

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”, igrale su se pozorišne predstave, a 1838. godine osnovano je Leteće Diletantsko Pozorište (Srbsko-diletant 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:

JAJA 360
4 jajeta, pavlaka, paradajz, peršun

**UŠTIPCI SA BIO DŽEMOM
OD BOROVNICA** 410
- za sladak početak dana!
Uštipci, džem od borovnice

**UŠTIPCI SA KAJMAKOM I
PRŠUTOM** 590
- prste da polizeš!
Uštipci, kajmak, pršuta

CICVARA 490
Kajmak, čuruški sir, začini, brašno

KAČAMAK 490
Kukuruzno brašno, so, biber,
slanina, sir

DODACI

JOGURT 140
HLEB 80
AJVAR 190
KAJMAK 140
POVRĆE 130
PRŠUTA 230
SLANINA 190
SITNI SIR 90
KOBASICA 210
JAJE 60
CHILI SOS 80
PARMEZAN 190

SENDVIČI - do 18h

SENDVIČ SA BUTKICOM 790
Somun, dimljena butkica, pavlaka,
ren, salata, kiseli krastavac

SENDVIČ SA PILETINOM 660
Somun, piletina, pavlaka, majonez,
salata, luk

SENDVIČ JAJA PANČETA 690
Somun, jaja, majonez, krastavac,
luk, pomfrit, kečap, slanina

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 nacrfrana!
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

PUNJENI UŠTIPCI 980 *preporuka
kuvara*
Uštipci, juneći ribić, luk,
kačkavalj, ajvar, peršun

**POHOVANE PUNJENE
PAPRIKE** 890
- da se najedeš iha-haj!
Pohovane paprike punjene
mlevenim mesom i slaninom

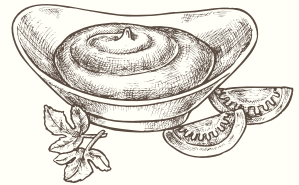
**GRILOVANI SIR SA BIO
DŽEMOM** 780
Grilovani sir, salate, Bio džem od
borovnica, suncokret, začini

HRSKAVE PITICE 910 *preporuka
kuvara*
Kore, kozji sir, spanać, med,
jaja, slatko od dunja

**GRILOVANE BUKOVAČE SA
ŽARA** 740
Bukovače, začini

PARADAJZ SA ČUMURA 690
Paradajz, kačkavalj, začini

**ZAPEČENI
ROLOVANI SIR** 970 *preporuka
kuvara*
Rolovani sirevi, med, žalfija,
senf, orasi, prepečeni hleb



MIX PLATA ZA 4 OSOBE 2490
Kulen u kati, suvi vrat, pečenica,
kobasica Sremska, čuruški sir,
rolovani sirevi, masline

**PLATA VOJVOĐANSKIH
SIREVA** 1020
- prave „lale” odobravaju!
Rolovani sirevi, čuruški sir, gauda,
masline, prepečeni hleb

PLATA ZA NAMAZATI 690
Ajvar, kajmak, prepečeni hleb,
paradajz



KAŠIKOM

Prenosimo ukuse iz bakine kujne:

TELEĆA ČORBA 390
- kao kotkuće!

Teletina, luk, šargarepa, celer, začini, pavlaka, limun, peršun

POTAŽ OD PARADAJZA 330
- dušu leči!

Pelat, luk, začini, šargarepa, celer, šećer




GLAVNA JELA - od 12h

Na našem astalu gazdinska trpeza:

TELETINA ISPOD SAČA 1410
- poveslaš za čas!

Teletina, luk, šargarepa, ruzmarin, začini, krompir

SPORO PEČENA SVINJSKA REBRA 1990

- za prave bečare! 
Rebra, luk, šargarepa, celer, majčina dušica, so, biber, krompir, kupus, soja sos, orasi

DIMLJENA SVINJSKA BUTKICA  1390

Butkica, kajmak, krompir, ruzmarin, peršun

FRTALJ KOBASICE, RED KROMPIRA 1190

Sveže pečene kobasice sa mladim krompirom, začini, beli luk



SWEET CHILI PILETINA  1140

Piletina, brokoli, tikvice, šampinjoni, šećerac, ananas, sweet chili sos, paprika, pirinač

CAPRESE PILETINA  1190

Marinirana piletina, mocarela, pavlaka, paradajz, parmezan, pesto sos

JUNEĆI RIBIĆ 1390

- dika domaće trpeze!

