

РЕСТОРАН

Zaburaj

БАЛКАНСКА

ЈЕЛОВНИК
MENU

Wi-Fi pass: belgradeserbia

ДОРУЧАК BREAKFAST

Пржена јаја „на око“
fried eggs

Пржена јаја са пршutom
fried eggs with dry beef ham

Пржена јаја са сланином
eggs & bacon

Кајгана (4 јаја)
scrambled eggs (4 eggs)

Омлет са сиром
omelet with cheese

Омлет са паприком
omelet with red peppers

Омлет са сланином
omelet with bacon

Омлет са пршutom
omelet with dry beef ham

гурмански доручак
gourmet breakfast

Гурманска јаја „на око“ *
*gourmet fried eggs **

Гурманска кајгана (4 јаја) *
*gourmet scrambled eggs (4 eggs) **

Гурмански омлет са сиром *
*gourmet omelet with cheese **

Гурмански омлет са паприком *
*gourmet omelet with pepper **

Гурмански омлет са сланином *
*gourmet omelet with bacon **

Гурмански омлет са пршutom *
*gourmet omelet with dry beef ham **

* Прилог: ајвар, паприка у павлаци,
парадајз, проја са сиром

* Side dish: "ajvar", bell peppers in sour cream,
tomato, Serbian corn bread with cheese

гурмански омлет са пршutom
gourmet omelet with dry beef ham

пржена јаја „на око“
fried eggs



омлет са паприком
omelet with red peppers



доручак куће „завичај“
breakfast "zavičaj"



традиционални доручак
traditional breakfast

Доручак куће „Завичај“

- уштипци, сир, кајмак, говеђа пршута, маслине -
breakfast "zavičaj"

- fried dough, cottage cheese, "kajmak", dry beef ham, olives -

Лепиња са кајмаком
baked flat bun with "kajmak"

Комплет лепиња
baked flat bun with "kajmak" & egg

Качмак
polenta

Кисело млеко „Завичај“
homemade yogurt "zavičaj"



кисело млеко
homemade yogurt



ДОРУЧАК се служи од 9.00 до 12.00
BREAKFAST is served from 9 am to 12 am



ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА COLD STARTERS

уживајте у Завичају
enjoy zavičaj

Предјело куће „Завичај“

- говеђа пршута, суџук, кајмак, ајвар, сир,
урнебес, паприка у павлаци, уштипци -
starter "zavičaj"

- *dry beef ham, beef sausage, "kajmak", "ajvar", cheese,
"urnebes", bell peppers in sour cream, fried dough* -

Мало српско предјело

- говеђа пршута, кајмак, ајвар, сир -
small serbian starter

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

Српски микс (4x50г)

кајмак, паприка у павлаци, ајвар, урнебес
serbian mix (4x50g)

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



мало српско предјело
small serbian starter



српски микс
serbian mix



његушка пршута
pork prosciutto

направите свој избор и уживајте у Завичају
make your choice & enjoy zavičaj

Његушка пршута (100г)
pork prosciutto (100g)

Говеђа пршута (100г)
dry beef ham (100g)

Говеђи суџук (100г)
beef sausage "sudžuk" (100g)

Домаћи зрели сир (150г)
homemade cheese (150g)

Сјенички сир у уљу (150г)
homemade cheese in oil (150g)

Кајмак (150г)
*"kajmak" - unique serbian
milk cream product - (150g)*

Паприка у павлаци (200г)
bell peppers in sour cream (200g)

Домаћи ајвар (200г)
"ajvar" - homemade red pepper relish (200g)

Урнебес (150г)
"urnebes" - cheese & chili flakes (150g)

Уштипци од теста - 6 ком.
fried dough - 6 pcs

сјенички сир у уљу
homemade cheese in oil



говеђа пршута
dry beef ham



кајмак
"kajmak"



паприка у павлаци
bell peppers in sour cream

урнебес
"urnebes"



домаћи ајвар
"ajvar"

