

Сръбски Ресторант КОТЦАЛОТО

Лятно меню / Summer Menu 2026

"Слагаме масата и ви чакаме – нека ни е вкусно, сладко и незабравимо!"

"We are setting the table and waiting for you – let it be delicious, sweet, and unforgettable!"

Йонко и Дацу / Yonko and Datsi

САЛАТИ / SALADS

1. Белен домати с домашен

катък 250 гр 9.90 €

със зехтин и босилек – летен спомен с богат 19,36 BGN
наситен вкус, нежно посипан със сушени домати

Peeled tomato with homemade cheese cream,
olive oil and basil – a Summer memory with a rich, full
flavor, gently sprinkled with sun-dried tomatoes.

2. Печен патладжан с домашен павлак и печени чушки

250 гр 9.90 €

където и да обикаляте из Сърбия, по-вкусен 19,36 BGN
патладжан по рецепта на селцето Буниброд, до
Лесковац, няма да откриете. Пръстите ще си оближете!

**Roasted eggplant with homemade cream and
roasted peppers** – wherever you travel in Serbia, you will
not find tastier aubergines, according to the recipe of the
village of Bunibrod, near Leskovac. You will lick your fingers!

3. Микс от домати с мус от прясно сирене, печени тиквени семки

250 гр 9.90 €

Микс от домати, които не спорят помежду си, 19,36 BGN
а се прегръщат с кадифен мус от прясно сирене. Отгоре
печените тиквени семки дават финалните аплодисменти
на една вкусна лятна история.!

Tomato mix with fresh cheese mousse and

roasted pumpkin seeds – A mix of tomatoes that do
not argue with one another, but rather embrace a velvety
fresh cheese mousse. On top, roasted pumpkin seeds give
the final applause to a delicious summer story.!

4. Зелени печени чушки на жулиени, овкусени с копър и чесън, с натрошено овче сирене

200 гр 9.50 €

взимат ти акъла направо, сетивата празнуват 18,58 BGN
раждането на слънчевите дни. Уханието е неповторимо,
вкусът – завладяващ, а натрошеното овче сирене
допълва умело тази зелена симфония от наситени
аромати.

**Green roasted peppers julienne, seasoned with
dill and garlic, topped with crumbled sheep
cheese** — they take your breath away, your senses will
celebrate the return of the sunny days. The aroma is

unique, the taste – enchanting, and the crushed sheep
cheese completes this green symphony..

5. Редено къпоолу 250 гр 9.50 €

Домат, печен патладжан, печена чушка, 18,58 BGN
копър магданоз, чесън. Това не е просто ястие, това е
балканска поема в чиния! Доматът пее сочно отпред, след
него влиза печеният патладжан – тежък, ароматен, с
характер. Чушката – червена, опушена на скарата и леко
капризна – гали небцето, а копърът и магданозът бодро се
разхождат отгоре. Чесънът?той прошепва
наистина: „Дайте ми повече хляб и ракия, че ще стане
весело!"

Layered Kyopoolu – this isn't just a dish, it's a southern
poem on a plate! The tomato sings up front, juicy and bold,
followed by the roasted eggplant – rich, creamy, and full of
character. The roasted pepper – red, smoky, a little moody –
caresses the palate, while dill and parsley stroll across the
top. And the garlic? Oh, it whispers insistently: "Bring me
bread and rakia – it's about to get lively!"

6. Хрупкави краставици с маслинено песто, павлак и копър

200 гр 8.90 €

Свежестта на лятото събрана в една чиния, 17,41 BGN
салата апетитна по сръбски маниер!

**Crunchy cucumbers with olive pesto, cream, and
dill** - The freshness of Summer in one plate, an appetizing
Serbian style salad!

ПРЕДЯСТИЯ / APPETIZERS

1. Поховане паприке 250 гр 9.90 €

– панирани чушки с домати и сирене 19,36 BGN

лятното мечтание на всеки чревоугодник – панирани
градински чушки, поднесени с розов домати, краве
сирене и много, много любов.

