



Serbish

meat • fish

Лучший способ узнать Сербию — это познакомиться с её 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 искренне 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.
7. Просьба самостоятельно не изменять расстановку мебели в наших залах, а обратиться с вопросом о такой возможности к обслуживающему персоналу.
8. За обслуживание компаний от 4-х человек мы добавим сервисный сбор 10%.

Serbish

meat · fish

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

f serbish soulfood
vk serbish soulfood
ig serbish_soulfood

| Брускетты

Порция из 3-х брускетт.

- 🌿 БРЫНЗА, ПЕЧЁНЫЙ ПЕРЕЦ И РУККОЛА 240
- 🌿 ТОМАТЫ И БАЗИЛИК 240
- 🌿 ПАШТЕТ ИЗ МАСЛИН И ОЛИВОК 240
- ДОМАШНИЙ АЙВАР И ПРОШУТТО 240

| Холодные закуски

АССОРТИ ГРЕЧЕСКИХ ОЛИВОК 330
Чёрная классическая, зелёная, оливки Каламата.

ТАРЕЛКА СЕРБСКИХ ДЕЛИКАТЕСОВ 680
Ассорти сыровяленного мяса.

СЕРБСКАЯ ТАРЕЛКА 540
Проя с беконом, проя со шпинатом и сыром, сербская Брынза, фасоль пребранац, печёный перец, каймак, айвар.

🌿 СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 650
Ассорти фермерских сыров, подаётся с инжиром, грецким орехом и цветочным мёдом.

ДАЛМАТИНСКАЯ ТАРЕЛКА 870
Карпаччо из лосося, кальмар, тартар из тунца и брускетты с паштетом из маслин и оливок.

ТАРТАР ПО-СЕРБСКИ | Белград | 550
18 секретных ингредиентов. Подаётся с тостами и сливочным маслом, именно так употребляют этот тартар в Сербии.

🔥 ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 550
Вырезка говядины, красный лук, каперсы, соус ворчестер, горчица, Табаско, куриный желток.

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА | Далмация | 550
Филе тунца, шнитт лук, коньяк, оливковое масло, соль, перец.

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ 490
Рулетики из говяжьей вырезки, покрытые медово-горчичной глазурью, с рукколой, пармезаном и трюфельным маслом.

| Горячие закуски

🌿 ПÒХОВАНИ СЫР 380
Панированный сыр, подаётся с соусом тартар.

| Чорбы

Густые, насыщенные сербские и далматинские супы.

ТЕЛЯЧЬЯ ЧОРБА 350
Наваристый бульон с телятиной, овощами и трюфельным маслом.

РЫБНАЯ ЧОРБА 350
Наваристый рыбный бульон с ароматной треской, овощами и паприкой.

СЕЗОННЫЙ СУП 300
Готовится из сезонных продуктов.

| Салаты

🌿 САЛАТ БУРРАТА С РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ 750
Сыр буррата, розовые томаты, руккола, белый бальзамик, бальзамический крем.

🔥 САЛАТ С НЕЖНЫМ КАЛЬМАРОМ И ОВОЩНОЙ САЛЬСОЙ 570
Кальмар, цуккини, кукуруза, лук порей, красный лук, салат ромейн, болгарский перец, сидр яблочно-грушевый.

САЛАТ С ТУНЦОМ И РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ 570
Опаленный тунец, розовые томаты, лук порей, салат ромейн.

САЛАТ С РОСТБИФОМ И МАЛИНОВОЙ ЗАПРАВКОЙ 570
Ростбиф, микс-салат, маринованные огурцы, красный лук, паприка, томаты черри, заправка на основе малинового соуса.

САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ 790
Салат на основе осьминога по-луштитки, томатное конкассе, свежие огурцы, каперсы, вяленые томаты, маринованный лук, варёный 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 450
Салат на основе куриной печени с микс-салатом, перепелиными яйцами, томатами черри и картофелем стоун. Заправлен соусом порто.

САЛАТ С РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ 450
Розовые томаты, печёный и маринованный болгарский перец, руккола, красный лук и зелень.

Все цены указаны в рублях, включая НДС. Данное меню является рекламным материалом.

🌿 Вегетарианское блюдо

🔥 Острое блюдо

Serbish

meat · fish

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

f serbish soulfood
vk serbish soulfood
ig serbish_soulfood

| Горячие блюда

Сербские специалитеты.

ШНИЦЕЛЬ КАРАДЖОРДЖЕВА 590
Ролл из свиного или куриного филе в панировке с сыром каймак внутри. Подаётся с соусом тартар и долькой лимона.

ПОДВАРАК СО СВИНОЙ ШЕЕЙ 540
Маринованная капуста, запечённая по традиционному рецепту со стейком из свиной шеи.

ЯГНЁНОК ИЗ-ПОД САЧА 1200
Томлёный ягнёнок по старинному рецепту из региона Далмация. Томится 6-8 часов и подаётся с картофелем стоун.

ТЕЛЯЧЬИ ЩЁКИ С ОВОЩАМИ И КРЕМОМ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ 670
Томлёные телячьи щёки с овощами, шампиньонами и кремом из цветной капусты.

| Блюда на гриле

По желанию, любую плескавицу можно подать в виде бургера.

