

## Салаты

**Шопский салат** . . . . . 250 гр . . . . . 360 Р

Одно из самых популярных блюд на Балканах. Главными компонентами салата выступают томаты, сладкий, печеный перец, лук, огурцы и сербская брынза, придающая удивительно пикантный, яркий вкус



**Салат по-сербски** . . . . . 250 гр . . . . . 300 Р

Овощной салат из свежих томатов и огурцов с добавлением острого перца и лука.  
Перец подаётся отдельно (острый перец)

**Салат пастуший (овчарский)**. . . . . 360 гр . . . . . 620 Р

томаты, огурец, печеный болгарский перец, красный лук, язык говяжий, маринованные грибы, вареное яйцо, сыр гауда, сыр брынза

**Цезарь с филе цыпленка** . . . . . 210 гр . . . . . 440 Р

Микс листьев салата, маринованное филе цыпленка, сладкие томаты черри, фирменный соус «Цезарь», сыр пармезан, сухарики

**Цезарь с тигровыми креветками** . . . . . 210 гр . . . . . 630 Р

Микс листьев салата, тигровые креветки, сладкие томаты черри, фирменный соус «Цезарь», сыр пармезан, сухарики

**Цезарь с сёмгой**. . . . . 240 гр . . . . . 750 Р

Микс листьев салата, сёмга, сладкие томаты черри, фирменный соус «Цезарь», сыр пармезан, сухарики

**Адриатика** . . . . . 350 гр . . . . . 980 Р

Филе сёмги, осьминог, креветки, мидии, кальмар, белое вино, соевый соус, свит чили, огурец, черри, треска, рисовая бумага

## Стрит-фуд

**Палачинка с курицей и грибами  
в сливочном соусе** . . . . . 230 гр (200/30) . . . . . 340 Р

**Чизбургер с картофелем фри** . . . . . 400 гр/100 гр . . . . . 530 Р

булочка, куриная котлета, томаты, огурец соленый, моцарелла, картофель фри, айсберг, фирменный соус

**Бургер «Премьер» с картофелем фри** . . . . . 520 гр . . . . . 670 Р

две котлеты из говядины, соус фирменный и сметанно-чесночный, бекон, яйцо куриное, помидор, салат, булочка

## Пасты

**Карбонара** . . . . . 250 гр . . . . . 470 Р

паста из твёрдых сортов пшеницы с беконом, пармезаном, сливочным соусом

**Дельмар** . . . . . 320 гр . . . . . 830 Р

паста, мидии, осьминоги, кальмары, креветки, сыр Дор Блю, белое вино, песто

**Лабелла** . . . . . 350 гр . . . . . 440 Р

паста, сливочный соус, куриное филе, грибы, лук репчатый, прованские травы

**С томатами и грибами** . . . . . 260 гр . . . . . 480 Р

паста со свежими томатами и грибами в сливочно-томатном соусе

## Закуски

**Жареный сыр в панировке «Морава»** . . . . . 190 гр (160/30) . . . . . **350 Р**

Блюдо, знакомое нам много лет и достаточно популярное на Балканах: в Сербии это - Похован кашкавал, в Болгарии - Кашкавал пане. Соус на выбор (ягодный/гар-гар). Сыр моцарелла

**Грибы в кляре** . . . . . 210 гр (170/40) . . . . . **300 Р**

Очень вкусная закуска или полноценный ужин — шампиньоны в кляре. Насыщенный вкус блюду придает соус айоли

**Мидии запечённые с пармезаном** . . . . . 240 гр . . . . . **490 Р**

**Баклажан с кисло-сладким соусом** . . . . . 350 гр . . . . . **440 Р**

баклажаны, томаты, болгарский перец, брынза, кунжут, зеленый лук, соус чили, крем-бальзамик

**Сырное плато** . . . . . 330 гр (40/80/80/80/50) . . . . . **1000 Р**

сыры: дорблю, маасдам, моцарелла, пармезан, гауда, мед, яблоко, грецкий орех.

