



БАЛКАН

еда с характером

МЕНЮ

*Кухня стран
Балканского полуострова*





Данное издание является рекламным материалом.
За подробной информацией обращайтесь к менеджеру.

Меню размещено на доске информации в уголке потребителя.
Все цены указаны в рублях.




При наличии у вас аллергии или непереносимости отдельных продуктов,
уточняйте полный состав блюд и напитков у официанта или менеджера.

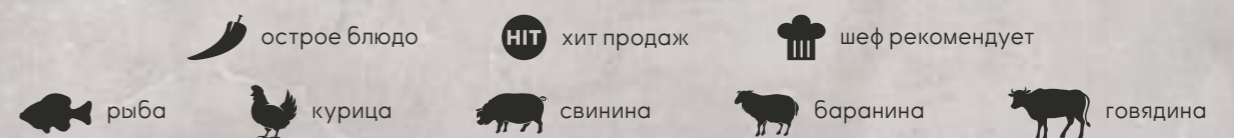
Обращаем ваше внимание, что внешний вид приготовленных блюд может отличаться
от представленного на фотографиях, в виду сезонности ассортимента овощей и фруктов.
Со своей стороны, мы всегда строго следим за качеством наших продуктов и процессом
приготовления блюд, а так же используем свежие и качественные продукты.

Добро пожаловать

в ресторан «Балкан», где вы сможете
насладиться блюдами болгарской,
сербской и греческой кухни

Оглавление

1. Холодные закуски	4-7
2. Салаты	8-9
3. Тёплые закуски	10-13
4. Супы	14-15
5. Блюда на двоих	16-19
6. Основные блюда · Болгария 	20-21
7. Основные блюда · Сербия 	22-23
8. Основные блюда · Греция 	24-25
9. Микс Балканских Кухонь	26-29
10. Рыбные блюда	30-31
11. Морепродукты	32-33
12. Хлеб	34
13. Гарниры	35
14. Десерты	36-38



Холодные закуски

ЗАКУСКА БАЛКАН

Ассорти из трёх видов мяса, каперсы, запечённый перец, болгарская брынза, томаты черри, хлеб проя, соусы: каймак, урнебес, айвар.

920 Р



КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ



Говядина, руккола, пармезан, бальзамический крем, трюфельное масло.

730 Р



КАРПАЧО ИЗ ТУНЦА

Тунец, вяленые томаты, соус гуакамоле, цитрусовая заправка.

650 Р



АССОРТИ ИЗ ГРЕЧЕСКИХ ОЛИВОК

540 Р



АССОРТИ МЯГКИХ СЫРОВ

Ассорти балканских сырных паштетов: фета, брынза, каймак.

560 Р



СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Сырное ассорти из брынзы, феты, гауды, камамбера, горгонзоллы. Подаётся с мёдом, виноградом, грецким орехом.

850 Р

ГРЕЧЕСКАЯ ЗАКУСКА «МЕЛИТЗАНА»



Баклажан, фаршированный запечённым перцем, фетой, маслинами, грецким орехом, чесноком с бальзамическим кремом. Подаётся с соусом тзатзики.

560 Р



ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

Ассорти из огурцов, томатов, перца, красного и зелёного лука.

470 Р



ЗАПЕЧЁННЫЙ БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ

Маринованный сладкий перец в чесночном масле.

520 Р



ТЗАТЗИКИ

Традиционная греческая закуска на основе натурального йогурта, огурцов, чеснока, орегано.

340 Р



рекомендуем
добавить к заказу

Греческую
нитку

ТАР-ТАР БИФТЕК

Говяжья вырезка, маринованный огурец, репчатый лук, каперсы, яичный желток, чиабатта.

Добавим табаско или трюфельное масло по вашему желанию.

550 Р



Салаты

ОВЧАРСКИ САЛАТ

Овощной салат с жареными грибами, ветчиной, перепелиным яйцом, оливковым маслом, сыром гауда и сыром брынза.

590 Р



САЛАТ ХОРИАТИКИ

Традиционный греческий салат из томатов, огурцов, болгарского перца, греческой феты, красного лука, оливок, орегано, оливкового масла.

