

ДОБРОДОШЛИ

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В ПЕРВЫЙ РЕСТОРАН
СЕРБСКО-БАЛКАНСКОЙ КУХНИ В КАЗАНИ

РЕСТОРАН

БАЛКАНСКИЙ



ГУРМАН

СЕРБСКАЯ КУХНЯ



Добро пожаловать в наш ресторан
сербско-балканской кухни.
Меня зовут Душан Терзич,
я – шеф повар данного ресторана.
Спасибо, что выбрали нас!
Я надеюсь, что вам всё понравится!



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

БРУСКЕТТА С РВАННОЙ ТЕЛЯТИНОЙ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ 3 ШТ 180г 680 р
Хрустящий домашний хлеб с нежной рваной телятиной в насыщенном соусе демиглас, дополнен сливочным сыром и яркими вялеными томатами.

ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА «БАШТА» 500г 880 р
Яркая овощная тарелка из спелых помидор, хрустящих огурцов, сладкого перца, капусты и красного лука - свежесть в каждом кусочке.

РЫБНАЯ ЗАКУСКА 180г 1480 р
Копчёный лосось, масляная рыба и угорь - море вкуса на Вашей тарелке.

АЙВАР 100г 440 р
Солнечный вкус балканских овощей.

ПЕЧЕНА ЛЮТА 1ШТ 20г 120 р
Яркая огненная закуска из перца.

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С ХРЕНОМ 150г 880 р

КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 150г 920 р
Телячья вырезка в медово-горчичном маринаде с каперсами, трюфельной пастой и пармезаном - тонкий вкус и изысканная текстура.

СЕРБСКАЯ МЯСНАЯ ЗАКУСКА 330г 1380 р
Ассорти из копченой говядины, свиной грудинки, сала, корнишонов и свиного карбоната, приготовленных по балканскому способу. Подается с айваром и сербской брынзой, подчеркивающими насыщенный вкус натурального копчения.

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 230г 1320 р
Изысканное сочетание горгонзолы, пармезана, сулугуни и брынзы, дополненное нежной сладостью мёда.

ДЕЛИКАТЕСЫ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА
КОПЧЁНАЯ ГОВЯДИНА 50г 350 р
КОПЧЕНАЯ ГРУДИНКА, САЛО ИЗ СВИНИНЫ, КАРБОНАТ ИЗ СВИНИНЫ 50г 300 р



САЛАТЫ

ШОПСКИЙ 280г 520 р
Помидоры, огурцы, болгарский перец, красный лук и сербская брынза - яркое сочетание свежести и нежной солоноватости сыра. Самый популярный салат на Балканах!

МОРАВСКИЙ САЛАТ 250г 720 р
Яркий салат с томатами, запеченным сладким и острым перцем, листьями лолло росса, чесноком в пикантной заправке.

САЛАТ ГУРМАН 200г 860 р
Салат с телятиной в фирменном соусе, запечённым перцем, луком, помидорами черри, листьями романо и лолло росса - свежо и изысканно.

СЕРБСКИЙ АЛА-КАПРЕЗЕ 300г 680 р
Спелые томаты, нежная сербская брынза, красный лук, бальзамический крем, соус песто - классика!

БЕЛОЛУЧАННАЯ ПАПРИКА 200г 760 р
Запечённый перец рамиро с чесноком, зеленью, уксусом и маслом. Лёгкое, яркое и по-настоящему душевное блюдо, оно раскрывает вкус солнца и земли Балкан.

САЛАТ ГОРСКИЙ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ 250г 720 р
Салат с листьями романо, спелыми помидорами, сыром Фета и хрустящими баклажанами, дополненный луком и нежным ореховым соусом - сочетание свежести, текстуры и пикантности.

САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ И ЯБЛОКАМИ 220г 860 р
Нежный говяжий язык с листьями лолло росса, помидорами черри, болгарским перцем и яблоком в пикантном соусе из хрена и горчицы.

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ/КРЕВЕТКАМИ 230г 640/860 р
Хрустящие листья романо с курицей/креветками, помидорами черри, пармезаном и классическим соусом Цезарь - гармония свежести и вкуса.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ПОХОВАНИ СЫР

200г 620 р

Моцарелла в панировке, обжаренная до хрустящей корочки. Подается с соусом тар-тар.

ФАРШИРОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ

300г 820 р

Фаршированные сыром шампиньоны в беконе - сочно и ароматно.

КОЛЬЦА КАЛЬМАРА ВО ФРИТЮРЕ

180г 720 р

Лёгкая и вкусная закуска из моря. Подаются с соусом тар-тар.

КРЕВЕТКИ В ПАНИРОВКЕ

180г 820 р

Вкус моря в каждом кусочке. Подаются с соусом тар-тар.

