

# Сръбски Ресторант КОТИЛОТО



## Лято меню 2020 Summer Menu

„Подправките дават душа и смисъл на всяко едно ястие“

Далибор Маринкович – ДАЦИ,  
главен готвач на Котилото

### Салати / Salads

#### 1. Домати с Домати

250 гр 7.90 лв

– на червеният домат му станало скучно и си повикал синия домат (на грил). За да им стане по-весело поканили и натрошено овче сиренце, 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. Цървена селска салата

350 гр 7.90 лв

Една такава безподобна....дето като я почнеш не можеш да си сложиш спирачка. Гребеш ли гребеш, направо с лъжица – сладки градински домати, печени ароматни чушки, едър селски боб, червен лук и ситно нарязан магданоз.

**Red Country Salad** - A one-of-a-kind salad... once you start it, you cannot 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 the countryside, red onions, and finely chopped parsley

#### 3. Зелева домашна Бърканица

250 гр 7.50 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

**4. Магданозена разядка**

250 гр 7.90 лв

зелена и свежа, букет от вкусове и аромати...и как да останеш равнодушен към ситно наряззания градински магданоз, пресния лук, счуканите орехи, дъхавия копър? До този зелен разкош, не съвсем срамежливо се е разположил и сръбския каймак намаз. На това блюдо му липсва една домашна топла погача, Мажи заличето с каймака и греби смело от салатата!

**Parsley salad** – green and refreshing, a bouquet of flavors and aromas... one must appreciate the finely chopped garden parsley, fresh onion, walnuts, the fragrant dill. The Serbian cream spread „namaz“ confidently accompanies this green delight. All this salad needs in warm, homemade bread. Dip the bread in the spread and scoop from the salad!

**5. Босилеградска салата**

250 гр 8.50 лв

зелена салата, червено цвекло, зеле, моркови, кисело мляко и вкусни орехи....поканете и ледена дюлова на масата, за да е пълна компанията!

**Bosilegrad style salad** – lettuce, beetroot, cabbage, carrots, yoghurt, and tasty walnuts... pair with ice-cold quince rakia for good company!

**6. Каймак намаз с билки**

200 гр 8.90 лв

*Cream spread with herbs*

## Предястия / Appetizer

**1. Свински черен дроб, в компанията на задушени**

в масълце, манатарки и лук

300 гр 13.50 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

**2. Език от млечно теленце с манатарки**

250 гр 21.90 лв

Пръстите да си облизаш, 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....

**3. Пържени агнешки чревца с пресен лук и яйца**

250 гр 12.90 лв

вкусотия до шия, мечтата на всеки, който обича аромата на агнешките дреболии.

Чудна гозба, няма да ви подканям два пъти да я вкусите....

**Fried lamb intestines with fresh onion and eggs** – decadently delicious. This dish is the dream of anyone who loves the aroma of lamb. A wonderful dish, don't wait too long to try it...

**4. Чобаница- момици по овчарски с лук, чесън и гъби**

300 гр 18.90 лв

*Chobanitsa* – Lamb intestines shepherd style with onion, garlic and mushrooms

**5. Традиционни лозови сърмички с мясо**

6 бр 7.90 лв

поднесени със сос от кисело мляко и копър – способни са да ви доведат до екстаз. Защо?....не питайте, вземете че опитайте...

**Traditional Vine Sarmas with meat**, served with a yoghurt and dill dressing – capable of bringing you to the point of ecstasy. Why? Don't ask, try it!

**6. Дробени картофки 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...

## Основни Ястия / Main courses

- 1. Телешки бузи в було на скара с топъл сръбски каймак** 300 гр 16.90 лв  
ястие с характер и крехка душа, страховто вдъхновение за вкуса. Разтапя се в устата заедно с топлия каймак, отвежда ни в рая и си задаваме въпроса: А не сме ли там всъщност?  
*Grilled veal cheeks with hot cream - a dish with character and fragile soul, great inspiration for your taste. It melts in the mouth with warm cream, takes us to paradise and we ask ourselves: Are we not actually there?*
- 2. Жулиени от бела вешалица с масло и черен трюфел на тиган** 300 гр 15.90 лв  
тържество на вкусовете – крехкото бяло месце е поело неповторимите аромати на трюфела  
*Pan-fried chopped white veshalica (pork loin) with butter and black truffle - a celebration of flavors - the tender pork loin has taken in the truffle's unique aromas*
- 3. Свинско бонфиле с пресни планински билки, изпечено на скара** 300 гр 16.90 лв  
– колкото до билките....нека Йонко си признае как сам си бере но Витошките поляни  
*Pork fillet with fresh mountain herbs, grilled - as for the herbs... let Yonko reveal how he picks them from the Vitosha meadows himself*
- 4. Пилешко бутче по царибродски** 200 гр 9.90 лв  
полежало на скарата до готовност, овкусено с млечен сос с лук, шампиньони, горчица и горски подправки.  
*Tsaribrod-style chicken leg - grilled to perfection, season with onion-infused milk sauce, champignons, mustard, and forest herbs.*
- 5. Бечка пилешка шницла** 300 гр 13.90 лв  
поздрави от Виена с крехко, панирано пилешко филе. Колкото и да му се чудите, поръчвайте без страх и колебание, сготвено е с голямо старание!  
*Becs-style chicken schnitzel - warm greetings from Vienna with this tender, breaded chicken fillet. Order with confidence, it's cooked masterfully!*

## Рибни Ястия / Fish Dishes

- 1. Пържен сом** 350 гр 21.90 лв  
*Fried catfish*
- 2. Сом с ароматни билки на скара** 350 гр 21.90 лв  
*Catfish with aromatic herbs on BBQ*
- 3. Бяла риба на скара** 350 гр 22.90 лв  
*Whitefish on BBQ*
- Попитайте вашия сервитьор за новите ни рибни предложения  
*Ask your waiter about our latest seafood offerings.*

## Хляб / Bread

- 1. Домашен самун** 150 гр 2.90 лв  
поднесен със сезонни горски билки, по авторска рецепта на главния готвач  
*Homemade bread bun served with seasonal herbs. Original recipe of our head chef.*

## *Desert / Dessert*

### **1. Кокосова торта**

**200 гр 6.90 лв**

един шоколадов десерт, дето ще ви взема акъла с леките си кокосови блатове, които нежно са се прегърнали с пухкав шоколадов мус. Незабравимо!

***Coconut cake – a chocolate dessert, which will blow your mind with its light coconut layers, which have tenderly embraced the fluffy chocolate mousse. Unforgetable!***

### **2. Бананова саксия с белгийски шоколад**

**200 гр 6.10 лв**

бананово брюле, 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 leafs. Before digging in, make sure to ask your waiter whether you aren't instead eating from one of our garden's flower pots!***

### **3. 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***

*Сръбски Ресторант*  
**KOTULADOTO**