



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.

Урнебес

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 Дженовезе

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.

Сувлаки

Небольшие шашлыки на деревянных шпажках.

Симит

Традиционный турецкий бублик с кунжутом.

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!

Шефталья из курицы

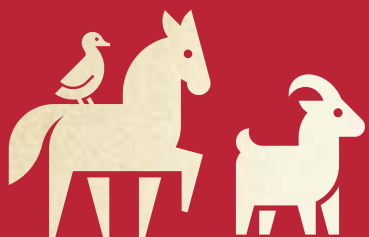
Продолговатые котлетки из рубленого мяса с приправами.

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.

Вкусовица

СЕРБСКА КУХНЯ



ВРЕМЯ ОБЕДА



КАЖДЫЙ БУДНИЙ ДЕНЬ С 12:00 ДО 17:00



САЛАТ

+



СУП

390 Р



САЛАТ

или



СУП

+



ГОРЯЧЕЕ

510 Р



САЛАТ

+



СУП

+



ГОРЯЧЕЕ

620 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 ЗАКАZE ОБЕДА ЛЮБОЙ ДЕСЕРТ СО СКИДКОЙ 30%!

Цены указаны в рублях. Налоги включены.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Горгонзола, пармезан, маасдам, чеддер, мед, чипсы из апельсина, мята, мед

200/115

1100

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Чоризо, говядина, шейка копца, тамбовский окорок, оливки, жаренные с луком и розмарином, гриссини

200/80

1300

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОЛИВКИ
И АРТИШОКИ

200

860



ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

250

580

Розовые томаты, сладкий перец болгарский, огурцы свежие, салат айсберг, лук зеленый и пряная паприка



ХУМУС ИЗ СВЕКЛЫ
С ХРУСТЯЩИМИ
БАКЛАЖАНАМИ

170

520



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

БЕЛГРАДСКОЕ МЕЗЕ

Ассорти из намазок: каймак, айвар, урнебес, балканская икра

200/100

560

АССОРТИ ИЗ БРУСКЕТТ

365

940

БРУСКЕТТА С БАКЛАЖАНОМ И ТОМАТАМИ

90

260

БРУСКЕТТА С ТАМБОВСКИМ ОКОРОКОМ

85

260

БРУСКЕТТА С КОПЧЕНЫМ ТУНЦОМ И ОЛИВКАМИ

85

380

БРУСКЕТТА С УТКОЙ И ЯБЛОЧНЫМ ЧАТНИ

105

320

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ПЕЧЕНЬ ПЕРЕЦ В СОУСЕ ТОННАТО

220

580

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МУССОМ

150

780

КУРИНЫЙ ПАШТЕТ С ВИШНЕВЫМ ДЖЕМОМ

150/50

460

САЛАТЫ



САЛАТ
С БАКЛАЖАНАМИ,
КАЙМАКОМ
И КАЛЬМАРОМ

200

620



САЛАТ
С КУРИНЫМ
БЕДРОМ

250

640



САЛАТ С ПЕЧЕНЫМ
БЕКОНОМ,
ПАПРИКОЙ
И МОЦАРЕЛЛОЙ

200

680

Салат с печеными перцами, томатами, мягкой моцареллой, беконом, глазированным в креме из бальзамического уксуса, заправлен соусом песто и сербским сыром каймак

САЛАТЫ

ШОПСКИЙ

Салат из свежих овощей
с сербской брынзой

270

560

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

250

760

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

270

620

САЛАТ С ХУМУСОМ И УТИНОЙ ГРУДКОЙ

180

660

САЛАТЫ



ЗЕЛЕНЬЙ
САЛАТ

240

620

САЛАТ
С КОПЧЕНЫМ
ТУНЦОМ
И ГРЕЙПФРУТОМ

190

760



САЛАТ
С ЛОСОСЕМ
И ГОРЧИЧНОЙ
ЗАПРАВКОЙ

240

890



САЛАТЫ



БОУЛ С КРЕВЕТКАМИ

350

820

Обжаренные креветки с дайконом, салатом айсберг, красным луком, томатами, огурцами и киноа, с соусами: терияки трюфель и ореховый



БОУЛ С ТАМБОВСКИМ ОКОРОКОМ

350

780

Тамбовский окорок с дайконом, салатами айсберг и фриллис, томатами, киноа и яйцом с соусом манго-айоли

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

СЫР ХАЛУМИ НА ГРИЛЕ

135

620

Халуми с соусами дзадзэки и брусничным

ГИБАНИЦА

280

560

Нежный пирог из тонкого теста с брынзой и йогуртом

БАНИЦА

270/50

690

Балканский пирог из тонкого теста с говядиной, шампиньонами, шпинатом и луком. Подается с каймаком

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ПРЕБРАНАЦ

Популярная сербская закуска из фасоли с луком, чесноком в томатном соусе с колбасками чоризо

320

480

БАКЛАЖАН ПО-СЕРБСКИ

Печеный на углях баклажан с соусом айвар, муссом из брынзы и арахисом

310

560

ОВОЩНАЯ МУЧКАЛИЦА С ЧЕДДЕРОМ

Баклажаны, кабачки, лук, чеснок, базилик, брокколи, томаты, болгарский перец, запеченные в томатном соусе, с сыром чеддер

