



restoran nacionalne kuhinje

BALKANSKI DUŠEVI

• МЕНЮ •

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Печена паприка

Печенный на гриле сладкий болгарский перец, подается в маринаде
150/50г 395.-



Белый домашний сыр

Сербский домашний сыр брынза, подается с черри
140г 335.-



Урнебес

Легкая закуска из домашнего сербского сыра, острого перца чили, айвара и специй
180г 395.-



Каймак

Национальный сербский сливочный сыр
150г 295.-



Айвар, Лютеница, Пинджур

Домашняя сербская закуска из печеного болгарского перца
150г 395.-



Пршут "Златиборский"

Сыровяленая говядина собственного производства
125г 595.-



Пршут "Негушский"

Сыровяленый свиной окорок, сдобренный специями
140г 740.-



Витки из баклажан

Обжаренные баклажаны с начинкой из сербского сыра, греческого ореха и кинзы, подается с соусом "Наршараб"

210г 455.-

Говяжий язык с хреном

125г 380.-



Сырная тарелка

Камамбер, пармезан, маасдам, дор-блю, копченый сыр косичка.

250г 895.-

Мясное ассорти

Мясные деликатесы: говяжий язык, буженина собственного производства, куриный рулет, пршут "Златиборский", пршут "Негушский", подается с каймаком и соусами хрен, горчица.

310г 795.-

Разносол

Домашние соленья: квашеная капуста, консервированные огурцы, маринованные томаты черри, маринованный болгарский перец, маринованный чеснок.

350г 355.-

Семга слабосоленая

Филе слабосоленой семги собственного производства по рецепту сербских поваров.

100/40г 690.-

Рыбное ассорти

Семга слабосоленая, масляная рыба холодного копчения, жареные кальмары, креветки.

280/20г 1570.-

Селедочка

по-домашнему

100/100/30г 345.-



Овощная тарелка

Свежие овощи с ароматной зеленью: томаты, перец болгарский, огурцы.

250г 355.-



САЛАТЫ

Салат "Балканский Дворик"
Наш фирменный салат от шеф повара из буженины
собственного производства, жареных шампиньонов,
микс салата, брынзы и грецкого ореха.

230г 585.-

Салат тёплый "Белград"

Изысканное сочетание микс салата с ананасом,
томатами, обжаренной говяжьей вырезкой,
сыра брынзы и грецкого ореха с бальзамической заправкой.

200г 575.-

Шопский салат

Национальное блюдо Балканских стран, является одним
из самых популярных. Готовится этот салат из свежих овощей
и сербской брынзы, придающей блюду удивительно яркий вкус.

250г 385.-



Сербский салат из баранины

Мясо ягненка, обжаренное с баклажанами, болгарским перцем, луком и томатами, заправленный зернистой горчицей и греческими орехами

200г 585.-



Салат "Будва"

Микс салата с дыней, заправленный коктейльным соусом, с копченой курицей, украшается красной икрой, перепелиным яйцом и помидорками черри.

230г 470.-



Салат из морепродуктов "А-ля Брегович"

Салат из обжаренных морепродуктов, сладкого болгарского перца, томатов, маслин, черри и мандарина.

280г 635.-



Салат по-сербски

Салат из свежих овощей с добавлением перца Чили.

200г 290.-



Укусна салат

Обжаренная печень цыпленка, микс салата, груша, кедровый орех, заправляется соусом на основе меда, горчицы и оливкового масла.

230г 395.-



Салат "Цверног лососа"

Обжаренная семга, микс салата, стебель сельдерея, яблоко, заправлено все изысканным соусом на основе анчоусов, каперсов и соуса "наршарааб".

235г 690.-



Цезарь с креветками

230г 685.-

Цезарь с семгой

220г 635.-



Цезарь с курицей

Классический салат "Цезарь" с обжаренной куриной грудкой, микс салата, перепелиное яйцо, сыр пармезан и помидор черри.

