

РЕСТОРАН
Забвљај

БАЛКАНСКА



ЈЕЛОВНИК
MENU

Wi-Fi pass: belgradeserbia

ДОРУЧАК BREAKFAST

Три јаја на око
fried eggs (3 eggs)

Јаја на око са грилованом домаћом сланином
fried eggs with homemade bacon

Јаја на око са сувом говеђом прштом
fried eggs with dry beef ham

Бела кобасица и три јаја на око
fried eggs with white sausage

Димљена бела вешалица и три јаја на око
fried eggs with smoked pork loin filet

Кајгана од четири јаја
scrambled eggs (4 eggs)



три јаја на око
fried eggs

јаја на око са грилованом
домаћом сланином
*fried eggs with homemade
bacon*



са сувом говеђом
прштом
with dry beef ham



са сланином и
белим сиром
with bacon & cheese

са говеђом прштом
и качкавалем
*with beef ham
& caciocavallo*



златиборски
сендвич
*baked flat bun
with "kajmak"
& dry beef ham*



топла лепиња са
младим кајмаком
*baked flat bun
with "kajmak"*



ОМЛЕТИ OMELETTES

- са белим сиром
- with homemade cheese (3 eggs)
- са качкавалем
- with caciocavallo
- са домаћом сланином
- with homemade bacon
- са сувом говеђом прштом
- with dry beef ham
- са сланином и белим сиром
- with bacon & cheese
- са говеђом прштом и качкавалем
- with beef ham & caciocavallo



ужичка комплет лепиња
baked flat bun with "kajmak" & egg

традиционални доручак *traditional breakfast*

Топла лепиња са младим кајмаком
baked flat bun with "kajmak"

Златиборски сендвич
baked flat bun with "kajmak" & dry beef ham

Ужичка комплет лепиња
baked flat bun with "kajmak" & egg

Комплет лепиња са сувом говеђом прштом
baked flat bun with "kajmak", egg & dry beef ham



комплет лепиња са
сувом говеђом прштом
*baked flat bun with "kajmak",
egg & dry beef ham*



уштипци са мармеладом
fried dough with jam



уштипци са младим кајмаком
fried dough with "kajmak"



домаће кисело млеко
homemade yogurt

Качмак са сиром и младим кајмаком
polenta with cheese and "kajmak"

Уштипци са младим кајмаком
fried dough with "kajmak"

Уштипци са мармеладом
fried dough with jam

Домаће кисело млеко
homemade yogurt

ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА

COLD STARTERS

уживајте у Завичају
enjoy zavičaj

Мезетлук за четворо

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

starter for four (550g)

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

Мезе за двоје

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

starter for two (350g)

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

Мало мезе

- говеђа пршута, кајмак, ајвар, сир

small starter (200g)

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

Традиционални прилози

- кајмак, паприка у павлаци, ајвар, урнебес -

traditional side dishes selection (4x50g)

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



мезетлук за четворо
starter for four



мезе за двоје
starter for two



мало мезе
small starter



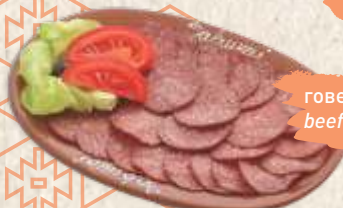
традиционални
прилози
*traditional side
dishes selection*



говеђи пршт
dry beef ham



мирочки сир
halloumi cheese



говеђи суџук
beef sausage "sudžuk"



сјенички сир
homemade cheese in oil



ајвар
"ajvar"



домаћи сир
homemade cheese



кајмак
"kajmak"



паприка у павлаци
bell peppers in sour cream

ЧОРБЕ И СУПЕ

SOUPS

Телећа чорба
- са поврћем и милерамом -
thick veal soup

Пилећа чорба
- са поврћем -
thick chicken soup

Домаћа супа
- мелем супа од шупљих јунећих костију и пилећих груди -
homemade noodle soup

