

## салаты

---

### **САЛАТ БУРРАТА С УЗБЕКСКИМИ ТОМАТАМИ** 950

Подаётся на подушке из рукколы и заправляется двумя видам бальзамического крема.

### **САЛАТ С КАЛЬМАРОМ И КРЕМОМ ИЗ КУКУРУЗЫ** 540

Кальмар на гриле, салат айсберг, свежий огурец, свежая красная паприка, зелёный лук.

### **ДАЛМАТИНСКИЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ** 990

Салат на основе осьминога под «Сачем». Томатное конкассе, свежие огурцы, каперсы, вяленые томаты, маринованный лук, отварной картофель, петрушка.

### **СЕРБСКИЙ САЛАТ** 450

Розовые томаты, огурцы, паприка, репчатый лук, оливковое масло, под «облаком» из сербской брынзы.

### **САЛАТ С УЗБЕКСКИМИ ТОМАТАМИ** 620

Печёный перец, руккола, красный лук.

### **САЛАТ С СЫРОВЯЛЕНОЙ СВИНОЙ ШЕЕЙ** 590

Печёный перец, печёный баклажан, лук-порей, томаты черри, салат айсберг.

### **КИПРИОТСКИЙ САЛАТ** 590

Узбекские томаты, свежая мята, оливки каламата, красный лук, хлеб сомун, оливковое масло.

### **САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ В СОУСЕ «ПОРТО»** 640

Припущенная паприка, салат айсберг, томаты черри.

## чорбы

*густые насыщенные сербские и далматинские супы*

---

### **ЧОРБА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ «ПО-КАФАНСКИ»** 430

Насыщенный бульон из телятины с сельдереем, морковью и трюфельным маслом.

### **БЕЛАЯ РЫБНАЯ ЧОРБА «ПО-ДАЛМАТИНСКИ»** 400

Рыбный бульон с запечённой треской, стебелем сельдерея, фенхелем, морковью и сливками.

### **ТОМАТНАЯ ЧОРБА С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА** 430

### **БУЛЬОН ИЗ ТЕЛЯТИНЫ** 340

Подаётся с ньокками и свежим шпинатом.

### **ЧОРБА ИЗ ЯГНЯТИНЫ** 430

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

### **БРОДЕТ С РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ** 600

Национальный хорватский суп с палтусом, мини осьминогами и кальмаром с добавлением очищенных томатов и белого вина.

## горячие блюда

сербские и хорватские специалитеты

---

<b>ШНИЦЕЛЬ КАРАДЖОРДЖЕВА</b>	<b>680</b>
Ролл из куриного филе в панировке с сыром каймак внутри. Подается с запеченным картофелем и соусом тартар.	
<b>КУРИНОЕ БЕДРО С ТЕСТОМ «МЛИНЦЫ»</b>	<b>590</b>
Традиционное хорватское блюдо. Филе куриного бедра обжаривается на гриле и запекается в сметане с сыром горгонзола и домашним тестом «Млинцы».	
<b>ТЕЛЯТИНА ПОД «САЧЕМ»</b>	<b>680</b>
Томлёная телятина по старинному рецепту из региона Шумадия. Томится 4-6 часов.	
<b>ЯГНЁНОК ПОД «САЧЕМ»</b>	<b>1100</b>
Томлёный ягнёнок по старинному рецепту из региона Далмация. Томится 4-6 часов.	
<b>ЛЁСКОВАЧКА МУЧКАЛИЦА</b>	<b>710</b>
Томлёная свиная шея, приготовленная в соусе из сладкого печёного перца и айвара в белом вине.	
<b>ТОМЛЁНАЯ ТЕЛЯТИНА В СЛИВОЧНОМ КАЙМАКЕ</b>	<b>880</b>
Подается с картофельным пюре и томатами черри.	
<b>ТАРЕЛКА «САЧ»</b>	<b>1720</b>
Ягнёнок и телятина под «Сачем». Подается с запеченным картофелем.	
<b>СЕРБСКИЙ «ПРЕБРАНЕЦ» С ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ</b>	<b>430</b>
Насыщенная томлёная фасоль со специями.	
<b>РИБИЧ У КАЙМАКУ</b>	<b>770</b>
Томлёная говядина с овощами. Подается на подушке из домашнего картофельного пюре с черносливом и каймаком.	