**Грибочки маринованные** . . . . . 170 гр . . . . . **290 Р**

с маринованным луком и зеленью

**Огурчики маринованные** . . . . . 200 гр . . . . . **290 Р**

с маринованным луком



**Рёбра свиные в соусе сальса** . . . . . 430 гр . . . . . **650 Р**

**Куриные крылья BBQ** . . . . . 295 гр . . . . . **460 Р**

маринованные куриные крылья в соусе BBQ, кунжут, лук зеленый, сметанно-чесночный соус

**Жульен с курицей и грибами** . . . . . 230 гр. . . . . **360 Р**

лук, грибы, курица, сливки, моцарелла

**Тигровые креветки в темпуре** . . . . . **700 Р / 840 Р / 990 Р**

тигровые креветки, сухари, салат айсберг, соус на выбор: чесночный \ сладкий чили

6 шт

8 шт

10 шт

**Язык отварной с хреном** . . . . . 190 гр (140/50). . . . . **890 Р**

язык говяжий, зелень, хрен консервированный

**Чипсы из курицы** . . . . . 50 гр . . . . . **180 Р**

**Гренки с сыром \ с чесноком** . . . . . 120 гр . . . . . **180 Р**

**Арахис солёный** . . . . . 70 гр . . . . . **150 Р**

**Паутина сушено-вяленая «Тунец»** . . . . . 50 гр . . . . . **200 Р**

## Гарниры



**Картофель по-болгарски \ с брынзой** . . . . . 180 гр \ 190 гр . . . . . **190 Р \ 210 Р**

Кусочки отварного картофеля, слегка обжаренные во фритюре



**Картофельные дольки с пармезаном и паприкой** . . . . . 150 гр (130/10) . . . . . **200 Р**

**Картофель фри** . . . . . 150 гр. . . . . **200 Р**

**Картофель фри с брынзой** . . . . . 150 гр (120/20) . . . . . **220 Р**

**Картофельное пюре** . . . . . 150 гр . . . . . **200 Р**



**Припущенные овощи** . . . . . 240 гр . . . . . **340 Р**

спаржа, капуста цветная и брюссельская, стручковая фасоль, специи



**Овощи гриль** . . . . . 250 гр . . . . . **320 Р**

сезонные овощи, грибы, чеснок, зелень

## Горячие блюда

### Мешано Месо - большой сербский гриль-микс

**самых популярных мясных блюд . . . . . 1390 гр (1140/30/30/30/160) . . . 2700 Р**

плескавица, куриное филе, шашлычки из печени, чевапы, балкан-кебаб, лепиньи, овощи-гриль, три вида соусов

**Шницель Кордон блю по-белградски . . . . . 450 гр (270/150/30) . . . 680 Р**

Панированный в сухарях шницель из куриной грудки, начиненный сыром и ветчиной. В качестве гарнира – картофельное пюре на сливках. Говорят, что именно этот рецепт швейцарского аналога предпочитал Никола Тесла – знаменитый изобретатель и самый известный в мире серб

**Шашлык из печени птицы в беконе . . . . . 230 гр (170/30/30) . . . 520 Р**

Нежная куриная печень, обернутая тонким ароматным беконом, подаётся с маринованным луком и соусом тар-тар

**Шницель-рулет Караджорджев . . . . . 410 гр (230/150/30) . . . 620 Р**

В Черногории на просьбу "Хочу национальное блюдо" приносят обычно этот шницель. Это мясной рулет из отбивной свинины, с начинкой (сыр, ветчина). Подается с картофелем по-болгарски и соусом тар-тар

**Телятина под сачем . . . . . 310 гр (150/130/30) . . . 680 Р**

Томленая телятина в собственном соку, подаётся с картофелем и морковью

**Балканская котлета Плескавица с лютеницей . . . . . 270 гр (200/50/20.) . . . 710 Р**

Традиционная плескавица готовится из говядины и телятины.