ЧОРБЕ И СУПЕ SOUPS

Телећа чорба
thick veal soup

Пилећа чорба
thick chicken soup

Домаћа супа
homemade noodle soup



телећа чорба
thick veal soup

пилећа чорба
thick chicken soup



домаћа супа
homemade noodle soup



пребранац
baked beans

паприка са сиром запечена
baked red peppers with cheese

ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА HOT STARTERS

гурмански сатараш
mixed vegetables stew
with hot peppers

гурмански шкембићи
slowly cooked gourmet tripes

Паприка са сиром запечена
baked red peppers with cheese

Пребранац
baked beans

Гурмански сатараш
mixed vegetables stew with hot peppers

Гурмански шкембићи
slowly cooked gourmet tripes

пребранац са кобасицом
baked beans with sausage

сарма
"sarma"

говеђи гулаш
beef goulash

јунећи рибић на кајмаку
beef shank on "kajmak"

ГОТОВА ЈЕЛА COOKED MEALS

Говеђи гулаш*
beef goulash *

Јунећи рибић на кајмаку*
beef shank on "kajmak"*

Пребранац са кобасицом
baked beans with sausage

Лесковачка мућкалица са свињским месом
pork stew with vegetables & hot peppers

Лесковачка мућкалица са пилећим месом
chicken stew with vegetables & hot peppers

Сарма*
"sarma" - homemade sour cabbage rolls

Свадбарски купус
cooked sour cabbage

Свадбарски купус са кобасицом
cooked sour cabbage with sausage

* - прилог пире кромпир -

*- with mashed potatoes -

лесковачка мућкалица
са свињским месом
& hot peppers

свадбарски купус
са кобасицом
cooked sour cabbage
with sausage



РИБЉИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ FISH SPECIALS

Бранцин филети *
sea bass filet

Лосос пастрмка филет *
salmon trout filet *

Димљена пастрмка филети *
smoked trout filet *

* - прилог далматинско вариво -

* - *with chard & potatoes* -



бранцин филети
sea bass filet



лосос пастрмка
smoked salmon trout filet



димљена пастрмка
smoked trout filet

Лигње на жару *
grilled squids *

Панирани ослић филети
breaded hake filet



лигње на жару
grilled squids



панирани ослић филети
breaded hake filet



боемски ћевап за две особе
bohemian kebab for two

СПЕЦИЈАЛИТЕТИ И ЈЕЛА ПО ПОРУЏБИНИ *SPECIALS A LA CARTE*

традиционално јело београдских боема
traditional dish of belgrade bohemians

Боемски ћевап за две особе

- уштипци од меса, печурке, паприка,
кајмак и домаћински кромпир -

bohemian kebab for two

- *meat balls, mushrooms, bell peppers,
"kajmak" and homemade fried potatoes -*

Боемски ражњић за две особе

- пилетина ролована са сланином, лас каре,
печурке, паприка, кајмак и домаћински кромпир -

bohemian shish kebab for two

- *chicken rolled with bacon, pork loin, mushrooms,
bell peppers, "kajmak" and homemade fried potatoes -*

традиционални специјалитет

traditional special

Телеће печење

- у братен сосу -

roasted veal

- *in gravy -*

Кнежева трака

- пилећи филе ролован са 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 -*

Карађорђева шницла

- поховани лас каре, пуњен кајмаком -

"karađorđeva" steak

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

специјалитет у маслиновом уљу

special in olive oil

Бифтек у уљу

- маслиново уље и балзамико сирће -

beef steak in oil

- *olive oil and aceto balsamico -*

бифтек у уљу
beef steak in oil



телеће печење
roasted veal

карађорђева шницла
"karađorđeva" steak



кнежева трака
"kneževa traka"



СПЕЦИЈАЛИТЕТИ СА РОШТИЉА „ЗАВИЧАЈ“

"ZAVIČAJ" GRILL SPECIALITIES



Ћевапи куће
kebab "zavičaj"



ражњићи куће
skewer - shish kebab
"zavičaj"



свињска димљена
ребарца куће
pork smoked ribs "zavičaj"

Кобасица куће

- љута, димљена -
sausage "zavičaj"
- on "kajmak" -

Бифтек кобасица куће

- јунећи бифтек -
beef steak sausage "zavičaj"
- beef steak -

Пилећи батак куће

- са качкавалем и говеђом прштом -
chicken leg "zavičaj"
- with caciocavallo & smoked dry beef ham -

