



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-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 uveličao 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 misterija. 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 njenoj 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 13h

ŠVEDSKI STO – „ASTAL PUN ĐAKONIJA” 790

Započnite dan uz "Astal pun đakonija", švedski sto koji nudi bogatu ponudu kvalitetnih suhomesnatih proizvoda, sireva, salata, prženica, jaja, palačinki, domaćih kiflica, gibanica i drugih raznovrsnih delacija naše kuhinje.

Za naše suhomesnate proizvode zadužene su lokalne farme, dok sireve nabavljamo iz lokalnih mlekara Banata, Bačke i Srema. Svi sirevi i suhomesnati proizvodi su rađeni po tradicionalnoj recepturi i tradicionalnom načinu pripreme.

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 serviran uz prepečeni hleb i domaći džem od Bio Borovnica

PAŠTETA MONDENSKO PRASE 90G 990

- svetski đilkoš!

Fino usitnjeni namaz od svinjske plečke, pileće džigerice, putera, začina i konjaka serviran uz prepečeni hleb i čeri paradajz

POHOVANE PUNJENE PAPIRIKE 820

PAPIRIKE

- da se najedeš iha-haj!

Pohovane paprike punjene mlevenim mesom i slaninom

GRILOVANI SIR SA BIO DŽEMOM 860

Grilovani sir, salate, Bio džem od borovnica, suncokret, začini

HRSKAVE PITICE 890

Kore, kozji sir, spanać, med, jaja, slatko od dunja

preporuka
kuvara

GRILOVANE BUKOVAČE SA ŽARA 890

Bukovače, začini

ZAPEČENI ROLOVANI SIR 880

Rolovani sirevi, med, žalfija, senf, orasi, prepečeni hleb

preporuka
kuvara

POHOVANA PUNJENA PAPIRIKA SA SIROM 910

Čvarci, susam, zreli sir, dressing od paprika

URNEBES NA PREPEČENOM HLEBU 730

Zreli sir, beli luk, tucana paprika



MIX PLATA ZA 4 OSOBE 2800

Kulen u kati, suvi vrat, pečenica, kobasica Sremska, čuruški sir, rolovani sirevi, masline

PLATA VOJVOĐANSKIH SIREVA 950

- prave „lale” odobravaju!

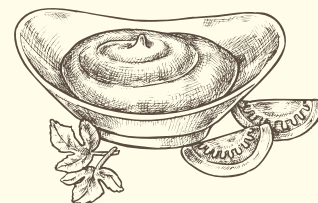
Rolovani sirevi, čuruški sir, gauda, masline, prepečeni hleb

PLATA ZA NAMAZATI 950

Ajvar, kajmak, prepečeni hleb, paradajz

Napravite svoju platu.

Izaberite nešto iz ponude naših dodataka i napravite svoju platu po želji.



DODACI

JOGURT	155
HLEB	95
AJVAR	205
KAJMAK	155
PRŠUTA	245
SUVI VRAT	205
PEČENICA	185
SLAVONSKI KULEN	225
SLANINA	205
SITNI SIR	105
KOZIJU SIR	255
ČURUŠKI SIR	285
AMBASADOR SIR	275
ROLOVANI SIR	255
SREMSKA KOBASICA	155
CHILI SOS	95
SENF	55
MAJONEZ	55
URNEBES	105
DŽEM	115
PARMEZAN	205
DEMIGLAS SOS	235
MASLINE	105
MLADI KROMPIR	345
GRILOVANO POVRČE	345

KAŠIKOM

Prenosimo ukuse iz bakine kujne:

TELEĆA ČORBA 450

- kao kotkuće!

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

POTAŽ OD PARADAJZA 420

- dušu leči!

Pelat, luk, začini, šargarepa, celer, šećer

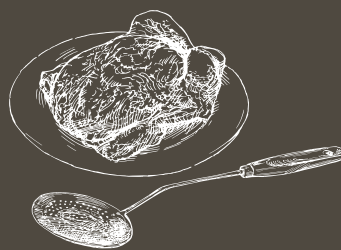


DOMAĆA KUVANA JELA



U restoranu KOD FAZANA svakodnevno nudimo raznovrsna domaća kuvana jela koja predstavljaju pravu kulinarsku avanturu. Svako jelo je pažljivo pripremljeno s ljubavlju, koristeći samo najkvalitetnije domaće sastojke. Uživajte u tradicionalnim jelima poput pilava, sarmi, punjenih paprika, čufti, gulašu, jelima od divljači i mnogim drugim specijalitetima domaće kuhinje.

*Za dnevnu ponudu kuvanih jela konsultujte naše osoblje.



