



Склоните телефоны и откройте для себя первый ресторан в Нови-Саде!

Так же, как в ресторане «Код Фазана» переплетаются различные истории и события, так и вкусы разных культур соединяются на нашей кухне, формируя идентичность этого региона.

Ну что, начнём! Готовы узнать, как история вплетена в само место, где вы сейчас сидите?

Таверна «Код Фазана» — первый ресторан, упомянутый в архивах города Нови-Сад в 1822 году, хотя считается, что он начал работать ещё раньше.

Интересно, что в XIX веке улица Негошева в Нови-Саде называлась Фазанска (Фазанья улица) именно в честь этой таверны, которая находилась на месте бывшей музыкальной школы «Исидор Байич». Школа занимала это пространство с 1953 по 2021 год.

Ресторан «Код Фазана» был больше, чем просто место встреч. В 1828 году здесь был основан театр под руководством Константина Поповича Комораша — разностороннего художника, городского казначея и драматурга.

Здесь проходили спектакли, включая адаптации таких произведений, как «Рабы в Италии», а также других драматических работ. В конце 1830-х и начале 1840-х годов театр «Код Фазана» продолжал ставить постановки, в основном

адаптации Комораша.

Это было время, когда искусство и общественная жизнь сливались в этой таверне, принося развлечение и культурное развитие в Нови-Сад.

«Код Фазана» — у нас истории лучше, чем в Instagram!

В этой истории главную роль играет Йоаким Вуич, одна из важнейших фигур в истории сербского театра.

В ресторане «Код Фазана», расположенном на первом этаже здания бывшей музыкальной школы «Исидор Байич», проходили театральные постановки, а в 1838 году здесь был основан «Летучий любительский театр» (Сербское любительское общество) под руководством Йоакима Вуича — предшественник современного Сербского национального театра.

Своё первое представление он провёл на праздник Успения Пресвятой



Богородицы (15 августа), привлекая внимание публики к театральной сцене в Нови-Саде. Это стало историческим местом встречи для людей, жаждущих искусства.

На этом событии была представлена первая публичная театральная постановка под названием «Инкль и Ярико», переведённая с английского на сербский язык самим Йоакимом Вуичем.

«Код Фазана» — прежде чем попробовать специалитеты, попробуйте историю!

Помимо театра, в этом ресторане проходили важные события, включая большой благотворительный бал, состоявшийся 6 сентября 1845 года, с целью сбора средств на основание «Сербской читальни».

На мероприятии присутствовал архиепископ Йосип Раичич. Во время бала зачитывались имена жертвователей и покровителей, и было установлено, что собрано 2000 форинтов и 1000 книг.

Учредительное собрание Сербской читальни состоялось в воскресенье, 23 сентября 1845 года. Позднее это учреждение стало предшественником современной Городской библиотеки.

После бурных лет судьба этого ресторана остаётся загадкой. Предполагается, что он пострадал во время беспорядков 12 июня 1849 года.

Однако здание позже получило новое назначение. Весной 1871 года оно стало римско-католической школой для девочек под покровительством архиепископа Леопольда фон Хайналда. Это ознаменовало новую главу в его истории, теперь посвящённую образованию молодых девушек.

МЕНЮ

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

ПАШТЕТ ИЗ ФАЗАНА

Филе фазана, печень, лук, чеснок, тимьян, белое вино

890

СУП ИЗ ФАЗАНА

С клёцками

610

ФАЗАН С КОРОЛЕВСКИМИ ВЕШЕНКАМИ

Голень и бедро фазана, королевские вешенки, картофель

3180

ЗАВТРАК - до 12:30

КРОК МОНСЬЕ

Ветчина, сыр эмменталь, соус бешамель, ремесленный хлеб

720

Аллергены: яйца, глютен, мускатный орех

КРОК МАДАМ

Ветчина, сыр эмменталь, соус бешамель, ремесленный хлеб / + жареное яйцо

800

Аллергены: яйца, глютен, мускатный орех

СЭНДВИЧ BLTC

Хрустящий бекон, сыр гауда, ремесленный хлеб, чесночный майонез, конфит, свежий томат, салат

680

(по желанию: медово-горчичный соус / соус с копчёной паприкой)

(добавка белка: ветчина, вяленая свинина, прошутто)

Аллергены: глютен, мёд

КУРИНЫЙ СЭНДВИЧ

Курица в панировке панко, бекон, хрустящий лук, томат, салат, чиабатта, соус (лук, майонез, копчёная паприка)

920

Аллергены: глютен, яйца

ЗАВТРАК GARDENA

1 яйцо всмятку, шпинат, соус эмменталь, английский маффин

590

Аллергены: глютен, яйца

СЭНДВИЧ С НАЧИНКОЙ ПО-НОВОМУ

Вяленая свинина, пармезан, маринованные огурцы, варёное яйцо, соус (майонез, айвар, копчёная паприка), фокачча (по желанию: медово-горчичный соус / чесночный майонез конфит)

