

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.

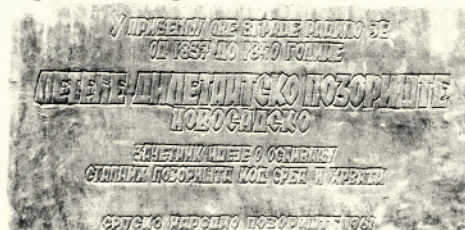
Давайте начнем! Готовы ли вы узнать, как история переплетается вокруг интересного места, где сейчас находитесь?

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 Раячица 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 12 часов

РЕГУЛЯРНЫЙ ЗАВТРАК

(с понедельника по пятницу)

ЗАВТРАК „У ФАЗАНА“ 890
Яичница-глазунья из трёх яиц, с жареными на гриле колбасками, сыром, беконом, микс-салатом и свежими помидорами

ЯИЧНИЦА-БОЛТУНЯ СО СЛИВКАМИ НА ТОСТЕ 540
Яичница-болтунья со сливками из трёх яиц, подаётся на запечённом тосте с жареными грибами, сыром и смешанным салатом

ЗАВТРАК БАБУШКИ 790
Французский тост с миксом копченых мясных деликатесов, вареным яйцом, сыром, каймаком, айваром и свежими помидорами.

ФРУКТОВЫЙ ЙОГУРТ СО ГРАНОЛОЙ 560
Греческий йогурт со смесью фруктов, кокосом, гранолой, черносливом, яблоком, персиком и вишней.

БУТЕРБРОД НА ГРИЛЕ СО ЖАРеной КУРИЦЕЙ 760
Бутерброд из гречневой хлеба с соусом Цезарь, смешанным салатом, помидором, беконом и сыром, подаётся с картофелем фри и майонезом песто

БУТЕРБРОД С ТУНЦОМ (ПОСТНО) 610
Бутерброд из гречневой муки с айваром, смешанным салатом, кусочками тунца, луком, каперсами и оливками, подаётся с картофелем фри и кетчупом

АВОКАДО ТОСТ 740
Поджаренный гречневый хлеб с пастой из авокадо, жареным яйцом, беконом и помидорами черри, подаётся со смешанным салатом

УКРАШЕННЫЙ БУТЕРБРОД С КУЛЕНОМ 710

Открытый бутерброд с майонезом, смешанным салатом, куленом, тёртыми яйцами, солёными огурцами и сыром.

СЕЗОННАЯ ФРУКТОВАЯ ЧАША 590

(подаётся весь день)

ЗАВТРАК В СТИЛЕ БРАНЧ 1090

с человека

(подаётся по субботам и воскресеньям)

Завтрак организован по принципу буфета где на каждый стол подаются комбинации „тапас“ в сербском стиле в зависимости от количества человек, сидящих за столом. Мини-бутерброды, жаренные на гриле колбаски, жаренные на гриле грибы, айвар, каймак, гуакамоле, французский тост, копченые мясные деликатесы и сыры, варёные яйца, хлеб или прося, смешанный сезонный салат.
* (Завтрак в стиле бранча подаётся без возможности удаления, выбора или добавления ингредиентов)

Наши копченые мясные изделия производятся на местных фермах, а сыры — на местных молочных заводах в Банате, Бачке и Среме. Все сыры и копченые мясные изделия производятся по традиционным рецептам и традиционным методам приготовления.

ПРЕДЪЕЛО - ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА - с 12 часов

Перед основным блюдом необходимо подготовиться! Итак, начнем:

ПРЕМИУМ ВЫБОР ПАШТОВ РУЧНОЙ РАБОТЫ ДЛЯ 2 ЧЕЛОВЕК

ПАШТЕТ ПЬЯНАЯ КУРА 90Г 890

- *ийан, но и хорошо одеи!*

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

ПАШТЕТ МОНДЕНСКИЙ ПОРОСЁНОК 90Г 890

- *мировојо класса!*

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

БРУСКЕТТА С ПРОШУТТО 590

Хрустящая томатная брускетта с чесноком, петрушкой, прошутто и сливочным сыром

ГРИБЫ В ЧЕСНОКЕ 690

Жареные грибы с чесноком и петрушкой с поджаренным хлебом и сливочным сыром

СМЕШАННАЯ ДОСКА НА 4 ЧЕЛОВЕКА 3450

Кулен, копченая шейка, копченая вырезка, колбаса Сремская, чурушский сыр, рулеты из сыра, оливки