510 Р



НІТ

САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ, КАЙМАКОМ И МАЛИНОВЫМ СОУСОМ

Говядина, микс зелёных салатов, картофель бейби, маринованный огурец, болгарский перец, перепелиное яйцо, сыр каймак, малиновый соус.

690 Р



САЛАТ САНТОРИНИ

Салат из морепродуктов с микс салатом, томатами черри, огурцом, вялеными томатами, каперсами, оливковым маслом.

750 Р



ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ «ГРАДИНА»

Микс зелёных салатов с авокадо, корнем фенхеля, семечками, оливковым маслом.

590 Р



САЛАТ ХАЛУМИ

Жареный сыр халуми, микс зелёных салатов, болгарский перец, маринованный огурец, томаты черри, оливки, соус песто.

570 Р



САЛАТ С БУРРАТОЙ И СОУСОМ ПЕСТО

Буррата, руккола, томаты, бальзамический крем, соус песто.

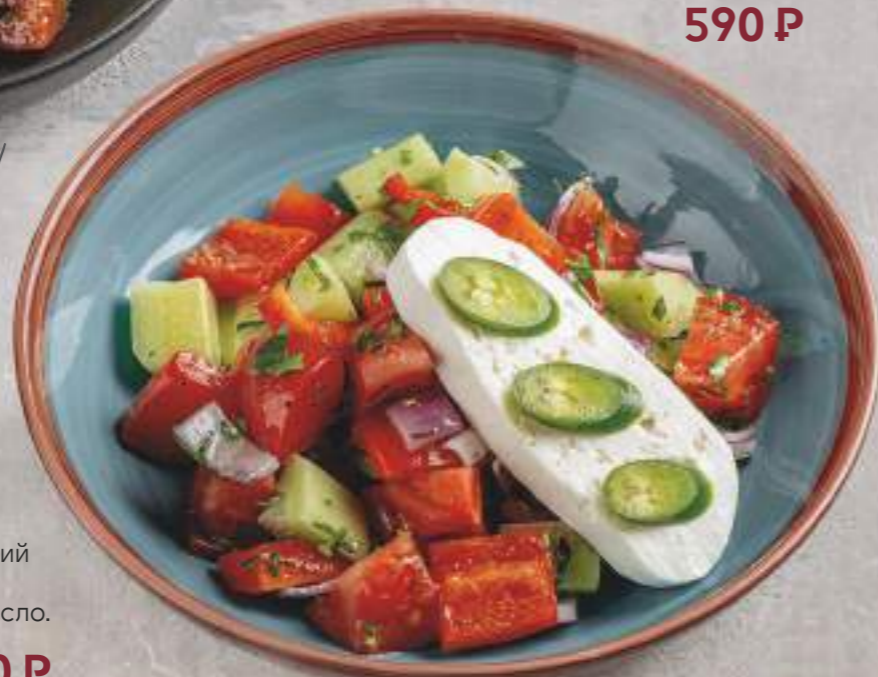
570 Р



СЕРБСКИЙ САЛАТ

Томаты, огурцы, болгарский перец, лук, козий сыр, перец чили, оливковое масло.

580 Р



БАЛКАНСКИЙ САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ ОВОЩАМИ

Хрустящие кабачок, баклажан, запечённый перец, руккола, томаты, соус каймак, соус песто.

590 Р



НІТ

ШОПСКИЙ САЛАТ

Популярный болгарский салат из томатов, огурцов, запечённого перца, маслин, зелёного лука, болгарской брынзы.

550 Р



Тёплые закуски

ЗАПЕЧЁННЫЕ
ШАМПИНЬОНЫ
С СЫРОМ

480 Р



БАЛКАН



НП

СЫР ХАЛУМИ
НА ГРИЛЕ

Традиционный греческий сыр,
запечённый на гриле, томаты
черри, оливки, соус песто.

720 Р

-10-



ПИДЕ
ГУРМАНСКИЙ



Лодочка с мясным фаршем,
томатным соусом, сыром
гауда, соусом урнебес.

560 Р



ПИДЕ С КУРИЦЕЙ

Лодочка с куриным
фаршем, томатным
соусом, сыром гауда.

