



Отложите телефоны и встретитесь первый ресторан Нови Сада!

В ресторане "У Фазана" наши истории и события переплетаются, точно так же, как и наше кулинарное искусство объединяет вкусы разных культур, которые оказали влияние на этот регион.

Давайте начнем! Готовы ли вы узнать, как история переплетается вокруг интересного места, где сейчас находитесь?

Гостиница "У Фазана" - первый ресторан, упомянутый в архивах города Нови-Сада в 1822 году, хотя считается, что он начал свою деятельность еще раньше. Интересно, что в XIX веке улица Негошева в Нови-Саде называлась Фазанская или Фазанова, именно из-за этой гостиницы, которая находилась на месте бывшей музыкальной школы "Исидор Байич". Школа находилась в данном здании с 1953 по 2021 год. Ресторан "У Фазана" не только служил местом встреч, но и представлял собой нечто более глубокое. В 1828 году в этих стенах зародился театр под руководством Константина Поповича Комораша, талантливого художника, городского казначея и драматурга. В данном помещении проводились спектакли, включая адаптации, такие как "Рабы в Италии" и другие драматические произведения. В конце 1830-х - начале 1840-х годов театр "У Фазана" продолжал активно выступать, в основном с

адаптациями, созданными самим Коморашем. Это период, когда в гостинице сталкивались искусство и общественная жизнь, принося радость и способствуя культурному развитию Нови-Сада.

"У Фазана" - Наши рассказы намного интереснее, чем те, что на Инстаграме!

В этом рассказе ключевую роль играет Иоаким Вуич, одна из важнейших фигур в истории сербского театра! В ресторане "У Фазана", расположенном на первом этаже бывшей музыкальной школы, названной в честь Исидора Байича, проводились спектакли. В 1838 году было основано "Летучее Дилетантское Театральное Общество" (Сербско-дилетантское содружество) под руководством Иоакима Вуича, которое стало предтечей современного Сербского народного театра.



Он представил свой режиссерский дебют в праздник Успения Пресвятой Богородицы 15 августа, привлекая внимание людей к новисадской театральной сцене. Это было историческое место встречи для любителей искусства. На этом событии был представлен первый обще-

ственный театр под названием "Инкл и Ярико", переведенный с английского на сербский язык, причем перевод был выполнен самим Иоакимом Вуичем.

"У Фазана" - Прежде чем перейти к особенным предложениям, немного истории!

Кроме театра, в данном ресторане произошли значимые события, включая проведение крупного благотворительного бала, который состоялся 6 сентября 1845 года с целью собрать средства для создания "Сербской читальни". При приходе архиепископа Иосифа Раячича бал приобрел величественный характер. Были объявлены имена спонсоров и покровителей, а также установлено, что был создан фонд читальни на сумму 2 000 форинтов и 1 000 книг. Собрание учредителей Сербского читального зала произошло в воскресенье, 23 сентября 1845 года, и этот зал считается предтечей современной "Городской библиотеки". После нескольких туманных лет судьба этого ресторана осталась загадкой. Существует предположение, что он также пострадал от последствий беспорядков 12 июня 1849 года. Однако после этих событий здание, где находился ресторан "У Фазана", нашло новое предназначение. Весной 1871 года оно было преобразовано в римско-католическую школу для девочек под патронажем архиепископа Лаупита Хайнальди. Это событие символизировало начало новой эпохи в его истории, которая теперь была посвящена образованию девочек.

МЕНЮ

Добро пожаловать в «Код Фазана» — ресторан с историей, уходящей глубоко в прошлое, вплоть до лета 1822 года.

Насладитесь аутентичными блюдами сербской и местной воеводинской кухни за столом, полным деликатесов, и отправляйтесь в путешествие по прошлому! Убедитесь сами — это стоит того!

ЗАВТРАК - до 13ч

ШВЕДСКИЙ СТОЛ – “СТОЛ, ПОЛНЫЙ ДИАКОНИЙ” 790

Начните день со шведского стола «Стол, полный диаконий», который предлагает богатый выбор качественных колбасных изделий, сыров, салатов, хлеба, яиц, блинов, гренок, гибаницы и других различных деликатесов нашей кухни.

За наши сушеные мясные продукты отвечают местные фермы, а сыр мы закупаем на местных молочных заводах в Банате, Бачкой и Среме. Все сыры и колбасные изделия производятся по традиционной рецептуре и традиционному способу приготовления.

ПРЕДЪЕЛО - ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

Перед основным блюдом необходимо подготовиться!
Итак, начнем:

ПРЕМИУМ ВЫБОР ПАШТОВ РУЧНОЙ РАБОТЫ ДЛЯ 2 ЧЕЛОВЕК

ПАШТЕТ ПЬЯНАЯ КУРА 90Г 990

- љьян, но и хорошо одеј!
Паста из мелко нарезанной куриной печени, яблока и белого вина подаётся с поджаренным хлебом и домашним био-черничным вареньем

ПАШТЕТ МОНДЕНСКИЙ ПОРОСЁНОК 90Г 990

- мирового класса!
Паста из мелко нарезанной свиной лопатки, куриной печени, сливочного масла, специй и коньяка, подаётся с поджаренным хлебом и помидорами черри

