



ООО "Балкан Гриль"

"Возвращение старых традиций"

Балкан Гриль

ресторан

01.05.17 - 01.08.17

A blank sheet of white graph paper. The grid consists of horizontal and vertical dashed lines forming small squares. There are 20 columns and 20 rows of squares. A solid black border runs along the top, bottom, and left edges of the page, while the right edge is open.

Директор

К.Б. Сергиенко

*** Цены указаны в рублях**

Дневное меню (будние дни с 12.00 - 16.00 ч.)

САЛАТЫ

КАПУСТНЫЙ "БАЛАТОН"

свежая капуста, болгар. перец, лук репчатый, раст. масло.	150 гр.	40
---	---------	----

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

сельдь с/с, печеная свекла, морковь с черносливом, яблоко, картофель. Заправлен майонезом.	150 гр.	60
--	---------	----

ОВОЩНОЙ

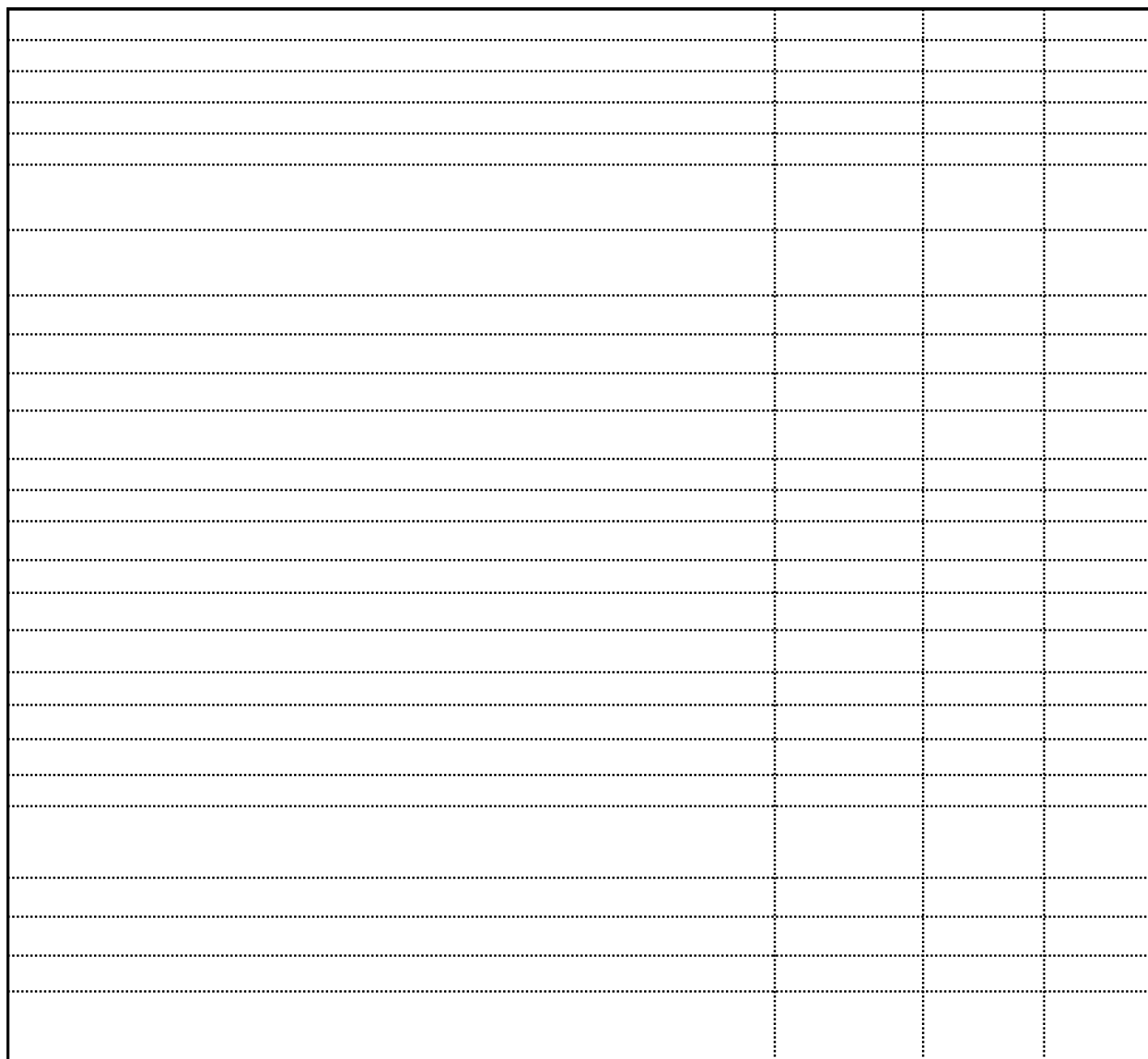
свежие огурчики, помидоры, редис, зелень. Заправлен маслом с чесночком и лимоном.	140 гр.	65
---	---------	----

ОЛИВЬЕ

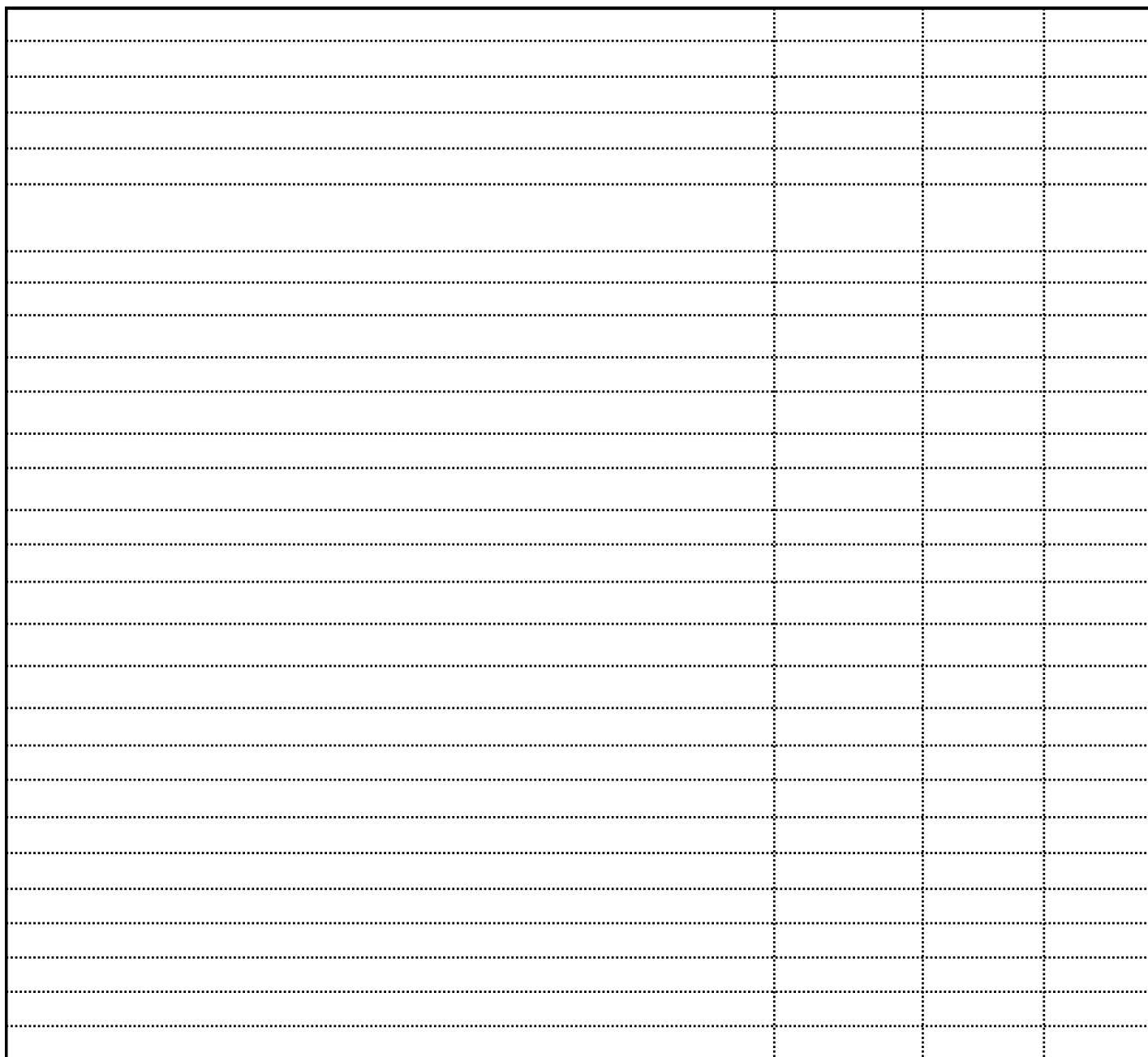
классический салат "Оливье" с куриным филе.	150 гр.	70
---	---------	----

САЛАТ С ОМЛЕТОМ И ВЕТЧИНОЙ

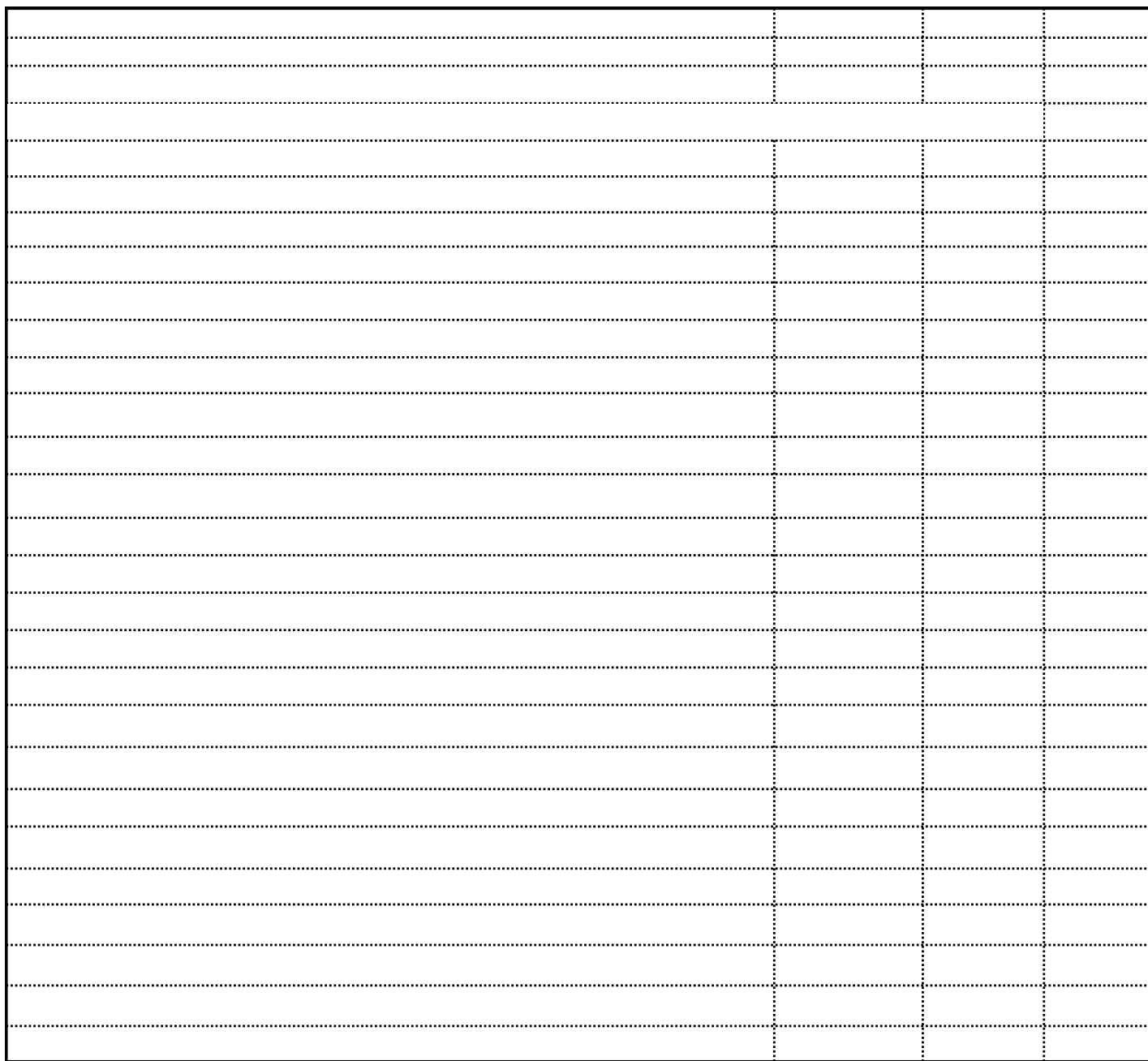
свежие огурцы, помидоры, болгар. перец и ветчина, заправленные майонезом и завернутые в омлет.	165 гр.	80
--	---------	----



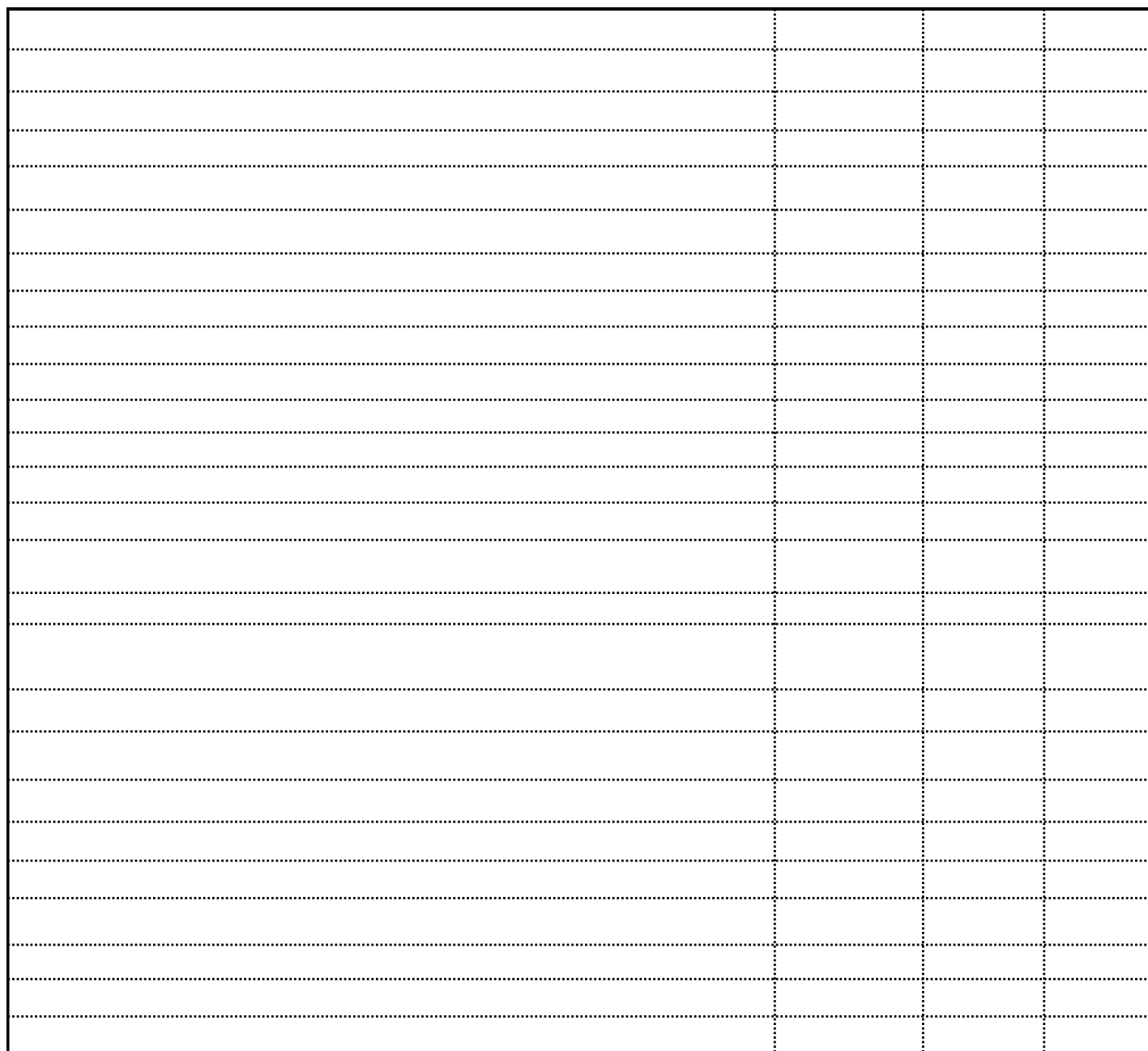
<u>ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ</u>		
классический "Цезарь" с куриным филе.	140/15 гр.	110
<u>САЛАТ С КАЛЬМАРОМ И ИКРОЙ</u>		
кальмар отварной, лук, огурчик м/с, яйцо, икра кр., майонез	140 гр.	120
<u>САЛАТ ЛОСОСЕВЫЙ С СЫРНЫМ КРЕМОМ</u>		
свежие помидоры, огурчики, семга с/с, сыр крем сливочный, лук-порошок с лимонно-горчичной заправкой.	115 гр	130
<u>СУПЫ</u>		
<u>БУЛЬОН КУРИНЫЙ С ЯЙЦОМ И ГРЕНКАМИ</u>		
куриный бульон с отварным яйцом. Подается с гренками.	200/25/15гр	50
<u>СВЕКОЛЬНИК ХОЛОДНЫЙ</u>		
свекла, картофель, огурцы, яйцо перепелинное, сметана, квас.	250/30 гр	60
<u>БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ</u>		
традиционный борщ со сметаной. Подается с салом и горчицей	250/30 гр	100
<u>СУП ОВОЩНОЙ СО ШПИНАТОМ И ЩАВЕЛЕМ</u>		
куриное филе, картофель, брокколи, капуста цветная, фасоль стручковая, помидоры, шпинат, шавель, лук, морковь, зелень. С гренками	250/20 гр.	70
<u>СУП - КРЕМ ГОРОХОВЫЙ</u>		
подается с п/к колбасой и чесночными гренками.	200/10 гр.	70
<u>ОКРОШКА НА КВАСЕ ИЛИ НА АЙРАНЕ</u>		
филе куриное, картофель, огурец свежий, редис, яйцо, лук зеленый, зелень.	250 гр.	80
<u>СУП СЫРНЫЙ С КУРИЦЕЙ</u>		
куриное филе, картофель, брокколи, морковь, лук, сыр слив.	250 гр.	80
<u>РЫБНЫЙ СУП ПО-СЕРБСКИ</u>		
семга, картофель, лук, зелень. Подается с лимоном.	200/20 гр.	90
<u>СОЛЯНКА МЯСНАЯ</u>		



