

Забвљај

Облаковска

ЈЕЛОВНИК
MENU

Wi-Fi pass: belgradeserbia

ШТА ЈЕ ЗАВИЧАЈ?

„ТО ЈЕ ОНО МЕСТО У КОМЕ СМО РОЂЕНИ, У КОМЕ РАСТЕМО, ИЗ КОГА ОДЛАЗИМО У СВЕТ!

ТО ЈЕ ОНО МЕСТО КОЈЕ НОСИМО У СРЦУ И СЕЋАЊУ, КАО НАЈЛЕПШЕ ОДЛИКОВАЊЕ.

МЕСТО У КОЈЕ СЕ УВЕК И УВЕК РАДОСНИ ВРАЋАМО!

ДАЋЕ БОГ ДА И ОВАЈ “ЗАВИЧАЈ” БУДЕ МЕСТО У КОЈЕ СЕ УВЕК РАДОСНИ ВРАЋАМО!”

Љ. РШУМОВИЋ

ДОРУЧАК BREAKFAST

ДОРУЧАК СЕ СЛУЖИ ДО 12 ЧАСОВА
BREAKFAST IS SERVED TILL 12 AM

Пржена јаја 490,00

- три јаја на око -

fried eggs - 3 pcs

Пржена јаја са сланином 690,00

- три јаја на око са домаћом сланином -

fried eggs with homemade bacon

Пржена јаја са пршутом 690,00

- три јаја на око и сува говеђа пршута -

fried eggs with dry beef ham

Пржена јаја са кобасицом 860,00

- три јаја на око и домаћа бела кобасица -

fried eggs with white sausage

Пржена јаја са вешалицом 960,00

- три јаја на око и димљена бела вешалица -

fried eggs with smoked pork loin filet

Кајгана 560,00

- од четири јаја -

scrambled eggs (4 eggs)



пржена јаја са кобасицом
- **fried eggs with white sausage** -



пржена јаја са вешалицом
- **fried eggs with smoked pork loin filet** -

Омлет са сиром 590,00

- домаћи бели сир -

omelet with homemade cheese (3 eggs)

Омлет са качкавалем 620,00

- колубарски качкаваљ -

omelet with caciocavallo

Омлет са сланином 590,00

- са домаћом димљеном сланином -

omelet with homemade bacon

Омлет са пршутом 690,00

- са сувом говеђом пршутом -

omelet with dry beef ham

Омлет са сланином и сиром 690,00

- домаћи бели сир и димљена сланина -

omelet with bacon & cheese

Омлет са пршутом и качкавалем 770,00

- сува говеђа пршута и качкаваљ -

omelet with beef ham & caciocavallo



омлет са сиром
- **omelet with homemade cheese** -



омлет са сувом говеђом пршутом
- **omelet with dry beef ham** -

ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА COLD STARTERS

УЖИВАЈТЕ У ЗАВИЧАЈУ

ENJOY ZAVIČAJ

Мезетлук за четворо 2990,00

- његушка пршута, говеђа пршута, суџук,
мирочки сир, домаћи зрели сир, кајмак, ајвар -

starter for four (550g)

- *pork prosciutto, dry beef ham, dry beef sausage,
halloumi cheese, homemade cheese, "kajmak", "ajvar"* -

Мезе за двоје 1690,00

- говеђа пршута, суџук, мирочки сир,
домаћи зрели сир, кајмак, ајвар -

starter for two (350g)

- *dry beef ham, dry beef sausage, halloumi cheese,
homemade cheese, "kajmak", "ajvar"* -

Гурманско мезе 740,00

- суџук, паприка у павлаци, урнебес,
печене љуте папричице -

gourmet starter (200g)

- *dry beef sausage, bell peppers in sour cream,
"urnebes", chili peppers in oil* -

Мало мезе 790,00

- говеђа пршута, кајмак,
ајвар, сир -

small starter (200g)

- *dry beef ham, "kajmak",
"ajvar", cheese* -

Традиционални прилози 640,00

- кајмак, паприка у павлаци,
ајвар, урнебес -

traditional side dishes selection (4x50g)

- *"kajmak", bell peppers in sour cream,
"ajvar", "urnebes"* -



говеђи пршут
- *dry beef ham* -

Кајмак 590,00

- мионички млади -

"kajmak" (150g)

- *unique serbian milk cream product* -

Паприка у павлаци 490,00

- сомборска, љута -

bell peppers in sour cream (150g)

- *spicy hot* -

Ајвар 540,00

- домаћи благи -

"ajvar" (150g)

- *homemade red pepper relish* -

Урнебес 420,00

- лесковачки -

"urnebes" (150g)

- *cheese & chili flakes* -

Маслине 420,00

- црне мариниране -

olives (100g)

- *black marinated* -



мезетлук за четворо
- *starter for four* -



мезе за двоје
- *starter for two* -



мало мезе
- *small starter* -

НАПРАВИТЕ СВОЈ ИЗБОР

MAKE YOUR CHOICE

Свињска пршута 940,00

- његушка сува -

pork prosciutto (100g)

Говеђа пршута 840,00

- рамстек из Мачката -

dry beef ham (100g)

Говеђи суџук 460,00

- пријеполски -

dry beef sausage "sudžuk" (50g)

Домаћи сир 460,00

- планински зрели -

homemade cheese (150g)

Сјенички сир 580,00

- у маслиновом уљу -

homemade cheese in oil (150g)

Мирочки сир 640,00

- шкрипавац -

halloumi cheese (180g)



кајмак
- *"kajmak"* -



мирочки сир
- *halloumi cheese* -



ајвар
- *"ajvar"* -

ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА HOT STARTERS



гриловани сир
- *grilled halloumi cheese* -



цепкана ребарца на кајмаку
- *pulled smoked pork ribs on "kajmak"* -



паприка са сиром
- *baked red peppers with cheese* -



паприка сос
- *red peppers in "kajmak" sauce* -



сатараш
- *mixed vegetables stew with hot peppers* -

Гриловани сир 890,00
- мирочки шкрипавац -
grilled halloumi cheese

Поховани шкрипавац 890,00
- мирочки сир -
fried breaded halloumi cheese

Цепкана ребарца на кајмаку 740,00
- запечена на младом кајмаку и мионичком качкаваљу -
pulled smoked pork ribs on "kajmak" & caciocavallo

