



## Холодные закуски Cold starters

### Балканская закуска Balkan snack

Вяленая говядина, вяленый свиной окорок, кулен, пита с картофелем, сербская брынза, урнебес, каймак, копченый бекон.

360/10 гр. 860 р

...

### Пршут Ужички Prshut Uzhichkiy from beef

Домашняя сербская говядина, копченая и вяленая на воздухе, подается с помидорами Черри, оливками и листьями зеленого салата.

100/100 гр. 730 р

...

### Тартар из сёмги Tartar steak from salmon

Блюдо из рубленого филе сёмги с добавлением большого количества специй, готовится прямо перед гостем, подается со сливочным маслом и тостом.

200/160 гр. 950 р

...

### Пихтие (зима) Jellie minced meat Pihtie

Сербский домашний холодец из говядины и свинины с чесночком, петрушкой и листьями зеленого салата.

200/75 гр. 300 р

### Пршут Негушки с дыньом Prshut Negushski with melon

Домашний свиной окорок по сербски, копченый и вяленый на воздухе, подается на дыне с листьями зеленого салата, с помидорами Черри и оливками.

100/150 гр. 680 р

...

### Тартар из говядины Tartar steak from beef

Блюдо из рубленого мясного филе, с добавлением большого количества специй, готовится прямо перед гостем, подается со сливочным маслом и тостом.

200/140 гр. 900 р

...

### Телячий язык Veal tongue

Телячий язык с хреном и горчицей.

220 гр. 480 р

...

### Селёdochка малого посола Herring with cold garnish

Подается с отварным картофелем, маринованным лучком, лимоном и оливками.

100/170 гр. 250 р





### Селекция рибе Fish plate

Маринованное филе лосося, сельдь слабосоленая, филе масляной рыбы, палтус, укроп, маслины, оливки, лимон, соус винегрет.

325/60/30 гр. 980 Р

•••

### Овощное ассорти Mixed vegetables

Ассорти из овощей: перец, огурцы, помидоры, лук красный, редис, морковь по-корейски, листья зеленого салата.

500/50 гр. 370 Р

•••

### Печена паприка Grilled paprika

Сладкий перец-гриль, в чесночном соусе.

120 гр. 260 Р

### Селекция сирева Cheese plate

Ассорти из сыра: Грана Подано, Дор Блю, Камамбер, Маздам подается с фруктами, грецкими орехами и медом.

210/115 гр. 680 Р

•••

### Туршия Serbian pickled vegetables

Соленья из сербского погребка: помидоры, перец, цветная капуста, огурчики, грибы.

300 гр. 480 Р

•••

### Карпаччо из говядины Beef carpaccio

Говяжье охлажденное мясо с соусом из бальзамического крема с пармезаном и рукколой.

80/20 гр. 460 Р







## Салаты Salads

### Тёплый салат из телятины Warm salad of veal

Говяжья вырезка, зелень, салат айсберг, грибы шампиньоны, томаты Черри, томаты вяленые, соус апельсиново-горчичный, листья салата.

250 гр. 380 Р

•••

### Цезар с пилетином Ceaser with chicken breast and bacon

Салат с жареной куриной грудкой и беконом, салатные листья, сухарики, яйцо, помидоры черри с соусом цезарь.

250 гр. 360 Р

•••

### Салат с авокадо и креветками Salad with avocado and shrimps

Креветки, авокадо, сырный соус, руккола, Черри, красный лук.

200 гр. 460 Р

•••

### Салат с утиной грудкой Salad with duck breast

Печёные овощи на гриле, утиная грудка, вишневый соус, пармезан, микс из зелени.

200 гр. 440 Р

### Шопска салата Fresh vegetable salad with feta cheese

Салат из свежих овощей с сыром брынза, заправленный растительным маслом.

250 гр. 250 Р

•••

### Ядранска салата «Adriatika» seafood salad

Салат из морепродуктов: мидии, гребешок, каракатица, креветки, помидоры Черри, салат Айсберг, базилик, оливки, оливковое масло, сок лимона.

250 гр. 690 Р

•••

### Буфало салат Bufalo salad

Говядина, перец болгарский, помидоры, лук репчатый, огурец маринованный, маслины, майонез.

250 гр. 340 Р

•••

### Морской микс Maritime mix

Помидор, яйцо, коктейльные креветки, тигровая креветка, гребешок, мидия, домашний и бальзамический соус.

210 гр. 510 Р





## Супы Soups

### Белла телеча чорба

«White soup with veal» beef soup with vegetables and sourcream

Белый густой суп из мяса телянка с овощами и сметаной.

250 гр. 240 Р

•••

### Адриатика

«The Adriatic» soup with the three types of fish

Уха из трех видов рыбы: сёмга, форель, судак с рисом и зеленым луком.

300 гр. 360 Р

•••

### Крем суп из грибов

Mushrooms cream soup

Нежный суп из шампиньонов с сухариками и сметаной.

250 гр. 280 Р

### Ягнеча чорба

Lamb soup with vegetables and spinach

Густой суп из мяса ягненка с овощами.

