

РЕСТОРАН

*Забугај*

СКАДАРЛИЈА

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*

Качамак  
*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" -*

Кувер  
*COUVER*



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*

пилећа чорба  
*thick chicken soup*



телећа чорба  
*thick veal 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

Туна у ароматичном уљу  
- маслиново уље и балзамико сирће -  
*tuna in aromatic oil*  
- olive oil and aceto balsamico -

Бранцин филети \*  
*sea bass filet*

Лосос пастрмка филет \*  
*salmon trout filet \**

Димљена пастрмка филети \*  
*smoked trout filet \**

\* - прилог далматинско вариво -  
\* - with chard & potatoes -



туна у ароматичном уљу  
*tuna in aromatic oil*

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*



панирани ослић филети  
*breaded hake filet*



лигње на жару  
*grilled squids*





## 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 специјалитети

*traditional specials*

### Телеће печење

- у братен сосу -

*roasted veal*

- *in gravy -*

### Телећи медаљони

- сос од цепкане паприке -

*veal medallions*

- *red pepper sauce -*

### Пилећи медаљони

- сос од цепкане паприке -

*chicken medallions*

- *red pepper sauce -*

телећи медаљони  
*veal medallions*



пилећи медаљони  
*chicken medallions*



специјалитети у маслиновом уљу

*specials in olive oil*

### Бифтек у уљу

- маслиново уље и балзамико сирће -

*beef steak in oil*

- *olive oil and aceto balsamico -*

### Телећи бифтек у уљу

- маслиново уље и балзамико сирће -

*veal steak in oil*

- *olive oil and aceto balsamico -*

бифтек у уљу  
*beef steak in oil*



телеће печење  
*roasted veal*



### 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" -*

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 пршutom -  
chicken leg "zavičaj"  
- with caciocavallo & smoked dry beef ham -

## Телећа шницла куће

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

## Пуњени свињски филе куће

- ролован сланином, пуњен качкавалем и говеђом пршutom -  
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*





## ОБРОК САЛАТЕ MEAL SALADS



рамстек салата  
strip steak salad



цезар салата  
caesar salad



грчка салата  
greek salad

### Рамстек салата

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

### strip steak salad

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

### Цезар салата

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

### caesar salad

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

### Грчка салата

- парадајз, краставац, паприка, црвени лук, маслине, сир, оригано, маслиново уље -

### greek salad

- tomato, cucumber, pepper, red onion, olives, cheese, oregano, olive oil -

## 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 -

летња салата  
summer salad



### 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)*

зелена салата  
lettuce salad



зимска салата  
winter 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)*

сос од цепкане паприке  
red pepper sauce



далматинско  
вариво  
cooked chard  
and potatoes



### Млади кромпир (250г)

*fried spring potatoes (250g)*

### Домаћински кромпир (250г)

*homemade fried potatoes (250g)*

### Помфрит (250г)

*french fries (250g)*

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 - 1 ком.  
*flat bun - 1 pc*

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

проја са сиром  
serbian corn bread  
with cheese



лепиња  
flat bun







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



# КАРТА ПИЋА

## DRINKS

### ТОПЛИ НАПИЦИ

#### HOT DRINKS

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

Еспресо  
*espresso*

Еспресо са млеком  
*espresso with milk*

Капућино  
*cappuccino*

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*

### 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 300,00  
- поморанџа, бресква, јагода, јабука, шумско воће -  
*natural nectar next 0.20l*  
- orange, peach, strawberry, apple, forest fruits -

### 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 -



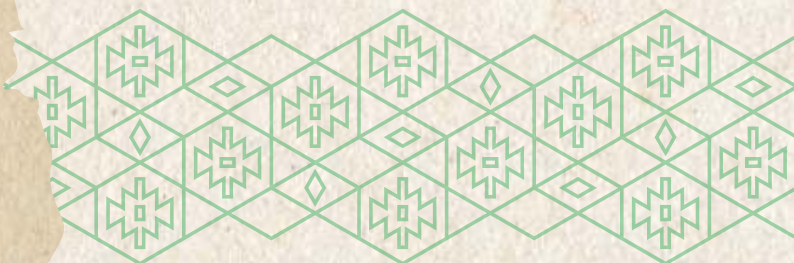
### ПРИРОДНЕ ВОДЕ

#### NATURAL WATERS

Газирана природна вода  
*sparkling natural mineral water*

Природна изворска вода  
*natural spring water*

0.33l 0.75l





## 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  
*goriki 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*

#### 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!**

### 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%





---

## 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*

---

## 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  
*zavičaj beer 0.50l*

ЗАНАТСКО ПИВО  
**Zavičaj**<sup>®</sup>

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

CRAFT BEER  
**Zavičaj**<sup>®</sup>

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

---

## 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*





## 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 Оплепац 0.75л  
- каберне совињон, мерлот, вранац -  
*monarh cuvee - pik oplenas 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