

Сръбски Ресторант
КОТИЛОТО

Лятно меню / Summer Menu 2022

"Сръбската традиционна кухня е безкраен извор на вкусове и вдъхновение! Държим на автентичността и зареждаме продукти от Сърбия, често директно от градините на малки производители"

Йонко и Дацি

"Serbian traditional cuisine is an endless source of tastes and inspiration! We care about authenticity and we supply products from Serbia, often directly from the gardens of small producers."

Ionko and Daci

САЛАТИ / SALADS

1. Зелева домашна

Бърканица 250 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. Зелени печени чушки с копър, чесън,
домашно овче сирене** 250 гр 12.50 BGN

взимат ти акъла направо, сетивата празнуват
раждането на слънчевите дни. Уханието е
неповторимо, вкусът – завладяващ, а
натрошено овче сирене допълва умело тази
зелена симфония от наститени 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.

3. Черногорски намаз 150 гр 10.50 BGN

домати, сирене, зехтин, чесън, риган. Свеж полъх
от Черна Гора, гълтка вкусна свежест с
очарованието на морска шир и щура ваканция!
НОВО!

Montenegro spread - tomatoes, cheese, olive
oil, garlic, oregano, a fresh breeze from
Montenegro, a sip of delicious crispiness with the
charm of the sea and a crazy vacation!

NEW!

4. Печен патладжан с павлак и печена

чушка по Бунибродски 250 гр 12.90 BGN
където и да обикаляте из Сърбия, по-вкусен
патладжан по рецепта на селцето Буниброд, до
Лесковац, няма да откриете. Пръстите ще си
облизнете! **НОВО!**

**Roasted eggplant with pavlak and grilled
pepper, Bunibrodski style** — wherever you
travel in Serbia, you will not find tastier aubergines,
according to the recipe of the village of Bunibrod,
near Leskovac. You will lick your fingers! **NEW!**

5. Селска лесковачка

салата 300 гр 11.90 BGN
увертура към вкусно и питателно основно ястие,
събужда апетита по неудържим начин, лятото се
е приютило в тази сръбска салатка.... – розов
домат за чудо и приказ, зелена салатка, хрупкава
зелена чушка, пънена 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.

6. Каймак намаз с билки 150 гр 11.90 BGN

Cream spread with herbs

ОСНОВНИ / MAIN COURSES

1. Поховане паприке

300 гр 14.90 BGN
лятното мечтане на всеки чревоугодник –
панирани градински чушки, гарнирани с розов
домат, сирене и много, много любов

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

Сръбски Ресторант
КОТИЛОТО

Лятно меню / Summer Menu 2022

2. Люти чушки

из Залужнъе

250 гр **13.90 BGN**

панирани люти чушки с кисело мяко, копър и чесън.

И пак там! Ex, този Лесковац и китните селца около него! И нашите чушчици са от там, директно от селските градинки, защото нека е сръбско, по вкус и по традиция!

НОВО!

Hot peppers from Zaluzhnye - breaded hot peppers with yogurt, dill and garlic.
And there again! Ah, this Leskovac and the pretty villages around it! And our peppers are from there, directly from the small gardens, because let it be Serbia - in taste and tradition! **NEW!**

3. Пържени кебепчета с лук,

тъби и кис. краставички

300 гр **14.90 BGN**

това е ястието на ненаситния гурман, който е въвечно търсещ на нови и завладяващи вкусове. Ароматите и специфичните нотки на вечния фаворит – кебапчето, което е поканило за компания вкусовете на лука и гъбите!

Fried kebabptche with onions, mushrooms and pickles

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

4. Вучианска колбасица –

люта!

300 гр **15.90 BGN**

Град Вучие – на юг и на 17км 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?

НОВО!

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?

NEW!

5. Телешки дроб в було

300 гр **15.90 BGN**

тук няма какво да се чудим, вкусотия до небето! Сочно телешко дробче, напиперено и окусено 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! **НОВО!**

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! **NEW!**

6. Свинско бонфиле с пресни планински

билки, изпечено на скара 300 гр **22.90 BGN**

– колкото до билките....нека Йонко си признае как сам си ги бере на Витошките поляни

Pork fillet with fresh mountain herbs, grilled – grilled -as for the herbs... let Yonko reveal how he picks them from the Vitosha meadows himself

7. Пилетина в було

300 гр **21.90 BGN**

пълнено пилешко филе, с кашкавал, бекон и домат в було. Голяма порция за тези, които си хапват с апетит, сочно и крехко! **НОВО!**

Chicken in a veil - stuffed chicken fillet with yellow cheese, bacon and tomato, wrapped in a veil. Large portion for those who eat with appetite, juicy and tender! **NEW!**

ДЕСЕРТ / DESSERT

1. Млечна баница

по сръбски

200 гр **8.90 BGN**

поръсена с пудра захар и топка ванилов сладолед

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