Pohovane paprike – breaded peppers with

tomato and cheese – the summer dream of every
gourmand – fried garden pepper with a side of garden
tomato, cheese and a lot of love

2. Люти чушки из Залужне 200 гр 8.90 €

– с лека панировка и млечен сос 17,41 BGN

Zaluznje hot peppers

– lightly breaded with a sour cream sauce

Сръбски Ресторант КОТЛОТО

ОСНОВНИ / MAIN COURSES

1. Свинско бонфиле с пресни планински билки, изпечено на скара 250 гр **13.50 €**
– колкото до билките.....нека Йонко си признае
26,40 BGN

как сам си ги бере но Витошките поляни

Pork fillet with fresh mountain herbs, grilled –
grilled –as for the herbs... Let Yonko share how he picks them from the Vitosha meadows himself

2. Пилешки дробчета с червено вино, сини сливи и пресен лук 250 гр **12.90 €**
Сочни пилешки дробчета, минали през **25,23 BGN**

червено вино и излезли оттам с характер, срещат сладката закачка на сините сливи и свежия шепот на пресния лук. Ястие за хора, които не обичат скучните разговори... и още по-малко скучните чинии.

Chicken livers with red wine, blue plums & spring onion – Tender chicken livers, bathed in red wine and coming out with a little more character, meet the sweet flirt of blue plums and the fresh whisper of spring onion. A dish for those who don't enjoy boring conversations... and even less, boring plates.

3. Пилешко филе със сос от вишни **12.90 €**
200 гр **25,23 BGN**

Пилешко филе, което влиза спокойно в чинията и точно когато решиш, че знаеш историята му, идва сосът от вишни и обръща сюжета. Нежно, сочно и с онази сладко-кисела изненада, която кара следващата хапка да не чака ред.

Chicken fillet with cherry sauce – A chicken fillet that arrives at the table with quiet confidence... and just when you think you know its story, the cherry sauce steps in and flips the plot. Tender, juicy, and carrying that sweet-and-tangy surprise that makes the next bite unwilling to wait its turn.

4. Касапски свински котлет в бирена марината 300 гр **13.90 €**
27,19 BGN

Това не е просто мръвка за засищане, а истински празник за душата, дето иска юнашко споделяне под дебелия сянка в летния зной. Майсторски отрязаният касапски котлет е лежал кротко в бирена марината с билки, преди скаратата да го направи сочен и с кехлибарена коричка.

Butcher's pork chop in beer marinade

This is no mere chunk of meat to fill the belly, but a true feast for the soul, meant for hearty sharing under the deep shade of the summer heat. The masterfully cut butcher's chop has rested quietly in a herb-infused beer marinade before the grill works its magic, leaving it juicy and dressed in an amber crust.

5. Телешки шницел със соев сос и изцеден лимонов сок 250 гр **17.90€**

Тук сме преплели нашения мерак **35,01 BGN**
с далечни мурафети, та белким угодим и на най-капризното небе в летните жеги. Крехкото телешко е чукано и печено с умуване, поръсено със соев сос за разкош и е овкусено с пресен лимонов сок, та хем да блажи, хем да разхлажда и да не тежи на стомаха.

Veal schnitzel with soy sauce and squeezed

lemon juice – Here, we have mixed our homegrown passion with customs from afar, all to satisfy even the most discerning palate during the summer heat. The tender veal has been pounded and grilled with thoughtful care, then drizzled with soy sauce for a touch of luxury and seasoned with fresh lemon juice—making it both rich to the taste and refreshingly light on the stomach.

6. Сом на скара / или пържен 300 гр **12.90€**
25,23 BGN

Това парче речен звяр е хванато сякаш само за да украси масата и да събере тайфата на хладина. На скара ли ще го поискате – да ухае на пушек и да се топи като масло, или изпържен до златно, та хрупкавата му коричка да пее под зъбите – майсторлъкът си е все същият. Чиста работа за ценители, дето знаят, че мустакатия господар на дъното иска само две неща: малко лимон за свежест и кана ледено бяло вино за разкош.

Grilled or fried catfish – This piece of river beast seems caught for the sole purpose of gracing the table and gathering the crowd in the cool shade. Whether you ask for it grilled—smelling of smoke and melting like butter—or fried to a golden crisp, so its crunchy crust sings between your teeth, the mastery remains the same. It is pure bliss for connoisseurs who know that the whiskered lord of the riverbed demands only two things: a squeeze of lemon for freshness and a pitcher of ice-cold white wine for luxury.