

# ПРИВЕТ ИЗ КУХНИ



## БАЛКАНСКОЕ МЕЗЕ С СОМУНОМ

Ассорти намазок:  
айвар, урнебес, каймак, лепешка Сомун

КОМПЛИМЕНТ

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## БАЛКАНСКАЯ МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Нежные подкопченные на вишневых дровах свиная вырезка, грудинка, шейка в сопровождении оливок, маринованной паприки, домашнего сыра, подается с двумя видами соусов и булочкой.

400 гр. **1200 -**



## ПЕЧЕНый МАРИНОВАННЫЙ КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ ИЛИ ОСТРЫЙ ПЕРЕЦ

150 гр. **350 -**

## СЫРНАЯ ТАРЕЛКА С МЕДОМ И ОРЕХАМИ

450 гр. **950 -**



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



## БУРЕК С МЯСОМ

Пирог из пресного, очень тонкого, вытяжного слоеного теста-фило, который начиняют рубленным мясом из говядины и свинины, луком и приправляют солью и перцем.

500 гр. 1000 гр.  
**500 - 950 -**

## БУРЕК С ДОМАШНИМ СЫРОМ

Пирог из пресного тонкого вытяжного слоеного теста — фило, который начиняют творожным сыром.

500 гр. 1000 гр.  
**500 - 950 -**

## БУРЕК С КАРТОШКОЙ И ГРИБАМИ

Пирог из пресного тонкого вытяжного слоеного теста — фило, который начиняют картошкой с жареным луком и грибами, Приправляют солью и перцем (30 см)

500 гр. 1000 гр.  
**500 - 900 -**

## БУРЕК С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Пирог из пресного тонкого вытяжного слоеного теста фило, которое начиняют запеченной курицей с грибами в соусе

500 гр. 1000 гр.  
**650 - 1200 -**

## БУРЕК С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ

Пирог из пресного, очень тонкого вытяжного слоеного теста (фило), который начиняют мягким сливочным сыром и ветчиной из свиного окорока.

500 гр. 1000 гр.  
**500 - 950 -**

## БУРЕК С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА И СУЛУГУНИ

Пирог из пресного, очень тонкого вытяжного слоеного теста фило, который начиняют сыром сулугуни и моцареллой и приправляют солью и перцем.

500 гр. 1000 гр.  
**650 - 1200 -**

## БУРЕК С ЯБЛОКОМ И ИЗЮМОМ

Пирог из пресного тонкого вытяжного слоеного теста фило, которое начиняют яблоком, корицей и изюмом.

500 гр. 1000 гр.  
**450 - 800 -**

# САЛАТЫ

## ШОПСКИЙ САЛАТ

Салат из свежих овощей: огурцов, помидор, красного болгарского перца, красного лука с добавлением сербской брынзы, заправленный оливковым маслом

250 гр. **550 -**



## ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Салат из свежих овощей: огурцов, помидор, красного болгарского перца, оливок, красного лука с добавлением греческой феты, заправленный оливковым маслом.

250 гр. **550 -**

## ДОМАШНИЙ САЛАТ

Салат из свежих овощей: помидор, репчатого лука, с добавлением сербской брынзы заправленный оливковым маслом.

250 гр. **550 -**



## САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ ИЛИ КУРОЙ

250 гр. **580 -**

# СУПЫ



## ЧОРБА МЯСНАЯ

Густой наваристый суп на бульоне из копченых свиных костей, приправленный паприкой, морковью, корнем сельдерея, фасолью, кусочками куриного мяса.

350 гр. **450 -**

## ЧОРБА РЫБНАЯ

Густой наваристый суп с рыбой, болгарским перцем, сельдереем, морковью, томатами, орегано и паприкой

350 гр. **450 -**



# МЯСНОЙ РОШТИЛЬ

## ГУРМАНСКАЯ ПЛЕСКАВИЦА НА ТАРЕЛКЕ



Крупная котлета из свиного и говяжьего фарша, с копченой грудинкой и сыром. Подается с печеным картофелем, печеной паприкой, маринованным красным луком и пикантным соусом Урнебес из творожного сыра, острого перца, чеснока. Блюдо сервируется белым хлебом собственного производства.

