

СЕРБСКА КУХНЯ
Вкусновица



СЕРБСКИЙ СЛОВАРИК

Белградское мезе

Ассорти из холодных закусок: балканская икра, каймак, айвар и урнебес. Подается с лепиньей.

Каймак

Белоснежный творожный сыр, с легким кремовым оттенком и нежной консистенцией.

Айвар

Традиционное блюдо балканской кухни – пикантная овощная икра из печёного перца, баклажана и перца чили.

Урбенес

Эта паста из сербской брынзы и ароматного болгарского перца станет идеальным дополнением для свежего хлеба и мяса на гриле.

Шопский салат

Блюдо восточноевропейской кухни, популярное в Сербии, из свежих овощей с брынзой.

Чорба из ягненка

Наваристый суп из мяса ягненка с добавлением большого количества специй и овощей.

Баница

Сербский пирог с говядиной, шампиньонами, шпинатом и луком. Подается с каймаком.

Гибаница

Традиционная сербская выпечка, популярная во всём балканском регионе, из тонких листов теста фило с сырно-творожной начинкой.

Мучкалица

Это ещё одно традиционное блюдо сербской кухни, состоящее из овощей, запеченных в томатном соусе с сыром чеддер.

Пребранац

Традиционное сербское блюдо из фасоли с колбаской чоризо.

Куриная грудка Дженевезе

Куриное филе со шпинатом, шампиньонами, томатами, сливками и соусом песто.

Паштицада

Хорватское народное блюдо: тушеная говяжья шея в кисло-сладком соусе на основе домашнего вина с черносливом и чесноком. Подается с обжаренными ньокки с луком.

Гювеч со свиной

Традиционное блюдо болгарской кухни из свиного окорока с овощами под взбитым яйцом. Подается с каймаком.

Сувлаки

Небольшие шашлыки на деревянных шпажках.

Чевапчичи

Традиционные сербские колбаски из домашнего фарша.

Караджорджева шницла

Рулет из куриного филе, фаршированный каймаком. Подается с соусом тартар и свежими овощами.

Придумал это блюдо повар Мича Стоянович в 1959 году, когда перед ним поставили задачу приготовить котлету по-киевски для важной персоны, прибывшей из СССР. За неимением курятины ему пришлось импровизировать. Повар взял тонкий стейк из телятины, добавил вместо сливочного масла каймак и свернул мясо в рулет. Рулет он обвалял в сухарях, а для украшения выложил Орден Звезды Карагеоргия ломтиками помидоров и лимонов. Именно так шницла и получила своё название.

В Сербии помимо имени «Караджорджева шницеля» это блюдо также известно как «Девичий сон» из-за его специфичной формы.

Бродет

Традиционное хорватское (если быть точным - далматинское) блюдо с креветками в панцире, двустворчатыми мидиями и кальмаром, приготовленными в белом вине с томатами.

Плескавица

Круглая плоская котлета, популярная в Сербии, готовится из мясного фарша с набором традиционных ароматных специй.

Название плескавица произошло от глагола "плескати", в буквальном переводе – хлопать. В данном случае – по мясу. Фарш похлопывают ладошками, когда лепят котлету.

Лесковачки уштипак

Сочные сербские котлетки, приготовленные на сербском гриле из двух видов домашнего фарша.

Блюдо было придумано в городе Лесковац на юге Сербии. Рубленая говядина, свинина, сыр и чеснок так гармонично сочетаются, что не дают вам шансов разочароваться во вкусе!

Шефталя из курицы

Продолговатые котлетки из рубленого мяса с приправами.

Лепинья

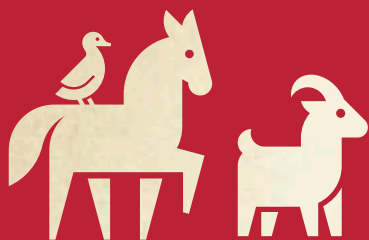
Традиционный сербский плоский хлеб. Он выпекается при очень высокой температуре, благодаря чему образуется полый кармашек внутри. Из-за этого очень удобно наполнять такой хлеб начинками.

Симит

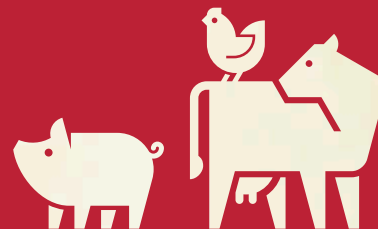
Традиционный турецкий бублик с кунжутом.

