

Serbish

meat • fish

Лучший способ узнать Сербию — это познакомиться с её 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 искренне 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 приходиться 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%.

| Брускетты

Порция из 3-х брускетт.

- 🍀 БРЫНЗА, ПЕЧЁНЫЙ ПЕРЕЦ И РУККОЛА 240
- 🍀 ТОМАТЫ И БАЗИЛИК 240
- 🍀 ПАШТЕТ ИЗ МАСЛИН И ОЛИВОК 240
- ДОМАШНИЙ АЙВАР 240
- И СЕРБСКАЯ ПАНЧЕТТА

| Холодные закуски

- АССОРТИ ГРЕЧЕСКИХ ОЛИВОК 330
Винная оливка, чёрная классическая, зеленая.
- ТАРЕЛКА СЕРБСКИХ ДЕЛИКАТЕСОВ 680
Свиная грудинка, свиная шейка, свиная салями.
Подается с соусом на основе хрена.
- СЕРБСКАЯ ТАРЕЛКА 540
Проя с беконом, проя со шпинатом и сыром,
сербская брынза, фасоль пребранац, печёный
перец, каймак, айвар.
- 🍀 СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 650
Пекорино из чёрного трюфеля, козий сыр,
горгонзола, грана падано, инжир, грецкий орех,
цветочный мёд.
- ДАЛМАТИНСКАЯ ТАРЕЛКА 870
Карпаччо из лосося, кальмар, тартар из тунца
и брускетты с паштетом из маслин и оливок.
- ТАРТАР ПО-СЕРБСКИ | Белград | 550
18 секретных ингредиентов. Подается с тостами
и сливочным маслом, именно так употребляют
этот тартар в Сербии.
- 🔥 ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 550
Вырезка говядины, красный лук, каперсы,
соус ворчестер, горчица, табаско, куриный желток.
- ТАРТАР ИЗ ТУНЦА | Далмация | 550
Филе тунца, шнитт лук, коньяк,
оливковое масло, соль, перец.
- КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ 490
Рулетики из говяжьей вырезки, покрытые
медово-горчичной глазурью, с рукколой,
пармезаном и трюфельным маслом.

| Горячие закуски

- 🍀 ПÒХОВАНИ СЫР 380
Панированный сыр, подается с соусом тартар.

| Чорбы

Густые, насыщенные сербские и далматинские супы.

- ТЕЛЯЧЬЯ ЧОРБА 350
Наваристый бульон с телятиной, овощами
и трюфельным маслом.
- РЫБНАЯ ЧОРБА 350
Наваристый рыбный бульон с ароматной
треской, овощами и паприкой.
- СЕЗОННЫЙ СУП 300
Готовится из сезонных продуктов.

| Салаты

- 🍀 САЛАТ БУРРАТА С РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ 750
Сыр буррата, розовые томаты, руккола,
белый бальзамик, бальзамический крем.
- 🔥 САЛАТ С НЕЖНЫМ КАЛЬМАРОМ И ОВОЩНОЙ САЛЬСОЙ 520
Кальмар, цуккини, кукуруза, лук порей,
красный лук, салат ромейн, болгарский
перец, сидр яблочно-грушевый.
- САЛАТ С ТУНЦОМ И РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ 570
Опалённый тунец, розовые томаты, лук порей,
салат ромейн.
- САЛАТ С РОСТБИФОМ И МАЛИНОВОЙ ЗАПРАВКОЙ 570
Ростбиф, микс-салат, маринованные огурцы,
красный лук, паприка, томаты черри, заправка
на основе малинового соуса.
- САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ 790
Салат на основе осьминога по-луштики,
томатное конкассе, свежие огурцы, каперсы,
вяленые томаты, маринованный лук, варёный
картофель, петрушка, заправлен ароматным
оливковым маслом.
- САЛАТ С РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ 450
Розовые томаты, печёный и маринованный
болгарский перец, руккола, красный лук
и зелень.
- 🍀 🔥 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 450
Салат на основе куриной печени
с микс-салатом, перепелиными яйцами,
томатами черри и картофелем стоун.
Заправлен соусом порто.

| Горячие блюда

Сербские специалитеты.