домаћа мелем супа
homemade noodle soup



телећа чорба
thick veal soup



пилећа чорба
thick chicken soup

ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА HOT STARTERS

гриловани сир
grilled halloumi cheese

цепкана ребарца
pulled smoked pork ribs on "kajmak"

запечена паприка
baked red peppers with cheese

паприка сос
red peppers in "kajmak" sauce

сатараш
mixed vegetables stew with hot peppers

Гриловани сир
- мирочки шкрипавац -
grilled halloumi cheese

Цепкана ребарца
- запечена на младом кајмаку -
pulled smoked pork ribs on "kajmak"

Мали пребранац
- топла закуска -
small baked beans

Запечена паприка
- са белим сиром -
baked red peppers with cheese

Сатараш
- гурмански упржени -
mixed vegetables stew with hot peppers

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

пасуљ пребранац са кобасицом
baked beans with sausage

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

јунећи гулаш
beef goulash

јунећи рибић
beef shank on "kajmak"

КУВАНА ЈЕЛА COOKED MEALS

Јунећи гулаш
- куван натенане -
beef goulash

Јунећи рибић
- на младом кајмаку -
beef shank on "kajmak"

Пребранац
- посни пасуљ -
baked beans

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

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

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

Свадбарски купус
- са сувим месом и сланином -
cooked sour cabbage

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

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

пребранац
baked beans

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

лесковачка мућкалица
са свињским вратом
pork stew with vegetables & hot peppers

свадбарски купус
cooked sour cabbage

свадбарски купус са кобасицом
cooked sour cabbage with sausage

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

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

grilled halloumi cheese salad

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

Оброк салата са пилећим филеом

- 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

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

strip steak salad

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

РИБЉИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ FISH SPECIALITIES

Лосос пастрмка филетирана 
salmon trout filet

Филети бранцина
sea bass filet

Димљени филети изворске пастрмке
smoked trout filet

Гриловане лигње
grilled squids

димљени филети
изворске пастрмке
smoked trout filet



лосос пастрмка филетирана
salmon trout filet



филети бранцина
sea bass filet



гриловане лигње
grilled squids



СПЕЦИЈАЛИТЕТИ И ЈЕЛА ПО ПОРУЏБИНИ SPECIALITIES A LA CARTE

боемски ћевап за две особе
bohemian "ćevap" for two

традиционално јело београдских боема
traditional dish of belgrade bohemians

Боемски филе за две особе
- свињски филе у боемском сосу -
bohemian pork filet for two
- *pork filet in bohemian sauce* -

Боемски ћевап за две особе
- уштипци од меса у боемском сосу -
bohemian "ćevap" for two
- *meat balls in bohemian sauce* -

бифтек у уљу
beef steak in oil

рамстек у уљу
beef strip steak in oil

Бифтек у уљу
- маслиново уље и балзамико сирће -
beef steak in oil
- *olive oil and aceto balsamico* -

Рамстек у уљу
- маслиново уље и балзамико сирће -
beef strip steak in oil
- *olive oil and aceto balsamico* -

Бифтек кобасица у уљу
- маслиново уље и балзамико сирће -
beef steak sausage in oil
- *olive oil and aceto balsamico* -

телеће печење
у братен сосу
roasted veal in gravy

бифтек кобасица у уљу
beef steak sausage in oil

слајсовани рамстек
sliced beef strip steak

свињски филе у
паприка сосу
grilled pork filet

пилећи филе у
паприка сосу
grilled chicken filet

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

Телећи филе у паприка сосу
- цепкана паприка и кајмак -
grilled veal filet
- *with red peppers and "kajmak"* -

Слајсовани рамстек
- цепкана паприка и кајмак -
sliced beef strip steak
- *with red peppers and "kajmak"* -

Свињски филе у паприка сосу
- цепкана паприка и кајмак -
grilled pork filet
- *red peppers and "kajmak"* -

Занатски ћевапи
- цепкана паприка и кајмак -
craft "ćevap"
- *red peppers and "kajmak"* -

