

Забвљај

Облаковска

ЈЕЛОВНИК
MENU

Wi-Fi pass: belgradeserbia

ШТА ЈЕ ЗАВИЧАЈ?

„ТО ЈЕ ОНО МЕСТО У КОМЕ СМО РОЂЕНИ, У КОМЕ РАСТЕМО, ИЗ КОГА ОДЛАЗИМО У СВЕТ!
ТО ЈЕ ОНО МЕСТО КОЈЕ НОСИМО У СРЦУ И СЕЋАЊУ, КАО НАЈЛЕПШЕ ОДЛИКОВАЊЕ.
МЕСТО У КОЈЕ СЕ УВЕК И УВЕК РАДОСНИ ВРАЋАМО!
ДАЋЕ БОГ ДА И ОВАЈ “ЗАВИЧАЈ” БУДЕ МЕСТО У КОЈЕ СЕ УВЕК РАДОСНИ ВРАЋАМО!”

Љ. РШУМОВИЋ

ДОРУЧАК BREAKFAST

ДОРУЧАК СЕ СЛУЖИ ДО 12 ЧАСОВА
BREAKFAST IS SERVED TILL 12 AM

Пржена јаја 420,00

- три јаја на око -

fried eggs - 3 pcs

Пржена јаја са сланином 660,00

- три јаја на око са домаћом сланином -

fried eggs with homemade bacon

Пржена јаја са кобасицом 750,00

- три јаја на око и домаћа кобасица -

fried eggs with homemade sausage

Пржена јаја са вешалицом 840,00

- три јаја на око и димљена бела вешалица -

fried eggs with smoked pork loin filet



кајгана
- *scrambled eggs* -



омлет са сланином
- *omelet with homemade bacon* -



пржена јаја са кобасицом
- *fried eggs with white sausage* -



пржена јаја са вешалицом
- *fried eggs with smoked pork loin filet* -

Кајгана 420,00

- од четири јаја -

scrambled eggs (4 eggs)

Омлет са сиром 510,00

- домаћи бели сир -

omelet with homemade cheese (3 eggs)

Омлет са сланином 530,00

- са домаћом димљеном сланином -

omelet with homemade bacon

Омлет са сланином и сиром 560,00

- домаћи бели сир и димљена сланина -

omelet with bacon & cheese

Омлет са пршутом 660,00

- са сувом говеђом пршутом -

omelet with dry beef ham

Омлет са пршутом и качкаваљем 690,00

- сува говеђа пршута и качкаваљ -

omelet with beef ham & caciocavallo

Гурмански доручак 760,00

- уштипци, говеђи суџук, паприка у павлаци, урнебес -
gourmet breakfast

- fried dough, beef sausage, bell peppers in sour cream, "urnebes" -

Комплет погача 740,00

- јаје, кајмак, претоп, домаћа сланина -

flatbread with "kajmak", egg, bacon & meat gravy

Комплет лепиња 470,00

- јаје, мионички кајмак, ужички претоп -

flatbun with "kajmak", egg & meat gravy

Комплет лепиња са пршutom 640,00

- јаје, кајмак, претоп, говеђа пршута -

flatbun with "kajmak", egg, dry beef ham & meat gravy



гурмански доручак
- gourmet breakfast -



комплет погача
- flatbread with "kajmak",
egg, bacon & meat gravy -



комплет лепиња са пршutom
- baked flat bun with "kajmak",
egg & dry beef ham -



качамак
- polenta with cheese
and "kajmak" -



слатки уштипци
- fried dough with jam -

Качамак 460,00

- са младим кајмаком и сиром -

polenta with cheese and "kajmak"

Слани уштипци 540,00

- са младим мионичким кајмаком -

fried dough with "kajmak"

Слатки уштипци 510,00

- са мешаном мармеладом -

fried dough with jam

Кисело млеко 290,00

- домаће, дабоме -

homemade yogurt



кисело млеко
- homemade yogurt -



ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА

COLD STARTERS

Мезетлук за четворо 2690,00

- његушка пршута, говеђа пршута, суџук, мирочки сир, домаћи зрели сир, кајмак, ајвар -

starter for four (550g)

- pork prosciutto, dry beef ham, beef sausage, halloumi cheese, homemade cheese, "kajmak", "ajvar"-

Мезе за двоје 1490,00

- говеђа пршута, суџук, мирочки сир, домаћи зрели сир, кајмак, ајвар -

starter for two (350g)

- dry beef ham, beef sausage, halloumi cheese, homemade cheese, "kajmak", "ajvar"-

Мало мезе 740,00

- говеђа пршута, кајмак, ајвар, сир -

small starter (200g)

- dry beef ham, "kajmak", "ajvar", cheese -

Традиционални прилози 590,00

- кајмак, паприка у павлаци, ајвар, урнебес -

traditional side dishes selection (4x50g)

- "kajmak", bell peppers in sour cream, "ajvar", "urnebes" -

Домаћи сир 390,00

- планински зрели -

homemade cheese (120g)

Сјенички сир 500,00

- у маслиновом уљу -

homemade cheese in oil (120g)

Кајмак 490,00

- мионички млади -

"kajmak" (120g)

- unique serbian milk cream product -



мезе за двоје
- starter for two -

говеђа пршута
- dry beef ham -



Свињска пршута 790,00

- његушка сува -

pork prosciutto (100g)

Говеђа пршута 690,00

- рамстек из Мачката -

dry beef ham (100g)

Говеђи суџук 340,00

- пријепољски -

dry beef sausage "sudžuk" (50g)



сјенички сир
- homemade cheese in oil -



кајмак
- "kajmak" -



паприка у павлаци
- bell peppers in sour cream -



ајвар
- "ajvar" -



урнебес
- "urnebes" -

Паприка у павлаци 440,00

- сомборска, љута -

bell peppers in sour cream (120g)

- spicy hot -

Ајвар 540,00

- домаћи благи -

"ajvar" (120g)

- homemade red pepper relish -

Урнебес 340,00

- лесковачки -

"urnebes" (120g)