540 Р



ПИДЕ С СЫРОМ

Лодочка с двумя
видами сыра.

520 Р



ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ В ПАНИРОВКЕ

Болгарский перец в панировке, фаршированный брынзой. Подаётся с соусом каймак.

540 Р

СЫР В ПАНИРОВКЕ / КАШКАВАЛ

Тающий кашкавал в панировке, микс зелёных салатов, томаты черри, малиновый соус.

520 Р



КАЛЬМАРЫ В ПАНИРОВКЕ

Хрустящие кальмары, соус чесночный, орегано.

620 Р



КАБАЧКИ «ПО-ГРЕЧЕСКИ»

Хрустящие кабачки, соус тзатзики, орегано.

320 Р



НИТ **БАНИЦА/ГИБАНИЦА**

Национальный пирог с болгарской брынзой, яйцом.

800 Р



Супы

СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Традиционный балканский суп с фрикадельками, вермишелью, овощами. Подаётся с соусом из сметаны и яичного желтка.

390 Р



ЧОРБА С ЯГНЁНКОМ

Национальный сербский суп на овощной основе с добавлением ягнёнка. Подаётся со сметаной.

440 Р



ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП «РОДОПИ»

Шампиньоны, картофель, орегано, трюфельное масло, чиабатта с соусом песто.

420 Р



КУРИНЫЙ СУП

Болгарский суп по традиционному рецепту с добавлением куриного филе, вермишели, овощей. Подаётся с соусом из сметаны и яичного желтка.

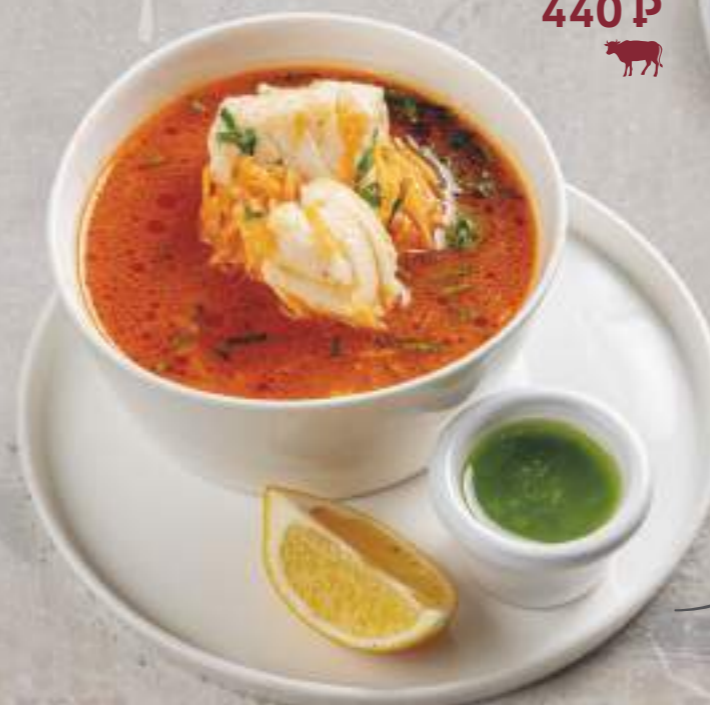
390 Р



ЧИТ ЧОРБА С ГОВЯДИНОЙ

Национальный сербский суп на овощной основе с добавлением говядины. Подаётся со сметаной.

440 Р



РЫБНАЯ ЧОРБА

Рыбный суп на томатной основе.

440 Р



Биюда на двоих

ЗАПЕЧЁННАЯ ЛОПАТКА ЯГНЁНКА

Томлёная лопатка ягнёнка,
картофель бейби, маринованный
лук, овощи гриль.

3500 Р



рекомендуем
добавить к заказу
Зелёный салат

-16-



ПЛЕСКАВИЦА ОТ ШЕФА

Сербская котлета,
фаршированная сыром,
беконом. Подается
на тортिलе с соусом
каймак, айвар,
маринованным луком,
луком фри, картофелем
пай, острым перцем.