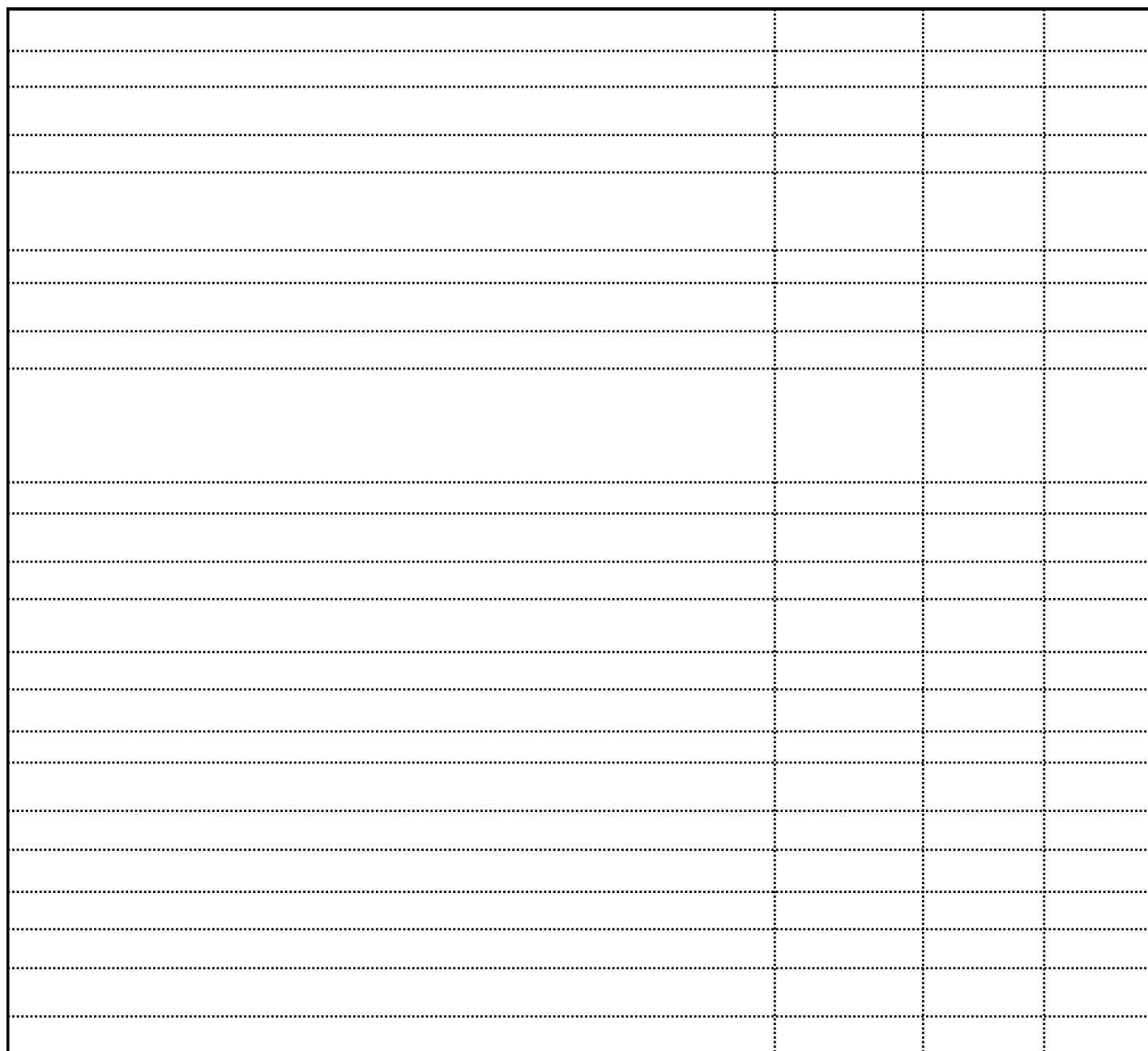
Ветчина, колбаса копченая, грудка куриная копченая, язык говяжий, картофель, огурцы маринованные, лук репчатый, маслины, том.паста, лимон, зелень		
Подается со сметаной.	250 гр.	110
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА		
<u>ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ, ГРИБАМИ И ЛУЧКОМ</u>		
Подаются со сливочным маслом и сметаной.	230/30 гр.	75
<u>КУРИНАЯ КОТЛЕТА С СЫРНО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ</u>		
котлета из куриного фарша со сливочно-шпинатным соусом	70/50 гр	80
<u>ПЕЛЬМЕНИ СО СМЕТАНОЙ</u>		
Пельмени с фаршем из свинины и говядины с лучком.	200/30 гр	90
<u>ПИТА С КУРИЦЕЙ</u>		
Пита из фило теста с начинкой из курицы, моркови и лучка.	180 гр	115
<u>СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ С ЛУКОМ</u>		
маринованная говяжья печень, жареная с лучком	за 100 гр	140
<u>СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ</u>		
маринованная индейка	за 100 гр	140
<u>БЛИННЫЕ РУЛЕТКИ С СЕМГОЙ И СЫРНЫМ КРЕМОМ</u>		
блинчик, семга с/с, шпинат, сыр сливочный, яйцо перепел.	80 гр	80
<u>ФИЛЕ МИНТАЯ В СМЕТАНЕ</u>		
филе минтая с морковью и луком в сметане	190 гр.	120
<u>СКУМБРИЯ В ФОЛЬГЕ С ОВОЩАМИ</u>		
филе скумбрии с фасолью стручковой, цукини и томатами.	175 гр.	130
ГАРНИРЫ		
<u>РИС С ОВОЩАМИ</u>	120 гр.	30
<u>ГРЕЧКА</u>	120 гр.	15
<u>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</u>	100 гр.	65
<u>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</u>	130 гр.	30
<u>ОВОЩИ НА ПАРУ</u> (брокколи, морковь, фасоль стручковая)	120 гр.	60



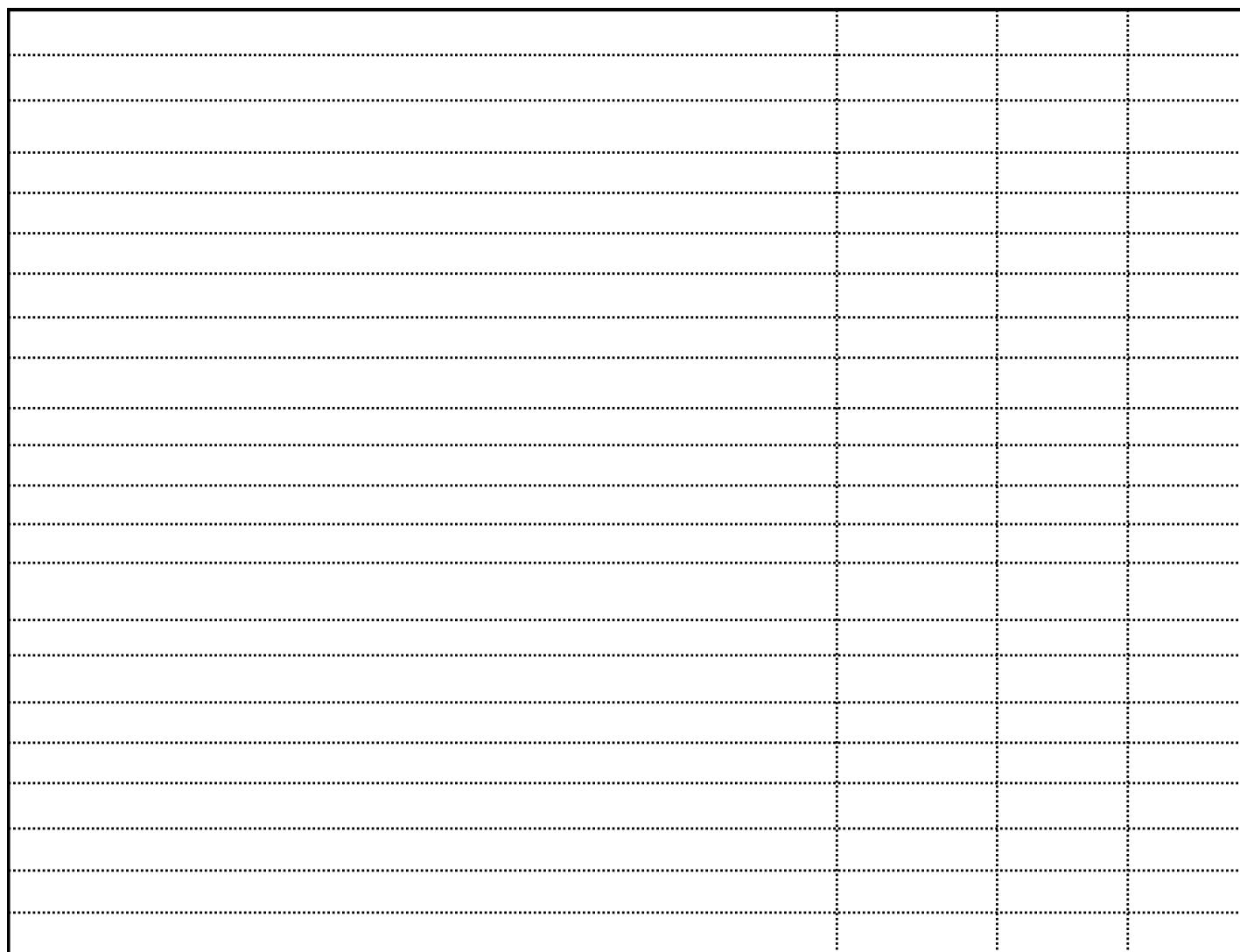
НАПИТКИ		
МОРС КЛЮКВЕННЫЙ / ОБЛЕПИХОВЫЙ	200 мл.	30/45
АЙРАН	200 мл.	35
КВАС	300 мл.	30
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ, ЗЕЛЕНый, ФРУТОВЫЙ	200 мл.	25
ЧАЙ ИМБИРНЫЙ (чай, имбирь, сироп земляничный, мята)	200 мл.	40
ВЫПЕЧКА		
СОМУН - БЕЛЫЙ ХЛЕБ	100 гр.	15
РЖАНАЯ БУЛОЧКА	80 гр.	20
БЛИНЧИКИ	1 шт.	15
Сметана / клюква с сахаром	30/30 гр.	15/15
Мед / масло	30/30 гр.	30/30
Время приготовления: 1. Холодные закуски и салаты - 20 мин.	Выход (гр)	Цена (руб)
2. Горячие блюда - 40 мин.		
ОСНОВНОЕ МЕНЮ		
САЛАТЫ		
SALADS		
ОЛИВЬЕ С РЖАНОЙ ГРЕНКОЙ		
Olivier with croutons		
классический Оливье с курицей. Подается с гренками.	180 гр.	200
СРПСКА ЛУТЕНИЦА		
Serbian Lutenitsa		
национальный сербский салат из свежих овощей - перец болгарский, перец острый, лук порей.		



Заправлен растительным маслом.	100 гр.	250
<u>ШОПСКА САЛАТА</u>		
Fresh vegetable salad with serbian cheese		
салат из свежих огурчиков, помидоров, богарского перца с сыром Брынза. Заправлен растительным маслом.	250/20 гр.	290
<u>ОВОЩНОЙ ПО-КАВКАЗСКИ</u>		
Salad Fresh Vegetables		
Помидоры, огурцы, лук красный, перец острый, орех грецкий, отварная красная фасоль, зелень, уксус, растительное масло.	300 гр	290
<u>СИЦИЛИЯ САЛАТА</u>		
Salad Sicily		
легкий салат из свежих помидор, вяленых помидор, Черри. С добавлением Рукколы, сыра Пармезан. Заправлен соусом на основе оливкового масла и томатного сока.	255 гр.	620
<u>СРПСКА ТОПЛА САЛАТА</u>		
Serbian warm salad		
теплый салат с жареной куриной грудкой, цукини, стручковой фасолью, помидорами Черри, свежим салатом, базиликом.	180 гр.	370
<u>САЛАТ ПИКАНТНЫЙ</u>		
Salad with beef tongue		



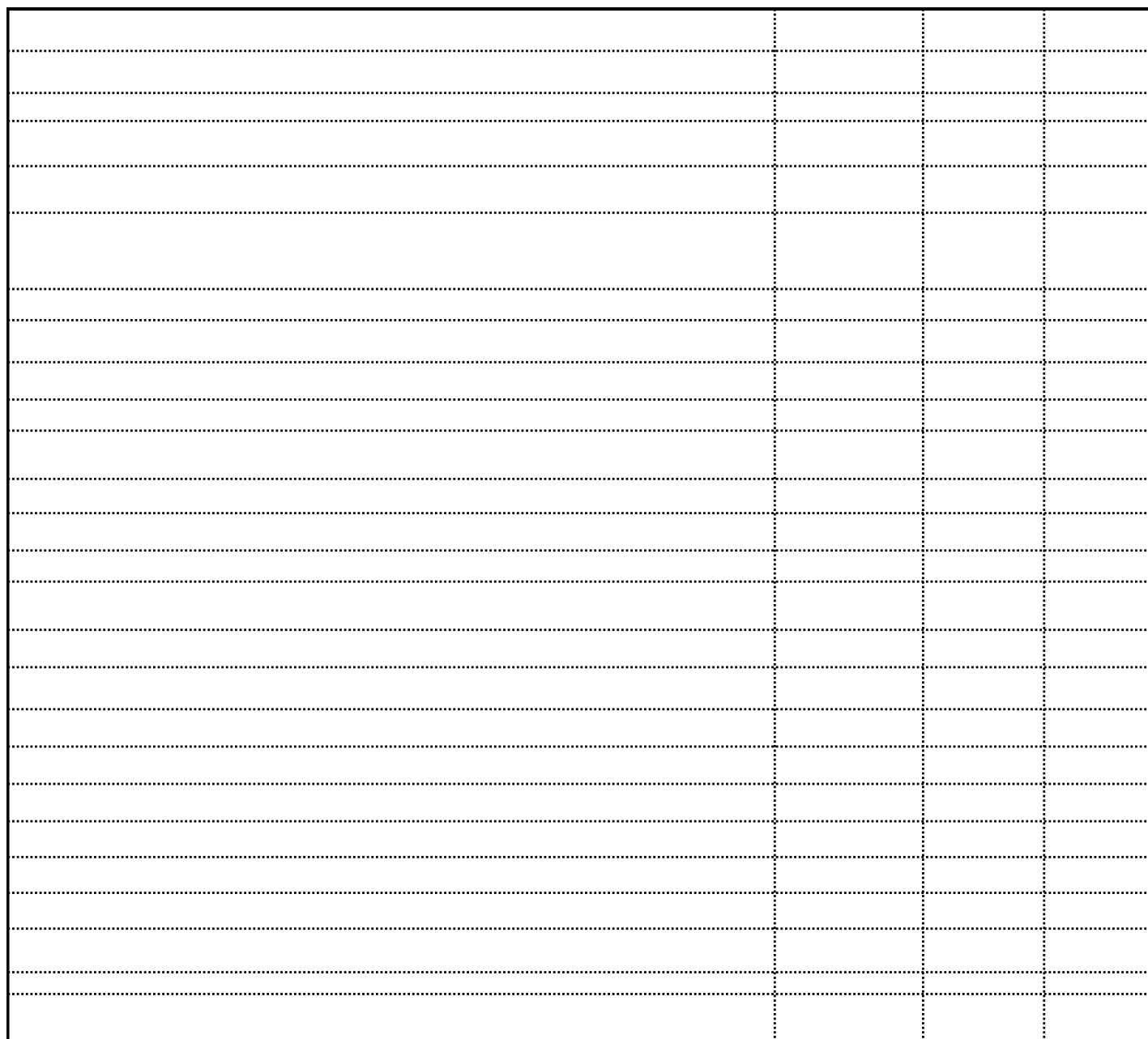
язык отварной, сыр, черри, орех грецкий, лук репчатый, зелень. Заправлен масляно-горчичным соусом.	195 гр.	420
<u>ЦЕЗАР СА ПИЛЕТИНОМ</u>		
Ceasar with chicken breast		
салат с жареной куриной грудкой, свежий салат, сухарики, яйцо отварное, помидоры Черри, Пармезан с соусом Цезарь.	235 гр.	460
<u>ЦЕЗАР С СЕМГОЙ</u>		
Ceasar with salmon		
семга слабосоленая, свежий салат, сухарики, помидоры Черри, Пармезан с соусом Цезарь.	190 гр.	520
<u>ГОВЕДИНА САЛАТА</u>		
Beef salad		
жареная говяжья вырезка, корень сельдерея, помидоры вяленые, помидоры Черри, салат Руккола, груша, семечки тыквенные, базилик, лук красный. Заправлен пикантным соусом на основе оливкового масла.	210 гр.	590
<u>ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ БАРАНИНЫ</u>		
Warm salad with lamb		



Обжаренная мякоть баранины, обжаренный отварной картофель, свежий огурчик, малосольный огурчик, лук красный, яблоко, зелень. Заправляется заливкой на основе растительного масла. При подаче посыпается сыром сулугуни.	200 гр	450
<u>ОКЕАНИК САЛАТА</u>		
"Adriatika" seafood salad		
салат из морепродуктов: филе семги с/с, мидии, филе морского гребешка, креветки тигровые, кальмары, свежие		
листья салата, лимон, каперсы. Заправлен соусом на основе оливкового масла.	250 гр.	850
<i>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</i>		
COLD STARTERS		
<u>СЕЛЕКЦИЯ ОВОЩИ</u>		
Vegetable plate		
ассорти из свежих овощей: перец болгарский, огурцы, помидоры, редька зеленая, зелень.	430 гр.	450
<u>РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАН</u>		
Eggplant rolls		

[illegible]

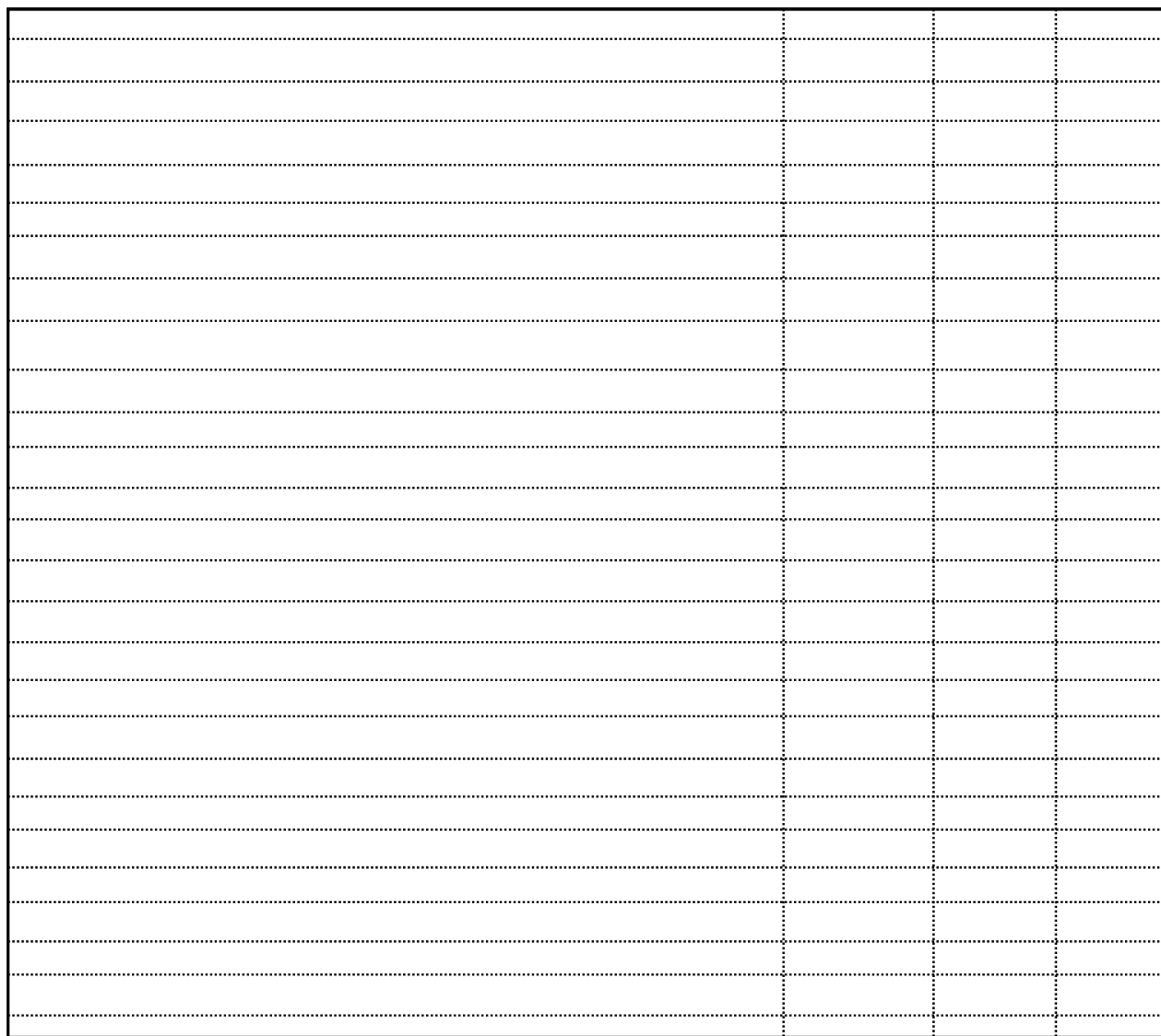
баклажаны, фаршированные сыром, беконом, болгарским перцем с чесночком.	120 гр.	490
<u>ЛОБИО ЗЕЛЕНОЕ</u>		
Green beans, stewed with herbs and nuts		
Зеленая стручковая фасоль, тушенная с орехами, зеленью, специями. Подается с зернами граната.	200/20 гр	290
<u>БАКЛАЖАНЫ "ГРИБНИЧОК"</u>		
Собственного посола за	100 гр.	150
<u>ЕСЕН ПАРАДАЙЗ</u>		
Томленые овощи - баклажаны, цукини, перцы, помидоры, лук, чеснок, оливковое масло	600 гр.	450
<u>"БАЛАТОН"</u>		
Balaton		
Капуста, перец болгарский, лук репчатый, масло растительное, маслины, зелень.	170 гр.	180
<u>КАПУСТНЫЕ ШАШЕЧКИ</u>		
Капуста и морковь, соленные по специальному рецепту в водке	150 гр.	150
<u>ПЕРЕЦ ЧИЛИ, ЗАПЕЧЕНЫЙ В ПРЯНОЙ ЗАЛИВКЕ</u>		
Собственного приготовления	50 гр.	125
<u>ОГУРЧИКИ МАЛОСОЛЬНЫЕ</u>		



