

кофе

ЭСПРЕССО	170
АМЕРИКАНО	200
КАПУЧИНО	210
ЛАТТЕ	240
ДОППИО	240
ЭСПРЕССО Без кофеина	190
АМЕРИКАНО Без кофеина	280

чай

ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ	320
Утренний аромат / Груша и гранат / Китайский жасмин / Китайский порох «Храм неба» / Молочный улун	
ЧЁРНЫЙ ЧАЙ	320
Ассам «Хармутти» / Китайский пуэр / Цейлонский с тимьяном / Премиум «Эрл Грей» / Ирландский виски	
ТРАВЯНОЙ И ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ	320
Бабушкин сад / Имбирь-лимон / Вечерний травяной микс / Аюрведа анти-стресс	

вода сербии

негазированная

AQUA VIVA 0.25	250
AQUA VIVA 0.75	430

газированная

KNJAZ MILOS 0.25	250
KNJAZ MILOS 0.75	430

соки и безалкогольные напитки

МОРС В АССОРТИМЕНТЕ 0.25 / 1 Клюква / Облепиха	150 / 540
ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД 0.3 / 0.9 Цитрус / Тархун / Дюшес	200 / 590
СОСА-COLA / FANTA / SPRITE / SCHWEPES 0.33	220
СОК В АССОРТИМЕНТЕ 0.2 Апельсин / Яблоко / Вишня / Томат	220
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 0.2	310
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ ГРЕЙПФРУТОВЫЙ СОК 0.2	320

Лучший способ узнать Сербию - это познакомиться с её кухней

ЯЗЫК НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ, КАК ЯЗЫК ЦВЕТОВ И МУЗЫКИ, ВОСПРИНИМАЕТСЯ ЛЕГКО И НАДОЛГО ОСТАЁТСЯ В ПАМЯТИ. МЫ РАССКАЖЕМ ВАМ УВЛЕКАТЕЛЬНУЮ ИСТОРИЮ О ПРЕКРАСНОЙ СТРАНЕ В САМОМ СЕРДЦЕ БАЛКАНСКОГО ПОЛУОСТРОВА.

МНОГО ВЕКОВ СЕРБИЯ ВПИТЫВАЛА ТРАДИЦИИ СТРОГОГО МУСУЛЬМАНСКОГО ВОСТОКА И ПЫШНОГО АВСТРО-ВЕНГЕРСКОГО ЗАПАДА, НО ПРИ ЭТОМ НИКОГДА НЕ ТЕРЯЛА СВОЕЙ СЛАВЯНСКОЙ САМОБЫТНОСТИ.

МЫ ГОТОВЫ ПОДЕЛИТЬСЯ ГОСТЕПРИИМСТВОМ, ЩЕДРОСТЬЮ И МНОГОВЕКОВЫМИ ТРАДИЦИЯМИ ЭТОЙ УДИВИТЕЛЬНОЙ СТРАНЫ, А СЕРБСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ ПОСЛУЖИТ ЛИШЬ ПОВОДОМ ПРИГЛАСИТЬ ВАС В ГОСТИ!

Дорогие гости!

Простые правила нашего заведения:

Надеемся, что Вы хорошо проведёте время в нашем заведении, мы искренне Вам этого желаем! Но для того, чтобы это было возможно, просим Вас соблюдать некоторые простые правила нашего ресторана:

- Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, заранее сообщите нам об этом.
- Обеденные залы нашего ресторана являются некурящими, в том числе, это распространяется и на курение электронных сигарет.
- Если вы решили посетить наш ресторан вместе с детьми, то они должны вести себя как взрослые, так как детской комнаты у нас нет. Убедительная просьба, в целях безопасности наших маленьких гостей, не отпускать их одних без присмотра в путешествие по залам нашей маленькой сербии.
- Запрещено приходить с домашними питомцами.
- Громкий звонок мобильного телефона и разговор по телефону за соседними столами мешают вашему живому общению и пищеварению. Давайте будем уважать друг друга, и во время трапезы в нашем ресторане поставим телефоны в беззвучный режим, а важные телефонные переговоры отложим на послеобеденное время.
- Просьба самостоятельно не изменять расстановку мебели в наших залах, а обратиться с вопросом о такой возможности к обслуживающему персоналу.

Приятно!

гарниры

КУСКУС	200
<small>Оливки, маслины, вяленые томаты.</small>	
СОТЕ ИЗ ЦУКИНИ И БАКЛАЖАНОВ	220
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	360
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	180
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180
КАРТОФЕЛЬ СТОУН	220

десерты

ПОРТОКАЛОПИТА	390
<small>Традиционный греческий десерт из теста фило и апельсинов.</small>	
ТИРАМИСУ	360
<small>Готовится с Baileys прямо перед подачей на ваш стол.</small>	
СЕРБСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	360
<small>Традиционный домашний пирог, каким его готовят сербские мамы.</small>	
ХВАРСКИЙ СЫРНЫЙ ПИРОГ С ИНЖИРОМ	360
<small>Пирог из сыра с инжиром, приготовленный на тонком корже из овсяных хлопьев. Подаётся с соусом на основе шалфея и сока апельсина.</small>	
ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ ТОРТ	360
<small>Ганаш с бананом на нежном корже из арахиса и мёда. Подаётся со свежей клюквой.</small>	
МОРОЖЕНОЕ	90
<small>Пломбир / Шоколад / Зелёный чай матча / Ржаное с мёдом</small>	
СОРБЕТЫ	90
<small>Лимон-лайм / Малина-базилик</small>	