- cheese & chili flakes -

Маслине 340,00

- црне мариниране -

olives (80g)

- black marinated -

ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА HOT STARTERS



цепкана ребарца на кајмаку
- pulled smoked pork ribs on "kajmak" -

Цепкана ребарца на кајмаку 770,00
- запечена на младом кајмаку и мионичком качкаваљу -
pulled smoked pork ribs on "kajmak" & caciocavallo

Гриловани мирочки сир 890,00
- шкрипавац -
grilled halloumi cheese

Паприка са сиром 640,00
- запечена -
baked red peppers with cheese



гриловани мирочки сир
- grilled halloumi cheese -



паприка са сиром
- baked red peppers with cheese -

Мали пребранац 540,00
- топла закуска -
small baked beans

Сатараш 540,00
- гурмански упржени -
mixed vegetables stew with hot peppers

Пуњена сува паприка 840,00
- гурманска -
stuffed spicy dried red peppers



сатараш
- mixed vegetables stew
with hot peppers -



пуњена сува паприка
- stuffed spicy dried red peppers -



ЧОРБЕ И СУПЕ SOUPS



телећа чорба
- *thick veal soup* -

Телећа чорба 440,00
- са поврћем и милерамом -
thick veal soup

Домаћа пилећа супа 390,00
- са поврћем -
homemade noodle soup



домаћа пилећа супа
- *homemade noodle soup* -



пасуљ пребранац са кобасицом
baked beans with sausage

јунећи гулаш
beef goulash

јунећи рибић
beef shank on "kajmak"

Јунећи гулаш 1190,00
- куван натенане -
beef goulash

Јунећи рибић 1190,00
- на младом кајмаку -
beef shank on "kajmak"

Сарма 1190,00
- од киселог купуса -
"sarma" - homemade sour cabbage rolls

Свадбарски купус 990,00
- са сувим месом -
cooked sour cabbage

Лесковачка мућкалица 1190,00
- са свињским вратом -
pork stew with vegetables & hot peppers

Пребранац 990,00
- посни пасуљ -
baked beans

Пасуљ пребранац са кобасицом 1190,00
- домаћа кобасица -
baked beans with sausage

КУВАНА ЈЕЛА COOKED MEALS



сарма
"sarma" - *homemade*
sour cabbage rolls



свадбарски купус
- *cooked sour cabbage* -



лесковачка мућкалица
- *pork stew with vegetables & hot peppers* -



пребранац
- *baked beans* -

ОБРОК САЛАТЕ MEAL SALADS



са мирочким сиром
- *grilled halloumi cheese salad* -

Оброк салата са мирочким сиром 1190,00

- гриловани мирочки сир, зелена салата, парадајз, крутони, дресинг -

grilled halloumi cheese salad

- *grilled halloumi cheese, lettuce, tomato, croutons, dressing* -

Оброк салата са пилећим филеом 1190,00

- пилећи филе, сланина, зелена салата, крутони, пармезан, дресинг -

chicken breast filet salad

- *chicken breast filet, bacon, lettuce, croutons, parmesan, dressing* -

Оброк салата са слајсованим рамстеком 1290,00

- рамстек, зелена салата, парадајз, крутони, пармезан, дресинг -

strip steak salad

- *strip steak, lettuce, tomato, croutons, parmesan, dressing* -



са пилећим филеом
- *chicken breast filet salad* -



са слајсованим рамстеком
- *strip steak salad* -

РИБЉИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ FISH SPECIALITIES

Лосос пастрмка 1690,00

- филетирана -

salmon trout filet

Димљена пастрмка 1790,00

- изворска -

smoked trout filet

Гриловане лигње 2590,00

- са блитвом и кромпиром -

grilled squids



димљена пастрмка
smoked trout filet

гриловане лигње
grilled squids

лосос пастрмка
salmon trout filet



СПЕЦИЈАЛИТЕТИ И ЈЕЛА ПО ПОРУЏБИНИ SPECIALITIES A LA CARTE



телетина у братен сосу
- roasted veal in gravy -



дрпана ребарца у кајмак сосу
- pulled pork ribs in "kajmak" sauce -



бифтек у уљу
- beef steak in oil -



бифтек кобасица
- beef steak sausage -



боемски ћевап
- bohemian "cevar" -

Телетина у братен сосу 2490,00
- са младим кајмаком -
roasted veal in gravy
- with "kajmak" -

Дрпана ребарца у кајмак сосу 1590,00
- на кафанском младом кромпиру -
pulled pork ribs in "kajmak" sauce
- on spring potatoes -

Бифтек у уљу 2990,00
- маслиново уље и балзамико сирће -
beef steak in oil
- olive oil and aceto balsamico -

Бифтек кобасица 1490,00
- уситњени зачињени јунећи бифтек и рамстек -
beef steak sausage
- seasoned minced beef steak -

Боемски филе 1590,00
- свињски филе у боемском сосу -
bohemian pork filet
- pork filet in bohemian sauce -

Боемски ћевап 1490,00
- уштипци у боемском сосу -
bohemian "cevar"
- meat balls in bohemian sauce -

швајсовани ћевапи
- "švajsovani ćevapi" -



ћепкана ребарца
- pulled smoked pork ribs -



телећи медаљони
- grilled veal filet -



телећа шницла
- veal steak on grill -



карађорђева шницла
- "karađorđeva" steak -

Кнежева трака 1690,00
- пилећи филе ролован сланином,
похован и пуњен говеђом пршутом и качкавалем -
"kneževa traka" steak
- fried breaded chicken filet rolled with bacon,
stuffed with smoked dry beef ham & caciocavallo -

Карађорђева шницла 1490,00
- поховани лас каре, пуњен кајмаком -
"karađorđeva" steak
- fried breaded pork loin filet stuffed with "kajmak" -

Пилећи штапићи 1390,00
- поховани хрскави пилећи филе -
chicken sticks
- fried breaded chicken filet -

Бечке шницле 1170,00
- поховани свињски филе -
wiener schnitzel
- fried breaded pork filet -