ЖАРЕННЫЙ ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ 820

- чљобы наестљся вдоволь!
Жаренный перец, наполненный фаршем и беконом

ЖАРЕННЫЙ СЫР С БИО ВАРЕНЬЕМ 860

Сыр, прожаренный на гриле, салаты, Био-варенье из черники, подсолнечник, специи

ХРУСТЯЩИЕ ПИТЫ 890

Корочки, козий сыр, шпинат, мёд, яйца, варенье из айвы

ЖАРЕННЫЕ ВЕШЕНКИ НА ГРИЛЕ 890

Вешенки, специи

ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫРНЫЙ РУЛЕТ 880

Сырные рулеты, мёд, шалфей, горчица, орехи, поджаренный хлеб

ЖАРЕННЫЙ ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ С СЫРОМ 910

Чварци, кунжут, брынза, соус из перца

«УРНЕБЕС» НА ПОДЖАРЕННОМ ХЛЕБЕ 730

Брынза, чеснок, молотый перец



СМЕШАННАЯ ДОСКА НА 4 ЧЕЛОВЕКА 2800

Кулен в кате (рукаве), копченая шейка, копченая вырезка, колбаса Сремская, чурушский сыр, рулеты из сыра, оливки

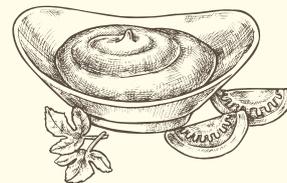
ДОСКА СЫРОВ ВОЕВОДИНЫ 950

*- настоящие «лалы»**
Рулеты из сыра, чурушский сыр, гауда, оливки, поджаренный хлеб

ДОСКА ДЛЯ НАМАЗЫВАНИЯ 950

Айвар, каймак, поджаренный хлеб, помидор

Сделайте свою доску. Выбирайте что-нибудь из предложения наших добавок и сформируйте свою доску по Вашему желанию.



ДОБАВКИ

ЙОГУРТ	155
ХЛЕБ	95
АЙВАР	205
КАЙМАК	155
ПРОШУТТО	245
КОПЧЕНАЯ СВИНАЯ ШЕЙКА	205
КОПЧЕНАЯ СВИНАЯ ВЫРЕЗКА	185
СЛАВОНСКИЙ КУЛЕН	225
БЕКОН	205
МЕЛКИЙ СЫР	105
КОЗИЙ СЫР	255
ЧУРУШСКИЙ СЫР	285
СЫР «АМБАСАДОР»	275
РУЛЕТ СЫРНЫЙ	255
СРЕМСКАЯ КОЛБАСА	155
СОУС ЧИЛИ	95
ГОРЧИЦА	55
МАЙОНЕЗ	55
«УРНЕБЕС» СОУС	105
ВАРЕНЬЕ	115
ПАРМЕЗАН	205
СОУС ДЕМИГЛАС	235
ОЛИВКИ	105
МОЛОДАЯ КАРТОШКА	345
ОВОЩИ-ГРИЛЬ	345

ЛОЖКОЙ

Передаем вкусы бабушкиной кухни

ТЕЛЯЧЬЯ ЧОРБА 450

- как дома!

Телятина, лук, морковь, сельдерей, специи, сметана, лимон, петрушка

ПОТАЖ ИЗ ПОМИДОРОВ 420

- лечий душу!

Томатная паста, лук, специи, морковь, сельдерей, сахар



ОСНОВНОЕ БЛЮДО - от 13ч

На нашем столе хозяйская трапеза:

ДНЕВНЫЕ И ПОСТОЯННЫЕ БЛЮДА

ТЕЛЯТИНА-ПОД-САЧЕМ 1840

- Зачистиши в мновение ока!

Телятина, лук, морковь, розмарин, специи, картошка, хлеб

КОПЧЕНАЯ СВИНАЯ НОЖКА 1540

Ножка, каймак, картошка, розмарин, петрушка, хлеб

рекомендация повара

ГОВЯЖИЙ ОТРУБ 1720

- iordosiy домашней шрайезы!

Говяжий отруб, белое вино, специи, молоко, картошка, чёрный лук, белый лук, хлеб

ГОВЯЖИЙ ПЕРКЕЛЬТ 1740

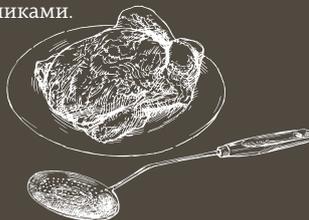
Говяжья ножка, специи, лапша, сметана, бекон, хлеб

ДОМАШНИЕ БЛЮДА



В ресторане «КОД ФАЗАНА» каждый день мы предлагаем разнообразные блюда домашней кухни, которые представляют собой настоящее кулинарное приключение. Каждое блюдо готовится тщательно и с любовью, используя только местные ингредиенты высочайшего качества. Насладитесь традиционными блюдами, такими как плов, сарма, фаршированный перец, чифте, гуляш, блюда из дичи и многие другие блюда местной кухни.

*Для ежедневного предложения приготовленных блюд проконсультируйтесь с нашими сотрудниками.



