

БАЛКАНСКИЕ САЛАТЫ BALKAN SALADS



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 р.

250 гр.

Салат из морепродуктов «А-ля Брегович» /Seafood salad «A la Bregović»

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

520 р.

250 гр.



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

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, lettuce mix and avocado

630 р.
 210 гр.



Салат тёплый «Белград»/Warm salad «Belgrade» 475 р.

Обжаренная говяжья вырезка на гриле, сыр брынза, помидор черри, микс салата и грецкий орех
 Grilled beef tenderloin, lettuce mix, brynza, cherry tomatoes and walnut

200 гр.

Салат «Будва»/Salad «Budva» 350 р.

Копченая курица собственного приготовления на воздушной подушке из микса салата, украшается перепелиным яйцом с красной икрой, свежей дыней, заправляется соусом коктейльным

225 гр.

Made in-house smoked chicken served with light lettuce mix, quail eggs, red caviar, melon dressed with cocktail sauce

Болгарский салат «Овчарский» 320 р.

/Bulgarian salad «Ovcharsky»

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
Vegetable salad with hot pepper and red onion

200 гр.

**Салат «А-ля Кустурица» 520 р.
/Salad «A la Kusturice» 190 гр.**

Мясной салат с жареным 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

Serbian salad with fresh cucumbers dressed with sour
cream and greens

200 гр.

**Салат «Лигњи» из кальмаров..... 490 р.
/Squid salad 230 гр.**

Отварной кальмар, помидор, перец болгарский,
огурец конс., каперсы, заправка сметанная

Boiled squid, tomatoes, pepper, cucumber kons.,
capers, sour cream dressing



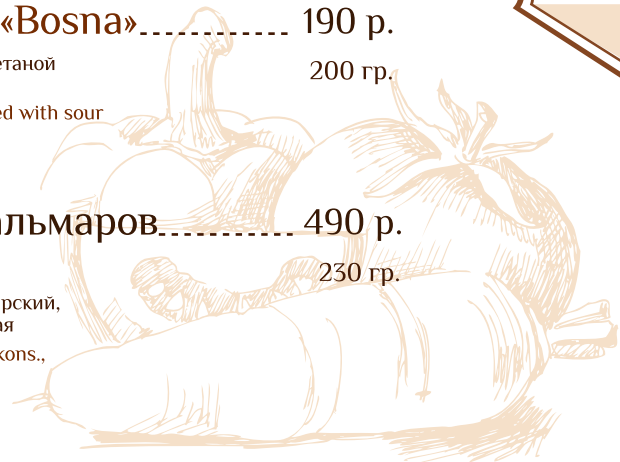
**Салат
«Балканский дворик»
/Salad «Balkan patio»**

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 р.





ЕВРОПЕЙСКИЕ САЛАТЫ EUROPEAN SALADS

Салат из свежей капусты/**Fresh cabbage salad** 120 р.

Любителям всего простого и вкусного: мелко рубленая свежая капуста по старинным Сербским рецептам

160 гр.

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 р.

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 обжаренной куриной грудкой, помидор черри, перепелиное яйцо, сыр пармезан, салат айсберг и соус «Цезарь»

255 гр.

Classic Caesar salad with fried chicken breast, iceberg lettuce, parmesan, cherry tomatoes, quail eggs and Caesar sauce

«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 лосося/**Cvernog salmon** 370 р.

Обжаренная 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

Герцег Нови/**Herceg Novi** 220 р.

Обжаренное филе курочки с помидор черри, апельсином, свежим огурцом, кунжутом, заправляется соусом чили с лимоном

220 гр.

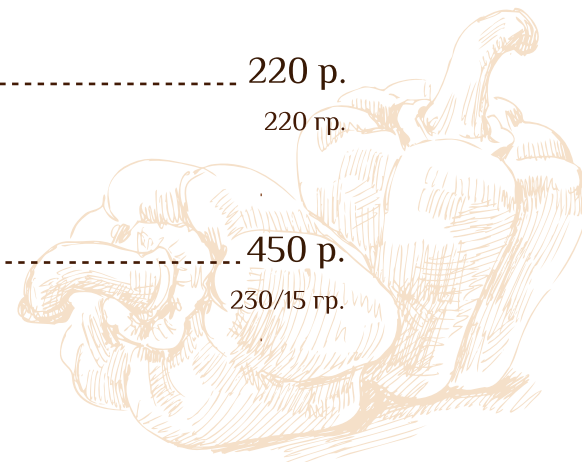
Fried chicken fillet, cherry tomatoes, orange, cucumber, sesame seeds dressed with chili sauce with lemon

Чуречий салата/**Churechy salad** 450 р.