ШНИЦЕЛЬ КАРАДЖОРДЖЕВА 590

Ролл из свиного или куриного филе в панировке с сыром каймак внутри. Подаётся 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 1200

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

ТЕЛЯЧЬИ ЩЁКИ С ОВОЩАМИ И КРЕМОМ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ 670

Томлённые телячьи щёки с овощами гриль и кремом из цветной капусты.

ВЫРЕЗКА ЯГНЁНКА С ПЕРЕЧНЫМ РИЖЖОТО 980

Вырезка ягнёнка обжаривается на гриле, подаётся с рижжото из домашнего айвара, печёного перца, луком шнитт и пармезаном.

| Блюда на гриле

По желанию, любую плескавицу можно подать в виде бургера.

ПЛЁСКАВИЦА 470

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

ПЛЁСКАВИЦА ИЗ МОЛОДОСТИ 470

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

ПЛЁСКАВИЦА ПО-ЧАЧАНСКИ 540

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

ГУРМАНСКА ПЛЁСКАВИЦА 540

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

🔥 ПЛЁСКАВИЦА МЕРАКЛИИ 560

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

ЧЁВАПИ 520

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

ЧЁВАПИ С КАЙМАКОМ 540

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

ЧЁВАПИ В БЕКОНЕ 580

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

РАЖНИЧИ КУРИНЫЕ В БЕКОНЕ 540

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

🔥 ЛЁСКОВАЧКИ УШТИПАК 530

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

СТЕЙК НА ГРИЛЕ 890

Подаётся с микс-салатом и соусом на выбор.

| Рыба и Морепродукты

МИДИИ НА БЕЛОМ БУЗАРУ 540

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

МОРЕПРОДУКТЫ НА БЕЛОМ БУЗАРУ 2900

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

КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ С ЖАРЕНОЙ КУКУРУЗОЙ 580

Кальмар, кукуруза, белый бальзамический уксус, лайм.

ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ 2900

Осьминог, креветки и кальмар на гриле.

ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ 690

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

СКУМБРИЯ НА ГРИЛЕ 690

Скумбрия, обжаренная на гриле с обожжённым болгарским перцем, свежим шпинатом и томатами черри.

ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ С ТОМАТАМИ КУЛИ 1750

Осьминог, томаты черри, картофель, чеснок, зелень.

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА НА ГРИЛЕ 780

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

ТРЕСКА СО СПАРЖЕЙ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ 780

Спинка трески обжаренная классическим способом, бланшированная спаржа, крем из цветной капусты.

| Гарниры

КАРТОФЕЛЬ ФРИ	160
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	160
КАРТОФЕЛЬ СТОУН	200
ОВОЩИ ГРИЛЬ	320

| Домашний хлеб

СÒМУН Традиционный боснийский хлеб, хрустящий и поджаристый снаружи, мягкий и воздушный внутри.	80
ХЛЕБ «ЦВЕТОК» Домашний сербский хлеб, готовится с добавлением творога и сливок. Вкус яркий и нежный.	100
СÒМУН, ПОДЖАРЕННЫЙ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ С ароматными травами.	120
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА Сòмун, хлеб «ЦВЕТОК», сòмун, поджаренный на оливковом масле, каймак, айвар.	320

| Домашние десерты

БЕЛГРАДСКИЙ ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ С ГНАШЕМ Подаётся 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. Подаётся с шариком мороженого.	300
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
КРЕМ-БРЮЛЕ Подаётся с обожжённой хрустящей глазурью и сезонными фруктами.	300
МОРОЖЕНОЕ В ассортименте.	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 нижеприведённых 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) / [restorating.ru](https://www.restorating.ru)

