



# БАЛКАН

# Меню



# Салаты



**С говядиной, каймаком  
и малиновым соусом ..... 690**

Микс зелёных салатов, сербский сыр Каймак, говядина, картофель бэйби, маринованные огурцы с малиновым соусом и дрессингом



Если у вас есть аллергия или индивидуальные вкусовые предпочтения – предупредите нас.



**Санторини..... 740**

Микс зелёных салатов, мидии, кальмары и креветки, свежие огурцы с кисло-сладкой заправкой



**Югославия..... 560**

Запечённая маринованная брынза, свежие томаты и огурцы, каперсы, оливковое масло и крем бальзамик



**С халуми..... 560**

Жареный сыр Халуми, томаты черри, микс зелёных салатов, маринованные огурцы, сладкий перец, оливки Каламата с соусом песто и ароматным орегано

**Тзатзики..... 420**

Традиционный салат с острова Крит на основе натурального йогурта, с огурцами, чесноком, пряным орегано и оливковым маслом

**Шопский..... 540**

Самый популярный болгарский салат из спелых томатов, свежих огурцов, зеленого лука, запечённого сладкого перца с рассольной болгарской брынзой

**Греческий салат «Хориатики». 490**

Розовые томаты, огурцы, сладкий перец, красный лук, греческая фета с пряным орегано и оливковым маслом

**Балканский..... 590**

Маринованные баклажаны и сладкий перец, томаты, болгарская брынза, руккола с соусом Песто



Данное издание является рекламным материалом. Полную информацию о составе блюд, выходе и пищевой ценности, вы найдете в прейскуранте, который подается гостям по первому требованию


# Холодные закуски




Ассорти мягких сыров ..... 540

Традиционная закуска Балканского полуострова из сыров: Фета, Брынза, Каймак



 острое блюдо

 шеф рекомендует



**Запечённый болгарский перец... 520**

Маринованный сладкий перец с ароматным чесночным маслом



**Мелитзана ..... 560**

Фаршированный печёным перцем баклажан с сыром Фета, маслинами, грецким орехом, ароматным чесноком с крем Бальзамик



**Закуска Балкан ..... 920**

Ассорти от Шеф-повара! Домашнее вяленое мясо, сыровяленая колбаса, брынза с соусами: Урнебес, Айвар, Каймак



**Тартар из тунца ..... 590**

Филе тунца, спелый авокадо и оливковое масло



**Сырная тарелка..... 850**

Ассорти из сыров: Гауда, Бри, Горгонзола, Фета и болгарская брынза. С мёдом, грецкими орехами и виноградом

<b>Тартар Бифтек.....</b>	<b>550</b>
Нежная говядина, лук и чеснок для аромата, каперсы, маринованные огурцы, лимонный сок и горчица	
<b>Овощная тарелка .....</b>	<b>550</b>
<b>Ассорти балканских брускетт .....</b>	<b>440</b>
<b>Карпаччо из свёклы.....</b>	<b>480</b>
Маринованная свёкла, сыр Фета, грецкие орехи и микс зелёных салатов	
<b>Ассорти греческих оливок .....</b>	<b>540</b>
<b>Айран 250/1000 мл .....</b>	<b>150/450</b>

# Тёплые закуски



**Халуми на гриле ..... 700**

Греческий сыр Халуми, запечённый на гриле, подаётся с соусом Песто, оливками и томатами черри



Если у вас есть аллергия или индивидуальные вкусовые предпочтения – предупредите нас.

**Фаршированный  
перец в панировке ..... 520**

Красный сладкий перец,  
фаршированный брынзой,  
в хрустящей панировке



**Кальмары..... 620**

Кальмары в хрустящей панировке  
из кукурузной муки с чесночным соусом



**Баница / Гибаница ..... 800**

Пирог из теста фило (на четверых) с болгарской  
брынзой и яйцом

**Кабачки по-гречески..... 320**

Хрустящие, молодые кабачки в панировке  
из кукурузной муки с традиционным соусом Тзатзики

**Барабулька жареная ..... 890**

Обжаренная до хрустящей корочки  
Черноморская барабулька с ароматным  
розмарином

**Домашняя брынза  
в панировке с мёдом ..... 420**

Жареная в хрустящей панировке болгарская  
брынза с мёдом

**Сыр в панировке  
Кашкавал ..... 520**

Таящий в панировке сыр  
с малиновым соусом



# Супы



**С морепродуктами .....** 570

Томатный суп из рыбы и морепродуктов.  
Подаётся с чесночным маслом, жгучим перцем  
и долькой лимона