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





«Цезарь» с семгой/Caesar salad with salmon

Слабосоленая семга собственного приготовления, помидор черри, перепелиное яйцо, сыр пармезан с классическим соусом «Цезарь»

Made in-house light-salted salmon, iceberg lettuce, Caesar sauce, parmesan, Cherry tomatoes, quail eggs

550 р.

250 гр.



Греческий салат/Greek salad

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

270 р.

180 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD PLATTER



Айвар, Лютеница, Пинджур
/Ivar, Lutenitsa, Pindzhur

Домашняя сербская закуска из
печеного болгарского перца
Homemade Serbian appetizer
with baked sweet pepper

350 р.

130/20 гр.



Печена паприка
/Pechena paprika

Печеный на гриле сладкий
болгарский перец в маринаде
Baked sweet pepper with
marinade

350 р.

200 гр.

&

Айвар- самая популярная овощная закуска, на основе
бланшированного красного перца и
баклажанов с добавлением 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,
обжигającego 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 говяжьей вырезки собственного производства, не попробовав который, нельзя получить полное представление о национальной кухне
Made in-house smoked beef tenderloin

550 р.

100/40 гр.

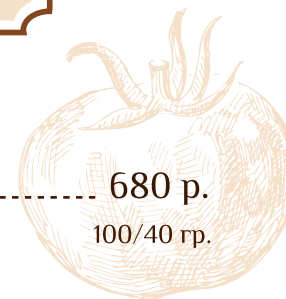


Пршут «Негушский»/Prosciutto «Negushsky»

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 копченый 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

680 р.

100/40 гр.



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 р.

150 гр.

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 p.

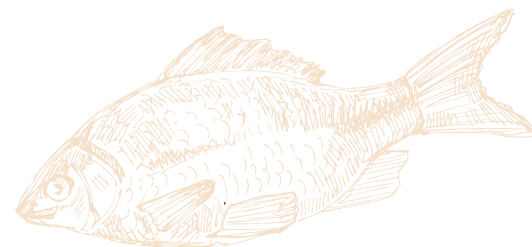
210/60 гр.



Говяжий язык с хреном/Beef tongue with horseradish 270 p.
 100/30 гр.

Маслины, оливки/Green and black olives 240 p.
 120 гр.

Овощная тарелка/Vegetable platter..... 270 p.
 Кладезь витаминов: зелень, лук зеленый, томаты, огурцы, сладкий перец, салат из свежей капусты
 A storehouse of vitamins: greens, green onions, tomatoes, cucumbers, sweet pepper, fresh cabbage salad 300 гр.



Разносол/Pickles 290 р.

Квашенная капуста, консервированные огурцы, маринованный томат черри, маринованный болгарский перец
собственного производства, маринованный чеснок

350 гр.

Sauerkraut, pickled cucumbers, Cherry tomatoes, sweet pepper and garlic

Селедочка по-домашнему/Herring a la homemade 250 р.

Нежное филе слабосоленой семги с отварным картофелем, лучком репка ,
зеленым луком и растительным маслом

120/120 гр.

Light-salted herring fillet, boiled potato, onion and green onion

Семга слабосоленая/Light-salted salmon 500 р.

Филе слабосоленой семги собственного производства, украшается оливками, маслинами, лимоном и зеленью

100/50 гр.

Light-salted salmon fillet, green and black olives, lemon and greens

Рыбное ассорти/Fish platter 1350 р.

Рыбные деликатесы: осетрина холодного копчения, слабосоленая семга, масляная рыба, красная икра,
жареные королевские креветки, жареные кальмары. Украшается перепелиным яйцом, маслинами,
оливками, зеленью и лимоном

250/70 гр.