Мали пребранац 590,00
- топла закуска -
small baked beans

Паприка са сиром 680,00
- запечена -
baked red peppers with cheese

Сатараш 590,00
- гурмански упржени -
mixed vegetables stew with hot peppers

Паприка сос 620,00
- цепкана паприка у сосу од зрелог кајмака -
red peppers in "kajmak" sauce



ЧОРБЕ И СУПЕ SOUPS



домаћа супа
- *homemade noodle soup* -

Телећа чорба
- са поврћем и милерамом -
thick veal soup 490,00

Пилећа чорба
- са поврћем -
thick chicken soup 420,00

Домаћа супа
- од шупљих јунећих костију и пилећих груди -
homemade noodle soup 420,00



телећа чорба
- *thick veal soup* -



пасуљ пребранац са кобасицом
baked beans with sausage

јунећи гулаш
beef goulash

јунећи рибић
beef shank on "kajmak"

сарма од киселог купуса
"sarma" - *homemade sour cabbage rolls*

Јунећи гулаш
- куван натенане -
beef goulash 1290,00

Јунећи рибић
- на младом кајмаку -
beef shank on "kajmak" 1290,00

Пребранац
- посни пасуљ -
baked beans 990,00

Пасуљ пребранац са кобасицом
- домаћа бела кобасица -
baked beans with sausage 1290,00

Лесковачка мућкалица
- са свињским вратом -
pork stew with vegetables & hot peppers 1290,00

Лесковачка мућкалица
- са пилећим филеом -
chicken stew with vegetables & hot peppers 1290,00

Свадбарски купус
- са сувим месом и сланином -
cooked sour cabbage 990,00

Свадбарски купус са кобасицом
- са домаћом белом кобасицом -
cooked sour cabbage with sausage 1290,00

Сарма од киселог купуса
- и домаћа сланина -
"sarma" - homemade sour cabbage rolls 1290,00

КУВАНА ЈЕЛА COOKED MEALS



пребранац
- *baked beans* -



лесковачка мућкалица
са пилећим филеом
- *chicken stew with vegetables & hot peppers* -



свадбарски купус
- *cooked sour cabbage* -

ОБРОК САЛАТЕ MEAL SALADS



са мирочким сиром
- *grilled halloumi cheese salad* -



са пилећим филеом
- *chicken breast filet salad* -



са слајсованим рамстеком
- *strip steak salad* -

Оброк салата са мирочким сиром 1290,00

- гриловани мирочки сир, зелена салата, парадајз, крутони, дресинг -

grilled halloumi cheese salad

- *grilled halloumi cheese, lettuce, tomato, croutons, dressing* -

Оброк салата са пилећим филеом 1290,00

- пилећи филе, сланина, зелена салата, крутони, пармезан, дресинг -

chicken breast filet salad

- *chicken breast filet, bacon, lettuce, croutons, parmesan, dressing* -

Оброк салата са слајсованим рамстеком 1390,00

- рамстек, зелена салата, парадајз, крутони, пармезан, дресинг -

strip steak salad

- *strip steak, lettuce, tomato, croutons, parmesan, dressing* -

РИБЉИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ FISH SPECIALITIES

Лосос пастрмка 1890,00

- филетирана -

salmon trout filet

Бранцин филети 2490,00

- на бареном кромпиру са блитвом -

sea bass filet

Димљена пастрмка 1990,00

- изворска -

smoked trout filet

Гриловане лигње 2790,00

- са блитвом и кромпиром -

grilled squids



бранцин филети
sea bass filet

димљена пастрмка
smoked trout filet

гриловане лигње
grilled squids

лосос пастрмка
salmon trout filet



СПЕЦИЈАЛИТЕТИ И ЈЕЛА ПО ПОРУЏБИНИ SPECIALITIES A LA CARTE

Телеће печење

- у братен сосу са младим кајмаком -
roasted veal in gravy
- with "kajmak" -

2490,00

БОЕМСКИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ

BOHEMIAN SPECIALITIES

Боемски филе за две особе

- свињски филе у боемском сосу -
bohemian pork filet for two
- pork filet in bohemian sauce -

🕒 2790,00

Боемски ћевап за две особе

- уштипици у боемском сосу -
bohemian "čevap" for two
- meat balls in bohemian sauce -

🕒 2690,00



телеће печење
- roasted veal in gravy -



боемски ћевап за две особе
- bohemian "čevap" for two -

СПЕЦИЈАЛИТЕТИ У МАСЛИНОВОМ УЉУ

SPECIALITIES IN OLIVE OIL

Бифтек у уљу

- маслиново уље и балзамико сирће -
beef steak in oil
- olive oil and aceto balsamico -

2890,00

бифтек у уљу
- beef steak in oil -

Рамстек у уљу

- маслиново уље и балзамико сирће -
beef strip steak in oil
- olive oil and aceto balsamico -

2190,00

Бифтек кобасица у уљу

- маслиново уље и балзамико сирће -
beef steak sausage in oil
- olive oil and aceto balsamico -

1990,00



рамстек у уљу
- beef strip steak in oil -





швајсовани ћевапи
- "švajsovani ćevapi" -



цепкана ребарца
- pulled smoked pork ribs -



пилетина у паприка сосу
- grilled chicken filet -



карађорђева шницла
- "karađorđeva" steak -

ПАНИРАНИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ

FRIED SPECIALITIES

Карађорђева шницла 1690,00

- поховани лас каре, пуњен кајмаком -

"karađorđeva" steak

- fried breaded pork loin filet stuffed with "kajmak" -

Кнежева трака 1990,00

- пилећи филе ролован сланином,
похован и пуњен говеђом пршутом и качкавалем -

"kneževa traka" steak


- fried breaded chicken filet rolled with bacon,
stuffed with smoked dry beef ham & caciocavallo -