ГИБАНИЦА

180г 540 р

Традиционная сербская запеканка из тонкого теста, нежной брынзы и яиц, с хрустящей корочкой и нежной начинкой.



СУПЫ

ТЕЛЯЧЬЯ ЧОРБА

350г 540 р

Ароматный и очень популярный сербский суп из телятины, овощей и специй.

БАРАНЬЯ ЧОРБА

350г 580 р

Сытный и пряный балканский суп с мясом баранины, овощами и специями.

РЫБНАЯ ЧОРБА

350г 620 р

Суп из свежей рыбы, овощей и специй. Лёгкая пряность и насыщенный вкус моря дарят гастрономическое удовольствие.

СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ

350г 480 р

Лёгкий и питательный бульон с нежным куриным мясом и домашней лапшой, сытное и согревающее блюдо.



БЛЮДА НА ГРИЛЕ

ПЛЕСКАВИЦА

350г 960 р

Очень сочная котлета из рубленного мяса, секрет этого насыщенного вкуса заключается в особенностях приготовления. Самое популярное сербское блюдо. Рубленая говядина, лук, подается с запечённым картофелем и соусом ранчо.

ПЛЕСКАВИЦА «ГУРМАНСКАЯ»

400г 1060 р

Очень сочная котлета из рубленного мяса, секрет этого насыщенного вкуса заключается в особенностях приготовления. Самое популярное сербское блюдо. В отличие от классической, добавляется копченый сулугуни и бекон, по желанию можно сделать без бекона. Подается с запеченным картофелем и соусом ранчо.

ЧЕВАПЫ

400г 980 р

Традиционные балканские колбаски из рубленого мяса говядины без оболочки подаются с запеченным картофелем и соусом ранчо.

ЧЕВАПЫ В БЕКОНЕ

440г 1080 р

Сочные балканские колбаски из рубленого мяса говядины без оболочки, завернутые в бекон, подаются с запеченным картофелем и соусом ранчо.

ШИШ-ЧЕВАП

380г 980 р

Чевап мясо фаршировано сыром и айваром подается с картофелем и соусом тар-тар. Одно из самых популярных блюд на балкане.

КУРИНЫЙ ОКОРОК ФАРШИРОВАННЫЙ

400г 920 р

Сочный куриный окорок с ветчиной из индейки и сыром, ароматно приготовленный на гриле, подается с картофелем фри и соусом тар-тар.

КУРИНОЕ ФИЛЕ С СОУСОМ 3 СЫРА

400г 840 р

Куриное филе обжаренное на гриле до золотистой корочки, на подушке из риса с овощами под нежным сливочно-сырным соусом.

КОЛБАСКИ ИЗ СВИНИНЫ «ТАВЧЕ»

350г 860 р

Гриль-колбаски из свинины с насыщенным вкусом, подаются на подушке из фасоли по-сербски.

СВИНАЯ ШЕЯ

340г 760 р

Сочная свиная шея, обжаренная на гриле до золотистой корочки. Подается с запечённым картофелем, маринованным луком и соусом ранчо.

ДИМЛЬЕНИ ВРАТ

340г 940 р

Свиная шея, медленно копчёная в нашей коптильне, построенной по образцу сербских традиционных коптилен, с насыщенным ароматом дыма и характерным балканским вкусом. Дополнительно обжаривается на гриле до золотистой корочки. Подается с картофелем фри и соусом тар-тар.

КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ В БЕКОНЕ

350г 980 р

Шашлык из куриной печени, обернутой в хрустящий бекон, подается с картошкой фри и соусом тар-тар.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- **ЧЕВАПИ ШУМАДИЯ**

350г	960 Р
------	-------

Пикантные чевапи, запеченные с айваром, овощами, сливками и тянущимся сыром Гауда - сочно, ароматно и невероятно вкусно.
- **КАРАДЖОРДЖЕВ ШНИЦЕЛЬ**

420г	1200 Р
------	--------

Сочный свиной/куриный, на выбор, рулет, фаршированный сыром, обжаренный в золотистой панировке до хрустящей корочки - невероятно вкусно! Подается с картофелем фри и соусом тар-тар.
- **ПУНЬЕНИ ФИЛЕ У СЛАНИНИ**

400г	1320 Р
------	--------

Нежное мясо свинина/курица, на выбор, фаршированное сыром и аккуратно завернутое в бекон, запечённое до хрустящей корочки, сочно и ароматно в каждом кусочке. Подается с картофелем соусом тар-тар.
- **ПУНЬЕНА БУТКИЦА**

380г	1200 Р
------	--------

Авторская версия кордон блю с рваным мясом копчёной рульки и нежным сливочным сыром, скрытые хрустящей панировкой. Подается с картофелем фри и соусом тар-тар.
- **ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК НА ГРИЛЕ ПОД ОРЕХОВЫМ СОУСОМ**