**Телячья чорба..... 420**

Традиционный сербский густой и наваристый суп на овощной основе, с добавлением телятины, подаётся со сметаной



**С фрикадельками..... 390**

Традиционный балканский суп с фрикадельками из мясного фарша, вермишелью, натуральным йогуртом и яйцом



**Грибной крем-суп «Родопи».... 420**

Лёгкий крем-суп из шампиньонов, картофеля, моркови, сладкого перца. Подаётся с оливковым маслом, орегано и гренками

**Чорба с агнешка (ягнятина)..... 420**

Традиционный сербский густой и наваристый суп на овощной основе, с добавлением мяса ягненка, подаётся со сметаной

**Таратор..... 390**

Холодный суп на основе болгарской закваски со свежими огурцами, грецкими орехами и болгарским маринованным перцем



**Куриный суп..... 390**

Нежный бульон со сладким красным перцем, вермишелью. Подаётся с натуральным йогуртом и яйцом

Данное издание является рекламным материалом. Полную информацию о составе блюд, выходе и пищевой ценности, вы найдете в прейскуранте, который подается гостям по первому требованию

# Блюда на двоих



**Рыбное ассорти** .....  
Приготовленные на гриле: осьминог, кальмары, стейк  
из тунца и креветки в белом вине с ароматным маслом

4200





**Родопский куриный Сач ..... 1800**

Томленое куриное мясо с овощами



**Запечёная лопатка ягненка .... 3500**

Томленая лопатка молодого ягнёнка  
и овощи гриль



**Мешано Мясо / Мешана Скара ..... 2900**

Ассорти традиционных Сербских блюд на гриле,  
шопекский салат, соусы Урнебес, Лютеница и Айвар



Основные блюда

# Болгария



**Кавърма с ягнёнком** ..... 890

Традиционное болгарское блюдо из мяса ягненка, подаётся с запечёнными овощами, пряными травами, сыром и яйцом



**Кавърма с курицей** ..... 690

Традиционное болгарское блюдо из мяса курицы, подаётся с запечёнными овощами, пряными травами, сыром и яйцом



острое блюдо



шеф рекомендует



**Свинина по-комитски ..... 690**

Нежное филе свинины, запечённое с мёдом и горчицей, подаётся с пюре из картофеля и корня сельдерея с соусом Лютеница



**Фасоль по-троянски ..... 540**

Печёная фасоль с белыми грибами, луком, морковью, сладким перцем и ароматными специями



**Колбаса Кърначе ..... 620**

Домашняя колбаса из говядины и свинины, подаётся с картофелем айдахо и горчичным соусом



**Отбивная из куриного окорока ..... 620**

Традиционная отбивная из куриного окорока, бейби картофель, маринованные огурцы, маринованный красный лук, горчичный соус

**Филе цыпленка в горшочке «Лютика по-тырновски» ..... 620**

Нежное филе цыпленка в томатно-паприковом соусе с луком, чесноком и запечённым яйцом

**Стейк «Родной край» ..... 1140**

Стейк из говядины на гриле, подаётся с овощами гриль и грибным соусом

# Основные блюда Сербия



## Гурманска плескавица ..... 740

Сербская котлета из взбитого мясного фарша с сыром и копчёной грудинкой. Подаётся с гарниром из овощей на гриле, картофеля бейби, свежих овощей, маринованным луком и соусом Урнебес

## Мераклийска плескавица..... 740

Сербская котлета из взбитого мясного фарша с добавлением острого перца. Подаётся с гарниром из овощей на гриле, картофелем бейби, свежих овощей, маринованным луком и соусом Урнебес

## Плескавица с луком..... 740

Сербская котлета из взбитого мясного фарша с добавлением репчатого лука. Подаётся с гарниром из овощей на гриле, картофеля бейби, свежих овощей, маринованным луком и соусом Урнебес

### Уштипици по-пиротски ..... 740

Традиционные клёцки-шепотки из взбитого мясного фарша с копчёным беконом и сыром, приправленные на гриле, приправленные острым чесночным маслом. С гарниром из бэйби картофеля, свежих овощей и соусом Урнебес



### Караджорджев шницель..... 690

Фаршированный сыром Каймак рулет из куриного филе, обжаренный в панировке. Подается с соусом тартар, свежими овощами и лимоном