ČEVAPI 990/1290

MALA/VELIKA PORCIJA

Mleveno meso, kajmak, paprika, luk, kupus, hleb

ROLOVANI ČEVAPI 1090/1290

MALA/VELIKA PORCIJA

Juneće mlveno meso, pančeta, paprika, kajmak, luk, kupus, hleb

ŠPIKOVANI ČEVAPI 1290/1490

MALA/VELIKA PORCIJA

Juneće mlveno meso, pančeta, gauda, paprika, kajmak, luk, kupus, hleb

GURMANSKA 1390

PLJESKAVICA SA ČURUŠKIM SIROM

Juneće mlveno meso, slanina, tucana paprika, kajmak, čuruški sir, luk, paprika, kupus, hleb

LESKOVAČKI UŠTIPCI 1290

Juneće mlveno meso, slanina, tucana paprika, kajmak, luk, paprika, kupus, hleb

PLJESKAVICA 990/1290

MALA/VELIKA

Juneće mlveno meso, kajmak, paprika, luk, kupus, hleb



GRILOVANE BUKOVAČE 890

SA ŽARA

Bukovače, začini, hleb

ŠPIKOVANI ŠAMPINJONI 990

Šampinjoni, pančeta, gauda, hleb

FAZANOV DELIKATES

Utegnuto, sočno i prefinjeno:

Prodaja na grame

T-BONE STEAK 630 / 100g

pečen po želji

RIB EYE STEAK 790 / 100g

pečen po želji

GLAVNA JELA - od 13h

Na našem astalu gazdinska trpeza:

DNEVNI I STALNI SPECIJALITETI

TELETINA ISPOD SAČA 1840

- poveslaš za čas!

Teletina, luk, šargarepa, ruzmarin, začini, krompir, hleb

DIMLJENA SVINJSKA BUTKICA 1540

Butkica, kajmak, krompir, ruzmarin, peršun, hleb

preporuka kùvara

JUNEĆI RIBIĆ 1720

- dika domaće trpeze!

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

JUNEĆI PERKELT 1740

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

preporuka kùvara

FAZANOV ROŠTILJ NA ČUMURU - od 13h

Uz porciju roštilja odaberite jedan od priloga:

Mladi krompir

Grilovano povrće

PILEĆI BATAK U MARINADI 1340

Dimljeni batak, paprika, kajmak, luk, kupus, hleb

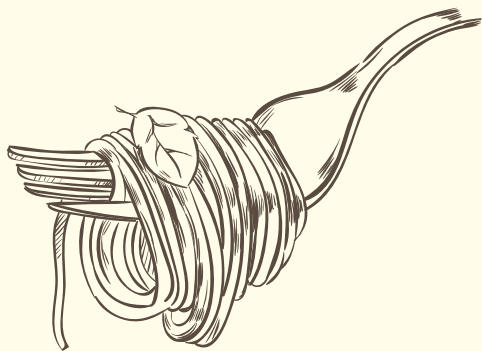
PILEĆI RAŽNJIĆI 1290

Piletina, paprika, kajmak, luk, kupus, hleb

ROLOVANA PILETINA 1390

Pileći file, pančeta, tikvice, gauda, paprika, kajmak, luk, kupus, hleb

REZANCI



REZANCI NASUVO 740

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

REZANCI SA MILERAMOM I SLANINOM 990

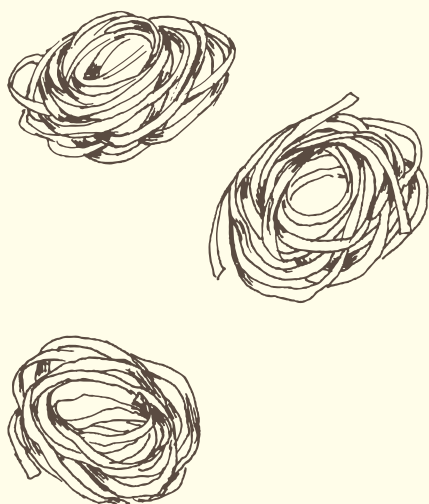
Rezanci, mileram, slanina, ulje, so

REZANCI SA MAKOM 890

Rezanci, mleko, mak, šećer, šećer u prahu

REZANCI SA PILETINOM 1090

Rezanci, čuruški sir, gauda, hrskavi luk, pavlaka



SALATE

Za osveženje bez premca:



ŠOPSKA SALATA 410

- nema ko je ne vole!

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

SRPSKA SALATA 410

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

PEČENA LJUTA PAPIKA 390

- pikantna baraba!

Ljuta paprika, beli luk, peršun, so, sirće

BELOLUČANA PAPIKA 430

Pečena paprika, so, ulje, beli luk, peršun

MORAVSKA SALATA 470

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

PARADAJZ SALATA 290

Paradajz, so, ulje

PARADAJZ SA SIROM 390

Paradajz, so, ulje, sitni sir

KUPUS SALATA 290

Kupus, so, šećer, sirće, ulje



ZASLADITE SE

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



DOMAĆA KREMASTA KREMPITA 490

- remek delo kao u snaše!

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

ŠNENOKLE 470

Aroma vanile, jaja, mleko, karamel preliv, šećer

PALAČINKE (porcija od 2 240

palačinke) - tanke, meke i savršeno sočne

DODACI:

nutella 160
šećer i orasi 100
džem 100
plazma 70

GOMBOCE SA ŠLJIVAMA 430

Krompir testo, nadev od šljiva

ŠTRUDLA 200G 530

Mak/višnja/orasi