250 гр. 270 Р

•••

### Куриный суп с лапшой

Chicken noodle soup

Куриный суп с домашней лапшой.

280 гр. 230 Р

•••

### Крем суп из брокколи

Cream of broccoli soup

250 гр. 230 Р





## Горячие закуски

### Hot appetizer

#### Печурке Београд

«Belgrade» champignons  
stuffed with chicken liver

Шампиньоны, фаршированные куриной печенью, запечённые с беконом и сыром; подаются на рисовой подушке с балканской капустой.

320/200 гр. 380 Р

•••

#### Поховани сир

Fried breaded cheese with  
sauce Tartar

Панированный сыр Гауда; подается с соусом Тартар, лимоном и зеленью.

250 гр. 360 Р

•••

#### Куриные крылышки

в томатно-медовом соусе  
Chicken wings in tomato and  
honey sauce

300 гр. 380 Р

#### Гибаница

«Gibanica» pie with cottage  
cheese

Традиционный пирог из слоеного теста с сыром Брынза.

200/90 гр. 370 Р

•••

#### Жульен

Sticks from chicken or  
mushrooms

На Ваш выбор: с курицей или грибочками, запекается в соусе Бешамель с сыром Гауда.

120 гр. 230 Р

•••

#### Креветки в беконе с соусом «Тартар»

Shrimp wrapped in bacon  
with «Tartar» sauce

200/50 гр. 610 Р







## Гарниры Garnishes

### Чиф потейто Cheef-Potato

Маринованный картофель, запеченный с сыром Грано Подано.

150 гр. 150 ₺

•••

### Картофель отварной с зеленью

Boiled potatoes with parsley

150 гр. 100 ₺

•••

### Овощи на гриле/на пару Grilled/steamed vegetables

Цукини, баклажан, лук репчатый, шампиньоны, перец болгарский, томаты.

250 гр. 320 ₺

•••

### Французский гарнир French garnish

Картофель отварной, капуста цветная, капуста брокколи, спаржа, бейби морковь.

170 гр. 200 ₺

### Картофель фри French fried potatoes

150 гр. 150 ₺

•••

### Долматинский гарнир Dolmatcia boiled potatoes with spinach

Картофель отварной, шпинат.

150 гр. 180 ₺

•••

### Отварной рис Boiled rice with parsley

Отварной рис с зеленью и специями.

150 гр. 90 ₺





## Блюда из мяса Main dish (Meat)

### Мучкалица Лесковац «Muchkalitca Leskovac» grilled pork with vegetables

Традиционное сербское блюдо из свинины, обжаренной на гриле с тушеными овощами и острым перцем, гарнир отварной рис.

200/250 гр. 450 Р

•••

### Караджорджева шницла «Karadjordjeva» breaded pork, stuffed with cheese Kaimak

«Сон девушки»: панированная свинина, фаршированная с сыром Каймак, подается с соусом тартар и картофелем по домашнему.

220/150 гр. 580 Р

•••

### Рулет из баранины Roulade of lamb

Рулет из баранины подается с картофелем.

100 гр. 280 Р

•••

### Утиная грудка в вишневом соусе Duck breast in cherry sauce

Подаётся на подушке из риса.

250/100 гр. 520 Р

### Сербский гуляш Goulash in Serbian tradition

Тушеная говядина в собственном соку, с овощами.

250 гр. 510 Р

•••

### Медальоны в грибном соусе Cutlets from pork tenderloin

Медальоны из свиной вырезки с соусом из грибов с овощами гриль.

200/180 гр. 780 Р

•••

### Сач Dish of veal, Mutton with vegetables

Настоящий сербский Сач из баранины с овощами, готовится в большом глиняном горшке под углями.

100 гр. 250 Р

•••

### Негушки филе Fillet «Negushki»

Говяжья вырезка фаршированная сербским сыром. Подается с овощами на гриле.

300/220 гр. 980 Р





## Блюда на гриле Grill

### Пилечи медальоне Stuffed Chicken rissoles

Куриный медальон с беконом, фаршированный сыром Гауда и копченым карбонатом; подается с картофелем и рисом.

200/180 гр. 610 Р

•••

### Чевапчичи «Chevapchichi» sausages of the three types of meat

Колбаски из двух видов рубленого мяса, подаются с картофелем по домашнему и рисом.

180/180/100 гр. 550 Р

•••

### Гурманска пльескавица «Gourmet pleskavitca» beefsteak from three types of minced meat

Бифштекс из двух видов рубленого мяса с кусочками сыра, бекона; подается с картофелем по домашнему и рисом.

300/180/100 гр. 720 Р

### Печень куриная в беконе Chicken liver in bacon

Гарнир: картофель по домашнему и рис.

180/180/100 гр. 410 Р

•••

### Куриное филе на гриле Grilled chicken

Куриное филе, обжаренное на гриле подается с соусом три вида сыра, картофелем и рисом.

180/180/30 гр. 420 Р

•••

### Бела вешалица «Veshalitsa» roast pork

Жареная корейка свинины; подается с картофелем по домашнему и рисом.

