

10 години!

Сръбски Ресторант КОТЦАЛОТО



Лятно меню 2021

Summer Menu

„Всеки ден е ново начало“

„Every day is a new beginning“

Салати / Salads

- 1. Домати с Домати** 250 гр 7.90 лв
– на червеният домати му станало скучно и си повикал синия домати (на грил). За да им стане по-весело поканили и натрошено овче сирене, копър и чесън
Tomatoes with Tomatoes - the tomato was lonely, so he summoned the (grilled) aubergine. They invited the crushed goat's cheese, dill and garlic for their merry company
- 2. Зелена домашна Бърканица** 300 гр 8.50 лв
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
- 3. Зелени печени чушки с копър, чесън, домашно овче сирене** 250 гр 9.90 лв
взимат ти акъла направо, сетивата празнуват раждането на слънчевите дни. Уханието е неповторимо, вкусът – завладяващ, а натрошеното овче сирене допълва умело тази зелена симфония от наситени аромати.
Roasted green peppers stuffed with dill, garlic, home-made 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.

4. Селска лесковачка салата **300 гр 8.90 лв**

увертюра към вкусно и питателно основно ястие, събужда апетита по неудържим начин, лятото се е приютило в тази сръбска салатка.... – розов домати за чудо и приказ, зелена салатка, хрупкава зелена чушка, пълнена с урнебес.

Leskovats country salad- an overture to a tasty main dish, this salad nudges the appetite with its taste of summer – marvelous garden tomato, green salad, scrumptious green pepper stuffed with urnebes.

Предястия / Appetizer

1. Дробени картопки по домашно **250 гр 7.80 лв**

вкусни картофи, под ръка с дъхав бекон и пресен росен зелен лук. И тримата не знаят де ще му излезе края – с бира ли, с вино или пък и с двете заедно...

Homemade potato mash – delicious potatoes, paired with smoky bacon and fresh spring onions. All three eagerly await their fourth friend – whether it be beer, wine, or both...

2. Поховане паприке **250 гр 12.50 лв**

лятното мечтание на всеки човекоугодник – панирани градински чушки, гарнирани с розов домати, сирене и много, много любов

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

3. Манатарки с пресен лук и яйце **200 гр 15.90 лв**

леко намигване и заиграване, прекрасна идея на главния готвач да съчетае неповторимия вкус на манатарката с уханието на пресния лук и вкуса на яйцата.

Porcini mushrooms with spring onions and eggs - a playful idea of the head chef, who combined the great taste of porcini mushrooms with the aroma of spring onions and the taste of eggs.

4. Език от млечно теленце с манатарки **250 гр 21.90 лв**

Пръстите да си обличеш, топи се в устата и плаче за чаша червено винце Пино Ноар...

Milk-fed calf's tongue with wild porcini mushrooms. . Finger-licking good, melts in your mouth and begs for a cup of Pinot Noir red wine...

Основни Ястия / Main courses

1. Пържени кебепчета с лук и гъби **250 гр 9.90 лв**

това е ястието на ненаситния гурман, който е във вечно търсене на нови и завладяващи вкусове. Ароматите и специфичните нотки на вечния фаворит – кебепчето, което е поканило за компания вкусовете на лука и гъбките!

Fried kebabtche with onions and mushrooms – this is the gourmand's choice, who is always looking for new fascinating tastes. The aroma of the all-time favorite – the kebabtche – combines the taste of onions and mushrooms

2. Мали ущипци на каймак **250 гр 14.90 лв**

ястие за милиони, без колебание го поръчайте с топла питка по сръбски! Прелива от чувства и аромати, само за човекоугодници сърцати!

Bite-sized ushtiptsi on kaymak – a dish for the ages, don't hesitate to order it with a freshly baked bread bun. This dish is overflowing with aroma and feeling, just for the true gourmands!

3. Жива гурманска плескавица **250 гр 12.90 лв**

тази вечна чаровница на сръбската традиция ще ви вземе ума – много леко и набързо жарната, с почти сурова сърцевина, с кашкавалче, бекон, чесън и подправки. Пие бира на корем!

Living Gurman pleskavitsa – this eternal enchantress of Serbian culinary tradition will blow you away – lightly and quickly grilled, almost rare in the middle, with yellow cheese, bacon, garlic, and spices. Great company for your beer!

4. Свински черен дроб, в компанията на задушени

в масълце, манатарки и лук

300 гр 13.90 лв

– чудно трио, докарва те до сълзи от умиление и желание за втора порция...нека му се насладим

Pork liver, accompanied by wild porcini mushrooms, stewed in butter and onions – a remarkable trio, which can bring you to tears of joy and a craving for a second serving... let us enjoy

5. Телешки медальони със сос от млечен грах и черен трюфел 300 гр 35.90 лв

едно истинско бижу за тези, които обожават храната и искат на всяка цена да осигурят съвършен вкус за небцето си...това ястие е празник на ароматите, съчетание на свежестта на зеления грах с мекия и наситен вкус на черния трюфел с акцент върху нежното и сочно месце на телешките медальони....Кой сега е номер едно?

Beef medallions with sweet pea and black truffle dressing – a true treasure for those who love food and absolutely have to deliver the best possible taste for their palette... This dish is a celebration of taste, combining the freshness of the peas with the soft yet full aroma of the truffles. In the spotlight is the tender and juicy meat of the beef medallions... Top stuff!

6. Плескавица с пържено яйце и манатарки на скара

300 гр 15.90 лв

изкусително апетитна и вкусна. Насочваме прожекторите отново към традицията, обогатена и обновена с нова идея. Поръчайте и се уверете сами!

Pleskavitsa topped with fried egg and grilled porcini mushrooms – delightfully appetizing and delicious. We give a nod to tradition, and enrich it with new ideas. Order and see for yourselves!

Уоще... / End more ...

1. Прясно изпечени селски сръбски питки

1 бр. 2.90 лв

Freshly baked country bread Serbian style

2. Каймак намаз

200 гр 8.90 лв

Kajmak namaz

Dessert / Dessert

1. Бананова саксия с белгийски шоколад

200 гр 7.50 лв

бананово брjоле, лек шоколадов мус, настърган белгийски шоколад, листа мента. Преди да консумирате попитайте сервитьора дали не сте попаднали на някоя от градинските ни саксии!

Banana pot with Belgian chocolate – banana brûlée, light chocolate mousse, grated Belgian chocolate, mint leaves. Before digging in, make sure to ask your waiter whether you aren't instead eating from one of our garden's flower pots!

2. Млечна баница по сръбски

200 гр 6.90 лв

поръсена с пудра захар и топка ванилов сладолед

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

3. Шоколадов сутляш с филиран бадем

200 гр 7.50 лв

еднакво привлекателен и съвършен от всичките му страни

Chocolate sutlac with hazelnuts – equally attractive and perfect from all angles