

Serbish

meat • fish

Лучший способ узнать Сербию - это познакомиться с ее кухней.

Язык национальной кухни, как язык цветов и музыки, воспринимается легко и надолго остаётся в памяти. Мы расскажем Вам увлекательную историю о прекрасной стране в самом сердце Балканского полуострова. Много веков Сербия впитывала традиции строгого мусульманского Востока и пышного австро-венгерского Запада, но при этом никогда не теряла своей славянской самобытности. Мы готовы поделиться гостеприимством, щедростью и многовековыми традициями этой удивительной страны, а сербская национальная кухня послужит лишь поводом пригласить Вас в гости!

Простые правила

Надеемся, что Вы хорошо проведёте время в нашем заведении, мы искреннее Вам этого желаем! Но для того, чтобы это было возможно, просим Вас соблюдать некоторые простые правила нашего ресторана:

1. График работы кухни: пн-чт, вс 12:00 – 23:00, пт-сб 12:00 – 01:00.
2. Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, заранее сообщите нам об этом.
3. Обеденные залы нашего ресторана являются некурящими, в том числе и для курения электронных сигарет.
4. Если Вы решили посетить наш ресторан вместе с детьми, то они должны вести себя как взрослые, так как детской комнаты у нас нет. Убедительная просьба, в целях безопасности наших маленьких гостей, не отпускать их одних без присмотра в путешествие по залам нашей маленькой Сербии.
5. Запрещено приходить с домашними питомцами.
6. Громкий звонок мобильного телефона и разговор по телефону за соседними столами мешают Вашему живому общению и пищеварению. Давайте будем уважать друг друга, и во время трапезы в нашем ресторане поставим телефоны в беззвучный режим, а важные телефонные переговоры отложим на послеобеденное время.
6. Просьба самостоятельно не изменять расстановку мебели в наших залах, а обратиться с вопросом о такой возможности к обслуживающему персоналу.
7. За обслуживание компаний от 4 человек мы добавим сервисный сбор 10%.



Фьюжн меню | от Белграда до Пекина

ПАШТЕТ ИЗ КОПЧЕНОЙ СКУМБРИИ С СТЕКЛЯННЫМ ЛУКОМ ПОРЕЕМ	340
КУКУРУЗНЫЙ СУП С СЫРОМ МАСКАРПОНЕ	320
САЛАТ С МАРИНОВАННЫМИ РАПАНАМИ И РОМЕЙНОМ НА ГРИЛЕ	750
САЛАТ С СЫРОКОПЧЕНОЙ СВИНОЙ ШЕЕЙ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ Цуккини, редис, огурец, томаты черри, лук порей и микс салат	420
ГОВЯДИНА ТАТАКИ С ГЛАЗУРЬЮ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА И КРЕМОМ ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ	780
ГРЕБЕШОК С МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЦАМИ НА ГРИЛЕ, ЛИМОННЫМ МАРМЕЛАДОМ И ТРЮФЕЛЬНО-ИНЖИРНОЙ ЗАПРАВКОЙ	980
КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ С ЖАРЕНОЙ КУКУРУЗОЙ	620
ЛАНГУСТИНЫ-ГРИЛЬ НА ПОДУШКЕ ИЗ РУККОЛЫ С БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ КРЕМОМ	1100
ЗУБАТКА НА ГРИЛЕ С ЯБЛОЧНЫМ ЧАТНЫ И МИНИ КУКУРУЗОЙ	650
КРЕМ-БРЮЛЕ С ХРУСТЯЩЕЙ СЛИВОЙ И ХАЛВОЙ	260

| Брускетты

Порция из 3 брускетт

- 🍀 БРЫНЗА, ПЕЧЁНЫЙ ПЕРЕЦ И РУККОЛА 240
- 🍀 ТОМАТЫ И БАЗИЛИК 240
- 🍀 ПАШТЕТ ИЗ МАСЛИН И ОЛИВОК 240
- КАЙМАК, РОСТБИФ И ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ 240

