

РЕСТОРАН
Забигај
АДА



ЈЕЛОВНИК
MENU

Wi-Fi pass: belgradeserbia

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

Гурманско мезе

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

gourmet starter (200g)

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

Мало мезе

- 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

гурманско мезе
gourmet starter

мало мезе
small starter

традиционални
прилози
*traditional side
dishes selection*

Шта је Завичај?

То је оно место у коме смо рођени, у коме растемо, из кога одлазимо у свет!

То је оно место које носимо у срцу и сећању, као најлепше одликовање.

Место у које се увек и увек радосни враћамо!

Даће Бог да и овај "Завичај" буде место у које се увек радосни враћамо!

Љубивоје Ршумовић

направите свој избор
make your choice

Свињска пршута
- његушка сува -
pork prosciutto (100g)

Говеђа пршута
- рамстек из Мачката -
dry beef ham (100g)

Говеђи суџук
- пријепољски -
dry 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)

свињска пршута
pork prosciutto



говеђи пршут
dry beef ham



говеђи суџук
dry beef sausage "sudžuk"



домаћи сир
homemade cheese



кајмак
"kajmak"



мирочки сир
halloumi cheese



сјенички сир
homemade cheese in oil



паприка у павлаци
bell peppers in sour cream



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

Паприка у павлаци
- сомборска, љута -
bell peppers in sour cream (150g)
- spicy hot -

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

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

Маслине
- црне мариниране -
olives (100g)

ајвар
"ajvar"



урнебес
"urnebes"



маслине
olives



телећа чорба
thick veal soup



ЧОРБЕ И СУПЕ SOUPS

Телећа чорба
- са поврћем и милерамом -
thick veal soup

Пилећа чорба
- са поврћем -
thick chicken soup

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

домаћа супа
homemade noodle soup



пилећа чорба
thick chicken soup



ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА HOT STARTERS

гриловани сир
grilled halloumi
cheese

Гриловани сир

- мирочки шкрипавац -
grilled halloumi cheese

Поховани шкрипавац

- мирочки сир -
fried breaded halloumi cheese

Цепкана ребарца на кајмаку

- запечена на младом кајмаку и мионичком качкаваљу -
pulled smoked pork ribs on "kajmak" & caciocavallo

Мали пребранац

- топла закуска -
small baked beans

Паприка са сиром

- запечена -
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

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

паприка са сиром
baked red peppers
with cheese

паприка сос
red peppers in
"kajmak" sauce

сатараш
mixed vegetables
stew with hot peppers

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"

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

КУВАНА ЈЕЛА COOKED MEALS

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

РИБЉИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ FISH SPECIALITIES

Лосос пастрмка

- филетирана -
salmon trout filet



Бранцин филети

- на бареном кромпиру са блитвом -
sea bass filet

Димљена пастрмка

- изворска -
smoked trout filet

Гриловане лигње

- са блитвом и кромпиром -
grilled squids

лосос пастрмка
salmon trout filet

бранцин филети
sea bass filet

димљена пастрмка
smoked trout filet

гриловане лигње
grilled squids



СПЕЦИЈАЛИТЕТИ И ЈЕЛА ПО ПОРУЏБИНИ SPECIALITIES A LA CARTE

Телеће печење

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

специјалитети у маслиновом уљу
specialities in olive oil

Бифтек у уљу

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

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
roasted veal in gravy

боемски ћевап за две особе
bohemian "čevap" for two

боемски специјалитети

bohemian specialities

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

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

1/2

1/2



бифтек у уљу
beef steak in oil



рамстек у уљу
beef strip steak in oil



бифтек кобасица у уљу
beef steak sausage in oil



слајсовани рамстек
sliced beef strip steak



телећи дукати
grilled veal filet

специјалитети у паприка сосу

specialities in pepper sauce

Телећи дукати

- телећи филе, џепкана паприка и кајмак -
grilled veal filet
- with red peppers and "kajmak" -

Слајсовани рамстек

- зрели кајмак и џепкана паприка -
sliced beef strip steak
- with red peppers and "kajmak" -

Свињски медаљони

- свињски филе, џепкана паприка и кајмак -
grilled pork filet
- red peppers and "kajmak" -

Швајсовани ћевапи

- џепкана паприка и кајмак -
"švajsovani čevapi"
- spicy minced meat with red peppers and "kajmak" -

