

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | |
|--|--------|
| Домашний сыр | 380 p |
| 50 г | |
| Урнебес | 420 p |
| Закуска из белого сыра, паприки и чеснока. 100 г | |
| Каймак | 490 p |
| Нежная изысканная закуска, не имеющая аналогов в мире. Достояние сербской кухни. 100 г | |
| Закуска по-деревенски | 520 p |
| Печеный сладкий перец, белый сыр, петрушка. 200 г | |
| Айвар | 460 p |
| Икра из жареного болгарского перца по традиционному балканскому рецепту. 125 г | |
| Мясная тарелка «Сербский Танир» | 1780 p |
| Пршут Негушский, пршут говядины, пеплана, пребраца. 50-50-50-100 г | |
| Пршут Негушский | 550 p |
| Окорок свиной выюной. Органический продукт. 50 г | |
| Пршут говядины | 550 p |
| Говядина вяленая. Органический продукт. 50 г | |
| Пеплана | 600 p |
| Домашняя острая колбаса, высушенная на ветру. Органический продукт. 50 г | |
| Казы | 480 p |
| Деликатес из конины. 50 г | |
| Тартар из говядины | 2250 p |
| 180 г | |
| Карпаччо мясное | 750 p |
| Филе говядины, пармезан, руккола, лимонная заправка. 100 г | |
| Семга слабосоленая | 780 p |
| 100 г | |
| Форель холодного копчения | 780 p |
| 100 г | |
| Сырная тарелка | 1650 p |
| Фермерские сыры, грецкий орех, виноград. 300 г | |
| Брускетта | 390 p |
| Поджаренный хлеб с помидорами, базиликом и петрушкой. 200 г | |
| Печена паприка | 440 p |
| Печеный сладкий перец под маринадом | |
| Печеный острый перец под маринадом | 280 p |
| Маслины | 540 p |
| 130 г | |
| Соленья | 650 p |
| 300 г | |



САЛАТЫ

| | |
|---|--------|
| «Сербский» | 550 p |
| Помидоры, огурцы, лук, сладкий и острый перец. 260 г | |
| «Шопский» | 590 p |
| Помидоры, огурцы, сладкий перец, сыр. 320 г | |
| «Моравский» | 640 p |
| Помидоры, печеный сладкий перец, красный лук, чеснок. 280 г | |
| «Греческий» | 650 p |
| Помидоры, огурцы, болгарский перец, маслины, оливки, брынза, петрушка, орегано. 320 г | |
| «Купус» | 420 p |
| Салат из свежей капусты с пикантной заправкой из масла и уксуса. 180 г | |
| Капрезе | 680 p |
| Минералка, помидоры, соус песто. 260 г | |
| «Огород» | 720 p |
| Ассорти из сезонных овощей и зелени. 400 г | |
| «Субботица» | 860 p |
| Говядина, авокадо, минго, салат айсберг, помидоры черри, лайм, мед. 250 г | |
| «Овчарский» | 720 p |
| Безымянный помидор, огурцы, сладкий перец, лук, сыр, маринованные шампиньоны, оливки. 320 г | |
| «Пиле» | 760 p |
| Мясные зеленые салаты с курицей под соусом «Цезарь». 250 г | |
| «Руккола» | 680 p |
| Руккола, помидоры черри, сыр, авокадо. 150 г | |
| «Руккола с гречешком» | 1420 p |
| Руккола, помидоры черри, сыр, авокадо. 250 г | |
| «Морской» | 1480 p |
| Мясные зеленые салаты с жареными морепродуктами. 250 г | |
| «Лососевый» | 890 p |
| Семга слабосоленая, лаво розея, руккола, сливочно-мясовая заправка. 150 г | |
| «Хоботница» | 1430 p |
| Теплый салат из осьминога с картофелем. 240 г | |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | |
|---|--------|
| Говяжья мозги, жареные в панировке | 590 p |
| 200 г | |
| Рыба «Орли» | 850 p |
| 200 г | |
| Гребешок в сырном соусе | 1190 p |
| 150 г | |
| Кальмары, жареные в панировке | 980 p |
| 200 г | |
| Сыр, жареный в панировке | 560 p |
| 150 г | |
| Пита с сыром | 450 p |
| Сладкий пирог с белым домашним сыром. 150 г | |
| Пребраца | 380 p |
| Фасоль, тушенная в соусе со специями. 150 г | |
| Шампиньоны на гриле | 480 p |
| 150 г | |
| Шампиньоны, фаршированные | 520 p |
| 180 г | |
| Спаржа в сырном соусе | 760 p |
| 150 г | |
| Кабачки, жареные в панировке | 490 p |
| 150 г | |

