

## Меню

### Салаты

руб.

**Салат «Шопский» 230 .....** 360

Свежие овощи, сербская брынза, салатная заправка с оливковым маслом.

**Салат из печеной тыквы с жареным сыром 230 .....** 390

Тыква печеная с мёдом и тимьяном, жареный рассольный сыр, соус «Чимичури», арахис.

**Салат из печеной свеклы с лососем и яйцом пашот 240 .....** 580

Печеная с тимьяном и морской солью свекла, филе лосося, яйце пашот, листья салата.

**Салат с курочкой 290 .....** 420

Обжаренное куриное филе, дольки картофеля, сыр, печеная паприка, красный лук, листовой салат, яйцо перепелиное, соус из сметаны с греческими орехами.

**Салат с подкопчёной уткой 165 .....** 480

Филе уточки, рассольный сыр, тыква печеная, вяленые оливки с косточкой, медово горчичный соус.

**Салат с вяленой говядиной и ананасом 125 .....** 520

Сыровяленая говядина, вяленые томаты, ананас, микс листовых салатов, греческие орешки, брынза, оливковое масло с чёрным кунжутом.

**Салат «Нисуаз» с креветками 285 .....** 540

Обжаренные дольки картофеля, фасоль зеленая, томаты, креветки, яйцо, соус с зерном горчицы.

**Салат «Хорватия» 280 .....** 430

Картофель, говядина, соленый и свежий огурчики, жареные грибочки, отварное яйцо, чесночно-сметанный соус.

**Салат «Цезарь» с креветками 205 .....** 540

Листья салата, томаты черри, креветки, пармезан, яйцо перепелиное, соус «Цезарь».

**Тёплый салат с бужениной 250 .....** 550

Буженина, яйцо перепелиное, стоун, айсберг, огурчик маринованный, томат, чесночно-сметанный соус.

## Закуски

<b>Большие оливки с косточкой 100/30 .....</b>	<b>330</b>
Греческие оливки, лимон.	
<b>Грузди соленые, с луком и сметаной 120/20/20 .....</b>	<b>560</b>
<b>Белый хлеб, оливковое масло с орегано и морской солью 100/25 .....</b>	<b>180</b>
Традиционная закуска жителей островов старого света.	
<b>Брускетта с томатами и базиликом 210 .....</b>	<b>320</b>
Брускетта, томаты, чеснок, базилик, соевый соус, оливковое масло.	
<b>Разносолы 400 .....</b>	<b>420</b>
Капуста квашеная, огурчики и грибочки спецпосола, паприка печеная	
<b>Жареный на гриле сыр с ягодным джемом 100/100 .....</b>	<b>420</b>
<b>Сырная тарелка 150/25/70 .....</b>	<b>760</b>
Ассорти сыров, мёд, апельсин.	
<b>Баклажаны, запечённые с томатами и сыром 280 .....</b>	<b>480</b>
<b>Мясное ассорти 150/50/60 .....</b>	<b>670</b>
Буженина, ростбиф, сыропеченый свиной балык, горчица, свежие овощи.	
<b>Дымовица острая 200/25 .....</b>	<b>460</b>
Рулетики из подкопченного карбона с острой морковью.	
<b>«Русская тарелка» 150/50 .....</b>	<b>520</b>
Несколько видов сала с чесночными гренками и маринованным луком.	
<b>Селёдочка по-домашнему 100/100/50 .....</b>	<b>360</b>
Селёдочка слабой соли, картошечка обжаренная, лучок, ароматное масло.	
<b>Форель в морскойсоли с перцем Розе 100/5 .....</b>	<b>700</b>
Филе форели, зелень, душистый перец Розе.	
<b>Креветки в шляпках шампиньонов 200 .....</b>	<b>640</b>

## Горячее

### Рыба

Рыба, запечённая на гриле/Рыба горячего копчения /цена за 100 гр./ .....	400
Котлеты из щуки 170/50 .....	620
Палтус жареный 160/50/50/1 .....	710
Форель гриль стейк 170/50/50 .....	1500
Треска с кабачком и ягодным гелем 140/130 .....	790

