

Сръбски Ресторант КОТУЛОТО

Лятно меню / Summer Menu 2025

„Истински Вкусната храна не се ражда само в кухнята – тя се ражда в сърцето. Всяка съставка носи спомен, всяко разбъркване е като прегръдка, а всяка хапка разказва история. Когато готвим с любов, храната не просто засища – тя стопля, утешава и събира хората около масата така, както нищо друго не може.“

"Truly delicious food isn't born only in the kitchen – it's born in the heart. Every ingredient carries a memory, every stir is like a hug, and every bite tells a story. When we cook with love, food doesn't just nourish – it warms, it comforts, and it brings people together in a way nothing else can."

Йонко и Даци / Yonko and Datsi

САЛАТИ / SALADS

1. Белен домати с домашен

катык 250 гр **17.90 BGN**

със зехтин и босилек – летен спомен с богат наситен вкус, нежно посипан със сушени домати

Peeled tomato with homemade cheese cream, olive oil and basil – a Summer memory with a rich, full flavor, gently sprinkled with sun-dried tomatoes.

2. Зелени печени чушки на жулиени, овкусени с копър и чесън, с натрошено овче сирене 280 гр **16.90 BGN**

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.

Green roasted peppers julienne, seasoned with dill and garlic, topped with crumbled 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. Печен патладжан с домашен павлак и печени чушки 300 гр **17.90 BGN**

където и да обикаляте из Сърбия, по-вкусен патладжан по рецепта на селцето Буниброд, до Лесковац, няма да откриете. Пръстите ще си облизвате!

Roasted eggplant with homemade cream and roasted peppers – 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!

4. Хрупкави краставици с маслинено песто, павлак и копър 250 гр **16.90 BGN**

Свежестта на лятото събрана в една чиния, салатка апетитна по сръбски маниер!

Crunchy cucumbers with olive pesto, cream, and dill - The freshness of Summer in one plate, an appetizing Serbian style salad!

5. Зелена домашна Бърканица 300 гр **15.90 BGN**

настъргано прясно зеленце, хрупкава краставица на кубчета, сръбски павлак 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

6. Редено къпоолу 300 гр **16.90 BGN**

Домат, печен патладжан, печена чушка, копър магданоз, чесън. Това не е просто ястие, това е балканска поема в чиния! Доматът пее сочно отпред, след него влиза печеният патладжан – тежък, ароматен, с характер. Чушката – червена, опушена на скарата и леко капризна – гали небцето, а копърът и магданозът бодро се разхождат отгоре. Чесънът?той прошепва настоятелно: „Дайте ми повечко хляб и ракия, че ще стане весело!“

Layered Kyopoolu – this isn't just a dish, it's a southern poem on a plate! The tomato sings up front, juicy and bold, followed by the roasted eggplant – rich, creamy, and full of character. The roasted pepper – red, smoky, a little moody – caresses the palate, while dill and parsley stroll across the top. And the garlic? Oh, it whispers insistently: "Bring me bread and rakia – it's about to get lively!"

ПРЕДЯСТΙΑ / APPETIZERS

1. Моркови на тиган с млечен сос, копър и чесън 250 гр **14.90 BGN**

Ястие, което улавя същността на простотата и я превръща в нещо изключително. Комбинацията от сладостта на морковите, пикантността на чесъна и свежестта на копъра, завършена с богатството на млечния сос, създава ястие, което е едновременно изискано и домашно. Всяка хапка е перфектно балансирана и разкрива пластове от вкусове, които се съчетават в хармонична цялост. По препоръка на Даци – с чаша много студено бяло вино!

Pan-fried carrots with a dairy sauce, dill, and garlic - A dish that captures the essence of simplicity and turns it into something extraordinary. The combination of the sweetness of the carrots, the spiciness of the garlic, and the freshness of the dill, finished with the richness of the dairy sauce, creates a dish that is both sophisticated and homey. Each bite is perfectly balanced and reveals layers of flavors that blend into a harmonious whole. Recommended by Daci – with a glass of very cold white wine!