Вкусовица

СЕРБСКА КУХНЯ



ВРЕМЯ ОБЕДА



КАЖДЫЙ БУДНИЙ ДЕНЬ С 12:00 ДО 17:00



САЛАТ

+



СУП

310 Р



САЛАТ

или



СУП

+



ГОРЯЧЕЕ

420 Р



САЛАТ

+



СУП

+



ГОРЯЧЕЕ

520 Р

В обед входит чай 0,2

ПОСТОЯННОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР:

- Шефталя из курицы
- Плескавица
- Сувлаки из свинины
- Шиш чевап с сыром
- Сувлаки из курицы
- Бургер шиш чевап

ЗАМЕНИТЬ ЧАЙ НА:

Клюквенный морс	200 мл	100 Р
Кофе Американо	150 мл	100 Р
Кофе Капучино	150 мл	100 Р
Кофе Эспрессо	25 мл	100 Р
Вино	125 мл	180 Р

ДАРИМ  **8^{ой} ОБЕД!**

ПРИ ЗАКАЗЕ ОБЕДА ЛЮБОЙ ДЕСЕРТ СО СКИДКОЙ 50%!

Цены указаны в рублях. Налоги включены.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЫРНАЯ
ТАРЕЛКА

200/115
990

МЯСНАЯ
ТАРЕЛКА

200/80
1100

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩНАЯ
ТАРЕЛКА

250

480

ОЛИВКИ И
АРТИШОКИ

200

790

АССОРТИ ИЗ
БРУСКЕТТ

365

820

БРУСКЕТТА С БАКЛАЖАНОМ И ТОМАТАМИ

90

180

БРУСКЕТТА С ТАМБОВСКИМ ОКОРОКОМ

85

220

БРУСКЕТТА С УТКОЙ И ЯБЛОЧНЫМ ЧАТНИ

105

260

БРУСКЕТТА С КОПЧЕНЫМ ТУНЦОМ И ОЛИВКАМИ

85

340

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

КУРИНЫЙ ПАШТЕТ
С ВИШНЕВЫМ
ДЖЕМОМ

150/50

340

ХУМУС С
ГРАНАТОМ
И КИНЗОЙ

150/50

380

БЕЛГРАДСКОЕ
МЕЗЕ

200/100

520

Цены указаны в рублях. Налоги включены.