250г 500.-



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Отварные
креветки к пиву
250/20г 625.-

Судак "Орли"

Нежное филе судака,
жареное в пивном кляре,
подается с соусом "Тар-тар"
150/50/30г 435.-



Поховані сир «Чеддер»

Сыр "Чеддер" в хрустящей корочке,
подается с соусом "Тар-тар"
180/50г 435.-



Пахована паприка

Обжаренный в кляре сладкий
болгарский перец,
фаршированный Сербским сыром
150/50г 385.-



СУПЫ

Суп-гуляш
по-венгерски
Густой суп из телятины.
250г 405.-



Пилеча суп
Куриная лапша с курицей.
250г 280.-

Рыбная чорба

Одно из самых характерных блюд Балканской кухни,
слегка островат, готовится из нескольких
сортов рыбы: семги и судака.

250г 485.-

Чорба из бараньи

Это национальный суп из баранины,
густой ароматный и сытный.
250г 425.-

Чорба из телятины
Это национальный суп
из телятины, густой,
ароматный и сытный.

250г 405.-



Потаж са печурками
Крем суп из шампиньонов.
250г 380.-



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Инстаграмно

Быстро

Форель с миндалем

Радужная форель, жареная на гриле,
подается с обжаренными лепестками миндаля.

100г 475.-



Семга с соусом "Московит"

Стейк семги, обжаренный на гриле,
подается с соусом "Московит".

100г 690.-



Кальмар-гриль

100г 390.-



Судак-гриль

Филе судака, жаренное на гриле.

