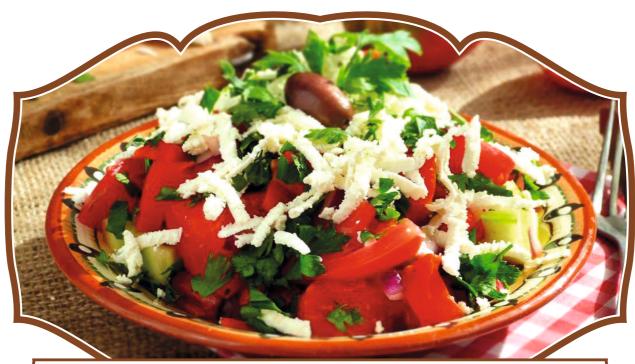


## БАЛКАНСКИЕ САЛАТЫ BALKAN SALADS

-06 JOSO-



### Шопский салат/Shopsky salad

Национальное блюдо Балканских стран, является одним из самых популярных. Готовится этот салатик из нарезанных свежих овощей и Сербской брынзы, придающей блюду удивительно пикантный, яркий вкус. Главными компонентами блюда выступают помидоры, сладкий перец, лук и огурцы, вкус которых оттеняют ароматная зелень и специи

It's one of the most popular traditional dishes of the Balkans. The ingredients are rather simple: cucumbers, tomatoes, sweet pepper, red onion and brynza. This salad dressed with olive oil is very rich and delicious

320 p. <sub>250 rp.</sub>





Салат из морепродуктов «А-ля Брегович520 р./Seafood salad «A la Bregović»250 гр.

Обжаренный морской коктейль, в сочетании с овощами: болгарский перец, помидор, маслины, черри, мандарин Fried seafood cocktail, sweet pepper, tomatoes, black olives, cherry tomatoes and tangerine dressed with olive oil



# Королевский салат «Свети Стефан» /King salad «Saint Stephen»

lettuce mix and avocado

Салат из рыбных деликатесов: королевских креветок и семги слабосоленой, в сочетании с овощами: помидор черри, микс салата, авокадо, маслинами
Light-salted salmon and royal red shrimps together with black olives, cherry tomatoes,

630 p.



Салат тёплый «Белград»/Warm salad «Belgrade»	<b>475 р.</b> 200 гр.
Салат «Будва»/Salad «Budva»  Копченая курица собственного приготовления на воздушной подушке из микса салата, украшается перепелиным яйцом с красной икрой, свежей дыней, заправляется соусом коктельным  Made in-house smoked chicken served with light lettuce mix, quail eggs, red caviar, melon dressed with cocktail sauce	<b>350 р.</b> 225 гр.
Болгарский салат «Овчарский»/Bulgarian salad «Ovcharsky»	320 р. 230 гр.

"Овчарский салат" родом из солнечной Болгарии, переводится, как «пастуший салат» Понравится тем, кто любит легкие и, в то же время, сытные салаты. Овощной салат из помидор, огурцов, болгарского перца, с добавлением маринованных грибочков, ветчины, яйца и овечьего сыра

«Shepherds salad» is a traditional Bulgarian dish, a vegetable salad with fresh tomatoes, cucumbers and sweet pepper together with pickled mushrooms, ham, eggs and sheep cheese.

### Салат по-сербски/Serbian salad ...... 220 р.

Острый овощной салат из свежих овощей с добавлением острого перца и красного лука

200 гр.

Vegetable salad with hot pepper and red onion

#### 

Мясной салат с жаренным беконом, помидор черри, салатом айсберг, рукколой и сыром пармезан, украшается кедровым орешком, заправка из бальзамического уксуса, оливкового масла и меда

Fried ham, cherry tomatoes, iceberg lettuce, arugula, parmesan and pine nut, dressed with balsamic vinegar, olive oil and honey

# Сербский салат из баранины \_\_\_\_\_ 520 р. /Serbian lamb salad \_\_\_\_\_ 200 гр.

Мясо молодого ягненка подают вместе с обжаренным баклажаном, украшают болгарским перцем, репчатым луком, томатами черри Lamb meat together with fried aubergine, sweet pepper, onions and cherry tomatoes

# Салат «Босна»/Salad «Bosna» 190 р. Сербский салат из свежих огурцов со сметаной и зеленью 200 гр.

Serbian salad with fresh cucumbers dressed with sour cream and greens

#### 

Отварной кальмар, помидор, перец болгарский, огурец конс., каперсы, заправка сметанная Boiled squid, tomatoes, pepper, cucumber kons., capers, sour cream dressing



### Салат «Балканский дворик» /Salad «Balkan patio»

Наш фирменный салат от шеф повара из бужены собственного производства, жареных шампиньонов, Сербской брынзы, помидор черри, микса салата и грецкого ореха

Made in-house baked ham, fried champignons, brynza, lettuce mix, walnut and cherry tomatoes