| Холодные закуски

- АССОРТИ ГРЕЧЕСКИХ ОЛИВОК 330
Винная оливка, черная классическая, зеленая
- ТАРЕЛКА СЕРБСКИХ ДЕЛИКАТЕСОВ 680
Свиная грудинка, свиная шейка, свиная салями и свиная прошутто. Подается с соусом на основе хрена
- СЕРБСКАЯ ТАРЕЛКА 490
Проя с беконом, проя со шпинатом и сыром, сербская Брынза, фасоль пребранац, печеный перец, каймак, айвар
- 🍀 СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 650
Пекорино из черного трюфеля, козий сыр, горгонзола, грана падано, инжир, грецкий орех, цветочный мёд
- ДАЛМАТИНСКАЯ ТАРЕЛКА 780
Карпаччо из лосося и осьминога, тартар из тунца и брускетты с паштетом из маслин и оливок
- ТАРТАР ПО-СЕРБСКИ | Белград | 520
18 секретных ингредиентов. Подается с тостами и сливочным маслом, именно так употребляют этот тартар в Сербии
- 🔥 ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 490
Вырезка говядины, красный лук, каперсы, соус ворчестер, горчица, табаско, куриный желток
- САШИМИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ 890
С ДРЕССИНГОМ ИЗ РАЗНОТРАВЬЯ
Лангустин, гребешок, тунец, петрушка, мята, тимьян, вяленый томат
- ТАРТАР ИЗ ТУНЦА | Далмация | 520
Филе тунца, шнитт лук, коньяк, оливковое масло, соль, перец.
- КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ 490
Рулетики из говяжьей вырезки, покрытые медово-горчицной глазурью, с рукколой, пармезаном и трюфельным маслом

| Горячие закуски

- 🍀 ПÒХОВАНИ СЫР 320
Панированный сыр, подается с соусом тартар
- 🍀 ПÒХОВАНА ПАПРИКА 340
Панированная паприка, подается с соусом тартар

| Чорбы

Густые, насыщенные сербские и далматинские супы

- СЕРБСКАЯ ЧОРБА ДНЯ 330
Уточните у вашего официанта
- ДАЛМАТИНСКАЯ ЧОРБА ДНЯ 330
Уточните у вашего официанта

| Салаты

- 🍀 САЛАТ БУРРАТА 750
С РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ
Сыр буррата, розовые томаты, руккола, белый бальзамик, бальзамический крем
- 🔥 САЛАТ С НЕЖНЫМ КАЛЬМАРОМ И ОВОЩНОЙ САЛЬСОЙ 750
Кальмар, цуккини, кукуруза мини, лук порей, красный лук, салат ромейн, болгарский перец, сидр яблочно-грушевый
- САЛАТ С РОСТБИФОМ И МАЛИНОВОЙ ЗАПРАВКОЙ 520
Ростбиф, микс-салат, маринованные огурцы, красный лук, паприка, томаты черри, заправка на основе малинового соуса
- САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ 740
Салат на основе осьминога по-луштитки, томатное конкассе, свежие огурцы, каперсы, вяленые томаты, маринованный лук, вареный картофель, петрушка, заправлен ароматным оливковым маслом
- 🍀 СЕРБСКИЙ САЛАТ 380
🔥 Томаты, огурцы, паприка, репчатый лук, оливковое масло, под «облаком» из сербской брынзы.
Украшается острым перцем и рубленой петрушкой
- САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И СОУСОМ ПОРТО 400
Салат на основе куриной печени с микс-салатом, перепелиными яйцами, томатами черри и картофелем стон. Заправлен соусом порто

| Горячие блюда

Сербские специалитеты

ШНИЦЕЛЬ КАРАДЖОРДЖЕВА 570

Ролл из свиного или куриного филе в панировке с сыром каймак внутри. Подается с соусом тартар и долькой лимона

ИНДЕЙКА С ЛАПШОЙ «МЛИНЦЫ» 590

Филе индейки запекается с домашней лапшой «млинцы», с тремя видами сыра и соусом демиглас

ЯГНЁНОК ИЗ-ПОД САЧА 890

Томленый ягненок по старинному рецепту из региона Далмация. Томится 6-8 часов и подается с картофелем стоун

| Блюда на гриле

По желанию, любую плескавицу можно подать в виде бургера

ПЛЁСКАВИЦА 450

Основа плескавицы - плотная котлета из 100% говядины. Подается на тарелке с хлебом сдмун, каймаком, свежими овощами и листьями салата