690



### Чевапи с каймаком ..... 690

Сербские домашние колбаски без оболочки из говяжьего и свиного фарша с гарниром из овощей на гриле, картофеля бейби, свежих овощей и сыра Каймак

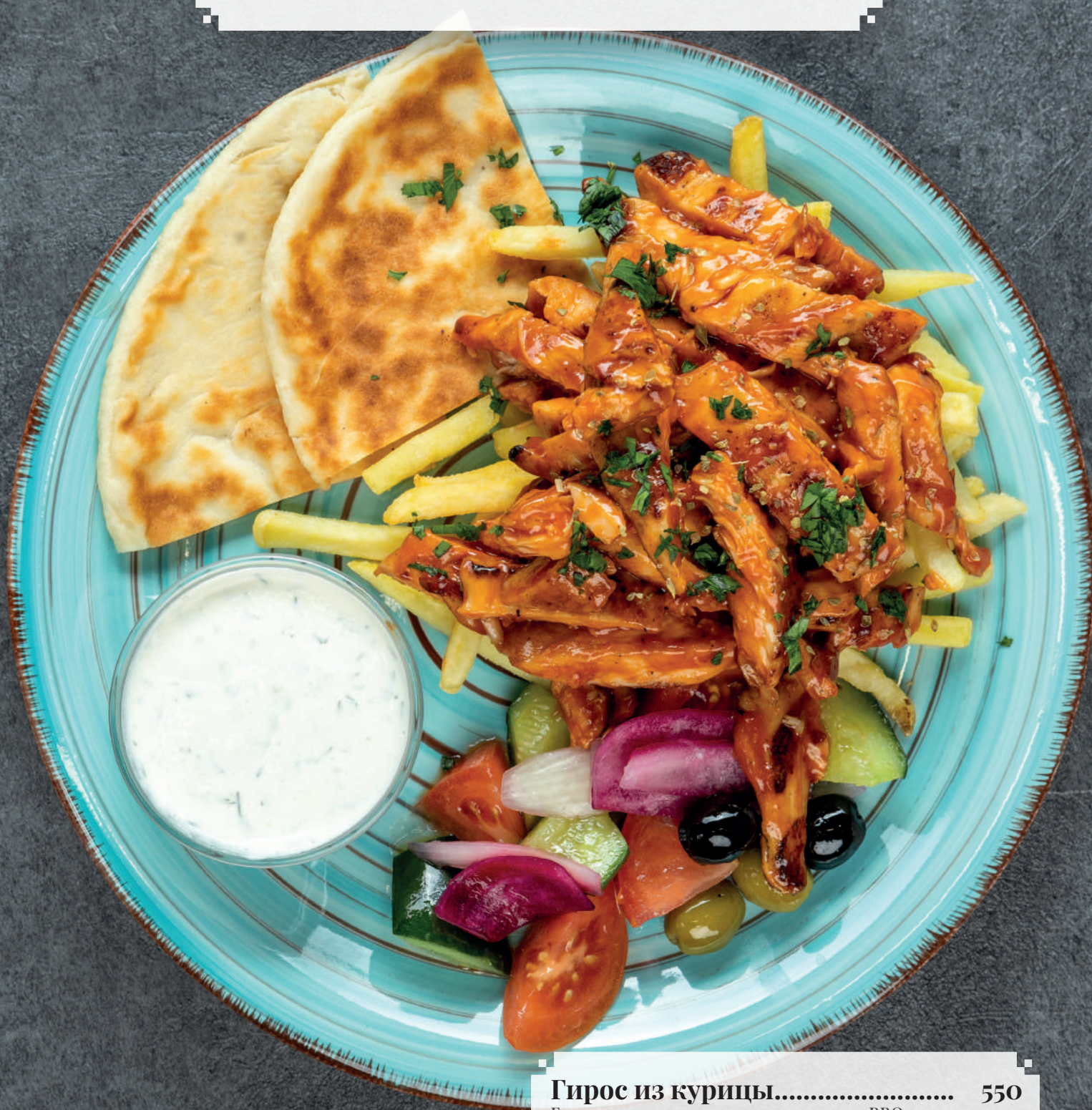
690





Основные блюда

# Греция



**Гирс из курицы..... 550**  
Греческая шаверма на тарелке в соусе BBQ с картофелем фри, свежими овощами, соусом Тзатзики и традиционной греческой питой

