

restoran nacionalne kuhinje

BALKANSKI DVIORIK

◆ MEHJU ◆

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Каймак
Национальный сербский
сливочный сыр
130г 325.-

Печена паприка
Печеный на гриле сладкий
болгарский перец,
подается в маринаде
150/50г 425.-

**Айвар,
Лютеница, Пинджур**
Домашняя сербская закуска
из печеного болгарского перца
150г 425.-

Белый домашний сыр
Сербский домашний сыр брынза,
подается с черри
140г 370.-

Пршут "Златиборский"
Сыровяленая говядина
собственного производства
125г 650.-

Пршут "Негушский"
Сыровяленый свиной окорок,
сдобренный специями
140г 785.-

Урнебес

Легкая закуска из домашнего
сербского сыра, острого перца
чили, айвара и специй
180г 425.-

Витки из баклажан

Обжаренные баклажаны с начинкой из сербского сыра, грецкого ореха и кинзы, подается с соусом "Наршараб"
210г 485.-

Говяжий язык с хреном

125г 410.-



Сырная тарелка

Камамбер, пармезан, маасдам, дор-блю, копченый сыр косичка.
250г 950.-

Мясное ассорти

Мясные деликатесы: говяжий язык, буженина собственного производства, куриный рулет, пршут "Златиборский", пршут "Негушский", подается с каймаком и соусами хрен, горчица.
310г 885.-

Разносол

Домашние соленья: квашеная капуста, консервированные огурцы, маринованные томаты черри, маринованный болгарский перец, маринованный чеснок.
350г 385.-

Семга слабосоленая

Филе слабосоленой семги собственного производства по рецепту сербских поваров.

100/40г 850.-

Рыбное ассорти

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

280/20г 1850.-

Овощная тарелка

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

250г 380.-

Селедочка по-домашнему

100/100/30г 375.-



БЫСТРО

Салат тёплый "Белград"

Изысканное сочетание микс салата с ананасом, томатами, обжаренной говяжьей вырезкой, сыра брынзы и грецкого ореха с бальзамической заправкой.
200г 615.-

САЛАТЫ

Салат "Балканский Дворик"

Наш фирменный салат от шеф повара из буженины собственного производства, жареных шампиньонов, микс салата, брынзы и грецкого ореха.
230г 625.-