Телећа шницла куће

- са кајмаком и говеђом прштом -
veal steak "zavičaj"
- with "kajmak" & smoked dry beef ham -

Пуњени свињски филе куће

- ролован сланином, пуњен качкавалем и говеђом прштом -
stuffed pork filet "zavičaj"
- rolled with bacon, stuffed with caciocavallo & dry beef ham -

Гурманско мешано месо куће за две особе

- гурмански уштипци, кобасице, ражњићи, димљено месо, љута цепкана паприка, кајмак -
gourmet mixed meat for two
- spicy minced meat, sausage, shish kebab, smoked meat, chili pepper and "kajmak" -

Ћевапи куће

- цепкана паприка и кајмак -
kebab "zavičaj"
- red peppers and "kajmak" -

Ражњићи куће

- пилетина ролована сланином, лас каре, цепкана паприка и кајмак -
skewer - shish kebab "zavičaj"
- chicken rolled with bacon, pork loin, red peppers and "kajmak" -

Свињска димљена ребарца куће

- на кајмаку -
pork smoked ribs "zavičaj"
- on "kajmak" -

Телећа димљена ребарца куће

- на кајмаку -
veal smoked ribs "zavičaj"
- on "kajmak" -



телећа димљена
ребарца куће
veal smoked ribs "zavičaj"



кобасица куће
sausage "zavičaj"



бифтек кобасица куће
beef steak sausage "zavičaj"



пуњени свињски филе куће
stuffed pork filet "zavičaj"



пилећи батак куће
chicken leg "zavičaj"



телећа шницла куће
veal steak "zavičaj"



гурманско мешано месо куће
за две особе
gourmet mixed meat for two

ЈЕЛА СА РОШТИЉА

GRILL SPECIALS

Ћевапи - 5 ком. (300г)

kebab - minced meat finger - 5 pcs (300g)

Ћевапи на кајмаку - 5 ком. (300г)

kebab on "kajmak" - minced meat finger - 5 pcs (300g)

Мала пљескавица (300г)

small "pljeskavica" - minced meat & onion (300g)

Мала пљескавица на кајмаку (300г)

small "pljeskavica" on "kajmak" (300g)

Велика пљескавица (450г)

big "pljeskavica" (450g)

Гурманска пљескавица (550г)

gourmet "pljeskavica" - spicy minced meat & onion (550g)

Гурмански уштипци (400г)

gourmet meatballs - spicy minced meat (400g)

Јунећа кобасица (300г)

beef sausage (300g)



Ћевапи
kebab - minced meat finger



Ћевапи на кајмаку
kebab on "kajmak"

мала пљескавица на кајмаку
small "pljeskavica" on "kajmak"



јунећа кобасица
beef sausage



гурманска пљескавица
gourmet "pljeskavica"



гурмански уштипци
gourmet meatballs



пилећи филе
chicken breast filet

Пилећи филе (360г)

chicken breast filet (360g)

Пилећи батак (360г)

chicken leg (360g)

Пилећи ражњићи (360г)

chicken skewer - shish kebab (360g)

Пилећа кобасица (360г)

chicken sausage (360g)

Ролована пилетина (360г)

- ролована сланином, пуњена качкаваљем и говеђом пршутом -
stuffed chicken filet (360g)

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

Бели ражњићи (400г)

- пилетина ролована сланином, лас каре -
white shish kebab (400g)

- chicken rolled with bacon, pork loin -

пилећи батак
chicken leg



пилећа кобасица
chicken sausage



пилећи ражњићи
chicken skewer - shish kebab



ролована пилетина
stuffed chicken filet

бели ражњићи
white shish kebab



Бела вешалица (400г)
pork loin filet (400g)

Свињски ражњићи (400г)
pork skewer - shish kebab (400g)

Домаћа кобасица (360г)
homemade smoked sausage (360g)

Димљени свињски врат (400г)
smoked pork neck (400g)

Бела димљена вешалица (400г)
smoked pork loin filet (400g)

Свињска димљена ребарца (500г)
smoked pork ribs (500g)