500 гр. **800 -**

## ПЛЕСКАВИЦА С ЛУКОМ

Крупная котлета из свиного и говяжьего фарша, с добавлением лука. Подается с печеным картофелем, печеной паприкой, маринованным красным луком и пикантным соусом Урнебес из творожного сыра, острого перца, чеснока. Блюдо сервируется белым хлебом собственного производства.



500 гр. **750 -**

## ОСТРАЯ ПЛЕСКАВИЦА

Крупная сочная котлета из свиного и говяжьего фарша, с добавлением кусочков бекона, натуральной паприки и острого перца Халапеньо, приготовленная на гриле. Подается в мягкой лепешке собственного производства со свежими томатами, красным луком, маринованными огурцами и соусом Творожный крем-сыр



500 гр. **750 -**

## НЕГУШСКИЙ СТЕЙК

Рулет из свиной вырезки, маринованный в специях, начиненный сыром, обернутый хрустящими полосками бекона и обжаренный на гриле, подается с печеным картофелем и соусом Урнебес

750 гр. **1100 -**



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## ФАРШИРОВАННАЯ ПЛЕСКАВИЦА



Крупная сочная котлета из свиного и говяжьего фарша, фаршированная сербским творожным сыром Каймак. Подается с печеным картофелем, печеной паприкой, маринованным красным луком и пикантным сырным соусом Урнебес с острым перцем и чесноком. Блюдо сервируется белым хлебом собственного производства.

550 гр. **800 -**

## ЛЕСКОВАЧКИ УШТИПАК

Четыре котлетки из свиного и говяжьего фарша, с добавлением копченой грудинки, сыра, хлопьев Чили перца, приправленные чесночным маслом и зеленью. Подаются с печеным картофелем, печеной паприкой, маринованным красным луком и пикантным соусом Урнебес из творожного сыра, острого перца, чеснока. Блюдо сервируется белым хлебом собственного производства.



500 гр. **800 -**

## КАРАДЖОРДЖЕВА ШНИЦЛА (ШНИЦЕЛЬ ПО-КАРАГЕОРГИЕВСКИ ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ)

Свернутая в рулет отбивная из свиной вырезки с начинкой из сербского сыра каймака и бекона, обжаренная в панировке. Подается с картофелем Фри и соусом урнебез и домашним томатным соусом.

550 гр. **800 -**

## КАРАДЖОРДЖЕВА ШНИЦЛА (ШНИЦЕЛЬ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ)

Свернутая в рулет отбивная из куриного филе с начинкой из сербского сыра каймака и бекона, обжаренная в панировке. Подается с картофелем Фри и соусом урнебез и домашним томатным соусом.

550 гр. **750 -**



## КОБАСИЦА (ЖАРЕНАЯ НА ГРИЛЕ КОЛБАСКА)

Жареные на гриле две колбаски из рубленой свинины и говядины. Подаются с печеным картофелем, домашним томатным соусом и хлебом собственного приготовления.

500 гр. **750 -**



## МЕШАНО МЕСО

Сытное мясное блюдо, рассчитано на двоих.

Включает:

Чевапчичи (4 шт.);

Котлетки Уштипак (3 шт);

Гурманскую плескавицу из говядины со свининой (1 шт.);

Куриные бедра Пилечи Батак (1 шт.);

Сербские колбаски (2 шт.);

Маринованный красный лук;

Соус Урнебес и домашний томатный соус.

Подается с печеным картофелем и булочкой собственного производства.

1200 гр. **2700 -**

## МЕШАНО МЕСО НА КОМПАНИЮ

Сытное мясное блюдо, рассчитано на четыре–пять человек.

Включает:

Чевапчичи (6 шт.);

Котлетки Уштипак (6 шт.);

Гурманская плескавица;

Негушский стейк ;

Сувлаки;

Сербские колбаски (2 шт.);

Маринованный красный лук и соус Урнебес.