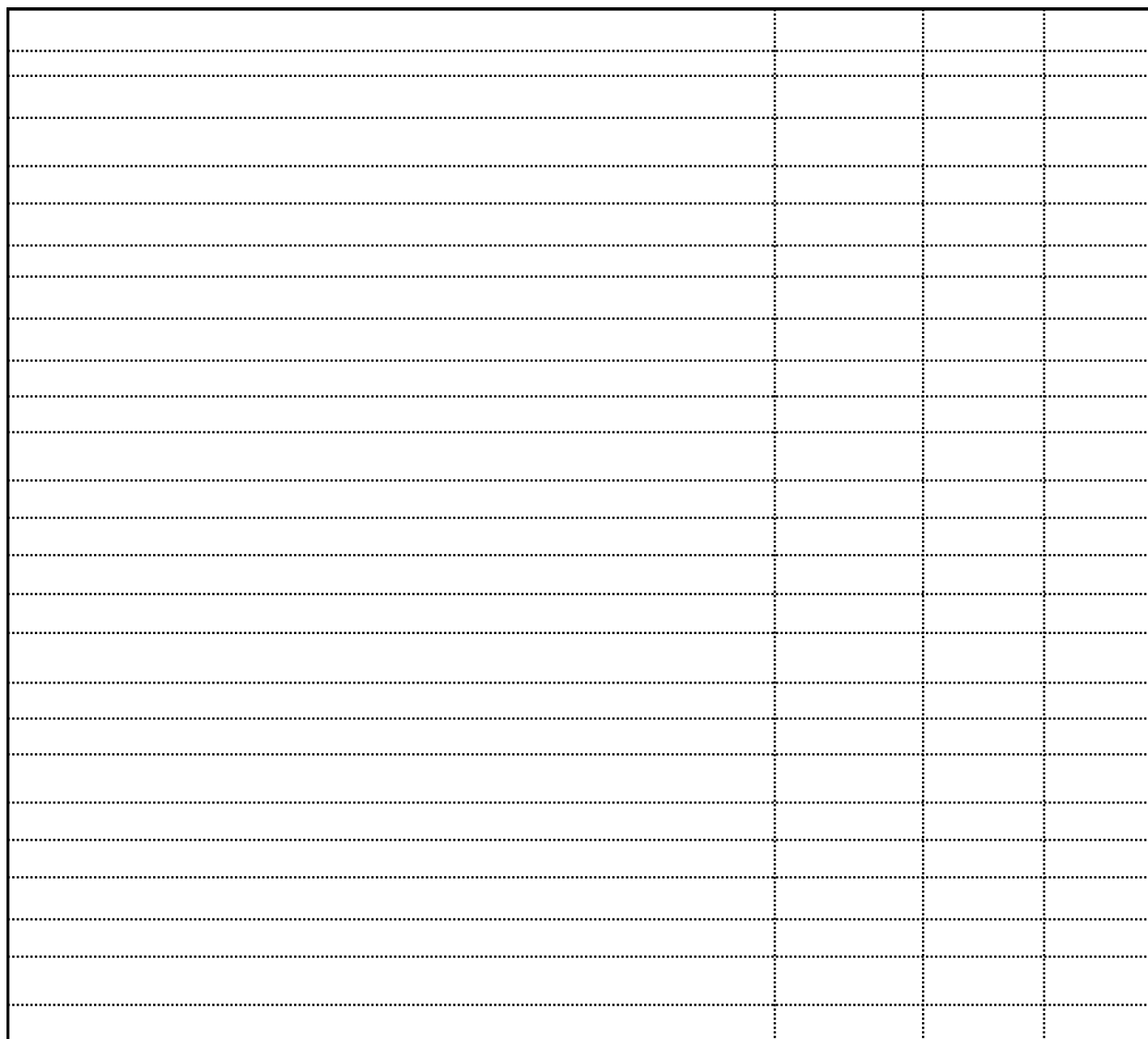
Salted cucumbers		
огурчики собственного посола	150 гр.	230
<u>ПОМИДОРЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ</u>		
Tomatoes salted		
томаты собственного посола	150 гр.	240
<u>ГРУЗДИ СО СМЕТАНОЙ</u>		
Pickled mushroomse		
Соленые груздочки с лучком и сметаной. (150/15/30 гр)	150 гр.	460
<u>УРНЕБЕС</u>		
"Urnebes" national first course meal mode of cottage cheese		
Национальная закуска из творога с молотой паприкой, чесночком и зеленью.	120 гр.	230
<u>СЕЛЕКЦИЯ МЕСО</u>		
Assorted meat		
Мясное ассорти: язык говяжий отварной, сало соленое, рулет куриный, буженина, балканский паштет из курицы. Подается с горчицей.	250/30 гр.	490
<u>ТЕПЛЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С ХРЕНОМ</u>		
Обжаренный говяжий язык, свежий помидор, огурчик. С хреном.	130/100/30гр.	460
<u>БАЛКАНСКИ ПАШТЕТА</u>		
Balkan pate		

<u>ХОЛОДЕЦ С ГОРЧИЦЕЙ</u>			
холодец из говяжьих и свиных ножек, и птичьего мяса.		150/30 гр.	250

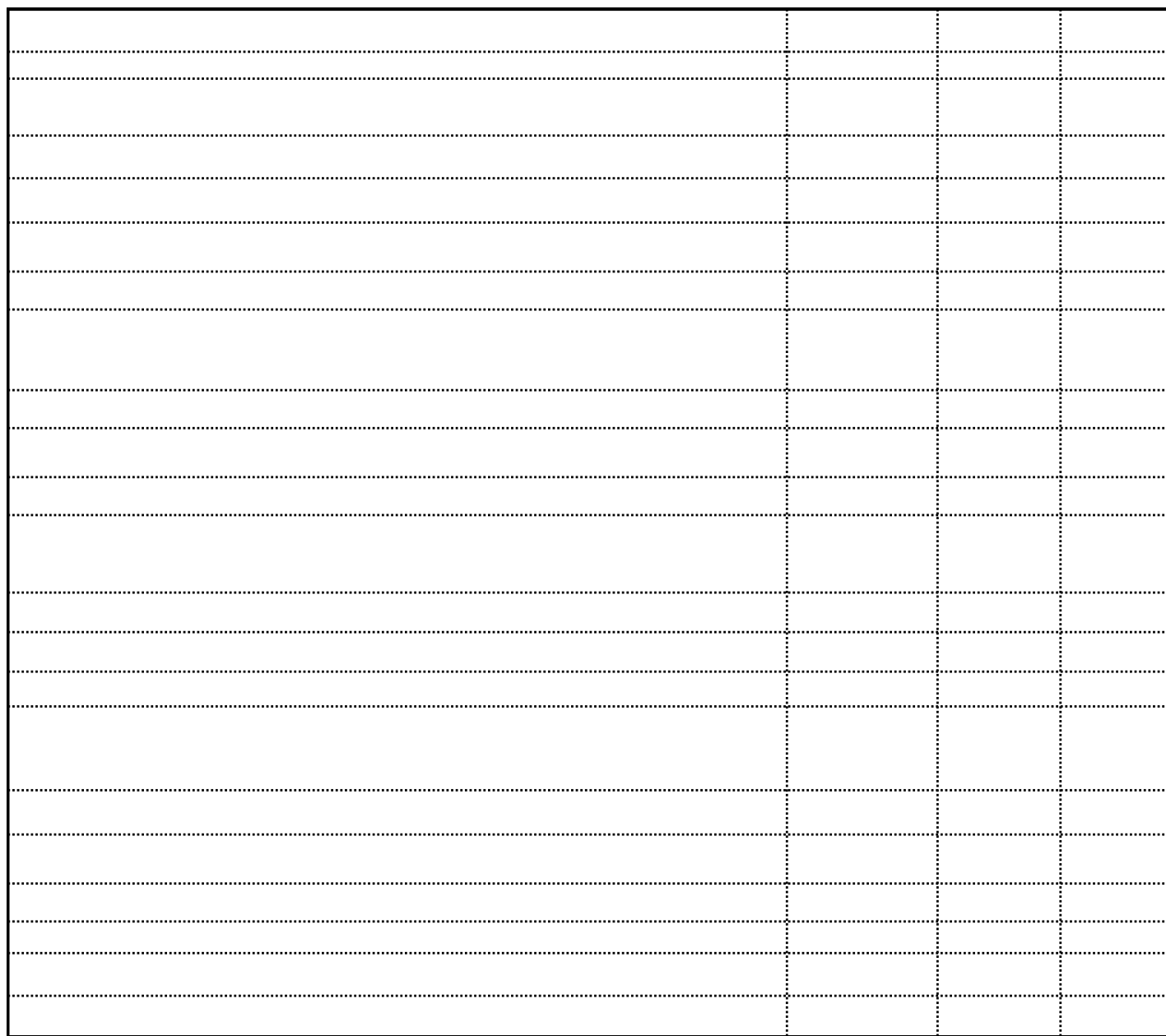
Паштет из мяса птицы и куриной печени с добавлением сливочного масла, корня сельдерея, моркови, панированный в орешках.			100 гр.	200
<u>КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ</u>				
Beef carpaccio				
тонко нарезанные кусочки маринованного мяса. Подаются с сыром Пармезан и каперсами.			150 гр.	570
<u>БАСТУРМА</u>				
Вяленая говяжья вырезка	за		100 гр.	590
<u>ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ</u>				
Beef steak tartar				
блюдо из рубленного, маринованного мясного филе, с добавлением большого количества специй.				
Подается со сливочным маслом и тостом. (150/50/30 гр)			230 гр.	620
<u>СЕМГА С/С</u>				
Salted salmon				
семга собственного посола	за		100 гр.	500
<u>УГОРЬ КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННЫЙ</u>	за		100 гр.	900



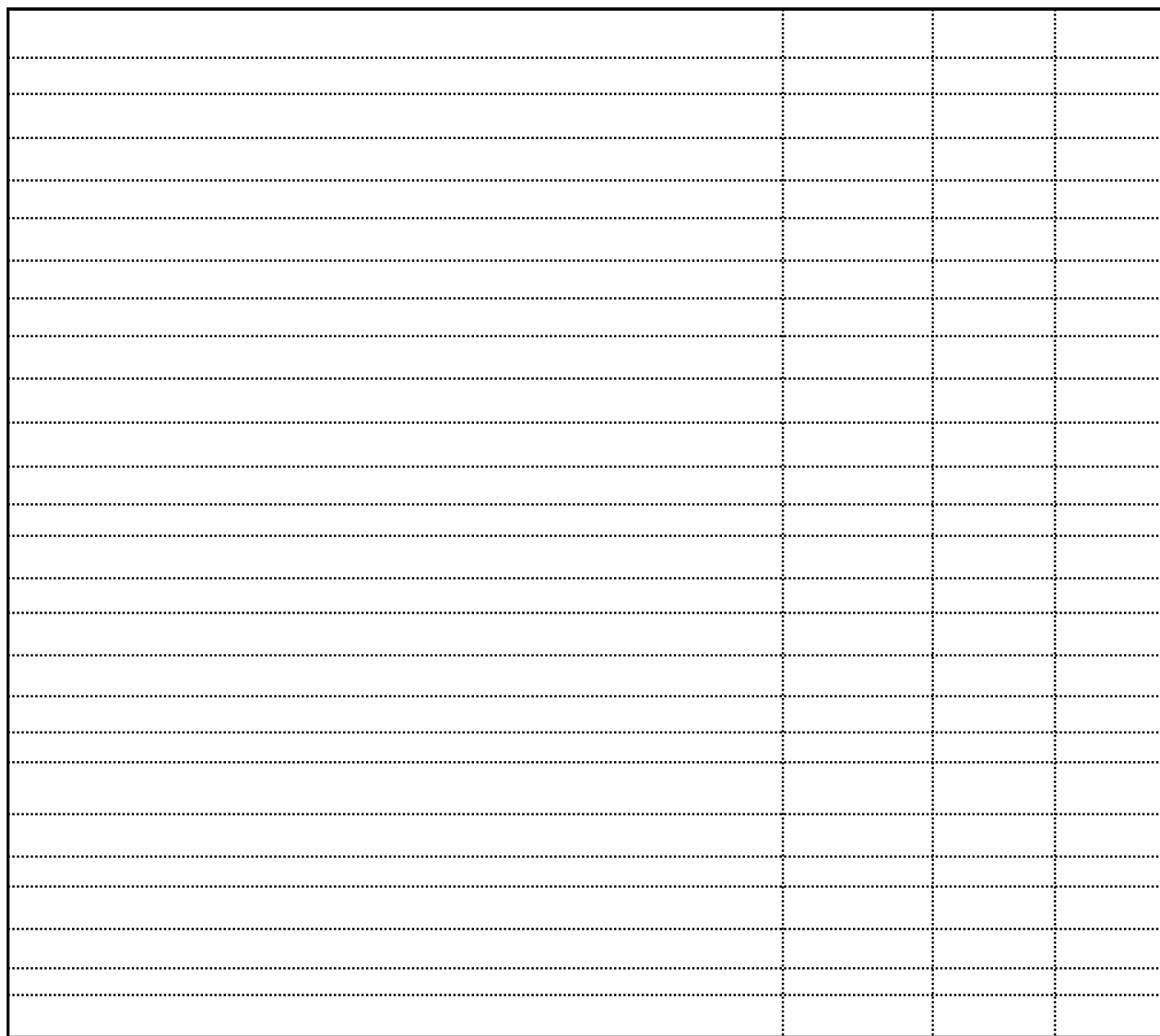
<u>ЛОСОСЬ В ТРАВАХ</u>	за	100 гр.	290
<u>СЕЛЕДОЧКА МАЛОГО ПОСОЛА</u>			
Herring with cold garnish			
подается с отварным картофелем, маринованным лучком . (100/80/20 гр)		220 гр.	290
<u>ПЕЧЕНА ПАПРИКА</u>			
Болгарский перец, маринованный в травах и специях, обжаренный на гриле.	за	100 гр.	140
<u>МАРИНОВАННЫЙ СИР ПО СРПСКИ</u>			
Serbian Pickled cheese			
маринованный сыр с тимьяном, розмарином в оливковом масле. Подается с грецкими орехами.		120 гр.	350
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ			
HOT APPETIZER			
<u>ЖУЛЬЕН С ГРИБАМИ</u>			
Mushroom Casserole			
Шампиньоны и белые грибы, запеченные в сливочном соусе с сыром.		100 гр	190
<u>ПОТРОШКИ КУРИНЫЕ, ТУШЕННЫЕ В СЛИВКАХ</u>			
Giblets chicken with sour cream			



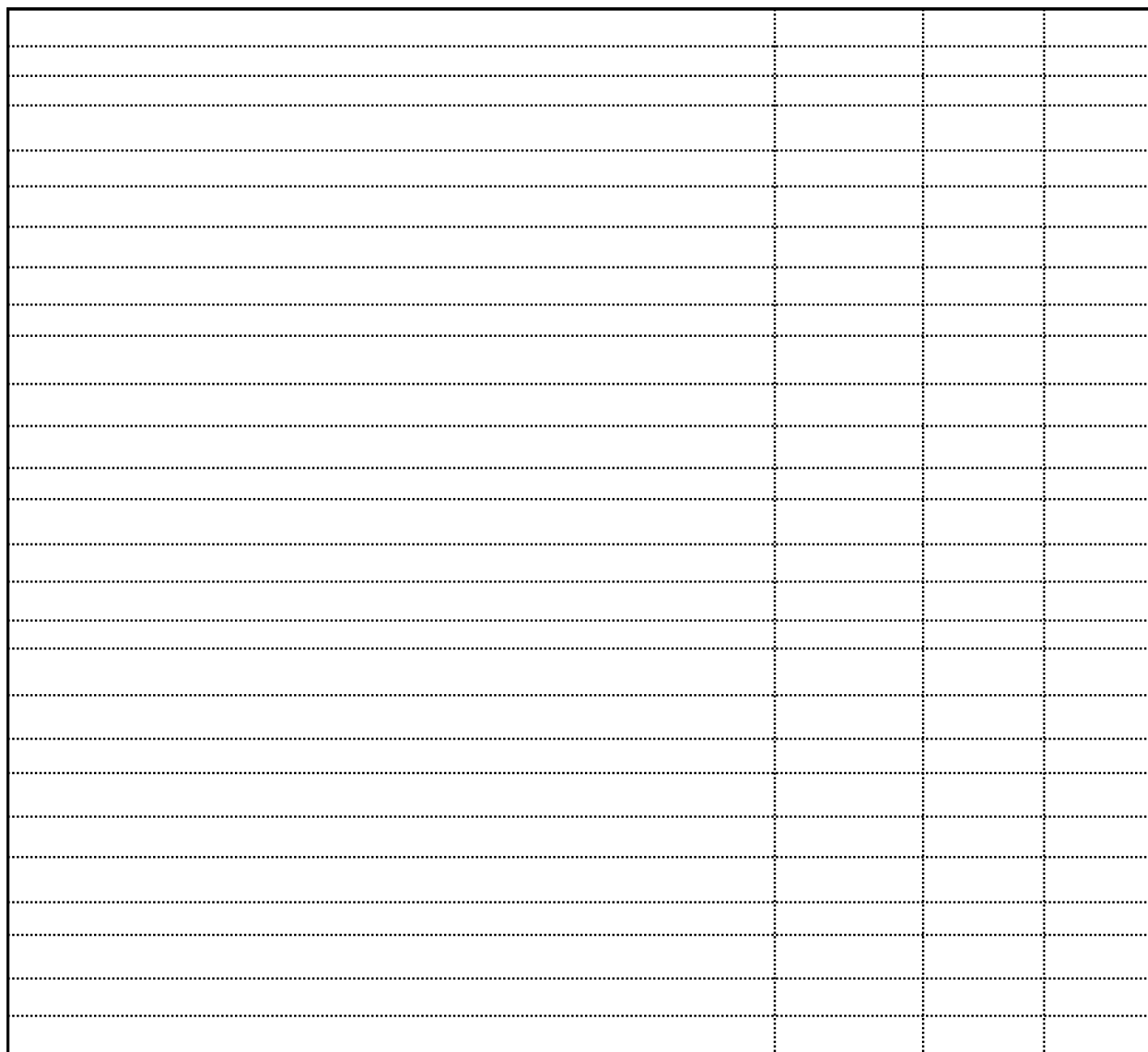
Куриные сердце, печень, желудки, тушеные в сливках.	150 гр	250
<u>ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ, ГРИБАМИ И ЛУЧКОМ</u>		
С грибами, со сливочным маслом и сметаной.	230/30/30 гр	250
<u>ПЕЛЬМЕНИ СО СМЕТАНОЙ</u>		
Пельмени с фаршем из свинины и говядины с лучком.		
По желанию, с маслом, сметаной, зеленью или куриным бульоном.	200/30 гр	250
<u>ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ</u>		
Adjara khachapuri		
Лепешка из дрожжевого теста с сыром сулугуни, яйцом "в смятку" и сливочным маслом.	300 гр	390
<u>ДОЛМА</u>		
Dolma in grape leaves		
Фарш из говядины и свинины с рисом, завернутый в виноградный лист. Подается с соусом из мацони с чесноком.	200/50 гр	390
<u>КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ</u>		
Chicken Quesadilla		
пшеничная лепешка с начинкой из курицы, сыра и томатов с соусом "Цезарь".	255 гр.	280



<u>МОЦАРЕЛЛА С ЯГОДНЫМ СОУСОМ</u>		
Mozzarella with berry sauce		
Моцарелла , обжаренная в панировке и кунжуте.		
Подается с ягодным соусом из брусники и вишни.	150 гр.	290
<u>РАШСКА ЗАКУСКА</u>		
Rashska snack		
шляпки шампиньонов, начиненные тигровой креветкой и		
запеченные с сыром.	220 гр.	550
<u>КРЕВЕТКИ ПИКАНТНЫЕ</u>		
Spicy shrimp		
Жареные в беконе на чесночном масле тигровые креветки.		
Подаются на тортiglie. (100/20/35/10 гр)	165 гр.	870
<u>МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ</u>		
Scallops in a creamy sauce		
морские гребешки в сливочном соусе "Белое вино" и грушей.	200 гр.	890
СУПЫ		
SOUPS		
<u>КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ</u>		
брокколи, морковь, картофель, репчатый лук.	250 гр.	150
<u>КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ</u>		



Грибы белые, шампиньоны, лук репчатый, молоко, сливки. * По Вашему желанию, повар может не добавлять сливки и молоко	200 гр.	230
<u>ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП</u>		
Onion soup		
Приготовленный по всем правилам - с добавлением белого вина, Пармезана, настоящий луковый суп. Подается с гренками. ***Время приготовления уточнять у официанта.	200/30 гр.	220
<u>СУП-ЛАПША С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</u>		
Традиционный супчик на курином бульоне с белыми грибами и домашней лапшой.	250 гр.	220
<u>ТЫКВЕННЫЙ СУП С СЕМЕЧКАМИ</u>		
Pumpkin soup		
Крем-суп из тыквы.	200 гр.	220
<u>БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ</u>		
традиционный борщ со сметаной. (300/50/20гр)	370 гр.	210
<u>ОКРОШКА НА КВАСЕ</u>		
филе куриное, картофель, огурец свежий, редис, яйцо, лук зеленый, зелень.	250 гр.	180
<u>ОКРОШКА НА АЙРАНЕ</u>		
филе куриное, картофель, огурец свежий, редис, яйцо, лук зеленый, зелень.	250 гр.	180



АВТОРСКИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

CHEFs PRIDES

ФИЛЕТ-ГРИЛЬ

Fillet grilled

Рулет из свиной вырезки с начинкой из грибов, лука и сыра.