100г 375.-

100г 375.-

100г 375.-

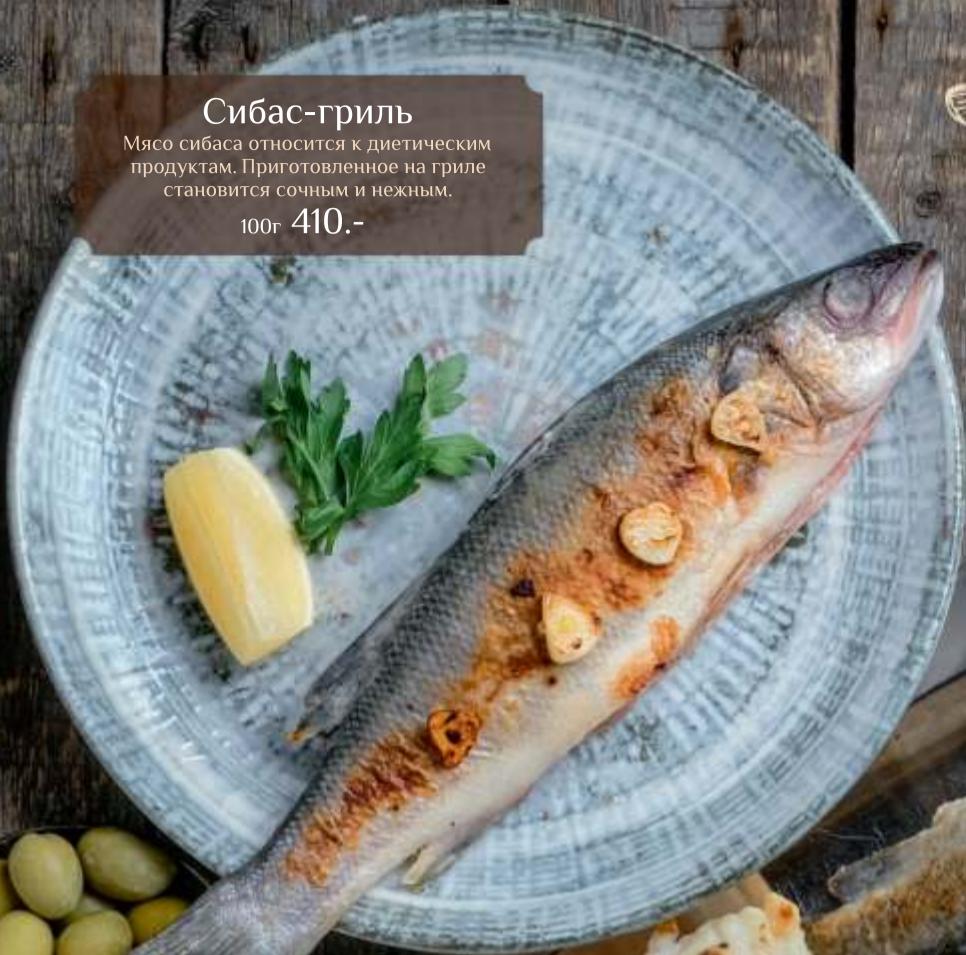
100г 375.-



Сибас-гриль

Мясо сибаса относится к диетическим продуктам. Приготовленное на гриле становится сочным и нежным.

100г 410.-



Рыбное ассорти "Адриатика"

Радужная форель, филе судака, филе семги, кальмар гриль, креветки, жареные на гриле.

855/300г 3700.-



Фаршированный кальмар

Фарширован рисом, шампиньонами, луком, каперсами и хамоном, украшается лимоном и маслинами.

180г 560.-



Дорадо-гриль

Дорадо переводится как "Золотой", готовится на гриле.

100г 410.-



ШЕФ-БЛЮДА

Лесковачки уштипци

Мини котлеты из фарша телятины
с добавлением сыра, бекона и лука.

250/170г 895.-

Чевапчичи

Колбаски из телячьего фарша, жарятся на гриле
и подаются с маринованным луком, каймаком
и маринованной капустой.

250/200г 870.-

Плескавица

Сербская плескавица готовится из телячьего фарша со специями
и луком, готовится на гриле. Подается с соусом гриль,
маринованным луком, каймаком и маринованной капустой.

250/200г 860.-

Плескавица для гурмана

Одно из самых популярных сербских блюд, из фарша телятины
с добавлением лука, бекона и сыра, готовится на гриле.
Подается с соусом гриль, маринованным луком
и маринованной капустой.

250/170г 895.-

Пунена плескавица

Плескавица, фаршированная
Сербской брынзой,
подается с соусом гриль.

250/170г 840.-

Пунена вешалица

Отбивная свиная вырезка, фаршированная ветчиной и сыром, в беконе, готовится на гриле, подается с картофелем фри и грибным соусом.

220/100/50г 770.-

Национальное сербское ассорти

Мини плесквица, чевапчичи, подаются с соусом гриль, маринованным луком, каймаком и маринованной капустой

125/125/200г 870.-



Караджоржева шницла

Изюминка сербской кухни, одно из самых популярных блюд. Панированная свиная вырезка, фаршированная каймаком.

Подается с картофелем фри и соусом тар-тар.

220/100/50г 735.-



Микс гриль

Мясное пано из сербских мясных блюд: чевапчичи, плесквица, куриное филе в беконе, куриная печень в беконе, подается с соусом гриль.

330/170г 925.-





Телятина под сачем

Телятина и ягненка под сачем, одно из самых вкусных блюд в Боснии.
Делается при наличии открытого огня и специальной посуды,
что обеспечивает особую нежность приготовления продукта.

100г 465.-



Ягненка под сачем

100г 495.-



Балкан плата

Фирменное мясное платье Балкан гриль на 4-5 персон, из Сербских мясных блюд:
плесквица, чевапчики, ражнички из свиной шеи, куриная печень в беконе,
ражнички из куриного филе, подается с овощами, приготовленными на гриле,
маринованным луком и соусом гриль.

1kg/300/200г 3550.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Венский шницель

Отбивная свиная вырезка, панированная в сухарях,
подается с картофелем фри и соусом тар-тар.

200/100/50г 665.-

Шницель кордон блю

Панированный в сухарях шницель из свинины.

Начиненный сыром и ветчиной,

подается с картофелем фри и соусом тар-тар.

250/100/50г 695.-

Филе индейки

с клюквенным соусом

Нежное филе индейки, приготовленное на гриле,
подается с клюквенным соусом.

