная прошутто. Подается с соусом на основе хрена
- СЕРБСКАЯ ТАРЕЛКА 490
Проя с беконом, проя со шпинатом и сыром, сербская Брынза, фасоль пребранац, печеный перец, каймак, айвар
- 🍀 СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 650
Пекорино из черного трюфеля, козий сыр, горгонзола, грана падано, инжир, грецкий орех, цветочный мёд
- 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 490
Вырезка говядины, красный лук, каперсы, соус ворчестер, горчица, табаско, куриный желток
- САШИМИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ 890
С ДРЕССИНГОМ ИЗ РАЗНОТРАВЬЯ
Лангустин, гребешок, тунец, петрушка, мята, тимьян, вяленый томат
- ТАРТАР ИЗ ТУНЦА | Далмация | 520
Филе тунца, шнитт лук, коньяк, оливковое масло, соль, перец.
- КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ 490
Рулетики из говяжьей вырезки, покрытые медово-горчицной глазурью, с рукколой, пармезаном и трюфельным маслом

| Горячие закуски

- 🍀 ПÒХОВАНИ СЫР 320
Панированный сыр, подается с соусом тартар
- 🍀 ПÒХОВАНА ПАПРИКА 340
Панированная паприка, подается с соусом тартар

| Чорбы

Густые, насыщенные сербские и далматинские супы

- СЕРБСКАЯ ЧОРБА ДНЯ 330
Уточните у вашего официанта
- ДАЛМАТИНСКАЯ ЧОРБА ДНЯ 330
Уточните у вашего официанта

| Салаты

- 🍀 САЛАТ БУРРАТА 750
С РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ
Сыр буррата, розовые томаты, руккола, белый бальзамик, бальзамический крем
- 🔥 САЛАТ С НЕЖНЫМ КАЛЬМАРОМ И ОВОЩНОЙ САЛЬСОЙ 750
Кальмар, цуккини, кукуруза мини, лук порей, красный лук, салат ромейн, болгарский перец, сидр яблочно-грушевый
- 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 740
Салат на основе осьминога по-луштитки, томатное конкассе, свежие огурцы, каперсы, вяленые томаты, маринованный лук, вареный картофель, петрушка, заправлен ароматным оливковым маслом
- 🍀 СЕРБСКИЙ САЛАТ 380
🔥 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 400
Салат на основе куриной печени с микс-салатом, перепелиными яйцами, томатами черри и картофелем стон. Заправлен соусом порто

| Горячие блюда

Сербские специалитеты

ШНИЦЕЛЬ КАРАДЖОРДЖЕВА 570

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 890

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

| Блюда на гриле

По желанию, любую плескавицу можно подать в виде бургера

ПЛЁСКАВИЦА 450

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

ПЛЁСКАВИЦА ИЗ МОЛОДОСТИ 450

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

ПЛЁСКАВИЦА ПО-ЧАЧАНСКИ 520

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

ГУРМАНСКА ПЛЁСКАВИЦА 480

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

ПЛЁСКАВИЦА МЕРАКЛИИ 540

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

ЧЁВАПИ 500

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

ЧЁВАПИ С КАЙМАКОМ 540

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

ЧЁВАПИ В БЕКОНЕ 560

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

РАЖНИЧИ КУРИНЫЕ В БЕКОНЕ 480

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

ЛЁСКОВАЧКИ УШТИПАК 520

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

СТЕЙК НА ГРИЛЕ 890

Подается с микс-салатом и соусом на выбор

| Рыба и Морепродукты

МИДИИ НА БЕЛОМ БУЗАРУ 520

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

МИДИИ НА КРАСНОМ БУЗАРУ 520

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

ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ 1950

Осьминог, Лангустин и Кальмар на гриле

ДОРАДО НА ГРИЛЕ 790

С ОВОЩНЫМИ СЛАЙСАМИ
Дорадо, цуккини, огурец, тимьян

ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ 660

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

Пестеля, 8/36
(812) 904 38 44
WiFi Serbish Soulfood

Serbish

meat • fish

f serbish_soulfood
vk serbish_soulfood
ig serbish_soulfood

| Гарниры

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

| Домашний хлеб

СÒМУН Традиционный боснийский хлеб, хрустящий и поджаристый снаружи, мягкий и воздушный внутри	70
ХЛЕБ «ЦВЕТОК» Домашний сербский хлеб, готовится с добавлением творога и сливок. Вкус яркий и нежный	80
СÒМУН, ПОДЖАРЕННЫЙ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ С ароматными травами	120
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА Сòмун, хлеб «ЦВЕТОК», сòмун, поджаренный на оливковом масле, каймак, айвар	290

| Домашние десерты

БЕЛГРАДСКИЙ ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ С ГАНАШЕМ Подается с соусом из маракуйи и шариком мороженого	320
ТИРАМИСУ Готовится с Baileys или Cointreau на выбор прямо перед подачей на Ваш стол	350
СЕРБСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ Традиционный домашний пирог, как готовят сербские мамы. Подается с шариком мороженого	280
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	300
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 / restoclub.ru / restoran.ru / restoring.ru