Швајсовани ћевапи 1590,00
- ћепкана паприка и кајмак -
"švajsovani ćevapi"
- spicy minced meat with red peppers and "kajmak" -

Ћепкана ребарца 1490,00
- паприка и зрели кајмак -
pulled smoked pork ribs
- red peppers and "kajmak" -

Свињски медаљони 1690,00
- свињски филе, ћепкана паприка и кајмак -
grilled pork filet
- red peppers and "kajmak" -

Лесковачка пилетина 1390,00
- пилећи филе, ћепкана паприка и кајмак -
grilled chicken filet
- red peppers and "kajmak" -

Телећи медаљони 2490,00
- телећи филе, ћепкана паприка и кајмак -
grilled veal filet
- with red peppers and "kajmak" -

Телећа шницла 2290,00
- телећа шницла, паприка и зрели кајмак -
veal steak on grill
- red peppers and "kajmak" -

Слајсовани рамстек 2090,00
- зрели кајмак и ћепкана паприка -
sliced beef strip steak
- with red peppers and "kajmak" -



пилећи штапићи
- chicken sticks -



бечке шницле
- wiener schnitzel -

ТРАДИЦИОНАЛНИ СРПСКИ РОШТИЉ

TRADITIONAL SERBIAN BARBECUE

Ћевапи 1290,00

- 5 комада -

"ćevap"

- minced meat finger - 5 pcs (300g)

Ћевапи на кајмаку 1440,00

- 5 комада у тембалу -

"ćevap" with "kajmak"

- minced meat finger with "kajmak" - 5 pcs (300g)

Занатски ћевапи 1190,00

- зачињени луком -

craft "ćevap"

- minced meat & onion (300g)

Занатски ћевапи на кајмаку 1340,00

- на младом мионичком кајмаку -

craft "ćevap" with "kajmak"

- minced meat & onion with "kajmak" (300g)

Занатска кобасица 1190,00

- танка димљена -

craft pork sausage

- smoked (300g)

занатски ћевапи

- "zanatski ćevap" -



занатска кобасица

- craft smoked sausage -

Пљескавица 1190,00

- традиционално са луком -

"pljeskavica"

- minced meat & onion (300g)

Пљескавица на кајмаку 1340,00

- млади мионички кајмак -

"pljeskavica" with "kajmak"

- minced meat & onion with "kajmak" (300g)

Пуњена пљескавица 1490,00

- говеђа пршута и качкаваљ -

filled "pljeskavica"

- with caciocavallo & smoked dry beef ham (400g)

Гурмански уштипци 1490,00

- лесковачки љути -

gourmet meatballs

- spicy minced meat (400g)

Гурманска пљескавица 1490,00

- качкаваљ и сланина -

gourmet "pljeskavica"

- spicy minced meat with "kajmak" (400g)

Његушки стек 1790,00

- ролован сланином, пуњен качкаваљем и његушком пршутом, преливен кајмаком -

pork steak with "kajmak"

- rolled with bacon, stuffed with caciocavallo & smoked dry pork ham -

Ролована пилетина 1640,00

- ролована сланином, пуњена качкаваљем и говеђом пршутом -

stuffed chicken filet

- rolled with bacon, stuffed with caciocavallo & smoked dry beef ham -

Шумадијска кобасица 1290,00

- од свеже прасетине -

roasted pork sausage

- smoked (300g)

Ребарца на буковини 1390,00

- традиционално димљена -

pork ribs

- traditional smoked (500g)

Телећи котлет 1590,00

- на жару -

veal cutlet

- grilled (400g)

Јунећа танка кобасица 1240,00

- 100% јунеће месо -

beef sausage

- non smoked (300g)

Његушки стек
- pork steak with "kajmak" -



гурмански уштипци
- gourmet meatballs -



јунећа танка кобасица
- beef sausage -

Димљени свињски врат 1490,00

- са буковог дима -

pork neck
- smoked (360g)

Димљена кобасица са сиром 1290,00

- колубарски млади качкаваљ -

sausage with melted cheese
- smoked (360g)

Димљена бела вешалица 1390,00

- свињска вешалица од лас кареа -

smoked pork filet
- smoked pork loin (360g)



димљени свињски врат
- pork neck -



свињски ражњићи
- pork skewer -

Свињски ражњићи 1190,00

- од свежег свињског врата -

pork skewer
- pork shish kebab (360g)

Пилећи ражњићи 1240,00

- пилећи филе на ражњићу -

chicken skewer
- chicken shish kebab (360g)

Бела вешалица 1140,00

- лас каре -

pork filet
- pork loin (360g)

Пилећи филе 1240,00

- гриловано пилеће бело -

chicken filet
- grilled chicken breast (360g)



краљевско месо на погачи
- royal meat on rustic flatbread -



"завичај" мешано месо
- "zavičaj" mixed meat -

"Два гурмана" мешано месо 3990,00

- пљескавица, кобасице, ражњићи,
димљено месо, домаћа сланина, кајмак -

mixed meat "Two Gourmands"
- "pljeskavica", sausages, skewers, smoked meat,
homemade smoked pork bacon with "kajmak" (1100g)

Занатско месо на погачи 1990,00

- занатски ћевап, занатска кобасица,
домаћа сланина -

craft mixed meat on rustic flatbread
- craft minced meat, craft sausage, homemade
smoked pork bacon on rustic flatbread (490g)

Краљевско месо на погачи 2190,00

- свињски филе, пилећи филе,
шумадијска кобасица, паприка сос -

royal meat on rustic flatbread
- pork filet, chicken filet, roasted pork sausage &
red peppers in "kajmak" sauce on rustic flatbread (490g)

"Завичај" мешано месо 1590,00

- ћевапи, кобасица, димљени врат,
домаћа сланина -

"Zavičaj" mixed meat
- "ćevap", sausage, smoked meat &
homemade smoked pork bacon (430g)



Означени специјалитети доступни као пола порције. Пола порције се наплаћује 65% од пуне цене.
Half portions available for marked specialties. A half portion is charged at 65% of the full price.



