



## Odložite telefone i upoznajte se sa prvim restoranom u Novom Sadu!

Kao što se u restoranu „Kod Fazana” prepliće raznolikost priča i događaja, tako se i u našoj kuhinji sjedinjuju ukusi različitih kultura koje su proširile svoj uticaj na ovu regiju.

**Pa, da počnemo! Da li ste spremni da saznate kako se istorija plete oko zanimljivog mesta na kojem sedite?**

Gostiona „Kod Fazana” je prvi restoran koji se spominje u arhivama grada Novog Sada 1822. godine, iako se smatra da je počeo sa radom još ranije. Zanimljivo je da se u XIX veku Njegoševa ulica u Novom Sadu nazivala Fazanskom ili Fazanovom upravo po ovoj gostioni, koja se nalazila na mestu bivše muzičke škole „Isidor Bajić”. Škola je bila u ovom prostoru od 1953. do 2021. godine.

Restoran „Kod Fazana” bio je više od običnog mesta za okupljanje. Godine 1828. u njenim prostorijama osnovano je pozorište pod upravom Konstantina Popovića Komoraša, koji je bio višestrani umetnik, varoški blagajnik i dramski pisac. U ovom prostoru izvodile su se predstave, a neke od njih uključivale su adaptacije kao što su „Robovi u Italiji” i druge dramske komade. Kasnih 1830-ih i početkom 1840-ih godina, Teatar „Kod Fazana” nastavio je s izvođenjem predstava,

uglavnom Komoraševih adaptacija. Ovo je bio period kada se umetnost spajala s društvenim životom u ovoj kafani, donoseći zabavu i kulturni razvoj Novog Sada.

**„Kod Fazana” - Imamo za vas priče bolje od onih na Instagramu!**

U ovoj priči Joakim Vujić, jedna od najvažnijih ličnosti u istoriji pozorišta kod Srba, igra glavnu ulogu!

U restoranu „Kod Fazana”, smeštenom u prizemlju zgrade bivše muzičke škole „Isidor Bajić”, igrane su se pozorišne predstave, a 1838. godine osnovano je Leteće Diletantsko Pozorište (Srbsko-diletantno sodruženstvo) pod vođstvom Joakima Vujića, koje je bilo preteča današnjeg Srpskog narodnog pozorišta.



On je prvu predstavu dao na Veliku Gospojinu, 15. avgusta, preusmeravajući pažnju ljudi na novosadske pozorišne daske. To je bila istorijska tačka okupljanja

za ljude željne umetnosti. Na tom događaju, predstavljeno je prvo javno pozorište pod nazivom „Inkle i Jarika”, prevedeno sa engleskog jezika na srpski, a prevod je radio upravo Joakim Vujić.

**„Kod Fazana” - Pre specijaliteta porcija istorije!**

Osim pozorišta, u ovom restoranu su se odvijali značajni događaji, uključujući i veliki donatorski bal za prikupljanje sredstava za osnivanje „Srpske čitaonice” priređen 6. septembra 1845. godine. Bal je uvećao svojim prisustvom arhiepiskop Josif Rajačić, gde su pročitana imena priložnika i pokrovitelja, i utvrđeno da je osnovan fond čitaonice od 2.000 forinti i 1.000 knjiga. Osnivačka skupština Srpske čitaonice održana je u nedelju 23. septembra 1845. godine, a Srpska čitaonica je preteča današnje „Gradske Biblioteke”.

Nakon burnih godina, sudbina ovog restorana ostala je misterij. Postoji pretpostavka da je i ona pretrpela posledice nemira 12. juna 1849. godine. Ipak, nakon toga, zgrada u kojoj se nalazio restoran „Kod Fazana” dobila je novu svrhu. Proleća 1871. godine postala je rimokatolička škola za devojčice pod patronatom nadbiskupa Laupita Hajnaldija. Ovo je označilo novu eru u njoj istoriji, sada posvećenu obrazovanju devojčica.

# JELOVNIK

Svako dobro!

Dobro došli „Kod Fazana”-  
restoran sa pričom koja seže  
duboko u prošlost, sve do  
leta 1822.

Ošacujte autentična jela srpske i  
lokalne vojvođanske kuhinje uz  
astal pun đakonija, i krenite u  
špacirung kroz prošlost!

Vidićete - štogod je!

