



метро

ВРЕМЯ ОБЕДА

НИКТО НЕ ОТНИМЕТ!

Каждый будний день с 12:00 до 17:00

ОБЕДЕННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ!*

225

рублей

САЛАТ ДНЯ *

+

СУП ДНЯ *

+

ХЛЕБ

+

ЧАЙ**345**

рублей

СУП ДНЯ* или САЛАТ ДНЯ*

+

ГОРЯЧЕЕ

+

ХЛЕБ

+

ЧАЙ**445**

рублей

САЛАТ ДНЯ*

+

СУП ДНЯ*

+

ГОРЯЧЕЕ

+

ХЛЕБ + ЧАЙ

Горячее блюдо на выбор:

- Куриные уштипцы
- Чевапчичи
- Бургер
- Ражниччи из курицы
- Плескавица
- Ражниччи из индейки
- Шаверма

или горячее блюдо дня из русской кухни*

ЗАМЕНИТЬ ЧАЙ НА:

Клюквенный морс

Кофе (эспрессо, американо или капучино)

Апельсиновый фреш

80 руб.

80 руб.

90 руб.

ПРИ ЗАКАЗЕ ОБЕДА ЛЮБОЙ ДЕСЕРТ СО СКИДКОЙ 50%!

ДАРИМ*
8-ой
ОБЕД!

*Ассортимент блюд на неделю, подробности акций и спецпредложений уточняйте у вашего официанта и на сайте vkusnovica.ru

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

САЛАТ С ЛОСОСЕМ И СМОРОДИНОЙ

180

490

Салат кейл, заправленный эмульсией из сока смородины, кусочки обожженного лосося, крем чиз с зеленым луком и желе из смородины

БИСК С БЕКОНОМ И БИСКВИТОМ ИЗ ЧЕДДЕРА

180/30

590

Сливочный биск из креветок, подается с теплым бисквитом из бекона с сыром чеддер

ПОЛЕНТА С СЕРБСКИМ СЫРОМ

300

360

Полента приготовленная на молоке подается с сербским рассольным сыром и джемом из клубники и фенхеля

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

Свиная вырезка, маринованная в двойном свекольном соке, обжаренная на роштиле, подается на подушке из чечевицы и свеклы

280

470

АНЬЛОТТИ СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

Равиоли приготовленные в соусе из овощей с добавлением белого вина и натурального куриного бульона. Подаются на подушке из взбитого сыра таледжио

250

550

Цены указаны в рублях.
Все налоги включены.

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

160/55/30

400

Сочные кусочки куриного бедра, приготовленные на углях. Подается с лепешкой сомун, аджикой и красным маринованным луком



ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

160/55/30

400

Ароматные кусочки мяса, приготовленные на углях. Подается с лепешкой сомун, аджикой и красным маринованным луком



ГЛИНТВЕЙН

Классический глнтвейн, сербское домашнее вино с добавлением фруктов и специй

170

290

КОКТЕЙЛЬ АПЕРИТИВО СПРИЦ

Всеми любимое сочетание итальянского аперитиво, игристого и содовой

190

350

ГЛИНТВЕЙН Б/А

Безалкогольный вариант согревающего напитка на основе вишневого сока, с добавлением свежих фруктов и специй

170

190

МЕРЕНГОВЫЙ ДЕСЕРТ

Нежнейший меренговый десерт со сливочным кремом, малиной и вишней с кокосовой стружкой и тертым миндалем

150

350

Цены указаны в рублях.
Все налоги включены.



БОНУСНАЯ КАРТА

Кэшбэк до 20% на все заказы

- Начисление бонусов с первого заказа.
- Расплачивайтесь бонусами при следующих заказах!*

ПОДАРОЧНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Подарите вкусный ужин
и заплатите на 20%
меньше за подарок!*



ПИВНОЙ АБОНЕМЕНТ

Пивной абонемент
на 10 бокалов пива
из пивоварни Puberty
со скидкой 20%

Это выгодное предложение
для ценителей живого
пива, отличная история
для компаний и супер-идея
для подарка!*



*Подробности уточняйте у официантов.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

100/30

490

Мелко рубленная говядина с оливковым маслом, соусом из сыра пармезан, арахисовым соусом и кремом горчица-манго

КАРПАЧЧО МЯСНОЕ ПО-СЕРБСКИ

160

520

Рулетки из отбивной говядины с начинкой из сыра пармезан, микс салата и медово-горчичной заправки

АССОРТИ БРУСКЕТТ

4 шт./1 шт.

400/150

- с дыней и пршут;
- с паштетом из шкварок и чивовым маслом;
- с сельдью и тертым яблоком;
- с моцареллой и мятым авокадо

Цены указаны в рублях.
Все налоги включены.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ЗАКУСКА ДРАГО

230

690

Балканские мясные деликатесы: свиной пршут, острая домашняя колбаса, пиротска пеглана кобасица. Подается с фирменным каймаком и брынзой

УРНЕБЕС

50/100

190

Сербская брынза с добавлением печеного болгарского перца с пикантным вкусом. Подается с лепешкой сомун

РЫБНОЕ ПЛАТО

110/100

780

Лосось слабой соли, кальмар домашнего горячего копчения, масляная рыба холодного копчения и олюторская сельдь. Подается с маслинами, оливками, каперсами и лимоном

ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

230

390

Сочные томаты, хрустящие огурцы, сладкий болгарский перец, салат Айсберг, зеленый лук и перец чили

АЙВАР

50/100

170

Сербская национальная закуска: овощная икра из сладкого перца и баклажанов. Подается с лепешкой сомун

КАЙМАК

50/100

160

Уникальный кисломолочный продукт, напоминающий домашний творог, сметану и сливки. Подается с лепешкой сомун

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

150/100

590

Пармезан, голя, халуми, чеддер, горгонзола. Подается с виноградом и вареньем из лепестков роз

Цены указаны в рублях.
Все налоги включены.

СЕТЫ НА КОМПАНИЮ

РАКИЯ СЕТ / СЕТ ПОД ВОДОЧКУ

350

890

Хлеб с беконом и томатами,
булочка бриошь с рыбным
паштетом и луковым джемом,
ржаные тосты с яичным салатом,
шпротами и зеленым луком,
ржаные тосты с копченым салом,
хлеб с урнебесом, с пребранца
и тунцом холодного копчения,
с печенью трески и чесночным
зеленым маслом с каперсами





ПИВНОЙ СЕТ

440/90

690

Острые сырные палочки, сербская брынза в сухарях, домашние картофельные чипсы, луковые кольца, чесночные сухари с сыром и кальмары в панировке. Подается с сырным соусом, соусом барбекю и томатным кетчупом

ВИННЫЙ СЕТ / СЕТ ПОД ВИСКИ

420

790

Киш с бри и свиным пршутом, груша, приготовленная с пряностями в вине, домашняя гранола с сыром горгонзола, копченые орешки, свекольный хумус, колбаса пеглана и печеный крекер с оливками



Цены указаны в рублях.
Все налоги включены.

