

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 gostionici, koja se nalazila na mestu bivše muzičke škole „Isidor Bajić”. Škola je bila u ovom prostoru od 1953. do 2021. godine.

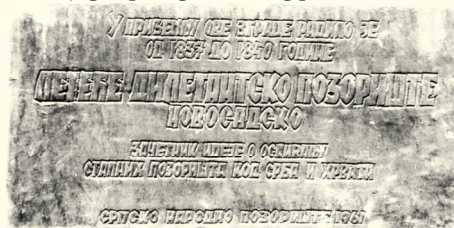
Restoran „Kod Fazana” bio je više od običnog mesta za okupljanje. Godine 1828. u njenim prostorijama osnovano je pozorište pod upravom Konstantina Popovića Komoraša, koji je bio višestrani umetnik, varoški blagajnik i dramski pisac. U ovom prostoru izvodile su se predstave, a neke od njih uključivale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

Vidićete - štogod je!

DORUČAK - do 12h

REDOVAN DORUČAK

(od ponedjeljka do petka)

FAZAN DORUČAK 890

3 pečena jaja na oko sa roštilj kobasicama,
sirom, slaninom, mix salatam i svežim
paradajzom

KREMASTA KAJGANA NA TOSTU 540

Kremasta kajgana od 3 jaja poslužena na
zapečenom tostom sa grilovanim pečurkama,
sirom i mix salatam

BAKIN DORUČAK 790

Prženice sa mešavinom suhomesnatih
proizvoda, kuvano jaje, sir, kajmak, ajvar, i
svež paradajz

VOĆNI JOGURT SA GRANOLOM 560

Grčki jogurt sa mešanim voćem,
kokosom, granolom, suvom šljivom,
jabukom, breskvom i višnjama

GRILOVANI SENDVIČ SA PILETIMOM 760

Sendvič od heljadinog hleba sa Cezar namazom,
mix salatam, paradajzom, slaninom i sirom
poslužen sa pomfritom i pesto majonezom

TUNA SENDVIČ (POSNO) 610

Sendvič od heljadinog brašna sa ajvarom, mix
salatom, komadićima tunjevine, lukom, kaparom
i maslinama poslužen uz pomfrit i kečap

AVOKADO TOST 740

Prepečeni heljdin hleb sa namazom od
avokada, pečenim jajetom, slaninom i čeri
paradajzom poslužen uz mix salatam

GARNIRANI KULEN SENDVIČ 710

Otvoreni sendvič sa majonezom, mix salatam,
kulenom, rendanim jajima, kiselim
krastavcima i sirom

KUP OD SEZONSKOG VOĆA 590

(služimo ga ceo dan)

BRUNCH STIL DORUČAK 1090 po osobi

(služi se subotom i nedeljom)

Doručak zamišljen kao koncept deljenja gde
svaki sto dobija kombinacije 'tapasa' na srpski
način u zavisnosti od broja ljudi za stolom.
Mini sendviči, grilovane kobasice, grilovane
pečurke, ajvar, kajmak, gvakamole, prženice,
suhomesnati proizvodi i sirevi, kuvana jaja, hleb
ili proja, mešana sezonska salata.

*(Brunch stil doručak se služi bez opcije
izbacivanja, odabira ili dodavanja sastojaka).

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:

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 MONDENKO 890

- svetski đilkoš!

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

BRUSKETE SA PRŠUTOM 590

Hrskave bruskete od paradajza sa belim
lukom, peršunom, pršutom i krem sirom

ŠAMPINJONI U BELOM LUKU 690

Grilovani šampinjoni sa belim lukom i
peršunom uz prepečen hlep i krem sir namaz

MIX PLATA ZA 4 OSOBE 3450

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

MIX PLATA ZA 2 OSOBE 1990

Kulen, 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



PRILOZI I SOSEVI

POMFRIT	290
MLADI KROMPIR	345
HLEB	95
JOGURT	165
AJVAR	215
KAJMAK	165
PRŠUTA	255
SUVI VRAT	215
PEČENICA	195
KULEN	235
SLANINA	215
ŠITNI SIR	115
ČURUŠKI SIR	295
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
GRILOVANO POVRĆE	355
BIBER SOS	245
SOS OD PEČURAKA	245
PRETOP SOS	245
KROMPIR U ČAKŠIRAMA	340
PIRE KROMPIR	340
QUACAMOLE	190

