

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!



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 приходиться 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

КУСКУС СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	200
СОТЕ ИЗ ЦУКИНИ	240
ОВОЩИ ГРИЛЬ	400
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	200
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200
КАРТОФЕЛЬ СТОУН	240

десерты

ПОРТОКАЛОПИТА Традиционный греческий десерт из теста фило и апельсинов. Подаётся с шариком мороженого.	430
ТИРАМИСУ Готовится с Baileys прямо перед подачей на ваш стол.	540
СЕРБСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ Традиционный домашний пирог, как готовят сербские мамы. Подаётся с шариком мороженого.	400
ХВАРСКИЙ СЫРНЫЙ ПИРОГ С ИНЖИРОМ Пирог из сыра с ягодами инжира, на тонком корже из овсяных хлопьев.	400
ШОКОЛАДНАЯ КРЕМ-ПИТА Десерт из чьего-то детства...	400
МОРОЖЕНОЕ Шоколад рэд / Зелёный чай матча / Ржаное с мёдом / Пломбир	120
СОРБЕТЫ Лимон-лайм / Малина-базилик	120

рыба и морепродукты

ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ С ДАЛМАТИНСКИМ «ВАРИВОМ» 880

Подаётся с традиционным далматинским гарниром «вариво» - отварной картофель с листьями шпината, заправленный сливочным маслом.

ФИЛЕ КАМБАЛЫ НА ГРИЛЕ В АДРИАТИЧЕСКОМ СТИЛЕ 780

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

ФИЛЕ ТРЕСКИ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ТАРТАР 780

Подаётся с кускусом, заправленным каймаком.

КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ С КУСКУСОМ 720

Подаётся с кремом из кукурузы, кускусом с добавлением вяленых томатов и зелени и все это соединяет ароматное чесночное масло.

ФИЛЕ СУДАКА В СЛИВОЧНО-УКРОПНОМ СОУСЕ 880

Филе судака, обжаренное на гриле в соусе из сливок, укропа и рыбного бульона.

РЫБНОЕ «ПЛАТО» НА ГРИЛЕ 1 890

Судак, треска и кальмар обжариваются на гриле. Подаются с далматинским гарниром «вариво», лимоном и классическим далматинским дрессингом.

ОСЬМИНОГ ПОД «СА́ЧЕМ» 980

Традиционное хорватское блюдо.

Осьминог, томлёный в собственном соку с добавлением белого вина.

Подаётся на подушке из нежного картофельного пюре с вялеными томатами и песто из грецких орехов.

домашний хлеб

СО́МУН / ЛЕ́ПИНЬЯ 100

Две разновидности традиционного сербского хлеба.

ХВАРСКИЙ ХЛЕБ С ОЛИВКАМИ И МАСЛИНАМИ 150

КУХНЯ



фотоменю • оставить отзыв • контакты

блюда на гриле

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

ПЛЁСКАВИЦА	570
Основа плескавицы - плотная котлета из 100% говядины.	
ПЛЁСКАВИЦА ИЗ МОЛОДОСТИ	570
Перед обжаркой на гриле в котлету добавляется репчатый лук.	
ГУРМАНСКА ПЛЁСКАВИЦА	660
Перед обжаркой на гриле в котлету добавляется сыр гауда и копчёная грудинка.	
ФАРШИРОВАННАЯ ПЛЁСКАВИЦА	630
Перед обжаркой на гриле котлета фаршируется брынзой и зеленью.	
ЧЕВАПИ С КАЙМАКОМ	660
Колбаски из 100% говяжьего фарша.	
ТАРЕЛКА 10 ЧЕВАПОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАЙМАКОМ	1 270
Колбаски из 100% говяжьего фарша.	
ЧЕВАПИ ИЗ ЯГНЁНКА С КАЙМАКОМ	660
Колбаски из 100% ягнячьего фарша.	
ТАРЕЛКА 10 ЧЕВАПОВ ИЗ ЯГНЁНКА С КАЙМАКОМ	1 280
Колбаски из 100% ягнячьего фарша.	
ЛЁСКОВАЧКИ УШТИПАК	680
Небольшие котлеты из 100% говяжьего фарша с сыром гауда, копчёной грудинкой, чесноком и острым перцем.	
КАРЕ ЯГНЁНКА С СОУСОМ ДЕМИГЛАС «САЧ» 4 / 8	1 100 / 2 000
Подаётся с соте из моркови и тимьяном.	
СУВЛАКИ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ «ДЗАДЗИКИ»	480
Небольшие кусочки куриного бедра маринуются в особом маринаде и готовятся на гриле.	
СУВЛАКИ ИЗ СВИНИНЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ	600
Небольшие кусочки свиной шеи маринуются в особом маринаде и готовятся на гриле.	
ГРЕЧЕСКАЯ ТАРЕЛКА	1 580
Сувлаки из курицы, сувлаки из свинины и 5 чевапов из говядины.	
ТАРЕЛКА «МЕРАКЛИИ»	1 380
3 чевапа из ягнёнка, 3 чевапа из говядины и лесковачки уштипак.	