Џепкана ребарца

- паприка и зрели кајмак -
pulled smoked pork ribs
- red peppers and "kajmak" -

Пилетина у паприка сосу

- пилећи филе, џепкана паприка и кајмак -
grilled chicken filet
- red peppers and "kajmak" -

свињски медаљони
grilled pork filet

швајсовани ћевапи
"švajsovani čevapi"

џепкана ребарца
pulled smoked
pork ribs

пилетина у
паприка сосу
grilled chicken filet

гриловани специјалитети

grilled specialties

Лесковачки ђеврек

- са качкаваљем, туцаном паприком и кајмаком -
spicy minced meat bagel
- with *caciocavallo* & chili flakes -

Бифтек кобасица

- уситњени зачињени јунећи бифтек и рамстек -
beef steak sausage
- seasoned minced beef steak -

Пуж кобасица

- љута, димљена -
spicy twisted sausage
- spicy hot, smoked -

пуж кобасица
spicy twisted sausage



лесковачки ђеврек
spicy minced meat bagel

бифтек кобасица
beef steak sausage



Његушки стек

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



његушки стек
pork steak with "kajmak"

Ролована пилетина

- ролована сланином, пуњена качкаваљем и говеђом пршутом -
stuffed chicken filet
- rolled with bacon, stuffed with *caciocavallo* & smoked dry beef ham -



ролована пилетина
stuffed chicken filet

карађорђева шницла
"karađorđeva" steak



панирани специјалитети

fried specialties

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* -

Бечке шницле

- поховани свињски филе -
"bečka" steaks
- fried breaded pork filet -

Поховани пилећи ражњићи

- поховани пилећи филе на ражњићу -
breaded chicken skewer
- fried breaded chicken filet skewer - shish kebab -

Пилећи штапићи

- поховани хрскави пилећи филе -
chicken sticks
- fried breaded chicken filet -

Специјалитети "Завичај" за четворо

- ћевапи, пилећи штапићи, цепкана ребарца, бела кобасица -
"Zavičaj" specialties for four
- "ćevap", fried breaded chicken filet, pulled pork ribs, sausage -



кнежева трака
"kneževa traka" steak



бечке шницле
"bečka" steaks



пилећи штапићи
chicken sticks



специјалитети
"завичај" за четворо
"zavičaj"
specialties for four



ТРАДИЦИОНАЛНИ СРПСКИ РОШТИЉ

TRADITIONAL SERBIAN BARBECUE



ћевапи
"ćevap"

Ћевапи

- 5 комада -

"ćevap"

- minced meat finger - 5 pcs (300g)



Ћевапи на кајмаку

- 5 комада у тембалу -

"ćevap" with "kajmak"

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



Занатски ћевапи

- зачињени луком -

"zanatski ćevap"

- craft minced meat & onion (300g)

Занатски ћевапи на кајмаку

- на младом мионичком кајмаку -

"zanatski ćevap" with "kajmak"

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



занатски ћевапи
"zanatski ćevap"



плјескавица
"pljeskavica"

Пљескавица

- традиционално са луком -

"pljeskavica"

- minced meat & onion (300g)

Пљескавица на кајмаку

- млади мионички кајмак -

"pljeskavica" with "kajmak"

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



занатски ћевапи
на кајмаку
"zanatski ćevap"
with "kajmak"



плјескавица на кајмаку
"pljeskavica" with "kajmak"

Гурманска плјескавица

- качкаваљ и сланина -

"gourmet pljeskavica"

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

Пуњена плјескавица

- говеђа пршута и качкаваљ -

"filled pljeskavica"

- with caciocavallo & smoked dry beef ham (400g)



гурманска плјескавица
gourmet "pljeskavica"



пуњена плјескавица
filled "pljeskavica"

Гурмански уштипци

- лесковачки љути -

"gourmet meatballs"

- spicy minced meat (400g)

гурмански уштипци
gourmet meatballs



Димљена кобасица са сиром

- колубарски млади качкаваљ -

"sausage with melted cheese"

- smoked (360g)



Занатска димљена кобасица

- јунеће и свињско месо -

"craft smoked sausage"

beef & pork (360g)

Јунећа танка кобасица

- 100% јунеће месо -

"beef sausage"