САЛАТЫ

НИСУАЗ С ТУНЦОМ

Салат с тунцом гриль, припущенной стручковой фасолью, свежими томатами, отварным куриным яйцом, картофелем бейби, микс салатом и оливками. Заправляется соусом из оливкового масла с чесноком, лимоном и орегано

245

550

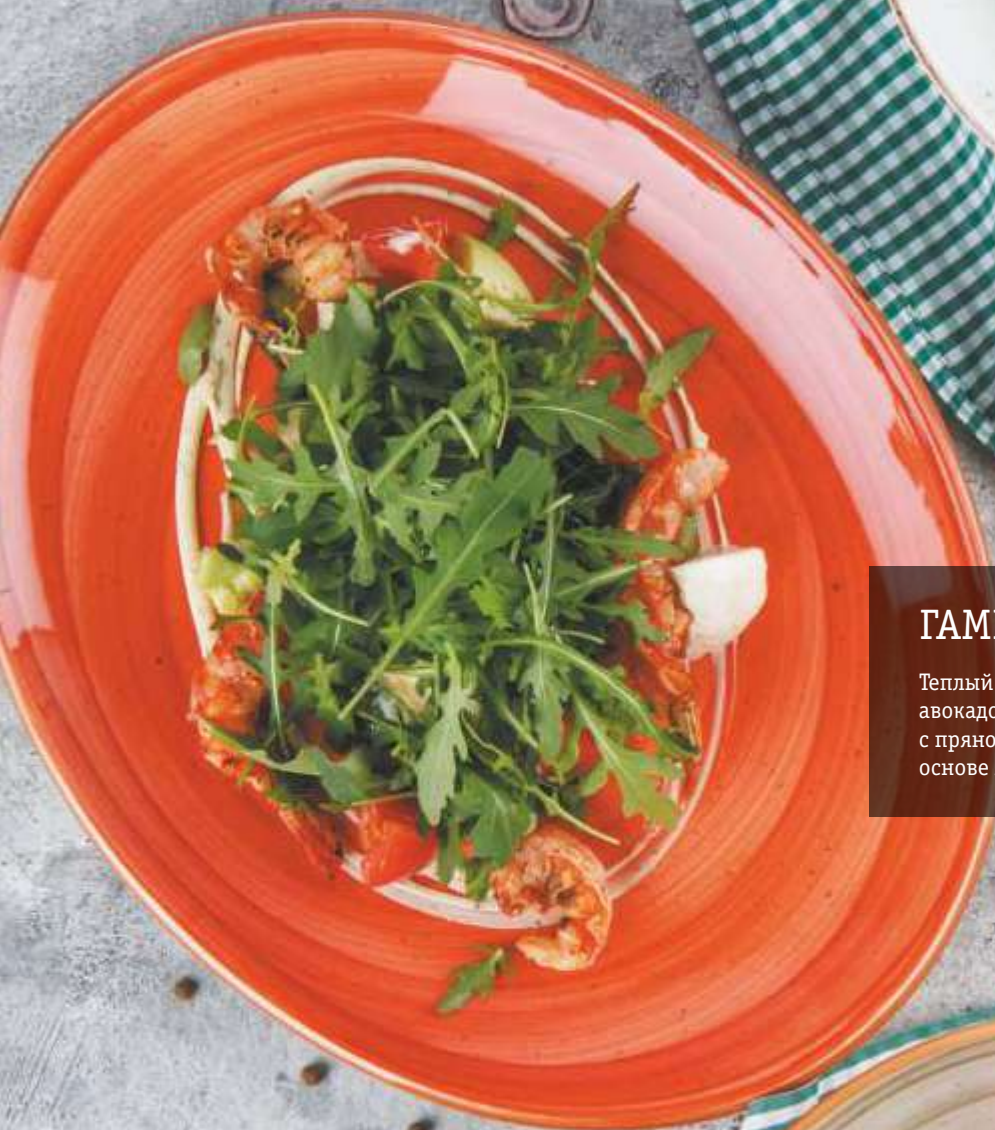


ГАМБОР

Теплый салат с жареными креветками, авокадо, томатами, сыром, рукколой с пряной ароматной заправкой на основе легкого домашнего майонеза

200

620



СРПСКА

Традиционный сербский овощной салат с томатами, огурцами, болгарским перцем и красным луком. Заправляется винным уксусом

240/20

350



ГРЕЧЕСКИЙ «ТЕСЛА»

Греческий салат с добавлением
изысканного «Тесла»

230

390

ДЖИГИРИЦА

Теплый салат с куриной печенью,
красным луком, печеной грушей
и свеклой с пряным малиновым
соусом

280

480

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И КАЛЬМАРАМИ

Жареные тигровые креветки и кальмары
с вялеными томатами, помидорами черри, микс
салатом, оливками, артишоками и красным луком.
Заправляется оливковым маслом с лимоном

260

650

Цены указаны в рублях.
Все налоги включены.

САЛАТЫ

СЕРБСКИЙ НИСУАЗ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ

220

450

Салат с печенью трески, стручковой фасолью, куриным яйцом, отварным картофелем бейби, красным луком, микс салатом, оливками и маслинами

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

250

580

Хрустящие листья салата ромейн и айсберг с томатами черри под соусом Цезарь с обжаренными тигровыми креветками. Подается с хлебными чипсами и сыром пармезан

ЦЕЗАРЬ С КУРИНЫМ ФИЛЕ

270

480

Хрустящие листья салата ромейн и салат Айсберг с томатами черри под соусом «Цезарь» с нежным теплым куриным филе су-вид. Подается с хлебными чипсами и сыром пармезан

САЛАТ С РОСТБИФОМ

175

520

Фирменный салат с ростбифом, вялеными томатами, помидорами черри, маринованными огурцами, стеблем сельдерея, морковью и луком. Заправляется медово-горчичным соусом

ШОПСКИЙ

270

390

Салат из свежих овощей с сербской брынзой. Заправляется оливковым маслом

Цены указаны в рублях.
Все налоги включены.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

САРМА

Любимые на Балканах крошечные «голубцы» с мясным фаршем в листьях домашней квашеной капусты. Подаются со сметаной

280/50

350

ПРЕБРАНАЦ

Популярная сербская закуска из белой фасоли с беконом, томатами, луком, чесноком, сладкой и острой паприкой, приготовленная в печи

300

300

БАННИЦА

Традиционный сербский пирог с говядиной, шампиньонами, шпинатом и луком. Подается с каймаком

270/50

460

ОВОЩНАЯ МУЧКАЛИЦА

250

360

Авторское прочтение известного сербского блюда. Запеченные с базиликом баклажаны, кабачки, картофель, болгарский перец и томаты с репчатым луком

ГИБАНИЦА

320

400

Нежный пирог из тонкого теста с брынзой и йогуртом, популярный на Балканах

БАКЛАЖАН ПО-СЕРБСКИ

170

450

Печеный на углях баклажан с сербским сыром, маслом из черемши и тапенадом из артишоков с базиликом и красным луком

Цены указаны в рублях.
Все налоги включены.

СУПЫ



ПИЛЕЧА ЧОРБА

250

250

Сербский куриный суп.
Готовится с топпингом на выбор:
– яичная лапша
– отварной рис
– зеленый горошек



ХАЛАСЛЕ

250/25

350

Венгерский наваристый рыбный суп с судаком и овощами

СУП ИЗ СПАРЖИ

280

280

Нежный крем-суп с приятной, бархатистой текстурой



ЧОРБА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ/ ЧОРБА ИЗ ЯГНЕНКА

250

320/
350

Национальный густой суп стран
бывшей Югославии с мясом
телятины/ ягненка, картофелем
и овощами

ПАСУЛЬ СУП

250

250

Пряный суп с белой фасолью,
беконом и квашеной капустой

УХА «КАРЕЛЬСКАЯ»

250/40/40

370

Неподражаемая по вкусу уха
с красной рыбой и сливками.
Подается с бутербродами
с каймаком и лососем
и моченой клюквой

Цены указаны в рублях.
Все налоги включены.

СЕРБСКИЙ РОШТИЛЬ





МЯСНОЙ МЕГА РОШТИЛЬ

1270/90/100

2900

Ассорти фирменных сербских мясных блюд, приготовленных на роштите. Подается с классическим соусом тартар, сырным соусом и сербским каймаком. Рекомендуется на компанию от 4 до 6 персон.

