

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!

 Tripadvisor



ОСТАВЬТЕ ОТЗЫВ

 Пестеля, 8/36

 (812) 904 38 44

 www.serbish.ru

 [Serbish_Soulfood](https://www.instagram.com/Serbish_Soulfood)

 [Serbish Soulfood](https://www.facebook.com/Serbish_Soulfood)

 [Serbish Soulfood](https://www.facebook.com/Serbish_Soulfood)

Дорогие гости!

Простые правила нашего заведения:

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:

- ◆ График работы кухни: **12:00 – 22:00**
- ◆ Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, заранее сообщите нам об этом.
- ◆ Обеденные залы нашего ресторана являются некурящими, в том числе и для курения электронных сигарет.
- ◆ 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.
- ◆ Запрещено приходить с домашними питомцами.
- ◆ 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.
- ◆ Просьба самостоятельно не изменять расстановку мебели в наших залах, а обратиться с вопросом о такой возможности к обслуживающему персоналу.
- ◆ За обслуживание компаний от 4 человек мы добавим сервисный сбор 10%.





Приятно!

КУХНЯ

ЗАКУСКИ

 АССОРТИ СЕРБСКИХ ТРАДИЦИОННЫХ ПАШТЕТОВ	490
Урнебес, каймак с зеленью, куриный паштет с черносливом, паштет из баклажанов.	
ТРАДИЦИОННЫЙ СЫРНЫЙ ПИРОГ ГИБАНИЦА	350
Пирог из теста фило с сыром брынза, подаётся с йогуртовым соусом.	
ДАЛМАТИНСКАЯ ТАРЕЛКА	920
Карпаччо из осьминога, карпаччо из тунца, карпаччо из лосося, маринованные мидии, вяленые томаты, каперсы. Заправляется маслом из петрушки.	
ТАРТАР ПО-СЕРБСКИ	550
18 секретных ингредиентов. Подаётся с тостами и сливочным маслом. (Именно так едят этот тартар в сербии).	
 ЖАРЕНый СУЛУГУНИ	470
Сулугуни обжаривается в розмариновом масле, подаётся с томатами, рукколой и песто из вяленых томатов.	
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ	490
Рулетки из говяжьей вырезки, покрытые медово-горчичной глазурью, с рукколой, пармезаном и трюфельным маслом.	
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА	720
Грюйер, проволоне, таледжио, капра. Подаётся с виноградом, грецкими орехами и соусом из мёда, сока лайма и мяты.	
ТАРЕЛКА ДЕЛИКАТЕСОВ	780
Трюфельное салями, салями компаньоло, сыровяленая свиная шея с паприкой. Подаётся с каперсами, вялеными томатами и томатами черри.	
 ГРЕЧЕСКИЕ ОЛИВКИ	360
ЧОРБЫ	
Густые, насыщенные сербские и далматинские супы	
ТЕЛЯЧЬЯ ЧОРБА ПО – КАФАНСКИ	320
Бульон из телятины, с трюфельным маслом и добавлением телятины, лука, моркови, сельдерея и загущается яичным желтком со сметаной.	
БЕЛАЯ РЫБНАЯ ЧОРБА ПО – ДАЛМАТИНСКИ	280
Рыбный бульон с запечённой треской и судаком, с добавлением сливок.	
 ТОМАТНАЯ ЧОРБА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ	360
Насыщенная томатная чорба с нежным сыром страчателла.	
ТЕЛЯЧИЙ БУЛЬОН	280
Подаётся с ньоками и свежим шпинатом.	
ЯГНЯЧЬЯ ЧОРБА	320
Традиционный наваристый суп из ягнёнка с картофелем, луком, морковью, зеленью и сметаной. (Блюдо является специалитетом, о наличии уточняйте у официанта)	
ДОМАШНИЙ ХЛЕБ	
СОМУН / ЛЕПИНЯ	80
Две разновидности традиционного сербского хлеба.	
ХЛЕБ С ОЛИВКАМИ И МАСЛИНАМИ	100

САЛАТЫ

-  **САЛАТ БУРРАТА С РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ** 750
Сыр буррата, розовые томаты, руккола, белый бальзамик, бальзамический крем.
- САЛАТ С КАЛЬМАРОМ И КРЕМОМ ИЗ КУКУРУЗЫ** 390
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** 850
Салат на основе осьминога из – под сача, розовые томаты, маслины, каперсы, маринованный красный лук, петрушка, руккола заправлен ароматным оливковым маслом.
-  **СЕРБСКИЙ САЛАТ** 380
Томаты, огурцы, паприка, репчатый лук, оливковое масло, под «облаком» из сербской брынзы. Украшается рубленой петрушкой.
-  **САЛАТ С РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ** 450
В основе печёный перец, розовые томаты, руккола, красный лук. Заправляется оливковым маслом, зеленью.
- САЛАТ С ПЕЧЁНЫМИ ОВОЩАМИ И СЫРОВЯЛЕННЫМ МЯСОМ** 490
Свиная шея, печёный перец, печёный баклажан, лук порей, томаты черри, салат айсберг. Заправляется нежным кремом из баклажана.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Сербские специалитеты