KAŠIKOM - od 12h

Prenosimo ukuse iz bakine kuhne:

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 470
Pečurke, luk, šargarepa, celer, začini



preporuka
kuvara

FAZANOV ROŠTILJ - od 12h

Uz porciju roštilja odaberite jedan od priloga:

Mladi krompir

Grilovano povrće

GURMANSKA PLJESKAVICA SA ČURUŠKIM SIROM 1390

Juneće mleveno meso, slanina, tucana paprika, kajmak i čuruški sir posluženo sa mladim krompirom i hlebom

ĆEVAPI NA LEPINJI 1540

10 cevapa od junećeg mesa na lepinji sa pretopom, lukom i kajmakom, posluženi uz pomfrit

SVINJSKI TOMAHAWK (ZA DVE OSOBE) 2440

Grilovani produženi svinjski kotlet (sa celim rebrom) poslužen sa mladim krompirom i marinadom od peršuna, belog luka, paprike i majčine dušice

MARINIRANI SVINJSKI VRAT 1390

Sočni svinjski vrat, pečen na čumuru sa pire krompirom i sosom od pečuraka

GRILOVANI BATAK I KARABATAK 1290

Batak i karabatak sa roštilja poslužen sa krompirom u čakširama, kajmakom, ajvar sosom, slaninom i mladim lukom

PILEĆI FILE SPECIAL 1440

Grilovani pileći file, zapečen sa pečurkama, sirom i slaninom, serviran uz pire krompir i sos od pečenja

BIFTEK SA SOSOM OD ZELENOG BIBERA 3300

Grilovani biftek sa pire krompirom, grilovanim povrćem i sosom od bibera

FAZANOV GURMANLUK 1540

3 različita ražnjića (biftek, pileće belo, šiš ćevap) poslužena na lepinji sa ukiseljenim krastavcima, mladim krompirom i sosom od jogurta i mirođije

PLATA SA MEŠANIM MESOM 5410

Plata sa mešanim mesom sa grila (pljeskavica, ćevapi, svinjski vrat, svinjski tomahawk, batak i karabatak, pileći file) sos od pečenja i mladi krompir

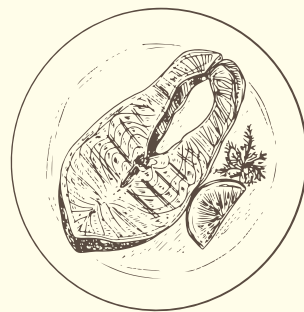


GRILOVANA PASTRMKA SA ŽARA 1790

Fileti pastirmke servirani sa rezancima i spanaćem, posluženi sa kriškom limuna i marinadom od belog luka

PEČENI FILE SMUĐA 1790

Pečeni smuđ, serviran na pireu od krompira sa baby spanaćem i sušenim paradajzom uz sos od belog vina i ulja od mirođije



LOFT FOOD - od 12h

CEZAR WRAP 1090

Tortilja sa piletinom, Cezar dresingom, mix salatam, slaninom, paradajzom i parmezanom, poslužena uz pomfrit i grčki jogurt dip

BIFTEK WRAP 1190

Tortilja sa biftekom, zelenom salatam, pečurkama, lukom, paprikom i gaudom, poslužena uz pomfrit i pesto majonez

GRČKA TORTILJA 1090

Tortilja sa mariniranim svinjskim vratom, namazom od mirođije i belog luka, mix salata, luk, krastavac, paradajz, poslužena uz pomfrit i grčki jogurt dip

