

restoran nacionalne kuhinje

# БАЛКАНСКИ БУЏОРИК

• МЕНЮ •

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## Печена паприка

Печени на прице сладкий болгарский перец, подается в маринаде

150/50г 350.-



## Белый домашний сыр

Сербский домашний сыр брынза, подается с черри

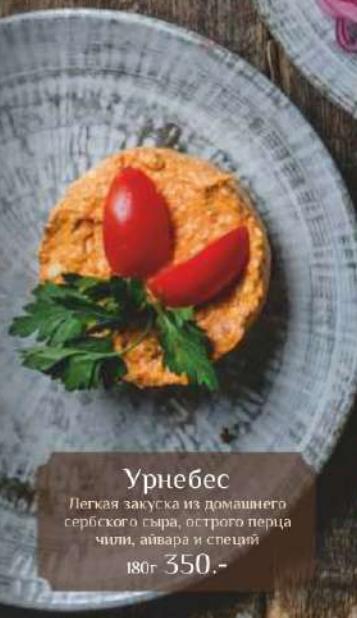
140г 270.-



## Урнебес

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

180г 350.-



## Каймак

Национальный сербский сливочный сыр  
130г 250.-

### Витки из баклажан

Обжаренные баклажаны с начинкой из сербского сыра, греческого ореха и кинзы, подается с соусом "Наршараф".  
210г 420.-

### Говяжий язык с хреном

125г 340.-



### Сырная тарелка

Камамбер, пармезан, маасдам, дер-блю, копченый сыр хосичка.

250г 850.-



### Мясное ассорти

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

310г 765.-

### Разносол

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

350г 330.-



### Семга слабосоленая

Филе слабосоленой семги собственного производства по рецепту сербских поваров.

100/40г 650.-

### Рыбное ассорти

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

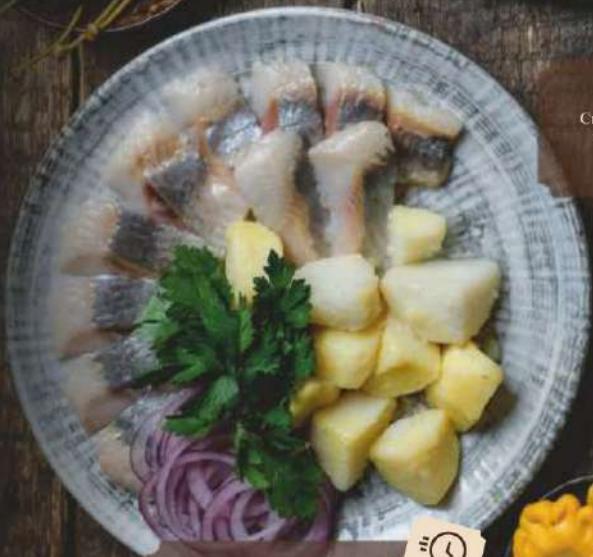
280/20г 1450.-



### Овощная тарелка

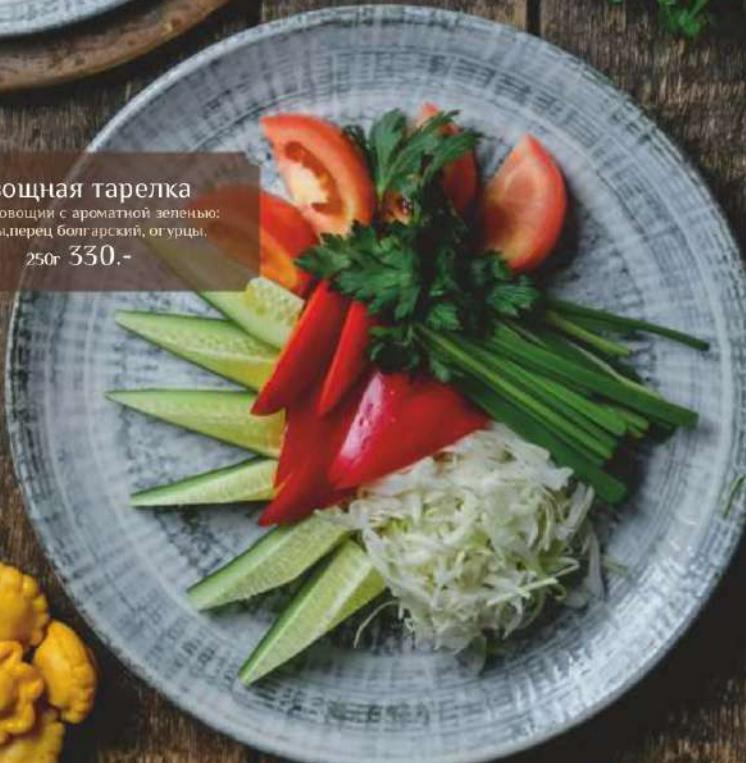
Свежие овощи с ароматной зеленью:  
томаты, перец болгарский, огурцы,