САЛАТЫ

САЛАТ С ПЕЧЕНЫМ
БЕКОНОМ, ПАПРИКОЙ
И МОЦАРЕЛЛОЙ

200

660

САЛАТ С КОПЧЕНЫМ
ТУНЦОМ И ГРЕЙПФРУТОМ

190

720

САЛАТ С
БАКЛАЖАНАМИ,
КАЙМАКОМ И
КАЛЬМАРОМ

200

520

САЛАТЫ

ШОПСКИЙ

270

520

ЦЕЗАРЬ С
КРЕВЕТКАМИ

250

620

ЦЕЗАРЬ С
КУРИЦЕЙ

270

520

САЛАТ С
ХУМУСОМ
И УТИНОЙ
ГРУДКОЙ

180

580

САЛАТЫ

БОУЛ С
ТАМБОВСКИМ
ОКОРОКОМ

350

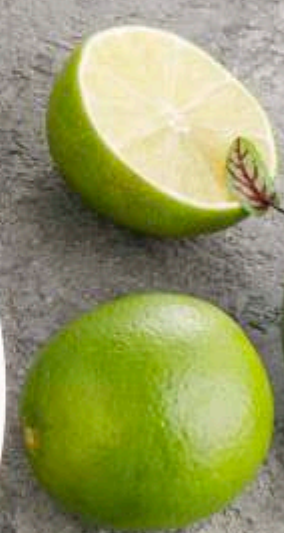
660



БОУЛ С
КРЕВЕТКАМИ

400

720



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ГИБАНИЦА

280

480

БАНИЦА

270/50

640

СЫР ХАЛУМИ
НА ГРИЛЕ

135

520

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ПРЕБРАНАЦ

320

380

БАКЛАЖАН
ПО-СЕРБСКИ

310

540

ОВОЩНАЯ
МУЧКАЛИЦА
С ЧЕДДЕРОМ

320

560

СУПЫ

КАРЕЛЬСКАЯ
УХА

250/40/40

480

БЕГОВА
ЧОРБА

270

360

КУРИНЫЙ
БУЛЬОН

300

360

СУПЫ

ЧОРБА ИЗ
ЯГНЕНКА

250

420

ТОМАТА
ЧОРБА

270/20

370

РИБЛЯ
ЧОРБА

250

480

ТРАДИЦИОННЫЙ
БОРЩ

350/30/30/40

520

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ГЮВЕЧ СО
СВИНИНОЙ

400/40

660

ХРУСТЯЩАЯ
ТРЕСКА С
РИЖОТТО

300

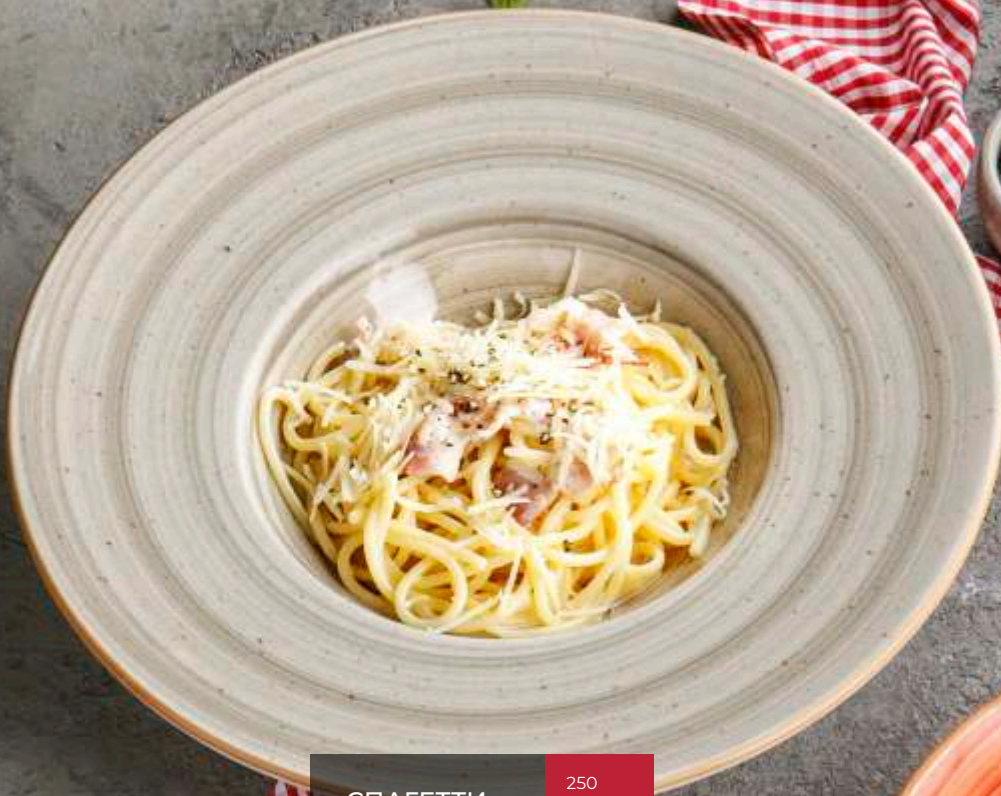
780

ПАШТИЦАДА

250/130/25

1190

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



СПАГЕТТИ
КАРБОНАРА

250

480



ДЖЕНОВЕЗЕ

280

760



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ
СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ
С ГРИБНЫМ СОУСОМ

150/60

640

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ГУЛЯШ
МЯСНОЙ

490

740

КОТЛЕТА
ПО-СЕЛЬСКИ

350

640

БРОДЕТ

350/40

1290

Цены указаны в рублях. Налоги включены.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

СЕРБСКИЙ
БУРГЕР С
ПЛЕСКАВИЦЕЙ

420

760

КАРАДЖОРДЖЕВА
ШНИЦЛА

260/70/30

780

МЯСНОЙ РОШТИЛЬ

СУВЛАКИ ИЗ
СВИНИНЫ

160/200/45

640

РАЖНИЧИ
ИЗ КУРИЦЫ
В БЕКОНЕ

160/200/44

690

ЛЕСКОВАЧКИ
УШТИПАК

160/90/45/30

680

Цены указаны в рублях. Налоги включены.