Пилећи филе у паприка сосу
- цепкана паприка и кајмак -
grilled chicken filet
- *red peppers and "kajmak"* -

Лесковачки ђеврек на кајмаку

- са качкаваљем и љутом туцаном паприком -

spicy minced meat bagel

- with caciocavallo & chili flakes -

Бифтек кобасица

- уситњени зачињени јунећи бифтек и рамстек -

beef steak sausage

- seasoned minced beef steak -

Пикантна пуж кобасица

- љута, димљена -

spicy twisted sausage

- spicy hot, smoked -



лесковачки ђеврек на кајмаку
spicy minced meat bagel



пикантна пуж кобасица
spicy twisted sausage



бифтек кобасица
beef steak sausage

Роловани његушки стек са кајмаком

- ролован сланином, пуњен качкаваљем и његушком пршутом

pork steak with "kajmak"

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

Ролована пилетина

- ролована сланином, пуњена качкаваљем и говеђом пршутом

stuffed chicken filet

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



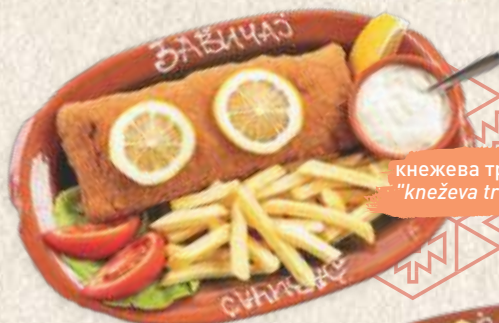
роловани његушки
стек са кајмаком
pork steak with "kajmak"



ролована пилетина
stuffed chicken filet



карађорђева шницла
"karađorđeva" steak



кнежева трака
"kneževa traka" steak

Карађорђева шницла

- поховани лас каре, пуњен кајмаком -

"karađorđeva" steak

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

Кнежева трака

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

"kneževa traka" steak

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

Панирани пилећи ражњићи

- поховани пилећи филе на ражњићу -

breaded chicken skewer

- fried breaded chicken filet skewer - shish kebab -

Хрскиви пилећи штапићи

- поховани комади пилећег филеа -

crispy chicken sticks

- fried breaded chicken filet -



панирани пилећи
ражњићи
breaded chicken skewer
- shish kebab



хрскиви пилећи штапићи
crispy chicken sticks

ТРАДИЦИОНАЛНИ СРПСКИ РОШТИЉ TRADITIONAL SERBIAN BARBECUE

Ћевапи - 5 ком. (300г)

"ćevap"

- minced meat finger - 5 pcs (300g)

Ћевапи на кајмаку - 5 ком. (300г)

"ćevap" with "kajmak"

- minced meat finger - 5 pcs (300g)

Пљескавица (300г)

"pljeskavica"

- minced meat & onion (300g)

Пљескавица на кајмаку (300г)

"pljeskavica" with "kajmak"

- minced meat & onion with "kajmak" (300g)

Гурманска пљескавица (400г)

gourmet "pljeskavica"

- spicy minced meat with "kajmak" (400g)

Пуњена пљескавица (400г)

filled "pljeskavica"

- with caciocavallo & smoked dry beef ham -

Гурмански уштипци (400г)

gourmet meatballs

- spicy minced meat (400g)



Ћевапи
"ćevap"



Ћевапи на кајмаку
"ćevap" with "kajmak"



пљескавица
"pljeskavica"



пљескавица на кајмаку
"pljeskavica" with "kajmak"



гурманска пљескавица
gourmet "pljeskavica"




пуњена пљескавица
filled "pljeskavica"



гурмански уштипци
gourmet meatballs




димљена кобасица
са топљеним сиром
smoked sausage
with melted cheese

Димљена кобасица са топљеним сиром (360г) 

pork smoked sausage with melted cheese (360g)

Занатска димљена кобасица (360г)

craft smoked sausage (360g)