250г 330.-



### Селедочка по-домашнему

100/100/30г 310.-



# САЛАТЫ

**Салат "Балканский Дворик"**  
Наш фирменный салат от шеф повара из буженины собственного производства, жареных шампиньонов, микс салата, брынзы и греческого ореха.  
230г 550.-

**Салат тёплый "Белград"**  
Изысканное сочетание микс салата с ананасом, томатами, обжаренной говяжьей вырезкой, сыра брынзы и греческого ореха с бальзамической заправкой.  
200г 540.-

**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 350.-

### Сербский салат из баранины

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

200г 550.-



### Салат "Будва"

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

250г 440.-



### Салат из морепродуктов

#### "А-ля Бретович"

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

280г 580.-



### Салат по-сербски

Салат из свежих овощей с добавлением перца Чили.

200г 250.-



### Укусна салат

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

230г 370.-



### Салат "Цверног лососа"

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

235г 650.-



### Цезарь с креветками

230г 650.-

### Цезарь с семгой

220г 590.-



### Цезарь с курицей

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

250г 470.-



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Отварные  
креветки к пиву  
250/20г 580.-

### Судак "Орли"

Нежное филе судака,  
жареное в пивном кляре,  
подается с соусом "тар-тар"  
150/50/30г 410.-



### Поховані сир «Чеддер»

Сыр "Чеддер" в хрустящей корочке,  
подается с соусом тар-тар  
180/50г 390.-



### Пахована паприка

Обжарены в кляре сладкий  
болгарский перец,  
фаршированный Сербским сыром  
150/50г 350.-



Суп-гуляш  
по венгерски  
Густой суп из телятины.  
250г 370.-

## СУПЫ

Рыбная чорба  
Одно из самых характерных блюд Балканской кухни,  
слегка островат, готовится из нескольких  
сортов рыбы: семги и судака.  
250г 450.-

Чорба из бараньи  
Это национальный суп из баранины,  
густой ароматный и сытный.  
250г 390.-

Чорба из телятины  
Это национальный суп  
из телятины, густой,  
ароматный и сытный.  
250г 370.-

Пилеча суп  
Курица лапша с курицей  
250г 250.-



Потаж са печурками  
Крем суп из шампиньонов.  
250г 350.-



# РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

## Семга с соусом "Московит"

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

100г 650.-

## Форель с миндалем

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

100г 420.-

## Кальмар-гриль

100г 350.-

## Судак-гриль

Филе судака жаренное на гриле.

100г 330.-

### Сибас-гриль

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

100г 360.-

### Рыбное ассорти "Адриатика"

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

855/300г 3500.-

### Фаршированный кальмар

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

180г 520.-

### Дорадо-гриль

Дорадо переводится как "Золотой", готовится на гриле.

100г 360.-

## ШЕФ-БЛЮДА

## Лесковачки уштипци

#### Мини котлеты из фарша телятины

250/170 - 850 -

Чевапчићи

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

250/200r 810.-

Плескавица

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

250/200r 810.-

#### Плескавица для гурмана

**ЛУКСОЗНЫЙ ГРИЛЬ С БИРСАМ**  
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.

250/170r 850.-

## Пунена плескавица

#### Плескавица фаршированная

Сербской брынзой, подается с соус гриль.

250/170r 790.-

### Пунена вешалица

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

220/100/50г 720.-

### Национально сербское ассорти

Мини плескавица, чевапчићи, подаются с соусом гриль, маринованным луком, каймаком и маринованной капустой

125/125/200г 810.-



### Караджорђева шница

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

Подается с картофелем фри и соусом тар-тар.