рыба и морепродукты

ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ	790
Подаётся с традиционным далматинским гарниром – отварной картофель с листьями шпината, заправленный бальзамическим уксусом.	
ФИЛЕ КАМБАЛЫ НА ГРИЛЕ	680
Подаётся на подушке из томатного соуса с добавлением оливок и маслин.	
МИДИИ НА БЕЛОМ «БЎЗАРА»	640
Мидии, приготовленные традиционным для региона Далмации способом в белом вине, с чесноком и петрушкой.	
КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ С ЖАРЕНОЙ КУКУРУЗОЙ	640
Кальмар после обжарки замешивается в чесночном масле с добавлением бальзамического крема.	
ФИЛЕ СУДАКА НА ГРИЛЕ	710
Подаётся на подушке из укропно-сливочного соуса.	
ФИЛЕ ПАЛТУСА НА ГРИЛЕ	1100
С соусом на основе сливок с добавлением белого вина и свежих листьев шпината.	
РЫБНОЕ «ПЛАТО»	1650
Палтус, судак и кальмар обжариваются на гриле. Подаётся с запечённым картофелем, шпинатом, лимоном и чесночным маслом.	
ОСЬМИНОГ ПОД «СА́ЧЕМ»	1430
Традиционное хорватское блюдо. Осьминок, томлёный в собственном соку с добавлением белого вина, каперсов, чеснока и оливкового масла. Подаётся с домашним картофельным пюре и томатной сальсой.	

домашний хлеб

СО́МУН / ЛЕ́ПИНЬЯ	90
Две разновидности традиционного сербского хлеба	
ХЛЕБ С ОЛИВКАМИ И МАСЛИНАМИ	140

КУХНЯ



фотоменю • оставить отзыв • контакты

блюда на гриле

*блюда подаются с традиционным хлебом «Лепинья»,
каймаком, запечённым картофелем и маринованным луком*

ПЛЁСКАВИЦА	510
Основа плёскавицы - плотная котлета из 100% говядины.	
ПЛЁСКАВИЦА ИЗ МОЛОДОСТИ	510
Котлета с добавлением свежего репчатого лука.	
ГУРМАНСКА ПЛЁСКАВИЦА	590
Котлета с добавлением копчёной грудинки и сыра гауда.	
ФАРШИРОВАННАЯ ПЛЁСКАВИЦА	570
Котлета фаршируется брынзой и зеленью.	
ЧЕВАПИ С КАЙМАКОМ	590
Колбаски из 100% говяжьего фарша.	
ТАРЕЛКА 10 ЧЕВАПОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАЙМАКОМ	1140
Колбаски из 100% говяжьего фарша.	
ЧЕВАПИ ИЗ ЯГНЁНКА С КАЙМАКОМ	590
Колбаски из 100% фарша из ягнятины.	
ТАРЕЛКА 10 ЧЕВАПОВ ИЗ ЯГНЁНКА С КАЙМАКОМ	1150
Колбаски из 100% фарша из ягнятины.	
ЛЁСКОВАЧКИ УШТИПАК	610
Небольшие котлеты из 100% говяжьего фарша с сыром гауда, копчёной грудинкой, чесноком и острым перцем.	
КАРЕ ЯГНЁНКА С СОУСОМ ДЕМИГЛАС «САЧ» 4 / 8	990 /1800
Подаётся с соте из моркови с тимьяном.	
СУВЛАКИ ИЗ КУРИЦЫ С СОУСОМ «ДЗАДЗИКИ»	440
Куриное бедро, маринованное в традиционном греческом маринаде.	
СУВЛАКИ ИЗ СВИНИНЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ	540
Свиная шея, маринованная в традиционном греческом маринаде.	
ГРЕЧЕСКАЯ ТАРЕЛКА	1420
Сувлаки из курицы, сувлаки из свинины и 5 чёвапи.	
ТАРЕЛКА «МЕРАКЛИИ»	1250
3 чёвапа из ягнёнка, 3 чёвапа из говядины и лёсковачки уштипак.	