САЛАТЕ SALADS



српска салата
- "serbian" salad -



моравска салата са сиром
- "moravska" salad -



грчка салата
- "greek" salad -

Башта салата 1070,00

- парадајз, краставац, свеж купус, путерица, лук и папричица -
garden salad (700g)
- tomato, cucumber, cabbage, lettuce, onion & chili pepper -

Летња салата 520,00

- парадајз, краставац, свеж купус -
summer salad (300g)
- tomato, cucumber, cabbage -

Завичај салата 470,00

- сир, парадајз, свеж купус -
"zavičaj" salad (300g)
- cheese, tomato, cabbage -

Шопска салата 490,00

- сир, парадајз, краставац, лук -
"šopska" salad (300g)
- cheese, tomato, cucumber, onion -

Српска салата 470,00

- парадајз, краставац, лук, љута папричица -
"serbian" salad (300g)
- tomato, cucumber, onion, chili pepper -

Моравска салата са сиром 520,00

- парадајз, печена паприка, лук, љута папричица, зрели сир -
"moravska" salad (300g)
- tomato, baked red peppers, onion, chili pepper, homemade cheese -

Грчка салата 590,00

- парадајз, краставац, црвени лук, сир, маслине, оригано, маслиново уље -
"greek" salad (300g)
- tomato, cucumber, onion, cheese, olives, oregano, olive oil -



башта салата
- garden salad -

Парадајз салата са луком 400,00

tomato salad with onion (300g)

Парадајз салата са сиром 440,00

tomato salad with cheese (300g)

Краставац салата 430,00

cucumber salad (300g)

Краставац салата са сиром 470,00

cucumber salad with cheese (300g)

Печена паприка салата 570,00

baked red pepper salad

Купус салата 370,00

cabbage salad (200g)

Цвекла салата 390,00

beetroot salad (200g)

Љута папричица у уљу 170,00

chili pepper in oil - 1 pc

Зелена салата 390,00

lettuce salad (200g)

Свежа љута папричица 160,00

fresh chili pepper - 1 pc

Млади лук 390,00

spring onion

Зимска салата 520,00

- кисели купус, цвекла, печена паприка -
winter salad (300g)
- sour cabbage, beetroot, baked red peppers -

Кисели купус салата 440,00

- домаћи из каце -
sour cabbage salad (300g)
- homemade from barrel -

ПРИЛОЗИ SIDE DISHES

Млади кромпир у сосу 520,00

од телећег печења
spring potatoes in gravy (250g)

Барени кромпир са блитвом 520,00

cooked chard and potatoes (250g)

Кафански млади кромпир 470,00

chips potatoes (250g)

Помфрит 380,00

french fries (250g)

Пире кромпир 340,00

mashed potatoes (250g)

Кајмак 220,00

"kajmak" (50g)
- unique serbian milk cream product -

Паприка у павлаци 200,00

bell peppers in sour cream (50g)
- spicy hot -

Ајвар 210,00

"ajvar" (50g)
- homemade red pepper relish -

Урнебес 180,00

"urnebes" (50g)
- cheese & chili flakes -



корпа пецива
- bread basket -

Тартар сос 110,00

tartar sauce (50g)

Сенф 110,00

mustard (50g)

Кечап 110,00

ketchup (50g)

Мајонез 110,00

mayonnaise (50g)

Рен 150,00

horseradish (50g)

Маслине 230,00

olives (50g)

ПЕЦИВА BREADS

Сомун лепиња 190,00

flatbun - 1 pc

Погача из фуруне 390,00

rustic flatbread - 1 pc

Мини пециво 90,00

mini breads - 1 pc

Корпа пецива 430,00

bread basket - 5 pcs



ДОМАЋЕ ПОСЛАСТИЦЕ HOMEMADE DESSERTS

Завичај торта 490,00

- лешник, орах, вишња -
cake "zavičaj"

- hazelnut, walnut, cherry -

Добош торта 440,00

chocolate cream cake

Слатки тањир 440,00

- урмашица, баклава, сладолед од ваниле -

sweet plate

- "urmašica", "baklava", vanilla ice cream -



слатки тањир
- sweet plate -



чизкејк
- cheesecake -

Чизкејк - црвено воће 490,00

cheesecake - red fruit

Сладолед - ванила 140,00

ice cream - vanilla

Сладолед - чоколада 140,00

ice cream - chocolate

Туфахије са шлагом 490,00

"tufahije"

- apple & walnuts homemade dessert -

Урмашица са орасима 320,00

"urmašica"

- homemade syrup-soaked biscuit with walnut -

Ролована баклава са орасима 420,00

"baklava"

- walnut rolled pie dressed with syrup -

Старинске обланде са орасима 260,00

"oblanda"

- homemade wafers with walnut -

Домаћа сочна пита са јабукама 230,00

homemade apple pie

- apple and walnut pie dressed with syrup -

Домаће ванилице 160,00

homemade cookies

- cookies with jam -

старинске
обланде са орасима
- "oblanda" -



домаћа сочна пита са јабукама
- homemade apple pie -

ТОПЛИ НАПИЦИ
HOT DRINKS

Домаћа кафа - домаћа ванилица - <i>homemade coffee - homemade cake "vanilica" -</i>	240,00
Еспресо <i>espresso</i>	260,00
Еспресо са млеком <i>espresso with milk</i>	280,00
Капућино <i>cappuccino</i>	300,00
Кафе лате <i>caffè latte</i>	300,00
Нес кафа <i>nescafé</i>	330,00
Чај - мед и лимун <i>tea - honey and lemon</i>	320,00
Кувано вино 0.25л <i>mulled red wine 0.25l</i>	470,00
Кувана ракија 0.10л <i>mulled plum brandy 0.10l</i>	420,00