**Плескавица гурманская с лютеницей . . . . . 260 гр (210/50) . . . . . 730 Р**

Балканская котлета из говядины и телятины добавлением сыра и ветчины

**Сербские домашние колбаски. . . . . 220 гр (160/30/30) . . . . . 560 Р**

Колбаски из говядины и телятины по оригинальному авторскому рецепту XIX века от Николы Марунича (Белград). Подаются с маринованным луком

**Балкан-кебаб SHEFF. . . . . 230 гр (170/30/30) . . . . . 630 Р**

Колбаски из телятины и говядины обернутые беконом. Подаются с маринованным луком, майонезно-горчичным соусом

**Филе трески с соусом из шпината . . . . . 300 гр . . . . . 790 Р**

филе трески, черри, шпинат, крем чиз, сливки, лук, микс салата

**Сёмга в пергаменте . . . . . 350 гр (200/150). . . . . 1250 Р**

запечённая сёмга на овощной подушке (кабачок, баклажан, томат, перец болгарский, лук с грибами)

**Филе сёмги с картофелем и грибами на сковороде. . . . . 450 гр . . . . . 1250 Р**

**Говяжий СтроганоFF . . . . . 260 гр (120/200). . . . . 860 Р**

телятина, сливки, грибы, репчатый лук, сливочное картофельное пюре, маринованные огурчики, черри

**Филе-миньон из телятины с пеппер-соусом . . . . . 245 гр (155/60/30) . . . 1350 Р**

Телятина, соус, спаржа, черри. Степень прожарки уточняйте у официанта

**Стейк из свинины на сковороде . . . . . 330 гр (140/100/40/50) . . . 660 Р**

свинина, картофель, болгарский перец, черри, сливки, горчица зернистая, зелень

**Язык с картофелем. . . . . 450 гр . . . . . 970 Р**

язык говяжий, шампиньоны, черри, сыр моцарелла, лук, сливки, картофель, зелень

**Куриная отбивная по-милански. . . . . 260 гр . . . . . 540 Р**

куриное филе, панировочные сухари, сливочный соус с добавлением фенхеля, томаты черри, зелень, ягодный соус

## Супы

**Чорба из телятины** . . . . . 300 гр . . . . . **350 Р**

Густой, ароматный и сытный суп из телятины и овощей. В каждом регионе Балкан существуют свои кулинарные секреты, придающие чорбе свой неповторимый вкус. Рецепт нашей чорбы привезен из города Кралево, что находится в Центральной Сербии

**Борщ** . . . . . 475 гр (350/50/30/30/15) . . . . . **360 Р**

Насладитесь классическим вкусом супа - борща! В его составе - нежная свинина, ароматная поджарка, свекла и капуста, а пикантности добавляют сало и горчица.

Подаётся со сметаной и булочкой лепиньей в чесночном масле.

**Лапша куриная классическая** . . . . . 300 гр . . . . . **300 Р**

куриный бульон, куриное филе, морковь, лук, лапша, специи, зелень

**Том ям с морепродуктами** . . . . . 350 гр . . . . . **760 Р**

Погрузитесь в мир ярких вкусов с нашим экзотическим супом! Нежный бульон том-ям с семгой и креветками, оттенённый сладостью черри и свежестью лемонграсса и листа лайма,

дополнен кремовой текстурой кокосового молока и ароматом шампиньонов.

Подаётся с рисом — идеальное сочетание для ценителей азиатской кухни.

**Том ям с куриным филе** . . . . . 350 гр . . . . . **520 Р**

**Сербская булочка лепинья 2 шт.** . . . . . 140 гр . . . . . **70 Р**

**Хлеб ржано-пшеничный 4 шт.** . . . . . 100 гр . . . . . **50 Р**

## Соусы в ассортименте

Тар-тар

Соус «Цезарь»

Сметанно-чесночный

Майонезно-горчичный

Айоли

. . . . . по 30 гр . . . . . **70 Р**

Соус из красных ягод

Кетчуп

BBQ



Сырный

Сладкий чили

Шрирача

## Десерты

**Палачинка «Каприз» с яблоками и корицей** . . . . . 180 гр . . . . . **240 Р**

Палачинки – очень популярный болгарский десерт. Возможные комбинации не ограничены.

