

Сръбски Ресторант  
**КОТИЛОТО**

Зимно меню / Winter Menu

"Храната е подарък, който трябва да се третира с благоговение –  
подправена с романтика, ритуалност и щипка спомени."

"Food is a gift that should be treated with reverence –  
seasoned with romance, ritual, and a pinch of memories."

**САЛАТИ / SALADS**

**1. Домашно кисело**

зеленце 300 гр 13.90 BGN

**Homemade Sour cabbage**

**2. Домашна царска туршия** 250 гр 14.50 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.

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

(от сини бидончета) 250 гр 13.90 BGN

**Yonko and Datsi's cucumber pickles**

(from blue Jerrican)

**4. Паприка у павлаци** 200 гр 14.90 BGN

Paprika u pavlaci

**5. Зелева домашна**

**Бърканица** 300 гр 14.90 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 rakiya

**6. Печена чушка с праз и чесън,**

**подкиселена** 250 гр 13.90 BGN

Една салата, която и да не сте много гладни, ще  
отвори небивал апетит, подгответе се и за основно и  
десерт!

**Roasted bell pepper with leek and garlic, pickled**

Prepare yourself for a salad that will whet your  
appetite even if you're not very hungry, so please, get  
ready for both a main course and dessert

**СТУДЕНИ ПРЕДЯСТИЯ /  
COLD APPETIZERS**

**1. Студена спържка с лук** 250 гр 15.90 BGN

Традиционна 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

**2. Каймак намаз с билки** 200 гр 13.90 BGN

**Cream spread with herbs**

**3. Домашни мариновани печурки**

**с чесън** 250 гр 13.90 BGN

- божествено вдъхновение с аромат на домашна  
кухня, наслада за носа и езика!

**Homemade marinated mushrooms with garlic** -  
Divine inspiration with the aroma of home cooking, a  
delight for the nose and palate!

**ТОПЛИ ПРЕДЯСТИЯ /  
HOT APPETIZERS**

**1. Сарми с кисело зеле**

**и пущено месце** 3 бр 18.90 BGN

Крехки зелеви сърми със прясно телешко месце и  
пушен 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

**2. Топла спържка с печена**

**чушка, праз, яйце** 300 гр 18.90 BGN

**Warm Sprja with roasted pepper, leek, egg**

**3. Свински уши с праз лук**

**на тиган** 250 гр 17.90 BGN

- звучно и мелодично ястие. Уж простишко, но  
погледът става ведър ако добавите и чаша  
отлежало червено вино!

**Pork ears with leeks and onions in a pan** - simple  
yet refreshing, the look becomes brighter with the  
addition of a glass of aged red wine!

#### 4. Домашно опушени свински

##### чревца на скара

300 гр **18.90 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.

### ОСНОВНИ / MAIN COURSES

#### 1. Патешко бутче на тиган

300 гр **25.90 BGN**

този патешки шедъровър бележи кулминация за гладните чревоугодници. Да ви е сладко!

**Pan-fried duck leg** - This duck masterpiece marks a culmination for the hungry gourmands. Enjoy your meal!

#### 2. Патешки воденички

##### на скара с каймак

250 гр **22.90 BGN**

##### Grilled gizzards with butterfat

#### 3. Телешки дроб на скара

300 гр **18.90 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 бира!

**Veal liver on grill** - 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!

#### 4. Вучианска колбасица –

##### люта!

300 гр **18.90 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?

#### 5. Нарязано свинско

##### вратле

300 гр **21.90 BGN**

с праз лук на тиган – изкуство е да създаваш красота и емоция в чиния, кой ще го оспори? Свински пресен врат на жулиени, 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.

### ДЕСЕРТ / DESSERT

#### 1. Млечна баница

200 гр **11.90 BGN**

**по сръбски** - поръсена с пудра захар и топка ванилов сладолед

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

#### 2. Шоколадова торта

200 гр **11.90 BGN**

Не просто вкусна, феноменална е!

**Chocolate cake** - Not just delicious, it's phenomenal!