МЯСНОЙ РОШТИЛЬ

ЧЕВАПЧИЧИ
ИЗ СВИНИНЫ
И ГОВЯДИНЫ

150/90/45/30

640

ШЕФТАЛЯ
ИЗ КУРИЦЫ

160/200/45

640

ПЛЕСКАВИЦА
ЧОБАНЕЦ

160/90/45/30

620

МЯСНОЙ РОШТИЛЬ



ПЛЕСКАВИЦА
ГУРМАН

160/90/45/30

660



СТРИПЛОЙН

230/50/30

1800

МЯСНОЙ РОШТИЛЬ

ЛОПАТКА
ЯГНЕНКА С
ПЕЧЕНЫМИ
ОВОЩАМИ

750/530

3800

МЕШАНО
МЕСО

1250/200

3600

РЫБНЫЙ РОШТИЛЬ

СУВЛАКИ ИЗ
АРГЕНТИНСКИХ
КРЕВЕТОК

160/175/60

1190

СПИНКА
ТРЕСКИ

130/90/30

820

ДОРАДО

170/90/30

1090

ГАРНИРЫ

ДАЛМАТИНСКИЙ
ГАРНИР

210

180

ОВОЩИ-ГРИЛЬ

160

340

КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ

170

190

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

150

170

КАБАЧКИ
НА ГРИЛЕ

120/30

290

СТЕЙК ИЗ
КАПУСТЫ
С СОУСОМ
ЧЕДДЕР

190

260

ХЛЕБ И СОУСЫ

ХЛЕБНАЯ
КОРЗИНА

400/30/30

390

СОУСЫ

КЕТЧУП	30	60
СМЕТАНА	30	60
ТАРТАР	30	60
БАРБЕКЮ	30	90
СЫРНЫЙ	30	60

ХЛЕБ

ПШЕНИЧНЫЙ	100	110
РЖАНОЙ	100	110
ЛЕПИНЬЯ	100	90
СИМИТ С КУНЖУТОМ	100	110

Цены указаны в рублях. Налоги включены.

ДЕСЕРТЫ

БАСКСКИЙ
ЧИЗКЕЙК

170

420

СЕРБСКАЯ
КАРТОШКА

150

480

КАННОЛИ
С РИКОТТОЙ

150

390

ДЕСЕРТЫ

НАПОЛЕОН

180

480

БРИОШЬ С
СЕЗОННЫМИ
ЯГОДАМИ

220

520

ТВОРОЖНАЯ
ГИБАНИЦА

160/45/45

420

ДЕСЕРТЫ

БЕЗЕ СО
СМОРОДИНОВЫМ
КОНФИ И МЯТОЙ

180

380

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ
С ЧЕРНОСЛИВОМ

160

420

ТРЕС
ЛЕЧЕС

150

280

ТОРТЫ

БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК	2150	3400
МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ	1000	2200
МЕДОВИК ШОКОЛАДНЫЙ	1000	1800
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ЧЕРНОСЛИВОМ	1000	2200
НАПОЛЕОН	1000	2200



Цены указаны в рублях. Налоги включены.

