

Сръбски Ресторант  
**КОТИЛОТО**

Зимно меню / Winter Menu 2022

“Зад всяко едно домашно пригответо ястие има много история, запазена традиция и преживяна емоция...”

Йонко и Даци

„Behind every homemade dish there is a lot of history, a preserved tradition and an experienced emotion...”

Ionko and Daci

**САЛАТИ / SALADS**

**1. Зелева домашна**

**Бърканица**

300 гр 11.90 BGN

настъргано прясно зеленце, хрупкава краставица на кубчета, сръбска павлака и копър за разкош! Е тук е мястото и за ледена дюлева ракийка, не пропускайте....

**Homemade Cabbage Mix (Burkanitsa)** - grated fresh cabbage, crisp cubed cucumber, Serbian Pavlaka and glorious dill! Don't miss out on combining it with ice-cold quince rakija

**2. Цървена селска салата**

**с червен боб**

300 гр 12.90 BGN

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.

**3. Домашно кисело зеленце** 300 гр 10.90 BGN

**Homemade Sour cabbage**

**4. Домашна царска туршия** 300 гр 11.90 BGN

хрупкава и празнична, директно от бидончето, завъртяна с любов към всичките й съставки - кисело зеле, печена чушка, морков и царевица, украсена с копър

**Homemade royal 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.

**5. Киселите краставички на Йонко и Даци**

(от сини бидончета)

250 гр 10.90 BGN

**Yonko and Datsi's cucumber pickles**

(from blue Jerrican)

**СТУДЕНИ ПРЕДЯСТИЯ /  
COLD APPETIZERS**

**1. Мариновани печурки**

150 гр 10.90 BGN

обожавате ли гъби, ще се влюбите и в тази неземна сръбска разядка. Ще ви омагьоса с вкусни печурки, потопени в божествена марината, със своите почти неразделни приятели – чесън и магданоз.

**Marinated field mushrooms** - if you love mushrooms, you will also fall in love with this unbelievable Serbian entree. It will enchant you with delicious mushrooms, infused with divine marinade, together with their almost inseparable friends - garlic and parsley.

**2. Домашна телешка**

**пастьрма**

100 гр 19.90 BGN

пригответа дълбоко философски, защото хубавата пъстърма и трябват поне 15 дни за да узре и да ни достави наслаждение. Контрафиленце от младо теленце, добре подправено с букет български билки.

**Homemade veal pastrami** - prepared in a deeply thoughtful way, since good pastrami needs to age for at least 15 days to get its mouth-watering flavor. Tender fillet of young veal, well-seasoned with a bouquet of Bulgarian herbs.

**3. Домашна опушена**

**сланинка**

100 гр 15.90 BGN

ароматна, нежна, вдъхновяваща разядка, собственоръчно опушена на букови дърва от мастер 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

**4. Студена спържа с лук**

250 гр 11.90 BGN

традиционнa народна рецепта, в която задължително присъстват дреболийки, праз и силни подправки.

**Cold fried meat** - A traditional recipe, with the kindly attendance of pork offal, leeks and ambrosial spices

# ТОПЛИ ПРЕДЯСТИЯ / HOT APPETIZERS

## 1. Нарязано свинско

вратле

300 гр 18.90 BGN

с праз лук на тиган – изкуство е да създаваш красота и емоция в чиния, кой ще го оспори? Свински пресен врат на жумиени, с масълце и праз лучец и малко бяло винце, на среща в тигана.

**Pan-fried sliced pork neck with leeks** - it is an art to create beauty and emotion in a plate - who can argue with that? Finely cut fresh pork neck with butter and spring onions, a dash of white wine, all meeting in the pan.

## 2. Пушена сланинка

200 гр 23.90 BGN

лекичко пекната на нашата скара

**Smoked bacon**, lightly grilled on our grill

## 3. Свински чревца на тиган

250 гр 17.90 BGN

с масло, чесън и праз – чудна зимна манджичка за всички, които обожават дреболийките, за чревоугодниците, които знаят за силната връзка между свинското, праза и чесъна в краве масълце, щедро поръсени с плътен червен пиперец... както се казва - много вино ще изпие тази фамозна комбинация!

**Pan-fried pork intestines with butter**, garlic, and leek - a wonderful winter dish for all those who love giblets, for gourmands who understand the strong bond between pork, leek, and garlic in butter, generously sprinkled with paprika... as they say - this perfect combination will require a lot of wine!