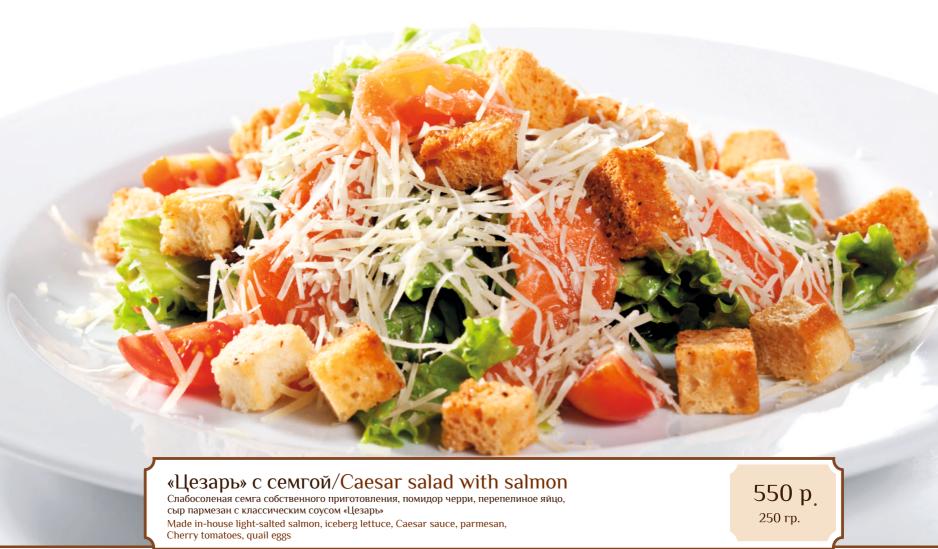
230 гр.

500 p.



# ЕВРОПЕЙСКИЕ САЛАТЫ **EUROPEAN SALADS**

開して	Салат из свежей капусты/Fresh cabbage salad  Любителям всего простого и вкусного: мелко рубленная свежая капуста по старинным Сербским рецептам	120 p. 160 rp.	
	For the admirers of simple and delicious: chopped fresh cabbage according to the oldest Serbian recipes. Most recommended with meat dishes		
	Укусна салата/Ukusna salad	320 p.	
	Обжаренная печень цыпленка, свежая груша, сыр пармезан, листья салата, заправляются изысканным соусом на основе оливкового масла	250 гр.	
	Fried chicken liver, lettuce, fresh pear, parmesan, dressed with delicate olive oil sauce		
	«Цезарь» с курицей/Caesar salad with chicken	450 р.	
	Классический салат «Цезарь» с обжареной куриной грудкой, помидор черри, перепелиное яйцо, сыр пармезан, салат айсберг и соус «Цезарь»  Classic Caesar salad with fried chicken breast, iceberg lettuce, parmesan, cherry tomatoes, quail eggs and Caesar sauce	255 гр.	
	«Цезарь» с креветками/Caesar salad with shrimps	650 р.	
	Обжаренные тигровые креветки, помидор черри, перепелиное яйцо, сыр пармезан, салат айсберг и соус «Цезарь»	235 гр.	
	Tiger shrimps, iceberg lettuce, parmesan, cherry tomatoes, quail eggs, dressed with Caesar sauce		
	Цверног лососа/Cvernog salmon	370 p.	
	Обжареная семга с соусом наршараб, микс салата, черри, с изысканным соусом на основе оливкового масла	230 гр.	
	Fried salmon with Narsharab sauce, mixed lettuce, cherry tomatoes with an exquisite dressing of olive oil		
	Parameter Manager Alamana Nicola	220	
	Герцег Нови/Herceg Novi	220 p.	
	Обжаренное филе курочки с помидор черри, апельсином, свежим огурцом, кунжутом, заправляется соусом чили с лимоном	220 гр.	
	Fried chicken fillet, cherry tomatoes, orange, cucumber, sesame seeds dressed with chili sauce with lemon		
	Чуречий салата/Churechy salad	450 p.	
	Филе индейки обжаренная на гриле, в корзинке из сыра, пармезан, ананас, фасоль, микс салата, помидор черри	230/15 гр.	
	Grilled turkey fillet in a cheese basket, together with parmesan, pineapple, beans, lettuce mix, cherry tomatoes		





Классический греческий салат из свежих овощей с сыром фетой Classic Greek salad with Feta cheese and fresh vegetables: tomato, cucumber, sweet pepper, onion, black olives

180 гр.



# XOЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD PLATTER



Айвар- самая популярная овощная закуска, на основе бланшированного красного перца и баклажанов с добавлений специй

Лютеница-это овощная икра, в состав которой входит очищенный печеный

сладкий перец, морковь, помидоры и натуральные приправы.

Пинджур – очень похож на айвар и лютеницу, но имеет более мягкий вкус, не острый.

It is without any exaggeration that every year in Serbia pantries are not filled for winter until there are orange cans full of favourite baked sweet pepper caviar with ivar and spices

### **Урнебес/Urnebes** ......350 р.

Легкая закуска из домашнего сербского сыра, обжигающего острого перца чили, айвара и специй

Light meal with homemade Serbian cheese, hot pepper, ivar and spices

190 гр.



## Пршут «Златиборский»/Prosciutto «Zlatibor»

Так называют вкуснейший мясной деликатес говяжей вырезки собственного производства, не попробовав который, нельзя получить полное представление о национальной кухне Made in-house smoked beef tenderloin

550 p.