Cold-smoked sturgeon, light-salted salmon, red caviar, royal shrimps, fried squids, oily fish served with quail eggs,
black and green olives, greens, lemon

Рулетики из шпината с можжевеловым соусом 170 р.
/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 р.
100/60 гр.

Сербский домашний сыр брынза с оливками, маслинами и репчатым луком
Brynza, black and green olives, onion

Сырная тарелка на 4 персоны/Cheese platter for 4 persons..... 800 р.
200/100 гр.

Камамбер – это мягкий и жирный французский сыр, покрытый бархатистой корочкой белой плесени.
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 орехом и медом
Camembert, smoked cheese, blue cheese, Emmental cheese, parmesan, raisins, grapes, candied fruit, walnut and honey

Копченый сыр/Smoked cheese 230 р.
100/30 гр.

Любимый копченый сыр косичка
Favourite smoked cheese in the form of a pigtail



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 р.
100/30 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS



Похована паприка /Pohovana paprika

Обжаренный в кляре сладкий болгарский перец,
фаршированный мягким Сербским сыром
Sreaded peppers stuffed with cheese

320 р.
100/150 гр.



Поховани сир «Чеддер» /Pohavani sire «Cheddar»

Сыр «Чеддер» в хрустящей корочке,
подается с соусом «Тар-тар»
Pohavani sire «Cheddar», sauce «Tartare»

350 р.
180/70 гр.

Печурки панированные 420 р. /Bread-crumbed pechurki 180/80 гр.

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.



Кокот из шампиньонов с курицей 250 р.
/Champignon cocotte with chicken 120 гр.

Классический рецепт жульена из шампиньонов с курицей
Champignon julienne with chicken

Кокот из шампиньонов /Champignon cocotte 250 р.

Классический жульен из шампиньонов.
Classic champignon cocotte

120 гр.

Тигровые креветки гриль на подушке салата микс 850 р.
/Grilled tiger shrimps with lettuce mix 90/150 гр.

Жареные на гриле тигровые креветки, подаются с апельсином лимоном и миксом салата
Grilled tiger shrimps served with orange, lemon and lettuce mix

Отварные креветки к пиву/Boiled shrimps for beer 550 р.
250/50 гр.

Отварные креветки под чесночным маслом с лимоном
Boiled shrimps in garlic butter with lemon

Куриные крылья гриль с шашлычным соусом 430 р.
/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 р.
140/20 гр.

Фарширован рисом с шампиньонами и репчатым луком, каперсами, хамом, украшается лимоном, апельсином, маслинами
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 330 р.
(sea bass) 100 гр.

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 330 р.
Филе кальмара на гриле 100 гр.
Grilled squid fillet

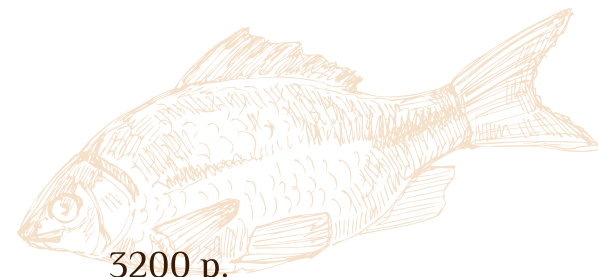
Судак-гриль/Grilled pike-perch 290 р.
Филе судака маринованное в белом вине и лимоне, 100 гр.
жаренное на гриле
Grilled pike-perch fillet, marinated in white
wine and lemon

Форель с миндалем 370 р.
/Trout with almond 100 гр.

Радужная форель жареная на гриле, подается с
обжаренными лепестками миндаля
Grilled rainbow trout served with roasted almonds

Семга с соусом «Московит» 450 р.
/Salmon with Muscovite sauce 100 гр.

Стейк семги обжаренная на гриле, подается с соусом «Московит»
Grilled salmon steak served with Muscovite sauce



Рыбное ассорти «Адриатика» 3200 р.
/Fish platter «Adriatic» for 2 persons 855/400 гр.