ПЛЁСКАВИЦА ИЗ МОЛОДОСТИ 450

Перед обжаркой на гриле в котлету добавляется репчатый лук. Подается на тарелке с хлебом сдмун, каймаком, свежими овощами и листьями салата

ПЛЁСКАВИЦА ПО-ЧАЧАНСКИ 520

Классическая плескавица. Подается на тарелке с хлебом сдмун, каймаком, свежими овощами и листьями салата, соусом Айвар

ГУРМАНСКА ПЛЁСКАВИЦА 480

Перед обжаркой на гриле в котлету добавляется сыр Гауда и бекон. Подается на тарелке с хлебом сдмун, каймаком, свежими овощами и листьями салата

🔥 ПЛЁСКАВИЦА МЕРАКЛИИ 540

В классическую котлету для плескавицы добавляется сыр Гауда и бекон, чили перец, сушеная острая паприка, чеснок и репчатый лук. Подается на тарелке с хлебом сдмун, каймаком, свежими овощами и листьями салата

ЧЁВАПИ 500

Колбаски без оболочки из 100% говяжьего home-made фарша. Подаются на тарелке с хлебом сдмун, свежими овощами и листьями салата

ЧЁВАПИ С КАЙМАКОМ 540

Колбаски без оболочки из 100% говяжьего home-made фарша. Подаются на тарелке с хлебом сдмун, каймаком, свежими овощами и листьями салата

ЧЁВАПИ В БЕКОНЕ 560

Колбаски без оболочки из 100% говяжьего home-made фарша, обернутые в бекон. Подаются на тарелке с хлебом сдмун, свежими овощами и листьями салата

РАЖНИЧИ КУРИНЫЕ В БЕКОНЕ 480

Кусочки куриного филе, обернутые в бекон и обжаренные на гриле. Подаются на тарелке с хлебом сдмун, свежими овощами и листьями салата

🔥 ЛЁСКОВАЧКИ УШТИПАК 520

Небольшие котлеты из 100% говяжьего фарша с сыром Гауда и беконом, чесноком, острым перцем. Подаются на тарелке с хлебом сдмун, свежими овощами и листьями салата

СТЕЙК НА ГРИЛЕ 890

Подается с микс-салатом и соусом на выбор

| Рыба и Морепродукты

МИДИИ НА БЕЛОМ БУЗАРУ 520

Мидии, приготовленные традиционным для региона Далмация способом, в белом вине, с чесноком и петрушкой, с добавлением панировочных сухарей

МИДИИ НА КРАСНОМ БУЗАРУ 520

Способ приготовления такой же, как у мидий на белом бузару, с добавлением томатного конкассе

ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ 1950

Осьминог, Лангустин и Кальмар на гриле

ДОРАДО НА ГРИЛЕ 790

С ОВОЩНЫМИ СЛАЙСАМИ
Дорадо, цуккини, огурец, тимьян

ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ 660

Форель, обжаренная на гриле. Подается с традиционным далматинским гарниром из вареного картофеля с микс-салатом, заправленным бальзамическим уксусом. Соус к рыбе состоит из оливкового масла, чеснока и петрушки

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА НА ГРИЛЕ 780

Филе тунца, панированное черным перцем и обжаренное на гриле до степени medium-rare, политое ароматным маслом и лимоном. Подается с микс-салатом

Пестеля, 8/36
(812) 904 38 44
WiFi Serbish Soulfood

Serbish

meat • fish

f serbish_soulfood
vk serbish_soulfood
ig serbish_soulfood

| Гарниры

КАРТОФЕЛЬ ФРИ	160
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	160
КАРТОФЕЛЬ СТОУН	200
ОВОЩИ ГРИЛЬ	250

| Домашний хлеб

СÒМУН Традиционный боснийский хлеб, хрустящий и поджаристый снаружи, мягкий и воздушный внутри	70
ХЛЕБ «ЦВЕТОК» Домашний сербский хлеб, готовится с добавлением творога и сливок. Вкус яркий и нежный	80
СÒМУН, ПОДЖАРЕННЫЙ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ С ароматными травами	120
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА Сòмун, хлеб «ЦВЕТОК», сòмун, поджаренный на оливковом масле, каймак, айвар	290

