

РЕСТОРАН  
*Забвљај*

СКАДАРЛИЈА



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 прштуром  
*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  
прштуром  
*with dry beef ham*



## ОМЛЕТИ OMELETTES

- са белим сиром  
*- with homemade cheese (3 eggs)*

- са качкаваљем  
*- with caciocavallo*

- са домаћом сланином  
*- with homemade bacon*

- са сувом говеђом прштуром  
*- with dry beef ham*

- са сланином и белим сиром  
*- with bacon & cheese*

- са говеђом прштуром и качкаваљем  
*- with beef ham & caciocavallo*



са сланином и  
белим сиром  
*with bacon & cheese*

са говеђом прштуром  
и качкаваљем  
*with beef ham  
& caciocavallo*



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



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



## 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 прштуром  
*baked flat bun with "kajmak", egg & dry beef ham*



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



комплет лепиња са  
сувом говеђом прштуром  
*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*



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



домаћа мелем супа  
*homemade noodle soup*

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*



телећа чорба  
*thick veal soup*



пилећа чорба  
*thick chicken soup*

направите свој избор

*make your choice*

### Свињска пршута

- његушка сува -  
*pork prosciutto (100g)*

### Говеђа пршута

- рамстек из Мачката -  
*dry beef ham (100g)*

### Говеђи суџук

- пријеполски -  
*beef sausage "sudžuk" (50g)*

### Домаћи сир

- планински зрели -  
*homemade cheese (150g)*

### Сјенички сир

- у маслиновом уљу -  
*homemade cheese in oil (150g)*

### Мирочки сир

- шкрипавац -  
*halloumi cheese (180g)*

### Кајмак

- мионички млади -  
*"kajmak" (150g)*  
- *unique serbian milk cream product -*

### Паприка у павлаци

- сомборска -  
*bell peppers in sour cream (150g)*

### Ајвар

- домаћи благи -  
*"ajvar" (150g)*  
- *homemade red pepper relish*

### Урнебес

- лесковачки -  
*"urnebes" (150g)*  
- *cheese & chili flakes -*

### Маслине

- црне мариниране -  
*olives (100g)*

## 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.*



сладолед  
ice cream

урмашица  
"urmašica"

ролована баклава са орасима  
"baklava"

чизкејк  
cheesecake

добош торта  
chocolate cream cake

туфахије  
"tufahije"

завичај торта  
cake "zavičaj"

## 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

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  
"oblanda"  
- 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

чизкејк  
cheesecake

туфахије  
"tufahije"

старинске  
обланде са орасима  
"oblanda"

домаћа сочна  
пита са јабукама  
homemade apple pie

домаће ванилице  
homemade cookies

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

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

слатки тањир  
sweet plate

# 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 -

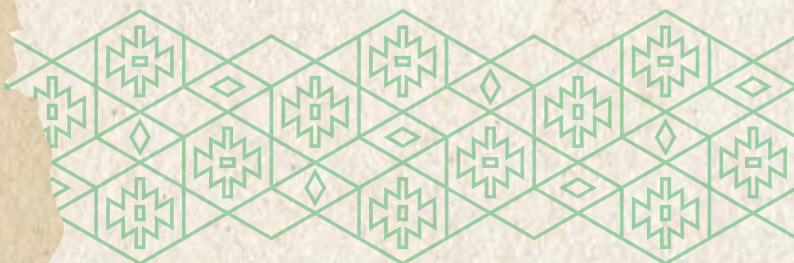
### ПРИРОДНЕ ВОДЕ

#### 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*

Црвени вермут  
*red vermouth*

Кампари  
*campari*

Аперол  
*aperol*

Јегермајстер  
*jagermeister*

Горки лист  
*gorki list - bitter herbal liqueur*

Бејлис  
*baileys*

ЖЕСТОКА  
АЛКОХОЛНА ПИЋА  
*ALCOHOLIC BEVERAGES*



СРПСКЕ ПРИРОДНЕ РАКИЈЕ <i>NATURAL SERBIAN BRANDIES</i>	0,04л <i>0,04l</i>	0,25л <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 И КОКТЕЛИ  
*CIDERS & COCKTAILS*

