

Сръбски Ресторант КОТУЛОТО

Зимно меню / Winter Menu 2025-2026

„Благодарим, че сте част от нашата трапеза. Новото ни зимно меню е нашето послание, че храната има сила. Да събира хора, да стопля, да сближава. И ние вярваме в това. Заповядайте да я споделим.“

Йонко и Даци

“Thank you for being part of our table. Our new winter menu carries a message we deeply believe in: that the food has power. To bring people together, to warm, to connect. And we truly believe in that. Come and share it with us.”

Yonko and Datsi

САЛАТИ / SALADS

1. Домашно печено цвекло 280 гр 17.90 BGN
с павлак и орехи 9,15 €

Печено бавно, докато си намери характера – сладко, сочно и леко вироглаво. После го укротяваме с щедра лъжица павлак, а орехите... те само чакат да избухнат като аплодисменти. Една салата, която идва скромно, но си тръгва с овации.

Homemade roasted beetroot with sour cream and walnuts

– Slow-roasted until it finds its true character: sweet, juicy, and a bit stubborn. Then we tame it with a generous spoon of sour cream, and the walnuts... well, they pop like applause. A dish that arrives humble but leaves with a standing ovation.

2. Печена чушка с праз 250 гр 15.90 BGN
и чесън, подкиселена 8,13 €

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

3. Домашна царска туршия 300 гр 18.90 BGN
с павлак 9,66 €

Homemade royal turshia with pavlak

4. Цървена селска салата 300 гр 18.90 BGN
с червен боб 9,66 €

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.

ТУРШИИ / TURSHIA

1. Кисело зленце 300 гр 15.90 BGN
Sour cabbage 8,13 €

2. Царска туршия 300 гр 16.90 BGN
хрупкава и празнична, 8,64 €

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

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. Кисели краставички
(от сини бидончета) 200 гр 15.90 BGN
Cucumber pickles 8,13 €
(from blue Jerrican)

4. Паприка у павлаци 200 гр 16.90 BGN
Paprika u pavlaci 8,64 €

СТУДЕНИ ПРЕДЯСТИЯ / COLD APPETIZERS

1. Прочутият Еленски бут 100 гр 39.90 BGN
по специална рецепта 20,40 €

Bulgarian famous pork dry meat Elena style

2. Домашна опушена
сланинка 100 гр 18.90 BGN
Home-made smoked pork fat 9,66 €

ТОПЛИ ПРЕДЯСТИЯ / HOT APPETIZERS

1. Сарми по влашки 3 бр 19.90 BGN
с кисело зеле и пушено месце 10,18 €

Крепки 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. Опушена сланинка 150 гр 24.90 BGN
леекичко пекната на нашата скара 12,73 €
Smoked bacon, lightly grilled on our grill

**3. Свински уши с праз лук 250 гр 18.90 BGN
на тиган 9,66 €**

- звучно и мелодично ястие. Уж протичко, 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. Телешко шкембе с 250 гр 18.90 BGN
манатарки 9,66 €**

Beef tripe with Porcini mushrooms

**5. Топла брънза по 200 гр 19.90 BGN
родопски с чипс от запечена сланина 10,18 €**

Тая брънза е като родопска баба – щедра и винаги готова да те нахрани, даже да не си гладен. Разтапя се бавно, с достойнство, и ухае божествено. А чипсът от запечена сланина? Това е качливо намигване, дето шепне: „Хайде, не се прави на скромни!“ Комбинация, която стопля не само корема, а и настроението.

Warm Rhodopa Bryndza with Crispy Bacon Chips

This Bryndza is like a grandma from the Rhodopa Mountains - generous, and determined to feed you even if you're not hungry. It melts slowly, with dignity, and smells so good. And the crispy bacon chips? That's a wink saying: "Come on now, don't pretend to be modest". A combination that warms not just the stomach but the mood too.

**6. Нарязано свинско вратле 300 гр 22.90 BGN
с праз лук на тиган – изкуство е 11,71 €**

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.

**7. Топла спържа с печена 300 гр 19.90 BGN
чушка, праз, яйце 10,18 €**

Warm Sprja with roasted pepper, leek, egg

**СКАРА / ОСНОВНИ ЯСТИЯ
BBQ / MAIN DISHES**

**1. Пълнена вешалица 350 гр 22.90 BGN
с домашна спържа, манатарки и праз 11,71 €**

Stuffed veshalitsa with Homemade Sprja, Porcini mushrooms and onions

**2. Домашно опушени 250 гр 19.90 BGN
свински чревца на скара 10,18 €**

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. Телешки дроб на скара 300 гр 19.90 BGN
тук няма какво да се чудим, 10,18 €**

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 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. Свински черен дроб 300 гр 21.90 BGN
с трюфелова паста 11,20 €**

Това е дроб, който е завършил висше. Сложихме му трюфелова паста и изведнъж започна да се държи като аристократ. Но да не ви заблуждава — под цялата тая елегантност си остава нашия балкански, честен, силен вкус. Една хапка и ще разберете какво е „луксозно домашно ястие“.

Pork Liver with Truffle Paste - This isn't ordinary liver-this is liver with an university diploma. We gave it truffle paste, and suddenly it started behaving like an aristocrat:But don't be fooled—beneath all that refinement, it's still our honest, bold Balkan flavor. One bite and you'll understand what 'luxury homemade' really means.

**5. Задушено свинско 300 гр 24.90 BGN
бонфиле 12,73 €**

в сос от червено вино, мед и запечен бекон
Това бонфиле е като любовна история: започва нежно, задушава се бавно и накрая те оставя без думи. Една чиния, която доказва, че когато свинското и виното се разберат... стават чудеса.

Braised Pork Tenderloin in Red Wine Sauce, honney and Crispy Bacon- This tenderloin is a love

story: it starts gently, simmers slowly, and leaves you speechless. A dish that proves one thing: when pork and wine understand perfectly each other... and magic happens.

**6 Котлет от млечно теле 100 гр 13.50 BGN
до 8 месеца 6,90 €**

Висококачествен деликатес, крехък и сочен, предлагащ несравнимо вкусово изживяване. Внимателно подбран от млечно теле до 8 месеца, този котлет въплъщава най-доброто качество и вкус. Идеален за ценителите на изискани и деликатни меса

Milk-Fed Veal Cutlet (up to 8 months) – A premium delicacy, tender and succulent, offering an unparalleled taste experience. Carefully selected from milk-fed veal up to 8 months old, this cutlet embodies the finest quality and flavor. Perfectly suited for those who appreciate exquisite and delicate meat dishes.

ДЕСЕРТ / DESSERT

**1. Млечна баница 150 гр 12.90 BGN
по сръбски 6,60 €**

- поръсена с пудра захар и топка ванилов сладолед
Milk banitsa Serbian style, sprinkled with castor sugar and a scoop of vanilla ice-cream

**2. Орехова баклава 1 бр 11.90 BGN
Сладък капан, в който падат и най-упоритите.**

Walnut baklava 6,08 €
A sweet trap that even the most stubborn can't resist.