Пршут «Heryшский»/Prosciutto «Negushsky»  Пршут – черногорский, хорватский, словенский или сербский – это настоящий праздник для мясных гурманов, которые высоко ценят натуральный вкус мяса, приготовленного без всяких ухищрений и добавок, это особым образом провяленный или копчёный свиной окорок, сдобренный специями  Montenegrin, Croatian, Slovenian or Serbian prosciutto is a real feast for meat gourmets who appreciate natural taste of the meat cooked without any gimmicks and supplements, it is cured or smoked bacon, flavored with spices	
Пребранац/Prebranac Запеченная фасоль по Сербски - не требует никаких дополнений, поражает своим необыкновенно богатым вкусом Serbian baked beans amaze you with their incredibly rich flavour	150 p. 150 rp.
Витки из баклажанов/Aubergine rolls  Пикантные и очень нежные обжаренные баклажаны с начинкой из Сербского сыра, грецкого ореха и кинзы с соусом «Наршараб»  Fried aubergine stuffed with cheese, walnut and cilantro, dressed with Narsharab sauce	370 р. 180/30 гр.



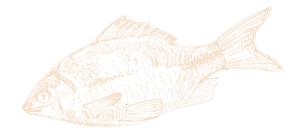
## Мясное ассорти/Meat platter

Мясные деликатесы: отварной говяжий язык, буженина собственного производства, хамон, пршут Златиборский, куриный рулет, подается с каймаком и соусами хрен, горчица Baked ham, boiled beef tongue, jamon, made in-house kobasitsa, beef prosciutto, served with kaymak, mustard, horseradish and greens

690 р. <sup>210/60 гр.</sup>



Говяжий язык с хреном/Beef tongue with horseradish	270 p. 100/30 rp
Маслины, оливки/Green and black olives	240 p. 120 rp.
Овощная тарелка/Vegetable platter  Кладезь витаминов: зелень, лук зеленый, томаты, огурцы, сладкий перец, салат из свежей капусты  A storebouse of vitamins: greens, green onions, tomatoes, сисциретs, sweet penner, fresh cabbage salad	270 p 300 гр



Pashocon/Pickles  Квашенная капуста, консервированные огурцы, маринованный томат черри, маринованный болгарский перец собственного производства, маринованный чеснок Sauerkraut, pickled cucumbers, Cherry tomatoes, sweet pepper and garlic	290 p. 350 rp.
Селедочка по-домашнему/Herring a la homemade  Нежное филе слабосоленой сельди с отварным картофелем, лучком репка , зеленым луком и растительным маслом  Light-salted herring fillet, boiled potato, onion and green onion	250 p. 120/120 гр.
Семга слабосоленая/Light-salted salmon  Филе слабосоленой семги собственного производства, украшается оливками, маслинами, лимоном и зеленью Light-salted salmon fillet, green and black olives, lemon and greens	500 p. 100/50 rp.
Рыбное accoptu/Fish platter  Рыбные деликатесы: осетрина холодного копчения, слабосоленая семга, масляная рыба, красная икра, жареные королевские креветки, жареные кальмары. Украшается перепелиным яйцом, маслинами, оливками, зеленью и лимоном  Cold-smoked sturgeon, light-salted salmon, red caviar, royal shrimps, fried squids, oily fish served with quail eggs, black and green olives, greens, lemon	1350 p. 250/70 rp.

Рулетики из шпината с можжевеловым соусом	170 p.
/Spinach rolls with juniper sauce	100 гр.
Нежные рулетики из шпината с сербским сыром	
Delicate spinach rolls served with Serbian cheese	
Белый домашний сыр/White homemade cheese	220 p.
Сербский домашний сыр брынза с оливками, маслинами и репчатым луком	100/60 гр.
Brynza, black and green olives, onion	100/001β.
Сырная тарелка на 4 персоны/Cheese platter for 4 persons	800 р.
Камамбер – это мягкий и жирный французский сыр, покрытый бархатистой корочкой белой плесени.	200/100 гр.
Копченый сыр косичка или чечил. Дорблю — нежный и маслянистый, он имеет умеренно острый, пряный и солоноватый вкус и яркий специфический аромат. Пармезан —заслуженно называют «королем сыров».	·
Маасдам – с большими дырками, сладковатым вкусом и уникальным ароматом. Подается с изюмом, цукатами и грецким ор	ехом и медом
Camembert, smoked cheese, blue cheese, Emmental cheese, parmesan, raisins, grapes, candied fruit, walnut and honey	
Копченый сыр/Smoked cheese	230 p.
любимый копченый сыр косичка	100/30 rp.
Favourite smoked cheese in the form of a pigtail	100/ 30 гр.



## Каймак/Kaymak

Кому удалось попробовать этот продукт, с первого мгновенья влюбляются в него И ПОВЕРЬТЕ заказывают его постоянно, попробуйте и Вы

Made in-house cream cheese.
For a long period of time cream is being skimmed off milk and layered into a clay plate, after this being kept warm for some days. The result is a thick kaymak

220 p.

100/30 гр.



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS



Панированные шампиньоны в хрустящей корочке, подаются с соусом «Ремулад» Breaded mushrooms, sauce «Remoulade»



Судак «Орли» с соусом «Тартар» /Pike-perch «Orly» with «Tartare» sauce

Нежное филе судака в темном пивном кляре, подается с соусом «Тар тар» Tender beer-battered pike-perch fillet, dressed with «Tartare» sauce

390 р. 150/80/30 гр.



250 p.
120 гр.
250 p.
120 гр.