220/100/50г 685.-



### Микс гриль

Мясное пято из сербских мясных блюд: чевапчићи, плескавица, куриное филе в беконе, куриная печень в беконе, подается с соусом гриль.

330/170г 870.-



### Телятина под сачем

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

100г 420.-

### Ягненка под сачем

100г 450.-

### Балкан плата

Фирменное мясное плато Балкан гриль на 4-5 персон, из Сербских мясных блюд:  
плесквица, чевапчићи, ражинчи из свиной шея, куриная печень в беконе,  
ржанчи из куриного филе, подается с овощами приготовленными на гриле,  
маринованным луком и соусом гриль.

1кг/300/200г 3300.-

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### Венский шницель

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

200/100/50г 620.-

### Шницель кордон блю

Панированный в сухарях шницель из свинины.

Начиненный сыром и ветчиной,

подается с картофелем фри и соусом тар-тар.

250/100/50г 650.-



### Филе индейки

#### с клюквенным соусом

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

200/50г 570.-



### Томленные бычьи щеки с картофельным пюре

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

220/150г 950.-



# ГРИЛЬ & МАНГАЛ

## Свиная корейка на кости

Вкусная, ароматная свиная корейка на кости приготовленная на мангале.

100г 310.-

Шашлык  
из баранины  
100г 370.-

Шашлык  
из свиной шеи  
100г 300.-

Люля кебаб  
из курицы  
160г 385.-

Люля кебаб  
из баранины  
160г 470.-

### Телячьи ражнички

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

220/70/50г 1150.-

### Свиные ражнички

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

250/70/50г 690.-

### Куриные ражнички

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

200/70/50г 495.-

### Куриные крылья гриль

Куриные крыльшки приготовленные  
на мангеле подаются с шашлычным соусом.

200/50/30г 430.-

### Куриная печень в беконе

Готовится на гриле и  
подается с соусом гриль.

240/70/50г 560.-

# СТЕЙКИ



**Негушка стейк**  
Товяжъя вырезка фаршированная  
хамоном и сыром гауда.  
250г 1400.-



**Сербский стейк**  
Стейк из свиной шеи,  
подается с соусом трип.  
250/50г 720.-



## Стейк "Раде"

Стейк из говяжьей вырезки, приготовленный  
на гриле, подается с соусом из клюквы и фруктов.  
220/50г 1250.-



**Телячья корейка на кости  
с гранатовым соусом**  
250/50г 1150.-



## ГАРНИРЫ И СОУСЫ

Картофель  
отварной с зеленью  
150г 130.-



Соус  
тар-тар  
50г 80.-

Соус  
триль  
50г 120.-



Картофель фри  
120г 220.-

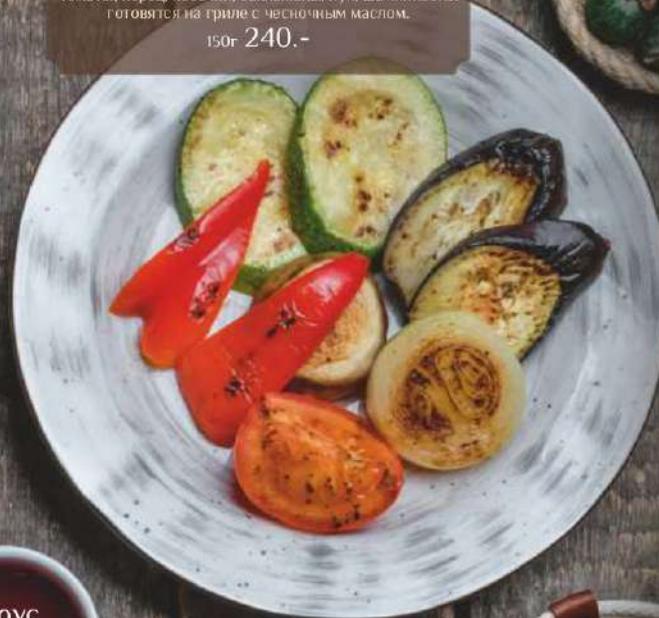
Соус  
Клопковый  
50г 120.-

Соус  
сырный  
50г 130.-

Соус  
томатный  
50г 80.-

Наршараб  
50г 150.-

Овощи гриль  
Томаты, перец, кабачки, баклажаны, лук, шампиньоны  
готовятся на гриле с чесночным маслом.  
150г 240.-