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

Наименование блюда	Выход блюда, кг.	Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда				
		Жиры, г.	Белки, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал.	кДж	Жиры, г.	Белки, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал.	кДж
Айвар	0,03	5,5	1,5	7,5	95	400	1,5	0,4	2,5	30	120
Ассорти брускетт	0,3	49,5	32	62	820	3450	46	28,5	65	750	3130
Баклажаны по-сербски	0,31	5,5	4	4,5	85	360	18	12	13	260	1110
Баница	0,32	16	7,5	15	230	970	50	24	49	740	3100
Баскский чизкейк	0,172	27	4,5	12	320	1320	46	8	21	540	2270
Бегова чорба	0,27	12	8	12	190	780	32	22	32	510	2120
Борщ традиционный	0,462	13	3,5	8	160	680	58	15	36	750	3130
Боул с креветками	0,4	4,5	5	9	100	410	19	21	35	400	1650
Боул с тамбовским окороком	0,35	6	5	9	110	470	21	17	31	400	1650
Бродет	0,35	2,5	12	7,5	100	420	8,5	41	27	350	1480
Брускетта с баклажанами	0,09	8,5	2,5	13	140	590	8	2	12	130	530
Брускетта с копченой уткой	0,105	13	7	12	190	800	14	7,5	12	200	840
Брускетта с тамбовским окороком	0,085	15	9,5	14	230	970	13	8	12	200	830
Брускетта с тунцом и оливками	0,085	13	13	23	260	1090	11	11	19	220	930
Гибаница	0,28	13	11	15	220	930	37	31	42	620	2610
Грибной крем-суп	0,27	5,5	5	7,5	100	420	15	13	21	270	1150
Гуляш мясной	0,49	6,5	5	8,5	110	470	31	25	42	550	2310
Гювеч со свиной	0,44	14	7,5	3,5	170	730	63	34	14	770	3200
Далматинский гарнир	0,21	1	2	14	75	310	2,5	4	29	160	660
Дорадо	0,297	3	11	2	80	330	9	33	6	240	980
Кабачки на гриле	0,15	1	1,5	5	35	140	1,5	2	7	50	210
Каймак	0,03	39	4	2,5	370	1570	12	1	1	110	470
Канноли	0,175	14	7,5	31	280	1180	25	13	55	490	2070
Караджорджева шницла	0,36	8,5	14	5	160	650	31	52	19	560	2350
Картофель на углях	0,17	1,5	2	16	85	360	3	3,5	27	150	620
Картофельное пюре	0,2	2,5	2	15	90	380	5	4	30	180	760
Кетчуп	0,03	0,2	1	26	110	470	0,1	0,4	8	35	140
Котлета по-сельски	0,55	10	7	9	160	660	57	38	50	870	3630
Куриная грудка Дженевезе	0,29	5,5	16	3,5	120	520	16	45	9,5	360	1510
Куриный бульон	0,301	4,5	7	9,5	110	470	13	21	29	340	1420
Лепиња	0,09	1	6	43	200	860	1	5	39	180	770
Лопатка ягненка с печеными овощами	1,28	16	10	4,5	200	860	208	131	55	2620	10950
Масло сливочное	0,03	83	0,5	1	750	3130	25	0,2	0,2	220	940
Мешано месо	1,3	15	16	1,5	210	870	197	210	21	2700	11310
Молоко сгущённое	0,05	8,5	7	56	330	1380	4,5	3,5	28	160	690
Мясная тарелка	0,28	18	24	7	290	1200	50	68	19	800	3360
Наполеон	0,18	47	4,5	23	530	2220	84	8,5	41	960	4000
Овощи-гриль	0,16	0,2	1	4,5	25	100	0,3	2	7,5	40	160
Овощная мучкалица с сыром чеддер	0,32	3	2,5	5	55	240	9	9	16	180	760
Овощная тарелка	0,253	2	1	4,5	40	170	5,5	2,5	11	100	430
Оливки и артишоки	0,295	4,5	5	23	170	690	13	14	67	490	2040
Павлова с мятой и смородиной	0,18	15	3,5	28	260	1080	26	6	50	460	1940
Паста спагетти Карбонара	0,25	15	11	24	280	1150	38	28	60	690	2880
Паштет из куриной печени	0,2	11	6,5	22	210	900	22	13	44	430	1790

