



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”, igrale su se pozorišne predstave, a 1838. godine osnovano je Leteće Diletantsko Pozorište (Srbsko-diletant sodruženstvo) 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

SPECIJALITETI OD FAZANA

PAŠTETA OD FAZANA 890

Belo meso fazana, džigerica, crni i beli luk, majčina dušica, belo vino

FAZANOVA SUPA 610

Knedle



DORUČAK - do 12:30h

CROQUE MONSIEUR 720

Šunka, ementaler sir, bešamel sos, domaći (zanatski) hleb

Alergeni: jaje, gluten, muskatni oraščić

CROQUE MADAME 800

Šunka, ementaler sir, bešamel sos, domaći (zanatski) hleb/ + jaje na oko

Alergeni: jaje, gluten, muskatni oraščić

BLTC SENDVIČ 680

Hrskava slanina, gauda sir, zanatski hleb, majonez sa konfiriranim belim lukom, svež paradajz, zelena salata

(Opciono: Senf/Med sos, Dimljena paprika sos) (Opcioni protein: Šunka, Pečenica, Pršuta)

Alergeni: gluten, med

PILETINA SENDVIČ 920

Panko piletina, slanina, hrskavi luk, paradajz, zelena salata, ciabatta, namaz (luk, majonez, dimljena paprika)

Alergeni: gluten, jaja

DORUČAK GARDENA 590

1 rovito kuvano jaje, spanać, ementaler sos, domaća lepinjica

Alergeni: gluten, jaja

GARNIRANI SENDVIČ NA MALO DRUGAČIJI NAČIN 690

Pečenica domaća, parmezan, kornišoni, tvrdo kuvano jaje, sos

(majonez, ajvar, dimljena paprika), fokača

(Opciono: Senf/Med sos, majonez sa konfiriranim belim lukom)

(Opcioni protein: Šunka, Pečenica)

Alergeni: gluten, med, jaje,

KREMASTA KAJGANA NA TOSTIRANOM HLEBU 520

3 jaja, zanatski hleb, rukola, parmezan

Alergeni: gluten, jaje

OMLET SENDVIČ 710

Gauda sir, šunka, 3 jaja, parmezan, zanatski hleb, sušeni paradajz, majonez od konfitiranog belog luka

(Opciono: Senf/Med sos, sos

(majonez-ajvar-dimljena paprika))

(Opcioni protein: Pečenica, Pršuta)

Alergeni: gluten, med, jaje,

JAJA NA OKO SA KOBASICOM 910

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

Alergeni: gluten, jaje,

UŠTIPCI SA FETA SIROM I KAJMAKOM 540

Uštipci, feta sir, kajmak

Alergeni: gluten, mleko

UŠTIPCI SLATKI 540

Dzem od kajsije, šljive, šipka, šećer u prahu

TARTINA AVOKADO 630

1 jaje, avokado svež, feta sir, zanatski hleb, maslinovo ulje, mirođija, limun

Alergeni: gluten, jaje, mirođija

DORUČAK KUĆE 980

Omlet od 3 jaja punjen spanaćem i piletinom na tostiranom zanatskom hlebu, cottage sir, mix zelenih salata i paradajz, sezonsko voće

Alergeni: jaja, mleko

TUNA SENDVIČ POSNO 790

Tuna iz konzerve, aioli od kajsije, rukola, svež krastavac, sveža mirođija, crveni luk, ciabatta

Alergeni: gluten, riba, mirođija

VEGE DORUČAK VEGE 720

Humus sa grilovanom bukovačom i čipsom od šargarepa

Domaći humus, bukovača, šitake, crni susam, zanatski hleb, rukola

Alergeni: gluten, pečurke

GRANOLE 510

Home made granole, grčki jogurt, banana, višnja

PREDJELA

TRADICIONALNI MESNI SPECIJALITETI

Pečenica, kulen, pršut, sitan sir sa prazilukom i susamom, badem i lešnik, suvo voće, čvarci, sitan sir sa paprikom

CENA ZA DVE OSOBE 2400

CENA ZA ČETIRI OSOBE 3600

SELEKCIJA SIREVA (2 OSOBE) 1550

Rolovani sir, kriška, kubići, čuruški, suvo voće

PUNJENI FALAFEL NA PIREU OD CVEKLE POSNO 920

Leblebije, sušeni paradajz, pečurke (Home Made Falafel)

VEGE PLATA POSNO (HOMEMADE) 1150

Humus cvekla, Humus klasik, riblja pašteta, humus sa pečenom paprikom.

Alergeni: leblebija, tahini pasta, riba, cvekla

PAŠTETA PIJANA KOKA 90G 890

-pijana, ali lepo nacihrana!

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



SUPE I ČORBE

TELEĆA RAGU ČORBA 540

Teletina, pavkala, limun

PARADAJZ ČORBA 490

Rezanci od šargarepe, krutoni, aromatizovano ulje



GLAVNA JELA

TELETINA ISPOD SAČA (VIKEND SPECIAL) 2290

Teletina, krompir, šargarepa

ZAPEČENA BUTKICA SA SOSOM OD RENA I JABUKE 1690

Butkica, restovani krompir, sos

JUNEĆI GULAŠ 1590

Junetina, testenina ili pire krompir

PORCHETTA 1490

Rolovano svinjsko meso sa začimima i pire krompireo zalivena chimichurri sosom

JUNEĆA REBRA 1950

Rebra u sosu od crnog vina na pireu od krompira i restovanim povrćem

SVINJSKA PLEČKA NA GRIL PALENTI 1460

Marinirano svinjsko meso, grilovana palenta

JUNEĆI RAŽNJIĆ U SLANINI 1550

Junetina, krompir, pančeta senf sos.

