

# 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.
7. Просьба самостоятельно не изменять расстановку мебели в наших залах, а обратиться с вопросом о такой возможности к обслуживающему персоналу.
8. За обслуживание компаний от 4 человек мы добавим сервисный сбор 10%.



## Фьюжн меню | от Белграда до Пекина

ДОМАШНЯЯ КОЛБАСА С ЛЕДЯНЫМ ОГУРЦОМ Говяжьи хвосты, огурец, дрессинг петрушка, масло укроп, микс разнотравья	370
СУП ОГУРЕЦ ФРЕШ С НАТУРАЛЬНЫМ ЙОГУРТОМ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ	300
САЛАТ С ЛАНГУСТИНОМ, РУККОЛОЙ И ФЕРМЕРСКОЙ МОРКОВЬЮ	780
САЛАТ С ОПАЛЕННЫМ ТУНЦОМ И РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ	570
ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ С ТОМАТАМИ КУЛИ	1270
ВЫРЕЗКА ЯГНЕНКА С ПЕРЕЧНЫМ РИЖЖОТТО	980
КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ С ЖАРЕНОЙ КУКУРУЗОЙ	580
НЕЖНО МЕДОВЫЙ КАЙМАК С КРИПСОМ ИЗ ХАЛВЫ	340

## | 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 480  
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 сёмун, каймаком, свежими овощами и листьями салата

### ПЛЁСКАВИЦА ИЗ МОЛОДОСТИ 450

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

### ПЛЁСКАВИЦА ПО-ЧАЧАНСКИ 520

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

### ГУРМАНСКА ПЛЁСКАВИЦА 520

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

### ЧЁВАПИ 500

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

### ЧЁВАПИ С КАЙМАКОМ 540

Колбаски без оболочки из 100% говяжьего home-made фарша. Подаются на тарелке с хлебом сёмун, 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 сёмун, 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 сёмун, 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 сёмун, 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 бузаре, 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