**Гирс из свинины ..... 630**  
Греческая шаверма на тарелке в соусе BBQ с картофелем фри, свежими овощами, соусом Тзатзики и традиционной греческой питой



**Сувлаки из свинины ..... 660**

Шашлык из свинины с гарниром из свежих овощей, соусом Тзатзики, подаётся с традиционной греческой питой и картофелем айдахо

**Сувлаки из курицы..... 580**

Шашлык из куриного филе с гарниром из свежих овощей, соусом Тзатзики, подаётся с традиционной греческой питой и картофелем айдахо



**Кефтедес ..... 680**

Традиционные греческие фрикадельки в томатном соусе с гарниром из запечённого баклажана, сыром фета и соусом Тзатзики, подаются с греческой питой



**Креветки «Саганаки» ..... 900**

Блюдо с греческого острова Санторини. Креветки в томатном соусе с сыром фета



**Мусака ..... 550**

Традиционная греческая овощная запеканка с говяжьим фаршем и соусом Тзатзики

**Мидии «Саганаки»..... 850**

Блюдо с греческого острова Санторини. Мидии в томатном соусе с сыром фета

Основные блюда

# Балканы



**Ребрышки BBQ** ..... 740

Свиные рёбра, запечённые в мёде и горчице,  
с картофельным соте, маринованным  
огурцом и маринованным луком



**Джувеч..... 550**

Куриное филе в сливочном соусе с рисом и овощами



**Фасоль с копчёностями..... 480**

Запечённая с копчёностями белая фасоль, подаётся с беконом, чили перцем и домашним хлебом



**Паштициада..... 900**

Говядина, тушенная в вине с шампиньонами, морковью и стеблем сельдерея, подаётся с гарниром из картофельного пюре, бальзамическим кремом, маринованным луком и томатами черри

**Куриное филе с кабачками и огурцами..... 620**

Нежное куриное филе с соте из кабачков, сыром Каймак и ароматным маслом

Данное издание является рекламным материалом. Полную информацию о составе блюд, выходе и пищевой ценности, вы найдете в прейскуранте, который подается гостям по первому требованию

Основные блюда

# Рыба и морепродукты



**Осьминог на гриле..... 1900**

Приготовленные в красном вине щупальца осьминога, обжариваются на гриле, подаются с соусом Песто, маринованным луком и оливками Каламата



**Кальмары на гриле ..... 750**

Обжаренные на гриле кальмары, подаются с оливками Каламата, томатами черри, приправленные чесночным маслом



**Лангустины в белом вине..... 850**



**Морепродукты на Бузару ..... 900**

Традиционное адриатическое сопе на томатной основе из мидий, кальмаров и креветок, подаётся с гренками и лимоном



**Мидии в сливочном соусе..... 690**



Стейк из тунца на гриле..... 980

## Сибас

по-черноморски ..... 890

Обжаренный на гриле сибас  
подаётся с овощами,  
приготовленными в белом вине



Дорато на гриле ..... 900



Форель на гриле ..... 790

запечённая на гриле форель, подаётся  
с листьями салата, бейби картофелем,  
томатами черри, лимоном и чесночным  
маслом





# Хлеб



Проя (хлебцы с сыром) ..... 200



Домашний хлеб..... 200

С оливками или маслинами, брынзой и луком



Домашний хлеб..... 100

Греческая пита ..... 100

Хлебная корзина ..... 250

Пита пърленк ..... 200

# Соусы и гарниры



Соусы ..... 100

Лютеница · Айвар · Тзатзики · Урнебес · Каймак · чесночный соус · кетчуп · горчица · джем · мёд · сметана



Овощи гриль ..... 250

Картофель фри..... 150

Картофельное пюре ..... 150

Рис с овощами ..... 200

# Десерты



Яблочный пирог Милопита..... 360



Шоколадный торт Балкан..... 390



**Тыквенник ..... 350**

Домашнее мороженое Нуга .....	290	Мороженое .....	360
Сладкие шарики.....	380	Сорбет .....	360

## Детское меню

Куриный суп.....	180
Овощной салат .....	180
Картофельное пюре .....	300
<small>С сосиской</small>	
Куриный шашлычок.....	320
<small>С картофелем фри</small>	
Блинчики.....	220
<small>Блинчик с вареньем / джемом / мёдом на выбор</small>	
Куриные нагетсы .....	280
<small>С картошечкой фри</small>	