Бечке шницле 1590,00

- поховани свињски филе -

"bečka" steaks


- fried breaded pork filet -

Поховани пилећи ражњићи  1690,00

- поховани пилећи филе на ражњићу -

breaded chicken skewer

- fried breaded chicken filet skewer - shish kebab -

Пилећи штапићи  1440,00

- поховани хрסקави пилећи филе -

chicken sticks

- fried breaded chicken filet -

СПЕЦИЈАЛИТЕТИ У ПАПРИКА СОСУ

SPECIALITIES IN PEPPER SAUCE

Телећи дукати 3390,00

- телећи филе, цепкана паприка и кајмак -

grilled veal filet

- with red peppers and "kajmak" -

Слајсовани рамстек 2290,00

- зрели кајмак и цепкана паприка -

sliced beef strip steak

- with red peppers and "kajmak" -

Свињски медаљони 1990,00

- свињски филе, цепкана паприка и кајмак -

grilled pork filet

- red peppers and "kajmak" -

Швајсовани ћевапи 1790,00

- цепкана паприка и кајмак -

"švajsovani ćevapi"

- spicy minced meat with red peppers and "kajmak" -

Цепкана ребарца 1690,00

- паприка и зрели кајмак -

pulled smoked pork ribs

- red peppers and "kajmak" -

Пилетина у паприка сосу 1590,00

- пилећи филе, цепкана паприка и кајмак -

grilled chicken filet

- red peppers and "kajmak" -



кнежева трака
- "kneževa traka" steak -



пилећи штапићи
- chicken sticks -

ТРАДИЦИОНАЛНИ СРПСКИ РОШТИЉ

TRADITIONAL SERBIAN BARBECUE

Ћевапи 🕒 1440,00
 - 5 комада -
"ćevap"
 - minced meat finger - 5 pcs (300g)

Ћевапи на кајмаку 🕒 1640,00
 - 5 комада у тембалу -
"ćevap" with "kajmak"
 - minced meat finger with "kajmak" - 5 pcs (300g)

Занатски ћевапи 1370,00
 - зачињени луком -
"zanatski ćevap"
 - craft minced meat & onion (300g)

Занатски ћевапи на кајмаку 1570,00
 - на младом мионичком кајмаку -
"zanatski ćevap" with "kajmak"
 - craft minced meat & onion with "kajmak" (300g)

Занатска димљена кобасица 1320,00
 - јунеће и свињско месо -
craft smoked sausage
 beef & pork (360g)

Пљескавица 1370,00
 - традиционално са луком -
"pljeskavica"
 - minced meat & onion (300g)

Пљескавица на кајмаку 1570,00
 - млади мионички кајмак -
"pljeskavica" with "kajmak"
 - minced meat & onion with "kajmak" (300g)

Гурманска пљескавица 1690,00
 - качкаваљ и сланина -
gourmet "pljeskavica"
 - spicy minced meat with "kajmak" (400g)

Пуњена пљескавица 1640,00
 - говеђа пршута и качкаваљ -
filled pljeskavica
 - with caciocavallo & smoked dry beef ham (400g)

Гурмански уштипци 1690,00
 - лесковачки љути -
gourmet meatballs
 - spicy minced meat (400g)



пљескавица на кајмаку
 - "pljeskavica" with "kajmak" -



ребарца на буковини
 - traditional smoked pork ribs -

занатски ћевапи
 - "zanatski ćevap" -



занатска
 димљена кобасица
 - craft smoked sausage -



његушки стек
 - pork steak with "kajmak" -

Његушки стек 1990,00
 - ролован сланином, пуњен качкаваљем и
 његушком пршутом, преливен кајмаком -
pork steak with "kajmak"
 - rolled with bacon, stuffed with caciocavallo
 & smoked dry pork ham -

Димљена кобасица са сиром 🕒 1490,00
 - колубарски млади качкаваљ -
sausage with melted cheese
 - smoked (360g)

Димљена бела вешалица 🕒 1590,00
 - свињска вешалица од лас кареа -
smoked pork filet
 - smoked pork loin (360g)

Димљени свињски врат 🕒 1590,00
 - са буковог дима -
pork neck
 - smoked (360g)

Ребарца на буковини 1590,00
 - свињска традиционално димљена -
pork ribs
 - traditional smoked (500g)

Пуж кобасица 1490,00
 - љута, димљена -
spicy twisted sausage
 - spicy hot, smoked -

Свињски ражњићи 🕒 1290,00
 - од свежег свињског врата -
pork skewer
 - pork shish kebab (360g)

Бела вешалица 1340,00
 - лас каре -
pork filet
 - pork loin (360g)

Домаћа бела кобасица 1190,00
 - танка недимљена -
pork sausage
 - non smoked (300g)

Ролована пилетина 1840,00

- ролована сланином, пуњена качкавалем и говеђом пршутом -

stuffed chicken filet

- rolled with bacon, stuffed with caciocavallo & smoked dry beef ham -

Пилећи ражњићи ½ 1290,00

- пилећи филе на ражњићу -

chicken skewer

- chicken shish kebab (360g)

Пилећи филе ½ 1340,00

- гриловано пилеће бело -

chicken filet

- grilled chicken breast (360g)

Јунећа танка кобасица 1340,00

- 100% јунеће месо -

beef sausage

- non smoked (300g)

Шницла од телећег шола 1890,00

- на младом кајмаку -

veal steak

- with "kajmak" (300g)

Телећи котлет 1890,00

- на жару -

veal cutlet

- grilled (400g)

Бифтек кобасица 1890,00

- уситњени зачињени јунећи бифтек и рамстек -

beef steak sausage

- seasoned minced beef steak -

мешано месо "два гурмана"
- mixed meat - "two gourmands" -



ролована пилетина
- stuffed chicken filet -



пилећи ражњићи
- chicken skewer -



бифтек кобасица
- beef steak sausage -

Мешано месо "Завичај" 1790,00

- ћевапи, кобасица, димљени врат, домаћа сланина, кајмак -

mixed meat "Zavičaj"

- "ćevap", sausage, smoked meat, homemade smoked pork bacon with "kajmak" (370g)

Мешано месо "Два гурмана" 4490,00

- плескавица, кобасице, ражњићи, димљено месо, домаћа сланина, кајмак -

mixed meat - "Two Gourmands"

- "pljeskavica", sausages, skewers, smoked meat, homemade smoked pork bacon with "kajmak" (1100g)



Означени специјалитети доступни као пола порције. Пола порције се наплаћује 65% од пуне цене.
Half portions available for marked specialities. A half portion is charged at 65% of the full price.



