

## ГАРНИРЫ

**Кускус с оливками, маслинами и вяленными томатами**

**Соте из цуккини и баклажанов**

**Овощи гриль**

**Картофель фри**

**Картофельное пюре**

**Картофель стоун**

**Картофель фри**

## ДОМАШНИЕ ДЕСЕРТЫ

**Портокалопита**

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

**Тирамису**

Готовится с baileys прямо перед подачей на ваш стол.

**Сербский яблочный пирог**

Традиционный домашний пирог, как готовят сербские мамы. Подаётся с шариком мороженого.

**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.

**Шоколадно-банановый торт**

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

**Панкейки с кремом тирамису**

Готовятся прямо перед подачей на ваш стол.

**Мороженое**

Шоколад рэд

Зелёный чай матча

Ржаное с мёдом

Пломбир

Сорбет лимон – лайм

Сорбет малина – базилик

200

220

360

180

180

220

220

220

220

220

360

360

490

360

360

360

360

360

360

360

360

360

390

390

90

## КУХНЯ

## ЗАКУСКИ

**Ассорти сербских традиционных паштетов**

Урнебес, каймак с зеленью, куриный паштет с черносливом, паштет из баклажанов.

**Традиционный сырный пирог гибаница**

Пирог из теста фило с сыром брынза. Подаётся с азадзики и печеной паприкой.

**Карпаччо из лосося**

Карпаччо из лосося, вяленые томаты, каперсы. Заправляется маслом из петрушки.

**Тартар по-сербски**

18 секретных ингредиентов. Подаётся с тостами и сливочным маслом. Именно так едят этот тартар в Сербии.

**Тартар из говьяжьей вырезки**

Подаём с трюфельным маслом и страчателлой.

**Печёная брынза с солью из розовых томатов**

Запечённая сербская брынза в сливочном масле с ароматными травами.

Подаётся с соусом на основе мёда с мятой и солью из розовых томатов.

**Сербский салат**

**Жареный сулугуни**

Сулугуни обжаривается в розмариновом масле.

Подаётся с розовыми томатами, рукколой и песто.

**Сербский салат**

**Карпаччо из говядины**
Рулетики из говьяжьей вырезки, покрытые медово-горчичной глазурью, с рукколой, пармезаном и трюфельным маслом.

**Сербский салат**

**Сырная тарелка**

Домашнее плато фермерских сыров.

**Сербский салат**

**Тарелка деликатесов**

Трюфельное салями, салями компаньоло, сыровяленая свиная шея с паприкой.

Подаётся с каперсами, вялеными томатами и томатами черри.

**Сербский салат**

**Сербский салат**

**Сербский салат**

**Сербский салат**

**Сербский салат**

**Сербский салат**

**Сербский салат**

**Сербский салат**

**Сербский салат**

**Сербский салат**

**Сербский салат**

**Сербский салат**

**Сербский салат**

**Сербский салат**

**Сербский салат**

**Сербский салат**

**Сербский салат**

**Сербский салат**

**Сербский салат**

**Сербский салат**

**Сербский салат**

**Сербский салат**

**Сербский салат**

**Сербский салат**

**Сербский салат**

**Сербский салат**

**Сербский салат**

**Сербский салат**

**Сербский салат**

**Сербский салат**

540

390

390

390

940

390

720

390

390

690

390

550

390

390

560

390

690

390

390

890

390

890

890

390

390

390

390

390

390

860

390

490

390

390

890

390

390

410

390

560

390

390

530

390

530

390

390

390

580

390

390

390

390

## ЧОРБЫ

**Густые насыщенные сербские и далматинские супы**

**Телячья чорба по – кафански**

Бульон из телятины, с трюфельным маслом и добавлением телятины, лука, моркови, сельдерея, загущается яичным желтком со сметаной.

**Белая рыбная чорба по – далматински**

Рыбный бульон с запечённой треской и с добавлением сливок.

**Томатная чорба со страчателлой**

Насыщенная томатная чорба с нежным сыром страчателла.

**Телячий бульон**

Подаётся с ньоками и свежим шпинатом.

**Ягнячья чорба**

Традиционный наваристый суп из язнёнка с картофелем, луком, морковью, зеленью и сметаной.

**Бродег**

Национальный хорватский суп из морепродуктов. Насыщенный рыбный бульон с добавлением очищенных томатов, белого сухого вина и морепродуктов.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### Сербские специалитеты

**Шницель караджорджева**

Ролл из куриного филе в панировке с сыром каймак внутри. Подаётся с запечённым картофелем, соусом тартар и долькой лимона.

**Запечённое куриное бедро с тестом «Млинцы»**

Филе куриного бедра обжаривается на гриле и запекается в сметане с млинцами.

**Телятина «Сач»**

Томлёная телятина по старинному рецепту из региона Далмация. Томится 6-8 часов.

Подаётся с запечённым картофелем.