Подается с овощами гриль (баклажан, цукини, перец болгарский.)

Подается с грибным соусом.

180/80/30 гр

580

БАЛКАН-СТЕЙК

Balkan steak

Стейк из говяжьей вырезки. Подается со свежим огурцом,

помидором Черри и обжаренным на гриле луком.

150/150 гр

640

СТЕЙК ОТ ШЕФ ПОВАРА

Steak - chefs special

Стейк из говядины. Подается с консервированным

персиком и гарниром из картофельного пюре и

брокколи. (160/60/80 гр)

300 гр.

790

ГОВЯДИНА В ВИННО-ГРАНАТОВОМ СОУСЕ

Beef with wine and pomegranate sauce

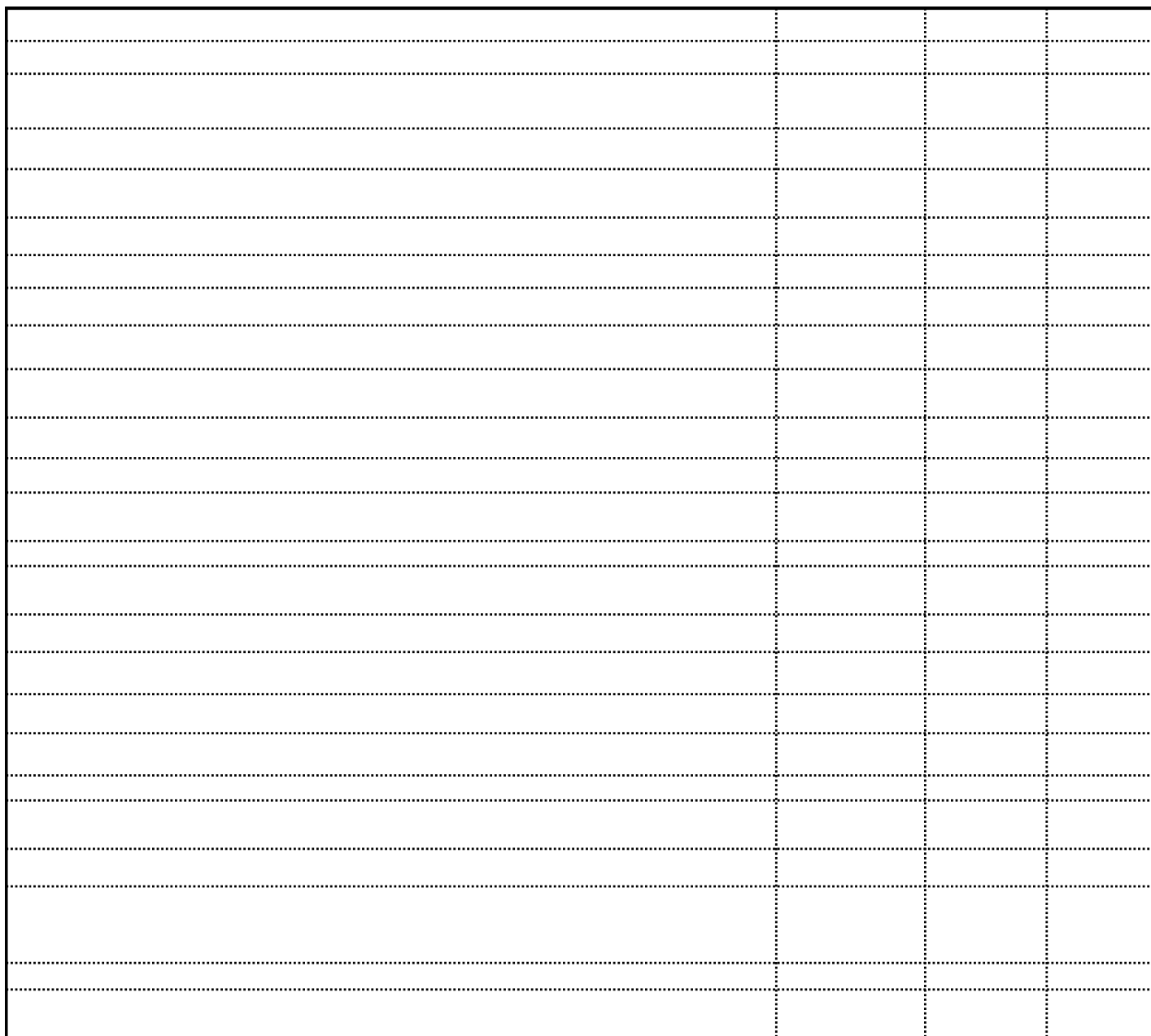
Филе говядины, тушеное с луком в винно-гранатовом соусе.

Подается с зернами граната.

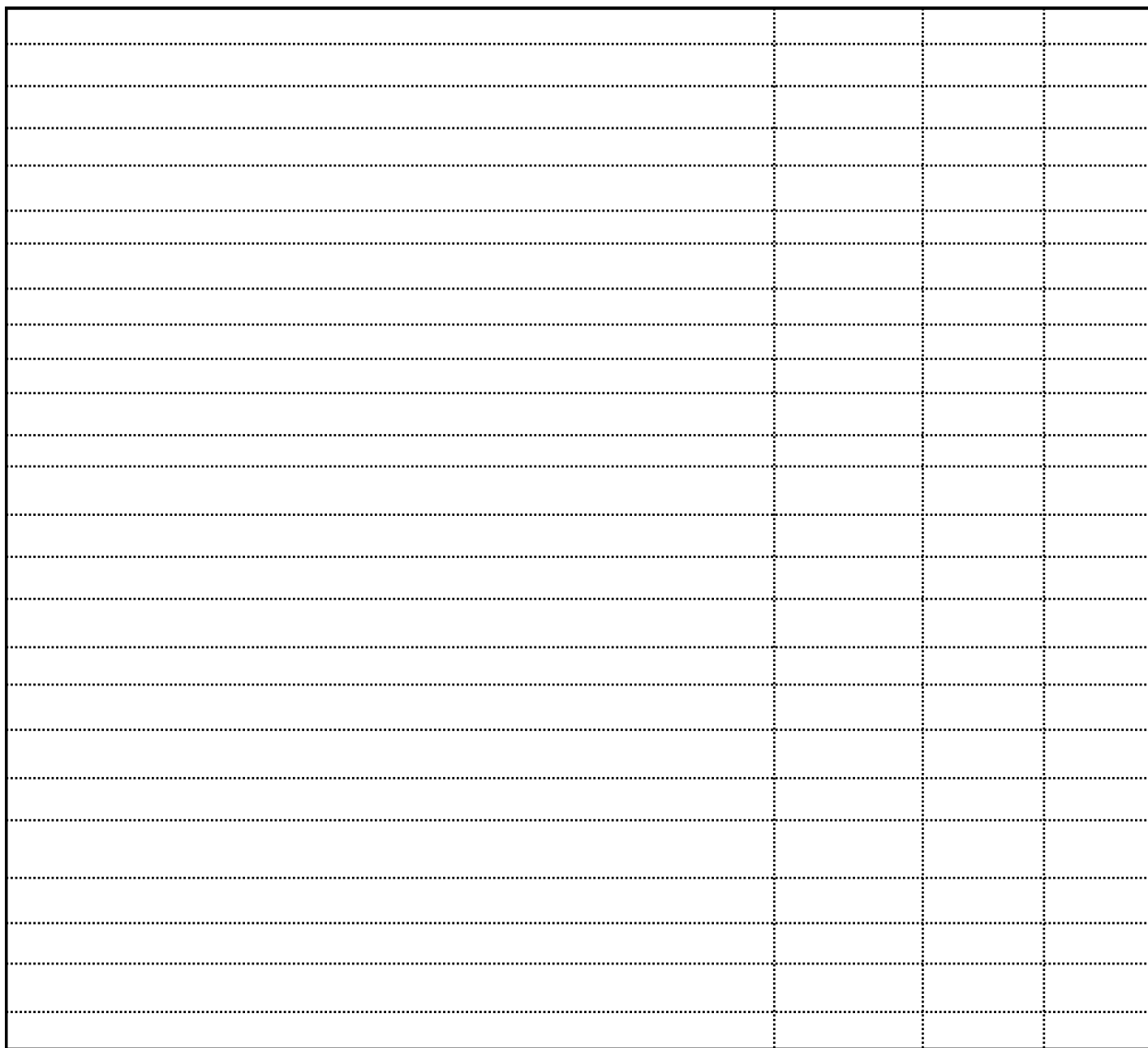
200 гр

670

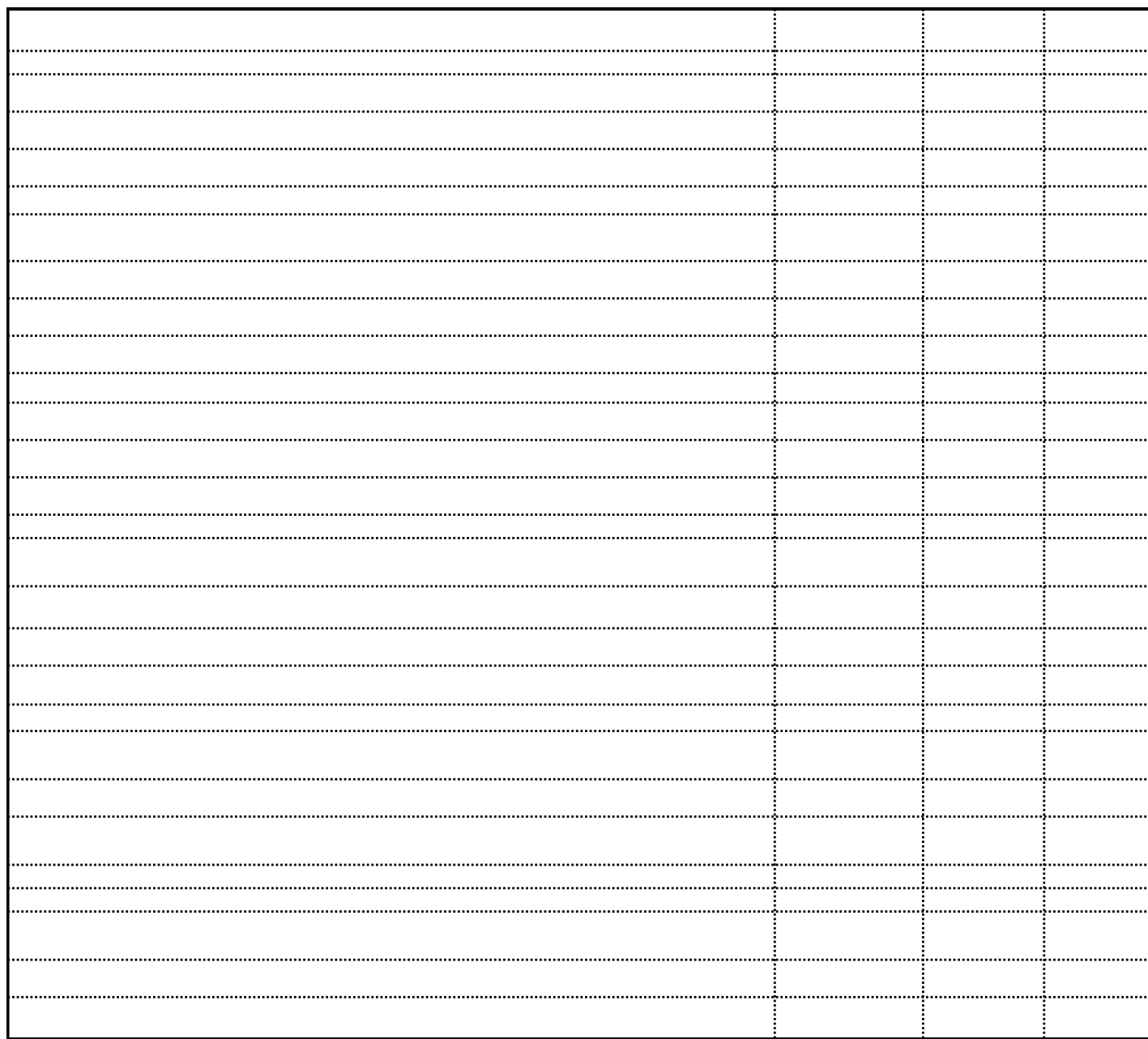
СВИНАЯ ВЫРЕЗКА НА ОВОЩНОЙ ПОДУШКЕ



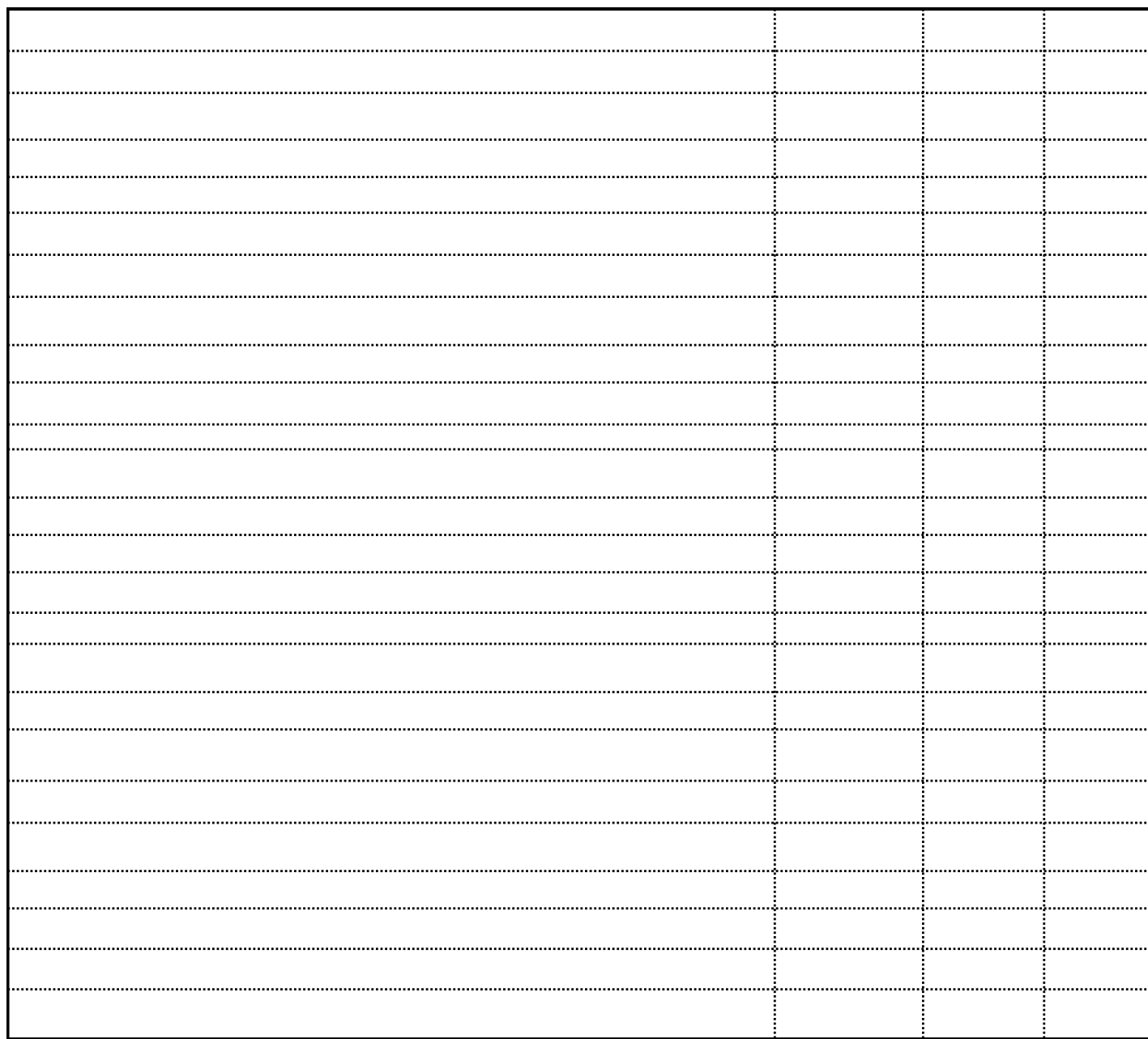
Pork tenderloin with vegetables		
Тушеная в сливках свиная вырезка. Подается с гарниром из микса картофеля, моркови и цуккини со сливочным соусом с добавлением грецкого ореха и Дор Блю.		
(160/100/40 гр)	300 гр.	640
<u>КУРИНОЕ ФИЛЕ ПОД ЯГОДНЫМ СОУСОМ</u>		
Chicken fillet with berry sause		
Куриная грудка, фаршированная болгарским перцем и черносливом. Подается с гарниром из риса с черносливом.		
Ягодный соус с добавлением красного вина. (150/100/30 гр)	280 гр.	420
<u>ТЕНДРЕ</u>		
Утиное филе под брусничным соусом (половинка грудки)		
Подается с картофельным пюре, зеленью и черри.	1 шт.	590
<u>СВИНАЯ РУЛЬКА</u>		
Pork knuckle		
Свиная рулька с тушеной капустой.	1 шт	750
БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ		
FISH AND SEAFOOD		
<u>СКУМБРИЯ ПО-МАКЕДОНСКИ</u>		
Mackerel in Macedonian		



Скумбрия, фаршированная зеленью и лимоном.	1 шт	430
<u>СУДАК ПО-ДОМАШНЕМУ</u>		
Pike-home		
Жареное филе судака с картофельным пюре.	120/150 гр	620
<u>СУДАК "БЕШАМЕЛЬ"</u>		
Pike Bechamel		
Филе судака, запеченное на картофельных и луковых кольцах. Подается под соусом "Бешамель"	120/150 гр	560
<u>СУДАК В ХМЕЛЬНОМ СУФЛЕ</u>		
Pike in soufflé		
Филе судака в суфле из пива и куриного яйца.	220 гр.	520
<u>КАЛЬМАРЫ ЖАРЕННЫЕ</u>		
Fried squids		
Кальмары, жаренные с чесночком. Сервируются отварным картофелем и шпинатом. Подаются с соусом. (180/100 гр)	280 гр.	480
<u>МИДИИ ЧЕРНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ</u>		
Black mussels in tomato sauce		
Мидии, тушенные с томатами в белом вине.	300 гр.	580
<u>СЕМГА В ПЕРГАМЕНТЕ</u>		
Salmon steak		
Филе семги, запеченное с картофелем, кабачками и		



морковью в белом вине.	160/100 гр.	970
<u>СЕМГА В КУНЖУТЕ С ЯБЛОКОМ</u>		
Salmon with apples		
Филе семги жареное в кунжуте. Подается с карамелизированным яблоком и чипсами сельдерея. (160/90 гр)	160/90 гр	990
<u>ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ</u>		
Grilled Salmon		
лосось, жаренный на гриле. Сервируется лимоном.	150/25 гр.	880
<u>СТЕРЛЯДЬ НА ГРИЛЕ</u>		
Sturgeon fish		
Стерлядь на гриле. Сервируется лимоном, соусом "Триестино" (чесночный).	за 100 гр.	390
<u>ДОРАДА НА ГРИЛЕ</u>		
Grilled Dorada		
дорада, жареная на гриле. Сервируется лимоном.	за 100 гр.	330
<u>СИБАС НА ГРИЛЕ</u>		
Grilled Sibas		
сibas, жареный на гриле. Сервируется лимоном.	за 100 гр.	300
<u>БАЛКАНСКИЙ ГРИЛЬ</u>		



BALKAN GRILL

БАЛКАНСКИ КОБАСИЦЕ

Balkan sausages

Балканские колбаски из свинины, говядины.

Сервируется картофельными дольками, лутеницей и

томатным соусом. (200/100/30/30 гр)

360 гр.

460

СРПСКЕ КОБАСИЦЕ

Serbian sausages

Сербские колбаски из свинины, говядины и баранины.

Сервируется картофельными дольками, лутеницей и

томатным соусом. (180/100/30/30 гр)

340 гр.

490

ПЛЕСКАВИЦА

Barbequed burger meat

Котлета из телятины и свинины. Сервируется шариком урнебеса, красным луком. Подается с томатным соусом.

(180/50/30/30 гр)

290 гр.