ПЛЁСКАВИЦА 470
Основа плескавицы — плотная котлета из 100% говядины. Подаётся на тарелке с хлебом сёмун, каймаком, свежими овощами и листьями салата.

ПЛЁСКАВИЦА ИЗ МОЛОДОСТИ 470
Перед обжаркой на гриле в котлету добавляется репчатый лук. Подаётся на тарелке с хлебом сёмун, каймаком, свежими овощами и листьями салата.

ПЛЁСКАВИЦА ПО-ЧАЧАНСКИ 540
Классическая плескавица. Подаётся на тарелке с хлебом сёмун, каймаком, свежими овощами и листьями салата, соусом айвар.

ГУРМАНСКА ПЛЁСКАВИЦА 540
Перед обжаркой на гриле в котлету добавляется сыр Гауда и бекон. Подаётся на тарелке с хлебом сёмун, каймаком, свежими овощами и листьями салата.

ПЛЁСКАВИЦА МЕРАКЛИИ 560
В классическую котлету для плескавицы добавляется сыр Гауда и бекон, чили перец, сушёная острая паприка, чеснок и репчатый лук. Подаётся на тарелке с хлебом сёмун, каймаком, свежими овощами и листьями салата.

ЧЁВАПИ 520
Колбаски без оболочки из 100% говяжьего home-made фарша. Подаются на тарелке с хлебом сёмун, свежими овощами и листьями салата.

ЧЁВАПИ С КАЙМАКОМ 540
Колбаски без оболочки из 100% говяжьего home-made фарша. Подаются на тарелке с хлебом сёмун, каймаком, свежими овощами и листьями салата.

ЧЁВАПИ В БЕКОНЕ 580
Колбаски без оболочки из 100% говяжьего home-made фарша, обёрнутые в бекон. Подаются на тарелке с хлебом сёмун, свежими овощами и листьями салата.

РАЖНИЧИ КУРИНЫЕ В БЕКОНЕ 540
Кусочки куриного филе, обёрнутые в бекон и обжаренные на гриле. Подаются на тарелке с хлебом сёмун, свежими овощами и листьями салата.

ЛЁСКОВАЧКИ УШТИПАК 530
Небольшие котлеты из 100% говяжьего фарша с сыром Гауда, беконом, чесноком и острым перцем. Подаются на тарелке с хлебом сёмун, свежими овощами и листьями салата.

СТЕЙК НА ГРИЛЕ 890
Подаётся с микс-салатом и соусом на выбор.

| Рыба и Морепродукты

МИДИИ НА БЕЛОМ БУЗАРУ 540
Мидии, приготовленные традиционным для региона Далмация способом, в белом вине, оливковом масле, с чесноком и петрушкой.

МОРЕПРОДУКТЫ НА БЕЛОМ БУЗАРУ 2900
Мидии, кальмар, тунец, креветки, приготовленные традиционным для региона Далмация способом, в белом вине, оливковом масле, с чесноком и петрушкой.

КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ С ЖАРеной КУКУРУЗОЙ 580
Кальмар, кукуруза, белый бальзамический соус, лайм.

ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ 2900
Осьминог, креветки и кальмар на гриле.

ТИЛАПИЯ ПО-ДАЛМАТИНСКИ 520
Филе тилапии, запечённое в сливочном соусе с сыром пармезан и шпинатом.

ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ 690
Форель, обжаренная на гриле. Подаётся с традиционным далматинским гарниром из варёного картофеля с микс-салатом, заправленным бальзамическим уксусом. Соус к рыбе состоит из оливкового масла, чеснока и петрушки.

СКУМБРИЯ НА ГРИЛЕ 690
Скумбрия, обжаренная на гриле с обожжённым болгарским перцем, свежим шпинатом и томатами черри.

ОСЬМИНОГ ИЗ-ПОД САЧА 1750
Томлёный осьминог в собственном соку, приготовлен по традиционному рецепту Адриатического побережья. Подаётся с картофелем стоун.

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА НА ГРИЛЕ 890
Филе тунца, обжаренного на гриле, политое ароматным маслом. Подаётся с капонатой и салатом руккола..

ТРЕСКА С ЧЁРНЫМ КУС-КУСОМ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ 780
Спинка трески, обжаренная классическим способом, под кремом из цветной капусты, кускус с добавлением чернил каракатицы.



📍 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	320

| Домашний хлеб

СÒМУН Традиционный боснийский хлеб, хрустящий и поджаристый снаружи, мягкий и воздушный внутри.	80
ХЛЕБ «ЦВЕТОК» Домашний сербский хлеб, готовится с добавлением творога и сливок. Вкус яркий и нежный.	100
СÒМУН, ПОДЖАРЕННЫЙ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ С ароматными травами.	120
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА Сòмун, хлеб «ЦВЕТОК», сòмун, поджаренный на оливковом масле, каймак, айвар.	320

| Домашние десерты

ШОКОЛАДНАЯ КОЛБАСА С ЧЕРНОСЛИВОМ Подаётся с домашним вареньем из моркови и апельсина.	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. Подаётся с шариком мороженого.	300
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
ШНЕНОКЛЕ С ГРИЛЬЯЖЕМ Традиционный балканский десерт из взбитых яичных белков под заварным кремом.	240
МОРОЖЕНОЕ В ассортименте.	80

