

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 – 22:00, пт-сб 12:00 – 00:00.
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%.

| Закуски

АССОРТИ СЕРБСКИХ
ТРАДИЦИОННЫХ ПАШТЕТОВ 490
Урнебес, каймак с зеленью, куриный паштет
с черносливом, паштет из баклажанов.

ТРАДИЦИОННЫЙ СЫРНЫЙ ПИРОГ 350
ГИБАНИЦА
Пирог из теста фило с сыром
брынза, подается с йогуртовым
соусом

ДАЛМАТИНСКАЯ ТАРЕЛКА 950
Паштет из тунца, паштет из кальмара, каймак
с икрой палтуса, тартар из осьминога с
томатами черри, икра трески, паштет из
маслин, каперсы

ТАРТАР ПО-СЕРБСКИ | Белград | 550
18 секретных ингредиентов. Подается
с тостами и сливочным маслом (Именно
так употребляют этот тартар в Сербии)

ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ 470
Сулугуни обжаривается в
розмариновом масле,
подается с томатами,
рукколой и с песто из вяленых
томатов.

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ 490
Рулетики из говяжьей вырезки, покрытые
медово-горчичной глазурью, с рукколой,
пармезаном и трюфельным маслом

| Чорбы

Густые, насыщенные сербские и
далматинские супы

ТЕЛЯЧЬЯ ЧОРБА ПО – КАФАНСКИ 320
Бульон из телятины, с добавлением кусочков
телятины, лук, морковь, сельдерей и загущается
яичным желтком и сметаной.

БЕЛАЯ РЫБНАЯ ЧОРБА 280
ПО – ДАЛМАТИНСКИ
Рыбный бульон с запечённой треской и
судаком, с добавлением сливок.

КРЕМ – СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ 240
Сливочный крем – суп подаётся с паштетом
из маслин, оливковым маслом и зеленью.

ТЕЛЯЧИЙ БУЛЬОН 280
Подается с ньоками и свежим шпинатом.

| Салаты

САЛАТ БУРРАТА 750
С РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ
Сыр буррата, розовые томаты, руккола,
белый бальзамик, бальзамический крем

САЛАТ С КАЛЬМАРОМ И КРЕМОМ 390
ИЗ КУКУРУЗЫ
Кальмар, обжаренный на гриле, салат
айсберг, свежий огурец,
свежая красная паприка, зелёный лук,
крем из кукурузы

САЛАТ ШПИНАТ, БРЫНЗА, СУМАК 390
Свежий шпинат и айсберг, крутоны из
домашнего хлеба, молодой горох.
Заправляется дрессингом на основе
оливкового масла и винного уксуса.
Посыпается сверху брынзой, печёным
грецким орехом и щепоткой сумака

САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ 790
Салат на основе осьминога из – под сача,
томатное конкассе, свежие огурцы, каперсы,
вяленые томаты, маринованный лук,
вареный картофель, петрушка, заправлен
ароматным оливковым маслом

САЛАТ СЕРБСКИЙ 380
Томаты, огурцы, паприка, репчатый лук,
оливковое масло, под «облаком»
из сербской брынзы.
Украшается рубленой
петрушкой

САЛАТ ЛЕТНИЙ ИЗ ХРУСТЯЩИХ 350
ОВОЩЕЙ
Тонко нарезанные слайсы моркови,
стебля сельдерея, редиса, фенхеля,
выдержанных в ледяной воде, для
придачи хрустящей структуры овощей.
Добавляется болгарский перец
солomкой, томаты черри. Заправляется
дрессингом на основе оливкового
масла, лимонного сока и сельдереевой
ангостуры.

САЛАТ С РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ 450
В основе печёный перец, розовые томаты,
руккола, красный лук. Заправляется
оливковым маслом, зеленью.

| Горячие блюда

Сербские специалитеты

ШНИЦЕЛЬ КАРАДЖОРДЖЕВА 560
Ролл из куриного филе в панировке с сыром каймак внутри. Подается с соусом тартар и долькой лимона.