Роловани његушки стек (400г)
- ролован сланином, пуњен качкаваљем и његушком прштом -
rolled pork steak (400g)
- *rolled with bacon, stuffed with caciocavallo & smoked dry pork ham -*

Мешано месо за две особе (1150г)
- ћевапи, кобасице, ражњићи, димљено месо, домаћа сланина -
mixed meat for two (1150g)
- *kebab, sausages, skewer, smoked meat, homemade smoked pork bacon -*

бела вешалица
pork loin filet



свињски ражњићи
pork skewer - shish kebab



домаћа кобасица
homemade smoked sausage



димљени свињски врат
smoked pork neck



бела димљена вешалица
smoked pork loin filet



свињска димљена ребарца
smoked pork ribs



мешано месо за две особе
mixed meat for two



роловани његушки стек
rolled pork steak



пола порције се наплаћује 65% од пуне цене
half portion is charged 65% from the full price



САЛАТЕ SALADS

Салата куће „Завичај“ (300г)

- сир, парадајз, свеж купус -

salad "zavičaj" (300g)

- cheese, tomato, cabbage -

Парадајз салата са луком (300г)

tomato salad with onion (300g)

Парадајз салата са сиром (300г)

tomato salad with cheese (300g)

Краставац салата (300г)

cucumber salad (300g)

Краставац салата са сиром (300г)

cucumber salad with cheese (300g)

Купус салата (200г)

cabbage salad (200g)

Цвекла салата (200г)

beetroot salad (200g)

салата куће „завичај“
salad "zavičaj"



купус салата
cabbage salad



парадајз салата са луком
tomato salad with onion



цвекла салата
beetroot salad



српска салата
serbian salad

ТРАДИЦИОНАЛНЕ САЛАТЕ

TRADITIONAL SALAD

Српска салата (300г)

serbian salad - tomato, cucumber, onion, chilli peppers - (300g)

Шопска салата (300г)

"šopska" salad - cheese, tomato, cucumber, onion - (300g)

Печена паприка салата - 2 ком.

baked red pepper salad - 2 pcs

Љута папричица у уљу - 1 ком.

chili pepper in oil - 1 pc

шопска салата
"šopska" salad



печена паприка салата
baked red pepper salad



љута папричица у уљу
chili pepper in oil



СЕЗОНСКЕ САЛАТЕ SEASONAL SALAD

Летња салата (300г)

- парадајз, краставац, свеж купус -

summer salad (300g)

- tomato, cucumber, cabbage -

Зелена салата (200г)

- путерица -

lettuce salad (200g)

- butterhead -

Зимска салата (300г)

- кисели купус, цвекла, печена паприка -

winter salad (300g)

- sour cabbage, beetroot, baked red peppers -

Кисели купус салата (300г)

sour cabbage salad (300g)

зимска салата
winter salad



кисели купус салата
sour cabbage salad

летња салата
summer salad



зелена салата
lettuce salad



кисели купус салата
sour cabbage salad



ПРИЛОЗИ SIDE DISHES

Далматинско вариво (250г)
cooked chard and potatoes (250g)

Сос од цепкане паприке (250г)
red pepper sauce (250g)

Млади кромпир (250г)
fried spring potatoes (250g)

Домаћински кромпир (250г)
homemade fried potatoes (250g)

Помфрит (250г)
french fries (250g)

далматинско
вариво
*cooked chard
and potatoes*

сос од цепкане паприке
red pepper sauce

млади кромпир
fried spring potatoes

домаћински кромпир
homemade fried potatoes

ТРАДИЦИОНАЛНИ НАМАЗИ TRADICIONAL CREAMS

Кајмак (50г)
"kajmak" (50g) - unique Serbian milk cream product -

Паприка у павлаци (50г)
bell peppers in sour cream - spicy hot - (50g)

Ајвар (50г)
"ajvar" - homemade red pepper relish - (50g)

Урнебес (50г)
"urnebes" - salad - cheese & chili flakes - (50g)

СОСОВИ CREAMS

Тартар сос (50г)
tartar sauce (50g)

Сенф (50г)
mustard (50g)

Кечап (50г)
ketchup (50g)

Павлака (50г)
sour cream (50g)

Мајонез (50г)
mayonnaise (50g)