- non smoked (300g)

Домаћа бела кобасица

- танка недимљена -

"pork sausage"

- non smoked (300g)



димљена кобасица
са сиром
smoked sausage
with melted cheese



занатска димљена кобасица
craft smoked sausage



домаћа бела кобасица
fresh pork sausage

Бела вешалица

- лас каре -

pork filet

- pork loin (360g)



Димљена бела вешалица

- свињска вешалица од лас кареа -

smoked pork filet

- smoked pork loin (360g)



Димљени свињски врат

- са буковог дима -

pork neck

- smoked (360g)



Ребарца на буковини

- свињска традиционално димљена -

pork ribs

- traditional smoked (500g)



Свињски ражњићи

- од свежег свињског врата -

pork skewer

- pork shish kebab (360g)



Пилећи ражњићи

- пилећи филе на ражњићу -

chicken skewer

- chicken shish kebab (360g)



Пилећи филе

- гриловано пилеће бело -

chicken filet

- grilled chicken breast (360g)

Шницла од телећег шола

- на младом кајмаку -

veal steak

- with "kajmak" (300g)

Телећи котлет

- на жару -

veal cutlet

- grilled (400g)



бела вешалица
pork filet

димљена бела вешалица
smoked pork filet



димљени
свињски врат
smoked pork neck



ребарца на буковини
traditional smoked pork ribs



свињски ражњићи
pork skewer



пилећи ражњићи
chicken skewer



пилећи филе
chicken filet



шницла од
телећег шола
grilled veal steak
with "kajmak"



телећи котлет
grilled veal cutlet

Мешано месо "Завичај"

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

mixed meat "Zavičaj"

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

Мешано месо "Два гурмана"

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

mixed meat - "Two Gourmands"

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

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



мешано месо "завичај"
mixed meat "zavičaj"



САЛАТЕ SALADS

Парадајз салата са луком
tomato salad with onion (300g)

Парадајз салата са сиром
tomato salad with cheese (300g)

Краставац салата
cucumber salad (300g)

Краставац салата са сиром
cucumber salad with cheese (300g)

Купус салата
cabbage salad (200g)

Цвекла салата
beetroot salad (200g)

Печена паприка салата
baked red pepper salad - 2 pcs

Љута папричица у уљу
chili pepper in oil - 1 pc

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

цвекла салата
beetroot salad

печена паприка салата
baked red pepper salad

љута папричица у уљу
chili pepper in oil

"српска" салата
"serbian" salad

"шопска" салата
"šopska" salad

"грчка" салата
"greek" salad

"завичај" салата
"zavičaj" salad

омиљене салате favorite salads

"Српска" салата

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

"Шопска" салата

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

"Грчка" салата

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

"Завичај" салата

- сир, парадајз, свеж купус -
"zavičaj" salad (300g)
- cheese, tomato, cabbage -

сезонске салате
seasonal salads

Летња салата

- парадајз, краставац, свеж купус -

summer salad (300g)

- tomato, cucumber, cabbage -

Зелена салата

- путерица -

lettuce salad (200g)

- butterhead -

Љута папричица

- свежа -

chili pepper - 1 pc

- fresh -

Млади лук

- пролећни сребрењак -

spring onion

- fresh green onion -

Зимска салата

- кисели купус, цвекла, печена паприка -

winter salad (300g)

- sour cabbage, beetroot, baked red peppers -

Кисели купус салата

- домаћи из каце -

sour cabbage salad (300g)

- homemade from barrel -

летња салата
summer salad

зелена салата
lettuce salad

љута папричица свежа
fresh chili pepper

зимска салата
winter salad

кисели купус салата
sour cabbage salad

ПРИЛОЗИ
SIDE DISHES

Млади кромпир у сосу од телећег печења

spring potatoes in gravy (250g)

Барени кромпир са блитвом

cooked chard and potatoes (250g)

Кафански млади кромпир

chips potatoes (250g)

Помфрит

french fries (250g)

млади кромпир
у сосу од телећег печења
spring potatoes in gravy

барени кромпир са блитвом
cooked chard and potatoes

кафански млади кромпир
chips potatoes

помфрит
french fries

Кајмак

"kajmak" (50g)

- unique serbian milk cream product -

Паприка у павлаци

bell peppers in sour cream (50g)