ТЕЛЯТИНА ИЗ ПОД САЧА 550
Томленая телятина по старинному рецепту из региона Далмация. Томится 6-8 часов и подается с картофелем стуон.

ЯГНЁНОК ИЗ-ПОД САЧА 200/400г 600/1200
Томленый ягненок по старинному рецепту из региона Далмация. Томится 6-8 часов и подается с картофелем стуон.

ЛЕСКОВАЧКА МУЧКАЛИЦА» 550
Маринованная свиная шея, приготовленная в соусе из сладкого печёного перца и айвара в белом вине.

КАПАМА ИЗ МЯКОТИ КУРИНОГО БЕДРА 500
Рагу из мякоти томлёного куриного бедра и шпината и подается с запечённым картофелем.

ТЕЛЯТИНА В КАЙМАКЕ 650
Нежная телятина в сливочном каймаке, подается с картофельным пюре и томатами черри.

ТАРЕЛКА САЧ 1300
Ягненок и телятина из – под сача

| Блюда на гриле

ПЛЁСКАВИЦА 470
Основа плескавицы - плотная котлета из 100% говядины. Подается на тарелке с хлебом лепинья, каймаком, запечённым картофелем и маринованным луком.

ПЛЁСКАВИЦА ИЗ МОЛОДОСТИ 470
Перед обжаркой на гриле в котлету добавляется репчатый лук. Подается на тарелке с хлебом лепинья, каймаком, запечённым картофелем и маринованным луком.

ГУРМАНСКА ПЛЁСКАВИЦА 540
Перед обжаркой на гриле в котлету добавляется сыр Гауда и бекон. Подается на тарелке с хлебом лепинья, каймаком, запечённым картофелем и маринованным луком

ФАРШИРОВАННАЯ ПЛЕСКАВИЦА 520

Перед обжаркой на гриле котлета фаршируется брынзой и зеленью. Подается на тарелке с хлебом лепинья, запечённым картофелем и маринованным луком.

ЧЕВАПИ С КАЙМАКОМ 540
Колбаски без оболочки из 100% говяжьего home-made фарша. Подаются на тарелке с хлебом лепинья, запечённым картофелем и маринованным луком.

ПЁСКОВАЧКИ УШТИПАК 530

Небольшие котлеты из 100% говяжьего фарша с сыром Гауда и беконом, чесноком, острым перцем. Подаются на тарелке с хлебом лепинья, запечённым картофелем и маринованным луком.

СЕРБСКИЙ ЧИЗБУРГЕР 470
В основе хлеб лепинья, говяжья котлета (плескавица) маринованный огурец, маринованный лук, томат и сыр гауда.

СУВЛАКИ ИЗ КУРИЦЫ 400
Греческое традиционное блюдо, в котором небольшие кусочки мяса маринуются в особом маринаде и готовятся на гриле. Подается с запечённым картофелем, маринованным луком, хлебом лепинья и йогуртовым соусом.

СУВЛАКИ ИЗ СВИНИНЫ 450
Греческое традиционное блюдо, в котором небольшие кусочки мяса маринуются в особом маринаде и готовятся на гриле. Подается с запечённым картофелем, маринованным луком, хлебом лепинья и йогуртовым соусом.

ГРЕЧЕСКАЯ ТАРЕЛКА 1200
Сувлаки из курицы, сувлаки из свинины и 5 чевапи. Подается с запечённым картофелем, маринованным луком и хлебом лепинья.

ТАРЕЛКА 10 ЧЕВАПИ С КАЙМАКОМ 1000
Подается с запечённым картофелем, маринованным луком, хлебом лепинья с айваром и каймаком.

ТАРЕЛКА МЕРАКЛИИ 1200
5 чевапи и лесковачки уштипак. Подается с запечённым картофелем, маринованным луком, хлебом лепинья с айваром и каймаком.

| 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

КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ С ЖАРеной КУКУРУЗОЙ 580

Кальмар после обжарки замешивается в чесночном масле и добавляется крем бальзамик.