Шопский салат

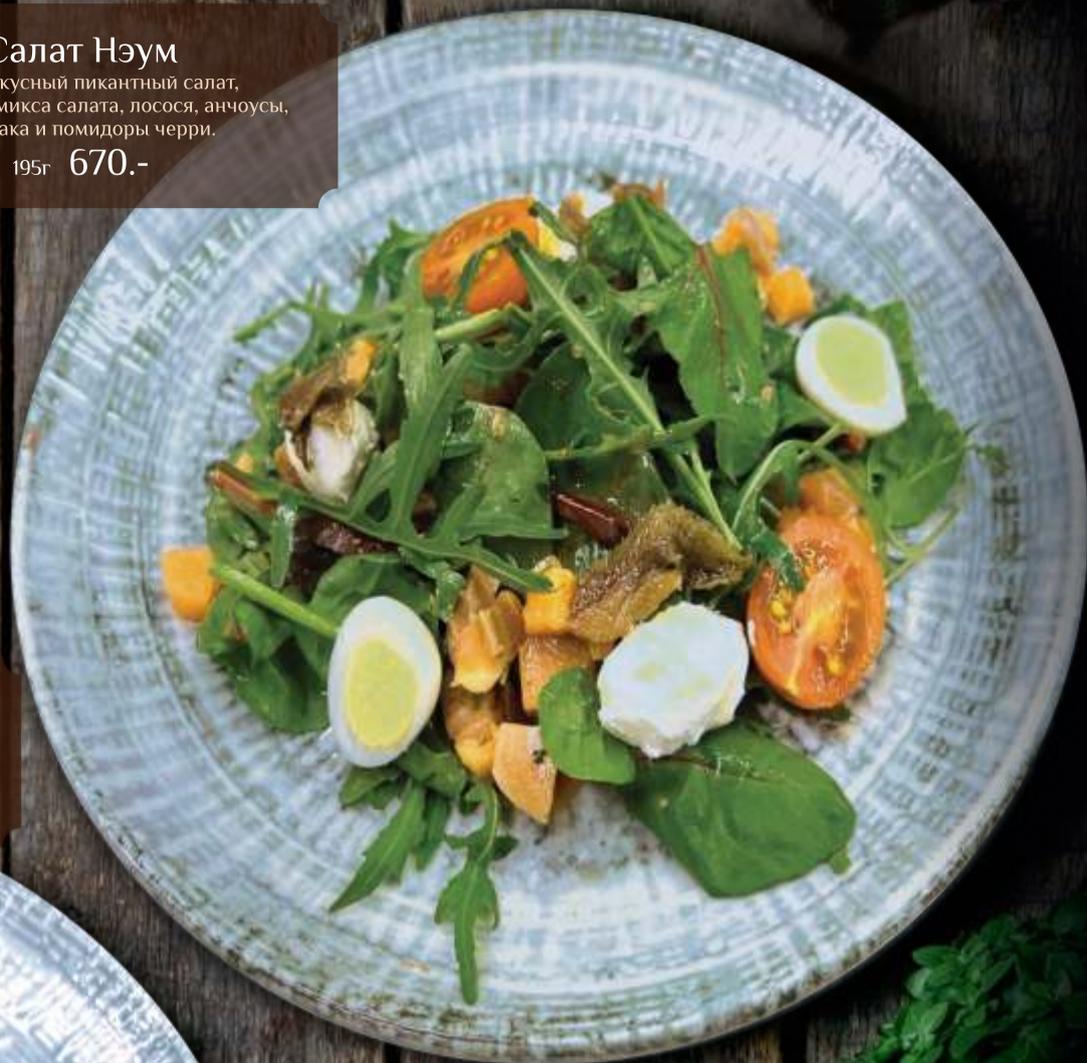
Национальное блюдо Балканских стран, является одним из самых популярных. Готовится этот салат из свежих овощей и сербской брынзы, придающей блюду удивительно яркий вкус.
250г 415.-



Салат Нэум

Очень вкусный пикантный салат, в сочетании микса салата, лосося, анчоусы, Каймака и помидоры черри.

195г 670.-



Салат с креветками и авокадо

Вкусный и лёгкий салат с креветками, авокадо, помидорами и миксом салата, заправленный оригинальным соусом.

230г 580.-



Салат с баклажаном

Салат из жареных баклажанов с хрустящей корочкой и сочной серединой, в сочетании со свежими помидорами, ещё больше вкуса придаёт оригинальная заправка из кисло-сладкого соуса.

240г 450.-



Сербский салат из баранины

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

200г



Салат из морепродуктов "А-ля Брегович"

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

280г 675.-



Салат "Будва"

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

230г 495.-



Салат по-сербски

Салат из свежих овощей с добавлением перца Чили.

200г 325.-



Укусна салат

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

230г 430.-



Салат "Цверног лосося"