- плескавица «Гурман»
- чевапчичи
- гайдучки чевапчичи
- ражнич из индейки
- ражнич из куриного филе с беконом
- кобасица из курицы
- кобасица из говядины

Цены указаны в рублях.
Все налоги включены.

СЕРБСКИЙ РОШТИЛЬ

РАЖНИЧИ ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ В БЕКОНЕ

220/140/40/30

480

Мини-шашлычки из куриной грудки в беконе

КОБАСИЦА ИЗ ГОВЯДИНЫ

180/140/40/30

490

Сербская домашняя колбаска из говяжьего фарша, приготовленная по старинному рецепту народов Балканского полуострова

РАЖНИЧИ ИЗ ИНДЕЙКИ

170/140/40/30

540

Мини-шашлычки из индейки

КОБАСИЦА ИЗ КУРИЦЫ

180/140/40/30

450

Сербская домашняя колбаска из куриного фарша, приготовленная по старинному рецепту народов Балканского полуострова

ЧЕВАПЧИЧИ

Знаменитые жареные на решетке колбаски из рубленого мяса говядины и свинины. Подаются с лепешкой сомун

160/140/40/30

500

ГАЙДУЧКИ ЧЕВАПЧИЧИ

Фирменные жареные на решетке колбаски из рубленого мяса говядины и свинины в беконе

200/140/40/30

550

ЛЕСКОВАЧКИ УШТИПАК

170/140/40/30

520

Сочные острые котлетки из говядины и свинины с сыром и чесноком. Подаются с лепешкой сомун



ПЛЕСКАВИЦА ГУРМАН

160/140/40/30

490

Популярная на Балканах сочная плоская котлета из свинины и говядины с твердым сыром, беконом и луком. Подается с лепешкой сомун

ПЛЕСКАВИЦА С КОПЧЕННЫМ ШПИКОМ

160/140/40/30

490

Сочная котлета из говядины и свинины с копченым шпиком. Подается с лепешкой сомун

Цены указаны в рублях.
Все налоги включены.

СЕРБСКИЙ РОШТИЛЬ

ЦЫПЛЕНОК
КОРНИШОН
НА ГРИЛЕ

250/50/60

790

Подается с острым каймаком

РАЖНИЧИ
ИЗ ГОВЯЖЬЕГО
СЕРДЦА

220/140/40/30

620

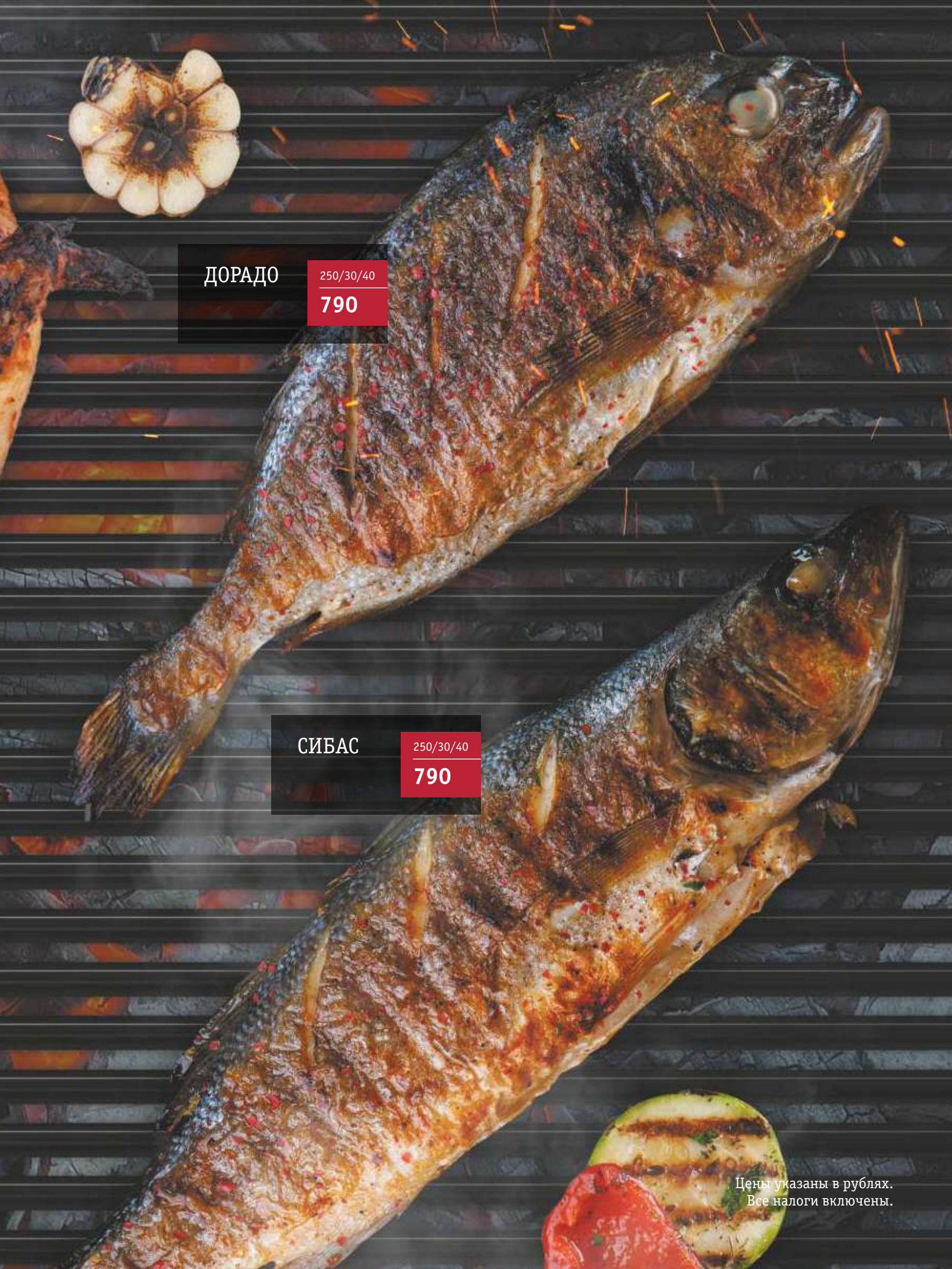
Мини-шашлычки из говяжьего
сердца в беконе