320

660

СУПЫ

ТОМАТА
ЧОРБА

270/20

480

ТЫКВЕННЫЙ
СУП
С КРЕВЕТКАМИ

280

480

ТРАДИЦИОННЫЙ
БОРЩ

350/30/30/40

580

СУПЫ

ЧОРБА ИЗ ЯГНЕНКА

250

540

Национальный густой сербский суп
с мясом ягненка и овощами

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

300

420

КАРЕЛЬСКАЯ УХА

250/40/40

590

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ХРУСТЯЩАЯ ТРЕСКА С РИЖОТТО

300

960

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

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ В СЛИВОЧНОМ ДЕМИГЛЯСЕ С ПЮРЕ

290

890

ПАШТИЦАДА

250/130/25

1290

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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ДЖЕНОВЕЗЕ

Куриное филе со шпинатом, шампиньонами и вялеными томатами в сливочном соусе и с соусом песто

280

820

ЛЕСКОВАЧКА МУЧКАЛИЦА

Тушеная свиная шея с болгарским перцем и томатами. Подается с картофельным пюре и сербской брынзой

490

880

КАРАДЖОРДЖЕВА ШНИЦЛА

Знаменитый сербский рулет из куриного филе, фаршированный каймаком. Подается с томатами, огурцами, миксом салатов и соусом тартар

260/70/30

860

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

РИЗОТТО
ПО-СЕРБСКИ
С КАЛЬМАРОМ

285

840



БРОДЕТ

350/40

1390



Цены указаны в рублях. Налоги включены.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

СПАГЕТТИ
КАРБОНАРА

250

560

ЯГНЕНОК
ИЗ-ПОД САЧА

220

1190

Томленый ягненок по старинному балканскому рецепту с картофелем и морковью

КОТЛЕТА
ПО-СЕЛЬСКИ

350

690

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

МЯСНОЙ РОШТИЛЬ



ШЕФТАЛЯ ИЗ
БАРАНИНЫ

160/200/45

880

РАЖНИЧИ
ИЗ КУРИЦЫ
В БЕКОНЕ

160/200/44

740



ЛЕСКОВАЧКИ
УШТИПАК

Сочные острые котлетки
из говядины и свинины
с сыром и чесноком

160/90/45/30

780



МЯСНОЙ РОШТИЛЬ

ШЕФТАЛЯ
ИЗ КУРИЦЫ

160/200/45

720

СУВЛАКИ ИЗ
СВИНИНЫ

160/200/45

790

ЧЕВАПЧИЧИ
ИЗ СВИНИНЫ
И ГОВЯДИНЫ

150/90/45/30

720

Знаменитые жареные
колбаски из рубленого
мяса говядины и свинины

МЯСНОЙ РОШТИЛЬ

УШТИПЦЫ С ЧОРИЗО И ЧЕДДЕРОМ

140/120/50

720

Национальные сербские котлеты с пикантными колбасками чоризо

ПЛЕСКАВИЦА ГУРМАН

160/90/45/30

740

Популярная на Балканах сочная плоская котлета из свинины и говядины с твердым сыром, беконом и луком

МЯСНОЙ РОШТИЛЬ

СТРИПЛОЙН

230/50/30

2100

МЕШАНО МЕСО

1250/200

3900

Чевалчи, плескавица,
лесковачки уштипак,
сублаки из свинины,
ражнички из куриной грудки,
шефталья из курицы, лук, каймак

РЫБНЫЙ РОШТИЛЬ

ДОРАДО

170/90/30

1290

ФИЛЕ ЛОСОСЯ
С ОГУРЦАМИ
КИМЧИ

120/60/60

1390

СУВЛАКИ
ИЗ АРГЕНТИНСКИХ
КРЕВЕТОК

160/175/60

1290

ГАРНИРЫ

ДАЛМАТИНСКИЙ
ГАРНИР

210
260

КАБАЧКИ
НА ГРИЛЕ

120/30
340

ОВОЩИ-ГРИЛЬ
КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

160
170
150
380
260
260

СТЕЙК
ИЗ КАПУСТЫ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ
СОУСОМ

190
360

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

Чизкейк с обожженной корочкой сверху и нежным кремом внутри

170

480

КАННОЛИ С РИКОТТОЙ

150

460

СЕРБСКАЯ КАРТОШКА

Десерт из крошки сербского печенья с жидким сливочно-карамельным центром

150

520

ДЕСЕРТЫ

ПОРТОКАЛОПИТА

Традиционный греческий десерт из теста фило и апельсинов. Подается с шариком мороженого

170

440



НАПОЛЕОН

180

520

ТВОРОЖНАЯ ГИБАНИЦА

Пирог с творогом и яблоками в сочетании с грецким орехом и изюмом. Подается с шариком ванильного мороженого

160/45/45

480



ДЕСЕРТЫ

БЕЗЕ
С ЧЕРНИЧНЫМ
КОНФИ И МЯТОЙ

180

440

ШОКОЛАДНЫЙ
ТОРТ
С ЧЕРНОСЛИВОМ

160

480

ТРЕС ЛЕЧЕС

Нежный бисквит,
пропитанный тремя видами
молока, со сливочным кремом
и снегом из молока

150

360

ТОРТЫ

БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК	2150	4200
МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ	1000	2600
МЕДОВИК ШОКОЛАДНЫЙ	1000	2200
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ЧЕРНОСЛИВОМ	1000	2600
НАПОЛЕОН	1000	2800



Цены указаны в рублях. Налоги включены.