рекомендация повара

ШАШЛЫК ФАЗАНА НА УГЛЯХ - от 13ч

К порции шашлыка выберите один из гарниров:

Молодой картофель

Овощи-гриль

КУРИНАЯ НОЖКА В МАРИНАДЕ 1340

Копченая курица, перец, каймак, лук, капуста, хлеб

КУРИНЫЙ ШАШЛЫК 1290

Курица, перец, каймак, лук, капуста, хлеб

ФАРШИРОВАННАЯ КУРИЦА 1390

Куриное филе, панчетта, цуккини, гауда, перец, каймак, лук, капуста, хлеб

ЧЕВАПИ МАЛЕНЬКАЯ/БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ 990/1290

Фарш мясной, каймак, перец, лук, капуста, хлеб

РУЛЕТ ИЗ ЧЕВАПОВ МАЛЕНЬКАЯ/БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ 1090/1290

Фарш телячий, панчетта, перец, каймак, лук, капуста, хлеб

ФАРШИРОВАННЫЕ ЧЕВАПИ МАЛЕНЬКАЯ/БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ 1290/1490

Фарш телячий, панчетта, гауда, перец, каймак, лук, капуста, хлеб

ГУРМАНСКАЯ ПЛЕСКАВИЦА С ЧУРУШСКИМ СЫРОМ 1390

Фарш телячий, бекон, молотый перец, каймак, чурушский сыр, лук, перец, капуста, хлеб

«ЛЕСКОВАЧКИ» УШТИПЦИ 1290

Фарш телячий, бекон, молотый перец, каймак, лук, перец, капуста, хлеб

ПЛЕСКАВИЦА МАЛЕНЬКАЯ/БОЛЬШАЯ 990/1290

Фарш телячий, каймак, перец, лук, капуста, хлеб



ВЕШЕНКИ-ГРИЛЬ НА УГЛЕ 890

Вешенки, специи, хлеб

ФАРШИРОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ 990

Шампиньоны, панчетта, гауда, хлеб

ДЕЛИКАТЕС ФАЗАНА

Взвешенный, сочный и изысканный

Продаётся по граммам

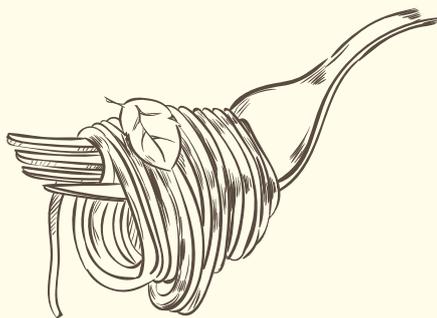
T-BONE STEAK 630 / 100g

Продаётся по граммам

RIB EYE STEAK 790 / 100g

запекается по желанию

ЛАПША

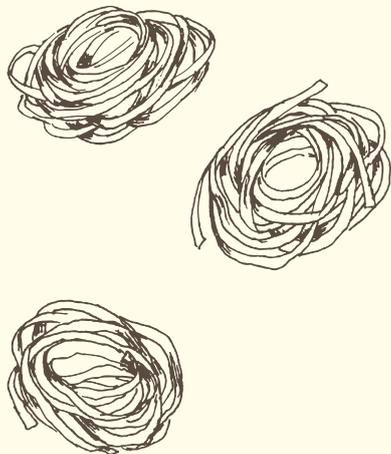


ЛАПША ПО-СУХОМУ 740
Лапша, красный лук, чеснок, картофель, порошок паприки, оливковое масло

ЛАПША СО СЛИВКАМИ МИЛЕРАМ И БЕКОНОМ 990
Лапша, милерам, бекон, масло, соль

ЛАПША С МАКОМ 890
Лапша, молоко, мак, сахар, сахарная пудра

ЛАПША С КУРИЦЕЙ 1090
Лапша, сыр «чурушский», гауда, хрустящий лук, сметана



САЛАТЫ

Для непревзойденного освежения:



ШОПСКИЙ САЛАТ 410
- нећ никојо, кџо би ејо не любил!
Помидор, перец, красный лук, острый перец, огурец, мелкий сыр, соль, масло

СЕРБСКИЙ САЛАТ 410
Помидор, перец, огурец, красный лук, острый перец, соль, масло

ЗАПЕЧЕННЫЙ ОСТРЫЙ ПЕРЕЦ 390
- љиканџињ љаг!
Острый перец, чеснок, петрушка, соль, уксус

ЧЕСНОЧНЫЙ *БЕЛОЛУЧАНИ* ПЕРЕЦ 430
Запеченный перец, соль, масло, чеснок, петрушка

МОРАВСКИЙ САЛАТ 470
Помидор, запеченный перец, острый запеченный перец, соль, масло, красный лук, чеснок, жемчужный лук, петрушка

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ 290
Помидор, соль, масло

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ С СЫРОМ 390
Помидор, соль, масло, мелкий сыр

САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ 290
Капуста, соль, уксус, масло



ПОДСЛАСТИТЕСЬ

В качестве сладкого завершения нашего застолья мы представляем вам традиционные сербские сладости:



ДОМАШНЯЯ СЛИВОЧНАЯ КРЕМПИТА 490
- шедевр как у невестџки!
Аромат ванили, молоко, корочка, сахарная пудра, крахмал

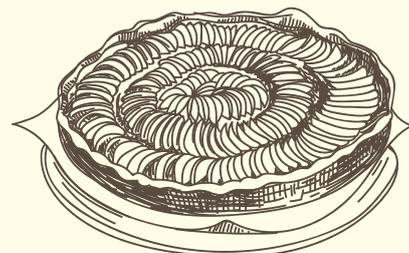
ШНЕНОКЛЕ 470
Аромат ванили, яйца, молоко, карамельный топпинг, сахар

БЛИНЧИКИ (џорџия из 2-х шџук) – џонкие, нежные и абсолютно сочные 240

ДОБАВКИ:
Nutella 160
сахар и орехи 100
варенье 100
плазма 70

ГОМБОЦЕ СО СЛИВАМИ 430
Картофельное тесто, начинка из слив

ШТРУДЕЛЬ 200Г 530
Мак/вишня/орехи





Добро пожаловать в ресторан "У Фазана 1822".