Свежа јунећа кобасица (300г) 

beef fresh sausage (300g)

Бела кобасица (300г)

white pork sausage (300g)


занатска димљена кобасица
craft smoked sausage





свежа јунећа кобасица
beef fresh sausage




бела кобасица
white pork sausage


Бела вешалица (360г) 
pork loin filet (360g)


Димљена бела вешалица (360г) 
smoked pork loin filet (360g)

Димљена вешалица од свињског врата (360г) 
smoked pork neck (360g)

Традиционално димљена свињска ребарца (500г)
traditional smoked pork ribs (500g)

Гриловани ражњићи од свињског врата (360г) 
pork skewer - shish kebab (360g)

Гриловани пилећи ражњићи (360г) 
chicken skewer - shish kebab (360g)

Пилећи гриловани филе (360г) 
chicken breast filet (360g)

Шницла од телећег шола са кајмаком (300г)
grilled veal steak with "kajmak" (300g)

Гриловани телећи котлет (400г)
grilled veal cutlet (400g)



бела вешалица
pork loin filet



димљена бела вешалица
smoked pork loin filet



димљена вешалица
од свињског врата
smoked pork neck



традиционално димљена
свињска ребарца
traditional smoked pork ribs



гриловани пилећи ражњићи
chicken skewer - shish kebab



шницла од телећег
шола са кајмаком
*grilled veal steak
with "kajmak"*



гриловани
телећи котлет
grilled veal cutlet



мешано месо "завичај"
mixed meat "zavičaj"

Мешано месо "Завичај" (390г)

- пљескавица, кобасица, димљени врат -
mixed meat "Zavičaj" (390g)
- "pljeskavica", sausage, smoked meat -

Мешано месо "3 гурмана" (1190г)

- пљескавица, ћевапи, кобасице, ражњићи,
димљено месо, домаћа сланина -
mixed meat - "3 Gourmands" (1190g)
- "pljeskavica", "ćevapi", sausages, skewer,
smoked meat, homemade smoked pork bacon -

Кобасицијада "Завичај" (990г)

- мешавина 5 врста кобасица -
mixed sausages "Zavičaj" (990g)
- mix of five sausage types -



мешано месо "3 гурмана"
mixed meat - "3 gourmands"



кобасицијада "завичај"
mixed sausages "zavičaj"

ДЕЧЈИ МЕНИ KIDS MENU



мала пљескавица
small "pljeskavica"



ћевапчићи
small "ćevap"



пилећи штапићи
crispy chicken breaded sticks

САЛАТЕ SALADS

Завичај салата (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)

Печена паприка салата - 2 ком.
- печене слатке паприке, бели лук -
baked red pepper salad - 2 pcs

Љута папричица у уљу - 1 ком.
- печена љута папричица, бели лук -
chili pepper in oil - 1 pc



љута папричица у уљу
chili pepper in oil



печена паприка салата
baked red pepper salad



српска салата
"serbian" salad



шопска салата
"šopska" salad

Мала пљескавица (150г)
small "pljeskavica" (150g)

Ћевапчићи (150г)
small "ćevap" - 5 pcs (150g)

Пилећи штапићи (150г)
crispy chicken breaded sticks (150g)

завичај салата
salad "zavičaj"



парадајз салата са луком
tomato salad with onion



парадајз салата са сиром
tomato salad with cheese



краставац салата
cucumber salad



краставац салата са сиром
cucumber salad with cheese



купус салата
cabbage salad

омиљене салате у Србији favorite salads in Serbia

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

Шопска салата (300г)
- сир, парадајз, краставац, лук -
"šopska" salad
- cheese, tomato, cucumber, onion - (300g)

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



грчка салата
"greek" salad

сезонске салате
seasonal salads

Летња салата (300г)
- парадајз, краставац, свеж купус -
summer salad (300g)
- *tomato, cucumber, cabbage* -

