

Сръбски Ресторант  
**КОТЦАЛОТО**

## Лятно меню / Summer Menu 2024

Кулинарно щастие – това е чиста и неподправена наслада от перфектното съчетание на вкусове, аромати и цветове! Бъдете щастливи!

*Culinary happiness – pure and true delight from the perfect combination of flavors, aromas, and colors! Be happy!*

Йонко и Даци / *Ionko and Datsi*

### САЛАТИ / SALADS

- 1. 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.

- 2. Печен патладжан с домашен павлак и печени чушки** 300 гр **16.90 BGN**

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

**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!

- 3. Лесковачка салата** 300 гр **14.90 BGN**  
– зелена салата, домати, прясна зелена чушка пълнена с лют урнебез

**Leskovac salad** – green salad, tomatoes, fresh green pepper filled with spicy

- 4. Хрупкави краставици с маслинено песто, павлак и копър** 250 гр **15.90 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!

### СТУДЕНИ ПРЕДЯСТЯ / COLD APPETIZERS

- 1. Каймак намаз с билки** 150 гр **13.90 BGN**  
**Kaymak spread with herbs**

- 2. Домашно опушена телешка пастърма** 100 гр **22.00 BGN**

Приготвена дълбоко философски, защото хубавата пастърма и трябва поне 15 дни за да узрее и да ни достави насладение. Контрафилеце от младо теленце, добре подправено с букет български билки.

#### **Homemade smoked beef pastrami**

thoughtful way, since good pastrami needs to age for at least 15 days to get its mouth-watering flavor. Tender fillet of young veal, well-seasoned with a bouquet of Bulgarian herbs.

### ТОПЛИ ПРЕДЯСТЯ / HOT APPETIZERS

- 1. Поховане паприке** 300 гр **18.90 BGN**  
– панирани чушки с домати и сирене

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

**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

- 2. 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

- 3. Сотирани целина на масло с козе сирене и мед** 250 гр **16.50 BGN**

Едно от онези ястия, които изненадват и омайват с простотата и с дълбочината на вкусовете си. Комбинацията от соленото сирене и сладкия мед създава перфектна хармония, която те кара да се усмихнеш и да си припомниш най-хубавите моменти от живота.

#### **Sautéed celery in butter with goat cheese**

**and honey** - A dish that surprises and enchants with its simplicity and depth of flavors. The combination of the salty cheese and the sweet honey creates a perfect harmony that makes you smile and remember the best moments in life.

# Сръбски Ресторант КОТЛАТО

## 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 хапка. Това съвършено кулинарно творение ще замъгли 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 шрих, 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. 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!

## 6. Телешко шкембе с масло, ароматна манатарка и чесън

250 гр **18.90 BGN**

Чисто кулинарно изкушение, което ще ви накара да се насладите на всеки миг и да откриете нови нюанси във вкусовете, които познавате и обичате.

## **Veal tripe with butter, aromatic porcini mushrooms, and garlic**

- Pure culinary temptation that will make you enjoy every moment and discover new nuances in the flavors you know and love.

## СКАРА / GRILL

### 1. 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, безмилостно сме го хвърлили върху жежката 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!

### 2. Руловано пилешко филе със сини

**сливи на скара** 250 гр **19.50 BGN**

Кулинарно творение, което съчетава нежността на пилешкото месо с богатия, сладко-кисел вкус на сините сливи, създавайки истинска красива мелодия от възприятия. За тези от вас, които обичат да експериментират! Насладете се!

### Grilled rolled chicken fillet with prunes

A culinary creation that combines the tenderness of chicken with the rich, sweet-tart taste of prunes, creating a true beautiful melody of perceptions. For those of you who love to experiment! Enjoy!

### 3. Свинско бонфиле на шиш

**с патладжан** 300 гр **22.90 BGN**

Всяка хапка от този шиш е перфектно балансирана – сочността на свинското бонфиле и кремобразната текстура на патладжана се съчетават в съвършена хармония, създавайки истинско удоволствие за жадните за нови вкусове гурмани.

### Pork tenderloin skewers with eggplant

Every bite of this skewer is perfectly balanced – the juiciness of the pork tenderloin and the creamy texture of the eggplant combine in perfect harmony, creating true pleasure for gourmets hungry for new flavors.

### 4. Пълнен свински стек

**със сушени домати, патладжан и сини**

**сливи** 300 гр **26.90 BGN**

С усещане за чиста кулинарна магия, която ще ви накара да се насладите на всеки момент и да откриете нови измерения на текстури и аромати. Красив и апетитен контраст на цветовете и вкусови възприятия. Оставете всякакви колебания и задръжки и се насладете на този кулинарен шедевър! По препоръка на Йонко – с добре изстудено червено вино!

### **Stuffed pork steak with sun-dried tomatoes, eggplant, and prunes**

With a sense of pure culinary magic that will make you enjoy every moment and discover new dimensions of textures and aromas. A beautiful and appetizing contrast of colors and taste perceptions. Leave all doubts behind and enjoy this culinary masterpiece! Recommended by Yonko – with well-chilled red wine!

## DECEPT / DESSERT

1. Домашна торта 200 гр **11.90 BGN**

/шоколадова, бисквитена/

**Homemade cake** - chocolate, biscuit

2. Домашен сладолед 3 топки **11.90 BGN**

(шоколад, бурбонска ванилия, ягода)

**Homemade ice cream**

(chocolate, bourbon vanilla, strawberry)