*Место, где прошлое и будущее
встречаются в бокале и на тарелке.*

Добро пожаловать в ресторан "У Фазана 1822", где столетние традиции переплетаются со свежим веянием современности. Располагаясь на красивом участке по адресу Негошева, 9, мы продолжаем наследие "Гостиницы у Фазана", которая была здесь еще в далеком 1822 году.

Наша история - это путешествие сквозь время, где узнаваемый шарм и гостеприимство XIX века соединяются с инновационными методами и кулинарными шедеврами современности. Традиционные блюда с местными вкусами переплетаются с современными техниками приготовления, создавая уникальные вкусы, доставляющие истинное гастрономическое удовольствие.

В ресторане "У Фазана 1822" мы оживляем старинные традиции через аутентичные детали интерьера и в то же время представляем вам нечто новое, созданное легким прикосновением современного дизайна. Наши повара, современные мастера кулинарии, представляют на тарелке

новые ароматы и текстуры, исследуя богатство традиционных рецептов и придавая им современное звучание.

Будь вы поклонником классики или жаждущим приключений в поисках новых ощущений, ресторан "У Фазана 1822" - это место, где прошлое и настоящее соединяются, чтобы предоставить вам незабываемый опыт наслаждения вкусом. Приходите и исследуйте нашу историю, где традиция переплетается с новыми переживаниями, а старые обычаи получают новую, свежую интерпретацию от современных мастеров кулинарии.

Пока кофе остается мостом между эпохами, коктейли превращаются в истинные произведения искусства. Наши бармены вдохновляются традициями прошлых времен, но в то же время добавляют новые измерения коктейлям с помощью инновационных методов и неожиданных ингредиентов. **Откройте волшебство традиционных коктейлей с современной изюминкой, где каждый глоток несет в себе историю и вкус давно забытых времен.**

Наше видение объединения традиционного и инновационного проявляется в стиле обслуживания. Прочувствуйте традиционную подачу блюд и напитков с изяществом и современным шармом. Каждая деталь тщательно продумана, чтобы создать впечатление, которое полностью охватит вас и останется в вашей памяти.



Трифковичев Три и на заднем плане еще одноэтажный дом бывшей музыкальной школы, т.е. дом, где находился йрактир близ Фазана

МЕНЮ НАПИТКОВ

КОФЕ

В ресторане "У Фазана 1822" ваш утренний ритуал начинается с кофе LOFT.

Сотрудничая с этим местным брендом, наш ресторан предлагает вам уникальное сочетание прошлого и настоящего. LOFT кофе своим качеством и характером подарит вам незабываемый вкус, дополнив шарм и традиции нашего ресторана.

ЗЕРНА, ИМЕЮЩИЕСЯ В НАШЕМ ПРЕДЛОЖЕНИИ:

БРАЗИЛИЯ/ИНДИЯ

Brazil 70% / Indija 30%
Medium - dark roast

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ПРЕМИУМ КОФЕ

Все сорта кофе +70 рсд

Узнайте у нашего персонала о наличии доступных Вариантов.



КОФЕ

RISTRETTO	165
ESPRESSO	165
AMERICANO	190
DOPPIO	310
MACCHIATO	255
CORTADO	310
FLAT WHITE	265
CAPPUCCINO	280
DOPPIO CAPPUCCINO	380
LATTE	295
МОЧА	320
FREDDO ESPRESSO	255
FREDDO	295

МОЛОКО 0,05/0,1/0,2 65/75/85
СОЕВОЕ МОЛОКО 0,05/0,1/0,2 85/95/100

СТАРАЯ ШКОЛА – НОВОЕ ВРЕМЯ

ДОМАШНИЙ КОФЕ ОТ ФАЗАНА 100МЛ 220

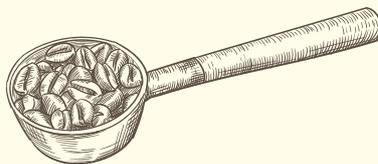


Горячий и манящий домашний кофе, приготовленный в ибрике (турке) приносит со собой запах приключения и вкус традиции. Каждый глоток это как встреча с прошлым, нежно играющая с настоящим и дарящая вам миг, чтобы остановиться и насладиться уникальным опытом вкуса. Если к этому добавить и волшебство песка, каждый глоток станет рассказом о времени. Соединяет прошлое, настоящее и будущее в полной гармонии.

COLD BREW 250ml 355

СОЗДАННОЕ ОТ ФАЗАНА

Наслаждайтесь в наших утончённых изделиях из кофе, в которых мы превращаем ароматные зёрна в искусство вкуса, соблюдая каждую ноту аромата для создания идеального напитка для вашего чувства вкуса.



ESPRESSO TONIC 320

Эспрессо, лайм, тоник

AFFOGATO 345

Эспрессо, мороженное, какао

COFFEE DELIGHT 390

Ликёр из кофе, эспрессо, сметана

ЛЕДЯНОЕ ПОДКРЕПЛЕНИЕ

Наши напитки со льдом являются настоящим откровением для вашего нёба. Эти современные напитки идеально вписываются в нашу атмосферу, соединяющую традиции и современное время. Наслаждайтесь освежающим выбором чаев со льдом, отличающихся своими современными вкусами, пока в окружении исторических деталей и отремонтированного интерьера создаёте идеальный контраст между прошлым и настоящим. Подкрепитесь в нашем путешествии во времени.