РАЖНИЧИ
ИЗ КРЕВЕТОК

110/140/40/30

720

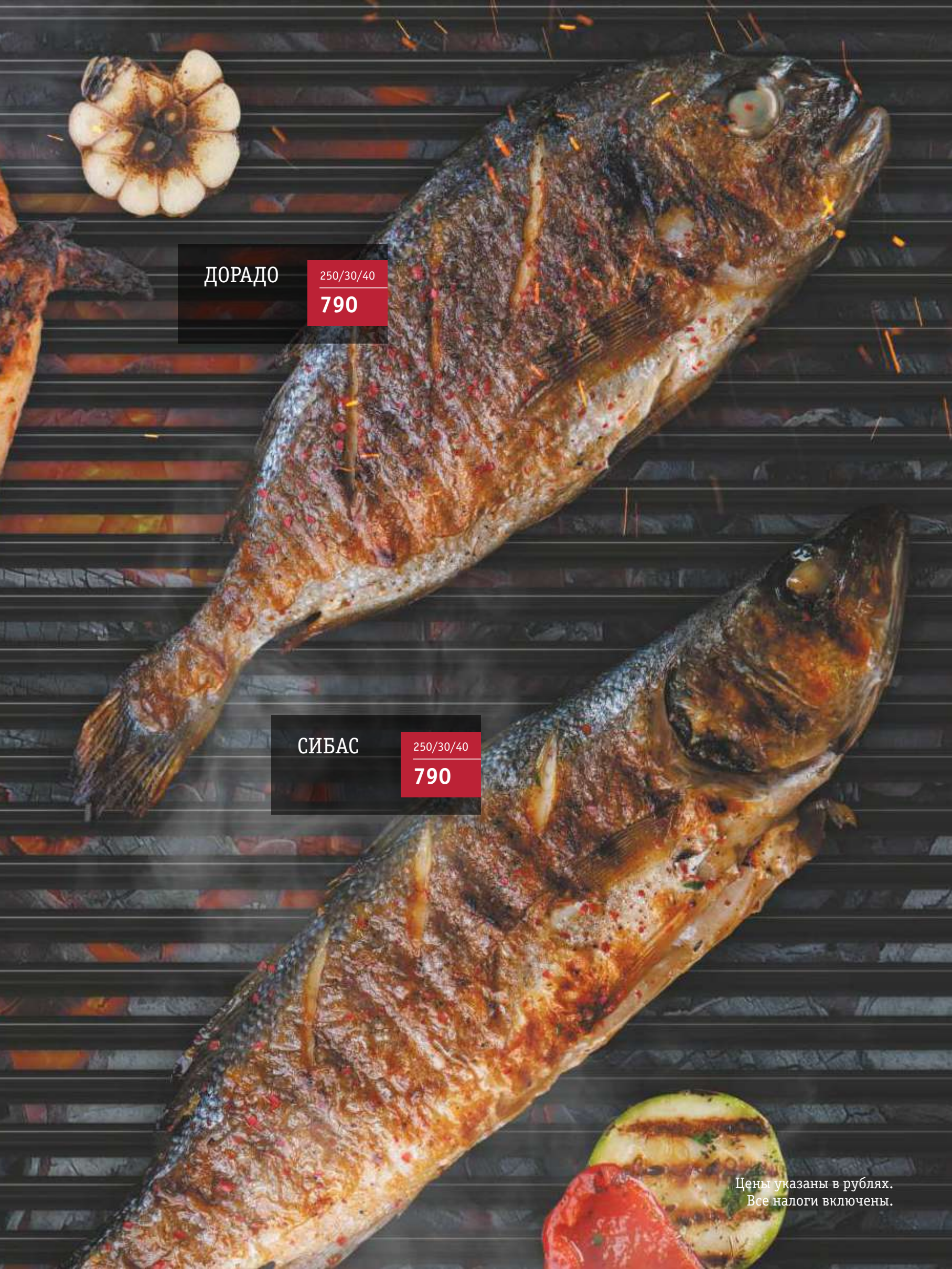
Мини-шашлычки
из тигровых креветок



ДОРАДО

250/30/40

790



СИБАС

250/30/40

790

Цены указаны в рублях.
Все налоги включены.

БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В КЕРАМИЧЕСКОМ ГРИЛЕ

СТЕЙК «СТРИПЛОЙН»

250/140/30

1500

Классический премиальный стейк из говядины травяного откорма с жировой прослойкой по краю куска. Отличается насыщенным и ярким вкусом. Подается с кукурузой-гриль и фирменным бархатистым кисло-сладким соусом на основе кваса. Рекомендуются степень прожарки — Medium Well

СВИНЫЕ РЕБРА ВВQ С ПЕРЕЧНЫМ ТЕРИЯКИ

370/120/30

790

Свинные ребрышки, обжаренные в фирменном керамическом гриле. Подаются с соусом ВВQ и салатом Коул Слоу

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПАШТИЦАД С КАРТОФЕЛЬНЫМИ НЬОКАМИ

250/130/25

780

Хорватское народное блюдо: тушеная говяжья шея в кисло-сладком соусе на основе домашнего вина с черносливом и чесноком. Подается с обжаренными ньоками с луком

БРОДЕТ

350/40

890

Черногорское блюдо из морепродуктов: креветки в панцире, двусторчатые мидии и щупальцы кальмара, приготовленные в белом вине с хорватскими томатами, каперсами и чесноком

Цены указаны в рублях.
Все налоги включены.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ХРУСТЯЩИЙ СУДАК С РИЖОТТО ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

120/100

550

Запеченное в тонком тесте филе судака
с рижотто из тертой цветной капусты

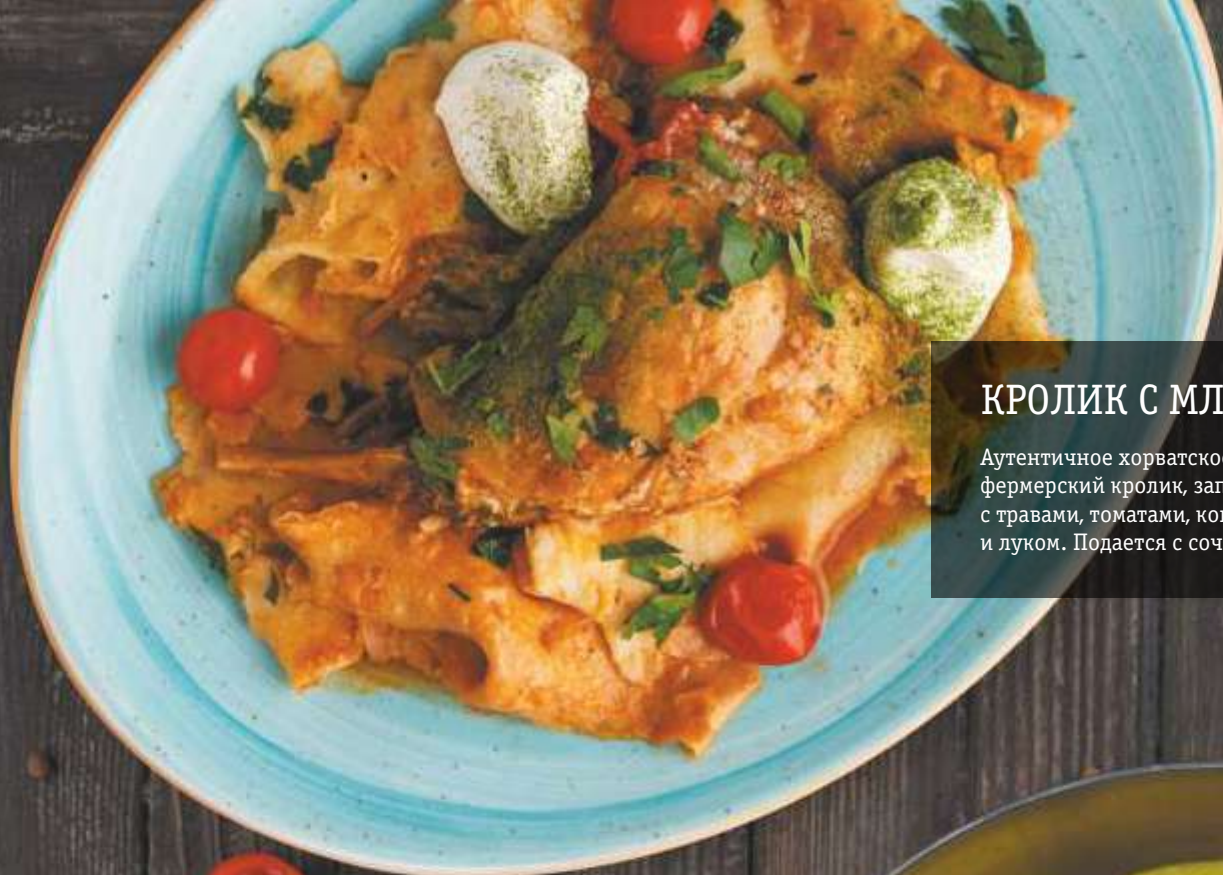
КАРАДЖОРДЖЕВА ШНИЦЛА

280/70/50

580

Знаменитый сербский рулет
из куриного филе, фаршированный
каймаком. Подается с сочными
томатами, хрустящими огурцами,
микс салатом и соусом тартар