## 4. Сарми с кисело зеле

и пущено месце

3 бр 15.90 BGN

Крехки зелеви сърми със прясно телешко месце и пущен бекон, запечени на фурна

**Stuffed cabbage leaves in a Vlashky style** -

**Tender cabbage leaves** - 3 pieces

stuffed with veal meat and smoked bacon, baked in oven

# ОСНОВНИ / MAIN COURSES

## 1. Телешки дроб в було

300 гр 15.90 BGN

тук няма какво да се чудим, вкусотия до небето! Сочно телешко дробче, напиперено и овкусено по сръбски тертип, грижливо сме го увили в було и безмилостно сме го хвърлили върху жежката сръбска скара. Цвърчи и пее химна на божествения вкус! Лекичко... с ледена биричка!

**Veal liver in a veil** - there is nothing to wonder about, deliciousness without limit! Juicy beef liver, peppered and flavored in Serbian style. We carefully wrapped it in a veil and mercilessly threw it on the hot Serbian grill. Chirping and singing the hymn of divine taste! Easy ... with an ice cold beer!

## 2. Домашно опушени свински

чревца на скара

300 гр 17.90 BGN

точно за зимата, опушени на бук и допечени на нашата скара на дървени въглища. Апропо.....не могат без бутилка класно червено вино

**Homemade 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.

## 3. Вучианска колбасица –

люта!

300 гр 15.90 BGN

Град Вучие – на юг и на 17km от Лесковац, е как да не го уважим това градче с традиционната рецепта за сочна колбасица! Ядеш и плачеш, ама...да не е от лютото, или просто от умиление към неземния вкус?

**Vucje sausage - hot!** The town of Vucje - 17 km from Leskovac, in South region. So we respect this place, with the traditional recipe for juicy sausage! You eat and cry, but ... is it because of the hot spice, or just because of the heavenly taste?

## 4. Телешка опашка

250 гр 19.90 BGN

ястие, което заслужава особена почит. Задушена телешка опашка, а месцето крехко, топи се в устата, докарва до умиление – как ли я е завъртял майстор Даци тази божествена опашчица? И какво е сложил в чинията? Обезкостено телешко, картофче, морковче, лучец в ароматен сос от богатия бульон - това е манджичка за жадуващия за вкусове и аромати чревоугодник... Да кажем сега „Наздраве“!

**Tail of veal** - a dish that deserves special respect. Stewed veal tail and its tender meat that melts in the mouth and brings you tears of joy - how did Chef Datsi create this wonder? And what did he add on the plate? Boneless veal, potatoes, carrots, and onions in a fragrant sauce made by the rich stock - this is a dish for one who appreciates flavors and aromas... and now - Cheers!

## 5. Телешки език в було

с каймак на скара

250 гр 24.90 BGN

и сега...и после...крехкото езиче ще ни омагьосва, защото е съвършено, приготвено по сръбски тертип, скрито в нежно було и отгоре на всичко - с топъл сръбски каймак. Няма да му се чудим дълго, дълго...

**BHQ Grilled beef tongue in a veil** - each time we are enchanted by the tender tongue because it is perfectly cooked in Serbian style. Wrapped in a tender veil and topped with warm Serbian Kaymak. So we will not wait to start eating!

## 6. Пълнена бела вешалица

300 гр 19.90 BGN

в було с бекон и кашкавал

**Stuffed white hanger** in a wrap with bacon and cheese

## 7. Вариво

300 гр 15.90 BGN

(готвено домашно кисело зеле със свински маръчици) – традиционна сръбска капама, наредена с кисело домашно зелце, шарено свинско месце, ароматна наденичка и тук-таме пущено месце за чудо и приказ. Нека да е коледно и зимно!

**Varivo** (homemade sour cabbage with pork chunks) - a traditional Serbian kapama, layered with homemade sour cabbage, marbled pork, fragrant sausage and smoked meat here and there to amuse your senses. Let it be a snowy Christmas!

# ДЕСЕРТ / DESSERT

## 1. Баклава с вишни и орехи

150 гр 8.90 BGN

по сръбски. Не просто вкусна, феноменална е!

**Baklava with cherries and walnuts** Serbian style. Not just delicious, it's phenomenal!

## 2. Млечна баница

200 гр 8.90 BGN

по сръбски - поръсена с пудра захар и топка ванилов сладолед

**Milk banitsa Serbian style**, sprinkled with powdered sugar and a scoop of vanilla ice-cream