# Барная карта





## Безалкогольные напитки

### Домашние лимонады и морс

Апельсин / Ваниль / Маракуйя	250 / 1000 мл	320/940
Малина / Базилик / Корица		320/940
Тархун		320/940
Мохито безалкогольный		320/940
Морс		160/480

### Лимонады «Добрый»

Кола, Апельсин, Лайм-лимон	330 мл	200
Индиан Тоник		220

### Сок «Rich»

Апельсин, яблоко, вишня, томат	200 мл	260
--------------------------------	--------	-----

### Свежевыжатый сок

Апельсин	250 мл	380
Морковь, яблоко		320

### Вода

Аква Вива 250 / 750 мл		240/440
Князь Милош 250 / 750 мл		240/440
Бон Аква 330 мл / с газом или без газа		200

### Молочные коктейли

Ванильно-карамельный, шоколадный, клубничный	300 мл	360
--	--------	-----

### Чай

Ассам, эрл грей, дикий фрукт, сенча, жасмин, молочный улун	500/900 мл	320/520
--	------------	---------

### Кофе

Эспрессо 30 мл		180
Двойной эспрессо 60 мл		240
Американо 90 мл		200
Капучино 250 мл		260
Капучино 250 мл на растительном молоке		320
Латте 250 мл		280
Латте 250 мл на растительном молоке		340
Флэт Уайт 150 мл		280
Раф 250 мл		280

## Игристое

	150 / 750 ML
Malizioso Prosecco, Extra dry, Veneto DOC Italy	480/2400
Montevi Dessert Dolce Casa Vinicola Morando, Trebbiano Italy	410/2100
Prospero, Gran Selezione Brut, Felix Solis Avantis, rose Spain	400/ 2200
Балаклава Пино Нуар Брют Розе, Золотая Балка Россия	390/2000
Vinarija Aleksandrovic Trijumf Chardonnay Brut Serbia	7200

## Белое

	150 / 750 ML
Alla Moda, Pinot Grigio delle Venezie, D.O.C. Italy	390/2000
Cavino Ionos, Roditis, Muscat Greece	400/2000
Mare & Grill, Vinho Verde, Quintas das Arcas Portugal	400/2000
Orpheline, Fruska Gora, Savignon Blanc Serbia	640/3200
Taka, Sauvignon Blanc, Marlborough, Spring Creek Vintners New Zealand	4600
Aleksandrovic White Blend, Savignon Blanc, Chardonnay Serbia	5200
Villa Wolf, Gewurztraminer Germany	4000
Bergkonig Riesling, Niederosterreich Weingut Heninger Austria	3200
Fontanafredda, Gavi di Gavi Italy	6000
Cavino Pandora, Roditis Greece	2800
Quantum, Sauvignon Blanc Bulgaria	3000
Virtus Mlavac, Pinot Grigio, Savignon Blanc Serbia	3800

## Розовое

	150 / 750 ML
Alla Moda, Pinot Grigio delle Venezie, D.O.C. Italy	390/2100
Mare&Grill Vinho Verde Rose Portugal	400/2000
Cavino Ionos, Roditis, Sira Greece	400/2000

## Красное

	150 / 750 ML
Animus Tinto, Vicente Faria Vinhos, Blend Portugal	400/ 2000
Cavino Ionos, Cabernet S., Merlot Greece	400/2000
Alla Moda, Negroamaro Puglia, I.G.T. Italy	390/2000
Orpheline Red, Cabernet S., Merlot, Pinot Noir Serbia	640/3200
Bouchard Aine & Fils Bourgogne, Pinot Noir France	6200
Tamari, Malbec Special Selection Argentina, Mendoza	3600
Prototype, Zinfandel, California Raymond USA	5200
Campo Viejo Reserva, Rioja DOC Spain	5400
Quantum, Mavrud & Merlot Greece	3000
Cavino Pandora, Agiorgitiko Greece	2800
Virtus Mlavac, Prokupac, Marcelan Serbia	3800
VIRTUS Credo Crveni, Prokupac, Marcelan Serbia	8600
Aleksandrovic Reserve, Cabernet S., Merlot Serbia	7400

**Вермуты и аперитивы**

MARTINI Bianco	50 мл	320
MARTINI Rosso		320
Otto's Athens vermouth		520
Campari bitter 40 мл		440