**Язнёнок «Сач» 200 / 400г**

Томлёный язнёнок по старинному рецепту из региона Далмация. Томится 6-8 часов.

Подаётся с запечённым картофелем.

**Лесковачка мучкалица**

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

**Телятина в каймаке**

Нежная телятина в сливочном каймаке. Подаётся с картофельным пюре и томатами черри.

**Тарелка «Сач»**

Язнёнок и телятина сач. Подаётся с запечённым картофелем.

**Сербский пребранец с печёным перцем**

Насыщенная томлёная фасоль со специями и маринованным печёным перцем.

**Рибич у каймаку**

Томлёная говядина с овощами. Подаётся с черносливом и каймаком.

## БЛЮДА НА ГРИЛЕ

**Плѣскавица**

Основа плескавицы - плотная котлета из 100% говядины.

Подаётся на тарелке с хлебом лепињя, каймаком, запечённым картофелем и маринованным луком.

**Плѣскавица из молодости**

Перед обжаркой на гриле в котлету добавляется репчатый лук.

Подаётся на тарелке с хлебом лепињя, каймаком, запечённым картофелем и маринованным луком.

**Гурманска плѣскавица**

Перед обжаркой на гриле в котлету добавляется сыр гауда и бекон.

Подаётся на тарелке с хлебом лепињя, каймаком, запечённым картофелем и маринованным луком.

**Фаршированная плѣскавица**

Перед обжаркой на гриле котлета фаршируется брынзой и зеленью.

Подаётся на тарелке с хлебом лепињя, запечённым картофелем и маринованным луком.

**Чѣвапи с каймаком**

Колбаски из 100% говяжьего фарша.

Подаются на тарелке с хлебом лепињя, запечённым картофелем, маринованным луком и каймаком.

**390**

**Тарелка 10 чѣвапи с каймаком**

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

**Чѣвапи из ягненка с каймаком**

Колбаски из 100% ягнячьего фарша.

Подаются на тарелке с хлебом лепињя, запечённым картофелем, маринованным луком и каймаком.

**Тарелка 10 чѣвапи из ягненка с каймаком**

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

**Валюшкани чѣвапи**

Колбаски из 100% говяжьего фарша с луком порей и сладкой паприкой

Подаются на тарелке с хлебом лепињя, запечённым картофелем, маринованным луком и каймаком.

**Лѣсковачки ушטיפак**

Небольшие котлеты из 100% говяжьего фарша с сыром гауда и беконом, чесноком, острым перцем.

Подаются на тарелке с хлебом лепињя, запечённым картофелем, маринованным луком и каймаком.

**Каре язнѣнка с демиглас «Сач» 4 / 8**

Подаётся с запечённой морковью и соусом демиглас «Сач».

**Сувлаки из курицы**

Греческое традиционное блюдо. Небольшие кусочки мяса маринуются в особом маринаде и готовятся на гриле.

Подаётся с запечённым картофелем, маринованным луком, хлебом лепињя и йогуртово-медовым соусом.

**Сувлаки из свинины**

Греческое традиционное блюдо. Небольшие кусочки мяса маринуются в особом маринаде и готовятся на гриле.

Подаётся с запечённым картофелем, маринованным луком, хлебом лепињя и соусом из сметаны с черносливом и розмарином.

**Греческая тарелка**

Сувлаки из курицы, сувлаки из свинины и 5 чевапи.

Подаётся с запечённым картофелем, маринованным луком и хлебом лепињя.

**Тарелка мераклии**

5 чевапи и лесковачки ушטיפак. Подаётся с запечённым картофелем, маринованным луком, хлебом лепињя, с айваром и каймаком.

**660 / 1320**

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

**Форель на гриле**

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

**Камбала в томатном соусе**

Филе камбалы, обжаренное на гриле, в томатном соусе с добавлением оливок и маслин.

**Мидии на белом бузару**

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

**Кальмар на гриле с жареной кукурузой**

Кальмар после обжарки замещивается в чесночном масле с добавлением крем бальзамик.

**Судак в укропном соусе**

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

**Палтус в сливочном шпинате**

Филе палтуса, обжаренного на гриле, с соусом на основе сливок с добавление белого вина и свежих листьев шпината.

**Рыбная тарелка**

Палтус, судак и кальмар, обжариваются на гриле.

Подаётся с запечённым картофелем, шпинатом, лимоном и чесночным маслом.

**Осьминог из – под сача**

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

Подаётся на домашнем картофельном пюре с томатной сальсой.

## ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

**Сомун / лепињя**

Две разновидности традиционного сербского хлеба.

**Хлеб с оливками и маслинами**

**590**

**1140**

**590**

**1150**

**640**

**610**

**990 / 1800**

**440**

**540**

**1390**

**1190**

**790**

**680**

**640**

**640**

**710**

**1100**

**1650**

**1430**

**90**

**140**