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

235г 775.-



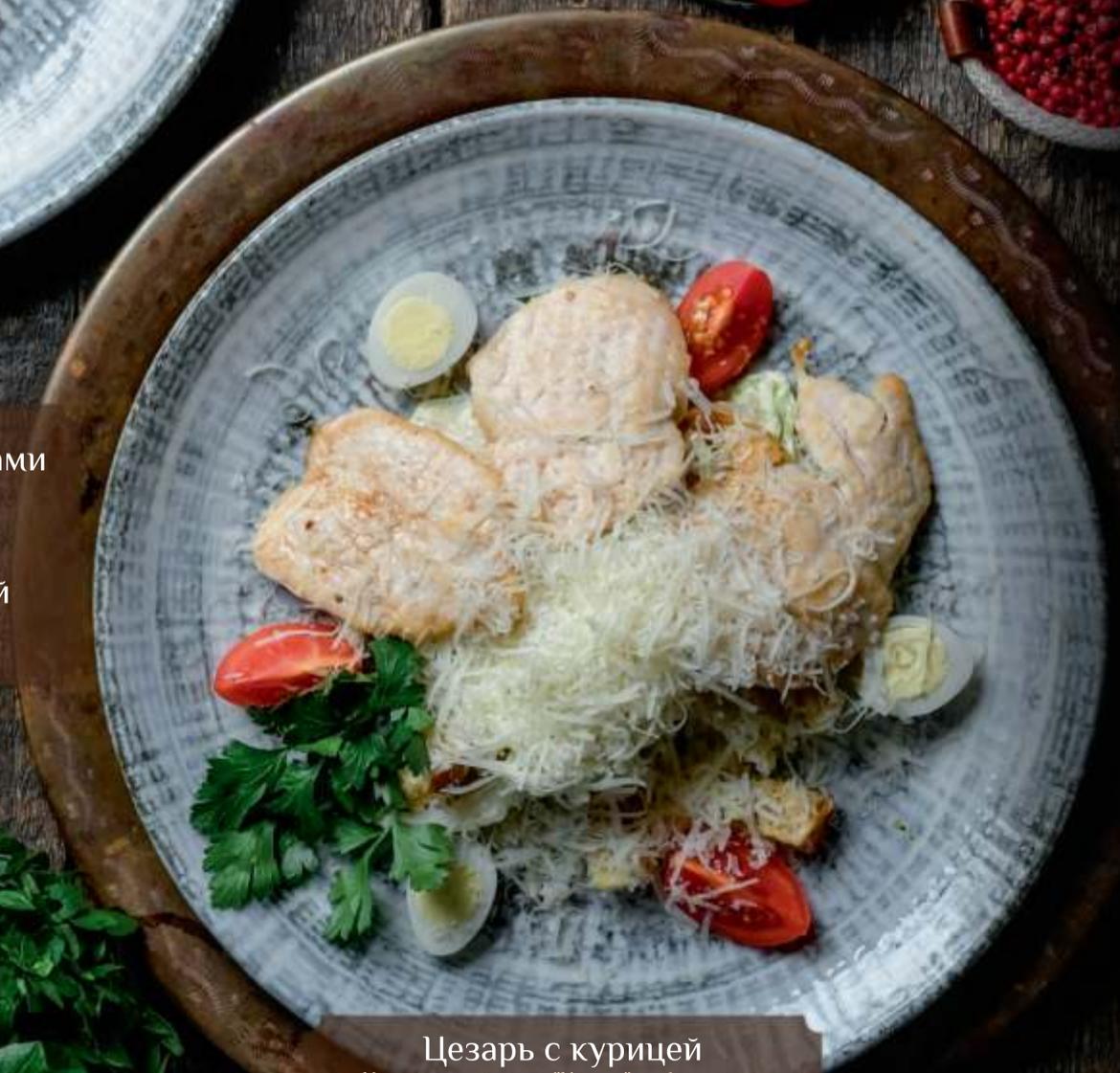
Цезарь с креветками

230г 725.-



Цезарь с семгой

220г 680.-



Цезарь с курицей

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

250г 550.-



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Судак "Орли"

Нежное филе судака,
жареное в пивном кляре,
подается с соусом "Тар-тар"