200/50г 620.-

Томленные быччьи щеки с картофельным пюре

Нежные быччьи щеки, томленные в мясном соусе,
подаются с картофельным пюре.

220/150г 995.-

ГРИЛЬ & МАНГАЛ



Свиная корейка на кости

Вкусная, ароматная свиная корейка на кости, приготовленная на мангале.

100г 355.-

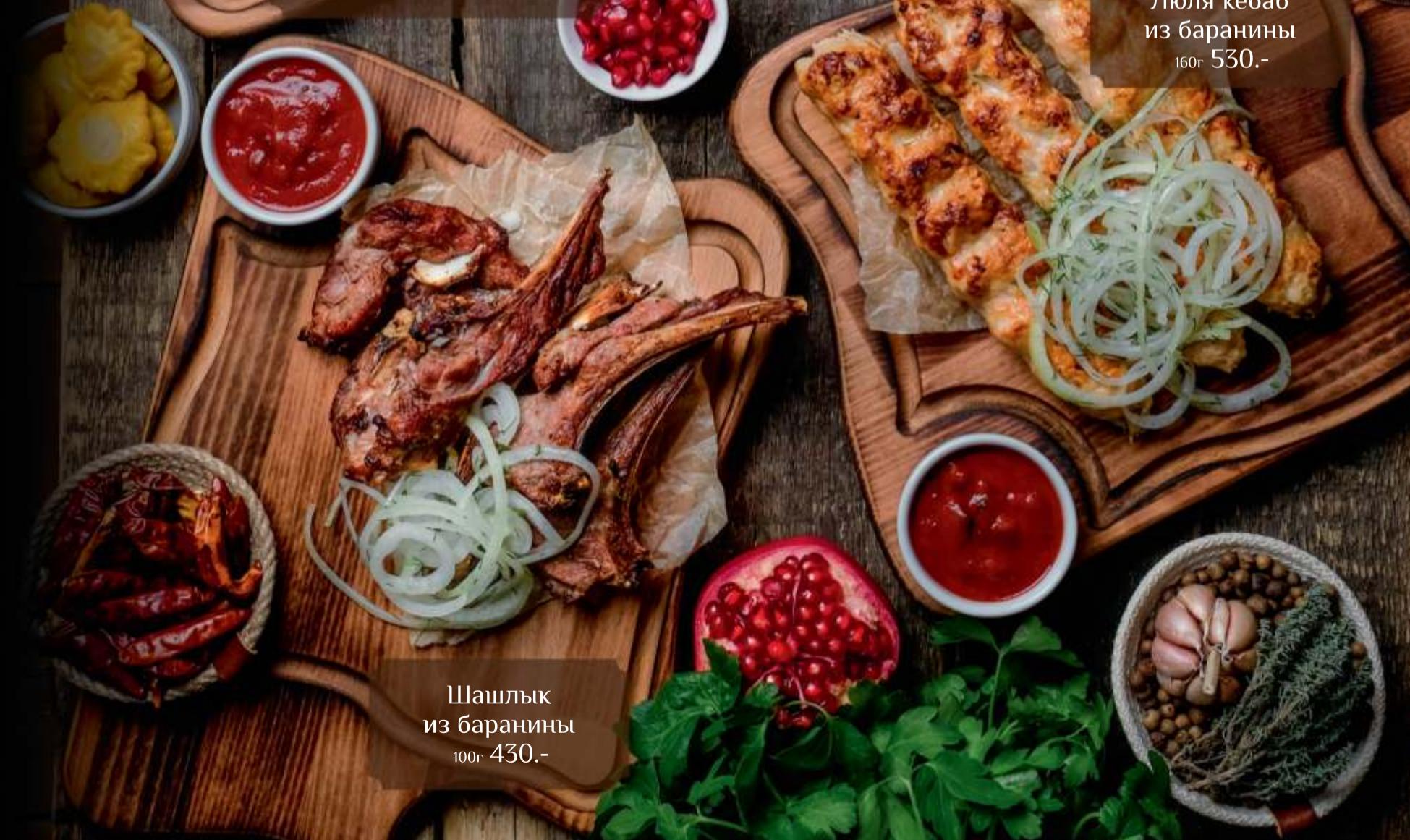
Шашлык
из баранины
100г 430.-

Шашлык
из свиной шеи
100г 365.-



Люля кебаб
из курицы
160г 425.-

Люля кебаб
из баранины
160г 530.-





Телячьи ражнички

Шашлычки из молодой телячьей вырезки, готовится на шпажках и подается с соусом гриль.