ТРЕСКА С МАРИНОВАННЫМИ ТОМАТАМИ 780

Стейк из трески обжаренный на гриле, подается с томатами и зелёной панировкой.

ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ 620

Форель обжаренная на гриле, подаётся с традиционным далматинским гарниром – отварной картофель с листьями шпината, заправленный бальзамическим уксусом.

СУДАК В УКРОПНОМ СОУСЕ 650

Филе судака, обжаренное на гриле с соусом из сливок, укропа и рыбного бульона.

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА 1500

Филе трески, филе судака и кальмар, обжаренный на гриле. Подается с запечённым картофелем, шпинатом, лимоном и чесночным маслом.

ОСЬМИНОГ ИЗ – ПОД САЧА 1300

Томлёный осьминог в собственном соку, с добавлением лука, чеснока, каперсов, белого вина и оливкового масла. Подаётся с запечённым картофелем.

| Гарниры

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

| Домашний хлеб

ЛЕПИНЬЯ Сербская лепёшка из белого дрожжевого теста	80
ХЛЕБ С ОЛИВКАМИ И МАСЛИНАМИ	100
ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ С СОЛЮ	60

| Домашние десерты

ПОРТОКАЛОПИТА Традиционный греческий десерт из теста фило и апельсинов. Подается с шариком мороженого.	300
ШНЕНОКЛЕ С ГРИЛЬЯЖЕМ Взбитое безе в отварном молоке под заварным кремом. Посыпается грильяжем (карамель с грецким орехом)	250
СЕРБСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ Традиционный домашний пирог как готовят сербские мамы. Подается 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
МОРОЖЕНОЕ Шоколад Рэд Зелёный чай Матча Ржаной с мёдом Пломбир Сорбет лимон – лайм Сорбет малина – базилик	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) / [restorating.ru](https://www.restorating.ru)



| Sparkling wine

	125 / 750 мл	QUANTUM / DOMAINE BOYAR /CHARDONNAY / Bulgaria, Thracian Valley.	320/1920
PROSECCO / ARNACES TENUTE/ GLERA/ Italy, Friuli-Venezia Giulia.	360 / 2100	WOVEN STONE / OHAU WINES / SAUVIGNON BLANC / Romania, Transylvania, Recaş.	2400
CAVA. CUVÉE NOIRE. BRUT/ MONT MARCAL / MACABEO, XARELLO, PARELLADA / Spain, Catalonia, Penedes.	1900	TRIJUMF / ALEKSANDROVIĆ / SAUVIGNON BLANC, PINOT BLANC, RIESLING / Serbia, Vinci Topola.	6400
LANSON BLACK LABEL / LANSON / PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER / France, Champagne.	9500	RIESLING / PUKLAVEC & FRIENDS / SEMI – DRY / Croatia, Istria.	2100
LEON LAUNOIS CUVÉE RESERVEE / CHARLES MIGNON / PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIE / France, Champagne, Côte de Blancs.	6250	BEL / MILAN NESTAREC / GRUNER VELTLINER, MULLER, THURGAU, WELSCHRIESLING / 1L Czech, Moravian Zizkov.	4700
KOVACEVIC BRUT / KOVACEVIC / CHARDONNAY, RIESLING / Serbia, Fruska Gora.	5600	LUGANA / COMPAGNOLA / Italy, Veneto.	2400
TRIJUMF BRUT / ALEKSANDROVIC / CHARDONNAY / Serbia, Vinci Topola.	6400	GAVI / LA SCOLCA / CORTESE / Italy, Piedmont, Gavi.	4200

| Rose wine

	125 / 750 мл	RIESLING / PUKLAVEC & FRIENDS / SEMI-DRY / Slovenia, South Styria.	2100
VARIJANTA / ALEKSANDROVIC / MUSCAT HAMBURG / Serbia, Vinci Topola.	4600	SAUVIGNON BLANC / VIRTUS / Serbia, Vitezevo.	3300
ORPHELINE ROSE / KOVACEVIC / MUSCAT MERLOT, PINOT NOIR / Serbia, Fruska Gora.	360/2100	CREDO WHITE / VIRTUS / SAUVIGNON BLANC, PINOT GRIGIO, GEWURZTRAMINER / Serbia, Vitezevo	5400