390

ГУРМАНСКА ПЛЕСКАВИЦА

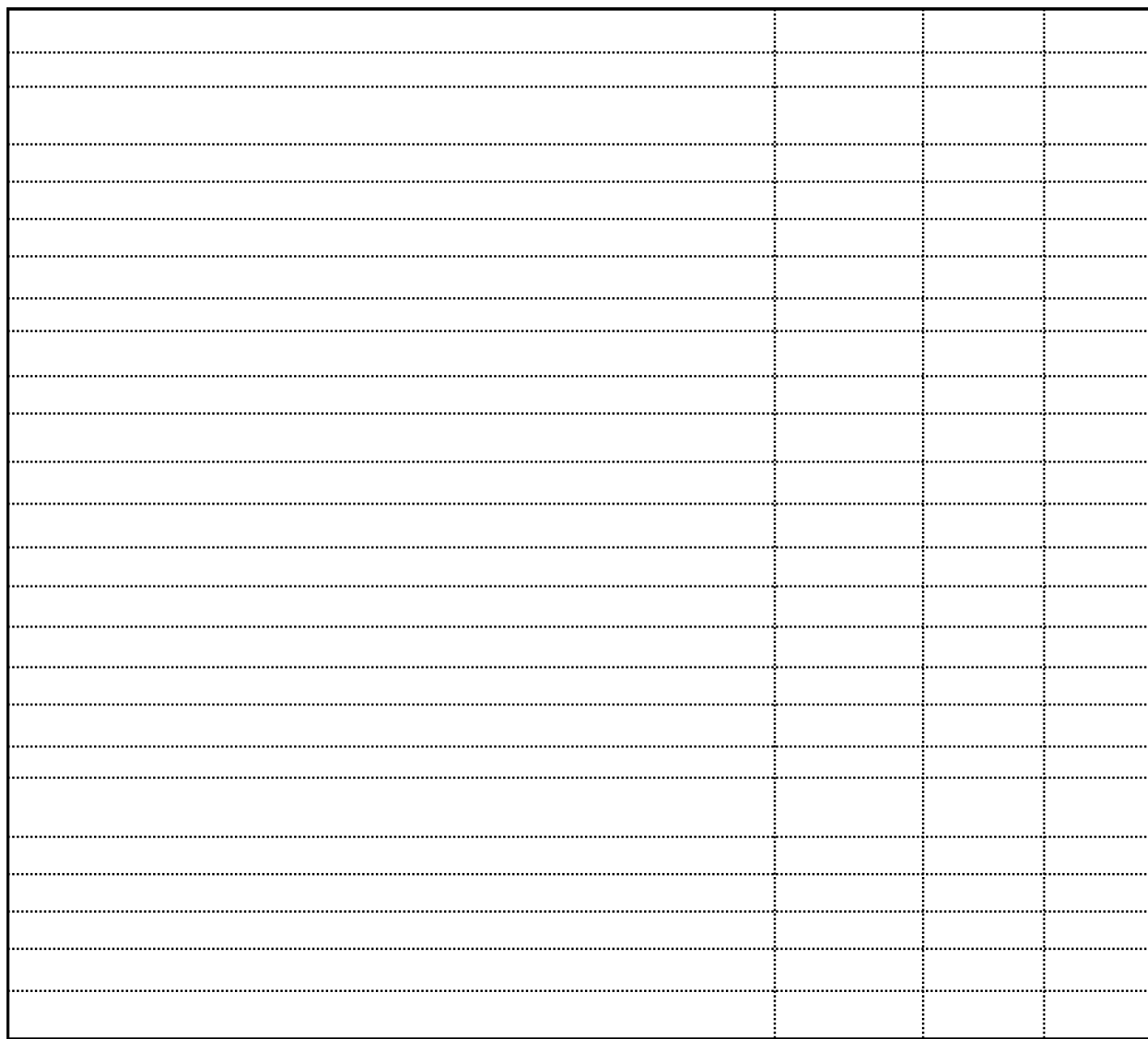
"Gourmet pleskavitca" barbequed burger meat with cheese and bacon

Бифштекс из рубленного мяса: говядина, свинина с кусочками сыра и бекона. Сервируется картофельными дольками,

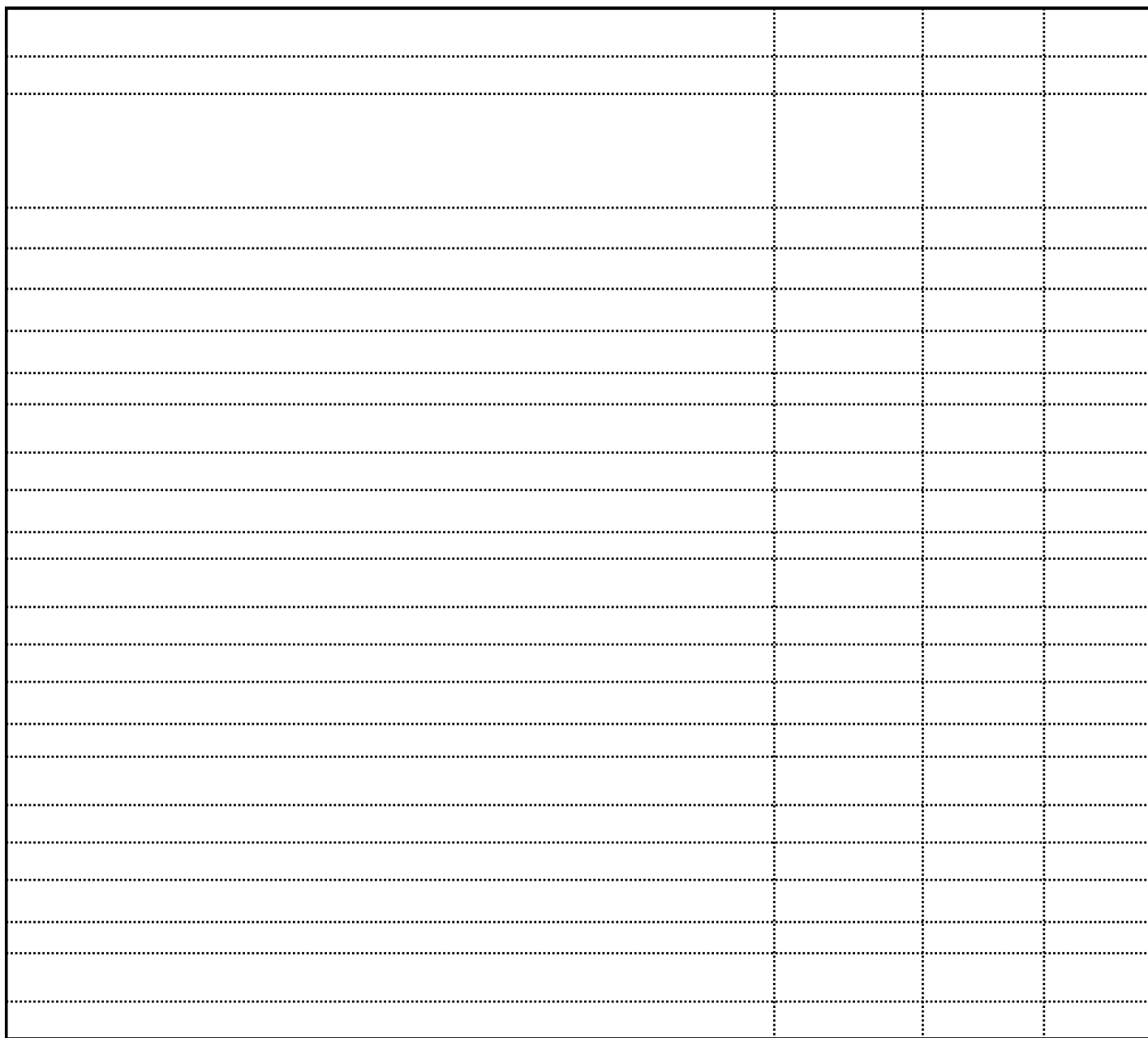
лутеницей и томатным соусом. (180/100/30/30 гр)

340 гр.

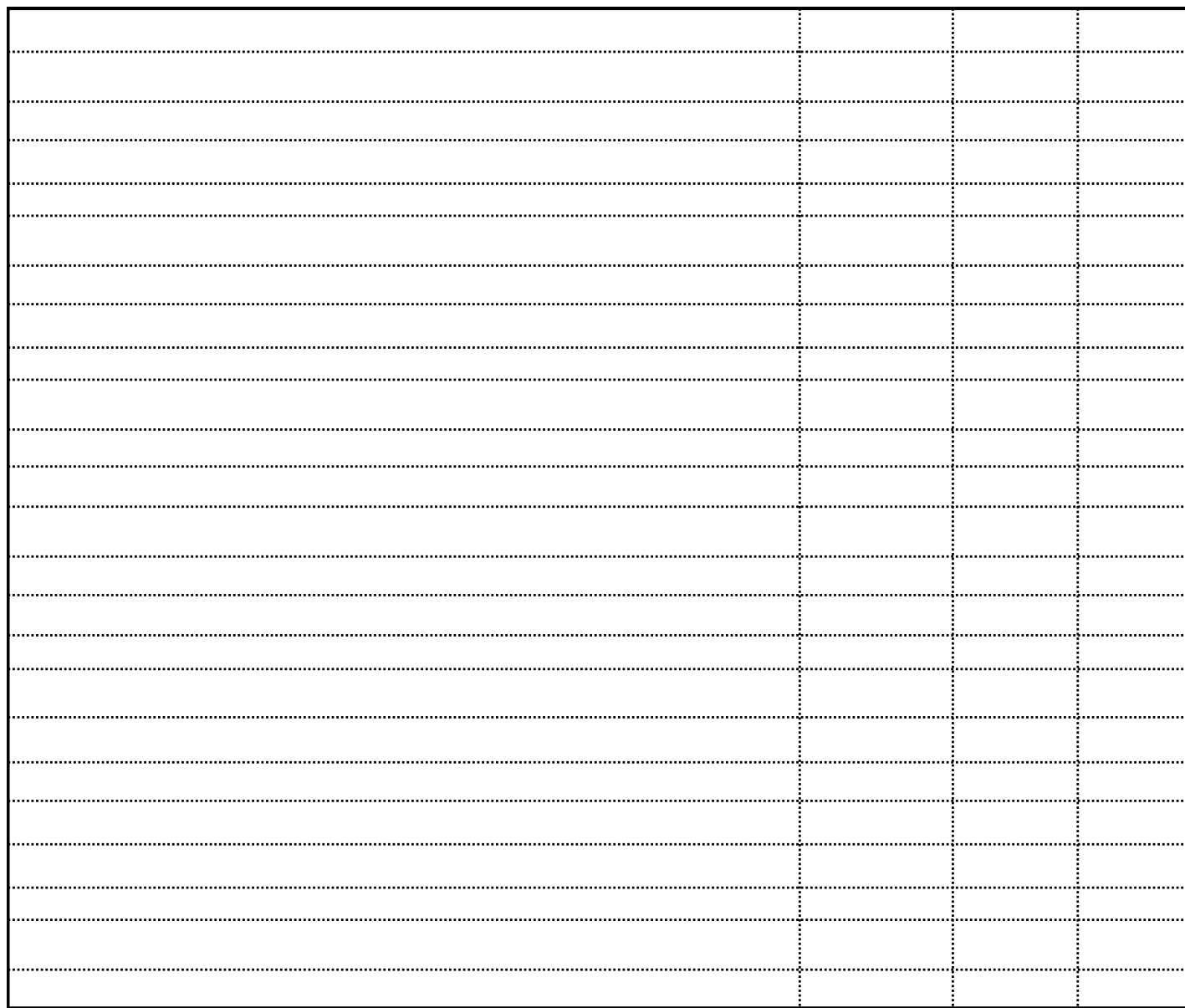
420



<u>ЧЕВАПЧИЧИ</u>		
"Chevapchichi" kebab		
котлетки из рубленного мяса: говядина, свинина. Подаются с картофельными дольками, лютеницей и томатным соусом. (180/160 гр)	340 гр.	390
<u>ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ</u>		
Skewers of chicken		
Подается с маринованным луком и лавашом.	180/80 гр	270
<u>ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ</u>		
Skewers of Pork		
Подается с маринованным луком и лавашом.	150/80 гр	430
<u>СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ</u>		
Pork steak with grilled vegetables		
Стейк из свиной шеи. Подается с овощами гриль: цукини, баклажаны, болгарский перец, помидор, лук репчатый.	140/100 гр.	490
<u>СВИНАЯ КОРЕЙКА НА КОСТИ</u>		
Pork chop		
Свиная корейка на гриле. Сервируется картофельными дольками, лутеницей и томатным соусом. (220/100/30/30 гр)	380 гр.	490
<u>ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ</u>		
Skewers of beef		



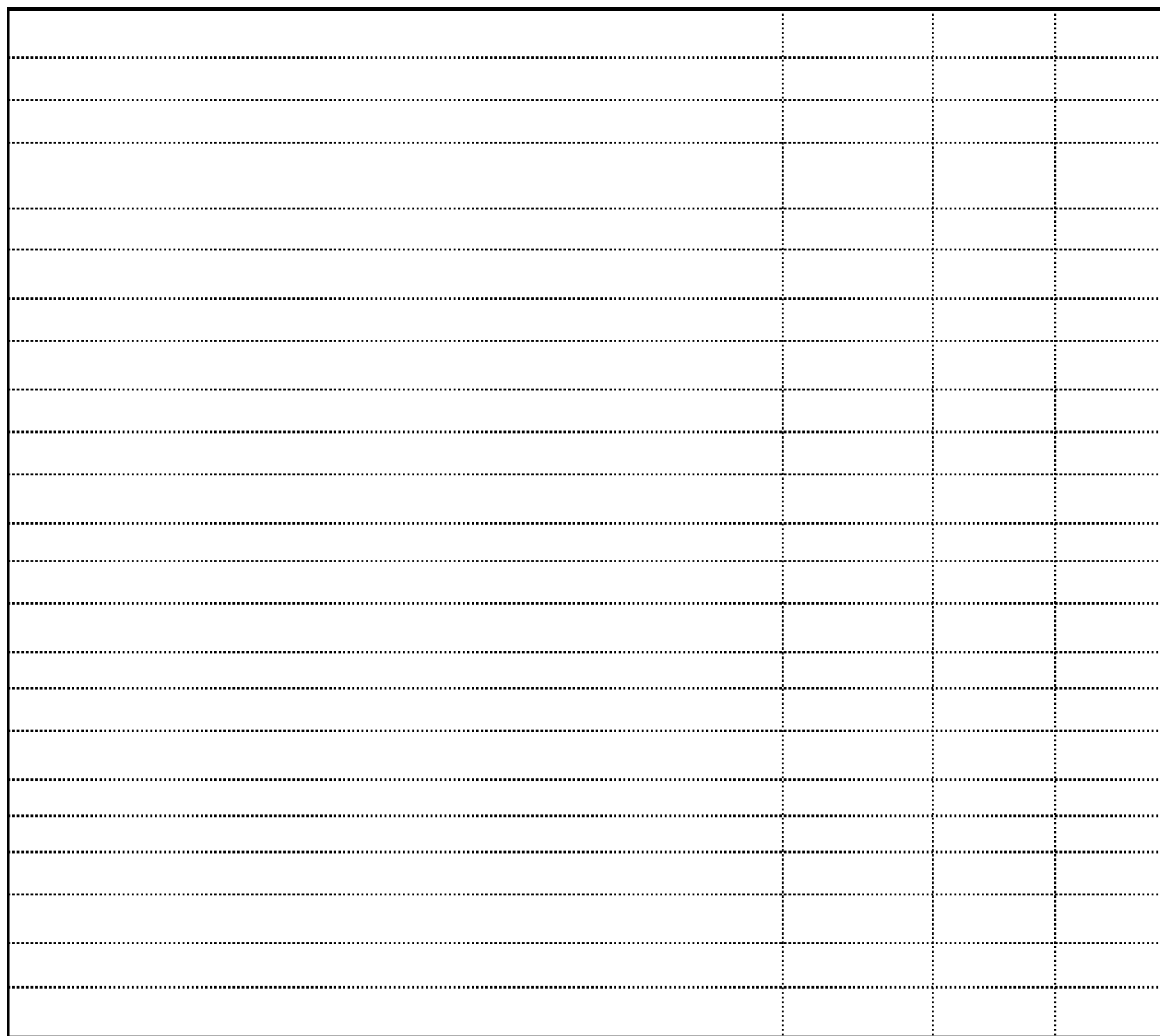
Подается с маринованным луком и лавашом.	150/80 гр	680
<u>ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ</u>		
Skewers of lamb		
Подается с маринованным луком и лавашом.	150/80 гр	620
<u>КОРЕЙКА БАРАШКА</u>		
Loin of lamb		
Подается с маринованным луком и лавашом.	160/80 гр	620
<u>ЛОВАЧКА ВЕШАЛИЦА</u>		
Hunters pork chop without bone		
Свиная корейка без кости, с сыром и беконом, завернутая в жировую сетку. Запекается на мангале. Сервируется картофельными дольками, лютеницей и томатным соусом.		
(200/100/30/30 гр)	360 гр.	580
<u>СЕРБСКА ВЕШАЛИЦА</u>		
Serbian "Veshalitsa" Barbequed pork chop without bone		
Отбивная корейка свинины без косточки, жаренная на мангале. Подается с картофельными дольками, лютеницей и томатным соусом. (180/100/30/30 гр)	340 гр.	490
<u>МЕШАНО МЕСО</u>		
Assorted barbequed meat		



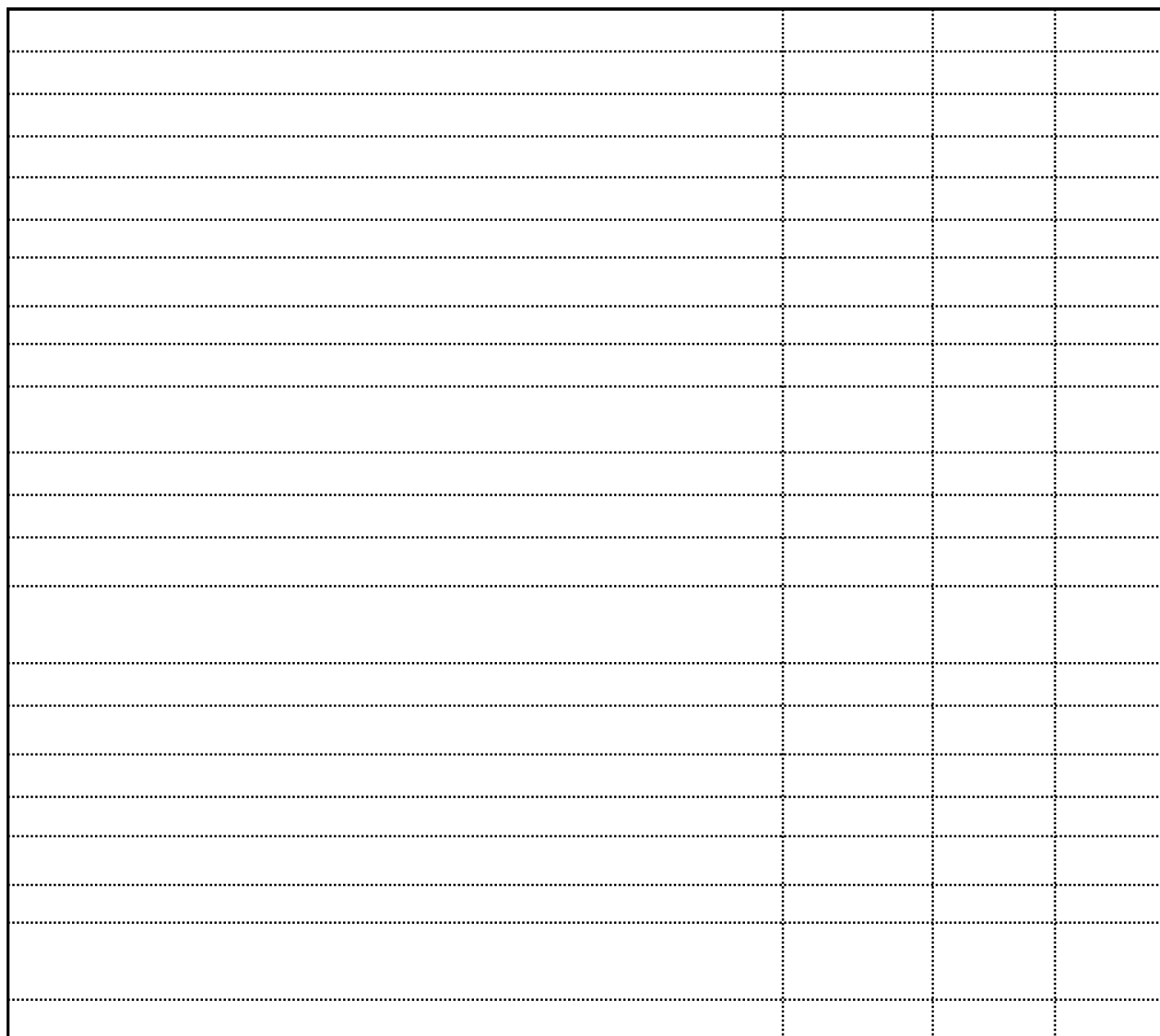
Мясное ассорти на гриле: сербские колбаски, плескавица, чевапчичи, вешалица, куриные медальоны, свиная корейка Подается с жареными картофельными дольками и зеленью. Поливается раскаленным растительным маслом чесночком. (180/200/180/180/180/200/450 гр)	1570 гр.	3500
СОУСЫ		
SAUCES		
<u>САЦИБЕЛИ</u>		
Томат, лук, чеснок, зелень, специи.	50 гр.	50
<u>АДЖИКА</u>		
Собственного приготовления	15 гр.	40
<u>ЧЕСНОЧНЫЙ</u>		
Garlic sauces		
Масло растительное, чеснок, сливки, зелень.	50 гр.	130
<u>ГРИБНОЙ</u>		
Mushroom sauces		
Шампиньоны, грибы белые, сливки, масло растительное, чеснок, зелень.	50 гр.	110
<u>ТИМЬЯН</u>		
Thyme sauces		
Тимьян, вино белое, сливки, специи.	50 гр.	90
<u>ПЕСТО</u>		
Pesto		

