Пахвала

ЧАЙХАНА

Из Сербии с любовью!

НОВОЕ МЕНЮ

Сербский словарик

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.

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.

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.

Сувлаки
Небольшие шашлыки на деревянных шпажках

Чевапчичи
Традиционные сербские колбаски из домашнего фарша

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

Название плескавица произошло от главгола "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!

БАКЛАЖАН ПО-СЕРБСКИ

Сытная и ароматная закуска из запеченного баклажана с муссом из брынзы, дополненная традиционным соусом айвар

310

540 ₽

КАПРЕЗЕ ПО-СЕРБСКИ

Томаты с моцареллой и муссом из печеных баклажан

230

590 ₽

САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ И СЕРБСКОЙ БРЫНЗОЙ

Хрустящие листья салата со сладкой запеченной тыквой в сочетании с сербской брынзой, гранатовым соусом и орехами

230

520 ₽

Цены указаны в рублях. Налоги включены.

Из Србије са љубављу

БАНИЦА

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

270/50

670 ₽

ЧОРБА
ИЗ ЯГНЕНКА

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

250

460 ₽

Цены указаны в рублях. Налоги включены.

КОТЛЕТА ПО-СЕЛЬСКИ

Куриная котлета, фаршированная куриной печенью с жареным луком. Подается с картофельным пюре и соусом тартар

160/150/70

690 ₽

ХРУСТЯЩАЯ ТРЕСКА С РИЖОТТО

Филе трески, запеченное в тесте фило, ризотто из цветной капусты с томатами и жареным луком фри

300

780 ₽

КАРАДЖОРДЖИЕВА ШНИЦЛА

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

260/70/30

810 ₽

Цены указаны в рублях. Налоги включены.

ЧЕВАПЧИЧИ ИЗ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ

Традиционные сербские колбаски из домашнего фарша с ароматными специями, подаются с каймаком, салатом из красной и белой капусты и лепиньей

150/90/75

690 ₽

ЛЕСКОВАЧКИ УШТИПАК

Сочные сербские котлетки, приготовленные на сербском гриле из двух видов домашнего фарша, подаются с каймаком, салатом из красной и белой капусты и лепиньей

160/90/75

720 ₽

ПЛЕСКАВИЦА ГУРМАН

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

160/90/75

690 ₽

ПЛЕСКАВИЦА С БРЫНЗОЙ

160/90/75

710 ₽

СЕРБСКАЯ КАРТОШКА

Десерт из крошки сербского печенья с жидким сливочным карамельным центром

150

520 ₽

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ ПО-СЕРБСКИ

Слоеный яблочный пирог с карамелью и шариком мороженого

240

490 ₽

Цены указаны в рублях. Налоги включены.

Сербская ракия

Ракия — самый популярный алкоголь
на всех Балканах.

ГРУША	0,04	**590 ₽**
СЛИВА	0,04	**590 ₽**
АЙВА	0,04	**590 ₽**

Это интересно

В год в Сербии на изготовление национального напитка выделяется около 700 тысяч тонн сливы, что соответствует 90% всего урожая.

Ракия — это не один напиток, а скорее семейство напитков, которые приготовлены определенным образом, методом двойной или тройной перегонки браги из фруктов или ягод. Больше всего она близка к бренди и считается национальным напитком южных славян. Для получения ракии вам понадобится знаменитый самогонный аппарат, а точнее котёл для перегонки.

Ракия готовится из перебродивших фруктов. При этом каждая нация знаменита своим видом напитка. Так, например, сербы гордятся шливовицей — это сербская ракия из сливы крепостью от 40 до 70 градусов.

Это интересно

Томислав Николич, Президент Сербии, сам любитель сварить ракию. Алкоголь собственного производства он использует в качестве сувенира для важных гостей — политиков и особых персон, кто приезжает полюбоваться гостеприимной страной. Сербская ракия, приготовленная главой государства, даже имеет свое название — томовача.

Как пить ракию?

Пьют крепкий напиток на Балканах много и часто, а поэтому традиций за всю историю накопилось достаточно. Например, традиционные стаканчики для распития ракии выглядят как маленькие колбочки, а называются они «чоканчичи».

Пить её нужно долго, закусывая и ведя светскую беседу. Пить залпом на Балканах не принято, поэтому вечер с друзьями за бутылочкой ракии может растянуться до самого утра.

Сочетается ракия с блюдами национальной кухни, с мясом на гриле и ореховыми смесями, с фруктами и запеканками. Особенно изысканно считается пить её, закусывая шоколадом или тонко нарезанным вяленным мясом.