**Шоколадный фондан SHEFF** . . . . . 150 гр (100/50) . . . . . **490 Р**

темный шоколад, сахарная пудра, ванильное мороженое

**Чизкейк персиковый**. . . . . 180 гр . . . . . **420 Р**

**Ванильное мороженое** . . . . . 150 гр / 50 гр . . . . . **240 Р / 80 Р**

**Бисквитный рулет с маскарпоне  
и малиновым джемом** . . . . . 140 гр . . . . . **380 Р**

**Панна-котта сезонная** . . . . . 260 гр . . . . . **350 Р**

## Сиропы в ассортименте

**Ваниль / орех / карамель  
шоколад / миндаль / фисташка  
яблоко / малина / кокос  
мята / дыня / гренадин / чёрная смородина** . . . . . по 10 гр . . . . . **20 Р**

Рекомендуется к молочным коктейлям, кофе и мороженому

## Кофе

**Эспрессо** . . . . . 50 мл . . . . . **130 Р**

**Двойной эспрессо** . . . . . 100 мл . . . . . **220 Р**

**Американо** . . . . . 120 мл . . . . . **130 Р**

**Раф** . . . . . 250 мл . . . . . **360 Р**

**Латте** . . . . . 210 мл . . . . . **220 Р**

**Капучино** . . . . . 210 мл . . . . . **200 Р**

**Гранд капучино** . . . . . 320 мл . . . . . **300 Р**

**Гляссе** . . . . . 180 мл . . . . . **240 Р**

кофе с мороженым

**Исе кофе** . . . . . 200 мл . . . . . **260 Р**

сливки, эспрессо, ореховый сироп, лед

## Чай

<b>Ассам черный</b> . . . . .	600 мл . . . . .	<b>240 P</b>
крупные отборные листья высокогорного черного чая		
<b>Японский лимонник</b> . . . . .	600 мл . . . . .	<b>240 P</b>
<b>Сенча зеленый</b> . . . . .	600 мл . . . . .	<b>240 P</b>
классический зеленый чай, листья Сенча имеют игольчатый вид и темно-зеленый цвет		
<b>Цейлонский с чабрецом</b> . . . . .	600 мл . . . . .	<b>240 P</b>
черный купаж, изготовлен на основе черного цейлонского чая с добавлением ароматного чабреца		
<b>Зеленый чай с жасмином</b> . . . . .	600 мл . . . . .	<b>240 P</b>
<b>Молочный Улун</b> . . . . .	600 мл . . . . .	<b>270 P</b>
крупно-листовой зеленый чай с ванильно-миндальными нотами		
<b>Фруктовый пунш</b> . . . . .	600 мл . . . . .	<b>240 P</b>
фруктовый чай на основе гибискуса с кусочками сушеного яблока, ананаса и клубники		
<b>Цитрусовый микс</b> . . . . .	600 мл . . . . .	<b>290 P</b>
апельсин, лимон, лайм, сироп гренадин, чай ассам		
<b>Черный с имбирем</b> . . . . .	600 мл . . . . .	<b>240 P</b>
ароматный черный чай с добавлением имбиря, корки и цедры апельсина, василька		

## Безалкогольные напитки

<b>Минеральная вода Князь Милош</b> . . . . .	250 мл / 750 мл . . . . .	<b>180 P / 380 P</b>
Негазированная / газированная. Легендарная минеральная вода из Сербии		

<b>Кола</b> . . . . .	330 мл . . . . .	<b>200 P</b>
<b>Минеральная вода Von Aqua</b> . . . . .	330 мл . . . . .	<b>180 P</b>
Негазированная/газированная		
<b>Морс</b> . . . . .	300 мл / 1л . . . . .	<b>160 P / 440 P</b>
клюква-смородина		
<b>Горячий какао-шоколад с маршмеллоу</b> . . . . .	320 мл . . . . .	<b>270 P</b>
<b>Молочный коктейль ванильный \ ванильно-банановый</b> . . . . .	300 мл . . . . .	<b>280 P</b>
молоко, мороженное, сироп ванильный \ молоко, мороженное, банан		
<b>Лимонад «ШЕФФ»</b> . . . . .	300 мл . . . . .	<b>260 P</b>
сок вишнёвый, сироп чёрная смородина, гренадин, лайм, апельсин, тоник		
<b>Лимонад «Маракуйя»</b> . . . . .	300 мл . . . . .	<b>260 P</b>
<b>Пино Колада б\а</b> . . . . .	300 мл . . . . .	<b>260 P</b>

## Соки

<b>В ассортименте</b> . . . . .	1л \ 200 мл . . . . .	<b>480 P \ 140 P</b>
---------------------------------	-----------------------	----------------------