Зелена салата (200г)
- путерица -
lettuce salad (200g)
- *butterhead* -

Љута папричица свежа
fresh chili pepper - 1 pc

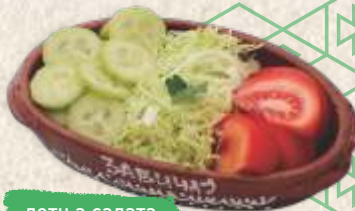
Млади лук
spring onion

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



летња салата
summer salad



љута папричица свежа
fresh chili pepper

ПРИЛОЗИ
SIDE DISHES

Млади кромпир у сосу од телећег печења (250г)
spring potatoes in gravy (250g)

Барени кромпир са блитвом (250г)
cooked chard and potatoes (250g)

Кафански млади кромпир (250г)
chips potatoes (250g)

Помфрит (250г)
french fries (250g)



млади кромпир
у сосу од телећег печења
spring potatoes in gravy



кафански млади кромпир
chips potatoes



помфрит
french fries



барени кромпир са блитвом
cooked chard and potatoes

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)

Тартар сос (50г)
tartar sauce (50g)

Сенф (50г)
mustard (50g)

Кечап (50г)
ketchup (50g)

Мајонез (50г)
mayonnaise (50g)

Маслине (50г)
olives (50g)

ПЕЦИВА
BREADS

Лепиња из фуруне
flat bun - 1 pc

Мини пециво
mini breads - 1 pc

Корпа пецива
bread basket - 5 pc



лепиња из фуруне
flat bun



корпа пецива
bread basket



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

ДОМАЋЕ ПОСЛАСТИЦЕ HOMEMADE DESSERTS

Добош торта
chocolate cream cake

Чизкејк - црвено воће
cheesecake - red fruit

Сладолед - ванила
ice cream - vanilla

Сладолед - чоколада
ice cream - chocolate

Шлаг
whipped cream



добош торта
chocolate cream cake



чизкејк
cheesecake



сладолед
ice cream



туфахије
"tufahije"



урмашица са орасима
"urmašica"



ролована баклава
са орасима
"baklava"



старинске
обланде са орасима
"oblанда"



домаћа сочна
пита са јабукама
homemade apple pie



домаће ванилице
homemade cookies



завичај торта
cake "zavičaj"



слатки тањир
sweet plate

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

Завичај торта
- лешник, орах, вишња -
cake "zavičaj"
- *hazelnut, walnut, cherry* -

Туфахије са шлагом
"tufahije"
- *apple & walnuts homemade dessert*

Урмашица са орасима
"urmašica"
- *homemade syrup biscuit with walnut*

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

Старинске обланде са орасима
"oblанда"
- *homemade wafers with walnut*

Домаћа сочна пита са јабукама
homemade apple pie
- *apple and walnut pie dressed with syrup*

Домаће ванилице
homemade cookies
- *cookies with jam*

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
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

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

Ред бул 0.25л
red bull energy drink 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

