

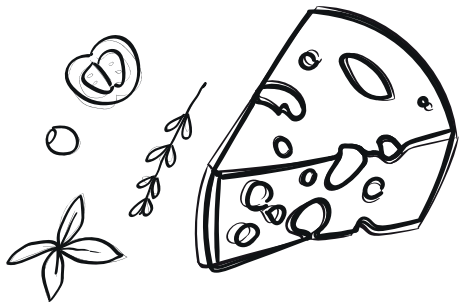


МЕНЮ

WHISKEY

ЗАКУСКИ

- **Проя (кукурузные кексы)** 540
с домашним каймаком
- **Домашний рулет из сыра** 690
С оливковым маслом и специями
- **Ассорти козых сыров** 890
Наш выбор козых сыров с Фрушке Горе
- **Селекция сыров** 890
Два козых, два коровьих
- **Брускетты с соусом песто и печёной паприкой** 640
- **Копченая маринованная рыба и брускетты** 1390
с песто и печёной паприкой



• Сырная тарелка 1490 Песент

Селекция домашних сырокопченых деликатесов и домашних сыров, подаются с проя, айваром и со сливками

• Ветчина любимая 1200

Домашняя ветчина, проя и сыр

СУПЫ

- **Красная уха** 0,51 690
с дунайским карпом
- **Белая уха** 0,41 740
с филлированным судаком и овощами
- **Рыбное жаркое** 0,51 1090
с дунайским сомом без косточек
*лапша по желанию::
Домашняя лапша 280
Турос чусо 550
(лапша с сыром и беконом)
- **Густой суп** 0,51 590
с телятиной
- **Крем суп из овощей** 0,41 590
Суп дня от шефа
- **Холодный суп** 0,41 590
из огурцов с укропом и чесноком

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

ВИСКИ

- Чивас регал 0,031 490
- Джек дениэлс 0,031 390
- Джек дениэлс Сингл Барэл 0,031 660
- Балантайнс 0,031 300
- Тетчерс 0,031 300
- Джонни Уокер 0,031 340
- Джонни Уокер Блэк 0,031 520
- Джемесон 0,031 320
- Джим Бин 0,031 330
- Джим Бин Блэк 0,031 490
- Фо розес 0,031 330
- Мэйкерс марк 0,031 490
- Саузен комфорт 0,031 300

—ИНОСТРАННЫЙ АЛКОГОЛЬ—

- Смирнофф водка 0,031 300
- Абсолют водка 0,031 300
- Бифитер джин 0,031 300
- Хендрикс джин 0,031 440
- Капитан Морган ром 0,031 300
- Гавана ром 0,031 300
- Дипломатико ром 0,031 600
- Текила 0,031 300
- Мартини бьянко 0,031 300
- Кампари 0,031 320
- Рамазотти 0,031 300
- Егермейстер 0,031 300
- Абсент 0,031 300
- Бейлиз 0,031 350
- Малибу 0,031 260

КОНЬЯКИ

- Хеннесси VS 0,031 520
- Корвойсер VS 0,031 550
- Мартель XO 0,031 2150
- Реми Мартин VSOP 0,031 740

—ДОМАШНИЙ АЛКОГОЛЬ—

- Горький лист 0,051 280
- Атлантик водка 0,051 260
- Мр. Чура джин 0,031 360
- Домашний джин 0,051 180
- Вермут 0,11 200
- Виньяк 0,051 260
- Виньяк 5 VS 0,031 300

РАКИЕ

- Старая Соколя 5 лет 0,031 410
- Старая песня 12 лет 0,031 790
- Старая песня айва 0,031 450
- Старая песня абрикос 0,031 490
- Старая песня груша 0,031 410
- Перла айва 0,031 290
- Перла абрикос 0,031 290
- Перла груша 0,031 290
- Домашняя виноградная 0,031 290
- Медовая 0,031 290

ПИВО

БУТЫЛКИ

• Хайнекен	0,251	420
• Хайнекен серебро	0,251	420
• Хайнекен безалкогольное	0,251	420
• Заечарское светлое	0,331	260
• Заечарское темное	0,331	340
• Амстел	0,331	390
• Лашко	0,331	340
• Капузинер пшеничное	0,51	560
• Бирра Моретти	0,331	330
• Сол	0,331	510

