

горячие блюда

Сербские специалитеты

ПУНИНА ПЕЛÉТИНА	1040
Куриная грудка с сербской брынзой, оборачивается в бекон и обжаривается на гриле. Подается с запечённым картофелем и соусом тар–тар.	
ШНИЦЕЛЬ «КАРАДЖОРДЖЕВА»	790
Ролл из куриного филе в панировке с сыром кáймак внутри. Подаётся с запечённым картофелем и соусом тартар.	
КУРИНЫЕ РАЖНИЧИ С ЧЕРНОСЛИВОМ	790
Кусочки курицы с черносливом оборачиваются в бекон и обжариваются на гриле. Подаются с запеченым картофелем.	
ЯГНЁНОК «ПО–БЕЛГРАДСКИ»	1130
Томлёный ягнёнок подается на сливочном соте из картофеля с зеленым луком и кинзой.	
ЛÉСКОВАЧКА МУ́ЧКАЛИЦА	890
Томлёная свиная шея, приготовленная в соусе из сладкого печёного перца и айвара в белом вине. Подается с картофельным пюре и брынзой.	
ТЕЛЯТИНА «ПО–ДА́ЛМАТИНСКИ»	890
Томлёная телятина подается на сливочном соте из картофеля с черносливом и зеленью.	
ТОМЛЁНАЯ ТЕЛЯТИНА В СЛИВОЧНОМ КА́ЙМАКЕ	900
Подаётся с далматинским гарниром "вариво", вялеными томатами и зелённым луком.	
ЯГНЁНОК ПОД «СА́ЧЕМ»	1660
Томлёный ягнёнок по старинному рецепту из региона Далмация. Томится 4–6 часов.	
КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ С ОВОЩНЫМ СОТЕ	690

салаты

БУРРАТА С РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ	990
Подается на подушке из рукколы. Заправляется двумя видами бальзамического крема.	
КАЛЬМАР С КРЕМОМ ИЗ КУКУРУЗЫ	670
Кальмар на гриле, листья свежего шпината, огурец, красная паприка, зелёный лук.	
СЕРБСКИЙ С БРЫНЗОЙ	530
Розовые томаты, огурец, красная паприка, репчатый лук, оливковое масло, под «облаком» из сербской брынзы.	
РОЗОВЫЕ ТОМАТЫ С ПЕЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ	740
В основе печёный перец, розовые томаты, руккола, красный лук.	
ПРЯНЫЙ САЛАТ С ТОМЛЕННОЙ ТЕЛЯТИНОЙ И БАКЛАЖАНАМИ	740
Салат с томленной телятиной, баклажанами, печеной папркикой и сладким соусом чили.	
КИПРИОТСКИЙ С ОЛИВКАМИ КАЛАМАТА	630
Розовые томаты, красная паприка, огурец, оливки каламата, брынза, свежая мята, кинза, красный лук, дзадзики и хлеб сомун.	
БАКЛАЖАН ГРИЛЬ С СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ	630
Баклажан гриль, розовые томаты, красная паприка, брынза, свежая кинза, красный лук, ароматное масло.	
«ТЕЛЕ ВОЛИ ЦЕЛЕР»	670
Зимний салат с томленной телятиной, вялеными томатами, маринованным корнем сельдерея и яйцом в сливочной заправке.	

закуски

АССОРТИ ТРАДИЦИОННЫХ СЕРБСКИХ ПАШТЕТОВ

690

Каймак, у́рнебес, куриный паштет с черносливом, паштет из баклажанов.

ТРАДИЦИОННЫЙ СЫРНЫЙ ПИРОГ ГІБАНИЦА

480

Пирог из теста фило с сыром брынза. Подаётся с айваром и и печёной паприкой.

ПЕЧЕНА ПАПРИКА

430

Традиционная сербская закуска – печеный маринованный перец.

ЛЮТА ПАПРИКА

320

Традиционная сербская закуска –острый печеный маринованный перец Чилли

ТАРТАР ПО–СЕРБСКИ

990

18 секретных ингредиентов. Подаётся с тостами и сливочным маслом.

ТАРТАР С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА

990

Подаётся с трюфельным маслом.

ТАРТАР ИЗ ЗАПЕЧЁННЫХ ПЕРЦЕВ

580

Печёный перец, розовые томаты, чили и кинза.

ТРЛЯНИЦА

680

Традиционная пряно–острая закуска , на основе томатов с добавлением урнебес и сербской брынзы. Подается с теплым домашним хлебом.

ЖАРЕНый СУЛУГУНИ

700

Подаётся с розовыми томатами, рукколой и песто из грецких орехов.

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

1090

Домашнее плато фермерских сыров.

ТАРЕЛКА МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

1170

Трюфельное салями, салями компаньо́ло, сыровяленая свиная шея с паприкой. Подаётся с каперсами, вялеными томатами и томатами черри.