САЛАТЕ SALADS

Парадајз салата са луком <i>tomato salad with onion (300g)</i>	460,00
Парадајз салата са сиром <i>tomato salad with cheese (300g)</i>	490,00
Краставац салата <i>cucumber salad (300g)</i>	490,00
Краставац салата са сиром <i>cucumber salad with cheese (300g)</i>	520,00
Купус салата <i>cabbage salad (200g)</i>	420,00
Цвекла салата <i>beetroot salad (200g)</i>	420,00
Печена паприка салата <i>baked red pepper salad - 2 pcs</i>	620,00
Љута папричица у уљу <i>chili pepper in oil - 1 pc</i>	190,00

"шопска" салата
- "šopska" salad -



ОМИЉЕНЕ САЛАТЕ

FAVORITE SALADS

"Завичај" салата - сир, парадајз, свеж купус - <i>"zavičaj" salad (300g)</i> - cheese, tomato, cabbage -	520,00
"Шопска" салата - сир, парадајз, краставац, лук - <i>"šopska" salad (300g)</i> - cheese, tomato, cucumber, onion -	540,00

ПРИЛОЗИ SIDE DISHES

Млади кромпир у сосу од телећег печења <i>spring potatoes in gravy (250g)</i>	590,00
Барени кромпир са блитвом <i>cooked chard and potatoes (250g)</i>	590,00
Кафански млади кромпир <i>chips potatoes (250g)</i>	520,00
Помфрит <i>french fries (250g)</i>	420,00
Пире кромпир <i>mashed potatoes (250g)</i>	390,00

Кајмак 240,00
"kajmak" (50g)
- unique serbian milk cream product -

Паприка у павлаци 220,00
bell peppers in sour cream (50g)
- spicy hot -

Ајвар 230,00
"ajvar" (50g)
- homemade red pepper relish -

Урнебес 200,00
"urnebes" (150g)
- salad - cheese & chili flakes -

Тартар сос 120,00
tartar sauce (50g)

Сенф 120,00
mustard (50g)

Кечап 120,00
ketchup (50g)

Мајонез 120,00
mayonnaise (50g)

Маслине 250,00
olives (50g)

ПЕЦИВА BREADS

Лепиња из фуруне 220,00
flat bun - 1 pc

Мини пециво 100,00
mini breads - 1 pc

Корпа пецива 480,00
bread basket - 5 pcs

СЕЗОНСКЕ САЛАТЕ

SEASONAL SALADS

Летња салата - парадајз, краставац, свеж купус - <i>summer salad (300g)</i> - tomato, cucumber, cabbage -	590,00
Зелена салата - путерица - <i>lettuce salad (200g)</i> - butterhead -	440,00
Љута папричица - свежа - <i>chili pepper - 1 pc</i> - fresh -	190,00
Млади лук - пролећни сребрењак - <i>spring onion</i> - fresh green onion -	440,00
Зимска салата - кисели купус, цвекла, печена паприка - <i>winter salad (300g)</i> - sour cabbage, beetroot, baked red peppers -	590,00
Кисели купус салата - домаћи из каце - <i>sour cabbage salad (300g)</i> - homemade from barrel -	490,00

"српска" салата
- "serbian" salad -



"Српска" салата 520,00
- парадајз, краставац, лук, љута папричица -
"serbian" salad (300g)
- tomato, cucumber, onion, chili pepper -

"Грчка" салата 640,00
- парадајз, краставац, црвени лук,
сир, маслине, оригано, маслиново уље -
"greek" salad (300g)
- tomato, cucumber, onion, cheese, olives, oregano, olive oil -



сладолед
ice cream

урмашица
"urmašica"

ролована баклава са орасима
"baklava"

чизкејк
cheesecake

добош торта
chocolate cream cake

завичај торта
cake "zavičaj"

туфахије
"tufahije"

ДОМАЋЕ ПОСЛАСТИЦЕ HOMEMADE DESSERTS

Добош торта <i>chocolate cream cake</i>	490,00
Чизкејк - црвено воће <i>cheesecake - red fruit</i>	540,00
Сладолед - ванила <i>ice cream - vanilla</i>	160,00
Сладолед - чоколада <i>ice cream - chocolate</i>	160,00
Шлаг <i>whipped cream</i>	160,00



чизкејк
- cheesecake -

Слатки тањир - урмашица, баклава, сладолед од ваниле - <i>sweet plate</i> - "urmašica", "baklava", vanilla ice cream -	540,00
---	--------

Завичај торта - лешник, орах, вишња - <i>cake "zavičaj"</i> - hazelnut, walnut, cherry -	540,00
---	--------

Туфахије са шлагом <i>"tufahije"</i> - apple & walnuts homemade dessert -	540,00
---	--------

Урмашица са орасима <i>"urmašica"</i> - homemade syrup-soaked biscuit with walnut -	360,00
---	--------

Ролована баклава са орасима <i>"baklava"</i> - walnut rolled pie dressed with syrup -	460,00
---	--------

Старинске обланде са орасима <i>"oblada"</i> - homemade wafers with walnut -	290,00
--	--------

Домаћа сочна пита са јабукама <i>homemade apple pie</i> - apple and walnut pie dressed with syrup -	260,00
---	--------

Домаће ванилице <i>homemade cookies</i> - cookies with jam -	190,00
--	--------



старинске
обланде са орасима
- "oblada" -



слатки тањир
- sweet plate -

ТОПЛИ НАПИЦИ HOT DRINKS

Домаћа кафа - домаћа ванилица - <i>homemade coffee - homemade cake "vanilica" -</i>	260,00
Еспресо <i>espresso</i>	280,00
Еспресо са млеком <i>espresso with milk</i>	300,00
Капуџино <i>cappuccino</i>	320,00
Кафе лате <i>caffè latte</i>	330,00
Нес кафа <i>nescafé</i>	360,00
Чај - мед и лимун <i>tea - honey and lemon</i>	350,00
Кувано вино 0.25л <i>mulled red wine 0.25l</i>	520,00
Кувана ракија 0.10л <i>mulled plum brandy 0.10l</i>	490,00