## закуски

---

<b>АССОРТИ СЕРБСКИХ ТРАДИЦИОННЫХ ПАШТЕТОВ</b>	<b>600</b>
Ўрнебес, каймак, куриный паштет с черносливом, паштет из баклажанов.	
<b>ТРАДИЦИОННЫЙ СЫРНЫЙ ПИРОГ ГИБАНИЦА</b>	<b>430</b>
Пирог из теста фило с сыром брынза. Подается с дзадзyki и печёной паприкой.	
<b>КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ</b>	<b>1040</b>
Карпаччо из лосося, вяленые томаты, каперсы. Заправляется маслом из петрушки.	
<b>ТАРТАР ПО-СЕРБСКИ</b>	<b>800</b>
18 секретных ингредиентов. Подается с тостами и сливочным маслом.	
<b>ТАРТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ</b>	<b>770</b>
Подается с трюфельным маслом и стрчателлой.	
<b>ПЕЧЁНАЯ БРЫНЗА С САЛЬСОЙ ИЗ РОЗОВЫХ ТОМАТОВ</b>	<b>610</b>
Подается с соусом на основе мёда с мятой и сальсой из розовых томатов.	
<b>ЖАРЕНый СУЛУГУНИ</b>	<b>620</b>
Подается с розовыми томатами, рукколой и песто.	
<b>КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ</b>	<b>770</b>
Рулетки из говяжьей вырезки, покрытые медово-горчичной глазурью, с рукколой, пармезаном и трюфельным маслом.	
<b>СЫРНАЯ ТАРЕЛКА</b>	<b>990</b>
Домашнее плато фермерских сыров.	
<b>ТАРЕЛКА ДЕЛИКАТЕСОВ</b>	<b>990</b>
Трюфельная салями, салями компаньоло, сыровяленая свиная шея с паприкой. Подается с каперсами, вялеными томатами и томатами черри.	
<b>ГРЕЧЕСКИЕ ОЛИВКИ</b>	<b>430</b>
Зелёные и каламата.	

## блюда на гриле

*блюда подаются с традиционным хлебом «Лепинья»,  
каймаком, запечённым картофелем и маринованным луком*

---

<b>ПЛЁСКАВИЦА</b>	570
Основа плёскавицы - плотная котлета из 100% говядины.	
<b>ПЛЁСКАВИЦА ИЗ МОЛОДОСТИ</b>	570
Котлета с добавлением свежего репчатого лука.	
<b>ГУРМАНСКА ПЛЁСКАВИЦА</b>	660
Котлета с добавлением копчёной грудинки и сыра гауда.	
<b>ФАРШИРОВАННАЯ ПЛЁСКАВИЦА</b>	630
Котлета фаршируется брынзой и зеленью.	
<b>ЧЕВАПИ С КАЙМАКОМ</b>	660
Колбаски из 100% говяжьего фарша.	
<b>ТАРЕЛКА 10 ЧЕВАПОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАЙМАКОМ</b>	1270
Колбаски из 100% говяжьего фарша.	
<b>ЧЕВАПИ ИЗ ЯГНЁНКА С КАЙМАКОМ</b>	660
Колбаски из 100% фарша из ягнятины.	
<b>ТАРЕЛКА 10 ЧЕВАПОВ ИЗ ЯГНЁНКА С КАЙМАКОМ</b>	1280
Колбаски из 100% фарша из ягнятины.	
<b>ЛЁСКОВАЧКИ УШТИПАК</b>	680
Небольшие котлеты из 100% говяжьего фарша с сыром гауда, копчёной грудинкой, чесноком и острым перцем.	
<b>КАРЕ ЯГНЁНКА С СОУСОМ ДЕМИГЛАС «САЧ» 4 / 8</b>	1100 / 2000
Подаётся с соте из моркови с тимьяном.	
<b>СУВЛАКИ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ «ДЗАДЗИКИ»</b>	490
Куриное бедро, маринованное в традиционном греческом маринаде.	
<b>СУВЛАКИ ИЗ СВИНИНЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ</b>	600
Свиная шея, маринованная в традиционном греческом маринаде.	
<b>ГРЕЧЕСКАЯ ТАРЕЛКА</b>	1580
Сувлаки из курицы, сувлаки из свинины и 5 чёвапи.	
<b>ТАРЕЛКА «МЕРАКЛИИ»</b>	1390
3 чёвапа из ягнёнка, 3 чёвапа из говядины и лёсковачки уштипак.	

## рыба и морепродукты

---

### **ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ** 880

Подаётся с традиционным далматинским гарниром - отварной картофель с листьями шпината, заправленный бальзамическим уксусом.

### **ФИЛЕ КАМБАЛЫ НА ГРИЛЕ** 750

Подаётся на подушке из томатного соуса с добавлением оливок и маслин.