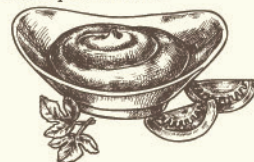
СМЕШАННАЯ ДОСКА НА 2 ЧЕЛОВЕКА 1990

Кулен, копченая шейка, копченая вырезка, колбаса Сремская, чурушский сыр, рулеты из сыра, оливки

ДОСКА СЫРОВ ВОЕВОДИНЫ 990

- *нашйоящие «палы»* одобряюи!*

Рулеты из сыра, чурушский сыр, гауда, оливки, поджаренный хлеб



ДОБАВКИ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ	290
МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ	345
ХЛЕБ	95
ЙОГУРТ	165
АЙВАР	215
КАЙМАК	165
ПРОШУТТО	255
КОПЧЕНАЯ СВИНАЯ ШЕЙКА	215
КОПЧЕНАЯ СВИНАЯ ВЫРЕЗКА	195
КУЛЕН	235
БЕКОН	215
МЕЛКИЙ СЫР	115
ЧУРУШСКИЙ СЫР	295
СЫРНЫЕ РОЛЛЫ	265
СРЕМСКАЯ КОЛБАСА	165
КОЛБАСА	220
СОУС ЧИЛИ	105
ГОРЧИЦА	65
МАЙОНЕЗ	65
«УРНЕБЕС» СОУС	115
ЯЙЦО	70
ДЖЕМ	125
СРЕДНИЙ	55
ПАРМЕЗАН	215
СОУС ДЕМИГЛАС	245
ОЛИВКИ	115
ОВОЩИ-ГРИЛЬ	355
ПЕРЕЧНЫЙ СОУС	245
ГРИБНОЙ СОУС	245
СЛИШКОМ ОСТРЫЙ СОУС	245
КАРТОФЕЛЬ ПО-ЧАКШИРСКИ	340
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	340
КВАКАМОЛЕ	190

ЛОЖКОЙ - с 12 часов

Мы передаём вкусы бабушкиной кухни

ТЕЛЯЧЬЯ ЧОРБА 490

- как дома!

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

ПОТАЖ ИЗ ПОМИДОРОВ 470

- лечий гушу!

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

ГРИБНОЕ РАГУ 470

Грибы, лук, морковь, сельдерей, специи



рекомендация
повара

ФАЗАН ГРИЛ - с 12 часов



ГУРМАНСКАЯ ПЛЕСКАВИЦА С ЧУРУШКИМ СЫРОМ 1390

Фарш телячий, бекон, молотый перец, каймак и чурушский сыр. Подается с молодым картофелем и хлебом.

КЕБАБЫ В БУЛОЧКЕ 1540

10 кебабов в булочке с начинкой, луком и каймаком, подаются с картофелем фри

СТЕЙК ТОМАГАВК (НА ДВОИХ) 2440

Длинная свиная отбивная на гриле (с целым ребром), подается с молодым картофелем, и маринадом из петрушки, чеснока, перца и тамьяна

МАРИНОВАННАЯ СВИНАЯ ШЕЯ 1390

Сочная свиная шея, приготовленная на углях с картофелем пюре и грибным соусом

ЖАРЕННАЯ НА ГРИЛЕ СВИНАЯ ГОЛЕНЬ И БЕДРО 1290

Жареная свиная голень и бедро подаются с картофелем в кожуре, каймаком, соусом айвар, беконом и зеленым луком