- ШНИЦЕЛЬ КАРАДЖОРДЖЕВА** 560
Ролл из куриного филе в панировке с сыром каймак внутри. Подается с запечённым картофелем, соусом тартар и долькой лимона.
- ТЕЛЯТИНА САЧ** 550
Томлёная телятина по старинному рецепту из региона далмация. Томится 6-8 часов. Подается с запечённым картофелем.
- ЯГНЁНОК САЧ 200 / 400г** 600 / 1200
Томлёный ягнёнок по старинному рецепту из региона далмация. Томится 6-8 часов. Подается с запечённым картофелем.
- ЛЕСКОВАЧКА МУЧКАЛИЦА** 550
Маринованная свиная шея, приготовленная в соусе из сладкого печёного перца и айвара в белом вине.
- ТЕЛЯТИНА В КАЙМАКЕ** 650
Нежная телятина в сливочном каймаке. Подается с картофельным пюре и томатами черри.
- ТАРЕЛКА САЧ** 1300
Ягнёнок и телятина сач. Подается с запечённым картофелем.
- СЕРБСКИЙ ПРЕБРАНЕЦ С ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ** 360
Насыщенная томлёная фасоль со специями и маринованным печёным перцем.



БЛЮДА НА ГРИЛЕ

ПЛЁСКАВИЦА

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

470

ПЛЁСКАВИЦА ИЗ МОЛОДОСТИ

Перед обжаркой на гриле в котлету добавляется репчатый лук.
Подаётся на тарелке с хлебом лепинья, каймаком, запечённым картофелем и маринованным луком.

470

ГУРМАНСКА ПЛЁСКАВИЦА

Перед обжаркой на гриле в котлету добавляется сыр гауда и бекон.
Подаётся на тарелке с хлебом лепинья, каймаком, запечённым картофелем и маринованным луком.

540

ФАРШИРОВАННАЯ ПЛЁСКАВИЦА

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

520

ЧЁВАПИ С КАЙМАКОМ

Колбаски из 100% говяжьего фарша.
Подаются на тарелке с хлебом лепинья, запечённым картофелем, маринованным луком и каймаком.

540

ЛЁСКОВАЧКИ УШТИПАК

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

560

СЕРБСКИЙ ЧИЗБУРГЕР

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

470

СУВЛАКИ ИЗ КУРИЦЫ

Греческое традиционное блюдо.
Небольшие кусочки мяса маринуются в особом маринаде и готовятся на гриле.
Подаётся с запечённым картофелем, маринованным луком, хлебом лепинья и йогуртово-медовым соусом.

400

СУВЛАКИ ИЗ СВИНИНЫ

Греческое традиционное блюдо.
Небольшие кусочки мяса маринуются в особом маринаде и готовятся на гриле.
Подаётся с запечённым картофелем, маринованным луком, хлебом лепинья и соусом из сметаны с черносливом и розмарином.

450

ГРЕЧЕСКАЯ ТАРЕЛКА

Сувлаки из курицы, сувлаки из свинины и 5 чевапи.
Подаётся с запечённым картофелем, маринованным луком и хлебом лепинья.

1200

ТАРЕЛКА 10 ЧЕВАПИ С КАЙМАКОМ

Подаётся с запечённым картофелем, маринованным луком, хлебом лепинья с айваром и каймаком.

1000

ТАРЕЛКА МЕРАКЛИИ

5 чевапи и лесковачки уштипак.
Подаётся с запечённым картофелем, маринованным луком, хлебом лепинья с айваром и каймаком.

1050

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ	680
Форель обжаривается на гриле. Подаётся с традиционным далматинским гарниром – отварной картофель с листьями шпината, заправленный бальзамическим уксусом.	
ДОРАДО НА ГРИЛЕ	880
Дорадо обжаривается на гриле. Подаётся с традиционным далматинским гарниром – отварной картофель с листьями шпината, заправленный бальзамическим уксусом.	
МИДИИ НА БЕЛОМ БУЗАРУ	540
Мидии, приготовленные традиционным для региона далмация способом в белом вине, с чесноком и петрушкой.	
КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ С ЖАРЕНОЙ КУКУРУЗОЙ	580
Кальмар после обжарки замешивается в чесночном масле с добавлением крем бальзамик.	
СУДАК В УКРОПНОМ СОУСЕ	650
Филе судака, обжаренное на гриле с соусом из сливок, укропа и рыбного бульона.	
ТРЕСКА С МАРИНОВАННЫМИ ТОМАТАМИ	780
Треска обжаривается на гриле. После запекается с томатами под панировкой из зелени и пармезана с песто.	
РЫБНАЯ ТАРЕЛКА	1500
Треска, судак и кальмар, обжариваются на гриле. Подаётся 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	
ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ	180
КУСКУС С ОЛИВКАМИ, МАСЛИНАМИ И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ	180
СОТЕ ИЗ ЦУКИНИ И БАКЛАЖАНОВ	200
ОВОЩИ ГРИЛЬ	320
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	160
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	160
КАРТОФЕЛЬ СТОУН	200

ДОМАШНИЕ ДЕСЕРТЫ

ПОРТОКАЛОПИТА

Традиционный греческий десерт из теста фило и апельсинов.
Подаётся с шариком мороженого.

320

ТИРАМИСУ

Готовится с baileys прямо перед подачей на ваш стол.

380

СЕРБСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Традиционный домашний пирог как готовят сербские мамы.
Подаётся 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
и апельсина.

320

ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ ТОРТ

Ганаш с бананом на нежном корже из злакового печенья
с пастой из орехов и солёной карамели.
Подаётся со свежей клюквой.

320

МОРОЖЕНОЕ

Шоколад рэд
Зелёный чай матча
Ржаное с мёдом
Пломбир
Сорбет лимон – лайм
Сорбет малина – базилик

80