БЕЗАЛКОХОЛНА ПИЋА
NON-ALCOHOLIC DRINKS

Кока Кола 0.25л <i>coca cola 0.25l</i>	320,00
Кока Кола Зеро 0.25л <i>coca cola zero 0.25l</i>	320,00
Фанта 0.25л <i>fanta 0.25l</i>	320,00
Кокта 0.27л <i>cockta 0.27l</i>	320,00
Швепс Тоник 0.25л <i>schweppes tonic 0.25l</i>	320,00
Швепс Битер Лемон 0.25л <i>schweppes bitter lemon 0.25l</i>	320,00
Ред бул 0.25л <i>red bull energy drink 0.25l</i>	490,00
Ледени чај 0.25л <i>ice tea 0.25l</i>	320,00
Лимунада 0.30л <i>lemonade 0.30l</i>	390,00
Цеђена поморанџа 0.20л <i>squeezed orange 0.20l</i>	440,00
Цеђени микс 0.20л - поморанџа, лимун - <i>squeezed mix 0.20l</i> - orange, lemon -	480,00
Природни нектар Некст 0.20л - поморанџа, бресква, јагода, јабука, шумско воће - <i>natural nectar next 0.20l</i> - orange, peach, strawberry, apple, forest fruits -	320,00

ЦЕЂЕНИ НЕКТАР ЗАВИЧАЈ

COLD-PRESSED NECTAR ZAVIČAJ

Воћни нектар Завичај 0.20л - малина, купина, кајсија, крушка, вишња - <i>fruit nectar zavičaj 0.20l</i> - raspberry, blackberry, apricot, pear, cherry -	390,00
---	--------

КАРТА ПИЋА
DRINKS

ПРИРОДНЕ ВОДЕ	0,33Л	0,75Л
NATURAL WATERS	0,33L	0,75L

Газирана природна вода <i>sparkling natural mineral water</i>	240,00	390,00
Природна изворска вода <i>natural spring water</i>	240,00	390,00
Ромеркуеле лимунска трава <i>römerquelle lemongrass</i>	340,00	-

АПЕРИТИВИ И ЛИКЕРИ 0,04Л

APERITIVES & LIQUERS 0,04L

Мартини <i>martini</i>	420,00
Вермут <i>vermouth</i>	420,00
Црвени вермут <i>red vermouth</i>	420,00
Кампари <i>campari</i>	420,00
Аперол <i>aperol</i>	420,00
Јегермајстер <i>jagermeister</i>	480,00
Горки лист <i>gorki list - bitter herbal liqueur</i>	340,00
Бејлис <i>baileys</i>	440,00

САЈДЕРИ И КОКТЕЛИ

CIDERS & COCKTAILS

Сомерсби јабука 0.33л <i>somersby apple 0.33l</i>	420,00
Сомерсби крушка 0.33л <i>somersby pear 0.33l</i>	420,00
Аперол шприц 0.3л <i>aperol spritz 0.3l</i>	790,00



ЖЕСТОКА АЛКОХОЛНА ПИЋА ALCOHOLIC BEVERAGES

СРПСКЕ ПРИРОДНЕ РАКИЈЕ



NATURAL SERBIAN BRANDIES	0,04Л 0,04L	0,25Л 0,25L
Дуњевача <i>quince brandy</i>	380,00	1990,00
Кајсијевача <i>apricot brandy</i>	380,00	1990,00
Виљамовка <i>pear brandy</i>	380,00	1990,00
Шљивовица <i>plum brandy</i>	350,00	1790,00
Лозовача <i>grape brandy</i>	330,00	1590,00
Медовача - шљива и мед <i>medovača - special plum brandy & honey</i>	390,00	2090,00
Медовина - вилијамовка и мед <i>medovina - special pear brandy & honey</i>	390,00	2090,00
Калвадос <i>calvados - special apple brandy</i>	390,00	2090,00
Трибулус - Бабин зуб <i>tribulus - special grape brandy</i>	590,00	3160,00

ДОМАЋА АЛКОХОЛНА ПИЋА 0,04Л

DOMESTIC ALCOHOLIC BEVERAGES 0,04L

Вотка домаћа <i>domestic vodka</i>	290,00
Рум домаћи <i>domestic rum - black</i>	290,00
Вињак <i>vinjak - serbian cognac</i>	290,00
Вињак 5 <i>vinjak 5 - premium serbian cognac</i>	390,00

АЛКОХОЛНА ПИЋА 0,04Л

ALCOHOLIC BEVERAGES 0,04L

Виски балантајнс <i>whiskey ballantine's</i>	470,00
Виски џејмисон <i>whiskey jameson</i>	490,00
Виски џони вокер <i>whiskey johnnie walker</i>	450,00
Виски џони вокер блек <i>whiskey johnnie walker black</i>	590,00
Чивас регал <i>chivas regal</i>	590,00
Џек денијелс <i>jack daniel's</i>	550,00
Гордонс драј џин <i>gordon's dry gin</i>	450,00
Вотка смирноф <i>vodka smirnoff</i>	450,00
Бакарди карта бланка <i>bacardi carta blanca</i>	450,00
Коурвоисиер в.с. <i>courvoisier v.s.</i>	690,00
Хенеси х.о <i>hennessy x.o</i>	2450,00

ПИВА BEERS



Точено пиво 0.50л <i>draft beer 0.50l</i>	390,00
Точено пиво 0.30л <i>draft beer 0.30l</i>	320,00

Зајечарско пиво 0.33л <i>zaječarsko - beer 0.33l</i>	320,00
Лав пиво 0.33л <i>lav - beer 0.33l</i>	320,00
Туборг пиво 0.33л <i>tuborg - beer 0.33l</i>	360,00
Хајнекен пиво 0.25л <i>heineken - beer 0.25l</i>	380,00
Хајнекен пиво 0.40л <i>heineken - beer 0.40l</i>	390,00
Пауланер пшенично светло пиво 0.33л <i>paulaner weissbier - white beer 0.33l</i>	420,00
Пауланер тамно пиво 0.50л <i>paulaner - dark beer 0.50l</i>	520,00

Завичај пиво 0.50л <i>zavičaj beer 0.50l</i>	490,00
---	--------



ЗАНАТСКО ПИВО

Zaviraj®

Савршен спој хмеља и слада, ароме и горчине.
Легани пале але са 4,5% алкохола и суптилним нотама брескве и зове.