Рен (50г)
horseradish (50g)

ПЕЦИВА BREADS

Лепиња- 1ком.
flat bun - 1 pc

Проја са сиром - 1ком.
serbian corn bread with cheese - 1 pc

лепиња
flat bun

проја са сиром
*serbian corn bread
with cheese*



сладолед
ice cream

урмашица
"urmašica"

ролована баклава са орасима
"baklava"

чизкејк
cheesecake

добош торта
chocolate cream cake

туфахије
"tufahije"

торта куће
cake "zavičaj"

ПОСЛАСТИЦЕ DESSERTS

стандардне classic

Добош торта
chocolate cream cake

Чизкејк - црвено воће
cheesecake - red fruit

Сладолед - ванила, чоколада - кугла
ice cream - vanilla, chocolate - a scoop



слатки тањир куће
sweet plate "zavičaj"

специјалитети куће house specialities

Торта куће
- лешник, орах, вишња -
cake "zavičaj"
- hazelnut, walnut, cherry -

Слатки тањир куће
- урмашица, баклава, сладолед од ваниле -
sweet plate "zavičaj"
- "urmašica", "baklava", vanilla ice cream -



домаћа обланда са орасима
"oblанда"

традиционалне traditional

Туфахије
"tufahije" - apple & walnuts homemade dessert

Урмашица
"urmašica" - homemade syrup biscuit with walnut

Ролована баклава са орасима
"baklava" - walnut rolled pie dressed with syrup

Домаћа обланда са орасима
"oblанда" - homemade wafers with walnut



туфахије
"tufahije"



чизкејк
cheesecake

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.

КАРТА ПИЋА

DRINKS

ТОПЛИ НАПИЦИ

HOT DRINKS

Домаћа кафа - домаћа ванилица -
homemade coffee - homemade cake "vanilica" -

Еспресо
espresso

Еспресо са млеком
espresso with milk

Капуџино
capuccino

Кафе лате
caffè latte

Нес кафа
nescafé

Чај - мед и лимун
tea - honey and lemon

Кувано вино 0.25л
mulled red wine 0.25l

Кувана ракија 0.10л
mulled plum brandy 0.10l

ПРИРОДНИ СОКОВИ ЗАВИЧАЈ

NATURAL JUICES ZAVIČAJ

Хладно цеђени матични
воћни сок Завичај 0.20л

- малина, купина, јабука, јагода, вишња -
cold-pressed juice "zavičaj" 0.20l

- raspberry, blackberry, apple, strawberry, cherry -



БЕЗАЛКОХОЛНА ПИЋА

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Кока Кола 0.25л
coca cola 0.25l

Кока Кола Зеро 0.25л
coca cola zero 0.25l

Фанта 0.25л
fanta 0.25l

Кокта 0.27л
cockta 0.27l

Швепс Тоник 0.25л
schweppes tonic 0.25l

Швепс Битер Лемон 0.25л
schweppes bitter lemon 0.25l

Ледени чај 0.25л
ice tea 0.25l

Лимунада 0.30л
lemonade 0.30l

Цеђена поморанџа 0.20л
squeezed orange 0.20l

Цеђени микс 0.20л
- поморанџа, лимун -
squeezed mix 0.20l
- orange, lemon -

Природни нектар Некст 0.20л
- поморанџа, бресква, јагода, јабука, шумско воће -
natural nectar next 0.20l
- orange, peach, strawberry, apple, forest fruits -