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

JUNEĆI PERKELT 1540

Juneći but, začini, rezanci, sir, pavlaka, slanina



HAJDUČKI ŠARAN 1890

Šaran, začini, krompir, luk, sirće, pelat, paprika, limun

FILETI SOMA 1390

Som, krompir, spanać, beli luk, začini

PASTRMKA SA ŽARA  1790

Pastrmka sa žara, krompir, spanać, beli luk, začini



 preporuka kuvara

FAZANOV ROŠTILJ NA ČUMURU - od 12h

SVINJSKI FILE U SOSU 1390

Svinjski file, kajmak, paprika, luk

PILEĆI BATAK U MARINADI 1290

Dimljeni batak, paprika, kajmak, luk

PILEĆI RAŽNJIĆI 1190

Piletina, paprika, kajmak, luk

ČEVAPI MALA/VELIKA PORCIJA 910/1190

Mleveno meso, kajmak, paprika, luk

GURMANSKA PLJESKAVICA SA ČURUŠKIM SIROM 1290

Mleveno meso, slanina, tucana paprika, kajmak, čuruški sir, luk, paprika

LESKOVAČKI UŠTIPCI 1160

Mleveno meso, slanina, tucana paprika, kajmak, luk, paprika

PLJESKAVICA MALA/VELIKA 910/1190

Mleveno meso, kajmak, paprika, luk



PRILOZI

Izaberite svoj prilog uz roštilj

MLADI KROMPIR 250gr 290

GRILOVANO POVRĆE 250gr 290

MESARA MORAVA



Morava je beogradska mesara koja više od četrdeset godina predstavlja mesto na kome se kupuju visokokvalitetni komadi svih vrsta mesa. Njen uigran i stručan tim svakoga dana priprema porudžbine i nesebično deli svoja znanja i zavidno gastronomsko iskustvo. Od sada i u našem restoranu, sva mesa sa roštilja dobavljaju se upravo iz njihove mesare, koja je postala vrlo prepoznatljiv brend kome se redovno vraćaju svi poznavaoi i ljubitelji dobrog zalagaja.

REZANCI I PASTA

REZANCI NASUVO 640

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

REZANCI SA TELEĆIM RAGUOM 1260

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

REZANCI SA MILERAMOM I SLANINOM 990

Rezanci, mileram, slanina, ulje, so

REZANCI SA MAKOM 910

Rezanci, mleko, mak, šećer, šećer u prahu

PASTA PESTO SA PILETINOM 1090

Rezanci, pesto sos, pileтина, parmezan, ulje



OBROK SALATE

CEZAR SALATA 990

Piletina, iceberg, pančeta, cezar dresing, rukola, krutoni, paradajz

VEGE SALATA 890

Iceberg, rukola, matovilac, sušeni paradajz, parmezan, mocarela, dresing



SALATE

Za osveženje bez premca:



ŠOPSKA SALATA 390

- *nema ko je ne vole!*
Paradajz, paprika, crni luk, krastavac, sitni sir, so, ulje

SRPSKA SALATA 380

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

PEČENA LJUTA PAPIKA 360

- *pikantna baraba!*
Ljuta paprika, beli luk, peršun, so, sirće

BELOLUČANA PAPIKA 390

Pečena paprika, so, ulje, beli luk, peršun

MORAVSKA SALATA 440

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

PARADAJZ SALATA 240

Paradajz, so, ulje

PARADAJZ SA SIROM 340

Paradajz, so, ulje, sitni sir

KUPUS SALATA 260

Kupus, so, šećer, sirće, ulje

RIŽOTA

RIŽOTO SA PILETINOM 1190

Pirinač, tikvice, paprika, šampinjoni, šećerac, belo vino, puter, piletina, parmezan

RATATUI RIŽOTO 890

Pirinač, paradajz, patlidžan, tikvice, začini

ZASLADITE SE

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

DOMAĆA KREMATA KREMPITA 460

- *remek delo kao u snaše!*
Aroma vanile, mleko, kore, šećer u prahu, skrob

ŠNENOKLE 430

Aroma vanile, jaja, mleko, karamel preliv, šećer

PALAČINKE U MLEKU 360

Brašno, jaja, mleko, šećer, orasi

MEDOVIK 490

Kremata torta od meda uparena sa kiselkastim sosom od pomorandže

ŠTRUDLA 200G 490

Mak, višnja, orasi

CHEESECAKE SA BELOM ČOKOLADOM I BRESKVOM 490

Osvežavajući kolač sa mascarpone sirom, belom čokoladom, plazmom i prelivom od breskvi

TRIO CHOCOLATE 490

Kremasti čokoladni kolač sa tri sloja čokolade i hrskavim crumble-om

TART SA BOROVNICOM I MASKARPONEOM 490

Hrskava podloga, mus od maskarponea i osvežavajuće voće