690

Аллергены: глютен, мёд, яйца

СЛИВОЧНАЯ ЯИЧНИЦА-БОЛТУНЯ НА ПОДЖАРЕННОМ ХЛЕБЕ

3 яйца, ремесленный хлеб, руккола, пармезан

520

Аллергены: глютен, яйца

СЭНДВИЧ С ОМЛЕТОМ

Сыр гауда, ветчина, 3 яйца, пармезан, ремесленный хлеб, вяленые томаты, чесночный майонез конфит (По желанию: медово-горчичный соус / соус (майонез, айвар, копчёная паприка))

710

(Дополнительно: карбонад, прошутто)

Аллергены: глютен, мёд, яйца

ЯИЧНИЦА С КОЛБАСОЙ

3 жареных яйца, каймак, копчёная BBQ-колбаса, бекон, помидор, микс зелёного салата

910

Аллергены: глютен, яйца

УШТИПЦЫ С ФЕТОЙ И КАЙМАКОМ

Уштипцы, сыр фета, каймак Аллергены: глютен, молоко

540

СЛАДКИЕ УШТИПЦЫ

Абрикосовое, сливовое или шиповниковое варенье, сахарная пудра

540

ТОСТ С АВОКАДО

1 яйцо, свежий авокадо, сыр фета, ремесленный хлеб, оливковое масло, укроп, лимон

630

Аллергены: глютен, яйца, укроп

ФИРМЕННЫЙ ЗАВТРАК

Омлет из 3 яиц со шпинатом и курицей, подаётся на поджаренном ремесленном хлебе, творожный сыр, сливочный сыр с сухофруктами и семенами (подсолнечник, тыква), микс зелёного салата, помидор, сезонные фрукты

980

Аллергены: глютен, яйца, орехи

СЭНДВИЧ С ТУНЦОМ **ПОСТНОЕ**

Консервированный тунец, абрикосовый айоли, руккола, свежий огурец, свежий укроп, красный лук, чиабатта

790

Аллергены: глютен, рыба, укроп

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ ЗАВТРАК

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ

Хумус с жареными вешенками и морковными чипсами Домашний хумус, вешенки, шиитаке, чёрный кунжут, ремесленный хлеб, руккола

720

Аллергены: глютен, грибы

ГРАНОЛА

Домашняя гранола, греческий йогурт, банан, вишня

510

ЗАКУСКИ

ТРАДИЦИОННАЯ МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Вяленая свинина, кулен, прошутто, свежий сыр с луком-пореем и кунжутом, миндаль и фундук, сухофрукты, шкварки, свежий сыр с паприкой

ЦЕНА НА 2 ПЕРСОНЫ

2400

ЦЕНА НА 4 ПЕРСОНЫ

3600

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА (НА 2 ПЕРСОНЫ)

Рулетики, ломтики, кубики сыра, чурушки, сухофрукты

1550

ФАЛАФЕЛЬ С НАЧИНКОЙ НА СВЕКОЛЬНОМ ПЮРЕ **ПОСТНОЕ**

Нут, вяленые томаты, грибы (домашний фалафель)

920

ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА (ДОМАШНЯЯ) **ПОСТНОЕ**

Свекольный хумус, классический хумус, паста из тунца, хумус из печёного перца

1150

Аллергены: нут, шпинат, тунец, свёкла



СУПЫ И РАГУ

СУП-РАГУ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 540
Телятина, сметана, лимон

ТОМАТНЫЙ СУП 490
Морковная лапша, гренки, ароматизированное масло



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ТЕЛЯТИНА ПОД САЧЕМ (СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ВЫХОДНОГО ДНЯ) 2290
Телятина, картофель, морковь

ЗАПЕЧЁННАЯ СВИНАЯ РУЛКА С ХРЕНОМ И ЯБЛОЧНЫМ СОУСОМ 1690
Свиная рулька, обжаренный картофель

ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ 1590
Говядина, паста или картофельное пюре

ПОРКЕТТА 1490
Рулет из свинины со специями, картофельное пюре, с соусом чимичурри

ГОВЯЖЬИ РЕБРА 1950
Рёбра в соусе из красного вина на пюре из сельдерея с обжаренными овощами

СВИНАЯ ЛОПАТКА НА ЖАРЕНОЙ ПОЛЕНТЕ 1460
Маринованная свинина, BBQ-соус, жареная полента

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ В БЕКОНЕ 1550
Говядина, картофель, горчичный соус

РАМСТЕК 1890
Стейк из говядины (рамстек) на картофельном пюре с трюфелем и ароматным сливочным маслом

КУРИЦА С ХРУСТЯЩИМИ НЬОККИ В СОУСЕ ИЗ ЗЕЛЁНОГО ПЕРЦА 1490
Куриное филе, ньокки, перечный соус

КОНФИ ИЗ КУРИНОЙ ГОЛЕНИ И БЕДРА 1450
Томлёная курица, картофель (на выбор: соус из шпината или грибной соус)

ГУРМАНСКАЯ ПЛЕСКАВИЦА 1590
Говядина, свежий острый перец, сыр чурушки, панчета, картофель фри