КУРИННОЕ ФИЛЕ ФИРМЕННОЕ БЛЮДО 1440

Куриное филе на гриле, запеченное с грибами, сыром и беконом, подается с картофельным пюре и жаркое-соусом

СТЕЙК СА СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЁНОГО ПЕРЦА 3300

Стейк на гриле с картофельным пюре, овощами гриль и перечным соусом

ГУРМЕ „У ФАЗАНА“ 1540

3 разных шашлыка (стейк, куриная грудка, шашлык чевап), подаются с булочкой с солёными огурцами, молодым картофелем и соусом из йогурта и укропа

МЯСНОЕ АССОРТИ 5410

Мясное ассорти на гриле (плескавица, кебабы, свиная шея, стейк томагавк, голень и бедро, куриное филе) с соусом для запекания и молодым картофелем

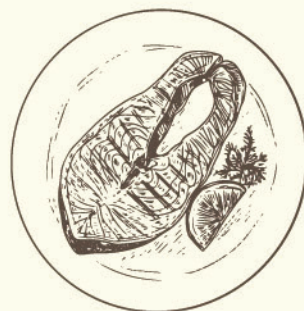


ФОРЕЛЬ, ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА ГРИЛЕ 1790

Филе форели подается с лапшой и шпинатом, с долькой лимона и чесночным маринадом

ЗАПЕЧЕННОЕ ФИЛЕ ОКУНЯ 1790

Запеченный окунь, подается с картофельным пюре с молодым шпинатом и вялеными помидорами с соусом из белого вина и укропного масла



КУХНЯ ЛОФТ - с 12 часов

ЦЕЗАРЬ РОЛЛ 1090

Тортилья с курицей, заправкой Цезарь, смешанным салатом, беконом, помидорами и сыром пармезан, подается с картофелем фри и соусом из греческого йогурта

СТЕЙК-РОЛЛ 1190

Тортилья со стейком, зеленым салатом, грибами, луком, перцем и гаудой, подается с картофелем фри и майонезом песто

ГРЕЧЕСКАЯ ТОРТИЛЬЯ 1090

Тортилья с маринованной свиной шейкой, пастой из укропа и чеснока, микс-салатом, луком, огурцом, помидором, подается с картофелем и дипом из греческого йогурта

САЛАТ ЦЕЗАРЬ 990

Смешанный салат, куриное филе, бекон, заправка к салату „Цезарь“, помидоры черри, крутоны, пармезан

САЛАТ С ТУНЦОМ 960

Смешанный салат, оливковое масло, кусочки тунца, оливки, каперсы, лук, огурец, семена тиквы

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ 890

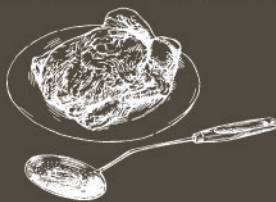
Смешанный салат, помидор, огурец, перец, лук, оливки, сыр фета, орегано

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА, ОСНОВНЫЕ И ГОТОВЫЕ БЛЮДА - с 12 часов

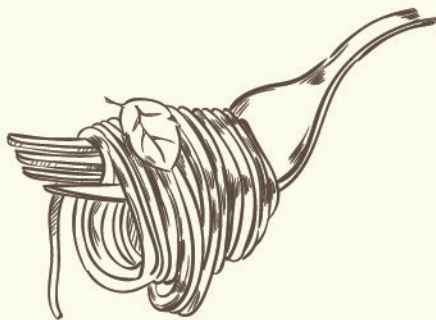


В ресторане „У ФАЗАНА“ мы ежедневно предлагаем разнообразные фирменные блюда „У ФАЗАНА“, основные блюда и блюда домашней кухни, которые представляют собой настоящие кулинарные приключения. Каждое блюдо готовится с любовью и заботой, используя только самые качественные местные ингредиенты. Насладитесь традиционными блюдами, такими как телятина из-под сача, плов, сарма, говядина перкельт, фаршированные перцы, фрикадельки, гуляш, блюда из дичи и многие другие фирменные блюда местной кухни.