КРОЛИК С МЛИНЦАМИ

250/130

720

Аутентичное хорватское блюдо: фермерский кролик, запеченный с травами, томатами, копченой паприкой и луком. Подается с сочными млинцами



СВИНАЯ ВЫРЕЗКА В ЙОГУРТОВОМ СОУСЕ

300

470

Нежнейшая свиная вырезка с соусом из натурального йогурта и приправой карри



КУРИНАЯ КОТЛЕТА «ПО-СЕЛЬСКИ»

170/200/60/30

490

Куриная котлета, фаршированная рубленой куриной печенью с жареным луком. Подается с картофельным пюре и соусом тартар



Цены указаны в рублях.
Все налоги включены.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ МОНТЕНЕГРО

Блюдо на двоих. Сочный кусок говядины с винным маслом и картофельным паем. Подается с печеным томатом с морской солью и с фасолью в беконе.

350/100/250

1600

СЕРБСКИЙ БУРГЕР С ПЛЕСКАВИЦЕЙ

Любимая сербская плескавица в современном формате «стрит-фуд» с каймаком и айваром

450

520



КУРИНАЯ ГРУДКА ДЖЕНОВЕЗЕ

280

560

Сытное запеченное блюдо из куриного филе со шпинатом, шампиньонами, томатами, сливками и соусом песто. Декорируется копченым орехом

ЖАРЕННОЕ ФИЛЕ ЛОСОСЯ

120/20

840

Подается с кленовым сиропом

ШАВЕРМА С ЧЕВАПИ

250/30

380

Любимые сербские чевапчи в тонком пшеничном лаваше с овощами, каймаком и айваром. Подается с соусом тартар

Цены указаны в рублях.
Все налоги включены.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ТАЛЬОЛИНИ С ПОМИДОРИНИ И КРЕВЕТКАМИ

Тальолини в томатном соусе
с креветками и ароматным базиликом

230

560

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

Спагетти в соусе с жареным
беконом, пармезаном,
сливками и яйцом

250

420

ПАПАРДЕЛЛИ ЧЕТЫРЕ СЫРА

Широкая паста папарделле
в сливочном соусе
из итальянских сыров

250

440

ХЛЕБ

СОМУН

Добавить:
айвар 90
каймак 80
урнебес 110

100

80

РЖАНАЯ ЧИАБАТТА/ ПШЕНИЧНАЯ ЧИАБАТТА

Мягкий свежеепеченный ароматный хлеб с хрустящей корочкой. Подается со сливочным маслом

100/30

130/
110

ФИРМЕННАЯ СЕРБСКАЯ ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

2 вида домашнего хлеба:
пшеничный и ржаной

200/70

210

СОУСЫ

НАРШАРАБ	30	90
ТАРТАР	30	70
СОУС НА ОСНОВЕ КВАСА	30	70
ТОМАТНЫЙ С ХРЕНОМ	30	70
СЫРНЫЙ СОУС	30	70
КЕТЧУП	30	70
ГОРЧИЦА	30	70
СМЕТАНА	30	70

Цены указаны в рублях.
Все налоги включены.

ГАРНИРЫ

ДАЛМАТИНСКИЙ ГАРНИР

Традиционный гарнир
Балканского полуострова:
сочетание свеклы, отварного
картофеля, оливкового масла,
чеснока и зелени

210

170

КУКУРУЗА ГРИЛЬ

180

210

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

200

180

КАРТОФЕЛЬ
БЕЙБИ

170

160

КУПУС ГРИЛЬ

Белокочанная капуста,
приготовленная на углях

200

170

ОВОЩИ
ГРИЛЬ

160

270

Цены указаны в рублях.
Все налоги включены.

ДЕСЕРТЫ

ВИШНЕВЫЙ ШТРУДЕЛЬ

100/40/40

380

Руллет из слоеного теста с начинкой из вишни и крошкой сербского печенья плазма, подается с теплым шариком ванильного мороженого и вишнево-шоколадным соусом

СИЦИЛИЙСКИЕ КАННОЛИ

150

280

Хрустящие вафельные трубочки с начинкой из сыра рикотта, шоколада и цукатами из сербской вишни

БРАУНИ С МОРОЖЕНЫМ

100/40/25

380

Современная интерпретация классического десерта: шоколадный пирог под шоколадным соусом с ванильным мороженым и орехом пекан

ПЛАТО ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ

Ассорти сезонных фруктов

500

750

1000

1300

СУП ИЗ ЕЖЕВИКИ С МОРОЖЕНЫМ ИЗ КАЙМАКА

Фирменный освежающий десерт

215

280

ТОППИНГИ

СГУЩЕННОЕ МОЛОКО	30	60
ВАРЕНЬЕ ИЗ ЛЕПЕСТКОВ РОЗ	30	80
ШАРИК МОРОЖЕНОГО	50	100
МЕД	30	70

Цены указаны в рублях.
Все налоги включены.

ДЕСЕРТЫ

НАПОЛЕОН

Многослойные воздушные коржи слоеного теста с заварным сливочным кремом

180

340

МОРОЖЕНОЕ

Ваниль/ шоколад/ клубника

100 (2 шарика)

220

ЧИЗКЕЙК С СЫРОМ БРИ

Подается с медом и миндалем

160

320

ТИРАМИСУ

Воздушный и нежный итальянский десерт с бисквитным печеньем савоярди и кремом из сыра маскарпоне со сливками

150

300



САБАЙОН С ГРУШЕЙ В ВИНЕ

220

340

Заварной сливочный крем с добавлением красного вина и ароматной пьяной грушей. Декорируется хрустящей мятой и пудрой из печенья савоярди

ТРЕС ЛЕЧЕС

150

260

Нежнейший бисквит, пропитанный тремя видами молока, со сливочным кремом и снегом из молока

ТВОРОЖНАЯ КОТТА С МАТЧА

140

320

Нежный сливочный десерт со вкусом зеленого чая и начинкой грильяж. Подается с соусом из бергамота

Цены указаны в рублях.
Все налоги включены.

ТОРТЫ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ



ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ МЕДОВИК

Вариация всеми любимого Медовика с шоколадными нотками

1500 р/кг



ТОРТ НАПОЛЕОН

Классический Наполеон с заварным кремом.
По желанию гостя может подаваться с добавлением малины

1800 р/кг

Цены указаны в рублях.
Все налоги включены.



БИСКВИТНО-ЙОГУРТОВЫЙ ТОРТ

Торт из слоев нежнейшего бисквита, пропитанный йогуртовым кремом и абрикосовым сиропом

1600 р/кг



ТОРТ МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ

Рулет из меренг с добавлением крема и вишни

2000 р/кг

ТОРТЫ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ

ТОРТ ЧИЗКЕЙК С СЫРОМ БРИ

Чизкейк с сыром бри, подается с медом и миндалем

1900 р/кг



ТОРТ МАНГОВЫЙ ЧИЗКЕЙК

Чизкейк с добавлением манго и мангового пюре

1700 р/кг



Цены указаны в рублях.
Все налоги включены.

ТОРТ ТИРАМИСУ

Воздушный и нежный итальянский десерт с бисквитным печеньем савоярди и кремом из сыра маскарпоне со сливками.