СУПЫ

| | |
|--|-------|
| Телеча чорба | 560 p |
| Суп из телятины с овощами. 300 мл | |
| Пилеча супа | 450 p |
| Суп из курицы с овощами. 300 мл | |
| Рыба чорба | 560 p |
| Уха (красная, белая). 300 мл | |
| Пасуль чорба | 380 p |
| Суп из фасоли. 300 мл | |
| Хладна парадаиз чорба | 420 p |
| Сезонный холодный суп из томатов. 280 мл | |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

| | |
|---|--------|
| Шницель «Караджордже» | 1220 p |
| Вырезка из свиного в панировке, фаршированная каймаком. 320 г | |
| Стейк «010» | 1850 p |
| Говяжья вырезка под соусом из сливок, куриной печени и шампиньонов. 340 г | |
| Перечный стейк | 1850 p |
| 300 г | |
| Стейк «Мэри» | 1850 p |
| Вырезка говяжья под сладким соусом из лесных ягод. 270 г | |

| | |
|--|--------|
| Телятина под сачем | 1080 p |
| Телятина, томленая с картофелем. Готовится в специальной глиняной посуде. 200 г | |
| Бабина телятина | 990 p |
| Телятина, томленая с беконом, луком и красной фасолью по рецепту сербской бабушки. 300 г | |
| Ягненок, запеченный в духовке | 1080 p |
| Мясо молодого ягненка, томленое в молоке. 200 г | |
| Ягненок в винном соусе | 1080 p |
| 200 г | |
| Бишфтекс | 1820 p |
| Вырезка выдержанная в масле и специях семь дней. 270 г | |
| Медальоны из телятины | 1790 p |
| 250 г | |
| Медальоны из свинины в грибном соусе | 900 p |
| 200 г | |
| Пунено филе | 920 p |
| Свиная вырезка, фаршированная сыром сулугуни, грана падано, кичкаваль, горгонзола. 280 г | |
| «Росштилада» | 4250 p |
| Мясные специи, приготовленные на рожделе от Шеф-повара. 370 г | |
| Чевапчица | 860 p |
| Жареные колбаски из перемолотого мяса со специями. 300 г | |
| Чевапчица в беконе | 900 p |
| 300 г | |
| Уштипицы | 860 p |
| Мясные пикантные котлетки на гриле. 250 г | |
| Плескавица | 860 p |
| Большая котлета из телятины и свинины. 270 г | |
| Плескавица ля гурме | 920 p |
| Большая котлета из мяса телятины и свинины, фаршированная беконом, сыром и луком. 300 г | |
| Пунена плескавица | 890 p |
| Большая котлета из мяса телятины и свинины, фаршированная сыром. 300 г | |
| Лесковачка Мучалица | 850 p |
| Свиная котлета с помидорами, луком, болгарским перцем и специями. 300 г | |
| Пилече бело у марамици | 780 p |
| Филе курицы в сетке, фаршированное беконом и сыром. 270 г | |
| Пилетина «4 сира» | 940 p |
| Филе курицы, горгонзола, грана падано, кичкаваль, сулугуни, говяжий парадиз, грюндина. 300 г | |
| Батак | 720 p |
| Стейк из куриного бедра на гриле. 200 г | |
| Пилеча джигерица у сланини | 710 p |
| Куриная печень в беконе. 250 г | |
| Телеча джигерица у марамици | 710 p |
| Печень телечья в сетке. 200 г | |
| Домача кобасица | 730 p |
| Домашняя колбаса на гриле. 300 г | |
| Мешано месо | 1730 p |
| Мясное ассорти на гриле. 650 г | |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ



| | |
|---|--------|
| Судак | 1230 p |
| Филе судака на гриле. 300 г | |
| Карп | 890 p |
| Стейк карпа. 350 г | |
| Сибас | 450 p |
| 100 г | |
| Тюрбо | 750 p |
| 100 г | |
| Варианты приготовления: на пару, на гриле, на сковороде, во фритюре, по-домашнему, в пергаменте | |
| МОРЕПРОДУКТЫ | |
| Мидии | 380 p |
| 100 г | |
| Осьминог | 1350 p |
| 100 г | |
| Кальмары | 490 p |
| 100 г | |
| Гребешок | 720 p |
| 100 г | |
| Каракатица | 480 p |
| 100 г | |
| Креветки | 580 p |
| 100 г | |
| Варианты приготовления: гриль, соте, в красном соусе, суп «бузаро» | |

ГАРНИРЫ

| | |
|--|-------|
| Рис | 320 p |
| 150 г | |
| Спаржа | 595 p |
| Готовится на пару, гриле, сковороде. 150 г | |
| Овощи гриль | 490 p |
| Баклажаны, лук, помидоры, болгарский перец, лук. 240 г | |
| Шпинат | 450 p |
| 200 г | |
| Далматинский гарнир | 490 p |
| Картофель отварной со шпинатом. 220 г | |
| Жареный картофель с луком и грибами | 460 p |
| 200 г | |
| Картофель «Пекарский» | 390 p |
| 200 г | |
| Картофель отварной | 390 p |
| 200 г | |
| Картофель фри | 390 p |
| 200 г | |
| Картофельное пюре | 390 p |
| 180 г | |

СОУСЫ

| | |
|--------------------|-------|
| «Лютиница» | 260 p |
| Острый. 120 г | |
| Грибной | 480 p |
| 120 г | |
| «Тартар» | 280 p |
| 70 г | |
| Сырный | 540 p |
| 120 г | |
| ХЛЕБ | |
| Выпечка домашняя | 120 p |
| Десерты, Напитки ☞ | |



ДЕСЕРТЫ

| | |
|--|-------|
| Торт «Сан Снова» | 580 p |
| Торт с нежным ванильным кремом, легким вкусом ореха и крем-карамель. 150 г | |
| Торт «Габон» | 580 p |
| Шоколадный торт с орехами и легким ванильно-сливочным кремом. 150 г | |
| Баклава | 490 p |
| Сладкий пирог с начинкой из грецких орехов, пропитанный сиропом. 170 г | |
| Крем пита | 560 p |
| Популярное сербское пирожное с ванильным кремом | |
| Яблочный штрудель | 590 p |
| Подается с шариком ванильного мороженого. 200 г | |
| Панна Котта | 480 p |
| 150 г | |
| Мильфей | 680 p |
| 150 г | |
| Палачинке | 340 p |
| Традиционные блинчики. Подается на выбор с медом, вареньем, шоколадом. 200 г | |
| Горячий шоколад с клубникой | 580 p |
| 200 г | |
| Фруктовый куп | 680 p |
| Фрукты со сливками и шариком мороженого. 280 г | |
| Фруктовое плато | 860 p |
| 400 г | |
| Ягоды | 820 p |
| В ассортименте. 100 г | |
| Мороженое | 180 p |
| (шарик). 60 г | |
| Сорбет | 180 p |
| (шарик). 60 г | |
| Варенье | 360 p |
| В ассортименте. 120 г | |

НАПИТКИ

| | |
|----------------|-------|
| АПЕРИТИВ | |
| Кампари | 490 p |
| 50 мл | |
| Мартини Бьянко | 670 p |
| 100 мл | |
| Мартини Фиеро | 670 p |
| 100 мл | |
| Джин Бифитер | 560 p |
| 50 мл | |
| Апероль Шприц | 780 p |