CRAFT BEER

Zavičaj®

A perfect blend of hops and malt, aroma and bitterness. Light pale ale with 4.5% alcohol and subtle notes of peach and elderflower.

ПРЕМИУМ СРПСКЕ РАКИЈЕ ОД ШЉИВЕ 0,04Л

У част шљивовици - премиум селекција српске ракије од шљиве, врхунског квалитета.

PREMIUM SERBIAN PLUM BRANDIES 0,04L



Гружанска златна нит
- Алексић
- 9 година стара
gružanska zlatna nit - aleksić - 9 years old

Ракија стари у храстовим бурадима која су направљена од пробраних врста храста Китњака са Мироч планине. У току старења примарни мирис препеченице се трансформише у префињени буке.

Краљица - Зарић
- 7 година стара
kraljica - zarić - 7 years old

Произведена је од шљива трноваче, пожегаче и црвене ранке, уз примену најновије технологије и одлеживање у храстовим бурадима најмање седам година.



Бојковчанка - Кубурић
- 5 година стара
bojkovčanka - quburich - 5 years old

Ракија која настаје купажом четири врсте најквалитетнијих и аутохтоних сорти шљива: Мацарке, Црвене Ранке, Метлаш и Црношљиве.

Жута оса
- "De luxe"
žuta osa - de luxe brandy

Жута оса, воћна ракија од шљиве је званично категорисана као "De Luxe" пиће, патентом заштићена.

Екселенција - Босиљчић
- 10 година стара
ekselencija - bosiljčić - 10 years old

Природна воћна ракија од шљиве стара 10 година, произведена у дестилерији Босиљчић, у селу Горјани, наомак Ужица, од три сорте шљиве: Чачанска родна 70%, Стенлеј 10% и Пожегача 20%.



Горда шљива - Горда
- 7 година стара
gorda šljiva - gorda - 7 years old

Горда шљива је природно ферментисана, без додатих квасаца и ензима. Дестилована у бакарним казанима, сазрева седам година у храстовим бурадима.

Шљивовица 7 лукс
- Стара песма
- 7 година стара
šljivovica 7 lux - stara pesma - 7 years old

Врхунска ракијска лепотица, произведена од пробраних сорти шљива. На укусу је комплексна, смирена, финиш је топао, слadak.



Шљива - Ген
- 2 године стара
šljiva - gen - 2 years old

Чачанска лепотица, рана квалитетна сорта.

Златна шљива
- специјална ракија
zlatna šljiva - special brandy

Печена је од пажљиво одабраних плодова зреле шљиве, добијена методом двоструке дестилације.

ТРАДИЦИОНАЛНО ПИЋЕ КОЈИМ СЕ НАЗДРАВЉА У ЗАВИЧАЈУ



	0,04Л	0,7Л
	0,04L	0,7L
Завичај Х.О - 12 година стара	640,00	6990,00
<i>zavičaj x.o - 12 years old</i>		☞☞☞☞

Ракија од најфинијих сорти шљива, дестилована до савршенства. Традиционално пиће којим се наздравља у Србији. У част шљивовици - премиум селекција српске ракије од шљиве, врхунског квалитета.

ЗАВИЧАЈ РАКИЈСКИ КОКТЕЛИ 0.15Л

"ZAVIČAJ" SERBIAN BRANDIE COCKTAILS 0.15L

Ршум - аперитивни коктел	790,00
- завичај х.о и џек денијелс -	
<i>"Ršum" - old fashioned - zavičaj x.o & jack daniel's</i>	
Ђирилица - дижестивни коктел	790,00
- завичај х.о, кампари, црвени вермут -	
<i>"Ćirilica" - boulevardier - zavičaj x.o, campari, red vermouth</i>	
Рај - освежавајући коктел	890,00
- завичај х.о, јаје, лимунов сок -	
<i>"Raj" - sour - zavičaj x.o, egg white, lemon juice</i>	

СРПСКА ВИНА SERBIAN WINES



ТОЧЕНА ВИНА 0.25Л

TABLE WINES 0.25L

Точено бело вино	450,00
<i>table white wine</i>	
Точено розе вино	450,00
<i>table rose wine</i>	
Точено црвено вино	450,00
<i>table red wine</i>	

ПЕНУШАВА ВИНА 0.75Л

SPARKLING WINES 0.75L

Тријумф пенушаво - Александровић	3550,00
<i>trijumf - aleksandrović</i>	
Просеко	2550,00
<i>prosecco</i>	

ФЛАШИРАНА ВИНА НА ЧАШУ 0.125Л

BOTTLED WINES BY THE GLASS 0.125L

Харизма - бело вино	640,00
- шардоне -	
<i>harizma - white wine</i>	
- chardonnay -	
Тријумф - бело вино	690,00
- совињон блан, пино блан, рајнски ризлинг -	
<i>trijumf - white wine</i>	
- sauvignon blanc, pinot blanc, rhein riesling -	
Варијанта - розе вино	640,00
- мускат хамбург -	
<i>varijanta - rose wine</i>	
- muscat hamburg -	
Регент - црвено вино	770,00
- каберне совињон, мерло -	
<i>regent - red wine</i>	
- cabernet sauvignon, merlot -	
Просеко	640,00
<i>prosecco</i>	

ФЛАШИРАНА ВИНА BOTTLED WINES

БЕЛА ВИНА 0,75Л WHITE WINES 0,75L



Шардоне - Радовановић 3470,00

- шардоне -

chardonnay - radovanović

- chardonnay -

Светложуте боје, са зеленкастим одсјајем. Богато је воћним нотама цитруса, јабуке, крушке и пољског цвећа.



Харизма - Александровић 3990,00

- шардоне -

harizma - aleksandrović

- chardonnay -

Префињени ароматски комплекс сачињен је од освежавајућих воћних тонова, са богатим цитрусним тоновима и раскошном воћном завршницом.

Шардоне - Три Ораха 2950,00

- шардоне -

chardonnay - tri oraha

- chardonnay -

Бело, суво вино, златно жуте боје, кристалне бистрине, лагано и освежавајуће, питко, елегантно и ароматично.