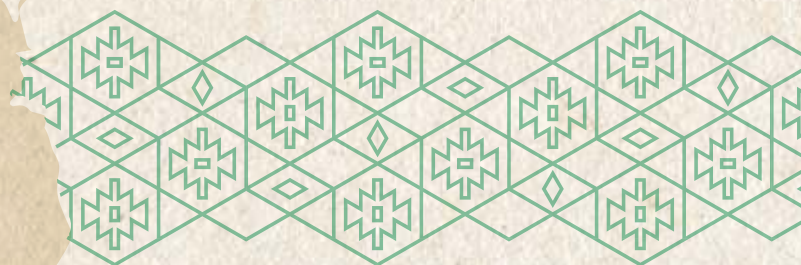
ПРИРОДНЕ ВОДЕ

NATURAL WATERS

0.33l 0.75l

Газирана природна вода
sparkling natural mineral water

Природна изворска вода
natural spring water



ПИВА BEERS

Точено пиво 0.50л
draft beer 0.50l

Точено пиво 0.30л
draft beer 0.30l

Зајечарско пиво 0.33л
zajecarsko - beer 0.33l

Јелен пиво 0.33л
jelen - beer 0.33l

Лав пиво 0.33л
lav - beer 0.33l

Туборг пиво 0.33л
tuborg - beer 0.33l

Хајнекен пиво 0.25л
heineken - beer 0.25l

Хајнекен пиво 0.40л
heineken - beer 0.40l

Пауланер пшенично светло пиво 0.33л
paulaner weissbier - white beer 0.33l

Ердингер тамно пиво 0.50л
erdinger dunkel - dark beer 0.50l



Завичај пиво 0.50л
zavicaj beer 0.50l

ЗАНАТСКО ПИВО
Zaburaj[®]

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

CRAFT BEER
Zavicaj[®]

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



АПЕРИТИВИ, ЛИКЕРИ И САЈДЕРИ *APERITIVES, LIQUERS & CIDERS*

Мартини 0.05л
martini 0.05l
Вермут 0.05л
vermouth 0.05l
Кампари 0.05л
campari 0.05l
Аперол 0.05л
aperol 0.05l
Јегермајстер 0.05л
jagermeister 0.05l
Горки лист 0.05л
gorki list - bitter herbal liqueur 0.05l
Бејлис 0.05л
baileys 0.05l
Сомерсби јабука 0.33л
somersby apple 0.33l
Сомерсби крушка 0.33л
somersby pear 0.33l
Аперол шприцл 0.3л
aperol spritz 0.3l

ЖЕСТОКА АЛКОХОЛНА ПИЋА *ALCOHOLIC BEVERAGES*

СРПСКЕ ПРИРОДНЕ РАКИЈЕ *NATURAL SERBIAN BRANDIES*

Дуњевача 0.05л
quince brandy 0.05l
Кајсијевача 0.05л
apricot brandy 0.05l
Виљамовка 0.05л
pear brandy 0.05l
Шљивовица 0.05л
plum brandy 0.05l
Лозовача 0.05л
grape brandy 0.05l
Медовача - шљива и мед 0.05л
medovača - special plum brandy & honey 0.05l
Медовина - вилијамовка и мед 0.05л
medovina - special pear brandy & honey 0.05l
Калвадос 0.05л
calvados - special apple brandy 0.05l

АЛКОХОЛНА ПИЋА *ALCOHOLIC BEVERAGES*

Виски балантајнс 0.05л
whiskey ballantine's 0.05l
Виски џони вокер 0.05л
whiskey johnnie walker 0.05l
Виски џони вокер блек 0.05л
whiskey johnnie walker black 0.05l
Чивас регал 0.05л
chivas regal 0.05l
Џек денијелс 0.05л
jack daniel's 0.05l
Гордонс драј џин 0.05л
gordon's dry gin 0.05l
Вотка смирноф 0.05л
vodka smirnoff 0.05l
Бакарди карта бланка 0.05л
bacardi carta blanca 0.05l
Коурвоисиер в.с. 0.03л
courvoisier v.s. 0.03l
Хенеси х.о 0.03л
hennessy x.o 0.03l

ДОМАЋА АЛКОХОЛНА ПИЋА *DOMESTIC ALCOHOLIC BEVERAGES*

Вотка домаћа 0.05л
domestic vodka 0.05l
Рум домаћи 0.05л
domestic rum - black 0.05l
Вињак 0.05л
vinjak - serbian cognac 0.05l
Вињак 5 0.05л
vinjak 5 - premium serbian cognac 0.05l



СПЕЦИЈАЛНЕ СРПСКЕ РАКИЈЕ ОД ШЉИВЕ *SPECIAL SERBIAN PLUM BRANDY*

Завичај ХО - 12 година стара 0.04л
zavičaj xo - 12 years old 0.04l

Декада - 10 година стара 0.04л
dekada - 10 years old 0.04l

Огњена - 10 година стара 0.04л
ognjena - 10 years old 0.04l

Гружанска златна нит - 9 година стара 0.04л
gružanska zlatna nit - 9 years old 0.04l