150/50/30г 470.-



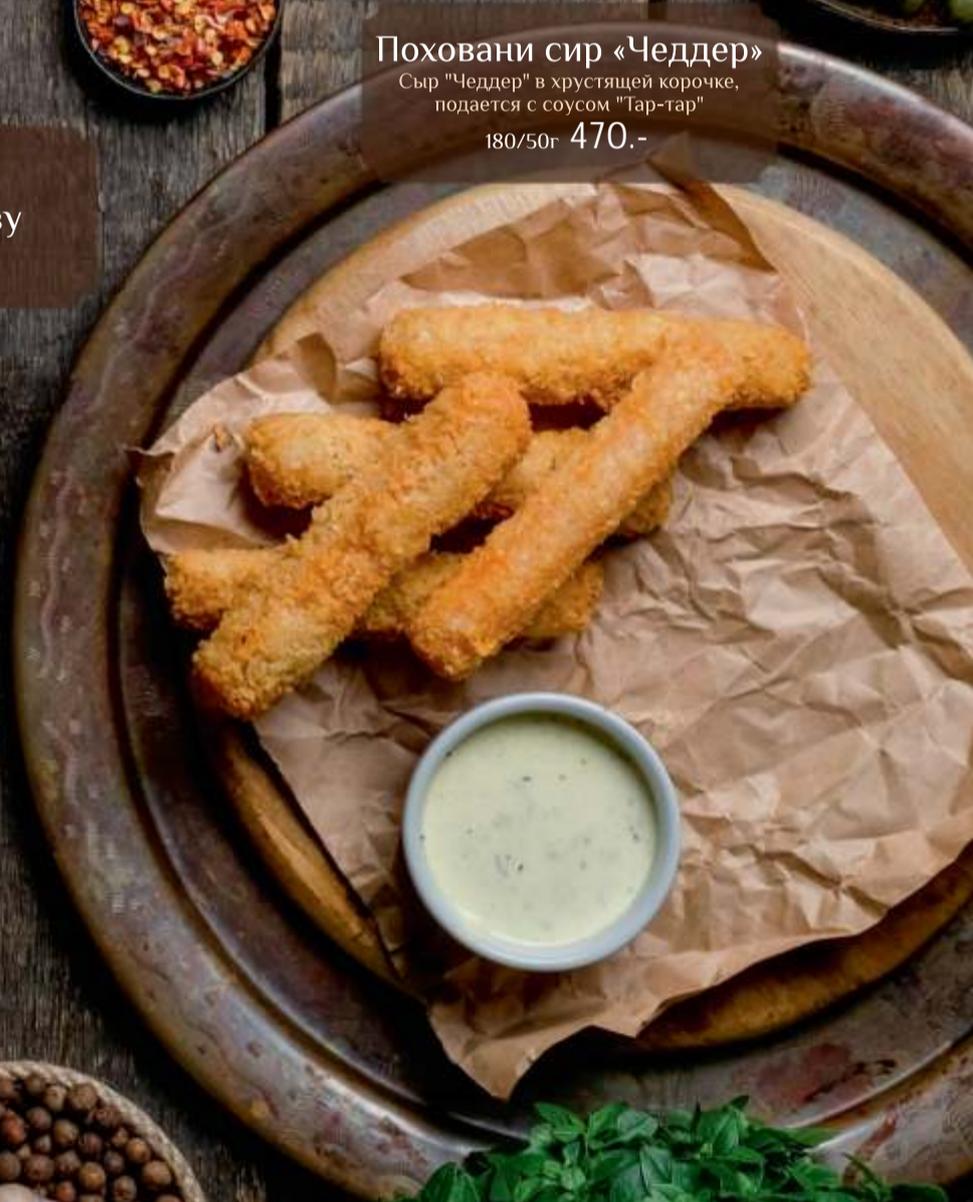
Отварные
креветки к пиву
250/20г 660.-



Поховани сир «Чеддер»

Сыр "Чеддер" в хрустящей корочке,
подается с соусом "Тар-тар"

180/50г 470.-



Пахована паприка

Обжаренный в кляре сладкий
болгарский перец,
фаршированный Сербским сыром

150/50г 430.-



Суп-гуляш
по-венгерски
Густой суп из телятины.
250г 440.-



БЫСТРО

СУПЫ

Пилеча суп

Куриная лапша с курицей.
250г 295.-

Рыбная чорба

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

250г 525.-

Чорба из баранны

Это национальный суп из баранины, густой ароматный и сытный.