Радужная форель, филе волжского судака, филе семги, кальмар гриль, тигровые креветки жареные на гриле
Rainbow trout, Volga pike-perch fillet, salmon fillet, grilled squid, tiger shrimps

Семга под медово-каперсным соусом 650 р.
/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 р.
/Sea bass with garlic confit 250/50 гр.

Сибас жареный на гриле с чесноком конфи
Sea bass grilled with garlic confit

Пьяный карп/Drunken carp 180 р.
Овощная подушка с средиземноморским маринадом, карп жареный на гриле 100 гр.
Vegetable pillow with Mediterranean marinade, grilled carp

Капасанте/Capesante 650 р.
Ризотто с морепродуктами 420 гр.
Risotto with seafood

Морской гребешок в сливочно-сырном соусе 1450 р.
/Scallops in a creamy cheese sauce 140/40 гр.

Морской гребешок, сливки, пармезан, бел.вино, лимон, апельсин
Scallops, cream, parmesan, white wine, lemon, orange

Филе судака на пару с грибным соусом «Дюксель» 340 р.
/Steamed pike-perch fillet with mushroom sauce «Duxelles»

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 под 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.

Греческие сувлаки с греческим салатом и соусом «Дзадзики» 690 p.

/Greek souvlaki with Greek salad and Tzatziki sauce

250/150/50 гр.

Вспоминая о Греции, мы представляем себе скалистые берега, теплые моря, оливковые рощи 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





Ягненок на ражну /Yagne na razhnu*

Ягненок, запеченный на вертеле — прекрасное лакомство, вкус тушки жаренного целиком барашка оправдывает все ожидания, вкус молодого ягненка на вертеле всегда нежен и сочен

Lamb on a spit, cooked over charcoal.
Price is calculated by weight

Цена рассчитывается по весу.

320 р.
100 гр.



Прасе на ражну /Prase na razhnu*

Если вы хотите приготовить по-настоящему праздничное блюдо, то чаще всего приходит мысль о молочном поросенке, который станет изюминкой банкета, более 2-х с половиной часов нежное мясо томится на вертеле, впитывая в себя приятный аромат дров. Сочное и тающее во рту, оно будет высоко оценено вашими гостями

The whole piglet cooked over charcoal.
Price is calculated by weight

Блюдо на банкет по предварительному заказу
Цена рассчитывается по весу.

370 р.
100 гр.

4
часа

* Блюда на вертеле готовятся по индивидуальным заказам, с учётом пожеланий. Заказы принимаются за 4 часа до доставки заказчику.

* Spit-roasted dishes are made under individual orders with consideration of Your wishes. We take orders 4 hours prior the delivery.

Свинные ражнички 650 р.
/Pork razhnicі 250/110/100 гр.

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

Телячье ражнички 880 р.
/Veal razhnicі 250/70/80 гр.

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

Куриные ражнички 420 р.
/Chicken razhnicі 200/70/80 гр.

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



Плескавица /Pleskavitsa

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 р.



Плескавица для гурмана /Gourman's Pleskavitsa

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

Minced veal steak stuffed with bacon, cheese and onion

250/220 гр.

720 р.



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 р.

Белградское филе «Скадарлија»... 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

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

Куриная печень в беконе..... 520 р. /Chicken liver in bacon

250/70/80 гр.

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

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, ражници из свиной шеи и овощами на шпажках, куриная печень в беконе, ражници 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 р.

1 кг мясных
специалитетов
/700



Микс гриль/Grilled mix 820 р.

Балкан плата в миниатюре: плескавица, чевапчичи, куриная печень в беконе, куриное филе в беконе, копченая корейка, украшается маринованным лучком, апельсином, подается с соусом «Гриль»

340/140 гр.

Pleskavitsa, chevapchichi, chicken liver in bacon, chicken fillet in bacon, fried kobasitsa, pickled onion, orange, Grill sauce

Мучкалица «Лесковачка»/Muchkalitsa «Leskovachka» 570 р.

Простое в приготовлении традиционное блюдо с юга Сербии из свиной вырезки, тушенной с овощами в пикантном соусе, подается с рисом.

220/120/30 гр.

Pork tenderloin stewed with vegetables in a spicy sauce, served with boiled rice

Филе индейки в клюквенном соусе 550 р.