БЕЗАЛКОХОЛНА ПИЋА NON-ALCOHOLIC DRINKS

Кока Кола 0.25л <i>coca cola 0.25l</i>	350,00
Кока Кола Зеро 0.25л <i>coca cola zero 0.25l</i>	350,00
Фанта 0.25л <i>fanta 0.25l</i>	350,00
Кокта 0.27л <i>cockta 0.27l</i>	350,00
Швепс Тоник 0.25л <i>schweppes tonic 0.25l</i>	350,00
Швепс Битер Лемон 0.25л <i>schweppes bitter lemon 0.25l</i>	350,00
Ред бул 0.25л <i>red bull energy drink 0.25l</i>	520,00
Ледени чај 0.25л <i>ice tea 0.25l</i>	350,00
Лимунада 0.30л <i>lemonade 0.30l</i>	420,00
Цеђена поморанџа 0.20л <i>squeezed orange 0.20l</i>	490,00
Цеђени микс 0.20л - поморанџа, лимун - <i>squeezed mix 0.20l</i> - orange, lemon -	550,00
Природни нектар Некст 0.20л - поморанџа, бресква, јагода, јабука, шумско воће - <i>natural nectar next 0.20l</i> - orange, peach, strawberry, apple, forest fruits -	360,00

ЦЕЂЕНИ НЕКТАР ЗАВИЧАЈ

COLD-PRESSED NECTAR ZAVIČAJ

Воћни нектар Завичај 0.20л - малина, купина, кајсија, крушка, вишња - <i>fruit nectar zavičaj 0.20l</i> - raspberry, blackberry, apricot, pear, cherry -	420,00
---	--------

КАРТА ПИЋА DRINKS

ПРИРОДНЕ ВОДЕ NATURAL WATERS

	0,33Л	0,75Л
Газирана природна вода <i>sparkling natural mineral water</i>	290,00	420,00
Природна изворска вода <i>natural spring water</i>	290,00	420,00
Ромеркуеле лимунска трава <i>römerquelle lemongrass</i>	380,00	-

АПЕРИТИВИ И ЛИКЕРИ 0,04Л

APERITIVES & LIQUERS 0,04L

Мартини <i>martini</i>	520,00
Вермут <i>vermouth</i>	520,00
Црвени вермут <i>red vermouth</i>	520,00
Кампари <i>campari</i>	520,00
Аперол <i>aperol</i>	520,00
Јегермајстер <i>jagermeister</i>	580,00
Горки лист <i>gorcki list - bitter herbal liqueur</i>	420,00
Бејлис <i>baileys</i>	520,00

САЈДЕРИ И КОКТЕЛИ

CIDERS & COCKTAILS

Сомерсби јабука 0.33л <i>somersby apple 0.33l</i>	520,00
Сомерсби крушка 0.33л <i>somersby pear 0.33l</i>	520,00
Аперол шприц 0.3л <i>aperol spritz 0.3l</i>	860,00



ЖЕСТОКА АЛКОХОЛНА ПИЋА ALCOHOLIC BEVERAGES



СРПСКЕ ПРИРОДНЕ РАКИЈЕ

NATURAL SERBIAN BRANDIES	0,04L	0,25L
Дуњевача <i>quince brandy</i>	0,04L	0,25L
Кајсијевача <i>apricot brandy</i>	450,00	2510,00
Виљамовка <i>pear brandy</i>	450,00	2510,00
Шљивовица <i>plum brandy</i>	420,00	2350,00
Лозовача <i>grape brandy</i>	420,00	2350,00
Медовача - шљива и мед <i>medovača - special plum brandy & honey</i>	490,00	2750,00
Медовина - вилијамовка и мед <i>medovina - special pear brandy & honey</i>	490,00	2750,00
Калвадос <i>calvados - special apple brandy</i>	490,00	2750,00
Трибулус - Бабин зуб <i>tribulus - special grape brandy</i>	690,00	3890,00

ДОМАЋА АЛКОХОЛНА ПИЋА 0,04L

DOMESTIC ALCOHOLIC BEVERAGES 0,04L	
Вотка домаћа <i>domestic vodka</i>	390,00
Рум домаћи <i>domestic rum - black</i>	390,00
Вињак <i>vinjak - serbian cognac</i>	390,00
Вињак 5 <i>vinjak 5 - premium serbian cognac</i>	490,00

АЛКОХОЛНА ПИЋА 0,04L

ALCOHOLIC BEVERAGES 0,04L	
Виски балантајнс <i>whiskey ballantine's</i>	500,00
Виски џејмисон <i>whiskey jameson</i>	520,00
Виски џони вокер <i>whiskey johnnie walker</i>	490,00
Виски џони вокер блек <i>whiskey johnnie walker black</i>	670,00
Чивас регал <i>chivas regal</i>	670,00
Џек денијелс <i>jack daniel's</i>	650,00
Гордонс драј џин <i>gordon's dry gin</i>	550,00
Вотка смирноф <i>vodka smirnoff</i>	550,00
Бакарди карта бланка <i>bacardi carta blanca</i>	550,00
Коурвоисиер в.с. <i>courvoisier v.s.</i>	820,00
Хенеси х.о <i>hennessy x.o</i>	2750,00

ПИВА BEERS



Точено пиво 0.50л <i>draft beer 0.50l</i>	420,00
Точено пиво 0.30л <i>draft beer 0.30l</i>	350,00
Зајечарско пиво 0.33л <i>zaječarsko - beer 0.33l</i>	350,00
Лав пиво 0.33л <i>lav - beer 0.33l</i>	350,00
Туборг пиво 0.33л <i>tuborg - beer 0.33l</i>	380,00
Хајнекен пиво 0.25л <i>heineken - beer 0.25l</i>	410,00
Хајнекен пиво 0.40л <i>heineken - beer 0.40l</i>	420,00
Пауланер пшенично светло пиво 0.33л <i>paulaner weissbier - white beer 0.33l</i>	490,00
Пауланер тамно пиво 0.50л <i>paulaner - dark beer 0.50l</i>	620,00
Завичај пиво 0.50л <i>zavičaj beer 0.50l</i>	520,00



ЗАНАТСКО ПИВО
Zaviraj®

Савршен спој хмеља и слада, ароме и горчине.
Легани пале але са 4,5% алкохола и суптилним нотама брескве и зове.

CRAFT BEER
Zavičaj®

A perfect blend of hops and malt, aroma and bitterness. Light pale ale with 4.5% alcohol and subtle notes of peach and elderflower.

ПРЕМИУМ СРПСКЕ РАКИЈЕ ОД ШЉИВЕ

У част шљивовици - премиум селекција српске ракије од шљиве, врхунског квалитета.

