

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

салаты

БУРРАТА С РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ	990
Подаётся на подушке из рукоты. Заправляется двумя видами бальзамического крема.	
КАЛЬМАР С КРЕМОМ ИЗ КУКУРУЗЫ	610
Кальмар на гриле, листья свежего шпината, огурец, красная паприка, зелёный лук.	
СЕРБСКИЙ С БРЫНЗОЙ	480
Розовые томаты, огурец, красная паприка, репчатый лук, оливковое масло, под «облаком» из сербской брынзы.	
РОЗОВЫЕ ТОМАТЫ С ПЕЧЁНОЙ ПАПРИКОЙ	690
В основе печёный перец, розовые томаты, рукола, красный лук.	
ПРЯНЫЙ САЛАТ С ТОМЛЁНОЙ ТЕЛЯТИНОЙ И БАКЛАЖАНАМИ	680
Салат с томлёной телятиной, баклажанами, печёной паприкой и сладким соусом чили.	
КИПРИОТСКИЙ С ОЛИВКАМИ КАЛАМАТА	570
Розовые томаты, красная паприка, огурец, оливки каламата, брынза, свежая мята, кинза, красный лук, дзадзики и хлеб сомун.	
БАКЛАЖАН ГРИЛЬ СО СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ	570
Баклажан гриль, розовые томаты, красная паприка, брынза, свежая кинза, красный лук, ароматное масло.	
«ТЕЛЕ ВОЛИ ЦЕЛЕР»	610
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-КА́ФАНСКИ»	460
Традиционный наваристый суп из телятины с корнем сельдерея, морковью, зеленью и лёгким ароматом трюфельного масла.	
ТОМАТНАЯ ЧОРБА С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА	450
БУЛЬОН ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ЛАПШОЙ	360
Подаётся с яйцом и зеленью.	
ЧОРБА ИЗ ЯГНЯТИНЫ «ПО-ШУМА́ДИЙСКИ»	590
Традиционный наваристый суп из ягнёнка с картофелем, морковью, зеленью и сметаной.	
БРОДЕТ С РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ (ОСТРЫЙ / НЕОСТРЫЙ)	620
Национальный хорватский суп из рыбы и морепродуктов с добавлением очищенных томатов, белого сухого вина и зелени.	

горячие блюда

сербские специалитеты

ПУНИНА ПЕЛЕТИНА	960
Куриная грудка с сербской брынзой, оборачивается в бекон и обжаривается на гриле. Подается с запечённым картофелем и соусом тартар.	
ШНИЦЕЛЬ «КАРАДЖОРДЖЕВА»	840
Ролл из куриного филе в панировке с сыром каймак внутри. Подается с запечённым картофелем и соусом тартар.	
КУРИНЫЕ РАЖНИЧИ С ЧЕРНОСЛИВОМ	780
Кусочки курицы с черносливом оборачиваются в бекон и обжариваются на гриле. Подаются с запечённым картофелем.	
ЯГНЁНОК «ПО-БЕЛГРАДСКИ»	1 030
Томлёный ягнёнок подаётся на сливочном сое из картофеля с зелёным луком и кинзой.	
ЛЁСКОВАЧКА МУЧКАЛИЦА	840
Томлёная свиная шея, приготовленная в соусе из сладкого печёного перца и айвара в белом вине. Подается с картофельным пюре и брынзой.	
ТЕЛЯТИНА «ПО-ДАЛМАТИНСКИ»	820
Томлёная телятина подаётся на сливочном сое из картофеля с черносливом и зеленью.	
ТОМЛЁНАЯ ТЕЛЯТИНА В СЛИВОЧНОМ КАЙМАКЕ	820
Подается с далматинским гарниром «вариво», вялеными томатами и зелёным луком.	
ЯГНЁНОК ПОД «САЧЕМ»	1 560
Томлёный ягнёнок по старинному рецепту из региона Далмация. Томится 4-6 часов.	