/Turkey fillet in a cranberry sauce

200/60 гр.

Корейка копченая с соусом перечным «Кул» 750 р.

/Smoked brisket with pepper sauce «Kul»

250/50 гр.



Караджорджева шницла/Karadjordjeva schnitzel

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

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 690 p.

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.

220/120/80 гр.

Подается с картофелем фри и овощами

Pork tenderloin stuffed with ham, cheese and bacon, dressed with mushroom sauce together with French fries and vegetables

Телячы медальоны с печурками 995 p.

/Veal medallions with pechurki

220/70 гр.

Нежная телячья вырезка с грибочками и грибным соусом

Veal tenderloin, mushroom sauce

Бризлэ/Bridle 280 p.

Деликатность зобной железы телянка заключается в изысканном вкусе. Сладким мясом как таковым без дополнительных пояснений является зобная железа телянка или ягненка

180 гр.

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 without any further explanation

СУПЫ И ЧОБРЫ

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 гр.



Чорба из баранины /Lamb corba

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

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



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 гр.





Суп–гуляш по венгерски..... 290 р.

/Hungarian goulash soup

250 гр.

У каждой национальности есть своё визитное блюдо, которым гордится каждый местный житель. Калоритное, ароматное и красивое блюдо обязательно порадует вас. Густой суп из телятины
Thick veal soup

Фасолевый суп с копченостями..... 220 р.

/Bean soup with smoked meat

250 гр.

Насыщенный, ароматный, вкусный суп — это если коротко описать сербский суп с белой фасолью и копченым мясом
Thick cannellini beans soup with vegetables and smoked meat

Пилеча супа/Pilecha corba..... 150 р.

(chicken soup)

250 гр.

Легкая куриная лапша с куриным филе
Chicken noodle

Потаж са печурками/Potazh with pechurki..... 290 р.

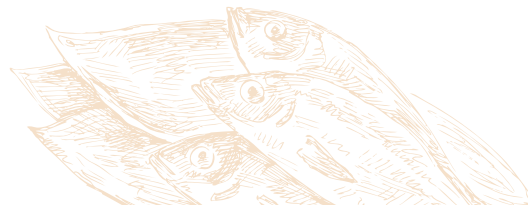
Крем суп из шампиньонов
Creamy champignon soup

250 гр.

Суп из бычьих щек/Veal cheeks soup..... 260 р.

Густой мясной суп в Балканских традициях из щек телянка
Thick meat soup with veal cheeks, in the Balkans traditions

250 гр.



ВТОРЫЕ БЛЮДА SECOND COURSE

Телячья корейка на кости с гранатовым соусом 750 р.
/Veal brisket on the bone with pomegranate sauce 250/60/20 гр.

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 р.

Говяжья вырезка, овощи, кукуруза, шампиньоны в остром соусе 220/120/30/50 гр.
Beef tenderloin, vegetables, corn, champignons dressed with hot sauce

Шницель кордон блю/Cordon Bleu Schnitzel 150 р.

Панированный в сухарях шницель из свинины, начиненный сыром и ветчиной, подается с картофелем фри, каймаком, и соусом тартар 250 гр.
Bread-crumbed pork schnitzel stuffed with cheese and ham, served with French fries, kaymak and Tartar sauce

Венский шницель/Vienna Schnitzel 590 р.

Панированная свиная вырезка, соус тартар, подается с картофелем фри 200/70/90 гр.
Bread-crumbed pork tenderloin dressed with Tartar sauce and served with French fries

Парижский шницель/Paris Schnitzel 590 р.

Свиная вырезка, обжаренная по-парижски, подается с картофелем фри 220/130 гр.
Roasted pork tenderloin served with French fries

Шницель натуральный/Original Schnitzel 1200 р.

Телячья вырезка, соус «Эспаньоль» 220/120/130 гр.
Veal tenderloin with Espagnole sauce

Бефстроганов/Beef Stroganoff 800 р.

Говяжья вырезка, лук, соус «Демид Глясс», подается с картофельным пюре 180/120/20 гр.
Beef tenderloin, onion, Demi-glace sauce with mashed potatoes

Бычьи щеки томленные с картофельным пюре 650 р.