Картофель сач  
Запеченный картофель с беконом  
и луком, посыпается сыром брынза.  
150г 170.-



# ВЫПЕЧКА



## Пита с картофелем

Сербский пирог с картофелем.  
100г 160.-

## Булка белая

Булочки приготовлены  
из белой пшеничной муки.  
шт 25.-

## Хлебная корзина

шт 80.-

## Бурек

Сербский пирог, приготовленный  
из тончайшего теста, мелко резаного  
мяса телятины, лука и специй.  
100г 250.-

## Сырница

Сербский пирог, приготовленный  
из тончайшего теста с домашним сыром.  
100г 200.-



## ДЕСЕРТЫ



### Орхидский биссер

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

120г 320.-

### Шоколадный брауни

Знаменитый десерт с насыщенным шоколадным вкусом.

135г 320.-



### Шампита

Меренговый рулет со взбитыми сливками и хизи.

120г 150.-



### Штрудель вишневый

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

120/50г 270.-



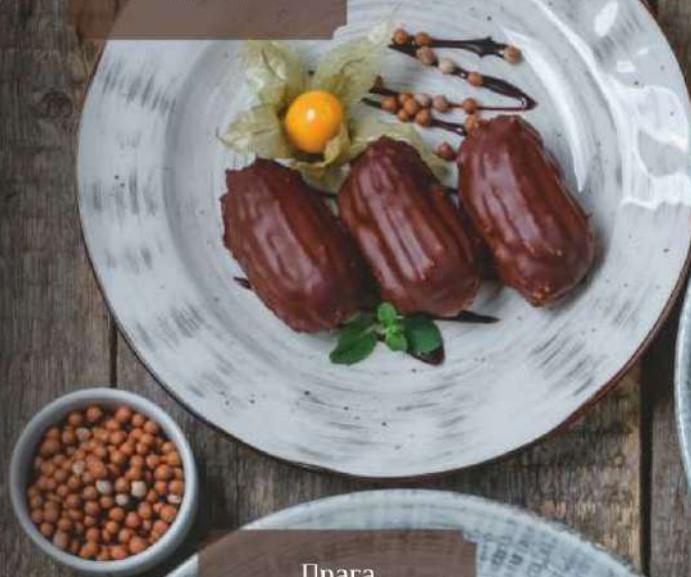
### Штрудель яблочный

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

120/50г 270.-



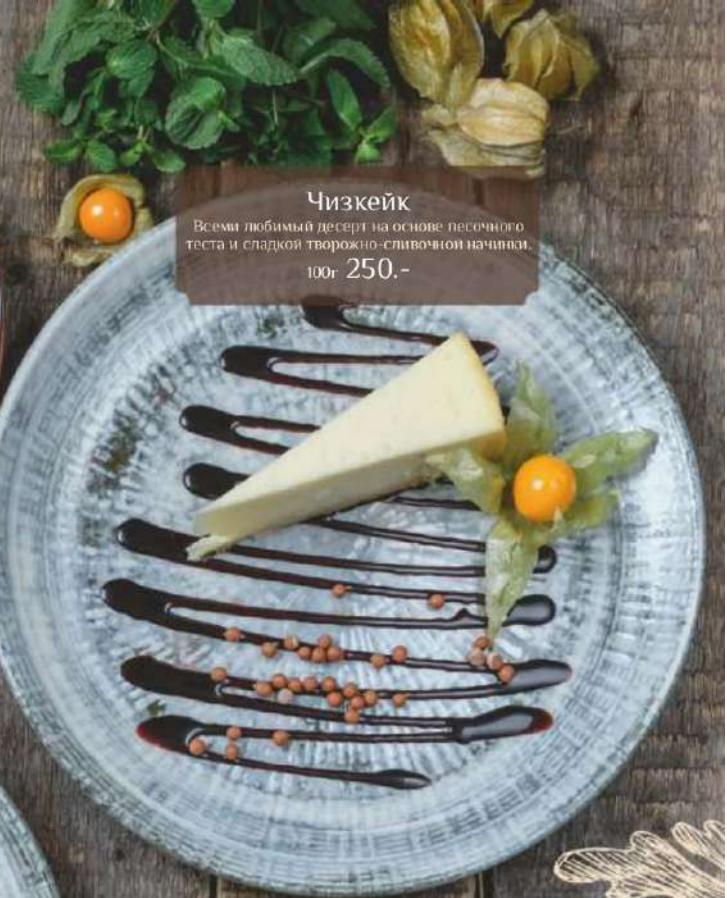
Эклер  
3шт 180.-



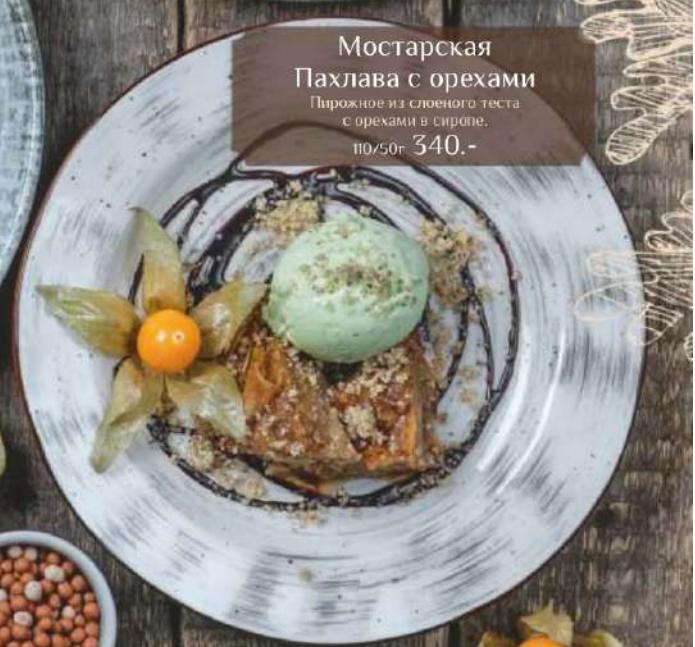
Прага  
Шоколадный десерт.  
120г 250.-



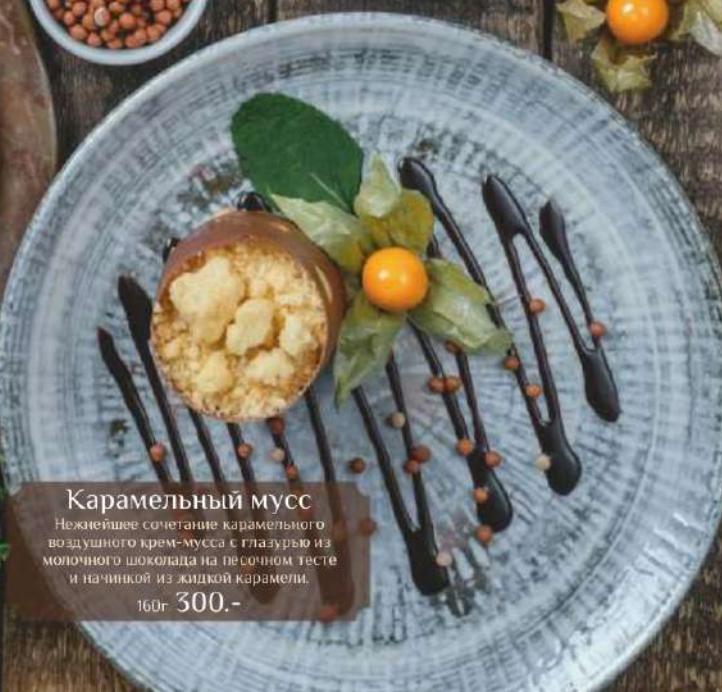
Эстерхайзи  
Десерт с  
миндально-шоколадным вкусом.  
125г 380.-



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.  
100/50г 340.-



Карамельный мусс  
Нежнейшее сочетание карамельного  
воздушного крем-мусса с глазурью из  
молочного шоколада на песочном тесте  
и начинкой из жидкой карамели.  
160г 300.-