ВОДКА

| | |
|-------------|-------|
| Царская | 250 p |
| 50 мл | |
| Чистые Росы | 390 p |
| 50 мл | |
| Парламент | 230 p |
| 50 мл | |

РАКИЯ

| | |
|-------------|-------|
| Сливовая | 520 p |
| 50 мл | |
| Айвовая | 550 p |
| 50 мл | |
| Грушевая | 520 p |
| 50 мл | |
| Виноградная | 520 p |
| 50 мл | |
| Абрикосовая | 520 p |
| 50 мл | |
| Яблочная | 520 p |
| 50 мл | |

ТЕКИЛА

| | |
|-----------------|-------|
| Ольмека серебря | 560 p |
| 50 мл | |
| Ольмека голд | 560 p |
| 50 мл | |

ВИСКИ

| | |
|--------------------|--------|
| Чивас Ригал 12 лет | 740 p |
| 50 мл | |
| Чивас Ригал 18 лет | 2100 p |
| 50 мл | |
| Гленфиддик 12 лет | 1450 p |
| 50 мл | |
| Макаллан 12 лет | 2600 p |
| 50 мл | |
| Джеймесон | 520 p |
| 50 мл | |
| Джек Дэниэлс | 680 p |
| 50 мл | |

РОМ

| | |
|-------------|-------|
| Ром светлый | 480 p |
| 50 мл | |
| Ром темный | 480 p |
| 50 мл | |



КОНЬЯК/ КАЛЬВАДОС / БРЕНДИ

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Хеннесси VSOP | 1450 p |
| Хеннесси. Коньяк. 50 мл | |
| Хеннесси XO | 4200 p |
| Хеннесси. Коньяк. 50 мл | |
| Реми Мартен VS | 880 p |
| Реми Мартен. Коньяк. 50 мл | |
| Реми Мартен VSOP | 1450 p |
| Реми Мартен. Коньяк. 50 мл | |
| Кальвадос | 720 p |
| 50 мл | |
| Виньяк Rubinov VS | 460 p |
| Виньяк Rubinov. Сербия, Бренди 50 мл | |



ЛИКЕР

| | |
|---------------------------------|-------|
| Настойка из клюквы | 360 p |
| Собственное производство. 50 мл | |
| Бейлис | 480 p |
| 50 мл | |
| Шериданс | 480 p |
| 50 мл | |
| Куантро | 570 p |
| 50 мл | |
| Малибу | 470 p |
| 50 мл | |
| Самбука Молилари | 480 p |
| 50 мл | |
| Бехеровка | 480 p |
| 50 мл | |
| Лимончелло | 480 p |
| 50 мл | |
| ДИЖЕСТИВ | |
| Горький лист | 480 p |
| 50 мл | |
| Егермейстер | 480 p |
| 50 мл | |
| Фернет Бранка | 480 p |
| 50 мл | |

КРЕПЛЁННЫЕ ВИНА

| | |
|------------------------------|--------|
| Херес светлый | 780 p |
| 75 мл | |
| Амонтильядо НПУ | 780 p |
| Самос Ромате. Херес. 75 мл | |
| Портвейн белый | 880 p |
| Кинта Инфантадо Порто. 75 мл | |
| Лейт Ботал Винтаж | 880 p |
| Кинта Инфантадо Порто. 75 мл | |
| Порто 10 лет | 1250 p |
| Кинта Инфантадо Порто. 75 мл | |

ПИВО В БУТЫЛКАХ

| | |
|------------------------|-------|
| Безалкогольное светлое | 380 p |
|------------------------|-------|

СИДР

| | |
|---------------|-------|
| Сидр яблочный | 420 p |
|---------------|-------|



СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

| | |
|---------------|-------|
| Апельсиновый | 380 p |
| 200 мл | |
| Грейпфрутовый | 380 p |
| 200 мл | |
| Ананасовый | 580 p |
| 200 мл | |
| Яблочный | 380 p |
| 200 мл | |
| Морковный | 360 p |
| 200 мл | |
| Лимонный | |