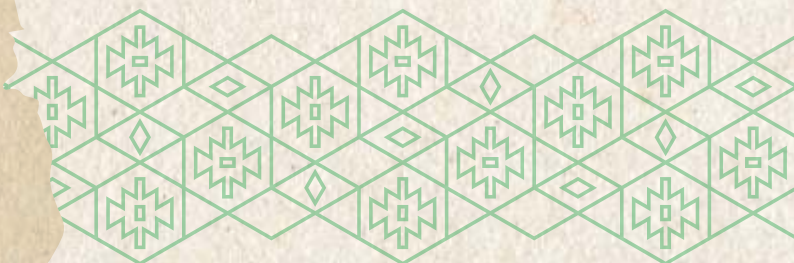
NATURAL WATERS

0.33l

0.75l

Газирана природна вода
sparkling natural mineral water

Природна изворска вода
natural spring water



АПЕРИТИВИ И ЛИКЕРИ 0,04л
APERITIVES & LIQUERS 0,04l

Мартини
martini

Вермут
vermouth

Кампари
campari

Аперол
aperol

Јегермајстер
jagermeister

Горки лист
gorki list - bitter herbal liqueur

Бејлис
baileys



СРПСКЕ ПРИРОДНЕ РАКИЈЕ	0,04л	0,25л
<i>NATURAL SERBIAN BRANDIES</i>	<i>0,04l</i>	<i>0,25l</i>

Дуњевача
quince brandy

Кајсијевача
apricot brandy

Виљамовка
pear brandy

Шљивовица
plum brandy

Лозовача
grape brandy

Медовача - шљива и мед
medovača - special plum brandy & honey

Медовина - вилијамовка и мед
medovina - special pear brandy & honey

Калвадос
calvados - special apple brandy

ПРЕМИУМ СРПСКЕ РАКИЈЕ ОД ШЉИВЕ 0,04л
PREMIUM SERBIAN PLUM BRANDIES 0,04l

Декада - 10 година стара
dekada - 10 years old

Екселенција - 10 година стара
ekselencija - 10 years old

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

Стара песма - 7 година стара
stara pesma - 7 years old

Златни ток - 5 година стара
zlatni tok - 5 years old

Бојковчанка - 5 година стара
bojkovčanka - 5 years old

Жута оса - "De luxe"
žuta osa - de luxe brandy

Златна шљива - специјална ракија
zlatna šljiva - special brandy

САЈДЕРИ
CIDERS

Сомерсби јабука 0.33л
somersby apple 0.33l

Сомерсби крушка 0.33л
somersby pear 0.33l

ЖЕСТОКА
АЛКОХОЛНА ПИЋА
ALCOHOLIC BEVERAGES

Завичај Х.О - 12 година стара - 0.04л
zavičaj x.o - 12 years old 0.04l

Завичај Х.О - 12 година стара - боца 0.7л
zavičaj x.o - 12 years old - bottle 0.7l



Шљивовица

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!

Живели!

Šljivovica (Slivovitz)

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

It is the traditional drink used for toasting in Serbia.

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

Cheers!

ДОМАЋА АЛКОХОЛНА ПИЋА 0,04л
DOMESTIC ALCOHOLIC BEVERAGES 0,04l

Вотка домаћа
domestic vodka

Рум домаћи
domestic rum - black

Вињак
vinjak - serbian cognac

Вињак 5
vinjak 5 - premium serbian cognac

АЛКОХОЛНА ПИЋА 0,04л
ALCOHOLIC BEVERAGES 0,04l

Виски балантајнс
whiskey ballantine's

Виски џејмисон
whiskey jameson

Виски џони вокер
whiskey johnnie walker

Виски џони вокер блек
whiskey johnnie walker black

Чивас регал
chivas regal

Џек денијелс
jack daniel's

Гордонс драј џин
gordon's dry gin

Вотка смирноф
vodka smirnoff

Бакарди карта бланка
bacardi carta blanca

Коурвоисиер в.с.
courvoisier v.s.

Хенеси х.о
hennessy х.о



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

Пауланер тамно пиво 0.50л
paulaner - dark beer 0.50l

Завичај пиво 0.50л
zavicaj beer 0.50l

ЗАНАТСКО ПИВО
Zaburaj[®]

Савршен спој хмеља и
слада, ароме и горчине.
Лагани 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.*



КАРТА ВИНА WINES



ТОЧЕНА ВИНА 0.25л TABLE WINES 0.25l



Точено бело вино
table white wine

Точено розе вино
table rose wine

Точено црвено вино
table red wine

ФЛАШИРАНА ВИНА BOTTLED WINES



БЕЛА ВИНА 0.75л WHITE WINES 0.75l

Харизма - Александровић
- шардоне -
harizma - aleksandrović
- chardonnay -

Шардоне - Радовановић
- шардоне -
chardonnay - radovanović
- chardonnay -

Шардоне - Три Ораха
- шардоне -
chardonnay - tri oraha
- chardonnay -

Тријумф - Александровић
- совињон блан, пино блан, рајнски ризлинг -
trijumf - aleksandrović
- sauvignon blanc, pinot blanc, rhein riesling -