закуски

АССОРТИ ТРАДИЦИОННЫХ СЕРБСКИХ ПАШТЕТОВ	630
Каймак, урнебес, куриный паштет с черносливом, паштет из баклажанов.	
ТРАДИЦИОННЫЙ СЫРНЫЙ ПИРОГ ГИБАНИЦА	440
Пирог из теста фило с сыром брынза. Подается с дзадзыхи и печёной паприкой.	
ПЕЧЕНА ПАПРИКА	400
Традиционная сербская закуска – печёный маринованный перец.	
ЛЮТА ПАПРИКА	290
Традиционная сербская закуска – острый печёный маринованный перец чили.	
ТАРТАР ПО-СЕРБСКИ	900
18 секретных ингредиентов. Подается с тостами и сливочным маслом.	
ТАРТАР С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА	910
Подается с трюфельным маслом.	
ТАРТАР ИЗ ЗАПЕЧЁННЫХ ПЕРЦЕВ	530
Печёный перец, розовые томаты, чили и кинза.	
ТРЛЯНИЦА	620
Традиционная пряно-острая закуска, на основе томатов с добавлением урнебес и сербской брынзы. Подается с тёплым домашним хлебом.	
ЖАРЕНый СУЛУГУНИ	650
Подается с розовыми томатами, руколой и песто из грецких орехов.	
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА	990
Домашнее плато фермерских сыров.	
ТАРЕЛКА МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ	1 100
Трюфельная салями, салями компаньоло, сыровяленая свиная шея с паприкой. Подается с каперсами, вялеными томатами и томатами черри.	
ГРЕЧЕСКИЕ ОЛИВКИ	580

блюда на гриле

Все блюда подаются с запечённым картофелем,
маринованным луком, соусами и домашним сербским хлебом.

ПЛЁСКАВИЦА	630
Основа плескавицы – плотная котлета из 100% говядины.	
ПЛЁСКАВИЦА ИЗ МОЛОДОСТИ	640
Перед обжаркой на гриле в котлету добавляется репчатый лук.	
ГУРМАНСКА ПЛЁСКАВИЦА	720
Перед обжаркой на гриле в котлету добавляется сыр гауда и копчёная грудинка.	
ФАРШИРОВАННАЯ ПЛЁСКАВИЦА	660
Перед обжаркой на гриле котлета фаршируется брынзой и зеленью.	
ЧЕВАПИ С КАЙМАКОМ	720
Колбаски из 100% говяжьего фарша.	
ТАРЕЛКА 10 ЧЕВАПОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАЙМАКОМ	1 370
Колбаски из 100% говяжьего фарша.	
ЧЕВАПИ ИЗ ЯГНЁНКА С КАЙМАКОМ	740
Колбаски из 100% ягнячьего фарша.	
ТАРЕЛКА 10 ЧЕВАПОВ ИЗ ЯГНЁНКА С КАЙМАКОМ	1 460
Колбаски из 100% говяжьего фарша.	
САНДЖАК УШТИПАК	690
Небольшие котлеты из 100% говяжьего фарша с болгарским перцем, пряными специями и кориандром.	
ЛЭСКОВАЧКИ УШТИПАК	730
Небольшие котлеты из 100% говяжьего фарша с сыром гауда, копчёной грудинкой, чесноком и острым перцем.	
КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ С ОВОЩНЫМ СОТЕ	640
СУВЛАКИ ИЗ КУРИЦЫ	640
Небольшие кусочки куриного бедра маринуются в особом маринаде и готовятся на гриле.	
СУВЛАКИ ИЗ СВИНИНЫ	660
Небольшие кусочки свиной шеи маринуются в особом маринаде и готовятся на гриле.	
ГРЕЧЕСКАЯ ТАРЕЛКА	1 700
Сувлаки из курицы, сувлаки из свинины и 5 чевапов из говядины.	
ТАРЕЛКА «МЕРАКЛИИ»	1 510
3 чевапа из ягнёнка, 3 чевапа из говядины и лесковачки уштипак.	

рыба и морепродукты

ФИЛЕ ТРЕСКИ НА ГРИЛЕ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ 920

Филе трески, обжаренное на гриле, подаётся с соусом на основе томатов, зелени, специй и рыбного бульона.

КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ С КУСКУСОМ 750

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 1 100

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

РЫБНОЕ «ПЛАТО» НА ГРИЛЕ 2 050

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

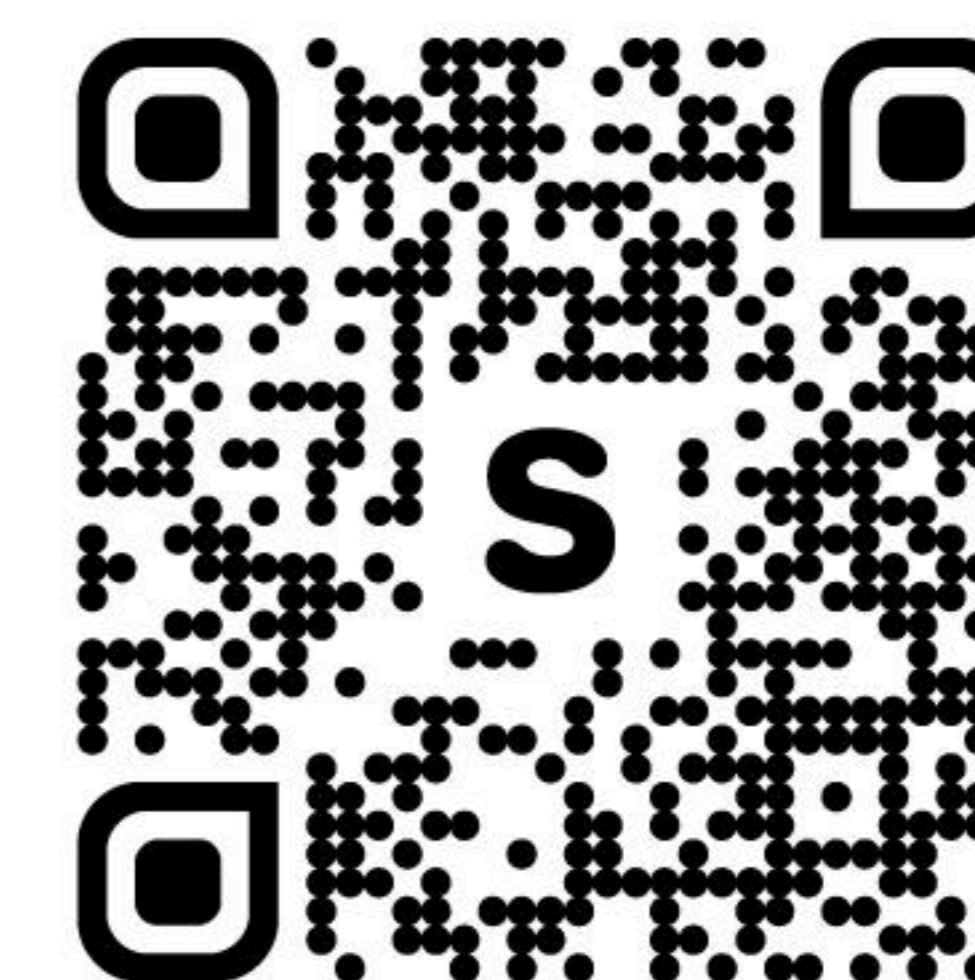
КУХНЯ

домашний хлеб

ЛÉПИНЯ 100

СÓМУН 120

ХВАРСКИЙ ХЛЕБ С ОЛИВКАМИ И МАСЛИНАМИ 160



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.
- Для компаний от шести человек, включается сервисный сбор в размере 10%

Пријатно!

гарниры

КУСКУС СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	210
СОТЕ ИЗ ЦУКИНИ	250
ОВОЩИ ГРИЛЬ	420
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	250
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	250
КАРТОФЕЛЬ СТОУН	250

десерты

БАКЛАВА С МОРОЖЕНЫМ	720
<i>Готовится прямо у вашего стола.</i>	
Традиционный восточный десерт из слоеного теста с фисташками, пропитанный сладким сиропом.	
ПОРТОКАЛОПИТА	450
Традиционный греческий десерт из теста фило и апельсинов. Подаётся с шариком мороженого.	
ТИРАМИСУ	570
Готовится со сливочным ликёром прямо перед подачей на ваш стол.	
СЕРБСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	420
Традиционный домашний пирог, как готовят сербские мамы. Подаётся с шариком мороженого.	
ХВАРСКИЙ СЫРНЫЙ ПИРОГ С ИНЖИРОМ	420
Пирог из сыра с ягодами инжира, на тонком корже из овсяных хлопьев.	
ДЖЕЛАТО	160
В ассортименте	
СОРБЕТЫ	160
В ассортименте	