ИНФОРМАЦИИ О НАЛИЧИИ ФИРМЕННЫХ БЛЮД „У ФАЗАНА“, ОСНОВНЫХ БЛЮД И ГОТОВЫХ БЛЮД ДОМАШНЕЙ КУХНИ МОЖНО ПОЛУЧИТЬ У НАШЕГО ПЕРСОНАЛА.



ПАСТА И РИЗОТТО - с 12 часов



ПАСТА ПОЛО ПЕСТО 1290

Паста пенне с куриным филе в соусе зелёный песто, помидорами черри, пармезаном, хрустящим беконом и кедровыми орешками

ПАСТА С ПЕРЦЕМ 1340

Тальятелле паста со стейком, луком, перцем и соусом из зелёного перца, с хрустящим луком и сыром пармезан

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ ПАСТА 1090

Пенне в грибном соусе со шпинатом, свежим пармезаном, кедровыми орешками и петрушкой

РИЗОТТО С КУРИЦЕЙ 1260

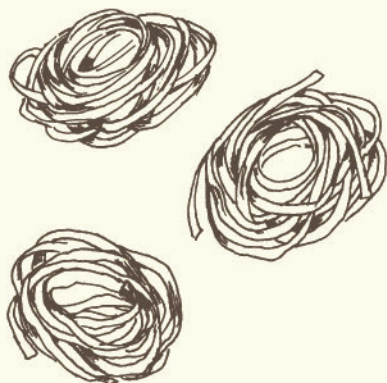
Ризотто арборио с курицей и соусом из базилика, пармезана и белого вина, с добавлением сливочного сыра, кедровых орехов и декоративной зелени

РЫБНОЕ РИЗОТТО С ШАФРАНОМ 1340

Ризотто арборио с шафраном и жареным окуном, кремом из анчоусов, каперсами и свежим укропом

РИЗОТТО СО СТЕЙКО 1340

Ризотто из арборио со стейком, лесными грибами, лёгким оттенком трюфеля, молодым шпинатом, хрустящим луком и сыром пармезан



САЛАТЫ

Для непревзойденного освежения:



ШОПСКИЙ САЛАТ 460

- *ней никога, кѝо бы еѝо не любил!*

Помидор, перец, красный лук, острый перец, огурец, мелкий сыр, соль, масло

СЕРБСКИЙ САЛАТ 460

Помидор, перец, огурец, красный лук, острый перец, соль, масло

ЗАПЕЧЕННЫЙ ОСТРЫЙ ПЕРЕЦ 420

- *ѝиканѝный ѝag!*

Острый перец, чеснок, петрушка, соль, уксус

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ 390

Помидор, соль, масло

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ С СЫРОМ 420

Помидор, соль, масло, мелкий сыр

САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ 340

Капуста, соль, уксус, масло

СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ 360

Огурец, соль

САЛАТ ТАРАТОР 460

Огурец, чеснок, сметана, соль, петрушка

АССОРТИ ЗЕЛЕННЫХ САЛАТОВ 390

Айсберг, руккола, мята, редис, помидоры черри, морковь



ПОДСЛАСТИТЕСЬ

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



ДОМАШНЯЯ СЛИВОЧНАЯ КРЕМПИТА 490

- *шедевр как у невестѝки!*

Аромат ванили, молоко, корочка, сахарная пудра, крахмал

ШНЕНОКЛЕ 490

Аромат ванили, яйца, молоко, карамельный топпинг, сахар

БЛИНЧИКИ (ѝорция из 2-х шѝук) – ѝонкие, нежные и абсолютно сочные 240

ДОБАВКИ:

Nutella	210
сахар и орехи	110
варенье	210
плазма	110

ШТРУДЕЛЬ 200Г 560

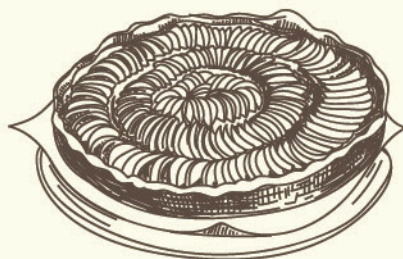
Мак/вишня/орехи

РУССКИЙ МЕДОВИК 510

Мёд, молоко, сливочное масло, яйца, сахарная пудра

ЧИЗКЕЙК ОТ ФАЗАНОВА 490

Печенье, молоко, мед, масло, сливочный сыр, малина





Добро пожаловать в ресторан "У Фазана 1822".

