

Сръбски Ресторант КОТЦАЛОТО



Зимно Меню / Winter Menu

Първокласен сръбски вкус Premium Serbian Taste

САЛАТИ / SALADS

- 1. Зимна домашна туршия** 300 гр 7.50 лв
хрупкава и празнична, директно от бидончето, завъртяна с любов към всичките ѝ съставки - кисело зеле, печена чушка, морков и царевица, украсена с копър
Homemade winter turshia – crunchy and festive, straight from the barrel, mixed with love towards all of its ingredients – sauerkraut, roasted pepper, carrot and corn, garnished with dill.
- 2. Мешана туршия у павлаку** 300 гр 8.50 лв
засукана и хрупкава....да я ядеш ли, да ѝ се радваш ли....или да я пиеш направо с ракията – зеленце, чушки, моркови, карфиол и сръбска павлака.
Mixed Turshia with pavlak /zesty and crunchy... do you eat it or frame it? ... or wash it down with some rakia – sauerkraut, peppers, carrots, cauliflower and Serbian pavlaka/
- 3. Цървена селска салата с червен боб** 300 гр 7.90 лв
Една такава безподобна...дето като я почнеш не можеш да си сложиш спирачка. Гребеш ли гребеш, направо с лъжицата – сладки градински домати, печени ароматни чушки, едър селски боб, червен лук и ситно нарязан магданоз.
Village salad with red kidney bean – a one of a kind salad...once you start it you can never hold back. You will love it so much that you might find yourself using a ladle to scoop it all up...sweet garden tomatoes, roasted peppers, giant beans from countryside, red onions and finely chopped parsley.
- 4. Млечна разядка** 250 гр 7.50 лв
води до пристрастяване, особено за онези от вас, на които им е слаб ангела при вида на ледена ракийка и засукана салата. Не го мислете, все пак никой не е съвършен...с изключение на тази салата – павлака, мариновани гъбки, кисели краставички и червена печена чушка.
Dairy entree – may lead to addiction, especially for those of you who cannot resist the sight of ice-cold rakia and a tempting salad. Don't worry about it, after all no one is perfect... apart from this salad – pavlaka, marinated mushrooms, pickles and roasted red pepper.
- 5. Домашно кисело зеле / Homemade Pickled cabbage** 300 гр 6.10 лв
- 6. Кисели краставички / Pickled cucumber** 250 гр 6.50 лв

ПРЕДЯСТЯ / STARTERS

- 1. Домашна пушена сланинка** 100 гр 9.60 лв
ароматна, нежна, вдъхновяваща разядка, собственоръчно опушена на букови дърва от майстор Даци, после леко маринована в морска сол.
Home-made smoked pork fat – fragrant, delicate, inspiring appetizer, hand-smoked using chef Datsi's beech wood, then lightly marinated in sea salt
- 2. Димляни вешалки** 200 гр 8.90 лв
крехко свинско, майсторски опушено на дървени въглища
Dimlyany veshalki - tender pork fillet, skillfully smoked on charcoal

ОСНОВНИ ЯСТИЯ / MAIN COURSES

- 1. Телешки бузи в було на скара с топъл каймак** 300 гр 16.90 лв
ястие с характер и крехка душа, страхотно вдъхновение за вкуса. Разтапя се в устата заедно с топлия каймак, отвежда ни в рая и си задаваме въпроса: А не сме ли там всъщност?
Grilled veal cheeks with hot cream – a dish with character and fragile soul, great inspiration for your taste. It melts in the mouth with warm cream, takes us to paradise and we ask ourselves: Are we not actually there?
- 2. Език от млечно теленце с маслен сос** 300 гр 19.50 лв
ястие вкусно и първокласно, потопено в маслен сос с богат вкус на бульон, домашно масълце и чесън
Togue of milk veal with butter sauce - delicious and supreme dish dipped in butter sauce with rich taste of broth, home-made butter and garlic
- 3. Дяволски миш-маш - люто! / Devil's mish-mash - spicy!** 250 гр 9.50 лв.
- 4. Свински черен дроб с манатарки** 250 гр 14.50 лв.
Pork liver with wild mushrooms
- 5. Пушени ребра на скара с каймак** 300 гр 17.90 лв.
ако има нещо, което да й отива най-много на скарата, това са ребрата. Този прекрасен тандем, този натюрморт на сладострастието се постига не с какви да е ребра, а с опушени предварително на букова дървесина. Поднасяме ги със сръбски каймак. Наздраве!
Smoked ribs on the grill with cream – if there is anything the grill loves, it's ribs. This wonderful tandem, this still life of passion isn't achieved with just any ribs: these ribs are beech-smoked in advance. We serve them with Serbian cream. Cheers!
- 6. Агнешки момици с лук / Lamb intestines with onions** 300 гр 18.90 лв
- 7. Телешки мозък на масло / Veal brains with butter** 250 гр 12.80 лв
- 8. Плескавица пълнена със спържа, кисела чушка и яйце** 350 гр 13.90 лв
Едно сръбско и балканско ястие, за което се носят легенди, съвременна възстановка на една митична традиционна рецепта от старите тефтери. И най-важното – задължително е да му се насладите зимата!
Pleskavitca stuffed with spurzha, picked pepper, and eggs. Legends tell of a Serbian and Balkan dish, a contemporary reenactment of a mythical traditional recipe from the old notebooks. And most importantly – it is mandatory to enjoy it in the wintertime!
- 9. Пушен свински джолан с кисело зеле и хрян** 600 гр 16.70 лв
това е А и Б на библията със зимни рецепти. Без него всяка зимна романтика, където присъства червено вино е немислима. Така, че сядайте около камината и пълнете чашите!
Smoked pork knuckle with sauerkraut and horseradish – this is the basis for the winter recipe Bible. Without this, all winter romances accompanied with red wine are unthinkable. So, gather around the fireplace and fill your glasses!
- 10. Дробени картофи** 250 гр 6.90 лв
тази манджичка, или по-скоро мечта за вегетарианеца ще ви накара да искате още и още от нея, защото ще погъделичка и най-отдалечените ви вкусови рецептори – нарязани сварени картопки, опържени в прясно краве масълце с лук и кисела чушка. Подправени с билки и чесън.
Chopped potatoes – this dish, or should we say vegetarian's dream, will make you want more and more of it, because it will tickle even your most distant taste buds – minced boiled potatoes, fried with fresh cow's milk, onion and pickled pepper. Seasoned with herbs and garlic.
- 11. Пушени свински чревца на скара** 300 гр 9.50 лв
точно за зимата, опушени на бук и допечени на нашата скара на дървени въглища. Апропо.....не могат без бутилка класно червено вино
Smoked pork intestines – perfect for the winter months, beech wood smoked and finished on barbecue. By the way, they cannot do without a bottle of quality red wine.

ДЕСЕРТИ / DESSERTS

- 1. Саксия – нашата сладка изненада / Pot – our sweet surprise** 6.10 лв
- 2. Домашна орехова торта / Homemade walnut cake** 5.90 лв
- 3. Баклава с вишни и орехи – по сръбски.** 6.90 лв
Не просто вкусна, феноменална е!
Baklava with cherries and walnuts Serbian style. Not just delicious, it's phenomenal!