PREMIUM SERBIAN PLUM BRANDIES

Гружанска златна нит 740,00

- Алексић
- 9 година стара

gružanska zlatna nit - aleksić - 9 years old

Ракија стари у храстовим бурадима која су направљена од пробраних врста храста Китњака са Мироч планине. У току старења примарни мирис препеченице се трансформише у префињени буке.



Екселенција - Босилчић 850,00
- 10 година стара

ekselencija - bosiljčić - 10 years old

Природна воћна ракија од шљиве стара 10 година, произведена у дестилерији Босилчић, у селу Горјани, надамак Ужица, од три сорте шљиве: Чачанска родна 70%, Стенлеј 10% и Пожегача 20%.

Горда шљива - Горда 690,00

- 7 година стара

gorda šljiva - gorda - 7 years old

Горда шљива је природно ферментисана, без додатих квасаца и ензима. Дестилована у бакарним казанима, сазрева седам година у храстовим бурадима.



Краљица - Зарић 690,00

- 7 година стара

kraljica - zarić - 7 years old

Произведена је од шљива трноваче, пожегаче и црвене ранке, уз примену најновије технологије и одлеживање у храстовим бурадима најмање седам година.



Шљива - Ген 540,00

- 2 године стара

šljiva - gen - 2 years old

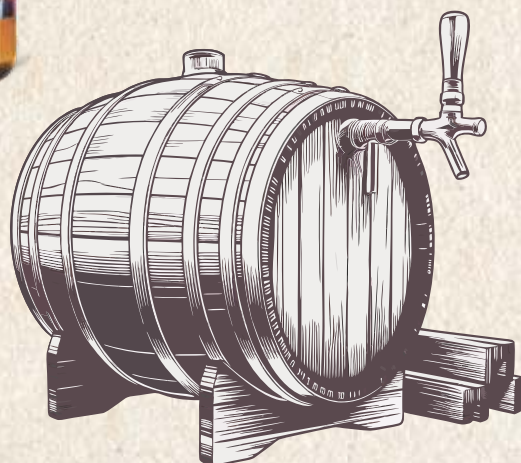
Чачанска лепотица, рана квалитетна сорта.

Бојковчанка - Кубурић 640,00

- 5 година стара

bojkovčanka - quburich - 5 years old

Ракија која настаје купажом четири врсте најквалитетнијих и аутохтоних сорти шљива: Маџарке, Црвене Ранке, Метлаш и Црношљиве.



Жута оса 460,00

- "De luxe"

žuta osa - de luxe brandy

Жута оса, воћна ракија од шљиве је званично категорисана као "De Luxe" пиће, патентом заштићена.

Златна шљива 440,00

- специјална ракија

zlatna šljiva - special brandy

Печена је од пажљиво одабраних плодова зреле шљиве, добијена методом двоструке дестилације.

ТРАДИЦИОНАЛНО ПИЋЕ КОЈИМ СЕ НАЗДРАВЉА У ЗАВИЧАЈУ



0,04Л 0,25Л
0,04Л 0,25Л

Завичај Х.О - 12 година стара 690,00 7990,00
zavičaj x.o - 12 years old ❄️❄️❄️

Ракија од најфинијих сорти шљива, дестилована до савршенства. Традиционално пиће којим се наздравља у Србији. У част шљивовици - премиум селекција српске ракије од шљиве, врхунског квалитета.

**ПРОМО
ПРОМО**

ЗАВИЧАЈ РАКИЈСКИ КОКТЕЛИ 0.15Л

"ZAVIČAJ" SERBIAN BRANDIE COCKTAILS 0.15L

- Ршум - аперитивни коктел** 890,00
- завичај х.о и џек денијелс -
"Ršum" - old fashioned - zavičaj x.o & jack daniel's
- Ђирилица - дигестивни коктел** 890,00
- завичај х.о, кампари, црвени вермут -
"Ćirilica" - boulevardier - zavičaj x.o, campari, red vermouth
- Рај - освежавајући коктел** 990,00
- завичај х.о, јаје, лимунов сок -
"Raj" - sour - zavičaj x.o, egg white, lemon juice

СРПСКА ВИНА SERBIAN WINES

ТОЧЕНА ВИНА 0.25Л



TABLE WINES 0.25L

- Точено бело вино** 490,00
table white wine
- Точено розе вино** 490,00
table rose wine
- Точено црвено вино** 490,00
table red wine

ПЕНУШАВА ВИНА 0.75Л



SPARKLING WINES 0.75L

- Тријумф пенушаво - Александровић** 4740,00
trijumf - aleksandrović
- Просеко** 3990,00
prosecco



ФЛАШИРАНА ВИНА НА ЧАШУ 0.125Л

BOTTLED WINES BY THE GLASS 0.125L

- Харизма - бело вино** 760,00
- шардоне -
harizma - white wine
- chardonnay -
- Тријумф - бело вино** 790,00
- совињон блан, пино блан, рајнски ризлинг -
trijumf - white wine
- sauvignon blanc, pinot blanc, rhein riesling -
- Варијанта - розе вино** 720,00
- мускат хамбург -
varijanta - rose wine
- muscat hamburg -
- Регент - црвено вино** 890,00
- каберне совињон, мерло -
regent - red wine
- cabernet sauvignon, merlot -
- Просеко** 690,00
prosecco

БЕЛА ВИНА WHITE WINES



Шардоне - Радвановић 3870,00

- шардоне -

chardonnay - radovanović

- chardonnay -

Светложуте боје, са зеленкастим одсјајем. Богато је воћним нотама цитруса, јабуке, крушке и пољског цвећа.



Харизма - Александровић 4390,00

- шардоне -

harizma - aleksandrović

- chardonnay -

Префињени ароматски комплекс сачињен је од освежавајућих воћних тонова, са богатим цитрусним тоновима и раскошном воћном завршницом.

Шардоне - Три Ораха 3240,00

- шардоне -

chardonnay - tri oraha

- chardonnay -

Бело, суво вино, златно жуте боје, кристалне бистрине, лагано и освежавајуће, питко, елегантно и ароматично.



Тријумф - Александровић 4590,00

- совињон блан, пино блан, рајнски ризлинг -

trijumf - aleksandrović

- sauvignon blanc, pinot blanc, rhein riesling -

Раскошан буке, препун је освежавајућег цитрусног воћа са деликатним нотама зове, суве траве и зачинског биља.