1500 Р



рекомендуем
добавить к заказу
**Маринованный
перец**



МЕШАНО МЯСО / МЕШАНА СКАРА

Мясное ассорти на гриле.
Подается с шопским
салатом, картофелем
бейби, домашним
хлебом, маринованным
луком, соусами:
урнебес, каймак, айвар.



3100 Р



рекомендуем
добавить к заказу
**Ассорти
мягких сыров**

-17-

СИБАС В СОЛИ

Запечённый сибас в соли.

1600 Р

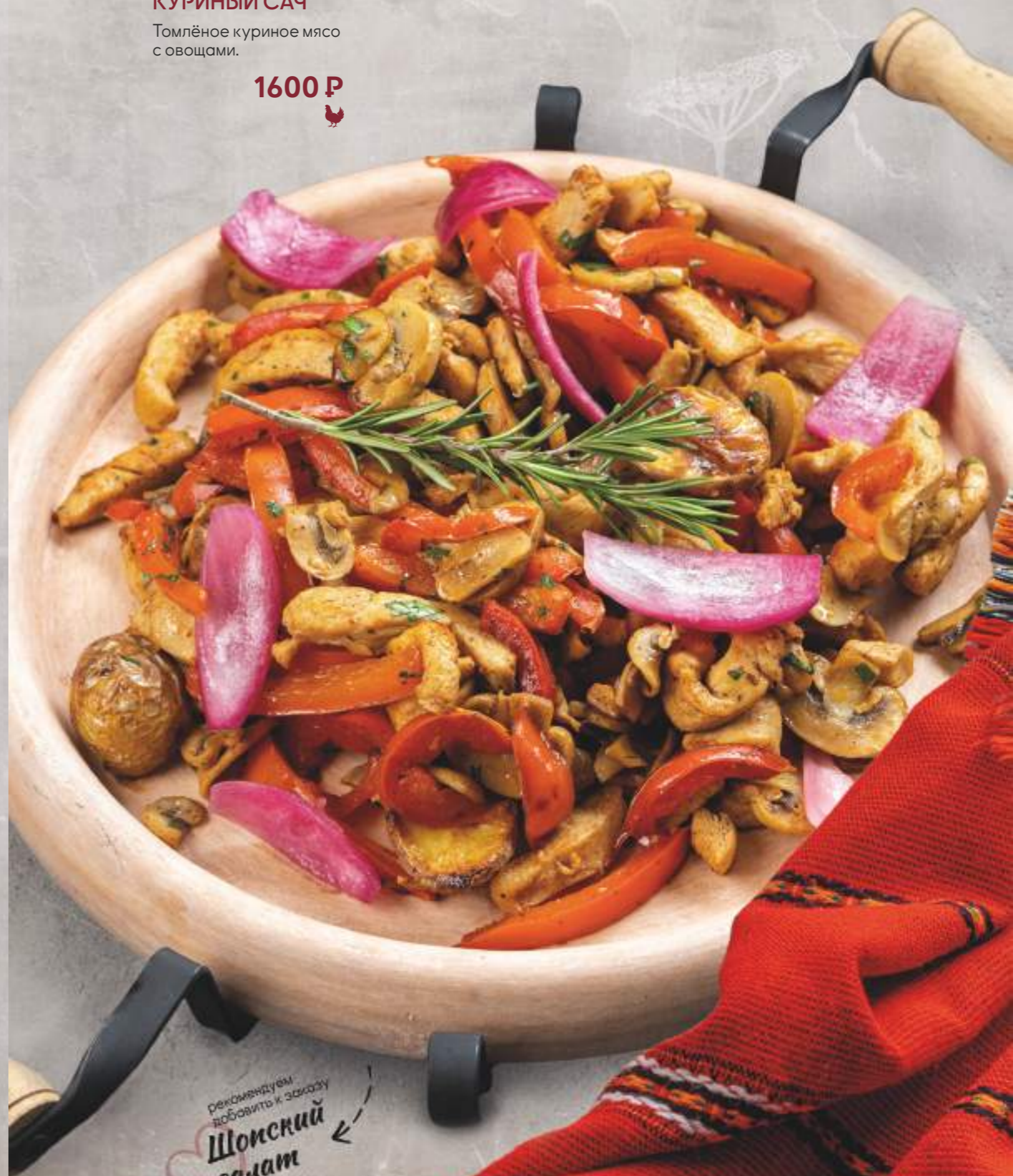


рекомендуем
добавить к заказу
Гарнир к
0р30

РОДОПСКИЙ КУРИНЫЙ САЧ

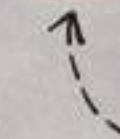
Томлёное куриное мясо
с овощами.

