



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 Fazan-skom 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”, igrale 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

**KAJGANA/OMLET/JAJA
NA OKO** 440

3 jaja, feta, paradajz, mix zelenih salata

FAZAN DORUČAK 910

3 pečena jaja na oko, kajmak, kobasica,
slanina, paradajz, mix zelenih salata

UŠTIPCI SLANI 540

Uštipci 6 kom, pršuta, paradajz, kisela
pavlaka, mix zelenih salata

UŠTIPCI SLATKI 540

Uštipci 6 kom, džem borovnica,
džem šipak, šećer u prahu

PREDJELA - od 12h

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

PREMIUM SELEKCIJA RUČNO RAĐENIH PAŠTETA ZA 2 OSOB

PAŠTETA PIJANA KOKA 90G 890
- pijana, ali i lepo nacičfrana!

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

**PAŠTETA MONDENSKO
PRASE 90G** 890

- svetski đilkoš!

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

PREPORUČENE MAZALICE FAZANA

*Uz svaku poručenu mazalicu
dobija se 100g namaza po želji,
sa prepečenim hlebom, čeri
paradajzom, maslinovim uljem i
maslinama*

MAZALICA AJVAR 590

MAZALICA KAJMAK 790

MAZALICA URNEBES 590

MAZALICA FETA 590

MIX PLATA ZA 4 OSOBE 3490

Kulen, suvi vrat, pečenica, sremska
kobasica, čuruški sir, rolovani sirevi,
masline, čeri paradajz, prepečeni hleb

MIX PLATA ZA 2 OSOBE 1990

Kulen, suvi vrat, pečenica, sremska
kobasica, čuruški sir, rolovani sirevi,
masline, čeri paradajz, prepečeni hleb

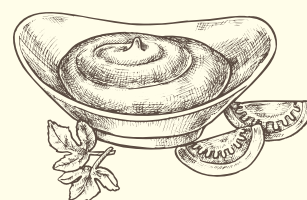
**PLATA VOJVOĐANSKIH
SIREVA** 990

- prave „lale“ odobravaju!

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

GRILOVANI ŠAMPINJONI 720
Šampinjoni, pirinač, čeri paradajz

GRILOVANE BUKOVAČE 910
Bukovače, pirinač, čeri paradajz



PRILOZI I SOSEVI

POMFRIT 295

MLADI KROMPIR 345

HLEB 105

JOGURT 175

AJVAR 225

KAJMAK 175

PRŠUTA 265

SUVI VRAT 225

PEČENICA 205

KULEN 245

PANČETA 225

ČURUŠKI SIR 305

FETA 225

ROLOVANI SIR 275

SREMSKA KOBASICA 175

ROŠTILJ KOBASICA 230

CHILI SOS 115

SENF 75

MAJONEZ 75

URNBES 125

JAJE 70

DŽEM 135

MED 165

PARMEZAN 225

DEMIGLAS SOS 245

MASLINE 255

GRILOVANO POVRĆE 345

BIBER SOS 245



KAŠIKOM - od 12h

Prenosimo ukuse iz bakine kuhinje:

TELEĆA ČORBA 510

- kao kotkuće!

Teletina, luk, povrće, začini, kisela pavlaka, limun, peršun

POTAŽ OD PARADAJZA 470

- dušu leči!

Pelat, luk, začini, šargarepa, celer, šećer, krutoni

POTAŽ OD PEČURAKA 490

Pečurke, luk, šargarepa, celer, začini



GLAVNA JELA - od 12h

TELETINA ISPOD SAČA 1990

Teletina, luk, pire krompir, ruzmarin, začini, hleb

DIMLJENA SVINJSKA BUTKICA 1690

Butkica, pire krompir, kajmak, peršun, ren, hleb

JUNEĆI GULAŠ 1590

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



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 kulinarsku 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.