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

Наименование блюда	Выход блюда, кг.	Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда				
		Жиры, г.	Белки, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал.	кДж	Жиры, г.	Белки, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал.	кДж
Паштицада	0,41	6,5	9,5	12	150	630	27	38	48	620	2590
Плескавица гурман	0,325	13	10	8	190	820	44	34	26	630	2650
Плескавица чобанац	0,325	16	9,5	8	210	890	52	31	26	690	2910
Пребранац	0,33	0,5	1	0	10	35	2	2,5	0	30	120
Пшеничный	0,1	6	5,5	46	260	1080	6	5,5	46	260	1080
Ражниси из курицы в беконе	0,405	2,5	11	7	100	410	11	45	29	400	1660
Ржаной хлеб	0,1	6	5,5	43	250	1040	6	5,5	43	250	1040
Рибля чорба	0,277	2,5	7,5	5	75	310	7,5	21	14	210	870
Салат Нисуаз с копченой утиной грудкой	0,25	4	5	7	90	370	10	13	17	220	920
Салат с баклажанами и каймаком	0,2	4,5	5	8,5	95	390	9	10	17	190	790
Салат с печеной паприкой, моцареллой и каймаком	0,205	22	7	5	250	1040	46	14	10	510	2130
Салат с тунцом холодного копчения	0,19	7,5	10	11	150	620	14	19	20	280	1190
Салат Цезарь с креветками	0,25	16	7,5	4,5	190	810	40	18	12	480	2020
Салат Цезарь с курицей	0,25	14	9,5	4	180	740	34	24	10	440	1860
Салат Шопский	0,27	3,5	3,5	3,5	60	250	10	9	9	160	670
Свиные медальоны с соусом из белых грибов	0,21	9,5	17	1	160	660	20	36	2,5	330	1390
Сербская картошка	0,15	22	5,5	40	380	1600	34	8	60	580	2410
Сербский бургер на пшеничной булке	0,42	14	8,5	11	200	840	57	37	46	840	3520
Сербский бургер с плескавицей	0,42	14	8,5	11	200	840	57	37	46	840	3520
Симит с кунжутом	0,09	6	6	49	270	1140	5	5	44	240	1020
Сметана	0,03	33	2,5	2,5	380	1590	10	0,5	1	110	480
Соус Барбекю	0,03	0	1	29	120	500	0	0,3	8,5	35	150
Соус Сырный	0,03	11	6	5,5	140	600	3	2	1,5	45	180
Соус Тартар	0,03	30	2	4,5	290	1230	9	0,5	1,5	90	370
Спинка трески	0,257	2	10	2,5	65	270	4,5	25	6	170	700
Стейк из капусты с соусом чеддер	0,19	0,1	1	5,5	30	120	0,3	2	10	50	220
Стриплоин	0,31	7	15	5	140	590	21	46	16	440	1830
Сувлаки из креветок	0,395	2,5	10	7,5	90	380	10	39	29	360	1520
Сувлаки из свинины	0,405	10	8,5	7	160	650	42	35	28	630	2650
Сыр халуми на гриле	0,182	10	16	4	180	740	19	29	7,5	320	1340
Сырная тарелка	0,315	19	18	22	330	1400	60	57	69	1050	4400
Творожная гибоница	0,187	17	6	26	280	1170	31	11	49	530	2200
Томата чорба	0,29	10	2	6	120	510	29	6	17	350	1480
Трес Лечес	0,15	11	4,5	33	250	1040	17	6,5	49	370	1560
Урнебес	0,03	14	10	3	180	750	4,5	3	1	55	220
Уха Карельская	0,33	4	6,5	7	90	380	14	21	22	300	1250
Фруктовое плато	1	0,4	1	13	55	240	4	8,5	126	570	2400
Хлебная корзина	0,46	5	5,5	38	220	920	22	25	176	1010	4230
Хрустящая треска с рижотто	0,3	6	8	11	130	530	17	23	33	380	1600
Хумус с зернами граната и кинзой	0,2	7,5	1,5	12	120	500	15	3	24	240	1000
Чевапчичи свинина/говядина	0,315	12	10	8	180	740	36	33	25	560	2340
Чорба из ягненка	0,25	2	5,5	6,5	70	280	5	14	17	170	710
Шефталя из курицы	0,405	12	6,5	7	160	690	49	26	29	660	2780
Шоколадный торт с черносливом	0,15	16	3	30	280	1160	25	4,5	44	420	1740

Вкусовица

СЕРБСКА КУХНЯ

СКИДКИ И АКЦИИ



КЭШБЭК 10%
по бонусной карте*

**3000 БОНУСОВ
В ПОДАРОК***
на День Рождения



ВСЕГДА

**ДЕТИ ЕДЯТ
БЕСПЛАТНО**



**ПАРКОВКА
за наш счет***

**ПРИВЕТ,
ВЫХОДНЫЕ!**



КАЖДУЮ ПЯТНИЦУ И СУББОТУ
ЖИВАЯ МУЗЫКА

20%

СКИДКА*
ИМЕНИННИКАМ

Если у Вас аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, заранее сообщите об этом Вашему официанту. В процессе приготовления продукции на нашем предприятии не применяются витамины, макро и микроэлементы, пищевые добавки, биологически активные добавки. Продукты питания, используемые на нашем предприятии, не содержат компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов.

*Подробности на сайте или у официантов.

+7(812) 339-88-11

vkusnovica.ru