1800 р/кг



**Для Вашего праздника
мы будем рады предложить Вам
торт с индивидуальным дизайном.**

**Подробную информацию
уточняйте у официантов.*

АВТОРСКАЯ КОКТЕЙЛЬНАЯ КАРТА

СРЦЕ СВАРОГ Сердце Сварога

480

Пряный освежающий напиток на основе рома, настоящего на бобах Тонко, травяного ликера и домашнего пряного сиропа

ДУХЪЕ ЗАДОВОЛЬСТВО Айвовое наслаждение

370

Освежающий коктейль на основе сербской айвовой ракии

МАГИЧНИ ЦВЕТ Волшебный цветок

490

Летний освежающий коктейль на основе бузинного ликера и крепкого алкоголя

ЗАЧИЊЕ ЦВЕТ Пряный цветок

380

Коктейль на основе джина, кафрского лайма, красного вермута и пихтового сиропа.



СЕРБИАН МУЛЕ
Сербский мул

Сербская грушевая ракия
в сочетании с имбирным элем

370

ЦРНА ПЛАНИНА
Черная Гора

Пикантный коктейль на основе
текилы, настоянной на халапеньо,
облепихи, с легким травяным
послевкусием и нотками ванили

450

КАЈСУЈА СПРИТЦ
Абрикос Спритц

Абрикосовый спритц на основе
австрийского шнапса и игристого
с добавлением абрикосового бренди

420

ВЕШТИЧКО НАПИТАК
Зелье ведьм

Коктейль на основе рома, настоянного
на бобах Тонко, травяного джера
с легким персиковым послевкусием

450

ДРУИД ГРОВЕ
Роща друидов

Дымный напиток со вкусом австрийской
груши и мягким травяным послевкусием

450

Цены указаны в рублях.
Все налоги включены.

АВТОРСКАЯ КОКТЕЙЛЬНАЯ КАРТА

ИТАЛЬЯНСКИЙ СЕРФЕР

Жаркое сочетание итальянского миндального ликера и карибского рома

370

БЕНЕВЕНТО

Покрытая нежной пенкой ванильная история из города ведьм

480

ЛИМОНЧЕЛЛО СПРИТЦ

Освежающее итальянское сочетание лимонного ликера и игристого, с легким горьким послевкусием

390

КОРНЕТТИ

Строгий итальянский коктейль с французскими манерами: сухой вермут, итальянское вино и сладкий французский ликер

420



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ И ЛИМОНАДЫ

**БОСИЛЬАК-
ЛАБУКА
ЛИМУНАДА**
Базиликово-
яблочный
лимоннад

Освежающий лимонад
на основе базилика и яблока

1000 мл

650

250 мл

280

**ЗАЧИЊЕНО
И СЛАТКО**
Пряный и сладкий

Лимонад на основе пряного
манго с нотами апельсина
и легкой перчинкой

1000 мл

650

250 мл

280



**ЧЕТИНАРА
ЛИМУНАДА**
Пихтовый
лимоннад

Лимонад на основе облепихи
и пихты, с пряным послевкусием

1000 мл

650

250 мл

280

**ВЕЧНИ
НАПИТАК**
Лавандовый
лимоннад

Домашний лавандовый
лимоннад с мятой

1000 мл

650

250 мл

280

**ОРАНЖ
СПРИТЦ**
Апельсиновый
спритц

Безалкогольная
вариация классического
Апероль Спритц

1000 мл

650

250 мл

280

Цены указаны в рублях.
Все налоги включены.



НАПИТКИ



СЕРБСКОЕ ПЛОДОВОЕ ВИНО

Подается в декантере

Трешња вино Вишневое вино	700	900
Малина вино Малиновое вино	700	900
Вино од купине Ежевичное вино	700	900

ИГРИСТЫЕ ВИНА

БЕЛОЕ ИГРИСТОЕ ВИНО — 125 — 750

Cava Nuviana Brut Кава Нувиана Брют, Испания	220	1300
Tenute Arnaces Prosecco DOC Тенуте Арначес Просекко ДОК, Италия		1500
Asti Canti Асти сладкое, Италия		1700

РОЗОВОЕ ИГРИСТОЕ ВИНО — 750

Casa Defra Rose Каза Дефра Розе, сухое	1600
---	------

БЕЛЫЕ ВИНА

ВИНА СЕРБИИ — 125 — 750

Brojanica Riesling Брояница Рислинг, сухое	190	1100
Brojanica Riesling Брояница Рислинг, п/сладкое	190	1100
Tema / Vinarija Aleksandrovic Тема / Винарния Александрович, сухое		2800
Sauvignon Blanc Virtus Совиньон Блан Виртус, сухое		2300
Harizma Selection/ Vinarija Aleksandrovic Харизма Селекшн/Винарния Александрович, сухое		3500
Trijumf Selection/ Vinarija Aleksandrovic Триумф Селекшн/Винарния Александрович, сухое		3800

ВИНА РУМЫНИИ — 0,75

Paparuda Sauvignon Blanc Совиньон Блан, сухое	1300
--	------

ВИНА АВСТРАЛИИ — 125 — 750

Butterfly Ridge Riesling/Gewurztraminer Баттерфляй Ридж Рислинг-Гевюрцтраминер, п/сухое	220	1300
Camden Park Chardonnay Камден Парк Шардоне, п/сухое		1500

ВИНА ГЕРМАНИИ — 750

Urban Riesling Урбан Рислинг, п/сухое		1700
--	--	------

ВИНА ИТАЛИИ — 125 — 750

Pinot Grigio delle Venezie Пино Гриджио делле Венеции, п/сухое	240	1400
---	-----	------

ВИНА ИСПАНИИ — 750

Gran Feudo Moscatel Гран Феудо Москатель, сухое		1600
--	--	------

ВИНА ПОРТУГАЛИИ — 750

Gazela Vinho Verde Газела Винью Верде, п/сухое		1300
---	--	------

ВИНА АРГЕНТИНЫ — 750

Torrontes La Linda Торронтес Ла Линда, сухое		1600
---	--	------

ВИНА НОВОЙ ЗЕЛАНДИИ — 750

Paddle Creek Sauvignon Blanc (Marlborough) Паддл Крик Совиньон Блан (Мальборо), сухое		1700
--	--	------

КРАСНЫЕ ВИНА

ВИНА СЕРБИИ — 125 — 750

Brojanica Vranac Брояница Вранац, п/сладкое	190	1100
Brojanica Vranac Брояница Вранац, сухое	190	1100

ВИНА РУМЫНИИ — 125 — 750

Paparuda Pinot Noir Пино Нуар, сухое	200	1200
---	-----	------



ВИНА ФРАНЦИИ

750

Le Grand Noir Winemaker's
Selection Pinot Noir
Ле Гран Нуар Вайнмэйкерс Селекшн Пино Нуар, п/сухое

1500

Chateau Fenelon (Bordeaux)
Шато Фенелон (Бордо), сухое

1600

ВИНА АВСТРАЛИИ

750

Carmeder Park Shiraz
Кармедер Парк Шираз, п/сухое

1500

ВИНА ИТАЛИИ

125 750

Chianti Poggio Su Vinci
Кьянти Поджио Су Винчи Италия, сухое

220 1300

Primitivo Puglia
Примитиво Апулия, п/сухое

1500

Romio Nero d'avola
Неро д'Авола, п/сухое

1500

Villa Rocca Valpolicella DOC
Вилла Рокка Вальполичелла ДОК, сухое

1600

Colli Berici Reserva Casa Defra
Каза Дефра Колли Беричи Резерва, сухое

1800

ВИНА ИСПАНИИ

750

Fortius Crianza (Navarra)
Фортиус Крианса (Наварра), сухое

1600

ВИНА США

750

Fetzer Zinfandel Valley Oaks
Фетцер Зинфандель Вэллей Оукс, п/сухое

1700

ВИНА ЧИЛИ

750

Pacifico Sur Carmenere Reserva
Пасифико Сур Карменер Резерва, сухое

1500

ВИНА АРГЕНТИНЫ

750

Malbec Finca La Linda
Мальбек Финка Ла Линда, сухое

1700

РОЗОВЫЕ ВИНА

ВИНА СЕРБИИ

750

Varijanta 2015/Vinarija Aleksandrovic
Варианта 2015/Винарния Александрович, сухое