preporuka
kuvara

FAZANOV ROŠTILJ - od 12h



GURMANSKA PLJESKAVICA SA ČURUŠKIM SIROM 1590

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

ČEVAPI 1490

10 čevapa od junećeg mesa sa lukom i kajmakom posluženi uz mladi krompir i hleb

SVINJSKI TOMAHAWK (ZA DVE OSOBE) 2490

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

MARINIRANI SVINJSKI VRAT 1490

Sočni svinjski vrat serviran sa krompir pireom, sosom od pečuraka i hlebom

GRILOVANI BATAK I KARABATAK 1190

Batak i karabatak sa roštilja posluženi sa mladim krompirom i hlebom

PILEĆI FILE 1190

Grilovani pileći file, mladi krompir, hleb

MEŠANO MESO (ZA 4 OSOBE) 5590

Plata sa mešanim mesom sa roštilja, (pljeskavica, čevapi, svinjski vrat, svinjski tomahawk,atak i karabatak, pileći file) servirano uz luk, mladi krompir i hleb



FAZANOV DELIKATES - od 12h

Utegnuto, sočno i prefinjeno:

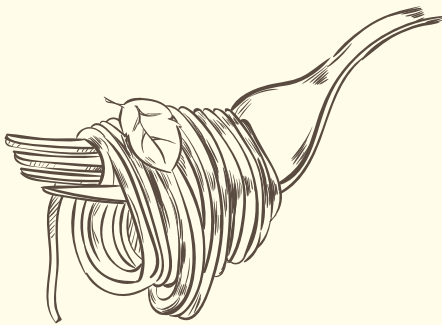
RAMSTEK TAGLIATA 1890

Ramstek 250g, sos od senfa, krutoni, mix zelenih salata, hleb

BIFTEK 3600

Juneći biftek 250g, pire krompir, sos od bibera, mix zelenih salata, hleb

PASTE I RIŽOTA - od 12h



PASTA PESTO AL POLLO 1290

Penne pasta sa pilećim fileom u pesto sosu sa čeri paradajzom i parmezanom

PEPPER PASTA 1290

Taglatelle pasta sa ramstekom, lukom, paprikom i sosom od bibera sa hrskavim lukom i parmezanom

RIŽOTO SA PILETINOM 1290

Pirinač, pilećina, pesto sos, parmezan, belo vino



OBROK SALATE - od 12h

CEZAR SALATA 1090

Pileći file, mix salata, slanina, cezar dresing, čeri paradajz, krutoni, parmezan

TUNA SALATA 1090

Mix salata, maslinovo ulje, komadići tune, masline, luk, limun, čeri paradajz



SALATE

Za osveženje bez premca:



ŠOPSKA SALATA 460

- nema ko je ne vole!

Paradajz, paprika, luk, krastavac, feta, so, ulje

SRPSKA SALATA 460

Paradajz, paprika, luk, ljuta paprika, so, ulje

PEČENA LJUTA PAPRIKA 430

- pikantna baraba!

Ljuta paprika, beli luk, peršun, sirće, so

PARADAJZ SALATA 390

Paradajz, so, ulje

KUPUS SALATA 340

Kupus, so, ulje, sirće

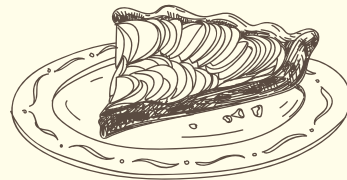
KRASTAVAC SVEŽ 360

Krastavac, so



ZASLADITE SE

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



DOMAĆA KREMASTA KREMPITA 510

- remek delo kao u snaše!

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

ŠNENOKLE 510

Aroma vanile, mleko, jaja, šećer

PALAČINKE 290

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

DODACI:

nutela	210
šećer i orasi	110
džem	210
plazma	110

ŠTRUDLA 200G 620

Mak/višnja/orasi

RUSKI MEDOVIK 510

Med, mleko, maslac, jaja

FAZANOV CHEESECAKE 590

Plazma, mleko, med, maslac, krem sir, maline