/Stewed veal cheeks with mashed potatoes 220/120/30/30 гр.

Нежные бычьи щеки томленные в мясном соусе, подаются с картофельным пюре
Tender veal cheeks stewed in meat sauce, served with mashed potatoes

Фаршированная куриная ножка "А-ля Сараево" 590 р.

/Stuffed chicken legs "A La Sarajevo" 250 гр.

Куриная ножка на гриле, фаршированная беконом, сыром чеддер, корнишонами, подается со спаржей под соусом Холандес
Grilled chicken leg stuffed with bacon, blue cheddar, gherkins, served with asparagus and dressed with Hollandaise sauce



КАРТА СТЕЙКОВ STEAKS



Сербский стейк/Serbian steak

Свиная шея, гриль-соус
Pork neck, grill sauce

620 р.

250/50/30 гр.

Стейк «Раде» 1050 р.

/Steak «Rade» 220/100/70 гр.

Говяжья вырезка в кисло-сладком соусе
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,
подаётся 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,
сливочное масло, специи
Beef tenderloin, cognac, spices, egg, toasted
bread, butter, spices

Фефер стейк.....1250 р.
/Feffer steak 220/100/30 гр.

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 150 р.
/Sach potato 120/30 гр.

Картофель фри 110 р.
/French fries 120 гр.

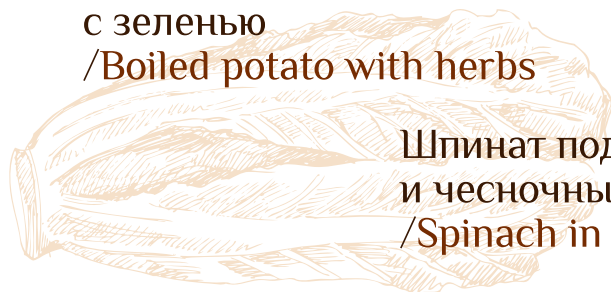
Картофель отварной 70 р.
с зеленью 130 гр.
/Boiled potato with herbs

Цветная капуста 110 р.
/Cauliflower 120 гр.

Дювеч рис 150 р.
/Duvеч rice 130 гр.

Овощи гриль 150 р.
/Grilled vegetables 150 гр.

Шпинат под сливочным маслом 150 р.
и чесночным соусом 150 гр.
/Spinach in butter and garlic sauce



СОУСЫ

SAUCES

Гриль/Grill sauce 100 р.

Баклажан, томат, лук репчатый, цукини, айвар,
чили, растительное масло 50 гр.

Aubergine, tomato, onion, zucchini, ivar, chili
pepper and oil

Пронто 50 р.

/Pronto sauce 50 гр.

Фефер/Feffer sauce 100 р.

Острый соус на основе Деми Глясс с Тобаско
и зеленым перцем горошком 50 гр.

Hot sauce based on Demi-glace and Tabasco sauce
together with green pepper in corns

Сырный/Cheese sauce 120 р.

Сыр брынза, чеддер, сливки 50 гр.
Brynza, cheddar, cream

Грибной/Mushroom sauce.... 120 р.

Сливки, шампиньоны обжаренные
с добавлением соуса Деми Глясс 50 гр.

Cream, champignons fried with
Demi-glace sauce

Клюквенный 50 р.

/Cranberry sauce 50 гр.

Клюквенный соус на основе красного вина
Cranberry sauce with red wine

Гранатовый 120 р.

/Pomegranate sauce 50 гр.

Соус с зернами граната на основе красного вина
Sauce with pomegranate seeds and red wine

Тартар/Tartare sauce..... 50 р.

Сливочный соус на основе майонеза с добавлением
корнишонов и каперсов 50 гр.

Cream sauce with mayonnaise, pickles and capers

Наршараб 150 р.

/Narsharab sauce 50 гр.

Классический гранатовый соус
Classic pomegranate sauce

Холондес..... 250 р.

/Hollandaise sauce 50 гр.

Голландский соус, густой, с кислинкой, на основе
сливочного масла и яичных желтков.

Thick sauce with butter and egg yolk,
with a bit of sourness

Бернез/Béarnaise sauce 250 р.