Тигровые креветки гриль на подушке салата микс	<b>850 p.</b> 90/150 rp.
Отварные креветки к пиву/Boiled shrimps for beer	550 p.
Отварные креветки под чесночным маслом с лимоном Boiled shrimps in garlic butter with lemon	250/50 гр.
Куриные крылья гриль с шашлычным соусом	430 p.
/Grilled chicken wings with tomato sauce	300/50/30 гр.
У настоящих ценителей куриного мяса огромной популярностью пользуются крылышки. Особенно куриные крылышки гриль, по желанию вы можете их заказать острее, подаются с шашлычным соусом и апельсинами	
Grilled chicken wings are highly popular with the connoisseurs of chicken meat, you may order them to be cooked with sharper taste. Wings are served with tomato sauce and oranges	
Фаршированный кальмар/Stuffed squid	490 p.
Фарширован рисом с шампиньонами и репчатым луком, каперсами, хамоном, украшается лимоном, апельсином, маслинами	140/20  rp.
Stuffed with rice and mushrooms, it is served with onions, capers, decorated with ham, lemon, orange and black olives	



# РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ FISH and SEAFOOD

Все цены за рыбу указаны за 100 гр. Примерный вес готового блюда уточняйте у официантов.

Все блюда готовятся на гриле и подаются со средиземноморским гарниром (отварной картофель, шпинат, чесночный соус, белое вино)

These are prices per 100 gr. Please, ask our waiters for an approximate weight of a dish.

All dishes are grilled and served with Mediterranean garnish (boiled potato, spinach, garlic sauce, white wine)





Сибас-гриль/Grilled branzino (sea bass)	330 p. 100 rp.
Мясо сибаса заслуженно относится к диетическим продуктам. Приготовленное на гриле становится сочным и нежным Sea bass meat falls into the category of dietetic food. Cooked on the grill, it is rich and tender	
Кальмар-гриль/Grilled squid  Филе кальмара на гриле Grilled squid fillet	330 p. 100 rp.
Судак-гриль/Crilled pike-perch  Филе судака маринованное в белом вине и лимоне, жаренное на гриле  Grilled pike-perch fillet, marinated in white wine and lemon	290 p. 100 rp.
Форель с миндалем /Trout with almond Радужная форель жареная на гриле, подается с обжаренными лепестками миндаля Grilled rainbow trout served with roasted almonds	370 p. 100 rp.
Cemгa с соусом «Московит»/Salmon with Muscovite sauce Стейк семги обжаренная на гриле, подается с соусом «Московит»	450 p. 100 rp.

Grilled salmon steak served with Muscovite sauce

Рыбное ассорти «Адриатика»	3200 p.
/Fish platter «Adriatic» for 2 persons	855/400 гр.
Радужная форель, филе волжского судака, филе семги, кальмар гриль, тигровые креветки жареные на гр Rainbow trout, Volga pike-perch fillet, salmon fillet, grilled squid, tiger shrimps	иле
Семга под медово-каперсным соусом	650 p.
/Salmon with honey and caper sauce	140/50/30 гр.
Стейк из семги под медово-каперсным соусом с вялеными томатами	
Salmon steak under honey and caper sauce with sun-dried tomatoes	
Сибас с чесночным конфи	850 p.
/Sea bass with garlic confit	250/50 гр.
Сибас жареный на гриле с чесноком конфи	230/30 Tp.
Sea bass grilled with garlic confitt	
	100
Пьяный карп/Drunken carp	180 p.
Овощная подушка с средиземноморским маринадом, карп жареный на гриле Vegetable pillow with Mediterranean marinade, grilled carp	100 гр.
vegetable pillow with Mediterraliean marmade, griffed carp	
Капасанте/Capesante	650 n.
Ризотто с морепродуктами	420 rp.
Risotto with seafood	420 lp.
Морской гребешок в сливочно-сырном соусе	1450 p.
/Scallops in a creamy cheese sauce	140/40 гр.
Морской гребешок, сливки, пармезан, бел.вино, лимон, апельсин	
Scallops, cream, parmesan, white wine, lemon, orange	
	7.40
Филе судака на пару с грибным соусом «Дюксель»	
/Steamed pike-perch fillet with mushroom sauce «Duxelle	<b>2S»</b> Цена за 100 гр.
	- соус



## ШЕФ-БЛЮДА CHEF'S SPECIALTY





### Телятина под сачем. Ягнятина под сачем Veal under sach. Lamb under sach.

Телятина и ягнятина пол сачем - это одно из самых вкусных блюд в Боснии. Делается при наличии открытого огня и специальной посуды - собственно, сача. Сач (sač) - это когда большая металлическая сковорода (или, как здесь говорят "тепсия" (tepsija) имеет особую куполообразную крышку, на которой сверху крепится обруч, а на этот обруч кладутся угли. Таким образом, тепло при приготовлении блюда поступает с обеих сторон, снизу и сверху, что обеспечивает особую нежность приготовления продукта

Sach is a big roasting pan with a special dome-shaped lid with an attached band keeping coals. While the dish is being cooked, evenly flowing warmth provides particular tenderness of a dish

320 p Цена за

100 гр.