*Месѣо, їде їрошлое и будуще
всїречаюїся в бокале и на їарелке.*

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 Трі и на заднем їлане еще одноїтажнїй дом бывшей музыкальной школы, ї.е. дом, їде находился їракїїр 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 +80 рсд

Узнайте у нашего персонала о наличии доступных Вариантов.



КОФЕ

RISTRETTO	195
ESPRESSO	195
AMERICANO	220
DOPPIO	360
MACCHIATO	265
CORTADO	360
FLAT WHITE	285
CAPPUCCINO	295
DOPPIO CAPPUCCINO	390
LATTE	320
MOCHA	340
FREDDO ESPRESSO	290
FREDDO	320

МОЛОКО 0,05/0,1/0,2	75/85/95
СОЕВОЕ МОЛОКО 0,05/0,1/0,2	85/95/110
ОВСЯНОЕ МОЛОКО	120/130/145

СТАРАЯ ШКОЛА – НОВОЕ ВРЕМЯ

ДОМАШНИЙ КОФЕ ОТ ФАЗАНА 100МЛ 230



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 утонченных 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	340
Эспрессо, лайм, тоник	
AFFOGATO	365
Эспрессо, мороженное, какао	
COFFEE DELIGHT	410
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. Подкрепите в нашем путешествии во времени.

PEACH ICE TEA 360
Пюре из персика, лимон, сахарный сироп, чёрный чай

PASSION FIZZ ICE TEA 360
Пюре из маракуйи, лимон, сахарный сироп, чёрный чай, сода

STRAWBERRY ICE TEA 360
Пюре из клубники, сироп из бузины, лимон, чёрный чай, сахарный сироп

VOVOSKI VOS ICE TEA 360
Малина, лимон, мята, сахарный сироп, чёрный чай, пюре из персика

ЧАЙ RONNEFELDT



ENGLISH BREAKFAST 260
Традиционный цейлонский чёрный чай

GREEN DRAGON 260
Зелёный китайский чай

MOROCCAN MINT 260
Зелёный чай с ароматной мятой из Мароко

FRUITY CAMOMILE 260
Чай из цветков ромашки с добавкой цветка апельсина

SWEET BERRIES 260
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	360
БЕЛЫЙ ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	360

ВОДА

ROSA 0,33L	255
ROSA 0,75L	395
ROSA ГАЗИРОВАННАЯ 0,33L	255
ROSA ГАЗИРОВАННАЯ 0,75L	395
ROMERQUELLE 0,33L	280
ROMERQUELLE	295
ЛИМОННАЯ ТРАВА 0,33L	

ВЫЖАТЫЕ ФРУКТЫ 0,3l

ЛИМУНАД	280
ЛИМУНАД С ИМБИРЬЮ	295
ИНАНОМ	
ЛИМУНАД PASSION	360
ВЫЖИТЫЙ АПЕЛЬСИН	455
ВЫЖИТЫЙ ГРЕЙПФРУТ	455
ВЫЖИТОЕ ЯБЛОКО	415
МИКС ЭТИХ ДВУХ ФРУКТОВ	
ПО ЖЕЛАНИЮ	

HOME MADE SODAS 0,4l

GINGER SODA	360
Имбирь, лимон, сода	
RASPBERRY SODA	360
Сироп из малины, лимон, сода	

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

ЛИМОН 0,01L	90
ИМБИРЬ 0,01L	90

МИКСЫ ВЫЖИТЫХ СОКОВ 0,3L

HEALTH	445
*лимон, апельсин, имбирь	
VITAMIN C	445
*лимон, грейпфрут, апельсин, мёд	
FRESH	445
*апельсин, яблоко, мята	
LOFT MIX	445
*грейпфрут, лимон, мёд, имбирь	