Валериус - Император 4420,00

- рајнски ризлинг -

valerius - imperator

- rhein riesling -

Мирис сорта, доминантно воћан са умереним цветним нотама и знацима петролеја. Доминирају ароме дуње, жуте јабуке, пчелињег саћа и крушке.



Тераса Собињон - Матаљ 3190,00

- совињон блан -

terasa sauvignon- matalj

- sauvignon blanc

Ароме вреже зеленог парадајза, огрозда, тропског воћа, зове, виноградарске брескве и цитруса.



Бела хармонија - Веритас 2650,00

- совињон блан -

bela harmonija - veritas

- sauvignon blanc -

Освежавајући мирис зеленог биља употпуњују ноте виноградарске брескве.



Собињон блан - Џервин 2850,00

- совињон блан -

sauvignon blanc - džervin

- sauvignon blanc -

Изузетне је свежине, умереног тела и дуге завршнице у којој се преплићу ароме тропског воћа и зачинског биља.



Ризлинг - Јовић 4450,00

- рајнски ризлинг -

rizling - jović

- rhein riesling -

Вино рађено од здравог, органски гајеног грожђа, екстрактно ароматично, богато карактеристичним цветно воћним ароматама.



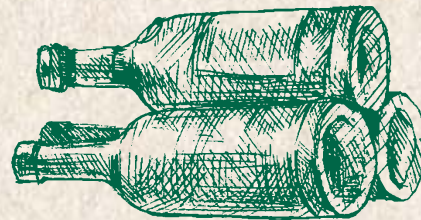
БЕЛА ВИНА - СРПСКЕ АУТОХТОНЕ СОРТЕ ГРОЖЂА

WHITE WINES - INDIGENOUS SERBIAN GRAPE VARIETIES



Морава - Цилич 4790,00
- морава -
morava - cilić
- morava -

Раскошног укуса, са довољно хербалних нота и назнаком минерала у позадини. Пуног тела и снажног карактера, са пријатном и сочном завршницом.



Тамјаника - Спасић 3950,00
- тамјаника -
tamjanika - spasić
- tamjanika -

Импресивно снажан, препознатљив мирис изворне тамјанике са нотом егзотичног воћа и благо израженим хербалним тоновима.

Ластар тамјаника 4150,00
- тамјаника -
lastar tamjanika
- tamjanika -

Добијањем чисте и свеже шире, ферментише на ниским температурама, како би се сорта са својим карактеристикама налазила увек у првом плану.



Багриница буковска - Матаљ 5950,00
- багриница -
bagrina bukovska - matalj
- bagrina -

Багриница је израз нашег поднебља који је скоро престао да постоји, сорта која нестаје и вино кога више нема. Остаје још по неки чокот и по неки виноград, који чува дух ове лозе и ствара потенцијал за вино будућности.



РОЗЕ ВИНА

ROSE WINES



Домина - Веритас 2450,00
- каберне совинјон -
domina - veritas
- cabernet sauvignon -

Вино заводљиве провансалске боје розеа, мириса цитруса, шумског воћа и финих благих зелених арома.



Варијанта - Александровић 4190,00
- мускат хамбург -
varijanta - aleksandrović
- muscat hamburg -

Упечатљив мирис шумских јагода, са тоновима дивље руже, ратлука и слатких зачина.

Нијанса - Џервин 2650,00
- пино ноар -
nijansa - džervin
- pinot noir -

Вино је нежне лосос боје, кристалне бистрине, елегантне структуре са израженим аромама егзотичног воћа.



Розе - Радовановић 3490,00
- мерло, каберне совинјон -
rose - radovanović
- merlot, cabernet sauvignon -

Вино изражених арома јагоде, малине и шумског воћа.





ЦРВЕНА ВИНА RED WINES



Кремен камен - Матаљ 17950,00
- каберне совињон 2019 -
kremen kamen - mataj
- cabernet sauvignon 2019 -

Ароме шумског тла, свежег листа дувана, кедровине, еукалиптуса, слатког корена, сувих шљива, црне рибизле, купине и црне трешње.

Моментум мали - Веритас 4590,00
- каберне совињон -
momentum mali - veritas
- cabernet sauvignon -

Живахне стрелице еукалиптуса и ловора убадају се у купину и црну рибизлу. Мента се преплиће кроз таласе храста до кафене завршнице.



Каберне совињон резерва - Радовановић 5950,00
- каберне совињон -
cabernet sauvignon reserve - radovanović
- cabernet sauvignon -



Доминирају ноте боровнице, купине, црвене рибизле, дуда и зреле малине, на које се надовезује ванилски тон од храстовине и нота црне чоколаде.



Каберне совињон - Три ораха 7790,00
- каберне совињон, мерло -
cabernet sauvignon - tri oraha
- cabernet sauvignon, merlot -

Отвара се аромом јагоде и малине, а затим се претвара у мирисни џем од шљива и воћа са благим барикадним ефектом.

Трифун гранд - Џервин 6450,00
- каберне совињон -
trifun grand - džervin
- cabernet sauvignon -

Доминирају ароме купине, боровнице, трешње и рибизле, које су прожете нежним тоновима храстовине, ваниле, дувана и црне чоколаде.



Каберне совињон - Радовановић 3980,00
- каберне совињон -
cabernet sauvignon - radovanović
- cabernet sauvignon -



Доминантне ноте зреле вишње, трешње и купине, иза којих се назире дискретна зачинска нота.

Монте Карловци - Веритас 3290,00
- мерло -
monte karlovci - veritas
- merlot -

Доминантног мириса зрелог црвеног воћа. Укус му је пун, заокружен између воћне сласти вишње са дискретним тоновима ваниле и слатких нота менте.



Неро - Орлић

- мерло -

nero - orlić

- merlot -

2950,00



На укусу се осећају боровнице и арома шљиве. Често се могу осетити и биљни тонови.



Кремен - Матаљ

- каберне совињон, мерло -

kremen - matalj

- cabernet sauvignon, merlot -

4290,00

Карактеришу га зреле ароме црних рибизли, купина, вишања и кедровине, са дискретним тоном храстовине.

Регент - Александровић

- каберне совињон, мерло -

regent - aleksandrović

- cabernet sauvignon, merlot -

5290,00



Изражајне ароме купина и боровница, са топлим тоновима печених сувих шљива и дискретним нотама нане.