PEACH ICE TEA 335

Пюре из персика, лимон, сахарный сироп, чёрный чай

PASSION FIZZ ICE TEA 335

Пюре из маракуйи, лимон, сахарный сироп, чёрный чай, сода

STRAWBERRY ICE TEA 335

Пюре из клубники, сироп из бузины, лимон, чёрный чай, сахарный сироп

ОВОСКИ ВОС ICE TEA 335

Малина, лимон, мята, сахарный сироп, чёрный чай, пюре из персика

ЧАЙ RONNEFELDT



ENGLISH BREAKFAST 240

Традиционный цейлонский чёрный чай

GREEN DRAGON 240

Зелёный китайский чай

MOROCCAN MINT 240

Зелёный чай с ароматной мятой из Мароко

FRUITY CAMOMILE 240

Чай из цветков ромашки с добавкой цветка апельсина

SWEET BERRIES 240

Чай из лесных фруктов со смесью лечебных растений

*Чай подаются с мёдом и лимоном по желанию.



ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

Добро пожаловать в наш оазис горячих напитков и волшебные моменты наслаждения. Получайте удовольствие от настоящей шоколадной сладости, нашего богатого горячего шоколада, тающего в вашем рту и греющему душу. И в завершении, поддайтесь соблазнительному горячему какао, который гладит вас при каждом глотке.



ЧЁРНЫЙ ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД 330

БЕЛЫЙ ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД 330

ВОДА

ROSA 0,33L	245
ROSA 0,75L	360
ROSA ГАЗИРОВАННАЯ 0,33L	245
ROSA ГАЗИРОВАННАЯ 0,75L	360
ROMERQUELLE 0,33L	265
ROMERQUELLE	285
ЛИМОННАЯ ТРАВА 0,33L	

ВЫЖАТЫЕ ФРУКТЫ 0,3l

ЛИМУНАД	260
ЛИМУНАД С ИМБИРЬЮ	280
ИНАНОМ	
ЛИМУНАД PASSION	310
ВЫЖИТЫЙ АПЕЛЬСИН	410
ВЫЖИТЫЙ ГРЕЙПФРУТ	420
ВЫЖИТОЕ ЯБЛОКО	390
МИКС ЭТИХ ДВУХ ФРУКТОВ ПО ЖЕЛАНИЮ	

HOME MADE SODAS 0,4l

GINGER SODA	310
Имбирь, лимон, сода	
RASPBERRY SODA	310
Сироп из малины, лимон, сода	

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

ЛИМОН 0,01L	90
ИМБИРЬ 0,01L	90

МИКСЫ ВЫЖИТЫХ СОКОВ 0,3L

HEALTH	420
*лимон, апельсин, имбирь	
VITAMIN C	420
*лимон, грейпфрут, апельсин, мёд	
FRESH	420
*апельсин, яблоко, мята	
LOFT MIX	420
*грейпфрут, лимон, мёд, имбирь	

SMOOTHIES 0,3l

ANTISTRESS	430
Апельсин, банан, лесные плоды	
TAKE A BREAK	430
Малина, лайм, сироп из мёда, выжитый апельсин, банан	

SHAKES 0,3l

PLAZMA SHAKE	410
Печенье плазма, молоко, сметана, лёд	
BANANA PLAZMA SHAKE	425
Печенье плазма, банан, молоко, сметана, лёд	
SALTED CARAMEL	
MILKSHAKE	425
Сироп из солёной карамели, молоко, ванильное мороженное, лёд	

ДОМАШНИЕ СОКИ OFT BERRY 0,2l

МАЛИНА	435
КЛУБНИКА	435
ДИКАЯ ЧЕРНИКА	435

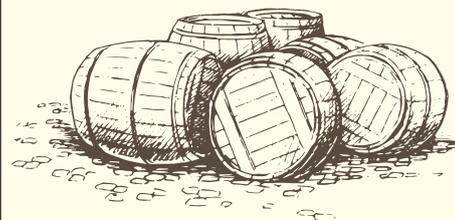


ТИХИЕ НАПИТКИ

NEXT	
JABUKA 0,2L	340
BRESKVA 0,2L	340
ŠUMSKO VOĆE 0,2L	340
POMORANDŽA 0,2L	340
JAGODA 0,2L	340
FUZETEA 0,25l	340
THREE CENTS TONIC	
AEGEAN TONIC 0,2L	380
LEMON TONIC 0,2L	380
PINK GRAPEFRUIT 0,2L	380
REGULAR 0,2L	380

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ 0,25l

COCA COLA	280
COCA COLA ZERO	280
FANTA	280
SPRITE	280
SCHWEPPE'S BITTER LEMON	280
SCHWEPPE'S TONIC	280
ULTRA ENERGY	335



РОЗЛИВНЫЕ (КРАФТОВЫЕ) ПИВА

*Узнайте у нашего персонала о наличии доступных вариантов

LOFT CURA 0,33L	
Pale ale 5.6% ABV	
CRAFT SPECIJAL 0,33L	
Plsner 4.1% ABV ; 32 IBU	