SMOOTHIES 0,3l

ANTISTRESS	
Апельсин, банан, лесные плоды	455
TAKE A BREAK	
Малина, лайм, сироп из мёда, выжитый апельсин, банан	455

SHAKES 0,3l

PLAZMA SHAKE	430
Печенье плазма, молоко, сметана, лёд	
BANANA PLAZMA SHAKE	445
Печенье плазма, банан, молоко, сметана, лёд	
SALTED CARAMEL	
MILKSHAKE	430
Сироп из солёной карамели, молоко, ванильное мороженное, лёд	

ДОМАШНИЕ СОКИ OFT BERRY 0,2l

МАЛИНА	455
КЛУБНИКА	455
ДИКАЯ ЧЕРНИКА	455



ТИХИЕ НАПИТКИ

NEXT	
JABUKA 0,2L	370
BRESKVA 0,2L	370
ŠUMSKO VOĆE 0,2L	370
POMORANDŽA 0,2L	370
JAGODA 0,2L	370
FUZETEA 0,25l	360
THREE CENTS TONIC	
AEGEAN TONIC 0,2L	395
LEMON TONIC 0,2L	395
PINK GRAPEFRUIT 0,2L	395
REGULAR 0,2L	395

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ 0,25l

COCA COLA	290
COCA COLA ZERO	290
COCA COLA LIME	290
FANTA	290
SPRITE	290
SCHWEPPES BITTER LEMON	290
SCHWEPPES TONIC	290
ULTRA ENERGY	340



РОЗЛИВНЫЕ (КРАФТОВЫЕ) ПИВА

*Узнайте у нашего персонала о наличии доступных вариантов

LOFT CURA 0,33L	430
Pale ale 5.6% ABV	
CRAFT SPECIJAL 0,33L	460
Plsner 41% ABV ; 32 IBU	

ХАЙНИКЕН (Оригинал, Силвер, Зеро) 0,25L	395
ПИВО МОРЕТТИ 0,33L	375
ЗАЕЧАРСКО 0,5L	330
ЗАЕЧАРСКО ТАМНО 0,33	330
СОЛ 0,33L	545



ПИВА НА РОЗЛИВ

LOFT CURA 0,3L	405
LOFT CURA 0,5L	485
ФАЗАНОВ ПИЛСНЕР 0,3L	365
ФАЗАНОВ ПИЛСНЕР 0,5L	445
ХАЙНИКЕН 0,3L	385
ХАЙНИКЕН 0,5L	465
ПИВО МОРЕТТИ 0,3L	365
ПИВО МОРЕТТИ 0,5L	455
ЗАЕЧАРСКО 0,3L	305
ЗАЕЧАРСКО 0,5L	385

ДОМАШНИЕ КРЕПКИЕ НАПИТКИ 0,03Л

ЛОФТ АЙВА	360
ЛОФТ АБРИКОС	330
ЛОФТ СЛИВА	330
ЛОФТ ВИЛЯМОВКА	330
ЛОФТ МЕДОВУЗА	330
БОЙКОВЧАНКА ГРУША ЗОЛОТ.	480
БОЙКОВЧАНКА АБРИКОЧ ЗОЛ.	480
БОЙКОВЧАНКА АЙВА 5 Y.O.	480
БОЙКОВЧАНКА СЛИВА 10 Y.O.	510
СТАРАЯ ПЕСНЯ СЛИВА 7 Y.O.	480
СТАРАЯ ПЕСНЯ СЛИВА 5 Y.O.	460
СТАРАЯ ПЕСНЯ АБРИКОС	460
ЗОЛОТАЯ СЛИВА	340
ЗОЛОТОЙ АБРИКОС	340