#### /Greek souvlaki with Greek salad and Tzatziki sauce 250/150/50 гр.

Вспоминая о Греции, мы представляем себе скалистые берега, теплые моря, оливковые роши и конечно же - сувлаки, самое обожаемое блюдо греции, подается с греческим салатом и изысканным соусом «Дзадзики». Готовится из свиной шейки

Reminiscing on Greece, we imagine rocky coasts, warm seas, olive groves and, of course, souvlaki – the most beloved dish of Greece, served with a Greek salad and gourmet Tzatziki sauce. Made from pork neck

Национальное сербское ассорти	690 p.
/Serbian national cuts	125/110/190 гр.

Если Вы желаете попробовать самые популярные блюда Сербии, то для Вас мини плескавица и чевапчичи, салат из свежей капусты, национальный сербский сыр каймак, зелень и маринованный лучек, подается с соусом «Гриль»

If You want to try the most popular dishes of Serbia, for You there are mini pleskavitsa and cevapcici, fresh cabbage salad, national Serbian kaymak cheese, greens and pickled onion, served with Grill sauce





Шашлычек из свиной шеи по сербски, готовится на шпажках, подается с соусом «Гриль» Served on skewers Serbian pork shish kebab

Шашлычек из молодой телячей вырезки, готовится на шпажках, подается с соусом «Гриль» Served on skewers veal shish kebab

Шашлычек из нежной курочки в беконе, готовится на шпажках, подается с соусом «Гриль» Served on skewers chicken shish kebab with bacon



Сербская плескавица готовится из секретного телячьего фарша со специями и луком, обязательно жареные на гриле. Раньше плескавицу можно было поесть только во время путешествия по Балканским странам (Сербии, Македонии, Черногории), а теперь и у нас Вы можете испробовать настоящий вкус Сербской плескавицы

Minced veal steak served with Grill sauce, kaymak, Serbian fresh cabbage salad and pickled onion.

250/220 гр.

690 p



### Плескавица для гурмана ′Gourman's Pleskavitsa

Одно из самых популярных сербских блюд, традиционно готовится на роштиле из рубленного мяса телятины с луком бифштекса, фаршированного беконом, сыром и специями, подается с соусом «Триль»

Minced veal steak stuffed with bacon, cheese and onion

250/220 гр.

720 p



# Чевапчичи /Chevapchichi

Чевапчичи — колбаски из перемолотого мяса говядины, которые жарят на гриле и подают с пылу с жару с маринованным луком, салатом из свежей капусты и каймаком. Традиционно их готовят на Балканах, но особенно они популярны в Сербии и Черногории

It is a traditional Balkan dish, especially popular in Serbia and Montenegro. Veal meat sausages with spices are served with Grill sauce, pickled onion, fresh cabbage salad and kaymak

220/250 гр.

690 p.

# Белградское филе «Скадарлия»...750 р. /Belgrade fillet «Skadarlija 290/100 гр.

Нежная свиная вырезка, фаршированная Сербским каймаком, подается с соусом «Бернез», готовится на гриле Grilled pork tenderloin stuffed with kaymak and Béarnaise sauce

Куриная печень в беконе ...... 520 р. /Chicken liver in bacon 250/70/80 гр.

Обжаренная на гриле, подается на шпажках Grilled, served on skewers

# Лесковачка уштипци .......750 р. /Veal razhnici 250/70/80 гр.

Лесковачки уштипци - мини-котлеты из рубленой говядины и свинины с сыром, беконом и специями Minced veal and pork with cheese and bacon

# Пунена плескавица ............ 690 р. /Punena pleskavitsa 250/50/30 гр.

Плескавица фаршированная Сербской брынзой и соусом «Дорблю» Serbian pleskavitsa stuffed with cheese and Dorblu sauce



## Балкан плата/Balkan platter

Фирменное мясное плато Балкан гриль на 4-5 персон, из Сербских мясных специалитетов: плескавица, чевапчичи, ражничи из свиной шеи и овощами на шпажках, куриная печень в беконе, ражничи из куриной грудки, копченая корейка. Подается с фруктами, овощами и соусом гриль.

Grilled veal pleskavitsa, pork razhnici with vegetables on skewers, grilled chicken liver with bacon, chevapchichi, chicken breast razhnici, smoked kobasitsa, served with fruits, vegetables and Grill sauce.

3100 p.

1 кг мясных специалитетов /700



Микс гриль/Grilled mix	820 p.
Балкан плата в миниатюре: плескавица, чевапчичи, куриная печень в беконе, куриное филе в беконе, копченая корейка, украшается маринованным лучком, апельсином, подается с соусом «Гриль» Pleskavitsa, chevapchichi, chicken liver in bacon, chicken fillet in bacon, fried kobasitsa, pickled onion, orange, Grill sa	340/140 гр.
Мучкалица «Лесковачка»/Muchkalitsa «Leskovachka»	570 p.
Простое в приготовлении традиционное блюдо с юга Сербии из свиной вырезки, тушенной с овощами в пикантном соусе, подается с рисом.  Pork tenderloin stewed with vegetables in a spicy sauce, served with boiled rice	220/120/30 rp.
Филе индейки в клюквенном соусе	550 p.
/Turkey fillet in a cranberry sauce	200/60 гр.
Корейка копченая с соусом перечным «Кул»	750 p.
/Smoked brisket with pepper sauce «Kul»	250/50 гр.