| Домашние десерты

БЕЛГРАДСКИЙ ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ С ГАНАШЕМ Подается с соусом из маракуйи и шариком мороженого	320
ТИРАМИСУ Готовится с Baileys или Cointreau на выбор прямо перед подачей на Ваш стол	350
СЕРБСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ Традиционный домашний пирог, как готовят сербские мамы. Подается с шариком мороженого	280
ХВАРСКИЙ СЫРНЫЙ ПИРОГ С ИНЖИРОМ И СОУСОМ ИЗ ШАЛФЕЯ Пирог из сыра с ягодами инжира, на тонком корже из овсяных хлопьев, сделанный по старинному рецепту острова Хвар, поливается соусом из шалфея	300
МОРОЖЕНОЕ Шоколадное Фисташковое Ваниль Бурбон Сезонное	80

ДАРИМ ПОДАРКИ ЗА ТЕПЛЫЕ СЛОВА

Мы заботимся о том, чтобы вам было комфортно у нас, поэтому нам важно ваше мнение. Мы с радостью угостим вас любым нашим десертом, кофе или чаем за отзыв на любом из нижеприведенных ресторанных сайтов. Просто покажите ваш отзыв официанту и получите свой комплимент!

Tripadvisor.ru / restoclub.ru / restoran.ru / restoring.ru



| Sparkling wine

	125 / 750 мл	BI CYCLE / MINKOV BROTHERS / SAUVIGNON BLANC RHEINRIESLING / Bulgaria, Thracian Valley.	1700
PROSECCO / ARNACES TENUTE / GLERA / Italy, Friuli-Venezia Giulia.	350 / 2200	CYCLE GEWURZTRAMINER / MINKOV BROTHERS / Bulgaria, Thracian Valley.	300 / 1800
CAVA PATA NEGRA / GARCIA CARRION / MACABEO, XAREL-LO, PARELLADA / Spain, Catalonia, Penedes.	1900	SOLO QUINTA / KASSIMEX / NOVAK, FETEASCA REGAL, MUSCAT OTTONEL / Romania, Transylvania, Recaş.	3200
LANSON BLACK LABEL / LANSON / PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER / France, Champagne.	8500	MALVAZIJA / DVORAC BELAJ / Croatia, Istria.	2500
LEON LAUNOIS, CUVÉE RESERVEE / CHARLES MIGNON / PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIE / France, Champagne, Côte de Blancs.	6250	SAUVIGNON CRNOGORSKI / PLANTAŽE 13 JULI / Montenegro, CemoVsko feld.	1900
KOVACEVIC BRUT / KOVACEVIC / CHARDONNAY, RIESLING / Serbia, Fruska Gora.	5600	TRIJUMF / ALEKSANDROVIĆ / SAUVIGNON BLANC, PINOT BLANC, RIESLING / Serbia, Vinci Topola.	5300

| Rose wine

	125 / 750 мл	PINOT GRIGIO / VIRTUS / Serbia, Vitezevo.	2800
I AM PINOT GRIGIO / CRAMELE RECAS / Romania, Dobrudja, Vrancea.	300 / 1800	RIESLING / PUKLAVEC & FRIENDS / SEMI-DRY / Slovenia, South Styria.	2100
VARIJANTA / ALEKSANDROVIC / MUSCAT HAMBURG / Serbia, Vinci Topola.	3200	LUGANA / COMPAGNOLA / TREBBIANO / Italy, Veneto.	2300
SOLO QUINTA ROZE / KASSIMEX / CABERNET FRANC, GEWURZTRAMINER, PINOT-NOIR / Romania, Transylvania, Banat.	2600	GAVI / LA SCOLCA / CORTESE / Italy, Piemont, Gavi.	3300
ORPHELINE ROSE / KOVACEVIC / MUSCAT, MERLOT, PINOT NOIR / Serbia, Fruska Hora.	1800	RETSINA DEUS / CAVINO / SAVATYANO / Greece, Peloponnesus.	1400
KOVACEVIC ROSETTO / KOVACEVIC / MERLOT, CABERNET SAUVIGNON / Serbia, Fruska Gora.	2200	TEMA / ALEKSANDROVIĆ / CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC / Serbia, Vinci Topola.	4100