[illegible]

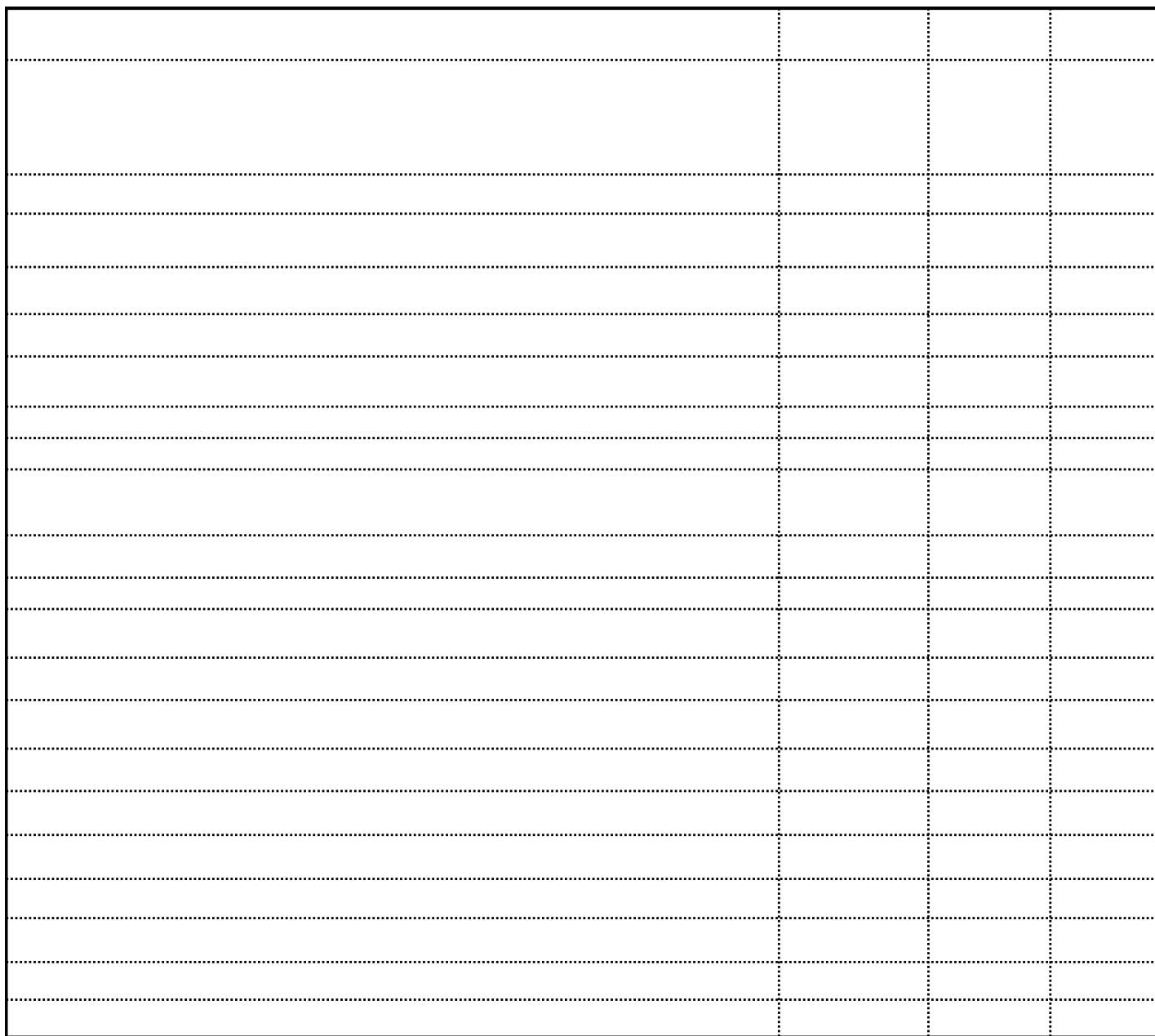
Масло растительное, масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, орех кедровый, сыр пармезан.	50 гр.	150
ГАРНИРЫ		
GARNISHES		
<u>РИС С ОВОЩАМИ</u>		
Rice with vegetables	120 гр.	100
<u>БРОККОЛИ С ФАСОЛЬЮ</u>		
Broccoli and beans		
Отварная брокколи и зеленая стручковая фасоль.	120 гр.	120
<u>КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ</u>		
Boiled potatoes		
Картофель отварной с укропом и маслом.	200 гр.	150
<u>КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ</u>		
Fried potatoes		
Картошечка, жаренная с лучком.	200 гр.	180
<u>ОВОЩИ ГРИЛЬ</u>		
Grilled vegetables		
Овощи на гриле: цукини, баклажаны, болгарский перец, помидоры. (*по вашему желанию, можем приготовить на пару)	200 гр.	450
<u>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</u>		
French fries	150 гр.	150
ВЫПЕЧКА		



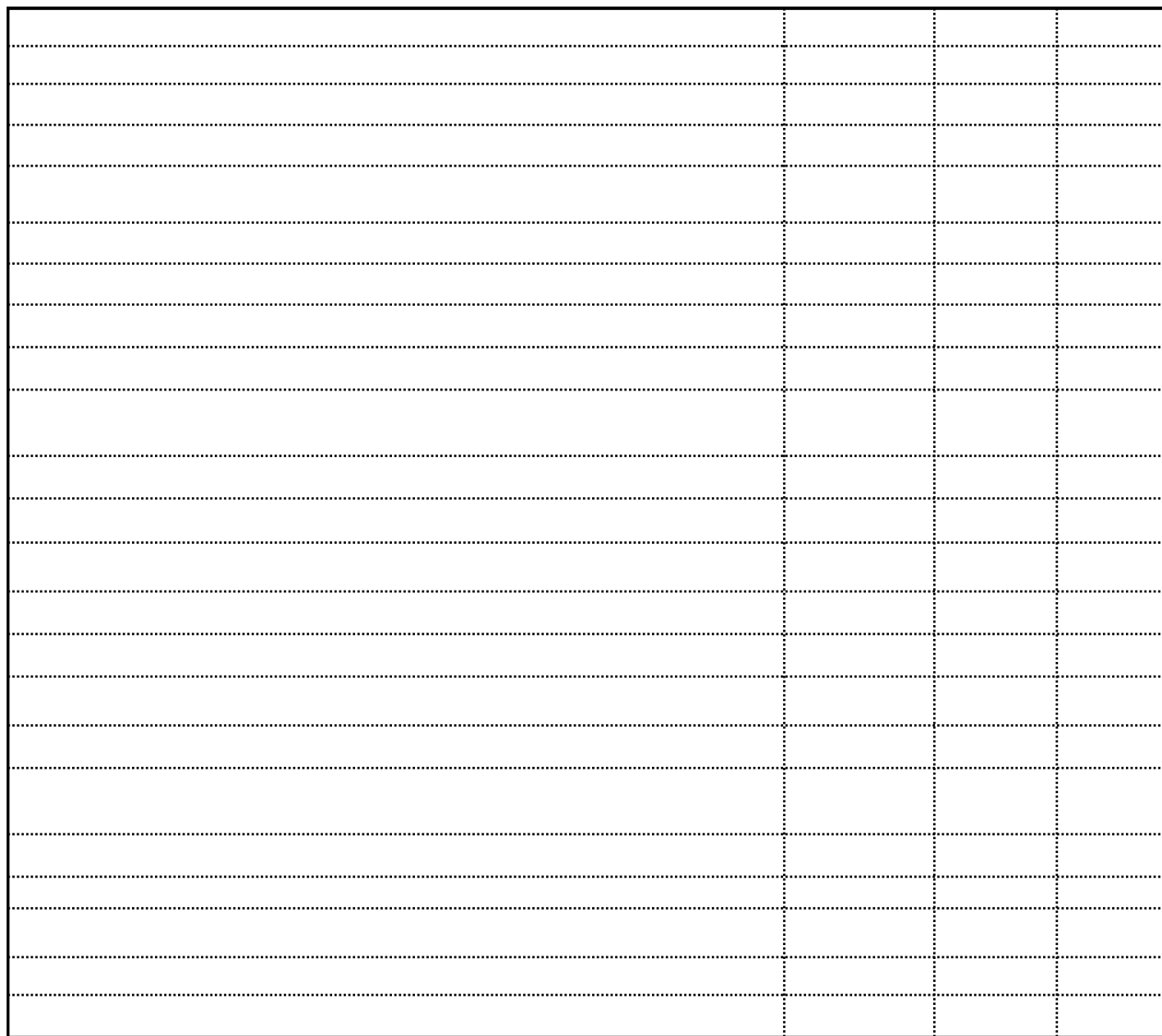
BAKING		
<u>РЖАНОЙ ХЛЕБ</u>		
Cornmeal porridge		
Ржаная булочка	80 гр.	40
<u>"СОМУН" - БЕЛЫЙ ХЛЕБ</u>		
"Comun" serbian wheat bread		
Пшеничная булочка	200 гр.	60
ДЕСЕРТЫ		
DESSERT		
<u>"КАРТОШКА"</u>		
Пирожное из песочного теста со сливочным маслом, шоколадом, сахаром и ромом.	80 гр.	120
<u>ШТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКОМ</u>		
Штрудель с яблочком и корицей. Подается с мороженым	130/50 гр.	190
<u>ВУЛКАН</u>		
Lava cake		
Шоколадный кекс с начинкой из горячего шоколада. Подается с шариком мороженого.	80/50 гр.	290



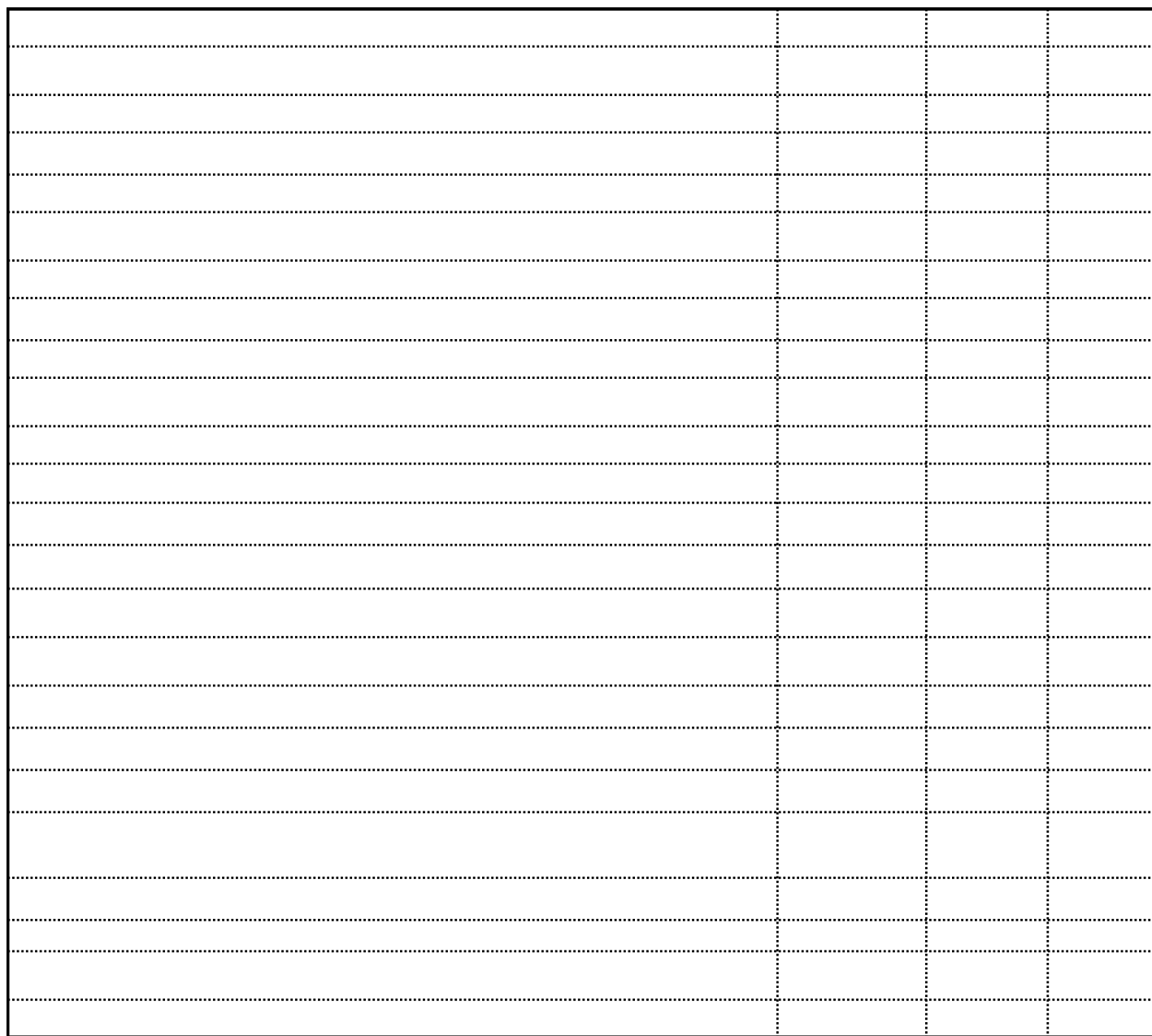
<u>ЯБЛОНЕВЫЙ ЦВЕТ</u>		
Целое яблоко, бланшированное в сиропе с корицей и ванилью. Сервируется взбитыми сливками с грецким орехом и клюквенным соусом.	320 гр.	450
<u>МОРОЖЕНОЕ</u>		
Ice cream		
Пломбир с наполнителем на выбор: грецкий орех, шоколад, топпинг	150 гр.	280
<u>БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ</u>		
SOFT DRINKS		
<u>МОРС ОБЛЕПИХОВЫЙ</u>		
Juice of sea buckthorn	1000 мл	280
<u>МОРС КЛЮКВЕННЫЙ</u>		
Drink cranberry	1000 мл	280
<u>КОКА-КОЛА (стекло)</u>		
Coca-cola	250 мл	180
<u>ВОДА "КНЯЗЬ МИЛОШ" (Сербия)</u>		
Минеральная, газированная	750 мл	240
<u>ВОДА "КНЯЗЬ МИЛОШ" (Сербия)</u>		
Минеральная, газированная	250 мл	120



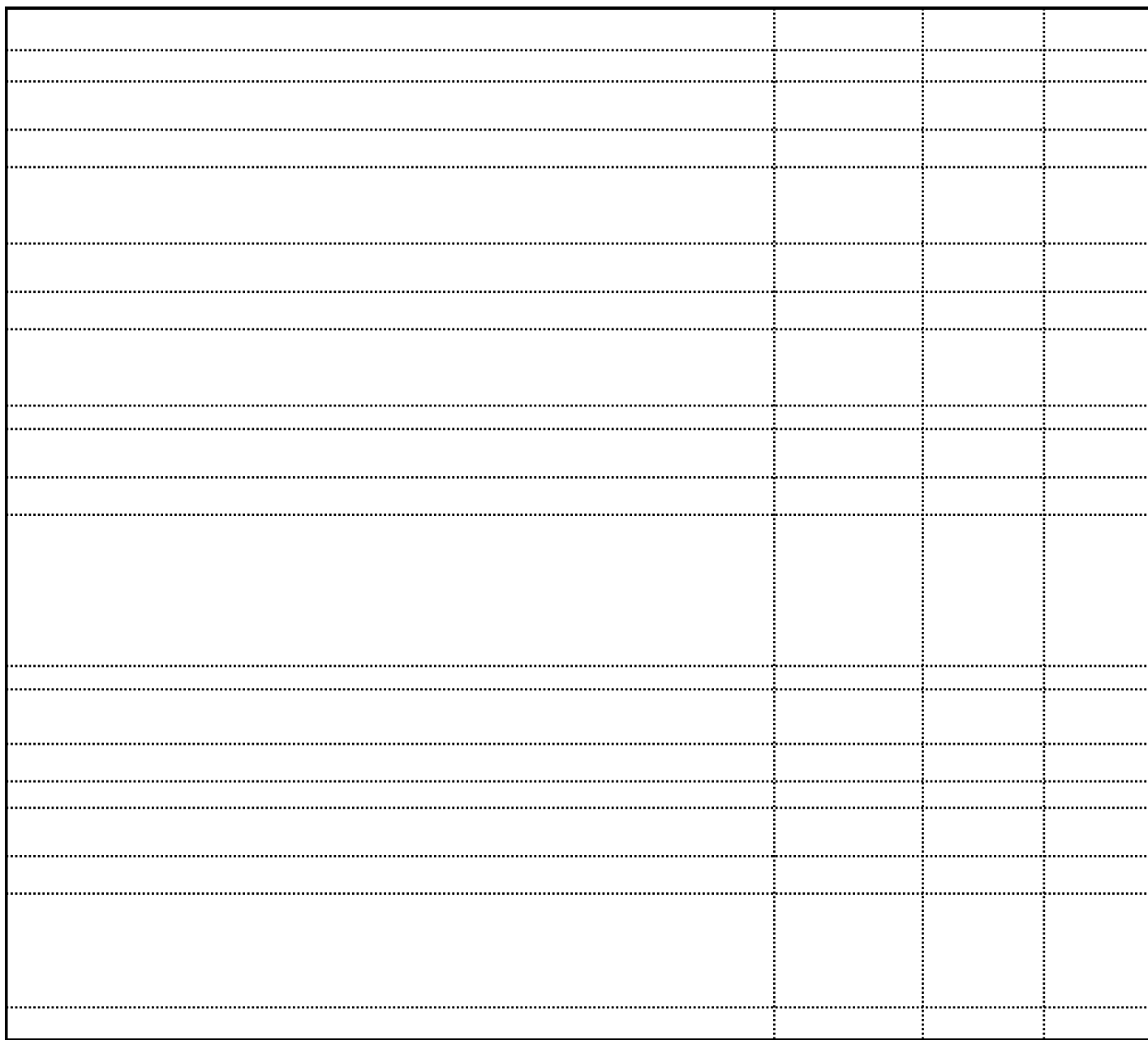
<u>ВОДА "АКВА ВИВА" (Сербия)</u>		
Минеральная, негазированная	750 мл	240
<u>ВОДА "АКВА ВИВА" (Сербия)</u>		
Минеральная, негазированная	250 мл	120
<u>ВОДА ""ПЕРЬЕ" (Франция)</u>		
Минеральная, газированная	330 мл	240
<u>ВОДА ""ГОРНАЯ" (Россия)</u>		
Питьевая	450 мл	140
СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ		
FRESH JUICE		
<u>АПЕЛЬСИНОВЫЙ</u>		
Orange juice	200 мл	270
<u>ГРЕЙПФРУТОВЫЙ</u>		
Grapefruit juice	200 мл	300
КОФЕ		
COFFEE		
<u>ЭСПРЕССО</u>		
Espresso		
Классический черный кофе	50 мл	120