ГРЕЧЕСКИЕ ОЛИВКИ

640

рыба и морепродукты

ФИЛЕ ТРЕСКИ НА ГРИЛЕ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

990

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

КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ С КУСКУСОМ

810

Подаётся с кремом из кукурузы, кускусом с добавлением вяленных томатов и зелени и все это соединяет ароматное чесночное масло.

ФИЛЕ СУДАКА В СЛИВОЧНО– УКРОПНОМ СОУСЕ

1190

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

РЫБНОЕ "ПЛАТО" НА ГРИЛЕ

2260

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

домашний хлеб

ЛЕПИНЯ

120

СОМУН

120

ХВАРСКИЙ ХЛЕБ С ОЛИВКАМИ И МАСЛИНАМИ

180

чорбы

Густые насыщенные сербские и далматинские супы

ЧОРБА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ «ПО–КА́ФАНСКИ»	510
Традиционный наваристый суп из телятины с корнем сельдерея, морковью, зеленью и легким ароматом трюфельного масла.	
ТОМАТНАЯ ЧОРБА С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА	490
БУЛЬОН ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ЛАПШОЙ	390
Подается с яйцом и зеленью.	
ЧОРБА ИЗ ЯГНЯТИНЫ «ПО–ШУМАДИЙСКИ»	640
Традиционный наваристый суп из ягнёнка с картофелем, луком, морковью, зеленью и сметаной.	
БРОДЕТ С РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ (ОСТРЫЙ / НЕ ОСТРЫЙ)	680
Национальный хорватский суп из рыбы и морепродуктов с добавлением очищенных томатов, белого сухого вина и зелени.	

блюда на гриле

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

ПЛЁСКАВИЦА	690
Основа плескавицы – плотная котлета из 100% говядины.	
ПЛЁСКАВИЦА ИЗ МОЛОДОСТИ	700
Перед обжаркой на гриле в котлету добавляется репчатый лук.	
ГУ́РМАНСКА ПЛЁСКАВИЦА	790
Перед обжаркой на гриле в котлету добавляется сыр гауда и копчёная грудинка.	
ФАРШИРОВАННАЯ ПЛЁСКАВИЦА	730
Перед обжаркой на гриле котлета фаршируется брынзой и зеленью.	
ЧÉВАПИ С КА́ЙМАКОМ	770
Колбаски из 100% говяжьего фарша.	
ТАРЕЛКА 10 ЧЕВАПОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ С КА́ЙМАКОМ	1450
Колбаски из 100% говяжьего фарша.	
ЧÉВАПИ ИЗ ЯГНЁНКА С КА́ЙМАКОМ	790
Колбаски из 100% ягнячьего фарша.	
ТАРЕЛКА 10 ЧЕВАПОВ ИЗ ЯГНЁНКА С КА́ЙМАКОМ	1560
Колбаски из 100% ягнячьего фарша.	
СА́НДЖАК У́ШТИПАК	760
Небольшие котлеты из 100% говяжьего фарша с болгарским перцем, пряными специями и кориандром.	
ЛЁСКОВАЧКИ У́ШТИПАК	790
Небольшие котлеты из 100% говяжьего фарша с сыром гауда, копчёной грудинкой, чесноком и острым перцем.	
СУВЛАКИ ИЗ КУРИЦЫ	690
Небольшие кусочки куриного бедра маринуются в особом маринаде и готовятся на гриле.	
СУВЛАКИ ИЗ СВИНИНЫ	730
Небольшие кусочки свиной шеи маринуются в особом маринаде и готовятся на гриле.	
ГРЕЧЕСКАЯ ТАРЕЛКА	1740
Сувлаки из курицы, сувлаки из свинины и 5 чевапов из говядины.	
ТАРЕЛКА «МЕРАКЛ́ИИ»	1610
3 чевапа из ягнёнка, 3 чевапа из говядины и лесковачки уштипак.	

гарниры

КУСКУС С СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	230
СОТЕ ИЗ ЦУКИНИ	280
ОВОЩИ ГРИЛЬ	460
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	280
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	280
КАРТОФЕЛЬ СТОУН	280

домашние десерты

БАКЛАВА С МОРОЖЕННЫМ	790
<i>Готовится прямо у вашего стола.</i>	
Традиционный восточный десерт из слоеного теста с фисташками ,пропитанный сладким сиропом.	
ПОРТОКАЛОПИТА	490
Традиционный греческий десерт из теста фило и апельсинов. Подаётся с шариком мороженого.	
ТИРАМИСУ	630
Готовится со сливочным ликёром прямо перед подачей на ваш стол.	
СЕРБСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	460
Традиционный домашний пирог, как готовят сербские мамы. Подаётся с шариком мороженого.	
ХВАРСКИЙ СЫРНЫЙ ПИРОГ С ИНЖИРОМ	460
Пирог из сыра с ягодами инжира, на тонком корже из овсяных хлопьев.	
ДЖЕЛАТО	180
В ассортименете.	
СОРБЕТЫ	180
В ассортименете.	

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 человк, включается серисный сбор в размере 10%

Пријатно!