БУРБОНЫ

Four Roses	360
Woodford reserve	570

BRENDI & COGNAC

Martell V.S.	430
Martell V.S.O.P.	570
Ararat 10 Y.O.	470
Ararat 20 Y.O.	830
Vinjak	290
Vinjak 5 V.S.O.P.	330
Vinjak X.O.	530

ЛИКЁРЫ И БИТЕРЫ

Amaro Ramazzotti	310
Pelinkovac Gorki List 0,05L	330
Jagermeister	330
Bailey's	330
Campari	310
Малиновый ликер	340
Martini Rosso	260
Martini Fierro	260
Tubi	470

ТЕКИЛА

Olmecca Blanco	310
Olmecca Gold	310
El Jimador Blanco	310
El Jimador Reposado	310

РОМ

Havana 3 Y.O.	310
Havana 7 Y.O.	340
Bumbu The Original	380
Bumbu X.O.	390
Bacardi Carta Blanca	310



КОКТЕЙЛИ

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

ШАРМ ФАЗАНА	770
ЛОФТ Слива, лимон, сахарный сироп, ликёр из миндалей, белок яйца	

СПЯЩАЯ КРАСАВИЦА	770
Абсолют, лайм, малина, triple sec, сахарный сироп	

НАИВНЫЙ ИГРОК	770
Яблоко, лесные плоды, Jagermeister, лимон, сахарный сироп, мята	

FANCY LADY	770
Абсолют, просекко, выжитый апельсин, лимон, сироп из бузины, ликёр из малины	

МОЛТО	770
Лайм, мята, гавана, сахарный сироп, сода	

APEROL SPRITZ	770
Аперол, просекко, сода, апельсин	

BEEZ KNEEZ TWIST	740
Лимон, сироп из мёда, Jack Daniel's honey, розмарин	

TUBI HAPPY	740
Туби, лимон, сироп из бузины, базилик, мята, спрайт	

PURE HAPINESS	740
Туби, пюре из маракуйи, лимон, сода	

TUBI SPRITZ	740
Туби, лимон, сахарный сироп, сода	



ИНОСТРАННЫЕ КРЕПКИЕ НАПИТКИ 0,03Л

ВОДКА

Absolut	290
Finlandia	290
Finlandia Grape	310
Finlandia Cucumber	310

ДЖИН

Beefeater	310
Beefeater Pink	330
3Bir Craft Gin	320
Monkey 47	490
Bombay Sapphire	310

ТЕННЕССКИЙСКИЙ ВИСКИ

Jack Daniel's	360
Jack Daniel's Fire	390
Gentleman Jack	510
Jack Daniel's Honey	390

ИРЛАНДСКИЕ ВИСКИ

Jameson	360
Jameson Black Barrel	490
Red Breast	390

ШОТЛАНДСКИЕ VISKI

Ballantines	370
Chivas Regal 12Y.O.	490
Chivas Regal 18 Y.O.	860
Aberlour 12 Y.O.	560
Glenlivet Founders Reserve	490
Glenfidich 15 Y.O.	940
Ardbeg 12 Y.O.	690



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 сложности ароматов, но и значительно влияет на гармонию вина.

Крокан

Питьёное, насыщенное, светло-жёлтого цвета, ароматное и свежее вино, полусухое, с фруктово-цветочными тонами и лёгкой ноткой ванили, длительным послевкусием и особым, запоминающимся мускатным ароматом.

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, Марсельян, 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.

Брют

Вино светло-желтого цвета, с устойчивой пеной, мелкими и тонкими пузырьками, с фруктовыми ароматами. Полнота вкуса обусловлена несколькими годами выдержки вина в бутылке на отборных дрожжах. Гармоничное, элегантное, с превосходной структурой и очень стойким игристым перляжем, который в конечном вкусе оставляет длительное впечатление фруктовой свежести и миндаля.

Ад Мелиора

Сложное и многослойное вино с маслянистой структурой и ароматами спелых персиков, груш и абрикосов, наполненное нотами ванили, жареного фундука и медовых белых цветов. Конец долга — чистая солоноватость минерального происхождения.

