



Сръбски Ресторант КОТУЛОТО

ЗИМНО МЕНЮ / WINTER MENU

Това меню е преписано от старите тефтери, към него е добавена само щипка любов... по рецепти на Александър Пейч (Атса), готвач от Сърбия, дядо на Далибор Маринкович (Датси)

This menu is based on our old notes, and we added a pinch of love... recipes by Alexander Peich (Atsa), Serbian chef, grandfather of Dalibor Marinkovitch (Datsi)

САЛАТИ / SALADS

1. Месана туршия у павлаку 300 пр. 7,50 лв.
засукана и хрупкава....да я ядеш ли, да ѝ се радваши ли....или да я пиеш направо с ракията – зеле, 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/

2. Чървена селска салата с червен боб 300 пр. 7,90 лв.
Village salad with red kidney bean

3. Млечна разядка 250 пр. 6,90 лв.
води до пристрастяване, особено за онези от вас, на които им е слаб антела 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.

4. Зимна домашна туршия 300 пр. 6,90 лв.
хрупкава и празнична, директно от бидончето, завъртряна с любов към всичките й 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.

ОСНОВНИ ЯСТИЯ / MAIN COURSES

1. Дяволски миш-маш - аюто! / Devil's mish-mash - spicy! 250 пр. 9,50 лв.

2. Свински черен дроб с манатарки / Pork liver with wild mushrooms 250 пр. 13,50 лв.

3. Пушен свински джолан с кисело зеле и хрян 600 пр. 16,70 лв.

това е А и Б на библията със зимни рецепти. Без него всяка зимна романтика, където пристъпа червено вино е немислима. Така, че сядайте около камината и пълнете чашиите!

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!

4. Пушен ребра на скара с каймак 500 пр. 17,90 лв.

ако има нещо, което да ѝ отива най-много на скарата, това са ребрата. Този прекрасен tandem, този натюрорт на сладострастието се постига не с какви да е ребра, а с опушени предварително на букова дървесина. Поднасяме и със сръбски каймак. Надраве!

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!

5. Плескавица пълнена със спържа, кисела чушка и яйце 350 пр. 12,90 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!

Pleskavica stuffed with spurzha, pickled 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!



6. Мозък на масло

хайде народе, не питай къде ти е мозъка, а си го поръчай – да ти го пригответ без да жалят материала. Как? Първо ще го сварят, после ще го нарежат на парченца и ще го запържат в масълце с червен пипер и чесън. Да знаете, че носи много на топла питка!

Brains with butter – come on people, don't ask where your brains are, order them – prepared to perfection. How? Firstly they are boiled, then they are cut in small pieces, and finally fried with butter, paprika and garlic. Just so you know, it goes nicely with freshly baked bread!

7. Руловани свински гърди на шии и скара

шеше как така, ще попитате вие – хем на шии, хем на скара? Възможно е и още как – предварително мариновано свинско месо от гърдите се навива на руло. После смело го нарязваме и всяко руло нежно нанизваме на шии. После безмилостно го мятаме на горещата скара – да се запече докато не направи апетитна коричка.

Rolled breast of pork, skewered and grilled – and error, you might say – how is it possible to be skewered and grilled? Oh yes, it's possible - the pork is marinated in advance and rolled. We then bravely cut it and each roll is skewered and mercilessly thrown on the red-hot grill. It roasts until it has an appetizing crust.

8. Дедина люта пържене

спомени, които докарват съзи, защото е толкова вкусно и емоционално горецио от тази люта кисела чушки, че на помощ са дотичали нарязани настинти свински гърди, сланинка, праз лук и яичица....Отгоре ястието е щедро покрито с пресен мајданоз. Алея!

Granddad's spicy fry – memories that bring tears to your eyes, because this hot sour pepper is so delicious and emotional. Finely chopped pork breast comes to the rescue, along with lard, spring onions and eggs... the dish is generously sprinkled with fresh parsley. Hallelujah!

9. Свински език по касански

чудна компания от нарязан език, запържен в масълце, селски хляб на залчета, домашна сланинка.

Поръсени с чесън и лют червен пипер.

Butcher style pork tongue – a wonderful gathering of chopped tongue, fried with butter, pieces of rustic bread, home-made lard. Sprinkled with garlic and spicy paprika.

10. Плескавица в було

класика на тема "плескавица", но тук имаме повече от необходимото вдъхновение за създаване на най-доброто в този клас. Шприковали сме тази вкусотия с ароматен зимен праз лук и суха сладка червена чушки, пръстите да си оближеш.

Veiled pleskavitsa – a classic on the topic of "pleskavitsa", but here we have more than the inspiration necessary to create what is best-in-class. We have spiked this tasty goodness with savory winter leeks and dried sweet red pepper.

11. Дробени картофи

тази манджевичка, или по-скоро мечта за вегетарианеца ще ви накара да искате още и още от нея, защото ще поизделичка и най-отдалечените ви вкусови рецептори – нарязани сварени картофки, отрежени в прясно краве масълце с лук и кисела чушки. 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.

СУХИ МЕЗЕМТА / DRY APPETIZERS

1. Сушеница

ойто каквото ще да казва, нито ракийката, нито биричката, нито винцето могат без вечната им любов – мезенцето... Тази сушеница е от онези невъзможни любови, без които пинето не върви. Така и направихме – обезкостихме свински гърди, мариновахме месцето 4 дни на тайно и студено мястенце, после го опушихме на по-ниска температура на букови дърва. Насладете му се без граници!

Sushenitsa – no matter what they tell you, neither rakia, nor beer or wine can do without their eternal love – the appetizer... This sushenitsa is one of those impossible loves, without which our drink is not the same. So, this is what we did: we deboned pork breasts and let the meat marinate for 4 days in a cold, secret place. We then smoked it with birch on a low temperature. Enjoy it to your heart's content!

2. Домашна пушена сланинка / Homemade smoked lard

100 гр. 11,90 лв.

3. Домашна погача по стара сръбска рецепта

100 гр. 8,40 лв.

Homemade pogacha based on an old Serbian recipe

700 гр. 15,00 лв.

ДЕСЕРТИ / DESSERTS

Сладостта, без която не можеem / The sweetness that gives life its meaning

1. Мус от тиква, орехи и мед / Pumpkin mousse with nuts and honey

150 гр. 5,90 лв.

2. Домашна орехова торта / Homemade walnut cake

150 гр. 5,90 лв.