### Птица

Куриное филе в сливочном соусе с мятой 250/50 .....	620
Жареное с лучком филе в соусе из сливок, брынзы, томатов и мяты.	
Люля из курочки 240/50/50 .....	650
Филе куриное, лук, специи.	
Шашлык из курочки 200/50/50 .....	630
Утиная грудка с печеным яблоком и апельсиновым соусом 350 .....	1100

### Мясо

Плесквица 300/50/50 .....	820
Рубленый фарш из говядины и свинины, паприка, сыр, грудинка копченая.	
Мучкалица Лесковац 350 .....	710
Кусочки свинины томленые в томатном соке с зеленью и свежими овощами.	
Ражниччи 200/50/50 .....	820
Шашлычки из свинины, приготовленные на гриле.	
Нуазет из свинины в сливках с овощами 300.....	900
Вырезка свиная, лук, шампиньоны, огурцы соленые, паприка, сливки.	
Чевапиччи 250/50/50 .....	800
Свинина, говядина, маринованный лук, аджика.	

## Горячее

### Мясо

**Свинина с картофелем и сливочным соусом 340/200/30..... 760**  
Томлённая свинина, толченый картофель с зеленью, соус сливочный с опятами.

**Ягнёнок на косточке 280/150/100/1 ..... 1 200**  
Ножка ягненка с толченым картофелем и пряно-овощным соусом

**Говяжьи щёчки томленые в красном вине с розмарином 150/150/50 ..... 720**  
Разварное мясо, картофель стоун, соус Деми.

**Гриль стейк из говядины 170/50/50 ..... 1 300**  
С миксом из свежих овощей и соусом на Ваш выбор.

**Пеппер стейк из говядины 170/50/50 ..... 1 300**  
Готовится из филейной части молодых бычков зернового откорма.

**Фирменный Бургер «DRAGO» 410 ..... 700**  
Плескавица, маринованный и свежий огурчик, свежий томат, салат, красный лук, сыр каймак, сыр таледжио, розмарин, булочка с кунжутом со своей пекарни.

**Караджоржева 220/50 ..... 860**  
Свиная вырезка, фаршированная каймаком и зеленью, жареная в сухарях.

**Люля из баранины 250/50/50..... 900**  
Баранина, курдюк, специи, маринованный лучок, свежие овощи, аджика.

### Блюдо на компанию

**Плато «Медитериан» 900/700/200 ..... 5 000**  
Судак в кляре, лосось запеченный, треска, креветки, кольца кальмара, ризotto с морепродуктами.

**Плато «Романов» 580/100 ..... 4 200**  
Говядина фаршированная сыром, ветчиной, грибами и паприкой.

**Килограмм Мужской еды 1000/200/100 ..... 5 000**  
Свинина, говядина, баранина. Блюдо готовится на гриле.

**«Морской Дьявол» 1000/100/30 ..... 5 500**  
Филе форели, приготовленное на гриле, подается с зеленью и лимоном.

## Супы

Бограч - суп гуляш из говядины 350 .....	420
Уха «Империал» 350 .....	460
Суп пюре из печеных овощей 350 .....	340
<u>Кисло - острый суп с креветками и кальмарами 400 .....</u>	<u>720</u>

## Гарниры

Кус-кус 150 .....	150
Картофель толченый 150 .....	150
Овощи гриль 250 .....	300
Картофель фри 150 .....	250
Картофель «Стоун» 150 .....	150

## Десерты

Чизкейк с соусом из маиса 120 .....	290
Штрудель яблочный с мороженым 150/50 .....	290
Мороженое с фруктовым топингом 100/10 .....	170
«Якаранда» в половинке ананаса 500 .....	950
Ананас, мороженое, взбитые сливки, яблоко, апельсин, орешки, фруктовый топинг.	
<u>Варенье домашнее к чаю 100гр.</u> .....	<u>90</u>