2. Поховане паприке 300 гр **18.90 BGN**

– панирани чушки с домати и сирене
лялното мечтание на всеки чревоугодник – панирани градински чушки, поднесени с розов домати, краве сирене и много, много любов

Сръбски Ресторант КОТЛАТО

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

3. Люти чушки из Залужне 250 гр **15.50 BGN**

– с лека панировка и млечен сос

Zaluznje hot peppers

– lightly breaded with a sour cream sauce

4. Запечен патладжан с домати, краве сирене, кисело мляко и риган 300 гр **18.90 BGN**

Не само ястие, това е празник за сетивата, който носи радост и наслада на всяка халка. Това съвършено кулинарно творение ще замгли всичко останало и ще ви доведе до крайно съзерцание на вкуса! И накрая – риганът, магическа билка, която с аромата си ни пренася директно на морския бряг. Леко поръсен отгоре, той придава завършващ щрих, обединявайки всички вкусове в една хармонична симфония.

Baked eggplant with tomato, cow cheese, yogurt, and oregano

Not just a dish, this is a feast for the senses that brings joy and delight with every bite. This perfect culinary creation will eclipse everything else and lead you to complete contemplation of flavor! And finally – oregano, a magical herb that transports us directly to the seaside with its aroma. Lightly sprinkled on top, it adds the finishing touch, uniting all the flavors into a harmonious symphony.

5. Запечени печурки с пиротски кашкавал

300 гр **18.90 BGN**

Запечени печурки с пиротски кашкавал – ей такова нещо не се яде, а се уважава! Печурките – месести, кротки, като селски домакин – легнали чинно в тавата, чакат. А отгоре – пиротският кашкавал се разтича от любов, златист и съблазнителен, с коричка като прегоряла страст. Всичко това – топло, благо и направо вика: „Налей, комшу, да върви приказката!“

Baked mushrooms with Pirot yellow cheese – this isn't just food, it's something to be respected! The mushrooms – meaty, humble, like a village host – lying patiently in the baking dish, waiting. And on top – the Pirot cheese melting from love, golden and tempting, with a crust like a burnt-out passion. All of it – warm, rich, and calling out: “Pour a drink, neighbour, let the stories begin!”

6. Качамак „Бял муж“ 300 гр **18.90 BGN**

това не е ястие, а истинска обич, сипана с лъжица! Пухкав, нежен и гъст като зимна мъгла над планинска поляна. Това е качамакът на дядо – от царевично брашно, мляко, масло и сирене, с вкус на топли ръце и тиха сръбска песен. Яде се бавно, с уважение... и с ракийка, разбира се – да се разпусне душата.

Porridge “Beli muzh” – this isn't just a dish, it's a father's love served by the spoonful! White, soft, and thick like a winter fog over a mountain meadow. Polenta? Forget it! This is Grandpa's porridge – made from corn flour, milk, and cheese, with the taste of warm hands and a quiet Serbian song. It's eaten slowly, with respect... and with a little rakia, of course – to let the soul unwind.

СКАРА / GRILL

1. Котлет от млечно теле до 8 месеца

100 гр **12.50 BGN**

Висококачествен деликатес, крехък и сочен, предлагаш несравнимо вкусово изживяване. Внимателно избран 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.

2. 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, което безмилостно сме хвърлили върху жещката сръбска скара. Цвърчи и пее химна на божествения вкус! Лекичко...с ледена биричка!

Grilled veal liver – there is nothing to wonder about, deliciousness without limit! Juicy beef liver, peppered and flavored in Serbian style and mercilessly threw it on the hot Serbian grill. Chirping and singing the hymn of divine taste! Easy ... with an ice cold beer!

3. 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 по Витошките поляни

Pork fillet with fresh mountain herbs, grilled –

grilled –as for the herbs... Let Yonko share how he picks them from the Vitoshka meadows himself

4. Вучианска колбасица – тънка,

люта!

300 гр **18.90 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?

Vucje sausage - thin, 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. Пържени кебепчета с лук,

гъби и кис. краставички 300 гр **19.90 BGN**

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 гъбите!

Fried kebabtche 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 kebabtche, which has invited the tastes of onions and mushrooms!

DECEPT / 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 powdered sugar and a scoop of vanilla ice-cream

2. Бананова саксия с 150 гр **11.90 BGN**
течен шоколад и праскови

Banana pot with liquid chocolate and peaches