РАЗЛИВНОЕ

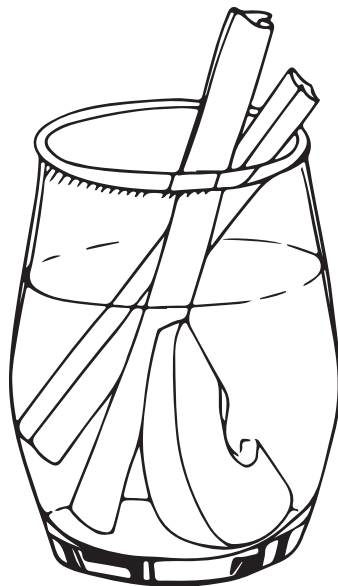
• Хайнекен	0,251	290
• Хайнекен	0,51	465
• Лашко	0,31	250
• Лашко	0,51	390

СИДЕР

• Somersby яблочный	0,331	460
• Somersby грушевый	0,331	460

ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЕ НАПИТКИ

• Гуарана	0,201	330
• Рэд бул	0,251	440



САЛАТЫ

- **Пасент салат** 1540
Копченая маринованная рыба с помидорами черри, рукколой, луком и листьями салата
- **Кукареку салат** 1190
Куриное филе на гриле с помидорами, огурцами, кукурузой, Фета сыром и листьями салата
- **Стейк салат** 1490
по-нашему рецепту Стейк на гриле с помидорами черри, рукколой и листьями салата с рулетом из коровьего сыра
- **Карпаччо** 1390
Карпаччо из копченого стейка с черри помидорами, листьями салата с дрессингом из мёда с горчицей и апельсиновым соком

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО

- **Вегетарианская паста** 990
шампиньонами и белыми грибами
- **Капрезе салат** 840
по-нашему рецепту с сырым коровьим рулетом
- **Веганский микс комбинация** 940
овощи гриль с жареным картофелем, руккола и вишня помидоры, покрытые ацето крем



МЕНЮ ДЛЯ МАЛЕНЬКИХ ГОСТЕЙ

- **Маленькая порция чевапчичей** 790
и картошка фри с кетчупом
- **Куриные нагетсы с картошкой фри и кетчупом** 890

МЯСНЫЕ БЛЮДА

- **Говяжьи рёбра с джемом** 1990
с джемом из красного лука и картофельным пюре
- **Говяжий рамstek с пюре** 2390
ароматизированным пармезаном и шнитт-луком
- **Свинные рёбра с BBQ соусом** 1780
с жареной картошкой
- **Копченое свиное филе в соусе из каймака** 1890
с жареной картошкой
- **Пасент свиное филе** 2190
Фаршированное черносливом и беконом, обжаренное в миндале и орехах, сервируется на пюре из моркови с соусом из чернослива и белого вина
- **Копченая свиная ножка** 1690
(сезонный гарнир)
- **Чевапчичи** 1390
с жареным картофелем луком и каймаком
- **Куриное филе** 1490
С соусом из белых грибов и шампиньонов с жареным картофелем и овощами
- **Жареная куриное фаршированная домашним сырным рулетом** 1490
подаётся с пюре из вяленых томатов
- **Копченая куриная ножка** 1440
с овощами на гриле и картофелем
- **Куриный рулетик на шампуре** 1490
с овощами гриль и картофелем
- **Телятина с вертела** 2590
с пюре из корня сельдерея в соусе из темного пива
- **Телячьи щечки с ньокки в овощном соусе** 2090
- **Стейк** 3350
с жареным картофелем и овощами гриль
*соус на ваш выбор:
соус из зеленого перца 400
соус горгонзола 450
домашний сливочный соус 400
соус из боровиков и грибов 400



СОКИ

НЕГАЗИРОВАННЫЕ

- Густо 0,21 290
(яблочный, черничный, апельсиновый, персиковый, клубничный)
- Фрузти персик 0,251 290
- Цедевита 0,21 220
- Лимонад 0,31 250
- Свежевыжатый сок из апельсина 0,21 350
- Свежевыжатый микс (апельсин, лимон, грейпфрут) 0,21 390
- Выжатый грейпфрут 0,21 400
- Домачи сок из бузины 0,31 250
- Домачи сок из мяты 0,31 250

ГАЗИРОВАННЫЕ

- Пепси/Пепси МАХ 0,251 280
- Миринда апельсина 0,251 280
- 7 вверх 0,251 280
- Эвервес биттер лимон 0,251 280
- Тоник 0,251 300
- Кокта 0,251 280
- Тоник Томас Генри 0,21 500