CEZAR SALATA 990

Mix salata, pileći file, slanina, Cezar dresing, čeri paradajz, krutoni, parmezan

TUNA SALATA 960

Mix salata, maslinovo ulje, komadići tune, masline, kapar, luk, krastavac, semenke bundeve

GRČKA SALATA 890

Mix salata, paradajz, krastavac, paprika, luk, masline, feta sir, origano

FAZANOVI SPECIJALITETI, GLAVNA I KUVANA JELA - od 12h

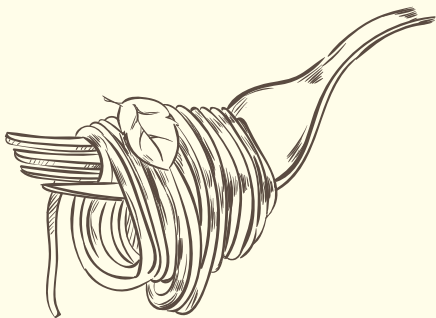


U restoranu KOD FAZANA 1822 svakodnevno nudimo raznovrsne Fazanove specijalitete, glavna i domaća kuvana jela koja predstavljaju pravu kulinarску avanturu. Svako jelo je pažljivo pripremljeno s ljubavlju, koristeći samo najkvalitetnije domaće sastojke. Uživajte u tradicionalnim jelima poput teletine ispod sača, pilava, sarmi, junećeg perkelta, punjenih paprika, čufti, gulašu, jelima od divljači i mnogim drugim specijalitetima domaće kuhinje.

O DOSTUPNOSTI PONUDE FAZANOVIH SPECIJALITETA, GLAVNIH I DOMAĆIH KUVANIH JELA KONSULTUJTE NAŠE OSOBLJE.



PASTE I RIŽOTA - od 12h



PASTA PESTO AL POLLO 1290
Penne pasta sa pilećim fileom u sosu od zelenog pesta, čeri paradajz, parmezan, hrskava slanina i pinjoli

PEPPER PASTA 1340
Tagliatelle pasta sa biftekom, lukom, paprikom i sosom od zelenog bibera sa hrskavim lukom i parmezanom

VEGE PASTA 1090
Penne pasta u sosu od pečuraka, spanaćem, svežim parmezanom, pinjolima i peršunom

RIŽOTO SA PILETINOM 1260
Arborio rižoto sa piletinom i sosom od bosiljka, parmezana i belog vina, završen sa krem sirom, pinjolima i dekorativnim biljem

RIBLJI RIŽOTO SA ŠAFRANOM 1340
Arborio rižoto sa šafranom i pečenim smuđem, kremom od inćuna, kaparom i svežom mirođijom

RIŽOTO SA BIFTEKOM 1340
Arborio rižoto sa biftekom, šumskim pečurkama, blagom notom tartufa, baby spanaćem, hrskavim lukom i parmezanom



SALATE

Za osveženje bez premca:



ŠOPSKA SALATA 460
- nema ko je ne vole!
Paradajz, paprika, crni luk, krastavac, sitni sir, so, ulje

SRPSKA SALATA 460
Paradajz, paprika, krastavac, crni luk, ljuta paprika, so, ulje

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

PARADAJZ SALATA 390
Paradajz, so, ulje

PARADAJZ SALATA SA SIROM 420
Paradajz, so, ulje, sitni sir

KUPUS SALATA 340
Kupus, so, šećer, sirće, ulje

KRASTAVAC SVEŽ 360
Krstavac, so

TARATOR SALATA 460
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 dakonije:



DOMAĆA KREMASTA KREMPITA 490
- remek delo kao u snaše!
Aroma vanile, mleko, kore, šećer u prahu, skrob

ŠNENOKLE 490
Aroma vanile, jaja, mleko, karamel preliv, šećer

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

DODACI:
krem 210
šećer i orasi 110
pekmez 210
plazma 110

ŠTRUDLA 200G 560
Mak/višnja/orasi

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

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