Куве 69 - Џервин

- каберне совињон, мерло -

cuvee 69 - džervin

- cabernet sauvignon, merlot -

3650,00

Интензивних је шумских арома зрелих вишања, шљива и купина, са благим додиром храста, дима, ваниле и чоколаде.

Ћук куве - Веритас

- каберне совињон, мерло -

ćuk cuvee - veritas

- cabernet sauvignon, merlot -

3650,00

Интензиван мирис подсећа на аронију, боровницу, цвет љубичице, уз дашак свежине еукалиптуса и преплитање ароме купина и црних дудиња.



Оникс - Циљић

- каберне совињон, мерло,
каберне фран, пти вердо -

onux - cilić

- cabernet sauvignon, merlot,
cabernet franc, petit verdot -

5290,00

Раскошна арома зрелог шумског бобичастог воћа, на коју се надовезују зачинасте ноте кафе и дувана.

Дионизије - Јовић

- вранац, каберне совињон -

dionizije - jović

- vranac, cabernet sauvignon -

5950,00



Одише дубоким мирисима црног бобичастог воћа, ваниле и сувих шљива.



ЦРВЕНА ВИНА - СРПСКЕ АУТОХТОНЕ СОРТЕ ГРОЖЂА

RED WINES - INDIGENOUS SERBIAN GRAPE VARIETIES

Пробус - Деурић 4950,00
- пробус -
probus - deurić
- probus -

Воћног мириса у коме се лако препознаје боровница, купина и свежа црна рибизла. Воћни тонови допуњени су мирисима моке и какаоа.



Прокупац - Ивановић 3890,00
- прокупац -
prokupas - ivanović
- prokupas -

Доминирају ароме зрелог црвеног воћа, каранфилића, црног бибера и зачина.



Буковски куве - Матаљ 4690,00
- прокупац, зачинак -
bukovski cuvee - matalj
- prokupas, začinak -

Умерено пуног тела и воћних арома, лепо интегрисано, са постојаним танинима и живахним воћним киселинама.



Филигран црна тамјаника - Манастир Буково 3630,00
- црна тамјаника -
filigran crna tamjanika - monastery bukovo
- crna tamjanika -

Одликује га веома постојана, интензивна мускатна арома са мирисима пољског цвећа, руже и босиљка.

Вранац - Јовић 4950,00
- вранац -
vranac - jović
- vranac -

Интензивне ароме шумског воћа, посебно купина и рибизли, праћене су мирисима шумског тла и прожете финим зачинским тоновима.



ОРГАНСКА ВИНА СА КОСОВА И МЕТОХИЈЕ

ORGANIC WINES FROM KOSOVO AND МЕТОНИЈА



Парус - Лакићевић 4750,00
- совињон блан -
parus - lakićević
- sauvignon blanc -

Експлодира типичним сортним аромама, почевши од шимшира, мушкатле, чак и димних нота.

Соларис - Лакићевић 4750,00
- соларис -
solaris - lakićević
- solaris -

На мирису долазе до изражаја ноте балзамика, сувог воћа и медицинског биља, међу којима се истиче нана.



Упуна - Лакићевић 3950,00
- тамјаника -
upuna - lakićević
- tamjanika -

Интензивне ароме руже, љубичице и цитруса, међу којима доминирају бергамот и лимета.



Мерула куве - Лакићевић 6450,00
- каберне совињон, каберне фран, мерло, санђовезе, малбек -
merula cuvee - lakićević
- cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, sangiovese, malbec -

Изразитог укуса црвеног воћа, ситног црног бобичастиг воћа и зачина са блиског истока.



ВИНА МАНАСТИРА ХИЛАНДАР "HILANDAR" MONASTERY WINES



Хиландар розе - розе вино

3190,00

- мерло -

hilandar rose - rose wine

- merlot -

Вино је светло ружичасто-наранџасте боје, са нежним воћним и бобичастим ароматама. Умерено богато, киселкастог укуса, са нијансама цитруса, црвеног воћа и карамеле. Са дугом воћном завршницом.

Савино поље - црвено вино

3340,00

- мерло, каберне фран, каберне совинјон -

savino polje - red wine

- merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon -

Вино је дубоке, тамно црвене рубин боје са љубичастом нијансом, аромом дивље трешње, рибизле, трешње и тимијана. Карактерише га баршунаста текстура и богат, комплексан укус са израженим киселкастим нијансама. Вино је 12 месеци одлежало у храстовим бурадима и још 12 месеци у флашама.



Хиландар - црвено вино

4490,00

- мерло, каберне совинјон, каберне фран -

hilandar - red wine

- merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc -

Вино је дубоке, црвене боје са бордо нијансама на површини. Има богат и снажан укус црног воћа и сладића. Арома има нијансе мириса црне рибизле у позадини. Пријатне свежине, са дугом, помало опором завршницом. Вино са "Савино поља" одлежава 12 месеци у бурадима од пет тона, направљеним од француског храста, 12 месеци у бурадима од 225 литара и још 12 месеци у флашама.



СВЕТА ПАТРЕСА
МАНАСТИР
СВЕТА ПАТРЕСА
ХИЛАНДАР

СВНО ПОЉЕ

КУЛА КРАЉА МИЛУТИНА

Потребно је много времена да се створи заиста изузетно вино. Вино које је упило дух древних монашких традиција. Хиландарски монаси га производе у малим количинама, улажући у процес производње сву своју љубав и марљивост.

Лозу од које се прави хиландарско вино почели су да гаје први насељеници овог манастира који је подигнут на Светој Гори Атонској 1198. године.

Песма Завичаја

Шта је оно што нас спаја
Од почетка па до краја
Од уранка до смираја
Од тренутка до бескраја

Што нас брани од очаја
Злог случаја и белаја
Од чежњивог уздисаја
До срдачног загрљаја
То је име Завичаја

Шта је оно што нас збраја
Из љубазног келнераја
За жеднога сто гутљаја
За гладног сто залогаја
Чаша вина
Шоља чаја
Кајгана од златних јаја

И шницле од љутог змаја
И млеко од папагаја
То је мени “Завичаја”

Вратите до “Завичаја”
Уживању нема краја!

Љубивоје Ршумовић, 2011.