

Сръбски Ресторант КОТИЛОТО



Зимно Меню / Winter Menu

„Никой не е по-голям от хляба“

САЛАТИ / SALADS

1. Мешана туршия у павлаку

засукана и хрупкава....да я ядеш ли, да ѝ се радваш ли....или да я пиеш направо с ракията – зеленце, чушки, моркови, карфиол и сръбска павлака.

Mixed Turshia with pavlak /zesty and crunchy... do you eat it or frame it? ... or wash it down with some rakia – sauerkraut, peppers, carrots, cauliflower and Serbian pavlaka/

2. Коледна туршия

коледна и още по-коледна, директно от коша на дядо Мраз, изненада за всички сетива, с кисело зеле, печена чушка, морков и царевица, украсена с копър

Christmas turshia -Christmassy and then some, straight from Santa's gift sack, a delight for all the senses, with sauerkraut, roasted pepper, carrots and corn, topped off with dill

3. Цървена селска салата с червен боб

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

Village salad with red kidney bean – a one of a kind salad...once you start it you can never 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 countryside, red onions and finely chopped parsley.

4. Търляница

чудна и апетитна разядка от намачкано бяло домашно сиренце, цедено мляко, чесън, люта чушка, червена чушка и магданоз.

Tarlianitsa - a wonderful and tasty appetizer of crushed home-made white cheese, strained yoghurt, garlic, hot pepper, red pepper, and parsley.

ПРЕДЯСТИЯ / STARTERS

1. Домашна опушена сланинка

ароматна, нежна, вдъхновяваща разядка, собственоръчно опушена на букови дърва от майстор Дацি, после леко маринована в морска сол.

Home-made smoked pork fat – fragrant, delicate, inspiring appetizer, hand-smoked using chef Datsi's beech wood, then lightly marinated in sea salt

2. Дяволски миш-маш -с люти чушки, яйца и цедено мляко

Devil's mish-mash - with hot peppers, eggs and strained milk

3. Свински черен дроб с манатарки

Pork liver with wild mushrooms

100 гр 10.90 лв

250 гр 9.90 лв

250 гр 13.90 лв.

4. Хупкав чипс от агнешки чревца	200 гр	14.90 лв.
толкова благ и крехък, че като почнеш да си го хрупаши се чува в съседния двор. <i>Crispy lamb intestines chips – it is so melting tasty and in the same time so crispy. When you start to chew, the neighbours from the next door can hear you</i>		
5. Пържени агнешки чревца с лук и чесън	250 гр.	12.90 лв.
вкусотия до шия, топят се в устата заедно с масълцето <i>Fried lamb chitterlings with onion and garlic – yummi...melting in mouth together with the butter</i>		

ОСНОВНИ ЯСТИЯ / MAIN COURSES

1. Телешки бузи в було на скара с топъл каймак	300 гр	16.90 лв
ястие с характер и крехка душа, страхотно 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? <i>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?</i>		
2. Език от млечно теленце с манатарки	250 гр	21.90 лв
ястие вкусно и първокласно, потопено в маслен сос с богат вкус на бульон, домашно масълце и чесън <i>Tongue of milk veal with mushrooms - delicious and supreme dish dipped in butter sauce with rich taste of broth, home-made butter and garlic</i>		
3. Пущен свински джолан с кисело зеле и хрян	600 гр	18.90 лв
това е А и Б на библията със зимни рецепти. Без него всяка зимна романтика, където присъства червено вино е немислима. Така, че сядайте около камината и пълнете чаши! <i>Smoked pork knuckle with sauerkraut and horseradish – this is the basis for the winter recipe Bible. Without this, all winter romances accompanied with red wine are unthinkable. So, gather around the fireplace and fill your glasses!</i>		
4. Телешка кълцаница в було	300 гр	25.90 лв
като и да го погледнеш, това ястие ти е сродна душа, а пък колко червено винце пие..... – ситно накълцано прясно телешко бонфиле, насытнена сланинка и подробно надробени свежи кисели краставички, всичко това нежно увito в було и изпечено на нашата сръбска скара <i>Finely chopped beef meat wrapped in mesentery - this dish is your perfect soulmate and you can drink with it a lot of red wine..... – finely chopped fresh beef bonfillet, cut bacon and pickles. This everything, tenderly wrapped in beef mesentery and bbq-ed on our Serbian grill</i>		
5. Дробени картофи	250 гр	6.90 лв
тази манджичка, или по-скоро мечта за вегетарианеца ще ви накара да искате още и още от нея, защото ще погъделичка и най-отдалечените ви вкусови рецептори – нарязани сварени картофки, опържени в прясно краве масло с лук и кисела чушка. Подправени с билки и чесън. <i>Chopped potatoes – this dish, or should we say vegetarian's dream, will make you want more and more of it, because it will tickle even your most distant taste buds – minced boiled potatoes, fried with fresh cow's milk, onion and pickled pepper. Seasoned with herbs and garlic.</i>		
6. Домашен самун хляб – прясно изпечен	16р./250 гр	2.90 лв
<i>Homemade bread – freshly baked</i>		

ДЕСЕРТИ / DESSERTS

1. Млечна баница с ванилов сладолед	150 гр	6.90 лв
<i>Milk pie with vanilla ice cream</i>		
2. Бананова саксия с белгийски натурален шоколад /	150 гр	6.90 лв
<i>Banana pot with Belgian natural chocolate</i>		
3. Баклава с вишни и орехи- по сръбски.	150 гр	6.90 лв
<i>Не просто вкусна, феноменална е!</i>		
<i>Baklava with cherries and walnuts Serbian style. Not just delicious, it's phenomenal!</i>		
4. Кокосова шоколадова торта /	Coconut chocolate cake	120 гр
<i>Homemade walnut cake</i>		6.90 лв
5. Домашна орехова торта /	Homemade walnut cake	150 гр
		6.90 лв