**Ликеры**

Limoncello Petrone	40 мл	360
Jagermeister		380
Maraska Orahovac Грецкий орех, Croatia		340
Maraska Borovnica Черника, Croatia		340
Maraska Amarena Вишня, Croatia		340
Maraska Pelinkovac Травяной, Croatia		340
The Whistler Pot Still Irish Cream		450

**Креплёные вина**

Jerez Osborne Fino Quinta Spain	60 мл	480
Jerez Osborne Pedro Ximenez Spain		480
Porto Kopke Fine Ruby Portugal		420

**Водка**

Царская Золотая	40 мл	220
Царская Оригинальная		200
Царская Оригинальная смородина, клюква		220
Gastronom Купаж №4		240
Gastronom Купаж №7		240

**Джин**

Gin MG Rosa Spain	40 мл	380
Gin MG Extra Dry Spain		380
Edelweisser Dalmatian Dry Croatia		620

**Текила**

Pueblo Viejo Blanco 100% de Agave	40 мл	460
Pueblo Viejo Anejo 100% de Agave		580

**Ром**

Bardinet Negrita White Signature	40 мл	300
Bardinet Negrita Spiced Golden		320
Bardinet Negrita Anejo Reserve		340

**Виски / Шотландия**

Cutty Sark	40 мл	340
Glenmorangie Original		840
Loch Lomond Single Malt 12 Y.O.		720

**Виски / Ирландия**

The Whistler Double Oaked Irish Whiskey	40 мл	420
--	-------	-----

**Виски / США**

Old Virginia Kentucky Straight Bourbon	40 мл	420
Jack Daniel's Tennessee Whiskey		460

**Виски / Другие страны**

Black Ram Bourbon Finish Bulgaria	40 мл	360
Blue Warrior Bulgaria		320
CarryGreen Russia		360
Fowler's Apple Russia		240
Fowler's Honey Russia		240

**Бренди**

Stara Sokolova Vinjak Soko	40 мл	560
Rubin Vinjak 5 VSOP		540
Osborne Magno Solera Reserva Brandy De Jerez		380
Апарат 3*		360
Апарат 5*		390



<b>Ракия / Serbia</b>	40 мл
Simex абрикос, айва, груша, слива	400
Rubin Prepecenica печёная слива	420
Rubin Loza виноград	420
Stara Sokolova айва	580
Stara Sokolova груша	520
Stara Sokolova Export слива	520
Stara Sokolova абрикос	560

<b>Кальвадос</b>	40 мл
Calvados Vieux Forme Pomme	560

<b>Коньяк</b>	40 мл
Courvoisier VS	680
Courvoisier VSOP	840

<b>Узо</b>	40 мл
Romios Greece	420



## Классические коктейли

<b>Basil Smash</b> джин, базилик, сок лайма	460	<b>Negroni</b> джин, вермут Rosso, биттер	520
<b>Bloody Mary</b> водка, томатный сок, табаско, ворчестер, сливочный хрен, сельдерей, мёд	460	<b>Tom Collins</b> джин, лимонный сок, сахар, содовая	460
<b>Cosmopolitan</b> водка, апельсиновый ликёр, морс, сок лимона	460	<b>Venetian Spritz</b> игристое вино брют, биттер Аперетиво, содовая, апельсин	580
<b>Daiquiri</b> ром, сок лайма, сахарный сироп	460	<b>Whiskey Sour</b> бурбон, лимонный сок, сахарный сироп, яичный белок	620
<b>Margarita</b> текила, апельсиновый ликер, сок лайма	460	<b>Long Island</b> ром, водка, текила, джин, апельсиновый ликёр, сок лимона, кола	580
<b>Mojito</b> ром, лайм, мята	580	<b>Gin &amp; tonyc</b> джин, тоник, огурец	460



### Разливное пиво

Лагер / Пшеничное / Тёмное / Сидр 400 мл

### Бутылочное пиво

Bosnia and Herzegovina  
 Sarajevsko Lager 500 мл 420  
 Sarajevsko Dark, Lemon 330 мл 360  
 Sarajevsko premium Lager 330 мл 360  
 Nektar lager 500 мл 450

### Бутылочное пиво

Bowler IPA 500 мл 450  
 DADA №2, сидр яблочный, п/сух., 500 мл 450  
 Rouge de Fleur 500 мл 450  
 Brainstorm 330 мл / безалкогольное 360



**БАЛКАН**