2700

ВИНА РУМЫНИИ

125 750

I AM Pinot Grigio Rose
Ай Эм Пино Гриджио Розе, сухое

210 1200

ВИНА ФРАНЦИИ

750

Rose d'Anjou La Jaglerie
Розе д'Анжу ля Жашлери, п/сухое

1600

ВИНА ИСПАНИИ

750

Gran Feudo Rosado Navarra
Гран Феудо Росадо Наварра, сухое

1600

ВИНА ПОРТУГАЛИИ

750

Gazela Vinho Verde Rose
Газела Винью Верде Розе, п/сухое

1400

КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА

ХЕРЕС VALDESPINO ИСПАНИЯ

50 750

Manzanilla Deliciosa
Мансания Делисиос, сухой

250 3000

Pedro Ximenez El Candado
Педро Хименес Эль Кандадо

350 4200

ПОРТВЕЙН ПОРТУГАЛИЯ

50 750

Warre's Fine White
Уорр'с Файн Уайт, сладкий

250 3000

Warre's Heritage Ruby
Уорр'с Херитидж Руби

250 3000

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ ВИНА

ВИНА ФРАНЦИИ

750

Bonne Nouvelle Blanc
Бон Новель Блан, игристое белое, п/сухое

1600

Bonne Nouvelle Syrah
Бон Новель Сира, розовое, п/сладкое

1500

ВИНА ГЕРМАНИИ

750

Schloss Sommerau
Шлосс Зоммерау, белое, п/сладкое

1400

Edition Abtei Himmerod Risling
Эдишн Абтай Химмерод Рислинг, белое, сладкое

1500

Schloss Sommerau
Шлосс Зоммерау, красное, п/сладкое

1400

ВИНА ИТАЛИИ

750

SaGoHe Zero
СаГоХе Зеро, красное, сухое

2500

НАПИТКИ БУТЫЛКОЙ – ДО 20%

АПЕРИТИВЫ

ИТАЛИЯ — 40

Giarola Spritz Aperitivo Classico 110
Джарола Аперитиво Классико СпритцCampari 200
Кампари Биттер

ДИЖЕСТИВЫ

ИТАЛИЯ — 40

Giarola Limoncino 160
Ликер Лимончино ДжаролаAmaro Montenegro 250
Амаро МонтенегроSambuca Giarola 180
Самбука Джарола

ВЕРМУТЫ

ИТАЛИЯ — 40 — 1000

Martini Bianco 150 3000
Мартини Бьянко белый, сладкийMartini Rosso 150 3000
Мартини Россо красный, сладкийMartini Extra Dry 150 3000
Мартини Экстра Драй белый, сухой

РАКИЯ

СЕРБИЯ — 40 — 700

Дуня 390 5500
айваМедовина 380 5300
медКайсия 370 5200
абрикосЭкспорт 360 5000
сливаВильямовка 350 4900
грушаSimex Сливовая 240 3400
Симекс СливаSimex Дуня 240 3400
Симекс АйваSimex Вильямовка 240 3400
Симекс ГрушаAleksandrovic LOZA 280 4200
ВинограднаяTakovo Вильямовка 320 4500
Таково Груша

ШНАПСЫ

БАУЭР (АВСТРИЯ) — 40 — 700

АБРИКОС 260 3600

ГРУША ВИЛЬЯМС 260 3600

ВИШНЯ 260 3600

СЛИВА 260 3600

МАЛИНА 260 3600

ОРЕХ 260 3600

ГРАППА

ИТАЛИЯ — 40 — 500 — 700

Prosecco Villa Dalla Rovere 240 3300
Просекко Вилла делла РовереMoskato Villa Dalla Rovere 240 2400
Москато Вилла делла РовереOro Villa Dalla Rovere 260 2600
Оро Вилла далла Ровере

КАЛЬВАДОС

ФРАНЦИЯ — 40 — 700

Calvados Menorval Prestige 300 4200
Менорвал Престиж

ВОДКА & САМОГОН

РОССИЯ — 40 — 500 — 700 — 1000

Царская Оригинальная 120 2400

Царская Золотая 140 2800

Онегин 280 3900

Romanov 230 3200

Самогон «Гуд Сэм» 180 1800
рожьСамогон «Гуд Сэм» 180 1800
ячмень

ВИСКИ

ШОТЛАНДИЯ КУПАЖИРОВАННЫЙ — 40 — 700

High Commissioner 7 Years Old 180 2500
Хай Коммишонер 7-летний

ШОТЛАНДИЯ ОДНОСОЛОДОВЫЙ — 40 — 700

Glenmorangie Original 10 Years Old 590 8200
Гленморанджи Оригинал 10 летMacallan Fine Oak 12 Years Old 650 9100
Макаллан Файн Ок 12 летMcClelland's Islay 390 5400
МакЛелэнд'с АйлаMcClelland's Lowland 390 5400
МакЛелэнд'с ЛолэндMcClelland's Highland 390 5400
МакЛелэнд'с Хайлэнд

ИРЛАНДИЯ КУПАЖИРОВАННЫЙ

The Dubliner	270	3800
Даблинер		

США БУРБОН

Jim Beam	320	6400
Джим Бим, белый		
Bulleit Bourbon Frontier	420	5800
Бурбон Буллет Фронтье		
Bulleit Rye Frontier	440	6100
Буллет Рай Фронтье		

ДЖИН

Barrister Old Tom Gin	140	2000
Джин Барристер Олд Том, Россия		
Source Gin	280	3900
Джин Сурс, Франция		

РОМ

Doorly's 3 Years Old	300	4200
Дурли'с 3 лет светлый, Барбадос		
Beach House Mauritian Spiced	320	4500
Бич Хауз Мауришиус Спайсед пряный, Маврикий		
Spytail Black Ginger	350	4900
Спайтейл Блэк Имбирный темный, Нидерланды		

ТЕКИЛА

Ley 925 Blanco 100% blue Agava	260	3900
Лей 925 Бланко 100% агава		
Ley 925 Reposado 100% blue Agava	280	4200
Лей 925 Репосадо 100% агава		

БРЕНДИ

De Pourvil Napoleon	190	2700
Де Пурвиль Наполеон, Франция		
Stara Sokolova Vinjak Soko VSOP	320	4500
Виньяк Соко VSOP Сербия		

КОНЬЯК

Roulet VS, Grande Champagne	300	4200
Рулле VS		
Henri Mounier VSOP	350	4900
Анри Мунье VSOP		