Традиционный французский яично-масляный соус,
который подают к рыбным, мясным и овощным блюдам 50 гр.

Traditional French egg-and-butter sauce
which goes well with fish, meat and vegetables

Можевелевый 100 р.

/Juniper sauce 30 гр.



Бурек/Vurek 200 p.

Сербский бурек из тончайшего теста,
мясного фарша, лук, зелень, перец. 120 гр.

Serbian burek - thin dough, ground meat,
onion, greens and pepper

Сырница/Sirnitsa 150 p.

Сербский пирог с домашним сыром
(творогом) 120 гр.

Serbian pie with homemade cheese (curd)

Пита с картошкой 100 p.


/Pita with potato 120 гр.

Сербский пирог с картофелем
Serbian pie with potato

Хлебная корзина 50 p.

/Bread platter

Домашняя лепешка. Булочки. Рогалик
Homemade flatbread. Baked rolls.
Crescent roll



НАПИТКИ DRINKS



Соки, воды

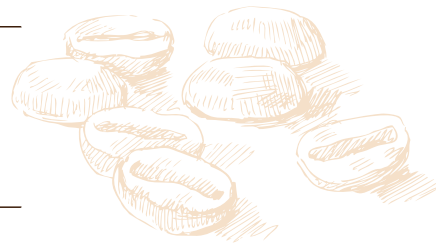
«AQVA VIVA» 255р. Природная негазированная питьевая вода. Сербия Natural still drinking water. Serbia	750 мл.	Coca-Cola, Sprite, Fanta 120р. 250мл.
«Князь Милош»/«Prince Milos».... 255р. Газированная природная столовая минеральная вода. Сербия Sparkling natural dining room mineral water. Serbia	750 мл.	Сок «RICH»/Rich Juice 110р. Яблоко, апельсин, вишня, персик Apple, Orange, Cherry, Peach 250мл.
«BonAqua» 100р. 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. 135р. 750мл. не газ	Морс клюквенный, 60р. 250р. ягодный /Cranberry, berry juice 200мл. 1000мл.
Лимонад цитрусовый/Citrus lemonade 150р. 250р. Лайм, лимон, апельсин, грейпфрут, содовая вода Lime, lemon, orange, grapefruit, soda	500мл.	1л.

Сок свежавыжатый

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



КОФЕ COFFEE



Эспрессо/*Espresso*.....40мл. 70р.

Американо100мл. 70р.
/*Americano*

Латте/*Latte*.....150мл. 110р.

Кофе по-сербски.....40мл. 120р.
/*Serbian coffee*

Двойной эспрессо80мл. 120р.
/*Double espresso*

Капучино.....100мл. 120р.
/*Cappuccino*

Гляссе «Балканский дворик»
/*«Balkan patio»*.....220мл. 200р.

Американо, шарик мороженого, взбитые сливки
Americano, ball ice cream, whipped cream

Мятный кофе.....230мл. 200р.
/*Mint coffee*

Латтэ, мятный сироп, взбитые сливки
Latte, mint syrup, whipped cream

Кофе по-милански.....45мл. 90р.
/*Coffee in Milan*

Эспрессо, мед, лимон
Espresso, honey, lemon

Коррето/*Correto*.....45мл. 120р.

Эспрессо, самбука
Espresso, sambuca

Кокочино/*Cococino*.....180мл. 120р.

Капучино, кокосовый сироп
Cappuccino, coconut syrup

Бейлиз латтэ.....220мл. 240р.
/*Baileys latte*

Латтэ, сгущенное молоко, бейлиз
Latte, condensed milk, Baileys



ЧАЙ TEA



150 руб.
300 мл.



210 руб.
600 мл.



250 руб.
1000 мл.

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



ЧАЙ TEA

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

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

150 р.
220 гр.



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

К ЧАЮ WITH TEA

Молоко/Milk 50мл. 30р.

Мёд/Honey 50 гр. 50р.

Сербское варенье 100 гр. 100р.
в ассортименте
/Serbian jam (assorted)

Сливки/Cream 20мл. 30р.

Порционные
Portioned

Мята/Mint 5 гр. 20р.

Лимон/Lemon 50 гр. 30р.