Подается с печеным картофелем и булочкой собственного производства.

2000 гр. **3900 -**





## ЧЕВАПЧИЧИ

Шесть жаренных колбасок из свиного и говяжьего фарша, подаются с печеным картофелем, печеной паприкой, маринованным красным луком и пикантным соусом Урнебес из творожного сыра, острого перца, чеснока. Блюдо сервируется белым хлебом собственного производства.

500 гр. **780 -**

## СУВЛАКИ ИЗ КУРИЦЫ

Мелко порезанный и нанизанный на деревянные шпажки шашлык из куриного филе в хрустящих полосках бекона, маринованных в специях и обжаренных на гриле.

400 гр. **750 -**



## ДЫМЛЕНА ВЕШАЛИЦА

Подкопченная на вишневых дровах свиная шейка, обжаренная на гриле в сопровождении печеного картофеля и маринованного красного лука и паприки с соусом Урнебес.

500 гр. **990 -**

## КУРИНОЕ ФИЛЕ ПО-СЕРБСКИ

Предварительно замаринованное в специях сочное филе куриной грудки, обжаренное на гриле в сопровождении печеного картофеля и маринованного красного лука с соусом Урнебес.

550 гр. **850 -**





# БУРГЕРЫ

## СЕРБСКАЯ ПЛЕСКАВИЦА КЛАССИЧЕСКАЯ

Крупная сочная котлета из свиного и говяжьего фарша, приготовленная на гриле. Подается в мягкой лепешке собственного производства со свежими томатами, красным луком, маринованными огурцами и соусом Урнебес.

480 гр. **700 -**



## СЕРБСКАЯ ПЛЕСКАВИЦА ОСТРАЯ

Крупная сочная котлета из свиного и говяжьего фарша, натуральной паприки и острого перца Халаленьо, приготовленная на гриле. Подается в мягкой лепешке собственного производства со свежими томатами, красным луком, маринованными огурцами и соусом Урнебес.

450 гр. **700 -**

## СЕРБСКАЯ ПЛЕСКАВИЦА С ДВОЙНОЙ КОТЛЕТОЙ

Две сочные котлеты из свиного и говяжьего фарша, натуральной паприки, приготовленная на гриле. Подается в мягкой лепешке собственного производства со свежими томатами, красным луком, маринованными огурцами и соусом Урнебес..

650 гр. **950 -**



## БУРГЕР ГУРМАНСКАЯ ПЛЕСКАВИЦА

Крупная сочная котлета из свиного и говяжьего фарша, с добавлением кусочков бекона, сыра, натуральной паприки, приготовленная на гриле. Подается в мягкой лепешке собственного производства со свежими томатами, красным луком, маринованными огурцами и соусом Урнебес.

480 гр. **750 -**



## МОРЕ

### МИДИИ НА КРАСНОЙ БУЗАРЕ

Мидии северной части Атлантического океана в соусе из белого вина, рыбного бульона, томатов, оливкового масла, чеснока, зелени. Подаются с долькой лимона и булочкой.

500 гр. **850 -**

### МИДИИ НА БЕЛОЙ БУЗАРЕ

Мидии северной части Атлантического океана в соусе из белого вина, рыбного бульона, оливкового масла, чеснока, зелени. Подаются с долькой лимона и булочкой.

500 гр. **850 -**

### МИДИИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ "ТРИ СЫРА"

Мидии северной части Атлантического океана в соусе из белого вина, рыбного бульона, оливкового масла, жирных сливок, чеснока, зелени, с тремя видами сыра: моцарелла, дор блю, гауда. Подаются с долькой лимона и булочкой.

500 гр. **850 -**

### МИДИИ ТОМ ЯМ

Мидии северной части Атлантического океана в соусе из белого вина, рыбного бульона, оливкового масла, пасты Том Ям, с добавлением зелени, листьев лайма и лемонграсса.

500 гр. **850 -**

### СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ НА ГРИЛЕ

Стейк из лосося, приготовленный на гриле. Подается с овощами гриль: кабачок, красный перец, помидор, баклажан, грибы приправленные бальзамическим соусом.