## Kapaджорджева шницла/Karadjordjeva schnitzel

Изюминка Сербских поваров, одно из самых популярных блюд. Панированное свиное филе, фаршированное каймаком. Подается с картофелем фри и броколи

One of the most pleasant ways of experiencing a foreign country is to enjoy its national food. Karadjordjeva schnitzel is the feature of Serbian cooks. Bread-crumbed pork fillet stuffed with kaymak and dressed with Tartare sauce, served with French fries and traditional fresh cabbage salad

650 p.

220/100/130 гр.



Пунена вешалица/Punena veshalitsa В искусстве приготовления мяса на гриле с сербами мало кто сравнится. Вешалица – это своего рода отбивная, «вешалица» переводится как «шляпа» с начинкой: фарширован ветчиной с сыром и беконом, с грибным соусом. Подается с картофелем фри и овощами Pork tenderloin stuffed with ham, cheese and bacon, dressed with mushroom sauce together with French fries and vegetal	220/120/80 гр.
Телячьи медальоны с печурками /Veal medallions with pechurki Нежная телячья вырезка с грибочками и грибным соусом Veal tenderloin, mushroom sauce	995 p. 220/70 rp.
Бризлэ/Bridle  Деликатность зобной железы теленка заключается в изысканном вкусе. Сладким мясом как таковым без дополнительных пояснений является зобная железа теленка или ягненка  The sensitivity of the calf beef bread is in its exquisite taste. The beef bread of the calf or lamb is the sweet meat in itself wany further explanation	180 гр.



# **СУПЫ И ЧОРБЫ** SOUPS and CORBA





### Чорба из телятины /Veal corba

Существует множество видов этого кушанья, в каждом регионе, в каждом городе или селении есть свои кулинарные секреты, придающие чорбе неповторимый вкус. В северных регионах Балкан очень популярны густые чорбы из мяса и овощей. Это густой суп из свежей телятины, ароматный и сытный.

There are many types of this dish, every area, every town or village has its own cooking secrets, giving corba its unique taste. In north Balkan areas thick corba with meat and vegetables is very popular. Corba is a thick fresh veal soup, flavorful and nourishing

290 p. 250/15 rp.



# Чорба из баранины /Lamb corba

В сербской кухне существует два типа супов: обычный суп, называемый *ѕира*, и суп с «ру» (мука, поджаренная в масле), называемый *čorba*.

Самым распространенными являются простые в приготовлении густые супы из говядины или домашней птицы с добавлением лапши. Рыбный суп (riblja čorba) и суп из ягненка (jagnjeca čorba) считаются деликатесами.

There are two kinds of soup in Serbia: usual soup, called supa, and soup with \*ru\* (roasted flour), called corba. Thick beef or poultry soups with noodle are simple in cooking and the most popular ones. Fish soup (riblja corba) and lamb soup (jagnjeca corba) are considered delicacy

290 p. 250/15 rp



## Рыбная чорба /Fish corba

«Рибля чорба» является одним из самых характерных блюд балканской кухни, своеобразной «визитной карточкой» местных поваров.

Это уха из нескольких сортов рыбы: семги и судака, лимонным соком и щедро посыпанная острым перцем.

«Riblja corba» is one of the most typical Balkan dishes, a kind of local cooks' trademark. This is ukha with several spices of fish: salmon and pike-perch together with lemon juice and hot pepper

370 p. 250/10 rp.





Суп-гуляш по венгерски	290 p. 250 rp.
Фасолевый суп с копченостями	220 p. 250 rp.
Пилеча супа/Pilecha corba (chicken soup)  Легкая куриная лапша с куриным филе Chicken noodle	150 p. 250 rp.
Потаж са печурками/Potazh with pechurki  Крем суп из шампиньонов Creamy champignon soup	290 p. 250 rp.
Суп из бычьих щек/Veal cheeks soup Густой мясной суп в Балканских традициях из щек теленка Thick meat soup with veal cheeks, in the Balkans traditions	. 260 p. 250 rp.





# ВТОРЫЕ БЛЮДА SECOND COURSE



Телячья корейка на кости с гранатовым соусом/Veal brisket on the bone with pomegranate sauce Телячья корейка - гриль с гранатовым соусом, украшается апельсином и зеленью Grilled veal brisket with pomegranate sauce, served with orange and greens	
Банатски фуэртопф/Banatski Fuehrtopf	1050 p.
Говяжья вырезка, овощи, кукуруза, шампиньоны в остром соусе Beef tenderloin, vegetables, corn, champignons dressed with hot sauce	220/120/30/50 гр.
Шницель кордон блю/Cordon Bleu Schnitzel	590 p.
Панированный в сухарях шницель из свинины, начиненный сыром и ветчиной, подается с картофелем фри, кайма Bread-crumbed pork schnitzel stuffed with cheese and ham, served with French fries, kaymak and Tartar sauce	аком, и соусом тартар 250 гр.
Венский шницель/Vienna Schnitzel	590 p.
Панированная свиная вырезка, соус тартар, подается с картофелем фри Bread-crumbed pork tenderloin dressed with Tartar sauce and served with French fries	200/70/90 гр.
Парижский шницель/ Paris Schnitzel	590 p.
Свиная вырезка, обжаренная по-парижски, подаётся с картофелем фри Roasted pork tenderloin served with French fries	220/130 rp.
Шницель натуральный/Original Schnitzel	1200 p.
Телячья вырезка, соус «Эспаньоль» Veal tenderloin with Espagnole sauce	220/120/130 rp.
Бефстрогонов/Beef Stroganoff	800 p.
Говяжья вырезка, лук, соус «Деми Глясс», подается с картофельным пюре Beef tenderloin, onion, Demi-glace sauce with mashed potatoes	180/120/20 гр.
Бычьи щеки томленные с картофельным пюре	650 p.
/Stewed veal cheeks with mashed potatoes Нежные бычьи щеки томленные в мясном соусе, подаются с картофельным пюре Tender veal cheeks stewed in meat sauce, served with mashed potatoes	220/120/30/30 гр.
Фаршированная куриная ножка "А-ля Сараево"	590 p.
/Stuffed chicken legs "A La Sarajevo"	250 гр.
Куриная ножка на гриле, фаршированная беконом, сыром чеддер, корнишонами, подается со спаржей под соусом	и Холандес