## DORUČAK - do 12h

Započnite dan fruštukom iz snova:

**OMLET SA SLANINOM** 590

- *dve reči: gazdinski i ukusno!*

4 jajeta, slanina, paradajz, pavlaka,  
peršun

**OMLET SA POVRĆEM** 490

4 jajeta, tikvice, paprika,  
šampinjoni, pavlaka, paradajz,  
peršun

**OMLET SA ŠUNKOM I  
SIROM** 530

4 jajeta, šunka, sitni sir, paradajz,  
pavlaka, peršun

**JAJA NA OKO SA  
SLANINOM** 540

- *jaje u celo i milina!*

4 jajeta, slanina, pavlaka, paradajz,  
peršun

**JAJA NA OKO SA ŠUNKOM  
I SIROM** 510

4 jajeta, šunka, sitni sir, pavlaka,  
paradajz, peršun

**JAJA I KOBASICE** 590

- *posle ovoga ste siti do grla!*

3 jajeta, roštilj kobasica, paradajz,  
pavlaka, peršun

**PRŽENICE SA PEČENICOM  
I KAJMAKOM** 550

- *pofezne kao majkine!*

Hleb, jaja, pečenica, kajmak, peršun

**UŠTIPCI SA BIO DŽEMOM  
OD BOROVNICA** 340

- *za sladak početak dana!*

Brašno, kvasac, šećer, so, džem

**UŠTIPCI SA KAJMAKOM I  
PRŠUTOM** 590

- *prste da polizeš!*

Brašno, kvasac, so, šećer, kajmak,  
pršuta

**KAČAMAK** 440

Kukuruzno brašno, slanina, sitni sir

## SENDVIČI - do 18h

**SENDVIČ SA BUTKICOM** 690

Somun, dimljena butkica, pavlaka,  
ren, salata, kiseli krastavac

**SENDVIČ SA PILETINOM** 590

Somun, pileći file, namaz, ljubičasti  
luk, salata

**SENDVIČ SA POVRĆEM** 420

Somun, tikvice, šampinjoni, paprika,  
paradajz pelat

## DODACI

**JOGURT - 0,2l** 130

**HLEB** 75

**AJVAR** 135

**KAJMAK** 135

## PREDJELA

Pre glavnog jela, valja se zaukati! Pa da  
počnemo:

**PREMIUM SELEKCIJA  
RUČNO RAĐENIH PAŠTETA  
ZA 2 OSOBE**

**PAŠTETA PIJANA KOKA 90g** 990

- *pijana, ali i lepo nacišana!*

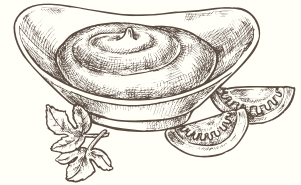
Fino usitnjeni namaz od pileće  
džigerice, jabuka i belog vina  
Prepečeni hleb, domaći džem  
od Bio Borovnica

**PAŠTETA MONDENSKO  
PRASE 90g** 990

- *svetski đilkoš!*

Fino usitnjeni namaz od svinjske  
plečke, pileće džigerice, putera,  
začina i konjaka

Prepečeni hleb, čeri paradajz



## ZA PODELITI

- *ko ne bi bio alav?*

**MIX PLATA ZA 4 OSOBE** 2310

Kulen u kati, dimljeni svinjski vrat,  
sremska kobasica, svinjska  
pečenica, rolovani sir, čuruški sir,  
prepečeni hleb, masline, ajvar

**MESNA PLATA** 1140

Kulen u kati, svinjski dimljeni vrat,  
svinjska pečenica, goveđa pršuta,  
prepečeni hleb, masline, čeri  
paradajz

**PLATA ZA NAMAZATI** 590

Domaći cepkani blago ljuti ajvar,  
zreli kajmak, prepečeni hleb

**KOBASICIJADA** 780

Kulen u kati, sremska kobasica,  
goveđa kobasica, vinska kobasica,  
prepečeni hleb, čeri paradajz

**PLATA VOJVOĐANSKIH  
SIREVA** 910

- *prave „lale” odobravaju!*

Rolovani sir sa bosiljkom i belim  
lukom, rolovani sir sa susamom,  
čuruški sir, dimljena gauda,  
masline, prepečeni hleb

**GRILOVANI SIR** 790

Sir za grilovanje, mix salata, Bio  
džem od borovnice, matovilac, suve  
šljive

**POHOVANA PUNJENA  
PAPRIKA** 790

- *da se najedeš iha-haj!*

Crvena pečena paprika, sitni sir,  
jaja, brašno, prezla, domaći pikantni  
sos od paprika

## SUPE I ČORBE

Prenosimo ukuse iz bakine kujne:

**JUNEĆA RAGU ČORBA SA KISELOM PAVLAKOM I LIMUNOM** 390

- dušu leči!