| White wine

	125 / 750 мл	GEWURZTRAMINER / PAUL BLANCK / France, Alsace.	4500
ORPHELINE / KOVACEVIC / SAUVIGNON BLANC / Serbia, Fruska Gora.	360 / 2100	CHARDONNAY SELEKCIJA / SIMCIC MARJAN / CHARDONNAY / Slovenia, Goriska Brda.	6600
SAUVIGNONASSE / SIMCIC MARJAN / FRIULANO / Slovenia, Goriska Brda.	4400	RIBOLLA / SIMCIC MARJAN / RIBOLLA GIALLA Slovenia, Goriska Brda.	4200
CUVÉE PIQUANT / KOVACEVIC / MUSCAT OTTONEL, TRAMINER, SAUVIGNON BLANC / Serbia, Fruska Gora.	2900	TEMA / ALEKSANDROVIC / CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC / Serbia, Vinci Topola.	4600
CHARDONNAY / KOVACEVIC / Serbia, Fruska Gora.	560 / 3300	GRUNER VELTLINER / SUTTER / Lower Austria, Weinviertel.	2900
SAUVIGNON BLANC / KOVACEVIC / Serbia, Fruska Gora	3700		

Red wine	125 / 750 мл	Port wine	60 / 750 мл
PRESTIGE BOURGOGNE / HENRI DE VILLAMONT / PINOT NOIR France, Bourgogne.	3900	FINE RUBY PORTO/ KOPKE / Portugal, Douro.	280 / 3500
BLAUFRANKISCH/ HANS IGLER Slovenia, Goriska Brda.	3400	TAWNY RESERVE PORTO / KOPKE / Portugal, Douro.	320 / 3750
AURELIUS / KOVACEVIC/ CABERNET SAUVIGNON, MERLOT Serbia, Fruska Gora.	3300	L.B.V. 2012 PORTO / KOPKE / Portugal, Douro.	380 / 4750
AURELIUS S EDITION / KOVACEVIC/ CABERNET SAUVIGNON, MERLOT Serbia, Fruska Gora.	6500	Sherry	60 / 750 мл
ORPHELINE RED / KOVACEVIC/ CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PINOT NOIR Serbia, Fruska Gora.	360/2100	MANZANILLA / ALEXANDRO / Spain, Andalusia, Jerez San Lucar de Barrameda.	260 / 3250
RIPASSO VALPOLICELLA CAMPAGNOLA / CORVINA VERONESE, RONDINELLA Italy, Veneto, Valpolicella, Valigator.	3800	OLOROSO / ALEXANDRO / Spain, Andalusia, Jerez de la Frontera.	280 / 3500
NACH / MILAN NESTAREC / ZWEIGELT, PINOT NOIR / 1L Czech, Moravian Zizkov.	4700	PEDRO XIMENEZ/ ALEXANDRO/ Spain, Andalusia, Jerez.	360 / 4500
CREDO RED / VIRTUS/ PROKUPAC, CABERNET SAUVIGNON, MARSELAN, PINOT NOIR Serbia, Vitezevo.	5400	Vermouth	60 / 750 мл
TRIJUMF NOIR / ALEKSANDROVIC/ PINO NOIR Serbia, Vinci Topola.	6800	BLANC DRY / DOLIN / France, Savoy.	280 / 3500
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSIC / CAMPAGNOLA Italy, Veneto, Valpolicella, Valigator.	4100	GUERRA RESERVA BLANCO SWEET / GUERRA / Spain, Byerso.	290 / 4600
NEMEA / CAVINO/ AGIORGITIKO Greece, Peloponnese.	1800	GUERRA RESERVA RED SWEET / GUERRA / Spain, Byerso.	290 / 4600
QUANTUM/ DOMAINE BOYAR / SYRAH & CABERNET SAUVIGNON Bulgaria, Thracian Valley.	320/1900	BERMET / KOVACEVIC / Serbia, Fruska Gora.	350 / 4300