1600 Р



рекомендуем
добавить к заказу
Шопский
салат

рекомендуем
добавить к заказу
Гарнир
овощи гриль



РЫБНОЕ АССОРТИ

Морепродукты, тунец
на гриле, микс зелёных
салатов, оливки, маслины,
томаты черри, лимон.

4200 Р



Основные блюда Болгария

КУРИНЫЙ ОКороК «ПЪРЖОЛА»

Куриное бедро, картофель бейби, маринованные лук и огурец, горчичный соус.

620 Р



КЮФТЕ

Болгарская котлета с овощами гриль, соусом айвар.

580 Р



КАВЪРМА С КУРИЦЕЙ

Национальное болгарское блюдо из курицы с тушёными овощами, сыром, яйцом.

690 Р



НП

КАВЪРМА С ЯГНЁНКОМ

Национальное болгарское блюдо из ягнёнка с тушёными овощами, сыром, яйцом.

890 Р



ФАСОЛЬ «ПО-ТРОЯНСКИ»

Белая фасоль, печёный перец, белые грибы.

540 Р



СВИНИНА «ПО-КОМИТСКИ»

Запечённая буженина с мёдом, горчицей. Подаётся с картофельно-сельдереевым пюре, соусом айвар.

690 Р



КУРИНЫЙ ШАШЛЫК В БЕКОНЕ

Куриное филе в беконе, картофель айдахо, маринованный лук, витаминный салат, соус айвар.

620 Р



КОЛБАСА КЪРНАЧЕ

Домашняя колбаса с картофелем айдахо, маринованными луком и огурцом, соусом айвар, чабаттой.

640 Р



Основные блюда Сербия



УШТИПЦЫ «ПО-ПИРОТСКИ»

Мясные котлетки с копчёной грудинкой, сыром, чесноком, острым перцем. Подаются с картофелем бейби, витаминным салатом, маринованным луком, домашним хлебом, соусом урнебес.

740 Р



ЛЕСКОВАЧКА МУЧКАЛИЦА

Свинина, тушёная с болгарским перцем в томатном соусе. Подаётся с картофельным пюре, брынзой, острым перцем, зеленым луком.

680 Р



МЕРАКЛИЙСКАЯ ПЛЕСКАВИЦА

Сербская котлета с острым перцем. Подаётся с картофелем бейби, маринованным луком, витаминным салатом, домашним хлебом, соусом урнебес.

760 Р



ЧЕВАПИ С КАЙМАКОМ

Домашние колбаски, картофель бейби, витаминный салат, маринованный лук, домашний хлеб, соус каймак.

710 Р



КАРАДЖОРДЖЕВ ШНИЦЕЛЬ

Куриный рулет в панировке, фаршированный сыром каймак, сыром пармезан. Подаётся с миксом зелёных салатов, томатами черри, соусом тар-тар, лимоном.

720 Р



ПЛЕСКАВИЦА С ЛУКОМ

Сербская котлета с репчатым луком. Подаётся с картофелем бейби, маринованным луком, витаминным салатом, домашним хлебом, соусом каймак.

760 Р



ГУРМАНСКАЯ ПЛЕСКАВИЦА

HIТ

Сербская котлета с сыром, копчёной грудинкой. Подаётся с картофелем бейби, маринованным луком, витаминным салатом, домашним хлебом, соусом каймак.

760 Р



Основные блюда Греция

СУВЛАКИ ИЗ ЯГНЯТИНЫ

Греческие шашлычки из филе ягнёнка, картофель айдахо, маринованный лук, витаминный салат, пита, томатный соус, орегано.

740 Р



СУВЛАКИ ИЗ КУРИЦЫ

Греческие шашлычки из куриного филе, картофель айдахо, маринованный лук, витаминный салат, пита, соус тзатзики, орегано.