Тријумф - Александровић 4190,00

- совињон блан, пино блан, рајнски ризлинг -

trijumf - aleksandrović

- sauvignon blanc, pinot blanc, rhein riesling -

Раскошан буке, препун је освежавајућег цитрусног воћа са деликатним нотама зове, суве траве и зачинског биља.



Бела хармонија - Веритас 2450,00

- совињон блан -

bela harmonija - veritas

- sauvignon blanc -

Освежавајући мирис зеленог биља употпуњују ноте виноградарске брескве.



Тераса Собињон - Матаљ 2950,00

- совињон блан -

terasa sauvignon- matalj

- sauvignon blanc

Ароме вреже зеленог парадајза, огрозда, тропског воћа, зове, виноградарске брескве и цитруса.

Собињон блан - Џервин 2650,00

- совињон блан -

sauvignon blanc - džervin

- sauvignon blanc -

Изузетне је свежине, умереног тела и дуге завршнице у којој се преплићу ароме тропског воћа и зачинског биља.



Ризлинг - Јовић 3950,00

- рајнски ризлинг -

rizling - jović

- rhein riesling -

Вино рађено од здравог, органски гајеног грожђа, екстрактно ароматично, богато карактеристичним цветно воћним аромата.



Валериус - Император 3920,00

- рајнски ризлинг -

valerius - imperator

- rhein riesling -

Мирис сортан, доминантно воћан са умереним цветним нотама и назнакама петролеја. Доминирају ароме дуње, жуте јабуке, пчелињег саћа и крушке.



БЕЛА ВИНА - СРПСКЕ АУТОХТОНЕ СОРТЕ ГРОЖЂА 0,75Л

WHITE WINES - INDIGENOUS SERBIAN GRAPE VARIETIES 0,75L



Морава - Циљих

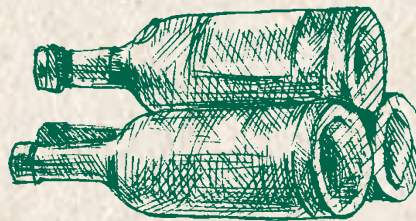
- морава -

morava - cilić

- morava -

4490,00

Раскошног укуса, са довољно хербалних нота и назнаком минерала у позадини. Пуног тела и снажног карактера, са пријатном и сочном завршницом.



Багина буковска - Матаљ

5250,00

- багина -

bagrina bukovska - matalj

- bagrina -

Багина је израз нашег поднебља који је скоро престао да постоји, сорта која нестаје и вино кога више нема. Остаје још по неки чокот и по неки виноград, који чува дух ове лозе и ствара потенцијал за вино будућности.



Тамјаника - Спасић

- тамјаника -

tamjanika - spasić

- tamjanika -

3650,00

Импресивно снажан, препознатљив мирис изворне тамјанике са нотом егзотичног воћа и благо израженим хербалним тоновима.



РОЗЕ ВИНА 0,75Л

ROSE WINES 0,75L



Домина - Веритас

- каберне совинјон -

domina - veritas

- cabernet sauvignon -

2250,00

Вино заводљиве провансалске боје розеа, мириса цитруса, шумског воћа и финих благих зелених арома.



Варијанта - Александровић

3750,00

- мускат хамбург -

varijanta - aleksandrović

- muscat hamburg -

Упечатљив мирис шумских јагода, са тоновима дивље руже, ратлука и слатких зачина.

Нијанса - Џервин

- пино ноар -

nijansa - džervin

- pinot noir -

2250,00

Вино је нежне лосос боје, кристалне бистрине, елегантне структуре са израженим аромама егзотичног воћа.



Розе - Радовановић

2950,00

- мерло, каберне совинјон -

rose - radovanović

- merlot, cabernet sauvignon -

Вино изражених арома јагоде, малине и шумског воћа.





ЦРВЕНА ВИНА 0,75L RED WINES 0,75L



Кремен камен - Матаљ 14950,00
- каберне совињон 2019 -

kremen kamen - matalj
- cabernet sauvignon 2019 -

Ароме шумског тла, свежег листа дувана, кедровине, еукалиптуса, слатког корена, сувих шљива, црне рибизле, купине и црне трешње.



Каберне совињон 6950,00
- Три ораха
- каберне совињон, мерло -
cabernet sauvignon - tri oraha
- cabernet sauvignon, merlot -

Отвара се аромом јагоде и малине, а затим се претвара у мирисни џем од шљива и воћа са благим барикадним ефектом.

Моментум мали - Веритас 3950,00
- каберне совињон -
momentum mali - veritas
- cabernet sauvignon -

Живахне стрелице еукалиптуса и ловора убадају се у купину и црну рибизлу. Мента се преплиће кроз таласе храста до кафене завршнице.



Трифун гранд - Џервин 5950,00
- каберне совињон -
trifun grand - džervin
- cabernet sauvignon -

Доминирају ароме купине, боровнице, трешње и рибизле, које су прожете нежним тоновима храстовине, ваниле, дувана и црне чоколаде.



Каберне совињон резерва - Радовановић 5450,00
- каберне совињон -
cabernet sauvignon reserve - radovanović
- cabernet sauvignon -

Доминирају ноте боровнице, купине, црвене рибизле, дуда и зреле малине, на које се надовезује ванилски тон од храстовине и нота црне чоколаде.



Каберне совињон - Радовановић 3480,00
- каберне совињон -
cabernet sauvignon - radovanović
- cabernet sauvignon -

Доминантне ноте зреле вишње, трешње и купине, иза којих се назире дискретна зачинска нота.

Монте Карловци - Веритас 2950,00
- мерло -
monte karlovci - veritas
- merlot -

Доминантног мириса зрелог црвеног воћа. Укус му је пун, заокружен између воћне сласти вишње са дискретним тоновима ваниле и слатких нота менте.



Неро - Орлић

- мерло -

nero - orlić

- merlot -

2750,00

На укусу се осећају боровнице и арома шљиве. Често се могу осетити и биљни тонови.