340г	1320 Р
------	--------

Нежный говяжий язык с дымным ароматом гриля, подается с ореховым соусом и сливочным картофельным пюре с тонким акцентом трюфеля.
- **РЕБРЫШКИ ИЗ СВИНИНЫ В СОУСЕ БАРБЕКЮ**

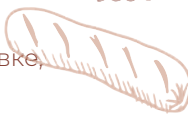
400г	980 Р
------	-------

Сочные рёбра с золотистой корочкой в классическом сладко-пряном соусе. Подаются с картофелем фри.
- **ЯГНЕНОК ИЗ-ПОД САЧА**

350г	1320 Р
------	--------

Баранина с овощами длительное время томится в традиционной балканской посуде из чугуна.
- **НАТУР ШНИЦЕЛЬ**

400г	980 Р
------	-------

Простое и очень сытное мясное блюдо из свинины без панировки, тушеное в собственном соку с добавлением горчицы, подается с картофелем фри.
- **ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ НА ПОДУШКЕ ИЗ ТРЮФЕЛЬНОГО АЙОЛИ**

350г	980 Р
------	-------

Тонко отбитое куриное филе в хрустящей панировке, подается с картофелем фри и соусом айоли.

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- **ФИЛЕ ПАЛТУСА С ЗЕЛЁНЫМ РИЗОТТО**

350г	1380 Р
------	--------

Морская рыба прекрасно оттеняет кремовое ризотто с песто.
- **СТЕЙК ИЗ ГОРБУШИ**

300г	1280 Р
------	--------

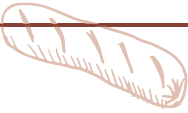
Нежную рыбу обжаривают до румяной корочки и подают с необычным сочетанием картофеля и шпината в сливочно-чесночном соусе.
- **КРЕВЕТКИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С ЧЕСНОКОМ**

250г	1420 Р
------	--------

Обжаренные креветки в пряном сливочно-чесночном соусе.



СТЕЙКИ

- **ФИЛЕ-МИНЬОН ИЗ КОНИНЫ**

420г	1650 Р
------	--------

Сочное мясо с ярким, насыщенным вкусом и тонким ароматом. Подается с овощами и соусом ранчо.
- **ФИЛЕ-МИНЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ**

420г	1650 Р
------	--------

Стейк из говяжьей вырезки с ярким мясным вкусом и нежной текстурой. Подается с овощами и соусом ранчо.
- **РИБАЙ АРГЕНТИНСКИЙ**

100г	820 Р
------	-------

Сочный стейк из мраморной говядины, с насыщенным мясным вкусом и ароматом, дарит истинное гастрономическое удовольствие для гурманов. Подается с цукини и баклажаном на гриле. (Цена указана за 100гр., вес уточняйте у официанта)

ПАСТА И РИЗОТТО

- **ТОМАТНАЯ ПАСТА С ГОВЯДИНОЙ**

320г	920 Р
------	-------

Тальятелле с говядиной, цукини и шампиньонами в насыщенном томатном соусе с чесноком и лёгкой остротой чипотле.
- **СЛИВОЧНАЯ ПАСТА С КУРИЦЕЙ**

320г	820 Р
------	-------

Тальятелле с нежным филе курицы и шампиньонами в сливочном соусе.
- **РИЗОТТО С ГРИБАМИ**

300г	780 Р
------	-------

Кремовое ризотто из риса арборио с шампиньонами и белыми грибами в сливочном соусе, с тонким ароматом трюфеля.
- **ЧЕРНЫЙ РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ**

300г	1060 Р
------	--------

Необычное ризотто из риса арборио с чернилами каракатицы, креветками и мидиями в сливочном соусе с чесноком.



НА КОМПАНИЮ

- **ПЛАТА НА ГРИЛЕ «БЕЛГРАД»**

800г	2700 Р
------	--------

Ассорти на гриле из сочных чевапов, копчёной свиной шеи, куриной печени в беконе, мини плескавицы «гурман», филе куриного бедра с сыром и колбаски из свинины. Подается с запеченным картофелем, зеленью и соусами тар-тар и ранчо.
- **ПЛАТА НА ГРИЛЕ «СЕРБИЯ»**

1600г	5400 Р
-------	--------

Ассорти на гриле из сочных чевапов, куриной печени в беконе, филе куриного бедра с сыром, копчёным стейком из свиной шеи, мини плескавицы «гурман», пуньени филе из свинины. Подается с овощами на гриле, запечённым картофелем, зеленью и соусами тар-тар и ранчо.
- **ПЛАТА НА ГРИЛЕ «ЮГОСЛАВИЯ»**