 Ракии Сербии / Serbian Rakia	40 мл	 Ракии Чехии / Czech Rakia	40 мл
STARA SOKOLOVA QUINCE LUX Айвовая	750	R. JELINEK PORTEROVICA BEER Дистиллят на основе темного пива «Портер»	300
STARA SOKOLOVA APRICOT LUX Абрикосовая	680	R. JELINEK APPLE Яблочная	320
STARA SOKOLOVA PLUM 12 Y.O. Сливовая	850	R. JELINEK WILLIAMS Грушевая	350
STARA SOKOLOVA PLUM 7 Y.O. Сливовая	480	R. JELINEK WHITE PLUM Сливовая	290
STARA SOKOLOVA WILLIAMS. Грушевая	360	R. JELINEK GOLD PLUM Сливовая	390
STARA SOKOLOVA APRICOT. Абрикосовая	360	R. JELINEK APRICOT Абрикосовая	320
STARA SOKOLOVA PLUM Сливовая	360	R. JELINEK CHERRY Вишневая.	360
STARA SOKOLOVA QUINCE Айвовая	380	R. JELINEK WHITE PLUM 5 Y.O. Кошерная белая 5 лет	480
TAKOVO WILLIAMS Грушевая	320	R. JELINEK GOLD PLUM 5 Y.O. Кошерная золотая 5 лет	520
TAKOVO PLUM Сливовая	250		
ALEKSANDROVIĆ GRAPE		 Специальные Ракии / Special Rakia	40 мл
	300	STARA SOKOLOVA TRAVKA Сливовая ракия выдержанная в дубовых бочках, настоянная на 21 виде трав	370
PREMIER PLUM Сливовая	580	STARA SOKOLOVA KLEKA Сливовая ракия настоянная на можжевельнике	390
PREMIER GRAPE MUSKAT Виноградная	580	R. JELINEK BOHEMIA HONEY Белая сливовица 3-х летней выдержки, настоянная на липовом меде	320
PREMIER WILLIAMS Грушевая	720	STARA SOKOLOVA MEDOVINA Сливовая ракия настоянная на горном мёде	350
PREMIER APRICOT Абрикосовая	720		
PREMIER QUINCE Айвовая	950		
 Ракии Черногории / Montenegro Rakia	40 мл	 Шнапсы Австрии / Austrian Schnapps	40 мл
13 JULIPLANTAŽE GRAPE Виноградная	280	BAUER PLUM Сливовый	300
 О-де-ви Франции / France Eau De Vie	40 мл	BAUER WILLIAMS Грушевый	300
G.D. KIRSCH DE FOUGEROLLES AOC Вишнёвый	480	BAUER APRICOT Абрикосовый	300
G.E MASSENEZ GINGEMBRE Имбирный	490	BAUER CHERRY Вишневый	300
G.E MASSENEZ FRAMBOISE SAUVAGE Малиновый	530	BAUER HIMBER GEIST Малиновый	300
G.E MASSENEZ POIRE WILLIAMS V.E.P. Грушевый	590	BAUER HASELNUSS Ореховый	300
G.E MASSENEZ VIEILLE PRUNE Имбирный	480		
CHRISTIAN DROUIN BLANCHE DE NORMANDIE Яблочный	450	Шнапсы Германии / Germany Schnapps	
		KAMMER-KIRSCH Яблоко / Груша / Вишня	280