| White wine

	125 / 750 мл	SAUVIGNON BLANC / VIRTUS / Serbia, Vitezevo.	2800
ORPHELINE / KOVACEVIC / SAUVIGNON BLANC / Serbia, Fruska Gora.	300 / 1800	HARIZMA / ALEKSANDROVIĆ / CHARDONNAY / Serbia, Vinci Topola.	4700
CUVÉE PIQUANT / KOVACEVIC / MUSCAT OTTONEL, TRAMINER, SAUVIGNON BLANC / Serbia, Fruska Gora.	2200	LHERMIN / LOIRE PROPRIETES / MELON DE BOURGOGNE / France, Loire Valley.	3400
CHARDONNAY / KOVACEVIC / Serbia, Fruska Gora.	480 / 2800	CREDO WHITE / VIRTUS / SAUVIGNON BLANC, PINOT GRIGIO, GEWURZTRAMINER / Serbia, Vitezevo.	4500
SAUVIGNON BLANC / KOVACEVIC / Serbia, Fruska Gora.	2800	GEWURZTRAMINER / PAUL BLANCK / France, Alsace.	3900
SOLE CHARDONNAY BARRIQUE / CRAMELE RECAS / Romania, Transylvania, Banat.	2700		

 Red wine	125 / 750 мл	CREDO RED / VIRTUS / PROKUPAC, CABERNET SAUVIGNON, MARSELAN, PINOT NOIR / Serbia, Vitezevo.	5600
NOBILE DI MONTEPULCIANO / CHECCHI / SANGIOVESE, CANAILOLO, COLORINO / Italy, Toscana, Montepulciano, Villa Cerna.	3300		
PROKUPAC / VIRTUS / Serbia, Vitezevo.	2800		
SELENE BARRIQUE / CRAMELE RECAS / SYRAH / Romania, Transylvania, Banat.	480 / 2800		
CYCLE CABERNET FRANC / MINKOV BROTHERS / Bulgaria, Thracian Valley.	300 / 1800		
PRESTIGE BOURGOGNE / HENRI DE VILLAMONT / PINOT NOIR / France, Bourgogne.	3400		
CASTRA RUBRA CLASSIC MM / TELISH / MERLOT, MALBEC / Bulgaria, Thracian Valley.	2100		
CASTRA RUBRA CLASSIC CS / TELISH / CABERNET SAUVIGNON, SYRAH / Bulgaria, Thracian Valley.	2100		
MARSELAN / VIRTUS / Serbia, Vitezevo.	3700		
AURELIUS / KOVACEVIC / CABERNET SAUVIGNON, MERLOT / Serbia, Fruska Gora.	3400		
AURELIUS S EDITION / KOVACEVIC / CABERNET SAUVIGNON, MERLOT / Serbia, Fruska Gora.	6500		
ORPHELINE RED / KOVACEVIC / CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PINOT NOIR / Serbia, Fruska Gora.	300 / 1800		
BLAUBERGUNDER / MEINKLANG / Austria, Burgenland.	2800		
BERARDO CHIANTI CLASSICO RISERVA CASTELLO DI BOSSI / Italy, Toscana, Montalcino, Castelnuovo Berardenga.	5700		
ZWEIGELT / MEINKLANG / Austria, Burgenland.	2800		
C. ZARDINI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA CAMPAGNOLA / Italy, Veneto, Valpolicella, Valigato.	7500		
RIPASSO VALPOLICELLA CAMPAGNOLA / CORVINA VERONESE, RONDINELLA / Italy, Veneto, Valpolicella, Valigato.	3800		
		TRIJUMF NOIR / ALEKSANDROVIĆ / PINO NOIR / Serbia, Vinci Topola.	6500
		RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSIC / CAMPAGNOLA / SWEET 0.5I / Italy, Veneto, Valpolicella, Valigato.	3700
		 Port wine	60 / 750 мл
		FINE RUBY PORTO/ KOPKE / Portugal, Douro.	280 / 3500
		TAWNY RESERVE PORTO / KOPKE / Portugal, Douro.	300 / 3750
		L.B.V. 2012 PORTO / KOPKE / Portugal, Douro.	380 / 4750
		 Sherry	60 / 750 мл
		MANZANILLA / ALEXANDRO / Spain, Andalusia, Jerez San Lucar de Barrameda.	260 / 3250
		OLOROSO / ALEXANDRO / Spain, Andalusia, Jerez de la Frontera.	280 / 3500
		PEDRO XIMENEZ / ALEXANDRO / Spain, Andalusia, Jerez.	360 / 4500
		 Vermouth	60 / 750 мл
		BLANC DRY / DOLIN / France, Savoy.	280 / 3500
		GUERRA RESERVA BLANCO SWEET / GUERRA / Spain, Byerso.	290 / 4600
		GUERRA RESERVA RED SWEET / GUERRA / Spain, Byerso.	290 / 4600
		BERMET / KOVACEVIC / Serbia, Fruska Gora.	350 / 4300

