



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.

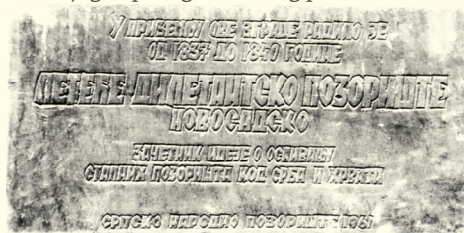
Restoran „Kod Fazana” bio je više od običnog mesta za okupljanje. Godine 1828. u njenim prostorijama osnovano je pozorište pod upravom Konstantina Popovića Komoraša, koji je bio višestrani umetnik, varoški blagajnik i dramski pisac. U ovom prostoru izvodile su se predstave, a neke od njih uključivale 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 sodružestvo) 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 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 12h

REDOVAN DORUČAK

(od ponedjeljka do četvrtka)

KAJGANA/OMLET/JAJA NA OKO 430

Jaja, feta, paradajz

MOČE 510

Hleb, jaja, kajmak, feta, paradajz

FAZAN DORUČAK 890

Jaja, kajmak, kobasica, slanina, ajvar, čvarci, paradajz

UŠTIPCI SLANI 490

Uštipci 6 komada, pršuta, paradajz, pavlaka

UŠTIPCI SLATKI 470

Uštipci 6 komada, džem borovnica, džem šipak

KAČAMAK SA SLANINOM I SIROM 490

Kukuruzno brašno, slanina, feta, paradajz

ŠVEDSKI STO – “ASTAL PUN ĐAKONIJA” 790

(petkom, subotom i nedeljom)

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 delicija 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 - od 12h

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

POZDRAV I DOBRODOŠLICA KUHINJE 290

Nešto malo da se započne klopa i uživa u gurmanlucima

PREMIUM SELEKCIJA RUČNO RAĐENIH PAŠTETA ZA 2 OSOBE

PAŠTETA PIJANA KOKA 90G 890

- pijana, ali i lepo nacičfrana!

Fino usitnjeni namaz od pileće džigerice, začina, jabuka i belog vina serviran uz paradajz i prepečeni hleb

PAŠTETA MONDENSKO PRASE 90G 890

- svetski đilkoš!

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

MAZALICE FAZANA

- Uz svaku poručenu mazalicu dobija se 150g namaza po želji, sa prepečenim hlebom, paradajzom, maslinovim uljem i maslinama

MAZALICA AJVAR 690

MAZALICA KAJMAK 790

MAZALICA URNEBES 590

MAZALICA FETA 590

GRILOVANI SIR SA DŽEMOM 890

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

GRILOVANI ŠAMPINJONI 690

Šampinjoni, pirinač, paradajz

GRILOVANE BUKOVAČE 890

Bukovače, pirinač, paradajz

POHOVANA PUNJENA PAPRIKA SA SIROM 910

Čvarci, susam, zreli sir, dresing od paprika

MIX PLATA ZA 4 OSOBE 2990

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

MIX PLATA ZA 2 OSOBE 1990

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

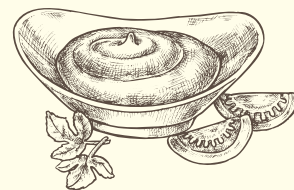
PLATA VOJVODANSKIH SIREVA 990

- prave „lale” odobravaju!

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

Napravite svoju platu.

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



DODACI

JOGURT	165
HLEB	105
AJVAR	215
KAJMAK	165
PRŠUTA	255
SUVI VRAT	215
PEČENICA	195
SLAVONSKI KULEN	235
SLANINA	215
SITNI SIR	115
KOZIJI SIR	265
ČURUŠKI SIR	295
AMBASADOR SIR	285
ROLOVANI SIR	265
SREMSKA KOBASICA	165
KOBASICA	220
CHILI SOS	105
SENF	65
MAJONEZ	65
URNEBES	115
JAJE	70
DŽEM	125
MED	55
PARMEZAN	215
DEMIGLAS SOS	245
MASLINE	115
MLADI KROMPIR	355
GRILOVANO POVRĆE	355

KAŠIKOM - od 12h

Prenosimo ukuse iz bakine kujne:

TELEĆA ČORBA 490

- kao kotkuće!

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

POTAŽ OD PARADAJZA 470

- dušu leči!

Pelat, luk, začini, šargarepa, celer, šećer

POTAŽ OD PEČURAKA 390

Pečurke, luk, šargarepa, celer, začini



GLAVNA JELA - od 12h

Na našem astalu gazdinska trpeza:

DNEVNI I STALNI SPECIJALITETI

TELETINA ISPOD SAČA 1890

- poveslaš za čas!

Teletina, luk, šargarepa, ružmarin, začini, krompir, hleb

DIMLJENA SVINJSKA BUTKICA 1660

preporuka kuvara

Butkica, kajmak, krompir, peršun, paradajz, hleb

JUNEĆI RIBIĆ 1790

- dika domaće trpeze!

Juneći ribić, crveno vino, začini, mleko, krompir pire, crni luk, beli luk, hleb

JUNEĆI PERKELT 1740

Juneći but, začini, luk, šargarepa, celer, rezanci, sir, pavlaka, slanina

JUNEĆI GULAŠ 1460

Juneći but, začini, luk, šargarepa, celer, krompir pire

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.