Juneće meso, crni luk, šargarepa, celer, začini, zaprška, kisela pavlaka, limun

**NEMAMO FAZANA AL IMAMO KOKU** 290

- kao kotkuće!

**Domaća pileća supa**

Domaća koka, korenasto povrće, začini, rezanci, tarana

**PARADAJZ ČORBA SA GERŠLOM** 320

Domaći paradajz, korenasto povrće, začini, geršla



## GLAVNA JELA

Na našem astalu gazdinska trpeza:

**JUNEĆI RIBIĆ NA KAJMAKU SA PIRE KROMPIROM** 1090

- dika domaće trpeze!

Juneći ribić, belo vino, začini, mleko, krompir, crni luk, beli luk

**JUNEĆI PERKELT SA TUROŠ ČUSOM** 1490

Teleći but, testenina, sitni sir, slanina, aleva paprika, crni luk, beli luk, začini

**ROLOVANA TELETINA SA MLINCIMA** 1320

Teleći pauflek, začini, mlinci

**TELETINA ISPOD SAČA** 1340

- poveslaš za čas!

Teletina, crni luk, beli luk, šargarepa, ruzmarin, začini, krompir

**PILEĆI PAPRIKAŠ SA NJOKAMA** 840

Pileće meso, korenasto povrće, začini, beli luk, njoke, aleva paprika



**GULAŠ OD JELENA SA TESTOM I RIBIZLAMA** 1290

- gušt za najhrabrije!

Meso od jelena, testo, ribizle, crni luk, aleva paprika, začini

**PILEĆA NATUR ŠNICLA SA PIRE KROMPIROM** 990

Pileći file, pavlaka, krompir, mleko, začini, beli luk

**PILEĆI AJMOKAC SA NJOKAMA** 990

- vabi te da probaš!

Pileće meso, brašno, začini, peršun, krompir

**CRVENO PILE** 990

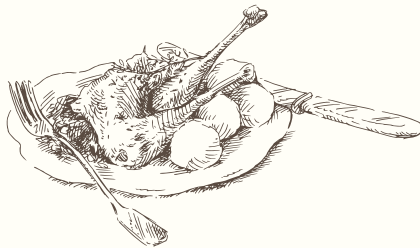
Piletina sa ajvarom i sitnim sirom

Pileći file, ajvar, sitni sir, krompir, mleko, margarin, začini

**FAZANOVA MUČKALICA** 890

Mučkalica sa pilećim mesom i pire krompirom

Pileći file, crni luk, beli luk, paprika, začini, paradajz sok, krompir, mleko



**ROLOVANA PRASETINA SA DEMIGLAS SOSOM** 1310

- pečenka iz snova!

Prasetina, začini, mladi krompir, ruzmarin, demiglas sos

**29. NOVEMBAR** 1260

- al se nekad dobro jelo!

Svinjska rolovana butkica u sosu od kajmaka

Svinjska butkica, kajmak, krompir, začini, pavlaka

**NANINE SARMICE** 950

- da odbiješ ne vredi!

Sarmice u zelju sa kiselim mlekom i pire krompirom

Mešano meso, blitva, crni luk, beli luk, začini, kiselo mleko, krompir, šargarepa

**FRITALJ KOBASICE, RED KROMPIRA** 990

Sveže pečene kobasice sa krompirom

Sveža svinjska kobasica, mladi krompir, začini, beli luk

**PIKANTNA SVINJSKA REBRA** 1230

- za prave bećare!

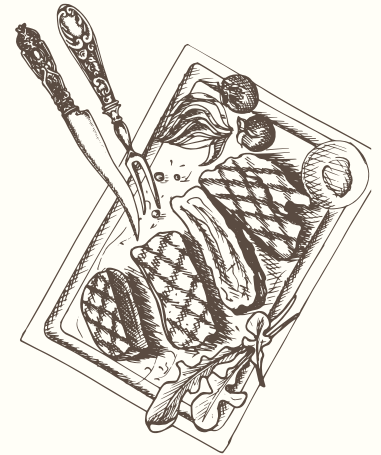
Svinjska rebra, začini, beli luk, pikanti sos, krompir, mleko

**HAJDUČKI ŠARAN** 1440

Šaran potkovicica, hladna krompir salata, limun, prezla, brašno

**FILETI SOMA** 1490

Som filet, aleva paprika, krompir, blitva, limun, brašno



## FAZANOV DELIKATES

Utegnuto, sočno i prefinjeno:

**Prodaja na grame**

**T-BONE STEAK** 540 / 100g  
pečen po želji

**RIB EYE STEAK** 710 / 100g  
pečen po želji

**PRILOZI ZA STEJKOVE**

- za vas samo najbolji garnirung!