📍 Пестеля, 8/36
☎ (812) 904 38 44
WIFI Serbish Soulfood

Serbish

meat • fish

f serbish soulfood
vk serbish soulfood
ig serbish_soulfood

 Ракии Сербии / Serbian Rakia	40 мл	 Ракии Болгарии / Bolgaria Rakia	40 мл
STARA SOKOLOVA QUINCE LUX Айвовая	750	KEXLIBAR GRAPE Виноградная	280
STARA SOKOLOVA APRICOT LUX Абрикосовая	680	63 BURGAS GRAPE Виноградная	350
STARA SOKOLOVA PLUM 12 Y.O. Сливовая	850	 Ракии Чехии / Czech Rakia	40 мл
STARA SOKOLOVA WILLIAMS. Грушевая	350	R. JELINEK PORTEROVICA BEER Дистиллят на основе темного пива «Портер»	290
STARA SOKOLOVA APRICOT. Абрикосовая	350	R. JELINEK APPLE Яблочная	320
STARA SOKOLOVA PLUM Сливовая	350	R. JELINEK WILLIAMS Грушевая	350
STARA SOKOLOVA QUINCE Айвовая	370	R. JELINEK WHITE PLUM Сливовая	290
TAKOVO WILLIAMS Грушевая	320	R. JELINEK GOLD PLUM Сливовая	390
TAKOVO PLUM Сливовая	250	R. JELINEK APRICOT Абрикосовая	320
ALEKSANDROVIĆ GRAPE Виноградная	250	R. JELINEK CHERRY Вишневая.	320
PREMIER PLUM Сливовая	580	R. JELINEK WHITE PLUM 5 Y.O. Кошерная белая 5 лет	480
PREMIER GRAPE MUSKAT Виноградная	580	R. JELINEK GOLD PLUM 5 Y.O. Кошерная золотая 5 лет	520
PREMIER WILLIAMS Грушевая	720	 Специальные Ракии / Special Rakia	40 мл
PREMIER APRICOT Абрикосовая	720	STARA SOKOLOVA TRAVKA Сливовая ракия выдержанная в дубовых бочках, настоянная на 21 виде трав	370
PREMIER QUINCE Айвовая	950	STARA SOKOLOVA KLEKA Сливовая ракия настоянная на можжевельнике	390
 Ракии Черногории / Montenegro Rakia	40 мл	R. JELINEK BOHEMIA HONEY Белая сливовица 3-х летней выдержки, настоянная на липовом меде	290
13 JULI PLANTAŽE GRAPE Виноградная	250	STARA SOKOLOVA MEDOVINA Сливовая ракия настоянная на горном меде	350
KRUNA 13 JULI GRAPE Виноградная	350	 Шнапсы Австрии / Austrian Schnapps	40 мл
 Ракии Боснии / Bosnia Rakia	40 мл	BAUER PLUM Сливовый	300
ZLATNA DUNJA QUINCE Айвовая	350	BAUER WILLIAMS Грушевый	300
 О-де-ви Франции / France Eau De Vie	40 мл	BAUER APRICOT Абрикосовый	300
G.E MASSENEZ GINGEMBRE Имбирный	490	BAUER CHERRY Вишневый	300
G.E MASSENEZ VIEILLE PRUNE Сливовый	480	BAUER HIMBER GEIST Малиновый	300
G.E MASSENEZ FRAMBOISE SAUVAGE Малиновый	530	BAUER HASELNUSS Ореховый	300
G.E MASSENEZ POIRE WILLIAMS V.E.P. Грушевый	550		
CHRISTIAN DROUIN BLANCHE DE NORMANDIE Яблочный	450		