250г 460.-

Потаж са печурками

Крем суп из шампиньонов.
250г 395.-

Чорба из телятины

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

250г 440.-



БЫСТРО

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ



ИНСТАГРАМНО

Форель с миндалем
Радужная форель, жаренная на гриле,
подается с обжаренными лепестками миндаля.
100г 535.-



БЫСТРО

Семга с соусом "Московит"

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

100г 820.-

Кальмар-гриль

100г 440.-

Судак-гриль

Филе судака, жаренное на гриле.

100г 425.-

Сибас-гриль

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

100г 460.-

Рыбное ассорти "Адриатика"

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

855/300г 3950.-

Фаршированный кальмар

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

180г 610.-

Дорадо-гриль

Дорадо переводится как "Золотой", готовится на гриле.

100г 460.-

ШЕФ-БЛЮДА

Лесковачки уштипци

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

250/170г 995.-

Чевапчичи

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

250/200г 970.-

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 960.-

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 995.-

Пунена плескавица

Плескавица, фаршированная Сербской брынзой, подается с соусом гриль.

250/170г 940.-

Пунена вешалица

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

220/100/50г 850.-

Национальное сербское ассорти

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

125/125/200г 970.-

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 795.-

Микс гриль

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

330/170г 995.-



Телятина под сачем

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

100г 495.-

Ягнятина под сачем

100г 515.-

Балкан плата

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

1кг/300/200г 3700.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Венский шницель

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

200/100/50г 740.-

Шницель кордон блю

Панированный в сухарях шницель из свинины. Начиненный сыром и ветчиной, подается с картофелем фри и соусом тар-тар.

250/100/50г 760.-

Филе индейки с клюквенным соусом

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

200/50г 670.-

Томленные бычьи щеки с картофельным пюре

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

220/150г 1150.-

ГРИЛЬ & МАНГАЛ

Шашлык
из свиной шеи
100г 415.-



Свиная корейка на кости
Вкусная, ароматная свиная корейка
на кости, приготовленная на мангале.
100г 395.-

Люля кебаб
из курицы
160г 465.-

Люля кебаб
из баранины
160г 580.-

Шашлык
из баранины
100г 470.-

Телячьи ражнички

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

220/70/50г 1450.-

Свинные ражнички

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

250/70/50г 795.-

Куриные ражнички

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

200/70/50г 575.-

Куриные крылья гриль

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

200/50/30г 495.-

Куриная печень в беконе

Готовится на гриле и подается с соусом гриль.

240/70/50г 650.-

СТЕЙКИ

Стейк "Раде"

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

220/50г 1550.-

Негушка стейк

Говяжья вырезка, фаршированная хамоном и сыром гауда.

250г 1625.-

Телячья корейка на кости с гранатовым соусом

250/50г 1370.-

Сербский стейк

Стейк из свиной шеи, подается с соусом гриль.

250/50г 1050.-

ГАРНИРЫ И СОУСЫ

Картофель
отварной с зеленью
150г 180.-

Соус
Клюквенный
50г 120.-

Наршараб
50г 150.-

Соус
сырный
50г 130.-

Соус
томатный
50г 80.-

Соус
тар-тар
50г 80.-

Соус
гриль
50г 120.-

Картофель сач
Запеченный картофель с беконом
и луком, посыпается сыром брынза.
150г 260.-

Картофель фри
120г 290.-

Овощи гриль

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

150г 320.-



ВЫПЕЧКА



Булка белая

Булочки приготовлены
из белой пшеничной муки.

1шт 25.-

Хлебная корзина

3шт 80.-

Сырница

Сербский пирог, приготовленный
из тончайшего теста с домашним сыром.

100г 200.-

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный брауни

Знаменитый десерт с насыщенным шоколадным вкусом.

135г 350.-

Охридский бисер

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

120г 350.-

Шампита

Меренговый рулет со взбитыми сливками и киви.