**Pire krompir** 300g 190

**Mladi pečeni krompir** 300g 260

**Grilovano povrće** 300g 340

**SOSEVI**

**Demiglas sos** 100g 230

**Sos od kajmaka** 100g 310

**Sos od bibera** 100g 245

## REZANCI

### REZANCI NASUVO 620

Rezanci, crni luk, beli luk, krompir, aleva paprika, maslinovo ulje

### REZANCI SA TELEĆIM RAGUOM 1190

Teleće meso, rezanci, crni luk, beli luk, šampinjoni, začini, pavlaka

### REZANCI SA MILERAMOM I SLANINOM 990

Rezanci, mileram, slanina, ulje, so

### REZANCI SA MAKOM 860

Rezanci, mleko, mak, šećer, šećer u prahu



## SALATE

Za osveženje bez premca:



### ŠOPSKA SALATA 340

*- nema ko je ne vole!*

Paradajz, paprika, crni luk, krastavac, sitni sir, so, ulje

### SRPSKA SALATA 330

Paradajz, paprika, krastavac, crni luk, ljuta paprika, so, ulje

### PEČENA LJUTA PAPRIKA 310

*- pikantna baraba!*

Ljuta paprika, beli luk, peršun, so, sirće

### PEČENA SLATKA PAPRIKA U MARINADI 360

Pečena paprika, so, ulje, beli luk, peršun

### MORAVSKA SALATA 390

Paradajz, pečena paprika, ljuta pečena paprika, so, ulje, crni luk, beli luk, praziluk, peršun

### PARADAJZ SALATA 220

Paradajz, so, ulje

### PARADAJZ SA SIROM 280

Paradajz, so, ulje, sitni sir

### KUPUS SALATA 220

Kupus, so, šećer, sirće, ulje

### KISELI KUPUS 220

*- domaćinski, iz kace!*

Kiseli kupus, ljuta tucana paprika

### TURŠIJA 310

*- pravo iz ajata!*

## KOLAČI

Za slatki završetak naše gozbe, donosimo vam tradicionalne srpske dakonije:

### DOMAĆA KREMATA 410

**KREMPITA**

*- remek delo kao u snaše!*

Aroma vanile, mleko, kore, šećer u prahu, skrob

### DOMAĆE GOMBOCE SA 380

**ŠLJIVAMA**

*- melem za dušu i stomak!*

Testo od krompira, šljive, prezla, šećer

### ŠNENOKLE 320

Aroma vanile, jaja, mleko, karamel preliv, šećer

### PALAČINKE U MLEKU 390

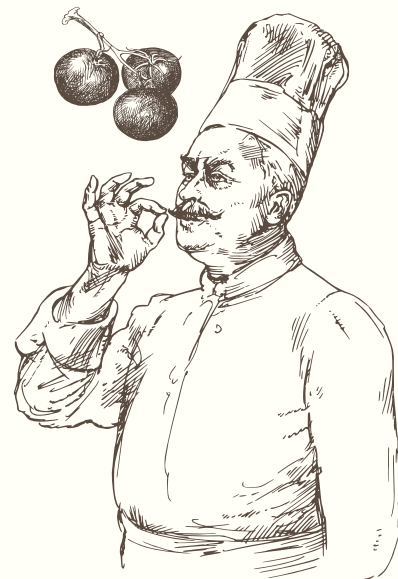
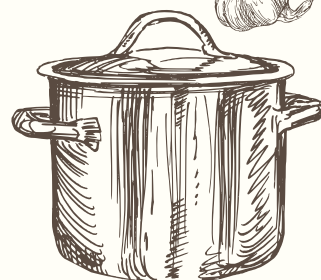
Brašno, jaja, mleko, šećer, orasi

### MEDOVIK 440

Kremasta torta od meda uparena sa kiselkastim sosom od pomorandže

### ŠTRUDLA 200g 370

**Mak, višnja, orasi**



**ROŠTILJ - USKORO  
POSEBNA PONUDA**