ЌEVARI 1510
Картофель фри, домашний хлеб, каймак

КУРИЦА «GARDENA» 1480
Куриное филе, бекон, шпинат, соус бешамель, картофель



САЛАТЫ

САЛАТ С ГРИЛЬ-ХАЛЛУМИ 1590
Микс зелёных салатов, мёд, сыр халлуми

САЛАТ С ТУНЦОМ ПОСТНОЕ 1350
Микс зелёных салатов, тунец, кукуруза

САЛАТ «GARDENA» ПОСТНОЕ 1090
Кабачок, нут, киноа, брокколи, чёрный кунжут, тыквенные семечки (Добавка: маринованная курица 100 г = 230)

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» 1110
Микс салатов, курица, гренки, бекон, пармезан, анчоусы, горчица, майонез

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ 650
Помидор, огурец, фета, орегано, красный лук, оливки, оливковое масло

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ КАЛЬМАРАМИ 1410
Кальмар, огурец, редис, молодой шпинат, руккола, заправка

САЛАТ-ГАРНИР

САЛАТ КОУЛСЛОУ 450
Капуста, морковь, майонез, уксус, кунжут

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ 460
Помидор, огурец, фета, оливки, лук, орегано

САЛАТ «МОРАВА» 550
Помидор, запечённый сладкий перец, запечённый острый перец, чесночный маринад

ЗЕЛЁНЫЙ МИКС САЛАТ 390
Микс зелёных салатов

ШОПСКИЙ САЛАТ 490
Помидор, огурец, перец, сыр фета

ПАСТА И РИЗОТТО

АЛЬФРЕДО РАМСТЕК 1360
Говяжий стейк, тальятелле, соус, сливочное масло, пармезан

ПАСТА ТОСКАНА 1270
Паста касаречче, курица, помидоры черри, бекон, пармезан, сливочный соус, сливочное масло

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ ПАСТА 1100
ВЕГЕТАРИАНСКОЕ
Касаречче, вяленые томаты, молодой шпинат, грибы, сливочный соус, пармезан, сливочное масло (Опция: рис вместо пасты)

РИЗОТТО С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМ 1210
Рис арборио, огурец, грибы, пармезан, сливочное масло

ТЕЛЯТИНА В СОУСЕ ХОЙСИ С РИСОМ 1590
Маринованная телятина, соус хойсин, грибы, перец, зелёный лук, лук-порей

ФЕТТУЧИНИ АЛЬФРЕДО 1190
Курица, тальятелле, соус бешамель, копчёная паприка, чили, пармезан





РЫБНЫЕ БЛЮДА

РЫБНЫЙ СУП	490
Суп без костей с речной рыбой и пастой	
ДОРАДА (НА ГРИЛЕ)	1290
Подаётся с овощами по-далматински	
ФИЛЕ СУДАКА (НА ГРИЛЕ)	1350
Картофельное пюре, мангольд	
ФИЛЕ ФОРЕЛИ (НА ГРИЛЕ)	1290
Картофельное пюре, мангольд	



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ТОМАТНЫЙ СУП	470
ХРУСТЯЩАЯ КУРИЦА	890
Хрустящая курица, подаётся с тальятелле в томатном соусе с пармезаном	
АЛЬФРЕДО ДЛЯ ДЕТЕЙ	650
Курица, тальятелле, пармезан, соус бешамель	
ЇЕВАРІ (5 ШТ.)	770
Говядина, картофель фри, кетчуп	



ДЕСЕРТЫ

ТИРАМИСУ	650
ФИШТАКОВЫЙ ТИРАМИСУ	790
ШАМПИТА	490
Рецепт возрастом 200 лет Аллергены: яйца	
«GARDENA ПРИНЦЕССА»	540
Позвольте себе насладиться фантазией кондитера Аллергены: яйца, молоко	
ШОКОЛАДНАЯ РАПСОДИЯ	610
Пусть этот торт завершит ваше гастрономическое путешествие Аллергены: орехи	
СЫРОЙ ФРУКТОВЫЙ ТОРТ	620
Простой, сырой, но по-настоящему вкусный Аллергены: орехи	
МИНИ ПАВЛОВА	650
Балерина среди тортов Аллергены: яйца	

ПИЦЦА

CAPRICCIOSA	1390
Томатный соус, ветчина, моцарелла, шампиньоны, оливки, орегано, базилик.	
ITALIANO	1650
Прошутто, моцарелла, чёрные оливки, руккола, помидоры черри, пармезан, томатный соус.	
PEPPERONI	1630
Томатный соус, моцарелла, кулен (острая сыровяленая колбаса), зелёный халапеньо, ветчина, орегано, базилик.	
PIZZA KOD FAZANA	1670
Домашняя копчёная колбаса, соус бешамель, бекон, моцарелла, лук, тёртый сушёный яичный желток, орегано, базилик.	
MARGHERITA	1190
Томатный соус, моцарелла, орегано, базилик.	
MEDITERRANEA	1350
Томатный соус, тунец, лук, сладкая кукуруза, каперсы, сладкий перец, руккола.	
PESTO BELLA	1640
Соус бешамель, мортаделла, моцарелла, домашний соус песто, помидоры черри, пармезан, орегано, базилик.	