ВОДЫ

БЕЗ ГАЗА

- Аква вива 0,331 220
- Аква вива 0,751 460
- Аква вива 11 390

ГАЗИРОВАННЫЕ

- Къназ Милош 0,331 220
- Къназ Милош 0,751 460
- Къназ Милош 11 390

ТЁПЛЫЕ НАПИТКИ

- Эспрессо 210
- КафеAmericano 210
- Эспрессо с молоком 230
- Капучино 250
- Кафе латте 255
- Нескафе 250
- Горячий шоколад 300
- Чай 210
- Глнтвейн белый/красный 0,21 360

ДОБАВКИ

- Сироп Монин 60
(шоколадное печенье, ирландский крем, карамель, персик, арбуз, маракуйя)
- Мёд 40
- Взбитые сливки 60
- Соевое молоко 0,11 70
- Молоко 0,21 100

ВИНА И НАПИТКИ

ВИНО НА БОКАЛЕ

- | | | |
|--|--------|-----|
| • Шардоне
Бело Брдо, Черевич | 0,1251 | 490 |
| • Белая гармония
Савиньон Блан, Веритас, Ср.Карловцы | 0,1251 | 450 |
| • Mister & Ja
(Ризлинг) - Версус - Киш, Ср.Карловцы | 0,1251 | 450 |
| • Тамьяника
Апатович, Ср.Карловцы | 0,1251 | 400 |
| • Три Розе Козе
(Каберне Совиньон, Мерло, Сира), Эрдевик | 0,1251 | 400 |
| • Розе Домина
(Каберне Совиньон, Каберне Блан), Веритас, Ср. Карловцы | 0,1251 | 450 |
| • Мерло
Веритас, Ср. Карловцы | 0,1251 | 640 |
| • Аурелиус
(Каберне Совиньон, Мерло), Ковачевич, Ириг | 0,1251 | 600 |
| • Фреско Бьянко
(Итальянский Рислинг, Жуплянка, Неопланта), Ковачевич, Ириг | 0,1251 | 400 |
| <hr/> | | |
| ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА | | |
| • Цвена Медуза
(Каберне Совиньон, Мерло), Арт ен Винум, Ср. Карловцы | 0,11 | 480 |
| • Бела Медуза
(Шардоне, Неопланта), Арт ен Винум, Ср. Карловцы | 0,11 | 480 |



БОЧКОВЫЕ ВИНА

- | | | |
|--|----|------|
| • Белое Грашац
Мрджанин, Ср. Карловцы | 11 | 1680 |
| • Шардоне
Мрджанин, Ср. Карловцы | 11 | 1680 |
| • Совиньон Блан
Косович, Ср. Карловцы | 11 | 1680 |
| • Сила
Петрович, Ср. Карловцы | 11 | 1680 |
| • Розе
(Каберне Совиньон), Петрович, Ср. Карловцы | 11 | 1680 |
| • Каберне Совиньон
Мрджанин, Ср. Карловцы | 11 | 1680 |

БЕРМЕТ!

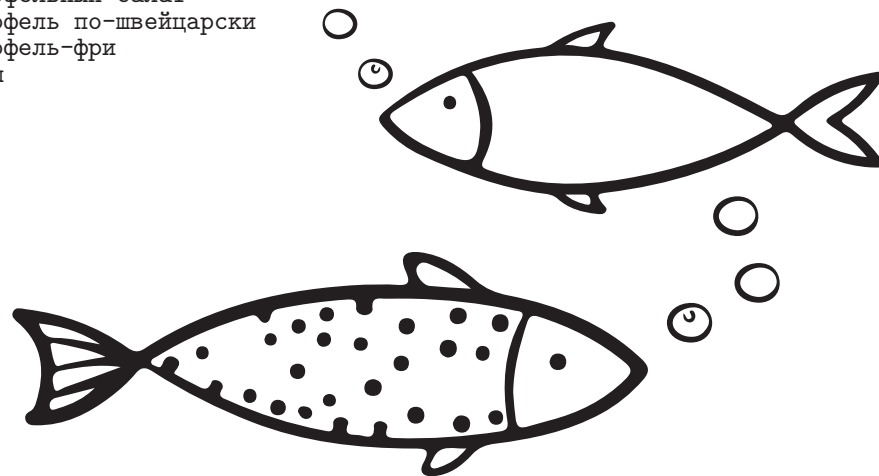
„Напиток Богов с Фрушке Горэ“ Бермет десертное вино, которое изготавливается с приправами, травами и сухофруктами. По традиции делается в Сремских Карловцах уже несколько веков. Красное или белое по вашему желанию. Как и Куглоф, Бармет овеян разными байками и легендами. В любом случае, если вам в повседневной жизни захочется немного сладости, бокал Бермета и хорошая компания точно сделает жизнь немного лучше.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