ХАЙНИКЕН (Оригинал, Сильвер, Зеро) 0,25L	340
ЭРДИНГЕР СВЕТОЕ 0,5L	480
ПИВО МОРЕТТИ 0,33L	340
ЗАЈЕЧАРСКО 0,5L	290
ЗАЈЕЧАРСКО ТАМНО 0,33	310
СОЛ 0,33L	545



ПИВА НА РОЗЛИВ

LOFT CURA 0,3L	365
LOFT CURA 0,5L	465
ФАЗАНОВ ПИЛСНЕР 0,3L	335
ФАЗАНОВ ПИЛСНЕР 0,5L	425
ХАЙНИКЕН 0,3L	365
ХАЙНИКЕН 0,5L	455
ПИВО МОРЕТТИ 0,3L	355
ПИВО МОРЕТТИ 0,5L	445
ЗАЈЕЧАРСКО 0,3L	275
ЗАЈЕЧАРСКО 0,5L	355

ДОМАШНИЕ КРЕПКИЕ НАПИТКИ 0,03Л

ЛОФТ АЙВА	355
ЛОФТ АБРИКОС	310
ЛОФТ СЛИВА	310
ЛОФТ ВИЛЯМОВКА	310
ЛОФТ МЕДОВУЗА	310
БОЙКОВЧАНКА ГРУША ЗОЛОТ.	410
БОЙКОВЧАНКА АБРИКОЧ ЗОЛ.	410
БОЙКОВЧАНКА АЙВА 5 У.О.	440
БОЙКОВЧАНКА СЛИВА 10 У.О.	480
СТАРАЯ ПЕСНЯ СЛИВА 7 У.О.	430
СТАРАЯ ПЕСНЯ СЛИВА 5 У.О.	430
СТАРАЯ ПЕСНЯ АБРИКОС	430
ЗОЛОТАЯ СЛИВА	330
ЗОЛОТОЙ АБРИКОС	330

ИНОСТРАННЫЕ КРЕПКИЕ НАПИТКИ 0,03Л

ВОДКА

Absolut	290
Finlandia	290
Finlandia Grape	290
Finlandia Cucumber	290

ДЖИН

Beefeater	290
Beefeater Pink	310
3Bir Craft Gin	320
Monkey 47	470
Ginovic Floral	330
Bombay Sapphire	290

ТЕННЕССКИЙСКИЙ ВИСКИ

Jack Daniel's	330
Jack Daniel's Fire	345
Gentleman Jack	460
Jack Daniel's Honey	540

ИРЛАНДСКИЕ ВИСКИ

Jameson	310
Jameson Black Barrel	470
Red Breast	390

ШОТЛАНДСКИЕ VISKI

Ballantines	370
Chivas Regal 12У.О.	410
Chivas Regal 18 У.О.	860
Aberlour 12 У.О.	530
Glenlivet Founders Reserve	455
Glenfidich 15 У.О.	940
Ardbeg 12 У.О.	690

БУРБОНЫ

Four Roses	310
Woodford reserve	540

BRENDI & COGNAC

Martell V.S.	390
Martell V.S.O.P.	540
Ararat 10 У.О.	470
Ararat 20 У.О.	830
Vinjak	290
Vinjak 5 V.S.O.P.	290
Vinjak X.O.	490

ЛИКЁРЫ И БИТЕРЫ

Amaro Ramazzotti	310
Pelinkovac Gorki List 0,05L	290
Jagermeister	310
Bailey's	310
Campari	310
Liker Malina	310
Martini Rosso	240
Martini Fierro	240
Tubi 0,03	450

ТЕКИЛА

Olmeca Blanco	310
Olmeca Gold	310
El Jimador Blanco	310
El Jimador Reposado	310

РОМ

Havana 3 У.О.	290
Havana 7 У.О.	340
Bumbu The Original	360
Bumbu X.O.	390
Diplomatico Reserva	390
Bacardi Carta Blanca	290



КОКТЕЙЛИ

ПОДМИГНУТЬ ТЁЩЕ	710
Ликёр из малины, triple sec, грейпфрут, лимон, сироп из мёда, сода	

ШАРМ ФАЗАНА	710
ЛОФТ Слива, лимон, сахарный сироп, ликёр из миндаля, белок яйца	

СПЯЩАЯ КРАСАВИЦА	685
Абсолют, лайм, малина, triple sec, сахарный сироп	

НАИВНЫЙ ИГРОК	710
Яблоко, лесные плоды, Jagermeister, лимон, сахарный сироп, мята	

FANCY LADY	685
Абсолют, просекко, выжитый апельсин, лимон, сироп из бузины, ликёр из малины	

МОЛТО	685
Лайм, мята, гавана, сахарный сироп, сода	

APEROL SPRITZ	685
Аперол, просекко, сода, апельсин	

TUBI HAPPY	685
Туби, лимон, сироп из бузины, базилик, мята, спрайт	

PURE HAPPINESS	685
Туби, пюре из маракуйи, лимон, сода	

TUBI SPRITZ	645
Туби, лимон, сахарный сироп, сода	

BEEZ KNEEZ TWIST	710
Лимон, сироп из мёда, Jack Daniel's honey, розмарин	





ВИННАЯ КАРТА





О ВИНОДЕЛЬНЯХ



Trianon Erdevik

Типичное сочетание вин Бордо 19 века, состоящее из Мерло, Каберне Совиньон и Сира (разновидность винограда, характерная для долины Роны), снова подтверждает своё величие. Сильные ароматы красных и черных ягод в Мерло и Каберне идеально сочетаются с оттенками шоколада и лаванды, которые придает Сира. Выдержка в дубовых бочках не только добавляет новый слой к сложности ароматов, но и значительно влияет на гармонию вина.