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

420 / 2520

Неопланта, итальянский ризлинг, жуплянка

Винария Коваченвич, Ириг, Сербия

Брют

4500

Chardonnay, Рейнский Рислинг

Винодельня Ковачевич, Ириг, Сербия

ВИНО РЕСТОРАНА

0,125l / 0,75l

Фазан Белое

480 / 2890

Chardonnay

Винария Бело Брдо, Сербия

Фазан Розовое

350 / 2140

Pinot Noir

Винодельня Джервин, Сербия

Фазан Красное

615 / 3690

Cabernet Franc, Marselan, Cabernet

Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Винария Бело Брдо, Черевич, Сербия

БЕЛОЕ ВИНО

0,125l / 0,75l

Тамяника

500 / 2980

Тамяника

Винария Дойа, Блаце, Сербия

Рейнский ризлинг

420 / 2500

Ризлинг

Винария Ковачевич, Ириг, Сербия

Белая Гармония

475 / 2840

Sauvignon blanc

Винария Веритас, Сремски Карловци, Сербия

ГТ

550 / 3290

Грашац, тамяника

Винодельня Верус Киш, Сремски Карловци, Сербия

Ад Мелиора

590 / 3540

Chardonnay

Винария Бело Брдо, Черевич, Сербия

Belluci

2990

Тамяника

Винария Эрдевик, Эрдевик, Сербия

Северная Морава

3120

Морава

Винария Деури, Мала Ремета, Сербия

Аксиом белый

3200

Морава chardonnay, sauvignon blanc

Винария Деурич, Мала Ремета, Сербия

Белый Грашац

2990

Грашац

Винодельня Винум, Сремски Карловци, Сербия

Крокан

3980

Крокан мускат

Винодельня Гнездо, Бечей, Сербия

Мальвазия

3400

Мальвазия

Винодельня Веркат, Баноштор, Сербия

КРАСНЫЕ ВИНА

0,125l / 0,75l

Tranon

620 / 3680

Merlot, cabernet sauvignon, shiraz

Винария Эрдевик, Эрдевик, Сербия

Конекция

630 / 3790

Мерло

Винодельня Крсташица, Ириг, Сербия

Франковка

500 / 3030

Франковка

Винодельня Винум, Сремски Карловци, Сербия

Портогайзер

465 / 2490

Португальский

Винодельня Верус Киш, Сремски Карловци, Сербия

Пробус 276

3320

Пробус

Винария Деурич, Мала Ремета, Сербия

Aurelius S

4100

Merlot, cabernet sauvignon

Винария Ковачевич, Ириг, Сербия

Stifler's mom

7650

Shiraz

Винария Эрдевик, Эрдевик, Сербия

Маленький Моментум

4450

Cabernet sauvignon

Винария Веритас, Сремски Карловци, Сербия

Марселан

5190

Марселан

Винодельня Бело-Брдо, Черевич, Сербия

Cabernet Franc

3570

Cabernet franc

Винодельня Джурдич, Сремски Карловци, Сербия

Marlon Delon

8960

Cabernet sauvignon, merlot

Винодельня Эрдевик, Эрдевик, Сербия

РОЗОВЫЕ ВИНА

0,125l / 0,75l

Roza Конекция

420/2520

Merlot, chardonnay, sauvignon blanc

Винарий Крсташица, Ириг, Сербия

Roza Nostra

2960

Merlot, cabernet sauvignon, syrah

Винария Эрдевик, Эрдевик, Сербия

ЛОФТ ВИНА

0,75l

Лофт Белое

2850

Sauvignon blanc

Винария Грумен, Фрушка Гора, Сербия

Лофт Розовое

2650

Merlot

Винария Грумен, Фрушка Гора, Сербия

Лофт Красное

2950

Merlot

Винария Грумен, Фрушка Гора, Сербия

ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА

0,187l

Жемчужина, белое

840

бермет

Жемчужина, красное

840

бермет красный



О ВИНODEЛЬНЯХ



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 ĆUKOVIĆ

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 Коваčević 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.