- spicy hot -

Ајвар

"ajvar" (50g)

- homemade red pepper relish -

Урнебес

"urnebes" (50g)

- salad - cheese & chili flakes -

Тартар сос

tartar sauce (50g)

Сенф

mustard (50g)

Кечап

ketchup (50g)

Мајонез

mayonnaise (50g)

Маслине

olives (50g)

ПЕЦИВА
BREADS

Лепиња из фуруне

flat bun - 1 pc

Мини пециво

mini breads - 1 pc

Корпа пецива

bread basket - 5 pcs

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. A half portion is charged at 65% of 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-soaked biscuit with walnut -

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

Старинске обланде са орасима
"oblada"
- 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
"oblada"

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

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

ХЛАДНО ЦЕЂЕНИ ПРИРОДНИ НЕКТАР ЗАВИЧАЈ

COLD-PRESSED NATURAL NECTAR ZAVIČAJ

Воћни нектар Завичај 0.20л
- малина, купина, кајсија, крушка, вишња -
fruit nectar zavičaj 0.20l
- raspberry, blackberry, apricot, pear, 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

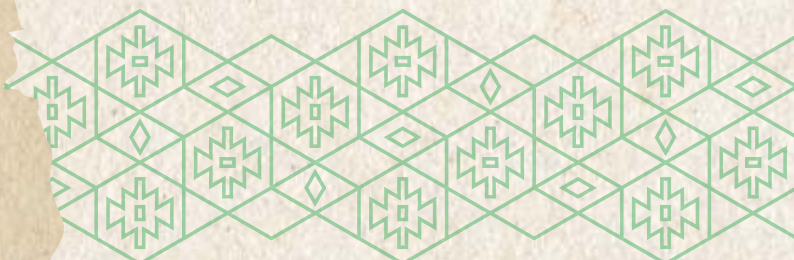
NATURAL WATERS

0.33l 0.75l

Газирана природна вода
sparkling natural mineral water

Природна изворска вода
natural spring water

Ромеркуеле лимунска трава
römerquelle lemongrass



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 0,04л 0,25л NATURAL SERBIAN BRANDIES 0,04l 0,25l

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

Трибулус - Бабин зуб
tribulus - special grape brandy

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

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

Бојковчанка - 5 година стара
bojkovčanka - 5 years old

Ген - 2 година стара
gen - 2 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 x.o



ПИВА
BEERS

Точено пиво 0.50л
draft beer 0.50l

Точено пиво 0.30л
draft beer 0.30l

Зајечарско пиво 0.33л
zaječarsko - 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
zavičaj 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
Zavičaj®

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





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 -

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

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

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, мерло -
regent - red wine
- cabernet sauvignon, merlot -

Просеко
prosecco

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

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

РОЗЕ ВИНА 0.75л ROSE WINES 0.75l

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

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



ЦРВЕНА ВИНА 0.75л
RED WINES 0.75l

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

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

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

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

Прокупац - Ивановић
- прокупац -
prokupaц - ivanović
- *prokupaц* -

ПЕНУШАВА ВИНА 0.75л
SPARKLING WINES 0.75l

Тријумф пенушаво - Александровић
trijumf - aleksandrović

Просеко
prosecco



Организација догађаја *Events organization*

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

f @zavicaj i @restoranizavicaj t @restorani_zavicaj

Локације и капацитети *Locations and Capacities*

У ПРИРОДИ *IN NATURE*

АДА

Ада Циганлија 66, Београд
Ресторан: 80-100 места
Башта Језеро: 150 места
Башта Парк: 150 места

АДА

Ada Ciganlija bb, Belgrade
Restaurant: 80-100 seats
Outdoor "Jezero": 150 seats
Outdoor "Park": 150 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



БОЕМСКИ BOHEMIAN

СКАДАРЛИЈА

Скадарска 18, Београд
Ресторан: 120 места
Башта: 60 места

SKADARLIJA

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



БАЛКАНСКА

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

BALKANSKA

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



ГРАДСКИ CITY

ОБЛАКОВСКА

Облаковска 59, Београд
Ресторан: 90 места
Башта: 140 места

OBLAKOVSKA

Oblakovska 59, Belgrade
Restaurant: 90 seats
Outdoor: 140 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



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.