Grilled chicken leg stuffed with bacon, blue cheddar, gherkins, served with asparagus and dressed with Hollandaise sauce





# **STEAKS**





Стейк «Раде»	1050 p.
/Steak «Rade»	220/100/70 rp.

Говяжья вырезка в кисло-сладком соус Beef tenderloin in sweet and sour sauce

Стейк «Европа» ...... 1750 р. /Steak «Europe» 420/100/50 гр.

Говяжья вырезка, бекон Beef tenderloin and bacon

#### Стейк «Романов» .....1050 р. /Steak «Romanov» 230/50 гр.

Говяжья вырезка, бекон, соус «Эспаньоль» Beef tenderloin and bacon with Espagnole sauce

Негушка стейк ...... 1200 р. /Neguska steak 200/60/30 гр.

Говяжья вырезка, фаршированная хамоном, с сыром гауда, подается с соусом «Кройтер путер» Beef tenderloin stuffed with ham, Gouda cheese, served with sauce «Kreuter pooter»

### Бифштекс «Тартар»......1250 р. /Beef steak «Tartare» 200/120 гр.

Говяжья вырезка, коньяк, пряности, яйцо, тост, сливочое масло, специи
Beef tenderloin, cognac, spices, egg, toasted bread, butter, spices

Говяжья вырезка, острый «стейк-соус»

Beef tenderloin dressed with hot steak sauce

Степень прожарки стейков

#### ПО ВАШЕМУ ВЫБОРУ

Rare, Medium rare, Medium, Medium well, Well done.

Grades of steak preparation

#### AT YOUR OPTION

Rare, Medium rare, Medium, Medium well, Well done.



## ГАРНИРЫ GARNISH



Картофель сач/Sach potato	150 р. 120/30 гр.	Цветная капуста/Cauliflower	110 p. 120 rp.
Картофель фри	110 p.	Дювеч рис	150 p.
/French fries	120 гр.	/Duvec rice	130 гр.
Картофель отварной	70 p.	Овощи гриль	150 p.
с зеленью	130 гр.	/Grilled vegetables	150 гр.
/Boiled potato with herbs			
Шпинат	под сливочн	ым маслом150	p.
и чесно	ным соусом	150	гр.

/Spinach in butter and garlic sauce



# COУСЫ SAUCES

-06.20.20.

Гриль/Grill sauce100 р.Баклажан, томат, лук репчатый, цукини, айвар, чили, растительное масло50 гр.Aubergine, tomato, onion, zucchini, ivar, chili pepper and oil100 р.	Гранатовый120 р./Pomegranate sauce50 гр.Соус с зернами граната на основе красного вина Sauce with pomegranate seeds and red wine
Пронто	Taptap/Tartare sauce50 р.Сливочный соус на основе майонеза с добавлением корнишонов и каперсов50 гр.Cream sauce with mayonnaise, pickles and capers
Фефер/Feffer sauce	Наршараб150 р./Narsharab sauce50 гр.Классический гранатовый соусClassic pomegranate sauce
Сырный/Cheese sauce       120 р.         Сыр брынза, чеддер, сливки Brynza, cheddar, cream       50 гр.         Грибной/Mushroom sauce       120 р.         Сливки, шампиньоны обжаренные с добавлением соуса Деми Глясс       50 гр.         Стеат, champignons fried with Demi-glace sauce       50 гр.	Xолондез
Клюквенный50 р./Cranberry sauce50 гр.Клюквенный соус на основе красного вина Cranberry sauce with red wine	Традиционный французский яично-масляный соус, который подают к рыбным, мясным и овощным блюдам  Traditional French egg-and-butter sauce which goes well with fish, meat and vegetables  Можевелевый 100 р.  /Juniper sauce 30 гр.





## HATINTKI DRINKS



## Соки, воды

«AQVA VIVA» Природная негазированная питьевая вода. Сербия Natural still drinking water. Serbia	255р 750 мл	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
«Князь Милош»/«Prince Mil Газированная природная столовая минеральная вода. Сербия Sparkling natural dining room mineral water. Serbia	<b>OS»</b> 255р. 750 мл.	Сок «RICH»/Rich Juice110р.Яблоко, апельсин, вишня, персик250мл.Apple, Orange, Cherry, Peach
«BonAqua».  Это не только вкусная питьевая вода, это вода высочайшего качества, газ/не газ. It's not just delicious water, it is water of the highest quality, still/sparkling	330мл. 750мл. не газ	Морс клюквенный,

### Лимонад цитрусовый/Citrus lemonade ....... 150р. 250р.

Лайм, лимон, апельсин, грейпфрукт, содовая вода Lime, lemon, orange, grapefruit, soda

500мл. 1л.