300 гр. **1600 -**



# ГАРНИР

## ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ

200 гр. **275 -**



## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Нежные, хрустящие дольки картофеля

200 гр. **120 -**



## ПРЕБРАНАЦ

Запеченная в оливковом масле белая фасоль с соусом из свежих томатов, паприки, со специями и зеленью.

250 гр. **350 -**



## ОВОЩНОЙ ГРИЛЬ

Жареные на гриле кабачок, красный перец, помидор, баклажан, грибы, приправленные бальзамическим соусом.

300 гр. **450 -**

## СОУСЫ

### УРНЕБЕС

Сербский творожный сыр, с легким добавлением чеснока и молотой паприки.

70 гр.

**150 -**



### АЙВАР

Мусс из печеной паприки, оливкового масла и специй.

70 гр.

**150 -**



### КАЙМАК

Мусс из печеной паприки, оливкового масла и специй.

70 гр.

**150 -**



## ХЛЕБ

### СЕРБСКАЯ ЛЕПЕШКА СОМУН



# ДЕСЕРТЫ

## ДЕСЕРТ ЙОГУРТОВЫЙ

Белый бисквит, пропитанный сиропом, клубнично-йогуртовый крем, с прослойкой персика, декорирован клубникой в желе

200 гр. **230 -**



## ДЕСЕРТ ТИРАМИССУ

Белый бисквит, пропитанный кофейным сиропом, сырно – сливочный крем.

170 гр. **230 -**



## ДЕСЕРТ МАНГОВЫЙ

Белый бисквит, пропитан сиропом, сырный сливочный крем с манго.

220 гр. **230 -**



## ДЕСЕРТ ШОКОЛАДНЫЙ ЧИЗКЕЙК

Шоколадный бисквит, пропитан сиропом, сырный сливочный крем.

200 гр. **230 -**



## ЭКЛЕРЫ

в ассортименте:  
Фисташковый, апельсиновый,  
черничный с лимоном, трюфельный,  
манго-манго, карамельный.

1 штука - 80 гр. **150 -**



# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

## ЧЕВАПЧИЧИ

200 гр.

**350 -**

Три жареные колбаски из свиного и говяжьего фарша, подаются с картофелем фри.

## ЛЕСКОВАЧКИ УШТИПАК

250 гр.

**400 -**

Две котлетки из свиного и говяжьего фарша, с добавлением копченой грудинки, сыра, приправленные чесночным маслом и зеленью. Подаются с картофелем фри. Блюдо сервируется белым хлебом собственного производства.

## КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ

200 гр.

**280 -**

Обжаренные во фритюре кусочки филе куриной грудки, панированные в сухарях

# НАПИТКИ

## МОРС

Облепиха / Брусника

0,2 л.

**120 -**

0,5 л.

**250 -**

## АПЕЛЬСИНОВЫЙ ФРЕШ

0,2 л.

**280 -**

0,3 л.

**350 -**

## СОК RICH

Апельсин / Яблоко / Томат / Персик

0,2 л.

**120 -**

## ВОДА ГАЗ/БЕЗ ГАЗА

0,2 л.

**150 -**

## ЧАЙ ЧЕРНЫЙ ЧАЙНИК 0,9

Ассам / С чабрецом / Наглый веселый фрукт

**160 -**

## ЧАЙ УЛУН ЧАЙНИК 0,9

Молочный улун / Улун миндальный с персиком

**160 -**

## ЧАЙ ТАЕЖНЫЙ ЧАЙНИК 0,9

На основе Пуэра

**160 -**

## КОЛА

0,25 л.

**140 -**

## КОФЕ

M

L

ЭСПРЕССО

**100 -**

**130 -**

АМЕРИКАНО

**100 -**

**130 -**

КАПУЧИНО

**130 -**

**190 -**

ЛАТТЕ

**160 -**

**220 -**

ФЛЕТ УЙАТ

**160 -**

## СОЕВОЕ МОЛОКО

**50 -**