580 Р



СУВЛАКИ ИЗ СВИНИНЫ

Греческие шашлычки из свинины, картофель айдахо, маринованный лук, витаминный салат, пита, соус тзатзики, орегано.

660 Р



ГИРОС ИЗ КУРИЦЫ

Маринованное куриное филе, картофель фри, пита, маринованный лук, витаминный салат, соус тзатзики, орегано.

570 Р



КЕФТЕДЕС

Тефтели с томатным соусом, запечённым баклажаном, томатами черри, оливками, фетой.

680 Р



МУСАКА

Мясная запеканка из картофеля, баклажана, кабачка с добавлением томатного соуса и соуса бешамель. Подаётся с тзатзики и орегано.

590 Р



ГИРОС ИЗ СВИНИНЫ

Маринованная свинина, картофель фри, пита, маринованный лук, витаминный салат, соус тзатзики, орегано.

630 Р



Микс Байкальских кухонь

ПАШТИЦИАДА

Тушёная говядина с овощами, трюфельным картофельным пюре, томатами черри, бальзамическим кремом.

900 Р



рекомендуем
добавить к заказу
Маринированный
перец



рекомендуем
добавить к заказу
Шонский
сааг

РЕБРЫШКИ BBQ

Медово-горчичные свиные рёбра, картофель бейби, маринованный огурец, маринованный лук.

740 Р



рекомендуем
добавить к заказу
Зелёный сааг
«градина»



ДЖУВЕЧ

Куриное филе в сливочном соусе с рисом и овощами.

550 Р



ПЕЧЁНАЯ ГОЛЕНЬ ИЗ БАРАНИНЫ

Ягнёнок, паста орзо, сливки, соус айвар, перец чили, пармезан.

2900 Р



рекомендуем
добавить к заказу
Сааг
Буррата

БОСФОРСКИЙ КЕБАБ

Люля кебаб, красный лук, томатный соус, лаваш, перец чили, зелень.

780 Р



рекомендуем
добавить к заказу
Сербский
сааг



рекомендуем
добавить к заказу
Сааг
хориатики

ФАСОЛЬ С КОПЧЕНОСТЯМИ

Белая фасоль, бекон, копчёности, перец чили, чабатта, зелень.

480 Р



ШИШ ЧЕВАП АФИНСКИЙ

Греческий чевап, картофель айдахо, пита, свежие овощи, маринованный лук, лук фри, соус тзатзики, зелень.

690 Р



ШИШ ЧЕВАП НИШСКИЙ

Сербский чевап, картофель бейби, пита, витаминный салат, маринованный лук, лук фри, соус каймак, зелень.

690 Р



ШИШ ЧЕВАП СОФИЙСКИЙ

Болгарский чевап, картофель фри, пита, маринованные овощи, лук фри, соус айвар, зелень.

690 Р



ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ

Куриный шницель с кунжутом. Подается с трюфельным салатом айсберг, томатами черри, пармезаном, лимоном и острым соусом.

710 Р



рекомендуем
добавить к заказу
Сербский салат

СТАРОПЛАНИНСКАЯ САРМА

Традиционная сербская долма из говяжьих хвостов, риса, виноградных листьев, лука. Подается со сметаной.

480 Р



рекомендуем
добавить к заказу
Занегацкий перец
Бомарский перец



САЧ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Телятина, морковь, картофель, соус каймак.

690 Р



Рыбные блюда

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА НА ГРИЛЕ

Тунец на гриле, микс зелёного салата, томаты черри, авокадо, лайм.

890 Р



рекомендуем
добавить к заказу

Гарнир
овощи гриль

ОРАДО

Дорадо на гриле со шпинатом, томатами черри, страчателлой, чесночным маслом.

990 Р



рекомендуем
добавить к заказу

Гарнир
орзо

НІТ

СИБАС «ПО-ЧЕРНОМОРСКИ»

Запечённый сибас с овощами.

890 Р



ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ

Форель на гриле, картофель бейби, микс зелёного салата, томаты черри, лимон.