200/180/100 гр. 580 Р

•••

### Микс гриль Mixed grill

Чевапчичи, сербские мясные пончики, бекон, свинина, печень куриная в беконе, куриное филе; подается с картофелем по-домашнему и рисом.

230/240/100 гр. 930 Р







## Стейки Steak

### Стейк из говяжьей вырезки Grilled beef tenderloin

Подается с брокколи, цветной капустой, морковкой бейби.

180/100 гр. 980 Р (сырой вес)

•••

### Стейк «Ти бон» Steak ti bon

Подается с брокколи, цветной капустой, морковкой бейби.

700/100 гр. 3600 Р (сырой вес)

### Стейк «Рибай» Ribeye steak

Подается с брокколи, цветной капустой, морковкой бейби.

310/100 гр. 2200 Р (сырой вес)

•••

### Стейк «Нью-Йорк» Grilled «New York»

Подается с брокколи, цветной капустой, морковкой бейби.

310/100 гр. 1800 Р (сырой вес)

### Ко всем стейкам соус на выбор

Грибной соус / Сырный соус / Соус по домашнему / Соус BBQ / Фефер соус / Чили соус

50 гр. 100 Р





**Филе индейки на гриле  
в клюквенном соусе**  
Turkey fillet grilled  
cranberry sauce

180/180/30 гр. 510 Р

•••

**Цыпленок по Балкански**  
Chicken on the Balkan

250/100/50 гр. 460 Р

•••

**Каре ягнёнка**  
Rack of lamb

Подается с брокколи, цветной капустой, морковкой бейби.

400/100 гр. 1900 Р

**Фаршированное куриное  
филе с соусом Горгонзола**  
Stuffed chicken fillet  
Gorgonzola sause

Куриное филе фаршированное ветчиной, шампиньонами и сыром, обжаренное на гриле с пикантным соусом из голубого сыра; подается с чипсами из картофеля и зелёным горошком.

200/150/100 гр. 580 Р

•••

**Свиная шея на гриле**  
Pork neck grilled

Подается с картофелем по домашнему и рисом.

200 гр. 510 Р





## Плато на две и более персоны Platters for more than two

### Мясное плато «Балкан гриль» Meat variation «Balkan Grill»

*Подарок 1 литр сербского  
домашнего вина*

Чевапчичи, пончики сербские, куриное филе, белая вешалица, бекон, колбаса по-сербски, куриная печень в беконе с картофелем по-деревенски, фасолью и ассорти из овощей с рисом.

1100/300 гр. 3200 Р

•••

### Мясное плато от шеф-повара Selection of the most tasty dishes from the chef

*Подарок 1 литр сербского  
домашнего вина*

Чевапчичи, фефер стейк, караджорджева шницла, куриная печень в беконе, плескавица гурманская, белая вешалица, фаршированные медальоны из курицы, медальоны из свиной вырезки в грибном соусе, колбаса по-сербски, рулет из баранины картофель с сырной пастой, французский гарнир, рис отварной, овощи тушеные, ананас.

2000/2100 гр. 8000 Р

### Мясное плато «Београд» Five types of grilled meat «Belgrade»

*Подарок 1 литр сербского  
домашнего вина*

Караджорджева шницла, сач, филе утки, фаршированное куриное филе, рулька из баранины, телячий язык, медальоны из говяжьей вырезки, ассорти из овощей, дюшес картофельный, соус тартар.

2400/1600/ гр. 6300 Р

•••

### Рыбное плато Fish Plate

*Подарок 1 литр сербского  
домашнего вина*

Филе радужной форели, филе судака, филе семги, треска, гребешок, мидии, тигровые креветки, осьминог, кальмары, долматинский гарнир, рис отварной и морковь отварная заправленная чесноком, ассорти из овощей.

1800/1300 гр. 7800 Р







## Блюда из рыбы Fish

### Дорадо

Dorado with boiled potatoes  
with spinach

Подается только целая рыба с овощами на пару. Цена за 100 гр. сырого веса.

100/50 гр. 350 ₺ (в соли)  
300 ₺ (гриль пергамент)

•••

### Форель радужная

Rainbow trout boiled  
potatoes with spinach

Подается только целая рыба с овощами на пару. Цена за 100 гр. сырого веса.

100/50 гр. 300 ₺ (в соли)  
280 ₺ (гриль пергамент)

•••

### Стейк из сёмги

Steak of salmon with boiled  
potatoes and spinach

Филе рыбы с голландским соусом и овощами на пару.

170/150/150 гр. 850 ₺

### Сибас

Sea bass with boiled potatoes  
with spinach

Подается только целая рыба с овощами на пару. Цена за 100 гр. сырого веса.

100/50 гр. 320 ₺ (в соли)  
280 ₺ (гриль пергамент)

•••

### Судак

Pike-perch

Жареная рыба с овощами на пару.

220/200 гр. 780 ₺

•••

### Соте из морепродуктов в сырном соусе

Sauteed seafood with cheese  
sauce

Гребешок, кальмар, осьминог, креветки.

300 гр. 1600 ₺

•••

### Кальмары фри/гриль Grilled squids

Подаются с овощами на пару.

200/200 гр. 580 ₺