Регент - Александровић

- каберне совинјон, мерло -

regent - aleksandrović

- cabernet sauvignon, merlot -

4950,00

Изражајне ароме купина и боровница, са топлим тоновима печених сувих шљива и дискретним нотама нане.



Кремен - Матаљ

- каберне совинјон, мерло -

kremen - matalj

- cabernet sauvignon, merlot -

3950,00

Карактеришу га зреле ароме црних рибизли, купина, вишања и кедровине, са дискретним тоном храстовине.



Куве 69 - Џервин

- каберне совинјон, мерло -

cuvee 69 - džervin

- cabernet sauvignon, merlot -

3290,00

Интензивних је шумских арома зрелих вишања, шљива и купина, са благим додиром храста, дима, ваниле и чоколаде.



Каберне и мерло - Цилић

- каберне совинјон, мерло -

cabernet & merlot - cilić

- cabernet sauvignon, merlot -

3850,00

Раскошна арома црвеног воћа, вишње, рибизле и боровнице.



Оникс - Цилић

- каберне совинјон, мерло,
каберне фран, пти вердо -

онух - cilić

- cabernet sauvignon, merlot,
cabernet franc, petit verdot -

4850,00

Раскошна арома зрелог шумског бобичастог воћа, на коју се надовезују зачинасте ноте кафе и дувана.



Дионизије - Јовић

- вранац, каберне совинјон -

dionizije - jović

- vranac, cabernet sauvignon -

5550,00

Одише дубоким мирисима црног бобичастог воћа, ваниле и сувих шљива.





ЦРВЕНА ВИНА - СРПСКЕ АУТОХТОНЕ СОРТЕ ГРОЖЂА 0,75L

RED WINES - INDIGENOUS SERBIAN GRAPE VARIETIES 0,75L



**Прокупац резерва -
Милинчић**
- прокупац -

prokupac reserve - milinčić
- prokupac -

Прокупац, краљ Жупе, природно вино
израђено на традиционалан начин,
савршено ће пристајати тоновима
традиционалне српске кухиње.

2750,00



Прокупац - Ивановић
- прокупац -

prokupac - ivanović
- prokupac -

Црвено суво вино, интензивне тамне рубин
боје, комплексног и свежег мириса, којим
доминирају ароме зрелог црвеног воћа,
каранфилића, црног бибера и зачина.

3590,00

Пробус - Деурић
- пробус -

probus - deurić
- probus -

Воћног мириса у коме се лако препознаје
боровница, купина и свежа црна рибизла.
Воћни тонови допуњени су мирисима моке
и какаоа.

4450,00



Буковски куве - Матаљ
- прокупац, зачинак -

bukovski cuvee - matalj
- prokupac, začinak -

Умерено пуног тела и воћних арома, лепо
интегрисано, са постојаним танинима и
живахним воћним киселинама.

4190,00



Вранац - Јовић
- вранац -

vranac - jović
- vranac -

Интензивне ароме шумског воћа, посебно
купина и рибизли, праћене су мирисима
шумског тла и прожете финим зачинским
тоновима.

4450,00



**Филигран црна тамјаника -
Манастир Буково**
- црна тамјаника -

filigran crna tamjanika - monastery bukovo
- crna tamjanika -

Одликује га веома постојана, интензивна
мускатна арома са мирисима пољског
цвећа, руже и босиљка.

3270,00



ВИНА МАНАСТИРА ХИЛАНДАР 0,75Л

"HILANDAR" MONASTERY WINES 0,75L



Хиландар розе - розе вино

2790,00

- мерло -

hilandar rose - rose wine

- merlot -

Вино је светло ружичасто-наранчасте боје, са нежним воћним и бобичастим ароматама. Умерено богатог, киселкастог укуса, са нијансама цитруса, црвеног воћа и карамеле. Са дугом воћном завршницом.

Хиландар - црвено вино

2990,00

- мерло, каберне совинјон, каберне фран -

hilandar - red wine

- merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc -

Вино је дубоке, тамно црвене рубин боје са љубичастом нијансом, аромом дивље трешње, рибизле, трешње и тимијана. Карактерише га баршунаста текстура и богат, комплексан укус са израженим киселкастим нијансама. Вино је 12 месеци одлежало у храстовим бурадима и још 12 месеци у флашама.



Савино поље - црвено вино

3590,00

- мерло, каберне фран, каберне совинјон -

savino polje - red wine

- merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon -

Вино је дубоке, црвене боје са бордо нијансама на површини. Има богат и снажан укус црног воћа и сладића. Арома има нијансе мириса црне рибизле у позадини. Пријатне свежине, са дугом, помало опором завршницом. Вино са "Савиног поља" одлежава 12 месеци у бурадима од пет тона, направљеним од француског храста, 12 месеци у бурадима од 225 литара и још 12 месеци у флашама.



СВЕТА ЦАРСКА
МАНАСТИР



СРПСКА ЛАВРА
ХИЛАНДАР

СВИНО ПОЉЕ

КУЛА КРАЉА МИЛУТИНА

Потребно је много времена да се створи заиста изузетно вино. Вино које је упило дух древних монашких традиција. Хиландарски монаси га производе у малим количинама, улажући у процес производње сву своју љубав и марљивост.

Лозу од које се прави хиландарско вино почели су да гаје први насељеници овог манастира који је подигнут на Светој Гори Атонској 1198. године.

Песма Завичаја

Шта је оно што нас спаја
Од почетка па до краја
Од уранка до смираја
Од тренутка до бескраја

Што нас брани од очаја
Злог случаја и белаја
Од чежњивог уздисаја
До срдачног загрљаја
То је име Завичаја

Шта је оно што нас збраја
Из љубазног келнераја
За жеднога сто гутљаја
За гладног сто залогаја
Чаша вина
Шоља чаја
Кајгана од златних јаја

И шницле од љутог змаја
И млеко од папагаја
То је мени “Завичаја”

Вратите до “Завичаја”
Уживању нема краја!

Љубивоје Ршумовић, 2011.