 Граппа / Grappa	40 мл	 Ром / Rum	40 мл
VILLA DALLA ROVERE DI PROSECCO	260	BEACH HOUSE MAURITIUS SPICED	320
«PORT WOOD FINISH» SIBONA RISERVA	420	BEACH HOUSE WHITE SPICED	300
«MADEIRA WOOD FINISH» SIBONA RISERVA	420	ANGOSTURA RESERVA	280
«SHERRY WOOD FINISH» SIBONA RISERVA	300	DOORL'S 5 Y.O.	280
«TENNESSE WHISKEY FINISH» SIBONA RISERVA	420	STROH	260
SIBONA DI MOSCATO	380	ZACAPA 23 Y.O.	580
IL PROSECCO DI NONINO UE MONOVITIGNO	550	SAILOR JERRY SPICED	280
 Водка / Vodka	40 мл	 Американский виски /	40 мл
ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ	250	American whiskey	
MAMONT	300	MAKER'S MARK	440
BELUGA NOBLE	300	JACK DANIEL'S	370
BELUGA GOLD LINE	420	WILD TURKEY 101	380
 Джин / Gin	40 мл	 Ирландский виски	40 мл
NAPUE	380	American whiskey	
KOSKUE	460	DUBLIN LIBERTIES OAK DEVIL	360
HENDRICK'S	480	JAMESON	280
SLOVACKA BOROVIČKA	280	 Купажированный Шотландский Виски / Blended scotch whisky	40 мл
 Текила / Tequila	40 мл	DEWAR'S 12 Y.O.	490
LEYENDA DEL MILAGRO SILVER	290	DEWAR'S WHITE LABEL	280
LEYENDA DEL MILAGRO REPOSADO	360	JONNY WALKER GOLD LABEL RESERVE	460
MEZCAL MONTELOBOS	480	 Односолодовый Шотландский Виски / Single malt scotch whisky	40 мл
		BALVENIE DOUBLE WOOD 12 Y.O.	600
		GIRVAN PATENT STILL #4 APPS	380
		LOCH LOMOND HIGHLAND	340
		LOCH LOMOND SINGLE GRAIN	300

meat · fish

 Коньяк / Cognac	40 мл
ROULLET V.S.	390
ROULLET V.S.O.P. GRAND CHAMPAGNE	480
CAMUS IL DE RE V.S.O.P.	480
 Арманьяк / Armagnac	40 мл
JANNEAU NAPOLEON	550
 Бренди / Brandy	40 мл
METAXA 5*	280
SOKO V.S.O.P	350
 Кальвадос / Calvados	40 мл
MENORVAL PRESTIGE	320
MENORVAL PAYS'D AUGE V.S.O.P	380
MENORVAL TRES VIEUX X.O.	460
 Биттеры / Bitter	40 мл
LUHACOVICKA	260
PRADED	250
BECHEROVKA	280
CAMPARI	260
FERNET CITRUS	260
JAGERMEISTER	290
RIGA BLACK BALSAM	250
RIGA BLACK BALSAM CHERRY	280
VANNA TALLIN	200
 Ликеры / Liqueur	40 мл
LIMONCHELLO	280
CHARTREUSE JAUNE	380
JOSEPH CARTRON	280
CAROLANS IRISH CREAM	250
AMARETTO DISARONNO	350
IRISH CREAM	250

| Разливное Пиво /

Draft Beer	400 мл
WEIHENSTEPHAN / LAGER / Germany	320
EYE RYE IPA	320
DUCHESS DE BOURGOGNE	440

| Бутылочное Пиво /

Bottled Beer	330 м
LAV / LAGER Serbia	280
CLAUSTHALER CLASSIC / NON-ALCOHOLIC BEER PREMIUM / German	290