### Сок свежевыжатый

Апельсиновый/Orange juice	200мл.	180p.	Яблочный/Apple juice	200мл.	160p.
Грейпфрутовый /Grapefruit juice	200мл.	240p.	Морковный/Carrot juice	200мл.	160p.
Грушевый/Pear juice	200мл.	240p.	Яблочно-морковный /Apple-and-carrot juice	200мл.	150p.
N	Лорков	вный со	сливками 200мл. 150р.		

/Carrot juice with cream

## **КОФ**Е СОГГЕЕ





Эспрессо/Espresso40мл. 70р. Американо	Мятный кофе/Mint coffee Латтэ,мятный сироп, взбитые сли Latte, mint syrup, whipped cream
/Americano Латте/Latte150мл. 110р.	Кофе по-милански
Кофе по-сербски40мл. 120р. /Serbian coffee	/Coffee in Milan Эспрессо, мед, лимон Espresso, honey, lemon
Двойной эспрессо 80мл. 120р. /Double espresso	Koppeto/Correto Эспрессо, самбука Espresso, sambuca
Капучино 100мл. 120р. /Cappuccino	Kokoчинo/Cococin Капучино, кокосовый сироп Сарриссіпо, сосопит syrup
Гляссе «Балканский дворик» / «Balkan patio»	Бейлиз латтэ/Baileys latte Латтэ, сгущеное молоко, бейлиз Latte, condensed milk, Baileys

Мятный кофе 230мл. 200р. / Mint coffee Латтэ,мятный сироп, взбитые сливки Latte, mint syrup, whipped cream
Кофе по-милански45мл. 90р. /Coffee in Milan  Эспрессо, мед, лимон Espresso, honey, lemon
Koppeto/Correto 45мл. 120р. Эспрессо, самбука Espresso, sambuca
Кокочино/Cococino180мл. 120р. Капучино, кокосовый сироп Сарриссіпо, coconut syrup
Бейлиз латтэ220 <sub>мл.</sub> 240р.









## Чёрный чай

## Assam Meleng GFBOP (Ассам Меленг)

Классический индийский чай Ассам с богатым, насыщенным вкусом и характерным солодовым оттенком для любителей крепкого чёрного чая

Classic Indian Assam tea with rich, flavorful taste and malt character for the connoisseurs of strong black tea

### Sweet Wild Cherry (Сладкая Дикая Вишня)

Купаж отборных сортов индийского и цейлонского чёрного чая с ароматом дикой вишни

Blend of the best Indian and Ceylon black tea with the flavor of wild cherry

#### Mountain Herbs (Горные Травы)

Купаж лучших сортов чёрного чая, дополненный глубоким древесным ароматом и пряно-маслянистой нотой горного чабреца

Blend of the best black tea with intense woody flavor and herby note of mountain thyme

### Pu Erh An Bao (Пу Эр Ан Бао)

Уникальный чай из провинции Юньнань, в процессе выдержки приобретает мягкий вкус с древесно-фруктовыми нотами и целый ряд целебных свойств

Unique tea from the Yunnan province, in the process of aging it gets mild woody and fruit taste as well as the whole number of healing properties

### Зелёный чай

### Jasmine Ting Yuan (Жасмин Тинг Юань)

Замечательный зелёный чай, украшенный полупрозрачными цветами жасмина. Мягкий напиток с древесно-цветочным вкусом и элегантным ароматом

Wonderful green tea with translucent jasmine flowers. Mild drink with woody and flower taste and elegant flavor

### Sencha Senpai (Сенча Сенпай)

Классический японский зелёный чай из отборных листьев раннего урожая

Classic Japan green tea with the best early harvest leaves

### Milk Oolong (Молочный Улун)

Китайский чай, скрученный по особой технологии. Его букет сочетает в себе карамельно - молочную сладость и оттенок зелёной свежести

China tea rolled under special technology. It is a blend of caramel and milk sweet and a note of green freshness





Фирменный чай «Солнечная Хорватия» /Specialty tea «Sunny Croatia»





## Фруктовый чай

### Palm Beach (Палм Бич)

Необыкновенная композиция из сладких красных вишен, чёрной смородины и зрелых тропических бананов с выразительным ароматом

Incredible mix of sweet cherries, black currant and ripe tropical bananas with expressive flavor

#### Almond Pie (Альмонд Пай)

Нежный фруктовый купаж с воздушным вкусом свежего миндального пирога и сладких печёных яблок

Tender fruit mix with light taste of fresh-baked almond pie and sweet baked apples

## Травяной чай

# Rooibush Strawberry Cream (Ройбуш Клубника со сливками)

Превосходное сочетание вкуса спелой клубники, сливок и нежного аромата ройбуша

Excellent combination of red-ripe strawberry, cream and tender rooibush flavor



Mолоко/ $M$ il $k$	30p.
<b>Mëд/Honey</b> 50 гр.	50p.
Сербское варенье100 гр.	100p.
в ассортименте	
/Serbian jam (assorted)	

Сливки/Cream	20мл. 30р.
Portioned	
Мята/Mint	5 rp. 20p.
Лимон/Lemon	50 гр. 30р.