Сомерсби јабука 0.33л  
*somersby apple 0.33l*

Сомерсби крушка 0.33л  
*somersby pear 0.33l*

Аперол шприц 0.3л  
*aperol spritz 0.3l*

ПРОМО  
ПРОМО

ЗАВИЧАЈ РАКИЈСКИ КОКТЕЛИ 0.15л  
*"ZAVIČAJ" SERBIAN BRANDIE COCKTAILS 0.15l*

Ршум - аперитивни коктел

- завичај х.о и џек денијелс -

"Ršum" - old fashioned - zavičaj x.o & jack daniel's

Ћирилица - дијестивни коктел

- завичај х.о, кампари, црвени вермут -

"Ćirilica" - boulevardier - zavičaj x.o, campari, red vermouth

Рај - освежавајући коктел

- завичај х.о, јаје, лимунов сок -

"Raj" - sour - zavičaj x.o, egg white, lemon juice

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**<sup>®</sup>

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

CRAFT BEER  
**Zavicaj**<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.*





## 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 -

Филигран шардоне - Манастир Буково  
- шардоне -  
*filigran chardonnay - monastery bukovo*  
- chardonnay -

Валериус - Император  
- рајнски ризлинг -  
*valerius - imperator*  
- rhein riesling -

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

Бела хармонија - Веритас  
- совињон блан -  
*bela harmonija - veritas*  
- sauvignon blanc -

Гратианус - Император  
- траминац -  
*gratianus - imperator*  
- traminac -

Тераса Сивињон - Матаљ  
- совињон блан -  
*terasa - matalj*  
- sauvignon blanc -

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



Харизма - бело вино  
- шардоне -  
*harizma - white wine*  
- chardonnay -

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

Варијанта - розе вино  
- мускат хамбург -  
*varijanta - rose wine*  
- muscat hamburg -

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

Просеко  
*prosecco*

### 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 -

Тамјаника - Милинчић  
- тамјаника -  
*tamjanika - milinčić*  
- tamjanika -

Багрина буковска - Матаљ  
- багрина -  
*bagrina bukovska - matalj*  
- bagrina -

### РОЗЕ ВИНА 0.75л ROSE WINES 0.75l

Домина - Веритас  
- каберне совињон -  
*domina - veritas*  
- cabernet sauvignon -

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

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

Еста - Император  
- пино ноир -  
*esta - imperator*  
- pinot noir -



ЦРВЕНА ВИНА 0.75л  
*RED WINES 0.75l*

---

Кремен камен - Матаљ  
- каберне совињон -  
*kremen kamen - matalj*  
- *cabernet sauvignon* -

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

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

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

Монте Карловци мерлот - Веритас  
- мерлот -  
*monte karlovci merlot - veritas*  
- *merlot* -

Филигран мерлот - Манастир Буково  
- мерлот -  
*filigran merlot - monastery bukovo*  
- *merlot* -

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

Кремен - Матаљ  
- каберне совињон, мерлот -  
*kremen - matalj*  
- *cabernet sauvignon, merlot* -

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

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

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

Максимианус - Император  
- каберне совињон, мерлот, каберне франк, малбек -  
*maximianus - imperator*  
- *cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, malbec*

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

---

Прокупац резерва - Милинчић  
- прокупац -  
*prokupac reserve - milinčić*  
- *prokupac* -

Прокупац - Ивановић  
- прокупац -  
*prokupac - ivanović*  
- *prokupac* -

Буковски куве - Матаљ  
- прокупац, зачинак -  
*bukovski cuvee - matalj*  
- *prokupac, začinak* -

Филигран црна тамјаника - Манастир Буково  
- црна тамјаника -  
*filigran crna tamjanika - monastery bukovo*  
- *black tamjanika* -

ВИНО МАНАСТИРА ХИЛАНДАР 0.75л  
*"HILANDAR" MONASTERY WINES 0.75l*

---

Хиландар розе - розе вино  
- мерлот -  
*hilandar rose - rose wine*  
- *merlot* -

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

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

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*