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

SCHNEIDER WEISSE		
TAP 1 MEINE HELLE WEISSE	500	420
Шнайдер Вайсс ТАП 1 Майне Хелле Вайсс, Германия		
Светлое нефiltroванное плотное изгristое пшеничное пиво с освежающими нотками цитруса и хмеля, 5,5%		
MORT SUBITE KRIEK LAMBIC	250	330
Морт Субит Крик Ламбик, Бельгия		
Вишневый ламбик, выдержанный в дубовых бочках, 4%		
RODENBACH GRAND CRU	330	400
Роденбах Гранд Крю, Бельгия		
Темное фильтрованное пиво с кисло-сладким вкусом, 6%		
FULLER'S LONDON PRIDE	500	420
Фуллерс Лондон Прайд, Англия		
Британский эль янтарного цвета. Во вкусе доминируют карамельные тона с легкой хмельной горчинкой 4,7%		
MARSTON'S OYSTER STOUT	500	420
Марстонс Ойстер Стаут, Великобритания		
Темное пиво с мягким и тонким кремовым вкусом, 4,5%		
SIERRA NEVADA TORPEDO EXTRA IPA	355	420
Сиерра Невада Торпедо Экстра Ипа, США		
Великое американское пиво в стилистике IPA, Смелый и напористый вкус, 7,2%		
SCHNEIDER WEISSE		
TAP 3 MEIN ALKOHOLFREIES	500	420
Шнайдер Вайсс ТАП 3 Майн Алкоголфрайес, Германия		
Безалкогольное светлое нефiltroванное пшеничное пиво. Легкий освежающий вкус передает все оттенки солода.		
WARSTEINER FRESH	330	390
Варштайнер фреш, Германия		
Безалкогольное светлое фильтрованное пиво премиум-класса особенно порадует тех, кто хочет насладиться натуральным вкусом пива		

ЖИВОЕ ПИВО
Puberty

РОССИЯ	400
Святой Норберт	240
5,2%. Светлое фильтрованное	
Святой Норберт	240
5,6%. Темное нефiltroванное	
ПИВО С СОБОЙ 20% В ПОДАРОК	1000
Святой Норберт	600 480
5,2%. Светлое фильтрованное	
Святой Норберт	600 480
5,6%. Темное нефiltroванное	

ТОЛЬКО В РЕСТОРАНЕ "ВКУСНОВИЦА"

Святой Норберт	400	290
Пиво резаное. Светлое и темное пиво в одном бокале		

Вкусновица

СЕРБСКА КУХНЯ

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

СЕРБИЯ — 250 — 750

Knjaz Milos 200 400
Князь Милош газ.

ИТАЛИЯ — 250 — 750

Acqua Panna 200 420
Аква Панна негаз.

S.Pellegrino 200 420
С.Пеллегрино газ.

РОССИЯ — 500 — 1000

Aqua Russa 200 300
Аква Русса, газ./негаз.

МОРС

— 250 — 1000

Морс домашний 150 600
клюквенный

СОКИ

— 250 — 1000

Rich 120 480
Рич в ас-те: яблоко/апельсин/грейпфрут/
томат/ананас/вишня/манго-апельсин/

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

— 200

Апельсин 250

Грейпфрут 250

Морковь 250

Яблоко 250

Сельдерей 250

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 140
Кока-кола, Кока-кола зеро, 330

Sprite, Fanta 140
Спрайт, Фанта, 250

Schweppes Tonic 140
Швепс тоник, 250

Burn Energy Drink 220
Берн, 330

ЧАЙНАЯ ИСТОРИЯ

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ — 600 — 1000

Ассам 280 320
Классический черный чай с мягким вкусом и медовым ароматом с легкой терпкостью

Эрл Грей 280 320
Чай с добавлением ароматического масла бергамота

Шу Пуэр 300 340
Бодрящий зрелый пуэр древесно-землистого вкуса с насыщенным ореховым ароматом

ЗЕЛЕНый ЧАЙ — 600 — 1000

Сенча 280 320
Чай обладает приятным сладким вкусом, содержит много витамина С

Жасминовый чай 280 320
Смесь свежего зеленого чая с ароматным жасмином

Лун Цзин 280 320
Яркий освежающий вкус и сладковатое послевкусие

УЛУН — 600 — 1000

Молочный улун 300 340
Насыщенный сладкий вкус и яркий аромат карамели со сливками

Те Гуань Инь 280 320
Насыщенный вкус зеленого чая с едва уловимым сладковатым послевкусием

Да Хун Пао 280 320
Насыщенный и плотный вкус со сладким послевкусием ириса и карамели

ТРАВЯНЫЕ ЧАИ — 600 — 1000

Цветы ромашки 280 320
Чай богатый витаминами и микроэлементами с цветочным, травяным вкусом

Иван-чай 280 320
Легкий, сладковатый, карамельный, травянистый аромат с мягким вкусом и тонизирующим воздействием

Ройбуш 280 320
Сочетание сладкого манго и апельсина с фруктово-цитрусовыми нотами

ФРУКТОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ ЧАИ — 600 — 1000

Вишневый пунш 280 320
Гибискус, кусочки яблока, вишня, шиповник и натуральные ароматические масла

Айва с персиком 280 320
Сочетание яблок с цукатами со сладкими нотами персика и айвы

1000 и 1 ночь 280 320
Ароматная смесь черного и зеленого чая с цукатами, лепестки розы и василька

Мишки Гамми 280 320
Традиционный зеленый чай с ароматными цукатами и оригинальным фруктовым послевкусием

ЧАЙНЫЕ НАПИТКИ — 600

Облепиховый чай 320
Солнечный чай из свежих ягод облепихи с добавлением апельсина и специй

Малина с медом и имбирем 340
Согревающий чай из свежей малины с добавлением розмарина, меда и имбиря

Чай «Пьяная вишня» 380
Десятилетний пуэр, заваренный на вишневом соке с добавлением карибского рома и специй

Согревающий чай 320
Цитрусовый чай с медом и имбирем. Целительный напиток для поднятия иммунитета

КОФЕЙНАЯ ИСТОРИЯ

Espresso 120
Эспрессо 25 мл

Double espresso 200
Двойной эспрессо 50 мл

Americano 120
Американо 150 мл

Cappuccino 180
Капучино 150 мл

Double cappuccino 240
Двойной капучино 230 мл

Latte 200
Латте 220 мл

Glasse 220
Гляссе 220 мл

RAF coffee 240
Раф кофе 280 мл

Ice-coffee 240
Айс-кофе 280 мл

Домашнее какао 180
200 мл

Ароматный какао из бельгийского шоколада. Поднимает настроение и детей и взрослых. Подается с воздушными маршмеллоу

Мы рекомендуем топпинги к кофе в ассортименте 20 мл 70

Цены указаны в рублях. Все налоги включены.
Для компаний от 8 гостей в счет включается обслуживание 10%.

(812) 339-88-11

vkusnovica.ru • вкусновица.рф

АКЦИИ

Никак не получается поехать в Сербию?

ЗНАЧИТ СЕРБИЯ ЕДЕТ К ВАМ!

Закажи доставку на нашем сайте!



Телефон службы доставки

+7 (921) 339-88-11

*Подробности на сайте или у официантов

ВОЗЬМИ С СОБОЙ!



Блюда навынос с

15% СКИДКОЙ

*Подробности на сайте или у официантов



6 ЧАСОВ ПАРКОВКИ
при счёте от 1500 рублей

*Подробности на сайте или у официантов

ПРИВЕТ, ВЫХОДНЫЕ!



КАЖДУЮ ПЯТНИЦУ И СУББОТУ

ЖИВАЯ МУЗЫКА

*Подробности на сайте или у официантов

ПРАЗДНИКИ

★ для взрослых ★
★ и детей ★

*Подробности на сайте или у официантов

Если у Вас аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, заранее сообщите об этом Вашему официанту.

В процессе приготовления продукции на нашем предприятии не применяются витамины, макро и микроэлементы, пищевые добавки, биологически активные добавки. Продукты питания, используемые на нашем предприятии, не содержат компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов. За информацией о пищевой ценности блюд, предлагаемых в нашем ресторане, обратитесь, пожалуйста, к менеджеру зала.