DNEVNI MENI - od 12h

od ponedjeljka do četvrtka

Komplet obrok
(supa, glavno jelo, kupus salata i hleb)

*Za dnevnu ponudu kuvanih jela i dnevnog menija konsultujte naše osoblje.

preporuka kuvara

FAZANOV ROŠTILJ NA ČUMURU - od 12h

Uz porciju roštilja odaberite jedan od priloga:

Mladi krompir

Grilovano povrće

PILEĆI BATAK U MARINADI 1290

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

PILEĆI ROLOVANI RAŽNJIĆI 1390

Piletina, slanina, paprika, kajmak, luk, kupus, hleb

ROLOVANA PILETINA 1440

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

PILEĆI FILE 1310

Pileći file, kajmak, paprika, luk, kupus

SVINJSKI VRAT 1440

Svinjski vrat, kajmak, paprika, luk, kupus

SVINJSKI FILE 1490

Svinjski file, kajmak, paprika, luk, kupus

ĆEVAPI MALA/VELIKA PORCIJA 990/1310

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

ROLOVANI ĆEVAPI MALA/VELIKA PORCIJA 1090/1310

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

GURMANSKA PLJESKAVICA SA ČURUŠKIM SIROM 1390

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

LESKOVAČKI UŠTIPCI 1310

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

PLJESKAVICA MALA/VELIKA 990/1310

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



FAZANOV DELIKATES - od 12h

Utegnuto, sočno i prefinjeno:

Prodaja na grame

T-BONE STEAK 610 / 100g

Steak od 600-800g, pečen po želji uz prilog po izboru (grilovano povrće / mladi krompir)

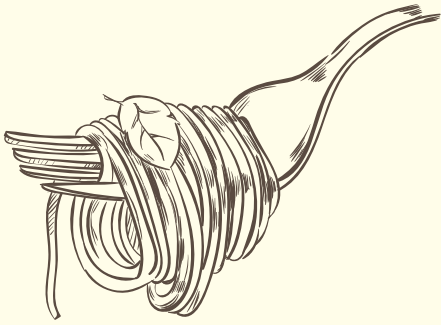
RIB EYE STEAK 740 / 100g

Steak od 600-800g, pečen po želji uz prilog po izboru (grilovano povrće / mladi krompir)

RAMSTEK TAGLIATA 1870

Ramstek 250g, mix zelenih salata

REZANCI



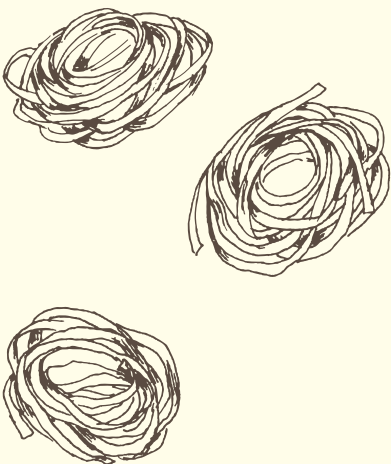
REZANCI NASUVO 790
Rezanci, crni luk, beli luk, krompir, aleva paprika, maslinovo ulje

REZANCI SA MILERAMOM I SLANINOM 990
Rezanci, mileram, slanina, ulje, so

REZANCI SA MAKOM 890
Rezanci, mleko, mak, šećer, šećer u prahu

REZANCI PESTO PILETINA 1290
Rezanci, pileтина, pesto, parmezan, paradajz

REZANCI SA RAMSTEKOM 1290
Rezanci, ramstek, slanina, parmezan, paradajz sos



SALATE

Za osveženje bez premca:



ŠOPSKA SALATA 430
- nema ko je ne vole!
Paradajz, paprika, crni luk, krastavac, sitni sir, so, ulje

SRPSKA SALATA 430
Paradajz, paprika, krastavac, crni luk, ljuta paprika, so, ulje

PEČENA LJUTA PAPRIKA 420
- pikantna baraba!
Ljuta paprika, beli luk, peršun, so, sirće

BELOLUČANA PAPRIKA 460
Pečena paprika, so, ulje, beli luk, peršun

MORAVSKA SALATA 490
Paradajz, pečena paprika, ljuta paprika, so, ulje, crni luk, beli luk, praziluk, peršun

PARADAJZ SALATA 310
Paradajz, so, ulje

PARADAJZ SALATA SA SIROM 390
Paradajz, so, ulje, sitni sir

KUPUS SALATA 290
Kupus, so, šećer, sirće, ulje

KRASTAVAC SVEŽ 310
Krstavac, so

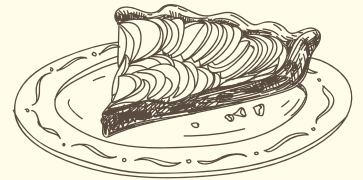
TARATOR SALATA 360
Krstavac, beli luk, pavlaka, so, peršun

MIX ZELENIH SALATA 390
Iceberg, rukola, matovilac, radić, čeri paradajz, šargarepa



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 240
(porcija od 2 palačinke) - tanke, meke i savršeno sočne

DODACI:

krem	170
šećer i orasi	110
pekmez	110
plazma	80

GOMBOC KOLAČ 440
Krompir testo, nadev od šljiva

ŠTRUDLA 200G 560
Mak/višnja/orasi

RUSKI MEDOVİK 510
Med, mleko, maslac, jaja, šećer u prahu

FAZANOV CHEESECAKE 490
Keks, mleko, med, maslac, krem sir, maline