 Граппа / Grappa	40 мл	 Ром / Rum	40 мл
VILLA DALLA ROVERE DI PROSECCO	270	BEACH HOUSE MAURITIUS SPICED	300
«PORT WOOD FINISH» SIBONA RISERVA	420	BEACH HOUSE WHITE SPICED	300
«MADEIRA WOOD FINISH» SIBONA RISERVA	420	ANGOSTURA RESERVA	260
«SHERRY WOOD FINISH» SIBONA RISERVA	420	DOORLY'S 5 Y.O.	280
«TENNESEE WHISKEY FINISH» SIBONA RISERVA	420	STROH	260
SIBONA DI MOSCATO	380	ZACAPA 23 Y.O.	600
IL PROSECCO DI NONINO UE MONOVITIGNO	550	 Американский виски / American whiskey	40 мл
 Водка / Vodka	40 мл	BULLEIT RYE	370
ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ	200	JACK DANIEL'S	370
ЦАРСКОЕ СЕЛО	300	WILD TURKEY	380
BELUGA NOBLE	300	 Ирландский виски / Irish whiskey	40 мл
 Джин / Gin	40 мл	DUBLIN LIBERTIES OAK DEVIL	320
BEEFEATER	280	JAMESON	280
TANQUERAY No 10	500	KNAPPOGUE CASTLE 12 Y.O.	520
SLOVACKA BOROVIČKA	250	 Купажированный Шотландский Виски / Blended scotch whisky	40 мл
 Текила / Tequila	40 мл	DEWAR'S 12 Y.O.	490
ESPOLON BLANCO	260	DEWAR'S WHITE LABEL	280
ESPOLON REPOSADO	360	JW GOLD LABEL RESERVE	580
		 Односолодовый Шотландский Виски / Single malt scotch whisky	40 мл
		GLENMORANGIE HIGHLAND 10 Y.O.	580
		LOCH LOMOND HIGHLAND	340
		LOCH LOMOND SINGLE GRAIN	300