Geronimo Grašac

Это молодое и мощное вино с ароматическими оттенками лайма, апельсиновой корки, яблок сорта Golden Delicious и травяных ноток. Исключительно свежее на запах и вкус, с солоноватым оттенком и цитрусовым послевкусием.

Fazan красное вино

Опознаваемая смесь ароматов, состоящая из ягод, эвкалипта и ванили. Это сочное и полноценное вино с довольно длительным вкусом, который заставляет сделать ещё один глоток.

Гастрономическая рекомендация: отбивные из баранины, стейк средней прожарки, жареные свежие колбасы, пиццы.

Сорта винограда: Каберне Фран, Марсельан, Каберне Совиньон, Мерло и Пти Вердо. Выдержано 14 месяцев в американских, французских и венгерских бочках.

Probus 276

Рубиновый цвет, доминирующие фруктовые/варёные ароматы с оттенками фенхеля, перца и сушеной паприки. Бархатные танины и полное тело вина придают ему среднюю, преимущественно фруктовую завершающую ноту.

Fresco Bianco

Лёгкое, освежающее игристое вино, изготовленное методом Шарма, как итальянское Просекко. Смешивание трёх сортов винограда (итальянский Рислинг, Жуплянка и Неопланта) дало освежающее вино, характеризующееся мелкими, устойчивыми и долго сохраняющимися пузырьками. Оно чрезвычайно ароматное. Сложное на языке, со средней полнотой и длительным послевкусием, дополненное ароматами тропических и отечественных фруктов. Предназначено для тех, кто обладает тонким и элегантным вкусом.

Severna Morava

Освежающее, лёгкое и ароматное вино с запахами виноградного персика, спелого желтого яблока и цитрусовых. Вкусное и сочное, с нотками персика, лайма и

апельсиновой корки, дополненное минеральным и травяным финишем. Исключительно сложное и многослойное вино с хорошей и устойчивой кислотностью, дающее вкус Морава. Хорошим сопровождением еды будут карп, запечённый с рисом, салат Цезарь или домашний пирог с каймаком.

The Deurić

Игристое вино из Шардоне с мелкими пузырьками и золотистым цветом. Ароматы Golden Delicious, обжаренные крошки тоста и влажный хлеб. С освежающей кислотностью, умеренным вкусом алкоголя и средним телом, сопровождающееся ароматом зелёного яблока. Средняя продолжительность, освежающее послевкусие.

Chardonnay Limited

Сложное и многослойное вино с маслянистой текстурой, ароматы персика, груши и абрикоса переплетаются с нотками ванили, обжаренных фундуков и белых цветов. Дополнено долгим, ясным солёным вкусом минералов.

Aurelius S

Цвет этого вина интенсивный, рубиново-красный. Доминирующие ноты аромата — джем из черники и слив, с запахом карамели и специй, добавленных дымком от баррика. Сложное и приятное на вкус. Великолепное присутствие зрелых ягод с намёком на тосты и кофе. Робустные и округлые танины создают исключительную структуру.

Fazan белое вино

Полное, округлое вино с кремовой текстурой и значительным фруктовым и минеральным характером. Ароматы айвы и золотого яблока с нотками лимона и экзотических фруктов. Вкус сочный и вкусный благодаря полностью интегрированному высокому содержанию алкоголя.

Erdevik Stifler's Mom

Определённо одно из самых интересных вин от этой винодельни. Syrah от Erdevik богатое, великолепное и массивное, оценённое в 90+ баллов одним из самых престижных оценщиков вин. Мы говорим о чрезвычайно ароматном красном вине с тёмно-рубиновым цветом и интенсивными фруктовыми и пряными ароматами. Начиная с лесных ягод, дикой малины, черники и вишни, дополненное сбалансированными нотами дуба, ванили и дыма. Бочка, в которой оно выдерживается, придаёт сладкие дубовые ароматы, но без чрезмерной джемовости и слишком сильного влияния баррика.

ПЕНИСТЫЕ ВИНА 0,125l / 0,75l

Fresco Bianco 385 / 2310
неопланта, итальянский ризлинг, жушлянка
Винария Ковачевич, Ириг, Сербия

The Chardonnay 5020
Винария Деурич, Мала Ремета, Сербия

ВИНО РЕСТОРАНА 0,125l / 0,75l

Фазан Белое Chardonnay 440 / 2640
Винария Бело Брдо, Сербия

Фазан Розовое Pinot Noir, Merlot 420 / 2520
Винария Бело Брдо, Черевич, Сербия

Фазан Красное Cabernet Franc, Marselan, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot 580 / 3480
Винария Бело Брдо, Черевич, Сербия

БЕЛОЕ ВИНО 0,125l / 0,75l

Тамяника тамяника 485 / 2910
Винария Дойа, Блаце, Сербия

Belluci тамяника 2700
Винария Эрдевик, Эрдевик, Сербия

Северная Морава морава 2890
Винария Деури, Мала Ремета, Сербия

Рейнский ризлинг ризлинг 2300
Винария Ковачевич, Ириг, Сербия

Chardonnay Limited Edition chardonnay 560/3360
Винария Бело Брдо, Черевич, Сербия