Author's cocktails

| **ALEX BASIL** 120 мл 380

ALEKSANDROVIC GRAPE, LYME,
CHERRY TOMATO, BASIL, SUGAR SYRUP,
CHIPS SERBIAN CHEESE

| **SOUR CHERRY** 150 мл 490

R.JELINEK CHERRY, CHERRY BRANDY, LEMON
JUICE, ROSE SYRUP, GRAPEFRUIT

| **R.J HONEY BREAKFAST** 180 мл 600

BOHEMIA HONEY, ESPRESSO, SUGAR SYRUP,
LEMON JUICE, CHEESE FOAM

| **KLEKA BEVERAGE** 250 мл 520

“STARA SOKOLOVA” KLEKA, CHERRY BRANDY,”
FERNET” CITRUS, LEMON JUICE,
BUCKTHORN MIX, SODA

| **TERAZIJE** 120 мл 360

STROH, BAUER HASELNUSS, GUERRA RESERVA
RED, TAKOVO WILLIAMS

| **NEGOZH** 150 мл 490

R. JELINEK APPLE, BAUER HASELNUSS, LEMON
JUICE, SUGAR SYRUP, RUKKOLA

| **Ruby Cobler** 250 мл 490

JABLKOVICE, СИРОП РОЗЫ, ПИВО
BARBE RUBY, ЛАЙМ, ЗЕЛЁНОЕ ЯБЛОКО,
ЕЖЕВИКА

| Кофе / Coffe Goppion JBM

ESPRESSO / ЭСПРЕССО	130
AMERICANO / АМЕРИКАНО	160
CAPPUCCINO / КАПУЧИНО	180
LATTE / ЛАТТЕ	210
ДОPIO / ДОПИО	130
ESPRESSO, AMERICANO DECAFFEINTED	160-240

ТРАВЯНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ ЧАИ / HERBAL AND FRUIT TEAS

БАБУШКИН САД «GRANNY'S GARDEN»	290
ИМБИРЬ ЛИМОН «GINGER LEMON»	290
ВЕЧЕРНИЙ ТРАВЯНОЙ МИКС «EVENING HERBAL MIX»	290
АЮРВЕДА АНТИ – СТРЕСС «AYURVEDA ANTI STRESS»	290
ВАНИЛЬНЫЙ РОЙБУШ «ROOIBOS VANILLA»	290

| Чай / Tea

700 мл

HERMANN TEE

Немецкий премиальный чайный бренд.

ЗЕЛЕНЫЕ ЧАИ / GREEN TEA

УТРЕННИЙ АРОМАТ «MORNING FLAVOUR»	290
ГРУША И ГРАНАТ «BIRNE-GRANAT»	290
КИТАЙСКИЙ ЖАСМИН «CHINA JASMINE TEA»	290
КИТАЙСКИЙ ПОРОХ ХРАМ НЕБА «CHINA GUNPOWDER TEMPLE OF HEAVEN»	290
МОЛОЧНЫЙ УЛУН «MILK OOLONG»	290

ЧЕРНЫЕ ЧАИ / BLACK TEA

АССАМ ХАРМУТТИ «ASSAM HARMUTTY»	290
КИТАЙСКИЙ ПУ-ЭР «CHINA PU ERH (GamFeiCha)»	290
ЦЕЙЛОН С ТИМЬЯНОМ «THYME TEA PREMIUM»	290
ПРЕМИУМ ЭРЛ ГРЕЙ «EARL GREY PREMIUM»	290
ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ «IRISH WHISKY CREAM»	290

| Вода / Water

НЕГАЗИРОВАННАЯ / STILL

AQUA VIVA 0.25 Сербия / Serbia	220
AQUA VIVA 0.75 Сербия / Serbia	390

ГАЗИРОВАННАЯ / SPARKLING

KNJAZ MILOS 0.25 Сербия / Serbia	220
KNJAZ MILOS 0.75 Сербия / Serbia	390

| Соки и безалкогольные напитки / Juices and soft drinks

МОРС 0.25/1 Fruit-berry drink. В ассортименте	140 / 560
ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД 0.3/0.9 Homemade lemonade. Апельсин / Тархун / Дюшес	200 / 570
PEPSI/MIRINDA/7UP/EVERVESS 0.25	200
СОК YOGA В АССОРТИМЕНТЕ 0.25	200
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 0.2 Fresh orange juice	280
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ ГРЕЙПФРУТОВЫЙ СОК 0.2 Fresh grapefruit juice	290