790 Р



Морепродукты



ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ
Осьминог на гриле с маринованным луком, черри конкасе, оливками, лимоном, соусом песто.
1900 Р

рекомендуем
добавить к заказу
**Овощи
гриль**

КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ
Кальмар на гриле с томатами черри, оливками, лимоном.
690 Р



рекомендуем
добавить к заказу
**Креветки
гриль**



НИТ
МОРЕПРОДУКТЫ НА БУЗАРУ
Традиционный адриатический соте с чиабаттой, лимоном.

900 Р

МИДИИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Голубые мидии в сливочном соусе, чиабатта, лимон.

690 Р



КРЕВЕТКИ «ПО-СРЕДИЗИМНОМОРСКИ»
Тигровые креветки, томатный соус, страчателла, томаты, лимон, чиабатта.

840 Р

КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

Тигровые креветки в панцире на гриле, микс зелёных салатов, томаты черри, лимон.

890 Р

рекомендуем
добавить к заказу
**Рис
с овощами**



КРЕВЕТКИ «САГАНАКИ» В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Креветки в томатном соусе, греческая фета, чиабатта, лимон.

900 Р



РИЗОТТО «ПО-БАЛКАНСКИ»

Тигровые креветки, рис арборео, сливки, соус айвар, сыры брынза и пармезан.

520 Р



Хлеб

ДОМАШНИЙ
ХЛЕБ

120 Р



ХЛЕБНАЯ
КОРЗИНА

250 Р



ПРОЯ
230 Р

ХЛЕБ
С ОЛИВКАМИ
230 Р



ГРЕЧЕСКАЯ
ПИТА

120 Р

ХЛЕБНАЯ
КОРЗИНА

250 Р



КАРТОФЕЛЬ
БЕЙБИ

170 Р



КАРТОФЕЛЬ
ФРИ

170 Р



РИС
С ОВОЩАМИ

200 Р



КАРТОФЕЛЬ
АЙДАХО

170 Р



ОРЗО
220 Р



ОВОЩИ ГРИЛЬ
250 Р



СОУС НА ВЫБОР

айвар, тзатзики, урнебес,
каймак, чесночный соус,
кетчуп, тар-тар, горчица,
джем, мёд, сметана.

90 Р



Десерты

НІТ ТЫКВЕННИК

Тыквенный пирог с мёдом и корицей. Подаётся с домашним мороженым.

350 Р



ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ «БАЛКАН»

Бисквитный торт с тремя видами шоколада.

390 Р



МИЛОПИТА ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Бисквитный пирог с яблоком. Подаётся с фисташками и домашним мороженым.

360 Р



НІТ ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ – НУГА

Сливочное мороженое с грецкими орехами.

290 Р



МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

Фисташка, апельсин в шоколаде, белые грибы.

360 Р



СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ

Малина-базилик, клубника, манго-маракуйя.

360 Р





БАКЛАВА

Ореховая пита с апельсиновым сиропом. Подаётся с домашним мороженым.

390 Р



БЕМБИ ПЛАЗМА

Традиционный сербский десерт по секретному рецепту нашего шеф-повара.

340 Р



СЛАДКИЕ ШАРИКИ

Балканское пирожное «картошка».

340 Р

Добър апетит
Приятно
Καλή όρεξη
Приятного аппетита!



БАЛКАН

еда с характером



balkanresto.ru

ПРИКОСНУТЬСЯ К ТРАДИЦИЯМ И ПОПРОБОВАТЬ ИНТЕРЕСНЕЙШИЕ БЛЮДА ВЫ МОЖЕТЕ УЖЕ СЕГОДНЯ! | ПЕРЕХОДИТЕ НА НАШ САЙТ И ЗАКАЗЫВАЙТЕ ВАШИ ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА ДОМОЙ ИЛИ В ОФИС

При обслуживании компании от 8 человек взимается сервисный сбор – 10%

Скидка 10% на самовывоз

Скидка 15% на День рождения

Мы имеем право отказать в обслуживании лицам, находящимся в состоянии алкогольного или наркотического опьянения



БАЛКАН

еда с характером

НАША ГЕОГРАФИЯ:

📍 Невский пр., 46
+7 981-180-80-08

📍 ул. Куйбышева, 26/2
+7 921-795-91-15

📍 Кожевенная линия, 34
+7 981-170-70-07