Аксиом белый морава chardonnay, sauvignon blanc 2990
Винария Деурич, Мала Ремета, Сербия

Геронимо грашац 440/2640
Винария Эрдевик, Эрдевик, Сербия

Белая Гармония sauvignon blanc 2650
Винария Веритас, Сремски Карловци, Сербия

КРАСНЫЕ ВИНА 0,125l / 0,75l

Пробус 276 пробус 3250
Винария Деурич, Мала Ремета, Сербия

Aurelius S merlot, cabernet sauvignon 3980
Винария Ковачевич, Ириг, Сербия

Stifler's mom shiraz 7500
Винария Эрдевик, Эрдевик, Сербия

Trianon merlot, cabernet sauvignon, shiraz 580/3480
Винария Эрдевик, Эрдевик, Сербия

Pinot Noir Limited Edition pinot noir 630 / 3780
Винария Бело Брдо, Черевич, Сербия

Маленький Моментум cabernet sauvignon 4430
Винария Веритас, Сремски Карловци, Сербия

РОЗОВЫЕ ВИНА

Roza Nostra merlot, cabernet sauvignon, syrah 470 / 2820
Винария Эрдевик, Эрдевик, Сербия

Urban Pinot Noir, Merlot 2450
Винария Деурич, Мала Ремета, Сербия

ЛОФТ ВИНА 0,75l

Лофт Белое sauvignon blanc 2850
Винария Грумен, Фрушка Гора, Сербия

Лофт Розовое merlot 2650
Винария Грумен, Фрушка Гора, Сербия

Лофт Красное merlot 2950
Винария Грумен, Фрушка Гора, Сербия

ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА 0,187l

Жемчужина, белое бермет 800

Жемчужина, красное бермет красный 800



О ВИНОДЕЛЬНЯХ



BELO BRDO

В 2007 году Александр Земельский купил свои первые 25 акров земли в Белом Брду, недалеко от Червича. Это небольшое место в Среме покорило сердце человека, родившегося и выросшего в Новом Саде, и помогло ему осуществить свою мечту. Несколько лет назад у него возникла идея о выращивании винограда и производстве вина. Идея медленно развивалась, было найдено идеальное место, и в 2008 году были посажены первые виноградные лозы. Все 9 сортов винограда были международными, из них 3 белых и 6 красных: Шардоне, Совиньон Блан, Рислинг, Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран, Пино Нуар, Марсельян и Пти Вердо. Отличное расположение, большое количество солнечного света, близость Дуная и постоянный поток воздуха создавали идеальные условия для выращивания винограда.

VERITAS

Винодельня Veritas расположена на склонах Фрушке Горы, у границы с Дунаем, в Сремских Карловцах, на пути к Стражилову. Будучи окруженной виноградниками и благодаря своему положению и архитектуре, она довольно уникальна и выделяется в этом районе. Veritas — семейная бутик-винодельня, основанная в 2010 году. Идея состояла в производстве высококачественных вин из винограда с собственных виноградников. Все саженцы были привезены из Франции и посажены на тщательно выбранных местах при помощи сербских и мировых экспертов. В настоящее время Veritas предлагает вина, произведенные из Совиньон Блан, Каберне Совиньон и Мерло.

KOVAČEVIĆ

Винодельня Kovačević начала производство вина в 2001 году. Как третье поколение виноделов, Мирослав Ковачевич унаследовал винодельню от своего отца и начал производить высококачественные вина. За годы они приложили усилия, чтобы всегда обновлять свои винные погреба новыми технологиями и оборудованием, а также новыми и разнообразными бочками. Их видение заключалось в постоянном поиске лучших вин, что привело к созданию уникальных стилей вина и использованию старейших техник, таких как длительная мацерация и производство вина в глиняных сосудах, называемых амфорами. Более того, они стремились сохранить традиции и вернуться к природе, что привело к органическому производству и изучению биодинамического виноградарства.

DEURIĆ

В этом районе виноградники культивировались на протяжении веков, и вино представляет собой приятный напиток для многих поколений. Первые письменные упоминания относятся к третьему веку, когда римский император М.А. Пробус посадил первые виноградники на южных склонах Фрушкой Горы. Современные технологии при уважении к природе и винограду приводят к винам с характерным вкусом и лучшим терруаром Фрушкой Горы и Мала Ремета.

ERDEVİK

Эта винодельня расположена в Эрдекиве, маленькой деревне в Среме, на западных склонах Фрушкой Горы. Немного неровная, окруженная с двух сторон Фрушкой Горой и с двух других — равнинами, с тремя красивыми озерами и находящаяся на высоте 140 метров, Эрдекив — одна из самых красивых деревень в Среме. Первая виноградная лоза была посажена в 276 году, во времена правления Пробуса. В 1826 году, когда уже было значительное количество виноградников, граф Ливий Одескальки основал эту винодельню. Сегодня это сочетание современности и традиций.

GRUMEN

Винодельня, которая выращивает виноград с особой заботой, снижая урожайность, обеспечивает энергию для отличных вин на солнечных склонах Фрушкой Горы, где зрелый и ухоженный виноградник полон силы и потенциала. Через тщательный сбор, мягкое прессование и выдержку сока в оптимальных условиях производится вино для ценителей, ищущих что-то большее.