| **Коньяк / Cognac** 40 мл

ROULLET V.S. 390

ROULLET V.S.O.P. GRAND CHAMPAGNE 480

| **Арманьяк / Armagnac** 40 мл

JANNEAU NAPOLEON 550

GRAND ARMAGNAC

| **Бренди / Brandy** 40 мл

METAXA 5* 280

SOKO V.S.O.P. 350

| **Кальвадос / Calvados** 40 мл

MENORVAL PRESTIGE 320

MENORVAL PAYS'D AUGE V.S.O.P. 380

MENORVAL TRES VIEUX X.O. 460

| **Биттеры / Bitter** 40 мл

LUHACOVICKA 250

PRADED 250

BECHEROVKA 250

CAMPARI 250

AMARO MONTENEGRO 250

FERNET 250

FERNET CITRUS 250

QUINTESENTIA AMARO NONINO 360

JAGERMEISTER 250

| **Ликеры / Liqueur** 40 мл

LIMONCHELLO 270

PLUM LIQUEUR 250

BAILEYS 260

GRIOTTE LIQUEUR 260

| **Разливное Пиво /**

Draft Beer 400 мл

WEIHENSTEPHAN / LAGER / 280

Germany

KONA HANAIEI / IPA / 340

Hawaii

BARBE RUBY / FRUIT ALE / 350

Belgium

GRISETTE / BLANCHE / 340

Belgium

CORNISH ORCHARDS / 320

GOLD CIDER /

Britain

| **Бутылочное Пиво /**

Bottled Beer 330 мл

WANNA BE LEE / 380

BEER WITH GINGER/

Serbia

RUFARO / APA / 380

Serbia

BRRKAAA / APA / 380

Serbia

OLGA / BALTIC PORTER / 380

Serbia

CLAUSTHALER CLASSIC / 250

NON-ALCOHOLIC BEER PREMIUM /

German

Author's cocktails

- | **ALEX BASIL** 120 мл 380
ALEKSANDROVIC GRAPE, LYME,
CHERRY TOMATO, BASIL, SUGAR SYRUP,
CHIPS SERBIAN CHEESE
- | **SOUR CHERRY** 150 мл 490
R.JELINEK CHERRY, CHERRY BRANDY, LEMON
JUICE, ROSE SYRUP, GRAPEFRUIT
- | **R.J HONEY BREAKFAST** 180 мл 600
BOHEMIA HONEY, ESPRESSO, SUGAR SYRUP,
LEMON JUICE, CHEESE FOAM
- | **KLEKA BEVERAGE** 250 мл 520
"STARA SOKOLOVA" KLEKA, CHERRY BRANDY,"
FERNET" CITRUS, LEMON JUICE,
BUCKTHORN MIX, SODA
- | **TERAZIJE** 120 мл 360
STROH, BAUER HASELNUSS, GUERRA RESERVA
RED, TAKOVO WILLIAMS
- | **NEGOZH** 150 мл 490
R. JELINEK APPLE, BAUER HASELNUSS, LEMON
JUICE, SUGAR SYRUP, RUKKOLA
- | **Ruby Cobler** 250 мл 490
JAVLKOVICE, СИРОП РОЗЫ, ПИВО
BARBE RUBY, ЛАЙМ, ЗЕЛЁНОЕ ЯБЛОКО,
ЕЖЕВИКА

| Кофе / Coffee ILLY

ESPRESSO / ЭСПРЕССО Арабика 100%	130
AMERICANO / АМЕРИКАНО	160
CAPPUCCINO / КАПУЧИНО	180
LATTE / ЛАТТЕ	210
RAF / РАФ	240
DOPIO / ДОПИО	180
ESPRESSO, AMERICANO DECAFFEINATED	160
MONO ARABICA COFFEE Brazil, ethiopia, guatemala, colombia, costa rica, india	150

| Чай / Tea

700 мл

HERMANN TEE

Немецкий премиальный чайный бренд.

ЗЕЛЕНЫЕ ЧАИ / GREEN TEA

УТРЕННИЙ АРОМАТ «MORNING FLAVOUR»	290
ГРУША И ГРАНАТ «BIRNE-GRANAT»	290
КИТАЙСКИЙ ЖАСМИН «CHINA JASMINE TEA»	290
КИТАЙСКИЙ ПОРОХ ХРАМ НЕБА «CHINA GUNPOWDER TEMPLE OF HEAVEN»	290
МОЛОЧНЫЙ УЛУН «MILK OOLONG»	290

ЧЕРНЫЕ ЧАИ / BLACK TEA

АССАМ ХАРМУТТИ «ASSAM HARMUTTY»	290
КИТАЙСКИЙ ПУ-ЭР «CHINA PU ERH (GamFeiCha)»	290
ЦЕЙЛОН С ТИМЬЯНОМ «THYME TEA PREMIUM»	290
ПРЕМИУМ ЭРЛ ГРЕЙ «EARL GREY PREMIUM»	290
ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ «IRISH WHISKY CREAM»	290

ТРАВЯНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ ЧАИ / HERBAL AND FRUIT TEAS

БАБУШКИН САД «GRANNY'S GARDEN»	290
РОМАШКА «CHAMOMILE»	290
ИМБИРЬ ЛИМОН «GINGER LEMON»	290
ВЕЧЕРНИЙ ТРАВЯНОЙ МИКС «EVENING HERBAL MIX»	290
АЮРВЕДА АНТИ-СТРЕСС «AYURVEDA ANTI STRESS»	290
ВАНИЛЬНЫЙ РОЙБУШ «ROOIBOS VANILLA»	290

| Вода / Water

НЕГАЗИРОВАННАЯ / STILL

SELTERS NATURELL 0.275 Германия / Germany	220
SELTERS NATURELL 0.8 Германия / Germany	390

ГАЗИРОВАННАЯ / SPARKLING

SELTERS CLASSIC 0.275 Германия / Germany	220
SELTERS CLASSIC 0.8 Германия / Germany	390

| Соки и безалкогольные напитки / Juices and soft drinks

МОРС 0.25 / 1 Fruit-berry drink. В ассортименте	140 / 560
ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД 0.2 / 1 Homemade lemonade. В ассортименте	190 / 600
PEPSI / MIRINDA / 7UP / EVERVESS 0.25	150
СОК PAGO В АССОРТИМЕНТЕ 0.25 Juice Pago in assortment	160
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 0.2 Fresh orange juice	250
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ ГРЕЙПФРУТОВЫЙ СОК 0.2 Fresh grapefruit juice	280