RAMSTEK 1890

Juneći ramstek na pireu od tartufata i aromatizovanim puterom, povrće

PILETINA SA HRSKAVIM NJOKAMA U SOSU OD ZELENOG BIBERA 1490

Pileći file, njoke, biber sos

KONFITIRANI PILEĆI BATAK-KARABATAK 1450

Sporo i dugo pečeno meso, krompir
Po izboru : (Spanać sos ili pečurke sos)

GURMANSKA PLJESKAVICA 1590

Juneće meso, sveža ljuta paprika, čuruški sir, pančeta, dipster krompir

ČEVAPI 1510

Dipster krompir, domaći hleb, kajmak

GARDENA PILETINA 1480

Pileći file, slanina, spanać, bešamel sos, krompir



OBROK SALATE

GRILOVANI HALUMI SIR 1590

Mix zelenih salata, Med, Halumi

TUNA SALATA POSNO 1350

Mix zelenih salata, tunjevina, pečeni kukuruz

GARDENA SALATA POSNO 1090

Tikvica cukini, leblebija, kinoa, brokoli, crni susam, semenke bundeve
Dodatak: Marinirana piletina 100g = 230

CEZAR SALATA 1110

Romana salata, piletina, krutoni, slanina, parmesan, inćuni, senf, majonez

GRČKA SALATA 650

Paradajz, krastavac, feta, origano, crveni luk, masline, maslinovo ulje

SALATA SA HRSKAVIM LIGNJAMA 1410

Lignje, krastavac, rotkvica, baby spanać, rukola, dresing

MALE SALATE:

COLESLAW SALATA 450

Kupus, šargarepa, majonez, sirće, susam

VITAMINSKA SALATA 460

Marinirana cvekla u acetu, kinoa, mladi luk, šargarepa, ljubičasti kupus, praziluk

MORAVSKA SALATA 550

Paradajz, pečena slatka paprika, pečena ljuta, marinada beli luk

ZELENA MIX 390

Mix zelenih salata

ŠOPSKA SALATA 490

Paradajz, krastavac, paprika, feta sir

PASTE I RIZOTA

ALFREDO RAMSTEK 1360

Ramstek, tagliatele, sos, maslac, parmesan

TOSCANA PASTA 1270

Casarecce testenina, piletina, cherry paradajz, slanina, parmesan, cream sos, maslac

VEGE PASTA VEGE 1100

Casarecce, suvi paradajz, baby spanać, šampinjoni, cream sos, parmezan, maslac (po izboru pirinač umesto paste)

RIŽOTO PILETINA I POVRĆE 1210

Arborio pirinač, krastavac, šampinjoni, parmesan, maslac

TELETINA U HOISINI SOSU SA PIRINČEM 1590

Marinirana teletina, hoisini sos, pečurke, paprika, mladi luk, praziluk

FETTUCINE ALFREDO 1190

Piletina, taljatele, bešamel sos, dimljena paprika, čili, parmezan





RIBLJI SPECIJALITETI

RIBLJA ČORBA 690
Čorba bez kosti, sa komadima rečne ribe i testeninom

ORADA 1800
Grilovana orada poslužena uz dalmatinsko varivo

FILE SMUĐA 1950
Grilovan smuđ, gnječeni krompir i blitva

PASTRMKA FILE 1750
Grilovani file pastrmke, gnječeni krompir i blitva



DEČIJI MENI

PARADAJZ ČORBA 470

HRSKAVA PILETINA 890
Hrskava piletina poslužena na taljateljama u paradajz sosu i parmezanu

ALFREDO KIDS 650
Piletina, taljatele, parmezan, bešamel sos

ČEVAPI (5KOMADA) 770
junetina, dipster krompir, kečap



DESERTI

TIRAMISU 650

PISTAĆ TIRAMISU 790

ŠAMPITA 490
Recept star 200 godina
Alergeni: jaje

GARDENA PRINCES 540
Preпустите се масти посластиčара
Alergeni: jaje, mleko

ČOKOLADNA RAPSODIJA 610
Pustite da ovaj kolač upotpuni vaš užitek
Alergeni: orašasti plodovi

RAW CAKE VOĆE 620
Jednostavno sirovo, ali zaista ukusno
Alergeni: orašasti plodovi

PAVLOVA MINI TORTA 650
Balerina među tortama
Alergeni: jaje

USKORO U PONUDI

PIZZA

CAPRICIOSSA
Pelat, šunka, mozzarella, pečurke, origano, bosiljak

MARGARITA
Pelat, mozzarella, bosiljak

ITALIANO
Pelat, pršut, mozzarella, bosiljak, čeri paradajz, rukola, parmezan

DIAVOLI
Pelat, kulen, mozzarella, bosiljak, feferone

GARDENA
Pelat, sveže domaće kobasice, hrskava pančeta, ljubičasti luk, bosiljak

ZA GRUPE VEĆE OD 12 OSOBA NAPLAĆUJE SE KUIVER 150RSD PO OSOBI.