220/70/50г 1270.-

Свиные ражнички

Шашлычок из свиной шеи по-сербски, готовится на шпажках, подается с соусом гриль.

250/70/50г 750.-

Куриные ражнички

Шашлычок из нежного куриного филе в беконе, готовится на шпажках, подается с соусом гриль.

200/70/50г 525.-

Куриные крылья гриль

Куриные крыльшки, приготовленные на мангале, подаются с шашлычным соусом.

200/50/30г 465.-

Куриная печень в беконе

Готовится на гриле и подается с соусом гриль.

240/70/50г 595.-

СТЕЙКИ



Негушка стейк

Говяжья вырезка, фаршированная хамоном и сыром гауда.

250г 1525.-



Сербский стейк

Стейк из свиной шеи,
подается с соусом гриль.

250/50г 845.-



Стейк "Раде"

Стейк из говяжьей вырезки, приготовленный на гриле, подается с соусом из клюквы и фруктов.

220/50г 1375.-



Телячья корейка на кости с гранатовым соусом

250/50г 1270.-



ГАРНИРЫ И СОУСЫ

Картофель
отварной с зеленью
150г 150.-



Соус
тар-тар
50г 80.-

Соус
гриль
50г 120.-

Соус
томатный
50г 80.-



Картофель фри
120г 260.-



Овощи гриль

Томаты, перец, кабачки, баклажаны, лук, шампиньоны
готовятся на гриле с чесночным маслом.

150г 290.-



Соус
Клюквенный
50г 120.-

Наршарб
50г 150.-

Соус
сырный
50г 130.-



Картофель сач
Запеченный картофель с беконом
и луком, посыпается сыром брынза.
150г 210.-



ВЫПЕЧКА



Пита с картофелем

Сербский пирог с картофелем.

100г 160.-

Булка белая

Булочки приготовлены из белой пшеничной муки.

1шт 25.-

Хлебная корзина

3шт 80.-

Бурек

Сербский пирог, приготовленный из тончайшего теста, мелко резанного мяса телятины, лука и специй.

100г 250.-

Сырница

Сербский пирог, приготовленный из тончайшего теста с домашним сыром.

100г 200.-



ДЕСЕРТЫ



Охридский бисер

Это нежнейший торт-мороженое, приготовленный на основе шоколадного бисквита, крема из белого шоколада и фундука, молочного шоколада и сливок.

120г 320.-



Штрудель вишневый

Десерт, приготовленный из слоеного теста с начинкой из вишни, подается с шариком мороженого.

120/50г 280.-



Шоколадный брауни

Знаменитый десерт с насыщенным шоколадным вкусом.

135г 330.-



Шампита

Меренговый рулет со взбитыми сливками и киви.

120г 170.-



Штрудель яблочный

Десерт, приготовленный из слоеного теста с начинкой из яблок и грецкого ореха, подается с шариком мороженого.

120/50г 280.-



Эклер
3шт 180.-



Прага
Шоколадный десерт.
120г 250.-



Эстерхайзи
Десерт
с миндально-шоколадным вкусом.
125г 380.-



Карамельный мусс
Нежнейшее сочетание карамельного
воздушного крем-мусса с глазурью
из молочного шоколада на песочном тесте
и начинкой из жидкой карамели.
160г 315.-

160г 315.-

Чизкейк

Всеми любимый десерт на основе песочного
теста и сладкой творожно-сливочной начинки.
100г 250.-



Мостарская
Пахлава с орехами
Пирожное из слоеного теста
с орехами в сиропе.
110/50г 340.-