Стара песма - 7 година стара 0.04л
stara pesma - 7 years old 0.04l

Златни ток - 5 година стара 0.04л
zlatni tok - 5 years old 0.04l

Бојковчанка - 5 година стара 0.04л
bojkovčanka - 5 years old 0.04l

Жута оса - "De luxe" 0.04л
žuta osa - de luxe plum brandy 0.04l

Дринска љута барик - специјална ракија од шљиве 0.04л
drinska ljuta barik - special plum brandy 0.04l

ПРОМО / PROMO
-40%



Шљивовица

Ракија од најфинијих сорти шљива, дестилована до савршенства.

Традиционално пиће којим се наздравља у Србији, заслужено је добило своје место на Унесковој листи нематеријалне културне баштине.

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

Живели!

Šljivovica (Slivovitz)

Brandy made from the finest varieties of plums, distilled to perfection.

It is the traditional drink used for toasting in Serbia and has earned its place on the UNESCO List of Intangible Cultural Heritage.

In honor of šljivovica, a premium selection of Serbian plum brandy of the highest quality,

Cheers!

КАРТА ВИНА WINES

ТОЧЕНА ВИНА TABLE WINES

Точено бело вино 0.25л
table white wine 0.25l

Точено розе вино 0.25л
table rose wine 0.25l

Точено црвено вино 0.25л
table red wine 0.25l



ФЛАШИРАНА ВИНА BOTTLED WINES



БЕЛА ВИНА WHITE WINES

Харизма - Александровић 0.75л
- шардоне -
harizma - aleksandrović 0.75l
- chardonnay -

Шардоне - Радовановић 0.75л
- шардоне -
chardonnay - radovanović 0.75l
- chardonnay -

Шардоне - Три ораха 0.75л
- шардоне -
chardonnay - tri oraha 0.75l
- chardonnay -

Филигран шардоне - Ман. Буково 0.75л
- шардоне -
chardonnay filigran - monastery bukovo 0.75l
- chardonnay -

Вила мускат отонел - Пик Оплењак 0.75л
- мускат отонел -
villa muscat ottonel - pik oplenac 0.75l
- muscat ottonel -

Тријумф - Александровић 0.75л
- совињон блан, пино блан, рајнски ризлинг -
trijumf - aleksandrović 0.75l
- sauvignon blanc, pinot blanc, riesling -

Бела Хармонија - Веритас 0.75л
- совињон блан -
bela harmonija - veritas 0.75l
- sauvignon blanc -

ФЛАШИРАНА ВИНА НА ЧАШУ BOTTLED WINES BY THE GLASS



Харизма - бело вино 0.125л
- шардоне -
harizma - white wine 0.125l
- chardonnay -

Тријумф - бело вино 0.125л
- совињон блан, пино блан, рајнски ризлинг -
trijumf - white wine 0.125l
- sauvignon blanc, pinot blanc, riesling -

Варијанта - розе вино 0.125л
- мускат хамбург -
varijanta - rose wine 0.125l
- muscat hamburg -

Регент - црвено вино 0.125л
- каберне совињон, мерлот -
regent - red wine 0.125l
- cabernet sauvignon, merlot -

Просеко 0.125л
prosecco 0.75l

БЕЛА ВИНА - српске аутохтоне сорте грожђа WHITE WINES - indigenous Serbian grape varieties

Морава - Циљих 0.75л
- морава -
morava - cilić 0.75l
- morava -

Тамјаника - Спасић 0.75л
- тамјаника -
tamjanika - spasić 0.75l
- tamjanika -

Сава Минић Тамјаника - Сава 0.75л
- тамјаника -
sava minić tamjanika - sava 0.75l
- tamjanika -

РОЗЕ ВИНА ROSE WINES

Домина - Веритас 0.75л
- каберне совињон -
domina - veritas 0.75l
- cabernet sauvignon -

Варијанта - Александровић 0.75л
- мускат хамбург -
varijanta - aleksandrović 0.75l
- muscat hamburg -