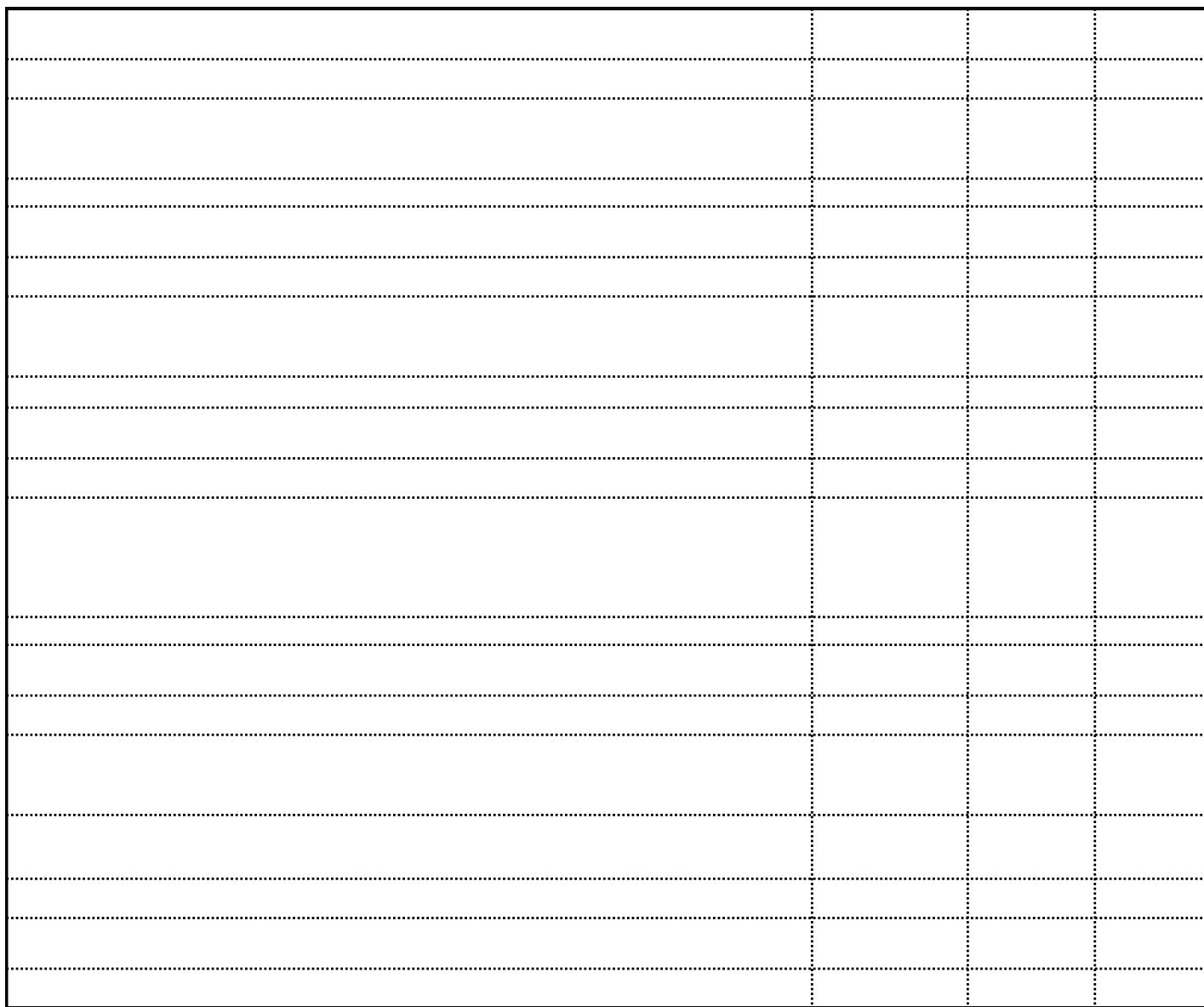
<u>АМЕРИКАНО</u>		
Americano		
Классический кофе	150 мл.	120
<u>ДОППИО</u>		
Doppio		
Двойной эспрессо	50 мл	160
<u>КАПУЧИНО</u>		
Cappuccino		
Кофейный напиток на основе эспрессо с добавлением молока и молочной пены.	160 мл.	140
<u>ЛАТТЕ</u>		
Latte		
Кофейный напиток на основе молока и кофе эспрессо.	180 мл.	140
<u>ЧАЙ ЧЕРНЫЙ</u>		
BLACK TEA		
<u>АССАМ</u>		
Sanabkhel. Assam		



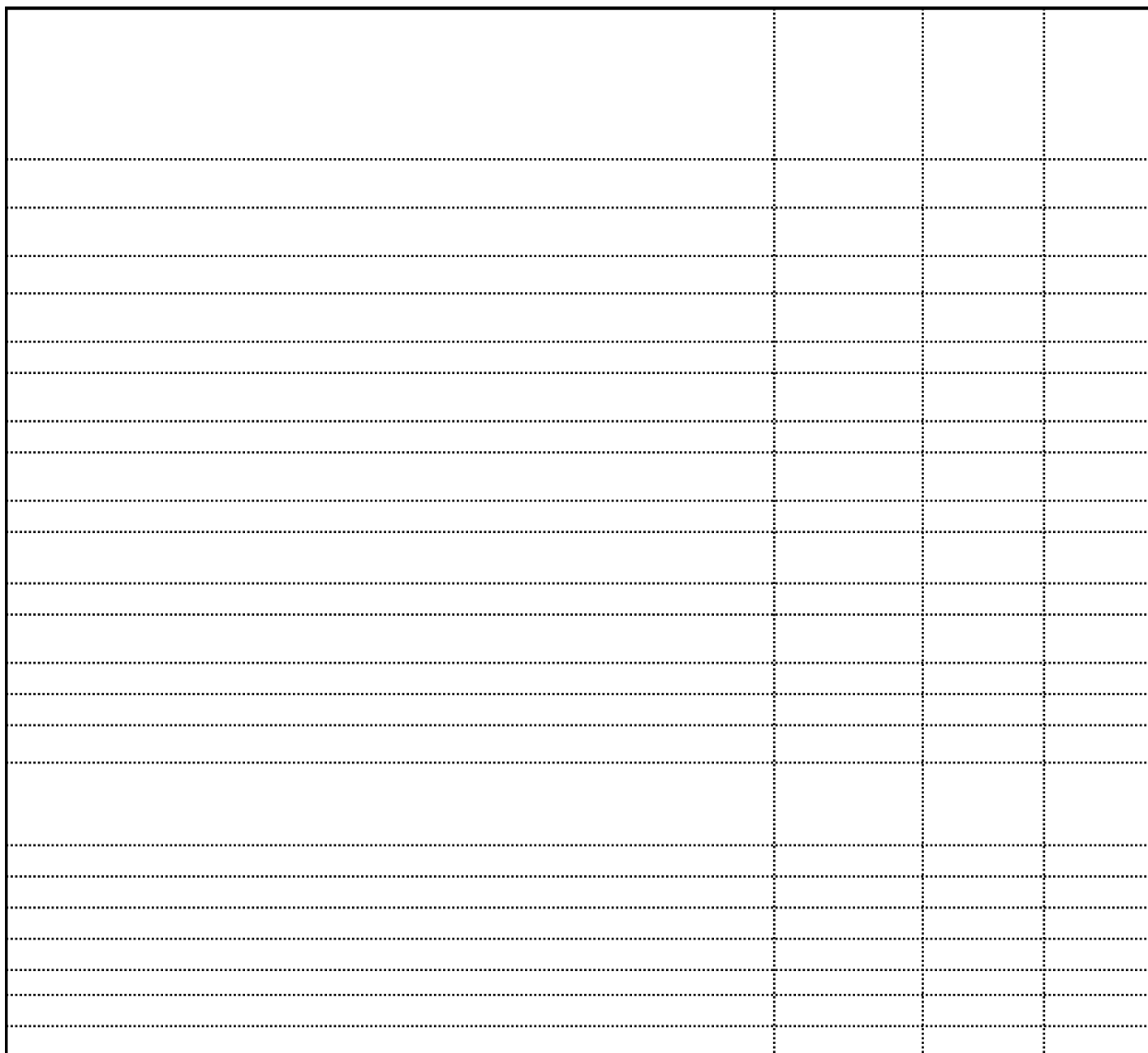
Традиционный классический чай из провинции Ассам.	400 мл	130
<u>ЧАБРЕЦ</u>		
Thyme		
Крупнолистовой черный чай из Цейлона с добавлением лепестков Тимьяна.	400 мл	130
<u>ЭРЛ ГРЕЙ</u>		
Earl Grey		
Высокогорный черный чай, ароматизированный бергамотом.	400 мл	130
<u>ПУЭР ДВОРЦОВЫЙ (5 летний)</u>		
Puer		
Относится к категории высококачественных пуэров. Чай имеет благородный древесный аромат. Очень насыщенный и сложный вкус: орехово-шоколадные, а так же фруктово-ягодные ноты.	400 мл	130
<u>ЧАЙ ЗЕЛЕНЫЙ</u>		
GREEN TEA		
<u>ФЭНСИ СЕНЧА</u>		
Fancy Sencha		
Традиционный классический чай. Сенча высшего качества из листьев первого сбора с тонким ароматом и интенсивным послевкусием.	400 мл	130



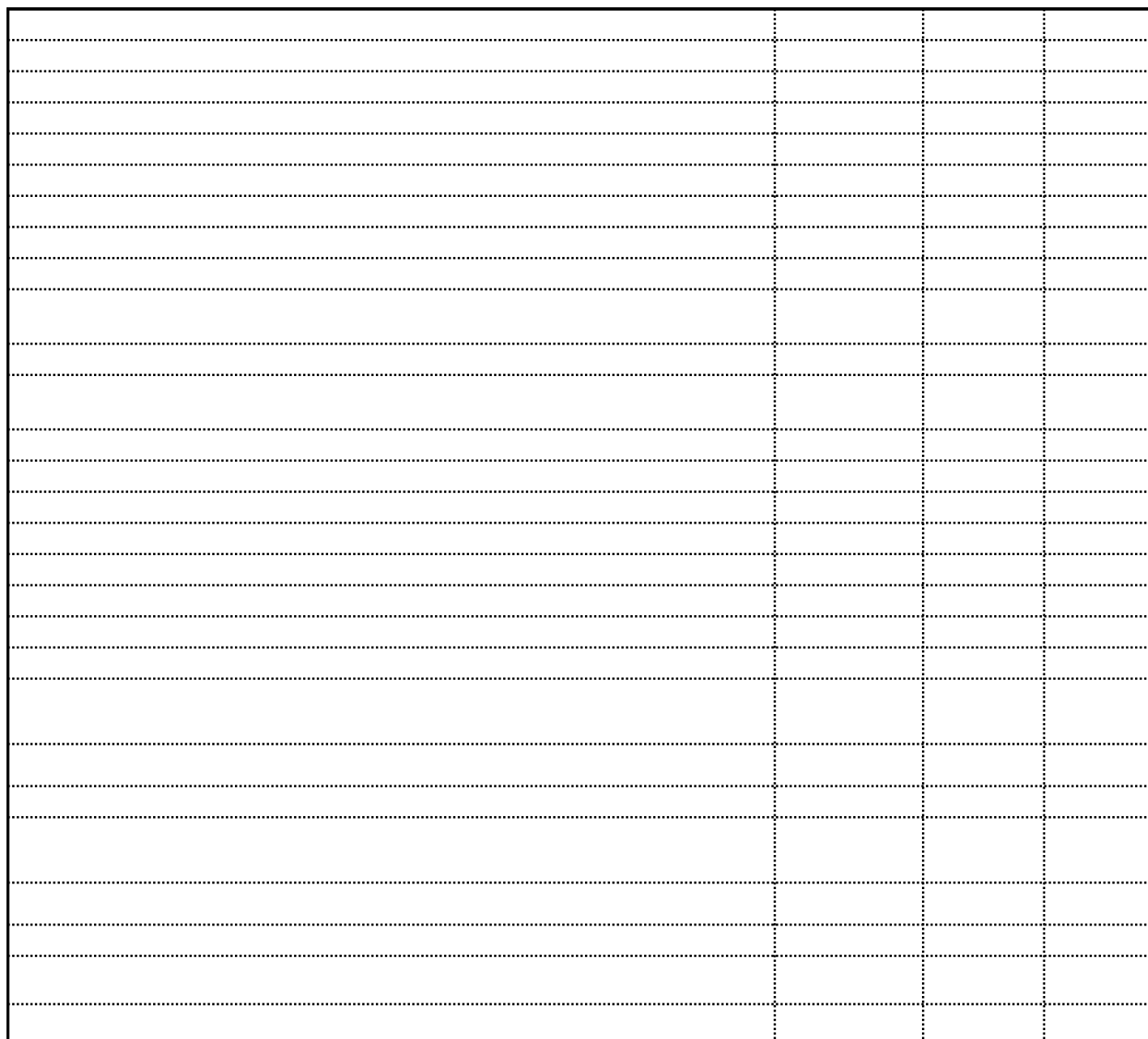
<u>МОРГЕНТАУ</u>		
Morgentau		
Оригинальная композиция из Сенчи с ароматом манго и цитрусовых.	400 мл	130
<u>МОЛОЧНЫЙ УЛУН</u>		
Milk oolong		
Улун с ярким, изысканным молочно-сливочным ароматом, сладковато-медовым вкусом	400 мл	130
<u>ЛИМОННЫЙ КРЕМ С ЖЕНЬШЕНЕМ</u>		
Lemon Cream with ginseng		
Зеленый чай, кусочки корня женьшеня, лимонник, лепестки подсолнуха, гранулированный лимон и абрикос. Чай ароматизирован натуральными маслами.	400 мл	130
<u>ЖАСМНОВЫЙ САД</u>		
Lemon Cream with ginseng		
Зеленый чай, бутоны и масло жасмина. Чай обладает цветочным ароматом, ярко выраженным вкусом.	400 мл	130
<u>ЧАЙ ФРУКТОВЫЙ</u>		
FRUIT TEA		
<u>КИР РОЙЯЛ</u>		
Kir Royal		



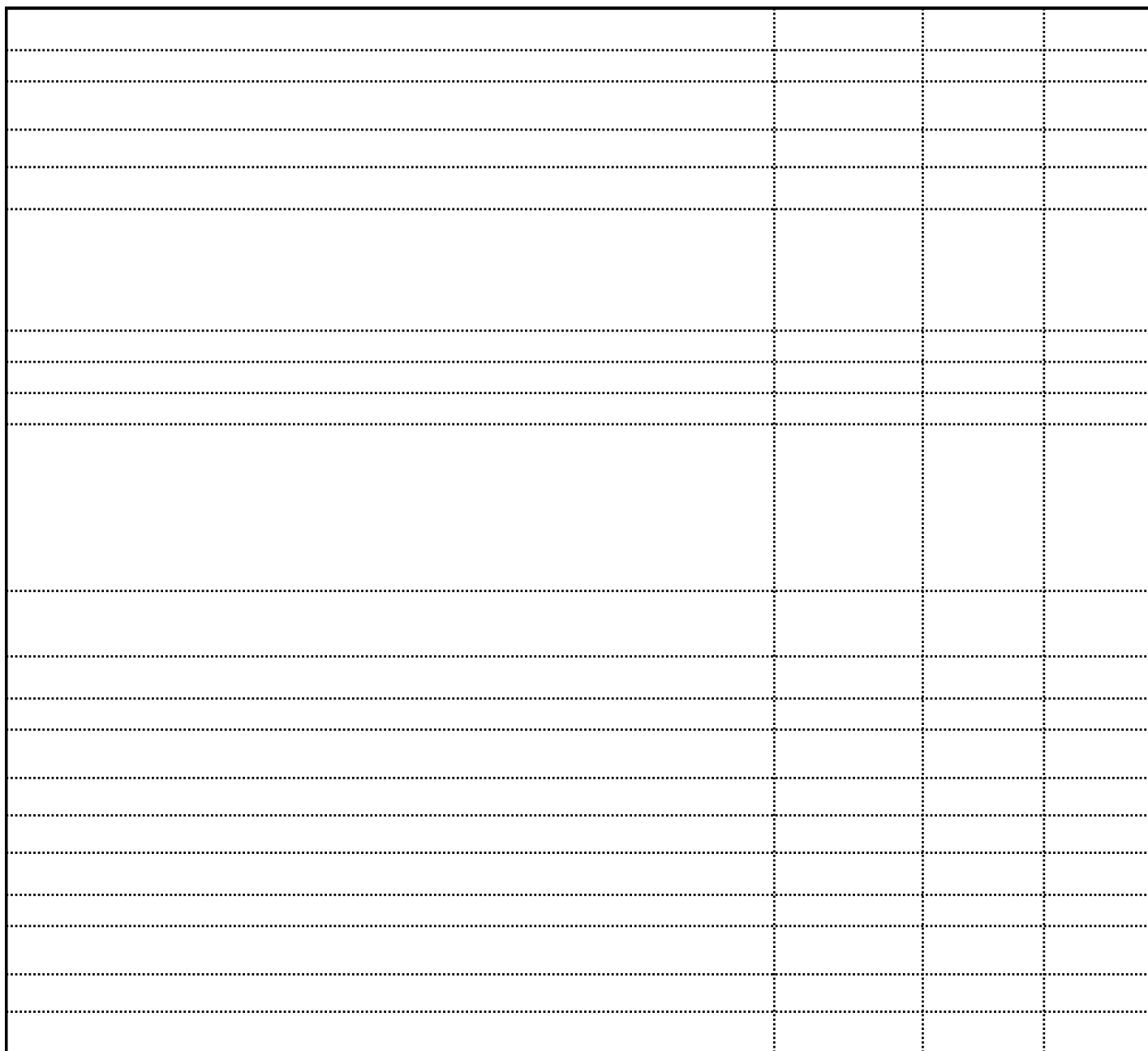
[illegible]



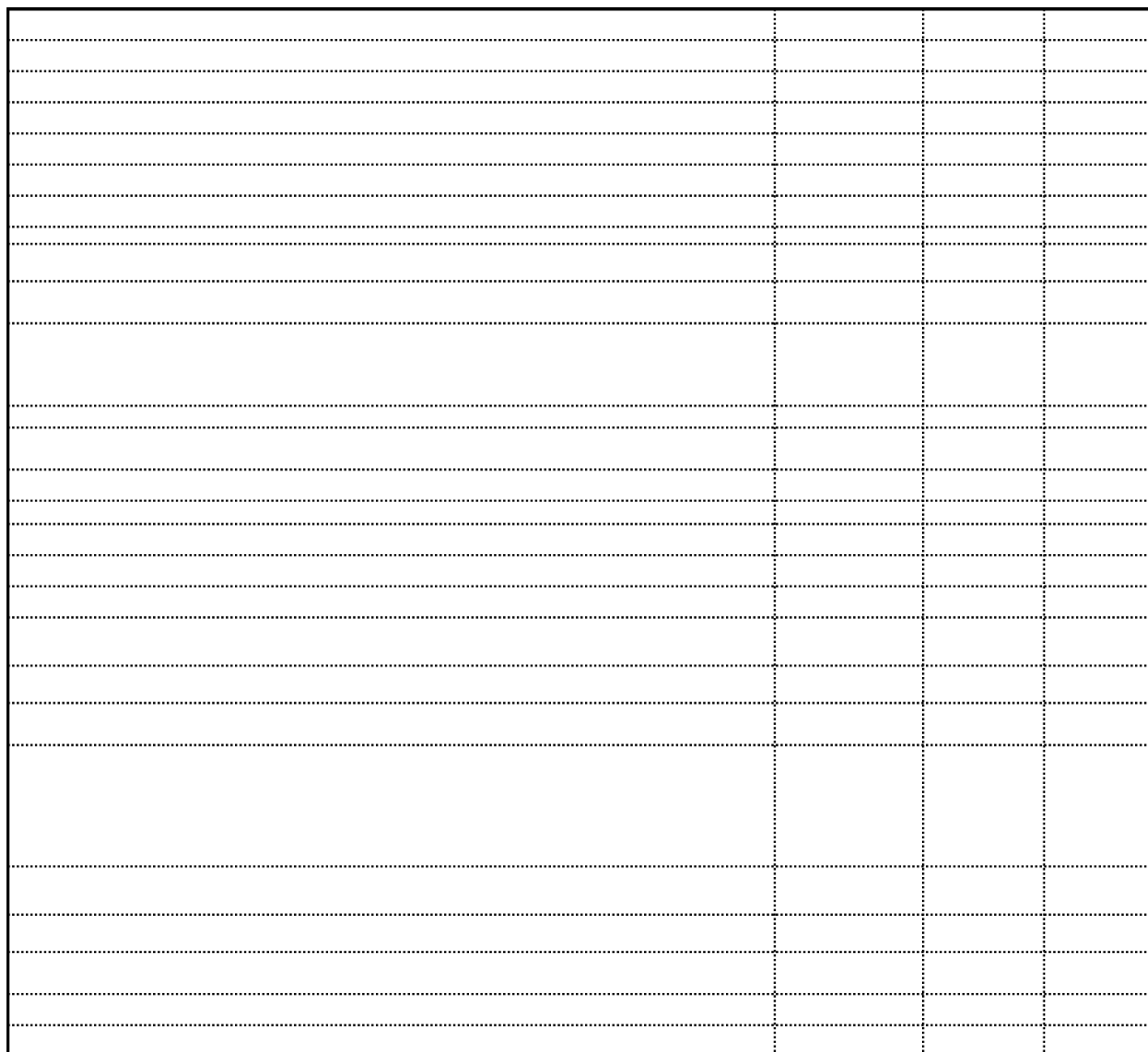
[illegible]