горячие блюда

сербские и хорватские специалитеты

ШНИЦЕЛЬ КАРАДЖОРДЖЕВА	610
Ролл из куриного филе в панировке с сыром каймак внутри. Подается с запеченным картофелем и соусом тартар.	
КУРИНОЕ БЕДРО С ТЕСТОМ «МЛИНЦЫ»	530
Традиционное хорватское блюдо. Филе куриного бедра обжаривается на гриле и запекается в сметане с сыром горгонзола и домашним тестом «Млинцы».	
ТЕЛЯТИНА ПОД «САЧЕМ»	610
Томлёная телятина по старинному рецепту из региона Шумадия. Томится 4-6 часов.	
ЯГНЁНОК ПОД «САЧЕМ»	990
Томлёный ягнёнок по старинному рецепту из региона Далмация. Томится 4-6 часов.	
ЛЁСКОВАЧКА МУЧКАЛИЦА	640
Томлёная свиная шея, приготовленная в соусе из сладкого печёного перца и айвара в белом вине.	
ТОМЛЁНАЯ ТЕЛЯТИНА В СЛИВОЧНОМ КАЙМАКЕ	790
Подается с картофельным пюре и томатами черри.	
ТАРЕЛКА «САЧ»	1550
Ягнёнок и телятина под «Сачем». Подается с запеченным картофелем.	
СЕРБСКИЙ «ПРЕБРАНЕЦ» С ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ	390
Насыщенная томлёная фасоль со специями.	
РИБИЧ У КАЙМАКУ	690
Томлёная говядина с овощами. Подается на подушке из домашнего картофельного пюре с черносливом и каймаком.	

закуски

АССОРТИ СЕРБСКИХ ТРАДИЦИОННЫХ ПАШТЕТОВ	540
Ўрнебес, каймак, куриный паштет с черносливом, паштет из баклажанов.	
ТРАДИЦИОННЫЙ СЫРНЫЙ ПИРОГ ГИБАНИЦА	390
Пирог из теста фило с сыром брынза. Подается с дзадзыхи и печёной паприкой.	
КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ	940
Карпаччо из лосося, вяленые томаты, каперсы. Заправляется маслом из петрушки.	
ТАРТАР ПО-СЕРБСКИ	720
18 секретных ингредиентов. Подается с тостами и сливочным маслом.	
ТАРТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	690
Подается с трюфельным маслом и стрчателлой.	
ПЕЧЁНАЯ БРЫНЗА С САЛЬСОЙ ИЗ РОЗОВЫХ ТОМАТОВ	550
Подается с соусом на основе мёда с мятой и сальсой из розовых томатов.	
ЖАРЕНый СУЛУГУНИ	560
Подается с розовыми томатами, рукколой и песто.	
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ	690
Рулетки из говяжьей вырезки, покрытые медово-горчичной глазурью, с рукколой, пармезаном и трюфельным маслом.	
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА	890
Домашнее плато фермерских сыров.	
ТАРЕЛКА ДЕЛИКАТЕСОВ	890
Трюфельная салями, салями компаньоло, сыровяленая свиная шея с паприкой. Подается с каперсами, вялеными томатами и томатами черри.	
ГРЕЧЕСКИЕ ОЛИВКИ	390
Зелёные и каламата.	

салаты

САЛАТ БУРРАТА С УЗБЕКСКИМИ ТОМАТАМИ 860

Подаётся на подушке из рукколы и заправляется двумя видам бальзамического крема.

САЛАТ С КАЛЬМАРОМ И КРЕМОМ ИЗ КУКУРУЗЫ 490

Кальмар на гриле, салат айсберг, свежий огурец, свежая красная паприка, зелёный лук.

ДАЛМАТИНСКИЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ 890

Салат на основе осьминога под «Сáчем». Томатное конкассе, свежие огурцы, каперсы, вяленые томаты, маринованный лук, отварной картофель, петрушка.

СЕРБСКИЙ САЛАТ 410

Розовые томаты, огурцы, паприка, репчатый лук, оливковое масло, под «облаком» из сербской брынзы.

САЛАТ С УЗБЕКСКИМИ ТОМАТАМИ 560

Печёный перец, руккола, красный лук.

САЛАТ С СЫРОВЯЛЕННОЙ СВИНОЙ ШЕЙ 530

Печёный перец, печёный баклажан, лук-порей, томаты черри, салат айсберг.

КИПРИОТСКИЙ САЛАТ 530

Узбекские томаты, свежая мята, оливки каламата, красный лук, хлеб сомун, оливковое масло.

САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ В СОУСЕ «ПОРТО» 580

Припущенная паприка, салат айсберг, томаты черри.

чóрбы

густые насыщенные сербские и далматинские супы

ЧОРБА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ «ПО-КАФАНСКИ» 390

Насыщенный бульон из телятины с сельдереем, морковью и трюфельным маслом.

БЕЛАЯ РЫБНАЯ ЧОРБА «ПО-ДАЛМАТИНСКИ» 360

Рыбный бульон с запечённой треской, стебелем сельдерея, фенхелем, морковью и сливками.

ТОМАТНАЯ ЧОРБА С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА 390

БУЛЬОН ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 310

Подаётся с ньокками и свежим шпинатом.

ЧОРБА ИЗ ЯГНЯТИНЫ 390

Традиционный наваристый суп из ягнёнка с картофелем, морковью, зеленью и сметаной.

БРОДЕТ С РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ 540

Национальный хорватский суп с палтусом, мини осьминогами и кальмаром с добавлением очищенных томатов и белого вина.