### **МИДИИ НА БЕЛОМ «БЎЗАРА»** 710

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

### **КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ С ЖАРЕНОЙ КУКУРУЗОЙ** 710

Кальмар после обжарки замешивается в чесночном масле с добавлением бальзамического крема.

### **ФИЛЕ СУДАКА НА ГРИЛЕ** 790

Подаётся на подушке из укропно-сливочного соуса.

### **ФИЛЕ ПАЛТУСА НА ГРИЛЕ** 1220

С соусом на основе сливок с добавлением белого вина и свежих листьев шпината.

### **РЫБНОЕ «ПЛАТО»** 1830

Палтус, судак и кальмар обжариваются на гриле.

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

### **ОСЬМИНОГ ПОД «СА́ЧЕМ»** 1590

Традиционное хорватское блюдо. Осьминок, томлёный в собственном соку с добавлением белого вина, каперсов, чеснока и оливкового масла.

Подаётся с домашним картофельным пюре и томатной сальсой.

## домашний хлеб

---

### **СО́МУН / ЛЕ́ПИНЬЯ** 100

Две разновидности традиционного сербского хлеба

### **ХЛЕБ С ОЛИВКАМИ И МАСЛИНАМИ** 150

## кухня



фотоменю • оставить отзыв • контакты



## Дорогие гости!

### Простые правила нашего заведения:

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:

- Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, заранее сообщите нам об этом.
- Обеденные залы нашего ресторана являются некурящими, в том числе, это распространяется и на курение 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.

## Приятно!

## гарниры

---

<b>КУСКУС</b>	220
<small>Оливки, маслины, вяленые томаты.</small>	
<b>СОТЕ ИЗ ЦУКИНИ И БАКЛАЖАНОВ</b>	240
<b>ОВОЩИ НА ГРИЛЕ</b>	400
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b>	200
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b>	200
<b>КАРТОФЕЛЬ СТОУН</b>	240

## десерты

---

<b>ПОРТОКАЛОПИТА</b>	430
<small>Традиционный греческий десерт из теста фило и апельсинов.</small>	
<b>ТИРАМИСУ</b>	540
<small>Готовится с Baileys прямо перед подачей на ваш стол.</small>	
<b>СЕРБСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ</b>	400
<small>Традиционный домашний пирог, каким его готовят сербские мамы.</small>	
<b>ХВАРСКИЙ СЫРНЫЙ ПИРОГ С ИНЖИРОМ</b>	400
<small>Пирог из сыра с инжиром, приготовленный на тонком корже из овсяных хлопьев. Подается с соусом на основе шалфея и сока апельсина.</small>	
<b>ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ ТОРТ</b>	400
<small>Ганаш с бананом на нежном корже из арахиса и мёда. Подается со свежей клюквой.</small>	
<b>МОРОЖЕНОЕ</b>	100
<small>Пломбир / Шоколад / Зелёный чай матча / Ржаное с мёдом</small>	
<b>СОРБЕТЫ</b>	100
<small>Лимон-лайм / Малина-базилик</small>	

## кофе

ЭСПРЕССО	170
АМЕРИКАНО	220
КАПУЧИНО	210
ЛАТТЕ	240
ДОППИО	240
ФЛЭТ УАЙТ	280
ЭСПРЕССО	190
Без кофеина	
АМЕРИКАНО	280
Без кофеина	

## чай

ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ	320
Утренний аромат / Груша и гранат / Китайский жасмин / Китайский порох «Храм неба» / Молочный улун	
ЧЁРНЫЙ ЧАЙ	320
Ассам «Хармутти» / Китайский пуэр / Цейлонский с тимьяном / Ройбуш ваниль / Премиум «Эрл Грей» / Ирландский виски	
ТРАВЯНОЙ И ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ	320
Бабушкин сад / Имбирь-лимон / Вечерний травяной микс / Аюрведа анти-стресс	

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!

## вода сербии

### негазированная

AQUA VIVA 0.25	250
AQUA VIVA 0.75	430

### газированная

KNJAZ MILOS 0.25	250
KNJAZ MILOS 0.75	430

## соки и безалкогольные напитки

МОРС В АССОРТИМЕНТЕ 0.25 / 1	150 / 540
Клюква / Облепиха	
ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД 0.3 / 0.9	220 / 600
Цитрус / Тархун / Дюшес	
СОСА-COLA / FANTA / EVERVESS	220
СОК В АССОРТИМЕНТЕ 0.2	220
Апельсин / Яблоко / Вишня / Томат	
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 0.2	320
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ ГРЕЙПФРУТОВЫЙ СОК 0.2	330