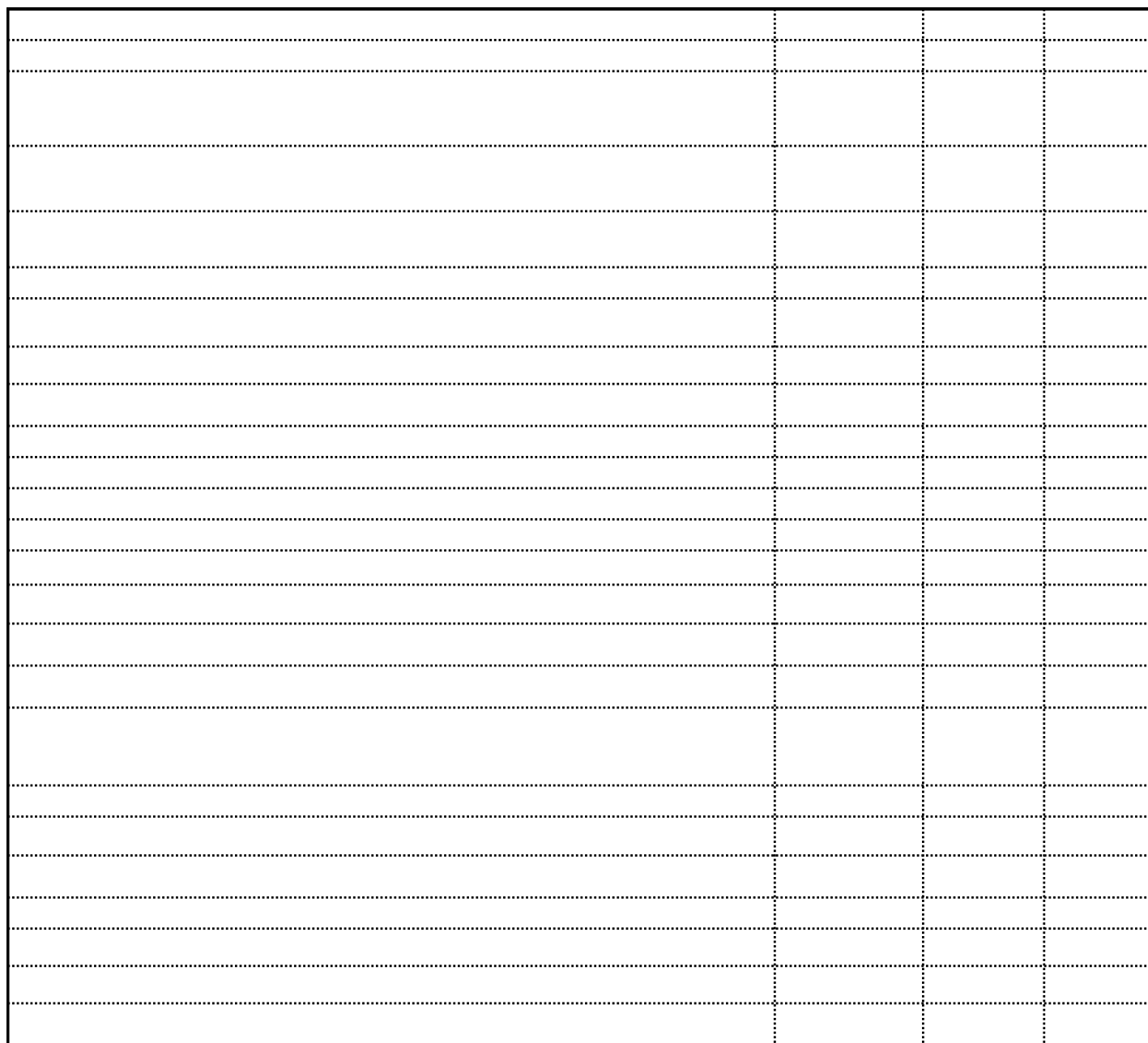
[illegible]



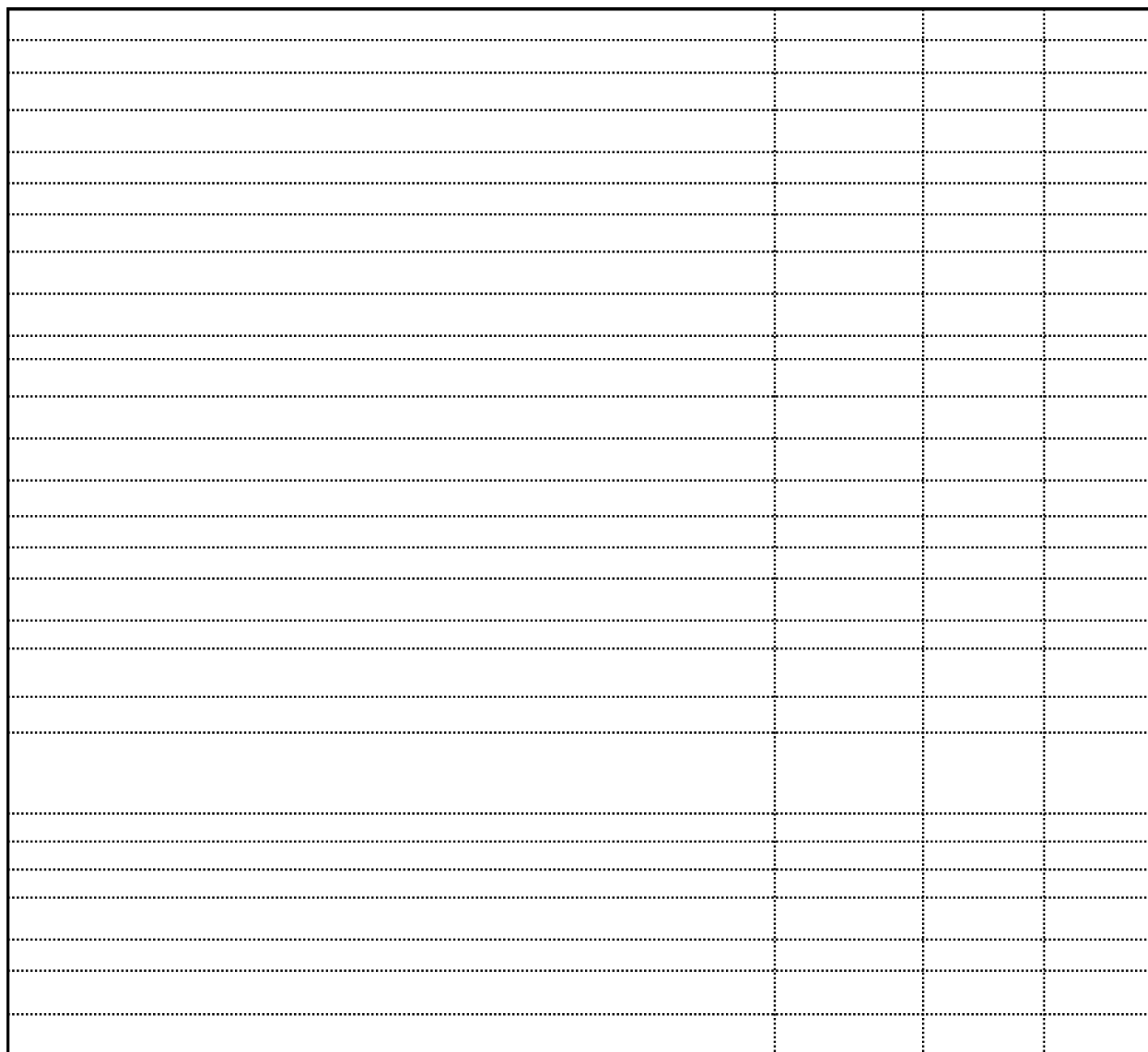


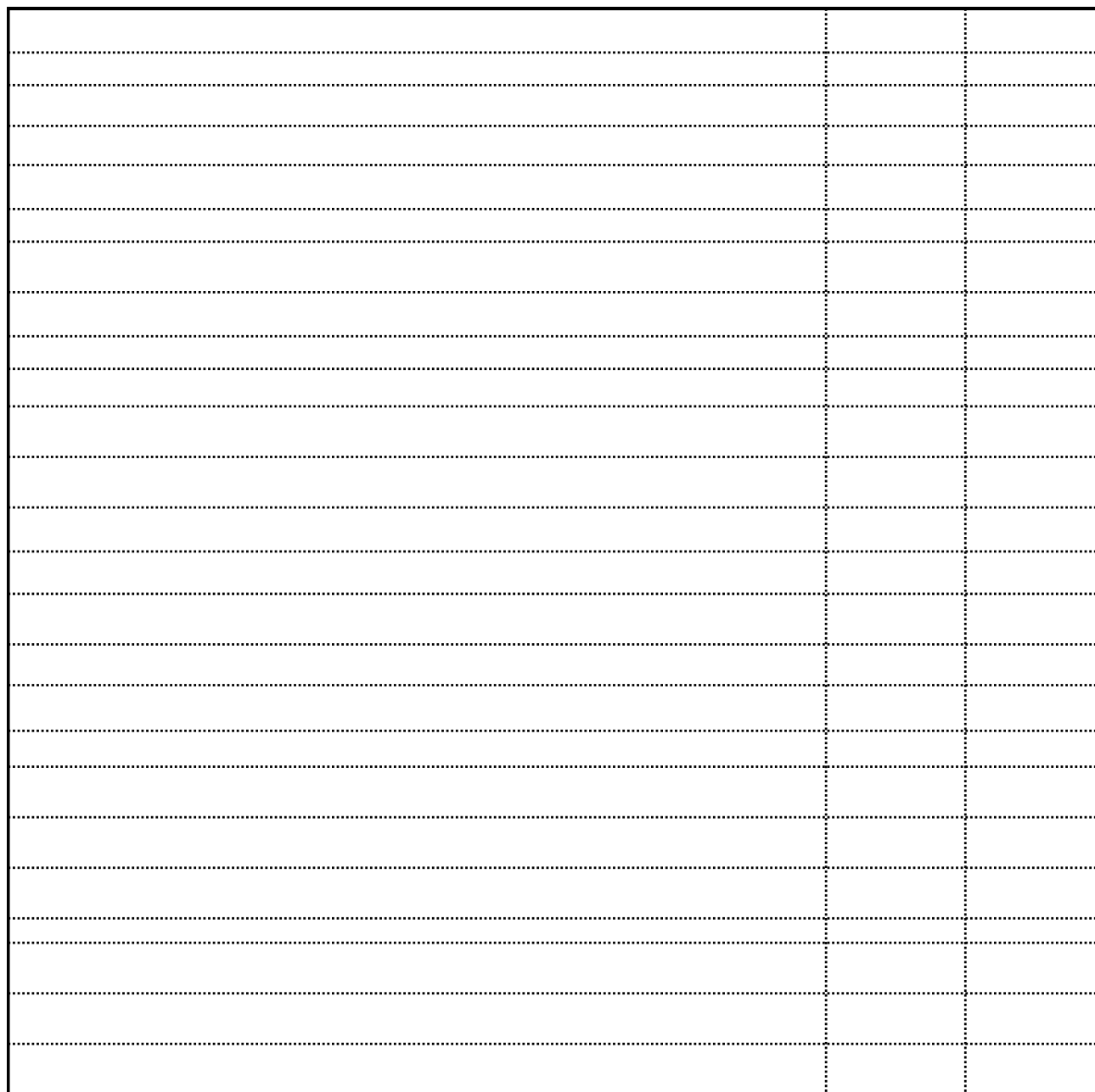


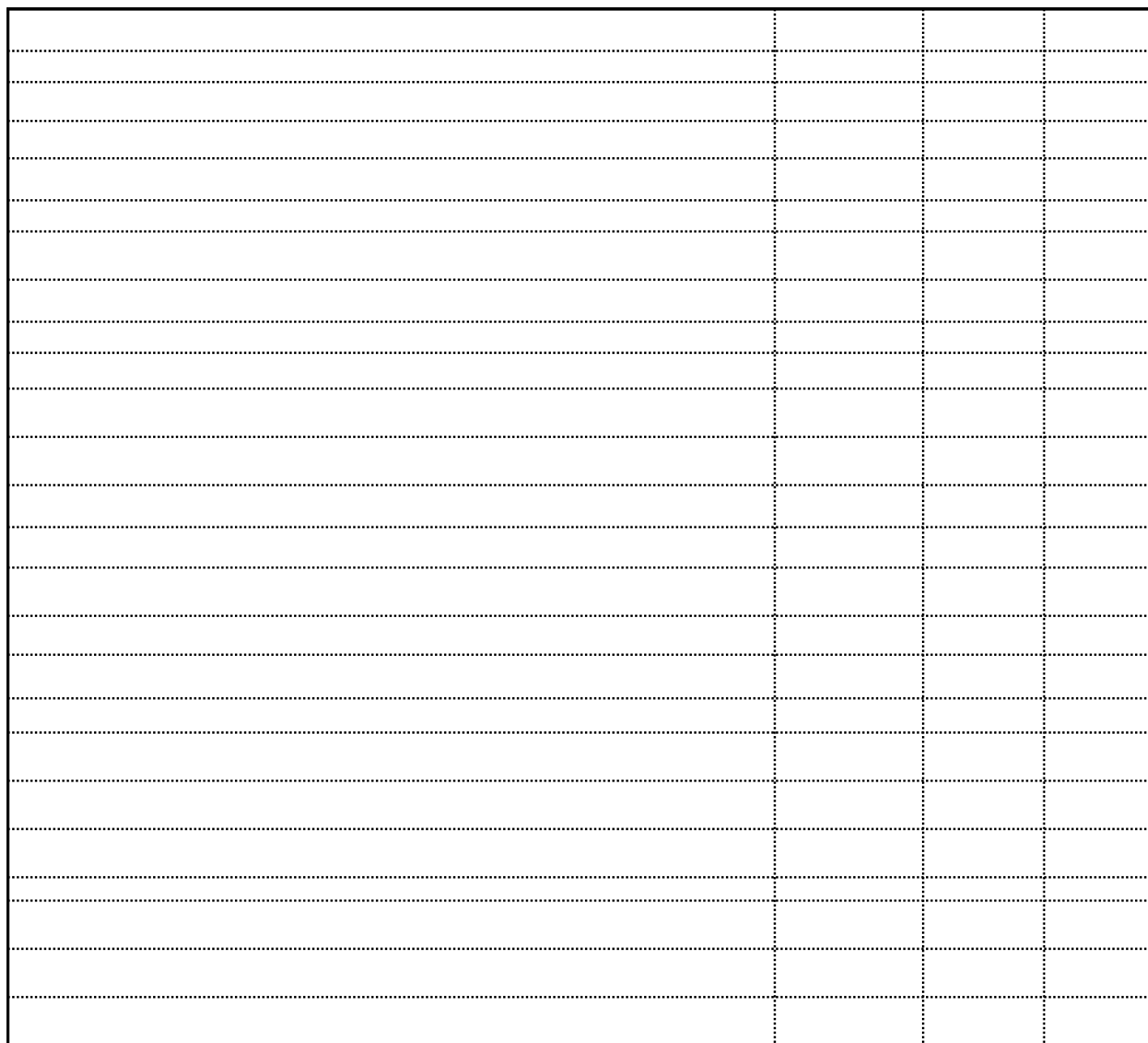
[illegible]



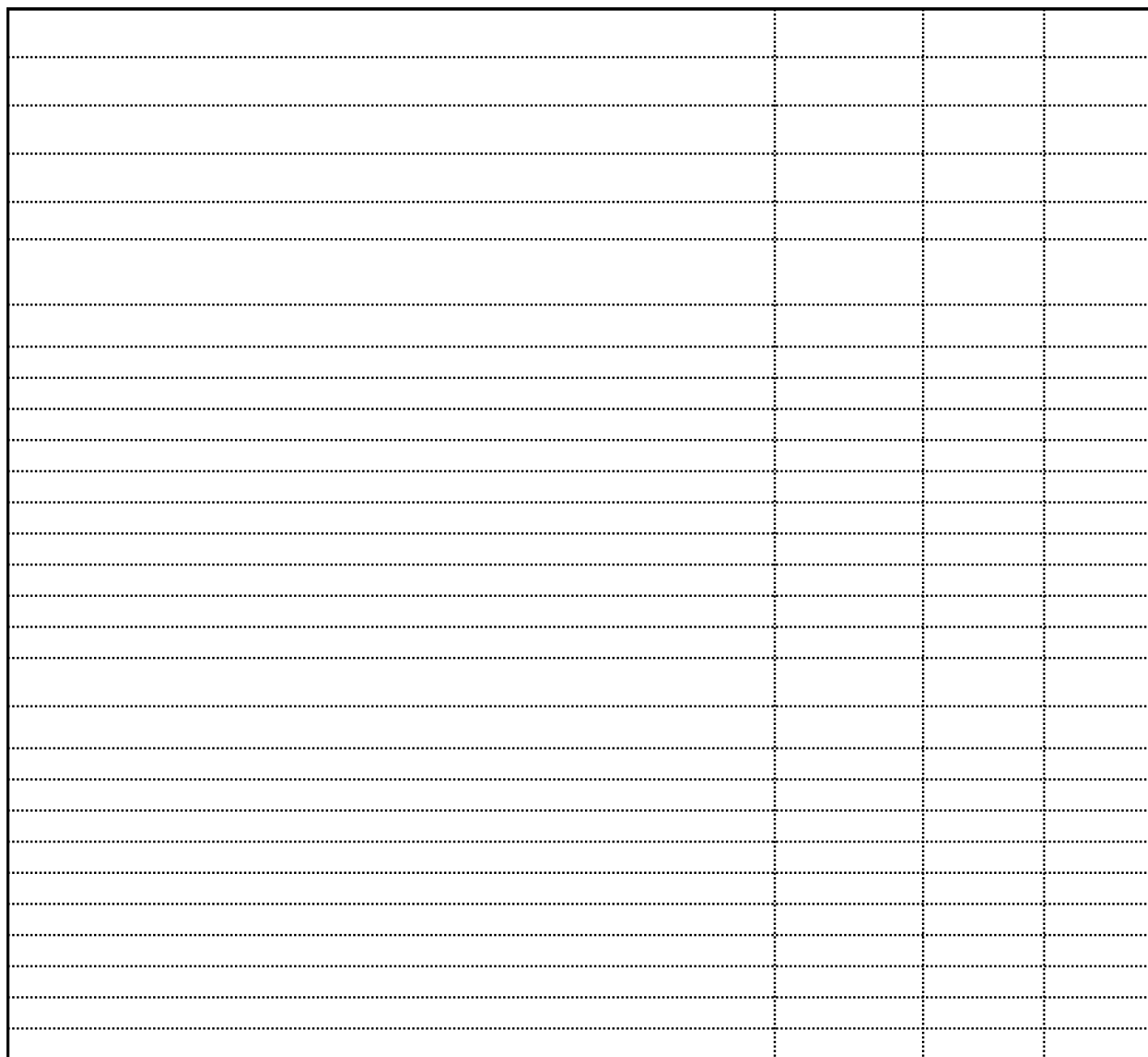














ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ			
САЛАТЫ			
<u>ВИТАМИННЫЙ</u>			
свежая капуста, морковь, свекла. Заправка из бальзамика и растительного масла.	170 гр.	80	
<u>КОРОЛЕВСКИЙ</u>			
свекла отварная, изюм, грецкий орех. Растительным масло.	190 гр.	120	
<u>ЛЕТНИЙ</u>			
салат из свежих огурчиков, помидоров, болгарского перца, репчатого лука с зеленью и растительным маслом.	200 гр.	170	
СУПЫ			
<u>МИНЕСТРОНЕ</u>			
овощной суп с болгарским перцем, баклажанами, морковью, кабачками, помидорами, лучком, зеленым горошком, кукурузой. Приправлен сливочным маслом и зеленью.	250 гр.	100	

[illegible]

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА			
<u>ФЕТУЧИНИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ</u>			
паста с овощами - кукурузой, кабачками, луком			
пореем и зеленью в томатном соусе.	300 гр.	190	
<u>ОВОЩНАЯ ПОДУШКА</u>			
пюре из картофеля, кабачков, моркови с томатной пастой.			
	330 гр.	300	
<u>БАКЛАЖАН ПО-СИЦИЛИЙСКИ</u>			
половинка баклажана, фаршированная болгарским перцем,			
брокколи, кукурузой, фасолью.	200 гр.	350	