- | | | | |
|--|----------|---|----------|
| • Филе судак на гриле | 2190 | • Сом в кукурузной муке приготовленный в масле (таландара) | 4900/1kg |
| • Судак Орли | 2290 | • Сом на гриле | 4900/1kg |
| • Филе копчёной форели | 1840 | • Карп в кукурузной муке приготовленный в масле (таландара, стейки) | 4490/1kg |
| • Филе форели под соусом из белого вина | 1840 | • Карп на гриле (стейки) | 4490/1kg |
| • Судак в кукурузной муке приготовленный в масле (таландара) | 4900/1kg | • Стерлядь приготовленная в масле (таландара) | 5490/1kg |
| • Судак на гриле | 4900/1kg | • Копченый Карп (стейки) | 5400/1kg |

К рыбе подаем гарнир на ваш выбор:

- Картофельный салат
- Картофель по-швейцарски
- Картофель-фри
- Чипсы



ГАРНИРЫ

- **Жаренный картофель** 390
(кетчуп)
- **Картофель фри** 390
(кетчуп)
- **Картофельное пюре** 280
- **Блитва с картофелем** 360
- **Блитва** 340
- **Овощи на гриле** 490
- **Оливки** 250
- **Каймак** 190



САЛАТЫ

- **Салат из помидоров** 390
- **Свежий огурец** 390
- **Салат из свежей капусты** 350
- **Салат из помидоров, огурцов и капусты** 350

- **Салат из помидоров и сыра** 420
- **Огурец со сметаной** 410
- **Витаминный салат** 480
- **Сербский салат** 370
- **Шопский салат** 480
- **Греческий салат** 480
- **Салат огород** 490
(сезонный)
- **Зелёный салат** 350
- **Зелёный салат с рукколой и помидорами черри** 480
- **Свежий острый перец** 130
- **Печёная паприка** 370
- **Печёный острый перец** 350
- **Домашний айвар** 390
- **Салат из картофеля** 280
- **Квашеная капуста** 390
(сезонный)



Куглоф!

Никто точно не знает, когда и где появился Куглоф. Точно лишь одно, то что этот десерт один из самых старых пирогов. Присваивают его себе и немцы и итальянцы и французы и австрийцы. Готовился исключительно при королевских дворах по всей Европе, только богатые дворяне могли себе позволить этот пирог, так было до начала XX века. Куглоф- это уникальное блюдо, не только из-за своего вкуса и формы, а и потому, что им можно наслаждаться в любое время дня и с любимыми напитками.

ДЕСЕРТЫ

- **Пасент сочное наслаждение** 540
кох с тремя видами молока и карамелью
- **Наша Кремпита** 540
- **Чудо из шоколада** 540
шоколадный тарт с вишневым соусом
- **Пасент сладкий опиум** 590
горячее холодное сочетание безглютеновый маковый пирог и белый шоколад, подается в холодный ванильный крем с вишня
- **Любина пита с вишнями и орехами** 620
сервируется тёплой с ванильным мороженым
- **Пасент блины** 570
в соусе из чернослива и миндаля, обжаренных на сливочном масле, и свежавыжатого апельсинового сока
- **Куглоф** 510
локальный десерт с шоколадом изюмом, клюквой и миндалем
- **Баклава по-нашему рецепту** 540
- **Домашняя лапша с маком** 440
- **Домашняя лапша с орехами** 440
- **Блины по-выбору** 460
Сливовый джем
Абрикосовый джем
Еврокрем
Еврокрем и плазма (молотое печенье)
Орехи

ДОПОЛНЕНИЕ: Рожок мороженого 150 динаров.

Все цены выражены в динарах.

Хлебный комплект 130 динар/гость.

Будьте добры, заранее дайте нам знать ваши предпочтения в еде и наличие пищевой аллергии.