3200г	12800 Р
-------	---------

Большое ассорти из чевапов, пуньени филе из свинины, караджоржева шницеля, копчёного стейка свиной шеи, куриной печени в беконе, филе бедра курицы с сыром, мини плескавицы «гурман». Подается с баклажаном и цукини на гриле, картофелем фри, зеленью, соусами тар-тар и ранчо. ПОДАРОК 0,5Л СЕРБСКОГО ВИНА!!!
- **«ЯГНЁНОК ИЗ-ПОД САЧА НА 4 ПЕРСОНЫ»**

1600г	5300 Р
-------	--------

Баранина с овощами длительное время томится в традиционной балканской посуде из чугуна.
- **ПЛАТА «АДРИАТИКА»**

1400г	6400 Р
-------	--------

Ассорти из отборных морепродуктов: филе горбуши, морского языка, красного окуня и палтуса, обжаренные на гриле до идеальной сочности. Хрустящие креветки и кольца кальмара в золотистой панировке дополняют вкус. Подается с картофелем и шпинатом в сливочном соусе с баклажаном и цукини на гриле. Соусы - ароматное чесночное масло и классический тар-тар.

ИСПЫТАНИЕ ГУРМАНА

- **ПЛЕСКАВИЦА ГУРМАН 1,5КГ**

1500г	3920 Р
-------	--------

Можно заказать на компанию или принять вызов в одиночку. Испытание действует только при индивидуальном заказе. Съешь всю плескавицу за 30 минут - и платить не придётся. Подается с картофелем фри и соусом ранчо.



ГАРНИРЫ



- КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЁННЫЙ**

150г	320 Р
------	-------
- ОВОЩИ НА ГРИЛЕ**

150г	380 Р
------	-------
- КАРТОФЕЛЬ ФРИ/ДОЛЬКИ**

150г	320 Р
------	-------
- КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**

150г	320 Р
------	-------
- ПРЕБРАНАЦ**

200г	380 Р
------	-------

фасоль, лук репчатый, лук порей, чеснок, помидоры, паприка



ДЕСЕРТЫ

- ТРИЛЕЧЕ**

140г	490 Р
------	-------

Бисквит, пропитанный смесью из сливок, молока и сгущёнки, покрыт карамелью. Десерт родом из Сербии.
- ТОРТ БУДВА**

150г	480 Р
------	-------

Домашний персиковый бисквитный торт с легким сливочным кремом и хрустящими грецкими орехами.
- ЧИЗКЕЙК «САН-СЕБАСТЬЯН»**

150г	520 Р
------	-------

Легендарный десерт с обожженной корочкой и нежной, тающей кремовой текстурой внутри. Подается с шоколадным топпингом и лепестками миндаля.
- ПРОФИТРОЛИ**

160г	480 Р
------	-------

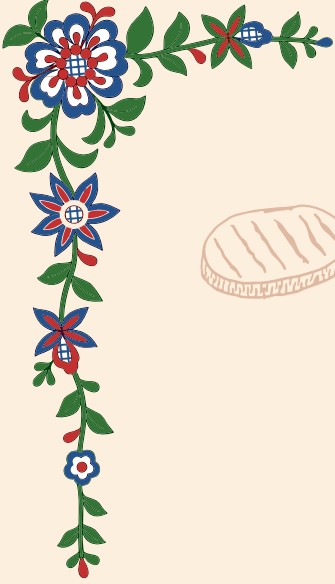
Миниатюрные пирожные с шоколадной и ягодной начинками под белым и темным шоколадным ганашем.
- ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН**

180г	580 Р
------	-------

На вид обычный бисквит, но если надломить ложечкой, изнутри вытекает шоколадная лава, идеально сочетается с шариком мороженого.
- БАЯДЕРА БЕЛАЯ ЗШТ**

100г	380 Р
------	-------

Десерт, популярный на Балканах, состоит из слоёв бисквита и белого шоколада.



ГОТОВИМ ЯГНЁНКА НА ВЕРТЕЛЕ ЦЕЛИКОМ
ПОД ЗАКАЗ
ДЛЯ ВАШЕГО ПРАЗДНИКА



ВЫЕЗНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И КЕЙТЕРИНГ
ПОД КЛЮЧ
ДЛЯ ЛЮБОГО ВАШЕГО ПРАЗДНИКА



СОБСТВЕННАЯ ДОСТАВКА
10% НА КУХНЮ



В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ СКИДКА
10% НА КУХНЮ



ЖИВАЯ МУЗЫКА
ПЯТНИЦА И СУББОТА
С 19.00 ПО 21.00



www.balkan-gurman.ru



[@balkanskii_gurman_rest](https://www.instagram.com/balkanskii_gurman_rest)