Вила розе - Пик Оплењак 0.75л
- каберне совињон -
villa rose - pik oplenac 0.75l
- cabernet sauvignon -

Розе - Радовановић 0.75л
- мерлот, каберне совињон -
roze - radovanović 0.75l
- merlot, cabernet sauvignon -

ЦРВЕНА ВИНА RED WINES

Каберне совињон - Три ораха 0.75л
- каберне совињон -
cabernet sauvignon - tri oraha 0.75l
- *cabernet sauvignon* -

Моментум мали - Веритас 0.75л
- каберне совињон -
momentum mali - veritas 0.75l
- *cabernet sauvignon* -

Каберне совињон - Радовановић 0.75л
- каберне совињон -
cabernet sauvignon - radovanović 0.75l
- *cabernet sauvignon* -

Монте Карловци мерлот - Веритас 0.75л
- мерлот -
monte karlovci merlot - veritas 0.75l
- *merlot* -

Филигран мерлот - Ман. Буково 0.75л
- мерлот -
filigran merlot - monastery bukovo 0.75l
- *merlot* -

Регент - Александровић 0.75л
- каберне совињон, мерлот -
regent - aleksandrović 0.75l
- *cabernet sauvignon, merlot* -

Каберне и мерлот - Циљић 0.75л
- каберне совињон, мерлот -
cabernet & merlot - cilić 0.75l
- *cabernet sauvignon, merlot* -

Ћук куве - Веритас 0.75л
- каберне совињон, мерлот -
ćuk cuvee - veritas 0.75l
- *cabernet sauvignon, merlot* -

Монарх куве - Пик Опленац 0.75л
- каберне совињон, мерлот, вранац -
monarh cuvee - pik oplenac 0.75l
- *cabernet sauvignon, merlot, vranac* -

Оникс - Циљић 0.75л
- каберне совињон, мерлот, каберне франк, пти вердо-
онух - cilić 0.75l
- *cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot* -

ЦРВЕНА ВИНА - српске аутохтоне сорте грожђа RED WINES - indigenous Serbian grape varieties

Прокупац - Ивановић 0.75л
- прокупац -
prokupac - ivanović 0.75l
- *prokupac* -

Филигран црна тамјаника - Ман. Буково 0.75л
- црна тамјаника -
filigran tamjanika - monastery bukovo 0.75l
- *black tamjanika* -

Сава Минић Прокупац - Сава 0.75л
- прокупац -
sava minić prokupac - sava 0.75l
- *prokupac* -

ВИНО МАНАСТИРА ХИЛАНДАР "HILANDAR" MONASTERY WINES

Хиландар розе - розе вино 0.75л
- мерлот -
hilandar rose - rose wine 0.75l
- *merlot* -

Хиландар - црвено вино 0.75л
- мерлот, каберне совињон, каберне франк -
hilandar - red wine 0.75l
- *merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc* -

Савино поље - црвено вино 0.75л
- мерлот, каберне франк, каберне совињон -
savino polje - red wine 0.75l
- *merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon* -

ПЕНУШАВА ВИНА SPARKLING WINES

Тријумф шардоне 0.75л
trijumf chardonnay 0.75l

Просеко 0.75л
prosecco 0.75l



РЕСТОРАНИ
Zavicaj

Info centar: +381 60 55 000 44

info@zavicaj.rs

www.zavicaj.rs

Lokacije restorana Zavičaj

SKADARLIJA Skadarska 18

Stari grad, Beograd, +381 60 600 25 91

BALKANSKA Gavrila Principa 77

Savski venac, Beograd, +381 63 369 670

ADA Ada Ciganlija bb

Čukarica, Beograd, +381 60 600 25 57

OBLAKOVSKA Oblakovska 59

Savski venac, Beograd, +381 69 26 26 150

ZVEZDARA Bul. kralja Aleksandra 366

Zvezdara, Beograd, +381 60 522 00 00

BARAJEVO Svetosavska 9a

Barajevo, +381 63 369 640

ETNO IMANJE Bratstva i jedinstva 13a

Bačevac, Ibarska magistrala, +381 63 207 855



Гурмански рај зове се Завичај

Љубивоје Ршумовић