горячие блюда

сербские специалитеты

ШНИЦЕЛЬ «КАРАДЖОРДЖЕВА» Ролл из куриного филе в панировке с сыром каймак внутри. Подаётся с запечённым картофелем и соусом тартар.	680
ЯГНЁНОК «ПО-БЕЛГРАДСКИ» Томлёный ягнёнок подаётся на сливочном сое из картофеля с зелёным луком и кинзой.	880
ЛЁСКОВАЧКА МУЧКАЛИЦА Томлёная свиная шея, приготовленная в соусе из сладкого печёного перца и айвара в белом вине. Подаётся с картофельным пюре и брынзой.	720
ТЕЛЯТИНА «ПО-ДАЛМАТИНСКИ» Томлёная телятина подаётся на сливочном сое из картофеля с черносливом и зеленью.	780
ТОМЛЁНАЯ ТЕЛЯТИНА В СЛИВОЧНОМ КАЙМАКЕ Подаётся с далматинским гарниром «вариво», вялеными томатами и зелёным луком.	780
ЯГНЁНОК ПОД «САЧЕМ» Томлёный ягнёнок по старинному рецепту из региона Далмация. Томится 4-6 часов.	1 240
ТЕЛЯТИНА ПОД «САЧЕМ» Томлёная телятина по старинному рецепту из региона Шумадия. Томится 4-6 часов.	880
ТАРЕЛКА «САЧ» Ягнёнок и телятина под «Сачем». Подаются с запечённым картофелем.	1 880

закуски

АССОРТИ ТРАДИЦИОННЫХ СЕРБСКИХ ПАШТЕТОВ Каймак, ўрнебес, куриный паштет с черносливом, паштет из баклажанов.	600
ТРАДИЦИОННЫЙ СЫРНЫЙ ПИРОГ ГИБАНИЦА Пирог из теста фило с сыром брынза. Подаётся с дзадзыхи и печёной паприкой.	420
ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ Запечённый перец, фаршированный начинкой из печёных баклажанов. Подаётся с соусом вителло тоннато.	460
ВИТЕЛЛО ТОННАТО ИЗ РОСТБИФА Подаётся с соусом из тунца, каперсами и пикантными томатами черри.	780
ТАРТАР ПО-СЕРБСКИ 18 секретных ингредиентов. Подаётся с тостами и сливочным маслом.	800
ТАРТАР С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА Подаётся с трюфельным маслом.	780
ЦУКИНИ ЗАПЕЧЁННЫЙ С СОУСОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА И ПЕЧЁНЫХ ПЕРЦЕВ	540
ТАРТАР ИЗ ЗАПЕЧЁННЫХ ПЕРЦЕВ Печёный перец, розовые томаты, чили и кинза.	580
ЖАРЕНый СУЛУГУНИ Подаётся с розовыми томатами, руколой и песто из грецких орехов.	620
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ Рулетки из говяжьей вырезки, покрытые медово-горчичной глазурью, с руколой, пармезаном и трюфельным маслом.	780
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА Домашнее плато фермерских сыров.	990
ТАРЕЛКА МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ Трюфельная салями, салями компаньоло, сыровяленая свиная шея с паприкой. Подаётся с каперсами, вялеными томатами и томатами черри.	990
ГРЕЧЕСКИЕ ОЛИВКИ	430

салаты

БУРРАТА С РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ 950

Подаётся на подушке из рукоты. Заправляется двумя видами бальзамического крема.

КАЛЬМАР С КРЕМОМ ИЗ КУКУРУЗЫ 540

Кальмар на гриле, листья свежего шпината, огурец, красная паприка, зелёный лук.

СЕРБСКИЙ С БРЫНЗОЙ 450

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

РОЗОВЫЕ ТОМАТЫ С ПЕЧЁНОЙ ПАПРИКОЙ 640

В основе печёный перец, розовые томаты, рукола, красный лук.

СЫРОВАЯ СВИНАЯ ШЕЯ С ЗАПЕЧЁННЫМИ ОВОЩАМИ 580

Печёный перец, баклажан гриль, вяленые томаты, маринованный корень сельдерея, зелёный лук.

КИПРИОТСКИЙ С ОЛИВКАМИ КАЛАМАТА 540

Розовые томаты, красная паприка, огурец, оливки каламата, брынза, свежая мята, кинза, красный лук, дзадзики и хлеб сомун.

ПРЯНЫЙ РОСТБИФ С ПИКАНТНЫМИ ЧЕРРИ 580

Нежный ростбиф с пикантными томатами черри, хрустящим огурцом и заправкой из петрушки.

БАКЛАЖАН ГРИЛЬ СО СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ 540

Баклажан гриль, розовые томаты, красная паприка, брынза, свежая кинза, красный лук, ароматное масло.

«ТЕЛЕ ВОЛИ ЦЕЛЕР» 580

Зимний салат с томлёной телятиной, вялеными томатами, маринованным корнем сельдерея и яйцом в сливочной заправке.

чорбы

густые насыщенные сербские и далматинские супы

ЧОРБА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ «ПО-КАФАНСКИ» 430

Традиционный наваристый суп из телятины с корнем сельдерея, морковью, зеленью и легким ароматом трюфельного масла.

БЕЛАЯ РЫБНАЯ ЧОРБА «ПО-ДАЛМАТИНСКИ» 400

Рыбный бульон с запечённой треской, судаком, корнем сельдерея и морковью, заправлен сливками.

ТОМАТНАЯ ЧОРБА С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА 430

БУЛЬОН ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ЛАПШОЙ 340

Подаётся с яйцом и зеленью.

ЧОРБА ИЗ ЯГНЯТИНЫ «ПО-ШУМАДИЙСКИ» 430

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

БРОДЕТ С РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ 600

Национальный хорватский суп из рыбы и морепродуктов с добавлением очищенных томатов, белого сухого вина и зелени.