120г 220.-

Штрудель вишневый

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

120/50г 310.-

Штрудель яблочный

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

120/50г 310.-

Эклер
3шт 270.-



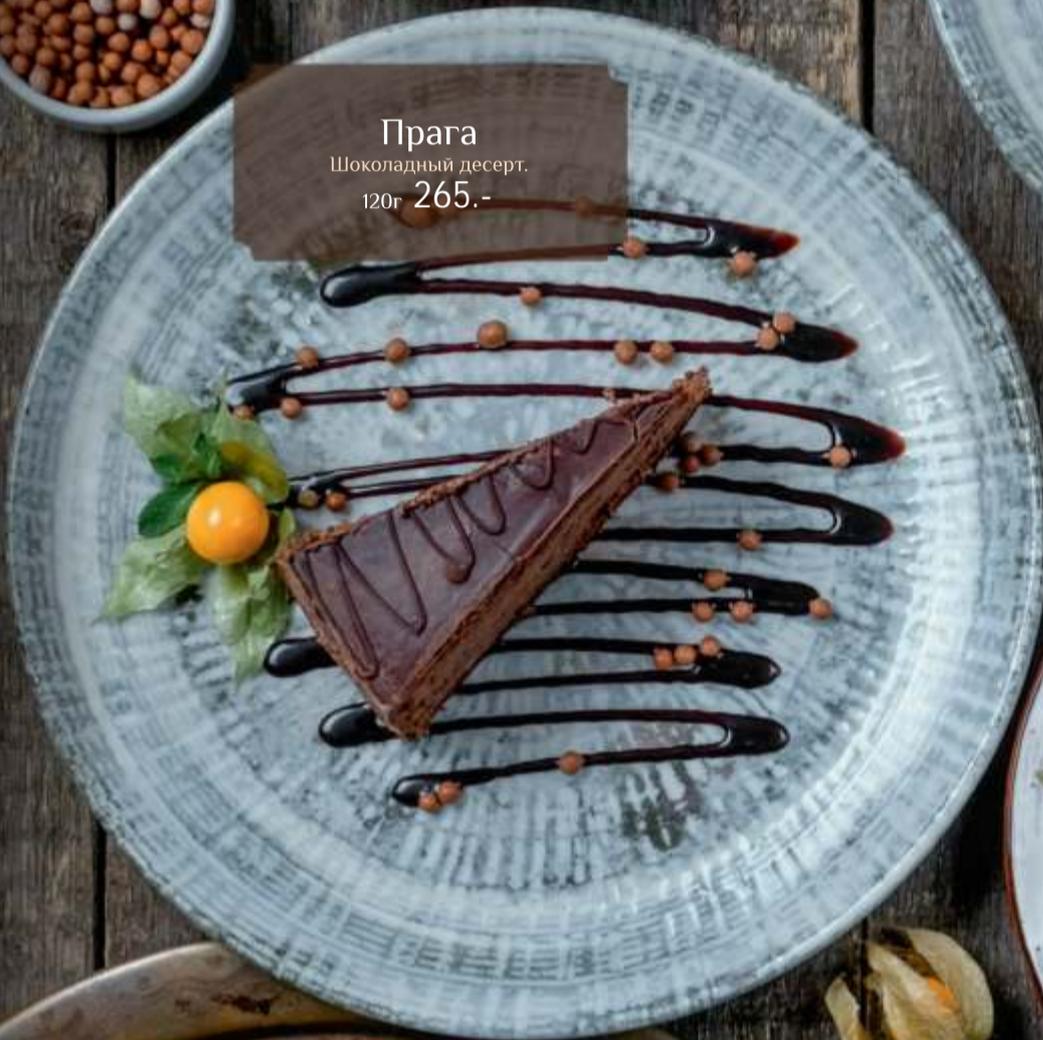
Чизкейк

Всеми любимый десерт на основе песочного теста и сладкой творожно-сливочной начинки.
100г 265.-



Прага

Шоколадный десерт.
120г 265.-



Мостарская

Пахлава с орехами

Пирожное из слоеного теста с орехами в сиропе.
110/50г 355.-



Эстерхайзи

Десерт
с миндально-шоколадным вкусом.
125г 395.-