ЦРВЕНА ВИНА 0.75л RED WINES 0.75l

Каберне совињон - Три Ораха
- каберне совињон -
cabernet sauvignon - tri oraha
- cabernet sauvignon -

Каберне совињон - Радовановић
- каберне совињон -
cabernet sauvignon - radovanović
- cabernet sauvignon -

Регент - Александровић
- каберне совињон, мерлот -
regent - aleksandrović
- cabernet sauvignon, merlot -

Каберне и мерлот - Цилић
- каберне совињон, мерлот -
cabernet & merlot - cilić
- cabernet sauvignon, merlot -

Оникс - Цилић
- каберне совињон, мерлот, каберне франк, пти вердо -
onux - cilić
- cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot -

ФЛАШИРАНА ВИНА НА ЧАШУ 0.125л BOTTLED WINES BY THE GLASS 0.125l



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

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

БЕЛА ВИНА - српске аутохтоне сорте грожђа 0.75л WHITE WINES - indigenous serbian grape varieties 0.75l

Морава - Цилић
- морава -
morava - cilić
- morava -

Тамјаника - Спасић
- тамјаника -
tamjanika - spasić
- tamjanika -

РОЗЕ ВИНА 0.75л ROSE WINES 0.75l

Варијанта - Александровић
- мускат хамбург -
varijanta - aleksandrović
- muscat hamburg -

Розе - Радовановић
- мерлот, каберне совињон -
rose - radovanović
- merlot, cabernet sauvignon -

ЦРВЕНА ВИНА - српске аутохтоне сорте грожђа 0.75л RED WINES - indigenous serbian grape varieties 0.75l

Прокупац - Ивановић
- прокупац -
prokurac - ivanović
- prokurac -

ПЕНУШАВА ВИНА 0.75л SPARKLING WINES 0.75l

Тријумф пенушаво - Александровић
trijumf - aleksandrović

Просеко
prosecco



+381 60 55 000 44 | info@zavicaj.rs | zavicaj.rs

Facebook: @zavicaj Instagram: @restoranizavicaj TikTok: @restorani_zavicaj

Локације и капацитети
Locations and Capacities



АДА

Ада Циганлија бб, Београд
Ресторан: 80-100 места
Башта Језеро: 120 места
Башта Парк: 140 места

ADA

*Ada Ciganlija bb, Belgrade
Restaurant: 80-100 seats
Outdoor "Jezero": 120 seats
Outdoor "Park": 140 seats*



СКАДАРЛИЈА

Скадарска 18
Београд
Ресторан: 120 места
Башта: 60 места

SKADARLIJA

*Skadarska street 18, Belgrade
Restaurant: 120 seats
Outdoor: 60 seats*



ОБЛАКОВСКА

Облаковска 59
Београд
Ресторан: 90 места
Башта: 140 места

OBLAKOVSKA

*Oblakovska 59, Belgrade
Restaurant: 90 seats
Outdoor: 140 seats*



ЕТНО ИМАЊЕ

Братства и јединства 13а
Баћевац
Ибарска магистрала
Ресторан: 80 места
Башта: 290 места

ETNO IMANJE

*Bratstva i jedinstva 13a
Bačevac, Ibarska magistrala
Restaurant: 80 seats
Outdoor: 290 seats*



БАЛКАНСКА

Гаврила Принципа 77,
Београд
Ресторан: 50 места
Башта: 30 места

BALKANSKA

*Gavrila Principa 77,
Belgrade
Restaurant: 50 seats
Outdoor: 30 seats*



ЗВЕЗДАРА

Бул. краља Александра 366
Београд
Ресторан: 60 места
Башта: 80 места

ZVEZDARA

*Bulevar kralja Aleksandra 366
Belgrade
Restaurant: 60 seats
Outdoor: 80 seats*

